

Brauchtumsgebäcke (Teil 15)

Vom «Gâteau de Milan» zum «Mailänderli»

Am 21. 12. 2009 war ich in der Bäckerei von Remo Wüest in Zürich, wo Joschi Kühne von Radio SRF 1 einen Treffpunkt über Weihnachtsguetsli moderierte. Zu reden gab besonders das Mailänderli.

Über die Herkunft des Mailänderli wurde schon viel spekuliert. Auf der Suche nach alten italienischen Kochbüchern blieb ich in den «Opera di Bartolomeo Scappi, M. delle arte del cucinare» (Venedig 1610) stecken, wo auf S. 205 «Biscotelli di marzapane di piu sorte» (verschiedene Marzipan-Biscuits) aufgeführt sind. Biscotelli alla Milanese jedoch fehlen. Heute umfasst dieser Begriff unterschiedlichste Guetsli «nach mailändischer Art». Ein Rezept, das unserem Mailänderli entspricht, surfte ich unter www.chicucina.it/ricette/304_biscotti_milanesi.html. Es braucht dazu 250 g Mehl, 125 g Zucker, 50 g frische Butter, 2 Eigelb, die geraffelte Schale einer halben Zitrone und eine Prise Salz. Den aus Förmchen gestochene Teig bei 170° etwa 12 Minuten goldgelb ausbacken.

Während Bartolomeo Scappi nicht weiter führte, kam das Buch «The perfect cook» (London 1656) auf S. 174 mit «To make a cake or tart according to the Italian and Milan fashion» gerade recht. Damalige englische Autoren schrieben gerne bei den Franzosen ab, hier aus Pierre François de La Varennes «L'Ecole des ragouts, ou le chef-d'oeuvre du Cuisinier, Pâtissier et du Confiturier». Aus der in Lyon erschienenen 12. Aufl. 1688 finden wir auf S. 285 einen «Gâteau de Milan» aus 1½

Pfund Mehl, 1 Pfund süsser Butter, 2–3 Eiern, einer Handvoll Frischkäse und ein wenig Salz. Aus diesem Teig formte man einen zwei Daumen dicken Kuchen, legte ihn auf bebuttertes Papier, ritzte mit der Messerspitze Dekorelemente ein, bestrich mit Eigelb und backte ihn eine halbe Stunde lang.

Es ist naheliegend, dass dieser Gâteau de Milan aus französischen Quellen in den deutschsprachigen Raum eingeflossen ist, z.B. als «Meyländischer Kuchen» ins «Brandenburgische Kochbuch» der Maria Sophia Schellhammer (Berlin 1732, S. 334). Jene wohl gewerbsmässige Anleitung verlangte ca. 5 kg (1 Spint) Mehl, 9 Pfund Butter, 30 getrennte Eier und Milch nach Gefühl. Der mit dem «Rollholtz» ausgewallte Teig wurde mehrmals übereinander geschlagen und in Kuchenstücke zerteilt. Ebenfalls in Kuchenform finden wir im «Bernischen Koch-Büchlein» (2. Aufl. 1749, S. 112) folgenden

Gateau de Milan

«Nimm zu einem halbpfund Zucker so viel Semmelmehl, drey frische Eyer, von einem das Weisse, einen halben Vierlig frischen Anken / Citronen so viel du wilt; teige alles untereinander – bis du es kanst dröhlen / zu einem Kuchen / thu ihn auf ein Papyr, bestreiche ihn mit dem Gelben vom Ey / und backe ihn schön.»

1771 erfuhr der Gâteau de Milan bei der Baslerin Anna Elisabeth von der Mühl einen Gestaltwandel: Dem Teig wurde wenig Rosenwasser hinzugefügt, «hernach ein wenig gewahlt, in die Mödel gedrückt und



«Gutzi»-Quartett der Krebs-Bäckerei in Basel.

Fotos: A. Spycher

auf die Blech gelegt» (Historisches Museum Basel [HM] 1941.38). Statt die alten Familienstücke hervorzuholen, legten Baslerinnen zusehends die mit neumodischen Blechförmchen ausgestochenen «Gutzi» auf weisses oder Schreibpapier und schoben sie nach dem Brotbacken in den Ofen. Ein anonymes Rezept mit 2 Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, dem Gelben und Weissen von 2 Eiern schliesst mit dem Vermerk «Das gibt 63 Stück.» (HM 1950.104a). Laut «Avis-Blatt» vom 22. 12. 1791 waren auf der Basler Zunft zu Gartnern von der Frau des Stubenverwalters gebackene «Gâteau de Milan, Aenisbrod und auf Begehren auch Schenkelein» zu haben. Die Zuckerbäcker schlossen sich den hausfraulichen Backtraditionen wie auch der Inseratenwerbung nur zögerlich an. Die alte Gebäckbezeichnung galt noch bis über die Jahrhundertschwelle als vornehm. Gemäss «Neuem Berner Kochbuch» der Louise Rytz musste man die «ausgestochenen Gâteaux» mit Eigelb, jedoch ohne Zucker anstreichen (2.

Aufl. 1836, S. 268). Ein erstes «Mejländerly» nach geläufigem Rezept entdeckte ich in einem zerfledderten Rezeptheft der Nanette Müller von 1830 (Privatbesitz).

Wir machen nun einen Zeitsprung ins Basler Isaak-Iselin-Schulhaus, wo die Schülerin M. Keller am 10. 12. 1929 von der Wandtafel weg Mailänderli-Zutaten rappengenaue ins Koch-Reinheft eintrug und mit CHF 2.80 bezifferte (Privatbesitz). Ein Jahrzehnt später setzten eigene Erinnerungen ein, als Papa aus den Resten vom Mailänderliteig für uns Kinder mit dem Rüstmesser einen «Hänsel» und eine «Gretel» austach. Die Rationierungszeit des «Kriegsmailänderli» war angebrochen mit einem gedruckten Rezept für ein Guetsli, das 50 g Fett oder Butter, 100 g Zucker oder halb Zucker und 5–8 Süsstofftabletten, 1 Ei, 1 Esslöffel Trockenei oder Sojamehl, 5 Esslöffel Milch sowie 200 g Mehl vorschrieb und «erst gut schmeckte, wenn es altbacken war.» (HM 2014.242).

Albert Spycher-Gautschi, Basel



Hundertjährige Ausstechförmchen.