

Nachrichten aus Niedersachsens Urgeschichte	Band	Seite	Hildesheim 1989
NNU	58	239–249	Verlag August Lax

Ein spätmittelalterliches Besteck aus einer Kloake der Parzelle Ass. 636 in Braunschweig-Altstadt

Von

Michael Heinrich Schormann

Zum Gebrauch des Messers im Mittelalter¹

Bei einer Betrachtung des Messers als Eßgerät kommt man nicht umhin, den Aspekt der sozialen Stellung des Menschen und den damit verbundenen Eßgewohnheiten eingangs zu berücksichtigen. In den sozial niedrig gestellten Schichten waren suppen- und breiartige Nahrungsmittel die Regel. Zu deren Verzehr wiederum bedurfte es nur eines Löffels oder der Zuhilfenahme von Brot, um die Nahrungsmittel dem Munde zuzuführen. Fleisch als häufiger oder gar fester Bestandteil des Essens ist den sozial höher gestellten Schichten sowie dem adligen und höfischen Bereich vorbehalten. Da auch die bildlichen Quellen zum Messer und seinem Gebrauch dem letztgenannten Bereich entstammen, können sich Betrachtungen dazu zwangsläufig auch nur an der sozialen Oberschicht orientieren. Vor dem Hintergrund dieser Prämisse, die natürlich zu einer einseitigen Betrachtungsweise führt, sind die folgenden Bemerkungen stets zu sehen.

Das Messer hatte während des Essens bei Tisch für den einzelnen anfangs keine große Bedeutung. Die Speisen wurden im Frühmittelalter bereits in der Küche von der Dienerschaft mundgerecht zerteilt. Auch in späteren Zeiten sieht man auf den bildlichen Darstellungen nur vereinzelte Messer auf dem Tisch liegen. Diese Messer dienen dem Zerteilen der Speisen. So zeigen es uns auch der Teppich von Bayeux aus dem 11. Jh. und die Buchmalereien des 12. und 13. Jhs. Hier sind es vor allem drei Formen, die uns begegnen: das Messer mit langer, geschweifter Klinge, das etwas derbere, kurze, gedrungene Messer, ebenfalls mit geschweifter Klinge, und ein Typ, der sich dadurch auszeichnete, daß seine Klingenspitze zu einem halbmondförmigen Haken ausgebildet ist. Damit konnte einerseits das Fleisch gehalten werden, andererseits aber auch der Knochen abgeschabt werden². Daneben gibt es selbstredend noch eine Vielzahl

1 Die Entwicklung des Messers im Mittelalter kann hier natürlich nur ansatzweise geschildert werden. Der interessierte Leser findet jedoch in der angeführten Literatur entsprechende Abhandlungen, die zum Thema berichten.

2 In der Buchmalerei dieser Zeit ist zu erkennen, daß der letztgenannte Typ auch als Federmesser zum Spitzen der Feder verwendet wurde.

von Abwandlungen, darunter auch jene, bei der die rhombische Klinge von der Spitze her mittig aufgeschlitzt war, so daß eine Art zweizinkiger Gabel entstand, mit der man zugleich schneiden und aufspießen konnte.

Auf zahlreichen bildlichen Darstellungen wird aber deutlich, daß es eine zweigliedrige Funktionsteilung gab: Das Vorschneiden (seit dem 17. Jh. als „tranchieren“ bezeichnet) an der Tafel oder an einem gesonderten Tisch durch einen besonderen Diener, den „Vorschneider“, und das mundgerechte Zerschneiden durch den Essenden am Tisch. Am deutlichsten sichtbar ist dies auf dem vielzitierten Holzschnitt des Michael Wolgemut aus dem Schatzbehalter des Jahres 1491, der ob seines großen Informationsgehaltes auch an dieser Stelle wieder erwähnt werden soll (Abb. 1).

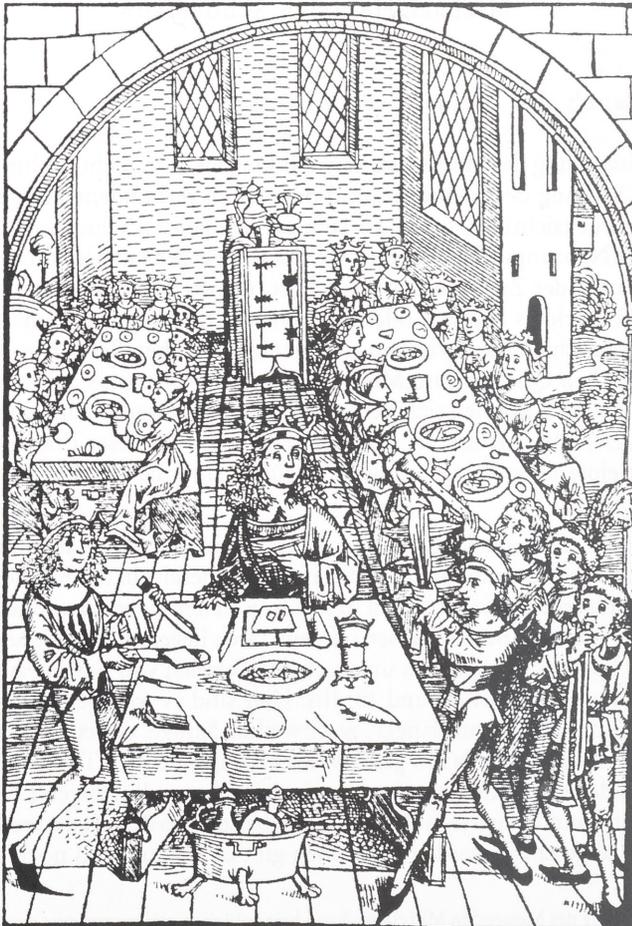


Abb. 1

Der Fürst bei der Tafel. Holzschnitt des Michael Wolgemut aus dem „Schatzbehalter“ des Jahres 1491 (FORBES 1975, 19).

An herausgehobener, von den übrigen Teilnehmern des Essens räumlich getrennter Stelle, steht der Tisch des Fürsten. Von links kommend, reicht der Vorschneider ihm mit galanter Geste auf dem Vorlegemesser, einem Messer mit breiter, vorn abgerundeter Klinge ohne Schneide, ein Stück der Speise, die er zuvor mit dem Vorschneidemesser mit langer geschweifeter Klinge abgeschnitten hat. Vor dem Fürsten liegt ein kleineres Messer mit geschwungener Klinge. Mit diesem Messer wird der Fürst die vorgechnittene Speise mundgerecht zerteilen. Um die Speise dem Munde zuzuführen, wird auch er die Finger benutzen oder allenfalls die Speise mit der Messerspitze aufspießen. Auffallend ist, daß die übrigen Teilnehmer des Essens keine Messer auf dem Tisch liegen haben, statt dessen jedoch Löffel. Hierfür könnten drei Gründe ausschlaggebend sein. Entweder haben sie ihr eigenes Messer mitgebracht, oder die Speise wurde ihnen wie im Frühmittelalter bereits in der Küche zerteilt, oder aber ihre Speisenfolge beinhaltet gar kein Fleisch.

Zwei Details des Holzschnittes sollen aber zum Abschluß noch Erwähnung finden. Zum einen ist dies das Kühlgefäß vor dem Tisch des Fürsten, in dem eine bauchige Deckelkanne und eine Feldflasche, beide wohl Wein enthaltend, mit Wasser gekühlt werden. Zum anderen ist es der im Hintergrund der Halle stehende einfache Schrank mit seiner gotischen Formensprache, in dem das Geschirr der Fürstentafel aufbewahrt wurde. In seiner Funktion und räumlichen Stellung entfernt an die Sakramentshäuschen in den Kirchen erinnernd, ist er aber auch Hinweis darauf, daß Schränke eben nicht zu den zahlenmäßig häufigsten Möbeltypen des mittelalterlichen Haushalts zählen.

Im Mittelalter hat demnach — abgesehen vom reinen Vorschneidemesser — das Messer in der Regel zwei Funktionen zu erfüllen: Schneiden und aufspießen, leicht ablesbar an seiner Form. Entweder ist die Klinge lang und schmal und spitz zulaufend, oder aber die Schneide ist bei einer breiten Klinge gerade und der Rücken, gerade oder leicht geschwungen, weist an der Spitze einen stumpfen Winkel zum Rücken hin auf (BENKER 1978, 14).

Es wurde bereits angedeutet, daß der Gast während des Mittelalters sein Messer zum Essen selber mitbrachte. Daraus resultiert dann eine besondere Form von Messer und Scheide oder besser gesagt Futteral, auf die im folgenden eingegangen werden soll. Anfangs war es wohl nur ein einzelnes Messer, das der Gast mit sich führte. Dieses Messer war wohl, in eine Scheide gesteckt, am Gürtel zu tragen. Oftmals wurde noch ein kleineres Messer mit in das Futteral gesteckt. Seit dem 14. Jh. dann kommt der Pfriem hinzu, ein einer Ahle ähnlicher Spieß, der zum Aufspießen der Speisen diente (MEYER 1985, 198). Damit wäre ein dreiteiliges „Besteck“, daß in einem ledernen oder hölzernen Futteral steckte, entstanden, das allen Funktionen bei Tisch gerecht wurde: Mit dem großen Messer wurde vorgeschritten, mit dem kleinen Messer wurde zerteilt und mit dem Pfriem wurde die Speise dem Munde zugeführt. Namentlich im 15. Jh. war dieses Besteck gerade in den sozial höher gestellten Schichten des Bürgertums sehr verbreitet (WÜHR 1961, 32).

Das Besteck wurde mittels eines Lederriemchens am Gürtel getragen, einfach in den Gürtel gesteckt oder anderweitig mitgeführt. Es bestand aber auch die Möglichkeit,

Messer und Pfriem in die Dolchscheide zu stecken, wie uns das Beispiel eines Dolches des Erasmus von Rotterdam lehrt (FORBES 1975). Bei Frauen wurde das Besteck auch mit Hilfe einer Kette und eines Hakens in der Art eines Karabinerhakens am Gürtel befestigt und hing dort zusammen mit dem Schlüsselbund lang herab (Abb. 2).



Abb. 2

Trageweise eines Dolches mit eingestecktem kleinen Messer bei einem Mann (links) und trageweise eines Besteckes und Schlüsselbundes bei einer Frau (rechts). Kupferstich „Der Zahnarzt“ von Lucas van Leyden (1494–1533), datiert 1523 (Ausschnitt) (HERZOG ANTON ULRICH MUSEUM 1978, 109).

Interessant ist, daß das Messer, wie immer es auch befestigt oder getragen wurde, rechtlich als Bestandteil der Kleidung galt (KÜHNEL 1986, 64). Bleibt anschließend noch zu bemerken, daß Messergriffe und besonders Futterale oftmals sehr reich verziert waren.

Beschreibung des Fundes

Der Fund besteht aus drei, ehemals vier Einzelteilen: dem ledernen Futteral, dem großen Messer (Vorschneidmesser) und einem kleinen Messer. Am Futteral ist ablesbar, daß ehemals noch ein Pfriem, der aber nicht auf uns gekommen ist, dazu gehörte (*Abb. 3 u. 4*). Die Länge des Besteckes im zusammengesteckten Zustand beträgt 42,5 cm, die größte Breite 4,8 cm. Das Futteral (*Abb. 4 u. 5*) aus einem einzigen Stück Kalbsleder³ gefertigt, ist 30,6 cm lang und maximal 4,8 cm breit. Aus einem Stück Leder herausgeschnitten, wurde das Futteral auf der Rückseite mit einer durchgehenden Naht zusammengenäht. Am unteren Ende wurde das Leder etwa 1,5 cm nach innen umgeklappt und dann vernäht. Dadurch entstand ein knaufartiger Abschluß.

Das obere Ende wurde durch ein umlaufendes, ca. 0,5 mm starkes und ca. 1,5 cm breites Blech aus einer Zinnlegierung, wohl als Silberimitat gedacht, verstärkt⁴. Unterhalb dieses Blechstreifens befinden sich an der Vorderseite des Futterals zwei benach-

3 Die Bestimmung der Lederart wurde freundlicherweise von Frau PREISSLER — Restaurierungswerkstatt des Niedersächsischen Landesverwaltungsamtes — Institut für Denkmalpflege — durchgeführt.

4 Restaurierungsbericht:

Das Besteck wurde, in einem Block der umgebenden grünen Fäkalschicht eingebettet, in die Werkstatt eingeliefert. Auf die mechanische Reinigung folgte ein wochenlanges tägliches Wässern. Nach der Behandlung mit Komplexbildner und der Reinigung im Ultraschallbad wurde die Naht des Futterals mechanisch geöffnet. Das große und das kleine Messer, die an den Klingflächen zusammenkorrodiert waren, wurden voneinander getrennt. Nachdem die Messerschneiden gegen die Holzgriffe hin isoliert wurden, erfolgte eine Wässerung und anschließende Entwässerung in drei aufeinanderfolgenden Alkoholbädern. Im nächsten Arbeitsgang wurden die Griffe getränkt (PEG und Ethanol im Verhältnis 1:1) und vier Wochen im Wärmeschrank bei einer Temperatur von 60° C konserviert.

Die Klingen der beiden Messer waren von einer Kruste aus Dreck, Eisenoxid, Eisenphosphat und Chloridbläschen überzogen. Bei beiden Messern war die Spitze deformiert und beschädigt bzw. gebrochen. Nach der mechanischen Trennung der beiden Klingen mit dem Ultraschallmeißel wurde die originale Oberfläche der Klingen mit mechanischen Mitteln freigelegt. Der eigentliche Kern wurde von dieser Arbeit nicht betroffen. Eine Entsalzung der Klingen schied in diesem Falle aus, da die Konservierung der Holzgriffe Vorrang hatte. Statt dessen wurden die Klingen einer Tanninbehandlung unterzogen. Die reduktive und antioxidierende Wirkung des Tannins beruht darauf, daß es mit seinen zahlreichen Phenol- und Carboxylgruppen stabile Verbindungen mit dem Eisen eingeht. Zuvor waren die Klingen bereits mit Araldit festgeklebt worden und im Anschluß mit Epoxydharz ergänzt worden. Abschließend erfolgte eine Schutzlackierung mit PPT-Lack (Plexigum, Plexicol und Toluol) bei beiden Klingen und eine Fassung der Holzgriffe mit Araldit.

Das Futteral wurde nach einer gründlichen Reinigung gewässert, mit Komplexon getränkt, nochmals gewässert und dann in drei Alkoholbädern entwässert. Danach folgte eine Konservierung nach DLM-Methode 1101. Unter einer Lochfolie wurde das Futteral langsam getrocknet. Da das Leder des Futterals größtenteils von Eisenoxiden durchdrungen ist, eignet es sich nicht mehr für eine vollständige Restaurierung und Ergänzung. Hier müßte eine Nachbildung erstellt werden, um das Aussehen des Futterals optimal zeigen zu können.

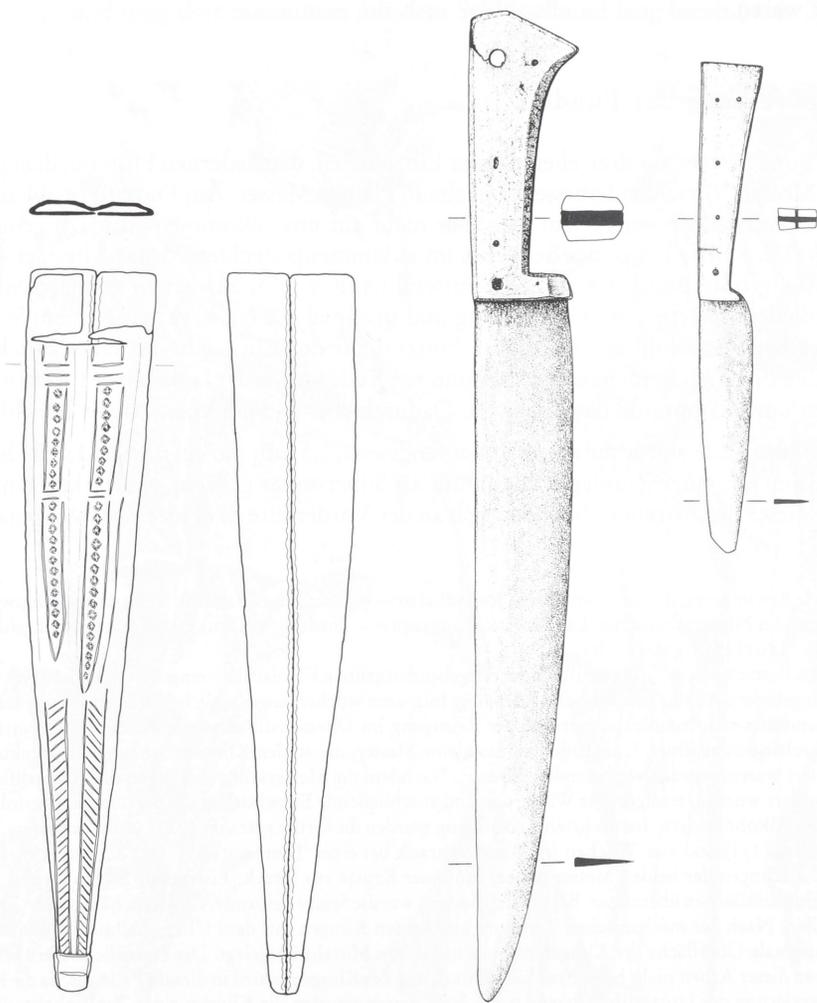


Abb. 3
Braunschweig, Turnierstraße Ass. 636, Kloake 3002. Futteral und Messer.
M. 1:3.



Abb. 4

Oberteil des Futterals mit Griff des großen Messers und dem eingesteckten kleinen Messer (Ausschnitt).

M. 1:2.



Abb. 5

Unterteil des Futterals mit dem auslaufenden Muster (Ausschnitt).

M. 1:2.

barte Einschnitte im Leder, in der Höhe allerdings gegeneinander versetzt. Durch die höhenmäßige Versetzung der Einschnitte ergab sich beim Einstecken vom kleinen Messer und Pfriem eine Spannung, die beide Teile, die im übrigen im Inneren auf der Klinge des großen Messers auflagen, festhielt.

Auf der Vorderseite weist das Futteral Verzierungen auf, die sich über die ganze Länge erstrecken (*Abb. 3*). Diese Verzierungen bestehen aus einem oberen (etwa $\frac{2}{3}$ der Länge) und einem unteren Abschnitt (etwa $\frac{1}{3}$ der Länge). Der obere, paarig zweigegliederte, spitzzulaufende Abschnitt nimmt die Form des dahinterliegenden Messers und Pfriems auf. Der untere Abschnitt läßt, den oberen Abschnitt fortsetzend, die Verzierung an der Spitze des Futterals auslaufen.

Die Verzierungen wurden vermutlich in maximal drei unterschiedlichen Techniken hergestellt. Die Umrißlinien wurden auf dem Leder vorgezeichnet. Dann wurde das Leder angefeuchtet, die Linien mit einem Messer eingeritzt und anschließend mit einem stumpfen Instrument verbreitert (Lederschnitt). In diese Umrißlinien wurden im oberen Abschnitt Punzen gesetzt. Dazu wurden mit einem Metallstempel, auf dem sich Punkte oder Striche als Muster befanden, das Muster in das Leder gedrückt. In unserem Fall handelt es sich bloß um einen Stempel, der aus einzelnen Punkten bestehend, ein auf der Spitze stehendes Quadrat als Muster ergibt. Im unteren Abschnitt wurden damit kontrastierende Schraffuren in die Umrißlinien eingedrückt.

Das große Messer ist einschließlich Griff 40,3 cm lang und maximal 4 cm breit. Die lange Klinge hat einen geraden Rücken und eine lang geschwungene Schneide. Auf die flache Griffangel ist ein zweischaliger Holzgriff aufgenietet. Der Holzgriff hat eine der Hand angepaßte Form. Im kopfförmigen Griffende befindet sich eine durchgehende Bohrung. Über die Holzart des Griffes läßt sich nichts Genaues aussagen, jedoch läßt seine Maserung bei aller gebotenen Vorsicht in bezug auf die Holzart an Bruyèreholz aus dem mediterranen Bereich denken⁵.

Das kleine Messer ist einschließlich Griff 20 cm lang und maximal 2,2 cm breit. Die kurze Klinge hat eine gerade Schneide und einen geschwungenen Rücken, der an der Spitze in einem stumpfen Winkel zum Rücken hin ausläuft. Auch hier ist der zweischalige Holzgriff auf die flache Griffangel aufgenietet.

Alle Einzelteile bilden zusammen mit dem fehlenden Pfriem ein Besteck im Lederfutteral, wie es im 15. Jh. wohl gerade auch von der städtischen Oberschicht benutzt wurde. An keiner Stelle des Futterals befanden sich Hinweise in Form von Ösen, Schlaufen oder Einschnitten im Leder, die auf die Art der Aufhängung hinweisen. Wir müssen wohl davon ausgehen, daß das Besteck im Gürtel oder in der Hand getragen wurde.

5 Das harte, rötliche und auffallend gemaserte Holz der Baumheide (*Erica arborea*) wird „Bruyèreholz“ genannt. Auch heutzutage findet dieses Holz für Drechsler- und Schnitzarbeiten, besonders für Tabakspfeifen, häufig Verwendung. Die Baumheide ist im Mittelmeergebiet und im tropischen Afrika heimisch. Eine fachliche Analyse der Holzart ist in Auftrag gegeben worden.

Vergleich und Datierung

Beim Vergleich mit anderen Funden wird das Besteck natürlich als Ganzes zusammengehörig (oder zusammensteckend) betrachtet, da davon ausgegangen werden kann, daß alle Einzelteile gleichzeitig gefertigt wurden. Hier ist es aber vor allem das Futteral mit seinen Verzierungen, das als Kriterium herangezogen werden soll. Nun gibt es aus Braunschweig, Rotterdam, London, Lund, Danzig und Göttingen insgesamt eine vergleichsweise große Anzahl von mittelalterlichen Lederscheiden und Futteralen, so daß eine über den Vergleich gewonnene Datierung auf einer sicheren Basis stehen dürfte. Allerdings ist zu berücksichtigen, daß jede Lederscheide oder jedes Futteral das Produkt eines individuell arbeitenden Handwerkers ist. Somit werden sich schwerlich zwei identische Lederscheiden oder Futterale finden. Lediglich die Technik der Verzierungen, einzelne Muster oder das Verteilungsschema der Verzierungen wird häufiger anzutreffen sein.

Wie bereits weiter oben dargelegt, sind die Verzierungen auf dem Braunschweiger Fund in zwei Abschnitten angebracht, wobei der obere Abschnitt in zwei paarige Teile zerfällt (*Abb. 2*), so daß insgesamt eine Aufteilung in fünf Unterabschnitte entsteht. Die Verzierungen selbst bestehen aus Punzen, Schnitten und Eindrücken.

Funde von Futteralen für zumindest ein großes Messer und ein kleines Messer oder einen Pfriem gibt es in Göttingen, ehem. Barfüßerkloster am Wilhelmsplatz (14. Jh., SCHÜTTE 1975, 35), Amsterdam, Damrak 49 (1. Hälfte 14. Jh., BAART 1972, 95) und im London Museum, ohne Fundort (15.—16. Jh., HARDEN 1954, 196). Die größte Bedeutung im Hinblick auf die Datierung kommt einem Braunschweiger Fund zu (Stadtgrabung 10, Stelle 14, i. e. Jöddenstraße Ass. 1363, RÖTTING 1985, 80). Es ist dies das Fragment einer Degenscheide aus dem 15. Jh. Der Fund, eine Parallele zum oben zitierten Dolch des Erasmus von Rotterdam, deutet darauf hin, daß bei der Braunschweiger Stadtbewohnerschaft Eßgeräte, bestehend aus großem Messer/Dolch, kleinem Messer und Pfriem, bekannt und im Gebrauch waren.

Funde, bei denen der untere Abschnitt der Verzierungen die paarige Anordnung des oberen Abschnittes zur Spitze hin fortführt, sind bekannt aus Göttingen, ehem. Barfüßerkloster am Wilhelmsplatz (15. Jh., SCHÜTTE 1971, 35), London, Finsbury Circus (15. Jh., HARDEN 1954, 194), und London, Broken Wharf (15. Jh., HARDEN 1954, 193). Anscheinend ist diese Art des Verteilungsschemas der Verzierungen im 15. Jh. häufiger anzutreffen. Auffallend ist ferner, daß bei den Funden des 15. Jhs. Punzen und dazu kontrastierende Schraffuren zusammen auftreten. Nur sind bei den Vergleichsstücken ornamentale und florale Muster und Punzen mit Lilienmotiv anzutreffen, die bei dem Braunschweiger Stück gänzlich fehlen. Eine ihm verwandte Art der Punzierung zeigt eine — allerdings undatierte — Schwertscheide aus Lund, Apotekaren Nr. 5 (BLOMQVIST 1938, 159), und eine Messerscheide aus dem Kloster Wienhausen (um 1500, BENKER 1978, 50), deren Punzen dem Braunschweiger Stück sehr ähnlich sind.

Der Vergleich und die Kenntnis, daß Bestecke im 15. Jahrhundert zunehmend im Gebrauch sind, lassen eine Datierung des Braunschweiger Stückes in die Zeit zwischen 1450 und 1500 als angemessen erscheinen (darauf verweist auch nach H. RÖTTING

die Fundvergesellschaftung in der entsprechenden Kloakenstrate). Auffallend ist dennoch die maßvolle, geradezu schlichte Verzierung auf dem Futteral, daß mit seinen drei Eßgeräten sicherlich einen erheblichen Wert für den Eigentümer darstellte. Die sparsame Verzierung kann aber auch ein Ausdruck der persönlichen Haltung desselben sein. Die Datierung wird auch dadurch gestützt, daß alle Vergleichsstücke zeigen, daß die Verzierung mit Punzen zwar bereits im 14. Jahrhundert nachweisbar ist, verstärkt aber erst im 15. Jahrhundert auftritt und damit die Verzierung mit Lederschnitt (14. Jahrhundert) und stumpfen Instrumenten (13. Jahrhundert) ablöst. Wohlgemerkt, die Kombinationen aller drei Techniken ist auch im 15. Jahrhundert üblich, wie ja unser Braunschweiger Fund zeigt. Nur das alleinige Vorherrschen einer der Techniken hat aufgehört.

LITERATUR:

- BAART, J. u. a., 1977: *Opgravingen in Amsterdam*. — Amsterdam.
- BORST, A. 1979: *Lebensformen im Mittelalter*. — Frankfurt/M.
- BORST, O., 1983: *Alltagsleben im Mittelalter*. — Frankfurt/M.
- BAILEY, C. T. B., 1927: *Knives and Forks of the Victoria and Albert Museum*. — London.
- BENKER, G., 1978: *Alte Bestecke. Ein Beitrag zur Geschichte der Tischkultur*. — München.
- BLOMQUIST, R., 1938: *Meteltida Svärd, Dolkar och Slidor funna i Lund*, — *Kulturen. En Årsbook till Medlemmarna av Kulturhistoriska Föreningen för Södra Sverige 1937*. — Lund, 134—169.
- EVANS (Hrsg.), J., 1980: *Blüte des Mittelalters. Die Welt der Ritter und Mönche*. — München.
- FORBES, W. A., 1975: *Ontwikkelingsfasen in het Middeleeuwse bestek*. — Rotterdam Papers II, 17—22.
- HARDEN, D. B. (Hrsg.), 1954: *London Museum Catalogues: No 7 Medieval Catalogue*. — London.
- GRUPP, G., 1894—1895: *Kulturgeschichte des Mittelalters*. — 2 Bde., Stuttgart.
- HERZOG ANTON ULRICH MUSEUM (Hrsg.), 1978: *Die Sprache der Bilder. Realität und Bedeutung in der niederländischen Malerei des 17. Jahrhunderts*. — Braunschweig.
- HAY, D. (Hrsg.), 1980: *Die Renaissance. Die Rückwende zur Antike*. — München.
- KNORR, H. A., 1971: *Messer und Dolch. Eine Untersuchung zur mittelalterlichen Waffenkunde in gesellschaftskritischer Sicht*. — Veröffentlichungen des Museums für Ur- und Frühgeschichte Potsdam, Bd. 6, 121—145.
- KÜHNEL, H. (Hrsg.), 1986: *Alltag im Spätmittelalter*. — Darmstadt.
- MEYER, W., 1985: *Hirsebrei und Hellebarde. Auf den Spuren des mittelalterlichen Lebens in der Schweiz*. — Olten und Freiburg.
- RÖTTING, H., 1985: *Stadtarchäologie in Braunschweig*. — Forschungen der Denkmalpflege in Niedersachsen 3. Hameln.

6 Verf. dankt Herrn FENDEL, Frau FRIEDRICH, Frau PREISSLER und Herrn v. d. TRENCK (alle Restaurierungswerkstatt des Niedersächsischen Landesverwaltungsamtes — Institut für Denkmalpflege —) dafür, daß sie den Restaurierungsbericht zur Verfügung stellten und dem unwissenden Verf. alles so ausführlich und geduldig erklärten.

SCHÜTTE, S. 1977: *Verzierte mittelalterliche Lederarbeiten aus dem ehemaligen Göttinger Barfüßerkloster*. — Göttinger Jahrbuch, 33—43.

WIKLAK, H., 1967: *Gdanskie Pochewiki na Noze z X-XIII wieku*. — Gdansk Wczesnosredniowieczny, Tom VI, Gdansk, 67—81.

WÜHR, H., 1961: *Altes Eßgerät. Löffel, Messer, Gabel*. — Darmstadt.

Fotografie:

Chr. Fuchs, IfD Hannover; D. Fraatz, IfD, Außenstelle Braunschweig.

Grafik:

M. Triebel, IfD, Außenstelle Braunschweig.

Anschrift des Verfassers:

Michael Heinrich Schormann M. A.
Scheelenkamp 25
3000 Hannover-Vahrenwald