



Il 1793 han ins fundà il café Josty a Berlin. Ils fundaturs: Johann Josty ed Andrea Puonz da Segl, Christoffel Pedotti e Jacob Zamboni da Ftan. La carta datescha dal 1901.



Il personal da la fabrica Klainguti a Genua, nua ch'ins fascheva fritgs candidi.

FOTO ARCHIVO STORICO CASTELMUR

Ils pastiziers grischuns en ina villa a Turitg

L'exposiziun cuzza fin il favrer 2010

DA CLAUDIA CADRUVI / ANR

■ Il museum Johann Jacob mussa la vita e la derasaziun dals pastiziers grischuns en l'Europa. L'exposiziun è fatga senza temair custs. En ina villa a la riva dal Lai da Turitg sa chatta il museum Johann Jacobs che posseda ina da las pli impurtantas bibliotecas davart l'istorgia dal café. Da preschent s'occupa il museum dentant dals pastiziers grischuns ch'èn emigrads en l'entira Europa. L'exposiziun sa numna «Süsse Verheissung». I renda da dar in cuc. Betg mo pervi da l'exposiziun, mabain perquai ch'ins ha gist anc la chaschun da visitar ina bella villa al Lai da Turitg.

Brastular café e far tschigulatta

Tgi che spetga ina massada objects è forsa trumpà. Ins na vesa nagina palutta ed insumma naginas stgadellas da pasta. Mo paucas chaussas èn exponidas en las vitrinas en il plaunterren da la villa. Là vegnan explitgadas l'emprim las abilitads d'in pastizier. Per l'examen da maister duvrava el talent artistic. I na bastava betg, sch'el pudeva far turtas, pettas e biscuits.

In pastizier stueva era savair producir tschigulatta e confect (confiseur), glatsch e limonadas (limonadier). Bler pli da baud eran ils pastiziers era versads cun il café, pertge els avevan da brastular sez ils favs (cafetier). Plinavant tutgava destillar vinars e far liquors (destillateur, liqueurist) tar las incumbensas d'in pastizier.

Per tut questas spartas mussa l'exposiziun ina vitrina cun objects, per exempel ina «maschina» da glatsch cun furmas da pressiar lient il glatsch. Per producir glatsch na pudevan ins pli baud betg mo

smatgar il buttun e la maschina truschava da sez. Anzi, il limonadier stueva suar da trair pli che mes'ura, fin che la crema daventava plaunsieu ina pasta schelada.

Da Venezia en tut l'Europa

Cumenzà hai a Venezia. Già durant il 12avel tschientaner han Ladins, Bergiagliots e Puschlavins tschertgà paun e gudogn a Venezia. Il 1630 ha la pestilenza bunamain svidà la citad ed ils muntagnards èn stads bainvegnids.

Els han obtegnì la lubientscha da prender domicil e far marcanzia sco mulets, chalgers, vinda-vinars e pastiziers che vendevan la rauba sin via. Il mastergn da pastizier han els emprendì dals Venezians. Cun il temp han il Grischuns gi in tal success ch'els han perfìn conquistà ina maioritad en la mastergnanza.

Quai n'ha betg plaschi a tuts indigens. Il 1766 èn ils pastiziers grischuns – era pervi da raschuns politicas – vegnids bandischads da Venezia. A chasa na pudevan els betg survivor cun lur clamada. Sfurzadamain han els tschertgà la ventira en pli che 1000 autras citads da l'Europa.

En il tschaler dal museum han ins picturà ina charta gigantica da l'entir'Europa sin il palantschieu. Sin la charta èn bleras staziuns che mussan relicts dals pastiziers grischuns: brevs, cartas da menu, memoiras, fotografias, empustaziuns da paintg d'alp, regals da nozzas, attestats da lavur, albums, in service da café antic, diaris, artigels da gasetta, valischas, stgatlhas da chapels etc.

Bunas registraziuns

Las uras bunamain sgolan, sch'ins sa tragetna en il tschaler dal museum. Tar

mintga staziun pon ins tadlar registraziuns u guardar videos. Las brevs u ils diaris cun las scrittiras veglias da pli baud na pudess ins oz strusch pli leger. Perquai han ins registrà las passaschas interessantas cun l'actur da teater *Jaap Achterberg*. *Men Steiner* conta làtiers chanzuns da viadi e da «inreschantüm».

Monika Imboden ed *Yvonne Höfliger* han realisà l'exposiziun ed èn sa basadas sin studis e retschertgas da *Dolf Kaiser*, *Roman Bühler* e *Peter Michael-Castlisch*. Blers descendents da pastiziers grischuns han mess a disposiziun brevs, fotografias, cudeschs da recepts u objects.

Il Museum Johann Jacobs sa chatta al Seefeldquai 17 a Turitg. Il museum è avert il venderdi da las 14.00 fin las 19.00, la sonda da las 14.00 fin las 17.00 e la dumengia da las 10.00 fin las 17.00. Gruppas pon s'annunziar per visitar l'exposiziun ordaifer il temp d'avertura.

Las dunnas e l'architettura dals pastiziers

Dus referats en connex cun ils pastiziers grischuns stattan sin il program dal museum Johann Jacobs. Els s'occupan da las dunnas e da l'architettura dals pastiziers. L'istorica *Regula Pfeifer* ha perscrutà la vita da las consortas dals pastiziers. «Mitten im Geschäft – Das Leben der Bündner Zuckerbäckersfrauen» è il titel da ses referat. Radund 200 brevs ed intginas fotografias han purschi a Pfeifer invista en il mintgadi da las dunnas dals pastiziers durant il 18avel e 19avel tschientaner. En quest temp èn las letgs per il solit stadas arranschadas da parents e geniturs.

L'istoricher *Leza Dosch* referecha davart «Bündner Zuckerbäcker als Bauherren». Quels pastiziers che han fatg rauba en l'ester èn savens turnads en patria ed han bajegia bels chasaments. Dosch porscha en ses referat ina survista e sa dumonda, sch'il mastergn sa manifestescha insaco en l'architettura dals pastiziers.

Il referat da *Regula Pfeifer* ha lieu ils 11 da zercladur a las 18.30 en il museum Johann Jacobs a Turitg. Il referat da *Leza Dosch* ha lieu ils 18 da zercladur a las 18.30 en il museum Johann Jacob a Turitg. www.johann-jacobs-museum.ch



Il «Cudesch da diversas Recettas» ha Jean Andrea Giovanoli scrit il 1828 a Nizza. Oz è il cudesch en possess dals artavels Chasper Beeli da Schlarigna.



Flurin Lozza n'ha betg chattà la ventira en l'ester. L'autur Linard Candreia publitgescha quest onn in roman che sa basa sin il diari dal «Garçon de café».



En bleras famiglias da pastiziers possedevan las dunnas «morins». Ils ureglins dad aur ed emagl vegnan anc oz dads vinavant d'ina generaziun a l'autra.



Il museum Johann Jacobs sa chatta a la riva dal Lai da Turitg.



Tge delicatessas ha questa stgatla cuntegni pli baud?