

## Für Mahlzeiten mit gekochtem Ei

Eier-Menage mit Salzschale und 6er-Satz Eierbecher, um 1880

**BLICKPUNKT OKTOBER.** Zur Palette der seit dem Barock entwickelten Fülle von Tischgerätschaften zum komfortablen Servieren der verschiedenen Speisen gehören Eier-Menagen. Das Museum erhielt ein Exemplar mit Salzschale und sechs Eierbechern zum Geschenk. Es stammt aus ehemals Berliner Besitz.



Abb. 1: Eier-Menage mit Salzschale und 6er-Satz Eierbecher, um 1880. Prägung auf Unterseite eines Tablethenkels „805“. Alpaka, versilbert, gedrückt, gelötet, maschinell gearbeitet. Tablett H. 3,5 cm, Dm 31,3 cm; sechs Eierbecher je H. 6,3 cm, Dm 4 cm; Salzschale (mit Tablett verschraubt) H. 9,5 cm, Dm 5,8 cm. Inv.-Nr. HG 13303. Geschenk von Dr. Maria-Luise v. Graberg.

Das französische Wort „ménage“ ist mit Haushalt zu übersetzen und leitet sich vom lateinischen „mansio“ = Wohnung ab. Als Menagen werden gemeinhin kleine Gestelle mit Gefäßen für Salz, Pfeffer, Essig und Öl bezeichnet, die dem handlichen Servieren der Zutaten zum persönlichen Würzen während des Essens dienen. Für noble Tafeln des Barock wurden Menagen für Tafelgewürze und anderes bei Tisch Dargereichte sehr aufwändig aus edlen Materialien gearbeitet.

Menagen zum Auftragen gekochter Eier findet man häufig im englischen Silber. Hier tauchen sie seit den 1740er-Jahren bis in die Zeit des Art Déco auf. Auch in anderen Ländern waren sie verbreitet, zunehmend seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Sie wurden in verschiedenen Materialien, bis hin zu Meißner Porzellan, hergestellt. Meist tragen sie auf Gestellen mit mittigem Henkel oder Tablett mit Seitenhenkeln zwei bis acht Eierbecher, nicht selten mit dazugehörigen Löffeln und Pfeffer- und Salzbehältern.

Schon die alten Römer wussten, dass man gekochte Eier am Wegrollen hindern und bequem verzehren kann, indem

man sie in kleine Becher steckt. Vornehme Römer nutzten silberne Eierbecher, wie etwa ein Fund aus Pompeji belegt. Mit dem in der Renaissance einsetzenden Verfeinerungsschub in der Ausgestaltung der Tafelkultur kamen nobel gestaltete Eierbecher in Adelskreisen in Mode. Ludwig XV. (1710–1774) ließ das königliche Goldservice 1727 durch einen goldenen Eierbecher ergänzen. Als großer Freund des gekochten Eis begeisterte er seine Umgebung beim Diner, indem er die Spitze mit einem einzigen Messerhieb akkurat zu kappen verstand.

Eier wurden nicht nur senkrecht stehend, sondern auch quer liegend in Bechern mit entsprechender ovaler Öffnung verspeist. Georg Philipp Harsdörffer (1607–1658) bemerkte 1644: „Die Welschen eröffnen das Ey oben und wir Teutsche auf den Flächen oder den Seiten.“ In Jonathan Swifts (1667–1745) Roman „Gullivers Reisen“ (1726) kommt es im Lande Liliput gar zum handgreiflichen Streit

zwischen „Spitzendern“ und „Dickendern“ um den „richtigen“ Eiverzehr. Kompromissbereitschaft bekunden in der Museumssammlung die Doppel-Eierbecher Augsburgs



Abb. 2: Doppel-Eierbecher, Teil eines Reisemundzeugs. Augsburg, Johann Jacob II Biller, 1759–1761. Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg. Abb. aus Klaus Pechstein: Deutsche Goldschmiedekunst vom 15. bis zum 20. Jahrhundert aus dem Germanischen Nationalmuseum. Berlin 1987, S. 334.

ger Reisemundzeuge des 18. Jahrhunderts, die es erlaubten, das Ei auf „teutsche“ sowie auf „welsche“ Art zu essen, je nachdem, ob man die Bechenseite mit runder oder ovaler Öffnung als Standfuß benutzte; beim quer liegenden Ei konnte weicher Schaleninhalt gut mit Brot ausgetunkt werden, was man aber längst nicht mehr tut. Mit Raffinierung der Tischsitten gelangte Brottunken in den Ruch des Unfeinen. Dass sich schließlich die „Spitzender“ durchsetzten, hängt womöglich damit zusammen, dass der glanzvolle französische Hof im Barock auch in Bezug auf Tafelgerät und Tafelgepflogenheiten Stil bildende Impulse auf die europäische aristokratische Kultur ausübte, die als Elitekultur auf allgemeine Moden ausstrahlte.

### Augenschmaus

Die Graphische Sammlung des Museums besitzt eine um 1816/20 entstandene Entwurfszeichnung des Augsburger Goldschmiedes Joseph Seethaler (1799–1868) für eine Eier-Menage, in der auf einem Untersatz mit Mittelgriff zwei Hennen stolzieren, die jeweils einen Eierbecher auf dem Rücken balancieren. Man liebte vergnügliche Darreichungen von Essbarem, wofür auch der knapp 20 cm hohe Kinderengel ein Beispiel gibt, der mit einer Schubkarre ein Fass herbeirollt, aus dem sich Tischgenossen im Paris der 1750er-Jahre mit Senf bedienen konnten.

Bei der Eier-Menage, die das Museum als Geschenk erhielt, ist die Salzschale mit dem Tablett mittig verschraubt, was zeigt, dass der Entwerfer eine dekorative Gesamtwirkung anstrebte. Mit einem Eierkranz um die gefüllte Schale in der Mitte bot sie beim Servieren einen recht pittores-



Abb. 3: Joseph Seethaler: Entwurf einer Eier-Menage, um 1816/20. Germanisches Nationalmuseum, Nürnberg. Abb. aus Klaus Pechstein: Deutsche Goldschmiedekunst vom 15. bis zum 20. Jahrhundert aus dem Germanischen Nationalmuseum. Berlin 1987, S. 232.



Abb. 4: Senftopf, Antoine-Sébastien Durand, Paris, 1753–1756. Musée des Arts Décoratifs, Paris. Abb. aus Carl Hernmarck: Die Kunst der europäischen Gold- und Silberschmiede 1450 bis 1830. München 1978, Abb. 455 im Tafelteil.

ken Anblick. Wie bei Seethaler klingen hier Traditionen höfischer Tafelkultur nach, bei der manche Speisen, etwa exquisite Früchte oder Backwerk, in opulent gestalteten silbernen Körben, Schalen und Etageren höchst kunstvoll inszeniert und wie Blumen oder figürlicher Schmuck aus Silber oder Porzellan in das dekorative Ambiente festlicher Tafelfreuden eingebunden wurden.

### Weidenkörbchen für Gaben der Natur

Den Fußrand der Eierbecher ziert ein Perlband und zudem sind alle Teile inklusiv Salzschale und Tablett mit umlaufendem Rautenband-Dekor versehen. Bei dem Tablett, das mit leicht hochgezogenem Rand als flache Schale geformt ist, weckt es im Verbund mit den als ineinandergelegte Zweige gestalteten Henkeln die Vorstellung an Flechtwerk. Die an ein rustikales Weidenkörbchen angelehnte Gestaltung mochte, ähnlich wie die Hennen in Seethalers Entwurf, einen Hauch ländlicher Idylle auf den Frühstückstisch zaubern. Silbergerät mit Korbmotiven fand im Barock zunächst sehr gerne für die Präsentation von feinstem Tafelobst Verwendung. Als Körbchen wurden im 18. Jahrhundert auch Menagen gestaltet, wofür ein Exemplar aus dem Rijksmuseum in Amsterdam ein Beispiel gibt (Abb. Seite 4). Das Korbmotiv verbreitete sich seit dem 18. Jahrhundert besonders von England aus und fand – in schlichteren Formen, industrieller Serienfertigung und preisgünstigen



Abb. 5: Tablett der Eier-Menage mit Salzschale und 6er-Satz Eierbecher, um 1880.

Materialien wie Plated-Silber oder Alpaka („Neusilber“) schließlich fürs Servieren alltäglicher Tafelgenüsse im Familienkreis, so auch als Brotkörbchen, Verwendung.

Nicht nur bei Silberware, auch bei Porzellan findet man an Korbgeflecht angelehntes Dekor, so bei dem Service Neuosier (osier = Weidengeflecht) der Königlichen Porzellanmanufaktur in Berlin. Die Manufaktur legte das erstmals für König Friedrich II. (1712–1786) ausgeformte Rokoko-Service 1889 auf Veranlassung von Kaiser Wilhelm II. (1859–1941) neu auf. Schwungvolles „Eierköpfen“, wie es im 18. Jahrhundert der französische König liebte, galt allerdings zunehmend als verwerflich („brutal“). Zwar blieben dieser Form als munterem Geschicklichkeitsspiel beim Frühstück durchaus Anhänger erhalten. Statt ihrer



Abb. 6: Ständer für Tafelgewürze („plat de ménage“), wohl Isacq Samuel Bussard, Den Haag, 1767; Streudose von Pieter Kersbergen, Den Haag, 1767. Rijksmuseum, Amsterdam. Abb. aus Carl Hernmarck: Die Kunst der europäischen Gold- und Silberschmiede 1450 bis 1830. München 1978, Abb. 438 im Tafelteil.

sollen kultivierte Genießer des Frühstückseis es aber oben anklopfen, dann vorsichtig abschälen und, damit nichts verbröseln oder beim weich gekochten Ei vertropft wird, ebenso vorsichtig mit einem Löffelchen anstecken („eleganter“). Entsprechend vernimmt man in Frühstücksräumen von Hotels statt klackender Hiebgeräusche meist dezentes Klopfen.

#### „German silver“

Die Eier-Menage ist aus sogenanntem „Neusilber“, einer Kupfer-Nickel-Zink-Legierung, die im 17. Jahrhundert durch Metallwaren aus dem Kaiserreich China nach Europa gelangte. Die Zusammensetzung der in China als Packfong bezeichneten Legierung wurde 1776 durch den schwedischen Mineralogen Gustaf von Engeström (1738–1813) analysiert. Im Englischen wird Neusilber auch als „german silver“ und im Spanischen als „plata alemana“ bezeichnet, was daran erinnert, dass die europäische Neusilberproduktion auf den aus Gera stammenden Arzt, Naturwissenschaftler und Erfinder Ernst August Geitner (1783–1852) zurückgeht. Ihm gelang 1823 in Löbnitz bei Chemnitz eine dem chinesischen Packfong ähnliche Legierung, die, abgeleitet von der lateinischen Bezeichnung für Silber, die Bezeichnung Argentan erhielt. Unter Geitners Leitung begann 1824 im sächsischen Schneeberg die europäische Neusilberfabrikation. Sie wurde im Jahr darauf in Wien sowie im schwedischen Falun aufgenommen. In Frankreich erfanden die Chemiker und Goldschmiede Charles Halphen & Frères eine Neusilberlegierung aus Kupfer, Nickel, Zink und einem Zusatz von Eisen, die 1850 unter dem Namen Alfenide bekannt wurde. In Heilbronn produzierte P. Bruckmann & Söhne seit 1864 Alfenide-Silberware. Legierungen in ihrer Zusammensetzung brachte nach 1860 Hermann Krupp (1814–1879), der Begründer des österreichischen Zweiges der Krupp-Dynastie, in Berndorf bei Wien unter der Bezeichnung „Alpacca“ auf den Markt, durch die sich für Neusilber die Bezeichnung Alpaka einbürgerte.

► URSULA PETERS

#### Literatur:

Unveröffentlicht – Zu englischen Eier-Menagen vgl. [http://www.bryandouglas.co.uk/silverware/egg\\_cruets](http://www.bryandouglas.co.uk/silverware/egg_cruets) (26. 3. 2012). – Harsdörffer zit. von Carl Hernmarck: Die Kunst der europäischen Gold- und Silberschmiede 1450 bis 1830. München 1978, S. 196. – Manfred und Marianne Haack: Alte Eierbecher. Schmuckstücke aus Porzellan. Antique Egg Cups. Jewels in Porcelain. Regensburg 2011. – [http://de.wikipedia.org/wiki/Gekochtes\\_Ei](http://de.wikipedia.org/wiki/Gekochtes_Ei) (13. 3. 2012). – Zu Alpaka vgl. Jochem Wolters: Der Gold- und Silberschmied, Band 1: Werkstoffe und Materialien, Stuttgart 1989, S. 86–087. – Eine kürzere Fassung vorliegendes Beitrags erscheint mit weiterführender Literatur im Anzeiger des Germanischen Nationalmuseums 2013.