

# Ons Heem



**DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT - JG. 55 - Nr. 3 & 4 - november/december 2001**

ISSN = 1370-6489



Afgiftekantoor : Gooik

*Ons Heem* is een uitgave van het Verbond voor  
Heemkunde Kerkstraat 17 te 2970 's-Gravenwezel

*Redactie:*

Themacoördinatie: Henri Vannoppen  
Redactiesecretaris: Jan Van den Bergh

*Leden:*

Marc Constandt  
Patrick De Greef  
Ward De Preter  
Julien De Vuyst  
Marit Gypen  
Luc Van de Sijpe  
Luc Van Eeckhoudt  
Dominique Vanpée  
Olivier Van Rode  
Maurits Wynants

*Verantwoordelijke uitgever:*

Guy Ballet  
Woestijnstraat 9  
1755 Gooik

*Drukkerij:*

B.V.B.A. Drukkerij Depreter  
Edingssteenweg 224  
1755 Leerbeek



Bij de voorpagina:

Het Bretonse 'Mor Braz': bier gebrouwen met  
zeewater opgehaald uit zee op enkele honder-  
den meters uit de Bretonse kust, en ...

*Abonnementsvoorwaarden*

Persoonlijk abonnement:	800 BEF	-	€ 19,83
Aangesloten verenigingen:	800 BEF	-	€ 19,83
Archieven, bibliotheken, documentatiecentra, instellingen:	1.000 BEF	-	€ 24,79
Steunend persoonlijk abonnement:	1.100 BEF	-	€ 27,27

Te storten op rekeningnummer: 068-2218590-33 (België).

Giften enkel op: 068-2218589-32.

Gelieve het eventueel stopzetten van een abonnement drie maanden voor het einde van het  
kalenderjaar schriftelijk mee te delen.



# *Ons Heem*

Driemaandelijks heemkundig tijdschrift voor Vlaanderen

Redactie: Kerkstraat 17, 2970 's-Gravenwezel

---

Jaargang 55, nr. 3-4

ISSN = 1370-6489

november / december 2001

---

## **Bier**

### Inhoud

D. Vanpée, Inleiding. Bier, bier, ... we drinken het hier, want in de <i>'hemel'</i> is geen bier	230-233
J. De Vuyst, Bier is gezond... te veel is ongezond	234-250
P. Daeleman; Het 'zouten' van bier	251-293
P. Daeleman, Wehrmachtbier	294-314
P. Daeleman, (Oorlogs-)draf	315-320

# Bier, bier, ... we drinken het hier, want in 'de hemel' is geen bier!

(1) Toch wordt er bier gedronken in Nederland en was er zelfs de nodige folklore rond in Nederland: D. van der Ven, *Het bier in de Nederlandse folklore* in: *Oostvlaamse zanten*, 10, 1935, p. 89-102.

(2) D.J.B. Vanpée, *Brouwerijen brouwen een brouwsel genaamd bier* in: *Ons Heem*, jg. 55, nr. 1, 2001, p. 2-3. [Het brouwerijnummer was trouwens onder redactie van Dominique Vanpée en niet onder de redactie van dr. Henri Vannoppen.]

(3) J. Verstappen, *Het bier in het volksleven*, Brugge, 1977, 258 p.

(4) W. J. Reckman, *Stijgend alcoholverbruik: modeverschijnsel of uiting van welvaart?* in: *Europese gemeenschap*, 162, 1973, p. 6-10 en C. Reuss, *L'Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en Belgique 1900-1958*, in: *Bulletin de l'Institut de recherches économiques et sociales de l'Université de Louvain*, 26, 1960, p. 118-119.

(5) Onder andere: M. Baelde, *De reglementering van de drankverkoop voor de omgeving van Lo in de 16<sup>e</sup> eeuw*, in: *Biekorf*, 64, 1, 1963, p. 20; M. Baelde, *Een geschil betreffende de wolstapel en de drankaccijnzen tussen de stad en de Spaanse natie te Brugge (1564)*, in: *Biekorf*, 82, 1982, p.

Eén van onze Vlaamse zangers - Bobbejaan Schoepen - zong het nog uit volle borst: "(...) maar dat is nog niet zo erg als een café zonder bier." Schijnbaar kan en kon men zich een leven zonder bier niet voorstellen in onze contreien. En voor vele mensen zijn bieren 'zonder alcohol' [=alcoholvrijbier] geen echte bieren. Het is misschien net goed genoeg voor smurfen van Peyo ("*Bier, bier, smurfenbier, je wordt niet dronken maar je hebt plezier (...)*") op de tonen van vader Abraham [=Pierre Kartner] of Nederlanders/Hollanders die toch "*zo iets drinken dat lijkt op limonade en dat zij pils/bier noemen*" zegt de Vlaamse volksmond. (1)

Door de verwevenheid van het bier met het volksleven is er redelijk wat over bier en het zich daarrond bevindende cultuurlandschap geschreven. In een eerdere inleiding tot het nummer rond brouwerijen gaven we dan ook een beperkte aanzet tot een bibliografie vanuit de heemkundige literatuur over brouwerijen op. (2)

'(Gaan uit) drinken' behoorde plots ook tot (de Vlaamse) cultuur en cultureel gedrag toen de dikke turf, het boek met als titel '*Cultuur*' mede onder de redactie van [rector van de K.U.Leuven] prof. dr. Roger Dillemans, verscheen bij het Davidsfonds in de tijd van de '*Vlaanderen leeft*' -reclamecampagne van toenmalig minister van cultuur Patrick Dewael. Het kwam er toen zelfs op neer dat het café voor velen een tempel van cultuur werd die hij steeds was. (3) Wat bier of alcohol niet allemaal vermag! Want wat is de café-uitbater anders dan onder andere een slijter van gelegaliseerde drugs - alcohol - zou men kunnen zeggen. Toevallig is inname ervan vanaf een bepaalde leeftijd niet strafbaar omdat dit een maatschappelijke vorm van gedrag is die getolereerd wordt binnen bepaalde normen. Hoewel men nu al in Hoogstraten bijvoorbeeld op het einde van het schooljaar wil voorkomen dat jongeren onder een bepaalde leeftijd zich zouden 'bezatten' en achteraf medisch zorgen zouden behoeven. Men werkt er met stempeltjes. En mag men al enige tijd niet boven een bepaald promille gaan als men een wagen bestuurd. (4) Zo zijn er daarenboven naast deze invalshoek ook andere op het vlak van wetgeving met betrekking tot alcohol- en in het bijzonder bier(verbruik): economische, criminaliteit, reglementering, ordonnanties, ijken, belasting, proces, cijns, verbod, verplichte prijzen,... (5)

109-111; G.P. Baert, *Ongeijkte glazen*, in: *Biekorf*, 52, 1951, p. 209-215; *Buitendrinkers*, in: *Bachten de Kupe*, 1, 4, 1959, p. 6-8; J. Casselman, *Alcoholisme en criminaliteit*, in: *Kultuurleven*, 8, 1977, p. 728-735; J.C. Cools en J. Kupper, *De belastingen op de dranken te Luik in de 18<sup>e</sup> eeuw*, in: *Gemeentekrediet*, 26, 1972, p. 27-34; A. Cosemans, *Alcoholisme en drankbestrijding in vroegere eeuwen*, in: *Handelingen van de Zuidnederlandse maatschappij voor taal- en letterkunde*, 10, 1956, p. 81-127; E. De Smet, *De belastingen op de dranken te Eeklo in de XVI-XVIIe eeuw*, in: *Appeltjes van het Meetjesland*, 19, 1978, p. 154; R. De Nayer, *Een dramatische gebeurtenis in "De Bonte Os"*, in: *De Horen*, 2, 9, 1975, p. 233-235; A. Devos, *Het houden van herberg zonder toelating (1662)*, in: *Ons Meetjesland*, 9, 1958, p. 81-90; *Drooghe en natte maten*, in: *Eigen schoon*, 3, 1913, p. 120-125; J. Gessler, *Bier-artikelen uit een Diepenbeekse ordonnantie van 1545*, in: *Limburg*, 7, 1925-1926, p. 217; P. J. Goetschalckx, *Herentals tijdens de tachtigjarige oorlog: resolutieën*, in: *Kempisch museum*, 3, 1892, p. 299-301; R. Hankart, *Procès de la bière, Billonville, XVIIe-XVIIIe siècle*, dans: *Revue trimestrielle Terre de Durbuy*, no. 1, 1982; F. Jaenen, *Tappen en verkoop van sterke drank te Zonhoven (1786)*, in: *Limburg*, 52, 1973, p. 42; E. Janssens, *Volkstus en wet: drankmisbruik*, in: *Jaarboek van Antwerpens oudheidkundige kring*, 2, 1912, p. 26-30; P. Lindemans, *Een 'Ordonnantie van den biere' in 1554*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 26, 1943, p. 101-103; P. Lindemans, *Uit oude memorieboeken van 1784: de brouwerij, prijzen en lonen, prijs van het bier*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 28, 1945, p. 140-141; J. Martens, *Bier en stadsfinancien te Hasselt in de 16<sup>e</sup> en 17<sup>e</sup> eeuw*, in: *Gemeentekrediet van België*, 30, 118, 1976, p. 243-256; J. Meeus, *De vrijstelling van accijnzen op bier en wijn ten gunste van de geestelijkheid van Aarschot*, in: *Het oude land van Aarschot*, 7, 1972, p. 148-149; E.N., *Prijnsnotering van het klein bier en dubbel bier in 1517*, in: *Biekorf*, 62, 1961, p. 251; P. Nackaerts, *Herbergiers en klanten bestraft te Wellen*, in: *Ons Heem*, 26, 6, 1972, p. 255-256; E. Neylants, *Geijkte pinteglazen*, in: *Biekorf*, 52, 1951, p. 143-144; A. Remans, *Bierkannen stukgeslagen*, in: *Limburg*, 48, 1969, p. 63-65; A. Remans, *Bierproces tussen de gemeente Genk en haar brouwers*, in: *Heidebloemke*, 22, 1962-1963, p. 175-179; A. Remans, *Bierproces tussen*

Bepaalde gebruiken uit het volks- en heemkundig veld komen in de bijdragen tot dit nummer niet aan bod: we hebben het niet over de functie van het café in dit nummer, noch over bierglazen of -kruiken, biergilden, uithangborden, bierambacht, brouwersambacht, bier als voedsel, biertransport, politiek en bier, zelsels/spreuken/zegswijzen met betrekking tot bier, tradities zoals presentbier, kwanselbier, crevelbier, bruidegomsbier, bokserbier/boksenbier, verschiepbier, huilbier,... (6) Hoewel deze lijst bewijst dat het heemkundig veld vrij veel invalshoeken zou kunnen bewandelen en reeds bewandeld heeft over dit onderwerp. Ook ruimere studies kunnen bier plaatsen binnen het drinken/drinkgedrag doorheen de eeuwen of zelfs ruimer binnen de drink- en eetcultuur. (7) Hoewel er voor onze contreien nog steeds nieuw onderzoek zou kunnen gebeuren: welke is de drankcultuur binnen de 'truckers'wereld? Hoe hebben zij gereageerd op de reclamecampagne een "Halve liter bier voor chauffeur" van Carestel? (8) Welke speciale biertjes in het genre van het Antwerpse 'ne rozen olifant' voor het inschenken van Fristi op Duvel, een sneeuwwitje voor een combinatie van witte of citroenlimonade en pils heeft men in onze streken?

Genk en zijn brouwers, in: *Heidebloemke*, 23, 1963-1964, p. 27-35; O. Robeyns, *Biercijns en bierverbod te St.-Truiden (1461)*, in: *Limburg*, 11, 1929-1930, p. 267-268; R. Ruys, *Een ordonnantie nopens de herbergen anno 1779*, in: *Heem- en oudheidkundige kring Wichelen*, 2, 1975, p. 8-12; W.S., *Tinnen herbergmaten (XVII<sup>e</sup> eeuw)*, in: *Biekorf*, 60, 1960, p. 44; P. Smolders, *Heerlijke rechten op het bier in het Loonsche*, in: *Bulletin de la Société scientifique littéraire de Limbourg*, 1922, p. 29-42; R. Van der Made, *L'Influence de l'ivresse sur la culpabilité, XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècle*, in: *Tijdschrift voor rechtsgeschiede-*

*nis*, 20, 1952, p. 64-88; G. Vandepitte, *Dranksmokkel langs het strand (1728)*, in: *Rond de poldertorens*, 18, 2, 1976, p. 79-81; C. Vanderstraeten, *Tegen de alcohol in de XVII<sup>e</sup> eeuw*, in: *Limburg*, 7, 1925-1926, p. 219-220; O. Verschroeven, *Een bieroorlog tussen Antwerpen en Borgerhout*, in: *Ons Heem*, 26, 6, 1972, p. 249-252; J. Van Vlierberghe, *Een wet op de herbergen tijdens de XVI<sup>e</sup> eeuw in het Waasland*, in: *Annalen van de Oudheidkundigen kring van het Land van Waas*, 41, 1930, p. 27-55; J.P. Willems, *Stadsordonnantie van Brussel van het jaar 1360*, in: *Belgisch museum*, 7, 1843, p. 294-317 en G. Willemsen, *Trois siècles de lutte contre l'ivrognerie*, in: *Bulletin de l'Académie royale d'archéologie de Belgique*, 4, 1904, p. 162-184.

(6) C. Befterskerke, *Tinnen kannen*, in: *Ons Heem*, 13, 1959, p. 106-107; Blanquaert, "Keulsche potten", in: *Rheinisch Vierteljahrblätter*, Jhr. 18, Heft 1-2, 1952, S. 51-58; A. Buffinga, *Bier, mens, buurt: de functie van het café*, in: *Bouw*, 37, 1962, p. 1300-1301; M. Bussels, *Kwanselbier en ketelmuziek, nu en vroeger*, in: *Verzamelde opstellen van de Geschied- en oudheidkundige studiekering van Hasselt*, 16, 1941, p. 127; C. De Vuyst, *Presentwijn of presentbier*, in: *Brabants folklore*, 10, 1930-1931, p. 333-334; K. De Wolf, *De wekedaagse grotere pint*, in: *Biekorf*, 38, 1932, p. 181; *Gebruiken: huilbier en bruidegomsbier*, in: *'t Daghet in den Oosten*, 7, 1891, p. 77-78; T.J. Gerits, *Zonderlinge drinkgewoonten uit vroegere tijden*, in: *Ons Heem*, 32, 1978, p. 46-50; L.H. Gentse brouwerijuihangtekens in 1495, in: *Ghendtsche tydingen*, 5, 1976, p. 74-84; J. Heungens, *Een bieroorlog, een bierkerk, een bierbrouwerij*, in: *Sodipa*, 22, 1974, p. 44-45; H.W. Heuvel, *Bokserbier: huwelijksgebruik in Twente*, in: *Eigen volk*, 1, 1949, p. 245; J. Jansen, *De kolveniers- en biergilde van St.-Ambrosius te Tongeren*, in: *Taxandria*, 1923, p. 100-116; R. Lambrechts, *Een eigenaardige bierkruik in ons museum*, in: *'t Zwaantje*, 7, 1967-1968, p. 29-30; P. Lindemans, *Archief van Brusselse ambachten II: Bier en brouwersambacht*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 28, 1945, p. 118-137; A. Lowyck, *Tinnen kannen*, in: *Ons Heem*, 13, 4 (tinnummer), 1958-1959, p. 106-113, 115-119, 120-121, 124-125, 133, 134 en 136; M.M. Nog biertransport: bierstalle te Kwatrecht, in: *Ons Heem*, 26, 6, 1972, p. 254; G. Meeusen, *Oude gebruiken te Esschen: het crevel- of kwanselbier*, in: *Gedenkschriften betreffende de aloude heerlijkheid Esschen-Valmptout-Huybergen*, 10, 1943-1950, p. 115; P. Mundill, *Engelse bierpullen uit de 19<sup>e</sup> eeuw*, in: *Antiek*, 8, 1973-1874, p. 508-512; F.J. Nooyens, *Huil- of kwanselbier*, in: *Ons Heem*, 4, 1948, p. 11; W.S. *Tinnen herbergmaten te Eeklo in de XVII<sup>e</sup> eeuw*, in: *Biekorf*, 61, 1960, p. 44; A. Sassen, *Bruidegomsbier*, in: *Volkskunde*, 3, 1890, p. 223-224; J. Scheltma, *Boksenbier: huwelijksgebruik in Zutphen*, in: *Eigen volk*, 1, 1929, p. 245; J. Schrijnen, *Bokserbier: gebruik bij huwelijk*, in: *Eigen volk*, 1, 1929, p. 246; C.T. *Bier als voedsel*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 35, 1952, p. 130; C.T. (heys), *Stenen potten en pinten*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 36, 1953, p. 52-53; H. Vannoppen, *Bier, jenever, en politiek*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 46-49; A.J.G. Verster, *Tin in huis en herberg*, in: A.J.G. Verster, *Tin door de eeuwen heen*, Amsterdam, z.d. (4e dr.), p. 11-34; G. Vlieghe-Steps, *Oude papsoorten bestaan nog: bierpap, biersoep: eten en drinken tegelijk*, in: *Biekorf*, 77, 1977, p. 235-238; W. Bruegels houten bierkruik, in: *Ons Heem*, 24, 2, 1970, p. 71; H. Waterschoot, *Het grote Belgische kroegenboek. (Grote paperback)*, Baart, Publiboek (et al.), 1982, 128 p.; V. Wouters, *Hondenfeesten en verschiepbier*, in: *Levend land*, 9, 4, 1980, p. 12 en V. Wouters, *Ondertrouw en huilbier*, in: *Levend land*, 9, 1, 1980, p. 12.

(7) A. Boesmans, *De drankcultuur in de Zuidelijke Nederlanden*, in: *Ons Heem*, 37, 1-2, 1983, p. 31-37; *Boire*, (Numéro spécial de) *Terrain. Carnets du patrimoine ethnologique*, no. 13, ISSN 0760-5668; M. Brants, *Geschiedenis der huisvrouw in Vlaanderen: de strijd om het dagelijks brood*, in: *Germania*, 2, 1900, p. 560-570; J. Dauwe, *Het drinken in het Leuvens studentenleven*, in: *Drinken in het verleden. Tentoonstellingscatalogus, Leuvens Stadsmuseum, 9 juni 1973 - 5 augustus 1973*, Leuven, 1973, p. 212-228; *Drinken in het verleden. Tentoonstellingscatalogus, Leuvens Stadsmuseum, 9 juni 1973 - 5 augustus 1973*, Leuven, 1973, 240 p.; J. Durnez, *Klaar voor den tap of wat er zoal gedronken werd*, in: *Ascania*, 4, 1, 1961, p. 4; Gigot, *Les boissons consommées par les habitants de Dunkerque au 19<sup>e</sup> siècle*, in: *Bulletin de l'Union Faulconnier*, 37, 1934, p. 248-249; Roger Linskens, *Wat 'n leven! Straten en huizen, eten en drinken in de middeleeuwen*, Antwerpen en Amsterdam: *De Nederlandsche boekhandel*, 1980, 2e dr., 212 p.; E.N., *Schadelijke uitvindingen: Almanak 1811*, in: *Biekorf*, 64, 1965, p. 212 en B. Peleman, *Waarom ik van Brussel en Brabant hou...*, in: *Brabant*, 5, 1982, p. 36-39; L.S., *Eten en drinken vroeger*, in: *Bodeghave*, 5, 1, 1974, p. 1-3; P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem: EPO en Brussel: BRTN educatieve uitgaven, 1993, 288p.; R. Tannahill, *Food in history (Penguin books)*, London (etc.): Penguin, 1988, new, fully revised and updated ed., XIV 424 p.; C. Theys, *Dranken in 1789*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 23, 1940, p. 138-139; C. Theys, *Waarmee in de XV<sup>e</sup> eeuw bij bijzondere gelegenheden te Brussel getraceerd werd*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 19, 1936, p. 398-400; H. Van der Wee, *Voeding en dieet in het Ancien Régime*, in: *Spiegelhistoriael*, 1, 2, 1966, p. 96; P.L. van Eck, *Van eten en drinken*, in: *Dietsche warande en belfort*, 8, 1, 1907, p. 225-236; R. Van Uytven, *De drankcultuur in de Zuidelijke Nederlanden tot de XVIII<sup>e</sup> eeuw*, in: *Drinken in het verleden. Tentoonstellingscatalogus, Leuvens Stadsmuseum, 9 juni 1973 - 5 augustus 1973*, Leuven, 1973, p. 15-49; C. Vandenbroeke, *Agriculaire et alimentation. (Belgisch centrum voor landelijke geschiedenis. Publicatie ; 49)*, Gent et Leuven: *Belgisch centrum voor landelijke geschiedschrijving*, 1975, 694 p.; J. Vanhaver, *Over eten en drinken*, in: *Oostvlaamse zanten*, 60, 1980, p. 147-153; Vanvolsem, *Vandaag drink ik niet*, in: *Knack*, 23, 1980, p. 33; C. Wentinck, *De mens in de kunst : eten en drinken in beeld*, Utrecht en Antwerpen, 1979, 160 p.; J. Weyns, *Wat werd op't Goor vóór 1914-1918 geschonken*, in: *'t Zwaantje*, 7, 1968, p. 39 en R. Willemyns, *Drank en spel bij Cornelis Everaert*, in: *Biekorf*, 68, 1967, p. 75.

(8) JMB, "Halve liter bier voor chauffeur", in: *De Standaard*, 2001-08-24, p. 2 en met in het achterhoofd: B. Lefebvre, *La ritualisation des comportements routiers*, in: *Ethnologie française*, tome 26, no. 2 (Numéro: la ritualisation du quotidien), 1996, p. 317-328.

(9) D. Vanpée, *Speciale biertjes en zo...* in: *Heemspiegel*, jg. 18, nr. 3, 1997, p. 7-8.

(10) Alois, *Van het bier*, in: *Ons Heem*, 24, 5, 1970, p. 187-215; C. Berger et P. Duboe-Laurence, *Le livre de l'amateur de bière*, Paris: Laffont, 1985; *Bieren en pintelieren*, Tentoonstellingscatalogus, Bokrijk - Provinciaal Openlucht-museum, 11 juli 1982-17 oktober 1982, (Bokrijkse berichten; 20), Bokrijk, 1982, 196 p.; *Bierverbruik: Europese statistiek*, in: *Nieuw Nederlandsch tijdschrift*, 1,

(9) Of jongerenspelletjes waar men het verplicht stelt/stelde om bier bij te drinken in de jaren zeventig en tachtig van vorige eeuw.

Dit nummer was reeds zo lijk dat we het beperkt hebben tot een ruime (proeve tot) heemkundige bierbibliografie (10) naast de beloofde artikels met biergerelateerde onderwerpen: het volkslied en het bier, oorlogsbier, gruit (11), hop (12) en andere manieren om het bier te 'zouten'. We dienden wel de lijst van Belgische brouwers en bieren anno 2000 op de Belgische markt weg te laten. (13) *Santé, op uw gezondheid, prosit, proost...*

Dominique J.B. Vanpée  
Tommestraat 63  
3040 Ottenburg

1881-1882, p. 75; A. Boesmans, *Hoe wordt bier gebrouwen?* in: *Brabant*, 3, 1983, p. 4-7; W. Born, *Merckwaardighe bierologie: zijnde het verhaal van een plezierige bierreis door meer dan vijftig eeuwen elk op zijn of haar manier beleefd door een geschiedschrijfster*, Amsterdam, 1966, 164 p.; M. Broeckhove, *Westvleteren: trappistenbier*, in: *Oostvlaamse zanten*, 43, 1968, p. 135; Cornette, *Voor de faroliefhebbers*, in: *Brabantse folklore*, 3, 1923-1924, p. 116-117; J.G. Davidts, *Het bier*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 62, 1982, p. 338-340; J.G. Davidts, *Het bier*, in: *De horen*, 9, 1982, p. 131-136; K. De Decker, *Het bierverbruik te Tiselt*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 43, 1960, p. 296-300; H.L.V. de Groote, *Liers bier*, in: *Land van Ryen*, 26, 1966, p. 86-89; A. de Gruyter, *Iets over bier en bierdrinken*, in: *Roosendaal*, 11, 1-2, 1979, p. 8-10; P. De Keyser, *Oorlogsfolklore: fluitjesbier*, in: *Oostvlaamse zanten*, 17, 1942, p. 148; P. De Moor, *Diester bier, een koninklijk bier*, in: *Brabant*, 1983, 3, p. 78-81; L. De Nil, *Vijf generaties vakmanschap*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 72-73; M. De Schrijvers, *Het geuzemuseum*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 30-32; J. Decoster, *Leuven, hoofdstad van het bier*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 60-63; J. Delahaye, *Het bier in het volksleven*, in: *Buiten*, 1934, p. 44-45; R. Doehaerd, *Bierhandel van Brabantsche kooplieden met Nederland in de XIV<sup>e</sup> eeuw*, in: *Handelingen van de Mechelse kring voor oudheidkunde*, 50, 1946, p. 84-89; J.B. Dreesen, *Tjoppesbier of Oostends Jopenbier*, in: *De Plate*, 5, 12, 1976, p. 16; J. Durnez, *Geuze wijsheid*, in: *Ons Heem*, 30, 1, 1976, p. 13-15; J. Durnez, *Klaar voor den tap*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 42-45; J.A. Emmens en H. Hallema, *Het bier en zijn brouwers: de geschiedenis van onze oudste volksdrank*, Amsterdam, 1968, 216 p.; E. Van Even, *Het bruin bier in 1442*, in: *Vaderlandsch Museum*, 2, 1858, p. 322-323; M. Franssens, *De Geuzenlambiek*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 74-77; M. Franssens, *De Geuzenlambiek: een levende historische getuige*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 53, 7-8, 1970, p. 263-267; G. Gekiere, *Eén en ander over bier*, in: *Ons Heem*, 21, 3, 1967, p. 107-109; T.J. Gerits, *Aarschots bier in de 18<sup>e</sup> eeuw*, in: *Ons Heem*, 28, 2, 1974, p. 52; T.J. Gerits, *Aarschotse bruine*, in: *Ons Heem*, 29, 1, 1975, p. 17; T.J. Gerits, *Abdijbier te Averbode (17<sup>e</sup> eeuw)*, in: *Ons Heem*, 24, 1970, p. 231-232; P. Ghislain, *La bière*, in: *À table au 19<sup>e</sup>: cuisine traditionnelle et gourmande*, Wéris (Durbuy): Musée de Wéris, 1992, 73-75; W.M. Grauwen, *En wat te doen als het bier mislukt was ...*, in: *Wamblinus*, 2, 4, 1974, p. 16; Grijpdonck, *Bierkarakterologie*, in: *Brusselse post*, 6, 11, 1956, p. 8; K. Hambrouck, *De kunst van de bierbrouwer*, in: *Volk van den arbeid*, 2, 22, 1943, p. 4; B. Hell, *L'homme et la bière*, S.l.: Gyss, 1982; *Hendrik Conscience en het Hoegaards bier*, in: *Alpaidis*, 7, 25, 1972, p. 4-5; Herdies, *Toen de herbergiers te Watermaal nog zelf hun bier brouwen*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 37, 1955, p. 380-382; H. Hoelen, *Een studie over de biermarkt en het verbruik van alcoholische dranken*, Amsterdam, 1952; B.H. Hommen, *Het bier was best*, in: *Driemaandelijke bladen, nieuwe reeks*, 9, 1957, p. 33-36; R.E. Kistemaker en V.T. van Vilsteren (red.); L. Hendrikman (beeldred.) *Bier! Geschiedenis van een volksdrank*, Amsterdam, *De Bataafse Leeuw*, 1994, 156 p.; J. Lambin, *Bier en toerisme*, in: *Brabant*, 1983, 3, p. 8-9; J. Lambin, *Over Hoegaards bier*, in: *Ons Heem*, 33, 1979, p. 124; G. Langelier, *Verspreiding van het Bokserbier*, in: *Eigen volk*, 1, 1929, p. 245; P. Lindemans, *Aantekeningen nopens Brusselse bieren*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 45, 1962, p. 78; P. Lindemans, *Zelfgebrouwen bierproviand in West-Brabant*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 48, 1965, p. 427-428; G. Lotthe, *Ballade flamande de la bonne bière*, in: *Beffroi de Flandre*, 2, 15, 1920, p. 12; A. Lowyck, *Sint-Arnold of kruidenbier*, in: *Ons Heem*, 17, 6, 1963, p. 220; M. Macharis, *Nog invoer van bier uit Gouda (1476 en 1477)*, in: *Ons Heem*, 26, 6, 1972, p. 254; A. Maes, E.N., *Menens bier*, in: *Biekorf*, 58, 1957, p. 371; E.O., *Bergense bitter*, in: *Ons Heem*, 26, 4, 1972, p. 166; E.O., *Mede*, in: *Ons Heem*, 26, 2, 1972, p. 74; A. Maes, *Een en ander over bier*, in: *Ons Heem*, 22, 1, 1968, p. 30; A. Maes, *Ontstaan van sommige biertypes*, in: *Het Brugs Ommeland*, 10, 1970, p. 19-20; G.-H. Marinx, *De l'art de déguster une bière*, Anthines: Éd. de l'avouerie d'Anthines, s.d.; A. Mertens, *Pils, ruggegraat voor brouwerijen*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 24-29; A. Meulemans, *Leuvense variaties op het thema 'bier'*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 41, 1958, p. 147-151; *Middel om deugdelykheid van het bier te beproeven*, in: *Algemene konst- en letterbode*, 1810, p. 124-125; *Middel om het bier in zijnen vorige staat terug te brengen, dat lang in een opgestoken vat gestaan heeft*, in: *Algemene konst- en letterbode*, 1828, p. 255; *Middel om verschaald of zuur, ook troebel bier weer fris en helder te maken*, in: *Algemene konst- en letterbode*, 1794, p. 63; R. Morren, *Bier is gesmolten brood*, in: *Ons Heem*, 24, 1970, p. 225; R. Morren, *Over het bier te Tienen*, in: *Ons Heem*, 17, 1963, p. 221 en 24, 1970, p. 262; R. Morren, *Van het Tiense bier*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 28, 1944-1945, p. 140-141; *Ons Belgisch bier*, in: *Arbeid en volk*, 2, (5 november) 1942; J. Penninck, *Het bier te Brugge: geschiedenis en folklore*, Sint-Andries, 1963, 39 p.; A. Perrier-Robert et A.M. Baye, *La bière*, Paris: Larousse, 1988; F. Prims, *Wat vraagt het volk? Bier*, in: *Antwerpsia*, 12, 1939, p. 7-8; *Quelques documents concernant la bière et les estaminets de Bruxelles*, in: *Archives historiques et littéraires du Nord de la France et du Midi de la Belgique*, 5, 3, 1833, p. 195-203; E. Quintijn, *Van herbergen, bier en uithangborden*, in: *Jaarboek van de Heem- en oudheidkundige kring van Zele*, 7, 1975, p. 26-45; K. Reviere, *"Duivelsbier" van Halle: een telg van de rijke lambiekfamilie*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 68-71; J. Roelstraete, *'Huysbrauwten' te Kortrijk in 1734*, in: *Vlaamse stam*, 16, 5, 1970, p. 284-287; 16, 6, 1970, p. 360-365; 16, 7, 1970, p. 420-424 en 16, 8, 1970, p. 481-485; M. Sacré, *De oude Brusselsche bieren*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 12, 1929-1930, p. 49-53; A. Schepers, *Lambiek, kriel en geuze*, in: *De Horen*, 3, 1976, p. 180-191; *Speciaal bier: drank die de wereld ons benijdt*, in: *Spectator*, 7, 1979, p. 57-76; C. Theys, *Brusselse folklore*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 35, 1952, p. 130; C. Theys, *Faro*, in: *Eigen schoon en de Brabander*, 36, 1954, p. 219; E. Urien et F. Eyer, *La bière, art et tradition*, Paris et Strasbourg: Istra, 1968; R. Uytterhoeven, *Leuven, bierstad door de eeuwen heen*, Leuven, 1983, z.p. [ill.]; R. Uytterhoeven, *Leuven, bierstad door de eeuwen heen*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 33-37; A.V., *Klein bier*, in: *Biekorf*, 67, 1966, p. 182-184; J. Van Balberghe, *Over bieren, herbergiers en brouwerijen*, in: *Folklore en dialect van het Mechelse*, 1, p. 34; D. Van Cauwenbergh, *Het bleke bier van Hoegaarden*, in: *Brabant*, 1983, p. 56-59; M.J. van de Weghe, *Bier, brouwers en brouwerijen*, in: *Hallensia: notitiën, studiën, aantekeningen, bewijstukken over de stad Halle*, 5, 1937, p. 7-25; R. van Uytven, *B. Bestaansmiddelen. § 2. De drankensector*, in: R. van Uytven (samengesteld door), *Leuven - "De beste stad van Brabant". Deel 1: de geschiedenis van het stadsgewest Leuven tot omstreeks 1600 ((Arca Lovaniensis; 7) - Artes atque historiar reserans documenta - Jaarboek Vrienden Stedelijke Musea - Leuven, 1978), Leuven: Vrienden Stedelijke Musea Leuven, 1980, p. 145-158;*



R. Van Uytven, *Haarlemmer hop, Gouda kuit, en Leuvense Peterman*, in: *Arca Lovaniensis: Artes atque historiae reserans documenta*, 4, 1975, p. 334-351; E. Vanden Broeck, *De Geuzenroute*, in: *Brabant*, 5, 1971, p. 53-58; F. Vandenbussche, *Alles wat je altijd al over bier wilde weten maar te zat om te vragen*, in: *Spectator*, 44, 1982, p. 55-56; H. Vannoppen, *De evolutie van het Brabantse bier en van de Brabantse brouwerijen en herbergen van de middeleeuwen tot in de 20<sup>ste</sup> eeuw*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 10-15; D. Vanpée, *Van een lokale brouwerij en bier te Neerijse, (Deel 1)*, in: *Huldenbergs heemblad*, jg. 19, nr. 4, 2000, p. 272-279; J. Verbeeck en B. Vreven, *Antwerpse liefde voor ambachtelijk bier*, in: *Sodipa*, 27, 1979, p. 386-387; A. Vermeersch, *Ons Westolaams bier*, in: *Curtricke*, 11, 42, 1976, p. 12-14; *Verschaald bier een goede smaak weergeven*, in: *Algemene konst- en letterbode*, 1828, p. 393-394; A. Vrancken, *Antwerpsche biersoorten in 1811*, in: *Tijdschrift voor geschiedenis en folklore*, 1, 1938, p. 92-95; F. Wellens, *Diest, eens een bierstad*, in: *Oost-Brabant*, 17, 1980, p. 169-170; J. Weyns, *In ons Lier wijn en bier*, in: *Ons Heem*, 17, 1962-1963, p. 221; *Wijn- en bierverbruik bij onze Diksmuidse voorouders*, in: *Gidsenkring*, 15, 3, 1977, p. 19-21; E. Wijnant, *Abdijbier*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 64-67; F. Wouters, *Brabants bier, een stuk geschiedenis*, in: *Brabant*, 3, 1983, p. 2-3.

(11) G.-H. Marinx, *Recherches sur le gruyt médiéval*, Anthines: *Éd. de l'avouerie d'Anthisnes*, s.d.

(12) L. Moulin, *Bière, houblon et cervoise*, dans: *Bulletin de l'Académie royale de langue et de littérature françaises*, tome 59, no. 2, p. 110-148.

(13) We hopen hierop terug te komen in *Heenspiegel*. Het gaat hem om lijsten. Een internationaal gekende lijst is deze van M. Jackson; J.J.M. Veltman (vert.). *Spectrum bieratlas*. Utrecht en Antwerpen, Het Spectrum, 1977, 254p. [Vertaling van *World guide of beer*] (verschillende edities/drukken).

## Bier is gezond ... teveel is ongezond



Allerhande attributen in verband met bier. [Museum Karel roose uit Borsbeke (Herzele)].

Het is nog alleen de 'oudere' generatie die terugblijkt naar de eens zo sympathieke marktzanger, hij die door stad en dorp trok om de laatste nieuwtjes te verkondigen of een humoristisch lied ten gehore bracht. Hij roept nostalgische herinneringen op. Maar zijn tijd is al een halve eeuw voorbij - evenals die van andere figuren - die destijds de jaarmarkten kleur gaven of de 'kerkgangen' na de zondagsmis rondom zich schaarden, want iedereen keek reikhalzend uit naar zijn optreden. Zo verdwenen talrijke 'venters', die voorheen door de streek trokken met hun waren maar verdrongen werden door de komst van de goedkopere massaproductie. Al werden ze door P. de Mont 'de allerlaatste en allerlaagste incarnatie van de middeleeuwse minnezangers' beschouwd, dan waren ze toch sinds de zestiende eeuw de belangrijkste nieuwsverspreiders voor een overwegend analfabetische bevolking.

De vroege liedbladen werden gedrukt op stevig dik papier, vaak verlucht met eigenaardige maar soms bij de tekst passende houtsneden. Reeds in de negentiende eeuw verloor de drukker zijn esthetische smaak en schakelde hij over op zeer gewoon papier. In feite daalde ook de kwaliteit van de tekst samen met de kwaliteit van het papier maar niettemin was de inhoud nog altijd gericht op de nieuwsvermelding. Om zijn liedblad te vullen greep de marktzanger echter ook naar andere thema's en bracht niet zelden maatschappelijke toestanden in de actualiteit. Om het even welk onderwerp bood stof aan de tekstdichter om een lied samen te stellen terwijl de populariteit van de marktzanger nauwelijks een dieptepunt gekend heeft. Overigens, bleef hij op alle markten en pleinen triomferen en ondanks de verruiming van dag- en weekbladen bleef hij zijn rol van 'nieuwsbrenner' vervullen. Dit was vooral mogelijk door de beperkte lezerskring van de toen bestaande geschreven pers, die slechts door een klein gedeelte van de bevolking begrepen werd. De marktzanger bleef ontegensprekelijk de belangrijkste berichtgever ook al gebruikte hij niet zelden een krantenartikel over een gebeurtenis om zijn liedtekst op te stellen.



De marktzanger gebruikt de verteltrant om iets merkwaardigs mee te delen en hij laat zeker niet na alle bijzonderheden te vermelden met enorm veel zin voor detail. Vandaar dat het volk met open ogen en mond rond hem geschaard stond en geen moeite spaarde om de tekst samen met hem aan te leren en te zingen. Als het over een gruwelijke gebeurtenis ging, kon hij de omstanders doen rillen en de inhoud van het lied illustreerde hij op een geschilderd doek -rolprent- met vreselijke afbeeldingen wat het afschuweffect nog aandikte. Natuurlijk behandelde de liedjeszanger daarnaast ook minder tragische, noch van bloed en smart doordrenkte gebeurtenissen. Hij was in feite een humorist en durfde de spot drijven met lachwekkende toestanden of persoonlijkheden. Hij verstond vooral de kunst om zijn publiek te interesseren voor zijn product, het liedblad, want het was in de eerste plaats de bedoeling zoveel mogelijk vliegende blaadjes te verkopen om zijn broodwinning veilig te stellen. Op andere ogenblikken liet hij niet na om het op te nemen voor de *'werkmán'* en was hij niet bevreesd om sociale wantoestanden aan te klagen.

Het melodramatische en het tragische element werden echter ondergeschikt aan het komische facet van zijn beroep. In het vrolijke lied verschijnen zowel de duivel als de boer samen want doorgaans waren het juist beide heerschappen die een verbond afsloten, enerzijds om een ziel af te kopen en anderzijds om geldgewin. Maar ook andere leden uit de maatschappij waren het voorwerp van zijn spotlust zoals de soldaat en de *'champetter'* -veldwachter-, man en vrouw, zelfs pastoor en koster, maar vooral de dronkaard en vele anderen.

De teksten mogen dan al onbeholpen zijn en de inhoud soms banaal toch blijft het een onvervalste en eerlijke uiting van de volksziel. De marktzangers zijn trouwens de vertolkers ervan aangezien zijzelf altijd dicht bij het volk staan. Ze drukken zich wel vaak uit in een taal van *'laag niveau'* maar juist deze uitdrukingswijze is bevattelijk voor hun publiek. Overigens, in deze *'onschuldige liederen die door iedereen mogen gezongen worden'* zit altijd een vorm van moraliteit, die door het volk aanvaard wordt: veroordeling van het kwaad, medelijden en medeleven, sentiment en nostalgie maar ook actualiteit. De marktzanger is in feite een moralist want hij vermeldt meestal uitdrukkelijk in zijn liedblad dat de tekst *'niets tegen de zeden'* bevat. Trouwens, aan het einde van zijn lied ontbreekt de zedenles maar zelden of nooit. Zijn zucht naar sensatie kan men hem moeilijk verwijten aangezien bij elke berichtgever de sensationele gebeurtenissen voorrang krijgen waarmee hij trouwens aan de wil van het volk tegemoet komt. Niettemin moet hij meevoelen opwekken bij sommige hartverscheurende tafereelen en daarin slaagt hij geweldig goed.

Elk thema uit het dagelijks leven is voor de zanger een onuitputtelijke bron om zijn teksten samen te stellen. Niets ontgaat hem en alles wat zich in de maatschappij afspeelt, ontkomt niet aan zijn dichterschap. In tegenstelling tot zijn voorgangers, de minnezangers en andere troubadours, heeft hij de mythologische wereld verlaten. Zijn repertorium beperkt zich tot zijn eigen werkelijke leefwereld maar zijn productiviteit is daarom niet minderwaardig en niet minder talrijk. Net zoals alle volkszangers uit vroeger eeuwen maakt hij evenzeer gebruik van de twee onafscheidbare elementen: tekst en melodie. Soms fungeert de marktzanger alleen en is uitvoerder, want het gebeurde vaak dat een *'volksdichter'* voor de tekst zorgde terwijl de melodie ontleend werd aan een bekende opera-aria of een minder moeilijke *'schlager'*. Hoe dan ook blijft de verdienste van de marktzanger als nieuwsbrenger en zelfs een stuk als animator voor de gewone volksmens van onschatbare waarde. Amuseren kon hij als de beste want bij elk lied gaf hij een uitleg die soms krachtiger was dan de liedtekst zelf. De bindteksten maakten deel uit van zijn optreden en vergrootten zijn populariteit. Kwinkslagen en humoristische uitspraken maakten van hem het prototype van de *'cabaretzanger'*. Vandaar dat zijn aanhang massaal rondom hem kwam staan toen hij, na de mis, een optreden gaf op het dorpsplein.

Zo is drank een veel bezongen thema enerzijds als een 'medicijn' en anderzijds als een 'verderfelijk' artikel. Natuurlijk speelt in deze tegenstelling de matigheid een grote rol en die is afhankelijk van de persoon die er gebruik van maakt. Als die dan de controle over zijn drankzucht verliest, zijn de gevolgen moeilijk te bevatten en is er zelfs geen goede kant meer aan, tenminste als men de opsteller van een pamflet mag geloven:

*"Drank die komt den mensch te schade,  
Drank die helpt er veel van kant,  
Drank die doet ieder versmaeden,  
Drank helpt'er veel op zand,  
Drank is den ondergang van vele,  
Drank die is oorzaak van de zond',  
Drank doet tuysschen ende spelen,  
Drank brengt borsen op den grond". (1)*

Welk kwaad de drank ook kan uitrichten, toch kan men weinigen overtuigen om zich te onthouden van een stevige pint. Zo slecht kan het nu ook weer niet zijn als men de lof over het bier ernstig mag nemen. Men stelt altijd een matig gebruik ervan voorop. Het is trouwens niet weg te denken uit de maatschappij en wordt beschouwd als een onderdeel van het sociaal gebeuren. Bij een pint bier in de herberg vergeet de man al zijn zorgen en vindt er gemoedsrust. Vroeger was dit bijna de enige plaats voor wat ontspanning na zes dagen werken.

#### Drinklied

*Zangw.: drink, drink*

*Ik heb met mijn vrienden een kroege  
Een huis van gemoedelijkheid,  
Daar komen we dikwijls te smaen  
Da's onze gezelligsten tijd.  
Dan schuimt er het bier in de glazen  
En stijgt er de vreugden ten top,  
Dan zingen we vrolijke liederen  
Zo een lied speelt er juist naar den kop.*

#### Refr.:

*Drink, drink, drink, vrienden drink,  
Schenk dan de glazen weer vol,  
Drink, drink, raak hem maar flink  
Leve het bier en de lol.\*  
Zonder een biertje is 't leven zo zwaar  
Lijkt het zo donker op aard',  
Pakt er nog eentje en dan nog een paar  
Anders is 't leven niets waard.*

*We drinken geen melk of geen fosco  
Geen kwast en geen radja met stroop,  
En we zijn een strop voor d'onthouders  
We zijn liever blauw dan de knoop..  
De wereld stroomt over van zorgen  
Wanneer je niet drinkt en niet zingt,  
't is beter dat g'in een vat pilsen  
Dan in d'aardse zorgen verdrinkt.*

*Er moest nog een elfde gebod zijn  
Dat luidt: -Drinkt op tijd een glas bier,  
't Is niet voor de ganzen gebroutwen  
En 't geeft aan de mensen plezier.  
Ze willen ons land droog gaan leggen*

---

(1) Gent, Bibliotheek,  
K.V.A.T.L., pamflet.

*Als antwoord de glazen omhoog,  
Ze zullen ons biertje niet nemen  
De zuiglingen die legt men droog. (2)*

De hop vormt nog altijd het basisingrediënt voor een optimaal bier. De kwaliteit van het eindproduct is sterk afhankelijk van de hoeveelheid hop, die aan het brouwsel toegevoegd wordt. Het gebruik ervan dateert al van de negende eeuw maar werd aanvankelijk als een 'vervalsing' beschouwd en streng verboden zodat het eerst in de vijftiende eeuw algemeen gebruikt werd.

Al even algemeen is het feit dat sinds de Middeleeuwen het beste bier in de kloosters gebrouwen werd. Hiervan getuigen nu nog altijd de talrijke abdijbieren, die als 'streekbieren' overal gegeerd zijn. De kloosterlingen waren trouwens de eersten, die het onderscheid maakten tussen 'jong en oud' en het 'enkel en dubbel' bier op de markt brachten. Tot het laatste kwart van de negentiende eeuw werd het bier volgens de oude methode bereid maar daarna is men gaan brouwen volgens een wetenschappelijke gezonde en meer verantwoorde methode wat tot een ware bierindustrie geleid heeft en zowat overal gevolgd wordt. Niettemin heeft elke (abdij)brouwer zijn eigen procédé dat strikt geheim gehouden wordt en het zijn alleen de basisingrediënten als gerst, hop, gist en water, die algemeen gekend zijn.

Voor het brouwen moet de gerst eerst een voorbereidend proces ondergaan, het mouten, opdat het zetmeel kan omgezet worden in het oplosbare moutextract, dat na het brouwen - dit is koken met hop - het zogenoemde 'wort' oplevert. Door toevoeging van biergist wordt de moutsuiker uit de wort weer veranderd in koolzuur en alcohol (gisting). Tenslotte heeft men het eindproduct, bier, als resultaat. Door het 'eesten' of roosteren geeft men aan het mout het karakter van de bierwort welke men er later van brouwen wil. De brouwer moet ook voor het gewenste aroma en de kleur zorgen maar hoe hij een heerlijk bier verkrijgt, ligt begrepen in zijn geheim en de variatie in de talloze biersoorten is een rechtstreeks gevolg van een brouwersfantasie.

Het 'wit-bier' - van verschillende merken - is bepaald geen uitvinding van onze tijd ook al werd het de laatste jaren opnieuw op de markt gebracht. Het troebel brouwsel, dat menig licht bier verdringt en bijgevolg zeer concurrentieel de markt veroverd heeft, bestond reeds in de zeventiende eeuw, zij het dan ook onder een andere vorm en in een andere smaak dan het tegenwoordige wit- of tarwebier. Onze noorderburen dronken het witbier reeds tijdens de kolonisatie in Ceylon (huidige Sri Lanka); "Onze Nederlanders zijn gewoon ofte water ofte bier van zuyker met water, wel gekookt zijnde, te drinken. Zommige nemen aerde kannen die zy zuurachtig miaken, ende des nachts met water en 3 à 4 glazen Spaansche wyn gemenght, in den dauw zetten, hetwelk 's morgens Wit Bier is, en aangenaem om te drinken. Doch dat wordt al te kout geoordeelt, waerom zommige een wynigh 'Mom' in de kannen doen". (3) We hoefden echter nergens anders te gaan om de onovertroffen geneugten van een echt glas bier te smaken, want in geheel Vlaanderen vond men in bijna elk dorp een kleine of zelfs grote brouwerij, die haar eigen typisch bier op de markt bracht. Het bestaan van een enorm aantal brouwerijen gaf bijgevolg het ontstaan aan van nog meer bieren, alle met hun eigen smaak.

#### *Den lof van het nederlands bier*

*Stemme: La matinée est belle*

*Schoon dat wy geen wyngaert ranken,  
vind in Vlaenderen of Braband,  
wy hebben geen gebrek een dranken,  
want door geheel het Nederland,  
het edel bier is medecyn,  
het word van ons geprezen,  
het overtreft den besten wyn,*

---

(2) Uit het liederhandschrift van mevrouw Eeckhout, Mere.  
(3) John Landwehr, *De Nederlander uit en thuis*; A.W. Sijthoff, 1981, p. 134.

daer wy gezond van zyn,  
drinkt Bacchus broeders,  
vreest geen flerceyn.

Al die van Bacchus maegschap wezen,  
die roepen uyt een volle borst,  
de stad van Gend moet zyn geprezen,  
die geld heeft en leyd geenen dorst,  
den Uytzet is als honing zoet,  
en van ons eygen graenen,  
die daegelyks vyf pinten doet,  
die is er van gevoed.

Uytzet kan scherpen, zinnen en gemoed,  
Gaet al de steden in het ronde,  
maer voorziet u van geld in 't zak,  
tot in de stad van Dendermonde,  
lekkere bier al noemt men het kwak,  
g'heel 't land van Waes al waer men gaet,  
men drinkt'er van wel mengen,  
drinkt meer een kan of twee dry draed,  
het lichaem is verzaet,  
noyt geen hoofd-pyne door den overdaet.

In Mechelen en te Antwerpen,  
geheel den omtrek tot in Lier,  
ider kan daer de zinnen scherpen,  
door de kragt van hun goed bier,  
men vind' er chref en gersten bier,  
den zomer vraegt caversse,  
men drinkt een flessche dry of vier,  
den drank en is niet dier,  
de Nederlanders kennen de manier.

Al die van zoete dranken houwen,  
moeten in Diest of Aerschot zyn,  
het diester bier word daer gebrouwen,  
veel zoeter als den besten wyn,  
in Loven vind men Peterman;  
ook boogaerds ende leuvens,  
al wie het wel besteden kan,  
kweken daer buyken van,  
al die wilt drinken gaet by tapper Jan.

In Geeraerdsbergen zyn de vrienden,  
broeders van besten orangée,  
maer als gy Bacchus zelfs wilt vinden,  
hy woont te Brussel in de stée,  
al was men tot'er dood toe ziek,  
Bacchus zal u genezen,  
wacht u van brandewyn en sniek,  
drinkt faro en lambiek,  
roept viva Bacchus en de bier fabriek. (4)

Een veelkleurige reeks van allerhande plechtigheden en gebruiken gaf aanleiding tot het dichten van liederen, die niet eenmalig gezongen werden maar een steeds wederkerend element in het volksleven vormden. Huwelijksplechtigheden, bals en andere kermissen gaven altijd aanleiding tot overmatig drinken met soms nare gevolgen. Verschillende gelegenheden waarop bier werd gedronken, hebben ook invloed uitgeoefend op de benaming van het bier.

Bij de geboorte van een kind werd door de geburen en vrienden een viering georganiseerd met 'kinderbier' terwijl bij een overlijden na de uitvaart 'troostbier'

---

(4) Gent, Bibliotheek, K.V.A.T.L.,  
bundel marktliedereren.

of 'groevebier' geschonken werd. Tussen geboorte en dood maakte men van tientallen gelegenheden en gebeurtenissen gebruik om heildronken te motiveren. De feestelijkheden van een bruiloft werden ingezet met een 'heulbier' waarbij flink geheuld (gekust) werd. In bepaalde streken bestond de geplogenheid dat de personen die rondgingen om de gasten uit te nodigen voor de bruiloft, beloond werden met 'bruidsbier'. Om het afscheid van het 'jonkmansleven' te vieren, trakteert de jongen tegenwoordig op een vat bier. Op de vooravond van het huwelijk worden de 'schutters' vergast op een paar bakken bier maar vroeger werd dit 'boksbier' genoemd. Als men alle gelegenheden moet opnoemen waarbij bier geschonken en gedronken wordt, zou de lezer misschien zelf 'boven zijn bier geraken' en dit is hier zeker niet de bedoeling.

Hoeveel 'internationale' bieren men ook kent of eens geproefd heeft, nergens is de diversiteit zo groot en de smaak zo heerlijk als bij ons. Vooral de laatste jaren is het gamma enorm toegenomen en is het allemaal kwaliteitsbier. Dit is echter geen nieuwigheid want ook vroeger werd Vlaanderen geroemd voor zijn uitstekend bier, zodanig zelfs dat bepaalde soorten met een of andere stad geïdentificeerd wordt zoals de 'Bruine' van Diest, de Peterman van Leuven, het 'Bolleken van Antwerpen' en zeker niet te vergeten de 'Uizet' van Gent, die sterker was dan alle andere en vandaar zijn intussen verdwenen populariteit.

### *Nieuw Liedeken*

Over het drinken van den Gendschen Uytzet  
*Op eene aengenaeme Wyze*

*Laet ons vrolyk zyn,  
met dees plaisante dagen,  
den Uytzet moet'er zyn,  
om ons hertjen te behaegen,  
't is Gentenaers manier,  
zy beminnen het goed bier,  
al ons pynen zyn vergeten,  
als wy by den Uytzet zyn gezeten,  
laet ons vrolyk zyn (3x)  
in het drinken van bier en wyn.*

*Dat de Gentenaer,  
den Uytzet moest gaen derven,  
hy kwam in het gevaer,  
hy kond leven nog sterven,  
Wy riepen Bachus als vriend,  
die ons den troost brengt,  
wilt voor ons nog eens schinken,  
dat al de glazen klinken,  
laet ons vrolyk zyn (3x)  
in het drinken van bier en wyn.*

*Het winter saisoen,  
dat is nu gansch verdwenen,  
de boomen staen in 't groen,  
ons hertjen begint t'herleven,  
den Zomer komt aen,  
alles gaet in bloemen staen,  
het groeyd nae lust en wenschen,  
tot plaisir van al de menschen,  
laet ons vrolyk zyn (3x)  
in het drinken van bier en wyn.*

*Bachus word gekroond,  
van al de Gentenaeren,  
om dat hy ons liefde toont,  
zullen wy zynen lof verklaeren,*

*hy stelt ons verblyd,  
hy geeft ons drinken op zynen tyd,  
hy laet ons dikwijls zoo versterken,  
dat wy tollen gelyk een verken,  
laet ons vrolyk zyn (3x)  
in het drinken van bier en wyn.*

*Gentenaers voor het lest,  
wilt Bachus noyt verlaeten,  
wel drinken is het best,  
om ons hertjen te vermaeken,  
maekt gy veel verdriet,  
dat en helpt'er u toch niet,  
hoe meer dat g'u komt chagrineere,  
zoo veel eerder zult gy creveere,  
Laet ons vrolyk zyn (3x)  
in het drinken van bier en wyn. (5)*

Het bier werd in het begin gedronken uit aarden stopen en kroezen en pas later uit glazen. Uit onderzoek blijkt dat de afmetingen van de drinkvoorwerpen met de afmetingen van de menselijke maag geslonken zijn. Het bier werd aangeboden in glazen van halve liters maar evolueerde naar de kwartlitermaat, hoewel ook daartussen nog andere inhoudsmaten bestaan zoals onder andere het glas van 33 cl waarin de 'Export' geschonken wordt.

De kwaliteit van het bierglas verschilt eveneens en zo treft men ze in allerlei vormen aan. Men drijft het zelfs zover dat elk typisch bier wordt geschonken in zijn eigen typisch glas. Er zijn er licht op de hand met dunne randen en andere zijn lomp en zwaar, met of zonder oren, met of zonder voet, smal of breed om maar te zwijgen van bierglazen in allerlei grillige vormen. Het bierglas op zichzelf is een studie waard, maar we houden ons in zoverre beperkt tot het liedrepertorium met betrekking tot het bier.

Het Gentse bier was ontegensprekelijk een gegeerde drank want ook in februari 1862 werd het geprezen tijdens de carnaval 'ingeright door den kring der Zonder Naem, niet zonder hert'. Het pamflet werd gedrukt in de 'Boekdrukkerij van Fr. Hagel' gelegen aan de Violettestraat, 101, te Gent.

#### *Het-Gentsch-Bier*

*Refr.:*  
*Gentschen uitzet,  
Ge doet ons goed  
Al is dag' ook al somwylen wat uitzet  
Gentsqchen uitzet  
Ge doet ons goed  
Gy giet de kracht en de vreugd in 't gemoed.*

*Een waelsche zoon, Toon Clesse, heeft u bezongen,  
Meester in 't vak, maer zyn gedicht is fransch  
Hy houdt van 't bier, hy is een goede jongen;  
Rymen lyk hy, daertoe zie ik geen kans.*

*Maer toch my dunkt dat 't vlaemsche bier, zoo helder,  
Ook in het vlaemsch een lofzang hebben moet,  
Frisch en gezond komt d'uitzet uit den kelder;  
Zyn witte kraeg staet hem uitnemend goed.*

*Eens, tot zyn schand, heeft men hem willen yken,  
Maer geen vlaemsch bier en past de slavenband  
Hy wilde niet met looden letters pryken;  
Hy schuimt nu vry in 't vrye Vlaenderland*

---

(5) Universiteit Gent, Bibliotheek, Marktliedereu, sigel 142 T 9.



*'t Kost voor een pint niet meerder dan zes centen  
En 't bier is kloek, als men het wys geniet,  
Dat men het volk dit goed wist inprenten  
Dan had 't kort nat zooveel verdwaalden niet.*

*Lyk Clesse het zei, het bier gaf een ons vaedren  
Moed en kracht in vree en in gevecht,  
't Bloed vloei'de hun onstuimig wild in d'aedren  
Ze waren vry of stierven voor hun regt.*

*Och arme mensch, och mogt het eens gebeuren,  
Dat g'elken dag een lekker pintjen hadt;  
Dan zoudt ge nooit verkwynen of vertreuren,  
En 't waer' een eer voor onze gentsche stad!*

Dit was dus in feite als antwoord op het 'Volks-Drinklied' , in vertaling van Eugène Stroobant, dat door de Waal Antoine Clesse getoonzet werd. Ondanks dat Wallonië ook enkele heerlijke (trappisten)bieren kan aanbieden, is hij vol lof over het gerstenat uit Vlaanderen. Hij was dus wel goed geplaast om het verschil te kennen en aangezien hij het Vlaams bier alle lof toezwaait, moet het beslist een heerlijke drank zijn. Het was -en dat is het nog steeds- een product dat in vele omstandigheden bijna nooit mag ontbreken. Het is vooral een middel om de gesprekken vlotter te doen verlopen maar het kan ook de situatie totaal uit de hand doen lopen. Desalniettemin heeft het meer een positieve dan een negatieve uitwerking, eens te meer als het niet overmatig gedronken wordt.

#### *Het Vlaemsche Bier*

*Volks-Drinklied  
Muziek van Antoon Clesse*

#### Refr.:

*Gul geschonken  
't Smakelyk bier!  
Met vollen teug aen dit heilnat gedronken!  
Gul geschonken  
't Smakelyk bier!  
En dat men luid het, al drinkende, viert!*

*Zie eens hoe puer, hoe lokkend 't staet te schuimen  
Proef eens hoe zoet, hoe aengenaem het is  
Zeg, moet ons bier voor wyn de plaets wel ruimen ?  
Neen, Nektar zelfs was beter nooit gewist!*

*By kermistyd giet vreugde 't in de herten;  
By vollen stoop danst m' lustig op en neer  
Een stond vergeet de Vlaming dan zyn smerten  
En waent hy zich in beter tyden weer.*

*Eertyds, wanneer de Vlaming had te klagen,  
Was 't rond een stoop dat hy zyn broeders riep,  
Eer hy den Vorst zyn regten weer ging vragen  
En zoo, zoo was 't dat hy zyn vryheid schiept*

*En als dan, trotsch op zyn burgerregten,  
De Vlaming stout die regten gelden deed,  
Dronk hy een teug - en dan, dan ging hy vechten,  
En sterven ook voor Vaderland en Eed!*

*Gy, Vlaming, moogt in 't blyde lied herdenken  
En 't Voorgeslacht, zyn Kunst- en Oorlogsgloor  
Zie, hoe ons ginds die reuzen tegenwenken  
Hoor, hoe hun stem zich mengt met de onze in koor:*

*Laet steeds ons dan het vlaemsche bier vereeren;  
Dy 't volle glas kent men noch smert, noch drukt  
O! kon dit nat oneindig zich vermeerren,  
Tot Is Menschen heil, genoeg en gelukt*

De faam van het bier kwam vooral uit de steden hoewel het plattelandsbier even goed was en soms zelfs beter. Een ervan is de faro van Brussel, die tot heden nog te verkrijgen is maar in mindere mate want de concurrentie is onvoorstelbaar groot.

De liedjeszanger kon soms ook optreden als propagandist maar als de tekst in verband met de politiek of de overheid stond, werd hij streng in de gaten gehouden. Maar als hij onrechtstreeks reclame maakt voor een product als de Brusselse faro kan men hem zeker niets verwijten. Ook al beweren sommige marktzangers - vaak terecht - dat de drank schadelijk is dan is dit zeker niet het geval met de faro, tenminste als we de zanger mogen geloven.

### *Nieuw Lied*

*van den Brusselschen Faro*

*Stemme: Van de klèke Belgique*

*De Faro is het nat, die wy overal beminne,  
Hy versterkt ons hert, en hy verheugt onze zinne,  
Hy doet met behaege, om dat ons niet zou spyten (bis)  
Al òns jonge dagen in plaisier versleten.*

*Men zegt dat de Zon, gaet slaepen in den weste,  
Baes loopt naer de ton, en brengt ons van 't beste,  
Wel schinken zonder woorden, en drinken zonder storten (bis)  
En minderen ons oorden, ons dagen die korten.*

*De Faro zoo ik meyn, is een bloem verheven,  
Hy zet ons in bryn, en hy doet ons herleven,  
En hy geeft ons met eenen, om 't wel te erkanssen, (bis)  
Twee snelle zwakke beenen, en logt om te dansen.*

*Den Faro is goed bier, zonder hem en zyn vrienden,  
Was'er geen plaisier in Brussel te vinden,  
Hy doet in alle taelen, aen veel hun stem klinken, (bis)  
En geneest ook veel kwaelen, die hem blyven drinken.*

*O Faro vol deugd, wie zou u niet achten,  
Gy brengt ons in vreugd, by dagen en by nagten,  
Gy doet wilt onthouwen, in Brussel een al de volken (bis)  
Veel kasteelen bouwten in 't midden van de wolken.*

*Voor 't lest vrienden hier, houd u een de goede reden,  
Wel drinken in plaisier, is de beste remedie,  
Die den Faro kan verdraegen, als hy is wel gezeten, (bis)  
Zal zyn leven dagen, van geen ziekten weten.*

Herbergen moeten zeker goed rendabel geweest zijn en hoogst waarschijnlijk was er een stuiver te verdienen met de verkoop van faro. Toch blijft het heel eigenaardig en bijna ongeloofwaardig, dat een priester achter de toog stond. Vooral in een tijd dat de geloofsbelijdenis geen uitspattingen toestond en zeker niet van de parochiepriester. Nu nog is het voor ons onvoorstelbaar dat een man in soutane de tapkraan zou bediend hebben. Het verhaal van de marktzanger liegt er echter niet om en hij laat het uitschijnen dat de pastoor zelfs een ideale waard is, die geen onderscheid maakt en alle herbergbezoekers op hetzelfde niveau behandelt, in tegenstelling tot zijn confraters, die maar al te vaak liefst met notabelen omgaan.

Bovendien betuigde de geestelijke overheid altijd haar afkeuring tegenover de herbergen en in haar uitspraken was ze niet altijd mals voor de drankhuizen: "Onder de plagen van het maatschappelijk leven, is er eene die gansch in 't bijzonder het huisgezin treft, namelijk de herberg, het koffiehuis. In onze steden, en zelfs in zekere dorpen, zijn die huizen zoo menigvuldig, als giftige paddestoelen in vochtige grond. Het koffiehuis trekt den klant aan, gelijk gesuikerd vergif de domme vlieg aantrekt. Het lokt den klant door de schoen, vergulde letters van zijn uithangbord, door zijnen prachtige toog met veelkleurige flesschen, zijne rijke meubelen, zijne prachtige spiegels, zijn verblindend licht en door de talrijke gezelschapsspelen, kaarten domino, teerlingen enz. welke er, tot beschikking der verbruikers zijn. Al die aantrekkelijkheden zijn onweersstaanbaar voor zwakke karakters. Doorloop de stad is avonds, na tien ure, als de winkels gesloten zijn en de ordelijke lieden zich te slapen gereed maken, dan zult gij de koffiehuisen helder verlicht zien en vol drinkers." (6)

Al die schoonheid was misschien wel in de herbergen van de stad te zien maar zeker niet in de landelijke dorpsherbergen, aangezien er weinig of geen over elektrische verlichting beschikten. Pracht en praal waren totaal uitgesloten en naast een vogelpik of een spel kaarten was er in het beste geval een bollebaan beschikbaar.

### Liedeken

*tot Brussel men veel nieuws aanschouwd,  
zelf een Pastoor die herberg houdt.  
Stemme: van den Ratten vanger*

*Een ieder mag probeeren  
die zyn ambagt niet en gaet  
een ander te komeeren  
want den mensch steekt na de baet  
wil het een niet gaen, pakt het ander aen  
t' doet den man plaisier, heeft hy goed vertier  
gelyk mynheer Pastoor  
hy wierd een herbergier.*

*Den weg is ver tot roomen  
brussel is er digter by  
men kan daer gauwer komen  
en gy zyt gerust en vry  
maer mynheer Pastoor, geenen tyd verloor  
wierd voor zyn plaisier, dan een herbergier  
om menschen te bedienen  
en tapt weer bier.*

*In het alleenig leven  
en heeft ieder geenen zin  
maer ider smaek te geeven  
en daer by u brood gewin  
het gezelschap vlyt, een braeve meyd  
voor het huys bestier, met een goey manier  
al die er kompen, drinken  
ider pryst zyn bier.*

*Daer zyn veel herbergieren  
daer en steekt geen vreugdschap by  
zy kennen geen manieren  
want zy zyn vol hoovergy  
maer mynheer Pastoor, geeft aen ider g'hoor  
aen gemyn als ryk, hy is vriendelyk  
en door veel bier te tappen  
wind hy geld als slyk.*

---

(6) De Godsdienstige Week van Vlaanderen, 19 oktober 1900, p. 196.

*Het komt er in geregend  
want een ider wilt er zyn  
zyn bier dat is gezegend  
en het heeft den smaek van wyne  
d'een lokt d'ander aen, om daer in te gaen  
den Pastoor dien tapt, en met t'volck klapt  
waer door zyn kalanditie  
geen dag verslapt.*

*Als gy zyn huys wilt vinden  
op de madeleene-straet  
hy leeft als welgezinden  
om dat zyn afeeren gaet  
hy haeld ider een, t'zal hem beter staen  
als Pastoor te zyn, te leven by t'gemyn  
en vroeg en laet te tappen  
zonder last of pyn.*

*Hy heeft de zwarte kleeren  
voor de bierton uytgedaen  
men ziet hem nu floreeren  
met den witten voorschoot aen  
ider ondervind, die riskeerd die wind  
en mynheer Pastoor, moeyd hem met geen koor  
die met coragie werkt  
en blyft nievers voor. (7)*

De patroon van het bier is Gambrinus maar men geraakt het niet eens over zijn afkomst en sommigen hebben er zelfs Bachus van gemaakt. Rond zijn persoon werden allerlei verhalen verteld maar zeker is, dat de brouwersgilde van Brussel hem in 1290 het beschermheerschap toekende. Gambrinus was in werkelijkheid hertog Jan de Eerste waardoor hij door de Brusselse gilde als Jan Primus bestempeld werd, wat later door andere brouwersgilden vervormd werd door Cambrinus.

Maar ondanks het feit dat Bachus met de wijn vereenzelvigd wordt, is Cambrinus op vele plaatsen in de biermiddens door hem vervangen. Dit is geen recent gegeven want in het midden van de negentiende eeuw publiceerde men in de drukkerij van Lambin-Verwaerde - ook Boekverkooper te Yperen, Rysselstraet, 25 - een drinklied waarin Bachus vermeld wordt.



---

(7) Verzameling J. Klausling,  
Oostende.

Voorwerpen om biertonnen te dragen afkomstig uit de verdwenen brouwerij van Borsbeke.

### *Den geestigen drinkebroeder*

*Stemme: van den troep der schuttery*

*Vrienden ik heb zoo lang gezwoerd,  
En god Bachus wel gevierd,  
Zoo dat ik myn leven lang,  
Niet zal roemen dan op den drank,  
'K ben nu twee-en-twintig ja-ren,  
En ik leef zonder bezwaren,  
En maek altyd volle plaisier,  
Met eenen goeden liter bier.*

*Laet veel minnaeres doen hun best,  
Maer ik lach met al-de rest,  
Venus gast wil ik niet zyn,  
Liever drinken als een zwyn.  
Van die soort vind men by hoopen,  
Die op 't laetst vodden verkoopen,  
'K blyf in myne oude manier,  
Met eenen goeden liter bier.*

*Er gaen er veel naer Verapaz,  
Maer ik blyf in Belgika,  
Dan en vrees ik geen torment,  
Ik ben die dranken best gewent,  
'K laet ieder loopen die willen,  
zie ik vaeg dat aen myn billen,  
Ik zit liever by het vier,  
Met eenen goeden liter bier.*

*Ik moei my met niemand niet,  
Groote zorg is veel verdriet,  
Klein of groot wie is regent,  
Ziet daer mee ben ik content,  
Maer wanneer men spreekt van tappen,  
Dan ben ik gauw op de lappen,  
Al de rest is niet een zier,  
Liever een' goeden liter bier.*

*Roepen de kinders achter 't gat,  
Ziet weer eens die beest is zat,  
'k Lach met hun 'k loop in een kroeg,  
Drank en heb ik nooit genoeg,  
Kom ik langs de aerde kruipen,  
Dan wil ik nog altyd zuipen,  
En ik roep nog baes komt hier,  
Met eenen goeden liter bier.*

*Als ik sterf van bier of wyn,  
Dan wil ik begraven zyn  
In eene groote brouwery,  
'K zeg konfraters komt by my,  
Wilt my in eene bierton leggen,  
Dan kon ik gedurig zeggen:  
Bachus minnaer van 't plaisier,  
Brenge eenen goeden liter bier.*

Hoewel sommigen toch nog weten dat Bachus de wijngod is, hebben zij bij gebrek aan wijndruiven in de streek, hem ingeschakeld als bierpatroon. Dit zal dan wel de oorzaak zijn dat hij zo vaak op een ton afgebeeld staat en zijn persoon telkens in de liederen door de marktanger gebruikt wordt als de tekst met bier betrekking heeft.

Er is een categorie van herbergbezoekers, die geen dag haar pint(en) kan missen. Er is zelfs een tijd geweest dat drinkebroers een 'voorbehouden' plaats hadden, zelfs altijd uit hun eigen glas dronken en door dezelfde persoon bediend werden in het stamcafé. Hun verlangens waren bekend maar het dagelijks drinken tot in de late of vroege uurtjes werd nergens erg op prijs gesteld en integendeel afgekeurd tenzij door de waard. Voor de kerk was het zeker een 'verderfelijke' gewoonte zijn tijd door te brengen in een dampkring van rook en alcohol. Het was nefast voor de "goede huisvaders er de bedorven lucht in te ademen en er zijn geest te verstompen en de ledematen te verstijven." Maar zij gaan liever bij Bachus dan thuis te zitten en alle verantwoordelijkheid voor de opvoeding van de kinderen op de schouders van de echtgenote te schuiven. Maar de marktzanger, Pieter Eggerickx, kan over Bachus en het bier geen kwaad woord spreken.

#### *Bachus-Lied*

*Stemme: Salutà · ma patrie*

*Wilt u verheugen bachus kalanten,  
terwyl dat men de kermis viert,  
wilt op de ton een vaendel-planten,  
gy zult deës dagen nimmer beklaegen,  
wanneer gy drinkt in eer en deugd,  
wilt u verblyden het zyn de tyden,  
dat gy te gader vrolyk drinken meugd,  
proficiat ô broeders wilt schinken,  
want laeter komt den ouden dag,  
terwyl het ons gebeuren mag,  
laet ons maer lustig drinken.*

*Schoon wy de landen niet betwoonen,  
waer dat de wyngaert ranken staen,  
den brouwer mag men dank betoonen,  
die bier maekt van ons eygen graen,  
wy mogen schinken en lustig drinken,  
den dobbelen uytzet 't allen kant,  
en moet niet schuyven, voor bachus druiven,  
van bier houden wy ons volle verstand,  
proficiat ô broeders enz.*

*Vrouw venus doet de min gedenken,  
maer noyt is men daer van verzaed,  
't is beter met bachus te drinken,  
die ons de naer-smaek zoeter laet,  
alle geslagten den drank groot agten,  
den liberalen en de vot,  
smausen en geuzen of religieuzen,  
het zyn allen minnaers van den vollen pot,  
proficiat ô broeders enz.*

*Doorloopt maer konsten of ambachten,  
en vraegt hun wie het drinken mind,  
de antwoord is: wie drank verachten,  
men noyt geen konstenaers en vind,  
by wakkere gasten, vind men veel kwasten,  
zy werken als het noodig is,  
niet riboteeren, noch bamboucheeren,  
maer drinken 's zondags en op kerremis,  
proficiat ô broeders enz.*

*God bachus geeft ons medecynen,  
zeer goed voor een benoutde borst,  
zy doen ons zwaerigheyd verdtwynen,  
verkwikt den mensch, en laeft den dorst,*



daerom gy bazen, volt kan en glazen,  
het is van dag ons bachus feest,  
wilt g'heele vaten op tafel laeten,  
wy zullen drinken idereen om 't meest,  
proficiat hoe straffer hoe felder,  
en g'heel de ton ons vooren stelt,  
't moet liggen aen gebrek van geld,  
of 't gaet voor g'heel den kelder. (8)

In alle bierfestijnen was de kermis toch nog altijd het hoogtepunt. Tijdens die dagen was het zelfs geoorloofd om eens overmatig te drinken zonder veel kritiek te moeten ondergaan. De ganse gemeenschap genoot ervan zodat geen enkele beschonken man - of vrouw - met de vinger gewezen werd. Dit gebeurde in feite maar één keer per jaar en dan was het hele dorp in feest. Ook de kerk was in feest want een kermis valt meestal samen met de viering van de patroonheilige van de parochie. Vaak was er een bedevaart of een processie aan verbonden maar eens de godsdienstige plichten vervuld, trok men van herberg tot herberg. Vooral na de 'zielmis' bezocht men in groep de lokale 'estaminetten' en gedurende een gehele dag was men op zwier. Ook marktzanger J. Libotte had het allemaal meegemaakt en zijn verhaal is typerend voor elke kermis in stad of dorp.

### *De Bachus Kermis*

*Stemme: La grosse Caisse*

#### *Refr.:*

*En avant Bachus gast saemen by een getroept,  
't is Bachus die alle zyne kinders saemen roept,  
maek plaisieren laet ons zwieren met het glas en kan,  
laet ons klingen lustig zingen riederan pan pan.*

*Ziet Bachus tot ons nad'ren pan pan,  
op een bier-kare gemonteerd pan, pan,  
gekroond met wyngaerd blad'ren pan pan,  
al de glaezen saemen gekeert pan pan,  
aen ider herberg' blyft men staen pan pan,  
den oudsten dronkaert draeyt de kraen pan pan,  
en op deneersten trommel-slag pan pan,  
ider zyn glas uytdrinken mag pan pan.*

*Als ider nu gedronken heeft pan pan,  
en Bachus wel gesalucerd pan pan,  
men ons weer op de march begeeft pan pan,  
de brouwers zyn er op geleerd pan pan,  
zy stellen een vat op den bom bom bom,  
en Bachus groet hem wederom bom bom,  
weer worden vaeten afgetapt bom bom,  
en stillekens binnen gelapt bom bom.*

*Dan grypt men in de brouwery pan pan,  
alwaer den bierkelder aen paelt pan pan,  
niet eene ton en blyft er vry pan pan,  
het beste bier word opgehaald pan pan,  
men schinkt en drinkt men maekt plaisier pan pan,  
met lof voor Bachus en zyn bier pan pan,  
en schoon vrouw Venus loert op my pan pan,  
den ingang is haer noyt niet vry pan pan.*

*Dit Bachus feest duert g'heel den dag pan pan,  
geen uer word door hun bepaeld pan pan,  
men moet niet zorgen voor 't gelag pan pan,  
want alles word vooruyt betaeld pan pan,*

---

(8) Universiteit Gent, Bibliotheek, sigel 4416.

*dus drinkt maer is het geen en wijn pan pan,  
bier is ook edel medecyn pan pan,  
drinkt maer tot dat de klokke luyd pan pan,  
want dan is Bachus kermis uyt pan pan. (9)*

Maar om alle fatsoen te behouden, moet het bij die ene keer per jaar blijven of uitzonderlijk twee keren omdat er meestal een 'zomer- en een winterkermis' gehouden wordt. De geestelijkheid was bovendien fel gekant tegen deze kermisesbatterementen en bedreigde de regelmatige herbergbezoekers met het helle-vuur. Het schinken en drinken werd in alle toonaarden veroordeeld omdat de gevolgen vooral de andere huisgenoten troffen: "Terwijl vader, in het koffiehuis, grof verteert, moet er soms te huig, op het noodige niet uitgespaard worden? Is het rechtvaardig dat de man slechts op zich zelven denkt, en gewetenloos vergeet dat hij vrouw en kinderen heeft, waar zijne plicht hem gebiedt voor te zorgen, die hij moet geleiden en beschermen? Kan die man zonder wroeging het denkbeeld verdragen dat zijne kinderen, elken avond moeten slapen zonder hem gezien te hebben? Kan hij, zonder wroeging, op het aangezicht zijner vrouw sporen zien der tranen, welke hij doen storten heeft? Al die vragen stelt de koffiehuisman zich zelven niet. Hij ziet slechts het kleine 'ik' en handelt gelijk het redeloze dier. Als het uur daar is, kan niets hem weerhouden: -zijn vrienden wachten aan de speeltafel, en te laat komen zou hen hinderen. Eerst en vooral de vrienden niet hinderen, dat is zijn leuze" (10)

De gevolgen zijn zeker niet fraai en meestal rampzalig. De marktzanger, C. Minnebo, heeft de taferelen trouwens goed geobserveerd en zijn luisterend oor heeft veel vernomen over de verdoken rampspoed, die zich overwegend binnen de huismuren afspeelt.

#### *Dronkaers Gezang*

*Stemme: De weireld is gelyk men ziet bedorven*

*Hoort hier den praet van veele zatte bolle,  
die niet en houden als van bier en wijn,  
die dikwoyls drinken dat zy zouden rollen,  
en hunne maeten zyn altyd te kleyn,  
vonden dangier in plaesier,  
baes wilt naer den kelder loopen,  
en tapt maer lustig van het alderbeste bier.*

*Koben die sprak myn vrouw by de boeren,  
zy brengt my brood besmeert met platte kaes,  
en met haer centen gaen ik lustig toeren,  
myn laeste duyt die geef ik aen den baes,  
ik en heb noyt genoeg in de kroeg,  
baes wilt nog maer boven haelen,  
van grooten dorst drink ik zeker tot morgen vroeg,*

*Claes sprak ik heb myn broek moeten verzette,  
al om met myn confraters uyt te gaen,  
ik kreeg myn ziel daer voor maer vyf plakette,  
zoo dat ik nu zal grouw hebben gedaen,  
kryg ik geen pré myn gilet,  
moet ook naer den berg vliengen,  
wel baes bringt my nog eenen goeden liter mé.*

*Dan sprak Arjaen myn vrouw moet nu meer wasche,  
ons laeste stuk is op de vode merkt,  
ik pak den litter en myn vrouwe de tasse  
zoo komt te genezen alle onze smert,  
wijn mogen fyn brandewijn,  
men drinkt hem met volle kannen,  
en myn vrouwe gaen altyd saemen op den tryn.*

---

(9) Liedblad gedrukt bij L. van Paemel te Gent.  
(10) *De Godsdienstige Week van Vlaanderen*, 19 oktober 1900, p. 197

*Maer zatten Tist die slaegt zyn vrouw blauw oogen,  
als hy te veel heeft door de keel gejaegt,  
zy moet dikwils haere silte traenen droogen,  
mede zy met brood niet en is geplaegt,  
by baes Michiel ja myn ziel,  
heeft hy hem zoo zat gedronken,  
dat hy zoo menig meel op zyn smoel werk viel.*

*Kortom een ider drinkt gelyk zy willen,  
ik zeg regt uyt ik pak ook wel myn paert,  
dien ik tot spot dat vaeg ik aen myn billen,  
door Bachus drank word ik eenen man bejaert,  
baes gy zyt wilt altyd,  
op ons zat lappen peyzen,  
want wy staen zoo wel als gy voor het profyt. (11)*

Er zijn verschillende soorten dronkaards en hun reacties zijn sterk afhankelijk van hun karakter, hun temperament en het aantal glazen bier dat ze naar binnen gegoten hebben. Sommigen reageerden niet als ze bezopen thuiskwamen maar anderen werden agressief en zorgden voor afschuwelijke huiselijke taferelen. Vaak gebeurde het na een zesdaagse werkweek als de man met zijn loon naar huis kwam, op zaterdagavond, eerst nog een paar herbergen bezocht. Het was geen uitzondering dat "de man de tellooren kapot sloeg, schold en sloeg op zijne vrouw; de kleine kinderen huilden en schreeuwden; de geburen moesten tusschen beiden komen en er werd om de politie gezonden. Ge ziet het, de koffiehuisman is niet alleen onverschillig tegenover zijn huisgezin, hij wordt er soms de beul. Wij hebben van die herbergpilaren gekend, wier kinderen geene schoenen aan de voeten hadden, wier vrouw geen kleed aan te doen had, terwijl zij zelven middel vonden aanzienlijke sommen in de herberg te verteren." (12)

De marktzangers maakten het veelvuldig mee dat het bier oorzaak was van veel huiselijke ellende. Zonder te gewagen van slagen en hoogoplopende ruzies was de armoede het meest nefaste gevolg van het overmatig drinken van bier.

#### *Dan lachende weenende kwaden dronkaard*

*Zang: Regendruppels*

*Op den Zaterdag is het werken af  
Ieder gaat er met zijne pree  
Naar huis te vree  
Daar een man die denkt  
't is nog veel te vroeg  
'k Ga mij eerst om eenen pot  
'k Heb nog tijd genoeg.*

*Refr.:*

*In 't verzinnen  
Trekt hij de herberg binnen  
Zijn hoofd komt heet  
En hij wordt blij van geest  
Potten pakken wat doet den drank vermaken  
Plezier als feest die lacht hij om het meest  
't Geld vermindert zeer al in zijn zakken  
Toch zal hij zijn vreugde moeten staken  
Lachen, zingen, ook als de bokken springen  
En thuis ach heer, wacht er zijn loon zoozeer.*

*'t nachtelijk ure luidt  
En de herberg sluit  
Den dronken man zwenst naar huis*

(11) Universiteit Gent, Bibliotheek, sigel 4416.

(12) Idem.

*Daar is't niet pluis  
Zijn vrouw met beslag  
verwijt zijn gedrag  
En hij smijt met een gedruisch  
Den boel in gruis.*

*Refr.:*

*Als verlaten die kan hem niets meer baten  
Zijn vrouw en kind  
Slaat hij die hem bemind  
dronkaard wezen  
Die maakt hem zonder vreezen  
Hij slaagt vaneen waar hij maar lust in vind  
Moeder en kind die vluchten op de strate  
En den woestaard is alleen gelaten  
Moe van drinken en alles t'hooren klinken  
Valt hij in slaap tot met den dageraad.*

*Tot het hem verveelt  
Zijnen boer gespeelt  
Ligt hij daar nu op den grond  
Tot 'n morgenstond  
Eindelijk door de kou  
Komt hij wakker gauw  
En verdwaast ziet hij 't is sterk  
Zijn edel werk.*

*Refr.:*

*Gansch alleen zit hij daar nu te weenen  
Zijn kind en vrouw  
Verdwenen wat een rouw  
Hij gaat zoeken langs alle kant en hoeken  
En komt gewis waar zijn vrouw's schuilplaats is  
Vrouwken lief wil het mij vergeven  
Laat ons samen weer in vrede leven  
Liefste gade ach schenk mij toch genade  
Kom bij mij weer, ik drink er nooit niet meer.*

Aan dronkemanspraat wordt al evenveel geloof gehecht als aan beloften van politiciers. Het is maar al te vaak gebleken dat de dronkaard onweerstaanbaar naar de herberg terugkeert en er het bier rijkelijk naar binnen giet met alle gevolgen van dien. Dit geldt echter alleen voor de echte alcoholist want bier in alle matigheid gedronken, schaadt niets of niemand.

*Julien De Vuyst  
Ommegangstraat 81  
9420 Mere*

# Het 'zouten' van bier<sup>(1)</sup>

## Een samenraapsel van wetenswaardigheden over het smaakgeven van bier.

### Synopsis

Bier is niet te drinken. Dat zou men ten minste kunnen opmaken uit het feit dat vanaf de oudste getuigenissen over bierproductie door de mens, er ook aanwijzingen zijn dat de brouwers smaakmakers aan hun bier hebben toegevoegd. In de eerste plaats kruiden. In de loop der eeuwen gebeurde dat met een grote verscheidenheid aan toevoegingen, redenen of beoogde effecten.

Al zullen we ons in deze bijdrage concentreren op het gebruik van planten, delen of afgeleiden ervan, toch zullen we het ook kort hebben over andere toevoegingen, zoals synthetische zoetmiddelen aan het slappe oorlogsbier, en ... zout.

We zullen er echter natuurlijk niet aan kunnen ontkomen het ultieme en universeel gebruikte middel om bier te kruiden, namelijk de hop én zijn voorganger de gruit, uitgebreid te bespreken.

20 BROUWKUNDE.

dikt, en loopen aan de twee einden scheuins af. De vaten, op de steilingen gelegd zynde, zet men daar vlooten onder, waarin de gelft word gevangen: de gelft afgeloopen zynde worden de vaten opgevult, gezegelt, en vervolgens op de Verstrykkelder gebragt.

### III. HOOFDDEEL.

#### Van het Brouwen van verscheide soorten van BIER in het byzonder.

**A**Lle soorten van bier hebben tot hun voorname hoofdstoffen, *Mout*, *Hop* en *Water*; naar mate nu het bier met veel of weinig *Mout* is opgevult, met veel of weinig *Hop* is gezouten, of veel of weinig heeft gekookt, heeft men verscheide namen uitgedagt, welke aan het Bier worden

ge-

III. HOOFDDEEL. 21

gegeven, als daar zyn *Mol*, *Luiksch Bruinbitter*, *Bruinzoet*, *Bredaas*, *Azynbier*, en meer andere bieren.

*Mol*, is een soort van bier, met weinig of geen *Hop* opgevult, wordt matig gekookt, en is een van de luttigste bieren. Het is geheel bezyden de waarheid, dat sommigen voorgeven, namentlyk, dat *Mol* zeer sterk word gehopt, en gelyk het bruine Bier zeer lang wordt gekookt, dat en de bittere smaak en de zeer hoogbruine kleur, door zeker geheim, in een oogenblik, in eenen zoeten, mondigen, verfrischenden smaak, en in eene kleur, zoo als de ordinaire *Mol* heeft verandert. Ik beken, en weet zeer wel, dat het mogelyk zy het bitter, dat de *Hop* het bier heeft mede gedeelt, te verminderen, en de bruine kleur, welke het af-trekfel van het graan door het lang koken heeft gekregen, in een oogenblik weg te nemen; dog dit beide verrigt zynde, zal nog den smaak nog de

B 3

kleur,

W. Van Lis, Brouwkunde, Rotterdam, 1745. Op pagina 20 lezen we: "...naarmate nu het bier (...) met veel of weinig Hop is gezouten ..."

### Het waarom

In zijn algemeenheid kunnen we stellen dat de zoete wort (= 'ongegist bier') gewonnen uit graan, na vergisting weinig uitgesproken smaak vertoont. Geen toeval dus dat het 'kruiden' van bier zich vanaf het prille begin in zekere zin opdroeg.

Of, zoals iemand van brouwerij Bass het ooit uitdrukte: "A beer derived from malt alone will, unless it is very strong indeed, be sweet, cloying, and bland. It is universal-

(1) Naarmate nu het bier (...) met veel of weinig hop is gezouten..., Aldus W. Van Lis, in: Brouwkunde, Rotterdam, 1745, p. 20.

ly appreciated that a 'sour' is needed to balance the 'sweet', a 'yang' for the malt's 'yin.'" (Bier alleen bereid met mout, tenzij het heel sterk is, zal zoet, weëig en zacht zijn. Het is universeel aanvaard dat een 'zuur' nodig is om het zoete te compenseren, een 'yang' voor het 'ying' van het mout.) Daarom zouden, doorheen de geschiedenis, vooral de bitter kruidende toevoegingen het meest succesvol zijn geweest. De lijst is bijzonder lang, maar de meest populaire planten lijken te zijn geweest:

Gagel	( <i>Myrica gale</i> )
Struikheide	( <i>Calluna vulgaris</i> )
Kwasseiboom (bitterhout)	( <i>Quassia excelsa</i> )
Grove den	( <i>Pinus sylvestris</i> )
Absint-alsem	( <i>Artemisia absinthium</i> )
Brem	( <i>Citrus scoparius</i> )
Gentiaan	( <i>Gentiana lutea</i> )
Jeneverbes	( <i>Juniperus communis</i> )
"Kruidnagel"	( <i>Eugenia caryophyllata</i> )
Ceylon-kaneel (bast)	( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> )
Zoethout	( <i>Glycyrrhiza glabra</i> )
Roomse kamille	( <i>Anthemis nobilis</i> )

Gemeenschappelijk hebben deze kruiden een harsachtig of aromatisch karakter, gecombineerd met bitterheid of kruidigheid. Vele zijn te vergelijken met de hop en zijn dan ook gebruikt als alternatief, vaak in kleinere hoeveelheden met als gevolg, financieel voordeel. In 1895 publiceerde E. Southby zelfs vergelijkingstabellen tussen hop en andere kruiden voor bier.

Alleen afgaande op de smaak, is het niet voor de hand liggend dat hop heeft gezegevierd over alle andere kruiden. In 1908 gaf de stichter van de Heriot-Watt Brewery School, Emil Westergaard de volgende verklaring. In vertaling: "Terwijl alle andere bittere substanties van plantaardige oorsprong en min of meer durend effect hebben, verdwijnt de smaak van de hop bijna onmiddellijk." (2) Er zijn natuurlijk ook de technische achtergronden die de triomftocht van de hop verklaren en die ons veel belangrijker lijken.

Dan denken we op de eerste plaats aan de langere houdbaarheid van het hopbier, dus de mogelijkheid het over grotere afstanden te vervoeren. Zo werden in 'the good old days' bij de productie van de 'India Pale Ale', voor transport naar dat continent, zeer hoge hoppingsregimes gebruikt (5 lbs/brl). Ter plaatse aangekomen werd soms verdund. Een aardige bijkomstigheid in dit specifieke geval is, dat dit zeer hoppige bier ook aan sloeg in het Engeland van de 19<sup>de</sup> eeuw zelf. Ter bescherming tegen melkzuurinfecties worden vergelijkbare hoppingsregimes gebruikt voor bieren van spontane gisting. De 'Lambic' dus. Een overmatige bitterheid wordt hier voorkomen door overjarige hop te gebruiken.

In historisch perspectief, kunnen we verder nog een aantal praktische beweegredenen ontdekken, waarom brouwers het nodig achtten hun bier te kruiden. Dat kon bijvoorbeeld zijn om smaakverschillen, of nog erger, slecht of zuur geworden bier te camoufleren. Ook het verhogen van de roes- of bedwelmende werking van het bier kon een reden zijn. Tenslotte is het best voor te stellen dat de middeleeuwer, naast zijn sterk gekruide (gezouten) spijzen, ook een gekruide drank verwachtte.

Op een aantal van deze beoogde effecten komen we verder terug.

(2) D. Johnstone, *Who likes hops?*, in: *Ferment*, Vol. 10, nr. 5, Londen, 1997, p. 325-329 (zie p. 326).

(3) Zie bijvoorbeeld, *Bier, Geschiedenis van een volksdrank*, R. Kistemaker (red.), *De Bataafsche Leeuw*, Amsterdam 1994, p. 31.

## De hop of de gruit, wat was er eerst?

Wanneer men het heeft over de geschiedenis van het bier in de Lage Landen en omgeving, is zowat het vast verhaal dat de hop (*Humulus lupulus*) de gruit verdrong in de loop van de 14<sup>de</sup> eeuw. Het hopfront zou zich, komende van de Noord-Duitse Hanzesteden in zo'n honderd jaar van noord naar zuid over de Nederlanden verplaatst hebben. (3) De Hollandse stedelijke brouwers waagden



de overstap naar de techniek van het hopbrouwen vanaf de jaren 1920 van de veertiende eeuw. Hun Zuid-Nederlandse collega's volgden wat later: het hopbrouwen verspreidde zich bij ons vanaf het laatste kwart van de 14<sup>de</sup> eeuw en was algemeen ingeburgerd in de 15<sup>de</sup> eeuw. Maar, zoals zo vaak in het leven en dus ook in de geschiedschrijving, is de waarheid niet zo simpel. Een aantal getuigenissen wijzen er op dat ook vóór die tijd hop en bier met elkaar in verband werden gebracht. Enkele (verwarrende) aanwijzingen.



De verspreiding van het hopbrouwen in de Nederlanden.

(Bron: R. Van Uytven, 'Haarlemmer hop, Goudse kuit en Leuvense Peterman', in *Arca Lovaniensis*, Jaarboek 1975, nr. 4, 1975, p. 337.)

Een van de oudst bekende beschavingen waar bier een belangrijke rol speelde was deze van het Tweestromenland. De Babyloniërs kende de hop en gebruikte deze plant wellicht reeds in het bier, ...naast zoveel andere kruiden. 'Volgens de Talmud (werd) een als Kasuka aangeduide aromatische plant door de Babyloniërs met het bier gebrouwen (...) en de beschrijving, die daarvan werd gegeven, doet uitkomen, dat dit hop was.'(4) Of zoals Hoffmann het vertelt: "Nebukadnezar hat die Stadt Jerusalem belagert und eingenommen und die Juden in die babylonische Gefangenschaft entführt. Die Juden bewahrten sich dort ihren familiären und wirtschaftlichen Zusammenhalt, und wir erkennen aus ihren Schriften, das sie sich auch der Herstellung des Bieres gewidmet haben. (...) Sie scheinen sich (...) mehr der Biererzeugung als dem Weinbau gewidmet zu haben. (...) Durch die Juden erfahren wir zum ersten Mal von der

*Verwendung des Hopfes. (...) Die in Babylon hochentwickelte Bierherstellung in Verbindung mit Hopfen ist dann von den Völkern Armeniens und des Kaukasus, des Skythen und darüber hinaus den Bewohnern der russische Erde übernommen worden. Es scheint, als sei von dort aus der Hopfen und die Art seiner Verwendung auch nach Deutschland gedrungen.*" (5) (Nabuchodonosor had de stad Jeruzalem belegerd en ingenomen en de joden de Babylonische gevangenschap ingevoerd. De joden behielden echter hun familiale en technische identiteit en uit hun geschriften blijkt dat ze zich eerder met de bierbereiding dan met de wijnbouw bezig hielden. Bij de joden horen wij voor het eerst van het gebruik van hop. De in Babylon hoog ontwikkelde bierbereiding in samenhang met hop is dan via de Armeense en Kaukasische volken en de Skyten door de bewoners van de Russische vlakten overgenomen. Het lijkt erop dat van daar uit de hop en het gebruik ervan ook Duitsland bereikt heeft.)

Dat de Germaanse stammen genoten van gerstenat staat als een paal boven water. Onderzoek van archeologisch materiaal toonde wel de aanwezigheid aan van gistcellen, maar niet van hopproducten. Zij zouden wel jeneverbes, gagel, kummel, anijs en eikebast hebben gebruikt. (6)

In de Romeinse tijd is er sprake van een Joodse alcoholische drank, bereid met hop, die de drinker zou beschermen tegen lepra. De Romeinse naam voor hop was, 'Lupus Salicitarius'. In de moderne literatuur wordt deze medicinale werking bevestigd. (7)

*'In een handschrift van Isidoor van Sevilla, dagteekenend van 't jaar 700, spreekt deze schrijver reeds van de aanwending van hop in de bierbereiding.'* (8)

*'In het Corpus consuetudinum monasticarum (omstreeks 750-821) is voor het eerst sprake van grote hoeveelheden geleverde of gekochte hop, speciaal voor het brouwen bestemd.'* (9)

*'Uit Oost Europa doet Ladislaus von Szathmary (...) mededelingen, die op hopbrouwerij van begin 9<sup>de</sup> eeuw in Hongarije wijzen.'* (10)

Uit 822 komt een duidelijke aanwijzing die hop in verband brengt met de bierbereiding en wel van de abt van het klooster te Corvey aan de Weser in het Rijnland. In dat jaar *'legte Abt Adelbert fest, dass Hopfen und Malz beim Bruder Pförtner abgegeben werden sollten, der auch das im Kloster hergestellte Malz aufzubewahren hätte. Wenn dem Pförtner die Hopfen- und Malzmengen nicht ausreichend erscheinen sollten, so sollte er geeignete Schritte unternehmen, um mehr zu erwerben, bis es mengenmässig für die Bierherstellung reichte.'* (In dat jaar legde Abt Adelbert vast, dat hop en mout bij broeder portier moesten worden afgegeven, die ook het in het klooster bereide mout diende te bewaren. Indien de portier meende dat de hoeveelheden hop en mout onvoldoende waren, diende hij de nodige stappen te ondernemen om er meer te verwerven, zodat voldoende aanwezig zou zijn voor de bierbereiding.) Ook meent hij, *'dass der Hopfen bei der bierbrauenden Völkern Asiens und Ägyptens vorhanden war, lange Zeit vor Christus, dann aber das Wissen und seine Verwendbarkeit als Würzstoff für das Bier verloren gegangen ist.'* (11) (Ook meent hij dat hop voorhanden was bij de bierbereidende volken in Azië en Egypte, lang voor de geboorte van Christus, maar dat de kennis en het gebruik voor kruiden van bier verloren is gegaan.)

*'The first record of hop cultivation dates from 859, but (...) archeological and documentary evidence indicates that wild hops had been gathered for use in brewing for at least one or two centuries before that.'* (De eerste vermelding van het cultiveren van hop dateert van 859, maar er zijn archeologische en schriftelijke aanwijzingen dat het verzamelen van wilde hop ten behoeve van de bierbereiding reeds één of twee eeuwen eerder plaats vond.) H. Corran, die het Guinness Museum in Dublin oprichtte in 1966, bestrijdt dit en beweert dat pas bijna twee eeuwen later voor het eerst duidelijk bewijs is van het eerste gebruik van hop voor de bierbereiding. Hiervoor verwijst hij naar een passage geschreven in 1079 door de Abdis Hildegarde van het klooster te St. Rupertsberg, bij Bingen, aan de Rijn, in haar *'Physica Sacia'*. Hierin is sprake van haverbier gekookt met een aantal toevoegingen, waaronder esseblad, gruit én hop. (12) Bijzonder interessant is dat zij reeds de betere houdbaarheid van hopbier vermeldt in haar *'De Plantis'*: *"quasdam putredines de potibus prohibet."* Toch is zij niet zo positief over dit hop-

(4) G. Doorman, *De Middeleeuwse Brouwerij en de Gruit*, Den Haag, 1955, p. 39.

(5) M. Hoffmann, *5000 Jahre Bier*, Frankfurt Am Mein und Berlin, 1956, p. 27 en 49.

(6) J. Cornelissen, *Het Bierboek*, Eindhoven, 1983, p. 23.

(7) D. Johnstone, op. cit., p. 325.

(8) H. Verlinden, *Leerboek der Gistingsnijverheid*, Derde uitgaaf 1944, p.102.

(9) L. Moulon, *Europa aan tafel*, Antwerpen, Mercatorfonds, 1988, p. 236.

(10) G. Doorman, op. cit., p.40.

(11) E. Schramm, *Giffige Kräuterbiere, Hopfen und das Reinheitsgebot*, in: *Brauwelt*, 1982, Vol 122, nr. 50, p. 2344-2356 (zie p. 2346); G. Doorman, op. cit., p. 40.

(12) M. Moir, *Hops - A Millennium Review*, in: *Journal of the American Society of Brewing Chemists (ASBC)*, Vol. 58, 2000, nr. 4, p. 131-146 (zie p. 131).

bier: "Er hat keinen besonderen Nutzen, weil er Melancholie bewirkt, den Sinn des Menschen traurig macht und die Eingewide beschwert." (13) (Het heeft geen bijzondere voordelen, terwijl het melancholie veroorzaakt, de mensen treurig maakt en de ingewanden bezwaard.) Vandaar dat zij essenblad aanraadt. (14)

Floris Prims vermeldt in zijn 'Geschiedenis van Antwerpen', in één adem de aanvoer per binnenschip naar Antwerpen van 'hoppen en gabel' in het begin van de 13<sup>de</sup> eeuw. (15)

Het oudst gekende neergeschreven brouwrecept in de Nederlandse taal zou uit Gent stammen. In dit begin 14<sup>de</sup> eeuwse recept heeft men het over toevoegen van 'hoppen ende ghaghel'. (16)

De oudste gedrukte (Engelse) publicatie over hop is getiteld: "A Perfite Platfome for a Hoppe Garden" en werd geschreven door Reynold Scott in 1574. Hierin kunnen we lezen dat 'hopped beer was, by inference weaker than ale (which was not hopped) for (...) whereas you can only draw 8-9 gallons of indifferent ale from a bushel of barley, you can get about twice the volume of beer.' (gehopt bier slapper was dan ale (dat niet gehopt was), aangezien men van een schepel gerst (8 gallons of 36,36 liter) slechts 8-9 gallons doorsnee ale kan trekken tegen tweemaal dit volume aan bier) Deze opmerking geeft een indicatie van het verschil tussen 'ale' en 'beer' in de Engelse taal. Al bestaan er andere definities, 'ale' is het autochtone gegiste gerstenat, terwijl 'beer' slaat op de drank vervaardigd volgens 'allochtone' werkwijzen, dus in dit geval met hop. Ook toen was niet iedereen blij met de komst van 'allochtonen'. Een bekende en vaak herhaalde uitspraak van een Engelse schrijver luidt:

*"Hops, Reformation, carp and beer*

*All came to Engeland in one bad year.'* (1524)

(De hop, de Reformatie, de Karper en het Bier

Kwamen allemaal naar Engeland in hetzelfde kwade jaar.)

In variatie: "Turkey, bays, hops, pickerill and beer,..." "Het is waarschijnlijk juist wat betreft de kalkoen (turkey) (...), in mindere mate geldt het voor de karper en voor de snoek, nog minder voor de laurier (bay), en voor wat de hop betreft is het volstrekt onwaar. Waarschijnlijk heeft het distichon betrekking op een eenmalige omvangrijke import van hop." (17) Ook literatuurstudie, uitgevoerd door H. Corran zou antwoorden dat dit 'the greatest nonsens' is. (18)

## De Gruit: meer dan gabel alleen

Gruit of 'grutum', werd ook grut, grute, gruit, gruute, gruyte, gruz of grug genoemd, al naar gelang de streek of de publicatie. Gabel (zaad), lijkt de belangrijkste en alomtegenwoordige grondstof voor de gruit te zijn geweest. Gabel (*Myrica gale*) is ook bekend onder de naam vlooienkruid.

'Volgens de middeleeuwse opvatting was de gruit niet alleen nodig ter verbetering van de smaak en de houdbaarheid van het bier, maar ook om de gisting van het brouwsel te bevorderen.' (19) Het is een feit dat gabel myrinalonen bevat welke een antibacteriële activiteit vertonen. (20) Verder lijkt er inderdaad nogal wat verwarring onder de oudere geschiedschrijvers te zijn geweest over wat onder gruit moest worden verstaan (onder andere verbrijzeld graan of mout werd geopperd) (21) en wat haar functie in de bierbereiding was. In dat licht is ook de naam 'fermentarius' voor gruit illustratief. (22) Inderdaad dacht menig middeleeuws brouwer - onkundig zijnde van de microbiologische processen die bij het brouwproces komen kijken - dat de gruit niet alleen te maken had met het smaakgeven en het langer houdbaar maken van bier, maar ook de gisting bevorderde. Over

(13) E. Schramm, *Giftige Kräuterbiere, Hopfen und das Reinheitsgebot* in: *Brauwelt*, 1982, Vol. 122, nr. 50, p. 2344-2356 (zie p. 2346).

(14) G. Doorman, op. cit., p. 40.

(15) F. Prims, *Geschiedenis van Antwerpen*, Brussel, 1977, Eerste deel, p.75.

(16) Aldus F. Peeters, in zijn woord vooraf bij de heruitgave van Van Lis en Buijs, Tilburg, 1986, p. 2.

(17) L. Moulin, op. cit., p.237.

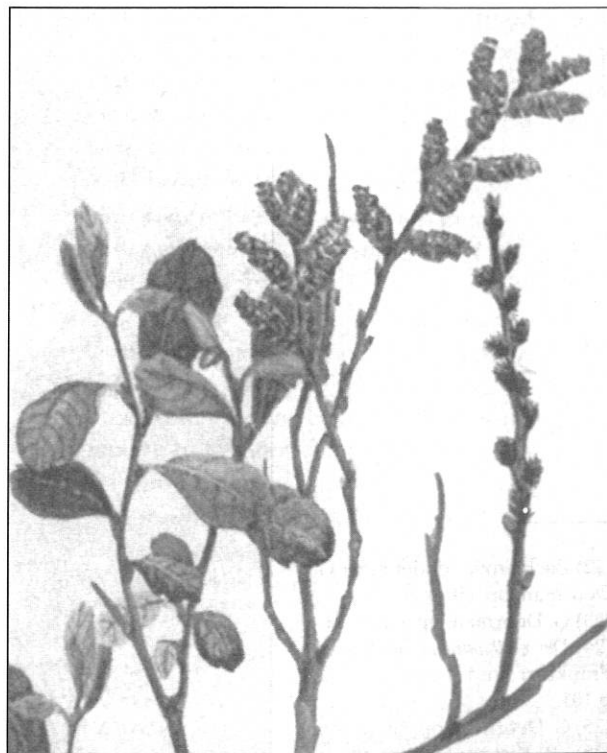
(18) H. Corran, *Source Materials for the History of Brewing*, in: *Brewer*, Vol. 60, nr. 720, Oktober 1974, p. 538 - 541 (zie p. 539).

(19) A. Hallema, et al., *Het Bier en zijn Brouwers*, Amsterdam, 1968, p. 32.

(20) K. Malterud, *Sweet-gale its use in brewing of beer*, in: *Brygmesteren*, Vol. 39, nr. 2, 1982, Oslo, p. 45-55.

(21) Stallaert's *Glossarium* (1890), *Familia et Patria* (heruitgave), Handzame, 1978, deel 1, p. 541.

Dat gruit synoniem is voor geschroten graan wordt ook nu nog door sommigen beweerd, bijvoorbeeld op de internet-site [www.cbk.nl/bierweten/geschiedinh.php](http://www.cbk.nl/bierweten/geschiedinh.php). Maar dezelfde site verkondigt ook zonder verdere commentaar, en dit anno 2001, dat de gabel de giststof leverde aan het bier.

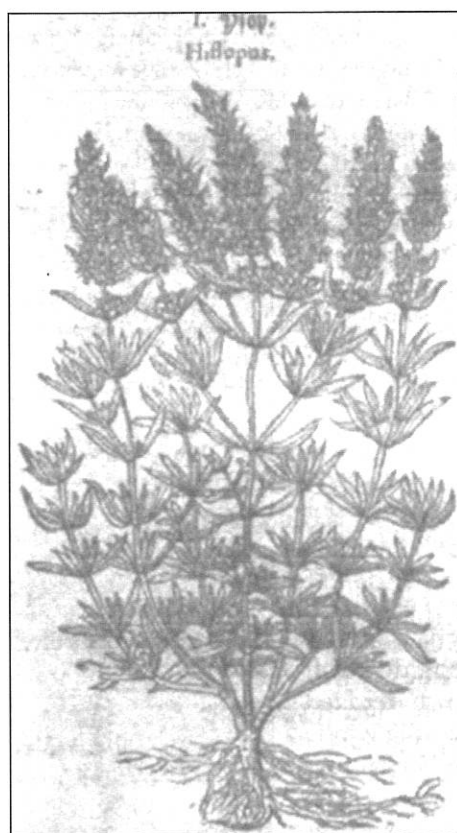


Gabel (*Myrica gale*).

het gruitrecht uitgeoefend door deze gruiters hebben we het verder. Het feit dat hij het hele jaar door gage en gruit kon leveren wijst er op dat deze in gedroogde toestand werden verhandeld. In St. Gallen (Zwitserland), en wellicht ook elders, werd de gruit in mortieren tot grof meel gestampt. (23) Een andere aanwijzing voor het gebruik van deze kruiden in gedroogde toestand is de volgende raadgeving in 'Der Vollkommene Bierbrauer' aangaande het bereiden van kruidenbier: "So man dann ein Kräuterbier machen will, so solle man die Kräuter oder Wurzeln dörren - und nicht grün, dann grüne Materialien können, wenn es auch das beste Bier wäre, verderben - nehmen." (24) (Als men dan kruidenbier wil maken dan moet men de kruiden of wortels eerst drogen en niet vers gebruiken, want vers materiaal kan zelfs het beste bier bederven.) Wel moet er bij gezegd dat volgens de recepten in deze handleiding uit 1784, meestal de kruiden in het bier werden gehangen en dus pas na het koken werden toegevoegd, wat met de gage wellicht niet zo was. In ieder geval, in Dordrecht werd de gruit steeds vóór het eigenlijke brouwen, en dus zeker voor het koken, aan de mout toegevoegd, een extra aanwijzing dat de gruit niet met de gisting te maken had. Immers gistcellen weerstaan geen hogere temperaturen, zeker geen kooktemperaturen. (25)

Ten minste in een aantal Noord-Nederlandse steden, zouden er drie vaste ingrediënten in de gruit aanwezig geweest zijn: "cruyt, zwaer cruyt en hers." Het 'cruyt' zou betrekking hebben op gage. 'Zwaercruyt' geheten serpentien en bekeler. Met serpentien wordt waarschijnlijk slangekruid bedoeld, waarmee nog weer verschillende plantensoorten aangeduid kunnen zijn geweest.' Bekeleer, elders bekeler genoemd, zou verwijzen naar de vruchten van de laurier. 'Het derde ingrediënt is hers, waarmee gewoon hars bedoeld wordt.' (26)

Ing. A. Ingels, voormalig docent aan de brouwerijschool Sint-Lieven te Gent, heeft een interessante lijst samengesteld van in de literatuur genoemde planten als mogelijke bestanddelen van gruit. We nemen deze lijst hier over, zonder vermelding echter van de werkzame chemische bestanddelen van deze planten.



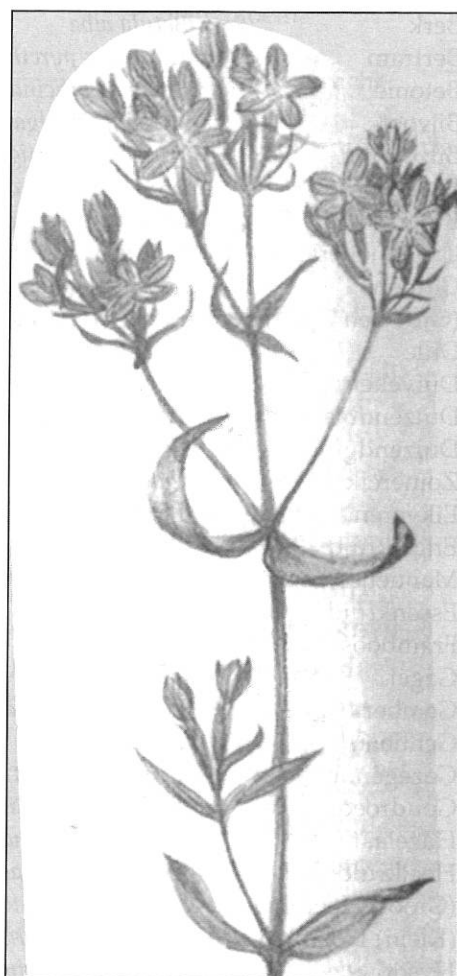
(22) Zie hierover onder meer G. Doorman, op. cit. p. 5.  
 (23) G. Doorman, op. cit. p. 34.  
 (24) *Der vollkommene Bierbrauer*, Frankfurt und Leipzig, 1784, p.101.  
 (25) G. Doorman, op. cit., p. 4-6.  
 (26) R. Kistemaker, op. cit., p. 21-22.

Twee soorten hysop. (Bron: J.T. Tabernaemontanus' *Kräuterbuch*, 1624)





Bijvoet of "Absinthium vulgare". (Bron: J.T. Tabernaemontanus's *Kräuterbuch*, 1624)



Duizendguldenkruid (*Centaurium erythraea*).

(27) Deze lijst omvat een flink deel van onze inheemse flora, maar ook uitheemse soorten. 'Oorspronkelijk zal men wellicht zeer veel verschillende kruiden, die smaak en aroma aan bier konden geven, hebben beproefd. Natuurlijkerwijze zocht men de kruiden die in voldoende hoeveelheid in de onmiddellijke omgeving groeiden of die gemakkelijk konden worden geteeld. Later kwamen daar de geïmporteerde kruiden en vruchten bij. (...) In de toenmalige Nederlanden, en dan vooral in de zure vochtige bodem met afwateringsmoeilijkheden en in de moerasgebieden (...), was één van de meest voorkomende kruiden de gagel en deze vormde dan ook in die streken het hoofdbestanddeel van de gruit'. Dodoens zou in 1644 hebben geschreven dat het toevoegen van gagel aan bier 'den mensche seer haest droncken maect.' Gezien de grote verscheidenheid aan planten genoemd in de tabel, kan men er van uitgaan dat er ook een grote verscheidenheid aan gruitbiersmaken moet zijn geweest.

PLANTENSOORT	LATIJNSE NAAM	GEBRUIKTE DELEN
(Zwarte) Aalbes	<i>Ribus nigrum</i>	vrucht
Agrimonie	<i>Agrimonia eupatoria</i>	toppen, bladeren
Alant	<i>Inula helenium</i>	wortel
Aloë	<i>Aloë ferox, baebadensis, vera</i>	blad, sap
Alsem	<i>Artemisia absinthium</i>	blad, toppen, bloesemknoppen
Anijs	<i>Pimpinella anisum</i>	vrucht
Bazielkruid	<i>Ocimum basilicum</i>	bladeren, toppen
Beekpunge	<i>Veronica beccabunga</i>	bladeren
Bereklaauw	<i>Heracleum sphondylium</i>	blad, vrucht, wortel

(27) A. Ingels, *Gruit en gruitbier*, in: *Voedingsmiddelen Technologie*, Vol. 20, nr. 3, 5 Februari 1987, p. 12 - 26.

Berk	<i>Betula alba</i>	knoppen
Bertram	<i>Anthemis pyrethrum</i>	wortel
Betonie	<i>Betonica officinalis</i>	blad, wortel
Bijvoet	<i>Artemisia vulgaris</i>	blad, wortel
Bilzekruid	<i>Hyoscyamus niger</i>	blad, zaad
Braaknoot	<i>Strychnos nux vomica</i>	vrucht
Brem	<i>Sarothamnus scoparius</i>	takken, bloemen
Cayennepeper	<i>Capsicum fastigatum</i>	vrucht
Citroen	<i>Citrus limonia</i>	schil van de vrucht
(Grove en Zeef-) den	<i>Pinus silvestris, pinaster</i>	schors, knoppen
Dille	<i>Anethum graveolens</i>	dopvrucht
Duivekervel	<i>Fumaria officinalis</i>	bloeiende plant
Duizendblad	<i>Achillea millefolium</i>	blad, toppen, zaad
Duizendguldenkruid	<i>Erythraea centaurium</i>	stengel, blad, bloeisel
Zomereik	<i>Quercus robur</i>	bast
Eikvaren	<i>Polypodium vulgare</i>	wortel
Engelkruid	<i>Angelica archangelica</i>	wortel, vrucht
Mannetjesereprijs	<i>Veronica officinalis</i>	blad, bloeiende top
Essenkruid	<i>Dictamnus alba</i>	wortel
Framboos	<i>Rubus idaeus</i>	vrucht
Gagel	<i>Myrica gale</i>	blad, katjes
Gember	<i>Zingiber officinalis</i>	wortel
Gentiaan	<i>Gentiana lutea</i>	wortel
Gezegende distel	<i>Cnicus benedictus</i>	blad
Goudroede	<i>Solidago virga aurea</i>	hele plant
Hazelaar	<i>Corylus avellana</i>	blad
Heelkruid	<i>Sanicula europaea</i>	hele plant, wortel
(Groot) Hoefblad	<i>Tussilago petasites</i>	blad, wortel
(Klein) Hoefblad	<i>Tussilago farfara</i>	blad, bloem
Hysop	<i>Hyssopus officinalis</i>	blad, bloeiende top
IJslands mos	<i>Cetraria islandica</i>	hele plant
Jeneverstruik	<i>Juniperus communis</i>	blad, vrucht
Kaardebol	<i>Dipsacus fullonum</i>	blad, vrucht
Kalmoes	<i>Acorus calamus</i>	wortel
Kaneel	<i>Cinnamonum zeylandicum</i>	binnenbast
Kardamom	<i>Elettaria cardamomum</i>	zaad
Karwij	<i>Carum carvi</i>	zaad
Kliskruid	<i>Arctium lappa</i>	wortel
Kokkelsbessen	<i>Menispermum cocculus</i>	vrucht
Komijn	<i>Cuminum cyminum</i>	zaad
Korenbloem	<i>Centaurea cyanus</i>	bloem
Koriander	<i>Coriandrum sativum</i>	zaad
Kriek	<i>Prunus cerasus</i>	vrucht
Kruidnagel	<i>Caryophyllus aromaticus</i>	bloemknop, zaad
Kruidvlier	<i>Sambucus ebulis</i>	wortel
Kruizemunt	<i>Mentha spicata</i>	blad
Laurier	<i>Laurus nobilis</i>	blad, vrucht
Lavas	<i>Levisticum officinale</i>	blad, zaad, wortel
Lavendel	geslacht <i>Lavendula</i>	bloeiende toppen
Leverkruid	<i>Eupatorium cannabinum</i>	blad, wortel
Lievevrouwbedstro	<i>Asperula odorata</i>	blad, bloem
Lijsterbes	<i>Sorbus aucuparia</i>	vrucht
Linde	<i>Tilia cordata</i>	bloesem
Mansoor	<i>Asarum europaeum</i>	blad, wortel
(Gewone) Marjolein	<i>Origanum majorana</i>	blad
(Wilde) Marjolein	<i>Origanum vulgare</i>	blad, bloeiende toppen
Melisse	<i>Melissa officinalis</i>	blad
Mierik	<i>Cochlearia armoracia</i>	wortel



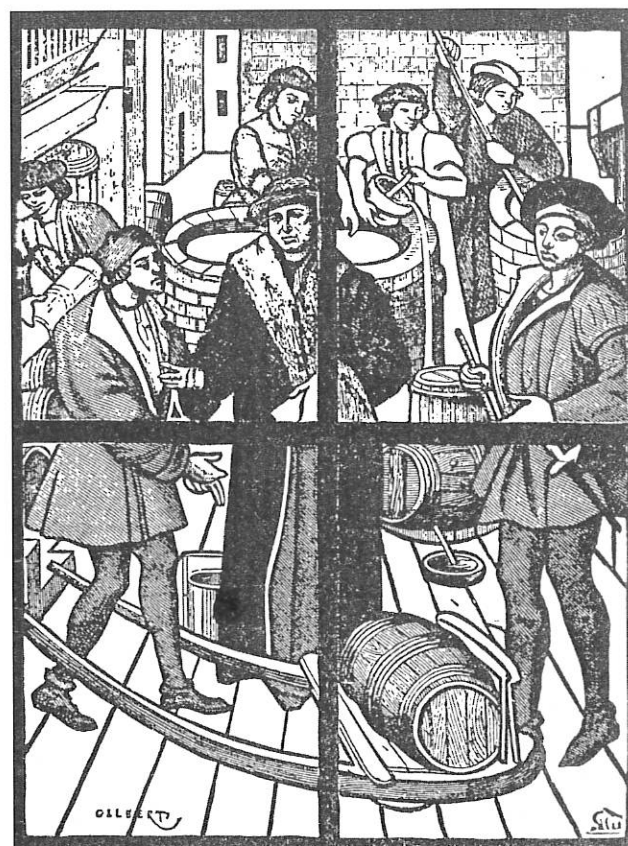
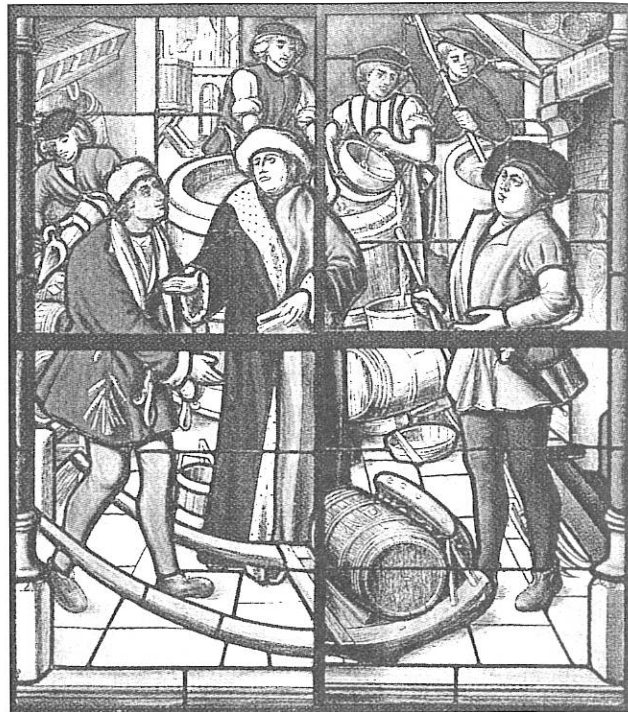
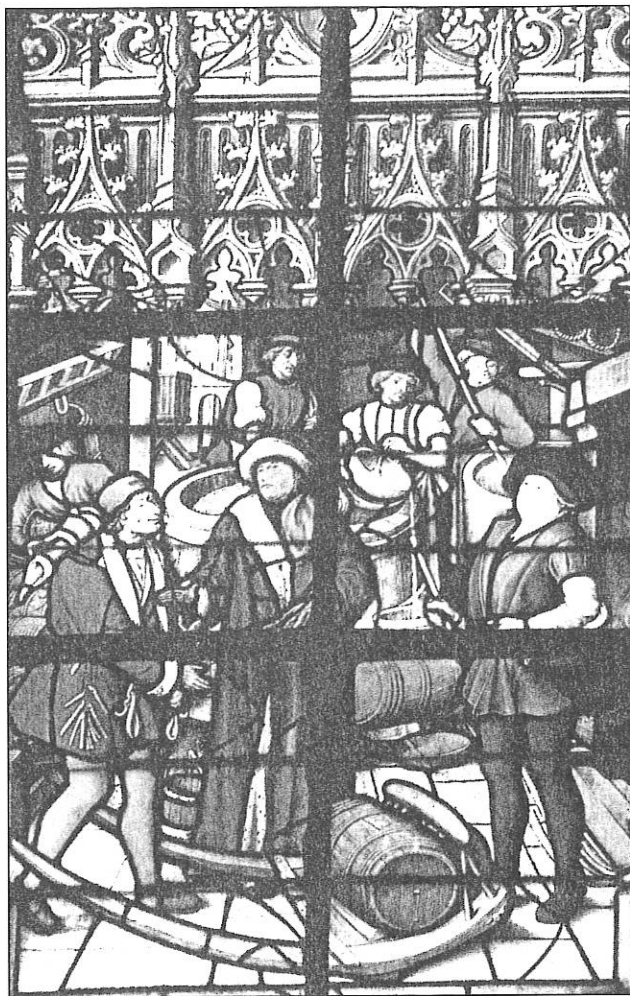
Moerasrozemarijn	<i>Ledum palustre</i>	blad, bloem
Munt	<i>Mentha piperita</i>	blad
Muskaat	<i>Myristica fragrans</i>	fijngemalen vrucht
Nagelkruid	<i>Geum urbanum</i>	takjes, wortel
Notelaar	<i>Juglans regia</i>	blad, groene vruchtschaal
Ogentroost	<i>Euphrasia officinalis</i>	blad, bloem
Oranjeschillen	<i>Citrus sinensis</i>	schil van de vrucht
Ossetong	<i>Anchusa officinalis</i>	blad
Papaver	<i>Papaver somniferum</i>	vrucht, melksap van de vrucht
Paradijszaad	<i>Ammomum meleguetta</i>	zaad
Peterselie	<i>Apium petroselinum</i>	blad, stengel, wortel
Pimpernel	<i>Sanguisorba officinalis en minor</i>	blad, wortel
Polei	<i>Mentha pulegium</i>	blad
Rozebottel	Geslacht <i>Rosa canina</i>	bedekte vrucht
Rozemarijn	<i>Rosmarinus officinalis</i>	blad
Salie	<i>Salvia officinalis</i>	blad, bloeiende top
Sandelhout	<i>Pterocarpus santalinus</i>	hout
Selderij	<i>Apium graveolens</i>	blad, stengel, wortel
Senna	<i>Cassia acutifolia</i>	blad, vrucht
Sint Janskruid	<i>Hypericum perforatum</i>	blad, bloem
Sleedoorn	<i>Prunus spinosa</i>	bloem, vrucht
Spar	<i>Picea excelsa</i>	binnenschors, knoppen
Tamarisk	<i>Tamarix galica</i>	blad, stengel, vrucht
Tongvaren	<i>Scolopendrium officinale</i>	blad
(Echte) Tijm	<i>Thymus vulgaris</i>	bloeiende toppen, takjes
(Wilde) Tijm	<i>Thymus serpyllum</i>	bloeiende toppen, takjes
Varenkruid	Classe <i>Filices</i>	blad
Venkel	<i>Foeniculum officinale</i>	vrucht
Violtje	<i>Viola odorata</i>	blad, bloem, zaad, wortel
Vliegenzwam	<i>Amanita muscaria</i>	hoed, steel
(Gewonw) Vlier	<i>Sambucus nigra</i>	bloesem, vrucht, blad
Waterdrieblad	<i>Menyanthes trifoliata</i>	blad
Waterkers	<i>Nasturtium officinale</i>	blad, stengel
Wederik	<i>Lysimachia vulgaris</i>	blad, bloem
Wijnruit	<i>Ruta graveolens</i>	blad, bloem
Wintergroen	<i>Pirola rotundifolia</i>	blad, bloem
Wolfsklauw	<i>Lycopodium clavatum</i>	sporen
Zoethout	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	wortel
(Ronde) Zonnedauw	<i>Drosera rotundifolia</i>	blad, bloem

Interessant is op te merken, dat niet alleen zaadplanten op de lijst voorkomen, maar ook sporenplanten (wolfsklauw, varens, mos, vliegezwam).

'Ten einde zich onafhankelijk te maken van de oogstperiode, liet men de plantendelen (...) drogen in de zon of boven de haard. Aldus kon men ze lange tijd bewaren, fijnmalen en een min of meer constante samenstelling bereiken. De samenstelling van het te koop geboden mengsel werd door iedere gruijtheer strikt geheim gehouden en ter beveiliging daarvan werden de kruiden soms gemengd met moutschroot of gemalen ongemout. Een dergelijk mengsel moest natuurlijk bij het beslag worden gestort, terwijl de zuivere kruiden werden toegevoegd aan de kokende wort, aan het bier tijdens of na de gisting of zelfs in het glas van de verbruiker. Soms maakte men een geconcentreerd extract door de kruiden in een kleine hoeveelheid wort of bier te laten koken. Dit extract werd dan verdeeld over verschillende vaten of brouwsels.'

Zoals reeds aangegeven, was gruit een mengsel van verschillende kruiden. Het is logisch dat sommige kruiden beter bij elkaar pasten dan andere. Het zou ons te ver leiden om hier verder op in te gaan. (28)

(28) Voor enige voorbeelden van zulke meer geslaagde mengsels, zie A. Ingels, op. cit., p. 16.



Glas-in-lood raam in de kathedraal van Doornik, vervaardigd omstreeks 1500 door glasmaester 'Arnoult de la Pointe' (Arnold van Nijmegen, Nijmegen ca. 1410 - Antwerpen ?) in opdracht van de brouwersgilde. Linksboven het origineel (foto gevonden in R. Kistenmakers), in het rechtsboven de kopie in de ontvangsthal van de firma Meura in Doornik (foto gevonden in A. Perrier-Robert) en rechtsonder een getekende versie in de Amerikaanse publicatie *Modern Brewing* uit 1934 van C. Nowak. Merkwaardig dat de drie publicaties waarin deze resp. afbeeldingen gevonden werden telkens een iets andere omschrijving geven van wat wordt uitgebeeld: volgens Kistenmakers gaat het om 'het tolrecht op bier' en volgens Perrier om 'de belastinginning van het gruit in de Middeleeuwen'. In Nowak heet het simpelweg 'The Brewers'. Nog elders, namelijk in *Les peintres et la bière* (Parijs, 1999): 'le pesage des tonneaux de bière' (Het wegen van de biertonnen).

### Dat heerlijke gruitrecht

Deze bijdrage gaat over het gebruik van kruiden in bier, dus ook over de gruit en in feite niet over het hieraan verbonden gruitrecht. Aangezien gruit en gruitrecht net zo met elkaar verbonden zijn als de leden van een Siamese tweeling, kunnen we aan dit heerlijk recht toch niet helemaal voorbijgaan. En eigenlijk gaat het om een drieling, want bij het bespreken van de gruit en het gruitrecht in het Nederlands taalgebied kunnen we niet om G. Doorman en zijn stan-

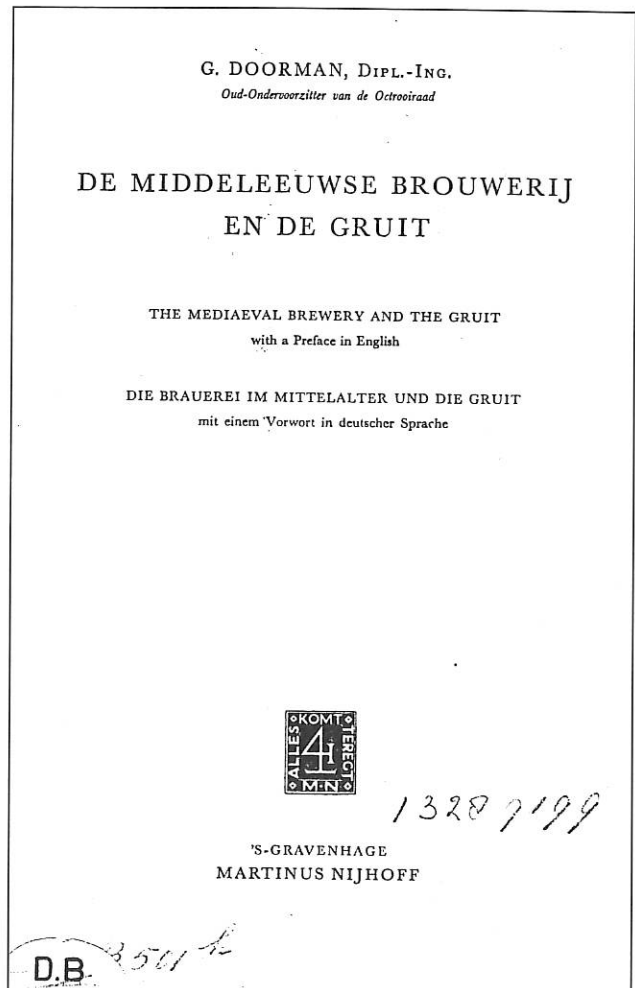
daardwerk "De Middeleeuwse Brouwerij en de Gruit" heen. Als oud-ondervoorzitter van de Nederlandse Octrooiraad, combineerde Doorman - net als schrijver dezes - zijn professionele bezigheden in de octrooi-verlening met zijn vergaande interesse voor de brouwerijgeschiedenis. We zullen hier doen, wat reeds velen voor ons deden: uitgebreid citeren uit dit standaardwerk over de gruit.

'Aangaande het ontstaan van het gruitrecht (...). Uitgaande van de middeleeuwse opvatting, dat de overheid hare voorschriften en belastingen uit het goddelijke recht moest kunnen verdedigen, liet zich de monopolisering van de verkoop van de gruitstof verdedigen uit de omstandigheid, dat het hoofdbestanddeel, de gagelplant, in de nog ongecultiveerde en dus nog tot het bezit van de vorst behorende moerassige streken groeide. Daar kwam men haar plukken en het was redelijk, dat de landsheer dit regelde en tot een bron van inkomsten maakte.(...) Daar de plant een voedselarme enigszins zure bodem nodig heeft, komt zij ook thans hier te lande nog veel voor in het pleistocene gebied, doch men vindt haar ook wel in verlande armen van de Maas, zulks in tegenstelling tot die van de Rijn, welke voedselrijker zijn. (...) De hop, die elders reeds vroeg in de brouwerij toepassing vond, begon de gruit in de Nederlanden te verdringen, toen men er het bier uit Noord-Duitsland (Hamburg, Bremen) leerde kennen.(...) (Dit) vormde een ernstige bedreiging voor het budget van de landsheren en die moeilijkheid wist men tenslotte te overwinnen door te bepalen, dat hij, die hop gebruikte, aan de gruiter evenveel moest betalen als wanneer deze hem gruit zou leveren.' (29) Dergelijke of gelijkaardige bepalingen zijn bekend voor Rijnland, Kennemerland en Friesland uit 1321, voor Leiden en Delft uit 1326, Haarlem uit 1327 en Alkmaar uit 1333. (30)

'Door de geleidelijke overgang van een monopolie op de verkoop van een grondstof naar een accijns op het brouwen, vervaagde ook het begrip gruit. In vooral 15<sup>de</sup> eeuwse bronnen staat de accijns op het brouwen van hobbier vaak aangegeven onder gruyt. Zelfs komt men soms de term hoppengruyt tegen, waarmee duidelijk wordt dat men vaak niet meer op de hoogte was van de oorsprong van de gruit.' (31) Doorman zelf zegt hierover: 'In het begin van de 14<sup>de</sup> eeuw was het gruitrecht in volle bloei. Een eeuw later had het zijn waarde grotendeels verloren. (...) Het is merkwaardig zo snel als het oorspronkelijk begrip van de gruit in vergetelheid geraakte. (...) (In) 1519 (...) wist zelfs een gruiter niet, dat men vroeger bij ontvangst van het gruitrecht enige stof had geleverd.' (32)

Het gruitrecht ('*jus grutae*'), dus het uitsluitend recht tot het leveren van zekere kruiden die aan het bier een gewenste smaak geven, is volgens Doorman ontstaan ergens tussen 800 en 1000. 'Toen men zich enigszins begon te herstellen van de onrust, welke op de dood van Karel de Grote volgde, hebben de landsheren zich tal van bronnen van inkomsten verschaft, die wij indirecte belastingen zouden noemen.'

Het 'gehele' gruitrecht omvatte het verlof een gruit-huis op te richten, evenals de nodige infrastructuur om de gruit de bereiden. 'Meestal zal de gruit (in het gruit-huis) eenvoudig aan de brouwer tegen betaling zijn afgegeven, maar (...) kwam het ook voor dat hij zijn mout



Titelpagina van G. Doorman's standaardwerk over de gruit.

- (29) G. Doorman, op. cit., p.VI.  
 (30) G. Doorman, op. cit., p. 76-78.  
 (31) R. Kistemaker, op. cit., p. 21.  
 (32) G. Doorman, op. cit., p. 19.



Dit schilderij in de openbare leeszaal van het BIE (Bureau Industriële Eigendom) in Den Haag (Nederland) stelt G. Doorman voor. Hij was immers een tijd lang ondervoorzitter van de voorganger van het Bie, de Nederlandse Octrooiraad.



(33) G. Doorman, op. cit., p. 5, 8-9, 16-17, 24 en 36-37.

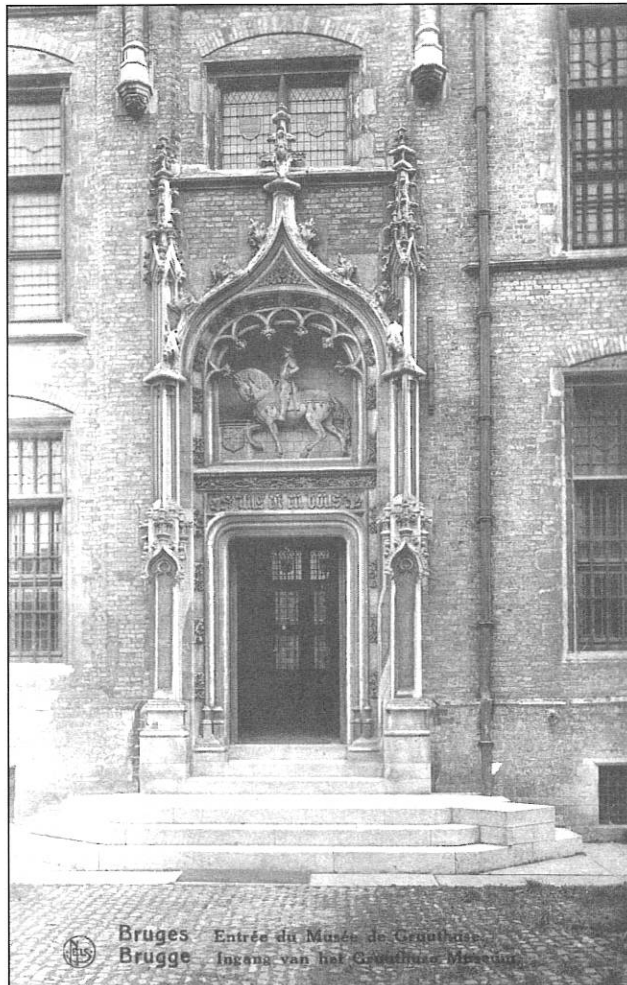
(34) Het gruitrecht bestond uit twee groten (zilveren munt ter waarde van twaalf penningen) per ton bier, gebrouwen te Brugge en in het Brugse Vrije (WP, 8e druk, deel 10, p. 352). Dit gruitrecht werd van de 12<sup>de</sup> eeuw in Brugge uitgeoefend. Wanneer ook hier het gruitbier werd verdrongen door het hopenbier werd het gruihuis een soort accijnskantoor voor het bier (S. Vandenberghe, *Gruithusemuseum*, Die Keure, Brugge, 1984, p. 7).

(35) G. Doorman, op. cit., p. 35.

(36) E. Lavigne (vertaling), *'Gesta Abbatum Trudonensium'* (Kroniek van de Abdij van St.-Truiden), Deel I (628 - 1138), Van Gorcum, 1986, p. 116-117, 231, 234-235.

in het gruihuis moest brengen, op dat de gruijer de gruit daarin zou werpen.' Wellicht om het achterhalen van de juiste samenstelling van de gruit te bemoeilijken. Variatie op een thema: de gruijer in Keulen voegde wat mout toe aan zijn gruit ten einde de samenstelling geheim te houden. Ook kwam het voor dat de gruijer zelf brouwde en de wort (het ongegistte 'bier') met de gruit aangereikt, als zodanig verkocht. In sommige streken zou men wel in de stedelijke omgeving, maar niet op het platteland het gruitgeld hebben moeten betalen.

Het gruitrecht zou (in Nederland) voor het eerst zijn opgedoken in Teisterband (omgeving Bommel, boven 's Hertogenbosch). Naast de Nederlanden werd dit heerlijk recht echter ook bijvoorbeeld in Westfalen, Rheinland en Münster uitgeoefend. *'Het is opmerkelijk, dat van enig gruitrecht slechts in het N.W. van het vasteland van Europa sprake is. Uit de Rijnstreek kennen we het links van de Rijn slechts benoorden de lijn Sittard-Keulen en rechts van de Rijn iets zuidelijker: tot de Sieg (...)* Westwaarts vonden wij het gruitrecht uit 1048 van het klooster St. Tryen ten W. van de stad Maastricht; verder in Brabant te Nivelles in 1209; Vlaanderen te Yperen, Nieuwpoort en in het bijliggende Lombardsijde sedert 1289 en 1290, en in Henegouwen te Doornik in 1216, maar zuidelijker tot dusver niet, hoewel de gagel in moerassige kustgebieden van Danzig tot Bayonne voorkomt. Men bedenke, dat in het Zuiden het bier naast de wijn geen kans had.' In Midden-Europa paste men al vroeg hop toe voor het kruiden van bier. Die werkwijze drong veel later door tot de streken waar het gruitrecht gelde. Belangen stonden op het spel. (33)




Het Gruithuse Museum te Brugge.

Het gebeuren rond het Gruithuse-museum in Brugge en de lucratieve bezigheid van de houders of pachters van het heerlijke gruitrecht (34) zijn vrij algemeen gekend. (Zo was de 'fermentarius' (gruijer) in Wesel de best gesalarieerde ambtenaar.) (35) Daarom wenden we onze blik naar de andere kant van het land en willen de invloed van dit heerlijk recht in het dagelijks leven van onze Middeleeuwse voorvaders illustreren aan de hand van het gruitrecht uitgeoefend door de abdij van St.-Truiden. Onze bron is de heruitgave uit 1986 van de *'Kroniek van de Abdij van St.-Truiden'* die bijgehouden werd door de opeenvolgende abten. (36) *'Toen bij het overlijden van zijn moeder, Reinier, de gruijer van onze stad, haar in die functie wilde opvolgen, slaagde hij daarin slechts dank zij onze volhardende tussenkomst; daarom verklaarde hij zich bereid jaarlijks vijf schellingen en een pond peper aan onze gemeenschap te leveren. Die vijf schellingen bestemde ik voor de tafel van de broeders op de jaardag van het afsterven van Adalbero, bisschop van Metz en opvolger van Theoderik. Omdat Theoderik eerst, voor de rust van zijn ziel, het gruitrecht aan de broeders had geschonken, en daarna Adalbero het had bevestigd, ontvingen de broeders op de jaardag van Theoderiks afsterven tot zijn nagedachtenis vijf schellingen voor hun tafel (...)* Elke heffing op het bier in de brouwerijen wegens de gruit komt de broeders toe; dit wordt bevestigd door een oorkonde in ons bezit, die handelt over dit voorrecht; zij betreft alle brouwerijen zonder uitzondering. Verscheidene mensen van onze stad hadden dit recht aan zich willen trekken; sommigen beweerden dat ze het als leen hadden, anderen dat ze het in pand hadden, zodat de inkomsten, die de broeders daaruit genoten, uiterst gering waren geworden. Het kwam tussen hen en

mij tot een langdurige twist, die op dit ogenblik nog gedeeltelijk verder duurt. Op weinige na wist ik deze brouwerijen reeds te herwinnen en de hoop dat ik ook de anderen herwin, heb ik nog niet opgegeven. Hoeveel dit herworven recht voor de broeders aan inkomen waarborgt, kan ik niet uitmaken; want wie bij ons een brouwerij bezit, mag

haar ontmantelen wanneer hij wil en ze voor andere persoonlijke doeleinden aanwenden; wat vandaag een brouwerij is, kan morgen geen zijn; zonder toestemming van de abt er een oprichten mag niet, afbreken wel.' Dit heerlijk gruitrecht, dat verpacht werd, in leen werd gegeven, verpand, of hoe het allemaal mag heten, maakte de situatie niet altijd even duidelijk zo te zien, om van misbruiken oftewel fraude nog niet te spreken. Wat het specifieke geval van St.-Truiden betreft, behoorde het gruitrecht aan de abdij krachtens een schenking van Diederik II van Metz, bevestigd door zijn opvolger bisschop Adelbero III in 1060. Het ambt van gruitier was erfelijk. Over deze schenking vermeldt de kroniek nog het volgende. 'In het jaar 1048 (...) verbleef Theoderik II, bisschop van Metz, (...) enige tijd in onze abdij en werd er ziek. Toen zijn einde naderde schonk hij, gehoor gevend aan het verzoek van onze broeders en na raadpleging van de zijnen, ons het recht van de gruit in onze stad. Dat recht, dat de bisschop ten volle toekwam, behelsde alles wat te maken heeft met het fabriceren van gruit en machtigde ons een gruitier aan te stellen en toezicht te houden op de gruitierij, die gelegen was aan de overzijde van het plein, tegenover het abtenkwartier.' Het Benedictijnenklooster van St.-Truiden was opgericht in 659 en geschonken aan de bisschop van Metz en na vernieling door de Noormannen met steun van Keizer Otto I hersteld. (37) De abdij had uitgebreide landgoederen in Teisterband... (38)

Het heerlijke aan dit heerlijk gruitrecht is dat, juist omwille van dit recht, er heel wat bijzonderheden over werden bijgehouden, waardoor wij vrij goed zijn ingelicht over deze periode, die duidelijk een einde maakte aan het vrije gebruik van kruiden in het bier. '... oorkonde van 1289, waarin de Graaf van Vlaanderen het gruitrecht voor Nieuwpoort invoerde, vaststellende, dat te voren ieder vrij was gruit te maken.' (39)

<p><b>272</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Du Houblon.</b></p> <p style="text-align: center;">LE LIEV</p> <p><b>1</b> On plante le Houblon domestique en ce pais aux iardins &amp; champs à ce dediez, &amp; se trouue au cunefois ausi au bord des champs és hayes.</p> <p><b>2</b> Le Houbló sauuage croift és hayes &amp; buiffons au bord des champs &amp; des iardins à la porée.</p> <p style="text-align: center;">LE TEMPS.</p> <p>Les chapiteaux du Houbló viennent en: Aouft &amp; font meurs en Septembre.</p> <p style="text-align: center;">LES NOMS.</p> <p>Aucuns Modernes appellent le Houblon en Grec <i>Βούβον</i>; en Latin <i>Lupulus salictarius</i>, ou <i>Lupus salictarius</i>; és Boutiques <i>Lupulus</i>; en haut Aleman <i>Hoppfen</i>; en bas Aleman <i>Hoppe</i> &amp; <i>Hoppceuyt</i>.</p> <p style="text-align: center;">LE TEMPERAMENT.</p> <p>Le Houblon, &amp; les fleurs principalement, est chaud &amp; sec iusques au secong degré.</p> <p style="text-align: center;">LES VERTVS ET OPER.</p> <p><b>A</b> La decoction du Houblon beué, defoppile le foye, la ratelle, &amp; les rongnons, &amp; purge le sang de toutes humeurs corrompues, les faisant sortir avec l'vrine: D'auantage elle prouffite à ceux qui sont trauaillés de gratelle, rongne, ou ont autres semblables defectés, &amp; qui sont d'vn sang gros &amp; corrompu.</p> <p><b>B</b> A ce mesme valent les tendrons qui sortent en Mars &amp; Auril, mangés en salade.</p> <p><b>C</b> Le ius de Houblon lache le ventre &amp; chasse hors les humeurs bilieufes &amp; coleriques, &amp; purge le sang de toutes immundités.</p> <p><b>D</b> Iceluy distillé aux orcilles, les nettoye de leur ordure &amp; en oste toute puanteur.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Chap. LIX.</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Lupus salictarius.</i>      Houblon.</p> 
--	--

De Hop, illustratie in R. Dodoens, *Histoire des Plantes*, Antwerpen 1557. (Museum Plantin-Moretus)

## Hop: een 1000-jarig succes verhaal

Het lijkt erop of hop speciaal geschapen werd voor bier. Van al de vele kruiden die ooit gebruikt zijn geweest, kan alleen hop als één van de essentiële grond-

(37) G. Doorman, op. cit. p. 71.

(38) G. Doorman, op. cit. p. 12.

(39) G. Doorman, op. cit., p. 16.

stoffen voor de bierbereiding beschouwd worden. Zij wordt niet alleen voor gelijk welk biertype gebruikt, zij wordt ook wereldwijd universeel toegepast. De hop of hoppe heeft het zelfs klaargespeeld dat de Engelsen de definitie voor hun ale hebben aangepast. *'In modern terminology (...), beer is the generic name for hopped, malt based fermented beverages and ales are beers made from hopped wort using top-fermenting yeasts, mainly in Britain.'* (40) (In de moderne terminologie, is 'bier' de algemene naam voor alle gehopte, op mout gebaseerde gegiste dranken, terwijl 'ales' hoge gistingenbieren zijn gemaakt van gehopte wort, voornamelijk in Groot-Brittannië) Dus, alle ales zijn bier, maar niet alle bieren zijn ales.

Hop houdt van een gematigd klimaat, dus de algemene bewering in botanische kringen dat *Humulus lupulus* L. inheems is zal wel kloppen (41) al wordt ook wel gesuggereerd door anderen dat zij in onze streek ingang vond na introductie in kloostertuinen en dergelijke. Gezien haar uitermate geschiktheid moest zij vroeg of laat ontdekt worden. Daar we zekerheid hebben van gebruik van hop voor de bierbereiding sinds het begin van de 11<sup>de</sup> eeuw, mogen we terecht spreken van een duizendjarige successtory.

Het tweede deel van zijn Latijnse naam, afgeleid van het latijn voor wolf, zou wijzen op het feit dat door zijn snelle woekerende groei, deze plant (in het wild) even destructief is voor planten in zijn omgeving, als een wolf voor een kudde schapen.

*'De hop zou tussen de vijfde en de zevende eeuw langs twee wegen naar onze streken zijn gebracht: een noordoostelijke weg door de volkeren van rond de Baltische zee (vroeg Noormannen) en een zuidoostelijke weg via Hongarije en Beieren. Hop werd reeds vroeg gebruikt als medicinale plant en ook om bier te kruiden, doch de tweestrijd tussen gruitbier en hobbier heeft meerdere eeuwen geduurd. Gruitbier schijnt zijn hoogste bloei te hebben gekend tijdens de dertiende eeuw, verloor daarna veld ten voordele van het hobbier en kreeg een zware klap toen in 1516 in Beieren het 'Reinheitsgebot' werd uitgevaardigd.'* (42) Een overblijfsel van die tweestrijd vinden we nog in de familienaam "Hoppebrouwer" in al zijn vormen. Ook de heren van Gruuthuse in Brugge gingen zich noemen naar het product dat hun zoveel rijkdom bracht via het gruitrecht, want eigenlijk was hun familienaam gewoon Van der Aa.

Laten we het (incidentele) gebruik van hop, al of niet in combinatie met andere kruiden, zoals in gruitmengsels, dan nu buiten beschouwen. Het is duidelijk dat, vanaf het moment dat de brouwers en bierverskopers door hadden dat hop meer was dan een middel om bier te kruiden of te zouten alleen, maar ook een uitstekend conserveringsmiddel was, waardoor vervoer over grotere afstanden mogelijk was, hop inderdaad aan een veroveringstocht begon ten nadele van de gruit. Onze vraagstelling hoger: wat was er eerst, hop of gruit, was dus een beetje misleidend.

*"Uit Duitsland nu is het hobbier Nederland binnengekomen. In de Hanzesteden die aan de Noordduitse kust omstreeks 1300 opkwamen, zoals Bremen, Hamburg, Lübeck en Rostock, nam de bierbrouwerij aldra een grote vlucht. Het bier dat zij exporteerden, ook naar Holland, was hobbier, en dat vond hier gretig aftrek. Voor het eerst lezen we hierover in het Groot Charterboek, dat Frans van Mieris de Jonge in de achttiende eeuw heeft uitgegeven, bij het jaar 1321 dat Graaf Willem III die aanvankelijk de invoer van Hamburger bier had verboden, nu toestond hobbier 'in poirten, jof daer buten' te brouwen en te tappen mits si daerof gheven van elken hoede mouts hoir gheld also groet als sijt gheven souden van anderen biere, die si mit grute grutten souden".'* (43)

Het is inderdaad het heerlijk gruitrecht dat de snelle opmars van het hobbier heeft afgeremd. De financiële belangen waren immers groot. In Duitsland zelf ging het ook minder snel in gebieden met eigen landwijn, zoals het Rijnland en - toen nog - Beieren, of streken die niet op uitvoer waren gericht.

Volgens Doorman bereikte de hobbrouwerij Nederland 'in het begin der 14<sup>de</sup> eeuw, nadat zij in de Noordduitse steden ingang had gevonden. In het belang van de gruit opbrengst tracht men in het gebied van de Duitse Niederrhein de invoering nog lang

(40) M. Moir, op. cit., p. 132.

(41) In Cambridgeshire zijn hoppollen gevonden op een archeologische site daterend van 3000 voor Christus (M. Moir, op. cit., p.132).

(42) A. Ingels, op. cit., p.12. Zie ook G. Doorman, op. cit. p. 39.

(43) A. Hallema et al., *Het bier en zijn brouwers*, Amsterdam, 1968, p. 34.

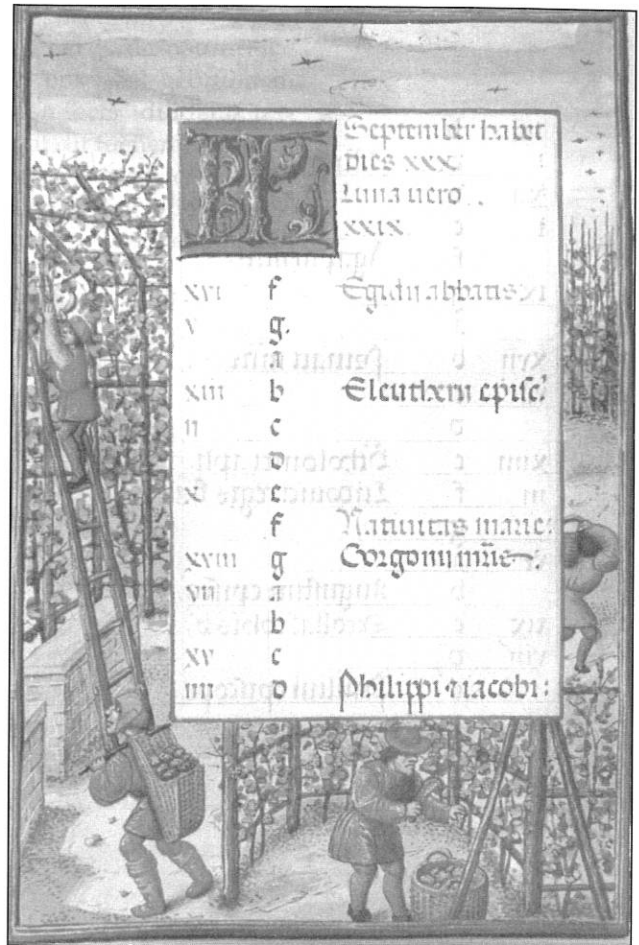


tegen te houden, zodat in Dortmund (...) nog in 1447 bier (...) (zou zijn) gebrouwen met "Gruit, so in der Heiden wächset"; in 1477 werd daar hop gebruikt. In Wesel werd de verkoop van hop en hopbier nog tot in 1377 beboet, maar in 1384 stond men de invoer van hopbier toe. Tegelijk werd een accijns op het hopbier ingesteld en kregen zekere 'Burmeister' (raadsleden) een extra toelage van 5 Mk. Om 'den hoppen to waren.'" (44)

Kijken we dan specifiek naar de Zuidelijke Nederlanden. 'Hoppebier werd van de tweede helft der 14<sup>de</sup> eeuw af voor Noord-Duitsland en vooral voor Holland een export-artikel bij uitstek. Vooral Haarlem, ook Bremen en Hamburg, dat in 1374 alleen reeds ongeveer 450 onafhankelijke brouwerijen telde, waren de voornaamste productiekernen. Vlaanderen en Brabant werden grote afnemers, dit ten koste van hun eigen bierbrouwnijverheid. Zo bleek te Lier rond 1408-1409 het aandeel van het inheemse bier in de stedelijke consumptie gevallen te zijn tot op circa 25 % van het totaal. De resterende drie vierden werden uit het Noorden geïmporteerd, bijna uitsluitend uit Haarlem, nl. 97 % van de totale invoer, en het saldo uit Hamburg. (...) Hoppebier werd reeds gebrouwen in 1322 te Dordrecht, in 1326 te Delft en in 1327 te Haarlem. (...) In Brabant kende het Haarlemse hoppebier van het tweede kwart der 15<sup>de</sup> eeuw af een terugval ten voordele van het inheemse bier, nu ook volgens de nieuwe hoptechniek gebrouwen.' (45) In Leuven begon men met hop te brouwen in 1368 en vanaf 1436 werd er aldaar nog alleen hoppebier geproduceerd. (46) In Brugge was er reeds in 1351 sprake van hopbier: 'Cath. De Rode verdedigt zich tegen aanklacht wegens inbreuk op het gruitrecht aldus: "dat sy bier tapte, dat men hiet oppenbier, dat gebrauwen was met ander gruten danne mit minen heer Jans grute vors.'" (47) In Hoogstraten schakelde men in 1391 over op de hop. (48)

Zoals zo vaak is het goed de zaken genuanceerd te benaderen. Zo ook het succes van het geëxporteerde hopbier. Zeker de langere houdbaarheid en wellicht fijnere smaak door het toevoegen van hop speelden een voorname rol. 'Toch zou het onjuist zijn het succes van het Noordduitse en vooral Hollandse hoppebier uitsluitend aan de hop-factor toe te schrijven. Men moet dit ook in een breder seculair verband zien. De 14<sup>de</sup> eeuw werd economisch immers door twee belangrijke feiten gekenmerkt, nl. de agrarische depressie en de verruiming van het maritieme verkeer door de directe zeeverbinding Italië-Nederlanden en door de Hanzeatische opbloei. De dalende trend der graanprijzen, als gevolg van de verarming en gevoelige vermindering der stedelijke bevolking, was een eerste uitdrukking van de agrarische depressie. Zette zij wellicht niet aan tot het zoeken naar het middel om graan meer industrieel te gaan verwerken, in concreto in de bierbrouwnijverheid?' (49)

De Nederlanders beweren dat zij de Engelsen leerden brouwen met hop. De Vlamingen beweren hetzelfde, verwijzende naar de zakelijke contacten door de lakenhandel. Maar laten we een Brit aan het woord. 'It is often held that the hop was introduced to Britain by an immigration of Flemish weavers around 1520, and indeed they may have been instrumental in accelerating their popularity, but there are significant numbers of references throughout the 15th century, which may point to a gradual spread over the centuries.' (50) (Vaak wordt aangenomen dat de hop in Groot-Brittannië werd geïntroduceerd door immigrerende Vlaamse wevers in 1520, en inderdaad kunnen zij een instrument geweest zijn in het versnellen van de populariteit ervan, maar er zijn flink wat aanwijzingen uit de 15<sup>de</sup> eeuw, die zouden kunnen wijzen op een geleidelijke verspreiding gedurende eeuwen.)



Hopooft, afgebeeld in een Vlaams getijdenboek uit het begin van de 16<sup>de</sup> eeuw, bij de maand september. (Nationalbibliotheek Wenen)

(44) G. Doorman, op. cit., p. 40.

(45) H. Van Der Wee, *De handelsbetrekkingen tussen Antwerpen en de Noordelijke Nederlanden tijdens de 14e, 15e en 16e eeuw*, in: *Bijdragen voor de Geschiedenis der Nederlanden*, 20, 4 (1965-1966), p. 268 - 270 (zie p. 268-269).

(46) P. Verhuyck et al., *Het Mandement van Bacchus*, Antwerpen, 1987, p. 44.

(47) G. Doorman, op. cit., p. 79.

(48) E. Aerts, *De Zuidnederlandse brouwindustrie tijdens het Ancien Régime. Status quaestionis van het onderzoek*, in: *Handelingen van de Koninklijke Zuidnederlandse Maatschappij voor Taal- en Letterkunde en Geschiedenis*, XXXIII, 1979, p. 19.

(49) H. Van Der Wee, op. cit., p. 269.

(50) D. Johnstone, op. cit., p. 326.



Hoppluk in Frans-Vlaanderen omstreeks 1950. (Foto's Wormhout, Musée Jeanne Devos)



Elders lezen we: 'Het is daarbij mogelijk dat de Poperingsche Witte Rank en Engelsche Goldings dezelfden verren oorsprong hebben. Men weet immers dat het uit Vlaanderen was dat in 1524 de eerste hopplanten naar Engeland werden uitgevoerd.' (51) Laten we het er op houden dat inwoners van de Lage Landen het gebruik van hop in de bierbereiding mee over het Kanaal namen.

Het hobbier zou echter reeds in de 14<sup>de</sup> eeuw zijn gesignaleerd, aan die andere kant van het Kanaal. 'In Engeland (...) werd het (hobbier) reeds in 1391 in de City Letter-books vermeld.' 'The triumph of hoppebier' zou in 1464 zijn ingezet. 'Tevooren had men de hop "a wicked weed" (een verdorven kruid) enige malen verboden, doch in 1436 had de King bevolen aan de "beer brewers" de voortzetting van hun bedrijf toe te staan, met name ook de Hollanders en de Zeeuwen', al werd in een koninklijke proclamatie van omstreeks 1450 de hop nog verboden. (52)

Toen was het leven nog simpel. 'Ale' was het brouwsel bereid volgens de 'good old traditions' met kruiden (in de twee betekenissen) en bier was die rare buitenlandse variatie gebrouwen met hop. En ze moesten toegeven dat dit 'beer' helemaal niet slecht smaakte. Zo zelfs dat er, ook daar, heel wat weerstand groeide tegen deze indringer. In de 15<sup>de</sup> en 16<sup>de</sup> eeuw kwamen er stedelijke verboden aangezien men hop als een verderfelijk kruid beschouwde. Waarschijnlijk vooral de leveranciers van de andere kruidenmengseltjes. In Londen, in 1484, eiste de Brewers Company dat 'no hops, herb or other like thing be put into ale or any liquor whereof ale shall be made but only liquor, malt and yeast.' (...dat geen hop, kruid of ander gelijkaardig ding zou gedaan worden in ale of enig andere vocht waaruit ale kan worden gemaakt, maar slechts vocht (wellicht wordt bedoeld water), mout en gist.)

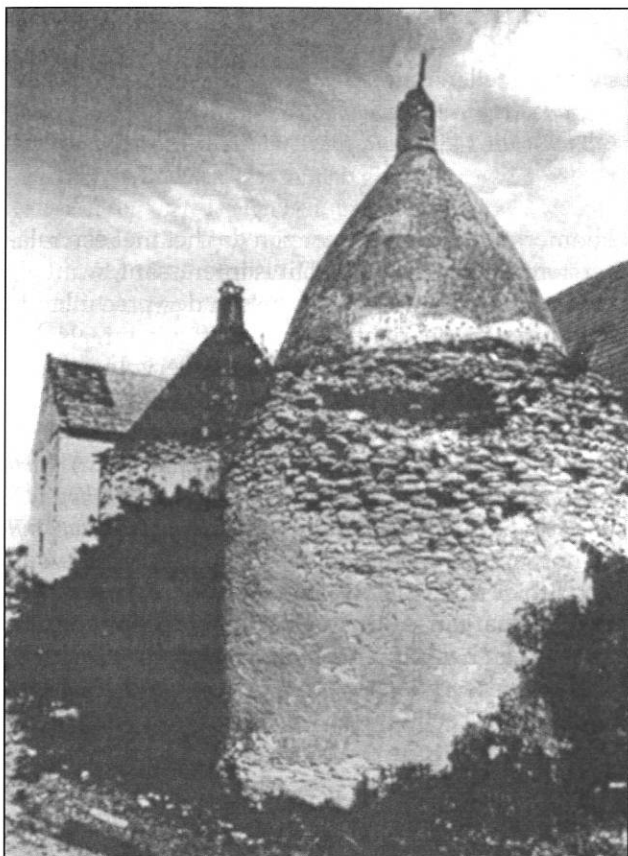
Zowaar een Engelse versie van het Reinheitsgebot. Hendrik de achtste sloeg de hop in de ban in 1530 en deze wet bleef geldig tot dat zijn zoon Edward de zesde deze weer introk. In 1542 schreef Andrew Boorde in zijn *Dyetary of Health*: 'Bere is made of malte, of hoppes, and water; it is the narurall drynke for a Dutcheman, and

(51) *Berichten van de IX<sup>de</sup> Hoofdgroepering* (Uitgave van de "Corporatie" tijdens de bezetting), 1941, Jg. 1, nr. 29, p. 383.

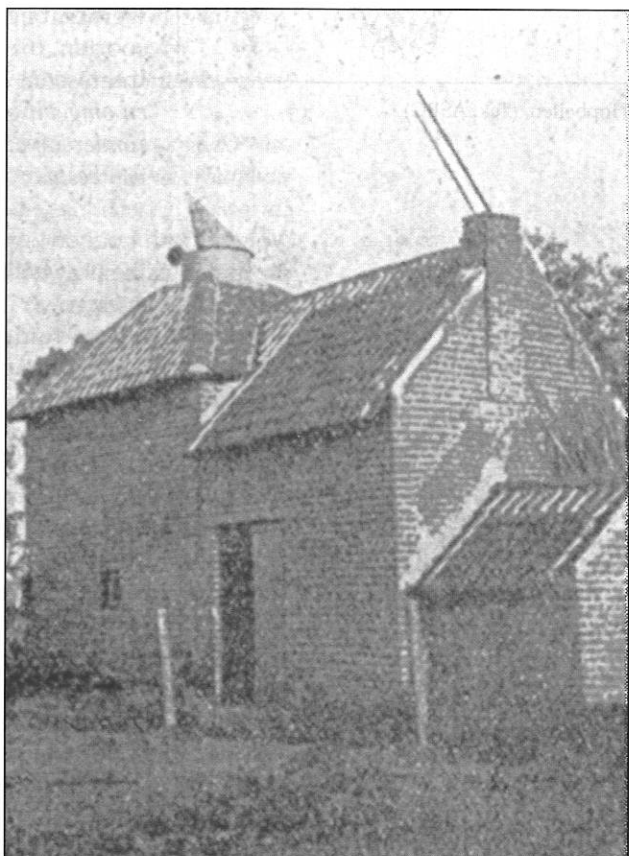
(52) G. Doorman, cit., p. 41 en 85.

*nowe of lete dayes it is much used in England to the dertyment of many Englyssche people.*' (53) (Bier wordt gemaakt van mout, hop en water; het is de natuurlijke drank voor een Hollander, en de laatste tijd wordt het ook veel gebruikt in Engeland tot verderf van veel Engelse mensen.) Toch won 'beer' duidelijk terrein in de loop van de 16<sup>de</sup> eeuw. Er wordt aangenomen dat dit toenemende succes meer te maken had met het verbeteren van de klaring en het bacterie vrijhouden van het wort, dan met het kruiden van het bier. Zoals ook elders speelde de aldus bekomen langere houdbaarheid en betere transportmogelijkheden een belangrijke rol. (54)

*'De 16<sup>de</sup> eeuwse Poperingse hopasten stonden (...) model voor de Engelse hopasten. Door de industriële revolutie in Engeland werd ook de hopast aldaar gemoderniseerd, zodat eind 19<sup>de</sup> eeuw de grote hoptelers de Engelse hopasten overnamen, met in Poperingen de vroeg 19<sup>de</sup> eeuwse vierkante hopast en in Aalst de laat 19<sup>de</sup> eeuwse ronde hopast.'* (55)



Oude hopast in de omgeving van Praag. (Foto R. Micklewright)



Vierkante hopast in Kobbegem (1944) (Foto Brouwerij Nieuws)

In de 16<sup>de</sup> eeuw gebruikte de Antwerpse brouwers ongeveer een pond hop per 150 liter bier. In Maastricht was dit 1,7 pond en in Averbode 2,1. Ter vergelijking: het abdijbier van nu bevat ongeveer 800 gram hop per hectoliter. (56) Ten tijde van de Tachtigjarige Oorlog was de hophandel reeds zeer lucratief. De rijke hophandelaren hadden grote stapels van wolachtige zakken gevuld met hop in voorraad. Hierachter verschanste men het geschut als er een stad door de Spanjaarden werd aangevallen. (57) Waar hop nog niet goed voor is....

### En wat met de kuyt ?

Zoals er verwarring lijkt te bestaan voor wat dé definitie voor 'ale' betreft, lijken er ook nogal wat definities de ronde te doen voor wat nu precies het 'koytebier' of 'kuytbier' was, dat de concurrentie met het 'hoppebier' aanging. (58) *"In Brabant kende het Haarlemse hoppebier van het tweede kwart der 15<sup>de</sup> eeuw af een terugval ten voordele van het inheemse bier, nu ook volgens de nieuwe hoptechniek gebrouwen. Op*

(53) P. Verhuyck, op. cit., p. 41.

(54) M. Moir, op. cit., p. 132.

(55) H. Van Royen, *Een verdwijnende grondstof voor de brouwerijsector: Vlaamse hop in Heemspiegel*, jg. 7, nr. 2, 1996, p.8-9.

(56) L. Moulin, op. cit., p. 241.

(57) P. Verhuyck, op. cit., p.37.

(58) In Haarlem kan men sinds kort terug 'Jopen Koyt' drinken. De bijhorende publiciteit beweert: *'Volgens een recept uit 1407 is dit bier gebrouwen met gruit.'*

([www.melkwoud.nl/jopen\\_prijlijst.html](http://www.melkwoud.nl/jopen_prijlijst.html))





Hopbellen. (Tek. ASBC)

dat moment lanceerden Delft en vooral Gouda hun fameus, goedkoop koytebier, zodat compensatie voor de Haarlemse achteruitgang ten dele aanwezig was. In 1474 vertegenwoordigde de invoer van Hollands koytebier te Lier nog circa 25 % van de totale bierconsumptie aldaar.' (59)

Dit is wel de meer algemeen aanvaarde definitie voor kuitbier: bier gebrouwen in de 15<sup>de</sup> eeuw - dus wanneer het hobbier reeds zijn succesvolle veroveringstocht in de Nederlanden had voltooid - maar bereid met andere kruiden dan hop. Dus een soort revival van het kruidenbier oftewel het gruitbier? Het is een feit dat de houdbaarheid van gekruid bier (zonder hop) niet zonder meer onderschat mag worden. Zo zouden immers in de 11<sup>de</sup> eeuw, de Vlamingen gruitbier hebben geëxporteerd naar de Slavische gebieden aan de Oostzee en naar Keulen. (60) Dit was alleen mogelijk door kwalitatieve verbeteringen. Hieraan hebben vooral klooster- en abdijbrouwerijen bijgedragen. Zij experimenteerden met kruiden en graansoorten. (61)

Interessant is het vast te stellen dat: "in het Waalse dialect van Namen en omgeving het woord keut, een Oudvlaams woord voor cervoise - steeds zonder hop, zoals een tekst uit 1438 luidt, tot in de twintigste eeuw is blijven bestaan." (62)

Volgens van Loenen zou het kenmerkende van kuitbier zijn dat het met een relatief belangrijke hoeveelheid gerstemout werd bereid. Dit is interessant, want als dat zo is, dan zien we in de opeenvolgende veldslagen tussen de verschillende soorten bier een duidelijke evolutie in de richting van wat wij nu als het 'standaardbier' kennen: eerst wint hobbier het van kruidenbier, vervolgens gerstebier van het gemengde granenbier. Maar dit is waarschijnlijk een iets te simpele voorstelling van zaken. Immers: "In de vijftiende eeuw werden te Haarlem slechts twee soorten bier geproduceerd, het hopenbier en het kuitbier of koyt. (...) Men mag aannemen, dat de koyt eerder bekend was dan het hopenbier, omdat de hop (...) eerst in de veertiende eeuw bekend werd.(...) Omtrent het ontstaan van de naam koyt tast men in het duister." Aldus nog Van Loenen in zijn proefschrift. Het is dan wel merkwaardig dat juist dit kuitbier in onze gewesten de 'nieuwe' concurrent wordt van het hopenbier. Wat de Haarlemse situatie betreft, werd volgens de brouwerskeur van 1407 de storting van het hopenbier gevormd door 36 achtendelen havermout en 10 achtendelen tarwemout. Maximaal 1 achtendeel tarwemout mocht vervangen worden door 2 achtendelen gerstemout. Volgens de zelfde brouwerskeur bestond de storting voor de koyt uit 12 achtendelen tarwemout, 18 achtendelen gerstemout en 24 delen havermout. 'De (Haarlemse) brouwers (waren), wat hun verdiensten aangaat, op dit (koyt)bier vooral aangewezen (...), daar dit het meest geconsumeerd werd vanwege de prijs. Aan de andere kant was vooral in de zestiende eeuw, de overheid een bij het bier sterk geïnteresseerde partij, omdat toen op alle bier accijnzen geheven werd, in tegenstelling tot de eeuw (daarvoor) waarin alleen het hopen- en buitenlandse bier veraccijnst was.' (63)

Net als voor de gruit vinden we flink wat verschillende schrijfwijzen voor dit mysterieuze bier, waarvan de naam soms gebruikt werd als ware het synoniem van klein- of dunbier: "cuyte, kuyte, kuitbier, cuite, kuyt, keuyte, keut, keute, keyte, coyte, koyt, koyte." Afgaande op de (oudere) literatuur werd dit kuitbier niet alleen ingevoerd uit Hollandse steden, zoals uit Gouda of Delft, maar werd het (later) ook gebrouwen bij ons, bijvoorbeeld in Brugge. (64)

Ook Doorman meent dat "over de aard van deze biersoort (...) enig verschil van mening (bestaat). Grewe (...) schrijft, dat zij in de 16<sup>de</sup> eeuw in Münster de Grüsink bijna geheel verdrong en sterk gehopt was, hoewel het volgens anderen een dun bier zonder hop was. Ook Lutterbeck (...) houdt de keut voor een met hop gebrouwen dunbier, zonder te vermelden waarop die mening berust. Laten wij eerst nagaan wat ervan bekend is:

De oudste mij bekende vermelding is die in een Utrechtse keur van 1397 (...). Daar werd toen blijkbaar reeds "koyt" gebrouwen, maar men mocht dat niet voor Hamburgs bier

(59) H. Van Der Wee, op. cit., p.269.

(60) G. Doorman, op. cit. p. 17.

(61) Nieuwsbrief VVIA, nr. 39-40, november 1995, p. 3.

(62) L. Moulin, op. cit. p. 239.

(63) J. Van Loenen, *De Haarlemse Brouwindustrie vóór 1600*, Academisch Proefschrift, Utrecht, 1950, p. 31-33, 37.

(64) Stallaert's, *Glossarium*, op. cit., deel II, p. 118.

laten doorgaan, dus het was van wat mindere kwaliteit.

Daarna geeft de keur van Haarlem van 1407 voorschriften over de hoeveelheden haver, tarwe en gerst voor één brouwsel koyt; ten opzichte van hobbier is het gehalte aan haver verminderd en dat van tarwe en vooral van gerst vergroot. (...) In 1501 is in Haarlem voor de koyt het gewichtgehalte van de gerst in procent van de totale hoeveelheid graan van 28,7 op 37,5 % gestegen, doch wordt daarvan een heel wat dunner bier verkregen dan bij de dubbele koyte, welke Utrecht in 1433 begon te brouwen (...). Het gewicht aan gerst was in Utrecht in 1433, 34% (...).

In 1450 geeft Harderwijk en prijsbepaling voor Amersfoorts bier, maar ook voor Goudse en Haarlemse koyt. Yperen verbiedt de verkoop van Hollandse keyte in 1451, Brugge stelt in 1457 de accijns vast voor Oosters, Hamburgs, hobbier en voor Delftse kuyte en Bergen-op-Zoom bepaalt in 1488 de prijs voor Goudse koyte. Van de samenstelling van Goudse en Delftse koyt zijn wij niet op de hoogte. Volgens Van Bommel werd ook het Amersfoorts bier koyt genoemd (...).

In de Zutphense enkele en dubbele koyt van 1515 heeft de gerst ongeveer dezelfde percentage als in Haarlem in 1501.

In het algemeen kan men zeggen, dat aanvankelijk voor het hobbier geen of weinig gerst werd gebruikt en voor de koyt in toenemende mate meer gerst.

De koyt werd zonder hop gebrouwen, want er wordt duidelijk onderscheid gemaakt tussen koyt en hobbier. Er zal ook geen gruit aan te pas zijn gekomen. In dit verband zij gewezen op het teruglopen van de gruitopbrengst in Ratingen, doordat de gruit omstreeks 1475 door de opkomst van keutbier en hobbier werd verdrongen (...). Omstreeks 1510 verzocht Ratingen de vorst het brouwen van koet, hoppe of derg. zonder toestemming van de burgemeester te verbieden, aangezien "darzu man der gruyt nyt behovende en is."

(...)

Het is mogelijk, dat men in Duitsland in die latere tijd (vanaf tweede helft 16<sup>de</sup> eeuw?) het woord koyt in afwijking van zijn oorspronkelijke betekenis ook wel voor gehopt bier heeft gebruikt.

Dit alles overziende kom ik tot het volgende resultaat:

De naam koyt, in Westfalen synoniem met *cerevisa Batavica*, (...), is in Holland ontstaan en dat bier werd zonder hop of gruit gebrouwen (...).

De koyt zal in wezen overeenkomen met de ale, waarvan de naam hier te lande uit de mode geraakte. (...)

In tegenstelling tot hobbier bracht koyt bij het brouwen geen verplichting mede tot het betalen van het gruitrecht of de hopaccijns, die daarvoor in de plaats kwam. Immers er werd in het geheel geen gruitstof gebruikt. In dit verband zal het gebruik van een andere naam dan bier vooral in de aanvang doelmatig zijn geweest.' (65) Tot zover Doorman.

Meer recent, stelt R. Van Uytven het zo: "De juiste aard van dit kuitbier is nog steeds niet volledig gekend. Waarschijnlijk was het een nogal dik, weinig gehopt bier, waarin naast gerst en haverhout een niet onbelangrijke hoeveelheid ongemoute tarwe was verwerkt. In Brabant is men ook dit nieuwe Hollandse bier spoedig gaan nabrouwen en nog voor het einde der vijftiende eeuw hebben de brouwers van Leuven, Lier en Brussel de vreemde bieren van de Brabantse markt kunnen verdringen. (...) Ofschoon ook de brouwers van Gent, Brugge, Oudenaarde, Ninove, Menen en Rijsel zich niet onbetuigd lieten, bleef de vreemde invoer in Vlaanderen, en vooral aan de kust, veel belangrijker dan deze in het Brabantse binnenland.'" (66)

Elders lezen we dat: "het niet precies bekend (is) wanneer, hoe en waarom kuitbier in Holland werd geïntroduceerd. Wel is duidelijk dat dit type bier een belangrijke vernieuwing betekende voor de Hollandse brouwers. Kuitbier was goedkoper dan hobbier en kwalitatief veel beter dan kleinbier. Met deze nieuwe biersoort konden de brouwers nieuwe markten aanboren, met name de Zuidelijke Nederlanden. Hier waren lokale brouwers kennelijk op hobbier overgestapt, waardoor het marktaandeel van het Hollandse hobbier kleiner werd. Brouwerijen in Gouda, Haarlem en Delft wisten nu, zeer tot hun voordeel, grote hoeveelheden kuitbier af te zetten, zowel in Vlaanderen en Brabant als in de overige delen van Holland." (67)

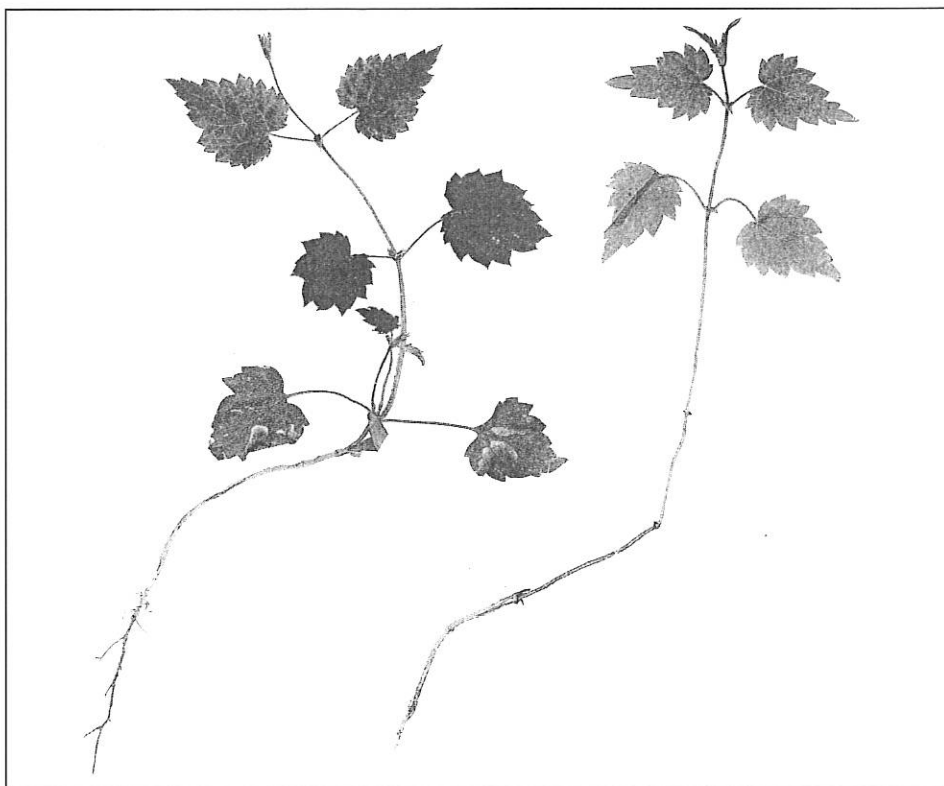
(65) G. Doorman, op. cit., p. 67-69. Voor de bronvermelding zie aldaar.

(66) R. Van Uytven, *De drankcultuur in de Zuidelijke Nederlanden tot de XVIII<sup>e</sup> Eeuw*, (Tentoonstelling stadsbestuur Leuven 9 juni - 5 augustus 1973: "Drinken in het Verleden"), p. 31-32.

(67) R. Kistemaker, op. cit., p. 82.

Vele meningen dus over wat kuitbier wel zou kunnen geweest zijn. Hier nog enkele: "Volgens het Middelnederlands Woordenboek is het een meestal dun en steeds ongehoopt bier en volgens een Middelfrans woordenboek is het gerstenbier." (68) Mogelijk hebben al deze opvattingen een kern van waarheid. Wellicht is het kuitbier niet steeds aan zichzelf gelijk gebleven. Als we ons herinneren dat er ooit een gruitier was die niet meer wist dat gruitiers ooit gruit leverden, lijkt het niet onmogelijk dat op een bepaald moment brouwers een bier zijn gaan brouwen dat ze kuit noemden zonder nog te weten wat de term kuitbier oorspronkelijk inhield.

"Uit het voorbeeld van Utrecht waar met dezelfde hoeveelheden van diverse graansoorten naar willekeur hobbier of kuit kon worden gebrouwen, blijkt duidelijk dat het eigen van de kuit niet kan gelegen hebben in de verhouding tussen de verbrouwde granen. Het lijkt er niettemin op dat bij het begin der vijftiende eeuw het aandeel van de gerst in het mout voor kuitbieren normaal hoger lag dan bij hobbieren. (...) Men mag (...) wel stellen dat essentieel voor de samenstelling van het kuitbier het gebruik van gerst was en bovendien dat in de regel ook tarwe een niet onbelangrijk typisch bestanddeel was, naast haver, het universele brouwgraan. (...) Ook over het al of niet toevoegen van hop aan het brouwsel kuit bestaat geen duidelijkheid. Zeker is dat in de eerste helft van de vijftiende eeuw overal duidelijk onderscheid werd gemaakt tussen hop- en kuitbier. Het ligt voor de hand daaruit te concluderen dat in kuitbier geen hop werd gebezigd. Dit lijkt des te aannemelijker daar de term kuit etymologisch schijnt terug te gaan op het Picardische queute, van dezelfde stam als het Franse cuite (...) en dit bier in de Zuidelijke Nederlanden bekend was vóór het hobbrouwen. De oudste zekere vermelding van kuitbier, in een Noordnederlandse tekst dateert van 1397 te Utrecht (...), terwijl de oudste romaanse vermelding van 1358 dateert (...). Kuitbier werd reeds uitdrukkelijk vermeld in de keure van Hazebrouck (arr. Duinkerken), waarvan de Vlaamse tekst in 1336 tot stand kwam. (...) Deze naamoverdracht is licht begrijpbaar daar Hollanders en Zeeuwen voor hun brouwgraan een drukke handel met de Picardische graangebieden onderhielden. (...) Met de verspreiding van het hobbrouwen in Holland en elders moet men er echter toe overgegaan zijn ook dit kuitbier te hopen. Dit was dermate waar dat in 1509 te Vilvoorde de kuitbrouwers zo veel hop verbruikten dat de andere brouwers in tekort van grondstof kwamen." (69)



Jonge hopplantjes (*Humulus lupulus*).

(68) R. Van Uytven, *Haarlemmer hop, Goudse kuit en Leuvense Peterman*, in *Arca Lovaniensis. Artes atque historiae reserans documenta*, Jaarboek 1975, 4, p. 334-351 (zie p. 342).

(69) R. Van Uytven, *Haarlemmer hop...*, op. cit, p. 344 - 3467.



## Ale, cervoise, gruit, bier en compagnie

We hadden het reeds eerder over het feit dat in de loop der eeuwen de betekenis van het woord 'ale' zich aanpaste aan nieuwe tijden.

'Ale was brewed for centuries without hop. Beer, which came from the Low Countries and was first imported into England in the 15th century, used hops as a flavouring and a preservative.' (Ale werd eeuwen zonder hop gebrouwen. Bier, dat vanuit de Lage Landen voor het eerst werd ingevoerd in Engeland in de 15<sup>de</sup> eeuw, gebruikte hop als smaakmaker en conserveringsmiddel.)

'Volgens de Encyclopaedia Britannica (1910-11), onderscheidde men vroeger in Wales en Schotland twee soorten van 'ale', n.l. common en spiced ale en uit een verordening wordt aangehaald: 'If a farmer has no mead he shall pay two casks of spiced ale, or four casks of common ale, for one cask of mead.' (Indien een landbouwer geen mee(mede) heeft, zal hij twee vaten gekruide ale, of vier vaten gewone ale betalen, voor één vat mee.) Men schatte dus het ongekruid bier half zo hoog als het gekruide en dit nog slechts half zo waardevol als mee. In 1484 echter, werd den ale-brouwer verboden hop of wat dan ook toe te voegen; men mocht alleen gebruiken 'licour (dus water) malt and yeste.' In Nederland verstond men onder AEL het ongekruid bier. Het woord BEER in tegenstelling tot ale vond later in Engeland ingang voor het bier, dat de Nederlanders e.a. daar met hop gingen brouwen." (70)

Leo Moulin in zijn werk Europa aan tafel, wenst duidelijk onderscheid te maken tussen 'bier' en 'cervoise'. Het laatste zijnde de voorloper van het bier, maar dan bereid zonder hop. Het Franse woord 'cervoise' is van Gallische oorsprong en werd/wordt gebruikt in 'Romaans' gebied, dus zo wat het gebied dat aansluit aan dat waar sprake is van gruit. Moulin schijnt zichzelf dan ook tegen te spreken wanneer hij het heeft over 'gruitebier'. Tenzij hij slachtoffer geworden is van een manke vertaling. We laten hem zelf aan het woord over 'gekruid bier en cervoise': "Het middeleeuwse gerstenat is niet de voorouder van het bier. Het verschilt er op een essentieel punt van: er is geen hop in verwerkt. Het Franse woord **cervoise** is van Gallische oorsprong. Het betreft een gegiste drank, op basis van gerst, haver, rogge, spelt (in het Gallisch brace, van daar 'brasserie'), voorts masteluin of mengkoren, 'bré-gie' (een mengsel van gerst, bonen en paardebonen, groenvoergras (wikke, linzen en haver) of mais (...)) De naam veranderde naargelang de streek: van 'kuyt' ('cuit' of 'gekookt'?) tot 'brémart' (van Bremen), en van ale tot 'sabaïum' in Illyrië. (...) Een Latijnse tekst uit 1532 benadrukt dat bier geen cervoise is, en een Engels auteur legt in 1594 uit dat het de aanwezigheid van hop is, die beiden onderscheidt. (...)

In de middeleeuwen dronk men nagenoeg enkel dranken -wijn, water, bier of cervoise - die op één of andere manier waren gearomatiseerd. Met peper bijvoorbeeld (potio piperrate), of met honing (potio mellata).(...) Bloemen, bladeren, zaden, wortels, het werd allemaal gebruikt: saffraan, gentiaan, jeneverbes, lavendel, gember (men drinkt in Engeland nog steeds gingerbeer en gingerale), mierikswortel, laurier, marjolein, mirt, polei, salie, buksboom, brem, lupine, het waterdriblad, het blad van dees, boomschors (in Duitsland), anijs, mint, de klapproos, de Artemisia absintium, beter bekend onder de Germaanse naam Wermuth (vandaar vermout) en het lievevrouwebedstro (waarmee de Maitrank uit het Groot-Hertogdom Luxemburg wordt gearomatiseerd).

Ale werd gebrouwen met salie, met de bloemen van het schurftkruid, van betonie, van hondsdrif - in het Engels ale-hoof. In Schotland brouwde men ale met dopheide.(...)

Furetière vertelt ons dat men kaf in het bier deed "om de smaak te verhogen", kalk "om meer kracht te geven" en roet "in plaats van hop". De Engelsen bereidden een 'battered ale' door aan de drank boter, suiker, kaneel en kruidnagel toe te voegen. Dit brouwsel werd warm gedronken. In Duitsland voegde men bij het bier hetzij zout, hetzij boter en muskaatnoot. Men kookte het vervolgens meerdere malen totdat het dik werd als druivengelei. In Scandinavië nam men zijn toevlucht tot tabak.

(...)

Tenslotte, na van alles te hebben geprobeerd, namen de middeleeuwse brouwers hun toevlucht tot de hop (...), een bosgras waarvan de geneeskrachtige eigenschappen reeds lang bekend waren. In de zestiende eeuw beval de grote botanicus. Dodoens een aftreksel van hop aan "ter ontstopping van de lever, de milt en de nieren; om het bloed van alle tumoren en bedorvenheden te zuiveren welke alsdan met de urine worden afgevoerd", en,

(70) G. Doorman, op. cit., p.9-10.

nog mooier, "om de kwalijke geur van de oren weg te nemen". (71)

Verwijzend naar citaten in kerkelijke bronnen (abdijen, en dergelijke) stelt Moulin dat alles er op schijnt te wijzen dat men de opkomst van het bier kan situeren aan het einde van de achtste eeuw, of het begin van de negende. 'Dat wil nog niet zeggen dat alle kloosters onmiddellijk op het brouwen met hop overschakelden. *Cervesia* bleef trouwens nog lange tijd een synoniem van bier. In vele teksten is het niet duidelijk of men bier bedoelt, dan wel cervoise. (...) Het enig verschil tussen beide bestond erin dat bier met hop werd gebrouwen, en cervoise met tarwe.(...)

(71) L. Moulin, op. cit., p. 233-234.

(72) L. Moulin, op. cit., p. 239.

(73) G. Doorman, op. cit., p. 67.

(74) H. Verlinden, op. cit., p. 102.

(75) Jacobus Theodorus "Tabernaemontanus" (gelatiniseerde vorm van Von Bergzabern), 'Krauterbuch', 1625, Zwitserland (?). (Internet-bron: <http://www.kraeuter.ch/bier/bier.htm>)

(76) 'Brouwkunde' van Van Lis (1745) en 'De Bierbrouwer' van J. Buijs (1799), werden gezamenlijk heruitgegeven en van een historisch woord vooraf voorzien in 1986, door F. Peeters, Tilburg.

Het woord 'cervoise' werd in Frankrijk tot ver in de zeventiende eeuw gebruikt. Vandaag is het verdwenen, behalve in Spanje en in Portugal waar men het nog steeds gebruikt voor bier. (...) Waarschijnlijk is men zich op het Iberisch schiereiland, waar men pas vrij laat met het bier kennis maakte (...) ook niet onmiddellijk bewust geweest van het essentiële verschil tussen beide dranken.' (72)

En in het Nederlands? 'Godale of Goudale, reeds uit 1233 in de zuidelijke Nederlanden genoemd, is volgens Cartuyvels en Stammer (...) goed ale, zoals bij bruiloften en feesten wordt gedronken, dus een dikbier. De naam ALE bleef in Engeland in gebruik en wel, nadat het hophier was opgekomen, nog een tijd lang alleen voor het ongehopte bier. Blijkens een Dordrechts keur van 1401 (...) was ook daar de AEL ongekruid. In de Nederlanden komt men het woord zelden tegen.' Wat de situatie in Dordrecht in de 14<sup>de</sup> eeuw betreft., 'blijkt 1e dat men bij het brouwen van ael geen gruitgeld betaalde, 2e dat men voor het tappen van ael minder tapgeld betaalde dan voor bier. Ael werd dus zonder gruit gebrouwen en had minder waarde.' (73)

## Variatie op een thema: bier 'zouten' met meer dan hop alleen



Hop  
(Bron: J.T. Tabernaemontanus's *Kräuterbuch*, 1624)

Volgens Hendrik Verlinden (° 1866 - † 1940), bekend gistingstechnoloog en oprichter van de 'Witkap' brouwerij in Brasschaat bestond er 'in de 17<sup>de</sup> eeuw (...) een Vlaamsch handboek voor de bierfabricatie; het werd in Kortrijk door een geneesheer uitgegeven. (...) Allerhande kruiden en planten werden aan het bier toegevoegd om het een speciale en aangename reuk en smaak te geven. Ziehier wat soorten specerijenbier men destijds bereidde: **Alsembier; Bier van Salie (...); Bijvoetbier; Poleynbier; Vlierbessenbier; Melissenbier; Hasel-Gerstbier; Eikelbier; Feënbier; Oogentroostbier; Hertstongenbier; Ossentongenbier; Hyssopbier; Rosemarynbier; Bier uit Welgemoed; Lavendelbier; Kersenbier; Hinderbessenbier; Geneverbessenbier, enz. Coreanderzaad, Nagelbolleken en Witte Kaneel** werden ook gebruikt.' (74)

Dit sluit enigszins aan bij wat een 17<sup>de</sup> eeuwse Duitstalige (Zwitserse?) bron vermeldt: "Die Flehmingen aber mischen auch Honig oder Zucker und Specerey darunder (...) Diese künt das Bier wolgeschmackt zu machen, die auch unsern Bierbräutern durch die Flehmingen und Niderländer bekannt worden seindt...." (75) (Die Vlamingen echter mengen er ook honing, suiker en specerijen bij. Deze kunst om bier met een aangename smaak te bereiden is via de Vlamingen en Nederlanders ook bij onze brouwers bekend geworden...)

"Alle soorten van bier hebben tot hun voorname hoofdstoffen, Mout, Hop, en Water; naarmate nu het bier met veel of weinig Mout is opgevult, met veel of weinig Hop is gezouten, of veel of weinig is gekookt, heeft men verscheidene namen uitgedagt, welke aan het Bier worden gegeven." Aldus Wouter van Lis, geboren of althans gedoopt in Rotterdam op 16 augustus 1709, apotheker en medicus van opleiding, tevens eigenaar van Brouwerij De Oranjeboom te Rotterdam vanaf 17 oktober 1742, in zijn voor beroepsbrouwers bedoelde handleiding Brouwkunde (p.20), uitgegeven in zijn geboortestad in 1745. (76)

Hij gaat verder: "Bier van goedt mout, Hop en Water gemaakt heeft een goede smaak en geur, doch gelyk men in het toebereiden der Spyzen vele dingen heeft uitgedacht, om dezelve aangenamer smaak en geur by te zetten, of gelyk yder kok een en

dezelve spys op eene verschillende wys bereidt, en daar door die een byzonderen smaak geeft (...); eeven zoo is het met het brouwen van bier gelegen, want het bier, in zichzelf eenigzints een verkoelende drank zynde (...): Indien nu het bier, om meerdere smaak en geur te geven, met heete dingen wordt opgevult, zoo krygen die de overhandt, en het bier wordt in plaats van eenigzints verkoelde en dorstlesschende, verhittende en dorstverwekkende. De dingen, daar het bier meer smaak en geur door wordt gegeven, zyn de meeste zeer verhittende, veele heeter dan de hop, weinig middelmatig warm, en zeer weinige eenigzints van aardt en natuur verkoelend te zyn." Van Lis geeft vervolgens een opsomming van door hem gekende smaakmakers voor bier volgens zijn systeem van heet tot koud gerangschikt. Duidelijk uit de opsomming blijkt het koloniale verleden - omwille van de specerijen - van Nederland.

# BROUWKUNDE

O F

## VERHANDELING

VAN HET VOORNAAMSTE  
DAT TOT EEN

BROUWERY EN MOUTERY

EN HET

BROUWEN EN MOUTEN

BEHOORT;

*Alsmede een korte Beschryving van het*

# B I E R,

DESZELFS HOOFDSTOFFEN, ENZ.

*Te samen gesfelt door*

## W. VAN LIS,

*Med. Doctor en Brouwer te Rotterdam.*



TE ROTTERDAM,

By PHILIPPUS en JAKOBUS LOSEL,  
Boekverkoopers op de Hoogstraat, en op de  
Blaak op de hoek van de Nieuwefstraat 1745.

## 26 BROUWKUNDE.

te keuren is, alzoo het zuur, dat in deze vrugten is, het koper aandoet, waar door iets van het koper in het bier overgaat, dat men ligtelyk in den smaak gewaar wordt.

*Fram- en Aalbeziën bier* worden op dezelve wyze, als het *Morellen bier* gemaakt.



### IV. HOOFDDEEL.

Door welke dingen het Bier meer smaak en geur wordt gegeven.

**B**ier, van goedt Mout, Hop en Water gemaakt, heeft een zeer goepen smaak en geur, doch gelyk men in het toebereiden der Spyzen vele dingen heeft uitgedacht, om dezelve aangamer smaak en geur by te zetten, of gelyk byna yder kok een en dezelve spys op eene verschillende wys bereidt, en

W. Van Lis, *Brouwkunde*, Rotterdam, 1745. Titelpagina en aanhef vierde deel: 'Door welke dingen het Bier meer smaak en geur wordt gegeven.'

'Onder de heete tel ik de *Galanga minor* (77), zynde een wortel welke uit China tot ons gebragt wordt; by de Chineezen wordt ze *Lavandoa* genaamt; zy is enigzints den Cypreswortel gelykende, is bytende en scherp van smaak en aangenaam van reuk.

De *Calamus Aromaticus* [biezehalm] is een wortel, die hier te lande in het water groeit, zy heeft een Speceryachtigensmaak en geur.

De *Costus Indicus* ook wel *Helenium Comagenium* genaamt, deze wortel is sterk van reuk en smaak, en heeft eenige bitterheid in zich.

De *Cortex Winteranus*, anders *Costus Albus*, en *Canella Alba* (78) genaamt, is een bast zeer aangenaam van geur en smaak, zy is met eenige scherpigheid en bitterheid voorzien.

*Cassia Caryophyllata*, deze bast word uit Bantam en China gebragt, zy is aangenaam en zeer scherp van smaak en reuk, de kruidnagelen gans gelyk

De *Cardamomum minus* (79), deze vrugt, waarin het zaad is besloten, wordt uit Java, Sumatra, Canabor, en Ceilon tot ons gebragt, zy is welriekend en zeer scherp van smaak.

De *Cucube* zyn ronde gestaarte koornekens, zy zyn scherp van smaak, en welrieken: zy groeijen in Java, van waar zy tot ons worden gebragt.

(77) Galangawortel = wortelstok van *Alpinia officinarum* van de Gemberfamilie, bevat de etherische galeangaolie, met als hoofdbestanddelen cineol en eugenol (Winkler Prins., 8e druk, deel 9, p. 262).

(78) *Canella alba* uit West India heeft een naar kaneel geurende bast.

(79) *Cardamon* = specerij gevorm door de zaden van *Elettaria cardanum*, eveneens uit de Gemberfamilie (Winkler Prins., 8e druk, deel 5, p. 529).

De *Alsem*, daar van zyn verscheide soorten, maar de gemeene, met breede bladeren, wordt van sommigen in het bier gebruikt: De *Alsem* is heet, bitter, droogende en samen-trekkende van aardt.

De *Basilium*, hier van zyn mede meer dan eene soort, maar de groote is by eenige in gebruik. *Basilicum* is sterk en aangenaam van reuk; die in Italië is beter dan die hier te lande groeit.

De *Mentha*, van deze zyn zeer veel soorten, maar de *Mentha foliis Crispis* gebruiken sommigen: Dit Kruidt is sterk, en aangenaam van reuk en smaak.

De *Scarley*. (...)

De *Orangieappelschellen*, deze zyn overgenoeg bekend; zy moeten noch oudt noch duf zyn.

De *Oleum Caryophyllorum*, is een Oly uit kruidnagelen, met water overgehaalt, of uit gestooten en warm gemaakte kruidnagelen geperst. De eerste gebruiken sommigen in het bier, zy is aangenaam en scherp van reuk en smaak.

Dingen die zoo heet niet zyn, en van sommigen in het bier worden gedaan, zyn de volgende:

De *Irias*, deze wortel komt uit Florence, is zoet van smaak, en aangenaam van reuk, als de *Frambeziën*.

De *Coriander*, is een Inlands gewas, het zaad alleen word in het bier gebruikt: Versch, en niet gedroogt zynde, heeft het een zeer zware reuk, maar wel gedroogt, een zoete aangename reuk en smaak.

Dingen die matig warm zyn, en van sommigen eenigzints verkoelende worden geëgt, zyn de volgende:

*Melissa*, *Apiastrum* genaamt, daar van zyn verscheidene soorten, alle hebben ze een aangename Citroengeur en smaak; de Italianen noemen ze *Cedronella*, als of zy zeiden Citroenkruid.

De *Hyssopus*, daar van zyn meer dan eene soort, als *Hyssopus Hortensis*, en *Hyssopus Campestris*, ook wel *Hyssopides* genaamt: De eerste soort word in het bier gebruikt: dit kruid heeft geen merkelyke reuk of smaak, maar gekookt zynde is het afziedzel gantsch niet onliefelyk.

De *Succes Glycyrrhizae Condensatus*: het wordt in Spanje van sap van zoethout gemaakt, van waar het in langwerpige vierkante stukken tot ons gebragt wordt. *Drop* moet doorgeslagen, glinsterende, en, in den mond genomen, aangenaam en zoet van smaak zyn, dit niet zynde is het aangebrant en van slegt gebruik.

Het Zoethout, *Dulcis Radix*, of *Glycyrrhiza* genaamt: men moet dat uit Spanje en Frankrijk komt boven dat hier te lande groeit verkiezen.

Boven alle de genoemde dingen zou ik nog zeer vele kunnen optellen, die van sommigen in het bier worden gedaan; als daar zyn *Carduus Benedictus*, *Trifolium Aquaticum*, *Abrotonum*, *Piper nigrum*, *Saccharum*, en meer andere, welke meest alle den aart en natuur van het bier veranderen, en waar van de meeste beter in een Medicinalen drank, dan in het bier van nut kunnen zyn."

De volgende passage uit Van Lis is ook interessant omdat het iets zegt over het tijdstip van toevoegen van de genoemde kruiden: "Eenige nu van deze dingen worden in het bier gekookt, namentlyk *Scarley*, *Basilicum*, *Alzem*, *Hysoop*, *Carduus Benedictus*, *Trifolium Aquaticum*, *Zoethout*, *Melissa*, *Mentha* en *Drop*, dog is aan te merken, als daar zyn de *Scarley*, *Basilicum*, *Melissa* en *Mentha*, beter na dat het Bier heeft gekookt, by hetzelfde worde gedaan; opdat ze te minder van hun vlugge zout en olydeelen worden berooft.

Andere worden, gestooten zynde, op de Koelbakken of in het Geil gedaan; als dar zyn de *Galanga minor*, *Calmus*, *Costus Indicus*, *Cortex Winteranus*, *Cassia Caryophyllata*, *Cardamomum*, *Cubede*, *Coriander*, en andere.

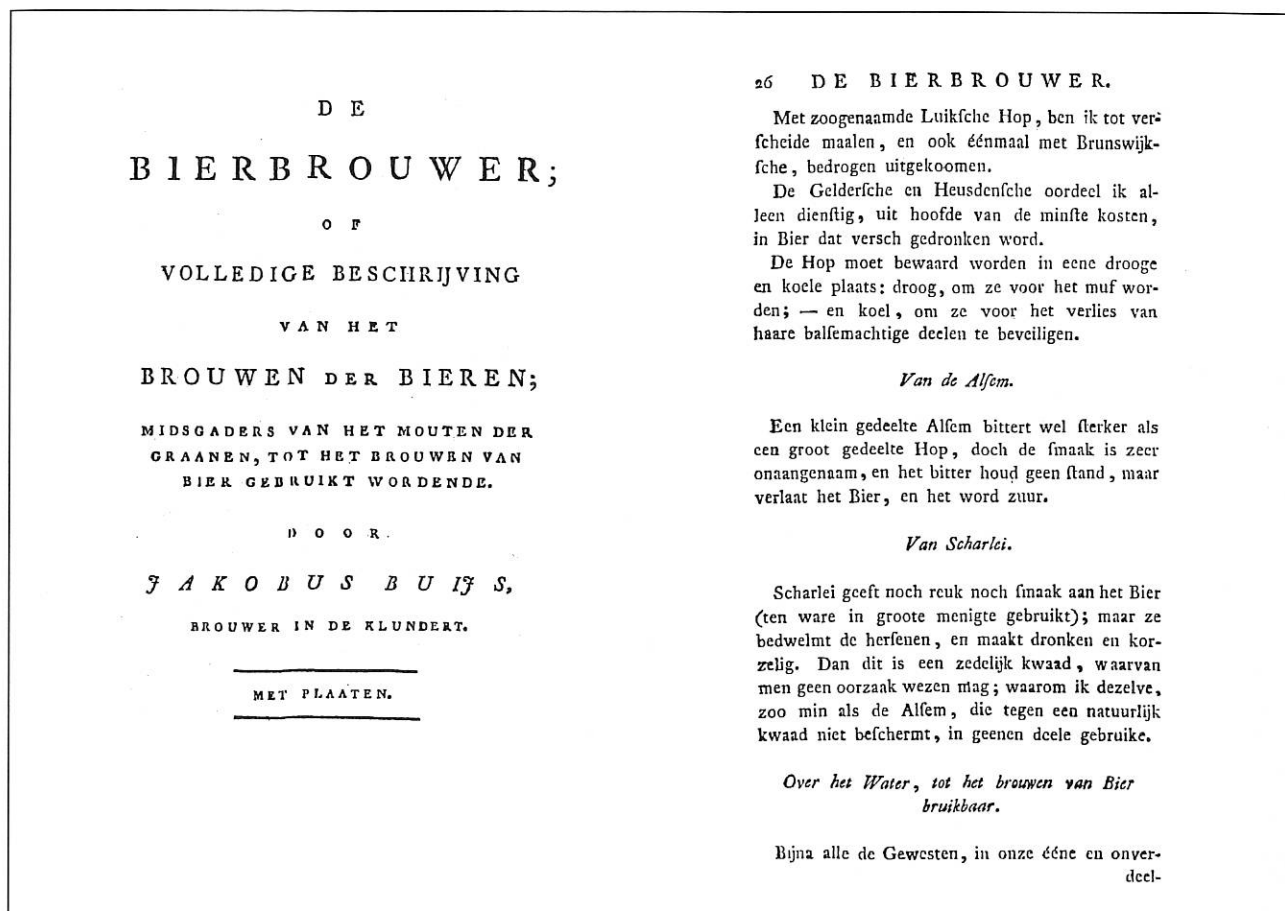
Wat de *Oleum Caryophyllorum* aanbelangt, deze wordt met Broodzuiker gemengt, en dus by het geil bier gedaan.

Behalve gemelde wortelen, basten, kruiden, zaaden oliën, zyn 'er nog die om het bier vet te maken, in het zelve eenige schoone *Kalfspooten* koken; en, om het een zeer aangename geur te geven, een of twee grein *Muscus*, of een grein *Civet*, met wat suiker vermengt, in het geil doen."

Een aantal zaken in dit lange citaat zetten ons er toe aan om een vergelijking te



maken met meer recentere tijden. Om met het laatste te beginnen, namelijk de kalfspoten. Dit was één van de middelen die nog in de 20e eeuw werden gebruikt om... het bier te klaren. Voor een leek, mogelijk een wat minder appetijtelijke lering. Ook de sinaasappelschillen zijn interessant. Zo werden deze bijvoorbeeld gebruikt tijdens de Tweede Wereldoorlog om het hopwater wat op smaak te brengen. (80) Dit hopwater werd gebruikt om het oorlogsbier te verdunnen tot de wettelijk toegestane dichtheid. (81) Ook over het gebruik van glycyrrhizine - thans verboden in België - tot in de twintigste eeuw, zou heel wat te vertellen vallen en niet alleen in verband met het bereiden van hopwater tijdens de bezetting. (82)



J. Buys, *De Bierbrouwer*, 1799. Titelpagina en pagina 26, over het gebruik van alsem en scharlei.

Van Lis' collega Buijs heeft het naast hop alleen over de alsem en de scharlei: "Een klein gedeelte Alsem bittert wel sterker als een groot gedeelte Hop, doch de smaak is zeer onaangenaam, en het bitter houdt geen stand, maar verlaat het Bier, en het wordt zuur.

Scharlei geeft noch reuk noch smaak aan het Bier (ten ware in groote menigte gebruikt); maar ze bedwelmt de hersenen, en maakt dronken en korzelig. Dan dit is een zedelijk kwaad, waarvan men geen oorzaak wezen mag." (83)

Het is niet onbelangrijk te vermelden dat de actieve stoffen van de toegevoegde kruiden op zich een invloed hebben op de smaak van het bier, maar dat tevens door vergisting der toevoegingen er een extra fruitige smaak aan het bier wordt gegeven.

Een bron voor toevoegingen die hierboven nog niet aan de orde kwam, zijn de gallen. Dit zijn vergroeiingen, vaak op de eik, veroorzaakt door galwespen en consorten. Gallen bevatten looistoffen, vroeger gebruikt voor het bewerken van dierenhuiden.

(80) P. Daeleman, *Wommelgems Oorlogsbier*, in: *Jaarboek 1999, Heemkundige Kring Wommelgem*, p.22-24.

(81) Voor meer informatie over oorlogsbier en de dichtheidsbeperkingen ervan zie *Ons Heem*, Jg. 55, Nr. 1, januari 2001, p. 27-116.

(82) Zie bijvoorbeeld P. Daeleman, 1999, op. cit., p. 66 e.v.

(83) J. Buijs, *De Bierbrouwer*, Klundert, 1799, p. 26. In herdruk uitgegeven door F. Peeters, Tilburg, 1986,

## Hop: het groene goud

Volgens Van Lis zouden sommigen in zijn tijd: *"de quantiteit van de Hop vermindern, en in plaats Scarlei rykelyk gebruiken."* (84) Of zij dat deden omwille van de prijs, zegt hij er niet bij, al zou dat wel eens kunnen. De reeds eerder genoemde vergelijkingstabel van E. Southby uit 1895 daarentegen was ondubbelzinnig bedoeld om brouwers te helpen financieel voordeel te doen door hop te vervangen door andere kruiden.

Ook uit de 17<sup>de</sup> eeuw komen zulke signalen tot ons. Het blijkt dat ook toen *"etliche an statt der Hopffen Weidebletter nehmen und etliche Caminruss der dem Bier ein schärpffe und braunrote Farb gibt, aber welcher fleissig darauff acht hat, und durch den Geschmack den unterscheid erkennen kan, der wird den Betrug leitlich merken..."* (sommige gebruiken 'weidebladeren' in plaats van hop, en sommige roet uit de schoorsteen waardoor het bier een scherpe bruinrode kleur krijgt, maar wie er aandachtig op let en qua smaak het onderscheid maken kan, zal dit bedrog snel merken.) Maar, *"Wielwol nun das Bier in viel weg heutiges Tags gefälschet wird, so seynd doch auch noch etliche Leuth die gut Bier machen ..."* (85) (Ook al wordt heden ten dage op vele manieren het bier vervalst, toch zijn er nog eerlijke mensen die goed bier maken.)

(84) Van Lis, op. cit, p. 78

(85) Tabernaemontanus, op. cit. Dezelfde auteur maakt ook de bedenking: *"Das Flemish Bier ist auch ein gut Bier und sonderlich dass Doppelbier wie man es zu Gend und Brucke zu brauwen pfeget, das ubertrifft all Bier in den Niederlanden."*

(86) *Gazet van Antwerpen*, 15 november 1995, p. 4.

(87) Het gaat meer precies om de Brouwerij Beirens te Wommelgem (zie P. Daeleman, op. cit., p. 10-11).



Het groene goud.

*"Hop wordt wel eens het groene goud genoemd en dat onder meer omwille van zijn kostprijs. Afhankelijk van de vastgelegde internationale marktprijs betaald de brouwer tussen 5000 en 7500 Fr. per kwintaal (een baal van 50 kg.). Door zijn uitgesproken bitterheid en zijn aromatisch karakter wordt slechts 110 à 330 gr. hop per hectoliter bier toegevoegd, naar gelang van het biertype dat men wil maken. Hoewel de meeste hop wordt ingevoerd uit Tsjechië, Duitsland of Groot Brittanië, telt België nog zo'n 380 hectaren hoptuinen: 340 ha in Poperingen en de Westhoek, 40 ha in de regio Asse-Aalst." Dit was de situatie in 1995.* (86)

Ter illustratie van dit gegeven - de duurte van de hop - geven we een overzicht in tabelvorm van de bedragen besteed aan aankoop van grondstoffen voor de vóóroorlogse jaren 1937 tot 1939 en ter vergelijking, van 1941 voor een brouwerij met een kleine 30-tal werknemers. (87)



**AANKOOP GRONDSTOFFEN**

GRONDSTOF	1937	1938	1939	1941
RUWE GRANEN: rijst, maïs, ...	86.971,90	78.700,95	61.225,60	65.176,85
MOUT	482.784,80	451.258,45	285.126,20	74.218,90
HOP	267.256,90	148.335,95	75.370,55	29.501,45
SUIKER	143.976,80	129.319,70	125.956,30	159.712,05
VERSCHEIDENE (onder andere kleursel)	58.723,05	44.785,35	44.168,75	42.364,45

Rekening houdend met het feit dat van hop slechts kleine gewichtshoeveelheden worden gebruikt in vergelijking met mout, de belangrijkste grondstof, is het duidelijk dat de brouwer inderdaad behoorlijk betaald voor deze smaakmaker van het bier. In de nog vrij normale vooroorlogse jaren 1937 en 1938 was dat respectievelijk zowat 55 % en 32 % tegenover de prijs betaald voor mout. Omwille van de zeer bijzondere historische achtergrond voor deze jaren zien we een merkwaardige evolutie, die sterk verschillend is afhankelijk van de specifieke soort grondstof.

We merken in de vooróorlogse jaren reeds een duidelijk daling. Deze is bijzonder scherp voor de hopenaankoop in 1939. Over de hele lijn is deze daling ook voor de hop het meest uitgesproken: in 1941 wordt voor deze grondstof slechts iets meer dan 10 % van het bedrag van 1937 uitgegeven. Dit is vrij onverwacht aangezien uitgerekend hop weinig of geen andere toepassingen kent en er dus niet direct aan schaarste moet gedacht worden. We moeten echter opletten met conclusies te trekken want zowel beschikbaarheid als prijzen worden door heel wat factoren, zoals speculatie beïnvloed. Verder blijkt uit de brouwrecepten van deze brouwerij ook dat tijdens de bezetting veel overjaarse hop is gebruikt. Dus mogelijk is er sprake geweest van 'hamsterwoede' in deze vooroorlogse jaren.

Het relatieve belang van de verschillende grondstoffen alsook de relatieve schommelingen over de jaren worden duidelijker als we deze bedragen uitdrukken als indices van de uitgegeven bedragen (bedrag voor de moutaankoop voor 1938 = 100; 1938 was immers het laatste 'normale' jaar en mout is dé grondstof bij de bierbereiding).

**AANKOOP GRONDSTOFFEN**

SOORT GRONDSTOF	1937	1938	1939	1941
RUWE GRANEN: rijst, maïs, ...	19,3	17,4	13,6	14,4
MOUT	107	100	63,2	16,4
HOP	59,2	32,9	16,7	6,5
SUIKER	31,9	28,7	27,9	35,4
VERSCHEIDENE (kleursel,...)	13,-	9,9	9,8	9,4

Uit deze tabel blijkt dat, wanneer in 1937 voor mout ongeveer driemaal zoveel wordt uitgegeven als voor suiker, in 1941 deze verhouding zowat omgekeerd is. Terwijl het bedrag besteed aan suiker niet zo sterk verandert, keldert de bevoorradings in mout voor 1941 naar een fractie (ongeveer 15%) van deze van 1937. De hopenkoop vertoont een vergelijkbaar beeld. Dit laatste zien we weerspiegelt in de brouwrecepten. Immers in de (eerste) bezettingsjaren wordt, zoals reeds aangehaald, voornamelijk overjarige hop gebruikt. Het moet evenwel duidelijk zijn dat, al vertonen hop en mout een sterk vergelijkbaar beeld, de oorzaken zeer verschillend zijn. Inderdaad speelt hop, in tegenstelling tot mout, in tijden van schaarste geen rol van betekenis in de voedselvoorziening van de bevolking.

### (H)op de gezondheid

De grens tussen 'gekruid bier', in de betekenis van bier waaraan kruiden zijn toegevoegd om de smaak te beïnvloeden en 'kruidenbier', in de betekenis van bier waaraan een (vermeende) geneeskrachtige werking wordt toegeschreven omwille van de toegevoegde kruiden, is niet altijd duidelijk te trekken. Toch kan deze nuance heel belangrijk zijn in de context van beperkende maatregelen, zoals het *Reinheitsgebot*. Hier komen we verder nog op terug.

Zoals reeds hoger vermeld, berichtten de Romeinen van een met hop aange maakte alcoholische drank, gebruikt door de joden om lepra te voorkomen of te genezen. Eeuwen werd geloof gehecht aan deze geneeskrachtige werking van hop en naar het schijnt, niet helemaal onterecht. Ook wat tuberculose betreft heeft hop een goede naam. In het midden van de 20<sup>de</sup> eeuw werden de resultaten gepubliceerd van een grootschalig onderzoek waarbij brouwerijwerklieden werden vergeleken met hun collega's uit andere industrieën. De eerste groep vertoonde slechts de helft aan positieve tuberculose gevallen tegenover de tweede groep. Dit was wel een publicatie in een brouwersblad. Echter, de bacterie die tuberculose veroorzaakt hoort tot hetzelfde genus als deze die lepra op zijn geweten heeft. Als we bedenken dat hop met zulke overtuiging de gruit verdrong omwille van de langere houdbaarheid van het hopenbier - dus door haar conserverende werking - is dit niet zo verwonderlijk. Meer recent werden ook andere mogelijke medicale effecten van hop of zijn bestanddelen beschreven, zoals het iso-alpha zuur dat osteoporose zou voorkomen. Maar....., alcohol zou dan weer botontkalking bevorderen. Pech voor de bierdrinker.

De 'medicinale bieren' als middel tegen scheurbuik zijn een verhaal apart. 'Sparren- en Dennebier' nemen hier een speciale plaats in. "Primarily of Scandinavian origin, it was also known in the Scottish Highlands and North America. Captain Cook brewed a beer for his sailors on long sea voyages made from molasses and spruce as a cure for scurvy, and during the American revolutionary and civil wars, soldiers were given beer made with spruce or pine tops for the same reason." (88) (Op de eerste plaats van Scandinavische oorsprong, was het ook gekend in de Schotse Hooglanden en Noord-Amerika. Kapitein Cook brouwde op lange zee reizen bier voor zijn bemanning van stroop en sparrenhout als middel tegen scheurbuik, en tijdens de Amerikaanse Onafhankelijkheidsstrijd en Burgeroorlog kregen soldaten, om dezelfde reden, bier gemaakt van sparre- of dennetoppen.)

De ontstaansgeschiedenis van dit met hars gekruid bier is wellicht verwant aan deze van de Griekse retsina (harswijn).

Gaan we terug in de tijd, dan waren er de gruitbieren waaraan specifieke heilzame werkingen werden toegeschreven, omwille van de specifieke toegevoegde kruiden. Zo zou bijvoetbier helpen bij onvruchtbaarheid bij vrouwen, kruidnagelbier tegen hart- en maagkwalen en brembier goed zijn tegen knorrigheid. Jeneverbessenbier zou stenen oplossen en krieckenbier urine afdrijvend zijn. Kruizemuntbier had de naam winden te verdrijven en lavendelbier de hersenen en het ruggenmerg te versterken. Ereprijsbier zou even goed geweest zijn als

---

(88) D. Johnstone, op. cit., p. 327.

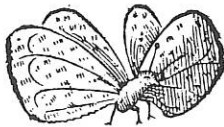
ereprijswijn, tegen tering en longziekten. Laten we onze opsomming op een positieve wijze beëindigen: "rozemarijn**ier** bezit een heerlijk parfum, versterkt uitermate hersenen en hart, verkwikt de levensgeesten, verhoogt het natuurlijk vuur, brengt eetlust terug (...) en is vooral aan te raden aan vrouwen wier maandstonden te lang uitblijven." (89) Voor elk wat wils dus.

# Der vollkommene Bierbrauer.

Ober  
kurzer Unterricht  
alle Arten Biere zu brauen,  
wie auch  
verdorbene Biere wieder gut zu machen,  
auch alle Arten von Kräutern  
Bieren.



Mit einem Anhang  
von Mettsieden.



Frankfurt und Leipzig,  
zu haben bey Carl Wendlern, 1784.

100

## Fünftes Capitel.

Von den fürnehmsten und gebräuchlichsten Kräuterbieren, wie dieselbigen zu machen, wozu sie dienen, nützlich und erspriesslich seyn.

Wann ein Bier gebrauen, und also schlecht, daß nichts darein gethan, getrunken wird, so dienet es dem menschlichen Leibe zur Nahrung, so aber Kräuter, Wurzeln und dergleichen darein gethan werden, so dienet es zugleich auch mit zur Arzney. Derohalben kann ihme ein jeder Hauswirth oder ein curioser Kellmeister gar leichtlich, und ohne sonderbaren Unkosten ein Bier medicinalisch machen, und zwar ein solches, so wider diejenigen Leibesbeschwerden, darzu man von Natur geneiget, oder allbereit am Halse hat, zurichten und gebrauchen, dadurch er dann manchen Pfenning, den er sonst in die Apothecken geben müste, ersparen kann.

Go

Der vollkommene Bierbrauer, Frankfurt und Leipzig, 1784. Titelpagina en aanvang vijfde hoofdstuk: 'Von den fürnehmsten und gebräuchlichsten Kräuterbieren...'

Een zeer interessante publicatie in dit verband - zij het niet in het Nederlands - is 'Der vollkommene Bierbrauer, oder kurzer Unterricht alle Arten Biere zu machen', uitgegeven te Frankfurt en Leipzig in 1784. (90) Interessant op twee manieren: er zijn recepten in te vinden voor het bereiden van kruidenbieren, dus bieren heilzaam voor de gezondheid van de drinker én raadgevingen om door toevoeging van specifieke kruiden bepaalde kwalen van het bier zelf te verhelpen. Het vijfde hoofdstuk van deze publicatie is volledig gewijd aan geneeskrachtige kruidenbieren. "Wann ein Bier gebrauen, und also schlecht, dass nichts darein gethan, getrunken wird, so dienet es dem menschen Leibe zur Nahrung, so aber Kräuter, Wurzeln und dergleichen darein gethan werden, so dienet es zugleich auch mit zur Arzney." Zodat 'manchen Pfenning, den (...) (man) sonst in die Apothecken geben müste, ersparen kann. So man dann nun ein Kräuterbier machen will, so solle man die Kräuter oder Wurzeln dörren, und nicht grün, (dann grüne Materialien können, wenn es auch das beste Bier wäre, verderben) nehmen, und also wann ein Bier verjohren hat, in das Fass thun, oder das Bier über die Kräuter jähren lassen, wann es rein verjohren, das Kraut (welches fein Büschelweis in ein Fass gehänget sein solle) wiederum herausgenommen, mit frischem Brunnenwasser rein abgewaschen, und dasselbige an einem Schnürlein wiederum in das Fass gehänget, wer es aber stark haben will, der kann

(89) Voor meer aan gruitbieren toegedichte heilzame werkingen zie A. Ingels, op. cit., p. 13 en 16.

(90) Der Vollkommene Bierbrauer, Frankfurt und Leipzig, 1784, p. 100-124.

*noch ein wenig von frischen Kräutern dazu thun.*" (Als bier waar niets in gedaan is gedronken wordt, dient het alleen tot voeding van het lichaam, als echter ook kruiden, wortels en dergelijke worden toegevoegd, dient het tegelijkertijd ook als geneesmiddel, zodat menig pfenning, die men anders aan de apotheker zou moeten geven, kan gespaard worden. Als men dus een kruidenbier wil maken, moet men de kruiden of wortels eerst drogen en niet vers gebruiken (want vers materiaal kan zelfs het beste bier bederven) en als het bier gegist is in het vat doen of het bier over de kruiden laten vergisten. De kruiden, die in kleine bosjes moeten worden opgehangen in het vat, worden bij zuivere vergisting terug uit het vat genomen, met fris bronwater afgewassen en weer terug in het vat gehangen aan een touwtje. Wie echter sterk wil hebben kan nog wat nieuwe kruiden toevoegen.) In de *Reinheitsgebote* heeft men het inderdaad regelmatig over het 'hangen' van kruiden in het biervat, zoals we verder zullen zien. De anonieme schrijver geeft verder aan dat niet alleen verschillende plantendelen kunnen worden aangewend (bloemen, bladeren, wortels, zaden), maar ook dat deze op verschillende tijdstippen in het bereidingsproces van het bier kunnen worden toegevoegd. *"Etliche legen nur die Materialien in das gebräute Bier, und lassen sie darmit jähren. Etliche hängen nur die abgetrocknete Kräuter, Wurzeln, Blumen oder Blätter in die Fasse, darinnen die abgejohrne Bier sein. Etliche kochen nur die Materialien in etlichen Stübichen Bier bis auf das dritte Theil ein, werfen darnach die Materialien hinweg, und kochen das andere Bier mit dem vor abgesottenen, und füllen es also mit einander in das Bier. Etliche kochen nur schlecht die Materialien mit dem bier, und werfen darnach die Materialien hinweg, und füllen es in das Fass."* (Sommige leggen het materiaal gewoon in het gebrouwde bier en laten het daarmee vergisten. Sommige hangen de gedroogde kruiden, wortels, bloemen of bladeren in het vat met gegist bier. Sommige koken het materiaal in enkele stoopjes bier in tot een derde deel, gooien dan het materiaal weg, en koken de rest van het bier samen met het afkooksel nog eens door vóór het vat wordt gevuld. Sommige koken slechts het materiaal met het bier, werpen het materiaal dan weg en vullen het vat.) De volgende tabel vat een aantal van de genoemde wondermiddelen met hun bijzonderheden samen.

SOORT  
KRUIDENBIER

EIGENSCHAPPEN

**Absintalsembier**  
(*Artemisia absinthium*)

Sterkt de maag, geeft eetlust, doodt wormen, bevordert de menstruatie en de slaap en is goed tegen geelzucht, verstopping van lever en milt, hoofdpijn en waterzucht.

**Jeneverbesbier**  
(*Juniperus communis*)

*"Solches ist nun ein gar liebliches und sehr gesundes Bier."* (Dit is een zeer lief en gezond bier.) Is goed tegen ziekten van nieren en blaas en bevordert 'gewaltig' de menstruatie.

**Rozemarijnbiere**  
(*Rosmarinus officinalis*)

Sterkt 'gewaltig' de hersenen en het hart, brengt de eetlust terug, bevrijdt van verstoppingen en is aan te raden voor de melancholicus. *"Ist den Weiben sehr gut, und sonderlich wann ihre Monat lange ausbleiben."* (Is zeer goed voor de vrouwen en vooral wanneer hun maandstonde uitblijft;)

**Bijvoetbier**  
(*Artemisia vulgaris*)

*"Dieses ist den Weibern ein sehr gesund Bier, wie dann auch der Beifuss das edelste Kraut, das die Weiber haben können, dann es ist ein warm und trocken Kraut, und dienet wider die Unfruchtbarkeit der Weiber, die von übriger Feuchtigkeit herkommt, befördert die Menses, stärket und reiniget die Mutter, treibet die Secundidas, das ist, Nachgebur, und*

*totde Frucht aus, benimmt das Hauptwehe, zerbricht den Nieren und Blasenstein.*" (Dit is een zeer gezond bier voor vrouwen, aangezien bijvoet het edelste kruid is dat vrouwen hebben kunnen. Het is goed tegen onvruchtbaarheid, bevordert de menstruatie, sterkt en reinigt de baarmoeder, drijft nageboorte en dode vrucht af, helpt bij hoofdpijn en vergruisd nier- en blaasstenen.)

**Poleibier**  
(*Mentha pulegium*)

Zelfde 'Krafft' als het bijvoetbier. Sterkt daarenboven de maag, verdrijft winden, geeft eetlust en verdrijft de hoest en krampen in de ingewanden.

**(Wilde) Tijmbier**  
(*Thymus serpyllum*)

Vertoont zelfde deugden als het Poleibier

**Kruizemunt bier**  
(*Mintha spicata*  
*var. crispata*)

*"Ist auch ein fürtrefliches gesundes Bier, und absonderlich denen sehr gut, so mit der colica behaftet sind, stärket auch sonsten den Magen, vertreibet die Bläste und Winde."* (Is ook een voortreffelijk en gezond bier, en is in het bijzonder zeer goed voor hen die last hebben van kolieken. Sterkt ook de maag en verdrijft winden.)

**Citroenbier**  
(*Citrus limon*)

Citroenschillen geven een bier dat '*das Herz erfreuet*' (het hart verblijdt), melancholie verdrijft en goed is tegen pijn in de borst. Op de eerste plaats bedoeld voor tarwebier. Op dezelfde manier kan men '*oranjeappelbier*' maken.

**Laurierbier**  
(*Laurus nobilis*)

Sterkt het hoofd en de maag, geneest de lever, vergruisst en drijft nier-en blaasstenen af.

**Laveldelbier**  
(*Lavandula angustifolia*)

*"Dieses Bier pflaget man gemeiniglich nur aus der Lavendelblüthe zu machen, solches stärket gewaltig das Haupt, das Mark im Ruckgrad und der Nieren, die davon entspringen. Es ist ein köstlicher Trank wider den Schlag, schweren Gebrechen, Gicht und Lähme, sonderlich sollen solches Bier die Ammen trinken, die da Kinder tränken oder säugen, oder denselben allbereit am Halse haben."* (Normaal gebruikt men voor dit bier alleen de bloemen van de lavendel. Dit bier sterkt geweldig het hoofd, het ruggenmerg en de nieren die daaruit ontspringen. Het is een kostbare drank (...) in het bijzonder aan te raden voor minnen die kinderen moeten zogen.)

**Hertstongbier**  
(= *Tongvaren*  
[*Phyllitis scolopendrium*])

Is goed voor hen die melancholisch zijn of lijden aan de '*Quartanfiebers*' (vierdaagse koorts).

**Hyssopbier**  
(*Hyssopus officinalis*)

Heeft vergelijkbare deugden als het Polei-/Bijvoetbier. Reinigt verder de longen en de borst, doodt de wormen, stilt tandpijn en het suizen der oren en geeft het aangezicht een goeie kleur.

**Marjoleinbier**  
(*Origanum vulgare*)

Is goed voor het hoofd, verdrijft duizeligheid, melancholie en stenen, bevordert het geheugen, voert gal en waterzucht af, versterkt alle inwendige klieren en is goed tegen alle miltkwalen.



<b>Melissebier</b> ( <i>Melissa officinalis</i> )	<i>"... stärket des Menschen Herz, erfrischt alle Lebensgeister, ist den Frauen sehr gesund und nüsslich, und macht aus traurigen melancholischen Leuten, muntere und fröhliche Leute." (... sterkt het menselijke hart, wekt de levensgeest op, is zeer gezond en voedend voor vrouwen en maakt van treurige melancholische mensen, montere en vrolijke lui.)</i>
<b>Mansoorbier</b> ( <i>Asarum europaeum</i> )	<i>"Ist den Wassersüchtigen sehr gesund, und es treibet den Harn, und das wässerige Geblüt durch die Blasen aus. Es ist auch sehr gut den Gelbsüchtigen und podagrischen Leuten, dann es nimt den Tartarum, der sich zwischen die Gelenke gelet hat, hinweg, dass nicht Gries und Stein daraus werden kann." (Is zeer gezond voor de waterzuchtigen en drijft de urine via de blaas af. Is ook goed voor de geelzuchtlijders en de lijders aan voetjicht (pootje ?), want het neemt de afzettingen tussen de gewrichten weg.)</i>
<b>Ossentongbier</b> ( <i>Anchusa officinalis</i> )	Men gebruikt de wortel. Dit bier <i>"treibet dirs, nächst Gott, all böse Feuchtigkeit durch den Harn aus, macht ein gut Gihirn."</i> (drijft alle kwade vochten uit via de urine, en zorgt voor en goede plas.)
<b>Ogentroostbier</b> ( <i>Euphrasia officinalis</i> )	Geeft een scherp gezicht en heeft verder alle kwaliteiten van ogentroostwijn.
<b>Anijsbier</b> ( <i>Pimpinella anisum</i> ) (91)	<i>"Das Aniesbier wird bereitet, fast wie der Anieswein, und hat eben solche Tugenden, die der Anieswein hat."</i> (Anijsbier wordt eigenlijk net als azijnwijn gemaakt en heeft er ook de goede eigenschappen van.)
<b>Venkelbier</b> ( <i>Foeniculum vulgare</i> )	Is goed voor de ziekten van blaas, longen en lever, voor 'donkere ogen', waterzucht, hoesten en venijn. Bevordert de productie van melk en zaad.
<b>Eikebier</b> ( <i>Quercus robur</i> (?))	Men gebruikt de bladeren. Te gebruiken bij dysenterie of buikloop en incontinentie. Sterkt de maag.
<b>Alant(wortel)bier</b> ( <i>Inula helenium</i> )	De wortel wordt ofwel mee gekookt of eerst gedroogd en dan in het bier gehangen. Goed voor alle borstkwalen, lende pijnen en bevordert de vrouwen 'hun tijd'.
<b>Saliebier</b> ( <i>Salvia officinalis</i> )	Sterkt het hoofd en de maag. Doet het beven van de knieschijven en andere leden ophouden. Maakt borst, nieren en blaas gezond, drijft urine af, zorgt er voor dat wankelende tanden weer vast komen te zitten en <i>'fördert der Frauen Zeit'</i> .
<b>Ereprijsbier</b> ( <i>Veronica officinalis</i> )	Belangrijk voor teringleders. Verfrist longen en lever.
<b>Kersbier</b> ( <i>Prunus avium</i> )	Best wordt de kers met pit gekneusd voor gebruikt. Drijft urine af.
<b>Frambozenbier</b> ( <i>Rubus idaeus</i> )	<i>"Dieses Bier mögen die brauchen, die einen hikigen Magen haben, und bei denen das Essen nicht bleiben will."</i> (Dit bier is te gebruiken door hen die een 'hikkige' maag hebben.)

(91) Behoort tot het geslacht Bevernel van de Schermbloemenfamilie. Deze plant die al van in de oudheid wordt gekweekt wordt niet in het wild gevonden.

**"Wohlgemuthbier"**  
 (= Bernagie  
 [ *Borago officinalis* ])

"Ist ein nüsslich Bier denen, die Kalte und feuchte Krankheiten haben, hilft dem Magen dünen, und erwärmet ihn und die andern Glieder." (Is een nuttig bier voor hen die 'koude- en vochtigheidsziekten' hebben en is goed voor de maag en andere klieren.)



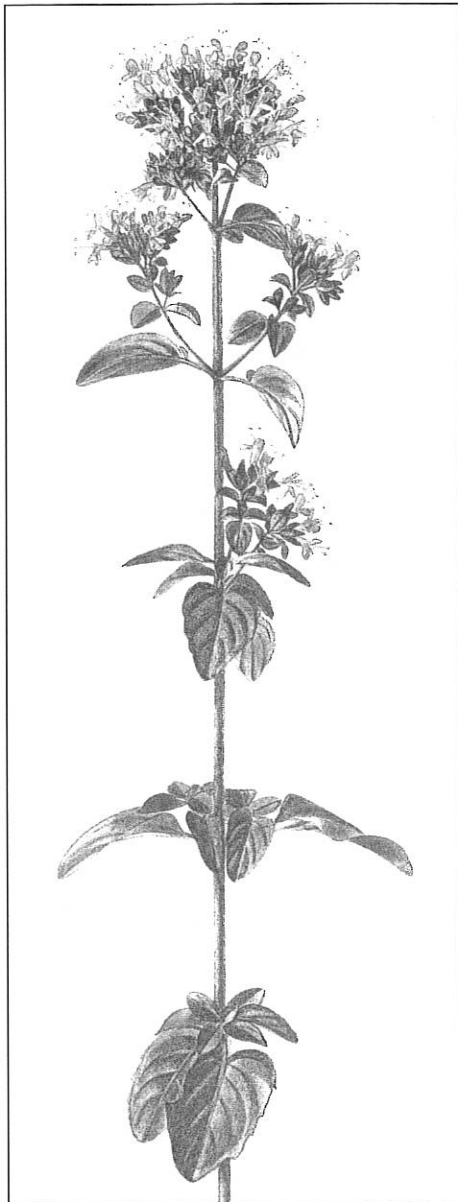
Hertstongen of tongvaren (*Phyllitis scolopendrium*) Tek. U. Glimmerveen.



Jeneverbes (*Juniperus communis*)  
 Tek. U. Glimmerveen.

Voor een aantal van deze kruidenbieren zoals absintalsembier en bijvoetbier wordt in detail aangegeven hoe dit te bereiden: "Wer ein gut Wermuthbier machen will, der nehme wohl und fein gedörren Wermuth, und lege sie im Brauhause, wann man das Bier gemachet hat, in einen Stoss oder Kübel, und Giesse warm Bier (so viel man Wermuthbier machen will) darauf, und decke es wohl zu, und wann es Zeit ist, so giebt man ihme Hefen, und lasset die Wermuth darinnen liegen, und wohl durch einander verjähren, darnach füllet man es in das Fass, darinnen es bleiben solle, und leget weisse häsline Spähne darein, und lasset es also mit jähren; darnach füllet man es all Tage Morgens und Abends, so fiel man getrunken hat, so hat man alle Tage ein gut Wermuthbier. Etliche streifen das Kraut und die Knospen von den trocken Stengeln ab, und binden es in ein Tüchlein, und hängen es zum Spunde hinein in das Bier, und schlagen oben das Fässlein oder die Tonne mit einem Spunde fein gehebe und dichte zu, das kein Brodem heraus kommen kann. Etliche lassen auch das Bier mit dem Wermuth jähren, und trinken es also. Etliche thun den abgestreiften Wermuth in ein rein Sächlein, und heften es mit einem Nägelein auf den Boden der Kuffen, und lassen das Bier also darüber jähren. Etliche thun auch zu dem Wermuth noch mehr andere Kräuter, Wurzeln, auch gar etwas Gewürze oder Pommeranzenschaalen, und lassen also das Bier darüber verjähren. (...)

(Wie een goed absintalsembier wil, die neme goed en fijn gedroogde absintalsem, legge die in een kuip en giete er warm bier op (zoveel als dat men absintalsembier maken wil) en dekke het goed af, en als het tijd is voegt men er gist aan toe en laat de absintalsem daarin liggen en alles samen vergisten, daarna doet men het in het vat en voegt er blanke hazelaar(?)-

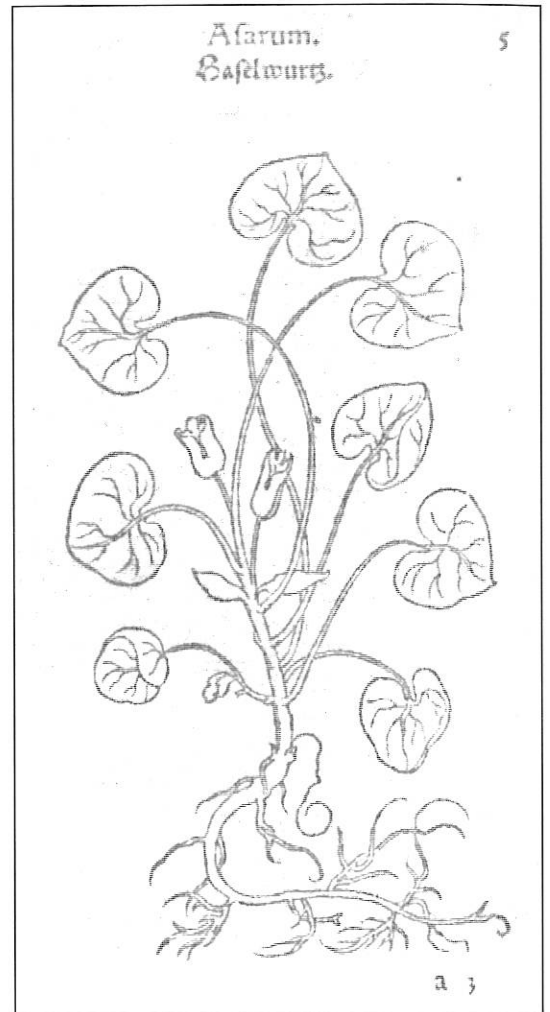


Wilde marjolein (*Origanum vulgare*)  
Tek. U. Glimmerveen.

spaanders aan toe, en laat het zo verder gisten; daarna vult men alle dagen 's morgens en 's avonds terug bij, net zoveel als men opgedronken heeft, zo heeft men alle dagen een goed absintalsember. Sommige plukken het kruid en de knoppen van de droge stengels af en binden die in een doekje en hangen dit via de bom in het bier en sluiten het vat of de ton dicht af zo dat geen dampen kunnen ontsnappen. (...) Sommige doen de gestripte absintalsem in een proper zakje dat ze met een nageltje aan de bodem van het kofschip bevestigen, en laten het bier also daarover gisten. Sommige voegen aan de absintalsem ook nog andere kruiden, wortels, specerijen toe of sinaasappelschillen...)

*Das Beifussbier wird also gemachet: Nimm Beifuss mit den Stengeln eine gute Nothdurft, nachdeme das Fass gross oder klein ist, und wasche ihn erst, wann er ja nicht rein wäre, thue darzu Fiechtenspäne, vom Tischler gehobelt, ein paar Hand voll Waissen, eine Hand voll Haber, sammt dem Strohe, also dass das Fass von der Materie das vierte oder fünfte Theil voll werde; Fülle zum erstenmal gut Bier darauf, das noch jung, aber dennoch verjohren und lauter worden ist, lasse es liegen eine Zeitlang, zapfe es an, und trinke davon; Fülle es wieder voll, von allerlei Neigen von Bier, wann du willst, so stösst (?) es doch wieder auf, und wird schmackhaftig zu trinken, und je länger man davon trinket, je besser es wird und scmecket. Wann du ein Stübigen drei oder vier davon getrunken hast, so fülle wieder anderes Bier darein: Dann man muss gleichwohl das Bier nicht gar abtrinken, und darnach erst anderes Bier darauf Giessen."* (Het bijvoetbier wordt als volgt gemaakt: neem bijvoet (...), indien nodig eerst gewassen, voeg sparrenspaanders toe, geschaafd door de schrijnwerker, een handvol tarwe, een handvol haver, samen met het stro, zo dat het vat voor een vierde of een vijfde deel met deze materie gevuld is; giet voor de eerste maal daar goed bier over dat nog jong is maar reeds gegist heeft; na het een tijd te hebben laten liggen kan het getapt en gedronken worden. Vul dan terug bij met allerlei resten van bier, (...) en hoe langer men ervan drinkt, hoe beter het wordt en smaakt. (...) Men moet echter niet eerst het bier helemaal opmaken en dan pas bijvullen met ander bier.)

Vaak wordt in deze Duitse publicatie gewezen op de gelijkenis met kruidenwijn bereidt met dezelfde kruiden en dus met dezelfde (vermeende) geneeskrachtige werking.



Mansoor of 'Haselwurzel' zoals afgebeeld in L. Fuchs' Botanisch werk uit 1545, uitgegeven te Basel.

Voor tijden van pest worden verder een aantal 'veelkruidenbieren' aanbevolen, evenals voor het helpen helen van wonden of als pijnstillers.

Deze lange verwijzing naar 'Der vollkommene Bierbrauwer' uit 1784, eindigen we met een bijzonder interessante opmerking van de schrijver, die zijn hoofdstuk over kruidenbier afsluit met een lofzang aan het adres van de hop: "Diese Bier dauren am besten, die guten, und viel Hopfen, der wohl gesotten hat, nicht zu sehr, auch nicht zu wenig, dann Maas ist zu allen Dingen gut, man pflegt ihn gemeiniglich drei Stunden sieden zu lassen." (De best houdbare bieren zijn deze die met veel hop en wel gekookt zijn, niet te veel en niet te weinig, want maat houden is voor alles goed; men dient normaal drie uur te koken.)

Nog een stap verder - en eigenlijk voorbijschietend aan het onderwerp van deze bijdrage, maar toch interessant om te vermelden - is het gebruik van bier in geneeskundige recepten. Als voorbeeld noemen we twee van dergelijke recepten gevonden in het zestiende-eeuws handschrift van Meester Jan Jacob uit Roosendaal, bewaard in de British Library in Londen. Een eerste: "Tegen geualen ende geronnen bloet. Neempt die wortelen van barnetelen, ende rapen, ende roode coolbladeren vier ofte vijff, gescarft ende gesoden in een pynte biers upte helft, ende dan zal men daerinne doen een stuck boters een eye groot, ende alst bynae cout es, doetter dan inne drie doertgens [dooiertjes] van eyeren van hennen, laet hem dan tot twee reysen besigen al bloetlauw."

Een tweede: "Tegens den schoerbuyck. Recipe een pynte biers dat wuyttet ghijl compt [nog niet volledig uitgegist], ende een hantvol scarpe salije, ende een weynich wyneex, een luttel boters, dit te samen gesoden, ende hiermede die mond gespoelt." (92)

Een ander gezondheidsaspect betreft de minder onschuldige bijwerkingen van sommige toegevoegde kruiden. Deze waren niet steeds ongewild. "Enkele kruiden zijn echter niet helemaal onschuldig: talrijke alkaloiden, glycosiden en saponinen zijn min of meer giftig, enkele staan zelfs bekend als zeer giftig, of hebben een verdovende werking." Ingenieur Ingels geeft hiervan in zijn genoemd artikel enkele interessante voorbeelden:

"Moerasrozemarijn (*Ledum palustre*) was in de landen rond de Baltische zee bekend als de verwekker van de <<Berserkerwoede>> (oud-Noors: *beri* = beer en *serkr* = kled). Twee strijders in berenvel gekleed kregen een volle hoorn moerasrozemarijn bier te drinken en moesten (...) een gevecht aangaan tot één van beide dodelijk getroffen neerzeeg... De overwinnaar was er zeer dikwijls niet veel beter aan toe! (...)

- Braaknoot (*Struchnos nux-vomica*) bevat strychnine, dat het centraal zenuwstelsel en het ruggenmerg prikkelt (...)

- Mansoor (*Asarum europaeum*) bevat asaron, dat sterk irriterend op tong en maagslijmvlies werkt en abortieve eigenschappen heeft.'

Reeds vroeg in de geschiedenis ontdekte de mens dat sommige kruiden het effect van alcohol 'optimaliseerden'. Niet al deze ingrediënten waren even onschuldig. Sommige hebben een narcotiserende werking of zijn gewoonweg giftig. Tot deze laatste categorie behoren: belladonna of wolfskers (*Atropa belladonna*), laurierkers (*Prunus laurocesarus*), Cocculus Indicus oftewel kokkelkorrelstruik (*Anamirta paniculata*), dolik (*Lolium temulentum*), vingerhoedskruid (*Digitalis purpurea*), bilzekruid (*Hyoscyamus niger*), slaapbol of maanzaad (*Papaver somniferum*). In de groep van 'psycoactieven' kunnen we rangschikken: brem (*Cytisus scoparius*), absint-alsem (*Artemesia absinthium*), gagel (*Myrica gale*), koriander (*Coriandrum sativum*) en kwassei (*Quassia excelsa*). (93)

Het 'misbruik' van deze kruiden bij het brouwen heeft bijgedragen tot het uitvaardigen van 'Reinheitsgeboden' in Duitsland maar ook in Engeland.

En hop zelf? Deze vertoont ook wel een aantal bijwerkingen: "Its soporific nature has long been utilised in a folk remedy for insomnia, the hop-pillow, a notion often dismissed as an 'old wives' tale. However, I am sure any brewer (...) who has been forced to share an office with several hundred hop samples will readily attest to the efficacy of that remedy." (Zijn slaapwekkend vermogen is lang gebruikt geweest als volksremede-

(92) W. Braekman, Zestiende-eeuwse geneeskundige recepten van Meester Jan Jacob uit Roosendaal, in: *Volkskunde*, jg. (93), nr. 2, april-juni 1992, p. 75 - 93 (zie p. 81 en 90).

(93) D. Johnstone, op.cit. 328.



die tegen slaaploosheid, het hopkussen, een begrip vaak als een 'oude wijven' praatje afgedaan. Nochtans weet ik zeker dat iedere brouwer, die ooit zijn kantoor heeft moeten delen met meerdere honderden hopmonsters, grif de efficiëntie van deze remedie zal willen onderschrijven.) Aldus D. Johnstone van de Bass Brewery: "In fact, the sedative and hypnogenic effect of the hop has been used in several patent medicine." Zijn collega H. Stocker van de Hurlimann Brouwerij heeft in 1967 een lijstje gemaakt met hopbevattende bereidingen, gebruikt als: kalmeer middel, afrodisiacum en tegen migraine, slapeloosheid, reisziekte, bedplassen, zwangerschapsbraken, oorpijn, hoesten en ... angst voor de tandarts. Voor een groot deel zijn al deze toepassingen terug te brengen op de kalmerende of hypnogenische werking van hop. Eén van de alkaloiden in hop zou gelijkenis vertonen met morfine. (94) Maar laten we dit onderwerp verder met de mantel der liefde bedekken.

## Gebreken verbergen

We moeten toch nog even terugkomen op wat hoger terloops werd aangestipt: het toevoegen van kruiden om de 'gezondheid' van het bier zelf te verbeteren. Of, wat meer direct, om bier dat eigenlijk mislukt is toch nog aan de man te kunnen brengen.

Reeds in een 14<sup>de</sup> eeuwse Gents receptenboek vinden we (recept 384): "omme bier, dat cranc es, beter te makene ende smakende naar herlamsbier (Haarlems bier?): neemt poeder van bayen, poeder van jenivere, gaghelzade poeder ende van noten musscaten, doet int vat of hu kanne; laet staen j nacht." (95)

Ook in 'Der vollkommene Bierbrauer' uit 1784 vinden we een aantal raadgevingen in dit verband:

"- Wenn ein Bier nach dem Fasse schmeckt: Nimm Neinsarnkraut, Benediktenwurzel, Angelika und Wacholderbeer, jedes eine Hand voll,(...), und thue ferner darzu drei oder vier hartgesottene Eier in Stücken zerschnitten (...)" (Als een bier naar het vat smaakt: neem Neinsarnkraut (?), benedictenwortel, engelwortel en jeneverbessen, van ieder een handvol en voeg daarbij drie of vier in stukken gesneden hard gekookte eieren.)

- Wenn ein Bier nach dem Fass stincket (...): So nimmt man Neinsarnkraut, Wacholderbeer, heil. Geisteswurzel, und rothe Benediktenwurzel, einesso fiel als des andern, und drei frische Eier (...). (Wanneer een bier naar het vat stinkt: dan neemt men Neinsarnkraut, jeneverbessen, heilige geestkruid en rode benedictenwortel, van alles even veel, en drie verse eieren.)

- Saures, verdorbener Bier wieder zu recht zu bringen (...): Man nimmt Alantwurzel, Beilwurzel, Süsshholz, Calmus, Benediktenwurzel, Negelein, Lorbeer, Ingber, Coriander, Muscatennüsse, Gizian (...) und hängt es in das Fass." (Slecht, bedorven bier kan men weer tot zijn recht laten komen: men neemt alantwortel, Beilwurzel (?), zoethout, kalmoes, benedictenwortel, Negelein (?), laurier, Ingber, koreander, muskaatnoot, Gizian (?) en hangt dit in het vat.)

Volgens deze bron kan men ook preventief te werk gaan:

- om te voorkomen dat bier zuur zou worden werd aanbevolen een mengsel van fijngesneden bertramwortel (*Achillea ptarmica*) en duizendguldenkruid (*Centaureum erythraea*) in een zuiver linnen zakje in het bier te hangen.

- "Dass sich ein Bier nicht verkehre: Mann nimmt Linden- und Nussblätter, Beifuss, eines so viel als des andern, und halb so viel Wermuth, und hänget es in das Bier, oder man legt schöne weisse Bachkieselsteine in das Fass." (96) (Opdat bier niet slecht zou worden: men neme linde- en notenbladeren, bijvoet, van het een zoveel als van het andere, en hangt het in het bier, of men legt propere witte beekkiezelstenen in het vat.)

(94) D. Johnstone, op. cit., p. 328.

(95) W. L. De Vreese, *Middel-nederlandse Geneeskunde Recepten & Tractaten, Zegeningen en Tooverformules*, 1894. Vermeld door G. Doorman, op. cit., p. 75.

(96) *Der Vollkommene Bierbrauer*, op. cit., p. 155-156, 169, 183-184.

Inderdaad, "de gevaarlijkste vijand van de brouwer was het zuur worden van het brouwsel. Dit kon gebeuren in de beslagkuip, bij het koelen in de koelbakken, in de gijlkuip en in het gegiste vocht." J. Cornelissen in zijn Bierboek, noemt een aantal



hulpmiddelen die gebruikt werden tegen zuur bier, zoals: alantwortel, as van alsem, bijvoet en beuken, hop, laurierbes, vlierbes, dorre bladeren van vlier, gerstkorrels, boekweitkorrels, haver met stro, tarwe met biergist, boomolie, pijnbomenhout, hertstongen (= tongvaren?), nagelkruid, wortels van violen, nootmuskaat, kruidnagel, tamarinde, beet, bladeren van de notenboom of de linde en bolus armena. Dit laatste is geen plant of kruid, maar Armeense klei. Dezelfde auteur noemt ook nog middelen tegen andere bierkwalen. Tegen 'lang en dradig bier' bijvoorbeeld: mosterd(zaad), hysop, peperwortel of mierikswortel. En tegen 'verschaald bier' - verschaling is een gevolg van 'ontsnapt' koolzuur - worden genoemd: bertram, bladeren van de perzikboom, *centaurea* (tot deze bloemenfamilie behoort de korenbloem) en een bundeltje rijpe haver in het vat gehangen. (97)

### Speciaal geval: het 'Reinheitsgebot' of eerder 'Die Reinheitsgebote' (98)

Ook in Duitsland begon de hop zijn neefje de gruit langzaam te verdringen vanaf de 13<sup>de</sup> eeuw. Ondanks hevig protest van de producenten van de dan traditioneel gebruikte kruiden. De neergang van de gruit werd in de 16<sup>de</sup> en 17<sup>de</sup> eeuw versneld door het toenemende geloof in de vermeende negatieve invloed van gagel voor de gezondheid. Tenslotte verdween het gebruik van gruit in de 18<sup>de</sup> eeuw nadat dit wettelijk verboden werd. Modern onderzoek is er niet in geslaagd enige toxische component in gagel op te sporen. Mogelijk werd de gifigheid veroorzaakt door de aanwezigheid van één van de andere kruiden in het (geheime) gruitmengsel. Het zijn precies (mede) de gezondheidsaspecten die de Beierse hertogen Wilhelm IV en Ludwig X er toe aanzetten hun welbekende 'Landesherrlichen Reinheitsgebot' op 23 april 1516 uit te vaardigen. Maar keren we eerst terug in de tijd. In Beierse steden waren immers reeds eerder 'Reinheitsgebote' afgekondigd:

- in 1469 in Regensburg (alleen gerst, hop en water toegestaan)
- in 1487 in München (alleen gerst, hop en water toegestaan)
- in 1493 in Landshut (alleen mout, hop en water toegestaan)
- in 1516 in Ingostadt. (99)

Deze laatste luidde: "Die Brauer sollen vor und nach der Bierpreisfestsetzung nichts in die Biere tun, noch hinein hängen, als allein Malz, Hopfen und Wasser und sonst gar nichts, weder Kräuter, Samen, Pulver oder Wurzeln; sie dürfen auch keinen Rauch machen, weder der Braumeister, sein Weib noch seine Bediensteten, noch jemand anderes." (De brouwers zullen, na het bepalen van de bierprijs, niets meer in de bieren doen of er inhangen, tenzij mout, hop en water en verder niets, noch kruiden, zaad, poeder of wortels; ze mogen ook geen rook maken, noch de brouwermeester of zijn vrouw, noch zijn bedienden, noch iemand anders.)

Nog eerder, luidde het:

- in de *Regensburger Brauordnung* uit 1453 dat de brouwers zweren moesten, dat ze aan het bier geen zaden, kruiden, specerijen, of dergelijke zouden toevoegen,
- en in 1457, in de 'Landshuter Ratsbucheintrag':

"Die Brauherren, ihre Frauen und ihre Braumeister haben geschworen, nichts in die Biere zu hängen und zu tun, weder Samen, noch Wurzeln, Gestrüpp und dergleichen, noch solches zu gestatten." (De brouwheren, hun vrouwen en hun bouwmeesters hebben gezworen, niets in de bieren te hangen en te doen, noch zaden, noch wortels, struikgewas en dergelijke, noch zoiets toe te laten.)

Interessant is dat uit deze formulering blijkt dat brouwen in deze tijd nog vaak een familiale aangelegenheid was, waarin het echtpaar actief was.

In het *Landshuter Gebot* van 1493 van hertog Georg der Reiche wordt eveneens over mout, hop en water gesproken. Deze versie laat dus ruimte voor het bereiden van 'meergranenbieren', zodat door onderlinge combinaties van gerst, haver, tarwe, spelt ('*Dinkel und Emmer*'), bijzondere lokale bieren mogelijk bleven. Deze voorlopers van 'het Reinheitsgebot' richtten hun pijlen dus niet op moutmengsels maar vooral op het toevoegen van - niet altijd even onschuldige - kruiden.

(97) J. Cornelissen, op. cit., p. 139 - 147.

(98) Over de Duitse *Reinheitsgebote*, zie onder meer het interessante artikel van K. Hackel-Stehr, *Zur Geschichte des Reinheitsgebotes für Bier*, in: *Brauwelt*, 1988, Vol. 128, nr. 52, p. 2448-2450 en 2471-2472, waaruit uitgebreid wordt geciteerd in deze bijdrage. Zie ook de internet-site <http://www.weissenseer-reinheitsgebot.de/reinheitsgebot.html>

(99) Gaan we nóg verder terug in de tijd, dan komen we bij keizer Friedrich I Barbarossa (1123 - 1190) terecht. In het oudste Duitse stadsrecht, van de stad Augsburg namelijk, lezen we: "Wenn ein Bierschenker schlechtes Bier macht oder ungerechtes Mass gibt, soll er gestraft werden." In 1293 besloot de Nürnbergse stadsraad alleen gerst voor het brouwen te gebruiken. In dat zelfde jaar had de hertog het brouwen in Beieren verboden, wegens de heersende hongersnood. In de 14<sup>de</sup> eeuw groeit het aantal bierverordeningen in de Duitse steden aanzienlijk.

Al deze min of meer lokale wetten - die ook de vorm van gemeentelijke politieverordeningen konden aannemen zoals in Eichstätt in 1507 (100) - geven aan dat begin 16<sup>de</sup> eeuw de tijd rijp was voor een landelijke - in de Duitse betekenis - verordening.

In 1516 wordt dus op de Landdag voor 'Ober- und Nieder-Bayern' beslist dat het 'Reinheitsgebot' voor het hele Beierse Land van toepassing zal zijn: "Wir wollen auch, dass in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier 'mehrere Stücke' als allein Gerste, Hopfen und Wasser genommen und gebraucht werden..." (Wij willen ook, dat in onze steden, op onze markten en op het land, in geen enkel bier meer stukken dan allen gerst, hop en water mogen genomen worden en gebruikt.) Hier is dus duidelijk sprake van alleen gerst voor de storting.

Dat één en ander niet zo strikt was als dat we het ons nu voorstellen, blijkt uit het feit dat naast dit 'reine' consumptiebier er toch nog plaats was voor kruidenbieren, maar dan wel 'medizinische Kräuterbiere', die door ambtenaren in de gaten werden gehouden. Verder waren geringe sporen van andere kruiden dan hop 'erlaubt'. In 1603 bijvoorbeeld blijkt uit de brouwerseed in München dat zij "wie von alters her gebräuchlich ihr Bier aus gutem Malz, guten Früchten und guten Hopfen herstellen wolten". (dat zij, zoals van oudsher gebruikelijk, hun bier uit goede mout, goede vruchten en goede hop bereiden zullen). In het *Württembergische Reinheitsgebot* van 1644 wordt dit gebruik geïntegreerd: geringe toevoegingen van jeneverbes, karwij oftewel kummel (*Carum carvi*) en zout werden bij de bierbereiding toegelaten.

Het eerste *Reinheitsgebot* in München, tussen 1453 en 1487 ontstaan, maakte onderscheid tussen 'Hopfenbier' en gruitbier. Dat laatste werd in Beieren 'Gräwzzing' genoemd: "Die Brauer sollen Bier und Gräwzzing sieden und brauen nur allein von Gerste, Hopfen und Wasser und sonst nichts darein und darunter tun oder man straffe es als Fälschung." (De brouwers zullen bier en gruitbier koken en brouwen van alleen gerst, hop en water en verder niets toevoegen of er wordt gestraft voor vervalsing.)

Terwijl in het Noorden en Westen van Duitsland het 'Gräwzzing'- en hopbier nog naast elkaar voorkomen in de 16<sup>de</sup> eeuw, duikt de term 'Gräwzzing' als biersoort, na het verschijnen van dit 'Münchense Reinheitsgebot' in Beierse bronnen niet meer op. Een aspect dat in deze Beierse context een rol kan hebben gespeeld, is dat voor de hoofdbestanddelen van de gruit, de moerasplanten gagel (*Myrica gale*) en 'Porst' oftewel moerasrozemarijn (*Ledum palustre*), er in Beieren weinig geschikte groeiplaatsen te vinden zijn. Terwijl deze planten zich - in tegenstelling tot de hop - niet makkelijk laten cultiveren, stegen hun prijzen aanzienlijk door de stijgende bierproductie in de 15<sup>de</sup> eeuw en dit tot ergernis van de brouwers. De verleiding om andere kruiden, die soms een gevaar voor de volksgezondheid inhielden, te gebruiken was soms groot. In 1564 worden daarom door de Münchense raad het 'Reinheitsgebot' bevestigd, maar tevens de straffen bij overtreding duidelijk vermeld: "Weiterhin ist den Brauern mit Ernst verboten, Bilsensamen, Zeilerkraut oder anderes in das Bier zu Zieden und für das Bier zu gebrauchen als die drei Stücke Gerste, Hopfen und Wasser. Wer aber darüber und ausser den benannten drei Stücken oder sonst etwas Verbotenes oder Schädliches in das Bier siedet, hängt oder tut oder Bier macht, egal mit welchen verbotenen Dingen, es sei viel oder wenig, der muss von jedem gemachten Fass Bier der Stadtkammer 20 Gulden geben und dazu das Fass, es seien eins oder mehr, damit ihnen die Böden aufgeschlagen und das Bier öffentlich auf die Gassen oder in den Bach geschüttet wird. Und wenn einer derartige böse Dinge gebraucht hat, dass die Leute trunken, toll, wütend, absinnig und unrichtig würden, dann soll man das an Leib und Gut strafen." (Verder is het de brouwers streng verboden bilzezaad, Zeilerkraut (?) of iets anders in het bier te koken en voor het bier te gebruiken behalve de drie stukken gerst, hop en water. Wie echter toch naast de drie genoemde stukken nog andere verboden of schadelijke dingen in het bier kookt, hangt of doet, of bier maakt met gelijk welke verboden zaken, hetzij veel of weinig, die moet voor ieder vat gebrouwen bier de stadskas 20 gulden geven evenals het vat, hetzij één of meer, zodat de bodem kan uitgeslagen worden om het bier in het openbaar in de straten of beken te

(100) "...dass bei Strafe von fünf Gulden die Brauer keine Bilsensamen und andere, den Kopf tollmachende Stücke und Kräuter ins Bier mischen dürfen." (E. Schramm, op. cit. p. 2355)

laten wegstromen. En wanneer iemand dergelijke kwade dingen gebruikt heeft, waardoor de mensen dol, woedend, uitzinnig en onwel worden, dan moet dat lijfelijk en materieel gestraft worden.) Een aantal kruiden die niet zo onschuldig zijn voor de volksgezondheid werden reeds eerder genoemd, zoals bilzekruid (*Hyoscydmus niger*). Zaad van bilzekruid bijvoorbeeld, bevat zenuwgif dat reeds in niet al te grote hoeveelheden hallucinaties, krampen en verlammingen kan veroorzaken. Het is niet onbelangrijk de Duitse *Reinheitsgebote* te zien in het licht van deze gezondheidsaspecten van het gebruik van andere kruiden dan hop. Als we denken aan de grote hoeveelheden bier die nu nog, bijvoorbeeld in het Ratbrauhaus in München worden verzwoegen is het te begrijpen dat de overheid de 'Gewohnheitstrinker' tegen zichzelf wou beschermen. Langs de andere kant laat het invoeren van deze 'Reinheitsgebote', en soort inhaalmanoeuvre zien van het Beierse land tegenover de Hanze: niet alleen door de klimaatverandering na de Midde-leeuwen werd Beieren van een wijnland een bierland, door het (verplicht) gebruik van hop kon het Beierse bier door zijn langere houdbaarheid ook worden geëxporteerd.

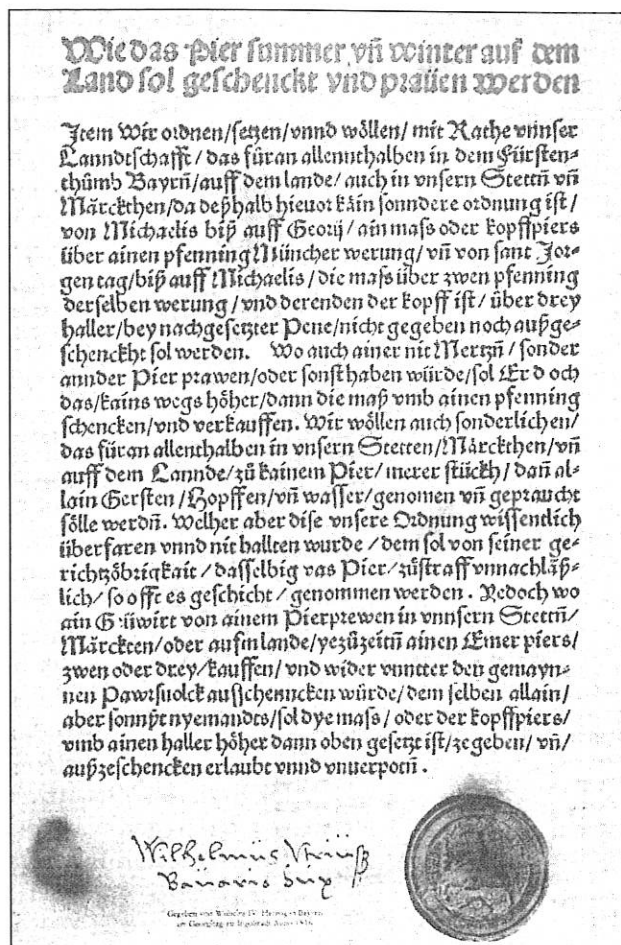
In de 17<sup>de</sup> en 18<sup>de</sup> eeuw stond de feitelijke toepassing van dit Duitse 'Reinheitsideaal' meer dan eens onder druk, door oorlogsomstandigheden bijvoorbeeld, maar het zou ons te ver leiden daarop verder in te gaan.

Omwille van de overbekendheid van het *Reinheitsgebot*, zouden we de neiging kunnen hebben, dit soort verordeningen of wetten als typisch Duits te gaan bekijken. Dat dit niet correct is, wordt geïllustreerd door de ordonnantie van 20 februari 1602, die de Mechelse brouwers verbood andere kruiden dan hop of alsem te gebruiken. (101)

## Nog een speciaal geval: gekruid oorlogsbier

Tijdens de oorlog waren het moeilijke tijden, ook voor de brouwers. Wegens het tekort aan grondstoffen was het voor hen moeilijk hun slap oorlogsbier enige schijn van smaak en volmondigheid te geven. (102) Eén van de hulpmiddelen die werden aangewend was het toevoegen van synthetische zoetmiddelen (sacharine en/of dulcine). (103) Verder werd bij het versnijden van de zwaardere bieren tot de toegestane lagere dichtheden in een aantal gevallen beroep gedaan op 'hopwater'. Dit, door het in water koken van hop verkregen, hopwater kon worden op smaak gebracht door toevoegen van sinaasappelschillen. (104) Zo vertelt G. Dufour, 'controleur zwaar bier' tijdens de bezetting, dat een 'weldoende' en dus wellicht ook welgestelde brouwer, sinaasappels aankocht in het zuiden en deze liet verdelen onder de schoolkinderen van zijn dorp. Echter op de strikte voorwaarde dat zij de schillen terug zouden inleveren.

Redelijk slechte tijden dus voor de brouwers. "Om de verkoop te stimuleren, het smokkelbier te concurrenceren en de prijs alsook de winst te verhogen, bekwam de IX<sup>de</sup> Hoofdgroepering dat een speciaal bier mocht verkocht worden van 1,5 Densit., in zover de brouwer een aanvraag deed en dan ook kon bewijzen dat dit bier grotere kosten meebracht bij de fabricatie. De voornaamste elementen die met of zonder reden werden aangegeven waren de kruiden die zogezegd met grote hoeveelheden werden gebruikt. Er mocht maar één speciaal bier per brouwer zijn." (105)



'Het Reinheitsgebot' van 1516: 'Wie das Bier sommer un Winter auf den Land sol geschenckt und Praüen werden.'

(101) F. Symons, *Het Brouwersambacht te Mechelen*, in: *Mechelse Bijdragen - Mechelse Kring voor Oudheidkundige Geschiedenis en Folklore*, 9, 1942, p. 56-59 (zie p. 85).

(102) Meer over brouwen van 'oorlogsbier' in: het Brouwerijnummer van *Ons Heem*, jg. 55, nr. 1, januari 2001, p.27-116.

(103) Saccharine is nu in België voor voedingsmiddelen verboden. Het mag alleen nog worden toegevoegd aan zure bieren. (A. Perrier-Robert et al., *België door het Bier*, 1996, Groot-Hertogdom Luxemburg, p. 104).

(104) P. Daeleman, 1999, op. cit, zie onder meer p. 22-24.

(105) G. Dufour, *100 jaar Belgisch Bier*, onuitgegeven werk, p. 48. Meer over deze speciaal bieren in: P. Daeleman, *Brouwen in Oorlogsomstandigheden (eerste deel)*, in: *De Krijter - Jaarboek 1997*, Heemkundige Kring, Wommelgem, p. 74 -75. De IX<sup>de</sup> Hoofdgroepering van de 'Corporatie' hield zich specifiek bezig met het bier en zijn brouwers.



## Bilzekruid of pilskruid? (106)



Bilzekruid (*Hyoscyamus niger*).

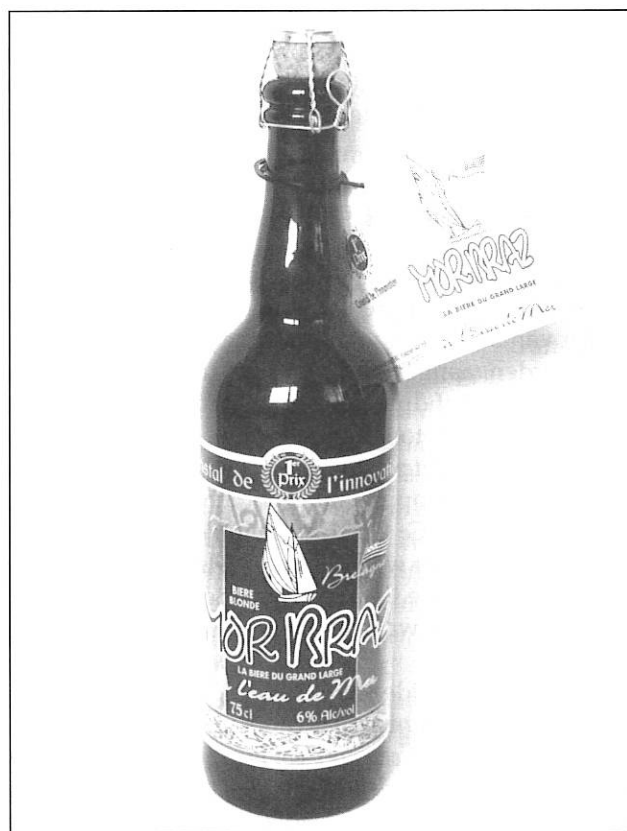
Het kwam hierboven reeds meer dan eens ter sprake: het gebruik van bilzekruid (*Hyoscyamus niger*) voor het kruiden van bier. Lezen we de beschrijving van deze plant in een willekeurige plantengids, kunnen we ons afvragen welke brouwer het in zijn hoofd haalt dit kruid in zijn bier te gebruiken: "een buitengewoon giftige plant, onplezierig om te zien, te ruiken en te voelen." (107) Geen toeval dat hij tot de nachtschadenfamilie behoort.

In de Nederlanden en het Nederduitse gebied zijn voor de gruitbieren, maar ook voor de hoogduitse 'kruidbieren', naast dit bilzekruid een aantal andere kruiden gebruikt die een korte, nadere beschouwing waard zijn, zoals de moerasrozemarijn en de gagel zelf. Dit geldt evenzeer voor de doornappel (*Datura stramonium*) en het klokbilzekruid (*Scopolia carnolica*) in Oost-Europa gebruikt. Het interessante aan deze planten is dat zij niet alleen smaak geven aan het bier, maar dat zij ook diastasen bevatten en dus de omzetting van zetmeel in (vergiftbare) suikers versnellen. Verder hebben zij het vermogen om licht alcoholisch bier een zwaardere indruk te geven.

Een aantal van deze 'bitterkruiden' zijn dus giftig en/of hallucinogeen, zoals het bilzekruid. Deze plant werd waarschijnlijk in de Middeleeuwen reeds gekweekt en de bilzevelden zouden aan de oorsprong liggen van plaatsnamen zoals Bilsengarten, Bilsensee, Bilsdorf in Duitsland, aan Bilsen in Nederland en - volgens sommige ethno-botanici - ook aan Pilsen in Bohemen!

## Zout in het bier

We hebben het tot hertoe gehad over het 'zouten' van bier, in de betekenis eraan gegeven door Van Lis: het smaak geven van bier met behulp van kruiden. We kunnen een artikel met als titel 'Het zouten van bier' echter toch niet besluiten zonder de mogelijkheid om zout als zodanig toe te voegen aan bier, te exploreren. Zout in de letterlijke betekenis van het woord, keukenzout dus. Brouwers dicht bij de kust, in het Brugse bijvoorbeeld, of in de omgeving van een 'zoute stroom' zoals in Antwerpen hebben eeuwen geworsteld met ongeschikt brouwwater. Het zouten van bier in de letterlijke betekenis van het woord ligt dus



Het Bretonse 'Mor Braz': bier gebrouwen met zeewater opgehaald uit zee op enkele honderden meters uit de Bretonse kust, en ...

(106) E. Schramm, *Giftige Krautbieren, Hopfen und das Reinheitsgebot* in: *Brauwelt*, 1982, Vol 122, nr. 50, p. 2344-2356.

(107) O. Polunin, *Plantengids voor Europa*, Wageningen, in: *Zomer & Keunig*, 1975, p. 84.

niet voor de hand. En toch...

Eeuwen gebruikten brouwers zout om de gisting te versnellen, tegen het zuur worden van bier, voor het maskeren van slecht bier (vaak in combinatie met kruidenmengsels), of - en dan zitten we helemaal in de sfeer van het bijgeloof - om slechte invloeden die het bier zouden kunnen bederven te bezweren. (108)

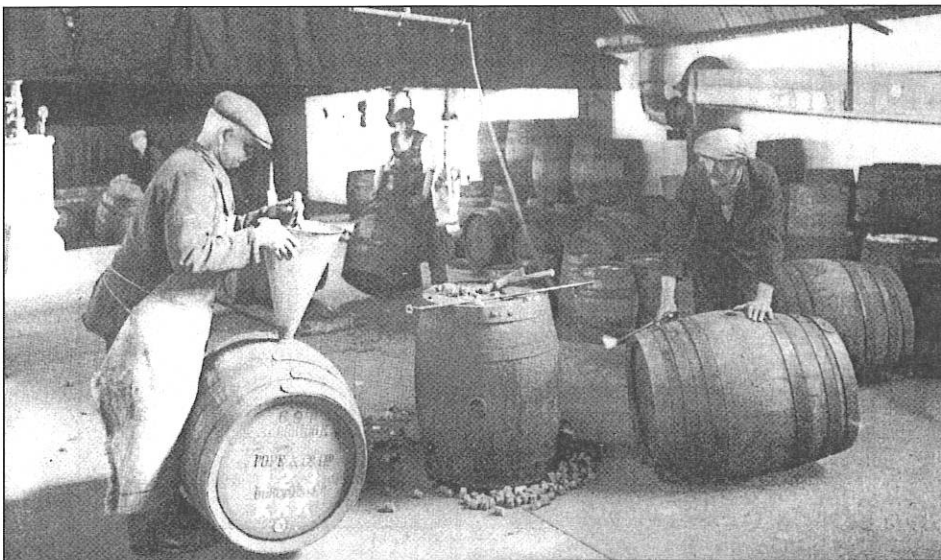
In de 19<sup>de</sup> eeuw gebruikte frauderende Engelse brouwers wel eens zout om hun bier te laten 'springen', ten einde twee of drie vaten bier uit een goed vat te kunnen maken. (109)

Tijdens de bezetting, was één van de manieren om aan het slappe oorlogsbier toch nog wat volmondigheid te geven, het toevoegen van zout.


En dan is er dat recente curieuze bier uit Bretagne, (110) beschermd door een heus octrooischrift: "une bière brassée à l'eau de mer." (Een bier gebrouwen met zeewater.) De onderliggende gedachte is een gezondheidsbier te maken, rijk aan chemische elementen. Brouwt men dit bier louter met zeewater dient wel het natrium te worden verwijderd. (111) Allicht!

## Tot besluit

Deze bijdrage had niet de pretentie iets nieuws te brengen. Het was alleen de bedoeling een aantal wetenswaardigheden omtrent het smaak geven van bier op een rijtje te zetten. We hebben ons daarbij enige vrijheid geoorloofd in verband met 'de vlag en de lading'. Wel hebben we ons op de eerste plaats geconcentreerd op het toevoegen van planten of delen ervan, maar zijn andere toevoegingen niet helemaal uit de weg gegaan. We hebben ons ook niet beperkt tot die toevoegingen die voor of tijdens het koken worden toegevoegd zoals de hop. Al is ook daarop weer een uitzondering: "dry hopping". (droog hoppen) En het kan nog sterker. Uit een 17<sup>de</sup> eeuwse publicatie blijkt dat voor het mouten (het doen



'Dry hopping': het toevoegen van hop aan het afgewerkte bier. Hier in de brouwerij Thomas Hardy (GB) rond 1930. Dit toevoegen van de hop n: het koken houdt infectierisico's in zich. (Foto R. Micklewright)

19 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE INSTITUT NATIONAL DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE PARIS		11 N° de publication : <b>2 783 526</b> (à utiliser que pour les commandes de reproduction)
		21 N° d'enregistrement national : <b>98 11828</b>
		51 Int Cl <sup>7</sup> : C 12 C 500
12 <b>DEMANDE DE BREVET D'INVENTION</b>		A1
22 Date de dépôt : 18.09.98.	30 Priorité :	71 Demandeur(s) : GOULVEN PATRICIA — FR et GRAS GUY — FR.
43 Date de mise à la disposition du public de la demande : 24.03.00 Bulletin 09/12.	56 Liste des documents cités dans le rapport de recherche préliminaire : Se reporter à la fin du présent fascicule	72 Inventeur(s) : GOULVEN PATRICIA et GRAS GUY.
60 Références à d'autres documents nationaux apparentés :		73 Titulaire(s) :
		74 Mandataire(s) :
54 NOUVELLE BIÈRE A L'EAU DE MER OU EAU DE MER RECONSTITUÉE.		
57 L'invention concerne la fabrication d'une nouvelle bière, en remplaçant tout ou partie, l'eau traditionnellement employée par de l'eau de mer ou d'extraits lyophilisés ou atomisés d'eau de mer et oxygénation et stérilisation du moût par ozone.		
FR 2 783 526 - A1		
		
BNS0002 - FR 2783526A1 -		
BNS 0000 1		

De Franse octrooiaanvragen die deze vinding beschermt.

(108) Zie o.m. *Der vollkommene Bierbrauer*, op. cit., p. 158 en 165.

(109) Brian Glover, *Het Bier Handboek*, Lisse, 1999, p. 43.

(110) Tip van Bernard Rigoudaud, Bretons Vooronderzoeker bij het Europees Octrooibureau (Den Haag, Nederland), waarvoor hartelijk dank.

(111) Octrooi-aanvraag FR2783526 (indieningsdatum 1998-09-18).



kiemen van de graankorrels) soms gehopt water werd gebruikt! "Etliche machen das Bier zu unser zeit also wie folget: Sie nemmen Weytzen/Gersten/Speltz/Rocken Korn oder Habern/ ein jedes insonderheit (...) weychen die in frischem Brunnen oder schönen fliessenden Wasser oder welches noch besser ist in gesottenem Hopffenwasser (...)." (Sommige maken bier in de huidige tijd als volgt: ze nemen tarwe, gerst, spelt, rokkenkoren of daar één van elk in het bijzonder, weken die in vers bron- of stromend water of wat nog beter is, in gekookt hopwater.) Het hieruit bekomen moutmeel werd dan weer gemengd met het weekwater en samen met verder toegevoegde hop gekookt. (112)

Het (ongewild) verkrijgen van een bijzondere smaak door andere ingrepen, zoals het roken van de mout in plaats van het eesten - alleen nog toegepast bij het 'Bamberger Rauchbier' - hebben we buiten beschouwing gelaten, evenals onze bieren van spontane gisting en de hedendaagse bieren met kruidentoevoegingen zoals de 'Gageleer' van de Proefbrouwerij, waarvan de naam voor zich spreekt. (113)



(112) Jacobus Theodorus Tabernaemontanus, op. cit.  
 (113) Gebruikelijke toevoegingen voor hedendaagse bieren zijn: koreander (witbier), paradijszaad, sinaasappel- en citroenschillen (witbier), gemberwortel en kamille (A. PERRIER-ROBERT et al., op. cit., p. 104).

Hop en de internationale filatelie.

We hebben het ook niet gehad over de invloed van 'bierbacteriën' op de smaak van het bier. Vaak is deze invloed negatief en zal de brouwer er naar streven aseptisch te werken om deze invloed te vermijden. Op wat *Enterobacteriaceae*, *Achromobacteriaceae*, azijnzuurbacteriën en hun spitsbroeders kunnen aanrichten zullen we hier dus niet ingaan. (114)

Evenmin hebben we ons bekommerd om hoeveelheden. Zo is het de sterkere hopping die het verschil tussen 'de' Belgische en 'de' Nederlandse pils voor een deel verklaart. Ook hebben we het niet echt gehad over 'glycyrrhizine' ooit een zeer traditioneel toevoegsel aan onze brouwsels en nu verboden. (115)

Het bovenstaande overziend, zouden we het volgende kunnen concluderen.

Er is niet alleen verband tussen kruiden en smaak van bier, maar ook tussen kruiden en geld (gruitrecht, hopaccijns).

Bier is wél te drinken. En dan beschouwen we bier als het resultaat van het nu reeds eeuwen klassieke trio: mout, water en hop. Telkens weer zien we in de geschiedenis een pleidooi van mensen die het goed menen met het bier én zijn drinkers voor dit eerlijke bier, alleen gebrouwen met deze essentiële drie grondstoffen. "*Es werden aber nu das Bier bereyt wie es wölle, so ist doch keiner nützlicher und besser dann das so allein auss der Malz von gesunder guter Frucht gemacht und dem Hopffen bereyted wirdt.*" (116) (Hoe bier ook mag bereid worden, er is toch geen nuttiger en beter dan hetwelk bereid word uit mout van gezonde vruchten en hop alleen.) Deze zich regelmatig herhalende tweestrijd tussen de brouwers die geneigd zijn hun producten - om wat voor reden dan ook - te kruiden met meer dan hop alleen - en "*andere brouwers (die) (...) daar echter niets van (moesten) hebben en (die) met Jacobus Buys beweerden dat de beste bieren eenvoudig werden gebrouwen van gerstemout, water en hop,*" (117) geeft een indicatie dat meer dan eens kruiden iets moesten verdoezelen. Daar komt bij dat met het steeds beter beheersen van het brouwproces, zeker sinds Pasteur, de noodzaak om bier te voorzien van een sterke kruidige smaak steeds minder werden. Maar, wij mensen, wij houden ook wel eens van wat afwisseling.....

Paul Daeleman  
Meidornlaan 27  
NL - 2267 BB Leidschendam

---

(114) C. Masschelein, *Effect of beerbacteria on beer flavor*, in *Brewers' Digest*, 1973, Vol. 48, nr.8, p. 54-56, 70.

(115) "*De Glycyrrhizine (in de vorm van paarse zoethoutshilfer-tjes) en het glycyqueen (extract van glycyrrhizine met een bruin-gele kleur), worden gebruikt om de smaak en de body van het bier te verbeteren. Men heeft aangetoond dat de toevoeging van zoethout de schuimhoudbaarheid bevordert. Nochtans is het gebruik ervan in België verboden.*" (A. Perrier Robert et al., op. cit, p. 104)

(116) Tabernnaemontanus op. cit.

(117) R. Kistemaker, op. cit., p. 87.

# Wehrmachtbier

In het brouwerijnummer van *Ons Heem* werd een algemeen beeld geschetst van de professionele problemen van onze brouwers tijdens de Tweede Wereldoorlog. (1) In deze bijdrage komen we in meer detail terug op de verplichte bierleveringen aan de Duitse *Wehrmacht*. Immers, het verhaal over bier in België tijdens de Tweede Wereldoorlog zou absoluut onvolledig zijn indien we niet uitgebreid zouden stilstaan bij dit 'Wehrmachtbier' of 'Marketenderbier'. Dit is bier van 2.5° (10° Balling) dat aan het Duitse leger dient geleverd te worden, met andere woorden, opgeëist wordt. Blijkbaar zijn de Duitsers nogal slordig in het aanduiden van de brouwerijen die voor deze leveringen 'in aanmerking' komen, aangezien De Saedeleer (directeur van de IX<sup>de</sup> Hoofdgroepering van de Corporatie) aan de 'Militärbefehctoltershaber' moet meedelen dat op zijn lijst ook een machinefabriek voor brouwerijapparatuur voorkomt.

"Het leveren van marketenderbier werd geregeld door een overeenkomst van de Hoofdgroepering met de Intendatuur van het Duitse leger. Er werd overeengekomen dat enkel bier zou opgeëischt worden bij de brouwerijen die veel zwaar bieren in voorraad hadden, aldus werden de brouwerijen (...) aangeduid. Daar deze hoeveelheden echter bijna uitgeput zijn zal er een nieuwe regeling gebeuren en de vakgroepering zal hierover haar advies te geven hebben" Aldus A. Boes, juridisch raadgever van de IX<sup>de</sup>, in een brief van 24 november 1941. (2) In een nota van 2 oktober 1942 van P. Maes, adjunct directeur heet het dan dat 'alleen brouwerijen (...) die een grooten voorraad aan grondstoffen hadden, (...) aangeduid werden om bier te leveren aan de Wehrmacht.' (3)

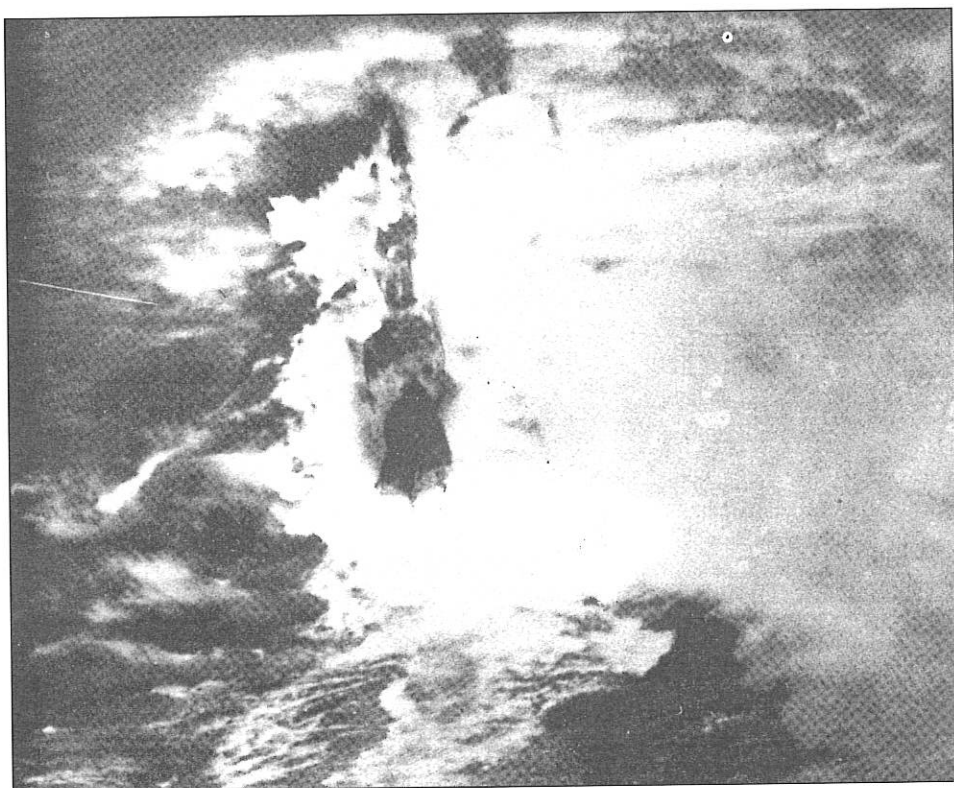
Het is klaar dat er in de eerste oorlogsjaren geen duidelijke afspraken zijn, want Boes klaagt in december 1941 dat: "le plus grand désordre a régné jusqu'ici dans les livraisons de bière à la Wehrmacht. Il aurait lieu, à l'instar de ce qui se fait pour le tabac, de centraliser les ordres de livraison de la Wehrmacht". (4) (tot hiertoe heeft de grootste wanorde geheerst in de leveringen van bier aan de Wehrmacht. Het zou goed zijn om, in navolging van wat er gebeurd voor tabak, de leveringorders

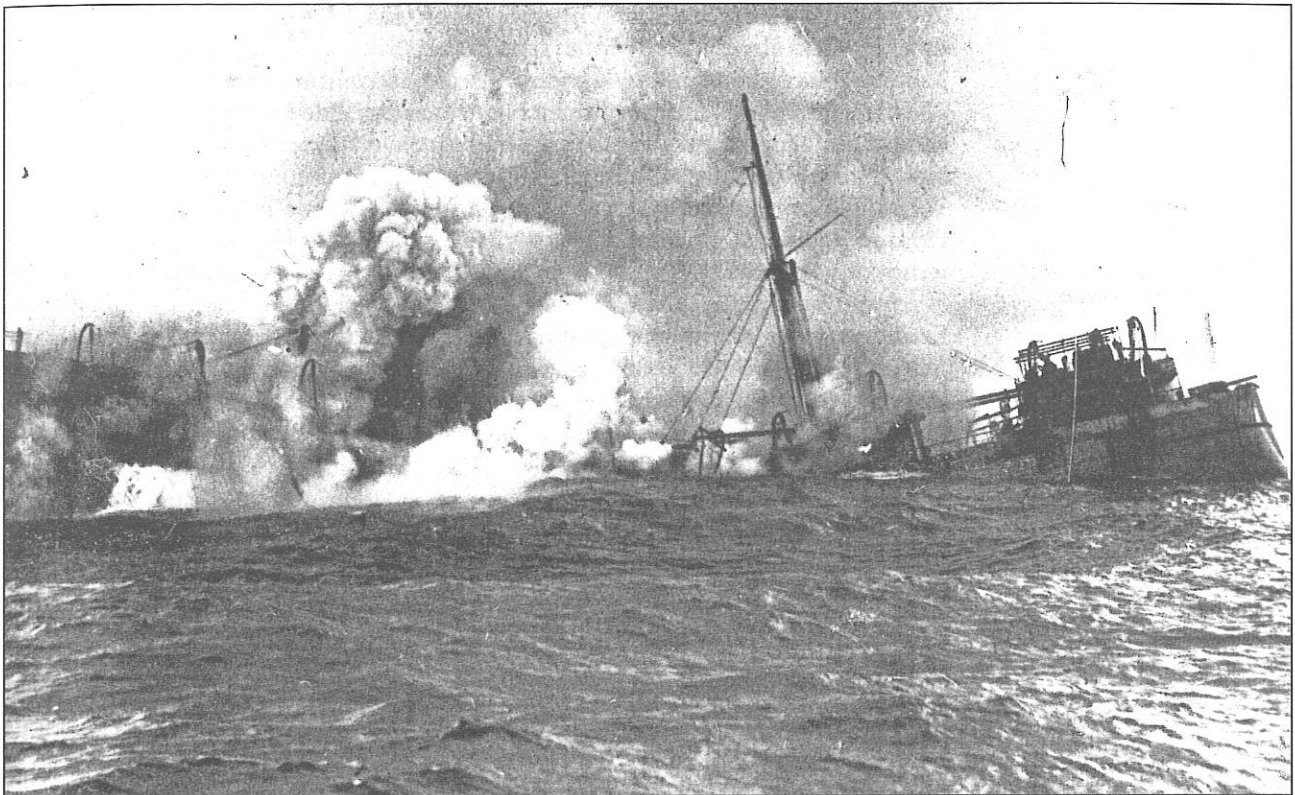
(1) *Ons Heem*, jg. 55, nr. 1, januari 2001, p. 37-116.

(2) B-755-1540, n° 15, Brief van 24 november 1941 van A. Boes aan Verlinden, voorzitter van de Nationale Vakgroep der Brouwerij en Mouterij, Sectie West-Vlaanderen.

(3) B-755-1540, n° 124, Nota van 2 oktober 1942 van P. Maes aan R. De Saedeleer.

(4) B-755-1540, n° 22, Nota van 12 december 1941 van Boes.





De duikbotenoorlog was één van de oorzaken van de bevoorradingsproblemen en dus onrechtstreeks van het slappe oorlogsbier.  
(Foto's Keystone Collection)

voor de Wehrmacht te centraliseren.) Een maand eerder had hij zich schriftelijk tot de Intendance gericht met de volgende vragen: "*Les unités de la Wehrmacht ont-elles le droit de réquisitionner de la bière dans les brasseries ou bien ces réquisitions se font-elles par l'entremise du Service d'intendance et à valoir sur le contingent des 800 Hectolitres de bières de 8/10° Balling réquisitionnées; 2) en ce qui concerne les densités de bières à fournir et lorsqu'il s'agit de vente libre de la part des brasseries, celles-ci sont-elles soumises aux dispositions de l'arrêté du 5 mai 1941 modifié par l'arrêté du 10 juin 1941, fixant les densités comme suit: 1ère catégorie 1°2 (4° Balling), 2ème catégorie 0,5/0,8° (2° Balling).*" (5) [Hebben de eenheden van de Wehrmacht het recht bier op te eisen bij de brouwerijen of dienen de opeisingen te gebeuren via de dienst van de Intendance, op afrekening van het contingent van 800 hectoliter bier van 8/10° balling; 2) Wat betreft de dichtheid van de te leveren bieren en als het gaat om vrije verkoop door de brouwerijen, zijn deze dan onderworpen aan de beschikkingen van het besluit van 5 mei 1941, gewijzigd door het besluit van 10 juni 1941, dat de dichtheid als volgt vastlegt: eerste categorie 1°2 (4°balling), tweede categorie 0,5/0,8° (2°balling).]

Uit een onderhoud met Hampel, Hoofdinspecteur van de Duitse Intendance komen dan een aantal nieuwe afspraken voort. De brief van Boes aan Hampel, geschreven rond de jaarwisseling 41/42 is bedoeld als bevestiging van deze afspraken: "*J' ai noté l'accord de Monsieur Hampel sur (...):*

- 1) *il ne sera livré qu'un seul type de bière à la Wehrmacht. Cette bière aura une densité de 6° Balling (2°,5 Belge)*
- 2) *Les brasseries appelées à fournir seront désignées nominativement par le service d'Intendance. (...)*
- 3) *Il est bien entendu que les unités de la Wehrmacht ne pourront plus réquisitionner de bières à d'autres densité dans les brasseries non désigné (...), elles seront toutefois libres de s'approvisionner en bière à densité légale belge (4° balling), sans toutefois jouir de la réduction des droits d'accise."* (6) (Ik heb de toestemming van de heer Hampel genoteerd in verband met het volgende:

1) er zal nog maar één type bier aan de Wehrmacht worden geleverd, dit bier zal een dichtheid van 6° balling hebben (2,5 Belgische graden);

(5) B-748-961E, n° 961-65-0061, Brief van 21 november 1941 van Boes aan de Intendance van het Duitse leger, Ravensteinstraat 60, Brussel.

(6) B-755-1540, n° 26, Brief van Boes aan de Intendance (eind 1941 of begin 1942).



2) de brouwerijen die zullen moeten leveren, zullen nominatief worden aangeduid door de dienst van de Intendance;

3) het is wel te verstaan dat de eenheden van de Wehrmacht geen bier van andere dichtheid zullen kunnen opeisen bij niet aangeduide brouwerijen, zij zijn echter vrij om zich te bevoorraden met bier van wettelijke Belgische dichtheid (4° balling), zonder echter te kunnen genieten van de verminderde accijsrechten.) Voor dat Wehrmachtbier van 2°5 zal dan een prijs van 190 BEF. per hectoliter worden gerekend, verhoogd met 20 BEF. indien het bier bij de eenheden zelf wordt afgeleverd. (7) *"De te leveren bieren aan de Wehrmacht moeten waarschijnlijk bieren van lage gisting zijn, type Bock."* (8)

Eerder was toestemming verleend geweest om sterker bier te leveren. Of was er gewoon geleverd? Zo had Brouwerij Ultra bier van 4° aan de Kriegsmarine verkocht (in de loop van 1942?) (9) en nog in april 1942 verklaart Boes zich akkoord met *'le prix de fr.220,- l'hecto pour une bière de 3°8/4° belges, à livrés à la Wehrmacht.'* (10) (de prijs van 220 Fr. per hectoliter voor bier van 3,8/4 Belgische graden, te leveren aan de Wehrmacht.) Eigenlijk is het zo dat de bezetter zijn begerig oog had laten vallen op de voorraad sterkere bieren aanwezig in de brouwerijen en afkomstig van de productie van net voor de inval of van het eerste bezettingsjaar. Dit verklaart de reactie van Boes aan het adres van Hampel van de Intendance in juni 1941. *'L'accord conclu entre le groupement 9 et le Service d'Intendance avait pour but de liquider les stocks de bières denses existant actuellement en brasserie et il n'était certainement pas question de garder d'une façon permanente une telle quantité de bière en stock, à la disposition de la Wehrmacht.'* (11) (De overeenkomst gesloten tussen de Negende Hoofdgroepering en de dienst van de Intendance had tot doel de huidige brouwerijstocks aan bieren van hoge dichtheid te liquideren en er was zeker geen sprake van om permanent een dergelijk bier in stock te houden, ter beschikking van de Wehrmacht.) Voor 1941, zoals we verder zullen zien, dienen 80.000 hectoliter te worden geleverd. Van dit wat sterker bier wel te verstaan. Deze 80.000 hectoliter doen echter wel de nodige inkt vloeien. *"A partir du 15 mai la Brasserie devait tenir à la disposition de l'armée allemande en Belgique 80.000 Hectoliter de bière de 4° belges. Cette bière devait être enlevée avant le 1<sup>er</sup> août. A ce jour, c.a.d. au 15 juin, l'armée allemande a enlevé exactement 3.659 hectoliter. Vous n'ignorez pas que ces bières sont brassées avant le 24 décembre 1940. Il est impossible d'en prendre plus longtemps la responsabilité. Ne vous semble-t-il pas que ces bières devraient être libérées et remise à la vente libre?"* (Vanaf 15 mei moest de brouwindustrie 80.000 hectoliter bier van 4 Belgische graden ter beschikking houden van het Duitse leger in België. Dit bier moest zijn afgenomen vóór de eerste augustus. Op dit moment, dit is 15 juni, heeft het Duitse leger precies 3.659 hectoliter afgenomen. Het is U niet onbekend dat deze bieren gebrouwd zijn vóór 24 december 1941. Het is onmogelijk om er langer verantwoordelijkheid voor te dragen. Lijkt het U niet dat deze bieren zouden moeten worden vrijgegeven voor de vrije verkoop?) Aldus P. Cools, voorzitter van de IX<sup>de</sup>. (12) Boes formuleert het in zijn brief aan Hampel de maand nadien aldus: *"op het moment zijn er van de 80.000 hectoliter 'sterkere' bieren te leveren eind juli slechts 7.692,16 hectoliter geleverd. "Il faudrait donc que l'armée allemande prenne livraison dans le courant de ce mois, de 72.307,84 H°."* (Het Duitse leger moet dus in de loop van deze maand 72.307,84 hectoliter afnemen.) Dus, concludeert hij overmoedig: *"un nombre très important d'hecto's ne pourra pas être livré."* (13) (een belangrijk aantal hectoliter zal dus niet kunnen worden geleverd.) Blijkbaar is men dan toch overgegaan tot het versnijden van deze niet geleverde hoeveelheden sterker bier. Dat kunnen we ten minste afleiden uit de brief van Cools aan Hampel van begin 1942. *"Dès le début de la réquisition des 80.000 hectos, il avait été dit que vu l'âge des bières, celles-ci devraient être enlevées aux brasseries au plus tard le 31 juillet 1941. Les réquisitions étaient d'ailleurs basées sur les quantités de bières denses dont les brasseries disposaient sans tenir compte de l'importance et de stocks de l'entreprise. En date du 5 août 1941, je vous ai envoyé la lettre dont ci-joint copie. Il y est dit clairement que les bières réquisitionner peuvent être coupées ou employées à d'autres usages, pour autant que la Corporation en ait été avertie. Il n'y est pas stipulé que les brasseries ayant coupé ces bières, sont dans l'obligation d'en brasser de nouvelles. Je ne*

(7) B-748-961E, n° 961-96-1412, 'Annex' bij de brief van Cools, voorzitter van de IX<sup>de</sup>, aan de Inspecteur van de Intendance.

(8) B-755-1540, n° 42, Nota van 2 april 1942 van Maes aan Boes. (9) B-755-15/0133, Nota nr. 2085 van G. Chaineux aan Cools.

(10) B-748-961E, n° 961-130-6482, Brief van 13 april 1942 van Boes aan de Intendance.

(11) B-748-961E, Brief van 30 juni 1941 van Boes aan Hampel.

(12) B-748-961E, Brief van 23 juni 1941 van Cools aan Launer, Wirtschaftsgruppe Ernährung.

(13) B-748-961E, Brief van 8 juli 1941 van Boes aan Hampel.



*puis donc me déclarer d'accord avec la demande que vous m'avez formulée, de vous remplacer les bières coupées par des bières fraîchement brassées.*' (14) (Sinds het begin van de opeising van de 80.000 hectoliter, is er gezegd dat, gezien de ouderdom van de bieren, deze moeten worden afgenomen van de brouwerijen, ten laatste op 31 juli 1941. De opeisingen waren ten andere gebaseerd op de hoeveelheden sterke bieren waarover de brouwerijen beschikten, zonder rekening te houden met de belangrijkheid en de stocks van de ondernemingen. Per datum van 5 augustus 1941, heb ik U een brief toegestuurd, waarvan kopie hierbij gevoegd. Er wordt duidelijk in gezegd dat de opgeëiste bieren mogen worden versneden of gebruikt voor andere doeleinden, voor zover de corporatie hiervan is verwittigd geworden. Er wordt niet in bepaald dat de brouwerijen, die deze bieren hebben versneden, verplicht zijn om nieuwe te brouwen. Ik kan dus niet akkoord gaan met uw eis om de versneden bieren te vervangen door nieuwe brouwsels.)



Zij hadden recht op een Belgisch bier van 2<sup>o</sup>5. De overwonnen Belgen moesten het doen met hun zero-huit. (Foto J. Bourgeois)

Zelfs met betere afspraken vanaf 1942 worden de regels blijkbaar 'soepel' toegepast. Zo krijgt half 1942 brouwerij Labort-Hainaut het verzoek om meer *Wehrmachtbier* te leveren dan volgens de circulaire van 18/3 van de Corporatie voor de 1ste tranche voorzien is. De brouwerij wendt zich tot de IX<sup>de</sup> om te vragen of ze aan dit verzoek moet voldoen. Adjunct-directeur Boes van de IX<sup>de</sup> laat de inspecteur van de Intendance weten dat hij bevestigend heeft geantwoord. (15) Ook in maart 1942 nog krijgt brouwerij Artois bijvoorbeeld de opdracht van de Duitsers om bier van 4<sup>o</sup> te leveren. Hierop komt weer een typisch antwoord van de IX<sup>de</sup> aan de bezetter. *'Vous connaissez comme moi que lors de la réquisition des 80.000 Hectolitre. Il s'agissait de bières brassées en ordre principal, avant le 1er janvier 1941. La garde de ces bières devenant exagérément longue, la dite brasserie s'est vue obligée de les couper et d'en brasser de nouvelles pour satisfaire aux demandes. Les prix de fabrication de ces nouvelles bières sont en hausse. Le Commissariat aux Prix et aux Salaires a d'ailleurs admis ce point de vue en accordant à toutes les brasseries, une augmentation de prix. Si donc la brasserie Artois devait malgré tout fournir la quantité de bière indiquée à une densité de 4<sup>o</sup>, il y aurait lieu de revoir le prix. Il serait donc plus simple de lui permettre de livrer une quantité correspondante de bière à 2<sup>o</sup>5, aux condi-*

(14) B-755-1545, Brief van 21 februari 1942 van Cools aan Hampel.

(15) B-748-961E, n° 961-65-4338, Brief van 16 juni 1942 van Boes aan de inspecteur van de Intendance.

tions que nous avons arrêtées ensemble.' (16) (U weet net zoals ik, dat op het ogenblik van de opeising van de 80.000 hectoliter, het ging om bieren hoofdzakelijk gebrouwen vóór 1 januari 1941. Gezien de overdreven lange bewaartijd van deze bieren, heeft de genoemde brouwerij zich verplicht gezien deze te versnijden en nieuwe te brouwen om aan de vraag te voldoen. De fabricatieprijs van deze nieuwe bieren stijgt. Het Commissariaat voor Prijzen en Lonen heeft deze zienswijze ten andere toegegeven door aan de brouwerijen een prijsverhoging toe te staan. Indien dus de brouwerij Artois, ondanks alles de aangegeven hoeveelheid bier van 4° moet leveren, zal het nodig zijn de prijs te herzien. Het zou dus veel simpeler zijn, hen toe te staan een corresponderende hoeveelheid bier van 2°5 te leveren, aan de voorwaarden die we samen hebben vastgesteld.)

In de loop van de jaren wil de IX<sup>de</sup> blijkbaar de last van de leveringen van Wehrmachtbier 'gelijmatig' verdelen. 'Er moet enigszins rekening worden gehouden met de activiteiten van ieder dezer brouwerijen. In dezen zin, dat brouwerijen welke in 1943 nog een groten verkoop hadden in vergelijking met hun verkoop in 1938, zoo veel mogelijk moeten uitgeschakeld worden ten voordele van andere brouwerijen wier verkoop in een aanzienlijke mate gedaald is door de oorlogsomstandigheden. Van een andere kant moeten de brouwerijen welke van deze leveringen misbruik maken om met of zonder medeplichtigheid van sommige plaatselijke legereenheden bier van 2°5 te verkoopen aan de burgerlijke bevolking in de mate van het mogelijke worden uitgeschakeld.' (17)

Binnen het verhaal van het 'Wehrmachtbier' neemt, wat we de 'Franse kwestie' zouden kunnen noemen, een centrale plaats in. Door het gebrek aan grondstoffen zijn onze brouwers amper in staat iets te produceren dat enigszins op bier lijkt. Van de weinige grondstoffen die toch nog worden verdeeld moet dan nog een deel [meer dan 5 %] worden aangewend voor het 'Wehrmachtbier'. (18) Wat helemaal niet in dank wordt aanvaard is dat een deel van dit 'Wehrmachtbier' bestemd is voor de Duitse troepen in Noord-Frankrijk. (19) Hiertoe worden onder meer gevulde koelwagens van verscheidene brouwerijen opgeëist. Aangezien het Duitse leger de bezetting van België aan kan met een relatief kleine troepenmacht, is waarschijnlijk een groot gedeelte van dit 'Wehrmachtbier' voor Noord-Frankrijk bestemd. Het ontbreekt ons echter aan juiste gegevens hieromtrent. Wat op hoger niveau gebeurt in de verhouding tussen de secretarissen-generaal en de Duitse 'Militärverwaltung', namelijk afwisselend warm en koud blazen, herhaalt zich op een vergelijkbare manier op een lager niveau in verband met het 'Wehrmachtbier' en zeker in deze 'Franse Kwestie'. De uitgebreide correspondentie tussen de IX<sup>de</sup> en de Intendance hieromtrent is erg boeiend en de basis van wat volgt. Wel is het niet altijd duidelijk of het over het 'Wehrmachtbier' als zodanig gaat, of over dat gedeelte dat bestemd is voor Frankrijk alleen.

Een eerste merkwaardig feit is dat, terwijl het juist de Duitsers zijn die ons land het corporatistisch model hadden opgedrongen en dus feitelijk mee aan de wieg van de IX<sup>de</sup> hebben gestaan, zich soms blijkbaar moeilijk het bestaan van de Hoofdgroepering kunnen herinneren. Vandaar een ietwat geïrriteerde reactie van Cools aan het adres van de Intendance: "Il me revient que des brasseries belges ont à fournir chaque mois 54 wagons de bière à 2°5 à destination de la Marketenderei de Paris. Les négociations à ce sujet auraient eu lieu par l'intermédiaire de la firme Moreau-Maignon de Paris et de Monsieur Van Coppenolle de Bruxelles. Je suis étonné de ce que le Groupement Général n'ait pas été consulté à ce sujet. (...) Dans ces conditions (gebrek aan grondstoffen) je ne puis que conseiller aux brasseries intéressées de ne livrer que sur réquisition régulière." (20) (Naar ik verneem moeten Belgische brouwerijen iedere maand 54 wagons bier van 2°5 leveren met bestemming de Marketenderei in Parijs. De onderhandelingen hierover zouden hebben gehad met tussenkomst van de Parijse firma Moreau-Maignon en de heer Van Coppenolle uit Brussel. Het verwondert me dat de Hoofdgroepering hieromtrent niet is geraadpleegd. In deze omstandigheden (gebrek aan grondstoffen) kan ik niet anders dan de geïnteresseerde brouwerijen aan te raden, alleen te leveren, in die gevallen waarin de opeising reglementair is gebeurd.) Een tweetal weken later (half juni 1941) weet de toenmalige directeur van de

(16) B-748-961E, Brief betreffende brouwerij Artois van 25 maart 1942 van Boes aan de Intendance.

(17) B-755-1540, n° 192, Nota van 23 maart 1944 van P. Maes aan De Saedeleer.

(18) B-755-1540, n° 179, Brief van 11 januari 1944 van de Saedeleer aan secretaris-generaal de Winter.

(19) Wellicht speelt hier het feit een rol, dat voor de Duitsers België en Noord-Frankrijk een administratieve eenheid vormden.

(20) B-755-1540, n° 50, Brief van 28 mei 1942 van Cools aan de Intendance.

IX<sup>de</sup>, Ant. Van der Vorst, aan P. Meuwissen, de corporatieleider, te melden dat er een minnelijke schikking getroffen werd tusschen den Heer Inspecteur Hampel en (...) (de) Hoofdgroepering. De Intendanteur heeft ons beloofd de opeischingen te beperken tot het aantal wagens die tot heden toe reeds opgeëischt werden.' (21) Was Van der Vorst naïef of goedgelovig?

Er worden opeenvolgend verschillende registers opengetrokken om ten minste aan deze leveringen voor Frankrijk te ontsnappen. Uit de brief van 11 juni 1941 van Cools aan Dr. Fabian van de 'Wirtschaftsgruppe Ernährung', gevestigd aan de Koningsstraat nummer 145/a te Brussel, blijkt dat met de Duitse overheid was



De Wehrmacht in Brussel. (Foto's J. Bourgeois)

---

(21) B-748-CM, Brief van 13 juni 1941 van directeur Ant. Van der Vorst aan P. Meuwissen, de Corporatieleider, in verband met de levering van 80.000 hectoliter bier aan de Wehrmacht, bestemd voor Frankrijk.



overeengekomen 80.000 hectoliter bier aan de 'Wehrmacht' te leveren voor de periode van 15 mei tot eind 1941. Pas later wordt duidelijk dat een deel bestemd is voor (Noord-Frankrijk). Hiertegen wordt geprotesteerd aangezien dit strijdig is met het internationaal recht (*Conventie van Den Haag*). (22) Verder betoogt Cools dat door de oorlog reeds 2/3 van de brouwerijwagons verloren zijn gegaan, terwijl met de vrachtwagens niet verder dan 25 km mag geleverd worden en de vaten niet vervangen kunnen worden door gebrek aan hout. Er wordt voorgesteld wagons en/of vaten te gebruiken voor Frankrijk geleverd door de 'Franse Wehrmacht' zelf. (23)

Ondanks eerdere beloften, eisen de Duitsers dat er ook in 1942 weer Belgisch bier richting Parijs wordt gestuurd. In juni van dat jaar klaagt vooreerst A. Boes zich bij de inspecteur van de Intendance er over dat moet geleverd worden 'à un pays qui est beaucoup mieux pourvu que le nôtre. (24) (...) En effet, les brasseries françaises disposent de réserves de malt beaucoup plus importants proportionnellement que les brasseries belges.' (25) (...aan een land dat veel beter voorzien is dan het onze. Inderdaad beschikken de Franse brouwerijen in verhouding over veel grotere voorraden mout dan de Belgische brouwerijen.) Vervolgens P. Cools, dat opeisingen hebben plaats gehad in tegenspraak met eerdere afspraken dat dit soort leveringen alleen zouden geschieden via de hoger genoemde tussenpersonen respectievelijk in Parijs en Brussel. (26) "La Brasserie Vanden Heuvel de Bruxelles me communique", deelt verder Cools aan de Intendance mede: "la copie d'un bon de réquisition qui lui est adressé pour la livraison mensuelle de 10 wagons de bière à la Wehrmacht, en destination de la Grosse Marketenderie de Paris. Je suis vivement étonné du contenu de cette lettre, en effet il avait été convenu que seuls les fûts actuellement en Belgique et expédiés par la firme Moreau Meignon de Paris seraient à remplir et à expédier en France. Pour les livraisons futures, celles-ci ne s'effectueraient plus que moyennant livraison de malt de provenance française. Je demande en conséquence aux brasserie intéressées, de ne plus livrer jusqu'à nouvel ordre, en destination de la France." (27) (Brouwerij Vanden Heuvel in Brussel heeft mij een kopie bezorgd van een opeisingsbon aan haar adres, voor de maandelijks levering van 10 wagons bier aan de 'Wehrmacht', met bestemming de Grosse Marketenderie in Parijs. Ik ben uitermate verwonderd over de inhoud van deze brief. Inderdaad, er was overeengekomen dat enkel fusten die zich in België bevinden en worden bezorgd door de firma Moreau-Meignon uit Parijs, zouden moeten worden afgevuld en naar Frankrijk verzonden. Wat de toekomstige leveringen betreft, deze zullen slechts doorgang vinden bij levering van Franse mout. Ik vraag bijgevolg aan de geïnteresseerde brouwerijen tot nader order geen leveringen meer uit te voeren met bestemming Frankrijk.) Het is duidelijk dat de 'samenwerking' langs vele kanten kraakt.

Als extra argument tegen de leveringen aan de Wehrmacht in Frankrijk wordt aangevoerd dat de lichte oorlogsbieren zich nauwelijks lenen tot het vervoer over grote afstanden.

Pragmatisch als de IX<sup>de</sup> is, tracht men de situatie waarin men gedwongen is zo goed mogelijk door te spartelen. Als men dan toch moet leveren aan Frankrijk, dan dient de 'Wehrmacht' er maar voor te zorgen dat een equivalente hoeveelheid grondstoffen (uit Frankrijk) ter beschikking wordt gesteld, iets dat in vorig citaat reeds aan de orde kwam. In zijn brief van juli 1942 aan Schectoliterumprecht, 'Militärverwaltungschef', geeft secretaris-generaal De Winter een overzicht van de gebeurtenissen in dit verband:

"- voor juli 40 wagons opgeëist

- Intendance belooft geen nieuwe opeisingen vanaf augustus tenzij de Intendance-dienst in Frankrijk voor de nodige grondstoffen zorgt

- toch weer 30 wagons opgeëischt voor augustus zonder tegenprestatie.

Ik heb dan ook onderrichtingen gegeven aan hoogergenoemde Hoofdgroeping geen gevolg meer te geven aan bedoelde opeisingen van bier in geval de overeenstemmende hoeveelheden grondstoffen niet op voorhand ter beschikking onzer Brouwerij worden gesteld." Deze reactie van de Winter wordt geïnspireerd door de 'moeilijkheden' met de betreffende brouwerijen. (28) Een gelijkaardige reactie komt er van Cools aan het adres van Hampel, een maand later. Het is voorspelbaar dat de

---

(22) Den Haag was de gaststad voor verscheidene conferenties in verband met oorlogsrecht. Krachtens de *Conventie van Den Haag*, dient het bezettingsleger slechts onderhouden te worden binnen de mogelijkheden van het bezette land. De 'Franse kwestie' speelde ook in verband met tal van andere opeisingen, zoals bijvoorbeeld voor steenkool.

(23) B-748-CM, Brief van 11 (?) juni 1941 van Cools aan dr. Fabian van de *Wirtschaftsgruppe Ernährung*.

(24) B-755-1540, n° 51, Brief van 8 juni 1942 van A. Boes aan de inspecteur van de Intendance.

(25) B-748-961E, Nota van 11 december 1941 van Boes.

(26) B-755-1540, n° 53, Brief van 10 juni 1942 van Cools aan de inspecteur van de Intendance. Zie ook voetnoot 20.

(27) B-748-961E, Brief van 10 juni 1942 van Cools aan de inspecteur van de Intendance.

(28) B-755-1540, n° 89, Brief van juli 1942 van De Winter aan Schectoliterumprecht, *Militärverwaltungschef* en B-748-961, n° 961-130/8054, Brief van 27 juli 1942 van Cools aan de Inspecteur van de Intendance.

autoritaire Duitse bezettingsmacht dit soort eisen niet zonder meer accepteert. In vertaling lezen we in een brief van de 'Militärbefeholtershaber' aan de IX<sup>de</sup> dat 'de levering der gevraagde (...) (hoeveelheid) bier is opgelegd en die geenszins aan een voorwaarde van Uwentwege kan worden afhankelijk gemaakt. Het is Uwe opdracht, de burgerlijke verzorging zoo te regelen, dat daarvan zonder schade de (gevraagde hoeveelheden) (...) bier aan het bezettingsleger kunnen worden geleverd.' (29) De prioriteiten liggen uiteraard anders. Reeds eerder, in augustus 1942 was de IX<sup>de</sup> op de vingers getikt, (30) haar omzendbrief van 14 september 1942 aan de betreffende brouwers was hier het directe gevolg van: "Met betrekking tot de laatste paragraaf van onzen omzendbrief van 27 Juli ll., waarbij U werd medegedeeld dat de brouwerij niet meer moest ingaan op de opeischingen van bier bestemd voor de Wehrmacht in Frankrijk, indien vooraf geen overeenstemmende hoeveelheid grondstoffen ter beschikking wordt gesteld, laten we U weten, dat door een schrijven van den Heer Secretaris-Generaal De Winter wordt medegedeeld dat de brouwerij voorlopig toch moet voortgaan met deze leveringen." (31) Enkele dagen eerder immers had P. Cools schriftelijk, zij het onder voorbehoud, zijn akkoord hiermede aan De Winter medegedeeld. (32)

Interessant in dit verband is de nota van Guy Chaineux, onderdirecteur van de Dienst 'Brouwerij-Mouterij' aan De Saedeleer, waarin wordt gesteld dat 'à partir du mois de mars 1942 des contingents de matières premières, malt et sucre, ont été consenties à des brasseries pour les fournitures de bières à la Wehrmacht.' (33) (vanaf de maand maart 1942 zijn contingenten grondstoffen, mout en suiker toegekend aan brouwerijen voor de leveringen van bier aan de Wehrmacht.)

In 1943 is de situatie niet beter. In maart is er nog enig optimisme wat het verkrijgen van extra grondstoffen voor het Wehrmachtbier betreft. "Ons steunend op een toekenning van minstens 1.600 Ton gerst boven het contingent van 10.000 ton (voor civiel gebruik), hebben wij het ontwerp van verdeling voor de levering van deze 150.000 Hectoliter mits enkele wijzigingen in accoord met de Intendantur aangebracht, goedgekeurd", aldus Maes. (34) Het formeel verzoek van P. Cools aan de 'Militärverwaltung' voor deze 1.600 ton extra gerst (en 300 ton suiker) voor het Wehrmachtbier voor 1943 blijkt echter weinig succesvol. (35) Zijn hoop, dat verdere stappen van de secretaris-generaal meer succes zouden hebben, lijkt ijdel te zijn geweest. (36) Een en ander werkt de Duitsers blijkbaar op de heupen, want ze laten weten dat briefwisseling of onderhoud "ob die obige Menge (deze 150.000 hectoliter) zu liefern ist oder nicht, ueberfluessig ist, nachdem die Lieferung dem Ministerium fuer Landwirtschaft und Lebensmittelversorgung ausgegeben wurde." (...of de overblijvende hoeveelheid (deze 50.000 hectoliter) te leveren is of niet, overbodig is, aangezien de levering het Ministerie van Landbouw en Voedselvoorziening is opgelegd geworden.) Aan dat Ministerie hebben zij bij monde van Dr. Beyer van de 'Militärverwaltung' laten weten dat de "Militärverwaltung sich (niet) in der Lage (sieht) eine Austauschlieferung gegen die Abgabe der 150.000 Hectoliter Bier zu leisten." (37) (... de Militärverwaltung zich niet in de mogelijkheid ziet een ruilverlevering tegen de afgifte van de 150.000 hectoliter bier te veroorloven.)

Ook het jaar daarop, in maart 1944, blijkt 'dat er geen speciaal contingent gerst of suiker kan worden toegekend (door de Bezettingsmacht) voor de fabricatie van (...) (de hoeveelheden) Wehrmachtbier welke opgeëischt worden, en dat ingevolge een accoord tussen den Militärbefeholtershaber (...) en het Ministerie van Landbouw, deze levering als een werkelijke opeisching aan de Belgische Economie moet worden beschouwd.' (38) Weerom maakt de voorzitter van de IX<sup>de</sup>, nu R. De Saedeleer, zijn voorbehoud kenbaar aan de secretaris-generaal voor deze gang van zaken. (39) Wat dit akkoord betreft, blijkt dat er 'met de Duitse Overheid (werd) overeengekomen, dat naar aanleiding van de verhooging van het rantsoen brood tot 300 gr. per dag, er geen verzet zou zijn tegen de levering van 150.000 Hectoliter. bier van 2<sup>o</sup>5.' Aldus De Winter aan De Saedeleer. (40) De periode waar we het hier over hebben zou dus gelopen hebben van 1 maart 1944 tot 1 maart 1945. Op vraag van de Duitsers immers loopt het 'Wehrmachtbier-jaar' van maart tot maart. Ook nu weer is een deel bestemd voor Noord-Frankrijk.

Een andere vinding van de IX<sup>de</sup> is om het door de brouwerijen te weinig gele-

(29) B-755-1540, n° 150, Brief van 26 februari 1943 van de Militärbefeholtershaber aan de IX<sup>de</sup>.

(30) B-755-1540, n° 144, Brief van 27 augustus 1942 van de Militärverwaltungschef, get. V. Rheden, aan de IX<sup>de</sup>.

(31) B-755-1540, n° 122, Omzendbrief van 14 september 1942 van de IX<sup>de</sup>.

(32) B-755-1540, n° 117, Brief van 11 september 1942 van Cools aan de secretaris-generaal.

(33) B-755-1540, n° 221, Nota van 8 januari 1945 van Guy Chaineux, onderdirecteur Dienst Brouwerij-Mouterij aan De Saedeleer.

(34) B-755-1540, n° 151, Brief van 3 maart 1943 van P. Maes aan het Ministerie van Landbouw.

(35) B-755-1540, n° 144, Brief van 1 februari 1943 van Cools aan De Saedeleer.

(36) B-755-1540, n° 162, Brief van 14 april 1943 van Cools aan de secretaris-generaal.

(37) B-755-15/0133, Brief van 30 maart 1943, van Dr. Beyer van de Militärverwaltung aan het Ministerie van Landbouw.

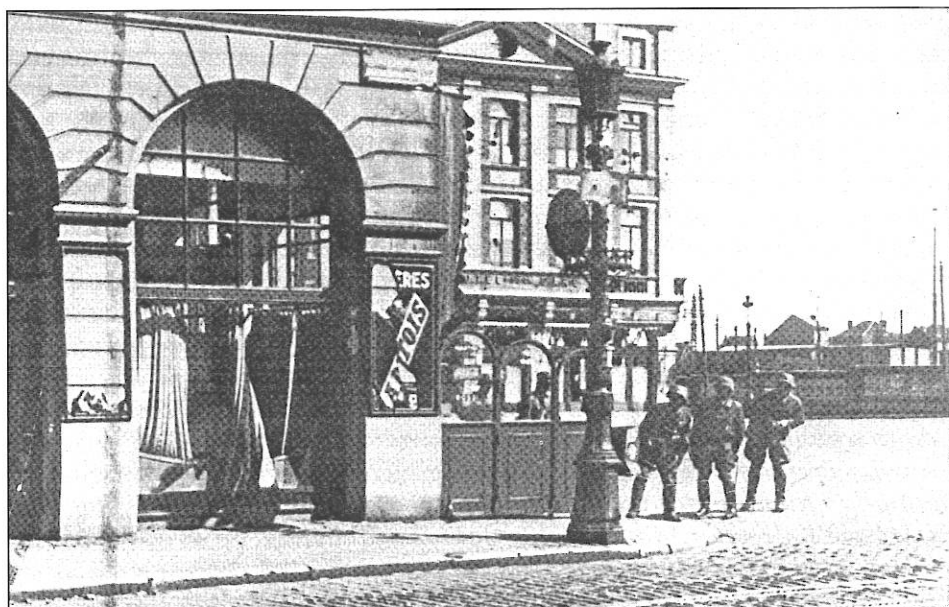
(38) B-755-1540, n° 192, Nota van 23 maart 1944 van P. Maes aan De Saedeleer.

(39) B-755-1540, n° 185, Brief van De Saedeleer aan de secretaris-generaal.

(40) B-755-1540, n° 181, Brief van 4 februari 1944 van de secretaris generaal aan De Saedeleer. Over het 'spel achter de schermen', tussen de Belgische Overheid en de Duitse Militärverwaltung in verband met deze verhoging van het broodrantsoen van 250 naar 300 gram, zie onder meer M. Van Den Wijngaert, *Het beleid van het Comité van de Secretarissen-Generaal in België tijdens de Duitse Bezetting 1940 - 1944*, Verhandeling van de Koninklijke Academie voor Schone Kunsten van België, Klasse der Letteren, Jg. XXXVII, nr. 79, Brussel, p. 251-252.



verde 'Wehrmachtbier' van een bepaalde periode, voor de volgende periode kwijt te schelden. Ook dit wordt door de Duitsers natuurlijk niet zonder meer genomen. Aldus luidt het in de omzendbrief MW5 van 4 maart 1943 van de IX<sup>de</sup>: 'Het quantum bier dat U eventueel op 1 maart e.k. nog niet geleverd hebt op de opeiseling van verleden jaar wordt vrijgemaakt en moet dus niet meer geleverd worden aan de Wehrmacht. Wij doen ons best om indien de omstandigheden het enigszins toelaten, U volledige teruggave te doen van de grondstoffen, noodig tot de fabricage van gezegde hoeveelheid, hetzij 8 kg mout en 2 kg suiker per hectoliter bier.' (41) In zijn brief van 27 maart 1944 verzet De Saedeleer zich formeel tegen de eis van de Intendance om de achterstallige 30.000 hectoliter te leveren tijdens de nieuwe periode en op 20 april laat hij weten dat 'en ce qui concerne les 30.000 Hectolitres de bière, soit le solde non livre de la période précédente, nous prenons bonne note que jusqu'à présent vous ne pouvez libérer cette quantité' (42) (wat betreft de 30.000 hectoliter bier, zijnde het niet geleverde restant van de vorige periode, nemen we er goed acte van dat U tot op heden deze hoeveelheid niet kunt vrijgeven.)



En in Leuven. (Foto Centrum Tweede Wereldoorlog)

Laten we nu de leveringen zelf eens nader bekijken. Om welke hoeveelheden en welke brouwerijen gaat het nu precies?

Half juni 1941 worden volgende brouwerijen en hoeveelheden genoemd in een brief van Cools aan Hampel. Uit de brief is echter niet op te maken of men het heeft over een eenmalige levering of niet.

'5 wagons frigorifiques, charges de fûts de bière, à la Brasserie Van den Heuvel  
 1 " " " " " " " " Chasse Royale  
 2 " " " " " " " " Wielemans  
 1 " " " " " " " " Caulier.' (43)

(... koelwagens, geladen met bierfusten, van de brouwerij ...)

In de "" van Cools aan de Winter (juni 42) lezen we dat: "Verschillende brouwerijen (...) ervan verwittigd werden dat zij iedere maand een hoeveelheid bier aan eenheden in Frankrijk verblijvend te leveren hebben. Naar (...) (zijn) weten zijn volgende hoeveelheden opgeëischt.

Brouwerij Vandenheuvel te Brussel 30 wagons per maand

"	Caulier	"	"	6	"	"	"
"	Leopold	"	"	6	"	"	"
"	Wielemans	"	"	4	"	"	"

(...) iedere wagon vervoert ongeveer 30 Hectoliter (...) hetgeen 12.000 Kg mout en 3.000 Kg suiker vertegenwoordigt. Dit is maar een deel der hoeveelheden bier die naar Frankrijk verstuurd worden; de brouwerijen in het Zuiden van het land gelegen leveren

(41) B-755-1540, n° 152, Omzendbrief MW5 van de IX<sup>de</sup> van 4 maart 1943.

(42) B-755-1540, n° 196, Brief van 20 april 1944 van De Saedeleer aan de Intendance.

(43) B-748-CM, Brief van Cools aan Hampel († 12 juni 1941).

bijna uitsluitend in Frankrijk." (44) Voor Van den Heuvel zijn de Duitse wensen als volgt. "Sie werden hiermit beauftragt bis auf weiteres je Monat

- 10 - Waggons Wehrmachtbier 2,5

an die Grossmarketenderei Paris La Pleine St. Denis zu liefern. Der Versand erfolgt in den Seitens der Grossmarketenderei Paris zu Verfüegung gestellten leeren Faessern, die diese von franszoesische Brauereien gemieten.' (U wordt hierbij opgedragen, tot nader order, iedere maand 10 wagons Wehrmachtbier (2°5) te leveren aan de Grossmarketenderei Paris La Pleine St. Denis. Het verzenden gebeurt in de vanwege de Grossmarketenderei Paris ter beschikking gestelde vaten, welke zij van Franse brouwerijen huren.) Verder dient deze brouwerij nog 8 à 10 wagons (volgens behoefte) voor Lumbres, 4 wagons voor Beauvais en 8 à 12 wagons voor Montreuil te leveren. (45)

Uit de brief van Boes aan de Intendance van eind juni 1942 lijkt de IX<sup>de</sup> akkoord te gaan met de volgende verdeling van 40 wagons te leveren aan Frankrijk voor de maand juli (46): '(Les) wagons (...) seront reparties uniformément aux Brasseries (...)' De wagons zullen gelijkmatig over de brouwerijen verdeeld worden.)

ANKER, Mechelen	1 Wagon (-)	WIELEMANS, Forest	2 Wagons (2)
ALKEN, Alken	1 " (1)	LUST, Kortrijk	2 " (1)
CUYKENS, Lier	1 " (1)	CALLEBAUT, Wieze	2 " (-)
CHEVALIER MARIN, Mech.	1 " (1)	VANDERLINDEN, Mater	1 " (1)
LAMOT, Mechelen	1 " (1)	DE GHEEST, Aalst	1 " (1)
MAES, Waarloos	2 " (1)	MEIRESONNE, Gent	1 " (-)
TIVOLI, Antwerpen	1 " (1)	ROMAN, Mater	2 " (3)
CAULIER, Brussel	1 " (1)	VAN ROY, Wieze	2 " (2)
HET SAS, Boortmeerbeek	2 " (2)	ZEEBERG, Aalst	1 " (1)
KOEKELBERG, Koekelberg	2 " (2)	UNION, Jumet	1 " (-)
LEOPOLD, Brussel	2 " (2)	ATLAS, Anderlecht	1 " (-)
MARTINAS, Merchtem	1 " (-)	MOERMANS, Anderlecht	1 " (1)
VAN TILT, Leuven	1 " (1)	LABOR, Mons	1 " (1)
HAECHT, Haecht	1 " (1)	DE MOLDER,	
VANDENHEUVEL, Brussel	3 " (3)	Court St. Etienne	1 " (-)
			—
			(40) (30)

Op deze brief is in potlood (waarschijnlijk) de verdeling voor augustus bij geschreven. Op bovenstaande lijst staan deze gegevens tussen haakjes. Uit de vergelijking van het oorspronkelijk wenslijstje met de lijst hierboven kan men afleiden dat de IX<sup>de</sup> er in geslaagd is een grotere spreiding over meerdere brouwerijen, 29 namelijk, te bekomen. De Intendance herinnert begin juli de IX<sup>de</sup> eraan, dat 'in der Unterredung am 27/6/42 mit Ihnen vereinbart wurde dass aussen den 40 Waggons im Juli noch mindestens weiter 30 Waggons im August 1942 nach Frankreich zu liefern sind.' (47) (...in het onderhoud met U op 27 juni 1942 bepaald werd, dat buiten de 40 wagons in juli, verder nog minstens 30 wagons in augustus 1942 aan Frankrijk te leveren zijn.) Cools gaat midden juli over stag voor wat deze extra 30 wagons voor Frankrijk betreft. (48)

Laten we nu wat de geleverde hoeveelheden betreft, wat systematischer te werk gaan. Hiervoor gebruiken we de maandelijks statistieken die op last van de Duitsers vóór de 15 van de daaropvolgende maand moeten opgesteld en ingeleverd worden. (49) Deze overzichten van de bierleveringen aan de Wehrmacht, opgesteld door de 'Statistische Dienst' van de IX<sup>de</sup> met als Diensthoofd Dezangre, dienden als basis voor onze overzichtstabellen (zie verder) en de navolgende bespreking daarvan. (50) We laten in het midden hoe betrouwbaar deze statistieken zijn. Map '1542' (zoals bedoeld in voetnoot 50) bevat nogal wat correspondentie tussen de IX<sup>de</sup> en de Intendance in verband met wijzigingen in de te leveren hoeveelheden. Het is daarom mogelijk dat de in de tabellen genoemde hoeveelheden 'te leveren' Wehrmachtbier tussentijds werden veranderd voor sommige brouwerijen. Verder leek het ons dat, zeker tijdens de eerste helft van de bezetting, de IX<sup>de</sup> pas uit de tweede hand van bepaalde opeisingen op de

(44) B-755-1540, n° 57, Brief van juni 1942 van P. Cools aan De Winter.

(45) B-755-1540, n° 67, Brief van 9 juni 1942 van de Intendance aan Brouwerij Vanden Heuvel.  
(46) B-755-1540, n° 63, Brief van 29 juni 1942 van Boes aan de Intendance.

(47) B-748-961, Brief van 2 juli 1942 van de Intendance aan de IX<sup>de</sup>.

(48) B-755-1540, n° 83, Nota van 16 juli 1942 van de secretaris van de IX<sup>de</sup> aan P. Maes, secretaris van de studiedienst.

(49) B-755-1540, n° 171, Brief van de Intendance aan de IX<sup>de</sup>, najaar 1943.

(50) B-748 LW en B-755-1540: verscheidene stukken.



Reclamebord van Brouwerij Vanden Heuvel, ergens in Brussel tijdens de bezetting. (Foto Centrum Tweede Wereldoorlog)

hoogte werd gesteld. In hoeverre het dus mogelijk was tijdig en juiste statistieken op te stellen voor de bezetter, is ons niet helemaal duidelijk.

In de tabel hebben we alle brouwerijen samen genomen voor de gehele oorlogsperiode en ze alfabetisch gerangschikt. In totaal vinden we 58 brouwerijen op de lijst.

Voor het jaar 1941 (periode 15 mei tot 31 december 1941) treffen we 43 brouwerijen aan die in totaal ruim 80.000 hectoliter zouden moeten geleverd hebben. De te leveren hoeveelheden variëren van 250 tot 13.000 hectoliter met een gemiddelde dus van 1870 hectoliter per brouwerij. Er wordt, ongetwijfeld tot ongenoegen van onze "gasten", slechts 51.657 hectoliter geleverd. Zeven brouwerijen leveren helemaal niets wat op zich voor een deficit van 6350 hectoliter zorgt. Tien brouwerijen leveren meer dan het gevraagde gaande van slechts enkele hectoliter tot bijna het drievoudige. Het merendeel echter levert een fractie van het gevraagde. Over de mogelijke oorzaken hiervan verder meer. De statistische dienst maakt het interpreteren van de cijfers niet erg gemakkelijk zoals uit de tabellen kan blijken. Was het de bedoeling de Duitsers met hetzelfde probleem op te zadelen als latere onderzoekers? Mogelijk moeten we de 13.876 hectoliter, geleverd in de twee eerste maanden van 1942 mee tellen om te vergelijken met de ruim 80.000 hectoliter. Dan komen we aan 65.533 hectoliter, toch nog een flink stuk onder het streefcijfer.

Voor 1942, of beter voor de periode 1942-03-01 - 1943-02-28 zoals de Duitsers wensten, tellen we weer 43 brouwerijen, waarvan 12 nieuwkomers. Een aantal verdwenen namen horen bij de "weigeraars" van 1941. Er dient nu 150.000 hectoliter geleverd te worden - dus gemiddeld zowat 3500 hectoliter - gaande van 500 tot 20.625 hectoliter per brouwerij. Er zijn weerom 8 brouwers die niets leveren tegen een brouwerij die wel levert zonder op de lijst te staan. Twaalf leveren te veel, weer gaande van enkele hectoliter tot ruim het zesvoudige van wat er geëist werd. De rest zit over 't algemeen onder het gevraagde, getuige het totaal geleverde voor deze periode: 124.870,5 hectoliter.

Voor het boekjaar 1943-03-01 - 1944-03-01 dient opnieuw 150.000 hectoliter geleverd, dit keer door 39 brouwerijen. Van de vorige lijst verdwenen er 10 en er komen er dus slechts 6 voor in de plaats waarvan 3 nieuwelingen en 3 die reeds eerder voorkwamen op de lijsten. De te leveren hoeveelheden variëren van 200 tot 19.500 hectoliter, gemiddeld zowat 3.850 hectoliter per brouwerij. Ook nu weer wordt er minder geleverd (134.680 hectoliter eind april 1944).

In zijn optimistische planning eist de bezetter ook voor de periode 1944-03-01 - 1945-03-01 een vergelijkbare hoeveelheid op (151.000 hectoliter), te leveren door dezelfde 39 bedrijven. Eind juli 1944 is daarvan 35.948 hectoliter geleverd. De gegevens voor augustus zouden de Duitsers hebben moeten ontvangen ... half september.

Om een indruk te geven van het relatief belang van deze hoeveelheden *Wehrmachtbier*: voor het produceren van 150.000 hectoliter dienen de brouwers te beschikken over 1.500.000 kg grondstoffen, mout en suiker. Dit vertegenwoordigt meer dan 5 % van het totaal aan verbruikte grondstoffen. (51) In de context van het *Wehrmachtbier* wordt alleen gesproken over mout en suiker als grondstoffen. Het bietenbier was goed genoeg voor de overwonnenen, maar waarschijnlijk niet goed genoeg voor de mannen van de 'Wehrmacht'.

Volgens een brief van 18 februari 1943 van de *Intendant der Militärverwaltung* mogen de brouwers 190 Fr. per hectoliter aanrekenen voor het geleverde bier 'ab Brauerei'. Vanaf 15 april 1943 wordt die prijs opgetrokken tot 230 Fr., plus 20 Fr./hectoliter als het station van lading op meer dan 5 km van de brouwerij van levering gelegen is en bij levering van minder dan een volle wagon. De verplaatsingsvergoeding bedraagt 10 Fr. per hectoliter. voor minder dan 5 km en voor minder dan een volle wagon. (52) 'De terugbetaling van de taksen gebeurt op basis van de regeling U medegedeeld in onze omzendschrijven W.M. 4 van 9/1/43. Voor iedere levering moet de brouwerij dus eerst een *Bescheinigung* ontvangen van de *Legereenheid*.' (53) Voor flessenbier gelden de volgende prijzen: 1/3 liter. 110 Fr., 1/4 liter 90 Fr. en 1 liter 70 Fr. (54)

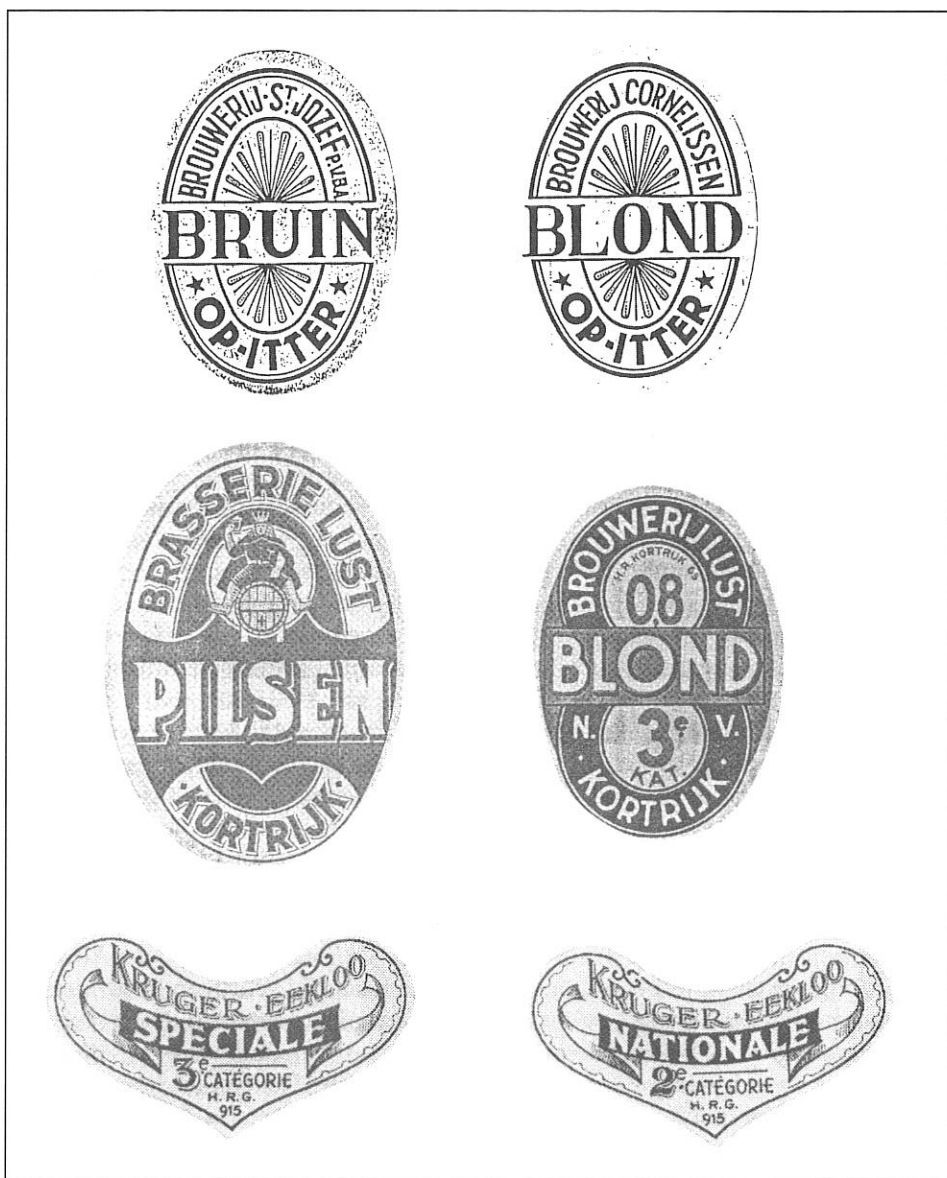
(51) Zie voetnoot 40.

(52) B-748, n° 961-64.

(53) Zie voetnoot 41.

(54) B-755-1540, n° 161, Omzendsbrief WM7 van 13 april 1943.

Hoewel dit hier en daar gevoelig zou kunnen liggen, zou het bijzonder interessant zijn om door 'veldwerk' na te gaan in welke mate de aangeduide brouwerijen opgetogen waren dat zij de grote dorst van de *Wehrmacht* mee mochten helpen lessen. In een aantal gevallen kan de politieke voorkeur van de brouwer al of niet gepaard gaande met goede betrekkingen met (plaatselijke) eenheden een rol gespeeld hebben. Zeker is dat leveren aan de *Wehrmacht* niet zonder meer een goede zaak was. Getuige de briefwisseling van de IX<sup>de</sup> waaruit blijkt dat de betrokken brouwers een aantal problemen riskeren. Zo is er het gevaar dat het leeggoed, gaande van wagons over vaten tot flessen voorgoed 'verschwunden sind'. Ook naar de betaling kunnen sommige brouwers fluiten. Verder, door het niet verstrekken van de nodige bewijsstukken vissen een aantal brouwers achter het net wat de voorziene terugbetaling van de taksen betreft: 'In akkoord met de Heer Inspecteur van de Intendance van het Duitse Leger, (zijn) de brouwerijen niet gebonden (...) de leveringen uit te voeren zonder voorafgaandelijk in bezit te worden gesteld van een regelmatig opeisingschbevel' aangezien dit nodig is voor de terugbetaling van de accijsrechten. (55) In dit verband is het ook interessant te citeren uit de brief van Boes aan de Intendance van juni 1942: 'lors des livraisons de bière à la Wehrmacht, il arrive souvent que les unités omettent de remettre le bon de réquisition ou le remettent tardivement. Les paiement ne se font pas toujours au comptant et il arrive que les brasseries doivent attendre pendant un délai assez long que des



Etiketten van enkele willekeurige brouwerijen op de lijst. (Foto's G.M.)

(55) B-755-1540, n° 95, Omzendbrief van 27 juli 1942.



*livraisons soient factures. Il était cependant entendu que les livraisons seraient payées au grand comptant.*' (56) (bij het leveren van bier aan de Wehrmacht, gebeurt het vaak dat de eenheden nalaten de opeisingsbon te overhandigen of ze doen dit te laat. De betalingen gebeuren niet steeds contant en het gebeurt dat de brouwers vrij lang moeten wachten, alvorens de leveringen worden gefactureerd. Het was echter afgesproken dat de leveringen contant zouden worden betaald.)

En uit deze van P. Maes, de secretaris van de Studiedienst van de IX<sup>de</sup>, van juli 1942: "*Certains brasseurs éprouvent de temps en temps des difficultés pour obtenir des Unités, auxquelles elles fournissent de la bière, le document qu'elles ont à introduire auprès du contrôleur des Accises, afin d'obtenir le remboursement des droits d'Accises. C'est pourquoi je me propose de communiquer à toutes les brasseries intéressées, qu'aucune livraison ne peut être effectuée, avant qu'elles aient reçu de l'Unité, le document en question.*" (57) (Zekere brouwers ondervinden van tijd tot tijd moeilijkheden om van de eenheden, waaraan ze bier hebben geleverd, het document te bekomen dat zij moeten indienen bij de controleur der accijnzen, om terugbetaling van de accijnzen te bekomen. Daarom heb ik me voorgenomen om aan al de geïnteresseerde brouwerijen mee te delen, dat geen enkele levering nog mag worden uitgevoerd, alvorens van de eenheid het document in kwestie is ontvangen.)

Hoeft het ons dan te verwonderen dat nogal wat brouwers niet leveren of aanzienlijk minder dan wat van hen verwacht wordt. Vaak worden (terecht?) technische (lees bevoorradings-)problemen ingeroepen. Zo levert Van Roy te Wieze niet in 1942 omwille van gebrek aan kroonkurken. '*C'est pourquoi d'ailleurs, qu'elle avait insisté auprès de l'unité de la Wehrmacht, à laquelle la livraison devrait être effectuées, de lui procurer un bon pour bouchons couronne.*' (Het is trouwens daarom, dat ze bij de eenheid van de 'Wehrmacht', waaraan moest worden geleverd, heeft aangedrongen om een bon voor kroonkurken te bezorgen.) Na tussenkomst van de IX<sup>de</sup> belooft deze brouwerij dat '*elle allait effectuer la livraison aujourd'hui même.*' (58) (ze zou vandaag nog over gaan tot levering.) Onder het hoofdstuk gebrek aan kroonkurken valt ook deze reactie: '*Nous (= General Crown Cork Company) avons immédiatement fait le nécessaire auprès du Service compétant, afin qu'un contingent spécial nous soit accordé pour les 60.000 bouchons-couronne que la Brasserie Roelants de Bruxelles à employés pour les fournitures à la Wehrmacht.*' (59) (Wij - General Crown Cork Company - hebben dadelijk de nodige stappen ondernomen bij de bevoegde dienst, opdat een speciaal contingent ons zou worden toegerekend voor de 60.000 kroonkurken die de brouwerij Roelants uit Brussel gebruikt heeft voor de leveringen aan de Wehrmacht.)

In maart 1942 laat Boes de Intendance weten dat brouwerij Martens een gebrek heeft aan flessen 60 en dat brouwerij Moeremans wel flessenbier kan leveren maar geen vatenbier, aangezien hun installatie niet geschikt is. (61)

In 1944 zijn het dan weer bijvoorbeeld de brouwerijen Leopold, Wielemans en Koekelberg die '*die Abgabe von Wehrmachtbier verweigert*' (de aflevering van Wehrmachtbier geweigerd) hebben. De IX<sup>de</sup> schrijft een verschoningsbrief aan de Intendance met allerlei technische problemen als verklaring. (62)

Wellicht met de bedoeling de brouwers zo weinig mogelijk kans te geven deze technische redenen in te roepen, worden een aantal maatregelen getroffen of voorgesteld. Zo is er de 'Mededeling van 15 november 1941' aan de brouwers dat zij, die onder de '80.000 hectoliter' vallen, een verzoekschrift kunnen richten aan de Kolencentrale indien nodig. (63) Of de brief van april 1943 van de IX<sup>de</sup>, die de brouwers meldt dat ze '*eerlangs bevoorradingsbons voor suiker (zullen) ontvangen. (...) Deze supplementair toegekende hoeveelheden suiker zullen uitsluitend dienen voor de fabricatie van bier van 2<sup>o</sup>5, dat U aan de Wehrmacht moet leveren.*' (64) In verband met extra moutbons krijgen ze een gelijkaardig schrijven in de bus.

Blijkbaar had de Brouwerij Caulier als excuus om niet te leveren, een gebrek aan kolen ingeroepen. Ze krijgen prompt een reactie van de Duitsers. '*Auf Ihren Antrag wird ihnen bestaetigt, dass Sie noch 1500 Hectoliter Bier fuer die Wehrmacht zu brauen und zu liefern haben. Die Corporation de l'Agriculture wird daher angewiesen Sie bei der Zuteilung der Kohectoliterenkontingents fuer die zweite Oktoberhaelfte sowie bei der Zuteilung des folgendes Kontingentes bevorzugt zu beruecksichtigen.*' (65) (Op uw verzoek wordt U bevestigd dat U nog 1500 hectoliter bier voor de

---

(56) B-748-961, n° 961-130/5533, Brief van 26 juni 1942 van Boes aan de Intendance.

(57) B-748-961, n° 961-130/6777, Brief van 10 juli 1942 van Maes aan de inspecteur van de Intendance.

(58) B-755-1540, n° 94, Brief van 24 juli 1942 van P. Maes aan de inspecteur van de *Service d'Intendance* en B-748-961, n° 961-130/8060, Brief van Maes aan dezelfde dienst.

(59) B-755-1540, n° 205, Brief van 17 juli 1944 van de General Crown Cork Company aan de IX<sup>de</sup>.

(60) B-748-961E, Brief van 25 maart 1942 van Boes aan de Intendance.

(61) B-748-961E, Brief van 26 maart 1942 van Boes aan de Intendance.

(62) B-755-1540, n° 206, Brief van 3 juli 1944 van de Intendance aan de IX<sup>de</sup> en n° 207, het antwoord hierop van de IX<sup>de</sup>.

(63) B-755-1545, Mededeling van de IX<sup>de</sup> aan de brouwers.

(64) B-755-1545, Brief van 9 april 1943 van de IX<sup>de</sup> aan de betreffende brouwers.

(65) B-755-15/0133, Brief van 6 november 1941 van de Intendance aan brouwerij Caulier.



Wehrmacht te brouwen en te leveren heeft. De Landbouwcorporatie werd daartoe onderricht, U bij de toewijzing van de kolencontingent voor de tweede helft van oktober evenals voor de toewijzing van het volgende contingent, een voorkeursbehandeling te geven.)

Bij de IX<sup>de</sup> vraagt men zich af wat hiermee te doen, immers een en ander is *'pas conforme avec les engagements pris.'* (...niet in overeenstemming met de aangegane verplichtingen.) Toch weet Cools later aan de brouwerij Caulier te melden dat *'en ce qui concerne le charbon, il sera tenu compte dans la répartition, des quantités à brasser pour le Wehrmacht.'* (66) (wat steenkool betreft, zal er bij de verdeling rekening gehouden worden met de te brouwen hoeveelheden voor de Wehrmacht.)

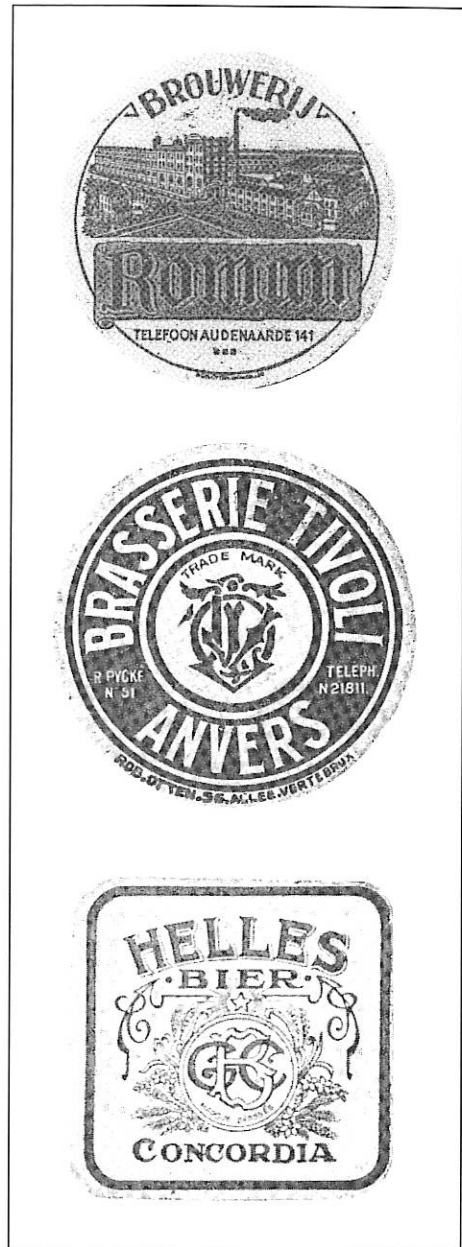
Volgens een nota van Maes dienen de aangeduide brouwerijen een zekere suikerreserve te houden om te kunnen ingaan op de vraag naar levering van *'Wehrmachtbier'*. (67) In april 1943 wordt de brouwers een omzendbrief gestuurd met richtlijnen in verband met de moutverdeling voor het *'Wehrmachtbier'*. (68) Ze zullen naarmate van hun behoefte en op aanvraag de nodige suikers ontvangen op basis van 2 kg. per hectoliter. Wat het mout betreft *'il sera restitué aux brasseurs 50 % du malt qu'ils devront utiliser dans la fabrication de la quantité de bières à livrer à l'armée allemande pendant la période du 1er mars 1943 au 1er mars 1944. A l'hecto de bière à 2°5 le brasseur emploie 8 kgs. de malt.'* (69) (...zal aan de brouwers 50 % worden teruggegeven van de mout die zij zullen moeten gebruiken voor de fabricatie van de hoeveelheden bier te leveren aan het Duitse leger gedurende de periode 1 maart 1943 tot 1 maart 1944. Per hectoliter bier van 2°5 zal de brouwer 8 kilogram mout gebruiken.)

In juli 1944 dan weer (let op de datum) komt vanwege De Winter een negatief advies aan het adres van De Saedeleer toe in verband met de suggestie om toelating voor extra elektrische stroom te vragen aan de Intendance. Deze had naar de behoefte ernaar gevraagd. *'Il ne serait pas admissible que le peu d'énergie électrique encore disponible pour la brasserie soit réservée à la fabrication de bière pour l'armée d'occupation, alors que d'autre part la fabrication de bières pour la population belge serait il-possible (sic).'* (70) (Het zou niet toelaatbaar zijn dat het weinige aan elektrische energie dat nog voor de brouwerijen beschikbaar is, zou worden gereserveerd voor de fabricatie van bier voor het bezettingsleger, terwijl langs de andere kant de bereiding van bier voor de Belgische bevolking gevaar zou lopen.)

Het omgekeerde, namelijk het te veel leveren van *Wehrmachtbier* doet zich dus ook voor. In haar *Omzendbrief WM9* van 28 februari 1944 waarschuwt de IX<sup>de</sup> dat: *"...de hierboven aangegeven hoeveelheid in geen geval (...) overschreden (mag) worden zonder voorafgaande toelating van de Hoofdgroepering, en dat de brouwerijen die zulks over het hoofd zouden zien gevaar lopen de grondstoffen in compensatie van de te veel geleverde hoeveelheden bier, niet te bekomen."* (71)

En er waren brouwers die dachten slim te zijn. In de *Omzendbrief* van 31 mei 1944, bevattende *'onderrichtingen te geven betreffende de leveringen van bier (2°5) aan het bezettingsleger'* voor de lopende leveringsperiode 1944-03-01 - 1945-03-01, vinden we een opmerking in verband met de klacht van de *Intendantur* van het Duitse leger dat regelmatig te slap bier wordt geleverd (< 6° balling). De IX<sup>de</sup> laat haar afkeur voor dit soort praktijken blijken omwille van de gevolgen hiervan voor de compensatieregeling voor grondstoffen. (72)

Het kwam hoger reeds ter sprake, dat *'uit de lokalen der Belgische voortbrengers weggehaalde goederen, die bestemd zijn voor de Duitse of Italiaansche Weermacht (...)* van de vrijstelling van het accijnsrecht of van de verbruikstaxe genieten. Deze vrijstel-



Bierviltjes van enkele willekeurige brouwerijen op de lijst. (Foto's G.M.)

(66) B-755-1540, Brief van 19 maart 1942 van Cools aan brouwerij Caulier.

(67) B-755-1540, n° 91, Nota van juli 1942 van Maes aan Hanegreef.

(68) B-755-15/0133, Omzendbrief WM6 van 2 april 1943.

(69) B-755-15/0133, Brief van 8 april 1943 van Maes aan Chaineux.

(70) B-755-1540, n° 207, Brief van 7 juli 1944 van De Winter aan De Saedeleer.

(71) B-755-1540, n° 187, Omzendbrief WM9 van 28 februari 1944.

(72) B-755-1540, n° 200, Omzendbrief WM10 van 31 mei 1944.

ling geldt niet voor de goederen die in vrij verkeer zijnde, door voortverkopers, groot- of klein handelaars aan de Wehrmacht geleverd worden. (73) (...) De Hoofdgroepering is in onderhandeling met het Ministerie van Financien, voor het terugbekomen van de accijsrechten van de bieren geleverd aan de Wehrmacht. Een verordening van 9 December 1940 voorziet den vrijdom van belasting voor goederen en bestellingen van de Wehrmacht. Dus, moeten de accijsrechten en andere taxes betaald door de brouwerijen terug bezorgd worden wanneer ze de gebrouwde bieren aan het Duitse leger leveren.' (74)

In 1941 wanneer nog meerdere categorieën bier in omloop zijn, worden de ontheffingen als volgt bepaald door de dienst van Accijnzen. (75)

'Ontheffingen hoofdens leveren van bier aan de Duitse Weermacht vastgesteld als volgt, per hectoliter:

*Bier van een aanvankelijk dichtheid van*

	minder dan 3°	3° tot en met 3°4	3°5 tot en met 3°9	4° en meer
	Fr	Fr	Fr	Fr
Accijsrecht	66	165	193	220
Overdrachtstax	19	49	57	65

Het jaar daarop wanneer noch slecht 'Wehrmachtbier' van 2°5 en nog slapper 'burgerbier' mogen geproduceerd worden, zijn de ontheffingen als volgt. (76)

*'Bier van een aanvankelijke dichtheid van minder dan*

	2°5	2°5
	fr. 82.00	138.00
Accijns		
	(tot 8 maart (inbegrepen	fr. 24.00
Overdrachtstaks	(vanaf (9 maart 1942	fr. 23.00
		41.00
		38.00.

Vanaf januari 1943, wordt 'la décharge de l'accise pour les bières livrées à la force armée allemande', (vrijstelling van de accijnzen voor bieren geleverd aan de Duitse strijdkrachten) voor bier van minder dan 2°5 op 72 Fr. en voor bier van 2°5 op 120 Fr. per hectoliter vast gesteld. (77)

(73) B-755-14701, Omzendbrief 1 van 10 maart 1941 van P. Cools.

(74) B-755-14701, Nota van 12 december 1941 van Boes aan de Studiedienst.

(75) B-755-14701, Brief van 7 oktober 1941 van de Dienst der Accijnzen.

(76) B-755-14701, Circulaire n° A.C. 148.000 van 4 maart 1942 van de Dienst der Accijnzen aan het Ministerie van Financien.

(77) B-755-15/0133, Circulaire n° D. Ac. 102.700 van 31 december 1942 van de Dienst der Accijnzen.

(78) B-755-1540, n° 133, Nota van 8 januari 1943.

(79) B-755-1540, n° 137, Brief van 13 januari 1943 van brouwerij Martens.

(80) B-755-1540, n° 139, Brief van 20 januari 1943 van de Intendance aan brouwerij Martens.

Een onderwerp op zich is het oneigenlijke gebruik van het 'Wehrmachtbier': de verkoop aan burgers, die maar wat graag een wat sterker of beter een wat minder slap biertje drinken. In de door ons geraadpleegde briefwisseling van de IX<sup>de</sup> wordt allusie gemaakt op meerdere gevallen. Concrete gegevens vonden we echter slechts over één brouwerij, waarvan het 'Wehrmachtbier' twee keer in opspraak komt. Een eerste keer is dit in januari 1943 in de streek van Maaseik, de tweede keer is dit in de streek van Balenwezel, later dat zelfde jaar. Twee cafés in Maaseik hebben een 'Bescheinigung' om het bier van de brouwerij Martens uit Bocholt te mogen tappen. 'De Heer Martens (...) heeft verder nog verklaard dat hij eerst heeft geweigerd bier in die herbergen te leveren, maar dat hij daartoe verplicht is geweest.' Na een onderzoek door inspecteurs van de IX<sup>de</sup> blijkt dat er geschonken wordt aan de Wehrmacht, de Vlaamse Wacht en de Fabriekswacht. De inspecteurs klagen dat, als dit toegelaten wordt, controle onmogelijk is. (78) Brouwer Martens verduidelijkt in zijn brief dat het 'Wehrmachtbier' in de betreffende lokalen geleverd wordt door een bierhandelaar-bieraftrekker uit Maaseik. (79) In haar brief van 20 januari 1943 signaleert de Intendance de verkoop van het Wehrmachtbier aan Martens. (80)

Enkele maanden na deze zaak stuurt de IX<sup>de</sup> haar onderhorigen een omzendbrief met instructies om burgerlijk misbruik van 'Wehrmachtbier', in een verkoop in

herbergen, te voorkomen. (81) Het komt nogal eens voor dat opmerkelijk grote hoeveelheden worden verkocht aan relatief kleine eenheden van het bezettingsleger. Mogelijk is deze omzendbrief geïnspireerd door een tweede zaak van oneigenlijke verkoop van *Wehrmachtbier*. Immers in dezelfde maand verstuurt Maes aan Hampel een rapport met een aantal details van deze zaak. De cafés die het Martens- *Wehrmachtbier* schenken, in de streek van Balen-Wezel, worden met naam genoemd evenals de betrokken bierhandelaar en de hoeveelheden waarover het gaat. *'Il est à noter que la brasserie Martens n'est pas responsable de cet état de chose.* (82) (...) *Nous recevons (...) une lettre de la brasserie Martens, à Bocholt, qui nous fait part de ses doléances à ce sujet, d'autant plus, qu'inévitablement une grande partie de ces bières se vendent à la clientèle civile, à des prix illicites.* (83) (...) *De ce rapport il ressort clairement que des quantités assez importantes de bières destinées à la Wehrmacht ont été vendues dans des établissements accessibles à la population civile.'* (84) (Er moet worden opgemerkt dat de brouwerij Martens niet schuldig is aan het gebeurde. We hebben een brief van de brouwerij Martens uit Bocholt ontvangen, die ons in dit verband haar klachten kenbaar maakt, des te meer, omdat



Speelkaarten van enkele willekeurige brouwerijen op de lijst. (Foto's G.M.)

(81) B-755-1540, n° 166, Omzendbrief WM8 van 19 april 1943.

(82) B-755-1540, n° 167, Brief van 29 april 1943 van Maes aan Hampel.

(83) B-755-1540, n° 169, Brief van 7 augustus 1943 van Maes aan Hampel.

(84) B-755-1540, n° 170, Brief van 21 september 1943 van Maes aan Hampel

onvermijdelijk een groot deel van deze brieven aan burgerklanten wordt verkocht aan onwettelijke prijzen. Uit dit rapport blijkt duidelijk dat belangrijke hoeveelheden bier bestemd voor de Wehrmacht verkocht zijn aan gelegenheden die ook voor burgers toegankelijk zijn.)

In verband met de naoorlogse afhandeling van het Wehrmachtbier, is het interessant te citeren uit de brief van 9 maart 1945 van De Saedeleer aan de betreffende brouwers: *'Zoals U op 18 Oktober ll. aangekondigd werd, heeft de Dienst (= vroegere Hoofdgroepering) bij de eerste verdeeling van mout, uitgevoerd rond 15 December 1944, de hoeveelheid mout afgehouden, waarvoor U rekenplichtig bleef ten opzichte van Uwe rekening grondstoffen voor de opeischingen van bier door de Wehrmacht.*

*Talrijke brouwerijen (...) hebben (...) laten opmerken dat zij in 1941-42 bier hadden moeten leveren dat opgeëischt werd zonder compensatie in grondstoffen, en dat het bijgevolg logisch zou geweest zijn hun als vergoeding den voorraad mout dien zij bij de bevrijding, tengevolge van niet-uitgevoerde leveringen aan de Wehrmacht nog bezaten, geheel of gedeeltelijk af te staan. Deze brouwers hebben insgelijks doen gelden dat zij, ten overstaan van den toestand die onmiddellijk na den 3n Sept. 44 bestond en rekening houdende met de onzekerheid betreffende de wetgeving inzake verbruik van grondstoffen in de brouwerij, deze voorraad aangesproken hadden.*

*(...) Het Departement (heeft) het argument van de compensatie voor de leveringen in 1941-42 verworpen, daar het hier ging om opeisching van bestaande voorraden bier, waarvoor nooit een vergoeding in grondstoffen voorzien werd. Er werd nochtans besloten rekening te houden met den buitengewone toestand die gedurende den laatsten trimester van 1944 heerschte en de hoeveelheden in kwestie gedeeltelijk gelijk te stellen met de voorschotten die aan zekere brouwerijen, hetzij door het Departement, hetzij zelfs door mouterijen, toegestaan werden.*

*Zoals vroeger voorzien werd zal de geheele hoeveelheid waarvan U rekenplichtig blijft, afgehouden worden, doch deze afhouding zal gebeuren met een derde op ieder der drie eerste verdeelingen.*

*Daar de totale hoeveelheid afgehouden werd op den bon die op 20 December ll. aan Uwe brouwerij werd toegekend, worden U de 2/3 van deze hoeveelheid teruggegeven, en ontvangt U hierbij den overeenstemmende bon. Het 2e derde zal in den loop van deze maand op de tweede verdeeling afgehouden worden en het 3e derde op de volgende verdeeling.' (85)*

R. De Saedeleer is inderdaad op de stoel van directeur blijven zitten nadat, na de bevrijding, de IX<sup>e</sup> Hoofdgroepering is omgevormd en omgedoopt tot de 'Dienst Dranken' of meer officieel de 'Dienst Brouwerij-Mouterij-Stokerij-Dranken in't algemeen' en de Corporatie tot de 'Algemene Directie van de Mobilisatie van de Oogst'. Ondanks het einde van de bezetting heeft men het inderdaad nog over de mobilisatie van de oogst want, zoals in ons artikel in het brouwerijnummer van *Ons Heem* aangegeven, zijn er na september 1944 nog moeilijke jaren in het verschiep en zijn de (luxe) problemen voor het bierdrinkend deel van onze bevolking met de bevrijding nog niet achter de rug ....

#### Bronnen en dankwoord:

De in dit artikel vermelde gegevens werden hoofdzakelijk gevonden in het archief van het SOMA (Studie- en Documentatiecentrum Oorlog en Hedendaagse Maatschappij, het sinds 1997 herdoopte NCWOII- Nationaal Centrum voor de Tweede Wereldoorlog), meer specifiek in het Fonds 'BOUMANS' (Auditorat Général près la cour militaire):

- Nr. 748 'Corporation Nationale de l'Alimentation et de l'Agriculture - Brasserie  
- De Winter, E (2864/47):

- Map 'Cabinet Meuwissen' (afgekort tot B-748-CM)

- Map '961' (Dépot Greffe nr. 481/45) (afgekort tot B-748-961)

- Map '961' - 'Ernährung du 1941-02-01 au 1942-12-12'  
(afgekort tot B-748-961E)

(85) B-755-1540, n° 223, Brief van 9 maart 1945 van De Saedeleer.



- Map 'Livraisons Bières à la Wehrmacht'  
(Doc. 01.13; Dépôt Greffe 481/46) (afgekort tot B-748-LW)
- Nr. 755 'Réquisition de bières - De Winter, E (599/46):
  - Map '1540' (afgekort tot B-755-1540)
  - Map '1545' (afgekort tot B-755-1545)
  - Map '14701' (afgekort tot B-755-14701)
  - Map '15/0113' (afgekort tot B-755-15/0113)

Met dank aan Rudi Van Doorslaer (SOMA) voor de hulp bij het opsporen van deze bijzonder interessante bronnen en Gustaaf Dufour, brouwer te Ninove, voor de correcties.

Paul Daeleman  
Meidoornlaan 27  
NL - 2267 BB Leidschendam

**TABEL I** **STATISTIEKEN WEHRMACHTBIER (\*)**  
**1941-1942**

Periode	Geleverd				
	Periode		van 1/1/42	3/42	
	15/5/41	31/12/41	tot 28/2/42	tot 31/12/42	
BROUWERIJ	Te leveren Hectoliter.	Geleverd liters	liters	Te leveren	Geleverd
AIGLE BELGICA, Brugge	6500	442048		625	2853,44
ALKEN, Alken	600	47506,68		1375	1126,700
Brie des ALLIES, March-en-Famenne				-	356,71
ARTOIS, Leuven	7000	215707,5	33611	6250	6265,66
ATLAS, Anderlecht				1250	248,79
BREDA S.A., Leuven	500	64834	18195		
CALLEBAUT, Wieze	500	-		1250	-
CAVENAILE, Dour	600	17587	701		
CHEVALIER MARIN, Mechelen				2500	215,01
CAULIER, Brussel	2500	117308	19325	7500	3266,41
CHASSE ROYAL, Auderghem	3500	617340	383440	3750	10572,505
CONCORDIA S.A., Grammont	1000	5040			
CORNELISSEN, Opiter	250	22165	340	2125	-
CUYKENS, Lier	250	25899		2500	391,18
DE BAERE Freres, St. Niklaas	400	-			
DE BLIECK, Aalst	500	5671			
DE GHEEST, Aalst	1100	60207	5490	1875	1875,23
DE HERTOOG, Deurne				500	-
DU LAC, Brugge	232	22029		625	552,35
Br. DU LION, Tournai	1250	194225	68348		
DE MOLDER, Court-St.Etienne				750	552,35
HAECHT, Haecht	6000	629195,5	19256,5	6250	15666,13
HET ANKER, Mechelen	250	3008		500	61,07
HET SAS, Boortmeerbeek	1000	11073	47096	3125	61,07
HOUGAERDE S.A., Hoegaarde	1000	70317			
IMPERIAL, Brussel					
IXELLES, Ixelles	4000	65315	32396	750	1186,04
JACK-OP, Werchter				1250	-
KOEKELBERG, Koekelberg	1850	243379		9375	6096,635
KRUGER, Eeklo	3100	258369	70959	1875	2136,98
LABORT-HAINAUT, Mons	1500	150744		3125	3879,24
LA DYLE, Leuven				2250	3879,24

LAMOT, Mechelen	1000	64155,5	23265	2500	1416,60
LEOPOLD, Brussel	1750	124809	25662	7750	1486,89
LUST, Kortrijk				1750	1760,01
MAES, Waerloos	1000	-		2375	1132,56
MARTENS, Bocholt	250	29343	13586	2125	1688,36
MARTINAS, Merchtem				937,5	-
MEIRESONNE, Gent				625	-
MERTENS, Kruibeke	2000	-		1250	2700,55
MEYNCKENS-NACKAERT, Rotselare	350	-			
MOEREMANS, Anderlecht				3125	80,64
MUYSHONDT S.A., Hingene	100	-			
PHENIX, Brussel	400	5881			
PIEDBOEUF, Jupille	6000	315597	98952	2500	4254,84
ROMAN, Mater	2000	-		17000	4254,84
ROYALE LAEKEN, Brussel	2000	22668	29820	2000	1006,60
TIVOLI, Antwerpen	1000	100110		1500	1006,60
ULTRA S.A., Gent	400	41318,5			
L'UNION, Jumet	500	135550		1250	1006,60
VAN DAMME, Hoboken					
VANDENHEUVEL, Brussel			372592	20625	6995,3470
VANDERLINDEN, Mater				937,	-
VAN MILDERS E, Geel	250	324			
VAN ROY, Wieze	650	88811	25023	10625	1040,28
VAN TILT, Leuven	1600	143797	66104	1875	983,42
WIELEMANS, Forest	13000	877773	27445	6250	123,79
ZEEBERG, Aalst	800	48632	5994	1875	4450,74
Totaal	80432	5165737,18	(1-15/1/42:)	150250	105198,33
			408735		
			(16-31/1/42:)		
			380864,5		
			(1-15/2/42:)		
			297432,5		
			(16-28/2/42:)		
			300569		
			(totaal:)		
			1387601		

(\*) Bron: BOUMANS, diverse stukken.

TABEL II

STATISTIEKEN WEHRMACHTBIER (\*)

1942 - 1944

BROUWERIJ	Periode		Geleverd op 31/3/42	Te leveren van 1/3/43 tot 1/3/44
	1/3/42-28/2/43			
	Te leveren (2°5)	Geleverd	[Bron 2]	(lijst gedateerd 26/10/43) (2°5)
AIGLE BELGICA, Brugge	625	3995,70	525956,50	3000
ALKEN, Alken	1375	1296,0904	47506,68	3000
Brie des ALLIES, March-en-Famenne	-	450,29		500
ARTOIS, Leuven	6250	8622,74		9500
ATLAS, Anderlecht	1250	248,79		3000
BREDA S.A., Leuven			830,29	
CALLEBAUT, Wieze	1250	-	-	
CAVENAILE, Dour			18288	
CHEVALIER MARIN, Mechelen	2500	284,48		1500
CAULIER, Brussel	7500	4017,17	148844	7500
CHASSE ROYAL, Auderghem	3750	13082,925	1212695	7500
CONCORDIA S.A., Grammont			5040	
CORNELISSEN, Opiter	2125	-	22505	

CUYKENS, Lier	2500	441,06	25899	3000
DE BAERE Freres, St. Niklaas			-	
DE BLIECK, Aalst			5671	1000
DE GHEEST, Aalst	1875	1875,23	77997	1000
DE HERTOOG, Deurne	500	-		
DU LAC, Brugge	625	-	22029	1000
Br. DU LION, Tournai			287781	1300
DE MOLDER, Court-St.Etienne	750	-		
HAECHT, Haecht	6250	6265,66	432746	7500
HET ANKER, Mechelen	500	61,07	3008	
HET SAS, Boortmeerbeek	3125	379,85	58169	3000
HOUGAERDE S.A., Hoegaarde			70317	
IMPERIAL, Brussel				4000
IXELLES, Ixelles	750	1380,92	134166	2000
JACK-OP, Werchter	1250	-		
KOEKELBERG, Koekelberg	9375	7787,435	243379	7500
KRUGER, Eeklo	1875	2428,09	350193	5000
LABORT-HAINAUT, Mons	3125	4220,97	150744	4000
LA DYLE, Leuven	2250	-		
LAMOT, Mechelen	2500	1604,60	87420,50	4000
LEOPOLD, Brussel	7750	1492,29	163502	6000
LUST, Kortrijk	1750	1766,72		3000
MAES, Waerloos	2375	1749,92	-	2500
MARTENS, Bocholt	2125	2113,26	65921	2000
MARTINAS, Merchtem	937,5	-		
MEIRESONNE, Gent	625	669,96		1000
MERTENS, Kruibeke	1250	2985,11	-	2000
MEYNCKENS-NACKAERT, Rotselare				
MOEREMANS, Anderlecht	3125	159,25	-	500
MUYSHONDT S.A., Hingene			-	
PHENIX, Brussel			5881	
PIEDBOEUF, Jupille	2500	5065,91	471902	3000
ROMAN, Mater	17000	10045,51	53196	10000
ROYALE LAEKEN, Brussel	2000	1061,17	112250	2000
TIVOLI, Antwerpen	1500	916,75	100110	1500
ULTRA S.A., Gent			41318,5	6000
L'UNION, Jumet	1250	1029,90	13550	1000
VAN DAMME, Hoboken				200
VANDENHEUVEL, Brussel	20625	19546,33	718051	19500
VANDERLINDEN, Mater	20625	-		
VAN MILDERS E, Geel			324	
VAN ROY, Wieze	10625	1285,13	123532	
VAN TILT, Leuven	1875	1086,49	244696	1500
WIELEMANS, Forest	6250	7717,897	1251502	9500
ZEEBERG, Aalst	1875	7142,51	63669	1000
Totaal	150000	124870,5374	7442788,18	150000

(\*) Bron: BOUMANS, diverse stukken.

TABEL III

STATISTIEKEN WEHRMACHTBIER (\*)  
1943 - '1945'

BROUWERIJ	Te leveren (2°5) eind april 1944 (2°5)	Periode 1/3/43 - 1/6/44 (lijst gedateerd 24/5/44)		Periode 1/3/44 - 1/3/45	
		Geleverd eind juli 1944	Te leveren	Geleverd	
AIGLE BELGICA, Brugge		6000	5380,28	4000	2031,12
ALKEN, Alken		1500	1111,79	2000	574,61
Brie des ALLIES, March-en-Famenne		1000	751,77	1000	655,09
ARTOIS, Leuven		15000	12707	15000	2702,70
ATLAS, Anderlecht		2000	1599,04	2500	-

BREDA S.A., Leuven				
CALLEBAUT, Wieze				
CAVENAILE, Dour				
CHEVALIER MARIN, Mechelen	2500	2336,48	3500	1082,89
CAULIER, Brussel	6000	4872,48	5000	823,86
CHASSE ROYAL, Auderghem	11000	9646,19	11000	2524,18
CONCORDIA S.A., Grammont				
CORNELISSEN, Opiter				
CUYKENS, Lier	300	304,26	150	94,00
DE BAERE Freres, St. Niklaas				
DE BLIECK, Aalst	1000	445,84	1000	-
DE GHEEST, Aalst	1000	333,88	700	-
DE HERTOOG, Deurne				
DU LAC, Brugge	500	399,41	1000	410,06
Br. DU LION, Tournai	650	469,84	2200	468,64
DE MOLDER, Court-St.Etienne				
HAECHT, Haecht	7500	7659,07	8500	195,35
HET ANKER, Mechelen				
HET SAS, Boortmeerbeek	500	229,14	600	33,43
HOUGAERDE S.A., Hoegaarde				
IMPERIAL, Brussel	500	562,95	1500	467,42
IXELLES, Ixelles	2000	1502,66	1600	727,82
JACK-OP, Werchter				
KOEKELBERG, Koekelberg	10000	8303,92	3000	1300,86
KRUGER, Eeklo	5000	4410,91	5000	2450,96
LABORT-HAINAUT, Mons	5000	4314,61	1100	1104,81
LA DYLE, Leuven				
LAMOT, Mechelen	6000	4249,51	4000	447,82
LEOPOLD, Brussel	6000	4295,96	5500	94,90
LUST, Kortrijk	5000	4685,88	3000	1770,53
MAES, Waerloos	4000	4198,51	6000	1642,84
MARTENS, Bocholt	3500	3565,44	2000	10325,54
MARTINAS, Merchtem				
MEIRESONNE, Gent	2000	1365,78	1000	691,70
MERTENS, Kruibeke	5000	2684,10	2000	933,87
MEYNCKENS-NACKAERT, Rotselare				
MOEREMANS, Anderlecht	500	360,26	500	161,54
MUYSHONDT S.A., Hingene				
PHENIX, Brussel				
PIEDBOEUF, Jupille	6000	5307,44	5000	3092,54
ROMAN, Mater	10000	8448,59	9000	2116,87
ROYALE LAEKEN, Brussel	1000	803,08	3000	260,25
TIVOLI, Antwerpen	1500	1212,72	1500	833,11
ULTRA S.A., Gent	8000	6970,06	5500	1628,63
L'UNION, Jumet	1000	960,98	1000	108,57
VAN DAMME, Hoboken	100	107,99	150	107,72
VANDENHEUVEL, Brussel	13000	11273,45	4000	1242,30
VANDERLINDEN, Mater				
VAN MILDERS E, Geel				
VAN ROY, Wieze				
VAN TILT, Leuven	200	33,40	500	-
WIELEMANS, Forest	7000	5718,57	10500	1467,51
ZEEBERG, Aalst	2000	1096,48	1000	373,10
Totaal	158750	134679,81	151500	35947,65
	Hectoliter.			

(\*) Bron: BOUMANS, diverse stukken.



# (Oorlogs-) Draf<sup>(1)</sup>

Brouwen is in zekere zin een erg inefficiënt industrieel proces. Afgezien van het water, eindigt een groot deel van de grondstoffen als afvalproduct. Immers, tijdens het brouwprocédé worden voornamelijk oplosbare suikers en eiwitten uit het mout (= gekiemde gerst) of uit de andere gestorte meelstoffen opgelost, maar verder blijft het graan wat het was, namelijk een voedselrijk product. Het is dan ook vanzelfsprekend dat draf (bostel in het Noord-Nederlands), zoals dit afvalproduct van de brouwerijen wordt genoemd, door de eeuwen heen als veevoer wordt gebruikt.

Reeds in 1745 schrijft van Lis in zijn *'Brouwkunde'*, de oudste in ons taalgebied gekende gedrukte handleiding voor beroepsbrouwers: *"Het geen nu in de werkuip is overgebleven is Bostel, nergens anders toe dienstig, dan tot mesting van Schapen en koeijen."* (2)

Draf - het restproduct dus van de mout in de beslagkuip - bestaat uit de onopgeloste graanbestanddelen zoals zetmeel, graanpellen, cellulose, eiwitten en suikers. Vermengd met zemelen of een weinig zout vormde draf voor melkoeien een zeer voedzaam voeder. Ter bewaring van draf als voer voor de wintermaanden, werd hij onttrokken aan de invloed van de lucht. Dit betekent dat de draf werd gedroogd met aangepaste apparatuur zoals droogtrommels of dat hij werd ingekuuld. Bij deze laatste methode werd de draf uitgespreid in lagen van een tiental centimeter die telkens met zout water werden besproeid. Ook nu nog vindt draf zijn weg naar de veeteler en wordt hij in *'silo's'* ingekuuld. Ter verhoging van de houdbaarheid kan voor een verhoogde zuurgraad gezorgd worden, bijvoorbeeld met behulp van al of niet in situ gevormd melkzuur. Wat minder bekend is, is dat draf ook gebruikt wordt voor het kweken van vissen, zoals karpers. Vandaar ook dat sportvissers draf als een interessant lokaas beschouwen.

Een gemiddelde brouwerij had een aantal voorzieningen voor het vergemakkelijken van de drafafvoer. Onze taal werd aldus verrijkt met een aantal specifieke termen zoals:

- *drafgat*: de opening in de wand van de beslagkuip, waardoor de draf werd *'uitgeschoten'*,

- *drafgoot*: waarlangs de uitgeschoten draf naar de ladingsplaats rechtstreeks op de wagen van de boer werd afgevoerd en

- *drafval*: het neerhangend deurtje voor het drafgat. (3)

Verder betekende het woord *'drafboer'* (in het Leuvense) niet wat we zouden kunnen verwachten, maar sloeg het op de meesterknecht belast met de drafbewaring.

De draf werd op de brouwerij door de boer opgehaald met behulp van een bak- of slagkar. Deze tweewielige kar, ongeveer twee meter lang, één meter breed en zowat 70 à 80 cm hoog, werd door één paard getrokken en kon een gewicht tot bijna een ton vervoeren. In West-Vlaanderen gebruikte de boer voor dit soort transporten een driewielige kar. (4)

Uiteraard hangt de samenstelling en dus de voedingswaarde van de draf af van de grondstoffen gebruikt bij de bierbereiding. De draf afkomstig van een hoofdzakelijk uit mout bestaande storting, een *'doorsnee'* draf dus, *'werd door den landbouwer dikwijls beschouwd als volledig uitgeput voeder. Indien het waar is dat de draf altijd een groote hoeveelheid water bevat - welke zelfs 75% overtreft - toch blijft het een*

---

(1) Dit is een enigszins herwerkte versie van een artikel dat eerder verscheen in: *De Krijter - Jaarboek 1996*, Heemkundige Kring Wommelgem, p. 103 - 114.

(2) W. Van Lis, *Brouwkunde*, Rotterdam, 1745, p. 17.

(3) A. Quicke, *Verklarend Nederlandsch Woordenboek van het Brouwersvak*, Gent, 1926, p. 94-95.

(4) Persoonlijke mededeling T. Vermeulen, oprichter-beheerder karrenmuseum Den Doem, Edegem.

rijk en goedkoop voeder, en als bijvoeder kan het uitstekende diensten bewijzen. De gemiddelde samenstelling is als volgt:

	Op vochtige stof	Op droge stof	Gebruikscoefficient van het vee
Water	73 %	—	—
Eiwitstoffen	5 %	20 %	73 %
Vetstoffen	1.7 %	8 %	85 %
Cellulose	4.7 %	18.5 %	40 %
Andere koolhydraten	12 %	50 %	60 %
Asch	1.2 %	5 %	—

Bij een eerdere gelegenheid hebben we het uitgebreid gehad over het brouwen in oorlogsomstandigheden. (5) In deze bijdrage bekijken we specifiek wat de invloed is van vervangingsgrondstoffen - in hoofdzaak bieten - op de samenstelling van de draf. 'De opnemings van bietenmeel in de storting, verandert natuurlijk de samenstelling en bijgevolg ook de voedingswaarde van den draf. Het meel of de gedroogde bietensnijfels laten na het brouwen een gelatineuse massa met een groot watergehalte (achter) (...).

Beschouwen we een brouwerij waarvan de storting voor 40% samengesteld is uit meel van gedroogde bieten. Op 100 kg. storting geven de 60 kg. mout ongeveer 72kg. draf; de 40 kg. bieten: 85 kg.; de 100 kg. geven dus ongeveer 157 kg. draf, met de volgende samenstelling:

	Op vochtige stof	Op droge stof	Gebruikscoefficient van het vee
Water	84 %	—	—
Eiwitstoffen	2.62 %	16.5 %	63 %
Vetstoffen	0.8 %	5 %	86 %
Cellulose	2.95 %	18.5 %	57.5 %
Andere koolhydraten	8 %	50 %	73.5 %
Asch	0.7 %	4.5 %	— — — —

(5) *Ons Heem*, jg. 55, nr. 1, januari 2001, p.27-116.

(6) *Berichten der Gistings- en Dranknijverheid*. Officieel orgaan der IXe Hoofdgroepering van de Nationale Landbouw- en Voedingscorporatie (verder afgekort tot 'Berichten'), Jg. 1, nr. 32, p. 418 - 419.

(...)

De eenige ernstige moeilijkheid in den huidige brouwerijdraf is zijn hoog gehalte aan water. Voor de herkauwers moet de verhouding water tot droge stof in het rantsoen 4 tot 5 zijn. Voor den draf is zij ongeveer 5,25. Indien men rekening houdt met het drinkwater welke het dier noodig heeft, overtreft men de vastgestelde grenzen niet.

(...)

De capaciteit van het digestief apparaat van het paard - veel kleiner dan dit der herkauwers - maakt het noodzakelijk dat men het geen te omvangrijke en te waterige spijzen zou geven. (...) Tenzij het niet anders mogelijk is mag men, in feite, nooit den huidige brouwerijdraf aan paarden geven, die op volledige rust staan. Gedroogde draf zou daarentegen van groot nut kunnen zijn in het rantsoen van paarden die werken. Aan een trekos mag men 25 tot 30 kg. draf per dag en per 1.000 kg. levend gewicht geven.' (6)

Het geen nu in de werkkuij is overgebleven is *Bofstel*, nergens anders toe dienftig, dan tot mesting van Schapen en koeijen, dog het voedzel dat daar in zy wanneer het graan wel be- arbeid is, is zeer gering, doch echter beter dan branders spoeling.

Zoals we weten werd tijdens de Tweede Wereldoorlog alles 'opnieuw geordend'. Ook de verkoop van draf werd dus ondubbelzinnig geregleme- teerd. Het Besluit van 25 januari 1942 van de Ie

Passage uit W. Van Lis (p.17), *Brouwkunde*, Rotterdam, 1745.

Hoofdgroepering 'Granen en Veevoerders' (verschenen in het Belgisch Staatsblad van 30 januari 1942) reglementeert de verkoop van brouwerij- en stokerijdraf. Dit Besluit wijzigde een eerder besluit van 4 januari 1941. 'Vanaf de 1e Maart moeten de brouwers en stokers hun niet gedroogde draf ter beschikking houden van de Eerste Hoofdgroepering. Handelaars in draf (...) zijn aangeduid geworden om dien draf op te halen tegen bevoorradingsbons en om ze aan de kweekers uit te delen. Die handelaars in draf kunnen hun bevoorradingsbons aanbieden aan een brouwer of stoker van hun keus. Zij gaan de verplichting aan den draf te doen ophalen vanaf dezes productie. (...) De brouwers en stokers zijn bij uitzondering gemachtigd zelf 500 kg. draf vooraf te nemen ter vervanging van iedere zegel ter waarde van 100 kg. samengesteld voeder en die ze eventueel voor hun paarden krijgen. (...)

Deze draf is uitsluitend voorbehouden: 1e aan de voeding der brouwerij- en stokerijpaarden; 2e aan de erkende droognijverheden; 3e aan de houders van melkkoeien. (...) De hoeveelheid draf welke ter beschikking van elken houder van melkkoeien zal mogen gesteld worden, zal nooit hooger mogen zijn dan 100 kg. per melkkoe en per verdeling. (...)

De bezoldiging der drafhandelaars wordt vastgesteld op 3 fr. per 100 kg. voor den verkoop aan de drooginrichtingen en op 7 fr. per 100 kg. voor den verkoop aan de houders van melkkoeien. Deze bezoldiging zal mogen verhoogd worden met werkelijk door hen gedragen vervoerkosten. (...)

Om een einde te stellen aan de moeilijkheden die de drooginrichtingen ondervinden bij het betrekken van natten draf, en om anderzijds een rechtmatige verdeling van den beschikbaren draf te bekomen, hebben wij besloten voortaan op alle bevoorradingsbons den naam te vermelden van de drooginrichtingen, alsmede van de brouwerij gelast met de uitvoering van den bon. De brouwerijen zullen dus gehouden zijn hun draf uitsluitend af te leveren aan de drooginrichting op de bevoorradingsbons vermeld. Zoals voorheen dient de factuur te worden opgemaakt op naam van den drafhandelaar, zodat de activiteit dezer tusschenpersoon gehandhaafd blijft. (...) Wij vestigen de aandacht der brouwers op het feit, dat de draf van hun eigen productie, die te hunnen voordeele vrij gemaakt wordt mits inzending van een bevoorradingszegel voor paardenvoeder, niet moet gefactureerd worden aan de handelaars in draf. De handelaars zijn dus in dat geval niet verplicht het voorziene commissieloon aan de handelaars te betalen (sic).

(...)

Wij brengen in herinnering dat U maandelijksch aan de 1e Hoofdgroepering <Graan- gewassen en Veevoerders> den bekomen afval gedurende iedere voorbije maand moet opgeven op een daarvoor speciaal voorzien bulletin. Deze opgave moet tevens vergezeld zijn van een monster van elk dezer afvalproducten, ten einde de 1e Hoofdgroeping in de mogelijkheid te stelen den prijs en de be-stemming ervan vast te stellen.'

Over de regeling in verband met de hoger vermelde rantsoenzegel ter waarde van 100 kg. veevoer vonden we nog volgende specificatie:

'Eén zegel ter waarde van 100 kg. samengestelde voeders voor koeien

= 300 kg. niet gedroogden brouwerijdraf, die ten minste 20 % droge stoffen bevat,  
of 400 kg. niet gedroogden stokerijdraf, die ten minste 17 % droge stoffen bevat.

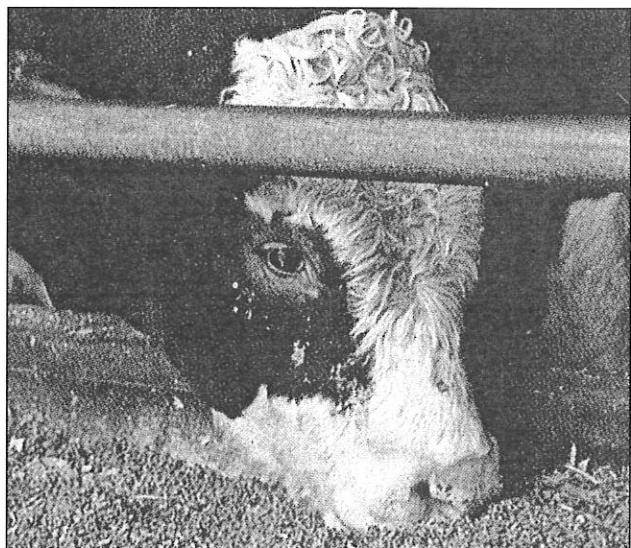
De prijzen zijn als volgt vastgesteld, volgens het percent gehalte aan droge stoffen:

1° Niet gedroogde brouwerijdraf, die ten minste 20% droge stoffen bevat: 23 fr. de 100 kg., vertrek brouwerij;

2° Niet gedroogde stokerijdraf, die ten minste 17 % droge stoffen bevat: 18 fr. de 100 kg., vertrek stokerij.

De boekhouding van die bewerkingen gebeurt in een magazijnboek, dat geleverd is door de hoofdgroepering 'Granen en Veevoerders'. (7) (8)

Blijkbaar lieten de brouwers zich niet allemaal zonder meer in het keurslijf van de 'nieuwe orde' dwingen:



Draf op weg naar het bord van de consument

(7) Berichten, jg. 2, nr. 4, april 1942.

(8) In een latere mededeling lezen we: 'De brouwerijen en stokerijen zijn gemachtigd voor de voeding van hun paarden een hoeveelheid niet gedroogden draf vooraf te nemen welke overeenstemt met 500 kg. draf als tegenwaarde van elke zegel van 100 kg. samengestelde voeders welke zij voor hun paarden ontvangen.' (Berichten, jg.2, nr. 28, p. 362.)

*"De I<sup>o</sup> Hoofdgroeping 'Graangewassen en Veevoeders' deelt mede dat sommige brouwerijen zeer onregelmatig hun draf leveren aan de handelaars of drogers erkend door de bedoelde groeping. Wij brengen bij de brouwers in herinnering, dat door het besluit van 25-1-42 (...), de draf afkomstig van de brouwerij en de stokerij moet ter beschikking gesteld worden van de Hoofdgroeping <Graangewassen en Veevoeders> (...)"*  
*Daar de brouwerijen een voorrecht genieten wat betreft de bevoorrading van hun paarden is het des te meer natuurlijk, dat ze zich strikt moeten houden aan de onderrichtingen (...): slechts die quantiteiten vooraf te nemen waarop ze recht hebben.'* (9)

Deze en andere mededelingen verschenen met de regelmaat van de klok in de 'Berichten' van de 'IX<sup>de</sup> Hoofdgroeping', het tijdens een groot deel van tweede wereldoorlog verplichte lijfblad van de brouwers. Wat echter niet aan het papier van de 'Berichten' werd toevertrouwd was dat heel wat draf oftewel 'Treber' onrechtstreeks in de magen van de Duitse bezettingstroepen verdween via de 'Schweine-maesterei' van de Orts-kommandantur te Brussel of diende geleverd te worden aan de 'Reitun-ternehmens Manège du Cinquante-naire' te Brussel, om de Duitse paardenmagen te vullen. (10)

Laat ons even terug komen op de reeds geciteerde passage uit het boek van Van Lis en hem dit keer wat langer aan het woord laten: *"Het geen nu in de werkkuij is overgebleven is Bostel, nergens anders toe dienstig, dan tot mesting van Schapen en koeijen, dog het voedzel dat daar in zy wanneer het graan wel bearbeid is, is zeer gering, doch echter beter dan branders spoeling"*. Inderdaad het met draf vergelijkbare afvalproduct van jeneverstokerijen wordt spoeling genoemd en wordt eveneens als veevoer gebruikt. Dankzij deze term is onze Nederlandse taal een gezegde rijker: *'veel varkens maken de spoeling dun'*.

*'Het is niet zoolang geleden (dit is vóór Tweede Wereldoorlog), dat in een enkele Hasseltsche stokerij meer dan 1,000 ossen op stal stonden, die tot prima slachtvee werden gevet, met als eenig voeder de afvalproducten van het bedrijf: draf, moutkiemen, enz. Tengevolge van allerlei omstandigheden (...) is men aan het directe gebruik van deze afvalproducten minder belang gaan hechten en werden zij nog slechts en lang niet algemeen, door veevoederfabrieken in de samengestelde veevoeder verwerkt.'*

Door een aantal bronnen te combineren, hebben we geprobeerd een overzicht te krijgen van de evolutie van de drafprijzen in de eerste helft van de 20<sup>de</sup> eeuw (zie de tabel). Met uitzondering van de officiële



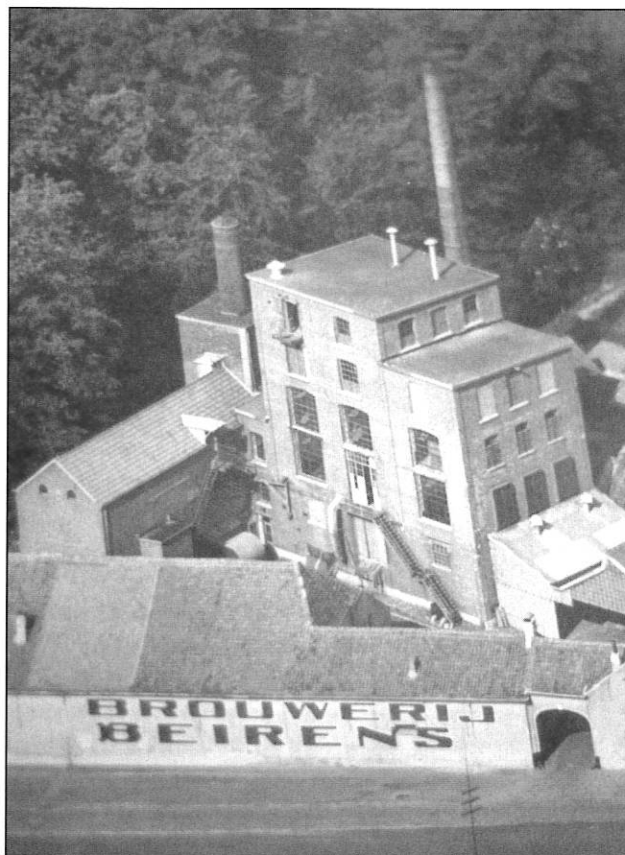
Brouwerij Beirens te Wommelgem. Achter de metalen trap die naar de brouwzaal leidt, is de drafgoot zichtbaar. (Dia P. Bakeroot, 1969)

(9) *Berichten*, jg. 3, nr. 7, p. 97.

(10) *Ons Heem*, jg. 55, nr. 1, januari 2001, p. 106.



prijs vastgesteld door de IX<sup>de</sup> hoofdgroepering tijdens de bezetting, zijn de weergegeven prijzen, deze die werden aangerekend door een specifieke brouwerij in het Antwerpse. Deze prijzen, werden gevonden samen met de naam van de klant op de brouwrecepten. De aangegeven eenheidsprijs per 100 kg., afgerond op franken, is in een aantal gevallen slechts een benadering aangezien het niet steeds mogelijk was deze eenheidsprijs eenduidig terug te berekenen. In bepaalde periodes kon immers blijkbaar de eenheidsprijs verschillen volgens de totale hoeveelheid gekochte draf. Kleinere hoeveelheden (voor kleine boeren?) werden minder duur aangerekend. Ook het 'Gasthuis' kreeg een gunstiger tarief. Verder lijkt het dat in de jaren twintig ook een (klein) forfaitair bedrag per levering werd aangerekend, in de grootte orde van één tot enkele centimes. Omwille van deze onzekerheden en omdat het hier slechts om één brouwerij gaat, mogen deze cijfers alleen maar als indicatief worden beschouwd. (11)



Dezelfde drafgoot te zien van uit een andere hoek. (Detail luchtfoto omstreeks 1960)

TABEL

Periode	Prijs per 100 kg.	Opmerkingen
1922-1923	11 Fr.	Volgens vermelding op brouwrecepten
Van 1924-01-16	15 Fr.	idem
Van 1924-05-26	12 Fr.	idem
Van 1925-01-07	15 Fr.	idem
Van 1926-07-26	20 Fr.	idem
Van 1926-11-24	36 Fr. (?)	idem
Van 1926-12-08 tot en met 1929	tot 100 kg.: 28 Fr. boven 100 kg.: 29 Fr.	idem
1938	21 Fr.	idem
1941-1942	26 Fr.	idem
1943-1944	23 Fr.	Officiële prijs volgens onderrichtingen van de IX <sup>de</sup> Hoofdgroepering;

Terwijl in 'normale' periodes, dit wil zeggen in vreedstijd, de op de recepten aangegeven respectievelijke gewichtshoeveelheden draf en stortingen gelijk zijn, is dit tijdens de Twee-de Wereldoorlog niet meer het geval. Tijdens de oorlog overtreft het genoteerde gewicht van de verkochte draf duidelijk het gewicht van de overeenkomstige storting in de ketel. Dit was het gevolg, noch van een 'vindingsrijkheidje' van de brouwer om in slechte tijden de kas wat extra te spij-

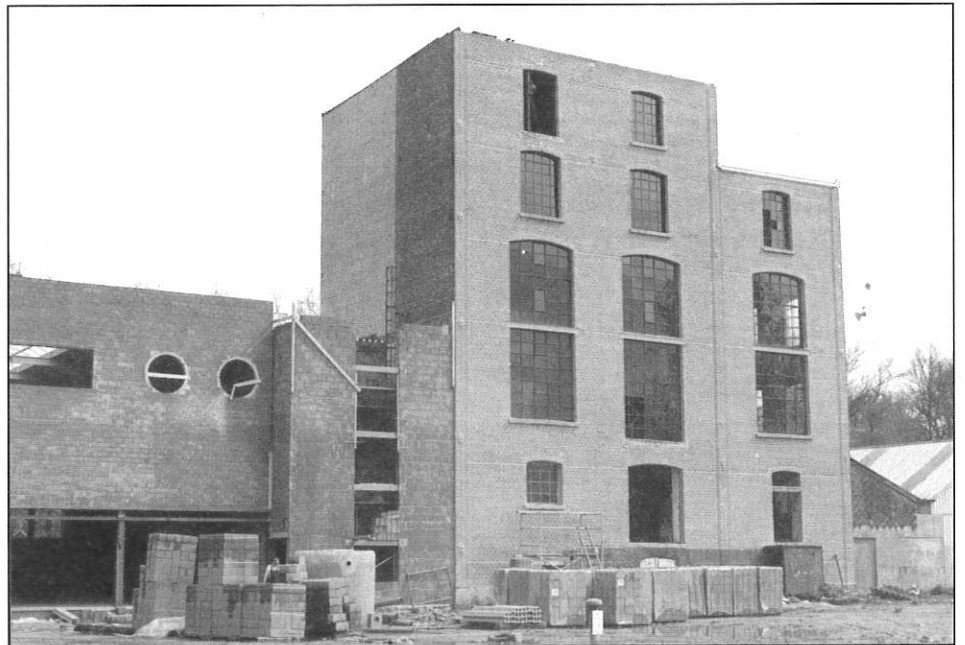
(11) Het gaat meer specifiek over de brouwerij Beiers te Wommelgem. Voor gedetailleerde gegevens over drafleveringen door deze brouwerij, zie het hoger genoemde Jaarboek 1996 en meer specifiek voor de oorlogsjaren: P. Daeleman, *Wommelgems Oorlogsbier*, in *De Krijter - Jaarboek 1999*, p. 25-26, 30-31, enz.



zen, noch van een slechtwerkende bascule. De verklaring is eenvoudig. Door het gebruik van vervangingsgrondstoffen, meer in het bijzonder bieten, wordt in de draf een waterrijke gelatineuse masse gevormd. De boer betaalde dus voor een groot deel voor . . . water.

*Paul Daeleman  
Meidoornlaan 27  
NL - 2267 - BB Leidschendam*

Toestand van dezelfde brouwerij in 1997: in de voorgevel is duidelijk het vierkante gat te zien van waaruit de drafgoot ontsprong.



Het 'drafgat' dat zijn functie heeft verloren, is bij de restauratie van het brouwerij-gebouw verdwenen (toestand 1998).

*Colloquiumbundels  
Studiedagen  
Verbond voor Heemkunde*

**HEEM- EN VOLKSKUNDIGE MUSEUMPARKEN OF REGIONALE  
NETWERKEN VAN KLEINERE HEEMMUSEA**

De museumgedachte is nog nooit zo springlevend geweest als in de jaren negentig. Overal zijn er plannen om met de vorming van een museum te beginnen. Startende en zelfs jarenlang werkende (lokaal) historische musea, algemeen van aard of gespecialiseerd, kunnen hun toekomstplanning, in het kader van het nieuwe museumdecreet, met de in deze colloquiumbundel verzamelde teksten een nieuwe weg zoeken in het zich verder structurerend Vlaamse museumveld.

Zo is er bijzondere aandacht voor een aangepast museumbeleidsplan voor heemkundige musea, waarbij alle elementen voor een kwaliteitsverbetering aanwezig zijn. De museumbeleidsopties voor kleinere musea in Nederland worden evenzeer bekeken. De relatie met het Openluchtmuseum Bokrijk krijgt hier voor vele heemkundige musea ook een startbasis, terwijl de aandachtspunten van het museumdecreet helder worden uiteengezet.

Deze bundel kan men bekomen tegen 450 BEF (port incl.).

**DE VREDE VAN MÜNSTER 1648  
SCHEIDING BINNEN DE NEDERLANDEN & STAATS-BRABANT EN  
DE BRONNEN**

De Vrede van Münster betekende een duidelijk politiek einde van de Zeventien Provinciën die sporen naliet op politiek, socio-economisch en cultureel-religieus vlak. Negen bijdragen spelen in op deze hoofdlijnen, zowel als gewone tekst, maar evenzeer vanuit het oogpunt van bronnen en literatuur die behulpzaam kunnen zijn bij verder onderzoek.

Zeker voor het oude hertogdom Brabant, dat zijn gebied als gevolg van deze vrede definitief in twee zag verdeeld worden, is deze bundel interessant.

Deze bundel kan men bekomen tegen 450 BEF (port incl.).

## Themanummers *Ons Heem*

In de loop van de voorbije jaargangen van *Ons Heem* verschenen er naast de gewone nummers regelmatig themanummers. Vooral in deze nummers kan men een interessant aanbod vinden van heemkundige bijdragen die als leidraad kunnen dienen voor verder lokaal en regionaal onderzoek. Hieronder volgt een lijst van de nog beschikbare themanummers die zeker in elke bibliotheek thuishoren.

jg. 15, 1961, nr. 5-6,	Tegelnummer	200 BEF
jg. 23, 1969, nr. 3,	Brueghelnummer	200 BEF
jg. 25, 1971, nr. 4,	Iets over boerderijen	200 BEF
jg. 26, 1972, nr. 6,	Herbergen	200 BEF
jg. 27, 1973, nr. 6,	Abdijen en landbouw	200 BEF
jg. 29, 1975, nr. 2-3,	IJzeren afsluitingen	200 BEF
jg. 30, 1976, nr. 2-3,	Heemtaal	200 BEF
jg. 31, 1977, nr. 3-4,	Schuttersgilden	200 BEF
jg. 31, 1977, nr. 5-6,	Snoepgoed	200 BEF
jg. 32, 1978, nr. 6,	Wijnkultuur	200 BEF
jg. 34, 1980, nr. 1-2,	Het kind in ons heem	200 BEF
jg. 35, 1981, nr. 2,	Bijen	200 BEF
jg. 39, 1985, nr. 3,	Volksdevotie	200 BEF
jg. 40, 1986, nr. 3-4,	Neogotiek in Vlaanderen	200 BEF
jg. 41, 1987, nr. 2-3,	Volksgeneeskunde	200 BEF
jg. 41, 1987, nr. 5,	Landbouw in Haspengouw	200 BEF
jg. 42, 1988, nr. 2,	Postverkeer	200 BEF
jg. 43, 1989, nr. 2,	Roepstenen en kerkpuien	200 BEF
jg. 43, 1989, nr. 4-5,	Jacht en stroperij	200 BEF
jg. 44, 1990, nr. 5,	Rechtshistorisch patrimonium	200 BEF
jg. 45, 1991, nr. 2-3,	Meidagen 1940, WO II in Vlaanderen	200 BEF
jg. 45, 1991, nr. 4-5,	Kaarsen	200 BEF
jg. 46, 1992, nr. 2,	Openbaar vervoer in Vlaanderen	200 BEF
jg. 47, 1993, nr. 2,	Uurwerken en uurwerkmakers	200 BEF
jg. 47, 1993, nr. 4,	Melkverwerking en melkerijen	200 BEF
jg. 48, 1994, nr. 2,	Schuttersgilden	200 BEF
jg. 49, 1995, nr. 3-4,	Olieslagmolens	250 BEF
jg. 50, 1996, nr. 1,	Aspecten van Brabant	200 BEF
jg. 50, 1996, nr. 2,	Volksbedevaarten en pelgrimsgebruiken	250 BEF
jg. 50, 1996, nr. 3,	Drinkwatervoorziening door de eeuwen heen	150 BEF
jg. 51, 1997, nr. 1-2,	Huldeboek Jan Gerits	350 BEF
jg. 51, 1997, nr. 3,	Herbergleven in Vlaanderen	200 BEF
jg. 51, 1997, nr. 4,	Het kasteel in ons dorp	250 BEF
jg. 52, 1998, nr. 1,	Vlaamse emigratie naar Engeland en Noord-Amerika	250 BEF
jg. 52, 1998, nr. 2,	Sociale aspecten van de adel	300 BEF
jg. 52, 1998, nr. 3,	Historische en volkskundige aspecten van suiker	150 BEF
jg. 52, 1998, nr. 4,	Pro memorie. Monumenten voor de Grote Oorlog	250 BEF
jg. 53, 1999, nr. 1,	Papiergeschiedenis	250 BEF
jg. 53, 1999, nr. 2,	Tabaksgeschiedenis	250 BEF
jg. 53, 1999, nr. 3,	Baksteen	250 BEF
jg. 53, 1999, nr. 4,	Dood en begrafenis	250 BEF
jg. 54, 2000, nr. 1,	Humor en verleden	250 BEF
jg. 54, 2000, nr. 2-3,	Gemeentelijke besturen	250 BEF
jg. 54, 2000, nr. 4,	Duivensport	250 BEF
jg. 55, 2001, nr. 1,	Brouwerijen	250 BEF
jg. 55, 2001, nr. 2,	Kapellen	250 BEF

Gewone nummers kunnen tegen 50 BEF (tot 1991) of 75 BEF (1992-1996) per exemplaar aangekocht worden. Gelieve steeds (zowel bij thema- als bij gewone nummers) portkosten toe te voegen: 50 BEF per nummer, 150 BEF per vier nummers. Te storten op rekeningnummer 068-2218590-33 met vermelding van jaargang en nummer. Voor meer informatie kan u vrijblijvend informeren bij het secretariaat van het Verbond voor Heemkunde, Kerkstraat 17 te 2970 's-Gravenwezel, tel. 03 658 90 34, fax 03 685 59 30.