Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 60 (1985)

Artikel: Spanischbrötli und Badener Chräbeli

Autor: Münzel, Uli / G.H.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-324243

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

SPANISCHBRÖTLI UND BADENER CHRÄBELI

EINLEITUNG

Diese beiden Badener Spezialitäten sehen auf eine jahrhundertealte Tradition zurück, wobei die Spanischbrötli bedeutend älter sind, während die Badener Chräbeli in früheren Zeiten nicht erwähnt werden. Die früheste Erwähnung ist wohl diejenige von David Hess in seiner «Badenfahrt», wo er von den «beliebten Gräbeli» spricht, die von den Bäckerinnen der Stadt in den Badgasthöfen frühmorgens zum Kauf angeboten werden.
Das Aufkommen der Spanischbrötli wird oft mit dem Friedenskongress zum Abschluss des Spanischen Erbfolgekrieges im Jahre 1714 in Zusammenhang gebracht. Dies ist aber nicht richtig. Otto Mittler ist in seiner «Geschichte der Stadt Baden», 2. Band, 1965, Seiten 122 bis 124, der Herkunft der Spanischbrötli etwas näher nachgegangen:
«Seit dem 14. Jahrhundert war fremden Händlern der Verkauf von Lebensmitteln, besonders von Brot und Wein, in den Bädern verboten und ausschliesslich den Handwerkern und Kaufleuten der Stadt vorbehalten. Auf den grossen Brotkonsum im Kurort war die erstaunlich hohe Zahl der Bäcker abgestimmt, gab es doch um 1780 in Baden nach der Statistik des Pfarrers Fridolin Stamm nicht weniger als 14 Bäcker, 6 Pastetenbäcker, 5 Hüpenbäcker und einen speziell für Spanischbrötli, die jedenfalls auch von den Pasteten- und Hüpenbäckern hergestellt wurden. Es ist kaum abzuklären, wann die Spanischbrötli als Badener Spezialität in Mode kamen. Man brachte sie etwa mit dem Friedenskongress von 1714 in Verbindung. Das kleine, quadratförmige Gebäck aus feinem Blätterteig war aber schon lange vorher bekannt und mag vielleicht im 16. Jahrhundert über das unter spanischer Herrschaft stehende Herzogtum Mailand nach der Schweiz und nach Süddeutschland gelangt sein. Bestimmt wurde es während des Dreissigjährigen Krieges hergestellt. So erzählt Christoffel von Grimmelshausen, der Dichter des ‹Simplizissimus› (Anmerkung des Herausgebers: Grimmelshausen erwähnt in diesem Roman auch seinen Aufenthalt in Baden), nicht nur von spanischem Wein und Leder, sondern einmal auch davon, dass eine Grasmücke wie ein gezähmtes Vögelchen zutraulich geworden sei und ihrem Herrn bald die Hälfte des Spanischbrötchens aus der Hand gegessen habe. Wie einst die Tarnkappe den Nibelungenhelden Siegfried, so machte das 1672 gedruckte ‹Wunderbarliche Vogelnest› den Grimmelshausen unsichtbar und führte ihn zu abenteuerlichen Erlebnissen, Streichen und Diebereien, durch die alle vom Geisterspuk

Betroffenen mit panischem Schrecken erfüllt wurden. Einmal schlich er sich nach dem üppigen Mahle einer vornehmen Gesellschaft in die Küche und fand hier in einer französischen Potage ‹unter den Brocken lauter der besten Schleckbissel; vornemblich schlugen mir die Mägen vor allerhand Geflügel, die Morcheln und die kleine Partickel vom Spanischen Brod trefflich wol zu, welches ich an statt des gemeinen Brods und die Finger an statt eines Löffels brauchte›. In Baden entwickelte sich das Gebäck zu einer beliebten Delikatesse, die schon in der Morgendämmerung aus der Stadt zum Frühstück den Badegästen gebracht und von diesen vielfach an Verwandte und Freunde verschickt wurde. 1701 gebot ein Zürcher Mandat über Gastereien bei den Zünften, ‹dass bei den Voressen alle und jede Durten, Spanischbrötli und Züngli gänzlich unterlassen werden›. Offenbar liess sich der Rat bei diesem Verbot nicht durch medizinische Überlegungen leiten, sondern suchte Schwelgerei und Üppigkeit zu bekämpfen. 1702 erwähnt Salomon Hottinger (also vor dem Friedenskongress von 1714. Anmerkung des Herausgebers) die Brötli und bemerkt unter Anspielung auf ihre Schwerverdaulichkeit, sie seien neben Pasteten und Küchlein ‹mehr kostliche› als gesunde Speisen. Auch vornehme Zürcher Familien bevorzugten sie. Laufboten mussten sie in den Morgenstunden zu Baden holen und noch möglichst warm nach Zürich auf den Frühstückstisch bringen, bevor 1847 die erste schweizerische Eisenbahn den Zuträgerdienst übernahm und von den Spanischbrötli ihren Namen erhielt».

Anschliessend seien noch drei weitere Äusserungen über die Spanischbrötli erwähnt. Die Doktoren Schmid und Wiederkehr schreiben in ihrer «Kurzen Anleitung über den Gebrauch der Heilbäder zu Baden» 1830: «Junge und Alte geniessen beym Kaffee oft zu viel Spanischbrod, und ziehen sich dadurch Übelkeit und Unverdaulichkeit zu.» Ähnlich warnt Dr. Alois Minnich in seinem Buch «Baden in der Schweiz und seine warmen Heilquellen» von 1844: «Reizlose mögen bei ihrem Kaffee, der jedoch schwach zu nehmen ist, und gut gebackenem Brode verbleiben; hüte man sich vor dem fetten Blätterteig, den sogenannten Spanischbrödchen; einer guten Suppe ist jedoch immer der Vorzug zu geben.» Bartholomäus Fricker behauptet in seiner «Geschichte der Stadt und Bäder zu Baden» von 1880, dass die Spanischbrötchen ein «für viele bis auf den heutigen Tag beliebter Leckerbissen geblieben sind.»

Der Name «Spanischbrötli» ist mit der Eisenbahn viel lebendiger geblieben als mit dem Gebäck selbst. Dieses wird in der Regel nur noch bei speziellen Anlässen, etwa bei Empfängen, hergestellt, da es nicht längere Zeit haltbar

ist. Als «Badkram» sind die «Badener Chräbeli» geeigneter. Die Spanischbrötlibahn ist nicht nur auf Abbildungen, sondern auch in Wirklichkeit ab und zu zu sehen, wenn auch nur als Rekonstruktion. Zum 100-Jahr-Jubiläum wurde eine originalgetreue Nachbildung des ganzen Bahnzuges von 1847 geschaffen, der auf den Schienen manchmal auch heute noch eingesetzt wird. Eine andere Nachbildung der Lokomotive allein trat auf den Strassen Badens erstmals an der Badenfahrt von 1937 auf. Sie wird durch einen im Innern verborgenen Traktor angetrieben. An den Badenfahrtfesten wird sie jeweils wieder hervorgeholt.

Nachfolgend sei drei Autoren zum Thema Spanischbrötli und Badener Chräbeli das Wort gegeben. Die Initialen des ersten Autors G. H. konnten leider nicht identifiziert werden. Er schrieb im «Badener Fremdenblatt» über diese beiden Spezialitäten, in Nr. 22 vom 3. September 1939 über die Spanischbrötli, in Nr. 20 vom 20. August des gleichen Jahres über die Badener Chräbeli. Seine Mitteilungen sind auch deshalb besonders wertvoll, weil sie in die Geheimnisse der Herstellung dieser beiden Backwaren einweihen.

Die beiden andern Autoren sind das Dioscurenpaar des Zürcher Biedermeiers, die beiden Freunde David Hess (1770–1843) und Martin Usteri (1763–1827). David Hess war von Beruf Offizier in holländischen Diensten, widmete sich dann aber etwa von 1800 an ausschliesslich seinen künstlerischen Neigungen. Martin Usteri war von Beruf Kaufmann und bekleidete zahlreiche öffentliche Ämter, pflegte nebenbei aber wie sein Freund vielfältige literarische und vor allem historische Studien. Beide waren auf den Gebieten der Dichtkunst, der Malerei und der Musik vielseitig begabt. Man denke etwa an das Lied Martin Usteris «Freut euch des Lebens», das um die ganze Welt ging. Ihre literarische Produktion ist sehr umfangreich und füllt mehrere Bände, und Hunderte von Blättern übermitteln die malerische und zeichnerische Tätigkeit.

Es kann hier nur auf ihr Baden betreffendes Schaffen eingetreten werden. David Hess veröffentlichte 1802 das Märchen «Die bezauberte Prinzessin oder die Entstehung des Teufelskellers bei Baden» und natürlich 1818 das unvergleichliche Buch «Die Badenfahrt». Diesem sind das nachfolgende Kapitel «Das Frühstück, nebst einigen Bemerkungen über die Spanischbrötchen» und die beiden Epigramme entnommen. Von Martin Usteri kennen wir die hübsche romantische Erzählung in Briefform «Zeit bringt Rosen» aus dem Schweizer Almanach «Die Alpenrosen» vom Jahr 1811 und die hier nachfol-

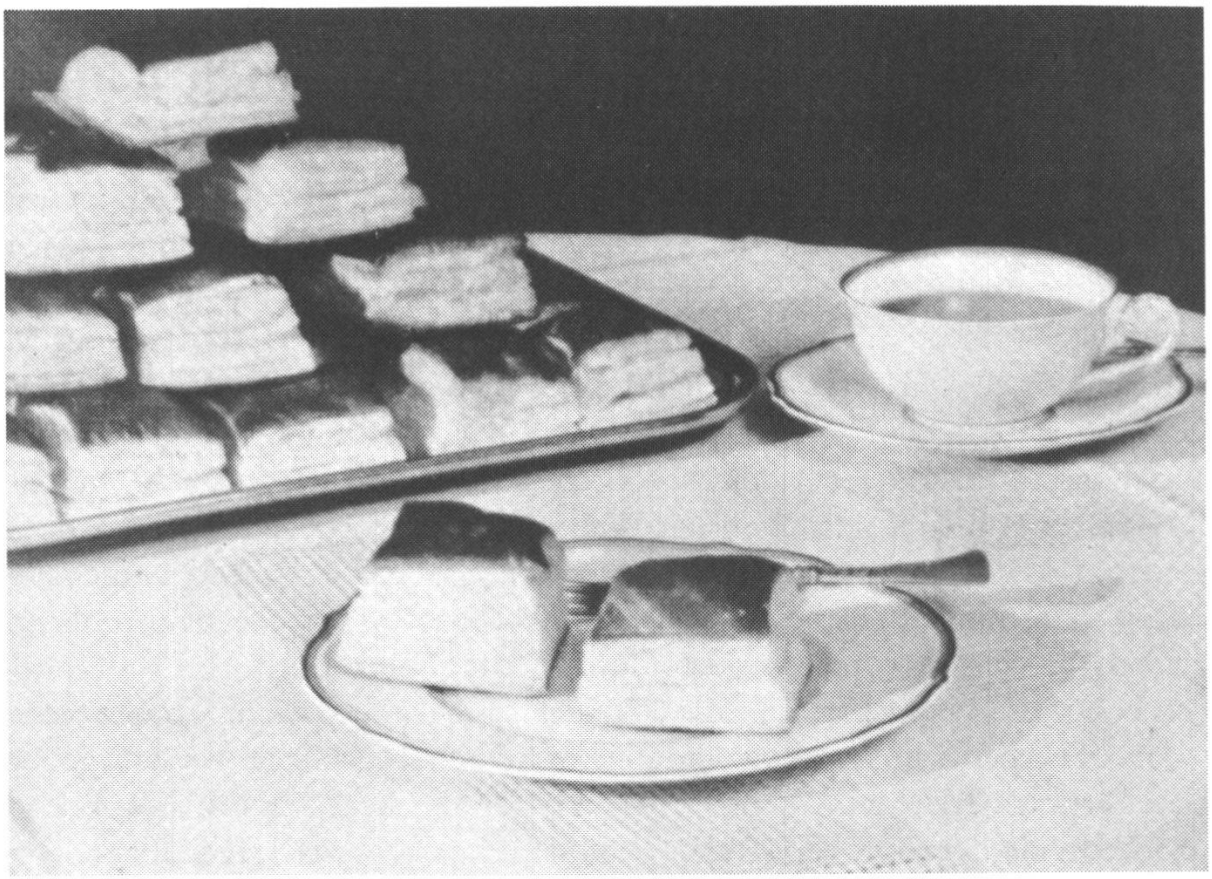
gende bisher unveröffentlichte Versdichtung «Der Badkram» aus dem Jahre 1825.
In einem abschliessenden Kapitel werden noch die «Badener Truckli» erwähnt, die einst dem Versand und dem Mitnehmen der beiden Badener Spezialitäten dienten und heute vielgesuchte Antiquitäten sind.
Die Spanischbrötli geniesst man wohl am besten mit einem Glas unserer anderen, flüssigen Badener Spezialität, nämlich dem Wein von der «Goldenen Wand» und vom Geissberg. Die Badener Chräbeli hingegen eignen sich vorzüglich als Mitbringsel, und man kann sie Angehörigen und Freunden mit dem Spruch schenken, der auf zwei alten Badener Truckli von 1564 und 1588 zu lesen ist:

«Ich han an dich gedacht,
han auch dir die laden
von Baden
zu andenken krom gebracht.

Uli Münzel

SPANISCHBRÖDLI

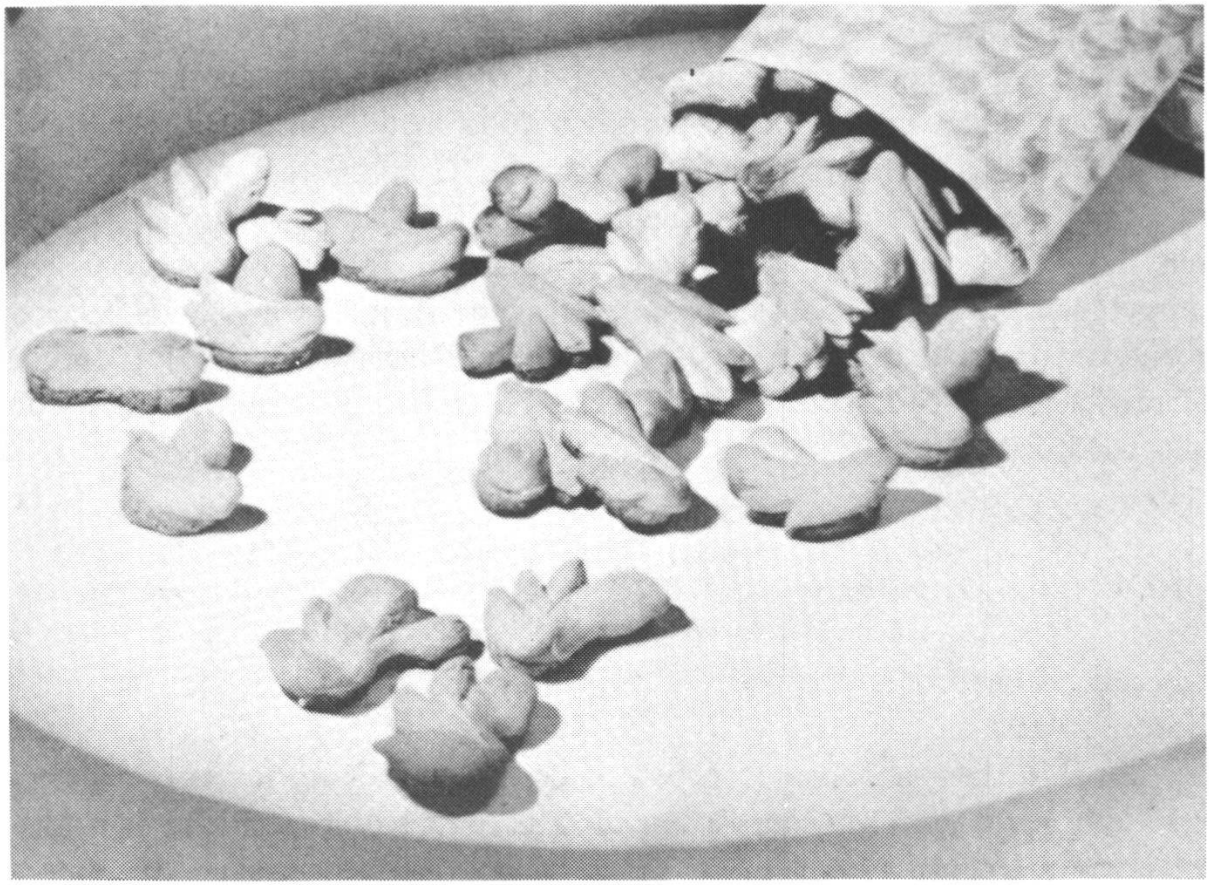
Als kleines gastronomisches Denkmal ragen die Spanischbrödli in unsere Zeit hinein! Welch schrankenloser Zuneigung haben sie sich einstmals erfreut! In der mit Anmut und einer schalkhaften Feder geschriebenen «Badenfahrt» erzählt David Hess ein heiteres Kapitel von diesem Backwerk.
Bis in die achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts genossen die Spanischbrödli ihre vortreffliche Reputation. Dann aber wurden Gipfel und Weggli gefährliche und schliesslich siegreiche Rivalen dieses buttersatten Backwerkes, das auch heute noch durch gewiegte Konditoren bereitet, vorab zur Teestunde von genussfrohen Menschen in allerdings bescheideneren Mengen verzehrt wird.
Der gastronomische Bädecker der Schweiz ist leider noch nicht geschrieben. Unfehlbar würde er sonst das Lob der Spanischbrödli künden und unsere Neugier nach ihrer Herstellung stillen. Wir wissen indes darüber Bescheid, denn in der lichten Weite einer modernen Backstube durften wir mit dabei sein, als ein weissbemützter Vertreter der Feinbäckergilde den ausgerollten Blätterteig in Vierecke von 8 Zentimeter Seitenlänge teilte und ihnen mit Eigelb einen goldenen Anstrich gab. Während das Backwerk, in der linden



Spanischbrödli

Badener Chräbeli

Photo: P. Zipser



Ofenhitze sich um ein Vielfaches hebend, alsgemach einer herrlich duftenden Genussfähigkeit entgegenreifte, lüftete er ein wenig das Geheimnis seiner Herstellungsweise. Aus nichts anderem als aus Blätterteig bestehen diese honigbraunen Kissen. Aber welch ein Teig! Nur edelster Ehrgeiz weiss ihn zu bereiten. Doch könnte er seinem Erfinder, dem französischen Maler Claude Gelée, der zu Beginn des 17. Jahrhunderts lebte und ausser seinem Metier auch von der Bäckerei etliches zu verstehen schien, nicht zarter und mürber geraten, als er hier aus dem feinsten Weissmehl, zusammen mit einem nahezu gleich grossen Quantum bester Schweizer Butter, einer Prise Salz und einem Schlücklein Wasser gearbeitet wird. Ein Teil der Zutaten dient dazu, einen kleinen Vorteig zu wirken, in den die Butter eingewickelt wird. Dann muss der Teig fünf- bis sechsmal gefaltet werden, was der Fachmann «tournieren» nennt. Hierbei entstehen papierdünne, wechselseitig übereinanderliegende Schichten aus Butter und Teig. In der Hitze des Ofens schmilzt die Butter und bäckt die dazwischenliegenden Teigblätter, die sich mächtig aufblasen.
Spanischbrödli! Über die Bedeutung des Namens und über Herkunft und Alter dieses Gebäckes wissen die sonst so geschwätzigen Chronisten nichts Genaues zu melden. Immerhin steht fest, dass in der Glanzepoche Badens, als 1714 nach dem spanischen Erbfolgekrieg die Botschafter aller weltlichen und geistlichen Höfe für den Friedenskongress in der Bäderstadt zusammenströmten, diese Brötchen erstmals unter den mancherlei kulinarischen Genüssen jener Zeit emportauchten. Um die heimatlichen Tafelfreuden nicht zu vermissen, hatten die spanischen Ambassadoren in ihrem Gefolge gleich die Köche mitgebracht, und diese mussten geplaudert und ihre Kunst an die Badener Konditoren verraten haben, was, wie man gehört hat und aus den mächtigen Spanschachteln schliessen kann, die einstmals mit Spanischbrötli gefüllt in alle Richtungen der Windrose reisten, ein lukratives Geschäft gewesen sein muss. G.H.

BADENER CHRÄBELI

Über dem Ursprung der Badener Chräbeli liegt Dunkel. Keine vergilbte Chronik weiss zu berichten, seit wann das knusprige Gebäck den Kurgästen das ohnehin recht angenehme Leben in der Bäderstadt noch um ein kleines verschönt hat. Genausowenig ist uns die Herkunft seiner seltsamen Form bekannt. Sein Ursprung könnte, wie der so vieler Bäckereien, mit einem symbo-

lischen oder religiösen Kult verknüpft sein, der weit in die Vergangenheit zurückreicht. Aber so ganz ohne jeglichen Anhaltspunkt sind wir nun deswegen doch nicht. Die Bezeichnung «Chräbeli» ist sprechend genug. Das schweizerische Idiotikon glaubt zwar zu wissen, dass sich die eigenwillige, zum Spielen wie zum Knabbern reizende Form dieser sauberen und wohlgeratenen Dinger auf einen Hahnenkamm beziehe. Mag sein. Man weiss es nicht genau. Wer wollte angesichts der leckeren Pakete, die die lockenden Auslagen unserer Zuckerbäcker zieren, seinen Scharfsinn, seine Zeit und seinen Appetit an aussichtslose sprachgeschichtliche Dispute verschwenden? Uns gefällt die unbekümmerte Erklärung, die der Volksmund gibt. Was kann besser «chräbele», will heissen scharren, als ein Hahnenfuss? In der Tat nimmt sich das kleine, dreimal scharf gekerbte Guetsli mit seinen Zacken aus wie ein solcher. Auf die Handfläche gelegt, ist es nicht, als verspürte sie ein leises Kratzen?

Ganze Wagenladungen von Chräbeli reisten in der guten alten Zeit des letzten Jahrhunderts von Baden in die Welt hinaus, und die Süssbäcker hatten alle gewaltig zu tun, um immer einen tüchtigen Vorrat bereit zu halten für jene, die, von Gebresten und zwickenden Schmerzen befreit, mit erheitertem Sinn in die Heimat kehrten. Über viel Gewandtheit verfügten die Hände, die manche Stunden des Tages die Eier mit dem dunkelgoldigen Dotter und dem rieselnden Schnee des Zuckers zu einem mit Myriaden feiner Bläschen durchsetzten Schaum rührten, ehe ihm das dem Zucker ebenbürtige Quantum Mehl und der würzige Anis beigemengt wurde. Die daraus einen zähen Teig kneteten, ihn zu Rollen formten und zierlichen Röllchen, sie hurtig mit dem Messer in gleichmässige Stücke zerteilend, zum Schluss noch kerbten und ihnen mit leisem Fingerdruck die lustige Form eines Vogelfusses gaben. In der Backstube einer berühmten Konditorendynastie in Baden steht ein alter, schön geschnitzter Chräbelitisch, in den das Messer tiefe Mulden gegraben hat. Gottfried Keller, den es oftmals nach Baden zog, hat ihm und den flink daran schaffenden Menschen mehr als einen bewundernden Blick geschenkt.

Heute rühren und kneten Maschinen den Teig; doch immer noch wird das kleine Backwerk von Hand gekerbt und geformt. Dann wandert es, wie eine Kompanie Soldaten, auf einem schwarzem Blech aufgereiht, in den Trockenschrank.

Dort wachsen ihm insgeheim die «Füsschen», ein nach dem Backen zartbraun getöntes Piedestal, über dem sich das Chräbeli wie lichtgelbes Schnitzwerk wölbt.

Die echten Badener Chräbeli sind glashart und ähneln darin und in der Zusammensetzung ihrer Masse den in Süddeutschland unter dem Namen «Springerle» bekannten Anisguetsli. Wer sie isst, dem bereiten sie nicht nur eine süsse, sondern mitunter vielleicht auch eine schmerzvolle Überraschung. Schon hin und wieder hat ein morscher Zahn hierbei sein letztes Leben vertan. Doch passiert solches Missgeschick nur, wenn das Chräbeli abgebissen wird. Man soll es brechen und die Stücklein im Mund wie ein Zuckerbonbon zergehen lassen. Wie vor hundert Jahren erfreut es sich heute noch grosser Beliebtheit als liebenswürdiges Angebinde und Mitbringsel aus der Bäderstadt. G.H.

DAVID HESS

Der nachfolgende Abschnitt ist das 8. Kapitel im Buch «Die Badenfahrt»

Das Frühstück, nebst einigen Bemerkungen über die Spanischbrötchen.

Indess mag man sich auch mit noch so lieblichen Bildern beschäftigen, der Magen behauptet seine Rechte; das Bad reizt den Appetit, und der duftende Kaffe lockt den Träumer aus den Federn.

Jeder preist was er vorzüglich liebt, und so lobe ich mir auch den herrlichen Absud von türkischen Bohnen zum Frühstück. Dieses Getränk ist ein sanftes Reizmittel; es hebt die Nerven; es begeistert ohne zu berauschen; selbst Voltaire schöpfte viele seiner witzigen Einfälle aus dieser Hippocrene! Dass es auch in Baden das allbeliebte Frühstück sey, beweisen die vielen dampfenden Kannen, welche gegen 9 Uhr von den Aufwärterinnen in alle Zimmer getragen werden. Ich aber braue mir meinen Kaffe am liebsten selbst, und nie schmeckt er mir so trefflich, wie nach dem Bade.

Das Brot ist hier weiss, zart und gut gebacken; allein die meisten Curgäste wollen ihr Frühstück noch durch das hiesige Hauptgebäck, die Spanischbrötchen, verbessern, und es gibt Leute, die kein Bedenken tragen, alle Morgen fünf bis sechs Stück von diesem fetten, schwer zu verdauenden Blätterteig, so warm als möglich und gierig zu verschlucken. Um aber auch den Verwandten und Freunden bey Hause den Genuss dieser Leckerey zu verschaffen, werden grosse Schachteln damit vollgepfropft, durch den Bothen versandt, und gewöhnlich davon bey der Abreise noch bedeutende Vorräthe mit heimgeschleppt. Nach Verfluss einiger Wochen wundert man sich dann, dass man keine bessre Cur gemacht, dass der Magen verdorben ist, dass eine Schleiman-

häufung den Appetit hindert; dann heisst es, das Bad habe ohne Zweifel mancherley schädliche Stoffe im Körper aufgeregt, und der Arzt muss Brechmittel und Abführungen verordnen. Dass die lieben Spanischbrötchen an diesen Unpässlichkeiten Schuld seyn könnten, daran denkt niemand, und so wie man wieder nach Baden kömmt, ermangelt man nicht, sich neuerdings tüchtig damit auszustopfen.

Ein Beobachter nahm sich kürzlich die Mühe, bey den, in der Stadt, an der Halde, in den grossen und kleinen Bädern befindlichen Bäckern nachzufragen, wie viele Spanischbrötchen sie wohl alle zusammen über eine Curzeit verfertigen mögen? Sie konnten nur im Allgemeinen ihren Verbrauch an feinem Semmelmehl angeben, welcher in 27 Wochen sich im Durchschnitt auf 4736 Viertel belief.

Wäre nun dieses ganze Quantum Mehl bloss in dieses Gebäck verwandelt worden, so ergäbe sich, da jedes Viertel 240 Spanischbrötchen gibt, wovon das Stück für 1 Schilling verkauft wird, eine Summe von 1136640 Spanischbrötchen, welche 28416 Gulden gekostet hätten. Da aber ein starker Drittheil jenes Mehlverbrauchs zu anderm Backwerke dienen muss, so kann man, nach der mässigsten Berechnung, immerhin mit Gewissheit annehmen, dass im Laufe jedes Sommers in Baden 720000 Stück Spanischbrötchen für die Summe von 18000 Gulden verkauft werden. Es möchte vermutlich schwer halten, so viel Geld für wohltätige Zwecke zusammen zu bringen! (Einschiebung des Herausgebers: Im «Führer durch Baden», verfasst 1920 von Alfons Doppler, ist auf S. 27 zu lesen, dass ein Pfarrer Burkhardt von Niederweningen während einer sechswöchigen Badekur 480 Spanischbrötli gegessen habe.)

Den Liebhabern dieses unwiderstehlichen Gaumenkitzels darf ich die Entdekkung nicht vorenthalten, welche ich vorigen Sommer machte, dass nämlich die Weibsleute, welche die Spanischbrötchen in den Bädern herum tragen, sich im Hinterhof einen ganz besondern Schlupfwinkel auserkoren haben, um die Schachteln zu verwahren, in welchen die verlangten Portionen für die Abreisenden verpackt werden. Dieser wohlgewählte Behälter, in welchem jene Schachteln oft mehrere Tage liegen bleiben, ist nichts mehr und nichts weniger als der, unter der grossen, vom Hofe gegen die Wirthsstube führenden Treppe angebrachte Hundestall, und wer bey Hause, neben den Spanischbrötchen, noch eine Zugabe finden sollte, die nicht von Blätterteig gebacken ist, darf darüber nicht erschrecken, da bekanntlich in der alten Materia medica das Album Graecum keine unrühmliche Rolle spielte.

Poetische Spanischbrötchen aus Baden.

Zwei «Badepigramme» an «Meine Mely» am Schluss der «Badenfahrt»

Spanischbrötchen, von fettem Blätterteige geknetet,
Schickt man aus Baden, zum Gruss, seinen Befreundeten heim:
Blättchen send' ich dir auch, Geliebte, doch diese sind leichter,
Drücken den Magen dir nicht, sind nur bereitet für's Herz.

Gestern hab' ich im Bad Spanischbrötchen für Liebchen geknetet,
Heut aus Lumpenpapier kritische Bolzen gedreht:
Aber wenn morgen der Wirth zum Abschied die Zeche mir salzet,
Kratzt sich der Witzling im Haar, seufzt Elegien und geht!

MARTIN USTERI

Nr. 95 im literarischen Nachlass (Adolf Nägeli) «Balladen und andere Gedichte», zierlich geschrieben, mit Vignetten, in rotem Saffianumschlag mit Futteral, Kapitel 10.

Der Badkram

Schlüpft verstohlen ins Haus, ihr lieblichen, braunen Gestalten,
Denn wen der Hausherr euch sieht, so schleudert er euch aus dem Fenster.
Längst schon grollt er auf euch, zu: bliebe die Folge des Grollens,
Dass er euch zürnend beschölt' und naserümpfend verhöhnte, –
Klagen dürftet ihr nicht, denn alt ist ja, die Gewohnheit,
Dass man die Speise verlacht, die, ungeniesbar uns, dasteht.
Aber, nicht mündlich allein, in vielgelesenen Schriften
Trittet er gegen euch auf, und prediget, warnet und witzelt,
Bildet noch selber euch ab, und schreibt in gewaltigen Lettern:
Noli me tangere! drauf, wie man dem Schelm an dem Pranger
Auch den Warnungsschild, zu jedermans Kunde an Hals hängt!
Nein, das ist zu arg! ihr müsst euch rächen! drum stehlt euch
Hübsch behuthsam in's Haus, bestecht durch eueren Wohlschmack,
Alles, alles um ihn, dass, wenn er von neuem zum Tadel
Seine Lippen bewegt, ihn schnell der Gesang übertöne:

Preist das herrlichste Gebäcke,
Das die Kochkunst je erfand!
Spanischbrot – du bist der Kuchen,
Den die feinsten Schmecker suchen,
Mehr als Alles in dem Land!

Auf der Gastromanen-Karte,
Prangst du, Baden, purpurroth:
Wird dein Heilquell auch vergehen,
Ewig muss sein Ruhm bestehen,
Bleibt dir nur das Spanischbrot!

Mag des Wassers heisses Qualmen
Gut für kranke Glieder seyn,
Heilt es doch nur Leibesschmerzen,
Doch du heilest kranke Herzen,
Und des Missmuths Plackereyn.

Wenn des Mannes Stirn sich furchet,
Und ein Hochgewitter droht,
Hemt des Doners lautes Krachen
Schlau das Weibchen, stopft mit Lachen
Ihm den Mund mit Spanischbrot.

Wo des Weibchens üble Laune
Mann und Kind und Mägde plagt,
Dämpfen ihre Unmuthsnoten
Spanischbrote, zart gebothen,
Und der Rosenhimel tagt.

Wenn der Kinder Schar spektakelt,
Tobt und tollt, und jauchzt u. weint,
Pfeift und tromelt, zankt und brumet,
Hilft kein – still! – der Lärm verstumet
Nur wenn Spanischbrot erscheint.

Bringt der Wirth mit süssem Lächeln,
Katzenbuckelnd und geduckt,
Seine Doppelkreide-Note,
Ach, auf einem Spanischbrote
Wird auch diese leicht verschluckt.

Doch wer zählt die Wunderkuren
Des Gebäcks in mancher Noth?
Doctor Scheuchzers Badlegende
Nähm' mit zehen Fuss kein Ende,
Pries' sie uns das Spanischbrot.

Auch in's Ferne fromt sein Wirken;
Wenn man es zur Heimath schickt
Wird die Hand beym Wiederkomen,
(Wär's dem Hund'sstall auch entnomen)
Mit Versprechen, uns gedrückt.

Rühmlichst, selbst im Götterkreise,
Ist die Bäckerin bekannt,
Dort steht man von seinem Sitze,
Biegt das Knie, und zieht die Mütze,
Wird die Madam Fuchs genant.

Steigt die blaülichtgraue Wolke,
Aus dem allbekannten Haus,
Stecken, mit Entzückungsphrasen,
Alle Götter ihre Nasen,
Zu dem Himelsfenster aus.

Flügelwedelnd steht der Bothe
Des Olymps, und gleich dem Luchs,
Laurt er auf des Herrschers Blicke,
Schiesst, als ob ihn Pulver schicke,
Blitzgeschwind zur Madam Fuchs.

Und, im Vorgenuss schon selig,
Lohnt er sie mit Gold und Kuss;
Ihre grauen Augen glänzen,
Und mit tausend Reverenzen
Reicht sie ihm den Hochgenuss.

Mit dem Schatze reichbeladen
Schnellt er glorreich dann zurück,
Applaudissemens erschallen,
Und in den beglückten Hallen
Lohnt ihn Jupins Beyfallsblick.

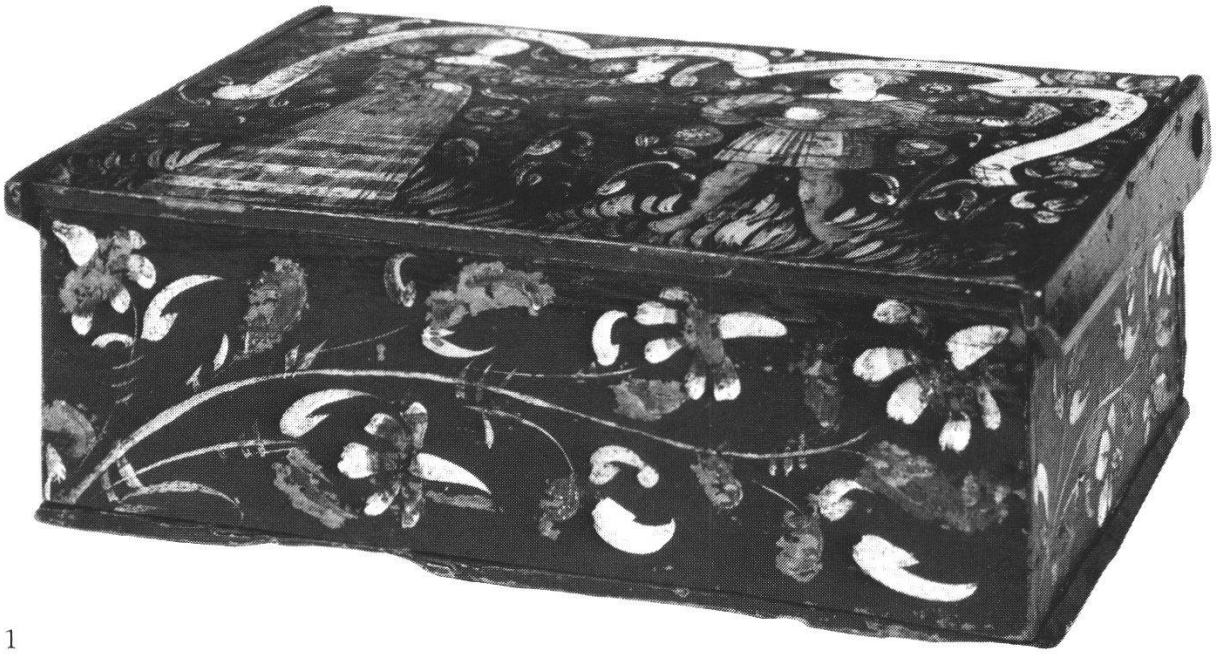
Und er sorgt, dass des Gebäckes
Neuheitszauber nie erlischt;
Denn, so sehr die Götter klagen,
Nur an Fest- und Nahmenstagen
Wird der Segen aufgetischt.

Dan̄ schlürft man die hohen Wonen
Des Geschmacks und des Geruchs,
Jupiter erhebt den Becher,
Ruft, und mit ihm alle Zecher:
Vivat! vivat Madam Fuchs.

Und durch den Olympus hallet's,
schmetternd, dass es wiedergellt:
Hoch Frau Fuchs! hoch Leckerbissen!
Und statt den Kanonenschüssen,
Rollt der Donner durch die Welt.

Liegt, beweint von millionen
Thränen, einst die Edle todt,
Setzt sie an den Sternenhimel
Zeus, und aus dem Glanzgewimel
Strahlt sie mit dem Spanischbrot.

Ob der Gesang ihn bekehrt? ich denke – schwerlich! den freilich
Iener gepriesenen Hülf in manchen Beschwerden des Lebens,
Der bedarf er nicht: hier tobt kein Ehstandsgewitter;
Keine Frau zerplagt das Haus mit mürrischer Laune,
Und kein Kinderschwarm rasunt mit tollem Gekreische:
Alles friedlich u. still, dem Frühlingsabend sich gleichend,
Der für den komenden Tag die nähmliche Ruh uns verheisset.
Und der Olympier Thun – so denkt Er – was kümert mich dieses?
Ach, so wenig, als wenn bey einem Congresse die Krebse
Herrlich munden, u. dan die Marmite d'honeur den Koch lohnt.
Möge, statt Schachteln, man Wagen mit Spanischbroten befrachten,
Wie mit Baumwollenstäcken, und sie zum Olympus verführen, –
Gingen nur alle dahin! am besten wär's es erhöbe
Zeus die Madam Fuchs zur Himelsbäckerin, gäb ihr
Meinetwegen so viel als Bademerseelen sich wünschen.
Und zur Bedienung die Grazien noch, die täglich, nachdem ihr
Ein Cyclop ihre Haare gebrannt in den Papilloten,
Dann den Toupetbau mit sauren Gesichtern begönnen,
Dicht den Kegel bestrichen mit gelber Lavendelpomade,
Ihn mit dem zartesten Mehl des Spanischbrotes bestaübten,
Und, nachdem sie geknetet, gewalzt, geformet, gebacken –
Sie der gewaltigen Schlutte von grossgemodeltem Tischzeug
Zart entlüden, und sie in Gallakleider dann steckten,
Zum Serviren bey Tisch: das persienene Jupon
Um die Hüften ihr bänden, milchweiss mit rothen Figuren.
Schäfereyen u: Tänzen und Hirten mit brüllenden Ochsen:
Über das steife Corset die pucefarbige Turque.
Zögen, mit vierlingbreiten, gleich Schlangen sich windenden Streifen,
Zwischen denen ein Flor von grossen Blumen brillirte,
Wie im Garten des Klosters, aus schwarzer Rabatte sich hebend,
Tulipanen und Zinken, Bachbungen und stinkende Hoffart.
Dan die Ohrenlappen mit reichem Geklunker behiengen.
Von vergoldetem Silber, geziert mit schwarzem Gesteine,
Und, als Ende des Putzes, um ihren gelblicht tingirten,
Auch bespanischbroteten Hals, das gemuschelte Bändchen.
Mit dem gewaltigen Herz von blauem Glase ihr schlängen.



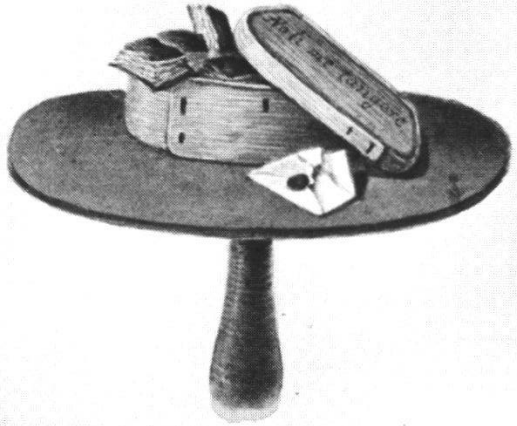
1

2

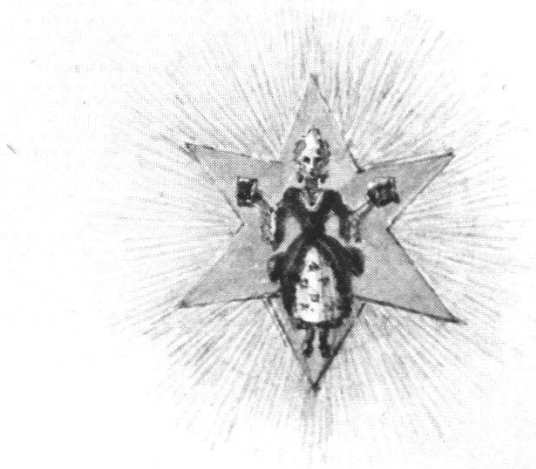
3

8.

Spanischbrödtchen von fettem Blätterteige
geknetet
Schickt man aus Baden zum Gruß seinen
Befreundeten heim:
Blättchen send' ich dir auch, Geliebte, doch diese
sind leichter,
Drücken den Magen dir nicht, sind nur
bereitet für's Herz.



4



Schlüpft verstohlen ins Haus, ihr lieblichen, braunen Gestalten,
Denn wen der Hausherr euch sieht, so schleudert er euch aus dem Fenster.
Längst schon grollt er auf euch, u: bliebe die Folge des Grollens,
Daß er euch zürnend beschält und naserümpfend verhöhnte, —
Klagen dürftet ihr nicht, denn alt ist ja die Gewohnheit,
Daß man die Speise verlacht, die ungenießbar uns dasteht.
Aber, nicht mündlich allein, in vielgelesenen Schriften
Tritt er gegen euch auf, und prediget, warnet und witzelt,

7

8

Mag sie dan̄, so geschmückt, im Kreise der Götter erscheinen,
Vom Geklatsch begrüsst, und Amors schelmischen Blicken,
Während Hebe den Tisch mit ihrem Nectar umschwebet,
Ihn mit ihrem Gebäck, und: – «chan-i d'Ehr ha?» – umknicksen!
Doch was hilft dieser Wunsch? Es weilt das rüstige Weibchen
Ia beym Wilden Mann, in den grossen Bädern zu Baden,
Backt wie besessen drauf los u: sendet Schachteln voll Backwerks
Hin und her, und her und hin, zur Freude der Schmecker.
Hier auch steht das Product von ihrer Backkunst in einer
Nagel-funkel-neuen – ganz unverdächtigen Truhe,
Ladet freundlich Euch ein, dass Ihr es mit Freude geniesset.
Darum folget dem Wink, und sieht der Hausherr auch anfangs
Etwas finster drein, die Stirne wird sicher sich glätten.
Und was das Lied nicht vermocht, das wird der Anblick vermögen.
Sieht er die liebenden Taübchen die Speise begierig verzehren,
Freundlich Fragmente sich bietend, u: so ihren Wohlgeschmack mehrend;
Fliegen zwey andere Taübchen noch zu, und kosten auch diese
Das verpönte Gericht mit sichtbarer Freude, bewegen,
nach genossener Speise, sich alle behaglich und munter,
Scheinen begierig das Mahl, recht oft und bald zu erneuen. –
O so schwingt er wohl gar die Fahne über die Dinger
Denkt: was einer nicht hebt, mag leicht ein anderer heben,
Was einem Magen nicht fromt, mag leicht ein andrer verdauen.
Hebe wer heben denn kan̄, und esse wem essen nicht schadet!
Ja, führt ihn die Zeit einst fröhlich wieder zum Bade,
Kreuzt er sich nicht mehr beym Wilden Mane, und steht dan̄
wohl noch gar die Dam', den Hermes erwartend, am Fenster,
Ihre Wange schon roth vom Wunsch des erwarteten Kusses.
Grüsst er aufs höflichste sie, und huldiget ihrer Berühmtheit.
Tretet denn hoffend in's Haus, ihr lieblichen, braunen Gestalten,
Bildet Er wieder euch ab, in einer Schachtel, so schreibt er
Auf den Deckel nicht mehr das noli me – will er statt dessen
Auch nicht – Panacee – Schreiben, so lösch' Er die früheren Worte
Menschenfreundlich doch aus, und setze dafür: ne quidnimis!

*

DIE BADENER TRUCKLI

Die Spanischbrötli und die Badener Chräbeli wurden in früheren Zeiten in Holzkistchen versandt oder mitgenommen, die man als «Badener Truckli» oder «Badener Laden» bezeichnete. Diese Behälter waren zugleich ein beliebtes Geschenk, denn sie konnten auch nachher noch vielseitige Verwendung finden.

Solche Holzkassetten mit flachem oder gewölbtem Deckel waren natürlich auch ausserhalb Badens bekannt. Werner Konrad Jaggi schreibt darüber in den «Badener Neujahrsblättern» von 1964 Seite 64:

«Die ältesten Beispiele bemalter Holzkassetten aus unserer Gegend stammen – soweit wir das Material aus eigener Anschauung kennen – noch aus dem 14. Jahrhundert. Diese frühesten Beispiele, mit den Wappen ministerialer Geschlechter bemalt, werden den Besuchern unserer Museen meist unter der Bezeichnung ‹Minnekästchen› gezeigt. Wie weit diese Bezeichnung zu Recht besteht, kann in dieser kleinen Abhandlung nicht untersucht werden. Gewiss handelt es sich in den meisten Fällen um Schmuckkassetten, in denen Kleinodien verschiedenster Art aufbewahrt wurden.

Es gibt eine ganz bestimmte Gruppe von bemalten Holzkassetten – das Museum im Landvogteischloss in Baden hat deren eine ganze Anzahl –, welche als ‹Badenertrucken› oder ‹Badenerladen› bezeichnet werden und zeitlich hauptsächlich vom 17. bis ins 19. Jahrhundert hinein reichen. Untersucht man solche Holzkästchen näher, so zeigt sich meist eine erste grosse Schwierigkeit: Ausser einer alten mündlichen Tradition weist in den meisten Fällen nichts Bestimmtes auf Baden hin.»

Hierauf geht Jaggi auf zwei Badener Truckli noch eingehend ein; nämlich diejenigen von 1588 und aus dem 18. Jahrhundert, weshalb hier auf eine nähere Beschreibung verzichtet werden kann.

Die Truckli von 1564 und 1588 besitzen flache Deckel, die mittels Holzzapfen beweglich sind, während diejenigen aus dem 18. und 19. Jahrhundert gewölbte Deckel mit Scharnieren aufweisen.

Für die heute verkauften Badener Chräbeli werden freilich keine Holzkassetten mehr, sondern grafisch hübsch gestaltete Beutel und Schachteln verwendet.

1 Souvenir von einer Badekur im 16. Jahrhundert: Das mit einem Paar in Renaissancekleidung bemalte «Badener-Truckli», welches das Landesmuseum 1983 erwerben konnte, trägt die Inschrift: «Ich han an dich gedacht und han dir die laden fon baden zu eim kram bracht 1564.» Höhe: 8 cm; Breite: 28 cm; Tiefe: 17 cm.

2 Kästchen («Badener Trucke»). Dat. 1588. Holz. Wismutmalerei mit Lacküberzug. Allianzwappenschilde Hallwyl und von Ulm. Höhe: 12.5 cm; Breite: 29 cm; Tiefe: 20.5 cm. Spruch: «Ich han an Dich gedacht, han auch Dir die laden von Baden zu andenken krom gebracht.»

3 Spanischbrötliverkäuferin. Aus David Herrliberger, Zürcher Ausrufsbilder. 1793.

4 «Spanischbrötchen, von fettem Blätterteige geknetet,/Schickt man aus Baden, zum Gruss, seinen Befreundeten heim:/Blättchen send' ich dir auch, Geliebte, doch diese sind leichter,/Drücken den Magen dir nicht, sind nur bereitet fürs Herz.» Ein «Badepigramm» von David Hess, hier wiedergegeben nach der Originalhandschrift.

5, 6 Vignetten und Text von Martin Usteri in Originalgrösse.

7 Bemalte Holzkassette («Badener Trucke»). 18. Jahrhundert nach 1714. Detailaufnahme: Ansicht der Stadt Baden auf dem Deckel.

8 Kassette, Schatulle (Kleines «Badenertruckli»). 19. Jahrhundert. 1. Hälfte: Buchenholz bemalt, Eisendraht. Höhe: 5.8 cm; Breite: 11.8 cm; Tiefe: 7.2 cm.

1, 2, 7, 8: Photos Schweiz. Landesmuseum.