

cher 28 Musikanten verborgen saßen und lustige Weisen aufspielten.

Aber nicht bloß auf solche Belustigungen und Kuriositäten beschränkte sich die Kunst der Kuchen- und Pastetenbäcker; nein, Festungen, Schlösser, Felsen u. s. w. mußten sie aus Teig kunstvoll zusammensetzen und backen können. Das Innere dieser Aufsätze und Schauessen, die die Stelle unserer jetzigen Baumtorten vertreten mußten, war natürlich allemal mit feinem gesottenem Obst und Eingemachtem oder mit delikatem Fleisch-Gehacktem gefüllt. Ja sogar historische und mythologische Kenntnisse mußten die Kunstbäcker jener Zeit besitzen. Ovid's Verwandlungen kamen oft auf die Tafel und der Ueberguß eines historischen Rosinenkuchens stellte einst die Zerstörung der Stadt Troja bestmöglichst dar.

Diese Sitte hat sich in England bis auf die neueste Zeit erhalten; denn als Königin Viktoria sich mit dem Prinzen Albert von Koburg vermählen wollte, wurden die Bäcker des Hofes durch den Intendanten des Hauses beauftragt, eine große Anzahl Hochzeitkuchen (bride-cake) bereit zu halten. Nachdem sie die Muster von diesen Kuchen eingegeben, erhielt der erste Bäcker der Königin, G. Mawditt, den Auftrag, den eigentlichen Hochzeitkuchen zu backen. Er war 300 Pfund schwer und man erblickte auf demselben eine Allegorie in Zucker, darstellend einen Mann mit Schnurrbart in einer Tunika, der einer schönen Königin mit Szepter und Krone die Hand reicht, um sie zum Altare zu führen; daneben Minerva mit dem Dreizack und Speer Englands, den Bund segnend und Weihend. Ein Rosenkranz und eine hübsche Draperie faßte das Ganze ein *).

Biographische Miscellen.

Wie bei allen anderen Handwerken es Männer gegeben hat, die entweder durch ihre Geschicklichkeit, ihre Entdeckungen, ihren persönlichen Muth oder ihren Reichthum sich ausge-

*) Standard vom Febr. 1840.