

Anneke Boonstra

Twee manen lang

Zestig dagen leven als in de
ijzertijd



Walburg Pers

Twee manen lang

ISBN 90-6011-976-2

Zestig dagen leven als in de IJzertijd

Auteur: Anneke Boonstra

met medewerking van:

Bernike Zwamborn

Franka Poels

Jeroen Berben

Paul Callebert

Otto Harsema

Ineke Abbink

Liesbeth Lurving

Uitgeverij Walburg Pers

Het heeft zin. Het heeft in ieder geval zin. Elk experiment heeft zin. Zelfs al haalt men bijvoorbeeld niet zijn doelstellingen, dan komen er misschien toch dingen uit die men niet verwacht of krijgen archeologen antwoorden op vragen waar ze nog niet aan gedacht hebben'. (Uit een interview op brt-1, programma Ter zake, 17 maart 1995.

Luc van Impe, archeoloog van het Instituut Archeologisch Patrimonium, Brussel.)

Inhoud:

Voorwoord

Vorbereiding

2000 stappen terug

Dag 1 De eerste volle maan

Dag 4 Nog steeds vuur

Dag 6 De eerste godendag

Dag 14 Dag van de nieuwe maan

Dag 15 Hor gaat, Thys komt

Dag 22 Verrassing

Dag 30 De komst van de Galliërs

Dag 31 Geitenjongen bij volle maan

Dag 33 Thys verlaat ons

Dag 38 Hor en Tio, de Galliërs, gaan

Dag 39 Met z'n vijven

Dag 46 Nieuwe maan

Dag 60 Laatste godendag

Dag 61 Volle maan!

Eruit

Persconferentie

Nabeschouwing

Bijlagen

1_IJzertijd in de Kempen

2_Experiment voeding m.m.v. drs. O.H. Harsema

3_Experimenten ijzerwinnen o.l.v. smid T. van de Manakker

- 4_Experiment trui maken en dragen m.m.v. L. Lurvink
- 5_Experiment met het maken van potten geschikt om te koken
- 6_Experiment kleipotten bakken in een kuil
- 7_Experimenten gebruik van aardewerk met een bijdrage van drs. A. Abbink
- 8_Experimenteren met het koken in potten

- 9_Hygiëne tijdens het leefexperiment
- 10_Privé uitzet
- 11_Lijst met gebruiksvoorwerpen
- 12_Voedsellijst
- 13_Gebruiksplanten
- 14_Toepassing van eetbare planten
- 15_Toepassing van geneeskrachtige planten

Index van kleine experimenten, technieken, recepten, menu's en wetenswaardigheden.

Literatuurlijst

Colofon

Voorwoord

Het Prehistorisch Openluchtmuseum Eindhoven is eind 1982 opgericht. Ze had als doel een nederzetting van landbouwers te reconstrueren met akkers en vee, een dorpje waar de bewoners alle levensnoodzakelijke werkzaamheden zelf verrichten. Met deze reconstructie stelde het museum zich ten doel:

- _Jongeren, die in de nederzetting verblijven, te leren hoe mensen samenleven in culturen, die dicht bij de natuur staan (educatief).
- _De bezoeker een goed beeld te geven van een `levend' dorpje uit de Kempische IJzertijd, die duurde van 750 tot 50 voor Chr. (recreatief).
- _Wetenschappers de gelegenheid te bieden in de praktijk te onderzoeken hoe onze voorouders hebben gebouwd, gewoond, gewerkt en geleefd (experimenteel archeologisch).

In 1993 ontstond bij de directeur van het museum, Anneke Boonstra, en vier van haar medewerkers, te weten Jeroen Berben, Franka Poels, Ria Dekker en Bernike Zwamborn, het idee eens langdurig te leven `als in de IJzertijd'. Na een voorbereiding van twee jaar startte op 16 januari 1995 dit leefexperiment, twee `manen' lang, zestig dagen in de winterse kou.

Tweemaal stond de Europese pers massaal op het terrein van het museum om de deelnemers aan dit experiment te interviewen en te filmen; bij de start en na zestig dagen van volledige afzondering bij de terugkeer.

De groep probeerde te leven zoals hun voorouders 2000 jaar geleden dat deden. Prehistorisch voedsel koken in potten op een open vuur; wollen of linnen kleding dragen en ondervinden of die volstaan in de winterse kou; 15 uur per dag leven in een donker huis, waar de dieren in een stal naast je staan, waar je dagelijks vrijwel hetzelfde eentonige menu krijgt voorgeschoteld, waar men slaapt op stro, onder huiden en wollen dekens.

Dit boek is een boeiend verhaal van twee `manen' leefexperiment in een nagebootste IJzertijd. Dit experiment heeft waarde. Dat werd o.a. recentelijk onderstreept door de uitreiking van de zilveren legpenning door het bestuur van de Archeologische Werkgemeenschap Nederland aan het museum.

Voor de moderne mens van nu is het wellicht een teken dat het niet steeds meer en beter hoeft te zijn; iets minder, iets anders kan ook.

Voor allen die geïnteresseerd zijn in de (pre)historie en het dagelijkse leven van onze voorouders bevat dit boek waardevolle informatie.

Wim Smits,
voorzitter Stichting Prehistorisch Huis Eindhoven
oktober 1996

Vorbereiding

Al jarenlang wilden meerdere bij het museum betrokken personen proberen geruime tijd zo prehistorisch mogelijk te leven. De één wil dat omdat hij zich afvraagt of hij nog wel in staat is op die manier te leven, de ander omdat hij geïnteresseerd is in het sociale aspect van een dergelijke samenleving, een derde omdat hij terug wil naar de natuur. Ik ben benieuwd naar een natuurlijke dagindeling en werkverdeling, die ongetwijfeld zal ontstaan na een lange periode 'leven als in de prehistorie'. Bij een eerste vergadering komen meerdere vragen naar voren:

- _ Waar, hoelang en in welke periode van het jaar doen we het?
- _ Wie doen er mee en wat zijn eenieders motieven?
- _ Wat mag je eten, en wat niet?
- _ Wat voor natuurlijke geneesmiddelen nemen we mee?
- _ Welke kleding en schoeisel had men in welk seizoen?
- _ Hoe wordt de boerderij zo functioneel mogelijk ingedeeld?
- _ Wat mag je aan gereedschappen en gebruiksvoorwerpen meenemen?
- _ Welke concessies zullen we moeten doen aan de twintigste eeuw?

We starten in 1993 de voorbereidingen met zes personen en beginnen twee jaar later het experiment met zeven personen. Dat is dus twee jaar voorbereiding voor twee maanden experiment!

Slechts drie personen hebben de gehele voorbereiding

meegemaakt omdat ze er al van begin af aan bij waren: Jeroen Berben, Franka Poels en ikzelf. Drie kandidaten van het eerste uur vielen om diverse redenen in de loop van de voorbereidingen af, te weten Tirtsah Kerpel, Niek Wiendel en Willem Baron. Vier kandidaten meldden zich in de loop van de voorbereidingen aan: Ria Dekker, Bernike Zwamborn, Simba Timmerman (uit België) en Christian Vallet (uit Frankrijk).

We hebben uiteraard veel gemeenschappelijke motieven om aan het project deel te nemen. We willen allen dolgraag het dagelijkse prehistorische leven zo dicht mogelijk benaderen. We zijn nieuwsgierig naar de vele consequenties die dat zal hebben en ook naar de reactie van ons verwende twintigste-eeuwse lichaam op de ontberingen van die tijd. Maar daarnaast is ieders invalshoek ook verschillend, iedereen heeft andere motieven om deel te nemen. Dat levert in de voorbereiding al snel problemen op.

Ik ben erg geïnteresseerd in het gewone dagelijkse leven van een boerenfamilie uit de IJzertijd. Als mede-oprichtster, bouwer en coördinator van de nederzetting en tegenwoordig directeur van het Prehistorisch Openluchtmuseum Eindhoven vind ik het erg belangrijk dat het experiment in Eindhoven plaatsvindt.

Jeroen Berben, al jarenlang vrijwilliger in het museum, is erg geïnteresseerd in het leven in en met de natuur. Hij wil kijken of het nog mogelijk is om te leven en te overleven met uitsluitend prehistorische technieken en gereedschappen. Hij wil in die periode ook

ambachtelijke werkstukken en werktuigen maken.

Voor Franka Poels zal de overgang naar de prehistorie gemakkelijker verlopen omdat zij altijd al zo dicht mogelijk bij de natuur probeert te leven, het liefst zonder de technische snufjes van vandaag. Franka is geïnteresseerd in prehistorische akker- en tuinbouw, in de bouw van woningen, in het maken van gebruiksvoorwerpen en in het dagelijkse leven van de prehistorische boerenmens.

Als vrijwilligster op de nederzetting groeit bij Ria Dekker de wens om mee te doen met het experiment. Ze wil in die periode zoveel mogelijk nieuwe dingen leren en ondervinden hoe het is om in die andere tijd te leven.

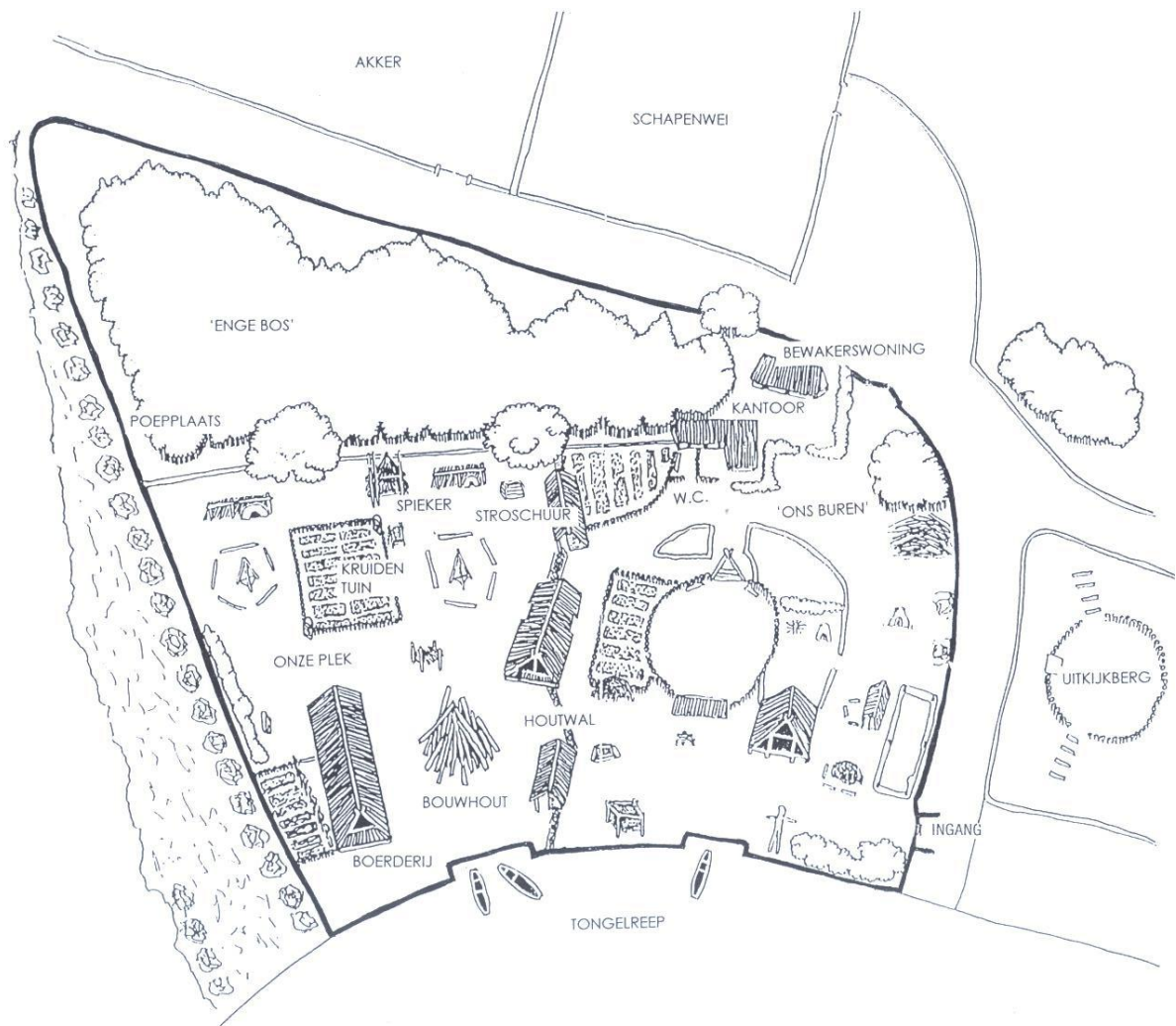
Toen Simba Timmerman, vrijwilliger in het Prehistorisch Openluchtmuseum Archéosite te Aubechies (België), van ons plan hoorde, was hij als antropoloog razend enthousiast. Hij sluit zich bij ons aan, kort voordat het project een aanvang neemt.

Bernike Zwamborn is al enige tijd als vrijwilligster actief in het openluchtmuseum waar ze school- en andere groepen begeleidt. Als actief lid van de scouting heeft ze enige ervaring met overleving in de natuur. Voor deze studente antropologie is een overlevingsproject een interessante ervaring. Ze sluit als zesde aan.

Archeoloog Christian Vallet uit Limoges (Frankrijk), verbonden aan het Prehistorisch Openluchtmuseum te Beynac (Dordogne), leert ons kennen tijdens ons prehistorische ambachtenweekeinde in 1993 te Eindhoven en ons bezoek aan Beynac in maart 1994. Hij hoort over ons plan en wil graag deelnemen, voor zover dat in zijn mogelijkheden ligt. Als opgraver van onder andere enkele La-Tène nederzettingen, als experimenteel archeoloog en ook als ex-slager kan hij een belangrijke aanvulling zijn in onze groep. Vanwege de afstand kan hij echter de voorbereidingen niet meemaken. Het is zelfs onzeker of noodopgravingen in Frankrijk hem niet zullen verhinderen te komen.

Bij de eerste discussie, over de plaats waar het experiment zal plaatsvinden, was al te merken dat het moeilijk is een groep mensen op één lijn te krijgen. De suggestie wordt gedaan om het experiment te houden in Centraal- of Zuid-Frankrijk, in de Ardennen, in Finland, in de Prehistorische Hapsnederzetting bij Apeldoorn en uiteraard in ons eigen Prehistorische Openluchtmuseum te Eindhoven. Al deze opties werden besproken, de voor- en nadelen overwogen en uiteindelijk gekozen voor de nederzetting in Eindhoven, 'Eversham' genaamd. Deze plaats heeft ongetwijfeld meerdere nadelen, bijvoorbeeld de beperkte ruimte, de ligging nabij een grote stad, waar het nooit donker wordt en waar stilte niet bestaat. Wel is het prehistorische dorpje zelf erg mooi om als standplaats te gebruiken en zijn de gebouwen 'echte' ijzertijdgebouwen. Zoals gezegd is ook het publicitair belang van het museum te Eindhoven voor mij erg groot. We komen tot de conclusie de nadelen van de Eindhovense 'Plak' dan maar voor lief te nemen.

Het bestuur van de Stichting Prehistorisch Huis Eindhoven, verantwoordelijk voor het terrein in Eindhoven, vindt het goed dat ruim de helft van het museum hermetisch afgesloten wordt voor het leefexperiment. De andere helft van de nederzetting kan dan open blijven voor bezoekers (tekening 1).



Minstens zo belangrijk als de keuze van de plaats, is de keuze van de periode waarin het experiment zal plaatsvinden. Een leefexperiment in de zomer, met warm weer, voedsel in overvloed en lange werkdagen is niet de uitdaging die we zoeken. Het lijkt enkelen van ons te veel op een wat primitieve kampeerperiode. Kiezen voor de winterperiode brengt extra moeilijkheden met zich mee. Die periode willen we uittesten.

Voor het stichtingsbestuur is de winterperiode eveneens te verkiezen boven de drukke zomermaanden. In de winter ontvangt het museum het kleinste aantal bezoekers en heeft weinig educatieve programma's. De winter is voor de stichting financieel gezien dus de minst schadelijke tijd. Omdat we moeilijk een hedendaagse tijdseenheid kunnen gebruiken, kiezen we voor een start tijdens de eerste volle maan in het nieuwe jaar. We besluiten het experiment 'twee manen' lang te laten duren. Omgerekend naar 1995 is dat van 16 januari tot 17 maart. We nemen het besluit dat alles in principe zo prehistorisch mogelijk verantwoord moet zijn. Om te bestuderen wat er in de IJzertijd voorhanden was, gaan we dagen lang in bibliotheken snuffelen, wetenschappelijke literatuur doornemen, lijsten maken van ijzertijdplanten, van voedsel, gevonden kleding en schoeisel, ijzeren gereedschappen en de meer dagelijkse gebruiksvoorwerpen.

Met de keuze van de wintermaanden en de beperkte plek in Eindhoven voor ogen praten we over het voedsel dat we kunnen verbouwen en verzamelen, de kleding en het schoeisel die we moeten meenemen, de gereedschappen en gebruiksvoorwerpen die we mogen bezitten.

We nemen het besluit dat alleen dát meegenomen mag worden wat minstens één persoon van de groep op prehistorische wijze kan maken of verbouwen. Dat betekent niet dat men het nu

ook móet maken of verbouwen, maar dat men het kán. Aangezien er in de prehistorie ruil bestond, mogen wij ook ruilen met anderen. Tekorten mogen dus 'bijgeruild' worden.

Naast de wetenschappelijk verantwoorde gebruiksvorwerpen en gereedschappen (bijlage 11) besluiten we ook welke concessies we aan de twintigste eeuw moeten doen. Niemand heeft bezwaar tegen het gebruik van leidingwater, aangevuld met regenwater. Het oppervlaktewater is dermate vervuild, dat je het niet overleeft als je daar dagelijks gebruik van zou maken. Niemand heeft er problemen mee dat de brandweer een brandblusser in de boerderij verplicht heeft gesteld. Iedereen mag medicijnen meenemen, die al gebruikt werden vóór de start van het project. Waar niet iedereen vrede mee heeft en waar de standpunten wel eens lijnrecht tegenover elkaar staan, zijn de manieren waarop het experiment wordt vastgelegd in de vorm van een dagboek of verslag. Ik vind dat er teveel van het experiment verloren gaat, als er geen dagelijkse verslaggeving plaatsvindt. Vooral voor Franka en Jeroen gaat elke niet-prehistorische concessie ten koste van het experiment. Zij vinden dergelijke niet prehistorische zaken totaal ongepast en een inbreuk op het experiment. Na lange steeds terugkerende discussies besluiten we dat degenen die dat willen pen en papier mogen meenemen om een dagboek te schrijven. Zonder deze tegemoetkoming was dit boek nooit tot stand gekomen. We spreken ook af dat er foto's en dia's gemaakt mogen worden van alle interessante en belangrijke momenten. Een filmploeg zal drie dagen op het terrein aanwezig zijn om een documentaire te maken. We bepalen vooraf dat er, om het experiment niet te storen, niet voor de camera geposeerd of gespeeld wordt. De cameraploeg moet maar filmen wat er zich op dat moment afspeelt.

Je kunt je indenken wat er gebeurde toen Simba Timmerman zich later bij de groep aansloot en het experiment wilde gebruiken om een wetenschappelijke studie te maken van het gedrag van de deelnemers in relatie tot de weersomstandigheden. Zijn verzoek hield in dat er elke dag een vragenlijst ingevuld moest worden en dat er een klein weerstation zou worden geplaatst in en buiten de boerderij. Ook dit is een aanslag op het prehistorisch karakter van het samenleven. Maar ook hier besluiten we uiteindelijk dat ieder afzonderlijk voor zichzelf moet beslissen of hij of zij aan dit onderzoek zal meewerken. De apparatuur komt er dus wel. Tijdens één van mijn studietochten kom ik terecht in het **BAI** (Biologisch Archeologisch Instituut) te Groningen, waar Otto Harsema werkt. Otto heeft in het verleden meegebouwd aan het ijzertijdhuis in Orvelte en heeft er zelfs een week in gewoond, met beesten en al. Hij deed onderzoek naar de leefgewoonten van de ijzertijdmens. Hij schreef naar aanleiding van zijn ervaringen een stuk over de ijzertijdbewoning op de Noord-Nederlandse zandgronden en hij ging hierbij uit van de volgende stellingen:

- a._Een gezin/familie per boerderij bestaat uit ongeveer zes personen (groot en klein).
- b._Volwassen mannen hebben per dag 3000 kcal nodig, vrouwen 2500 kcal.
- c._Het basisrantsoen is verdeeld in 66,7% granen, 13,3% bonen, 12,4% vlees en 7,6% melk.

Vanuit deze energiebehoefte probeerde Otto een beeld te krijgen van de hoeveelheid akkers, die één gezin/familie moest bewerken, om het jaar rond te komen. Het blijft uiteraard moeilijk zinvolle antwoorden te vinden op vele vragen vanwege een reeks onzekere factoren. Zo gaat Otto er van uit dat de verhouding zaaizaad en oogstopbrengst (zaad) 1 op 3 is. Hij meent ook dat men in die tijd 200 kg zaaigran per ha. heeft gebruikt.

Als Otto Harsema hoort wat wij van plan zijn, vraagt hij ons zijn stelling over de hoeveelheid voedsel in ons project van negen weken uit te proberen. Hij hoopt daardoor iets meer inzicht te krijgen in de voedselbehoefte van de ijzertijdmens en in de verhouding tussen de omvang van de nederzetting en de hoeveelheid akkers er omheen (bijlage 2).

Voor ons is het meewerken aan dit archeologisch onderzoek interessant. Vanuit de wetenschap wordt er bepaald welke hoeveelheden van welk voedsel meegenomen mogen

worden. Aangepast aan de toen afgesproken zes volwassenen, die in het project stappen, berekent Otto dat we per dag in totaal 16.000 kcal mogen meenemen (vier vrouwen à 2500 kcal en twee mannen à 3000 kcal per dag; bijlage 2, schema 1).

Omdat we besloten hebben alleen die gewassen te gebruiken, die we zelf kunnen verbouwen, nemen we de graansoorten tarwe, gerst en gierst mee. Als peulvruchten hebben we duiveboon, erwt en het meer medicinale linze bij ons. Gerookt (ever)zwijnenvlees, gerookte vis, gezouten-ongerookt en gezouten-gerookt varkensvlees zorgen voor de voorraad vlees en vet. We kiezen ook voor levende have als vleesvoorraad: een slachtgeit, kippen en eenden. De kippen en eenden lopen op het terrein en zullen we proberen te vangen. We hopen aan melk en kaas te komen door een tweede geit als melkgeit te houden. Eieren krijgen we hopelijk van de kippen en de ganzen.

We maken ons wel enige zorgen over een tekort aan vitamine C, omdat er weinig verse groenten zijn in onze prehistorische tuintjes. Daarom verbouwen we achter onze boerderij mergkool, waar we de bladeren van kunnen gebruiken en hopen we op wat vers blad in de vrije natuur. Van Otto mogen we verzamelde en gedroogde kruiden, bessen, noten, fruit, paddestoelen en honing als extraatje meenemen. Zelf besluiten we ook 40 kilo vitaminerijke pastinaak (dat is een oude soort witte winterpeen) in te kuilen. Als smaakmaker mag gelukkig ook zout aan het eten toegevoegd worden. In de prehistorie werd in onze streek geruild om aan zout van de zee kust te komen (bijlage 1).

De voorbereiding, waarin we ons oriënteren op de literatuur en daarna op de praktijk, draait hoofdzakelijk om voedsel. We merken meteen dat men in de prehistorie het gehele jaar door enorm veel tijd heeft besteed aan het voorbereiden van de wintermaanden, waarin niet geoogst en weinig verzameld kon worden. Men moest in de prehistorie de oogstvoorraden goed verdelen over de maanden, ze goed bewaren en zorgen voor voldoende zaaigran voor het voorjaar.

Ook wij hebben veel werk aan deze voorbereiding. Franka houdt zich in de voorbereidingstijd bezig met het verbouwen, oogsten en verwerken van de mee te nemen gewassen. Daarnaast moeten er in de loop van het jaar planten, bessen en wortels verzameld en gedroogd worden. Dat doen we in de eerste weekeinden van de maand. Dan komen we bij elkaar om te werken en elkaar te stimuleren.

We verdelen al snel enkele taken. We spreken af wie alles zal verzamelen, drogen of verwerken en ook wat er verzameld wordt: brandnetels, lindebloesem, vlierbloesem, munt, wilde look, pruimen, appels, lijsterbessen, vlierbessen, bosbessen, bramen, frambozen, hazelnoten, beukenootjes, peterselie, selderie, jeneverbessen, rozenbottels enzovoort. Alles wordt verzameld op basis van mijn plantenlijst, aangevuld door opmerkingen van experimenteel-archeoloog en bioloog Hans de Haas en archeoloog Otto Harsema (bijlage 13).

We moeten elkaar ook doorlopend corrigeren. Vooral Jeroen en Franka zijn onze prehistorische keurmeesters. Zij zijn het meest consequent in wat prehistorisch verantwoord is, dus in wat mee mag en wat niet. We hebben daar geregeld discussies over en het is uitstekend dat zij telkens voet bij stuk houden als wij te gemakkelijk de grens dreigen te verleggen. Zo zou ik graag de grote ijzeren soeplepel meenemen, die we ook gebruiken voor de educatieve leefgroepen. Een dergelijk soeplepel, hoe praktisch ook in gebruik, is echter niet teruggevonden bij opgravingen uit de IJzertijd. Jammer dus! Jeroen zorgt er ook steeds voor dat de 'Romeinse' kookpotten die op een draaischijf zijn gemaakt, uit de boerderij verdwijnen. Jeroen wil dat we alle brandhout voor het experiment eigenhandig uit de bossen halen. Hij maakt een schatting van het benodigde hout. Hij stapelt het hout eerst verticaal tegen enkele bomen in ons 'enge' bos om het te laten drogen. Drie manen vóór ons experiment brengt hij het onder in onze boerderij en onder het dak aan de buitenkant van de boerderij.

Experiment 1: Kappen en drogen van brandhout



Om inzicht te krijgen in de benodigde tijd voor het kappen en vervoeren van een aantal kubieke meter brandhout, in de handelbare lengtes en dikten waarin men gestookt zou kunnen hebben en in het verbruik van hout in een prehistorische boerderij gedurende de winterperiode, doen we het volgende experiment. Voor het benodigde brandhout mogen we uit een bosperceel van de Stichting 'Brabants Landschap' vele Amerikaanse eiken, een enkele berk en spar kappen. De dikte van de bomen varieert van 5 tot ongeveer 25 cm. Takken worden tot een dikte van grofweg 3 cm meegenomen. We kappen de stammen in stukken van 1,5 tot hooguit 6 m. De bomen worden van 5 tot ongeveer 40 cm boven de grond afgekapt (hoe lager hoe meer hout, maar het kapt wel veel moeilijker). Gemiddeld wordt het hout zo'n 10 m uit het bos gesleept. Op de 'Plak' hakken we het hout tot op 1 of 2 m. Stammen dikker dan 10 cm worden gekliefd om het hout sneller te laten drogen. Één kubieke meter gestapeld hout op de 'Plak' kost 4 uren werk (exclusief het vervoer op lange afstand). In totaal hebben we 14 kubieke meter hout gestapeld.

Ik neem de taak op mij om te zorgen voor voldoende potten. Na de voorlopige potten-inventarisatie kom ik tot de conclusie dat er heel wat bijgemaakt moeten worden, vooral veel extra kookpotten, omdat we niet weten hoe lang ze meegaan (bijlage 5 t/m 8).

We komen één keer per maand bij elkaar om ons voor te bereiden op het experiment. We hebben steeds het gevoel dat we tijd tekort komen; de doe-weekeinden vliegen om, iedereen werkt thuis ook hard aan zijn opdrachten en eigen uitrusting. In de laatste maanden komen we tweemaal per maand samen. Deze weekeinden zijn van wezenlijk belang voor de goede verstandhouding om van elkaar te weten te komen wat we van het experiment verwachten, wat we kunnen en wat we niet kunnen.

April 1994. Doe-weekeinde met het koken in potten.

Wat een gedoe! We kunnen bij het koken geen minuut het vuur alleen laten of het is weer uit.

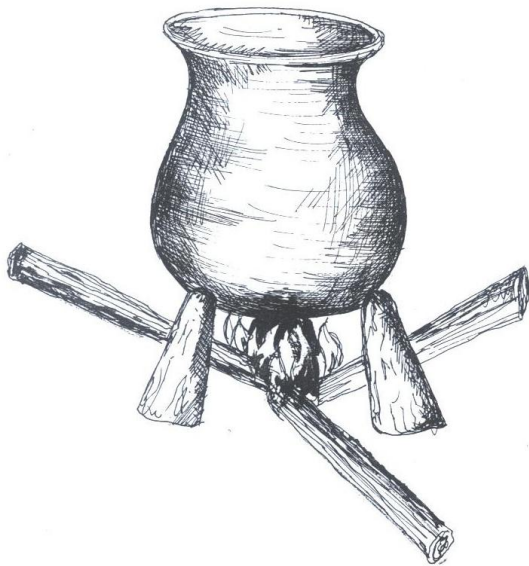
Dat komt omdat we proberen te koken met enkel spaandertjes om de potten heen. Vuur is zó belangrijk dat we er goed mee om moeten kunnen gaan. We zullen het juiste hout moeten kiezen. Ook de manier waarop we de potten het beste op het vuur kunnen plaatsen vergt ervaring. Zet je de potten in de hete as, dan ben je voortdurend bezig met het verplaatsen van tamelijk dunne takjes en stukjes hout. Je kunt het vuur amper regelmatig houden (tekening 2).



Zet je de potten iets hoger op drie steunpunten, dan kun je nog steeds alleen met kleine houtjes stoken, en kun je er nog steeds geen minuut bij weg (tekening 3).



Potten op nog een hogere steun maakt de aanleg van een stervuur met redelijk dik hout goed mogelijk (tekening 4).



Tijdens het leefexperiment kunnen we ook andere methoden uitproberen.

We leren dit weekeinde dat potten, die gemaakt zijn met een terugbuigende bovenrand het beste op te pakken zijn. In de hete as moeten we ze voortdurend draaien, verslepen naar een warmer stuk, of juist verder van het vuur af zetten. We ondervinden ook dat we ze makkelijk kunnen oppakken met een verse wilgentak, die om de hals van de bovenrand gedraaid wordt. We merken dat de pot in het vuur voor steeds minstens de helft gevuld moet blijven met water. Dit maakt dat de potwand overal ongeveer even warm blijft en dan niet zo snel knapt, als hij in het vuur staat. Het water verdampt minder snel door een deksel of scherf op de pot te leggen.

Mei 1994. Doe-weekeinde rond het thema vis.

We plannen om in dit weekeinde vis te vangen en klaar te maken om te bewaren. We willen ook visrecepten uitproberen. We hadden nog geen fuiken, haakjes of netten gemaakt dus het vangen laten we maar schieten. We gebruiken gekochte vis:

Onze techniek 1: Verse vis gaar maken in leem

- _Maak een lekker vuurtje, met veel hete as.
- _Wikkel de schoongemaakte en gezouten vis in verse bladeren.
- _Leg daaromheen een 5 cm dikke laag van leem of klei.
- _Leg dit pakket op de hete as.
- _Trek daarover ook weer hete as.
- _Stook daarboven rustig een vuurtje.
- _Draai na ongeveer een half uur het pakketje voorzichtig om.
- _Haal het pakketje na weer een half uur uit de as.
- _Tik de hard geworden leem er af en de vis is gaar.

Onze techniek 2: Verse vis gaar maken in verse bladeren

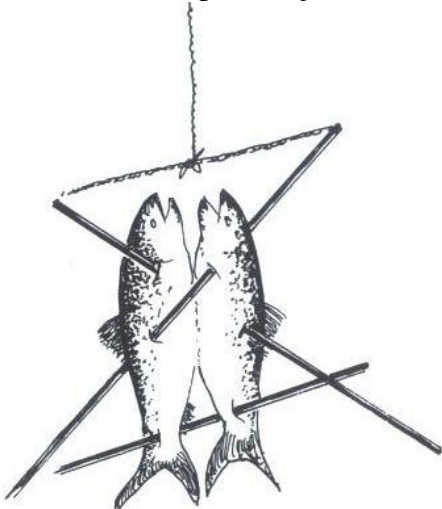
- _Maak een mooi roostervuur.
- _Maak een rooster van verse wilgentenen (tekening 8).
- _Draai grote bladeren om de verse schoongemaakte vis.
- _Knoop de bladeren zonodig vast met verse reepjes wilgenbast.
- _Leg de vis op het rooster.

Rooster hem gaar terwijl je hem af en toe verlegt en draait.
Na ongeveer een uur is hij gaar.

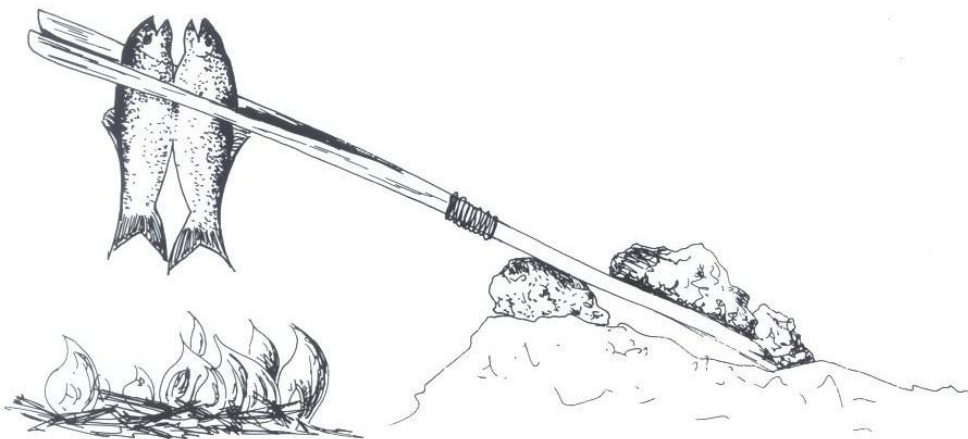


Drogen:

Om vis te drogen maken we hem eerst schoon en snijden hem vervolgens open als een boek. We vlechten er een paar takjes doorheen, horizontaal en verticaal (tekening 5)



en hangen hem te drogen boven het vuur. Men kan de gesneden vis ook tussen een gespleten stok klemmen en deze stok schuin in de grond zetten of hem ophangen boven het vuur (tekening 6).

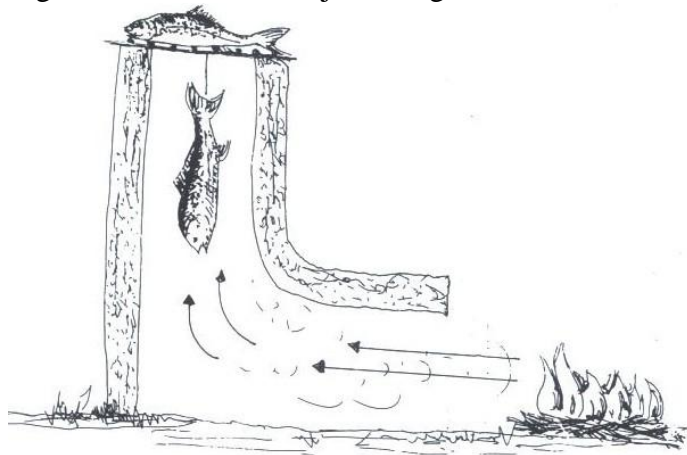


Goed gedroogd is vis in de boerderij op een droge plaats ongeveer een maand houdbaar. Bij

gebruik, moet je de gedroogde vis eerst weken en dan pas verder verwerken.

Roken:

Vis kan je roken op dezelfde manier als hierboven beschreven, alleen moet het vuur dan heel rokerig zijn. We hangen hem ongeveer één meter boven het rookvuur. De resultaten zijn ongeveer hetzelfde als bij het drogen. Roken kan ook in een aparte rookoven (tekening 7).



In die oven gaat roken veel vlotter en is er minder hout nodig. Als de rookoven ook nog in een rookhut staat, gaat het roken nog gemakkelijker. Er is dan geen wind die alle kanten opwaait. Dat is nog zuiniger in het gebruik van hout.

Zouten en drogen:

We maken de vis schoon en leggen hem gedurende enkele uren in zout water. Daarna drogen we hem op één van de bovengenoemde manieren.

Zouten en roken:

We laten de gezouten vis wel vijf dagen roken. Daarna hangen we hem weg op een droge plek. Dat laatste zal voor ons een groot probleem worden, omdat de boerderij vochtig is. Wanneer we de gerookte vis te dicht bij het vuur houden om vocht te weren, droogt hij teveel uit.

Zouten en bewaren onder vet:

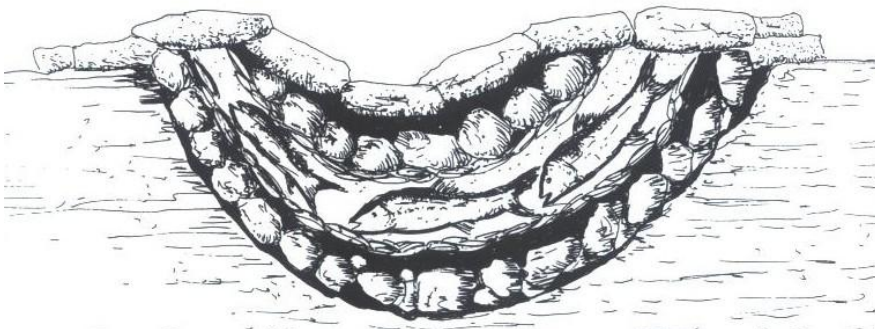
We hebben wat vet spek van een varken uitgebakken. We stoppen de schoongemaakte stukjes vis met zout in een waterdichte pot. We duwen het geheel goed aan en gieten er het hete spekvet als een luchtdicht deksel overheen, tot ongeveer 1 cm boven de vis uit.

Recept 1 Vissoep

- stop een schoongemaakte vis in een pot met 2 liter water
- breng het water in de pot aan de kook
- doe er wat zout bij en laat het geheel ongeveer een half uur koken
- haal zo nodig het schuim eraf
- haal de gare vis uit de bouillon, ontdoe hem van de kop en de graten, snijd hem in stukjes en doe de stukjes weer in de bouillon
- voeg er kruiden zoals brandnetel, kleefkruid, munt look selderij, pastinaak, look of wortel aan toe
- laat de soep nog 15 minuten trekken. Om de soep dikker te maken kun je er een handje meel bij voegen

Onze techniek 3: Verse vis gaar maken in kuil

- _Graaf een kuil.**
- _Verwarm stenen in het vuur.**
- _Haal ze uit het vuur met een houten knijper.**
- _Beleg de kuilwand met de helft van de stenen.**
- _Wikkel de schoongemaakte en gezouten vis in groen blad van bijvoorbeeld zuring of, wat gemakkelijker is:**
- _Leg veel groen blad op de stenen, leg daarop de vis, daarop weer veel groen blad en daarop weer de andere helft hete stenen.**
- _Leg eroverheen wat grasplaggen om de warmte wat langer vast te houden (tekening 9).**



_Na ongeveer een uur is de vis gaar.

Juni 1994. Een doe-weekeinde met granen en meel.

We oefenen dit weekeinde vooral met tarwe en gerst, waarvan we de korrel steeds verder breken of vermalen tot we uiteindelijk fijn meel verkrijgen. In verschillende stadia kunnen we met het product voedsel bereiden:

volle korrel:

- _Kun je ongeveer een uur laten koken in ruim water.**
- _Kun je laten kiemen en dan koken (onze techniek 13).**

Onze techniek 13: Ontkiemen van graan

- _Leg graan een poosje in water in de week.**
- _Giet het water af en leg het vochtige graan, als er zon is, uitgespreid in de zon of op een warme plaats.**
- _Leg 's avonds er een vochtige doek over heen.**
- _Spoel elke dag het graan weer, en laat er warmte aan komen.**
- _Afhankelijk van de warmte ontkiemt het graan na enkele dagen.**
- _Als de kiempjes een duimbreed lang zijn kun je ze eten.**

_Kun je roosteren tot een lichtbruine kleur en dan koken.

gebroken korrel:

- _Kun je in water tot pap koken.
- _Kun je koken met water en melk tot pap.
- _Kun je koken tot pap in melk. Let op aanbranden!

Recept 2 Pap

- **Giet 1 liter water in een doe er een beetje zout in**
- **Strooi er ongeveer een pond grof of half fijn gemalen tarwe- of gerstemeel doorheen**
- **Laat het roerend aan de kook komen**
- **Laat het nog een kwartiertje doorkoken terwijl je roert**
Met of zonder honing is dit erg smakelijk. Gebruik je i.p.v. water melk, let dan op dat het niet aanbrandt.



Grof of half-fijn gemalen meel:

- _Kun je koken tot pap zoals bij de gebroken korrel.
- _Kun je tot spelt-koekjes vormen en bakken op hete steen of een hete scherf.

Met fijn meel wat door middel van eigen gisting zuurdesemdeeg is geworden, bedenken we vele variaties zoals:

- _Het wikkelen van deeg om de punt van een stok, die je draaiend boven het vuur houdt.
- _Het kneden en bakken van platte broodjes op een hete steen (onze techniek 4).

Onze techniek 4: Speltkoeken bakken op hete steen

- _maal het graan.**
- _Meng meel, water met ietsje zout tot stevig deeg dat niet meer aan je handen plakt.**
- _Rol een klein bolletje deeg met de vingers uit, of beter nog met een stokje (foto 2) tot een plat broodje.**
- _Leg dit broodje op een hete steen in de buurt van het vuur en probeer het gaar te maken door het te wenden en te keren (foto 3).**
- _Na ongeveer 30 tot 45 minuten is het gaar.**

Fijn gemalen meel van tarwe is uitermate geschikt voor het maken van zuurdesemdeeg, dat je kunt bakken in een lemen oven.

Ook kun je brood bakken in de hete as of in een met vet ingesmeerde pot.

_Het kneden van dubbele platte broodjes en ze vullen met bijvoorbeeld kaas, kruiden, vlees of vis.

Recept 3 Germaanse broodjes

- **Knead 1 plat broodje van ong. 10 cm doorsnee met gegist brooddeeg**
- **Leg op de ene helft iets zoetigs zoals nootjes, honing appeltjes en pruimen, bessen of iets hartigs zoals kaas, kruiden, gerookt vlees of gerookte vis of uitgebakken spek**
- **Klap het broodje dicht en druk de kanten goed vast**
- **Leg het op een hete steen, op een ijzeren plaatje of op een rooster, en keer het op tijd om**
- **Is het broodje lichtbruin gebakken dan is het klaar**



_Broodballen maken van ongeveer 6 cm doorsnee en ze koken in water. Het wordt een beetje klef soort massieve broodbal. Het vult wel, maar we vinden het niet echt lekker.

_Een deegbal van ongeveer 8 cm doorsnee in een linnen zak stoppen en koken. Ook dit wordt een te kleffe bal, niet voor herhaling vatbaar.

Met fijn meel zonder gisting kun je ook veel variaties maken, zoals:

_Platte broodjes, zoals bij speltkoekenbakken (onze techniek 4). Je kunt ze lekkerder maken door er zout aan toe te voegen, noten, vlierbloesem, appels, pruimen of andere ingrediënten.

_Platte bodems met een iets opstaand randje. Je kunt deze dan opvullen met gekookte groente en bakken in een warme oven (recept 17 en onze techniek 21).

Recept en Techniek 17 Groentekoek maken

- **Snijd gerookt spek of vlees in stukjes en bak ze een beetje**
- **Zoek (on)kruiden en pastinaak of andere knolletjes, snijd ze in stukjes en kook ze**
- **Maak heel platte bodems met een klein opstaand randje van zuurdesemdeeg**
- **Stook de oven ongeveer 1 uur met takkenbossen op, zodat de lemen bodem van de oven heet wordt**
- **Vul de deegbodems ondertussen met de groenteprut en het vlees**
- **Strooi er wat gedroogde kruiden en zout over**

- Doe er eventueel nog wat nootjes bij, gedroogde, daarna gewelde bessen, gedroogde en daarna gewelde en gekookte paddestoelen of wat smeuge kaas om het geheel nog wat lekkerder te maken
- Veeg de bodem van de hete oven schoon en leg er de koeken op
- Sluit de oven af met een houtblok en leem
- Haal de koeken eruit als het deeg hard genoeg is, na ongeveer 20 minuten



Onze techniek 5: Broodje bakken in de hete as

- _Maak van een bolletje zuurdesemdeeg een plat broodje van ongeveer een duim dikte met een doorsnee van 6 vingers breed.
- _Maak een kuiltje in de hete as.
- _Leg daarin het broodje en veeg er weer hete as overheen.
- _Pas op dat er geen houtskool tegenaan ligt, deze zijn te heet.
- _Stook ongeveer 15 minuten een vuurtje boven de kuil.
- _Graaf het broodje uit, draai het om, veeg er weer hete as overheen, stook er weer vuur op.
- _Na ongeveer 10 minuten is het broodje gaar en kun je het uitgraven
- _Klop er de as vanaf.

Je kunt het broodje lekkerder maken door zout, kruiden, noten of stukjes appel in het deeg te stoppen.

Je kunt fijn meel ook gebruiken als verdikkingsmiddel in sauzen en soepen.

Op zondag 5 juni komt Hans de Haas op bezoek. Hij heeft eind zeventiger jaren met zijn familie deelgenomen aan een zomers leefexperiment van drie weken in de Flevopolder. Dit experiment heeft naderhand gediend voor een televisieserie en een schoolprogramma 'Als in het Stenen Tijdperk'. De belevenissen van zijn groep zijn in een boekje met dezelfde titel uitgegeven (Horreüs de Haas en Horreüs de Haas, 1982). Hans vertelt honderduit over zijn belevenissen van vijftien jaar terug. Vooral wat betreft eetbaar onkruid zijn we een stuk wijzer geworden (bijlage 14). Het is voor ons belangrijk in dit beginstadium enthousiaste verhalen te horen over een vergelijkbaar experiment. Zo krijg je wat meer inzicht in wat je te wachten staat.

Juli 1994. Doe-weekeinde rond leerbewerking.

Tijdens het midzomerfeest van juni 1994 wordt er in het openluchtmuseum mooi, dik

schoenenleer uitgedeeld. We gaan er van uit dat we minstens twee paar schoenen moeten hebben, gevoerd en al. Misschien moet er wel een extra zool onder. De nattigheid en de kou zullen best moeilijk te overwinnen zijn, vrezen we en ieder voor zich zoekt oplossingen. Ik wil in ieder geval overschoenen maken, die ik dan bij nat weer of bij sneeuw over mijn gewone prehistorische schoenen kan aantrekken. Op die manier hoop ik ze droog te houden. Ik maak eerst een proefmodel van dunner leer om dat uit te proberen. Een weekeinde als dit is belangrijk om aan elkaars gewoontes te wennen ('je ken maar nooit wete!', zegt Franka).

Maar er moet ook heel wat doorgesproken worden:

_Heeft iedereen zijn deken van wol en of zijn vacht al klaar?

_Hebben de vrouwen maan(d)stondeverband verzameld of gemaakt?

_Is er geoefend met gat afvegen zonder w.c.-papier?

_Zijn alle kleren in orde?

_Wat hebben we tegen kwaaltjes als hoofdpijn of tegen brandwonden?

_Is al het gekapte hout onderdak?

_Hoe gaan we de boerderij inrichten?

_Heeft iedereen de dingen thuis geregeld?

_Is er genoeg hout op meterlengte gezaagd voor het afsluiten van het terrein?

Naast dergelijke beslommeringen overvalt ons dit weekeinde de mededeling van Jeroen dat hij zeer tegen zijn zin in november in militaire dienst moet. We zijn verbaasd en verbolgen want we hebben gelezen dat de dienstplicht binnenkort wordt afgeschaft. Wat nu! Kan Jeroen uitstel krijgen of in aanmerking komen voor vervangende dienstplicht? We vinden het met zijn allen een Jobstijding. Deze overvalt ons en brengt het project in gevaar. Gebukt onder deze problemen werken we wel door. We verzamelen en drogen vlierbloesem, brandnetels, munt, selderij, kamillebloemen, look en lindebloesem. Thuis heb ik paardebloemenwijn gemaakt met gewone broodgist en ik vrees dat dit omwille van de broodgist niet door de prehistorische keuring van Franka en Jeroen zal komen. We besluiten tijdens het experiment ook enkele grote klussen te klaren. We hebben er geen idee van of we ons in die negen weken zullen vervelen dan wel of we voor de dagelijkse dingen tijd tekort zullen hebben. Als grote klussen denken we aan het bouwen van een nieuwe spieker (een voorraadschuurtje op vier palen), het uithollen van een dikke eik tot boomstamkano, het repareren van de leemvloer en de nok. We spreken ook af dat iedereen eigen verantwoord materiaal mag meenemen om zijn ambachtelijk specialisme uit te oefenen zoals weven, smeden, manden vlechten of potten maken.

Uit het dagboek van Franka, 15 augustus 1994:

1250 gram duivebonen gedopt, andere geoogst en onder het afdak laten drogen. Op zoek naar verwilderde appels. De wilde appelbomen die ik kende van eerdere jaren droegen in totaal 5 appeltjes. Verder zoekende kwam ik bij een vol dragende boom met lekkere harde lichtzure appels.

September 1994. Weekeinde in Apeldoorn.

We bereiden ons dit weekeinde voor op ons komend experiment in het ijzertijdorp 'Haps' te Apeldoorn, gelegen midden in de bossen en niet toegankelijk voor publiek. Willem Baron is gastheer en wij doen aldaar een dakdek-klus voor hem. We hebben met opzet een locatie gezocht ver van Eindhoven, omdat we dan ongestoord bij elkaar kunnen zijn. De algemene klacht tot nu toe was, dat onze groep nooit een heel weekeinde ongestoord bij elkaar kon zijn. Ik word op de 'Plak' teveel weggeroepen als directeur, Franka is er nooit op zaterdag, Jeroen doet zijn hout-klussen vaak alleen, Willem uit Apeldoorn kan meestal maar één dag komen. We verwachten ook drie aspirant-deelnemers. Een weekeinde in Apeldoorn is erg geschikt

om ze te leren kennen. Zo komen we er achter of we met hen in zee willen gaan en zij met ons.

Er komt echter maar één aspirantlid opdagen. Het is Simba Timmerman uit België, die zich snel in onze groep integreert. We verwachten dat hij een verrijking voor de groep zal zijn. Simba wil een socio-antropologisch onderzoek doen. Voor zijn onderzoek tijdens het experiment heeft hij medische gegevens nodig van de deelnemers. Hij stelt voor om een Vlaamse dokter, Ghislain Beeuwsaert, vóór en na het experiment te laten komen om de gegevens te verzamelen. Niet iedereen wil eraan meewerken en we spreken af, dat ieder dat voor zichzelf mag beslissen.

Uit het dagboek van Franka, 10 en 11 september 1994: Weekeinde in Apeldoorn. Bosbessen en vossenbessen verzameld. Terug in Eindhoven brandnetels geoogst. Het week-einde is heel aangenaam wat voor een groot gedeelte aan de locatie ligt. Rustig op ons zelf in een bosrijk gebied zonder storende elementen van buiten onze plek. Ook met de nieuweling Simba gaat het goed. Ik heb alleen wat teveel van die heerlijke mede gedronken.

Experiment Jam maken en bewaren

- _Laat 3/4 kilo vlierbessen, 3/4 kilo stukjes appel, 3/4 kilo lindehoning ongeveer 10 minuten samen koken.**
- _Doe één deel in een zelfgemaakte aardewerken, gepolijste kom.**
- _Dek de jam af met warme bijenwas.**

Uit het dagboek van Franka, 14 september 1994
Zes appeltjes te drogen gehangen op zolder, met een benen naald geregen aan vlastouw. Drie stuks biezen geschild en in bijenwas gedoopt. De biezen kunnen het beste vers geschild worden, de bast laat zich dan vrij goed scheiden van de kern.

Onze techniek 6: Kaars maken

- _Pluk verse biezen**
- _Schil ze terwijl ze nog vers zijn en laat hierbij 1 verticaal strookje aan de bies voor de stevigheid.**
- _Doop ze in bijenwas**
- _Laat ze drogen**

Met nog 5 manen voor de boeg beseffen we dat onze voorbereiding te beperkt is en dat er nog veel klussen in en rond de boerderij moeten gebeuren. Vanaf nu komen we tweemaal per maand een weekeinde bij elkaar. We moeten dringend meer voorraden aanleggen dan voorzien en extra schappen maken in de boerderij. We moeten ook de woonruimte tochtvrij maken, praktischer en huiselijker inrichten. We bedenken welke materialen we nodig zullen hebben (bijlage 11), we verzamelen, maken of ruilen ze en brengen ze naar onze leefruimte. De houtwal als scheiding tussen ons terrein en de rest van het museum moet worden aangebracht, de buitenpoort moet een prehistorisch slot krijgen, de poepplaats moet gemaakt worden. En niet te vergeten: ik moet mijn eigen bed installeren.

Uit het dagboek van Franka: 20 september 1994:
Reuzenbovist van ongeveer 700 gram geoogst, geschild en in plakken gesneden, aangeregen en op zolder gehangen. Klein deel in olie gebakken en opgesmuld.

Uit het dagboek van Franka: 27 september 1994:
Anderhalf uur weefwerk voor trui, lengte is nu ongeveer 1.30m. Gestart met verlengen

kettingdraden.

Uit het dagboek van Franka: 2 oktober 1994:

*Eigen verbouwde emmertarwe (*Triticum dicoccum*) gedorst. Nu het kaf nog van de graankorrel. Op de groentebedden achter de boerderij is veel knopkruid verschenen. Dit zo veel mogelijk verwijderd. Mergkool doet het goed, groenlof kan nu al gegeten worden. Pastinaak die niet volop is opgekomen groeit goed. Tussen pastinaak tuinmelde gezaaid.*

Uit het dagboek van Franka: 16 oktober 1994:

Alleen Ria, Jeroen en ik zijn aanwezig op de plak. Ria is bezig met het weven van haar deken. Jeroen is gestart met een zuurstoftunnel uit een eiken stam voor bij de vuurplek in de boerderij. Vanochtend ben ik begonnen met de emmertarwe van eigen oogst te ontdoen van het kaf. Alleen boven vuur goed gedroogde tarwe had bij wrijving in de vijzel samen met het stro enig resultaat. Daarna gewand. Na een voedzame soep ben ik met Jeroen begonnen aan het opruimen van de zolder van onze toekomstige boerderij. We haalden alle spullen weg, die er niet thuishoorden. Hier kunnen we onze voorraad en eigen spullen voorlopig opbergen. In onze tuintjes is niet veel opgekomen. We zullen dus tijdens het experiment veel verse groente buiten het terrein moeten zoeken en verzamelen.

De klussen worden nu met man en macht geklaard. Zelfs de vrijwilligers en medewerkers van het museum klussen zoveel mogelijk mee. De houtwal, de definitieve scheiding tussen prehistorie en de twintigste eeuw groeit gestaag. Bij de heilige eik wordt een opening gemaakt naar het enge bos. Zo wordt onze leefruimte iets groter, want sommigen zien het als grootste moeilijkheid om met z'n zevenen te vertoeven in een relatief kleine ruimte, vele uren per etmaal en dit gedurende een langere, aaneengesloten periode.

We maken onze poepplaats in het bos, net om de hoek. Het wordt een diep gat in de grond met een balk er zó boven dat je zittende/hangende over de balk precies kunt mikken in het gat. Niemand probeert de w.c. al uit zonder w.c.-papier, ik ook niet. Ik zie daar best tegenop en vind het vroeg genoeg om dat pas tijdens het experiment uit te proberen.

Uit het dagboek van Franka, 24 oktober 1994:

Ik heb afgelopen dagen weer wat klossen wol gesponnen. Ik heb nu drie bruine en vijf witte klossen. Wil een lap van 90 cm breed en 4 m. lang weven in keperbinding met één kant van kaartweefsel. Het moet een omslagdoek worden en een wollen rok. Vanavond negen appeltjes in schijven gesneden en te drogen gehangen. Dit zullen wel ongeveer de laatste zijn. Ik heb ook nog zes kilo eikels verzameld als voedsel voor de geiten.

Uit het dagboek van Franka: 20 november 1994

Zondagmorgen rond 10.00 uur kom ik op de plak aan. Anneke, Jeroen, Ria, Simba en Bernike zijn er al sinds zaterdag. Omdat ik 's zaterdags werk is het voor mij moeilijk. Zou zaterdagavond kunnen, alhoewel de omschakeling me ook dit keer veel moeite kostte. Koos daarom en vanwege een lekke band om die avond thuis door te brengen. Anneke, Ria en Bernike onder anderen bezig met het tochtvrij maken van de boerderij. Jeroen en ik hout (stook) naar binnen gehaald met de ossewagen (foto 4).



Simba was met openbaar vervoer (ongeveer 7 uur reizen) en vertrok rond het middaguur nadat we nog gesproken hadden over de aanwezigheid van de pers vòòr het leefexperiment. De mogelijkheid zit er namelijk in dat er veel mensen op af komen wat ons experiment niet ten goede komt.

Uit het dagboek van Franka: 28 november 1994

Deze week heb ik veel veenmos verzameld uit de Peel, te gebruiken als vochtopnemer voor de maandelijkse vrouwelijke stonde. Ook maakte ik een mooie pollepel uit een verse berkenstam. Natuurlijk heb ik verder gesponnen voor de inslag van mijn te weven doek. De kettingdraden hangen nu allemaal op een koord van draden aan het weefgetouw.

De discussie over de P.R. van het experiment is een herhaling van de discussie over het gebruik van pen en papier, fototoestel en film. Ik wil uiteraard omwille van de bekendheid van ons museum dat de pers aanwezig is bij onze entree in het experiment. Ria, Jeroen en Franka zien er tegen op om persmensen te woord te staan en omgeven te worden door op sensatie beluste toeristen. Ze vinden het allesbehalve een rustige voorbereiding op het leefexperiment. Met veel tegenwerking besluiten we op 17 december toch een persconferentie te beleggen, waarbij tezeldertijd onze filmploeg kennis komt maken met de deelnemers. We bepalen wel dat de pers alleen contact met ons kan hebben op de aanvangsdag en op het moment dat we het experiment beëindigen. Voor de filmploeg is er uiteraard meer ruimte. Ze mogen met drie personen drie dagen binnen komen filmen, zonder dat ze evenwel het programma kunnen bepalen. De film zal gemaakt worden als documentaire. In ruil voor exclusiviteit sponsort de filmploeg het experiment.

Tijdens het midwinterfeest, één maan(d) vóór ons avontuur begint, komen we op de 'Plak' opnieuw bij elkaar. Het is een ontzettend koud weekeinde. Er ligt sneeuw (foto 5).



Met nog een maand in het verschiet bibberen we nu al. We vinden doorlopend kieren in de boerderij die we niet eerder gezien hebben.

Dit weekeinde houden we een vergadering. We nemen onze experiment-namen aan:

- _Franka wordt Tanna;
- _Jeroen noemen we Sigurs;
- _Bernike wil Krea genaamd worden;
- _Ria kiest voor Ray;
- _Simba heet voortaan Hor;
- _Christian zal als hij komt Tio worden genoemd
- _en ik word Thay.

Tanna vraagt iedereen een prehistorische achtergrond te bedenken die aannemelijk is. In het spel gaan we er van uit dat we geen dorpsgenoten zijn geweest in het verleden, maar toevallig bij elkaar zijn gekomen in 'Eversham'. We zijn dus geen familie in de prehistorische zin van het woord. We moeten voor onszelf een prehistorisch verantwoord verhaal verzinnen over hoe we 2000 jaar terug in 'Eversham' terecht zijn gekomen.

Uit het dagboek van Anneke: 17 december 1994

Omdat mijn paardebloemenwijn met broodgist, zoals te voorzien was, is afgekeurd door Franka en Jeroen, moet ik zonder gewone gist appeltjes aan het gisten zien te krijgen. Deze appeltjes moeten dienen als giststarter voor de honingwijn. Als dit niet lukt mag er geen honingwijn mee van de keurmeesters. Ik probeer me rot, met appeltjes wil het me niet lukken. Per ongeluk wordt er een beetje meel in water zuur en zo ontstaat er wat zuurdesem. Een beetje zuurdesem in het honingwater en het lukt! Ik blij natuurlijk.

Recept 4. Honingwijn

Maak zuurdesem , door een paar lepels fijn meel en een paar lepels water

ongeveer acht dagen te laten staan. Elke dag even roeren. Er ontstaan belletjes

- **Doe 5 liter water en 2 kilo honing in en pot en laat het koken, zodat de honing oplost**
- **Laat het afkoelen totdat het handwarm is**
- **Meng er veel gesnipperde zuringblaadjes door, om het zuurder te maken**
- **Roer de zuurdesemprut erdoor**
- **Dek de pot goed af met een doek**
- **Wacht 2 tot 3 manen en je hebt honingwijn**

Uit het dagboek van Franka, 22 december 1994:

In de ochtend nog zo'n 8 cm geweven. De omslagdoek is nu 150 cm lang en ongeveer 1 meter breed. Ik stop ermee en ga nu verder met het weven van de rok. Ik wil de inslag van bruine wol maken, maar die moet nog grotendeels gesponnen worden. In de avond verlengde ik de kettingdraden.

Op het laatste moment zijn via ruil twee geiten geregeld. Daar hebben we een heel apart soort varken (een kruising met o.a. een everzwijn en een ruwharig krulzwijn) voor moeten inleveren, een prehistorische ruil. Eén melkgeit is duidelijk hoogzwanger, de andere wordt aangeduid als slachtgeit.

Tijdens een controle of onze graanschuur waterdicht is, blijkt het tegendeel. Dat betekent, dat we op stel en sprong iets anders moeten bedenken om het graan muisvrij op te bergen. We besluiten linnen zakken te naaien en daarin het graan op te hangen met leerrondjes om het touw om de muizen tegen te houden (foto 6).



Tanna wil graag haar hondje Iza meenemen. Daar er vroeger ook honden waren is dat prima. Iza moet het echter doen met onze etensresten. We nemen uiteraard geen twintigste-eeuws hondenvoer mee.

Uit het dagboek van Franka: 28 december 1994

8 cm geweven. Gisteren en vandaag veel tijd besteed aan de overdracht van mijn werkzaamheden bij de Groene Plak, de natuurvoedingswinkel in Deurne.

We bedenken dat er in de prehistorie in onze streken wellicht rondtrekkende marskramers

waren of ambachtslieden die in ruil voor voeding of goederen hun diensten aanboden. We beschouwen de Gallisch Tio, als hij komt, ook als zo'n rondtrekkende ambachtsman. We zouden het ook fijn vinden als er tijdens ons leefexperiment ijzerwinproeven zouden plaatsvinden. Onze smid Thijs van de Manakker voelt er wel voor om een tijdje mee te leven in het prehistorisch experiment. We hoeven helemaal geen moeite te doen om hem over de streep te trekken. We besluiten om hem gewoon zijn naam Thys te laten houden. Hij wordt in ons verhaal mijn zoon, die echter niet op de nederzetting is blijven hangen, maar als rondtrekkende smid aan de kost komt. En zoals het een goede zoon past komt hij geregeld naar huis in Eversham.

Uit het dagboek van Franka, 4 januari 1995:

Laatste hand aan het weefwerk. Door de twee bovenste hevelstokken bij de onderste te voegen, 3 bij 4, en 1 en 2 bij 3, nog 10 cm kunnen weven. De inslagdraad is nu op, de wijfde van de rok nu 180 cm. Stop er mee! Lap eraf gehaald, is indrukwekkend en mooi. Zet er nog niet het mes in. Begonnen met spullen uitzoeken om mee te nemen. Weet nog niet of ik een wollen broek maak. Een linnen lijf staat vrijwel vast. De tijd die nog rest is daarbij doorslaggevend. Het spinnen en weven voor deze kleding zit er niet meer in. Nog een kleine lap ruitkeper liggen, waar ik wel een warmtevasthouder voor om mijn nek van maak.

Een niet onbelangrijk discussiepunt is de vraag of we contact willen hebben met de buitenwereld. Het is heel simpel om te zeggen dat we ons volledig afzonderen van de buitenwereld, maar iedere deelnemer heeft familie of andere relaties. Voor Simba is de beslissing duidelijk. Hij vindt dat er geen enkel contact mag zijn. Hij wil volledige isolering met het argument, dat als men op zee in een papyrusbootje overleeft of als men op de Noordpool zit of midden in het Afrikaanse oerwoud vertoeft, men evenmin te bereiken is. De anderen zijn hierin minder resoluut. We willen weliswaar niet gestoord worden door allerlei familiale kleinigheden, maar ook niet na afloop van het project te horen krijgen dat de beste vriendin of opa zwaar ziek is geweest of is overleden. Afgesproken wordt dat iedereen voor zichzelf zal bepalen waar zijn grens is, wanneer er berichten van buitenaf doorgegeven moeten worden. In die zin zal iedereen ook zijn familie instrueren.

En alhoewel men in de prehistorie zeker berichten kreeg uit naburige dorpen, besluiten wij dat we alleen de hoognodige berichten uit de twintigste-eeuwse samenleving willen vernemen. Als tussenpersoon zal Paul, die verantwoordelijke wordt in het museum tijdens mijn afwezigheid, contact houden met onze groep. We spreken af dat er, op een houtstapel bij de schapenboerderij van het museum, berichten doorgegeven kunnen worden aan elkaar. Dit gebeurt in een linnen zak. Op die manier kunnen fotorolletjes en dagboekfragmenten naar buiten komen, maar zonder dat deze ter kennis gesteld worden aan de media. Het blijft zo dat de media eerst na afloop van het project iets te horen krijgen over het verloop.

Uit het dagboek van Franka: 5 januari 1995

Geneeskrachtige kruiden bestudeerd via boeken. Keuzes gemaakt welke wel, welke niet mogen. Een overzicht van kwalen en kruiden gemaakt en het gebruik ervan (bijlage 15). Hopelijk kan iedereen van de groep dat de komende week in zich opnemen. Sint-Janskruid, smeewortel en guldenroede besteld. Ook nog drie varkensblazen schoongemaakt, bij één was ik te fanatiek, kapot dus. Ze hangen nu op de zolder te drogen. Deeg voor zuurdesembrood aangezet, twee scheppen meel in lauwwater tot een dikke brij geroerd. Vochtige doek erover.

Uit het dagboek van Franka: 7 januari 1995

Ooit voor Reinhard een wollen trui geweven, die hij nauwelijks heeft gedragen omdat die nogal strak zat. Kon hem lenen, liever nog houden. Ik ben er mee geholpen, kan mijn

bovenlijf er goed warm mee houden. De katoenen voering haal ik er nog uit. Hij gaf me een zilveren speld cadeau, een reconstructie van een kledingspeld uit Italië, gedateerd rond 600 vóór Christus. Kreeg twee hazenvellen mee die nog soepel gemaakt moeten worden. Deze vellen wilde ik in mijn schoenen gaan doen om de warmte vast te houden. Ik dankte hem voor dit al. Door naar Eindhoven naar onze toekomstige plek, waar voedsel door Ad bereid, voor mij bewaard was. Ria was er niet, met darmontsteking thuis. Ze was met een deken voor Jeroen begonnen en ongeveer halverwege. Ben met dit weefwerk verder gegaan, dit lukte ook met alleen licht van de centrale vuurplaats. De sfeer was matig. Rond middernacht ging ik mijn slaapplek in orde maken. Huiden lagen al op het wilgenmatras, daarop een laag stro en daarop vachten. Met al mijn kleren aan ben ik daarop gaan liggen. Over me heen mijn gewezen deken. Het was na een poos nog niet behaaglijk. Een vacht op de deken gelegd, dat was voldoende boven me. Toen begon de kou van onder op te trekken. Ook lag ik niet prettig. Geslapen heb ik heel weinig.

Na een zwaar ontbijt met eieren en spek, ongeveer veertig kilo pastinaak ingekuuld. Dit heb ik niet helemaal afgemaakt, omdat de filmploeg uit Amsterdam dit vast wilde leggen en ik elders een afspraak had. Ik heb het toen aan anderen over gelaten.

De prijs van de roem! De media hebben na een persconferentie ons project ontdekt en aan een breder publiek bekend gemaakt. Ze hebben ook laten weten dat wij van plan zijn dieren te slachten. En jawel, Nederland staat op zijn kop! Groeperingen protesteren tegen het slachten van een geit of een kip, zelfs tegen het eten van vlees. Sommigen beweren zelfs dat men in de prehistorie vegetarisch heeft geleefd. Te gek natuurlijk!

Er blijken in Nederland meer groeperingen te bestaan die zich bezighouden met dierenlief en -leed dan ik ooit voor mogelijk had gehouden!

Zonder goed nagedacht te hebben over wat in het huidige Nederland mag of niet mag, hadden we besloten om zelf een geit te slachten. Tio, Frans archeoloog en voorheen meer dan twintig jaar lang slager, was voor ons de ideale figuur om dieren te slachten op prehistorische wijze.

Toen men op de persconferentie echter lucht kreeg van ons plan en men daar uitvoerig over rapporteerde in de media, gingen de poppen aan het dansen.

Zo moeten we weer een concessie doen aan de twintigste eeuw. We besluiten een afspraak te maken met de keurmeester, Ruud van het Veer, die, als wij de geit willen slachten, van tevoren het levende dier zal keuren en het een verdovingsschot zal geven. We slachten het dier dan zelf onder zijn toezicht.

Uit het dagboek van Franka: 10 januari 1995

Begonnen met de voorbereidingen om in huis de boel twee maanden achter te laten. Dochter Claudia zal grotendeels voor zichzelf zorgen. Ze wordt dit jaar 18. Een goed moment lijkt me. De hond Iza gaat mee. De kippen brengen we bij de achterburen onder. Van een lap grof linnen nog een blouse geknipt en een broek uit een wollen deken. De modellen naar een vondst uit Thorsberg, alleen zonder voetstuk. De hazenvellen soepel gemaakt en ingeölied en nog vele kleine karweien.

Uit het dagboek van Franka: 11 januari 1995

Zuurdesemdeeg dagelijks geroerd, meel en vocht toegevoegd. Het gist goed en het ruikt zurig. Twee stuks maandverband gemaakt met opening voor het veenmos. De lengte is 78 cm. Start stikwerk blouse naar vondst stikwerk Thorsberg. Vanochtend is er een groot gedeelte van mijn spullen naar Eindhoven vervoerd, waaronder een groot en een klein weefgetouw.

Uit het dagboek van Franka: 12 januari 1995

Weinig aan voorbereiding van de kleding kunnen doen. Veel geregeld, overgedragen en geïnformeerd. Deel van de blouse gestikt. Menstruatie is doorgekomen, vier dagen eerder

dan mijn cyclus. Ook innerlijk vindt er, denk ik, een voorbereiding plaats.

Uit het dagboek van Anneke: 12 januari 1995

*Het is een gekkenhuis. De gerookte vis, die ik heb besteld, heb ik opgehaald. Hij moet nog opgehangen worden boven de vuurplaats. Een man kwam aandacht vragen voor een te nemen foto. Omdat Simone (een groepsbegeleidster) per 1 maart in dienst zou komen moest ik daar nog dingen mee door praten. Een reporter van Cappuccino, **ncrv**-radio, kwam daarna voor een interview. Daarna een gesprek met een stagebegeleider. Toen moest ik weer opdraven voor een foto in de krant `De Telegraaf'. Het gáát maar door! Ik word knettergek! Vooral de tijd die gaat zitten in het te woord staan van de pers breekt me op. Ik wist niet dat er zoveel kranten, radio en t.v.-programma's waren in Nederland. Eerst nog een interview met de **brt**-radio daarna naar de specialist in Deurne voor een laatste medische controle. Thuis nog een telefonisch interview en dan nog langs bij Thys de smid om de laatste dingen door te spreken. 's Avonds lig ik eindelijk op mijn heerlijk zachte bank, met mijn benen hoog, genietend van een glaasje cognac met gezellig wat kaarsjes aan nog wat dingen te regelen met Paul. Goh, nog maar vier nachten en dan ben ik hier weg voor negen weken. Ik zie er best tegen op. Mijn lijf is niet in een beste conditie, dat is mijn grootste handicap. Mijn geest wil wel. Eindelijk eens rust aan mijn kop. Wat zal het lekker rustig zijn. Maar, waar ben ik aan begonnen? Zo lig ik vier dagen van te voren mijn avontuur te overdenken.*

Uit het dagboek van Franka 15 op 16 januari

Nog zo'n kleine elf uur te gaan en dan is het zo ver. Vier broden liggen klaar om mee te nemen. Er staat weer nieuwe desem aan. Zet nu een punt achter de voorbereidingen. De lap stof, die ik heb geweven voor rok en omslagdoek gaat als lap mee. Het was een aangename en verrijkende voorbereiding. Vaak met twijfels of ik wel mee wilde doen. Mijn burens nog verwittigen, wat me een vrij gevoel geeft en Broer Ton nog feliciteren. En dan..... laat maar komen wat komt.

2000 stappen terug

Dag 1. De eerste volle maan.

Het is bij aankomst op de plak gezellig druk. Veel werkers zijn in de weer om ons afscheid van de twintigste eeuw feestelijk voor te bereiden. In de schapenboerderij hebben we nog gezellig gepraat, gegeten en gedronken met de achterblijvende familieleden en werkers. We worden nog zo veel mogelijk geïnterviewd door krant, radio en T.V.

De zon staat eindelijk op het hoogste punt van de dag, tijd voor de offer-ceremonie. Deze is bedacht en uitgevoerd door de achterblijvers, onze burens van het museum, die verblijven op de nederzetting en die we voortaan 'onsburens' noemen.

Na het voorlezen van een op perkament geschreven proclamatie brengen 'onsburens' de goden in een goed humeur door ze achtereenvolgens mede en andere godengaven te offeren.

Wij 'Evershammers' op weg naar de prehistorie maken vuur zonder lucifers. Hiervoor gebruiken we de vuurboog. In het zo verkregen vuur offeren wij twintigste-eeuwse zaken, die we wellicht zullen missen tijdens het leefexperiment zoals toiletpapier, een krant, lucifers, een tampon, potlood en papier. Zelfs iemands onderbroek gaat veelbetekenend in de vlammen op. We voelen ons op deze manier al een stuk ontdaan van veel 'historische' bagage.

Na het maken van vuur met de vuurboog schenken 'onsburens' mede in hoorns en napjes. Na het uitbrengen van een toast trekken we door het laatste gaatje van de manshoge omheining. Met zes personen, vier vrouwen en twee mannen, trekken we ons tweeduizend jaar terug. Slechts Christian Vallet ontbreekt. Hij is er nog niet; hij werkt nog aan een opgraving in Limoges.

Het afscheid verliep jammer genoeg niet zonder problemen. Demonstranten die protesteerden tegen het doden van dieren brachten consternatie door een vechtpartij uit te lokken voor de camera's van de internationale pers en media. Je zou je kunnen afvragen of de goden ons nog welgezind zijn na deze verstoring. Maar er zijn tekenen genoeg die erop wijzen dat onze nederzetting 'Eversham' gezegend is. We hebben niet voor niets het mooiste weer dat je in deze 'maan der kortste dagen' kunt dromen. We nemen het zelfgemaakte vuur mee, één van de eerste levensbehoeften. Samen met 'onsburens' dichten we de omheining en om 13.00 uur staan we ineens 'aan de andere kant'.

Hè Hè

Eindelijk rust.

Rust!

Dat overheerst onze eerste uren.

Het is ongelooflijk hoe er zo snel rust over ons heen kan komen na een afscheidsceremonie die door een onvoorziene actiegroep behoorlijk roerig was. Met de Europese pers om ons heen, die al onze bewegingen op de gevoelige plaat wil vastleggen en die zichtbaar geniet van de commotie, kan men verwachten dat we ons nog urenlang opgewonden zouden voelen. Niets is minder waar.

Onze eerste uren!

Het valt ons meteen op dat we al snel niet meer in uren denken. Zodra de klok verdwijnt,

vervalt het denken in uren. Deze eerste dag houden we er nog amper rekening mee. We denken wel eens in die moderne tijdsmaat, maar we verliezen al gauw het zicht op de moderne tijd. Zo plannen we de dagindeling voor de resterende dag van nu tot donker in. Onwillekeurig kijken we nog eens op de linkerpols, daarna naar de steeds verder ondergaande zon. Licht en donker zullen voortaan ons dagritme bepalen.

Nadat we onze mede opgedronken hebben en de omheining definitief dichtgestapeld is, gaan we in de zon bij de stroschuur zitten om het werk te verdelen op deze eerste dag. We moeten nog heel wat afspraken maken om de dag goed door te komen, ondanks alle oefenweekeinden en voorbereidingen. De prehistorische boer had in zijn tijd de dagelijkse routine, wij moeten er nog helemaal in komen.

De eerste taken waar we aan denken zijn:

- a. _Het in orde maken van onze eigen slaappleaats en het maken van een nacht-w.c. nabij de boerderij.
- b. _Het afdekken van alle voedselpotten, het opbergen van de geschenken die we van de achterblijvers kregen, het nakijken van de (voedings)zakken op muizen en het verbeteren van de ophangtouwen van enkele van die zakken.
- c. _Het dagelijkse werk, dat begint met het hakken van brandhout, het malen van graan voor het bereiden van brood, het klaarmaken van het zuurdesem en voor de pap van de volgende morgen.
- d. _Het verzorgen van de geiten. We spreken af dat er één vaste verzorger moet zijn. Hor neemt deze taak op zich.

Wat we niet voorzien hebben is dat niet één, maar beide geiten zwanger zijn. Eén is naar onze mening hoogzwanger en we verwachten elk ogenblik de bevalling. Aangezien ze voor de weinige melk moeten zorgen, hopen we ook vurig dat de bevalling zo spoedig mogelijk zal komen.

In de zon gaan we aan de slag. De stemming is opperbest. Het werk verloopt vlot. De rolverdeling roept geen problemen op. Wel krijgen we na enige tijd honger en besluiten we om onze 'eerste broodmaaltijd van de eerste volle maan' te houden. Tanna heeft gezorgd voor zuurdesembrood met reuzel en jam van appeltjes, vlierbes en honing. Ook enkele gekookte eieren en een restje zelfgemaakte kaas, overgebleven van het ochtendmaal bij 'onsburen' gaan rond. We drinken er muntthee bij. Zoals bekend is de thee gemaakt van kraantjeswater omdat wij niet zoals de prehistorische mens, zonder ernstige risico's voor onze gezondheid kunnen drinken van wat de natuur ons te bieden heeft. In de twintigste eeuw is het rivierwater van de Tongelreep zwaar vervuild en het grondwater in onze nederzetting is pas op 200 meter diepte drinkbaar. Onze 'prehistorische' waterput zal dus als decorstuk dienen tijdens het project. We verzamelen wel regenwater in een oude afgedankte kano.

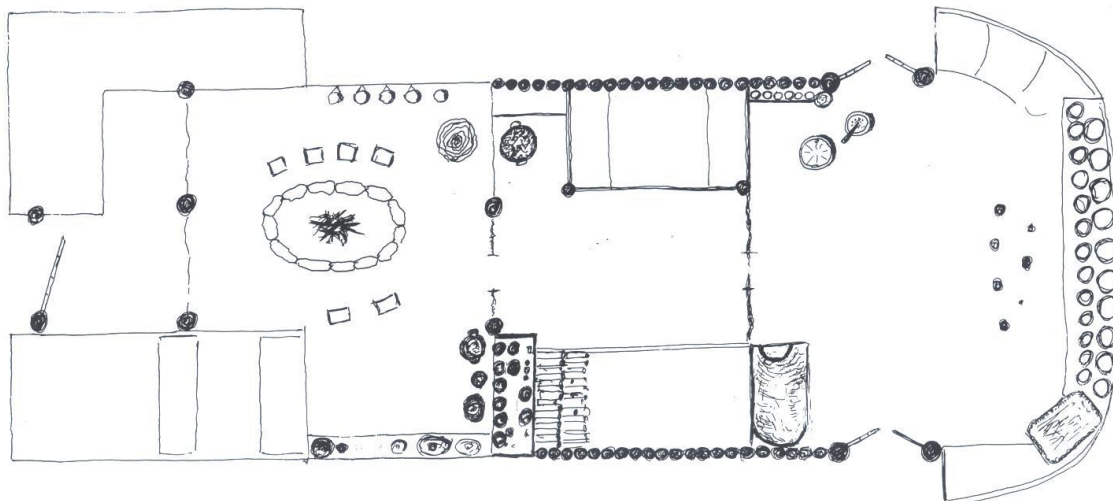
Het verdere werk overdag levert geen problemen op. Het blijft gezellig zoals het ook tijdens de eerste maaltijd was. De zon daalt achter het 'enge bos', de duisternis zet snel in, vergezeld door plots opkomende kou en het eerste probleem: 'het avondeten is niet klaar'. Het moet nog bereid worden in de boerderij en dus in de duisternis. We halen het vuur naar binnen en koken er. De gierst wil maar niet zacht worden, zelfs niet na lange tijd. Gelukkig eten we veel groentes. Er is muur (een bladgroente) die we nog kunnen plukken in de natuur, we nemen zes mergkoolbladeren, een beetje brandnetel, twee knollen herfstraap met blad en vier bijna te verwaarlozen kleine pastinaken met blad. We koken de groente in water waarbij we het groentenat houden voor de soep van morgen. Als vlees krijgt ieder twee plakken gerookt mager spek, gebakken in een kromme open schaal. Het bakken lukt wel, maar het vlees brandt toch iets aan.

We zijn wellicht nog te weinig gewend aan het prehistorische eten om volop te genieten van

deze toch wel overvloedige maaltijd. Hor heeft nog steeds honger maar hij heeft weinig zin in het beetje harde gierst dat nog over is. We gooien dat restje gierst zuinig bij het groentesap voor de volgende dag.

Alhoewel het vanavond een prachtige sterrenhemel is en de prehistorische mens vol ontzag en ook wel vol angst gekeken zal hebben naar deze wondere wereld van maan en (vallende) sterren, blijven wij binnenshuis in de boerderij napraten over de voorbije dag. Onder het genot van een gedroogd appeltje - lekker! - en het geslurp van kruidenthee uit de pot die doorlopend bij het vuur staat, wisselen we de eerste indrukken uit. Wellicht al heel vroeg liggen we in bed. Sigurs legt een groot blok hout op het vuur met de bedoeling dat het vuur 's nachts blijft doorbranden tot de volgende morgen.

We slapen nogal verspreid over het terrein. Hor en Tanna liggen op het grote bed, vlak bij de vuurplaats (tekening 10).



Ik lig in een stalletje tegenover de geiten. Sigurs, Krea en Ray kiezen voor een nachtrust in een berg stro van de stroschuur.

Dag 2

Hoewel er deze ochtend rijp ligt en de temperatuur in de thermometerhut van Simba nul graden aanwijst, heeft niemand het vannacht door en door koud gehad. Sigurs en Ray zijn de enigen die klagen over koude voeten. Sigurs' wollen deken was nog niet helemaal af. Hij had zich vannacht moeten behelpen met losse schapenvellen en veel stro. Dat lag aanvankelijk goed, maar zodra hij zich begon te draaien, verschoven de vellen en voelde hij de kou door de kieren.

Ray staat op met een pijnlijke nek. Ze heeft hoofdpijn net als Tanna. Krea vertelt dat ze lekker heeft gelegen, maar vrij kort heeft geslapen. Ik heb ook lang wakker gelegen, maar evenals Hor ben ik zeer tevreden over de eerste nacht.

Buiten schijnt de zon. Het is niet te geloven dat je kort na de jaarwende zulk prachtig weer kunt hebben. We herinneren ons de voorspellingen van de laatste dagen, die spraken van regen en storm. Toch de goden?

Tanna is het eerste op. Ze merkt dat het vuur nog brandt, iets waar we erg blij om zijn. Dat geeft moed. Tanna zorgt voor de pap en ze doet dat zo vanzelfsprekend dat ik hoop dat ze dat voortaan elke dag zal gaan doen. Voor de langslapers is het in elk geval feest om op te staan en al meteen een 'warme maaltijd' te mogen opslurpen. We eten de pap (recept 2) in de boerderij en praten over het werk van de dag. Het is opvallend dat we tijdens de ene maaltijd

praten en overleggen over de volgende maaltijden. Eten maken blijkt zoveel tijd in beslag te nemen dat we mogen veronderstellen dat het de hoofdzorg was van de prehistorische familie. Bij ons zijn er twee à drie personen de hele dag bezig met het bereiden van eten. We veronderstellen dat we later zo handig zullen worden dat één persoon zal volstaan voor de keukenactiviteiten.

Het verzorgen van ons toilet, waar we ons grote zorgen over hadden gemaakt, valt tot nu toe nogal mee. De hurkplek, zoals sommigen onze prehistorische w.c. noemen, functioneert goed.

Uit het dagboek van Thay

Ik zie enorm op tegen poepen en je gat afvegen, maar dat valt gelukkig nogal mee. Zonder w.c.-papier of verse bladeren heb ik gekozen voor het spoelen met water. Er staat steeds een potje water bij de poepplaats klaar, wat je na gebruik weer moet vullen met vers water. Ik heb niet geoefend van te voren, maar ben na twee dagen al gewend aan het ritueel. Potje vasthouden met één hand vlak bij de schoon te maken plaats en dan met je andere hand water er tegenaan spoelen. Ik heb een linnen lap bewaard voor het drogen. Ik heb niet veel behoefte om me te wassen en mijn haar kan ik makkelijk kammen met een benen kam.

De eerste volledige prehistorische dag samen brengt ook de eerste grote rolverdeling. Grote werken, dagelijkse klussen, voedselbereiding en de kleine dingetjes van het moment lopen nog door elkaar.

Hor is een hele tijd bezig met de geiten. Ze eten vooralsnog geen hooi en we brengen ze overdag dus naar buiten om ze van het spaarzame gras langs de waterkant te laten genieten. Er zijn nog geen kleintjes geboren. We wachten dus op de melk. Hor vult de waterpotten en maakt een hoes voor zijn mes. Hij spant een vel op en maakt het met een bewerkte vuursteen schoon. Hij snijdt met zijn mesje een groot vel in repen. Hij helpt Ray met het malen van het graan.

Ray, die de week voor het project nog ziek thuis was, heeft het die eerste dag moeilijk. Zij maalt graan en dat vlot allerminst. Ze probeert hout te klieven, wat haar evenmin goed lukt. Ze heeft het koud en komt daardoor tot weinig productiefs. Ze herstelt de lendenlap waar een touwtje het heeft begeven en ze bindt weefstenen bij de deken voor Sigurs.

Sigurs is erg actief en creatief. Hij hakt 's morgens al het hout voor de hele dag en klieft het tot kleine stukken voor de potvuren. Hij installeert een goot die het regenwater van het dak van de boerderij moet leiden naar een afgedankte kano, waarin het wordt opgevangen. We kunnen dat zachte regenwater gebruiken voor wasjes, haarwassen en andere zaken. Sigurs slaagt er in een haantje te vangen. Met Hor stroopt hij het vel en maakt het haantje s(n)oepklaar. Daarna helpt hij bij het weven van de deken die hem meer moet gaan beschutten tegen de kou. Ook spant hij een klein vel op en snijdt een groot vel aan repen. Hij maakt onderzooltjes van schapevacht omdat hij last blijft hebben van koude voeten. Als het al donker en kouder wordt, hakt hij nog een spatel en zorgt hij voor genoeg brandhout voor de avond. Over een gevulde en gevarieerde dag gesproken!

Tanna, die de ochtendpap heeft gemaakt, vindt na het ontbijt het buitenwerk belangrijk. Zij zet een weefgetouw in elkaar en maakt een nieuwe hevelstok. Ze maakt binnenvoering in haar schoenen die de kou buiten moet houden. Zij schildt twee bomen met de bijl, omdat er geen schilmes voorhanden is. Deze bomen moeten dienen als bouwhout voor de spieker, het schuurtje op vier poten (tekening 11), waarvan we de bouw in de komende twee manen als activiteit op ons hebben genomen.



In de namiddag, als de zon al een tijdje over zijn hoogtepunt heen is, eten we onze broodmaaltijd. We genieten buiten van het brood, van de lekkere kruidenkaas van 'onsburen', van de jam van Tanna, en van een gekookt ei. We drinken heel wat thee.

De hele dag lopen we over ons stuk terrein, geconcentreerd op onze bezigheden en genietend van de mooie dag. De rust die ons allen zo aangenaam treft, wordt tweemaal verstoord door een helikopter die in een grote cirkel over ons terrein vliegt. De rust wordt ook verstoord door het constante lawaai van auto's op de nabijgelegen rondweg en de snelweg, twee kilometer verderop. We hebben helemaal geen last van de nabijheid van het museumterrein bij 'onsburen' aan de andere kant van de omheining.

Krea snijdt tijdens het koken een lepel. Zij is vandaag hoofdverantwoordelijke voor de maaltijden. Ze is bijna de gehele klaarlichte dag in de weer met potten en vuur. Ze zorgt voor de kippensoep, die ze klaarmaakt met pastinaak, look, peterselie en gedroogde selderie. Het malen van graan en het laten sudderen van de ontkiemde tarwe neemt veel tijd in beslag en eist voortdurend aandacht. Na zoveel tijd is het graan nog taai, zodat er tijdens het avondmaal aardig wat gekauwd moet worden. Vandaar misschien dat bij opgravingen van prehistorische personen de tanden zo erg gesleten zijn.

Recept 5. Kippen-bouillonsoep

- **Neem een pot voor $\frac{3}{4}$ gevuld met water**
 - **Leg in het water een geplukte kip, inclusief hart, maag, nieren en lever**
 - **Voeg er ietsje zout aan toe**
 - **Breng de pot met water aan de kook en laat de inhoud trekken tot ze gaar is, wat bij een oude kip een halve dag kan duren**
- TIP: leg een deksel op de pot anders verdampt het water te snel**
- **Voeg er gesneden pastinaken koolbladeren aan toe en kook deze mee.**
 - **Voeg er als de kip zacht is gesneden look, peterselie en selderie aan toe en haal de kip eruit**

Aangezien we gisteren hebben ervaren hoe moeilijk het is om in de duisternis binnenshuis te koken, besluiten we vandaag alles buiten te doen. Buiten koken heeft als voordeel dat men in de potten kan kijken en dat men deelneemt aan het sociale leven van die dag, dat zich voornamelijk buiten afspeelt. Nadeel is wel dat de steeds ronddraaiende wind geregeld de rook in je gezicht blaast. Het koken neemt de gehele dag in beslag. Ik ben doorlopend te vinden bij de potten en het vuur. Als de kip voldoende gaar gekookt is maak ik van het zachte vlees kippenragout.

Recept 6; Kippenragout

- **Doe een lepel reuzel in een pot en laat dat smelten**
- **Roer er wat, liefst fijn meel, doorheen**
- **Gier er een beetje warme thee en/of soepwater doorheen**
- **Doe de in stukjes gesneden kip erbij**
- **Voeg er een beetje zout aan toe**
- **Kruid het met look, peterselie of selderie**
- **Blijf het geheel goed roeren tot alles goed vermengd is**

Hiervoor gebruik ik een open schaal met wat reuzel erin, warm water vermengd met wat thee en soepwater. Aangezien er nog niet genoeg fijn meel is gemalen, gebruik ik grofgemalen meel, dat de ragout moeilijk bindt. Ik snijd het kippenvlees in kleine stukken en voeg het bij de ragout. We nuttigen de maaltijd bij vallende duisternis in de boerderij, waar de warmte voor gezelligheid zorgt. Krea geniet van haar kookprestatie en onze tevredenheid.

Als je bedenkt dat we ook nog lekker spek bakken, dan mag ik met Krea trots zijn op dit meergangenmenu. Er is ook nog tijd om deeg klaar te maken voor enkele lekkere platte koekjes.

De avond duurt net als gisteren ontzettend lang. Zelfs bij een mooie zonnedag brengen we tweederde van het etmaal binnenshuis door. Of de prehistorische boer met de kippen op stok ging, zoals gemakshalve wordt aangenomen, kunnen we moeilijk geloven. We nemen best aan dat er in de winter meer geslapen werd dan in de zomer, maar niet dat men veertien uur per nacht sliep. Voor ons is het belangrijk te wennen aan het donker. De eerste dag zijn we erg vroeg onder de wol - wat zeg ik: onder de vellen! -. Het open vuur geeft immers weinig licht om iets uit te kunnen voeren. Vandaag bereiden we onze avond beter voor. Zo heb ik een mand vol wolstrengen klaargezet. Ik wind de wol op tot bolletjes en twijn deze met de spintol. Zoiets is goed te doen bij een vuur dat spaarzaam licht verspreidt. Zo kan ik straks overdag weven en 's avonds voorbereidende weefklusjes doen. Tanna leunt bij het vuur tegen haar werkbank en maakt een varkensblaas soepel (foto 7).



Sigurs slijpt een mes op een slijpsteen. De anderen genieten van het zalige nietsdoen. Met wat voorbereiding kan iedereen in halfduister onder een gezellig praatje een handwerkje doen of gereedschap slijpen.

Ik verwen mezelf en de rest door verwen-koekjes te maken. Koekjes doen wonderen op een stille winteravond. Ik maak het deeg per ongeluk iets te nat zodat ik wat extra meel moet pakken uit de broodmeel-pot. Meer koekjes daarom betekent echter wel dat we morgen een kleiner brood kunnen maken. Zorgen voor morgen? In elk geval zijn de koekjes erg lekker.

Recept 7: Platte zoete hazelnootkoekjes

- **Maal graan tot meel**
- **Kneed het meel met wat wateren een snufje zout tot deeg**
- **Pel een handje hazelnoten en plet of stamp ze fijn**
- **Kneed de hazelnoten door het deeg**
- **Voeg ietsje honing toe en kneed dat er weer doorheen**
- **Pak een plank en een rond recht stokje**
- **Rol balletjes deeg met het stokje op de plank uit tot zeer platte koekjes met een breedte van ong. 8 vingers**
- **Maak deze koekjes gaar en bruin door ze te leggen op een platte steen vlak bij het vuur, of op een aardewerk of ijzeren plaat zonder reuzel of olie**
- **Draai ze regelmatig om**

Dag 3

Grote consternatie. Het vuur is uit.

Het is ongezellig koud en klam in de boerderij. Het grote blok hout dat de avond van te voren op het vuur was gelegd, is in de loop van de nacht uitgegaan. De eerste vier pogingen om met

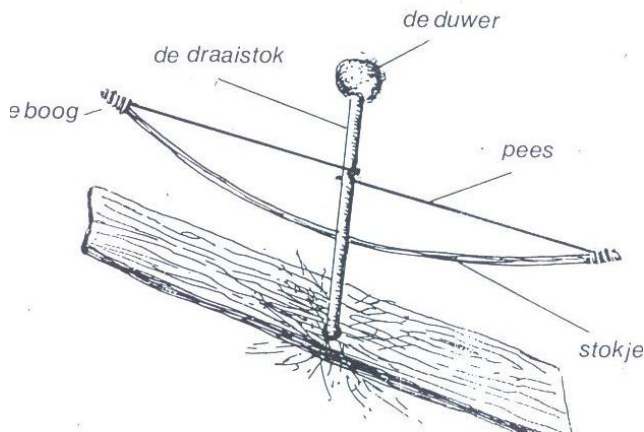
de vuurboog vuur te maken mislukken grandioos. Na vijf pogingen is er nog steeds geen vuur. We komen op het idee om alle vuurmaakspullen in de nog warme as te leggen waar ze kunnen drogen. Het is een uitstekend idee, want na het koude broodontbijt lukt het om een gloeiend puntje in de lisdoddepluisjes te krijgen. En dat is het begin van de redding. Als hulpmiddel bij het vuurmaken kun je ook tondelzwam gebruiken. Dit is een houtachtige zwam die nog maar weinig voorkomt in Nederland.

Onze techniek 7: Vuurmaken

- _Zoek een stuk plat droog hout van een zachte houtsoort zoals berk of wilg.**
- _Maak hierin met een mes niet ver van de zijkant een ondiepe uitholling, en maak een gleufje naar de zijkant (foto 8).**



- _Zoek een recht droog stokje, de houtsoort doet er niet toe, met een doorsnede 2 tot 3 cm. en ongeveer 20 cm lang (de draaistok).**
- _Punt het stokje zo aan, dat het redelijk past in de ondiepe uitholling van het stuk hout.**
- _Zoek of maak een stuk hout dat al een zwakke boogvorm heeft. Als je het moet maken, neem dan een verse tak van ongeveer 60 cm lang, span hem in een lichte boogvorm en laat hem drogen.**
- _De boog kun je licht spannen met de pees, een stuk geloid of ongeloid leer.**
- _Om de draaistok tijdens het draaien van de boog op zijn plaats te houden kun je een stuk kniegewricht nemen van een koe, of een ander stuk hard materiaal met een komvorm erin (de duwer).**
- _Verder zoek je nog licht brandbaar materiaal, zoals gedroogde pluis van de lisdodde, gedroogde dunne bastvliesjes van de berk of geprepareerde stukjes tondelzwam.**
- _Het vuur maken gaat als volgt: sla de pees van de boog een slag om de draaistok; plaats de pen in de uitholling; zet de duwer op de draaistok (tekening 12), zoek een evenwicht van hard duwen en de boog heen en weer halen.**



Hoe harder je duwt, hoe zwaarder je moet draaien maar hoe meer wrijvingswarmte je krijgt. In de uitholling ontstaat warmte, rook en tenslotte een gloeiend kooltje; dat kooltje kun je via het gleufje voorzichtig laten vallen in een nestje van droog materiaal; blaas het vonkje met geduld tot vuur aan.

Onze techniek 8: Tondelzwam prepareren voor vuurmaken

- _Snij van de tondelzwam de harde buitenkant en de buisjesstructuur eraf.**
- _Snij het fluweelachtige gedeelte dat overblijft in zo plat mogelijke strookjes.**
- _Kook deze strookjes enkele uren in een mengsel van half water, half as.**
- _Droog de strookjes en klop ze zo plat mogelijk uit.**
- _Als hierop een vonk valt, dan blijft de vonk zo lang gloeien dat je tijd hebt hem aan te blazen tot vuur.**

Terugblik van Tanna

Ik werd wakker en wilde het vuur aanblazen. Ik zocht naar een gloeiend puntje in de as. Helaas, er was alleen nog wat warmte. Geen gloed. De eerste poging om weer vuur te maken mislukte grandioos. Alle materiaal was te vochtig en wij hadden weinig energie. Het hout en de lisdodde legden we op de nog warme vuurplaats, en we aten in plaats van pap brood, dat er gelukkig nog was, zodat onze energie weer wat werd opgekrikt. Bij de volgende poging had Sigurs snel een gloeiend puntje in de lisdodde, en door gezamenlijk aanblazen was er even later weer vuur.

We voelen nu aan den lijve hoe ontzettend belangrijk het is om vuur te bewaren en erg zorgvuldig om te gaan met hout en vuur. Wellicht was het in de prehistorie, wanneer een geheel dorp zonder vuur zat, eenvoudiger om een potje vuur te halen bij een buurdorp dan om het zelf te maken. Wij vinden het onze eer te na om aan te kloppen bij 'onsburen' omdat wij Evershammers er van overtuigd zijn dat het ons zal lukken en ook een beetje omdat we ons niet belachelijk willen maken. Na twee jaar voorbereiding ga je toch niet al op de derde dag om vuur bedelen!

Uit het dagboek van Thay

Als een film zie ik aan me voorbij gaan wat het leven zonder vuur voor ons zou betekenen. Kou, vochtigheid, donkerte. Bah! We beschikken nog over één brood. Daarnaast zouden we ons enkele dagen kunnen voeden met de ham, het zij spek en de pastinaak. Maar dan? Ik zie ons geen rauwe kip eten en op graankorrels kauwen is ook niet alles. Ik geef uit dankbaarheid voor het verkrijgen van het vuur, mijn gespaarde zoete koekje van gisteravond aan Sigurs en Tanna, onze onvolprezen vuurmakers.

We krijgen na een paar dagen al routine in de gebruikelijke dagelijkse activiteiten zoals het hakken van hout, het verzorgen van het vuur, het maken van thee, het malen van graan, het opruimen van de woon- en slaapgedeeltes, het verzorgen van de geiten en het bereiden van het eten.

Tanna maakt een watertrog als drinkbak voor de geiten. Ray en Sigurs weven een tijdje, Hor maalt heel lang graan en ik kook. Sigurs werkt aan de omheining, die hij met wilgen verder dicht maakt. Aan de achterkant van de nederzetting loopt namelijk een voetpad, waarvandaan wandelaars, maar ook journalisten met grote telelensen naar ons idee te veel naar binnen kunnen kijken.

Rond de middag eten we de tamelijk dunne tarwepap met een beetje honing. Voor het avondeten maak ik vissoep van twee vissen, gekookt in een pot waaraan ik mergkool, een handje look en selderie, drie wilde lookuitjes en twee handjes gesneden pastinaak toevoeg (recept 1).

In de bonenschotel zit gerookte ham vermengd met pastinaak en gesneden mergkool. Het moge duidelijk zijn dat het gebrek aan variëteit al snel merkbaar is. Tanna probeert graankoffie te maken, een soort surrogaatkoffie. Het idee was ontstaan doordat ze graan iets te lang bij het vuur had laten drogen voor het malen zodat het bruin was geworden. Het rook echter best lekker. Het had iets van gebrande koffie. Tanna stampt de gebrande tarwe grof en giet er heet water op. Best een lekkere smaak (recept 9).

Recept 9 Granenkoffie

- **rooster open aardewerk plaat wat tarwe graan tot het goed bruin is**



- **stamp het graan zo fijn mogelijk**
- **Leg het gruis in een linnen doek, die in een aardewerken schaal ligt en giet er kokend water overheen**
- **Pak de doek bij de punten uit de schaal, en beweeg hem nog zo veel mogelijk in het water op en neer om meer smaak aan het geheel te geven**
- **Drink de “koffie” zo warm mogelijk**

Uit het dagboek van Thay

Ik merk aan mijn lijf, dat het leven in vergelijking met de twintigste eeuw erg rustig is. Ik heb al geen last meer van mijn maag, een twintigste-eeuws stressverschijnsel waar ik al jaren mee kamp. Even uit de twintigste eeuw stappen heeft dus ook zijn voordelen.

Vannacht was ik vergeten mijn rondgeweven jurk als tweede deken over me heen te leggen.

Als vervanging nam ik een paardenhuid, die naast me lag. Tot mijn verbazing werd de leerkant 's nachts ontzettend vochtig, net alsof het leer het vocht aantrok. Raar hoor.

Misschien wel niet goed gelooïd.

Bij het avondvuur praten we over diverse zaken, onder andere over natuurgeneeswijzen. Ook proberen we op de trommels te spelen en muziek te maken met de rasp en de mondharp van Tanna. De instrumenten geven een mooi geluid in de duisternis van de boerderij. We werken ook bij het schijnsel van het vuur. Tanna maakt een nieuwe spie voor haar tweede weefgetouw, ik twijn wol, Krea maakt haar eetlepel beter bruikbaar en Sigurs maakt op een rond stokje een varkensdarm soepel. Hor, die last heeft van de rook, en Ray rusten lekker uit.

Onze techniek 19: Darm soepel maken

- _Maak de dunne darm schoon door er aan één kant water in te doen en het water er doorheen te knijpen.**
- _Als je hem droogt kun je hem jaren bewaren. Hij is dan wel erg breekbaar.**
- _Wil je hem soepel maken, dan moet je de darm een paar uur weken.**
- _Is hij dan weer bijna droog, smeer hem dan in met (lijn)olie.**
- _Begin hem voorzichtig soepel te maken, door de darm over een afgeronde plek te trekken.**
- _Herhaal de laatste twee handelingen zo lang tot na droging de darm soepel genoeg blijft om te binden.**
- _Bij een trekproef kregen we de darm van een tam varken en een wild zwijn niet kapot.**

We hebben gemerkt dat de goed gepolijste hangpot met mede lekt (foto 9).



We plaatsten er een kopje onder dat na één dag al halfvol is gelopen. Ik vind dat we het verdiend hebben om dat op te drinken. Ik proef natuurlijk als eerste en o jé, de drank smaakt erg zuur. De mede lijkt wel veranderd in azijn.

Dag 4. Nog steeds vuur!

Het is nu al duidelijk dat Tanna en Sigurs elke dag het vroegst op en meteen actief zijn.

Uit het dagboek van Thay

Ik vond het vanmorgen heerlijk om Tanna en Sigurs vanuit mijn bed bezig te zien met het aanblazen van het vuur en het koken van de ochtendpap. Ik genoot van de luxe nog even in mijn bed te mogen blijven liggen.

In de dagelijkse bezigheden zit weinig variatie. Wel hebben we geleerd om het graan eerst te roosteren op een plaat van aardewerk voordat het wordt gemalen, omdat het dan veel sneller en beter maalt. We zijn steeds bezig snellere methodes te bedenken. Waarschijnlijk heeft men dat vroeger ook gedaan. Het is de derde dag dat er geweven wordt aan de deken van Sigurs. Ray weeft hem af. Sigurs zal eindelijk onder een warme deken kunnen slapen. Sigurs maakt vandaag twee dekseltjes voor de meelpotten, het ene voor het tarwemeel, het andere voor het gerstemeel. Zonder deksel pikken de kippen ons meel op.

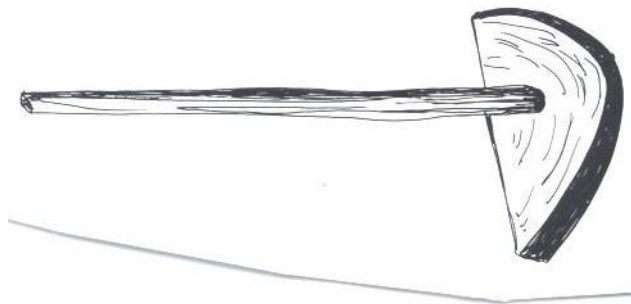
Terugblik van een broodbakdag door Tanna

Ik had het bakken van brood op me genomen. Na de ochtendpap begon ik met de voorbereidingen. Was er nog voldoende meel? Als dat niet het geval was, moest er door anderen gemalen worden. Vaak deed Ray dat, zij kon het fijnste en het snelste malen.

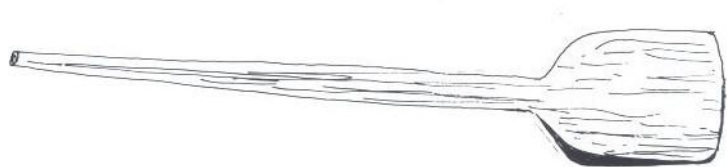
Na ongeveer zes dagen was het deeg rijp genoeg om gekneet te worden. Bij het kneden hield ik een hand deeg achter voor het nieuwe deeg, dat ik dagelijks voedde met meel en water om de massa deeg elke dag te verdubbelen. Ik doorroerde het deeg tweemaal per dag. Zo ontstond er dan een volume voor zes à negen broden, waarvoor ik ongepolijste aardewerk kommen gebruikte. Deze substantie deed ik over in een houten kneedbak met vers meel en zout. Het geheel nam ik meestal mee naar buiten om onder het dak van de oven in het daglicht het deeg te kneden. Ik begon met het maken van porties deeg die ik daarna goed doorkneedde. De gevormde broden legde ik op houten planken, waar eerst meel op was gestrooid. Ik dekte ze af met een vochtige linnen doek en begon met de voorbereidingen om de oven te stoken.

Takken had ik vaak al van te voren verzameld en onder het dak gelegd. Ik legde de oven vol met dunne droge takken, haalde uit de vuurplaats in de boerderij een gloeiend stuk hout en wat droge houtsnippers en houtspaanders en blies het vuur aan. Ik stookte de oven zes tot acht maal met takken, die ik op lengte moest hakken. Soms moest ik nog takken bijhalen uit het naburige kleine bos.

Als de oven voldoende was gestookt, verspreidde ik het nog brandende hout over de vloer van de oven en liet het uitbranden. Ik haalde er de gloeiende kooltjes met een lang trekhout uit (tekening 13).



Om enig inzicht te krijgen in de temperatuur van de oven gooide ik er wat tarwekorrels in. De tijd die de korrels nodig hadden om te poffen vertelde mij iets over de temperatuur van de oven. Het gerezen brood schoof ik met een lange spatel of sliet (tekening 14)



de oven in.

De voorkant en het rookgat van de oven maakte ik met een blok hout dicht, de kieren met leem. Een moment van rust en tijd om voedsel tot me te nemen. Via het rookkanaal kon ik zien en voelen of het brood al goed was. Ik reageerde op de geur van het gebakken brood. Soms waren de broden al gaar aan de bovenkant maar van onderen nog vochtig en ongaar. Ik draaide ze dan om via de ovenopening en liet ze nog een tijdje verder gaar worden. Was het brood goed, dan haalde ik het er uit (foto 10).

Ik legde het leem op een leren lap. Ik sprenkelde er wat water over, klapte de lap dicht, zodat

*ik het de volgende keer weer kon gebruiken.
Het brood kon gegeten worden.*



*Het nieuwe deeg kon gaan groeien.
Het eerste stookhout lag weer klaar.*

Krea leert Hor hoe hij leren schoenen kan maken, want hij wil zijn schoenen veranderen. Hij liep steeds meer op de zijkant van zijn schoenen. Ik besteed heel wat tijd aan het opzetten van een ruitkeperweefsel om een wollen das te weven. Het valt ons op dat we veel tijd kwijt zijn aan heel kleine dingen. Zo maakt Sigurs een houten pen om als kapstok te dienen. In de paal boort hij een gaatje met de boorboog om het daarna met de lepelboor voldoende groot te maken om die pen te bevestigen. Het is een kleinigheid waar je met prehistorisch materiaal al gauw een uur mee bezig bent.

Onze techniek 10: Brood bakken met zuurdesem

a. Zuurdesem moederdeeg maken.

_Maak een vloeibaar papje van twee handjes zelfgemalen meel en water.

_Roer 's morgens en 's avonds goed en verdubbel dagelijks de portie met meel en water.

_Na ongeveer twee dagen begint de verzuringsfase, de drie volgende dagen vormen de gistingsfase, je ziet bubbeltjes verschijnen.

_Ga door met de portie dagelijks te verdubbelen.

_Heb je genoeg massa, leg dan twee handjes van de verzuurde massa opzij voor de volgende keer en kneed de rest tot deeg.

b. Deeg kneden.

- _Voeg zout toe en zoveel meel, dat het deeg niet meer aan je handen kleeft.**
- _Ga nu ongeveer een kwartier lang stevig kneden tot je een homogeen deeg krijgt.**
- _Vorm de broden en zet ze op een warme plek om ze te laten rijzen.**
- _Bedek ze met een vochtige doek.**

c. Oven stoken.

- _Stook de leemoven ongeveer twee uur op met droge takken, die moeten verkolen en goed gloeien in de oven.**
- _Verspreid de gloeiende kooltjes over de gehele bodem tot ze bijna zijn opgebrand.**
- _Trek as en kooltjes er zoveel mogelijk uit met een bezem, gemaakt van verse wilgentakken en test de warmte van de oven.**
- _Test de warmte door er graankorrels in te laten poffen. De korrels moeten in ieder geval pas gaan poffen tussen de 10 en de 17 tellen. Eerder is de oven onvoldoende warm.**
- _Schuif met de sliet (een lange platte houten spatel; (tekening 14) de broden in de oven.**
- _Leem de deur en het bovengat hermetisch dicht.**
- _Haal de broden er na ongeveer 40 min. uit.**

Hor is vandaag de man van het eten. Nadat Sigurs twee kippen heeft gevangen en geslacht, besteedt Hor alle aandacht aan zijn haute cuisine. Hij vult de ene kip met groente en legt ze in de broodoven die nog warm is. Helaas wordt het vlees niet echt gaar. Hij legt de tweede kip op een rooster aan het spit. Het ziet er lange tijd fantastisch uit en het ruikt lekker. Als Hor een tijdje weg moet om met de anderen takken te slepen vraagt hij of Ray er op wil letten. Zij besteedt jammer genoeg te veel aandacht aan haar weefactiviteiten en laat de kip zwart blakeren.

Omdat de avonden in de duisternis van de boerderij zo lang zijn, heeft niemand haast om bij schemer naar binnen te gaan, ook als op dat moment de maaltijd al klaar is. We hebben trouwens een natuurlijke klok, die zegt wanneer het ongeveer tijd is om naar binnen te gaan. Dat zijn namelijk een honderdtal roeken, die elke avond ongeveer een half uur voor donker met veel lawaai neerstrijken op alle hoge bomen van het eiland vlak bij onze boerderij. Vandaag heb ik het voor de groep spannend gemaakt door te zeggen dat ik, als we deze ochtend geen honing in de pap doen, ik vanavond een lekker verrassingstoetje zal maken. Daar zit ik dus aan vast. Het is een heerlijkheid iets anders te eten dan een bonenschotel.

We brengen ook deze avond door met kleine werkzaamheden zoals het afwerken van een lepel, het spinnen van vlas en het afknopen van de deken van Sigurs. Hor praat honderduit over zijn verblijf bij de Eskimo's. Met drie dikkere stukken hout op het vuur gaan we naar bed.

Dag 5

Uit het dagboek van Thay

Hoe mooi het weer ook weer is, ik heb vandaag mijn dag niet. Een slechte nachtrust is niet inspirerend om de volgende dag de stimulator van de groep te zijn. Ik blijf zo lang mogelijk in bed liggen en kom er pas uit als Krea de pap klaar heeft. Ik voel me te stram om veel fut te

hebben. Ik kom maar langzaam op gang. Sloom begin ik graan te malen, dat moet toch altijd gebeuren.

Een wilgentenen rooster maken om platte koekjes wat sneller te bakken loopt hartstikke fout. Het rooster vliegt in de fik, voordat de koekjes gaar zijn, zodat de koekjes in het vuur vallen. Het lukt me gelukkig wel een deegrol te maken om de koekjes platter te rollen. Mijn schoenen zijn ook niet optimaal. Bij het ene paar zakt steeds de rechterhiel schuin weg en het andere paar is zo groot, dat ik moet lopen alsof ik zwemvliezen aan mijn voeten heb; erg vermoeiend.

Sigurs klieft vandaag extra hout om in de boerderij te drogen te leggen. Hor, die vandaag veel hout versleept, weet ook een kip te vangen zodat we vers vlees voor morgen hebben. De platte broodjes die we midden op de dag met kaantjes eten zijn overheerlijk. Ook het avondmaal, een éénpotsmaaltijd met verschillende soorten groente en uitgebakken gerookt spek, mag er zijn.

Als speciale activiteit maakt Tanna vandaag een houten trekker om brood uit de oven te halen. Krea herstelt haar schoen en ik werk aan mijn weefgetouw. Dankzij het mooie weer werken we veel buiten. Tanna en Sigurs zijn de actiefsten en Hor probeert veel van hen te leren. Krea heeft pech vandaag. Haar etensbak is gebroken en in de avonduren begint ze aan een nieuwe bak. Terwijl Tanna aan het spinnen is en anderen rond het vuur hangen vertel ik het verhaal van 'het enge bos'. Het is voor iedereen een welkome afwisseling en dus voor herhaling vatbaar. Jammer genoeg ken ik te weinig verhalen om de avonden gezellig te vullen.

Uit het dagboek van Thay

De nacht is voor mij weer pijnlijk. Lange tijd heb ik kramp in mijn bovenbenen, zo erg dat ik uiteindelijk uit bed moet en moet rondlopen. Het helpt. Ik ga de afgelopen week na en vraag me af wat ik tot nu toe heb gemist uit de twintigste eeuw. Het is ontzettend weinig, zelfs niet eens de koffie (ik dacht redelijk verslaafd te zijn) of het lekkere eten, de tandenborstel of het warme bad. Wat ik 's avonds mis is licht om iets meer keuze te hebben in mijn bezigheden en mijn maatje tegen wie ik alles zou willen vertellen en met wie ik deze ervaringen zou willen delen.

Dag 6. De eerste godendag.

Nogal vroeg roept Tanna dat de pap klaar is. Dat is haar truc om ons uit bed te halen. En dat mag vandaag, want het is opnieuw mooi weer.

Het dagelijkse leven in de winter blijft grotendeels draaien rond het bereiden van eten. Hor maakt de kip schoon die hij gisteren heeft gevangen. Hij geeft die aan Krea die vandaag de hoofdkok is. We vegen de boerderij mooi aan want we hebben feest.

We hebben namelijk bedacht om elke zesde dag een feestdag, godendag, te houden. We spreken af om die dag brood te bakken zodat we vers brood kunnen eten, wat al een feest op zich is na dagenlang oud brood. Voor vandaag spreken we ook af om koekjes te bakken, extra mede te drinken en zelfs een feestelijk toetje te maken. Lekker hazelnootkoekjes.

Hor maakt een pees soepel, die voor de vuurboog moet dienen, Sigurs een tweede klompschoen en Ray maakt haar beenwarmers in orde. Tanna die haar brooddag heeft, hakt ook nog verder aan haar oliepers. Ik dicht kieren in de deur aan de windzijde met wol en handjes hooi. Ik maak weer surrogaat koffie van graan.

Uit het dagboek van Krea

Mijn nachtrust wordt iedere ochtend ruw verstoord door een vijftal hanen, die elkaar midden in de nacht blijken te moeten kukelen. Dat doen ze om de beurt en over het gehele terrein. Eén haan zit steeds vlak achter onze stroschuur. Misschien morgen al niet meer. Ik voel er tenminste veel voor, hem in de soep te stoppen.

't Is weer mooi weer, zonnig zelfs. Tanna komt ons roepen voor de pap. We eten die binnen. Onze eerste feestdag! Nog negen keer zo'n zelfde periode van zes dagen. Terugblikkend zie ik een eerste week die erg intensief is geweest. Ondanks de jarenlange voorbereidingen is alles toch ontzettend nieuw en anders, het is aanpassen en dat kost extra energie: wennen aan elkaar, aan de omstandigheden, de nieuwe leefsituatie, het buitenleven. Anderzijds moet ik bekennen dat de weergoden ons bijzonder gunstig gezind zijn geweest. Hoe zullen we reageren op slecht weer? De hele dag binnen zitten, kou, verveling? De tijd zal het leren. Ik heb overigens deze week al geleerd dat alles tijd kost, veel tijd. Het is zeker dat het woordje snel niet in de prehistorie is uitgevonden.

Ik merk nu al dat ik slordiger omga met de hygiëne (bijlage 9), ondanks mijn nette twintigste-eeuwse voornemens. Maar ja, het gaat zoals het gaat. Prehistorisch denken groeit met de dag.

Bij het vuur 's avonds zien we steeds meer, zodat we er meer kunnen werken. Alles krijgt vastere plekken. We komen er ook achter dat éénpotsmaaltijden veel sneller klaar zijn. In het begin had ik wat reserves tegen het steeds bewaren van restjes eten voor de volgende dag. Nu steeds minder. Mijn zintuigen worden ook gestimuleerd: in de donkere boerderij moet je ruiken of iets aanbrandt of moet je horen dat iets kookt.

Potten met stro afwassen gaat overigens prima. Ik maak nog een riempje aan m'n jas, zodat hij beter dicht kan. Samen met Sigurs ga ik vandaag koken, linzen en bonen van gisteren voor een dikke maaltijdsoep tussen de middag. We stoken vanwege het mooie weer het vuur buiten. Dat betekent dat we alle kookpotten naar buiten moeten slepen: de waterpot, de theepot, de pot voor de gierst, de plukpot voor de kip en de soeppot, alles moet in het vuur warm worden. Op sommige potten liggen schalen met graan te drogen en licht te roosteren. Tijdens het koken moeten we steeds roeren in de potten, het vuur bijhouden en schuiven met kooltjes.

Gelukkig heb ik me er vandaag op ingesteld de hele dag alleen maar bezig te zijn met koken. Dan is het ook niet zo erg. We eten kip aan het spit en gierst met gedroogde paddestoelen, spekjes, groenlof, brandnetels en kruiden.

Vanavond houden we de eerste feestavond. Ik heb een verrassingsfeesttoetje gemaakt, platte hazelnootkoekjes (recept 7).

Recept 7. Platte zoete hazelnootkoekjes

- **Maal graan tot meel**
- **Kneed het meel met wat wateren een snufje zout tot deeg**
- **Pel een handje hazelnoten en plet of stamp ze fijn**
- **Kneed de hazelnoten door het deeg**
- **Voeg ietsje honing toe en kneed dat er weer doorheen**
- **Pak een plank en een rond recht stokje**
- **Rol balletjes deeg met het stokje op de plank uit tot zeer platte koekjes met een breedte van ong. 8 vingers**



- **Maak deze koekjes gaar en bruin door ze te leggen op een platte steen vlak bij het vuur, of op een aardewerk of ijzeren plaat zonder reuzel of olie**
- **Draai ze regelmatig om**

De avond zitten we rond het vuur te buurten. Onder het genot van de godendrank, mede, vertelt iedereen een verhaal hoe hij of zij in dit avontuur terecht gekomen zijn.

Hor stelt zichzelf voor als een Galliër die straf heeft gekregen van de druïde en hiervoor zijn eerstgeborene, zijn enige dochter aan de goden moest toewijden. Hij offerde het meisje dat pas enkele jaren oud was. Ze moest in het bos worden achtergelaten waar de wolven haar zouden vinden. In die dagen trok een groep mensen door het gebied en Hor hoopt dat zij het kind hebben gevonden vooraleer de wolven zijn gekomen. Daarom is Hor er van overtuigd dat zijn dochter nog in leven is en bij anderen zal zijn ondergebracht of uitgehuwelijkt. Hij zwerft nu al achttien zomers rond om zijn dochter op te sporen.

Ray vertelt dat zij als kind ergens te vondeling is gelegd en meegenomen door een vrouw die diep in het bos haar heeft gevoed en opgevoed. Zij had nauwelijks gehoord van andere mensen en andere dorpen totdat twee zomers geleden de vrouw overleed. Ray heeft de vrouw in haar laatste manen verzorgd. Op een van de laatste dagen vertelde de vrouw dat zij niet haar echte moeder is, maar dat ze Ray had ontdekt nadat men haar aan de rand van het bos had achtergelaten. Ray was toen ongeveer twee jaar. De mensen die haar daar achterlieten wisten dat de vrouw van het bos op die plaats elke maan langskwam om graan te halen uit het dorp. Nu denkt Ray dat zij wel eens de dochter van Hor zou kunnen zijn. Tanna gaat onderzoeken of de verhalen wel kloppen en bepalen of Hor Ray als zijn dochter mee mag nemen.

Tanna heeft een hele geschiedenis achter de rug. Zij komt uit een héél verre streek, waar de sneeuw manenlang de bodem gevangen houdt. In dat barre koude land werd ze uit de stam verstoten (over het waarom is ze een beetje geheimzinnig) en is ze van dorp tot dorp en van stam tot stam getrokken. Zij is nu al drie zomers op weg in de richting van de ondergaande zon. Zij houdt zich in leven door in de vele dorpen waar ze langs trekt te werken voor de kost. Zij maakt vooral houten gereedschappen, kleine, zoals lepels, borden of een oliepers, maar ook grote, zoals een ploeg of een ossenkar. Zo trekt ze door het gebied van verscheidene stammen. Een tijdlang reist ze mee met een smid die uit het westen afkomstig is en ook met zijn ambachtelijke kennis aan de kost komt door van dorp tot dorp te gaan. Hij kent de streek rond de Noordzee goed en ook de taal in de gebieden die beneden de grote rivieren liggen. Met de rondtrekkende smid komt Tanna in Eversham terecht, waar ze nu al

geruime tijd verblijft.

Ik vertel hen dat ik met Sigurs van het eiland Skal gekomen ben, hier ongeveer zes dagreizen vandaan. Na een grote overstroming zijn we daar weggetrokken met enkele families en na veel avonturen en omzwervingen terechtgekomen op de langgerekte zandrug tussen de Dommel en de Tongelreep. Wij zijn de oprichters van de nederzetting en noemen het dorpje Eversham, omdat we op de plaats, waar nu het dorp is, bij onze aankomst een everzwijn hebben geschoten.

Het is intussen zo laat geworden dat we voor het verhaal van Krea moeten wachten tot een volgende vertelavond. Het is bedtijd.

Dag 7

We hebben onze feestdag gisteren te uitbundig gevierd en zijn vergeten voor de goden te offeren want in de nacht stormt het erg en overdag blijft het regenen, regenen en nog eens regenen. We blijven zoveel mogelijk binnen en het leven speelt zich voornamelijk af op den deel, tussen de twee deuren.

Daar is het meeste licht. We gooien de deur aan de waterkant ook open om wat extra licht binnen te krijgen. Om warme voeten te houden staat Tanna in de deuropening te spinnen op schapenvachten waarin ze een warme steen heeft gelegd. De anderen die niet voor het eten hoeven te zorgen doen wat frutselwerkjes. Hor probeert een heft te maken voor zijn guts. Hij wil er een trommel mee uithakken en heeft daar een goede guts voor nodig. Sigurs kijkt toe hoe Hor ermee stuntelt, maar helpt hem niet.

Vandaag is het erwtensoepdag, niemand lijkt honger te hebben. In plaats van te eten neemt Tanna haar mondharp en begint te spelen, ik neem er de trommel bij. Er ontstaat spontaan muziek. Krea komt ons met haar fluit versterken. We bedenken eigengemaakte litanie-achtige liedjes over wat we vandaag hebben gedaan:

Wat heeft Ray gedaan, wat heeft Ray gedaan,
zij poetste de vloer, zij poetste de vloer,
etc., etc.

Zo overlopen we ieders activiteiten. Het is leuk, zeg! We gaan door totdat Hor honger krijgt en we alsnog overgaan tot de erwtensoepachtige maaltijd die, omdat we nu honger hebben, toch lekker smaakt. Na deze gezellige avond gaan we opgeruimd naar bed.

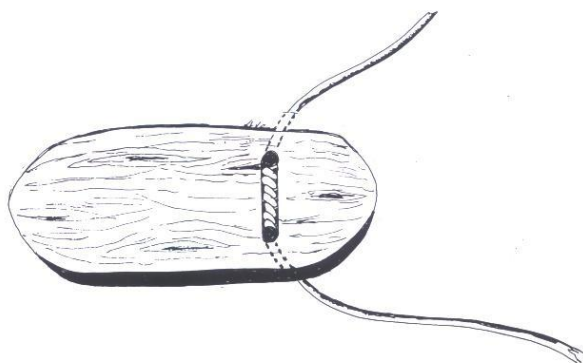
Dag 8

We besluiten met zijn allen vandaag de gaten in de omheining wat te dichtten, omdat we merken dat persmusketen ons nog steeds stiekem proberen te fotograferen. Ook vinden we op het terrein twintigste-eeuwse dingen zoals plastic, papier en zelfs een colablikje. Het is opvallend wat een intense vreugde er in de groep kwam toen we een nest met vijf eieren vonden. De eerste eieren van het seizoen! Zoals we van kenners hebben geleerd laten we één ei liggen in de hoop dat de kip naar het eigen nest terug zal komen om daar verder te leggen. Alleen kunnen we het hier wel vergeten, want er werd zo enthousiast geschreeuwd bij de vondst van het ei, dat de kip van schrik wel bij 'onsburen' een ander nest zal maken.

Tanna loopt op kleppers. Het zijn houten plankjes waarop ze haar leren schoenen heeft vastgebonden en die er voor zorgen dat ze op droge voeten naar buiten kan. In de boerderij maken die kleppers lawaai. We horen haar goed aankomen. Het wordt al snel een vertrouwd geluid.

Terugblik van Tanna

Mijn schoeisel, enkelleers en uit één stuk, was niet warm genoeg. Dat bleek al na een paar dagen. De eerste dagen waren heerlijke voorjaarsdagen. Toen ging het nog. Daarna begon de kou met veel regen. In mijn schoenen had ik hazenvellen, die mijn warmte niet voldoende vast hielden. Daarom maakte ik van schapenvacht een paar binnenschoenen. Dat scheelde veel, het hield de warmte beter vast. De aanhoudende regen drong van onder door mijn leren schoeisel en verkleumde mijn voeten. Als oplossing maakte ik een paar houten kleppers (tekening 15),



die ik onder mijn schoenen bond (foto 11). Dit was dé oplossing tegen natte en koude voeten! Onder de klepper maakte ik een gleuf waar de reep ruwe huid in lag.



Als lunch eten we verdunde erwtensoep van gisteren, brood met weinig reuzel en met weinig

jam. Alles is bijna op. 's Avonds eten we visragout met gierst en groentes. Vlak voor het naar bed gaan stoken we het vuur hoog op en leggen er een heel dik stuk hout op. Als dat goed brandt, drukken we het stuk hout in de as, en vegen zelfs nog as tegen de zijkant. Als het goed gaat, blijft het stuk hout smeulen tot de volgende morgen.

Dag 9

Het is opvallend hoe men went aan het trage ritme van het winterse dagelijkse leven op de prehistorische boerderij. De vele kleine dingen die we doen, duren zo lang dat de dag zo om is en we 's avonds best moe zijn. Alles loopt erg ontspannen en wie niet voor het eten zorgt is bezig met de kleine werkzaamheden, loopt eens binnen om wat thee te drinken en hup, is zo weer naar buiten. We lunchen door droog brood heerlijk te soppen in uitgebakken vet spek en eierprut. Een lekkere variatie op de eentonige maaltijden!

Recept 10 Eiersalade

- prak 4 gekookte eieren fijn
- voeg er enkele lepels zure melk, water of thee aan toe, daarna 1 lepel geplet gekookt graan, bonen of erwtenprut of gierst
- breng het geheel op smaak met wat zout en fijngesneden look
- vermeng dit tot een smeuije massa



In de zon van vandaag lopen de geiten te grazen. We wachten nog steeds op jongen en maken ons zorgen over het uitblijven ervan. Zou alles wel goed zijn? Tenslotte zijn deze dieren twintigste-eeuwse etensbrokken gewend. Nu kunnen ze overdag alleen maar oud gras eten en 's nachts hooi, waar ze niet zo tuk op zijn. We vinden het zo merkwaardig dat we hen nooit horen mekkeren. Ze zijn voorbeeldig stil. We hebben een tijdje zelfs gedacht dat hun stembanden misschien doorgesneden waren, maar als we beide geiten uit elkaar halen, horen we ze wel roepen naar elkaar. Ze kunnen het dus wel. We mogen in onze handen klappen dat ze ons niet de hele nacht wakker houden.

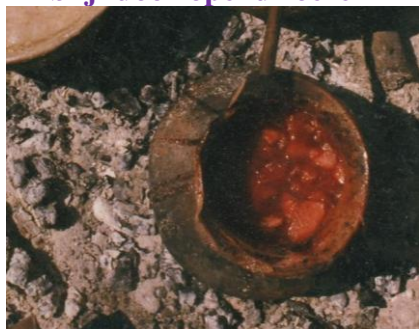
Sigurs repareert een klemmende deur, Tanna breekt de steel van de bijl en kort deze in, ik zoek eetbaar groen (bijlage 14) en vind vooral brandnetels en enkele paardebloem- en koolbladeren, Ray probeert klompen te maken, Tanna werkt verder aan de oliepers. Ik weef een wollen das die ik hard nodig heb, daarbij sta ik op een plankje om optrekkende kou tegen te gaan. Het helpt goed en het is een hulpje in plaats van kleppers, die ik nog niet voor mezelf gemaakt heb. Krea verzorgt het vuur en plukt de kip voor de avondmaaltijd.

In de eerste dagen hadden we de indruk dat de dagen lang duurden, maar na een week hebben we de dagelijkse routine, het vaste werk, de hobby naast de taak. Voor ons gevoel is de dag zo voorbij. De sfeer blijft uitstekend.

Het avondeten is een aangename gezamenlijke gebeurtenis. Deze avond duurt het lang vooraleer we kunnen eten omdat de kip laat is opgezet en we van het vlees nog ragout willen maken. Daarom maken we in de wachttijd muziek en zingen we weer wat we de hele dag hebben gedaan. We vertellen verhalen, zoals het verhaal over een handelaar met een gebroken been die de hele lange winter verpleegd wordt in Eversham en die mij als dank een boemerang cadeau heeft gegeven. Sigurs bedenkt raadseltjes, die we kunnen oplossen door vragen te stellen, die hij alleen maar met ja of nee mag beantwoorden. Na de heerlijke maaltijd eten we een verwen-toetje van pruimen, appeltjes, bosbessen, en honing, gekookt in water en ingedikt met wat meel (recept 8).

Recept 8. Warm fruit-toetje

- **kook 30 gedroogde en in stukjes gesneden appelschijfjes, 18 gedroogde pruimen, een handje gedroogde vosebessen, bosbessen en enkele jeneverbessen lange tijd in een potwater**
- **voeg er wat honing bij om het geheel te zoeten**
- **strooi er wat meel in om het dikker te maken**
- **blijf doorlopend roeren**



's Nachts hoor ik muizen lopen. Omdat Iza, het hondje van Tanna, bij ons is, is bij ons geen kat veilig. En waar de katten van huis zijn dansen de muizen op tafel. De muizen hebben zo natuurlijk een heerlijk leventje en wij moeten er op bedacht zijn onze voedselvoorraden (bijlage 12) zoveel mogelijk te beschermen tegen deze eetconcurrenten.

Dag 10

Terugblik van Tanna

's Morgens, als de rietstengels van het dak van de boerderij vanaf mijn slaapplek door het licht via het drieluik zichtbaar werden, stond ik op. Als ik niet snel naar buiten moest voor mijn ochtendplas, stookte ik eerst het vuur op. Als er nog voldoende gloed was in de vuurplaats, legde ik er eerst wat fijne snippers tegenaan, daarna wat flinke spaanders. Dan ging ik naar buiten. Boven de poepput deed ik mijn behoefte, gebruikte een nat lapje om de restanten weg te vegen. Ik waste daarna het lapje uit bij de waterbron. Ik waste me, vulde de pappot en/of de waterkan met water en liep weer terug. Op dat moment kwam vaak de zon op. Door de bomen en struiken was de horizon net niet zichtbaar.

Als ik daarna in de boerderij terugkwam, was het vuur meestal al aan. Ik legde er wat grotere stukken hout bij en schoof de pappot langzaam bij het vuur. Ik vulde de theepot en de waterpot en schoof die ook bij het vuur. Ik gebruikte voor de thee vaak mengsels.

Ik deed de pappot zó vol met water, dat er nog net grof gemalen gerst bij kon en een papelepel om te roeren. Ook deed ik er een beetje zout in. Voordat de pap kookte, moest die af en toe geroerd worden om aanbranden te voorkomen. Wat toch nog enkele keren gebeurde. Als je de pech had gehad een aangebrande pot schoon te moeten maken, dan roerde je wel de vol-

gende keer. Het roeren was ook belangrijk om gelijke verdeling van de warmte te krijgen, omdat de pot aan één zijde het meeste warmte kreeg van het vuur. In het begin draaide ik de pot regelmatig. Maar Tio vertelde later, dat er in Gallië veel kookpotten zijn gevonden die aan één zijde zwart waren. Sindsdien heb ik ze niet meer gedraaid.

Recept 11. Theemengsels

- Meng munt met rozenbottel en lindebloesem
- Meng munt met jeneverbes en vlierbloesem
- Meng kamille met frambozenblad en brandnetel

We worden door Tanna gewekt voor de pap. Ze gebruikt hiervoor een snorrebot. Eigenlijk een snorrehout, want het is gemaakt van hout in plaats van bot. Het is een stuk hout aan een touwtje dat zo snel wordt rondgeslingerd dat het een snorrend geluid maakt dat van heel ver gehoord kan worden. Het geluid gaat door merg en been.

Onze techniek 11: Maken en gebruiken van snorrebot (snorrehout)

- _Hak een plankje van 8 tot 10 cm breed, 3 tot 5 mm dik en 20 tot 25 cm lang.
- _Rond de hoeken af, en boor een gaatje aan één kant.
- _Spin en twijn een touwtje van vlas en knoop dat aan het snorrehout vast (tekening 16).
- _Als je het touwtje eerst door meelpap haalt, gaat het touw minder snel slijten.
- _Zwaai zo snel je kunt het uiteinde van de vlasdraad boven je hoofd of schuin voor je uit.
- _Het snorrehout gaat nu om zijn lengteas draaien en maakt daardoor een snorrend, brommend geluid.



's Morgens rond de pappot besluiten we om vandaag extra aandacht te besteden aan het hout. We willen al het oude hout, dat verspreid over het terrein ligt, rechtop zetten om te laten drogen. Zo kunnen we het beter gebruiken voor ons tweede volle maanfeest waar we al naar uit kijken. De allerlaatste dag van het experiment willen we een groots afscheidsfeest met een groot vuur!

We proberen ook te lijmen (techniek 12).

Onze techniek 12: Lijmen van aardewerk

- _Warm evenveel was en hars (en eventueel fijne as) samen op in een potje.
- _Smeer de scherven aan twee kanten in met dit mengsel.



**_Duw de scherven langdurig op elkaar.
het houdt goed, maar het mag beslist niet warm worden
wij ondervinden geen verschil tussen de lijm met of zonder de
fijne as.**

Ik probeer de lijm op een kapotte schaal. Tanna lijmt haar spintol. Ook wil ik opschieten met mijn das. Ik heb hem hard nodig in dit tochtige koude klamme weer.

Het is ons duidelijk geworden dat de kip die eieren op ons terrein heeft gelegd, niet meer terugkomt op haar nest. Dat is erg jammer. Nu zullen we weer naar nieuwe nesten moeten zoeken. We willen daarom 's nachts ook eens bij 'onsburen' proberen eieren te zoeken. Als 'onsburen' ons maar niet ontdekken!

Deze avond maken we weer muziek. Ik probeer tonen te halen uit een benen fluitje. Het lukt me om verschillende noten te fluiten en er melodieën van te maken. Met de trommels er bij klinkt het erg leuk. Sigurs leert Krea en mij bepaalde ritmes op de trommels te slaan. Ik zoek zoals meestal als eerste het bed op. De anderen kletsen nog wat. Daarna kruipen ook zij om de beurt in bed. Zonder dat we het expliciet hebben afgesproken kijken Tanna en Hor 's nachts of het vuur nog brandt. Die ene keer dat het vuur uitging was erg genoeg!

Menu met gierst

-Gang 1: Kippensoep

-Gang 2: Rauwkost van muur, pastinaak en aardpeer, look uit de kruidenpot, een beetje bosui, molsla en veldsla

-Gang 3: Gekookte gierst, gekookte mergkool en pastinaak en gerookte ham gebakken in spekvet

Uit het dagboek van Thay

Mijn slaapzak houdt het goed. Ik slaap er nu al tien dagen in en ik heb het meestal goed warm. De aan elkaar genaaide schapenvachten met de wol naar de binnenkant houden alles warm. Wel moest ik een van de eerste dagen wat tochtgaten dichten. In die vachten ligt nog een binnenzak van linnen. Toch had ik nog koude voeten. Daarom naaide ik over het voeteneinde nog een extra schapenvacht vast. Ik neem elke avond ook nog mijn rondgeweven wollen kleding mee naar bed waar het als tweede laag dient over mijn slaapzak heen. Met de slaapzak lig ik op stro dat momenteel erg hard begint te worden. Ik zal het eens moeten opschudden, anders lig ik teveel in een kuil. Ik voel nu al af en toe mijn rug.

Dag 11

Het is weer een verschrikkelijke regendag. We mogen blij zijn dat de rivier niet buiten zijn oevers treedt. We doen dus maar weer allerlei klusjes in de deur van de boerderij, in de stroen in de weefschuur.

Uit het dagboek van Thay

We discussiëren stevig over het nut van het maken van foto's en dia's, het via dagboek vastleggen van wat er gebeurt en het noteren van onze gevoelens voor het antropologisch onderzoek van Simba. Deze discussies hadden we ook in de voorbereidingsfase. Ieder heeft zijn standpunt, hierop terugkomen haalt weinig uit. Het verbetert in elk geval niet de sfeer. Jammer.

Het is onze tweede broodbakdag. Het weer leent zich er niet erg voor. Tanna moet de vochtige broodoven stoken, wat moeizaam gaat. Sigurs speelt hulpkok en leert platte broodjes te bakken in twee beurten. Terwijl ze de ene helft van de oven voor de broodjes schoonmaakt, stookt ze de andere helft weer warm voor de volgende broodjes (onze techniek 24 zie blz. 102 en verder).

's Avonds eten we gestampte bonen met mergkool en koude stukjes gerookte zalmforel. De bonen zijn gestampt om te proberen ze iets beter verteerbaar te maken. Deze zware kost maakt dat we hard moeten lopen naar de poeplaats.

Na de sombere regendag is ook de avond somber. Hor is triestig en zelfs Tanna is droevig gestemd. Ik probeer met Krea de stemming wat te verhogen met muziek. Sigurs en Hor proberen van vliertakken een panfluit te maken. Iedereen gaat vroeg naar bed.

Uit het dagboek van Thay

Ik heb weer koude voeten. Het bed is hard en de slaapkuil in het stro wordt steeds dieper. Toen ik vannacht uit bed moest en met mijn slaperige kop buiten kwam, moest ik mijn ogen knijpen voor het felle licht van de sneeuw. Het was een mooi vredig gezicht. Het leven lijkt toch wel goed in de IJzertijd. Als het nog donker is begint er een soort monster brommende geluiden te maken, die aanzwellen en weer afnemen. In het weekeinde is het geluid aanmerkelijk minder. Het zijn, zo leren we, de vele auto's in het spitsuur op de snelweg, die zo'n twee kilometer verderop ligt. Als we een klok hadden gehad, dan konden we die daar op gelijk zetten. 's Morgens ben ik als derde op. Meestal ben ik de laatste. Maar de zon schijnt, dat maakt me wat vlotter.

Dag 12

De sfeer is weer gezelliger en de zon schijnt. Ook Hor zijn humeur is opgeklaard. Het is wel koud, maar we kunnen weer aan de slag. Tanna heeft het koud gehad vannacht. Halverwege de nacht is ze opgestaan om een steen te verhitten bij het vuur om die in bed mee te nemen. Dat hielp voor een tijdje. Voor overdag vindt ze iets uit met haar beenwarmers, die ze heeft nagemaakt naar het voorbeeld van een ijzertijdvondst (tekening 17). Deze beenwarmers hebben een lusje aan één kant.

Eerst had Tanna het lusje vastgemaakt aan de veter van haar schoen, maar bij deze hevige kou doet ze het lusje om haar grote teen zodat het begin van de beenwarmer over haar voet valt. Voordeel is, dat het minder verschuift en beter verwarmt.



We gaan vandaag voor het eerst kaas maken. De koeienmelk van `onsburen' is na vele dagen eindelijk zo stijf geworden dat ik ze heb opgehangen in een zak (foto 12). We proeven de wei en keuren ze goed voor eigen gebruik.

Het is weer Godendag! Elke zesde dag vieren we feest met feesteten en feestdrinken. Bij de ochtendpap krijgen we honing, bij de lunch eiersalade en extra honing en 's middags doen we een soort slaghout-balspel met eigen spelregels. De mannen winnen het spel, natuurlijk! Wij vrouwen vinden dat ze ook iets mogen hebben om over op te scheppen, zeggen we natuurlijk. Nog meer feest! We vinden een nieuw nest eieren bij het hoofdeinde van Krea's bed. Als we wat meer op de gedragingen van de dieren om ons heen letten, kunnen we waarschijnlijk nog meer eieren vinden.

In ruil voor twee grote happen van het lekkere warm fruittoetje maakt Sigurs kleppers voor mij, ruilhandel dus. Dat zegt ook iets over de gezellige sfeer onderling. Met Krea zorg ik voor het eten.

Onze techniek 13: Ontkiemen van graan

- _Leg graan een poosje in water in de week.**
- _Giet het water af en leg het vochtige graan, als er zon is, uitgespreid in de zon of op een warme plaats.**
- _Leg 's avonds er een vochtige doek over heen.**
- _Spoel elke dag het graan weer, en laat er warmte aan komen.**
- _Afhankelijk van de warmte ontkiemt het graan na enkele dagen.**
- _Als de kiempjes een duimbreed lang zijn kun je ze eten.**

We merken dat er geleidelijk aan een vastere rolverdeling in onze groep binnen sluipt, waarbij ik vooral met Krea kook terwijl Tanna en Sigurs zich meer bezighouden met kleine technische dingetjes, die het leven aangenamer maken, zoals het maken van die kleppers, het slijpen van een mes of het maken van een lepel.

Recept 12: Graanprut van ontkiemd graan met ragout

- Kook ontkiemd graan en vermeng het met in stukjes gesneden, gekookte mergkool, appeltjes en pastinaak.**
- Snij gerookte ham en pastinaak in hele kleine stukjes en roer-bak ze in een open schaal met schapenvet**
- Voeg er verse look bij**
- Kook het in water en verdik het met fijn meel**

In de duisternis van de avond en onder het genot van een zoet plat hazelnootbroodje en een kop mede praten en overleggen we over de komst van Tio, de Galliër. We hebben meningsverschillen over zijn komst. Sigurs vindt het niet nodig dat hij ons dorp aandoet, omdat hij ons niet kent en de voorbereidingen voor ons verblijf niet heeft meegemaakt. Hor

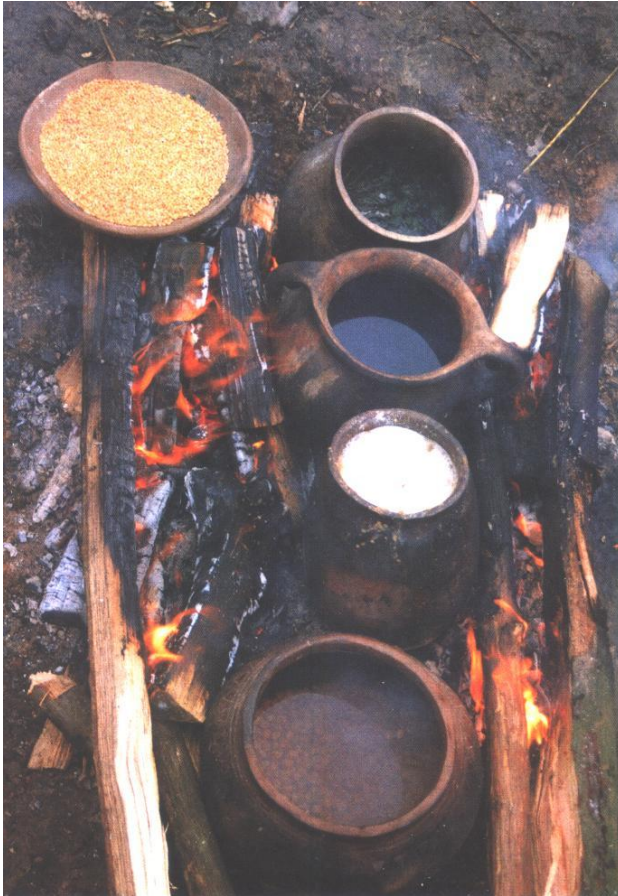
pleit met mij voor de komst van de Gallische Kelt omdat hij als ambachtsman veel extra kunde heeft. We komen tot een standpunt dat Tio zonder voorbereiding toch welkom is. We sluiten de feestdag af met muziek, mede en koekjes. Sigurs probeert een lied te kwelen maar zal zo te horen niet verder als bard door het leven gaan.

In de nacht gaan we nog op rooftocht en pikken bij `onsburen' wat wilgentakken. We zoeken bij hen ook naar eieren maar vinden er geen. De goden hebben onze `uitstap' niet erg geapprecieerd want kort daarop dondert en bliksemt het even.

Dag 13

Na twee godendagen begint onze derde godenweek geroutineerd. We krijgen ook kijk op het gebruik van onze gebruiksvoorwerpen. Bij opgravingen vindt men heel wat potscherven, die prachtig aaneengelijmd kunnen worden om in een museum te leggen. Bij ons weten zijn die potten nooit langdurig effectief in gebruik geweest. Wij gebruiken de potten dagelijks en ontdekken merkwaardige en onverwachte zaken. Zo hebben we in het begin veelal twintigste-eeuws gekookt in meerdere potten, de groentes gescheiden van het vlees en het graan. Maar er komen veel scheuren in de kookpotten en het is dus erg onpraktisch om veel potten in gebruik te hebben. Waar we aanvankelijk soms vijf potten gebruikten voor het avondmaal, koken we nu meestal in één of twee potten. Omdat we om de beurt graan, bonen, gierst en erwten eten met altijd vlees en pastinaak erbij en daar dan variaties op moeten bedenken, wordt het eten met de dag saaier.

We gebruikten bij het koken en bakken de eerste dagen speciaal daarvoor gemaakte platte borden. Bij de eerste halve maan zijn er al twee van de vier kapot en is er één gescheurd. Alleen het vierde bord is nog bruikbaar. We willen er op braden net als in een soort koekenpan. Vergeet het maar! De borden worden te onregelmatig heet en knappen. Het is dus weinig waarschijnlijk dat men in de prehistorie op deze manier heeft gebraden. We gaan blijkbaar nog teveel van de twintigste eeuw uit. We missen de koekenpan!



De potten staan bij het vuur (foto 13). Op het vuur leggen we steeds langere stukken hout zodat we minder hoeven te hakken. Dat is beduidend anders dan we in onze voorbereidingsperiode hadden geoefend. We leggen nu die lange stukken diagonaal op de stookplaats en schuiven de potten er tegenaan, of als het te fel gaat er iets verder van af. Zo hebben we een warmwaterpot, een theepot, een soeppot en een groentepot dicht bij het vuur en er niet meer midden in zoals voorheen. Die potten staan uren bij het vuur zodat het belangrijk is dat er deksels op zitten om uitkoken te verhinderen en om sneller resultaat te krijgen. We hadden helemaal geen deksels voorzien. Nu gebruiken we het complete platte bord en de scherven van de gebroken borden als deksel. Ook stukken hout, ruw in een rondje gehakt doen dienst, hoewel ze vaak in de fik vliegen.

We ondervinden ook dat de voorraden vet en vis niet te dicht bij het vuur mogen hangen. Het vet wordt zacht en dus meer schimmelgevoelig, de vissen drogen te snel uit.

Vandaag werken we veel buiten ondanks het miezerige weer. We stouwen droog hooi, afkomstig van de oude spieker op de ossenkar. Tanna maakt de dissel van de kar iets korter, om er gemakkelijker aan te kunnen trekken. Het natte hooi verplaatsen we omdat we op dezelfde plaats een nieuwe spieker willen gaan bouwen.

Krea heeft zich voor de eerste keer helemaal gewassen met lauw water. Sigurs wast zijn kleren. Dat doet hij met fijne as. Eerst maakt hij een zeef om de as te zeven. De zeef wordt gemaakt van een stuk harde ruwe huid waar hij gaatjes in prikt. Met de fijne as wrijft hij zijn kleren in. Zijn theorie is dat as de kleren ontvet. Het resultaat is inderdaad dat zijn kleren schoner zijn, maar echt schoon is toch nog anders. Ray kookt vandaag. Hor werkt met hoofdpijn in het hooi. Ik leer hem en Krea 's middags hoe je een puntmandje kunt vlechten. Tanna is 's middags bezig met haar oliepers.

Middag eten

- Soep

- **Brood met kaantjes**
- **Brood gesopt in het spekvet**
- **De laatste uitgedroogde paling**
- **Kruidenthee**

We kijken vol verwachting naar het eiland waar een gans aan het scharrelen is en wellicht een goed plekje zoekt om eieren te leggen. Opletten wordt een tweede natuur.

Als het donker is eten we erwtenprut. De avond verloopt stilletjes. We praten na over de bouw van de spieker en over andere prehistorische nederzettingen die we ooit hebben bezocht. We werken aan kleine dingetjes als een lepel of spinnen wat. Het is al weer snel bedtijd.

Dag 14. Dag van de nieuwe maan.

Tanna kleppert door de boerderij. Ze is weer als eerste op en het klepperen kondigt voor ons de dag aan. Hor is er ook vroeg bij vandaag.

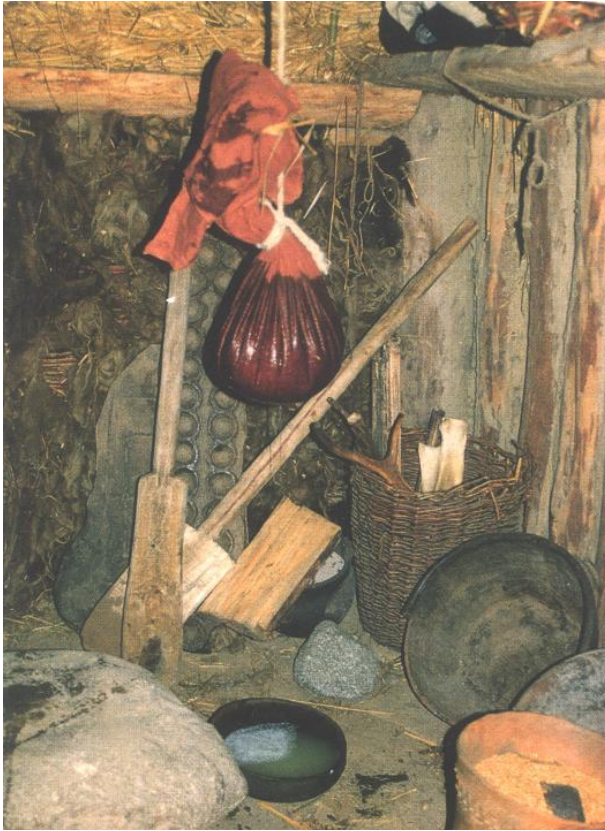
Uit het dagboek van Thay

Vanmorgen lig ik weer te genieten van de dagelijkse geluiden. Ik hoor Tanna opstaan, ze kleppert weg en komt na een poosje weer terug met een gevulde waterpot. Hor hoor ik ook opstaan en bij het hoger wordende vuur hoor ik ze gezellig keuvelen. Oh, jéé, Tanna pakt het snorrobot, de pap zal klaar zijn. Ik vind overigens de pap elke dag minder lekker worden. Wat melk en honing erbij zou heerlijk zijn, maar de geiten leveren nog steeds geen melk en honing is een luxe voor feestdagen.

De uitgehangen wrongel was vanmorgen zover uitgelekt dat er een brij-achtige witte massa is overgebleven in de linnen zak. Ik zoek verse look, peterselie en zout om er een lekker smeuije smeerkaas van te maken. Het bezorgt ons een welkome afwisseling in het monotone eten.

Onze techniek 14: Maken van zachte kaas

- _Zet een pot melk, afgedekt met een doek op een niet te koude plek weg.**
- _Giet dit alles door een doek als je ziet dat de melk zich gaat scheiden in vloeibare wei en een steviger wrongel.**
- _Haal de punten van die doek bij elkaar.**
- _Hang het geheel een paar dagen op met een pot er onder om de wei op te vangen.**



Knijp regelmatig in de hangende zak om te voelen of de massa steviger wordt.

Haal de stevige massa uit de zak en doe er naar keuze zout, look, peterselie en/of brandnetel doorheen.



Het giet van de regen. We zitten de hele dag binnen. Omdat het daar zo donker is, is de deuropening druk bezet (foto 14).



Daar kan met licht gewerkt worden, ook al tocht het er en lopen we kans verkouden te worden.

Tanna maakt een mooi eiken doosje voor haar mondharp. Ze heeft al een mondharp in de boerderij verloren. In de voortdurende duisternis is deze niet meer te vinden. Ook vegen we zo nu en dan de vloer en een mondharp is maar een klein ding. Dat zie je makkelijk over het hoofd.

Hor en Krea maken hun puntmand af. Sigurs redt een roodborstje dat verstrikt zat in een kluwen van touwtjes. Ray blijft vandaag onzichtbaar. Ze trekt zich terug, want ze is ongesteld. Dat komt bij haar veel vroeger dan verwacht. We maken ons wat vrolijk om haar nukken. We bieden haar aan om op zijn prehistorisch een hutje op het eiland te maken totdat haar dagen voorbij zijn, maar ze beweert nog liever dood te gaan, dan daar naar toe te gaan. Wij bieden haar dan maar aan om in de nieuwe graanspieker te blijven, maar ook daar kan ze niet om lachen.

De avond valt vandaag vroeg in. We verdrijven de troosteloosheid door wat spelletjes. Ik voorspel de anderen de toekomst met vers geplukte elzentakjes. Hor doet een telepathische proef. De proef bestaat hieruit, dat iemand naar buiten moet terwijl wij een stukje hout verstoppen onder één van de drie kopjes. Sigurs is de eerste die buiten moet wachten. Als hij terugkomt pakt hij tot viermaal toe het goede kopje op. We sturen daarna Ray naar buiten. Zij probeert het driemaal en weer is het driemaal raak. Merkwaardig toch! Die Hor! We moeten wel opletten met hem. De goden hebben hem bijzondere krachten gegeven.

We verzinnen andere namen voor de tijd. Het jaar noemen we van nu af aan 'de wenteling', ze loopt van midzomer tot midzomer. De maand blijft natuurlijk 'de maan'. De week die bij ons zes dagen duurt noemen we 'de omloop'. De dag is 'de ronde' en de laatste dag van de week dus 'de godenronde'. Een (ingeschat) uur noemen we 'een stonde'. Alle tijdsmaten zijn gemakkelijk te herkennen behalve de stonde. Aangezien we geen klok hebben en de zon maar matig schijnt is het moeilijk om een tijdsspanne van een uur te bedenken. Als men de klaarlichte dag indeelt in bijvoorbeeld 12 stondes zijn ze ontzettend kort in de winter en lang in de zomer. Als men uitgaat van 6 stondes zijn de winterstondes te vergelijken met de hedendaagse uren, maar de zomerstondes zouden dan wel twee uur duren. We zijn daar nog niet uit. Wij zijn in elk geval gelukkig met het feit dat de dagen lengen, wat we vooral ervaren op zonnige dagen.

Uit het dagboek van Thay

Vannacht hoor ik muizen bij de potten in de boerderij. Ik moet morgen alle potten maar eens goed gaan controleren. Het is toch zonde, dat onze met moeite vergaarde voorraad op deze

manier vermindert!

Dag 15. Hor gaat, Thys komt.

Het is vandaag een bizarre dag. Eerst overvalt ons het plotse besluit van Hor om naar huis te gaan wegens familiale omstandigheden, die hij van `onsburen' via onze `brievenbus' te horen heeft gekregen. Hij neemt in de loop van de dag persoonlijk afscheid van iedereen en belooft terug te komen zodra de huiselijke omstandigheden het toelaten.

Daarna verrast de komst van Thys ons. Vooral Thay is blij. Het is haar zoon, die ze weinig ziet. Hij is een smid die van dorp naar dorp trekt en vandaag Eversham aandoet. Zijn komst vandaag kon niet beter, hij valt als een geschenk uit de godenhemel. Hij komt bij ons werken aan en handelen in ijzeren gereedschappen. Hij brengt twee levende kippen mee als welkomsgeschenk, die we dankbaar aanvaarden en die in onze gedachten al in de pot zitten nog vóór we tijd vinden om ze te slachten. We zijn ook blij met het spek en de gerookte vis die hij bij zich heeft, gekregen tijdens zijn verblijf bij `onsburen' waar hij vandaan komt. Thys brengt ook een pot koemelk mee om kaas van te maken. We wisselen prehistorische nieuwtjes uit. Het was vroeger wellicht ook een hele belevenis als er een bezoeker of een `vreemde' kwam in het dorp. Leuk om dat aan den lijve te ondervinden. Het breekt de dagelijkse sleur. Thys vertelt ons over grote overstromingen die vele dorpen onder water hebben gezet en veel huizen hebben verwoest. In de prehistorie zal dat ook vaak de gespreksstof zijn geweest.

Thys brengt stralend weer mee. We kunnen heerlijk buiten zitten eten. We eten iets nieuws op het brood, hazelnotenpasta. Tanna maakt het klaar ter ere van zijn komst (foto 15).



Recept 13: Hazelnotenpasta

- Stamp wat hazelnoten zo fijn mogelijk
- Doe er zoveel honing doorheen, dat er een samenhangende smeerbare massa ontstaat.

's Middags verrichten we veel werkjes. Ik snijd ongeloofde repen uit een huid. Hor helpt nog even mee voor hij weggaat. Krea stookt vuur om oude rommel te verbranden. Thys richt zich in. Sigurs helpt hem erbij. In de weefschuur spreidt hij z'n smidsespulletjes uit. De zon blijft de gehele middag schijnen. Naast mij in de stal maakt Thys zijn slaappleats in orde. Tanna kookt vandaag. Later op de middag maalt Thys meel. Sigurs en Hor slegen, stapelen en sorteren hout uit. De zon zakt al aardig. Ik repareer mijn schoenen omdat ze steeds schuiner

wegzakken tijdens het lopen. Ray, Hor en Sigurs herstellen een stukje nok van de slaapschuur (foto 16), daar het de afgelopen nacht midden op Sigurs gezicht lekte.



Niet lekker natuurlijk. Sigurs steekt hiervoor met een houten schop graszoden. Dit is een zwaar werk omdat de schop lomp dik is. Als het al donker is neemt Hor afscheid. Hij gaat mee met Paul van 'onsburen,' bij wie hij een nacht blijft slapen om de volgende dag verder te reizen naar huis. Het warme eten smaakt lekker.

Onze techniek 15: Koken van gierst

- _Giet 10 kopjes gierst in de pot.**
- _Giet 22 kopjes water erbij.**
- _Kook de gierst tot alle water is opgenomen en er putjes in zichtbaar zijn.**
- _Zet de pot met deksel onder stro of hooi en laat het geheel een poos verder gaar worden.**

Middag eten

- Rauwkost van zuring, pastinaak, aardperen, muur, vers gewonnen lookuitjes en gedroogde look**
- Gekookte gierst met gekookte mergkool**
- Gerookt reënvlees, wat een halve dag in water heeft gelegen om het teveel aan zout eruit te trekken**

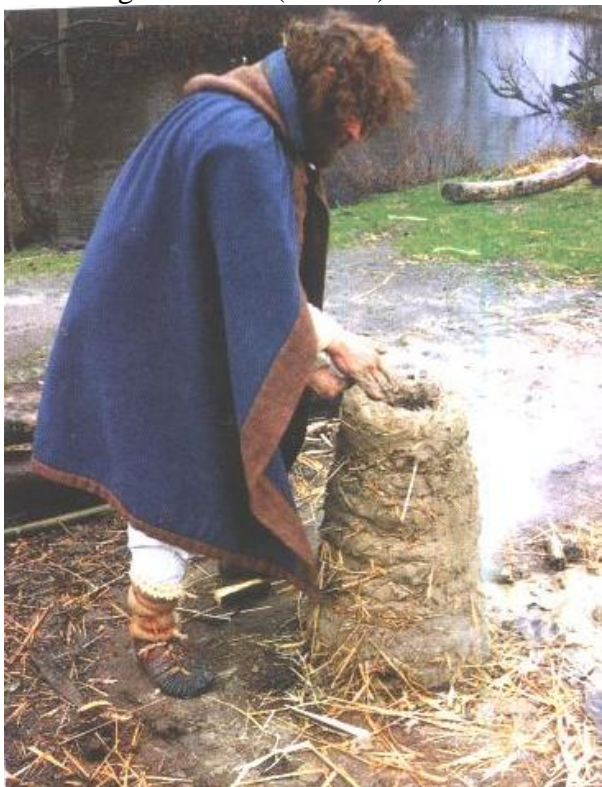
- Warm fruittoetje

's Avonds kletsen we nog wat na en trommelen terwijl Tanna zes bolletjes van haar getwijnde linnendraad draait. We vinden het typisch dat juist Hor, die zo stellig beweerde volledige isolatie na te streven en die voor niets gestoord wilde worden, het eerste weggaat. Thys merkt op dat er wilgentakken liggen bij 'onsburen'. We gaan in de duisternis voorzichtig op roef en vinden op onze tocht ook nog zes eieren. Daarna verdwijnt ieder naar zijn slaapplek.

Dag 16

Thys en Tanna hadden het behoorlijk koud in bed. Zij zijn als eersten op. Ze scharrelen gezellig in de boerderij. Als de pap klaar is, sta ik als laatste op. Het heeft vannacht gevoren, meestal een waarborg voor mooi weer.

Thys gaat al snel aan het werk. Hij graaft een kuil en bouwt er een oven op, die halverwege de middag al klaar is (foto 17). De oven is dan zelfs al drooggestookt.



Tanna is ongesteld geworden. Net als bij Ray is het ook voortijdig. In de loop van de dag is Krea ook ongesteld. Wat toevallig. De vrouwen zijn alledrie te vroeg en gelijktijdig ongesteld. Raar hé? Dat moeten we achteraf aan een dokter vragen. Ieder zit met zakjes met mos (foto 18) of vilt te hannessen.



Uitwassen, vaak naar de poepplaats, uitwassen. Het is in de prehistorie geen pretje. Krea heeft echt last van buikpijn, Ray is er al bijna overheen en aan Tanna merk je niets. Die gaat stug door met de oliepers. Ze gebruikt hierbij een klein handdisseltje van Thys. Ze maakt de oliepers uit een stuk eik. In de eik vindt ze vanmiddag een loden kogel, vermoedelijk uit de tweede wereldoorlog. Zo komen we even in contact met de twintigste eeuw.

Sigurs doet stondenlang over pannenkoeken bakken. Hij heeft dat waarschijnlijk nooit eerder gedaan. Het feit dat we pannenkoeken kunnen bakken is te danken aan een plat ijzeren plaatje dat Thys aan mij, zijn prehistorische moeder, cadeau heeft gegeven.

Ray is aan het koken. Ik snij weer leren riemen uit schoongemaakte huid. Het begint in de namiddag nat te sneeuwen, maar het wordt kort daarop weer droog. Ik weef nog wat in de tocht bij de deuringangen en stop hooi in de grootste kieren van de boerderij, waar ik de kou binnen voel komen. Zo vliegt de dag voorbij.

Zo nu en dan, als er een pannenkoek klaar is, krijgen we een stuk van Sigurs. Halverwege de middag is de soep klaar. Eten blijft onze volle aandacht houden!

Thys moet nog erg wennen. Omdat hij nog maar net uit de twintigste eeuw komt, moet alles voor hem nog snel gebeuren. Hij is ons trage ritme nog niet gewend. Bij donker, rond het vuur, lijkt hij ook een beetje in mineur, of is hij moe?

Het eten is deze avond vrij laat klaar, dus eten we laat. We kletsen wat over van alles en nog wat. Ik ga vroeg te bed, Thys ook. De anderen blijven nog doorkletsen.

Dag 17

Ik ben vandaag heel vroeg wakker. Mijn slaapzak tocht, dus ik heb het koud. Maar ik blijf nog lekker lui liggen en kijk om me heen. Thys is blijkbaar al opgestaan toen het nog donker was. Hij stookt z'n oven op tot hij heet is. Ook Tanna is al vroeg op en de pap kookt te snel naar mijn zin, want dat betekent dat ik op moet staan. Tijdens het pap eten spreken we af wie zal koken. Krea neemt deze taak op zich. Ik beloof om het morgen te doen, maar ik zal vandaag wel heerlijke gierstekoekjes bakken voor tussen de middag.

Recept 14: Gierstekoekjes

- **Kneed een paar rauwe eieren en wat zout door koude, gekookte gierst**
- **Voeg tijdens het kneden wat handjes meel toe om het te binden**
- **Kruid het deeg met look, selderij of peterselie**
- **Maak platte boletjes van ongeveer 4 vingers doorsnee**
- **Bak die in een pannetje met wat vet gaar en bruin**

De filmploeg is al van 's morgens vroeg actief, ze gaat haar gang, we hebben er geen last van. Thys stookt de oven (foto 19)



en gooit er steeds erts in, afgewisseld met houtskool (bijlage 3). Zo probeert hij ijzer te winnen uit het plaatselijke ijzeroer. We zijn met zijn allen erg benieuwd wat het zal worden.

Het is Tanna's brooddag. 's Middags moeten we haar ook helpen met touw maken (foto 20). Zij heeft ter voorbereiding hiervan bijna alle avonden bij het vuur vlas gesponnen en getwijnd.



Eerst moeten we extra twijnen, maar het lukt niet naar de zin van Tanna. We moeten de twijning weer uithalen en alles overdoen, en nog eens overdoen en nóg een keer opnieuw.

Uiteindelijk, langzaam, stap voor stap komen we er door de draaiing te begeleiden en het

vliegwielen (een zeshoekig stuk bot met 6 kleine gaatjes erin, tekening 18) met de hand te bedienen, omdat het niet uit zichzelf draait. Wat is het resultaat schitterend! Wat zijn we trots op ons eigen product! Wat krijgen we waardering voor de mensen uit de IJzertijd! Het touw wordt meteen gebruikt, eerst als springtouw, later in de bouw (foto 21).



We eten erwtensoep met gebakken spekjes erin. We kletsen gezellig na bij het vuur. Ray krijgt vanwege buikpijn thee op bed.

Dag 18. De derde godendag. Thys gaat.

Thys is vandaag weer zeer vroeg op. Hij kliëft hout en kijkt verliefd naar z'n oventje. Hij wil de oven al leeghalen om het resultaat te bekijken, maar hij moet op ons wachten; hij heeft beloofd dat iedereen mocht meekijken. We zijn nog niet allemaal op.

Ray doet nog héél rustig aan: een wasje, wat zonnen uit de wind en erwten zoeken uit het graan. Dat laatste is nodig omdat er, bij het opbergen van de voorraad erwten en graan, in de gauwigheid iets verkeerd was gegaan, zodat er veel erwten tussen het graan zijn gekomen. Tanna doet zwaar werk. Ze hakt en schilt bomen als voorbereiding voor de bouw van de spieker. Krea maakt vandaag een houten mok en ze maalt graan. Zoals we gisteren met elkaar afgesproken hebben, heb ik vandaag kookbeurt. Er valt niet veel nieuws te bedenken. Het wordt dus weer eens bonenprut.

In de loop van de voormiddag haalt Thys zijn oven leeg. Hij is niet erg tevreden met het resultaat (bijlage 3, experiment 1). Hij kondigt aan dat hij vandaag naar huis gaat of om het prehistorisch te zeggen naar een andere nederzetting vertrekt. Jammer! Hij hoort in feite al bij ons. Sigurs maakt een houten bal en helpt mee met de spieker (foto 22).



De balken zijn al geschild en op lengte. Omdat het godendag is doen we met de houten bal een spelletje, 'El Bolo' geheten. Tanna en Krea winnen met 10 punten, Sigurs, Ray en Thay hebben 7 punten. Hoe mooi het weer ook is en hoe ontspannend het spelen van een spelletje, de sfeer blijft een beetje futloos.

Uit het dagboek van Thay

Ik voelde me niet helemaal in orde. Ik was een beetje aan de dunne, en dat blijkt verdomd lastig te zijn in de prehistorie. Er zijn bijvoorbeeld veel kleren uit te doen voor de grote zit en het is een verdomd stuk lopen naar de poepplaats.

Voor godendag hebben we een feestavond. Soep en bonenprut is het menu. Bonenprut? Ja, bonenprut. Voor mezelf bak ik om diarree te voorkomen veiligheidshalve wat gierst van gisteren op. Bonen liggen me te zwaar op de maag en vooral op de darmen. Na een gezellige maaltijd eten we ons befaamd feesttoetje, appels met pruimen met als extraatje stijfgeklopte melk, een soort hardgeklopte slagroom. Feest dus! We praten nog wat na met zijn allen. Gespreksonderwerp is uiteraard het vertrek van Thys. Dat hadden we niet verwacht. Hij paste prima in onze groep. We vragen ons af of hij het niet fijn bij ons heeft gehad dan wel of hij zijn tabak te erg heeft gemist. Wij blijven met deze vragen zitten. Achteraf bleek, dat hij bij een ander dorp een haastklus moest doen. Dat was beloofd. Wij vinden het doorgaan met vijf mensen ineens erg krap. We zijn nu nog meer op elkaar aangewezen, we moeten met zijn vijven alle werkzaamheden doen. En aangezien Ray zich al enkele dagen niet lekker voelt, doen we het werk dus in feite met zijn vieren.

Uit het dagboek van Thay

Ik vind dat sommigen te veel met hun eigen hobby's bezig zijn en niet het gevoel hebben eerst te moeten werken voor de groep of de bouw. Vooral nu we nog maar met z'n vijven zijn, moét

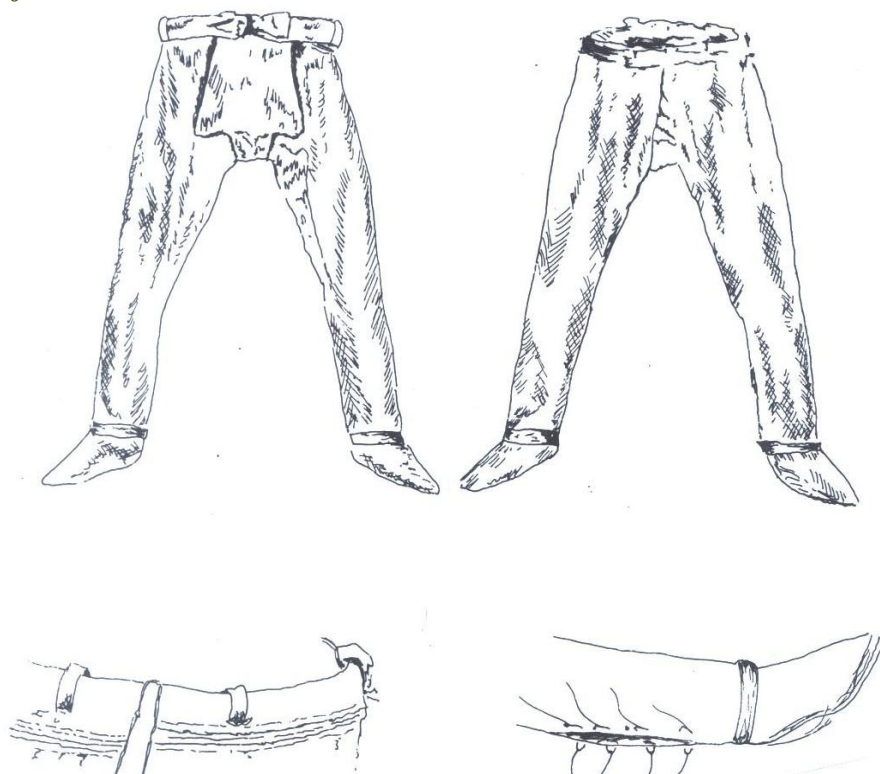
ieder veel doen. Ik heb dat 's avonds al een keer uitgesproken, maar ik zie nog niet veel verandering. Ik heb het nóg maar weer eens gezegd, want ik zit er wel mee.

Dag 19

Met Ray gaat het vandaag weer beter. Ziek zijn in de winterse prehistorie is geen pretje. We hopen voor haar dat er betere tijden aanbreken. De hele morgen doen we groepskarweitjes. We eten tussen de middag verdunde bonensoep, brood gedoopt in heet spekvet en wat kaantjes.

1. Kleding na 3 weken.

Als we onze kledij na 3 weken bekijken zien we dat er reeds van alles aan mankeerd. Zo zijn bij 3 van de 5 paar schoenen, de warme binnenslofften, gemaakt van schapenvacht, al iets gescheurd en weer genaaid. De houten kleppers die we onder de schoenen hebben gemaakt om vocht en kou te weren, zijn een goede uitvinding geweest. Het probleem van natte voeten is daarmee opgelost. Twee mensen zijn al uit hun broek gescheurd bij de achterdij. Het model broek (tekening 19a en 19b) lijkt bij het bovenbeen te strak te zitten tijdens het werken.



Als de rest van de broek goed zit is het dijbeen te strak. Wellicht waren de mensen van vroeger iets kleiner dan nu, zodat de modellen, die naar prehistorische vondsten exact nagemaakt zijn, voor ons te klein zijn. Ook de verhoudingen lijken anders te zijn geweest. Onze dijbenen zijn dikker. De knie van Sigurs linnen broek is al bijna door, er moet een lap op gezet worden. Ray heeft al 3 gaten in haar wollen rok. De blouses en kielen die bij opgravingen van veenlijken gevonden en door ons nagemaakt zijn, hebben bij de hals niets extra's. Ze zijn ook tamelijk wijd. Dat geeft bij iedereen kou om de nek. Ieder zoekt voor zichzelf een oplossing. Tanna en Sigurs hebben iets vastgezet aan hun trui. Tanna een geweven lap, Sigurs een bontje. Krea loopt met een linnen lap om, een soort das. Ik ben nog steeds niet klaar met het weven van een wollen das. Ik behelp me met een wollen lap. Ray heeft een grote wollen deken extra om haar nek en schouders geslagen, zo'n soort

vierkante lap van 1,5 bij 1,5 meter. Dergelijke lappen zijn veel gevonden bij veenlijken. Toen het erg koud waas en het ook nog hard waaide, maakte Krea een brede band die over haar oren paste. Als de noodzaak groot is, doe je er iets aan om het probleem op te lossen. Je wordt vanzelf creatief.

Uit het dagboek van Thay

Ik ben denk ik heel diep in mezelf een viezerik. Ik vind het namelijk helemaal niet erg om me niet te wassen. Elke dag handen, gezicht en van anderen (in die volgorde!) en eenmaal mijn voeten tot nu toe, vind ik prima. M'n haren worden wel draderig, maar ik zie het niet, er is hier geen spiegel. Ik geef er niets om. Niemand zegt er ook iets van. Wat ook heel opmerkelijk is, is dat je zuiniger wordt met al je spulletjes. Vroeger liet je bijvoorbeeld gemakkelijk touw buiten slingeren dat in weer en wind verrotte. Nu we zelf zeven lengtes touw hebben gemaakt, heeft het een ereplaats in de boerderij. Je bent je voortdurend bewust van al het werk dat gedaan moet worden om iets te maken. En dat geldt voor het materiaal, voedsel en gereedschap. Ik ben hier zelfs netjes op mijn spullen geworden. Ik ruim alles weer op. We hebben voor alles vaste plekken in de boerderij. Brandnetelthee derde hangende mandje van links, pruimen eerste grote pot rechts vooraan het schap met de lekkere dingen, enz. Dat moet ook wel want binnen is het de hele dag voelen en tasten. Je ziet niets. En dan mag er ook geen pot rondslingerend op de grond, je stoot hem gegarandeerd kapot.

Vandaag was er een goede werksfeer. Ieder deed z'n deel. De dag was koud en winderig. Er was even zon. De werkdag was weer te kort. De zon is nu al weer onder. Ik ben benieuwd wat Tanna klaarmaakt voor ons diner.

Iedereen zit de laatste dagen een beetje te klagen over last van de buik, veel winden/boeren. Ik ook. Het eten is wel behoorlijk stevig. Iedereen heeft dunnere ontlasting dan voorheen. De volgorde van stevige kost is wat veranderd. Bonen en erwten komen niet meer na elkaar. Het is nu al een gewoonte geworden om de ene dag gierst, dan bonen, daarna graan en als laatste erwten te eten. En dan weer van voren af aan.

Na het eten kletsen we gezellig bij het flikkerende licht van het vuur. Tanna maakt een meelpapje om vlastouw in te betten. Ze zegt dat de vezels op die manier beter bij elkaar blijven zitten zodat het vierdubbel getwijnde touw, bestemd voor het snorrobot, minder snel slijt. Ik begin met het maken van een trommel. Daarvoor moet ik een groot stuk boomstam uithollen. Dat is een dusdanig groot karwei dat ik me afvraag waar ik aan begonnen ben. Krea wil leren spinnen, en dat vindt zij dan weer een grote klus. Sigurs maakt een bijlsteel voor de nieuwe bijl die hij kreeg van Thys en werkt wat aan een reuzeknots. Ray en ik gaan vroeg naar bed, de rest blijft nog lang op.

Dag 20. Thys komt terug.

De dag begint gewoon, Tanna doet haar ochtendwerk, het onderhoud van vuur, het maken van de pap. Ray kookt, ik zorg voor het middagmaal: in spekvet gebakken brood met kaantjes, platte broodjes met kaantjes erdoorheen gekneed, één boterham met het laatste restje pasta van noten en honing, dit alles wordt buiten in het pannetje van Thys gebakken. Het is wel koud en vochtig buiten, maar het regent net niet, en buiten is in ieder geval beter dan binnen in het donker.

Ineens horen we iemand op een koehoorn blazen. Thys is terug. Hij staat op de metershoge houtwal, zijn silhouet steekt af tegen de lucht. Het is een prachtig beeld om hem daar te zien staan. Iedereen stormt van zijn werkplek om hem te begroeten. Thys heeft een zij gezouten spek meegenomen, een heerlijke verrassing! Raar hem ineens weer te zien. We hadden het niet verwacht. Hij zegt dat hij terugkomt omdat hij niet tevreden is over de resultaten van zijn eerste poging ijzerwinnen. Hij wil nog enkele pogingen doen. We zijn benieuwd of het hem

lukt en hoe lang hij nu blijft. En ook al weten we dat zijn komst tijdelijk is, we hebben toch het gevoel dat we weer compleet zijn. Thys hoort er voor ons gevoel echt bij. Het normale werk gaat voor ons gewoon door. Er is ook extra werk, een afscheiding van de moestuin naast onze boerderij heeft het begeven. Tanna en Sigurs nemen dat werk op zich. Ze moeten nieuwe palen met een grote knots (een prehistorische moker) in de grond slaan. Ertussenin wordt afvalhout gestapeld. De palen worden naar elkaar toegehaald met van ruwe huid gesneden banden. Krea werkt aan haar houten drinkkop. Tanna relaxt even bij de oliepers, Sigurs maakt weer één verbinding van de spieker. Thys hakt wat klein hout voor morgen, voor het kookvuurtje buiten.

Uit het dagboek van Thay

Ik ben moe, net of er lood in mijn benen zit. Ik kan niet veel. Ik zou wel even willen liggen maar ik doe het niet. Ik geef het niet toe aan de groep. Ik ga maar wat verder weven aan mijn sjaal.

Na het eten in de boerderij wordt er lekker gewerkt en gezellig gekletst. We gaan vroeg naar bed, na een dik blok hout op het vuur gelegd te hebben.

Dag 21

Uit het dagboek van Thay

Ik heb wat beter geslapen. Ik hoefde me niet zo pijnlijk elk kwartier met moeite te draaien, met moeite omdat er een gewicht op ligt van schapen- en rendiervachten. Ik lig elke morgen uren wakker en denk dan bijna altijd aan hier, aan de bouw, aan van alles en nog wat. Ik denk bijna niet meer aan mijn eigen huis in Liessel of hoe het met Paul gaat, hoewel ik nog steeds de twintigste eeuw niet helemaal kan loslaten. Dat kan ook moeilijk anders met altijd lawaai van verkeer en 's nachts de lichten van de grote stad. Wel valt het me mee dat de werkers van het museum ons weinig last veroorzaken.

Het weer is uitzonderlijk zacht. De zon komt er zelfs iets door. Zonder trui werk ik aan een verbinding voor de spieker en bak voor de lunch wat spek uit voor op het brood. Er wordt buiten gegeten (foto 24).



We nemen er de tijd voor. Te gek weer! Het is februari en we zitten lekker buiten te eten. Na het eten gaat Tanna twee groentetuin-bedjes in orde maken. Ze maakt eerst een hak (tekening 20). Omdat ze geen goed stuk hout kan vinden maakt ze hem uit twee delen.



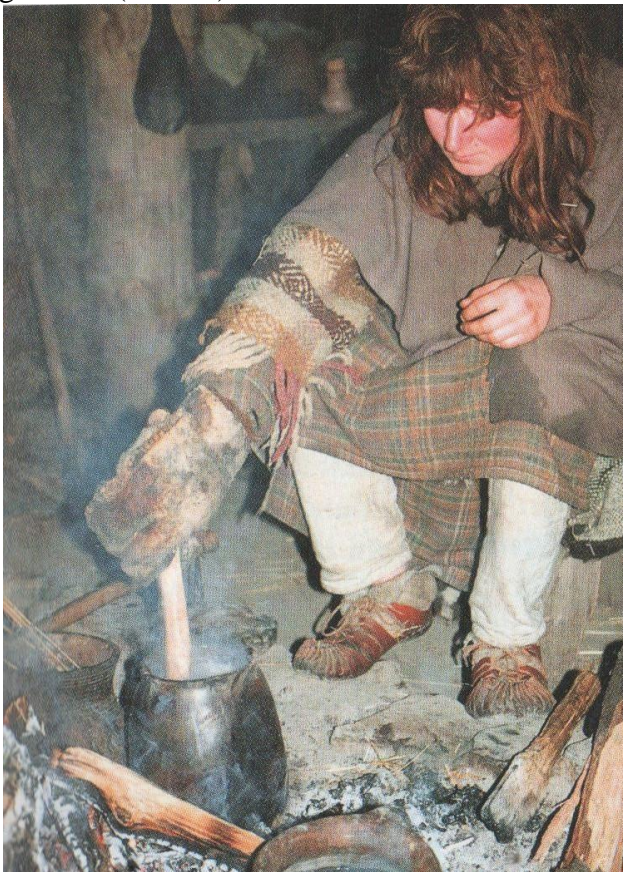
Ze ontwikkelt ook een `prehistorische' kruitwagen in de vorm van een sleeplap (foto 23) en sleept op deze manier compost naar de tuin.



Dan zaait ze raapstelen en bonen.

Sigurs is in zijn element. Hij mag hakken en een grote boom klieven voor de spieker. Je ziet aan zijn hele houding dat hij dat leuk werk vindt.

Thys heeft zijn bed verplaatst van de boerderij naar de open weefschuur. Daar kan hij beter zien wanneer het licht wordt. Hij voelt zich dan minder opgesloten. Verder is hij ijzeroer aan het roosten (een techniek om ijzeroer te prepareren door het te verhitten, zodat vocht en schadelijke stoffen er uit verdwijnen). Hij maakt een smidse-vuurplaats om ons ijzeren bakplaatje beter uit te smeden. Krea heeft kookdienst en Ray heeft potten geboend en graan gemalen (foto 25).



In de avondstonden maken we weer eens gezellig muziek (foto 26).



Sigurs gaat met buikpijn als eerste naar bed. Wij volgen hem geruime tijd later. De geiten hebben nog steeds geen jongen. We vinden in onze nederzetting ook geen kippeneieren meer, al zoeken we ons rot. Zeer frustrerend. We moeten vannacht maar weer eens op eier- en kippenvangst bij `onsburen'.

Dag 22. Verrassing.

Vannacht viel de kippen- en eierroof zwaar tegen. We hebben niets gevangen of gevonden. Maar al vroeg in de morgen komt Thys de boerderij binnen met twee kippen. Hij heeft bij het ochtendgloren een hen en een haan gevangen in het enge bos vlak bij `onsburen'. De hond sloeg niet aan en volgens hem heeft niemand van de bewoners hem gezien. Mooi zo! We eten vandaag dus kippenragout, en dat is mijn klus want ik bereid dat vandaag.

Uit het dagboek van Thay

Wat een verrassing, ineens stond de hele familie voor mijn bed (foto 27) met een pitruslont in was als kaarsje, een lekkere boterham en een heeeel mooi lied.



Thay's Totemlied

*Op de een en twintigste ronde
van de tweede volle maan
zijn wij in de morgenstonde
hier om het bed van Thay komen staan
drie en vijftig omwentelingen
Wodan gaf ze haar zonder meer
in die tijd heeft ze kunnen groeien
van piepkleine tot grote beer
in de sterren valt te lezen
de grote beer geeft richting aan
bekijk dus vaak de sterrenhemel
zodat je de goede weg blijft gaan
maar nu eerst laat de mede vloeien
zet de honingpot vast klaar
zet de pruimen in de week
sla de trommel maar
voor een beregoed feest*

Ik had zelf niet gezegd dat ik jarig was. Ik vond verjaardagen niet passen in de prehistorie. Toch vond ik het fijn dat ze op deze manier aan me dachten. Ter ere van mijn verjaardag was er in plaats van pap gewoon brood, notenbrood en jam. Lekker! Daarom dronken we 's avonds ook mede, maakten we muziek en aten we een stukje gerookt gebakken spek extra.

De dag die rond mijn bed zo fijn begon, is een miezerige dag geworden. Het is ook een dag vol hevige discussies. De meningsverschillen beginnen wanneer we tot onze grote consternatie merken dat we een 'berg' vlees ontvangen van het museum. Het vlees bestaat uit een grote gezouten varkensbout en drie immens grote lappen gezouten spek.

In de discussie wordt mij verweten dat ik zonder enig overleg zomaar vlees uit de buitenwereld accepteer, terwijl iedereen er van uitgaat dat we dat niet zouden doen. Vooraf is afgesproken dat voeding mijn zorg is en dat ik moet zorgen dat de lijst van Otto Harsema zo exact mogelijk wordt gevolgd. De discussie gaat overigens niet alleen over de komst van onverwachts vlees, maar ook over het feit dat ik dat onaangekondigd heb gedaan. Bovendien is het vlees dat wij niet zelf hebben geslacht en bereid. Ik moet zeggen dat ik ook schrik van de grote hoeveelheid vlees en de onverwachte komst. Wat nu!

De discussie, die een confrontatie wordt tussen de anderen en mij, loopt er bijna op uit dat men het vlees weer terug wil geven aan het museum. Voor Tanna speelt daarbij nog dat ze geen varkensvlees wil eten van in meststallen opgefokte varkens. Hiermee zitten we in een patstelling.

Gelukkig kunnen we het probleem oplossen wanneer we via de brievenbus van Paul vernemen dat ongeveer halverwege het experiment, zoals afgesproken, een gezouten achterbout en één stuk gezouten vet spek van het zelf gemeste varken nagebracht zou worden. De 3 zijden spek zijn dus een misverstand. Zo luwt de discussie en kan ook Tanna mee-eten van het vlees, omdat het van ons eigen scharrelvarken is.

Dag 23

Ray maakt vandaag de pap. Ze moet eerst de pappot schoon maken omdat er gisteren niet is afgewassen. Een rotklus! Na de afwas maakt ze twee potten pap, want ze heeft 's morgens

altijd erg veel trek. Tanna begint erg vroeg met het kneden en vormen van de broden. Ze werkt zo vroeg en stookt de oven zo vroeg omdat Sigurs de oven 's middags nodig heeft om groentekoeken te bakken. Hij bakt ze heel lekker. Hij leert ons dat dik hout meer kooltjesgloed geeft en dus grotere hitte. Sigurs heeft vandaag last van zijn schouderpijnen en kan niet hakken. Onze handen-tovenares Krea masseert zijn schouder en poetst verder de boerderij heel schoon. Thys bouwt zijn tweede oven verder. Iedereen is dus hard bezig en doet wat hij kan.

Ik hang zure melk op om er kaas van te maken en ik zorg voor de lunch. Daarvoor moet ik vijf forellen, die te lang hadden gehangen boven de vuurplaats, bereiden. Omdat het lang duurt voordat alles klaar is - we wachten op het verse brood - bak ik buiten een tussendoor-pannenkoekje in het ijzeren pannetje. Wat een pracht uitvinding is dat pannetje toch! Ik gebruik voor deze pannenkoekjes echter wel de laatste eieren, zodat we vannacht dus dringend op eierjacht moeten.

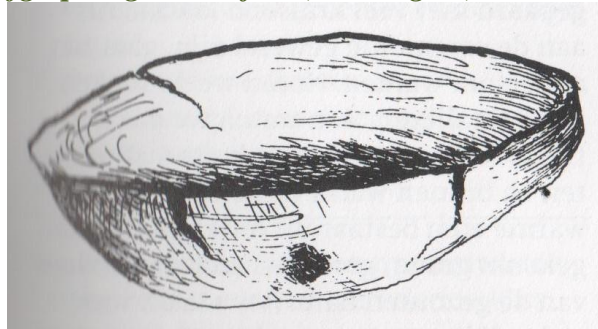
's Avonds vertel ik bij het vuur een verhaal over Tia en haar tweelingbroer, die slechterikken waren, in een hut in het bos woonden, en het hele dorp tiranniseerden.

Kookpotten na 3 weken.

- *Platte schalen:* *3 van de 4 platte schalen zijn kapot (tekening 23)*



- *Open schalen:* *1 is kapot en gelijmd, 3 hebben bovenin scheuren, 2 hebben afgesprongen schilfers (tekening 24)*



- *Kookpotten:* *4 kookpotten hebben veel afgesprongen schilfers (tekening 25)*
25) *en zijn gedegradeerd tot voorraadpot. De pappot krijgt heel veel haarscheurtjes, de theepot heeft éénschilfer eraf, maar*
functioneert nog prima.



Dag 24. Vierde godendag.

Op een godendag horen er eieren te zijn. De nachtelijke rooftocht zorgde voor enkele krieleieren. Het feest kan dus beginnen. Het is 's morgens echter wel even schrikken als blijkt dat het vuur op het eind van de nacht bijna uit was. We zijn er maar net op tijd bij. Ik heb voor mezelf, in plaats van pap, een stuk oude groentekoek gereserveerd.

In de voormiddag werken we met zijn allen hard. Omdat het godendag is houden we de middag vrij voor onze `prehistorische' hobby's. Ik werk vanmorgen met Krea aan de spieker, Ray poetst de potten, de houten tafel en de snijplanken. Ze graaft met de stompe houten schop een gat voor de paal van de nieuwe spieker, een rot klus omdat het grondwaterpeil heel hoog staat en ze op het laatst bijna op haar kop in de kuil met een kapot stuk scherf de drab eruit moet halen. Sigurs klieft hout en Tanna kookt. Thys is uiteraard met zijn oven bezig, hij bereidt zich voor op een tweede experiment.

Na de lunch begin ik als hobby een leren hoes te maken voor mijn mes. Ik naai een opstaande rand aan mijn tweede blouse om mijn nek warm te houden. Sigurs blijft werken in het hout, zijn arm doet al minder pijn dan gisteren. Krea is nog steeds met haar drinkbekertje bezig. Tanna kookt erwtensoep en maakt een feestelijk pruintoetje.

De godenavond is een heerlijke feestavond. We trommelen en zingen dat het een lieve lust is. Ik dans er zelfs even bij ondanks de pijn in mijn benen. We drinken mede die nog over was van mijn omwentelingsfeest. Ook bakken we nog extra pannenkoeken, omdat de meesten van ons nog honger hebben. We gaan voor ons doen heel laat naar bed, misschien wel om middernacht.

Dag 25

Hoewel we gisteren laat op waren en Tanna vannacht tweemaal opstond om een blok hout erop te leggen, is het vuur vanmorgen weer bijna uit. We houden ons hart vast dat ons zal overkomen dat we weer vuur moeten maken. We moeten maar geen hout pakken dat niet goed brandt maar alleen wat smeult.

Bij het pap-ontbijt met thee, waarbij ik weer een stukje groentekoek van eergisteren verorber, vraagt Thys twee helpers. Hij wil weer een oven stoken. Sigurs en Krea helpen mee. Ik maal graan en maak kaas, Tanna kapt de grote boomstam waar de kano van gemaakt moet worden wat schoon en hakt wat klein hout voor vanavond.

Ray kookt. Ze ontdekt dat er weer een van de gerookte forellen aan het beschimmelen is. Dat is merkwaardig! Die forel hangt nog maar tien dagen boven de vuurplaats. Bij een betere inspectie is er ook een paling die zo vies ruikt dat we die niet meer durven eten. We snappen dit niet. `Waar is het nu droger en rokeriger dan boven de vuurplaats?', zou je zeggen. We vragen ons af of we iets fout gedaan hebben. Zouden we ze niet goed genoeg hebben opgehangen, te hoog of te laag of niet recht genoeg boven het vuur? Het weer is trouwens erg vochtig, misschien is dat de oorzaak wel. We vragen ons ook af hoe de prehistorische visser dit gedaan zou hebben. Zou hij de vis alleen roken, drogen of zouten? Of zou hij de vis meteen opeten? Een goed antwoord hebben we niet op al deze vragen.

Er klinkt in de voormiddag gejuich bij de blaasbalgen. De slak vol gesmolten zand loopt als lava uit de oven. Het is een prachtig gezicht (foto 28).



We zijn benieuwd of er deze keer meer ijzer zal zijn. Daarvoor moeten we echter wachten tot morgen (bijlage 3, experiment 2). De lunch bestaat uit een in vet gebakken geroosterde boterham, een boterham met heerlijke kaas, een boterham met paling, (die moet maar op voor het te laat is) en thee.

Uit het dagboek van Thay

Ik heb de hele dag al koude voeten. Eigenlijk moet je nu op de kleppers lopen, maar die vind ik zo zwaar en onhandig lopen dat ik het niet doe. Het is ook koud buiten. Het vriest. Vanmorgen moest ik bij de poepplaats in mijn van-onderen-afspoelbakje eerst het ijslaagje verwijderen voordat..... Brrr!

Elke dag voor het écht donker wordt, komt een kolonie roeken zich voor de nacht installeren in de toppen van de bomen van het eiland. Dat gaat altijd gepaard met veel krassend lawaai. Als we aan de ceremonie gewend zijn, gaat het andersom werken. Horen we de roeken zich installeren, dan weten we dat het tijd is om de bezigheden buiten af te sluiten en binnen warm te gaan eten. Het warme eten bestaat uit ontkiemd en dan gekookt graan, groenten en varkensvlees van de gezouten ham. Ray maakt voor zichzelf linzen, want gekiemd graan lust ze niet.

's Avonds buurten we weer lang en doen we een spelletje met dierennamen. Buiten vriest het al in de vooravond, en er ligt de volgende dag een laagje ijs in de drinktrog van de geiten.

Dag 26

Het regent (foto 30).

Thys haalt erg vroeg in de ochtend de oven uit. Hij is erg tevreden over de twee loupes ruw ijzer die erin zitten. Een schitterend resultaat! Hierna bouwt hij een klein oventje, waarin hij de loupes, die gedeeltelijk in slakresten zitten, heet wil maken om ze te zuiveren van de slak. Hij begint ze omzichtig naar elkaar toe en in elkaar te knijpen. Helaas, de regen dwingt hem er toe te stoppen. Als het na de lunch blijft regenen gaat hij graan malen, hij doet dat met veel plezier.

Ik werk aan de wollen lap die voor de ingang van onze woonruimte de kou moet weren. Die hangt van ellende aan elkaar en is te kort, zodat het over de grond blijft tochten. Ik naai wat oude gewezen lappen aan en over elkaar tot een bruikbaar geheel.

De geiten, die zoals gewoonlijk buiten mogen lopen, worden ook van ellende maar weer naar binnen gebracht. Het blijft een troosteloze dag.



9. Middag eten

- **verdunde soep van gisteren van ontkiemd graan met groentes en een kapje brood**
- **Brood met kruidenkaas**
- **Brood gesopt in spekvet met een stukje vet spek erbij**
- **kruidenthee**

Sigurs heeft vandaag een opruimwoede. Tanna begint aan een vervelende klus. Ze stampet droge klei eerst grof, daarna trapt ze die fijn op de grond met haar kleppers en doet ze daarna in een pot met wat water erbij, als voorbereiding voor het maken van kleipotten (bijlage 5).

Sigurs begint een mand te vlechten, Krea heeft kookbeurt. Haar diner-recept bestaat uit één dag en één nacht voorgeweekte bonen (eindelijk goed gaar!), gekookte groentes en gerookt vlees. Om de saaie dag te breken maakt ze als extra iets lekkers

Recept 15:

- **Zoet gevulde koekjes**
- **Maak deeg van meel, water en ietsje zout**
- **Doe er wat honing doorheen**
- **Maak platte deegballetjes en stop daar 3 hele hazelnoten in of één geweekt, gedroogd appelschijfje**
- **Bak ze voorzichtig gaar in reuzel**

's Avonds na het eten spinnen, trommelen, vlechten en hakken we wat. Ray begint te zingen, maar het klinkt zo vals dat iedereen in een deuk ligt. Thys valt even in slaap op het bed vlak bij de vuurplaats. Het is te horen. Ik ga als eerste naar bed. Ik heb geen billen meer over van het zitten op de harde stoelen.

Dag 27. Kleine geitjes!

Tanna en Thys zijn het eerste op, ze blazen het vuur aan. Ze maken zich zorgen om een van de geiten die heel anders mekkert dan anders. Ze houden haar goed in de gaten en merken dat ze begint te jongen (foto 29). Ze baart drie mooie geitjes.



Uit het dagboek van Thay

Eigenlijk achteraf wel dom, maar we hebben er nooit aan gedacht, dat de geit wel eens drie jongen zou kunnen krijgen. Dat is wel veel. Ik denk, dat de drie geitjes alle geitenmelk nodig zullen hebben en we weer geen geitenmelk zullen kunnen drinken. Daar zitten we dus weer mooi naast.

Na het eten van de ochtendpap delen we de stal anders in, we maken die groter en halen beide geiten verder uit elkaar. We doen dat omdat we bang zijn dat de geit zonder jongen de andere iets zal aandoen. Met een brandend vetpotje als prehistorische zaklantaarn kijken we zo nu en dan naar de kleintjes.

We klieven het hout dat te drogen stond in de vergrote stal. Ray klieft lustig mee. Ik heb kookbeurt. Krea maakt van een kapotte wilgentenen mand een ruifje voor de andere geit. Sigurs maakt een strobeest voor het eerste volle maan-feest. Thys vangt twee kippen, een vet en een mager haantje. Sigurs slacht ze en maakt ze schoon. 's Middags vlecht Sigurs verder aan zijn mand, Krea werkt aan de ruif, Thys wil nog een oven stoken en is bezig met de voorbereidingen. Tanna hakt ijverig aan haar oliepers. We hebben een fijne doe-dag.

Dag 28

Iedereen is vroeg op behalve ik. Het is stralend weer. Thys wil zijn derde oven stoken. Om de beurt bedienen we voor hem de blaasbalgen. Hij is zo enthousiast omdat er meteen al zoveel slak loopt dat hij extra `geroost' ijzeroer en houtskool fijn klopt om door te gaan. De blaasgaten lopen niet dicht door de slak zodat we lucht naar binnen kunnen blijven pompen (bijlage 3, experiment 3).

Tanna wil binnen een klein plankje maken tegen een staander om een vetpotje op te zetten. Dan krijgt ze wat meer licht van boven als ze 's avonds wil kaartweven aan haar band voor haar zelfgeweven rok.

Dag 29

De oven van Thys is koud. Hij maakt rondom de oven alles schoon. Hij maakt een berg van de slak en bikt de voorkant van de ovenwand weg. Op het laatst ligt er alleen nog de loupe. Het is een enorme brok ijzer. Zo'n grote loupe hebben wij in eerdere experimenten nog nooit gezien. Thys is terecht in zijn nopjes. We lunchen buiten bij zijn vuurtje. Het is heerlijke tarwe-erwtensoepp. Daarbij hebben we pannenkoeken, sommige met spek erdoor. 's Avonds

hebben we groentekook als warme maaltijd en gierstekookjes als tussendoortje. Tanna bakt brood, iets groter dan anders omdat we via de 'brievenbus' vernomen hebben dat er morgen twee Galliërs komen.

Dag 30. De komst van de Galliërs.

Thys is zoals altijd vroeg op, hij stookt het vuur op, Tanna maakt pap. Ray begint voordat de pap klaar is al te malen. Ik smul van mijn bewaard stukje groentekook van gisteren. Er wordt hard aan de spieker gebouwd. Ik brand twee staanders aan, om rotting tegen te gaan als ze in de grond staan. De anderen werken om alle verbindingen van het geraamte van de spieker klaar te krijgen. Rond de middag komen de twee Galliërs Hor en Tio aan in ons dorp. Hor heeft als cadeautje acht gerookte palingen meegenomen. Tio heeft een potje walnoten, wat tamme kastanjes en twee bosjes vreemde kruiden uit zijn streek meegebracht. Het zijn de hier onbekende planten thijm en laurier. Na de kennismaking volgt de lunch. We zitten deze keer buiten aan de kopse kant van de boerderij aan het water, in de zon en uit de wind. Het is lekker weer. Hor is blij weer terug te zijn. Hij had ons gemist en het was vreselijk in die andere wereld.

Uit het dagboek van Thay

Tijdens de lunch ontbrandt er een felle discussie. Gaan we geitenmelk drinken of niet? Als we melk drinken, en daar ben ik voor omdat ik het voedselschema van Otto Harsema voor ogen heb (bijlage 2), dan is de consequentie dat de kleine geitjes weg moeten. Oké. Hoe dan?, is de volgende vraag natuurlijk.

Moeten ze dan geslacht worden? Dat lijkt me niet zo prehistorisch want er zit totaal geen vlees aan zo'n klein beestje. Na veel discussie besluiten we het volgende: we vragen toestemming bij de keuringsdienst om twee geitjes te slachten en houden één jong over. We proberen de geit dan verder te melken voor eigen gebruik.

In de discussie komt weer oud zeer naar boven. Tanna had alles liever gehad zonder publiciteit vooraf. De plak is niet goed vanwege de vele geluiden van de grote stad, er wandelen mensen langs, we horen de snelweg en de motorzaag in de verte. Tanna houdt vast aan haar principiële standpunten. Haar grootste drijfveer is een serie experimenten te doen die ze zich heeft voorgenomen. Sigurs wil mijns inziens alleen een soort moeilijk overlevingskamp waarin hij alles zo prehistorisch verantwoord mogelijk wil maken en doen. Zijn voorkeur gaat uit naar houtbewerking. Ik wil door het leven van de boer te spelen zo dicht mogelijk komen tot het waarschijnlijke leven van toen. Elke praktische oplossing in het huis, bij de kleding en de gebruiksvoorwerpen helpt mee om een beter beeld te krijgen van het leven van de mens in onze contreien. Dit beeld kan dan vertaald worden naar de scholieren en de bezoekers van het museum. Ray wil alles leren en dus veel verschillende dingen doen en Krea heeft minder uitgesproken verwachtingen. Hor wil alles nog veel meer vastleggen voor wetenschappelijke publicatie. Thys vindt het experimenteren met ijzerwinnen de interessantste schakel naar het project. Hij is puur met zijn vak bezig. Hij is dan ook echt een 'reizende smid'. Wat Tio wil, is nog niet helemaal duidelijk. Hij is er nog maar pas. Hij zal het wel niet leuk vinden, dat er zo stevig gediscussieerd wordt. Het geeft natuurlijk geen goede sfeer en hij verstaat er geen sikkepit van.

Dag 31. Geitenjongen bij volle maan.

Uit het dagboek van Sigurs

Vandaag is het de dag van de volle maan, offerdag dus. Ik had van stro en wat oude lepels het verschrikkelijke lepeldier gemaakt. Dit dier zou met volle maan verbrand worden om kwade geesten af te schrikken. Het regent echter de hele dag, het zal wel niet doorgaan. Ik

probeerde een idee uit om schijfjes pastinaak te bakken als chips, als bijdrage bij het feesteten. Doordat de schijfjes te onregelmatig gesneden waren ging het niet helemaal zoals ik het wilde.

Als de pappot helemaal vol is, kan iedereen zeven scheppen pap krijgen. De laatste dagen eet ik geen pap meer omdat ik het niet zo lekker meer vind. Ik eet wat gespaard eten van de vorige dagen zoals vanmorgen een restje oude groentekoek. Als iedereen zeven scheppen pap genoeg vindt, kan de pap in één pot gemaakt blijven worden, wat heel wat werk scheelt want pappotten schoonmaken is rot werk.

Er schort heel wat aan de samenwerking op dit moment. Afgesproken was dat we hard zouden werken om de spieker omhoog te krijgen vóór de eerste volle maan, maar alleen Tanna werkt er aan. Sigurs doet allerlei andere dingen. Thys die als reizende smid geen deel heeft aan die afspraak, begint ruw ijzer te smeden tot een baar. Hij heeft een tijdje Hor en Tio aan de blaasbalgen, maar hij heeft hen even later niet meer nodig. Ze pompen volgens hem niet hard en niet regelmatig genoeg, zodat er een scheur in de baar is gekomen. Thys loopt even rond met zijn ziel onder zijn arm omdat hij zijn werk niet af kan maken.

Krea maakt met mij lekkere dingen voor ons eerste vollemaansfeest. We lunchen in de stroschuur, in de zon en uit de wind. De soep van o.a. erwten, die de hele dag op het vuur bleef staan, is niet gaar. Gelukkig hadden we een heleboel platte zoete koeken en thee. Na de lunch laat Tio zijn uitrusting zien. Wat later werken we weer buiten tot een tropische regenbui ons naar binnen jaagt. Tio beent in de boerderij de achterbout van het varken uit, die boven de vuurplaats hangt. Een ex-slager is zo'n volle bout met bot erin een doorn in het oog. De tweede geit begint te jongen. Ze krijgt een heel mooi wit jong en een tweede jong dat lichtbruin is met wit. Eigenlijk zou deze moedergeit onze slachtgeit zijn geweest. We kunnen haar nu toch niet meer slachten. Wat nu?

Het blijft somber, nat weer. In het weinige licht vlak bij de deuren maakt Tio van hoorn een lepel, Hor zit naast hem en probeert van hoorn een naaldenkoker te maken. Ze trekken vanzelfsprekend veel met elkaar op vanwege de taal.

Feest eten bij volle maan

- gang 1: boterham met een gebakken ei**
- gang 2: een rauwe salade van pastinaak, aardpeer, ietsje veldsla, ietsjeveldzuring en ietsje mergkool**
- gang 3: een boterham met een snee reenvlees**
- gang 4: rauwe salade**
- gang 5: een appelflap**
- gang 6: hazelnootkoekjes en walnootkoekjes**

Dit alles goed gespoeld met mede of munt-thee

Het regent tijdens het feesteten. Ook de sfeer is somber. Het eten wordt wéér gelardeerd met discussies naar aanleiding van de geboorte van de geitjes. We moeten beslissingen nemen over het al dan niet gebruiken van geitenmelk en dus ook over het wel of niet doden van de kleine geitjes. Besloten wordt 4 bokgeitjes te doden in aanwezigheid van de keurmeester. Eén jong geitje houden we dan bij ons. De twee melkgeiten geven dan hopelijk twee liter melk per dag, genoeg om te voldoen aan de hoeveelheid, die ons is aanbevolen door Otto Harsema.

Recept 16: Appelflap

- droog in het najaar schijfjes appel**
- week gedroogde appelschijfjes een poosje**
- laat ze uitlekken**

- maak een dun beslag van meel, water en een beetje zout
- zet een pannetje op het vuur, met wat spekvet erin
- doop de schijfjes appel in het beslag
- bak ze lekker bruin in de pan (foto 31)



Een tweede discussie volgt. Thys wil twee blaasbalgen extra om voldoende hitte te produceren, omdat hij anders niet vooruit kan. Er liggen blaasbalgen in het museum op de vliering van de Hapsboerderij. Sigurs is er op tegen dat deze blaasbalgen gebruikt worden op ons terrein, omdat ze niet prehistorisch verantwoord gemaakt zijn.

Na een lange discussie wordt de knoop doorgehakt en geven we Thys de toestemming om ze te gebruiken. Dergelijke discussies maken wel dat de saamenhorigheid en de gezelligheid daalt. En Tio, die onze taal niet kent, snapt natuurlijk niets van de discussie en proeft alleen een vervelende sfeer.

Uit het dagboek van Sigurs

Het grote feest viel in duigen door felle discussies. Over het wel of niet doden van de lammetjes en over het mogen gebruiken van twee extra blaasbalgen. Zo oprecht als Thys is, vraagt ie netjes of ik het goed vind om twee minder prehistorische blaasbalgen te gebruiken. Aangezien ik geen concessies wil doen, zo min mogelijk althans, zou ik liegen als ik zeg dat ik het er mee eens ben. Ik wil zoveel mogelijk consequent zijn, maar in je eentje is dat moeilijk. Ik wil ook niet iedereen tegen me in het harnas jagen. Het ijzersmelt project vond ik echter zwaarder wegen dan de minder prehistorische blaasbalgen. Dus twee extra blaasbalgen.

Uit het dagboek van Thay

Jonge, jonge, je wordt niet goed van al die discussies. De ene keer wordt dit besloten, de andere keer wordt het besluit weer teruggedraaid en begint alles weer opnieuw. Zonde van de tijd, vind ik. En nu die nieuwe discussie er weer bij over de extra blaasbalgen. Ik vind de proef om echt ijzer te krijgen uit onze 'loupe' of 'wolf' belangrijker dan dat er aan de onderkant één stukje multiplex zit. Maak daar dan maar een uitzondering voor. Zo'n proef kan in deze omstandigheden nooit meer herhaald worden.

Zonde, dat iedereen te veel vanuit zijn eigen drijfveren handelt, en dat die drijfveren te ver uit elkaar liggen, hoewel je natuurlijk ook niet allemaal hetzelfde hoeft te denken. De discussies geven zo'n domper dat weinigen nog zin hebben in een feestvuur, hoewel het weer beter wordt. We zitten nog wel even buiten bij het vuur, maar de sfeer is weg. Tio gaat vroeg naar bed, want het is ongezellig voor hem. Wat moet hij wel denken van ons. Ik weet het niet, want ik spreek slecht frans en Hor heeft geen zin altijd als tolk te moeten optreden. De anderen volgen al snel naar bed. Hor en Tanna blijven napimpelen bij de pot mede. Oei, oei.

Dag 32

Hor heeft hoofdpijn. Koppige mede? Eigen schuld, dikke bult! We geven hem thee van gedroogde wilgenbast als remedie tegen hoofdpijn. Het helpt.

Er is geen pap want het gerstemeel is op, niemand heeft de verantwoordelijkheid voor het meel op zich genomen. Dan krijg je dus zoiets. We eten daarom maar brood met spek en thee.

Rond de vuurplaats begint de discussie over de lammetjes opnieuw. Tanna heeft in bed nagedacht over het probleem. Er moet een andere mogelijkheid gevonden worden, volgens haar. Thys biedt aan de lammetjes mee naar huis te nemen, als ruil voor geboden diensten.

Hij wil ze thuis met de fles groot brengen. Hor biedt aan ze na het experiment bij hem thuis op een weiland te houden. De keurmeester moet 'de brievenbus van onsburen' dus weer afgebeeld worden. Of dat nog kan, weten we niet. We zijn met deze oplossing wel allemaal opgelucht, het is de oplossing die het beste past in ons prehistorische spel.

Nog tijdens het ontbijt komen we aan de volgende discussie. Het gaat nu over het koken.

Tanna uit haar grote ontevredenheid. Ze vindt dat we ons maar eens goed moeten in gaan leven in de taken die eenieder had in de prehistorie. Zij gaat er van uit dat men vroeger vooral keek naar de sterke kanten van iemand, wat betekent dat iemand in een nederzetting werkt naar eigen kunnen. Kort gezegd komt het hierop neer dat wie niet kan bouwen huishoudelijk werk moet doen zoals koken of potten schoonmaken. Dat is geen minderwaardig werk en het moet ook gebeuren. Het probleem bij ons is natuurlijk, dat niemand potten schoonmaken leuk werk vindt. Tanna vindt dat we er over moeten nadenken en er vanavond dan op terug moeten komen.

Na dit stormachtig ontbijt gaan we eindelijk weer aan het werk. Een paar dagen geleden hadden we de eerste helft van de spieker omhoog gezet. Met zijn achten zetten we nu de tweede helft van de spieker op (foto 32) en plaatsen de bovenbalken.



Het gaat snel want de verbindingen passen wonderwel. Hulde aan Tanna en Sigurs die er het meeste aan hebben gedaan!

Ik zet een weefgetouw op voor een deken. Mijn das is af. Tanna kookt. Ray maalt graan voor de pap. Krea helpt Tanna. Hor en Tio maken van een schouderblad van een koe een schop en benen haakjes om te vissen. Ze zetten een fuik uit om paling te vangen (foto 33).



Na het avondeten begint de discussie over de taakverdeling. Eerst wordt er een inventarisatie gemaakt van verplichte werkzaamheden en wensen. Ray wil liever geen vast werk op zich nemen. Krea en Hor willen ook veel leren en hebben geen eigen specialisme. Tanna wil naast het koken ook veel hakwerk en timmerwerk doen, ze wil tuinieren en wat experimenten uitvoeren. Sigurs wil zich vooral toeleggen op hak- en timmerwerk. Hor klaagt dat hij geen vaste opdracht heeft omdat hij geen specialisme heeft. Hij vindt het vervelend steeds te moeten vragen wat hij moet doen. Dat is natuurlijk ook zo, maar dat heeft te maken met zijn korte inwerkingstijd. Hij weet uit zichzelf te weinig dingen. Tio zal voor het slachten zorgen en het verwerken van been en bot. Hij is specialistisch genoeg. Vanwege de taalproblemen gaat ook deze discussie volledig aan hem voorbij.

Uit het dagboek van Thay.

Ik zie de bui al hangen. Ik kan lichamelijk weinig, ik zal wel moeten koken, want we willen het prehistorisch zo echt mogelijk gaan doen. Alle taken zijn namelijk belangrijk en het werk wordt verdeeld naar kunnen. Maar ja, ik wil het spel zo goed mogelijk meespelen, daar doe ik het voor. Dus het zal wel koken worden. Ik denk wel dat Ray, al wil ze dat zelf niet, een vaste taak moet krijgen. We verschillen hierover van mening. Ik ben ervan overtuigd dat in de prehistorie iedereen een eigen vaste taak heeft gehad, zowel kinderen als volwassenen.

We komen tot de volgende werkverdeling:

Ik neem op mij om óm de dag voor het eten te zorgen en om manden te vlechten en te repareren. Ik geef aan dat ik ook nog een grote wollen deken wil weven en kaas zal blijven maken. Krea krijgt de moestuintjes. Dat betekent dat ze het op zich neemt de tuintjes onkruidvrij te maken, de grote omheiningen te repareren en de kleine perkjes-omheiningjes te herstellen, alles bij elkaar een hele klus. Krea is blij dat ze eindelijk een vaste opdracht heeft. Ray wil eigenlijk van alles wat doen zonder verantwoordelijkheid maar we geven haar als vaste taak graan malen en klein hout klieven. Tanna neemt op zich om óm de dag te koken, behalve op de dag dat ze brood maakt. Verder doet ze zwaar hak- en timmerwerk en de experimenten die ze voor ogen heeft. Hor zal wat hand- en spandiensten verrichten, en neemt op zich samen met Krea de geiten te verzorgen. Hij zal samen met Tio de geiten melken en gaan jagen met alles wat daarbij komt kijken. Sigurs moet de spiekerbouw leiden en proberen de spieker af te krijgen voor het einde van het experiment. Verder zorgt hij voor genoeg stookhout. Thys kan als reizende smid geen vast werk op zich nemen. Hij vertrekt overigens binnenkort weer. Tio ligt al in bed als we de werkverdeling met elkaar afspreken. Hij zal botten en been bewerken en in ieder geval voor het slachten zorgen.

Terugblik van Tanna

Als de kippen de boom in gingen was dat een teken dat de avond zich aankondigde. De kippen vlogen van tak naar tak hoog in de boom. Het werd tijd om de geit te melken en ons voor te bereiden op de avond. Na het melken gingen de geiten naar binnen, de deuren werden gesloten en bij kou nog eens extra afgedicht met wol, stro en huiden.

Dag 33. Thys verlaat ons.

Het is mooi weer, maar er waait een harde wind. Vannacht heeft het gehoosd, ik heb het aan den lijve ondervonden, want ik moest vannacht piesen in de stromende regen. Dat doe je dan vanzelf wel heel snel.

Terugblik van Tanna

Als ik mijn slaap geslapen had en mijn ogen open deed, was het vaak nog donker. Ik doezelde en droomde tot het ochtendlicht, en stond dan op. Heerlijk is het om als eerste op te staan in de rust van de ochtend, met het gezang der vogels en het gekraai van de hanen. Ik voelde de leegheid van mijn maag en begon met de voorbereidingen voor de gerstepap. En die smaakte dan !!!

Ik eet als ontbijt twee appelflappen en een halve pannenkoek, die ik heb gespaard van de dag ervoor. De anderen eten zeven paplepels pap per persoon.

We bouwen verder aan de spieker. We bouwen er een steiger op zodat we hoog verder kunnen werken.

Tio maakt een mooie peddel. Hor hakt er ook eentje (foto 34), maar hakt te onhandig en breekt de steel. Uit de kapotte peddel maakt hij dan maar een snijplank, een grotere lepel en wat spatels.



Ray maalt graan, ze klieft hout en maakt een kleipot mooier.

Krea werkt in de tuin en ik kook. Het gewone ritme van een dagelijkse dag.

Thys is aan het inpakken. Als hij klaar is zwaaien we hem uit. We zullen hem missen. Bij zijn vertrek neemt hij vier van de vijf geitjes mee. De moedergeiten blijven blèrend om dit verlies achter.

De fuik is opgehaald door Tio en Hor. De ingewanden van twee kippen die erin gelegd waren lagen er nog in. Geen paling heeft zich laten verleiden. Volgende keer proberen ze een andere truc. Tio heeft al een soort haakje gemaakt van bot (tekening 26),



met de achterliggende gedachte dat, als de vis het haakje inslikt, het haakje klem gaat zitten in de bek van de paling als er aan het touw getrokken wordt.

En ik? Ik kook.

Na het eten kletsen we veel en horen we Tio uit over zijn leven en zijn ervaringen met prehistorische experimenten in Frankrijk.

Zo maar een warme maaltijd met gekookt graan

- **Gekookt graan (over van de dag ervoor)**
- **Gekookte brandnetels, pastinaak, 4 grote paardebloemplanten en verse blaadjes van zevenblad die net opkwamen**
- **Restje reeenvlees**
- **Wat varkensvlees van de bout boven het vuur**
- **Als toetje eten we gebakken kippenbloed mert wat zout en look erop gestrooid**

Over het slapen...

Afgesproken is, dat ieder zijn eigen bed mag inrichten naar eigen wensen en behoeften. Dat heeft ieder op zijn manier gedaan. Thay's bed ziet er als volgt uit: Om te isoleren liggen er op de grond droge wilgentakjes van ongeveer pinkdikte. Om zacht te liggen ligt daarop een laag stro van emmertarwe. Tegen het ongedierte ligt er tussen het stro gedroogd varenblad. Om de kriebels tegen te gaan ligt er bovenop het stro een koeienhuid, een luxe oplossing. Een schapevacht houdt de kou tegen. Daarbovenop ligt een slaapzak gemaakt van schapevachten, aan elkaar gebonden met veters van leer en met de wolkant naar binnen. Omdat ik vaak koude voeten had, naaide ik er op voethoogte nog een schapevel extra aan. Een linnen binnenslaapzak weert de kriebels en maakt het slapen weer wat warmer. Als het vriest komen er over de slaapzak nog een rendiervacht en het warme wollen overkleed te liggen. Over het gebruik is het volgende te vertellen: Het stro zakt al snel in tot een pakje niet verend materiaal, dat toch wel elke week opgeschud moet worden om kuilen te voorkomen. De koeienhuid glijdt ook regelmatig weg en de veters van leer blijken te ver uit elkaar vast gemaakt te zijn, zodat er tochtgaten overblijven, die weer dichtgenaaid worden. Warm in bed liggen is belangrijk. Gemiddeld liggen we minstens twaalf stondes per dag in bed.

Sigurs, Ray en Krea slapen in de stroschuur. De naam zegt het al. Er ligt veel stro. Daarop komt een schapevacht. Sigurs ligt daarop. Hij trekt een eigen wollen deken over zich, geweven van lonten wol. Bij hem tocht het bij een beetje wind. Als de wollen deken onvoldoende warmte geeft, legt hij een laag stro over de deken heen. Voor hij naar bed gaat

schat hij in hoe koud het gaat worden en dus hoe dik de laag stro moet worden. Het overkomt hem wel eens dat hij rillend wakker wordt en dan extra stro bij elkaar moet schrapen. Als het dan vriest ligt hij toch wel lekker te knorren onder een laag stro die wel drie handpalmen dik is.

Krea heeft een slaapzak van schapehuiden. Ook zij graaft zich in het stro in.

Ray slaapt in het losse stro. Ze rolt zich in een binnenzak tegen het kriebelen van het stro. Daaroverheen legt ze schapehuiden, haar zelfgeweven deken en tenslotte een koeienhuid. Als zij het dan nog koud heeft legt ze tussen de diverse lagen extra stro. Als hoofdkussen gebruikt ze een kledingstuk.

Tanna en Hor liggen op een gevlochten wilgentenen mat, ongeveer twee handpalmen boven de grond. Daarop ligt een runderhuid, een dikke laag stro en enkele schapehuiden. Hor heeft een slaapzak van schapevachten. Tanna spreidt over de runderhuid haar linnen rok. Haar trui wordt hoofdkussen. Ze houdt 's nachts haar linnen blouse en broek aan voor de warmte. Over zich heen heeft ze een geweven lap, die nog rok en omslagdoek moet worden, een deken van wol en een rendierhuid. Toch heeft ze het nog wel eens koud, vooral als het buiten waait. Dan trekt de kou van onderen omhoog. Bij erge kou maakt ze een steen warm in het vuur en gebruikt deze als warme kruik. Daar heeft ze uren plezier van.

Tio ligt op klein laagje stro, een koeienhuid, een schapevacht, een slaapzak en een wollen deken erover. Hij heeft het niet koud.

Dag 34

Via Hor deelt Tio mee dat de grote eik waar de kano uit gehakt zou worden niet goed is. Eén jaarring zit helemaal los. Volgens hem is dat gekomen door strenge vorst in dat groei-jaar van de boom. Na gezamenlijke inspectie (je kon je mes heel diep in de bewuste jaarring steken) besluiten we dan maar geen kano uit te hakken en de stam te laten liggen.

Verder is er lekker gewerkt. De lunch bestaat uit brood met kaantjes, brood met spekvet, brood met kaantjes, brood met hazelnotenpasta, brood met kaantjes en thee (foto 35).

's Middags leer ik Hor een platte bodem vlechten van een mand. Zelf repareer ik een oude mand.

Het melken van de geiten verloopt moeizaam. Hor en Tio doen het samen. Ze krijgen gelukkig wel ongeveer twee liter melk per dag. Het geitenlam loopt de boerderij in en uit en ligt vaak bij of in de warme vuurplaats. Het is een gezellig familiebeest. De grote geiten mekkeren nog wel veel als ze buiten staan. Als ze eenmaal binnen zijn, houden ze gelukkig op.

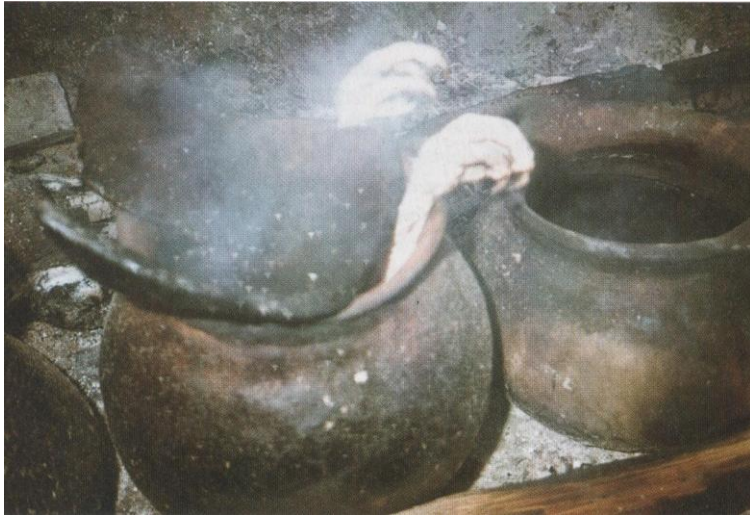
Uit het dagboek van Thay

Door de ervaring van elke dag vinden we de potten, de hangmandjes en de eigen privéspulletjes (bijlage 10) blindelings in het donker. Dat moet trouwens wel, het is binnen aardedonker. Je ruimt vanzelf je eigen bakjes op, zet ze op dezelfde plek, vooral als je een keer ongans hebt moeten zoeken. Ook spullen van een ander moet je precies terugleggen, anders zijn ze zoek. Je krijgt het trouwens meteen te horen als je het niet doet.

Dag 35

Ik heb slecht geslapen. Ik raakte verstrikt in mijn `laken'. En het gewicht van de huiden op me is te zwaar om gemakkelijk om te kunnen draaien. Vandaag heb ik kookdienst. Het regent en het is somber weer. Ik hang boven het vuur. Het hout is nat en rokerig en het is steeds bijna

uit, zodat je het weer moet aanblazen. Zelfs met de blaaspijp is het vervelend werk. De hele morgen ben ik alleen maar bezig geweest de pot met gierst aan de kook te brengen, de pot gaat daarna de hele middag in de hooikist. Voor de lunch moet ik spek bakken en brood snijden. De soep is bedorven of in elk geval raar van smaak, het water waar het reeënvlees in stond en dat we gebruikten als bouillon zal niet meer goed geweest zijn. De pot met twee bij de burens 's nachts gestolen kippen kookt pas na heel lange tijd (foto 36).



We eten dan maar gierst met kippensoep, kippenragout en de gewone soorten groenten. Ik ben alleen maar buiten geweest om wat kruiden te plukken en om pastinaak te halen uit de tuin. Eén of ander beest heeft trouwens onze pastinaken via een gangenstelsel van onderen voor tweederde aangevreten, misschien een woelmuis? Ik denk dat dit in de prehistorie een regelrechte ramp zou zijn geweest, misschien wel met hongersnood en ziektes tot gevolg.

Tio komt 's morgens trots binnen met een woerd die hij heeft gevangen. Hij zet het beest in een mand om hem in de loop van de dag te slachten. Meteen komt er echter commentaar los. Ray en Sigurs vertellen dat ze er niet van willen eten, ze eten niet iets dat in aanraking is geweest met het water uit de vervuilde rivier naast ons dorp.

Tio begrijpt niet waar het probleem om gaat en is zwaar beledigd. Hij wordt zelfs boos, want hij hoort altijd maar dat er prehistorisch gewerkt en geleefd moet worden en wat is er nu prehistorischer dan een eend vangen en opeten. Na een serie onplezierige woordenwisselingen wordt de eend uiteindelijk toch geslacht om er de volgende dag soep van te trekken. Tio blijft kwaad.

Uit het dagboek van Thay

Ik vind de laatste dagen de sfeer niet fijn. Nu hebben we weer het gevit over een eend die wel of niet geslacht moet worden. Dergelijke gebeurtenissen tekenen de laatste dagen. Het heeft een steeds onplezieriger karakter. Ik vind dat er meer saamhorigheid zou moeten zijn en minder gevit over allerlei kleine details. Het zal op den duur meebrengen dat iedereen zijn eigen weg zal gaan en dat we niet meer een hecht team zullen vormen. Hopelijk blijft ons dat bespaard.

Dag 36. De zesde godendag.

De geit laat haar jong niet meer drinken en heeft waarschijnlijk uierontsteking. We moeten een dierenarts laten komen, want zij, de geit, hoeft toch niet te lijden onder óns experiment. We nemen een proef om een prehistorische speen te maken van een varkensblaas (tekening 27), want het lammetje moet toch drinken anders gaat het dood.



Het lukt niet. We vragen via de 'brievenbus' een dierenarts te sturen. De veearts komt met zijn vrouw in de stromende regen langs. 'De geit heeft koorts', zegt hij, 'baarmoederontsteking'. Ze krijgt penicilline voor vijf dagen en een ontwormingskuur daarna. We mogen doorgaan met melken en de melk mag gedronken worden. Veesterfte in de prehistorie is iets om over na te denken. Ziek vee moet een ramp geweest zijn voor families die weinig vee bezaten. Een dergelijk gevoelig verlies kan zelfs het einde betekend hebben van een dorpsgemeenschap.

Dag 37

's Avonds deelt Tio mee dat hij morgen naar huis gaat. Via Hor vertelt hij, dat hij het moeilijk heeft met het communiceren. Hij gaat niet voor niets elke dag zo vroeg naar bed. Hij heeft zich het verblijf heel anders voorgesteld. Hij had gehoopt dat alles veel wetenschappelijker zou verlopen met echte proeven met meetapparatuur en zo. De commotie rond de eend deed bij hem de deur dicht. Hij vindt dat bijzonder kinderachtig, onprehistorisch ook. Hij heeft geen zin om met deze kibbelende groep verder te gaan. Deels terechte onvrede en deels misverstanden, waarbij de handicap van de taal en het feit dat hij de voorbereiding niet heeft meegemaakt zwaar meetellen. Hij is niet meer over te halen om te blijven, hij zegt van zichzelf dat hij zeer stijfkoppig is. Voor hem is een besluit een besluit! Het telt natuurlijk ook mee, dat hij vlak voor het begin van het experiment nog had afgezegd wegens tijd- en geldgebrek en met veel moeite is overgehaald toch te komen, waardoor waarschijnlijk zijn motivatie niet al te hoog was. Hij treft ook net een periode dat we veel meningsverschillen hebben. Jammer!

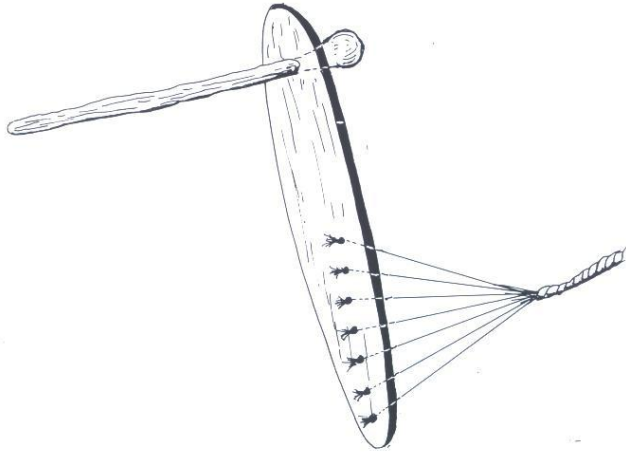
Als Tio besluit naar huis te gaan besluit ook Hor om met hem het experiment te verlaten. Hij geeft daar een of andere vage reden voor. Hij praat Tio na door nu te verkondigen dat in zijn ogen het experiment niet voldoende wetenschappelijke pretenties heeft. Hor was echter bij de voorbereiding betrokken en wist waar hij aan begon. Hij was degene die het meest extreem was (met woorden althans) in het doorzetten van het experiment. Al ging zijn moeder bij wijze van spreken dood, hij vond dat het experiment door moest gaan. Hij zoekt nu duidelijk een reden om met goed fatsoen het schip te kunnen verlaten. We vinden dat bijzonder zwak van hem. Door deze mededeling daalt onze stemming tot het nulpunt. We doen de hele dag alleen het hoognodige, alleen wat we moeten doen om te overleven. Niemand is echt vrolijk.

Uit het dagboek van Thay

Wat een klote discussie over de eend zeg. Wat is er nu normaler dan een wilde eend vangen en eten. Mooi om dat mee te maken. Wees blij dat er iemand is die eenden kan vangen. Al is het water zwaar vervuild, als je de lever en volgens Tanna het vet van de eend niet eet kan het verder geen kwaad. Dat hebben we ook met het eten van ganzen gedaan. En als je zelf de soep niet door je keel kunt krijgen, vanwege het zielige of ongezonde aspect, dan eet je de

soep toch niet.

Tio laat met een simpel apparaatje zien (tekening 28), waarmee je touw kunt maken op een veel snellere manier, dan wij hebben gedaan.



We staan allemaal met open mond toe te kijken (foto 37), vooral omdat we nog vers in ons geheugen hebben, hoeveel werk wij hebben gehad met ons 7 meter lange touw van vlas.



Onze techniek 17: Touw maken op de gallische manier

_Twijf 6 draden driedubbel en 7 meter lang.

_Maak ze vast aan het apparaat (tekening 28).

_Hou de stok met beide handen vast en draai het plankje met de vastgezette draden om de stok in tegengestelde richting t.o.v. de laatste twist of twijning.

_Stop steeds even en controleer de sterkte van de twijning,

Na de bewerking is het touw ongeveer 6 meter lang.

Dag 38. Hor en Tio, de Galliërs, gaan.

Het is slachtdag. In plaats van de geit die we eerst wilden slachten maar die zwanger bleek, slachten we een schaap van 'onsburen'. Tio haalt zijn prehistorische messen en andere gereedschappen te voorschijn en slijpt ze.

De keurmeester komt via 'onsburen' binnen, trekt zijn voor ons verblindend witte jas aan en zet een hoedje op. Hij keurt het schaap en geeft het een verdovingsshot. Nu kan Tio aan de slag. Hij hangt het beest ondersteboven aan de driepoot, steekt een mes door de halsslagader

en vangt het bloed op. Hij vilt eerst het beest en snijdt het verder vakkundig open. De keurmeester keurt de ingewanden goed (foto 38).



Hor helpt Tio mee, de anderen maken stokjes schoon. Ze maken een vuurtje om de nog warme organen, lever, hart, nieren en longen, als een feestmaal te roosteren en op te eten (foto 39). Wat is dat lekker, zeg! Weer eens wat anders!



De keurmeester mag blijven kijken naar het `uitkleden' van het schaap, je ziet hem genieten van het schouwspel en van de Gallische techniek. De man maakt voortdurend foto's, want hij wil in zijn eigen personeelsblad verslag doen van zijn belevenissen. Dit is nog eens wat anders dan het keuren van 200 varkens per uur aan de lopende band. Net zoals in het verre en nabije verleden, zijn we met zijn allen bezig deze grote klus te klaren, na de spanningen van gisteren is dat een fijne ervaring. Tio gaat gestaag door. Hij maakt de darmen schoon door een wilgentakje dubbel te vouwen en daar de darmen tussendoor te trekken (foto 40).



De stinkende inhoud is één van de weinige niet te gebruiken onderdelen van een schaap. De rest wordt allemaal verwerkt. Onder leiding van Tio krijgen we daar les in.

Onze techniek 18: Verwerking schaap

a. Bloed.

- _Warm opdrinken.**
- _Laten stollen en de stolsels met zout en look opbakken of ietsje meel, zout en look erbij en dan opbakken.**

b. Hoefjes.

- _Laatste stukje poot en hoef koken in water.**
- _Hoefjes lospeuteren van restant poot.**
- _De hoefjes weer uitkoken.**
- _Drogen.**
- _Gaatjes priemen.**
- _Afzonderlijk aan een koortje hangen of gezamenlijk te gebruiken als rammelaar.**

c. Bot/been voor naald, priem, vishaakje, kam, fluitje en sieraad.

d. Kaak met tanden en kiezen.

- _Kun je gebruiken als houtzaag (eerst uitkoken).**
- _Kun je gebruiken als slaginstrument.**

e. Hoektanden.

- _Kun je vastzetten in het eind van een stokje en als priem gebruiken.**
- _Tanden en kiezen kun je gebruiken als versiering.**

f. Kop.

- _Kun je ophangen bij een heilige plaats om de kwade geesten te verdrijven.**
- _Verzwaard met stenen in het water leggen voor de palingvangst.**

g. Darmen.

- _Uitknippen en te drogen hangen.**
- _Gebruiken als dun touw bijvoorbeeld bij het vastzetten van een pijlpunt aan een**

schacht (let wel: schapendarm is niet zo sterk!).

h. Nieren.

Zo snel mogelijk roosteren.

i. Lever.

Zo snel mogelijk roosteren.

j. Hart.

Zo snel mogelijk roosteren.

k. Longen.

_In fuik om vissen te vangen.

_Kunnen ook geroosterd worden.

l. Lebmaag of pens.

_Rand verstevigen met bijvoorbeeld wilg, hengsel eraan maken.

_Ophangen met water (foto 42); als waterreservoir is de zak drie maanden te gebruiken.

_Water op de Gallische manier aan de kook brengen en één stonde aan de kook houden. De maagwand kan dan gegeten worden. Stop je er groentes en wat zout in, dan heb je meteen soep.

m. Gal.

Onverdund te gebruiken als gele verfstof voor leer. Het geeft niet veel kleur.

n. Vet.

_Lelijke stukken uitbakken en gebruiken als lampenvet, om zeep te maken, om gereedschap te smeren of om kloven in handen en voeten te behandelen.

_Grotere stukken pekelen: vijf dagen pekelen, ongeveer zeven dagen boven het vuur hangen en daarna koel weghangen voor gebruik.

o. Staart.

_Schoonmaken.

_Drogen en soepel maken.

_Schede voor mes van maken.

p. Tong.

_Klaarmaken en opeten.

q. Hersenen.

_Koken.

_Bakken in varkensvet.

_Gebruiken bij huidpreparatie (ieder dier heeft genoeg hersenen om zijn eigen huid te prepareren).

r. Huid.

_Op een vleesbalk (tekening 29) leggen en de vleesresten verwijderen met een vuurstenen of ijzeren mesje. (Zie verder bij Onze techniek 18a).

s. Vlees.

Pekelen: stop één voor één alle stukken vlees in een grote pot; strooi op elk stuk vlees flink wat zeezout, vier kilo zout op tien kilo vlees; giet er zoveel water bij dat alles onder water staat en dek de pot af; bij gebruik het vlees wel ontzouten door het één of twee dagen in water te leggen. Het zoute water kun je dan gebruiken voor bijvoorbeeld soep; het geheel kan wel zes maanden goed blijven op deze manier.

Roken: na vijf dagen pekelen kun je mooie stukken vlees boven het vuur te roken hangen; bij gebruik wel het vlees ontzouten door het één of twee dagen in water te leggen.

De gehele dag is de sfeer drukkend. Het komende afscheid van de beide mannen doet iedereen verdriet. Als Paul via ons briefsysteem te horen krijgt dat beide mannen vertrekken, poogt hij hen nog ervan te overtuigen dat hun aanwezigheid belangrijk is. Het mag niet baten. We lopen de gehele dag met de ziel onder de arm. We spreken wel af dat we het vertrek van beiden onopvallend laten gebeuren, om de pers niet op ons dak te krijgen. Het vertrek vindt dan ook plaats in de avonduren.

Dag 39 Met z'n vijven

We zijn nu met zijn vijven. De nachtrust heeft ons goed gedaan. De stemming is opgeklaard. De werkzaamheden moeten anders verdeeld worden. We bespreken dat met elkaar. Sigurs en Krea gaan melken, maar het lukt ze moeizaam. Ze zijn veel te zachtvaardig voor de geit. Ik doe het niet, want ik houd dat niet vol. Tanna probeert het dan maar. We hebben vanmorgen één kopje melk, de rest is omgeschopt. De geit is wild bij het melken, ze moet met handvol droge eikels afgeleid worden. Als de melk eenmaal komt wordt ze rustiger (foto 41).



Om de levensnoodzakelijke melk niet weer te verliezen, maken we een melkhek, waarbij de geit geen kant meer op kan. Het lukt! We hebben vanavond al een kan bijna vol met melk, een godendrank!

Uit het dagboek van Thay

Nu Tanna 's morgens moet melken en niemand het uit zichzelf op zich neemt pap te koken in haar plaats, bied ik het maar aan. Maar dat gaat totaal tegen mijn zin, dat wil ik wel even vertellen. In de loop van de eerste vijf weken was het een verworven recht geworden (van de

oudste, of de aardigste, wie zal het zeggen) om als laatste op te staan en ik genoot ook altijd van die tijd. Ik was dan wakker en hoorde alle vaste geluiden van opstaan, vuur aanblazen, water halen, pap koken, de eerste gesprekken over lekker geslapen of niet lekker geslapen en tenslotte het weksignaal met het snorrebot. Helaas, die tijd is nu voorbij!

Dag 40

We hebben niet zonder moeite een hele volle kan melk. We hebben een ontbijtgesprek over de verdere gang van zaken, nu we met zijn vijven zijn en hopen te blijven. Krea begint hierover te praten, wat ik goed vind van haar. We hadden het er en passant gisteren al over, maar nu praten we het door.

We hebben het uiteraard ook over de dagelijkse dingen maar vooral over wat we daarnaast willen en kunnen doen.

De spieker moet af, iets waar Sigurs duidelijk tegenop ziet. Ook aan de kruidentuin moet verder gewerkt worden en dat is Krea's klus.

Tanna wil nog een lemen broodoventje binnen in de boerderij bouwen, zij wil ook nog experimenteren met olie persen uit zaden en met het kaf van de emmertarwekoren scheiden. Ik neem mij voor mijn gewezen wollen deken nog af te maken, Krea zal nog twee gaten in de lemen vloer repareren. Kortom: er blijft nog heel wat werk over. En dan spreek ik nog niet van wat wij nog hebben aan eigen wensen zoals het maken van kleine privé-dingetjes, bijvoorbeeld een blaaspijp of Tio's touw-apparaat.

Vandaag hebben we een vervelende klus. De verse schapehuid kan niet blijven liggen. Nu de twee mannen weg zijn, moeten wij hem prepareren. Tanna neemt het op zich en vraagt daarbij onze hulp. Sigurs helpt een poosje mee.

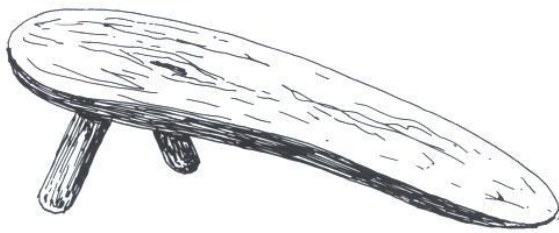


Ze schrapen hem schoon met vuursteenschrapers (foto 43) en maken een papje van de hersens om de huid er stevig mee in te smeren (onze techniek18). Ik maal graan, weef en snoei takken waarmee Krea verder kan werken in de kruidentuin.



Onze techniek 18a: Verse huid bewerken.

_Op een vleesbalk (tekening 29) leggen en de vleesresten verwijderen met een vuurstenen of ijzeren mesje.



-
- _Goed spoelen en uit laten druppen.**
 - _Van de hersenen (eventueel met een deel van de lever) een dikke smurrie maken.**
 - _Hersenen heel hard en goed inwrijven aan de huidkant.**
 - _Ingesmeerde huid één nacht in water laten staan, daarna heel goed spoelen.**
 - _Huid enkele dagen opgerold laten liggen met de haren aan de buitenkant.**
 - _Soepel maken door met een bot voorwerp heel hard te duwen over de huid i in verschillende richtingen. Dit is ontzettend zwaar werk. De huid mag niet te nat meer zijn, maar ook niet helemaal droog.**

En dan de goden!

**Ze zijn er vandaag.
Ganzen-eieren!**

Uit het dagboek van Thay

Na dagenlange bestudering van de bezigheden van de ganzen op het eiland, varen Krea en ik in de boomstamkano over. We vinden een ganzen-ei. We zijn zo trots als een pauw, maken er een heerlijk grote omelet van en eten die samen op. Lekker! De anderen eten geen ganzen-ei, omdat ze denken dat het ongezond is vanwege de vervuiling van het water, net zoals toen met die eend. Niet getreurd echter! Wij genieten er extra van.

Onze techniek 19: Blaaspijp maken

_Zoek een rechte eenjarige of tweejarige vliertak van ongeveer 60 cm.

- Haal de schors eraf.**
- Pulk aan beide zijden het merg uit de tak, met een stukje ijzer of bot.**
- Als je boft is de stok al doorboord, anders moet je een stuk ijzer heel heet maken in een vuur en het merg er uitbranden.**

Dag 41

Het melken gaat steeds beter, we hebben nu al elke dag twee volle kannen. Ik experimenteer steeds met het koken in potten (bijlage 8). Dat gaat goed, omdat ik veel moet koken heb ik daar veel ervaring in gekregen.

Sigurs werkt vandaag even op de spieker, hij oefent zich in het enge bos met vuursteen slaan en maakt verder een naaldenkoker voor zichzelf. Krea maakt de potten schoon, werkt in de tuin, en maakt een kleipotje. Ik zorg voor de lunch, ik kook en hang weer kaas op. Ik weef een stukje verder aan mijn deken. Ray kliëft kleine houtjes, helpt met het potten schoonmaken en hangt twee gewassen doeken te drogen.

Tanna melkt, haalt de schapehuid uit het water, spoelt hem schoon en rolt hem op, want hij moet nu drie dagen liggen. Ze maakt leem aan voor de bodem van de broodoven, en melkt 's avonds de geit. Het is opvallend dat we ons eigen ritme teruggevonden hebben en wellicht niet toevallig dat alleen diegenen zijn overgebleven die alle voorbereidingen hebben meegemaakt.

Vanavond bedachten we dat Krea haar achtergrondverhaal nog niet had verteld, we gingen er voor zitten en Krea begon haar verhaal. In dat verhaal heette ze Kreade.

Krea is oorspronkelijk niet afkomstig van Eversham. Zij was er niet bij toen het dorp werd gebouwd. Als vijftientwintig-jarige is ze hier drie omwentelingen geleden gekomen toen haar eigen dorp Groennest (zo'n stonde lopen ten noorden van Eversham) afbrandde, en zij bij de brand al haar familie had verloren.

Krea weet bijna zeker dat de brand in haar geboortedorp is aangestoken. Ze weet ook vrij zeker wie de dader is. Het moet Fado geweest zijn, de broer van het dorpshef van Groennest.

Groennest was namelijk ooit een welvarend dorp. Toen het dorp te groot dreigde te worden, besloot Fado om met zijn gezin in de buurt een nieuw dorp te stichten. Tijdens verkenningsstochten vond hij een mooie, geschikte locatie, een vruchtbaar strook land gelegen aan het riviertje de Tongelreep, ongeveer een stonde lopen ten zuiden van Groennest. Hij ontdekte dat stukje land in de zomer, maar toen hij daar uiteindelijk aan het eind van de winter naar toe trok om er een boerderij te gaan bouwen, bleek een andere groep mensen hem net voor te zijn geweest.

Op zijn uitverkoren plek werd op dat moment door anderen het dorp Eversham gebouwd. Fado moest dus op zoek naar een andere locatie voor zijn nieuw dorp. Hierdoor had Fado al direct een hekel aan Eversham, en hij probeerde vanaf het begin het leven van de Evershammers zo zuur mogelijk te maken door vele gemene pesterijen. De mensen van Fado's nieuwe dorp Woudsaar vernielden de oogst van Eversham, stalen 's nachts het vee en de eieren. De haatgevoelens tegen Eversham werden door Fado's oude dorpsgenoten van Groennest niet gedeeld. Die keurden tot Fado's woede zijn gemene acties zelfs af. Door de jaren heen verslechterde de relatie tussen Woudsaar en Groennest en kwamen er steeds vaker conflicten tussen de twee zusterdorpen. De spanningen liepen zo hoog op dat Fado op een dag zwoer dat hij Groennest met de grond gelijk zou maken.

Er was wel één probleem: Kreade! Kreade woonde in Groennest. En Fado stond bij haar in het krijt. Kreade had hem in zijn kinderjaren ooit eens van de dood gered. Als iemand het leven van een persoon redt, zegt de traditie, dan mag die persoon de rest van zijn leven zijn

redder nooit benadelen, maar moet hem daarentegen beschermen. Ook Fado moest in dit geval Kreade dus beschermen en kon haar geen kwaad doen, zonder het noodlot over zichzelf uit te roepen, omdat de goden zich dan tegen hem zouden keren.

Volgens Krea is het dan ook geen toeval dat Groennest in brand is gestoken, net toen zij niet in het dorp was. Fado wist als enige dat Kreade voor een halve maan-periode weg was uit Groennest. Dat was voor hem dé kans om wraak te nemen op zijn oude dorp.

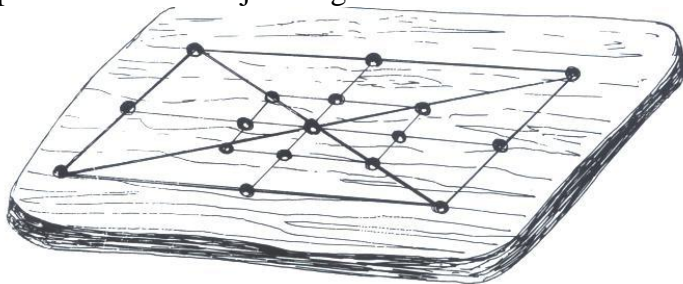
Kreade verloor in de brand alle familieleden en wat Fado nooit had kunnen vermoeden, is zij na de brand naar Eversham getrokken om daar verder te leven. Kreade werd er Krea.

Aangezien ze een deel van haar zelf in de brand heeft verloren is ook haar naam ingekort.

Dag 42. Zevende godendag.

Het is weer godendag. 's Morgens schijnt er een zonnetje na wat nachtvorst. Sigurs en Krea willen de hele dag smeden, maar het komt er niet van omdat het weer niet stabiel genoeg is. Sigurs klieft hout, gaat een mand vlechten, maakt een verbinding van de spieker en repareert de deur van de boerderij. Ray sleept wat hout en polijst haar kommetje van klei. Krea repareert haar binnenslof en schoen. Tanna kookt. Ik snoei buiten de poort wilgentakken voor de hekjes van de kruidentuin en weef een stukje verder aan mijn deken.

Bij de lunch hebben we als extraatje gekookte schapentong. In de namiddag komt er een koude wind vanuit het noorden. We barrikaderen de noorddeur en stoppen alle kieren dicht met hooi. Ik doe een extra warme wollen rok aan. Ik droog mijn schoenen, de binnenvoering en de binnenzool bij het vuur. Langzamerhand trekt de vochtigheid overal in. Ik doe mijn wollen das om. Voor het eerst doen we spelletjes binnen, het molenspel (tekening 30), een spel dat in de IJzertijd ook gedaan werd.



De spelregels zijn: Ieder speelt met zeven of negen steentjes of bonen. Om de beurt leg je er één in de putjes op de kruising van de lijnen, tot ze allemaal op zijn. Nu gaat het spel beginnen. Probeer er drie van jouw soort op een rij te krijgen, (horizontaal, verticaal of diagonaal) door als je aan de beurt bent er eentje een plaats te verschuiven, zonder over een ander te mogen springen. De ander moet dat door tegenzetten verhinderen. Is het je gelukt, dan mag je één pion bij de ander weghalen. Wie het eerste nog maar drie pionnen over heeft, heeft verloren.

Wari spelen we ook. Het is een spel dat nu nog in de hele wereld gespeeld wordt en vele variaties kent. Het bestaat uit putjes, die je maakt in zand, leem of in hout waarin met fiches gespeeld wordt die je om de beurt verlegt.



5, De kleding tijdens de winter

Thay:

Een lendenlap, een linnen broek, wollen beenwarmers, leren schoenen met een schapenvachten binnenvoering en een extra leren inlegzool, een linnen korte tuniek als onderblouse, of bij extra kou een wollen tuniek met een opstaand colletje eraan genaaid, een linnen knielange tuniek, een zelf geweven wollen trui, (bij minder kou) een schapen hes zonder mouwen, (bij extra kou) een wollen rok erover, (bij extra kou) een wollen das en (bij extra kou) een wollen sprangmuts.



Tanna:

Een lendenlap, een linnen broek, een wollen bovenlijf, een linnen tuniek, een linnen rok,

beenwarmers, leren schoenen met binnenvacht van schaaap en met kleppers, wollen trui en een wollen col.

Krea:

Een lendenlap, een wollen broek met een flap onderaan aan de voorkant. Die flap gaat mee in de schoen. Leren schoenen met schapenvacht binnenschoenen en een extra inlegzool, linnen hemd met extra lange mouwen met duimgaten, een geweven wollen trui, een jas van schapenvacht zonder mouwen, een linnen das, een hoofdband en een col van schapenvacht. Bij erge kou: beenkappen van schapenvacht vastgeknoopt aan de binnenschoenen en viltten lapjes om de pols in de mouw van het linnen hemd gefrommeld.

Ray:

Een lendenlap, een linnen shirt als onderjurk, een wollen en een geweven jurk, een geweven trui, een linnen broek, wollen beenwarmers, leren schoenen met schapenvacht, een geweven sjaal en een deken om bij koude dagen om me heen te slaan.

Sigurs:

Een linnen lendenlap, een linnen broek, beenwarmers van schapenvacht, leren schoenen met schapenvachten binnenvoering, een linnen tuniek, een dikke geweven wollen trui met daarop een kraag van schapenvacht en bij felle kou een mouwloos vest van schapenvacht.

Dag 43

Uit het dagboek van Thay

Vannacht vroor het. Vanmorgen was de grond nog berijpt. Een mooi gezicht! De watertoevoer is licht bevroren, maar werkt gelukkig nog. Het weer is stralend.

Ik bof, want Ray maakt 's morgens in mijn plaats brood met kaantjes, zodat ik kan blijven liggen. En dat komt me erg gelegen, want ik ben zó moe in mijn benen dat ik er voor de eerste keer aan toe geef en 's middags ongeveer 2 stondes in bed ga liggen. Mijn rug is één blok en mijn benen lijken wel vol lood te zitten. Na het eten 's avonds (graanprut met ragout) zitten we met zijn allen rustig bij het vuur. Ik probeer met een benen kam door mijn touwachtige haar te komen. Het gaat heel moeilijk. Het voelt vies en stug aan. Verder wil ik zoveel mogelijk spinnen, zodat ik mijn eigen touw kan maken van wol via de nieuwe uitvinding van Tio (tekening 28). Het plankje en de stok heb ik er al voor gemaakt.

Uit het dagboek van Krea

Het is koud geweest vannacht. Buiten is het wit, een mooi gezicht. We hebben een bijzonder ontbijt vandaag: brood met kaantjes. Toch vind ik de pap een zeker zo goed alternatief 's morgens vroeg. Vanwege de kou kruip ik bijna in het vuur om me op te warmen. De deur naar de waterkant staat open om licht te vangen. De sfeer is goed. Na het ontbijt heb ik mijn haren maar weer eens gekamd met de weefkam van Sigurs. Ze voelen nog steeds niet echt vies aan. Mijn hemd heb ik al heel lang aan. Ook dat voelt niet goor. En wanneer ik me voor het laatst gewassen heb? Ik zou het niet meer weten. Overigens komt het einde van het experiment in zicht. Ik ben minder behoedzaam of voorzichtig. Er is nu ook meer ruimte voor 'kwaaltjes'. Die kwamen in het begin van het experiment misschien niet omdat we toen nog sterk geconcentreerd waren op het nieuwe. Ik ben verkouden, heb zere hielen van mijn tweede paar schoenen en zeurende rugpijn.

Ik verzorg de geiten en duik daarna meteen de kruidentuin in. De zon schijnt, het is echt warm. Perfect werkweer! De perkjes moeten onkruidvrij gemaakt worden en het vlechtwerk

om de kruidenbedjes moet worden vernieuwd. Thay had wilgen gesnoeid en ik vlecht ze. De paaltjes staan te dicht bij elkaar, waardoor de hele boel ontwricht. Om en om haal ik er een paaltje tussenuit. Tanna komt tussendoor nog vertellen dat de geiten braamscheuten lekker vinden. Ik snijd er wat en inderdaad, ze eten de bladeren, de stengels en de doornen gulzig op. Ik schiet lekker op in de kruidentuin. Tegen de middag krijg ik honger. Ray is buiten net begonnen de eerste pannenkoek te bakken. Sigurs is buiten aan het smeden. Ik ga bij hem mijn mesheft verder laten inbranden. Na wat tegenslagen over de resultaten - het gat wordt niet dieper en het hout scheurt - komen er gelukkig toch vorderingen. Ik kom tot driekwart diepte. Het is eindelijk tijd voor het eten. We eten groente-gierstesoepp met veel pannenkoeken, een stevig middagmaal.

Het wordt geleidelijk aan wat kouder. Er komt wind en bewolking. Ik zou nog een kapotte vloerplek in de boerderij opnieuw inlemen. Tanna had wat leem over van de bouw van de binnenoven, maar het is niet genoeg. Ik maak er wat leem bij, door op mijn kleppers wat ijzerovenleem fijn te stampen, wat verse leem en stro toe te voegen en dat met wat water te kneden. Het is een werkje dat ik uit de wind kan doen. Het eerste gat heb ik gedicht. Ik zet iets om het gemaakte gat heen om te voorkomen dat iemand er in loopt. Morgen doe ik het tweede gat wel. Het duurt allemaal langer dan ik verwachtte.

Ik ga lekker in de stroschuur zitten met mijn etensbakje van klei. Het is halfdroog geworden en het moet gepolijst. Eerst probeer ik dat met een steentje, maar dat geeft groeven. Met mijn duimnagel gaat het polijsten perfect. Het bakje wordt echt glad. Maar mijn nagel slijt er wel van. Ik ben benieuwd of mijn potje heel uit de oven komt.

Ik lig half onderuitgezakt op mijn rug in het stro. Heerlijk! Ray komt erbij om de vragenlijst van Hor in te vullen. Gezellig. Bij donker gaan we de boerderij binnen om te eten. Thay had ook op bed gelegen i.v.m. rugklachten. Iedereen heeft daar nu last van, lijkt wel. Thay heeft gekookt: graan met groentes en varkensbout-ragout. Echt lekker!

Na het eten maak ik mijn blaaspijp af en kijk ik nog naar mijn flierefluitje. Het doet het niet meer, misschien gekrompen tijdens het drogen? Al met al een lekkere dag!

Dag 44

De routine is weer helemaal terug. Elke dag is weer een gewone werkdag, waarin Ray extra een wasje doet voor zichzelf en nog een potje van klei begint te maken. Tanna kookt. Ik maak kaas, zoek nog wat ingewanden uit de composthoop om in de fuik te stoppen met wat stenen erbij om hem te verzwaren en ik lijm ook nog twee potten. Krea snoeit takken, maakt leem voor het herstellen van het tweede vloergat op den deel. Sigurs laat de fuik voor mij in het water laat zakken, probeert te verven met gal (onze techniek 18), hij zoekt een poos naar zijn verloren mes, giet de schapenpens leeg en hangt hem te drogen om er een zak van te maken. Verder kapt hij een trogje uit als blusbak voor het smeden.

Onze techniek 20: Trog hakken

- _ Hak een stuk boomstam en laat het langzaam drogen om scheuren te voorkomen.**
- _ Splijt met houten wiggen de bovenkant eraf.**
- _ Bewerk het stuk wilgenhout met de bijl zo, dat er grof-weg een trogvorm te zien is.**
- _ Bewerk fijner met een holle dissel, die met een ander handvat ook als guts te gebruiken is.**
- _ Werk af met een beitel en guts.**

Tegen de avond vinden we op het eiland vijf ganzen-eieren, bij donker roof ik vier kippen-

eieren in de buurt van de smidse van de burens. Op zo'n manier gaat de avond snel om. De gewone bezigheden worden steeds meer een routine en de bijzondere dingen worden echt als bijzonder ervaren; als een afwisseling in het gewone bestaan. We praten tussendoor niet meer zo veel. We zijn goed op elkaar ingespeeld en de eetpauzes zijn het belangrijkste sociale gebeuren, waarvoor ook tijd genomen wordt. Het zijn de belangrijkste momenten van de dag.

Dag 45

Het is weer brood-bak-dag. Tanna wil deeg gaan kneden, maar er is te weinig meel. Gemopper dus. Ray wil de verantwoording voor het malen niet op zich nemen onder het mom dat ze buiten wil werken als het mooi weer is. Discussie dus. Ik zeg dat ik het ook niet leuk vind om de hele dag binnen te moeten koken als het buiten stralend weer is, maar wat moet gebeuren moet gebeuren!

Na deze discussie neemt Ray de verantwoording voor het malen uiteindelijk op zich. Ze hakkt ook het door Sigurs gekleefd hout in nog kleinere stukken. Verder scheidt ze stondenlang erwten van graan. In een grote linnen voorraadzak zaten namelijk erwten en graan door elkaar.

De gewone werkjes gaan weer door. De sfeer is nu goed. Ik ben bezig een paar mooie stukken schapenvlees te koken, nadat ze vijf dagen in de pekel hebben gelegen. Ik rol het vlees als rollade op, bind er vlastouw omheen en hang de rol boven de vuurplaats in de rook. Het is de bedoeling de rollade de laatste week op te eten. Krea is bezig in de kruidentuin. Ik help haar wat met het aanpunten van dikke wilgenstaken voor de omheining. Ik weef ook nog wat en bak buiten in de zon voor de lunch veel pannenkoekjes. Ik help ook even met het soepel maken van de schapehuid, wat voor mij behoorlijk zwaar is. Krea maakt haar schoenen in orde en kookt groentevleesprut voor de groentekoek.

Onze techniek 21: Groentekoek maken

- _Snijd gerookt spek of vlees in stukjes en bak ze een beetje.**
- _Zoek (on)kruiden en pastinaak of andere knolletjes, snijd ze in stukjes en kook ze.**
- _Maak heel platte bodems met een klein opstaand randje van zuurdesemdeeg.**
- _Stook de oven ongeveer een uur met takkenbossen op, zodat de lemen bodem van de oven heet wordt.**
- _Vul de deegbodems ondertussen met de groenteprut en het vlees.**
- _Strooi er wat gedroogde kruiden en zout over.**
- _Doe er eventueel nog wat nootjes bij, gedroogde en daarna gewelde bessen, gedroogde en daarna gewelde en gekookte paddestoelen of wat smeùge kaas om het geheel nog wat lekkerder te maken.**
- _Veeg de bodem van de oven schoon, leg er de koeken op.**
- _Sluit de oven af met hout en leem.**
- _Haal ze er uit als het deeg hard genoeg is, na ca. 20 min.**



Tanna bakt brood, werkt tussendoor aan de akkertjes en maakt een rammelaar van de schapenhoefjes.

Onze techniek 22: Rammelaar maken van (schapen)hoefjes

- _Snijdt pootjes af van een pas geslachte schaaap.**
- _Kook ze uit in een pot.**
- _Peuter alle vleesresten van de acht hoefjes en kook ze nog eens verder uit.**
- _Priem er als het hoefje nog vochtig is een gaatje in, of brand er een gat in met een heet gemaakte speld of maak aan de puntige kant een gaatje in het hoefje met de boor.**
- _Wind het vliegwiël op.**
- _Duw het dan met lichte druk naar beneden, zodat het touw (tekening 31)**



- _zich de andere kant weer opwindt.**
- _Het ijzeren of stenen puntje maakt al draaiende een putje of gaatje.**
- _Doe daar 4 dubbel getwijnd vlastouw doorheen.**
- _Bindt de 8 touwtjes bij elkaar.**
- _Gebruik dit als rammelaar bij het muziek maken.**

Sigurs klieft vers hout, maalt graan, maakt een huidschraper en gebruikt die om een stukje huid soepel te maken. Na het eten van Krea's heerlijke rauwkost en de groentekoecken eten we 's avonds nog eens extra om een stok gedraaid en zelf gebakken `stok'brood met dikke ragout.

Ondertussen kletsen we gezellig. De sfeer is prima, er zijn weer grapjes en we maken lol.

Onze techniek 23: Grond bewerken

- _Maak de grond onkruidvrij.**
- _Maak met de hak de grond los.**
- _Sleep op een leren lap wat compost naar de gewenste plek**
- _Verspreid de compost over deze plek en werk de meststof in de grond.**
- _Egaliseer de plek.**
- _Zaai met de losse hand of in rijen.**
- _Werk met de hand het zaad in de grond.**
- _Steek stokjes op ongeveer handafstand in de grond, of zet met bogen wilgentakken over het bed, om het scharrelen en het zaad pikken van vogels en kippen tegen te gaan.**

Dag 46. Nieuwe maan.

Het sneeuwt, de wind is koud. Tanna en Sigurs melken eerst samen de geit, werken op de spieker in aanbouw en klieven zo nu en dan hout om weer warm te worden. Ik kook, Ray maalt graan en zoekt erwten uit. Krea tuiniert, maakt de steel van een beitel en maalt ook wat graan. We missen een stuk vlees wat de hond Iza waarschijnlijk heeft opgegeten. Hij likt tenminste zijn bek en kijkt heel tevreden.

Na het eten ga ik bij donker weer op eierjacht bij 'onsburen'. Ik sluip door het enge bos en vind uiteindelijk een drietal eieren. Vol trots kom ik binnen. Het is een fijn gevoel om met buit thuis te komen in het veilige huis rondom de warme vuurplaats. We kletsen nog heel gezellig en gaan één voor één naar bed. Ik ben zoals bijna altijd de eerste.

Dag 47

Ik heb redelijk goed geslapen, zonder al te veel pijn aan mijn benen en rug. Het kleine geitje is grappig. Het springt overal op en af, ook op mijn bed. Het staat op mijn heup op de uitkijk alsof het boven op een berg staat. Het ligt ook veel in de vuurplaats vlakbij het vuur en is daar al een keer flink geschroeid. Het loopt dan weer door alle potten heen, mekkert even, rent naar ma en weer terug en springt op houtwallen of op iemands rug als die gebogen staat. Als je geiten van zo dichtbij meemaakt, merk je pas goed dat het bergdieren zijn. Tanna probeert de moedergeit alleen te melken, zodat Sigurs kan uitslapen, maar de geit schopt meer dan de helft van de melk om. Ik maak haar wat rustiger en leid haar af door haar lekkere eikels te voeren. Na het ochtendeten, pap uiteraard, gaat ieder aan het werk. Het is ijzig koud, een harde westenwind waait door onze kleren heen, maar zo nu en dan is er ook wat zon. Na de lunch van zoute bouillon met wat gierst en pastinaak, brood met spek, geitenkaas en hazelnootpasta en onder het genot van warme kruidenthee, werken we tot het donker is. Wat wordt het toch altijd snel donker! Wat zijn de dagen toch kort!
's Avonds kletsen we gezellig, terwijl we met zijn vieren wol en vlas spinnen. Voor de verandering gaan Ray en Sigurs als eersten naar hun stro-nest.

Dag 48. Achtste godendag.

Uit het dagboek van Thay

Brrr. Wat is het koud. Ik moet met ijswater mijn achterwerk schoonwassen. Dat is alles behalve leuk. Ray doet nu gewoon haar werk, malen en kleine houtjes klieven. Fijn! Ze helpt ook Tanna met leem aanmaken voor de oven. Tegen donker pikken Krea en Sigurs op het eiland zes van de tien ganzen-eieren uit het nest. Eén gans blijft nu op het nest zitten nadat, volgens mij, verschillende ganzen in hetzelfde nest eieren hebben gelegd. Het zal de laatste keer wel geweest zijn dat we daar eieren kunnen wegnemen. De avond was gezellig. Alleen Tanna was wat chagrijnig.

Terugblik van Tanna

Doordat de boomstam voor de kano afgekeurd werd door Tio, had ik tijd voor iets anders. Aangezien er nooit een broodoven buiten een boerderij is teruggevonden en wel binnen in de boerderij, wilde ik graag in de boerderij een broodoven maken. Gekozen werd voor een oven dicht bij de uitgang. De constructie maakte ik van wilgentenen (duimdik) op een lemen vloer van ongeveer 10 cm dik, die ik eerst afgebakend had met twee eiken balken. Ik had nog nooit een lemen oven gemaakt. Aanvankelijk verliep het vlot. Alleen de wanden zakten wat in en werden onderaan dikker dan mijn bedoeling was. Misschien was de leem te nat en had ik in mijn enthousiasme te hoog opgewerkt? Het binnenwerk kwam los en viel op de vloer. Diepe zucht. Opnieuw begonnen. Dunner opgezet. Niet zo hoog (foto 45).

De volgende dag lag een deel van de linkerbinnenwand op de vloer. Opnieuw er tegenaan gedrukt. De leem voor het bovendeel gaf ik iets extra stro (dat hecht beter) en ik vlocht er nog wat extra wilgen tussen (extra hechting). Op sommige plekken liet de leem al los terwijl ik bezig was, maar ik was er op tijd bij om het weer aan te drukken, wat steeds lastiger werd omdat ik er niet meer goed bij kon. De volgende dag lag een groot deel van de verse binnenwand op de vloer. Nadat ik had hersteld met verse leem, lag 's avonds weer een deel op de vloer. Het bleek de leem te zijn die ik niet had ververst.

Na herstel heb ik er een pot met gloeiende houtskool in gezet om het geheel wat sneller te laten drogen. Mocht het de volgende dag weer ingestort zijn, dan zou ik met deze manier stoppen. Dan breng ik alleen maar leem aan aan de buitenkant van het frame. Het framework brandt dan weg tijdens het droogstoken. De volgende morgen ... nog één geheel ... gelukkig! Ik kon beginnen met de afwerking: glad strijken, huiden ter bescherming tegen vonken ophangen bij dak en wand, droogstoken en dan eindelijk broodjes bakken.

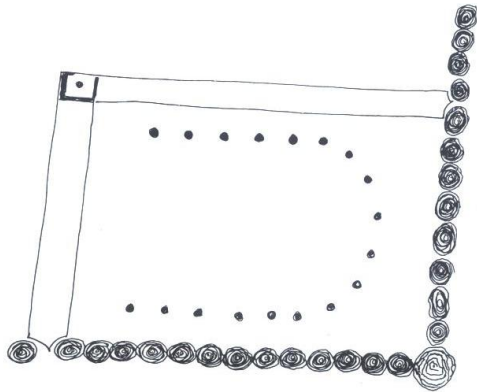
Onze techniek 24: Leemoven bouwen om speltkoeken te bakken

a. Leem bewerken:

- _Maak brokken harde leem kleiner.**
- _Doe er water bij.**
- _Kneed of stamp het tot een kleiner geheel.**
- _Voeg er stro bij.**

b. Bodem maken_Fixeer de plaats van de bodem met twee balken en de muur.

- _Vul dit vak met een 10 cm dikke laag leem**

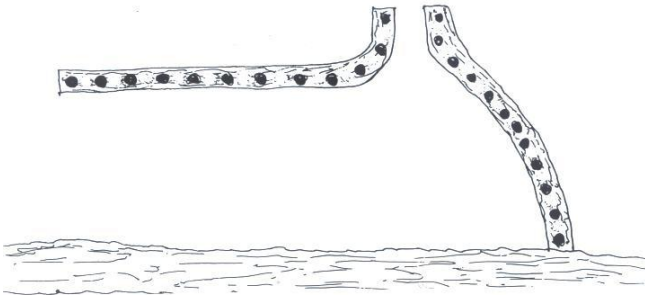


c. Koepel van onze platte broodjesoven

Plaats na ongeveer twee dagen het framework van wilgentakken(foto 46)



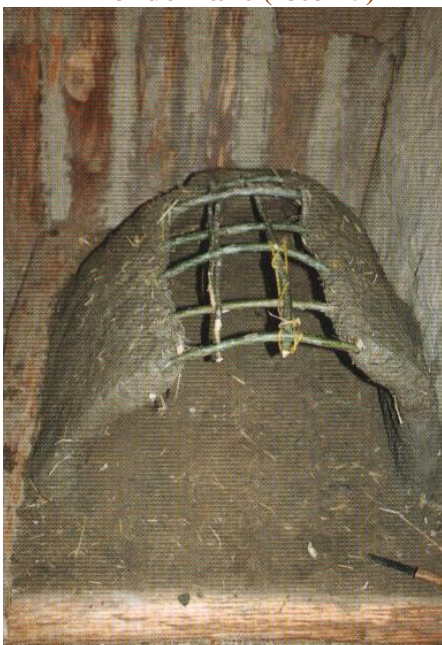
met de voorkant helemaal open; aan de achterkant is bovenop een 'schoorsteentje' geplaatst om de trek te bevorderen. (tekening 33)



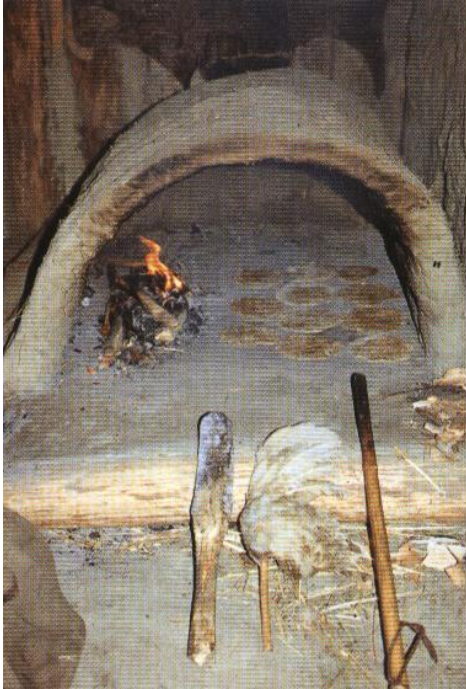
d. Leemwand van die oven:

De wand wordt 6 à 7 cm dik, om het framework heen.

3/5 deel kan in één keer geplaatst worden, te beginnen aan de onderkant (foto 45)



- _Bekleed de rest met leem na drie dagen.**
- _Stook ondertussen een vuurtje om de leem versneld te laten drogen.**
- _Stook de oven in drie dagen voorzichtig droog.**
- e. Bakken van platte broodjes, speltkoeken genaamd:**
- _Stook met takkenboshout de ene kant van de oven heet.**
- _Veeg na ongeveer 1 à 2 uur de kooltjes naar de andere kant en bak op de hete vloer de plat gemaakte broodjes in ongeveer 15 minuten gaar (foto 47)**



_Is de vloer eenmaal aan beide zijden gestookt, dan gaat het verhitten van de vloer steeds sneller en kunnen er in korte tijd heel wat broodjes gebakken worden.

Uit het dagboek van Krea

Meestal slaap ik hartstikke goed, maar nu heb ik de hele nacht wakker gelegen. Liggen draaien, liggen keren, de koeienhuid recht trekken. Het lag gewoon niet lekker. Vroeg eruit. Na het ontbijt de restjes `lijm' van het gelijmde kommetje gekrabd. Even aan de schapehuid gewerkt in de stroschuur. Goed werk om warm te blijven, want het is verdomde koud. 't Begint te sneeuwen, kleine vlokjes die mooi dwarrelen. De geiten vinden dat ook, want ze willen niet naar binnen. De sneeuw is droog en blijft liggen.

Meteen daarna begint de zon te schijnen, die direct veel warmte geeft. Ik duik de tuin weer in om onkruid te wieden. Tanna is met de oven bezig. Zij leemt het raamwerk van wilgentakken. Ray maakt de leem aan voor haar. Sigurs heeft het soepel maken van de huid weer overgenomen. Thay zit te koken en houdt ondertussen goed bij, hoeveel eieren in het ganzennest zijn gelegd. Vanavond gaan we kijken, hoewel het er op lijkt dat ze nu aan het broeden zijn geslagen. We lunchen in de stroschuur. Brood met ganzen- of kippen-eieren, gierstekoekjes, brood met geitenkaas en brood met hazelnootoningpasta. We eten steeds meer. Er is ook steeds meer. Zowel in de natuur (eieren, melk, vers onkruid, etc.) als op zolder (de wintervoorraad mag op). In het begin deden we zuinig aan, je weet maar nooit, maar nu is dat niet meer nodig.

Na de lunch heb ik met Sigurs en Ray de stroschuur weer eens `opgeschud'. Dat is wel nodig.

Ook heb ik mijn slaapvacht weer helemaal dichtgeknoopt. Daarna ga ik de kruidentuin weer in. Aan de zon te zien is het al ver in de middag. Ik wil mijn mes verder afmaken. Binnen bij het vuur verwarm ik de angel, ik steek hem door het gat van het mesheft en probeer het eind van de angel om te slaan. Helaas zit het niet helemaal goed. Er zit te veel speling in, maar met wat wiggetjes zit hij toch wel goed vast. Ik mis de bankschroef.

Ik heb nog even aan mijn trommel gewerkt en ben daarna met Sigurs naar het eiland gevaren. Op naar het ganzennest! Het is best eng, want er zit een broedende gans op het nest. Ze gaat er gelukkig meteen af als Sigurs met zijn stok in de buurt komt. Tien eieren lagen er! We hebben niet alle eieren meegenomen. We hakken nog wat wilgentakken voor het vlechtwerk van mijn tuintje. We brengen alles naar huis en kanoën nog even voor de lol. Het avondeten bestaat uit schapensoep, bonenprut en ribbetjes, die bij wijze van experiment op een dik blok gloeiend hout worden geroosterd. Het gaat niet snel, maar het is wel een leuk idee. Vruchtentoetje na. Hmm.

Bij de vuurplaats heb ik mijn mes nog gewet en uitleg gekregen over hoe je een blaas soepel moet maken om er een zakje van te maken. Na de melk ga ik naar bed. Ik doe extra stro op mijn vacht vanwege de te verwachten kou want het vriest nu al en er is een heldere hemel. 't Opgeschudde bed ligt heerlijk zacht.

Onze techniek 25: Zakje maken van een varkensblaas

- _Was de varkensblaas goed uit.**
- _Haal lange drendels er voorzichtig af.**
- _Laat de blaas half drogen zodat hij leerdroog is.**
- _Maak stevige, wrijvende bewegingen met de blaas tussen de handen en probeer er op deze manier overal 'kraakjes' in te krijgen.**
- _Wrijf er tijdens het soepel maken olie in.**
- _Prik gaatjes in de bovenrand en rijg daar een vlastouw doorheen.**
- _Of sla de bovenrand dubbel, naai hem dicht en rijg daar doorheen een vlasdraad.**

Dag 49

Het is vreselijk koud, de hele dag valt er natte sneeuw, we moeten dus binnen blijven. We zitten met zijn allen bij de deuropening. Krea maakt de lunch en gaat daarna met hoofdpijn naar bed, ze moet haar 'maan' stonden krijgen. Tanna repareert de oven voor de zoveelste keer want er zijn weer twee stukken naar beneden gekomen. Voor lunchtijd maakt ze urenlang de schapehuid soepel en begint daarna met koken. Ray is vroeg op, helpt met melken, maalt graan en werkt haar kleibakje af. Ik sorteert erwten en tarwe. Ik klei twee drinkbakjes, weef wat, repareer mijn messchede en maak een stukje huid soepel. Sigurs sorteert ook erwten en voorziet een schoen van een buitenzool. Het weer is saai, de stemming navenant. Tanna doet nukkig tegen Sigurs, omdat hij geen zin heeft om haar te helpen de huid soepel te maken. Het is een grote klus, het moet gebeuren en het is zwaar werk.

Uit het dagboek van Thay

Sigurs doet in mijn ogen te veel leuke werkjes of werkjes van zijn privélijst. Ik vrees dan ook dat de spieker niet af komt. Dat ergert me heel erg, maar na een paar toespelingen zeg ik er niets meer over.

's Avonds bij het vuur spinnen we wol en vlas terwijl we praten over de feesten van vroeger. Omdat we proberen te leven als de mensen van vroeger, kunnen we ons beter voorstellen hoe

en wanneer ze gefeest zullen hebben. We veronderstellen in elk geval dat ze hebben gefeest en geofferd met midwinter en midzomer, tijdens de slacht, vóór het zaaien en bij een (goede) oogst.

Dag 50

Iedereen is vroeg op. Ray zit te zuchten bij het opstoken van het vuur. De geit geeft minder melk. Ik hoop niet dat het nog minder wordt. Melk is onze godendrank. Het kleine geitje is net een kind van twee jaar, lastig, zit overal aan, springt overal op, loopt overal in de weg maar is ook lief en aanhankelijk. Tijdens de pap vraag ik wat iedereen gaat doen.

Tanna heeft een hele doe-lijst af te werken. Ze wil het schapenvel verder soepel maken, wilgentakkenafval van de geit opruimen en aan de oliepers werken. Krea duikt de tuin in en werkt ook mee aan het vel. Ray weet nog niet wat ze zal doen, dat hangt bij haar van het weer af. Eigenlijk zou ze eergisteren de poepput al gaan legen. Op ons verzoek doet ze dat nu. Daarna maakt ze haar etensbakje verder af. Sigurs gaat bekijken hoe er twee extra daksporen bevestigd kunnen worden op de spieker. Verder helpt hij ook mee om het schapenvel te bewerken en doet hij wat privé-dingetjes. Ik kook.

Het weer is wisselvallig, het sneeuwt soms, soms schijnt de zon, soms is er wind, dan is het weer windstil, het is in ieder geval koud. Bij de lunch eten we te zoute soep van gepekeld schapenvlees, alhoewel dat vlees een halve dag in water heeft gelegen om te ontzouten. De volgende keer moeten we het maar een hele dag lang ontzouten. 's Avonds eten we hele dikke erwtensoep met veel pastinaak en vlees van onze varkensbout. Om het warme vuur spinnen en twijnen we en maken een varkensblaas soepel (onze techniek 25) om er een zakje van te maken.

Tanna doet een viltexperiment.

Experiment: Vilt maken zonder zeep

-Knip een schaap in de zomer.

-Was de langste wol vezels in regenwater en droog ze.



-Leg ze in ongeveer 7 laagjes met steeds de vezels een andere kant op. -De grootte van het proeflapje is 30 bij 30 cm.



- Rol het geheel op in een linnen lap.
- Dit `worstje' wordt onder water ongeveer een kwartier lang drukkend gerold en geduwd tegen een steen met een grof oppervlak.
- Het worstje wordt opengemaakt, het lapje in wording wordt in een andere richting gelegd, opgerold en weer behandeld.



- Als je het worstje de tweede keer openmaakt is het lapje ongeveer tot de helft gekrompen (15 bij 15 cm).
- Droog het lapje en test het op sterkte.



Resultaten: er zijn vier experimenten op deze manier uitgevoerd met wol van een Drents heideschaap.

- a. Wol van dood schaap koud bewerkt in regenwater.**
- b. Wol van dood schaap heet bewerkt in regenwater.**
- c. Wol van dood schaap heet bewerkt in regenwater en leem.**
- d. Wol van levend schaap koud bewerkt in regenwater en leem.**

Experiment b is het beste, a en c zijn goed. Experiment d is heel slecht. Het is de helft minder gekrompen en veel minder vast.



Dag 51

Uit het dagboek van Thay

Wat een ellende! Ik moet vroeg op om pap te maken. Buiten ligt er sneeuw, de wind is koud. Ik hoef gelukkig niet te koken vandaag, dus doe ik van alles: ik veeg het huis met de berkenbezem, ik zet mijn lendenlap en een varkensblaas in een pot ijskoud water in de week,

ik leg een stuk schapenvlees in water om het zout eruit te laten trekken, ik weef iets, hijs de deken wat omhoog na de weefstenen losgemaakt te hebben en hang er de weefstenen weer aan. Om de geiten wat jonge boomscheuten, bramentakken en lang gras te laten eten ga ik met beiden buiten de poort een eindje lopen. Sinds we gemerkt hebben dat ze dan meer melk geven doen we dat bijna elke dag, want geitenmelk is héérlijk. Ik maak éindelijk een oor aan het wilgentenen puntmandje en werk mijn twee drinkbekertjes van klei verder af. Ik heb in mijn linnen broek ook twee kapotte slijtplekken die steeds groter worden, zodat ik er wel een lap op moet naaien. Dat doe ik dan maar, lekker bij het vuur. Ik verrek namelijk van de kou.

Tanna werkt weer aan de oven, want er is aan de binnenkant wat leem naar beneden gevallen. Ze stopt iets meer stro in de leem en vlecht er op sommige plaatsen wat extra wilgentakken in, als een betere bewapening.

Sigurs vindt het 's morgens te glad om op de spieker te werken, maar begint in de late middag een nieuw dakspoor erop te zetten. Hij ruimt het terrein op en diept een slootje uit. Ray zorgt voor de lunch. Krea zorgt voor het aparte avondeten: gierst, groentes en eiergehakt.

Recept 18: Eiergehakt (zonder vlees)

- **Kneed broodkruim met eieren, gesneden paddestoelen, gehakte noten, kruiden en zout**
- **Maak er platte koeken van**
- **Bak die in wat vet gaar en bruin**

's Avonds om het vuur wordt er weer ijverig gesponnen, Sigurs slijpt een mes, Krea holt haar trommel verder uit. We kijken er van op als Sigurs als eerste naar bed gaat.

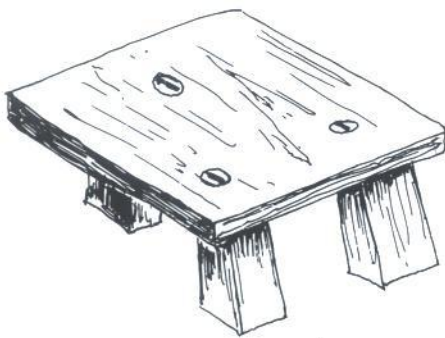
Gebruiksvoorwerpen rond de vuurplaats

Heel veel dingen, die praktisch zijn bij het vuur, zijn in de loop van het experiment uitgedacht en uitgetoet. Voldoen ze, dan krijgen ze een vaste plek ergens in de buurt van de vuurplaats. Er zijn zo langzamerhand best veel gebruiksvoorwerpen.

- Een houten afgedankte spatel om as te verplaatsen.**
- Een grijper van hout om hete stukken hout of hete stenen te pakken en te verplaatsen (Tekening 34)**



- c. Twee blaaspijpen van vliertakken gemaakt.
- d. Een grote aardewerk aspot en een houten schepje om hete kooltjes te pakken en te verplaatsen.
- e. Twee vilten handschoenen en een vilten lapje om hete potten te pakken (zeer handig).
- f. Dekfels die tegen het verdampen op de kookpotten liggen, gemaakt van hout (vliegen nogal eens in de fik) of van hele of kapotte aardewerkborden (bevallen goed).
- g. Stookhout: stapel kort gehakte stukjes hout, ongeveer twee meter lange gekliefde stukken of ongeveer twee meter lang rond hout.
- h. Verlichtingshout: dunne droge spaanders in een mand of droge berkenbast in een mand.
- i. Stoelen, banken en krukjes (tekening 35)



Dag 52

Het regent bij het opstaan, de geit wordt in de regen gemolken. Later wordt het droog. Ik

moet koken en zet het deels ontzoute schapenvlees met water in een pot bij het vuur De bouillon kan, als ze niet te zout is tenminste, gebruikt worden voor de soep. Mergkool en groenlof moeten van het land gehaald worden. Ik was en snij ze en doe ze bij het schapenvlees. Ik bak wat overgebleven varkensbout op voor op het brood. Ray bakt gierstekoekjes.

Verwen Tussen-de-middag eten

- **Gebakken gierstkoeken**
- **Brood met spek en spekvet**
- **Brood met restjes vlees en spekvet**
- **Brood met notenpasta**
- **Thee**

We zijn ervan overtuigd dat de ijzertijdboeren niet zoveel verscheidenheid in broodbeleg gehad hebben. We nemen aan dat ze bijna elke dag hetzelfde hebben gegeten, hoewel we dat nooit zeker kunnen weten. Plattelandsbewoners op leeftijd vertellen dat ze in hun jeugd jaren altijd brood met reuzel, spek en vet aten; als warm eten hadden ze pap en aardappelen met wat vlees en jus. Het is voor de hand liggend te denken dat het eeuwen terug ook zo is geweest. Dat er weinig variatie was bij de boeren.

Het begint te regenen, dus zitten we in de deuropening (foto 48) te hobbyen,



behalve Tanna, die stug doorwerkt aan de oliepersen en ik, die moet koken. Ray vlecht een mandje, Sigurs maakt touw van wol, wast zijn haar (een hele onderneming met zo'n bos) en graaft een slootje, Krea werkt haar trommel af. 's Avonds na het eten (soep, die gelukkig niet te zout is, linzenprut met pastinaak, brandnetel, schapenvlees en kruiden) zitten we weer om het vuur. Het is echt gezellig, vertrouwd, eigen. We maken een blaas soepel, spinnen wat,

werken een lepel af. Er wordt niet veel gezegd. Ieder is bezig, vraagt op zijn tijd iets, neuriet wat in zichzelf, pakt hout voor op het vuur, gaat even naar buiten voor een plas, gooit wat spaanders op het vuur om iets meer licht te krijgen, zet de pot met thee er wat dicht bij en draait hem even, vult de waterpot wat bij of let er op dat 'donder-op', ons geitje, niet te dicht bij het vuur gaat liggen.

Verzorging geiten



In de loop van ons 'leven zoals in de IJzertijd' is er een ritme ontstaan, dat ons goed bevalt. Met zijn tweeen melken we de witte geit bij daglicht. De bruine geit mekkert dan, want zij wil dan ook naar buiten. 'Donder-op' rent overal tussendoor. Na het melken wordt elke geit buiten aan een paaltje zò vastgezet, dat ze niet bij elkaar kunnen komen. De trog met water staat tussen hen in en is voor hun drieën. De geiten krijgen wat eikels, hooi en verse wilgentakken waarvan ze de schors opeten. We nemen ze geregeld mee uit wandelen in het bos en sedert enkele dagen buiten de poort, om de melkproductie van de witte te verhogen. Het helpt want ze geeft nu weer ongeveer twee liter per dag. 'Donder-op' verdeelt haar aandacht tussen haar moeder, ons mensen en de warmte bij de vuurplaats. Zij ligt ook te slapen op een stoel of op bed. Het is een huisdier geworden. 's Avonds na het melken gaan de geiten zonder morren weer naar binnen. In de boerderij is de stal in tweeën verdeeld om te voorkomen dat de geiten gaan bokken. Ze staan aan een riem aan een paal, anders lopen ze door de hele boerderij.

Dag 53

Uit het dagboek van Thay

Een rotnacht gehad. Een paar maal kramp in mijn been, een doffe pijn in mijn rug, met pijnscheuten. Ook nog last van darmkrampen. Ik zal vandaag maar wat vasten.

Dag 54. Negende godendag.

Het is mooi zonnig weer met koude wind. Het is voor de laatste keer broodbakdag en groentekoekendag. Ik laat beide geiten uit, neem voor het gemak een stoeltje mee en een beitel om mijn lepel af te werken. Bij terugkomst neem ik op me, het oventje van Tanna droog te stoken. Dat betekent dat ik geregeld moet kijken, hout aanvullen en rook happen. Tanna heeft het hartstikke druk met haar oliepers-experiment en ik help haar mee met het pletten van lijnzaad, een saai werkje dat lang duurt.

EXPERIMENT WINNEN VAN OLIE

- a. **Pletten van huttentuttenzaad (dederzaad).**
_Huttentutzaad pletten met een steen op een stenen legger, zoals men graan maalde in de ijzertijd.
_Geplette huttentut in water koken.
_De prut in doek boven vuur drogen.
_Olieachtige prut opnieuw pletten.

resultaat: geen olie

- b. **Malen van huttentutzaad**
_Malen van het zaad zoals men graan maalde in de ijzertijd.
_Malen tot er olie uit komt.

resultaat: een beetje vocht

- c. **Pletten van huttentutzaad op een speciaal gemaakte steen**
_De steen werd iets uitgehold, zodat het zaad niet weg kon rollen

resultaat: mislukt

- d. **Pletten van lijnzaad (van vlas)**
_Lijnzaad pletten met de steen op de stenen legger (foto 48)



_Dit lijnzaad wordt vochtig en vormt een prut.

Je maakt een rol van linnen met erin de prut



Deze rollen wringen met 2 man



Tussen resultaat: De rol wordt iets vochtig maar scheurt

Maak de rol met steviger linnen

Wring de rol weer uit. Eerst met 2 man, dan met hulp van een draaistok (foto 49)



Resultaat: doek wordt ietsje vochtig maar scheurt toch weer.

e. Olie winnen in een oliepers (foto 50)



- _Lijnzaad pletten en in linnen zakjes doen**
- _Met blokken en wiggen proberen zoveel druk uit te oefenen op de zakjes dat er olie uitstroomd.**

Resultaat:

- _ de zakjes vertonen donkere vlekken**
- _ Er zit slechts een beetje vocht op de oliepersblokken**
- _ sommige blokken komen omhoog, als de wiggen erin geslagen worden.**

Dat moeten we later nog eens opnieuw proberen.

Ik heb erge rug- en buikpijn en ga aan het eind van de middag even op bed liggen. Sigurs zit op de spieker te werken en om warm te worden doet hij af en toe op de grond wat hakwerk. Tanna kneedt het brood, stookt de oven, bakt brood en bereidt de kuiloven voor. Ray bakt pannenkoeken, krabt de kookpotten schoon en helpt met het maken van groentekoeken, waarvoor Krea de prut maakt.

's Avonds zitten we buiten rond de kuil van de pottenoven deze groentekoeken te eten. We hebben een vuurtje in de kuil aangelegd om hem lekker droog te stoken. Dit is eens wat anders dan altijd in die donkere boerderij! De halve maan geeft al genoeg licht en het is niet te koud. We kijken elke avond naar die maan. We weten dat ons samenleven bij volle maan is afgelopen. Merkwaaardig genoeg leven we nu met zijn vijven in een rustige periode, zonder veel discussies of onenigheid. We hebben een dagelijks ritme gevonden, zonder veel problemen. En ondanks die gezelligheid en het lengen van de dagen en het mooie weer, kijk ik naar de wassende maan. We wachten als het ware op het einde. Gek toch!

Deze avond is het zo lekker, dat Krea en Sigurs zelfs hun slaapzak uit de schuur halen en bij het vuur blijven slapen.

Dag 55

Het is stralend weer. `Donder-op' ontdekt mijn bed als berg en blijft op en af springen. Ik mag vandaag blijven liggen, heerlijk! Ik eet nog steeds niet, want ik heb vlak voor het opstaan weer buikpijn. Het is zulk mooi weer buiten, dat ik besluit buiten te gaan koken. Eindelijk eens in het licht!

Ik voel me slap van het vasten en heb weinig energie. Met de lunch eet ik een half geroosterde boterham en later op de middag twee appelflappen van gisteren met wat thee. We hebben een slecht stuk schapenvlees met veel vet, bindweefsel en weinig vlees bij de ribben. Ik maak er maar ragout van. Verder graaf ik aardpeer-knollen in het wild op, pastinaak uit de kuil en snij ik mergkool van ons tuintje. We eten die groenten fijngesneden en gekookt, apart van de gierst, die vandaag weer aan de beurt is.

We genieten uitbundig van deze lentedag. Sigurs heeft blijkbaar de voorjaarsopruimziekte. Hij veegt, legt boomstammen recht en zet alles weer op de vaste plaatsen. Ray kliëft, laat de geiten uit, draait potjes om, die buiten in de zon liggen te drogen en geniet verder van de zon. Tanna experimenteert met emmertarwe. Het is een heel gedoe om de intrigerende vraag: `hoe werd het kaf (hulvlies) los gemaakt van de graankorrel' te beantwoorden. We zijn er nog lang niet uit. Misschien deden ze het wel niet.

EXPERIMENT: KAF VAN PREHISTORISCH KOREN SCHEIDEN

We hebben zelf emmertarwe, een tarwesoort uit de IJzertijd, verbouwd en geogst. Het vliesje van deze tarwe zit heel vast aan de korrel. Als je het vliesje mee moet eten verteert dat slecht in de maag. Daarom willen we het vliesje van de korrel proberen te krijgen. We hebben veel manieren uitgeprobeerd, maar geen enkele methode werkt bevredigend. We zullen nog verder moeten zoeken.

_We wrijven de korrels tussen twee stenen, het vliesje gaat er iets af.

_We wrijven geroosterde korrels tussen twee stenen, er gaat iets meer vlies af.



- _We wrijven geroosterde korrels met een stamper in een houten vijzel, het resultaat is redelijk.
- _We wrijven de geroosterde korrels tussen leren lappen op een lemen vloer d.m.v. eigen gewicht en onder gebonden houten kleppers. Het resultaat is bedroevend.
- _We wrijven de korrels tussen twee molenstenen. Nu is het kaf wel van het koren gescheiden, maar het graan is ook grof meegemalen.

Tijdens het wannen (foto 51) vallen kleine stukjes graan door de wan en vele andere stukjes verstuiven in de lucht.



Ons voorlopig resultaat: Wrijven van geroosterde korrels met een stamper in een houten vijzel is tot nu toe het beste resultaat.



Archeologen vinden ook veel verkoolde korrels bij opgravingen. Maar wat is het een werk als je veel graan of meel nodig hebt.

Krea werkt de hele dag in de tuin (foto 52).



Ze heeft het rustgevende gevoel dat ze voor de tweede volle maan met haar werk klaar komt. Het valt op dat we bij onze werkzaamheden steeds meer denken aan het afmaken van zaken vóór het einde van het experiment.

Vanwege mijn darmen heb ik alleen gierst met groentenat gegeten en een gekookt ganzen-ei. We eten weer heerlijk buiten en blijven er lang zitten.

We zijn wat stil vandaag, we overdenken ons samenleven gedurende de bijna twee manen en

we genieten van de rust. Na een kom lekkere verse geitenmelk brengen we pas laat het vuur naar binnen in de stikdonkere, koud geworden en daarom ongezellige boerderij.

Dag 56

Het is mooi weer, met iets meer sluierbewolking dan gisteren. Het is windstil. De kuiloven wordt in orde gemaakt onder leiding van Tanna. Alle vijf helpen we, ieder van ons steekt een kant van de pottenberg aan (foto 53).



Als we tijdens het stookproces iets horen knallen in de berg, zijn we alle vijf bang dat het ons eigen gebakken potje zal zijn, dat we kapot horen knallen (bijlage 6).

Nadat de kuil is dichtgebouwd met plaggen help ik Tanna met het experiment oliewinnen. Ik installeer me op een plekje in de zon, uit de wind, en ga lijnzaad pletten op de handmaalsteen. Het lijkt op mijn plekje wel lente. Je kunt zien dat het in de twintigste eeuw een lente-zondag is door de vele wandelaars die voorbij komen. Die krijgen door het weer ook de lente in hun kop. Vlak voor donker doe ik mijn lendenlap nog even in de was en hang voor de laatste keer wrongel op in een doek, met een pot eronder om de wei op te vangen. Voor de laatste keer! We tellen af.

Dag 58

Het is nog steeds stralend weer. De filmploeg komt en ik blijf met hen meelopen, zodat ik vrijgesteld ben van koken. We maken rond de middag de kuiloven open. Er zijn vier potjes met breuk, drie met schilfers er af en veertien geslaagde. Waarschijnlijk is bij het opstoken van de kuil de temperatuur te snel opgelopen, misschien was het luchtkanaal in die fase niet nodig geweest. We moeten nog testen of de potten hard genoeg zijn.

Sigurs geeft het op om op tijd met de spieker klaar te komen. Hij gaat een hoed voor zichzelf maken. Tanna bewerkt twee akkertjes met de hak. Ze bemest de grond met compost en zaait melde en erwten. Ik zet met haar stokjes in de grond om gescharrel van vogels en kippen te voorkomen. Het werkt perfect. Lente! De bonen komen al op.

Krea probeert de trommel af te krijgen. Ray doet van alles wat, maakt notenpasta en helpt anderen. Tanna hakt ook nog ijverig aan haar oliepers.

Dag 59

Na het ontbijt is ons eerste werk de dikke eik, die we voor de kano hadden voorbestemd, te

verplaatsen. We hebben veel moeite die dikke eik van zijn plaats te laten rollen, maar er moet ruimte komen, omdat we over twee `rondes' met de ossenkar ons terrein willen verlaten.

Uit het dagboek van Sigurs

Het wordt al aftellen met de dagen. Het is ook goed te merken, want iedereen is aan het opruimen of z'n taken aan het afronden. Na de middagpauze (met eieren, hmm) heb ik nog wat hout gehakt en opgeruimd. Er blijkt ineens een persmuskiet te staan, buiten op het pad. Krea en Ray staan op de foto. Tanna ook, wanneer ze haar broek goed doet na het bezoeken van de hurkplek. Het moet een fotograaf uit de buurt zijn, want hij verdwijnt weer op de fiets. Het is alweer bedtijd voor de zon. De bijna volle maan staat al boven het eiland te pronken. Mijn maag knort, terwijl uit de boerderij de geur van gebakken vlees komt. Dat wordt smullen dadelijk.

Omdat we morgen godendag hebben, bewaren we de melk van vandaag om er morgen slagroom van te maken. Want we máken een feestmaal. Ik kook vandaag, maak de geweven deken af (foto 56) en hang deze op.



Het is ons cadeautje aan het museum.

We doen wat kleine dingen. Ik maak voor de laatste keer kaas. Sigurs kliëft voor het laatst hout, daarna zit hij enkele uren op de spieker. Ray ruimt het terrein op, helpt Krea in de tuin en maakt een etensbakje van hout. Krea laat de geiten uit en werkt in de tuin en aan de trommel. Tanna is nog steeds bezig met haar oliepers. Ze geeft niet op. Het is gesluiert weer, niet erg warm. De sfeer is goed.

Dag 60. Laatste godendag.

Uit het dagboek van Krea

De laatste volle dag. Aan het licht te zien vanuit mijn bed, was het helder weer. Maar helaas, ik had het fout. Het sneeuwde zelfs! Na het ontbijt wil ik eigenlijk mijn trommel afmaken, maar ik moet van mezelf eerst de algemene dingen doen: het middageten verzorgen, de kruidentuin afmaken en de feest`hapjes' klaar maken voor morgen, als traktatie voor `onsburen', de andere kant. Pff, nog veel te doen. Eerst maar voor het middageten zorgen. Soep bij het vuur zetten, water halen, vuur aanhouden. Ik zou het toetje maken voor vanavond, dus bekeek ik wat er nog was aan vruchten. Alles mocht nu op. Thay was al bezig geweest met potten uitzoeken en klaarzetten, maar daardoor stond niet alles meer op zijn vaste plek. Bijna kwamen de jeneverbessen i.p.v. de gedroogde bosbessen door het toetje. Oei!

Thay had tijdens het ontbijt gezegd dat we allemaal een kookpot mee mochten nemen als herinnering. De toetjespot wil ik wel: daar heb ik de beste herinneringen aan. 's Morgens ging ik nog even de tuin in en legde er de laatste hand aan. Nog een vlechtwerk afgemaakt, onkruid naar de composthoop gesleept, en toen vond ik dat het klaar was. Daarna ging ik weer aan de gang met het eten. Ik maak deegvormpjes voor het toetje vanavond, die Tanna in haar nieuwe oventje meebakt. Ik ga het brood snijden, maar mijn mes is weer bot. De laatste kaantjes en de laatste eieren bak ik maar. Alles moet op. We beginnen het middageten bij het vuur binnen, maar de zon lokt ons naar den deel. We beginnen alles op te ruimen. Ray wilde nog gaan smeden, een oude wens van haar, en ik zou helpen, maar het begint te regenen. Niet leuk voor haar, maar mij komt het wel goed uit, ik kan nu de trommel afmaken in de stroschuur. Ik bedenk dat de geiten eerst nog wat moeten grazen buiten het hek, of toch niet? We zouden het melken afbouwen, dus dan moeten ze juist niet te veel gras hebben. Wat gebeurt er na morgen eigenlijk met de geiten? We hebben er nog niets over gehoord. Zou Hor ze komen ophalen? Of worden ze geslacht, weggegeven of verkocht? Of blijven ze lopen bij onze eigen schapen? Enfin, ik heb ze in ieder geval nog maar wat hooi gebracht. Lekker chaotische dag. Weer naar mijn trommel terug. De uitgeholde boomstam was helemaal klaar, de riem was gesneden, een wilgentenen ring gemaakt.

Onze techniek 26: Trommel maken en bespannen

- _Hak een stuk boomstam af van ongeveer 40 cm lang en met een doorsnede van 25 cm.**
- _Hol die uit met een beitel, guts of knots. Als je hem weg moet leggen omdat hij nog niet klaar is, zet hem dan op een vochtige, niet winderige plek weg, om scheuren te voorkomen.**
- _Houd een rand van ongeveer 2 cm dik over.**
- _Maak aan de onderkant wat inkepingen**



- _Maak een verse geitenhuid schoon met een schraper.**
- _Snijd er een cirkel van ongeveer 40 cm doorsnee uit.**
- _Snijd van de rest van de huid één lange reep met ongeveer een breedte van 1 tot 1½ cm.**
- _Maak een stevige ring van een goede buigzame wilg, die zo ruim om de buitenkant van de boomstam komt te zitten dat er nog een huid tussen gehaald kan worden.**

- _Prik wat gaten in de huid net boven de ring, even ver van elkaar als de inkepingen aan het ondereind van de trommel van elkaar zitten.**
- _Rijg nu de reep huid van de inkeping naar boven door een gat heen en door een volgend gat terug en dan weer naar beneden naar de volgende inkeping enzovoort.**



- _Zorg er tijdens het werken voor, dat de reep huid en de cirkel huid vochtig zijn en blijven.**
- _Trek de reep steeds strakker aan, zodat de ring naar beneden wordt getrokken en het trommelvel op spanning komt.**
- _Laat nu de huid langzaam drogen.**
- _Zo nodig kun je de repen nog meer spanning geven door ze eerst op eenderde, en zonodig nog een keer op tweederde van de hoogte naar elkaar toe te trekken.**



Er moesten nog gaatjes gemaakt worden aan de rand van het trommelvel. Wel eng, want fouten kunnen niet hersteld worden. Echt zitten `klooien' om een handig systeem te bedenken om het vel goed aan te kunnen spannen. Toen alle riemen op de goeie plek waren geregen, leek het opeens een echte trommel. De riemen strak trekken en de trommel bij het vuur laten drogen. Het geluid werd steeds helderder. Mooi. We zijn er trots op. Tanna was de oliepersers aan het uitproberen. Ze doet geplet lijnzaad in een zakje in de pers en slaat er houten wiggen bij. Helaas blijven de wiggen niet zitten en lukt het niet. De gaatjes, gemaakt aan de onderkant van de oliepersers, waar de olie uit moest stromen waren toch iets te `optimistisch'. Ik ga buiten nog appelringen en hazelnootballetjes bakken. Intussen komt de filmploeg ook weer. Ongemerkt beginnen ze te filmen. Sigurs klopt de melk op. 't Wordt echt stijf als

slagroom. Op den deel liggen overal halfvolle zakken graan. Alles wordt gesorteerd om gewogen te worden als we uit het project komen. Ik heb het gevoel dat we weg gaan trekken. We gaan binnen nog even muziek maken en dan eten. Het is een feestmaal waar we allemaal iets aan gedaan hebben. Helaas is Ray niet in de stemming voor feest, ze baalt van het naderend einde en dat beïnvloedt de groep. Echt feestvieren kunnen we dus kennelijk niet. Jammer, want de laatste weken hebben we lekker met zijn vijven gewerkt. Waarom dan niet een leuke afsluiting?

Die hebben we toch wel verdiend? We hadden een zeer rijk avondmaal: soep, rauwe salade met veel gekookt ei, schapenbout-ragout, paddestoelen, tamme kastanjes, platte koeken, gierstekoekjes, melk en mede. Overvloed dus.

Sigurs en ik hadden een toetje gemaakt: hazelnootdeegbakje (gebakken in Tanna's oven), met daarop gekookte en gezoete vruchten met daarop slagroom. Het werd opgediend op een snorrebot met ingebrande dierfiguren, dat ik als cadeautje mag houden. Ray ging vroeg naar bed. Een laatste avond zonder haar is niet leuk. Ray bracht met haar lach de stemming er vaak in. Met z'n drieën getrommeld op drie trommels. Het klonk best mooi. Iedereen 'druppelde' naar bed. Thay als eerstvolgende natuurlijk. De maan is rond. Morgen is het voorbij. Nog één keer naar de stroschuur...

Dag 61. Volle maan!

De 5 overlevers en donder-op in de deuropening van hun boerderij.



De laatste dag is een regendag. Het blijft de hele ochtend nat. De filmploeg komt extra vroeg om vast te leggen hoe we wakker worden, pap koken en de snorrebot draaien. Ik loop met mijn fototoestel rond om alles nog eens vast te leggen op de gevoelige plaat. We hebben alle spullen, die we hebben gemaakt tijdens de twee manen bij elkaar neergelegd om er foto's van te maken. We hebben bakjes, kommetjes, lepels, geweven kleren, een gelooid schapenvacht, een lijnzaadpers, schoenen blaaspijpen, fluitjes, een knots, manden (foto 55), de hele deel ligt vol met onze spullen. Het is een mooi gezicht alles bij elkaar te zien liggen. Het valt nu pas op hoeveel we gemaakt hebben in twee manen tijd.



Uit het dagboek van Krea

Ik ben vroeg wakker en ben gaan schrijven in mijn dagboek. Shit, het regent en de lucht is egaal grijs. Wat een pech. Ray is weer helemaal opgefleurd en we liggen gezellig wat te kletsen als de filmploeg opeens verschijnt. Ik heb een beetje diarree. De rest heeft daar ook last van. Van de slagroom? Thay ligt nog in bed, nog één keer horizontaal genietend van de ochtendrituelen. We ontbijten gewoon. Pap met extra honing.

We ruimen op, onze spullen en ook een beetje onszelf. Het is vreemd te bedenken dat alles ineens ophoudt, het is vreemd te merken dat de klok weer zijn intrede doet in ons dagelijks bestaan. Om 12 uur moeten we klaar zijn. De filmploeg wijst ons op de tijd. We pakken in. Ray wil nog een paar dagen op Eversham blijven, dus hoeven we niet alles op te ruimen. De poepplaats blijft open, potten blijven buiten bij de waterplaats staan. We eten met zijn allen de toetjespot leeg.

De boerderij is bijna steriel schoon. We leven er niet meer, dit is onze plek niet meer. We hebben het gevoel dat we op reis gaan. We hebben een mand met eten klaar voor de overtocht. Het zijn platte broodjes, wat kaas, ons laatste echte brood en eierprut. Het ziet er lekker uit. De trommels en snorrebotten liggen ook klaar.

We merken weinig van enige drukte bij `onsburen'. Zijn er veel mensen? Is er enige interesse van pers of media zoals bij de eerste dag? We hebben er geen idee van. We bakken spek uit voor Thys omdat hij dat zo lekker vond en we wachten af. We wachten in een keurig opgepoetste boerderij bij het vuur. De filmploeg geeft aan dat we nog een half uur hebben. Zullen we de kar gaan opladen? Nee, het is nog te vroeg. Ik maak van de tussentijd gebruik om iedereen te bedanken voor alles. We zijn allemaal wat gespannen. We krijgen het over namen. Tanna zegt Bernike. Heel vreemd om dat uit haar mond te horen. Het woord valt als een pot in scherven. Het kan nog niet.

Nog een kwartiertje, we gaan opladen. Al onze privé-spullen (bijlage 10) gaan op de ossenkar, die achter de boerderij staat. We lopen naar de houtwal, naar de grens van zestig dagen, naar de grens tussen verleden en twintig eeuwen laten. We horen geroezemoes aan de overkant.

Eruit

Ineens beginnen `Onsburen' te trommelen. Als ze even ophouden met spelen, beginnen wij hun geroffel te beantwoorden met onze trommels. Er klinkt gejuich aan de andere kant. Er is contact. De afzondering is voorbij. Terwijl ik op mijn benen fluitje speel, grijpt Sigurs de eerst balk. Ik hoor gejuich bij `onsburen'. Nu wordt de houtwal onder massale belangstelling volledig afgebroken tot we met de ossenkar erdoorheen kunnen. We zien eerst hoofden aan de overkant, flitsende camera's, we herkennen familie en bekenden, een andere wereld, bloemen, pers, medewerkers, moderne kleren. Met de geiten aan de kar gebonden, `donder-op' los ernaast, de mand met feest-eten erop, duwen we de kar onder donderend applaus door de omheining en de tijdsmachine. Fototoestellen houden niet op te flitsen, camera's blijven draaien, we vallen in de armen van onze familie terwijl we overstelpt worden door vragen, vragen en nog eens vragen.

Uit het dagboek van Krea

Als de houtwal bijna weg is, lopen we met z'n vijven terug naar onze boerderij, achterom zwaaiend. We willen er nog niet uit, we blijven gewoon. We trekken de deuren van onze boerderij achter ons dicht. Aan de achterkant stond de ossenkar al klaar. De geiten nog snel aan de kar gebonden, de mand met feesteten gepakt en de ossenkar gaan trekken. Als we achter de boerderij vandaan komen en in 't zicht komen, klinkt er applaus. We rijden door de omheining. Overal geflits van fototoestellen, aaien over onze bol, bloemen, goedkeurende opmerkingen. 't Overviel wel, echt te gek!

Met de ossenkar bereiken we de smidse waar we ruimte hebben voor een persconferentie. `Onsburen' hebben dat uitstekend georganiseerd. Onder het dak van de pottenbakkersschuur krijgen we de ruimte om ons verslag voor te lezen. Daarna gaan we met de familie naar de schapenboerderij voor koffie en gebak.

Uit het dagboek van Krea

Zodra ik met mijn familie de poort uitloop, ben ik me zeer bewust van mijn kleren. Vooral mijn schoenen voelen vreemd aan op die ruwe kiezels. Op de terugweg merk ik niets van snel langs me heen zovend verkeer, hoewel sommige mensen me dat voorspeld hadden.

Uit het dagboek van Sigurs

Net voordat al het omheiningshout weg is, lopen we weg, terug naar de achterkant van de boerderij. De geiten worden aan de achterkant van de volgepakte ossenkar gebonden en we lopen met de ossenkar van achter de boerderij naar het gat in de omheining. `Donder-op', ons geitje springt er achteraan. Onder luid gejuich rijden we onze plak uit. De persmensen vormen zich tot een rugbyscrum om ons te kunnen klikken. We rijden echter gewoon door. Vrijwilligers verwelkomen ons. Ik wil echter eerst mam begroeten. Nadat ik daar naar toe gegaan ben kan ik even mijn emoties niet bedwingen. Dat had ik echt niet verwacht. Het eerste moment dacht ik óh óh, en voelde het aankomen. Het tweede moment dacht ik, stik maar, en liet het komen. Weer een fractie van een seconde daarna dacht ik, als ze nou maar niet gaan denken dat ik het zo slecht heb gehad, want ik had het goed naar mijn zin.

Uit het dagboek van Thay

Wat een boel mensen zeg, wat een lawaai, wat een drukte. Vreselijk. Ik zie Paul al. Even lekker knuffelen, dààr heb ik zin in. Daarna verder naar de pottenbakkersschuur, voor de persconferentie. We hopen hierdoor verder vrijgesteld te zullen worden van persvragen, maar dat is ijdele hoop. Waar ik ook loop, iedereen loopt achter me aan met vragen, vragen en nog meer vragen. Ik zit de minuten af te tellen, dat ik naar huis kan gaan, want daar heb ik grote behoefte aan. In bad weken, mijn haren wassen, lekker een biefstukje eten met bloemkool met kaassaus en dan vertellen, vertellen en nog meer vertellen aan man en kinderen, en ook horen, wat er allemaal in de twintigste eeuw is gebeurd, liggend op de bank met mijn benen omhoog.

Persconferentie

De tekst:

We zijn gestart met zes personen, vijf Nederlanders en een Belg: de Franse archeoloog was er toen nog niet. We zijn geëindigd met vijf personen. Op een bepaald ogenblik waren we met zijn achten, te weten alle voornoemde personen en de smid Thys.

We waren erg afhankelijk van het weer, dat zeer wisselvallig was. Behalve vorst hebben we alles meegemaakt, vooral regen, (lente-)zon, (natte) sneeuw, hagel, storm, onweer en nog eens regen. In het begin waren vooral de vele regendagen best moeilijk. Het is zwaar de dagelijkse werkzaamheden door te laten gaan, terwijl er weinig licht is, behalve in de deuropeningen waar het tocht en waar het koud is. Veel meer dan natte voeten hebben we echter niet gehad. Echt wateroverlast kenden we niet.

De stemming was over het algemeen goed. Iedereen had weleens een slechte dag, maar over het algemeen mogen we zeggen dat we één grote familie zijn geworden. Er waren uiteraard weleens meningsverschillen, zoals over de verdeling van de werkzaamheden, over de toekomst van de pasgeboren geitjes, over het al of niet eetbaar zijn van wat in het water naast ons leeft. Het gezamenlijke doel: 'het naspelen van het leven van een prehistorische familie', hield ons steeds bezig en bij elkaar.

Het verzorgen van ons toilet hield ons veel minder bezig dan we vooraf hadden verwacht. Uiteindelijk komt het er op neer dat we ons eens per week beter wassen. Tandpoetsen, iets typisch twintigste-eeuws, deden enkelen met een stokje.

We hebben niet te maken gehad met ernstige ziekte, wel met hoofdpijn, buikpijn, spierpijn, rugpijn, een snee of een schaafwond, die we konden behandelen met onze prehistorische middelen. De enige die ernstig ziek werd was moeder-geit die baarmoederonststeking kreeg zodat we de veearts erbij moesten halen. Twintigste-eeuwse penicilline maakte haar weer beter.

Als we de negen weken nagaan, dan verliepen ze behoorlijk verschillend.

De eerste twee weken was het vooral wennen aan het werkritme, het trage levensritme en de lange donkere avonden. We misten vooral de melk, waar we op gerekend hadden. We moesten wennen aan het familiekokken met potten en aan de beperkingen die dat met zich meebracht. Er was weinig variatie in het voedsel: bonen, erwten, gierst of graan met groente en vlees.

De derde week bracht het afscheid van Hor vanwege familie-omstandigheden. We hadden even discussie over het feit of iemand die er om welke reden zou uitstappen, opnieuw binnen kon komen. We besloten dat dit moest kunnen. In de prehistorie konden mensen ook binnen en buiten het dorp komen.

Het verdwijnen van Hor viel toevallig samen met de aankomst van Thys. Een nieuwe persoon brengt heel wat leven in het dorp. Hij nam als nieuwigheid een ijzeren plaat mee, waarop je

kon bakken. Dat was een hele verbetering en gaf meer variatie in het eten. Hij bracht ook veel drukte mee, want om ijzer te winnen en te verwerken tot prehistorische messen, bijlen of pijlpunten is veel samenwerking nodig. Er is geregeld hulp nodig voor het bedienen van de blaasbalgen. De resultaten waren schitterend. Nog nooit eerder hebben we zoveel ijzer gewonnen, meer dan tijdens ons ijzersymposium van vorig jaar.

De vijfde week was een keerpunt in het project. Allereerst kwam er een nieuwe werkverdeling, beter op de persoon en zijn kundigheden toegesneden. We kregen in die week ook vijf geitenjongen erbij. De twee moedergeiten bezorgden ons heel wat werk en zorg en alle melk ging naar de kleintjes. We hadden dus weer geen melk. We moesten kiezen tussen het slachten van de geitjes of het uitbesteden van de kleintjes. We hebben daar lang over gediscussieerd en uiteindelijk besloten dat vier van de vijf geitjes geruild zouden worden. Thys nam de geitjes bij zijn afscheid mee. Hij ruilde ze voor zijn gedane werk. Uiteindelijk was iedereen tevreden met deze oplossing.

Ook in de vijfde week kwam Hor terug, samen met de Franse archeoloog Tio. Tio was voor ons, net als Thys, een rondreizende ambachtsman uit een andere nederzetting. Hij was duidelijk van een andere stam, want hij sprak een voor ons vreemde taal, die alleen door Hor te begrijpen viel. Zijn komst bracht heel wat verandering. We waren onder de indruk van zijn outillage en hij bracht enkele nieuwigheden mee uit het zuiden. Zijn kennis van de Keltische wereld heeft ons veel geleerd. Hij leerde ons een handige manier om touw te maken en bracht lavastenen mee om snel te kunnen koken. Hij slachtte een schaap en leerde ons hoe je alles van zo'n dier kunt gebruiken, van het bloed en de hersenen tot de darmen en de hoefjes. Hierna is hij met Hor vertrokken. Op dezelfde dag verliet ook Thys ons dorp, omdat zijn taak volbracht was.

De laatste drie weken bleven we met zijn vijven over. Er volgde een nieuwe werkverdeling, want alle dagelijkse werkzaamheden, zoals graan malen, hout klieven, vuur houden, koken, de geit melken en voeren, naast de vele andere werkzaamheden, zoals het onderhouden van de gebruiksvoorwerpen en het bouwen van de spieker, het uitmesten van de poepput, de tuin in orde maken, het weven of het bouwen van een oven, moesten nu gedaan worden door vijf personen. We deden ook nog experimenten met vilt maken zonder zeep, olie winnen uit dederzaad en lijnzaad en het kaf van het koren scheiden bij prehistorische graansoorten.

De laatste week was het eindelijk lente. We konden heerlijk genieten van het weer en werken naar een terugkeer naar de twintigste eeuw. Het project is hiermee voorbij. Een serie publicaties zullen het project afronden. Wij danken u voor uw interesse. (foto 57)



Anneke Boonstra

Nabeschouwing

Wat zijn de belangrijkste moeilijkheden die Jeroen, Bernike, Franka en Anneke hadden verwacht vooraleer in het leefexperiment te stappen en wat waren hun indrukken toen ze daarna weer in de twintigste eeuw kwamen.

Jeroen

Vooraf:

Het ontbreken van een privé plek, het eten zal tegenvallen, het ontbreken van muziek, van luxe, het feit dat je je eigen kleding moet wassen, de zorg dat er vele concessies gedaan zullen moeten worden.

Achteraf:

Onderweg in de auto gonste de veel gestelde vraag nog in mijn oren: `wat heb je nu het meest gemist tijdens het leefexperiment?' Biertje, muziek, warm bad? Nee. Eigenlijk heb ik alleen pleisters gemist. Als je een wond hebt aan je handen gaat die nooit over. Je haalt hem steeds weer open. Een redelijke oplossing was wel, een kostbaar linnen lapje er omheen draaien.

Bernike

Weer terug in de twintigste eeuw vielen me veel dingen op. Je moet weer met geld werken. Je hoort door de radio veel praten en je hebt muziek aan je kop. Ik vind het wel weer mooi, maar ik heb het niet gemist. Ik heb moeite om snel te reageren op de vele gebeurtenissen om me heen. Wat gebruiken we toch veel afval nu. Wat wordt er toch veel verspild. Wij waren heel zuinig met onze spullen. Afgedankt hooi werd nog gebruikt als afwasborstel, ingewanden van kippen gingen in de fuik, houtspaanders werden verzameld en gedroogd om te gebruiken bij het vuur. We hadden vanaf het begin respect voor al onze gemaakte spulletjes. In de twintigste eeuw bijvoorbeeld kun je het niet maken iemand een kopje thee aan te bieden in een kopje zonder oor. En je kunt beter nieuwe schoenen kopen dan de oude laten repareren. Ik heb twee manen ervaren hoe mooi het is afhankelijk te zijn van de natuur. Wij kunnen de natuur niet naar onze hand zetten, maar je wordt geleid door de natuur. Als het nacht wordt, dan ga je naar bed. In de winter eet je geen verse groentes want die zijn er niet. Je waardeert op deze manier de lente veel meer. De normen en waarden veranderen. Bijvoorbeeld vet eten. Vet is ongezond, zegt men in de twintigste eeuw. We aten in het begin weinig vet, tot we er achter kwamen dat we om ons warm te houden en genoeg energie te hebben juist veel vet moesten eten.

Vòòr het experiment heb ik veel nagedacht over de persoonlijke verzorging. Zeep, tandenborstel en nagelknipper zou ik niet gaan missen, dacht ik. Maar meer elementaire zaken zoals w.c.-papier, maandverband, de mogelijkheid je eens lekker helemaal te kunnen wassen zag ik met spanning tegemoet. Tijdens het experiment heb ik me wel eens afgevraagd waar ik me vooraf zo druk om heb gemaakt. We hadden helemaal geen behoefte aan al die spullen. Je past je kennelijk heel gemakkelijk aan.

Ik heb eigenlijk niks gemist. Ik geniet nu van een warme douche, maar dat betekent niet dat ik die toen heb gemist. Reizen vind ik ook heerlijk, maar ik heb me niet opgesloten gevoeld. Ik mis nu soms de duidelijkheid en de overzichtelijkheid. Het bezig zijn met alleen je eerste levensbehoeften gaf mij rust.

Franka

Vooraf:

De leefruimte zal te klein zijn en we zullen te veel last hebben van de buitenwereld.

Achteraf:

Twee manen lang was, terugkijkende een korte periode. Wat zijn nu twee manen?. In mijn dagelijkse leven gaan ze bijna ongemerkt voorbij. Toch was het een hele periode omdat het juist niet ongemerkt voorbij ging. De dagen waren vol en intens. Alles speelde zich op één plek af. De plek was klein en overzichtelijk wat mij een innerlijke rust gaf. De plek was groot genoeg om me terug te trekken wat me een vrij gevoel gaf. Indringend en storend waren de geluiden van buiten af. Het viel pas echt op wanneer het stil werd. Wanneer het weekeind was werden we meer bespied. Daardoor waren we ons bewust van de weken. De periode was voor mij net lang genoeg om dat te kunnen doen wat ik extra wilde, zoals de experimenten.

Anneke

Vooraf:

Hoe zullen de sociale contacten zich in zo'n enge ruimte ontwikkelen, wat zal er gebeuren als je serieus ziek wordt, zal het eten te eten zijn en zal ik tegen de kou kunnen?

Achteraf:

Terug in de twintigste eeuw viel me als eerste op in wat voor een schandalige wegwerpmaatschappij we leven. In een halve dag thuis had ik meer afval dan in twee `manen' daar. Het afval bestond voor de helft uit onnodige verpakkingen én uit verpakkingen die zaten om half voorbereid eten, een luxe ontwikkeling voor een gehaaste, snel gestresste maatschappij, die liever niet denkt aan ons milieu, maar alleen aan zichzelf. Ik miste het

directe contact met de natuur, de natuurlijke verbondenheid, waar zo'n rust van uit gaat. In de twintigste eeuw kun je kiezen uit zoveel mogelijkheden, dat je je nauwelijks de tijd gunt iets naar behoren af te maken. Je wilt alles en vooral snel. De tijd, het horloge is onmisbaar. Ik was echt van plan rustiger te gaan leven, maar na vier weken kreeg ik al weer last van mijn maag.

Van Simba hebben we niets meer vernomen. Zijn socio-antropologisch onderzoek is een vroegtijdige dood gestorven. De dokter, Gislain Beeuwsaert is voor niets geweest. Wij hebben alle dagen, vaak met tegenzin, hele vragenlijsten ingevuld. Helaas hebben we hier dus geen gegevens aan over gehouden.

ALLE BIJLAGEN UIT HET BOEK.

BIJLAGE 1	IJzertijd in de Kempen
BIJLAGE 2	Experimenten voeding
BIJLAGE 3:	Experimenten ijzerwinnen
BIJLAGE 4:	Experiment trui maken en dragen
BIJLAGE 5:	Experimenten kookpotten maken
BIJLAGE 6:	Experiment kleipotten bakken in een kuil
BIJLAGE 7:	Experiment gebruik van aardewerk
BIJLAGE 8:	Experimenten met het koken in potten
BIJLAGE 9:	Hygiëne tijdens het leefexperiment
BIJLAGE 10:	Privé-uitzet
BIJLAGE 11:	Lijst met gebruiksvoorwerpen

BIJLAGE 1 IJzertijd in de Kempen

P.J.C. Callebert

Inleiding

In welke mate heeft men in Eindhoven in januari-maart 1995 het leven van de ijzertijdboer in de Kempen geleefd? Wie waren die Kempenboeren, hoe leefden ze, hoe waren ze georganiseerd, wat geloofden ze, wat dachten ze? Waren ze bang van onweer en wolven, hadden ze lief op de heide en welke misdaden straften ze? Kortom, wat weten we van hen en kunnen we dat naleven?

Om met een zo groot mogelijke waarschijnlijkheid het leven te beschrijven van de bewoners van de Kempen in de zeven eeuwen vóór de komst van de Romeinen, moeten we ons oriënteren op de archeologische vondsten in het gebied en de geschreven bronnen van de Romeinse veroveraars. We moeten vooral ook kijken naar de kennis die we hebben van de buurvolkeren, hun cultuur, hun economie en hun politiek.

In de nu volgende tekst wordt steeds uitgegaan van de grootst mogelijke waarschijnlijkheid, want zekerheid is een zeldzaam goed in de prehistorie van de Lage Landen. Die waarschijnlijkheid halen we door Kempische opgravingsgegevens te vergelijken met deze van de buurvolkeren en met geschreven bronnen. Vrijwel elke bewering in de tekst verdient de term 'hoogstwaarschijnlijk', maar om de tekst leesbaar te houden hebben we de vrijheid genomen dit niet steeds te herhalen.

De bewoners van de Kempen hebben weinig tastbaars nagelaten. Naast weinig geschreven bronnen van enkele Romeinse schrijvers vindt men in de zandgronden nauwelijks houten, benen of ijzeren voorwerpen. Ook textiele vondsten zijn niet vermeldenswaard. We hebben dus maar weinig bronnen en maar een fractie van hun gebruiksvoorwerpen in bezit. Deze voorwerpen zijn bovendien eenzijdig: vele potscherven, vuursteen, munten en grondsporen van gebouwen. Op basis van die opgravingsgegevens zijn in Eindhoven gebouwen zo goed mogelijk nagemaakt. In een dergelijk gebouw vond het leefexperiment plaats. De bruikbaarheid van de boerderij kon zo het best bestudeerd worden. In het leefexperiment heeft men met verantwoorde gebruiksvoorwerpen gewerkt om te ervaren hoe het was om alleen dergelijke gebruiksvoorwerpen en werktuigen te gebruiken en hoe deze voorwerpen gebruikssporen na zouden laten.

1. De Kempen bij de komst van de Romeinen

Het geografisch gebied dat we in dit verhaal 'de Kempen' noemen ligt tussen Antwerpen en Venlo, tussen Den Bosch en Hasselt. Ten noordwesten ligt het moeilijk toegankelijke mondingsgebied van Schelde, Maas en Rijn. Ten noorden ligt de benedenloop van de Maas in een deltagebied met de Waal en de Rijn. Het deltagebied is maandenlang moeilijk toegankelijk en vormt dus een merkbare (cultuur)grens. De contacten over water zijn beperkt gebleven. In het noordoosten lag het bijna ondoordringbare veengebied de Peel. Ietwat oostelijker loopt de Maas, een goed bevaarbare rivier, die in zijn bedding geregeld voor winterse overstromingen zorgt. De rivierklei zorgt aan weerszijden van de rivier voor vruchtbare gronden en pottenbakkersklei. In het zuiden is de Kempen begrensd door het riviertje de Demer, dat in het westen in de Rupel en Schelde uitmondt. De Demer is de grens tussen de Kempische onvruchtbare zandgronden en de vruchtbare löss- en leemgronden van Haspengouw en Belgisch Brabant. Het gebied is goed toegankelijk voor de Kempenboeren. In het westen vormt de zeeklei rond de Rupel, Schelde en Maasmonding de grens.

De Kempen bestaat grotendeels uit een hoog gelegen zandgebied, afhellend naar het noorden, bestaande uit onvruchtbare stuifduinen, heidevelden, eiken- en berkenbossen en vennen. Extensieve veeteelt en bijteelt was op dat terrein mogelijk. Langs de vele beken en riviertjes, vooral die rond de Dommelvallei, was het bos een eikenmengbos. De grond was er vochtiger en daardoor geschikt te maken voor landbouw. Ook al was de opbrengst niet te vergelijken met die van de betere löss- en leemgronden in het zuiden of de leemgronden van de Maasvallei, toch kon de ijzertijdboer er een spaarzaam bestaan leiden. De riviertjes en beken zelf lagen meestal verzonken in een breed waterrijk gebied. Het was een vrij ontoegankelijk elzenbroek met wilgen, rietkragen en graspartijen. Organisch afval en uitloging van de hogere gronden zorgden voor zompige oerbanken, die dermate veel ijzer bevatten, dat sommige brokken geschikt waren voor het winnen van ijzeroer.

2. Dateringen in de IJzertijd

De IJzertijd in de Kempen wordt grofweg ingedeeld in twee hoofdperiodes. De Hallstatt-periode (ca. 750 - 450 vóór Chr.) en de La Tène-periode (ca. 450 - 50 vóór Chr.). Deze indeling is zinvol in Midden-Europa. In de Kempen is een dergelijke scheiding nauwelijks terug te vinden bij opgravingen omdat er noch culturele veranderingen optraden noch invallen van andere volkeren zijn te melden. Het einde van de IJzertijd in de Kempen vindt plaats met de komst van de Romeinen, ca. 50 vóór Chr. Hun aanwezigheid verandert geleidelijk aan de cultuur in de Kempen. Het Eindhovense leefexperiment dat gehouden werd in de inheems Romeinse runderboerderij van ca. 50 na Christus kan het best gesitueerd worden in het begin van de Romeinse tijd.

3. Historische merkwaardigheden in de IJzertijd

Al vanaf 1100 vóór Chr., dat is midden in de bronstijd, begint er een merkwaardige verschuiving in de begrafenisrituelen in de Kempen. Begrafenisrituelen zijn meestal eeuwenlang nauwelijks aan veranderingen onderhevig zodat deze overgang opvallend mag genoemd worden. Men ging over van het begraven in grote grafheuvels naar het begraven in urnenvelden. In de Kempen zijn er een 700-tal urnenvelden, soms honderden meters lange zones in de heide waar men eeuwenlang de doden cremeerde en de crematie-resten opraapte om ze met of in een urn te begraven. Een heuveltje van heideplaggen op de urn gaf eeuwenlang aan waar men deze begrafenis uitvoerde. Tot omstreeks 400 vóór Chr., dus midden in de IJzertijd, werd op deze urnenvelden op deze manier begraven.

Ook bij opgravingen van dorpjes ziet men dat deze plaatsen eeuwenlang na elkaar bewoond zijn gebleven zonder noemenswaardige veranderingen. Waar in West-Europa de bronstijd

overgaat in de IJzertijd met de nodige veranderingen en strijd, gebeurt hier erg weinig opmerksaams: 'En de boer hij ploegde voort'.

Op deze urnenvelden vindt men in het begin van de IJzertijd in de Kempen merkwaardige zogenaamde 'vorstengraven'. Terwijl in die tijd zelden grafgriften de crematieresten vergezellen, vindt men in deze vorstengraven de rijkste en duurste Europese goederen zoals Etruskische bronzen emmers, gouden en zilveren sieraden, wapens met gouden handvest, paardentuig en wioldoppen van praalwagens, vaak goederen afkomstig uit Zuid-Duitsland of Noord-Italië. Deze zogenaamde 'vorsten' worden wel begraven op Kempische wijze en zijn dus wellicht plaatselijke figuren die rijkdom hebben vergaard en een luxe volksvreemde levensstijl hebben aangenomen. Of deze 'heren' ook inheemse leiders zijn geweest dan wel een krijgerskaste vormden aan wie de plaatselijke bevolking belasting moest betalen valt niet na te gaan. Er is in de dorpjes geen aanwijzing te vinden voor burchten, rijke herenboerderijen, omwalde hoeves of versterkingen zoals die in de Ardennen en Frankrijk zijn te vinden. Er is evenmin enige continuïteit te bemerken want vanaf de midden-IJzertijd verdwijnen deze merkwaardige elitaire graven. Het leefexperiment heeft niet de bedoeling gehad om enig experiment te doen rond de problematiek van de begrafenisrituelen.

Vanaf ca. 500 vóór Chr. ontstaat in Zuid-Duitsland en Midden-Frankrijk de zogenaamde La Tène-cultuur, door Grieken als Keltisch en later door Romeinen als Gallisch aangeduid. De cultuur verspreidt zich vooral over geheel Frankrijk, Noord-Spanje, België, de Britse eilanden, Noord-Italië en Midden-Europa. Die enorme verspreiding gaat soms met verovering en onderwerping gepaard, maar soms eenvoudig met cultuurverspreiding. Rond 470 vóór Chr. verschijnen de eerste tekenen van deze cultuur in de Ardennen en Zuid-West België. In de Kempen blijft de oorspronkelijke bevolking zichzelf maar neemt geleidelijk aan Keltische elementen in haar dagelijkse leven op. In deze periode is er een grote Kempische eenheid en eenvormigheid in bijvoorbeeld de woningbouw, hoeve-inrichting, in de omvang van de nederzettingen, in de begrafenisrituelen, in de landbouwmethodes, in de vorm en versiering van aardewerk.

Rond 400 vóór Chr. vermindert plots de Kempische bevolking drastisch. Nederzettingen worden verlaten en vervallen, meerdere urnenvelden worden niet verder gebruikt. Het lijkt alsof de Kempische boeren zijn gedecimeerd. We hebben geen idee van wat er gebeurd kan zijn: was er oorlog, een epidemie, enkele jaren van misoogst in de Kempen? We vinden er niets van terug. We weten wel dat het een periode is met een slecht klimaat, vochtiger en kouder dan de eeuwen ervoor. De zee neemt kustgebieden in bij meerdere transgressies, de delta van Maas-Waal-Rijn wordt een overstromingsgebied en riviertjes treden buiten hun oevers. In de buurt van de Maas gaat de bewoning wel verder, zoals te Oss-Ussen en Haps waar men woont bij de rijkere leemgronden van de Maasvallei.

Pas 300 jaar later neemt de bevolking weer toe en worden meerdere ongebruikte urnenvelden weer in gebruik genomen. Men cremeert dan nog steeds, maar begraaft de crematieresten in een zogenaamd vlakgraf, zonder heuveltje. Die graven vallen niet op in het landschap en zijn dan ook moeilijker te vinden bij opgravingen.

Rond 100 vóór Chr. neemt de bevolking wéér toe en worden er meer akkers in gebruik genomen. Het klimaat wordt warmer en minder vochtig en de Kempenboer is merkbaar terug in het landschap. Deze tendens blijft tot de komst van de Romeinen. Wie waren deze bewoners? Zijn het Kelten of Germanen, Eburonen, Nerviërs, Cugerni of Menapiërs of Kempenboeren? Welke rol spelen ze bij de komst van de Romeinen? Vechten ze mee met de Eburonen zoals de muntvondsten laten veronderstellen en worden ze dan ook uitgeroeid zoals

de Eburonen in Haspengouw? Voeren ze een guerrilla vanuit vennen, bossen en peelgebieden of hebben ze zich gemakkelijk aangesloten bij de te sterke overheerser? Het is vrijwel onbekend. De Romeinen schrijven nauwelijks over dit arme gebied.

4. De bewoners van de Kempen

Zoals in Eindhoven goed te zien is woonden in deze arme en onvruchtbare streek bijna uitsluitend boeren in kleine dorpen van zo'n 5 boerderijen, verspreid in het landschap, soms kilometers van elkaar af, neergeplant in het eikenmengbos. De boeren legden in dat bos nabij hun woning omwalde akkertjes aan van ca. 40 bij 40 m. (de zogenaamde Celtic Fields). Het boerenbedrijf was een gemengd bedrijf met landbouw en veeteelt. Het vee, hoofdzakelijk bestaande uit runderen, schapen en varkens, liep vrij in het bos of werd naar de heide gedreven. In de lager gelegen gebieden kon gras worden gemaaid om als hooi voor wintervoer te dienen. Ambachtelijke werkzaamheden gebeurden meestal door de boeren zelf. Ze bouwden hun huizen zelf met hout, leem en riet, ze maakten hun gereedschappen hoofdzakelijk zelf, inclusief hun huisraad, meubels, hun potten en landbouwgereedschappen. Als er al van enige specialisatie sprake zal zijn geweest dan gebeurde dat op lokaal niveau. Zo kunnen we ons voorstellen dat een bepaalde boer een ervaren dakdekker was, die gevraagd werd bij elk dak in de onmiddellijke omgeving. Echte ambachtslui, die van hun specialisme konden leven, mogen we in de Kempen nauwelijks veronderstellen, tenzij misschien de smid, die als rondtrekkende ambachtsman aan de kost kon komen in West-Europa. We kunnen ons een ijzersmid voorstellen als opvolger van de rondtrekkende bronssmeden uit de Bronstijd.

In het leefexperiment heeft men dit landelijke leven zo goed mogelijk willen nabootsen. In vergelijking met de ijzertijdboer had men wel weinig vee meegenomen, maar zich wel goed voorbereid op het voedselprobleem inzake granen, bonen, wortelen en groenkost. Zoals eerder aangestipt heeft men veel aandacht besteed aan gereedschappen en gebruiksvoorwerpen. Men heeft ook een 'rondtrekkende' smid in de nederzetting ontvangen.

5. Stamverwantschappen

[NT]Het was voor de deelnemers aan het leefexperiment niet mogelijk het sociale leven van de ijzertijdmens na te bootsen. Men vormde met de acht personen die tijdens het project aanwezig zijn geweest geen echte familie, laat staan een onderdeel van een clan of stam. Ook het ontbreken van kinderen van verschillende leeftijd maakte het leefexperiment minder echt. Er is wel heel wat bekend van de verwantschapsbanden van de toenmalige bewoners van de Kempen. Hiervoor verwijs ik naar een boek van N. Roymans (Roymans, 1987).

In de rijkere regio's rondom de Kempen zijn de namen bekend gebleven van bepaalde stammen van Keltische of Germaanse afkomst. Men veronderstelt dat de Kempenboeren met één van deze stammen in verband te brengen zijn. Duidelijkheid is er hier niet over. De volkeren ten noorden van de Maas-Waal-Rijn-delta zijn wellicht het minst verwant met de Kempenboeren, gezien de moeilijke bereikbaarheid van het deltagebied en het feit dat opgravingsgegevens uit de IJzertijd vooral wijzen op contacten met het zuiden. Ten oosten van de Kempen tussen Maas en Rijn woonden de Cugerni. Er zijn voldoende vondsten die wijzen op contacten tussen beide. De Eburonen bewoonden de rijke löss- en leemgronden van Haspengouw. Hun stam is beschreven door de Romeinen en vondsten wijzen uit dat ze contacten hadden met de Kempenboeren. De Nerviërs bewoonden het leemgebied van Midden-België tot Rupel en Demermond. Met hen hadden de Kempenboeren zeker handelscontacten. Men kan Nervische munten vinden in de Kempen. Ook het aardewerk heeft invloeden vanuit dit zuidwestelijk gelegen gebied der Nerviërs. De Menapiërs zijn de

bewoners van de Scheldevallei tot de Noordzeekust bij de Scheldemonding. Men heeft de bewoners van de Kempen jarenlang met hen in verband gebracht. In het zuidwesten waren de Morinen de bewoners van de Noordzeekust in Noord-Frankrijk (bij de IJzermonding) met contacten over het Kanaal in Oost-Engeland. De Marsaci en Canninefaten van de Zeeuwse en Hollandse kustgebieden dreven handel met de Kempenboeren. Als handelswaar was hun zout erg gewild.

Er wordt de laatste jaren van uitgegaan dat de Kempenboeren Eburonen waren, omdat deze stam het meest nabij woonde, het best bereikbaar was en omdat Eburonenmunten circuleerden in de Kempen. Van enige zekerheid is geen sprake. De Kempenboeren zijn in elk geval geen geïmmigreerde groepen van welke stam dan ook, maar afstammelingen van bronstijdboeren die eeuwenlang hetzelfde arme gebied bewoonden, zonder dat er noemenswaardige veranderingen in hun cultuur optraden. Men kan hier letterlijk spreken van 'ab origines', van de oorspronkelijke bevolking. Bij de komst van de Romeinen lijken deze boeren zich aan te sluiten bij de Eburonenopstand. Die opstand kwam de Eburonen duur te staan, ze werden verslagen, verjaagd en plaatselijk uitgeroeid. In de Kempen laten grondsporen geen massale brandschatting zien. Toch spreekt men enkele jaren later van een volk, de Taxandriërs, die de Kempen bevolkten en die verwant waren met de Bataven. Hieruit zou men kunnen concluderen dat andere groepen zich hebben gevestigd in dit arme gebied. Maar welk volk wil een weinig vruchtbaar gebied betrekken? En waar bleef de oorspronkelijke Kempenboer?

6. Landbouw in de Kempen

[NT]Bij opgravingen in de laatste jaren wordt vooral gelet op sporen van nederzettingen en de menselijke activiteiten aldaar. Zo wordt veel aandacht besteed aan het dagelijks leven van de prehistorische mens. Om het dagelijks leven van de boeren in de Kempen te bestuderen moet men niet met alleen de toenmalige kennis van de landbouw in West-Europa, maar ook met de bodemgesteldheid van de Kempen rekening houden. Met uitzondering van de vruchtbare valleien van Maas en Schelde is het gebied van de Kempen, zoals eerder opgemerkt, erg arm. De zandgronden leveren weinig op, zeker wanneer de grondwaterspiegel te laag is. In de beekdalen nabij de riviertjes zijn er echter terreinen waar landbouw mogelijk is. De ijzertijdboeren leerden van hun voorouders, de bronstijdboeren, waar deze gronden lagen en hoe men ze moest gebruiken. De akkers, die omheind waren door een lage wal met kreupelhout, werden wellicht bemest met huisafval of stalmest, misschien met bladerresten uit de humuslagen van het eikenmengbos. In de buurt van de Zuid-Limburgse Maas gebruikte men zelfs mergelbemesting die van over de rivier werd aangebracht. Het bestaan was grotendeels zelfvoorzienend, niet afhankelijk van ruilhandel.

De weinige 'export'-producten als gedroogd vlees, honing, huiden en wol zullen zijn geruild tegen het peperdure zout uit het kustgebied, tegen ijzer, sieraden en gebruiksvoorwerpen, meegebracht door rondreizende handelaars en (edel)smeden. (Over)productie zal ook gebruikt zijn voor offergaven, bij huwelijken en feestpartijen of om ongelukkige familieleden te helpen.

In de IJzertijd verbouwt men emmertarwe, spelt, diverse soorten gerst, rogge, boekweit, haver en gierst. Op de akkers zaaide men ook erwten, (duive)bonen, linzen, wikke en vlas voor de vezel en lijnolie. Hoewel men wisselbouw hanteerde, door bijvoorbeeld het ene jaar erwten, het volgende jaar tarwe en daarna gerst te zaaien, moest men na enkele jaren de akker braak laten liggen. Als men bij opgravingen een veld van 100 'Celtic fields'-akkertjes vindt, kan het best zijn dat er jaarlijks niet meer dan 20 in gebruik waren. De Kempenboer liet op de braakliggende velden vee grazen. Het vee hield de akker onkruidvrij en bemestte die. Ook de grassen die er groeiden dienden later bij hergebruik als mest. De deelnemers aan het

leefexperiment hebben de Kempische landbouw uit de ijzertijd zo goed mogelijk nagebootst. Ze hebben veel aandacht besteed aan dit aspect.

De beste gronden in de Kempen brachten de boer niet de helft op van de gronden in de leem- en lössgebieden rondom hem. Het bleef dus armoe troef. Droogte op de zandgronden was voor de oogst een regelrechte ramp.

7. Landbouwmethodes

Veel meer dan omheiningen van akkertjes (de zogenaamde Celtic Fields) en bewerkingssporen als restanten van landbouwmethodes vindt men niet in de Kempen. Alles wat we kunnen vermoeden, steunt op opgravingsgegevens van buiten de regio.

De Kelten kenden reeds een ploeg die de grond niet alleen openscheurde, maar ook omkeerde, wat de meest geavanceerde techniek was in agrarisch Europa. In de Kempen werd de zandgrond wellicht nog niet geploegd maar gescheurd met een eergetouw van hout, soms verstevigd met een ijzeren schoen. Dit eergetouw werd getrokken door een span runderen. Er wordt wel eens beweerd dat de akkertjes van 40 bij 40 m die lengte hebben omdat runderen deze oppervlakte in één dag kunnen omploegen. Verder had men de hak en de houten spade als bruikbare werktuigen, ze werden ook in het leefexperiment gebruikt.

Toen men aparte velden ging aanleggen voor emmertarwe, spelt, gerst of rogge, gierst en haver werd er geoogst met de sikkel. Bij gemengde verbouw van granen kon de oogst ook worden geplukt (het aren lezen). Dan haalt men er de gerst die eerder rijp is het eerste weg en daarna de tarwe. Vondsten uit o.a. Riethoven en Neerharen laten doorschemeren dat gemengde verbouw ook wel eens gemengd werd geoogst. In de opslagplaatsen vindt men dan tarwe en gerst door elkaar.

Beroemd is de Keltische maaimachine voor de oogst, een technisch wonderapparaat waarvan tekeningen in Buzenol en Aarlen zijn bewaard. Technologische hoogstandjes waren ook de karren met volle wagenwielen waarop men de oogst kon ophalen. Deze karren werden getrokken door paarden of runderen. Het valt te betwijfelen of Kempenboeren deze technische snufjes gebruikten, zelfs of ze paarden gebruikten als trekkracht(en).

Graan werd soms opgeslagen in kuilen die elk jaar werden schoongebrand wat aardige opgravingsresten oplevert. Graan werd in vochtige gebieden ook bovengronds opgeslagen in spiekers, dat zijn gebouwtjes op vier, zes, soms negen palen, waar het graan beschermd tegen ongedierte werd opgeslagen. Tijdens het leefexperiment is een dergelijke spieker gebouwd.

Samenvattend mag men stellen dat de landbouw in West-Europa uitstekend georganiseerd was en technisch het meest modern van Europa. De Kelten gebruikten de meest geavanceerde technieken, zowel wat betreft akkeraanleg, machinerie, bemesting als verwerking tot brood, lijnolie en linnen. De Romeinen hebben van onze boeren heel wat kunnen leren. Ook in de Kempen was de landbouw technisch goed, al was het oogstresultaat mager.

8. Veeteelt

Veeteelt was in de IJzertijd een belangrijke bron van inkomsten. De ijzertijdboer hield meer vee dan zijn voorouders in de bronstijd. Of het bezit van veel vee ook als statussymbool heeft gegolden is niet bekend.

Uit het feit dat de akkercomplexen omheind waren mag men concluderen dat het vee vrij rondliep. Varkens en runderen kunnen rond het dorp en in het eikenmengbos hun hart

ophalen. Schapen en geiten zullen in het eiken- en berkenbos de jonge scheuten verorberen waardoor ze het spaarzame bos uitdunnen tot er steeds meer parklandschap en heidevelden ontstaan. In de IJzertijd is heidevorming in de Kempen een duidelijk verschijnsel. Tijdens het leefexperiment hield men weinig vee, veel te weinig in vergelijking met vroeger, zo had men geen runderen, varkens noch schapen.

Het vee in de IJzertijd was bijna een kwart van het aantal van heden ten dage. Paarden leken op pony's. Ze hadden een schofthoogte van ca. 1,20 m. Ze hadden in de IJzertijd bij de Kelten meestal een rituele of militaire functie. In de Kempen waren deze luxedieren nauwelijks te vinden. Runderen hadden een schofthoogte van ca. 1,10 m. en waren interessant vanwege hun trekkracht, melk, huid, vlees en beenderen. Schapen werden vooral gehouden voor hun wol en vlees, misschien ook de melk en kaasproductie. Schapen hebben het voordeel dat ze op weinig vruchtbare gebieden gedijen. Of er geiten waren is onduidelijk omdat het verschil tussen geiten- en schapenbotten moeilijk te onderscheiden valt. Varkens waren interessant als vleesdieren. Ze waren nauw verwant met everzwijnen, hun familieleden in het eikenmengbos. Huisdieren leverden naast vlees en melk ook vet, bot, hoorn, darmtouw, pezen, leder en niet te vergeten mest.

Over pluimvee is weinig bekend aangezien bot snel vergaat in de zandbodem. Er werden in elk geval ganzen gehouden. Wellicht waren er bij het einde van de IJzertijd ook hoenderen op het erf. In de Keltische gebieden van Duitsland en Frankrijk waren ze aanwezig. Het is niet duidelijk of men in de Kempen ook honden heeft geconsumeerd, zoals in sommige culturen voorkwam. Honden waren belangrijk voor de veiligheid, voor de jacht of gewoon als huisdier.

Als aanvulling op het menu van de ijzertijdboer kwam weinig jachtprooi voor. Edelhert, everzwijn, wolf, haas, ze waren er nog wel en vormden in tijden van nood enige aanvulling. Paling, riviervis en vogels zullen dat ook zijn geweest. In het leefexperiment heeft men reeënvlies, eend en vis als wild gegeten.

Met de komst van de Romeinen verandert de veeteelt behoorlijk. De Romeinse troepen langs de Rijn grens hebben grote behoefte aan vlees, waardoor rundersoorten veredeld worden, geselecteerd en gefokt op basis van hun vleesproductie. De dieren 'groeien' letterlijk. Vleesrassen worden gehouden in boerderijen die in de Kempen vanaf die tijd een drieschepig stalgedeelte hebben waar twee rijen runderen gestald kunnen worden (zoals de runderboerderij te Eindhoven waar het leefexperiment plaatsvond). Runderteelt neemt toe ten koste van de schapenteelt. Hoewel de runderen deels als belasting geleverd werden, zal de aanwezigheid van de troepenmacht langs de Rijn voor de Kempenboer een goede bron van inkomsten zijn geweest. Deze rijkdom is vooral merkbaar na 100 jaar Romeins bewind en uit zich in geromaniseerde gebouwen en luxe artikelen.

9. Ambachten en vrije beroepen

Uit het voorgaande mag duidelijk zijn dat er in de IJzertijd in de Kempen geen markt was voor ambachtsslui. Deze beroepsspecialisten hadden behoefte aan mensen met geld en invloed, voor wie ze konden werken en in ruil voor hun werkzaamheden voedsel en geld konden verkrijgen. In de Keltische wereld van Zuid-Duitsland tot Bretagne en van de Seine tot de Middellandse Zee waren er in prehistorische tijd voldoende adellijke personen rond wier burcht een stadje van ambachtsslui kon functioneren. Daar waren edelsmeden, wapensmeden, steenhouwers en munters, glasblazers, blaasbalgmakers, schoenmakers en leerlooiers, botbewerkers, wevers, ververs en kleermakers, olieslagers en (graan)maalders, meubelmakers, scheepsbouwers, mandenvlechters. Er waren ook priesters, priesteressen,

astrologen, chirurgijnen en troubadours.

Als we één ambachtsman in de Kempen ten tonele durven te voeren, dan is dat de smid. Dankzij de aanwezigheid van ijzer(-oer) in de bodem konden de bewoners van de Kempen op betaalbare wijze genieten van moderne gebruiksvoorwerpen en wapens, wat in de voorbije bronstijd nauwelijks het geval was. IJzer bleef dan wel een luxeproduct, waar men zuinig op was, maar het viel te produceren met eigen grondstoffen, in oventjes die men zelf kon bouwen.

De productie van ijzer kon ter plekke verwerkt worden tot messen, pijlpunten, ploegschoenen, spijkers, wagenbekleding en velgen, paardenbitten en -halsters, lanssen, speren en dolken. Soms hebben smeden halffabrikaten gemaakt, bestaande uit staven van 5 à 6 kg. of platte staafjes van 500 à 700 gram. Deze laatste werden plaatselijk zelfs als munt- en rekeneenheid gebruikt naast gouden, zilveren en bronzen munten.

Tijdens het leefexperiment is ruim aandacht geschonken aan het winnen van ijzer uit ijzeroer. Het resultaat van hun activiteiten is schitterend. Hun 'rondreizende ijzertijdsmid' kon heel wat ijzeren gebruiksvoorwerpen maken. Hij teert hier op een jarenlange ervaring die in het Prehistorisch Openluchtmuseum te Eindhoven is opgedaan.

10. Handel

In de Keltische gebieden van Zuid-Duitsland en Frankrijk wordt veel handel gedreven. Vooral de handel met het Middellandse Zee-gebied is bekend. Al rond 500 vóór Chr. vindt men in bepaalde zogenaamde adelsgraven Etruskisch en Romeins paardentuig, bronzen emmers en sieraden. Vanaf de Rhône-monding tot Noord-Frankrijk en het Rijnland was er een levendige handel in Italiaanse wijn. Overal vindt men er in de IJzertijd Romeinse amforen, waarin de wijn werd vervoerd. Er werd, naast de gebruikelijke handelsproducten, ook handel gedreven in de in Rome zeer gewilde (edel-)metalen en slaven, granen en vlees.

In de Kempen neemt men weinig deel aan deze internationale handel. Zelden vindt men voorwerpen uit de gebieden van de Middellandse Zee. Wel kent men er plaatselijke handel in dagelijkse gebruiksvoorwerpen. Rondtrekkende handelaars komen met huiden en bont, zout, bronzen en ijzeren voorwerpen. Het zout komt van de kust waar men 's zomers uit zeewater via verdamping zout kon winnen. Dat zout werd in aardewerken gootjes naar de Kempen vervoerd.

Hoewel in graven zelden sieraden gevonden worden en helemaal niet bij opgravingen van nederzettingen, mogen we veronderstellen dat er wel armbanden of halsbanden werden gedragen. Er circuleerden in de late IJzertijd in de Kempen zogenaamde Keltische munten. Alleen al in het ijzertijdheiligtom te Empel zijn er een zeventigtal exemplaren vermeld, waarvan een zestigtal van goud en zilver. Rond 100 vóór Chr. kent men er al Nervische goudmunten, later de minder goud bevattende Eburonenmunten en bij de komst van de Romeinen meer zilveren munten.

Besluit

De Kempenboeren in de IJzertijd proeven nauwelijks van de rijkdommen die hun zuidelijke buurvolkeren kennen. Hun armoede dwingt hen er toe om voor hun dagelijks brood hard te werken op de arme zandgronden. Pas vanaf de komst van de Romeinse legioenen die langs de Rijn gelegerd zijn, kunnen ze zich luxe producten veroorloven, die ze betalen met geld dat ze hebben verdiend bij leveranties aan de Romeinse soldaten. In die eeuwen zijn ze overgegaan van Keltisch beïnvloede aborigines tot Germaanse boeren die eeuwen later de Romeinse heerschappij omverwerpen. In het leefexperiment probeerde men gedurende twee vooral regenachtige wintermaanden zoveel mogelijk van dit leven na te beleven. Een echte belevenis!

BIJLAGE 2: Experimenten voeding:

Eten in de IJzertijd volgens een model; en wat de archeologie weer kan leren van een leefexperiment.

Drs. O.H. Harsema*, wetenschappelijk medewerker van het Biologisch Archeologisch Instituut (BAI)

Dat is allemaal heel mooi in de praktijk, maar past het ook in de theorie?***

Dat is nu een beetje mijn probleem en daarover gaat het onder andere in dit verhaal. Eerst nog een korte toelichting op de samenstelling van het basisvoedselpakket in de IJzertijd, waar de groep, wat de hoofdcomponenten van de voeding betreft, tijdens het zestig dagen durende leefexperiment in Eindhoven van is uitgegaan. Mijn model van het basispakket was niet primair opgesteld voor dit soort experimenten. Het diende om aan de hand daarvan (en van andere veronderstellingen, bijvoorbeeld over de productiviteit van de prehistorische akkerbouw) te kunnen berekenen hoeveel grond boeren in de IJzertijd minimaal moesten bebouwen om in hun levensonderhoud te kunnen voorzien. In andere gevallen waarin we het oppervlak van het akkerland in de IJzertijd kennen, zouden we vervolgens kunnen bepalen hoeveel boerengezinnen er op hetzelfde moment in één gebiedje konden hebben geleefd. Allerlei interessante berekeningen worden mogelijk als er een redelijk model kan worden opgesteld voor basisvragen zoals hoeveel en wat consumeerde een boerengezin in de IJzertijd in één jaar?

In mijn model is er van uitgegaan dat graan voor 2/3 in de totale caloriebehoefte voorzag. Graan, verwerkt tot pap of brood, nam toen alleen de plaats in die het als zetmeelleverancier de laatste eeuwen met aardappels moet delen. Bonen, een soort duivenbonen, die men in de IJzertijd kende, zorgden in mijn model voor aanvulling van het plantaardig aandeel in de voeding tot 80%. Vlees en melk zorgden samen voor de resterende 20%. Aan de hand van de calorische waarde van de verschillende voedingsmiddelen kan worden vastgesteld om welke gewichtshoeveelheden het dan gaat. Mijn boerengezin met kinderen, totaal zes personen, had voor zijn voeding per dag 2,75 kg graan, 600 gram bonen, 530 gram vlees en anderhalve liter melk ter beschikking, in calorieën uitgedrukt totaal per dag 12.750 kcal. Het graanaandeel leverde dagelijks 8.500 kcal, de bonen 1.700, vlees en vet 1.580 en de melk 970 kcal. Aan de volwassen man was 3.000 kcal per dag toebedeeld, aan de volwassen vrouw 2.500 kcal per dag. Met deze gegevens kan voor een groep van iedere samenstelling voor een periode van iedere willekeurige lengte, de hoeveelheid basisvoedsel worden vastgesteld, als men 'op zijn ijzertijds' wil leven.

Na verloop van tijd krijgt zo'n model iets heel reëls. Het gevaar bestaat dat je jouw veronderstellingen als waarheden gaat beschouwen. Je kunt ze ook niet zo gemakkelijk testen. Wie zou zich voor een langere periode daarvoor beschikbaar stellen? De bereidheid van de deelnemers aan het Eindhovense leefexperiment om mijn model als uitgangspunt te nemen, was dan ook een gouden kans, waarvoor ik de betrokkenen niet dankbaar genoeg kan zijn. Nu zijn dus praktijkuitkomsten beschikbaar en kunnen we ze vergelijken. Wat is de conclusie?

Het Eindhovense experiment confronteerde mij met uitkomsten wat betreft het voedselgebruik, die op het eerste gezicht overwegend royaal onder mijn berekeningen lagen. Drie reacties zijn dan mogelijk en gemakkelijk te bedenken. De eerste kon zijn dat mijn

berekeningen en vooronderstellingen kennelijk niet deugden; de tweede: was het Eindhovense experiment eigenlijk wel bruikbaar als test voor mijn model en de derde mogelijke reactie zou kunnen zijn: laten we eerst eens goed kijken; zijn de verschillen, nader geanalyseerd, werkelijk zo groot en zijn ze niet voor een groot deel te verklaren?

In de onderstaande tabel zijn een aantal vooronderstellingen uit het model naast feitelijke uitkomsten weergegeven.

	I	II	III	IV	V	VI	VII
	%	kcal	Kg/l	Kg/l	Kg/l	%	kcal
graan	66,7	10.672	3,44	206,4	144,0	69,8	7.449
bonen	13,3	2.128	0,75	45,0	20,5	45,5	968
vlees	12,4	1.984	0,67	39,9	63,5	159,1	3.157
melk	7,6	1.216	1,88	112,8	60,0	53,2	647
totaal		16.000					12.221

K

Kolom I geeft het percentueel aandeel van de vier basiscomponenten in de voeding, naar calorische waarde, volgens het model.

Kolom II geeft de calorische waarde van de toegestane hoeveelheid daarvan per dag, voor de betreffende groep van zes personen die aan het experiment meedeed (vier vrouwen, twee mannen).

Kolom III geeft het gewicht van de dagelijks toegestane hoeveelheid.

Kolom IV geeft het totale gewicht van de toegestane hoeveelheid voor de periode van 60 dagen.

Kolom V geeft het totale gewicht van de verbruikte hoeveelheid over de periode van 60 dagen.

Kolom VI geeft het percentage van de verbruikte hoeveelheid ten opzichte van de toegestane hoeveelheid (V:IV).

Kolom VII geeft de calorische waarde van de verbruikte hoeveelheid per dag.

Naar calorische waarde gemeten leverde de gebruikte hoeveelheid van de vier hoofdcomponenten tezamen gemiddeld 12.221 kcal per dag; daarmee is 76,3% gebruikt van het toegestane aantal van 16.000 kcal per dag.

	hoeveelheid	Eetbaar deel van het gewicht	Cal. Waarde/ 100 gram	Totaal (kcal)
eieren	80	0,9	160	5.760
Pastinaak	40 kg	0,9	30	10.800
Hazelnoten	4 kg	0,5	620	12.400
Gedroogde appeltjes	1,93 kg	1,0	264	4.995

Gedroogde pruimen	2 kg	0,85	188	3.196
Honing	5 kg	1,0	322	16.100
TOTAAL				53.251

Van de andere genuttigde producten zijn er een aantal waarvan de calorische waarde bepaald niet te verwaarlozen is. Ze zijn hieronder berekend. Voor de berekeningen is gebruik gemaakt van de Nederlandse voedingsmiddelen tabel, opgenomen in de Landbouwgids (1962, p.438-442). Een twintigtal andere producten uit de voedsellijst van de groep (bijlage 12), waarvan de calorische waarde niet aanzienlijk of nihil zal zijn geweest, laat ik buiten beschouwing. Ook in de prehistorie zullen marginale voedselbronnen en smaakmakers zijn benut.

Deze toevoegingen leverden per dag (1/60 van de periode) 888 kcal op. Het totale gemiddelde verbruik per dag is dus $12.221 + 888 = 13.109$ kcal, dat wil zeggen bijna 82% van de toegestane hoeveelheid kcal. Van de dagelijks gebruikte hoeveelheid komt 93,2% voor rekening van de vier basiscomponenten, 6,8% stamt van de aanvullingen. De uitkomst van 13.109 kcal per dag betekent afgerond voor iedere man 2460 in plaats van 3000 kcal, voor iedere vrouw 2050 in plaats van 2500 kcal. Aan de verhouding waarvan in het model is uitgegaan, wat betreft het aandeel van man en vrouw in de consumptie, 1,2:1, valt op basis van dit experiment niets te verbeteren. Er is niet voor mannen en vrouwen apart gemeten. De metingen leveren alleen het gebruik van de groep als geheel.

In principe moet aan ieder van de vier vrouwen op basis van bovenstaande verhouding 15,6% van het verbruikte totaal worden toegerekend, aan de mannen 18,8. Gezien het eetgedrag van één der deelnemers, die wilde vermageren (en 15 kg afviel), waardoor ze niet volledig kan worden meegerekend, moeten we de getallen echter bijstellen. Indien we het verbruik van de betrokken persoon op 90% van dat van de andere vrouwen stellen, komen de mannen op 2500, de overige vrouwen op 2080 kcal, dat wil zeggen 83,2% van het modelgetal. Voor de vierde vrouw resulteren respectievelijk 1870 en 1600 kcal.

Deze waarde van 85% is vermoedelijk eerder nog wat te laag dan te hoog geschat. Behalve de genoemde factor speelt ook mee dat het relatief hoge vetgehalte van de vleescomponent maakt dat deze hoger zou moeten worden gewaardeerd dan in mijn modelberekening. Voorts heeft de groep duidelijk aanloopproblemen gekend: 'We hebben in het begin ook wel honger gehad. Vooral de mannen....Later aten we meer per dag'. Het was achteraf gezien misschien wenselijk geweest de metingen pas na de eerste week te beginnen. Als dan tenslotte melk in voldoende hoeveelheid beschikbaar was geweest en er geen problemen waren geweest met de 'bonenvertering' (zie hierna), was het verbruik welhaast zeker hoger dan 85% uitgekomen. Op basis van de bestaande gegevens en informatie lijkt mij echter 85% de beste conclusie.

CONCLUSIE

Wat kunnen we uit deze bijgestelde uitkomsten uit het Eindhovense leefexperiment, waarbij het calorisch verbruik voor mannen bepaald werd op 2560 kcal per dag, dat voor vrouwen op 2130 kcal per dag, nu concluderen in het licht van het door mij modelmatig voorgestelde? Maar eerst nog even: hoe reëel zijn de getallen waarvan ik in mijn model ben uitgegaan? Om te beginnen kan worden opgemerkt dat ik niet de enige archeoloog ben die van waarden in deze orde van grootte uitgaat. Maar we zouden ons in commissie kunnen vergissen. Uit mijn lijfboek voor deze zaken 'De mens en zijn voeding' (Bokhorst-Kruikemeijer en de Wijn, Den Haag, 1972), haal ik dat de calorische behoefte van een vrouw varieert van ongeveer 1800 tot 3000 kcal en dus zeker niet te hoog is berekend (het gemiddelde wordt dan 2400); de

behoefte van een man varieert van ongeveer 2200 tot 5000 (waarbij het gemiddelde op 3600 kcal uitkomt). Dat gemiddelde heeft niet veel te betekenen; de behoefte is afhankelijk van de mate van lichamelijke arbeid. In dit licht zijn mijn modelgetallen van respectievelijk 2500 en 3000 kcal zeker niet te hoog. Maar deze getallen geven een gemiddeld dagverbruik. Ze lijken mij bepaald niet irreëel voor mensen in de prehistorie, over het gehele jaar gezien, maar het verbruik zal niet in alle perioden van het jaar even groot geweest zijn. Ze hebben immers betrekking op mensen in het boerenbedrijf. Met name in de winter kunnen we met lagere getallen rekenen, in het voorjaar (ploegen, etc.) daarentegen en in de oogsttijd met beduidend hogere.

De omvang van de tijdens het experiment in Eindhoven geleverde arbeidsprestatie is moeilijk te bepalen, maar zeker niet als bijzonder hoog in te schatten. Dat betekent dat niet zo heel veel arbeidsenergie nodig was. De winterperiode tijdens het experiment, van januari tot maart 1995, was erg zacht. Voorts is bekend dat in het woongebouw tijdens het experiment een zeer aanzienlijke hoeveelheid brandstof is verstoekt. Dat betekent dat ook niet erg veel warmte-energie door het lichaam hoefde te worden geleverd. We moeten daarom de verbruikte hoeveelheden ook nog eens vergelijken met de rust- of grondstofwisseling van de mens, de caloriebehoefte tijdens rust. Die varieert bij vrouwen van 1200 tot 1700 kcal per dag (wat als gemiddelde 1450 geeft), bij mannen van 1400 tot 2200 kcal per dag (waarbij het gemiddelde 1800 wordt).

Het werkelijk caloriegebruik in Eindhoven, zoals berekend, blijkt zowel voor mannen als voor de meeste vrouwen nog aanzienlijk boven de maximale waarde van de ruststofwisseling te liggen. Het was voor het langdurig leveren van zware lichamelijke arbeid echter onvoldoende. Daarmee in overeenstemming is de opmerking van één van de mannelijke deelnemers dat hem voor langdurige, zware arbeid de conditie ontbrak. Men zou er echter gemakkelijk de winter mee zijn doorgekomen, zeker als we in aanmerking nemen dat de toestand van de betrokkenen in het begin van het experiment heel redelijk zal zijn geweest en ze dus enige reserve meebrachten. Toch komt natuurlijk de vraag op waarom de consumptie van de basiscomponenten niet iets hoger is geweest, waardoor men zich iets vitaler zou hebben gevoeld.

Wat hier een rol zal hebben gespeeld is dat de proefpersonen uit deze tijd stammen***. Wij hebben onze opvattingen over smaak en smakelijkheid, wij zijn gewend aan afwisseling in de voeding. De samenstelling van het voedselpakket uit de IJzertijd zal de eetlust niet hebben gestimuleerd. Aan de andere kant heeft deze samenstelling, door de ruime mate van bulk of 'ruwvoer' in het menu (met name in het volkorenmeel of de geweekte hele graankorrels) dat langzaam verteert en door het lichaam geleidelijk wordt opgenomen, ook niet tot een permanent soort hongergevoel geleid. In die richting zal ook het betrekkelijk hoge vetgehalte van de vleescomponent hebben gewerkt.

Het onder het niveau blijven van de melkconsumptie heeft een specifieke oorzaak gehad, namelijk het voor een groot deel van de periode niet beschikbaar zijn van deze component. Indien er wel melk aanwezig was geweest of melk in de voorafgaande periode tot boter en/of kaas zou zijn verwerkt, dan zou deze component door de groep volledig zijn gebruikt. Het achterblijven van het bonengebruik hangt samen met de omstandigheid dat niet iedere moderne Nederlander een groot droogbonenaandeel in de voeding probleemloos lijkt te verdragen. Dat is jammer, want hiermee wordt de afwisseling in de voeding beperkt. Het graanaandeel in het model, tenslotte, is voor onze begrippen zeer hoog. Mijn voedingsgids schrijft echter (het gaat dan over het jaar 1968): '... een ruim broodgebruik van 400 à 500 gram/dag (komt) bij jongens en volwassenen met vrij zware arbeid wel voor...'. En in 1968

zal dan door diezelfde bij de warme maaltijd nog een forse portie aardappelen zijn verorberd! Aan de andere kant wil ik ook zeker de mogelijkheid niet uitsluiten dat in de IJzertijd periodiek graan is gebruikt om er bier van te maken.

Al concluderend stemmen de verkregen uitkomsten mij bepaald tevreden. Ik zie geen aanleiding tot ingrijpende aanpassing van het model. Een vergelijking van de percentuele verhouding waarin onderling de vier basiscomponenten naar calorische waarde berekend, tussen mijn model en de Eindhovense praktijk, is tenslotte nog illustratief.

De meest opvallende afwijking wordt gevormd door het veel hogere aandeel van het vlees in Eindhoven. Ik zie het als een reflectie van onze eigen moderne voorkeuren. Een calorisch aandeel van vlees ter grootte van ruim 25%, kan in de prehistorie (Brons- en IJzertijd) misschien in de alluviale woongebieden af en toe zijn voorgekomen, maar acht ik op de zandgronden zelfs vanaf de Romeinse tijd uitgesloten.

Het 85%-niveau dat in de winterperiode in Eindhoven is bereikt, ten opzichte van het calorisch totaal van mijn model, vind ik aanvaardbaar. Wel had ik het graag bij een minder hoge vleesconsumptie bereikt gezien (maar als melk en melkproducten in de toegestane hoeveelheid aanwezig waren geweest, en de bonen beter waren verdragen, hadden de verhoudingen zeker ook anders gelegen). Het niveau van 85% (of eventueel 90%) gaf de ijzertijdgemeenschap in ieder geval nog een klein extraatje voor de periode van agrarische topactiviteit. Het zou interessant zijn nu ook de uitkomsten te hebben van een leefexperiment in een voor- of nazomerperiode (een agrarische piek) van dezelfde omvang. Ondertussen wil ik nogmaals uitspreken dat ik bijzonder erkentelijk ben voor de kwantitatieve gegevens die de deelnemers aan het leefexperiment ons met dit afgelopen project hebben verschaft. En daarbij is nog volledig buiten beschouwing gebleven de veelheid van andere interessante ervaringen, waarvan de deelnemers in dit boek verslag doen. De menu's, bijvoorbeeld, geven een beeld van de veel meer gevarieerde wijze waarop graan kon worden bereid en geconsumeerd dan de meesten van ons (ook de professionele archeologen) zich tot dusver zullen hebben gerealiseerd.

Op de vraag of men in de IJzertijd 'binnen de grenzen van het model' heeft kunnen leven en, misschien paradoxaal gezegd, de IJzertijd heeft kunnen doorstaan of 'overleven', zou je nu met enig recht kunnen antwoorden: dat lijkt er wel op.

Noten

*_De auteur is verbonden aan het Archeologisch Instituut van de Rijksuniversiteit van Groningen.

**_Ik moest hier denken aan de Engelse archeoloog Andrew Fleming, die op een archeologisch theoriecongres in Engeland enkele jaren geleden een lezing hield met de titel: 'That's all very well in practice, but how does it work in theory?'

***_En daarbij: uit onze moderne westerse wereld. Ik herinner mij dat ik werd getroffen door wat één van mijn collega's een tijdje geleden vertelde over de voeding van Egyptische arbeiders op een opgraving in de Oost-Egyptische woestijn. Die leefden maandenlang op een rantsoen van brood, uien en wat olie, eens per week vlees en af en toe linzen of erwten, en ze dronken daarbij thee.

BIJLAGE 3: Experimenten ijzerwinnen

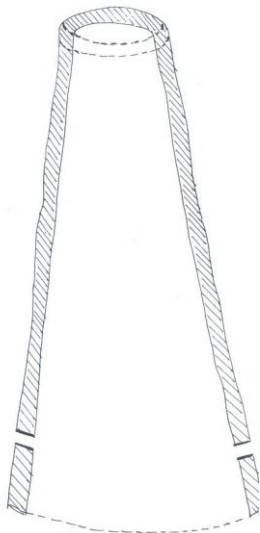
o.l.v. T. van de Manakker, smid

Tijdens het leefexperiment hebben we bezoek gekregen van Thijs van de Manakker, onze smid, die in het openluchtmuseum al vele jaren proeven doet met het winnen van ijzer uit het lokale ijzeroer. Ook tijdens het eerste ‘Internationaal IJzersymposium in oktober 1993’, waar negen Europese teams hebben geprobeerd de ijzertijdsmid zo dicht mogelijk te benaderen (boek: IJzersterk, Eindhoven, 1994), heeft hij veel ervaring opgedaan. Maar voor het eerst vonden tijdens het leefexperiment de proeven plaats in een volledig prehistorische context. Ze werden ook gehouden in een erg vochtige winterperiode. De smid deed drie ijzer winnen experimenten en een welexperiment. Hij behaalde verrassende resultaten.

Experiment 1.

Bouw van de oven:

De oven werd gebouwd van leem, gemagerd met stro en zand. Hij was 80 cm hoog en had bij de bodem een doorsnede van 30 cm



Hij liep taps toe tot een doorsnede boven van 15 cm. Twee openingen voor de blaasbalgen waren gemaakt op 10 cm hoogte. Om de bouw te versnellen werd in de oven tijdens de bouw een vuurtje gemaakt.

Verwerken van het ijzeroer:

Het ijzeroer werd vuistgroot geroost (d.i. het in het vuur zo heet maken, dat de schadelijke stoffen en het water er uit komen) en daarna fijngeslagen tot gruis. In een pot van 12 liter water werd ongeveer 2½ kilo gruis gedaan. Dit gruis werd schoon gewassen. Na de wasbeurt liet de smid het een paar tellen bezinken en goot hij het water af. Dit procédé deed hij drie maal na elkaar en daarna droogde hij het gruis.

Selecteren van het houtskool:

Het houtskool werd geslagen in stukken van ongeveer 1,5 tot 4 cm.

Het stoken van de oven:

De smid stookte de oven langzaam op.



Vooraf omdat de oven pas de vorige dag gebouwd was, stookte hij deze uren achter elkaar. Toen de oven warm genoeg was, startte hij met het experiment. Hij deed een eerste ertsgang, dat betekent dat hij om de beurt houtskool en ijzeroergruis in de oven deed. Een ertsgang bestond uit ongeveer 330 gram gruis van het ijzeroer en 500 gram houtskool (dus 40% gruis en 60% houtskool). De smid herhaalde 24 keer de ertsgang en tegelijk met het gruis strooide hij er 50 gr elzen-as bij om de smeltemperatuur van de slak te verlagen. In de oven ging dus 8 kg gruis en 12 kg houtskool.

Het openen van de oven:

Het is altijd een spannend moment wanneer de oven geopend wordt. De smid opende de volgende dag de oven door hem open te breken.

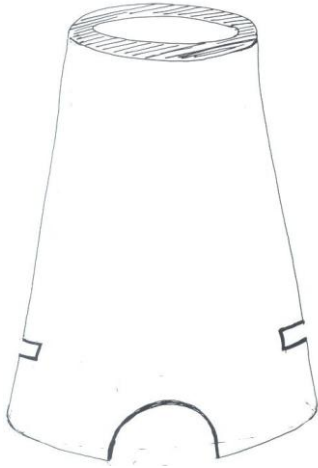
Het resultaat:

minimaal. Er zat slechts één stuk ijzerslak in. Waarschijnlijk was in het eerste experiment te veel zand uit het oer gespoeld bij het wassen en kwam er daarom zo weinig slak uit de oven.

Experiment 2

Bouw van de oven:

De tweede oven werd gebouwd zoals de vorige met dit verschil dat de oven minder taps toeliep naar boven.



De opening bovenaan was nog 25 cm doorsnede. Er werden opnieuw twee gaten voor de blaasbalgen aangebracht op een hoogte van 10 cm.



Verwerken van het ijzeroer:

Het ijzeroer werd opnieuw geroost en werd nu kapot geslagen op hazelnoot-grootte.

Selecteren van houtskool:

Het houtskool werd opnieuw geselecteerd op een doorsnee van max. 4 cm.

Het stoken van de oven:

De oven werd enkele uren warm gestookt zonder hulp van blaasbalgen. Daarna werd er een uur lang met de blaasbalgen gewerkt om de temperatuur verder op te voeren.



De ertsgang bestond deze keer uit gelijke hoeveelheden erts en houtskool (50% gewicht houtskool en 50% gewicht erts). De smid deed 15 ertsgangen. Op het ogenblik dat hij de slak wilde laten lopen, werd er door de werkers van het leefexperiment iets harder geblazen met de blaasbalgen.

Er kwamen problemen. De blaasingangen dreigden bijna dicht te zitten en moesten steeds open gepord worden. De smid schepte daarom deze keer twee schepjes elzen-as in de opening van de blaaspijp om aldaar de smelttemperatuur van de slak te verlagen. Hij maakte ook een gat aan de voorkant onder aan de oven om de slak beter te laten lopen, terwijl de anderen steeds harder moesten pompen om de slak als lava te laten lopen.

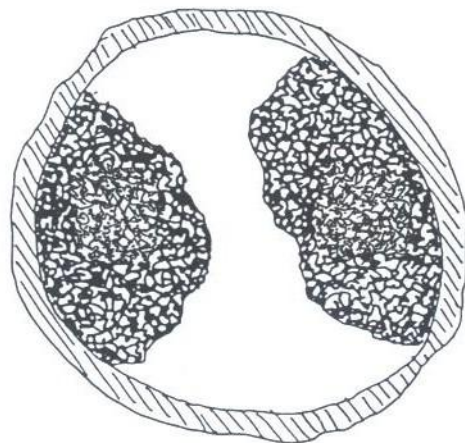
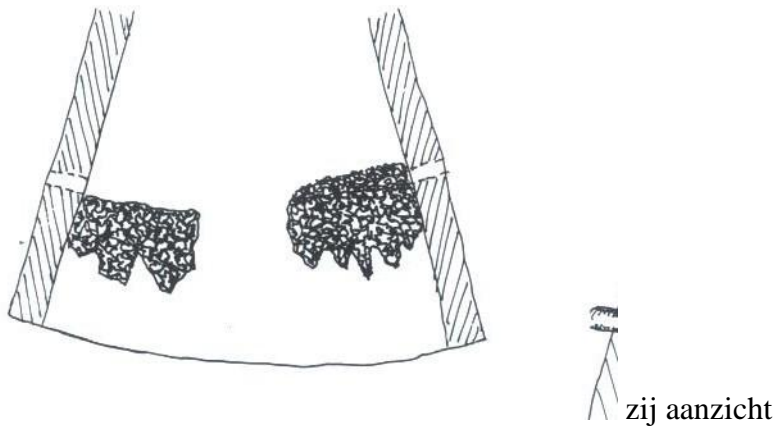


Het openen van de oven:

Na een dag vol activiteiten werd de oven pas de volgende dag geopend.

Het resultaat:

Er lagen twee grote loupes vlak bij de blaasingang.



bovenaanzicht

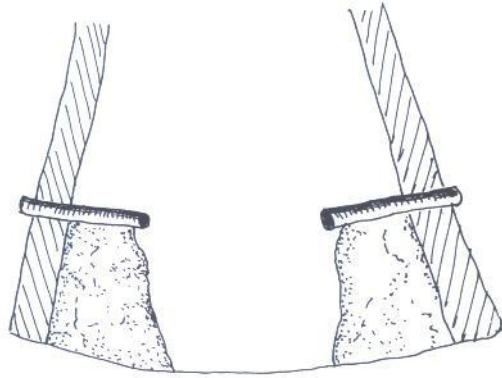
en er was één aardewerkschaal vol met stukjes ijzer. Dit was een goed resultaat. De loupes bestonden voornamelijk uit ijzervliezen met veel slak en stukjes houtskool.

Volgens de smid, die tevreden was met dit resultaat, had de slak onvoldoende gelopen door het rustig blazen. Toen er harder werd geblazen, liep de slak voldoende maar daardoor kwam er wellicht te veel koolstof (C) in het ijzer. In vergelijking met het eerste experiment is het belangrijk geweest dat de slak goed gelopen heeft. Waarschijnlijk was er in het eerste experiment te veel zand uit het oer gespoeld bij het wassen en kwam er daarom zo weinig slak uit de oven. De smid neemt ook aan dat de verhouding 50% oer op 50% houtskool (1 op 11 in gewicht) veel beter is geweest. Als er veel slak loopt, kunnen er veel ertsgangen achter elkaar plaatsvinden én wordt de loupe groter en van zuiverder ijzer.

Experiment 3

Bouw van de oven

De smid bouwde de oven zoals bij het tweede experiment. Nu bracht hij lemen steunen aan van 7 cm lang, waarop de blaasbalg kon rusten. Op die steun maakte hij 2 stukjes van met m houtmeel, leem en paardendrollen gemagerde klei om kapot bakken te voorkomen.



Verwerken van het ijzeroer.

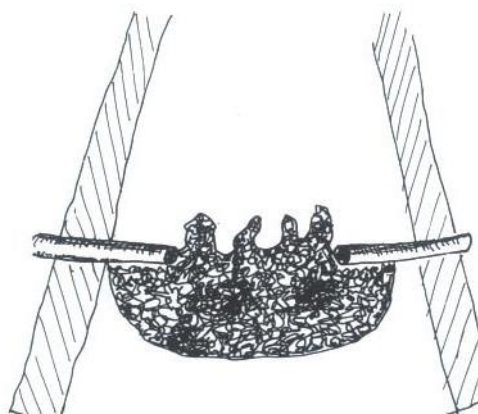
Het ijzeroer werd opnieuw geroost en werd nu kapotgeslagen op hazelnootgrootte, zoals bij het tweede experiment.

Het stoken van de oven

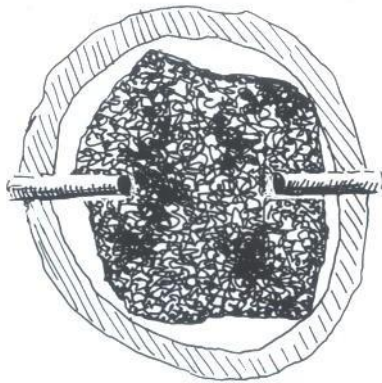
De ertsgang bestond deze keer uit één aardewerkschaal gevuld met 9 opgehoogde kommetjes oer, tezamen ongeveer 2,2 kilo en een mand vol houtskool, eveneens ongeveer 2,2 kilo.

Om de Loupe meer in het midden van de oven te krijgen, zoals veel is gevonden, strooiden de medewerkers het oer zo veel mogelijk in het midden van de ovenopening.

Na 3 schalen erts werd het ondergat geopend, er werd heel wat slak weggestoken. De slak mocht weglopen. Na 5 ertsschalen werd het ondergat opnieuw geopend en werd er weer slak weggehaald. Vanaf dat moment bleef het ondergat open. De slak liep nu voortdurend en stolde buiten de oven. Om ruimte te maken moest de slak weggeruimd worden. Er was nog nooit zoveel slak geweest als deze keer. 8,7 kg slak in totaal. De smid ging door tot 9 schalen ijzeroer, dit is ongeveer 20 kilo erts. Na de laatste ertsgang werd er met de blaasbalg nog even nagepompt om de houtskool op te branden. De voorkant van de oven werd weggebroken om de preciese plaats van de loupe te bekijken



zij aanzicht



bovenaanzicht

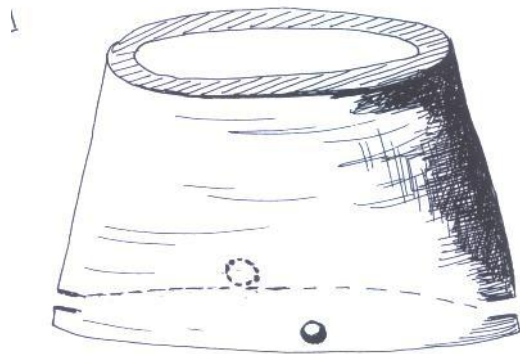
Het openen van de oven

Het resultaat van dit experiment was overweldigend. Ondanks de winterse omstandigheden haalde de smid uit de oven 3,3 kilo loupe en 4 kilo losse ijzerstukjes, samen 3,3 kilo loupe en 4 kilo losse ijzerstukjes, samen 7,3 kg gewonnen ruw ijzer. Op 20 kg ingebracht ijzeroer is dat een resultaat van 36,5 % !!!

Experiment 4. IJzer wellen in weloven

Bouw van de oven

Om te wellen (gloeiend aaneen-hameren van ijzer) bouwde de smid een oven van 25 cm hoog aan de basis een doorsnede van 35 cm, taps toelopend tot een doorsnede bovenaan van 25 cm. Onderin maakte hij 4 luchtgaten om er blaasbalgen op aan te sluiten



Het stoken van de oven

De smid nam 1 van de 2 stukken loupe van het 2de experiment. Dit moest hij heet maken om het daarna voorzichtig naar elkaar toe te knijpen tot een massief stuk ruw ijzer. De loupe werd in een oventje verhit met 4 blaasbalgen. De smid deed er scherp zand overheen om te voorkomen dat er te veel zuurstof bij het ijzer zou komen. Dan begon het proces van voorzichtig knijpen van de hete loupe, eerst in het vuur, later op het aambaald. Nog later

probeerde hij voorzichtig de loupe op het aambeeld te slaan tot een vierkante brok ruw ijzer. Daarop sloeg hij harder om er een staaf van te maken. Belangrijk hiervoor was dat de hitte optimaal was door constant blazen met de 4 blaasbalgen. De klomp ijzer moest namelijk witgloeïend zijn, "wel-hitte" geheten. Dat lukte tijdens het leefexperiment nauwelijks. Volgens de smid kwam dit door gebrek aan constante temperatuur in de weloven. Het is volgens hem van het grootste belang, dat de blaasbalgen door geoefende krachten worden bediend. Het te onregelmatige blazen leidde wellicht ook tot een scheur in de staaf. Op dat ogenblik besloot de smid op te houden met wellen en het procedé thuis, in de 20 eeuwse smidse af te werken.

Thuiswerk

Bij een slijpproef in de 20 eeuwse smidse merkte de smid, dat de loupe in ieder geval geen gietijzer was. Gietijzer zou er zijn gekomen als de oven zo heet was geweest, dat het ijzer vloeibaar was geworden in de ijzertijd oven.

De staaf uit experiment 2 werd thuis verder verwerkt. Eén stuk werd geanalyseerd. De staaf bevatte 0,006% koolstof (C), 0,019% zwavel (S), 0,01% mangaan (Mn) en 1,18% fosfor (P).

Besluit

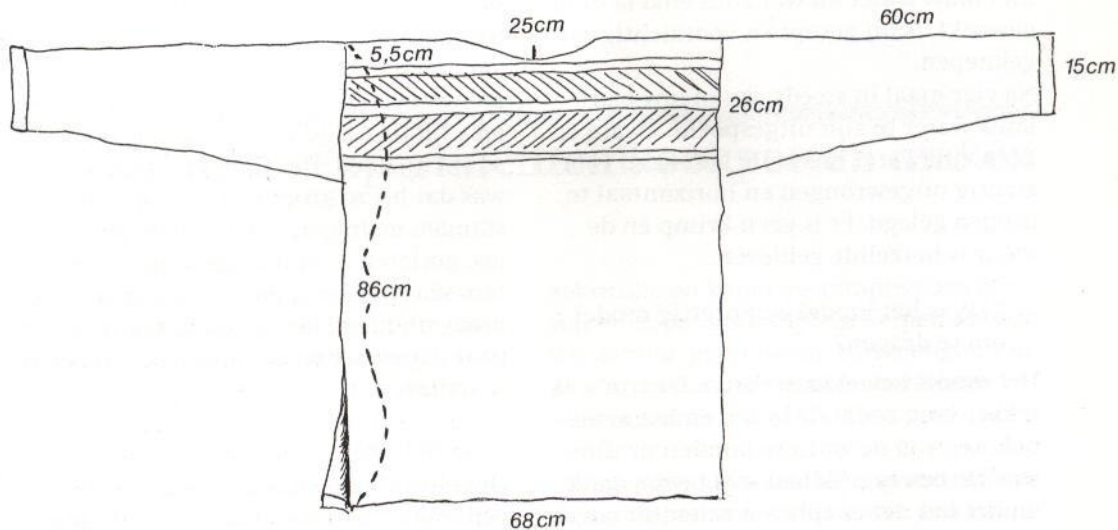
In barre omstandigheden en met ongeoefende helpers heeft de smid tijdens het leefexperiment een schat aan ervaringen opgedaan en heeft hij in zijn derde experiment een enorm succes bereikt. Dit biedt mogelijkheden voor verdere experimenten en het laat ook voor het eerst zien dat ijzerwinnen uit plaatselijk ijzeroer rendabel genoeg is geweest voor de ijzertijdboer in de Kempen.

BIJLAGE 4: Experiment trui maken en dragen

Spinnen en weven van een wintertrui

L. Lurvink, textieldeskundige

In het kader van het leefexperiment hoort passende kledij gedragen te worden. Op verzoek van Jeroen heb ik een wollen tuniek geweven naar een voor de IJzertijd gangbaar model en met weef-, spin- en verfmethoden uit die periode. Als voorbeeld koos ik een aantal Noord-Duitse vondsten, te weten de tunieken van Thorsberg, Reepshold en Bernuthsfeld. Aan de hand van deze voorbeelden ontwierp ik een tuniek, die het midden houdt tussen de gekozen voorbeelden.



Ik spon met een spintol van gebakken klei de wol van Texelaars en Drents heideschaap. Ik twijnde veiligheidshalve zowel schering als inslag. De wol werd Z-gesponnen en S-getwijnd. Na het twijnen was het garen ca. 2 mm dik. Voor sierbanden aan mouwen en onderkant en voor naaigaren spon ik de wol extra dun, ca. 1 mm dik na het twijnen.

De hoofdkleur van de tuniek is bruin, met versiering in wit, zwart, lichtbruin en lichtgroen. De witte en zwarte kleuren komen van het schaap, de andere tinten door verven. De bruine hoofdkleur werd bereikt door beitsen met rabarber en verven met uienschillen. Hoe meer uienschillen men gebruikt, hoe donkerder de kleur wordt. Lichtgroen bereikte ik door beitsen met rabarber en verven met vlierbessen, boerenwormkruid en perzikkruid.

Ik weefde eerst met weefkaartjes een opzetrand. Daarin voerde ik bij wijze van inslag steeds een van de kettingdraden van de stof in. Na voltooiing vormt deze band de sierrand onderaan het rugpand. Ik bevestigde de band aan de doekboom van het weefgetouw. Zo kwamen de kettingdraden voor de te weven stof, die eerst de inslag voor de band vormden, naar beneden te hangen. Ik reeg de hangende draden in lusjes aan de hevelstokken van het weefgetouw en bevestigde ze aan de onderkant aan een weefsteen. De gebruikte binding is keper 2/2, hetgeen ik met vier hevelstokken heb uitgevoerd. Ik weefde de trui op een 'staand Germaans weefgetouw'. Eerst weefde ik rugpand en voorpand met sierstrepen erin en een uitgespaarde halsopening. Voor het weven van de mouwen schoof ik het weefsel naar rechts op de doekboom. Links knoopte ik extra kettingdraden bij. Zo kon ik de twee mouwen gelijktijdig weven onderaan het voorpand. Bij dit proces werden ook de boorden meteen meegeweven in de vorm van kaartweefbandjes. Na het losknippen en in elkaar zetten van de onderdelen, weefde ik met kaartjes de ondersierrand van het voorpand. Om de stof meer winddicht te maken, ruwde ik de binnenkant op met kaardebol.

Trui dragen

Jeroen heeft de trui dagelijks gedragen tijdens het leefexperiment. Ik was benieuwd naar zijn ervaringen en naar de conditie waarin de trui zou verkeren. Ik stelde Jeroen daarbij de volgende vragen:



1. Was de trui warm genoeg?

De wollen trui droeg ik in combinatie met een dunne linnen ondertuniek. De trui was goed warm, doch bij koude niet voldoende. Zeker als je weinig beweging had koelde je snel af. Een jas van schapenvachten eroverheen was soms niet voldoende om je goed warm te houden. Dit loste ik op door af en toe zware lichamelijke arbeid te verrichten, zoals brandhout hakken, of me af en toe even te warmen bij het vuur in de boerderij.

2. Was de trui winddicht?

Vanaf ongeveer matige wind was de trui niet meer winddicht.

3. Was er iets kapot gegaan door fouten in weven of afwerking?

Het enige was dat de eindjes van de draden die gebruikt waren om de mouwen aan elkaar te naaien naar buiten kwamen. Op één plaats was wel een stukje losgegaan, zo groot dat je er net een vinger door kon steken. Of dit gat ontstaan is door een fout of een ongelukje kan ik niet zeggen.

4. Was er slijtage na twee manen?

Van slijtage op de schouders, ellebogen e.d. was geen spoor te zien. Wel was bij beide uiteinden van de mouwen de sierrand gedeeltelijk door gesleten. Dat gebeurde bij beide mouwen ongeveer evenveel. Dit is te verklaren door het feit dat er aan de trui geen voor of

achterzijde zat. Gemiddeld genomen zal elke mouw evenveel keren links als rechts hebben gezeten.

Tevens waren op een drietal plaatsen lusjes ontstaan doordat de trui ergens achter was blijven steken.

5. Hoe hield de kleur zich ?

De kleur hield zich bijzonder goed. De trui werd af en toe uitgeklopt, maar tijdens het experiment niet gewassen. Ik kon hem niet missen.

6. Waren er problemen met wassen ?

Pas na het experiment is de trui gewassen. Drie maal heeft de trui in een bad met lauw water en wat zout enkele uren geweekt, is hij gesopt en voorzichtig uitgeknepen.

Na vier maal in steeds een nieuw bad lauw water te zijn uitgespoeld, kwam er geen vuil water meer. De trui werd voorzichtig uitgewrongen en horizontaal te drogen gelegd. Er is geen krimp en de kleur is hetzelfde gebleven.

7. Was het model een prettig model om te dragen?

Het model beviel uitstekend. De trui was lekker lang zodat de billen en het kruis ook nog van de warmte konden profiteren. De beweeglijkheid was prima dank zij het feit dat er splitsen zaten tot boven de heupen.

De mouwen waren lang zodat bij koud weer de handen konden worden terug getrokken. Doordat de mouwen bij de pols smal waren hing de mouw nauwelijks in de weg en hield hij meer warmte vast dan bij een wijde opening. De opening was precies groot genoeg om over de elleboog geschoven te worden indien nodig, de mouw bleef dan vanzelf hangen.

De halsopening was te groot (kon ook niet kleiner i.v.m. het aantrekken). Bij koud weer, zeker met wind, verloor je te veel warmte via je hals en nek. Een geweven kraag zou dat kunnen tegen gaan. Het valt echter te betwijfelen of dit aangenaam zit. We hebben het niet geprobeerd. Het probleem werd door mij opgelost door op de geweven kraag een kraag van schapenvacht te naaien met vlastouw. Die kraag was aangenaam, warm en winddicht. Zelfs de wasbeurt doorstond hij goed. Het fijne van deze kraag was dat hij zo groot was dat hij in drie standen gedragen kon worden: gewoon los, gesloten of omhooggeklopt en gesloten. Was het koud en liep ik veel met de kraag omhoog dat begon het na een paar dagen achter in mijn nek een beetje te irriteren.

Conclusie:

Over het algemeen gesproken was het een warme en zeer praktische, fijn te dragen trui.

Bij vorst of harde wind moesten er andere oplossingen gevonden worden, daar de trui dan niet voldoende warmte bood.

Verdere experimenten

Op basis van de ervaringen van Jeroen na 60 dagen gebruik van de trui en na een grondige wasbeurt denk ik eraan een trui te weven die ca. 10% te groot is voor de gebruiker.

Na het weven wil ik de trui **'vullen'**, dat is laten krimpen in heet water met oude urine erin. De draden zitten dan dicht bij elkaar wat de trui warmer zal maken.

Elk jaar doe ik van nu af aan proeven om de kleurechtheid te testen.

BIJLAGE 5: Experimenten kookpotten maken

Anneke Boonstra

Om waterdichte potten te maken heb je goede rivier- of zeelei nodig. De klei moet voorbereid, gemagerd, bewerkt en op de juiste temperatuur gebakken worden. Al deze stappen zijn belangrijk. Gelukkig kun je veel leren van gevonden scherven uit de oudheid. Ze vertellen ons bijvoorbeeld dat de klei gemagerd werd met gruis van al gebakken potten of met schelpen.

Het voorbereiden van de klei:

1. Leg grote brokken droge rivierklei op een leren lap
2. Klop ze kleiner met een stamper of knots

3. Stamp ze heel fijn met houten schoenkleppers
4. Voeg bij het gruis water, tot er een goede dikte ontstaat
5. Kneed de massa met de hand na
6. Bewaar de klei in een pot met een natte doek erover

Experimenten met het mageren van de klei

Vooraf bij kookpotten is het belangrijk dat de samenstelling van de klei zo wordt, dat de pot maximaal hittebestendig wordt. Daarom worden er andere materialen dorheen gemengd, die zorgen dat de krimp van de pot tijdens het drogen en bakken minder wordt. Omdat in potscherven uit de IJzertijd vaak stukjes zaten van waarschijnlijk gebruikte en kapot gestampte potscherven en kapot gestampte schelpen hebben wij dat ook geprobeerd. Het mengen van de klei met andere materialen noemt men mageren.

7. “Mager” Nederlandse klei op verschillende manieren, zoals:
 - a. Met grove gestampte potdeeltjes
 - b. Met zo fijn mogelijk gestampte potdeeltjes
 - c. Met fijn gestampte schelpjes
7. Maak van deze klei kookpotten
8. Bak ze in een kuil of leemoven

Resultaat:

Ad c: De klei vlak boven de schelpjes springt er tijdens het bakken vanaf. We kregen een tip, die we nog niet hebben uitprobeerde. Om het afspringen van klei te voorkomen, kan men de schelpjes van tevoren bakken in een oven of een vuur, zodat eventueel schadelijke stoffen uit de schelpjes gaan. **20% van de potten met fijn gestampte schelpjes is waterdicht.**

Ad b: **20% van de potten met fijne potdeeltjes is waterdicht.** Het waarom is onduidelijk.

Ad a: **0% van de potten met grove potdeeltjes is waterdicht**

Experimenten met het bewerken van de potten

Experiment A:

- “mager” de klei met zo fijn mogelijk gestampte potdeeltjes. Maak ze op dezelfde manier als hierboven beschreven
- Besmijt de onderste helft van de potten met een extra laag klei (druk er dus een extra laag klei expres grof en nat tegenaan)
- Bak de potten

Resultaat:

40% van de “besmeten” potten is waterdicht. Waarom dat zo is is een raadsel.

TIP: Giet je hete melk in de niet waterdichte potten en laat je ze 24 uur staan, dan is van deze potten alsnog 10% waterdicht geworden.

Totaal resultaat dus **46,6%**

Experiment B:

- “mager” de klei met zo fijn mogelijk gestampte potdeeltjes. Maak ze op dezelfde manier als hierboven beschreven
- Polijst de klei, d.w.z. druk de poriën van de klei aan de buitenkant dicht met een ronde steen of glad voorwerp ophet moment, dat de klei leerhard is geworden.
- Bak de klei

Resultaat:

70% van de gepolijste potten is waterdicht.

TIP: Giet weer hete melk in de niet waterdichte potten. 10% van de niet waterdichte potten wordt alsnog waterdicht.

Totaal resultaat dus **73,3%**

Het heeft geen zin de potten eerst te polijsten en dan te besmijten. De besmeten klei kan niet goed hechten op een glad oppervlak.

Verantwoording voor de keuze van de gemaakte potten.

Archeologen hebben als theorie dat vele besmeten potten die men heeft gevonden ook als kookpotten gebruikt kunnen zijn. Veel besmeten potten blijken bij ons echter niet waterdicht te worden. Onze ervaring leert dat besmeten potten waarschijnlijk besmeten zijn om een beter houvast te hebben bij het tillen. Dat zou ook kunnen kloppen, daar voornamelijk grotere potten zijn besmeten in de IJzertijd.

(zie bijlage 7, experiment gebruik van aardewerk, A.A.Abbink)

BIJLAGE 6: Experiment kleipotten bakken in een kuil

Anneke Boonstra

Experiment kleipotten bakken in een kuil

Dat er in de winter potten worden gebakken lijkt me niet logisch maar we weten het niet. De temperatuurverschillen zijn groter en waarschijnlijk droogt de klei niet zo goed, wat het resultaat slechter kan maken. De winter is aan de andere kant wel een rustigere tijd voor de mensen. Het kan echter ook zijn dat er 1 persoon in de nederzetting was, die in potten maken gespecialiseerd was en die b.v. eenmaal in de zomer en eenmaal in de winter alle benodigde potten bakte.

Wij moeten de potjes tijdens het leefexperiment, dus in de winter maken en bakken. Dat gaf voor het drogen van de potjes en bakjes veel zorg extra.



Met goed weer buiten zetten, met slecht weer in de buurt van de vuurplaats maar er dan wel steeds bij zijn om ze te draaien en te keren. En voor het bakken van de potjes moet je wel een droge dag uitkiezen.

Het bakken van de potten in de kuil:

- Graaf een vlakke kuil en leg het uitgegraven zand eromheen.
- Leg warme as of iets droogs onder in de kuil
- Stapel de potten in het midden op en naast elkaar, de grootste in het midden.



- Stop tussen de potten iets brandbaars, zoals droog hooi, stro of gedroogde planten
- Bouw er een luchtkanaal in voor de trek
- Leg er dan licht, dun, droog, brandbaar spul tegenaan



- Leg dan dun droog hout ertegenaan



- Herhaal dit laatste 2 of 3 keer
- Leg grasplaggen tegen de houten berg, maar laat 5 plaatsen open



- Breng vuur aan op die 5 open plaatsen



- Maak de 5 plaatsen dicht met grasplaggen als het vuur aan is en al iets naar binnen brandt
- Blijf de berg bekijken
- Valt er ergens een gat, dicht het dan (tegen hardere trek, dus hogere temperatuur)
- Komt er aan één kant geen rook gedurende lange tijd, maak dan juist een extra gat voor meer trek



Veel zuurstofaanvoer geeft veel vlammen en dus hitte, en die moet geregeld worden. De temperatuur mag niet te snel oplopen op enige plaats in de berg. Je moet daarmee experimenteren, er gevoel voor krijgen, het is niet zomaar even te leren.

- Haal na een uur of 6 de bovenste laag plaggen een uurtje weg en open het luchtkanaal, zodat er een grotere trek ontstaat en zodoende een zo hoog mogelijke temperatuur.
- Sluit daarna de berg weer hermetisch af met de plaggen en eventueel gruis
- Vallen er gaten, vul deze steeds op met plaggen
- Trek na 24 uur de wat ingezakte berg open en kijk naar de resultaten

BIJLAGE 7: Experiment gebruik van aardewerk

Met een bijdrage van Drs. A. A. Abbink

Experimentele archeologie tijdens het leefexperiment.

Anneke Boonstra

Opgravingen bij prehistorische vindplaatsen leveren steeds massa's aardewerkscherven op. Ze worden grondig bestudeerd en vaak mooi gereconstrueerd in een museum gezet. Het gebruik van aardewerk in prehistorische omstandigheden vindt zelden plaats. Het leefexperiment bood de wetenschap een mooi studieobject.

Gedurende de twee jaar voorbereiding hebben we veel potten gemaakt (bijlage 6). In vergelijking met de terminologie die Drs. A. A. Abbink gebruikt in haar artikel maakten we:

A. Kookpotten

15 kookpotten, 10 open kookschalen en 4 kookplaten, gebruikt voor voedselbereiding zoals het uitbakken van vet en spek of verwarming van teer, was, aswater en andere materialen. Deze potten zijn gemaakt in een verscheidenheid van vorm, materiaalstelling en bewerking (gepolijst, besmeten).

B. Potten voor vloeistoffen

2 waterpotten, 4 potten voor mede en 1 kannetje voor eventueel olie.

C. Opslag- en voorraadpotten

1 extra grote voorraadpot, 23 gewone voorraadpotten, 25 kruidenpotten, 5 hangpotten en 2 teerpotten. Sommige potten worden bijna dagelijks gebruikt, bijvoorbeeld voor reuzel, zout, as, kooltjes, honing, kaas, hazelnotenpasta, eierprut, enz., andere bevatten voorraden van etenskruiden, geneeskruiden, etenswaren, noten, gedroogde bessen enz.

D. Eet- en drinkservies

Eigen eetbakje en drinknap en 15 open schalen.

Naast deze 4 hoofdcategorieën uit bovenvermeld artikel maakten we ook nog:

E. Een offerpotje voor rituelen.

F. Hygiëne-potten voor het doen van de was en een bij de poepplaats voor het spoelen van je achterwerk.

G. 2 grote schalen voor het aanmaken van brooddesem

H. Eénschaal met gaten in de bodem voor het maken van kaas

We bekijken nu onderstaand schema.

De potten zijn verdeeld in kookpotten en andere potten om zo nog eens duidelijker te laten zien, dat tijdens het leefexperiment, dus in de praktijk, bij de potten die met vuur te maken hadden de meeste potten sneuvelen.

Kookpotten				
	totaal	heel	Kapot of bijna kapot	
kookpotten	15	8	7	2 met schilvers eraf 3 met scheuren 2 kapot
Open kookschalen	10	3	7	2 met schilvers eraf

				2 sterk gescheurd 2 kapot en gelijmd 1 kapot
kookplaten	4	1	3	1 met flinke scheuren 2 kapot
Subtotaal	29	12	17	
Andere potten				
Open schalen	15	15	0	
Waterpotten	2	2	0	
Medepotten	4	4	0	2 niet waterdicht
Piespot	1	1	0	
Grote voorraadpot	1	1	0	
Voorraadpotten	23	21	2	1 kapot en gelijmd 1 kapot
Kruidenpotten	25	25	0	
Hangpotten	5	5	0	
Teerpotten	2	2	0	
Kaasschaal met gaten	1	1	0	
Kannetje	1	1	0	
Offerpotje	1	1	0	
Subtotaal	81	79	2	
Algemeen totaal	110	91	19	



Bovenstaand resultaat vergelijken met opgravingsgegevens is geen eenvoudige opgave. De potten zijn niet helemaal identiek aan de prehistorische voorbeelden, zowel wat betreft materiaal als de vorm. We hebben 60 dagen lang onafgebroken het aardewerk gebruikt, maar hadden relatief weinig ervaring met het koken in aardewerk potten, ondanks twee jaar intensieve voorbereiding. We moesten leren omgaan met houtvuur, wat onze voorouders van kindsbeen af hebben geleerd. Vooral in het begin werkten we ook te veel met twintigste-eeuwse gedachten: met veel potten, voor elk gerecht een andere pot, veelal in open schalen en op platte platen. Na enige tijd bedachten we dat er, vooral toen er nog geen ijzeren plaatje was om op te bakken en te braden, waarschijnlijk alleen maar één pots gerechten waren. Dankzij ons dagenlang gebruik van kookpotten, kijken we nu anders tegen opgravinggegevens aan.

Handige TIPS voor wie “prehistorisch” wil gaan koken in potten:

-Maak een pot met een terugwijkende hals. Deze is beter te hanteren in het vuur.

- De opening moet niet te smal zijn, anders past er geen opscheplepel door.
- De opening moet niet te breed zijn, anders verdampt de inhoud te veel.
- Doe de pot altijd minstens $\frac{3}{4}$ vol met water of iets anders vloeibaars.
- Draai de pot regelmatig naar het vuur en roer de inhoud regelmatig.
- Zodra de massa kookt moet je de pot iets verder van het vuur trekken.
- Bij ons “gezin” van gemiddeld 6 volwassenen was een kookpot met een inhoud van 6 liter ideaal.

Opvallend is ook dat we grote potten soms snel maakten door ze te besmijten en een rand af te werken met vingerafdrukken, wat ook sneller ging. Drs. Abbink beschrijft in punt 1.3 van onderstaand artikel precies, wat we uit ons zelf hebben gedaan.

Dit alles laat het belang zien van experimentele archeologie. Door te experimenteren kwamen we tot meer waarschijnlijk oplossingen. Met deze oplossingen gingen we naar de wetenschap en misschien vinden we samen een beter antwoord op de intrigerende vraag: “Hoe deden de mensen van vroeger dat toch”

**ARTIKEL van DRS. A. A. ABBINK, instituut voor Pre- en Protohistorie,
Rijksuniversiteit Leiden.**

Vorm, afmeting en gebruik van aardewerk in de prehistorie: een voorbeeld uit inheemse Romeinse nederzettingen uit Noord-Holland.

Aardewerkscherven worden vaak in groten getale gevonden bij opgravingen van prehistorische vindplaatsen, zoals die van Uitgeest-Groot, Dorregeest en Schagen-Muggenburg. We zouden als archeologen graag eens een kijkje willen nemen in de “keuken” van een prehistorisch huishouden, om te zien waarvoor men de aardewerk potten gebruikte. Dat is helaas niet mogelijk en dus zoeken we naar andere mogelijkheden om iets over het gebruik daarvan te weten te komen. Een belangrijke informatiebron is historisch en etnografisch onderzoek van aardewerk. Daaruit blijkt dat er in de meeste samenlevingen wel een verband bestaat tussen de vorm en grootte van een aardewerk pot en het gebruiksdoel ervan. Men onderscheidt dan vaak vier hoofdcategorieën van gebruik:

- A.** Als kookpotten
- B.** Als potten voor vloeistoffen zoals water en melk
- C.** Als opslag en voorraadpotten
- D.** Als eet en drinkservies

Elk van deze categorieën stelt specifieke eisen aan de vorm, de grootte en vaak ook aan de technische eisen kwaliteiten van het aardewerk. Nu is het helaas niet zo dat die vormen en technieken overal en altijd dezelfde zijn. Archeologen moeten daarom een gebruik(sdoel) van aardewerk uit een bepaalde vindplaatsen periode “reconstrueren” uit beperkte en onvolledige gegevens.

In de genoemde inheemse vindplaatsen konden de grote aantallen scherven zoals gewoolijk slechts voor een deel tot hele potten of hele potprofielen worden gereconstrueerd. Deze grotere fragmenten werden onderzocht op kenmerken van grootte en vorm. Daarnaast werd

gekeken naar de wijze waarop het oppervlak en de rand werd afgewerkt. Ook werden de sporen onderzocht die het gebruik soms achterliet, zoals roetlagen, verkoolde (voedsel)resten en onverkoolde resten op en in de potten. Roet en verkoolde resten wijzen erop dat zo'n pot in of boven het vuur gestaan moet hebben. Dat is echter nog geen bewijs dat het een kookpot was. En ook als dat wel het geval was, weten we nog niet wat er dan in gekookt werd. Nu bestaat tegenwoordig de mogelijkheid de gebruiksresten op aardewerk chemisch te onderzoeken, met de zogenaamde gaschromatografische en pyrolysemethoden. Van een dertigtal potten uit Uitgeest werden gebruiksresten op deze wijze onderzocht door Mw. Drs. T.F.M. Oudemans, waarvan de publicatie binnenkort in de vorm van een proefschrift zal verschijnen (Oudemans en Boon, 1991).

Enige resultaten van het onderzoek:

Het onderzoek leverde een globale indeling in 3 groepsvormen op.

Groep 1. Aardewerk met een vergelijkbare vorm:

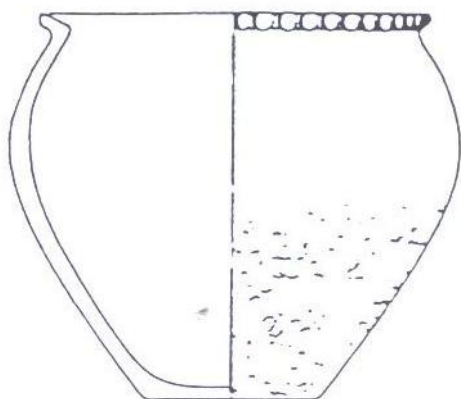
Een driedelig profiel, waarbij de grootste diameter (de buikomvang) zich op ongeveer 2/3 van de totale hoogte bevindt, gemeten vanaf de bodem. De randdiameter en de totale hoogte van deze potten staan in een vaste verhouding tot de grootste diameter.; deze maat is meestal net iets groter dan de beide andere maten. Binnen deze groep zijn 3 tot 4 verschillende groottes te onderscheiden.

1.1. Kleine potjes (max. 17 cm hoog en breed), met of zonder oortje .



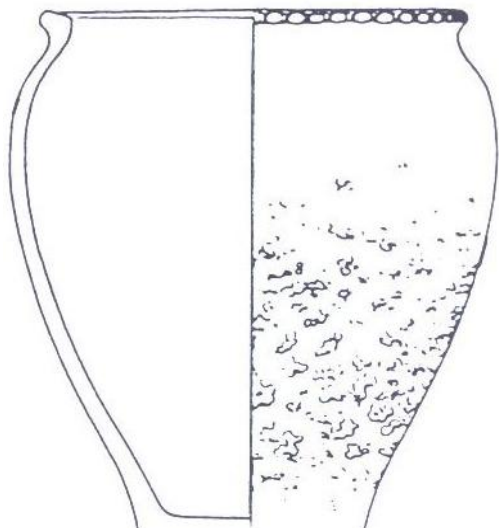
Bij sommige is het oppervlak gepolijst. Van het merendeel is het oppervlak juist ruw gemaakt; deze potjes tonen vaak veel sporen van gebruik in de vorm van dikke korsten roet of verkoolde resten.

1.2. Kleine tot middelgrote potten waarvan de grootste omvang varieert van ongeveer 20 tot 30 cm.

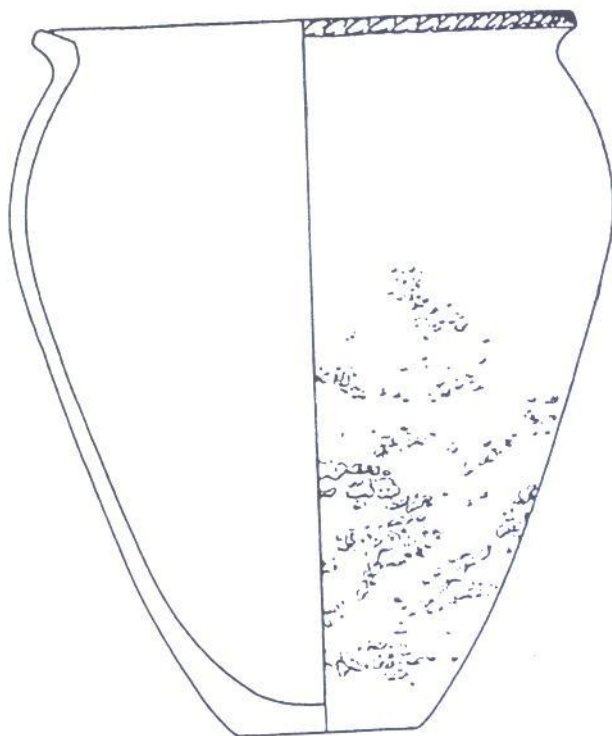


De benedenwand is soms besmeten, soms gepolijst maar vaker geruwd.

- 1.3 Grote tot zeer grote potten. Van deze groep is de benedenwand vaak besmeten, wat in vele gevallen samengaat met een rand met vingertopafdrukken. Het merendeel van de potten heeft een grootste omvang (en hoogte) van 30 tot 34 cm



Nog grotere potten zijn zeldzaam.



Groep 2. De potten voor vloeistoffen:

De vorm is direct vergelijkbaar met wat we nu kunnen noemen: hoog en smal en met een nauwe opening. De hoogte ervan bedraagt meestal 25 tot 30 cm. Ongeveer de helft van deze kannen heeft 2 “oren” en sommige zijn besmeten.

Groep 3. Stengel voetschaaltjes of kommen, die in het Friese en West-Friese gebied

voorkomen vanaf de late ijzertijd:

Ze zijn 12 tot 18 cm hoog, altijd mooi gepolijst en gereduceerd gestookt, waardoor ze een diepzwart glanzend uiterlijk hebben. Deze kommen tonen vaak slijtage aan het binnenoppervlak, maar geen aanslag of roet.

Wat kun je nu theoretisch zeggen over het gebruik van deze potten?

Dat groep 2 voornamelijk werd gebruikt als vloeistofcontainer is zeer aannemelijk. Sommige potten tonen ook duidelijke vloeistofniveaus aan de binnenzijde. Chemisch onderzoek heeft uitgewezen dat deze vloeistoffresten voornamelijk uit (onverkoalde) eiwitten bestaan, wat doet vermoeden dat ze als melkkan zijn gebruikt.

Van groep 1.3 zijn er heel weinig teruggevonden. Dat wijst erop dat ze zijn gebruikt als voorraadvat, op een veilige plek stonden en dus maar zelden stuk gingen en vervangen moesten worden.

Voor groep 1.2 en een deel van 1.3 zijn er meerdere aanwijzingen dat ze gebruikt zijn als kookpotten. In de eerste plaats behoort verreweg het meeste materiaal tot deze twee groepen. Kookpotten hebben het meeste te lijden van de voortdurende temperatuurwisseling, maar ook door aanpakken, verplaatsen en schoonmaken enz. Ze zullen sneller breken en vervangen moeten worden dan ander vaatwerk. Ten tweede wijst de organische vermagering, die voor alle aardewerk aan de klei werd toegevoegd, erop dat de pottenmakers of –bakkers hun producten zo goed mogelijk hittebestendig wilden maken. Verder toont deze groep veel vaker dan de andere sporen van beroeting en verkoalde resten.

Voor het besmijten van aardewerk worden twee verklaringen vaak genoemd:

- A. Het ruwe oppervlak zorgt voor een betere grip
- B. Zo'n oppervlak verhoogt de hittebestendigheid.

Het gegeven dat besmijting vooral bij de grotere potten van groep 1.3 werd toegepast lijkt A. te ondersteunen, maar sluit B. niet uit.

In groep 1.1 zijn de “smerige” ruw gemaakte potjes heel interessant. Hoewel ze veelvuldig in of bij het vuur hebben gestaan, lijken ze te klein om als kookpot te hebben gediend.

Bovendien tonen de chemische analyses een duidelijke andere samenstelling van de resten dan die van de mogelijke kookpotten. Waartoe dienden ze dan wel? Het leefexperiment in Eindhoven kan hier de archeoloog van dienst zijn: het gebruik van vetpot, teerpot of olielamp zou heel goed de kenmerken van dit aardewerk kunnen verklaren.

De andere kleine potjes van **groep 1.1** tonen, evenals de kommen van **Groep 3**, zelden roet of gebruiksresten en zijn mijns inziens het beste te interpreteren als eet en drinkgerei. Een voorlopig onbewezen idee is dat de voetschalen vooral werden gebruikt om bier te drinken (misschien door de mannelijke hoofden van een familie?). We weten uit historische bronnen, dat de Germanen grote liefhebbers waren van die drank.

Uit het onderzoek blijkt dus dat de vorm in combinatie met andere kenmerken van het aardewerk goede mogelijkheden biedt om iets over het gebruik van aardewerk in prehistorische samenlevingen te weten te komen. Veel vragen blijven voorlopig echter onbeantwoord, zoals de vraag wat men nu precies gekookt heeft. Daarvoor moeten meer kookresten worden onderzocht. Daarnaast kunnen kook en andere gebruiksexperimenten ook bijdragen aan het herkennen en interpreteren van resten op archeologisch materiaal. Zo kunnen we dan misschien in de toekomst toch nog een kijkje in de keuken van vroeger krijgen.

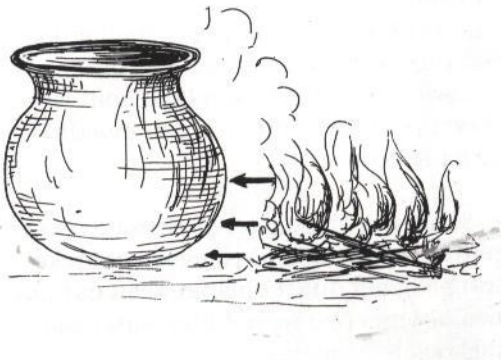
BIJLAGE 8: **Anneke Boonstra**

Experimenten met het koken in potten

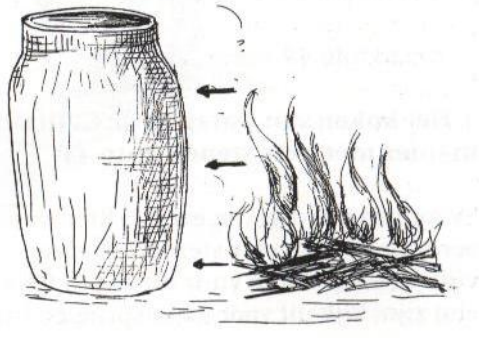
Als je in de twintigste eeuw iets doet wat lang duurt en wat veel werk is, dan ga je al gauw denken hoe het sneller en met minder moeite kan. Wij zaten met die twintigste-eeuwse gedachte in het leefexperiment en probeerden oplossingen te vinden om met minder hout, in kortere tijd, het eten klaar te krijgen. We zijn ervan overtuigd, dat de mensen van vroeger ook zo gedacht hebben en misschien wel tot dezelfde oplossingen zijn gekomen:

1. Koken met stralingswarmte

Langwerpige potten nemen vanwege hun oppervlakte meer stralingswarmte op en koken dus sneller

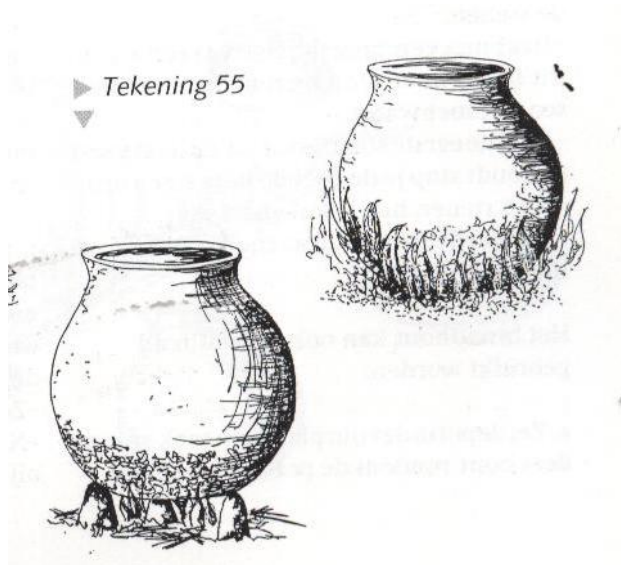


of



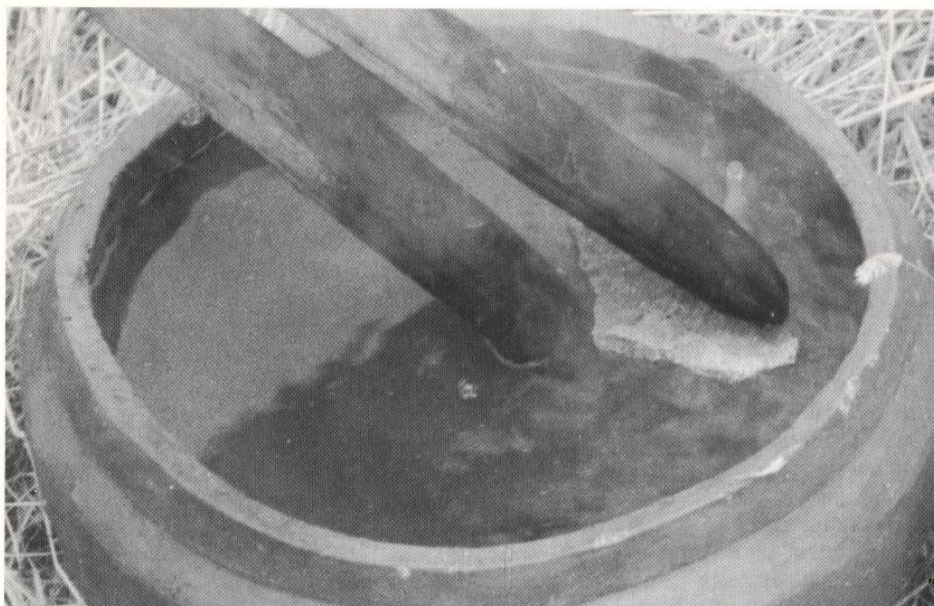
De inhoud van deze hoge pot kookt dus veel sneller.

2. Koken in even grote potten, beide vergelijkbaar besmeten.



De linkerpot staat op drie stenen, de rechter in de as. De rechterpot is het eerste handwarm (ongeveer 40°C) maar de linkerpot kookt een stuk eerder.

3. Het koken van water op de Gallische manier met hete stenen.



Voor een pot met ongeveer 5 liter water verhit je 5 vuistgrote stenen ongeveer vijftien minuten in vuur tot ze roodgloeiend zijn; kijk uit voor kapotspringen van de stenen.

(TIP: lavastenen zijn daarvoor uitermate geschikt. Ze springen niet gauw kapot

_Haal met een houten tang, zie foto boven, een steen uit het vuur en stop hem in de te verhitten pot met water.

_Haal de eerste steen eruit en als het sissen ophoudt stop je de tweede hete steen erin.

_Na 5 stenen heb je kokend water.

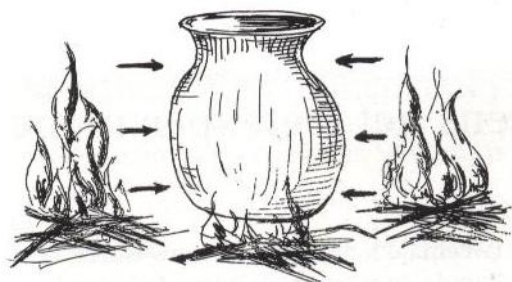
Deze derde manier gaat sneller dan manier 1 en 2

Het brandhout kan ook verschillend gebruikt worden:

- a. Zet de pot in de vuurplaats en **stook spaanders hout rondom** de pot.

Nadeel is: Het is heel moeilijk overal rond de pot evenveel vuur te houden

Er moet hiervoor veel hout gekleefd worden.



b Zet de potten in een rij in de vuurplaats. Stook **dan met twee rijen lang hout** aan twee kanten van de rij potten



Voordeel is: het water kookt sneller door stralingswarmte aan twee kanten.

Nadeel is: het stoken van lang hout is moeilijk en de potten worden over het vuur heen moeilijker te hanteren.

c. Stook **één rij lang hout**, en zet daar de potten aan weerszijden tegen aan. Het duurt ongeveer één uur om een pot met ongeveer 4 liter water aan de kook te krijgen.



_Zet de pot dicht bij het vuur.

_Na ongeveer tien minuten nog dicht bij het vuur.

_Draai hem regelmatig en roer de inhoud van tijd tot tijd.

_Het draaien van de pot kun je zelfs achterwege laten als je goed roert; de warmte wordt door het roeren al goed genoeg verdeeld.

Conclusie:

Deze laatste techniek beviel ons het meest.

Goed is het om dan te horen van Ineke Abbink dat bij inheems Romeinse potten de plaats van de roetaanslag overeenkomt met die van ons.

BIJLAGE 9: Hygiëne tijdens het leefexperiment

Hygiëne tijdens het leefexperiment

Anneke Boonstra

Over hygiëne in de prehistorie is vrijwel niets bekend. Wel weten we dat er aan haar- en huidverzorging werd gedaan, dat men zich al vroeg beschilderde met oker of andere verfstoffen en insmeerde met lekkere geurtjes, dat men zich zelfs tatoeëerde, kortom dat men aandacht had voor uiterlijkheden. Menselijk toch!

Het is echter niet bekend of de ijzertijdboer zich ook geregeld waste met of zonder zeep. Of kleren wel of niet gewassen werden, of je wel of niet je bed opmaakte, of de boerderij een grote beurt kreeg of niet, daar weet niemand iets van af. Wat we weten, kennen we vanaf de Middeleeuwen door geschriften, tekeningen en schilderijen. Van de vorige eeuw weten onze grootouders nog veel te vertellen. Ze hebben nog verhalen over het gehele gezin, dat zich éénmaal per week om de beurt waste in de tobbe. In de twintigste eeuw is er overdreven aandacht gekomen voor de verzorging van lichaam en haar. Des te moeilijker was het voor ons om twee `manen' lang alle verworven kennis uit te schakelen.

In de groep hadden we hierover niets van te voren afgesproken. We lieten de dingen op ons afkomen en ieder persoonlijk moest maar prehistorische oplossingen zien te vinden voor hygiënische zaken.

Ray bijvoorbeeld veegde met een stomp eindje van een wilgentakje haar tandoppervlak schoon en floste met een vlasdraad haar kiezen, wat ze `vlassen' noemde. Ze waste dagelijks haar gezicht en handen maar waste zich in die periode maar tweemaal helemaal met lauwater. Ze kamde en waste haar haren helemaal niet.

Regelmatig legden we lendenlappen in de week in de tot bad omgetoverde kano en hingen ze daarna te drogen.

Krea sneed, naast bovengenoemde dingen, met een mes tweemaal de nagels van haar handen en voeten kort. Ze kamde zo nu en dan haar haren. Haar maandverband bestond uit een linnen zakje met gedroogd mos voor het absorberen en een leren lapje tegen het doorlekken. Ze bond het linnen zakje met touwtjes om haar middel en ze begroef het mos na gebruik. Het linnen zakje werd in regenwater gewassen en weer gebruikt.

Thay had het meeste moeite met haar haren. Ze waste ze niet, daardoor werden ze touwerig en vet en moeilijk te kammen. De haren voelden vies aan. Naast de bovenvermelde hygiëne spoelde Thay zich ook op de W.C. elke keer van onderen schoon.

Sigurs had vanaf aanvang veel aandacht voor het wassen van zijn lichaam, zijn haren en zijn kleren. Die behoefte daalde met de `manen'.

De leefruimtes binnen en buiten kregen regelmatig een opruim en poetsbeurt. We leerden alle voorwerpen een eigen plaats te geven, zeker om de eigen spullen te kunnen terugvinden in het donker. Iedereen had ook de behoefte zijn bed zo klaar te maken dat hij er in het pikkedonker zo in kon kruipen.

Conclusie:

Om conclusies te trekken uit deze ontstane leefgewoonten omtrent hygiëne zijn `twee manen' te kort geweest.

Wellicht is een experiment van een jaar toereikend voor enig inzicht in deze materie. Dat heeft ook het voordeel dat men dan alle seizoenen heeft meegemaakt. In de zomer zal bijvoorbeeld ongetwijfeld meer gezweet worden en de lichaamsverzorging is bij warm weer heel anders.

BIJLAGE 10: Privé-uitzet en lijst met gebruiksvoorwerpen

Anneke Boonstra

In de groep spraken we af dat ieder voor zich in de voorbereidingstijd eigen kledij en privé-gebruiksvoorwerpen zou maken. Dit moest wel zo archeologisch verantwoord mogelijk zijn en we corrigeerden elkaar hierin voortdurend. Hoezeer we ook na hebben gedacht over onze uitzet, toch moesten we tijdens het leefexperiment nog geregeld spullen bijmaken. Het resultaat was dat iedereen ongeveer dezelfde lijst aan voorwerpen had gemaakt. Een overzicht van de belangrijkste spullen:

Eetgerief: Etensbak Drinkbeker of hoorn Lepel Ijzeren mes

Kleding: _Lendendoek _Onderhemd _Hes van linnen _Trui of overhes van wol
 of schapenvacht Buitenjas van geitenhuiden of omslagdoek _Lange
 broek van wol, linnen of leer _Beenwarmers _Pyjama Lange jurk
_Wollen das _Muts of hoofdband _Riem met of zonder gesp
_Mantelspelden Hangertjes, gelukszakjes, amuletten en
 andere versierselen.

Schoeisel: _Twee paar schoenen _Binnenzolen van vacht _Binnenschoen van vacht
 of een andere warme oplossing

Hygiëne: _Maandverband _Kam

Slaapspullen: _Slaapzak of wollen deken _Kussen _Laken _Extra vel
 als extra deken _Knuffel

Allerhande: _Mand om privé-spullen in op te bergen

Hobbyspullen: _Voor spinnen, weven, naaien, smeden en bewerking van hout, bot en
 leer

BIJLAGE 11: Lijst met gebruiksvoorwerpen

Sommige gebruiksvoorwerpen waren al aanwezig in onze boerderij, de meeste moesten we gedurende de voorbereidingstijd maken of ruilen voor iets anders. Het is een lange lijst geworden maar in een gewoon huishouden heb je al veel nodig.

En als je daarnaast veel “beroepen” moet kunnen uitoefenen heb je daarvoor ook veel materiaal nodig.

Keukenspullen: 1 wrijfmaalsteen, 1 draaimaalsteen, 1 graanstamper, 10 waterdichte potten om in te koken, 1 open kookpot, 2 potten om water te halen, 4 potten om mede in te bewaren, 1 wijdere kookschaal, 4 kookplaten, 23 voorraadpotten, 25 kruidenpotten, 20 open schalen, 5 hangpotten, 1 kaasmaakschaal met gaten (een soort vergiet), 1 oliekannetje, 2 linnen kaasoeken, 9 manden voor o.a. gedroogde kruiden, 14 linnen zakken voor graanopslag, 4 houten bakken, 1 grote opscheplepel, diverse kleinere roerlepels, 3 houten spatels, 1 houten tang, 2 blaaspijpen, 1 snijplank, 1 deegbak, 1 porstok, meerdere kookstenen.

Vuurmaakspullen: 2 vuurbogen, 2 boogpezen, 2 botten voor vuurboog, 2 grondplankjes en pennen, 1 grote vuurstenen knol, geprepareerde tondelzwam, lisdoddepluis, 1 mand vol berkenbast.

Weef-, spin-, vlecht- en verfspullen: 6 vliezen ruwe wol, 5 spintollen, 4 weefgetouwen, 2 weefkammen, 2 aanslagzwaarden, gesponnen wol (1 mand witte niet getwijnde wol, 8 bollen getwijnde witte wol, 4 bollen bruine getwijnde wol, en tien bollen ggeverfde wol), een bos vlasvezels, 4 bolletjes ongetwijnd gesponnen vlas, 2 bolletjes getwijnd linnen, gedroogde verfkruiden, 1 bandweefrekje, 1 kaartweefrekje, 2 wollen lappen extra, 3 linnen lappen, 3 grove benen naalden, 1 middelgrove benen naald, 1 fijne benen naald.

Botbewerkingsspullen: Een mand vol met runder-, geiten-, schapen- en varkensbotten, halfpreparaten, 1 pompboordje met ijzeren punt (tekening 31), 2 zandstenen slijpstenen, 1 ijzeren zaagje.

Ijzerbewerkingsspullen: 1 ijzeren aambeeldje, 1 stenen aambeeld, 1 blaasbalg, 2 ijzeren tangen, 1 ijzeren hamer, 1 ijzerbijtel, 4 smeedijzeren baren, 3 manden houtskool.

Leerbewerkingsspullen: 5 ruwe schoongemaakte en opgespannen huiden, 3 droge iets gerookte ruwe huiden, verschillende dunne, middeldikke en dikke leren lappen, ge looide en ongelooide leren veters, 6 verse varkensblazen, 2 ijzeren priemen, 1 ijzeren naald.

Jachtspullen: 2 pijlenkokers, 6 pijlen met ijzeren pijlpunt, 1 ijzeren speerpunt, 2 bogen met pees, 6 dunne hazelaartakken voor pijlen, ganzeveren.

Houtbewerkingsspullen: 2 kleine beilen, 1 iets grotere bijl, 2 beitels, 3 gutsen, 1 lepelboor, 3 knotsen, grote stukken hout voor het maken van o.a. een trap, trommels, een bad, een klerenwasbak en een pekelbak.

Geitenspullen: 10 balen stro, 30 balen hooi, ruw houten touw om de geiten vast te zetten.

Overige spullen: 1 dikke priem van been voor het mandenvlechten, lont van pitrus of vlas, wilgentenen, bouwhout en brandhout, 1 piespot, 2 teerpotten, takken voor de broodoven, 10 kilo klei, 6 kruiwagens leem, wat droge leem op een leren lap voor medisch gebruik, 1 zeer grote eiken stam voor een kano, molenspel, muziekinstrumenten zoals 1 grote trommel, 2 kleine benen fluitjes, 1 kleiner trommeltje en 2 mondharpes van been, dikke hazelaartakken, houten schop met lange steel, houten schop met korte steel, 2 vetpotjes met vet en lont, 12 vetpotjes zonder vet en lont, schapenvet om zeep te maken, goede zuivere berkenas.

BIJLAGE 12: Voedsellijst

Anneke Boonstra

Voedsellijst tijdens het 2 “manen” durende leefexperiment

De calorische waarden van deze voedsellijst zijn berekend door Otto Harsema, onder wiens leiding we het voedsel hebben uitgekozen.

Wat mochten we meenemen aan voedsel :

4 vrouwen X 2500 kcal 10.000 kcal

2 mannen X 3000 kcal 6.000 kcal

_____+

totaal 16.000 kcal

Onderverdeeld in: Granen 212 kg, bonen 45 kg, vlees 49,7 kg, melk 109,5 l

Wat hebben we daadwerkelijk gebruikt:

Granen (in kg)	Toegestaan voor 6 personen			212,6 kg
	Verbruikt	Tarwe	116,5	
		Gerst	13	
		Gierst	14,5	
		TOTAAL VERBRUIKT →		144,0
	TE WEINIG GEGETEN			68,6 kg

Bonen (in kg)	Toegestaan voor 6 personen			45 kg
	Verbruikt	Duivebonen	10,5	
		Erwten	9	
		Linzen	5	
		TOTAAL VERBRUIKT →		20,5
	TE WEINIG GEGETEN			24,5 kg

Vlees / Vet (in kg)	Toegestaan voor 6 personen			49,7 kg
	Verbruikt	Vis	8,5	
		Zwijnenvlees	2,5	
		Mager spek	4,5	
		Gerookte ham	4	
		Varkensbout	15	
		Schaap	13	
		Vet sspek	3,5	
		Reuzel	2	
		Kaantjes	6	
		Kippen	4,5	

		TOTAAL VERBRUIKT	63,5
		TE VEEL GEGETEN	+ 13,8 kg

Melk /Kaas (in l)	Toegestaan voor 6 personen		109,5 l
	Verbruikt	Koeienmelk	15
		Geitenmelk/kaas	45
		TOTAAL VERBRUIKT →	60 l
	TE KORT		49,51 l

bonen 24,5 kg, vlees 63,5kg, melk 60 l

Te weinig: graan 68,6 kilo, bonen 24,5 kilo, melk 49,5 liter

Te veel: vlees 13,8 kilo

Verzameld voedsel

Naast deze verplichte lijst van hoofdbestanddelen gebruikten we ook nog voedsel dat we hadden verkregen door het te verzamelen en te jagen.

Eieren:

Ganzen-eieren 10 (half februari tot begin maart), Kippen-eieren ca.70 (half februari tot half maart).

Groenten:

Pastinaak 40 kg (ingekuuld).

Vruchten:

Hazelnoten 4 kg (verzameld in de herfst).

Kruiden:

Bladselderie 0,424 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), Wilde look 0,139 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), Peterselie 0,114 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), , Zout 5,75 kg (gekocht).

Thee:

Brandnetel 0,34 kg (vers verzameld), Vlierbloesem 0,325 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), Munt 0,145 kg (vers verzameld), Kamille 0,17 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), Bramenblad 0,1 kg (verzameld in de zomer en gedroogd), Lindebloesem een paar handjes (verzameld in de zomer en gedroogd).

Zoetstof:

Honing 5 kg (gekocht)

Drank:

Honingwijn 20 l (waarvan 10 liter te snel zuur werd)

Gedroogde vruchten: Appel 1,93 kg, Bosbes 0,6 kg, Rozenbottel 0,242 kg, Pruim 2 kg, Vossebes 0,03 kg, Jeneverbes 0,015 kg, Framboos 0,005 kg, Reuzebovist 0,02 kg, Boschampion 0,575 kg

Verzameld tijdens het project, vers van de akker:

Brandnetel extra, Verse munt, Mergkool ca. 100 gram (bijna elke dag), Groenkool, idem, Molsla, Wortel en blad van paardebloem, Zuring, Aardpeer als rauwkost bijna elke dag, enkele peren, Spurrie, Muur en Zevenblad.

Ontvangen van Tio, de Galliër (bij zijn komst):

1 pot tamme kastanjes, Een bosje thijm, Een bosje laurier.

De calorische waarde van deze voedsellijst is berekend door Otto Harsema, onder wiens leiding we het voedsel hebben uitgekozen

BIJLAGE 13: Gebruiksplanten

Gebruiksplanten Planten, die tijdens het leefexperiment zijn gebruikt.

Met gebruiksplanten worden bedoeld: planten die in de IJzertijd regelmatig gebruikt werden en daarom vaak in de buurt van de nederzetting in grotere hoeveelheden in cultuur werden gebracht, op akkers of als haag langs de akkers en de velden.

Veel van deze soorten gebruikten we tijdens het leefexperiment:

<i>Avena sativa/fatua</i>	haver	<i>Rubus fruticosus</i>	braam
<i>Camelina sativa</i>	huttentut/dederzaad	<i>Triticum monococcum</i>	eenkorn
<i>Corylus avellana</i>	hazelnoot		
<i>Hordeum vulgare</i>	bedekte gerst		
<i>Linum usitatissimum</i>	vlas/lijnzaad		
<i>Panicum miliaceum</i>	pluimgierst		
<i>Pisum sativum</i>	erwt		
<i>Rubus idaeus</i>	framboos		
<i>Sambucus nigra/racemos</i>	vlier		
<i>Secale cereale</i>	rogge		
<i>Setaria viridis/italica</i>	groene naalbaar		
<i>Triticum aestivum</i>	zomertarwe		
<i>Triticum dicoccum</i>	emmertarwe		
<i>Triticum spelta</i>	spelt		
<i>Vicia faba-minor</i>	tuin-,duiven-,paardeboon		
<i>Vicia ervilia</i>	wikkesoort		
<i>Lens culinaris</i>	linze		
<i>Prunus spinosa</i>	sleedoorn		

BIJLAGE 14: Toepassing van eetbare planten

Anneke Boonstra

Toepassing van eetbare planten tijdens het leefexperiment

In de omgeving van het terrein waarop het leefexperiment plaatsvond, groeien meerdere eetbare planten, waarvan blad, stengel, bloem of wortel verzameld en daarna voor consumptie klaargemaakt kunnen worden. Sommige van de hier vermelde planten waren in maart reeds te gebruiken, ook al was het nog winter.

Akkerkool (*Lansana communis*), blad wassen, snijden en eten als salade.,.

Akkermelkdistel (*Sonchus arvensis*), de stekels zoveel mogelijk weghalen bij de randen van de bladeren, snijden en eten als salade.

Beuk (*Fagus silvatica*), jonge blaadjes eten als salade.

Brandnetel (*Urtica dioica*), jonge scheuten rauw eten als salade, jonge scheuten koken zoals spinazie, jonge scheuten snijden en in de soep verwerken.

Gagel (*Myrica gale*), verse of gedroogde blaadjes gebruiken als aroma, verse of gedroogde blaadjes gebruiken als smaakmaker bij honingwijn.

Herderstasje (*Capsella bursa pastoris*), blad hakken en eten als salade.

Kale jonker (*Cirsium palustre*), blad eten in salade, koken als groente.

Kleefkruid (*Galium aparine*), jonge blaadjes koken als groente, de harde ronde zaadjes drogen en stampen voor surrogaatkoffie.

Krulzuring (*Rumex crispus*), jonge blaadjes eten als salade, jonge blaadjes koken als groente.

Melde (*Atriplex patula*), blad eten als salade, blad koken voor in de soep of als groente.

Melkdistel (*Sonchus oleraceus*), de jonge scheuten en de jonge blaadjes eten als salade, de wat oudere bladeren zonder nerf eten als salade.

Moerasspirea (*Filipendula ulmaria*), verse of gedroogde blaadjes gebruiken als aroma.

Paardebloem (*Taraxacum*), jonge blaadjes wassen, snijden en eten als salade, wortels snijden, drogen, stampen en gebruiken als surrogaatkoffie, wortels afschrobben, het vlezige deel in plakjes snijden en smoren.

Rode klaver (*Trifolium pratense*), de blaadjes koken als spinazie.

Selderij (*Apium graveolens*), verse of gedroogde blaadjes gebruiken als aroma in soepen, sauzen of eenpansmaaltijden.

Vlierbessen (*Sambucus nigra*), bessen gebruiken voor vlierbessenwijn.

Vogelmuur (*Stellaria media*), de blaadjes wassen en koken als spinazie.

Water- of akkermunt (*Mentha arvensis/aquatica*), verse of gedroogde blaadjes gebruiken als aroma in soepen en thee.

Zevenblad (*Aegopodium podagraria*), vers blad eten in salade, koken als groente (net als spinazie).

Zilverschoon (*Potentilla anserina*), wortels schrobben, drogen en verwerken tot surrogaatmeel, wortels schrobben, in stukken snijden en koken als surrogaataardappel.

BIJLAGE 15: Toepassing van geneeskrachtige planten

Anneke Boonstra

Lijst van ziekten die tijdens het leefexperiment zouden kunnen voorkomen en de oplossing ervoor

In de voorbereidende fase hebben de meesten van ons zich grote zorgen gemaakt over de gezondheid. Daarom hebben we geprobeerd allerlei wetenswaardigheden te verzamelen over plaatselijke planten en hun geneeskrachtige mogelijkheden. We hebben van onderstaande lijst dan ook zoveel mogelijk geplukt, gedroogd en meegenomen. We zochten planten tegen de volgende kwalen:

Bloedingen: De wortel van smeerwortel als poeder op verse wonden strooien.

Brandwonden: Opleggen van nat leempoeder en pulp van pastinaak., opleggen van koolbladeren met omslagen van leem, het gekneusde blad van klein hoefblad op de wond wrijven.

Diarree: Zoveel mogelijk vasten en verder gebruiken, gekookte lijsterbessen, thee van Sint Janskruid, geraspte, verse of geweekte en in stukjes gesneden appel, muntthee.

Droge huid: Huid insmeren met dierlijk vet, h anden insmeren met de (altijd vette) vacht van een schaap.

Hoofdpijn: Kauwen op bast van wilg of thee trekken van de bast, drinken van thee van hop en munt.

Keelpijn: Meerdere malen per dag gorgelen met: 20 gram elzenschors gekookt in een halve liter water, gezoet met honing of 70 gram gerst gekookt in een liter water, gezoet met honing.

Kiespijn: Spoelen met honingwijn, kamillethee en thee van smalle weegbree.

Kneuzingen: Koolbladeren op de wond binden, vogelmuur op de wond leggen en vastbinden, weegbree op de wond leggen en vastbinden.

Koorts: Drinken van thee van 30 gram wilgenschors per liter water, 3 maal daags, drinken van beuken-, elzen- of essenschorstthee of lindebloesemthee.

Maagpijn: Drinken van thee van wortel van paardebloem, drinken van thee van kamille, munt, hop en boerenwormkruid, innemen van warm water met geweekt en geplet lijnzaad.

Menstruatie problemen: Drinken van thee van kamille en witte dovenetel (bij pijn), drinken van lijnzaadthee (bij te lang durende menstruatie).

Obstipatie: Pletten van lijnzaad en innemen met warm water, eEten van gekookte zuring, eten van ingekookt zaad van weegbree.

Oogirritaties: Op het oog leggen van afkooksel van muur.

Ontstekingen: Compres leggen van drab van gekookte muur, een heet compres leggen van smeerwortel, gorgelen met thee van kamille en heermoes.

Open wonden en zweren: 30 gram elzenschors in één liter water een poosje koken. Met dit water de wond veelvuldig wassen.

Overgeven: Drinken van kamille- en pepermuntthee.

Overspannenheid: Aftreksel maken van smeerwortel of de wortel van valeriaan, hop onder je kussen leggen.

Slapeloosheid: Hop onder je kussen leggen.

Snijwonden: Compres maken van teer, leem, heermoes en spinrag, compres leggen met de bladeren van de guldenroede.

Tandvlesbloedingen: Spoelen met aftreksel van herderstasje, peterselie en braam.

Verkoudheid: Drinken van kamillethee, thee van gulden roede en klein hoefblad.

Voorhoofd- en kaakontstekingen: Drinken van lindebloesemthee.

Winterhanden en -voeten: 30 gram eikenschors of 40 gram eikenblad in twee liter water koken en laten trekken. Eenmaal per dag een lang bad daarin nemen.

Overzicht.

Overzicht van kleine experimenten, technieken, recepten, menu's en wetenswaardigheden.

Kleine experimenten, uitgevoerd tijdens het leefexperiment

- Kappen en drogen van brandhout
- Jam maken en bewaren
- Graan malen
- Verlichting
- Vilt maken zonder zeep
- Olie winnen
- Kaf van koren scheiden

Technieken

- 1. Verse vis gaar maken in leem
- 2. Verse vis gaar maken in vrse bladeren
- 3. Verse vis gaar maken in kuil
- 4. Speltkoeken bakken op hete steen
- 5. Broodje bakken in hete as
- 6. Kaars maken
- 7. Vuur maken
- 8. Tondelzwam prepareren voor vuur maken
- 9. Darm soepel maken
- 10. Brood bakken met zuurdesem
- 11. Snorrebot maken en gebruiken
- 12. Lijmen van aardewerk
- 13. Ontkiemen van graan
- 14. Maken van zachte kaas
- 15. Koken van gierst
- 16. Touw maken van vlas
- 17. Touw maken op Gallische manier
- 18. Verwerken van schaap
- 19. Blaaspijp maken
- 20. Trog maken
- 21. Groentekoek maken
- 22. Rammelaar maken van schapenhoefjes
- 23. Grond bewerken
- 24. Binnenleemoven bouwen om speltkoeken te bakken
- 25. Zakje maken van varkensblaas

- 26. Trommel maken en bespannen

Recepten

- 1. Vissoep
- 2. Pap
- 3. Germaans broodje
- 4. Honingwijn
- 5. Kippenbouillon-soep
- 6. Kippenragout
- 7. Platte zoete hazelnootkoekjes
- 8. Warm fruit-toetje
- 9. Granenkoffie
- 10. Eiersalade
- 11. Thee-mengsels
- 12. Graanprut van ontkiemd graan met ragout
- 13. Hazelnootpasta
- 14. Gierstekoekjes
- 15. Zoet gevulde koekjes
- 16. Appelflap
- 17. Groentekoek
- 18. Eiergehakt (zonder vlees)

Enkele menu's

- Warm eten met gierst
- Middageten
- Warm eten
- Middageten
- Feesteten
- Zo maar een warme maaltijd met gekookt graan
- Verwen-middageten

Wetenswaardigheden

- Kleding na 3 weken gebruik
- Kookpotten na 3 weken gebruik
- Het slapen
- De inrichting van het huis
- De kleding
- Gebruiksvoorwerpen rondom de vuurplaats
- Verzorging van de geiten

Gebruikte literatuur

- Allaby, M.** The survival handbook; self-sufficiëncy for everyone, London, 1975
- Bakels, C. C.** Carbonized seeds from Northern France. In: *Analecta Praehistorica Leidensia* 17, 1984, 1-27
- Bakels, C. C. en R. W. J. M. van der Ham.** Verkoold afval uit een Midden-Bronstijd en een Midden IJzertijd nederzetting op de Hooidonkse akkers, gem. Son en Breugel, provincie Noord-Brabant. In: *Analecta Praehistorica Leidensia* 13, 1980, 81-91
- Bloemers, J. H. F. e.a.** Verleden land; Archeologische opgravingen in Nederland, Amsterdam, 1981
- Bokhorst-Kruikemijer, M. en Dr. J.F. de Wijn.** De mens en zijn voeding Den Haag, 1072
- Boonstra, A. e.a.** IJzersterk; Experimenten ijzerwinnen en smeden te Eindhoven, Ommel, 1994
- Buchner, G.** Het tweede kruidenboek van Katrijn; het kleurige en geurige rijk der kruiden, Amsterdam, 1986
- Dinand, A. P.** Het kruidenboek, Amsterdam, 1934
- Gerlach, G.** Essen und Trinken in römischer Zeit, Köln, 1986
- Ginkel, E. van.** Leven in een groen land; Voornr-Putten in de ijzertijd, 1989
- Graaf, E. de en Graaf, M. de** Groente uit het wild, Boxtel, 1983
- Hald, M.** Primitive Shoes; an archeological-ethnological study based upon shoes finds from the Jutland peninsula, Kopenhagen, 1972
- Hald, M.** Ancient Danish textiles from bogs and burials; a comparative study of costumes and iron age textiles, Kopenhagen, 1980
- Harsema, O. H.** Geschiedenis in het landschap; hoe het Drentse landschap werd gebruikt van de toendratijd tot in de 20^{ste} eeuw, Assen, 1992
- Harsema, O. H.** Drents boerenleven van de Bronstijd tot de Middeleeuwen, Assen, 1980
- Hayen, U. A. e.a.** Einzeluntersuchungen zur Feddersen Wierde; Wagen, Textil- und Lederfunde, Bienenkorb, Schlackenanalysen, Wiesbaden, 1981
- Heeringen, R. M. van** The Iron Age in the western Netherlands, Amersfoort, 1992, proefschrift Vrije Universiteit Amsterdam.
- Horreüs de Haas, J. en Horreüs de Haas R.** Als in het stenen tijdperk, Den Haag, 1982

- Impe, L. van** Sporen van oude akkersystemen in de Limburgse Kempen. In: Brabantse Oudheden, bijdrage tot de studie van het Brabants Heem, 16, 1977
- Lappé, F. M.** Eten van Moeder Aarde, 13^{de} druk, Baarn, 1989
- Mabey, R.** De eetbare planten in de natuur: Hollandse gids voor eetbare planten in de vrije natuur in België, Baarn, 1976
- Moesgård,** Deense prehistorie op Moesgård; gids voor de tentoonstelling, Arhus, 1981
- Oudemans, T. F. M. en Boon, J. J.** Analyses of charred remains from prehistoric pottery by pyrolysis gas chromatography/mass spectrometry. In: Journal of analytical and applied pyrolysis of analytical and applied pyrolysis, 20, 1991, 197-227
- Overmars, W. en Woerdeman H.** Onkruidenstrip; een ruig verhaal over wilde groenten en bessen, Wageningen, 1976
- Phillips, R.** Puur natuur op tafel, Utrecht, 1983
- Plinius.** Natural History
- Rentrew, J.** Food and cooking in prehistoric Britain; history and recipes, Birmingham, 1985
- Reynolds, P. J.** Boeren in de IJzertijd, Haarlem, 1971
- Roymans, N. G. A. M.** Tribale samenlevingen in Noord-Gallië. Een antropologisch perspectief, Amsterdam, 1987, proefschrift Universiteit van Amsterdam
- Sancha, S.** Van mens en dier, van werk en oogst; leven in een middeleeuws dorp, Haarlem, 1982
- Sanden, W. A. B. van der** Tien jaar archeologisch onderzoek in Oss-Ussen. In P. W. van der Broeke (red.), Getekend zand, Waalre, 1987
- Schlabow, K.** Textilfunde der Eisenzeit in Norddeutschland, Neumünster, 1976
- Quinche, R. en Bossard, E.** Wilde vruchten, Baarn, 1975
- Stegeman, N. E.** Eten als onze voorouders; in de Prehistorie, romeinse tijd en de Middeleeuwen, Amersfoort, 1994
- Tacitus** Germania
- Todd, M.** De Germanen; van 100 voor Chr. tot 300 na Chr., Bussum/Haarlem, 1976
- Treben, M.** Gezondheid uit de apotheek van God; raadgevingen en ervaringen met geneeskruiden, Steyr, 1982
- Wagenvoort, H. en de Geus, M.** Grenzeloze groenten; herkomst, teelt, verwerking, Baarn, 1983

Zeist, W van e.a. Progress in Old World Palaeoethnobotany; a retrospective view on the occasion of 20 years of the international work group for palaeoethnobotany, Rotterdam, 1991

Zeist, W van Plant remains from Iron Age Noordbarge, Province of Drenthe, the Netherlands, In: *Palaeohistoria*, 23, 1981, 168-193
Zeitgemässe. Getreide- Ernährung, Dornach, 1974 (Nederlandse vertaling: Zeven granen, Amsterdam, 1976)

COLOFON

Deze uitgave is tot stand gekomen mede dankzij de steun van de volgende personen en instellingen:

Tonnie van de Berg, neerlandicus, Els Coppens-de rijt, schrijfster, Anneke Noordhuisen, Wypke Zuidweg

Anjerfonds Noord-Brabant,
Dienst MCZ van de gemeente Eindhoven,
Foto Finishing Vromen, Eindhoven,
George Pisa en Zn Tailleurs B.V., Eindhoven,
Holland Video Producties, Amsterdam,
Schoenfabriek Wed. J.P. van Bommel, Oisterwijk,
Spector films en ontwikkeling, België
Stichting Brabantse Regionale Geschiedbeoefening
Stichting Constant van Renessefonds
Stichting Experimentele Archeologie, Eindhoven
Stichting Het Brabants Landschap, Tilburg
Stichting Prehistorisch Huis, Eindhoven
Stichting vrienden van het Prehistorisch OpenluchtMuseum Eindhoven
Vereniging Archeologische Experimenten en educatie, Alphen a.d. Rijn
Fa. Wintgens, meteorologisch materiaal, België

© Prehistorisch Openluchtmuseum Eindhoven, p/a/ Uitgeversmaatschappij Walburg Pers,
Zutphen, 1997

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van
druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke
toestemming van Walburg Pers b.v., Zaadmarkt 86, Zutphen.

No part of this book may be reproduced in any form, by print, photoprint, microfilm or any
other means, without written permission from Walburg Pers bv, Zaadmarkt 86, Zutphen.

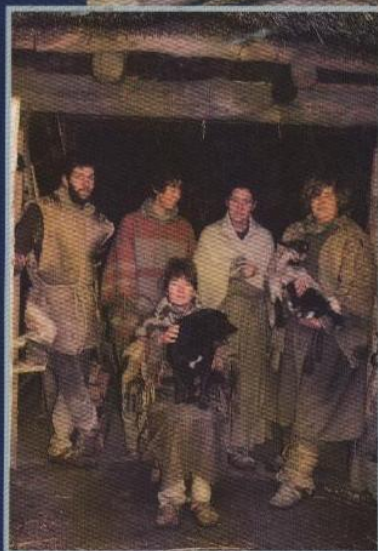
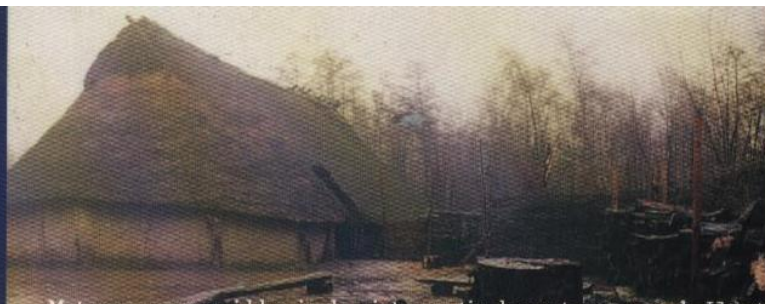
Vormgeving binnenwerk: Titus Schultz, Arnhem
Omslagontwerp: Rob Buschman bNO, Gees
Omslagillustraties: Anneke Boonstra

Op de voorpagina: *Bij mooi weer speelt ons leven zich buiten af.*

Tekeningen: Ad Rats
Tekst en tekstverwerking: Anneke Boonstra en Wypke Zuidweg
Foto's: Anneke Boonstra en Simba Timmerman

ISBN 90.6011.976.2

M et heel veel dank aan: Alle werkers van de "Plak"



Met zes mensen midden in de winter zestig dagen terug naar de IJzertijd - dat is het ongekende avontuur dat in dit boek beschreven wordt. In het Prehistorisch Openluchtmuseum te Eindhoven sloten zes amateurarcheologen zich gedurende twee maanden op in een kleine, primitieve leefwereld, hermetisch afgesloten van de buitenwereld. Ze leefden onder barre omstandigheden in weer en wind, zonder enig modern comfort. Kleding, huizen, voedsel, dekens waren geheel gemaakt volgens de tradities van onze verre voorouders.

Wat bewoog de zes tot dit populair-wetenschappelijk experiment? Welke oplossingen vonden ze voor vuur maken, pottenbakken, koken, ijzerwinnen en het slachten van een schaap? Wat deden ze bij ongesteldheid? En waarom hield één deelnemer er vroegtijdig mee op?

Twee manen lang is het boeiende en aangrijpende verslag van een reis naar de IJzertijd. Dagboekfragmenten en verslagen van deelnemers geven een indringende kijk op alledaagse beslommingen, zoals de zoektocht naar voedsel, de onderlinge verhoudingen, ruzies en spanningen. Maar ook feesten, muziek en godenmaaltijden komen aan bod. En tenslotte bevat dit rijk geïllustreerde boek een groot aantal recepten en tips voor wie de IJzertijd zelf wil herbeleven.

Walburg Pers

ISBN 90-6011-976-2



9 789060 119761