

## De Sophia-Augusta Stichting.

Daarna wordt alles weggenomen en verschijnen allerhande gekookt, gestoofd of gefruit vleesch en visch op de tafel, met de sauzen en eenige gestoofde groenten. De water-visch wordt in porseleinen schotels opgedischt, de gekookte visch in tinnen schotels, de gebakken, gestoofde en gebraden visch in assietten.

Daarna maakt dat alles plaats voor groot en klein gebrad met salade en andere toespis.

Voor het vierde gerecht, zooals dat heet, verschijnen fijn gebrad, vischtaarten, inge-

kunnen hangen of op treeften te plaatsen. Naast het fornuis is ook nog een oven, die zelfs twee verdiepingen heeft. —

Van de keuken komt men in het Noord-Oostelijk hoekpaviljoen, waar een deel der verzameling is opgeborgen, dat nog niet in toonbaren staat is gebracht. Men heeft er dus een gangetje in afgeschoten, dat den bezoeker voert naar een kamer betimmerd en gemeubeld naar den smaak die in de allereerste jaren der XIX<sup>e</sup> eeuw heerschte.

In een oud huis op de Keizersgracht over de Westermarkt, dat afgebroken is om plaats te maken voor de Raadhuisstraat, bevatte de benedenverdieping een zoogenaamde „suite”. De achterkamer daarvan was, en dat nog wel in een tijd, toen de welvaart hier te lande zeer gedaald was, vertimmerd naar de eischen der toenmalige mode, waaruit binnen zeer korten tijd de laatste der bouwstijlen, de style empire, zou ontstaan.

De kamer is in zijn geheel uitgebroken en in het stedelijk Museum weder opgezet, iets wat veel eenvoudiger schijnt, dan het bleek te zijn.

De zaal die nog het beste voor de kamer paste, had wel dezelfde diepte, maar was veel hooger en veel breeder. Haar ramen, die niet te veranderen waren, maakten het niet wel doenlijk de oorspronkelijke hoogte, of liever gezegd laagte, van de kamer te behouden. Het verbreedten van het vertrek was gemakkelijk genoeg, maar het noodzakelijke verhoogen heeft heel wat overleg gekost. Gelukkig was de kamer oorspronkelijk wat gedrukt, zoodat zij er bij gewonnen heeft een meter hooger gemaakt te zijn, al zijn de pilasters nu ook misschien wel een weinig te mager geworden.

Ook de oorspronkelijke zoldering van stuka-doorwerk is uitgebroken en opnieuw aangebracht. De kalk, het riet, het koperdraad, de tengels, alles was nog in uitmuntenden staat, alleen de spijkertjes waarmede het koperdraad aan de tengels bevestigd was, waren verroest, zoodat het noodig bleek nieuw koperdraad aan te brengen, zonder het geheel te beschadigen. Tot verbazing van den stukadoor, die in al de veertig jaar dat hij bij het vak was, zoo iets nog nooit beleefd had, is dat uitmuntend gelukt.



KAMER UIT HET BEGIN DER XIX<sup>e</sup> EEUW.  
HUISRAAD IN DEN TRANT VAN HET EERSTE  
FRANSCH KEIZERRIJK.

legde vruchten en wat daartoe behoort.

Eindelijk wordt de tafel aangerecht met vladen, allerhande gebakken, suikerwerken, banket, confituren, taarten, fruiten, room enz.

Alles moet in huis zelf bereid worden. Daarom zijn er twee fornuizen, aan elken kant van de vuurplaat één, waar heel wat potten en pannetjes tegelijk op doorgebrande turven kunnen zieden en stoven. Op de vuurplaat zelf kan een vuur branden als een hel, om te braden en om er groote ketels boven te