

Zeitschrift: Jahrbuch der Historisch-Antiquarischen Gesellschaft von Graubünden
Herausgeber: Historisch-Antiquarische Gesellschaft von Graubünden
Band: 115 (1985)

Artikel: "Truckhs in die Mödel" : Bemerkungen zur Gebäckmodelsammlung des Rätischen Museums
Autor: Brunold-Bigler, Ursula
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-595758>

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: 12.01.2026

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

«Truckhs in die Mödel»

Bemerkungen zur Gebäckmodelsammlung des Rätischen Museums

Ursula Brunold-Bigler

Beim Gebäckmodel handelt es sich um ein Gebrauchsgerät aus Holz, Ton, Stein, Zinn, Schwefel oder Gips zum Ausformen und Bebildern von nur wenig quellendem Teig. Augenfälligstes Merkmal sind die negativ gefertigten Zierelemente, die geschickte Hände entweder mit Teig ausfüllen oder ihm aufpressen. Das so entstandene Positiv wird nun je nach verwendeter Teigart gebacken, nur geflämmt oder getrocknet. Gebäckmodel unterscheiden sich demnach insofern von den Backformen, dass bei letztern die eingeprägten negativen Verzierungen erst nach dem Backprozess als Positivdekor erscheinen¹.

Die Geschichte der Gebäckmodel lässt sich bis um 2500 v. Chr. zurückverfolgen: Ausgrabungen der Stadt Mohenjo-daro im Industal brachten im Jahre 1933 eine Anzahl dieser Teigformen hervor. Neben mesopotamischen, ägyptischen, griechischen Bäckern stellten viel später auch römische gemodeltes Gebäck her. In Ostia bargen Archäologen 400 Bruchstücke und ganze Model, die aus der Zeit zwischen 200 und 250 n. Chr. stammen. Die Darstellungen zeigen Spiele, Wagenrennen im Zirkus, Gladiatorenkämpfe, Kämpfe wilder Tiere untereinander sowie Theaterszenen. Man erinnere sich dabei an das berühmte Wort aus einer Satire Juvenals: «Ruhig bescheidet sich's jetzt [das Volk] und wünscht zwei Dinge nur ängstlich, Brot und Spiele.» Während den Spielen wurde nämlich Modelgebäck unter die Menge verteilt². Auch in Deutschland und der Schweiz kamen römische Tonmodel zum Vorschein³. Die Kunst der Gebäckmodelherstellung geriet in nachrömischer Zeit während Jahrhunderten in Vergessenheit, denn erst im 13. Jahrhundert markieren Kalksteinmodel aus dem Mittelrheingebiet den Neubeginn der Modelgeschichte in Mitteleuropa⁴. Nicht eher als nach 1900⁵ sollte die Beliebtheit der Gebäckmodel abflauen: Die leichter zu verwendenden und billigeren Umrissmodel aus Weissblech, mit denen man auch stark fetthaltige Teige ausstechen konnte – man denke etwa an die «Grassins» aus dem Engadin, eine Art «Mailänderli», – verdrängten zusehends die traditionellen Holz- und Tonmodel. Dem 1930 gegründeten Heimatwerk gelang es, den Modelgebrauch zu revitalisieren, so dass heutzutage sogar Warenhäuser Gebäckmodel aus Holz oder Ton anbieten.

Die Erforschung dieses Gebrauchsgutes hat in den letzten 20 Jahren starken Aufschwung erlebt, wie dem reichbestückten Literaturverzeichnis des 1982 erschienenen Werks über geschnitzte Gebäckmodel von Edith Hörandner⁶ zu entnehmen ist. Die volkskundlich geschulte Autorin befasst sich mit der Ge-

schichte der Model, stellt deren Motivvielfalt in den Rahmen des Brauchlebens, widmet sich technischen Problemen und bietet Einblick in die historische Entwicklung des Lebküchnerhandwerks. Da sie sich jedoch auf die aus Holz gefertigten Unikate beschränkt, geraten Fragen zur Distribution und Bildbotschaft der seit dem 17. Jahrhundert serienmäßig fabrizierten, deshalb preisgünstigeren und äusserst beliebten Tonmodel unter Eis.

Inwiefern rechtfertigt sich ausserdem angesichts der Literaturflut eine weitere, auf Graubünden begrenzte Studie? Regionalforschung ist unbedingt notwendig, da sich Volkskultur und Kulturgeschichte auch in geographischen Kleinräumen vollziehen. Es gilt hier einerseits auf allgemeine in Graubünden vorhandene Kulturphänomene hinzuweisen, anderseits die regionalspezifischen Besonderheiten herauszukristallisieren. Die zerstreuten Quellen, wie handschriftliche und gedruckte Kochbücher, obrigkeitliche und kirchliche Dekrete sowie volkskundliche und sprachwissenschaftliche Erhebungen geben Aufschluss über einst in Graubünden mit Modellen geformte Süßigkeiten. Aus der rein handwerklich-künstlerischen Betrachtungsweise präsentiert sich das Material des Rätischen Museums ziemlich uneinheitlich: die Spannweite reicht von meisterhaft gestochenen, für patrizische Kreise bestimmten Stücken bis zu aus ungelenken Händen ländlicher Freizeitschnitzer stammenden Arbeiten. Parallel zur zeitlichen Zuordnung müssen also eine schichtspezifische und mit aller Vorsicht eine geographische erfolgen.

Im folgenden wird die stattliche Sammlung von 55 in Graubünden verwendeten Backmodellen erstmals mit einem kommentierten Katalog vorgestellt. Dieser soll nicht nur Bestandesaufnahme von Objekten sein, sondern vor allem den ihnen gebührenden kulturhistorischen Rahmen herstellen.

Modelikonographie

Die mit Modellen ausgeformten Gebäcke gehörten auch in oberschichtlichen Kreisen nie zu den alltäglichen Nahrungsmitteln, sondern waren stets Bestandteil der *Festtage* im Lebens- und Jahreslauf. Einzelne Motive nehmen mit ihrer zum Teil unverständlich gewordenen Bildsprache direkt auf gewisse Ereignisse Bezug. Ein Motiv hat bis heute nicht an Symbol- und Zugkraft verloren: das Herz. Jede Zeitgenossin, die ein Herz aus Lebkuchenmasse, Marzipan oder Anisbrotteig geschenkt erhält, weiss sofort, dass in der Brust des Spenders ein liebentbranntes Herz schlägt.

Das stilisierte Menschenherz als Symbol der Liebe taucht erstmals in der höfischen Minnekunst des 14. und 15. Jahrhunderts auf, auch das glühende Liebe ausdrückende Flammenherz finden wir im Umkreis der höfisch-ritterlichen Welt des späten 15. Jahrhunderts. Zweihundert Jahre später schmückt das Herz populäre Liebesgaben⁷, zu denen auch Backmodel und damit verziertes

Backwerk gehören. Grosser Beliebtheit scheinen sich seit der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts kleine Tonmodel mit herzförmig gerahmten Liebespaaren erfreut zu haben. Diese Herzformen schliessen zudem ein Herz ein⁸ oder werden von einem Flammenherzen überhöht (Taf. 1,1)⁹. Die barocke Freude an der Wiederholung und Steigerung macht sich offensichtlich bemerkbar. Noch im 19. Jahrhundert finden wir dieses Phänomen auf Modellen. Ein aus der katholischen Surselva stammendes Exemplar (Taf. 1,2) zeigt im Zentrum ein Herz mit Marien- und Christusmonogramm, unter welchem ein kleines Herz Jesu mit dem Dreinagelmotiv (Kreuzesnägel) plaziert ist. Aus dem grossen Herzen sprossen zwei Blätterpaare, Sinnbilder wachsender Liebe. Das innere umhüllt gleichsam schützend eine Gemse. Fünf Sterne füllen nach dem volkstümlichen Prinzip des «horror vacui» die leeren Zwischenräume aus. Diese eindrucksvolle Liebesgabe stellt die Beziehung zweier Menschen in frommem Glauben Christus und seiner Mutter anheim. Die Kühnheit oder gar Tollkühnheit der Bündner Gemsjäger verlangte geradezu nach besonderem himmlischem Schutz, den die in der populären religiösen Kunst seit dem 18. Jahrhundert viel verwendeten Ligaturen der Namen Jesu und Mariae für die Betroffenen ausstrahlten¹⁰.

Ikonographische Besonderheiten unter den Liebespaardarstellungen bilden *Adam* und *Eva* (Taf. 1,3), die ersten Menschen. Bei den verschiedenen Holzgeräten, welche die Stammeltern der Menschheit zeigen, stehen die Backmodel zahlenmässig an erster Stelle¹¹. Dieser Bildvorwurf steht in engem Zusammenhang mit jeder hochzeitlichen Verbindung der Geschlechter und kennzeichnet solche Model als Liebesgabe oder Hochzeitsgeschenk. Eine motivgeschichtliche Seltenheit präsentiert ein wahrscheinlich im Engadin geschnitzter Model aus dem 17. Jahrhundert mit dem unbekleideten alttestamentlichen Paar (Taf. 1,4): «Obwohl der biblische Schöpfungsbericht ausdrücklich hervorhebt, dass Adam und Eva nackt waren und sich ihrer Nacktheit nicht schämten, wird dies doch von den Herstellern der Volkskunst selten genug respektiert. So gut wie nie zeigt die Volkskunst wirklich den nackten Körper. Nach dem biblischen Bericht tritt die menschliche Bekleidung erst nach dem Sündenfall auf, wenn es heisst (Gen. 3,21): ‹Und Gott der Herr machte Adam und seinem Weibe Röcke von Fellen und kleidete sie›¹².»

Von derben Polterabendscherzen und deftigen Anspielungen auf die kommenden Ereignisse der Hochzeitsnacht künden zwei sich paarende Vögel auf einem Model des ausgehenden 17. Jahrhunderts¹³. Das Motiv bietet keinerlei Interpretationsschwierigkeiten, denn noch heute braucht der unbeschwerete Volksmund den Ausdruck «vögeln» für koitieren (Taf. 2,5)¹⁴.

Die Biedermeierzeit ersetzte das Liebespaar durch zwei schnäbelnde *Tauben* (Taf. 2,6), welche schon der römische Naturhistoriker Gaius Plinius secundus

wegen ihrer ausgeglichenen und beständigen Liebe als Vorbild für die Menschen pries. Die Emblembücher des 16. und 17. Jahrhunderts¹⁵ nahmen die antike Tradition wieder auf und gelten somit als ikonographische Vermittler für die Imagerie populaire von 1790–1830¹⁶ und für gleichzeitig hergestellte Tonmodel¹⁷.

Weil die Liebe zwischen Mann und Frau nicht ohne Folgen bleiben sollte, enthält ein Model aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Einzelteile zum Zusammensetzen einer Wiege samt dem dazugehörenden *Fatschenkind* (Taf. 2,7). Derart ausgemodeltes Gebäck erhielten Bräute am Hochzeitstag als leisen Wink¹⁸. Die *Taufe* des jungen Erdenbürgers gab wiederum Anlass – vor allem in den besseren Häusern – zur Herstellung von passendem Festgebäck für die eingeladenen Gäste. Ein Modelbeispiel, datierbar um 1700, bringt eine ledige Patin, geschmückt mit riesigem Schappel (Taf. 2,8). Stolz stellt sie sich mit dem Täufling auf dem Arm zur Schau¹⁹.

Der *Schulbeginn* des Kindes erhielt durch Süßwaren festtägliche Überhöhung. Aus den Satiren des Horaz (Sermones I, 1,25) erfährt man, dass schon römische Lehrer ihre ABC-Schützen mit Süßigkeiten aufmuntern und anspornen wollten. Die Alphabetttafel auf Backmodellen (Taf. 2,9) war also zum Formen von Schulanfangsgeschenken der Eltern oder Paten an die Kinder bestimmt²⁰. Dass die von Hand modellierten, in Bündner Kochbüchern des 17. und beginnenden 18. Jahrhunderts erwähnten süßen Einzelbuchstaben dem gleichen Zweck dienten, darf vermutet werden²¹. Mit grosser Wahrscheinlichkeit sind auch die vielen Tiere, wie Fische (Taf. 3,10), Hunde, Schweine, Eichhörnchen, Löwen, Delphine (Taf. 3,11) sowie die pflanzlichen Sujets, etwa Granatäpfel, Tulpen und Nelken (Taf. 3,12), aus pädagogischen Intentionen ausgestaltet worden. Eine derartige Sammlung würde dann auf den Prinzipien des Johann Amos Comenius (1592–1670) basieren, der als erster in die elementare Unterrichtspraxis Illustrationen einführte. Seine Fibel «Orbis sensualium pictus» (Erstausgabe 1658) verbindet Wörter und Sachen mit Hilfe von Zeichnungen miteinander²².

Ungewiss ist, ob der Model mit *Monstranz* (Taf. 3,13) und erhöhter *Hostie* zur Herstellung von essbaren Bildern für *Erstkommunikanten* oder *Primizianten* benutzt wurde. Das eucharistische Motiv könnte ebenso *Fronleichnamsbackwaren* aufgeprägt worden sein²³.

Mit den Festen im *Jahreslauf* verbinden sich ausserdem Model mit Niklaus-, Weihnachts-, Neujahrs-, Passions- und marianischen Themen.

Der ältere *Niklausmodel* aus Ton (Taf. 4,14) datiert in die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts²⁴, die jüngere Holzform (Taf. 4,15) um 1700.

Der Keramikmodel zeigt einen säkularisierten «evangelischen» Nikolaus als himmlischen Gabenbringer mit mitraähnlicher Mütze, der Holzmodel jedoch

die katholische Heiligengestalt mit Mitra als Zeichen der Bischofswürde und den drei Kugeln, die nach der Legende auf die Aussteuer für die drei armen Jungfrauen hinweisen. Wie steht es mit der Brauchverankerung dieser beiden Model?

Aus den 1938 in Graubünden abgeschlossenen Erhebungen für den Atlas der schweizerischen Volkskunde geht hervor, dass der Niklausbrauch in den evangelischen Regionen meist erst nach 1920 aufgekommen ist²⁵, im Prättigau frühestens um 1900–1910²⁶. In diesem Tal scheint er indessen um 1850 schon einmal lebendig gewesen zu sein, da der Sagen- und Brauchforscher Franz Josef Vonbun notiert: «In Prättigäu kennt man die sitte, am christabend brot vor die fenster zu legen, das dann vom st. Nicolaus [für seinen Esel] in empfang genommen wird²⁷.» Unser Tonmodel aus dem 17. Jahrhundert ist also ein Importprodukt ohne Brauchverankerung in der evangelischen Bevölkerung. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kannte man St. Nikolaus in der katholischen Surselva²⁸. Nur systematische Quellenforschung könnte noch ältere Brauchbelege ans Licht bringen und somit auch die Funktion dieses Holzmodels als einheimisches Brauchrequisit bestätigen.

Die *Adam- und Eavarstellung* ist nicht nur mit hochzeitlichem Brauch verknüpft, sondern weist auch auf Christi Geburt und somit auf *Weihnachten* hin. Der 24. Dezember ist im Heiligenkalender Adam und Eva gewidmet; in der christlichen Vorstellung erscheint der Sündenfall mit der Menschwerdung des Heilands eng verbunden²⁹. Die in der Emblemlesekunst geübte Oberschicht des 17. Jahrhunderts deutete möglicherweise den *Löwen* (Taf. 4,16) auf der Rückseite des einen Adam- und Evamodels entsprechend der Physiologusfabel als Symbol Christi, des neuen Adams, womit der weihnachtliche Bezug ebenfalls gegeben wäre. Die familiäre Weihnachtsfeier mit Lichter- und Gabenbaum samt Bescherung erlangte in Graubünden erst nach dem Ersten Weltkrieg allgemeine Bedeutung³⁰. In der Frühzeit des Weihnachtsbaumes stellten auch kleinbäuerliche Haushalte gemodeltes Anisgebäck und in Blechförmchen gegossene Quittenpaste als essbaren Baumschmuck her³¹. Vor der brauchmässigen Ausgestaltung des Weihnachtsfestes standen die Vorbereitungen auf Neujahr im Zentrum. Nach Weihnachten buken die Hausfrauen einen Schub Brot und anschliessend eine Menge Gebäck. Aus wohlhabenden Engadinerhäusern sind neben mageren Eierbrötchen, Neujahrsbrötchen mit gröberem Mehl, fetten Eierbrötchen mit und ohne Einschnitt, Buttergebäck, ovalen Neujahrswecken, länglichem Schwarzbrot für die Bettler, Gipfeln, Mandelkuchen, Pitten, Milchbroten, Pfannkuchen, Birnbrot, Hefekuchen auch *Reiterfiguren* (Taf. 4,17)³², ein mit Modellen geformtes Gebäck, wahrscheinlich aus Anisbrotteig, bezeugt. Die alten Reitermodel des 17. und 18. Jahrhunderts standen also sicher noch im 19. Jahrhundert in Gebrauch. Verteilt wurde das Gebäck den

Glück wünschenden und dafür Süßigkeiten heischenden Kindern, den Armen, den Patenkindern, Nachbarn, Verwandten, den ledigen Burschen, welche die Mädchen besuchten, den Sternsingern an Dreikönig³³.

Die *Uhr* (Taf. 5,18) als süsse Zeitmesserin steht in sinnigem Zusammenhang zum Jahresbeginn³⁴.

Das *Jesuskind* als Weltenherrscher und Erlöser verheisst Heil und Segen für das kommende Jahr³⁵. Unser Model zeigt das Salvatorkind (Taf. 2,9), wie es in Prag seit 1639 vom Volk als Gnadenbildtypus verehrt wird. 1655 erhielt die Statue eine Krone, welche der österreichischen Kaiserkrone nachgebildet ist³⁶. Unser Prager Jesulein präsentiert sich noch ohne Krone³⁷, nur mit rhombenförmigem Nimbus, und scheint nach einem frühen Andachtsbildchen³⁸ geschnitzt worden zu sein. Wir dürfen den eventuell im katholischen Tarasp verwendeten Model um 1650 datieren.

In welcher Spanne des Kirchenjahres wurde die *Kreuzigungsszene* (Taf. 5,19) süsem Teig aufgeprägt? Die 1513 gedruckte deutsche Ausgabe der «Passio Domini nostri Jesu Christi», der Fastenpredigtsammlung des berühmten Strassburger Münsterpredigers Geiler von Kaisersberg bringt auf dem Titelholzschnitt einen Hausvater, welcher einen Lebkuchen mit Kreuzigungsdarstellung an die Familienmitglieder und das Gesinde verteilt. Dies bestätigt, dass auch in der *Fastenzeit* Lebkuchen gegessen wurden, und speziell diejenigen, welche das Leiden des Herrn veranschaulichten³⁹. Aus nachreformatorischer Zeit sind zwar keine schriftlichen Quellen überliefert, wohl aber eine Menge derartiger Backmodel als Sachzeugen⁴⁰.

Kirchweihen und *Prozessionen* bildeten weitere Höhepunkte während des geistlichen Jahres. Die *Muttergottes mit dem Kind* (Taf. 5,20)⁴¹ könnte für diese Anlässe ausgebacken worden sein. Nur dem Zusammenprall zwischen Kirchenkultur und volkstümlicher Festfreude verdanken wir die Erwähnung von Lebkuchen als Kirchweihgebäck. 1742 forderte die Lugnezer Geistlichkeit: «Jedermann sei strengstens verboten, an Prozessionstagen oder Kirchweihfesten Zuckerplätzchen, Wein, Schnaps, Lebkuchen und Obst vor Beendigung der heiligen Ämter zum Verkauf anzubieten. Solches verursacht Störungen und verhindert die Andacht . . .» (Übersetzung aus dem Surselvischen)⁴².

Zum Schluss soll noch auf einen Model hingewiesen werden, dessen Motiv keinen Bezug zu brauchtümlichen Höhepunkten im Lebens- und Jahreslauf aufweist.

Charakteristisch für die Denkweise des 16. und 17. Jahrhunderts sind die in überaus zahlreichen Emblembüchern veröffentlichten Sinnbilder: «Das emblematische Verfahren gründet sich auf die Vorstellung, dass die Welt in all ihren Erscheinungen von heimlichen Verweisungen und verborgenen Bedeutungen, also entdeckungsfähigen Sinnbezügen erfüllt sei⁴³.» Backmodel boten die Mög-

lichkeit, die Allegorien samt Devise bequem im Hause zu vervielfältigen⁴⁴. Ein 1637 datierter Model (Taf. 6,21) trägt die Umschrift: «Ich gib mich selbs fürs Vatterland.» Die Pictura zeigt einen Krieger – die beigelegte Krone zeichnet ihn als Fürsten aus –, der Fackel und Schwert in den Händen hält. Auf einem altarartigen Podest lodert das Flammenherz als Zeichen der leidenschaftlichen Hingabe. Der Pelikan, ein dem Physiologus entnommenes christologisches Symbol, deutet auf die geistige Verbindung zwischen der Opferbereitschaft Christi und dem Pflichtgefühl des weltlichen Fürsten gegenüber seinem Volk. Wie Christus für die Seinen in den Tod gegangen ist und sie erlöst hat, so gibt der Herrscher durch seinen Opfertod für das Vaterland dem ihm anvertrauten Volk Freiheit, Frieden und Gerechtigkeit zurück. Die «Pro lege et pro grege» – Thematik des bis zum Tode opferbereiten Fürsten war zwar schon 1581 in Nicolas Reusners «Emblemata»⁴⁵ erschienen, gewann aber durch die Leiden des Dreissigjährigen Krieges, der auch in Graubünden wütete, an bitterer Aktualität. Zumindest ein Teil der Bündner konnte im todesmutigen Fürsten den französischen Herzog Rohan erkennen, der 1638 im Kampf gegen die österreichischen Truppen fallen sollte.

Zur Verwendung der Model

Die besondere Art des Gebäcks, das man mit Modellen formen wollte, bestimmt deren Äusseres. Mit absoluter Sicherheit lassen sich jedoch die verwendeten Teigtypen heute nicht mehr erschliessen, dennoch gelten einige Grundregeln. Ausgesprochene *Lebkuchenmodel* zeigen alle ein verhältnismässig starkes Relief (Taf. 3,11) und sind immer mehr oder weniger derb ornamentiert⁴⁶. Alterfahrene Konditoren bestimmten querrechteckige Model (Taf. 6,22) mit nur wenig tiefem, schräg geschnittenem und dabei glatt belassenem Rand als typische Lebkuchenformen. Oft besteht das Ornament aus Granatäpfeln. Die Rahmung der Bildfläche mit einer ca. 4 mm tiefen Hochkante gilt geradezu als Kennzeichen spezifischer Lebkuchenmodel (Taf. 6,23)⁴⁷.

Für den *Muskazinerlebkuchenteig*, der aus Mandeln, Zucker, Eiern, Zimt, Nelken, Muskatnuss oder -blüten besteht, benützte man gegenständig angeordnete Muschelformen (Taf. 7,24)⁴⁸. Model mit senkrecht in die Platte geschnittenem Relief eigneten sich für das in der Oberschicht des 17. und 18. Jahrhunderts äusserst beliebte *Marzipan*. Der senkrechte Schnitt bewirkt, dass Umschriften (Taf. 6,25) auf Allianzwappen- und Emblemmodellen in Marzipanausformung ausserordentlich präzis geraten⁴⁹. Mit Vorliebe legte man Wappen- und andere kreisförmige Marzipanreliefs auf eine Tortenunterlage⁵⁰.

Die aus Winterthur⁵¹ oder aus dem Bodenseegebiet⁵² stammenden kleinen Tonmodel (Taf. 1,1) mit ihrem feinen, aber scharfen Relief liessen sich bestens einer Marzipanmasse aufprägen. Diese Tonmodel wurden jedoch auch für

Anisbrötchen, einem billigeren Ersatz für das kostspielige Marzipan verwendet. Anstelle der teuren Mandeln tritt Mehl⁵³. Holzmodel für Anisbrötchen weisen feine, vielfach schrägwandig geschnittene Reliefs auf, damit der Teig sich gut aus der Form lösen lässt⁵⁴.

Die Zubereitung der erwähnten Teigsorten wird in oberschichtlichen Bündner Kochbüchern des 17. und beginnenden 18. Jahrhunderts ausführlich beschrieben⁵⁵. Bei diesen Manuskripten handelt es sich um Aufzeichnungen von Hausfrauen, die zuverlässige Anleitungen für wohlgeratenes Festtagsgebäck notierten. Der Gebrauch der Model für Tafelaufsätze aus Marzipan, die wegen der besseren Standfestigkeit eine Tragantverstärkung⁵⁶ benötigten oder gar aus reinem Tragant gefertigt wurden, lag indessen in den Händen professioneller Fachleute, der Zuckerbäcker⁵⁷. Unsere Model für Tragantausformungen mögen sehr wohl von heimgekehrten Bündner Zuckerbäckern aus dem Ausland importiert worden sein⁵⁸. Tragantmodelplatten (Taf. 7,25) bringen ein ganzes Repertoire an Tortenverzierungen, wie verschiedene Blattformen, das Alphabet, Zickzack- und vegetabilische Ornamente oder architektonische Elemente, zum Beispiel Balustraden, Ziegel, Mauern und Obelisken⁵⁹. Letztere lassen sich vollplastisch zusammensetzen, ebenso die Wiegenteile für das Wickelkind (Taf. 2,7) und die beiden Hälften für die Sackuhr (Taf. 5,18). Mit zylindrischen Rollmodellen (Taf. 7,26) konnten Bordüren als Randverkleidungen für Pasteten hergestellt werden⁶⁰.

Im Zusammenhang mit den genannten Teigen sei betont, dass mit Zucker hergestellte Süßigkeiten im 17. Jahrhundert Luxusprodukte für die Oberschicht bildeten⁶¹. Für das 18. Jahrhundert dürfen wir annehmen, dass auch hierzulande habliche Bauern wenige Male im Jahr Zuckergebäck herstellen oder bei Zuckerbäckern kaufen konnten. Erst um 1900 wurde durch die technischen Vervollkommenungen der chemisch reine Rohrzucker zu einem der billigsten Nahrungsmittel. Vor dieser industriellen Entwicklung benützten breite Bevölkerungsschichten Honig zum Süßen. Der Chronist Nicolin Sererhard schreibt 1742: «Die Ober-Engadiner Lebzelen oder Lebkuchen sind auch berühmt und ein delicates Confect, indem sie nirgend so gute zu finden als im oberen Engadin⁶².» Bei diesen Honiggebäcken handelte es sich jedoch auch um Festspeisen, denn Honig, sei es einheimischer oder aus dem Veltlin und Tirol importierter, zählte zu den Luxuswaren⁶³. Dazu gehörten auch das für feine Bäckereien verwendete weisse Weizen- und das Sommerdinkelmehl.

Rezepte für gemodelte Süßigkeiten aus Bündner Kochbüchern des 17. und frühen 18. Jahrhunderts

Die handschriftlichen Kochbücher stammen mit grosser Wahrscheinlichkeit alle aus dem Patriziat des Oberengadins. Für die Edition der Rezepte wurden

Gross- und Kleinschreibung den heutigen Normen angepasst. Die alten Gewichte werden auf folgender Basis umgerechnet⁶⁴:

1 Pfund	= 425 g
1 Vierling	= 106 g
1 Loth	= 10,6 g
1 Mass	= 1,02 l

Lebzelen zu machen

Nimb Honig, lass ihn ein wenig aufsieden, dañ schüte ein Glass halb Brantenwein daran, darnach zart Mel, doch dass [es] nit zu dickh werde, dan thu den Teig in ein hölzine Schüssel, lass es in ein warmen Orth über Nacht stehen, am Morgen röhre mehr Mel darin, doch dass der Teig nit zu dickh werde, auch Gewürz nach deinen Belieben, dan kanstu Brötl machen oder was du wilt.

STAGR B 1042, 118 (Ende 17. Jahrhundert).

Marcepan

Nimb ein Pfund Mandel, ein halb Pfundt Zuckher oder wievil du machen wilt, nimb schöne frische Mandel und thue siedend Wasser darin und schelle sie und thue sie in frisch Wasser biss am Morgen, dan schütt dass Wasser darab, darnach thue wider frisch Wasser daran, darnach nimb die Mandel und stoss sie klein, dass es seje wie ein Teig und thue allezeit ein wenig Rossenwasser darein, dass sie nit öhlig werdend und wann sie klein genueg sind, so thue dan den Zuckher darin und stoss es woll durcheinander, darnach so nimb den Teig und trückhene ihn ab in einer moesch [aus Messing] Pfañen oder sonst in einer Pfannen da kein Kost gekocht sei worden, biss es fein trückhen ist und nimb ein wenig hübsch Mehl und mach es fein zusämen, dass es fein schön glatt seje, darnach so nimb von aller Gattung Mödel von Fruchten und thue es darin und truckhe es darauff, steckh es auff ein Hölzlin und lass es truckhen werden, gib ihnen die Farb wie sie sollen haben, wie die Frucht seind . . . [es folgt das Rezept für einen grossen Marzipankranz].

STAGR B 1042, 2–3.

Bisem Zucker machen

Nimb Rossenwasser, thue darin ein wenig Guñi, lass es darein zergehen, darnach nimb Bissem [= Bisam] und Ambra sovil biss es wol Ambre schmeckht, dañ rühr Zückher darein biss es dickh wird, du magst darauss formieren, wass du wilt, alss Kügeli, Schlengli, Schnegli, Bergeli oder Model darauf truckhen.

Solches Confect ziert mann schön mit Goldt, thue ein Theil Guñi darein, so wirdt es desto gletcher, lass es an der Sonnen truckhen.

STAGR B 1042, 5.

Zucker Letzelten

Nim̄ ein Vierlig Zucker, ein Vierlig Mäl, mische es wohl durch ein anderen, nim̄ ein dürre Limonen, seud die Schelfferi im Wasser, dan schnetz sie klein, Zīmet ein Loth, Negeli $\frac{1}{2}$ Loth, Muscatblust auch so vil, dass stoss grob oder schnetz es klein, misch es under den Mäl und Zucker, musst aber zu vor ein wenig ausslassen, damit du könnest darmit auf wircken, dan nim̄ ein Löffel voll Rossenwasser und klopf in einem Ey und mach dass obige darvon zu einem Teig, den trucks in die Mödel wie andere Letzelten und bach sie bleich, magst auch so du wilt grob gestossene Mandel darin thun.

STAGR D VI BS 225, 27 (Kochbuch der Maria Elisabeth von Salis 1689).

Mostacin [= Muskazinerlebkuchen] zu machen

Nim̄ 6 Loth geschelte Mandel, die stoss nit gar zu vil, 8 Loth Zuckher, 2 Loth Mäl, misch dass Mäl und Zucker in ein andern. Thu dan die gestossnen Mandel darin, Zīmet und Muscatblust so vil alss du wilt, darnach klopf ein Ey wohl und netz die obigen Sachen darvon zu eim Teikh, muss auch von dem Mäl und Zucker auss lassen diss zusämen zu würckhen, dan würck es zu einem runden Klötzli und schneid nur so vil ab, alss du ins Mödeli bedarfst und bach in einer Durten Pfannen angen[e]tz[t] und gar langsam, sie zerlauffen sonst, kanst auch Negeli drin thun wans gerne brun hast.

STAGR D VI BS 225, 30.

Leckerle zu machen

Nim̄ ein $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ein halb Maass Honig, lass es mit ein ander ein Sütt thun, dan thu Negeli, Zīmet, Muscatblust und Imber indess nach deinem Gelieben, dan ruer Mäl darin biss genug ist, iedoch mach den Teig nit zu dick und walle den Teig balt auss, weil es noch warm ist und walle auf ein Mahl auss und truck die Mödel darauf, schneid es aus und bachs im Ofen.

STAGR D VI BS 225, 25.

Enis Stengle zu machen

Nim̄ vier Loth Zuckher und 6 Loth Amermehl [= Emmermehl, Sommerdinkel-mehl], ein halb Ladt wohl geputzten geribnen Enis und ein Löffel vol geweiten Tragant im Zīmetwasser, thue es alles in einem Mörssel und stoss es wohl, hernach truckne es in einen Model und lass von sich selbsten trucknen.

STAGR B 132, 98 (um 1700).

Recept etlicher Gatung Blumwerk von Saft zu machen

Violen oder Spitzbery [= Berberitzen] Confect zu machen. Nim Drayant [= Tragant] ongefär 1 Lot oder so vill du wild, schüte das Saft darañ, lass 2

Tag weihen, darnach thue den geweichte Dragand in ein Morsell, stos in bis er sich tonet [= bis er tönt], als dan dikere ihn mit feingesibten Zuker biss ein schöner Teig wert, darnach leibe in auf dem Disch, mach mit ein wenig Zuker, als dañ troll ihn aus und schneide Blumen oder trock in Modell.

STAGR B 132, 161.

Eines [= Anis] Brot zu machen

Nemē sie 3 Eyer, $\frac{1}{4}$ Pfund Zuckher, 3 Loth Añer Mähl, einer Bumnus gross Schmaltz, 2 Quintly Eines, schön weiss Mähl so vill biss es genuog ist, mache sie ein Taig darauss, truckhe sie es in Mödel und bache ess dem Brot nach.

STAGR B 133, 38f. (um 1700).

Anmerkungen

ASV	Atlas der schweizerischen Volkskunde
DRG	Dicziunari Rumantsch Grischun
SAVk	Schweizerisches Archiv für Volkskunde
STAGR	Staatsarchiv Graubünden

¹ H. J. Hansen, Kunstgeschichte des Backwerks (1968) 87.

² Hansen (oben Anm. 1) 43 f.

³ M. Pfister-Burkhalter, Gebäckmodel vom 14.–20. Jahrhundert, in: Gebäckmodel. Sonderausstellung der Stiftung Schweizerisches Archiv für Brot- und Gebäckkunde Bern (1967) 7.

⁴ H.-U. Roller, Teils nur Augenlust. Backmodel- Gebäckmodel-gemodeltes Gebäck, in: museum- Deutsches Brotmuseum Ulm (1980) 107.

⁵ Der um 1900 von der Firma «Albert Frank, Lampen- und Metallwarenfabrik» in München herausgegebene Katalog enthält immerhin noch 9 verschiedene «Marzipanformen, Sprengerlesmodel» aus Holz, im Vergleich dazu waren 274 im Dessin verschiedene Ausstechformen aus Weissblech erhältlich. Reproduziert in: Aus der Küche um 1900, hrsg. von E. Stille und P. Beilich (1978) 45. 107.

⁶ E. Hörander, Model. Geschnitzte Formen für Lebkuchen, Spekulatius und Springerle (1982).

⁷ K. Beitl, Liebesgaben (1974) 26–28.

⁸ Vgl. A. Walzer, Liebeskutsche, Reitersmann, Nikolaus und Kinderbringer. Volks-tümlicher Bilderschatz auf Gebäckmodellen, in der Graphik und Keramik (1963) Abb. 53.

⁹ Alte Zürcher Gebäckmodel, Ausstellung im Haus zum Rechberg Zürich (1970) Abb. 153. Geschnitzte Beispiele bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 147. 152. 154.

¹⁰ Dieselbe Kombination des jagdlichen Gemsenmotivs mit dem Christusmonogramm findet sich auf einem aus derselben Zeit stammenden, in der Steiermark geschnitzten Model für die Ausformung und Verzierung der österlichen Weihebutter. K. Beitl, Volksglaube (1978) Taf. 14.

¹¹ Das Schweizerische Landesmuseum in Zürich verwahrt einen hölzernen Besteckhal-

- ter mit dem Adam- und Evamotiv aus Graubünden (17. Jahrhundert). L. Röhrich, *Adam und Eva. Das erste Menschenpaar in Volkskunst und Volksdichtung* (1968) Abb. 63.
- ¹² Röhrich (oben Anm. 11) 9.
- ¹³ Vergleichsbeispiele bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 102.148.
- ¹⁴ E. Borneman, *Sex im Volksmund. Die sexuelle Umgangssprache des deutschen Volkes* (1971), über 60 Stichwörter im Register.
- ¹⁵ A. Henkel – A. Schöne, *Emblematik. Handbuch zur Sinnbildkunst des XVI. und XVII. Jahrhunderts* (1978) Sp. 859–860 (mit weiteren Belegstellen aus der Antike).
- ¹⁶ H. Egger, *Glückwunschkarten im Biedermeier. Höflichkeit und gesellschaftlicher Zwang* (1980) Abb. 52.58.72.92.98.111.217.245.251.412.428.437.442.
- ¹⁷ Vgl. Walzer (oben Anm. 8) 42.
- ¹⁸ Walzer (oben Anm. 8) 171 f.
- ¹⁹ Zu diesem Kennzeichen der Jungfräulichkeit siehe J. Heierli, *Was ist ein Schappel?*, in: *Anzeiger für schweizerische Altertumskunde* 35 (1933) 224–234.
- ²⁰ Walzer (oben Anm. 8) 176.
- ²¹ Aus Lebzeltenteig geformte Buchstaben, in: STAGR B 1042, 109 f., aus einer Zuckermehl-Eiweißmischung: 121 f., aus Zucker, Zitronenschale, Ei und Anis: 122 f.; mit Muskazinerlebkuchenmasse gefüllt: STAGR D VI BS 225, 48, mit Pinienkernen verziert: 48; mit Marzipan: STAGR B 132, 74, weitere Rezepte 91–96; auch STAGR B 133, 68.
- ²² B. Deneke, *Die Model und ihre Motive*, in: *Festliches Backwerk. Eine Ausstellung des Germanischen Nationalmuseums Nürnberg* (1981) 12.
- ²³ Vergleichsbeispiel bei Hörander (oben Anm. 6) 92. Ein Buttermodel mit dem Monstranzmotiv für die österliche Weihbutter aus dem 18. Jahrhundert bei W. Gappmayer, *Lungauer Weihbutter*, in: *Volkskunst* 6 (1983) 19. In St. Luc (Val d'Anniviers, Kanton Wallis) verzierten die Frauen noch 1936 die für den Priester bestimmten Brote mit einem Stempel, der einen von der Hostie überhöhten Messkelch zeigte. A. Dorzival, *La fabrication du pain en Anniviers*, in: SAVk 34 (1936) 50.
- ²⁴ Aus der Fachliteratur sind bis jetzt 8 Exemplare mit geringfügigen Unterschieden dieses äusserst beliebten Motivs bekannt gewesen: Holzmodel mit zusätzlichem Allianzwappen Lavater-Brunner (Zürich), E. Weber, *Altzürcherische Tirggel und Tirggelformen*, in: *Zürcher Taschenbuch auf das Jahr 1939*, 33; Tirggelmodel (Zürich), G. Schuh – E. Arnet, *Tirggel* (1941) 97; Tonmodel (Überlingen, Villingen), Walzer (oben Anm. 8) 126 f.; Holzmodel (Basel), H. J. Hansen (oben Anm. 1) 95 (Abb. c); Holzmodel mit zusätzlichem Allianzwappen Fries-Brem (Zürich), A. Zogg – R. Hirt, *Zürcher Gebäckmodel* (1970); Holzmodel mit zusätzlichem Allianzwappen Meyer v. Knonau-Grebel 1657 (Zürich), Alte Zürcher Gebäckmodel (oben Anm. 9) Nr. 31.
- ²⁵ ASV, Kommentar zweiter Teil von P. Geiger (1949) 4.
- ²⁶ W. Escher, *Das Aufkommen einiger Jahresbräuche im Prättigau*, in: SAVk 43 (1946) 154.
- ²⁷ F. J. Vonbun, *Beiträge zur deutschen mythologie* (1852) 17.
- ²⁸ C. Decurtins, *Rätoromanische Chrestomathie*, Bd. 2 (1901) 215–216.
- ²⁹ Röhrich (oben Anm. 11) 41.
- ³⁰ ASV, Teil II, Karte 157.
- ³¹ Aussagen von 1893 und 1900 geborenen Gewährsleuten aus Villa und Flims.
- ³² A. Schorta, Büman, in: DRG 2, 606. Auswertung der um 1900 erfolgten Erhebungen.

- ³³ Das Sternsingen ist im Engadin für Samedan und St. Moritz sowie für das katholische Romanischbünden belegt. A. Schorta, Babania, in: DRG 1, 2 ff.
- ³⁴ Vergleichsbeispiel bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 293.
- ³⁵ Walzer (oben Anm. 8) 117 f.
- ³⁶ B. Rothmund – J. Puckett, Gnadenreiche Jesulein (1982) 82–84.
- ³⁷ Exemplare mit Krone bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 29.36.
- ³⁸ Das bis jetzt älteste bekannte Andachtsbildchen des Prager Kindes datiert erst 1712. Rothmund-Puckett (oben Anm. 36) 85.
- ³⁹ Walzer (oben Anm. 8) 122 f.
- ⁴⁰ Vergleichsbeispiele bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 42–48.
- ⁴¹ Vergleichsbeispiele bei Hörander (oben Anm. 6) Abb. 56.57.63.
- ⁴² U. Brunold, Dus decrets dils spirituals da Lumnezia sco fontauna dalla veta populara dil 18avel tschentaner, in: Annalas da la Società Retorumantscha 45 (1982) 131 f.
- ⁴³ Henkel – Schöne (oben Anm. 15) XV.
- ⁴⁴ Weitere Embleme auf Backmodellen bei H. Kürth, Kunst der Model (1981) 59–60.
- ⁴⁵ Henkel – Schöne (oben Anm. 15) Sp. 812.
- ⁴⁶ A. Walzer, Typen alter Holzmodel für Gebäck und Teige, die getrocknet werden, in: Der Museumsfreund, Heft 3 (1963) 29.
- ⁴⁷ Walzer (oben Anm. 46) 25 f.
- ⁴⁸ Walzer (oben Anm. 46) 32.
- ⁴⁹ Walzer (oben Anm. 46) 34.
- ⁵⁰ Kürth (oben Anm. 44) 24.
- ⁵¹ Alte Zürcher Gebäckmodel (oben Anm. 9) 8.
- ⁵² Pfister-Burkhalter (oben Anm. 3) 7.
- ⁵³ Zur Geschichte der Anisbrötchen als Marzipanersatz siehe: F. Hahn, 300 Jahre Springerle, in: Ekkhart, Jahrbuch für das Badener Land (1970) 138–151.
- ⁵⁴ Kürth (oben Anm. 44) 8.
- ⁵⁵ STAGR B 1042 (2. Hälfte 17. Jahrhundert). Lebkuchen: 13. 90 f. 93 f. 118. Muskazinerlebkuchen: 6 f. Marzipan: 2 f. 96. 101. STAGR D VI BS 225 (Kochbuch der Maria Elisabeth von Salis 1689). Lebkuchen: 26. Muskazinerlebkuchen: 30. Marzipan: 29. 48 f. Anisbrötchen: 46. STAGR B 132 (Italienischer Text Hand der Maria Elisabeth von Salis, deutscher Text jüngere Hand um 1700). Muskazinerlebkuchen: 87 f. Marzipan: 73 ff. 78 ff. 160. STAGR B 133 (um 1700). Muskazinerlebkuchen: 50. 58. Marzipan: 19. 71. 86 (nur zum Ausmodeln). Anisbrötchen: 38.
- ⁵⁶ Tragant heisst der aus Astragalus, dem in Indien und in den Mittelmeerlandern heimischen Bocksborn, gewonnene Saft. Dieser gerinnt an der Luft und trocknet zu weissen Fäden. In Wasser aufgeweicht und mit Zucker vermischt, ergibt er eine formbare Masse, die steinhart wird. Die Grenze zwischen Genussmittel und Dekoration ist deshalb fliessend. Hansen (oben Anm. 1) 152.
- ⁵⁷ Kürth (oben Anm. 44) 63.
- ⁵⁸ D. Kaiser, Fast ein Volk von Zuckerbäckern? (1985).
- ⁵⁹ Vergleichsbeispiele bei Hansen (oben Anm. 1) 110 b und c. 140 b; Walzer (oben Anm. 46) Abb. 56. 69 und 70. 73; Festliches Backwerk (oben Anm. 22) Abb. 77.
- ⁶⁰ Kürth (oben Anm. 44) 61. Vergleichsbeispiele bei Hansen (oben Anm. 1) 160; Festliches Backwerk (oben Anm. 22) Abb. 130.
- ⁶¹ G. Wiegmann, Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert, in: Sozialer und kultureller Wandel in der ländlichen Welt des 18. Jahrhunderts, Wolfenbütteler Forschungen Bd. 19 (1982) 156.

- ⁶² N. Sererhard, Einfalte Delineation aller Gemeinden gemeiner dreyen Bünden, neu bearbeitet von O. Vasella (1944) 100.
- ⁶³ J. Mathieu, Eine Region am Rand: Das Unterengadin 1650–1800, Studien zur Ökonomie (Liz. Bern) 1980, 268–269.
- ⁶⁴ Umrechnungstabellen bei: A.-M. Dubler, Masse und Gewichte im Staat Luzern und in der alten Eidgenossenschaft (1975).

Katalog

Holzmodel

1. Fürstlicher Krieger mit Attributen der Selbstaufopferung (Altar mit Flammenherzen, Pelikan). Vierfach gebündelte Blattstabrahmung. Umschrift und Datum: Ich gib mich selbs fürs Vatterland 1637. Herkunft: Chur.
Für Marzipan oder Anisbrotteig.
 $\varnothing: 17,5$ cm, D: 3 cm. VIII, 106. Taf. 6,21
2. Zweiseitiger Model. A: Adam und Eva unter dem Paradiesesbaum, B: Vornehmer Reiter im Kostüm des ausgehenden 17. Jahrhunderts. Herkunft: Zernez.
Für Marzipan oder Anisbrotteig.
 $20,6 \times 13$ cm, D: 2,5 cm. VIII, 121. Taf. 1,3. 4,17
3. Zweiseitiger Model. A: 5 Bestandteile einer Wiege zum Zusammensetzen, Fatschenkind, 2 Vögel und Posaunenengel, B: Zierbordüre, Obelisk, Quadrat mit Ornament, Uhr (zweiteilig), Birnen, Rübe, Spargel, Artischocke, Blätter. 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Herkunft: Chur.
Für Marzipan mit Traganterstärkung oder reine Tragantausformung.
 $27,5 \times 17$ cm, D: 2 cm. VIII, 137. Taf. 2,7. 5,18
4. Traube. Auf der Rückseite eingebranntes Hauszeichen. 18. Jahrhundert. Herkunft: unbekannt.
Das ausserordentlich tiefe Relief lässt auf Marzipanausformung schliessen.
 $14,5 \times 11,5$ cm, D: 5 cm. VIII, 178 c.
5. Zweiseitiger Model. A: Vasenspross. Vierfach gebündelte Blattstabrahmung. B: Gekrönter Doppeladler. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Eignet sich für Anisbrotteig.
 $\varnothing: 11,5$ cm, D: 2 cm. VIII, 183.
6. Mit Adlerkopf gekrönter Granatapfel. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Da der Mittelteil tief reliefiert ist, für Marzipan geeignet.
 $8,8 \times 6,2$ cm, D: 2,2 cm. VIII, 183 a.
7. Zweiseitiger Model. A: Delphin, B: Rosette und florale Dekorelemente. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Wegen der starken Reliefierung, vor allem des Delphins, für Lebkuchenteig geeignet.
 11×21 cm, D: 2 cm, VIII, 183 b. Taf. 3,11
8. Palmettenform mit Rosette und Wellenornament. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Für Lebkuchenherstellung geeignet.
 $11,5 \times 7$ cm, D: 1 cm. VIII, 183 e.
9. Stilisierter Greif oder Maskenträger (?) in gestricheltem Rahmen. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Eignet sich für Anisbrotteig.
 $9,3 \times 6,6$ cm, D: 0,7 cm. VIII, 183 f.
10. Nelke. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Für Anisbrotteig geeignet.
 $8 \times 4,5$ cm, D: 1 cm. VIII, 183 g.
11. Mandelform mit Wellendekor. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
Eignet sich für Lebkuchen- oder Anisbrotteig.
 $6 \times 3,5$ cm, D: 1 cm. VIII, 183 h.
12. Zweiseitiger Model. A: Alphabet, Blätter, architektonische Elemente, B: Trophäen, siebenarmiger Leuchter, diverse Zierbordüren. Herkunft: Mit grosser Wahrscheinlichkeit handelt es sich um einen zur Zeit des «Risorgimento» (1850–1871) in Italien hergestellten, von einem Bündner Zuckerbäcker gebrauchten Model. Im Alphabet fehlen nämlich J, K, W und Y, Buchstaben, die im Italienischen nicht vorkommen. Das SPQR (Senatus Populusque Romanus) und der siebenarmige Leuchter (Nachbildung des jüdischen Tempelleuchters am Titusbogen in Rom) glorifizieren die römische

- Vergangenheit. Erworben wurde der Model für das Rätische Museum in Samedan.
 Geeignet für Marzipan mit Tragantverstärkung oder für reine Tragantausformung.
 $15 \times 33,5$ cm, D: 2,5 cm. VIII, 188 a. Taf. 7,25
13. Zweiseitiger Model. A: Obelisken und diverse Bordüren, B: architektonische Dekorelemente und verschiedene Zierbordüren. 2. Hälfte 19. Jahrhundert. Herkunft: Italien (vgl. Nr. 12).
 Eignet sich für Marzipan mit Tragantverstärkung oder reine Tragantausformung.
 $15,5 \times 39$ cm, D: 2 cm. VIII, 188 b.
14. Engel mit Lorbeerkrantz und Posaune; der an der Posaune befestigte Wimpel trägt die Aufschrift: VIVAT, ES LEBE. Um 1820. Herkunft: Engadin.
 Für Anisbrotteig geeignet.
 $11,3 \times 21$ cm, D: 1,7 cm. VIII, 188 c.
15. Zweiseitiger Model. A: Frau mit Brautschappel (?), flankiert von zwei stilisierten Tulpen, Initialen: AM (seitenverkehrt). Vierfach gebündelte Blattstabrahmung, B: Zirkelrosette. Initialen und Datum auf der Schmalseite: 16. A.M.M. 68. Herkunft: Engadin.
 Die grobe einheimische Arbeit eignet sich für Lebkuchenteig.
 $\varnothing: 23$ cm, D: 3 cm. VIII, 188 e.
16. Zweiseitiger Model. A: Stilisierte Muscheln, durch Rosettenleiste miteinander verbunden, B: Rundstab mit Rosette. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
 Eignet sich für Lebkuchen- oder Muskazinerlebkuchenteig.
 $5,5 \times 15$ cm, D: 3 cm. VIII, 188 f.
17. Zwei stilisierte Herzspalten. Auf der Rückseite eingeschnittene Initialen: C.C.P. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
 Eignet sich für Anisbrotteig.
 5×10 cm, D: 1 cm. VIII, 188 g.
18. Sternförmige Blume. Auf der Rückseite eingebrannte Initialen: CZCP. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
 Für Lebkuchenteig geeignet.
 10×6 cm, D: 2 cm. VIII, 188 h.
19. Nelke. Auf der Rückseite Initialen: MS. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
 Für Anisbrotteig geeignet. 6
 10×6 cm, D: 1,3 cm. VIII, 188 k.
20. Zweiseitiger Model. A: Vornehmes Liebespaar im Zeitkostüm, Kavalier mit Degen, sich paarende Vögel, B: Ungekröntes Prager Jesuskind, Alphabettäfelchen. Um 1650. Herkunft: wahrscheinlich Tarasp.
 Für Anisbrotteig geeignet.
 $26 \times 6,5$ cm, D: 1,5 cm. VIII, 188 l. Taf. 2,5,9
21. Rosette. 18. Jahrhundert. Herkunft: Engadin.
 Eignet sich für Anisbrotteig.
 $\varnothing: 9$ cm, D: 2 cm. VIII, 198.
22. Zweiseitiger Model. A: Adam und Eva (beide nackt!) unter dem Paradiesbaum, B: Löwe, umgeben von Tulpe und Granatapfel. 2. Hälfte 17. Jahrhundert. Herkunft: wahrscheinlich Engadin.
 Eignet sich für Marzipan oder Anisbrotteig.
 $\varnothing: 28$ cm, D: 4 cm. VIII, 207. Taf. 1,4,4,16
23. Zweiseitiger Model. A: «Katholischer» Nikolaus mit Mitra und drei Kugeln als Attribute (Anspielung auf die Jungfrauenlegende, nach welcher er drei armen Mädchen eine Aussteuer schenkte), B: Zwei gegenständige Muschelpaare und Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 Für Lebkuchen- oder Muskazinerlebkuchenteig geeignet.
 19×8 cm, D: 1 cm. XI, 437. Taf. 4,15,7,24
24. Stilisierte Blume in Rautenform. Auf der Rückseite Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 Eignet sich für Anisbrotteig.
 $10,4 \times 5,6$ cm, D: 2 cm. XI, 437 a.
25. Stilisierte Muschel (?). Auf der Rückseite Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 Eignet sich für Lebkuchenteig.
 $6,7 \times 10$ cm, D: 1,3 cm. XI, 437 b.
26. Nelke. Auf der Rückseite Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 Für Marzipan oder Anisbrotteig.
 9×5 cm, D: 1,5 cm. XI, 437 c. Taf. 3,12

27. Springender Hund. Auf der Rückseite Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
Eignet sich für Anisbrotteig.
 \varnothing : 3,6 cm, D: 1,5 cm. XI, 437 d.
28. Kreuzigungsszene mit Maria und Johannes, Bändelwerk und Weintrauben (hier eucharistisches Symbol). 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Herkunft: stammt aus einer katholischen Region Graubündens.
Eignet sich für Marzipan oder Anisbrotteig.
31 x 22 cm, D: 1,8 cm. XI, 491 a. Taf. 5,19
29. Madonna mit Kind. 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Herkunft: stammt aus einer katholischen Region Graubündens.
Eignet sich für Marzipan oder Anisbrotteig.
24 x 10,5 cm, D: 1,5 cm. XI, 491 b. Taf. 5,20
30. Zweiseitiger Model. A: Monstranz mit Hostie im Strahlenkranz, zwei kleine Kreuze, B: Hände, diverse Blattformen, Blumengirlande. Um 1870. Herkunft: stammt aus einer katholischen Region Graubündens.
Eignet sich für Marzipan mit Tragantverstärkung oder reine Tragantausformung.
24,2 x 11 cm, D: 2,5 cm. XI, 491 c. Taf. 3,13
31. Herzspross mit Marien- und Christusmonogramm, von einer Gemse überhöht. 1. Hälfte 19. Jahrhundert. Herkunft: Surselva.
Eignet sich für Lebkuchen- oder Anisbrotteig.
14 x 10,3 cm, D: 1,5 cm. H 1961, 19. Taf. 1,2
32. Weintraube. 1. Hälfte 19. Jahrhundert. Herkunft: Surselva.
Für Lebkuchenteig geeignet.
16,5 x 8 cm, D: 2,5 cm. H 1961, 20.
33. Zweiseitiger Holzmodel. A: Allianzwappen von Salis-Scandolera, Umschrift und Datum: VINCENS VON SALIS UND FROW CATTRINA VON SALIS GEBORENE VON SCANDOLERA SIN EHGMAHEL, 1648, B: Fisch und seltene asymmetrische Form mit Granatapfelranke. Herkunft: Engadin.
Geeignet für Marzipan.
 \varnothing : 19 cm, D: 3,5 cm. H 1967, 377. Taf. 6,25
34. Liebes- oder Freundinnenpaar (?). Unvollendetes Model mit Hochkantrahmung auf Holzbrett. 18. Jahrhundert. Herkunft: Untervaz.
Wäre für Lebkuchenteig bestimmt gewesen.
17,5 x 51,5 cm, D: 2 cm, \varnothing : 16 cm. H 1968, 498. Taf. 6,23
35. Fisch. Auf der Rückseite eingearbeitetes Hauszeichen. 2. Hälfte 17. Jahrhundert. Herkunft: Tumegl/Tomils.
Für Marzipan oder Anisbrotteig geeignet.
 \varnothing : 9 cm, D: 1,8 cm. H 1969, 888. Taf. 3,10
36. Zwei gegenständige Granatäpfel in vierfach gebündelter Blattstabrahmung. Die Bildfläche wird begrenzt durch eine schräg geschnittene, 4 mm tiefe, glatt belassene Kante. 18. Jahrhundert. Herkunft: Stampa/Borgonovo (sehr wahrscheinlich Import aus Italien).
Spezifischer Lebkuchenmodel.
8,9 x 14 cm, D: 1,7 cm. H 1972, 1231. Taf. 6,22
37. Rollmodel mit Blumenornamenten. 18. Jahrhundert. Herkunft: Savognin.
Für Marzipan- und Pastetenbordüren.
Länge (inkl. Stab): 23,5 cm, \varnothing : 4,7 cm. H 1972, 2422. Taf. 7,26
38. Wappen der Familie von Planta. Um 1700. Herkunft: Engadin.
Für Marzipan oder Anisbrotteig.
 \varnothing : 5,5 cm, D: 1,5 cm. H 1973, 1224.
- Tonmodel*
- Alle Tonmodel der Sammlung des Rätischen Museums bestehen aus feingeschlemmtem, ziegelrot gebranntem, unglasiertem Ton. Sie eignen sich besonders gut für Marzipanausformungen, da sie überschüssiges Mandelöl aufsaugen. Mit Anisbrotteig lassen sich ebenfalls ausgezeichnete Backresultate erzielen.
39. «Evangelischer», säkularisierter Niklaus mit mitraähnlicher Haube besteigt eine Leiter, um bereitgestellte Körbe, Taschen und Strümpfe mit Süßigkeiten (gut sichtbar sind Bretzeln) für die Kinder zu füllen. Der Esel frisst inzwischen Heu aus einer Krippe. Vierfach gebündelte Blattstabrahmung. 2. Hälfte 17. Jahrhundert. Herkunft: eventuell Chur.
 \varnothing : 13,5 cm, D: 2 cm. XI A, 414. Taf. 4,14
40. Mädchen hält Vase mit Blumen in den Händen. Auf der Rückseite eingeritzte Initialen: MW. Um

1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $6,5 \times 4,5$ cm, D: 1 cm. XI, 438.
41. Mädchen trägt Füllhorn mit Früchten und einen Pokal. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva. Derselbe Model in: Alte Zürcher Gebäckmodel (vgl. Anm. 9) Nr. 155
 $6,8 \times 4,5$ cm, D: 1 cm. XI, 438 b.
42. Halbmöndchen. Auf der Rückseite eingeritzte Initialen: MW. Um 1700. Herkunft: aus der Surselva.
 $6 \times 3,3$ cm, D: 1,5 cm. XI, 438 c.
43. Schnäbelndes Taubenpaar. Um 1800. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $5,2 \times 6,2$ cm, D: 1,2 cm. XI, 438 d. Taf. 2,6
44. Zwei Hände halten einen Blumenstrauß. Vierfach gebündelte Blattstabrahmung. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $4,5 \times 6$ cm, D: 1 cm. XI, 438 e.
45. Eichhörnchen. Auf der Rückseite eingeritzte Initialen: MW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $5,5 \times 3,5$ cm, D: 0,8 cm. XI, 438 f.
46. Liebespaar in herzförmiger Blattstabrahmung, überhöht von Flammenherzen. Auf der Rückseite Reste von Initialen: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva. Aus derselben Werkstatt stammendes, etwas grösseres Exemplar in: Alte Zürcher Gebäckmodel (vgl. Anm. 9) Nr. 153.
 $7,5 \times 6$ cm, D: 1 cm. XI, 438 g. Taf. 1,1
47. Gegenständiges Muschelpaar. Auf der Rückseite eingeritzte Initialen: MW. Um 1700. Herkunft: aus der Surselva.
 $2,8 \times 7$ cm, D: 1,5 cm. XI, 438 h.
48. Nelke. Auf der Rückseite Initialie: BW. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $9,7 \times 6,5$ cm, D: 1 cm. XI, 438 i.
49. Gänsehändler. Auf der Rückseite eingeritzte Initialen: HRS. 18. Jahrhundert. Herkunft: wahrscheinlich Surselva. Das Motiv des Gänsehändlers gehört in den Umkreis der im 18. Jahrhundert vielfach verlegten Kaufrufe, die Strassenhändler und Hausierer darstellen. Ein etwas grösseres Exemplar in: Alte Zürcher Gebäckmodel (vgl. Anm. 9) Nr. 168.
 $6,2 \times 4,2$ cm, D: 1,2 cm. H 1972, 105.
50. Ledige Patin mit Gottenschappel präsentiert sich mit Täufling. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $7,5 \times 4,2$ cm, D: 1 cm. H 1972, 106. Taf. 2,8
51. Fisch. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $2,5 \times 7$ cm, D: 0,8 cm. H 1972, 107.
52. Vogel. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $4,2 \times 5$ cm, D: 0,8 cm. H 1972, 108.
53. Nelke. Um 1700. Herkunft: wahrscheinlich Surselva.
 $4,5 \times 3,1$ cm, D: 1 cm. H 1972, 110.
54. Wildschwein. 18. Jahrhundert. Herkunft: wahrscheinlich Surselva. $2,8 \times 5,8$ cm, D: 1,2 cm. H 1972, 111.
55. Liebespaar. Die Frau sitzt auf einem Stuhl, während der Mann ihr langes Haar kämmt. Ende 17. Jahrhundert. Herkunft: Schloss Rietberg/Pratval.
 $4,8 \times 4$ cm, D: 0,8 cm. H 1986, 1.

Tafel I



I



2

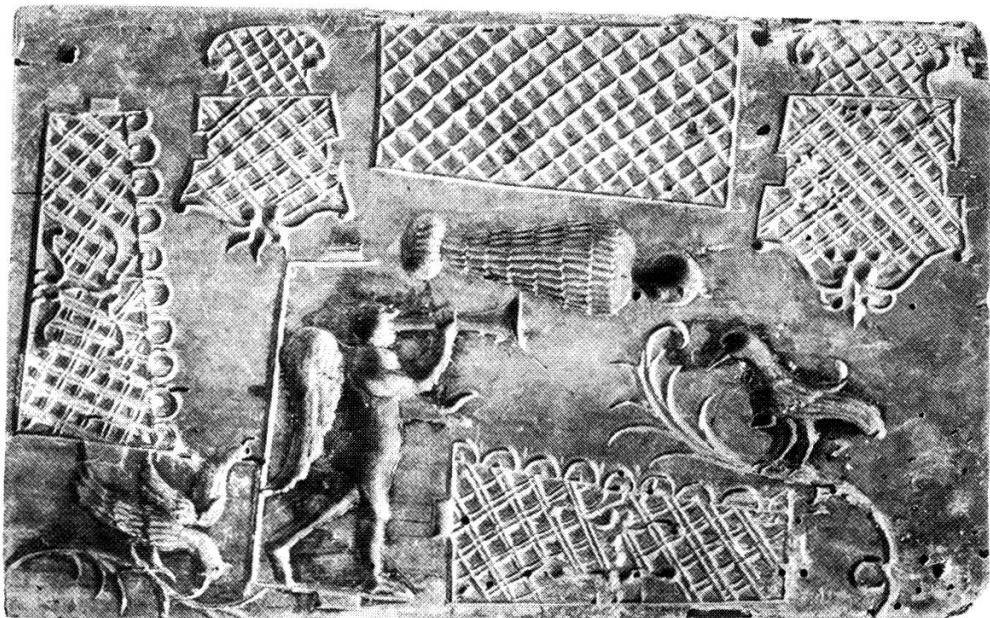
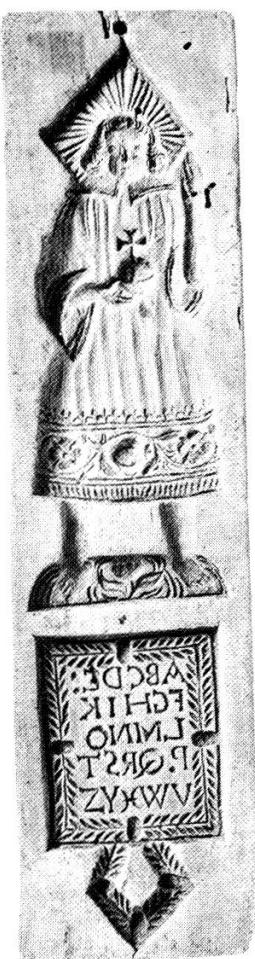


3

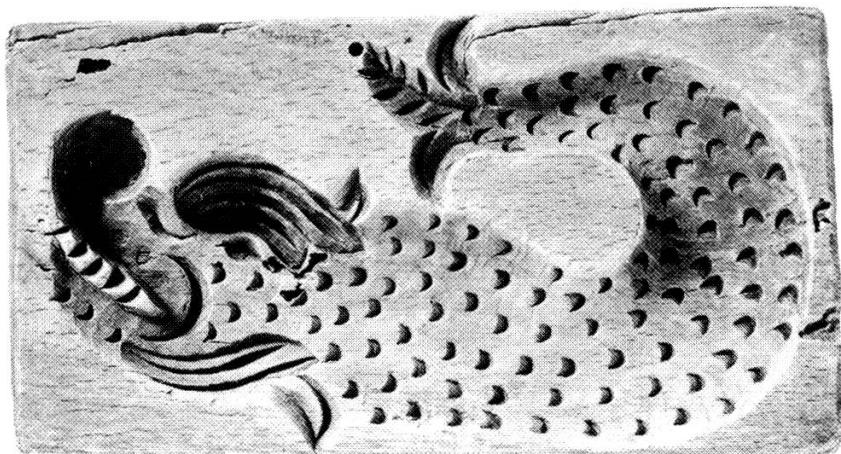


4

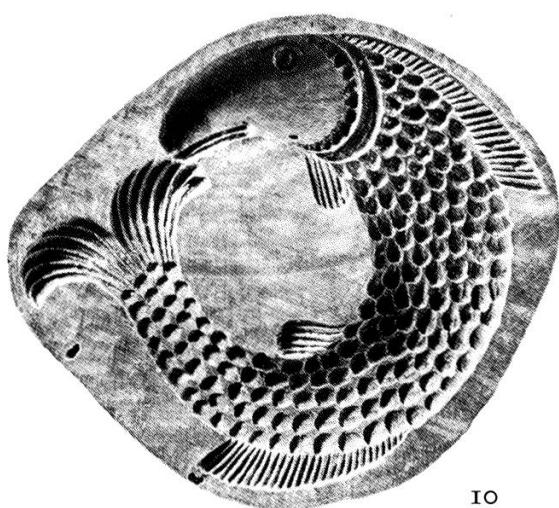
Tafel 2



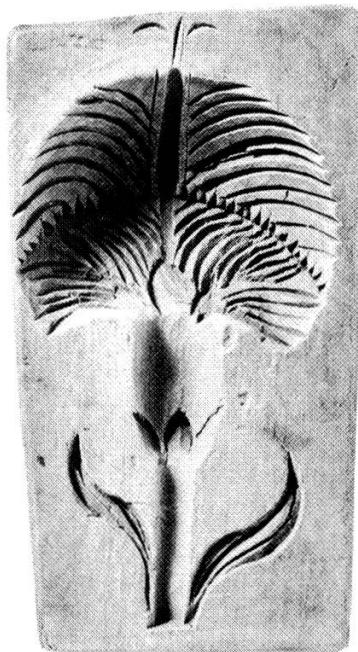
Tafel 3



II



IO

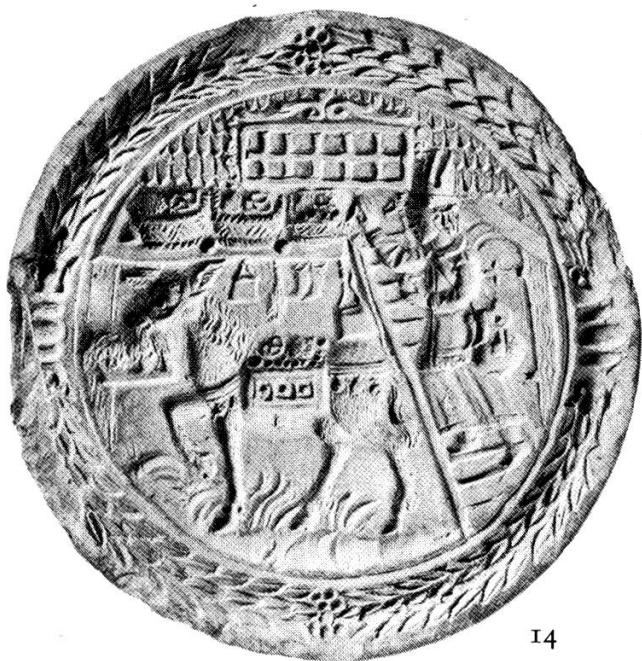


I2



I3

Tafel 4



14



15

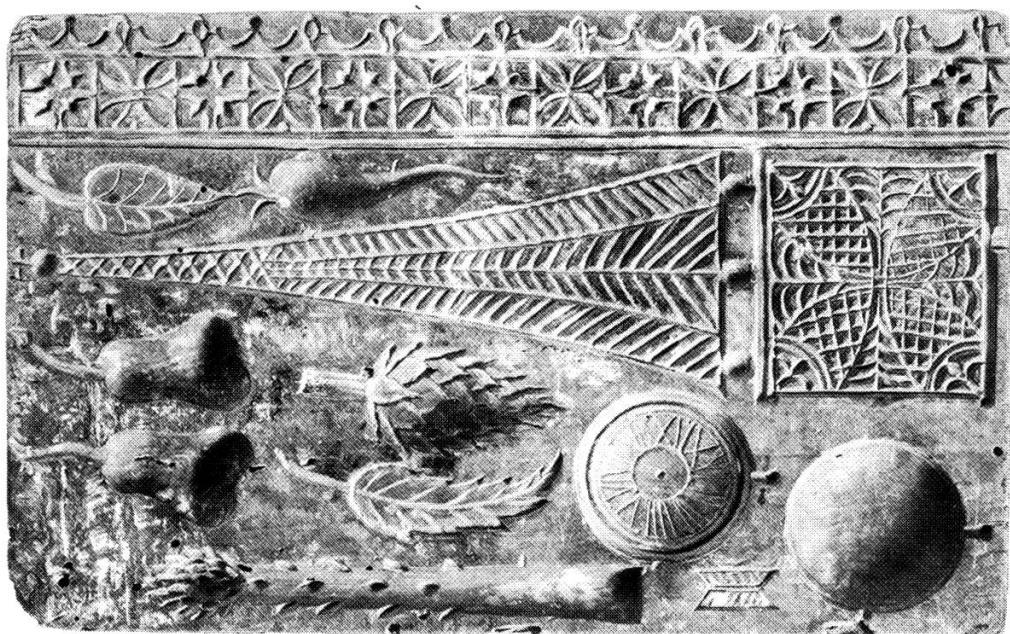


17

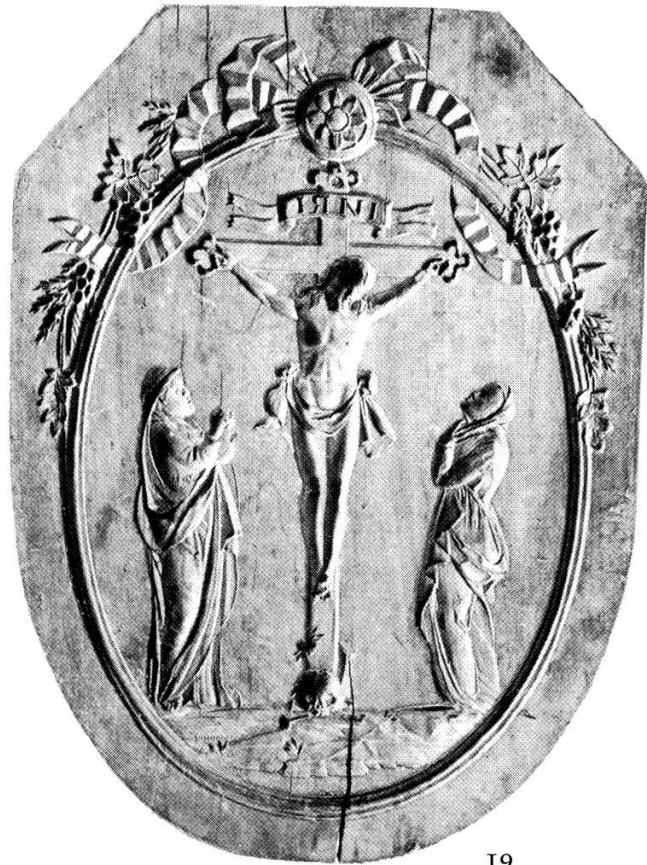


16

Tafel 5



18



19



20

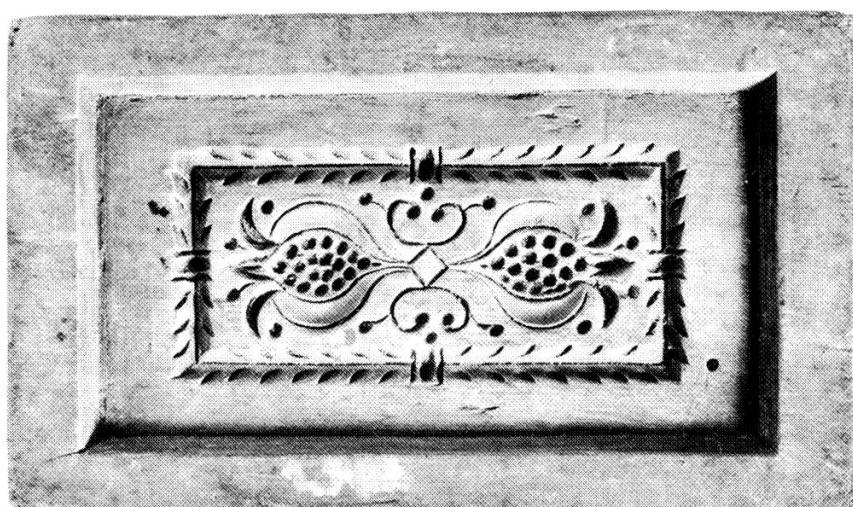
Tafel 6



21



25

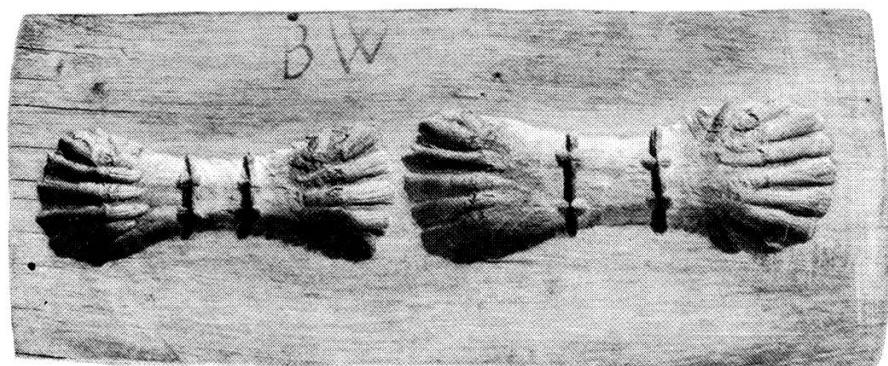


22

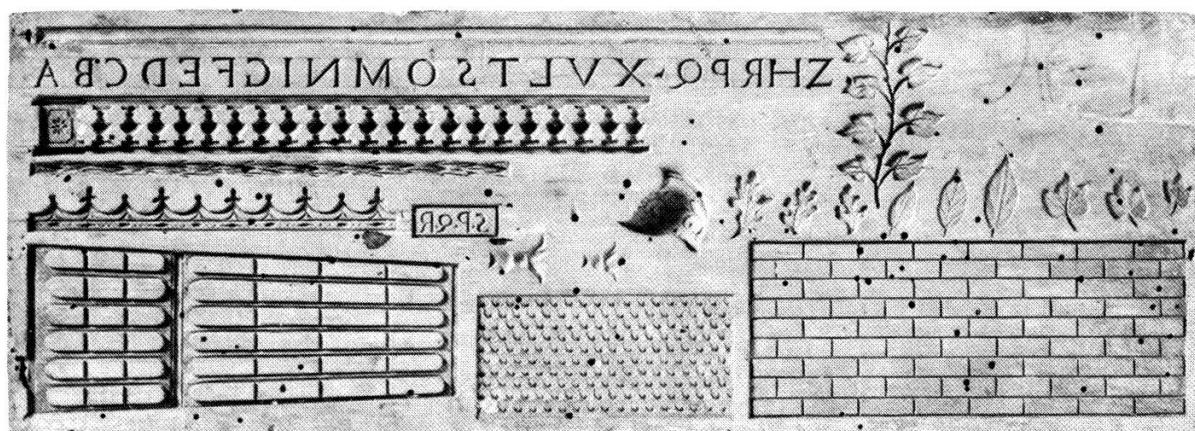


65

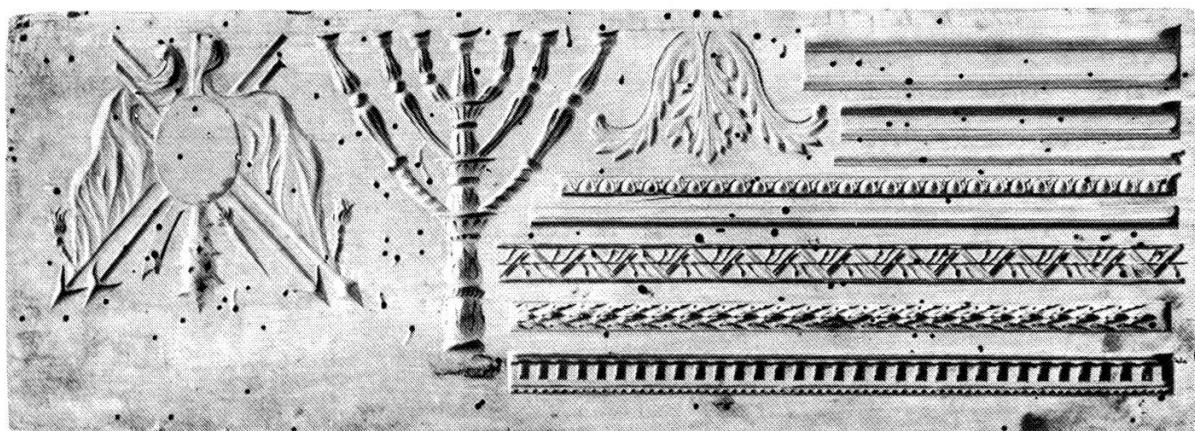
Tafel 7



24



25



26

66