

rd genoemd, zich over heel Europa de VS verspreid. Zo werkten er bijvoorbeeld honderden naaisters in de epelrokkenfabriek Thompson in New York. Die produceerden in 1859 al zo'n driehonderd hoepelrokken per dag. Een soortgelijke fabriek in Europa liet weten dat er voor de productie dagelijks een ton linnen nodig was. Massaproductie zorgde er dus voor dat goedkope hoepelrokken voor alle lagen van de bevolking binnen handbereik kwamen. Met zo'n gigantische productie zou je toch denken dat er overal onderdelen worden aangetroffen van zo'n rok. Een oudijzerboer moest natuurlijk ook aan zijn kostje komen en dat werd gewalst plaatstaal in de grond... maar blijft weinig van over.



Romeinse munten

Ik heb deze munten al bijna 25 jaar in mijn bezit. Heb ze ooit van vrienden gekregen. Het is moeilijk te zien, ik durf niet weten hoe ik ze kan schoonmaken? Ben ook erg benieuwd waar vandaan komt en wat het voorstelt! Maar geen spannend verhaal hierachter. Hopelijk kunt u mij op weg helpen. Met vriendelijke groet, da Oud

Vind Het best is om de munten te laten rusten en vooral niet te poetsen. Mocht u toch tot een reiniging willen overgaan

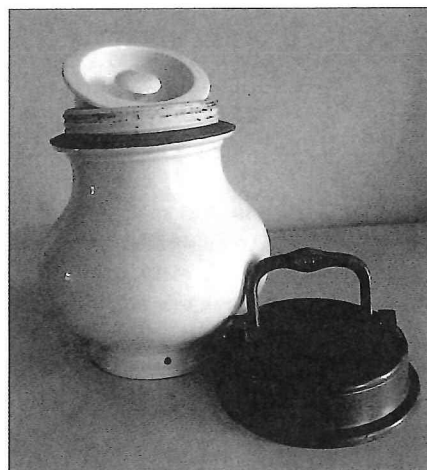
dan is een niet-schurend vloeibaar mengsel van gedistilleerd water en een milde (groene) zeep krachtig genoeg om de munten schoon te maken. Romeinse munten zijn niet eenvoudig te determineren en al helemaal niet van een foto. De muntenspecialist van het Veilinghuis Corinthila, dat gespecialiseerd is in postzegels, munten en prentbriefkaarten, geeft aan dat de munten er in eerste instantie verdacht uitzien. Er zijn waarschijnlijk een hoop imitaties gefabriceerd voor toeristen en beginnende verzamelaars. Verder geeft de specialist aan dat een heel belangrijk punt de herkomst is. Omdat u geen idee heeft waar deze munten zijn aangekocht, kunt u er toch het best mee langs een expert. Verzamelaars van Romeinse munten zijn overigens veelal op zoek naar keizers, koningen en bewindslieden die heel kort hebben geregeerd. Uiteraard werden er van een keizer die lang regeerde veel munten geslagen en in omloop gebracht, terwijl er van een keizer met een kort bewind veel minder in omloop zijn. Deze munten zijn zeldzaam, gezocht en dus kostbaar. Wie weet zit er zo'n kostbare munt tussen. Het veilinghuis Corinthila bevindt zich in Amstelveen. Meer informatie: www.corinthila.nl.

Bouillonpot

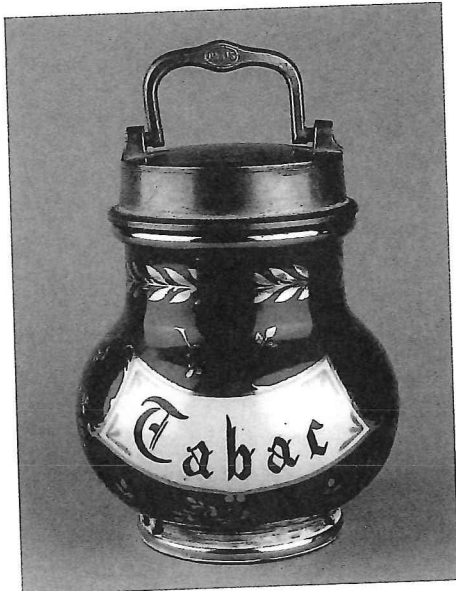
In de rubriek *LezersVinden* van *Vind* nr. 39 plaatst u een foto van een keramische pot die ik herken als soortgelijk aan een pot die al vele jaren in mijn bezit is. De naam 'gortbus' en de beschrijving die u erbij geeft, doen echter mijn wenkbrauwen fronsen. In tegenstelling tot wat u verklaart, staat de pot bekend als 'apothekers bouillonpot'. In het Frans is dat *sustenteur* en de oorsprong van het model ligt in Frankrijk in de 16de/17de eeuw en is gebaseerd op een uit Amerika stammende kookmethode. De pot, in gebruik bij ziekenhuizen en apothekers, was bedoeld om daarin au bain-marie en onder druk, bouillon uit vlees te trekken. Men dacht dat het geneeskrachtige eigenschappen had. In de pot ging puur vlees, waaraan eventueel slechts wat kruiden (geen water) werden toegevoegd. De gaatjes die in de rand aan de voet zitten, zijn bedoeld om de luchtballen, die tij-

dens het koken in het water onder de pot ontstaan, te laten ontsnappen. Hierdoor wordt voorkomen dat de pot tijdens het kookproces door de opborrelende lucht omver wordt gegooid. De potten waren aanvankelijk geheel van tin. Toen men ontdekte dat het bestanddeel lood daarin giftig was, ging men ertoe over pot en binnendecksel van keramiek te vervaardigen. Wellicht in Nederland wel, maar in Frankrijk is het vinden van zo'n pot bij brocanteurs en antiquairs zeker geen zeldzaamheid.

Ton ten Barge, De Heurne



Vind Bedankt voor uw opbouwende kritiek. Om de een of andere reden viel op onze redactie al snel het woord 'gortbus', en dat terwijl ik nota bene het prachtige boek van J.F.H.H. Beekhuizen *19de en 20ste eeuwse tinnen bouillonpotten, een verzameling* hier in de bibliotheek heb staan. U bent niet de enige die ons op deze fout heeft gewezen. Wij ontvingen zeker een zestigtal mails en telefoontjes. Lees de verdere uitleg van Jan Beekhuizen over de bouillonpot op pagina 170. Het weinige positieve aan de foutieve tekst en uitleg in *Vind* 39 is dat we zeker weten dat we goed gelezen worden door veel enthousiaste kenners, liefhebbers en verzamelaars. Daarnaast is het een goede aansporing om scherp te blijven, altijd informatie te blijven vragen bij derden en meerdere bronnen te raadplegen, zoals een goed onderzoeker betaamt. Dus zeer gewaardeerde lezer, bij dezen: is er iets niet in de haak? Gelijk mailen, dan ligt de rectificatie weer in het verschiet.



Bouillonpot (2)

Het is een misverstand dat de pot in *Vind* 39 aangezien werd voor een gortkoker. Het is een bouillonpot. Deze potten zijn hoofdzakelijk gemaakt in Frankrijk. Daar komen ze voor onder de naam: *sustenteur*, *pot à bouillon*, *pot à consommé* en *marmite américaine*. Zij worden maar voor een ding gebruikt, namelijk het bereiden van bouillon. Al in de 16de eeuw was er sprake van het maken van een vleesbouillon en dat gebeurde in vaten. In de 18de en 19de - tot zelfs het midden van de 20ste eeuw - werden tinnen bouillonpotten gebruikt. De Duitse chemicus Julius von Liebig (1803-1873) wees op de gunstige werking van bouillon voor zieken. Hij adviseerde het gebruik van de tinnen potten van de firma Lucotte uit Parijs. Na verloop van tijd vreesde men onterecht voor de giftigheid van het lood in de legering van tin. Porselein werd de vervanger en de vormgeving bleef hetzelfde. Met dien verstande dat het binnendecksel ook van porselein werd gemaakt. De bouillonpot is een bolvormige pot op een standring. Meestal met twee of drie gaten. Het schroefdeksel heeft een vast of scharnierend handvat en aan de binnenkant is een extra deksel aangebracht. Hierdoor wordt de sustenteur nog beter en luchtdicht afgesloten. Het porseleinen exemplaar blijft zijn tinnen schroefdeksel behouden, maar het binnendecksel wordt eveneens van porselein. Het basisrecept

is mager rundvlees zonder vet en bot. In kleine stukken gesneden en tezamen met het wit van prei en wortel werd dit in de bouillonpot gedaan. Absoluut zonder water. Na vier uur au bain-marie te hebben gestaan, kreeg men een sterke bouillon. Zoals eerder gezegd werden tot het midden van de 20ste eeuw zowel tinnen als porseleinen bouillonpotten gebruikt. Toen er een einde kwam aan deze traditie bleven sommige fabrikanten met een voorraad bouillonpotten zitten. Voor de porseleinen exemplaren werd een nieuwe functie gevonden, namelijk die van tabakspot. Door het binnendecksel droogde de tabak minder snel uit. Het is een mooi voorbeeld van recycling.

J.F.H.H. Beekhuizen



Hertjes op porselein

Ik lees met genoegen *Vind* magazine en dan met name de begrijpelijke artikelen van Sebastiaan Ostkamp. Het laatste artikel van zijn hand in *Vind* 39 deed mij besluiten nu toch maar eens te reageren. De auteur schreef over 'herten kraakbordjes' uit de Wanli-periode, maar toch van voor 1600, dus voor een ieder altijd aannam dat in wat grotere hoeveelheden Chinees porselein ons land binnenkwam en dan met name in mijn Zeeland, Middelburg als eerste in mijn Zeeland, al langer twee schotelscherven welke hieraan gerelateerd zijn. Ik kocht ze van een 'beerputten-uitgraver' wonend in de binnenstad van Delft, en daar had hij ze dan ook opgegraven. Eén van aardewerk in ca. 1980 en één van porselein uit een andere beerput in ca. 1960. De Nederlandse remake van een hertje in een Chinese tuin (scherf is lichtrood,

diameter van het (afgeslepen) bord: 146 mm, géén standring, diameter te bodem 114 mm). Voor- en achtertinglazuur, geen proenen en doorpen van de (toen blijkbaar sterk ka-vlag natuurlijk ook geen aanwijzi-voor cassettestreepjes (penafdruk). Het heeft duidelijk in de beer gel gezien de wat zwarte waas op de b-en algehele grijze wazigheid over he-der wit bedoelde tinglazuur. De twee tjes op het porseleinen bord (grofvorm van mijn soepbord van elke a hebben dezelfde configuratie als afbeelding van blz. 138 (*Vind* 39). Z eventeens geschilderd binnen eer-voudig landschap en op de rande-eenden zwemmend tussen waterp (scherf wit, diameter 215 mm, l-48 mm, standring 124 mm). Opv-zijn de vele glazuurribbels (maar dit wel geglazuurd?) net aan de b-zijde van de standring en de vele alom, maar vooral aan de achte-Ik zie niet echt aan-/vastgebakker korrels aan de achterzijde. Opv-de tekening en het algehele aspe-veel 'grover' dan op het gewone kraakporselein (en ook dan jouven uit Vlooienburg). Is dit nu S-Kan de heer Ostkamp mij melden van dit alles vindt, waarvandaan e-neer? De schatgraver van toen is dood, er valt dus totaal niets r-vertellen over eventuele bijvonds-toen ook uit de beer zijn gehaald *Herbert van den Berge*

Vind Navraag bij de auteur/arc Sebastiaan Ostkamp vertelt ons scherven uit Delft 'reguliere' v-zijn zoals die bij opgravingen v-name vroeg-17de-eeuwse beerp-steden in Zeeland en Holland tev-komen. De afgeslepen scherf is e-stuk faience (circa 1610-1630) wa-duidelijk op Chinees porselein-reerde 'Chinese tuin met een h-zien. Hoewel dit decor dus zond-is ontleend aan Chinese voorbeel-uitvoering ervan zo sterk verba-we zonder meer mogen spreken Nederlandse interpretatie. Bij he-bord dat veel completer bewaard-de beschildering slordig uitgevo