

Vom Brot zum „König der Kuchen“

Skizzen aus der Familienchronik der Baumkuchen

Fritz Hahn, Heidelberg

Bei größeren Festlichkeiten privaten oder repräsentativen Charakters erscheint auf der Tafel noch vereinzelt ein prächtiger Baumkuchen, dem Sinn des Festes entsprechend geschmackvoll garniert, von den Gästen allerdings oft nicht mehr als zur Kenntnis genommen (Abb. 1).

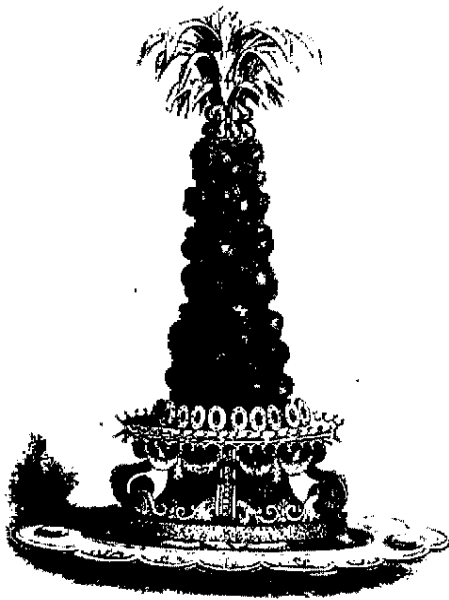


Abb. 1: Garnierter Baumkuchen, München 1893
Rottenhöfer, Kochkunst (56)

Auf Fachaustellungen und in manchem Schaufenster, mit Süßigkeiten und Gebäck liebevoll dekoriert, sieht man noch öfters Baumkuchen bis zur Höhe von einem ganzen Meter. Durch ihre Form, sei es mit bizarren Zacken oder glatten Ringen, verraten sie den Meister, der ihn buk. Aber die Passanten hasten vorüber, das Werk der Backkunst nur flüchtig mit einem Blick streifend.

Hier wie dort denkt kaum jemand daran, wie dieser köstliche, wahrhaft königliche Kuchen entstanden sein könnte. Die seit Jahrzehnten festliegende fachliche Definition, in Deutschland und Österreich fast gleichlautend, erklärt: „Baumkuchen — — — wird auf offenem Feuer in geschlossener Form auf Walzen gebacken — — —.“ Von den wenigen Lexika, welche den Baumkuchen überhaupt erwähnen, sind die Ausführungen im Meyer (1) am zutreffendsten: „Baumkuchen, hoher, zylindrischer, in der Mitte hohler Kuchen, wird auf einer starken, über dem Feuer horizontal liegenden und beständig gedrehten Holzwalze durch allmähliches Aufgießen des Teiges hergestellt. Dabei entstehen zahlreiche Zacken, die schließlich mit Zuckerguß überzogen werden.“ Damit wäre wohl die heute bekannte Herstellungsweise bestätigt, aber über die Geschichte des Baumkuchens selbst ist damit nichts ausgesagt.

Die zahlreichen, von den verschiedenen Zeitungen mit rührender Naivität abgedruckten Märchen über die „Erfin-

dung“ des Baumkuchens, bei denen es fast immer räuber-mäßig zugeht, können hier ebenso unberücksichtigt bleiben wie die gelegentlichen, werbetechnisch gesteuerten Ausführungen dieser Art.

Das Wort Baumkuchen wird sehr unterschiedlich erklärt. Oft, weil er so aussieht wie ein Baumstamm (2) oder weil die einzelnen Lagen beim Anschnitt an einen Baumstamm erinnern. Die älteste Erwähnung des Namens Baumkuchen findet sich bei Elsholtz (3) unter III. Placentae majores. Allerhand Sorten von großen Kuchen — — — „Placentae cylindricae, Baum-Kuchen“. Aus der Schreibweise des Wortes und dem Vergleich mit anderen Gebäckerklärungen ergibt sich, daß der Baumkuchen so genannt wurde, weil er „am Baum“ oder „über dem Baum“, dem später anderenorts noch vielfach anzutreffenden Namen für die Backwalze, gebacken wurde. In den wenigen älteren Fachbüchern, die noch zu erreichen waren, ist über die Geschichte der Baumkuchenherstellung nichts ausgesagt. Aber die Verfahrenstechnik, auf rotierender Walze über offenem Feuer zu backen, gehört doch eigentlich in den Arbeitsbereich der historischen Küche. Sollte vielleicht von dort über den Bratspieß der Weg zum Ursprung des Baumkuchens führen?

Die Gebrüder Grimm, die genialen Begründer des Deutschen Wörterbuches (4), gaben uns hier den Schlüssel in die Hand, den Weg zur Quelle der Baumkuchenfamilie zu finden. Tatsächlich, eine ganze Familie mit Nebenzweigen, aus einfachsten Verhältnissen aufsteigend, offenbarte die Nachforschung der von Grimm angegebenen Literatur und der daraus sich ergebenden weiteren historischen Quellen.

Unterstützt wurde die Sucharbeit durch wohlwollende Mithilfe einiger weniger Gleichgesinnter. Nach mehr als sechs Jahren Freizeitarbeit liegt nun ein überaus vielseitiges Archivmaterial vor, welches sich schwer in einem kurzen Aufsatz erschöpfend verarbeiten läßt. Deshalb kann leider nur auf die wesentlichsten Tatsachen eingegangen werden.

Erstaunlich ist vor allen Dingen die Tatsache, daß noch heute wie vor Jahrhunderten mehrere Generationen der Baumkuchenfamilie gleichzeitig nebeneinander in Europa nachweisbar sind. Durch die vielseitige Verflechtung der einzelnen Generationen miteinander über Zeit und Raum war es erforderlich geworden, die einzelnen Entwicklungsstufen getrennt voneinander darzustellen.

Der primäre Ursprung der Arbeitsweise, über offenem Feuer am Spieß zu backen, wird wohl nie ergründet werden können, denn er dürfte bis in die Vorgeschichte der Menschheit zurückreichen. Eine Nachricht über die älteste Form derartiger Gebäcke teilt uns Blümner (5) mit. Er berichtet von den *obelias* oder *obelites*, sehr langen, über einem Holzkern *obelos* gebackenen Broten, die bei Prozessionen, den Dyonisien, von den *obelioforoi* (obelioforoi) auf den Schultern hergetragen wurden. In der Ausdeutung der Herstellungsweise dürfte Blümner allerdings irren, wenn er ausführt, daß dieses einfach nur sehr lange Brote gewesen seien, in welche ein Holzkern eingebacken wurde. Zwei Tatsachen stehen dieser Auffassung entgegen: a) die Backöfen der damaligen Zeit hatten eine recht bescheidene Größe, wie auch Stokar (6) nachweist, b) die Backstudie bestätigte die Überlegung, daß ein Holzkern bei Beginn des Backpro-

zesses im Teigkörper nach unten sinkt, wodurch sich keine ansprechende Form ergibt. Hier lag also offensichtlich ein am Spieß gebackenes Brot vor, wie auch Jacob für Rom belegt (7), allerdings irrtümlich als panis artopticus bezeichnet. Nach der Rekonstruktion wurden dünne Teigstränge spiralförmig eng aneinander um einen Eisenspieß oder Holzprügel gewickelt und so unter beständigem Drehen des Spießes über offenem Feuer gebacken.

Der Weg der am Spieß gebackenen Brote führte von Griechenland nach Italien. Hundt (8) berichtete über das Werkzeug dazu im Zusammenhang mit Ausgrabungsergebnissen von Pompeji. Römische Legionäre müssen diese Backart mit nach Norden gebracht haben, denn List (9) erzählt in seinem historischen Roman „Carnuntum“ im Zusammenhang mit dem Weihnachtsfest von einem Prügelkrapfen „vom Umfang eines starken Mannes und beinahe auch der Höhe eines solchen“. Nun, dichterische Phantasie mag ein wenig übertrieben haben. Zweifellos aber haben exakte historische Unterlagen diese Form der Schilderung veranlaßt. Im Weistum von Daun-Eifel 1466 (10), merkwürdigerweise wiederum im Bereich des Limes, wird dem Jagdherrn ein spißlaib zugesichert: „— — — vnd sond och die spißlaib also sin, das ain ainen soll setzen vff den risten vnd sol ainem knecht vnd ainem hund ain morgenbrott oberhalb dem kun (Knie) abschniden — — —.“ Ein derartiger spißlaib mußte demnach mindestens 65 bis 70 cm lang gewesen sein. Auch hier handelte es sich um ein am Spieß gebackenes Brot, denn noch Maaler (11) unterschied genau zwischen dem Spieß als Waffe und dem Spissz oder Bratsspissz, Veru, Obelus. 1550 findet sich bei Hieronymus Bock (12) unter dem Brot der Hinweis auf einen panis foraceus. Aus den

vorangegangenen Ausführungen ist zu entnehmen, daß es sich damit um Notbrot handelte, welches in „Kriegs leüfen“ unter Verzicht auf Backöfen und Geschirr gebacken worden war. Das Kupfer XIX bei Scappi (24) zeigt eine Bratenwendemaschine mit drei übereinander liegenden Spießen. Der mittelste Spieß trägt sehr wahrscheinlich ein panis foraceus (Abb. 2). Und noch drei Jahrhunderte später berichtet Gwen Bristow in ihrem Roman „Californische Sinfonie“ (13) über die einfache Art, an Eisenstäben über glimmendem Büffeldung Brot zu backen. Auf Anfrage gab die Dichterin freimütig die Quellen ihrer Darstellung bekannt (14) und schildert dazu den Verlauf einer selbst durchgeführten Backstudie mit der Bemerkung: „Es schmeckte besser, als ich dachte.“ Diese Backmethode war von europäischen Einwanderern, sehr wahrscheinlich von Missionaren der Franziskaner, um 1823 nach Californien gebracht worden. Einen eigenen Namen hatten dort weder die zum Backen benutzten Brotstöcke noch die damit hergestellten Brote erhalten.

Das Ergebnis einer Reihenstudie dieser Brotart zeigt Abb. 3.



Abb. 3: Backstudie „panis foraceus“

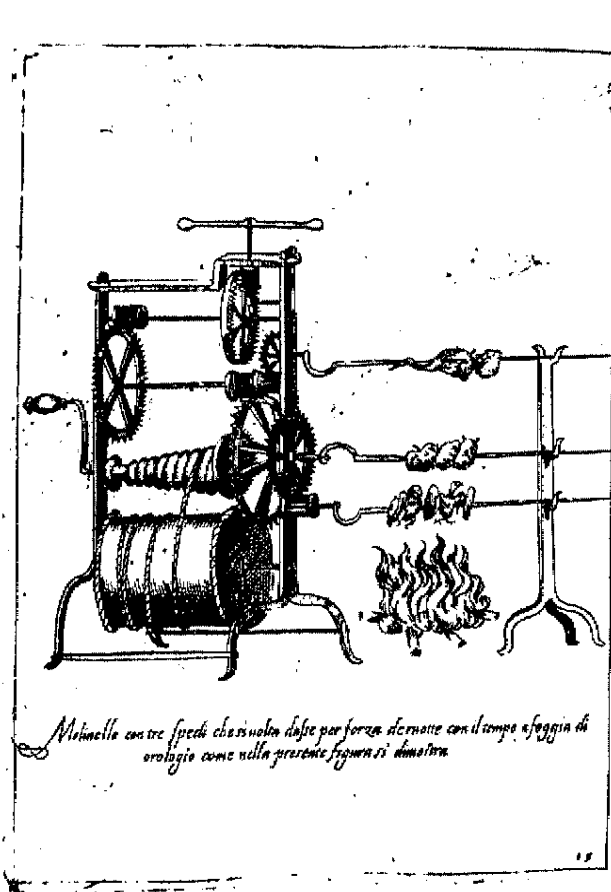
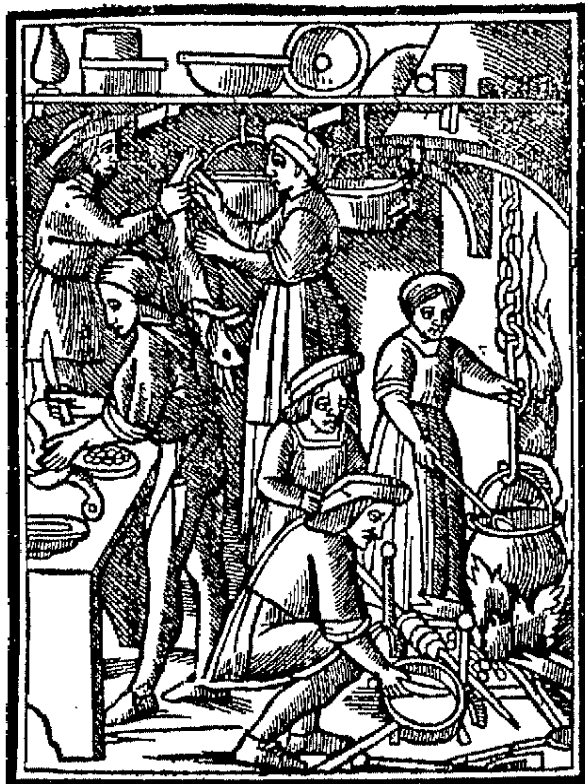


Abb. 2: Bratenwendemaschine bei Scappi
In der Mitte „panis foraceus“

Frühzeitig erfuhr die Kultur der Speisenzubereitung liebevolle Aufmerksamkeit in den Klosterküchen. Stetige Verfeinerung der Arbeitsweise im Zusammenklang mit sinnvoller Anwendung der verschiedensten Gewürze des In- und Auslandes und den wachsenden Erkenntnissen der sich entwickelnden Heilkunde gaben der Ernährung auf allen Gebieten neuen Auftrieb. So ist es durchaus nicht verwunderlich, daß dieses einfache, am Spieß gebackene Brot von dort aus weitere Verbreitung und Verbesserung erfuhr. Bereits vor 1500 muß aber die Herstellung des kuchenartigen Ayerkuchens, Eyerkuchens oder Spißkuchens einen großen Umfang gehabt haben. Wohl wurde der Teig noch wie beim Brottyp in dünnen Strängen spiralförmig um den Prügel oder Holz, „daß darzu gemacht war“, gewickelt. Doch schon der Teig erhielt Zusätze von Sahne oder Butter und allmählich auch mehr Würzung. Darüber hinaus wurde der Kuchen während des Backens mit Butter oder Schmalz, später auch mit Ei bepinselt. 1485 wurde in einer Nürnberger Polizeiverordnung (15) die Zahl der Personen beschränkt, welche am Tage nach der Hochzeit zum „ayrkuchen“ geladen werden durften. Dagegen wurde in Frankfurt (Main) der Eierkuchen am ersten der drei Hochzeitstage zum „Ungelag“ um 3 Uhr nachmittags aufgetragen und war „mit schönen Blumen und anderem Gewächs, von Wachs gemacht, geschmückt“. Der Kuchen wurde unter die Festteilnehmer verteilt, und ein jeder brachte seinen Kindern ein Stück mit nach Hause (16). Diese Sitte aber wurde selbst bei der prachtliebenden Patriziergesellschaft von Limpurg 1576 als „ein ohnnützer Ohnkost“ abgeschafft. Aus einer Rechnung von Fasnacht 1525 der gleichen Gesellschaft erfahren wir die erste Preisangabe; an 25. Stelle der Ausgabenliste steht: 7 Eyerkuchen 3 Groschen 5 Pfennig (Silbergeld!). Damals schon befaßte sich nicht mehr jeder Koch mit der Herstellung der Eierkuchen. 1498 wurde bei dem Frankfurter Hirsch-

**Epulario Quale tratta del mo-
do de Cucinare ogni carne Vcellipe
sci de ogni Sorter z Fare Sapori
torte r pastelli al modo de
tutte le Prouincie.**



Titelbild des ersten italienischen Kochbuches

Abb. 4: Titelblatt Epulario Venedig 1526

essen, einem Festessen der Stadtohrigkeit, ebenfalls Eierkuchen gereicht (17). Selbst aus dem Weißfrauenkloster in Frankfurt (Main) liegt für 1516 ein Beleg vor (18), daß am Aschermittwoch weiter gefeiert und dabei Fladen, Krepeln und Eierkuchen gebacken wurden. Das Backen eines solchen Eier- oder Spießkuchens zeigt uns das Titelbild des italienischen Kochbuches Epulario von 1526 (19), auf welchem ein Koch aus einer untergestellten Pfanne Fett oder Öl auf den Kuchen aufgießt (Abb. 4). Messisbugo (20) beschreibt ausführlich ein Festessen zu Ferrara am 24. Januar 1529, an dessen Schluß ein großer, hohler, verzuckerter Baumkuchen (fu portato vn pastelo grande fuso) als Losbehälter aufgetragen wurde. Das älteste Rezept „Eierkuchen oder Spießkuchen zu machen“ erhalten wir aus einem Kochbuch (21), welches bei dem Abbruch des alten Klostergebäudes der Dominikaner in Leipzig gefunden wurde und aus der Zeit vor 1539, der Säkularisation in Sachsen, stammen muß. In diesem Rezept sind Eier ebenso nicht genannt wie in den späteren Werken von Colerus (22), dessen Rezepte dem Leipziger sehr ähneln. Ein Spießkuchen, nach dem Leipziger Rezept gebacken, ist auf Abb. 5 dargestellt. Bis heute ist diese Generation der Baumkuchenfamilie am Leben geblieben. Wir finden ihn

in dieser Form besonders in Ungarn, Siebenbürgen und Österreich. Sehr beachtlich ist hierbei die ständige Verfeinerung der Würzung und wie bereits in Leipzig vor 1539 das Einbacken von Korinthen, während der volkskundlich interessanteste Sprößling dieser Generation, der Kürtös Kalács, halbgebacken in gehackten Walnüssen paniert wird. Noch lange Zeit werden diese Kuchen liegend serviert und beim Verzehr die abgebrochenen Stücke in heiße Butter getunkt. Im Benediktinerkloster St. Veit am Berge (Oldisleben/Unstrut) gehörte eine gute Kirschtunke dazu, wie auch heute noch in Ungarn und Österreich Dunstobst oder Obstmus dazu gereicht wird (23). Schwere Ärgernis hatte der Verzehr der Spießkuchen in St. Joachimsthal, der damals drittgrößten Stadt Deutschlands, um 1550 erregt. Matthesius (25), ein Freund Luthers, sagte in einer seiner hinterlassenen Predigten über das Buch Syrach: „— — — vnd gehet der Mann forne weg / so gehet sie hinten naus / zum Krahles / für die Wochen / zum Spießkuchen / sauffen einander ein Pletsch Bier zu / — — —.“ Die Frauen der Silberbergleute gingen demnach mitten in der Woche, nicht nur sonntags, zum Schmaus und tranken Bier (!) zum Spießkuchen.

Eine wesentlich vereinfachte Herstellungsweise stellte die III. Generation dar, bei welcher Kuchenteig, zu einer rechteckigen Fläche ausgerollt, mit Früchten überstreut, auf eine Holzwalze gewickelt und mit gebuttertem Bindfaden festgebunden wurde. Unter der Überschrift: „Ain höflich essen / haiszt der raiff“ finden wir bereits 1547 bei Staindl (26) ein Rezept, dessen Text und Ausführung Abb. 6a und 6b zeigen. Marx Rumpolt (27) hat in beiden Ausgaben seines Werkes diesen Kuchen beschrieben. Thiemen (28) gibt unter den Namen Spießkuchen

Abb. 5: Backstudie Spießkuchen Leipzig vor 1539



Das fünfte Buch.

XXXI

erz. ¶ Wilt du gries an ain spiß biaten/nym Hirchen gries vnd acht ayer darzu/das es dick wirt / schnell in / vnd steck in an ain spiß/biat in / vnd beschlag in mit ayren / gib in zu essen mit Salffen.

Gebratnen Erbis.

erz. ¶ Schlag Erbis durch ain sib/vnd ayren abgemacht/bachs mit ainem wenig schmalz/oder butter /schneid sy zu stücken/biats an ain spiß / beschlags mit ayren / gibs zuessen/so sy durch geschlagen sind /schneids stücken weiß / zeuch durch ain gelben taig/vnd bachs.

Ain höflich essen/baiffe der raitff.

erz. ¶ Gibs für ain richt/ober ain bachens/Lym ain halb messlin güt semel mel /nyma halb herdan / in ain schüssel / die küpfferin oder zinnen sey/nym mel/das erwerim in ainer stuben/Lym ain maßlin süßen raum / laß in warm werden / das du ain finger darinn haben magst /nym ain löffel vol garben/vnder den süßen raum /nym zway ayer /schlags auch vnder den raum/raum / rüraalso ab / setz auff der zinschüssel zu der würrn/so geer er auff/er muß auffgeen/bey ainer viertel stund/das er fein zäch wirt/vnd sich glat blatter am rüren/nym dann bey ain halben viertel weinber/schön erklauet/die gar trucken seyen / die rü in taig /nym auch ain halb lot Muscatblü / zerbrocks klein/rüra auch in taig /so er bald abgebon ist / vnd gewallen ist / so setz in wider zu der würrn / in der schüssel / das er auffge / wieuor / bey ainer viertel stund / so nym den spiß/der muß darzu gemacht sein/salb in mit schmalz/ain wenig/doch das er nie naß sey/nym dann den taig / leg in fein an den spiß/vmb vnd vmb/in gleicher dick ab/das er fein glat werd/vnd hafem / dann so nym die ayer darter / die saltz ain wenig /berstreich den taig/am spiß steiflig vmb vnd vmb / das er fein gel werd /so er nun bestrichen ist /so nym ain groben faden / ain zwoilen/den bind vmb den taig/in massen wie ain raitff / schaw eben das der faden / so in sey / auff dem taig lig / vnd gar nit einbeiß/

Das fünfte Buch.

einbeiß/ber taig giengesonst nit vom spiß/wann er vmbwunden ist mit dem faden/so laß in zu ainem binnenden sewer/ nur gar fluch vmb vnd vmb biaten/biß er erwarmet / dann nym ain schmalz/das laß zergeen in ain pfennblin/das du wol ain finger darinn haben magst / Lym dann ain klaines cächlin/ainer foderen spann lang/vnd zway finger biat / die bind in ain knüpfel / chas in das schmalz / salb den biaten / wie ain spän Saw/dann so biat es mer fluch vmb/so wirt er faimen/so salb in mer wie vor / vnd biat ains bratten /biß er sich fein breint/so saltz in zum dritten mal / vnd biat in offte / so lang biß er fein liechbraun wirt/So nym in vom sewer / vnd wend den spiß vmb / die weil zeich den faden / vnd eyl damit / auff ain schöns weiß tüch /nym ain messer / ledig den rauf von beiden seiten ab vom ort/dann so nym ain rüch in bald hind/zeich in fein gemächlich herab /so geer er fein herab vom spiß /beck in fein zu/schreib ain cächlin in balde dier/das die würrn nit herausge/so zeuch es sich hüpsch an/vnd wirt fein trocken/innwendig/vnd ist also bereit/den taig muß man saltzen/wenn man am ersten anmacher / Auch so du den taig hast angemacher/so biat ain rüch auff den rüch / vnd wölger den spiß hin vnd her/so kompt der taig gleich an den spiß.

Gefülte Oblat oder auffgestrichen.

erz. ¶ Lym Oblat /schneid die vierecker / ainer hand lang/Lym dann ain Spicbulum/ain wenig Nügeln/nym wol zymmerdin / Muscatblü /stos /Lis grob / nit geset / chas vndero Spicbulum /nym ain schmeckend rosen wasser /gruß auff speck / gtoffen gewürz /mach ain taiglen / in der dick/das dices mit ain messer magst auff das Oblat streichen /Auff das ort muß mans streichen / das nit gemodelt ist / vnd leg auff ain rost ain papir /vnd lege darüber/streich Oblat dar auff /schir ain zünliche glüelin darunder / so biat es sich fein/wirt rösch / Sollich Oblat ist ain wolstand / magst wol sit ain bachens geben/oder lege zu ainem andern bachens.

Gefülte



Abb. 6 a: Rezeptbeleg zur III. Generation. Aus: Staindl, Balthasar von Dillingen: Ain künstlichs vnd // nutzlichs Kochbuch / — 1547 Augspurg Valentin Ottmar

und Böhmisches Kuchlein ebenfalls Rezepte dieser Baumkuchengeneration wieder.

Nun, der Dreißigjährige Krieg kam und ging vorüber. Die schweren Wunden an Land und Volk begannen zu verheilen. Dem harten Kampf um die nackte Existenz war eine Kultivierung der Lebensart gefolgt. Durch die Türkenkriege war der Kaffeegenuß in Europa bekannt geworden, und damit ergab sich ein beachtlicher Aufschwung in der Herstellung von Feingebäcken. Diese Entwicklung zeigt überaus deutlich die 2. Auflage des 1692 erstmals erschienenen Kochbuches der in Kiel lebenden Maria Sophia Schellhammerin (29). Allein 4 Rezepte der Baumkuchenfamilie werden hier angegeben. Auf Seite 342 als „Speißkrapfen“ ein Rezept der II. Generation, auf Seite 336 eines der III. Generation und auf Seiten 317 und 336 je eines der IV. Generation mit den Namen Spißkuchen und Stangenkuchen. Die IV. Generation ist der direkte Vorgänger des heutigen Baumkuchens. Dazu wurde ein feiner Eierkuchenteig aus Rahm (Flot), Eiern, flüssiger Butter, Gewürzen, Zucker und Mehl angerührt, flüssig genug, um die Masse gießen zu können. Die genaue Angabe mehrerer Gewürze, wie Muskatblüte, Zimt, Cardamom u. a. zeugt von einer Differenzierung der Geschmacksrichtung. Erstmals wird erwähnt, daß der Kuchen schöne „Zacken“ bekommen soll. In dem Anhang des Werkes zeigt Kupfer 15,

Abb. 6 b: Backstudie Ain raitff 1547

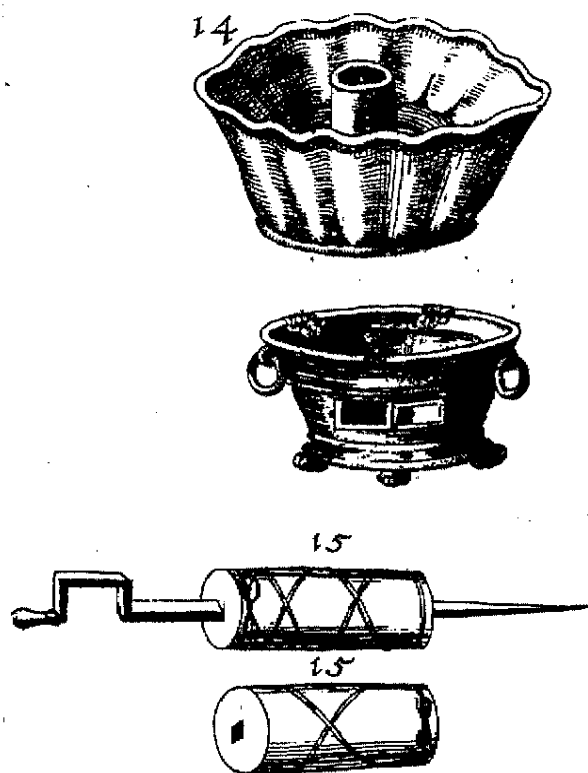


Abb. 7: Schellhammerin 1697

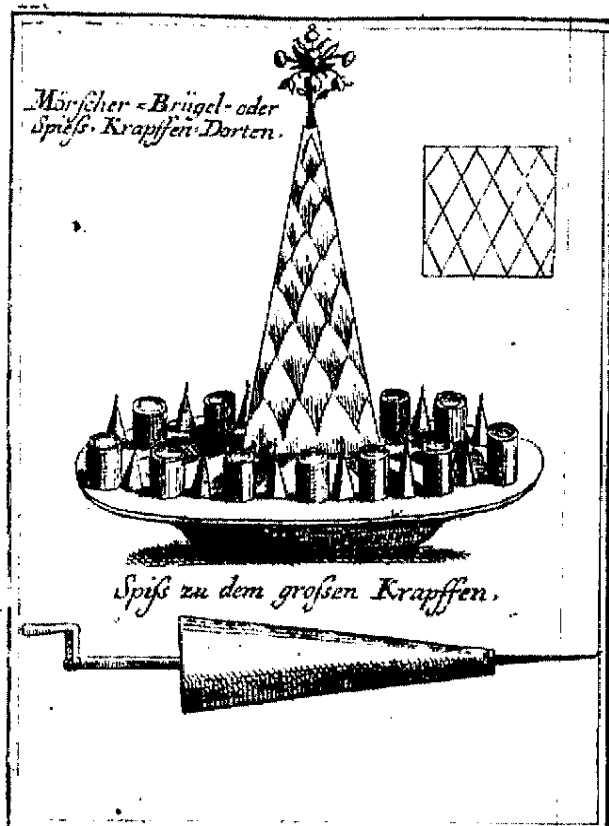


Abb. 8: Conrad Hagger, Salzburg 1721

Abb. 7, eine fertig geschnürte Backwalze. Ebenfalls Rezepte mehrerer Generationen finden sich wenig später in dem Kochbuch „Der aus dem Parnasso entlaufenen vortrefflichen Köchin — —“ (30), 1706 in „Die Curieuse Köchin“ (31) und in dem umfangreichen Werk des Salzburger Küchenmeisters Conrad Hagger (32). Dieser gibt nicht weniger als fünf Variationen der III. und IV. Generation bekannt und zeigt auf einer der zahlreichen, dem Werk beigegebenen Kupfertafeln einen „Mörscher-Brügel- oder Spieß-Krapfen-Dorten“ mit der dazugehörigen Backwalze (Abb. 8). Nach dem Rezept von 1702 ist die Backstudie auf Abb. 9 durchgeführt und kann als Beleg für das Aussehen der Angehörigen der IV. Generation angesprochen



Abb. 9: Backstudie Spieszkrapfen, Nürnberg 1702

werden. Einen Kuchen mit recht vielen schönen Zacken zu bekommen war damals schon der Wunsch vieler Hausfrauen. Zahlreiche Rezepte empfahlen, den Kuchen nach dem dritten Guß mit Mandelstiften oder geschnittenem Zitronat zu bestecken. Zum Schluß des Backens sollten die Zacken mit einem „Eiß“, einer Glasur aus Eiklar, gestoßenem Zucker und Pomerantzenblütenwasser, „bedupft“ werden.

Bis dahin hatten die verschiedenen Variationen der Baumkuchenfamilie weite Verbreitung gefunden und sich in fächerförmiger Streuung vom Südosten Europas die Donau aufwärts nach Nordwestdeutschland ausgedehnt, wie die Einzeldarstellung der ermittelten Quellen auf Landkarten ergab.

Bei der IV. Generation wurde schon vielfach in den angerührten Eierkuchenteig zu Schnee geschlagenes Eiklar



Abb. 10: Titellillustration vom Koch-, Back- und Konfiturenlexicon, Ulm 1786

eingeführt. Aber wer machte die Entdeckung, daß sich Eier mit Zucker, Butter mit Zucker schaumig rühren, zu einer homogenen Masse bringen ließen? Diese entscheidende Entdeckung, Voraussetzung für die Entwicklung der V. Generation, der heutigen, in mehreren Arbeitsgängen hergestellten Baumkuchenmasse muß lange Zeit streng geheim gehalten worden sein. Erst 1769 beschreibt Looft (33) das erste fachgerechte Rezept für Baum-Kuchen. Bereits wenig später galt er in Berlin als zur Stadtarbeit der Konditoren gehörig, wie Sprengel und Krünitz (34) nachweisen, und bald darauf war er auch in Leipzig bekannt, denn dort zählte er als „Dauerkuchen zu den Hauptgastspeisen vom ersten Range“ (35). Der Autor weist in diesem Werk besonders auf die Qualitätsunterschiede der gelieferten Baumkuchen hin. Neubauer (36) gibt 1779 neben dem Rezept Hinweise, auf welche Art aus Baumkuchenresten von der Tafel ein „Castell“ oder ein „Thurm formirt“ oder mit Mandeln ein Berg daraus gemacht werden kann. 1786 lesen wir in dem Koch-, Back- und Konfituren-Lexicon (37) drei Rezepte unter den Namen Prügelnkuchen, Spießkuchen und Stangen- oder Baumkuchen. Auf dem Titellkupfer (Abb. 10) ist ersichtlich, wie die Hausfrau einen solchen Kuchen bäckt. Aus Wien ist ein fachgerechtes Rezept für Baumkuchen 1789 (38) belegt.

Allein aus der Aufzählung dieser wenigen Quellen ist ersichtlich, wie groß die Verbreitung der heute bekannten

Baumkuchen-Generation damals bereits war. Zu diesem Zeitpunkt geriet die Küchentechnik in einen neuen Umbruch. Das Kochen auf offenem Herd wurde allmählich von der Arbeit in geschlossenen Ofen abgelöst. In dem Maß, wie der Bratspieß aus der Küche verschwand, entglitt auch die Herstellung der Baumkuchen den Händen der Hausfrauen. Auf die beliebte geschmackliche Besonderheit dieses Kuchens wollte man aber nicht mehr verzichten, und so wurde nach einer anderen Form der Herstellung gesucht, die in der Baumkuchen-Torte ihre Krönung fand. 1790 wird im II. Teil des Göppinger Kochbuches (39) ein sachgemäßes Rezept der V. Generation als „Eine Torte von Spießhut-Taig“ mitgeteilt. Diese Art der Torten findet sich in späteren Jahren immer wieder unter den Namen Baum-Torte (40), Band-Torte (41), Königskuchen (42), Rindenkuchen (43), Bandkuchen (44) und Baumtorte (45). Schon frühzeitig wurde auf eine feine Würzung dieser Torten Wert gelegt, oft Früchte oder Mandeln mit eingebacken und nach dem Glasieren mit Früchten „zierlich“ garniert.

Bei allen Betrachtungen muß berücksichtigt werden, daß die Kenntnisse dieser Gebäcke an den einzelnen Orten Jahre, mitunter Jahrzehnte früher vorhanden waren, als hier mitgeteilt werden konnte. Bis zum Druck eines Buches vergingen früher oft viele Jahre, da ja zunächst vom betreffenden Landesherren das Privileg dazu erlangt werden mußte.

Nach 1800 zogen erneut politische Gewitter über Europa hin, und erst nach den Freiheitskriegen und der Zuwanderung Schweizer Lebzelter und Zuckerbäcker, die vereinzelt bis nach Königsberg zogen und hier die Marzipanherstellung begründeten, gelangte in Deutschland die Herstellung der Feinbackwaren zu neuer Blüte. Bemerkenswerterweise waren es besonders tüchtige Frauen, welche die Baumkuchenbäckerei betrieben und durch Qualitätsware ihren weiten Ruf begründeten. 1819 begann Frau W. Kluge geb. Groch in Cottbus mit einer Baumkuchenbäckerei und befaßte sich auch bald darauf mit dem Versand. Das Geschäft befand sich bis 1877 in der Mühlenstraße 123. 1886 wurde die Firma Kgl. Sächs. Hoflieferant (46). Die für den Cottbuser Baumkuchen typische kräftige Würzung war schon lange vorher, in der IV. Generation, zur Anwendung gekommen. Nach 1830 begann in Salzwedel Fräulein Louise Lentz, geboren 1803, nach einem Rezept ihres Großvaters Ernst August Garves (47) Baumkuchen zu backen. Garves war lange Zeit Küchenmeister beim Markgrafen zu Schwedt gewesen, kurze Zeit in Berlin beim König Friedrich Wilhelm II. tätig und übernahm um 1793 den „Schwarzen Adler“ in Salzwedel. Beim Besuch Friedrich Wilhelms IV. am 26. Mai 1841 buk Fräulein Lentz einen Baumkuchen für die Festtafel, der ihr hohe Anerkennung einbrachte. Weihnachten 1841 lieferte sie bereits nach Berlin und erhielt daraufhin Bestellungen aus Petersburg und Wien. Fräulein Lentz hatte noch vor ihrem 1862 erfolgten Tode das Rezept ihres Baumkuchens an den Konditor A. F. Schernikow übergeben. Dieser erlangte anlässlich eines Besuches König Wilhelms I. und des Fürsten Bismarck am 22. November 1865 mit einem prachtvoll verzierten Baumkuchen den Titel eines Kgl. Hoflieferanten.

In Berlin ist heute noch ein Ladenschild erhalten, Abb. 11, welches ein unbekannter Künstler um 1820 für die Konditorei Daniel Josty, an der Stechbahn 1, gemalt hatte. Besonders auffällig an dieser Darstellung ist neben den Makronenschnörkeln der aufgesetzte „Blattstock“ mit einer Enzianblüte. Der „Blattstock“ ist ein typisches österreichisches Festtagsgebäck (49) und dürfte diese Darstellung zusammen mit einem Baumkuchen volkskundlich einmalig sein. Auf Hochzeitstafeln war der Baumkuchen lange Zeit das bevorzugte Mittelfstück, wie Hosemann (50) auf einigen seiner Speisekarten recht humorvoll darstellte. Doch es fehlte auch nicht an Kritik, wenn die Hoch-



Abb. 11: Ladenschild, Daniel Josty, Berlin 1820



Abb. 12: Prügel, Niederösterreich



Abb. 13: Spettekaka, Schweden

zeitstafeln Berliner Familien von einem Baumkuchen gekrönt wurden, wie Sass (51) etwas bissig in seiner überaus lesenswerten Studie ausführte.

In der schöngeistigen Literatur ist neben List (9) und Messisbugo (20) herzlich wenig über den Baumkuchen zu finden. Am ausführlichsten schildert Theodor Fontane (52) die Herstellung eines Baumkuchens, wobei er sich über den Qualitätswandel zwischen 1830 in Swinemünde und der Niederschrift seiner Arbeit, vor 1894, beklagt. Es müssen also die Baumkuchen am Anfang des 19. Jahrhunderts noch recht herzhaft Burschen gewesen sein, wenn die jüngere, feinere Qualität als „Entartungen, schwächliche, schwammartige Bleichenwangs“ bezeichnet wurde. Fontane vergißt nicht die Kochfrau Gaster zu erwähnen, welcher die Swinemünder Hausfrauen ein Fest gaben, nachdem sie ihren 1000. Baumkuchen gebacken hatte. Jean Paul (53) bestätigt den Wiener Spießkrapfen bereits 1811 für Dresden. Baumkuchen als Weingeback wurde nicht nur von Fontane bevorzugt. Im österreichischen Weinviertel wird noch jetzt zum gleichen Zweck der „Prügel“ gebacken, Abb. 12, welcher nachgetrocknet und in typischer Weise garniert wird (54). In Südschweden

wird ebenfalls noch heute, bevorzugt im Gebiet der Skåne, zum „Smörgåsbord“ wie zu Hochzeiten, zum Weihnachtsfest wie zum traditionellen Gänsemittag Sankt Martens der Spettekaka, Abb. 13, angefertigt. Die Rezepte vom Prügel und vom Spettekaka sind gleich, denn sie enthalten keine Butter! Das älteste Rezept für diesen Kuchen fand Carlström in einer Postille von 1759 (55). Wo sind in diesem Falle die Zusammenhänge?

Bereits aus diesen Skizzen dürfte erkenntlich geworden sein, wie viele unbekannte fleißige und tüchtige Frauen und Männer daran mitgearbeitet haben, die Entwicklung vom einfachen Brot zum edelsten der Kuchen zu fördern.

Auf sehr vieles, wie die Veränderungen in der Zubereitungsart mit den oft schnurrigen Arbeitsanweisungen, die der Mode unterworfenen Geschmacksrichtung in der Würzung, dem Beschrieb der verschiedensten Backvorrichtungen und der Backtechnik selbst, dem Dekor und dem Service sowie weiteren Beziehungen zum Hochzeitsbrauchtum konnte hier nicht näher eingegangen werden. Alle diese Dinge sollen einer ausführlicheren Arbeit vorbehalten bleiben, wie auch die Typen der modernen Baumkuchen einer gründlichen Untersuchung bedürfen.

Das Backen eines Baumkuchens hat immer noch, trotz moderner Maschinen, seinen besonderen Reiz behalten, die innere Spannung nicht verloren, wenn es gilt, in Qualität und Form den königlichen Kuchen zu schaffen. Immer wird es der Stolz eines jeden Meisters bleiben, für Festlichkeiten oder Ausstellungen einen besonders gut geratenen und mit Liebe garnierten Baumkuchen aufstellen zu können.

Literaturverzeichnis

[Standort des angegebenen Werkes]

1. Meyers Großes Konversations-Lexikon, 6. Auflage Leipzig-Wien, II., 1906, S. 480.
2. Trübners Deutsches Wörterbuch 1936, I., S. 245.
3. Elsholtz, Joh. Sig.: *Diaeticon* — Cölln a. d. Spree 1682, S. 272.
[Privat Dr. phil. H. Fincke, Köln.]
4. Grimm, Jacob und Wilhelm: *Deutsches Wörterbuch* 1854—1954, 32 Bände 1854, I., Sp. 1193; 1889, VII., Sp. 2191; 1899, X, I., Sp. 2469—2470.
5. Blümner, H.: *Technologie und Terminologie der Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern*, 2. Auflage 1912, Leipzig-Berlin, S. 85.
6. Stokar, W. v.: *Die Urgeschichte des Hausbrot*, Leipzig 1951, S. 147.
[Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
7. Jacob, H. E.: *Sechstausend Jahre Brot*, Hamburg 1956, S. 102.
8. Hundt, Max.: *Zur Geschichte der Backtechnik*, Ireks-Kalender 1948/49, S. 56.
9. List, Guido: *Carnuntum*, 2 Bände, Berlin 1888, S. 126/127.
[Privat Fr. Mößinger, Schloß Fürstenau/Michelstadt.]
10. Stahl, C. J.: *Die Geschichte des deutschen Bäckers*, Stuttgart 1911, S. 47.
[Stuttgart Landesbibliothek.]
11. Maaler, Josua: *Die Teütsch spraach*, Zürich 1561, Blatt 380/381.
[Heidelberg UB.]
12. Bock, Hieronymus: *Teütsche Speißkammer*, Straßburg 1550, Blatt riv.
[Straßburg UB.]
13. Gwen Bristow: *Kalifornische Sinfonie* (Jubilee Trail) Darmstadt, S. 133 ff.
14. Parkman, Francis: *The Oregon Trail*, 1846.
Colton, Walter: *Three Years in California*.
15. Nürnberger Polizeiverordnungen aus dem XIII. bis XV. Jahrhundert, Stuttgart, Bibliothek des Liter. Vereins 62/63, 1871 S. 71 ff.
[Heidelberg UB.]
16. Zeitschrift für Deutsche Kulturgeschichte, Nürnberg 1856, I. S. 69 ff.
17. Kriegk, G. L.: *Deutsches Bürgerthum im Mittelalter*, Frankfurt 1868, S. 407.
18. Bothe, Friedrich: *Sitte und Brauch im alten Frankfurt*, Frankfurt 1941, S. 30.
19. *Epulario Quale tratta del modo de Cucinare* — Venedig 1526.
[Privat H. Schraemli, Luzern.]
20. Messisbugo, M. Christoforo: — Bandetti — Venedig 1596.
[München Staats-Bibliothek.]
Deutsch bei: Gutkind, S. *Buch der Tafelfreuden*, Leipzig 1929.
21. Otto, B.: *Dreihundertjähriges Deutsches Kloster-Kochbuch*, Leipzig 1860, S. 84 ff.
[Heidelberg UB.]
Dazu: Gurlitt, C.: *Beschreibende Darstellung der älteren Bau- und Kunstdenkmäler des Königreichs Sachsen*, Heft XVII — Leipzig. 1895 Dresden.
22. Coleri(us), J. M.: *Oeconomia oder Haußbuch* — Wittenberg 1604, S. 169/170, Eyer Kuchen oder Spiskuchen.
[München Staats-Bibliothek.]
Colerius, J. M.: *Calendarium perpetuum* — Wittenberg 1627, S. 90/91, Eyer Kuchen oder Spiskuchen.
[München Staats-Bibliothek.]
Colerius, J. M.: *Oeconomia Ruralis et Domestica* Mayntz 1645, S. 72, Eyer Kuchen oder Spiskuchen.
[Freiburg UB.]
23. Gundel, Károly: *Ungarische Kochrezepte*, 4. Auflage Budapest 1958, S. 113.
[Privat Verfasser.]
24. Scappi, Bartholomeo: *Opera* — Venedig 1570.
[München Staats-Bibliothek.]
25. Matthesius, M. Johannem: (308 Predigten über das Buch Syrach)
Das ist / Christliche Lehrhaffte / — / Erklerung des schönen Haußbuchs / — Leipzig 1598, II. Teil, 4. Predigt des 37. Capitels, Blatt 263.
[Gotha Landesbibliothek Schloß Friedensstein.]
3. Auflage Leipzig 1605.
[Weimar Landesbibliothek.]
26. Staindl, Balthassar von Dillingen: *Ain Künstlichs vnd / nutzlichs Kochbuch* / — Augspurg 1547, Blatt XXXI/XXXII.
[München Staats-Bibliothek.]
27. Rumpolt, Marx: *Ein new Kochbuch* — Franckfort am Mayn 1581 und 1604, Blatt CLXVII.
[1. Auflage Gotha Landesbibliothek, Schloß, Friedensstein; 2. Auflage ebenda und Frankfurt, Gustav-Freytag-Bibliothek.]
28. Thiemen, Joh. Christ.: *Haus-, Feld-, Artzney-, Koch-, Kunst- und Wunder-Buch*, Nürnberg 1682, S. 1015, 1; S. 1020, 32.
[Erlangen UB.]
Andere Auflage 1687, S. 872, 1; S. 876, 32.
[Privat Verfasser.]
29. Schellhammerin, Maria Sophia geb. Conringin: *Die wol unterwiesene Köchinn / Das ist: Unterricht* — 2. Auflage Braunschweig 1697, S. 317/318; S. 342.
[Hannover Landesbibliothek.]
30. — — — : *Der aus dem Parnasso ehemals entlauffenen vortrefflichen Köchin* / — — Bemerk-Zettul; Nürnberg 1702, S. 1019, 1020, 1021.
[Privat Hotelier-Wwe. Ortenbach, Heidelberg; Nürnberg, Stadt-Bibliothek.]
31. — — — : *Die Curieuse* — — Köchin — — Nürnberg 1706, S. 359, 365, 376.
[Privat R. Katzenberger, Rastatt/Baden.]
32. Hagger, Conrad: *Neues Saltzburgisches Koch-Buch* / — — Augspurg 1721 (1719), Seiten 39—41, 111, 112.
[Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
33. Looft, Marcus: *Nieder-Sächsisches Koch-Buch*, — — 7. Auflage, Altona und Lübeck 1769, S. 430—432.
[Lübeck Stadt-Bibliothek.]
34. Sprengel, P. N.: *Handwerke und Künste XII*, Berlin 1774, S. 202.
[Göttingen UB.]
Krünitz, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie* — — IV, Berlin 1774, S. 24 ff.
[Berlin Kammergericht.]
35. Germershausen, Chr. F.: *Die Hausmutter in allen ihren Geschäften*, 3. Auflage, Leipzig 1782, I., S. 425, 431; II. S. 80—84.
[Tübingen UB.]
Ferner 1811 Hannover, die gleichen Ausführungen.
36. Neubauer, Jean: *Allerneuestes Kochbuch*, München 1779, S. 410/411.
[Privat Dr. M. Arndt, Schloß Buchenau]

- [Ausg. 1783 Privat R. Katzenberger, Rastatt/Baden
Ausg. 1825 Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
37. — — — : Koch-, Back- und Konfiturenlexicon, Ulm
1786, S. 292, 353, 356.
[München Staats-Bibliothek und Augsburg Staats-
und Stadt-Bibliothek.]
38. — — — : Der Wienerische Mundkoch, Wien 1789, S.
509—511 § 797.
[Heidelberg UB.]
39. — — — : Göppinger Kochbuch, II. Theil, Stuttgart 1790,
S. 155/156.
[Privat Hotelier-Wwe. Ortenbach, Heidelberg.]
40. — — — : F. G. A. T. Neues Kochbuch — — — Gotha
1797, S. 268.
[Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
— — — : Was kochen wir heute? Ein Handbuch — —
Dresden 1818, S. 338.
[Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
41. Knopf, J. D.: Braunschweigisches Kochbuch — —
Braunschweig 1812, S. 436.
[Braunschweig Stadt-Bibliothek.]
— — — : Universal-Lexicon der Kochkunst, VI. Auf-
lage, Leipzig 1897, I. S. 69.
[Privat Grete Hahn, Berlin-Wilmersdorf.]
Bierbaum, Otto: Conditorei-Lexicon — — Straß-
burg 1898, S. 45.
[Straßburg UB.]
42. Eupel, Joh. Ch.: Der vollkommene Conditor, IV.
Auflage, Ilmenau 1834, S. 118/119.
[Hannover TH.]
43. Riedel, Chr. Ch.: Lindauer Kochbuch, 2. Auflage,
Lindau 1855, S. 542/543.
[Augsburg Staats- und Stadt-Bibliothek.]
44. Ehrhardt, M.: Großes Illustriertes Kochbuch, Neue
Auflage, Berlin 1902, S. 517.
[Privat Verfasser.]
45. Germershausen: 1779, siehe (35) II. S. 83/84.
— — — : Meisterprüfungsordnung der Konditoren,
Berlin 1854.
[Privat Daßler-Berlin ?.]
— — — : Supp', Gemüs' und Fleisch — — — 7. Auf-
lage, Darmstadt 1855, S. 262.
[Privat Handelsschulrat J. Knebel ?, Heidelberg.]
46. — — — : Nach Mitteilung vom Stadtarchiv Cottbus
82/85 vom 17. November 1958.
47. Dietrichs, H., u. Parisius, L.: Bilder aus der
Altmark, Hamburg 1884, Band I. S. 196.
[Halle/Saale, Stadtarchiv.]
Pohlmann, A. W.: Geschichte der Stadt Salzwedel
— — — Halle 1811.
[Halle/Saale, Bibl. d. Thüring.-Sächs. Geschichtsver.]
Ausführliche Familienforschungen führte Herr Kondi-
tormeister William Stappenbeck in Salzwedel durch,
wofür ihm besonders gedankt sei.
Ferner teilten ihre Ermittlungen in dankenswerter
Weise mit:
Potsdam, Brandenburgisches Landeshauptarchiv;
Halle/Saale, Universitäts- und Landesbibliothek;
Magdeburg, Stadt- und Bezirksbibliothek;
Hannover, Niedersächsische Landesbibliothek.
48. — — — : Original im Märkischen Museum in Berlin,
Reproduktion: Archiv für Kunst und Geschichte, Ber-
lin „III 200/161 b“.
49. Burgstaller, E.: Österreichisches Festtagsgebäck,
Wien 1958;
Burgstaller, E.: Brauchtumsgebäcke und Weih-
nachtspeisen, Linz 1957.
50. Hosemann, Theodor, geb. 24. September 1807 in
Berlin, gest. 15. Oktober 1875, schuf die Speisekarten
für die Galatafeln des Prinzen Albrecht von Preußen.
51. Sass, Friedrich: Berlin in seiner neuesten Zeit und
Entwicklung, Berlin 1846.
[Berlin, Deutsche Staatsbibliothek.]
52. Fontane, Theodor: Meine Kinderjahre, 1894.
53. Paul, Jean: Leben Fibels, Berlin 1828, 10. Judas-Ca-
pitel, S. 58 ff.
54. „Prügel“, gebacken von Frau Rosa Grath in der
Schwarzen Kuchl zu Röschitz. Pers. Mitt. v. H. Dir.
Schäffer, Krahuletz-Museum, Eggenburg N./Österreich.
55. Pers. Mitt. v. H. Eric Carlström Stockholms Stads Re-
staurangskola.
56. Rottenhöfer, J.: Neue vollständige theoretisch-
praktische Anweisung in der feinen Kochkunst, 7. Auf-
lage München 1893.
[Privat Verfasser.]