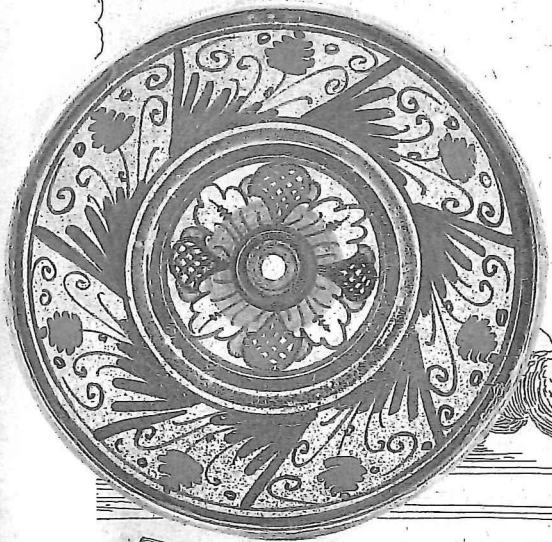


Gebruiksvoorwerpen
uit een 16de eeuwse boedelinventaris

Museum Boymans-van Beuningen Rotterdam

Huisraad

van een molenaarsweduwe



De eeuw van de
BEELDENSTORM



Voorwoord

De Beeldenstorm, die merkwaardige Hollandse gebeurtenis uit de 16de eeuw, waarvan historici ons later uitgelegd hebben dat er eerder sociale dan puur godsdienstige oorzaken aan ten grondslag lagen, is spreekwoordelijk geworden. Menigeen, die zich in later tijden verzette tegen gevestigde normen, kreeg het predikaat 'beeldenstormer'.

Het is nu zelfs zo dat musea – zo lang de tempels voor Onaantastbare Kunst – wel naar het hoofd geslingerd krijgen, dat ze de gewaardeerde cultuurnormen ondermijnen. Dat musea af en toe voorop zouden lopen in de beeldenstorm van een tijd, waarin de maatschappelijke waarden ook niet steeds 'shockproof' blijken te zijn.

Het Rijksmuseum nam, in het kader van zijn jubileumactiviteiten, het initiatief tot een reeks exposities met 'De eeuw van de Beeldenstorm' als thema waarbij verschillende collegiale instellingen konden aansluiten, en dat lijkt me meer dan een gebaar.

Elk museum maakte op zijn eigen terrein een tentoonstelling en de optelsom van de onderdelen levert mijns inziens meer op dan zomaar zeven tentoonstellingen.

Museum Boymans-van Beuningen, dat blijkens de opinies zich ook wel eens aan 'beeldenstormerij' te buiten wil gaan, draagt een nogal onverwacht aspect aan in het totaal beeld: een molenaarsweduwe te Leiden anno 1578, ver van het maatschappelijk gewoel, maar daarin toch betrokken. De voorwerpen uit haar mogelijke huisraad laten we nu in onze ruimten zien.

We zijn de initiatiefnemers en organisatoren van de door het Rijksmuseum geïnitieerde cyclus 'De eeuw van de Beeldenstorm' buitengewoon erkentelijk dat we konden 'meedraaien'.

Het is verheugend dat dr W.R. Wybrands Marcussen van Uitgeverij De Bataafsche Leeuw grote belangstelling koesterde voor ons project en de hieruit voortgekomen publicatie zonder aarzeling in zijn fonds heeft willen opnemen.

Zonder de generositeit van professor dr C. Willemijn Fock te Leiden om ons inzage te verlenen in het grootschalige onderzoek naar de Leidse boedelinventarissen, met name die uit de Leidse Weeskamerarchieven van circa 1579-1600, dat onder haar leiding plaats vond, zou deze catalogus er heel anders uitgezien hebben.

Behalve enige medewerkers van het Museum Boymans-van Beuningen namen de heer P.J.M. de Baar, de heer J.M. Baart, mevrouw drs M.L. Caron, drs J. Erftemeyer, mevrouw drs M. Garthoff-Zwaan, mevrouw drs M.C. de Jong, drs G.J. Koot, mevrouw drs J. Pijzel-Dommisse, drs C.E.M. Woestenburg, de heer H. Zantkuyl en mevrouw drs C.E. Zonneville-Heyning geestdriftig en belangeloos onderdelen van de catalogus voor hun rekening.

De eindredactie lag bij mevrouw A. van Dongen, mevrouw drs A.P.E. Ruempol en dr J.R. ter Molen.

Voorts dank ik de heer J. Baart, stadsarcheoloog van de Gemeente Amsterdam voor diens suggesties, ideeën en stimulerende hulp, evenals de heer B. Dubbe te Deventer die bereid was een groot aantal feitelijke gegevens en beschrijvingen na te gaan. Het benodigde onderzoek dat door drs G.J. Koot gestart was, werd later overgenomen door drs J. Erftemeyer en drs C.E.M. Woestenburg, daarin bijgestaan door de onmisbare hulp van de Leidse studenten kunstgeschiedenis P. Fransman en R. Boitelle.

Ook ben ik bijzondere dank verschuldigd aan professor dr H.E. Henkes, de heer A. Kwakernaak en de heer G. Stam, die als vrijwilligers vol overgave meewerkten. Zonder de heer H.J.E. van Beuningen was deze tentoonstelling nooit tot stand gekomen. Hij gaf ons zoals bekend zijn collectie in bruikleen; daarnaast konden wij ook uit zijn privéverzameling putten. De bruikleengevers, van wie sommigen anoniem willen blijven, dank ik bovendien voor hun medewerking.

De vasthoudendheid, het enthousiasme en de inzet van alle medewerkers, onderzoekers en auteurs hebben ervoor gezorgd dat deze publicatie nu zo voor u ligt.

W.H. Crouwel, directeur



32. wit cruycgen mit een tennen
lidt (N.M. 9559), cat. 35
Duitsland; 16de eeuw
gres
h. 27 cm
Rijksmuseum Amsterdam

22. canne (F 3944), cat. 7
 Duitsland; 16de eeuw
 gres
 h. 17,6 cm
 vindplaats Keulen
 baardman.



25. twee tennen pullen (B.b. 5,
 O.M. 70), cat. 19 en 20
 B.b. 5: Leiden; 16de eeuw
 tin
 h. 18,6
 Museum Boymans-van Beunin-
 gen, bruikleen
 collectie mr. J.W. Frederiks
 O.M.70: Leiden; ca 1600
 tin
 h. 14,3 cm



vormgeving sterk verwant zijn aan de baard-
 mankruiken: Keulen, Aken, Frechen en Raeren
 leverden veel ceramiek.
 De inventaris vermeldt 'eene wijncanne' op de
 'voorzolder': dit zou een slanke, hoge tinnen
 kan geweest kunnen zijn, of een mooie gres-kan
 van Rijnlandse herkomst.
 De 'koykannen' stonden op de koy of kasse: de
 kast. Op de 'voorzolder' bevonden zich er tien.

In de 'spinde' stond een 'cannetgen mit raepo-
 lie', dat is lampolie, geperst uit koolraapzaad.
 Tenslotte is het interessant om te zien hoe vaak
 het woord 'cannebort' in de inventaris voor-
 komt: dit is een soort rekje of plank met stok-
 ken, waaraan kannen en dergelijke konden wor-
 den opgehangen. Het woord 'pul' ('pulle') bete-
 kent eveneens kan of kroes.

23. koykanne (F 3449), cat. 12
 Raeren, Duitsland; ca 1550
 gres
 h. 17,9 cm
 vindplaats Keulen



24. wijncanne (F 851), cat. 18
 Raeren, Duitsland; 1592
 gres
 h. 27,1 cm
 vindplaats provincie Noord Bra-
 bant



39. tennen lepel (O.M. 806),

cat. 46

ca 1500

tin

l. 16,5 cm

40. tennen lepeltgen (O.M. 807),

cat. 50

ca 1600

tin

l. 8,8 cm

vindplaats Rotterdam

41. houten lepel (H.1), cat. 51

16de eeuw

hout

l. 9,1 cm

In de spinde werden behalve een kookpot, een *goteling* en een rood koperen *ketel* aangetroffen. Met het woord *goteling* wordt een uit metaal gegoten stuk vaatwerk bedoeld, in tegenstelling tot een gedreven of geklonken vat. Dat is alles wat we met zekerheid over de *goteling* kunnen zeggen. De *ketel* hing met zijn hengsel aan een verstelbare haak (de zogenaamde haal, hangel of hogel) boven het vuur. In de 16de eeuw had de ketel geen tuit of deksel en meestal geen pootjes. Men zette hem wel op een driervoet: een ijzeren driehoek of ring op drie poten, die in het vuur gezet kon worden. Vooral

voor de grote formaten ketels schijnt dit gebruikelijk te zijn geweest. Ketels waren er in allerlei maten en ook de vorm kon variëren. Rondom de rand zijn ze meestal versterkt met een ijzeren band met twee ogen waaraan het hengsel is bevestigd. Ze werden door de koperslager uit messing (= geelkoper) of roodkoperplaat gemaakt die vaak aan de binnenzijde vertind werd. De ketels werden uit een koperen plaat gedreven.

Citaat

Bruyn sause op den carper

Neempt eenen goeden carper ende siet dien wel moruwe.

Dan doeten vanden viere ende laetten staen in sijn sop.

Neempt pepercoecke ofte lyefcoecke ende dat sedt te weycke int vette sop van den carpere.

Dat sully dan afscheppen vanden *ketel* met eenen lepele ...

Thomas van der Noot, *Boecxke van Cokerije*, 1510. Facsimile uitgave naar origineel in 1925, ongenummerd.

lepel

- '2 tennen platteelen, 3 tennen schotelen, 4 *lepelen* ende een tennen zoutvat' ('in de spinde'), cat.nr. 46 t/m 49, afb. 39.
- 'een aerden mostaertpot mit een tennen *lepeltgen*' ('in de spinde'), cat.nr. 50, afb. 40.
- 'een lepelmandeken mit houten *lepelen*' ('in 't afterkooockentgen'), cat.nr. 51 t/m 56, afb. 41.

Soep, brei en dergelijke min of meer vloeibare spijzen en ook andere spijzen werden met een lepel genuttigd. Daarnaast had men lepels die speciaal dienden als keukengerei of als opscheplepel.

Lepels kunnen vervaardigd zijn van hout, been, hoorn, ijzer, koper (ook uit koperplaat: 'latoen'), tin, zilver, goud.

In de 16de eeuw waren vooral houten lepels en daarnaast ook tinnen exemplaren in gebruik, zoals dat ook uit de inventaris blijkt. In totaal worden er vier tinnen lepels, één klein lepeltje en een mandje met houten lepels opgesomd.

Citaat

De Manier van Eten

indien het wat dunachtigh is

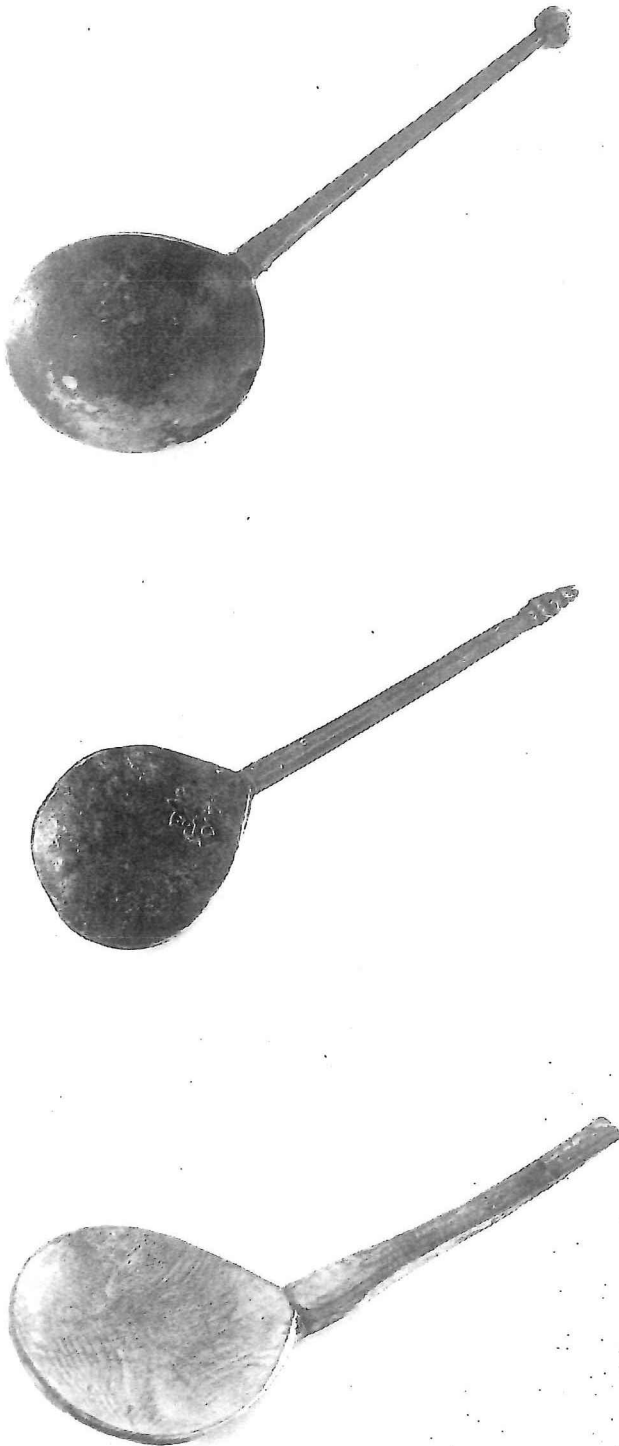
dat gegeven wert om te proeven

so neemt het aen

en geeft de *lepel* weder

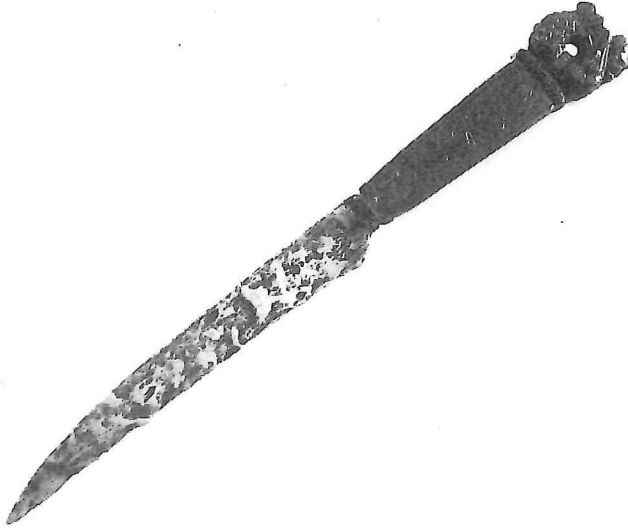
maer uyt-geveeght aen de handt-doeck

Erasmus, *Kinderlijke zeden*, par. 11.



mes, snijtmes

- 'een bort mit een *snijtmes*' ('in 't afterkoo-kentgen'), cat.nr. 57.
- 'een ront scherfbort mit een *mes*' ('in 't af-terkoo-kentgen'), cat.nr. 58, afb. 42.



42. *mes* (O.M. 821), cat. 58
ca 1550
hout/ijzer
l. 19,3 cm
vindplaats Rotterdam

43. *tennen mostaertpot* (O.M. 155), cat. 59
ca 1600
tin
h. 13,8 cm

44. *aerden mostaertpot*
(F 3490), cat. 60
Raeren, Duitsland; ca 1575
gres
h. 7,8 cm
vindplaats Raeren

Messen zijn op grond van hun vorm in te delen naar functie: tafelmessen, keuknemesen, chirurgijnessen, scheermessen, gevechtsmessen en messen gebruikt door verschillende gespecialiseerde ambachtlieden als schoenmakers, leerlooiers, schrijnwerkers en kuipers.

Een mes is samengesteld uit een 'heft' (= het handvat) en een 'lemmet' (= het snijdende deel). De 'angel' is het metalen verlengde van het lemmet, waaromheen het heft zit.

Houten heften zijn dikwijls onversierd of van een eenvoudige decoratie voorzien. Wanneer kostbaarder materialen gebruikt werden, zoals bijvoorbeeld been, ivoor, hertshoorn of zilver dan werden de heften bovendien vaak prachtig bewerkt, soms zelfs geëmailleerd.

Het eetmes werd door de bezitter dikwijls megedragen aan de riem in een leren schede. Zo had men het mes altijd bij de hand; op het werk, op de markt of als men ging eten in een herberg of bij vrienden. Er bestonden voorschriften met betrekking tot de toegestane lengte van de messen die men in de steden bij zich mocht dragen. Aan tafel legde men uit veiligheid het mes met de scherpe kant naar zich toe.

Citaat

Vr. Welcke stucken worden voor grove ende dronckaerts voeren ghehouden?

- A. So vele in den mont te steken, dat beyde de caken ghelijck een ruyspijpe op staen gedrongen; groote dicke brocken in den mont werpen, de vingheren lecken, smacken ghelijck een soch, d'ammelaken ogte den roc vet te maken, spreken als den mont vol cost steeckt; de beenders met de tanden te

cnaghen, als een hont, die men metten *messe* manierlijcken het vleesch afsnijden soude; metten *messe te sitten spelen, oft in t'ammelaken oft telioor te steken.*

Erasmus, Levensmanieren, p. 350

Citaat

de beker en het *eetmesken* wel schoon gemaect sijnde sy aen uw rechter sijde geleght het broodt aen u lincker (handt).

Erasmus, Levensmanieren, p. 350.

mostaertpot

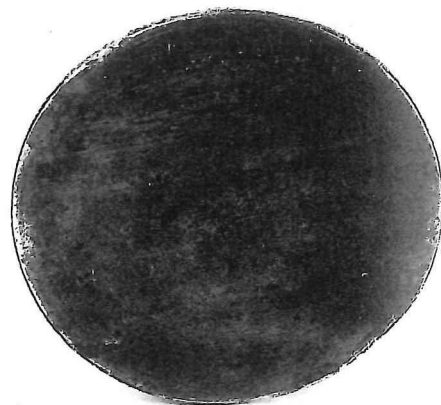
- 'een tennen cop mit ooren ende een tennen *mostaertpot*' ('boven opte voorzolder'), cat.nr. 59, afb. 43.
- 'een aerden *mostaertpot* mit een tennen le-peltgen' ('in-de spinde'), cat.nr. 60, afb. 44.



Mosterd was in de 16de eeuw zeer geliefd. Grote voorraadpotten van tin en meestal van aardewerk komen in die tijd voor. Kleine exemplaren uitgevoerd in zilver, tin, aardewerk en gres stonden op de eettafel. Deze hadden in het deksel vaak een opening voor een lepeltje. Bekend zijn ook de *dobbeliers*: kleine tinnen schotels voor onder meer mosterd en mosterd-saus.



50. tinnen plateel, cat. 71
16de eeuw
tin
Ø 14,2 cm
vindplaats Leiden
Van Beuningen, Cothen



52
houten plateel (F 5757), cat. 77
16de eeuw
hout
Ø 20,5 cm
vindplaats Utrecht

16de eeuw in de Nederlanden populair werd, maar toch nog vrij kostbaar was. Majolica is aardewerk met ondoorzichtig wit tinglazuur, waarop versiering in blauwe en soms oranje-gele of groene kleuren geschilderd werd. Het werd geïmporteerd uit Spanje, en Italië, maar werd in de loop van de 16de eeuw ook door pottbakkers in de Nederlanden gemaakt. Houten platen, zoals ze ook in deze inventaris voorkomen, waren goedkoper dan die van aardewerk of majolica. Tinnen platen waren duurder, zilveren waren het kostbaarst. Op de voorzolder werden acht tinnen exemplaren aangetroffen, *cleen ende groot* en ook bevonden zich er nog twee in de spinde. In de 16de eeuw is tinnen gebruiksgoed al onder brede lagen van de bevolking verbreid: het is duurzaam en waardevast huisraad. De molenaarsweduwe bezat zowel houten, tinnen als aardewerk platen, waarvan er bovendien twee *bemalen* waren. Een houten plateel bevond zich bij de *bierstelling*: een houten onderstel waarop een biervat kon worden geplaatst. Waarschijnlijk diende dit plateel als lekbakje om het gemorste bier op te vangen als men een kannetje tapte.

1. D'eerste XII boecken Odysseae, dat is, de Dolvinghe van Ulysee, nu eerstmael in rijm verduyscht, Delft 1598, 67b.

Citaat (plateel)

Appelmoes in de Vastene.

Neemt appel, gepelt ende ghesneden in sticken, doetse in eenen pot ende neemt die levere van cabelyauwe, van schelvisse, ende doetse metten appelen zieden ende huutsse wel dickent ende wrijft soffraen cleene, dan stampet daer in ende temptert met amandelen melke; ende alst bereet es, dan pouderet ende doet in *platteelen*, ende strooyter cruut boven up.

C.P. Serrure, *Keukenboek* uitgegeven naar een handschrift der 15de eeuw, Gent 1872, p. 5, recept XVI.

pot

- 'een koperen *pot* van omtrent drie pinten' ('in de spinde'), cat.nr. 79, afb. 53.
- 'een pottbanc mit 16 stux aerdewa(r)cs van *potten*, pannen, plattelen, cannen ofte copgens' ('opte plaetse'), cat.nr. 80 t/m 84, afb. 54.
- 'eene aerde Coolsche *pot*' ('opte plaetse'), cat.nr. 85, afb. 55.

In de inventaris komen enkele *potten* voor: één van koper en een aantal van *aerde* of *aerde-warc*. Het betreft hier kookpotten, met uitzondering van de *aerde Coolsche pot* die vermoedelijk als inmaak- of voorraadpot fungeerde en afkomstig was uit Keulen (Coolsch = Keuls). Kookpotten waren in elke huishouding onontbeerlijk. Samen met de ketels en de platte steelpannen treffen we ze in praktisch elke inboedel aan. Aardewerk kookpotten zijn vervaardigd uit roodbakkend, geglazuurd aardewerk. Over het algemeen waren dit inlandse (plaatselijke) produkten. De donkerrode waren duurder en beter dan de lichtrode. Voor de donkere moest de pottenbakkersoven namelijk langer gestookt worden waardoor de potten minder bros en dus sterker werden dan de lichtrode. Bergen op Zoom was bekend om het donkerrode vuurvaste aardewerk. Met zijn drie pootjes en bolle bodem heeft de kookpot een zeer doelmatige vorm voor het koken op open vuur. Op een kachel of fornuis zou zo'n pot op pootjes bijna niet in contact komen met de warmtebron. Het eten in de pot zou zo nooit warm worden. Kookpotten worden in de loop van de 16de eeuw platter en krijgen een wijdere opening. De potten zijn nu van binnen geheel met loodglazuur bedekt; omdat het glazuur boven het vuur toch zou gaan barsten, is aan de buitenzijde de bodem vrij van glazuur. De meeste 16de-eeuwse potten hebben aan de bovenrand een dekselgeul. Daarnaast komt een bovenrand, die breed is en schuin afloopt, ook nog voor. De aardewerk kookpotten hadden drie pootjes en een of twee verticale oren. De één-orige diende vooral voor vloeibare substanties. Deze kunnen beschouwd worden als een kookkan,

55. *aerden Coolsche pot*
(F 5660), cat. 85
16de eeuw
gres
h. 52,5 cm



56. *tennen sauciertgen (O.M.*
92), cat. 87
16de eeuw
tin
Ø 12 cm

voorloper van onze melkkoker of fluitketel. De twee-origen waren meer geschikt voor min of meer vaste substanties. Deze kookpotten waren in de 14de eeuw in zwang gekomen: door de pootjes blijven ze stevig staan op de stenen vloer onder het gloeiende haardvuur. Pas in de 19de eeuw, toen fornuizen in gebruik kwamen, stapte men over op metalen pannen met vlakke bodems. In de 16de eeuw maar ook daarvoor konden kookpotten ook van metaal zijn. Ze waren in bijna elk huishouden in diverse grootten aanwezig. Ze hadden een kogel- of buidelvormig lichaam met daaronder drie pootjes. Aan de bovenrand waren twee verticale oren waaraan ze konden worden opgehangen door middel van een hengel (een kookpot is niet te verwarren met de zgn. ketel, want die heeft geen pootjes). Soms hadden ze een aangegoten houder waarin een houten stel kon worden gestoken, zodat zij gemakkelijk konden worden gehanteerd zonder de vingers te branden. Deze potten werden in geel- of roodkoper gegoten door de potgieter. Een dergelijke ketel werd in 1574 even buiten Leiden gevuld met hutspot gevonden toen de Spanjaarden weggevlucht waren. Ze waren er in enkele standaardmaten; in onze inventaris staat: 'een koperen pot van omtrent drie pinten'. Dat is een inhoudsmaat van ongeveer anderhalve liter.

Citaat

Een ander calijsken.

Neemt een of twee gestoefde hoenderkens, ende doet alle die beenderkens uut, dan stoot dat vlees wel cleine ende doetet in eenen pot, ende decket wel toe datter geen lucht uut en mach; nemet edick, cleyn cruyt dat is nagel ende greynpoeder. Doet dit al inden *pot*, ende latet wel smoren; doet tot dezen soopken een dozijn amandelen op dat te meer crachten hebben mach.

57. *houten vloodgen (F 5638),*
cat. 89
16de eeuw
hout
Ø 13,2 cm
vindplaats Delft



Gheeraert Vorselman, *Eenen Nyeuwen Coock Boeck*, Antwerpen 1560, nieuwe uitgave 1971, p. 118.

sauciertgen, schaeltgen, vloodgen, boterschael

- 'een paar koperen *schaeltgens*' ('in 't voorhuis')
- '8 tennen plateelen, cleen ende groot, mit 3 *sauciertgens*' ('boven opte voorzolder'), cat.nr. 86 t/m 88, afb. 56.
- 'een ront wit *vloodgen*' ('boven opte voorzolder'), cat.nr. 89, afb. 57.
- 'een wit emmertgen mit een houten *schaeltgen*' ('opte zolder over de koocken'), cat.nr. 90.
- 'een ront houten *vloodgen*' ('opte zolder over de koocken'), cat.nr. 91.
- 'eene wijncanne mit 2 *boterschalen*' ('boven opte voorzolder'), cat.nr. 92 en 93, afb. 59.

Verschillende schaaltjes en aanverwante bakjes worden opgesomd: *een paar koperen schaeltgens* in het voorhuis en een *houten schaeltgen*



op de zolder boven de keuken. Tweemaal wordt een *houten vloodgen* vermeld: dit woord kan zowel wasbak of ondiepe kuip betekenen alsook een botervloodje, of een soortgelijk ondiep bakje. Op de voorzolder bevinden zich drie *sauciertgens*. Dit zijn kleine schaaltjes, die in de 16de eeuw meestal van tin gemaakt waren en gebruikt werden om sausen in te serveren op de eettafel. Op de voorzolder worden ook *eene wijncanne mit 2 boterschalen* aangetroffen: zo-

54. aerden pot (F 3166), cat. 80
Nederland; ca 1575-1600
aardewerk
h. 19 cm
vindplaats Reimerswaal



wel de wijnkannen als de boterschalen kunnen van ceramiek of van tin zijn. Boter werd in de 16de eeuw als een grote klomp op een schaal of schotel gezet. Voorzover we thans weten komt alleen in Noord-Holland op zo'n schaal in het midden een metalen prikker voor; hierdoor kan de boterklomp niet wegglijden. Op enkele schilderijen (ook in de 16de eeuw) treffen we boter op kleine majolicaborden met een diameter van ca 15 cm aan. De aan boven- en onderzijde geglazuurde majolicaborden waren geschikt om de vette boter op te bewaren.

59. boterschael (F 5328), cat. 92
Noord Nederland; ca. 1575
majolica
Ø 27,7 cm
vindplaats Middelburg



60. stolp (F 3368), cat. 95
16de eeuw
aardewerk
h. 38,5 cm
vindplaats Noordeind

Citaat

Bipeper tot Wiltbrade

Neemt wittebroot wel root geherst ende stootent ontwee ende slaet doer met wine ende latet wel sieden ende doeter seer luttel pepers in oft greinen ende sofferaen. Maer suykeret wel ende doeter inne veel caneele. Hier in legt men wiltbraet oft men rechtet in *sauchieren* ende settet besondere biden wiltbrade.

Thomas van der Noot, *Boecxke van Cokerije*, 1510. Facsimile uitgave naar origineel in 1925, ongenummerd.

Citaat

Vr. Omdat wy hier nu bescheets genoeg af hebben, so segt ons voort, hoe men d'eerste gherechte weder van den tafelen nemen sal?
A. Als men siet dat er niemant meer van d'eerste gherechte en eet, dan salmen de *schotel* afnemen, ende daarna de teljooren ende sauce (...).

Erasmus, *Levensmanieren*, p. 346.

stolp / stholp / stolpgen

- 'een vrouwen zwart *stolpgen*' ('in het voorhuis').
- 'eene groote aerden *stholp*' ('in het beziden camertgen'), cat.nr. 94.
- 'een aerden *stolp*' ('in het afterkoockentgen'), cat.nr. 95, afb. 60.
- 'een zwart stroyen *stolpgen*' ('in het afterkoockentgen').
- 'een koperen vizeltgen mit een koperen *stolp*' ('boven opte voorzolder').
- '2 aerde melccruygens mit 2 aerden *stolp-gens*' ('boven opte voorzolder')

Een stolp is een voorwerp dat over iets geplaatst werd om het zo te bewaren en te beschermen. In de 16de eeuw werd het woord *stolpe* (*stolp*, *stholp*, *stulpe*, etc.) gebruikt voor: 'haarddeksel'. We moeten ons daarbij voorstellen een klokvormig deksel waarmee het uitdovende vuur gesmoord werd en de gloeiende



resten werden afgedekt om zodoende het brandgevaar te verminderen. Deze aardewerk stolpen, ook wel *vierklocken* (= vuurklokken), waren vanaf het eind van de 16de eeuw voorzien van een slibversiering en ze hadden een handvat en luchtgaten bovenin. Die luchtgaten waren er om het vuur 's nachts niet uit te laten gaan. Er zijn ronde, vrijstaande modellen en halfronde, die tegen de wand geschoven werden. Deze laatste veronderstellen een schouw met een vlakke stenen achterwand.

Eene groote aerden stholp die zich in het beziden camertgen bevindt en ook een aerden stolp in het afterkoockentgen (waar deze in de opsomming staat tussen treeft en hangijzer: voor-



dan verschijnen al gauw de 'tronges', de tronies of portretten. Meestal zijn het de echtelieden, de vrouw rechts, de man links aan de wand hangend; soms zijn er portretten van de ouders of de kinderen. Er zijn ook enige voorstellingen bij van dieren: een ooielaar, een vink, een olifant of kat. Belangstelling voor de fauna kwam, ook in bescheiden mate tot uitdrukking bij het boekenbezit. Bij uitzondering zijn er voorstellingen van historische gebeurtenissen zoals 'de beluste Alva' of de begrafenis van de Prins van Oranje en de Inquisitie³⁵.

Zo bezat de welgestelde Leidse drapenier Gerrit Jacobszoon in 1587 acht taferelen, waarvan twee met voorstellingen van zijn ouders³⁶. De Leidse leerlooier Jan Dircxzoon had in 1590 twee kleine schilderijtjes in de 'coocken' hangen, vier kleine schilderijtjes in het voorhuis en één voor de schoorsteen in de kamer³⁷. Een Delftse brouwer bezat in 1568 een tiental taferelen, waaronder een wereldkaart van Europa met een waarde van vijftien stuivers en een van de rijke man en Lazarus, eveneens vijftien stuivers³⁸.

Een twintigtal taferelen was in 1585 in het bezit van de zeer welgestelde Leidse wandsnijder Joost Jacobszoon³⁹.

Hoe kan nu binnen het bovengeschetste kader de materiële nalatenschap van Oude Maria Dircksdochter geplaatst worden? Om het milieu beter te kunnen beschrijven wordt tegelijk de inventaris behandeld, die haar zuster, de Jonge Maria, drie jaar later in 1581 naliet⁴⁰. Daar de beide Maria's geen zilveren tafelerie bezaten, behoorden zij zeker niet tot de Leidse elite, ja zelfs niet tot de welvarende burgerij. De Jonge Maria liet wel wat goud-en zilvergeld na. Zij had dan ook geen schulden zoals de Oude Maria. Haar liquide middelen waren echter ook weer niet zo groot, dat zij zich als teken van haar bescheiden welvaart bijvoorbeeld een zilveren lepel had kunnen aanschaffen. Het surplus was niet groot genoeg in haar ogen. Ofschon de beide Maria's weduwe waren, was het Oude Maria de laatste jaren slechter vergaan. Of het nu ging om nootmuskaat, een paar kousen, schoenen, een bosje wortelen, wat bier, een wollen stofje of enige stukken kaas, alles had ze op krediet moeten kopen. Het tinbezit geeft hetzelfde beeld. Jonge Maria bezat 93 stukken, Oude Maria 58. Hiermee benadert Jonge Maria het tinbezit van de welgestelde burgerij; Oude Maria bezat evenwel toch nog een aantal, dat haar qua tinbezit plaatst onder de redelijk welvarende burgers.

Onverwacht is evenwel het hoge aantal van 22 kruiken, waarvan twintig met een tinnen lid bij Oude Maria. Dit zijn de fraaie steengoed kruiken, die te pronk aan een kannebord hingen of op een kast stonden. Jonge Maria heeft daar maar drie exemplaren van. Zij had de voorkeur gegeven aan de tinnen kannen, waarvan zij er maar liefst 39 bezat tegenover dertien bij Oude Maria. In prijs verschilden de kannen nauwelijks. Zo had elk afzonderlijk een eigen keuze gemaakt om met een zekere overdaad in aantal indruk te maken.

63
izeren panne (F 5623)
16de eeuw
ijzer
Ø 25,5 cm

64
panne (F 669), afb. 45
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
h. 10,5 cm, Ø 16,8 cm
vindplaats Zwijndrecht

65
panne (F 3172)
Nederland; ca 1500
aardewerk
Ø 17,8 cm
vindplaats Reimerswaal



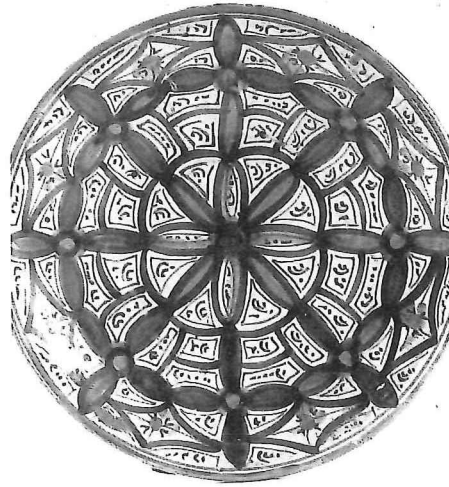
66
panne (F 1213), afb. 46
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
Ø 27,5 cm

67
aerden braetpan (F 4700), afb. 47
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
l. 35 cm
vindplaats Oud-Krabbendijke

68
tinnen pispot (O.M. 12), afb. 48
16de eeuw
tin
h. 13,8 cm



69
bemalen platteel (F 2945), afb. 49
Nederland; 1580
majolica
Ø 21,8 cm
vindplaats Delft



70
bemalen platteel (A 3625)
Nederland; 16de eeuw
majolica
Ø 31 cm

71
tinnen platteel, afb. 50
16de eeuw
tin
Ø 14,2 cm
bruikleen Van Beuningen, Cothen

71a
2 tinnen platen (2912)
16de eeuw
tin
Ø 22 cm
volgens overlevering uit het bezit van de Leidse
burgemeester Van der Werf
Stedelijk museum de Lakenhal, Leiden

71b
8 tinnen platen (7474)
16de eeuw
tin
Ø 22 cm
bodenvondst Leiden tezamen met meer tinnen
huisraad in één mand gevonden
bruikleen Stedelijk Museum de Lakenhal,
Leiden

72
aerden platteel (F 2649), afb. 51
Nederland; ca 1500-1550
aardewerk
Ø 20,5 cm
vindplaats Delft

73
aerden platteel (F 2845)
Nederland; ca 1525
aardewerk
Ø 21 cm
vindplaats Delft



74
aerden platteel (F 1915)
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
Ø 22 cm

75
aerden platteel (F 2000)
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
Ø 29,5 cm



76
houten plateel (F 5736)
ca 1600
hout
Ø 19,6 cm
vindplaats Delft



77
houten plateel (F 5757), afb. 52
16de eeuw
hout
Ø 19,5 cm
vindplaats Utrecht

78
aerden plattiel (F 1803)
Nederland; ca 1550
aardewerk
Ø 32,5 cm
vindplaats Rotterdam

79
pot (2867), afb. 53
16de eeuw
brons
h. 18,5 cm
bruikleen Stedelijk Museum de Lakenhal, Leiden

80
aerden pot (F 3166), afb. 54
Nederland; ca 1575-1600
aardewerk
h. 19 cm
vindplaats Reimerswaal



81
aerden pot (F 1098)
Nederland; 16de eeuw
aardewerk
h. 20,8 cm
vindplaats provincie Friesland

82
aerden pot (F 1415)
16de eeuw
aardewerk
h. 7,3 cm

83
aerden pot (F 558)
16de eeuw
aardewerk
h. 8 cm

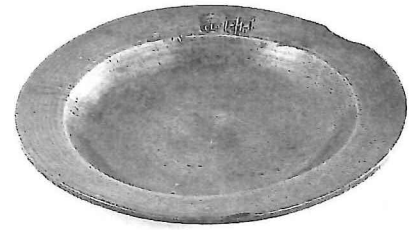


84
aerden pot (F 1957)
Nederland; ca 1500
aardewerk
Ø 17,6 cm
vindplaats Delft



85
aerden Coolsche pot (F 5660), afb. 55
16de eeuw
gres
h. 52,5 cm

86
tennen sauciertgen (O.M. 90)
Rotterdam; 16de eeuw
tin
Ø 13,5 cm



87
tennen sauciertgen (O.M. 92), afb. 56
16de eeuw
tin
Ø 12 cm

88
tennen sauciertgen (O.M. 261)
16de eeuw
tin
Ø 16 cm

89
houten vloodgen (F 5638), afb. 57
16de eeuw
hout
Ø 13,2 cm
vindplaats Delft

90
houten schaeltgen (F 5631), afb. 58
16de eeuw
hout
Ø 14,7 cm
vindplaats Delft

91
houten vloodgen (F 5632)
16de eeuw
hout
Ø 16,2 cm

