

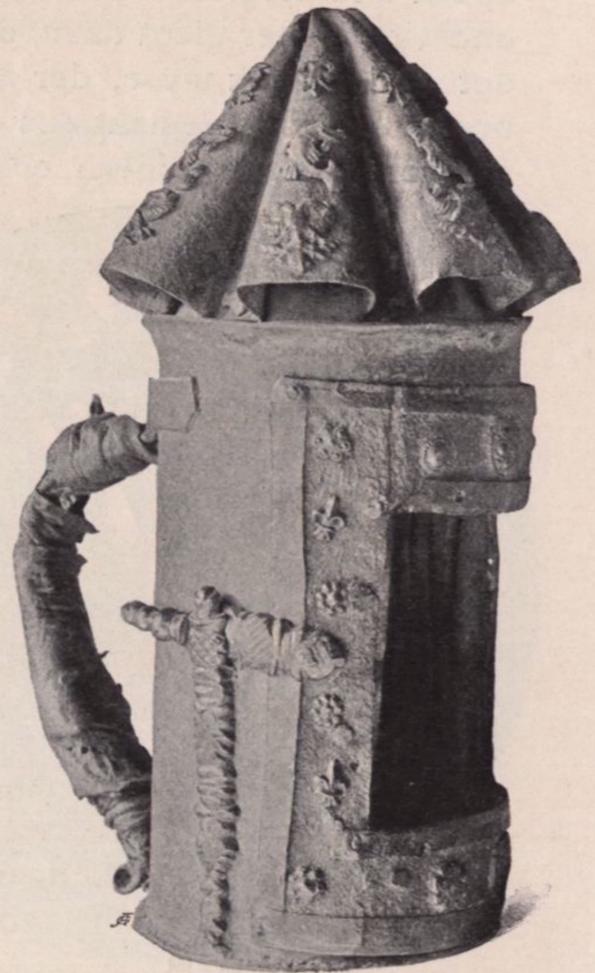
Kupferner Behälter für heißes Wasser,
XVI. Jahrhundert, erste Hälfte

ausgegründeten Ornaments voll zur Geltung. In solcher Weise über das Maß des Gewöhnlichen ausgeschmückte Gegenstände sind die verschiedenen Behälter für Salz und Gewürze, das „Ausstreuzeug“, die „Pföffermül“, das „Gewirczlat“, die „Wüertzpüchs“, das „Salczfas“, das „Gewircziblein“. Pfannhölzer und Schöttelkränze, das sind Gestelle für den gedeckten Tisch, um als Unterlagen für die heißen und rußgeschwärzten Schüsseln und Pfannen zu dienen, Obstpressen, Löffel und die noch heute in der Wetterau als Schöpfgefäße benützten multenartigen hohl-runden Schüsseln (man nannte sie um 1500 „bollen“) sind fast durchwegs in den vorgenannten Techniken ausgestattet. Ebenso das Butterfaß oder „bumpelfesslin“, wie es das Gedicht vom Straßburger Hausrat nennt, hinzufügend: „darin man Kess und och den Ancken macht“.

Hölzerne Teller bildeten einen wichtigen Teil der Einrichtung alter Küchen. Anton Tuchers Haushaltbuch vom Jahre 1517 verzeichnet „hülczen schüssel und teler in mein Küchen“ und 1596 stehen im Inventar auf Schloß Mühlhausen an der Rab an „Hülczen Khuchelgeschier“ 15 große, 4 mittelgroße und 7 kleine

chipen“) waren meist rund, seltener viereckig und wurden stets zum Nachtschiff und hauptsächlich zum Wein gereicht. Deshalb erklärt sich auch die so häufig vorkommende Darstellung eines Mannes mit einem Weinglas auf diesen Eisen. Klöster waren stets im Besitz einer großen Zahl solcher Waffelzangen, die dann das Wappen des Klosters oder christliche Embleme trugen. Die Mehrzahl der in Kreuzenstein vorhandenen Eisen gehörte nach den Wappen dem hohen und niederen Adel Deutschlands.

Äußerst mannigfach und zur Ausschmückung im Wege der Mittel deutscher Volkskunst besonders geeignet, waren die aus Holz gefertigten Geräte und Gefäße. Hier kamen die Techniken des Kerbschnitts und des



Handlaterne, um 1550