

## Der „Rottenhöfer“ - ein berühmtes Kochbuch des 19. Jhdts. - Vorbilder für Schalen und Dosen aus Pressglas mit Pflanzen, Tieren und Menschen

„Ein Blick in die „Anweisung in der feineren Kochkunst“ von Johann Rottenhöfer zeigt, wie man sich im 19. Jahrhundert prunkvolle Tafelzier vorstellte. Die Abbildungen in Rottenhöfers Werk, das der Haushofmeister und Erste Mundkoch König Maximilians II. von Bayern erstmals 1866 [SG: 1. Aufl. 1858] herausgab und das zahlreiche Auflagen erfuhr, stellen aufwendige Tischdekorationen vor, wie sie in Form und Ornamentik ähnlich auch in Musterbüchern der Pressglashersteller zu finden sind. So entsprach es der grossen Küche, ein Taubenpaar mit Eiern aus Speiseeis auf einem Nest von gesponnenem Zucker zu präsentieren. Für bescheidenere Ansprüche mochte eine Dose aus gepresstem Glas einen Hauch gehobener Tafelkultur einfangen.“ [Franke 1981, S. 321 ff.]

„[...] Die deutschen Köche benutzen vorzugsweise Rottenhöfers „Illustriertes Kochbuch, Anweisung in der feineren Kochkunst“ (7. Aufl. München 1893) [...] Für die Familie sind bestimmt die Kochbücher von Allestein (15. Aufl. Gera 1893), Davidis (33. Aufl., Bielefeld u. Leipzig 1889) [...]“ [Brockhaus 1894, Band 10, S. 467]

Abb. 04-99/152  
aus Rottenhöfer 1877, Buchumschlag

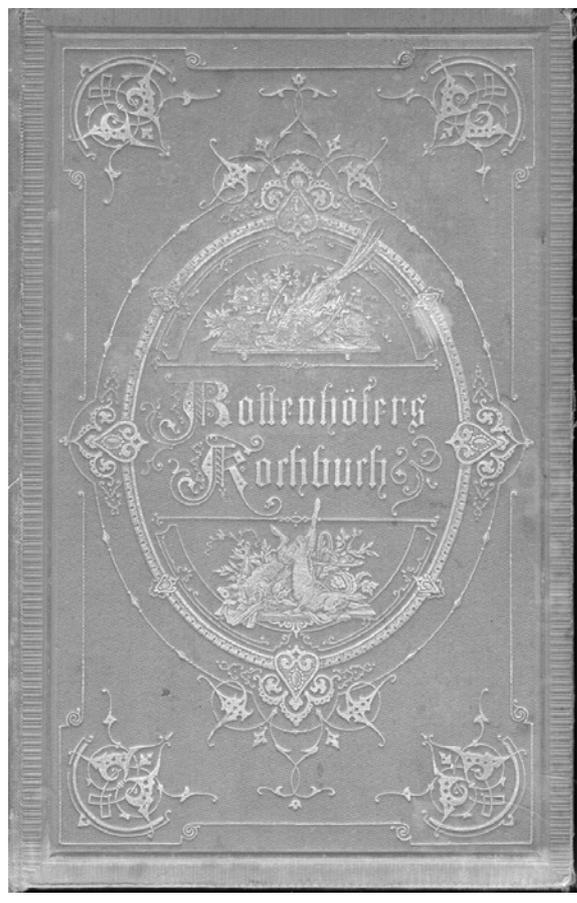


Abb. 04-99/153  
aus Rottenhöfer 1877, Titelblatt



### Der „Rottenhöfer“

Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feineren Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche von J. Rottenhöfer, Königl. Haushofmeister und vorher erstem Mundkoch des Königs Maximilian II. von Bayern, München bei Braun u. Schneider, 1. Aufl. Januar 1858 (5.000 verkaufte Exemplare), 2. Aufl. März 1866, 4. Aufl. Juli 1877 (2.345 Rezepte), 7. Aufl. 1893

Aus dem Vorwort der 1. Auflage: „[...] Die ganze Lebensstellung des Verfassers, verbunden mit einem längeren Aufenthalte in Malta, Griechenland, Sizilien, Italien und Paris, möge dem beteiligten Publikum Bürge sein, dass es ein auf langjährige, praktische Erfahrungen gestütztes Werk erhalte, welches, wo immer zu Rathe gezogen, schwerlich unbefriedigt aus der Hand gelegt werden wird. Denn nicht nur der höhern Kochkunst, auch der bürgerlichen Küche ist volle Rechnung getragen [...]. München, im Januar 1858. der Verfasser“

Bei den Kochbüchern für die „herrschaftliche und bürgerliche Küche“ wird im Brockhaus 1894 noch immer der bereits um 1858 erstmals herausgegebene „Rottenhöfer“ als erstes und ton-angebendes deutsches Werk aufgezählt. „Andere hervorragende Kochbücher

sind ... Malortie ... [Hannover um 1887], Dubois ... [Paris um 1890], Cassel ... [London um 1881], Gouffé ... [Leipzig um 1892], Blüher und Petermann ... [Leipzig um 1893].“ [Brockhaus 1894, Band 10, S. 467].

Wie Verfasser und Verlag stolz hervorheben, hatte der „Rottenhöfer“ nach der 1. Auflage mit 5.000 Stück bereits 1866 eine 2. Auflage und 1877 die 4. Auflage, 1893 folgte die 7. Auflage. Alle aufgezählten Konkurrenz-Werke kamen aus Frankreich, England oder Deutschland, erschienen aber wesentlich später. Der „Rottenhöfer“ war also von 1858 bis um 1890 „das“ Kochbuch der feinen Herrschaften in Deutschland, nicht nur in Bayern.

Abb. 04-99/154  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Kalte Gerichte“  
der Teller rechts neben der Vase im Hintergrund hat ein  
Muster, das oft auch für Pressglas in England und  
Deutschland verwendet wurde



**Fantasievolle Illustrationen**

Der „Rottenhöfer“ ist im Vergleich zu den danach herausgegebenen Kochbüchern [s.u.] sehr modern: wie heutige attraktive Kochbücher oder die Zeitschrift „Essen & Trinken“ macht er mit prächtigen Illustrationen von Essen und Geschirr richtig Appetit auf seine Rezepte! Im „Rottenhöfer“ findet man unzählige, fantasievolle Illustrationen von Gerichten, dargeboten auf - meist im Stil des beginnenden Historismus - reich verzierten Tafelgeschirren.

Neben den 2.345 ausgeklügelten und aufwendigen Rezepten stellen die Illustrationen vorallem einen Maßstab für die Dekoration der festlichen - herrschaftlichen oder bürgerlichen - Tafel auf: Natürlich wird das Gericht selbst dekorativ angeboten, aber immer auch auf prächtigen (oder auch nur pompösen) Schüsseln, Tellern, Schalen ... . Füße für Schalen aus Delphinen tauchen im „Rottenhöfer“ auf, alle möglichen Tiere und Gemüse, Obst und auch menschliche Figuren.

Abb. 04-99/155  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Tauben auf dem Nest“  
ein Dose mit ähnlichem Motiv s. Musterbuch Vallérysthal &  
Portieux, Taube auf dem Nest und Zitat Franke 1990 am  
Anfang des Artikels



**Pressglas mit Tier- und Pflanzenmotiven**

Die abgebildeten Tafelgeschirre sind wahrscheinlich aus Porzellan oder aus Fayence gedacht, aber sicher auch aus Glas. Viele Teller oder Schalen sind mit frei erfundenen Mustern versehen, die oft aus diesen drei Materialien gar nicht so ohne Aufwand hergestellt werden könnten und am besten aus Pressglas zu machen wären!

Darunter ist auch eine Abbildung, auf der eines der später weit verbreiteten Muster des englischen Herstellers George Davidson & Co., Gateshead, um 1893, zu sehen ist, allerdings vermutlich nicht aus Pressglas! Und tatsächlich es finden sich auch viele Beispiele, die später in ähnlicher, meist vereinfachter Form im Katalog Val St. Lambert von 1913 noch immer angeboten werden. In noch weiter vereinfachter Form wurden sie vorallem von Vallérysthal & Portieux ab 1878/1880 in Deckeldosen für Zucker, Honig, Marmelade, Bonbons usw. mit Tier- und Pflanzenmotiven (Hennen, Erdbeeren) aus gepresstem, farbigem Opakglas umgesetzt. Aber auch die lothringische Glashütte Meisenthal und die saarländische Glashütte Fenne stellten solche Dosen her, allerdings längst nicht in der großen Vielfalt von Vallérysthal & Portieux.

Abb. 04-99/156  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Kalbsschweif-Ragout“  
als Griff des Deckels eine Kleinplastik, wie sie ähnlich aus  
Pressglas auch in Vallérysthal & Portieux gefertigt wurden



Abb. 04-99/157  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Warmer Punsch“  
links im Hintergrund sieht man eine Etagen-Schale, wie sie  
auch aus Pressglas in Val St. Lambert gefertigt wurden



Abb. 04-99/158  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Französische Creme“  
den Fuß der Schale bildet ein Delphin, wie sie auch aus  
Pressglas in Vallérysthal & Portieux gefertigt wurden



Abb. 04-99/159  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Fasanen-Pastete“  
den Deckel der Dose bildet der Kopf eines Fasans, s.  
Chiarenza 1998, S. xxx, xxx



Abb. 04-99/160  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Melonen-Pudding“  
eine Dose mit ähnlichem Motiv, s. Musterbuch V&P 1908,  
Folio 304 & 305, Beurrier Nr. 3800

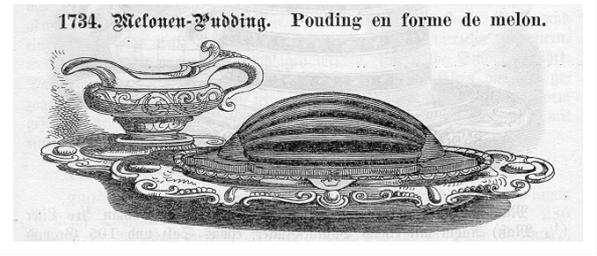


Abb. 04-99/161  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Kronprinz-Torte“  
ein Teller mit ähnlichem Motiv, s. Sellner 1986, S. 33, Abb.  
18, Katalog Launay Hautin & Co., ca. 1840 und bei  
Spillman 1981, S. 382, Nr. 1478, Val St. Lambert

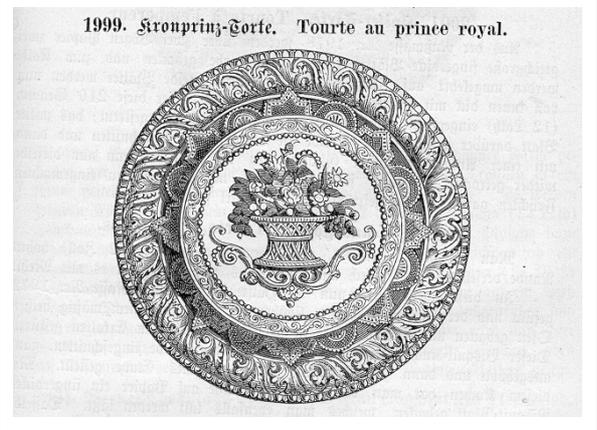


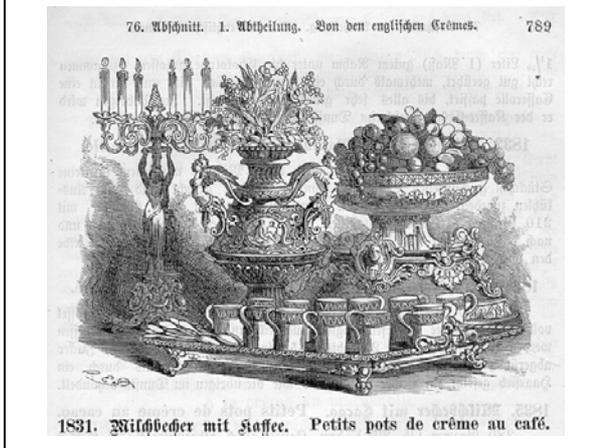
Abb. 04-99/162  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Gemischter Salat“  
wie sie auch aus Pressglas in Val St. Lambert gefertigt  
wurden



**Fayence mit Tier- und Pflanzenmotiven**

In anderer Form gab es solche Tafel-Geschirre natürlich nicht erst seit Rottenhöfer oder gar erst seit Vallérysthal & Portieux! In einem Artikel für die Süddeutsche Zeitung schildert Ulla Fölsing die Entwicklung der Terrinen mit Tier- und Pflanzendarstellungen, die bereits im Mittelalter begann und im Fayence der Manufaktur Höchst um 1750 einen seiner Höhepunkte fand [Fölsing 1999]. Viele dieser ausgefallenen Terrinen werden beispielsweise im Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg, aufbewahrt. Sicher wurden solche Terrinen aber auch aus Porzellan hergestellt.

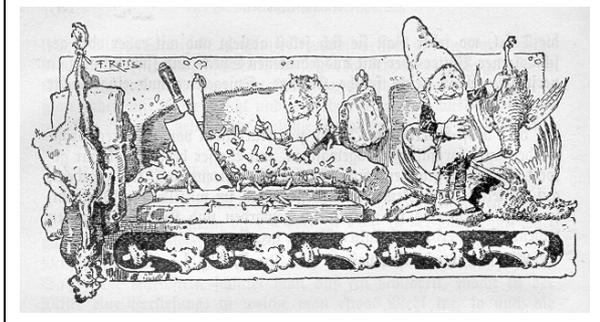
Abb. 04-99/163  
aus Rottenhöfer 1877, Vignette „Milchbecher mit Kaffee“  
links im Hintergrund sieht man einen Leuchter, wie sie auch  
aus Pressglas in Val St. Lambert gefertigt wurden



**Kochbücher für den „gewöhnlichen“ Haushalt**

Vielleicht ausgehend vom damals „riesigen“ Erfolg des „Rottenhöfer“ sind im 19. Jhd. viele, heute noch berühmte Kochbücher - erstmals auch von Frauen - für den etwas unter dem königlich-bayerischen Hof angesiedelten „feineren“, schließlich „bürgerlichen“ und endlich auch den „gewöhnlichen“ Haushalt heraus gegeben worden. „Die Entwicklung einer wissenschaftlichen Ernährungslehre durch Justus von Liebig (1803-1873) seit 1852 und Karl Voit (1831-1908) seit 1860 - beide Professoren der Universität München - wirkten unmittelbar auf die Lebenspraxis.“ [Deneke 1987, S. 260] Die daraus abgeleiteten Kochbücher wurden praktischer, aber auch nüchterner. Ende des 19. Jhdts. gab es dann auch Kochbücher für den Arbeiter-Haushalt - noch mehr als Anweisungen zum Auskommen mit dem geringen Einkommen verfasste Lehrbücher für Arbeiterfrauen, z.B. von Elise Kühn, zeitweise Leiterin der Haushaltungsschule der Bad. Anilin- u. Soda-Fabriken in Ludwigshafen, [Grundzüge der Haushaltungslehre als Leitfaden für den Unterricht an öffentlichen und privaten Haushaltungs- und Fortbildungsschulen, wie zum Selbstunterricht. Wiesbaden, 5. Aufl. 1908. Beispiele in Deneke 1987, S. 250 ff.].

Abb. 04-99/164  
aus Davidis 1906, Vignette



In den Ausgaben der bürgerlichen Kochbücher nach 1900, die ich besitze, sind keine als Vorbilder für Tafel-Geschirr oder -Schmuck aus Glas oder Pressglas

geeigneten Abbildungen wie im „Rottenhöfer“ mehr enthalten.

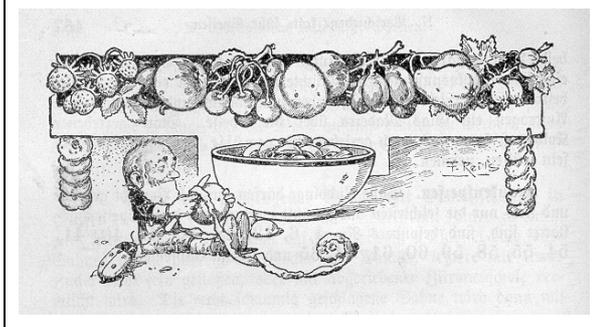
**Die „Davidis“**

Henriette Davidis, Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Unter besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen, Bielefeld und Leipzig, Verlag von Velhagen & Klasing, 1. Aufl. 1845, 32. Aufl. Nov. 1891, bearb. von Luise Holle, 42. vermehrte Aufl. 1906

Henriette Davidis (1800-1876), Tochter eines Pfarrers in Westfalen, bildete sich in Elberfeld als Erzieherin aus und leitete 1841-1848 die Mädchenarbeitsschule in Sprockhövel bei Hallingen. ... Am bekanntesten ist sie durch ihr „Praktisches Kochbuch“ (1. Aufl. Bielefeld 1845) [Brockhaus 1894, Band 4, S. 839]

Die Bearbeiterin Luise Holle der „Davidis“ beschreibt noch 1891 als Adressaten des sehr weit verbreiteten Kochbuchs „die gewöhnliche und feinere Küche“ [...], „ohne die bürgerliche Kost deswegen zu vernachlässigen“ [Davidis 1906, S. III].

Abb. 04-99/165  
aus Davidis 1906, Vignette



Das Kochbuch der „Davidis“ in der Auflage 1906 ist sehr nüchtern gehalten. Die prunkvollen Aufbauten der Speisen sind entfallen. Es gibt nur noch kleine Vignetten mit hilfreichen Zwergen („die Kölner Heinzelmännchen von vordem ...“) am Anfang der großen Abschnitte. Die gezeichneten Abbildungen konzentrieren sich auf das fachgerechte Zerlegen der verschiedenen Tiere und Fleischteile. Trotz alledem und trotz der Hinwendung zur „gewöhnlichen“ Küche gibt es z.B. 301 Fleischspeisen, 55 verschiedene große und kleine Pasteten, 180 Fischgerichte, 45 Puddings, 67 Süßspeisen, 54 Kompotts! [„abgemagerte“ Beispiele für den Speisezettel in Arbeiter-Haushalten siehe Deneke 1987, S. 260 ff., Der Küchenezettel für einfache Leute].

**Die „Schandri“**

Marie Schandri's Regensburger Kochbuch. 2000 Original-Kochrezepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung zunächst für die bürgerliche Küche, gänzlich umgearbeitet und herausgegeben von Auguste Eser, geb. Coppenrath, Verlag von Alfred Coppenraht H. Pawelek, Regensburg, 1. Aufl. ? (800 Rezepte), 16. Aufl. ? (bis dahin 46.000 verkaufte Exemplare, 1110 Rezepte), 25. Aufl. 1890, 36. Aufl. 1897, 55. Aufl. 1912, 73. Aufl. 1927

Abb. 04-99/166  
 Küche um 1900, aus Gottschalk, Papier-Antiquitäten,  
 Augsburg 1996, S. 37, Abb. 45, Rückwand für  
 Küchenkalender um 1900, leider ist das Tafelgeschirr so  
 gut aufgeräumt, dass man nicht sehen kann, ob Pressglas  
 dabei ist!



Aus dem Vorwort von Marie Schandri zur 1. Auflage.  
 „[...] Es war zunächst die bürgerliche Küche und zwar  
 dieselbe sowohl bei Zubereitung einer gesunden,  
 nahrhaften, unverkünstelten Hausmannskost, als auch  
 dieselbe bei festlichen Gelegenheiten, die ich im Auge  
 hatte.“

Auch das Kochbuch der „Schandri“ in der Auflage 1927  
 ist sehr nüchtern gehalten. Die prunkvollen Aufbauten  
 der Speisen sind verschwunden. Es gibt nur noch einige  
 Abbildungen zum Falten der Servietten und kleine  
 Vignetten am Anfang der Abschnitte. Wie bei der  
 „Davidis“ konzentrieren sich die gezeichneten  
 Abbildungen auf das fachgerechte Zerlegen des  
 Fleisches.

#### Die „Strobl“

Die praktische Wiener Küche. Universal-Kochbuch für  
 den besseren Bürgerstand von Anna Strobl. Eine  
 vollständige Sammlung von erprobten Kochrezepten für  
 den einfachsten wie für den reichsten Haushalt. Josef  
 Rubinstein's Verlag, Wien - Leipzig, 1. Aufl. ?

Auch das umfangreiche Kochbuch der Anna Strobl in  
 einer Auflage vermutlich vor 1940 ist sehr bescheiden  
 aufgemacht. Zu den Gerichten aus Rindfleisch gibt es  
 nur die ernüchternde Abbildung einer Knochensäge.  
 Am Ende gibt es noch einen Abschnitt zur „Kunst des  
 Tafeldeckens“ mit wenigen einfachen Abbildungen.

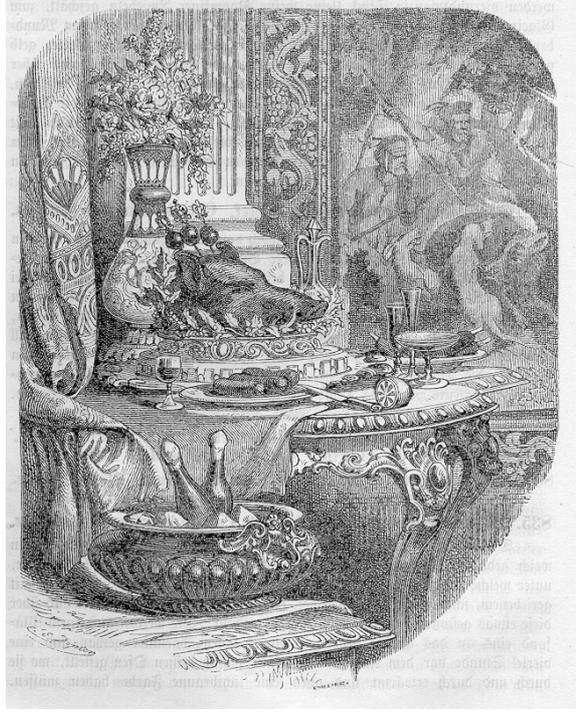
Siegmar Geiselberger

Juni 1999

## Schweinskopf und Rettichschwanz

Mit Auszügen aus einem Artikel von Ulla Fölsing in der Süddeutschen Zeitung, 06.05.99

Abb. 04-99/167  
aus Rottenhöfer 1877, S. 346, Vignette „Tafel mit Schweinskopf“



„Das Fleisch des Wildschweines wird allgemein hochgeachtet und deßhalb auch mit großem Aufwande zubereitet“, schwärmte 1858 Johann Rottenhöfer in seinen Anweisungen zur neueren Kochkunst und lobte vor allem die Zurichtung des Wildschweinkopfes: „Besonders aber geschieht dem Wildschweinkopfe viele Ehre, denn dieser wird zu einem der luxuriösesten Gerichte umgewandelt und prangt als eines der schönsten Schaustücke auf Buffets.“ [Rottenhöfer 1877, S. 341 ff.]

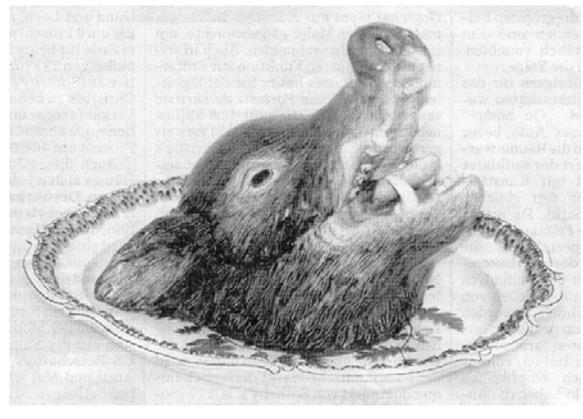
Das Rezept 828. Gefüllter Schweinkopf. Hure de sanglier. „Nachdem ein schöner Keuler ganz abgesengt und gut gereinigt ist...“. „Für die Zubereitung enthäutete und reinigte man den Schädel, löste ihn „mit größter Sorgfalt“ aus, kochte ihn sechs Stunden lang in einem fest verschnürten Tuch und glasierte ihn. Am Ende überzog man den Kopf wieder mit dem zuvor entfernten, zwischenzeitlich präparierten Fell und steckte ihm einen Zweig oder ein Stück Zitrone zwischen die Hauer. Eberköpfe waren bis weit ins 19. Jahrhundert der kulinarische Höhepunkt höfischer Tafeln. Denn Schwarzwild war Hochwild und ausschließlich dem Adel als Jagdbeute vorbehalten. Eberfleisch mit seinem hormonell bedingt ranzigen Beigeschmack galt dabei als besondere Delikatesse.“ [Fölsing 1999]

Abb. 04-99/168  
aus Rottenhöfer 1877, S. 342, Vignette „Gefüllter Schweinkopf“



Nicht alle Schweinsköpfe auf den Festtafeln adeliger Herrschaften waren aber zum Verzehr bestimmt. Viele Wildschweinhäupter bestanden aus Steingut und dienten als Hauben für Pasteten, Braten und Ragout.

Abb. 04-99/169  
Eberkopf-Terrine, Manufaktur Höchst, um 1750  
aus Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg



„Für das hochgeschätzte Eberfleisch wurden die prächtigsten und auffälligsten Terrinen gestaltet. Daneben gab es Deckelschüsseln im **Truthahn**-Look, als **Schnepfen, Wachteln, Enten** und **Tauben**. Dabei wurden nur solche Tiere imitiert, die in der Küche tatsächlich zubereitet wurden. Die lebens-echten Behältnisse sollten bei der Speisenfolge bereits durch ihre äußere Form kundtun, welcher kulinarische Leckerbissen nun serviert wurde. Selbst Vegetarier kamen auf ihre Kosten: Auch Teller und Platten mit **Oliven, Artischocken** und **Spargelbündeln, Kirschen**,

**Orangen** und **Melonen** aus Fayence wurden aufgetragen, und die Gemüsesuppe wurde stilgerecht aus **Kohlkopf-Terrinen** geschöpft.“ [Fölsing 1999]

Abb. 04-99/170  
Eberkopf-Terrine, aus Chiarenza 1998, S. 168, Abb. 407, hellblau-opakes Pressglas, eingesetzte schwarze Augen, Atterbury & Co., Pittsburg, Pennsylvania, ab 1888, H 15,8 cm, L 24 cm, in blau äußerst selten  
vgl. a. Belknap 1949, S. 190, Abb. 176  
vgl. a. Grist 1988, S. 42, Abb. 41, weiß-opakes Glas



Abb. 04-99/171  
kleiner und großer Truthahn, aus Grist 1988, S. 87, Abb. 89, farbloses Pressglas, Cambridge Glass Co, Cambridge, Ohio, um 1900



### Eßluxus und Augenlust

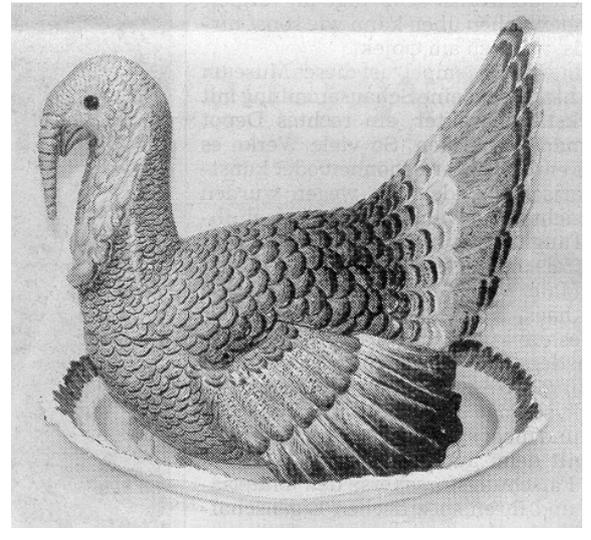
„Was sich damalige Manufakturen für ihre vermögende Kundschaft einfallen ließen, zeigt die üppige **Fayencen-Sammlung des Hamburger Museums für Kunst und Gewerbe**. Die pittoresken Geschirre stammen vorwiegend aus Werkstätten in **Höchst, Meißen und Straßburg**, manche aus **Braunschweig, Frankenthal, Eckernförde** und **Schrezheim**. Ihr Naturalismus beweist, daß die Keramik-Künstler im 18. und 19. Jahrhundert dem Original möglichst nahe kommen wollten. Eigene Naturbeobachtung und wissenschaftliche Vorlagen halfen dabei.“ [Fölsing 1999]

Die Produktlisten der Manufakturen geben Auskunft, für welche Gerichte Schaugefäße überhaupt vorgesehen waren: Terrinen in der Form von Großvögeln, Wild-

oder Gemüseköpfen für Suppen, Braten und Ragouts, Deckelschüsseln im Täubchen- oder Melonenformat für Pasteten und Butter, Dosen mit dem Äußeren von Eichel, Trauben oder Weinbergschnecken für Gelee, Senf oder Gewürze.

Die Tradition der Schaugerichte stammt schon aus dem Mittelalter. Damals kannte man Schauessen aus gefärbtem Zucker, Butter, Rüben und Obst, die als Tafelzier dienten, aber auch verzehrt werden konnten. Das Barock liebte nicht nur illusionistische Bankett-Stilleben auf Gemälden an der Wand, sondern auch den haptischen Trug auf dem Tisch. Die **Trompe l'oeils** wurden so perfekt modelliert und bemalt, daß sie leicht einen Gast in Verlegenheit bringen konnten, wenn er zur allgemeinen Erheiterung ein Kunst-Gericht für ein echtes hielt und mit der Gabel auf Steingut stieß. [SG: Trompe l'oeils (= das Auge täuschen) sind täuschend lebensechte Gemälde von Gegenständen, aber auch französische Fayencen aus Marseille, Niderviller oder Tournai ...]

Abb. 04-99/172  
Truthahn-Terrine mit Platte, Manufaktur Höchst, (1746-1753), Bemalung Johannes Zeschinger aus Bestands-Katalog Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg



### Fürstliche Menagen

„Großformatige, naturalistische Schauterrinen auszuformen und zu brennen war für Keramiker im 18. und 19. Jahrhundert mit technischen Tücken verbunden. Dementsprechend teuer waren die Stücke und die gefertigten Stückzahlen gering. Nur der Adel konnte und wollte sich solchen Luxus leisten. Fast alle überkommenen Fayencen in Form von Wild, Geflügel, Obst oder Gemüse stammen aus der Ménage von fürstlichen Jagdschlössern und Sommersitzen. Im Rastatter Sommerschloß Favorite ist heute noch zu sehen, womit die Markgräfin Sibylla Augusta von Baden-Durlach (1675-1733) in der schönen Jahreszeit ihre Tafel bestückte - mit Terrinen als Eberkopf, Auerhahn und Hirschkeule“ als Spargelbündel, Salatkopf und Artischocken.“ [Fölsing 1999]

„Mit Glück, Geduld und dem nötigen Kleingeld kann man gelegentlich sogar an eine der raren Eberkopf-Terrinen gelangen. Unter 100.000 Mark wird das gute Stück allerdings kaum zu haben sein. Auch Kohlkopf-Terrinen werden ab und zu angeboten. So zeigte die Kieler Galerie von Negelein bei der Fine Art in Hamburg für 28.000 Mark eine attraktive große Fayenceschüssel dieser Art, die 1755 im französischen Sceaux südlich von Paris vom Meister Jacques Chapelle gefertigt wurde. Kleine figurative Dosen aus dem 18. Jahrhundert lassen sich noch günstiger finden. 10.000 Mark sind aber auch hier das Mindeste.“ [Fölsing 1999]

Abb. 04-99/173  
kleine Dose in Entenform, Manufaktur Braunschweig, um 1750  
aus Museum für Kunst und Gewerbe, Hamburg



Abb. 04-99/174  
zwei Enten als Dosen, aus Grist 1988, S. 87, Abb. 89,  
gelbes und braunes Pressglas, Vallérysthal um 1900, gelbe  
Ente mit rundem Aufkleber P.V.France, auch in weiß-opak  
mit bunter Kaltbemalung, hergestellt in 2 Größen L 12,7 cm  
bzw 14,6 cm, s. Musterbuch Vallérysthal 1908, Folio 303 &  
304 „Sucriers“, Nr. 3771



**Tafelschmuck aus geblasenem Glas**

Wer sich solches nicht leisten konnte oder wollte, brauchte nicht auf reichen Tafel-Schmuck und Tafel-Geschirr mit imitierten Gemüsen oder Früchten zu verzichten: Glashütten boten ab 1840 - allerdings sehr viel bescheidenere - Stücke an. War es schon schwer, solche Terrinen aus Steingut zu fertigen, so war es auch

nicht einfach, solche Stücke aus Glas herzustellen. Es gibt aber kleine Gefäße für die Tafel aus geblasenem Glas. Tiere habe ich allerdings darunter noch nicht gefunden. Schalen, Leuchter und komplizierte Vasen konnten jedoch in einer unüberschaubaren Menge aus geblasenem Glas gefertigt werden. Marlene und Karl Reidel besitzen davon eine reiche Auswahl aus Bayern und Böhmen. Auch im Passauer Glasmuseum kann man eine bunte Fülle davon besichtigen.

**Damit Sie mal sehen, was ne ordentliche Melone ist:  
zuerst einige Prachtstücke aus geblasenem (Kristall-) Glas:**

Abb. 04-99/175  
Dose als Melone aus farblosem Kristallglas, geschliffen  
aus Höttl 1995, Band 2, S. 102, Abb. 130, H 24,5 cm,  
Neuwelt, Böhmen, um 1830, Glasmuseum Passau



Abb. 04-99/176

Dose als Melone aus blau-opakem Glas, „Lapis-Lazuli“, in die Form geblasen, aus Höltl 1995, Band 2, S. 209, Abb. 312, H 15 cm, vermutlich Neuwelt, Böhmen, um 1842-1845, Glasmuseum Passau

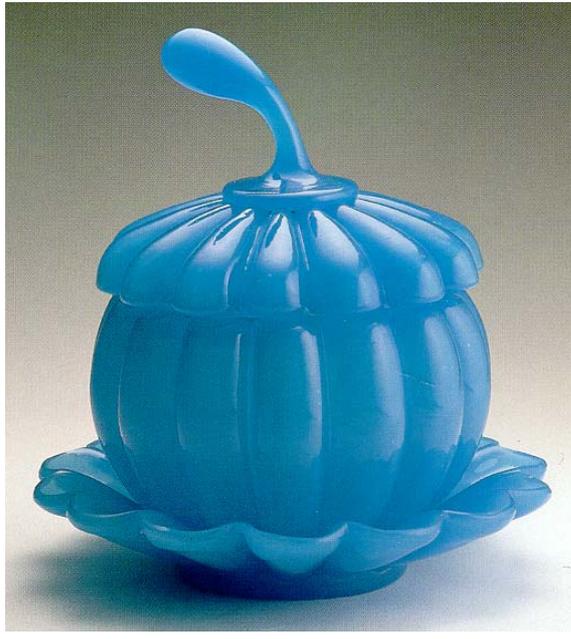


Abb. 04-99/178

Dose als Melone aus geblasenem Glas aus Herzog 1989, Abb. 507, weißes und blaues Opalglas Frankreich oder Böhmen, um 1840/50 H mit Untersatz und Deckel 16,5 cm, D Untersatz 15,5 cm Im Musée des Arts décoratifs, Paris, befindet sich ein identisches Exemplar dieser Deckeldose, Untersatz und Griff jedoch in hellgrünem Glas. Ein Beispiel mit liegender Melone bildet Walter Spiegl ab (Glas 1979, Nr. 294, S. 138 mit Abb.)

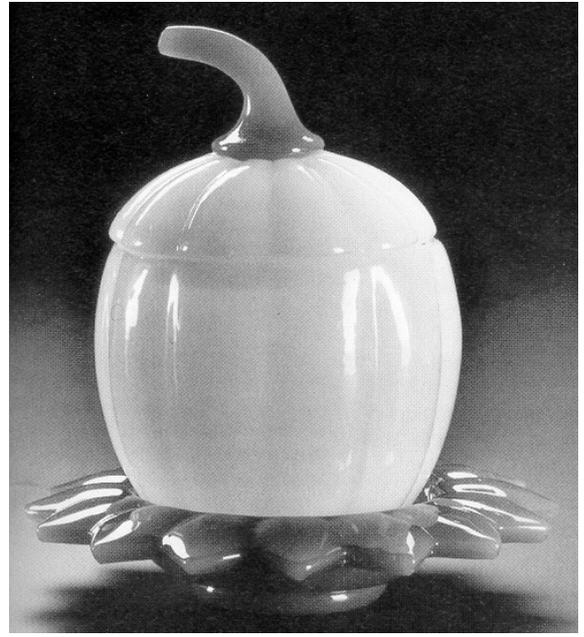


Abb. 04-99/177

Dose als Melone aus geblasenem Glas aus Neuwirth 1993, S. 209, Abb. 140, grünes Glas (Chrysolithglas) mit Vergoldung, H 12 cm, wohl Böhmen, vor 1840, Techn. Museum Wien, 1840 erworben von Josef Lobmeyr



Abb. 04-99/179

Dose als Frucht mit „Ananas“-Dekor aus mit Pressluft geblasenem Glas, aus Vincendeau 1998, S. 64, weiß- und grün-opakes Glas, („opaline blanche“, „pâte de riz“ u. „vert feuille“), Baccarat, 1845-1865



Abb. 04-99/180

Dose als Frucht mit „Ananas“-Dekor aus mit Pressluft geblasenem Glas, aus Vincendeau 1998, S. 140, weiß- und blau-opakes Glas, („opaline blanche“, „pâte de riz“ und „bleu-drapeau“), Baccarat, 1845-1865



Abb. 04-99/181

Dose als Frucht mit „Ananas“-Dekor aus mit Pressluft geblasenem Glas, aus Vincendeau 1998, S. 64, weiß- und grün-opakes Glas, („opaline blanche“, „pâte de riz“ u. „vert feuille“), Baccarat, 1845-1865



**Bescheidenerer Tafelschmuck aus Pressglas**

Erst durch die Technik des in geteilte Messing-Formen gepressten Glases konnten Tiere und Pflanzen naturgetreu, im Vergleich zu den Terrinen aus Fayence

aber wesentlich verkleinert, hergestellt werden. Vallérysthal & Portieux und amerikanische Glashütten begannen ab 1880 mit der Produktion solcher Dosen.

Abb. 04-99/182

Stierkopf-Terrine, aus Chiarenza 1998, S. 80, Abb. 160, weiß-opakes Pressglas, eingesetzte schwarze Augen, H 14 cm, L 20 cm, Challinor, Taylor & Co., Tarentum, Pennsylvania, vor 1891, äußerst selten

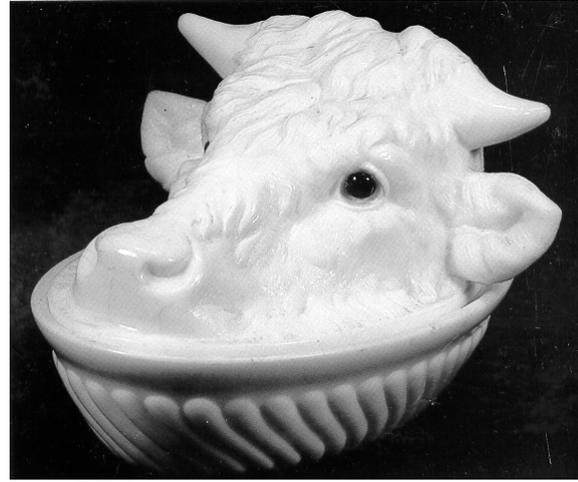


Abb. 04-99/183

aus Chiarenza 1998, S. 213 und Sellner 1986, S. 57/60, Kat.Nr. 86, Deckeldose Nr. 6719 „Chou“, Kohlkopf, violett-opakes Glas, H 9,5 cm, D 16,7 cm, Marke Vallérysthal, s. Musterbuch Portieux 1933, Planche 327 „Beurriers“

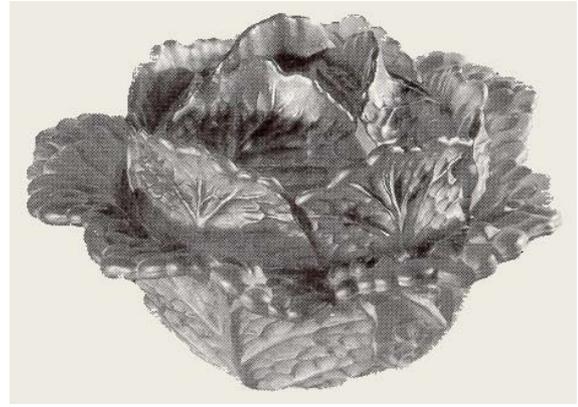


Abb. 04-99/184

Dose als Melone mit Rettich, aus Chiarenza 1998, S. 151, Abb. 357, aus gepresstem Glas und bunter Kaltbemalung, Vallérysthal & Portieux, um 1900, vgl. Katalog V&P 1908, Folio 304 & 305, Beurrier Nr. 3800

