

Het dessert in een toren van glas

Het Dordts Patriciërshuis werd in de achttiende eeuw twee keer grootscheeps verbouwd en rijk gedecoreerd. In de collectie van het museum komt de achttiende eeuw terug. De prachtige ronde Maaskamer wordt tegenwoordig gebruikt voor afternoon tea's waar Hightealicious de heerlijkste zoetigheden serveert. Deze beide kwaliteiten, de achttiende eeuw en zoete lekkernijen komen samen in de nieuwste aankoop van het museum: een achttiende-eeuwse 'pyramid of glass' om op spectaculaire wijze een dessert te serveren.

TEKST: ANNA LAMERIS

rechterpagina

Pyramid of glass met verschillende glazen voor het dessert. Voornamelijk Engeland circa 1750- 1800, hoogte c. 80 cm.

onder

Opstelling van een dessert in Charles Carter, The Practical Cook, Londen 1730.



De toren van glas is opgebouwd uit tazza's, serveerschalen op hoge voet, van verschillende maten met een naar boven toe steeds kleinere diameter. Kleine glazen van verschillende modellen en miniatuur tazza's staan op de grote schalen. De toren werd gemaakt in Engeland, van loodglas. Dit materiaal, glas waaraan loodoxide is toegevoegd, glanst opvallend en weerkaatst veel licht. Hoe komt het dat dergelijke kostbare en uitvoerige sets werden gemaakt voor het dessert?

Hoogtepunt van de maaltijd

Het dessert vormde in de achttiende eeuw en daarvoor het hoogtepunt van de maaltijd. Het was welhaast een apart onderdeel van het diner. De diners bestonden uit veel gangen met telkens veel verschillende gerechten. Wanneer men bij het nagerecht was aangeland werd voor het eerst tijdens het maal de gehele tafel afgenomen. Het woord 'dessert' stamt dan ook van het Franse woord 'desservir' dat 'de tafel afnemen' betekent. Ook het vieze tafelkleed werd op dat moment verwijderd, tezamen met het hieronder liggende ondoorlaatbare leren kleed, zodat het onderste, voor het dessert bestemde, tafellaken geheel schoon en hagelwit tevoorschijn kwam.

Het dessert bestond uit allemaal verschillende gerechten die tegelijkertijd werden opgediend. De 'pyramid of glass' in het midden was hierbij de grote blikvanger en diende als zogenaamd 'centre piece of surtout de table'. Rondom de 'pyramid of glass' werden andere gerechten op tafel gezet op zo'n manier dat iedereen bij elk gerecht kon. In kookboeken werden niet alleen recepten gepubliceerd maar ook suggesties gedaan voor dergelijke opstellingen. In de glazen op de tazza's werden 'dry sweetmeats' en 'wet sweetmeats' geserveerd. 'Dry sweetmeats' zijn lekkernijen die met de hand kunnen worden

Het woord 'dessert' stamt dan ook van het Franse woord 'desservir' dat 'de tafel afnemen' betekent.

gegeten zoals koekjes, cake, snoepjes, noten et cetera. 'Wet sweetmeats' zijn desserts die met een lepel gegeten worden. Populaire sweetmeats waren de syllabub en de 'fruit jelly'. De syllabub bestond uit room met wijn en kruiden gemengd. De wijn zakte uit de room naar beneden. In glas zijn de twee lagen van wijn en room goed zichtbaar. De jelly werd gemaakt van vruchten met een beetje gelatine. De 'clear jellies' lieten heel mooi het licht doorschijnen hetgeen aan het spektakel bijdroeg.

Dessert als statussymbool

De miniatuurtazza's zijn heel bijzonder. Het is niet bekend waartoe ze dienden. Waarschijnlijk werden er kleine gesuikerde snoepjes op gepresenteerd. Soms werd per laag een ander dessert geserveerd, bijvoorbeeld op de onderste laag van de toren glazen met 'dry sweetmeats', de middelste laag met 'fruit jellies' en de bovenste laag met gekonfijte vruchten rondom een hoog glas. Deze hoge glazen, vaak met bewerkte rand werden ook 'top glass' of 'orange glass' genoemd. Hierin stond meestal een grote gekonfijte sinaasappel.

Suiker was in de achttiende eeuw erg kostbaar. Het maken van desserts was heel bewerkelijk. Het duurde soms maanden voor een grote vrucht door en door gesuikerd, gekonfijt, was. Kortom, het dessert was in veel opzichten een statussymbool. Het moment om goed uit te pakken. De toren van glas in het Patriciërshuis geeft een prachtig beeld van hoe uitbundig in de achttiende eeuw met het dessert werd gepronkt.

Meer weten

Bezoeken

'De kunst van het genieten. Proeven, snuiven en ruiken in wolken van genot' Het Dordts Patriciërshuis Wolwevershaven 9 3311 AV Dordrecht www.dordtspatriciershuis.nl 27-09 t/m 08-04

Lezen

R.J. Charleston, 'Glasses for the dessert I-introductory', T. Udall, 'Glasses for the dessert II - eighteenth century English jelly and syllabub glasses' in: The Glass Circle, Journal 5, 1986.



De toren van glas in het Patriciërs-
huis geeft een prachtig beeld van
hoe uitbundig in de achttiende eeuw
met het dessert werd gepronkt.



De toren van glas in het Patriciërs-
huis geeft een prachtig beeld van
hoe uitbundig in de achttiende eeuw
met het dessert werd gepronkt.

Het dessert in een toren van glas

Het Dordts Patriciërshuis werd in de achttiende eeuw twee keer grootscheeps verbouwd en rijk gedecoreerd. In de collectie van het museum komt de achttiende eeuw terug. De prachtige ronde Maaskamer wordt tegenwoordig gebruikt voor afternoon tea's waar Hightealicious de heerlijkste zoetigheden serveert. Deze beide kwaliteiten, de achttiende eeuw en zoete lekkernijen komen samen in de nieuwste aankoop van het museum: een achttiende-eeuwse 'Pyramid of glass' om op spectaculaire wijze een dessert te serveren.

TEKST: ???

Fra Bartolommeo, Compositiestudie voor De Menswording van Christus, 1515. Zwart krijt, wit gehoogd, op grijsbruin geprepareerd papier, 281 x 209 mm. Rotterdam, Museum Boijmans Van Beuningen (Collectie Koenigs). De toren van glas is opgebouwd uit tazza's, serveerschalen op hoge voet, van verschillende maten met een naar boven toe steeds kleinere diameter. Kleine glazen van verschillende modellen en miniatuur tazza's staan op de grote schalen. De toren werd gemaakt in Engeland, van loodglas. Dit materiaal, glas waaraan loodoxide is toegevoegd, glanst opvallend en weerkaatst veel licht. Hoe komt het dat dergelijke kostbare en uitvoerige sets werden gemaakt voor het dessert?

Hoogtepunt van de maaltijd

Het dessert vormde in de achttiende eeuw en daarvoor het hoogtepunt van de maaltijd. Het was welhaast een apart onderdeel van het diner. De diners bestonden uit veel gangen met telkens veel verschillende gerechten. Wanneer men bij het nagerecht was aangeland werd voor het eerst tijdens het maal de gehele tafel afgenomen. Het woord 'dessert' stamt dan ook van het van het Franse woord 'desservir' dat 'de tafel afnemen' betekent. Ook het vieze tafelkleed werd op dat moment verwijderd, tezamen met het hieronder liggende ondoorlaatbare leren kleed, zodat het onderste, voor het dessert bestemde, tafellaken geheel schoon en hagelwit tevoorschijn kwam. Het dessert bestond uit allemaal verschillende gerechten die tegelijkertijd werden opgediend. De 'pyramid of glass' in het midden was hierbij de grote blikvanger en diende als zogenaamd 'centre piece of surtout de table'. Rondom de 'pyramid of glass' werden andere gerechten op tafel gezet op zo'n manier dat iedereen bij elk gerecht kon. In kookboeken werden niet alleen recepten gepubliceerd maar ook suggesties gedaan voor dergelijke opstellingen.

Het woord 'dessert' stamt dan ook van het van het Franse woord 'desservir' dat 'de tafel afnemen' betekent.

Dessert als statussymbool

In de glazen op de tazza's werden 'dry sweetmeats' en 'wet sweetmeats' geserveerd. 'Dry sweetmeats' zijn lekkernijen die met de hand kunnen worden gegeten zoals koekjes, cake, snoepjes, noten et cetera. 'Wet sweetmeats' zijn desserts die met een lepel gegeten worden. Populaire sweetmeats waren de syllabub en de 'fruit jelly'. De syllabub bestond uit room met wijn en kruiden gemengd. De wijn zakte uit de room naar beneden. In glas zijn de twee lagen van wijn en room goed zichtbaar. De jelly werd gemaakt van vruchten met een beetje gelatine. De 'clear jellies' lieten heel mooi het licht doorschijnen hetgeen aan het spektakel bijdroeg.

De miniatuur tazza's zijn heel bijzonder. Het is niet bekend waartoe ze dienden. Waarschijnlijk werden er kleine gesuikerde snoepjes op gepresenteerd. Soms werd per laag een ander dessert geserveerd, bijvoorbeeld op de onderste laag van de toren glazen met 'dry sweetmeats', de middelste laag met 'fruit jellies' en de bovenste laag met gekonfijte vruchten rondom een hoog glas. Deze hoge glazen, vaak met bewerkte rand werden ook 'top glass' of 'orange glass' genoemd. Hierin stond meestal een grote gekonfijte sinaasappel.

Suiker was in de achttiende eeuw erg kostbaar. Het maken van desserts was heel bewerkelijk. Het duurde soms maanden voor een grote vrucht door en door gesuikerd, gekonfijt, was. Kortom het dessert was in veel opzichten een statussymbool. Het moment om goed uit te pakken. De toren van glas in het Patriciërshuis geeft een prachtig beeld van hoe uitbundig in de achttiende eeuw met het dessert werd gepronkt.

linkerpagina

Pyramid of glass met verschillende glazen voor het dessert. Voornamelijk Engeland circa 1750- 1800, hoogte c. 80 cm.

onder

Opstelling van een dessert in Charles Carter, The Practical Cook, Londen 1730.



Meer weten

Bezoeken

Het Dordts Patriciërshuis
Wolwevershaven 9
3311 AV Dordrecht
www.dordtspatriciershuis.nl
t/m

Lezen

R.J. Charleston, 'Glasses for the dessert I-introductory', T. Udall, 'Glasses for the dessert II - eighteenth century English jelly and syllabub glasses' in: The Glass Circle, Journal 5, 1986.