

Miscellen: Ein Basler Hochzeitsessen im 18. Jahrhundert

Autor(en): Ohne Verfasserangabe

Quelle: Basler Jahrbuch

Jahr: 1900

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/8e882c6d-9e76-46b1-a3ea-d1921ebe6bef>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

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

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Ein Basler Hochzeitessen im 18. Jahrhundert.

Herr Baltasar Stähelin Geliebe von Dero
Ehren Hochzeit Mahl

so bey Mir gehalten worden 1762 d. 20^{te} VIIbris und ward
volgendes dabey Serviert.

- Mittag. 2 Wild Schwein Köpff.
2 Gr. Schuncken.
1 Welscher Hamm im Türkenbund mit Galleren.
1 Gr. Welscham Pastette 1 Gr. Span Berlin Pastetten.
12 Terrines mit Kребß und Grinen Suppen.
8 St. Backlin Fleisch mit redtig und Meradtig.
4 Spanisch Brodt Pastetten von Tauben.
2 Gr. Ohl Pastetten.
3 Tembale von Feldhüner und Tauben.
10 Bl. Saurkraut mit Schweines.
10 Bl. Fricando mit chicoret.
10 Bl. Ragou mit Kребßcouli.
10 Bl. Gebraten und kochte forellen und Hecht.
10 Bl. Cappaunen à lorange.
10 Bl. Endten mit Sofsrobente.
10 Bl. Farcierte Tauben mit Triffen.
10 Bl. Bas de Soye.
1 Bl. von 2 Großen Schnäpffen.
12 Welsche Hannen.
4 St. Schwarz und 4 St. von Rech wildbreth.
18 St. Feld Hüner.
8 Dotet Lerchen.
2 Bl. von 14 St. Riedt Schnäpffen.
4 Bl. Gebratene Ohl und alte Selmlingen Papiliottes.

- 10 Bl. Compottes von Mirabellen und borellen.
- 10 Bl. Roulade mit Galleren.
- 10 Bl. Mandelschnitten mit Seidemuß.
- 10 St. Servelad würst.
- 10 Bl. Junger Salad.
- 10 Dr. Citron Pomer.
- 10 Bl. Cocqumber und rohnen.

- Nacht. 12 Terrines mit Gleiner Gersten.
- 10 Bl. Blumkohl.
 - 10 Bl. farcierte Zungen mit Sofshache.
 - 10 Bl. Ragou Pastettlin.
 - 8 Junge Haafen.
 - 16 Junge Cappaunen.
 - 6 Bl. mit Gramiß Vögel.
 - 10 Bl. Gebraten Taube und Hannen.
 - 10 Bl. Alte Selmling kalt.
 - 10 Bl. Gebachen Grundel und Artichox.
 - 10 Bl. Große Krebs.
 - 10 Bl. Crames Brulé.
 - 10 Bl. Compottes von Eingemachten Kirichen.
 - 10 Bl. Antiffi Salad.

- Dessert. 6 Terrines mit gefüttert. Suppen.
- 6 Gr. Mandel Tarten.
 - 10 Bl. Schenkelin.
 - 10 Bl. Tabacrollen.
 - 10 Bl. Tourtelettes von Eingemachtz.
 - 10 Bl. Lebkuchen.
 - 10 Bl. Macarones.
 - 10 Bl. Muscazin von chocolade.
 - 10 Bl. Mandel Kränzlin.

- 10 Bl. Mandel Bisquit.
- 10 Bl. Zwibach.
- 10 Bl. Pralines.
- 10 Bl. Obst.

für Knecht und Mägdt Zu Mittag und Nacht.

- 2 Suppen. 1 St. Becklin Fleisch.
 - 2 Bl. Kohl mit Brodtwürsten.
 - 2 Pastetten.
 - 2 Bl. Fricasls Hannen.
 - 2 Span Berlin.
 - 2 Gersten.
 - 8 Gepp. Tauben.
 - 2 Salad.
 - 1 Mandel Tarten
 - 8 Dozet Schenkelin
 - 16 Tabacrollen
 - 16 Lebkuchen
- } in die Paltis.

Den Ersten Tag zum Verschicken.

- 1 Gr. Welscher Hann.
- 1 Junger Haaf.
- 2 Feldhüner.
- 2 Wachtlen.
- 1 Bl. Ragou mit Krehßcouli.
- 1 Mandel Tarten. 3 Tabacrollen. 1½ Dozet Schenk.
- 6 Turtelet.
- 6 Lebkuchen Macaron. Bisquit. Muscazin. Pralinès.
Zwibach.
- 1 Poulardes. 1 Bl. Ragou.
- 1 Cappaun. 1 Bl. Ragou.

21 do. Zum Verschicken.

12 St. Cappaunen.

8 St. Welsche Hannen.

5 Feldhüner. 3 Wachtlen.

3 Dozet Lerchen.

2 Niedt Schnäpffen. 1 Serfelles. 1 Brachhünlin.

27 Gramiß Vögel.

1 Junger Haab.

1 Rechzimmer. 2 do. Schlegelin.

1 Wild Schwein Schlegelin.

1 Mandel Tarten. 8 Mandelherz.

1 ¶ chocolades. Muscazin.

Zu Mittag.

2 Terrines mit Suppen. 1 St. Bäcklin. 2 Bl. Salad.

22 do. 1 ¶ Macaron.

1 dozet Lebkuchen.

2 dozet Schenkelin.

23 do. 1 Welscher Hann.

1 Cappaun.

2 Feldhüner.

1 Bl. Gebraten Forellen.

6 Mandelherz und Sternen.

1 dozet Schenkelin Macar. Pralines. Brauns. Zwibach.
pr. die Aufwarter zu Mittag Eßen —

Samt Lichter, Weißzeig, Brodt &c. fl. 548. —. —

pr. die 4 Piramides Laut Conto „ 32. —. —

D. W. Dner fl. 580. —. —

Mit höffl. Dank bezahlt

Johann Conrad Erzberger,
Stubenknecht E. C. Junst zu Schmiden.

