

HISTORISCHES
MUSEUM
BASEL

Wildsau und Kopfsalat



Strassburger Fayencen
des 18. Jahrhunderts in Basel

HISTORISCHES
MUSEUM
BASEL

Wildsau und Kopfsalat

Margret Ribbert

mit einem Beitrag von Andreas Morel

**Strassburger Fayencen
des 18. Jahrhunderts in Basel**

Christoph Merian Verlag

Inhaltsverzeichnis

Vorwort <i>Marc Fehlmann</i>	5
Strassburger Fayencen in Basel <i>Margret Ribbert</i>	7
Katalog <i>Margret Ribbert</i>	35
«allerhand wohlgeschmackte und niedliche Speisen» Zur Basler Küche des 18. Jahrhunderts <i>Andreas Morel</i>	119
Glossar	146
Abgekürzt zitierte Literatur	147
Anmerkungen zu Beitrag Ribbert	150
Anmerkungen zu Katalog	152
Anmerkungen zu Beitrag Morel	156
Abbildungsnachweise	159
Dank und Impressum	160

Abb. 10

Teller mit Chinoiserien

Manufaktur Paul Hannong,
1745–1748 // Fayence mit Dekor
in Scharffeuer/Aufglasur-Misch-
technik // Dm. 25,5 cm //
Inv. 1992.27. // Geschenk
Dr. Alfred E. Sarasin, Basel



Der Bestand im Historischen Museum Basel

Die Sammlung Strassburger Fayencen im Historischen Museum Basel besitzt internationalen Rang. Unbestritten die wichtigste Sammlung ist jene im Musée des Arts décoratifs in Strassburg, gefolgt von der Sammlung Ludwig in Bamberg. Der Bestand im Schloss Favorite bei Rastatt ist von aussergewöhnlichem Rang, da sich die Objekte noch an ihrem ursprünglichen Verwendungsort befinden. Unter den weiteren Museen mit bedeutenden Strassburger Beständen sind neben Basel auch die Sammlungen in Karlsruhe, Mannheim, Riggisberg, Clemenswerth, Hamburg und Zürich zu nennen, als bedeutende Kollektion in Privatbesitz muss die Sammlung Carabelli in Basel erwähnt werden.

Seit Beginn der 1880er-Jahre wurden Strassburger Fayencen in die ‹Mittelalterliche Sammlung›, die Vorgängerinstitution des Historischen Museums, aufgenommen. Dabei handelte es sich vor allem um Objekte mit blauem Scharffeuerdekor aus der Frühzeit der Manufaktur unter Charles-François und Paul Hannong – und fast ausnahmslos um Schenkungen. So gelangten jeweils mehrere Serviceteile dieser Periode als Geschenk der Erben von Rudolf Bischoff-Merian (1894), als Legate von Hans Burckhardt-Burckhardt (1923)¹⁷ und Rudolf Nötzlin-Werhemann (1928) sowie als Donationen von Gustav Grüninger-Passavant (1945) und Mathilde Christ-Merian (1951) in die Sammlung.

Besonders zu erwähnen sind zwei Objekte, die sich von dem recht homogenen Bestand dieser frühen Erwerbungen abheben: Eine in Scharffeuer/Aufglasur-Mischtechnik bemalte Kanne mit dem Wappen der Basler Familie Meyer zum Hirzen (*Kat. 7*)¹⁸ wurde 1889 aus dem Basler Antiquitätenhandel angekauft. Die andere Ausnahme, die Bartschüssel mit dem Wappen der Basler Familie Buxtorf (*Kat. 12*), gelangte 1895 als Geschenk der Schwestern Adelheid und Elisabeth Buxtorf in die Sammlung, wo sie seither zu den unbestrittenen Hauptwerken gehört.

Was die Entwicklung der Sammlung betrifft, so fanden seit der Mitte des 20. Jahrhunderts vermehrt Einzelstücke Eingang in den Bestand, und Ankäufe aus dem Kunsthandel gewannen an Bedeutung. Verstärkt kamen Objekte aus Keramiksammlungen ins Museum: 1948 zum Beispiel erweiterten sieben Strassburger Stücke aus der Keramiksammlung von Dr. Emanuel Hindermann aus Birsfelden den Museumsbestand.¹⁹

Die Vorbereitung und Veröffentlichung des Bestandskataloges, die Ausstellung ‹Strassburger Fayencen aus Basler Privatbesitz›, die 1986 in der Barfüsserkirche stattfand, und die Publikation über den prachtvollen Kachelofen aus dem Württembergerhof von 1988²⁰ sorgten für eine vermehrte Wahrnehmung und Wertschätzung dieses Sammlungsbereiches. So erfolgten seit Mitte der 1980er-Jahre einige bedeutende Ankäufe und Schenkungen aus Privatbesitz; dazu kamen wichtige Dauerleihgaben, welche die Sammlung bereicherten. Einen entscheidenden Zuwachs erfuhr der Bestand 1992, als die umfangreiche Sammlung von Dr. Jacques Voltz, die sich seit 1983 als Depositum im Museum befunden hatte, von seinen Erben in eine Schenkung

Abb. 11

**Teller mit durchbrochenem
Rand**

Manufaktur Joseph Hannong,
um 1770–1773/74 // Fayence mit
partieller Vergoldung // Dm. 25 cm //
Inv. 1986.285.



umgewandelt und damit der dauernde Verbleib im HMB gesichert wurde. Damit erhöhte sich der Bestand um 62 bedeutende Strassburger Objekte.²¹ Diese Sammlung, die im Bestandskatalog von 1986 bereits erfasst wurde, ist der grösste zusammenhängende Bestand an Strassburger Fayencen, der jemals dem Museum geschenkt wurde.

Auch danach wurde die Sammlung durch zahlreiche Geschenke und auch Ankäufe erweitert, deren Finanzierung teilweise aus dem Ankaufsbudget des Museums, teilweise aber auch durch den Verein für das Historische Museum Basel, Privatpersonen oder Stiftungen erfolgte. Viele wurden über die Basler Kunsthändler René Bieder und Dr. Georges Ségal, aber auch über Dr. Jacques Bastian in Strassburg erworben. Neben spektakulären Schaugerichten und Bildplatten wurden auch schlichtere Teller und Schalen angekauft, da sie als Objekte mit Basler Familienwappen (Kat. 4) für die Samm-

lung von grosser Bedeutung sind. Die letzten Erwerbungen betrafen vermehrt Ensembles, wie etwa ein Kaffeeservice mit Blumen-dekor (*Kat. 30*) oder ein umfangreiches Tafelservice mit Goldrand (*Kat. 33*), um die Tafelkultur des 18. Jahrhunderts nicht nur anhand von Einzelstücken, sondern auch mit gedeckten Tafeln darstellen zu können.

Mit drei Strassburger Kachelöfen verfügt das HMB über einen sehr bedeutenden Bestand. Sie alle standen ursprünglich in Basler Häusern und sind Zeugnisse der blühenden Bau- und Ausstattungskunst im Basel des mittleren 18. Jahrhunderts. 1921 wurde der Kachelofen mit Blumenmalerei (*Kat. 37*) aus dem Reinacherhof in der St. Johans-Vorstadt 3 dem Museum geschenkt. Kurz vor dem Abriss des Würtembergerhofs gelangte 1932 der dort befindliche Kachelofen (*Kat. 38*) als Geschenk in das Museum und wurde im 1951 als Wohnmuseum eröffneten Haus zum Kirschgarten aufgebaut. Der zweite aus dem Reinacherhof stammende Kachelofen (*Kat. 36*) konnte erst nach mehreren Zwischenstationen 1971 für das Museum erworben werden; ein halbes Jahrhundert, nachdem er von seinem angestammten Standort entfernt worden war.

Bürgerliche Auftraggeber

In Basel scheint es im zweiten Viertel des 18. Jahrhunderts mehrere umfangreiche Tafelservice mit blauem Scharfffeuerdekor aus der Strassburger Manufaktur gegeben zu haben. Darauf verweisen die Geschirrteile mit Basler Familienwappen (Burckhardt sowie die Allianzwappen Staehelin-Merian [*Abb. 12*] und Merian-Wirz), aber auch die Tatsache, dass grössere Konvolute aus Basler Privathaushalten stammen. Weitere Objekte dieser frühen Produktionsphase kamen später, ob als Geschenk oder als Kauf, meist nur als Einzelstücke in die Sammlung; offenbar sind die grösseren Service im Laufe der Jahrzehnte aufgeteilt und verstreut worden.

Mit den Familienwappen und Donatorennamen erschliesst sich die Auftraggeberschaft dieser frühen Tafelservice: Es sind Angehörige von Basels städtischer Führungsschicht, die beziehungsweise deren Vorfahren als wohlhabende Bandfabrikanten und Handelsleute



Abb. 12

Allianzwappen der Basler Familien Staehelin und Merian auf einer wohl 1736 entstandenen Schale (Inv. 1994.430., vgl. Kat. 4).

Abb. 13

Kolorierte Fotografie der Gartenseite des 1932 abgerissenen Württembergerhofes in Basel (Inv. 1986.347.).



ein beträchtliches Vermögen erworben hatten.²² Bei den Bestellern der Strassburger Kachelöfen zeigt sich eine Generation später ein ähnliches Bild. Markus Weiss-Leissler (1696–1768),²³ Handelsmann und Bandfabrikant, bestellte zu Beginn der 1750er-Jahre für sein Stadtpalais, den Württembergerhof am St. Alban-Graben (*Abb. 13*), einen prunkvollen Strassburger Blumenofen (*Kat. 38*).²⁴ Johannes Ryhiner-Iselin (1728–1790),²⁵ Indiennefabrikant und späterer Basler Bürgermeister, orderte für den 1756 erworbenen Reinacherhof in der St. Johanns-Vorstadt 3 (*Abb. 14*) gleich zwei Strassburger Prunköfen (*Kat. 36 und 37*)²⁶ – ebenso wie sein Bruder Samuel Ryhiner-Wertheimann²⁷ im benachbarten «Mittleren Ulm».²⁸ Im Haus zum Raben in der Aeschenvorstadt, das 1763–1768 für den Handelsmann Felix Battier-Weiss²⁹ erbaut wurde, steht noch heute der mächtige Strassburger Kachelofen aus der Entstehungszeit des Hauses.³⁰ Bezuglich dieser prachtvollen Kachelöfen konnten sich die Basler Bau-

Abb. 14

Fotografie des Reinacherhofes im Zustand von ca. 1920 mit dem heute nicht mehr vorhandenen Hofgitter (Inv. 1980.408.).



herren durchaus mit fürstlichen Auftraggebern messen: Clemens August, Erzbischof von Köln, bestellte für seine Residenz in Brühl (Rheinland) ebenfalls Öfen und Kaminaufsätze in Strassburg,³¹ und auch die Residenz des Würzburger Bischofs wies bis zu ihrer Kriegszerstörung einen Strassburger Ofen auf (Abb. S. 112), dessen Ähnlichkeit mit jenem aus dem Reinacherhof offensichtlich ist.

Fürstliche Auftraggeber

Auch wenn die Basler Oberschicht das gleiche Strassburger Geschirr verwendete wie einige Fürstenhöfe,³² sollte man dies nicht überinterpretieren: Was in Basel das kostbarste Geschirr war, galt an den Fürstenhöfen als ein nachrangiges. Am Beispiel der grossen Tafelensembles, die für Kurfürst Clemens August von Köln (1700–1761, Kurfürst seit 1728) geschaffen wurden, zeigt sich die weitgehend befolgte Verteilung der Materialien auf die verschiedenen Verwendungsorte.³³ In den Hauptresidenzen Bonn und Bad Mergentheim wurden Service aus Silber und Meissener Porzellan verwendet, im Jagdschloss Clemenswerth im Emsland (Abb. 17) und auf Schloss Augustusburg in Brühl (nahe Bonn), das den Rang einer Zweitresidenz einnahm, speiste man von umfangreichen Strassburger Fayenceservice. Die Wahl des ge-



Abb. 15

Das Clemenswerther Jagdservice vor seiner Zerstreuung (Fotografie um 1925).

Abb. 16

Strassburger Fayencen in Schloss Favorite bei Rastatt.



ringwertigeren Fayencegeschirrs ging mit dem gelockerten Protokoll einher, das in den Jagd- und Lustschlössern galt und von Clemens August sehr geschätzt wurde. Zudem war die Verwendung des weniger teuren Fayencegeschirrs keine Frage der Sparsamkeit und Reduktion, sondern sie spiegelt eine informellere, weniger auf Repräsentation ausgerichtete Grundhaltung des dort herrschenden Protokolls wider. Dennoch war der Aufwand beträchtlich: Das in Schloss Augustusburg verwendete Strassburger Fayencegeschirr umfasste 1761, als anlässlich des Todes des Kurfürsten der Bestand protokolliert wurde, 245 Teile; für Schloss Clemenswerth sind zum gleichen Zeitpunkt ca. 220 Serviceteile sowie an die 120 Terrinen, meist in figürlicher Gestalt, bezeugt.³⁴ Aufgezählt werden im Clemenswerther Bestand unter anderem: «Ein wildes schweines Kopf ..., ein aurhaen und ein schruthen [Trutzhahn], 2 fasaenen, 2 gansse, 2 änten, vier Tauben, vier feldthüner, vier schneppen, vier schildkrotten, 2 Kapsköpfe [Kohlköpfe]». Sie werden in der Liste mehrfach als «von portzlein» ausgewiesen, entsprechend den Gepflogenheiten der Zeit, die qualitätvolle Fayencen oft als Porzellan bezeichnete. Eine historische Fotografie, die einen Teil des Ensembles zeigt (Abb. 15), gibt eine Vorstellung vom enormen Umfang des Service.

Die Zerstreuung dieses Bestandes, der sich seit seiner Anlieferung 1751 im Schloss Clemenswerth befunden hatte, setzte 1942 ein; das Clemenswerther Jagdservice gelangte zu einem grossen Teil in den Kunsthandel. Die Herzöge von Arenberg, seit 1803 Besitzer der Anlage, verkauften das Schloss 1967 an die öffentliche Hand. Heute ist das Schloss Sitz des Emslandmuseum Schloss Clemenswerth. In den vergangenen Jahrzehnten konnten durch die Bestrebungen

der Museumsleitung und mit Unterstützung regionaler Institutionen zahlreiche Stücke aus dem Kunsthandel zurückerworben werden, sodass heute wieder ein stattlicher Bestand am ursprünglichen Ort vorhanden ist.³⁵ Andere Teile fanden ihren Weg in Museen wie das Badische Landesmuseum Karlsruhe³⁶ und weitere öffentliche und private Sammlungen. Es ist nicht auszuschliessen, dass einzelne Objekte des Basler Bestandes, wie etwa die kleine Deckeldose in Rosenform (*Kat. 23*), die Enten (*Kat. 21*), die Rebhühner (*Kat. 19*) oder die Weisskohlterrine (*Kat. 22*), ursprünglich ihren Platz im Schloss Clemenswerth hatten. Auch aus dem weit weniger gut dokumentierten und viel früher auseinandergerissenen Bestand der beiden Brühler Schlösser³⁷ mögen sich Einzelteile heute in Basel befinden. Da es auf den Stücken keine historischen Inventarkennzeichnungen gibt und – im Falle von Clemenswerth – die Qualität der alten Schwarz-Weiss-Fotografien keine definitiven Rückschlüsse erlaubt, müssen dies Muttmassungen bleiben.

Ein weiteres Strassburger Service für einen fürstlichen Besteller hat sich an seinem Gebrauchsort erhalten. Im Schloss Favorite bei Rastatt kann noch heute das grossartige Ensemble betrachtet werden, das der jagdbegeisterte Markgraf Ludwig Georg von Baden-Baden (1702–1761, Markgraf seit 1727), der sog. Jägerlouis, um die Mitte des 18. Jahrhunderts in Strassburg bestellt hatte.³⁸ Es ist nicht so umfangreich wie das Clemenswerther Service, vermag aber in seiner Vielfalt einen Eindruck davon zu geben, wie prachtvoll die Tafel bei einem fürstlichen Jagdessen geschmückt war (*Abb. 16*).



Abb. 17

Jagdschloss Clemenswerth im Emsland, erbaut 1737 bis 1747 für Kurfürst Clemens August von Köln.

Festliches Tafeln in Basel

Bei den beiden Service mit Basler Allianzwappen (*Kat. 4*) liegt die Annahme nahe, dass sie anlässlich von 1736 stattgefundenen Eheschliessungen angeschafft und vermutlich bei den jeweiligen Hochzeitsfesten verwendet wurden. Abgehalten wurden solche grossen Feste meist nicht im eigenen Haus, sondern in den Sälen der Zünfte, deren auf die Bewirtung grosser Gesellschaften eingerichteten Küchen man dafür gern in Anspruch nahm. Doch konnte man solche Feste nicht nach Belieben ausgestalten, sondern war den auf

Zur Reinigung der Hände

Helmkanne («Aiguière») (links)

Manufaktur Charles-François oder Paul Hannong, um 1725–1730 (–1754) // Fayence mit Scharfffeuerdekor // H. 29 cm, B. 26 cm // Malermarke P // Inv. 1928.663. // Legat Rudolf Nötzlin-Werthemann, Basel

Helmkanne («Aiguière») (rechts)

Manufaktur Paul Hannong, um 1735–1754 // Fayence mit Scharfffeuerdekor // H. 21 cm, B. 18,5 cm // Malermarke F. L. // Inv. 1945.113. // Geschenk Dr. Gustav Grüninger-Passavant, Basel



Waschgeschirre aller Art gehörten im 18. Jahrhundert zur Ausstattung einer gepflegten Tafel. Das sieht man auf der historischen Fotografie mit dem Bestand des Strassburger Service in Schloss Clemenswerth (Abb. 15): Dort sind auf der rechten Seite im zweituntersten Fach fünf Waschgarnituren zu erkennen. Auch in Zedlers Universallexikon heisst es 1743: «Zu einem vollständigen Service, was nehmlich zu einem gantzen Tafel- und Credenz-Tische gehöret, werden folgende Stücke gezehlet, als Teller und Assiettes, allerley Schüsseln grosse und kleine, die man auch Gangschüsseln heisset, Güßkannen, Wasch- und Güßbecken ...» Eine solche Waschgarnitur wurde bei Tisch von Bediensteten gereicht; der Gast brauchte nur seine Hände über das Becken zu halten.

Die Selbstverständlichkeit von Waschgeschirren zeigt sich auch darin, dass in der Sammlung des HMB drei grosse Kannen aus einem solchen Ensemble vorhanden sind, die sich in Grösse, Henkelform und Dekor unterscheiden. Leider besitzt keine der Kannen mehr die zugehörige hohe Schüssel, in die das Wasser hineingeschüttet wurde.

Besonders reizvoll ist die Bemalung der kleinsten Kanne, die mit den Bildmotiven von Brunnen und fliessendem Wasser die Funktion des Gefässes aufgreift. Unterhalb des Ausgusses sieht man eine Maske, aus deren Mund das Wasser in die darunter befindliche Brunnenschale strömt, aus der wiederum Wasser nach unten fliesst. Ein Knabe mit Dreizack, der rittlings auf einem Delfin sitzt, ist die eigentliche Brunnenfigur auf dem Rand der unteren Brunnenschale. Auch aus dem Maul des Delfins strömt Wasser – so wie aus dem Ausguss der Kanne (Abb. links).



6

Von einer Artischocke bekrönt

Deckelterrine mit Artischockenknauf

Manufaktur Paul Hannong,
um 1735–1748 // Fayence mit
Dekor in Scharfffeuer/Aufglasur-
Mischtechnik // H. 18,5 cm,
L. 33,5 cm, B. 20,5 cm //
Malermarke R (Unterteil) //
Inv. 1946.176.

Deckelterrine mit Artischockenknauf (unten)

Manufaktur Paul Hannong,
um 1730–1735 // Fayence mit
Scharfffeuerdekor // H. 22 cm,
L. 37 cm, B. 21,7 cm // Maler-
marke R (Deckel), IM (Unterteil) //
Inv. 1945.111. // Geschenk
Dr. Gustav Grüninger-Passavant,
Basel



Die längliche Terrine mit rautenförmiger Grundform steht auf vier eingerollten Füßen, die im oberen Teil als Zikaden gestaltet sind; ein Artischockenknauf bekrönt den recht flachen Deckel.

Dieser Terrinentypus kommt in der Strassburger Manufaktur mit verschiedenen Dekoren vor. Beim blauen Lambrequindekor, dessen sich regelmässig wiederholende Behänge auf die Achsen des Gefäßes ausgerichtet sind, wird (auch durch die ausgesparte Randleiste) die Form der Terrine stark betont (*Abb. links*). Die Bemalung akzentuiert die Form der Griffen, die von Metallgefäßen abgeleitet sind.

Bei der Terrine mit dem Fleurs-des-Indes-Dekor wird die Gesamtform eher überspielt, da die Oberfläche wie ein normaler Malgrund genutzt wird und die Motive unregelmässig darauf verteilt sind. Auch die kleine Fläche der seitlichen Griffen wird so genutzt: Auf den Griffen »sitzen« Insekten; die Form der Griffe wird nicht betont, sondern vernachlässigt. So erhalten die formgleichen Terrinen trotz ihrer gleichen Gestaltung eine sehr verschiedene Wirkung.

Beiden Terrinen gemeinsam ist die Artischocke als Deckelknauf. Diese zählt zu den häufigsten Knaufformen in der Strassburger Manufaktur, sie kommt auch bei Terrinen mit feiner Blütenmalerei vor. Meist ist die Artischocke türkisfarben; so auch bei den Deckeldosen der Manufaktur, die als Artischocken gebildet sind. Die der Natur entsprechende Form und Bemalung wie bei der Terrine mit den Fleurs des Indes stellt eine Ausnahme dar.



10

Für angenehmen Duft

Potpourri-Gefäß

Manufaktur Paul Hannong, um 1745–1748 // Fayence mit Dekor in Scharfffeuer/Aufglasur-Mischtechnik // H. 16,5 cm, L. 20,5 cm, T. 13 cm // Inv. 1983.408.// Geschenk Dr. Théodore und Mathilde Voltz-Vogel, Riehen



Strassburger Potpourri-Gefäß mit plastischen Blüten (Strassburg, Musée des Arts décoratifs).

Der Begriff Potpourri bezeichnete im 18. Jahrhundert ein Duftgefäß, das in Wohnräumen für angenehmen Geruch sorgte. Wörtlich bedeutet ‹pot pourri› jedoch ‹verdorbener› oder ‹verfaulter Topf›. Das bezieht sich aber nicht auf das Ziergefäß, sondern auf den Herstellungsprozess der Duftmischung. In einem einfachen, unglasierten Gefäß wurden über die Frühlings- und Sommermonate hinweg frische Blütenblätter mit Kräutern, Gewürzen und viel Salz aufgeschichtet und regelmäßig umgerührt. Veilchen-, Orangen- und Pomeranzenblüten, Rosen und Lavendel, dazu Rosmarin, Thymian und zerstossene Gewürznelken waren neben Salz die hauptsächlichen Bestandteile.

Da das Gefäß nicht glasiert war, konnte durch die Wandung Flüssigkeit entweichen, sodass der Inhalt immer konzentrierter wurde. Wenn dieser seinen Idealzustand erreicht hatte, wurde das Gemisch in Ziergefäße umgefüllt. Der Zubereitungstopf war danach unbrauchbar, er war ein ‹pot pourri›. Aber auch der Inhalt war in sich zusammengefallen und weit entfernt von der Schönheit frischer Blütenblätter. Diese wenig ansehnliche Masse wurde in dem geschlossenen unteren Teil der prunkvollen Ziergefäße vor den Blicken verborgen. Durch die Löcher im Deckel konnte der lang anhaltende Duft entweichen. Als ein spezifisch für diesen Zweck erdachtes Ziergefäß übernahm es den Namen von der Zubereitungsart seines Inhaltes.

Dieses Strassburger Potpourri in sehr kräftigen und bewegten Formen erinnert an die Deckelterrinen ‹en baroc› der gleichen Manufaktur. Es gibt auch eine Version mit einem anderen Deckel (*Abb. links*): Dieser besteht aus plastischen Blüten, zwischen denen hindurch der Duft wie aus einer Blumenschale herausströmte. Die Strassburger Manufaktur führte verschiedene Potpourri-Gefäße im Angebot. Manchmal waren kleine Gefäße mit Figuren kombiniert, was ihren eigentlichen Zweck spielerisch verbarg.



Prachtvolle Tiere auf der Tafel

Zwei Deckelterrinen in Form von Stockenten
 Manufaktur Paul Hannong, um 1748–1754 // Fayence mit Aufglasurbemalung // H. 32 cm, L. 36,5 cm // Ziffern 1 und 2 auf den jeweils zusammengehörenden Hälften // Inv. 1973.76.1.–2.



Strassburger Ententerrine mit Unterplatte in der Sammlung Ludwig (Historisches Museum Bamberg).

In verschiedenen öffentlichen und privaten Sammlungen haben sich zahlreiche Terrinen in Entenform der Strassburger Manufaktur erhalten. Es gibt zwei Grundtypen: Beim einen stehen die Tiere mit den Füßen direkt auf dem Boden, beim anderen (wie bei den beiden Basler Exemplaren) stehen sie auf einer mit Pflanzen bewachsenen Sockelplatte. Diese kann in sehr seltenen Fällen zusätzlich in eine Bodenplatte mit weiterem Bewuchs eingesetzt sein (*Abb. links*).

Unter den Gefässen in Vogelgestalt stellen die Ententerinen die mittlere Grösse dar; sie wurden weit häufiger ausgeformt als die kleineren Gefässer in Form von Rebhühnern, Tauben und Schnepfen oder die grösseren in Form von Truthahn und Auerhahn. Die beiden letztgenannten waren selbst in fürstlichen Haushaltungen nur als kapitale Einzelstücke vertreten.

Enten erschienen meist als Zweiergruppe auf der Tafel und haben sich in vielen Fällen auch so erhalten. Allerdings sollte man bei den beiden Basler Exemplaren nur von einem Terrinenpaar, nicht von einem Entenpaar sprechen. Denn wie die meisten Strassburger Enten stellen sie Erpel in ihrem Prachtkleid dar; das schlichte Federkleid der weiblichen Tiere wurde offenbar weniger geschätzt. Vielleicht galt es die auf der Tafel angestrebte Symmetrie nicht zu stören, was bei einer deutlichen Unterscheidung der beiden Geschlechter der Fall gewesen wäre. Überhaupt hat man sich Freiheiten bei der Bemalung erlaubt; der weisse Halsring wie auch der blaue Flügelspiegel der männlichen Stockenten sind bei den beiden Basler Enten vorhanden, entsprechen in Form und Position aber nicht den natürlichen Vorbildern.



Ein Kohlkopf aus Fayence

Deckelterrine in Form eines Weisskohlkopfes

Manufaktur Paul Hannong,
um 1754/56 // Modelleur: Johann
Wilhelm Lanz // Fayence mit
Aufglasurbemalung // H. 21,5 cm,
Dm. 41 cm // Marke PH //
Inv. 1987.893.



Kohlkopfterrinen wurden von mehreren Manufakturen hergestellt (Brüssel, Schrezheim, Faenza, Eckernförde). Doch nirgendwo erreichten die Terrinen in Gestalt eines Weisskohls oder Weisskabis die Naturnähe und formale Geschlossenheit der Strassburger Beispiele. Vier grosse Blätter bilden den Terrinenkörper. Der Deckel besteht aus dem Oberteil des kompakten Kohlkopfes, von dem sich zwei Blätter abspreizen. Diese Zwischenräume erlauben eine vergleichsweise gute Handhabung beim Abheben des Deckels.

Die illusionistische Wirkung beruht auf der realistischen Wiedergabe der fleischigen, leicht gewellten Blätter. Die Bemalung mit hellen und kräftigen, sich seitlich verzweigenden Blattrippen orientiert sich stark an natürlichen Kohlköpfen. An der Unterseite dienen die plastischen Blattrippen als Stege für einen guten Stand der Terrine (Abb. links). Selten ist die zugehörige Unterplatte erhalten, die an den am Boden liegenden Blattkranz eines Weisskohlkopfes erinnert. Diese spektakuläre Terrinenform wurde in verschiedenen Grössen angeboten; das Basler Exemplar gehört zu den grössten Exemplaren.

Was in solchen Terrinen präsentiert wurde, ist nicht bekannt. Weisskohl oder Weisskabis ist ein nördlich der Alpen häufig angepflanztes und viel verspeistes Wintergemüse. Doch es war, auch in der Zubereitung als Sauerkraut, ein Gericht der Alltagsküche und gehörte nicht auf eine vornehme Tafel, auf der eine solche Terrine ihren Platz hatte. Vielleicht dienten diese prachtvollen Kohlkopfterrinen im Wesentlichen der Dekoration und Augentäuschung. Wenn sie doch einmal gefüllt wurden, stellte der Inhalt vermutlich eine Überraschung dar.





«allerhand wohlgeschmackte und niedliche Speisen»

Zur Basler Küche des 18. Jahrhunderts

Andreas Morel

Tafelgeschirr, das sich anhand von Material, Gestaltung und Dekor vom alltäglichen abhebt, nämlich auf der Bühne der Tafel mit deutlich vernehmbarer Stimme spricht, verlangt selbstredend nach Speisen auf adäquat hohem Niveau. Sind doch Teller, Platten, Schüsseln primär dazu da, das vorzulegen, was der eigentliche Anlass für die Zusammenkunft bei Tisch tatsächlich ist: die Mahlzeit.

Das Instrumentarium der Tafel war im 18. Jahrhundert vielfältig, bestand fast immer aus einem «Milieu de table», Trinkgefäßen aus Edelmetall und Kristall sowie mehreren Gewürzbehältern. Hinweise auf den Gastgeber und den Ort des Geschehens vermittelten Gravuren (Initialen oder Wappen) auf den Bestecken, ferner Identifikationsvermittler auf Geschirr, Gläsern und Tischwäsche. Die Aufgabe von Identifikationsträgern können selbst Speisen und Getränke übernehmen, zum Beispiel mittels Motiven auf Waffeleisen (Abb. 1) oder Pressmodellen für Anisbrote (Familienwappen) oder – gleichermaßen elegant wie diskret – in der spezifischen Rezeptur für ein beliebtes Getränk (Hypokras/Bischof), Gebäck (Leckerli) oder Gericht (Osterfladen).

Aus dem Vergleich einer festlich inszenierten Tafel des 18. Jahrhunderts mit einer solchen des ausgehenden 20. Jahrhunderts lässt sich unschwer erkennen, dass aus der Konkurrenz von formaler Gestaltung und Dekor des Geschirrs einerseits und dem optischen Auftritt der darauf vorgelegten Speise andererseits die letztere als Siegerin hervorgehend wird: Platten, Schüsseln und Teller übernehmen mit zurückhaltender Eleganz die Aufgabe, der Speise einen optima-



Abb. 1

Selbst auf Esswaren wie diesen Waffeln dienten Familienwappen (hier Burckhardt und Iselin) als Hinweise auf die Gastgeber.

len Auftritt zu verschaffen.¹ Diese Entwicklung vollzieht sich innerhalb eines Zeitraums von fast hundert Jahren. Mit dem allmählichen Übergang vom Service à la française zum Service à la russe (um 1880) werden die Aufgaben von Küche und Service ebenso aufgewertet wie erweitert und damit an die gewachsenen Ansprüche der Tischgänger angepasst.

Service: à la française

Im 18. Jahrhundert galten weit verbreitet die Regeln des Service à la française: Nach einem festgelegten Tischplan (*Abb. 2*) wurden in zwei oder mehr Serien – Trachten oder Aufsätze genannt – jeweils mehrere Gerichte gleichzeitig auf dem Tisch platziert. Bestand die Mahlzeit aus zwei Trachten, wurde nicht nur Warmes und Kaltes bunt gemischt aufgetragen, sondern ebenso Salziges und Süßes. Nach dem gleichen Prinzip war die Verpflegung in der gehobenen gewerblichen Gastronomie organisiert: Zur festgesetzten Stunde versammelte sich, wer immer zu speisen wünschte, an einem langen Tisch, der *Table d'hôte*. Das Prinzip des Service à la française hatte zwar den Vorteil, dass wählerische Tischgänger beiseitelassen konnten, was ihnen nicht zusagte, aber vor allem schwerwiegende Nachteile. Da die erste Tracht in der Regel frühestens nach vierzig Minuten gegen die zweite ausgetauscht wurde, dauerten die Mahlzeiten sehr lange; warm aufgetragene Speisen wurden kalt, und raffinierte Gerichte wie Speiseeis oder Soufflés verloren nach kürzester Zeit die für sie typische Qualität.

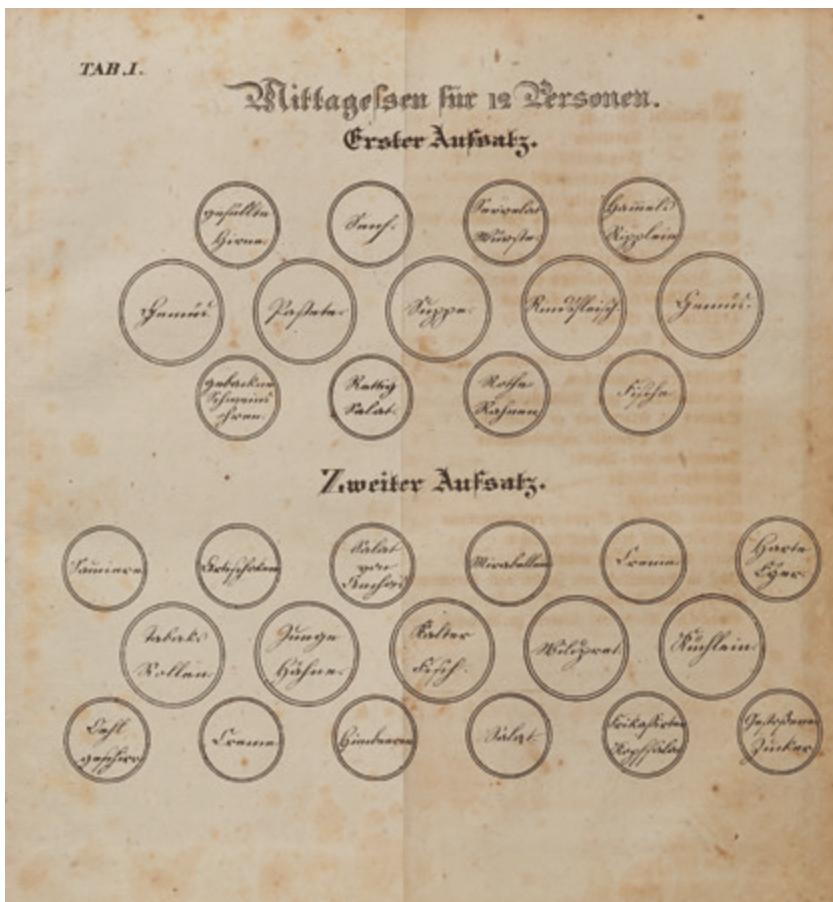


Abb. 2

Vorschlag für ein Mittagessen mit zwei Serien; aus ‚Guter Rath für angehende Hauswirthinnen‘, zweiter Teil zu ‚Oberrheinisches Kochbuch‘, Mülhausen 1827.

Erster Aufsatz:

gefüllte Hirne – Senf – Servelat
Würste – Hammels Ripplein

Gemüse – Pastete – Suppe –
Rindsfleisch – Gemüse

gebackene Schweinsohren –
Rettig Salat – Rothe Rahnen –
Fische

Zweiter Aufsatz

Saunieren – Artischocken – Salat von Anchois – Mirabellen – Creme – Harte Eyer

Tabaks Rollen – Junge Hähne –
Kalter Fisch – Wildpret – Küchlein

Oehlgeschirr – Creme – Himbeeren –
Salat – Frikassirter Kopfsalat –
Gestossener Zucker

Quellen zu Vergänglichem

Mit der Frage nach den Speisen, mit denen eine Tracht zusammengestellt war, sieht sich der Historiker vor die Tatsache gestellt, dass diese aufgrund ihrer Kurzlebigkeit als historische Quelle nicht zur Verfügung stehen. Andererseits bietet sich die Möglichkeit, aus der Kombination von Erkenntnissen von Quellen unterschiedlichster Art ein anschauliches Bild dessen zu skizzieren, was im 18. Jahrhundert den Glanz der Tafel in den Häusern des gehobenen Basler Bürgertums ausmachte.