

Die Zinn- und Irdenware: Das Eßgeschirr vom Lande?

Gefäße aus Zinn und Irdenware scheinen im Gegensatz zu den edleren Werkstoffen wie Silber, Kupfer, Messing sowie Fayence und Porzellan, die den gehobenen sozialen Schichten zugesprochen werden, eher einen niedrigeren sozialen Status zu repräsentieren. Dies ist jedoch zu pauschal formuliert. Während beim Zinngeschirr die Masse an Gefäßen den Reichtum eines Haushaltes widerspiegeln konnte, ist davon auszugehen, daß sich das alltägliche keramische Küchen- und Tischgeschirr in gleicher oder ähnlicher Ausstattung in allen Haushalten wiederfand. „Es bestand keine Notwendigkeit, den Kochtopf oder die Bratpfanne für einen herrschaftlichen Haushalt anders zu gestalten als für einen bäuerlichen“.¹ Auch Kaufmann weist darauf hin, daß das Gebrauchsgeschirr aus Irdenware sowohl von der städtischen Oberschicht als auch von der ländlichen Unterschicht benutzt worden ist.² Bei der Verbreitung der Zinnware läßt sich feststellen, daß sie im 16./17. Jahrhundert in den oberen sozialen Schichten, in diesem Falle beim gehobenen Bürgertum, Reichtum repräsentierte (selbst die Dresdener Hofhaltung zählte rund 1000 Zinngeräte!).³ Im Verlaufe des 17. Jahrhunderts kam sie dann auch in einfachen bürgerlichen und wohlhabenden bäuerlichen Haushalten vor⁴ und diente auch hier dem Zweck, Wohlhabenheit zur Schau zu stellen. Im 19. Jahrhundert bestand schließlich gerade auf dem Land eine verstärkte Nachfrage nach Zinngeschirr, während in den Städten wiederum schon andere Materialien bevorzugt wurden.⁵ Es zeigt sich also über den Zeitraum von drei Jahrhunderten eine Verlagerung dieses Prestigegeschirrs von den gehobenen zu den niederen sozialen Schichten sowie von der Stadt auf das Land.

„Unse möhm ist gut genug sie gibt mir waß zu eßen“: Die Irdenware und ihr Gebrauch

Im Gegensatz zum Steinzeug, dessen Ton durch Brennen bei hohen Temperaturen versintert⁶ und damit wasserdicht wird, handelt es sich bei der Irdenware um Objekte aus porösem Ton, die erst mit Hilfe einer Bleiglasur gegen Wasser abgedichtet werden konnten. Die Gefäße tragen unter der Glasur häufig einen andersfarbigen Überzug aus einem Tonschlicker, der sich „Engobe“ nennt, und der wiederum verziert sein kann.

Verschiedene Arten von Irdenware konnten anhand archäologischer Untersuchungen in der Oldenburger Region nachgewiesen werden: Im 15. und Anfang des 16. Jahrhunderts spielten noch die sogenannte blaugraue und auch die schwarze „polierte“ Ware eine Rolle, während im 16. Jahrhundert die Rotirdenware mit Bleiglasur aufkam, die für diese Zeit das gesamte Fundspektrum beherrscht. Erst in dieser Phase tauchen aus Keramik gefertigte Schüsseln und Teller auf,⁷ wobei zu bedenken ist, daß dieses Geschirr aus Grabungen bei Burgen der nordoldenburgischen Geest stammt. Damit wird deutlich, daß es dem Besitz höher gestellter Sozialschichten zuzuordnen ist. Im ländlichen Bereich fand der Übergang vom Holzgeschirr zur Keramik offensichtlich erst im 18. Jahrhundert statt.⁸

1) Thier 1994, S.175.

2) Kaufmann 1981, S.14.

3) Sterner 1985, S.23.

4) Ohm/Bauer 1977, S.123

5) Kohlmann 1972, Altes Zinn, S.11.

6) Sintern = Verglasen des Scherbens während des Brennens.

7) Zoller 1975, S.61f.

8) Kaufmann 1981, S.14.

(Es ist allerdings darauf hinzuweisen, daß Holzgeschirr - insbesondere Teller und Löffel - noch mindestens bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts Verwendung fand. Auf diese Tatsache weisen verschiedene Inventare ländlicher Haushaltungen hin.)⁹ Im 17. Jahrhundert wurden die zuvor noch sparsam verwendeten farbigen Zierglasuren Mode.¹⁰ In diese Zeit fällt auch die früheste Datierung der sogenannten „Wildeshauser Ware“, die mit einigen Exemplaren in der Ausstellung vertreten ist und beispielhaft für Keramikerzeugnisse dieser Machart steht. Im 18. Jahrhundert fiel die Gefäßgestaltung wieder nüchterner aus.¹¹ Diese Tendenz verstärkte sich im 19. Jahrhundert, da sich die Töpfer gegen eine starke Konkurrenz zu behaupten hatten: Die industrielle Keramikfabrikation zwang die Töpferei-Betriebe dazu, größere Warenmengen zu produzieren, was deren Qualität letztlich minderte.

Die Verbreitung der Wildeshauser Keramik war relativ weitläufig: Sie reichte von der Nordseeküste bis zum Osnabrücker Raum, wo sie sich der hiesigen Produktion gegenüber als offenbar nicht konkurrenzfähig erwies. Hergestellt wurde sie in dem Zeitraum vom 17. bis zum 19. Jahrhundert. Beide genannten Sachverhalte lassen diese Warenart für eine beispielhafte Darstellung besonders geeignet erscheinen. Grabungen in Oldenburg und Wildeshausen förderten große Mengen dieses Geschirrs zutage: „Im Stadtgebiet Oldenburgs gibt es wohl keine Fundstelle des 18. Jahrhunderts, in der nicht in Wildeshausen hergestellte Keramik auftaucht“.¹² Die Warenart teilt sich in zwei Gruppen: Der rote Ton des alltäglichen Gebrauchsgeschirrs ist üblicherweise innen nur mit einer Blei- glasur überzogen (vgl. Kat.Nr. 192 und 193); seltener treten Verzierungen auf: Hierbei handelt es sich zumeist um sparsam verwendete weiße Ornamente.¹³ Die zweite Gruppe beinhaltet das Repräsentationsgeschirr, das sich durch eine weißgelbe Engobe mit unterschiedlichen Verzierungen auszeichnet. Schöne Beispiele hierfür sind ein großer Zierteller aus Dwoberg¹⁴ (Kat.Nr. 191)

und ein sogenannter „Pfannkuchenteller“¹⁵, der in Oldenburg gefunden wurde (Kat.Nr. 195). Das Dwoberger Stück ist in der sogenannten Sgraffitotechnik (von ital. „sgraffiare“ = „kratzen“) verziert worden, was bedeutet, daß das Motiv mit einem Werkzeug durch die Engobe hindurch eingraviert worden ist, so daß der rote Ton zum Vorschein kam. Eine andere Verzierungsart, die Bemalung, wurde mit einem Malhörnchen vorgenommen. Dies war ein kleines Tongefäß (oder auch ein Kuhhorn), in das man einen zugespitzten Federkiel einsetzte. Das Gefäß wurde mit gefärbtem Tonbrei gefüllt, der dann aus dem Federkiel auslaufen und auf das Gefäß aufgetragen werden konnte.¹⁶ Die Grundsubstanz des Malschlickers stellte weißer Pfeifenton dar, dem unterschiedliche Zusätze für die Farbgebung beigemischt wurden.¹⁷ Manchmal ist die verzierte Engobe außerdem noch mit einer Blei- glasur überzogen worden, weshalb man in einem solchen Falle von einem „Unterglasurdekor“ spricht.¹⁸

Welche Funktion haben die unterschiedlichen Geschirrtile nun gehabt? Für den schon angesprochenen Zierteller aus Dwoberg ist anzunehmen, daß er nur noch als reines Repräsentationsobjekt diente und abgesehen davon keine Funktion mehr hatte. Möglicherweise hat sich diese Tellerform aus den großen Schüsseln und Anbietellern entwickelt, die einst beim Essen aus der gemeinsamen Schüssel lange Zeit eine Rolle gespielt haben.¹⁹ Letztgenannte Sitte ist ein Thema,

9) Schmidt 1989, S.162f.

10) Zoller 1975, S.62.

11) Zoller 1975, S.64.

12) Vosgerau 1988, S.78.

13) Vosgerau 1988, S.76.

14) Die Dwoberger Töpfereien befanden sich in der Nähe von Delmenhorst. Die Ware ähnelt der Wildeshauser Keramik sehr; nur das Rot des Scherbens tendiert mehr ins Gelbliche, nach Vosgerau 1993, S.124/107.

15) Nach Vosgerau 1988, S.76, handelt es sich um einen Pfannkuchenteller; nach freundlicher Auskunft von Dr. B. Thier aus Münster ist das Stück in seiner Funktion zweifelhaft.

16) Vosgerau 1973, S.33.

17) Vosgerau 1993, S.55f.

18) Bauer u.a. o.J., S.81.

19) Kaufmann 1981, S.20.

auf das später noch einzugehen sein wird. Der „Pfannkuchenteller“ (Kat.Nr. 195) hingegen hat mehrere Aufgaben zu erfüllen gehabt. Dies wird durch den Standfuß deutlich, der zugleich auch als Griff diente. So konnten Pfannkuchen beim Backen gewendet werden. Benutzte man den Teller als Deckel, waren die Pfannkuchen auf diese Weise warmzuhalten. Andererseits konnte er zum Servieren benutzt werden, weshalb diese Gefäßform auch in die Rubrik „Tischgeschirr“ fällt.²⁰ Der hier gezeigte Teller dürfte gleichzeitig ein schöner Tischschmuck gewesen sein! Für Schalen wie Kat.Nr. 192 und 193 können vielfältige Verwendungsmöglichkeiten angenommen werden. Sie sind Universalgefäße, die zum Auftragen von Speisen, aber auch als Eßgeschirr benutzt worden sein können. Es ist natürlich nicht auszuschließen, daß sie bei der Speisezubereitung selbst eine Rolle gespielt haben und somit ebenfalls zum „Kochgeschirr“ gezählt werden dürfen.²¹ Obwohl neue Eßgewohnheiten mit dem 18. Jahrhundert in Deutschland Einzug hielten, die den zunehmenden Gebrauch von Tellern notwendig machten,²² blieb die Schale ein wichtiger Bestandteil des norddeutschen Geschirrsatzes: morgens und abends wurden weiterhin Suppen und Breie gegessen, und zu den Hauptmahlzeiten an Werktagen war der Eintopf ein übliches Gericht.²³ Das bedeutet also, daß man flüssige bzw. breiige Speisen zu sich nahm, die eines tiefen Gefäßes bedurften.

Die zweihenkelige Schale (Kat.Nr. 190) ist wesentlich kleiner als die beiden zuvor genannten Stücke. Nach Vosgerau haben derartige Gefäße zur Aufnahme von Suppen und Getränken gedient, wobei es sich als vorteilhaft erwies, „daß sie nur einmal gefüllt zu werden brauchten und der größere Inhalt dennoch länger warm blieb“.²⁴

Eine Besonderheit der bemalten Irdenware ist noch hervorzuheben, die auch an zwei Tellern (Kat.Nr. 191 und 195) zu sehen ist, nämlich die Sinnsprüche. Seit dem 18. Jahrhundert gewinnt die „Sprücheklopferei“ offensichtlich an Beliebtheit. Sie findet sich - wie hier - auf Tellersp-

geln, aber auch auf der Wandung von Trinkgefäßen wieder.²⁵ Das Repertoire reicht von Lebensweisheiten wie der des Dwoberger Tellers „Halte rechte Waag und rechtes Gewicht, denn du mußt vor Gottes Gericht“ bis zu witzig gemeinten Versen, wie auf dem Oldenburger Pfannkuchenteller abgebildet: „Unse möhm ist gut genug sie gibt mir was zu essen, alle Tag mit einem Stock, das kann ich nicht vergessen.“

Was den Gebrauch von Irdenware im allgemeinen angeht, ist abschließend zu betonen, daß sie sich generell nur als Eß- und Kochgeschirr eignete. Diese Einschränkung hängt mit der Verwendung von Bleiglasuren zusammen. Säurehaltige Flüssigkeiten lösten das giftige Blei aus der Glasursubstanz heraus, was bedeutet, daß weder Wein (Trink- und Schankgefäße) noch in Essig eingelegte Nahrungsmittel (Vorratsgefäße) sowie Milch und Milchprodukte in derartiger Keramik aufbewahrt werden durften, wenn man gesundheitliche Schäden vermeiden wollte. Für solche Zwecke eignete sich das zu Anfang genannte Steinzeug besser. Der gesinterte Ton beinhaltete keine schädlichen Substanzen, ebenso wenig die Salzglasur, mit der die Gefäße zusätzlich überzogen worden sind.²⁶ Abgesehen davon war dieses Material besonders widerstandsfähig und eignete sich gut zum Frischhalten von Getränken.²⁷ Dagegen fand das Steinzeug als Eßgeschirr nur wenig Beachtung, da Schüsseln und Teller aus Irdenware leichter und billiger waren. Häufig handelte es sich beim Steinzeug um Importwaren aus dem mittleren Wesergebiet, aus rheinischer und eventuell auch westfälischer Fabrikation. Im Bereich des Oldenburger Marktes fanden sich Erzeugnisse aus Frechen, Siegburg, Duingen und dem Westerwald.²⁸

20) Thier 1994, S.233.

21) Thier 1994, S.234.

22) Wiegmann 1981, S.225.

23) Wiegmann 1967, S.48f.

24) Vosgerau 1993, S.61.

25) Zoller 1975, S.64.

26) Segschneider 1980, S.40.

27) Strauss/Frieder 1980, S.8.

28) Segschneider 1980, S.38f.

Wie schon zu Beginn des Artikels bemerkt, beschränkt sich der Gebrauch der Irdenware nicht auf eine bestimmte soziale Schicht. Dies verdeutlicht u.a. der Fund des Wildeshauser „Pfannkuchentellers“, der in Oldenburg auf dem Grundstück „Markt 5“ geborgen worden ist. Seit der Mitte des 16. Jahrhunderts haben an diesem Platz nachweislich nur Adelige, Drost und höhere Beamte gewohnt. Da weitere Funde gemacht worden sind, die auf ein sozial hochgestelltes Umfeld hindeuten,²⁹ ist es sehr wahrscheinlich, daß auch der Teller aus der Wildeshauser Produktion in diesen Kontext gehört.

Im 19. Jahrhundert ist ein allgemeiner Niedergang des Töpferhandwerks zu verzeichnen. Es ist schon erwähnt worden, daß mit der industriellen Fabrikation von Keramik eine Konkurrenz für die Töpfer aufkam, der sie letztendlich nicht gewachsen waren. Kochfesteres Geschirr und niedrigere Preise veranlaßten die Töpfereibetriebe, ihr Handwerk zu retten, indem sie ebenfalls versuchten, die Kosten der eigenen Produktion zu senken, was dazu führte, daß die Fertigung der Ware wesentlich flüchtiger ausfiel: Verzierungen - wie bei dem Stück aus der Töpferei von Horsten (Kat.Nr. 194) - erscheinen mehr oder weniger nur noch „dahingeworfen“ und nicht sehr einfallsreich; die dünne Glasur zeigt außerdem, daß auch hier gespart worden ist. Doch waren diese Versuche, mit dem industriellen Zeitalter Schritt halten zu wollen, vergeblich: Mitte des 19. Jahrhunderts war das Handwerk in Wildeshausen schon so gut wie ausgestorben.³⁰

„Solst das Messer bey tische nicht inn toplett und tellere bohren...“: Das Zinngeschirr und sein Gebrauch

Wenn schon die Keramik eine Funktion als Repräsentationsgeschirr hatte, so war dies für den Werkstoff Zinn in einem noch höheren Maße der Fall. Inventare aus dem 17. Jahrhundert zeigen, daß Zinn im gehobenen Bürgertum eine große Rolle spielte. So fanden sich im Hausrat des 1634 verstorbenen Bürgermeisters von Lübeck insge-

samt 277 Zinngeräte mit einem Gesamtgewicht von 450 Kilogramm! Ein großer Teil davon diente als Zimmer-, Dielen- und Küchenschmuck.³¹ Im 17. und 18. Jahrhundert fand das zinnerne Gebrauchsgeschirr eine größere Verbreitung und gelangte auch in die Haushalte der einfacheren Stadtbewohner sowie in den ländlichen Bereich. Für die Zeit um 1700 ist aber davon auszugehen, daß einzelne Geschirrtile aus Zinn für den einfachen Bürger und Bauern noch immer eine Kostbarkeit waren, die in Testamenten ausdrücklich erwähnt werden.³² Bis zum 19. Jahrhundert verlagerte sich der Schwerpunkt des Gebrauchs zu den kleinbürgerlich-bäuerlichen Schichten. Dennoch besaß die Oberschicht der Stadt Quakenbrück im 19. Jahrhundert noch Zinngeschirr, das in den Prunkküchen nach wie vor zur Schau gestellt wurde.³³ Porzellan konkurrierte mit dem Metallgeschirr, doch scheint letzteres ihm mengenmäßig noch durchaus ebenbürtig gewesen zu sein.³⁴ Bemerkenswerterweise gewann Zinn gerade in den ländlichen Regionen im 19. Jahrhundert an Beliebtheit - als seine Blütezeit in den Städten eigentlich schon vorbei war.³⁵ J.G. Hoche berichtet im Jahr 1800 von seiner Reise durch das Saterland: „In einem Hause zählte ich 36 große Zinnschüsseln und 18 von Steingut, ohne die Teller, in einem anderen aber 43 Schüsseln von Zinn, und 36 von Steingut. Dieser Putz gehet vom Saterlande aus durch Ostfriesland, Holland, bis wieder an die Ems.“ Als Besonderheit fügt Hoche noch hinzu: „Hier fand ich an einem Hause hängend sogar 6 zinnerne Nachttöpfe, schön gescheuert, gleich am Eingang hängen. [...]“³⁶

Was aber eigentlich machte das Zinngeschirr so begehrtestenswert? Zinn hat verschiedene Eigen-

29) Vosgerau 1973, S.32.

30) Vosgerau 1993, S.124.

31) Sterner 1985, S.23.

32) Nadolski 1983, S.46.

33) Mohrmann 1985, S.235.

34) Mohrmann 1985, S.235.

35) Kohlmann 1972, Altes Zinn, S.11.

36) Hoche 1800, S.149.

schaften, die für den Gebrauch von Vorteil sind: Im Gegensatz zu Eisen, Kupfer und Silber ist Zinn geschmacksfrei und oxydiert kaum; außerdem ist es unzerbrechlich und kann umgeschmolzen werden, wenn die Form nicht mehr gefällt - ein Grund, warum sich alte Gegenstände aus Zinn so selten erhalten haben. Im übrigen hat es - je nach Bleigehalt - eine silbrig glänzende Oberfläche, ist aber natürlich preiswerter als das Edelmetall.³⁷

Im vorigen Kapitel wurde das Problem der Bleiglasur angesprochen, die, wenn durch Säuren angegriffen, Vergiftungen hervorrufen konnte. Beim Zinngeschirr bestand im Grunde die gleiche Gefahr: Da der Festigkeitsgrad des reinen Zinns relativ gering ist, mußte ihm Blei zugesetzt werden, um eine gewisse Härte zu erreichen; ein Vorteil davon war, daß das Zinn durch diese Behandlung billiger wurde. Ein Zuviel an Blei konnte aber natürlich gesundheitsschädigend wirken. Aus diesem Grunde wurde schon im 14. Jahrhundert das Mischverhältnis amtlich festgelegt. Der Rahmen war bei dem sogenannten Probezinn allerdings weit gespannt: die Werte schwanken von 15 Teilen Zinn auf 1 Teil Blei bis zu 6 Teilen Zinn auf 1 Teil Blei. Unter 6 Teilen Zinn durfte kein Gerät hergestellt werden, das mit Nahrungsmitteln in Berührung kam!³⁸ Solange die vorgegebenen Werte eingehalten wurden, hatte das Zinn gegenüber der bleiglasierten Keramik auch noch den Vorteil, gegen die meisten Speisen säurebeständig zu sein.³⁹

Mit Hilfe des Markierungssystems war es den Innungen, die für Recht und Ordnung innerhalb des Handwerks zu sorgen hatten, möglich, darauf zu achten, daß diese Bestimmungen eingehalten wurden.⁴⁰ Teilweise griffen die Verordnungen der Zünfte allerdings auch tief in das Privatleben ihrer Mitglieder ein: So war es beispielsweise für den Zinngießer-Jungmeister offensichtlich Pflicht, im gleichen Jahr seiner Meisterpromotion zu heiraten.⁴¹ Diese Tatsache kann übrigens zur Datierung von Zinnobjekten herangezogen werden, wenn entsprechende An-

gaben zur Jahreszahl in der Marke fehlen oder keine Meisterbücher vorhanden sind. Deshalb wird im Katalogteil, wenn möglich, immer das Heiratsdatum des Zinngießers angegeben.

Im westlichen Niedersachsen hatte sich insgesamt nur eine Zinngießerzunft etabliert, die sich in der Stadt Emden befand. Die Oldenburger Zinngießer waren beim „Kannengießeramt“ von Hamburg oder Bremen eingeschrieben,⁴² wohingegen in Cloppenburg unzünftig gearbeitet wurde. Hier war erstmals gegen Ende des 18. Jahrhunderts ein Zinngießer tätig.⁴³ (Zum Vergleich: Die Emdener Zinngießerzunft bestand schon seit dem Jahre 1595.)⁴⁴ Zwei der im Katalog besprochenen Teller (Kat.Nr. 207 und 208) stammen von dem Zinngießer Anton Hullmann aus Cloppenburg, der von 1782 bis 1819 hier seine Werkstatt hatte. Eine zweihenkelige Schale von Cord Voigt (Kat.Nr. 7) ist dagegen in Oldenburg hergestellt worden.

Wie schon angedeutet, verwendete man zinnerne Gefäße zum einen als Gebrauchs-, zum anderen als Repräsentationsgeschirr. Eine eindeutige funktionale Zuordnung ist nicht immer möglich. Offensichtlich sind aber solche Teller, die auch als „Hochzeitsteller“ bezeichnet werden (siehe hierzu in diesem Katalog den Beitrag „Hochzeit, Wivedag und Tröstelbier“ von S. Bosch-Abele), generell nicht in Benutzung gewesen. Das Exponat (Kat.Nr. 211) scheint eine Ausnahme zu sein: hier finden sich sternförmig verlaufende Schnittpuren auf dem Spiegel, die auf eine Nutzung als Kuchenplatte hindeuten. Wann diese aber entstanden sind, läßt sich nicht sagen. Es ist kaum anzunehmen, daß man dieses schöne Erinnerungsstück, das mit einem Loch für die Aufhängung versehen ist, von Anfang an

37) Ohm/Bauer 1977, S.119.

38) Haedecke 1963, S.9f.

39) Kohlmann 1972, Altes Zinn, S. 9.

40) Haedecke 1963, S.10.

41) Haedecke 1963, S.36.

42) Kohlmann 1972, Altes Zinn, S.10.

43) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.20.

44) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.11.

in Gebrauch genommen und auf diese Weise verunziert hat. Sowohl dieser als auch der Teller (Kat.Nr. 212) sind in einer besonderen Gravierweise verziert, die sich Flecheltechnik nennt. Dabei wurde die gerade Linie des Grabstichels in kurze zickzackartige Striche aufgelöst. Nach Haedecke lag die Hauptabsicht dieser Technik darin, auf diese Weise die Umrisse des Dargestellten weicher und voller wirken zu lassen. Abgesehen davon war es auch leichter, Ornamente in dieser Technik auszuführen: Die vollausgezogene Linie bedurfte einer sehr sicheren, geübten Hand.⁴⁵ Andere unverzierte Teller und Schüsseln (Kat.Nr. 204 und 206) zeigen Gebrauchsspuren, die von Messern stammen; manche kleinen Schlagpunkte im Zinn (Kat.Nr. 205) lassen an die Kapitelüberschrift denken: „solst das Messer bey tische nicht inn toplett und tellere bohrenn“, ein Satz, der aus einer Tischordnung des 14. Jahrhunderts stammt.⁴⁶ Im Gegensatz dazu zeigt die flache Schüssel von Caspar Heinrich Tiarks aus Jever (Kat.Nr. 210) ausschließlich im Kreis geführte Scheuerspuren - dieses Stück hat sicherlich zu keiner Zeit für ein Mittagmahl auf dem Tisch gestanden.

Am Ende des Mittelalters begünstigte die zunehmend feste Nahrung die Entwicklung von Tellern.⁴⁷ Die ersten Zinnteller sind noch den flachen rechteckigen und runden Holzbrettchen nachgebildet, die als Unterlage für Brotscheiben gedient haben. Die runde Form fand erst im 17. Jahrhundert allgemeine Verbreitung.⁴⁸ Im frühen 18. Jahrhundert kam eine weitere Veränderung der Tischsitten hinzu, die das Essen von Tellern notwendig machte: das getrennte Zubereiten und Servieren von Speisen setzte sich zu dieser Zeit in den bürgerlichen Schichten durch. So konnte sich jedermann die eigene individuell kombinierte Portion auf seinem Teller zusammenstellen.⁴⁹

Flache Schüsseln wie das Objekt Kat.Nr. 209 sind für die Aufnahme von Sammelgerichten bestimmt gewesen, weshalb sie in der Regel größer und tiefer als die Eßteller waren.⁵⁰ Sie werden auch als „Snietwäschötteln“ bezeichnet.

In ihnen wurde häufig ein Eintopfartiges Gericht serviert, das aus Speck, Wurst und Rauchfleisch mit Gemüse bestand. Aus der Schüssel wurde dann gemeinsam gegessen.⁵¹ Die Spuren auf dem Spiegel deuten darauf hin, daß man das Fleisch in den Schüsseln kleingeschnitten hat.⁵²

Die große Doppelhenkelschüssel, auch „Steilwand-“ oder „Potagieschüssel“⁵³ genannt (Kat.Nr. 203), ist im gesamten norddeutschen Raum zu finden.⁵⁴ Ob diese Gefäße nun mit Suppe oder auch Brei (wie Nadolski angibt)⁵⁵ gefüllt worden sind, muß dahingestellt bleiben. Es ist anzunehmen, daß sie nicht ausschließlich für ein Gericht benutzt worden sind.

Kleine Schalen mit zwei Henkeln (Kat.Nr. 7) werden „Brepot“ genannt.⁵⁶ Diese Form kommt erstmals im 16. Jahrhundert auf. Die Gefäße sind relativ zahlreich in Ostfriesland und im Jeverland,⁵⁷ scheinen aber in ihrer Grundform noch wesentlich weiter verbreitet zu sein: so z.B. auch in Osteuropa, Österreich und Frankreich. Nach Nadolski waren sie anfänglich für die Aufnahme von Brei bestimmt - woraus sich der Name ableitet. Später aber sollen sie auch als Suppenschüssel gedient haben.⁵⁸ Offensichtlich

45) Haedecke 1963, S.17.

46) Nadolski 1983, S.45; Haedecke weist außerdem auf eine niederländische Tischordnung des 14. Jahrhunderts hin, wonach es den Tischgesellschaften unter anderem verboten war, „die Zinnteller abzuschaben und zu durchstechen.“ - vgl. 1963, S. 36.

47) Thier 1994, S.235.

48) Nadolski 1983, S.45.

49) Wiegelmann 1981, S.225.

50) Löden 1993, S.26.

51) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.133f.

52) Nadolski 1983, S.86.

53) Potagie = Gemüse ohne Fleisch, Gemüsesuppe.

54) Pieper-Lippe / Husmann 1988, S.27.

55) Nadolski 1983, S.85.

56) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.43 sowie Abb. 68 und 69, führt sie auch als „Brantweinschalen“ auf; nach Pieper-Lippe / Husmann 1988, S.28, werden sie aber meist als „Breischalen“ - entsprechend ihrer Verwendung - benannt (vgl. Pieper-Lippe / Husmann 1988, S.28, Anm. 53).

57) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.134.

58) Nadolski 1983, S.85f.

kommen diese Gefäße mit und ohne Deckel vor (Kat.Nr. 7 und 213)⁵⁹ Diejenigen mit Deckel könnten möglicherweise eher als Transportgeschirr denn als übliches Tischgeschirr verwendet worden sein.⁶⁰

Seit dem 15. Jahrhundert sind Löffel mit runder Laffe und kantigem, bzw. rundem Stiel nachweisbar.⁶¹ Die älteren Stücke haben sich aber so gut wie nie erhalten, da das Material zu weich und somit einem hohen Verschleiß ausgesetzt war.⁶² Eine Ausnahme bilden zwei Löffel des 17. Jahrhunderts mit birnenförmiger Laffe, die aus einer archäologisch untersuchten Baugrube im Stadtkern von Oldenburg stammen. Sie befinden sich in der Ausstellung des Staatlichen Naturkundemuseums, Oldenburg. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts wurden die bäuerlichen Zinnlöffel für den täglichen Gebrauch immer häufiger mit ovaler Laffe und flachem Stiel angefertigt.⁶³ Dies hängt mit der Durchsetzung der verfeinerten Tischsitten zusammen. Während zuvor der Löffel mit der Faust umfaßt worden sein dürfte, konnte durch den breiter und flacher gewordenen Stiel der Löffel jetzt eleganter zwischen drei Fingern gehalten werden.⁶⁴ Die Löffel, die unter Kat.Nr. 202 beschrieben werden, stammen aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Runde Löffel hatte es zu dieser Zeit auch noch gegeben (Kat.Nr. 201): Der Zinngießer Gerhard Eckolt fertigte offensichtlich sowohl Stücke mit runder als auch mit ovaler Laffe an. Es ist davon auszugehen, daß die erstgenannten - einst zum Verzehr von Brei und Suppe sowie alkoholischen Getränken gebraucht (vgl. in diesem Katalog Manfred Prinzky, Bier, Wein, Branntwein [...]) - jetzt fast ausschließlich Dekorationszwecken in der Anrichte oder am Löffeltisch dienten.⁶⁵ Dies mag auch ein Grund dafür sein, daß sie heute noch in so großer Zahl existieren.

Nach Auffassung von Nadolski hatten Gewürzbehälter schon allein durch ihren teuren Inhalt Repräsentationscharakter. Zu den Salzgefäßen ist zu bemerken, daß gerade für diese Behältnisse ein besonders reines Zinn gefordert wurde,

weil man befürchtete, daß das Blei ansonsten das Salz vergiften könnte. Für die Salzkästen, die in der Küche der Aufbewahrung des Gewürzes dienten, wurde lieber Holz als Material gewählt, da das Salz Metall angreift. Wenn auch im 15. / 16. Jahrhundert schon erste Salzfässer auftauchten, fand eine größere Verbreitung von Streubehältern erst im 18. Jahrhundert statt. Die Gefäße haben allgemein eine birnenartige Form und besitzen zumeist einen Schraubdeckel - manchmal aber auch eine Öffnung im Standfuß, die mit einem Korke verschlossen werden konnte (Kat.Nr. 92). Am meisten verbreitet waren die gefußten Näpflchen als Salzbehältnis, die gleichzeitig in Norddeutschland als Tropfenfänger für Kranenkannen fungierten (Kat.Nr. 198).⁶⁶

Die Tischkultur im ländlichen Raum: Der Wandel vom 18. zum 19. Jahrhundert

Wie hat man sich aber nun die „Tischkultur auf dem Lande“ vorzustellen? Während das Bürgertum schon im frühen 18. Jahrhundert dazu übergegangen war, das Essen von Einzeltellern einzunehmen, kam diese Neuerung auf dem Lande erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts auf. Hier war es lange Zeit üblich gewesen, gemeinsam mit dem Gesinde aus einer Schüssel zu speisen.⁶⁷ Das Festhalten an der „Tradition“ hing zum einen mit der Nahrungszubereitung zusammen, hatte aber auch praktische Gründe. Brei und Eintopf waren zeitsparende Gerichte,

59) Vgl. hier auch Nadolski 1983, Abb. 48 und 49.

60) Löden 1993, S.33.

61) Nadolski 1983, S.94.

62) Kohlmann 1972, Altes Zinn, S.60.

63) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.168f.

64) Nadolski 1983, S.94.

65) Kohlmann 1972, Zinngießerhandwerk, S.169.

66) Haedecke 1963, S.39; Nadolski 1983, S.91ff.

67) Wiegelmann 1981, S.225. Dies gilt auch für Familien kleiner Handwerker; die Gewohnheiten des Kleinbürgertums stimmten in diesem Punkt z. T. mit den ländlichen Sitten überein - vgl. Wiegelmann 1982, S.157.

die gleich für mehrere Tage im voraus gekocht werden konnten. Solange sie als tägliche Nahrung Vorrang hatten, war es ebenfalls eine zeitsparende Angelegenheit, das jeweilige Gericht in einer großen Schüssel auf den Tisch zu stellen, so daß jeder sich ohne großen Aufwand selbst bedienen konnte. Dies geschah mit Hilfe von Löffeln; das Hantieren mit Messer und Gabel, wie man es heute kennt, setzte sich hier erst verhältnismäßig spät durch.⁶⁸ Die sich ändernden Tischsitten brachten eine Reihe von Unannehmlichkeiten mit sich, die in manchen Gebieten ihre schnelle Verbreitung verhindert haben mögen: zum einen in finanzieller Hinsicht, da die Küchenausstattung ergänzt werden mußte, zum anderen bezüglich der Hausarbeit. Das Mehr an Eßgeräten bedeutete, daß ein Tisch gedeckt, wieder abgeräumt und das Geschirr anschließend gesäubert und ingeräumt werden mußte. Dort, wo Frauen intensiv in die Feldarbeit miteinbezogen wurden, dürfte dies eine starke Mehrbelastung bedeutet haben. In Norddeutschland wurden die Frauen nicht so sehr in die Arbeit auf dem Felde eingespannt, weshalb innerhalb ihres Tagesablaufes theoretisch auch mehr Zeit für die Speisezubereitung erübrigt werden konnte. Dies begünstigte - laut Wiegelmann - möglicherweise die schnellere Ausbreitung der neuen Eßgewohnheiten.⁶⁹ Arends spricht zwar davon, daß noch in der Zeit um 1820 in einigen Gebieten Ostfrieslands die gemeinsame Mahlzeit aus einer Schüssel eingenommen wurde, bezieht dies aber auf die „geringeren [ärmeren] Gegenden“.⁷⁰ Bevor sich im Laufe des 19. Jahrhunderts in norddeutschen Großbetrieben die räumliche Trennung von Herr und Gesinde allmählich durchzusetzen begann,⁷¹ hatte man die Mahlzeiten gemeinsam im Flett⁷² zu sich genommen.⁷³ Es gab verschiedene Tischordnungen, welche die Abfolge der zugewiesenen Sitzplätze regelten; gemeinsam aber war allen die zentrale Position des Hofbesitzers. Der Bauer saß stets am Kopfende des Tisches. Bekannt ist die „westfälische“ oder auch die „ostfriesische Reihe“, welche die beiden Langseiten des Tisches in Ge-

schlechter trennte: Männer und Frauen saßen sich hier gegenüber.⁷⁴ Im übrigen spiegelte die Tischordnung die Rang- und Arbeitsordnung auf dem Hofe wider.⁷⁵ Mit dem Rückzug der bäuerlichen Familie zu den Mahlzeiten in die Stube des Hauses wurde diese alte Sitte immer seltener ausgeübt.

68) Wiegelmann 1967, S.62.

69) Wiegelmann 1981, S.226. Dies widerspricht übrigens Hoche 1800, S.198 - 200, der die harte Arbeit saterländischer Frauen beschreibt.

70) Arends 1818-20, Bd. 3, S.418.

71) Wiegelmann 1981, S.235.

72) Flett = Stirnraum der Diele.

73) Wiegelmann 1981, S.226.

74) Könenkamp o. J., S.27.

75) Weber-Kellermann 1992, S.374.

Kat.Nr. 5

Brotstempel

vermutlich oldenburgisch, 19. Jahrhundert
Blei; B: 7,0 cm; T: 4,0 cm; H: 1,5 cm
Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 3.733

Der Stempel hat eine rechteckige Form, die Zwischenräume der Buchstaben sind tief ausgeschnitten. Die spiegelverkehrten Initialen „HM“ beziehen sich auf den Bäcker H. Munderloh. Diese Brotstempel dienen der Identifikation des Bäckers. Somit konnte jederzeit überprüft werden, ob der Bäcker die Backvorschrift des Rates in Bezug auf Gewicht etc. einhielt. Die ersten Vorschriften tauchten bereits im 14. Jahrhundert auf.

FvH

Kat.Nr. 6

Scheffel

datiert 1846
Holz mit Eisenbeschlag; Dm: 49,0 cm; T: 16,0 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 10.403

Der Scheffel (mlat. scapilis=Kornmaß) ist eine regional variierende Maßeinheit. Das hier vorhandene Meßgefäß diente zum Abmessen des Warburger Scheffels, er faßt ca. 25 kg heutigen Getreides. Mit Hilfe der eisernen Leiste konnte die Füllmenge glattgestrichen werden. Der Scheffel ist gekennzeichnet mit 1S36 und A.K.

FvH



Kat.Nr. 7

Kat.Nr. 7

Schale („Brepot“)

Cord Voigt (1782 - 1865, heir. 1809), Meisterzeichen: Bremer Schlüssel und die Initialen CV
Oldenburg, nach 1809
Zinn; H: 6,0 cm; Dm: 14,5 cm (Mund); Dm: 16,0 cm (Bauch)
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 18.676

Schlichter Brepott (Breitopf) aus Zinn mit zwei Henkeln und abgesetztem Rand.

Der eingeritzte Schriftzug E. Antons auf der Unterseite des Topfes läßt auf eine Kennzeichnung durch einen Besitzer des Breitopfes zu.

Lit.: zur Marke: Kohlmann 1972, Altes Zinn.

FvH

Kat.Nr. 8

Zwei Löffel

Gerhard (Heinrich) Eckholt (1776-1830, Heirat 1806),
Meisterzeichen: Krone und die Initialen GE
Haselünne, ab 1806
Zinn; L: 7,8 cm (Laffe); B: 4,3 cm (Laffe); L: 21,5 cm (gesamt)
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 12.518a,b

Schlichte Löffel mit länglichen Laffen und spitzen Stielen.

Lit.: zur Marke: Kohlmann 1972, Altes Zinn, S. 154.

FvH



Kat.Nr. 9

Kat.Nr. 9

Zwei Teller

Lubbert Diedrich Bahlmann (1710-Ende 18. Jahrhundert, Heirat 1742), Meisterzeichen: Engel mit Zweig in der Linken und Horn in der Rechten, sowie die Initialen LDB
Quakenbrück, nach 1742
Zinn; Dm: 24,0 cm; H: 3,5 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 17.641b,e

Hierbei handelt es sich um tiefe, unverzierte Teller mit leicht abgesetzter Fahne und einer schlichten, den Spiegel einrahmenden Gravur. Auf den Unterseiten befinden sich mehrere Stempel. Die Inschrift „London Tin“ bezeichnet die hochwertige Qualität. Der eingravierte Name Thomann weist auf die Kennzeichnung eines früheren Besitzers hin.

Lit.: zur Marke Kohlmann 1972, Altes Zinn, S.161.

FvH

befestigt ist. Der Eisenbügel wurde seitlich zu flachen Bändern ausgeschmiedet. Oberer und unterer Rand des Zylinders sind durch eingelegte Stäbe verstärkt worden. Darunter und darüber befinden sich jeweils Verzierungen, die aus je einer Reihe Löcher und zwei Reihen mit gepunzten Punkten besteht. Die Reiben waren in den Küchen, wo viele Zutaten der Gerichte völlig zerkleinert wurden, von großer Bedeutung und häufig anzutreffen. Lit.: Benker 1987, S.59ff.

JL

Kat.Nr. 40

Reibe

norddeutsch, 19. Jahrhundert

Messingblech, Eisen; H: 31,0 cm; B: 10,5 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 5.671

Ein halbrunder Zylinder aus Messingblech greift mit einem Saum an den Längsseiten um einen Bügel aus Eisen. Der Eisenbügel ist ein Rundstab, der am Griff auch von Messingblech ummantelt ist. Am Schmalsaum befindet sich eine getriebene lineare Verzierung.

JL

Kat.Nr. 41

Trichter

Region Norden, 18. / 19. Jahrhundert

Zinn; H: 14,0 cm; Dm: 11,5 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 10.815

Der kegelförmige Trichter hat ein sich nach unten verjüngendes Ausgußrohr. An einem kleinen angeschmiedeten Steg am Rand wurde eine Öse zum Aufhängen angebracht. Unter dem Rand sind außen zwei Linien als Verzierungen vorhanden, ebenso kurz über dem Ausgußrohr. Am Rand sind die Initialen R.V. angebracht



Kat.Nr. 41

worden. Er ist zudem leicht verbogen und weist innen Gebrauchsspuren auf. Trichter zum Umfüllen von Flüssigkeit und zum Ab- / Durchsiehen gehörten mit zu den wichtigsten Geräten in Küchen und Apotheken.

JL

Kat.Nr. 42

Schaumlöffel

norddeutsch, 19. Jahrhundert

Messingblech; H: 29,5 cm; B: 9,0 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 5.628

Der kleine Schaumlöffel ist aus Messingblech gefertigt. Das Durchbruchsdekor in der Laffe ist in Form einer Rosette gestaltet, die von einem Kreis umgeben ist. Der Rand wurde umgefaltet. Ein Rohr aus dünnem Messingblech ist als Stiel an die Laffe angelötet worden. An dessen Ende befindet sich eine dreieckige Drahtöse zum Aufhängen. Außerdem laufen zwei Verzierungen in Form von drei feinen gepunzten Linien um den Stiel herum. Schaumlöffel wurden bei verschiedensten Koch- oder Backvorgängen gebraucht. So wurden z.B. die fertigen Gebäckteile aus dem Fett oder Knochen aus der Suppe genommen.

JL

Kat.Nr. 43

Schaumlöffel

Zetel, 19. Jahrhundert

Messingblech, Eisen; H: 55,0 cm; B: 16,5 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 5.629

Der Schaumlöffel besteht aus einer Laffe aus Messingblech, in dessen Rand ein Stab eingelegt ist. Er hat einen eisernen Stiel, der in der Mitte und am Rand der Laffe angenietet ist. Dieser ist im unteren Drittel rund, im zweiten Drittel breiter und flacher gearbeitet, am Ende umgebogen zum Aufhängen. Die Laffe hat ein Durchbruchsdekor, das aus einer Rosette mit kleinen Kreisen zwischen den Blütenblättern und zwei die gesamte Rosette umschließenden Kreisen besteht.

JL

Kat.Nr. 44

Trankrüssel

oldenburgisch, 18. Jahrhundert

Eisenblech; H: 16,7 cm; B: 12,5 cm; L: 30,0 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 6.097

Der Trankrüssel besteht aus zwei annähernd gleich großen Dreiecksschälchen aus Eisenblech. Sie liegen übereinander und sind an den Ecken tüllenartig geformt. Ein zweimal höhenverstellbarer Steg ist an dem unteren Schälchen angenietet. Daran eingehängt ist ein bis zur Hälfte gedrehter, dann breit geschmiedeter, gebogener, sich verjüngender Haken zum Aufhängen des

Kat.Nr. 195

„Pfannkuchenteller“

datiert 1776

Fundort: Oldenburg, Markt 5

Irdenware (Wildeshauser Keramik); H: ca. 7,3 cm;

Dm: 31,5 cm

Staatl. Naturkundemuseum Oldenburg,

Inv.Nr.: F 1 (7.704)

Die als „Pfannkuchenteller“ bezeichnete Schale ist charakterisiert durch ihren mittels einer Rille abgesetzten niedrigen Standfuß, der gleichzeitig als Griff dienen konnte. Die schräg nach außen aufsteigende Wandung geht über in einen weit ausschwingenden an der Lippe verstärkten Rand, dessen Unterseite in gleichmäßigen Abständen durch den ziehenden Druck eines Fingers reliefiert ist. Auf der breiten etwas aufgewölbten Fahne kommt somit ein plastisch ausgeformtes strahlenartiges Rippenmuster zum Vorschein. Der muldenförmig ausgebildete Schalenspiegel ist von der Fahne abgesetzt. Die Innenseite des Pfannkuchentellers wurde gelbweiß engobiert und mit einer Glasur versehen. Wegen der Craquelierung, ist es kaum noch möglich, eventuelle Gebrauchsspuren zu erkennen. Die einzelnen plastisch hervorgehobenen Rippen sind mit einem Punkt- und Liniemuster verziert: zwei einander gegenüberliegende Halbbögen (einer stehend, einer liegend) rahmen einen in ihrer Mitte gelegenen Punkt ein. Der Schalenspiegel trägt als Ornament ein florales Motiv: Eine Blume mit geschlossener Blütenknospe liegt über der darunter befindlichen Inschrift in Sgraffito-Technik:

„Unse möhm Ist gut genug, sie gibt
mir waß zu eßen

Alle tag mit einem Stock, daß kann ich
nicht vergeßen“

Unter diesen Spruch wurde die Jahreszahl 1776 und das Zeichen der Wildeshauser Keramik „XX“ eingraviert.

Lit.: Vosgerau 1988, S.76.

ET

Kat.Nr. 196

Senfkrug

Lubbert Diedrich Bahlmann (1710-Ende 18. Jahrhundert, Heirat 1742), Meisterzeichen: LDB und die Jahreszahl 1769 in einem Perlkranz mit Krone

Quakenbrück, 1742 - Ende 18. Jahrhundert

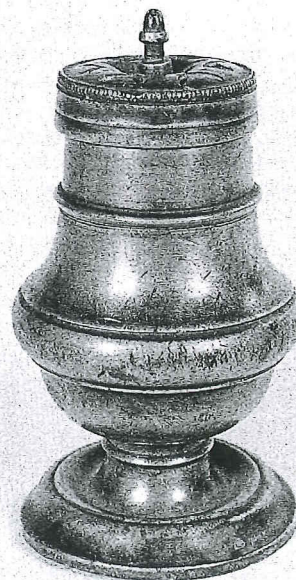
Zinn; H: 12,2 cm; Dm: 6,8 cm (Fuß)

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 3.248

Der einhenkelige Krug mit gerader Wandung ist mit einem Standfuß und mit einem Deckel versehen. Auf dem oberen Teil des Henkels befindet sich das Scharnier für den Daumendrucker. Letzterer ist in Palmettenform ausgebildet. Der Deckel ist gewölbt, die ausgezogene Spitze abgebrochen. Verziert ist der Krug mit Perlrändern am Deckel sowie am oberen Gefäßrand und am Rand des



Kat.Nr. 196



Kat.Nr. 197

Tellerfußes. Unter dem Perlrand des oberen Gefäßrandes befinden sich außerdem vier horizontal umlaufende Ritzlinien. Das etwas undeutliche Meisterzeichen befindet sich auf der Henkeloberseite des Gefäßes.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 114.

ET



Kat.Nr. 198

Kat.Nr. 197

Gewürzstreuer

deutsch, 2. Hälfte 18. / 19. Jahrhundert

Zinn; H: 10,0 cm; Dm: 5,6 cm (Fuß)

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.902

Der balusterförmig ausgebildete Gefäßkörper der Streudose erhebt sich auf einem Standfuß mit eingezogenem Schaft und Profilstreifen. Der runde Tellerfuß ist zur Mitte hin muldenartig vertieft. Der mit strahlen- und halbmondförmigen Durchbrüchen verzierte flache Schraubverschluss ist außerdem mit einem Perlrand versehen. Auf der Tellerfuß-Unterseite sind die Initialen „EF“ eingraviert.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 553.

ET

Kat.Nr. 198

Salzschale

deutsch, 19. Jahrhundert

Zinn; H: 6,2 cm; Dm: 7,0 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 5.687

Der hohl gegossene gewölbte Tellerfuß der Schale besitzt einen durch eine Rille abgesetzten Rand, über dem sich eine zweite umlaufende Gravurlinie befindet. Der Fuß geht über in einen eingezogenen Schaft mit einem Profilstreifen, auf den die Schale aufgesetzt ist. Die flache

Schale mit leicht gebauchter Wandung trägt auf der Außenseite unterhalb des schwach nach außen gebogenen Randes eine umlaufende gravierte Linie; in gleicher Art wird die Schalenmulde zur Randzone hin abgesetzt. In die Unterseite des Gefäßes sind in Flecheltechnik die Initialen „A.S.“ eingraviert.

ET

Kat.Nr. 199

Drei Löffel

Rötger Arends, Meisterzeichen: RA, Rose mit Krone

Neuenhaus, 1. Hälfte 19. Jahrhundert

Zinn; L: 18,9 cm; Dm: ca. 6,7 cm (Laffe)

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nrn.: 1.148, 1.148 (doppelt vergeben), 448

Die Laffen der drei Löffel sind rund gefertigt, die schmalen Stiele sind von sechseckiger Form. Zwei der Löffel sind mit den Initialen „HID“ graviert, auf dem dritten Löffel befinden sich die Buchstaben „IH VG“. Die Initialen befinden sich im unteren Bereich der Laffenoberseite, das Meisterzeichen etwas tiefer am Übergang von der Laffe zum Stiel.

ET

Kat.Nr. 200

Löffel

Johann Heinrich Olding, Meisterzeichen: IHO

Sögel, Mitte 19. Jahrhundert

Zinn; L: 17,4 cm; Dm: 6,4 cm (Laffe)

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 7.964-5

Der Löffel besitzt eine runde Laffe und einen schmalen sechseckigen Stiel. Neben den Initialen „IHO“ findet sich auch die Inschrift „RS“. Meistermarke und Besitzerinitialen befinden sich auf der Löffeloberseite am Übergang von der Laffe zum Stiel.

ET

Kat.Nr. 201

Zwei Löffel

Gerhard Eckolt (1776-1830, Heirat 1806), Meisterzeichen:

GE, Krone

Haselünne, 1806-1830

Zinn; L: ca. 18,0 cm; Dm: 6,5 cm (Laffe)

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nrn.: 7.964-4, 2.729

Beide Löffel haben eine runde Laffe und einen schmalen sechseckigen Stiel. Sie sind mit dem Meisterzeichen „Krone“ und den dazugehörigen Initialen „GE“ gemarkt worden. Auf einem der Löffel (Inv.Nr. 2.729) befindet sich außerdem die Besitzerinschrift „HL“. Meistermarke und Besitzerinitialen sind auf der Löffeloberseite auf dem unteren Teil der Laffe zu sehen.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat. Nr. 495.

ET

Kat.Nr. 202

Vier Löffel

Gerhard Eckolt (1776-1830, Heirat 1806), Meisterzeichen: GE, Krone
Haselünne, 1806-1830
Zinn; L: ca. 21,0 cm; Dm: 4,2 x 8,0 cm (Laffe)
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nrn.: 1.711, 7.939-5, 2.751, ohne Inv.Nr.

Alle vier Löffel haben eine lange schmal-ovale Laffe und einen flachen Stiel, der sich, anfangs noch sechseckig, von der Laffe zum Stielende hin erweitert und am Griffende blattartig spitz zusammenläuft. Zum Griffende hin wird der Löffelstiel flach. Alle Stücke sind mit dem Meisterzeichen „Krone“ und den dazugehörigen Initialen „GE“ gemarkt. Ein Löffel trägt außerdem die Inschrift „AMK“ (Inv.Nr. 1711), ein weiterer die etwas unleserlichen Initialen „MGK(?)H(?)“ (Inv.Nr. 2751). Die Meistermarke befindet sich bei allen Stücken unter dem Löffelgriff, ebenso die Besitzerinitialen „AMK“. Die Gravur „MGK(?)H(?)“ ist dagegen auf der Griffobenseite angebracht.

ET

Kat.Nr. 203

Doppelhenkelschüssel

Gerhard Eckolt (1776-1830, Heirat 1806), Meisterzeichen: GE, Krone
Haselünne, 1806-1830
Zinn; H: 7,8 cm; Dm: 27,5 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 4.862

Auf der tellerartig geformten Bodenfläche erhebt sich die senkrechte Wandung (daher u.a. auch die Bezeichnung „Steilwandschüssel“), an deren unterem Part zwei gegenständige geschweifte Griffe angelötet sind. Die Griffe sind waagrecht angesetzt und nach außen gebogen; die Griffmitte ist medaillonartig ausgebildet und mit einem Palmettenmotiv mit Perlrand verziert. Unter dem äußeren Gefäßrand sind zwei umlaufende Rillen angebracht, so daß der Eindruck einer umlaufenden Leiste entsteht. Direkt unter dem Gefäßrand sind die Initialen „R(?)R GLE“ eingraviert; das Meisterzeichen befindet sich auf der Bodenunterseite.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 162.

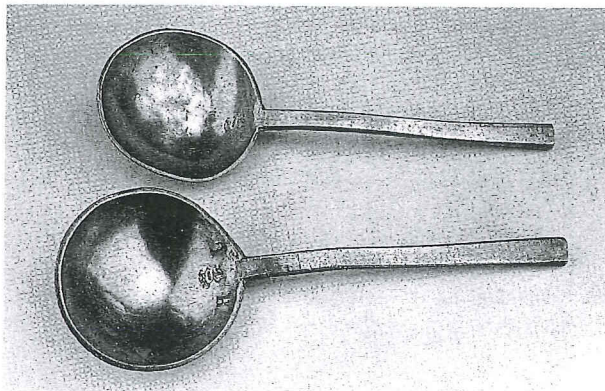
ET

Kat.Nr. 204

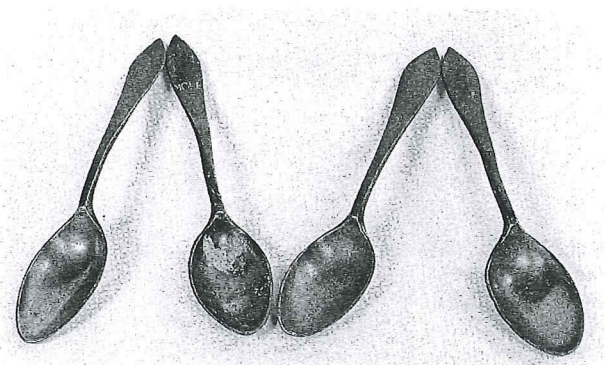
Tiefer Teller

Rötgerd Arends, Meisterzeichen: 1. RA, Rose mit Krone
2. Engel mit Initialen „RA“
Neuenhaus, 1. Hälfte 19. Jahrhundert
Zinn; Dm: 24,0 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 79

Der kleine eingetiefte, gänzlich unverzierte Teller mit



Kat.Nr. 201



Kat.Nr. 202



Kat.Nr. 203

leicht hochgezogenem muldenförmigen Steigbord ist mit einer schmalen Fahne und mit einem durch eine Rille abgesetzten, verstärkten facettierten Rand versehen. Auf der Bodenunterseite befinden sich die zwei Meisterzeichen und die in Flechelmanier eingravierten Initialen des Besitzers „FS“. Schnittspuren auf Spiegel und Fahne weisen auf seinen Gebrauch hin.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 312.

ET

Kat.Nr. 205

Flacher Teller

Johann Caspar Schmitz (1793-1837, Meister seit 1817),
Meisterzeichen: CS und die Jahreszahl 1817 in Perlkranz,
darüber eine Krone

Löninge, 1817-1837

Zinn; Dm: 23,0 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.753 (doppelt vergeben)

Der kleine flache Teller mit niedrigem leicht gemuldeten Steigbord ist mit einer schmalen, leicht gekehlten Fahne ausgestattet, die durch drei umlaufende relativ breite Riefen etwas wellig wirkt. Auf der Fahne befinden sich das Meisterzeichen und die eingravierten Buchstaben „MAS“. Einziger „Schmuck“ ist die Spiegelrille am Spiegelrand. Die Schnittspuren auf dem Spiegel zeigen, daß der Teller in Gebrauch gewesen ist. Abgesehen davon sind aber auch kleine rundliche Schlagspuren zu sehen, die von einem schmalen Werkzeug stammen müssen.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 360-362.

ET

Kat.Nr. 206

Flacher Teller

Johann Caspar Schmitz (1793-1837, Meister seit 1817),
Meisterzeichen: CS und die Jahreszahl 1817 in Perlkranz,
darüber eine Krone

Löninge, 1817-1837

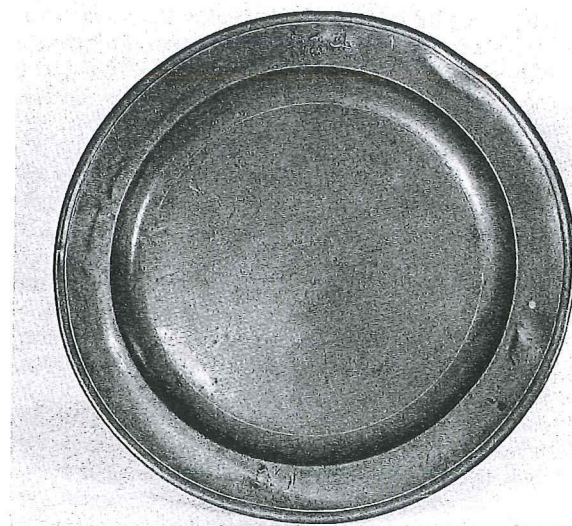
Zinn; Dm: 23,0 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.753 (doppelt vergeben)

Der kleine flache Teller ist von gleicher Machart wie Kat.Nr. 205. Im Gegensatz zu dem zuvor genannten Stück ist hier die Fahne etwas gekehlt gebildet. Der Rand ist nicht verstärkt worden. Neben der Meistermarke befinden sich wieder die Besitzerinitialen „MAS“; Schnittspuren auf Spiegel und Fahne.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 360-362.

ET



Kat.Nr. 207

Kat.Nr. 207

Flacher Teller

Anton Hullmann (1753-1819, Heirat 1782), Meisterzeichen: AH, Rose mit Krone

Cloppenburg, 1782-1819

Zinn; Dm: 31,3 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.718

Der große flache unverzierte Teller hat eine leicht eingekehlte Fahne, einen niedrigen leicht gemuldeten Steigbord und eine Rand- sowie eine Spiegelrille. Das Meisterzeichen ist auf der Fahne angebracht worden; auf der gegenüberliegenden Seite könnten Besitzerinitialen eingraviert worden sein. Offensichtlich hat man versucht, sie zu entfernen, wie vermehrte Schlag- und Schnittspuren andeuten. Gleiches gilt für Besitzerinitialen neben dem Meisterzeichen: Schabspuren weisen darauf hin, daß man versucht hat, sie „auszuradieren“.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 318-319.

ET

Kat.Nr. 208

Flacher Teller

Anton Hullmann (1753-1819, Heirat 1782), Meisterzeichen: AH, Rose mit Krone

Cloppenburg, 1782-1819

Zinn; Dm: 31,3 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 2.036

Der flache große Teller ist von ähnlicher Machart wie Kat.Nr. 207, allerdings ohne die genannten Schabspuren.

Abweichend von dem zuvor genannten Stück ist dieser Teller mit einem kleinen Loch für die Aufhängung versehen; Schnittspuren zeigen, daß er trotzdem in Gebrauch gewesen ist. Außerdem finden sich auch Schlagspuren, die von einer Messerspitze herrühren könnten.
Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 318-319.

ET

Kat.Nr. 209

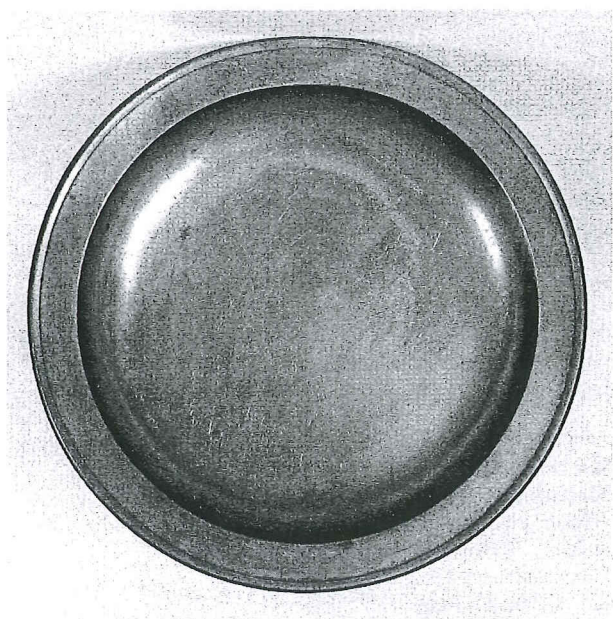
Flache Schüssel

Rötger Arends, Meisterzeichen: 1. Rose mit Krone und Initialen „RA“, 2. Oval mit darin schwebendem Engel Neuenhaus, 1. Hälfte 19. Jahrhundert
Zinn; Dm: 35,3 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 2.024

Die schmucklose Schüssel hat einen flachen Fond, der Steigbord ist etwas hochgezogen und leicht nach außen gewölbt. Die schmale gerade Fahne besitzt einen verstärkten facettierten Rand, der durch eine Rille abgesetzt ist. Die beiden Meistermarken und die in Flechelmanier gravierten Initialen „GBN“ befinden sich auf der Bodenunterseite. Aufgrund der Schnittspuren auf dem Spiegel ist davon auszugehen, daß die Schüssel benutzt worden ist.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 178.

ET



Kat.Nr. 209

Kat.Nr. 210

Flache Schüssel

Caspar Heinrich Tiarks (1764-1843), Meisterzeichen: 1. Rose mit Krone und Initialen „CAT“ 2. Rechteckiges leicht gebogenes Schild: „CH Tiarks“ 3. Runder Stempel mit seitwärts fliegendem Engel und den Initialen „CHT“ Jever, Ende 18. Jahrhundert / 1. Hälfte 19. Jahrhundert
Zinn; Dm: 35,0 cm
Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 17.253

In ihrer Machart ähnelt diese Schüssel dem zuvor beschriebenen Stück (Kat.Nr. 209). Ihre gekahlte Fahne steigt im Gegensatz dazu allerdings etwas schräg auf; der facettierte Rand besitzt zwei Rillen: eine fungiert als Randabsatz, die andere befindet sich auf der Randlippe selbst. Auf dem Spiegel finden sich so gut wie keine Schnittspuren, dafür aber kreisförmige Scheuerspuren: diese Schüssel dürfte demnach nur als Ausstellungsstück gedient haben und wird nicht für den täglichen Gebrauch bestimmt gewesen sein. Die Meistermarken sowie die gravierten Besitzerinitialen „HI“ befinden sich auf der Bodenunterseite.

ET

Kat.Nr. 211

Hochzeitsteller

Leer (?), datiert 1805

Zinn; Dm: 38,7 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.685 (doppelt vergeben)

Der große schwere Teller mit flachem Spiegel und niedrigem schräg aufsteigendem Steigbord besitzt eine leicht gekahlte, relativ breite Fahne mit Randrinne. Der Teller ist geflechelt und graviert. Die zwei auf der Fahne eingravierten Namen „JH Bruns“ und „JMC Meyer“ mit der dazwischen liegenden Jahreszahl „1805“ weisen darauf hin, daß dieses Stück als Hochzeitsgabe gefertigt worden ist. Als weiterer Fahnen schmuck ist auf beiden Seiten der Namenszüge je eine stilisierte Blume abgebildet, die beide dem Bogen der Fahne folgen. Auf dem Spiegel ist eine klassizistische Vase mit einem Blumenstrauß zu sehen, die beide in Flechelmanier gearbeitet worden sind. Der gesamte Spiegel wird von diesem Motiv ausgefüllt. Die Fläche der Vase ist mit liegenden und stehenden Rautenbändern verziert. Über vier der Blumen ist jeweils ein Vogel eingraviert. Über den Spiegelrand verteilen sich in gleichmäßigen Abständen sechs verschiedene Initialen: „JC“, „CW“, „JW“, „EZ“, „EH“ und „CH“. Das Loch in der Fahne, zur Aufhängung gedacht, weist auf seine Funktion als Repräsentationsstück hin. Die sich kreuzenden Schnittspuren auf dem Spiegel zeigen aber, daß der Teller auch als Kuchenplatte gedient haben muß.
Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 245.

ET



Kat.Nr. 211

Kat.Nr. 212

Hochzeitsteller

Gerhard Eckolt (1776-1830, Heirat 1806), Meisterzeichen: GE, Krone
 Haselünne, 1806-1830
 Zinn; Dm: 38,7 cm
 Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 1.685 (doppelt vergeben)

Aufgrund seiner Verzierungen dürfte dieses Stück als Hochzeitsteller anzusprechen sein. Es handelt sich um einen großen flachen Teller mit niedrigem gemuldeten Steigbord und leicht gekehlter, relativ breiter Fahne mit Randrille. Auf der Fahne ist ein kronenartiges Ornament in Flechelmanier eingraviert, worin sich das Meisterzeichen und die eingeschlagenen Initialen „MM“ befinden. Die beiden Buchstaben befinden sich auf der linken und rechten Seite des Meisterzeichens. Die Fahne ist des weiteren mit einer Gravur in sehr feiner Strichführung verziert worden: es handelt sich um in der Größe variierende muschelähnliche Ornamente. Die fünf Blumen in der Spiegelmitte bilden einen Strauß, wobei zwei der Blumen als Tulpen zu identifizieren sind. Die Umrisse dieses Motivs sind in Flechelmanier gehalten, während die Flächen in feiner Gravur schraffiert worden sind.
 Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 270-276.

ET

Kat.Nr. 213

Deckelschüssel

Caspar Heinrich Tiarks (1764-1843), Meistermarke: 1. gekrönte Rose mit den Initialen „[...] HT“ 2. runder Stempel mit seitwärts fliegendem Engel und den Initialen „CHT“

Jever, 1. Hälfte 19. Jahrhundert

Zinn; H: 11,4 cm; Dm: 15,4 cm (Mündung), 11,0 cm (Standboden)

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 1.578

Von dem abgesetzten Standboden steigt die nach außen gewölbte Wandung des Gefäßes mit randständig angeetzten und geschweiften Griffen auf. Diese sind senkrecht angelötet. Die Wandung geht über in die eingekahlte Halszone, die durch zwei horizontal umlaufende Rillen leistenartig abgesetzt ist. Der kurze Rand ist leicht nach außen gestellt. Die Wölbung des Gefäßinneren ist vom flachen Schalenspiegel durch eine kleine Stufe abgesetzt. Der Meisterstempel befindet sich in der Spiegelmitte. In der Randzone befindet sich ein schmaler Deckelfalz. Der dazugehörige gewölbte Steckdeckel mit Zarge ist auf der Außenseite mit drei umlaufenden Gravurlinien verziert. Die aufgewölbte Deckelmitte ist mit einem figürlich gebildeten Knauf verziert, der wiederum auf einer kleinen runden Platte sitzt. Es handelt sich um einen auf dem Kopf stehenden Delphin mit in sich verschlungener Schwanzflosse.

ET



Kat.Nr. 213

Kat.Nr. 214

Tröstelbierschale

Johann Wilhelm Wagener, (1766-ca. 1821)

Esens, um 1800

Zinn; H: 9,5 cm; Dm: 11,2 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 1.303

Das Gefäß hat einen bauchigen Körper mit einem breiten, eingezogenen Standfuß, der durch eine umlaufende



Kat.Nr. 214

Rille abgesetzt ist. Der Hals ist eingezogen und ebenfalls durch eine horizontal umlaufende Rille abgesetzt; der Gefäßrand schwingt leicht aus. An den Seiten des Gefäßes befinden sich zwei gegenständige Griffe: zum einen eine geschwungen geformte waagerechte Griffplatte (Tulpengriff), zum anderen ein ebenfalls waagrecht angebrachter Ring, der u.a zum Aufhängen an ein Bord oder auch zum Einstecken eines Zinnlöffels gedacht war. Die beiden Teile sind einzeln gegossen und dann angelötet worden. Vgl. in diesem Katalog Susanne Bosch-Abele, Hochzeit, Wivedag und Tröstelbier.

ET

Kat.Nr. 215

Wöchnerinnenschale

Meistermarke: Schlüssel (Bremer Stadtmarke) mit den Initialen „IBM“

Oldenburg (?), datiert 1821

Zinn; H: 10,0 cm; Dm: 26,0 cm

Landesmuseum Oldenburg, Inv.Nr.: LMO 7.678

Die kleine flach-runde Schüssel mit gebauchter Wandung steht auf einem kleinen Standring. Sie hat einen leicht ausgezogenen Rand und zwei gegenständig in Randhöhe angebrachte Griffe, die horizontal angefügt sind. Die Griffe sind als Durchbrucharbeit gefertigt. Der



Kat.Nr. 215

profilierte Deckel des Gefäßes ist gewölbt; auf ihm sind drei gegossene Füßchen in Knaufgestalt angebracht. Auf der Wandung ist folgende gravierte Inschrift angebracht: „Catrina I Woltmanns 1821“. Die Meistermarke befindet sich unterhalb der Griffe. Vgl. in diesem Katalog Susanne Bosch-Abele, Hochzeit, Wivedag und Tröstelbier.

ET

Kat.Nr. 216

Butterteller

Gerhard Eckolt, (1776-1830, Heirat 1806), Meisterzeichen: Krone (Initialen „GE“ fehlen)

Haselünne, 1806-1830

Zinn; H: 9,0 cm; Dm: 19,8 cm

Museumsdorf Cloppenburg, Inv.Nr.: 73

Der runde gewölbte Tellerfuß - zur Mitte hin muldenartig vertieft - geht über in einen balusterförmigen hohl gegossenen Schaft mit Profilstreifen, auf den wiederum eine flache, tellerartige Schale aufgesetzt ist. Diese trägt in der Mitte auf einer leichten Wölbung, die von zwei konzentrisch gravierten Kreislinien umrandet ist, einen kleinen Dorn. Auf der Fahne, deren Rand durch eine umlaufende gravierte Linie abgesetzt ist, befinden sich über dem Meisterzeichen die Initialen des ehemaligen Besitzers „LL“. Daß der Teller benutzt worden ist, zeigt sich an den Schnittspuren auf dem Spiegel. Vgl. in diesem Katalog Susanne Bosch-Abele, Hochzeit, Wivedag und Tröstelbier.

Lit.: Kohlmann 1972, Altes Zinn, Kat.Nr. 478.

ET



Kat.Nr. 216

Kat.Nr. 217

Brannwienskopp

Abraham van Coninxloo (1638 Meister, bis 1661 nachgewiesen), Meisterzeichen: A in C mit links unten angehängtem L

Emden, 1657 / 58

Silber, getrieben, ziseliert, punziert, graviert, Teile gegossen; H: 10,6 cm; B: 20,4 cm

Ostfriesisches Landesmuseum Emden, Inv.Nr.: SK 30

Susanne Bosch-Abele / Oliver Gradel / Frank von Hagel / Simone Hübner
Siglinde Killisch / Silke Köhn / Jutta Landefeld / Ulrich Pfeiffer / Manfred Prinzky
Aiko Schmidt / Eva Thäte / Doris Weller

ETEN UN DRINKEN

Aspekte des Essens und Trinkens in Nordwestdeutschland
zwischen 1650 und 1850

Herausgegeben von
MUSEALOG,
ein Qualifizierungsprojekt des Vereins zum Erfassen, Erschließen und Erhalten
der historischen Sachkultur im Weser-Ems-Gebiet



ISENSEE VERLAG
OLDENBURG