

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 21

Artikel: Porzellan von heute
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541022>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Porzellan von heute

L. Mit dem Teller, den Ihr Kellner oder Ihre Serviertochter dem Gaste vorsetzt, überreichen sie dem letzteren die Visitenkarte Ihres Geschäftes: Ausdruck einer kultivierten Gaststätt, einer bescheidenen Speisehalle, einer gepflegten oder einer ungepflegten Tafel, Ausdruck auch von Hygiene und Sauberkeit. Immer, wenn wir uns irgendwo und irgendwann zu Tische setzen, geben uns die Frühstückstassen, der Suppen- oder der Hors d'œuvres-Teller einlässlichen Aufschluss über diese, keinem modernen Menschen nebensächlichen Dinge.

Porzellan ist das Kleid der heutigen Tafel: hell und freundlich und in seinem Dekor dem Milieu, der Umgebung angepasst soll es sein; denn „Kleider machen Leute“.

Längst sind wir uns darüber im Klaren — die neuzeitliche Ernährungswissenschaft hat es uns überdies bewiesen —, dass die Atmosphäre einer Gaststätte, d. h. die Harmonie der Umgebung auf das Wohlgefühl des Essenden, auf seinen Appetit und auf seine Verdauung von nicht zu unterschätzendem Einfluss sind. Ja, die heutige Krankenernährung erblickt geradezu einen Teil ihrer Aufgabe darin, dem Patienten, oder dem Rekonvaleszenten die Nahrungszufuhr durch Beeinflussung der äusseren Umstände so angenehm als möglich zu machen, um dieser Art ein Optimum an Wirkung zu erzielen. Dass dem „Essgeschirr“ nach dieser Richtung hin eine wichtige, ja zum Teil ausschlaggebende Rolle zufällt, wer wollte es bestreiten? Denn, ob wir uns als Kurgast in einem sonnigen Berghotel, als gehetzter Kaufmann im Boulevard-Restaurant, oder als bescheidener Alltagsbürger in unserer Pension zu Tische setzen, immer wieder lassen wir uns durch scheinbar nichtige Kleinigkeiten, Äusserlichkeiten in unserer Stimmung beeinflussen.

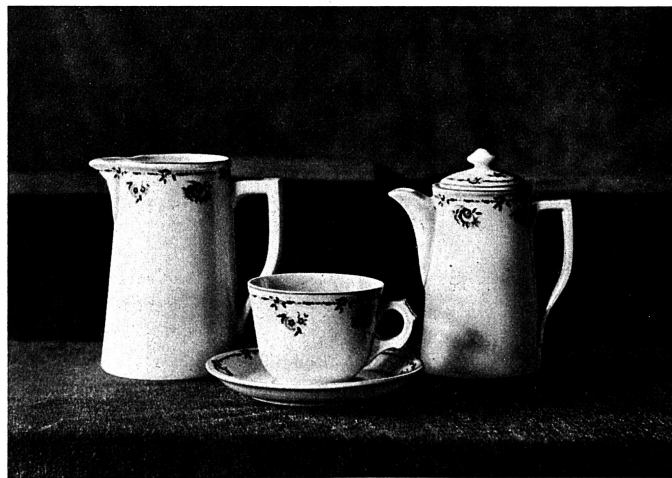
Geschichtliches.

„Essgeschirr“ von heute heisst Porzellan! — Das war nun allerdings nicht immer so. Während Jahrtausenden haben sich die Bewohner der westlichen Hemisphäre ohne Porzellan zu helfen gewusst, während die Kulturträger im „Reiche der Mitte“ dessen Fabrikationsgeheimnis wie ihren Augapfel zu hüten wussten. Erst 1518 brachten die seefahrenden Portugiesen die ersten Versuche zur Herstellung eines europäischen Porzellans hervor. Doch ihre Anstrengungen blieben erfolglos: Sie hatten die Sache doch nicht richtig abgucken. Fast zweihundert Jahre später gelang es dem Dresdener Philosophen und Mathematiker Ehrenfried Walter von Tschirnhaus (1651—1708), ein brauchbare Lösung zu finden. Er errichtete die ersten Glashütten in Sachsen und stellte darin ein dem Porzellan ähnliches Erzeugnis her. Sein Schüler, der Berliner Apotheker Friedrich Böttger (1682—1719), der als Adept nach Wittenberg fliehen musste, von dort durch August den Starken nach Dresden gebracht und zu alchemistischen Versuchen angehalten wurde, vollendete des Meisters Werk. Er fand zwar nicht das von seinem königlichen Herrn gewünschte Rezept, um auf chemischem Wege Gold zu machen, aber auf Grund der Tschirnhaus'schen Erfindung gelang ihm die Herstellung des Porzellans, worauf er 1710 Direktor der neugegründeten Meissener Porzellanfabrik

wurde, der ältesten Porzellanmanufaktur des Kontinents. Nach einem Jahrzehnt erfolgte die Gründung der Wiener Manufaktur (1720) und nach weiteren zwanzig Jahren (1740) jene von Höchst a. M., der sich dann in ziemlich rascher Reihenfolge jene von Fürstenberg (1744), Nymphenburg (1747), Berlin (1750), Kopenhagen (1754), Frankenthal (1755) und St. Petersburg (1756) anschlossen: Es war die Porzellanmanufaktur zum Schmuckstück der Höfe geworden. Ihre Erzeugnisse entsprachen aber auch vorzüglich dem Geiste der Zeit, dem Rokoko, und vielleicht hat ein anderer wichtiger Faktor zur Ausbreitung des Porzellans, besonders als „Essgeschirr“, grösseren Vorschub geleistet, als allgemein angenommen wird: Seine Erfindung fällt mit der Einführung des Kaffees als europäisches Hausgetränk zusammen! Zweifellos aber hatte die Erfindung des Porzellans eine Verfeinerung der Ess-Sitten zur Folge. Der tägliche Umgang mit dem feinen, zerbrechlichen Tafelgeschirr von heute musste ein anderer werden, als jener mit den metallenen, hölzernen oder irdenen Gefässen des Mittelalters.

Rohstoffe und Herstellung.

Rohstoffe für das Porzellan sind die Tone und Kaoline, das sind Zersetzungsprodukte von Feldspat. Kaolin spielt die überwiegende Rolle, aber es genügt allein zur Herstellung des durchscheinenden und weissen Porzellans nicht. Man braucht hierzu noch Flussmittel, insbesondere Feldspat und zwar in der Hauptsache Kalifeldspat. Als dritter Bestandteil kommt noch Quarz (Quarzsand) in Betracht. Der Zusammensetzung nach bestehen Hartporzellane im allgemeinen aus 45—55% Kaolin, 20—30% Feldspat und ebensoviel Quarz. Feldspat und Quarz werden gemahlen, dem Mahlprodukt wird das lockere Kaolin beigegeben. Alles zusammen wird sehr fein vermahlen. Von der Güte der Mischung hängt zum Teil auch die Güte des Porzellans ab. Gewisse geringe andere Zusätze haben



Freundlich ansprechendes Frühstücksgeschirr mit einer besonders für gastgewerbliche Betriebe passenden Brundtrockbordüre



Hotel Löwen (mit Schlaufe)
Altes Muster



Hotel Löwen (mit Wappen)
Neuer, in Langenthal ausgeführter Entwurf

Gegenüberstellung als Zeichen der Wandlung des Zeitgeschmackes

vielelei Aufgaben zu erfüllen, die zu erläutern hier zu weit führen würde.

Die Herstellung erfolgt durch Formung (mit der Hand auf der Drehscheibe), oder durch Giessen (wobei der Schlicker, d. i. die mit Wasser zu Brei angesetzte Mischung, in die Gipsformen eingegossen wird). Aus der Form werden die Stücke verputzt und getrocknet. Sie kommen hierauf in den Glühraum, wo sie sich in einer Temperatur von 900° verfestigen. Damit die Flamme nicht an die Stücke heran kann, werden diese vorher in Schamottkapseln gesetzt und letztere im Ofen aufgeschichtet. Dann werden sie glasiert und nochmals in einer Temperatur von 1400—1450° gargebrannt, bei welchem Prozess der Scherben erst eigentlich fest wird, indem der Feldspat die ganze Masse durch und durch verkittet und verglast. Diejenigen Stücke, welche Aufglasur-Verzierungen erhalten sollen, werden nun erst bemalt (die unter Glasur bemalten sind bereits fertig) und dann wird nochmals die Bemalung bei 700—900° eingebrannt.

Hotel-Porzellan.

Das Hotelporzellan hat strengen Anforderungen zu genügen: Ein stets schönes und sauberes Aussehen, Haltbarkeit bei schroffem Erwärmen und Erkalten, grosse Härte der Glasur und Unangreifbarkeit von Glasur und Dekor durch chemische Einflüsse, wie Fruchtsäuren, Laugen usw.

Da sich beim Brennen des Porzellans stets ein verhältnismässig grosser Prozentsatz von kleinen Formverschiebungen oder anderen, fast unscheinbaren Fehlern ergeben, die dann bei der Qualitätssortierung ausgeschieden werden, so finden sich auf

man ja von vornherein den Teller flacher halten muss. Es ergeben sich hieraus durch das Senken mehr ungleichförmige Stücke als früher, die bei der Qualitäts-Sortierung ausgeschieden werden müssen. Die „moderne“ Form ist also weniger wirtschaftlich als die frühere und wirkt sich in der ersten Qualität verteuern aus.

Individualität der Form und des Dekors im Porzellangeschirr, sind zwei Momente, durch welche der heutige Gaststättenbetrieb recht vorteilhaft auf seine Gäste wirken kann. Dass die einzige schwei-



Dreifarbige (rot, blau u. gelb), sehr wirkungsvolle Vignette der neuesten Langenthaler Porzellanfabrikation

zerische Porzellanfabrik, jene in Langenthal, gerade auch auf diesem Gebiet seit Jahren Hervorragendes leistet, ist eine erfreuliche Tatsache, die wir umso dankbarer anerkennen wollen, als wir vor deren Auftreten nach dieser Richtung hin von den ausländischen Manufakturen nicht gerade verwöhnt wurden. Es gab damals einfach die Tee- oder Kaffeetasse, den Suppen- und anderen Teller, Marke „Hotel“, mit dem stereotypen Monogramm oder einer nichtssagenden Vignette. Die bahnbrechende Neuerung der Langenthaler Manufaktur, die es verstanden hat, durch Heranziehung einheimischer Dekor-künstler Charakter und Rasse, Individualität und bodenständige Eigentum zum äusserlich sichtbaren Ausdruck unseres Tafelgeschirrs zu bringen, verdient eine weitgehende Würdigung. Dass es der schweizerischen Manufaktur, in deren Leitung von Anbeginn führende Hotelfachleute sassen, überdies gelang, für unsere Hotellerie Formen zu schaffen, die es jedem Betrieb ermöglichen, Geschirr der Eigentart seiner Geschäftsnatur anzupassen und mithin zu einem harmonischen Ganzen werden zu lassen, das hat ihr wohl auch den verdienten Eingang in zahlreiche Grosshotelbetriebe des Auslandes verschafft. Sie hat sich um die Emanzipation eines wichtigen Teiles des auf den Gast einwirkenden Gepräges unserer Hotellerie und unseres Restaurantgewerbes ein dauerndes Verdienst erworben.

Ratschläge zur Behandlung des Porzellans.

Beim Anwärmen nicht zu viele Teller aufeinanderstellen.

Porzellan nie zusammen mit Metallgeschirren abwaschen. — Gut spülen und sofort trocknen. — Fruchtsäure, Speiseresten von rohen Früchten greifen die Farbe des Dekors an.

Tassen nicht säulenartig ineinanderschoben, sondern pyramidenartig aufschichten, die Öffnung nach unten, den Boden nach oben.

Wegen mangelhafter Behandlung unansehnlich gewordenes Porzellan kann nur mit Salz- oder Salpetersäure (12 bzw. 33% Konzentration) oder mit dem besonders zu empfehlenden Putzmittel VIM gereinigt werden.

dem Markt stets Posten von zweit- oder drittklassigem Porzellan. Diese sogenannte Ausschussware ist meist auch zu sehr herabgesetztem Preise zu erhalten und auf alle Fälle der Anschaffung von billigem Steingutgeschirr vorzuziehen. Steingut ist im Scherben nicht so dicht, wie Porzellan; es ist viel poröser. Infolgedessen ist es auch nicht so fest, bricht viel leichter und neigt besonders zum Splintern. Ist aber irgendwo ein Splitter abgegangen, so saugt der poröse Steingut-Scherben dort begierig alle Feuchtigkeit auf, sodass die beschädigten Stellen schmutzig und unansehnlich werden, wovon man sie nicht mehr reinigen kann.

Es besteht heute das Bestreben, die Teller immer flacher zu erhalten. Diese Forderung greift nicht unwesentlich in die Gesteigungskosten hinüber. Denn beim Garbrand des Porzellans erweicht nicht nur die Glasur, sondern auch der Scherben. Infolgedessen senkt sich der Rand des Tellers, somit muss er bei der ersten Formung steiler gestaltet werden. Je mehr man aber den endgültigen Rand wagrecht haben will, desto mehr senkt er sich beim Brennen, da



Dieses Dekor des Hotels Berghaus (mit Mattgoldzackenrand und Naturgetreu reproduzierten Alpenblumen) trägt echt schweizerischen Charakter und zeugt von gut angepasster Individualität