



Gemeente Breda
Bureau Cultuur

Claudius Prinsenlaan 10
Postbus 2194
4800 CD Breda

Inlichtingen: Archeologie 076 - 293662

Monumentenbeleid 076 - 293808



Op het menu van de kasteelbewoners stond regelmatig een zwanengerecht. Opgegraven botresten tonen aan dat eerst de vleugels werden verwijderd, mogelijk om later als opsmuk van een zwanenpastei te worden gebruikt.

Met de Nassaus aan tafel

Dierlijk botmateriaal uit het kasteel van Breda onderzocht

In 1992 werd op het terrein van de Koninklijke Militaire Academie (KMA) een deel van het middeleeuwse kasteel van Breda opgegraven. De afdeling Archeologie van de gemeente Breda voerde dit onderzoek in de eerste plaats uit om inzicht te krijgen in de bouwgeschiedenis van het kasteel. Op het kasteel woonden lange tijd leden van het adellijk geslacht Nassau. Het kasteel was hun stamslot in de Nederlanden. De opgraving beoogde tevens meer gegevens te achterhalen over de leefwijze van de kasteelbewoners. Tijdens de opgraving werd een stortkoker aangetrof-

fen waaruit veel vondsten geborgen konden worden, die vooral inzicht gaven in de voedingsgewoonten van de Nassaus. Op basis van onder meer de vondsten in de opvulling en historische bronnen, kon de inhoud van de stortkoker gedateerd worden tussen 1530 en 1540. Bijzonder was de aanwezigheid van duizenden botfragmenten onder het vondstmateriaal. Het zijn de stille getuigen van een of meerdere feestmaaltijden uit de periode dat de Nassaus op het kasteel verbleven. De resultaten van de studie hiervan staan centraal in deze aflevering van *Archeologie en Monumenten te Breda*.



Archeologisch onderzoek bij het kasteel van Breda

In 1992 werd tijdens de opgraving op het KMA-terrein een deel van het middeleeuwse kasteel van Breda blootgelegd. De oudste bouwsporen bleken te dateren uit het begin van de 14de eeuw. Rond 1350 vonden er onder Jan II van Polanen (heer van Breda tussen 1350 en 1379) omvangrijke bouwwerkzaamheden plaats: rondom een binnenplein werden drie grote vleugels opgetrokken. De hoeken van het kasteel waren in deze periode vermoedelijk voorzien van zware torens.

In 1536 werd onder Hendrik III van Nassau (1483-1538) een groot deel van het middeleeuwse kasteel gesloopt en vervangen door een paleis opgetrokken in renaissancestijl. Alleen de oude westvleugel van het Polanenkasteel bleef gespaard. Tijdens deze ingrijpende verbouwing werd een oude stortkoker, die zich tegen de noordvleugel van het kasteel bevond, buiten gebruik gesteld. De stortkoker werd toen op-



De opgraving van het kasteel van Breda in 1992.

gevuld met (keuken)afval en puin. De inhoud van de stortkoker is tijdens het onderzoek nauwkeurig onderzocht, waarbij het hele afvalpakket werd gezeefd. Het resultaat van dit arbeidsintensieve werk bleek van groot belang te zijn. Zo kwamen duizenden botfragmenten te voorschijn, waarbij dankzij het

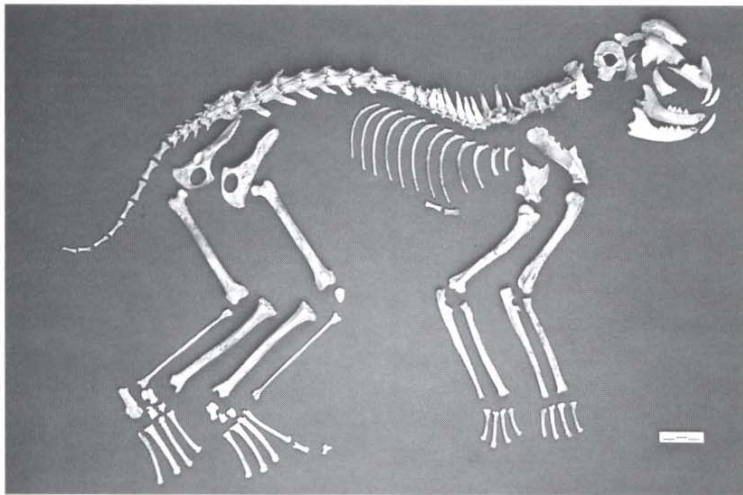
gegraten) verzameld konden worden. Dankzij de gunstige conserveringsomstandigheden is het botmateriaal goed bewaard gebleven. Het onderzoek van deze vondstgroep is van groot belang bij het achterhalen van de voeding en leefomstandigheden van de voormalige bewoners van het kasteel.

Een selectie van het aardewerk, aangetroffen in de stortkoker van het kasteel.



Archeozoologisch onderzoek

Wie aan archeologie denkt, ziet al gauw een opgraving voor zich waar funderingen en grondsporen worden onderzocht en (resten van) gebruiksvoorwerpen van bijvoorbeeld aardewerk, glas of metaal verzameld worden. Even belangrijk maar minder bekend is het feit dat archeologen ook de resten van dieren en planten die ze bij de opgraving aantreffen, nauwkeurig verzamelen.



Een skelet van een huiskat uit de storkoker.

Het onderzoek van deze vondstgroepen kan immers zeer veel informatie opleveren over de ontwikkeling van het natuurlijk milieu, de voedingsgewoonten en de leefomstandigheden in het verleden.

Het specialisme binnen de archeologie dat zich bezighoudt met de studie van opgegraven faunaresten, wordt archeozoölogie genoemd. Meestal betreft het botmateriaal van zoogdieren, vogels en vissen, maar vaak worden ook speciale grondmonsters genomen om resten van insecten, mijten en zelfs parasieten te verzamelen en te onderzoeken.

Wanneer een archeozoöloog botmateriaal van een opgraving bestudeert, wordt een aantal gegevens per bot vastgelegd. Zo kijkt men van wat voor een dier het bot

afkomstig is (rond, varken, reiger etc.), om wat voor een skeletelement het gaat (dijbeen, onderkaak etc.) en of er snij-, hak-, vraat- of andere sporen op aanwezig zijn. Het botgewicht kan informatie geven over de vleesopbrengst van dieren. Soms kan men aan de hand van een bot ook uitspraken doen over de leeftijd of sekse van het dier en de schofthoogte van een dier bepalen. Per diersoort wordt vervolgens geprobeerd om het minimum aantal

individueën vast te stellen. Een voorbeeld: aan de hand van 11 linker dijbenen en 8 rechter dijbenen van een rund kan het minimum aantal aanwezige runderen bepaald worden op 11.

Wanneer deze gegevens eenmaal bekend zijn, kan de archeozoöloog doorgaans uiteenlopende facetten van het verleden reconstrueren, zoals de voedselconsumptie in verschillende lagen van de bevolking, de sociale status van de consumenten, het natuurlijke milieu, slacht- en fokmethoden en de belangrijkste functie(s) van de dieren (werden schapen vooral voor wol, melk of vlees gehouden?). Botmateriaal is dus een zeer belangrijke vondstgroep en het spreekt dan ook voor zich dat archeozoologisch onderzoek een waardevolle bijdrage

kan leveren aan onze kennis van het verleden.

Een feestmaaltijd: vlees, gevogelte en vis

Tijdens de opgraving van het kasteel van Breda werd al spoedig het belang van het botmateriaal uit de storkoker duidelijk. Niet alleen werden er veel botten verzameld en waren ze goed geconserveerd, maar ook de aard van de faunaresten was opvallend. In tegenstelling tot andere vindplaatsen werden namelijk slechts weinig botten van rund, varken en schaap/geit aangetroffen. De meeste resten waren afkomstig van wild, gevogelte en vis. Het afval was blijkbaar niet van een 'gewone' dagelijkse maaltijd van bijvoorbeeld de bedienden van het kasteel. De botten van wild en gevogelte wezen eerder op een of meerdere luxueuze (feest)maaltijden die op het kasteel aangericht waren.

Het zeefwerk tijdens de opgraving.



Vlees vormde in de 16de eeuw bij de hoge adel een belangrijk deel van de voeding. Het vlees van runderen, schapen, kippen en ganzen stond regelmatig op het menu. Tijdens de vastendagen werd veel vis gegeten: vers, gerookt, gedroogd of gezouten. Wild en gevogelte kwamen vooral op feest- en hoogtijdagen ter tafel. Niet alleen het eten van wild, maar ook het jagen zelf was een teken van welstand. De jacht was namelijk een kostbaar bedrijf waar in veel geld omging, zowel voor het onderhouden van jachthonden, valken en valkeniers als het instandhouden van wild en wildparken. Het jagen op groot wild was alleen voorbehouden aan de hoge adel en een enkeling aan wie dit privilege was verleend.

Een feestmaal op het kasteel van Breda

Niet alleen dierlijke resten afkomstig van opgravingen informeren ons over voedingsgewoonten in het verleden. Ook kookboeken en eigentijdse bestellijsten geven inzicht in wat er eertijds op het menu stond. Zo weten we uit een historische bron dat op 12 december 1553 ter gelegenheid van de doop Maria, dochter van Willem van Oranje, op het kasteel van Breda een feestelijk banket werd aangericht. De chefkok plaatste daarvoor tussen 3 en 12 december van dat jaar de volgende bestellingen:

4 kalveren, 30 lamsbouten, 1 hert, 6 hazen, 60 konijnen, 200 kippen, 92 kapoenen, 74 eenden, 101 trapganzen, 26 roerdompen, 3 reigers, 15 zwanen, 18 pauwen, 51 houtsnippen, 163 patrijzen, 362 plevieren, 198 wintertalingen, 26 kalkoense hennen, 35 fazanten, 6 korhoenders, 1100 rivierkreeften, 33 forellen, 50 forellensauzen, 8 forellen in roomsaus, 89 gerookte tongen, 11 Mainzer en 33 Westfaalse hammen.

Ook grote hoeveelheden specerijen, zuidvruchten, suikerwerk, marsepein, noten en talrijke vaten wijn stonden op zijn bestellijst.

Aanleiding voor feestelijke banketten waren onder andere geboorte, doop, huwelijk, overlijden en begrafenis. Bij deze gelegenheden werden familie en kennissen uit-

genodigd. Dergelijke maaltijden waren belangrijk om bestaande sociale banden te verstevigen en machtsverhoudingen tot uitdrukking te brengen. Met een over-

vloedig feestmaal kon men zijn rijkdom tonen en de gasten imponeren. Ook de Nassaus, als prominente adellijke familie, deden hier uiteraard aan mee.



Een zwanenpastei, klaar om op te dienen. Keukentafereel van David Tenier de Jonge, 1644. (Mauritshuis, Den Haag).

Zoogdieren en vogels

In de stortkoker van het kasteel van Breda kwamen naast de resten van rund, varken en schaap/geit ook botten van konijn, haas, edelhert en wildzwijn voor. Laatstgenoemde diersoorten kunnen in de omgeving van het kasteel bejaagd zijn. Zo lag ten tijde van Hendrik III onmiddellijk ten noorden van het kasteel het zogenaamde Belcrumbos, dat gedeeltelijk als jachtgebied ("Warande") werd gebruikt. Vlakbij lag ook het 'Reigerbos', waar reigers werden gehouden ten behoeve van jacht en consumptie. De reigers waarvan de botresten in de stortkoker werden aangetroffen, komen mogelijk daar vandaan.

Het merendeel van de botten uit de stortkoker is afkomstig van vogels. Vooral van knobbelzwaan, patrijs en goudplevier. Daarnaast komt een hele reeks *weidevogels* voor, zoals fazant, kwartel, grutto, grote lijster en leeuwerik. Hetzelfde geldt voor *watervogels* (gans, wilde eend, taling, kolgans, blauwe reiger, zilvereiger, roerdomp, watersnip en waterhoen) en *bosvogels* (houtduif en houtsnip). Voor de fijnproevers werden mogelijk nog spreeuwen, lijsters, merels, putters, vinken, roodborstjes en mussen opgediend. Veel vogelsoorten worden tegenwoordig niet meer gegeten en van sommige is het vreemd te horen dat ze ooit geconsumeerd werden. Hieruit blijkt dat voeding, evenals bijvoorbeeld kleding, een cultureel verschijnsel is dat door de tijd heen aan verandering onderhevig is.

Een aantal vogelsoorten, zoals de houtsnip, de watersnip, kwartel, grutto, veldleeuwerik en grote lijster, verblijft alleen in de zomer in onze streken. Dit laatste wijst erop dat de consumptie van deze vogelsoorten 's zomers plaatsvond.



Opmerkelijk is de vondst van een bot van een kalkoen. Deze vogel moet omstreeks 1530 nog bijzonder zijn geweest, aangezien kalkoenen slechts enkele jaren eerder -na de ontdekking van Amerika in 1492- naar Europa waren gebracht.

Veel vogelbotten vertonen snijsporen als gevolg van het slachten. De meest opvallende zijn te vinden op de botten van de knobbelzwanen. Meer dan duizend (fragmenten van) botten van ten minste acht individuen zijn in de stortkoker aangetroffen. Alle skeletdelen zijn aanwezig, behalve de vleugelbotten (ellepijp, spaakbeen, middenhandsbeen en vingerkootjes). Snijsporen en breuken op het opperarmbeen wijzen erop dat de vleugels verwijderd werden. Mogelijk zijn ze als versiering op een zwanenpastei gebruikt.

Vissen

Zowel zoet- als zoutwatervissen zijn op het kasteel van Breda gegeten. De zoetwatervissen, zoals karper, paling, snoek en baars, zijn mogelijk in de kasteelgracht of in de Mark gevangen. Misschien zijn ze

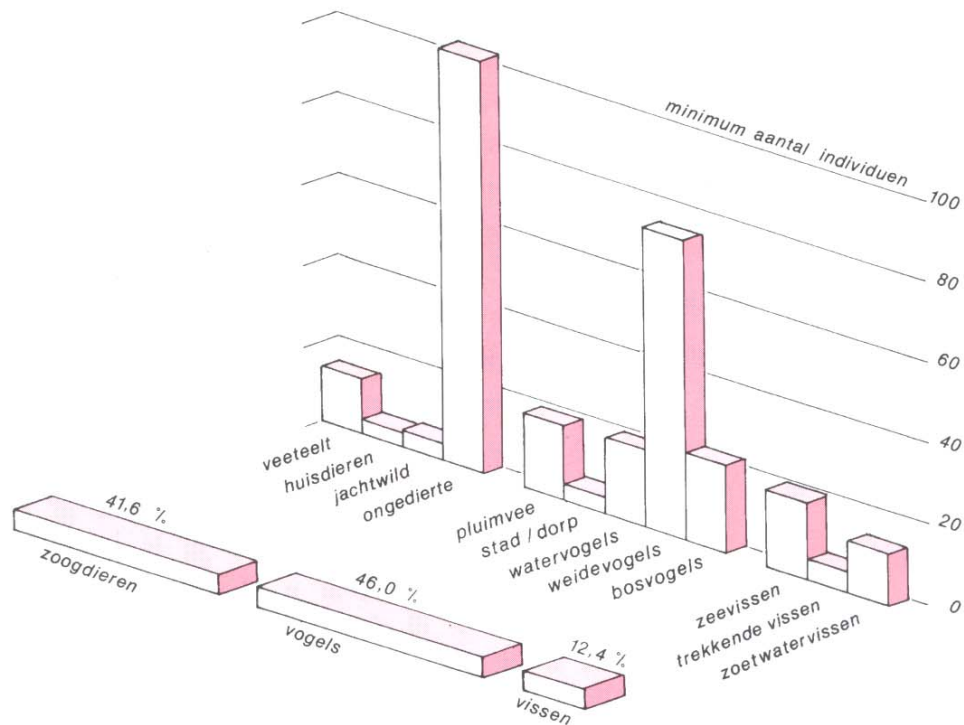
ook wel afkomstig uit de 'vischhouwer', een visvijver die destijds net buiten de stadsmuur lag in het huidige park Valkenberg. Zalm en steur zijn mogelijk in de rivier de Maas gevangen en aangekocht op de Bredase vismarkt. Dit laatste geldt ook voor de zoutwatervissen.

Van de zoutwatervissen werden haringen en platvissen (onder andere bot en schol) opgediend. De vondst van huidstekels van een stekelrog wijst erop dat ook dit dier op het menu stond. De stekels zijn zowel van de rug, buik en staart afkomstig en tonen aan dat de stekelrog volledig is aangevoerd en niet eerst elders is gefileerd. Van de zoutwatervissen heeft de kabeljauw ongetwijfeld het meeste vlees opgeleverd. Uit historische bronnen blijkt dat deze vissoort in de 16de eeuw betrekkelijk duur was. Toch treffen we deze vissoort bij het kasteel van Breda het meeste aan, hetgeen de welstand van de bewoners illustreert. De Nassaus hoefden blijkbaar niet op de kleintjes te letten!

De buitenkant van de stortkoker tijdens de opgraving.



De verschillende diersoorten, gegroepeerd op basis van hun functie voor de mens of hun voorkeur van leefomgeving.



In de vulling van de stortkoker van het kasteel van Breda werden vele duizenden botfragmenten aangetroffen die afkomstig zijn van in totaal bijna 100 verschillende diersoorten. De grootte van deze faunaresten varieert van enkele tientallen centimeters bij botten van runderen en varkens tot enkele millimeters bij de resten van de vissen en ongedierte. De kleinste botjes konden vooral verzameld worden door het zorgvuldige zeven van de vulling van de stortkoker. Onderstaande tabel geeft aan de hand van één diergroep namelijk 'ongedierte', een overzicht van de soortenrijkdom die bekomen wordt door deze zorgvuldige wijze van verzamelen. Veel van deze kleine diersoorten leveren specifieke informatie over de natuurlijke omgeving van de vindplaats, in dit geval het kasteel van Breda.

diersoort			aantal botresten	minimum aantal individuen
1	Zwarte rat	<i>Rattus rattus</i>	31	4
2	Huismuis	<i>Mus domesticus</i>	30	14
3	Bosmuis	<i>Apodemus sylvaticus</i>	18	14
4	Woelrat	<i>Arvicola terrestris</i>	5	1
5	Aard/veldmuis	<i>Microtus sp.</i>	117	32
6	Rosse woelmuis	<i>Clethrionomys glareolus</i>	3	1
7	Mol	<i>Talpa europaea</i>	1	1
8	Huisspitsmuis	<i>Crocidura russula</i>	20	7
9	Bosspitsmuis	<i>Sorex araneus</i>	54	20
10	Dwergspitsmuis	<i>Sorex minutus</i>	1	1
11	Waterspitsmuis	<i>Neomys fodiens</i>	17	5
12	Laatvlieger	<i>Eptesicus serotinus</i>	9	2
13	'vleermuis'	<i>Myotis sp.</i>	2	1
14	'ware muis'	<i>Mus/Apodemus sp.</i>	27	nd
15	'muis'	<i>Rodentia</i>	512	nd
16	'spitsmuis'	<i>Soricidae</i>	135	nd
totaal 'ongedierte'			982	103

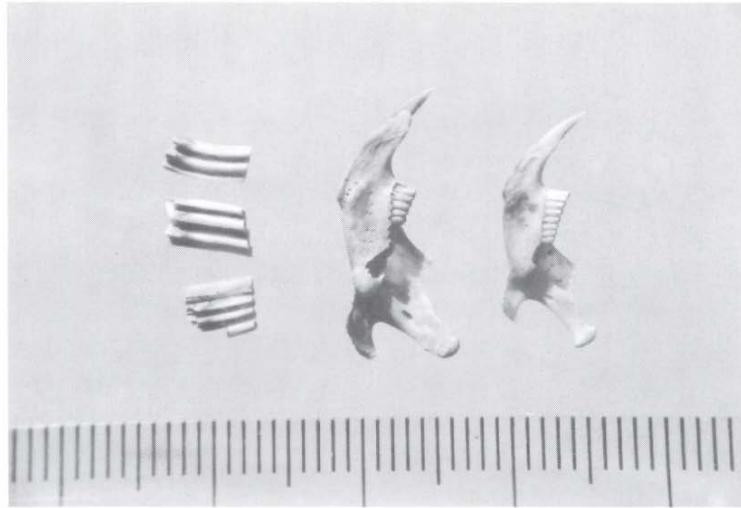
'.....': deze dieren zijn niet nader op soort gedetermineerd. Het minimum aantal individuen is hiervan niet berekend (nd).



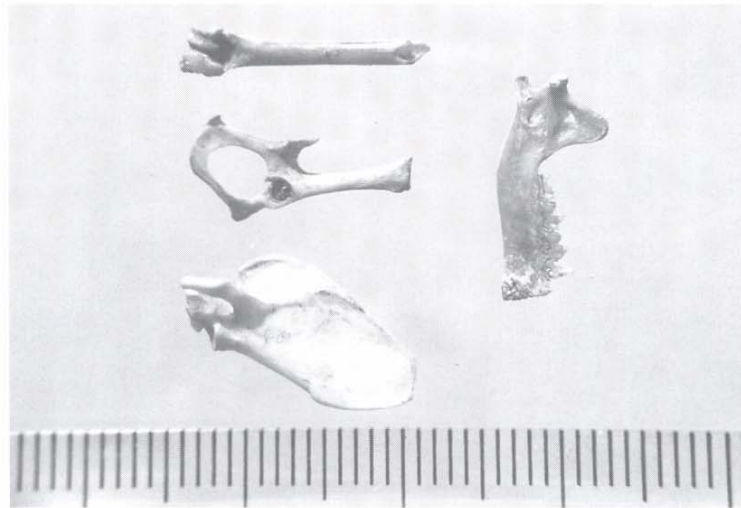
De natuurlijke omgeving

Een aantal botten is weliswaar in de storkoker terechtgekomen, maar is niet het afval van een maaltijd. Dit geldt bijvoorbeeld voor drie katten, waarvan vrijwel het volledige skelet bewaard is gebleven. Deze dieren zijn niet gegeten (er zijn geen slacht- of snijsporen op de botten te zien), maar zijn als kadavers in de put geworpen. Ook de resten van verschillende soorten kikkers, muizen en raten betreffen geen atval van een maaltijd. De muizenbotjes zijn mogelijk afkomstig uit braakballen van een uil, die boven de storkoker een rustplaats had.

Hoewel bovengenoemde vondsten geen informatie leveren over de voeding, geven ze samen met het wild en het gevogelte een indruk van het natuurlijk landschap rond het kasteel van Breda in de 16de eeuw. De resten van waterspitsmuizen wijzen op de aanwezigheid van water met een goed ontwikkelde vegetatie en ruigbegroeide oevers. Ook de woelrat, aardmuis en rosse woelmuis, waarvan resten werden teruggevonden, voelen zich in een dergelijke omgeving thuis. De andere soorten als huismuis, huisspitsmuis, zwarte rat en bosmuis vertoeven eerder in een wat drogere, meer open omgeving en in de nabijheid van menselijke bewoning. De vogelresten zijn vooral van weide- en watervogels, hoewel een aantal van de aangetroffen soorten de voorkeur geeft aan een bosrijke omgeving. Op basis van dit materiaal mogen we dan ook stellen dat de natuurlijke omgeving van het kasteel van Breda in de 16de eeuw gevarieerd was: het was een open landschap met natte en droge delen, afgewisseld met bosrijke gebieden.



Voorbeeld van klein botmateriaal. De schaalverdeling op de foto's is in millimeters.



onderkaken en kiezen van verschillende muizensoorten.

Een 16de-eeuws recept: gestoofde snoek

In de storkoker van het kasteel van Breda werden naast talrijke andere vissoorten ook de resten van snoek aangetroffen. Blijkbaar werd deze vis ook opgediend, alleen kunnen we niet uit de graten opmaken hoe de snoek destijds bereid werd. Mogelijk werd hij gestoofd, een handeling die in een 16de-eeuws receptenboek als volgt wordt beschreven:

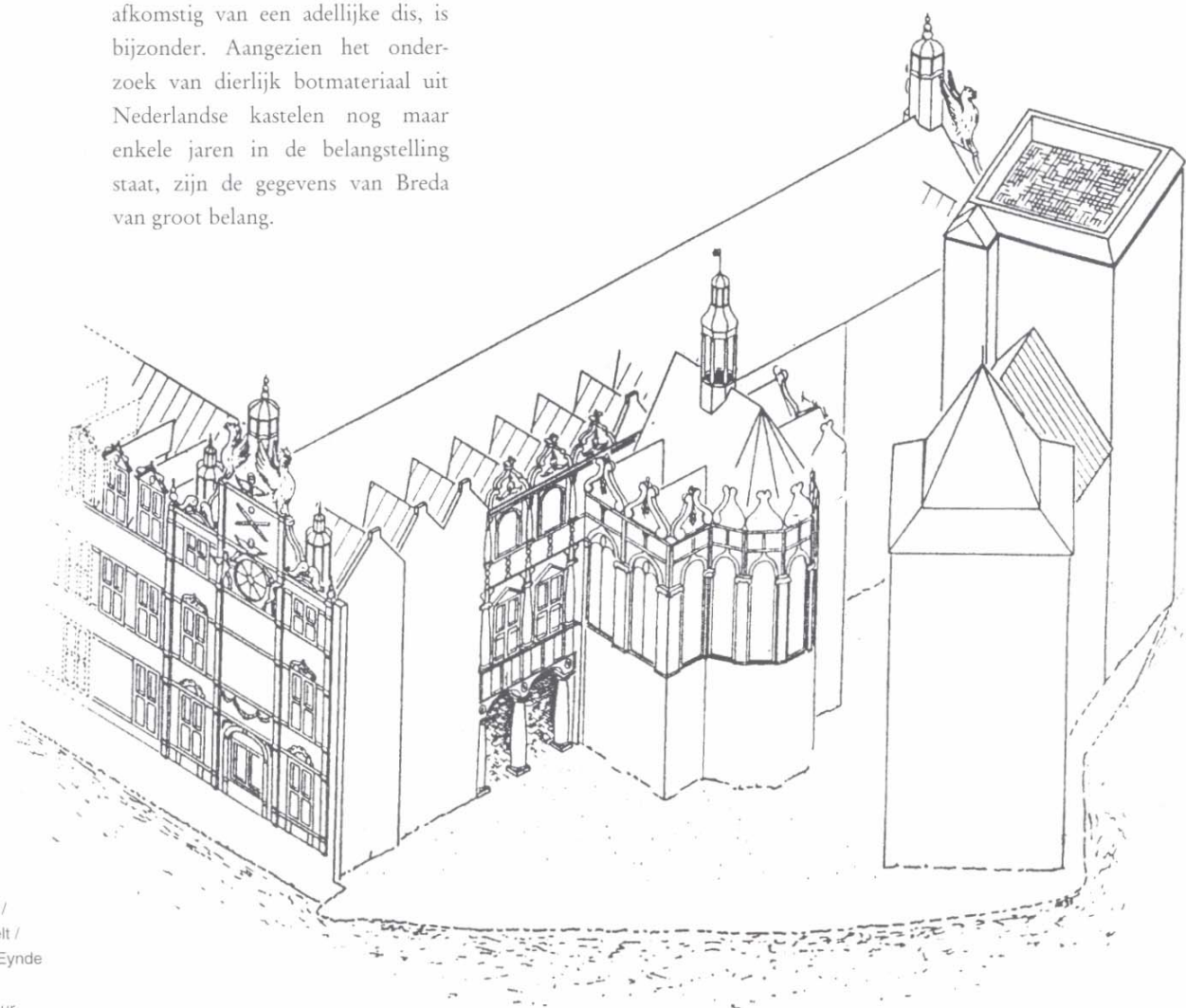
Om een snoek (snoek) te stoven

Nemt den snoek ende snijten (snijd hem) in stucken en wast hem schoon ende doet daer wat sauts (zout) over ende nemt dan twe oft drye aiuijen (uien) ende snijt die met scyven, siet (kook) die in scoon water, dan doetter uwen snoock in ende doet daer 3 grote lepelen pureye van herweten (erwtennat) in dat claer (helder) is; dat nat sult ghy maken na dat ghy lanck (naarmate u het dun) hebben wilt ende na dat den snoek groot is (naarmate de snoek groot is), dan doetter in wat verssche boter met wat heel (ongemalen) pepers ende foelye ende gengbaerpoeyer (gemberpoeder), laet dyt tsamen stoven. Maar doetter oock wat vergus (zuur sap) by.

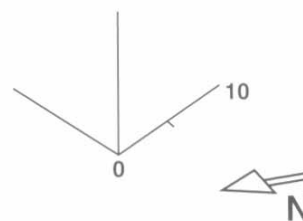
Ten slotte

Het archeozoologisch onderzoek van de botten uit de stortkoker maakt niet alleen een landschappelijke reconstructie mogelijk van de omgeving van het kasteel van Breda in de 16de eeuw, maar geeft ook inzicht in het gevarieerde menu van de Nassaus. De vondst van zo veel en zo goed bewaard botmateriaal, afkomstig van een adellijke dis, is bijzonder. Aangezien het onderzoek van dierlijk botmateriaal uit Nederlandse kastelen nog maar enkele jaren in de belangstelling staat, zijn de gegevens van Breda van groot belang.

Archeozoologisch onderzoek is uiteraard niet alleen voor middeleeuwse kasteelplaatsen interessant. Het is ook buitengewoon nuttig bij het onderzoek van andere nederzettingstypen en voor andere perioden. Archeologen gooien daarom tijdens een opgraving zelden botweg een bot weg...



Reconstructie van de westzijde van het kasteel omstreeks 1540. Rechts bevindt zich de oude vleugel van het middeleeuwse kasteel. Tegen de noordoostzijde van de hoektoren bevond zich de opgegraven stortkoker.



Colofon

TEKST:

Th. de Jong /
A. Carmiggelt /
G. van den Eynde

FOTO'S:

Dienst Cultuur,
afd. Archeologie/
Th. de Jong

TEKENINGEN:

A. Viersen

ONDERZOEK:

Dienst Cultuur,
afd. Archeologie/
Th. de Jong

VORMGEVING:

J.O.S. Breda

DRUK:

Oomen offset bv, Breda
oplage 1500
november 1995

