# Appenzeller Biber-Model

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 1: **Appenzeller Winter = L'hiver en Appenzell = Inverno appenzellese = Apenzell winter**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774127

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# Appenzeller Biber-Model

38 Das «Schloss» Appenzell

*Ohne Holzmodel kein Appenzeller Biber! Nach traditionellen Vorgaben oder als Sonderanfertigung für besondere Anlässe schnitzt der Holzbildhauer kräftige Negativformen spiegelverkehrt in ein flaches Stück Birnbaumholz (42). Feinere Zeichen wie etwa beim Anis- oder Tonmodel sind für den Biberteig (43) ungeeignet. Diese Model sind zum Teil Jahrzehnte bei Bäckern, Konditoren und Hausfrauen in Gebrauch und werden, vor allem alte Stücke, auch als Wandschmuck verwendet*

*Sans modèles de bois, pas de pains d'épice appenzellois (46). Le sculpteur sur bois découpe dans une planchette en bois de poirier un négatif en profondeur, inspiré de données traditionnelles ou imaginé par lui pour certaines circonstances particulières. Les dessins plus fins, comme ceux des modèles en bois de badiane ou en glaise, ne sont pas appropriés*

*Il panpepato ripieno di Appenzello, detto «Biber» in gergo locale, viene preparato con le forme di legno (46). L'incisore intaglia nel pezzo di legno di pero le forme grezze del negativo, ispirandosi a motivi tradizionali o adeguandosi alle richieste in occasione di particolari avvenimenti. Le figure più accurate delle forme di anice o di argilla non sono indicate per l'impasto di panpepato (43)*

*The "biber" of Appenzell, a kind of flat honey cake (46), is always made with wooden moulds. The wood carver cuts vigorous, mirror-image motifs in a pearwood board, either using traditional themes or creating a new design for a special occasion*

39 Appenzeller Senn mit Pfeife und Fahreimer

40 Der Appenzeller Bär (Wappentier)

41 Appenzell-Innerrhoderin in Tracht

42

*42 Nach dem Skizzieren und dem Übertragen auf das Holzstück schnitzt der Appenzeller Holzbildhauer Hans Neff eine erste Grobform, die er je nach Auftrag in mehreren Stunden Arbeit verfeinert. Vater und Sohn Neff sind in der dritten beziehungsweise vierten Generation als Holzbildhauer tätig. Neben der Model-Schnitzerei gestalten sie vor allem Möbel, Schriften oder ganze Innenräume*

*42 Après avoir dessiné la forme désirée et l'avoir reportée sur la planchette, le sculpteur sur bois appenzellois Hans Neff sculpte une première forme brute, qu'il affine ensuite pendant plusieurs heures selon la commande. Père et fils Neff sont à la troisième et quatrième génération de leur artisanat familial; outre les modèles, ils sculptent surtout des meubles et même des intérieurs entiers*

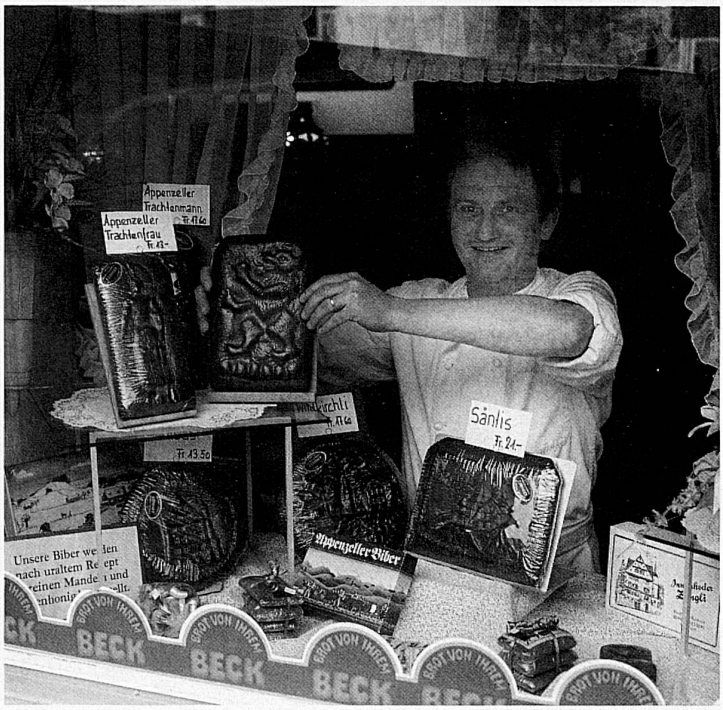
*42 Dopo aver disegnato la forma desiderata che viene riportata sul legno, lo scultore appenzellese Hans Neff intaglia dapprima una forma grezza; a seconda del modello richiesto, egli perfeziona poi la figura con un paziente lavoro che richiede parecchie ore. Nella famiglia Neff, il padre e il figlio rappresentano rispettivamente la terza e la quarta generazione dedita alla scultura in legno*

*42 After sketching his motif and transferring it to the wood, the Appenzell wood carver Hans Neff cuts a first rough design which he then refines—according to his commission—in several hours of work. Neff senior and junior are third and fourth generation wood carvers; in addition to moulds, they also carve furniture, inscriptions and even whole panelled rooms*

43

44

45




46

*43–46 Im Familienbetrieb Brander in Appenzell werden nebst Brot und süssen Backwaren auch «Biber» hergestellt. Die verschiedenen Grössen reichen vom kleinen Biberkonfekt bis zur grossen Sonderanfertigung. Der auf dem Model ausgelegte Lebkuchen- oder Honigteig (43), gewürzt mit Kräutern, wird mit der Mandelfüllung (1 : 1 Mandeln und Zucker, je nach Geschmack gewürzt oder verfeinert mit Kirsch, Zitrone oder Rosenwasser) bestrichen (44) und mit einem zweiten Teigstück bedeckt (45). Ein hauchdünner Film Gummi arabicum verleiht dem Biber im Ofen den eigenen Glanz. Der Konditor hat vor allem zu alten Model eine besondere Beziehung – bei Branders werden seit drei Generationen Biber hergestellt*

*43–46 Dans l'entreprise familiale Brander à Appenzell on confectionne aussi, outre le pain et les pâtisseries, des pains d'épice de différents formats. La pâte de pain d'épice ou de gâteau au miel, aromatisée avec des herbes, est appliquée sur le modèle (43), puis enduite de pâte d'amandes (44) composée à parts égales d'amandes et de sucre, et aromatisée selon les goûts, ou aussi affinée avec du kirsch, du citron ou de l'eau de rose, puis recouverte d'une seconde couche de pâte (45)*

*43–46 Oltre al pane ed ai dolciumi in genere, nell'azienda familiare Brander di Appenzello viene prodotto anche il panpepato ripieno; a seconda delle richieste, il panpepato può essere di piccole dimensioni oppure grande quanto una tavola. L'impasto di panpepato viene posto nella forma (43), vi si aggiungono le spezie e il ripieno di mandorle (1 : 1 mandorle e zucchero, con l'aggiunta di spezie, kirsch, limone o acqua di rose a seconda del gusto desiderato); il tutto viene poi spalmato (44) e ricoperto con un secondo pezzo di pasta (45). Durante la cottura nel forno, un sottilissimo strato di gomma arabica conferisce al panpepato quel suo particolare aspetto rilucente. Il pasticciere ha un particolare legame con le forme più antiche*

*43–46 The Brander family of Appenzell are bakers and confectioners. They also make "biber", from small biscuits up to special showpieces the size of a table-top. The honey-cake pastry laid on the mould (43), which is spiced with herbs, is covered (44) with an almond filling (almonds and sugar in equal parts, flavoured with kirsch, lemon or rosewater to taste), after which another layer of pastry forms the back of the cake. The edges are decorated (45), and a thin film of gum arabic gives the cake its gloss in the oven*

*Mit der Trennung vom protestantischen Ausserrhoden 1597 sank die Bedeutung des Städtchens Appenzell, das als Hauptort des Gesamtkantons eine zentrale Funktion ausübte, seitdem man sich im 15. Jahrhundert von der Herrschaft der Äbte entledigt und sich den Eidgenossen angeschlossen hatte.*
*47/48 Rathaus von Appenzell (hinten) und Pfarrkirche St. Mauritius*

*Par la séparation du canton en Rhodes-Intérieures catholiques et Rhodes-Extérieures réformées en 1597, après qu'il se fut libéré au XV^e siècle de la domination des Abbés pour se rattacher aux Confédérés, le bourg d'Appenzell perdit de son importance.*
*47/48 Hôtel de ville d'Appenzell (façade en arrière) et église paroissiale St-Maurice*

*L'importanza della cittadina di Appenzello andò scemando dopo la separazione, avvenuta nel 1597, di Appenzello Interno prevalentemente cattolico da Appenzello Esterno a maggioranza protestante.*
*47/48 Il municipio di Appenzello (sullo sfondo) e la chiesa parrocchiale di San Maurizio*

*When the Canton of Appenzell was split into the Roman Catholic half-canton of Innerrhoden and the Protestant Ausserrhoden in 1597, the little town of Appenzell lost some of its importance.*
*47/48 Appenzell town hall (to the rear) and the parish church of St. Mauritius*

BÄCKEREI
feinst gefüllte
Appenzeller Bäre