



Nro. 27.

Der Töpfer, (Kafner).

Der Töpfer macht aus gemeinem Thone, der auch Töpfererde heißt, das gewöhnliche irdene Geschirr, das in der Küche zum Kochen und Aufbewahren der Speisen meistens theils gebraucht, oder auch vom gemeinen Manne bei Tische statt hölzerner und zimmerner Eßgeschirre aufgesetzt wird. Dahin gehören Töpfe, Schüsseln, Näpfe, Stürzen, Zeller, Bratpfannen, Ziegel; ingleichen verfertigt der Töpfer auch Lampen, Fliesen, Kacheln, Ofenstücke, Blumentöpfe, Spucknäpfe, Kafeegeräthe, große Laternen, Spar- und Butterbüchsen, Wasserkrüge, Schreibzeuge, allerhand Trinkgeschirre und Becher, Vögelkrüge, die an eingeschlagene Nägel einer Wand gehängt werden, daß

Spa

Spaßen hinein bauen, und die Jungen ausgenommen werden können, Schmelztiegel, allerhand Formen und Figuren, ingleichen Spielzeug für Kinder, und andere bestellte Waaren mehr.

Alle obgenannte Waaren werden aus Thon geformt, zuerst glassirt, dann gebrannt oder im Brennofen gehärtet. Der Thon ist aber selten rein, sondern meistens mit Kalk, Gips, Metallen u. s. w. vermischt; daher wird er auch zu verschiedenen Arbeiten verbraucht.

Aus ganz weissem Thon, als welcher der reinste und feinste ist, macht man Porzellan und Tobakspfeifen; aus eben demselben, mit grobem Sande versetzt, die Zeffischen Schmelztiegel; aus etwas gröberem Thone, der mit feinem Sande gemischt wird, Falance. Der gemeine Töpferthon ist grau oder bläulich, wird aber im Brennen roth; der Lehm, ein gelber Thon, der mit Sand und Steinchen vermischt ist, wird von Ziegelstreichern und zum Verschmieren der Ofen gebraucht.

Die bekanntesten Werkzeuge des Töpfers sind die Scheibe, worauf die irdenen Gefäße gedreht werden. Sie besteht eigentlich aus 2 hölzernen Scheiben, welche auf einer eisernen Spindel, die unten in einer stählernen Pinne herumläuft, stecken. Während, daß der Töpfer die untere größere Scheibe mit den Füßen tritt, bewegt er dadurch zugleich die obere kleinere, vor welcher eine Bank ist, auf welcher der Töpfer bei dieser Arbeit zu sitzen pflegt; der Stock, (Thonschlägel), ein viereckiger Klotz, auf welchem der Thon bearbeitet wird; die Thonschneide oder Schabe, ein krummes Schneidmesser mit doppeltem Handgriffe, den geschlagenen Thon damit zu zerschneiden, die darinnen befindlichen Steinchen zu entdecken und wegzuthun; die Schiene, ein dünnes Brett, mit dessen Hilfe ein Gefäß während dem Drehen glatt gestrichen wird; die Bechertraube zur Vertiefung an Schüsseln und Tellern; der Lummel in Gestalt einer Sensenspiße, wodurch bauchigte Gefäße geknöchelt, d. i. mit Kerben oder Furchen versehen werden; der Thondrath, von Messing, womit der Thon zu dünnen Blättern zerschneiden, oder ein fertiges Gefäß von der Scheibe abgeschnitten wird; das Malhorn, eine thönerne oder hölzerne Büchse, worinnen die Farbe zu den Töpferwaaren ist, die aus einem eingestekten Federkiel ausfließet; allerlei Formen zu Kacheln und Bildern; Hammer, Zange, Segwage, Richtscheid, Pinsel zum Ofensehen und Ofenschwärzen u. s. w.

Ehe der Thon verarbeitet werden kann, muß er gehörig gereinigt und zugerichtet werden; zu fettem Thone mischt der Töpfer Sand, damit er nicht im Feuer springe. Vor der Verarbeitung vergleicht er nochmals jeden Klotz oder Klumpen Thon, d. i. er durchknetet denselben nochmals mit den Händen auf der Wellbank, worauf er sitzt. Hierauf formet er seine Geschirre, läßt sie wasserhart werden, d. i. an der Luft trocknen, brennet sie zum erstenmale, glassirt und malet sie sodann und brennet sie zum zweytenmale.

Alle runden Gefäße drehet er auf der Scheibe; die eckigten aber formet er. Will er z. B. einen Topf machen; so nimmt er einen Klotz Thon, klebt ihn mit Wasser in  
der

Mitte der obern Scheibe an, drehet mit dem Fusse die untere, und mit ihr zugleich die obere hin und her, und bildet, indem er zu gleicher Zeit beide Hände gegen die Seiten des Thonkloßes hält, dadurch einen Cylinder. In die Mitte dieses Cylinders drückt er mit beiden Daumen ein Loch, in welches er ein wenig Wasser gießt, damit der Thon nicht an den Fingern klebe; dieses Loch vergrößert er mit allen Fingern und erweitert den Topf so sehr, als der Bauch groß werden soll. Hierauf steckt er die linke Hand hinein, und hilft von aussen mit der rechten nach, um den Thon gehörig auszustrecken. Man drückt er mit einer Schiene oder Streichspan, zuweilen auch mit der blossen Hand von innen, und mit einer andern von aussen an den Topf, um ihn glatt zu machen und ihm die gehörige Proportion zu geben. Am Halse bringt er einen rothen Strich oder Streifen mit Bolus oder gebranntem Braunstein an; streicht den obern Rand glatt, und schneidet den fertigen Thon mit dem Drahte von der Scheibe ab. Ist er im Schatten wasserhart geworden, so wird der Henkel aus freier Hand mit ein wenig Thon anklebt und der Topf gebrannt.

Auf ähnliche Art macht man auch Zeller, Schüsseln, Näpfe u. dgl. nur mit dem Unterschiede, daß man beim Drehen dergleichen Geschirre mit beiden Händen auseinander zieht, um ihnen die gehörige Weite zu geben, und sie alsdann mit der Bechertraube zu vertiefen. Alle Stücke, die zu dergleichen Geschirren gehören, und nicht auf der Scheibe gedreht werden können, werden aus freier Hand angefertigt.

So werden auch viele Arbeiten des Töpfers, die er nicht drehen kann, geformt; dahin gehören z. B. die Ofenkacheln, deren äußeres Blatt in einer hölzernen oder gisernen Form entsteht, wo hernach der hohle Rumpf aus freier Hand gebildet und mit flüssigem Thone angeklebet wird. Fliesen werden auf einem Brette glatt gestrichen, geklopft und beschnitten.

Nicht alle Töpfer verstehen die Kunst, Oefen zu setzen, und ihn mit den nöthigen Zierrathen zu versehen; es geben sich daher an manchen Orten die Maurer damit ab, und machen den Aufsatß auf den eisernen Ofenkasten aus Brettziegeln: Weil aber diese Arbeit weder sehr dauerhaft noch schön ist, so läßt man lieber den Aufsatß von einem Schlosser oder Klempner aus Eisenblech verfertigen.

Alle fertige Waaren des Töpfers, müssen gehörig austrocknen, damit sie im Brennen keine Risse bekommen. Im Sommer stellt man sie auf Brettern im Schatten an die freie Luft; im Winter aber trocknet man sie in der mäßig geheizten Werkstätte.

Schlechte Waaren bemalet der Töpfer sogleich nach dem Trocknen, glästr und brennt sie; feinere aber brennt er vorher in dem Brennofen. Dieser Brennofen ist von Ziegel- oder Backsteinen gebauet, halb Mannshoch und etliche Ellen lang, und oben gewölbt.

gewölbt. Auf allen Seiten hat er starke Mauern, um alle Feuergefahr abzuwenden vorne einen Einsatz, hinten aber ein Schürloch, welches letztere zu beiden Seiten kleinere Schürlöcher hat. Ist der Ofen mit trockenem Geschirre voll gesetzt, so wird das Einsetzloch zugemauert, und durch die Schürlöcher ein Flammenfeuer von trockenem Kienholze angezündet, welches 18 bis 20 Stunden unterhalten wird. Der Töpfer nimmt die Waaren erst heraus, wenn sie nach verloschenem Feuer erkaltet sind.

Mannebro kann er auch die Geschirre glasiren, oder mit einer mineralischen Mischung überziehen, die auf der Oberfläche zu Glas wird, und dergleichen Geschirre reinlicher und dauerhafter macht.

Der Töpfer braucht mehrere Glasurarten; zum Beispiel, weiße, blaue, gelbe, braune, schwarze, rothe, grüne; diese darf er zum Theil nur mit Wasser auf einer Mühle mahlen und dann mit Wasser verdünnt auftragen; zum Theil muß die Glasur vorher in Schmelz, d. i. in eine Art Glas verwandelt, dann in einem hölzernen Mörser zerstoßen, hernach gemahlen und mit Wasser aufgetragen werden.

Die grüne Glasur macht der Tafner aus Kupferasche, mit dem dazu gehörigen Sand oder Kies. Die gelbe von Spiesglas, die blaue von Schmalten oder Kobalt, die braune von Braunstein, die weiße von Zinn, Blei, Salz, Potaschen und Salmiak, die schwarze von Braunstein, Schmalten, und Kupferasche.

Die glasirten Geschirre läßt man trocken werden, bemalet sie mit farbigem Thone oder mit den genannten Glasurarten vermittelst des Malhorns, dessen Federkiel die Stelle des Pinsels vertritt; bei feinem Arbeiten werden die metallischen Farben mit einem Pinsel aufgetragen. Ist nun Glasur und Farbe trocken, so werden sie abermals im Ofen mit stärkerm Feuer 10, 12. und mehrere Stunden lang gebrennt; dann läßt man das Feuer abgehen und nimmt die erkalteten Geschirre heraus. Was im Brennen Risse bekommen hat, taugt nichts, und wird unter dem gewöhnlichen Preise verkauft, oder zu den Scherben zerbrochener Töpfe und dergleichen gerechnet.

Das Handwerk der Töpfer ist ein freies und geschenktes, wird in 3 bis 6 Jahren erlernt, und 3 Jahre darauf gewandert. Zum Meisterstücke wird eine Schüssel, ein Topf und ein Reibenapf gemacht, die keinen Fehler haben dürfen. Will sich der junge Meister einst mit Ofensehen abgeben, so muß er bei seinem Meisterstücke auch einen Racheofen formen, glasiren, brennen und aufsetzen.