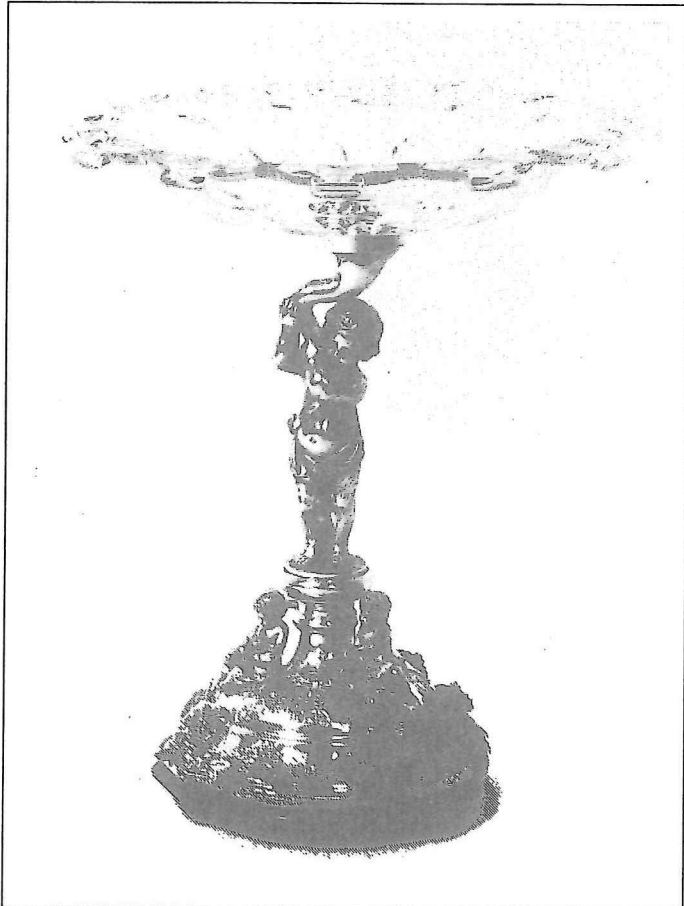


1763

30

MUSEUM
DE GHULDEN ROOS

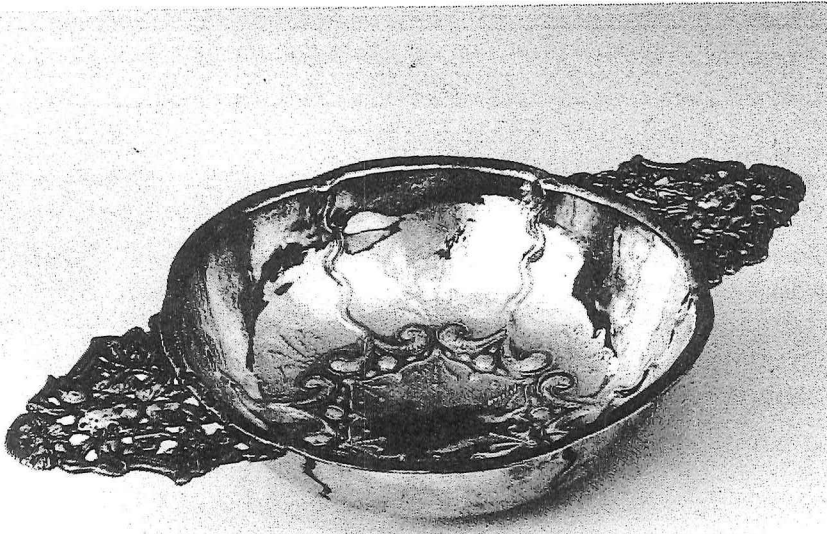


VIJF EEUWEN AAN TAFEL, *Marilyn Jongenelen*
Nederlandse eetcultuur smakelijk in beeld

cat. tent. Roosendaal 1992/93

ISBN 90 731 7905 X

van een narwal). De voorwerpen zouden namelijk in aanraking met gif van kleur veranderen. Men ziet dus dat het zoutvat enerzijds geïntegreerd werd met het tafelschip, maar anderzijds zelf uitgroeide tot een tafelmok. Totdat aan het einde van de 18de eeuw tafelmokken van bijvoorbeeld porseleinen figuurgroepen in zwang kwamen, blijven dit soort tafelmokken de gedekte tafel beheersen. Evenals met andere uit kostbare metalen vervaardigde voorwerpen het geval is, zijn slechts enkele van deze kostbare stukken bewaard gebleven.



afb. 6
Brandewijnkom, 1680
 hoogte 3,7 cm, breedte 20,3 cm,
 diameter 12 cm
 Deze brandewijnkom met het
 meesterteken IG en de Rotterdamse
 keur heeft de voor dergelijke kommen
 typerende vorm met twee platte oren.
 Kommen van dit model werden ook
 vaak als papkommen gebruikt.
 Rotterdams Historisch Museum,
 inv.nr. 136

De renaissance, de 16de en 17de eeuw

De renaissance luidde een nieuw tijdperk in, waarbij grote veranderingen optraden in het wereldbeeld van de mens ten aanzien van zijn omgeving, kunst, cultuur, literatuur en wetenschap. Ook in het bereiden van gerechten traden vernieuwingen op; men ging zich meer richten op de smaak van een gerecht of produkt dan op de hoeveelheid of de kostbaarheid. Het gebruik van specerijen werd drastisch verminderd ten gunste van verse groene kruiden.

De ontdekkingsreizen, het gevolg van het wegvallen van de Turkse handelsposten, hadden gunstige gevolgen voor de handel. Vanuit de gestichte handelsposten in veroverde koloniën werden nieuwe produkten naar Nederland verscheept. Vanuit Azië kwam er met de specerijen ook thee en het kostbare porselein mee, vanuit Amerika bracht men aardappelen, maïs, tomaten, cacao en de kalkoen naar Europa. Koffie, tot die tijd afkomstig uit Turkije, haalde men nu ook zelf uit de koloniën. Opvallend is dat men de maaltijden begon te verschuiven naar latere tijdstippen. In de renaissance werd het diner steeds vaker gehouden tussen half tien en half twaalf en het souper tussen half vijf en half zes. In de 17de eeuw was het diner tussen elf en half één 's middags en het souper tussen vijf en half zeven.

De 16de eeuw vormt een veelvuldig voor. De tafel van majolica of faïence - bestonden vaak uit portretten blauw op wit werd al snel kwam dit aardewerk uit Spanje. Italië bekend en verspreid vanwege de kwetsbaarheid werkelijk een gebruiksfunctie. Toch treffen we ook wel a decor en minder kwetsbaar zich voorlopig nog bleef in klasse.

Tegelijkertijd deed vanuit dueren voordat de vork ger overbodig instrument van godslastering was, want m gekregen.

Toch vinden we al bij Erasmus

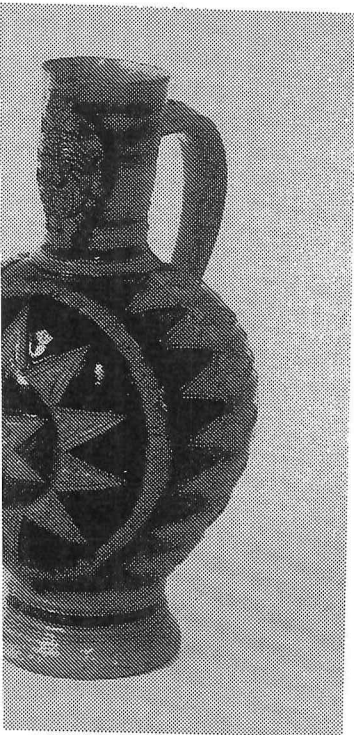
“Het is (het werk) der boer dat hy wil: en laet hy dat hy nemen dat by geval voer”

Uiteindelijk trad er door de scherpe punt van het mes op te prikken. Daarmee kwam de plaats van het individuele gereedschap.

In het eerder genoemde werk verscheen, gaf Erasmus zijn opvoeding van de jeugd, Goede manieren en het zinnen

“Laet een jongen eerst a gedaen hebbende, laet hy

"ocquil, diverse Rynse." [...] "dshuizen." (blz. 504)



Westerwald, ca. 1650

"Gulden Roos", inv.nr. 1048

ste regels waren met betrekking
van het Europese porselein.

De verschuiving van de maaltijden zette zich nog steeds door. het diner vond plaats tussen half drie en half vijf (in de middeleeuwen het tijdstip van het souper!), terwijl het souper nu tussen half negen en half elf plaatsvond. Daarbij zien we dat er nu ook rond middernacht nog gegeten kon worden. Deze verschuivingen in tijden hingen samen met het veranderend werkpatroon. Vooral de burgerij en hogere klassen drukten hierop hun stempel. Zij waren wat betreft hun werkzaamheden niet noodzakelijk afhankelijk van daglicht, iets wat in de middeleeuwen, voornamelijk agrarische samenleving nog een grote rol speelde. Het is wel opmerkelijk dat men op dat moment nog geen ontbijt of lunch kende.

Het minder bedeelde volk at in de eerste helft van de 18de eeuw nog altijd van een tinnen bord, maar vanaf 1750 werd het tin grotendeels door keramiek verdrongen. De rijke burgerij en de adel dekte de tafel met porselein en zilver.



afb. 9

Diverse tinnen gebruiksvoorwerpen, 16de en 17de eeuw
diverse afmetingen

Voorwerpen van tin werden voor uiteenlopende doeleinden aan tafel gebruikt. Van links naar rechts een bekertje, twee schotels, een tinnen zoutvatje op hoge voet, een hoge drinkbeker en een tinnen schenkan.
Rotterdam, Museum Boymans-van Beuningen