

Steckbrief: eine Punschterrinerne und eine Deckelschüssel mit Zitronenknauf

Zitrusfrüchte als Luxusartikel im 18. Jahrhundert

Christina Kallieris

Exotische Waren wie Seide, Porzellan und Lackarbeiten, aber auch Tee, Zitrusfrüchte oder Rohrzucker zählten zu verbreiteten Statussymbolen und dienten der repräsentativen Hofhaltung des Adels. Auf der festlich eingedeckten Tafel kamen gleich mehrere wertvolle Materialien und Luxusgüter zusammen. Während für den Hauptgang vor allem Silberteller genutzt wurden, präferierte man ab Mitte des 18. Jahrhunderts für den Dessertgang das hochgebrannte Porzellan.¹ Dank der Materialechtheit, der Säurebeständigkeit sowie der im Vergleich zu Silberware relativ unkomplizierten Reinigung eignete sich Porzellan besonders für süße Speisen wie Eissorbet oder Pudding. Zur Präsentation von exotischen Früchten verwendete man bevorzugt durchbrochene Porzellanschalen, welche die leuchtenden Farben und dekorativen Formen besonders zur Geltung brachten. Exotische Früchte und der Einsatz von Zucker waren nicht ausschließlich ein Privileg des Adels, sondern lassen sich ebenso in bürgerlichen Häusern nachweisen. Ein Rezept für Zitronenbrot aus Eiweiß, Zucker und abgeriebenen Zitronenschalen ist beispielsweise aus dem Rezeptbuch von Goethes Großmutter Anna Margaretha Justina Textor, geb. Lindheimer (1711–1783) überliefert.² Die begehrten Zitrusfrüchte wurden auch in bürgerlichen Gärten des 18. Jahrhunderts kultiviert und lassen sich vereinzelt bereits seit dem 17. Jahrhundert belegen.³

1 Susanne Bäumlner, Diner in der Residenz um 1765, in: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten (Ausst.-Kat. München 1993/94), hg. von Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumlner, München 1994, S. 162–165, hier S. 163. 2 Das Original befindet sich im Goethe- und Schiller-Archiv der Klassik Stiftung Weimar, Signatur 37/1,8. Siehe auch: Süße Leckereien. Eine kleine Auswahl historischer Originalrezepte aus dem 18. Jahrhundert, hg. von Stiftung Schloss und Park Benrath, Düsseldorf 2002, S. 5, 62. 3 An dieser Stelle sei vor allem auf den Garten der Nürnberger Familie Volkamer hingewiesen. Drei Generationen legten zwischen



Abb. 1 und 2 Große Punscherrine,
Porzellan, Porzellan-Manufaktur
Meissen, 1763-1774



Abb. 3 Deckelschüssel, Porzellan,
Porzellan-Manufaktur Meissen, Ende
18. Jahrhundert

Neben den realen Früchten fanden die Zitrusgewächse zudem als Nachbildungen in Silber, Porzellan oder Glas großen Zuspruch.⁴ Die auf der Festtafel verwendeten Gefäße waren meist auf die Speisen und Köstlichkeiten, die sie beinhalten sollten, ausgerichtet.

Die große Terrine ist mit Darstellungen nach William Hogarth (1697–1764) dekoriert, die ihren Gebrauch als Punschterrine, für alkoholreiche Bowle, thematisieren (Abb. 1). Eine der burlesken Darstellungen zeigt eine bereits berauschte Gesellschaft, die sich aus einem ähnlich opulenten Gefäß mit dem köstlichen Getränk bedient. Zitronen sind bis heute aufgrund ihres erfrischenden Geschmacks eine Zutat für Bowle-Rezepturen. Die Wahl der vollplastisch ausgeführten Zitrone als Knauf scheint daher nicht zufällig gewählt. Sie ist ein Augentäuscher, ein Trompe-l'Œil, und wäre bei Kerzenlicht, der einzigen Lichtquelle abendlicher Gesellschaften des 18. Jahrhunderts, wohl kaum von realen Zitronen zu unterscheiden gewesen. Besonders filigran ist der Ast mit seinen zwei ebenfalls detailgetreu ausgeführten Blüten gehalten (Abb. 2). Derartige Blumenverzierungen waren in der Produktion äußerst zeitaufwendig, da die Blätter einzeln gefertigt und zur Blüte zusammengesetzt wurden.

1614 und 1702 einen Garten an, der vor allem für seine Zitrusfrüchte Bekanntheit erlangte. Deren Kultivierung wurde durch Johann Christoph Volkamer in seinem 1708 erschienenen Werk »Nürnbergische Hesperides, Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat-Citronen- und Pomeranzen-Früchte: Wie solche in selbiger und benachbarten Gegend/ recht mögen eingesetzt/ gewartet/ erhalten und fortgebracht werden/ Samt Einer ausführlichen Erzählung der meisten Sorten/ welche theils zu Nürnberg würcklich gewachsen/ theils von verschiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateste in Kupffer gestochen/ in Vier Theile eingetheilt und mit nützlichen Anmerckungen erkläret« beschrieben und öffentlich zugänglich gemacht (Scan Universitätsbibliothek Heidelberg, URL: <https://doi.org/10.11588/diglit.53471> [Zugriff: 25.5.2022]). \ 4 \ Silvia Glaser, Die Zitrusfrucht in der Tafelkultur »mit Carviol, Artischoken, Spargel, Citronen, und dergleichen aufs beste ausgezieret«, in: Die Frucht der Verheißung: Zitrusfrüchte in der Kunst und Kultur (Ausst.-Kat. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg), Nürnberg 2011, S. 353–371. \ 5 \ Königliches Porzellan aus Frankreich. Sammlerstücke und Service der Manufakturen Vincennes/Sèvres (Bestands- und Ausst.-Kat.), hg. vom Museum Schloss Fasanerie, Fulda 1999, S. 36, 58.

Die kleinere Deckelschüssel mag als Behältnis für Zitronenkonzekt gedient haben (Abb. 3). Sie ist in der Porzellan-Manufaktur Meissen entstanden, geht in ihrer Glasur und dem Golddekor aber auf eine französische Technik zurück. Die Porzellan-Manufaktur Sèvres entwickelte 1752 eine dunkelblaue Fondglasur, die fortan zu einem der Farbtöne mit Wiedererkennungswert avancierte und von anderen Manufakturen in den folgenden Jahrzehnten kopiert wurde. Als *bleu lapis* (Lapisblau) verwies der Blauton auf das aus dem Edelstein Lapislazuli gewonnene Farbmineral. Nur wenige Jahre nach Einführung wurde dem blauen Grund 1755 ein Golddekor hinzugefügt, der den Namen *cailloute d'or* (Kieselsteine aus Gold) trug und seine besondere Strahlkraft bei Kerzenschein erzielte.⁵ Die Deckelschüssel aus der Porzellan-Manufaktur Meissen kopiert eben diese Kombination des dunkelblauen (Mal-)Grunds mit der zarten, in Gold ausgeführten ovalen Musterung. Wie sehr die barocke und spätbarocke Kunst auch Parvenüs späterer Generationen als Statussymbol diente, zeigt die konkrete Provenienz der Deckelschüssel. Sie stammt aus der Sammlung der Schauspielerin Katharina Schratt (1853–1940), die durch ihre Heirat mit dem ungarischen Baron Kiss de Ittebe sozial aufgestiegen war. Die spätere Geliebte Kaiser Franz Josefs war sehr porzellanaffin und trug eine stattliche Sammlung barocker und spätbarocker Porzellane zusammen, die ihren exklusiven Lebensstil unterstreichen sollte.

Literatur

Susanne Bäumler, Diner in der Residenz um 1765, in: Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten (Ausst.-Kat. München 1993/94), hg. von Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer und Susanne Bäumler, München 1994, S. 162–165

Silvia Glaser, Die Zitrusfrucht in der Tafelkultur »mit Carviol, Artischocken, Spargel, Citronen, und dergleichen aufs beste ausgezieret«, in: Die Frucht der Verheißung: Zitrusfrüchte in der Kunst und Kultur (Ausst.-Kat. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg), Nürnberg 2011, S. 353–371

Süße Leckereien. Eine kleine Auswahl historischer Originalrezepte aus dem 18. Jahrhundert, hg. von Stiftung Schloss und Park Benrath, Düsseldorf 2002

Johann Christoph Volkamer, »Nürnbergische Hesperides, Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat- Citronen- und Pomeranzen-Früchte: Wie solche in selbiger und benachbarten Gegend/ recht mögen eingesetzt/

gewartet/ erhalten und fortgebracht werden/ Samt Einer ausführlichen Erzählung der meisten Sorten/ welche theils zu Nürnberg würcklich gewachsen/ theils von verschiedenen fremden Orten dahin gebracht worden, auf das accurateste in Kupffer gestochen/ in Vier Theile eingetheilet und mit nützlichen Anmerckungen erkläret«, Nürnberg 1708 (Scan Universitätsbibliothek Heidelberg, URL: <https://doi.org/10.11588/diglit.53471> [Zugriff: 25.5.2022])

Bildnachweis

Abb. 1–3
© Hetjens – Deutsches Keramikmuseum Düsseldorf,
Foto: Horst Kolberg, Neuss