

1245 - De brouwsters van Haarlem



We mogen echter wel stellen dat in de 13de eeuw er nog geen sprake was van beroepsbrouwers.

Voornamelijk werd er nog thuis door de vrouw gebrouwen gewoon boven de haard.

*De vrouwen in **Haarlem** kregen in hun stadsrecht in een ordonnantie van Graaf Willem II op **23 november 1245** het recht om als 'zelfstandige' brouwster te worden, anderzijds beliste men dat een vrouw zonder toestemming van haar man slechts één brouwsel bier op rekening mocht leveren.*

Naast de vrouwen werd er nog gebrouwen in de kloosters en abdijen die vrijgesteld waren van het gruitrecht.

1252 – Lubeck en de tol van het Zwin



Kristof Papin schrijft in zijn artikel 'De hophandel tijdens de middeleeuwen in noord en midden-Europa' dat de oudste vermelding van de hoppe in economische documenten betrekking heeft op de stad Lubeck.

In het document dat de tol opgaf voor de invoer van handelsgoederen door vreemde kooplieden uitgevaardigd door de raad van de stad in **1227** geeft men reeds melding van de import van **hoppe**.

Op **2 januari 1248** geeft de Beierse hertog **Albrecht I** zijn goedkeuring aan een regeling voor de handel tussen enerzijds Salzwedel en **Hamburg** en anderzijds Lubeck en Salzwedei. Daar is er sprake van een tol van 2 denari per 'talento humuli'. Het feit dat er in de eerste helft van de 13ste

eeuw reeds in economische documenten sprake is van hoppe wijst er duidelijk op dat we in deze periode reeds kunnen spreken van hoppe als cultuurgewas dat werd verhandeld.

In **Wismar** waren er in de jaren 1250 ook al hoptuinen die de stad belaste.



Zegel van Wismar

Professor H. Stieda, die een bijdrage chreef over de hoppedeteelt in Lubeck, schrijft dat er in de omgeving van Lubeck in 1235, in Erfurts in 1289, in Wismar en Rostock in de periode 1220 – 1226, in Halberstadt in de periode 1370 – 1400 talrijke berichten te vinden zijn betreffende de hopkultuur, de hopmaerkt en de hophandel.

Peraldus, theologisch boek – gemaakt tussen 1250 – 1300 – British Library – De draak – zo stelt men – is

dikwijls geassocieerd met de duivel en komt in de apocalyps voor. Als vertegenwoordigers van de duivel, waren de draken vijanden van de heiligen, waaronder Sint-Joris, die één van die draken versloeg.



Onder welke ‘boom’ ligt die draak toch? En in welke vrucht pikken de zwarte vogelsdaar in de opperste fries? De kraaien hebben het voortverteld....

1252 - De oudste Vlaamse tolakte over de hophandel -

Voor Vlaanderen komt de oudste verwijzing naar de hophandel of de ‘hommelhandel’ uit de oorkonde van de tol te Damme uit het jaar 1252. Van deze akte zijn er twee Latijnse versies bewaard gebleven. Ze zijn gepubliceerd door M. Hohlbaum. (cfr. Hohlbaum, Hans Urk. Tome I p. 143 wordt aangehaald door L. Gilliodts-Van Severen – 103)

Wij citeren hier dit reglement uit het jaar 1252 zoals we het vonden bij K.H. Van Dale in zijn 'Bijdragen oudheidkunde en geschiedenis inzonderheid vn Zeeuwsch-Vlaanderen, verzameld door H. Q. Janssen en J.H. Vandale – vijfde deel te Middelburg bij J.C. & Waltorfer – 1860 – Reglement voor de scheepvaart en de heffing der tollén op het Zwin vanden jaere 1252 – ontdekt in de archiven van Sluis en openbaar gemaakt door K.H. Van Dale ‘
Dit begint als volgt:

‘Hier na volghende staet die rechte privilege vander toolne ghelyc alst beseghelt es.

Wye Margriete van Vlaenderen ende van Henegouwen, grafenede , ende ic Guyde, haer zone, grave van Vlaendere, doen te wetene allen den gheenen die dese jeghenwordeghe lettere sullen zien, dat wy biden raden onser edelre ende vroeder lieden die wy hier up hebben ghehad van onser partien; ende biden assente Hermans Soyers speciael bode der coopmanne vanden Ryke die vulle macht hadde van somighen sticken vanden Eyke bi haren openen letteren van haren steden, met ghemeene consente vander toolne vanden Damme ende vanden sticken vander poort ende vander vryheden die toebehoirt der toolne, omme tghemact ende omme die ghemeene nutscip beede onser ende der ghemeene coopmanne, ende der onder ooc die vreemde zyn, wyt gheordineert in deser manieren.

Van al dat men **bi maten** levert als hier na ghenoeemt es.

Tarwe, Meyl,. Rogghe, gheerste, evene, havere, arweten, bonen,, vitsen alrande zaet. Zout, appelen, peeren, aselnoten, houtcolen, steencolen, calc, **hoppe, ghaghel**, scortse, loof, foelge, enyuun, ghesturt, musselen ende al dat men levert bider mate van al desen voorseid van dat .v. s. par. – *vijf schellingen parisis* – waert zijn mach tote .xv. – 15 - hoet ghesturt in eenich scip es sculdich .ij. d.- 2 *deniers* - eist in tonnen of in manden of in zacs beneden .xv. hoet elke tonne .iiij. d.- 3 *deniers* - of in manden .ij. d. – 2 *deniers* – voort es men sculdich van .xv. – 15 - of daerboven tole beneden .xxv. – 25 - hoet een viertale van den besten dat int scip comt of sijnre zax manden of tonnen die meer lopen dan die mate die meeste bate sal die toolnare nemen

Een andere rubriek is:

Van coopmanscepe die **in vaten** comt of in zacken.

Hierin wordt er een opsomming gegeven: ... eenen zac met spaenschen prumen .ij, d. een tonne scoen .iiij. d. **een zac met hoemelen .ij. d.** eenen zac met wijnsteen...

In de Latijnse akte is er sprake van een tol op ‘Saccus de hommela’, wat we mogen vertalen als ‘zakken met hommela’

De tol voor een zak hommela was dus 2 denier.

*Verder in het reglement wordt er ook **het bier** vermeld.*

In het reglement van de ‘boomhoudere’ staat er:

Voort sal die boomhoudere hebben deen vaert van **brucschen biere** eene canne biers van .v. – 5 - stopen van elken scepe.

En verder staat er het volgende artikel:

Van alrande dranken ende andre vaten of tonnen een stic wijns groot of cleene al hilt niet meer dan .ij. stoop .iiij. deniers parisis

een tonne aysijns .iiij. deniers - . een tonne verjuus .iiij. d. -

Aysijns = azijn

*Verjuus = **Verjus** of ook **verjuis**, **verjuus** is een middeleeuwse smaakmaker op basis van ongerijpte druiven indien druiven niet voorradig zijn op basis van ander ongerijpt fruit. Het verjus smaakt scherper dan azijn.*

een tonne of een vat pommade of siders – *cider* - .iiij. d.

een tonne biers .j. d.

een tonne meeds – *mede* - .ij. d.

een tonne aels – *ael* - .ij. d.

een vat of eene pipe aels iof eene pipe biers .iiij. d.

een tonne bekens .iiij. d.

een toonne ghists een .d.

voort. zeem. olye. honich. smout, smeer. roet. botere. lecmoes. stael. yser. osmont.

doorvarende elke tonne van desen voorseide goede es sculdich .iiij. deniers parisis.

Hier krijgen we dus de alcoholische dranken. We vinden wijn, azijn, verjus, cider, bier, mede en ale. Voor ons is interessant dat er onderscheid gemaakt werd tussen bier en ale. Verder valt het op dat in deze akte 'hoppe' en 'gaghel' langs elkaar staan. Beide kruiden werden immers gebruikt voor de bierproductie.

In **mei 1269** werd er een akkoord gesloten tussen Jan Ghistelle met zijn vrouw Isabelle de Woestine en Ghildolf van Brugge over **de kleine tol**.

Wat ons hierbij voor al interesseert zijn de granen, waarbij we de volgende soorten te horen krijgen:

... die tolne van vorne, van tarwmen, van rugghen, van ghersten, van evenen, van boenen, van erweten, van witsen, van crude, van mestelinne, van havere, ..

En dan gaat de opsomming verder naar het fruit ... van hovete van appelen, van peren, van prumen, van mispelen, van kersen, van kricken, van perzeken, van nokernoten, van hazelnoten, al zynzi in tonen of in vaten ...

*Van linzaede, van raepzade, van mostaertzade, van olizade, **van hommelen**, van calke ende van aldien dat men met viertalen zonder van zoute.*

Verder in de akte komt nog het volgende:

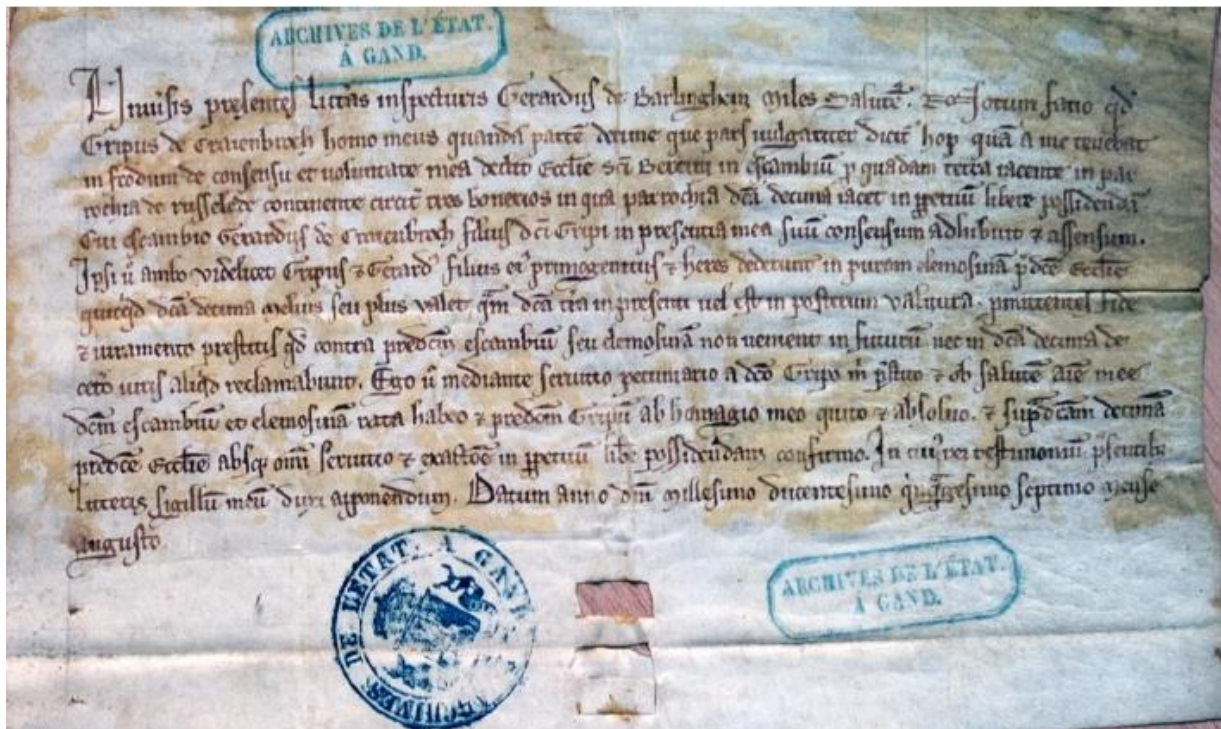
*'Hier boven behort ter cleenre tolne – hier boven op de kleine tol – **die tolne dat men heet utfaert**, - de tol op de uitvoer - ziit met waghene, ziit met carren, ziit met cordewaghene, ziite met scepe, ziit zoemers tallen porten van Brugghe, zonder ter Vlamingporten, iof ter Ketelwiine porten, iof daer bi watre, dat es van biere, van bierheisine, van erdinen potten, van erdinen stopen, van corne, van tarwen, van rugghen of van so wat manieren van corne dat si, van calke, **van hommelen**, van coolen, van wullen, van gaerne, van vlasse, van scurtsen, van baste, van verschen huden, van verschen vrachten, ende die utfaert van allen dinghen die ter cleenre tolne behoren. ... '*

Daarnaast is de oudste akte, die uitdrukkelijk naar de hopteelt verwijst, misschien wel deze van **september 1257**, uit het archief van de abdij van **Sint-Omaars** in Frans-Vlaanderen, waarbij de heer **Gerard de Barlinghem** laat weten, dat tot zijn tevredenheid **Gripus de Craienbroch** een deel van de hoptienden aan de Sint-Bertinuskkerk gegeven heeft, die hij in leen had, in ruil voor drie bunders grond, gelegen in de parochie van **Ruyselede**.

Gezien het belang van de akte uit 1257 niet kan onderschat worden, voegen we hier deze akte, als illustratie in. Deze akte is momenteel te vinden in het Rijksarchief van Brugge onder de rubriek van het 'fonds d'Hoop'. De akte werd gepubliceerd in het:

Cartularium – recueil des chartes du prieuré de Saint-Bertin, a Poperinghe et de ses dépendances a Bas-Warneton et a Couckelaere – déposées aux archives de l'état a Gand – edidit F – H d'Hoop – uitg. Bruges imprimé chez Vandecasteele-Werbrouck – 1870.

Deze akte maakte eertijds deel uit van het archief van de proostdij van de abdij van Sint-Omaars van Poperinge.



We geven hieronder deze Latijnse akte integraal:

Universis presentes litteras inspiciantibus, Gerardus de Barlinghem, miles, salutem
 Notum facio, quod Gripus de Craienbroch, homo meus, quandam **partem decime, que pars
 vulgariter dicitur HOP**, quam a me tenebat in feodum, de consensu et voluntate mea dedit
ecclesie sancti Bertini in excambium pro quadam terra jacente in parrochia de Russelede,
 continente circiter tres bonerios, in qua parrochia dicta decima jacet, in perpetuum libere
 possidendam.

Cui excambio Gerardus de Craienbroch, filius dicti Gripi, in presentia mea suum consensum
 adhibuit et assensum. Ipsi vero ambo, videlicet Gripus et Gerardus, filius ejus primogenitus et
 heres, dederunt in puram elemosinam predictae ecclesie quicquid dicta decima melius seu plus
 valet quam dicta terra in presenti, vel est in posterum valitura; promittentes fide et juramento
 prestitis, quod contra predictum excambium seu elemosinam non venient in futurum, nec in
 dicta decima de cetero juris aliquid reclamabunt.

Ego vero mediante servitio pecuniaro a dicto Gripo michi prestitio et ob solutem anime mee
 dictum excambium et elemosinam ratahabeo, et predictum Gripum ab homagio meo quito et
 absolvo, et supradictam decimam predictae ecclesie absque omni servitio et exactione in
 perpetuum libere possidendam confirmo.

Hominibus meis presentibus, videlicet: Petro de Briele, ballivo meo, Joanne de Walle,
 Roberto filio Symonis, Gosino filio Woite, Roberto filio Woite, Woitino Grepenare.

In cujus rei testimonium presentibus litteris sigillum meum duxi apponendum.

Datum anno domini millesimo ducentesimo quinquagesimo septimo, mense septembri.

De eerste maal dat men het toponiem Ruiselede ontmoet is in **1106**. Dan schenkt op verzoek
 van Tancradus, kanunnik van Doornik en patronus van Rusleda, de bisschop van Doornik,
 Baldricus, **het patronaat over de kerk** aan de abt van Saint-Bertin in Saint-Omer.

Hoewel de kerk van Ruiselede de Onze Lieve Vrouw Hemelvaart kerk genoemd wordt,
 mogen we veronderstellen dat de kerk in de akte bedoeld, ook deze van dit dorp is.

De abdij heeft 700 jaar lang tienden in Ruiselede gehad.

Maar als we de tekst van de akte rond de hoptienden goed bekijken, zien we dat de hoptienden waarvan sprake in Poperinge lagen. Dit is dus de oudste vermelding van ‘hommel’ te Poperinge als landbouwproduct – **vulgariter dicitur HOP** of in het dialect genoemd ‘hop’. *De vermelding van ‘hoemelen’ in de tolakte van hete Zwin of Damme is in die zin belangrijk, dat ze bewijst dat er halfweg de 13de eeuw in Vlaanderen reeds hophandel aanwezig was.*

Dat men de hop toen ‘hoemelen’ of ‘hommel’ noemde kan er alleen op wijzen dat er ook een ‘inheemse’ hopteelt bestond.

De Poperingse akte over de hoptienden aldaar, bewijst dan weer dat de Poperingenaars hop of liever ‘hommel’ kweekten en verhandelden.

Karel De Flou spreekt van een **Hopstrate**, eene straat te **Ieperen**, die in **1268** in een inventaris te Lille of Rijsel vermeld wordt. Hoewel we dus mogen aannemen dat de benaming ‘hop’ naast het plechtiger ‘humlo’ of het daarvan afgeleide ‘hommel’ in de 13de eeuw bestond, is het gevaarlijk om dit toponym uit te leggen als ‘humulus-sstraat’. Het kan immers

ook ‘op-sstraat’ of de ‘bovenliggende straat’ zijn. Hetzelfde probleem is er met bijvoorbeeld ‘hophove’ voor Ophove of voor ‘Huplandre’, een leengoed bij Pernes-lez-Boulogne in Frans-Vlaanderen. Dit laatste werd in de loop van de tijd ook Houppelande of Huppelande genoemd.

De door Duflou vermelde **houperie**, een leengoed te Wierre-Effroi dat reeds in 1545 vermeld wordt, heeft misschien wel wat te maken met de hopteelt maar dan zitten we ook al in de 16de eeuw.

Houplin-Ancoisne dat in het Vlaams **Hoppelingen** wordt genoemd en in **1076** reeds wordt vermeld als Huplin wat afkomstig zou zijn van het Germaanse Huppilinja. Dit zou dan weer afkomstig zijn van Huppan wat afkomstig kan zijn van **hop** of van de Germaanse mansnaam Oppila, afgekort tot Oppo. In deze laatste versie zou Hoppelingen dan zoveel betekenen als de woonplaats van Oppo en dus geen bewijs zijn dat er daar ‘hop’ groeide.



Het gruit van Ackersdyck is een plantenmix -

Ackersdyck schrijft 1843 een uitgebreid artikel onder de lange titel:

Verhandeling over zekere belasting op het brouwen van bier, onder de benaming van ‘het regt van de gruit’, van ouds in de Nederlanden hebbende plaats gehad, deszelfs oorsprong, aard en beduidenis door Mr. W.C. Ackersdyck.

Hij stelt dat Gruit een zeker plantgewas of kruid, was, hetwelk de brouwers in het bier mengden. ... daarbij voegt hij dat Van Rhijn gelijk heeft wanneer hij aanmerkt dat gruit een natte waar was, die in vaten gedaan werd, blijkens een brief van Ste. Lambert uit 1324.

In Frankrijk, zo schrijft hij, verstaat men ook door het woord ‘**Gruau**’ hetzelfde en hij haalt een zekere **Mènage** aan die het volgende stelt in zijn ‘dictionaire Etymologique’:

‘On appelle ainsi à Paris, en Anjou, au Maine, en Normandie, et en plusieurs autres lieux de France, la farine d’avoine, - *havermeel* – avec laquelle on fais une sorte de bouillie delicieuse, appellés aussi Gruau, de grutellum, diminutif de **Grutum**’ en dat men reeds in de elfde eeuw door Grutum, zodanig mout verstond, duidt een diploma aan, behorende tot den jare 1046, waarin grutum wordt omschreven; ‘*materia unde levarentur cerevisiae*’. – zie *deze akte uit Sint-Truiden eerder in dit boek*.

Maar, zo schrijft Ackersdyck, men heeft niet opgemerkt, dat het woord Gruit hetzelfde is als **kruit**, hebbende het gebruik de G in K veranderd, welke verwisseling niet ongewoon is, zo als de heer **M. Slegenbeek** heeft aangetoond, en dat zulks inderdaad zo is, blijkt uit een duidelijk voorbeeld. In een nog oorspronkelijk voorhanden voorregtsbrief, door hertog **Jan van Brabant** – onze *Cambrinus* - aan de stad Hertogenbosch verleend, donderdag na dertiendag – *driekoningen* – **1329**, leest men, artikel 6: ‘Ende sal de scoutheyt – *schout* - schuldech sijn den scepenen teten te gheven ende haer gruijt oec te gheven’. – *het lijdt dus geen twijfel, zo concludeert Ackersdyck, dat Gruyt aldaar het zelfde is als kruid*.

Tot het bereiden nu, verkopen, en afleveren van die Gruit, zo *gaat hij verder*, heeft men al vroeg hier en daar gruithuizen of gruitssteden opgezocht en personen, onder de naam van



Gruiters, daarover aangesteld: zodanig, dat alle bierbrouwers daar hun gruit moesten, en nergens elders mogten halen, hetgeen het regt van de gruit genoemd werd, en hetwelk vele eeuwen heeft stand gehouden.

Reeds in de tiende eeuw had zulks plaats. In een diploma

van 998 en in een van 1013 leest men: ‘*negotium generale fermentatae cervisiae, quod vulgo gruit nuncupatur*’. En zulks als eene geregtigheid in de plaats Bomele, aan de **kerk van St. Marten te Utrecht** geschonken.

Dan haalt hij de gruit akten van Dordrecht aan, zoals wij ook gaan doen, en haalt dan een akte aan van Hertog Philips van Brabant van de 31ste mei 1460:

‘dat niemant binnen Godevaerts van Cuyck, gruytstadt van St. Oederode geoirloft was, enigh bier te brouwen ofte te vercopen, sonder de gruyte aen hem te nemen oft hem van de regte derselver te verneugen.’

En Ackersdyck becommentarieert: Het oogmerk van dien maatregel, dat de bierbrouwers de gruit uit de gruithuizen, daar dezelve door daartoe aangestelde gruiters werd bereid en afgeleverd, moesten halen, is niet verborgen, te weten men had zulks ingevoerd, ten einde er beter bier zou gebrouwen worden, en een ieder verzekerd wierde, dat men goede gruit tot het brouwen van bier bezigde.

Om dit te bewijzen haalt hij de akte aan uit 1046 van de Sint Trudo abdij, die ten andere ook eigendommen had in de streek van 's Hertogenbosch.

Daar voegt hij bij: Het zal dan ook om dezelfde reden zijn geweest, dat er in voorzien werd, dat er geen meer bier gebrouwen mocht worden, dan er aan de grutter was aangegeven, en waartoe hij de gruit uitgeleverd had, zo als te zien is in een diploma van de 16de mei 1322, en geen wonder, dat men zodanige voorzorg gebruikte, wanneer het bierbrouwen **een zaak was,**



die eigenlijk door vrouwen werd uitgeoefend, zoals Du Cange aantekent – dat in de dertiende eeuw in Schotland en Duitsland plaats had, hetgeen men ook wel op de Nederlanden mag toepassen. .
We zullen Ackersdyck maar niet verdenken van sexistische gedachten want Du Cange haalt zelf een zekere Caesarius Eysterbach aan, die in 1225 schreef

en abt was van de Abdij van Villers in Brabant.

Toen het uitleveren van de gruit door den grutter uit de gruthuizen in onbruik was geraakt en alzoo dat middel van toezicht over het brouwen van bier vervallen, heeft men andere voorzorg daaromtrent in het werk gesteld . men verplichte de brouwers, alvorens zij tot verkoop zouden brouwen, **met heiligen eed te zweren**, dat zij geen ander koorn zouden brouwen, dat hun werd voorgeschreven.

Zulks vindt men bij ordonnantie van schepenen, gezworens, raadsleiden, dekenen van de ambachten en de gemeene stad van den Bosch van 3 februari 1444 en 7 september 1445 bepaald en zelf werd de brouwers voorgeschreven, hoeveel graan zij moesten storten in een gebrouw, en hoeveel vaten zij daarvan brouwen mochten, zo als zulks onder anderen den 18 oktober 1497, voor de brouwers der stad Leyden bepaald werd.

Doch om weder te keren tot ' het regt van de gruit', hetzelfde behoorde oorspronkelijk aan de landsheren, maar alzo dezelve gewoon waren hun rechten te verkopen, of te leen uit te geven tot het bekomen van penningen, of voor niet aan geestelijken of aan hunne gunstelingen te schenken, of aan steden en plaatsen af te taan, zo heeft zulks ook plaats gehad omtrent het recht van de gruit.

Uit de aangevoerde diplomata blijkt van zodanige schenking van het recht van de gruit aan de geestelijkheid reeds in de tiende eeuw, en in een diploma van **1226**, komt al **Gildulfus**, grutter van de kastellani van Brugge voor die daarbij de gruit van de stad Rodenbrug, die hij van de graaf van Vlaanderen te leen hield, aan de burgers der stad overgeeft, hetgeen door den graaf, als zijn leenheer bevestigd wordt.

Uit 'Flandrische Staats- und Rechtsgeschiede bis zum Jahr 1305, Volume 2, Nummer 2'

Ook deze akte ben ik gaan opzoeken, omdat ze voor Vlaanderen minstens zo belangrijk is.

**Gildolf, Grutarius der Stadt Ardenburg, überlässt
dieser Stadt käuflich sein Grutrecht allda ¹⁾).**

Im Januar 1226.

Nos **Gildulfus** grutarius Castellaniae Brugensis et Wilgelmus frater suus: omnibus notum facimus praesentes litteras inspecturis: quod omne jus illud, quod habebamus vel videbamus habere infra scabinagium de **Rodenburg** prohibendi vel defendendi, ne quis infra scabinagium oppidi de **Rodenburg** manens grutam faceret, quitum clamamus. pro nobis et pro successoribus nostris; et liberaliter et benigne concessimus: quod quicumque infra scabinagium dicti oppidi grutam facere voluerit, libere et sine contradictione eam faciat: Ita quod cuilibet infra scabinagium manenti vendere ei liceat, hoc appposito, quod nec vendens nec emens aliquod damnum incurrat. Si vero aliquis infra scabinagium manens alicui extra scabinagium manenti grutam vendere praesumeret, poenam decem librarum incurreret; ita quod quinque librae illarum decem librarum erunt Comitis et quinquaginta solidi erunt grutarii et quinquaginta residui solidi erunt oppidi de **Rodenburg**. Et dum grutarius vel certus nuntius ejus conqueretur sibi injuriam inferri de praedicta gruta, scabini ad submonitionem ipsius grutarii vel certi nuntii ejus veritatem inquirere debent sine dilatione; nisi manifestum haberent impedimentum, et qui inde convictus fuerit, poenam decem librarum incurreret, ut praedictum est.

Ut autem hoc ratum et firmum permaneat et ne de cetero super hoc aliqua oriatur calumnia, praesentes litteras sigillorum nostrorum munimine fecimus communiri.

Actum Curtraci anno domini M^oCCXX sexto, mense Januario.

*Maar terug naar Ackersdyck. Hij haalt verder Otto, graaf van Gelderland en Zutphen aan, die Hendrik van Burckuloe of Borkiello, de stad met aanhorigheden en daaronder 'fermentum' of 'de gruit' gekocht, doch, bij diploma van 1236, bekende hij dat dezelfde Hendrik van Burckuloe van hem te leen behield het hof van Grunloe, met ook **de gruit**.*

*Ackersdyck haalt nog verschillende voorbeelden aan in de Meijerij van 's Hertogenbosch waarbij onder andere de gruit van Peelland, maar ook ander andere van **Schijndel**, het latere hopdorp, in leen gegeven werd.*

Gebruiken, zo stelt Ackersdyck, die later bij het gebruik van hop in het bier problemen van betaling gaf.

Anno 1268 - De cervoise van Boileau
--



Het zijn **René de Lespinasse** en **François Bonnardot** die 'Le livre des Métiers' in 1879 lieten verschijnen met een uitgebreide commentaar.

'Le livre des Métiers' is een boek samengesteld door Etienne Boileau die in **1268** provoost was van Parijs.

Men stelt hierin dat de drank die meest in gebruik was, na de wijn, '**cervoise**' genoemd werd, en diegenen die dit maakten, '**cercoisiers**'. De '**cervoise**' werd gemaakt met water en granen en toonde veel gelijkenis met ons bier, waarin echter wel hop zit.

Hiermee stellen de schrijvers meteen het verschil voorop tussen cervoise en bier ; het ene is zonder en het andere met hop. De cervoise uit 1268 kunnen we dus definiëren alse en 'gruutbier'.

Het werd verboden – op een boete van

20 schelling parisis, om de cervoise smaak te geven met 'baye, piment et pois reisine' – wat we kunnen vertalen als bessen, piment en hars.

Fabration.

III. Nus Cervoisiars ne puet ne ne doit faire cervoise, fors de yaue et de grain : c'est a savoir d'orge, de mestuel^(a) et de dragie. Et se il y metoit autre chose pour efforcier, c'est a savoir baye, piment et pois reisine, et quiconques y metroit aucune de ces choses, il amenderoit au Roy de xx s. de parisis toutes les fois qu'il en seroit reprins, et si seroit touz li brasins^(b) qui seroit faiz de tex choses donez pour Dieu. Li preud'ome du mestier dient que teuz choses ne sont pas bones ne leaus a metre en cervoise, quar elles sont enfermes et mauveises au chief et au cors et aus laytiez et aus malades^(c).

Edward Gailliard vertaalt dit in zijn bespreking van het 'De keure van Hazebroeck' als een verbod op het gebruik van **jenever- en vlierbessen, druivenkruid of spiegelhars** te 'efforcier' of krachtiger te maken.

Druivenkruid is een synoniem voor Ganzevoet.

Uit wat Dodoens over dit kruid schrijft, halen we het volgende: Tsaet hanght aen die steelkens by een ghelijck cleyne druyfkens ghehoopt. Die wortel es teer ende faselachtich. Dit heel cruyt es van eenen seer liefelijcken rueck/ ende alst saet rijp es/ zoo verdrooghet ende wordt heel geel/ ende stercker van ruecke.

De plant 'wast tot veel plaetsen in Vranckrijck by die rievieren/ hier te lande wordet in die hoven ghesayet/ ende daert eens ghesayet es/ daer comet alle iaren lichtelijcken voort. In Ooghtmaent coemt het ghehoopt saet van desen cruyde voort ende in herfstmaent eest cruyt bequaem om te treckene.

De benaming van het kruid is 'In Hoochduytsch Traubenkraut/ dat es in onser tale Druyvencruyt. In Franchois **Pyment**.

Van Druyven cruyt. Cap. lxx.
 Botrys, C. T. fatloen. Druyven cruyt.



Fi Dit

Afbeelding van de site 'Plantaardigheden

Volgens Dodoens – 1554 - is 'Druyven cruyt' es werm ende drooghe van natueren tot in den tweeden graedt ende subtiyl van substantien.

Cracht en werckinghe

A Druyven cruyt in wijn ghesoden es seer goet ghedroncken den ghenen die verstoppt van borsten/ ende cort van adem sijn/ oft die hueren adem niet en kunnen verhalen/ want het sceydt ende verteert die grove vochticheden ende die taye rouwe fluymen die longhene ende borst verstoppen.

B Tselve cruyt lost oock die urine/ doet water maken/ ende verweckt die natuerlijcke cranckheyt der vrouwen als voor inghenomen.

C Druyven cruyt ghedroocht es seer goet in die spijsse ghelijck Hysope Thymus ende dyerghelijcke ghebruyckt/ ende gheeft der spijsen goeden rueck ende smaeck.

D Druyven cruyt ghedroocht ende in die cleerscapparayen gheleyt/ gheeft den cleederen goeden rueck/ ende bewaert ende bescermt die selve datter gheen motten in en comen.

Zoals we kunnen merken hier voor, zijn de opgesomde ingrediënten zeker niet selcht voor de gezondheid. Jeneverbessen of vlierbessen, maar ook het druivenkruid, worden door Dodoens als 'gezond' gezien.

Er kan alleen wat discussie zijn over de 'hars' van de pijnbomen. In kleine hoeveelheden is deze alleszins ook niet ongezond. Er zit ook hars in hop, wat men tegenwoordig nog in bier gebruikt.



Hert t blijft dus voor mij een vraagteken waarom men deze bessen of hars niet mocht gebruiken. Uit 'Origine et formation de la langue française, Volume 1' van **Joseph Balthazar Auguste Albin d'Abel de baron Chevallet** – halen we de oorsprong van het woord 'Cervoise' – wat reeds uit het Keltisch komt.

Cervoise est d'origine celtique, ainsi qu'on est en droit de le supposer, d'après le passage suivant de Pline : « Et frugum quidem hæc sunt in usu medico ; ex iisdem fiunt et potus ; zythum in Ægypto, cœlia et ceria in Hispania, cervisia et plura genera in Gallia. » (Pline, liv. XXII, ch. xxv.) On lit dans le livre des Gestes de Jules Africain, p. 299 : Πίνουσι γοῦν ζύθον Αἰγύπτιοι, κάμιν Ηαίονες, Κελτοὶ βερθησίαν, σίκεραν Βαβυλώνιοι. Du Cange fait observer avec raison qu'il faut lire κερθησίαν au lieu de βερθησίαν.

Gall. *cervye*, *cervw*, bière, **cervoise** ; bret. *koref*, *kusr*. On trouve *coref* et *coruf* pour bière, **cervoise** dans le dictionnaire Cornouaillais du XII^e siècle, publié par M. Zeuss.

In Parijs

werd de cervoise die hiermee gebrouwen was, echter aangeslagen en 'donez pour Dieu' of aan God gegeven. Men motiveerde deze regel door te stellen dat deze ingrediënten slecht waren voor de gezondheid, zowel voor de hersenen als voor het lichaam.

Verder waren twee 'cervoisiers' aangesteld om de de vervalsingen van de cervoise op te speuren en het bier te controleren.

Niemand mocht ten andere 'cervoise' verkopen dan in de herberg waar deze gebrouwen was.

Als motivatie hiervoor stelde men dat men anders de kwaliteit van de cervoise niet kon garanderen, en dat deze dan ook 'aigre et tournées', dus 'zuur' en 'verkeerd' kon verkocht worden, omdat de verkopers niet wisten hoe ze de cervoise op punt moesten houden. Men wilde hiermee ook voorkomen dat kinderen zure cervoise op straat verkochten.

Verder valt het op dat er hier in 1268 sprake is van 'orge' of **gerst** in de cervoise en niet van 'haver' of 'avoine'.

Naast de '**cervoise**' sprak men in de 13de eeuw ook van '**goud-ale**'. Boileau haalt dit aan maar geeft het verschil tussen deze twee bieren niet aan. **Legrand d'Aussy** stelt dat dit wordt zoveel betekent als 'goede ale' en dat dit bier dus sterker moet geweest zijn dan de gewone cervoise. Liebaut haalt aan dat in zijn tijd **de Picardiërs** dit bier ook 'quete double' of dubbele keute noemden.

In de dertiende eeuw, zo stelt **Paul Lacroix** in zijn werk 'Le Moyen Age et la Renaissance' uit 1848, was vooral het bier van **Cambray of Kamerrijk** gerenommeerd.

- Het leuke verhaal van Cambrinus -



Fresne sur escault

In het boek 'De controversiële geschiedschrijving' van Joël Vandemaele, lezen we het volgende (p. 27)

In de Vita van Amandus zijn **de Sigambri** vernoemd waarnaar hij met evangelische ijver heentrok. De

streek van de Sigambri was al door Caesar aangeduid nabij de Morini, toen hij over de Rhenus (oude Schelde) een brug had geslagen om in het toenmalige Germania Inferior te gaan, zich daarna terugtrok, en ging naar het land van de Morini, daar waar de dichtste oversteek naar Engeland mogelijk was. (Uit de Bello Gallico).



En zo schrijft Vanmaele: Delahaye situeert de Sigambri in Cambrin.

Onze 'Cambrinus' is dus afkomstig van de stam van Sigambri, wonende te Cambrin

Cambrin bij Bethune

In onheuglijke tijden woonde een jongen, **Cambrin** in Fresne op de Schelde. De jongen werd Cambrin genoemd omdat hij afkomstig was uit het dorp Cambrin kort bij Bethune.

Hij was een jonge man met ros, lichtkrullend haar en een blonde baard en zowat alle meisjes uit het dorp waren op hem verliefd. Maar hij zag ze niet.

Cambrin was immers verliefd op **Flandrine**. Zoals je hoort een echt Vlaams meisje met oren en poten voorzien.

Maar zij zag hem nog niet staan.

Flandrine was immers een glazenmakerdochter en zij wilde immers alleen maar vrijen en trouwen met een echte glazenmakerzoon van nobele afkomst.

Cambrin was maar het knechtje van haar vader.

Uiteindelijk vergaderde Cambrin al zijn moed en vroeg haar ... te kennen, maar zij lachte hem vierkant uit.

Cambrin werd er zo triest van dat hij Fresne verliet en in Vlaanderen ronddwaalde van dorp tot stad, tot stad, tot dorp. Hij schreef de meest trieste liedjes maar leerde ook zo goed viool spelen dat iedereen die hem hoorde spelen, niet anders kon dan beginnen dansen.

Hij werd meer en meer gevraagd om op bruiloften ten dans te spelen en zo kwam het dat een boerenkoppel uit Fresne hem ook vroeg om op hun bruiloft te komen spelen.

Hij speelde wild en vloeiend een openingsdans en op het moment dat hij zijn strijkstok op zijn viool legde om een tweede dans in te zetten, zag hij nu echter Flandrine tussen de bende rondlopen en daardoor werd hij zo zenuwachtig.

Zijn rode kaken werden nog roder en hij speelde zo slecht dat de mensen hem begonnen uit te jouwen. Flandrine lachte hem vierkantig uit. En toen werd hij ook nog kwaad en men begon te vechten. Cambrin werd gearresteerd en opgesloten in de gevangenis en zijn prachtige viool werd kapot geslagen.

Toen hij vrijgelaten werd, vertrok Cambrin voor de tweede keer uit Fresne en eenmaal in het woud, zocht hij een ferme eik uit om zichzelf op te hangen. Cambrin hing het touw aan de tak en stak zijn nek door de strop.

En toen zag hij de duivel zelf. Deze stelde hem een eigenaardig akkoord voor.

Hij zou er met zijn duivelse krachten voor zorgen dat Flandrine verliefd zou worden op Cambrinus als hij dan in ruil hiervoor over 30 jaar Cambrinus' ziel mocht komen halen. Door zijn liefde blind, ging Cambrinus meteen akkoord.

Meteen toen Cambrin terug in de stad was, begon hij op alles te wedden, waarop te wedden viel, en het deerde hem niet of hij al dan niet won.

Hij won echter veel en zo kwam het dat hij rijk werd, zo rijk als de zee diep was.

En hij dacht als Flandrine dan toch maar wilt trouwen met een 'nobe le heer' dan koop ik mij wel een adelbrief. En zo gebeurde het ook. Hij kocht zich een adellijke titel en een groot stuk land.

En hij stapte weer naar Flandrine die hem echter weer vierkantig uitlachte.

Nu vertrok en weer al uit Fresne en ging terug naar het woud, waar hij zich in een kluis als kluizenaar terug trok.

En de duivel verscheen hem nu ook weer en nam hem op één van zijn tochten mee naar de waterkant en daar leerde de duivel hem een plant kennen, die de naam van 'hemel' of 'hyme le' kreeg. En met deze hyme le leerde de duivel hem bier brouwen.

Cambrin was een snelle leerling en hij brouwde met zijn 'hyme le' het beste hemelse bier ooit en als hij er zelf van dronk, had hij weer zin in het leven en om muziek te spelen en om te dansen.

Hij miste zijn viool maar de duivel bezorgde hem een nieuw instrument.

Op een bergtop zette hij een toren neer en daar boven in, hing hij een carillon of een beiaard.

En Cambrin speelde daar zo hels en luid dat men zijn klokkengeluid over het gehele land heen kon horen.



Ook tot in Fresne.

En de mensen van Fresne konden niet stil zitten en ze gingen allen naar de toren toe waar de beiaard speelde en waar ze het sterke en bittere hobbier te drinken kregen.

En éénmaal daar, konden ze niet stil zitten maar moesten ze dansen op de tonen van zijn klokkenspel.



En éénmaal van het bier gedronken, wilden ze steeds meer.

En ook Flandrine kwam bij hem om te drinken en te dansen.

En toen herkende ze hem, maar Cambrin was als een bezetene op zijn klokkenspel aan het spelen dat hij haar niet herkende. Hij was haar vergeten.

En zij werd triest en droevig maar toen ze van zijn hemels bier dronk, werd ze weer vrolijk en ze zette zich naast Cambrin neder en begon met zijn klokken mee te spelen.

En toen keken ze in elkaars ogen en lachten en werden smoorverliefd op elkaar.

Toen de dertig jaar verstreken waren, kwam de duivel Cambrins ziel halen.

Wacht een beetje zei Cambrin.

Hij liep gezwind de torentrap op en begon op de beiaard te spelen.

Den oude duivel voelde zijn benen tintelen en deze begonnen aan alle kanten uit te slaan en ook hij moest dansen of hij het wilde of niet. En hij bleef dansen, weken aan een stuk, tot hij Cambrin smeekte om op te houden met dat klokkengelui.

Toen Cambrin even stopte om zijn Flandrine een pieper te geven, verdween de duivel in een bliksemflits en ze hebben hem nooit meer terug gezien.

En het land waar Cambrin en Flandrine samen gingen wonen werd Cambray genoemd of in het Vlaams Kamerrijk. En Cambrin werd vanaf nu Cambrinus genoemd, de koning van de brouwers.

Op de site van 'amateurbrouwen' vinden we omtrent Cambrinus veel leugens maar ook de volgende twee opmerkingen:

De socioloog Leo Moulin houdt het op de volgende verklaring: **het Keltische** woord voor brouwketel is Camba en een brouwer (of de kloosterbroeder die zich met het brouwen bezig hield) werd aangeduid met Cambarius.

En

Ganea Birrinus is de term die de persoon omschrijft, die in een tapperij drinkt; een kroegloper derhalve.



Wat is gruu? Een conclusie?

GRUAU. On appelle ainsi à Paris, en Anjou, au Maine, en Normandie, & en plusieurs autres lieux de France, la farine d'avoine, avec laquelle on fait une sorte de bouillie délicate, appelée aussi GRUAU. De *grutellum*, diminutif de *grutum*. Spelman: *GRUTUM*, *leguminis genus; aliter grana-mellum*, *GROUTE*. *Lib. Ramef. sectione 144.* De-cem mittas de brasco, & quinque de gruto: & quinque mittas farinæ triticeæ, & octo panes, & sexdecim caseos, &c. decerno. *Inde Grutarius, qui vendit legumina; & interdum, qui poma. Videndus Palladii Interpres. Meursius, γρῦνα. Crusta, grutel-lum, GRUAU.* ¶ Au lieu de *grutellum*, on a dit *gruellum*, qui se trouve dans la signification de *gruan*, dans le *Monasticum Anglicanum*, pag. 149.

De avena, duodecim summas de eadem villa, ad gruellum faciendum; scilicet quartā & sextā feriā per totam Quadragesimam.

Les Flamans disent *gruis* pour dire du son. Char-les de Bouvelles: *GRUIS*, inter Belgas fufur, & purgamentum farinæ; quod Parisi vocant son; Lemovici, becn. Omnes verò ha voces incerta origi-nis sunt. C'est un mot de l'ancienne Langue Alle-mande: pour lequel les Allemans d'aujourd'hui disent *grise*. Et c'est de cet ancien mot Alleman, que le mot Italien *crusca*, qui signifie aussi du son, a été formé. *Grus*, *gruiscus*, *grusca*, *grusca*, *crusca*. Et c'est de-là, pour le marquer en pas-sant, que la fameuse Académie de Florence a pris son nom della *Crusca*: *dal cernere che fa della fari-na delle Scritture, il più bel fior cogliendone, e la crusca ributtando*, disent Messieurs della *Crusca*, dans leur Vocabulaire. Et c'est aussi de-là, pour le marquer encore en passant, qu'elle a pris pour sa devise, un belutoir, avec ces mots de Pétrar-que, *il più bel fior ne coglie*. Mais comme les dénominations se font ordinairement *à priori*, il semble qu'elle devoit plutôt se faire appeller l'*Académie de la Fleur*, que l'*Académie du Son*. M.

Al bij al is Ackersdyck niet overtuigend in zij nbewijs dat 'gruu' een plantenmix zou zijn. Als we zelf eens in de dictionaire étymolgique gaan kijken, vinden we twee stukjes over 'Gruau'.

In het eerste stukje vinden we de tekst die Ackersdyck aanhaalt, maar eigenlijk is er hier sprake van 'grutten' of grotenpap zoals in het versje:

Iene, miene, mutte

Tien pond grutte

Tien pond kaas

Iene, meine mutte is de baas.

Het daarop volgende stukje gaat over het zelfde waard en is voor osn interessanter. Daar stelt Ménage het volgende:

GRUAU. On appelle en quelques endroits de France *gruan*, & *gruses* ou *grus*, au pluriel, de l'orge mondé, & même du froment mondé, qu'on met cuire comme du ris. De l'Alleman *grise*, qui signifie de l'orge brisé, & de la grosse farine d'orge. En Anglo-Saxon, c'est *grut*, & *gryt*; en Flaman *grutte*. Ces mots ont été faits de *grisen*, ancien verbe Teutonique, qui signifie rompre, briser, écraser, piler. Ce verbe a de la convenance avec l'Ebreu *gru giras*, qui signifie, être brisé, être écrasé, broyé, pilé; & qui s'emploie aussi en Chaldéen dans la même signification. Le François *écraser*, vient du verbe Teutonique. Il n'est pas besoin d'avertir que le nom du *gruan* d'avoine a la même origine: & ce nom lui convient d'autant mieux, que ce n'est en effet autre chose qu'une grosse farine. *

Men noemt in enkele streken vn Frankrijk 'gruau & gruses of grus in het meervoud, de gepelde gerst die men kookt zoals de rijst. L'orge mondé kan men ook vertalen als 'grotenpap' of 'grutttenpap'. Het woord komt volgens Ménage van het Duitse woord 'gruitse', wat gebroken gerst betekent of grof gerstemeel. Deze woorden komen dan weer van het werkwoord 'grüsen' wat **breken** betekent.

Persoonlijk, denk ik dat de oorspronkelijke betekenis van het '**grute**' binnen het 'gruterecht' effectief kan gezien worden als **het gemalen graan**. De etymologische uitleg die we zowel in het Nederlands als in het Frans te lezen krijgen, geven beide deze betekenis.

Aangezien het 'oude' bier voornamelijk gemaakt werd van haver, kunnen we eigenlijk ook spreken van havergrut of havergruu.

Het grutrecht moeten we dan zien als het recht om van het geprepareerde of gemalen gruu bier te gaan brouwen.

De heer was ook eigenaar van de water- en windrechten en 'beheerde' daardoor ook de molenrechten. De uitvinding van de water- en windmolens brachten natuurlijk een technische ommekeer in he malen van het 'biernout'. Verder waren de heren ook verantwoordelijk voor

het gebruik van de granen en konden dus ook beslissen of de granen al dan niet voor brood of voor bier gebruikt mochten worden.

De grutter was dus in eerste instantie gewoon een taksophaler of belastingsambtenaar, die weliswaar in zekere zin, controle hield op het brouwproces en daarmee er ook voor zorgde dat het bier 'dik' genoeg was, wat zoveel betekende als dat er granen of mout genoeg in zat, om voedselrijk en gezond te zijn.

Bier was nu eenmaal een belangrijk bestanddeel voor de gewone man en zolang moeder de vrouw aan het bierfornuis stond, was dit geen probleem, maar vanaf de tijd dat het 'brouwen' professionaliseerde en een mannenzaak werd, was het des te belangrijker dat er hier toezicht op kwam.

Vandaar dat er waarschijnlijk ook toezicht kwam op de kruiden – zoals men dat reeds gedaan had te Parijs - die de brouwers in het brouwproces gebruikten en vandaar ook de verschuiving van de betekenis, van de taak en de opdracht van de grutter.



Het was aan de brouwer om zijn 'bier' of 'ale', die men wenste te verkopen, dan te gaan maken en bepaalde kruiden te gaan toevoegen gedurende het kookproces.

Afgewerkt gruttbier is alleszins 'primitiever' bier dan hophier en men gebruikt als basisgranen voor dit gruttbier blijkbaar 'haver' en zoals in de Parijse cervoise 'gerst'. Gruuttbier mogen we dan ook moeders de vrouws bier noemen, het bier dat in de middeleeuwse keuken gemaakt werd.

Eén keer dat men van haver naar gerst overschakelde, zal men al vlug gemerkt hebben dat zowel het suiker- als alcoholgehalte steeg en zal de 'kunst' van het mouten ook steeds belangrijker geworden zijn.

De deur stond dan ook open voor het gebruik van andere granen in het bier, zoals bijvoorbeeld later spelt in het Luikse.