

Zuckerbäcker aus Graubünden. II. Teil [Schluss]

Autor(en): **Hirn, Sven**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bündner Monatsblatt : Zeitschrift für Bündner Geschichte,
Landeskunde und Baukultur**

Band (Jahr): - **(1977)**

Heft 3-4

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-398208>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zuckerbäcker aus Graubünden

II. Teil (Schluss)

Sven Hirn

Drei Generationen Catani

In der langen Reihe von Schweizer-Konditoren in unserem Lande ist der Name Catani von besonderer Klasse. Dieser hervorragende Rang gründet auf einer langandauernden und verdienstvollen Aktivität. Den Ausgangspunkt bildete der Konditor Florio Theodor Catani, geboren zu Lavin den 17. Dezember 1781, dem wir um die Mitte der 1810er Jahre als wohletabliertem Unternehmer in Göteborg schon begegnet sind. Der Grund, der ihn zum Verlassen dieses doch verhältnismässig günstigen Milieus und zum Übersiedeln nach Finnland samt seiner Familie bewogen hat, ist nicht leicht zu erklären. Unser Land und Turku hatte er schon früher zu zwei verschiedenen Malen besucht, nämlich 1817 und 1819. Seine Sondierungen müssen dabei günstig ausgefallen sein, denn im folgenden Jahrzehnt übernahm er die Wartung von Kestlis Konditorei in Porvoo. Das Arrangement ist recht originell, war es doch so, dass der Meister das Geschäft seines früheren Gesellen übernahm. Als Kestli im Jahre 1828 das Bürgerrecht in Helsinki bewilligt wurde, wurden die Befugnisse in Porvoo auch formell auf Catani übertragen.

Das Übersiedeln in die Hauptstadt wurde gewissermassen etappenweise vorbereitet: ganz zu Beginn war Catani dort in Bonerauds Namen und mit dessen Zustimmung tätig. Unmittelbar nachdem die Nachricht von Bonerauds Tod eingegangen war, hielt Catani um persönliches Bürgerrecht in Helsinki an. Dieses wurde vor Ende 1835 bewilligt, als Frau Betta A. Boneraud (Bonorandi) eine Bestätigung aus Graubünden dafür sandte, dass ihr Gatte auf sämtliche Rechte und Befugnisse zugunsten von dessen früherem Teilhaber Catani verzichtet hatte.

Nach recht langwierigen und umständlichen Formalitäten fasste Catani schliesslich sicher Fuss, wonach er gestrebt hatte und was er

auch wohlverdient hatte. Innert kürzester Zeit errichtete er für sich und für seine Konditorei ein Haus in der Nördlichen Esplanadestrasse 31.⁴ Die Lage war günstig, und die Tätigkeit war gesamthaft gesehen erfolgreich. Die Gäste fühlten sich bei Catani wohl, und im besonderen die Studenten verbrachten ihre Abende in seinem Etablissement. Man schätzte gleichermassen den Wirt und dessen Erzeugnisse. Sein Backwerk war «eigentlich ein Butterkübel». Catani war zudem die freundlichste Person, die man sich denken konnte, und er hiess alle herzlich willkommen mit seiner Standardphrase «Guten Tag, meine Kinderchen». Jeder Gast konnte mit individueller Bedienung rechnen, und die Stimmung war urgemütlich. Sorgen wegen der Aufrechterhaltung der Ordnung entstanden selten. Die Kreditgewährung war freizügig, und als Gläubiger pflegte sich Catani mit der Frage zu begnügen, ob «der Brief von Papa komme». Das Vertrauen wich selten, und auf jeden Fall besass der alte Konditor ein geradezu phänomenales Personengedächtnis. Wegen seines hohen Alters, vielleicht aber auch deshalb, weil er seiner eigenen Trinksame fleissig zugesprochen hatte, zitterte seine Hand recht stark, doch dessen ungeachtet vermochte er «dank fünfzigjähriger Praxis in der Handhabung von Flaschen» das Glas noch exakt zu füllen. Auch wenn die Sprache gewisse Schwierigkeiten verursachte, lauschte er gerne finnischen Volksliedern, deren Melodie und Aussprache ihn leicht hin zum Italienischen führten, Catanis eigentlicher Muttersprache. Wenn die Kunden dann spät des Abends aufbrachen, bekamen sie noch ein freundliches Wort mit auf den Weg: «Kinderchen, euer Diener, vergesst das nicht.»

Von den Zuckerbäckern seiner Zeit war Catani derjenige, den man am besten im Gedächtnis behielt. Er starb erst am 25. August 1871, beinahe neunzig Jahre alt. In seinen alten Tagen bekam er gute Hilfe von seinen Söhnen Thomas Theodor und Florio Anton. Der Erstgenannte war frühzeitig bereit, der Flügel Tragfähigkeit zu prüfen, denn als Zwanzigjähriger hielt er um das Recht an, eine Schweizerkonditorei im Tawast-Teehaus eröffnen zu dürfen. Drei Jahre lang hatte er im Geschäft seines Vaters als Geselle gearbeitet. An Zeugnissen und auch

⁴ Schwedische Entsprechung: Norra Esplanadgatan (Anm. des Übersetzers).

an den Fähigkeiten mangelte es wahrlich nicht, doch in Anbetracht der Tatsache, dass eine neue Konditorei entstehen sollte, kam der Stadtrat zum Resultat, dass eine «solche Einrichtung» im Tawast-Teehaus nicht nötig sei. Das war sicher eine recht beschränkte Auffassung, die jedoch nicht aus dem Wege zu räumen war. Anstelle dessen begab sich Thomas Theodor für eine kürzere Zeit in die Schweiz und arbeitete nachher während acht Monaten bei Durisch Clopatt in Vyborg.

Die von Thomas Theodor Catani längst erhoffte Gelegenheit kam schliesslich im Jahre 1843. Infolge seines hohen Alters und Kränklichkeit verzichtete Johann Kestli auf sein Bürgerrecht unter der Voraussetzung, dass Catani an seiner Stelle vom Stadtrat aufgenommen würde. Der Plan konnte in die Tat umgesetzt werden, nachdem der Betreffende unter Jerngréns und Tschurs Aufsicht als Meisterstück einen Baumkuchen gebacken hatte. Das Resultat sollte auch dem Stadtrat vorgewiesen werden, doch da das Stück nur schwer transportierbar war, beschlossen die Ratsherren ausnahmsweise, ihre Versammlung in Florio Catanis Konditorei zu halten.

Solche Unterbrüche in den Stadtratsverhandlungen wurden mit Zufriedenheit begrüsst. Natürlich wurde das Meisterstück nicht nur als Schaubrot betrachtet, sondern es wurde auch gründlich davon gekostet. Zum Ritual gehörte gewiss auch, dass die Leckerbissen zusammen mit anderen Produkten des fachkundigen Fleisses des Konditors zu Munde geführt wurden: Liköre und Punsch zum Beispiel. Normalerweise war die Stimmung recht animiert, was ohne Zweifel dazu beitrug, dass die Prüfung faktisch nie missbilligt wurde.

Thomas Theodor bestand die Prüfung selbstverständlich mit Glanz und Gloria. Sein Einsatz im Zuckerbäckergewerbe in Helsinki ist indessen nur schwer fassbar. Jedenfalls besass er eine gewisse Zeit eine eigene, selbständige Konditorei. Im Jahre 1853 vermählte er sich mit Helena Augusta Thomasson, die ihm zwei Kinder schenkte. Er verschied in unserer Hauptstadt am 14. März 1861, ein Jahrzehnt vor seinem Vater Florio. Die Geschäftsverantwortung wurde von C. A. Magito, früher Geselle bei Th. Th. Catani, übernommen.

Wenn die Konditorei an der Nördlichen Esplanadestrasse Unterstützung erforderte, so war in erster Linie der jüngere Sohn Florio

Anton zur Stelle. Er war beim Konditormeister Salomon Wolff in Petersburg in den Jahren 1839–1840 ausgebildet worden. Er interessierte sich vor allem für die Herstellung von Getränken. Im Jahre 1855 bewilligte man ihm das Bürgerrecht, dabei brachte er seine Fachkompetenz zur Geltung, indem er seinen Baumkuchen in der Form eines «gothischen Turmes» buk. Man war der Meinung, dass das Meisterstück von «aussergewöhnlichen Fähigkeiten» zeugte. Für seinen Teil ehelichte Florio Anton im Jahre 1858 die Schneiderstochter Charlotta Wilhelmina Riecke. Er starb am 3. Mai 1873, nur ein paar Jahre nach seinem Vater.

Der jüngste Sohn, Ludvig Theodor, geboren zu Porvoo am 12. Februar 1825, ging wohl eine gewisse Zeit in die Bäckerlehre, war indessen allzu unbeständig, um das Familienunternehmen zu unterstützen. Er begab sich zur See, wurde Steuermann und liess sich dann als Kleinhändler und Saunabesitzer in Vyborg nieder. Am meisten ergötzen ihn «die Jagden und andere Abenteuer», was zu seiner Zeit unweigerlich zum Konkurs führte.

In den 1870er Jahren konnte somit die von Florio Theodor Catani gegründete Konditorei in Helsinki nicht mehr direkt von der eigenen Familie verwaltet werden. Nach einem Interregnum von ein paar Jahrzehnten trat schliesslich John Baptista Catani (1864–1931), der Sohn von Florio Anton, herzu. Er erbaute ein Steinhaus auf dem traditionsreichen Grundstück, und dieses Haus steht immer noch Wand an Wand mit dem alten «Kämp». Das Restaurant Catani, welches hier im Jahre 1890 eröffnet wurde, war ein beliebter Treffpunkt der Künstlerkreise der Stadt mit Eino Leino an der Spitze. Die Geschäftstätigkeit hörte erst unter den ausserordentlichen Verhältnissen des Jahres 1917 auf. Der Name Catani galt während fast eines Jahrhunderts in unserem Land als Garantie für freundliche Bedienung und für Konditoreiwaren von ausgesuchter Qualität.

Conrad Clopatt und andere

Als Florio Theodor Catani im Jahre 1835 offiziell die Genehmigung zur Führung einer Konditorei in eigenem Namen erhalten hatte, da stellte er sich an Menns, Jerngréns, Kestlis und Bandlys Seite. Der

Pionier Menn war freilich vor nicht langer Zeit gestorben, doch die Konditorei an der Alexanderstrasse wurde unter der Oberaufsicht der Witwe von Conrad Clopatz besorgt. Dies wurde der Allgemeinheit in einem Inserat zur Kenntnis gebracht, in welchem nicht nur die besondere Art der Graphie des Namens des Unterzeichnenden Aufsehen erweckte: «Dass die Firma C. Menn, Schweizer Konditor und Destillateur, durch uns fortgesetzt wird, das möchten wir unseren Kunden ergebenst zur Kenntnis geben, mit der demütigen Erklärung, dass wir alles aufgeboten haben, um sowohl am Büfett jene Elegance bieten zu können, welche die ins Grossfürstentum erhobene Gesellschaft billigerweise fordert, als auch mannigfaltige und gute Drogen bedienen zu können. Bestellungen aller Art, die unser Gewerbe betreffen, sollen gerne entgegengenommen werden, eiligst sollen sie expediert und zu leichtem Preis ausgeliefert werden; worauf wir unsere besondere Aufmerksamkeit richten, sind ihre angemessenen Wünsche, denen wir mit aller Aufrichtigkeit entgegenkommen werden. Helsinki, den 21. Dezember 1835. Clopatz & Co.» Die Lage wurde im Jahre 1837 so geregelt, dass Clopatz zu allen Teilen das Bürgerrecht samt allen Rechten übernahm.

Das Geschäft kam in erfahrene Hände. Gegen Ende 1827 war Conrad Clopatz, welcher am 2. Oktober 1808 in Zillis geboren wurde, von Petersburg nach Vyborg gekommen, wo er bis zum Sommer 1834 bei Patt & Co.^{26b} in die Lehre gegangen war. Aus diesem Grunde hatte er keine Schwierigkeiten, die finnische Staatsbürgerschaft zu erhalten, was die Vorbedingung zur Erlangung des Bürgerrechtes war. Clopatz begnügte sich nicht damit, sondern er nahm den Gedanken seines Vorgängers Menn wieder auf, in Tölö eine Kerzen- und Seifenfabrik zu gründen. Für das erforderliche Grundstück wurde ein separater Vertrag mit Stahlhane aufgesetzt, der bis Ende 1860 gelten sollte. Dass sich die Stadtältesten aus irgend einer Veranlassung heraus dem Projekt widersetzen, spielte eine untergeordnete Rolle, da der Fabrikant in spe es verstanden hatte, unabhängig von diesen, ein entsprechendes Privilegium vom Senat zu erwirken.

In den darauffolgenden Jahren verkaufte Conrad Clopatz Kerzen samt «aller Gattung Seifen und die deutsche marmorierte Seife». Er

^{26b} *Wolff*; Schweizer? *Patt* aus Castiel.

trat auch mit einem Angebot wesentlich grösserer Lieferungen für den militärischen Bedarf auf. Wenigstens zeitweise müssen die Geschäfte gut gegangen sein, denn der Fabrikant und Konditor wird als Inhaber vieler Grundstücke in der Stadt genannt. Alle waren indessen mit der Qualität nicht ungeteilt zufrieden – unter anderem beschwerte sich der Postsekretär Mathias Weckström beim Stadtrat in einer Klageschrift über die Kerzen Clopatts, welche allzu lose in ihrer Konsistenz schienen und deshalb übermässig rannen.

Ein nicht unwesentlicher Bestandteil seiner Erfolge war Clopatts Vermählung im Jahre 1839 mit Ursina Wilhelmina Catani, Florio Theodors Tochter. Damit hatte sich der Neuankömmling direkt Zutritt verschafft, wenn nicht zur höheren Gesellschaft, so doch in jedem Fall zur Zuckerbäckervereinigung. In den folgenden Jahren wurde der Zugriff der Familie Catani auf das Konditoreigewerbe in der Stadt noch mehr gestärkt durch Thomas Theodors und Florio Antons Bürgerrecht. Für Conrad Clopatts Weiterkommen stand die Konditorei jedoch nicht in gleichem Mass im Vordergrund. Das von Menn begonnene Geschäft an der Alexanderstrasse hatte dessenungeachtet weiterhin Bestand bis zu des neuen Inhabers Tod am 21. August 1865, und es wurde auch noch nachher fortgesetzt durch die Witwe, welche im Jahre 1882 ablebte. Die Anlage war die ganze Zeit dieselbe und entspricht heute Balders Lokalitäten.

Die Schweizer aus Graubünden und im besonderen die Catanis hatten sich für einige Jahrzehnte unwiderstehlich eine Schlüsselposition innerhalb der Branche verschafft. An Versuchen, Konkurrenz zu bieten von anderer Seite, auch von einheimischer, fehlte es gewiss nicht. In einigen Fällen blieben die Vorstösse ohne Resultat, aber manchmal führte die Initiative auch zur Bewilligung des begehrten Bürgerrechtes. Im Jahre 1833 waren sowohl Johann Friedrich Grase- mann als auch Petter Wilhelm Tegnér daran interessiert, sich als Zuckerbäcker niederzulassen. Der Erstgenannte stammte aus Petersburg und wurde am 14. Oktober 1807 geboren, der andere aus Helsin- gör, wo er das Licht der Welt am 7. Dezember 1805 erblickte. Keiner der beiden etablierte sich, entweder wegen dazwischengekommener Hindernisse oder wegen der Abgeneigtheit der Behörden. Nebenbei kann vermerkt werden, dass der Konditorsgeselle Tegnér sich auf At-

teste bezog von Madame Taddy in Kopenhagen, von Konditor G. Aporta²⁷ in Helsingör und von Simon Tanny in Kiel. Er hatte ausserdem ein halbes Jahr bei Menn in Helsinki gearbeitet.

Besser erging es Anton Wilhelm Joeg, dies trotz intensivem Widerstand von seiten unserer Zuckerbäcker. Er kam aus Kopenhagen, war aber 1839 als finnischer Staatsangehöriger angenommen worden. Seine Ausbildung hatte er in erster Linie beim Konditor Wilhelm Carl Otto²⁸ in seiner Heimatstadt erhalten. Im Januar 1840 hielt er um das Bürgerrecht «ausschliesslich» als Zuckerbäcker an, d. h. er hatte nicht die Absicht, starke Getränke herzustellen und zu verkaufen. Der Stadtrat beschloss, dass Joeg auf die gewohnte Weise ein Meisterstück vorweisen solle. Schon das weckte den Widerspruchsgeist der Konditoren: diese beschwerten sich beim Senat, dass Joeg überhaupt zur Prüfung zugelassen wurde. In Anbetracht der Tatsache, dass die Unterzeichnenden in Kopenhagen keinen Konditor namens Otto kannten, waren sie der Meinung, dass Joeg nicht einmal als Geselle angenommen werden sollte. Sie wären «alle genötigt gewesen, einen kostspieligen und beschwerlichen Lehrkurs» zu durchlaufen, und sie könnten deshalb nicht «mit Gleichgültigkeit zusehen, wie ein Koch so behendig die Beteiligung an unserem Erwerbszweig gewinnen sollte». Bevor Joeg in Helsinki die Bäckereirechte der Witwe Palm gepachtet hatte, arbeitete er eine Zeitlang als Koch auf dem Dampfschiff mit dem Namen Fürst Menschikov – ein Umstand, den die etablierten Zuckerbäcker boshaft unterstrichen. Dass er auch «Konfekte» hergestellt hatte, die zu keinem Teil von einer entsprechenden Berufsgeschicklichkeit zeugten, konnte Joeg gemäss diesem Schreiben auch nicht zum Verdienst angerechnet werden. Die Herren wirkten bestimmt auf die Ausserkraftsetzung des vom Stadtrat voreilig gefassten Beschlusses.

Am Rand der Beschwerdeschriften hat jemand mit Reissblei vermerkt, dass Joegs «Konfekte» immerhin «viel gekauft und recht gut» waren. Das Missfallen der Zuckerbäcker wurde ausser acht gelassen, und Joeg buk seinen Baumkuchen unter Bandlys und Conrad Clopatts Oberaufsicht. Die Experten hatten nichts Besonderes gegen das Backwerk anzumerken, welches Joeg jedoch «in Anbetracht des regneri-

²⁷ *A Porta* aus Fetan oder Scuol.

²⁸ Aus Chur. *Joeg*; evtl. *Jörg* aus Domat/Ems?

schen und stürmischen Wetters» nicht zum Stadtrat transportieren konnte. Das darnach bewilligte Bürgerrecht beeinflusste nicht in grösserem Umfange die Lage der Konditoreibesitzer, denn Joeg verstarb schon im Winter 1841/42. Gewiss führte die Witwe Maria Joeg noch eine gewisse Zeit das Geschäft weiter, doch ging sie nach ein paar Jahren eine neue Ehe mit dem Kaufmann C. G. Langeen ein.

Der in der Ordnung folgende, als Bürger aufgenommene Zuckerbäcker war wieder ein echter Schweizer. Im Jahre 1841 übernahm der eingangs erwähnte Ludwig Ferdinand Tschur die Befugnisse des dem Konkurs nahestehenden Bandy. Das Übereinkommen war nicht nur eine wirtschaftliche Angelegenheit, denn der neue Konditor konnte sich auf eine recht vielseitige Praxis in Reval berufen. Die Familie stammte aus Graubünden, wo Ludwig Ferdinand am 17. Juni 1805 geboren wurde. Der Vater, Bartholomäus Tschur, war von 1821 an in Reval tätig, wo er einer eigenen Konditorei vorstand bis zu seinem Tod, der am 24. August 1831 erfolgte. Darauf ging die Verantwortung auf die Witwe Elisabeth und den jungen Ludwig Ferdinand über. Im Verlaufe der Jahre wurden recht tiefe Kontakte über den Finnischen Meerbusen aufrechterhalten, und zwar in Form wiederholter Besuche. Hiezu luden auch verwandtschaftliche Bande zur Familie Clopatt ein. Vor diesem Hintergrund verursachte die Einrichtung in Helsinki keine besonderen Schwierigkeiten – in letzter Hand konnte Tschurs Geschäft als ein neues Geschoss gegen den weitreichenden Einfluss des Catani-Clans gewertet werden.

In grösserem Masse vermochte Ludwig Ferdinand Tschur die Stellung der schweizerischen Zuckerbäcker in unserer Hauptstadt nicht zu verstärken. Er besass gewiss eine günstige Ausgangslage dank den Einrichtungen im Hause an der Helenenstrasse 5, doch Krankheit und ein unregelmässiger Lebenswandel entzogen auf längere Sicht seiner Tätigkeit die Grundlage zum Erfolg. Zu Beginn der 1850er Jahre hatte Tschur alle seine Rechte dem Schneidermeister Georg Hartwig König überlassen. Diese Wahl war kaum sorgfältig erwogen. Sowohl Tschur als auch König wurden zu wiederholten Malen zu Geldstrafen verurteilt, und zwar wegen Übertretens geltender Gesetze. Das war an und für sich nichts besonders Aussergewöhnliches, denn im Laufe der Jahre hatten die meisten Konditoren der Stadt ihren Extratribut der Staatskasse

zollen müssen. Als Grund wurde am häufigsten «spätabendliche Bewirtung» angegeben, was nichts anderes hiess, als dass der Betreffende die festgelegte Polizeistunde nicht beachtet hatte. Die Vergehen des Schneidermeisters waren demgegenüber von ernster Natur, und für die Folgen musste auch der rechte Inhaber des Bürgerrechtes büssen. Dazu kam noch die Beschuldigung, dass dieser den «Speisevertrieb ausgeübt» hatte, d. h. der Wirt hatte vergessen, dass die Zuckerbäckerrechte nicht unbegrenzte Bedienungsbefugnisse umfassten. Es scheint geradezu, dass das Unternehmen dazu angetan war, dass man einen Gürtelmacher mit einer Pastete als schwerwiegender betrachtete als sämtliche früheren Gesetzesbrecher. Jedenfalls liess die Angelegenheit den Behörden die Geduld ausgehen. Es nützte auch wenig, dass König das nächtliche Feuer im Kochherd als Notwendigkeit für ihn vorgab, damit er wegen seiner angeschlagenen Gesundheit baden dürfe. Die Geldbussen waren recht erheblich.

Ein weiteres Mal beantragte der Staatsanwalt Fredrik Meller, dass Ludwig Ferdinand Tschur das Bürgerrecht aberkannt werden solle. Dieser verschlimmerte die Situation dadurch, dass er infolge fehlender Sprachkenntnisse und wegen seiner kranken Beine zweimal dem Stadtrat fernblieb. Die Städtältesten waren auch nicht geneigt, ein Auge zuzudrücken bei einer Person, welche es versäumt hatte, die Steuern zu entrichten. Es wurde festgestellt, dass Tschur «als Heruntergekommener und Mittelloser während längerer Zeit nicht imstande war, das Konditorei- und Zuckerbäckergeschäft zu führen, auf Grund dessen er das Bürgerrecht besass». «Er musste aus diesem Grund als ein minder nützlicher Bürger betrachtet werden, der durch seinen übermässigen Ausschank der Stadt zu Lasten fiel.» Der Entzug des Bürgerrechtes sah man dadurch motiviert; der entsprechende Beschluss wurde dem Gouverneur zur Prüfung unterbreitet.

Erst als die Angelegenheit diese unglückliche und abschliessende Wendung genommen hatte, trat Tschur vor, um sich zu verteidigen: «Nicht durch eigenes Verschulden, sondern durch des Schicksals unbeugsame und zwingende Hand bin ich in die unglückliche Lage geraten, dass ich nicht mehr selbst meine Konditorei und meinen Zuckerbäckerladen führen konnte.» Er war nicht der Meinung, dass er die Verantwortung zu tragen habe für mögliche Vergehen Königs; sein

früheres Fernbleiben sowie andere Versäumnisse schrieb er seiner angeschlagenen Gesundheit zu. Die Entschuldigung kam indessen allzu spät. Tschur wurde aus dem Stadtbürgerverzeichnis gestrichen; gleichzeitig verschwand er auch aus allen anderen die Öffentlichkeit betreffenden Zusammenhängen. Sein Schicksal beweist, dass eine offensichtliche Vernachlässigung des Bürgerrechtes ernste Folgen nach sich ziehen konnte. Gewiss war es aussergewöhnlich, dass jemand in seinen Rechten ganz eingestellt wurde, doch bestand diese Möglichkeit nicht nur auf der Ebene der Theorie.

Tschur brachte seine Geschäftsverbindungen mit Bandy in Ordnung und traf, ohne dass die übrigen Zuckerbäcker auch nur im geringsten dagegen protestierten, alle jene Massnahmen, welche erforderlich waren, um sich in Helsinki niederzulassen. Ungefähr gleichzeitig wurde auch das Gesuch des Zuckerbäckergesellen Anders Wilhelm Rönqvist um das Bürgerrecht behandelt. Mit den Befugnissen wollte er das Feilbieten von Speiseeis und Schokolade verbinden, jedoch ohne die Herstellung von Getränken. Auf persönliche Verdienste konnte er sich gewiss berufen, hatte er doch zusammengekommen während sechs Jahren bei Florio Catani gedient; damit war aber das Wohlwollen der Schweizer noch nicht sichergestellt. In ihrer Verlautbarung betonten die Zuckerbäcker, dass Rönqvist der Gesellenbrief nicht auf Grund von tatsächlichen Verdiensten zuerkannt worden sei, sondern aus «besonderer Wohlgeneigtheit». In diesem Urteil wurde weiter der Meinung stattgegeben, dass Rönqvist nirgendwoanders in Stellung gewesen sei, und dass er ausserdem um das Bürgerrecht in Vaasa nachgesucht habe. Eine davon abweichende Ansicht äusserte lediglich Joeg, welcher damit Rönqvists Aufnahme befürwortete und gleichzeitig seinen ehemaligen Widersachern eines auswischen konnte.

Als der Stadtrat wieder zugunsten des Bittstellers Stellung bezog, nützten die Konditoren ihre Beschwerdemöglichkeiten. In diesem Zusammenhang konnte sich Rönqvist darauf berufen, dass er am 13. April 1814 in Helsinki geboren wurde, und dass er deshalb billigerweise die Hoffnung aussprechen dürfe, er möge bei der Erteilung der Befugnisse wenigstens im gleichen Masse berücksichtigt werden wie allerlei Ausländer. Überhaupt hatte er nie um ein Bürgerrecht in Vaasa nachgesucht, ja nicht einmal daran gedacht, wegzuziehen. Das Ergeb-

nis davon war natürlich, dass Rönqvist ein Meisterstück vorzeigen musste, in diesem Fall sowohl einen Baumkuchen als auch einen Mandelkuchen. Die Prüfung wurde zu Florio Catanis voller Zufriedenheit bestanden.

Der Erfolg lockte Rönqvist so, dass er nach einigen Jahren um eine Ausweitung des Bürgerrechtes anhielt, welches dann auch die Konditor- und die Destillateurrechte umfassen sollte. Die übrigen Zuckerbäcker widersetzten sich dem Vorschlag wieder und unterstrichen, dass der Gesuchsteller sich nun an einem Geschäft interessiere, über welches er sich früher mit Verachtung ausgesprochen habe. Auf Grund früherer Erfahrungen wunderten sich die Konditoren doch, ob ihrer Ansicht vom Stadtrat auch nur die geringste Bedeutung beigemessen werde. In der Praxis verhielt es sich doch so, dass die Ratsherren ihren Standpunkt in eigener Regie fassten und dass ihre Beschlüsse bestehen blieben. Dies erwies sich auch dieses Mal als richtig. Lange dauerte die Konkurrenz jedoch nicht, denn Rönqvist starb an einem «Schlag» schon am 25. Juli 1846, nur 32 Jahre alt.

Bei dieser Lage hatten die Schweizer in der Tat neue und bemerkenswerte Rückschläge hinnehmen müssen. Im Jahre 1843 hatte Adolf Fredrik Forsström, auch er in Helsinki geboren am 11. Februar 1822, mit Erfolg seine eigene Sache vertreten und sich das begehrte Bürgerrecht erkämpft. Sein Gesellenbrief war von Bandy angefertigt worden, und darüber hinaus hatte er bei der Konditorswitwe Marie Seyvang in Reval vom 15. Juli 1841 bis zum 1. Februar 1843 gearbeitet. Dagegen hatten unsere Zuckerbäcker einzuwenden, dass Forsström bei Bandy sich lediglich «an der Theke in der Kunst des Ausschankes» geübt habe. Ausserdem war er erst jüngst mündig geworden, weshalb er für die Übernahme einer selbständigen Verantwortung als zu jung betrachtet wurde. Die Anzahl Konditoren, welche nach Rönqvists Registrierung bereits auf sieben angestiegen war, sei viel zu hoch.

All das wurde selbstverständlich von Forsström verneint, der im Mai 1844 zur Herstellung des in diesem Zusammenhang obligatorischen Baumkuchens schritt: dieser stellte seinen Tempel mit vier Absätzen dar, dessen Ergebnis vom alten Florio Catani und von Jerngrén beurteilt wurde. Sie waren unzufrieden und beantragten die Ablehnung des Meisterstückes. Im schriftlichen und sehr umständlich gehaltenen

tenen Urteil wurde vermerkt, dass der Tempel versehen war «mit einer von Singvögeln umgebenen Lyra in der Kuppel, samt dem Schmuck aus Herz, Anker, Weintrauben, Himbeeren, Johannisbeertrauben, Erkern und Schmetterlingen plus sogenanntem französischem Konfekt, was vom Gesuchsteller selbst gearbeitet, jedoch an verschiedenen Stellen angeheftet war; dies sei in jeder Hinsicht schlecht samt einigen fremden Zusätzen, wie das vom Verpackungspapier tangierte französische Konfekt, welches bei Meisterstücken nicht gebraucht werden sollte» – deshalb könnten die Prüfenden die Genehmigung nicht erteilen. Der Stadtrat fand diese Gründe wenig erschöpfend. Da zudem andere Mängel nicht nachgewiesen werden konnten, wurde Forsström der Bürgerbrief erteilt – jedoch erst, nachdem die traditionelle Berufungsfrist abgelaufen war. Seinen Beruf dürfte Forsström eine längere Zeit ausgeübt haben, denn er starb erst im Jahre 1861.

Der einheimische Zugriff in das ursprünglichschweizerische Gewerbe befand sich in stetem Ansteigen. Einen sehr kräftigen Zustupf erhielt das Korps im Jahre 1863, als nicht weniger als drei neue Unternehmer aufgenommen wurden: Gustaf Tiljander (geboren zu Helsinki, den 30. September 1831) war soeben aus Vyborg gekommen, wo er während einiger Jahre wirksam gewesen war. In der Hauptstadt übernahm er Forsströms Konditorei, welche am Marktplatz lag. Diesem Geschäft dürfte er bis zu seinem Tod, der am 26. Februar 1877 erfolgte, vorgestanden haben. Axel Filip Ferlin war seinerseits am 29. Mai 1841 in Linköping geboren worden, wurde dann aber als finnischer Staatsangehöriger angenommen. Er hatte in den Jahren 1854 bis 1860 bei J. W. Davidson in Stockholm, d. h. bei Hasselbacken gearbeitet, um dann bis zum Theaterbrand bei Adolf Holmgren in Helsinki Anstellung zu finden. Des weiteren wurde Wilhelm Grönholm als Zuckerbäcker und Konditor in der Stadt angenommen, auf Grund welcher Verdienste ist indessen unbekannt. Wenn hiezu noch Johan Wilhelm Träskelin genannt wird, welcher gemäss dem Einwohnerverzeichnis von 1862 bis 1881 das Zuckerbäckergewerbe ausgeübt haben soll, dann muss die Situation in den 1860er Jahren als bereits grundverschieden von jener Zeit taxiert werden, da Christian Menn sein leckeres und süßes Backwerk in unserer munteren Hauptstadt einführte.

Die Konflikte, welche aus dem Gewerbe der Zuckerbäcker herrühr-

ten, entstanden in erster Linie in deren eigenen Reihen. Die Beziehungen zwischen den Konditoren und deren Kundenkreis waren selten angespannt. Das Verhalten zu anderen Handelstreibenden bot ebenfalls wenig Anlass zu Problemen. Ein einziges Mal klagten die Gastwirte der Stadt ihre benachbarten Kollegen des Zuckerbäckergewerbes an, doch war es bezeichnend, dass auch diese Aktion eintrocknete. Im November 1844 erhob der Staatsanwalt Berndt Gabriel Sahlberg auf Anzeigen von Johan Erik Schröder, Lars Schöllin, Louis Kleinh und Carl Lindström Klage gegen, unter anderem, Florio und Thomas Theodor Catani, Conrad Clopatt, Jerngrén, Tschur und Rönqvist. Als Anlass dafür wurde ungehöriger Handel mit Weinen und anderen starken Getränken angegeben. In ihrer Klagebeantwortung waren Clopatt, Jerngrén und Tschur der Meinung, dass es ihnen freigestellt sei, Wein, Punsch, Grog, Portwein, Liköre und Bier aus eigener Herstellung zu verkaufen, d. h. «solche Waren, welche gemäss altem Brauch und Sitte hier und andernorts bei Konditoren und Destillateuren für die Allgemeinheit bereit gehalten werden». Das Prozessverfahren wurde eingestellt, da von den Wirtshausbesitzern einer nach dem anderen die Anklage gegen den ungesetzlichen Verkauf zurückgezogen hatte.

Als Gegengewicht dazu kann festgehalten werden, dass auch die Zuckerbäcker einmal zum Angriff übergingen. Im Jahre 1853 klagten Jerngrén, Clopatt und Florio und Thomas Theodor Catani, dass «verschiedene, uns unbekannt Personen sich im Verlaufe des gegenwärtigen Sommers damit beschäftigt hätten, Speiseeis zuzubereiten und durch öffentliches Herumwandern in den Strassen der Stadt feilgeboten hätten». Das war ein offensichtlicher Eingriff in die Rechte der Zuckerbäcker. Der Stadtrat unterliess es jedoch, zu der Sache Stellung zu beziehen, und überwies die Angelegenheit der Polizeikammer zur Prüfung. Ohne Zweifel erschien die Unzufriedenheit über die Glacéverkäufer als pedantisch. Es ging vielmehr darum, einen Gerichtsbeschluss zu torpedieren, als der Sorge über beschnittene Einnahmequellen Ausdruck zu geben.

Die Befugnisse der Konditoren weiteten sich ständig aus. An dieser Entwicklung lag den Konditoren selbst sehr viel. Aus den Kontroversen mit den Gastwirten geht hervor, dass das traditionelle Recht der Zuckerbäcker, Liköre herzustellen, im Verlaufe der Jahre dahin gelok-

kert wurde, dass es bald alle Arten Spirituosen umfasste. Man wäre indessen fehl in der Annahme, dass lediglich nach Belieben und Geschmack die Konditorei gewählt werden könnte: die Inhaber spezialisierten sich auf gewisse Sorten, und der Kundenkreis war wohl in jedes Unternehmers individuellem Register verzeichnet. Die ursprünglichen Ansprüche auf Qualität und persönliche Fachkenntnisse hielten sich auf diese Weise bis zu einem gewissen Grad weiter. Dessenungeachtet wird den Illusionen ein Stoss versetzt beim Gedanken, dass man in eines echten Bündners Konditorei sogar mit Bier in Verbindung mit Backwerk von ausgesuchter Beschaffenheit bedient werden konnte.

Buchli als Pionier in Vyborg

Wenn wir uns nun weiter nach Osten begeben, bis hin nach Vyborg,⁵ dann wird das Bild vom Einsatz der Schweizer Zuckerbäcker möglicherweise vertieft, aber nicht wesentlich modifiziert. Der Grundcharakter scheint in allen unseren Städten identisch zu sein, sowohl in bezug auf das bürokratische Zeremoniell als auch in bezug auf die etappenweise Entwicklung des Gewerbes. In Vyborg gab selbstverständlich die Nähe Petersburgs der Herausbildung dieses Erwerbszweiges besondere Merkmale. Die russische Hauptstadt verzeichnete jedoch nicht einen derart auffallenden Einschlag an schweizerischen Handeltreibenden, als dass aus der karger Erde Vyborgs ein aufsehenerregender Sprössling aufgeschossen wäre.

Der erste, der auf den Gedanken kam, in Vyborg eine Konditorei zu gründen, war der «Ausländer» – das war die einzige Ursprungsbezeichnung, welche in den Urkunden genannt wurde – G. A. Guler^{29a}. Im November 1820 reichte er sein Gesuch mit folgender Formulierung an den Stadtrat ein: «Da sich weder in dieser Stadt noch in der ganzen Umgebung ein Konditor ansässig findet, welcher der respektiven Allgemeinheit mit jenen Diensten aufwarten könnte, welche von einem

⁵ Lag im ehemals finnischen Ostkarelien, seit dem Zweiten Weltkrieg gehört es zur Sowjetunion (Anm. des Übersetzers).

^{29a} Guler, G. A.: Aus: Davos, Haldenstein, Klosters oder Malans?

solchen Gewerbetreibenden erwartet werden können und dürfen, so habe ich diesen Erwerbszweig hier am Ort als rentierend befunden, wobei ich den Herrschaften zuhanden geeignete Liköre bereit halten würde.» Die einzige Konkurrenz, die man sich denken konnte, kam von seiten der Wirte: diese reagierten denn auch unmittelbar darauf. Johan Motti^{29b} und Johann Ertmann wiesen darauf hin, dass ihre Einkommensquellen durch ein günstiges Urteil wesentlich verkleinert würden. Von ihrem Gesichtspunkt aus gesehen, blieb die Gefahr abgewehrt, doch konnte es sich nur um einen temporären Aufschub handeln.

Zu Beginn des Jahres 1823 kam «der Meister beim ständigen Konditoreiamt in Petersburg», Johann Buchli, nach Vyborg und erklärte sein Interesse, Bürger der Stadt zu werden. Dieses Mal stellten sich die Behörden schon positiver zu der Sache, aber dem Gesuchsteller wurde mitgeteilt, dass er eine Bestätigung darüber einzuholen habe, dass er sich beim Konditoreiamt in Petersburg abgemeldet habe. Die Formalitäten konnten geklärt werden, doch anstelle Johann Buchlis kam dessen Bruder Martin im Mai 1823 nach Vyborg: dieser wurde am 1. April 1790 in Graubünden geboren und war während drei Jahren beim Konditor Andreas Gredig in Stockholm in Stellung, anschliessend hatte er während dreier weiterer Jahre beim Konditor Georg Menn in Göteborg gearbeitet. Diese Anstellung hörte im Jahre 1816 auf, worauf Buchli wahrscheinlich in Petersburg wirksam war.

Diesmal kamen die gewöhnlichen Proteste gegen die Aufnahme des Zuckerbäckers als Bürger in Vyborg vom Bäckermeister Johann Zienke und von den Handelsleuten. Diese waren der Ansicht, dass «es in den Handelsbuden genügend Vorräte an Konfekt und anderem Konditoreizubehör gebe, das übrige könne man zu einem billigeren Preis aus Petersburg beziehen, als dies der hierzulande aufgenommene Konditor sicherlich anbieten könne». Davon liess sich der Stadtrat nicht beeinflussen, und Martin Buchli liess sich in Vyborg nieder, zusammen mit seinem acht Jahre jüngeren Bruder, dem Konditor Walentin Buchli und der Schwester Lisa.

Das Geschäft war bald etabliert. Spätestens zu Beginn des Monats August 1823 war es möglich, sich in Buchlis Konditorei umzusehen –

^{29b} Aus Stampa.

diese lag möglicherweise im alten Borchardtschen Haus an der Bischofstrasse, wo der Zuckerbäcker gemäss Einwohnerverzeichnis ansässig war – und sich ein paar Gläser Likör zu genehmigen. Dies tat nachweisbar der Informator und Handelsbuchhalter Friedrich Leng, in Anstellung beim Konsul Johan Friedrich Hackman, kurz bevor er wieder ging und sich erschoss. Er hatte eine Weile mit Buchli geplaudert und ihn nach dessen Religion gefragt. Der Konditor gab an, er sei reformiert und Leng, welcher selbst protestantisch war, stellte fest, dass der Unterschied nicht gross war.

Buchlis Konditorei figuriert im Protokoll auch in einem anderen Zusammenhang. Der Bäckermeister Ziencke hatte immer noch einen Groll auf seinen Konkurrenten, er war ein sehr eigensinniger Herr. Kurz vor Juli 1823 unternahm er eine eigenmächtige Inspektion in der Konditorei und versiegelte dabei den Schrank mit den Spirituosen. Der Staatsadvokat Adolf Krogius kontrollierte darauf die Flaschen und stellte fest, dass der Vorrat keineswegs Branntwein beinhaltete, sondern lediglich acht Flaschen Likör und eine Flasche Kirschensaft. Ziencke wurde wegen Übertretung der Befugnisse angeklagt und musste nebenbei auch noch dafür eine Geldbusse entrichten, dass er den Staatsadvokaten wegen dessen lustbetonter Degustation von Buchlis Getränken verspottet hatte.

Die Aufgabe, als Konditor zu wirken, vollzog sich nicht ereignislos. Buchlis Einsatz war jedoch nicht von langer Dauer, denn er verschied schon am 16. Juni 1826. Der Bruder Walentin – welcher sich im Herbst 1824, an einem Sonntag, auf offener Strasse einer Misshandlung schuldig gemacht hatte – wurde angeklagt, und auch seine Schwester Lisa nahm es nicht auf sich, das Geschäft fortzusetzen, sondern sie zogen wahrscheinlich nach Petersburg um. Ein weiterer Grund zum Rücktritt war zudem, dass Vyborg eine zweite Konditorei bekommen hatte und dadurch die Gewinnmarge entsprechend zurückging.

Patt, Clopatt, Durisch

Das neue Unternehmen benützte als Firmenaufschrift Johann Patt & Co., hinter welcher ein Triumvirat mit Beat und Durisch Clopatt als Mitinteressenten stand. Ihrer drei waren sie gleichzeitig zu Beginn des

Monats April 1825 von Petersburg in Vyborg angekommen. Der erste Vorstoss bestand im Gesuch der Konditoreigesellen Clopatt, unter Ausserachtlassung des Bürgerrechtes in der Stadt eine Zuckerbäckerei einrichten zu dürfen. Der Stadtrat lehnte dies ab, worauf Johann Patt um das Bürgerrecht als Konditor nachsuchte. Der einzige, der dagegen Einwände erhob, war Motti, dessen Ansicht es war, dass die Ausschankrechte nicht in das Übereinkommen einbezogen werden sollten. Martin Buchli verhielt sich ruhig, was wahrscheinlich seine Erklärung darin findet, dass er mit Patt verwandt war – des Letztgenannten Mutter hiess nämlich Eva Tester und Buchlis Mutter Anna Tester.³⁰ Schon im Juni 1825 konnte Patt mitteilen, dass die Konditorei eröffnet wurde, und zwar im Haus des verstorbenen Kaufmanns Hinric Tichvonius. Ein Jahr später wurde das Geschäft auf die andere Strassenseite verlegt, Ecke Katharinastrasse/Graumönchsstrasse.

Entsprechend dem Bewerbungsschreiben zur Erlangung des Bürgerrechtes wurde Johann Patt am 7. Juli 1798 in Graubünden als Sohn des Schulmeisters Bartholomäus Patt geboren. Während drei Jahren und fünf Monaten war er in Carl Thieles Konditorei in Narwa angestellt. Seine Stellung als formeller Inhaber der Vyborgschen Unternehmung war bis zu einem gewissen Grad vom Zufall bestimmt; als mindestens so wichtig dürfte zudem der Einsatz der Familie Clopatt zu betrachten sein: auf alle Fälle besass dieser (Johann Patt) ein hinlängliches zahlenmässiges Übergewicht, weshalb er auch während einer längeren Zeit in Finnland wirksam blieb.

Der Vater Georgio Clopatt war in Zillis zu Hause, am gleichen Ort also, wo Bandy geboren wurde. Er war ausgebildeter Konditor und hielt sich mit den Kindern ein paar Jahre in Vyborg auf. Von den Söhnen war Durisch der älteste, er wurde am 1. Januar 1800 geboren. Beat war einige Jahre jünger, und darauf folgte der 1808 geborene Conrad, welcher von den späteren 1830er Jahren an in Helsinki tätig war. Die Töchter hiessen Anna und Engalina; bisweilen kam auch der junge Caspar aus Petersburg zu Besuch. Mit den Verwandten und den Berufskollegen wurden recht lebhaft Kontakte aufrechterhalten. Nach allem zu schliessen wurde zeitweilig ein gewisser Teil der Tätigkeit

³⁰ Aus Safien.

nach Frederikshavn verlegt, die Schweiz wurde besucht so oft es nur Gelegenheit gab.

Der Umsatz an Konditoreiwaren war offenbar zufriedenstellend; zum Sortiment zählten auch verschiedene Käsesorten. Das Protokoll des Stadtrates enthält während vieler Jahre keinerlei Zeichen von Unstimmigkeiten im Verhältnis zu den Stadteinwohnern. Nach Johann Mottis Tod wurde die Konditorei in dessen Hof an der Karjaportsstrasse verlegt. Ein Jahr später, im Sommer 1835, fuhr Johann Patt nach Graubünden zurück und kam auf Grund seiner Kränklichkeit nicht wieder nach Finnland. Beat Clopatt starb in Vyborg am 21. Juli 1838, als Todesursache wurde «Geistesschwäche» genannt. Die praktische Pflege fiel in immer stärkerem Mass auf Durisch Clopatt, welcher formell eigentlich nur Geselle und Teilhaber war, in seinem Wirken jedoch über fast unumschränkte Befugnisse verfügte. Trotz der etwas verwickelten Situation fiel die Zukunft günstig aus. Die einzige reelle Gefahr bestand in einem möglichen Auftauchen anderer Unternehmer innerhalb der gleichen Branche. Ein solcher meldete sich erst 1839, er hiess Petter Wilhelm Tegnér und war von früher bekannt durch seine vergeblichen Versuche, sich in Helsinki zu etablieren.

Im April 1839 nahm der Stadtrat Tegnér als Mitbürger und Konditor in Vyborg auf. Die Bürgerschaft wurde unterzeichnet von Zienke und Heinrich Heitman, welche vermutlich damit rechneten, mit dem Projekt zu gewinnen. Durisch Clopatt reichte natürlich eine Klageschrift ein, d. h. er liess Patt in der Schweiz eine Erklärung schreiben und gab diesem die Vollmacht in blanco. Der Beschluss wurde als ungesetzlich dargestellt, da Tegnér nie eine Meisterprüfung abgelegt hatte. Mit Triumph konnte Clopatt den Urkunden noch eine Mitteilung beifügen, nach welcher sich Tegnér in Helsinki verschuldet hatte und deshalb eine gesamthaft betrachtet zweideutige Gestalt war. Und als grandioser Abschluss der Klageschrift wies der in Graubünden schreibende Patt auf das Ungereimte im Glauben hin, dass Vyborg gleichzeitig zwei Zuckerbäcker beherbergen könne: «dass beide Konditoren in einer so gering bevölkerten Stadt wie Vyborg sicher nicht ihre nötige Sicherheit finden dürften, sondern dass der eine unwillkürlich sein Einkommen auf des andern Untergang bauen müsse, wenn nicht beide eher dem letzten Schicksal entgegengingen, wobei dieses

Schicksal für mich, der ich seit beinahe 16 Jahren als Bürger und Konditor in Vyborg in Gesellschaft mit den Brüdern Clopatt angenommen bin, während derselben Zeit meine mir jährlich auferlegten Lasten bezahlt und im übrigen meine bürgerlichen Schuldigkeiten erfüllt habe, recht hart treffen würde». Wenn es wirklich angemessen wäre, die Anzahl Konditoren in Vyborg zu erhöhen, so müssten die Befugnisse, gemäss Patts Ansicht, mit besseren Gründen Durisch Clopatt als dem unzuverlässigen Tegnér zufallen.

In seiner Erklärung wies der Stadtrat darauf hin, dass er grosses Gewicht auf Tegnér's gute Ausweise gelegt habe, und dass sein Beschluss auf der Überzeugung gründe, dass Vyborg wohl «zweier Konditoren Geschäfte» ihr Auskommen bieten könne. Desgleichen teilte der Stadtrat sein Verwundern darüber mit, «aus welchen Gründen Clopatt die ausschliessliche Gunst geniessen solle, er, der schon während mehreren Jahren bei Patts Auslandsreisen selbst ein solches Geschäft geführt habe», und zwar ohne Gesuch um Befugnisse für seinen Teil. In seiner Entgegnung ging Tegnér noch einen Schritt weiter, indem er über das Übelwollen und den Hass gewisser Einzelpersonen sich ausliess. Die Beschwerde gründete sich in erster Linie auf Clopatts niedriggesinnte Sorge für seinen Eigennutzen, «sintemal genügsam bekannt ist, dass dieser die zum Konditoreigeschäft gehörenden Produkte den Einwohnern Vyborgs mit hundert Prozent mehr verrechnet als wofür eine Person mit Sachkenntnis in diesem Gewerbe, und mit einer ordentlichen und nicht übervorteilenden Berechnung dieselben Waren veräussern könnte». Das Ergebnis war jedoch, dass sich Tegnér nie in Vyborg installierte. Von Clopatt her besehen war die Drohung für dieses Mal abgewehrt. Entsprechende Sorgen traten erst mehrere Jahre später wieder auf.

Durisch Clopatt festigte seine Stellung durch die finnische Staatsbürgerschaft und durch das im Jahre 1840 bewilligte persönliche Bürgerrecht. Er führte das Billardspiel in der Konditorei ein und bot während der Fastenwochen Berliner Pfannkuchen an. Darauf erhöhte sich das Sortiment gar mit «Bouillon de poche» in Blechdosen. Alles ging seinen gewohnten Gang bis zum Jahre 1849, als eine neue Gefahr am Horizont auftauchte. Am 9. Juli jenes Jahres nahm der Vyborger Stadtrat Johan Petter Hamberg als Konditor in der Stadt auf, und

damit wurde die gewohnte Runde des Beschwerdeverfahrens eingeleitet. In mancher Hinsicht war Hamberg jemand, mit dem zu rechnen war: originell, unbeständig und rücksichtslos. Er wurde im Jahre 1817 geboren, die Frau hiess Fredrika Magdalena Rosvall, welche ihm drei Kinder schenkte. Der Mann war ursprünglich als Buchhalter ausgebildet worden, hatte jedoch mit der Zeit mehr Gefallen am Gastgewerbe gefunden. Die Familie war im Jahre 1846 von Kuopio nach Jyväskylä umgezogen, wo Hamberg als Zuckerbäcker angenommen worden war und dort eine Zeitlang den Strandpavillon gepachtet hatte.

Aus Clopatts und Johann Patts Klage wurde ersichtlich, dass Hamberg nie eine Meisterprüfung abgelegt hatte. In seiner Erwiderung hielt dem der Stadtrat entgegen, dass das Konditoreigewerbe nicht unter die Zunftbestimmungen fiel. Da Patt schon einige Jahre zuvor Vyborg verlassen hatte, benötigte die Stadt in der Tat ausser Clopatt einen weiteren Zuckerbäcker. Im Gegensatz dazu fand die Bürgerschaft der Stadt, dass es beklagenswert sei, wie der Stadtrat den «hierzulande unbekanntem Hamberg» habe aufnehmen können, ganz besonders im Hinblick darauf, dass dieser keine genügende Sicherheit biete, dass die Stadt also «einer weiteren Erhöhung der jetzt schon ausgiebigen Armenunterhaltskosten entgegensehen müsse».

Der Stadtrat hielt in allen Teilen an seinem Standpunkt fest und wies auf die Vorteile einer nunmehrigen Konkurrenz für die Stadtbewohner hin: «Ein Konkurrent zum anklagenden Clopatt wird gewiss die hohen Preise, worunter diese leiden, herabsetzen: Clopatts Rechnungen werden wohl bescheidener werden, indes der Handwerker Wohlstand in Vyborg ohne Zweifel wächst.» Als der Senat die Angelegenheit zur Prüfung an den Gouverneur weitergeleitet hatte, wurde eine neue Klageschrift eingereicht, welche jedoch nichts Neues vorbringen konnte. Hamberg wurde am 10. August 1851 fest als Konditor in Vyborg registriert. Durch alle erdenklichen Eingaben war seine Aufnahme während zwei Jahren in die Länge gezogen worden, aber anstelle dessen musste nun Clopatt damit rechnen, in seinem Konkurrenten einen unversöhnlichen Feind bekommen zu haben.

Hamberg eröffnete seine Konditorei im Dezember 1851 in Konsul Paul Wahls Hof nahe der katholischen Kirche an der Vattenportsstrasse. Er brachte Teekuchen und Konfekt zum Verkauf, «nach neuester

französischer Methode, zu 60 Kopeken das Pfund; Gebäck, mit Früchten und Sülzen, ebenso Backwaren im allgemeinen, stets frisch und zu billigstem Preis; guten kalten Punsch zu 70 Kopeken die Flasche, wenn zehn Flaschen auf einmal mitgenommen werden, erfolgt ein Rabatt von zehn Prozent; Limonade und Mandelmilch auf Bestellung, ebenfalls zu erschwinglichsten Preisen». Nach knapp einem Jahr wurde das Geschäft ins Thesleffsche Haus am Paradenfeld verlegt, und nach zwei weiteren Jahren wurde die Konditorei im Hof 198 in der sogenannten Petersburger Vorstadt eingerichtet. Hamberg installierte sich mit Nachdruck in der Stadt und festigte seine Stellung dadurch, dass er sich die Billardrechte verschaffte und eines der Bufetts des Theaterhauses unterhielt. Während der Sommerzeit hatte er ausserdem das neue Restaurationslokal in der St. Anna-Promenade inne.

Durisch Clopatt musste sich indessen nicht lange ärgern über den Eingriff in sein Gewerbe: während eines Besuches in der Schweiz verstarb er am 28. November 1852. Dadurch entstand eine vollkommen neue Situation, welche Hamberg die langersehnte Gelegenheit eröffnete, für altes Konfekt ebenfalls kassieren zu können. Durisch Clopatts nächster Mithelfer war in dieser Lage der Konditoreigeselle Johann Durisch, geboren im Jahre 1798 in Zillis. Er war schon im Juni 1838 nach Vyborg gekommen und hatte deshalb zum Zeitpunkt des Todes des Inhabers während mehr als vierzehn Jahren an der Wartung der Konditorei teilgenommen. Da Durisch ausserdem mit Clopatts Schwester Anna verheiratet war, erschien es als selbstverständlich, dass das Geschäft unter seiner Leitung fortgesetzt werden sollte. Darum hielt auch der alte Johann Patt an, welcher wegen seiner Krankheit sich immer noch in der Schweiz aufhielt. Um die Transaktion zu ermöglichen, reichte Johann Durisch in aller Eile ein Gesuch um die finnische Staatsbürgerschaft ein; dieses wurde denn auch am 16. Juni 1853 bewilligt.

Hamberg verhielt sich auch nicht untätig, sondern wirkte darauf hin, dass die Verkaufsrechte eingezogen und die Konditorei geschlossen würde. Das betrachtete der Stadtrat als unvernünftig, er verständigte indessen Patt, dass er das Geschäft innerhalb von sechs Monaten persönlich zu übernehmen habe. Kurz vor Ablauf der festgesetzten Frist brachte der Geschäftsteilnehmer Conrad Clopatt durch Durisch

die Mitteilung, dass Patt nicht habe angetroffen werden können, da dieser sich wegen seiner Gesundheit nunmehr irgendwo in Italien aufhalte. Um kostbare Zeit zu gewinnen, hielt Clopatt um ein weiteres halbes Jahr Aufschub für Patt an. Der Stadtrat war der Meinung, dass drei Monate genügten und dass ein Arzzeugnis vorzuweisen wäre. Johann Durisch durfte bis auf weiteres die Geschäfte in der Konditorei fortsetzen.

Gleichzeitig war Durisch bereit, sein Bürgerrechtsgesuch einzureichen. Hamberg protestierte begreiflicherweise dagegen und war der Ansicht, dass ein Attest des Schwagers Conrad Clopatt als Meisterbrief nicht anerkannt werden könne. Der Stadtrat nahm dies zur Kenntnis und beschloss: «Durisch möge, bei sich zu Hause, unter Aufsicht des Justizmagistraten A. F. Antell und des Zuckerbäckers Johan Peter Hamberg, einen sogenannten Baumkuchen herstellen.» Sicherheitshalber beschwerte sich Hamberg auch beim Gouverneur darüber, dass Patt ein neuer Aufschub bewilligt worden war.

Schon eine Woche später meldete Durisch, er habe nun die Meisterprüfung abgelegt. Dagegen wandte Hamberg ein, dass er von diesem Ereignis keine nähere Mitteilung bekommen habe und dass deshalb der Baumkuchen nicht als Beweis für die berufliche Geschicklichkeit angenommen werden könne. Der Stadtrat beschloss, Durisch solle einen neuen Baumkuchen unter entsprechender Kontrolle backen. Als der Zuckerbäcker die erneuerte Meisterprüfung anmeldete, wies Hamberg darauf hin, dass die Arbeit bloss halbfertig sei und dass die Gesellen den Teig vermengt hätten, weshalb die Prüfung auch dieses Mal zurückgewiesen werden müsse. Durisch gab an, dass er eine Zeichnung für den eingegebenen Baumkuchen angefertigt habe, er habe zudem die Zusammensetzung des Teigs vorgeschlagen und das Backwerk selbst vollendet, wobei die Lehrbuben nur gemäss seinen Anweisungen die Ingredienzen in den Teig gemengt hätten. Dies vermochte Hamberg nicht direkt zu verneinen, er stellte jedoch fest, «dass der Baumkuchen des üblichen Zierates an Konfekt ermangelte und somit als nicht fertig angesehen werden konnte». Der Ratsherr Antell bezeugte seinerseits, dass der Baumkuchen, «in allem, was das Backwerk selbst betrifft, fertig ausgearbeitet sei, im übrigen sei er schmackhaft und von schmuckem Aussehen». Dies genügte dem Stadtrat, welcher in seinem

Urteil auch darauf hinwies, dass Durisch «schon während längerer Zeit, mit Geschick und der Allgemeinheit zur Zufriedenheit, als Zuckerbäcker der Schweizeri hierzulande vorgestanden habe». Das bewilligte Bürgerrecht wurde am 10. Oktober 1853 genehmigt, und Durisch leitete die Konditorei in eigenem Namen seit dem Dezember desselben Jahres. Mit Conrad Clopatt in Helsinki unterschrieb er einen Vertrag, worin dieser als Teileigentümer verblieb, die Firmabezeichnung jedoch abgeändert wurde.

Als die neue Frist zur Herstellung eines Kontaktes mit Johann Patt abgelaufen war, musste Clopatt mitteilen, dass er bei seinen Anstrengungen, den ersten Inhaber der Konditorei aufzufinden, gescheitert sei. Patt befand sich immer noch in Italien, wo er sich mit warmen Bädern pflegte. Der Stadtrat beschloss, sich an den Senat zu wenden, um durch dessen Vermittlung eine Nachricht zu erhalten. Zwei Jahre später wurde festgestellt, dass es der Gouverneur für unangemessen hielt, die schweizerischen Behörden mit einer solchen Angelegenheit zu behelligen. Da Patt während mehreren Jahren die Steuern nicht bezahlt und sich nicht in das Einwohnerregister eingetragen hatte, wurde er aus dem Bürgerrecht ausgeschlossen. Für die fortgesetzte Wartung der Familienkonditorei spielte dies bereits keine wesentliche Rolle mehr.

Von Sillström bis Andrea

Gleich nach Ausbruch des Krimkrieges erhielt Vyborg seinen dritten Zuckerbäcker, Frans Severin Sillström. Das Bürgerrecht wurde am 22. Juli 1854 bewilligt, er nahm die Tätigkeit einige Monate später im Thesleffschen Haus auf, d. h. im gleichen Lokal, das von Hamberg benützt worden war. Sillström offerierte Konfekt, Glace, Backwerk, Kaffee, Tee und Kakao; Spezialitäten lieferte er auf Bestellung. Ein halbes Jahr später verschaffte er sich zudem die Rechte zum Verkauf und Ausschank von Spirituosen. Ausserdem inserierte er «warme Himbeeren mit Bouillon» und pachtete die Rechte, ein Billardspiel zu halten. Damit war er soweit, dass er Durisch und Hamberg die Stirn bieten konnte, doch erwies sich das Unternehmen als nicht allzu er-

tragreich. Das Bürgerrecht wurde gekündigt, was am 8. Dezember 1858 geschah, und im folgenden Jahrzehnt trat Sillström als energischer Konditor im Tawasthehaus hervor.

Auch Hamberg verursachte weiter keine Schwierigkeiten mehr. Er war kein beispielhafter Familienvater, denn einige Jahre später verliess er seine Familie, um sie dem Schicksal zu überlassen. Sein Interesse galt neuerdings dem Photographieren, darin fand er auch neue Verdienstmöglichkeiten. Vom Jahre 1857 an reiste er während einiger Jahre mit der Kamera umher, um die finnischen Kleinstädte zu porträtieren. Die Wiedervereinigung mit seiner Frau und den Kindern fand erst mehrere Jahre später in Joensuu statt. Damals stand jedoch ein grösseres Projekt als das Konditoreigeschäft in Hambergs optimistischem Programm.

Von kurzer Dauer war auch Gustaf Tiljanders Gastspiel in Vyborg. Nach einer Klage erwirkte er im Jahre 1861 die Konditoreirechte, kündigte diese aber schon gegen Ende des folgenden Jahres, um nach Helsinki zu übersiedeln. Das Ergebnis davon war, dass die Stadtbewohner während des grössten Teils der 1860er Jahre und nachher lediglich zwischen zwei Zuckerbäckern wählen konnten, nämlich der ehemals von Patt gegründeten traditionsreichen Firma und dem Geschäft, das von Hamberg gegründet worden war: dieses war mit Hambergs Zustimmung von ausdauernderen Kräften übernommen worden.

Zu Johann Durischs persönlichen Problemen gehörte die Tatsache, dass er bald siebzig Jahre alt war und kein Nachkomme zur Übernahme der Verantwortung bereit war. Sein Sohn, der Konditoreigeselle Georg Durisch, starb nur zwanzigjährig am 15. Mai 1855 an Schwindsucht in Helsinki. Die Tochter heiratete am 12. Juli 1863 in Vyborg den Buchhalter Gustaf Victor Degerman, welcher seinen Beruf dem Backen vorzog. Der Teilhaber Conrad Clopatt starb in Helsinki im Jahre 1865. Um den alten Konditor wurde es immer stiller und leerer, und gegen Ende des Jahrzehnts beschloss er, sich nach Graubünden zurückzuziehen. Auf diese Reise folgte ihm seine Tochter Engalina, und die noch ausstehenden Geschäftsangelegenheiten wurden per Korrespondenz erledigt. Gemäss einer Mitteilung in der Vyborger Zeitung verschied Johann Durisch 82jährig im heimatlichen Zillis am 22. November 1878.

Zu seinem Nachfolger bestimmte Durisch Christian Andrea. Dies war eine Wahl, die er nicht zu bereuen hatte. Die Familie Andrea hatte sich schon vor der Jahrhundertmitte mit unseren Verhältnissen vertraut gemacht. Der Geselle Jacob Andrea wird seit 1847 genannt: er arbeitete sowohl in Vyborg als auch in der Hauptstadt. Es scheint, dass er Durisch eine wesentliche Stütze war, doch kehrte er 1861 in die Heimat zurück. Zu dieser Zeit hatte Jacob Andrea in Christian Andrea, welcher am 13. Juli 1843 in Pignia geboren wurde, bereits einen würdigen Nachfolger gefunden.

Christian Andrea kam als Vierzehnjähriger nach Finnland, das zu seinem Vaterland wurde. Er ging in die Lehre bei Conrad Clopatt in Helsinki; vor seiner Niederlassung in Vyborg genoss er zusätzlich ein halbes Jahr Ausbildung bei P. Kinschy³¹ in Petersburg. Er hielt um die finnische Staatsbürgerschaft an, pachtete das Sommerrestaurant Fä-fängen und ersuchte schliesslich im Januar 1867 um das Bürgerrecht als Zuckerbäcker. Diesmal ging der Genehmigung das Backen eines Baumkuchens voraus, welcher auch gemäss dem Urteil des Oberstadtsekretärs Johan Gustaf Heinricius «ziemlich zufriedenstellende Fertigkeiten» erahnen liess. Gegen Jahresende wurden die Befugnisse noch mit dem Recht zur Ausübung eines Gastbetriebes vervollständigt. Die Vermählung mit Johanna Wilhelmina Silander, am 24. September 1868, setzte den Verbindungen mit Vyborg die Krone auf.

Andrea begnügte sich nicht mit der Wartung der Konditorei, welche er in eigenem Namen führte und die immer noch in Mottis Erbenhaus eingerichtet war. Er plante weiter und weitete seine Tätigkeit in Richtung auf einen Hotelbetrieb aus. Mit der Zeit wurde das Hotel Andrea bekannt; es wurde besonders von russischen Reisenden begünstigt – und unter denen waren oft die revolutionären Kreise im Vordergrund. Im Jahre 1890 konnte der Wirt ein vielbeachtetes fünfundzwanzigjähriges Jubiläum als Konditor und Restaurantbesitzer in Vyborg feiern. Seine angeschlagene Gesundheit liess ihn im Sommer 1900 das Hotel an neue Unternehmer mit Eugen Wolff an der Spitze übergeben. Der Name indessen wurde als Zeichen des erfolgreichen Wirkens beibehalten, die schweizerische Epoche war jedoch damit abgeschlossen. Christian Andrea verstarb kinderlos am 29. April 1900.

³¹ *Kindschi* aus Davos?

Die von Hamberg eingerichtete Konditorei erhielt dadurch eine Stütze und damit auch eine Zukunft, dass der Konditoreigeselle Sebastian Peter Wild der Firma als Teileigentümer beitrug. Man nimmt an, dass die Familie Wild schweizerischen Ursprungs war, doch wurde Sebastian am 2. Dezember 1824 in Mitau geboren. Während fünf Jahren ging er bei Salomon Wolff in Petersburg in die Lehre; zudem stand er seit 1856 der Badeanstalt Vauxhall in der Vyborgschen Vorstadt vor. Im Jahre 1857 machte er einen erfolglosen Versuch, in Konsul Dippels Hof eine «Deutsche Bierhalle» eröffnen zu dürfen. Nicht einmal die im Jahre 1859 bewilligte finnische Staatsbürgerschaft führte zum gewünschten Resultat, demgegenüber gab die Teilhaberschaft mit Hamberg die günstige Voraussetzung dazu. Das Bürgerrecht als Zuckerbäcker wurde Wild im Herbst 1859 bewilligt.

Eine neue und elegante Konditorei wurde im gleichen Jahre noch in Listvennikoffs Hof an der Hauptstrasse⁶ eröffnet. Eine Kegelbahn, Gastbetrieb und Übernahme von Besitzerrechten aus Vauxhalls Badeanstalt bildeten die Etappen einer stark sich ausweitenden Geschäftstätigkeit. Unter Wilds Initiativen fällt weiter das reichliche Sortiment an Likören und Sülzen auf, womit er an der Ausstellung der landwirtschaftlichen Gesellschaft im Herbst 1861 teilnahm. Die Konkurrenz mit Andrea war bisweilen offensichtlich, aber das starke Wachstum der Stadt sorgte andererseits dafür, dass auch die Anzahl Kunden und Gäste sich ständig vergrösserte.

Wilds Weihnachtsausstellung gehörte regelmässig zu denjenigen, welche in der Stadt das grösste Interesse weckten: mit leckerem Backwerk, «Zuckerpyramidenkuchen» und Konfekt zusammen mit Überraschungen und Bonbons. Abgesehen davon stand der Konditor als Wirt und Aufseher den Badeeinrichtungen bis zum Jahre 1865 vor, da das Hauptgebäude durch eine Feuersbrunst zu einem grossen Teil zerstört wurde. Gewiss wurde die Anlage schnell wieder instandgestellt, doch wurde sie an den Bürger Peter Michailowitsch Tschedajeff veräussert.

In späteren Jahren liess sich Wild nicht mehr in umfangreiche Geschäfte ein. Er wurde Vorsitzender in der städtischen Handwerker-

⁶ Die schwedische Entsprechung lautet: Stora gatan (Anm. des Übersetzers).

vereinigung, deren vertrauenswürdiges Gesellschaftsmitglied er blieb. Im Sommer 1883 erstrebte er eine Kündigung der Konditorei: er fand einen Käufer in seinem treuen Koch A. Nevsoroff, der ein Vierteljahrhundert bei ihm angestellt war. Dieser war weitherum bekannt für sein phänomenales Geschick in seinem Fach, besass also insofern gute Voraussetzungen, das Geschäft in Fr. Wahls Haus fortzusetzen. Die schweizerische Tradition wurde jedoch dadurch gebrochen: mit seiner Frau zog Sebastian Wild aus Vyborg weg. Als dann auch Christian Andrea kurze Zeit später seine Geschäftstätigkeit einstellte und starb, waren die fruchtbaren Verbindungen, welche in den 1820er Jahren zum Kanton Graubünden hergestellt wurden, definitiv und unwider-rufflich abgeschnitten.

In Porvoo und andernorts

Natürlich war Porvoo eine allzu kleine Stadt, um gleichzeitig mehr als einen Konditor beschäftigen zu können. Die Nachbarschaft zur Hauptstadt führte ausserdem oft dazu, dass die Tätigkeit nur kurzlebig war. Teilweise haben wir mit den betreffenden Personen schon Bekanntschaft geschlossen. Der erste war Johann Kestli, der im August 1818 um das Bürgerrecht nachsuchte mit dem Hinweis darauf, dass bislang kein Zuckerbäcker seinen Beruf in der Stadt ausübe. Nach dessen Aufnahme wurde Fräulein Johanna Forsström eingestellt; sie wurde einige Jahre später Kestlis Frau. Das Geschäft war von allem Anfang an im Holmschen Hof beim Rathaus eingerichtet; dieses war im Jahre 1760 erbaut worden und entspricht dem heutigen Vallgren-museum.

Kestli besass das Bürgerrecht während neun Jahren, war jedoch seit Beginn der 1820er Jahre auch in Helsinki wirksam. Die Konditorei wurde dabei durch eine Mittelsperson unterhalten, wofür sich kein geringer als Florio Catani anmeldete. Ein genauer Zeitpunkt für die Transaktion kann nicht ermittelt werden, wahrscheinlich wurde das Übereinkommen 1822 oder spätestens 1823 erzielt. Catani dürfte sich zunächst allein etabliert haben, erst nachher zogen die übrigen Familienmitglieder, Frau und vier Kinder, nach. Sie waren im Jahre 1823 aus Göteborgs Domkirchenversammlung gestrichen worden. Als Kestli

im Jahre 1827 dazu gebracht werden konnte, sein Bürgerrecht zu kündigen, trat Catani auf und ersuchte darum, das Geschäft in eigenem Namen und zu denselben Bedingungen fortsetzen zu dürfen. Das wurde bewilligt, doch in Tat und Wahrheit beabsichtigte Florio Catani bereits, sich in Helsinki niederzulassen, und zwar zu Beginn mit Bonerauds Einverständnis.

Es ist möglich, dass Catani und Boneraud in aller Stille den Platz tauschten – sicher ist nur, dass der Letztgenannte 1831 unser Land verliess, und dass die Konditorei in Porvoo dabei von Nicolai (Clopath) Cantieni, geboren 1803 in Graubünden, übernommen wurde. Dieser war angestellt bei Christian Wildner in Petersburg; er hatte darauf mehr als ein Jahr bei A. Reimers in Reval gearbeitet. In Finnland fand er zu Beginn Arbeit bei M. Ritter³² in Vaasa, von wo er 1830 in Kristinestad um das Bürgerrecht nachsuchte. Die Ratsherren zeigten «mit Rücksicht auf die Dürftigkeit der üblichen Lebensgewohnheiten hier in der Stadt» kein Verständnis für ein solches Gesuch und wiesen die Initiative als unnütz und schädlich zurück. Eine Beschwerde führte zu keiner Änderung – anstelle dessen liess sich Cantieni in Porvoo nieder.

Im Mai 1835 reiste der Konditoreigeselle Cantieni zurück in die Schweiz. Einen Nachfolger bekam er im Gesellen Carl Robert Zattini, geboren zu Turku am 2. Februar 1811 als Sohn des italienischen Galanteriewarenhändlers Franz Zattini. Dieser war zu Beginn des Jahrhunderts in unser Land gekommen, wahrscheinlich um als Stukkateur am Akademiegebäude zu arbeiten. Als Bürger und Galanteriewarenhändler war er recht erfolgreich – bei seinem im Jahre 1842 erfolgten Tod war er im Kreis der Stadtbürger vollkommen akzeptiert. Carl Robert liess sich über Helsinki in Porvoo nieder und heiratete im Jahre 1838 des Gerbermeisters Petter Johan Bergholms Tochter Maria Fredrika. Im Verlaufe der Jahre wurde die Geschäftstätigkeit bedeutend erweitert, und im Jahre 1847 wurde die Konditorei an den Nördlichen Kirchhügel⁷ verlegt. Die Einwohner der Stadt begünstigten ihren Konditor, welcher sich seiner Umgebung leicht anzugleichen vermochte, indem sie dessen einfacheren Namen Satini gebrauchten. Er ver-

³² Ritter könnte ein Schweizer sein.

⁷ Schwedisch Norra Kyrkobrink (Anm. des Übersetzers).

starb am 10. Juni 1852 und seine Frau zwei Jahre später, worauf die Firma von Hermann Pernell übernommen wurde.

Die übrigen Städte können, teilweise aus Mangel an ausführlicheren Quellenangaben, mit bedeutend kürzeren Kommentaren behandelt werden. Im Tawasthehaus ersuchte Jacob Mochan,³³ auch er ursprünglich aus Graubünden, um das Recht, sich als Konditor und Destillateur niederlassen zu dürfen. Das Bürgerrecht wurde bewilligt, und am 27. September 1825 heiratete er in Helsinki die Schmiedetochter Anna Schvedin. Die Geschäfte verliefen jedoch schlecht, denn 1834 wurden Haus und Grund vom damaligen Verpächter, dem Gesellen Fredrik Ferdinand Bostellman übernommen. Im Jahre 1838 versuchte Thomas Theodor Catani vergeblich, sich in der Stadt niederzulassen, doch kam 1840 Carl Constantin Jerngrén von Helsinki. Dieser verblieb dort bis 1859, als Frans Severin Sillström von Vyborg zuzog.

Auch in Uleåborg wirkte früher ein Konditor ausländischer, doch nicht näher definierbarer Herkunft: Florian Janette.³⁴ Er meldete sich im Juni 1829 mit der Absicht, Charlotta Johanna Rosengren zu heiraten, ein Plan, der sich verwirklichte, denn zwei Jahre später wurde den Janettes eine Tochter, Agneta Rosalia, geboren. Aus den Vorhaben des Konditors vernimmt man bloss, gemäss der Zeitungspresse, dass er ein Billardspiel an das Palmsche Eigentum lieferte.

Was Vaasa betrifft, ist schon festgehalten worden, dass Nicolai Cantieni einige Jahre in der Stadt Arbeit fand. Im Verlaufe der 1860er Jahre wurde das Konditoreigeschäft von einem anderen Landsmann, Sebastian Coray, übernommen, welcher in Chur geboren wurde und um 1850 nach Deutschland auswanderte. Im Herbst 1856 zog er aus Hamburg nach Finnland, um bei Conrad Clopatt in Helsinki zu arbeiten. In den folgenden Jahrzehnten machte er sich selbständig in Vaasa und erstellte im Jahre 1869, entsprechend den Zeichnungen des Stadtarchitekten K. A. Setterberg, den Strandpavillon an der Esplanade des Oberlandesgerichtes.⁸ Im Jahre 1876 ging die Wirtschaft an den bekannten Restaurantbesitzer Heinrich Ernst über.

³³ Mohan aus Chur?

³⁴ Wohl Janett.

⁸ Schwed. Bezeichnung: Hovrättsplanaden (Anm. des Übersetzers).

Schliesslich kann festgestellt werden, dass auch Fredrikshamn bis zu einem gewissen Grad in den Genuss der schweizerischen Fachkenntnisse gelangte. In der Stadt hielt sich zu Beginn der 1830er Jahre der Geselle Weiland Zinsle³⁵ auf, dessen Pass in Graubünden am 29. April 1830 ausgestellt worden war. Im Jahre 1836 wird als Konditor Stepan Michel genannt. Darüber hinaus wird 1834 der Zuckerbäcker Angelic Michel aus Petersburg verzeichnet, der zum Besuch von Verwandten nach Fredrikshamn kam.

Unter den Reisenden in Vyborg sind ausserdem die Gesellen Conrad Johann (1842) und Franciscus Carl Friedrich Michel (1851) registriert, alle mit grösster Wahrscheinlichkeit liiert mit dem Café Michel & Co. in Petersburg. Sowohl in Helsinki als auch in Fredrikshamn hielt sich auch der Schweizer Konditorgeselle Thomas Senti in den Jahren 1836/37 auf.

Unter denjenigen, welche kamen und gingen, um sich bei etablierten Meistern während einer gewissen Zeit in ihrem Handwerk weiterzubilden, befindet sich selbstverständlich eine weitere Anzahl Schweizer, deren Schicksal nur zu einem geringen Teil bekannt ist. Zur Hauptsache sind die Namen in den Passdokumenten verzeichnet, deren Unzuverlässigkeit besonders in bezug auf die Rechtschreibung Anlass zu Schwierigkeiten gibt. Die folgende Aufzählung erfolgt in alphabetischer Anordnung; das Verzeichnis nimmt Personen, welche unser Land lediglich im Zusammenhang mit der Durchreise benützten, nicht auf:

Ardicer, Johann:³⁶ Schweizer Konditoreigeselle. Er kam am 25. Juni 1831 in Helsinki an, um dort zu arbeiten, und reiste am 17. November desselben Jahres nach Reval weiter.

Bernhardt, Peter: Konditoreigeselle aus Graubünden. Emigrierte im Mai 1844 und kam im Juni nach Helsinki. Er fand Anstellung in Vyborg bis zum Jahre 1848, als Reisender ist er 1853 in Helsinki verzeichnet, mit Aufenthaltsort Petersburg.

³⁵ Zinsli.

³⁶ Ardicer = Ardüser; Calger oder Calgher; Cominisch, wohl Camenisch; Gehrimann? Lutzius = Lutz, Luzzi oder Luzi? Peter und Teine?

Calger, Bartholomeus: Schweizer Konditoreigeselle. Reiste im Dezember 1846 von Helsinki nach Vyborg und von dort im September 1847 weiter nach Petersburg.

Cloetta, Andreas: Konditoreigeselle aus Graubünden. Emigrierte im Februar 1854, kam im Mai 1857 nach Finnland, um in Helsinki zu arbeiten. Reiste im September a. c. nach Petersburg weiter. – Die Schokoladenfabrik Cloetta wurde von den Bündnern Christoph (1835–1897) und Nutin (1839–1891) gegründet, von denen sich der Erstere im Jahre 1848 in Kopenhagen niederliess.

Cominisch, Georg: Konditorlehrling aus Graubünden. War in Helsinki bei Bandy in den Jahren 1836–1837 angestellt.

Conrad, Mauritz: Konditoreigeselle aus Graubünden. Ihm wurde eine viermonatige Aufenthaltsbewilligung in Helsinki am 7. Juli 1846 erteilt.

Gehrimann, Georg: Konditor aus Graubünden. Verzeichnet als Reisender aus dem Baltikum zu verschiedenen Malen in Helsinki in den Jahren 1840–1844, wo ihm am 11. Juni 1841 ein viermonatiger Aufenthalt bewilligt wurde.

Lutzius, Johann: Schweizer Konditorlehrling. Er kam im Mai 1835 in Helsinki an und reiste im August a. c. nach Riga weiter.

Lutzius, Lorentz: Schweizer Konditorlehrling. Am 23. November 1832 wurde ihm ein einjähriger Aufenthalt in Helsinki bewilligt. Gestorben durch Selbstmord am 19. Oktober 1833 (Lorenzi), 23 Jahre alt und in Stille zu Grabe getragen.

Meyer, Nutin: Konditoreigeselle aus Graubünden. Kam nach Helsinki am 7. September 1864, reiste am 8. September 1866 ab.

Peter, Andreas de; Schweizer Konditoreigeselle, Aufenthaltsgenehmigung in Helsinki am 25. November 1837, reiste nach Petersburg am 6. Juli 1838.

Schneller (Schellner), Anton: Konditorgeselle aus Graubünden. Aufenthaltsgenehmigung in Helsinki am 1. September 1847, reiste am 5. August 1851 ab.

Tenie, Jacob: Schweizer Konditorlehrling. Erschoss sich als Achtzehnjähriger in Helsinki, am 18. Februar 1831. – Vgl. Pierre Tenie, der im Jahre 1805 bei Stoffel in Turku logierte.

Zusammenfassung

Auch auf der Grundlage eines stark begrenzten Materials kann man die Schlussfolgerung ziehen, dass die Schweizer Konditoren schwere Prüfungen zu bestehen hatten. Zu Hause im Kanton Graubünden waren die Einkommensquellen klein, und die Tradition bestimmte meistens den langen und beschwerlichen Ausbildungsgang über das Lehrlings- und Gesellenstadium in einem fremden Land. In der Regel durfte man in jungen Jahren damit beginnen – eine Anstellung bei Verwandten konnte eine gewisse Geborgenheit schenken, gab jedoch keine Garantie gegen schlechte Behandlung.

Krankheiten und wirtschaftliche Misere konnten das Dasein derart erschweren, dass als einziger Ausweg der Selbstmord offenstand. Auf Unterstützung und Hilfe konnte man bis zu einem gewissen Grad bei den Landsleuten rechnen, doch war die Konkurrenz ein wesentlicher Faktor, der viele Türen verschloss. Die Perspektive war von allem Anfang an, und oft bis zum Schluss, auf Geld konzentriert, auf ein zielbewusstes Streben also, sich ein Vermögen zu erarbeiten. Das Einkommen brachte nicht nur Trost und Erleichterung in einem beschwerlichen Dasein, sondern bildete zudem ein Mittel, den Kontakt mit dem Heimatdorf aufrechtzuerhalten.

Es ist ganz offensichtlich, dass die Schweizer Konditoren ihrer engeren Heimat bedeutende Geldsummen zuführten. Im Rahmen des Möglichen sandten sie Geldmittel zum Unterhalt der zurückgebliebenen Verwandten. Auffallend ist die Häufigkeit, mit der Meister und Gesellen ihr Heimatland besuchten – wenn die Geschäfte gut gingen, konnte man sich ein paar Monate Ferien im geliebten Graubünden gönnen. Und schliesslich waren viele darauf aus, dann nach Hause zurückzukehren, wenn Gesundheit und Arbeitskapazität nachzulassen begannen.

Die Verbindungen zwischen der Schweiz und all jenen zahlreichen Städten, welche Gewerbetreibende aus Graubünden beherbergten, waren aussergewöhnlich intensiv. Es gab bedeutende Einflüsse, die in beiden Richtungen wirkten. Viele Konditoren veräusserten nie mehr von ihrem heimatlichen Besitz, als was die Not eben erforderte. Sie fühlten sich in der fremden Umgebung nicht wohl und kehrten nach

Hause zurück, sobald das wirtschaftliche Ziel erfüllt war. Aber nicht einmal in diesen Fällen kam man zurück, ohne von der fremden und zufälligen Umgebung beeinflusst worden zu sein. Neue Gepflogenheiten, Geschmack für einen gewissen Luxus und ein weiterer Horizont wurden von den Zuckerbäckern eingeführt. Sie erbauten sich Häuser, die sich bis zu einem gewissen Grad von der gewohnten Armut abhoben und in ihren Einzelheiten vielleicht auch Stileinwirkungen aus einem weit entfernten Milieu aufwiesen. Sprachlich mögen dem Rätoromanischen, dem Italienischen und dem Deutschen ebenfalls verschiedene, besondere Merkmale zugeführt worden sein. Gesamthaft gesehen war dies eine recht gute Grundlage, als die Gegend nämlich gegen Ende des 19. Jahrhunderts in wachsender Masse die Aufmerksamkeit der Touristen auf sich zog. Der Ausländer nahmen sich Gastwirte an, deren berufliche Ausbildung in aller Herren Länder geschliffen worden war.

Das Heimatgefühl der Schweizer war so stark, dass sie sich nicht wie die Emigranten anderer Nationalitäten assimilierten. Beziehungen, Lehrlinge und Gesellen suchte man so weit als möglich in den eigenen Kreisen. Am ehesten wählte man sich auch den Ehepartner aus seinen Landsleuten im Exil aus oder man holte sich sein Mädchen direkt aus Graubünden.

Dies ist die natürliche Erklärung dafür, dass die schweizerischen Auswanderer Genealogie und Verhältnisse in fremden Ländern nicht direkt geprägt haben. Von allen Geschlechtern, denen wir im Zusammenhang mit der Geschichte des Zuckerbäckergewerbes begegnet sind, dürfte in Finnland nur noch der Name Catani übriggeblieben sein, dies, nachdem im Sommer 1973 das letzte Glied des finnischen Zweiges der Familie Clopatt gestorben war. Demgegenüber ist der indirekte Einfluss selbstverständlich beträchtlich grösser und beständiger: ein gediegenes Wissen um die Kunst, in Zucker zu backen. Streng genommen wäre es unsere Pflicht, im Gedenken an den fleissigen, strebsamen und geschickten Konditor aus Graubünden eine Statue zu errichten – aus Marzipan.