



„DE VORK IN DE STEEL”

Tentoonstelling over de mens en de maaltijd in de loop der eeuwen

Zeister Slot

2 oktober - 10 november 1962



A. Kiebel
Aalburse

De vork in de steel

Tentoonstelling over de mens en de maaltijd in de loop
der eeuwen

Van 2 oktober t/m 10 november 1962 in het Zeister Slot

Comité van aanbeveling:

J. H. E. VAN BEUNINGEN,
Bestuurslid Stichting "Het Nederlandse Gebruiksvoorwerp"
Rotterdam.

PROF. DR. H. BRUNSTING,
Conservator Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.

MEVR. TH. M. DUYVENÉ DE WIT-KLINKHAMER,
Conservatrice Rijksmuseum, Amsterdam.

MEJ. DR. M. E. HOUTZAGER,
Directrice Centraal Museum, Utrecht.

JHR. W. VAN ANDRINGA DE KEMPENAER,
Aardenhout, Bestuurslid Stichting "Kunst en Bedrijf".

MR. A. P. KORTHALS ALTES,
Burgemeester van Zeist.

MR. C. TH. E. GRAAF VAN LIJNDEN
VAN SANDENBURG,
Commissaris der Koningin in de prov. Utrecht, Langbroek.

DRS. H. L. SWART,
Directeur Nederlandse Kunststichting, Amsterdam.

De tentoonstelling is georganiseerd bij gelegenheid van het 50-jarig
bestaan van de N.V. Gerofabriek te Zeist.

H.M. de Koningin
 Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam
 Centraal Museum, Utrecht
 Fries Museum, Leeuwarden
 Groninger Museum voor Stad en Lande, Groningen
 Oud-Katholiek Museum, Utrecht
 Rijksmuseum, Amsterdam
 Rijksmuseum van Oudheden, Leiden
 Stedelijk Museum, Alkmaar
 Stedelijk Museum "Het Prinsenhof", Delft
 Museum Stichting "De Sypesteyn", Nw. Loosdrecht
 Koninklijk Oudheidkundig Genootschap, Amsterdam
 Dienst voor 'sRijks Verspreide Kunstvoorwerpen,
 Den Haag
 Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonder-
 zoek, Amersfoort
 Gemeente Amsterdam
 (d.m.v. het Rijksmuseum te Amsterdam)
 Gemeente Dokkum
 Gemeente Vlaardingen
 (d.m.v. Het Instituut voor Prae- en Protohistorie,
 Amsterdam)
 de Heer W. J. Becker, antiquair te Zeist
 de Heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam
 de Heer C. A. Burgers, Vught
 de Heer J. Dirven, antiquair te Eindhoven
 de Heer Mr. F. L. M. Dony, Den Haag
 de Heer F. van Dijk, Waalre
 de Heer Bodo Glaub, Keulen
 Collectie B. de Geus van den Heuvel,
 Nieuwersluis a/d Vecht
 De Heer W. A. de Jonge, Mierlo
 Norbertijnen Abdij van Berne te Heeswijk
 Kon. Delfts Aardewerf fabriek N.V. De Porceleyne Fles
 Delft
 Provenhuis Palinc en Van Foreest, Den Haag
 (d.m.v. het Stedelijk Museum, Alkmaar)
 de Heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam
 de Heer Dr. A. Wassenbergh, Leeuwarden

DE VORK IN DE STEEL

Uit historisch oogpunt is deze naam eigenlijk niet geheel juist voor een tentoonstelling die als onderwerp heeft de Mens en zijn eetgewoonten en ook het tijdperk behandelt waarin de vork onbekend was.

Immers, de vork als eetvork bestaat nog maar kort: eerst sedert het einde van de 18e eeuw is deze meer algemeen in gebruik gekomen. Voor die tijd gaf men er de voorkeur aan met behulp van de handen te eten.

Zelfs de lepel, waarvan wij kunnen nagaan dat deze enkele duizenden jaren voor het begin van onze jaartelling zijn intrede heeft gedaan, kreeg men in de 16e eeuw zelfs niet altijd aangeboden als men ergens te gast was genodigd.

Het voorwerp met de oudste geschiedenis van alles wat de mens aan gebruiksvoorwerpen heeft uitgedacht, is echter het mes.

Men droeg dit gewoonlijk in een schede en later ook wel in de vorm van een knipmes bij zich.

Men sneed het voedsel op het etensplankje of op het bord en bracht het met de vingers naar de mond.

De naam "de vork in de steel" is aan deze tentoonstelling gegeven om de overdrachtelijke zin van het bekende gezegde, dat dus tevens het instructieve karakter van deze expositie aanduidt.

De bedoeling van deze tentoonstelling is te trachten uit te beelden hoe uit de duisternis van het verleden de gewoonten van de Mens tijdens de maaltijden zijn geëvolueerd tot de hedendaagse, en hoe de voorwerpen zijn ontstaan die bij de maaltijden werden gebruikt.

Kortom, deze expositie wil trachten een overzicht te geven, hoe "de vork in de steel" zit.

Dat de Gerofabriek ter gelegenheid van haar 50-jarig jubileum - daartoe in staat gesteld door de welwillende medewerking van het Gemeentebestuur van Zeist - een tentoonstelling als deze heeft georganiseerd, ligt in de lijn van haar arbeidsterrein.

De artikelen die de Gerofabriek vervaardigt, artikelen die door hun eigentijdse karakter zo verschillen met soortgelijke uit de historie, hebben alle te maken met de maaltijd.

Men komt er dan allicht toe om vergelijkingen te maken en de neiging ontstaat om meer te willen weten over de geschiedenis van de voorwerpen die men dagelijks fabriceert.

Deze interesse is mede aanleiding geweest tot de opzet van deze tentoonstelling, vooral daar er, ook buiten de kring van de direct-geïnteresseerden, een grote belangstelling bleek te bestaan voor dit boeiende onderwerp.

Deze belangstelling was ook de aanleiding om voorwerpen naar

historische gegevens te reconstrueren, teneinde met behulp daarvan de evolutie in de geschiedenis te kunnen verduidelijken.

Dit reconstrueren was een interessant experiment, want er viel uit te constateren dat er ook heden nog handwerkslieden bestaan, die even bekwaam zijn als hun collega's uit vroeger eeuwen. Het is zeer zeker geen gemakkelijke taak en het gevaar is groot dat men daarbij op dwaalwegen geraakt.

De middeleeuwse vakman bijvoorbeeld, zal geen moeite hebben gehad met het verwerken van gotische motieven. Zijn denken en doen bewogen zich binnen de perken van de stijl van zijn tijd.

Geheel anders is dit voor de vakman van heden, die in de gotische stijl een voorwerp moet reconstrueren. Hij moet zich, geheel anders denkend dan de man uit de Gotiek, verplaatsen in een tijdperk, dat ver achter hem ligt en waarmede hij geen geestelijke binding bezit. Een zo uitvoerig mogelijke bestudering van de historische gegevens ging dan ook altijd aan het werk vooraf om een zo verantwoord mogelijk resultaat te verkrijgen.

De vakbekwaamheid van heden is echter gebleken niet minder te zijn dan die in vroeger eeuwen. Wanneer men dit vakmanschap richt op het vervaardigen van moderne voorwerpen, dan zullen de resultaten daarvan in tijden die na ons komen aangemerkt worden als kenteeknend voor de tijd waarin wij thans leven. Men zal ze afwijzen of bewonderen, doch niemand zal twifelen aan de vakbekwaamheid van de makers.

Naast het mes, de lepel en de vork zijn er nog vele andere voorwerpen die door de eeuwen heen tijdens de maaltijden werden gebruikt, zoals schenkkannen, drinkbekers, zoutvaten, glazen, borden, schalen en damasten. Veel van dit alles zal men op deze tentoonstelling aantreffen. Hoe belangwekkend al deze gebruiksvoorwerpen geschiedkundig ook zijn voor degenen die zich er in verdiepen, toch vergete men niet dat het middelpunt van de geschiedenis altijd de Mens is.

Uit zijn gedachten kwamen de voorwerpen voort en ze zijn veelal de resultaten van zijn tasten naar idealen en geluk, doch ook dragen zijn scheppingen vaak de tekenen van zijn angsten, leed en religieuze gevoelens.

Meer dan men oppervlakkig geneigd is aan te nemen, heeft de maaltijd in zijn denken een belangrijke rol gespeeld.

Enerzijds omdat het voedsel de voorwaarde tot het leven inhield en bij misoogst of andere rampen de dood een realiteit werd, doch anderzijds ook om het genoegen dat de streling van de smaak de mens verschaft. Zo werd de maaltijd een dagelijks weerkerende plezierige bezigheid en gaarne gebruikt om gewichtige gebeurtenissen in het leven luister bij te zetten.

Bruiloften, geboorten, doop, herdenkingen, het bezoek van gewaardeerde gasten, het waren even zo vele aanleidingen om deze feiten met een verzorgde maaltijd te accentueren.

Bij politieke beraadslagingen vormde het gezamenlijke gastmaal vaak het vredelievend besluit van moeilijke besprekingen. Deze gewoonte werd reeds door de Germanen gevolgd en wel zo algemeen, dat zij gewichtige besprekingen, ook zonder dit culinaire besluit, "Maal" noemden. "Maal" kreeg dus de betekenis van conferentie.

Tot in onze tijd worden er nog maaltijden gehouden, waarvan de oorsprong terug is te vinden in een zeer ver verleden en die nog duidelijk de kentekenen dragen van een zeer oude afkomst.

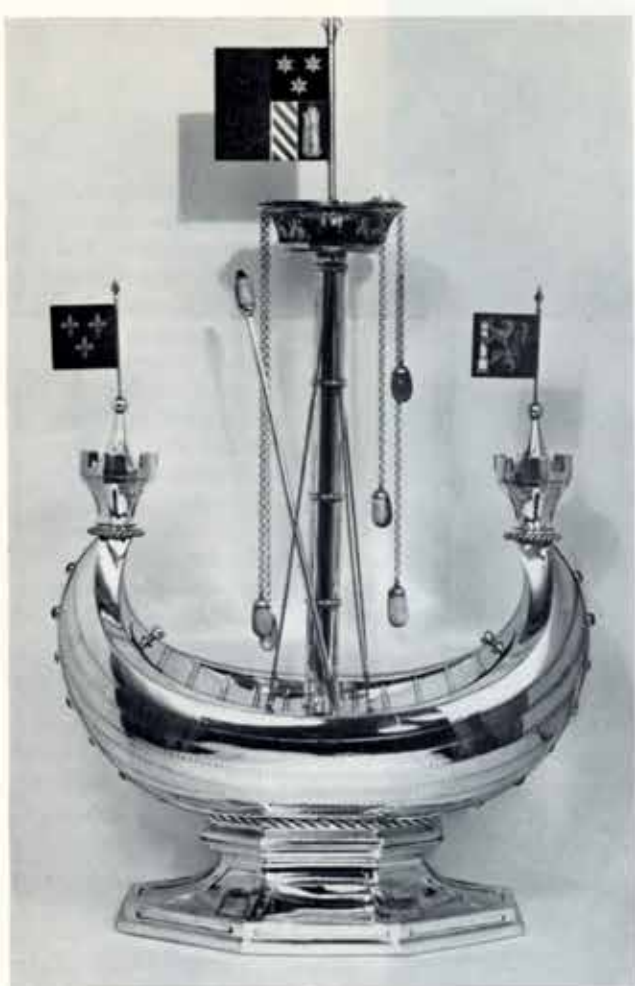


„Lazarus en de Rijke“
Cornelis Engelbrechtsz.
Leiden 1468 — 1533
214



Grote gotische dekselbokaal, 15e eeuw*





„Cadenas“ (tafelschip),
15e eeuw*



Zilveren vouwlepel in foudraal
14e eeuw* 62



open

dichtgevoeren



Een van de twaalf z.g. maandbordjes, van Onbekend
Hollands Meester, eind 16e eeuw

Een karakteristiek voorbeeld is het Kerstmaal.

De gewoonte, dit feestelijk maal met enige overdaad te genieten meestal omgeven met traditionele gewoonten die regionaal verschillen, heeft als oorsprong de oude heidense offermaaltijd, die bij het lengen der dagen tijdens de Germaanse joelfeesten werd gehouden ter verkrijging van zegen en vruchtbaarheid.

Vanouds dacht men dat de hoeveelheid die en hetgeen wat men tijdens de maaltijd at, de weelde illustreerde die men in het komende jaar verwachten mocht. Hoe meer men at, hoe groter de oogst en vruchtbaarheid.

Later werd dit feest gekerstend en vinden wij het terug als het feest van de herdenking van de geboorte van Christus.

Om een enigszins volledig beeld van dit veelomvattende onderwerp te verkrijgen, was de historische collectie van de N.V. Gerofabriek niet omvangrijk genoeg.

Er is dan ook om medewerking verzocht aan Musea en particulieren, die vele kostbare voorwerpen uit hun bezit voor deze tentoonstelling in bruikleen hebben afgestaan.

Vooraf gaat onze dank uit naar Hare Majesteit de Koningin, die ons verschillende belangrijke voorwerpen ter beschikking heeft gesteld. Ter voorkoming van een eventueel misverstand is het nodig aan te te duiden dat de opzet van deze tentoonstelling niet zozeer ligt op het kunsthistorische vlak, dan wel op cultuurhistorisch terrein.

Een kunsthistorische expositie immers verdraagt moeilijk een aantal reconstructies, die echter volkomen op hun plaats zijn waar zij medehelpen de cultuurgeschiedenis te doen herleven.

Dat wil echter niet zeggen dat er geen prachtige voorwerpen te zien zijn, integendeel!

Doch het uitgangspunt is U te verklaren hoe "de vork in de steel" zit.

R. Hamstra

In deze zaal is getracht een chronologisch overzicht te geven van het ontstaan en de geschiedenis tot heden van mes, lepel en vork.

ZAAL I

HET MES.

De vroegste mens, voor of in het Palaeolithicum, die slechts over de kracht van zijn spieren beschikte en een niet tot verdediging ingesteld gebit bezat, bovendien niet snel kon lopen, stond wat lichamelijke mogelijkheden betrof, in de meeste gevallen ver ten achter bij de hem omringende dierenwereld.

Hij zal daarom, in de vaak harde strijd om leven en voedsel, zijn beperkte krachten hebben vergroot door een steen als wapen te gebruiken. Deze steen beter geschikt te maken als gebruiks- en verdedigingsvoorwerp, is een logische volgende handeling.

Zodoende heeft de mens reeds 600.000 jaar geleden en denkelijk nog veel vroeger, gebruik gemaakt van vuurstenen die hij langs de weg van afsplijten vormde tot voorwerpen waarmee hij kon snijden, steken of hakken.

Deze vuurstenen voorwerpen kan men beschouwen als de beginvormen van het mes en het zijn waarschijnlijk de oudste voorwerpen die de mens ooit heeft gemaakt.

DE LEPEL.

De lepel is van veel latere oorsprong en men veronderstelt dat de eerste poging een voorwerp te maken om er iets mee op te scheppen binnen de laatste tienduizend jaren voor onze jaartelling zal hebben plaatsgevonden.

Men zal getracht hebben de kom gevormd door de handen, tijdens het lessen van de dorst, op de een of andere manier na te maken.

Oorspronkelijk zal daartoe een spaander hout gebruikt kunnen zijn die daarvoor enigszins geschikt was. Deze kon met het vuurstenen mes worden uitgehold.

Zo is de spaander hout een van de oorsprongen van de lepel en het engelse woord "spoon" draagt daaraan nog de herinnering, evenals het woord "spade".

Ook het latere aarden vat vinden wij soms terug verwerkt tot schep of lepel.

DE VORK.

De laatste van de drie, de vork, is de jongste van de trilogie.

Om een stuk gebraden vlees te snijden heeft men behalve een mes ook een voorwerp nodig om het mee vast te houden.

Oorspronkelijk gebruikte men daarvoor het braadspit waaraan het vlees of wild gebraden was.

Wilde men er nu iets afsnijden dan kon het gebeuren dat het gebrad om het spit ging draaien.

Daardoor kwam men ertoe het braadspit van twee punten te voorzien en het is aan te nemen dat op deze manier de keuken- of voorsnijvork is ontstaan. Deze keukenvorken werden op hun beurt ook wel als braadspit gebruikt.

Later vinden wij voorsnijvorken "trancheervorken" zowel grote, ten gebruike van de voorsnijder, als kleine die men de gasten ter beschikking stelde.

Met een vork het voedsel naar de mond te brengen is een idee dat oorspronkelijk uit het Oosten kwam.

Zo wordt verondersteld dat omstreeks 1611 een Engelsman, Thomas

ZAAL I

Caryat genaamd, voor het eerst de eetvork uit Hindoestan in Europa heeft geïntroduceerd.

Met veel enthousiasme werd deze niet ontvangen, vooral de geestelijkheid fulmineerde tegen het gebruik. Zij verklaarde dat, waar het voedsel heilig en goed genoeg is om de mens te voeden, het zeker waardig is om met de handen te worden genuttigd.

Men vond het een belediging voor God om datgene waar men in het Onze Vader om bad niet direct met de handen aan te raken. Wij zijn nogal eens in de war gebracht omtrent het vroegtijdig gebruik van de vork, o.a. door een bekend feit in de geschiedenis, dat bij monde van Peter Damianes omstreeks 1050 werd verteld, n.l.:

dat Dominico Selvo, een Doge van Venetië, een gemalin had die een dochter van de Byzantijnse keizer was.

Deze prinses bracht de vreemde gewoonte mee voedsel nooit zelf aan te raken en zich daarom door eunuchen te laten voeren.

Daartoe werd een gouden instrumentje met twee tanden gebruikt dat men "pirone" noemde, een woord dat de betekenis van "vork" bezit. De geestelijkheid veroordeelde deze vreemde gewoonte die naar zij veronderstelde zeker van de duivel afkomstig moest zijn.

Toen de prinses tijdens één der veel voorkomende pest-epidemieën stierf, gaven zij dan ook te kennen dat dit haar straf was.

Waar bij de Venetiaanse dames even de neiging tot navolging was ontstaan, verdween deze dan ook spoedig en het was eerst in de tweede helft van de 18e eeuw aler dat de vork als eetvork algemeen in gebruik kwam.

Tijdens de 17e eeuw was de eetvork vrijwel onbekend en at men als vanouds met behulp van de vingers.

Wel vinden wij reeds vroeg kleine gaffeltjes of vorkjes voor spijzen die zeer kleverig waren, zoals konfituren, gember en fruit.

Het was de gewoonte om het fruit, zoals peren, pruimen enz., geschild op tafel te serveren.

Men gebruikte dan een fruitvorkje om het fruit uit de algemene schaal op zijn bord te leggen, waarna men het sneed om de afgesneden stukjes met tandenstokers naar de mond te brengen.

De inventarissen en rekeningen uit die tijden wijzen echter uit dat ook deze kleine fruitvorkjes niet algemeen in gebruik zijn geweest. Rijke inventarissen vermelden soms 9 tot 10 dozijn zilveren lepels, waarnaast slechts 1, hoogstens 2, fruitvorkjes worden genoemd.

Eetvorken komen vrijwel in het geheel niet voor.

PALAEOLITHICUM. (Oudere steentijdperk) ± 250.000 tot ± 5 - 4.000 j. v. Chr.

1. Ruwe vuurstenen vuistwiggen (Mogelijk acheuléen ± 250.000 j. v. Chr. genaamd naar de vindplaats Chelles a/d Marne.)
2. Pijl en speerpunten van vuursteen.
3. Vuurstenen schrabbers voor het bewerken van hout, been en leer.

NEOLITHICUM. (Jongere steentijdperk) ± 5.000 of 4.000 tot 1700 j. v. Chr.

4. Gepolijste neolithische vuurstenen bijlen en een beitel.
5. Sikkelmes van vuursteen.
6. Slijpsteen uit het Neolithicum met de nog zichtbare slijpsporen.

7. Voorbeeld van de manier waarop een stenen bijl in hout werd gevat.
8. Bijl van hertshoorn.
- 8^A Benen harpoen en benen spitsen.
9. Egyptisch vuurstenen mes met Neolithische kenmerken. (Voor-dynastieke tijd $\pm$ 3400 j. v. Chr.).
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.
10. Benen speerpunt, beitels en priemen.
11. Aarden lepel met afgebroken steel.
In bruikleen van het Instituut voor Prae- en Protohistorie, Amsterdam afkomstig uit de collectie der Gemeente Vlaardingen.
12. Aardewerk uit de opeenvolgende culturen van het Neolithicum.
 - a. type uit de bandceramische cultuur $\pm$ 4000 j. v. Chr.
 - b. type uit de trechterbekercultuur $\pm$ 2700 tot 1800 j. v. Chr.
(Bouwers van de hunebedden).
 - c. type van de standvoetbekercultuur $\pm$ 2100 tot 2000 j. v. Chr.
Aangezien deze nogal eens voorkomen met een horizontale band versierd die op touw gelijkt, gaf men deze ook wel de naam van touwbekers.
 - d. type uit de klokbekercultuur (Veluws type) $\pm$ 3000 tot 1500 j. v. Chr.
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.
Einde van de steentijdperken.

BRONSTIJD $\pm$ 1700 tot 800 j. v. Chr.

13. Bronzen bijlen.
14. Bronzen dolk.
15. Gepolijste stenen hamer vervaardigd in de periode van de bronstijd.
Opvallend is dat deze veelal de eigenaardigheid bezit een met zorg in het steen nagemaakte pseudo-gietnaad te vertonen, die van de gegoten bronzen voorbeelden is overgenomen.
16. Bronzen bijl zoals deze werd gebruikt.
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.
17. Germaanse bronzen messen*

BRONSTIJD IN GRIEKENLAND.

18. Dolk van Mycene $\pm$ 1600 j. v. Chr.
Laat-Myceense cultuur tegen het einde van de Griekse Bronstijd $\pm$ 1600 tot 1200 j. v. Chr.
Op de dolk zijn voorstellingen aangebracht.
Op de ene zijde: 5 mannen op de leeuwenjacht (foto no. 1).
Op de andere zijde: een leeuw en vijf gazellen (foto no. 2).
Reconstructie in bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.

IJZERTIJD. Begin voor Nederland $\pm$ 650 j. v. Chr. (elders in Europa iets eerder).

19. IJzeren mes (La Tène cultuur) origineel gevonden in de terp te Jeslum*

ZAAL I

20. IJzeren mes van hetzelfde type, vindplaats onbekend.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.

MESSEN GEDATEERD NA HET BEGIN ONZER JAARTELLING.

21. Zilveren mes, 11e eeuw (Weerwolf?)*
22. Houten mesje, 13e eeuw.*
23. Mes met zilveren heft, 14e eeuw.*
Het heft stelt een mannelijke figuur voor zonder armen.
25. Mesje met geslingerd houten heft, 14e eeuw.*
26. Bourgondisch voorsnijmes, begin 15e eeuw.*
27. Voorsnijmes met wapenleeuw, 15e eeuw.*
28. Presentoir of serveermes en een daarbij behorend tafelmес begin, 16e eeuw. (Gereconstrueerd naar het originele serveerstel van Keizer Karel V).*
29. 2 mesjes, vermoedelijk behorend tot een grotere serie, denkelijk de deugden voorstellende van vorst, vorstin of heilige, 16e eeuw.*
30. Rodomontadomes (leugenmes), 17e eeuw.
Houten mes met in een open driehoek een belletje.*
32. Venetiaans voorsnijmes met zilveren heft waarop een jachttafereel 16e eeuw.*
33. Mes met zilveren heft, zoals dit wel gebruikt werd in de refectoria van de kloosters, 16e eeuw.*
34. Mes met zilveren heft, voorstellende een man met een gans, een kaars dragend, 16e eeuw (St. Maarten).*
35. Mes met een geëmailleerd koperen heft, doedelzakspeler, 16e eeuw.*
36. Mes met een zilveren heft voorstellende een hand die een klein heft vasthoudt. De arm komt uit de bek van een dolfinachtige vis. 16e eeuw. (Origineel, mogelijk Italiaans).*
37. Vork van hetzelfde type, heft is van brons, de tanden zijn vierkant en van ijzer. 16e of 17e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
38. 2 fruitmesjes en 1 fruitvorkje, ± eind 17e eeuw.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
39. Zilveren fruitmesje en vorkje, begin 17e eeuw.*
40. Mesje met bronzen heft, 17e eeuw.*
41. Mes met zilveren heft, type Theodoor de Brij, eind 16e - begin 17e eeuw.*
42. Reisetui van leer met opvouwbaar vork en mes, 17e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
43. Een niet veel voorkomend type van mes met als heft een gevleugelde vrouwentors zonder armen, midden 17e eeuw.*
44. Mes met zilveren heft, Lodewijk XIV, begin 17e eeuw.*

45. Mes met houten heft, 17e eeuw.*
46. Mes met houten heft, 1754.
In bruikleen van Fries Museum, Leeuwarden.
- 46^A 2 messen met zilveren heft.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
47. Mes uit een stuk gesmeed, bekleed met hout en zilver, begin 18e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
48. Messen met pistoletheften in de kwabstijl, begin 18e eeuw.
Deze stijl is geïnspireerd op de vormen van weekdieren en werd in het midden der 17e eeuw reeds door Johannes Lutma toegepast. Enkele voorwerpen in deze stijl van deze beroemde 17 eeuwse zilversmid zijn aanwezig in het Rijksmuseum te Amsterdam. Ook op etsen van Rembrandt staan voorwerpen afgebeeld vervaardigd door Lutma, o.a. op de ets van 1656 „De zilversmid”.*
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
49. Mes met zilveren heft, Lodewijk XVI, 18e eeuw.*
50. Mes met zilveren heft, type Directoir, eind 18e eeuw (tot $\pm$ 1790).*
51. 2 messen met zilveren heften in de stijl van de Empire, begin 19e eeuw. Genoemd naar het Napoleontisch tijdvak tot $\pm$ 1820.
De "Empire" was een door Napoleon geïnspireerde stijl, die teruggreep naar Romeinse motieven, die later door invloed van de tocht naar Egypte werden aangevuld met de daar opgedane inspiratie.*
Nadat de empire-stijl voorbij was ontstond een teruggrijpen naar alle voorafgaande stijlen uit de geschiedenis, en deze, geen eigen stijl kennende, periode eindigt in het begin van de 20e eeuw wanneer men, beu van alle karakterloze navolgingen van de neo-stijlen der 19e eeuw, naar nieuwe en zuivere vormgeving zoekt.
53. 2 messen met zilveren heft, 19e eeuw.*
54. Trancheercouvert, eind 19e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
55. Hollands broodmes, 19e eeuw, met rijk besneden heft.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
56. Etui met 2 lepels, vork en mes, midden 19e eeuw. (Russisch).
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
Het begin van de 20e eeuw geeft het beeld van een reveil, dat opruiming houdt onder de smakeloze overdadigheid die het einde der 19e eeuw te zien gaf en heeft geleid tot de vormgeving van heden.

HET ONTSTAAN VAN DE LEPEL.

57. De houtspaan (vergelijk het engels „spoon”).*
58. De houtspaan enigszins uitgehold.*
59. De houten vuistlepel.*
60. Lepel vervaardigd niet uit hout, doch uit de hoorn van de oeros. Origineel gevonden in de terp te Wetzens.*
61. Gotische vuistlepel met zilveren beslag aan de steel, eind 15e eeuw.*
62. Zilveren vouwlepel in foudraal, 14e eeuw.*

ZAAL I

63. Bronzen lepel zonder keur, steeleinde een eikel, 15e eeuw.
64. Bronzen lepel zonder keur, 15e eeuw.
65. Lepel van latoen-koper, merk gekroonde roos, 15e eeuw.
66. Lepel van latoen-koper, merk gekroonde lelie, begin 15e eeuw.
67. Lepel van latoen-koper, merk onleesbaar, begin 15e eeuw.
68. Zilveren lepel, steeleinde een torentje, eerste helft 15e eeuw.
69. Zilveren lepel, steeleinde een torentje, tweede helft 15e eeuw.
70. 2 lepels van tin, begin 16e eeuw, beide met keur van de gekroonde hamer.
71. 3 bronzen lepels, midden 16e eeuw, liefdespaar en 2 apostelfiguren, waarvan de een mogelijk Andreas zal zijn.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam.
72. Tinnen lepel met ijzeren steel, steeleinde een kogel, 16e eeuw.*
73. Lepel van hout en zilver, aan het eind van de zilveren steel een apostelfiguur, denkelijk eind 16e eeuw.
74. Lepel van tin, begin 16e eeuw.*
75. Zilveren vuistlepel met een wapen en wapendier, 16e eeuw.*
76. 6 bronzen apostellepels, laat 16e eeuw.
77. Lepel van tin, 2e helft 16e eeuw. Leids keur.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam
78. Zilveren lepel met plastisch uitgewerkte steel, vermoedelijk 16e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
- 78^A 2 zilveren lepels, 16e eeuw.
- 78^B Apostellepel vroeg, 17e eeuw, met latere gravure ter gelegenheid van een huwelijk.
- 78^C Verguld zilveren apostellepel St. Martijns, ± 1700, steel versierd met wingerdranken.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
79. Lepel van tin, eind 16e eeuw.*
80. Lepel van tin met dwarse bak, 16e eeuw.*
81. Zilveren lepel, aan de steel een vrouwenfiguur zonder armen, 16e eeuw.*
82. 3 tinnen lepels, 17e eeuw.*
83. Zilveren lepel, aan de onderkant een gedecoreerd vlak waarmee men de lepel neer kan zetten, eind 16e - begin 17e eeuw.*
84. Zilveren lepel met gladde smalle steel, helft 17e eeuw.*
85. Tinnen lepel, ± eerste helft 17e eeuw.*
86. Lepel van tin, eind 17e eeuw, aan de voorzijde van de steel een afbeelding van William en Mary.

87. 2 lepels van tin, merk vliegende engel, eind 17e eeuw.
88. Lepel van tin, keur Rotterdam, eind 17e eeuw.
89. Lepel van tin, steeleinde zeemeermin, bodemvondst Rotterdam, midden 17e eeuw.
90. Lepel van tin, steeleinde wapendragende leeuw, merk gekroonde roos, 17e eeuw.
91. Lepel van tin, gegraveerd met afbeeldingen verspieters beloofde land. Merk Rotterdam, eind 17e eeuw.
92. Zilveren lepel, met koolstronksteel, letters I.W.L. NHVB, $\pm$ 1600.
93. 2 zilveren lepels, midden 17e eeuw.
94. 4 tinnen lepels met getorste steel, op het uiteinde een hoef, begin, althans eerste helft 17e eeuw.
95. 2 bronzen lepels, een met gladde steel, 2e helft 17e eeuw.
een met bewerkte steel, merk Tudorroos, midden 17e eeuw.
96. 2 bronzen lepels, eind 17e eeuw.
97. 5 tinnen lepels, 1e helft 17e eeuw, steeleinde narrenkop, steel-
einde vrouwenfiguur, beide bodemvondst Rotterdam.
2 steeleinden paardehoef, letters IH en AK gekroonde roos.
98. 2 tinnen lepels, steeleinde paardehoef, begin of 1e helft 17e eeuw.
99. Tinnen lepels midden en tweede helft van de 17e eeuw.
100. 2 tinnen lepels, $\pm$ 1600.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam.
- 100^A Zilveren gedenkpel, 1689, A'dam met gravure en inscriptie.
- 100^B Zilveren huwelijkslepel $\pm$ eind 17e eeuw, met gravure, huwelijks-
en sterfdatum.
- 100^C Zilveren lepel met geboorte inscriptie, 1740.
- 100^D Zilveren lepel en vork, 1773-1774, met wapen van Johan van
Soestdijk, Capteyn der schutterij wijk 41, Amsterdam.
- 100^E Zilveren Caritaslepel met inscriptie, 18e eeuw.
- 100^F Zilveren olijschep maker A.H., 18e eeuw.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
101. Zilveren theezetlepel, eind 17e of begin 18e eeuw.*
102. Zilveren merglepel, eind 17e - begin 18e eeuw.*
103. Tinnen lepel, eind 18e eeuw. (Londen Thomas Web).
104. Tinnen lepel, $\pm$ 1800.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam.
105. Zilveren vouwlepel, bestaande uit een losse bak met aan de achter-
kant een fruitvorkje bevestigd, midden 17e eeuw.*
106. Zilveren brijlepel, 18e eeuw. Amsterdam 1777 Jac. Helweg.
In bruikleen van Rijksmuseum Amsterdam.



Van links naar rechts: 29 Mesje, 16e eeuw*. 145 Mes met ivoeren heft in schede, $\pm$ 1600. 27 Voorsnijmes met wapenleeuw, 15e eeuw.*
 115h Kleine zilveren voorsnijvork, $\pm$ 1600.* 39 Zilveren fruitvorkje, begin 17e eeuw.* 85 Tinnen lepel, $\pm$ eerste helft 17e eeuw.* 136 Zilveren lepel,
 laat Romeins $\pm$ 400*. 102 Zilveren merglepel, eind 17e - begin 18e eeuw.*



*Etrurische Kolonettenkrater
uit een atelier in Volterra
± 300 j. v. Chr. 434*



*Perzische snavelkan uit de
Necropool van Tepe Siyalk B
± 1000-800 j. v. Chr. 420*



*Schaal van Athena, onderdeel van
schat van Hildesheim 148*



*De vaas van Lezoux, de
z.g. vaas met de neus.
Terra sigillata. 449*

ZAAL I

107. 3 geboortelepels, eind 17e - begin 18e eeuw.
In bruikleen van Fries Museum, Leeuwarden.
108. Lepel met uit zilverdraad gedraaide steel, de tussenvlakken en de uit Filigrain gevormde bak zijn gevuld met glasemail, midden 19e eeuw.
109. Suikertang en roomlepel, beide in dezelfde techniek uitgevoerd. midden 19e eeuw.
110. 3 verguld-zilveren theelepels met email, Russisch, 2e helft 19e eeuw.
111. Houten Russische lepel, 19e eeuw, versierd met bloemen op goudkleurig fond.
112. Benen liefdeslepel met gedraaide steel, ± 1820 Biedermeyer.
113. Bruidslepel met gedraaide steel, ± 1820 Biedermeyer.
114. Zilveren saladecouvert, gedecoreerd met renaissance motieven. In de bak van de lepel het wapen van Zeeland, vermoedelijk 19e eeuw. *In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen*

DE VORK

115. Braadspit + snijplankje*
- 115^A Voorsnijmes ± 1325-1365*
- 115^B Vleespen*
- 115^C Vleespen gespleten in 2 tanden.*
- 115^D Voorsnijvork met twee lange tanden ± 1525-1565.*
- 115^E Voorsnijvork met wijd uiteenlopende tanden ± 1550.*
- 115^F Mes met gespleten lemmet dat gebruikt werd als voorsnijvork.*
- 115^G Kleine voorsnijvork denkkelijk huwelijksgeschenk, 16e eeuw.*
- 115^H Kleine zilveren voorsnijvork, ± 1600.*
116. Voorsnijvork in de trant van Theodoor de Brij (1528-1598), denkkelijk 17e eeuw.*
117. Zilveren fruitvorkje met twee tanden en achtkantig heft, Frans werk, 17e eeuw. *In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.*
118. Zilveren foudraal met fruitvorkje en mesje, Saksisch, eind 17e eeuw*
119. Type van een der eerste in gebruik komende zilvermodellen, begin 18e eeuw. Aan het einde van steel de z.g. lobvorm.*
120. Vork met pistoletheft, begin 18e eeuw. Het heft is mogelijk in latere tijd aan de vork gezet, daar de tanden wijzen op een vroegere datum.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
121. Lepel, mes en vork, begin 18e eeuw.*
122. Drietandige zilveren vork, met lobmotief aan de steel. Overgang van de tweetandige voorsnijvork naar de drietandige 18e eeuwse eetvork.*

123. Zilveren vork $\pm$ 1790. Overgangsvorm van de drietandige naar de viertandige vork.*
124. Zilveren vork met vier tanden, begin 19 eeuw.*
128. Moderne rationele couvertsmodellen.
129. Perzische lepel. Origineel gevonden in het zuiden van Palestina in Tell Fara. $\pm$ 600 j. v. Chr.*
130. 2 gouden Romeinse lepels voor het scheppen van wijn $\pm$ begin van onze jaartelling.*
131. Romeinse wijnlepel $\pm$ begin onzer jaartelling.
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden, Leiden.
132. Indische offerlepel "Sruva", waarmee de goden water aangeboden werd. Brons. 15e of 16e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
133. Egyptische houten lepel, 18e dynastie, $\pm$ 1580 - 1350
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden, Leiden.
134. Type van een Romeins mes.*
135. 3 cochlearia's - lepels met een gepunte steel. Grieks-Romeins.*
136. Zilveren lepel, laat Romeins $\pm$ 400.*
137. Lepel van brons, laat Romeins $\pm$ 400.*
138. Zilveren en bronzen lepel, Romeins.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam
139. Gouden zalvingslepel met 4 parels, gebruikt bij de kroning van Engelse koningen. Origineel in de Tower te Londen. $\pm$ 1200.*
140. Egyptische schmink- of zalflepel. 18e dynastie, $\pm$ 1580-1350.
In bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden, Leiden.
141. Evangelistarium van de kruisheren van St. Agatha te Cuyk.
Meester van de Seraph - Utrechts werk $\pm$ 1435.
142. Mes in schede van Prins Willem de Zwijger, $\pm$ 1574.
143. Lepel, mes en vork (goud, met heften van Saksisch porcelein) van Prins Willem IV.
In bruikleen van Hare Majesteit de Koningin.
144. Uit hout gesneden mesheft, 18e eeuw. Gesneden door een Heeswijkse herder.
In bruikleen van Norbertijnen Abdij van Berne te Heeswijk.
145. Mes met ivooren heft in schede, $\pm$ 1600.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam.
146. 2 mesheften van ivoor, vermoedelijk 16e of begin 17e eeuw.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
147. Romeins tafelservies omstreeks het begin van onze jaartelling.
Gevonden op 17 oktober 1868 te Hildesheim.
Het vermoeden bestaat dat deze schat aan zilveren voorwerpen, gevonden zo diep in het Germaanse land, het eigendom is geweest van een zeer voorname Romein die het onder voor hem ongunstige omstandigheden heeft moeten achterlaten.
De gedachten gaan onwillekeurig uit naar Publius Quinctilius Varus de Romeinse veldheer die in het jaar 9 n. Chr. de slag in het Teutoburgerwoud heeft verloren tegen de Cheruskische vorst

ZAAL I

Arminius. Vandaar dat men dit kostelijke vaatwerk ook wel het servies van Varus noemt.

Het aantal gevonden voorwerpen geeft steun aan een soortgelijk vermoeden.

Deze Romeinse serviezen bestonden algemeen uit minstens 3 exemplaren van elk onderdeel. De Romeinse gewoonte om niet aan tafel te zitten doch aan te liggen en waarvoor men bedden bezat die triclinium werden genoemd (driebed), zodat drie personen tezamen aan de dis konden aanliggen, was de reden dat alle onderdelen van deze serviezen gewoonlijk uit 3 stuks bestonden. Hoewel de tenten van veldheren en vorsten tijdens hun oorlogen niet ontdaan waren van de weelde die de bewoners gewoonlijk omringden, was het begrijpelijk dat slechts datgene aanwezig was wat voor de bediening van de bewoner nodig was.

Deze hypothese is echter niet bewijsbaar.

148. Schaal van Athena;

Voorstellende de godin Athena rustende na een gewonnen slag, mogelijk reeds vroeger te dateren Hellenistisch werk.

149. Herculeschaal;

De pasgeboren Hercules die twee slangen wurgt die Hera op hem heeft afgestuurd.

150. Kybeleschaal.

151. Attisschaal.

152. Beker met versiering van laurierranken.

153. Beker met blad- en bloemranken (een oor ontbreekt).

154. Krater daterend 2e helft van de 1e eeuw voor Christus.

De ornamentering laat zien dat hij gebruikt is voor wijn vermengd met water.

155. Beker met maskers van goden en met voorstellingen van mythologische handelingen.

156. Beker versierd met guirlandes en thyrsosstaven.

157. Beker met vier Bacchusmaskers, wingerdranken en thyrsosstaven.

158. Beker met maskers boven een uitgespannen pantervel, betekenis onbekend, vermoedelijk attributen bij toverfeesten.

159. Drinkschaal met karakteristiek oud-Grieks ornament.

160. Schaal.

161. Schaal.

162. Eierschaal.

163. Blaadjje, denkkelijk om drinkgerei op te plaatsen.

164. Nog enkele niet bij name te noemen kleine schaaltes en drinkbekertjes.

Reconstructie, in bruikleen van Rijksmuseum van Oudheden, Leiden.

165. Zilveren drinkbeker (z.g. stapelbeker) van Cornelius Musius 1564-1565.

In bruikleen van Oud-katholiek museum, Utrecht.

ZAAL II

15e - 16e eeuw.

In deze zaal vindt U naast een middeleeuws gedekte tafel zoals deze in hofkringen voorkwam, een chronologisch overzicht van de geschiedenis van het tafelbord en het drinkgerei.

Ook zult U voorbeelden van historische damasten aantreffen.

Van de middeleeuwse keuken moeten wij ons geen culinaire verrukkingen voorstellen. Zij maakt op ons een barbaarse indruk.

Van Philips van Bourgondië vertelde men dat hij zwaan at, gekookt in rozenwater en saffraan. Gezouten walvisvlees met een ambergeur was eveneens een voorkomend gerecht.

Hoe een pastei zal smaken van varkensvlees met een sterke rozensmaak, bereid met gember en kaneel, is iets dat moeilijk voor te stellen is. Gebraden pauw met rozenwater bereidt en 2 ons kaneel per pauw, azijn en een kwart pond suiker, benevens voor het sausje bij het gebrad nog eens een half pond kaneel, is ook iets dat wij moeilijk kunnen begrijpen. De pauw bezat de faam een koninklijk gerecht te zijn, doch was in werkelijkheid vrijwel oneetbaar.

De hoeveelheden voedsel die men gebruikte vallen buiten ons voorstellingsvermogen en van verfijning van smaak was door de grote hoeveelheid specerijen die men toepaste, geen sprake.

De Middeleeuwen omspannen echter een eeuwenlange periode. Laten wij dus maar aannemen dat er in verschillende tijden toch wel met smaak is gegeten.

De tafelgewoonten wekken bij ons een even barbaarse indruk als de spijsen die men at. Het moet echter tot de eer der geestelijkheid worden gerekend het eerst te zijn begonnen met hierin enige verandering te brengen. Omstreeks de 12e - 13e eeuw treffen wij huiskapelaans aan als opvoeders van de jeugdige adel. Zij brengen de jongelui naast andere wijsheid ook fatsoenlijke manieren tijdens de maaltijd bij.

Waar vroeger op reinheid weinig of niet werd gelet, zijn er omstreeks 1300 aanwijzingen dat men zich over de verregaande viesheid en onbehouwenheid begint te ergeren.

Vandaar ook dat er in die tijd allerlei etiquette-boeken voorkomen, die werkelijk werden gelezen, voor zover men lezen kon.

In deze tijd was ook de beschavende invloed van de kruistochten reeds goed merkbaar.

In de 15e eeuw zijn wij echter al weer veel verder, hoewel de keuken ons nog altijd barbaars voorkomt, ondanks de weelde en de schoonheid die de omgeving veelal kenmerkte.

MIDDELEEUWEN TOT 16e EEUW.

Bourgondische gedekte tafel in een vorstelijke omgeving, $\pm$ 1420.*

De tafel bestaat uit een los blad, liggend op schragen, die qua type een overgang vormen naar de latere 15e eeuwse wangentafel.

De dis is gedekt met een gedrapeerd tafelkleed dat in diepe plooien langs de voor- en achterkant hangt. Het is versierd met Bourgondische motieven die er op geschabloneerd zijn en ook wel met behulp van houtblokken erop afgedrukt werden.

Een tweede tafellaken of "ammelaecken" bedekt precies de breedte van het tafelblad. (Het woord "amme" is vlaams en betekent "eten", zo noemde men een zoogster ook wel een amme).

Een ammelaecken is dus een eetlaken.

ZAAL II

Tevens ligt een dekservet op de tafel. Hierop waren de kentekenen aangebracht van de rang van de aanzittende en het gold voor een grote eer wanneer een gast uitgenodigd werd aan dit dekservet mede aan te zitten. Oorspronkelijk was het dekservet van Engelse oorsprong. Daar dekte men op de houten tafel alleen met het dekservet. Vandaar dat wij de moderne manier van tafeldekken zonder tafellaken met behulp van kleine kleedjes "Engels dekken" noemen.

Als borden gebruikte men ronde of vierkante onderleggers, die later ook van tin werden vervaardigd. Hier legde men enkele sneden roggebrood op om het spijsvocht op te vangen.

Men at met behulp van de handen, die men, vetgeworden, afveegde aan het servet, ook wel "serviëtte" of "mondwael" genoemd.

De etiquette schreef voor dat men de vingers niet dieper in de algemene schotel mocht steken dan tot het eerste lid en dat men na het vlees klein te hebben gesneden de stukjes met hoogstens drie vingers naar de mond mocht brengen. Zo men dit niet deed moest men daartoe de punt van het mes gebruiken. (zie het schilderij „De maaltijd van de Heren van Liere”).

Achterwand: Links een vergroting van een miniatuur voorstellende de maand januari uit het Getijdenboek "Les tres riches heures du duc de Berry", geschilderd door de gebroeders van Limburg, begin 15e eeuw.

Deze afbeelding geeft denkkelijk de juiste sfeer weer van een maaltijd aan een vorstelijk hof in het begin van de 15e eeuw.

Rechts in de achterwand bevindt zich een "lavabo" hangend in een nis, waaronder zich een gootsteen bevindt, "lavorsteen" genaamd. De lavabo gebruikte men om voor en tijdens de maaltijd de handen te wassen; voor zover een speciale dignitaris het water niet in een gesloten beken aanbod.

Deze beken was gesloten om vergiftiging van het water te voorkomen. Naast de nis bevindt zich een "dwaelreke" met een "dwael". De dwael is een handdoek, zo bezat men monddwaelen, handdwaelen en tafeldwaelen en het ons bekende woord dweil is van dwaal afkomstig.

DE VLOER.*

Deze is een imitatie van een geglazuurde gotische tegelvloer.

Hierop staan 3 verschillende typen van wijnkannen en een aquamanilla. Over de vier gotische zitbankjes ligt een zeer lang servet.

Zodra de gasten plaatsnamen, legden zij dit gezamenlijk over hun knieën. Het werd gebruikt om de mond en de handen aan af te vegen. (Volgens een schilderij van Dirk Bouts "Het laatste Avondmaal".)

VOORWERPEN OP DE TAFEL.*

Het meest opvallend is het tafelschip, dat men een "Cadenas" noemde, afgeleid van "Credenz" (vertrouwen).

De cadenas was een strikt persoonlijk voorwerp en bevatte o.a. de uitermate geliefde specerijen en het eetgerei van de eigenaar, om deze voor vergiftiging te vrijwaren.

Men gaf deze cadenas een scheepsvorm omdat de specerijen met schepen uit de Oriënt kwamen.

De stukjes hoorn die zich aan de kettingen en op het staafje bevinden - en waarvan men aannam dat zij van de eenhoorn afkomstig waren - kende men de eigenschap toe bloed te gaan zweten of van kleur te veranderen als ze met vergiftigde spijzen in aanraking kwamen.

Men noemde het aftasten van de spijsen met deze stukjes eenhoorn "de proeve met de eenhoorn", of ook wel "credenzen".

Ook de naam "couvert", wat overdekt betekent, staat hiermede in verband.

Als maatregel om pogingen tot vergiftiging te voorkomen was het reeds in de Bourgondische tijd aan de hoven de gewoonte de spijsen in gedekte schalen te laten opdienen.

Men noemde dit, al naar de belangrijkheid van de maaltijd, "le grand couvert" of "le petit couvert".

Deze dekschalen werden vaak onder klaroengeschal de eetzaal binnengedragen. Tot in de tijd van Lodewijk XIV bleef deze gewoonte bewaard, evenals het aftasten met de eenhoorn.

De benaming couvert voor een lepel en vork of het eetgerei voor een persoon, is dan ook voortgekomen uit de maatregelen tegen vergiftiging.

Grote gotische dekselbokaal met half edelgesteente versierd.

Dekselbokalen van dit formaat stonden meerdere personen ten dienste.

2 Bourgondische gouden dekselbokalen.

3 Bourgondische gouden bekers.

Kristallen bokaal met zilveren deksel.

Bourgondische zilveren zoutvat met deksel.

Middeleeuws gevlochten fruitmand, 15e - 16e eeuw.

Grote gouden schaal met siergerecht.

3 kleine gouden schalen met gerechten.

181. Beschilderd tafelblad, ± 1525. Onbekend Nederlandse meester.

In bruikleen van Norbertijnen Abdij van Berne te Heeswijk.

Op het tafelblad: een ammelaecken, houten etensplankje met een tinnen drinkkan, ± begin 16e eeuw.*

HET BORD.

De van porcelein of aardewerk vervaardigde tafelborden die in een onnoemelijk aantal over de gehele wereld de kasten van de huisvrouwen vullen, hebben hun eigen geschiedenis.

Er was een tijd, heel lang geleden, dat men het gebruik van borden niet kende. Zelfs toen de uiterlijke omstandigheden zover waren gecultiveerd dat aan de hoven gouden drinkbekers werden gebruikt en gouden schalen om de spijsen op te dienen, zou men tevergeefs gezocht hebben naar het etensbord.

Men at gezamenlijk uit een schotel, sneed een stuk van het gerecht af en bracht dit aan de punt van het mes naar de mond of gebruikte zijn vingers.

Later kwam men op de gedachte dikke sneden brood, meestal roggebrood, als tafelbord te gebruiken, vaak 5 sneden op elkaar.

Na de maaltijd at men het met vet en sausen doordrenkte brood op of wierp het op de grond voor de altijd aanwezige honden.

Ook deed men het wel in een daarvoor speciaal neergezette schaal voor de armen. Dit noemde men "ter aelmoesen" of "aelmossen scip".

Toen deze "broodtailloren", zoals men deze schijven roggebrood noemde, niet afdoende bleken te zijn om de tafel voor verontreiniging te behoeden, legde men een houten plankje onder de sneden brood. Dit ronde of vierkante houten plankje was de volgende schrede op de weg naar het eigenlijke tafelbord.

Later werden deze houten plankjes aan een zijde fraai beschilderd met allerlei voorstellingen, zoals afbeeldingen van de maanden van het jaar.

ZAAL II

Zo lagen zij te pronken op het toenmalige houten tafelblad of op het ammelaecken en bij het gebruik keerde men ze om en sneed de spijzen op de achterkant.

Het houten etensplankje is honderden jaren in gebruik geweest en het wordt eigenlijk eerst algemeen in de tweede helft van de 17e eeuw in burgerlijke kringen door het tinnen bord vervangen.

In het begin van de eeuw was het tinnen bord echter nog een bijzondere luxe.

Zelfs in de 18e eeuw komt het houten bord nog veel voor, hoewel dit echter door uitholling meer het karakter heeft gekregen van een schotel of platte bak.

Ook de eerste tinnen borden bezaten nog niet de vorm van het ons bekende bord.

Het waren tinnen schijven, rond of vierkant, meestal met een klein opstaand randje of een erin gegroefd geultje.

Later bij het algemeen in gebruik komen van tinnen borden en schotels die veelal uit Engeland werden ingevoerd, behoorden deze tot het zeer gewaardeerde familiebezit, vaak fraai gegraveerd met familiewapens of andere sierlijke gravures.

Men noemde de tafelborden en schotels "telloren", doch wij komen variaties op deze naam tegen zoals tailjoor, tailjoer, taljoer en tailloor. Door de geschiedenis heen kende men dus tailjoren van brood, hout en tin, doch ook van zilver en goud en de gerechten die in of op de tailjoer werden opgediend noemde men tailjoerlekken of lekkers. -

Ook sprak men over scotelen en dan noemde men de spijs "scotellekken".

Stenen borden en schalen noemde men platelen en de geschiedenis van het Europees beschilderd plateel vindt men beschreven in het Delfts aardewerk doch ook in de naam Wedgewood en Meiszen, dat naast het veelbegeerde Chinese porcelein uit de mandgoe-dynastie en het Chine de commande, tot de trots van de 17e eeuwse huisvrouw behoorde.

VITRINE No. I.

182. Twaalf z.g. maanbordjes van een onbekend Hollands Meester, eind 16e eeuw.

In bruikleen van Stichting Provenhuis Palinc en Van Foreest, Den Haag, d.m.v. het Stedelijk Museum te Alkmaar.

VITRINE No. II.

183. Elk komvormig onderdeel van het menselijk skelet noemde men vanouds "bekken", zoals b.v. de beenderen van de buikholte.

Zo ook de schedel die men "bekkeneel" noemde.

Zo hebben in Noord-West-Europa de namen van allerlei drinkgerei een verband met het woord bekkeneel, zoals:

"bakers", "beckens", "bakken" en ook "bokaal".

Een ander woord, afgeleid van het latijns "cuppa", is "kop".

Varianten daarop zijn "kopje", "coupe", "coppe" of "coupetasse", en het woord schedel staat in verband met de benamingen "schaal", "schil", "schotel", "schelp" en "schep".

184. Aziatische beker met reliëfversiering, 2e tot 1e eeuw.

185. 2 gouden bekers uit het koepelgraf bij Vaphio in de omgeving van Sparta. Minoïsch handwerk, ± 1600 j. v. Chr.

- 186. Kylix Siana model, $\pm$ 560 v. Chr. (Bokaal of coupe).
- 187. Coupe, 17e eeuw, met latijns opschrift.*
- 188. Egyptische albasten schaal uit de eerste dynastie, $\pm$ 3400 j. v. Chr.
- 189. Phoenisische zilveren schaal, 8e - 7e eeuw
- 190. Gegraveerde bronzen schotel, 13e eeuw.
- 191. Hellenistisch-Grieks roodglanzende drinkschaal, 5e - 4e eeuw.
Behalve No. 187 in bruikleen Rijksmuseum van Oudheden, Leiden
- 191^A Drinkuit of stortbeker, 1e helft 15e eeuw.
In bruikleen van de heer H. J. E. van Beuningen, Rotterdam.

VITRINE No. III (ontstaan van het bord).

- 192. Foto naar een miniatuur uit de codex Balduineus, 1e helft 14e eeuw. Feestmaal van aartsbisschop Balduin Trier.
- 193. Foto: 3 tafelende gasten, reproductie uit de Wereldkroniek van Jans Enenkel, Staatsbibliotheek, München, 14e eeuw.
1e fase: sneden roggebrood, vaak afgedekt met de korst, werden eind 14e eeuw als bord gebruikt.
2e fase: Om verontreiniging van de tafel te voorkomen legde men in het begin van de 15e eeuw houten plankjes onder de sneden brood.*
3e fase: Op het eind van de 15e eeuw gebruikte men tevens als bord vierkante of ronde tinnen plaatjes.*
4e fase: Eind 15e eeuw: eerste vorm van een tinnen bordje; een vlak rond plaatje met een kleine opstaande rand.*
5e fase: 16e eeuw: tinnen bordjes met verdiepte bodem en een bredere rand.*
6e fase: 17e eeuws tinnen bord.*
7e fase: Bord van aardewerk (Delfts) eind 17e eeuw.
Deze werden "platelen" genoemd.
In bruikleen Rijksmuseum, Amsterdam.

VITRINE No. IV.

- 194. Bord - Chine de commande, eind 17e eeuw.
- 195. Theepotje - Chine de commande, eind 17e eeuw.
In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.
- 196. Pannekoekenbord, Chine de commande.
- 197. Pannekoekenbord met sterke verhoging in het midden - Chine de commande.
- 198. Bord met afbeelding van Willem V en zijn vrouw - Chine de commande. *In bruikleen van Van Sypesteyn Stichting, Loosdrecht.*
- 199. Loosdrechts bord, 18e eeuw.
In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.
- 199^A Loosdrechts bord, 18e eeuw.
- 200. Delfts bord, 17e eeuw.



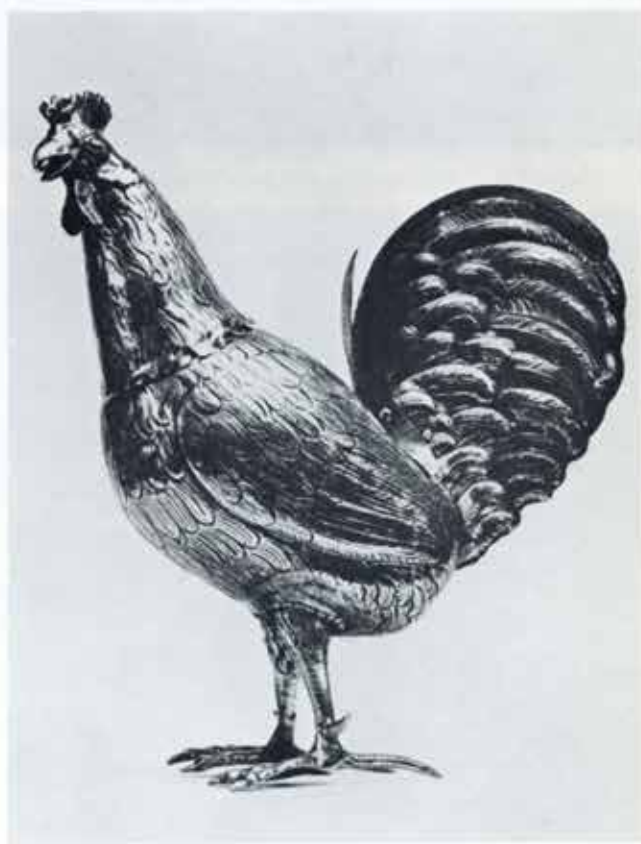
*Kelkglas versierd
met Amor die een
vat knipt 376*



*Zilveren ananaskbeker,
Haarlem 1617,
maker V. X. W. 248*



*Zilveren Schutterijbeker
Rotterdam, 18e eeuw
363*



*Verguld zilveren beker in de vorm
van een haan, midden 16e eeuw
248a*



*„Feestvierend Gezelschap“
Is. Elyas, begin 17e eeuw
284*



*Zoutvat, Amsterdam 1668
Mr. teken S. 242*

ZAAL II

201. Bord - Meiszen, 18e eeuw.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam
- 201^A Bord 17e eeuw, bontkleurig gedecoreerd.
In bruikleen van de heer Bodo Glaub, Keulen.
202. Bord van het Doornikservies, 18e eeuw.
In bruikleen van Museum Boymans van Beuningen, Rotterdam.
203. 2 Spaans moorse borden, 15e eeuw, met goudluster.
In bruikleen van de heer J. Dirven, antiquair te Eindhoven.

DAMASTEN.

204. Servet, pellenpatroontje, gedateerd 1690.
205. Servet, pellenpatroon, gedateerd 1682.
206. Servet, kruiswerkpatroon, 17e eeuw.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
207. Servet "Plus Oultre", 1e kwart 17e eeuw.
208. Servet "Verovering van Landauw", 1704.
In bruikleen van de heer F. van Dijk, Waalre.
209. Servet "Jacht", Haarlem 1e helft 17e eeuw.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
210. Servet "Vrede van Rijswijk". Ingeweven: "ERIT OPVS IVSTITIAE PAX - ISA.32.17" en "PAX IN AETERNVM", waarschijnlijk Vlaanderen, ± 1697.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
211. Servet "Gestrooide bloem" met wapens Frederik Hendrik en Amalia van Solms. Monogram H.A.V.O., 1647.
In bruikleen van H.M. de Koningin.
212. Servet met het in de hoeken ingeweven wapen van de familie Studler van Zurck, gevierendeeld met het wapen Thibaut, Haarlem derde kwart 17e eeuw.
Suzanna Cornelia Studler van Zurck huwde Lodewijk Adriaan Graaf van Nassau, Heer van Zeist. Deze Suzanna was waarschijnlijk de kleindochter van de oorspronkelijke bezitters van dit servet.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.

AAN DE WAND.

213. Schilderij "De maaltijd van de Heren van Liere", Meester van Antwerpen, gedateerd 1523.
In bruikleen van Dienst voor 's Rijks Verspreide Kunstvoorwerpen.
214. Schilderij "Lazarus en de Rijke", CORNELIS ENGELBRECHTSZ, Leiden 1468-1533. Lijst versierd met psalmtteksten (ps. CXXXIV), van later datum, vermoedelijk 17e eeuw.
In bruikleen van Van Sybesteijn Stichting, Loosdrecht.

ZAAL III

17e eeuw.

De Gouden Eeuw ligt ons na aan het hart en wij herkennen in de mensen van deze eeuw meer onszelf, dan in die van vorige eeuwen.

De Hollanders begonnen de 17e eeuw met sober te eten, op haast boerse manier en zij vochten zich vrij van het Spaanse juk.

Hutspot was een bekend volksgerecht dat door het ontzet van Leiden in 1574 een grote vermaardheid had gekregen.

Geen beter gerecht dan de hutsepot, de koperen pot met rundvlees, wortelen en uien, die overhaast door de Spanjaarden, in de schans te Lammen was achtergelaten, gevonden door Dirk Gijsbrechtsz. en in triomf het uitgehongerde Leiden werd binnengedragen.

Het was echter hutsepot zonder aardappelen want die waren op dat moment in Nederland nog niet bekend.

De soberheid gold niet alleen voor de spijsen die men at doch ook voor de inrichting der huizen.

Stenen, plavuizen genaamd, waren de grondbedekking gelijkvloers. Zelden zal men in het begin van de eeuw matten, en zeker geen kleden, aantreffen.

Ook de dagelijkse gewoonten waren eenvoudig. De mannen hielden tijdens de maaltijd de hoeden op, behalve onder het gebed.

Kinderen zaten nooit aan tafel, zij moesten tot een zekere leeftijd staande hun maaltijd gebruiken. (Zie foto no. 2).

Vanzelfsprekend gebruikte men nog de vingers om mee te eten en zelfs lepels waren niet altijd voorhanden, vooral in het begin van de 17e eeuw.

Men gebruikte als bord nog wel het houten of tinnen etensplankje, voorzien van een snede brood.

In de loop van de eeuw zien wij deze eenvoud echter veranderen en uitgroeien tot een kleurrijk schouwspel.

De schilderkunst bloeide als een schone bloem, die tot in onze dagen zijn roem onverbrekkelijk heeft verbonden met de naam van Holland. De toenemende rijkdom drukte zich uit in een bloeiende architectuur en kunstnijverheid, doch wat speciaal opvalt is de levenslust die het bonte schouwspel van de 17e eeuw deed ontstaan.

Dit deelde zich vanzelfsprekend mede aan de gewoonten tijdens de maaltijd en de spijsen die men at.

Op gewone dagen bleef men de oud-vaderlandse soberheid nog lang betrachten doch bij feestelijke gelegenheden werden overdadige maaltijden aangericht.

Bij het aanschouwen van een 17e eeuwse feestmaaltijd begrijpt men waarom de meubelen zo stevig moesten zijn, daar zij anders de rijke overdaad niet konden torsen.

Schalen met hazen en konijnen en als siergerecht trof men vaak de vanouds vereerde, doch vrijwel oneetbare pauw, pronkend met zijn prachtige veren.

De dranken dronk men uit kunstig versierde bokalen - coppetassen, drinkschalen en berkemeyers - meestal zorgvuldig bewaard familiebezit dat bij zulke gelegenheden uit de bergplaatsen te voorschijn kwam. Ook dronk men uit fluiten, roemers en kroezen met dobbelstenen op de bodem. Wie zo'n beker kreeg, moest het aantal kroezen leegdrinken overeenstemmend met het aantal ogen dat de dobbelstenen aangaven.

Dan de molenbekers die men leeg moest drinken binnen de tijd dat de wicken bleven draaien en die bovendien soms een wijzerplaat bezaten met cijfers die na het stilstaan van de wicken het aantal bekertjes aangaven die men moest ledigen.

ZAAL III

Vriendschapsdronken uit de Hansje in de kelder, gebruikt bij geboorten doch ook reeds bij bruiloften en verloofsfeesten.
Het kort bestek van een catalogus laat niet toe het felgekleurde beeld der 17e eeuw verder te beschrijven.

GEDEKTE TAFEL. Midden 17e eeuw.

231. Bolpoottafel en 2 stoelen. 1e helft 17e eeuw.

In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.

231^A 2 feauteuils en stoelen. 1e helft 17e eeuw.

In bruikleen van Dienst voor 's Rijks Verspreide Kunstvoorwerpen, te 's-Gravenhage.

232. De tafel is gedekt met een damasten ammelaecken met de naam "Caritas". Ook de 6 servetten behoren bij het ammelaecken en dragen dezelfde naam. $\pm$ 1625.

In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.

233. Een Franse wijnkan, $\pm$ 1600, z.g. gastenkan.*

233^A Een Jan Steen kan (tuitkan).*

233^B Dres of aanrechttafel.

In bruikleen van de heer W. J. Becker, Antiquair, Zeist.

234. Een damasten servet over een perzisch tapijt.

Het servet in bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.

234^A Een kandeelpot met schep, 17e eeuw. *

234^B Een lampet met beken.*

234^C Een koperen etenswarmer.*

235. Zilveren koelvat, midden 17e eeuw, met daarin een zilveren wijnkan, het geheel versierd met wingerdranken.*

236. Bekerschroef (verguld), Amsterdam 1609, Leendert Claes van Emden. Eigendom van de stad Amsterdam.

In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.

237. Glazen roemers, 17e eeuw.

In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.

238. Molenbeker, Delft 1665? Reinier van Hasselt?

239. Hansje in de kelder (gedeeltelijk verguld) Groningen 1671? Eigendom van het Kon. Oudheidkundig Genootschap, A'dam.

In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.

240. Beschilderde Humpen, 17e eeuw.

In bruikleen van Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam.

241. 2 zilveren gedreven drinkschalen afkomstig van de Jonge Schutterij van Alkmaar, vervaardigd door Nicolaas de Cantelu te Amsterdam 1644 en 1645.

In bruikleen van Stedelijk Museum, Alkmaar.

242. Zoutvat, Amsterdam 1668, Mr.-teken S (voet 103).

In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.

243. Zilveren beker, 17e eeuw.*

- 244. Zilveren drinkkan met deksel. Eind 17e eeuw.*
- 245. Zilveren Hansje in de kelder, 17e eeuw.*
- 246. Zilveren zoutvat, 17e eeuw.*
- 247. Zilveren drinkkan, 17e eeuw.*
- 248. Zilveren ananaskbeker. Haarlem 1617. Maker: V.W. met de inscriptie: Mattheus van Hamme 1619.
- 249. Zilveren avondmaalsbeker met om de voet een gevlochten rand. Groningen 1646. Maker: Jacobus Wuessym.
- 250. Zilveren zoutvat. A'dam ± 1688. Maker: Sigismund Zschammer.
- 251. Zilveren schaal. Christiaan van Vianen. Midden 17e eeuw. In de dolfijn- en kwabornamenten-stijl.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
- 252. Geuzennapje, 17e eeuw. Hout.*
- 253. Houten Berkemeyer, gedraaid uit een berkentak, 17e eeuw.*

GLASWERK.

- 276. Roemer, eind 16e of begin 17e eeuw.
- 277. Roemer, eind 16e of begin 17e eeuw.
- 278. Roemer, 17e eeuw.
- 279. Kelkglas in diamantgravure, vogels en bloemtakken, 17e eeuw.
- 280. Kelkglas in diamantgravure, vogels, bloemen en wingerdranken, midden 17e eeuw.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.
- 281. Roemer van groen glas, bijbehorend etui, 17e eeuw.
- 282. Ontbijtservies in Pompeïaanse stijl, 17e eeuw.
Vervaardigd te St. Clou.
In bruikleen van H.M. de Koningin.

SCHILDERIJEN.

- 283. GERARDUS WIGMANA 1673-1741, bijgenaamd de Friese Raffaël.
Laat 17e eeuwse maaltijd.
Denkelijk voorstellende Tsaar Peter op bezoek bij Julius Schelto van Aitzema, burgemeester van de stad Dokkum.
In bruikleen van het Gemeentebestuur, Dokkum.
- 284. IS. ELYAS, begin 17e eeuw.
Feestvierend gezelschap (paneel 47 x 63 cm). Herkomst: Legaat D. Franken.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.
- 285. ONBEKENDE SCHILDER, ± 1630.
"De Friese maaltijd" (92 x 126 cm). Afkomstig van het in 1839 afgebroken Tjaerda State te Rinsumageest.
In bruikleen van Fries Museum, Leeuwarden.

ZAAL III

- 286. FLORIS VAN DYCK, 1622.**
Gedekte tafel met kazen, vruchten, nautilusbeker etc. (paneel 100 x 135 cm).
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell Amsterdam.
- 287. Vitrine met het damast voorkomende op het schilderij van Floris van Dyck.**
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
- 288. WILLEM CLAESZ. HEDA, 1594-1680.**
Roemer en tinnen bord (paneel 35 x 32 cm). Collectie Groninger Museum, Groningen.
In bruikleen van Dienst voor 's Rijks Verspreide Kunstvoorwerpen, te 's-Gravenhage.
- 289. R. VAN BRAKENBURG, 1650-1702.**
Doopfeest (paneel 32 x 24 cm).
In bruikleen van Collectie De Geus van den Heuvel, Loenen a/d Vecht.
- 290. P. BINOIT, 1611-1627.**
Ontbijtje met lettergebak (paneel 26.5 x 36 cm).
In bruikleen van Groninger Museum voor Stad en Lande, Groningen.
- 291. Zuidnederlandse kast (Renaissance). Eind 16e eeuw.**
In bruikleen van de heer W. J. Becker, Antiquair, Zeist.

De 18e eeuw is de tijd dat de eetvork meer algemeen in gebruik wordt genomen. Kleine burgers eten nog als vanouds met behulp van hun handen.

In tegenstelling tot de lepels en messen uit vroegere eeuwen is het tafelcouvert in de 18e eeuw zeer eenvoudig en vrijwel zonder versiering. Het is de tijd waarin de klassieke Hollandse zilvermodellen ontstaan. Het aantal voorwerpen is echter nog klein en beperkt zich hoofdzakelijk tot lepels, messen en vorken.

Voor het eerst in de geschiedenis wordt erop gerekend dat men de tafel dekt met couverts en messen, zodat men deze niet meer als vanouds zelf mee moest brengen om zeker te zijn deze ter beschikking te hebben tijdens de maaltijd.

Iets later in de eeuw ontstaat er een uitbreiding van het tafelzilver met dessertcouverts en -messen. Reeds veel vroeger, in de 17e eeuw, was de zilveren visschep in gebruik genomen, omdat zilver de smaak van de vis niet aantast.

In de 17e eeuw waren er reeds allerlei lepels, zoals potagielepels, soep- en brijlepels, doch deze stonden op zichzelf en behoorden niet bij een hoeveelheid tafelzilver van hetzelfde model waar men de tafel mee kon dekken, zoals dit op het eind van de 18e eeuw het geval was.

In deze eeuw eet men smakelijk en in de kookboeken worden diners aangegeven van goed gehalte, die wat de volgorde van de spijzen betreft op de tegenwoordige indeling begint te gelijken.

In 1746 verscheen bij Steven van Esfeldt te Amsterdam het kookboek "De volmaecte Hollandse keukenmeid" met als ondertitel, receptenboek beschreven door een zeer deugdzaame mevrouw uit een aanzienlijk geslacht. Het is een leerzaam boekwerkje dat bewijst hoe onze 18e eeuwse voorouders de kunst van het smullen verstonden.

Het was echter nog niet overal de gewoonte om gang na gang op te dienen en zo men in die tijd ergens te gast was kwam het voor dat de tafel volgeladen stond met alle spijzen die op het menu stonden, zodat het laatste gerecht koud werd genuttigd.

De indeling van het menu bestond veelal uit soep en een voorgerecht, groenten, gevogelten of een ander gebraad, als dessert kaas en de vanouds nimmer ontbrekende confituren, noten en fruit.

Bij zo'n diner nam men de tijd om er van te genieten, hetgeen trouwens al een oud Nederlandse gewoonte was.

Dat men in die periode weleens te veel tijd aan het diner besteedde en deze aangelegenheid tot een cultus verhief, is mede een verschijnsel van dit tijdperk.

Lodewijk XV was beroemd om de handigheid die hij bezat een ei te onthoofden en evenals in de middeleeuwen werd het gewone volk op zon- en feestdagen in de gelegenheid gesteld te gaan kijken hoe hun koning at.

De 18e eeuw is tevens de periode dat de keuken zich onttreedt van de nog sporadisch aanwezige resten van de middeleeuwse barbaarsheid. De spijzen verfijnen en de maaltijden worden genoten in weldadige weelde en rust, doch de guillotine is in Frankrijk niet ver meer, en begint in 1789 zijn dramatische taak, een einde makend aan de gepoederde droom van de 18e eeuw.

GEDEKTE TAFEL EIND 18e EEUW.

311. 18e eeuwse tafel.

In bruikleen van de heer W. J. Becker, Antiquair, Zeist.

ZAAL IV

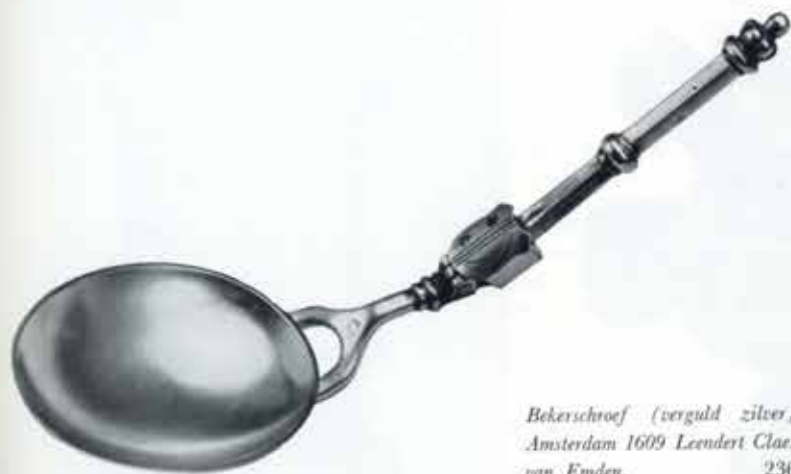
312. 6 stoelen.
In bruikleen, 2 van Rijksmuseum, Amsterdam en 4 van Centraal Museum, Utrecht.
313. Damasten tafellaken en 6 servetten "Jacht", begin 18e eeuw.
In bruikleen van de heer F. van Dijk, Waalre.
314. 2 zilveren zoutvaten, 18e eeuw, Lodewijk XV.
In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.
315. Doornik-servies, beschilderd in Den Haag.
316. 18e eeuwse slinger glazen. (6 stuks).
In bruikleen van Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam.
317. Zilveren schotel met Lodewijk XV motieven.*
318. 2 kleinere zilveren schotels met hetzelfde motief.*
319. 6 zilveren schaaltes.*
320. Olie en azijnstel, Lodewijk XV.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
321. 6 lepels, 6 vorken en 6 messen met pistoelheften, eind 18e eeuw.
In bruikleen van Dr. A. Wassenbergh, Leeuwarden.
322. Aan de wand: Schilderij "Laat 18e eeuwse maaltijd".
Gezelschap in de eetzaal van Orxma-State te Menaldum.
Toegeschreven aan Chr. Fred. Franck, ± 1775.
In bruikleen van Fries Museum te Leeuwarden.
324. 18e eeuwse theepot met kraan en lichtje.*
325. Brijlepel met gladde steel, jaarletter Z1759, Meesterteken D.E.,
Derk Egeling, Groot Utrechts keur.
In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.
326. Brijlepel, Amsterdam 17777, Jac. Helweg.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.
327. Visschep met 2 vissen in gegraveerd blad. Utrechts keur 1768,
Meesterteken C.S., Cornelis Straatsburg.
328. 2 zilveren Kandelaars, Lodewijk XV, Haagse keur, Meesterteken
IT, Johannes van den Toorn, met jaarletter (G-1778 of M-1783?).
In bruikleen van Centraal Museum, Utrecht.
329. 2 kandelaars, Lodewijk XV. Getordeerd met bloemversiering,
Amsterdam 1766, Johan Siotteling.
330. 2 kandelaars, Lodewijk XVI, Den Haag 1783, Joh. Hendr.
Pluyger.
331. Groenteschaaltje, Rotterdam 1768, Rudolph Sondag.
332. Zoutvaatje, blauw glazen binnenbakje, Amsterdam 1805, Nathaniel
Teuter.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.
- Fries zilver:
333. Trekpot, 1746.

334. Theebusje, (vierkant) Leeuwarden 1743, A. Scheversteyn.
335. Theebusje, (rond) Leeuwarden 1713, Andele Andeles
336. Zoutvaatje, Sneek 1704.
337. Brandewijnkom, Sneek 1780.
338. Suikerstrooier, Leeuwarden $\pm$ 1800, Feddema.
In bruikleen van Fries Museum, Leeuwarden.
339. Zilveren theebusje. Einde 18e eeuw.*
340. Grote zilveren brandewijnkom. 18e eeuw.*
341. Zilveren lampet. Einde 18e eeuw.*
342. Zilveren coupe met twee oren. 18e eeuw.*
343. Zilveren chocolatiere. 18e eeuw.
344. Zilveren broodmand. Lodewijk XVI.
345. Tafelbel. Lodewijk XVI.
346. Zilveren suikerbus. Lodewijk XVI. (Reconstructie).
In bruikleen van de heer Mr. F. L. M. Dony, Den Haag.
347. Zilveren Bouilloir, Lodewijk XV. Amsterdam 1762, Reynier Brandt.
348. Zilveren kraantjeskan, Amsterdam 1766, Gerrit Beverhof.
349. Zilveren rond blaadje, Amsterdam, Johannes Srotteling.
350. Theebus, Amsterdam 1753, Jan Lankhorst.
351. Zoutvaten, Amsterdam 1763, Hendrik Sierering van Swol.
352. Zoutlepeltjes, waaivormig.
353. Kandelaars. Amsterdam 1765, Meester met het aambeeld.
354. Broodmand. Amsterdam 1762, Meester met het boompje.
355. Huwelijksbeker. Friesland 1701, met inscriptie: Jan Harmens en Auke Reynders.
356. Zilveren blad, Lodewijk XV, Amsterdam 1770.
357. Zilveren Kandij-klontjesbak, Den Haag 1756, Marcellus de Haan.
358. Zilveren theepot, Groningen 1784, van Giffoen.
359. Melkkan. Leiden 1760, Meesterteken A.
360. Melkkan. Den Haag 1771, Isacq Samuel Busard.
361. Zilveren suikerstrooilepel. Den Haag 1793, Reinier van Stapele, achterkant gegraveerd met het Haagse stadswapen en schutter.
362. Zilveren soeplepel. Amsterdam 1797, Victor Caspar Bömke.
In bruikleen van de heer Mr. Willem M. J. Russell, Amsterdam.
363. Zilveren Schutterijbeker. Rotterdam, Hollandse Lodewijk XV-stijl, 18e eeuw.
In bruikleen van de heer W. A. de Jonge, Mierlo.



Foto: Marta Clavens, Stockholm
Sjovel „Caritas“ ± 1625 232

Spaans-Moorse goudluster
15e eeuw. 203



Bekerschroef (verguld zilver)
Amsterdam 1609 Leendert Claes
van Emden. 236

Zilveren vouwlepel met fruitvorkje,
midden 17e eeuw* 105





„De Friese mantijd” van
Onbekende schilder ± 1630
285



Zilveren theebusje, eind
18e eeuw* 339

Zilveren Avondmaalsbeker
Groningen 1646. Maker
Jacobus Wuessytn 249

Koelvat voor glazen op vier
klauw-poten, Delfts 18e eeuw
366



ZAAL IV

364. Broodschaal. Delfts aardewerk, gemerkt fabr. De drie kloppen, ± 18e eeuw.
365. Theestoofje. Delfts aardewerk, laat 18e eeuw.
In bruikleen van Kon. Delfts Aardewerfabriek "De Porceleyne Fleš", Delft.
366. Koelvat (voor glazen) op vier klauw-poten, gedecoreerd in blauw, ijzerrood, groen en mangaan met Chinese landschappen, bloemen en vogels. 18e eeuw.
In bruikleen van Stedelijk Museum "Het Prinsenhof", Delft.
367. Bierkan van Prins Willem IV, Delfts, 18e eeuw.
368. Veldkantine van Prins Willem (Koning Willem II).
In bruikleen van H.M. de Koningin.

GLASWERK

371. Kelkglas met de diamant gestipt, het portret van Willem de Zwijger en wingerdtakken van stipwerk in de trant van D. Wolff, 18e eeuw.
372. Kelkglas met de diamant gestipt, een luitspeler tussen twee zittende mannen, 18e eeuw.
373. Kelkglas versierd met de gekroonde Nederlandse leeuw, om het schild een trofee van vaandels, kanonnen enz., 18e eeuw.
374. Kelkglas versierd met een vogelkooi waarboven een vogel vliegt, opschrift Aurea Libertas, omstreeks 1760.
375. Kelkglas versierd met allegorische voorstelling van de gerechtigheid, opschrift Justitia, 18e eeuw.
376. Kelkglas versierd aan een zijde met twee elkaar drukkende handen, aan de andere zijde met Amor die een vat kuint, opschrift "Binden en vereenen", 18e eeuw.
377. Kelkglas versierd met David en Jonathan, 18e eeuw.
378. Caraffe met oor, als stop een zilveren munt met rijksadelaar en opschrift Carolus VI D.C. ROM INPSEMPAVG.
379. Bokaal met deksel versierd met hert, in medaillon een bladwerk. Duits, 18e eeuw.
380. Bokaal met deksel versierd met blad en bloemwerk, Boheems 18e eeuw.
381. Dubbelwandig goudglas, z.g. Zwischengoldglas. Op de kelk de bijbelse voorstelling met het opschrift "Joseph wort van sin broeders in de put geworpen", Gen. 27, Boheems ± 1730. De zilveren voet dateert uit 1838.
382. Caraffe van blauw glas in goud versierd met bloemen, Engels, ± 1760.
383. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 18.5 cm.
384. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 18 cm.

- 385. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 17 cm.
- 386. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 17.5 cm.
- 387. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 16.5 cm.
- 388. Kelkglas met spiraalversiering in de stam, hoogte 16.5 cm.
In bruikleen van Rijksmuseum, Amsterdam.
- 389. 2 wijnglazen, 18e eeuw, gedrild.
- 390. Een Zwischengoldglas, 18e eeuw.
In bruikleen van Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam
- 391. 5 glazen tinglas met rechte stam en witte spiralen, 18e eeuw.
In bruikleen van Fries Museum, te Leeuwarden.
- 392. F. DE BRAECKELEERE, 1792-1883.
"Oestereetster" (Geweigerd aanbod) paneel 20 x 25 cm, geda-
teerd 1844.
In bruikleen van Collectie de Geus van den Heuvel, Loenen a/d Vecht.

DAMASTEN.

- 393. Servet met een gedeelte van het patroon "Susanne in het bad",
waarschijnlijk Vlaanderen, eerste helft 17e eeuw.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
- 394. Servet "Christus en de Samaritaanse", 17e eeuw.
- 395. Servet "Jonas en de Walvis", $\pm$ 1650.
In bruikleen van de heer F. van Dijk, Waalre.
- 396. Servet met de "Historie van Judith en Holofernes", Vlaanderen
 $\pm$ 1600.
In bruikleen van de heer C. A. Burgers, Vught.
- 397. Porceleinkast gevuld met Delfts aardewerk.
In bruikleen van de heer W. J. Becker, Antiquair, Zeist.

ZAAL V

Deze afdeling geeft een globale indruk van allerlei gebruiksvoorwerpen uit oude culturen.

Aardewerk uit Griekenland, Perzië en Egypte.

Ook glaswerk van de Romeinen en enkele voorwerpen uit de dageraad van onze jaartelling in West-Europa.

Als besluit van de expositie een summier overzicht van het ontstaan van de landbouw en de manier waarop men toentertijd brood bakte; niet alleen om zich te voeden, doch ook voor religieuze doeleinden. Zo zijn er broodvormen die wij nu nog aantreffen en die hun oorsprong hebben gevonden in ver achter ons liggende tijden, zelfs in het Neolithicum.

411. Bronzen situla.

412. Bronzen oinochoë (Etrurisch of Romeins).

413. Klein plaat-ijzeren kruikje (Romeins-Keltisch?).

414. Kalkstenen stèle van Men-Cheper, 18e dynastie.

415. Hellenistisch grafreliëf uit Klein-Azië, Dodenmaal.

416. Egyptische albasten schaal, ongedecoreerd, ± 2950-2660 j. v. Chr.

417. Schaal uit de z.g. eerste cultuur, 3200-2800 j. v. Chr.

418. Perzische pot, Tepe Siyalk, ± 4000-2000 j. v. Chr.

419. Kleine grape uit dezelfde periode en beschaving.

420. Perzische snavelkan uit de Necropool van Tepe Siyalk B. ± 1000-800 j. v. Chr.

421. Perzische snavelkan uit Loeristan.

Egyptisch kinderspeelgoed, o.a.:

422. Graanmalende figuur.

423. Bakkers.

GLASWERK.

424. 3 spec. Egyptisch gegoten glas, 6e-4e eeuw, amphoorvormig, gekleurd.

425. Gallo-Romeins glas, 1e-4e eeuw.

426. 2 spec. vroeg-Romeins glas, 1e eeuw, met reliëf.

427. Syrisch-Romeins druiventrosflesje na de 1e eeuw.

428. 2 spec. met slurven.

429. Syrisch glas., later keizertijd.

430. Syrisch-Egyptisch glas.

431. 2 glazen bekers, 4e-5e eeuw.

AARDEWERK.

432. Mykeense vaas, 14e-13e eeuw.

433. Vaas Etrurische Bucchero Nero, $\pm$ 625-300
434. Etrurische Kolonettenkrater uit een atelier in Volterra, $\pm$ 300 j. v. Chr.
435. Askos, door inheemse pottenbakkers in Apulië, 2e-3e eeuw v. Chr.
436. Kylix, Siana model, $\pm$ 560 j. v. Chr.
437. Pinax met afbeelding strijd van Hopliet en Amazone, $\pm$ 560-550 j. v. Chr.
438. Pinax met afbeelding in de trant van de schilder Lydos, "Ontmoeting van Erastes en Eromenos", 550-540, door de Ready-schilder.
439. Lekanisschaal met deksel van onbekende Attische schilder, $\pm$ 400-375 j. v. Chr., roodfigurig.
440. Rhyton met koeiekop.
441. Kolonettenkrater in de trant van Lysippides, $\pm$ 225 j. v. Chr., zwarte figuren op rode achtergrond.
442. Oinochoë met drie maenaden, $\pm$ 500 j. v. Chr., zwartfigurig.
443. Halsamphoor uit Vulci etrurie Leagros periode, $\pm$ 510-500 j. v. Chr., zwartfigurig.
444. Campaanse halsamphoor (2 vrouwen in heröon), $\pm$ 350-325 j. v. Chr., roodfigurig.
445. Epichysis (schenkkannetje, apulisch uit capua), 4e eeuw v. Chr., roodfigurig.
446. Grote amphoor.
447. 3 stuks terra sigillata.
448. 1 stuk van een vormschotel (terra sigillata).
449. Terra sigillata; de vaas van Lezoux, de z.g. vaas met de neus.
In bruikleen van het Rijksmuseum van Oudheden te Leiden.
450. 2 bronzen kookpannen, waarvan een op een treef.
*Reconstructie naar voorbeelden uit Pompei.**
451. Merovingische houten emmer, omstreeks 600.
452. Voetbekertje, Merovingisch, omstreeks begin 6e eeuw.
453. Glazen schaal met vierpasversiering in witte glasdraden, Merovingisch, 5e-6e eeuw.
454. Spitsbeker met uitgebogen rand, Merovingisch, waarsch. 6e eeuw.
In bruikleen van Rijksd. voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek, Amersfoort.
455. Merovingisch slurfglas, z.g. Rüsselbecher. $\pm$ 6e eeuw. (*Reconstr.*)
In bruikleen van Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam.
456. Broodsoorten uit de historie.

De bereiding van de historische gerechten is geschiedt in samenwerking met de R.K. Banketbakkersvakschool St. Nicolaas te Amsterdam onder de speciale leiding van de directeur Br. Winfried en de leraar de Heer Kolk.

De broodsoorten zijn gebakken door de Kon. Nederlandsche Gist- en Spiritusfabriek N.V., afd. Bakkerij-onderzoek te Delft en de Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung, Detmold.





Winkel