

Brauchtumsgebäcke (Teil 3)

Die Sache mit der Meringue

Meine Erinnerungen an Meringues führen zum Wandern auf den Napf mit Halt im Bergrestaurant. Vor riesigen Schlagrahmportionen wurde über die angebliche Herkunft der Meringue aus Meiringen im Haslital diskutiert – ein Grund, der Sache jetzt nachzugehen.



Der Zürcher Arzt Joh. Jak. Scheuchzer berichtete, wie Oberländer Sennen den Touristen in Rahm getauchtes Brot aufsticht. Sie nannten es «Nidelbrot» oder «Stunkenwerne», ein Mus aus Nidel, Mehl und Eiern (1746). Die Schriftstellerin Friederike Brun rühmte in Interlaken «den dicken süssen Rahm», von dem sie «drey Esslöffel voll mit Brod» genossen habe. Jeremias Gotthelf lässt in «Uli der Pächter» (1859) das Vreneli fragen, ob sie «Nidlen stossen solle, recht dick». Geschlagener Rahm wie auch der Begriff «Meringue» kommen in der damaligen Reiseliteratur so wenig vor wie bei Gotthelf – obwohl damals das «Neue Berner Kochbuch» von Louise Rytz-Dick bereits in mehreren Auflagen ein Meringue-Rezept enthielt.

Auf den Spuren der Eiweiss- und Rahmverwendung kommt in der Rezeptsammlung «L'Ouverture de la Cuisine» (1604) des fürstbischöflichen Kochs Lancelot de Casteau die Anleitung «neige seiche [sèche]» – «trockenen Schnee» – zu machen ins Spiel, eine Mischung aus geschlagenem Eiweiss, Moschus und Ingwer. François Pierre de la Varenne läuterte im Werk «Le pâtissier françois» (1653) für «Biscuits de sucre en neige» 125 g feinsten Zuckers («sacre royal») zu Syrup und gab zwei schaumig geschlagene Eierklar dazu. In Varennes «Le vrai cuisinier françois» (1682) finden wir eine Eiweisstorte – «la tourte de blancs d'oeufs». Der Begriff «Meringue» erscheint in der «Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits»

von François Massialot (1692) mit dem Rezept «Prenez trois ou quatre oeufs frais, selon la quantité de Meringues que vous voulez faire...». Der «neige sèche» wurde zur «Meringue sèche» umbenannt. Es entstanden «Meringues pistaches» und die in Frankreich beliebten «Macarons». Bei Massialot wurden die Meringues nicht unter den Töpfen der «Cuisiniers», sondern von «Officiers» im Office zubereitet – eine Arbeit, die rasch ablaufen musste. In der Berufssprache entwickelte sich das Verb «meringuer», zu Deutsch «meringieren», z. B. für eine «crème meringuée». Die 9. Auflage der «École parfaite des Officiers de la bouche» (Jean Ribou, Paris, 1713) empfahl zwei Schlagrahmrezepte – die «Crème fouettée commune» und die «Crème fouettée en Roche». 1749 erschien in Bern die Zweitausgabe einer Sammlung von 300 Rezepten unter dem Titel «Bernerisches Kochbüchlein». Um «gute Macaronen zu machen», wurden je ein Pfund Zucker und Mandeln mit Eiweiss «zu Schaum geklopft, der Form nach auf Papier gebracht und nach dem Brot gebacken». Ohne Mandeln eine perfekte Meringue.

Zwei Jahrzehnte später erscheint ein deutschsprachiges Meringue-Rezept in einer Spätausgabe «Amarantes nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon» (G. S. Corvinus, Frankfurt 1773): «Meringen, feuchte, franz. Meringues liquides: Das weisse von sechs Eiern wird recht in die Höhe gequirt, und sehr rein geriebene grüne Citrone

nebst fünf Löffeln voll gesiebten Zuckers dazu gethan. Wann dieses ein wenig unter das Eiweiss gerührt ist, so setzt man davon die Meringen mit einem Esslöffel in der Grösse einer Marone (...). Ferner streut man reinen Zucker aus einer Zuckerbüchse darüber, deckt sie mit einem breiten, nicht allzu heissen blecheren oder irdenen Deckel zu, und legt etwas Feuer drauf (...).»

1788 finden wir die Meringue als «Eyer-Schnee» und «Schnee von süssem Rahm» im «Augsburgischen Kochbuch» von Sophie Juliane Weiler. 1796 folgt Louise B. A. Friedels in «Gründliche Anweisung, alle nur denkbaren Conditoreiwaaren selbst zu verfertigen» mit «Baisers und Sahnecrème». 1811 widmet das «Oberheinische Kochbuch» der Mülhauser Pfarrerswitwe Margarethe Spoerlin-Baumgartner ein- und einhalb Seiten für ihre «Merins», die vom «Frauenzimmer-Lexikon» übernommen sein könnten. Auch Louise Ritz-Dick folgt denselben Spuren. Der Trésor de la langue française verweist für die Herkunft des Gebäcknamens «Meringue» auf den in Weil am Rhein bei Basel lebenden und mir bekannten Sprachwissenschaftler Otto Jaenicke, der den Ausdruck mit dem lateinischen «merenda» im Sinne einer Zwischenmahlzeit erklärt. Nach seinen Recherchen würde die Geschichte des Wort- und Sachgebrauchs der Meringue Richtung Nordfrankreich führen – alte Rezeptbücher und Handwerksordnungen nach Paris.

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Pâtisseriehilfe beim Schlagen (fouetter).