

## Jaar 1336 - Een brouwerij te Genck & Alken -

De macht van de steden in deze tijden en de nieuwe brouwprocedures, stelden het oude gebruik van het 'scheprecht' of **paanchijns** in vraag.

In Sint-Truiden – lezen we in 'De kroniek van de abdij van Sint-Truiden' van Dr. E. Lavigne – het volgende:

*... Ondertussen ontvingen de bierbrouwers in de stad van magistraten en volksleiders het verbod aan onze abdij de cijns op het bier te betalen, namelijk een kruik bier; zo werd niet langer cijns op het bier betaald aan onze dienaren die, als naar gewoonte, tweemaal in de week naar de brouwerijen gingen. Toen ons convent dat vernam, stelde het twee van onze monniken aan, die zich elke week naar de brouwerijen begaven; zij troffen een meerderheid aan die weigerde cijns te betalen, maar ook vele anderen die, hoewel ze niets durfden geven, oogluikend toestonden dat onze monniken uit de vaten bier tapten in de kruiken, die hun dienaren met die bedoeling bij zich hadden en het dan meenamen. ...*

De opkomst van het hobbier – waardoor men geen gruit meer nodig had – bracht ook met zich mee dat er in de 14de eeuw verschillende 'onafhankelijke' brouwerijen in het huidige Limburg werden opgericht. De oudste akte die we hieromtrent – tot heden – gevonden hebben is die van de oprichting van een **brouwerij in Genck uit 1336**.

De hierna volgende akte is een afschrift van het origineel en is te vinden in Gicht 59/folio 105 van de schepenbank van Genck. Dit afschrift is opgenomen naar aanleiding van een verandering van eigenaar van het Genckse paanhuis op 10 aug 1613.

Ut den latijn in duijtschen

Wij, **Lodwix**, Grave van Loon ende van ciney

Doen te weten enen ygelijcken dat wij onssen lieven ende beminden **Thomas** van Genck, Zoen **ons panhuijs tot Genck** bij deser tegenwoerdigen begeven hebben erfelijck te halden ende te besitten

Ende om bier daerinne te brauwen ende te maecken

met noch onssen twee huijssteden aldaer gelegen,

te weten alle jaer om ende voor **dartich tournoisen** alde groeten rialen oft die werde daervoer,

euwelijck ende erfelijcken cijns, haelff te kersmissen ende die ander helfts sintjansmisse baptisten ende noch voer **vier pont** oft liverael **was** op kersmisse voerscreven ons ende onsser naecoemelinghen wel ende wettelijck te betaelen

op dese forme ende conditie dat nyemants in toecoemende tijt den een panhuijs inden voerscreven dorpe van Genck, noch binnen den paelen des zelven dorpts en zal moeghen timmeren om bier daer te brouwen oft te vercoepen

ende oick oft den voerscreven Thomas oft sijn gerffven goet beduijnt dat zij bier bujten ut andere dorpen inden voerscreven dorpe van Genck te vercoepen gelden wolde, oft wolde besonder te dyer tijt als men inden voerscreven panhuijs egheen bier en brouwe, dat nyemants inden voerscreven dorpe van Genck alzulcks en zal moghen doen dan alleen den voerscreven Thomas oft sijn gerffven

in wellicx panhuijs den voergenoempden Thomas voer hem ende zijne gerffven **gegicht** ende geerft is met allen solemnetheyt des reghs ende gewoente in alsullixse saecken behoerlijck ende gewoenlijck sijn

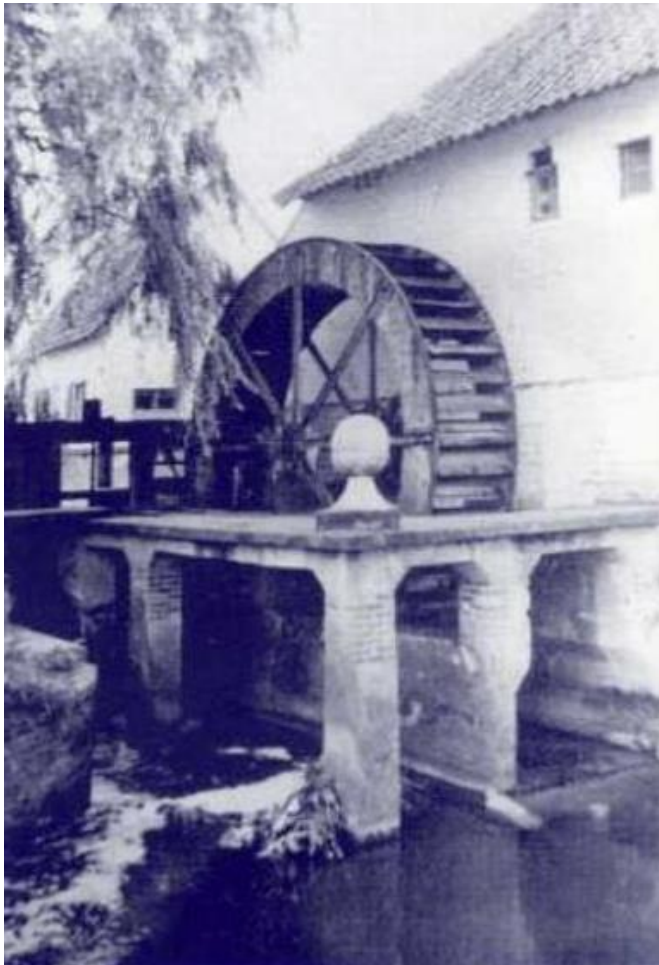
**op dese conditie** ende voeghen

*te weten oft den voerscreven Thomas oft sijne gerffven den voergenoempden ceyns ende dat was ten voerscreven termijnen nyet en betaelde*  
dat wijc oft onse naecoemers als dan - dat - voerscreven panhuijs met den huijssteden voerscreven sullen moegen aenverden ende ons daer met behelpen naer dat recht heyschen sal Vorsts meer, soo gonnen ende welkoeren wijc ut speciale gratien den voergenoempden Thomas dat hij **om een bequaem huijs tot den voerscreven panhuijs te timmeren** inden voerscreven dorpe van Genck op sijnen cost ende laest, te weten ter selver plaetsen daert hem nu beduncken sal, holt nemen in onsen bosch van Loen  
In getuijgenisse des tegenwoerdigen letteren met onsen sygel besiegelt  
Gegeven inden jaer der geboerten ons heeren **duysent drijhondert zes en dertich** - 1336  
Op maendach naerden octaven van der drij heijlighe coeninghen dach  
Aldus onderteykent **Lambertus Ghijserti** per.ztog facta collaliende deligent quod titeran originalen at principalen.



*Dus*

*Thomas van Genck krijgt hier van Lodewijk, de graaf van Loon, het paanhuis en twee huizen 'erfelijk' in zijn bezit voor de jaarlijkse som van 30 tournoisen en vier pond bijenwas. Ten minste voor die prijs mag hij een brouwerijtje bouwen in Genck en krijgt hij het alleenrecht op het brouwen en verkopen of zelfs invoeren van bier.*



Die 30 'tournoisen' paancijns waren uiteindelijk de nieuwe vorm voor het oude scheprecht en over al probeerde de heer het onpraktische scheprecht in een geldsom te veranderen.

Dit bracht natuurlijk ook soms de nodige discussie weer meer.

### **De brouwers van Alken**

We nemen uit de keuren van Alken van het jaar **1347** het volgende artikel over.

(Site 'Regelgeving der Nederlanden – Keurboeken uit Limburg – Alken – bewerkt door Mathieu Vandenbosch)

In den eersten die beckerende **breedere** – brouwers - **sullen gerechte mate** ende gerechte gewichte geven ende zullen backen ende **brouwen** in den voorschreven dorpe van Alcken op **den selven penninck** als hun naegebueren backen en brauwen, des is te wetene te Sint-Trudene, te Wellen ofte te Hasselt

ende die mate van den wijn ende **bier** alleens

ende soo wie des niet en doet, sal

misdedich sijn aen den heere op **seven st.** goets geldts

ende weert dat saecke dat enich toe **teppere bier** – biertapper - oft broodt vercoopende ware, die mach opt selve paiement voorschreven verthien broodt doen backen voor twelff ende niet meer ende **aen ellick quaert biers van buijten gehaelt eene mijt meer vercoopen** – per

kwart bier mocht men dus één mieste winst nemen - ende niet meer

ende soo wie daerteghen dede, op die koere voorschreven – op boete ddus van zeven stuivers – also dick als hij t dede.

Ock met bierwerden die die brieders der tijt, als zij toevaen sullen ende brauwen,

dat sij condt doen sullen aen honnen naboere oft een van den koormeesters,

ende wij veel oft op wat penninck sij brouwen willen – op welke prijs en dus ook welk

kwaliteit bier - ende ist saecke dat dat bier niet soo goet vonden en wordt van den

koormeesters,

als sijt hon vermeten hadden te brouwen,

zoo sullent die meesters voorschreven setten op den penninck des dat weerd sijn sal ende

nederen op hon bescheijt.

### **De brouwers van Sint-Truiden en het paansheyns -**

Zoals aangehaald kreeg men in deze tijd op verschillende plaatsen met de brouwers problemen, zo ook in Sint-Truiden – waarvan de brouwers van Alken de maat en de prijs moesten nemen - met de heer **Pieter van Houperdingen**.

Op de **12de december 1363** kwam er in Sint-Truiden een uitspraak naar aanleiding van een proces tussen **Bellinus de Meffla**, de pastoor van de Sint-Jacobs van Luik, die de rechten van de abdij van Sint-Truiden verdedigde en de brouwer **Pieter van Houppertingen**.

Sedert mensengeheugnis pleitte Bellinus hadden de religieuzen recht op een karaf van 12 vierendelen per brouwsel dat men in de stad brouwde.

Daar waren wel een aantal brouwers van vrijgesteld zoals **Gheymare**, de zoon van Hugo van Speculo, **Denis** die Thoer genoemd werd, **Arnold** van Outgarden, **Willem** van Houppertingen en **Jan van Pepingen** die in Nieuwenhuyzen brouwde, kort bij de kerk.

**Pieter** van Houppertingen had een brouwerij ingericht bij de Brusthempoot en had twaalf brouwsels sterk bier gemaakt en zes brouwsels licht bier zonder aan de religieuzen de gevraagde karaffen bier te brengen.

Hij werd dan ook voor het gerecht van Cambrai gebracht door Jean Galiardi, de procureur en door Jan van Aldenarde, de advocaat van de abdij. Hier werd hij veroordeeld tot het betalen van zes Vilvoordse groten voor elk brouwsel van het sterk bier en tot twee groten per brouwsel van het licht bier.

Pieter gaf zijn fout toe en beloofde in de toekomst de rechten van het klooster stipt te betalen. De getuigen hierbij waren Willem van Esschen, kanunnik van Sint-Paul, Michel, pastoor van de kerk van Staden bij Sint-Truiden en Jean, van Namen. Mathieu de Foramine en Herman van Uden, schepenen van Sint-Truiden, waren er ook en namen dan ook de akte mee om in het 'statuet-boeck' van de stad te kopiëren.

In de 13de eeuw werd het Sint-Catharina klooster van Sint-Truiden naar Nonnemielen overgebracht. De priorin van dit klooster werd later Vrouwe van Mielen. In de 15de eeuw richtte **Vander Beeck** daar een brouwerij op. Dit wou onze Vrouwe van Mielen echter niet tenzij dat de brouwer haar een paenchyns betaalde, wat de brouwer haar eerst dacht te weigeren. Het geschil kwam in **1360** voor de rechtbank waarbij de brouwer veroordeeld werd om effectief een paanschyns te betalen aan zijn Vrouwe.



*De kasteelhoeve van Nonnemielen*

*Eén en ander wijst er op dat de heer sommigen kon ontslaan van dit recht wat echter niet betekende dat hij dit recht verloor. En verder bewijzen deze akten dat in de loop van de 14de en de 15de eeuw het ambacht van brouwer, reeds professionaliseerde.*

Dit leenrecht bleef gedurende het ganse 'ancien regime' bestaan maar 'het scheprecht' was in **1400** reeds op vele plaatsen vervangen door een som geld en had de vorm aangenomen van een '**paanscheyns**'.  
*Paanscheyns = enerzijds het recht van de heer op het brouwen van bier; later een taks aan de heer te betalen per brouwsel.*



P. Smolders legt ons uit dat de paancijns in het latijn '**campatum**' heet, wat afkomstig is van het woord '**camba**' wat een brouwerij is. In het Frans werd dit 'cambage' en later 'gambage'. In Brabant zijn er nog brouwerijen die de cam noemen. Sommigen spreken dan ook over de 'mytische' bierkoning 'Cambrinus' anderen over 'Gambrinus'.

De leenheer had natuurlijk het recht om met dit leenrecht te doen wat hij wilde. Hij kon dit wegschenken, verkopen, verdelen, verhuren, in erfpacht of in leen geven.

*In veel gevallen kregen particulieren, gemeenten of ambachten, mits het betalen van een jaarlijkse 'paenscheijns' of 'paencheijs', het recht om een ban- of particulier paanhuis in te richten.*



*In Brugge – toen een wereldstad met 50.000 inwoners – diende de heer Jan van Gruuthuuse in 1351 een klacht in tegen 'ene Catherine de Rode uit de Rosenstraete, dat zij bier tapte, dat men heet **hoppnbier**, dat gebrouwen was met een ander grute danne minen heer Jans grute'. De familie Gruuthuuse, die rijk geworden was van de verkoop van grute en het pachten van het gruutrecht, kon niet dulden dat zijn monopolie-opositie aangetast werd. Het gruutrecht werd in deze periode meer en meer in pacht gegeven aan de opkomende steden.*



*De replica van de middeleeuwse hijskraan te Brugge voor het Tolhuis.*

*Nu de Hollandse brouwers zelf 'hamburgs hobbier' gingen brouwen, duurde het niet lang alvorens Lubeck probeerde om deze Hollandse overname tegen te werken.*

*Op de 15de maart 1360 bverichtte Lubeck aan Riga dat er op de Hanzevergadering te Greifswald besloten geweest was tot verscherping van de boycot tegen Vlaanderen. Van nu af mocht in het geheel gene goed meer door de Deense waren uit de Oostzee uitgevoerd worden, slechts onderling mochten de Hanzestede aan gene zijde dier wateren handel drijven, naar Denemarken, Zweden en Schonen mocht slechts bier een hop gevoerd worden onder borgstelling, dat het niet elders en vooral niet naar Vlaanderen zou gaan.*

Aan Hamburg, Stade en Bremen is de uitvoer van bier en hout toegestaan, doch uitsluitend naar plaatsen ten oosten van het Vlie; dit werd ingelast in een transeumpt, waardoor Riga deze besluiten mededeelde aan Reval. Oorspronkelijk stadsarchief Reval-druk Hanserecesse 1256 – 1430, III, nr. 14

En dus begon men meer en meer hophier in de Nederlanden te brouwen. De bisschop **Jan van Luik en Utrecht** beklagde zich bij keizer **Karel IV** (1347 – 1378) dat sedert 30 – 40 jaar, ingevolge het bijvoegen van een nieuw kruid ‘humul of hoppe’ bij het bier, zijn ontvangst van gruitgeld zeer

a) Die Urkunde ist in *Ant. Martiani aevi veter, analect.* t. III p. 260 zu finden, und folgenden Inhalts: In nomine sanctae et individuae Trinitatis feliciter Amen. Karolus Quartus diuina fauente clementia Romanorum Imperator semper Augustus et

verminderd was.

Letterlijk staat er onder andere – qualiter ius **fermentandi cerevisiam** – en verder vinden we nog – zoals je kan lezen – **quae humulus vel hoppa vocatur** –

Aangezien deze akte moeilijk te vinden is, neem ik ze hier integraal over uit het boek ‘*Wirtschaftliche und rechtliche abhandlung von der Hopfen*’ van Johan Heusmans.

Ook hier vinden we dus eigenlijk de vermelding en de mening dat de

‘humulus’ of ‘hoppa’ een ‘fermenterende’ of gistende invloed had op het bier.

Omdat ik mij echt begon af te vragen of dit toch niet kon kloppen, vroeg ik het oordeel van Prof. Denis Dekeukeleire, die mij het volgende mailtje terugstuurde:

Guido,

Betreffende uw vraag kan ik enkel bedenken dat de vermeende 'gistingskwaliteiten' van hop - voor zover die reëel bestaan hebben - enkel zouden kunnen toegeschreven worden aan de aanwezigheid van wilde gisten op de hobbellen die in niet-hygiënische omstandigheden geteeld en behandeld werden. Hop zelf (lupuline) heeft alleszins geen inherente gistings-eigenschappen. Hartelijke groet,

Denis

Het blijft dus vreemd dat men in de middeleeuwen met dit idee bleef rondlopen.

et Boëmiæ Rex ad perpetuam rei memoriam. Diuinæ retributionis meritum ac temporalis prosperitatis augmentum nobis infallibiliter prouenire non ambigimus, dum Ecclesiarum principalium sacrosancto Romano subiectarum imperio et principalium Ecclesiasticarum honores et commoda rite præstendimus, et liberalibus Imperiali munificentiae gratiis gratiosius adaugemus. Sane constitutus in nostræ maiestatis præsentia Venerabilis Johannes, Leodiensis Episcopus, Princeps et consanguineus noster carissimus, qui pridem uiginti annis et ultra regimini Pontificali Ecclesiæ Traiectensis feliciter præfuisse dignoscitur, nobis exposuit, qualiter ius fermentandi cereuisiam per ciuitatem Traiectensem et terras ad Episcopalem mensam Ecclesiæ Traiectensis pleno iure spectantes ab antiquo et tempore, cuius memoria in contrarium non existit, ex donationibus nostris ac Diuorum Imperatorum et Regum Romanorum prædecessorum nostrorum spectauerit et spectet ad Episcopos Traiectenses, et emolumentum proueniens, olim ex huiusmodi distributione fermenti fuerit magna pars reddituum assignatorum pro sustentatione Episcoporum Traiectensium prædictorum, nunc autem de nouo triginta uel quadraginta annis nondum elapsis nouus modus fermentandi cereuisiam, uidelicet per appositionem cuiusdam herbe, quæ *humulus* uel *hoppa* uocatur, per incolas partium earundem in tantum inualuit, ut Episcopus Traiectensis in magna parte emolumenti, quod ex distributione fermenti sibi euenire consueuerat, diminutionem patiat. Nos igitur ad deuotam supplicationis instantiam dicti Johannis Leodiensis Episcopi, Principis et consanguinei nostri, de hoc per ipsum humiliter nobis factam, nec non ad honorem Dei omnipotentis et beatissimæ uirginis Mariæ matris ipsius, nec non sancti Martini patroni eiusdem ecclesiæ, et ut sub felici nostro regimine ipsa Traiectensis ecclesia se consolatam inue-

tuum de speciali nostra gratia et auctoritate Imperiali, nec non ex certa nostra scientia donamus et concedimus per præsentem, quod in recompensam iacturæ memoratæ a quolibet dolio siue tonnella usualis cereuisiæ, quæ infra ciuitatem Traiectensem, oppida, uel terras ad Episcopalem mensam Traiectensem pertinentes cum humulo fermentatur, unum grossum Turonensem argenteum legalis ponderis et monetæ ex donatione nostra Imperiali recipere ualeat et leuare, et non dantes uel soluere recusantes poena uiginti marcharum puri auri toties quoties talia soluere neglexerint siue recusauerint, auctoritate nostra Imperiali uis et remediis oportunitis compellere ualeat et multare. Signum Serenissimi Principis et Domini, Dni Karoli Romanorum Imperatoris inuictissimi et gloriosissimi Boëmiæ Regis. Testes huius rei sunt etc. Datum Buduouis anno Domini M. CCC. sexagesimo quarto, indictione secunda, III Kalend. Julii, Regnorum nostrorum, anno decimo octauo, Imperii uero decimo: Sic subscriptum; Correcta per Petrum Scolasticum Lubecensem. Adhuc Dominus Imperator audiuit grossam. Et supra plicam: Per Dominum Imperatorem. Johannes Eystenensis. Et in dorso: Johannes Saxo, ibid. p. 218 wird mit mehreren erkläret, worin

Onze bisschop **Jan van Luik en Utrecht** bekwam dus in **1364** van de graaf de toelating om op elk vat hobbier 1 stuiver accijns te heffen.

Dat er in de 14de eeuw er ook in West-Vlaanderen 'hoppebrouwers' waren, blijkt ook uit het signalement van de heer '**Clais den Hoppenbrauwere**' die in **1369** te Kortrijk woonde.

## - Bier en hop in het Sint-Janshospitaal te Brugge -

**Voedselconsumptie te Brugge in de Middeleeuwen (1280-1470)**

Sigrid Dehaeck



*Op 'internet' is er toch heden ten dage van alles te vinden. Zo is er een site 'E-thesis' van de Gentse universiteit waarop een aantal licentiaatsverhandeling en 'on line' geplaatst zijn. En op deze site staat ook de thesis van Sigrid Dehaeck.*

*De achterkant van het Sint-Janshospitaal*

*Over de aankoop van het bier in het Sint-*

*Janhospitaal en in de Potterie schrijft ze het volgende:*

Er werden verschillende soorten bier aangekocht in Sint-Jan en in de Potterie, namelijk: 'cleens biers', 'oosterbiers', 'Hambuergher biers' en 'Brugschen biere'. We kunnen enkele bedenkingen maken bij al deze soorten.

'Brugschen biere' werd waarschijnlijk in Brugge of in de omgeving van Brugge gebrouwen, vermoedelijk door verschillende kleine brouwerijen.

'Hambuergher biers' werd geproduceerd in Hamburg. 'Oosterbiers' zal waarschijnlijk net zoals het Hamburgs bier afkomstig geweest zijn uit Duitsland, ingevoerd door de Hanze. Omstreeks 1300 namelijk kwam aan de Noord-Duitse kust de brouwerij tot bloei in steden, zoals Lübeck, Rostock, Hamburg, Bremen. Het 'oosterbiers' was net zoals het Hamburgs bier gehopt en met toegevoegde gist gegist. Het 'oosterbiers' en 'hambuergher biers' werden in 1406 en 1411 steeds samen geleverd door dezelfde handelaar. In 1406 door een zekere Mathijs Eenbout, in 1411 door Thomaes Van Thielt.

'Cleens biers' was mogelijk een weinig alcoholhoudende biersoort. Meer informatie over dit bier was echter niet te vinden. Het is wel opmerkelijk dat in het Onze-Lieve-Vrouwehospitaal van Oudenaarde ook 'cleens bier' werd aangekocht.

In de rekeningen van Sint-Jan werd vaak echter enkel 'biere' genoteerd waardoor we niet weten om welke soort bier het gaat.

Er waren grote prijsverschillen tussen deze biersoorten. Waarschijnlijk waren transportkosten van de ingevoerde bieren daarvoor verantwoordelijk. ‘Hambuergher biers’ en ‘Oosterbiers’ kostten in het begin van de 15de eeuw rond de 45 groten Vlaams per ton. ‘Cleens biers’ en ‘Brugschen biere’ kostten rond de 16 groten Vlaams per ton.

*Wat Sigrid schrijft over de eigen bierproductie is voor ons nog interessanter:*

De uitgaven aan bier kunnen aangevuld worden met uitgaven van het Sint-Janshospitaal aan ingrediënten om zelf bier te brouwen. ... Verschillende granen kwamen in de Middeleeuwen namelijk in aanmerking: **gerst, rogge, tarwe en haver**. Soms werd het bier zelfs van **peulvruchten** gemaakt. Het is een feit dat al deze granen door het hospitaal aangekocht werden.

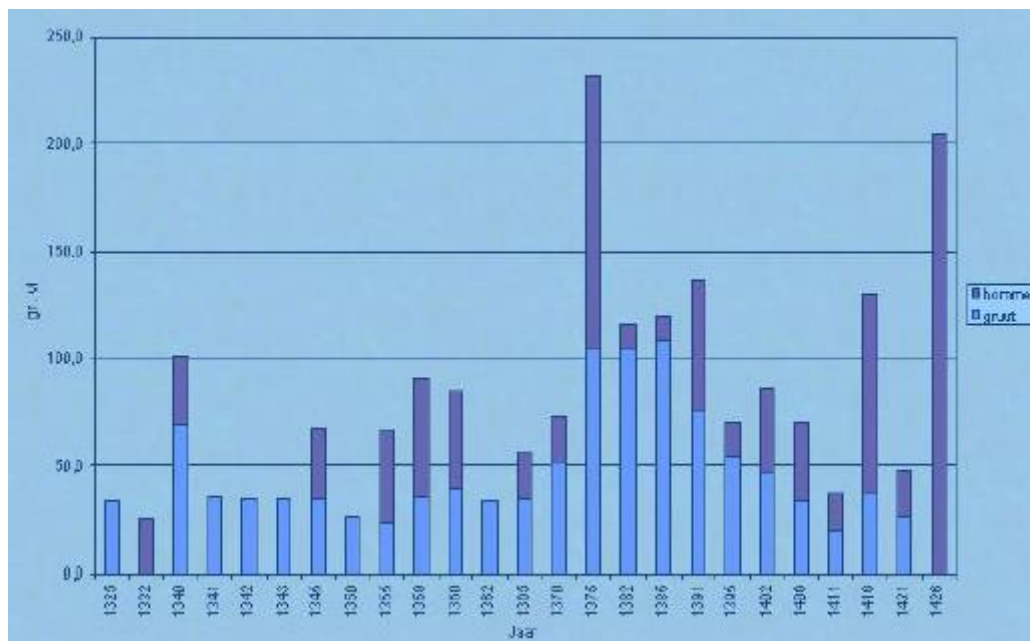
**Tarwe en rogge** werden reeds uitgebreid behandeld, over **gerst en haver** (evene) daarentegen werd nog niets vermeld. Evene werd door het Sint-Janshospitaal jaarlijks aangekocht. We kunnen echter niet garanderen dat het altijd voor de bierproductie gebruikt werd: driemaal werd ‘**evene ten brouhuse**’ in de rekeningen genoteerd, maar éénmaal werd in de rekeningen ook ‘evene omme onse perden genoteerd’. Gerst werd in de jaren 1340, 1382, 1406, 1411 in de rekeningen vermeld.

*Het is dus opvallend dat ‘haver’ veel meer gebruikt werd voor de bierproductie dan gerst.*

In de jaren 1402, 1406, 1416, 1421 kocht Sint-Jan respectievelijk 26, 56, 15 en 19 hoet ‘brauwkoren’. Mogelijk werd met brouwkoren gerst bedoeld.

Om bier te brouwen had Sint-Jan naast granen ook nog andere ingrediënten nodig, namelijk gruit of **hommel**.

*En dan geeft Sigrid een aankoopgrafiek van het gruit en van den ‘hommel’.*



*In 1325 heeft ze blijkbaar geen gegevens gevonden van ‘hommel’-aankoop.*

*In 1332 echter vind ze wel een aankoop van hommel voor ongeveer 35 Vlaamse Groten maar geen voor gruit.*

*In 1340 wordt er voor ongeveer 60 Vlaamse groten gruit gekocht en voor 40 VG hommel.*

*In 1345 wordt er voor 40 VG gruit gekocht en voor 20 VG hommel.*

*In 1355 wordt er voor 10 VG gruit gekocht en voor 50 VG hommel.*

*In 1359 wordt er voor 25 VG gruit gekocht en voor 50 VG hommel.*



*In 1360 wordt er voor 40 VG gruut gekocht en voor 40 VG hommel.*  
*In 1365 wordt er voor 40 VG gruut gekocht en voor 20 VG hommel.*  
*In 1370 wordt er voor 50 VG gruut gekocht en voor 20 VG hommel.*  
*In 1375 wordt er voor 105 VG gruut gekocht en voor 115 VG hommel.*  
*In 1382 wordt er voor 105 VG gruut gekocht en voor 15 VG hommel.*  
*In 1385 wordt er voor 105 VG gruut gekocht en voor 15 VG hommel.*  
*In 1391 wordt er voor 70 VG gruut gekocht en voor 70 VG hommel.*  
*In 1395 wordt er voor 55 VG gruut gekocht en voor 20 VG hommel.*  
*In 1402 wordt er voor 40 VG gruut gekocht en voor 50 VG hommel.*  
*In 1406 wordt er voor 30 VG gruut gekocht en voor 30 VG hommel.*  
*In 1411 wordt er voor 20 VG gruut gekocht en voor 20 VG hommel.*  
*In 1416 wordt er voor 40 VG gruut gekocht en voor 100 VG hommel.*  
*In 1421 wordt er voor 20 VG gruut gekocht en voor 20 VG hommel. In 1426 wordt er voor 0 VG gruut gekocht en voor 210 VG hommel.*  
*Deze opzoekingsresultaten bevestigen alleszins dat het woord 'hommel' in de 14de eeuw – nog algemeen gangbaar was of toch gekend was in West-Vlaanderen. Het woord hop werd pas later in de rekeningen van Brugge genoteerd.*

### 1351 - Hop in de Herbarijs -

De '**Herbarijs**' is een medische verhandeling van een onbekende auteur, dat te vinden is in de Koninklijke Bibliotheek te Brussel – Ms. 15624 – 1564; bewerkt door **L. Vandewiele**, vinden we ook de hop terug.



In dit oudste Nederlandstalige kruidenboek, zegt deze anoniem, maar volgens Vandewiele, 'Westbrabantse' schrijver: *'Hoppe es heet ende droge, ende es snijdende ende sceedet taye humoren. Ende si wacht die dinc van vorttene waer in dat mense doet'.*

**Nico Koomen** die de *Herbarijs* dateert in het jaar 1351, bespreekt dit boek in vergelijking met onder andere het werk van **Hildegard von Bingen**. Over de esboom schrijft hij dat Hildegard de esbladeren aanprijst **bij het brouwen van bier zonder hop**.

Over het 'nagelkruid' of *geum urbanum* wordt er in de *Herbarijs* geschreven dat dit heet en droog in de 2de graad is. De wortels gaan in medicijnen en hebben meer krachten vers dan droog. Nochtans houdt men ze 1 jaar goed. En daarom noemt men ze gariofilaet

omdat ze bijna ruiken als kruidnagels.

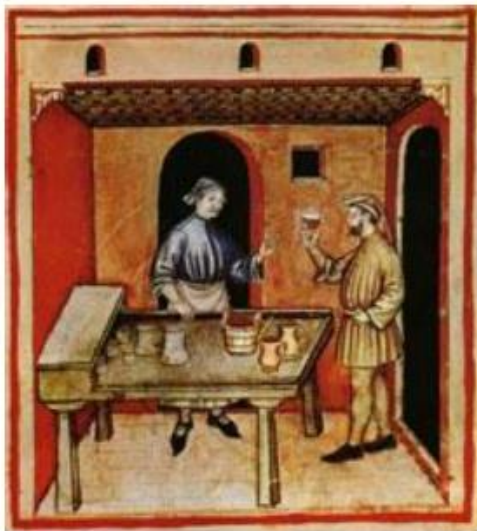
Die wortel gekookt in wijn en gedronken is goed tegen winderigheid en tegen pijn in de maag want het verteert zeer de spijs. En ze heelt wonden en is goed in wondranken. En de rook ontstopt de hersens en de neus.

Het nagelkruid werd in kloostertuinen gekweekt voor de bereiding van een kruidenwijn en om te verhinderen dat het zelf gebrouwen bier zuur zal worden.

Bevat hars, bitterstof, looistof en etherische olie die eugenol bevat, vandaar de geur van kruidnagelen.

Eugenol is een stimulans voor de maagsecretie, een antisepticum en bacteriostaticum. De eigenschappen door de Herbarijs aangegeven zijn gefundeerd zowel wat het verduwen van spijzn en het inhaleren betreft. Ook **het gebruik tegen het zuur worden van bier**, wat Hildegard von Bingen schrijft, was goed gezien.

*Over de gage of de mirtus schrijft men in de herbarijs: Mirtus of mirta dats gage. ende es cout in den iersten graet ende droge in den .2. Ende .2. jaer machment goet houden. Ende tsap es goet in cyropen.*



*Het bekendste 'gezondheidsboek' in de middeleeuwen was het **Tacuinum Sanitatis** gezondheid*



*Handschrift uit Sint-Truiden - De bezem steekt uit, het bier is klaar maar eerst op jacht!*