

von Blumen in mattem Silber empor, so schwank, so leicht, so zierlich, daß diese Garbe von den wechselndsten Formen wirklich die Krone ist, die der Künstler seinem Werke aufgesetzt hat*).

Das Sonderbarste, um dem Schlusse dieses Kapitels zuzueilen, ist, daß die Tafelaufsätze von der Bervollkommnung eines andern Handwerkes (und höchst wahrscheinlich durch die zunehmende Armseligkeit ehemals begüterter Familien) verdrängt wurden. Das Bäckerhandwerk, das früher sich mit der Verrichtung aller gebackenen Waaren überhaupt befaßte, trennte sich später in zwei Theile, nämlich in die eigentlichen Brod- und Weißbäcker, also das, was wir so recht eigentlich heute unter dem Begriff Bäcker verstehen und in die Kuchenbäcker und Zuckerkünstler oder, wie sie sich nannten, Conditoren. Als man nämlich das Pastetenbacken erfunden hatte, in denen nicht nur eßbare Speisen, sondern auch lebendige Thiere, ja sogar lebende Zwerge verborgen waren**), und diese bunten, eßbaren Schaugerichte beliebter wurden, verschwanden die goldenen und silbernen Tafelaufsätze nach und nach bis auf jene Blumenvasen, Platten und praktisch nützlichen Garniturstücke, welche wir noch heute auf vornehmen Tafeln erblicken. Die großen Baumtorten und ähnliche Kunstbackwerke, welche noch heut zu Tage bei festlichen Gelegenheiten unsere Tafeln schmücken, sind demnach Ueberbleibsel jener ehemaligen Schaugerichte und werden, wenn ihre Zeit gekommen, ebenso wie jene durch andere Erfindungen oder Luxusartikel verdrängt werden.

*) Die nürnbergischen Künstler, geschildert in ihrem Leben und Wirken. 38 Hest, S. 20.

**) Wen es interessirt, mehr über diese Kuriosa zu lesen, wolle sich das Bändchen unserer Chronik anschaffen, welches vom Bäckergewerk handelt.