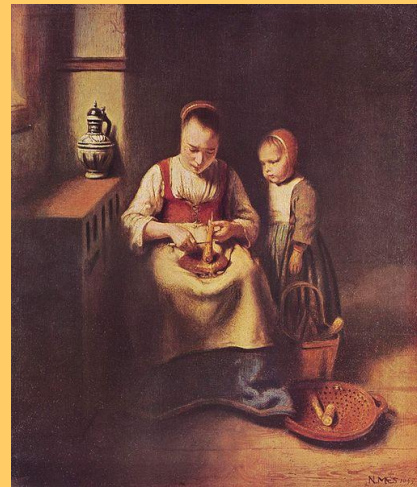


## Een vergiet van roodbakend aardewerk



Een vergiet, ook bekend als gortemetiel of gatenmetiel is een grote schaal met gaatjes erin. Het is een keukengereedschap dat gebruikt wordt om etenswaren van overtollig vocht te ontdoen.

Roodbakend aardewerk is aardewerk dat door pottenbakkers is gemaakt, en waarvan het baksel na het bakken een rode kleur heeft gekregen. Dit komt door het ijzer dat van oorsprong in de klei aanwezig is en omdat roodbakend aardewerk een rode kleur kreeg door de oven te stoken met veel zuurstof (oxiderend bakken). Roodbakend aardewerk kent men vanaf de 13e eeuw. Een eeuw later heeft het roodbakend aardewerk samen met het grijsbakend aardewerk het kogelpot aardewerk grotendeels verdrongen. Het vormenspectrum van het roodbakend aardewerk neemt dan ook toe ten opzichte van dat van de multifunctionele kogelpot. De producten bestaan uit onder andere grapen, vuurstolpen, kommen, bakpannen, lampen en vetvangers en natuurlijk vergieten. In de loop van de 14e eeuw of 15e eeuw verdringt het rode aardewerk ook het grijsbakende aardewerk. Waarschijnlijk is dit het gevolg van het gebruik van glazuur, dat wel op rood maar niet op grijs aardewerk aangebracht kan worden. Grijs aardewerk is minder poreus dan roodbakend aardewerk en daarmee minder waterdoorlatend, waardoor het altijd een voordeel had op het rode aardewerk. Dit voordeel verdween in zijn geheel door het gebruik van glazuur. Gebruiksvoorwerpen waarop glazuur is aangebracht zijn bovendien makkelijk schoon te maken. Glazuur werd dan ook aangebracht op die plekken die vuil werden, zoals de bodems van pannen, de binnenzijde van grapen en schenklippen. Glazuur was echter duur, en daarom werd het in de eerste eeuwen nog spaarzaam aangebracht. Pas vanaf de 16e eeuw worden de meeste producten van een dekkende glazuurlaag voorzien. Tijdens de 16e-17e eeuw krijgt het roodbakend product steeds meer concurrentie van andere keramieksoorten zoals faïence, porselein en witbakend aardewerk. Het roodbakend aardewerk wordt alleen nog maar in de keuken gebruikt. Dit zien we vooral in de 18e eeuw gebeuren. Aardewerk was voorheen een statussymbool. Luxueus aardewerk imponeerde je gasten. Aangezien het bereiden van het eten zich nu toch aan het oog onttrok, werd het gebruik van mooi afgewerkt kookgerei minder belangrijk.



Afbeelding 1 Pieter de Putter Visstilleven met snoek en andere zoetwatervissen op een vergiet, 1620-1655

Afbeelding 2 Vrouw die pastinaken aan het schillen is met naast haar een kind door Nicolaas Maes in 1655.

Afbeelding 3 en 4 Jacob Bierens en zijn familie, geschilderd door Hendrick Sorgh in 1663

Vergiet uit de 18e eeuw. Roodbakkend, binnen en buiten bruin geglazuurd, staande op 3 pootjes, 2 puntoren met ronde gaten, aan weerszijden van de oren een ronde indruk, op de rand 2 sierringen. De gaten van het vergiet zijn willekeurig verspreid en vrij ver van elkaar af, doorsnede van de gaten ongeveer ½ cm  
Gevonden in Heemskerk, Heemshof, Oosterweg. Kookgerei, Schaal, gortemetiel, gatenmetiel, druipschaal, vergiet van gedraaid aardewerk.

