

Brauchumsgebäcke (Teil 16)

# Schokoladebrot, Brunсли, Zimmetstern

Eine Zeitreise in Basels 17. und 18. Jahrhundert lässt erkennen, dass sich diese Weihnachtsguetzli in regem Wettbewerb zwischen Zuckerbäckern und backfreudigen Frauen der Oberschicht entwickelten. Doch nur von den Letzteren sind Rezepte überliefert.

So finden wir bei Madame Galiard von 1745 die Anleitung für ein «Chocolat-Brötchen». «¼ Pfund gestossener Zucker, ein Loth\* Chocolat ohne Zucker, rein geschabt, mit dem Weissen vom Ei, das wohl geschwungen ist, angemacht. Wann das Ei gross ist, muss man nicht alles nehmen. Man muss auch ein wenig Zucker dazu thun für ein Brötchen zu machen» (Staatsarchiv Basel-Stadt [StABS], Nachlässe Frey).

Im Jahr 1773 erscheint im Kochbuch der Valeria Huber ein schokoladefreies «Brauns» aus 1 Pfund Zucker, 1 Pfund ungeschälten Mandeln, ½ Loth Zimt und dem Weissen von vier Eiern. An anderer Stelle folgt ein «Schokoladebrötchen» mit 5 Loth Schokolade, das vor dem Backen in Zucker gewälzt wurde (StABS PA 183). 1794 gab Dorothea Respinger vergleichbare Mengenangaben, jedoch mit 2 Loth «Chokolade» und einem Esslöffel Kirsch hinzu (StABS 151 A 12a, S.3). Laut einer anonymen Vorschrift waren für «Guth Brauns zu machen» ein grosses oder zwei kleine Eier zu verwenden. Nach dem Modeln legte man die Brauns auf Papier und gab sie ins «Bratöfelein» oder in die Tortenpfanne. Eine Variante für «Brauns» sei hier im Originaltext beigefügt: «½ Mandeln ungeschält, sauber abgewischt. ½ Pfund

Zucker, 2 Weisse vom Ei geschwungen, 4 Loth Chokolade. Den Zucker unter die Eier gerührt. Wenn der Teig zu dick ist, kann man ein wenig Milch darunter thun, auch ein Quintlein\* Zimt, gibt einen kleinen Teller voll.» (Universitätsbibliothek Basel-Stadt [UBBS], Mscr. HV 158b). Vom Jahr 1800 ist das Kochbüchlein E.H. datiert. Für das «Schokoladebrot» waren 4–6 Loth Schokolade zu reiben, und die Brötchen sollten nicht «gar dünn» gemodelt werden. Für ihre «Brauns» schrieb E.H. 6 Loth Schokolade vor, und der Teig konnte gemodelt werden «wie man will» (UBBS, Mscr. HV 158a). Das um 1800 «bey Stupanus auf der Mittleren Bruck» erschienene erste gedruckte Basler Kochbuch – «Ein nützliches Kochbuch einer erfahrenen und geübten Köchin» – enthält weder Schokoladenbrötchen noch Brauns.

Hingegen riet das «Oberrheinische Kochbuch» der Mülhauserin Margarethe Spoerlin: «Streue halb Zucker und halb Mehl auf ein Nudelbrett, thue den Teig darauf, wähle ihn ungefähr 3 Messerrücken dick, steche ihn mit kleinen blechernen Förmchen aus und lass ihn nach dem Brot backen (4. Aufl. 1824, S.302). In den folgenden Jahrzehnten wiederholten sich die unter Verwandten und in Damenkränzchen



Foto und Reproduktion: A. Spycher

Brunсли – das Beste unter den Besten – samt andern Weihnachtsguetzlis.

ausgetauschten Rezepte. Im Alltags-Sprachgebrauch mutierte das Brauns zum anheimelnden «Brunсли». Das «Kochbuch für den hauswirtschaftlichen Unterricht» zieht der allgemeinen Verständlichkeit halber das Basler Brauns vor, kommt dafür Schulmädchenhänden entgegen: «Vom Teig formt man kleine Kugeln, wälzt sie in Griesszucker, legt sie in grossen Abständen auf ein eingefettetes Blech» (15. Aufl. 1932, S.137f.) Auch der Bäcker-Konditor-Lehrling hat es im «Schweiz. Illustrierten Handbuch der Konditorei» mit Basler Brauns zu tun, während sein Produkt als Brunсли verkauft wird (10. Aufl. 1976, S. 351).

Bei den Zimmetsternen sind alte Rezepte nicht so zahlreich wie bei den Brunсли. Im Haushaltbuch vom Jahr 1712 des Johann Rudolf Battier aus einer alteingesessenen Kaufmannsfamilie stossen wir auf die ins 17. Jahrhundert zurückführende Anleitung: «Braune Hertzlin und Sternlin zu machen. Man nehme 1 Pfund rein gestossenen und gesiebten Zucker, 1 Pfund rohe ungeschälte Mandeln mit ein wenig Rosenwasser bespritzt, sowie ebenfalls zerstossene 2 Loth Zimt und 1 Quintlein Nelken. Diese Zutaten werden in das «wohl gekloppte» Weiss von 3 Eiern gerührt und das Gemisch zu einem Teig verarbeitet.

Dieser wird dann in die Mödel gedrückt, worauf die aus den Mödeln befreiten Herzlein und Sternlein gebacken werden. Je nach Wunsch können die Nelken weggelassen werden» (UBBS, Mscr. D II 29). Im Kochbuch der erfahrenen und geübten Köchin besticht ein handwerkliches Detail: Der Teig zum «Zimmet-Brod» auf Seite 63f wird mit «sturtzenen» Formen ausgedrückt, die aus geschmiedetem Eisenblech bestanden. Von einer Zucker- oder Zitronenglasur auf diesen Vorläufern heutiger Zimmetsterne ist aber noch keine Rede. Ein Flohmarktfund spielte mir das mit der Jahrzahl 1874 etikettierte Octavheftchen einer Catharine Vogt zu. Ihre Zimmetsterne gingen so: «8 Eiweiss werden zu Schnee geschlagen, dann kommt 1½ Pfund Zucker dazu, dieses wird ½ Stunde gerührt zu steifem Eis, dann kommt 1 Pfund Mandeln und 2 Loth Zylonzimt [Ceylonzimt] dazu. Guss: 12 Loth Zucker, 2 Eiweiss, Saft einer Zitrone» (Privatbesitz). Stellen wir uns vor, Catherine Vogt habe als «Kathri» einer Hausherrschaft all die feinen Zutaten eingekauft – beim «Specirern» und Gewürzkrämer in den Altstadtgassen oder auch beim Zuckerbäcker.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

\* 1 Quintlein = 3,75g; 1 Loth = 15,01g



Spezereiladen um 1870.