

# PALEO-AKTUEEL

Het Groninger Instituut voor Archeologie presenteert zijn onderzoek

30



In dit nummer oa

## HET GESCHUT VAN DE QUEEN ANNE

EEN RECONSTRUCTIE VAN DE BEWAPENING VAN EEN 18<sup>DE</sup> EEUWS KOOPVAARDIJSCHIP

VERANDERINGEN IN EEN GRAFVELD OP SPITSBERGEN DOOR  
DOOIENDE PERMAFROST

EEN BIJZONDERE VONDST UIT EZINGE

Met de jaarlijkse uitgave van *Paleo-aktueel* geven de medewerkers en studenten van het Groninger Instituut voor Archeologie inzicht in een deel van het lopende onderzoek van het instituut.

*Aan dit nummer werkten mee:* Stijn Arnoldussen, Sabrina Corbellini, Tamara Dijkstra, Henny Groenendijk, Hans Huisman, Lidewijde de Jong, Martijn van Leusen, Johan Nicolay, Annet Nieuwhof, Bert Nijboer, Daan Raemaekers, Iris Rom & Mans Schepers.

*Redactie:* Flip Kramer (coördinatie), Elisabeth van 't Lindenhout & Daan Raemaekers

*Vormgeving en omslagontwerp:* Siebe Boersma

*Correctie Engelse samenvattingen:* Suzanne Needs-Howarth

*Foto omslag:* Dronebeeld van de omgevalen stuurboordzijde van de Queen Anne (scheepswrak NK 47-II). Foto Yftinus van Popta. Zie artikel van Popta & Han Vastenhou.

ISBN 9789492444981

ISSN 1572-6622

Website: [www.paleo-aktueel.nl](http://www.paleo-aktueel.nl)

*Adres van de redactie*

Rijksuniversiteit Groningen  
Groninger Instituut voor Archeologie (GIA)  
Poststraat 6 9712 ER Groningen  
Tel.: 050 363 6712  
[gia@rug.nl](mailto:gia@rug.nl)

*Adres van de uitgever*

Barkhuis Publishing  
Kooiweg 38 9761 GL Eelde  
Tel. 050 3080936 fax 050 3080934  
[info@barkhuis.nl](mailto:info@barkhuis.nl) [www.barkhuis.nl](http://www.barkhuis.nl)



**rijksuniversiteit  
groningen**

**groninger instituut  
voor archeologie**

© GIA. Inlichtingen:

[www.rug.nl/let/onderzoek/onderzoekinstututen/gia/publications](http://www.rug.nl/let/onderzoek/onderzoekinstututen/gia/publications)

# Paleo-aktueel 30

Rijksuniversiteit Groningen / Groninger Instituut voor Archeologie (GIA)  
University of Groningen / Groningen Institute of Archaeology  
& Barkhuis Publishing  
Groningen, 2019



# Inhoud

|  |    |
|--|----|
| ‘HIER WIL IK NOG NIET DOOD GEVONDEN WORDEN’. BESPIEGELINGEN OVER DE ABSENTIE VAN GRAVEN<br>Iris Rom & Karla de Roest   | 1  |
| BOUWEN AAN JEZELF DOOR TE BOUWEN VOOR EEN ANDER. EEN ARCHITECTURALE ANALYSE VAN DE GRAVEN UIT DE NOORDELIJKE BEGRAAFPLAATS VAN AYIOS VASILIOS<br>Youp van den Beld                         | 11 |
| MALLIGHEDEN. EEN NOORD-FRANSE GIETMAL IN EEN NEDERLANDS MUSEUM<br>Hannie Steegstra   | 23 |
| <i>LA TORRETTA DELLA BUFALOTTA</i> : STILLE GETUIGE VAN EEN VERDWENEN LANDSCHAP<br>Remco Bronkhorst & Jorn Seubers   | 31 |
| GEBRUIKSAANWIJZING NIET INBEGREPEN? ARCHEOHOTSPOTS OPZETTEN IN DE PROVINCIE OVERIJSEL<br>Anne Ponten   | 39 |
| SCHOP, SPADE OF STUURRIEM? EEN BIJZONDERE VONDST UIT EZINGE<br>Annet Nieuwhof & Reinder Reinders   | 45 |
| DE VENDELHELM UIT HALLUM: WAT DOET DEZE HELM IN FRIESLAND?<br>Johan Nicolay  | 55 |
| MAKEN EN HANDELEN: MEROVINGISCHE KRALEN UIT HET SITTARD-KEMPERKOUL GRAFVELD GEANALYSEERD<br>Hans Huisman, Marion Aarts, Mirjam Kars, Fardau Mulder, Dominique Ngan-Tillard & Bertil van Os | 65 |
| ‘VAN KOPER BLIJF JE PROPER, VAN IJZER WORDT JE NIETS WIJZER’: KLOOSTER YESSE, METAALVONDSTEN UIT 2017 EN 2018<br>Janne van Boldrik & Berna van Wijk  | 75 |
| VAN BOERDERIJ NAAR KLOOSTER NAAR WEESHUIS. DE GEBRUIKSPANTEN OP HET TERREIN VAN DE ROODE WEESHUISSTRAAT, GRONINGEN<br>Morvenna van Rijn & Frits Vrede                                      | 85 |
| APPELS MET (KWEE)PEREN VERGELIJKEN<br>Chantal Assië & Merit Hondelink  | 93 |

|  |     |
|--|-----|
| WAT DOET DIE BRONZEN POT DAAR BIJ DE KEI VAN TIJNJE (FR.)?<br>Vincent van Vilsteren  | 101 |
| HET GESCHUT VAN DE QUEEN ANNE. EEN RECONSTRUCTIE VAN DE BEWAPENING VAN HET<br>ENGELSE KOOPVAARDIJSCHIP DAT IN DE 18 <sup>DE</sup> EEUW VOOR DE KUST VAN KUINRE VERGING<br>Yftinus van Popta & Han Vastenhoud   | 111 |
| VERANDERINGEN IN EEN 17 <sup>DE</sup> -EEUWS GRAFVELD OP SPITSBERGEN DOOR DOOIENDE PERMAFROST<br>Maarten Loonen, Femke Bosscher, Han Vastenhoud, Lotte Zanting, Rosanne van Bodegom,<br>Frits Steenhuisen, Sarah Dresscher, Wouter Rooke & Koos de Vries | 119 |
| DAT MAG IN DE KRANT! ARCHEOHISTORISCH ONDERZOEK NAAR DE ONDERGANG VAN EEN<br>19 <sup>DE</sup> -EEUWSE TJALK OP DE ZUIDERZEE<br>Yftinus van Popta   | 127 |
| WOODAN, DÉ DATABASE VOOR ARCHEOLOGISCH HOUT<br>Stephan Nicolaj & Jelte van der Laan  | 137 |

# Van boerderij naar klooster naar weeshuis. De gebruiksplanten op het terrein van de Roode Weeshuisstraat, Groningen

Morvenna van Rijn<sup>1</sup> & Frits Vrede<sup>2</sup>

In het voorjaar van 1990 en 1991 voerden de Stichting Monument & Materiaal en de Gemeente Groningen drie archeologische opgravingen uit op de hoek van de Butjesstraat en 't Klooster in de stad Groningen (fig. 1). Daarbij zijn sporen van 27 gebouwstructuren aangetroffen, waarvan de oudste toebehoren aan vroegmiddeleeuwse boerderijen en bijgebouwen, en de jongste aan het Roode Weeshuis. De gebouwen van het Roode Weeshuis waren tot 1956 in gebruik en zijn vanaf 1989 omgevormd tot een complex van seniorenwoningen waarbij de opgravingen zijn uitgevoerd. Ten behoeve van botanisch onderzoek werden verschillende structuren bemonsterd: een boerderij, het klooster 'het Olde Convent' en het Roode Weeshuis. Deze monsters werden na de opgravingen geanalyseerd, maar de resultaten zijn tot op heden nooit uitgewerkt. Het doel van deze bijdrage is dan ook het uitwerken van deze botanische monsters. Daarbij wordt specifiek ingegaan op de gebruiksplanten die de bewoners van het onderzoeksgebied consumeerden. De resultaten leveren tevens een bijdrage aan het verbreden van de algemene kennis over de voeding die in het verleden in de stad Groningen genuttigd werd (tabel 1).

## De waterput van een vroegmiddeleeuwse boerderij

De oudste sporen op het terrein aan de Roode Weeshuisstraat dateren uit het begin van de vroege middeleeuwen. Uit deze eerste bewoningsfase zijn verschillende agrarische structuren bewaard gebleven, waaronder boerderijen, grote en kleine schuren of bijgebouwen en kapbergen (opslag voor hooi), (paal)kuilen en waterputten

(Kortekaas & Waterbolk 2001: 69). Uit een waterput zijn twee botanische monsters genomen (V563 en V574). De constructie van deze 2,5 m diepe put is bijzonder: een op de bodem ingeslagen cirkel van staken vormt het skelet voor de verticale schacht, die van takken gevlochten is. Na <sup>14</sup>C-analyse bleek de waterput te dateren uit de 5<sup>de</sup> of de 6<sup>de</sup> eeuw (Kortekaas 1992: 121).

In beide botanische monsters is een zeer kleine hoeveelheid resten van gebruiksplanten aangetroffen. Het gaat daarbij om zwarte mosterd, vlas en verkoolde korrels van rogge, gewassen die goed in het beeld van een agrarische nederzetting passen. Hierbij moet wel worden aangemerkt dat zwarte mosterd ook veelvuldig als wilde plant voorkomt. Van lokale verbouw hoeft dus geen sprake te zijn. Verder is een vrij grote hoeveelheid wilde planten in de monsters aangetroffen. Uit de zaden van zowel mosterd als vlas (lijnzaad) kon olie worden geperst en de vezels uit de stengels van vlas konden worden gebruikt voor de productie van linnen. De graankorrels van rogge werden gebruikt voor consumptiedoeleinden en de stengels van de plant als bouw materiaal (dakbedekking). Hoewel bekend is dat rogge in die tijd al wel verbouwd werd in Nederland en de nabijgelegen zandgronden daar ook geschikt voor waren, zijn in Groningen tot dusver relatief weinig vroegmiddeleeuwse contexten bekend waarin rogge is aangetroffen.

## Het closet van de zusters van het Olde Convent

Uit historische bronnen is bekend dat in 1386 ter hoogte van het onderzoeksterrein een zusterklooster stond, het Olde Convent. Het kloosterterrein



Fig. 1. Aanleg van een van de werkputten op de hoek van de Butjesstraat en 't Klooster in de stad Groningen (foto Monument en Materiaal).

strekte zich uit van de Roode Weeshuisstraat tot aan de noordelijke stadsmuur en breidde geleidelijk aan verder uit (Holthuis 1999). In 1401 ging het klooster over in de Derde Orde van Sint Franciscus. De regel van Franciscus bestaat uit drie geloften: armoede, gehoorzaamheid en kuisheid. Om de regel van armoede na te volgen, werd bedelen in plaats van handarbeid voor het levensonderhoud toegestaan. De stad Groningen was daarvoor een uitermate geschikte locatie: er woonden relatief veel mensen en faciliteiten waren binnen handbereik. Hoewel de zusters van het Olde Convent in armoede leefden, bezat het klooster wel veel landerijen en onroerende goederen in de stad. Heel bedachtzaam werden deze bezittingen genoteerd als algemeen kerkelijk

eigendom in plaats van als eigen kloosterbezit (Hillenga 2012: 111).

Monster V652 is genomen uit een mestkuil die toebehoort aan de kloosterfase van het onderzoeksterrein en die op basis van vondstmateriaal gedateerd is als 13<sup>de</sup>- of 14<sup>de</sup>-eeuws. Hierin zijn verschillende soorten gebruiksplanten aangetroffen die zijn in te delen in vier groepen (granen, groenten, kruiden en fruit) en bestaan uit rogge, vliezen van granen, venkel, selderij, koolachtigen, vijg en blauwe bosbes. Dat zijn allemaal vrij algemeen gegeten soorten in laatmiddeleeuws Groningen. Ondanks dat uit historische bronnen bekend is dat vooral welgestelde mensen vrij royaal schonken aan kloosters in ruil voor zielzorg, kan voorzichtig worden aangenomen dat



**Tabel 1.** Soortenlijst van de aangetroffen gebruikspplanten uit de verschillende contexten per gebruiksfase.

| Nederlandse naam    | boerderij  |       | klooster     | weeshuis |       |       |
|---------------------|------------|-------|--------------|----------|-------|-------|
|                     | V 563      | V 574 | V 652        | v 411    | V 328 | V 271 |
|                     | 500/600 AD |       | 1300/1400 AD | 1700     | 1800  | 1925  |
| selderij            |            |       | +            |          |       |       |
| biet                |            |       |              |          |       | +     |
| kool                | +          |       | +            |          |       |       |
| zwarte mosterd      |            | +     |              | +        | +     | +     |
| raapzaad            |            |       |              |          | +     |       |
| hennep              |            |       |              |          | +     |       |
| graankorrels        |            |       |              |          | +     | +     |
| graanvliesen        |            |       | +            | +        | +     | +     |
| hazelaar            |            |       |              |          | +     |       |
| komkommer, augurk   |            |       |              |          |       | +     |
| boekweit            |            |       |              | +        | +     | +     |
| vijg                |            |       | +            | +        | +     | +     |
| venkel              |            |       | +            |          |       |       |
| bosaardbei          |            |       |              |          | +     | +     |
| walnoot             |            |       |              |          | +     |       |
| vlas                |            | +     |              |          |       |       |
| klokhuis appel/peer |            |       |              | +        |       | +     |
| appel               |            |       |              | +        | +     | +     |
| rijst               |            |       |              |          |       | +     |
| gerst               |            |       |              | +        |       |       |
| zwarte peper        |            |       |              |          | +     |       |
| erwt                |            |       |              |          | +     |       |
| zoete of zure kers  |            |       |              | +        | +     | +     |
| pruim               |            |       |              |          | +     | +     |
| amandel             |            |       |              |          | +     |       |
| perzik              |            |       |              |          | +     |       |
| sleedoorn           |            |       |              |          |       | +     |
| peer                |            |       |              | +        | +     | +     |
| zwarte bes          |            |       |              | +        |       | +     |
| aalbes              |            |       |              | +        | +     |       |
| gewone braam        |            |       |              | +        | +     | +     |
| framboos            |            |       |              | +        |       | +     |
| rogge               |            | +     | +            | +        | +     | +     |
| blauwe bosbes       |            |       | +            | +        | +     |       |
| boon                |            |       |              |          | +     |       |
| druif               |            |       |              |          | +     | +     |

er rekening werd gehouden met het sobere leven van de zusters en dat dan ook 'sober' voedsel werd geschonken. Archeobotanisch onderzoek naar het rijke Agnietenklooster in Den Haag levert bijvoorbeeld een aanzienlijk rijkere soortenlijst

op, bestaande uit een groot aantal verschillende soorten vruchten, specerijen, groenten, noten en gewassen, waaronder exotische en prijzige (Vermeeren 1994).

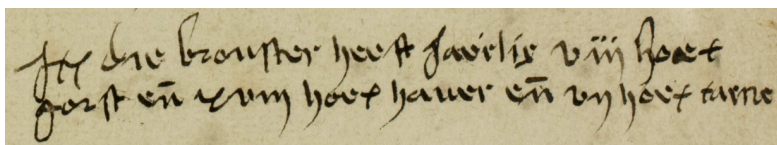


Fig. 2. Uitsnede uit het pitantiejaarboek met recepten van klooster Mariënpoel te Leiden (ca. 1540-1554; Van Rijn & Corbellini, in voorb.). De tekst beschrijft “Item die brouster heeft jaerlijc 8 hoet gerst ende rum hoet hauer ende 7 hoet tarne” (Leiden, ELO, 503, no. 899, folio 17r). Oftewel: de brouwster mag jaarlijks gerst, tarwe en haver gebruiken.

Hoewel de zusters dankzij giften niet in hun eigen levensonderhoud hoefden te voorzien, is een tuin (ondanks de vaak beperkte ruimte in een stad) vaak wel een vast onderdeel van een kloostercomplex en vooral ook handig in tijden dat giften op zich lieten wachten. Een kloostertuin bestond in het algemeen uit een kruidentuin, een moestuin en een boomgaard (Oldenburger 2011: 81). Het voormalige minderbroedersklooster in Amsterdam beschikte over een traditioneel opgezette kloostertuin, bestaande uit twee kruidentuinen (kruythof), waarvan één met waterput, een groentetuin (wermestuyt), een koolhof, een tuin met geneeskrachtige kruiden voor de zieken en een boomgaard (Oldenburger 2011: 91).

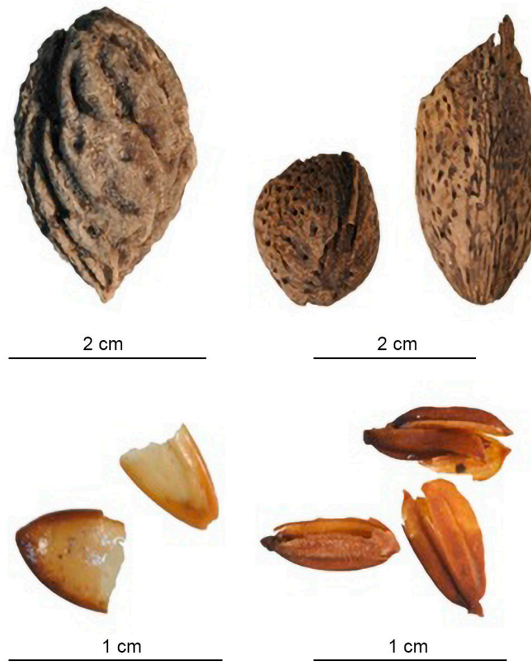
Alle aangetroffen gebruiksplanten (en meer) van het Olde Convent zijn ook aangetroffen in archeologische sporen die toebehoren aan het Agnietenklooster in Den Haag; een groot deel daarvan was hoogstwaarschijnlijk ook afkomstig uit eigen tuin. Dezelfde soorten zijn tevens opgenomen in de plattegrond van de kloostertuin van Sankt Gallen in Zwitserland: venkel in de kruidentuin, selderij en kool in de moestuin, vijg en bessen in de boomgaard (Muusers 2011: 67-68). Het is daarom goed mogelijk dat de zusters van het Olde Convent ook beschikten over een eigen tuin waarin groenten, kruiden en vruchten werden geteeld. Alleen rogge werd vermoedelijk geschonken, in de vorm van zakken roggekorrels. De zusters konden daarmee pap maken of de korrels naar een bakker brengen om er meel voor brood van te laten maken. Het gebeurde vaker dat giften bestonden uit basisproducten (zoals gerst en hop voor bier) die kloosterlingen vervolgens zelf konden laten verwerken tot een eindproduct (fig. 2; Van Rijn & Corbellini, *in prep.*).

## De beerputten van het Roode burgerweeshuis

Door de reformatie ging het Olde Convent in 1599 over in het Roode Weeshuis en moesten de zusters plaatsmaken voor weeskinderen (Holthuis 1999). Het Roode Weeshuis dankte zijn naam aan de rode klederdracht van de wezen. Hetzelfde gold voor het Groene Weeshuis in Groningen, waar de armste wezen werden geplaatst: zij droegen groene klederdracht, waarvan bekend was dat het een eenvoudiger en goedkopere kleur was dan rood. Omdat eerst maar twintig wezen konden worden opgenomen, mocht een aantal zusters er nog wel tot hun dood blijven wonen (Hillenga 2012: 117). Vlak na de oprichting van het weeshuis werd het oude kloostercomplex aangepast. Er vond een grootschalige uitbreiding van het gebouw plaats en buiten moesten een speelplaats, een bleekveld en een groentetuin aanwezig zijn. Het is niet duidelijk of er hierbij sprake was van de realisatie van een nieuwe groentetuin of dat er een overname of uitbreiding van de bestaande plaatsvond.

Op basis van menukaarten is het mogelijk om een ruwe schets te maken van de producten die de rode wezen aten. De menukaarten bestonden vaak uit algemene gerechten die zelden werden aangepast. Of de voorgedragen van het weeshuis ook daadwerkelijk de voorgeschreven dagelijkse gerechten serveerden of dat deze meer golden als richtlijnen om toezicht te kunnen houden op de voorraad is niet duidelijk. Verder werd niet altijd even goed gespecificeerd welke producten werden gegeten, maar werd simpelweg geschreven over groente, fruit, vlees en vis in de meest algemene zin. Dat de producten niet werden gespecificeerd en konden variëren per maaltijd had vaak te maken met de financiële situatie van het weeshuis, fluctuerende prijzen van producten, het aanbod aan producten (seizoensgebonden) en de voorkeur van de voorgedragen wiens taak het was de producten aan te schaffen (Westerholt 2007: 90). De aangetroffen botanische resten vormen daarom een duidelijke aanvulling op de menukaarten.

Fig. 3. Enkele gebruiksplanten uit de beerputten van het Roode weeshuis. Bovenste rij van links naar rechts: perzik, amandel. Onderste rij van links naar rechts: komkommer of augurk en rijst (foto Jaap Buist, Monument en Materiaal).



De onderzochte beerputten van het Roode Weeshuis beslaan drie perioden: 1700 (V411), 1800 (V328) en 1925 (V271). Op basis van de menukaart van het Roode Weeshuis uit 1700 is bekend dat in ieder geval de volgende gerechten gegeten werden: gort, brood, soep, bonen (met melk of in soep), grauwe erwten, gele wortels, hutspot, bierpap, vlees (hoofdvlies, spek), vis, brie, melk en karnemelk (Holthuis 1999: 386). De botanische resten uit de oudste beerput (V411) bestaan uit gierst, rogge, boekweit, zwarte mosterd en diverse vruchten zoals appel, peer, bessen, braam en framboos. Het is opvallend dat fruit niet is opgenomen op de menukaart en dus geen deel uitmaakte van de algemeen opgestelde gerechten. Door de vondst ervan in de beerput kan worden aangenomen dat er wel fruit werd gegeten en dat het daadwerkelijke menu er een stuk uitgebreider uitzag.

Het dieet omstreeks 1800 verschilt sterk van het dieet van een eeuw daarvoor en het lijkt erop dat de voogden van het weeshuis meer te besteden hadden. Naast dezelfde soorten gebruiksplanten als uit de eerste beerput (V411, met uitzondering

van gierst, zwarte bes en framboos) zijn in de tweede beerput (V328) ook raapzaad, zwarte peper, hennep, boon, erwten, hazelaar, walnoot, amandel, perzik, aardbei, pruim en druif aangekomen (fig. 3). In 1798 is een nieuwe menukaart opgesteld, al verschilt die niet heel sterk van die van een eeuw daarvoor. Door de vondst van erwten (grauwe en groene) en rogge kan de consumptie hiervan worden bevestigd. Verder bestond het nieuwe menu uit brood (graansoort niet gespecificeerd), zuurkool, aardappelen, melkpap, vlees (o.a. spek) en stokvis (Van der Sman 1986: 81; Holthuis 1999: 386-387). Wederom ontbreekt fruit op de menukaart, alsmede de noten en kruiden.

In de jongste beerput uit 1925 duiken framboos en zwarte bes weer op en kunnen rijst, biet, komkommer of augurk en sleedoorn toegevoegd worden aan het menu (fig. 3). Helaas is er geen nieuwe menukaart bekend voor deze periode, maar we kunnen ervan uitgaan dat min of meer dezelfde gerechten werden voorgeschoteld als in de voorgaande eeuwen. Wel is bekend dat in de 19<sup>de</sup> en 20<sup>ste</sup> eeuw de wezen op feestdagen werden getrakteerd op lekkernijen, zoals rijstebrij met krenten. Daarvan zijn ook resten aangetroffen in de jongste beerput V271 (Van der Sman 1986: 83).

### Het Roode Weeshuis: sober of luxe?

De rode wezen aten over het algemeen vrijwel dezelfde voedselproducten als de groene wezen. De kinderen van het armere Groningse Groene Weeshuis aten voornamelijk roggebrood, gort, aardappelen, groente (voornamelijk peulvruchten, maar ook pastinaak, gele en grauwe erwten, bonen, kool, wortelen), hutspot, bier, karnemelk, melk, boter, stokvis en één of twee keer per week vlees. De peulvruchten dienden vooral ter vervanging van vlees. Het vlees werd maar één keer per jaar gekocht, in het weeshuis geslacht, ingemaakt, gerookt, gezouten en in porties verdeeld over het jaar (Woldendorp 1986: 109; Westerholt 2007: 94). Echter, in tegenstelling tot het Groene Weeshuis lag de consumptie van karnemelk, de duurder (zoete) melk, boter en vlees in het Roode

Fig. 4. Consumptie van verschillende voedselproducten in het Groene weeshuis (1) en het Rode Burgerweeshuis (2) in Groningen (uit: Westerholt 2007: 112).

| periode   | roggebrood |     | gort |     | peulvruchten |    | aardappelen |     | boter |    | melk  |     | vlees |    | energie kcal |      |
|-----------|------------|-----|------|-----|--------------|----|-------------|-----|-------|----|-------|-----|-------|----|--------------|------|
|           | gram       |     | gram |     | gram         |    | gram        |     | gram  |    | liter |     | gram  |    |              |      |
|           | 1          | 2   | 1    | 2   | 1            | 2  | 1           | 2   | 1     | 2  | 1     | 2   | 1     | 2  | 1            | 2    |
| 1700-1704 | 403        | 464 | 40   | 20  | 44           | 22 | 0           | 0   | 17    | 32 | 1,5   | 2,1 | 53    | 66 | 1924         | 2231 |
| 1743-1752 | 500        | 429 | 75   | 74  | 53           | 27 | 0           | 25  | 19    | 32 | 1,1   | 1,8 | 29    | 31 | 2116         | 2168 |
| 1798-1802 | 241        | 406 | 89   | 107 | 39           | 46 | 352         | 221 | 13    | 32 | 1,1   | 2,2 | 27    | 32 | 1798         | 2590 |

Weeshuis veel hoger. Ook aten zij omstreeks 1800 veel minder aardappelen, die toen als goedkopere vervanging van graan gingen dienen, en minder peulvruchten ter vervanging van vlees (fig. 4; Woldendorp 1935: 102 ; Westerholt 2007: 112). De gerechten waren gevarieerder en de porties groter omdat het eten over veel minder monden verdeeld hoefde te worden. In 1673 barste het Groene Weeshuis namelijk bijna uit zijn voegen met 300 weeskinderen (Woldendorp 1935: 148).

Het eten in het Groene Weeshuis stond tevens in schril contrast tot het rijke Amsterdamse Burgerweeshuis, waar producten werden voorgeschoteld die de groene wezen veelal niet te zien kregen, zoals tarwebrood, rijst, kaas, siroop, een grote variatie aan groenten en vis (in plaats van het goedkope stokvis), gedroogde vruchten, vers vlees, wijn en bijna dagelijks (zoete) melk (McCants 1992: 220-221). Het budget van het Roode Weeshuis liet de aanschaf van enkele van deze producten ook niet toe, maar desondanks stond een aantal toch zo nu en dan op tafel.

## Conclusie

De gepresenteerde botanische resten die zijn aangetroffen, geven een goed beeld van het dieet van de bewoners van de verschillende gebruiksfases van het onderzoeksgebied. In de vroege middeleeuwen werd al op relatief grote schaal landbouw bedreven in Groningen. Alhoewel botanisch onderzoek heeft aangetoond dat er veel verschillende soorten gewassen werden verbouwd, werd door de bewoners van de boerderij(en) ter plaatse in ieder geval gebruikt gemaakt van rogge, vlas

en zwarte mosterd. De plantaardige producten gegeten door de zusters van het klooster het Olde Convent bestaan vooral uit algemeen verkrijgbare producten. Dat is in overstemming met het sobere leven dat zij volgens de regel van Sint Franciscus moesten naleven. Het is goed mogelijk dat de zusters beschikten over een kloostertuin om daar het merendeel van de planten te telen. De botanische resten aangetroffen in de beerputten van het Roode Weeshuis blijken een mooie toevoeging te vormen op de al vrij gedetailleerde menukaarten. Dit blijkt vooral uit de aanwezigheid van verschillende soorten vruchten, noten, groenten en kruiden die ontbreken op de menukaarten. Verder blijkt uit de resultaten dat het weeshuis over het algemeen meer te besteden had en over betere voorzieningen beschikten dan armere weeshuizen.

## From farm to monastery to orphanage. The use plants on the grounds of the Roode Weeshuisstraat, Groningen

*This paper focuses on the analysis of plant remains that were recovered from the archaeological excavations at the Roode Weeshuisstraat, in the city of Groningen (province of Groningen), which took place in 1990 and 1991. The excavation results revealed three different phases of occupation: early medieval farms, a late medieval monastery and an early-modern orphanage. Botanical samples were taken from different contexts belonging to these different phases in order to examine the diet of the different types of inhabitants (farmers, nuns and orphans).*

## Noten

1. Groninger Instituut voor Archeologie, Poststraat 6, 9712 ER Groningen, m.vrijn@hotmail.com.
2. Gemeente Groningen (stadsontwikkelingen), Westerbinnensingel 48, 9718 BV Groningen, frits.vrede@groningen.nl.

## Literatuur

- Hillenga, M., 2012. Franciscanen en tertiariissen. In: M. Hillenga & H. Kroeze (red.), *Kloosters in Groningen. De middeleeuwse kloostergeschiedenis van de Nederlanden III*. Zwolle, Warner Books, 111-120.
- Holthuis, P., 1999. *Roode wezen in Groningen. Het Roode- of Burgerweeshuis Groningen (1599-1999)*. Groningen, Stichting Roode- of Burgerweeshuis.
- Kortekaas, G.L.G.A., A. Mennens-van Zeist, B. Havinga, K. Helfrich & M. Staal, 1992. Graven aan de rand van Groningen. *Paleo-aktueel* 3. Eelde, Barkhuis.
- Kortekaas, G.L.G.A. & T. Waterbolk, 2001. Een stalling voor vee in de openlucht. Een zoektocht naar de duiding van kuilenpatronen onder het Roode Weeshuis te Groningen en in Drenthe. *Hervonden Stad, 2001*. (Jaarboek voor archeologie, bouwhistorie en restauratie in de Gemeente Groningen). Stichting Monument & Materiaal en de dienst RO/EZ van de Gemeente Groningen, 69-82.
- McCants, A., 1992. Monotonous but not meager: The diet of burgher orphans in early modern Amsterdam. *Research in Economic History* 14, 69-116.
- Muusers, C., 2011. Eten en drinken in de Middeleeuwen. In: M. Hillenga & H. Kroeze (red.), *De Middeleeuwse kloostergeschiedenis van de Nederlanden II* (Het dagelijks leven). Zwolle, Warner Books, 58-79.
- Oldenburger, C., 2011. Middeleeuwse klooster-tuinen in de Lage Landen. In: M. Hillenga & H. Kroeze (red.), *De Middeleeuwse kloostergeschiedenis van de Nederlanden II* (Het dagelijks leven). Zwolle, Warner Books, 81-102.
- Rijn, M. van & S. Corbellini. *De transcriptie van geschenken en recepten uit het pitantieboek van Klooster Mariënpoel te Leiden (ca. 1540-1554)*. Artikel in voorbereiding.
- Sman, M.C. van der, 1986. Eeuwen eten in Groningen. *Voedselgeschiedenis. Gronings Historisch Tijdschrift* (95), 73-92.
- Vermeeren, C., 1994. *Food for thought. Botanisch onderzoek aan het St. Agnietenklooster, een opgraving aan de Zuilingstraat te Den Haag* (BIAXiaal 6). Zaandam, BIAX consult.
- Westerholt, R., 2007. Genoeg voor een heel weeshuis? De voeding van kinderen in het Groene Weeshuis in Groningen, 1631-1830. *ISEG/ Low Countries Journal of Social and Economic History* 4 (1), 89-116.
- Woldendorp, J.J., 1935. *Opvoeding en onderwijs in de zeventiende en achttiende eeuw in het Groene Weeshuis te Groningen*. Groningen, Wolters.