

# DE L'ARCHITECTURE DE LA CUISINE IDÉALE DU 16<sup>e</sup> SIÈCLE DE ARCHITECTUUR VAN DE IDEALE KEUKEN IN DE 16<sup>de</sup> EEUW ON THE ARCHITECTURE OF THE IDEAL 16<sup>th</sup> CENTURY KITCHENS

Pièce centrale, tant de la vie quotidienne que des festivités de la cour, les cuisines sont établies à proximité du corps d'habitation principale, bien que pouvant être éloignées par souci de sécurité et de confort. La particularité de l'Aula Magna est de disposer de cuisines pouvant servir ponctuellement à l'occasion d'événements se déroulant dans la salle d'apparat. Deux escaliers permettent le transit, ainsi facilité, des plats vers l'étage noble. Cheminées et fours accueillent des modes de cuisson variés. C'est dans la cheminée que se préparent la plupart des mets. S'y trouvent broches, lèchefrites, grills et poêles ; au moins une marmite en terre cuite ou en métal pend en permanence à la crémaillère. Les casseroles tripodes, souvent de forte capacité, peuvent aussi être directement posées sur les braises. Tandis que les potages (entendez les plats cuits dans un pot) mijotent sur le feu, les tourtes et les pâtés cuisent au four. Des tables de cuisson en briques à hauteur de « plan de travail », pourvues de braseros chargés de braises, peuvent également accueillir des récipients de plus petites dimensions. Les graisses et jus de cuisson sont recueillis pour la préparation des sauces.

De keukens zijn de centrale vertrekken, zowel in het dagelijks leven als bij feesten aan het hof. De ruimtes liggen vlak bij het hoofdwoongedeelte, hoewel ze ook verder af kunnen liggen met het oog op veiligheid en comfort. Wat bijzonder is aan de Aula Magna, is dat de keukens die er aan verbonden zijn enkel gebruikt werden voor evenementen in de staatsiezaal. Twee trappen maken het makkelijker om de schotels naar het 'schoon verdiep' te brengen. De gerechten worden op verschillende manieren bereid in de schoorstenen en ovens. Daar zijn spitten, braadsledes, roosters en pannen te vinden. Minstens één kookketel van aardewerk of metaal hangt doorlopend aan de haal. De driepootpotten, die vaak erg groot zijn, kunnen ook rechtstreeks op de gloeiende kolen worden geplaatst. Terwijl de soepen (lees: de gerechten die in een pot worden bereid) op het vuur staan te sudderen, bakken de taarten en pasteien in de oven. Soms staan er kleinere recipiënten op bakstenen kooktafels ter hoogte van het 'werkvlak', waarop vuurpotten met kolen staan. Het vet en het kooknat worden opgevangen om de sauzen te bereiden.

A central area in both the daily life and the festivities of the court, kitchens were located close to the main dwelling area, although they could be placed further away for reasons of safety and comfort. A special feature of the Aula Magna is that it had kitchens which could be used for occasional events taking place in the ceremonial hall. Two staircases allowed for easy transport of dishes to the ceremonial level. Open hearths and ovens catered for a variety of different cooking methods. The majority of dishes were prepared in the open hearths. Here one found spits, dripping trays, grills and pans, at least one earthenware or metal cauldron would be hanging permanently from the rack. Three-legged pots, often quite capacious, could also be placed directly in the coals. While potages (meaning dishes cooked in a pot, stews) were simmering on the fire, tarts and pastries were baking in the ovens. Cooking platforms built of brick at "working" height, equipped with grates filled with hot coals, could also be used for smaller containers. As the food cooked, fats and juices were collected to make sauces and gravies.

SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570

© COLLECTION PRIVÉE  
PRIVEERZAMELING  
PRIVATE COLLECTION





## DE L'ORGANISATION DU PERSONNEL DE ORGANISATIE VAN HET PERSONEEL STAFFING ARRANGEMENTS

À la cour princière, l'hôtel régente la vie quotidienne. Plusieurs gentilshommes ont ainsi l'honneur d'assurer le service du duc de Bourgogne. Auteur du célèbre traité « L'état de la maison du duc Charles de Bourgogne dit le Hardy » (en 1473), Olivier de la Marche était l'écuyer panetier de Philippe le Bon et avait alors la charge de transmettre en cuisine les désirs du duc quant au menu du festin. Dans cet univers en pleine effervescence, il faut imaginer cuisiniers, rôtisseurs, sauciers, pâtissiers, « souffleur », « potagers »... soit plusieurs dizaines de personnes au total s'afférant en cuisine selon une hiérarchie et des spécialités culinaires bien définies. Les ordres sont donnés par le maître-queux qui « doit en sa cuisine commander, ordonner et être obéi » depuis sa chaire. De ce chef cuisinier, omnipotent, dépend toute la préparation, l'organisation et la réussite du banquet.

Aan het prinselijk hof regelt het 'hotel' het dagelijks leven. Zo hebben een aantal edelen de eer om de hertog van Bourgondië te bedienen, onder het gezag van de hofmeester. Olivier de la Marche, schrijver van het beroemde traktaat 'L'état de la maison du duc Charles de Bourgogne dit le Hardy' (1473), was hofmeester-broodmeester van Filips de Goede. Het was zijn taak om de wensen van de hertog voor een bepaald feestmenu door te spelen aan de keuken. In die bruisende wereld treft men koks, vleesbraders, sausbereiders, banketbakkers, aanblazers, soepmeesters ... tientallen mensen dus, allen druk in de weer met hun eigen culinaire specialiteiten, volgens een strenge hiërarchie. De bevelen worden gegeven vanop de hoge stoel van de opperkok die 'in zijn keuken moet bevelen, ordonneren en gehoorzaamd worden', van op zijn hoge stoel. Deze chef-kok heeft alle macht in handen en van hem hangt dus de hele bereiding, organisatie en vooral het succes van het banket af.

In the princely court, daily life was regulated by the hotel service. Numerous gentlemen thus had the honour of serving the Duke of Burgundy. Oliver de la Marche, author of the famous 1473 text "l'état de la maison du duc Charles de Bourgogne dit le Hardy" ("State of the house of Duke Charles of Burgundy, known as Charles the Brave") was bread squire to Philip the Good and had the task of transmitting to the kitchen the duke's wishes with regard to the festive menu. In this very lively universe we must imagine the cooks, roasters, sauce-makers, confectioners, "souffleurs" (bellows operators, fire attendants), stew cooks... several dozen people altogether – all busy in the kitchens in a strict hierarchy exercising their different specialisations. Orders were given by the "maitre-queux", the master chef, seated in his chair, who "in his kitchen must command, order and be obeyed." The overall success of the banquet, its preparation and organisation, depended entirely on this omnipotent master-chef.

SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570

© COLLECTION PRIVÉE  
PRIVEERZAMELING  
PRIVATE COLLECTION





SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570

© COLLECTION PRIVÉE  
PRIVEVERZAMELING  
PRIVATE COLLECTION



« AUX PLATS, MESSIEURS » : DE LA CUISINE À LA TABLE  
‘KOMEN ETEN, HEREN’: VAN DE KEUKEN NAAR DE TAFEL  
“TAKE YOUR DISHES, GENTLEMEN”; FROM KITCHEN TO TABLE

Une fois la table dressée, panetiers, échantons, sommeliers, officiers tranchants, observant un ordre hiérarchique et escortés de soldats de la garde, se rendent à la paneterie, à la cuisine ou à la cave. Les plats, présentés par le grand cuisinier et le saucier, goûtés par le premier, sont ensuite recouverts et remis aux officiers de bouche à qui il est interdit de les découvrir. Le contrôle de cette « procédure » est assuré par le contrôleur et l’officier de cuisine. Ce cérémonial se répète pour l’officier de table au moment venu de se rendre en cuisine.

Zodra de tafel gedekt is, trekken de broodmeesters, schenkers, sommeliers en voorsnijders in een vaste rangorde en vergezeld van soldaten van de wacht, naar de broodkamer, de keuken of de kelder. De gerechten die de meesterkok en sausbereider voorstellen worden door deze eerste geproefd en daarna afgedekt en overhandigd aan de beambten van de paleiskeuken, die onder geen enkele beding de deksels mogen oplichten. De controle van deze ‘procedure’ wordt uitgevoerd door de controleur en de keukenbeambte. Dit ceremonieel herhaalt zich voor de tafelbeambte op het ogenblik dat hij naar de keuken moet.

Once the table has been set up, bakers, cup-bearers, wine-waiters, carving officers, in hierarchical order and escorted by soldiers of the guard, made their way to the pantry, the kitchen or the cellar. Dishes, presented by the master-chef and sauce-maker, tasted by the former, were covered and given to the waiting officers (waiters) who were forbidden to uncover them. This “procedure” was supervised by the kitchen supervisor and kitchen officer. This ceremonial was then repeated for the table officer when the time came for him to go to the kitchen.

*Tavola done li Scapieri  
presentano le vivande...*



## DU STATUT DES CUISINIERS DE STATUS VAN DE KOKS STATUS OF THE COOKS

La cuisine constitue l'office le plus important de l'hôtel. Au sein de celui-ci, le service de bouche est assuré par des aristocrates, tels que l'écuyer en charge de la comptabilité et des achats de viandes et de poissons. Le maître des lieux, le *queux*, est un véritable professionnel dont les qualités participent au prestige de la cour qui le recrute. Il est recherché par une élite pour qui la table constitue un véritable enjeu social et politique. Pour les Pays-Bas méridionaux, le nom de Lancelot de Casteau résonne dans les mémoires grâce à son traité gastronomique (*Ouverture de cuisine*) publié en 1604. C'est à la cour des princes-évêques de Liège qu'il exerce sa profession dans la seconde moitié du 16<sup>e</sup> siècle.

De keuken is de belangrijkste dienst aan een hof. Hier worden de schotels opgediend door aristocraten, zoals de hofmeester die instaat voor de boekhouding van de inkopen van vlees en vis. De meester des huizes, de *spijsmeester*, is een echte professional van wie de kwaliteiten bijdragen tot het prestige van het hof dat hem in dienst heeft. Hij wordt begeerd door de elite voor wie de tafel een belangrijke rol speelt in het sociale en politieke leven. In de zuidelijke Nederlanden is de naam Lancelot de Casteau goed gekend. Dit dankt hij aan het gastronomisch traktaat dat hij in 1604 publiceerde (*Ouverture de cuisine*). Hij oefent zijn beroep uit in de tweede helft van de 16<sup>de</sup>, aan het hof van de prins-bisschoppen van Luik.

The kitchen was the most important office in any big house or palace (hotel). Within this, the catering service was run by aristocrats, such as the squire responsible for the accounts and the purchase of meat and fish. The master-chef, the *queux*, was a true professional whose qualities contributed to the prestige of the court which had recruited him. He was in demand by the elite for whom meals had an important political and social function. In the Southern Netherlands, the name of Lancelot de Casteau resonates in memories due to his gastronomic treatise (*Ouverture de cuisine*) published in 1604. He practised his profession in the court of the Prince-Bishops of Liège during the latter half of the 16<sup>th</sup> century.

SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570

© COLLECTION PRIVÉE  
PRIVÉVERZAMELING  
PRIVATE COLLECTION





Lavoranti di latte

# DES SAVOIR-FAIRE PARTICULIERS BIJZONDER VAKMANSCHAP SPECIAL SKILLS

La préparation du banquet prend du temps et nécessite un personnel nombreux. La quantité de mets servis à table suffit à se représenter l'activité intense qui se déroule en coulisse. L'entretien du feu est la charge du « souffleur » qui fait également bouillir les marmites dont la préparation revient aux « potagers ». Les broches (ou hâtes) sont préparées par les « hasteurs » et tournées par les « happelopins » qui s'occupent aussi de plumer les volailles et d'écailler les poissons. Les feux sont alimentés grâce au bois et au charbon qu'apportent en cuisine les « bûchiers ». Le mortier à épices, présent dans toute cuisine qui se respecte, est l'ustensile des broyeurs. L'effervescence qui règne en cuisine à l'occasion du banquet est à la mesure de la responsabilité du maître-queux qui, depuis sa chaire, surveille en même temps les valets de garde-manger ou de chaudière, les sauciers...

De voorbereiding van het banket vraagt tijd en er is veel personeel voor nodig. De hoeveelheid gerechten die op tafel komen, zegt veel over hoe bedrijvig het er achter de schermen aan toe gaat. De man die het vuur gaande moet houden, heet 'de aanblazer'. Hij houdt ook de potten op het vuur waarin de 'soepmeesters' hun soep bereiden. De spitten (of spieën) worden klaargemaakt door de 'vleesmeesters' en gedraaid door de 'keukenhulpen', die ook het gevogelte pluimen en de vissen van hun schubben ontdoen. Het vuur wordt aangemaakt met hout en kolen die de 'houtkopers' aanvoeren. De kruidenstamper, die niet mag ontbreken in een keuken de naam waardig, is het werktuig van de 'malers'. De gejaagde drukte die in de keuken heerst tijdens een banket wordt in goede banen geleid door de verantwoordelijke opperkok, die vanuit zijn hoge stoel toekijkt op de knechten die instaan voor de voorraadkamer of de opwarming van het eten en de sausbereiders ...

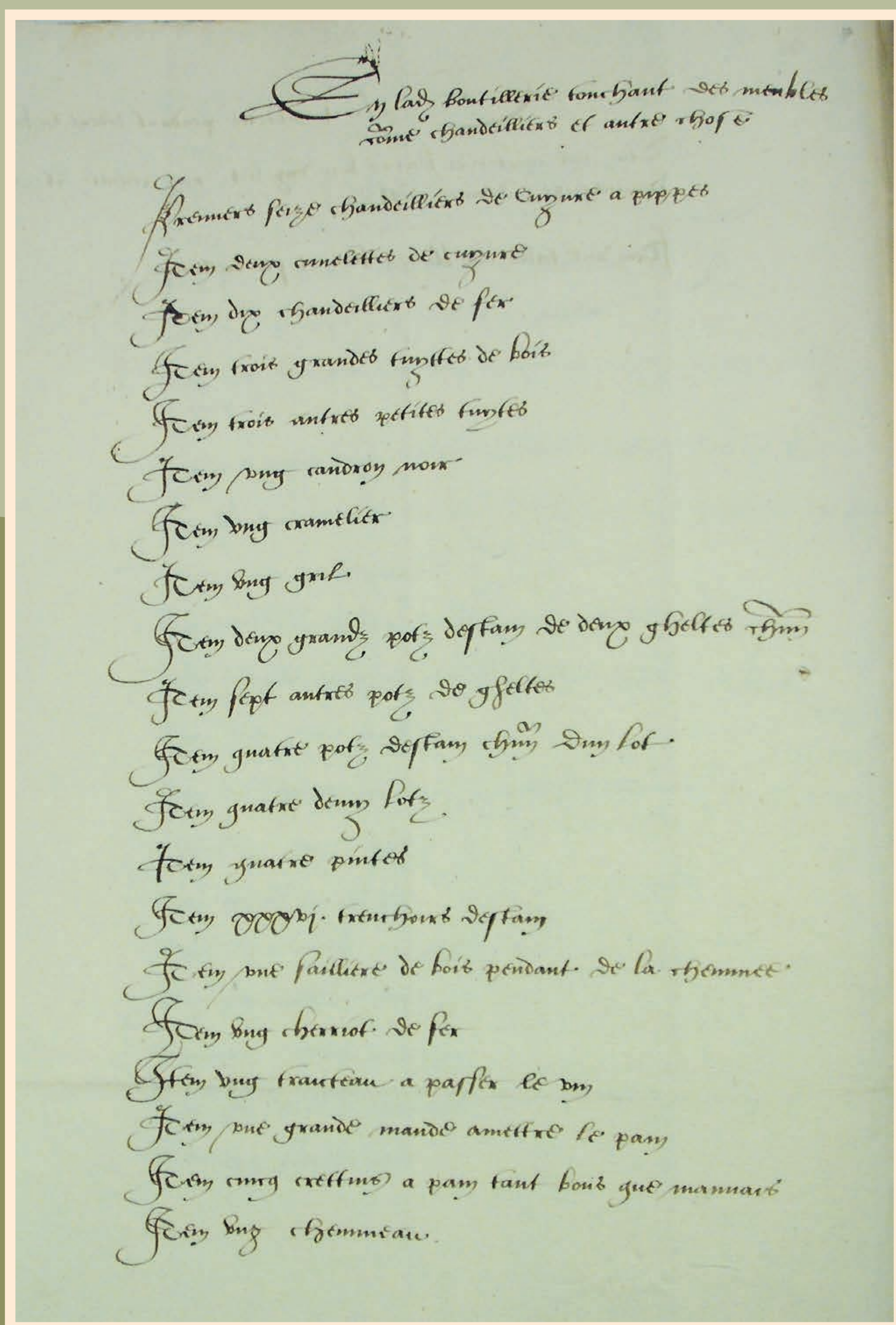
The preparation of a banquet took time and required a large staff. Just the quantity of dishes placed on the table gives us an idea of the intense activity taking place back-stage. Keeping the fires lit is the duty of the "souffleur" (fire-attendant), who was also responsible for bringing to the boil the cauldrons prepared by the "potagers". The spits are prepared by spitters and rotated by "catch-bits", whose duties also included plucking poultry and de-scaling fish. The fires were fed with wood and coal carried into the kitchen by "wood-cutters". The spice mortar, a feature of every self-respecting kitchen, is the tool of the crushers. The bustling activity in the kitchen on the occasion of a banquet reflects the capabilities of the master-chef who, from his chair, watches over both the pantry or boiler valets and the sauce-makers...

SCAPPI Bartolomeo, *Opera di Bartolomeo Scappi dell'arte del cucinare*, 1570

© COLLECTION PRIVÉE  
PRIVEERZAMELING  
PRIVATE COLLECTION







En lad. bouteillerie touchant des meubles  
 d'une chaudière et autre chose  
 Sixteen seize chaudières de cuivre a pipées

Extrait d'un inventaire de biens de l'hôtel d'Hoogstraeten à Bruxelles, p. 16, 1548

Passage uit een boedelinventaris van het hof van Hoogstraeten te Brussel, p. 16, 1548

Excerpt of a furniture inventory of Hoogstraeten House, p. 16, 1548

© ARNHEM, GELDERS ARCHIEF, 070 HEREN EN GRAVEN VAN CULEMBORG, 246 HUISTE BRUSSEL

## LA BOUTEILLERIE

Bouteiller, sommelier et échanton se partagent les tâches liées à l'approvisionnement et au service du vin. À l'hôtel d'Hoogstraeten, les inventaires des biens meubles de 1535 et 1548 situent la bouteillerie à proximité immédiate de la cuisine, ce qui explique que des ustensiles de cuisine y trouvent leur place aux côtés, entre autres, d'une cuve en cuivre destinée à refroidir le vin. Le matériel cassé ou ébréché est directement évacué dans une fosse détritique localisée entre la cuisine et la bouteillerie : de la céramique commune, à usage domestique, aux verres luxueux, la fosse concentre de précieux témoins de la vie des nobles de la cour, dont Antoine de Lalaing, entre le deuxième quart du 16<sup>e</sup> et le début du 17<sup>e</sup> siècle.

## DE FLESSENKELDER

De keldermeester, wijnmeester en schenker verdelen de taken onder elkaar om de bevoorrading en het schenken van de wijn in goede banen te leiden. In het hof van Hoogstraeten zou de flessenkelder zich volgens de inventarissen van de roerende goederen van 1535 en 1548 vlak naast de keuken bevinden. Dat verklaart waarom er kookgereedschap te vinden is, naast onder meer een koperen kuip om de wijn te koelen. Gebroken of gescherfd materiaal wordt meteen afgevoerd naar een afvalgracht tussen de keuken en de flessenkelder. Deze kuil bevat zowel gewoon keramiek voor huishoudelijk gebruik als luxe glazen en alles daartussen. Het is een kostbare getuigenis over het leven van de edelen aan het hof, zoals Antoon van Lalaing, vanaf het tweede kwart van de 16<sup>de</sup> tot begin 17<sup>de</sup> eeuw.

## THE BUTLER'S PANTRY OR BUTTERY

Butlers, wine-waiters and cupbearers share the tasks of supplying and serving wine. In Hoogstraeten House, the 1535 and 1548 inventories of movable assets placed the buttery right beside the kitchen, which explains why kitchen utensils were to be found there alongside, among other things, a tub for use as a wine-cooler. Broken or cracked items were disposed of directly into a rubbish pit located between the kitchen and the buttery: from common pottery for home use, to deluxe glass, this pit concentrates precious evidence of the life of the court nobles, among them Antoine de Lalaing, between the second quarter of the 16<sup>th</sup> century and the early 17<sup>th</sup> century.

Item deux chaudières de cuivre  
 Item dix chaudières de fer  
 Item trois grandes tubs de bois  
 Item trois autres petites tubs  
 Item un candey noir  
 Item un camelié  
 Item un gril  
 Item deux grands pots de fay de deux ghettes d'un  
 Item sept autres pots de ghettes  
 Item quatre pots de fay d'un d'un lot  
 Item quatre demy pots  
 Item quatre pintes  
 Item xxxij. treuhours de fay  
 Item une saillie de bois pendant de la chemnee  
 Item un chariot de fer  
 Item un traicteu a passer le vin  
 Item une grande mande amettre le pain  
 Item cinq creffins a pain tant bons que mauvais  
 Item un chombeau





## L'APPROVISIONNEMENT EN VIVRES

S'interroger sur le festin à la Renaissance, c'est aussi interroger les sources en matière d'alimentation et d'approvisionnement du palais en denrées dont la diversité et la profusion contribuent à magnifier la table. La préparation d'un tel évènement nécessite une gestion attentive des ressources disponibles. La résidence et les jardins qui la bordent forment un ensemble au sein duquel le développement de l'un induit celui de l'autre. L'environnement du château comporte ainsi plusieurs éléments essentiels à la vie de cour.

## VOEDSEL- BEVOORADING

Wie het festijn tijdens de Renaissance onder de loep neemt, stelt zich ook vragen over de bronnen voor de bevoorrading van het paleis in levensmiddelen, die onvoorstelbaar divers en weelderig zijn om de tafel nog meer te doen schitteren. Om een dergelijk evenement goed voor te bereiden, moeten de beschikbare bronnen met de grootste aandacht beheerd worden. De woonplaats en de tuinen rondom vormen een geheel waarin de ontwikkeling van de ene deze van de andere meebrengt. Zo omvat de omgeving van het kasteel een aantal elementen die onmisbaar zijn voor het leven aan het hof.

## FOOD SUPPLIES

To think about Renaissance feasts is also to ask oneself about the sources of the huge diversity and quantities of foodstuffs which contributed to the magnificence of the table. The preparation of such an event demanded careful management of the available resources. The residence and the gardens around it formed a unit in which the development of one led to the development of the other. The area surrounding the castle thus included many elements essential to the life of the court.

BRUEGHEL, Jan P. Anstien, Les archiducs dans le parc de Bruxelles, huile sur toile, 17<sup>e</sup> siècle.

BRUEGHEL, Jan de Oude, De aarrichtingen in het park van het paleis, olie op doek, 17<sup>e</sup> eeuw.

BRUEGHEL, Jan the Elder, The Archduke's Hunting through the Park, oil on canvas, 17<sup>th</sup> century.

© ANCIENNES PEARLS





Anonyme, *Chasse de Maximilien, le mois de Mars, tapisserie, vers 1528-1533*

Anoniem, *De jachten van Maximilian, de maand Maart, wandtapijt, rond 1528-1533*

Anonymous, *The Hunt of Maximilian, Month of March, tapestry, around 1528-1533*

© 2019, MUSEUM DES COURTES, 1000 BRUXELLES, BELGIUM. PHOTO: G. LAMBERT / ARTS & CULTURE

## LA WARANDE OÙ « FOLÂTRE » LE GIBIER

À l'époque de Charles Quint, le parc de la Warande (« réserve de gibiers »), situé au nord du Coudenberg vers la chaussée de Louvain, constitue un parc animalier d'agrément. Il est en quelque sorte une vitrine de la vaste forêt de Soignes, forêt domaniale héréditaire des ducs de Brabant, terrain de chasse réservé à la cour.

La Warande comprend notamment un vignoble. Implanté sur les coteaux de la vallée du Coperbeek, il constitue l'une des parties les plus remarquables du parc et couvre à lui seul une superficie d'un hectare environ. Le verger comporte plus d'un millier d'arbres fruitiers au 15<sup>e</sup> siècle. La Warande est agrémentée d'un vivier, de potagers ainsi que d'un jardin d'agrément, de parterres orientés vers le château et d'un labyrinthe, la Feuillée.

Sous le règne des archiducs Albert et Isabelle, la diversité et l'exotisme des espèces présentes dans le parc témoignent de la luxuriance des lieux qui disposent alors d'un vivier, d'une nouvelle orangerie, contiguë à la warande des lièvres, de clapiers, etc. Cet ensemble paysager fournit aussi bien des légumes (choux, artichauts, endives, asperges...) et des fruits, que des volailles (paons, poules d'Inde, coqs, canards, faisans, perdrix) et toutes sortes de petits oiseaux. S'il n'est pas rare que quelques productions de ce parc d'agrément alimentent la table princière, le gibier quant à lui provient plutôt de la forêt de Soignes et les marchands de bouche de la ville fournissent aussi le palais.

## DE WARANDE, WAAR HET WILD DARTELT

In de tijd van Keizer Karel is het Warandepark 'wildreservaat', ten noorden van de Coudenberg, naar de Leuvensesteenweg toe, een dierenlustpark. Het is in zekere zin een uitstalraam van het uitgestrekte Zoniënwoud, het domeinbos dat de hertogen van Brabant van elkaar erven en het jachtterrein van het hof.

De Warande omvat onder meer een wijngaard. Hij ligt op de heuvels van de Coperbeek-vallei en is, met zijn oppervlakte van ongeveer een hectare, een van de opmerkelijkste delen van het park. In de 15<sup>de</sup> eeuw telt de boomgaard meer dan duizend fruitbomen. De Warande is ook opgesmukt met een visvijver, moestuinen en een lusttuin, met perken die naar het kasteel gericht zijn en een doolhof, de 'Feuillée'.

Onder het bewind van de aartshertogen Albrecht en Isabella getuigen de verscheidenheid en het exotisch karakter van de soorten die in het park te vinden zijn, van de weelderigheid van de locatie. In die tijd is er een vijver en een nieuwe orangerie, die paalt aan de hazenwarande, het konijnenhok, enzovoort. Dit landschappelijk geheel levert zowel groenten (kool, artijsok, andijvie, asperge...) en fruit, als gevogelte (pauw, Indische kip, haan, eend, fazant, patrijs) en alle soorten kleine vogels. Het gebeurt niet zelden dat soorten die rechtstreeks uit het park komen, de prinselijke tafel sieren. Het wild komt eerder van het Zoniënwoud en ook gewone handelaars leveren voedsel aan het paleis.

## THE WARANDE IN WHICH GAME "FLOURISHED"

At the time of Charles V, the Warande Park ("game reserve"), located to the north of the Coudenberg towards the Chaussée de Louvain, was a pleasure park containing animals. It was a sort of showcase for the Soignes forest, the hereditary forest estate of the Dukes of Brabant, a hunting ground restricted to members of the court.

The Warande included, amongst other things, a vineyard. Established on the hills of the Coperbeek valley, this was one of the most remarkable parts of the park and had an area of about a hectare. The orchard contained more than a thousand fruit trees in the 15<sup>th</sup> century. The Warande included a fishpond, vegetable gardens and a flower garden, lawns facing the castle and a labyrinth known as the "Feuillée" (the arbor).

During the reign of the Archdukes Albert and Isabelle the diversity and exotic nature of the species present in the park bore witness to the luxuriousness of this place which then included the fishpond, a new orangery adjacent to the Warande, hares, rabbit hutches, etc. This rural setup supplied both vegetables (cabbage, artichokes, endives, asparagus...) and fruit as well as poultry (peacocks, turkeys, cocks, ducks, pheasants, partridges) and all kinds of small birds. It may not have been unusual for some of the park's production to grace the prince's table, however the game was more likely to have come from the Soignes forest or from city victuallers who also supplied the palace.





## DÉCHETS ALIMENTAIRES

Les restes de consommation d'autres sites castraux des Pays-Bas permettent de brosser un tableau plus ou moins représentatif des habitudes alimentaires de la noblesse. Ils révèlent une large gamme d'animaux chassés, de poissons et de mollusques marins, de dindons, de paons et d'autres oiseaux souvent associés à un certain prestige. La présence de parc à daims est également bien attestée. De façon générale, la consommation de viande de veau, de gibier et de poissons chers constitue encore une tendance typique du milieu seigneurial au 16<sup>e</sup> siècle, tendance qui n'aura plus cours au siècle suivant. Ce cas est suivi au château de Boussu, résidence du Grand Écuyer de Charles Quint, Jean V de Hennin-Liétard, ou encore, mais dans une moindre mesure, au palais de Binche où une partie des déchets récoltés reflète la présence de Marie de Hongrie et de son entourage sur le site. Les animaux de chasse préparés lors de leurs visites proviennent probablement du domaine de Mariemont implanté dans les bois giboyeux de Morlanwelz et qui comprend également un verger, un potager, des vignobles et des viviers.

## VOEDSELAFVAL

Met behulp van de consumptieresten van andere kasteelsites in de Nederlanden is het mogelijk om een min of meer representatief beeld te schetsen van de voedingsgewoonten van de adel. Deze bestaan uit een ruime waaier van bejaagde dieren, vis en schelpdieren uit de zee, pauwen en andere vogels die vaak met een zeker prestige in verband worden gebracht. Ook wordt de aanwezigheid van edelherten in het park bewezen. Algemeen is de consumptie van kalfsvlees, wild en dure vis een typische tendens in de hogere kringen van de 16<sup>de</sup> eeuw. Die trend zal in de volgende eeuw echter verdwijnen. Dit werd vastgesteld in het kasteel van Boussu, de residentie van de opperstalmeester en vertrouweling van Keizer Karel, Jan V van Hennin-Liétard, en in mindere mate, op het paleis van Binche, waar een deel van het afval de aanwezigheid van Maria van Hongarije en haar gevolg op de site weergeeft. De bejaagde dieren die tijdens hun bezoeken worden bereid, komen waarschijnlijk van het domein van Mariemont, in de wildbossen van Morlanwelz, dat ook een boomgaard, een moestuin, wijngaarden en visvijvers omvat.

## FOOD WASTE

Waste from food consumption elsewhere in the Low Countries allows us to paint a fairly representative picture of the eating habits of the nobility. This reveals a wide range of game animals, fish and marine shellfish, turkeys, peacocks and other birds frequently associated with a certain prestige. The presence of a deer park is also well attested. Generally speaking the consumption of veal, game and fish is still fashionable and typical in lordly circles in the 16<sup>th</sup> century, although it would die out in the following century. This can be discerned in the castle of Boussu, the residence of Charles V's Grand Squire, Jean V de Hennin-Liétard, and again, to a lesser extent, in the palace in Binche, where a part of the rubbish collected reflects the presence on the site of Mary of Hungary and her followers. The game animals prepared during their visit probably came from the Mariemont estate in the game-rich forest of Morlanwelz, which also included an orchard, a vegetable garden, a vineyard and fishponds.

TENIERS David de Jongere, *Interieur de cuisine*, huile sur cuivre, 1644  
 TENIERS David de Jongere, *Interieur van een keuken*, olie op koper, 1644  
 TENIERS David de Jongere, *Interieur van een keuken*, olie op koper, 1644  
 © DEN HAAG, ROYNSMUSEUM SCHIEDEN SCHILDERMUSEUM

DAVID TENIERS