

Brauchtumsgebäcke (Teil 30)

Neues von Mailänderli, Leckerli & Co.

Eine 2015 entdeckte Bündner Rezeptsammlung von 1559 bietet interessante Informationen zu Backwaren.

Im Winter 2014/15 tauchte eine handschriftliche Rezeptsammlung auf, welche die Aufschrift «1559 Ein schön Kochbuch» trägt und sich als Kochbuch aus dem bischöflichen Schloss in Chur erwies. Diese für die Erforschung alter Kochbuch-Literatur hochinteressante Quelle wurde 2018 in neuhochdeutscher Übersetzung als wissenschaftlich fundierte Edition in der Reihe «Quellen und Forschungen zur Bündnergeschichte» herausgegeben. Das «panissimo» vom 26. 10. 2018 berichtete darüber.

Bei der Frage nach dem Zustandekommen dieser Rezeptsammlung erscheint vor mir das Bild der Stadt Chur als historischem Umschlagplatz und Zollstätte an den Handelsrouten von Venedig und der Lombardei her über die Alpenübergänge in Richtung Bodenseeraum, zur Klosterstadt St. Gallen, nach Zürich und zu den Messeplätzen Zuzach und Basel. Über die Pässe zogen Würdenträger und Pilger, Kaufleute, Säumer und Schmuggler, Söldner und Fahrende. Mit ihnen auch Bündner, die sich schon seit dem 15. Jahrhundert in Venedig als Cafetiers, Bäcker und Zuckerbäcker niedergelassen hatten. Es ist anzunehmen, dass man sich über das Essen und Trinken austauschte, wo auch immer man in Chur tafelte

oder sich verpflegte. Manche Inspiration wird wohl die bischöfliche Küche bereichert haben und wurde dort im Laufe der Zeit gesammelt und aufgezeichnet.

Einige Rezepte weisen Herkunftsmerkmale auf, wie zum Beispiel das «Spanisch Brot» des Herrn Scandoleras (Rezept 196) oder die «Mustazin (Mustaccini)» von Madeleine Bougoulière (502) – vielleicht eine Anlehnung an das Französische wie beim «Bissquit», das viel besser als Anisbrot (212) sei. Während die Mustaccini neben reichlich Zucker Mandeln, Zimt, Muskat, Nelken- und Ingwergewürz enthalten konnten, waren «bissgotin (Biscottini)» und das verwandte «Zuckerbrot» (189) süß: «Nimm 7 Lot Zucker und 5 Lot gesiebtes Mehl, schlage dann 2 frische Eier und gib 2 Löffel Rosenwasser dazu und rühre es eine ganze Stunde lang. Schütte dann auch das Mehl hinein und rühre es recht untereinander. Mache dann Papierhäuschen, wenn du keine «stürtzene» [Formen aus geschmiedetem Eisenblech] hast, und backe es auf der Glut.» Das Löffelbiscuit-Rezept, um «Savoardi oder Biscottini» zu machen (197), lautet so: «Gib 16 Lot Zucker, 4 Eier, ½ Pfund gut geklopftes Mehl in eine Schüssel und mische ein wenig Rosenwasser darunter und ehe man es in den Ofen schiebt, streut man noch ein wenig Zucker darüber.»

Überraschung bei Rezept 199

Beim Rezept 199 traute der Schreibende den Augen nicht: «Meiländische Biscotini». Man nehme das Eigelb von 12 frischen Eiern, je ½ Pfund Mehl und Zucker, mische Eier und Zucker eine halbe Stunde lang, rühre dann das Mehl auch darunter und forme es nach den Regeln der Kunst.» Ein veritables «Mailänderli» in Chur ein gutes Jahrhundert früher schriftlich überliefert als bisher erforscht und in meinem Beitrag «Vom Gâteau de



Leckerli und Mailänderli (Bäckerei Krebs, Basel) / Merian-Ansicht von Chur.

Milan zum Mailänderli im «panissimo» vom 24. 11. 2017 behandelt.

Bei den **Leckerli** interessiert das Rezept 204 «Ein ander gattung leckerle»: Man nahm dazu ½ Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer, 1 Lot Zimt, ½ Lot Nelken, ½ Lot Muskatnuss, zerstiess die Gewürze nicht zu klein, schüttete geschnitzte grüne Zitronenschalen und 2 Löffel Rosenwasser hinein, bis die Masse weich wurde. Alsdann brachte man Zucker und Honig zum Sieden, gab die anderen Zutaten dazu, rührte alles untereinander und knetete das Mehl hinein. Das Rezept schliesst mit der Empfehlung «Mache den Teig nicht allzu fest und forme was du willst.» Für ein Basler Lackerli nach Art der Baslerin Anna Maria Falkeysen von 1741 fehlen im «Schön Kochbuch» von 1559 Mandeln, Kirschwasser und Pomeranzenschalen.

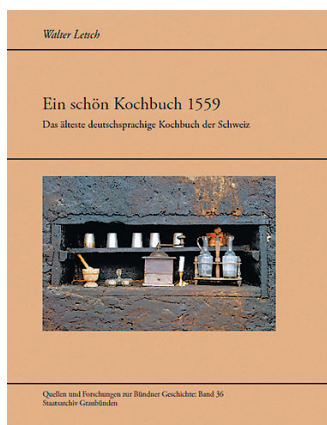
In Erwartung einer friedvollen Weihnachts- und Neujahrszeit soll hier ein **Anisbrötchen**-Rezept, ein «Enis brötle» (203), im Wortlaut folgen: «Enis brötle. Nim 2 frisch eier, klop es woll, nim ein messerspitz Voll saltz, 4 lot Zucker, 2 lot enis und schön mel, würck den teig eben luck [weich] das er noch klebt, so würtz lufttig, schnid es danach

auff, was für form du wilt, salb das blech mit schmaltz und wan es halb bachen ist, so bestrich es mit eier, dan thun es wider in den offen. Verbachs nit.» Ob dieses Anisguetsli «gerade Füsschen» haben solle, verriet das Rezept nicht. Es rezeptiert eines von vielen Süßwarengebäcken, die sich seit gut 450 Jahren bis in die aktuelle Produktpalette der Bäckerei-Konditorei-Confiseriebranche durchgesetzt haben.

Von den Früchtekuchen seien die Marillen (Aprikosen)- und die gedeckte Apfeltorte (290, 291) erwähnt, gefolgt von Bricelets, Hippen, Hirschhörchen, Konfekt, Kräpfli, Marzipan, Oblaten, eingemachten Pomeranzenschalen, Quittenlatwergen, Rauten, Rosenhonig, Schneeballen, Strübli, Tragantsachen, Waffeln und vielen andern Leckereien des aufkommenden Zuckerbäckerhandwerks.

Albert Spycher-Gautschi, Basel

Die Zahlen in Klammern entsprechen den Rezeptnummern. Masseneinheiten: 1 Lot = 14–15 g; 1 Mass = 1,33 L; 1 Pfund = 520,4 g. Der Verfasser (*1932) ist Autor volkskundlicher Bücher und Schriften. Die «panissimo»-Serie gibt's auf www.brotkultur.ch > Historisches.



Ein Schön Kochbuch 1559, Edition 2018.