

	<p>Object: Marzipanform mit Feldhase</p> <p>Museum: Kulturstiftung Sachsen-Anhalt - Museum Schloss Neuenburg Schloss 1 06632 Freyburg (Unstrut) (03 44 64) 3 55 30 info@schloss-neuenburg.de</p> <p>Collection: Handwerk & Werkzeug, Haushalt & Hausrat, Tierisches</p> <p>Inventory number: MSN-V 1020 H</p>
--	---

Description

Mit Hilfe der zweiteiligen Form konnten Bäcker einen vollplastischen, sitzenden Feldhasen aus Marzipan herstellen. Die beiden Hälften bestehen aus jeweils einer äußeren, etwas helleren Gipsform mit drei länglichen Eingriffen am Rand, die das Öffnen der Form erleichtern. Darin wurde aus Schwefel eine innere Feldhasen-Form eingebracht, die mit je drei runden, sogenannten Formenschlossern versehen ist, wodurch die beiden Hälften leichter ineinandergesteckt werden können. Neben einer Hasenausformung ist die Modell-Nummer 2880.30 erkennbar. Da die Marzipanform keine Firmensignatur aufweist, ist bislang unbekannt wer sie um 1900 hergestellt hat.

Marzipan stammt aus dem Orient und gelangte im Mittelalter in den Norden. Anfangs machten Apotheker mit Marzipan-Rohmasse aus Mandeln und Zucker ihre bitteren Pillen genießbarer. Auch zur Stärkung von Kranken und Schwangeren oder gegen Liebeskummer wurde es verabreicht. Schon bald verwendeten es Zuckerbäcker und Konditoren zur Verzierung und Herstellung unterschiedlichster Figuren. Die Verwendung von Marzipanformen aus Gips und Schwefel wurde allerdings in den 1950er Jahren gesetzlich verboten, da es gesundheitliche Bedenken gab.

Basic data

Material/Technique:	äußere Form: gegossener und ausgehärteter Gips, geschnitzt; innere Form: Schwefel, gegossen, gehärtet
Measurements:	H 8,5 cm, B 11,5 cm, T 7,5 cm

Events

Created	When	1900
	Who	
	Where	

Keywords

- Easter
- European hare
- Hase
- Konditoreiware
- Marzipan
- Marzipanform
- Mold
- Nahrungszubereitung