

Brauchumsgebäcke (Teil 10)

Zur Geschichte der Torte

Torten gibt es heute in verschiedensten Varianten. Doch wie steht es eigentlich um deren Ursprung?

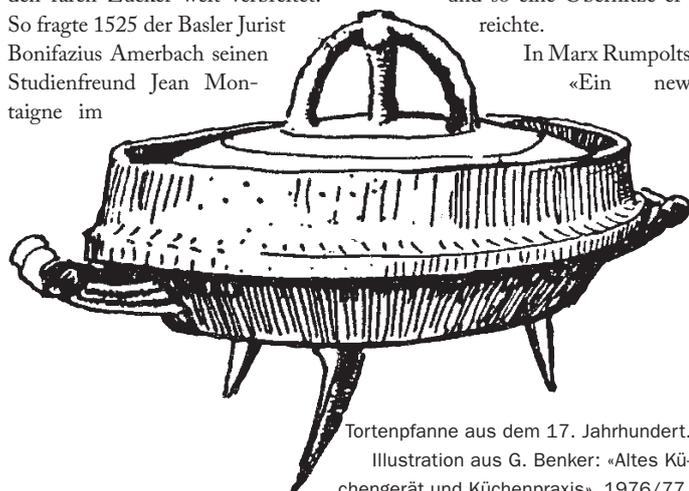
In meinen Kindertagen brillierte Mutters Rüebli torte, später die von den St. Gallern als «Klostertorte» vereinnahmte Linzertorte. Die Zuger Kirschtorte war tabu, konnte aber bei Tante G. samt einem Zug aus ihrer Zigarette gekostet werden. Die Bündner Nusstorte kam geschenkt aus der Bündner Herrschaft ins Haus und wurde als «schwer» empfunden. Unvergessen auch die in späteren Jahren auf der Terrasse des Cafés Winkler hoch über der Stadt Salzburg verspiesene Sachertorte. Heute suche ich im Dreieck Basel–Titisee–Colmar die besten Schwarzwälder Torten, im Elsass «forêt noir» genannt und zuweilen besser als anderswo.

Die von Etymologen als unklar bezeichnete Herkunft der Gebäckbezeichnung «Torte», fasst Annemarie Wurmbach in der «Zeitschrift für Volkskunde 56/1956 zusammen: «Lateinisch «torta» hat sich vom einfachen Fladenbrot über den Pfannkuchen und Pasteten zu einem Gebäck der feineren Küche entwickelt.» Zu ergänzen wäre «... und der Zuckerbäckerei, der späteren Bäckerei- und Konditorei.»

Wie die Rezeptliteratur des 16. Jahrhunderts bezeugt, waren Mandeltorten wegen dem Süsstoffgehalt des Mandelkerns als Ersatz für den raren Zucker weit verbreitet. So fragte 1525 der Basler Jurist Bonifazius Amerbach seinen Studienfreund Jean Montaigne im

südfranzösischen Aix in Gelehrtenlatein brieflich an, wie man Torten macht – «tortorum conficiendarum modus». So gelangte die Anleitung für eine «Kürbistorte auf neapolitanische Weise» aus gekochtem Kürbis, Mandelmilch, Zucker und Gewürzen in die Stadt am Rheinknie. Eine «Fastentorte» bestand aus dünn ausgewaltem Weizenteig, auf dem eine Paste von zerstoßenen Mandeln, Zucker, Butter und Rosenwasser verteilt wurde. Für die «Apfeltorte, wie sie in Avignon hergestellt wurde», bestrich man einen Teigfladen mit Mus aus gekochten Äpfeln, Butter und Eigelb. Der Teigboden war mit weissem Pulver «pulverum albo» bestreut. Auf Nachfrage erfuhr Amerbach, dass es sich um eine Mischung aus Zucker, Zimt oder Ingwer handelte. Wie Montaigne beobachtet hatte, formte man den Teigrand zu einem Kranz (circumvallabis ad instar corona), um das Auslaufen der Füllung zu verhindern. Auf diese Weise konnten haltbare «Tortenhäfen», wie sie im Beitrag über den Osterfladen in Nr. 7 v. 17.3.2017 beschrieben wurden und sich und mitsamt der Füllung in der «Tortenpfann» fertig backen liessen. Die Deckel dieser gusseisernen Pfannen waren so gestaltet, dass man Glut darauf setzen konnte und so eine Oberhitze erreichte.

In Marx Rumpolts «Ein new



Tortenpfanne aus dem 17. Jahrhundert. Illustration aus G. Benker: «Altes Küchengerät und Küchenpraxis», 1976/77.



Bildtafel aus «Schule und Praxis des Konditors».

Reproduktionen: A. Spycher

Kochbuch» von 1581 dominiert neben einer Auswahl von Kräuter- und Fruchttorten die Mandeltorte und mit einem «Mansch Blancko» eine Blanc-Manger-Köstlichkeit aus französischen Kochbüchern, die er als «Ungarische Torte» aufführt. Anna Weckers «Köstlich new Kochbuch» (1600) brachte eine gedeckte Torte ins Spiel:

Eine Dort von Käs und Birnen

«Nimm gute süsse Birnen / bereite sie / koch sie im Schmalz bis sie sich zerlassen. Speckbirnen sind gemeinlich die besten, denn die zermusen sich gern. Wann sie dann wohl gekocht sind / so vertreib sie in einem Geschirr wohl / rühre oder klopfe Eier darein / darnach eine gute Handvoll rein geriebenene Parmesankäse / oder holländischer, der nicht neu ist / genugsam Ingwer / Muscatnuss / Zucker / Weinbeeren / bereite das in einem sehr dünnen Hafen / tue alles und auch süsse Butter hinein: Mach einen zarten Deckel darüber / dass die Torte rundum wohl verschlossen ist / und backe sie rasch.»

Im reichen Bouquet von Torten-Diversitäten des «Cuisinier Royal bourgeois» (1692) findet sich die «Tourte d'Amandes» wieder mit einer Füllung aus zwei Handvoll süssen Mandeln, Orangenblütenwasser, Zitronat, Schalen von grünen Zitronen und Zucker.

Mit dem Aufkommen der Zuckerbäckerei entwickelte sich in weltlichen und kirchlichen Hofkonditoreien die Tortenkunst zu prachtvollen Schaustücken, wie sie noch das «Neue illustrierte Konditoreibuch» von Carl Krackhart (1891) präsentierte. Nach und nach erschienen jedoch ebenso reich illustrierte Fachbücher, die sich mit dem Alltagsgeschäft unseres Gewerbes befassten, wie Heinrich Killingers «Tortenverzierungen» (1908), J.M. Erich Webers «Schule und Praxis des Konditors» (1927), Adolf Heckmanns «Süsse Kunst» (1933), Modekos «Die süsse Dekorkunst» (ohne Jahr) oder Hans Skrachs «Wiener Konditorei» (1933). Dabei entstanden Anregungen für Bildmotive sowie Schriftmuster und Schablonen für das Spritzen und Bemalen von Tortendekorationen. Diesen Editionen folgte das 1952 in dritter Auflage letztmals gedruckte Bändchen «Die einfache Torte» der Cöba-Verlags AG in Basel – ein Buch, das heute noch in Backstuben anzutreffen ist. Diese oft mit Fingerspuren vom Vorfahr behafteten Exemplare verdienen es, aus Kisten und Kästen hervorgekramt und aus heutiger Sicht wiederentdeckt zu werden. Die Cöba-Buchreihe gelangte 2016 als Teil der Konditoreibuchsammlung des Schreibenden in den Besitz der Schweizerischen Stiftung für Brotkultur.

Albert Spycher-Gautschi, Basel