

# Inhalt Teil 1

<b>Vorwort</b> . . . . .	7	<b>Stark gebauchter Topf</b> . . . . .	101
<i>Christine Dippold</i>		Doppelhenkeltopf . . . . .	101
<b>EINFÜHRUNG</b> . . . . .	9	„Rahmhafen“ . . . . .	101
Stand der Forschung . . . . .	9	Henkeltopf . . . . .	105
Themenstellung . . . . .	12	niedrige Form: „Nachttopf“ . . . . .	105
Quellen . . . . .	13	mit Schnauze: „Melchstollert“ . . . . .	106
Methoden . . . . .	14	Topf ohne Handhabe . . . . .	106
Forschungsgegenstand . . . . .	14	„Wichs- und Salbentopf“ . . . . .	106
Zeitliche Eingrenzung . . . . .	16	<b>Zylindrischer Topf</b> . . . . .	108
Räumliche Eingrenzung . . . . .	17	Doppelhenkeltopf . . . . .	109
<i>Sabine Zühlcke</i>		„Zylindertopf“ . . . . .	109
<b>WESTERWÄLDER GESCHIRR – EIN HISTORISCHER</b>		mit Wasserrinne und Deckel: „Gärtopf“ . . . . .	112
<b>ABRISS</b> . . . . .	20	mit Spundloch und Deckel: „Senfabfüllapparat“ . . . . .	113
<i>Christine Dippold</i>		Topf ohne Handhabe . . . . .	113
<b>GEFÄßE ALS QUELLE DER FORMANALYSE</b> . . . . .	31	mit Deckel: „Standgefäß“ . . . . .	113
Sammlung des Materials . . . . .	31	ohne Deckel: „Wichs- und Salbentopf“ . . . . .	114
Materialaufbereitung . . . . .	32	mit Leistenrand: „Konservenkrug“ . . . . .	115
Bestimmungskriterien . . . . .	35	<b>Zylindrischer Topf mit eingezogener Mündung</b> . . . . .	117
<i>Sabine Zühlcke</i>		Doppelhenkeltopf . . . . .	117
<b>WARENVERZEICHNISSE ALS QUELLE DER</b>		mit Spundloch und Deckel: „Essigstandgefäß“ . . . . .	117
<b>FORMANALYSE</b> . . . . .	41	Topf ohne Handhabe mit Wulstrand . . . . .	119
Historische Vertriebswege . . . . .	41	„Anchovistopf“ . . . . .	119
Überblick zum Sammlungsbestand . . . . .	43	„Materialtopf“ . . . . .	120
Moderne Vertriebsmedien . . . . .	63	Topf ohne Handhabe mit Leistenrand . . . . .	123
Quellenwert der Warenverzeichnisse . . . . .	64	„Konservenkrug“ . . . . .	126
<b>WESTERWÄLDER GEBRAUCHSGESCHIRR –</b>		<b>Konischer Topf</b> . . . . .	132
<b>FORM UND FUNKTION</b> . . . . .	71	Konisch sich weitender Topf . . . . .	132
<i>Sabine Zühlcke</i>		Doppelhenkeltopf mit Sieblochung: „Käsekorb“ . . . . .	132
<b>TOPFFORMEN</b> . . . . .	73	„Blumentopf“ . . . . .	134
<b>Schwach gebauchter Topf</b> . . . . .	74	Konisch zulaufender Topf . . . . .	135
Doppelhenkeltopf . . . . .	74	mit Deckel und Stößel: „Butterfass“ . . . . .	135
„Hafen, hohe Form“ und . . . . .		<b>Fass</b> . . . . .	137
„Hafen, halbhohe Form“ . . . . .	77	Fass, liegend und stehend . . . . .	137
„Hafen, niedere Form“ . . . . .	81	„Wein- oder Essigfass“ . . . . .	137
Tendenzen . . . . .	82	<i>Christine Dippold</i>	
Henkeltopf . . . . .	83	<b>KANNENFORMEN</b> . . . . .	142
„Senftopf“ . . . . .	83	<b>Bauchige Kanne mit Schnauze</b> . . . . .	142
niedrige Form: „Nachttopf“ . . . . .	88	Birnförmige Kanne . . . . .	143
mit Schnauze: „Schnaubenhafen“ . . . . .	90	„Frankfurter Kanne“ . . . . .	145
mit Rohr: „Rohrhafen“ . . . . .	92	„Französische Kanne“ . . . . .	149
Topf mit Öse . . . . .	94	Bauchige Kanne mit engem Hals . . . . .	152
„Salztopf“ und „Seifentopf“ . . . . .	94	„Weithalsbauchkrug“ . . . . .	152
Topf ohne Handhabe . . . . .	95	Bauchige Kanne mit weitem Hals . . . . .	156
„Hafen ohne Henkel“ . . . . .	95	„Milchkanne“ . . . . .	156
		„Säurekanne“/„Schüttkrug“ . . . . .	157
		„Kasernenkanne“ . . . . .	158
		„Österreicher Kanne“ . . . . .	158
		„Belgische Kanne“ . . . . .	158
		Hochgebauchte Kanne . . . . .	159
		„Bauchiger altfränkischer Krug“/„Pardune“ . . . . .	159



Abb. 9 Senftöpfe im Verkaufsladen des Düsseldorfer Mosterts Ludwig Mackenstein, Nachfolger von A. B. Bergrath, Hunsrückerstr. 30, Düsseldorf, 1912.

randständig angarniert, sein unterer Ansatz wurde oberhalb der Gratleiste flach verstrichen. Auf der Schauseite ist die Marke der Senffabrik aufgemalt, die den Senftopf in Auftrag gegeben hatte<sup>105</sup>. Schwarz konturiert und blau ausgemalt zeigt die Marke einen Anker, flankiert von den Buchstaben „MR“. Mit seiner Gesamthöhe von 11,5 cm und einem Durchmesser von 7,0 cm fasste der Henkeltopf etwas weniger als einen halben Liter Senf. Das Gefäß ist Ende des 19. bis in die erste Hälfte des 20. Jahrhunderts zu datieren.

In der Funktion eines Senftopfes ist die Form des schwach gebauchten Henkeltopfes seit 1848 gesichert. Ein Scherenschnitt aus diesem Jahr bildet einen derartig geformten Senftopf der Düsseldorfer Senffabrik A. B. Bergrath ab<sup>106</sup>. Zwei weitere, etwas gedrungener Töpfchen aus Privatbesitz von 8,0 bis 8,8 cm Höhe, in denen Senf der Düsseldorfer Firma A. B. Bergrath abgefüllt war, entstanden möglicherweise bereits um 1800<sup>107</sup>. Die Funktion dreier weiterer Henkeltopfe dieser Gestalt, welche als Stempelaufschrift eine Buchstabenreihe tragen, ist bislang nicht geklärt (Kat.Nr. 46 und 47).

Ein Bodenfund, der auf eine Fertigung dieser schlanken Topfform bereits zu einem früheren Zeitpunkt hinweist, ist ein Henkeltopf mit einer Höhe von 10,7 cm aus dem Scherbenkomplex von Haus Gelinde bei Rheinberg am Niederrhein<sup>108</sup>. Datiert wird er in das 18. Jahrhundert. Über einer hohen, konisch sich weitenden Fußzone steigt die schwach gebauchte Wandung auf. Die Bauchzone ist nach oben und unten durch je eine Kehle akzentuiert und mündet eingezogen in einen leicht geplatteten, überstehenden Wulstrand. Der ohrenförmige Henkel setzt unterhalb der oberen Kehle an. Auf der Bauchzone ist ein geblautes Reddekor eingegritzt, die Kehlen sind gleichfalls geblaut. Die formale Ausführung dieses Topfes ist am Übergang von der Eiform zur charakteristischen Westerwälder Hafenform aus dem 19. Jahrhundert angesiedelt. Der Dekor schließt aber eine Fertigung in einem anderen rheinischen Produktionszentrum nicht aus. Wolfgang Hackspiel stellt fest, dass ein Zubinden des Topfes möglich ist und er somit zur Bevorratung von Lebensmitteln geeignet war. Die konkrete Bestimmung des Gefäßes ist nicht bekannt. Möglicherweise handelt es

sich hierbei um einen Vorläufer zur Form des „Oberländer Milchtopfes“<sup>109</sup>.

Generell kann solch eine Form vielerlei Zwecken dienen. Zum 19. Jahrhundert hatte sich offensichtlich aufgrund eines gegebenen Bedarfs die spezielle Funktion als „Senftopf“ herausgebildet, wie sowohl Warenverzeichnisse als auch der Gefäßbestand bestätigen. Eine weitere schlanke, schwach gebauchte Westerwälder Gefäßform mit einem Henkel, aber ohne Ausguss ist der so genannte „Oberländer Milchtopf“. Trotz seiner Handelsbezeichnung ist er nicht zu den schwach gebauchten Henkeltöpfen zu zählen, weil sein Verhältnis von Höhe zu Mündungsdurchmesser dem der Krugform entspricht.

Senf zählt nicht nur zu den verbreitetsten Arznei- und Gewürzpflanzen, sondern diente auch der Lebensmittelkonservierung, da Speisen, denen Senf beigemischt war, länger haltbar blieben. Als mit dem 17. Jahrhundert die Formen von Tafelgeschirr zunehmend differenziert wurden, erhielten auch Gewürze wie der Senf eigene Gefäße auf dem Tisch. In gehobenen Haushalten waren dafür Zinn- oder Silberkännchen weit verbreitet, welche im 18. Jahrhundert durch Fäschen und Töpfe aus Fayence und Porzellan ergänzt wurden<sup>110</sup>. Aus rheinischem Steinzeug sind Senftöpfe oder -krüge seit der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts belegt. Im 18. Jahrhundert schätzte man den Senf auch in flüssiger Form, weshalb die Westerwälder Kannenbäcker noch im 19. Jahrhundert neben „Senftöpfen“ auch flaschenförmige „Senfkrüge“ herstellten. Johann Georg Krünitz schreibt um 1830 zum Handel mit Senf: „Im Handel kommt sowohl der weiße, als schwarze Samen, als auch der schon zubereitete Senf oder Mostrich vor. Letzterer wird mit Wein, Most oder Bier zerrieben und in steinerne Flaschen oder Fäßchen von verschiedener Größe gefüllt und so in den Handel gebracht. [...] Der Senf, der von Frankfurt in den Handel kommt, ist in kleinen Fäßchen, die etwas mehr, als ein Berliner Quart enthalten. Der Oesterreichische und Mährische wird Eymerweise gehandelt.“<sup>111</sup> Für den säurehaltigen Senf waren salzglasierte Steinzeuggefäße aufgrund ihrer säurebeständigen, geschmacksneutralen und dichten Materialeigenschaften wie auch wegen ihrer niedrigen Produktionskosten über lange Zeit das ideale Verpackungsmaterial. Da Senf selbst noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Apothekern angesetzt und verkauft wurde, findet man den Artikel des Senftopfes in den Westerwälder Warenverzeichnissen zunächst beim Apothekerbedarf<sup>112</sup>. Daneben war Senf in eigens von Senffabriken eröffneten Fachgeschäften erhältlich, wie sie Adam Bernhard Bergrath oder Ludwig Mackenstein aus Düsseldorf vor Ort besaßen. Von der Ausstattung eines Fachgeschäftes für den Senfhandel um 1912 gibt der Blick in den Verkaufsladen der Düsseldorfer Senffabrik Ludwig Mackenstein eine Vorstellung (Abb. 9): Wie in einer Apo-

theke sind hier in den Regalen unzählige Steinzeugtöpfe in unterschiedlichster Größe aufgereiht<sup>113</sup>. Die Aufnahme belegt zugleich, dass noch Anfang des 20. Jahrhunderts Steinzeugtöpfe die obligatorischen Abfüllgefäße für Senf darstellten. Im 19. und frühen 20. Jahrhundert wurde ebenfalls in privaten Haushalten Senf für den Eigenbedarf angesetzt, wie Kochbücher der Zeit belegen. Zum Beispiel empfahl Marie Susanne Kübler in diesem Fall, den Senf „in steinernen oder porzellanenen Töpfen [zu] halten, die gepropft und verpicht werden können.“<sup>114</sup>

Für das 19. Jahrhundert kann der Westerwald als das bedeutendste Produktionszentrum für Senfgefäße aus Steinzeug angenommen werden. Frachtkähne transportierten nachweislich ganze Ladungen von bestellter Ware aus Westerwälder Steinzeug entlang des Rheins und belieferten die wichtigsten Senffabriken in Düsseldorf und Köln<sup>115</sup>.

Die dokumentierten Steinzeuggefäße und Abbildungen in den Westerwälder Warenverzeichnissen zeigen (Abb. 9 und 8), dass für den Senfhandel bis um 1870 im Westerwald überwiegend schwach gebauchte, hohe Henkeltöpfe auf der Scheibe gedreht und vielfach mit dem Markenzeichen der jeweiligen Senffabrik bemalt wurden. Nach dem Abfüllen des Senfes verschloss man die Töpfe mit breiten Korken, versiegelte sie mit Lack und spannte abschließend Pergament oder Papier darüber. Die Versiegelung des Korkens schützte den Senf nicht nur bis zum Öffnen der Gefäße vor dem Austrocknen. Siegel dienten außerdem dazu, die garantierte Qualität einer Senfmarke zu sichern.

Seit den 1880er Jahren kam dem Artikel des Senftopfes in den Westerwälder Verzeichnissen eine neue Bedeutung zu, woraus sich ein gesteigerter Bedarf an Senftöpfen im Lebensmittelhandel vermuten lässt. Die Form des Senftopfes trat nun in den Warenkatalogen teils mit, teils ohne eine Handhabe auf und wurde in vielfältigen Formvarianten angeboten. So führte Julius Wingender & Co. aus Höhr in den 1880er Jahren „Senftöpfe“ unbekannter Form mit oder ohne Henkel in drei Größen mit 0,125 l, 0,25 l und 0,5 l Volumen<sup>116</sup>. Die Steinzeugfabrik von Clemens Quirnbach in Höhr fertigte in den 1880er Jahren neben diversen anderen kleinen Gefäßformen wie „Tintenfassern“ oder „Salbenkruken“ ebenfalls „Senfkruken in 12 verschiedenen Mustern nach extra Zeichnung“<sup>117</sup>. Als Verkaufseinheit nannte er 1.000 Stück. Quirnbach unterhielt der Artikelauswahl und der hohen Verkaufseinheit zu Folge eine jener „Büssjes-Eulereien“ des Kannenbäckerlandes, in denen die Wirker große Mengen an Kleinsteinzeug „vom Stoß“ beziehungsweise „vom Stock“ drehten<sup>118</sup>. Als zum ausgehenden 19. Jahrhundert die Fertigung von Zylinderformen mithilfe des Eindreh- und Pressverfahrens mechanisiert wurde, war auch bei Senfgefäßen der Wechsel zur Zylinderform, mit der die Produktionskosten merklich gesenkt werden konnten, die Folge. Zahlreiche Beispiele in den Sammlungsbeständen belegen, dass seit den



Abb. 20 Birnförmiger Krug, Westwald, Höhr?, um 1700/1. Hälfte 18. Jahrhundert. Stadt Köln, Museum für Angewandte Kunst, Inv.Nr. Z 131.

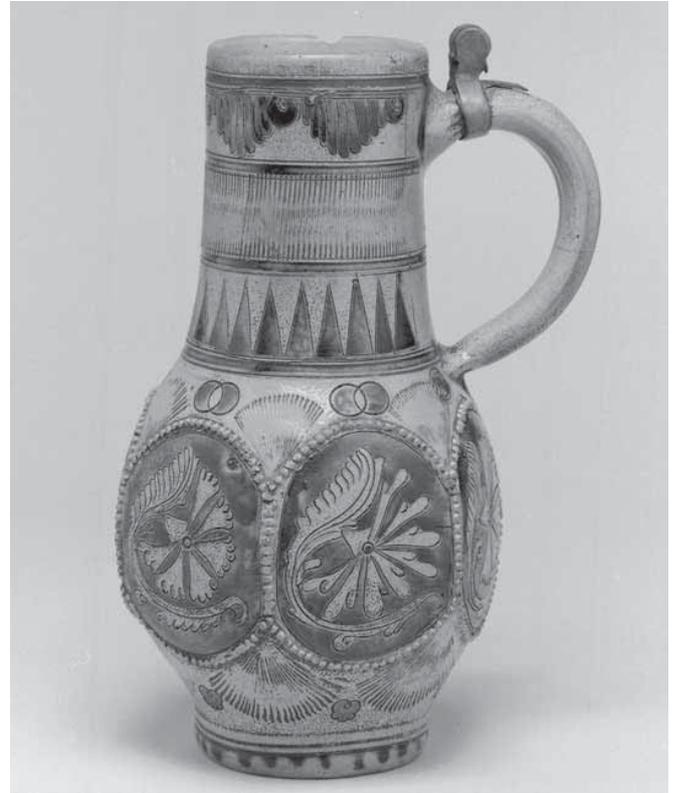


Abb. 21 Birnförmiger Krug, Westwald oder Hessen, 2. Hälfte 18. Jahrhundert. Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg, Inv.Nr. Kl. 11119.

mehr als birnförmig einzustufen wäre, wird mit Rücksicht auf die genuine Form die Bezeichnung „Birnform“ beibehalten.

Als formale Vorläufer der Birnkanne sind die birnförmigen Krüge zu sehen, die im Westwald vom ausgehenden 17. Jahrhundert an produziert wurden. Während diese noch keine Fußzone, sondern einen mehrfach profilierten, eingezogenen, niedrigen Stand haben, weist der zylindrische Hals bereits eine Kehlung und die plastische Abstufung von Hals zur Mündungszone auf, wie sie später bei den birnförmigen Kannen vorhanden sind (Abb. 20)<sup>15</sup>. Im 18. Jahrhundert entstanden auch Krüge mit nahezu glatter Wandung an Hals und Mündung mit nur flachen Kehlungen (Abb. 21), die von ausgewanderten Kannenbäckern auch andernorts weiterproduziert wurden<sup>16</sup> und von Töpfern der Südwesteifel im Gegensatz zum Westwald als Kannen hergestellt worden sind<sup>17</sup>. Während die Birnform mit nahezu glatter Wandung aus den Westwälder Sortimenten spätestens im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts verschwand, fanden ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts die bereits erwähnten Birnkrüge mit der auffälligen Halsgestaltung ihre Weiterent-

wicklung in den birnförmigen Kannen, die seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit der Handelsbezeichnung „Frankfurter Kanne“ und „Französische Kanne“ in den Warenverzeichnissen in Erscheinung treten. Deren Hauptunterscheidungsmerkmale, die in den anschließenden zwei Kapiteln analysiert werden, sind die unterschiedlich hohe, zurückgesetzte Mündungszone, die differierende Lage der Fußkehlung sowie die Dekortechnik. Sehr ähnliche Birnkanne kommen auch in den Westwälder Filialen des 18. Jahrhunderts in Adendorf bei Bonn, im elsässischen Betschdorf und im niederbayerischen Pfarrkirchen vor.

Die Birnform der Westwälder Kannen, die in den Sortimenten des 19. und 20. Jahrhunderts als „Frankfurter Kanne“ und „Französische Kanne“ vertreten ist, diente vornehmlich zum Ausschank von Kaltgetränken wie dem Apfelwein, wozu sich ihre Form hervorragend eignete. Der größte Teil der Flüssigkeit lag in der Bauchung, in welcher aufgrund der Materialeigenschaften des Scherbens der Wein gut temperiert blieb, nachdem er aus den in Kellern lagernden Holzfässern abgezapft worden war. Der hohe, im Verhältnis zur Bauchung enge Hals lässt noch

soviel Sauerstoffaustausch zu, wie der Wein zum „Atmen“ braucht. Das augenfällige Merkmal, eine abgestufte Halskante, bot neben einem ästhetischen Akzent offenbar auch den funktionalen Vorteil, dass nämlich die vom Ausguss herablaufende Flüssigkeit von der Kante aufgefangen wurde.

#### „Frankfurter Kanne“

Die schon im 18. Jahrhundert ausgebildeten formalen Merkmale der „Frankfurter Kanne“ wurden nahezu unverändert bis in das zweite Drittel des 20. Jahrhunderts beibehalten, danach fiel diese Form aus dem Westerwälder Warensortiment heraus. Zu dieser im Folgenden zu erläuternden Feststellung führt letztlich die Analyse des Objektbestandes der fest datierbaren Gefäße mit Beispielen aus dem 18. bis 20. Jahrhundert sowie die Sichtung der Warenverzeichnisse.

Bei der Frankfurter Kanne erhebt sich eine Kugelbauchung über einer eingezogenen, hohen, zylindrischen Fußzone, die eine blaue Kehle und mehrere Rillen aufweist. Der eingezogene zylindrische Hals ist im Vergleich zur Fußzone etwas höher und verleiht dadurch dem Gefäß seinen birnförmigen Umriss. Auffällig ist die Kante am Hals, über welcher eine hohe, leicht verjüngende Mündungszone zurückspringt. Am Hals selbst befindet sich eine geblaute Kehle, während direkt über der Kante ein geblautes Profilband angebracht ist. Sowohl die Kante, als auch die hohe, eingezogene Mündungszone sind charakteristische Kennzeichen der Frankfurter Kanne. Die Mündung ist gerundet und mit einer kleinen gedrückten Schnauze versehen. Der Bandhenkel ist stets waagrecht auf Höhe der Halskante angarniert und wird c-förmig stumpf (Kat.Nr. 202) oder leicht tangential (Kat.Nr. 215) an der oberen Bauchhälfte angarniert. Dabei kann der untere Henkelansatz einfach verstrichen sein oder in einem plastischen Keil auslaufen (Kat.Nr. 201). Diese formalen Kriterien weisen schon eine ins 18. Jahrhundert zu datierende Kanne (Kat.Nr. 199) sowie drei fest datierte Kannen aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf (Kat.Nr. 203, 204, 205). Zu ihnen gehört auch ein so genannter „GH-Krug“ (Kat.Nr. 203) aus der Gruppe der mit Buchstaben signierten Gefäße<sup>18</sup>. Bei diesen handelt es sich um birnförmige Kannen, darunter auch Frankfurter Kannen, mit auf der Schauseite eingeritzten und bemalten Buchstaben, die als Abkürzung für politische Herrschaftsbereiche stehen, in denen die Kannen als offizielle Schankgefäße zum Einsatz kamen<sup>19</sup>. So steht „GH“ für das Großherzogtum Hessen oder „HN“ für das Herzogtum Nassau. Die Geltungsdauer der gesetzlichen Bestimmungen für das jeweilige Eichmaß in den einzelnen Gebieten steckt jeweils den Entstehungszeitraum für diese Gefäße ab; die buchstabensignierten Gefäße sind daher zwischen 1817 und 1866 zu datieren. Solche Kannen können allerdings sowohl aus dem Westerwald als auch aus Hessen stammen. Die Zuweisungen sind bei vielen dieser Objekte noch nicht gesichert, mit Ausnahme der Frankfurter Kannen, die nur im Westerwald gefertigt wurden.

Der genannte „GH-Krug“ Kat.Nr. 203, eigentlich eine Kanne, ist in Redtechnik mit der Jahreszahl „1827“ versehen, die von einem Kranz umrahmt ist. Bei den beiden anderen datierten Kannen sind der Kranz und die Zahlen „1847“ und „1851“ mit Kobaltmalte aufgemalt (Kat.Nr. 204 und 205). Die in stilisierten Kranzkartuschen eingefassten Jahresangaben waren ein sehr beliebtes Motiv im zweiten Drittel des 19. Jahrhunderts. Es findet sich gleichermaßen bei anderen Gefäßformen aus Steinzeug, Irdenware, Steingut und Porzellan wieder. Meist zu einem bestimmten festlichen Anlass in Auftrag gegeben, bieten sie der heutigen Forschung Anhaltspunkte bei der Entwicklung chronologischer Formenreihen.

An den seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstandenen, noch erhaltenen Frankfurter Kannen können im Vergleich zu den früheren keine formalen Veränderungen festgestellt werden. Die Warenverzeichnisse spiegeln diesen Zustand in ihren Abbildungen von diesen Kannen wider, indem ihre wesentlichen Merkmale, die Halskante und hohe Mündungszone, deutlich herausgestellt sind<sup>20</sup>. Abweichend von den realen Gefäßen werden hier allerdings die Henkel ohrenförmig wiedergegeben, offensichtlich eine gestalterische Freiheit des Zeichners. Ziemlich detailgetreu hingegen sind die Darstellungen der Frankfurter Kannen in dem bereits erwähnten Preisverzeichnis der Vereinigten Steinzeugfabriken aus dem Jahr 1926<sup>21</sup>.

Von den mit Jahreszahlen versehenen Gefäßen abgesehen lassen sich hinsichtlich formaler Kriterien keine genaueren Datierungszeiträume festlegen. Es besteht jedoch die Möglichkeit, zeitliche Zuweisungen anhand des Dekores vorzunehmen. Gewichtet man die Häufigkeit von vorkommenden Dekoren auf den untersuchten Objekten, so fällt auf, dass ein auf der Schauseite eingeritztes rechteckiges Feld überwiegt. Dieses wird über die gesamte vordere Gefäßfläche bis zur Seitenmitte geführt. Nachzuweisen ist es sowohl auf der Frankfurter Kanne des späten 18. Jahrhunderts (Kat.Nr. 199), als auch auf den Gefäßen des 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts<sup>22</sup>. Diesen Sachverhalt vermitteln ebenfalls alle Warenkataloge, die sich seit den 1870er Jahren erhalten haben.

Der Rahmen und der darin enthaltene Dekor wurden mit einem Redholz eingetieft, wobei die Dekorfläche Fuß- und Halszone miteinbezieht. Überwiegend füllt ein florales Motiv oder noch bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Tierdarstellung das zentrale Dekorfeld aus. Im 18. Jahrhundert arbeiteten die Töpfer außerdem noch mit der damals üblichen Stempeltechnik (Kat.Nr. 199). Die Motive und die Umrandung waren stets geblaut (Kat.Nr. 200). Dieses Prinzip der Verzierung geben die Preislisten noch im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts wieder<sup>23</sup>, während gleichzeitig andere Warenkataloge eine Variante dieses Dekores präsentieren<sup>24</sup>. Das rechteckige Feld wird anstatt eines einzelnen Motivs mit einem flächendeckenden Muster verziert, wie zum Beispiel bei

Kugelbauchige Kanne mit hohem Hals . . . . .	160	<b>Konische Schüssel</b> . . . . .	218
„Zinnwerkskanne“ . . . . .	160	Doppelhenkelschüssel . . . . .	218
„Weinkrug“ . . . . .	161	„Milchentraher“ . . . . .	218
<b>Konische Kanne mit Schnauze</b> . . . . .	165	Schüssel ohne Handhabe . . . . .	220
„Straßburger Kanne“, „Gebrauchs- und Bierkanne“, „Reifenkanne“ . . . . .	165	„Milchsatte“ . . . . .	220
<b>Kanne mit Tülle</b> . . . . .	168	<b>Zylindrische Schüssel</b> . . . . .	223
Bauchige Kanne . . . . .	169	„Hasenfutternapf“ . . . . .	223
Zylindrische Kanne . . . . .	170	<i>Sabine Zühlcke</i>	
„Kaffeekanne, Niederländer Form“ . . . . .	170	<b>TELLERFORMEN</b> . . . . .	224
„Geformte“ Kanne . . . . .	171	<i>Sabine Zühlcke</i>	
<i>Sabine Zühlcke</i>		<b>BECHER- UND TASSENFORMEN</b> . . . . .	227
<b>KRUGFORMEN</b> . . . . .	173	<i>Sabine Zühlcke</i>	
<b>Bauchiger Krug</b> . . . . .	173	<b>DIE ENTWICKLUNG DER SORTIMENTE</b> . . . . .	229
Birnförmiger Krug . . . . .	174	Formenrepertoire um 1850 . . . . .	230
Krug mit engem Hals . . . . .	174	Veränderungen bis zum Zweiten Weltkrieg . . . . .	233
„Weithalsbauchkrug“ . . . . .	174	Formenrepertoire seit 1942 . . . . .	238
Krug mit weitem Hals . . . . .	176	<i>Sabine Zühlcke</i>	
„Oberländer Milchtopf“ . . . . .	176	<b>ERGEBNISSE</b> . . . . .	241
Hochgebauchter Krug . . . . .	179	<b>ANHANG</b>	
„Pardune“ . . . . .	179	Literatur zum Textteil . . . . .	246
<b>Zylindrischer Krug</b> . . . . .	182	Gewährspersonen und befragte Werkstätten . . . . .	252
„Bayrischer Bierkrug“ und „Württembergischer Bierkrug“	182	Dokumentierte Sammlungen an Westerwälder Gebrauchsware . . . . .	253
<i>Christine Dippold</i>		Konsultierte Archive . . . . .	253
<b>FLASCHENFORMEN</b> . . . . .	191	Abkürzungsverzeichnis . . . . .	254
<b>Bauchige Flasche</b> . . . . .	191	Bildnachweis . . . . .	254
Henkelflasche . . . . .	191	<i>Dagmar Scheja</i>	
„Enghalsbauchkrug“ . . . . .	191	<b>VERZEICHNIS DER HERSTELLER VON STEINZEUGGESCHIRR IN DEN ORTEN HÖHR-GRENZHAUSEN, RANSBACH-BAUMBACH UND HILLSCHIED VON 1850 BIS IN DIE 1960ER JAHRE</b> . . . . .	255
<b>Zylindrische Flasche</b> . . . . .	194	Quellen . . . . .	257
Henkelflasche . . . . .	194	Gliederung und Handhabung . . . . .	258
„Mineralwasserflasche“ . . . . .	195	<b>Höhr-Grenzhausen</b> . . . . .	261
schlank: „Weisser Krug“ . . . . .	197	<b>Ransbach-Baumbach</b> . . . . .	336
breit: „Krug für Korkverschluß“ . . . . .	198	<b>Hillscheid</b> . . . . .	364
für Patentverschluss: „Krug für Patentverschluß“ . . . . .	201	<b>Anhang</b>	
mit Aufschrift: „Schnapsflasche“ . . . . .	202	Quellenverzeichnis . . . . .	370
Flasche ohne Handhabe . . . . .	202	Literatur zum Firmenverzeichnis . . . . .	371
breit und mit ausbiegendem Hals: „Materialkrug“ . . . . .	202	Verzeichnis der zitierten Ausstellungen . . . . .	373
mit weiter Mündung: „Einkochkrug“ . . . . .	203	Abkürzungsverzeichnis . . . . .	374
mit abgeplatteten Seiten: „Wärme-Krug“ . . . . .	206		
Tendenzen . . . . .	207		
<i>Sabine Zühlcke</i>			
<b>SCHÜSSELFORMEN</b> . . . . .	210		
<b>Gebauchte Schüssel</b> . . . . .	210		
Doppelhenkelschüssel . . . . .	211		
Schüssel ohne Handhabe . . . . .	214		
„Eßnapf“ . . . . .	215		