



Het voorwerp van deze week is archeologisch, namelijk een vetvanger.

In de late middeleeuwen kookte en verwarmde men door middel van open vuur. Vlees werd gebraden op een braadspit en afkomend vet werd met een vetvanger opgevangen. Dit is een lage, langwerpige bak die onder het spit werd gezet om het vet dat bij het roosteren uit het vlees droop, op te vangen. Aan één kant zit een schenktuit en aan de andere kant een oor met gat. Aan de lange kant zat een steel/handvat waar de schaal kon worden vastgepakt. Met behulp van een haak kon de bak aan het oog worden opgetild waardoor het vet met een lepel er gemakkelijk kon worden uitgeschept. De vetvanger komt vanaf de 13e eeuw voor. Met de opkomst van zijn lichtere metalen soortgenoot verdwijnt de zware vetvanger van aardewerk in de loop van de 16e/17e eeuw van het toneel. Te zien in Museum Kennemerland aan het Westerhoutplein op woensdag, zaterdag en zondag van 14.00 tot 17.00 uur.