

Gewürzkästchen

ÖMV/44.874



Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Bis ins 19. Jahrhundert hinein waren Genussmittel und Gewürze aus Übersee Prestigeobjekte. Könige, Adelige und reiche Bürger verschenkten sie wie Juwelen, um damit ihrem Status Ausdruck zu verleihen. Das Ende der Gewürzmonopole eröffnete in Europa eine massive Globalisierung exotischer Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss und Vanille. Die Gewürze kaufte man nicht abgepackt, sondern lose, und verwahrte sie in besonderen Behältnissen. Diese glichen Schatzkästchen, deren Inhalt man sparsam verwendete.

Nora Witzmann

Skrinka na korenie

Pochutiny a koreniny zo zámoria patrili až do 19. storočia k mimoriadnym artiklom a vlastniť ich bolo prestížou. Králi, šľachtici a bohatí občania ich darovali ako šperky, aby tým vyjadrili svoj status. Koniec monopolu s korením otvoril v Európe masívnu dostupnosť exotických korení, ako je čierne korenie, muškátový oriešok či vanilka. Korenie sa predávalo nebalené, iba voľne, a skladovalo sa v špeciálnych nádobách podobných šperkovniciam. S ich obsahom sa narábalo veľmi šetrne.

H: 20 cm

B: 28 cm

T: 20 cm

Objektklasse

Gewürzkästchen

Hersteller/in

Unbekannt

Beitragende/r

Miller zu Aichholz, August III. von

[GND](#)

[VIAF](#)

Herkunft

Salzkammergut (Region)

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Datierung

19. Jh.

Material

Holz

Technik

bemalt (Holz)

Abbildung

Blüte, stilisiert

Sammlung

Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien (Treasures - EU-Projekt INTERREG V-A Slowakei-Österreich)

Weiterführende Informationen

Zur Provenienz dieses Objekts des Volkskundemuseum Wien erfolgen derzeit Recherchen im Sinne des Kunstrückgabegesetzes (BGBl I 181/1998).

Ausstellungskatalog

Auf die Schätze, fertig, los! Eine Reise um die Werte. Schatzgeschichten aus dem Volkskundemuseum Wien, dem Slowakischen Nationalmuseum Bratislava und aus Marchegg. Wien, Bratislava 2019 [online](#)

Pripraviť sa, poklad, štart! Putovanie za hodnotami. Príbehy pokladov z Národopisného múzea vo Viedni, Slovenského národného múzea a z Marcheggu. Viedeň, Bratislava 2019 [online](#)