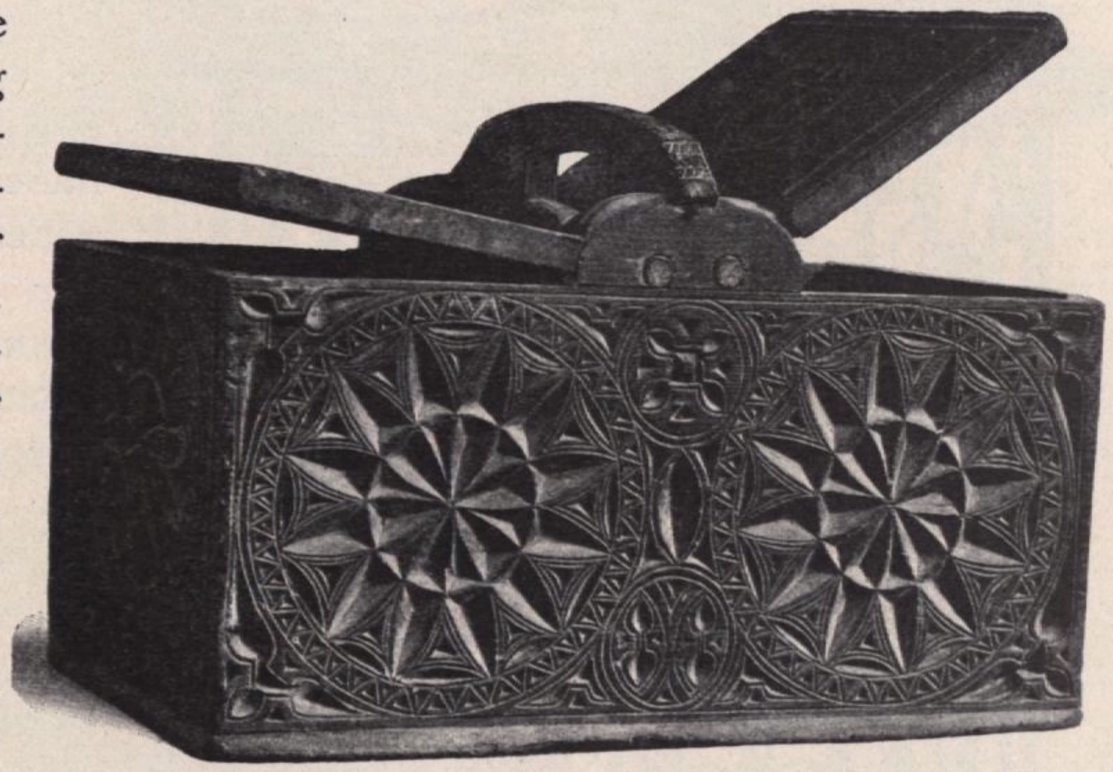
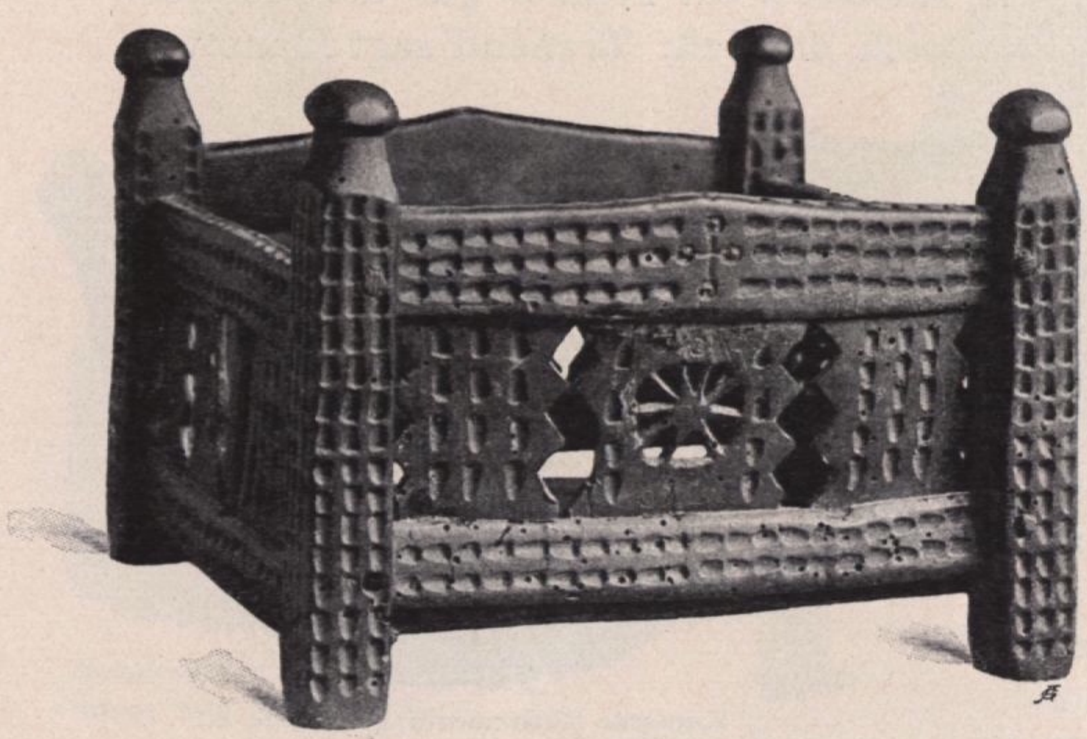
wie ihn hauptsächlich die Hafner im Lande Salzburg und im nördlichen Steiermark, im Mittelalter vermutlich auch in Wien, für ihre Arbeiten verwendeten. Einige Krüge zeigen gelungene Versuche einer Ornamentierung durch Auflage freihändig modellierter Ranken und Blumen. Wappen und Jahrzahlen wurden häufig in gleicher Weise aufgelegt. Durch ein knapp über dem Boden befindliches Auslaufrohr, beziehungsweise durch ihre breite Mündung erklären sich diese Krüge als Vorratsgefäße. Eine Ecke der Küche ist als Aufbewahrungsort der verschiedenen Formen für Luxusgebäck und Kuchen gedacht. Sie waren in Buchsholz geschnitten, aus Metall gegossen oder in Ton gebrannt und dienten zur Herstellung von Süßigkeiten, wie Marzipan- und Honigkuchen an Feiertagen, Festtagen, zur Ehrung eingelangter Gäste und zu andern ausnahmsweisen Gelegenheiten. Die kostspieligsten Formen waren die nicht selten von Künstlern in Holz geschnittenen; tönerne und Metallformen konnten dagegen massenhaft nach einem vorhandenen Modell erzeugt werden. Deutlich macht solchen Wertunterschied das Nachlaßinventar eines Linzer Bürgers im Jahre 1600. Es verzeichnet: „4 Leczetmödel mit Wappen, die seindt aber nur plewen“ — also aus Blei und somit wertlos. Neben Formen mit Darstellungen von Tieren in Hochrelief, hauptsächlich für Kuchen bestimmt, treten solche in Scheibengestalt mit Wappen, religiösen oder profanen Darstellungen in Halbrelief auf, aus denen die obenerwähnten Marzipane gepreßt wurden. Dieses Kapitel der Formen und Model verdient eine gesonderte wissenschaftliche Bearbeitung und wird eine solche wohl noch von berufener Seite in Angriff genommen werden. Neben bisher unbekannten Wappen sind es ja häufig Darstellungen von hervorragend



Gewürzbehälter mit Kerbschnittverzierung, XVI. Jahrhundert



Löffelkörbchen, XVI. Jahrhundert