



TENIERS David le Jeune, *Le vieil homme et la servante*, huile sur bois, vers 1650

TENIERS David de Jonge, *Oude man met dienstmeisje*, olie op hout, rond 1650

TENIERS David the Younger, *Old man and Maid*, oil on wood, around 1650

© LONDON, NATIONAL GALLERY

POUR UN INVENTAIRE DES FORMES

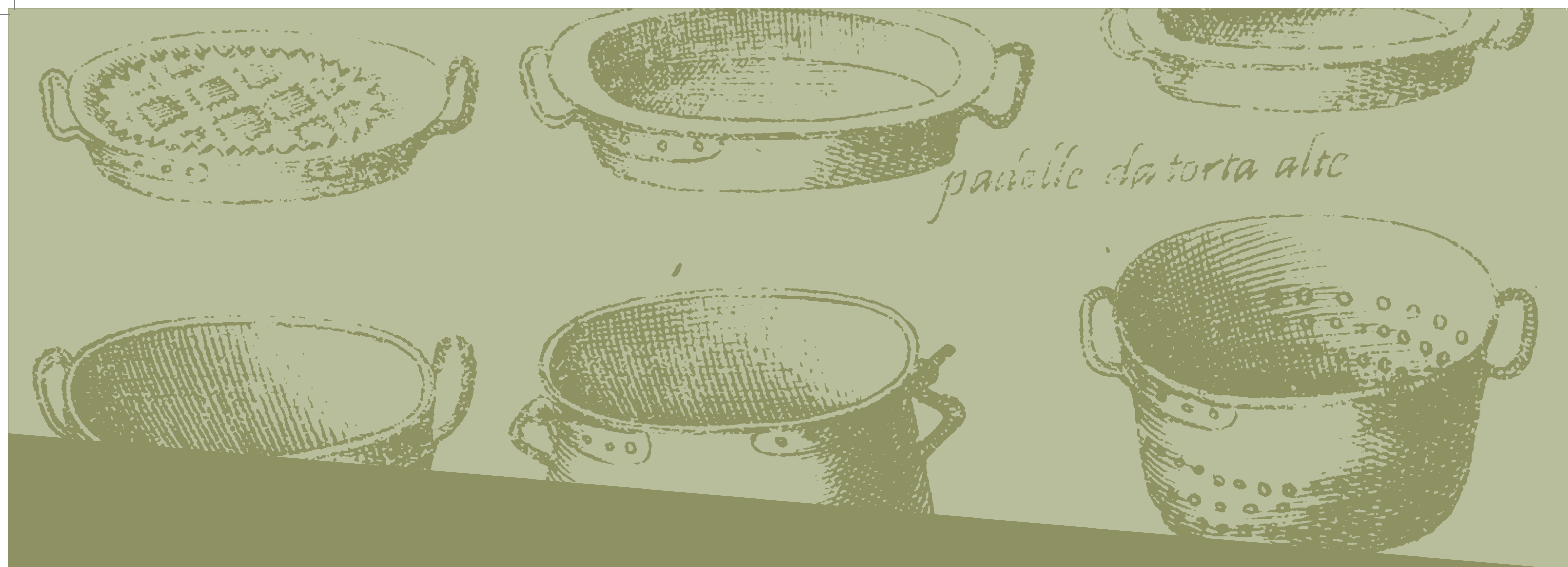
La vaisselle en usage offre un large panel de formes dévolues à la préparation, à la cuisson ou à la conservation des aliments. Au sein du matériel inventorié en fouilles de façon générale, les premières consistent essentiellement en tèles à lait et écuelles, ainsi que, dans une moindre mesure, en tasses, terrines, jattes et, plus rarement, en passoires. Les secondes comprennent tantôt des pots fermés comme les marmites, tantôt des récipients ouverts comme les poêlons. La lèchefrite, longue plaque munie de becs verseurs latéraux, constitue un bon marqueur social car liée à la cuisson du rôti (viandes rôties).

VOOR EEN INVENTARIS VAN DE VORMEN

Het vaatwerk uit die tijd biedt een hele waaier aan vormen om voedingswaren in te bereiden of te bewaren. Onder het geïnventariseerde materiaal van opgravingen bestaat het eerste vooral uit melkteilen en nappen, en ook, maar in mindere mate uit koppen, kommen, terinnes en nog zeldzamer, uit zeven. De tweede categorie bestaat zowel uit afgesloten potten, zoals kookpotten, als uit open recipiënten zoals steelpannen. De braadslede, een lange plaat met zijdelingse schenktuiten, is een goede aanduiding van sociale rang omdat ze geassocieerd wordt met de bereiding van gebrad (gebraden vlees).

KITCHENWARE INVENTORY

The cooking vessels which were used presented a broad spectrum of types for preparing, cooking and preserving foods. Among equipment listed in excavations in general, the first group are milk jugs and bowls, slightly less frequently, cups, pie dishes, basins, and more unusually, sieves. The second group contains both closed pots such as casseroles and cooking pots and open vessels like frying pans. Dripping-pans, long trays with pouring lips, are a good social marker since they are associated with roasting (of meat).



« FAIRE FEU DE TOUT
BOIS... ET CUISSON DE
TOUS POTS »

Aussi étendue que soit la gamme des pots, l'utilisation de certaines formes peut avoir été multiple. Attribuer une fonction précise à chaque ustensile mis au jour n'est pas toujours aussi évident qu'il n'y paraît. Des céramiques généralement attribuées à la préparation des aliments, voire à des usages tout autres, présentent des traces de suie sur leur surface externe attestant de leur utilisation sur le feu.

‘VUUR MAKEN MET ALLE
HOUT ... EN KOKEN IN
ALLE POTTEN’

Hoe breed het gamma aan potten ook is, bepaalde potvormen werden voor meerdere bereidingen gebruikt. Een welbepaalde functie toekennen aan elk opgegraven voorwerp is niet altijd zo vanzelfsprekend als het lijkt. Van keramiek wordt meestal aangenomen dat het voor de bereiding van voedingswaren gebruikt werd. Het kan voor andere dingen gebruikt geweest zijn, maar de aanwezigheid van teersporen op de buitenkant bevestigt dat het ooit op een vuur stond.

“BURN ANY KIND OF
WOOD... AND COOK IN
ALL POTS”

However extensive the range of pots, some forms may have had multiple uses. Attributing a precise use to each utensil uncovered has not always been as easy as it might appear. Crockery generally attributed to food preparation or even for quite different purposes, present traces of soot on their outer surfaces suggesting that they have been used over the fire.



BEUCKELEER Huybrecht, *La cuisinière et ses aides*,
huile sur bois, 16^e siècle

BEUCKELEER Huybrecht, *De kokkin en haar hulpjes*,
olie op hout, 16^e eeuw

BEUCKELEER Huybrecht, *Cook with kitchen aides*,
oil on wood, 16th century

© BRUXELLES, MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE
BRUSSEL, KONINKLIJKE MUSEA VOOR SCHONE KUNSTEN VAN BELGIË



DE LA PRÉDOMINANCE DU POT DE TERRE...

Les livres de cuisine renseignent sur une panoplie d'objets en céramique, en métal, en bois et autres matériaux périssables dont ne rendent que partiellement compte les sources archéologiques. Par nature, la terre cuite constitue généralement le matériau le mieux conservé en fouilles, d'autant plus qu'une fois cassé, l'objet devient rebu, à moins d'être doté d'une valeur suffisamment élevée pour justifier le recours à un système d'agrafes. La vaisselle culinaire représente la majeure partie du mobilier, composée de céramiques dites « communes », en terre cuite glaçurée, de production régionale, voire locale. Il n'est pas rare que, dans une même région, celle-ci présente des caractéristiques relativement similaires d'un site aristocratique à l'autre en passant par des habitations plus modestes.

VEEL AARDEN POTTEN ...

De kookboeken geven informatie over een hele rist voorwerpen van keramiek, metaal, hout en andere bederfelijke materialen die maar deels rekenschap geven van de archeologische bronnen. Van nature uit is aardewerk het best bewaarde materiaal dat men bij opgravingen vindt. Dit komt doordat het keramiek afgedankt werd eenmaal het gebroken was, tenzij men het met een nietjessysteem kon herstellen. Het culinaire vaatwerk heeft het grootste aandeel in de inboedel, en bestaan uit zogenaamd 'gewoon aardewerk'. Dit was in feite geglazuurde terracotta, dat regionaal of zelfs lokaal vervaardigd werd. Het komt geregeld voor dat het in eenzelfde regio vrij gelijkaardige kenmerken vertoont, zowel in verschillende aristocratische sites als in meer bescheiden woningen.

ON THE PREDOMINANCE OF EARTHENWARE POTS...

Cookery books tell us about a panoply of objects made of ceramics, metal, wood and other perishable materials not all of which turn up in archaeological work. By its nature, earthenware generally constitutes the best-preserved material found in digs, particularly since once it is broken such objects are unwanted, unless they are of sufficient value to justify recourse to a system of staples. Ordinary cooking vessels are generally disposable, being composed of "common" glazed earthenware of regional or even local origin. It is not unusual for such ware to present relatively similar characteristics in different aristocratic sites – and also in more modest dwellings – within a region.



... CONTRE LE POT DE FER

Les ustensiles en fer figurent en nombre dans les sources littéraires et iconographiques de l'époque, alors qu'ils sont souvent absents des recensions archéologiques, objet de refonte, de pillage ou d'une mauvaise conservation. Dans la première moitié du 16^e siècle, les inventaires des biens meubles appartenant au comte d'Hoogstraeten, dans la maison duquel nous nous trouvons, recense en cuisine pas moins de 20 % d'objets en fer ou en cuivre parmi de nombreux récipients probablement en céramique. Plusieurs chaudrons, couvercles, grils et poêles y figurent.

... IN VERGELIJKING MET IJZEREN POTTEN

De literaire en iconografische bronnen van die tijd maken veelvuldig gewag van ijzeren voorwerpen, terwijl ze vaak niet te vinden zijn in de archeologische rapporten. Ze werden waarschijnlijk hersmolten, geplunderd of slecht bewaard. In de eerste helft van de 16^{de} eeuw staan in de inventarissen van de roerende goederen die eigendom zijn van de graaf van Hoogstraeten, in wiens huis we ons bevinden, niet minder dan 20% ijzeren of koperen voorwerpen onder veel recipiënten, die waarschijnlijk van keramiek waren. Er staan verschillende ketels, deksels, roosters en pannen op de lijst.

... OVER THE IRON POT

Iron utensils figure frequently in literary and iconographic sources of the period, although they are often absent from archaeological finds, being subject to recasting, pillage or other types of poor conservation. During the first half of the 16th century, the inventories of movable objects owned by the Count of Hoogstraeten, whose former house we are visiting now, list no less than 20% of objects in iron or copper alongside numerous containers which were probably pottery. Several cauldrons, grills and pans are mentioned here.



QUEL POT POUR QUEL USAGE ?

La cuisine tant médiévale que renaissance part du principe qu'à chaque contenant son contenu et inversement. Le choix du récipient est fonction du goût recherché et le matériau utilisé n'y est pas étranger. Bon nombre de recettes exigent, par exemple, des pots glaçurés et neufs en raison de la porosité de la terre cuite. On préférera également un pot de terre qu'un pot de fer pour préserver la couleur d'un met, tel que le blanc-manger dont l'aristocratique blancheur doit être préservée...

WELKE POT VOOR WELK GEBRUIK?

Zowel de middeleeuwse als de renaissancekeuken vertrekken vanuit het principe dat elk recipiënt zijn eigen inhoud heeft en omgekeerd. De keuze van het recipiënt is afhankelijk van de smaak die men wil verkrijgen omdat het materiaal er een invloed op heeft. Zo vereisen heel wat recepten nieuwe en geglazuurde potten omdat terracotta poreus is. De voorkeur gaat ook naar aarden potten eerder dan ijzeren potten om de kleur van een schotel te behouden, zoals van de blanc-manger waarvan de aristocratische blanke tint bewaard moet blijven ...

WHICH POT FOR WHICH PURPOSE?

The basic premise of both medieval and renaissance cooking was: to each container its content and vice versa. Naturally, the choice of container depended on the flavour sought, and the materials from which it is made can affect this. A good number of recipes demand, for instance, the use of new and glazed pots due to the porousness of earthenware. There is also a preference for an earthenware pot rather than an iron one in order to preserve the colour of a dish such as blancmange for which the aristocratic whiteness must be ensured...



BOELEMA DE STOMME Maerten, *Nature morte à la cruche bellarmine*, huile sur bois, 1644

BOELEMA DE STOMME Maerten, *Stilleven met baardmanskruik en nautilusbeker*, olie op hout, 1644

BOELEMA DE STOMME Maerten, *Still Life with "Beardman" jug*, oil on wood, 1644

© BRUXELLES, MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE
BRUSSEL, KONINKLIJKE MUSEA VOOR SCHONE KUNSTEN VAN BELGIË

DES AVANTAGES DU GRÈS

Inaltérable, solide et totalement étanche, le grès connaît un succès certain à la Renaissance. Importé comme l'est le plus souvent la céramique destinée à être montrée, il est quasi exclusivement réservé à la conservation des denrées liquides ainsi qu'au service et à la consommation des boissons dont il maintient la fraîcheur. Cruches, pichets, cruchons, tasses, snelles et pintes reçoivent un soin particulier, produits dans les ateliers de Raeren, de Siegburg et, dès le 17^e siècle, dans ceux de Bouffloulx. Ces derniers sont réputés pour leur grès moins cher et moins luxueux que celui de Raeren mais beaucoup plus dur et de meilleur usage. Le récipient est fermé au moyen d'une planche ou d'un bouchon en bois, d'une ardoise, voire d'un couvercle métallique fixé à l'anse.

DE VOORDELEN VAN STEENGOED

Steengoed is onverslijtbaar, stevig en volledig waterdicht. Het kent een zeker succes tijdens de Renaissance. Het wordt ingevoerd, zoals de meeste keramiek die dient om getoond te worden, en is bijna uitsluitend voorbehouden voor de bewaring van vloeibare levensmiddelen en om dranken op te dienen en te consumeren, omdat het ze koel houdt. Karaffen, kruiken, kroezen, pullen en potten worden met veel zorg geproduceerd in de ateliers van Raeren, van Siegburg en, vanaf de 17^{de} eeuw, van Bouffloulx. Deze laatste zijn vermaard voor hun minder duur en minder luxueus steengoed dan dat van Raeren, maar het is wel harder en gemakkelijker in gebruik. Het recipiënt wordt afgesloten met een deksel of een stop van hout, of zelfs met een metalen deksel dat aan het handvat wordt vastgemaakt.

THE ADVANTAGES OF STONEWARE

Unalterable, solid and totally impermeable, stoneware enjoys a certain popularity during the Renaissance. Imported, like most of the ceramics intended for display, it is reserved almost exclusively for the conservation of liquid commodities and the serving and drinking of drinks which it keeps cool. Jugs and pitchers, cups, drinking cups receive special care, produced in the workshops of Raeren, Siegburg and, from the 17th century, in Bouffloulx. The latter were famous for stoneware that was less expensive and less luxurious than that of Raeren, but which was much harder and more usable. The vessel was sealed by means of a wooden stopper, a slate or even a metal lid attached to the handle.



FLEGEL Georg, *Nature morte à la coupe*, huile sur toile, 1610

FLEGEL Georg, *Still life with cup*, oil on canvas, 1610

© PRIMA, NATIONAL GALLERY

L'essor des arts décoratifs : la verrerie vénitienne et les ateliers de potiers rhénans

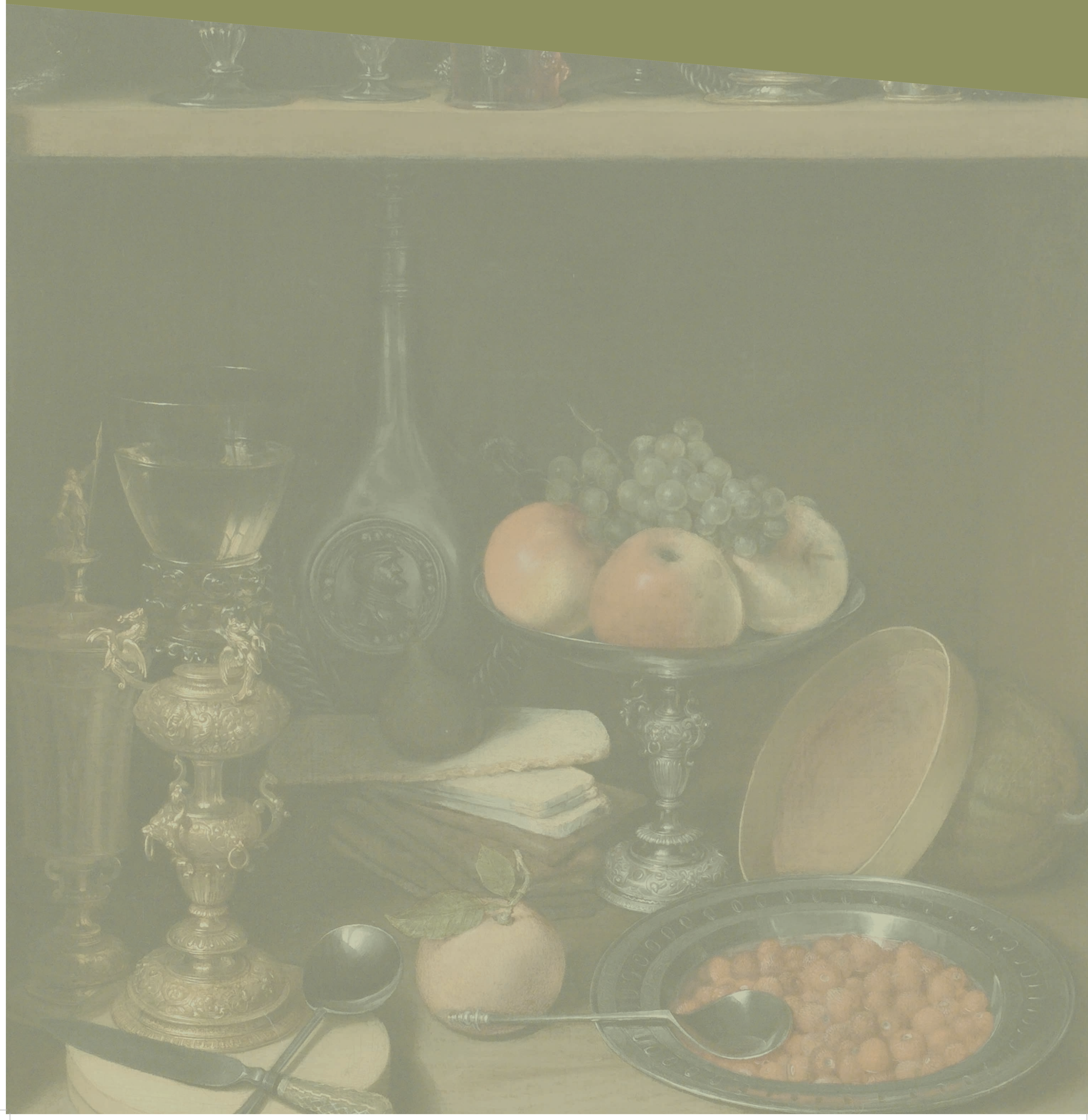
La vaisselle dévolue au service et à la consommation des boissons, en verre, en métal ou en céramique, reçoit un soin particulier. Le matériel en verre couvre un large répertoire typologique. Flûtes et coupes (*tazze*) à jambe moulée et décorée, gobelets et carafes filigranés, s'il n'est pas établi qu'il s'agisse de productions vénitiennes, s'inspirent des modèles italiens, par leurs formes, leurs décors et leur transparence cristalline. Ces verres « à la façon de Venise » sont notamment produits à Anvers et à Liège dans la seconde moitié du 16^e siècle. À table, cette vaisselle de luxe est concurrencée par celle en grès, sous la forme de cruches, de pichets et de cruchons mais aussi de toute une variété de coupes à boire. Les exemplaires les plus fins proviennent des ateliers de Raeren et de Siegburg.

De bloei van de sierkunsten: Venetiaans glas en de ateliers van Rijnlandse pottenbakkers

Het vaatwerk om dranken op te dienen en te drinken is van glas, metaal of keramiek en krijgt een bijzondere zorg. Het glazen materiaal dekt een breed typologisch repertoire. Fluitglazen en coupes (*tazze*) met een gemodelleerd en gedecoreerd been, en bekers en karaffen met filigraan, zijn misschien niet met zekerheid Venetiaanse producties, maar ze zijn in ieder geval op Italiaanse modellen geïnspireerd. Dit zie je aan de vorm, het decor en de kristallijne transparantie. Deze glazen 'op Venetiaanse wijze' worden onder meer geproduceerd in Antwerpen en Luik in de tweede helft van de 16^e eeuw. Op de tafel krijgt dit luxe vaatwerk concurrentie van steengoed, in de vorm van kruiken, karaffen en kroezen, maar ook van een hele reeks drinkcoupes. De fijnste exemplaren komen van de ateliers van Raeren en Siegburg.

The blossoming of the decorative arts: Venetian glass and Rhine potteries

Vessels used for serving and consuming beverages, in glass, metal or ceramics, were the object of special care. Glass vessels cover a wide range of types. Flutes and cups (*tazze*) with moulded and decorated stems, filigree goblets and carafes, if it is not established that they are all of Venetian production, are inspired by Italian models and their shapes, decorations and crystal transparency. These "Venetian style" glasses were certainly produced in Antwerp and Liège during the second half of the 16th century. On the table, these deluxe vessels competed with those in stoneware, in the form of jugs, pitchers and a whole range of drinking cups. The finest examples of these came from the workshops of Raeren and Siegburg.



VAN UTRECHT Adriaen, *Nature morte au perroquet*, huile sur toile, 1636

VAN UTRECHT Adriaen, *Stilleven met papegaai*, olie op doek, 1636

VAN UTRECHT Adriaen, *Still life with a parrot*, oil on canvas, 1636

© BRUXELLES, MUSÉES ROYAUX DES BEAUX-ARTS DE BELGIQUE
BRUSSEL, KONINKLIJKE MUSEA VOOR SCHONE KUNSTEN VAN BELGIË



UNE VAISSELLE D'IMPORTATION

Les importations constituent l'essentiel du mobilier destiné à être montré. Leur quantité et leur qualité témoignent du niveau de vie luxueux de leurs propriétaires. Cette vaisselle d'apparat atteint des sommets dans la seconde moitié du 16^e siècle, avec la porcelaine chinoise et la majolique, une faïence importée d'Italie puis fabriquée dans des officines réputées implantées à Anvers notamment. Par leur qualité, ces majoliques anversoises sont aussi précieuses que certaines pièces d'orfèverie exposée sur les dressoirs pendant les repas de la noblesse pour décorer les lieux. Un trou pratiqué dans l'anse de certaines écuelles permet de les suspendre. La forme de tels récipients, en calotte, est par ailleurs empruntée au répertoire des vaisselles en étain elles-mêmes. Les motifs sont peints aux couleurs de grand feu : décors floraux stylisés, géométriques ou en damier...

INGEVOERD VAATWERK

De voorwerpen die bedoeld zijn om getoond te worden, zijn meestal ingevoerd. De kwantiteit en de kwaliteit getuigen van de luxueuze levensstandaard van de eigenaars. Dit pronkvaatwerk scheert hoge toppen in de tweede helft van de 16^e eeuw, met Chinees porselein en majolica, en uit Italië ingevoerde faïence die nadien in vermaarde ateliers gefabriceerd wordt, onder meer in Antwerpen. Door zijn hoge kwaliteit is dit Antwerpse majolica even kostbaar als bepaalde stukken edelsmeedwerk die tijdens de maaltijden van de adel uitgesteld staan op het dressoir om de vertrekken te tooien. In de greep van sommige nappen is een gaatje gemaakt om ze op te hangen. De vorm van dergelijke recipiënten, die lijken op kapjes, is trouwens ontleend aan het repertoire van het tinnen vaatwerk zelf. Ze worden in 'groot vuur' kleuren geschilderd: gestileerde bloemen, geometrische en geblokte motieven...

IMPORTED TABLEWARE

The greater part of tableware intended for display was imported. Their quality and quantity bore witness to the luxurious lifestyle of their owners. This formal tableware reached a high point in the second half of the 16th century, with Chinese porcelain and majolica, earthenware imported from Italy then later manufactured in respected workshops in Antwerp and elsewhere. The quality of these Antwerp majolica made them as precious as some of the gold vessels displayed on the dressers as decoration during the meals. A hole pierced in the handle of some bowls allowed them to be hung. The shape of such containers, (skull shaped) was taken from the range of pewter vessels. The motifs were painted in high-firing colours: stylised floral, geometric or chequered patterns...