

Torten

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **186 (2008)**

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Torten

«Der Schmuck der Torte ist das Merkmal, an welchem sowohl vom Fachmann als auch vom kaufenden Publikum die Tüchtigkeit des Konditors gemessen wird.»

Ludwig M. Raith¹⁷⁹

Wort und Sache

Zur Sachdeutung des aus dem mittellateinischen «*torta*» (gewunden) abgeleiteten Lehnwortes «Torte» vermuteten verschiedene Autoren, es habe sich ursprünglich um gewundenes oder spiralförmiges Gebäck gehandelt. Andererseits wurden in mittelalterlichen Klöstern Brotsorten «*torta*» oder «*turta*» genannt. Annemarie Wurmbach fasst die seit dem 19. Jahrhundert publizierten Erklärungsmodelle wie folgt zusammen: «Lateinisch <torta> hat sich vom einfachen Fladenbrot über den Pfannkuchen und Pasteten zu einem Gebäck der feineren Küche entwickelt.»¹⁸⁰ Während uns einheimische Wörterbücher weitgehend im Stich lassen, zählt das elsässische Mundartwörterbuch Blätterteigtorten mit Frucht- und Fleischfüllungen auf, und das badische Pendant betont den festlichen Charakter der Torte.¹⁸¹ Oskar Rhiner führt von hausbackenen Fladen, Wähen und biedereren Rührteigkuchen zu den Torten als «deliziosen Konditoreierzeugnissen»,¹⁸² wie wir sie uns etwa als Schwarzwälder Kirsch-, als Mokka- oder als mehrstöckige Hochzeitstorte vorstellen. Haushaltskochbücher wie jene aus dem Betty-Bossi-Verlag erlauben indes, Tortenkünste auch zuhause erfolgreich umzusetzen.

Hochblüte der Konditoreifachbücher

Die Tortenkunst entwickelte sich mit dem Aufkommen der Zuckerbäckerei im 17. Jahrhundert und strebte in den Hofküchen und Hofkonditoreien weltlicher und kirchlicher Fürstenhäuser ihrem Höhepunkt zu. Im 18. und 19. Jahrhundert trugen Druckwerke wie die Enzyklopädie von Diderot und d'Alembert (Paris, 1751–1772) die Kunst der Konditoren in die Öffentlichkeit. Der Starkoch Antonin Carème (1784–1832) schöpfte für das in Paris gedruckte Werk «*Le Pâtissier Royal*» (3. Aufl. 1841) aus seiner Tätigkeit beim europäischen Hochadel. In jüngster Zeit schilderten Josef Cachée (Wien 1985) und Ingrid Haslinger (Bern 1993) die geradezu generalstabsmässig organisierte königlich-kaiserliche Hofkonditorei in Wien. Federico Berzeviczy (München 1980) zeichnete ein Bild der Wiener Hofzuckerbäckerei Demel in der Josefstadt. 1949 stellte Hans Skrach in seiner 1933 erstmals erschie-



Abb. 33
Tortendekor mit gespritzten
Buttercrème-Blumen.
Farbtafel aus «Schule und
Praxis des Konditors»
von J.M. Erich Weber, Dresden
1927.

nenen «Wiener Konditorei» fest, dass in Deutschland «reich garnierte, wenn auch punkto Qualität einfachere Torten» bevorzugt werden, während die Österreicher unter dem Motto «einfach ist vornehm» eher weniger überladenen Tortenkunststücken wie beispielsweise der Sachertorte zugetan sind.¹⁸³ Entsprechend unterscheidet sich Skrachs unpräzises gestaltetes Werk von den luxuriösen Konditoreibüchern deutscher Autoren. Hervorzuheben sind Carl Krackharts «Neues illustriertes Konditoreibuch» (München 1891), «Preisgekrönte Tortenverzierungen» von Friedrich Wilhelm Eikmeier (Nordhausen 1908), «Schule und Praxis des Konditors» von J.M. Erich Weber (Dresden 1927) und Adolf Heckmanns «Süsse Kunst» (Nordhausen 1930). Diese und andere Fachbücher wurden zum Teil von Reisevertretern direkt in den Backstuben vertrieben und gelten der prachtvollen Farbtafeln wegen als wertvolle Sammlerstücke.

Dass sich Basler Verlage mit namhaften Konditoreifachbüchern profilierten, ist wenigen bekannt. 1890 erschien das an altbaslerische Gebäcktraditionen anknüpfende «Handlexikon der Conditorei» des Basler Konditormeisters Johann-Heinrich Wirz-Fischer (1829–1924). Dieses Fachbuch erschien in mehreren Neuauflagen und ist als Pionierwerk für das heute noch aktuelle «Schweizer Illustrierte Handbuch der Konditorei» des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbandes zu betrachten. Die Bedürfnisse des modernen Bäckerei-Konditorei-Betriebs riefen nach Fachliteratur, die von der Präsentation komplizierter Schaustücke vergangener Zeiten abrückte und die Arbeit mit einfach und doch wirksam zu gestaltenden Tortendekorationen erleichterte – sei es zur Konfirmation oder Verlobung, zum Muttertag, zu Weihnachten oder für eine Jubiläumstorte. Dieses Ziel verfolgte der

1952 in dritter Auflage letztmals gedruckte Band «Die einfache Torte» aus der 1933 eingeleiteten Reihe «Illustrierte Lehrbücher für den fortschrittlichen Konditor» der Cöba-Verlags-AG in Basel mit den Titeln «Das Pralinenbuch», «Dessertstückchen», «Schweizer Konfekt», «Das ABC des Garnierens» und «Glacé – das Buch vom Eis». Jene handlichen Bändchen des 1959 im Handelsregister gelöschten Verlags werden in manchen Backstuben noch heute wie «Augäpfel» gehütet.

Torten im alten Basel

16. bis 18. Jahrhundert

Der nachfolgende Rezeptquerschnitt bestätigt die Aussagen der Etymologen und Gebäckforscher. Die Torten früherer Jahrhunderte waren noch keine glasierten und dekorierten Kunstwerke aus Schichten von Teig, gefüllt mit Schlagrahm und Buttercreme. Die wohl frühesten Tortenrezepte innerhalb der Basler Stadtmauern verdanken wir einem Briefwechsel zwischen dem Rechtsgelehrten Bonifazius Amerbach und seinem Studienfreund Jean Montaigne, Advokat und Rektor der Universität Aix.¹⁸⁴ Im April und Juli 1525 bat Amerbach um Angabe von Tortenrezepten – «*tortarum conficiendarum modus*». Die Antwort liess auf sich warten. Dafür sandte Montaigne am 5. November jenen Jahres gleich drei Vorschläge, die sich als fladenartige Gebäcke erweisen: Eine «Fastentorte, wie sie die Pâtissiers zubereiten», bestand aus dünn ausgewalltem Weizenteig, auf dem eine Paste von zerstoßenen Mandeln, Zucker, Butter und Rosenwasser verteilt wurde. Wie Montaigne beobachtete, formte man den auslaufenden Fladenrand zu einem Kranz (*circumvallabis ad instar corone*). Für eine andere «Torte zur Fastenzeit» (*Quadragesima*) vermengte man zerstoßene und durch ein Sieb getriebene Mandeln mit Mehl oder gekochtem Reis, eingesalzenem Fisch, Zucker sowie mit wenig weissem Pulver (*puluerum albo*). Aus dieser Masse liess sich ein Fladen formen und im mässig warmen Ofen backen. Auf die

Abb. 34
Umschlagbild zum Fachbuch
«Die einfache Torte» von
Ludwig M. Raith, Basel 1952.



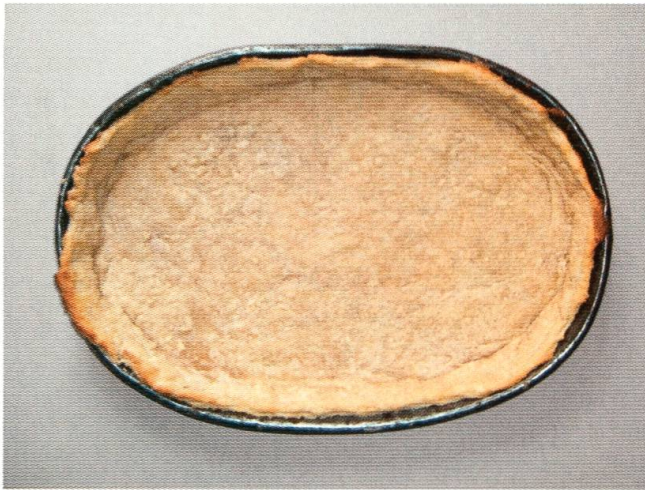


Abb. 35
«Tortenhafen» aus Mürbeteig
in einer ausgeschiedenen Backform
des Restaurants St. Jakob
(Privatbesitz).

Frage nach der Beschaffenheit jenes weissen Pulvers schrieb Montaigne zurück, es handle sich um Zucker, der mit Ingwer oder Zimt vermischt wurde, und lieferte gleich weitere Rezepte. Die «Kürbistorte auf neapolitanische Weise in der Fasten» enthielt eine Füllung aus gekochtem Kürbisfleisch, Mandelmilch, Zucker und Gewürzen. Vor dem Backen bestreute man diese Torte mit Zimt. Für eine «Apfeltorte, wie sie in Avignon hergestellt wurde», bestrich man einen Teigfladen mit einem Mus aus gekochten Äpfeln, Butter und Eigelb. Auch bei dieser Torte wurde die Butter während der Fastenzeit durch Mandelmilch ersetzt. Mit oblatenförmigen «Marzipantorten nach Art des Parfumeurs» (*aromatorio*) aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser waren Amerbachs Rezeptwünsche offenbar befriedigt. Ob und wie die Rezepte in den Haushalt einfließen, ist nicht bekannt. Ausserdem war der Zucker im damaligen Basel noch ein teurer «Apothekenschleck» und dessen Konsum den Vornehmsten vorbehalten.

Im 16. Jahrhundert kam die Mode auf, «Tortenhäfen» herzustellen, indem man Teig wie zu Fladen auswallte, dann die Ränder «zwei Finger breit» oder höher aufzog und diese «blind» gebackenen geniessbaren Backformen antrocknen liess. Bei Bedarf wurden die Tortenhäfen mit stets raffinierteren Köstlichkeiten gefüllt und zu ungedeckten oder gedeckten Torten fertig gebacken. Rezeptsammlungen der Margaretha Eglinger und der Familie Pack enthalten dieselbe Anleitung, bis zu 16 Teighäfen von der ungefähren Grösse eines Zinntellers zu fabrizieren. Dazu wurden 9 gehäufte Handvoll oder $1\frac{1}{2}$ Becher schönstes Weissmehl, 9 Handvoll oder $\frac{3}{4}$ Pfund süssen Anken, etwas Salz, Zucker und Rosenwasser zu einem Teig gewirkt, bis die Butter keine «Knölleli» mehr aufwies. Der Teig durfte weder zu feucht noch zu trocken sein, damit der von Hand geformte Hafenrand nicht zusammenfallen konnte. Wurde ein Tortenhafen in ein Gefäss aus Zinn, Irdenware oder Blech hineingearbeitet, musste dieses mit Papier ausgelegt werden. Auf diese Weise liessen sich Tortenhäfen auf Vorrat errichten, die bis zur weiteren Verwendung tagelang frisch blieben. Die Anleitung schliesst mit dem Vermerk, dass die Pastetenbäcker bei dieser Arbeit mit einem «gestrichen» vollen Becher Mehl auskamen und die Butter nicht nach Handgefühl, sondern genaue $\frac{3}{4}$ Pfund abwogen.¹⁸⁵

Ende des 16. Jahrhunderts setzte Magdalena Platter den Reigen häuslicher Tortenfreuden in Basel fort. Für ihre Pfirsich-, Kraut-, Eier-, Reis- und andere «Darten» formte sie in der Regel einen «Dartenhafen» aus Mehl, Butter, Zucker, Eiern und legte ganzflächige oder gitterförmige Teigdeckel über das Gehäck, so auch bei der Apfeltorte (sinngemässe Transkription):

«Öpfel Darten: Hacke Äpfel oder Birnen klein und backe sie, bis sie braun werden. Tupfe den Anken sauber davon und mische Gewürz, Zucker, Zimt, Ingwer und Rosinlein darunter. Wirke einen Teig aus Anken, Suppenbrühe und Eiern. Ziehe ihn etwa zwei Finger hoch und schütte das Gehäck hinein. Breite einen Deckel darüber, klebe ihn gut an und zerschneide ihn hübsch.»

Ein weiteres frühes und mit dem Prädikat «fecit» (er hat es gemacht) ausgezeichnetes Rezept findet sich im Mägdebuch der Maria Iselin von 1694:

«Ein Äpfel dorten teig zu machen der sich lang halt + fecit: Man nimbt ein halb glas vol Milchraum, das gelb von 5 Eýeren, 3 löffel vol Roswasser, ¼ Pfund frische Butter, ein halber Vierling Zucker, vom schönsten weissen Mähl so viel als man braucht nachdem man sie gross haben will. Dieses alles under einander zu enem teig gemacht und die Äpfel zuerst kochen lassen.»¹⁸⁶

Bei Magdalena Platter wurde auch die «Darten von Kraut» aus jungen Mangold- oder Spinatblättern mit einem Deckel versehen. Man hackte die Blätter zusammen mit Salbei, Petersilie und Majoran klein. Dann kehrte man das Gehäck kurz in heissem Anken und gab Ingwer, Zimt, Nelken, Rosinen, Zucker und vier Eier dazu.

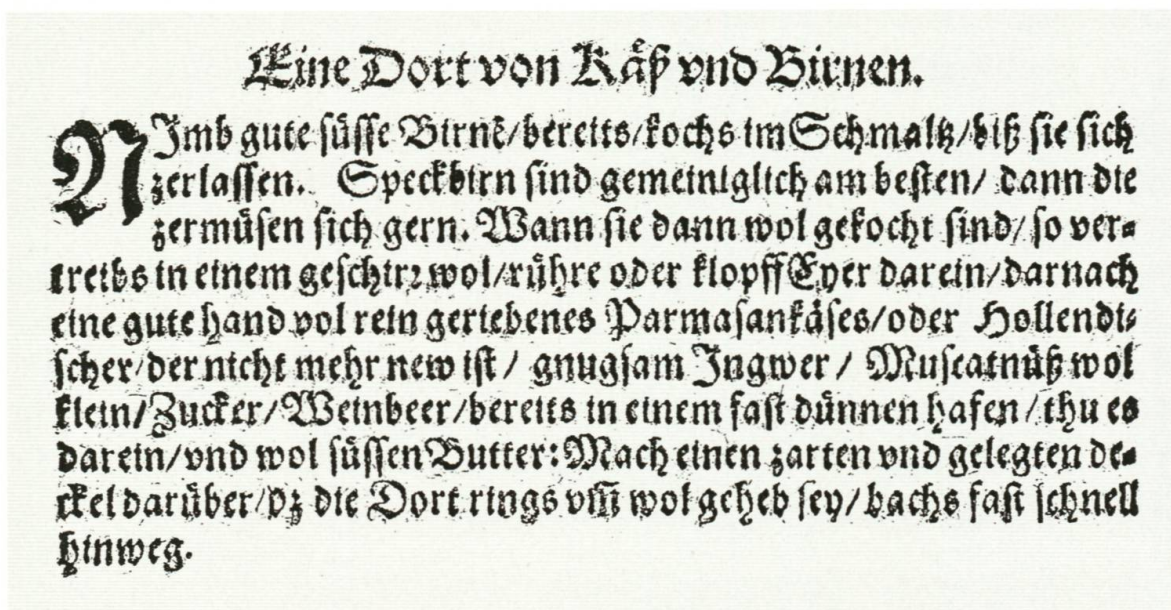


Abb. 36

«Eine Dort von Käse und Birnen» aus dem «Köstlich new Kochbuch» von Anna Wecker, 1600.

Madlen Platters Torten nehmen sich geradezu spartanisch aus im Vergleich zu den gedruckten Vorschlägen ihrer Zeitgenossin Anna Wecker, beispielsweise zu Käse- und Birnentorten (siehe Abb. 36).¹⁸⁷

Zu einer «ändern Dort von Birnen» bemerkte die Kochbuchautorin, man solle die Tortenhäfen nicht mehr als fingerdick auswallen, weil sie sonst «bäurisch» und auch sonst nicht artgerecht ausfallen.

Schon im Mittelalter hatte die den Krapfen und Pasteten verwandte Fleischorte sowohl in der anspruchsvollen Küche wie auch bei der Resteverwertung im einfachen Haushalt ihren festen Platz. Magdalena Platter verwendete für ihre «Darten mit Fleisch» den gleichen Teigboden wie für andere Torten (sinngemässe Transkription):

«Torte mit Fleisch: Nimm rohes oder gesottenes Fleisch und hacke es klein. Schlage Eier daran und hacke alles wohl durcheinander. Gib Gelbwurz [*Curcuma longa*, falscher Safran], Zucker, Zimt, Rosinlein und Salz dazu. Bereite einen Boden wie zu andern Torten und backe ihn ebenso. Diese Torte muss auf einer Glut zu Tisch kommen, damit sie warm bleibt.»

Im Kochbuch des Klosters Lützel vom Jahr 1671 füllen für die Grossküche ausgerichtete Fleischortenrezepte etliche Seiten. Nummer 352 sieht niedrige und rund geformte «Häfen» aus Pastetenteig vor. Nach dem Einfüllen des Gehäcks, so schliesst die Vorschrift, «macht man den Deckel darüber wie gebräuchig und bestreicht dieselben [sic!] mit zerklopfen Eyeren, wie die Pasteten». Die Fleischorte oder Fleischpastete zieht sich wie ein roter Faden durch die Rezeptliteratur, und heutzutage ist die von einem «*salade verte*» begleitete «*tarte à la viande*» eine Elsässer Spezialität für eilige Touristen.

Für die wähenartigen Apfel- und Zwetschentorten wurden die Früchte in Wein oder Wasser erweilt, oder man röstete sie im Schmalz. Die entsteinten Zwetschgen waren mit Mandeln zu bespicken. Stellvertretend sei hier die klösterliche Quittentorte, eine Fastenspeise, genannt:

«Quitten-Tarten werden gemacht / von geschehlten zu Vierteln geschnitten / in heiss Schmalz geröstet / und mit wenig Wein lind gemacht / alsdann in den Tortenhafen eingesetzt / mit Zusatz Zimmet / Zucker / Meer-Trauben oder Rosinen.»¹⁸⁸

Von Müttern oder aus Gedrucktem übernommen, abgeändert und an Dritte weitergegeben, enthalten die meisten alten Familienkochbücher verschiedenartige Mandeltorten. Manche wurden in einer Backform aus Weissblech, im «Sturtz»¹⁸⁹, gebacken, zum Beispiel die «Mandeldarten in stürtzenen Hertzformen» der Familie Pack oder Maria Iselins «Braunes Mandelherz»:

«Braunes Mandelherz zu machen: Nimm 1 Pfund Zucker, rein gestossen. 1 Pfund Mandlen, rein gestossen. 16 Eyer, das Gelbe vom ey wohl geschwun-

Abb. 37
Herzförmiger «Sturtz»
aus Weissblech, um 1910
(Privatbesitz).



gen und under den Zucker. Noch das Weisse vom Eÿ wohl geschwungen, bis es recht dick ist. Hernach alles undereinander gerührt und in sturzenen Formen gebacken.»

Wohl auf Umwegen gelangte das Kochbuch einer Jane Judith Galliard (1747) nach Basel. Dass die Verfasserin aus einem Refugiantengeschlecht und möglicherweise aus dem Bernbiet stammte, geht aus dem berndeutschen Ausdruck «Tateren» (Torte) hervor. Ihr Mandel-Speckkuchen ist eine «Mandel-Tateren» der besonderen Art für die Fastenzeit, bei der Speck durch Mandeln und Eier ersetzt werden und «Spanischbrotteig» (Blätterteig) ins Spiel kommt. Wie das Resultat aussah, zeichnete Madame Galliard ins Kochbuch (sinngemässe Transkription, siehe Abb. 38):

«Mandel-Speck-Kuchen (Torte) zu machen: Man kann sie von mürbem Pastenteig oder Spanischbrotteig machen. Der Teig wird in zwei Teile geteilt und rund oder oval ausgewallt. Dann wird aus einem Vierling Mandeln eine Fülle wie zu einer Mandel-Tateren gerührt, jedoch nur mit dem Weissen von zwei oder drei Eiern. Die Fülle wird nur so hoch auf dem Teigboden verteilt, dass ein zwei Finger breiter Teigrand mit Eigelb bestrichen werden kann. Nun wird der Teigdeckel über die Torte gelegt, rundum gut angedrückt, gezeichnet und gestupft, damit sie keine Blasen bekommt. Nach der halben Backzeit Zucker darüber streuen.»¹⁹⁰

Dass sich auch Brot bei der Tortenzubereitung verwerten liess, zeigt Anna Margaretha Müller mit ihrer Brottorte (sinngemässe Transkription):

«Brot-Torte: Zu 1 Pfund Mandeln gehört 1 Pfund Zucker. Die sauber gewaschenen Mandeln müssen mit den Hülsen in einem Tuch nicht zu fein zerschlagen werden. Das Gelbe von 15 Eiern wird unter den Zucker und die Mandeln gerührt, dann das Weisse dazu geschwungen. ½ Pfund Schwarzbrot wird fein

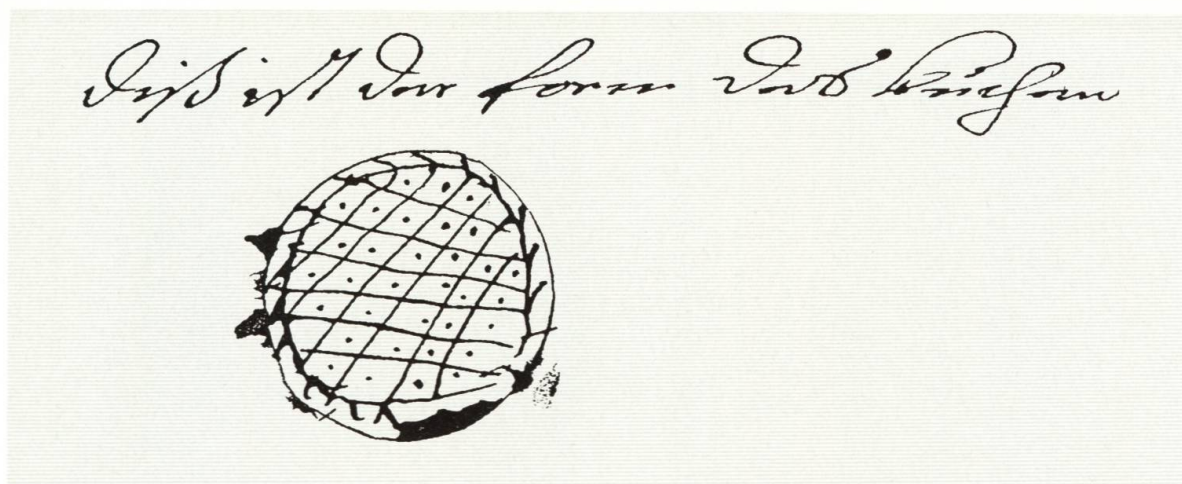


Abb. 38

So skizzierte anno 1745 Jane Galliard ihre Mandeltorte ins Kochbuch.

gerieben, die Schale von 1 Zitrone fein geschnitten. 1 zerstossene Muskatnuss, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner sowie eine Portion Zimt werden zusammen in den Mandelteig gerührt. Das Backgut wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht ganz heissen Ofen gebacken.»

Manche Haushaltsbücher enthalten neben Rezepten für grosse Torten auch Anleitungen für «Tärtlein, Torteletten» – auf gut Baseldeutsch «Däärtli». Beliebte waren unter anderem Schokolade- und Rahmtörtlein. Anna Magdalena Falkeysen, von der das älteste überlieferte Basler Leckerlirezept stammt, verarbeitete für den Teig ihrer «Raum-Tärtlein» $\frac{3}{4}$ Pfund Weissmehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Anken. Damit liessen sich 36 Törtchenformen auslegen. Die aus einem Schoppen «Raum», 6 Loth Zucker, 1 Löffel Weissmehl, 2 ganzen Eiern, 4 Eigelb und Zitronenraspeln bestehende Füllung wurde aufgekocht und nach dem Erkalten in die Förmchen gegossen. Vor dem Backen wurden die Törtchen mit Zucker bestreut. Um 1794 vermengte Dorothea Respinger für die «Mandel-Tärtlein» 1 Pfund geschälte und fein gehackte Mandeln mit 3 Vierlingen Zucker sowie mit dem Gelben von 8 Eiern. Waren die Eier klein, benötigte sie deren 9. Jetzt galt es, das Eiweiss zu schwingen und darunterzuziehen. Mit dieser Portion konnten etwa 30 Förmchen gefüllt, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken werden. Wer nach 1811 das «Oberrheinische Kochbuch» zur Hand hatte, stiess auf Törtchen aus eingemachten Früchten – «Torteletten von Compoten». Für 30 Stück benötigte man einen «spanischen Brotteig» (Blätterteig) von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl (siehe S. 138). Man drückte den messerrückendick gewallten und rund ausgeschnittenen Teig nicht allzu fest in die Mödel, damit er besser aufgehen konnte. Hernach legte man eine «Compote» in jede Tortelette, liess sie in einer Tortenpfanne oder im Öfelein backen und goss ein wenig Gallerte darüber.¹⁹¹

Im 16. und 17. Jahrhundert sind in Zunft- und Klosterrechnungen öfter Tortengenüsse verzeichnet. Am «Imbissmahl» der Weinleute vom 30. Juni 1645 wur-

den zu den Mandel- und Kirschentorten erntefrische Kirschen aufgetragen. Am 10. Oktober 1662 gab es nach den Pasteten «zwo Rosinleindarten» zum obrigkeitlich festgelegten Preis von 2 Gulden. Der Stubenknecht zu Schmieden besorgte am Schwörtag 1733 zwei Mandeltorten, zwei Dutzend Lebküchlein sowie Pralinen. Im folgenden Jahr verzehrten die Vorgesetzten «30 Durtelette von Himbeery». Auch den Klostergutsverwaltern hatten es Tortengenüsse angetan. Anno 1590 liessen sich die Pflagherren des St. Albanklosters «Quetschentarten» (Zwetschgentorten) schmecken. Laut Mahlzeitenrechnungen für die Pfleger des ehemaligen Klosters St. Clara wurden dem Pastetenbäcker im Jahr 1626 «laut Zedel» 3 Gulden und 10 Schillinge für eine Mandeltorte, Zuckerbrot, Zuckerwecken und Zuckerhippen bezahlt. 1633 verzeichneten auch die Rechnungen der Klosterverwaltung Klingental «1 Mandeldarten vom Pastetenbeck».¹⁹²

Wer auch immer im Zeitalter des Zunftregimes am häuslichen Herd Pasteten und Torten backte, konnte den um ihre Berufsprivilegien besorgten Pastetenbäckern ins Gehege kommen. So wissen wir nicht, ob Anna Maria Faesch die «Rosinlin darten» nach ihrem Kochbuch von 1796 selbst in den Ofen schob oder einem Pastetenhersteller zum Backen übergab. Als erster Arbeitsschritt war eine Teigform mit hohem Rand «aufzurichten» (im Wortlaut wiedergegeben):

«Ein Rosinlin darten: Eine Form aufrichten, solche ein wenig stehen lassen, wann man Zeit darzu hat, damit sie ein wenig hart werden kann, hernach nimmt man gewaschene und erlesene Rosinli, schwellt sie, thut sie in ein becky, lasst sie kalt werden, hernach lasst man sie im ofen ausbachen, überstreut sie mit Zucker und stellt sie auf. Man kann Rosenwasser dazu thun.»

Wie die Mandeltorte gehörte auch die Rosinentorte zum eisernen Bestand der damaligen gedruckten Rezeptliteratur. Zwei Vorschläge aus der Krünitz'schen Enzyklopädie bereicherten die Rosinentorte mit Mandeln, geschnittenen Zitronenschalen, Wein und sahen ein Teiggitter oder «andere Garnituren nach Belieben» vor.¹⁹³ Amaranthes «Frauenzimmer-Lexikon» von 1715 empfahl, das Teiggitter für die «Torte mit eingemachten Johannisbeeren» mit dem Federmesser zu schneiden, das sonst zum Zurichten der Gänsekiele verwendet wurde.¹⁹⁴

19. Jahrhundert

Die Pastetenbäcker konnten nicht verhindern, dass ihnen spezialisierte Zuckerbäcker die Tortenherstellung aus der Hand nahmen. Im Jahr 1775 wirkte noch Pasteten- und Zuckerbäcker Emanuel Siegrist am Rindermarkt. Nach der Jahrhundertwende finden wir in der Bäumleingasse «Zucker- und Pastetenbeck» Sebastian Burckhardt, dessen Vorfahre sich «Sebastian Bourcard pâtissier» nannte. Johann Christoph Meyer in der Streitgasse und Heinrich Gyssler in der Freien Strasse waren Zuckerbäcker, in der Hutgasse waltete Heinrich Fäsch als «Conditor, Pastetenbeck und Kaffeewirt». Wie die Weissbäcker hinterliessen auch die Zuckerbäcker Rechnungsbelege und Streitakten in grosser Zahl, jedoch kaum Aufzeichnungen aus den Backstuben. Darum sind wir auch für Tortenrezepte auf gedruckte und handgeschriebene Familien-

kochbücher angewiesen. Besonders beliebt waren Obsttorten, die als aufwändige Varianten der Obstwähen hergestellt wurden. Anna Maria Faesch bereitete für ihre «Bruniolen-Darten» (Pflaumentorte) einen Tortenhafen mit hochgezogenem Rand («eine Form aufrichten») und kochte die Füllung dazu aus Pflaumen, Zucker, Zimt, Mandeln, Rosinen und Meertrauben. Mit einer Teigdecke versehen, konnte das Werk in einer Tortenform «mit gelinden Kohlen von oben und unten» ausgebacken werden. Die Torten der Familie Oser waren mit einem speziellen Guss versehen (im Wortlaut wiedergegeben):

«Guss auf Torten: ½ Pfund Mandlen, ½ Pfund Zucker, 6 ganze Eyer und 6 Gelbe vom Ey. Die Eyer mit dem Zucker und den Mandlen verrührt. Kommt es einem zu dick vor, so kann man noch das Weisse von den Eyern schwingen und darunder rühren.»¹⁹⁵

Mit der Zeit wurden die Rezepte immer anspruchsvoller: Im 1747 angelegten Kochbuch der Anna Margaretha Müller notierten Nachkommen, wie sie sich 1867 eine Linzertorte vorstellten. Das Rezept stammte von Frau Müller-Sch. (im Wortlaut wiedergegeben):

«Linzer – Torte: ½ Pfund gestossene ungeschälte Mandeln, ½ Pfund reiner Zucker, ½ Pfund Butter zerlassen, ½ Pfund Mehl, 4 Eier. Die Hälfte von dieser Masse wird in einer Tortenpfanne glattgestrichen, Eingemachtes nach Belieben ebenfalls glatt darübergestrichen, doch so, dass im Ringsum eines Finger breit übrig bleibt. Jetzt mit der andern Hälfte, die auf das Eingemachte kömmt, die Torte vollendet und gebacken.»

Die Anleitung aus der «Basler Kochschule» von 1877 für eine «Gleichschwertorte», deren Name auf die gleich dosierten Mehl-, Butter- und Zuckeranteile zurückzuführen ist, lautete so:

«Gleichschwertorte: ½ kg Butter, ½ kg Zucker, 16 Eigelb, ½ kg Mehl, 1 abgeriebene Zitronenschale, 12 Eiweiss, 1 Gläschen Rhum oder Cognac. Die Butter rühre man schaumig, rühre dann die Zucker, Zitronenschale und Rhum darunter, nach und nach die Eigelb und fahre fort, ungefähr 15–20 Minuten zu rühren. Nach dieser Zeit siebe man das Mehl hinein, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiss leicht darunter, fülle die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und backe die Torte sogleich in nicht zu heissem Ofen. Sobald sie gebacken ist, stürze man sie um, lasse sie erkalten, bestreue sie mit Vanille-Zucker oder glasiere sie mit Vanille-Glasur und garniere sie nach Belieben.»¹⁹⁶

Einen Höhepunkt der Tortenkunst in diesem Buch bildete die Meringue- oder Vacherin-Torte:¹⁹⁷

«Meringuetorte: Man bereite die Meringuemasse von ½ kg Zucker und 10 Eiweiss, lege 2 Bogen weisses Papier auf ein grosses Backblech, zeichne mit Bleistift auf beide die gewünschte Grösse der Torte an, vertheile auf den einen Bogen die Masse zu einem kleinfingersdicken runden Boden, den man mit dem Messer glatt streicht, auf das andere Papier dressiere man durch den Spritzsack oder ein Papiercornet eine durchbrochene Rosette gleicher Grösse als Deckel. Diese beiden Theile backe oder dörre man in sehr gelinder Hitze einige Stunden oder über Nacht. Ist der Boden und Deckel hart aber noch weiss, so lege man sie umgekehrt auf einen Tisch oder Brett, streiche das nach oben gekehrte Papier mit Wasser an und ziehe es, wenn es erweicht ist, davon. Dann lege man den Boden auf eine Platte, thue fingersdick oder noch höher geschwungenen Rahm mit Vanille-Zucker vermengt darauf, lege den durchbrochenen Deckel darauf und serviere sie sogleich.»

Exkurs: Eine Spezialität aus dem Jura – der «toetché»

In den meisten Bäckerläden der Ajoie und der Franches Montagnes fallen das ganze Jahr hindurch goldgelbe wähenartige Kuchen auf, die am jährlich in Porrentruy stattfindenden Herbstmarkt mit «*gâteaux de la Saint Martin*» an-

Abb. 39

Die «toetchés» aus der Boulangerie-Pâtisserie Josy Caillet-Trouillat in Alle (JU) sind die besten weit und breit.



geschrieben werden. Im Volksmund ist jedoch der «toetché» oder «toétché» gemeint, von der Wortbedeutung her eine mundartliche Verballhornung der französischen «tourte» oder «tarte».¹⁹⁸ Zur Herstellung des «toetché» liess man früher in der bäuerlichen Hausbäckerei nährstoffreiche Früh- oder Kälbermilch der Kuh (*colostrum*) über Nacht stocken, sauer werden und eine gelbliche Farbe annehmen. Diese Masse diente als Füllung eines Hefeteigfladens mit leicht herausgedrücktem Rand. Anstelle von Kälbermilch werden heutzutage Sauerrahm und Joghurt verwendet. Vor dem Ausbacken erhält der Wulstrand eine «Vergoldung» aus angerührtem Eigelb und Öl. Ein Tupfer Safran auf der Füllung erinnert an das *colostrum* früherer Zeiten.¹⁹⁹ Dezent salzig oder angenehm süss, ist der «toetché» ein delikates Mitbringsel von einer Jurafahrt. Mit dem «toetché» verwandt ist der freiburgische «gâteau de Vully»²⁰⁰, der ebenfalls mit Kälbermilch hergestellte deutschschweizerische «Biestmilchkuchen»²⁰¹ sowie die Tessiner «torta di colostro».²⁰²