

Brauchtumsgebäcke (Teil 24)

Trisanet und Magenbrot

Bis in die 1980er Jahre war an der Basler Herbstmesse neben anderen Jahrmarktherrlichkeiten «Memmingers Magenbrot» Trumpf. Das Produkt aus der von Meister Ernst Memminger gegen Ende des 19. Jahrhunderts gegründeten Bäckerei war «schokoladiger» als andere, behaupteten Kenner.

Was mich einst die Eltern lehrten, predigte ich den Kindern und Grosskindern: Man kann nicht alles haben – Zuckerwatte, Käseküchlein, Biberli, Messmocken (die grünen «glasigen») und dazu noch Magenbrot. Auch wenn der Name Gutes für den Magen verspricht, bewirken ein paar Mocken zu viel das Gegenteil.

Lange bevor das Magenbrot bekannt war, versuchte man magenstärkende Mittelchen zu kreieren, die nicht nach bitteren Pillen und Tee rochen, sondern angenehm schmeckten, wie z.B. Zubereitungen des «Trisanet», auch «Trisenet», «Tresenet», «Triet» oder «Tressney» genannt. Grimms Wörterbuch, Band 22, Sparte 166, beschreibt es als «grobes, würziges pulver als leckerei und medicament» und führt die Wortherkunft auf «continental-westgermanischen Boden» zurück. Lexikalisch kommt das Trisanet in der «Krünitz'schen Encyclopaedie», Band 188, Seite 446 als «in der Pharmacie ein gröblich zerstoßenes Pulver» (in der Kochkunst ein aus Gewürzen bestehendes Pulver) zu gerösteten Semmelschnitten daher. Das «Kochbuch des Gotteshauses

Lützel» von 1671 empfahl gegen Magenverstimmungen «Gemein Magen-Pulver / oder Triet / so man auch auff kalt gebraten Geflügel zu streuen pflegt / wird von gestosse-nem Zimmet / Imber / Pfeffer / und Muscatnuss gemacht / und mit gutem Theil Zucker vermischt; der Zimmet soll den übrigen Gewürtz übertreffen.» Der «Getreue Haus-arzt» des Johannes von Muralt (Basel 1692, S. 160) lobte eine «Träseney» aus Birckmann'schem Magenpulver, Ammonium (salis armoniaci) und Zucker. Ein «Magen-Trässech» aus Zimt, Vanillezucker, Ingwer, Sandelpulver, Nelken und Muskat in Band 14, Sparte 1298 des «Idiotikons» möge den Reigen beschliessen: «Man röstet Brot in heisser Butter schön braun, giesst Wein darüber, streut, nachdem sich das Brot mit Wein voll gesogen, die Mischung darauf. Diese Speise gilt als äusserst zuträglich für schwachen oder kranken Magen». Solche «Speisen» beliebten als «Magenschnitten», wie sie das «Schwäbische Wörterbuch», Band 4, Sparte 1390, aufführt.

Laut «Zürcherischem Wochenblatt» vom 18.5.1837 gab es bei Frau



Messmocken und Magenbrot.

A. Spycher

Harrer an der Schipfe «extra gute Magenschnitten und Sulz». Im «Herzoglich coburgischen Intelligenzblatt» vom 13.11.1830 inserierte ein Lebküchler Basler Lebkuchen und einen Magenbrot ohne nähere Angaben. Laut Carl Krackharts «Neuem illustrierten Konditoreibuch» (11. Auflage 1921, Seite 244): gibt man auf eine Mischung aus Zucker, Eiern, Zuckerbröseln, Mehl, Tortengewürz, Pomeranzenschale, Ammonium und Wasser Tupper auf Backblaten, drückt sie in Hagelzucker und backt sie aus.» Jahrzehnte früher brachte das «Neue Berner Kochbuch» der Louise Rytz (Bern 1843, Seite 314) den Gebäcknamen «Magen-Brot» ins Spiel. Zutaten waren ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, Citronat und Pomeranzenschalen fein gehackt, Zimt, «etwa 10 Nägeli» [!], 4 ganze Eier, 6 Eigelb und 6 zu Schnee geschlagenes Eiweiss. Diese Masse wurde «in ein mit frischer Butter bestrichenes Model gethan und im Oefeli gebacken».

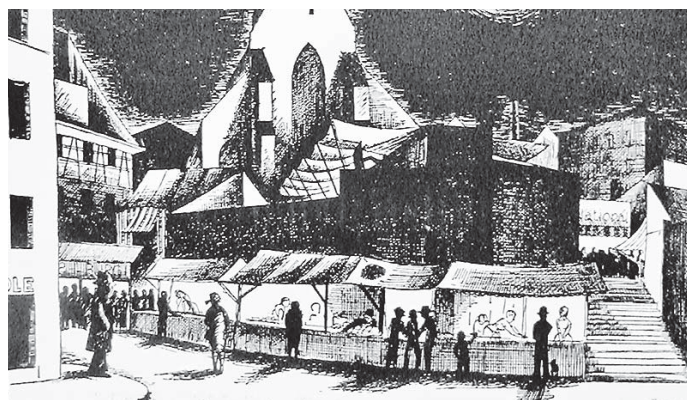
Auf der Suche nach Meldungen über das Magenbrot in Basel stösst man in der «Nationalzeitung» vom 28.10.1904 auf das Inserat «Für Wiederverkäufer? Das echte Magenbrot, altbewährtes Rezept.» Bis Anfang 1. Weltkrieg dominierten jedoch Anbieter mit altbewährten «Kuchi-Pastetli» als Vorläufer des heute unverzichtbaren «Käs-Kiechli», oder wie Inseratenserien zum Messeanfang auswiesen, mit Waffel-

gebäck, Messmocken, Nougat, feinen Croquants, Schokoladen, Marzipankartoffeln, Leckerli, Appenzeller und Dijoner Lebkuchen, Rosenküchlein, Berliner Pfannkuchen und Schenkeli. Als die Memmingers ein überzeugendes Produkt aus ihrer Quartierbäckerei präsentierten, war das Magenbrot längst eine Domäne der Marktfahrer und Grossverteiler.

Magen- oder Alpenkräuter-Brot erweckte Vorbehalte – «s'isch vo der Mäss», befand der Volksmund. «Dieses Gebäck, das hauptsächlich von den marktfahrenden Bäckern hergestellt wird», so ist im Buch «Lebkuchen» der Firma Hans Kaspar AG (Zürich 1946, Seite 88) zu lesen, «ist leider etwas in Verruf geraten». Folgendes Rezept sollte dem Namen Alpenkräuter-Brot Ehre machen: «3 kg, Honig (evtl. Kunsthonig), 3 kg Zucker, 6 kg Mehl, 2 kg gute Biscuit-Brösel, 300 g fein gehackte Haselnüsse, 1 kg fein gehacktes Orangeat und Zitronat, 250 g Kakao-Pulver, 50 g Zimt, 25 g Nelken oder das entsprechende Quantum Alpenkräuter-Gewürz, etwa 1½ l Milch, 100 g Triebelsalz. Gute Glasur: 3 kg Zucker, 1 l Wasser.» Für ein attraktiveres Produkt empfahl sich das Überziehen mit Couverture.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Messestände auf dem Barfüsserplatz nach einer Zeichnung von 1926.

Repr. A. Spycher nach Zeichnung von Niklaus Stoocklin