

Voedingsoverzicht 1968 dr. Nutricia

Voedingsoverzicht 1968.

Duinker

Nutricia.

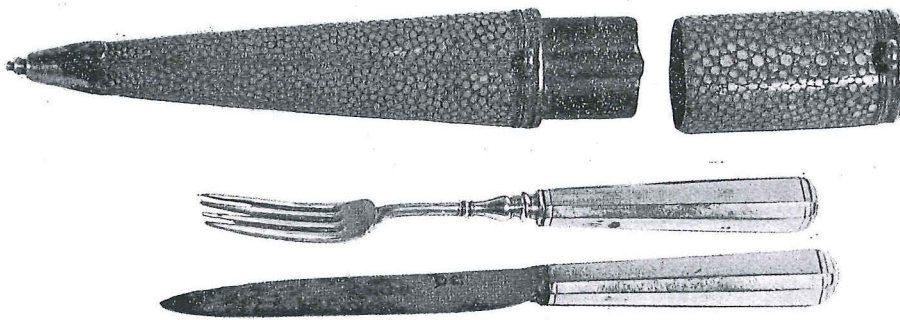
VOEDING EN EETGEREI IN DE LOOP DER EEUWEN

Kookgerei en eetgerei zijn zowel wat aard als vorm betreft sterk afhankelijk van de samenstelling van het voedsel, dat in een bepaalde beschavingsperiode genuttigd wordt, de wijze van bereiden van dit voedsel en het cultuurniveau van de bevolkingsgroep, waardoor het wordt gebruikt. Wanneer de voedselbereiding en de voedselkeuze zich wijzigen, zal ook het kook- en eetgerei zich hieraan aanpassen. Het ter beschikking komen van nieuwe vormen van voedsel vinden we weerspiegeld in veranderingen in het kook- en eetgerei. Aan de andere kant bepalen de mogelijkheden om voedsel te bereiden, dus het keukengerei, weer in belangrijke mate de voedselkeuze. Zonder vuur is slechts zeer weinig voedsel voor menselijke consumptie geschikt: wat vruchten, enkele soorten wortelen en yams, weekdieren, insecten (rupsen) en kleine hoeveelheden vlees, eventueel sommige vissoorten. Bij afwezigheid van kookgerei maakte het vuur door roosteren de keuze reeds aanzienlijk groter (afb. 1). Niet voor niets herdenkt de mythologie van vele



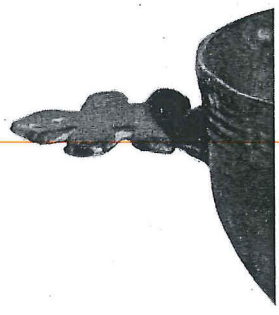
Afb. 1. Fragment van een wang van een braadspit. Rood aardewerk met ingestempeld ornament, h. 25 cm. Late Middeleeuwen. Bodenvondst Groningen.

Hoe eenvoudig het menu ook was, variatie ontbrak niet; vooral niet in de soorten vis en vlees, waaronder wild en gevogelte, tenminste bij de „rijke”, een belangrijke rol speelden. Men diende bij feestelijke gelegenheden graag veel soorten vis en vlees gelijktijdig op, een gewoonte, die in sommige landen en ook bij statiediners nog lang in zwang is gebleven. Ze verklaart de uitzonderlijke lengte van vele menu's. De gerechten werden niet na elkaar, maar gelijktijdig opgediend. De tafel leek dus meer op, wat men nu een koud buffet pleegt te noemen. Eigenaardig is, dat er weinig tekenen zijn, dat men het gebruik van gelijkvormig eetgerei voor disgenoten op prijs stelde. Men maakte, of althans gebruikte, geen series van twaalf gelijke borden, messen, vorken enz. Hierbij kwam, dat ieder aanvankelijk zijn eigen mes, later eigen mes en vork, in een apart foudraal meenam (afb. 20). Vooral op het platteland is dit tot diep in de 18e eeuw de gewoonte gebleven. Ook de geboortelepels, die een hardnekkig bestaan achter de rug heeft, wijst nog op het individuele van het eetgerei.



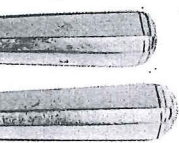
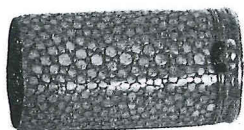
Afb. 20. Mes en vork in foudraal. Zilveren bestek in foudraal van shagreen (imitatie vissenhuid) 18e eeuw.

Geleidelijk aan ziet men in de late middeleeuwen het eetgerei van vorm veranderen; begrijpelijkerwijze het eerste in de centra van een hogere cultuur en onder de vooraanstaanden. In Noord-Nederland gaat dit maar heel geleidelijk. Men krijgt de indruk, dat luxe het eerste optreedt en het grootste is in het drinkgerei. Onze voorouders waren nu eenmaal dorstig en gebruikten als het maar enigszins kon grote quanta bier en wijn, een van de weinige mogelijkheden om hun leven in koude, slecht verlichte huizen met eentonig en waarschijnlijk niet erg smakelijk toebereid voedsel en veel ziekte althans enigszins dragelijk te maken. Werden brons en geel koper gebruikt voor kookgerei, het gemakkelijk smeltbare tin was het metaal dat bij uitstek gebruikt werd voor kannen en kroezen (afb. 21 en 22). Ook andere gebruiksvoorwerpen werden van tin gemaakt, bijv. de boterkoeler (afb. 23). Glas was van oudsher het uitgelezen materiaal voor drinkgerei. Het was dat reeds in de Romeinse tijd. Al vroeg is in het Rijnland, en ook wat thans Nederland is, glas gemaakt (afb. 24). In de vorm wijkt dit glas sterk af van het gelijktijdige Venetiaanse glas. Later in de 17e eeuw komen Italiaanse glasblazers naar het



Afb. 22. Papkommet. Nederland, 16e eeuw.

iet; vooral niet in de
 ninste bij de „rijke”,
 gelegenheden graag
 te, die in sommige
 bleven. Ze verklaart
 werden niet na el-
 op, wat men nu een
 nig tekenen zijn, dat
 toten op prijs stelde.
 vaalf gelijke borden,
 elijk zijn eigen mes,
 fb. 20). Vooral op het
 te gebleven. Ook de
 g heeft, wijst nog op



ndraal van shagreen

et eetgerei van vorm
 van een hogere cul-
 nd gaat dit maar heel
 optreedt en het groot-
 nmaal dorstig en ge-
 r en wijn, een van de
 verlichte huizen met
 voedsel en veel ziekte
 n geel koper gebruikt
 metaal dat bij uitstek
 Ook andere gebruiks-
 ler (afb. 23). Glas was
 Het was dat reeds in de
 t thans Nederland is,
 rf van het gelijktijdige
 se glasblazers naar het



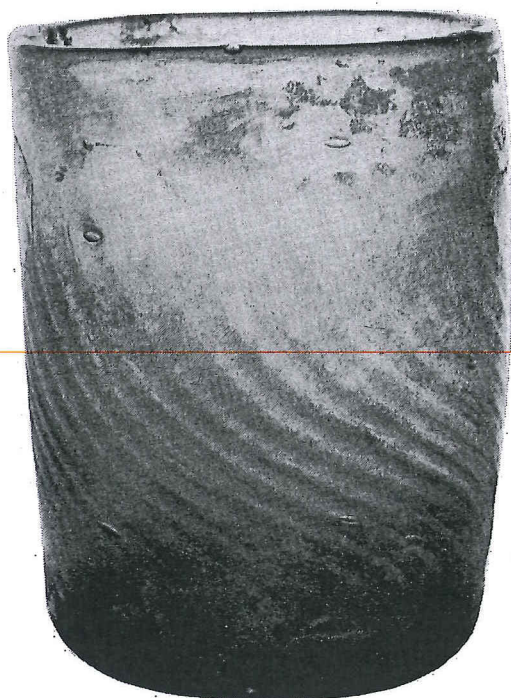
*Afb. 21. Hanzekan. Tinnen kan
 met in reliëf versierd oor en me-
 daillon met de kruisiging op de
 bodem, h. 33 cm. Groningen, tin-
 gieter Simon, 1e helft 16e eeuw.*



*Afb. 22. Papkommetje met twee verschillende oren. Tin, diam. 10 cm.,
 Nederland, 16e eeuw.*

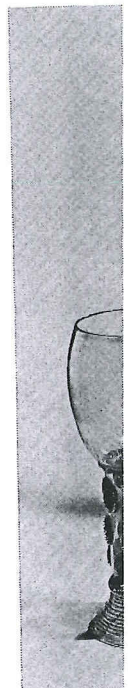


Afb. 23. Boterkoeler. Tin, h. 13 cm. Groningen. Tingieter A. Huising, 19e eeuw.



Afb. 24. Drinkglas ca. 1500. Groen, in de vorm geblazen glaasje, h. 7,8 cm. Duitsland, ca. 1500. Als relikwiehouder gebruikt. In 1924 ingemetseld gevonden in het koor van de Martinikerk te Groningen.

Noorden en wordt ook de 18e eeuw wordt in hemen geïmporteerd. V



Afb. 25. V.l.n.r. g (witte u (rode en se trant

gravure versierd (afb. 5) rijk. Het zoutvat was d. Als de betekenis van h zoutvat bescheidener. schrompeld. Afbeeldin schillend materiaal. G deleeuwer toch ook v wat later rijst en citroo verbeterd, haringkake deleeuwse dieet wordt ziekten, maar ook doo plaats wel, peper, gew anijs, werden veel gebi de zo begeerde peper.