

# СОДЕРЖАНИЕ

## ВВЕДЕНИЕ 6

Как пользоваться этой книгой 7  
Краткая история питания 8  
Словарь терминов 12  
Периоды и стили 14  
Дизайнеры и изготовители  
керамических изделий 16  
Дизайнеры и изготовители  
серебряных изделий 18

## САМАЯ РАННЯЯ

### СТОЛОВАЯ ПОСУДА:

#### ДО XVIII ВЕКА 20

Майолика из Южной Европы 22  
Изделия из Северной Европы 24  
Подробнее о солонках  
и перечницах 26  
Изделия с поливной глазурью 28  
Английский фарфор 30

## ЭПОХА ЭКСПЕРИМЕНТОВ:

### 1700-1750 32

Чайная посуда 34  
Посуда для кофе и шоколада 36  
Итальянские изделия  
на экспорт 38  
Чашницы, соусники и приборы  
для специй 42  
Подробнее о подсвечниках 44  
Изделия для украшения стола 46



## ЭПОХА КЛАССИЦИЗМА: 1750-1800 48

Покровительство монархов 50  
Европейские тарелки 52  
Фарфоровые аксессуары 54  
Серебряные аксессуары 56  
Столовые приборы 58  
Подробнее о столовых  
приборах 60  
Изделия для украшения стола 62  
Чайная посуда 64  
Посуда для кофе и шоколада 66  
Подробнее о кофейниках  
и чайниках 68



## ЭПОХА СОВЕРШЕНСТВОВА- НИЯ И МАССОВОГО ПРО- ИЗВОДСТВА: 1800-1840 70

Бело-голубые изделия 72  
Чайная посуда 74  
Десертные сервизы 76  
Аксессуары 78  
Подробнее о мотивах декора  
XIX века 80  
Украшения для центра стола 82  
Заменители серебра 84  
Посуда для вина 86



## СТИЛИ «ВТОРОЙ ВОЛНЫ»: 1840-1900 88

Вторая волна готики 90  
Вторая волна стиля эпохи  
Возрождения 92  
Вторая волна классицизма 94  
Вторая волна рококо 96  
Натурализм 98  
Подробнее о тарелках 100  
Посуда для рыбных блюд 102  
Посуда для сыра 104  
Принадлежности для сладкого 106  
Принадлежности для сладостей  
и пряностей 108  
Традиция еды вне дома 110  
Движение искусств и ремесел 112  
Тиффани 114  
Посуда для детей 116



## АР НУВО 118

Керамические изделия 120  
Посуда из металла 122  
Либерти 124  
Дизайнеры Ар Нуво 126



## АР ДЕКО 128

Абстракционизм и геометрия 130  
Разновидности дизайна Ар Деко 132  
Посуда для завтрака 134  
Изделия-новинки 136



## МАССОВЫЙ РЫНОК 138

Обтекаемые формы 140  
Изделия «подбирай и соедини» 142  
Скандинавские изделия 144  
Подробнее о 10 главных видах  
узора 146



## ПОСЛЕВОЕННЫЙ ПЕРИОД 148

Дизайн пятидесятых 150  
Аэродинамические формы 152  
Непринужденное отношение  
к еде 154  
Посуда будущего 156



## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ 158



# ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ

Информация в этой книге изложена в следующем порядке. В начале каждой главы помещена снабженная примечаниями фотография накрытого стола – чтобы показать, как использовали за столом предметы, описанные в этой главе. В книге есть также специализированные страницы, на которых подробнее рассказывается о тех или иных предметах, таких, как, например, столовые приборы. А изложение материала в хронологическом порядке дает представление о том, как стили и формы этих предметов изменялись с течением времени.

Весь остальной материал книги разбит на параграфы, каждый из которых, объемом в две страницы, знакомит нас с разными видами столовой посуды. В центре внимания, – образец, типичный для обсуждаемого стиля или периода, либо образец, привлекательный с эстетической точки зрения, интересный своей историей, либо тем, что он создан известным дизайнером. Этот предмет подробно анализируется, а его детали, представляющие особый интерес, выделяются крупным планом и снабжаются комментариями. Также представлены изделия, которые демонстрируют развитие соответствующего стиля или его альтернативную интерпретацию.

Каждая глава имеет свою характерную особенность, которая охватывает данную главу.

Некоторые термины, полезные для понимания данной главы.

Представлено много вариантов стилистических решений.

Красочная фотография накрытого стола демонстрирует, как использовались этой посудой в тот или иной период; надписи содержат объяснения.



## ОБЗОР О ПОДСВЕЧНИКАХ

Керамические подсвечники и канделябры



Металлические канделябры



Серебряные подсвечники



Шпильки для свечей из серебра со стеклом



Другие рисунки, когда и где и популяр-

Другие изделия, связанные с основными общей темой.

Детали подчеркивают стилистические или конструктивные особенности.

Комментарии содержат информацию о деталях образца и о его изготовлении.

Большая красочная фотография представляет красивый или значимый для обсуждаемой темы образец.

Текст представляет собой введение к описанию соответствующего типа столовой посуды и периода ее создания.

Дополнительные иллюстрации демонстрируют образцы, представляющие собой национальные и региональные варианты.







## ЦИРКОВАЯ ПОСУДА







# ПЕРИОДЫ И СТИЛИ

	16   00	16   50	17   00
<b>СТИЛИ</b>	<i>ГОТИКА</i> (до 1620)	<i>БАРОККО</i> (1620-1700)	
<b>ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ</b>	<i>ЯКОБИНСКИЙ</i>	<i>КАРОЛИНСКИЙ</i>	<i>РЕСТАВРАЦИИ</i>  <i>ВИЛЬГЕЛЬМА И МАРИИ</i> <i>КОРОЛЕВЫ АНГИИ</i> <i>РАННЕГОТТИСКИЙ</i>
<b>СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ</b>		 <i>РАННЕКОЛОНИАЛЬНЫЙ</i> (до 1700)	<i>ВИЛЬГЕЛЬМА И МАРИИ</i> (1700-25)
<b>ФРАНЦИЯ</b>	<i>ГЕНРИХА IV (1589-1610)</i>	<i>ЛЮДОВИКА XIII</i> (1610-43)	<i>ЛЮДОВИКА XIV</i> (1643-1715) <i>РЕГЕНСТВА (1715-23)</i>
<b>СЕВЕРНАЯ ЕВРОПА</b>	<i>ВОЗРОЖДЕНИЕ</i> (до 1650)		<i>БАРОККО</i> (1650-1730) 
<b>СТРАНЫ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ</b>	<i>ВОЗРОЖДЕНИЕ (до 1650)</i> <i>МАНЬЕРИЗМ (Италия)</i> <i>МАВРИТАНСКОЕ ВЛИЯНИЕ (Испания)</i>		<i>БАРОККО (1650-1730)</i> <i>ЧУРРИКЕРЕСКВЕ (Испания)</i>
<b>КИТАЙ</b>		<i>ДИНАСТИЯ МИН</i> (1368-1644) 	 <i>ДИНАСТИЯ ЦИН</i> (1644-1911)
	16   00	16   50	17   00





# ПОСУДА ДЛЯ КОФЕ И ШОКОЛАДА

Только в XVII веке кофе достигло берегов Европы и Соединенных Штатов, возможно, впервые через Турцию. Этот напиток вскоре завоевал большую популярность, и кофейные превратились в идеальное место для деловых и дружеских встреч. Шоколад, импортируемый из Вест-Индии, также пришелся по душе, и к началу XVIII века у состоятельных людей на завтрак подавали и кофе, и шоколад.

Появление этих новых напитков оказало влияние и на фарфоровую индустрию. Чашки без ручек для чая, которыми пользовались в то время, были маленькими, так как чай был дорогим. Большого размера чашки и кружки с ручками изготавливали из фарфора для кофе и шоколада.

В континентальной Европе делали серебряные кофейники с прямой ручкой, расположенной под прямым углом к носику. На британских же и американских образцах ручка обычно была изогнутой и размещалась на противоположной от носика стороне. Носик на корпус кофейника располагают довольно высоко, чтобы туда не попадал осадок со дна сосуда. Но это не обязательно для шоколадницы, так как она обычно меньше, чем кофейник. Шоколад перед тем, как разливать по чашкам, необходимо размешивать, и поэтому на крышках серебряных шоколадниц есть небольшое отверстие – клапан на петлях, или же съемный верх, чтобы можно было просовывать внутрь *molinet*, или палочку, и размешивать напиток.

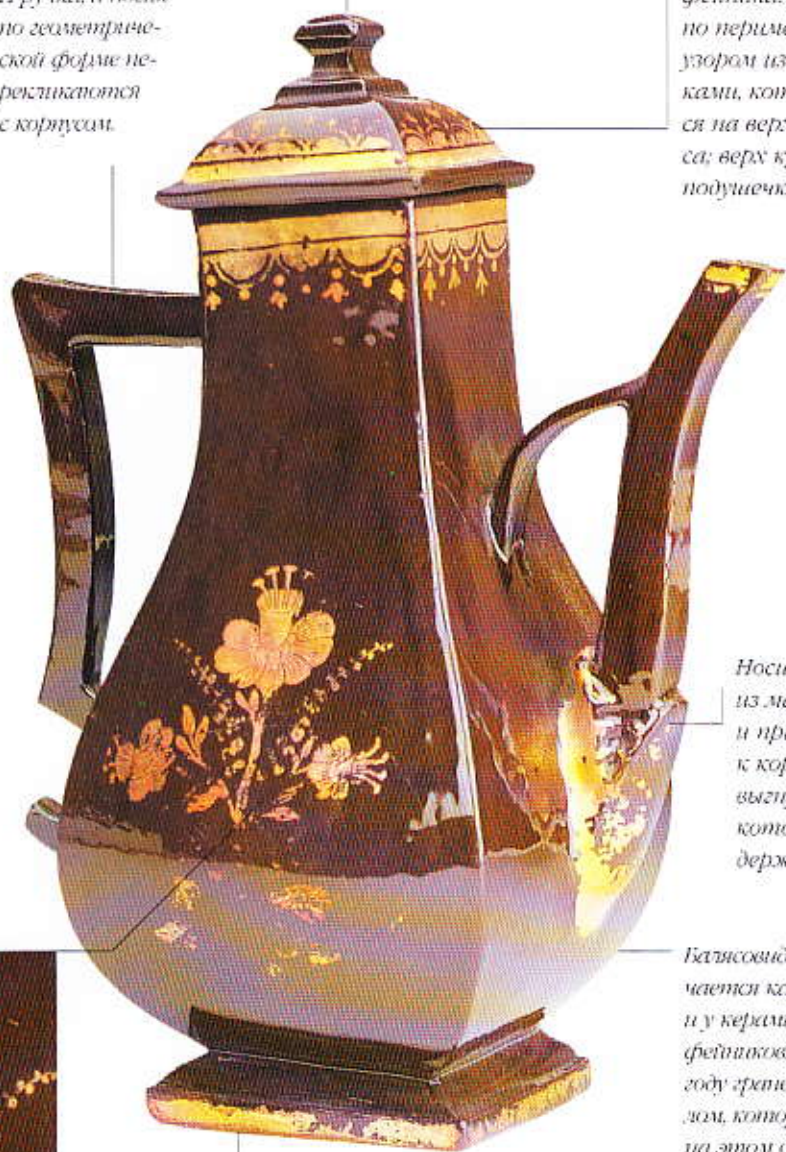
## БЕЙРЁТСКИЙ КОФЕЙНИК

Этот красный, из каменной массы, кофейник с крышкой был изготовлен на немецкой фабрике Бейрёт примерно в 1725 году. Эта фабрика славилась изящными изделиями из каменной массы.

И ручка, и носик по геометрической форме перекликаются с корпусом.



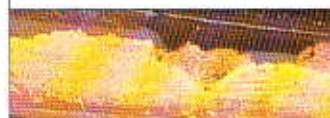
Крышка в виде четырехугольного купола по соответствию кофейника. Она украшена по периметру позолоченным узором из петель с камнями, который повторяется на верхней части корпуса; верх крышки – с подушечки.



Носик выходит из маски дельфин и присоединяется к корпусу с помощью выгнутого моста, который его и держивает.

Калясовидная форма крышки встречается как у серебряных и у керамических кофейников. Примерно в 1725 году гравировка под углом, которое можно на этом образце, не из практики.

Этот кофейник украшен позолоченным узором из цветов. Для декорировки бейрётских изделий из каменной массы также использовали серебряный лист.



Края основания покрывали латунью. Хотя местами она сходна, это не сильно уменьшает ценность данного предмета.





# ЧАЙНАЯ ПОСУДА

Во второй половине XVIII века все более привычным стало использование чайной чашки с ручкой, вместо популярной ранее чашки-пиалы. Как и раньше, чайные чашки были меньше по размеру, чем чашки для кофе и шоколада. Участившееся использование с чайной чашкой блюдца означало, что поднос для ложек, на который клали чайные ложечки после использования, перестал быть необходимым предметом.

К этому времени чай стал менее дорогим продуктом, и, соответственно, чайники стали больше по размеру. В начале этого периода чайники были в форме шара или бочонка, однако позже более модными ста-

ли цилиндрические и овальные формы. Чайную посуду выполняли из любого вида керамики. Соединенные Штаты, где не было своего фарфорового производства, импортировали китайские экспортные образцы чайной посуды, а также агатовые и другие виды глиняных изделий от Томаса Уилдона и из других Стаффордширских мастерских Англии.

Как в Англии, так и в Соединенных Штатах более распространенными стали серебряные чайники, и в течение этого периода их декорировка изменилась от характерных для рококо картушей и завитков до более сдержанных орнаментов неоклассического стиля. В конце XVIII века стала попу-

лярной декорировка чайников, как гравировка с ярким срезом. Цветочки, цветы и другие орнаменты служили инструментом типа шпательной стороны так, что узор в местах отражал свет и блестел. Этот тип декорировки практиковали в Соединенных Штатах, Великобритании и Скандинавских странах.

Чайницы по-прежнему имели важное функциональное назначение. В это пору можно найти многочисленные образцы в фарфоре, серебре и эмали. В Англии были также популярны деревянные чайницы.

## СЕВРСКИЙ ЗЕЛЕНЫЙ СЕРВИЗ ДЛЯ ЧАЯ И ШОКОЛАДА

Эти образцы – часть сервиза из 78 предметов, сделанного на Севрской фабрике во Франции. Сервиз был доставлен третьему герцогу Ричмонда в 1766 году и поныне находится в семейном владении.



По традиции две сахарницы имеют крышки. Ручки на крышках выполнены в форме гвоздики и переключаются с ручкой на крышке чайника.



Яйцевидная форма часто встречается на чайниках, сделанных мастерами Севрской фабрики, но этот чайник больше, чем обычно.



Оставленные для росписи места на изделиях Севрской фабрики, как правило, окружены позолоченными ободками, в данном случае – из лиственного орнамента.



Шоколад тлили из чашек с прямыми стенками, к которым прилагались глубокие, также с прямыми стенками, блюдца.



Сливную чайную использовали как для оставшихся чайных листьев, так и для того, чтобы вынимали из чашки перед тем, как наливали туда вторую порцию.