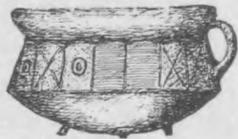


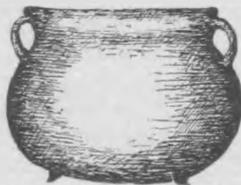
Ueber Taternöpfe.

Von Dr. Heinz Knorr, Berlin.

Als mich auf meiner Studienreise Herr Schellbach durch das Rakeburger Museum führte, fiel mir ein unscheinbarer Henkeltopf auf, der in einem Schauschrank stand. Dieses schwarze Gefäß sieht in seiner ganzen Art fast vorgeschichtlich aus, und doch könnte es von Zeiten erzählen, die knapp hundert Jahre zurückliegen. Wir haben also einen durchaus neuzeitlichen Topf vor uns. Taternpötte heißen sie im Volksmunde, obwohl sie gar nichts mit den Tatern = Tataren (Ausdruck für Zigeuner) zu tun haben, sie stellen vielmehr ein jüt-



Henkeltopf - Lübeck.



Kugeltopf Parchim



Ranne - Lübeck.

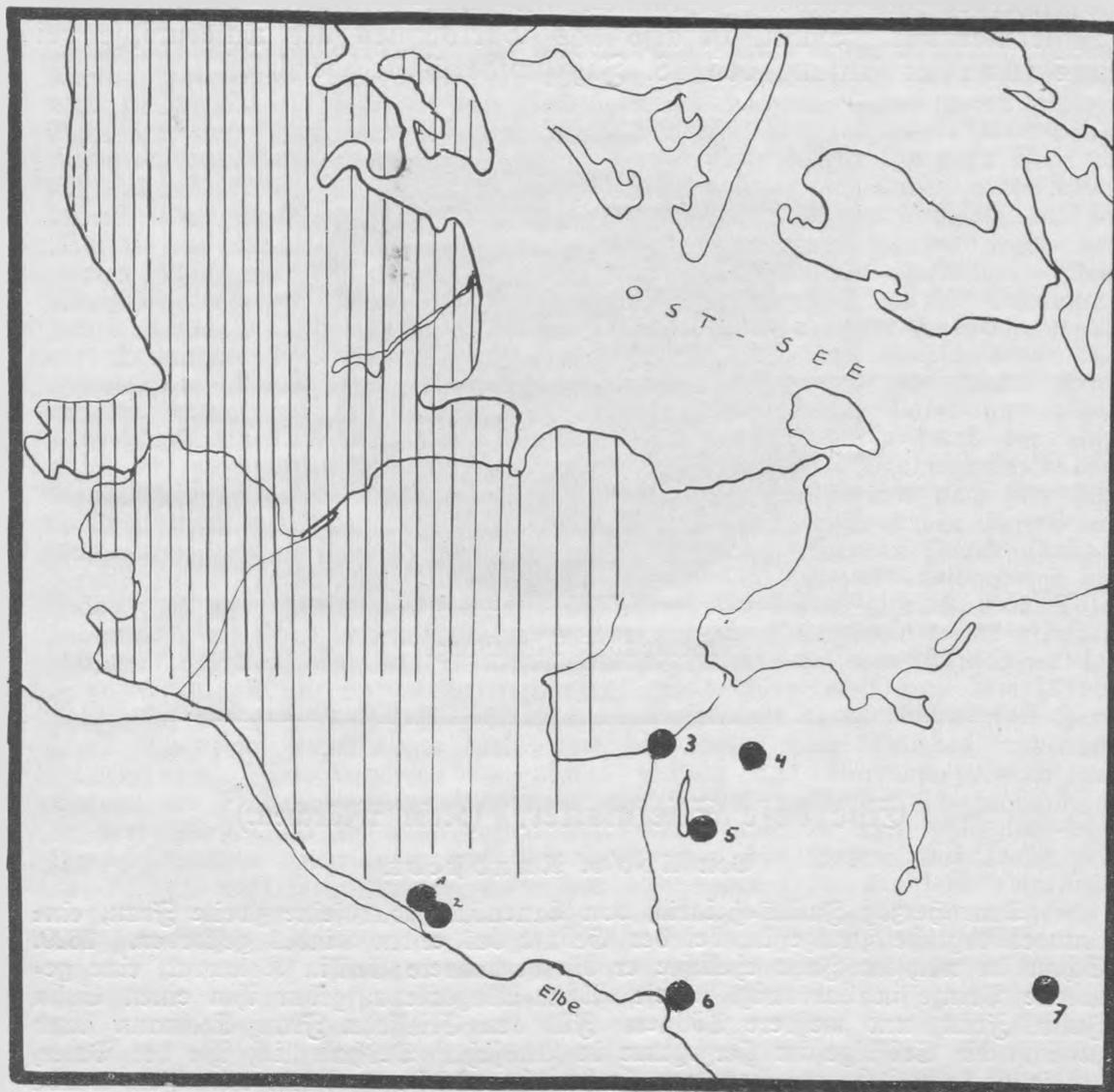
ländisches Erzeugnis dar. Im 18. und 19. Jahrhundert zogen dänische Handelsleute mit Pferd und Wagen durch das Land und verkauften dieses Geschirr, das bei den Hausfrauen wohl wegen seiner Eigenart sehr beliebt und begehrt war. Es prägte sich wegen seiner Herkunft auch der Name Jütenpötte.

Das sind nun schon mehr als $\frac{3}{4}$ Jahrhunderte her, seitdem die letzten Händler durch Schleswig-Holstein und Mecklenburg zogen. Der preußisch-dänische Krieg, neue Zollschranken brachten den Handel allmählich ins Stocken, und die Rufe der Dänen „Sorte Pött, Jydepotter!“ (Schwarze Töpfe — Jüten-Töpfe) sind längst verklungen.

In Westjütland in der Heidegegend bei Varde, Thorstrupp u. a. Orten stehen große Tonlager an. Hier entwickelte sich eine Tonindustrie, nicht mit großen Fabriken, sondern in kleinen Betrieben; die Arbeitskräfte stellten vielfach auch Frauen. So seltsam wie die Gefäße sind, so seltsam ist auch ihre Herstellungsart. Zur Formung wurde überhaupt keine Töpferscheibe benutzt, auf einem flachen Stein formten geschickte Hände die Gefäße ohne jegliche Hilfsmittel aus einem Tonklumpen. Und daraus erklären sich schon gewisse Eigenarten, z. B. die oft teilweise kantig zurechtgeschnittene Gefäßwandung — eine Art Facettenbildung —, was ja bei dem Gebrauch der Töpferscheibe gar nicht üblich ist. Die meisten Jütentöpfe sind kugelförmig, große Kugeltöpfe mit weit ausladendem Rand, die als Kochkessel dienten. Es scheint fast, als ob die mittelalterliche Keramik mit ihren Kugeltöpfen noch einmal auflebt, während doch sonst nur die kugelförmigen, dreibeinigen Grapen aus Eisen oder Bronze die alte Form bis in die Neuzeit hinübergerettet haben. Unser Rakeburger Topf ist etwas kleiner und mehr als Kochtopf zu bezeichnen, hat auch einen Standboden, während die großen Kessel drei kleine, dicht zusammensitzende, und wiederum kantig zugeschnittene Füßchen haben. Als Handhabe dienen ein oder zwei Henkel am Rande. Neben dieser charakteristischen Form wird auch anderes Haushaltsgeschirr gearbeitet: kleine Kaffeekannen, offene weitmundige Schalen, Trinkbecher u. a.

Nach der Formung und flüchtiger Trocknung werden die Gefäße mit einem Tonschlamm überstrichen und kommen dann in die Trockenöfen, d. h. man hob eine Grube aus, deren Sohle mit Torfmull bedeckt wurde. Dann legte man über die Grube in gewissen Abständen lange Stangen, auf die die Gefäße mit der Öffnung nach unten gestellt wurden. Der in Brand gesetzte Torfmull trocknete langsam die Gefäße aus, die auf diese Art und Weise vier bis fünf Tage lang geschmaucht wurden. Im nächsten Arbeitsgang wurde die Keramik verziert, was man auch glasieren nannte. Mit einem glatten Feuerstein wurde die Verzierung eingerieben: Striche, Kreuze, Kreise und andere Muster, wie unsere Abbildungen zeigen. Ein leichter Druck glättete die stumpfe Oberfläche und verursachte glänzende Striche und Muster; teilweise sind auch ganze Flächen so ausschräffelt worden. So hat es auch den Anschein, als ob die Gefäße graphitirt seien. Recht beliebt sind ausgefüllte Kreise auf der inneren Gefäßwandung, aber nur bei kugelförmigen Töpfen mit weiter Öffnung. Unser Rakeburger Topf trägt dieses Muster sechsmal auf der Außenwandung.

Nach dieser Verzierung erfolgt nochmals ein Brand, um die Gefäße feuerfest zu machen. In einer flachen Grube werden die Gefäße schön aufgeschichtet und ineinander gestellt, dann mit Torfplaggen belegt und diese in Brand gesetzt, wobei das Feuer dauernd geschürt wird. Danach ist der Tütentopf gebrauchsfähig und reisefertig.



Die Verteilung der Tütentöpfe in Lauenburg und Mecklenburg.

- 1: Altona. 2: Hamburg. 3: Lübeck. 4: Schönberg.
5: Raseburg. 6: Boizenburg. 7: Parchim.

Abgesehen von der Verbreitung in Dänemark selbst, wurde das Geschirr besonders nach Schleswig-Holstein verhandelt und auch zu Schiff nach Hamburg gebracht. Weiter nach Süden wird er aber immer seltenerer Gast. (Vergleiche Verbreitungskarte.) In Lübeck, Hamburg, Altona ist er noch häufig, bei Herrn Buddin im Museum Schönberg fand ich einen aus Schönberg, unsern Raseburger Topf nicht zu vergessen, auch in Boizenburg sind Taterntöpfe gefunden. Aber dann hört das Vorkommen auf, und die beiden Stücke aus Parchim

(Museum Parchim), ein Kugeltopf und eine große Schale, sind die von ihrer Heimat am weitesten gereisten. Interessant ist es, daß in Boizenburg in den Scherbenschutthausen aus dem dortigen Stadtbrande von 1709, deren Material größtenteils Herr Lehrer Vick in das Boizenburger Heimatmuseum gerettet hat, schon eine Anzahl Satertopfscherben sich finden, zusammen mit jener bekannten buntglasierten Bauernkeramik. Damit ist also das Vorkommen der Satertöpfe bei uns schon im Anfang des 18. Jahrhunderts nachgewiesen.



Senfeltopf Raseburg.