

	<p>Object: Barockes Gebäckmodell</p> <p>Museum: Museum Weißenfels - Schloss Neu-Augustusburg Zeitzer Straße 4 06667 Weißenfels 03443 / 302552 info@museum-weissenfels.de</p> <p>Collection: Backmodell</p> <p>Inventory number: o. Nr.</p>
--	--

Description

Die figürliche Gestaltung von Zuckerwerk mittels Formmodellen übernahmen im 16. Jahrhundert die Hofbäcker. Diese konnten und durften auf Grund ihrer Berufserfahrung und verbrieften Rechte Marzipan und Zuckergebäck herstellen. Solche spezialisierten Bäcker nannten sich Zuckerbäcker oder Konditoren. Das Zuckerwerk dient nicht nur zur Pracht, Zier und Schleckerei sondern auch zur Gesundheit, wenn "Pomeranzen- und Zitronenschalen, Nüsse, Quitten, Ingwer, Kalmus... und andere heilsame Gewächse also eingemacht genossen werden." Hölzerne Backmodel zählen im Barock zu den besonders wichtigen Arbeitsmaterialien der Zuckerbäcker, die an den Festtafeln für die Gestaltung und Dekoration verantwortlich waren. Mit der Zeit entwickelte sich eine effektvolle und wohl komponierte Zuckerbäckerarchitektur. Zucker wurde bis zum Ende des 18. Jahrhunderts teuer importiert und als Gewürz und Heilmittel in den Apotheken gehandelt. Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts verdrängt der Rübenzucker den Rohrzucker und wird zur bezahlbaren Massenware. Der deutsche Chemiker Andreas Marggraf entdeckte 1747, dass der Saft der Wurzelrübe (*Beta vulgaris*) eine hohe Menge Zucker enthielt, den man gewinnen und auskristallisieren könne. Die erste Zuckerfabrik auf Rübenbasis entstand 1801 in Schlesien.

Basic data

Material/Technique: Holz

Measurements:

Events

Created	When	1740
	Who	
	Where	

Keywords

- Baking
- Konditorei
- Mold
- Sugar beet