Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 24 (1966)

Artikel: Alti Mödeli
Autor: Wyss, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-658800

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Foto Rubin

Sandsteinrelief vom Wilerhof Olten, mit Initialen V. C. und M. M. samt Jahrzahl 1707,
für Urs Christen, 1683—1750, und Maria Meyer vom Engelberg.
Sie wohnten zwar auf Stadtgebiet, waren jedoch Bürger von Wil geblieben und sind daher im dortigen Stammbaum zu finden, Beleg im Stadtarchiv.

Foto Wolf, Olten

Ofenkachel in der keramischen Abteilung des Historischen Museums in Olten, mit der Inschrift:

urs vyctteur mun-zyger Hafner und bürger
von oltten anno da man zeltt 1768 WÄR SICH
ZU oltten will er-nerren der mus fil schafen
und wenig zeren

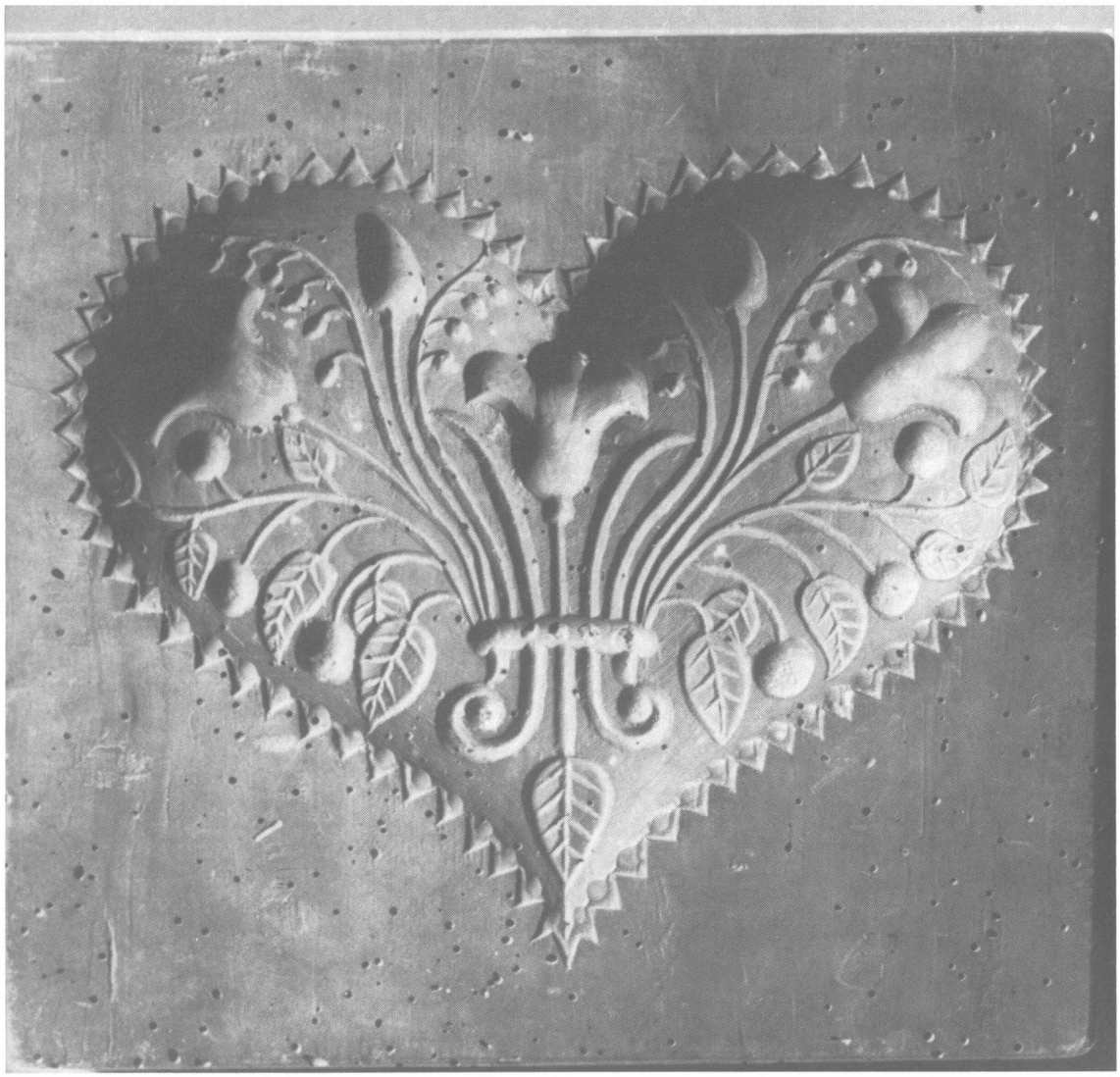
Dieser Hafner *Urs Viktor Munzinger* von Olten stammt aus der Johann-Linie der Oltner Munzinger und ward dem Schlosser Johann Ulrich Munzinger-Bözinger, 1733 geboren. Er heiratete Anna Maria von Arx und hatte eine Tochter und drei Söhne, von welchen zwei wiederum Hafner wurden. Er wohnte «in der hintern Gasse» (nunmehr in Marktgasse umgetauft), in demjenigen Hause, in welchem heute das Café-Speiserestaurant «Turm» des Herrn Spahr untergebracht ist, und dessen östliche Fassade auf den Ildefondsplatz reicht. Das Brennhäuslein befand sich aber nicht hier, sondern vor der Ringmauer am ehemaligen Mühlebach. Er starb im Jahre 1799; sein Zweig ist ausgestorben. (Siehe auch Vorwort.)

Maria Felchlin

Alti Mödeli

Von Ernst Wyß

«Es het öpper es Mödeli.» Dies ist ein alter Spruch, auf jemanden angewandt, der etwas Unziemliches oder Merkwürdiges immer wieder tut. Obwohl in diesem Zusammenhang von einer solchen Art «Mödeli» nicht die Rede sein soll, so spielt der Gedanke des wiederholten Tuns doch auch hier mit hinein. Denn wozu diente sonst ein Modell, ein «Mödeli», sei es aus Holz, Ton oder Metall, wenn nicht zur Vervielfältigung immer desselben Bildes?
Holzförmchen scheinen seit jeher am häufigsten vorgekommen zu sein, da sie leicht zu schnitzen, sehr handlich im Gebrauch und fast unzerbrechlich sind. Wo Ton gebrannt wurde, entstanden von findigen und ideenreichen Töpfern glasierte und rohe Formen, die natürlich feiner als Holz geformt werden konnten. Metallformen sind vor allem durch Treiben von Kupferblech entstanden. Wähen-, Kuchen-, vor allem Gugelhopf- und Puddingformen, wie verzinnte Formen, die handwerklich sorgfältig und sehr dekorativ getrieben sind, waren jahrhundertelang der Stolz der Hausfrau. Sie dienten nicht nur als Gebrauchsgüter, sondern auch — sorgfältig gereinigt — als Schmuck an der Küchenwand. Auch das eiserne Bretzeleisen, das wiederum seine Besonderheiten aufweist, ist bis in die heutige Zeit im Gebrauch geblieben.
Seit man Korn angepflanzt hat, sind auch verschiedene Arten Fladen und Brote entstanden, deren Formen nicht ohne weiteres nachweisbar sind und die sicher, den Gegenden entsprechend, verschiedenartig geformt und gebacken wurden. Seit Christi Zeit weiß man, daß auf runde Laibe durch zwei Messerschnitte Kreuze eingezeichnet wurden. Der Brotkranz ist ebenfalls bis in die heutige Zeit gebräuchlich. Seine Form scheint von der Sonne oder dem Feuerrad her inspiriert, könnte also heidnischen Ursprungs sein. Brote als Ähren oder als Zöpfe wären noch zu erwähnen. Auch sie könnten Symbole darstellen, wie jene Kleinbrote und Weggen, die in zwei und mehr Teile geteilt werden und manchmal mit Buckeln verziert sind oder sich irgendwie verschlingen. Aber was mögen diese Formen uns heute bedeuten?
Da bis zum Beginn unseres Jahrhunderts vielerorts noch sehr autark gewirtschaftet wurde, entstand vieles, das wir heute als ganz selbstverständlich im Laden kaufen, auf bodenständige Art im Wohnhaus. Nicht immer war dies zierlich, aber es zeugte von einer großen Liebe zum Material und zur Arbeit, von einem gewissen Hang zum Individuellen. Betrachtet man die verschiedenen Backwaren, so erkennt man, daß in der grauen Vorzeit Brot nicht nur gebacken, sondern vorerst auch schön geformt wurde. Erst mit der Zeit muß auch das zierliche Kleingebäck gebräuchlich geworden sein. So vor allem in den letzten Jahrhunderten die kleinen Brötchen, Weggen, Gipfel oder Hörnchen, Birn- und Gewürzbrote, Leb-, Honig- und Mandelkuchen, Tirgeli, Anisbrötchen und — natürlich — alle andern «Guetzli», wie sie der Volksmund nennt. Dieses Kleingebäck wurde in den Grundformen absichtlich schön gestaltet. Es entstanden das Kreuz, der Kreis, der Stern, quadratische, rechteckige und dreieckige Formen. Neben diesen Grundformen wurden auch Menschen, Tiere und Früchte dargestellt; so vor allem Fische, Tauben, Adler, Hasen, Lämmer — die Hälimutti — und Bären. Sind schon die Formen allein außerordentlich vielfältig, so noch viel mehr die Verzierungen. Lohnt sich aber der Aufwand, Eßwaren zu verzieren, flüchtigem Bestand ästhetisches Aussehen zu verleihen? Kultische und mystische Gründe mögen in frühen Vorzeiten dazu beigetragen haben, Backwaren irgendwie zierlich zu gestalten. Daß dabei allegorische und alraunische Zeichen als Ornamente gebraucht wurden, ist in unserer Zeit kaum verständlich, weil wir den damaligen Zeitgeist nicht mehr zu erfassen vermögen. In den letzten Jahrhunderten wurden biblische und auch allgemein-



Model aus Birnbaumholz für Lebkuchen, 21×22 cm, Ende 18. Jahrhundert

religiöse Motive bevorzugt. Die Bevorzugung religiöser Darstellungen mag mit dem christlichen Festtag zusammenhängen, ebenso mit dem Heiligenkult. Dafür sprechen jene Motive, die Maria, Josef, St. Niklaus, Mariä Verkündigung und die Drei Könige zur Darstellung bringen.
Denke ich an meine Kindheit zurück, so sehe ich, wie meine Mutter verschieden große und kleine Kupfer- und Tonformen zum Gugelhopfbacken verwendet. In der Weihnachtszeit entstanden jene «Guetzli», die wir noch heute kennen: die Mailänderli, Brunsli, Zimtsterne und Chräbeli, ein hartes Anisgebäck, und auch die Anisbrote. Ihr Teig wurde jeweils — wie bei den andern Guetzliarten auch — ausgewallt und erhielt dann durch eigens dafür geschnitzte Holzmodelle seine Prägung. Die Sujets auf jenen «Mödeli» waren nicht unbedingt bloß dem Weihnachtsgeschehen gewidmet, sondern wiesen alles auf, was dem Schnitzer gerade als darstellenswert vorgekommen sein mag.
Zur Fasnachtszeit wurden neben Schenkeli, Schlüferli und Fasnachtsküechli, den sogenannten weißen Küchli, aber auch Rosenküchli und Bretzeli zubereitet; jene letzteren aus besonderen Gußformen.
Jede Gegend hat ihre Spezialitäten: Das *Zürichbiet* kennt seine feinen Honigtirgeli. Auch diese

werden mit Holzmodellen geprägt und zeigen vor allem Volksszenen, Trachten, Reiter, Jagden, Sprüche und sogar die erste Eisenbahn.
Die *Ostschweizer* Fladen sind weniger zierlich, aber doch eigenartig in den Darstellungen.
Die *Berner* Lebkuchen sind — wie sollte es anders sein — in ihrer Thematik ganz dem Bären gewidmet, der im Wappen oder auch isoliert dargestellt wird, aber immer wieder mit einer Girlande eingefaßt ist. Daß aber der Bär immer einen weißen Zuckerguß bekommt, ist eigenartig.
Besonders auffallend sind die Lebkuchen in Herzform, die alle Größen aufweisen und mit sinnigen Sprüchen und Blumen — besonders mit kleinen Rosen und Ranken — versehen sind. Jene Röschen sind wohl dem jugendlichen Liebhaber zugedacht.
Woher kamen die Holzmödeli? Diese besorgte der gewandte Holzschnitzer. Holzmödeli werden aus hartem, kurzfaserigem Holz hergestellt, in welches man die feinsten Formen schneiden kann. Zudem sind Hartholzformen beinahe unverwüstlich, obwohl auch sie durch ständiges Brauchen und Abwaschen abgenützt werden und verflachen. Das Schnitzen selber ist

Model aus Apfelbaumholz «für Anisguetzli», 10×10 cm, 18. Jahrhundert

Rückseite eines Holzmodels, Durchmesser 12 cm, 16. Jahrhundert

sehr mühsam, da die Förmchen während der ganzen Verarbeitung in den Händen gehalten werden müssen und nicht anderswie festgemacht werden können. Zudem müssen natürlich Schriften und Zahlen «spiegelverkehrt» geschnitzt werden, was oft einiges an Vorstellungsvermögen voraussetzt.

Wenn auch die Schnitztechnik sich über Jahrhunderte gleichgeblieben ist, so sind doch über all die Dezennien und Zeitläufe Stilveränderungen festzustellen. Aus der romanischen und gotischen Epoche sind schwerlich Holzförmchen aufzutreiben. Hingegen sind uns aus Renaissance und Barock wichtige Stücke erhalten. Sie zeichnen sich durch ihren dekorativen Reichtum aus und machen in ihren liebevoll geschnittenen Figuren und Ornamenten den damaligen Zeitgeist anschaulich. Mit dem Biedermeier haben sich auch die Motive vereinfacht: Das beschauliche Leben des biederen Bürgers kam nun zur Darstellung, ebenso die damalige Mode, Blumen, Fruchtkörbe, Schlaufen, Rosengirlanden und Liebespärchen. Es ist in diesem Zusammenhang sicher nicht uninteressant, zu vernehmen, daß im 13. Jahrhundert zur dekorativen Ausschmükkung der St.-Urbaner-Backsteine gleichfalls Holzmodel mit Ziermotiven verwendet wurden.

Diese Holzmodel mit erstaunlichem Reichtum an Bildern wurden in die weiche, plastische Glasurschicht gepreßt, so daß es zur Verzierung der Steine keiner Steinmetzarbeit bedurfte. Der dekorative Effekt konnte so billig und schnell erreicht werden. Nach Dr. Rud. Schnyders «Baukeramik und mittelalterlicher Backsteinbau des Zisterzienserklosters St. Urban» wurden aber die Druckmodel von Hartholz, welche die Verzierungen in negativem Tiefdruck enthielten, nicht direkt auf den zugerichteten Stein gepreßt, sondern man knetete zuerst auf dem Model ein wenig besonders feine Tonerde aus und vollzog erst dann die Pressung, so daß jene auf das Model geknetete Schicht beim Abheben des Holzstempels im lederharten Block haftete. Nur auf diese Weise ließen sich die Ornamente mit jener tadellosen Schärfe auspressen, die wir an den alten Steinen bewundern. Wegen der Modelabnützung, die zuerst nur gering zu sein pflegte, durch häufigen Gebrauch die schadhaften Stellen aber umfangreicher werden ließ, ist in der Folge erst eine präzise Datierung der Backsteine möglich geworden!
Nach diesem Abstecher ins Mittelalter, zu den Zisterziensern und zu Steinen statt Brot, nun aber wieder zurück zur Neuzeit und zu unseren Kuchenmodeln!
Holzformenschnitzer haben in der Regel ihre Arbeiten nicht signiert, denn sie wollten nicht in

Ahornholzmodel, Durchmesser 18 cm, 18. Jahrhundert

erster Linie Kunstwerke schaffen, sondern Gebrauchsgegenstände erzeugen. Immerhin kann man gelegentlich feststellen, daß in gewisse Modelle Buchstaben, meist Initialen, eingeschnitzt oder eingebrannt worden sind. Was aber besonders auffällt, ist, daß auch Zeichen und Jahrzahlen zu finden sind (siehe Abbildung).
In meinen eigenen Lehr- und Wanderjahren hatte ich in Brienz selber Gelegenheit, Mödeli aller Art zu schnitzen, vor allem Butter- und Guetzlimödeli. Es war eine Freude, immer wieder neue Entwürfe zu zeichnen und Motive zu ersinnen, die dann in hartes Holz eingeschnitzt, ausprobiert und — wenn für gut befunden — vervielfältigt wurden. Die Ausgangsmaterialien waren meistens kleine, dicke Ahornbrettchen, die gelegentlich in 12 Felder eingeteilt und dann durch die verschiedensten Motive und Umrandungen *negativ* geschnitzt wurden.
Wenn uns in der Zeit von heute das zierliche Gestalten der Backformen fast merkwürdig, unverständlich und eher als unnütze Spielerei vorkommt, so wollen wir uns doch bemühen, den guten Willen und die mühsame Arbeit der Formenschnitzer, dieser Laienkünstler, zu würdigen. Werden uns Guetzli, die nach alten Rezepten und Formen hergestellt worden sind, zum Essen vorgesetzt, so sollten wir an ihnen doch vorerst die schönen Prägemotive bewundern, um dann auch noch ihren herrlichen Geschmack zu würdigen, entsprechend dem Zweizeiler:

Sieh, zum geistigen «Pläsier»,
kommt das Materielle hier!

Anmerkung der Redaktion:
Die abgebildeten Model stammen aus der reichhaltigen Sammlung von Zugführer Ernst Wyß.
Aufnahmen: Otto Wyß-Dierks, Photohaus, Freie Straße, Basel