

'Winterse zilverglans in Oud London'

Zilverglans doet denken aan heerlijk winterweer en de Kerstdagen. Feestdagen nodigen uit voor familiediners in een mooie ambiance. Zilver geeft hieraan glans. Onze voorouders verstonden de kunst van tafelen.

Kijk naar het bestek rondom het bord. De decoratief neergelegde opscheplepels en het dienbestek op tafel. De zilveren dienschalen waarop de gerechten worden geserveerd. De sfeer wordt verhoogd door het kaarslicht van de zilveren kandelaars. Een mooie bloem in een zilveren vaas maakt de tafeldecoratie af.

De zilverfabrieken in Zeist vervulden de wensen van voorbije generaties. Stichting De Zilver-Kamer houdt op verschillende wijzen de herinnering aan het zilveren verleden van Zeist levend. Op verzoek van Oud London heeft De Stichting weer een expositie ingericht in de lobby van Hotel Restaurant Oud London.

In de linkervitrine ligt het bestek model Haags Lofje van Gerritsen & Van Kempen. De belangstelling voor tafelcultuur wordt geïllustreerd in de ontwikkeling van het tafelbestek. Tot eind 19e eeuw volstond een vork en een lepel. Al in de loop van de 18e eeuw werden er naast lepel en vork ander schepwerk gedekt. De explosie rond 1880 leidde ertoe dat er voor elk gerecht een aparte lepel, vork(je) mes of schep werd gebruikt zoals vis- en gemercouverts, olijvenlepels, boter- en kaasmesjes enz.

Een 12-persoons cassette kon uit wel 280 delen bestaan. Het hier geëxposeerde bestek bestaat uit 42 verschillende onderdelen.

Op geraffineerde wijze verhogen zilveren pareltjes op bestek en tafelservies al sinds de 18e eeuw de schoonheid van het zilver. De middelste vitrine toont een hoeveelheid van die pareltjes.

Reliëfzilver is weer heel anders. Het zilver toont mythologische of oudhollandse beelden of fraaie decoratieve vormen. Soms in combinatie met ajour. Heel bijzonder in dit genre is de Paradijsvogel. Geniet van de bovenste plank in de linkervitrine.

Een diner is pas af als koffie, mokka en thee is geserveerd. Om deze dranken te nuttigen zijn ook aparte momenten op de dag. De gastvrouw vereerde haar gasten met het schenken uit zilveren kannen. Meestal met bijpassende suikerpot en melkkannetje. Daarnaast bestonden vele modellen roomstelletjes. Laat uw blik gaan over al dit moois in de rechter- en in de middelste vitrine. U ziet ook enkele zilveren bonbonschaaltjes voor het presenteren van een chocolade-attractie.

In de middelste vitrine staan een veertiental kandelaars. Van klein tot groot, van eenlichts tot zeslichts. Evenals een zestal vaasjes.

Om het morsen op kleding te voorkomen gebruikte men stoffen servetten. Zij lagen opgerold in een servetring naast het bord voor de warme maaltijd. Vingerdoekjes zijn er voor bij de broodmaaltijden. Een gedeelte van de collectie is uitgesteld in de linkervitrine.

Daarnaast ziet u een couvert liggen van het bestek van prinses Beatrix. Let op het monogram. De lepeltjes en lepels op dit plateau zijn gemaakt bij gelegenheid van een bijzondere gebeurtenis in de Koninklijke familie, zoals de geboortelepel van prinses Beatrix en van haar zoon, koning Willem-Alexander.

In de rechternitrine staan op de bodem bijzondere objecten. Zij staan daar niet omdat ze minder fraai zouden zijn. Integendeel. Bekijk de opgetilde broodschaal die op de hoeken zo fraai is gedecoreerd. De bridgebordjes en de theelepeltjes met het gelijksoortige motief. De bijbehorende doos is gelukkig bewaard gebleven. Daartussen staan maggifleshouders. Door velen gekend. En haast verstopt een peper- en zoutstelletje. Met soeparoma, peper en zout gaf men zijn eigen smaak aan het eten.

De bekertjes voor het borreltje toe staan in een van de drie vitrines. Dat drietal glanst u tegemoet. Waar ze staan? Honderd jaar Zeister zilverschiedenis glanst voor u. *Geniet van de expositie en fijne en gezellige feestdagen namens Stichting De Zilver-Kamer.*