

Weitere Fayencen in bäuerlichem Charakter erzeugten die Betriebe in Böhmen, Mähren, Istrien, Dalmatien, die jedoch noch wenig aufgeklärt sind. Mehr wissen wir über die Erzeugnisse in Salzburg (Werkstätten Obermillner, Moser, Pisoti), in Wels (Meister Kizberger und Maler Rosenfeldt). Für Niederösterreich arbeiteten die Meister Sponner, Neufellner mit ihrer Verwandtschaft in den Orten Brunn am Steinfeld, Fischau, Steinabrückl und Leobersdorf.

Auch an der ungarischen sowie mährischen Sprachgrenze Niederösterreichs gab es derartige, nicht unbedeutende Betriebe. Aus einem solchen stammt der Maßkrug mit der Reiterfigur des heiligen Georg. Das Vorwiegen grellroter Farbe spricht für slawischen Einfluß (Abb. 60).

Das Schwergewicht der Produktion lag also, wie wir dies bei den deutschen Kunsttöpfereien des XVI. Jahrhunderts an der Hand der Sammlung verfolgen konnten, in der eigentlichen Gefäßkeramik. Künstlerisch ausgestattete Schüsseln der Renaissance zählen zu den größten Seltenheiten. Erst die Fayence hat sich ihrer kräftig angenommen und so fällt die hauptsächlichste Herstellung in das XVII. und XVIII. Jahrhundert. Den Zusammenhang zwischen den Waren der Töpfer und Ofenhafner vermittelten jederzeit verschiedene kleinere Tonarbeiten, die bald von dieser, bald von jener Seite in größerer Menge erzeugt wurden. Hiezu zählen auch allerhand Formen für den Küchengebrauch und speziell solche zur Herstellung von Backwerk, das dem Kultus oder auch dem verfeinerten Geschmack diene. Hatte das



Abb. 60. Lundenburger Fayencekrug mit der Reiterfigur des heiligen Georg. XVIII. Jahrhundert, letztes Drittel. Höhe 0,22 Meter

germanische Heidentum den Opfergebäcken die Form von Götterbildern und Tieren gegeben, so nahm nach der Christianisierung das Abendmahlbrot (obelâtâ) flache runde Gestalt an und diese Form wurde auch für das weltliche Gebäck bestimmend. Man reichte dieses zum Nachtsch, an Feiertagen und Festtagen, zur Ehrung eingelangter Gäste oder zu andern besonderen Gelegenheiten. Hieher gehört der Honigkuchen (honigkûchelîn), ein im Mittelalter sehr geschätzter Leckerbissen, da der Zucker noch nicht allgemein in Betracht kommen konnte, weiters der Marzipan und der Leb-