

Jaar 1307 - De keuren van Yper over het bier -

In het 'bulletin de la commission royale d'histoire' verscheen in 1930 een artikel onder de titel van 'Les keures inédites du plus ancien livre de keures d'Ypres', geschreven door Jos De Smet. Jos schrijft dat, gezien de brand in het stadsarchief te Ieper, ook de oude keuren verloren zijn gegaan, maar dat hij dank zij het werk van Hosdey en Lambin toch tot een aantal belangrijke resultaten gekomen was.

De keuren van het bier bevonden zich oorspronkelijk op de folio's 77 en 78 en zij dateren van het einde van de 13^{de} eeuw of begin van de 14^{de} eeuw.

De taal is oud Frans. We geven hier eerst deze keuren integraal. We proberen een hertaling te geven.

Che sont les keures de goudale et de chiervoise
Dit zijn de keuren van de goudale en het bier

1 – Nus ne portche ne fache porter **hooft keitel** à Ypre, ne le faiche faire, ne le metche en chiervoise, ne en goudale, sour 3 livres et le hooft keitel pierdut.

Niemand wordt dus toegelaten om de 'hooft keitel' naar Ieper te brengen, of omdat te laten doen, niet om cervoise of om goudale te maken, op een boete van 3 ponden en de 'hooft keitel' wordt aangeslagen.



'Hooft keitel' kan waarschijnlijk wel gelezen worden als 'hoofd katheil'. De Bo stelt dat dat 'hoofd katheil' enerzijds het successierecht is maar anderzijds het 'erven' is van een eigendom. In deze context betekent het dan dat men geen eigendom te Ieper mag brengen om bier of goudale te maken. Het is dus een andere manier om te zeggen dat men geen brouwerij mag starten te Ieper zonder wettelijke toelating. Men moest immer toch ook de heerlijke rechten

betalen.

2 – Item, nus ne fache **ciervoise**, ne **goudale** plus chier ke un denier, sour 3 liv. se ce ne soit en le franke feeste d'Ypre, ou en le Tempel Maerct.

Niemand mag cervoise maken, noch goudale, duurder dan 1 denier, op een boete van 3 pond tenzij op de vrije jaarmarkt en op de Tempelmarkt.

3 – Item, il est ordeneit par eschevins, ke nus **ne mèche main au miel, ne au goute**, se che ne soit par celui, qui sera à chou establis par eschevins, sour 10 liv.

Item is er geordonneerd door de schepenen, dat niemand met de hand honing, noch 'goute' – alleszins te lezen als 'goete' – in de ton brengt – dan degene die daarvoor aangesteld werd door de schepenen, op een boete van 10 pond.

'Mecher' wordt inde 'Dictionnaire de l'Académie française' uit het jaar 1762 nog omschreven als een term van een wijnhandelaar – waarbij hij in de ton de rook van brandende zwavel brengt. 'Mecher' kunnen we dus hier waarschijnlijk zien als in de ton brengen.

4 – Et ke nus ne miel ne 'goute' en tonniaus venant, ne metche en maison, si che ne soit chelui ki sera establi par eschevins, sour le meisme fourfait.

En dat niemand tonnen waarin honing of 'goute' gedaan werd, naar zijn huis draagt, dan degenen die daarvoor door de schepenen aangesteld werd, op een zelfde boete.

We staan hier voor de vraag wat 'goute' is. We vinden dit 'goute' dus terug in goudale. Blijkbaar werd er in de cervoise 'miel' of honing gedaan en werd er in de goudale, 'goute' gedaan. **Maar wat is 'goute'?**



Een middeleeuws hoekje te Ieper in latere tijden.

Als we in het Woordenboek van de Nederlandse Taal gaan kijken vinden we de voglende omschrijving: onbekend. Herkomst onbekend. Niet in Mnl. W. Sinds lang verouderd Bargoens woord voor 'Lichte vrouw'. Hoewel men stelt dat 'goute' niet in het middeleeuws woordenboek staat vinden we dit dus wel in het Ieperse in 1307. Het werkwoord 'gouteren' vinden we echter wel terug in het WNT. Men stelt daar dat het afkomstig is van het Franse 'goûter' of 'smaken' en het wordt dan ook verder gedefinieerd als 'waarderen', wat men in de middeleeuwen 'warranderen' noemde.

Wij kennen het nog best in het woord 'gedegouteerd'.

Dat men in het cervoisebier honing doet in de middeleeuwen, in een periode dat men geen 'suiker' kende, lijkt mij normaal. Daarmee zal men niet alleen het bier zoeter gekregen hebben, maar zal ook het alcoholgehalte gestegen zijn.

Het woord 'cervoise' is etymologisch afkomstig van 'curmi' wat zoveel betekent als 'gisten' – curmi is dan gegiste drank, wat blijkbaar geleid heeft tot het woord cervoise.

De 'Goute' – dat we misschien wel mogen vertalen als 'smaakmaker' is het geheime ingrediënt van de 'goud'ale, want wat het is kunnen we met deze beperkte gegevens onmogelijk uitmaken. Zou er hop in gezeten hebben?

5 – Et tout le miel et le goute ke il ont, le doingnent sus escrit, sour le meisme fourfait; En alle honing en smaakmaker dat men gebruikt, dient men op voorschrift te krijgen, op een zelfde boete.

6 – Item, nus ne metsche en chiervoise ne en goudale, gaghel, genièvre, baie, ne en **grute**, sour 10 liv.

Item, mag er in het bier of in de goudale geen gagel, jeneverbessen of andere bessen, gedaan worden, als ook niet in het gruut, op een boete van 10 pond.

Om de zaak nog wat ingewikkelder te maken noemt men opeens hier naast de 'cerovise' en de 'goudale', ook nog eens het 'gruutbier'. 'Gout' kan dus geen synoniem zijn van 'gruut'.

En in Ieper mocht men dus geen 'gagel' in het bier, noch in de gruut doen.

7 – Item, nus ne venge **goudale d'Engletière** plus chier ke 4 deniers le lot, sour 3 Livres

Item dat men Engelse goudale niet duurder mag verkopen dan 4 deniers het 'lot'. Daarmee zal men een bepaalde drankinhoud bedeed hebben – waarschijnlijk een kan.

De Ieperse goudale is dus nog iets anders dan de Engelse Goudale die effectief wel uit Engeland zal gekomen zijn.

8 – Et nus ne mellie avec autre buevrage, sour le meisme fourfait.

Men mocht het bier niet mengen met andere drank, op de zelfde boete.

9 – Nus ki fait goudale de un denier, ne fache ciervoirse de **mailge**, sour 3 livres.

Diegene die goudale van 1 denier brouwde, mocht geen cervoise 'de mailge' brouwen, op een boete van 3 ponden. 'Mailge' is het Frans voor malie of ook wel de helft van een penning. In het middeleeuwse muntstelsel was een pond onderverdeeld in 20 schellingen en iedere schelling bedroeg 12 penningen of deniers. Een cervoisebiertje kostte dus de helft van een Iepers goudalebiertje of een halve denier.



10 – Et nus ki fait ciervoise de mailge, ne fache goudale de un denier, ausi sour 3 livres.

En diegene die cervoise brouwt mag dan geen goudale van één denier brouwen op een boete van 3 pond.

11 – Item-, nus ne venge en une maison chiervoise de 2 deniers et de un denier ensamble, sour 60 schellingen

Tevens mag men in hetzelfde huis geen cervoise van 2 deniers verkopen, samen met cervoise van 1 denier, op een boete van 60 schellingen.

Men kende dus blijkbaar drie 'cervoises' – deze van 2, van 1 en van een halve deniers.

12 – Il est ordeneit ke on vendera dès ore en avant le goudale un paresis le lot.

Er is geordonneerd dat men dan ook de goudale zal verkopen aan 1 parisis de kan.

13 – Item, ciervoise ke on apiele **brix bier**, un paresis le lot.

Ook cervoisebier dat men brixbier noemt, één parisis de kan.

14 – Et qui veut faire ciervoise de mailge, bien le puet faire et donner pour une mailge le lot.

En degene die cervoisebier van een halve denier wenst te maken, mag deze maken en verkopen aan een ahlve dneier de kan.

15 – Item, il est ordeneit que nus brassées de chiervoise, ne de goudale, qui soit manans dedens les banlieuwes d'Ypres ne venge chiercoise ne goudale à homme ne à femme ki teingnent pisttaverne, plus ke trois los dedens un jour, et que chou soit pur eaux et pour leur maisniesuser, sour paine de 60 schellingen.

Item is er geordonneerd dat geen brouwsels van cervoise, noch van goudale, die gebrouwen werden door de inwoners van de wijken te Ieper, geen cervoise, noch goudale mogen verkopen aan de mannen, noch aan de vrouwen, die taverne houden, meer dan drie 'los' of 'kannen' per dag, dan het bier dat ze voor zichzelf en voor hun huisgezin gebruiken. En dit op een boete van 60 schellingen.

16 – Kuere est faite de nouviel par le seignour et eschevins, ke nus ne soit si hardis, ne homme ne femme, qui tienent taivernes de vin, ne medeblandere, ne brassères de cheirvoise manans dedens les 4 ruissos de le vile, ke il laissent vendre pain dedens leur tavernes, ne dedens leurs maisons par nul engien, sour une amende de 60 schellingen et de chou porra li sires plaidier troix fliesen l'an.

Fait en l'an M. CCC et XII le jour avont Thomas apries le jour de Noël.

Deze keure werd vernieuwd door de heer en de schepenen, dat niemand zo stout mag zijn, noch man, noch vrouw, die wijntaverne houden, noch mede - verkoper, noch bierbrouwer, inwoner van één van de vier wijken van deze stad, dat zij geen brood in hun taverne, noch in hun huis, mogen verkopen – op een boete van 60 schellingen

17 – Il est cryet ke des ore en avant, on vendera **le mies** 4 paires le lot, et nient plus.

Er is verder uitgeroepen dat de ‘mies’ verkocht zal worden aan 4 parisis de kan en niet meer. We hebben de etymologische uitleg gevonden dat mies het zelfde zou kunnen betekenen als ‘miethe’ wat dan een geldstukje is. Dat kan dan echter niet kloppen met die 4 parisis dat deze ‘mies’ kost.

We vinden later binnen de bierliteratuur nog de ‘mueselaer’ – dus misschien is ‘mies’ wel een synoniem van ‘mues’ of meus. We kennen ook nog de ‘meuzel’ in het Poperingse. Wanneer we in het Van Dale etymologisch woordenboek van P.A.F. van Veen en N. van der Sijs (1997), gaan kijken, dan vinden we dat meuzel aldaar een ‘haverzak’ voor paarden betekent.

‘Het Ieperse Mies zou dan hier staan voor het ordinaire haverbier. Marco Daane, schrijft in zijn boek ‘Bier in Nederland – een biografie’ dat ‘meuselaer’ of ‘meuseler’, behoorde tot een groep lichte bieren die werden verkocht als oogst- of hooibier voor landarbeiders. Het brouwen daarvan was dus altijd het werk van boeren en vooral boerinnen geweest.

We kunnen natuurlijk de lezing van het woord niet meer nagaan, de keuren zijn in de brand van Ieper met de eerste wereldoorlog gebleven, maar het zou mij niet verwonderen dat er



eigenlijk ‘meus’ gestaan heeft en niet ‘mies’ en dat we hier dus kunnen spreken van haverbier.

Een rechthoekige aanlegplaats of haven uitgebouwd op de Ieperlee te dateren. tussen 1190 en 1260.¹

18 – Item, **leukin**, 6 paires le lot.

Item ‘leukin’ aan 6 parisis de kan.

M. Philippa schrijft in zijn ‘Etymologisch woordenboek van het Nederlands dat men op grond van de verwante Germaanse woorden aanneemt dat dit oorspronkelijk zoveel betekende als ‘lauw’ of dus half warm. Zou het ‘leukin’ of leukenbier dan lauw bier geweest zijn, wat best zou kunnen, er zijn nog meerdere sporen van lauw bier te vinden in de bierliteratuur.

19 – Item, **ghyl**, 2 paires le lot.

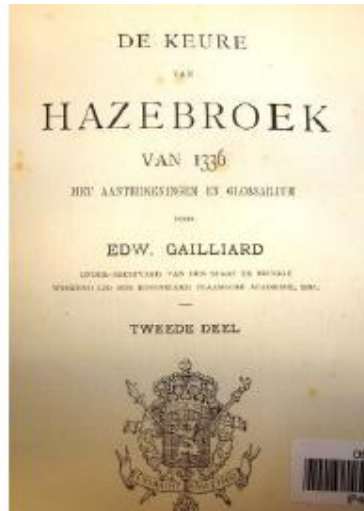
Item ‘ghyl’ aan 2 parisis de kan.

Een geilkuip of gijlkuip is een vat waarin de hoofdgisting plaatsvindt. ‘Geil’ of ‘ghyl’ betekent dus ook gist. We nemen dus aan dat gist 2 parisis de kan mocht kosten.

Al bij al een leerrijke excursie door het Ieperse verleden.

1336 - De keure van Hazebroeck -

¹ De ‘houten eeuw’ van een Vlaamse stad. Archeologisch en dendrochronologisch onderzoek in Ieper



Hazebroek is een klein Zuid-Vlaams stadje, kort bij de huidige Belgisch-Franse grens gelegen. Daar werd in het jaar 1336 een keure opgesteld waarin ook een paar artikels staan omtrent het bier.

In de publicatie van deze tekst heeft

Edward Gailliard veel aandacht besteed aan de interpretatie van de verschillende aangehaalde artikelen.

Het eerste dat we aanhalen is een artikel voor de wijnverkopers.

Artikel 2

Echter dat niemen steike houp ute, iof hi ni heivet wijn te cope, up eene boete van neghen ende vichtich schele parisis, up dat hi is jehouden es van scepen.

Voorts dat niemand **hoepel** uitsteke, of hij hebbe wijn te koop, op eene boete van 59 schellingen parisis indien hij door de schepenen schuldig gevonden wordt.

J. van Lennep en J. ter Gouw, in hun boek getiteld 'De uithangteekens', geven op de blz. 8 – 17 van het eerste deel, een beknopt overzicht der geschiedenis van de uithangtekens bij de ouden en zij schrijven onder andere:

In de eerste plaats hadden bij de Romeinen de wijnhuizen veelal, evenals bij ons in de middeleeuwen en nog lang daarna, een krans uithangen, zeker aanvankelijk een natuurlijke



krant van wijngaardbladeren, maar later een min vergankelijke in hout; wat toen reeds oorsprong gaf aan 't spreekwoord: '**Goede wijn behoeft geen krans**'.

Het is dit aloud gebruik, dat in artikel 2 onzer keure bedoeld wordt.

'houp' dat men thans 'hoep' schrijft en dat met de vorm 'hoepel' gelijk staat, wijst immers de krans der ouden aan, namelijk de min vergankelijke die, zoals van Lennep en ter Gouw zeggen, uit hout vervaardigd was.

Het is een wetsregel die tevens ook voor het bier van toepassing was, zoals blijkt uit artikel 117.

De houp steekt uit

Echter, dat ne gheen brouwere dranc vercopet inde steide, hen si enen dach oud ende jestieten biden amman ende bi twee scepen, of bi drien scepen, sire damman niet daer, achter dat hie zijn teken in hevet jetrect, up ene boete van xx schele parisis, ware hie jeghouden van curiaers. Ende dat niemene ne bringhe dranc van buten in die steide, dat beiter es danne enen penninc, hensi jeprijst, eer hiet vercoopt, biden amman ende bi twee scepen, up eene boete van x schele parisis.

Voorts, dat geen brouwer, **nadat hij zijn teken ingetrokken heeft**, drank in de stad verkopen mag, welke niet een dag oud is en niet ‘gesteken’ is door en amman en door twee schepenen, of door drie schepenen bij afwezigheid van de amman, op een boete van 20 schellingen parisis, indien hij door de keurheers daaraan plichtig bevonden wordt. En dat niemand drank van buiten in de stad brengen mag, welke (namelijk voor een gestelde maat) meer dan een penning waard is, of deze drank zij geprezen door de amman en door twee schepenen, eer hij ervan verkoopt, op een boete van 20 schellingen parisis.

Geen bier – mocht te Hazebroek verkocht worden, indien hij niet ten minste een dag oud was *Met het begrip ‘jesteken’ of ‘gesteken’ moeten we onderzocht en goedgekeurd begrijpen. Zowel wijn als bier werd gekeurd of ‘gewarrandeerd’ – waarbij men voor het bier onderzocht of er wel genoeg mout in het bier zat, om als ‘dik’ bier door te kunnen gaan.*

Het ‘pegelen’ van het bier voor de verkoop, was dermate belangrijk dat men hiervoor uiteindelijk speciaal opgeleide mannen ging aanwerven, de pegelaars – of zoals men te Poperinge in de 17^{de} eeuw stelde, de ‘pekelaar’.

Bier dat te ‘dun’ was om als ‘dik’ door te gaan, werd zeker niet vernield, maar werd toch te Poperinge, openbaar verkocht aan een lagere prijs, dan die voor dik bier.

Artikel 144

Echter, dat gheen poortere noch caberette houdere hale wijn van buten, of hen ware bi fauten datter gheen wijn ware bin der steide, noch laten halen bi sine mesnieden bin sinen huus, up eene boete van xx schele parisis

Mesnieden = meiden

Voorts, dat geen poorter noch cabarettier wijn buiten de stad hale, noch doen halen door zijne ‘mesnieden’ tenware er geen wijn in de stad meer ware, op eene boete van 20 schellingen.

Ook dit artikel was evengoed op het bier van toepassing. Om baseerde zich op de oude heerlijke rechten om te bepalen dat men eerst de eigen productie moest opmaken, vooraleer men ‘vreemd’ bier of wijn, ging drinken.

Hieraan werd er echter al snel een mouw aangepast, aangezien men op alle bier of wijn, vreemd of ‘ingebrouwen’ accijnsen ging gaan heffen, die een belangrijke bron van inkomsten werd voor de steden.

Zeker vanaf het tweede deel van de 14^{de} eeuw werden er beden gericht aan de heer, om toelating te krijgen om accijnsen op bier te mogen verkrijgen, wat meestal gemotiveerd werd door bijzondere omstandigheden, waarvoor de stad stond, zoals bijvoorbeeld bij de heropbouw na oorlog of brand.

Gagel in het bier -

Zoals we merkten bij de akte van de 'tol' in 1352 werd 'gagel' met 'hop' genoemd, beiden kruiden die in het bier gebruikt werden.

Over de gagel schrijft **Rembert Dodoens** – in 1554 - onder andere dat:

'... het saedt van gagel is seer warm ende droogh van aerdt tot scier in den derden graed. De bladeren zijn ook warm ende droogh maer veel minder dan het saedt. De vrucht selve met eenighen drank inghenomen is hoofdigh ende de hersenen schadelijck. Daerom als die in het vier ghesoden – gekookt – oft daermede ghebrouwen wordt, 't welck op verscheiden plaetsen geschiet, **dan is die dranck den hoofde seer lastigh**, in voegen dat hij het hoofd seer ontstelt, ende den mensche **seer haest droncken** maect...'.
'

En notabel boeckhē vā cokerijē het welc bewijst alle spise te bereidē elc na sijnē traet het si in bruy lochten in secken banchetten oft ander maetijden be sondere en her es eenen ieghelijchen vā grooten noo de te hebben die sijn dinghe yet eerē doen wilt



In het 'Boecxken van cokerijen' dat ca 1510 te Brussel werd uitgegeven staat er een oud recept:

'Om gruyt ende gruytbier te maken, neemt tegen eenen pot een coren bekelaar ende also veel appoys (eppe) ende wat haveren doppen, ende twee zaykens van **gaghel**, ende maect dit bier alleen van gersten moute ende set dit dan met ghiste. '

Hiernaast staat een botanische tekening van de gagel zoals de plant afgebeeld staat in de flora van **Carl Axel Lindman** (1901 – 1905)

Het boekje 'Middelnederlandsche geneeskundige recepten & tractaten, zegeningen en tooverformules' werd samengesteld door **Dr. W.L. De Vreese** – 1894 – te Gent. Spijtig genoeg werden de handschriften die



hier uitgetypt werden, niet gedateerd. Het enige wat we te weten komen rond het eerste 'Gentse' handschrift, is dat het hem bezorgd werd door de heer Ferd. Vander Haeghem. Gezien de schrijfwijze mogen we er echter zeker van zijn dat de tekst minstens uit de 15de eeuw stamt.

Onder het nummer 384 lezen we:

Omme bier, dat **cranc** – slecht - es, beter te makene ende smakende naer herlantsbier, neemt poeder van bayen, poeder van jenivere – jeneverbes - , poeder van **gaghelzade** – gagel - ende poeder van noten musscaten – nootmuscaat - ; doet int vat of in hu kanne, laet staen j – één – nacht.



*We wijzen er even op dat er tegenwoordig opnieuw **gagelbier** gebrouwen wordt datde naam 'Gageleer' meekreeg en waarbij gagel uit het Kempens natuurgebied gebruikt wordt.*

Onder nummer 385 geeft De Vreese het volgende recept:

385. Om te maken goet **bier**, neemt **gherste** – gerst - ende witte **evene** – evie, een haversoort – na dat ghi brauwen wilt goet bier; ende wildi doeter **terwe** in, metten andren doet malen, dan doet water in een ketel te viere – vuur - ende doet hu meel vanden grane vorseit int water ende roert al omme, laet **zieden** – koken – totten ij – twee – deel terdendeel in,

dan doet of ende laet **coelen** ghelijc bloet laeu – bloedlauw - , dan doet in hu **vat**, dan neemt goede **heve** ende **ondergyst**, ende doet te gader, ende dan neemt van der selver werse – wort - ende tempert de heve ende den onderghist te gader ende roert wel over oep; dan doet in hu vat ende laet **ligghen heffen**; het sal boven huut heffen ende werden **goet bier** ten derden daghe te drinken; ende weet dat ghi in hu werse oec moet doen allettel **hoppen** ende **ghaghel** ende **broet**, ende laet zieden al over oep, deen metten andren.

Daarmee krijgen we kort en bondig het brouwproces waarbij het opvalt dat men in de 15de eeuw hop samen met gagel gebruikte voor het huisbrouwen.

We geven uit het aangehaalde boek nog het recept nr. 510 mee.

Men doet een **mensche slapen**: nem de galle van den **hase** ende ghevetse in **bier** of in mede te drinkene: hi sal slapen ende alsi wille ontwaken, soe neemt aysijl ende ghietet hem in de neseghate – neusgat - of in doere – oor - : hi sal ontwaken.



Wilde gagel