

	<p>Objekt: Sieben Eierhobel für Marzipaneier</p> <p>Museum: Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum Königin-Luise-Straße 49 14195 Berlin +49 30 66 63 00 - 0</p> <p>Sammlung: Inventargut</p> <p>Inventarnummer: DD00/113DA-1bis-7</p>
--	--

Beschreibung

Sieben zweiteilige sogenannte Eierhobel aus Holz zur Herstellung von Marzipaneiern. Die unteren Teile bestehen aus zwei Seitenhölzern, die an ein Mittelteil genagelt oder geschraubt sind, das halbeiförmig ausgehobelt ist.

Die Ränder der Mittelteile sowie die sie überragenden Seitenhölzer dienen als Schiene für das Oberteil, das zur Gewinnung der Eiform nach Einlegen von Marzipanmasse vor- und rückwärts bewegt wird. Die Oberteile sind im Prinzip aus einem Holz gefertigt und bilden das herausgearbeitete halbeiförmige Pendant der Unterteile. In Größe und Form sind sie dem unteren Mittelteil angepaßt. Alle Oberteile haben aufgeschraubte, wenn auch unterschiedliche Griffe, längliche Hohlgriffe aus einem Holz und kürzere gedrechselte Kompaktgriffe. Einige Hobel zeigen Spuren nachträglicher Reparatur, vom Fahrer der Firma Zeller. Bei Hobel (-3) paßt das Oberteil in der Länge nicht zum Unterteil und der Griff scheint ein abgesägtes Stück Besenstiel zu sein, das nachträglich auf zwei Holzstücken aufgesetzt wurde. Der saubere Zustand der Schrauben untermauert diese Vermutung. Bei Hobel (-6) und (-7) sind aufgrund eines längs durchgehenden Risses im Holz auf dem Oberteil nachträglich Hölzer aufgesetzt worden. Bei Hobel (-7) wurde eine durchgehende Holzplatte mit langem Hohlgriff aufgeschraubt. Bei Hobel (-6) waren an den Rändern der Schmalseiten des Oberteils ursprünglich zwei Querhölzer zur Festigung aufgeschraubt, wobei auf dem einen der aufgedruckte Schriftzug "KESSKO" (= Marzipan- und Nougatlieferant) zu erkennen ist. Das Holz auf der anderen Seite fehlt, es sind nur noch zwei herausstehende Schrauben zu sehen. An den Vorderseiten und teilweise auch beidseitig sind an jedem Hobel Zahlen geschrieben oder eingeritzt: Hobel -1: "42", Hobel -2: "85", Hobel -3: "100", Hobel -4: "200" (hier auch auf Boden), Hobel -5: "250", Hobel -6: "350", Hobel -7: "500". Die Zahlen sind Grammangaben für die Marzipaneier, die in dem jeweiligen Hobel angefertigt wurden. Pro Arbeitsvorgang wurden 3 - 4 Eier in den Hölzern "gehobelt".

Grunddaten

Material/Technik:

Holz, getischlert

Maße:

H: cm, B: 44,9 bis 46,8 cm, T: 10 bis 20,4 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1920er Jahre
	wer	
	wo	Berlin

Schlagworte

- Konditor
- Marzipanform
- Schokolade