

Zeitschrift: Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte, Landeskunde und Baukultur
Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung
Band: - (1977)
Heft: 1-2

Artikel: Zuckerbäcker aus Graubünden. I. Teil
Autor: Hirn, Sven
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-398204>

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: 14.01.2026

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

BÜNDNER MONATSBLATT

Zeitschrift für bündnerische Geschichte, Heimat- und Volkskunde

Chur, Januar / Februar 1977 Nr. 1/2

Zuckerbäcker aus Graubünden

1. Teil

Sven Hirn

Unter diesem Titel erschien in der Zeitschrift *Historiska ock litteraturhistoriska studier*, 49, p. 171–232, Helsinki 1974, eine Abhandlung in schwedischer Sprache über Zuckerbäcker aus Graubünden in Schweden und Finnland. Auf Veranlassung von Dr. h. c. Andrea Schorta wurde dieser interessante Traktat durch Herrn lic. phil. *Fredy Suter*, Horgen, ins Deutsche übersetzt. Wir freuen uns, mit der Erlaubnis des Autors und des Herausgebers der Zeitschrift, diese deutsche Fassung nachstehend unseren Lesern vorlegen zu können. Die Kosten für die Übersetzungsarbeit wurden dank dem Entgegenkommen der Herren Regierungsräte O. Largiadèr und J. Schutz vom kantonalen Lotteriefonds übernommen.

Die Erforschung der bündnerischen Auswanderung ist noch lange nicht abgeschlossen. Über einzelne, ausgewanderte Familien ist mehr oder weniger geschrieben worden. Grössere Abhandlungen verdanken wir beispielsweise Gaudenzio Olgiati, Giovanni Vasella und A. M. Zandralli für die Valli, Ludovic Cathomen, Toni Halter, Fausto Signorell und Reto Caratsch für die Romontschia, Ernst Lechner, Sebastian Jenal, Hans Plattner und Dolf Kaiser für Graubünden im allgemeinen. Mit diesem wichtigen Beitrag setzt das BM diese Reihe fort, welche

vom kulturhistorischen Standpunkt aus gesehen sicher willkommen ist und zur weiteren Forschung anregen soll.

In dieser Studie wird das Lebensschicksal einiger in die nordischen Länder Europas ausgewanderter Bündner geschildert. Sie mussten aus Armut Familie, Dorf und Vaterland verlassen. Im allgemeinen waren sie tüchtig und sparsam (sogar «knausrig»), zuverlässig und freundlich. Stolz waren sie auf ihre Herkunft und auf die Benennung «Schweizeri»¹ als Ausdruck ihrer qualifizierten beruflichen Fähigkeit. Einige wurden Opfer ungünstiger Umstände, andere waren erfolgreich. Jeder strebte nach Existenzsicherung, wollte die guten Beziehungen zum Dorf erhalten, seine Verwandten daheim unterstützen, eines Tages mit einer beträchtlichen Geldsumme zurückkehren und seinen Lebensabend in einem schön renovierten Haus oder in einem stattlichen Neubau verbringen. Durch diese Heimkehrer kamen fast nur positive Einflüsse ins Bündnerland.

Die Fussnoten ab Nr. 10 sind von der Redaktion. Das *Familiennamenbuch der Schweiz* (Zürich, Polygraphischer Verlag AG, 1968–1971) diente uns als Quelle.

Zuckerbäcker aus Graubünden in Schweden und in Finnland

Aus: *Historiska ock litteraturhistoriska studier*, 49, pp. 171–232,
Helsinki 1974

Übersetzung von Fredy Suter

Die Schweiz hat Europa eine grosse Zahl geschickter Handwerker, Spezialisten auf einem begrenzten Fachgebiet, geschenkt. In erster Linie denkt man dabei vielleicht an die Uhrmacher, welche mit Erfolg Fleiss und Genauigkeit verbanden. Davon abgesehen hat man allen Grund, sich auch der Zuckerbäcker, der Konditoren zu erinnern. Unerschrockenen Missionaren gleich sind sie überall in Erscheinung ge-

treten und haben ihre segenbringende Lehre verbreitet, wie man leckeres Backwerk, Süssigkeiten und Liköre verfertigt. Das Phänomen erreichte einen derartigen Grad an Allgemeingültigkeit, dass der Begriff «Schweizeri» als Bezeichnung für die besondere Gattung volkstümlicher Gaststätten geprägt wurde.¹

Die Wortbildung ist im Grunde genommen etwas irreführend, stammte doch die Mehrzahl der Wirte aus dem Alpkanton Graubünden, dem flächenmässig grössten Schweizer Kanton, der aber seit alters mit schweren wirtschaftlichen Problemen belastet war. Und bei näherer Prüfung findet man ausserdem, dass nicht die ganze Wohnbevölkerung gleichermassen ihr Auskommen in diesem Berufszweig suchte. Allen voran waren es die Engadiner, welche sich dem Konditoreigewerbe widmeten.

Gleichermassen wie andernorts pflegt man in der Schweiz damit zu rechnen, dass sich die Möglichkeiten einer genügenden Lebensversorgung in dem Masse erschweren, je mehr man sich der Schneegrenze und den unwirtlichen Berggipfeln nähert. Diese Situation konnte lediglich mittels einer umfassenden Auswanderung und einer strikten Spezialisierung gemeistert werden. Der Umfang dieser sonderbaren Erscheinung kann dadurch illustriert werden, dass man die Beziehungen zwischen dem in bezug auf Einwohnerzahl und Ressourcen unbedeutenden Graubünden einerseits und dem ziemlich abseitsgelegenen, armen und unentwickelten Grossfürstentum Finnland anderseits untersucht. Eine Analyse dieses höchst begrenzten Sektors dürfte einen grossen Teil der überraschenden und faszinierenden Dimensionen dieser Erscheinung aufdecken.

Die Wurzeln reichen natürlich recht weit zurück in der Zeit. Man weiss, dass sich Handwerker und namentlich Zuckerbäcker aus Graubünden bereits im 12. Jahrhundert in Venedig niederliessen, in jener Stadt also, zu welcher die Emigranten aus der Schweiz auch in den folgenden Jahrhunderten sich vorzugsweise hinfanden. Bemerkenswerte Dimensionen nahm diese Auswanderungswelle jedoch erst im Laufe des 17. Jahrhunderts an. Die besondere Erwerbsquelle der Zuckerbäcker wurde in hohem Masse vom Durchbruch des Kaffeetrinkens

¹ Heute bezeichnet «Schweizeri» (mit Betonung auf dem letzten i) im Schwedischen eine Cafeteria (Anm. des Übersetzers.)

stimuliert. Die Schweizer waren offensichtlich die ersten, dieses neue Getränk ihrem traditionellen Ausschank von Branntwein und Likören hinzuzufügen. Da ja Pasteten, süßes Backwerk, Konfekt und Speiseeis die Grundlage im Angebot bildeten, konnten die Unternehmer nunmehr den vielseitigen und qualitätsbewussten Ansprüchen entgegenkommen. Auf diese Weise gingen die Zubereitungen nicht vorzugsweise auf nationale Delikatessen zurück, die aus dem Heimatland Schweiz mitgeführt wurden, sondern beruhten vielmehr auf der Aneignung und der Weiterentwicklung von Spezialitäten mit bunter internationaler Herkunft. Betriebsame Gewerbetreibende legten sich selbstverständlich verschiedene sorgsam gehütete Fabrikationsgeheimnisse und individuelle Rezepte zu.

Die Entwicklung führte dahin, dass man gegen Ende des 17. Jahrhunderts berechnete, dass den 42 Kaffeehäusern und Konditoreien Venedigs nicht weniger als 38 Wirte aus Graubünden vorstanden. Die Schweizer waren ausgeprägt strebsam und emsig und dazu bereit, auch nachts zu arbeiten, um von früher Morgenstunde an frisches Backwerk anbieten zu können. Es gab nicht viele Ortsansässige, welche eine derart unbarmherzige Konkurrenz aushielten.

Zu friedlichen Zeiten blühten die Geschäfte. Natürlich war dies auch die Quelle wachsender Missgunst. Unterstrichen wurden diese Konfliktmöglichkeiten noch durch das Festhalten der Schweizer am reformierten Glauben, durch sprachliche Eigenart und durch Kontakte zur Heimat. Pünktlichere Steuerzahler konnte man sich allerdings nicht denken, und Venedigs Streben, allseits gute Handelsverbindungen aufrechtzuerhalten, dämpfte lange Zeit das wachsende Missfallen an der ausländischen Vorherrschaft im Gastgewerbe. Mitte des 18. Jahrhunderts wohnten in der Stadt schon etwa 2000 Personen, die ursprünglich aus diesem schweizerischen Kanton stammten. Zu jener Zeit war die Lage reif für eine durchgreifende Veränderung zum Nachteil der Zuckerbäcker. Das Unternehmen wurde vom Vater dem Sohn weitergegeben oder, wenn dies nicht möglich war, dem nächsten Verwandten, oder auch von einem Landsmann zum andern. Solange niemand offiziell eingriff, war es in erster Linie bloss Schweizern vergönnt, mit Zucker zu backen. Die Behörden versuchten schliesslich, die monopolartige Lage zu erschüttern, indem sie Bestimmungen aus-

fertigten, nach denen die Konditoren verpflichtet wurden, auch einheimische Lehrlinge und Gesellen einzustellen. Der Gegenzug der Zuckerbäcker war der, dass diese nur wenige Lehrlinge einstellten – die Preise stiegen und die Steuereinnahmen sanken.

Das Jahr 1764 bildete den endgültigen Wendepunkt. Die politische Lage änderte sich von Grund auf, und Venedigs traditionell gute Verbindungen zu den schweizerischen Kantonen wurden abgebrochen. Innerhalb von drei Jahren wurden die Zuckerbäcker aus Graubünden nicht nur von ihrem einträglichen Erwerb, sondern auch von Haus und Heim vertrieben. Diese Gewerbetreibenden mussten sich nach neuen Wohnplätzen und nach einem neuen Kundenkreis umsehen. In der Folge fand ein Teil davon Rettung in Italien selbst, an Orten, die ausserhalb Venedigs Einflussphäre standen. Andere wiederum suchten sich bis nach Deutschland durch, besonders nach Leipzig, Dresden und Berlin. In der letztgenannten Stadt gründete Johann Josty von Sils i. E./Segl das «Café Josty»¹⁰, welches weit über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt wurde. Auch sein Bruder Daniel erwies sich als so erfolgreich, dass nach ihm die Jostystrasse benannt wurde. Zugleich nahmen Frankreich und Spanien kleinere Kontingente von schweizerischen Auswanderern aus Venedig und Graubünden auf. Dann kam die Reihe an Polen, Russland und Skandinavien – innerhalb einiger weniger Jahre hatte die Schlagwelle von den Küsten des adriatischen Meeres die nördlichen Breitengrade Europas erreicht. Die Abhängigkeit der Kantone von Frankreich, nebst der politisch labilen Lage in Mitteleuropa nach der Französischen Revolution und unter den Kriegen Napoleons sorgten dafür, dass die Emigration anstatt aufzuhören, wieder neue Impulse erhielt.

Bei Finnlands Nachbarn

Es war natürlich, dass Kopenhagen in einem frühen Stadium schweizerische Unternehmer lockte. Das Vergnügungsleben der Stadt bot einen dankbaren Ausgangspunkt: in Dyrehavsbakken und Vester-

¹⁰ Johann Josty (auch Josti) 1773–1826 von Sils i. E./Segl und Madulain. Die Firma hiess *J. Josty & Compagnie*. Daniel, Bruder des Johannes, gründete in Berlin eine Brauerei. Er ist der Verfasser des Buches *Bierre de mon Tonneau* (1838).

bro konzentrierten sich die volkstümlichen Belustigungen in einer Skala, welche zu jener Zeit die Basis zu Georg Carstensens Tivoli bilden sollte. In den ersten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts war der Zustrom ausländischer Gewerbetreibender bereits so bedeutend, dass die Behörden 1820 stark einschränkende Bestimmungen erliessen. Die Paragraphen schlossen beinahe die Möglichkeiten der Schweizer aus, einem Kaffeehaus oder einer Konditorei vorzustehen. Zwei Unternehmern gelang indessen doch das Kunststück, die Bürokratie zu umgehen und sich auch vor der Nachwelt einen geachteten Namen zu verschaffen: Johann Monigatti¹¹ und Anton Josty. Man nimmt an, dass Monigatti ungefähr um 1808 nach Kopenhagen gekommen ist; er verschaffte sich einen günstigen Ausgangspunkt, liessen sich doch die Mitglieder des Königlichen Hauses dazu bringen, seine delikate Schokolade zu trinken. Das Recht, das Unternehmen in eigenem Namen zu führen, bekam er erst im Jahre 1826. Darnach aber wurde Monigattis Pavillon zu einem Begriff unter Feinschmeckern. Josty begann seine Geschäftstätigkeit in der dänischen Hauptstadt im Jahre 1814 – er hielt sich gut in der Konkurrenz, und die Unternehmung konnte unter der Führung seiner Familie bis in dieses Jahrhundert hinein verwaltet werden.

Wenn wir uns weiter nach Norden vortasten, finden wir die Schweizer Konditoren Catani, Menn und Simon¹² in voller Aktion in Göteborg. Der Schwerpunkt ihrer Wirksamkeit soll auf das Dezennium 1820 bis 1830 gefallen sein. Die Familien hatten sich jedoch einiges früher in der Stadt etabliert. Das Bürgerrecht des Pastetenbäckers Georg Menn war schon am 16. Dezember 1791 bewilligt worden, und er vermählte sich am 10. Oktober 1794 mit Greta Lovisa Höger. Der Stammvater für den finnländischen Zweig der Catani, Florio Theodor, erhielt das Bürgerrecht als Pastetenbäcker am 16. März 1811. Er verheiratete sich am 11. Februar 1816 mit Inga Helena Hallberg: den beiden waren in Göteborg vier Kinder beschieden. Der Cousin Alexis Cattani, dessen Vater der Arbeiter Nicolaus Cattani gewesen sein soll, wurde als Konditor bezeichnet und dürfte somit noch früher einge-

¹¹ Aus Brusio (Borgo oder Viano?).

¹² *Catani* (oder *Cattani*), von Lavin.
Menn, wahrscheinlich aus Scuol.
Simon könnte ein Glarner sein.

wandert sein. Die schweizerische Kolonie in Göteborg stabilisierte auf diese Weise ihre Stellung und war recht einflussreich.

Was Stockholm anbetrifft, ist die Lage nicht in allen Teilen geklärt. Der königliche Hof hatte natürlich schon seit Gustav Vasas Tagen Bedarf an Zuckerbäckern gehabt. Im Jahre 1767 hatte sich deren Anzahl so wesentlich erhöht, dass man zur Bildung einer eigenen Zunft schritt, der Zuckerbäckergesellschaft, welche dafür sorgte, dass die Ausbildung strikten Regeln folgte und Aussenstehende daran hinderte, das Gewerbe als Haupterwerb auszuüben. Die Schweizer tauchten erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf der Bildfläche auf, gaben dann aber dank ihrer Geschicklichkeit dem Korps einen mächtigen, erneuernden Impuls. Sie führten unter anderem die bedeutungsvolle Veränderung ein, dass man zusammen mit dem Verkauf von Konditoreiprodukten begann, Getränke auf breiter Basis von Kaffee, Tee, Schokolade bis hin zu alkoholhaltigen Spezialitäten auszuschenken. Gleich nach der Jahrhundertwende findet man als Inserenten die «Königlich privilegierten Schweizer Zuckerbäcker» Jac Cleopath und A. Mengelt zusammen mit Konditor M. Matthys. Etwas später folgten deren Landsleute Coussie und Schann. Vor der Jahrhundertmitte werden ausserdem die Konditoren Waltzau, Venetier, Grischotti und Raffler genannt, von denen mindestens die zwei Letztgenannten dem Kanton Graubünden zuzuordnen sind.¹³

In Uppsala kam die eigentliche Konditoreibewegung etwas später in Gang, dafür mit um so grösserem Nachdruck. Im Jahre 1820 eröffnete der Bündner Schucani¹⁴ sein Wirtshaus in Akerstens Haus beim grossen Marktplatz. Dessen Backwerk und Liköre, sowie seine wunderschöne schweizerische Gemahlin wurden hoch eingeschätzt. Innerhalb kurzer Zeit wurden die Geschäfte ausgeweitet durch die Eröff-

¹³ *Cleopath* wohl *Clopath* («Cloopatt» sic.!) aus Zillis.
Mengelt aus Splügen oder Thusis.
Matthys = *Mathys*.
Coussie (Coussy?) aus der Romandie?
Schann; evtl. Schaniel aus Tinizong.
Watzau; *Wazzau* aus Tinizong oder *Wazau* aus Sarn?
Venetier; evtl. Venetz aus dem Wallis?
Grischotti; wohl Grischott.
Raffler; wahrscheinlich *Roffler*.

¹⁴ *Schucan* aus Fetan.

nung von Hagalunds Wirtshaus und durch das weitherum berühmte Flustret.

In bezug auf Petersburg gibt es, gewiss überraschend genug, recht wenig zu vermerken. Um das Jahr 1800 hatten Kaffeehäuser und damit vergleichbare Gaststätten eine geringe Bedeutung in der damaligen russischen Hauptstadt. Diese waren wenig achtungswert, mit Ausnahme von Berangers¹⁵ elegantem Etablissement, welches einen Vergleich mit entsprechenden Unternehmungen auf dem Kontinent aushalten konnte. All das deutete darauf hin, dass der Einsatz der eingewanderten Schweizer in Petersburg von der Norm abweichende Charakterzüge annahm. Sie traten in geringerem Umfang als selbständige Wirte und Konditoreibesitzer auf. Geschulte Zuckerbäcker und KonfektHersteller konnten demgegenüber stets Auftragseingängen in grosser Menge entgegensetzen – allein schon die Aufträge des Hofes dürften reichlich Beschäftigung ergeben haben.

Schon ums Jahr 1780 sind die Konditoren Gorsch und Graschke in Revals Reisendenverzeichnis im Zusammenhang mit Fahrten rund um den Finnischen Meerbusen erkennbar. Eine eigene Konditorei bekam Estlands Hauptstadt im Herbst 1808, da der Schweizer Christian Theni¹⁶ seine Tätigkeit in Konsul Küsters Haus eröffnete.

Mit Beginn in Turku

Es ist wahrscheinlich, dass wir die ersten Zuckerbäcker Finnlands in Turku tätig finden. Schweizerischer Ursprung war in vielen Fällen eine Garantie für Berufsgeschicklichkeit, aber in Ermangelung an Konkurrenz konnten ebenso andere Unternehmer mit wenig Praxis und Schulung sich an die Herstellung von Konditoreiwaren wagen. Die Einstellung der Behörden wurde selten von einer tieferen Einsichtnahme in die besonderen Bedingungen des Gewerbes diktiert. In erster Linie nahm man vermutlich Stellung zum allgemeinen Lebenswandel des Betreffenden, zu dessen Einkommensmöglichkeiten und Steuerbezahlungsvermögen.

¹⁵ Beranger(s); aus Lausanne?

¹⁶ Wohl Thöni (Thöny) aus GR, nicht Theuen oder Thenisch aus dem Wallis.

Die Pioniere brauchten sich gewiss nicht vor sich zu schämen. Am 5. Juli 1760 hielt Zacharias Halling um das Bürgerrecht als Zuckerbäcker in Turku an. Dabei konnte er sich auf sechs Lehrjahre bei seinem Vater Jean Halling in Stockholm berufen, samt sechs Jahre zusätzlichen Dienst beim französischen Botschafter in der gleichen Stadt. Bei der Behandlung der Angelegenheit wurde festgestellt, dass den Einwohnern von Turku in Ermangelung eigener Zuckerbäcker erlaubt wurde, sich süßes Backwerk aus der königlichen Hauptstadt Stockholm zu verschaffen. Das war überdies umständlich, deshalb wurde das Bürgerrecht ohne Schwierigkeiten bewilligt. Halling schwor den Bürgereid im September des gleichen Herbstes, und im Jahre 1761 nahm er, dreissig Jahre alt, Maria Eleonora Gylling zu seiner Frau.

Halling starb in Turku am 18. August 1795. Schon zuvor hatte er sich zugunsten seines einzigen Sohnes und Lehrlings Zacharias Hermann von der Ausübung seines Gewerbes zurückgezogen. In der «Turku-Zeitung» inserierte dieser 1791 «Konfekt» und «Baumkuchen mit Speiseeis und anderes Backwerk». Das Geschäft wurde bis zum Jahre 1802 weitergeführt, als einem Konkursverfahren nicht mehr ausgewichen werden konnte. Sechs Jahre später starb Zacharias Halling der Jüngere in Nummis.

Zum Jahrhundertwechsel bekam Turku und damit gleichzeitig Finnland seinen ersten Schweizer in Lorentz Stoffel,¹⁷ der gewiss ebenso oft mit Pastetenbäcker wie auch mit Konditor betitelt wurde. Das Sortiment war auf alle Fälle das richtige mit einer ganzen Menge Liköre nebst allerhand Backwerk. Als Stoffel am 15. Dezember 1817 starb, setzte seine Frau Maria Helena Forsén, genannt «Frau mit Nase» das Geschäft fort. Damit konnte die Bewirtung nach traditioneller Form noch ein gutes Stück bis in die 1830er Jahre aufrecht erhalten werden.

Der Einsatz des schwedischen Konditors Pehr (Petter) Fahlberg in Turku ist demgegenüber diffuser. Im Jahre 1809 inserierte er aktiv, kündigte indessen kurz darauf sein Bürgerrecht, das er zuvor erworben hatte. Im September 1817 kam er als Hofkonditor von seinem Heimatland Schweden zurück, und im folgenden Jahr etablierte er sich mit

¹⁷ Aus Avers.

neugewonnenen Befugnissen in Aurastaden. Vom Konditoreistandpunkt aus betrachtet, war dazumal die Lage schon bedeutend heikler, denn der «Schweizerzuckerbäcker» und Destillateur Antoni Soltani¹⁸ hatte sich bereits in Kellner Pernells Haus unweit des Theaters installiert.

Der Stadtrat hatte Soltani im Jahre 1815 die Niederlassungsbewilligung erteilt. Die erste Zeit, bevor sich das Theaterpublikum nach den Vorstellungen daran schickte, einen Abstecher in Soltanis Etablissement zu machen, war doch recht beschwerlich. Das Gerücht erzählte nämlich, dass des Schweizers Liköre einen Zusatz von Arsenik enthielten, eine übelgesinnte Nachrede allerdings, welche unter Zuzug eines Attestes des berühmten Professors Johan Gadolin dementiert wurde. Mit der Zeit gewann Soltani tatsächlich das ungeteilte Vertrauen der Stadtbevölkerung und konnte einen Hof in der Grossen Tawaststrasse² einlösen.

Soltani strebte darnach, sich auf die bestmögliche Art an sein neues Heimatland anzupassen, und dies dürfte ihm auch gelungen sein. Die Mehrzahl der schweizerischen Emigranten bekannte sich zum reformierten Glauben, und ihre Teilnahme am Kirchgemeindeleben war aus diesem Grund bis zu einem gewissen Grad problematisch. Soltani dokumentierte jedoch seine Loyalität damit, dass er im Jahre 1826 der Kakskerta-Kirche ein Altarbild schenkte. Als er am 13. Februar 1835 ablebte, lautete sein Nachruf schmeichelhaft: «Gekommen aus fremden Landen, liess er sich in der genannten Stadt (sc. Turku) nieder, weit weg von seinen nächsten Angehörigen und genoss während seines mehrjährigen Aufenthaltes hierzulande bis hin zu seinem Tode die ungeteilte Achtung und Ergebenheit....» Die erworbenen Rechte wurden von seinem Sohne Carl Fredrik Soltani wahrgenommen, doch die Glanztage der Konditorei hörten mit deren erstem Inhaber auf.

Im übrigen war die Tätigkeit der Schweizer Zuckerbäcker in Turku von auffallend kleinem Umfang und Bedeutung. Einige Namen kommen in verschiedenen Zusammenhängen vor, ohne dem Gesamt-

² Die schwedische Entsprechung ist: Stora Tavastgatan. (Anm. des Übersetzers.)

¹⁸ Sicher *Soldan* aus Sils i. E./Segli, bzw. aus Soglio.

bild markante Züge zu verleihen. Anfangs Dezember 1817 kam der Konditorgeselle Balthasar Bely¹⁹ aus Stockholm an, vermutlich um bei Stoffel oder Soltani angestellt zu werden. Nur eine kurze Zeit war ihm beschieden – innerhalb weniger Wochen wurde er zu Grabe getragen. Dieses Schicksal ist eine bezeichnende Mahnung und Erinnerung an die recht harten Bedingungen und die nicht wenigen Opfer. Nachtarbeit zusammen mit wenig Schlaf waren geeignet, die Gesundheit zu untergraben. Während der kalten Jahreszeit war das Reinemachen in einer heissen Bäckerei mit besonderen Risiken verbunden: Erkältungen, Lungenentzündung und Schwindsucht bedrohten in beklemmendem Ausmass die an das finnische Klima nicht gewöhnten Immigranten.

Ein paar Jahre nach Bely kam der Konditor Andreas Theodorus Boneraud (Bonorand) nach Turku. Gleich wie verschiedene seiner Landsleute hatte er sich früher in Göteborg aufgehalten, wo er bis zum Mai 1817 als Geselle bei Nicolai Simon & Co.²⁰ in Stellung gewesen war. Unmittelbar darauf wurde er von Soltani angestellt, bei welchem er bis Herbst 1820 arbeitete. Der nächste Schritt war das Übersiedeln nach Helsinki als selbständiger Unternehmer: sein weiteres Schicksal muss in diesem Zusammenhang weiter verfolgt werden. Bemerkenswert ist noch, dass er auch in der Fortsetzung in Turku steuerpflichtig war und im Hof des Fechtmeisters Giovanni Otta wohnte. Demgegenüber liess sich vom Osten her kommend Johann Kestly²¹ in Turku nieder: er eröffnete im Sommer 1836 seine Schweizerkonditorei in Hauptmann Hjelts Hof in der Grossen Tawaststrasse. Auch diese Initiative blieb bloss eine Episode ohne einschneidende Folgen für die Möglichkeiten der Einwohner Turkus, sich mit Likören und süssem Backwerk zu verköstigen.

Menn und Helsinki

Nach Helsinki gelangte der Einfluss der Schweizer erst recht spät, dafür um so nachdrücklicher. Am 8. August 1814 hielt Christian Menn um das Bürgerrecht als Konditor samt der Befugnisse, Liköre zu ver-

¹⁹ Beeli.

²⁰ Bonorand aus Lavin; Nicolai aus Fetan.

²¹ In Lavin geboren.

kaufen, an. Als Stütze für sein Gesuch wies er auf seine sechsjährige Praxis im Beruf hin sowie auf die Tatsache, dass noch kein Zuckerbäcker in der neuen finnischen Hauptstadt existierte. Dagegen fand der Stadtrat keine Einwände, und noch im gleichen Monat legte Menn auf die gewohnte Art und Weise seinen Glaubens- und Huldigungseid ab.

Menns frühere Verdienste können nicht näher ermittelt werden, da die ursprünglichen Akten des Gesuches unter den Urkunden im Stadtarchiv nicht bewahrt worden sind. Jedenfalls wurde er 1787 geboren, und seine Gattin hiess Charlotta Amalia Scheer.²² Den beiden waren vier Kinder in Helsinki beschieden, von denen eines jedoch bereits im Säuglingsalter starb. Die Fachkenntnisse des Konditors und dessen Vermögen, sein Geschäft zu verwalten, können nicht in Zweifel gezogen werden, denn seine Dienste wurden weithin in Anspruch genommen. Die erste Zeit brachte indessen einen Rückschlag, was unsere Gedanken auf Soltanis Schwierigkeiten im Zusammenhang mit der Likörzubereitung zurückführt.

Am 29. November 1815 präsentierte die Polizei dem Stadtrat ein Zuckergebäck in der Form eines Schuhes, das am Vortag in Menns Konditorei gekauft worden war. Nach dem Genuss dieses Backwerkes war es mehreren Personen aus des Bürgers Gardberg Dienerschaft übel geworden. Dies bezeugte auch der Stadtarzt Olof Bernhard Rosenström, der des weiteren feststellte, dass der obere Teil des Gebäckes gefärbt worden war «mit einer solchen Menge Grünspan, dass dieser die gesamte Backmasse durchtränkt hatte.» Da ein einziges Gramm des Stoffes ausreichte, um gewaltsame Verletzungen hervorzurufen, war die Wirkung auf jene, welche in den Genuss von Menns kulinarischem Produkt gelangten, vollauf verständlich. Der Stadtrat fand den Fall so gravierend, dass er Anklageerhebung beim Gerichtshof empfahl.

Solche Schnitzer konnte sich Menn in der Folge nicht mehr leisten. Während seiner zwanzigjährigen Tätigkeit passierte denn auch nichts mehr Gravierendes. Die Geschichte zeigt auf alle Fälle, dass, einmal abgesehen vom Mangel an elementarer Gesundheitskontrolle, der Kundenkreis auch Dienstboten umfasste, welche bei Gelegenheit recht raf-

²² Könnte St. Gallerin gewesen sein.

finiertes Backwerk nicht verschmähten. Mit der Zeit machte sich Menn allerdings bekannt durch hohe Preise und nur geringe Kreditgewährung, was in der Tat die Zahl der Gäste und Abnehmer verringerte.

Mindestens während den späteren Jahren war Menns Konditorei mitten im Staatsratsschloss, Alexanderstrasse 12, gelegen. Dieser Platz war von manchem Gesichtspunkt aus zentral und vorteilhaft. Die Lokalität ist auch aus dem Grunde in die Geschichte eingegangen, weil hier einige Studenten, unter ihnen Runeberg,³ zu später Stunde im Dezember 1830 das aufrührerische Polen hochleben liessen. Nur dank einer erfindungsreichen Diplomatie konnte eine Verweisungsdrohung abgewehrt werden – vermutlich trafen auch den Wirt selbst einige Unannehmlichkeiten im Zusammenhang mit der Lösung des Konfliktes.

Wichtiger war indessen Menns Initiative, den Einwohnern Helsinkis ein Sommerrestaurant bester Klasse zu verschaffen. Sein Name ist eng verknüpft mit dem «Landhaus zum Vergnügen», d. h. der Tölö-Villa im jetzigen Hesperiapark. Der Umschwung war Stadtbesitz und wurde zunächst gepachtet als Tölö-Plantage durch den Kaufmann H. C. Schwartz²³ und nach dessen Tod durch die Frau Oberst Alexandra Ivanovna Perskovitsch (Paschetz?). Durch ein Übereinkommen mit der Frau Oberst erhielt Menn am 19. Februar 1828 die Nutzungsrechte. Er machte sich sogleich an «die Verschönerung der Stätte, mittels Erstellung von Wegen und Lauben, samt dem Bau eines Badehauses und eines schmucken Bretterzaunes».

Das Gasthaus in Tölö-Villa wurde am 1. Juni 1828 eröffnet. Der Inhaber teilte folgendes mit: «Bedient wird hier auf gleiche Art wie in meiner Konditorei hier in der Stadt, indessen findet keine Buchführung statt, da ich nicht allzumalen zugegen sein kann.» Somit wurde also kein Kredit gewährt, aber im übrigen erfolgte der Ausschank gemäss dem Vorbild aus der Alexanderstrasse 12. Besuch von «weniger passenden» Personen verbat man sich, und Hunde durften nicht mitgeführt werden. Spaziergänge im Garten waren jedoch erlaubt. An Sonntagabenden spielte gegen freiwillige Bezahlung der Gäste die «Feld-

³ Johan Ludvig Runeberg: zusammen mit Zacharias Topelius der berühmteste schwedische Schriftsteller im Finnland des 19. Jhts. (Anm. des Übersetzers).

²³ Schweizer, evtl. Churer?

musik» auf. Um die Verkehrsverbindungen zu erleichtern, wurden zwischen Langbrücke und dem Wirtshaus tägliche Bootsverbindungen eingerichtet – mindestens vier Passagiere und ebensoviele Schillinge waren die Grundvoraussetzung, dass der Ruderer in Aktion treten sollte.

Während der Sommermonate wurde Tölö-Villa fleissig von den Städtern besucht, und sogar im Winter erfolgte ein begrenzter Ausschank vom Buffet aus. Menn war deshalb viel daran gelegen, den 1835 auslaufenden Pachtvertrag zu erneuern. Falls ein Übereinkommen mit der Stadt, geltend bis 1855, getroffen werden könnte, wäre er bereit, den doppelten Zins zu bezahlen. In seinem Ersuchen unterstrich der Pächter, dass er durch seine Arrangements «der Stadt eine der schönsten Anlagen geschaffen habe». Er hegte sogar Pläne zur Gründung einer gemeinnützigen Seifen- und Kerzenfabrik. Profitgier diktierte keinesfalls Menns Gesuch, denn es war selbstverständlich, «dass diese Plantage, falls sie aus lauter Habsucht gebraucht würde, einen weit grösseren Ertrag abwerfen könnte, dass sie aber anderseits durch die Zerstörung oder durch den vernachlässigten Unterhalt der zur Zierde dienenden Einrichtungen ihr prächtiges Aussehen verlieren würde und einem Stück Gemüseland zu gleichen käme».

Der Vorschlag war zu früh vorgebracht worden: am 17. August 1834, noch vor Ablauf des gültigen Vertrages, starb Menn infolge eines Schlaganfalles. Die Witwe war nicht imstande, die Geschäftstätigkeit fortzusetzen. Die laufenden Geschäfte wurden noch abgewickelt, die Privilegien wurden übertragen. Die Stadt verpachtete den Tölö-Garten samt den Wirtrechten während 25 Jahren dem Meistbietenden. Der Tanzlehrer Johan Christian Gottlieb Stalhane kam mit dem höchsten Angebot von 370 Rubel in Banknoten pro Jahr; so wartete er das Wirtshaus in eigener Regie, womit er schon während Menns schwerer Krankheit begonnen hatte. Im Sommer 1835 zog Amalia Menn mit ihren Kindern weg, um nicht wieder zurückzukehren.

Das Tölö-Gasthaus bewahrte nicht mehr länger seine ursprüngliche Prägung einer «Schweizeri». Nach Stalhane gingen die Rechte auf Petter Sjögren über – die Konditoren der Stadt bewiesen kein weiteres Interesse mehr an der Liegenschaft. Auf alle Fälle hatte Menn die

Grundlage für eine Tätigkeit gelegt, die sich als dringend notwendig und eines weiteren Ausbaus würdig erwiesen hatte. Als Unternehmer war Menn umsichtig und energisch. In seiner Geschäftsbegabung kombinierte er Phantasie und Knausrigkeit, ein Zug allerdings, der den zahlreichen aus Graubünden stammenden Zuckerbäckern keineswegs fremd war.

Die Konkurrenten tauchen auf

Während fünf Jahren konnte Menn sein besonderes Gewerbe ohne Beeinträchtigung ausüben. Die Konkurrenten kamen erst im Jahre 1819, doch dann traten sie gleich in einer Vielzahl auf. Die Zuckerbäcker Johan Daniel Jerngrén und Matts Dahléen wandten sich im Verlaufe des Sommers an den Stadtrat mit dem Begehren, in der Stadt das Bürgerrecht zu erhalten. Jerngrén gelang dies früher, doch Dahléens episodentartige Rolle kann am besten behandelt werden vor seinem dauerhaften Berufseinsatz:

Dahléen erhielt den Gesellenbrief der Stockholmer Zuckerbäckergesellschaft am 5. Juni 1817. Unmittelbar darnach reiste er nach Finnland, seiner eigentlichen Heimat. In Helsinki bewarb er sich um das Bürgerrecht, welches auch das Recht enthalten sollte, ihn als Destillateur wirken zu lassen. Der Stadtrat war der Meinung, dass die Versetzung des Senates in die neue Hauptstadt Helsinki die Einkommensmöglichkeiten derart verbessert hatte, dass die Anwesenheit mehrerer Konditoren durchaus tragbar wäre. Mit «Rücksicht sowohl auf Preise wie auf Qualität» konnte eine Konkurrenz nur als nützlich betrachtet werden. Der Stadtrat beschloss demzufolge, Dahléen als Zuckerbäcker anzunehmen, was andererseits Menn veranlasste, dem Senat Beschwerde einzureichen: er hielt dem Betreffenden unter anderem vor, dass er überhaupt keinen Beweis über seine Fertigkeit in der Kunst des Destillierens vorgebracht habe. Menn unterzeichnete dieses Schriftstück mit «Promovierter Schweizer Konditor». Der Stadtrat seinerseits zögerte nicht, in seinem Urteil darauf hinzuweisen, dass Menn ein solches Dokument ebensowenig vorgelegt habe und es ihm doch gelungen sei, innerhalb weniger Jahre sich ein bedeutendes Vermögen zu erarbeiten.

Als die Resolution des Senates am 10. August 1820 vorlag, hatte Dahléns ursprüngliches Gesuch bereits seine Aktualität verloren.

Jerngréns entsprechende Eingabe verursachte demgegenüber keine bürokratischen Umstände. Sein Gesellenbrief war in Stockholm auf den 11. Juni 1813 datiert, und Menn widersetzte sich diesmal der Annahme nicht, möglicherweise auch deshalb nicht, weil das Recht zum Destillieren nicht mit der Berufsausübung kombiniert war. Deshalb gab es kein Hindernis für die Erteilung des Bürgerrechtes. Vielleicht hatte Menn später Grund, dies zu bereuen, denn innerhalb einiger weniger Jahre verschaffte sich Jerngrén auch die Destillateursrechte und jene zum Billardspiel.

Auf eine recht originelle Art wollte Jerngrén im Jahre 1837 auf alle Fälle seine Stellung stabilisieren. Er hielt damals um die formelle Erlaubnis an, ein Schweizerkonditoreigenschaft betreiben zu dürfen. Ursprünglich war er als gewöhnlicher Konditor angenommen worden, wozu dann die Ausschankrechte nur «bis auf weiteres» hinzugefügt wurden. Zu dieser terminologischen Haarspalterei fügte der «richtige» Schweizer der Stadt noch eine weitere Komplikation hinzu. In dessen Urteil heisst es nämlich: «Da der Zuckerbäcker Jerngrén geborener Schwede ist und sich weder in der Schweiz aufgehalten hat, noch als Mitglied derselben Nation angenommen worden ist, so können wir ihn aus unser Sicht billigerweise nicht als Schweizer Konditor akzeptieren, da ja diese Benennung eine Berufstätigkeit beinhaltet, welche von einem geborenen Schweizer ausgeübt wird.» Da die Sache jedoch nur die Ausschankrechte betraf, wollte sich niemand Jerngréns Gesuch direkt widersetzen. Irgendeine offizielle Bestätigung des Unterschiedes zwischen einem gewöhnlichen Konditor und einem Schweizerkonditor wurde natürlich nicht erreicht.

Die recht freizügige Einstellung der übrigen Zuckerbäcker zu Jerngréns Vorhaben dürfte ihre Erklärung darin finden, dass dessen Tätigkeit keine bedeutenden und bedrohlichen Dimensionen annahm. Der Beginn der Bauarbeiten an der Universität machte ihn obdachlos, und durch ein Übereinkommen mit der Traiteurswitwe Gustafva Halleen versuchte er sich im unteren Stockwerk des Rathauses einzurichten. Als sich der Stadtrat dem widersetzte, zog er zu Fräulein Sundbecks Hof beim Skolgränd um. Zwei Jahre später bot er Backwerk und Kon-

fekt in einem Lokal an der Glostrasse feil. Sein eigentlicher Durchbruch als freier und initiativer Unternehmer gelang ihm erst im Jahre 1839. Damals hielt er darum an, im Esplanade für Limonade und Konfekt einen Verkaufsstand in Form eines Tempels einrichten zu dürfen. Zwei Jahre später wurde auf dem Platz ein neuer und grösserer Pavillon gebaut. Stufenweise entwickelte sich das Projekt zu dem Unternehmen, welches auch heute noch existiert und unter dem Namen Esplanadkapelle bekannt ist. Jerngrén trat hier als Pächter hervor, dies bis zu seinem im Jahre 1862 erfolgten Tod.

Menns erste Rivalen waren somit keine Schweizer, sondern ganz gewöhnliche Nordländer. Das war allerdings ein Zufall, denn in den 1820er Jahren festigten die aus Graubünden stammenden Zuckerbäcker in hohem Masse ihre Stellung. Erst in der zweiten Jahrhunderthälfte begannen diese Positionen ernstlich in Frage gestellt zu werden. Dahlén war ein denkwürdiger Vorgänger, dank seines finnischen Ursprungs – leider kam er nie richtig in Fahrt mit seiner Tätigkeit in Finnland. Jerngrén war schwedischer Herkunft, akklimatisierte sich jedoch vollständig. Sein Sohn Johan Edvard wurde später Hofrat und Zollverwalter in Helsinki. Im Tawasteehaus wirkte in den 1840er Jahren der Konditor Carl Constantin Jerngrén, den man sich auch gerne als Nachkomme zu Johan Daniel und dessen Frau Catharina Svedin denkt.

Boneraud und Kestli

Während der Zeit des Zunftwesens wachte man sorgfältig über seine Konkurrenten. Jeder neue Unternehmer grub ein Loch in den Brotkuchen, der oft von Anfang an dünn war. Der Stadtrat dachte seinerseits in erster Linie an den Nutzen für die Stadtbewohner und an die Möglichkeiten für erhöhte Steuereinkünfte. Im allgemeinen war man nicht abgeneigt, neue Unternehmer entgegenzunehmen. Trotzdem musste ein Gutachten in jedem einzelnen Fall bei etablierten Handwerkern eingeholt werden, und diese widersetzten sich begreiflicherweise grundsätzlich allen Neuankömmlingen. Wenn der Stadtrat bei seinem Standpunkt blieb, so konnte bei der Wirtschafts-

abteilung des Senates Beschwerde eingereicht werden. Auch wenn dadurch der Beschluss selten umgestossen wurde, war diese Prozedur doch geeignet, die Angelegenheit aufzuschieben.

Die Situation und das Verhaltensmuster der Zuckerbäcker folgte dem allgemeinen Vorbild, das die Zunftverordnungen und die Prozessordnung der damaligen Zeit geschaffen hatten. Bezeichnend waren jene Gegensätze, welche zwischen schweizerischen und einheimischen Unternehmern entstehen konnten. Die im Vergleich zu den gewöhnlichen, regulären Zünften verschwommene Rechtslage der Zuckerbäckergewerbe verursachte ebenfalls Kontroversen und unklare Streitpunkte. Die gefühlsmässige Einstellung wechselte ebenfalls von Fall zu Fall. Oft war das Beschwerdeverfahren eine Formalität, welche die normalen oder kühlen Beziehungen kaum erschütterten. Bisweilen gebrauchte man die Paragraphen auch als wirksame Waffen, mit der Absicht, dem Gegenspieler auf jede erdenkliche Art und Weise Schaden zuzufügen.

Die in gewissen Fällen sehr umfangreichen Beschwerdeschriften vervollständigen unsere Kenntnisse der Persönlichkeiten und der Lebensweise der Zuckerbäcker in bezug auf ihre Berufsausübung. Beim Kauf passieren denn auch ein grosser Teil zeittypische und gleichzeitig komische Sachen: Menns Anstrengungen, sich Dähléns Bürgerrecht zu widersetzen, dürfen in diesem Zusammenhang als relativ schwach und ordinär betrachtet werden, etwa im Vergleich mit jenen Gefechten, welche in den folgenden Jahrzehnten zwischen Berufskollegen ausgetragen wurden. Kaum war die erste Gefahr einigermaßen abgewehrt, musste man sich bereits vor dem nächsten Angriff schützen. Nun war es Boneraud, genannt Bonorand, schon früher bekannt aus Turku, welcher an die Türe klopfte.

Am 12. März 1821 wandte sich der Revisor beim Kaiserlichen Senat, Carl von Hellens, an den Stadtrat als Ombudsmann für den Konditoreigesellen Andreas Boneraud und hielt um Bürgerrecht für ihn an, und zwar als Schweizerkonditor und Destillateur. Das Urteil verschaffte man sich von Menn und Jerngrén. Der Erstgenannte verfasste die Eingabe und erhob eine Menge Einwände, worin sich ihm Jerngrén anschloss. Dem Wortlaut nach zu schliessen wurde die Lage als wirklich bedrohlich empfunden: «Die likörliebende, feines Gebäck und kon-

fektessende Allgemeinheit in der Stadt, wie es Helsinki ist und wahrscheinlich auch noch ein paar Jahrzehnte verbleiben wird, findet, dass es notwendig ist, von verschiedenen jetzt anwesenden Personen, die teils mit, teils ohne Befugnis und Erlaubnis solche Produkte herstellen, so bedient zu werden, dass des Volkes äusseres und inneres Wohlbefinden besser gefördert wird durch mässigen Genuss von undestillierten Likören und gewöhnlichem Speisebrot samt höchst selten etwas Zuckerkuchen oder feineres Gebäck zu Feiertagen. . . » Mit einer weitschweifigen Aufzählung solcher Argumente waren Menn und Jerngrén der Meinung, dass Bonerauds Gesuch «wenigstens bis zum Zeitpunkt, da Finnlands Hauptstadt eine grössere Einwohnerzahl aufweist, abgewiesen werden muss, mit der für ihn offen gelassenen Möglichkeit, an einem anderen Ort, wo grösserer Luxus herrscht, um das Bürgerrecht nachzusuchen». Dieses Mal dachte der Stadtrat ganz ordentlich über die Sache nach; er beschloss dann jedenfalls anfangs Juni, sich Bonerauds Antrag gegenüber positiv zu stellen. Das Bürgerrecht wurde bewilligt, und Menn äusserte seine Unzufriedenheit darüber.

Im Zusammenhang mit der folgenden Runde ging der Betreffende näher auf die Einzelheiten und die juristischen Aspekte ein. Menn hielt vor, dass Boneraud in den eingereichten Dokumenten wohl als Konditorgeselle bezeichnet wurde, dass er aber den Gesellenbrief überhaupt nicht vorgezeigt habe. Die Diensttätigkeit bei Soltani in Turku war auch nicht näher definiert worden und ermangelte also jeglicher Beweiskraft. Überhaupt wusste man nichts über Boneraud, und Menn kannte ihn nicht einmal dem Ansehen nach. Es gab also überhaupt keine Veranlassung, eine derart zweideutige Erscheinung als Konditor anzunehmen, ganz besonders schon deshalb, weil ja die Stadteinwohner zur vollen Zufriedenheit von den bereits ansässigen Zuckerbäckern bedient wurden.

Boneraud blieb die Antwort darauf nicht schuldig. In seiner Entgegnung bemerkte er, dass sich Menn wenn möglich «in der ganzen Welt als Konditor und als Destillateur bekannt machen möchte». Als Ortsansässiger von Turku sah sich Boneraud nicht veranlasst, seinem Kollegen in Helsinki zu begegnen. Die ganze Angelegenheit stand ausserhalb der geltenden Bestimmungen, da die Zunftverordnung vom 3. Juli 1800 auf das Zuckerbäckergewerbe keine Anwendung fin-

den konnte. Gleichzeitig wie Boneraud auf seinem Gesuch beharrte, wirkte er im Zusammenhang mit der Beschwerde auf einen Ersatz von fünf Silberrubel für besondere Ausgaben hin. In Tat und Wahrheit war der Verlust bedeutend grösser, «doch da Menn vorgegeben hat, dass sein Verdienst so klein, also wenig einträglich war, wollte ich in menschenfreundlicher Geste nicht auf sein Verderben hinwirken».

Der Senat entschied über die Angelegenheit erst am 9. November 1821: das Resultat davon war, dass sich Boneraud formell in Helsinki etablierte, mit einem Fuss aber noch in Turku zurückblieb. Für seine Berufstätigkeit bediente er sich eines Ombudsmannes, was im Hinblick auf immer verworrenere Geschäfte und unerwartete Gewohnheiten noch so wohlbedacht sein konnte. Im Jahre 1823 verschaffte er sich das Recht, ein Billard einzurichten; der folgende Schritt bestand in der Anlage zweier Kegelbahnen ausserhalb Tavasttull. Darüber waren die Wirtshausbesitzer Carl August Halleen und Christian Lindblom sehr erbost. In der Klagebeantwortung wurde darauf hingewiesen, dass überhaupt kein Nachteil daraus entstanden sei, da die Kunden es für gut genug hielten, «der Kläger Spielbahnen und Schenken aufzusuchen, wo sie gewöhnlich niemand anders trafen als Kellner, Gesellen, Lehrlinge und deresgleichen mehr». Im Zusammenhang mit der Kegelbahn fand auch kein Ausschank statt.

Daraus ging hervor, dass Boneraud nur in geringem Masse selbst in diese Angelegenheiten verwickelt war. In der Praxis wurden die Geschäfte durch seinen Buchhalter geleitet, den Schweizer Johann Kestli, auf den zurückzukommen wir noch Gelegenheit haben werden. Boneraud persönlich war zeitweise spurlos verschwunden. Im Jahre 1824 wurde er sogar von der Schweiz aus gefahndet, wo seine Frau und die Familie keine Nachricht von ihm hatten. Zwei Jahre später wurde er tatsächlich dazu veranlasst, in seine Heimat zurückzukehren, um dringende Familienangelegenheiten zu regeln. Nach seiner Rückkehr dürfte er sich nicht mehr mit seiner Berufsausübung befasst haben. Die Berufsrechte durfte er indessen bis zu seinem Tode behalten. Ende Juni 1831 reiste er mit Florio Anton Catani, der damals bloss elf Jahre alt war, nach Mitteleuropa. Einige Jahre später erfuhr man durch eine Erkundigung, dass der Konditor Andreas Boneraud am 26. Juli 1835 in Odessa gestorben war.

Im Verlaufe der Jahre fasste Bonerauds Ombudsmann und Kamerad in der finnischen Hauptstadt festen Fuss – oder besser gesagt in ganz Südfinnland. Kestli war am 14. Januar 1789 in Lavin geboren worden. Aus dieser Gegend fand sich die Mehrzahl der Zuckerbäcker in Venedig. Die Lagebestimmung ist von einem gewissen Interesse, gingen doch die beiden Familien Boneraud und Catani von Lavin aus und unterhielten ausserordentlich lange Verbindungen mit ihrem Heimatort – mit Ausnahme z. T. der Familie Boneraud. Hier haben wir auch eines der konkretesten Beispiele für die Bedeutung der Familienbeziehungen in bezug auf die gegenseitige Zusammenarbeit der Zuckerbäcker, welche durch die grossen Distanzen und durch nationale Grenzen nicht behindert wurde.

Gemäss einer Bestätigung von Florio Catani war Kestli bis zum Juli 1815 beim Erstgenannten in Stellung sowie bei dessen verstorbenem Cousin Alexis Catani in Göteborg. Nachher hatte er vom 1. August 1815 bis zum 17. August 1818 bei Soltani in Turku gearbeitet. Seine Verdienste berechtigten Kestli zum Bürgerrecht in Porvoo, dessen erster Zuckerbäcker er wurde und wo er sich für einige Jahre niederliess. Das Jahr 1821 war in mancher Beziehung entscheidend: er vermählte sich mit Johanna Forsström; der Ehe entspross die Tochter Johanna Emilie. Vom 1. Oktober an mietete er für nicht weniger als 1770 Rubel in bar das untere Stockwerk des Rathauses zu Helsinki, zusammen mit dem Recht, ein Billard einzurichten und Reisende zu beherbergen.

Es scheint, dass diese Tätigkeit von Anfang an kombiniert war mit dem Verkauf von Branntwein oder wenigstens einer Art Konditoreigeschäft. Auch der Kegelsport kam recht schnell auf die Bildfläche. Kestli begnügte sich nicht mit jenen Bahnen, die er in Bonerauds Namen ausserhalb Tavasttull angelegt hatte, sondern er plante entsprechende Anlagen auch beim Kamp. Als Pächter des Gebietes widersetzte sich der Apotheker Carl Aschan dem Arrangement und wunderte sich gleichzeitig, mit welchem Recht sich Kestli daran machen konnte, gleich auch noch Liköre auszuschenken. Es half nichts, dass dieser sich verpflichtete, keine «Schweizeri» beim Kamp einzurichten – das Projekt wurde verworfen, und der rührige Unternehmer musste sich

wohl trösten mit der Bahn und der Bude, die er in aller Stille im Bereich des Gärtners Petter Björkström errichten liess.

Kestlis vielseitige Geschäftstätigkeit zog die Aufmerksamkeit auf sich, und man konnte sich mit Fug und Recht fragen, wie weit er zu gehen wagte, indem er sich Bonerauds Namen als fadenscheinigen Deckmantels bediente. Im Jahre 1827 machte er der Sache ein Ende, indem er dem Bürgerrecht in Porvoo entsagte und um entsprechende Befugnisse in Helsinki nachsuchte. Es erwies sich, dass sich die Formalitäten nicht so leicht ordnen liessen. Der Stadtrat forderte einen Beweis, dass die Zusammenarbeit mit Boneraud aufgehört hatte. Das zu bezeugen war Kestli bereit; gleichzeitig wies er darauf hin, dass Boneraud sein Bürgerrecht kaum mehr brauchen könne, was nichts anderes hiess, als dass die Anzahl Konditoren intakt gehalten wurde.

Die Argumentation hörte sich jedoch nicht überzeugend genug an. Die Ratsherren fanden es keineswegs klar, dass Kestli alle seine Verpflichtungen in Porvoo erfüllt hatte. Gleichzeitiges Bürgerrecht in zwei Städten konnte nicht in Frage kommen, und nach erfolgter Abstimmung blieb das Gesuch unberücksichtigt. Einige Monate später kam Kestli mit sämtlichen Dokumenten zurück, diesmal waren sie in Ordnung, und erst da wurde auf die übliche Art und Weise Menns und Jerngréns Gutachten eingeholt. Die Berufskollegen waren vermutlich während längerer Zeit darüber verärgert, wie wenig wählerisch der Bittsteller seine Tätigkeit in der Hauptstadt entfaltet hatte, sie nahmen die Gelegenheit wahr, Kestli eines auszuwischen. Wie gewöhnlich wurden die Verdienstmöglichkeiten in den schwärzesten Farben ausgemalt: «Die Erfahrung hat gezeigt, wieviel Leid eine übertriebene Anzahl Likörverkäufer mitführen kann, wenn deren Zahl den Bedarf in einer Stadt übersteigt; wir waren ehemals derer drei daselbst und hatten einen derart kleinen Absatz unserer Waren, unter anderem vor allem der Zuckergebäcke, dass wir sehr häufig nicht ohne besonderen Verlust für uns gezwungen waren, teils mit Rabatt zu verkaufen, teils vorgelegte Waren überhaupt wegzuwerfen...».

Vom Standpunkt der Zuckerbäcker aus wirkte die Darlegung vollkommen albern und führte mutmasslicherweise zu einem grotesken Schlussresultat, in einer für diesen Zweck geschaffenen mathematischen Formel: «Kestly, der hierzu die Befugnis zu einer Verpflegungsstätte

von Boneraud gepachtet hat, würde im Falle seiner Aufnahme nicht nur die Anzahl Konditoren erhöhen, sondern Raum lassen für neue Eingriffe in unsere Rechte, was somit successiv, bei einer gleichen Fortsetzung, schliesslich zum Resultat führen würde, dass hierzulande mehr Konditoren und Zuckerbäcker wären als Einwohner. . . » Wenn demgegenüber Kestli die direkte Übernahme der Befugnisse Bonerauds zugestanden würde, so hätten sich Menn und Jerngrén dem nicht widersetzen können. Dessen ungeachtet fasste der Stadtrat den Beschluss, Kestli ein persönliches und neues Bürgerrecht zu erteilen. Beschwerde wurde eingereicht, und in seiner Entgegnung dazu fand Kestli die Einwände seiner Kollegen «als solche von wirklichen Schankwirten, die als solche in Tat und Wahrheit nicht die aufgeklärtesten und erleuchtetsten sind». Der Senat stellte seinerseits fest, dass die Akten zu spät eingereicht wurden und nahm die Angelegenheit nicht zur Behandlung an. Im Februar 1829 legte Kestli den Bürgereid vor dem Stadtrat ab, und die Anzahl der Konditoren in der Stadt stieg damit auf vier.

Es scheint nicht wahrscheinlich, dass Kestli durch seine neuerworbene Stellung den übrigen Zuckerbäckern grösseren Abbruch in deren Berufstätigkeit bereitet hat. Er verhielt sich in der Folge verhältnismässig passiv und begnügte sich mit dem Rahmen, der schon in der formellen Zusammenarbeit mit Boneraud vorgezeichnet war. Im Jahre 1843 sagte sich Kestli von seinem Bürgerrecht in Helsinki los, hernach kreisen öffentliche Urkunden nur noch um seinen Hof, Nr. 22 gegenüber der Alexanderstrasse. Den hatte er schon im Jahre 1824 dem früheren Ratsherrn Grahn abgekauft, und dort war, nach allem zu schliessen, auch die Konditorei eingerichtet worden.

Zu Beginn der 1840er Jahre war Kestlis Haus in einem schlimmen Zustand, und die Behörden griffen mit dem Hinweis auf die geltende Bauordnung ein. Zunächst wurde verlangt, dass der Hofbesitzer die Treppe zur Konditorei abreißen solle, und später wurde er der Drohung ausgesetzt, dass das ganze zweistöckige Gebäude an einen weniger zentralen Ort umziehen müsse. Kestli fand die angebotenen Ersatzmöglichkeiten sehr zu seinen Ungunsten und ging zum Äussersten, um dort bleiben zu dürfen: «Mit untertäniger Bitte um Gnade und Gerechtigkeit wird ein vom Unglück verfolgter Graukopf ge-

zwungen, vor Ihro Kaiserlichen Majestäts Hohem Thron einen Kniefall zu machen.»

In der Beschwerdeschrift wurde ein Lebensschicksal aufgerollt, das für die aus Graubünden stammenden Zuckerbäcker als recht typisch betrachtet werden muss: «Geboren in Armut, wurde ich beim Eintritt ins Jünglingsalter gezwungen, Vaterland, Eltern, Heim und all das, was mir am liebsten war auf dieser Welt, zu verlassen, um in anderen Ländern mein Auskommen zu suchen.» Durch Sparsamkeit und Entbehrungen erwarb sich Kestli den zur Diskussion stehenden Stadthof, den er liebte, «wie eben ein Schweizer sein Heim liebte». Nunmehr war er infolge Krankheit und Alter verhindert, seinen Beruf weiter auszuüben, und deshalb versuchte er, so gut er konnte, sich selbst, seine bejahrte Gattin und die «durch eine übereilte Heirat unglückliche Tochter» zu versorgen.

Die Beschwerde wurde abgelehnt. Die Behörden waren indessen säumig, solche Massnahmen zu ergreifen, welche den Konditor genötigt hätten, zu seinen Lebzeiten Haus und Heim zu verlassen. Johann Kestli starb sechzigjährig am 25. Juli 1850. Erst im Jahre 1855 wurde die Streitsache um den Hof mit der Witwe Johanna wieder aufgenommen. Die Lage der Familie hatte sich wahrhaftig nicht zum besseren hin entwickelt: ausser dem Familienoberhaupt waren inzwischen auch die Tochter und deren Taugenichts von Mann, der Unterleutnant Ernfrid Leonard Gagneur, gestorben. Frau Kestli hatte «mehrere kleine vater- und mutterlose Kinder zu beherbergen, welche die einzige nackte Hinterlassenschaft nach dem Tod meiner Tochter bildeten». Die Lage wurde durch den Kriegszustand und durch die damit verbundenen Mühseligkeiten alles andere als erleichtert. Die Schlussentsenz ist wahrhaftig traurig. Auf welche Art und Weise die Witwe die Lage mit den Enkelkindern ins reine bringen konnte, entzieht sich meiner Kenntnis, auch haben die Urkunden keinen direkten Zusammenhang mehr mit der recht harten Willkür des Zuckerbäckergewerbes in unserem Land.

Johann Kestli waren keine männlichen Nachkommen beschieden. In Helsinki kommt doch 1842 ein Bäcker Geselle mit demselben Namen vor, der nach Rendsborg befördert wurde, «kostenlos da arm». Man könnte sich denken, dass es sich um die gleiche Person handelt, welche im Jahre 1847 in Turku den Bürgereid abgelegt hatte und das

Theaterrestaurant übernahm. Überdies wird Daniel Kestli als Reisender von Turku nach Odessa im Juni des Jahres 1819 genannt.

Und schliesslich machte der Konditorgeselle Caspar Kestli, Daniels Sohn, einen Versuch, das Bürgerrecht von Porvoo zu erwerben. Das Gesuch wurde verworfen, mit dem Hinweis, dass der Entsprechende nicht Einheimischer war, ein Umstand, welcher in bezug auf das Zuckerbäckergewerbe früher nie als ein formelles Hindernis betrachtet worden war. Dadurch wurde Caspar veranlasst, um die finnische Staatsbürgerschaft zu ersuchen, aber dessen ungeachtet dürfte er nicht im Lande geblieben sein. Seine Lebensbeschreibung gibt die Familienbeziehungen wieder: die Mutter hiess Anna Catani und der Vater Schemy Boneraud. Geboren in Graubünden im Jahre 1802, hatte er sich nach Odessa begeben, wo er in eine gründliche Lehre beim Konditor Hartmann Köhl²⁴ eintrat. Das scheint ein recht abgelegener, aber ziemlich wesentlicher Rückzugsort für in Finnland wirksame Zuckerbäcker gewesen zu sein.

Bandly – Medaille und Konkurs

Auch Raget Bandlys²⁵ Schicksal entbehrt weder tragischer noch typischer Aspekte: er kam aus Zillis, wo er am 26. November 1807 geboren wurde. Von allem Anfang an war er bei Menn in Helsinki in Stellung und erwarb sich so in den Jahren 1822 bis 1828 eine bedeutende Geschicklichkeit, welche er darüber hinaus durch eine kürzere Tätigkeit bei C. Zemy & Co. in Petersburg noch vervollkommnete. Als er dann im Sommer 1831 um das Bürgerrecht als Schweizer Konditor und Destillateur ersuchte, hatte er Menn als seinen mächtigen Beschützer. Es war denn diesmal auch keine Frage um abstinenzfreundliche Gesichtspunkte, noch kam man auf die Überzahl an Zuckerbäckern im Verhältnis zur Einwohnerzahl der Hauptstadt zu sprechen. Demgegenüber wurde Bandly die Weisung erteilt, eine Meisterprüfung unter der Aufsicht von Kestli und Jerngrén abzulegen.

²⁴ Aus Bergün/Bravuogn oder Chur. In Odessa waren wohl noch andere Bündner. (BM 1936, S. 219.)

²⁵ Eigentlich *Bandli*.

Auf diese Weise liess man es zu, dass die Bestimmungen des Zunftwesens auch auf das Zuckerbäckergewerbe übertragen wurden. Dies hatte zur Folge, dass ein grösseres Gewicht auf die Gesellenzeit gelegt wurde und dass richtige Meisterprüfungen aktuell wurden. Zum Beispiel hatte in Stockholm die dortige Zuckerbäckergesellschaft schon im vorhergehenden Jahrhundert eingehende Regeln für die verschiedenen Phasen der Ausbildung formuliert, welche in der Kontrolle des Meisterstückes gipfelte. Der Geselle musste eine ganze Reihe Prüfungen ablegen, wobei die ganze Skala der Berufskenntnisse, darunter auch Glacéherstellung und Getränkezubereitung, öffentlich demonstriert werden musste. Die Hauptnummer pflegte indessen im Backen eines Kuchens zu bestehen. In die Arbeit dieses Kuchens legte der Konditor all seine erworbene Geschicklichkeit. Aus guten Gründen wurde der Kuchen auch als ein natürliches Symbol für das ganze Gewerbe aufgefasst.

Kuchen wurden bei wichtigen Familienfeiern aufgetischt: Geburtstag, Taufe, Beerdigungen und vor allem bei Hochzeiten. Gleich wie das Konfekt und andere feine Sachen dienten die Kuchen auch als Schmuckgegenstand im Zentrum des festlichen Gelages. In der Regel war selbst der Baumkuchen, eventuell mit Ausnahme eines tragenden Rumpfes, wohl essbar. Man sah die phantasievollsten Gebilde, die man sich denken konnte, ganz besonders im Zusammenhang mit der Meisterprüfung. Es ging dabei nicht mehr nur um eine veredelte Art des Bäckerhandwerks, sondern vielmehr um einen individuellen Schaffensprozess mit Anknüpfungspunkten zu Architektur und Skulptur.

Die Vorbereitungen begannen auf dem Papier. Die Entwürfe zum geplanten Baumkuchen ergaben wahre Konstruktionszeichnungen. Gerne bediente man sich architektonischer Elemente, die getrennt hergestellt wurden und schliesslich mit Karamelzucker zusammengefügt wurden. Ein Teil der Details konnte direkt von Hand geformt werden, während andere im Zwischenstadium das Modellieren in wachsähnlichen Gipsformen erforderten. Das fertige Produkt war in der Regel ein turmartiges, sich nach oben verjüngendes Gebilde auf verschiedenen Ebenen. Gefüllt mit Früchten und Süssigkeiten sowie dekoriert mit bunten Wimpeln oder anderen Verzierungen, war das Ganze ebenso anmutig wie ein vollgetakeltes Schiff.

Recht klar ist die Tatsache, dass die Beurteilung des Resultates in erster Linie sich auf ästhetische Qualitäten abstützte, auf Farbwahl und Proportionen, Balance und Übereinstimmung zwischen Material und dessen Funktion. Wie die Konstruktion dann schliesslich schmeckte, war im Vergleich dazu eine fast sekundäre Frage – technische Forderungen konnten nicht ohne weiteres mit den Interessen des Feinschmeckers in Übereinstimmung gebracht werden. Auf diesem Hintergrund ist es vollauf verständlich, dass des Konditors Tätigkeit gerne den freien Berufen zugerechnet wurde, den Künstlerberufen also.

In Finnland wurde dieses Zeremoniell nicht in vollem Umfang wahrgenommen. Im Zentrum der Meisterprüfung stand auch hier der Baumkuchen, aber sicher begnügte man sich oft mit verhältnismässig anspruchslosen Schöpfungen. Die Prozedur wurde erst im Zusammenhang mit dem Niederlassungsgesuch aktuell, und auch da wurden die Regeln nicht konsequent beachtet. Wie Bandy die Meisterprüfung ablegte, geht aus den Urkunden nicht hervor. Er bestand jedenfalls die Prüfung und etablierte sich gleichberechtigt mit Menn, Jerngrén, dem abwesenden Boneraud und Kestli.

Gemäss den Inseraten lag Bandy's Konditorei zuerst im Hof der Erben des Ratsherrn Eric Borgström am «dreieckigen Markt» und hernach im Hause des Referenzsekretärs Bror Ulric Björkstén an der Esplanade. Die Einrichtungen scheinen geschätzt worden zu sein, denn unter anderen besuchten Topelius und seine Freunde oft Bandy's Etablissement. Seine Fachkenntnisse waren ohne allen Zweifel gediegen, aber dessen ungeachtet führte der Weg abwärts.

Die Misserfolge des Konditors konnten wenigstens nicht mangelnder Aktivität zugeschrieben werden. Im Jahre 1839 hielt Bandy für den Bau eines Hauses darum an, über einen Teil des sogenannten Ramstedtschen Feldes unweit Ulrikasborg disponieren zu dürfen. Und zwei Jahre später richtete er sich auf die gleiche Art und Weise auf dem Grundstück Nr. 16 beim Boulevard ein. Diese Initiativen führten allerdings nicht zum erhofften Resultat, demgegenüber gelang es ihm, Högholmen für fünf Jahre zu pachten. Von da an wurde man gewahr, dass der Pächter ohne Erlaubnis Lehm von Högholmen wegtransportiert hatte; man liess ihm deshalb eine Warnung zukommen, weil er dem Vertrag zuwider gehandelt hatte. Der folgende Misserfolg liess

nicht lange auf sich warten: im August 1841 wurde Bandy für schuldig befunden. Zur Verpfändung geeignetes Mobiliar fehlte, weshalb des Konditors Hof Nr. 9 im Quartier Mården in Beschlag genommen wurde. Darauf wurden ebenfalls seine Anbauten und die Kegelbahn auf Högholmen mit Beschlag belegt. Bei dieser Lage erklärte sich Bandy bereit zum Konkurs.

Indem er die Geschäfte noch abwickelte, konnte Bandy die grösste Gefahr abwenden. Für die grosse Summe von 13 000 Rubeln in Noten veräusserte er sein Konditorei- und Destillateurgeschäft an den Zuckerbäckergesellen Ferdinand Tschur.^{26a} In das Übereinkommen fiel nicht nur die gesamte Apparatur, welche der Betrieb erforderte, sondern auch die Überweisung des Bürgerrechtes. Bandy versperrte sich dadurch jegliche Möglichkeiten zur selbständigen Berufsausübung. In der Praxis hatte dies kaum grössere Bedeutung, denn innert kurzer Zeit wurde er vollständig arbeitsunfähig. Im Jahre 1845 kehrte er zu seinen Verwandten in Zillis zurück, und gemäss einem drei Jahre später ausgestellten Arzteugnis litt er an Gedächtnisschwund, der an Schwachsinn grenzte.

Der Schluss war recht betrüblich. Zu jungen Jahren konnte man sich wahrhaftig nicht beklagen über Bandlys Entschlossenheit und Geistesgegenwart. Dafür wurde ihm sogar die «Medaille in Silber zu tragen im Vladimir-Ordensband» zugesprochen, mit der Aufschrift: «Für die Rettung von Mitmenschen.» Der Hintergrund dazu mag kurz erzählt werden: Am 30. November 1830 hatten sich die Kinder der Arbeiterwitwe Forsell – Wilhelm 14, Anna Christina 12 und Helena 9 Jahre alt – hinaus zur Bucht von Tölö begeben, und zwar mit dem Schlitten. Ziemlich in der Nähe des Strandes fielen sie durch das nur eine Nacht alte Eis. Deren Notlage wurde sofort beobachtet sowohl vom Unteroffizier der See-Equipage, Carl Otto Ramstedt, der «auf Gleitschuhen zur besagten Bucht hinauf lief», als auch vom ebenfalls sich auf Gleitschuhen fortbewegenden Studenten Salomon Jansson. Hilfe eilte auch vom Lande herbei, und zwar vom nahe gelegenen Mennschen Wirtshaus, wo Bandy arbeitete. Unter gemeinsamen Anstrengungen wurden die Kinder gerettet, das jüngste von ihnen, nachdem

^{26a} Tschur = Tschurr aus Donath oder Scharans?

es schon zweimal unter die Wasseroberfläche gesunken war. Die Aktion wurde in erster Linie von Bandy angeführt, der zunächst das schwächere Eis einschlug, um sich dann, auf einem Brett liegend, zum Unglücksort vorzuarbeiten. Unter der drohenden Gefahr, selbst im Wasser zu versinken, gelang es ihm, ein Opfer nach dem andern zu ergreifen. Auf dem Schlitten wurden die Kinder unmittelbar darnach zum Wirtshaus gebracht, wo der Chefarzt Granfeldt dafür besorgt war, dass ihnen aus dem Abenteuer kein Nachteil erwuchs; nachher schickte er sie mit einem Reichstaler in der Hand nach Hause.

Nach allem zu schliessen weckte das Ereignis Aufsehen. Im Verlaufe des Sommers gab der Generalgouverneur dem Landeshauptmann in Auftrag, die Rettungsarbeiten im Detail zu ermitteln. Sämtliche Zeugen waren sich darüber einig, dass sich Bandy der grössten Gefahr ausgesetzt hatte, und dass somit er eine Auszeichnung verdiene. Ein Jahr nach dieser Episode durfte er denn auch vom Landeshauptmann die Medaille entgegennehmen, welche ihm der Kaiser zuerkannt hatte.

Diese Begebenheit muss mitberücksichtigt werden, wenn das abschliessende Urteil über Bandlys Tätigkeit formuliert wird. Es ist sicher, dass er in seinem ursprünglichen Heimatland starb, ohne den Kontakt mit der Familie in Helsinki wieder aufgenommen zu haben – er heiratete im Jahre 1835 Regina Apollonia Schneider in Reval. Es fiel also Frau Bandy zu, selbst für ihren Unterhalt besorgt zu sein, ebenso für die zwei minderjährigen Kinder, von denen die Tochter, Leontine Apollonia, erst am 13. Juli 1845 geboren wurde. Sie beschäftigte sich mit Handarbeiten und erhielt im Jahre 1848 die Erlaubnis, ein kleines Geschäft für ihre und anderer Leute Erzeugnisse zu eröffnen. Es scheint wahrscheinlich, dass die Einnahmen aus dieser Aktivität gut waren, denn in späteren Jahren unternahm die «Modehändlerin» Bandy oft Auslandsreisen. Sie starb erst am 26. Juli 1878 als Mitglied der deutschen Vereinigung in Helsinki. Ihr Sohn David Rudolf liess sich als Handelsbuchhalter ausbilden und hielt sich während längerer Zeit in südlichen Ländern auf. Das Konditoreigewerbe kam indessen nicht mehr in Frage.

(Fortsetzung in der folgenden Nummer)