

Verschenen in: W.Hupperetz en J.M. van Winter (red.), *Dagelijks leven op kastelen in Limburg (1350-1600): Voeding en voedselbereiding*, Venlo 1995, 119-130.

## **Keukengerei, tafelservies en voedselvoorraad. Boedellijsten van kastelen in Limburg, Brabant en Gelderland in de 15de en 16de eeuw.**

Wim Hupperetz

### **Inleiding**

De materiële cultuur van de keuken en de eettafel op kastelen is nog maar sporadisch onderzocht. <sup>(1)</sup> Bij een reconstructie van de inrichting van de keuken of het tafelservies zijn diverse bronnen te gebruiken. Naast de historische en de archeologische gegevens zijn de iconografische gegevens, zoals schilderijen, onmisbaar. In zekere zin ontstaan hier dezelfde interpretatieproblemen als bij de reconstructie van het voedingspatroon doordat de mogelijkheden van bepaalde bronnen en bepaald onderzoek onbekend zijn. Bij een nadere uitwerking moet dan ook kritisch gekeken worden naar de waarde en betekenis van de historische, archeologische en iconografische gegevens.

In deze bijdrage worden de gegevens uit een aantal boedellijsten van kastelen in zuidoost Nederland geïnventariseerd en kort besproken. In de eerste plaats worden enkele ruimtes, die gebruikt worden voor de opslag en produktie van voedsel besproken. Vervolgens zullen enkele materiaalgroepen aan de orde komen.

Het geschetste beeld heeft geen definitief karakter omdat de bronnen moeilijk kwantitatief vergelijkbaar zijn. Wel kan men een indruk krijgen van de (on)mogelijkheden van deze bron in het onderzoek naar voeding en voedselbereiding op kastelen.

### **De boedellijst als bron**

Zoals reeds werd opgemerkt zijn de gebruikte bronnen niet integraal vergelijkbaar. Dat heeft verschillende oorzaken. De reden van opmaak is verschillend, het systeem van noteren is niet eenduidig en de lijsten zijn om verschillende redenen niet compleet.

Dat kan komen doordat het een (gedeelte van een) boedel betreft die vererfde of werd verhuisd. Bovendien kan het de boedel zijn die een drossaard aantrof als hij zijn intrek nam op een kasteel. Een boedellijst opgemaakt in of vlak na een periode van oorlogsgeweld of verhuizingen geeft geen representatief beeld. Verder zat een deel van de uiterst kostbare voorwerpen en sieraden vaak in de handbagage van de eigenaren. Hiervan krijgen we slechts bij uitzondering een indruk.

### **De historische achtergrond bij de gebruikte boedellijsten**

Bij de interpretatie van de boedellijsten is de context waarin en het doel waarvoor ze zijn opgemaakt essentieel. Daarom wordt hier kort ingegaan op de historische achtergrond van de onderzochte boedellijsten.

In 1417 werd een boedellijst van kasteel *Born* opgemaakt. De aanleiding vormde het overlijden van Willem van Arkel te Gorkum. Het land van Born viel onder het hertogdom Gulik maar was sinds 1412 in pand afgestaan aan Willem van Arkel. Na diens dood liet de hertog van Gulik een inventaris opmaken van de roerende goederen in het kasteel en in het erbij behorende huis te Sittard. <sup>(2)</sup> Het is een van de weinige inventarisaties waarbij ook vleesvoorraden worden genoemd.

Toen in 1435 de Kleefse ambtman Deric van Hetterscheid zich vestigde op het *Genneperhuis* werd een inventaris, geordend per ruimte, opgemaakt. Het betreft dus een lijst van de reeds aanwezige roerende goederen die hij ook weer moest achterlaten of vervangen bij zijn vertrek. <sup>(3)</sup>

De inventaris van het Gelderse kasteel *Hattem* uit 1493 werd opgemaakt na het overlijden van Hendrik van Ghemen, de drost en ambtman die zetelde op Hattem. In de inventaris worden de roerende goederen genoemd die Van Ghemen aantrof bij zijn aantreden en die zijn erfgenamen aan de hertog overdeden. <sup>(4)</sup>

De boedellijsten van de 'bergfrede' te *Didam* en van de *Boetselaersborg* uit 1555 en 1556 zijn opgemaakt na het overlijden van de drost Daem van den Bergh, tevens eigenaar van de beide kastelen. Zijn weduwe, die het vruchtgebruik had, liet de lijsten opstellen waarschijnlijk op aandringen van de nieuwe eigenaar graaf Oswald II van Bergh. <sup>(5)</sup> De lijst van de Boetselaersborg is de meest gedetailleerde inventaris die in dit overzicht wordt gebruikt.

Enkele jaren na het overlijden van jonker Johan van Holzit en zijn vrouw Margriet van Eynatten werd in 1564 de boedel opgemaakt van het kasteel *Oost* in de gemeente Eysden. <sup>(6)</sup> De goederen zijn per materiaalsoort beschreven.

Naar aanleiding van het overlijden van Diederik van der Lippe genaamd Hoen, heer van Grubbenvorst, Afferden en Bleyenbeek, werd de inboedel van kasteel *Bleyenbeek* in 1565 geïnventariseerd. <sup>(7)</sup> De inventaris is geordend per vertrek maar noemt slechts zes vertrekken (géén keuken) van het kasteel.

Van het kasteel van *Breda* zijn diverse lijsten van goederen bekend. In de periode 1561-1567 werden acht korte lijsten opgesteld die betrekking hadden op goud- en zilverwerk (2x), meubelen en wandtapijten (2x), schenkingen (2x) en linnengoed. <sup>(8)</sup> Het zijn veelal lijsten van goederen die werden verhuisd, hetgeen samenhangt met de onzekere positie van Willem van Oranje, de eigenaar van het kasteel.

Het opstellen van de lijst (geordend per vertrek) uit 1597 gebeurde in opdracht van Philips Willem, de nieuwe eigenaar van het kasteel van Breda. <sup>(9)</sup> Het duurde echter tot 1609, voordat hij zijn intrek in het kasteel zou nemen. Tussen 1561 en 1597 zijn er veel luxe goederen uit het kasteel weggehaald. Verder werd het kasteel door militairen bezet tijdens de machtswisselingen in 1581 (Furie van Haultepenne) en 1590 (overname via het turfschip).

Toen Huis *Bergh* wisselend door de Geuzen en de Spanjaarden was bezet moet het nogal geleden hebben. In 1571 was het door Spaanse troepen ingenomen en werden de goederen aldaar aanwezig geïnventariseerd. De kasteelheer probeerde een deel van de inventaris te redden door een aantal goederen naar een klooster te sturen. Deze goederen zijn apart vermeld. In enkele posten, bijvoorbeeld de voedselvoorraad ('eetwair'), zijn de goederen van de huis Bergh en de bergvrede te Didam samengebracht en kan geen onderscheid worden aangebracht. <sup>(10)</sup>

Op 14 en 16 april 1571 werd respectievelijk een lijst gemaakt van zilverwerk en vee, aanwezig op kasteel *Borgharen*. De achterliggende reden is niet bekend maar kan samenhangen met oorlogshandelingen in de regio, zoals in Zevenbergen (zie hieronder).<sup>(11)</sup>

Bovendien werd op 9 maart 1584 nogmaals een lijst opgesteld van vee en huisraad dat van Borgharen naar het stroomopwaarts aan de Maas gelegen kasteel Arkentil (B.) werd gebracht.<sup>(12)</sup>

De boedellijst van het kasteel te *Zevenbergen* geeft de goederen weer die op 7 juli 1573 van Zevenbergen naar Antwerpen werden vervoerd. Dit gebeurde in verband met de bezetting van het kasteel door een Spaans garnizoen.<sup>(13)</sup>

De boedellijst van het kasteel van *Kessel* werd opgemaakt in 1585 na de dood van jonker Willem van Merwyck. Het geeft geen volledig overzicht maar noemt slechts de goederen die de zoon Casper van Merwyck worden gelaten door zijn moeder. Het betreft behalve meubelen en tinwerk ook voorraad.<sup>(14)</sup>

## **De keuken**

De keuken was in de laat-middeleeuwse kastelen gelegen in de nabijheid van de representatieve ruimtes zoals de zaal.<sup>(15)</sup> In de boedellijsten van Hattem en Gennep werden de keuken en de grote zaal na elkaar genoemd. In het kasteel van Breda werd de zaal genoemd na de keuken en het schotelhuis; een andere keuken was in de toren gesitueerd.

In grote kastelen kende men meerdere keukens. Huis Bergh kende een kleine en grote keuken en het kasteel van Breda kende een grote keuken in de toren, een *schotelhuys*, een *pasteybackerye*, een keuken, een keukenkamer en een keuken *van mijnen heere den gouverneur*.

De inrichting van de keuken valt moeilijk te reconstrueren aan de hand van boedellijsten. In drie keukens stond een (aan)richtbank hetgeen wijst op kookwerkzaamheden. Deze aanrichtbank, samen met een bedstede, een vliegencast, en een tafel, vinden we ook in de keuken van de woontoren te Didam.

De open haard domineerde de keuken en verder stonden hier waarschijnlijk vrij weinig meubels. In de keuken van kasteel Born worden geen meubels genoemd; in de Boetselaersborg stonden een tafel en bank, een tresoor (servieskast) en wederom een houten aanrecht. Vaak werden de meubels helemaal niet genoemd terwijl deze toch aanwezig moeten zijn geweest.

Meer duidelijkheid bestaat er over het aanwezige kookgerei, de kookpotten en het tafelservies. In de lijsten treffen we vooral metalen kookgerei aan en in veel mindere mate aardewerk. Verder viel in de Boetselaersborg een groot aantal (51) houten voorwerpen op.

In bijna alle kastelen met keukengerei waren meerdere haardijzers, tangen, vuurhaken, braadspitten en roosters aanwezig bij de open haard. Met name de roosters en spitten geven aan dat er vlees werd bereid. Alleen in de Boetselaersborg werd een blaasbalg genoemd.

De vermelding van een 'fourneys met eenen koperen ketel' in het kwartier van de hoofmeester (dus niet in de keuken) in het kasteel van Breda is opmerkelijk. Mogelijk werd het alleen gebruikt voor het koken van water. Blijkens de nu beschikbare gegevens kookte men tot ver in de zestiende eeuw nog boven een open vuur en moest het fornuis in de keuken nog zijn intrede doen.

## **De bottelarij**

In een bottelarij werd wijn en mogelijk ook bier uit grote vaten in handzame aardewerken kannen en tinnen of glazen flessen overgeheveld. Hoewel dit op elk kasteel bij tijd en wijle gebeurde, lijkt het er niet op dat er overal een aparte ruimte voor was gereserveerd.

Op kasteel Born waren in de bottelarij daartoe acht tinnen flessen aanwezig. In de bottelarij van Bergh lijkt alleen de aanwezigheid van stellingen op een dergelijk gebruik te wijzen.

## **Het brouwhuis en het bakhuis**

De brouwerij-inventaris van de Boetselaersborg wordt vrij uitvoerig beschreven. Hier bevonden zich een brouwketel, een brouwvat, drie koelvaten, twee tonnen, een kuip en een gieter. De kleine brouwerij van het kasteel van Breda kende een vergelijkbare inrichting. Hier stonden een roodkoperen brouwketel, een brouwkuip, een trogbak, drie koelkuipen, een houten trechter en een tafel en een bank.

Zowel in Gennep als in Bergh werd er in het bakhuis ook gebrouwen. In Gennep stonden in het bakhuis een brouwketel en twee brouwbaden en in Bergh stonden hier een brouwketel, drie houten brouwkuipen en een ketel. In het bakhuis bevonden zich enkele deeg- of baktroggen en uiteraard een oven.

## **De kelders**

In deze ruimte bevonden zich vooral voorraden die koel en donker moesten worden opgeslagen. In kasteel Born werden een vleeskelder en een wijnkelder genoemd, terwijl in de Boetselaersborg ook nog een bierkelder aanwezig was.

Vleesvoorraden werden alleen in Born en Kessel opgesomd. In de vleeskelder van kasteel Born bevonden zich in 1417 dertien kuipen met gepekeld rundvlees, drie gezouten beren, een kuip met pens en 23 gepekeld varkens, 25 halve varkens ('flicker') en een os die 'in der masten steet', dus net geslacht werd. In deze kelder stonden verder twee tonnen met boter, zes zakken zout en drie tonnen met vet.

In de lijst van Kessel wordt melding gemaakt van gerookt vlees, spek, varkenspek en rundvlees. In de vleeskelders van de Boetselaersborg werden drie vleesstandaarden, een houten blok voor het bewerken van het vlees, een olievat, vijf botertonnen en twee haringtonnen genoemd. Het vlees werd geconserveerd door het te zouten. In de vleeskelder van Bergh stond dan ook een zoutbak. Aan voedselvoorraad wordt een hele reeks genoemd.

De vleesvoorraad bestond uit: veertien zijden spek, twaalf stukken gerookt vlees, vijf

gerookte rundertongen en drie gerookte varkenstongen, vier gerookte ganzen, negen hammen en drie schouderhammen.

Vis was eveneens in grote hoeveelheden aanwezig: drie gerookte snoeken, drie stukjes gerookte zalm, een kuip pekervis, zes stukken 'beerensweel', vier stukken gezouten steur en twintig pond stokvis.

De zuivelprodukten die werden genoemd waren: drie vierdel vat boter, een loop zout, een Engelse kaas, een halve Cranenburger kaas, een halve witte Hollandse kaas, een kleine Texelse (?) kaas, een kleine nagelkaas en zeven schapekazen.

In de categorie overig vallen: vijf of zes quarten raapolie, een pot kersenjam en een pot ingemaakte vijgen.

Verder werd hier in de bottelarij een harington bewaard. Tijdens de begrafenis van de drost waren enkele veldhoenders, enkele spitten met gezouten varkenspootjes ('sultvoeten'), erwten, suiker en specerijen uit de voorraad gehaald.

De drankvoorraden worden summier beschreven. In Born werd alleen wijn genoteerd: elf vaten in de wijnkelder. In Gennep wordt een (lege?) bierton in het bakhuis vermeld.

De kelder van de woontoren van Didam werd in 1555 gebruikt voor het opslaan en mogelijk het bereiden van melk en boter. Hier bevonden zich twee melkbussen, twee melktonnen, tien melkteilen en drie botertonnetjes.

Vijftien jaar later, in 1571, bevonden zich hier anderhalve aam en een klein vat wijn, vier vaten dikbier, zes en een half vat dunbier, zestien kannen 'bier-eecks' en ongeveer negen 'quarten verzuyst'.

In de Boetselaersborg werden in de bierkelder vijftien biertonnen, drie vaten en zeven kuipjes genoteerd. De biertrechter en een kuipje voor de gist laten nog eens zien dat het bier in eigen huis werd gebrouwen. De wijnkelder herbergde in totaal vijf wijnamen, twee halve amen, een vaatje, twee wijnvaten en een 'wijneeckton'. Verder werden zonder exacte plek drie wijnvaten en tien biervaten genoemd.

## **De zolders**

Zolders werden vooral gebruikt voor de opslag van granen, zoals rogge, boekweit en tarwe.

Mogelijk bevond de hoppenkamer, hoppe<sup>(16)</sup> was een grondstof voor bier, in de Boetselaersborg zich ook op zolder. In dit kasteel werd een korenzolder genoemd en los daarvan een 'sait' voorraad, die van de bergvrede te Didam afkomstig was: twee malder rapenzaad, elf malder rogge, vier malder weit, twee malder 'omklaren weyt die men verbrout', vier malder gerst en twee en een halve malder haver.

Op de zolders van kasteel Kessel werden rogge, weit (tarwe), spelt, gerst, boekweit, haver, rapenzaad en erwten bewaard.

## **Keukengerei**

De keukeninventaris valt te verdelen in meubilair (boven besproken), keukenservies (potten en pannen) en keukengerei dat kan variëren van brandroosters tot mosterdmolens.

We kunnen het keukenservies rubriceren per materiaalsoort. De keramiek die genoemd wordt, blijft qua aantal meestal ver achter bij het metalen vaatwerk waarbij koperen ketels meer voorkomen dan ijzeren ketels. Waar de boedellijsten ons niet over inlichten is de waarde van de genoemde voorwerpen. Rentmeesterrekeningen bieden die informatie wel. Hier kunnen enkele fragmenten uit de rentmeestersrekening van Borgharen<sup>(17)</sup> genoemd worden die een indruk geven van de prijzen:

176-1556:

*2 ketels (12 pont) 12 st.*

*2 dozijn kleine roemers 24 st.*

*6 grote roemers 12 st.*

198-1577, 16 juni:

*2 holten plattelen 20 st.*

*6 keesborden 10 st.*

*2 becken 6 st.*

*2 erden plattelen 7 st.*

*1 roempot 36 st.*

Rondom de keukenhaard is een heel assortiment van ijzeren werktuigen te vinden.<sup>(18)</sup> Standaard horen daar haardijzers (brandroeden), vuurhaken en tangen, roosters en braadspitten bij. De aanwezigheid van braadspitten veronderstelt dat er vlees werd gebraden. Verder werden de mosterdmolen, vijzel, schaaf of rasp en een schuimspaan meermalen genoemd. Dit wijst onder meer op het gebruik van specerijen zoals mosterd(zaad), dat een populaire en goedkope smaakmaker was.

Het ontbreken van een vuurklok, meestal van aardewerk, hangt waarschijnlijk samen met de geringe waarde, zoals ook voor burgerlijke boedelinventarissen is vastgesteld.<sup>(19)</sup>

De boedellijst van de Boetselaersborg is wat het keukengerei betreft wederom het meest gedetailleerd. De vele verschillende culinaire hulpstukken geven een indruk van de gevarieerde mogelijkheden van de laat-middeleeuwse keuken: appelrooster, vleesgreepjes, wafelijzer, koekenijzer, oubliejzer, taartvorm, mosterdschotel. In de keuken van de Boetselaersborg worden maar liefst 166 verschillende keukenhulpstukken en 121 borden en schotels opgesomd.

We moeten ervoor waken dat we dit beeld niet klakkeloos projecteren op de overige

kastelen. De Boetselaersborg diende primair als woning van een edelman en kan in dat opzicht een 'rijkere keuken' hebben gekend. In hoeverre dit beeld klopt is moeilijk na te gaan want veelal weten we niet of de opgesomde keukeninventaris compleet is.

Bij speciale gelegenheden kon een kok worden aangesteld met eigen keukengerei. Zo kennen we voorbeelden dat keukenmeesters van de hertog van Gelre op kasteel Montfort voorbereidingen treffen voor de in aantocht zijnde hertog. Deze keukenmeesters versterkten dus het reeds aanwezige personeel. <sup>(20)</sup>

De voorwerpen die in de keukens van het Gennepers Huis en in kasteel Born worden genoemd, lijken dan ook het meest elementaire keukengerei. Zodoende komen deze lijsten in een geheel ander daglicht te staan.

## **Houten keukengerei**

Hout was een goedkoop materiaal en houten borden en kommen werden veel toegepast in het laat-middeleeuwse huishouden. Dat houten borden en schotels niet alleen in de lagere milieus werden gebruikt <sup>(21)</sup>, blijkt wel uit het feit dat ze ook ter gelegenheid van het bezoek van een hertog op grote schaal werden gekocht. <sup>(22)</sup> Houten schotels werden bij honderden of duizenden tegelijk ingekocht maar omdat ze geen tweedehands waarde vertegenwoordigden, werden ze niet of nauwelijks genoemd in de boedellijsten. Waarschijnlijk waren ze slechts kort in gebruik en werden ze daarna opgestookt want we vinden er in archeologisch opzicht bijzonder weinig van terug.

De houten teljoren (snijplankjes) waren de voorlopers van de tinnen borden en teljoren die veelal pas aan het einde van de zestiende eeuw voorkomen. <sup>(23)</sup>

In de 16de eeuwse rentmeestersrekeningen van kasteel Borgharen en in de lijsten van de bergvrede te Didam (1555) en de Boetselaersborg (1556) worden de meeste houten voorwerpen genoemd. Op het kasteel van Borgharen gaat het om houten schotels, platen en teljoren waarbij de vierkante teljoren het goedkoopste waren. <sup>(24)</sup>

In Didam betreft het onder andere een oude schotelkorf met daarin tien koppen, negen moesschotels, negen lepels en zes vierkante tellers. Men krijgt hier sterk de indruk dat deze mand met servies werd gebruikt om mee te nemen in het veld, bijvoorbeeld tijdens de oogstwerkzaamheden.

De keuken van de Boetselaersborg laat een vergelijkbaar assortiment zien: zes moesschotels, twee teljoren en twee potlepels. Meestal blijft het bij kuipen, tonnen, troggen, manden die gebruikt werden bij het brouwen en de zuivelbereiding <sup>(27)</sup> melkvaatjes, twee roomtonnen, twee melktonnen, zie ook de kelder van Didam). In het kasteel van Breda (1597) werden een houten zoutvat en twee houten gedraaide kannen genoemd.

## **Keramik in de keuken en op tafel**

Aardewerk gebruikte men vooral voor schenken, drinken, opdienen en koken van voedsel en drank. Steengoed kannen dienden voor het schenken of drinken, schaaltes voor het drinken. Het opdienen gebeurde in schalen en kommen, terwijl de kookpot in het vuur werd geplaatst. Hoewel het aardewerk archeologisch veelal het beste vertegenwoordigd is,



neemt het in de boedellijsten een bescheiden plaats in. Het heeft een geringe tweedehands waarde en is daardoor ondervertegenwoordigd.

In Born worden zeven kookpotten in de keuken genoemd. De keuken van de bergvrede te Didam herbergde onder andere vier 'Sybersse' potten en vier bierkannen met tinnen deksels. In de keuken van kasteel Hattem werden 50 'aarden schotels' en 'platelen' genoemd en in de Boetselaersborg gaat het om zeven steengoedkannen (onder andere uit Siegburg) en zes 'aarden potten'. Dat de naam plateel niet zondermeer op aardewerk wijst, blijkt uit de vermelding van dertien 'tynnen plattelen' in de keuken van kasteel Born; verder kan een plateel ook nog van hout zijn. <sup>(25)</sup>

## **Metalen keukengerei en tafelservies**

Ijzeren voorwerpen hebben in de keuken vrijwel allemaal iets met de haard te maken. Ijzeren potten of braadpannen konden in het vuur worden gezet of boven het vuur worden gehangen aan een hangijzer of een ijzeren haal, een verstelbare haak die in de schouwing. En datzelfde vuur werd opgestookt met vuurhaken en tangen. Voor het bereiden van vlees gebruikte men een rooster of een braadspit.

Koper is een licht en duurzaam materiaal en geleidt, beter dan ijzer, de warmte. Bovendien heeft het als voordeel dat het niet zo snel gaat roesten. Het gaat vooral om ketels en een enkele pan, schuimspaan, zeef en taartvorm.

Tin is minstens zo duurzaam en kwam in de loop van de late middeleeuwen steeds meer beschikbaar. Op een tinnen bord blijft het eten langer warm of koud. Anders dan koper is tin beter bestand tegen bepaalde zuren die in het eten zitten.

Afgaande op de vermeldingen in de boedellijsten was tinnen servies het meest in gebruik. Tin was een kostbaar materiaal en werd om die reden eerder opgenomen.

Bij een vergelijking van 48 laat-middeleeuwse boedelinventarissen uit stedelijke context bleek dat er gemiddeld 63 stuks tin per boedel aanwezig waren. <sup>(26)</sup>

Kijken we naar de boedellijsten van de kastelen dan is het gemiddeld aantal tinnen voorwerpen 88 en als we het zilver meetellen komen we uit op een gemiddelde van 138 voorwerpen. Voor een genuanceerde vergelijking zou men moeten beschikken over sociaal-economische gegevens en gegevens over de grootte van de vergeleken huishoudens. Een burgerhuishouden is vaak minder omvangrijk maar hoeft niet altijd 'armer' te zijn.

De boedellijsten van Hattem en de Boetselaersborg lijken door hun gedetailleerde opsomming van het tafelservies een redelijk betrouwbaar beeld te geven. Het tin van Hattem betreft 25 schotels, achttien moesschotels en negen wijnkannen tegenover 50 aardewerken borden. Het gaat echter om de basis-huisraad die de drossaard ongetwijfeld aanvulde met zijn eigen (tinnen) servies.

De Boetselaersborg toont ons een evenwichtiger beeld en laat zien dat het houten en aardewerken servies ver achter bleef bij het tinnen servies. Maar ook hier moet bedacht worden dat het van kasteel tot kasteel kon verschillen. Daarbij is van groot belang welke status de bewoners wilden en konden uitstralen. Kortom resideerde de heer op het kasteel of was het slechts zijn rentmeester met een knecht.



kasteel/opmaak	ijzer	koper	metaal	keramiek	totaal
Born 1417	7	5	7	7	26
Hattem 1493	3	6	5	0	14
Didam 1555	4	7	6	0	17
Boetselaersborg 1556	5	20	18	8	51
Oost 1564	0	33	0	0	33
Bleyenbeek 1565	1	4	0	0	5
Breda 1567	0	0	0	0	0
Bergh 1571	3	6	1	1	11
Borgharen 1571	1	0	0	0	1
Zevenbergen 1573	0	0	0	0	0
Borgharen 1584	9	0	0	0	9
Kessel 1585	6	0	0	2	8
Breda 1597	0	15	4	6	25
Totaal	39	96	41	24	

Fig. 1 Het aantal voorwerpen van het keukenservies (potten en pannen) geteld per materiaalsoort, in boedellijsten van kastelen.

### Glazen servies

Glazen servies troffen we aan in drie boedellijsten. Onder het luxe servies van het kasteel van Breda werden een gegraveerde kristallen beker op een zilveren voet en een glazen kom genoemd.

In Didam troffen we het glaswerk in de keuken aan; het ging om vijftien roemers, twee pasglazen en twee kristallen bekers.

Het glaswerk van de Boetselaersborg bevond zich uitsluitend in de stove (vijftien drinkglazen), het schrijfkamertje (acht kristallen drinkglazen en een schaal), in de slaapkamer van de drost (een korf) en in de kamer ernaast (zeventien drinkglazen). Mogelijk werd er in de stove tijdens of na het baden ook nog drank genuttigd.

kasteel/opmaak	hout	keramiek	tin	zilver	glas	tot.
Born 1417	0	0	9	1	0	10
Hattem 1493	0	50	52	0	0	102
Didam 1555	37	7	43	0	19	106
Boetselaersborg 1556	9	29	298	0	44	380
Oost 1564	0	0	195	20	0	205

Bleyenbeek 1565	0	0	193	43	0	236
Breda 1567	0	2	0	585 <sup>(27)</sup>	2	589
Bergh 1571	0	0	26	1	0	27
Borgharen 1571	0	7	7	1	0	15
Zevenbergen 1573	0	0	46	0	0	46
Borgharen 1584	0	8	115	0	0	123
Kessel 1585	0	0	152	5	0	157
Breda 1597	3	2	9	0	0	14
Totaal	49	105	1145	656	65	

Fig. 2 Het aantal voorwerpen van het tafelservies (borden, schotels, drinkbekers, zoutvaten, schenkkannen etc.) geteld per materiaalsoort, in boedellijsten van kastelen.

### Zilveren en gouden servies

Drinkservies kon ook in zilver, verguld zilver of goud zijn uitgevoerd. Het was zeer kostbaar en werd veelal alleen bij speciale eetgelegenheden gebruikt.<sup>(28)</sup> Bij grote feesten met belangrijke gasten was men vaak genoodzaakt servies te lenen of te huren bij bekenden of goudsmeden.

Het zilveren of vergulde servies drukte samen met juwelen wellicht nog het meest de status van de bewoner uit. In burgerhuishoudens is dit materiaal zeer schaars.<sup>(29)</sup>

Het luxe servies van de heer van Breda, in dit geval Willem van Oranje, was niet alleen vanwege zijn aantal uitzonderlijk rijk maar kende ook een groot aantal gouden en vergulde voorwerpen. Een dergelijk luxe servies, weliswaar minder omvangrijk maar met vergulde zilveren kroezen, is ook bekend uit een reisboedel welke in 1435 op kasteel Wachtendonk moest worden achtergelaten door de vrouw van hertog Willem van Gulik.<sup>(30)</sup>

Overigens blijkt uit de beschrijvingen dat het veelal om erf- of familiestukken gaat. Door de toevoeging van familiewapens werd het dynastieke gevoel versterkt, de zogenaamde 'verticale' relaties (ouders, grootouders). Anderzijds werden 'horizontale' familiebanden (neven en nichten) aangehaald door schenkingen van servies met daarop de wapens van de schenkende familie. Met name bij doop- en trouwfeesten moet dit soort schenkingen veel zijn gedaan. Verder vergroot de toevoeging van een wapen, de exclusiviteit van een voorwerp.

### Samenvatting

De gegevens uit de gebruikte boedellijsten van kastelen in zuidoost Nederland kunnen niet in detail worden vergeleken. De rubricering van de gegevens uit de boedellijsten (fig. 1 & 2) heeft dan ook geen kwantitatieve waarde (eerder een kwalitatieve) en wil slechts wijzen op het heterogene karakter van het gegevensbestand. Toch kunnen enkele globale conclusies worden getrokken.

In de keuken domineerde het metalen vaatwerk en kookgerei en is het aardewerk slechts een marginaal, en enigszins ondervertegenwoordigd, onderdeel van de keukeninventaris.

Hetzelfde geldt voor het tafelservies. Houten voorwerpen zijn in de boedellijsten en in archeologische context sterk ondervertegenwoordigd. In boedellijsten ontbreken ze vaak door de geringe waarde. Hout werd nadat het zijn gebruikswaarde had verloren opgestookt.

De boedellijsten maken duidelijk dat status tijdens een maaltijd, behalve door de opgediende gerechten, vooral werd uitgedrukt in zilveren en verguld servies. Het tinnen servies was algemeen in gebruik en kon men in grote hoeveelheden aantreffen. Keramiek beperkt zich tot steengoed drinkkannen, die tijdens archeologisch onderzoek veelvuldig worden aangetroffen.

De interpretatie van de historische, iconografische en archeologische gegevens met betrekking tot keukengerei, tafelservies en voedselvoorraad is gebonden aan diverse beperkingen. De boedellijsten zijn momentopnamen van (een deel van) het huisraad van een kasteel; elke boedellijst dient dan ook individueel te worden bekeken. Schilderijen geven vaak een vertekend beeld omdat er symboliek in het spel is. Het aardewerk of botmateriaal dat bij archeologisch onderzoek wordt teruggevonden heeft eveneens een beperkte zeggingskracht. De archeologische gegevens worden nu veelal met andere opgegraven complexen vergeleken maar een vergelijking met de historische gegevens relativeert de zeggingskracht van het teruggevonden aardewerk in belangrijke mate.

De voorraad van huis Bergh geeft samen met de uitgebreide keuken-accessoires van de Boetselaersborg aan wat de mogelijkheden waren van de laat-middeleeuwse keuken. Maar hierbij moet men wel beseffen dat deze mogelijkheden voor veel kasteelbewoners slechts zelden werden benut en dat er in veel gevallen slechts uit een houten kommetje erwten werden gegeten.

Al met al geven de behandelde boedellijsten ons een vluchtige maar boeiende kijk in de keuken van de middeleeuwse kasteelbewoners.

## **Literatuur**

H. Appelt (hrsg.), *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters*, Wenen 1982.

A.A. Arkenbout, Keuken-en eetgerei in de hoven van heer Frank van Borselen (1436-1470), in: A.A. Arkenbout, *Frank van Borselen. Het dagelijks leven op zijn hoven in Zeeland en het Maasmondgebied*, Rotterdam 1994, 101-112.

N. Arts, De betekenis van de middeleeuwse en latere keramiek, in: N. Arts (red.), *Het kasteel van Eindhoven. Archeologie, ecologie en geschiedenis van een heerlijke woning*, Eindhoven 1993, 115-146.

Th. W.J. Driessen en M.P.J. Van den Brand, *1000 jaar Gennep*, Nijmegen z.j.

S.W.A. Drossaers en Th. H. Lunsingh Scheurleer, *Inventarissen van de inboedels in de verblijven van de Oranjes en daarmee gelijk te stellen stukken*, Rijks Geschiedkundige Publicatiën Grote Serie 147, 's-Gravenhage 1974.

B. Dubbe, Het huisraad in het Oostnederlandse burgerwoonhuis in de late middeleeuwen, in: *Thuis in de late middeleeuwen. Het Nederlandse burgerinterieur 1400-1535*, Zwolle 1980, 21-86.

F.M. Eliëns, J. Harenberg, *Middeleeuwse kastelen van Gelderland*, Rijswijk 1984.

A.M.P.P. Janssen, Het kasteel Born in de 15de eeuw, in: *Castrum de Borne, Uit het verleden van kasteel Born*, Sittard 1991, 39-45.

M.H.A.J. Herben, De inboedel van het kasteel te Zevenbergen anno 1573, in: *Het Brabants Kasteel 17* (1994), 13-23.

F.A. Hoefer, 'Mededeelingen over de geschiedenis van Hattem in verband met een inventaris van het kasteel te Hattem uit 1493' (Bijlage), *Bijdragen en Mededeelingen Gelre 30* (1927), 166-171.

A. P. van Schilfgaarde, De inboedel van den Boetselaersborg te 's-Heerenberg in 1556, in: *Bijdragen en Mededeelingen Gelre 31* (1929), 189-220

A. P. van Schilfgaarde, De Bergvrede te Didam, in: *Bijdragen en Mededeelingen Gelre 38* (1935), 139-141

M. Smit, Historical Names of Late and Post Medieval Objects, in: H. Clevis en J. Thijssen (ed.), *Assembled Articles 1*, Nijmegen 1994, 35-44.

D. van de Wesenhaghe, P. van Ste Pieters, Het Graafschap Bergh in de eerste jaren van den tachtigjarigen oorlog (1568-72), in: *Bijdragen en Mededeelingen Gelre 8* (1905), 196-207

J.M. van Winter, Keramiek in Nederlandse kookboeken van de vijftiende tot en met de achttiende eeuw, in: *Vormen uit vuur 148* (1993), 19-25.

## **Noten:**

1. Zie vooral A.A. Arkenbout, Keuken- en eetgerei in de hoven van Heer Frank, en de bijdragen van H. Hundsbichler, G. Jarita en E. Vavra, Tradition? Stagnation? Innovation?; J. Reichman, Adelige Sachkultur Tirols in den zeit von 1290 bis 1330; W. Maleczek, Die Sachkultur am Hofe Herzog Sigismund von Tirol (+ 1496) en A.A. Arkenbout, Das tägliche Leben des Frank van Borsselen (+

- 1470) in: Appelt, *Adelige Sachkultur des Spätmittelalters*, 35-72; 105-132; 133-168 en 311-326.
2. Janssen, *Castrum de Borne*.
  3. Driessen / Van den Brand, *1000 jaar Gennepe*, 129-130
  4. Hoefler, *Mededeelingen over de geschiedenis van Hattem in verband met een inventaris van het kasteel te Hattem uit 1493*, 165.
  5. Schilfgaard, De inboedel van den Boetselaers-borg te 's-Heerenberg in 1556, 187; Eliens/Harenberg, *Middeleeuwse kastelen van Gelderland*, 108-109. Schilfgaard, De bergvrede te Didam.
  6. Rijksarchief in Limburg (Maastricht), Archief Eysden -De Geloos inv. nr. 160515-18.
  7. Archief Schloss Haag, Geldern (D.), inv. nr. 528 (met dank aan ir. A. Viersen te Delft die zijn gegevens beschikbaar stelde).
  8. Drossaers/Lunsingh Scheurleer, *Inventarissen van de inboedels in de verblijven van de Oranjes*, 1-23.
  9. Drossaers/Lunsingh Scheurleer, *Inventarissen*, 73-89.
  10. Van de Wesenhaghe en Van Ste Pieters, Het Graafschap Bergh in de eerste jaren van den tachtigjarigen oorlog (1568-72).
  11. Rijksarchief Limburg (Maastricht), Archief van de heerlijkheid en bewoners van Borgharen inv. nr. 160512-9.
  12. Rijksarchief Limburg Maastricht, Archief van de heerlijkheid en bewoners van Borgharen 160512-288A.
  13. Herben, *De inboedel van het kasteel te Zevenbergen anno 1573*, 17.
  14. Rijksarchief in Limburg (Maastricht), Archief Huis Kessel inv. nr. 161111-19.
  15. Zie bijvoorbeeld Arts, *Het kasteel van Eindhoven*, 246; hier kon de ligging van de keuken worden bepaald aan de hand van teruggevonden keukenafval.
  16. In kasteel Overen wordt melding gemaakt van hoppenkruid, zonder aanduiding van ruimte.
  17. Rijksarchief in Limburg (Maastricht), Archief van het kasteel en heerlijkheid van Borgharen.
  18. Zie ook Dubbe, Het huisraad in het Oostnederlandse burgerwoonhuis in de late middeleeuwen, 51-55.
  19. Dubbe, Het huisraad, 52.
  20. Vergelijk ook de keukenpersoneel aan het hof van Frank van Borssele: twee koks, drie onderkoks, twee keukenhulpen, een bakker, een pastijbakker en een afwasser; Arkenbout, *Das Tägliche Leben der Frank von Borssele (+ 1470)*, 313.

21. Vergelijk 'De Boerenbruiloft' van P. Breughel (1568).
22. Arkenbout, Keuken- en eetgerei in de hoven van heer Frank van Borselen (1436-1470), 108; daarnaast kan ook de aankoop van 150 houten schotels op het Hertogenhof in Venlo genoemd worden. Dit geschiedde naar aanleiding van het bezoek van Gelderse hertog Adolf van Egmond in 1468, Wolf (deze bundel hoofdstuk 2.2.).
23. Smit, Historical Names of Late and Post Medieval Objects, 41-42.
24. Rijksarchief in Limburg (Maastricht), Archief van het kasteel en heerlijkheid van Borgharen, inv.nr. 131-1510: 5 fyne holten scottele 40 st.; 154-1534:  
  
1 dozijn ronde houten tellere 9 st.; 198-1577: 5 holten platteele 45 st.
25. Vergelijk: Van Winter, Keramiek in Nederlandse kookboeken van de vijftiende tot en met de achttiende eeuw, 24; Smit, Historical Names of Late and Post Medieval Objects, 37-38.
26. Dubbe, Het huisraad, 60.
27. Dit cijfer heeft betrekking op gouden, vergulde en zilveren servies.
28. Arkenbout, Das Tägliche Leben, 315.
29. Dubbe, Het huisraad, 64.
30. Opgave der kostbaarheden door Willem van Gulik op den burg van Wachtendonck achtergelaten 1435, *Kronijk van het Historisch Genootschap* 6 (1850), 164-169.