

	<p>Object: Marzipanform</p> <p>Museum: LWL-Freilichtmuseum Hagen Mäckingerbach 58091 Hagen 02331 7807-0 freilichtmuseum-hagen@lwl.org</p> <p>Collection: Objekte des Monats</p> <p>Inventory number: 2019-0107</p>
--	--

Description

Sieht technisch aus ist aber ganz süß!

Egal ob Marzipankartoffeln im Advent oder Marzipanfiguren als Glücksbringer zu Silvester – im Winter begegnet uns diese süße Masse in vielen Farben und Formen. Unser Objekt des Monats Dezember ist daher diese Marzipanform. In den 1920er-Jahren hat sie ein Bäckermeister aus Schwerte aus Gips und Schwefelstein hergestellt. In seinem Betrieb, den später sein Sohn übernahm, wurde diese Form jahrzehntelang genutzt, um Marzipan als Hobel, Axt und Co. zu formen.

Auch im Bäckerei- und Konditoreihandwerk wurde vieles von Maschinen übernommen, aber bei Feinheiten und Verzierungen setzt man weiter auf Handarbeit. Mit Marzipanformen, heute aus Metall oder Silikon, ging es schon immer schneller und einfacher als das Modellieren von Hand.

Basic data

Material/Technique:	Schwefelstein, Gips
Measurements:	H: 3,4 cm x B: 30,5 cm x T: 18,0 cm

Events

Created	When	1920s
	Who	
	Where	Schwerte

Keywords

- Bakery
- Baking

- Form
- Manual work
- Marzipan