

2017

Bier brouwen in Brabant tot aan de Franse tijd in het bijzonder in de norbertijnenabdijen

Workgroup on Norbertine History in the Low Countries

**Bier brouwen in Brabant tot aan de Franse tijd
in het bijzonder in de norbertijnenabdijen**

Deze bundel kwam tot stand n.a.v. de zevenentwintigste contactdag van de
Werkgroep Norbertijner Geschiedenis in de Nederlanden
op zaterdag 20 mei 2017
in de Abdij van Averbode

Redactie: H. Janssens

D/2017/0942/8

Besteladres:
H. Janssens, Abdijstraat 1, B-3271 Averbode
h.janssens@abdi Javierbode.be

**Bier brouwen in Brabant
tot aan de Franse tijd
in het bijzonder in de norbertijnenabdijen**

Inleiding

Vandaag wordt veel gesproken over abdijbieren. De meeste bestaande en voormalige abdijen hebben al lange tijd een bier dat hun naam draagt en wie in dit lijstje nog ontbrak is er recent mee begonnen. Regelmatig vinden abdijbierenfestivals plaats. Uiteraard worden al deze abdijbieren gebrouwen volgens “een eeuwenoude traditie”. Meerdere historici hebben reeds een verdienstelijke poging ondernomen om deze traditie voor hun abdijs te achterhalen. Dit is echter niet eenvoudig, want voor het begrijpen van de bronnen is voldoende kennis van voedsel en drank in de voorbije eeuwen vereist.

De opstart van een nieuwe microbrouwerij in de abdijs van Averbode leek ons de gepaste gelegenheid om ook dit thema eens aan bod te laten komen. Professor economische geschiedenis Erik Aerts is al vele jaren een van de grote bierspecialisten in ons land. In een uitvoerige lezing behandelt hij het brede kader van het bierbedrijf in Brabant tot aan de Franse tijd. Vooreerst het brouwproces en de grondstoffen. Vervolgens probeert hij de alcoholsterkte vast te stellen vanuit de beschikbare bronnen. Hierna wordt de hophierindustrie in de steden besproken en het ontstaan van export. Daarna wordt gepeild naar de omvang van het bierversbruik en de gevolgen hiervan. In het besluit maakt de auteur kort de vergelijking tussen de stedelijke en de abdijbrouwerijen.

Kristiaan Magnus vertelt naast de bierproductie in de Parkabdijs doorheen de eeuwen ook over de problemen die de abdijs ondervond met het stadsbestuur van Leuven en de hertog van Aarschot die het kasteel van Arenberg te Heverlee bewoonde. Herman Janssens overloopt wat de bewaarde informatie in het abdijarchief te Averbode leert over de bierproductie aldaar vanaf de veertiende tot de achttiende eeuw. Ook buiten Averbode controleerde de abdijs enkele kleine brouwerijen.

Tot slot brengt Marc Libert, verbonden aan het Algemeen Rijksarchief, een verslag over de resultaten van de enquête in 1786 door de Staten van Brabant bij de Brabantse kloosters omtrent hun bierproductie en -verbruik. In het bijzonder spitst hij zich toe op de antwoorden van de acht Brabantse norbertijnenabdijen en de twee norbertinessen-kloosters.

De Werkgroep dankt de verschillende sprekers omdat door hun inspanningen zowel de contactdag als deze tekstbundel mogelijk werden. Hartelijk dank ook aan alle deelnemers. Tot slot past het om hier pater Leo Cyriel Van Dyck (°1923) te gedenken. Als archivaris van de abdijs van Tongerlo was hij in 1991 mee betrokken bij het initiatief van de jaarlijkse contactdagen. Meerdere keren was hij een gewaardeerd spreker. Zolang hij kon bleef hij deelnemen aan de contactdagen en aan de bijeenkomsten van de Werkgroep. Hij overleed te Veerle op 26 februari 2017.

Aspecten en ontwikkeling van het bierbedrijf in Brabant
sedert de volle middeleeuwen
tot het einde van de 18de eeuw

Erik Aerts

1. Inleiding

Eind november 2016 werd jarenlang lobbyen bekroond en werd de Belgische biercultuur door Unesco erkend als immaterieel werelderfgoed. De hoge onderscheiding werd vooral uitgereikt omwille van de grote diversiteit in de aangeboden biertypes, de verfijnde brouwprocessen, de schenk- en taprituelen, kortom voor de zorg en creativiteit waarmee de horeca onze biercultuur koestert. Daarnaast beloonde de erkenning ook de sociale impact die de biercultuur heeft in ons land en die zich onder meer vertolkt in de vele bierverenigingen, bierproeverijen, bierfestivals, brouw- en tapopleidingen¹. Vandaag kennen we in België inderdaad een grote variëteit aan biertypes van hoge, natuurlijke en lage gisting waarbij vooral de streekbieren van de artisanale brouwerijen in de lift zitten². Over de historische component in deze biercultuur werd in de motivatie door Unesco met weinig of geen woorden gerept. En terecht. Zoals uit dit verhaal zal blijken, waren de brouwers in de Zuidelijke Nederlanden voornamelijk succesvol in de imitatie en vindingrijke toepassing van wat in het buitenland werd geïntroduceerd en gelanceerd.

Het is een gemeenplaats te beweren dat bier een vooraanstaande rol speelde in de wereld van het ancien régime en als het ware de raderen van de toenmalige samenleving smeerde³. Bier was zelfs zo belangrijk dat onlangs de stelling werd verkondigd dat bier-taksen verantwoordelijk waren voor het ontstaan van het huidige België. De gemakkelijk te innen en hoge belastingen op het bierverbruik zorgden voor 15 tot meer dan 20 % van alle inkomsten in de provincie Holland en lieten het gewest toe om op efficiënte wijze de Opstand tegen de Spaanse koning te financieren. Uiteindelijk leidde deze burgeroorlog tot het ontstaan van twee diverse staten⁴. In het hierna volgende overzicht ga ik op zoek naar de oorsprong en de belangrijkste kenmerken van de biernijverheid in Brabant tijdens het ancien régime. Eerst sta ik stil bij het brouwproces, de grondstoffen en de technologie van de bierindustrie in middeleeuwen en vroegmoderne tijd. In een tweede paragraaf bekijk ik of de bierhistoricus met zijn schaarse gegevens iets zinnigs kan vertellen over de alcoholsterkte van de vroegere biertypes. Een derde paragraaf beschrijft de overgang van gruitbier naar hobbier en het ontstaan van een volwaardige bierindustrie in de Brabantse steden. In de loop van de vroegmoderne periode was het bierverbruik in Brabant gigantisch groot. Die hoge bierconsumptie en zijn gevolgen staan centraal in een vierde en laatste paragraaf. In feite is dit overzicht opgevat als een

Met dank aan mijn vriend Bert Meynen voor enkele nuttige opmerkingen.

¹ Zie *De Standaard* van 21 november 2016, p. 5 en 1 december, p. 14. Voor de achtergrond zijn er de paragrafen “De opkomst van het streekbier (1970-1989)” en “Een nieuwe generatie (hobby)brouwers (1990-vandaag)” alsook het hoofdstuk “Een nieuwe drank- en biercultuur” bij A. Tollet, *Vlaams-Brabant drinkt. Bier- en jenevercultuur sinds 1800*, Gent, 2015.

² In 2016 telde België 214 brouwerijen tegenover 133 in 2010. Achtergrondinfo bij P. Tilly, *La Belgique, terre brassicole par excellence, entre modernité et tradition*, in *Marché et organisations. Petites entreprises dans l'histoire industrielle*, 30, 3, 2017, pp. 185-205.

³ Naar de beeldspraak van H. Soly, Kroeglopen in Brabant en Vlaanderen, in *Spiegel Historiael*, 18, 11, 1983, p. 570.

⁴ K. Deconinck, E. Poelmans en J. Swinnen, How beer created Belgium (and the Netherlands): the contribution of beer taxes to war finance during the Dutch Revolt, in *Business History*, 58, 4, 2016, pp. 694-724.

tweeluik waarbij in de eerste twee paragrafen een aantal technische aspecten worden toegelicht en in de laatste twee een diachronisch beeld wordt opgehangen van onze oude biernijverheid. Aan het einde van het betoog wordt aangeknoopt bij het thema van deze studiedag en wordt het norbertijnerbier even gesitueerd binnen het brede verhaal dat ik hier schets.

2. Het brouwproces en zijn grondstoffen

Dankzij uiteenlopende bronnen zoals afbeeldingen, brouwhandleidingen, biertraktaten, inventarissen van brouwerijen, rekeningen van stadsbrouwerijen of particuliere brouwerijen, de boekhouding van brouwersambachten, fragmenten in procesteksten en enkele zeldzame bierrecepten, kan de bierhistoricus het brouwproces van vroegere eeuwen vrij nauwkeurig reconstrueren. Zoals vandaag bestond het ambachtelijk brouwproces uit vier fasen: het mouten, het eigenlijk brouwen, het gisten en het lageren⁵. Afgezien van de technische en chemische vooruitgang en van de huidige industriële grootschaligheid, zijn de verschillende fasen in de bierbereiding door de eeuwen heen fundamenteel onveranderd gebleven: “... à l’époque médiévale, la bière était préparée selon des méthodes fort semblables à celles d’aujourd’hui”⁶.

Het mouten was ook in het verleden de eerste fase in het productieproces en had zoals vandaag de bedoeling om in het graan enzymen (of eiwitten met de functie van katalysator) te activeren die later tijdens het brouwen het zetmeel van het moutgraan in suikers zullen omzetten. In kloosters of op het platteland waren het de brouwers zelf die op basis van hun ervaring vaststelden hoeveel graan moest gestort worden. In de steden waar de magistraat toekeek op de bierkwaliteit ontvingen de stedelijke brouwers nauwkeurige instructies over de graansoorten die voor het mouten mochten worden gebruikt. Daarbij gold omwille van agronomische kenmerken een voorkeur voor zomergerst, maar ook tarwe en soms spelt en zelfs haver werden aangewend terwijl rogge en boekweit zoveel mogelijk werden gemeden. Daarnaast kondigde de magistraat ook voorschriften af over de kwaliteit van het graan, over de juiste onderlinge verhoudingen der granen in het brouwsel, over de hoeveelheid mout die mocht worden verwerkt, enzovoort. Die hoeveelheid varieerde vanzelfsprekend in functie van de biersoort die men op het oog had. Voor zware, d.i. dure en sterke bieren werd er veel brouwgraan gestort terwijl dunne, waterachtige en dus goedkope biersoorten bij definitie weinig moutgraan en veel water bevatten. Maar ook het brouwtijdstip was van belang. Wanneer de graanprijs hoog stond, was men geneigd minder graan te storten. Gemiddelden wijzen uit dat men voor een liter bier in functie van biersoort en brouwmoment een kwart tot een halve kg graan nodig had. De graanhoeveelheid lag dus iets hoger dan vandaag. Om zoveel mogelijk enzymen te creëren, werd het graan geweekt zodat het kon ontkiemen. Dat kiemproces werd na enkele dagen stopgezet bij het *eesten* of drogen van het graan. Grotere brouwers hadden daarvoor een eigen droogoven, een *eest* of *ast*. Eenmaal gedroogd werd de mout gemalen tot

⁵ Wat volgt, is hoofdzakelijk gebaseerd op E. Aerts, Het brouwproces in Brabant en Vlaanderen tijdens de late Middeleeuwen en de Nieuwe Tijd, in *Handelingen van de Koninklijke Zuidnederlandse Maatschappij voor Taal- en Letterkunde en Geschiedenis*, 63, 2009, pp. 3-26.

⁶ D. Van Overstraeten, Fabrication de la bière et fiscalité paroissiale. Le droit de “signage” en Hainaut au moyen âge, in *Annales du Cercle d’Histoire et d’Archéologie de Saint-Ghislain et de la Région*, 3, 1982, p. 86. Zie in dezelfde zin A. Boesmans, Hoe wordt bier gebrouwen?, in *Brabant*, 3, 1983, p. 4 en J. Deckers, Recherches sur l’histoire des brasseries dans la région mosane au moyen âge, in *Le Moyen Age. Revue d’Histoire et de Philologie*, 76, 1970, p. 462.

meel. Het mouten veronderstelde niet alleen veel arbeidsruimte voor de kiemvloer, maar vooral een aanzienlijke investering aangezien de aankoop van oven en moutmolen een erg kapitaalintensieve onderneming was die enkel rendeerde indien de gerealiseerde omzet in de brouwerij hoog genoeg uitviel.

Na het mouten startte het eigenlijke brouwen⁷. Het moutmeel of moutschroot werd tweetot driemaal met zacht en zoet water gemengd in houten, met ijzeren banden verstevigde beslagkuipen en trapsgewijze verhit tot ongeveer 75° C, het zogenaamde “beslaan” (vandaag ook “maischen”). Men behielp zich tijdens dit beslagproces met een maatstok die in de beslagkuip werd gestopt en aangaf op welke hoogte het mengsel begon te schuimen of te zieden zodat de brouwer een benaderend idee kreeg van het ogenblik waarop de vereiste temperatuur was bereikt. Tijdens dit verhittingsproces droegen de brouwersgasten er zorg voor dat voortdurend in de kuipen werd geroerd met lange roerstokken of roergaffels. Dit achtereenvolgens verhitten en roeren hebben tot gevolg dat het moutmeel langzaam wordt omgezet in oplosbare en vergistbare suikers zoals sucrose (of sacharose), glucose, fructose en vooral maltose. Deze suikervloeistof noemt men het wort. In deze oplossing bevinden zich echter nog talrijke onzuiverheden zoals kiemen, kaf en celafval naast eiwitten en zetmeel die men liever niet verder gebruikte. Daarom moest het beslag worden gefilterd of geklaard. Dat gebeurde met de hulp van biezen of rieten stuikmanden die in de beslagkuipen werden gestopt. Het lichtere wort sijpelde langzaam door de fijne reten in de manden en kon worden uitgeschept. Wat achterbleef op de bodem van de beslagkuip was een drabbige brij, de draf (ook wel borstel of spoeling genaamd) die als veevoeder werd verkocht. Met een soort lange lepels schepte men het gefilterde wort vervolgens in een grote brouwketel. Zodra hop in de geschiedenis van de bierbereiding aan het brouwsel werd toegevoegd (zie hierna paragraaf 4), kwam een bepaalde hoeveelheid hop nu in de ketel terecht om samen met het gefilterde wort minstens twee uur te worden gekookt. Door het koken werd de werking van bepaalde enzymen stopgezet en het brouwsel bovendien gesteriliseerd en bacterievrij gemaakt. Deze laatste eigenschap was mee verantwoordelijk voor het enorme succes van bier als volksdrank bij uitstek.

De derde fase was het gisten. Eerst liet men het gehopte wort afkoelen in houten koelbakken, koelvaten en koelkuipen. Zodra de afkoeling was beëindigd, werd de gehopte suikerbrij in open gist- of *gijl*kuipen geschept. Op de koel- of gistkuipen waren kerven aangebracht die stedelijke ambtenaren (vaak *pegelaars* genoemd) moesten toelaten vast te stellen hoeveel liter bier er in een brouwsel met een voorgeschreven hoeveelheid graan was gebrouwen. Het ogenblik was nu aangebroken om gist aan het gehopte wort toe te voegen. Tijdens het gistingsproces zet de gist het wort om in alcohol en koolzuurgas. Op dat ogenblik ontstaat bier. De oudste gistingsprocessen waren van spontane of natuurlijke aard. Bij natuurlijke gisting gist het wort zonder dat een stof wordt toegevoegd als gevolg van vaten of kuipen die microbiologisch niet volledig steriel zijn. In het geval van spontane gisting krijgen wilde gistcellen via de open lucht toegang tot het wort zodat de gisting als het ware spontaan opstart. Deze laatste gisttechniek treft men vandaag nog aan in de Zennevallei en het Pajottenland waar enkele vertegenwoordigers van de giststam *Brettanomyces* zorgen voor lambiek, geuze, faro en kriek. Op louter empirische grondslag moeten de brouwers op een bepaald ogenblik echter hebben ondervonden dat ook schuim van een vorig brouwsel zich uitstekend leende. Door zelf gist aan het wort toe te voegen, hoopten de brouwers meer controle te krijgen op het voor hen toch geheimzinnige

⁷ Op 4 en 5 mei 2002 vond in het *paenhuis* van het openluchtmuseum van Bokrijk een brouwexperiment plaats volgens de vroegere ambachtelijke methode. Lees het verslag in *Den Bierproever*, 68, juli-augustus-september 2002, pp. 17 en 18.

gistingsproces waarin zij zelfs magische krachten aan het werk zagen⁸. Naargelang de moutsoort, het gisttype, de samenstelling van het gebruikte water en vooral het gistingsprocédé maakt men een onderscheid tussen bier van hoge of lage gisting. Praktisch alle biersoorten uit het ancien régime waren bovengegistte bieren of bieren van hoge gisting⁹. Bij een relatief hoge temperatuur van 17 tot 20° C had het wort slechts enkele dagen tot een week nodig om zich tot bier te transformeren. De hogere gistingstemperatuur zorgde er namelijk voor dat het gistingsproces sneller verliep. Hierdoor trad er een vluggere en sterkere koolzuurvorming op waardoor de gist als het ware naar boven werd gestuwd. Na enkele dagen kwam de gist als een soort schuim op het bier bovendrijven zodat hij gedeeltelijk kon worden afgeschept en worden gebruikt voor een volgend brouwsel.

Daarmee was de laatste fase aangebroken, het zogenaamde lageren of bewaren. Het bier moest na de hoofdgisting nu rustig enkele weken kunnen nagisten en rijpen. Alle vergistbare suikers moeten vergisten, het schuim van de hevige gisting van de eerste dagen moet kunnen worden afgeschept, een aantal onzuiverheden moeten rustig kunnen bezinken, de troebelheid van het brouwsel moet verdwijnen. Bieren uit middeleeuwen en vroegmoderne tijd waren alleszins veel minder uitgegist dan vandaag. Veel bieren werden zelfs tijdens hun gistingsfase getond en geëxporteerd zonder dat een bijkomende filtering plaatsvond. Wel experimenteerden de brouwers met allerlei middeltjes en technieken. Soms legden zij tijdens het koken een kalfs-, varkens- of ossenpoot in het brouwsel om het bier een bijkomend klaringsproces te doen ondergaan. Andere knepen van het vak waren de toevoeging van gebrand zout, zuiver zand, kalk, gemalen eikenschors, gedroogde visvellen en brandewijn. Ondanks deze additieven was het toenmalige bier minder helder dan nu. De densiteit of het gevoel op de tong bij het drinken moet dan weer groter en zwaarder zijn geweest dan bij de hedendaagse bieren. Omdat niet alle suikers waren omgezet in alcohol, zal het bier ook zoeter gesmaakt hebben, iets wat de tijdgenoten blijkbaar konden waarderen. Hoe dan ook, dit eerder zoete, kleverige brouwsel was nu klaar om in tonnen en vaten te worden overgegoten en naar de dorstige consument te worden gebracht. Lang mochten de getonde bieren in de brouwerijen niet blijven liggen. De houdbaarheidsgraad was immers vrij beperkt. Witte bieren zouden drie à vier maanden drinkbaar blijven terwijl gele, bruine en amberkleurige soorten het acht tot negen maanden uithielden. Bieren met een hoge hopdosering en hoge alcoholsterkte konden tot een jaar worden bewaard.

3. Straffe brouwsels naast verwaterde bieren

Er wordt al geruime tijd gebakkeleid in de literatuur over de sterkte van de pre-industriële biersoorten¹⁰. Enerzijds noemden nogal wat auteurs het in het ancien régime gedronken

⁸ J. Monballyu, Met de duivel op stap. Heksenprocessen in 1598-1606 als symptoom van een harde tijd, in *De Leiegouw*, 54, 1, 2012, pp. 64 en 77; Van Overstraeten, Fabrication de la bière, pp. 88-90.

⁹ In een laatmiddeleeuws bierrecept is weliswaar sprake van “*ondergyst*” (W.L. De Vreese (uitg.), *Middel-nederlandsche geneeskundige recepten & tractaten, zegeningen en tooverformules*, Gent, 1894, deel I, p. 101, art. 385), wat een algemeen vermoeden bevestigt dat ook laag- of ondergegistte bieren werden gebrouwen waarbij het gistingsproces op veel lagere temperatuur gebeurde en aanzienlijk langer duurde dan bij bovengisting. De gist zette zich dan af op de bodem van de kuip. In het recept waarvan sprake zakte de gist echter niet naar de bodem, maar kwam deze op het brouwsel te liggen (“... *laet ligghen heffen* [gisten]; *het sal boven hui heffen ende werden goet bier*...”).

¹⁰ Ik wijdde een eerste studie aan deze moeilijke problematiek als E. Aerts, La teneur en alcool de la bière dans les Pays-Bas, 1400-1800, in Th. Riis (red.), *A Special Brew ... Essays in Honour of Kristof Glamann*. (Odense University Studies in History and Social Sciences, 165), Odense University Press, Odense, 1993,

bier ronduit “flauw” en “heel wat minder sterk dan tegenwoordig”¹¹. Anderen waren de overtuiging toegedaan “dat het gewoon bier in vroeger tijden vast en zeker een hoger alcoholgehalte had dan nu”¹². De reden voor deze divergente meningen ligt in het feit dat berekeningen van de alcoholinhoud van bieren in vroegere eeuwen allesbehalve vanzelfsprekend zijn. Verschillende auteurs waarschuwen dan ook uitdrukkelijk dat “The strength of ale and beer (...) is difficult to calculate exactly”¹³. In deze paragraaf onderneem ik nochtans een poging om – *excusez le mot* – klare wijn te schenken, gebaseerd op de grootste databank die voor het oude hertogdom Brabant ter beschikking staat. Deze moeizaam vergaarde gegevens worden dan geconfronteerd met de ramingen en technieken van hedendaagse brouwingenieurs. Aan het einde van deze paragraaf verwijl ik even bij de variabelen die werkzaam waren voor de vaststelling van de biersterkte en die meteen als verklaring gelden voor deze laatste.

De hier voorgestelde berekeningen van de alcoholinhoud zijn gebaseerd op een zo nauwkeurig mogelijke raming van het stamwortgehalte S . Dat kan worden gelijkgesteld aan:

$$S = (M * E) / L$$

In deze formule vertegenwoordigt M de graan- en moutstorting, E het moutextract en L het aantal liter bier dat met de graan- en moutstorting moet worden gebrouwen. Een kleine toelichting bij deze begrippen is op zijn plaats. Het stamwortgehalte S is het procentueel aandeel van het moutextract in het wort ofwel het percentage van de hoeveelheid suikers in het wort. Een gehalte van 11 % betekent dat 100 gram wort 11 gram vergistbare suikers bevat. Het moutextract E is een hoeveelheid – vandaag in stroop- maar ook poedervorm – aan het moutzetmeel ontleende bestanddelen. Bij deze bestanddelen zijn er hoofdzakelijk vergistbare suikers die oplossen in het wort, naast kleinere hoeveelheden niet vergistbare suikers (dextrines), eiwitten, aminozuren, mineralen, vetten enzovoort. De graan- en moutstorting M bestaat eenvoudigweg uit de hoeveelheid graan die al dan niet gemout voor een brouwsel werd gereserveerd. Met het oog op de uiteindelijke berekening van het alcoholgehalte is het onderscheid tussen gemout en ongemout graan inderdaad essentieel. Tijdens het moutproces treedt immers een desintegratie op van de graankorrel. Deze morfologische transformatie, die o.a. afhankelijk is van de moutduur, de eesttemperatuur en de graansoort, impliceert een verlies van het graan- gewicht. Brouwers waren zich hiervan terdege bewust en tekenden het op in hun handleidingen: “het gewicht vermindert door ’t schieten [= kiemen] ende droegen” leest men in

pp. 109-140, maar reviseerde een aantal berekeningen in E. Aerts, Zwaar superbier of opgewarmd water? De alcoholsterkte van Antwerpse biersoorten (zestiende-zeventiende eeuw), in I. Derycke (red.), *Antwerpen bierstad. Acht eeuwen biercultuur*, Antwerpen, 2011, pp. 29-39 en 137-139.

¹¹ R. Linskens, *Wat ’n leven! Straten en huizen, eten en drinken in de middeleeuwen*, Antwerpen, Amsterdam, 1976, deel II, p. 156 en W. Patroons, *Het bier*, Antwerpen, Amsterdam, 1979, p. 12. Iets van deze opvatting is ook aanwezig bij C. Vandenbroeke, *Sociale geschiedenis van het Vlaamse volk*, Beveren, Nijmegen, 1982, 2de druk, p. 217.

¹² A. Cosemans, Alcoholisme en drankbestrijding in vroeger eeuwen, in *Handelingen der Koninklijke Zuid-nederlandse Maatschappij voor Taal- en Letterkunde en Geschiedenis*, 10, 1956, pp. 92 en 103. In dezelfde zin: G. Doorman, *De middeleeuwse brouwerij en de gruit*, ’s-Gravenhage, 1955, p. 66 en F. Vanhemelryck, *De criminaliteit in de ammanie van Brussel van de late middeleeuwen tot het einde van het Ancien Régime (1404-1789)* (Verhandelingen van de Koninklijke Academie voor Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België. Klasse der Letteren, 43, 97), Brussel, 1981, p. 352. In J. Neckers (red.), *Geschiedenis van de kleine man (BRT-Open School)*, Brussel, 1980, 2de uitg., p. 95 leest men: “het gewone bier had vroeger een hoger alcoholgehalte dan nu het geval is”.

¹³ M. Dawson, *Plenti and Grase. Food and Drink in a Sixteenth-Century Household*, Blackawton (Devon), 2009, pp. 77 en 235.

een traktaat uit 1627¹⁴. De informatie over het aantal liter bier treft men aan in de zogenaamde pegel- of peilvoorschriften. Aan de hand van deze reglementen controleerden de al genoemde *pegelaars* in opdracht van het stadsbestuur of met een voorgeschreven graanstorting het vereiste aantal liter bier was gebrouwen. De pegel bepaalde met andere woorden “*de qualiteijt ende spetie vande graenen, die de brouwers moesten storten, ende de quantiteijt van tbier, dwelck daer aff gebrouwen moet te worden*”¹⁵.

Gegevens over de graan- en moutstorting, het moutextract en de pegel volstaan voor ruwe schattingen van de alcoholinhoud, maar laten niet toe om een wetenschappelijke berekening uit te voeren zoals de hedendaagse brouwingenieur verwacht. De kwaliteit van de bronnen is ervoor verantwoordelijk dat de bierhistoricus noodgedwongen met een aantal hypothesen moet werken. Eerst en vooral laat het materiaal ons in het ongewisse over de kwaliteit van de grondstoffen zoals het zetmeelgehalte van het moutgraan en de zachtheid van het water. Verder tast de bierhistoricus in het duister over de details van een aantal productiefasen, zoals de duurtijd van het kiemen, weken en drogen van het mout. Ook het eestproces en vooral de vergisting geven haast nooit hun geheimen prijs. Enkele hedendaagse parameters die brouwingenieurs en scheikundigen hebben ontdekt, zullen in functie van de lagere kwaliteit van de grondstoffen en de primitieve brouwtechniek daarom naar beneden moeten worden bijgesteld. Dat geldt eerst en vooral voor het moutextract dat vandaag voor een ideaal brouwgraan als gerstmout 75 % tot 85 % bedraagt. Dat hoge percentage werd tijdens het ancien régime zeker niet gehaald omdat het moutproces niet op punt stond en de toenmalige brouwgranen veel minder zetmeel bevatten. Terwijl ik in vroegere berekeningen een al vrij laag extract van 55 % gebruikte, lijkt dit zelfs te hoog gegrepen en is een cijfer van maximaal 50 % waarschijnlijker¹⁶. Daarnaast moet ook rekening worden gehouden met de lagere kwaliteit van de brouwgranen die dankzij grote vorderingen in agrogenetica, landbouwscheikunde en fytofarmaceutica vooral in de loop van de negentiende eeuw werd verbeterd. Voor deze verbetering waren de graansoorten dus niet alleen minder rijk aan zetmeel, maar kiemden ze ook minder gelijkmatig. Om deze reden werd voor de omzetting van de inhoudsmaten uit de bronnen naar actuele gewichtsmaten een soortelijk gewicht gehanteerd dat lichtjes beneden de actuele waarden voor granen met lage kwaliteit ligt. Het gewichtsverlies tijdens het mouten als gevolg van de desintegratie van de graankorrel werd geraamd op 20 tot 22 %, wat enkele procentenheden hoger is dan vandaag.

Tot slot moest een oplossing worden gevonden voor de eindvergistingsgraad. In het moderne brouwproces streeft men naar een eindvergisting van 100 % zodat in het bier geen vergistbare suikers meer overblijven, maar dit ideaal was tijdens het ancien régime absoluut onhaalbaar. Ik merkte al op dat bieren uit de middeleeuwen en vroegmoderne periode veel minder uitgegist waren dan vandaag. Diverse cijfers zijn voorgesteld voor deze lagere vergistingsgraad, gaande van 50 tot 70 %. Dit laatste percentage gold weliswaar voor de tweede helft van de negentiende eeuw. Op dat ogenblik was de invloed van het laboratoriumwerk van Louis Pasteur uit de late jaren vijftig naar gistcellen en -rassen al merkbaar in de bierpraktijk. Voor de vroegere periode is het daarom aangewezen om met het laagste cijfer te werken, namelijk een vergistingsgraad van 50 %. Enkel de helft

¹⁴ Geciteerd bij E. Aerts en E. Put, *Jezuïetenbier. Bierhistorische beschouwingen bij een brouwhandleiding uit 1627*, in *Volkskunde. Driemaandelijks Tijdschrift voor de Studie van het Volksleven*, 93, 2, 1992, p. 13, voetnoot 44.

¹⁵ Antwerpen, FelixArchief, Gilden en Ambachten, nr. 4424, tekst van 16 mei 1619, art. I.

¹⁶ L. Alberts, *Bier drinken met maten. Dronkenschap en het alcoholgehalte van Stichtse en Hollandse bieren in de late middeleeuwen*, in *Jaarboek voor Middeleeuwse Geschiedenis*, 13, 2010, p. 133.

van de vergistbare hoeveelheid suikers wordt tot alcohol getransformeerd, de andere helft wordt namelijk koolzuurgas (CO₂). Uiteindelijk zal dus slechts zo'n $(50 / 2 =)$ 25 % van het moutextract in alcohol overgaan. Het resultaat van al deze berekeningen is het alcoholgehalte in gewichtsprocenten, namelijk het aantal gram alcohol per 100 gram bier. Wie deze gewichtsprocenten wil omrekenen in volumepercenten (het aantal centiliter alcohol per liter bier) moet weten dat de eerste steeds ongeveer 20 % lager liggen omdat alcohol lichter is dan water.

Ondanks de frustraties en risico's waarmee dergelijke speculatieve berekeningen gepaard gaan, maken ze een aantal conclusies mogelijk. Eerst en vooral bleek ook toen het ene bier het andere niet te zijn. De strafste bieren, die bij bijzondere gelegenheden werden gedronken, konden tot 6 % alcohol bevatten, bieren uit de middelste categorie die door de gegoede middengroepen dagelijks werden verbruikt, schommelden rond de 3 en 3,5 %. De slapste brouwsels die omwille van hun goedkoop karakter de basisdrank waren voor de laagste sociale groepen, haalden nauwelijks 0,5 tot 2 %. Dit was het zogenaamde "klein bier" dat in Antwerpen ook wel spottend "opgewarmd water" ("*eauwe rechauffee*") werd genoemd. In literaire teksten maakte men zich vrolijk over dit bier dat "*een groote Water-ziecke ghekreghen*" had en daarom "*flaewer dan flaeu*" was¹⁷. Zelfs de grote Nederlandse diplomaat en dichter Constantijn Huygens merkte in 1672 op: "*'t Smaect of 't een' heelen nacht in 't water had gedreven*"¹⁸. Tijdens de sterke prijsstijging in de laatste decennia van de zestiende eeuw namen brouwers in een aantal steden de gewoonte aan om dit "klein bier" te produceren door warm water over de draf te gieten¹⁹. Zo'n bier stond dan ook bekend als "nabier". Een tweede conclusie is dat hetzelfde biertype in de loop van de tijd nooit dezelfde alcoholinhoud had. De bijgevoegde grafiek toont voor ca. 160 bieren in hoofdzakelijk vermaarde Brabantse biercentra een heuse puntenwolk aan gegevens waaruit vooral een stabiliteit of mogelijk lichte daling tevoorschijn komt. Die daling trad vooral op tijdens de zestiende eeuw, wat enigszins zichtbaar is voor Lier, maar vooral voor Diest terwijl de meerderheid van de Antwerpse en Leuvense bieren eveneens laag scoorde. De seculaire afkalving van de alcoholinhoud ging verder in de eerste helft van de zeventiende eeuw terwijl de enkele gegevens voor de periode hierna mogelijk wijzen op een licht herstel.

Indien ik abstractie maak van incidentele of plaatselijke elementen (bv. de profijtucht van een brouwer) ligt de structurele verklaring voor de voortdurende verwatering of devaluatie van de alcoholinhoud bij de evolutie van de graanprijs. De uitgaven voor het brouwgraan vertegenwoordigden tot diep in de zeventiende eeuw in tal van brouwcentra 70 tot 80 % van de totale kostprijs van een brouwsel. Ook daarna bleef de graanprijs een

¹⁷ H. Soly, De brouwerijenonderneming van Gilbert van Schoonbeke, 1552-1562, in *Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, 46, 2, 1968, p. 342, voetnoot 3; P. Verhuyck en C. Kisling, *Het mandement van Bacchus, Antwerpse kroegentocht in 1580*, Antwerpen, Amsterdam, 1987, p. 53.

¹⁸ C. Huygens, *Koren-Bloemen: Nederlandsche Gedichten*, Amsterdam, 1672, p. 67.

¹⁹ Bv. in Antwerpen ("*wesende het cleynbier nyet anders dan water ofte spuelinge deurden draff*") in Antwerpen, FelixArchief, Gilden en Ambachten, nr. 4424, tekst van 16 mei 1619, art. XXXVI) of in Gent (C. Vandenbroeke, Voedingstoestanden te Gent tijdens de eerste helft van de 19de eeuw, in I. Devos en T. Lambrecht (red.), *Bevolking, voeding en levensstandaard in het verleden. Verzamelde studies van Prof. Dr. Chris Vandenbroeke*, Gent, 2004, p. 53, voetnoot 39). In Averbode werd het 18de-eeuwse poortebier voor "*de arme passanten en wercklieden*" op die wijze gebrouwen ("*Eyndelyck woort er nogh waeter door den draf gejaeght tot poorte bier*", zie de bijdrage van Herman Janssens in deze bundel). Algemeen: R. Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen*, Leuven, 2007, p. 180.

belangrijk kostenbepalend gegeven²⁰. Omdat de bierprijzen om sociale redenen vaak jarenlang door de stadsbesturen werden bevroren, was bij een brutale of aanhoudende stijging van de graanprijs een bierdevaluatie voor vele brouwers de enige mogelijkheid om financieel te overleven. Wie ten slotte geïnteresseerd is in een vergelijking tussen de toenmalige alcoholsterkte en de huidige, zal kunnen vaststellen dat middeleeuwse en vroegmoderne bieren *in globo* minder alcohol bevatten dan vandaag. Het onvolkomen moutextract en vooral de veel lagere eindvergisting waren daarvoor verantwoordelijk. De allerslapste bieren van toen bestaan vandaag niet langer want zelfs het minste tafelbier bevat vandaag dubbel zoveel alcohol. Aan de andere kant van het spectrum bestond er eertijds geen equivalent voor de sterkste bieren van vandaag.

4. Van gruitbier naar hobbier in de middeleeuwen

Gewapend met de nodige voorkennis over de bierbereiding en enkele belangrijke kenmerken van het toenmalige bierbedrijf kunnen wij ons nu buigen over de grote fasen in de evolutie van de biernijverheid²¹. Wat dronk men hier tijdens de vroege en volle middeleeuwen? Weinig water. “Water drinken de beesten en men wast er de klederen mee” vond een Brugse schoolmeester uit de veertiende eeuw²². Water had inderdaad bij definitie geen smaak, maar vooral, het droeg veel risico’s in zich voor besmetting. Enkel op sommige plaatsen waar het water – vaak dan nog in de loop van de achttiende eeuw – een elementaire zuiverheid had, lesten de mensen hiermee hun dorst. In feite kwamen er voor de introductie van een resem koloniale dranken zoals koffie, thee en chocolade sinds het einde van de zeventiende eeuw, slechts twee dranken in aanmerking. De eerste drank werd vervaardigd uit graan en was een geschenk van Ceres, de tweede drank was bereid uit druiven en toegewijd aan Bacchus, kortom bier en wijn. Zeker in de vroege en volle middeleeuwen had het wijndrinken een ruime verspreiding gevonden en bezat wijn nog niet het karakter van een elitaire luxe-drink. Zowat overal in de Zuidelijke Nederlanden lagen er wijngaarden, maar vooral twee micro-regio’s onderscheidden zich zowel door de kwantiteit als kwaliteit van de druivelaars: het Brabantse gewest en het Maasdal. Behalve deze inheemse drank werd er veel ingevoerde wijn gedronken uit het Rijnland en Frankrijk, maar ook uit mediterrane Europa. Op sommige plaatsen in de Zuidelijke Nederlanden zoals Hoei, maar ook in Luxemburg, in het uiterste zuiden van het graafschap Henegouwen en in een deel van Noord-Frankrijk was wijn de courante drank van de lagere bevolkingsgroepen.

Vanzelfsprekend werd er op vele plaatsen ook bier gedronken. Archeologische vondsten tonen aan dat op verschillende Gallo-Romeinse villa’s uit de derde en vierde eeuw bier werd gemaakt. In zijn bekende *Capitulare de villis* vroeg Karel de Grote dat elk domein zijn brouwerij zou hebben met daarbij “*magistri qui cervisam bonam ibidem facere*

²⁰ E. Aerts, Dorst heeft een prijs. Bierprijzen te Lier tussen 1400 en 1800, in *Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, 87, 3-4, 2009, p. 595. Idem, Zwaar superbier of opgewarmd water?, p. 37 en p. 38, grafiek II.

²¹ Wat hier volgt, is gebaseerd op E. Aerts, Alcoholconsumptie in het hertogdom Brabant (14de-18de eeuw), in *Het Tijdschrift van Dexia Bank*, 55, 217/3, 2001, pp. 51-71 (met Franse vertaling La consommation d’alcool dans le duché de Brabant du XIV^e au XVIII^e siècle, in *Bulletin de Dexia Banque*, 55, 217/3, 2001, pp. 51-70) en op een studie die ik in voorbereiding heb met de voorlopige werktitel: Consommation de vin et consommation de bière dans les Pays-Bas méridionaux au moyen âge: vases communicants? Voetnoten worden hierna daarom tot het strikt noodzakelijke beperkt en betreffen referenties die in de geciteerde studies niet voorkomen of citaten ondersteunen.

²² Geciteerd door R. Van Uytven, *De zinnelijke Middeleeuwen*, Leuven, 1998, p. 24.

*debeant*²³. Naarmate in de postkarolingische periode de schriftelijke getuigenissen toeneemen, krijgen wij een beter beeld van dat soort bier, zij het dan hoofdzakelijk in een monastieke context. In een aantal oorkonden is er sprake van een specifieke grondstof die aan het brouwsel werd toegevoegd. Dat was de “*materia*”, verbasterd tot allerlei soorten varianten, soms ook wel “*polenta*” of “*pigmentum*” genaamd, met andere woorden een plantaardig element, kruid of pigment. Deze grondstof was de gruit, volgens de meeste auteurs een in functie van de streek wisselende samenstelling van allerlei planten en kruiden²⁴. De levering van deze gruit was een heerlijk recht dat met de versplintering van het centraal gezag in handen kwam van plaatselijke heren die het binnen hun heerlijkheden beschouwden als een van de vele banaliteiten. In bepaalde gevallen had de landsheer het recht afgestaan aan de stedelijke overheid; op vele andere plaatsen werd het gruitrecht verpacht aan een plaatselijke grutter (*grutarius*) die de planten vergaarde en bereidde in het *gruythuys* of ze rechtstreeks bezorgde aan de brouwers tegen betaling. In onze streken werd de gruit vooral getrokken uit de zaden van de wilde gagel (*myrica gale*), een struik die men overal aantreft in natte heidegebieden of op veengrond. Waarschijnlijk werden de gedroogde en geplette gagelezaden aan het bier toegevoegd omwille van hun harsachtig aroma, maar ook omdat men ten onrechte dacht dat de plant het gistingsproces bevorderde. Dat gruit- of gagelbier werd gebrouwen door geestelijken in de indrukwekkende abdijen van de benedictijnen en later van cisterciënzers en norbertijnen, door boeren in de heerlijkheden van grote en kleine heren, maar natuurlijk ook door stedelingen in de kersverse stedelijke vrijheden. Brouwen was zoals bakken een typische huisactiviteit waarin de vrouw een belangrijke rol speelde. Beroepsbrouwers met een aangepaste uitrusting zou men het eerst ontmoeten in abdijen en kloosters. De echte professionalisering van het beroep greep echter plaats in de steden tijdens de twaalfde en dertiende eeuw. Kenmerkend voor de steden waren de sterk stijgende stedelijke biervraag als gevolg van de groeiende bevolking en bevolkingsconcentratie, maar ook de afgenomen ruimte en eerste ecologische problemen. Deze factoren gaven rurale immigranten met voldoende kapitaal en arbeidsplaats de kans om voltijds te gaan brouwen, niet enkel voor het eigen verbruik, maar ook om het bier te verkopen aan andere stedelingen. Het zogenaamde thuisbrouwen zou echter nooit volledig verdwijnen²⁵.

Vandaag is bier volgens de wetgever “de drank welke wordt verkregen door alcoholische gisting van wort, bereid van zetmeel- of suikerhoudende grondstoffen, van hop, met inbegrip van hoppoeder en hopextract, en van drinkwater”²⁶. Hop, zo essentieel in het moderne brouwproces bleek echter eeuwenlang de grote afwezige. De benaming die

²³ Deckers, *Recherches sur l’histoire des brasseries*, pp. 448 en 451.

²⁴ Een meer recente hypothese suggereert dat met de *materia* of *polenta* de mout of het wort zelf werd bedoeld: F. Ruis, A Note on the Essence of Gruit, in *Brewery History*, 166, 2016, pp. 50-53. Hij wordt daarin nagevolgd door G. Vandermarliere, *Van havergruut tot hobbier. Alderhande geheimnissen ende secreten, Van hoppe en bier*, Poperinge, 2016, pp. 71 en 99 alsook Idem, Wat is Gruut?, in *Doos Gazette*, 175B, februari 2017 (elektronische publicatie, niet gepagineerd). In feite is deze hypothese allesbehalve nieuw en vindt men ze onder meer al terug bij L.-A. Warnkoenig, *Histoire de la Flandre et de ses institutions civiles et politiques jusqu’à l’année 1305* (vertaling door A.-E. Gheldolf), Brussel, 1851, deel IV, p. 69. J. Deckers, Gruit et droit. Aspects techniques et fiscaux de la fabrication de la bière dans la région mosane au moyen âge, in: *Fédération archéologique et historique de la Belgique. Annales du XLle congrès. Malines, 3-6-IX-1970*, Mechelen, 1971, deel II, p. 183 schreef dan ook: “la première hypothèse émise à ce propos considère que le «gruit» est tout simplement de l’orge fermentée ou du malt”. Deckers noemt deze oude stelling “assez vraisemblable”, maar geeft na een onderzoek van de schaarse teksten toch de voorkeur aan de stelling dat de gruit “est fait d’un ensemble d’herbes et de plantes de marais” (p. 185). Ruis citeert het onderzoek van Deckers niet in zijn bibliografie.

²⁵ E. Aerts, Het Lierse bier doorheen de eeuwen, in *Eigen Schoon en de Brabander*, 94, 3, 2011, pp. 19-20.

²⁶ *Belgisch Staatsblad*, 18 april 1974, p. 5490.

men in de schriftelijke bronnen voor dit bier zonder hop ontmoet is *cer(e)visia*, *cerveyse* of *cervoise*. Hop werd in Europa voor het eerst vermeld als een toponiem in het midden van de achtste eeuw. Begin negende eeuw werd wilde hop in de abdij van Corvey (of Nieuw Corbie) aan de Wezer gebruikt voor de brouwerij. Vanaf het midden van die eeuw werd hop ook gecultiveerd en ontstonden op de grote Karolingische wereldlijke en kerkelijke domeinen hopvelden²⁷. Het voorbeeld om hop met het wort te mengen, kreeg echter lang geen algemene navolging. Vaak werd de hop ook gekweekt omwille van zijn botanische en medicinale eigenschappen. Dat zou veranderen toen brouwers in Noord-Duitse kuststeden in de loop van de twaalfde eeuw hop begonnen toe te voegen aan hun brouwsels²⁸. Eind twaalfde en begin dertiende eeuw waren hoptuinen dan ook een courant verschijnsel in deze regio²⁹. Voor dit nieuwe bier verscheen in de documentatie een nieuwe benaming: *bière* of *birra*. De aanwezigheid van ruime graanvoorraden maakte het mogelijk om massaal bier te brouwen tegen lage kostprijs terwijl dankzij de hop het bier nu veel langer kon worden bewaard en voor export in aanmerking kwam. Die uitvoer richtte zich logisch op de dichtbevolkte en welstellende kustgebieden van de Lage Landen die over zee op relatief vlugge en goedkope manier te bereiken waren. Als gevolg van deze gunstige factoren, zowel langs de aanbod- als langs de vraagzijde, brachten de steden rond het Baltisch graangebied weldra een belangrijke overzeese exporthandel in bier tot ontwikkeling. Vanaf het midden van de dertiende eeuw zouden brouwers uit Bremen gehopt bier exporteren naar de Lage Landen, vooral naar de nabijgelegen Hollandse steden, maar ook naar Brugge, het verre eindpunt van de Hanzeatische vaarroutes³⁰. Een halve eeuw later volgden brouwers uit Hamburg – dat als het bekendste “*Brauhaus der Hanse*” Bremen snel overvleugelen – en andere Noord-Duitse of Baltische kuststeden zoals Lübeck, Wismar en Rostock³¹. Steden in Holland (Alkmaar, Delft, Dordrecht, Gouda, Haarlem, Leiden, maar vooral Amsterdam), Overijssel (Kampen) en Utrecht (Amersfoort en Utrecht) zouden al in het tweede kwart van de veertiende eeuw het hophier imiteren en op hun beurt massaal exporteren naar

²⁷ K.-E. Behre, The History of Beer Additives in Europe – A Review, in *Vegetation History and Archaeobotany*, 8, 1999, p. 42; K. Papin, De hophandel tijdens de middeleeuwen in Noord- en Midden-Europa (13de-16de eeuw), in *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent*, LVIII, 2004, p. 107.

²⁸ R. Unger, Technical Change in the Brewing Industry in Germany, The Low Countries, and England in the Late Middle Ages, in *The Journal of European Economic History*, 21, 2, 1992, p. 284; H. Huntemann, *Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts*, Göttingen, 1970, p. 12, voetnoot 7; Papin, De hophandel tijdens de middeleeuwen, p. 106.

²⁹ Papin, De hophandel tijdens de middeleeuwen, pp. 109 en 126; R. Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, Philadelphia, 2004, p. 54; Idem, The Trade in Beer to Medieval Scandinavia, in *Deutsches Schifffahrtsarchiv*, 11, 352 1988, p. 251; G. Vandermarliere, *Hop en bier. Van mythe tot geschiedenis*, s.d.n.l. (Poperinge, 2015), p. 62; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, p. 74.

³⁰ Behre, The History of Beer Additives, p. 42; Papin, De hophandel tijdens de middeleeuwen, p. 116; Unger, *Beer in the Middle Ages*, p. 59; Idem, Brewing in the Netherlands and the Baltic grain trade, in *From Dunkirk to Danzig. Shipping and Trade in the North Sea and the Baltic, 1350-1850: Essays in Honour of J.A. Faber on the Occasion of His Retirement as Professor of Economic and Social History at the University of Amsterdam* (Amsterdamse Historische Reeks, Grote Serie, 5), Hilversum, 1988, p. 431; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, p. 75.

³¹ G. Stefke, *Ein städtisches Exportgewerbe des Spätmittelalters in seiner Entfaltung und ersten Blüte. Untersuchungen zur Geschichte der Hamburger Seebrauerei des 14. Jahrhunderts*, Hamburg, 1979; E. Plümer, Das hansestädtische Brauwesen, in J. Bracker (red.), *Die Hanse. Lebenswirklichkeit und Mythos*, Hamburg, 1989, p. 466; W. Scheltjens, Het ontstaan van een geïntegreerde maritieme transportruimte in de Lage Landen, ca. 1300-1800, in *Belgisch Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, 96, 2, 2014, pp. 308-309.

Brugge in Vlaanderen en Antwerpen in Brabant³². In dit laatste hertogdom was men op bescheiden wijze al aan het experimenteren met plaatselijke hop, maar het hopbrouwen kwam er pas echt op gang onder druk van de invasie der vreemde hopbieren. Tussen 1354 en 1400 zouden in de belangrijkste Brabantse biercentra hopbieren worden gebrouwen. Bierstad Leuven bleek daarbij de koploper³³.

De hopplant bracht inderdaad talrijke voordelen voor het bier. Van oudsher had de plant de reputatie over geneeskrachtige eigenschappen te beschikken die een gamma bestrijken van laxerend over maaghelend en bloedzuiverend tot slaapbevorderend en kalmerend³⁴. De harsen van de lupuline gaan de werking van bacteriën tegen terwijl de etherische hopolie een aangenaam aroma verspreidt. Hop stabiliseerde bovendien de schuimkraag. Voor het ontstaan van een succesvolle biernijverheid was de grotere conserveerbaarheid van het hopbier wellicht het belangrijkste voordeel. Dat beseften de brouwers zelf: “*a faute de l’houblon pur et de bonne qualité la bière ne se peut conserver longtemps sans devenir aigre*”³⁵. Historici hebben het belang van de hop dan ook hoog ingeschat, ikzelf inclusief³⁶. Leo Sillner omschreef hop ooit als het groene goud³⁷. De befaamde bierhistoricus Richard Unger sprak in verband met de introductie van hop zelfs van een ware “product innovation” en “the first major transformation in brewing”³⁸. Toch kan men zich afvragen of de doorbraak van het hopbier de exclusieve verklaring was voor het ontstaan van een bloeiende bierindustrie in Brabant en daarbuiten sinds de late middeleeuwen³⁹. Brouwers moesten immers vertrouwd geraken met de nieuwe grondstof en de juiste hopdosering vinden in het brouwsel. Het argument van de bewaarkracht is inderdaad essentieel bij een exportindustrie, maar niet overtuigend in het geval van de vele brouwers die ook in Brabant enkel voor de plaatselijke markt werkten. Maar vooral moesten ook de consumenten overtuigd worden van de meer

³² R.W. Unger, *A History of Brewing in Holland 800-1900. Economy, Technology and the State*, Leiden, Boston, Keulen, 2001, pp. 26-38 (met name p. 31) en 57-59.

³³ De verspreiding werd mooi in kaart gebracht door R. Van Uytven, Haarlemmer hop, Goudse kuit en Leuvense peterman, in *Arca Lovaniensis. Artes atque historiae reserans documenta. Jaarboek 1975*, 4, 1975, pp. 336 en 337. Iets te snel beweerde K. Papin dat volgens Herman Van der Wee het hopbrouwen in Brabant pas startte begin of zelfs in de loop van de 15de eeuw (Papin, De hophandel tijdens de middeleeuwen, p. 124). Van der Wee was nochtans zeer duidelijk: “The triumphant break-through of (...) hop beer in Brabant (...) was established during the second half of the fourteenth century” en “From the second half of the fourteenth century beer preparation with hops (...) spread all through Brabant” (H. Van der Wee, *The Growth of the Antwerp Market and the European economy (fourteenth-sixteenth centuries)*, Den Haag, Leuven, 1963, deel I, pp. 23 en 228).

³⁴ D. De Keukeleire, Wat is bier?, in I. Derycke (red.), *Antwerpen bierstad. Acht eeuwen biercultuur*, Antwerpen, 2011, p. 14; V. De Donder, De hoppebel leverancier van bitterstof voor bier, in *Polderheem. Driemaandelijks tijdschrift van de Antwerpse polder*, 37, 4, 2002, p. 46; Vandermarliere, *Hop en bier*, pp. 137 en 180.

³⁵ Mechelen, Stadsarchief, Brouwersambacht, nr. 215, rekest van aantal biersteden. Zie ook het citaat bij Aerts, Het brouwproces in Brabant en Vlaanderen, p. 21.

³⁶ E. Aerts, *Het bier van Lier. De economische ontwikkeling van de bierindustrie in een middelgrote Brabantse stad (eind 14de-begin 19de eeuw)* (Verhandelingen van de Koninklijke Academie voor Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België. Klasse der Letteren, 58, 161), Brussel, 1996, pp. 27 en 142.

³⁷ L. Sillner, *Das Buch vom Bier*, München, 1962, p. 219.

³⁸ Unger, *A History of Brewing*, p. 379 en Idem, Technical Change in the Brewing Industry, p. 282.

³⁹ Meer daarover in mijn artikel in voorbereiding *Consummation de vin et consommation de bière dans les Pays-Bas méridionaux au moyen âge: vases communicants?* In afwachting van de publicatie, zie mijn bespreking van het prachtige boek van Richard Unger, *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* als <https://eh.net/book_reviews/beer-in-the-middle-ages-and-the-renaissance/>.

bittere smaak van het nieuwe bier⁴⁰. Dat dit niet van een leien dakje liep, blijkt uit het feit dat het in verschillende Brabantse steden vele decennia duurde vooraleer er evenveel hophier als gruitbier werd gebrouwen. Getuigenissen van groepen verbruikers die de voorkeur gaven aan gruitbier zijn aanwezig voor de hele vroegmoderne tijd terwijl datzelfde gruitbier tot het einde van de hier bestudeerde periode aanwezig bleef in brouwerijen.

Een mijns inziens onderschatte factor voor de verklaring van het succes van de biernijverheid sinds de late middeleeuwen lag bij de evolutie van de graanprijzen. In de vorige paragraaf werd al opgemerkt dat op dat ogenblik de graanprijs 70 tot 80 % van de totale kostprijs van een brouwsel uitmaakte. Omwille van de demografische ravages die de beruchte Zwarte Dood tussen 1348 en 1350 in Europa had aangericht, vertoonden de graanprijzen, vaak in absolute termen maar zeker in relatieve, tijdens de tweede helft van de veertiende eeuw een dalende trend⁴¹. Weliswaar was deze demografische en agrarische crisis minder erg in de Nederlanden en met name in Vlaanderen en Brabant⁴². Bovendien bleken monetaire factoren zoals voortdurende devaluaties eerst nog de inflatie aan te wakkeren. Maar uiteindelijk waren ook in deze gewesten de landbouwprijzen niet immuun voor de deflatoire prijstrend in Europa⁴³. Ten laatste vanaf 1390 daalden de graanprijzen er nadat voor sommige graansoorten al vanaf 1370-1375 verminderde prijzen vielen op te tekenen⁴⁴. De dalende prijs van hun belangrijkste grondstof maakte het de brouwers mogelijk goedkoper of smakelijker bier te brouwen. Verbruikers van hun kant zagen door de dalende prijzen voor een belangrijk levensmiddel als brood meer ruimte in hun budget voor bieraankopen. De daling van de prijzen van het brouwgraan stond bovendien in schril contrast met de wijnprijzen die vanaf het einde van de veertiende eeuw begonnen te stijgen als gevolg van de teloorgang van de inheemse viticultuur. Parallel hiermee daalde ook de

⁴⁰ In één van de meest recente syntheses over bier kan men terecht lezen dat “their [hops] initial appeal didn’t have much to do with the flavour they imparted” (P. Brown, *Miracle Brew. Hops, Barley, Water, Yeast, and the Nature of Beer*, White River Junction, 2017, p. 115).

⁴¹ Zie al oude studies als G. Fourquin, *Histoire économique de l’occident médiéval*, Parijs, 1969, 2de uitg., pp. 318-321; H.A. Miskimin, *The Economy of Early Renaissance Europe 1300-1460*, Cambridge, 1975, p. 20; M. Postan, *Essays in Medieval Agriculture and General Problems of the Medieval Economy*, Cambridge, 1973, p. 7; N.J.G. Pounds, *An Economic History of Medieval Europe*, Londen, New York, Cambridge, 1973, p. 7; 1974, p. 447. Zie ook de grafiek bij E. Aerts, W. Dupon en H. Van der Wee, *De economische ontwikkeling van Europa. Documenten. Middeleeuwen 950-1450* (Ancorae. Steunpunten voor studie en onderwijs, 1), Leuven, 1985, p. 60. De prijsdaling was vanaf ongeveer 1365 ook zichtbaar in de bekende samengestelde prijsindex van Phelps Brown en Hopkins voor Zuid-Engeland: E.H. Phelps Brown en S.V. Hopkins, *Seven Centuries of the Prices of Consumables, compared with Builders’ Wage-rates*, in *Economica*, New Series, 23, 92, 1956, p. 299, fig. 1.

⁴² H. Van der Wee, *The Agricultural Development of the Low Countries as Revealed by the Tithe and Rent Statistics, 1250-1800*, in H. Van der Wee and E. Van Cauwenberghe (red.), *Productivity of Land and Agricultural Innovation in the Low Countries (1250-1800)*, Leuven, 1978, pp. 4 en 5; Idem, *Prices and Wages as Development Variables: a Comparison between England and the Southern Netherlands, 1400-1700*, in *Acta Historiae Neerlandicae. Studies on the History of the Netherlands*, 10, 1978, pp. 65, 67, 68 en 71.

⁴³ “Agricultural prices in Brabant were not proof against the fall or stagnation of European prices and reflected them” (Van der Wee, *Prices and Wages as Development Variables*, p. 72).

⁴⁴ A. Verhulst, *Prijzen van granen, boter en kaas te Brugge volgens de “slag” van het Sint-Donatianskapittel (1348-1801)*, in Ch. Verlinden e.a. (red.), *Dokumenten voor de geschiedenis van prijzen en lonen in Vlaanderen en Brabant (XIIIe-XIXe eeuw)* (R.U.G., Werken uitgegeven door de Faculteit van de Letteren en Wijsbegeerte, 136), Brugge, 1965, pp. 33-37. Zie voor Vlaanderen ook het indrukwekkende materiaal van J. Munro, *Wage-stickiness, monetary changes, and real incomes in late-medieval England and the Low Countries, 1300-1500: Did money matter?*, in A.J. Field, G. Clark en W.A. Sundstrom (red.), *Research in Economic History* (Research in Economic History, 21), Amsterdam etc., 2003, p. 249, tabel 8.

wijnconsumptie⁴⁵. In de tweede helft van de vijftiende eeuw was het hophier alom aanwezig in Brabant. De Brabantse brouwers beschikten op dat ogenblik over voldoende ervaring om met hun eigen brouwsels aan de Hollandse invoersuccessen een halt toe te roepen. Nu het Brabantse hophier geen ernstige concurrentie meer ondervond, zou de bierconsumptie in het hertogdom hoge toppen scheren. Hoog tijd dat we daar even bijilstaan.

5. De indrukwekkende bierconsumptie van de vroegmoderne tijd

Cijfers reconstrueren over het individueel bierverbruik is een hachelijke onderneming⁴⁶. Wie de talrijke wolfijzers en schietgeweren trotseert en even niet wakker ligt van de gebrekkige documentatie, zal vaststellen dat het resultaat van de berekeningen voor de late middeleeuwen en vroegmoderne tijd een dagelijks individueel bierverbruik van 0,5 tot 1 liter aan het licht brengt. Dit impliceert dat de dorstige verbruiker tijdens het ancien régime dus gemakkelijk drie- tot zelfs vijfmaal zoveel gerstenat dronk als vandaag (0,2 liter)⁴⁷. Daarbij moet men voor ogen houden dat de cijfers bovendien een ernstige onderschatting inhouden van de realiteit. De rekenkundige gemiddelden maken immers één pot nat van het uiteenlopend consumptiepatroon van borelingen, kinderen, ouderen, zieken, soldaten, studenten, dronkaards en andere groepen in de samenleving. Ongetwijfeld dronk een gezonde en actieve doorsnee-volwassene gemakkelijk een tot twee liter bier per dag. Rantsoenen die werden uitgekeerd in allerlei liefdadige instellingen schommelden trouwens tussen een en anderhalve liter per dag.

Dat indrukwekkend bierverbruik bleef natuurlijk niet onopgemerkt. Buitenlandse bezoekers en vreemdelingen op doorreis in onze streken putten zich uit in superlatieven om het hoge bierverbruik aan de kaak stellen. Bier werd in onze contreien zelfs vergeleken met de levenssappen van een boom⁴⁸. Moeders zouden hun kinderen te zogen leggen aan nepborsten die met bier waren gevuld. Vooral personen uit Zuid-Europa die niet vertrouwd waren met bierverbruik haalden alle metaforen uit de kast om aan hun verbijstering uitdrukking te geven. Op een bepaald ogenblik was de reputatie van onze landgenoten zo berucht dat niemand minder dan de hertog van Alva aan koning Filips II het bericht stuurde: “Uwe majesteit mag zich niet laten aanpraten dat de Vlamingen

⁴⁵ R. Van Uytven, De drankcultuur in de Zuidelijke Nederlanden tot de XVIIIde eeuw, in *Drinken in het verleden. Tentoonstelling ingericht door het Stadsbestuur van Leuven, 9 juni - 5 augustus 1973*. Stedelijk Museum Leuven, Leuven, 1973, p. 29, tabel 2. Algemeen: Aerts, Alcoholconsumptie in het hertogdom Brabant, pp. 53-56.

⁴⁶ Ik deed een poging als E. Aerts, Het hoofdelijk bierverbruik in de Zuidelijke Nederlanden (ca. 1400-1800). Enkele kanttekeningen, in *“Proeve 't al, 't is prysselyck”. Verbruik in Europese steden (13de-18de eeuw). Consumption in European Towns (13th-18th Century). Liber amicorum Raymond van Uytven* (Bijdragen tot de Geschiedenis, 81, 1-3), Antwerpen, 1998, pp. 43-60.

⁴⁷ Het bierverbruik daalt in België al een aantal jaren, zowel absoluut als relatief. Tussen 2010 en 2014 vertegenwoordigde het bierverbruik nog 51 % van de totale alcoholconsumptie terwijl dit cijfer in de jaren 1961-1964 en 1980-1984 respectievelijk 77 % en 61 % bedroeg. Zie A.J. Holmes en K. Anderson, *Convergence in National Alcohol Consumption Patterns: New Global Indicators* (University of Adelaide. Wine Economics Research Centre. School of Economics. Working Papers, 0117), Adelaide, 2017, pp. 18 en 19, tabellen 2 en 3.

⁴⁸ Deze getuigenis is afkomstig van de Franse kanunnik A. Boussingault, *La gvide vniverselle de tovs les Pays-Bas ov les dix-sept provinces*, Parijs, 1677, 4de uitg., avis. Een aantal andere citaten bij Aerts, Alcoholconsumptie in het hertogdom Brabant, pp. 56-57.

beesten en dronkenlappen zijn”⁴⁹. Maar ook getuigenissen uit eigen streek bevestigen de buitenlandse berichten. Het drankmisbruik had zich verspreid tot alle lagen van de bevolking. Volgens een getuigenis van de Franse jansenist Charles Lemaître uit 1681 dronken niet enkel priesters en monniken buitenmatig veel, maar ook vrouwen en meisjes. Een Italiaanse kanunnik had begin zestiende eeuw zelfs beweerd dat de slechte tanden van de vrouwen in de Nederlanden het gevolg waren van hun overdreven bierverbruik⁵⁰. In 1712 kwamen enkele schoolkinderen vroegtijdig thuis uit hun schooltje te Olen met de laconieke boodschap dat “onsen meester is soo sat dat hij ginck slaepen in de schole”⁵¹. Pas in de loop van de achttiende eeuw zou bier als consumptiedrank van het volk concurrentie ondervinden. Van een dramatische daling van het bierverbruik was in het hertogdom Brabant zeker geen sprake en voor vele brouwcentra is het beeld allesbehalve eenduidig. Wel lijkt een verschuiving te zijn opgetreden in het consumentengedrag van de lagere bevolkingsgroepen. In die Brabantse centra waar de bierconsumptie in absolute cijfers tijdens de tweede helft of de laatste decennia van de achttiende eeuw achteruitging (bv. Leuven), is vooral de afname van de kleine en goedkope biertypes opvallend. Mogelijk is de volksklasse op sommige plaatsen meer jenever en minder bier gaan drinken⁵². Ook de prijsdalingen van koloniale dranken als koffie en in mindere mate thee kunnen een invloed hebben uitgeoefend op het bierverbruik⁵³.

Het hoge bierverbruik had enkele positieve en vele negatieve gevolgen. Onder de positieve kan vooreerst gemeld worden dat dankzij de ruime beschikbaarheid van een betrekkelijk gezonde en veilige drank consumenten naargelang de omvang van hun verbruik konden voorzien in 10 tot 20 % van hun dagelijkse behoefte aan calorieën⁵⁴. Weliswaar is het jammer dat deze calorieën vooral door koolhydraten werden geleverd die in het dieet al ruim vertegenwoordigd waren. Daarnaast verrijkte bier het voedingspatroon met een kleine hoeveelheid eiwitten. Wie ongeveer een halve tot een liter bier per dag dronk, kreeg ook 33 tot 50 % van zijn dagelijkse vochtbehoefte binnen⁵⁵. Bier drinken betekende natuurlijk niet enkel zich laven, maar ook genieten. Bier bracht mensen samen om thuis, tijdens een feestelijke bijeenkomst, op straten en pleinen of in de herberg te genieten en de dagelijkse zorgen even te vergeten. Op die wijze droeg het samen drinken en zich overgeven aan de roes van de beneveling in niet geringe mate bij tot de sociabiliteit binnen de stadswijk of het dorp⁵⁶. Culturele antropologen merken

⁴⁹ Geciteerd door H. Kamen, *Alva. Een biografie*, Antwerpen, Amsterdam, 2004, p. 123 (november 1567).

⁵⁰ Zie de citaten en referenties bij Aerts, *Alcoholconsumptie in het hertogdom Brabant*, p. 61.

⁵¹ Geciteerd bij E. Put, *De cleijne scholen, Het volksonderwijs in het hertogdom Brabant tussen Katholieke Reformatie en Verlichting (einde 16de eeuw - 1795)* (Symbolae Facultatis Litterarum et Philosophiae Lovaniensis, Series B, 7), Leuven, 1990, p. 138.

⁵² Aerts, *Alcoholconsumptie in het hertogdom Brabant*, p. 65.

⁵³ E. Aerts, *Drankvertier en volks plezier in Brabant en Lier (1350-1800)*, in *Heemkunde Antwerpen. Drie-maandelijks tijdschrift*, 40, 2, 2003, p. 20; G. Elewaut, *Drinken, eten en overnachten in een herberg. Klein-handelsprijs en sociale situering aan de hand van citaten van de primaire herbergfuncties in de Zuidelijke Nederlanden, 17de-18de eeuw*, in *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 72, 1-2, 1989, pp. 44-45; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, pp. 138-140.

⁵⁴ Gebaseerd op de gegevens van C. Vandenbroeke, *Agriculture et alimentation. L'agriculture et l'alimentation dans les Pays-Bas autrichiens. Contribution à l'histoire économique et sociale à la fin de l'Ancien Régime* (Centre belge d'histoire rurale, 49), Gent, Leuven, 1975, p. 593, nagenoeg ongewijzigd overgenomen door C. Lis en H. Soly, *Poverty and Capitalism in Pre-Industrial Europe* (Pre-Industrial Europe, 1350-1800), Bristol, 1979, p. 182, tabel 10.

⁵⁵ R. Bitsch, *Trinken, Getränke, Trunkenheit*, in I. Bitsch, T. Ehlert en X. von Ertsdorff (red.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, Sigmaringen, 1987, p. 207.

⁵⁶ Aerts, *Drankvertier en volks plezier*, p. 21.

zelfs op dat hierdoor ook de groeps- of familiale identiteit werd versterkt⁵⁷. Eveneens positief was de bijdrage van de bierconsumptie tot de stedelijke begroting. Bier was een zwaar getaxeerde drank die in de vorm van accijnzen of indirecte belastingen de stadskas voedde. In alle steden van het hertogdom en daarbuiten dreef de stadskas op bier, fungeerde de bieraccijns als “melkkoe voor de stadskas” of was deze “de allesoverheersende financieringsbron”⁵⁸. Concreet kwam het erop neer dat de bierbelastingen te Antwerpen zo’n 50 % van het stedelijk budget vertegenwoordigden in de zeventiende eeuw en 40 % in de achttiende eeuw⁵⁹. In andere Brabantse steden was dit percentage soms kleiner, soms groter, maar lag het altijd hoog: in Diest tijdens de zestiende eeuw 28 %⁶⁰, in Herentals tijdens de zeventiende eeuw 30 %⁶¹, in Tienen tijdens de eerste helft van de zestiende eeuw 20 tot 30 %⁶². Te Leuven schommelde het aandeel tijdens de vijftiende en achttiende eeuw tussen de 40 en 60 %⁶³. De meest volledige cijfers staan ter beschikking voor Lier waar de bieraccijns goed was voor 44 % van de stadsontvangsten tijdens de vijftiende eeuw en voor 50 tot 55 % in de volgende eeuwen⁶⁴. Ook vanuit het perspectief van de werkgelegenheid was een hoge bierconsumptie belangrijk. Een groot verbruik stimuleerde de productie en zorgde bij een relatief stabiele technologie voor meer tewerkstelling. Weliswaar was het brouwerijbedrijf zelf weinig arbeidsintensief en werkten in de meeste brouwerijen slechts enkele leerjongens of knechten⁶⁵. Brouwactiviteiten riepen evenwel een belangrijke vraag in het leven naar de

⁵⁷ A. Sherratt, Alcohol and its alternatives: symbol and substance in pre-industrial cultures, in J. Goodman, A. Sherratt en P.E. Lovejoy (red.), *Consuming habits: drugs in history and anthropology*, Londen, New York, 1995, pp. 11-46.

⁵⁸ Citaten bij E. Aerts, Stedelijke overheidsregulering van een vitale sector. De bierfiscaliteit te Lier (1400-1800), in B. Blondé, H. De Smaele, H. Greefs, I. Van Damme en M. Vanginderachten (red.), *Overheid & Economie. Geschiedenissen van een spanningsveld. Bundel opgedragen aan prof. em. Helma De Smedt*, Antwerpen, 2014, p. 56.

⁵⁹ F. Blockmans, De stadsfinanciën, in *Antwerpen in de XVIIIde eeuw. Instellingen - Economie - Cultuur* (Genootschap voor Antwerpse Geschiedenis, 3), Antwerpen, 1952, pp. 52, 58, 60 en 62; R. Boumans, *Het Antwerps stadsbestuur vóór en tijdens de Franse overheersing. Bijdrage tot de ontwikkelingsgeschiedenis van de stedelijke bestuursinstellingen in de Zuidelijke Nederlanden* (Rijksuniversiteit Gent. Werken uitgegeven door de Faculteit van de Letteren en Wijsbegeerte, 135), Brugge, 1965, pp. 69-72, 89, 446-447 en 449-450; J. Craeybeckx, *Un grand commerce d'importation: les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIe siècle)* (École Pratique des Hautes Études-VIe section. Centre de recherches historiques. Ports-routes-trafics, 9), Parijs, 1958, p. 15; M.J. Eykens, De brouwindustrie te Antwerpen 1585-1700, in *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 56, 1-2, 1973, p. 92; Soly, De brouwerijenonderneming van Gilbert van Schoonbeke, p. 339.

⁶⁰ M. Van der Eycken, *Stadseconomie en conjunctuur te Diest (1490-1580)* (Onuitgegeven licentiaatsverhandeling KU Leuven), Leuven, 1973, pp. 57 (tabel 4) en 69.

⁶¹ J.M. Goris, *Het accijnswezen te Herentals in de 17de eeuw (ca. 1603-ca. 1713)* (Onuitgegeven licentiaatsverhandeling KU Leuven), Leuven, 1964, deel I, p. 114 en deel II, p. 10-11, tabel IV; W. Verrelst, De neringen te Herentals in de XVIIde eeuw, in *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 46, 15, 1-2, 1963, pp. 19-22.

⁶² J.P. Peeters, Bieraccijnzen en bierproductie te Tienen op het einde van de middeleeuwen en in de 16de eeuw, in *Eigen Schoon en De Brabander*, 70, 1987, pp. 12 en 179-180; Idem, *De financiën van de kleine en secundaire steden in Brabant van de 12de tot het midden der 16de eeuw: het voorbeeld van Diest, Nijvel, Tienen, Zoutleeuw, Vilvoorde, Hannuit, Landen en Gembloers*, Antwerpen, Brussel, 1980, deel III, pp. 699-700.

⁶³ R. Van Uytven, De Leuvense bierindustrie in de XVIIIe eeuw, in *Bijdragen voor de Geschiedenis der Nederlanden*, 16, 3 (1961), pp. 194-197 en Idem, *Stadsfinanciën en stadseconomie te Leuven van de XIIIe tot het einde der XVIe eeuw* (Verhandelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie voor Wetenschappen, Letteren en Schone Kunsten van België. Klasse der Letteren, 23, 44), Brussel, 1961, p. 298, tabel XXII.

⁶⁴ Aerts, Stedelijke overheidsregulering van een vitale sector, p. 57.

⁶⁵ H. Soly, De economische betekenis van de Zuidnederlandse brouwindustrie in de 16de eeuw. Problematiek, in: *Economische geschiedenis van België. Behandeling van de bronnen en problematiek. Handelingen van het colloquium te Brussel. 17-19 nov. 1971*, Brussel, 1972, p. 115; Idem, Nijverheid en kapitalisme te Antwerpen in de 16e eeuw, in *Album aangeboden aan Charles Verlinden ter gelegenheid van zijn dertig jaar professoraat*, Gent, 1975, p. 345.

diensten en producten van gespecialiseerde beroepen als bierstekers, kuipers, mandenvlechters, ketellappers, tappers, enzovoort⁶⁶.

Stads- en dorpsbesturen deden dus een goede zaak met het hoge bierverbruik en hadden er vanuit fiscaal oogpunt, en in mindere mate ter stimulering van de arbeidsmarkt, alle belang bij om de consumptie aan te moedigen. Enigszins paradoxaal op het eerste gezicht deden ze dat echter niet. Het bierverbruik ging immers vaak over in biermisbruik en als de magistraat of dorpsleiding kost wat kost iets wilde vermijden op hun rechtsgebied dan was het wel een losgeslagen drankduivel. Samen bier drinken verhoogde namelijk niet enkel de sociabiliteit, maar ontspoorde vaak in geweld en openbare onrust⁶⁷. In rekeningen van gerechtsofficieren en officialen, in schepenakten en procesdossiers wemelt het van voorbeelden van gewelddaden, vechtpartijen en ongelukken waarin bier de oorzaak was of alleszins als katalysator optrad. Drinkebroers zorgden daarnaast bij tij en ontij voor overlast en kabaal, baldadigheden en vernielingen. Ruzies werden immers niet zelden op straat uitgevochten. De Lierse magistraat verwoordde eind achttiende eeuw op treffende wijze het trieste resultaat van te diep in het glas kijken: “*geduerige ruesien en gevechten, straetschenderijen en storingen van de publicque ruste: alle onverdraegelijk in eene wel gepolicieerde stad*”⁶⁸. De kwaal van dronkenschap was zo breed verspreid dat zij niet enkel in de publieke sfeer leidde tot ordeverstoring, maar ook op privaat vlak een hoge tol eiste. Aan de drank verslaafde kostwinners verwaarloosden hun gezinnen die dan vaak in de armoede terechtkwamen. Tegen het einde van de achttiende eeuw doken economische motieven frequenter op om het drankmisbruik, naar het voorbeeld van armoede, aan de kaak te stellen. De meest gehoorde klacht tijdens het ancien régime was evenwel dat de alcohol mensen beroofde van hun rede en mogelijkheid tot zelfcontrole. Wie dronken was, bleek niet in staat zijn handelingen te controleren. Moraliserende auteurs, geleerden en de dronkelappen zelf zaten hier merkwaardig op één lijn⁶⁹.

6. Besluit

In het voorgaande verhaal kwamen de belangrijkste aspecten van de bierbereiding aan bod en schetste ik een overzicht van de biernijverheid, met nadruk op de lotgevallen in Brabant. Lang voordat de mechanisatie en de industriële grootschaligheid in het bierbedrijf hun intrede deden, vertoonde het productieproces in zijn grote lijnen veel overeenstemming met wat vandaag in de brouwerijen gebeurt. De gebrekkige scheikundige kennis over het brouwproces, de primitieve installaties en werktuigen alsook de lagere kwaliteit van een aantal grondstoffen waren ervoor verantwoordelijk dat het bier vroeger minder sterk was dan vandaag. Eeuwenlang werd dit bier gebrouwen zonder hop. Pas in de loop van de veertiende eeuw zou de hopplant veralgemeend aan de brouwsels worden toegevoegd en kan men in Brabant spreken van bier in de huidige betekenis van het woord. Samen of misschien vooral met de stijging der brouwgraanprijzen aan het einde van de veertiende eeuw zorgde hop als het “groene goud” voor het ontstaan van een belangrijke bierindustrie in talrijke steden. Het reusachtige bieraanbod

⁶⁶ Aerts, *Het bier van Lier*, pp. 25 en 225.

⁶⁷ A. Lynn Martin, *Alcohol, violence, and disorder in traditional Europe*, Kirkville, 2009.

⁶⁸ Lier, Stadsarchief, Oud archief, Keuren en Ordonnantiën, nr. 115, fol. 168, dd. 8 juni 1786, terug afgekondigd op 27 juli 1787 en 4 mei 1791.

⁶⁹ E. Hofman, *The Internalization of Man. Stigma, Criminal Justice and Self in the Southern Netherlands, 1750-1830* (Onuitgegeven doctoraatsproefschrift KU Leuven), Leuven, 2017, pp. 275-277.

werd geëvenaard door een al even indrukwekkende consumptie die pas in de loop van de achttiende eeuw met nieuwe dranken als jenever, koffie en thee concurrentie zou krijgen. Hoge fiscale ontvangsten en een gestegen sociabiliteit en tewerkstelling in de vele afgeleide sectoren waren positieve gevolgen van dit hoge bierverbruik. Maar het drankmisbruik leidde ook tot ordeverstoring, criminaliteit, familiale miserie en stijging van de armoede.

Het bier dat van oudsher, dit wil zeggen sinds de eerste helft van de twaalfde eeuw, werd gebrouwen in de brouwerijen van de norbertijnen past vanzelfsprekend in dit ruimere Brabantse kader. Een groot aantal gelijkenissen springt in het oog. Vanuit technologisch oogpunt verliep het productieproces van het bier op identieke wijze met dezelfde grondstoffen. Toen rond het midden van de twaalfde eeuw het bier van de norbertijnen in Tongerlo voor het eerst opdook in het bronnenmateriaal was er meteen sprake van brouwgraan en gerst. Het is tekenend dat op dat ogenblik geen hop werd genoemd⁷⁰. De Brabantse abdijen van de norbertijnen verwerkten toen nog gruit, al is het waarschijnlijk dat ze vroeger dan de wereldlijke brouwers hop hebben aangewend⁷¹. De verantwoordelijke voor het brouwproces in veel abdijen was doorgaans zo'n wereldlijke brouwer die omwille van zijn expertise extern door de *provisor* werd aangetrokken⁷². Abdijen hadden afzonderlijke bedrijfsgebouwen met naast een mouterij een brouwerij waar kuipen en ketels de aandacht trokken. Omwille van hun omvang werkten dergelijke brouwerijen sneller professioneel dan vele thuisbrouwerijen op boerderijen of in de stad en leken ze op de latere beroepsbrouwers uit steden. Vanuit kwalitatief oogpunt bestond de productie eveneens uit drie biersoorten waaronder het befaamde “goed bier of ‘dubbel bier’” dat het meest alcohol bevatte, een bier uit de middelste categorie en daarnaast het *cleyen* bier voor dagelijks gebruik of, zoals in Averbode, voor *arme passanten*⁷³. In kwantitatieve termen was de productie in een abdij te vergelijken met het niveau van een kleine tot eventueel een middelgrote stedelijke brouwerij⁷⁴.

Maar achter al deze gelijkenissen school een fundamenteel verschil met de werking van de stedelijke brouwerijen die in de voorgaande paragrafen werden beschreven. Abdijbrouwers werkten niet voor de markt en werden dus evenmin beroerd door de marktfactoren. Hun productie was bestemd voor de plaatselijke afzet en bleef beperkt tot de abdijpopulatie, het inwonende en externe dienstpersoneel, bezoekers en eventueel enkele pastoors in de parochies die door de abdij werden bediend. Een bepaalde hoeveelheid vond ook zijn weg als relatiegeschenk of als aalmoes aan de armen. Zorgen en kosten om exportmodaliteiten hadden deze brouwers niet terwijl ze al evenmin concurrentie moesten vrezen van import. Het brouwgraan dat normaliter ook in de abdijbrouwerij de grootste kost zou vertegenwoordigen, werd gratis geleverd via pachten, tienden en cijnzen. Waar hun stedelijke collega's gebukt gingen onder zware belastingen genoten abdijbrouwers volledige of ten minste gedeeltelijke fiscale vrijstelling. Deze laatste factoren impliceerden dat abdijbieren goedkoper konden worden gebrouwen en daardoor in

⁷⁰ M.A. Erens (uitg.), *De oorkonden der abdij Tongerlo*, Tongerlo, 1948, deel I, nr. 1, p. 3 (“*terram in eadem parrochia solventem annuatim x et ix sextaria brasii cum x vasculis orderi*”).

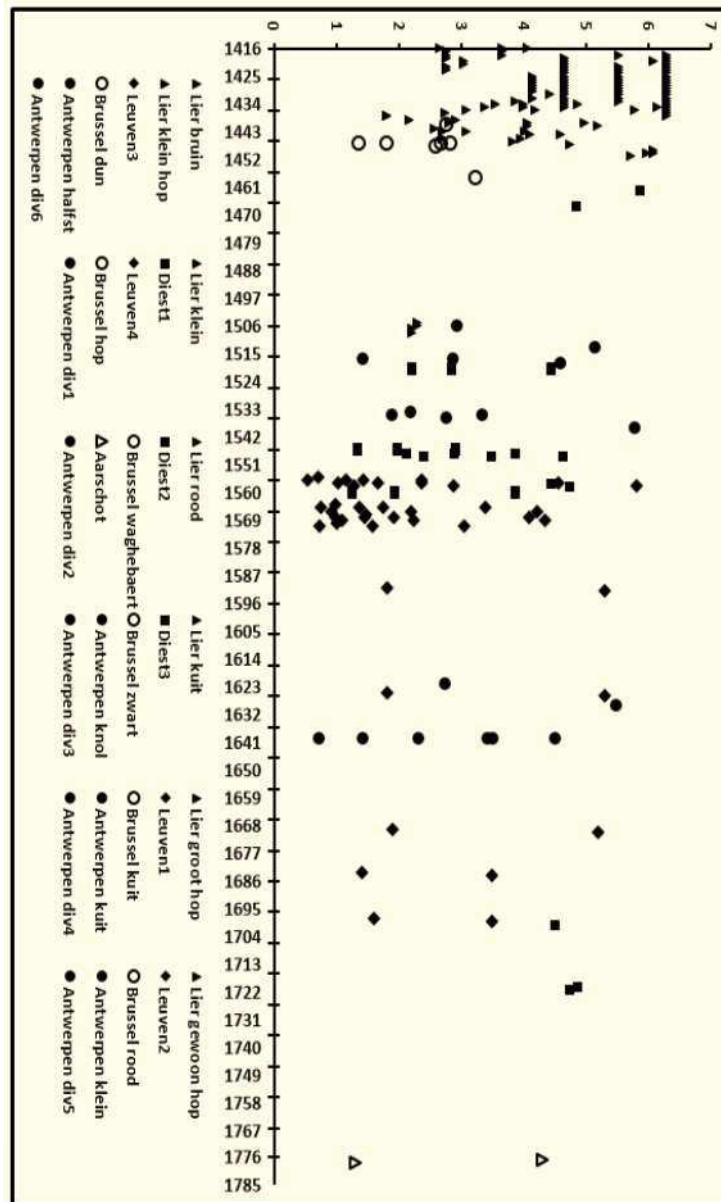
⁷¹ M.-A. Wilssens, *Optimo Bruno Grimbergensis. De geschiedenis van een abdij en haar bier*, Brussel, 1986, pp. 37 en 39.

⁷² Wilssens, *Optimo Bruno Grimbergensis*, p. 26.

⁷³ Gebaseerd op de bijdrage van Herman Janssens en op L.C. Van Dyck, De voormalige brouwerij van de abdij van Tongerlo, in J.M. Goris (red.), *Bier, wijn en jenever in de Kempen* (Centrum voor de Studie van Land en Volk van de Kempen, 16), Herentals, Roosendaal, 2002, pp. 53-68, pp. 60-61.

⁷⁴ In Tongerlo werd eind 16de eeuw jaarlijks zo'n 100.000 liter gebrouwen, in de loop van de 18de eeuw tussen de 144.000 en 234.000 liter (gebaseerd op Van Dyck, De voormalige brouwerij, pp. 62-64).

hun beste varianten net een tikkeltje sterker waren. Het abdijbier van Averbode uit 1673 is daarvan een goed voorbeeld⁷⁵. Ook paters wisten immers een stevig biertje te waarderen. In de abdij van Grimbergen mochten de paters zoveel bier drinken als ze wilden: “*ad satietatem*”⁷⁶. Een van de oudste afbeeldingen van een bierdrinkend persoon in de Lage Landen is trouwens afkomstig uit het abbatiale milieu⁷⁷.



Het alcoholgehalte in gewichtspercentages in Brabantse steden (1416-1785).

⁷⁵ T.J. Gerits, Abdijbier te Averbode (17de eeuw), in *Ons Heem*, 24, 1970, pp. 231 en 232. Bereken ik het alcoholgehalte volgens de techniek toegelicht in de derde paragraaf, dan bezat het abdijbier 4,3 % alcohol, een stuk hoger dus dan het modale bier dat tussen de 3 en 3,5 % alcohol bevatte.

⁷⁶ Wilssens, *Optimo Bruno Grimbergensis*, p. 20.

⁷⁷ Het betreft een afbeelding in een oorkondenklapper uit 1383 door monnik (van de abdij van Boudelo) Lieven van Tempelberghe voor de cisterciënzerinnenabdij van Rozendaal te Sint-Katelijne-Waver (Antwerpen, Rijksarchief, Kerkelijk archief, abdij Rozendaal, nr. 14).

Parkbier

Kristiaan Magnus

Het archief van Park is een boeiende plek om te vertoeven, om in te werken, om onderzoek te plegen. Volgens kenners ook één van de best bewaarde oude abdijsarchieven in België, dat daarenboven ondanks alle calamiteiten ter plekke bewaard is gebleven. De Franse revolutionairen zijn met veel kunstschaten aan de haal gegaan, maar archiefstukken vonden ze niet zo interessant, wegens geen verkoopwaarde – met uitzondering voor wassen zegels op perkamenten aktes, want die “ontbreken” meestal in het bestand. Maar verder blijft het archief wel in bezit van 885 manualen (rekeningenboeken of jaarrekeningen) vanaf eind dertiende eeuw tot aan de Franse tijd, 1795. Daar kunnen wij uitvoerig uit putten.

Vandaar dit onderzoek over het drankgebruik in en om de abdij. Wat typisch is voor elk onderzoek, is dat je aandacht gaat naar toevallige vondsten of feiten, die eigenlijk toch vermeldenswaardig zijn: serendipiteit! om mee te beginnen.

1. Herberg Den Engel

Zo heb je bijvoorbeeld de akte uit 1663 over de verkoop van de herberg of kamme Den Engel.

1: ... Op heden den xv^e aprilis anno xvi dryensestigh is den **eersten** sitdage gehouden over het voorscreven huys tot Vinckenbossch voorscreven ende een iegelijck de conditie voorgelesen sijnde soo is het voorscreven huys geloeft 9500 guldens ende affgeroepen tot 9000 ...
Op den achthiensten aprille anno xvi dryensestigh is den **tweeden** sitdag gehouden inde herberge voorscreven ende een iegelijck de condities voorgelesen sijnde, is het voorscreven huys alnoch affgeroepen tot sevenduysent ende seshondert ...
Op den vijffentwintighsten aprilis anno 1663 is den **derden** sittdagh gehouden tot Vinckenbossch voorscreven ende een iegelijck de conditie voorgelesen sijnde soo is het voorscreven huys alnoch affgeroepen tot sess duysent ses hondert guldens ...
Op den tweeden maii xvi dryensestigh is den **vierden** sittdage gehouden in de herberge voorscreven ende een iegelijck de conditie voorgelesen sijnde is het selfste huys alnoch affgeroepen tot sess duysent dryhondert guldens ende opgehouden eodem heeft Lamberecht rauvoet daer voorgheboden vijff duysent vijffhondert guldens ende is hem daer over den palmslagh ghegeven ...
Op heden den negensten maii xvi dryensestigh is den **vijffden** sitdag gehouden over het selfve huys tot Vinckenbossch inde selfve herberge ende een ygelijck de voorscreven conditie voorgelesen sijnde soo heeft Jan Rauvoet op het voorschreven huys noch gestelt hondert hooghen, Lamberecht Rauvoert stelt noch hondert hooghen ende de kersse ontteken sijnde is op de voorscreven Lamberecht Rauvoet als laatste hoogher uutghegaen, et sic habet.
2: ... competerende in seker huys hoff schure stallinghen, twee vijverkens, broucamme ende alle andere appendentien ende dependentien van dien, in vuegen soo tselve gestaen ende gelegen is alhier onder dese heerlijckheydt van Vinckenbossch, genompt Den Engel ...

Verkoop niet per opbod, maar bij afroep.

De verkoop gaat door op verschillende dagen en telkens wordt van een hoog bedrag begonnen en daarna elke verkoopdag niet per opbod, maar met afroep gewerkt.

Volg even mee de verkoopdagen, met een tussenspanne van 14 dagen:

1° verkoopdag: afbieden van 9500 tot 9000 gulden

2° verkoopdag: afbieden tot 7500 gulden

3° tot 6600 gulden

4° tot 5500 gulden

5° *et sic habet*: en hij (= Lamberecht Rauvoet) heeft het (gekocht voor 5500 gulden).

2. Camme

Een tweede akte beschrijft het goed van café (of camme) Den Engel gelegen bijna naast de ingang van de abdij, op de Geldenaaksebaan (toen genoemd *sheeren bane naer Namen*, de Naamsesteenweg dateert van de tijd van Maria-Theresia, 1750). Hier volgt de korte beschrijving van het goed:

... competerende in seker huys, hoff, schure, stallinghen, twee vijverkens, broucamme ende alle andere appendentien ende dependentien van dien, in vuegen soo tselve gestaen ende gelegen is alhier onder dese heerlijkheydt van Vinckenbossch, genompt Den Engel

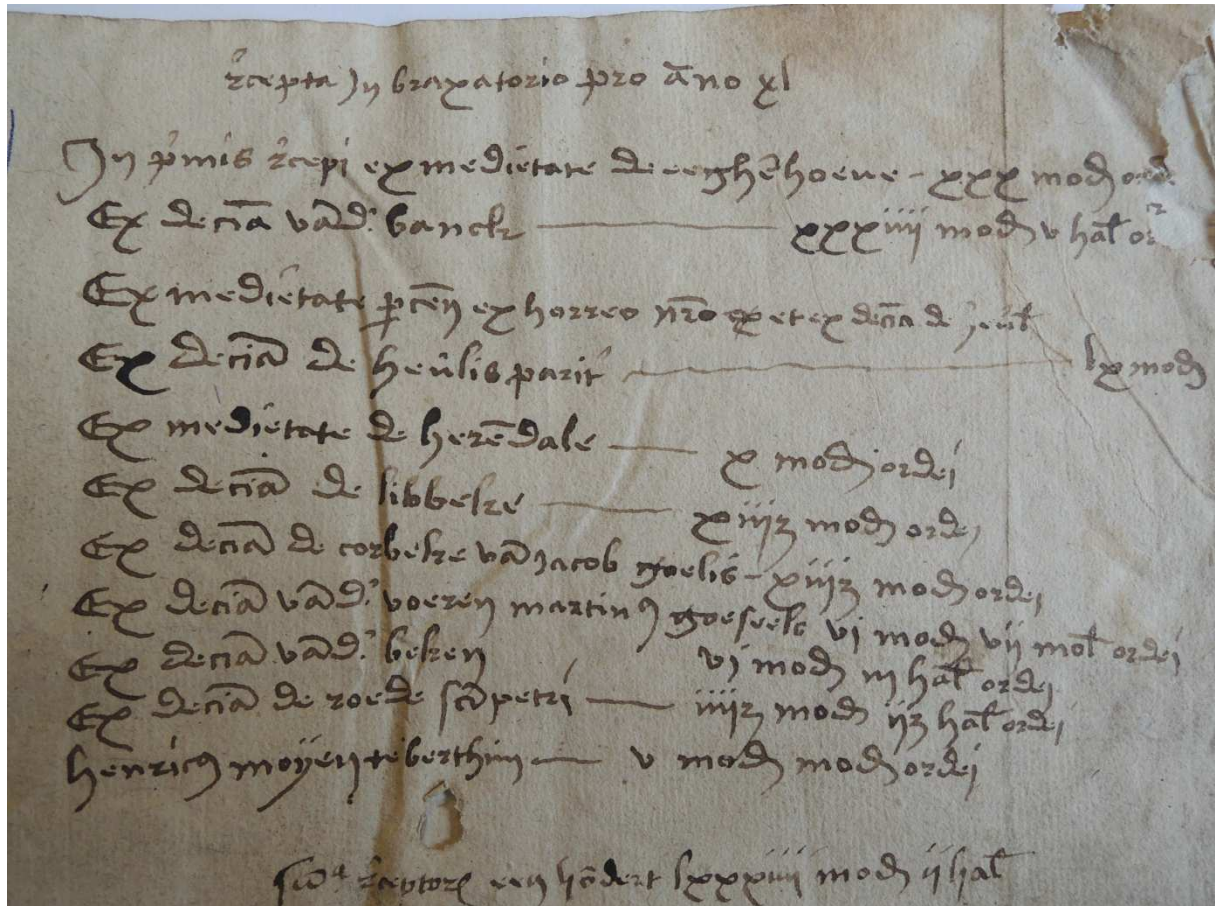


Den Engel
1672 (boven de deur)
Geldenaaksebaan 85, Heverlee.

3. Braxatorium

Of je krijgt een detail te zien dat ook wel interessant is: dit is uit het manuaal van 1540, waarin de rekeningen van de brouwerij in de abdij zelf staan opgesomd.

Lees mee waar het verwerkte graan zoal vandaan komt (regel per regel):



Recepta in braxatorio pro anno XL (braxatorium = brasserie = brouwerij).

In primis recepi ex medietate de Eeghenhoeve xxx modi orei

Even vertalen:

Vooreerst ontvangen uit het hof in Egenhoven (Heverlee, in 1540): 30 mudde rogge

Uit de tienden van der Banck (Ter Bank): 34 mudde, 5 halster rogge

Uit de hoeve van de abdij

en uit de tiende van Heverlee: 60 mudde

Uit de hoeve van Herendale: 10 mudde rogge

Uit de tiende van Libbeke (= Lubbeek): 13 ½ mudde rogge

Uit de tiende van Corbeke: 13 ½ mudde rogge

Uit de tiende van der Voeren (Tervuren): 6 mudde, 7 halster rogge

Uit de tiende van der Beken (Werchter): 6 mudde, 3 halster rogge

Uit de tiende van Roede Sancti Petri (Sint-Pieters Rode): 4 ½ mudde, 2 ½ halster rogge

Van Henricus Moyen te Berthem: 5 mudde rogge

Samen een honderd 84 mudde, 2 halster.

4. Personeelskosten in de abdij

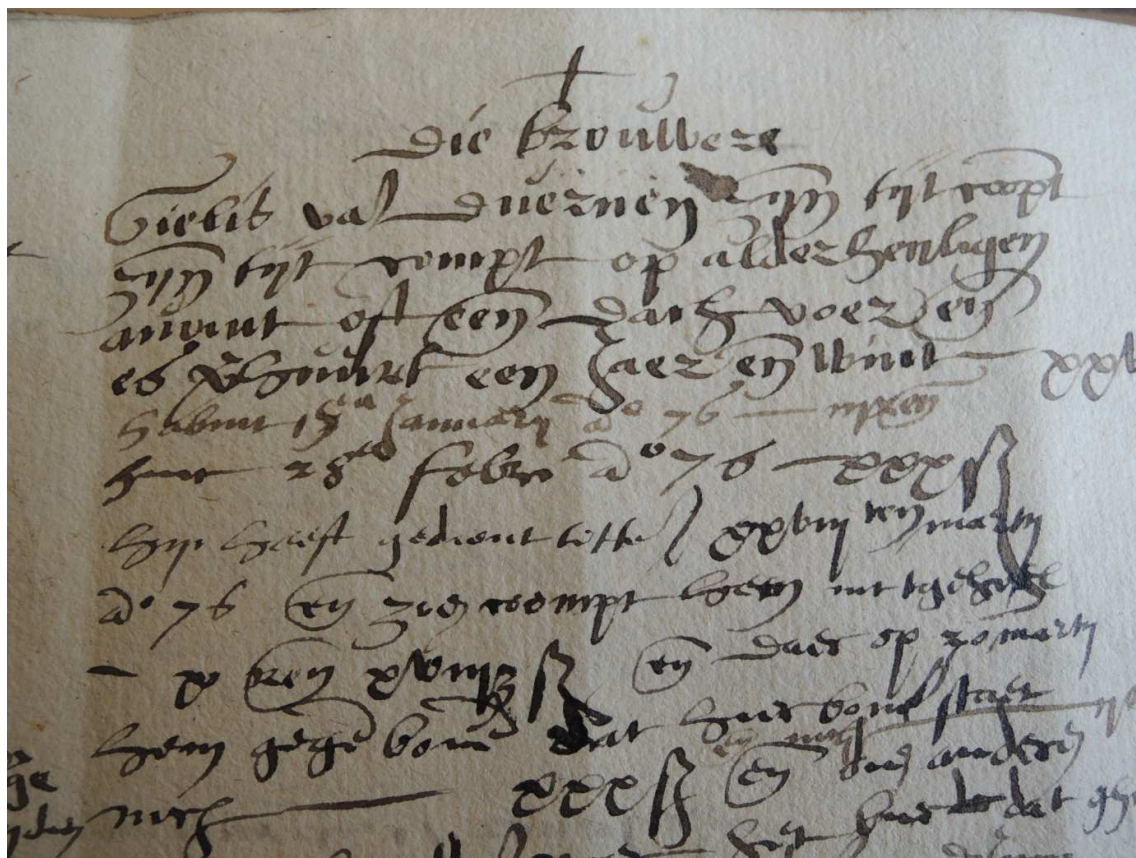
De lonen van de leken in dienst van de abdij verschillen natuurlijk. De best verdienen zijn: de bakker, de brouwer en de smid. Zij verdienen 60 gulden per jaar, naast kost en inwoon. De boswachter van het Parkse binnenbos wordt betaald in natura: per jaar 12 halster rogge (= 640 liter of 300 kg of 6 jutezakken rogge), zijn afrekening bij vertrek uit de abdij bestaat in deze:

een tonne goet ende ses tonne cambier, is voldaan tot half meert 1695 inclus

De achttien boshoeders buiten de abdij worden echter slechts betaald met 4 halster rogge en een paar schoenen per jaar, zoals deze in de bossen van Lubbeek (die verblijft in de abdijsheuve van Herendaal aldaar) of die in de bossen van Woluwe (verblijft in het pachthof van Stokkel, dat toen veraf lag van Brussel, maar nu het eindstation is van metrolijn 1 in Brussel).

5. Jaarlijkse afrekening met de brouwer

Hier volgt de afrekening van Gielis van Deurne (Deurne = Tourinnes-la-Grosse, nu gemeente Beauvechain, Bevekom): lees mee, regel per regel:



*die brouwere
 Gielis Van Duernen zijnen tijt compt
 zijnen tijt compt op alderheyiligen
 avont oft eenen dach voer ende
 is verhueert een jaer ende wint: 25 cronen;
 habuit 17a januarii anno 1576 3 cronen.*

De brouwer wordt hier dus uitbetaald, éénmaal per jaar:

*hinc 28e februarii anno 1576 30 stuivers
 hij heeft gedient totten 28ten martii
 anno 1576 ende zoo coompt hem int geheel
 10 cronen 18 ½ stuivers ende daerop 20 martii
 hem gegeven boven dat hier boven staet
 noch 30 stuivers ende den anderen
 (rest gehouwen voer het bier dat hij doen heeft uuytloopen)*

Deze brouwer heeft zeker een zware fout begaan en is op staande voet ontslagen, want hij heeft de voorraad bier in de abdijkelder doen weglopen!

6. Voorrecht of privilege om bier te brouwen

De ligging van de abdij net buiten de ringmuur van Leuven geeft wel eens problemen. Ook het feit dat het grondgebied van de abdij verder reikt dan wat wij nu als de abdij herkennen. De abt was heer en meester en mocht zelf recht spreken in zijn laathof in Vinkenbos, Langendaal, Voorde en Broek. Dat zijn vandaag de dag enkel nog straatnamen, maar zij duiden het gebied aan eigendom van de heer van Park, de abt dus.

De ligging van de abdij aan de rand van de stad is oorzaak van rechtspraak. Daarom zijn er een pak processtukken te bestuderen in verband met het privilege van Park dat vrijdom heeft om bier te brouwen, ondanks de afgunst van de bureu: dat zijn de stad Leuven en de hertog van Aarschot, die in zijn kasteel in Heverlee woont.



Kaart van de abdij van Park en omgeving.



Detail van de kaart, met Den Ingel en St.-Joris.

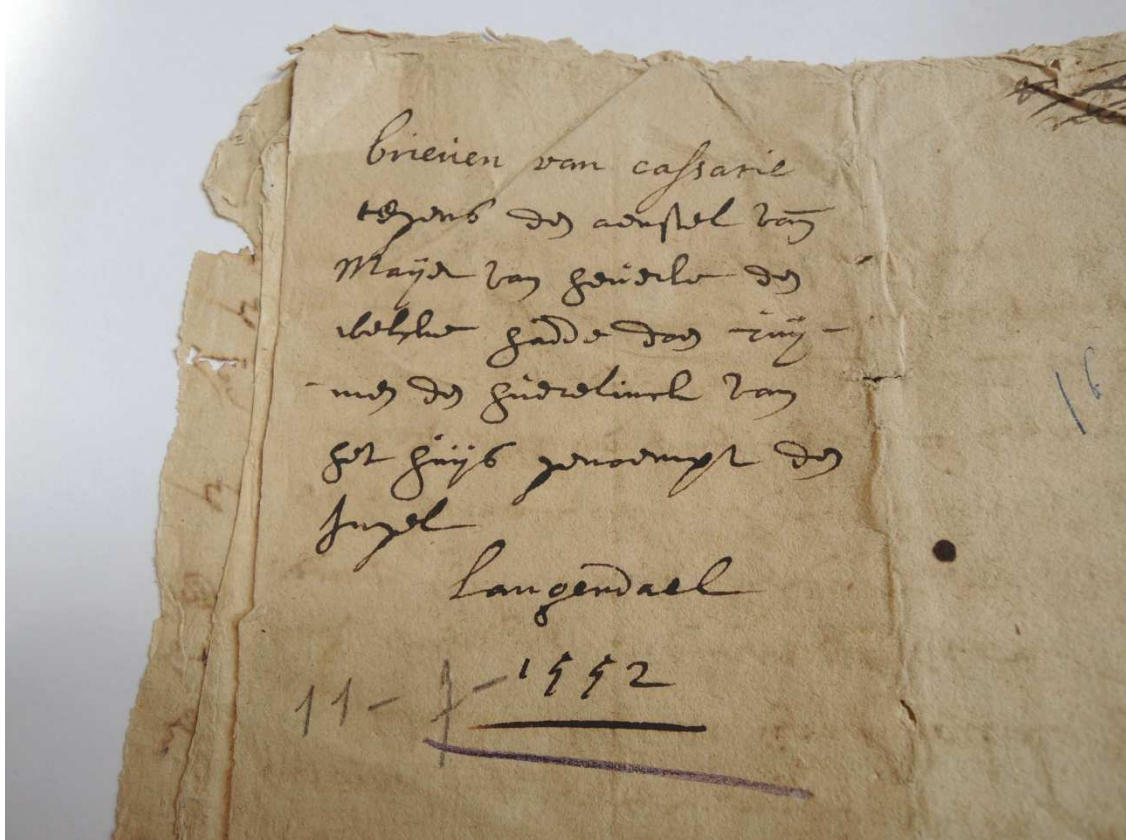
Nr. 4 op het plan is Den Ingel, de huisbrouwerij op de Geldenaaksebaan, waarvan een foto staat op p. 30, daar recht tegenover is het huis St.-Joris, waar de schutters van Park hun gildehuis hebben (en waar nu de Sint-Norbertusschool staat, die net haar 125e verjaardag vierde).

Dat de abdij op haar eigen grondgebied, waar de abt heer en meester was, bier mocht brouwen zonder aan de stad Leuven tol te moeten betalen, werd verscheidene keren in de geschiedenis betwist, maar telkens door de opperste rechtbank van het hertogdom Brabant, de Raad van Brabant, uitgesproken ten gunste van de abdij.

6a. Een eerste maal in 1552

Dat krijgen we in een eerste processtuk van 1552 te lezen uit de tijd van abt Lodewijk Van Den Berghe.

Lees even mee, regel per regel:

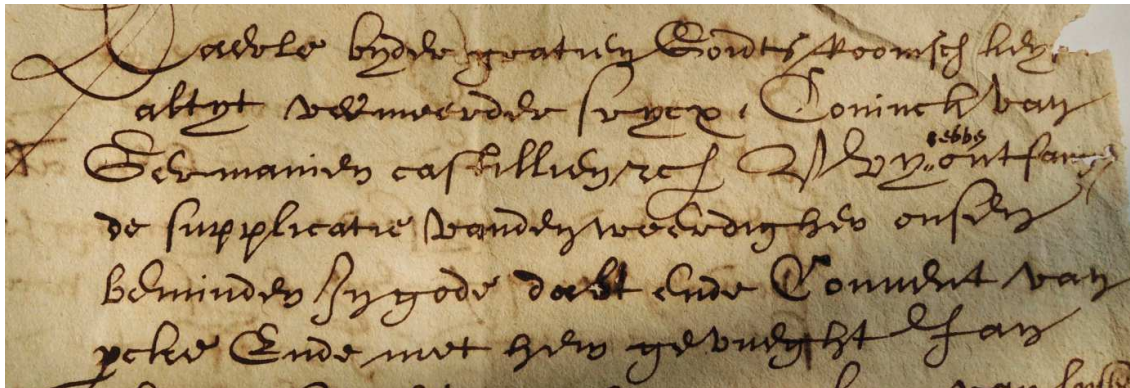


Omslag van processtuk uit 1552.

*brieven van cassatie
tegens den aenstel vanden
mayer van Heverle den
welcke hadde doen ruy-
men den huerelinck van
het huys genoempt Den
Ingel
Langendael
11-7-1552*

De meier van Heverlee, als rechtspersoon in naam van de hertog van Aarschot, is langsgelkomen en heeft een arrestatie verricht op het eigen grondgebied van de abdij (waar hij niet bevoegd is).

Dat processtuk begint echter zo,
lees mee, regel per regel:



*Kaerle bij de gratien Goidts Roomsche keyser)
altijt vermeerder srijcx, coninck van
Germanien Castillien etc. Wij hebben ontfangen
de supplicatie vanden weerdighen onsen
Beminden in Gode dacht ende convent van
Percke ende met hem geueghet Jan
(Verbreesen)*

Hier past uitleg over het gedeelte over de jurisdictie, want de abt is namelijk heer en meester op zijn grond, en niemand anders heeft daar wetten te stellen, lees maar:

soe heeft hem nu onlanx gevordert meester Peeter Van Huldenberge als meyer van Heverle te comen met synen schepenen tot Vinckenbosch voorde camme vanden Ingel daer inne woende de voirgenoempde gevueghde ende heeft hem aldaer geboden dat hij soude ruyminghe doen vanden voorschreven huyse. Waerop de selve antwoirde in effecte dat hij den meyer ende syn schepenen nyet en kende ende dat hij onder hen jurisdictie nyet en was geseten.

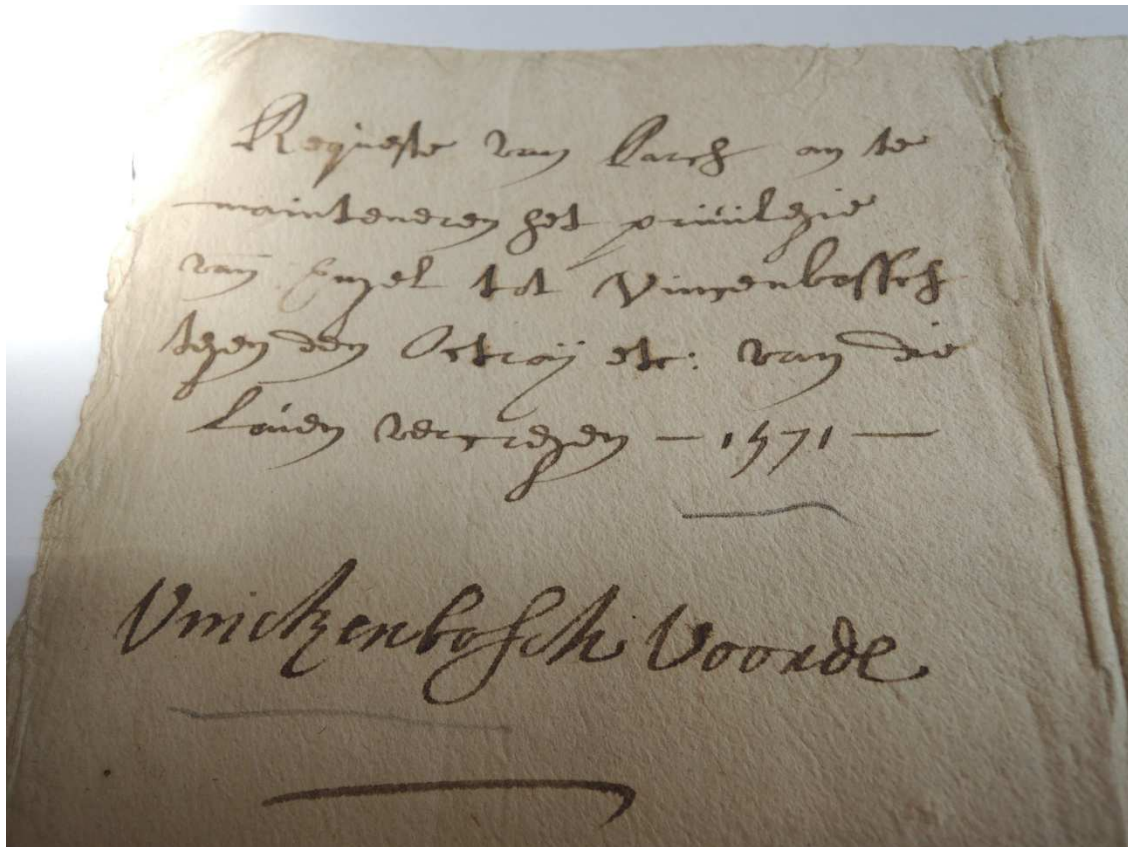
De meier van Heverlee treedt hier dus buiten zijn bevoegdheid!

daer die van Loven noch die van Heverle egeene jurisdictie en competeert over de gronden van erfven onder Vinckenbosch geleghen. Ende dat arger is heeft die voirschreven meyer van stonden aene die voirschreven hermeyde ende anderen van synder familie met dreyg ende bedwonghe tot afstandt vanden voirschreven huyse, hebbende syn bedde met andere meublen opt strate geworpen al feytelyck sonder eenigh recht, ten grooten achterdeele vande voirnoemde supplianten.

Het leven is wreed en de wet is hard.

6b. 1571

Een tweede processtuk (1571) van abt Karel Van Der Linden is een smeekbrief of rekwesst aan de kanselier van Brabant, die dat moet behandelen in de rechtbank, de Raad van Brabant:



Processtuk 1571.

*Requeste van Parch om te
mainteneren het privilege
vanden Engel tot Vincenbossch
tegen den octrooi etcetera van die (van)
Loven verkregen 1571
Vinckenbosch Voorde*

Park krijgt een voorrecht van de hertog. Maar dat botst met de toezegging van hertog Jan II van Brabant aan de stad Loven (hij tekende het Charter van Kortenberg in 1312, de oudste grondwet van het land; hij was een liederlijk man, hij had (bastaard)kinderen uit vijf relaties (tegelijk?); hij is tenslotte begraven in Sint-Goedele, Brussel).

Dit is het privilege dat hij toekende aan de stad Leuven over bierverkoop:

... dat niemant binnen een halven mijle rontsomme Loven in plaetse daer die voerscreven stadt egheen assijse en ontfanght en soude moeghen brouwen oft doen brouwen eenighe bieren om die te vercoopen opde pene van thien carolusguldens telcken reysen te verbeurene ende datmen aldaer oyck egheen gebrouwen bieren en soude mogen vercoopen ten tappe.

Maar in tegenspraak heeft de keizer reeds vroeger een privilege toegekend aan de abt van Park, wat hij beter had vermeld in het privilege aan Leuven toegekend.

Sijn majesteyt daer inne representeerende ende om tselve te emiteren ende eensamelijck oyck het recht vanden voorschreven goidshuyse te conserveren, heeft de voorschreven suppliant doen maeken een coppye authentyck vanden voorschreven accorde ende approbatie die hier aen is gehecht. Versueckende dat vuer eerwerdighen ghelive het selve bescheet van hun voorschreven gherechticheit te ontfangen ten zijn als vore ende te decerveren oft hem behoorlycke acte te verleenen.

ik heb de tekst voor u verder toch maar alvast in 't net overgeschreven:

... dat die voorschreven cam geheeten Den Ynghel onder tvoerschreven octroy bij die van Loven gheimpetreert niet en sal worden begrepen maer daer aff gheeximeert (uitgesloten is) ende datmen dien niettegenstaende aldaer sal moghen blijven brouwen ende bier vercoopen in alder vueghen ende manieren soemen dat aldaer over thien, twintich, veertich, tsestich ende meer jaren over menschen ghedenkenisse heeft ghedaen ten eynde dat het voorschreven recht van tolbiere den voorschreven goidshuyse mach worden geconserveert en(de) dat hem tselve voortaan sal volghen na doude ghewoonlycke maniere van doene.

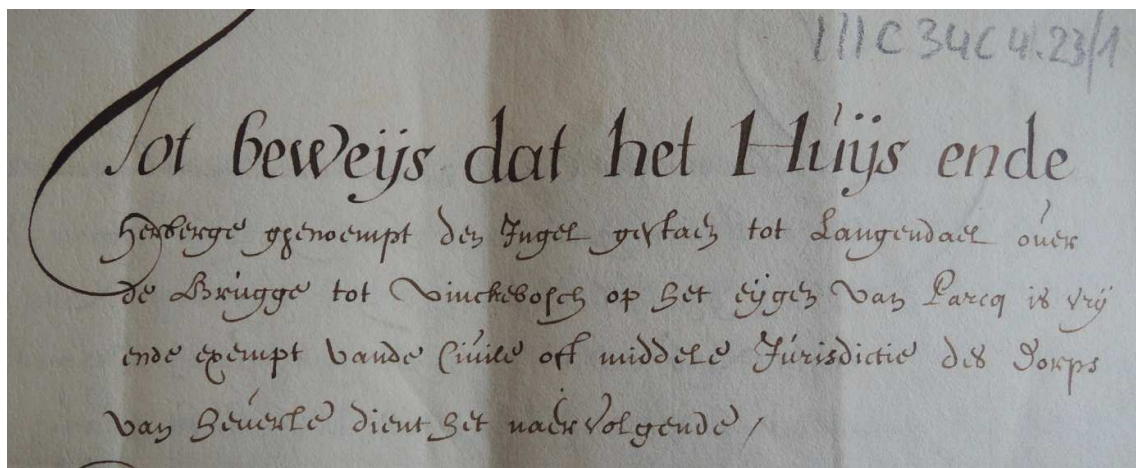
Sindert welcken tijde die vanden voerscreven goidshuyse hun recht van tolbiere te wetene van elcken brousel vijff sesse potten zuet ende vijff potten sout bier altijts peyselijck ende vredelijck hebben geheven ende getrocken opde camme tot Vinckenbosch voerscreven onder Heverle gelegen, geheten Den Ingel.

6c. 1680

Het laatste processtuk over Den Engel geeft een overzicht van alle conflicten die er in de geschiedenis al geweest zijn over het bierbrouwen met de meier van Heverlee, de hertog van Croÿ en later van Arenberg (officieel heten ze hertog van Aarschot) en ook met de stad Leuven.

Eigenlijk zijn we blij dat het tot processen komt, want dan vinden we materiaal in het archief terug. Geen conflict: geen papieren!

Dat gaat dus als volgt: Een acht pagina's lang verslag van een proces in 1680, met vermelding van alle conflicten die er tot dan toe al geweest zijn met andere overheden.



Begin van het procesverslag.

*Tot bewijs dat het huys ende
herberge gheuoempt Den Inghel gestaen tot Langendael over
de brugge tot Vinckenbosch op het eygen van Parcq is vrij
ende exempt vande civile oft middele jurisdictie des dorps
van Heverle dient het naervolgende:*

Volgt dan uitvoerige behandeling, die ik u zal besparen, behalve dan dat de meier van het dorp Heverlee is binnengevallen in de kamme, waarover werden opgeroepen:

negen ghetuygen, de welcke eenparelijck hebben geattesteert dat Parcq met seclusie (uitsluiting) van alle andere heeft de jurisdictie in alle civile saecken tot Langendael ende naementlijck in het huys gheuoempt Den Inghel, waervan de inwoonders altoos te rechte hebben gestaen onder den meyer van Parcq ende aldaer de potten ghecalengeert hebben etcetera, ende nummermeer ghesien te hebben dat den meyer van Heverle aldaer soude genechte (gerecht) gehouden hebben als nu lestmael, waerover nu questie ghemoveert wordt.

Ende den vierden ghetuighe deponeert dat gheleden xviii jaeren den meyer van Heverle de potten, dien hij van cleynder maete gevonden hadde, uuyt Den Ingel met hem ghenomen heeft, maer dat hij door den prelaet van Parcq gedwongen is geweest de selve potten sonder eenigen keur wederom te bringen alleer de afgepande bieren te restitueren. Ende rescriberende ten principaelen, hebben geconcludeert tot niet ontfanckelijckheyt.

Het protest van de meier van Heverlee is niet ontvankelijk verklaard door de rechtbank, dus tevergeefs geweest. De potten waren volgens de meier niet in overeenstemming met de maten voor Heverlee door hem vastgelegd, wel ietsjes kleiner, maar daar had hij niets over te zeggen, want de abt is zelf meier op zijn eigen grondgebied en stelt dus zelf vast hoe groot de bierpotten op zijn grondgebied behoren te zijn!

Om dese ende meer andere redenen, de welcke des noodt sijnde soudén cunnen voortgebroecht worden, wordt verhopt, dat de heere drossaert ende schepenen van Heverle den inwoonder vanden Inghel onghemolesteert sullen laeten woenen in sijnen vrijdom ende exemptie van Heverle.

Besluit: Park is volkomen in eer hersteld door de rechtbank.

7. Abdijbrouwsels

Maar laten we na deze processen overlopen te hebben, overgaan tot het onderzoek over het bierbrouwen in de abdij zelf.

In de manualen wordt jarenlang genoteerd waarvandaan de granen komen die in de brouwerij worden afgeleverd en verbruikt:

- hof van Herendael (Lubbeek)
- Vossem
- Egenhoven
- hof van Rhode Sancti Petri
- etc.

Voor 1 werkjaar, beginnend *Alderheyiligen* 1592 hebben we ook de beschrijving gevonden van wat er precies in elk brouwsel werd verwerkt.

Opmerkelijk is dat er ongeveer om de 14 dagen een brouwsel werd gefabriceerd; wat ook opvalt is dat halfweg het werkjaar het gebruik van gerst wordt vervangen door haver!

In de laatste kolom staat welk soort bier er wordt gebrouwen: meestal beurtelings “*conventsbeer*” en “*meliori cerevisia*” (beter bier).

Voor wie problemen heeft met de oude maten, deze verduidelijking:

1 mudde = 640 liter = 5 badkuipen.

De 24 brouwsels van 1592-1593								
nr.	da- tum	mout (mud)	tarwe (mud/ halster)	gerst	haver	rogge	spelt	specificatie
1	23-11	4	1					
2	5-12	4	1					20 amen conventsbier
3	18-12	3	1	1				meliori cerevisia
4	31-12	3	1	1				pro conventi
5	15-1	3	1					meliori cerevisia
6	28-1	3	1	1				meliori cerevisia
7	8-2	3	1	1				pro meliori cerevisia
8	27-2	3	1	1				pro conventi
9	15-3	3	1	1				pro cerevisia canonici
	11-3		1		1			
10	10-4	3	1	1				cerevisia meliori
11	12-4	3	1	1				
12	6-5	3,5	4 h		1			gemeyn bier pro conventi
13	20-5	3	4 h		1,5			gemeyn bier
14	28-5	3	1		1			meliori cerevisia
		1,5	4 h			4 h	4 h	pro prelato
15	19-6	3,5	4 h		1			pro conventi
16	25-6	3	1		2			meliori cerevisia
16	10-7	3	4 h		1	4 h		
17	20-7	2	4 h		1			gemeyn bier
18		3	1		1			meliori cerevisia
19		2	3 h		4 h			pro conventi
20	30-8	3,5	5 h					goet bier
21	11-9	3,5	5 h					gemeyn bier
22	6-10	4	1					meliori cerevisia
23	15-10	3,5	1	4 h				pro conventi
24	31-10	3,5		4 h				meliori cerevisia

8. Mag het ook eens wijn zijn?

Tenslotte valt in die manualen op dat er naast bier ook flink wijn werd gedronken bij gelegenheid; maar voor elke pot die uit de kelder werd opgehaald, moest de naam van een getuige worden opgetekend in het register, zo stelden we vast!

De hier gebruikte wijnmaten: 2 amen wijn en 1 vierendeel.

1 aam = 160 liter, een badkuip vol wijn

1 vierdel = 40 liter, een grote ton.



Wijnvaten in de abdijkelders.

item op den Witten Donderdag in conventu in prandio (bij het middagmaal) 5 potten

item in cena (avondmaal) 3 potten

item den 27ten junii in presentia sororum fratris Norberti et fratris provisoris 2 potten

item den 27ten junii 1 pot

item in festo Petri et Pauli 1 pot

item prima iulii vesperi 1 pot

item den 11ten julii 1 pot

item den 2den julii in presentia Raveschot 1 pot

item den 15ten julii pro conventu in presentia Juliani 3 potten

item cesperi in nostra cena 1 pot

item den 18ten julii tot conserve van ocker noten te maken 1 pot

item den 25ten julii in cena nostra 1 pot

Daarbij valt op dat er meer Spaanse wijn werd geschonken dan Rijnwijn, terwijl Franse wijn slechts enkele malen wordt opgetekend.

9. Bierkramers

Als uitsmijter hebben we nog het verslag over een pop-up café op het grondgebied van de abdij, dat volkomen onwettig was en op bevel van de abt werd opgedoekt. Lees maar de notariskopie van uitdrijving op bevel van de abt, van Leuvenaars die een biertent openhielden in Vinkenbos, welke met klikken en klakken worden verdreven tot aan de Naamsepoort!

Alsoo over eenige daegen ter bewisse van wethouderen van Loven gecomen is dat den eerweerdighen prelaet van Perck hem heeft vervoirdert opden eersten Maii lestleden binnen Vinckenbosch onder Loven, van daer te verjaeghen eenige borgers ende innegetenen vande stadt die aldaer naer oude gewoonte plaeghen bier metten pot uuytte tappen voor eenen insgelijcken, sulcx dat sij met hunne vaeten hebben moeten retireren tot aende Heversche Poorte (Naamsepoort).

10. De abdijmolen

Onze huidige herberg in de abdij bevindt zich in het molenhuis, aan de Sint-Janspoort.



Molenhuis brasserie.

Uiterst rechts staat op de banier: *braxatorium*
maar dan in modern Nederlands: brasserie, dus brouwerij!

Er zijn hier 2 norbertijnse bieren op tap: Heverlee en Leffe.
In de toekomst zal hier ook nog een eigen microbrouwerij van start gaan.

Tot slot

Maar nu terug naar de middeleeuwen, om te eindigen in het boek met gravures over middeleeuwse beroepen van Johannes en Caspaares Luiken:



De Brouwer
de laving staat gereed, waar is het dorstend leed?

*Als Dorst en Dranck malkaar ontmoet,
Is 't Bitter d'orspronch van het Soet:
O Ziel!, 't Begeeren en het Geeven,
Uw Dorst, en 's Leevens springfontyn,
Sal Eeuwige verquicking zyn,
Die weelden lust, soeck sulck een leeven.*

Brouwen van bier door de Abdij van Averbode

Herman Janssens

Inleiding

De abdij van Averbode is een abdij van reguliere kanunniken die leven volgens de regel van Sint-Augustinus, ze behoort tot het ordeverband van de premonstratenzers¹. Ze werd te Averbode gesticht omstreeks 1134 en bleef bestaan tot aan de Franse tijd, dit is 1797; in 1834 konden de overlevende norbertijnen de abdij heropenen, tot vandaag. Averbode was een vrij grote abdij, met talrijke pachthoeven en 27 parochies². De zusters verhuisden in het begin van de dertiende eeuw naar Keizerbosch nabij Roermond. Daarna waren er nog nauwelijks lekenbroeders in de abdij. Te Averbode leefde voortaan nog slechts een kleine gemeenschap van religieuzen: het ‘convent’ – dit zijn de prior met de jongemannen in opleiding en enkele jonge priesters – evenals de abt en zijn onmiddellijke medewerkers die de abdij bestuurden, in de achttiende eeuw ‘abbatialen’ genoemd. Verder was er natuurlijk ook heel wat inwonend personeel, dat alle handenarbeid verrichtte, mannen en vrouwen, en er waren ook steeds gasten, bezoekers en passanten met honger en dorst.

Deze tekst is een poging om de belangrijkste informatie die ik kon achterhalen over bierproductie en -verbruik vanuit de abdij van Averbode bondig weer te geven, in chronologische orde³. Het is de illustratie voor Averbode van het brede kader dat door Erik Aerts werd ontplooid.

Veertiende eeuw

Op het einde van de veertiende eeuw was Arnold van Tuldel abt van Averbode (1368-1394). Hij was een bekwaam econoom en heeft ten behoeve van zijn opvolgers een vrij volledig beeld neergeschreven van de werking van de abdij op dat ogenblik, op geestelijk en vooral op economisch gebied. Deze rijke literaire bron werd eertijds uitgegeven door Placide Lefèvre en vertaald door abt Jos Wouters⁴.

¹ [L. Blomme], *De norbertijner abdij van Averbode*, Averbode, 1920 (herdruk Averbode, 1997); Milo Koyen, ‘Abbaye d’Averbode’, in *Monasticon belge*, dl. 4, Luik, 1969, pp. 621-676; verder o.a. Herman Janssens, ‘De norbertijnen van Averbode ca. 1134 - 2000’, in Rita Ghesquière en Patricia Quaghebeur (ed.), *Averbode, een uitgever apart 1877 2002*, (Kadoc Artes, dl. 6), Averbode, Leuven, 2002, pp. 14-37.

² Eduard Van Ermen, *Het kaartboek van Averbode 1650-1680*, Brussel, 1997.

³ Zie ook: T.J. Gerits, ‘Abdijbier te Averbode (17de eeuw)’, in *Ons Heem*, 24 (1970) 231-232; Leon Laureys, ‘Een brouwerij te Averbode’, in *Driemaandelijks mededelingenblad van Heemkring Averbode*, 11 (1984) nr. 2, pp. 219-221; Glenn Geeraerts, ‘Bier brouwen in de abdij van Averbode, vroeger en nu’, in *Mededelingenblad van Heemkring Averbode vzw (Scherpenheuvel-Zichem)*, 39 (2013) nr. 3, pp. 5-10.

⁴ Scherpenheuvel-Zichem, Abdij der Norbertijnen van Averbode, Archief [voortaan: AAA], I, reg. 2, fol. C r° - F r°; Pl. Lefèvre, ‘Documents relatifs à la gestion d’Arnould de Tuldel. Abbé d’Averbode de 1368 à 1394’, in *Analecta Praemonstratensia*, 31 (1955) 292-343, pp. 305-314; vertaling Jos Wouters en Eddy Exelmans, ‘Voorwoord tot het Cartularium en Raadgevingen aan zijn Opvolgers voor het Bestuur van de Abdij van Abt Arnold van Tuldel (prelaat van Averbode van 1368 tot 1394)’, in *Mededelingenblad van Heemkring Averbode vzw (Scherpenheuvel-Zichem)*, 38 (2012) nr. 2, pp. 15-34, en in *Averbode*, 40 (2012) december, pp. 2-16.

Over het graan zegt hij onder andere:

“De abt moet 200 mud⁵ spelt uit Rukkelingen⁶ bestemmen om bier te brouwen, en hij mag niet uitstellen daarvan op het geschikte ogenblik mout te maken of te laten maken.⁷”

Dit is de oudste tekst over bier in de abdij die ik tot nu toe kon terugvinden. Vanuit de lezing van Erik Aerts weten we intussen dat dit ‘bier’ – einde veertiende eeuw – erg verschilde van wat we vandaag bier noemen. In elk geval werd het bier toen gemaakt van spelt. Dit hebben we in 2014⁸ onthouden. Uiteraard werd, zoals nog steeds, van dit graan eerst mout gemaakt.

Zestiende eeuw

De eerste twee derde van de zestiende eeuw was een grote bloeiperiode voor ons land en bijgevolg ook voor de abdij.

Begin zestiende eeuw waren opnieuw een aantal lekenbroeders in de abdij aangenomen. Zo trad in 1510 Hendrik van Riel uit Poppel in de abdij als broeder. Voordien was hij begard in Leuven, nu werd hij broeder Pancrattius (ca. 1486 - 1553). Hij was brouwer en bakker en kreeg het toezicht over talrijke werklieden⁹. – We hebben hier dus een concrete brouwer.

De norbertijn Emiel Valvekens bestudeerde het dagelijks leven in de abdij omstreeks het midden van de zestiende eeuw. Er werden toen veel meer eetwaren aangekocht dan in de veertiende eeuw, waaronder boter, kaas en wijn.

Ook veel bier werd buiten de abdij aangekocht, bv. in Diest, dubbel bier in Testelt en beste dubbel bier in Antwerpen. De pachter van de hoeve in Eel¹⁰ bracht voor de abt beste dubbel bier mee van Breda en rond Nieuwjaar kwam er via Antwerpen bier uit Hamburg op tafel¹¹. Blijkbaar werd op dat ogenblik in de abdij alleen vrij gewoon bier gebrouwen.

In 1495 had de abdij in Averbode herberg De Eyck aangekocht¹² en deze omgebouwd tot een verblijfplaats voor passanten¹³. Dit huis werd verpacht. Wellicht was een belang-

⁵ Het is nog onduidelijk hoeveel een mud is: 150-300 l of meer; Wouters en Exelmans, *Voorwoord*, p. 23, n. 8, stellen ca. 240 l (koren in het Land van Loon).

⁶ Rukkelingen: provincie Limburg, gemeente Heers.

⁷ AAA, I, reg. 2, fol. D r^o; Lefèvre, ‘Documents’, p. 308: “Item pro brasio faciendo ducentos modios spelte de Ruckeldingen deputet, et brasium temporibus aptis inde conficere seu facere confici non postponat.”; Wouters en Exelmans, ‘Voorwoord’, respectievelijk p. 26 en p. 9.

⁸ Bij de lancering van het Averbode-abdijbier.

⁹ ‘Necrologium Monasterii S. Mariae Sanctique Joannis Baptistae in Averbode Ordinis Praemonstratensis’, ed. Gervasius Slechten, in *Analecta Praemonstratensia*, 54-60 (1978-1984) 426 pp. met afzonderlijke paginering, pp. 170-171; AAA, I, reg. 15, fol. 147 r^o - 148 v^o.

¹⁰ Eel: provincie Antwerpen, gemeente Ravels.

¹¹ P. Em., Valvekens, *Een premonstratenzerabdij in het begin der zestiende eeuw*, Brussel, 1936, p. 183.

¹² Herberg De Eyck: vlakbij de abdij, bij het kruispunt van de Herseltsebaan en de Testeltsesteenweg. Van Ermen, *Kaartboek*, pp. 27-28, nr. 53.

¹³ Sven Houtmeyers, *Landbouwwuitbatingen van de abdij van Averbode in haar onmiddellijke omgeving (16e-17e eeuw)*, onuitgegeven licentiaatsverhandeling, Leuven, 1999, pp. 165-182.

rijke reden voor deze aankoop dat voortaan minder gewenste gasten daarheen konden worden verwezen. In 1533 verkocht de abdij een installatie met een koperen brouwketel aan de uitbater. In de akte van verkoop werd o.a. bepaald dat, indien de brouwketel van de abdij stuk was, deze de ketel van de herberg mocht lenen voor drie weken¹⁴.

In 1548 brandde te Averbode de bakkerij af, in hetzelfde gebouw was ook de brouwerij gevestigd. Gelukkig kon alles vlug worden hersteld¹⁵. In 1550 werd tussen de prelaat en het convent een overeenkomst afgesloten over de verdeling van de onkosten voor het bier. Voor elk brouwsel waren vier mud tarwe, vier en een halve mud zware gerst, een mud lichte gerst en vier halsters zware haver nodig¹⁶. Elk jaar waren er ongeveer tussen de zeven en de tien brouwsels¹⁷.

Een lijstje van te Averbode gebrouwen bier in 1555-1556 vermeldt “*camerbier*” en “*dobbel bier*”, naast “*cleyne bier*”¹⁸.

Aan de bloeitijd in de zestiende eeuw kwam een einde door de godsdienstoorlogen. In 1578 moest de abdijsamenleving Averbode verlaten. Ze keerde terug in 1604. Pas dan was de abdij voldoende hersteld om opnieuw bewoond te worden.

Zeventiende eeuw

In 1648 maakte Lucas Vorsterman de Jonge een gravure van de abdij. De prent geeft een duidelijke legende met de functies van de verschillende abdijsgebouwen¹⁹. Ook op een pentekening uit 1675 van de abdij in het kleine kaartboek worden de brouwerij en het bakhuis afgebeeld (nr. 37), met daarnaast de brouwkuil (nr. 35)²⁰. Bemerkt ook de hoppegaard (nr. 31) achter de hoeve (nr. 26). In het groot kaartboek van de abdij, waarvan de kaart van de abdij van voor 1664 dateert – de middeleeuwse kerk staat er nog op –, staat een hophof getekend tegenover de abdijspoort in de Honingsdries (nr. 89)²¹.

In het dagboek van abt S. Vaes (abbatiaat 1648-1698) vinden we onder 1650 enkele zeer interessante aantekeningen²²:

Convents-bier

*acht mud mouts ende sess halster terwe
nu, over 4 a 5 jaren een mud terwe;
eertijds 22 tonnen, nu twintich tonnen.*

¹⁴ AAA, I, reg. 59, fol. 22 v° - 23 r°; Houtmeyers, *Landbouwuutbatingen*, pp. 172-173; vertaling van Dirk Laureys (en transcriptie van Amandus Caeyers), ‘Nog over “De Eyck”’, in *Heemkring Averbode*, 19 (1992) nr. 2, pp. 22-25.

¹⁵ Valvekens, *Een premonstratenzerabdij*, p. 97.

¹⁶ 1 halster haver is ca. 35,5 l, zie Paul Vandewalle, *Oude maten, gewichten en muntstelsels in Vlaanderen, Brabant en Limburg*, Oostende, 1984, pp. 60-61; 1 mud = 8 halsters.

¹⁷ Valvekens, *Een premonstratenzerabdij*, pp. 183-184, met verwijzing naar AAA, I, reg. 58, fol. 160 r° - 164 v°.

¹⁸ AAA, I, reg. 151, los bijvoegsel.

¹⁹ T.J. Gerits, *Historische schoonheid van Averbode*, Averbode, 1973, pp. 53-54, nr. 5, afb. p. 16.

²⁰ AAA, I, reg. 106, fol. IV r°.

²¹ Van Ermen, *Kaartboek*, pp. 28-29, nr. 89.

²² AAA, I, reg. 427, fol. 125 r°. Zie Gerits, ‘Abdijbier’.



Fragment pentekening klein kaartboek (AAA, I, reg. 106, fol. IV r°).
Nr. 37 = brouwerij en bakkerij; nr. 35 = brouwkuil;
bemerkt de hoppehaard (nr. 31) achter de abdijhoeve (nr. 26).

Goet bier

*Thien mud mouts, twee mud terwe
negenthien tonnen bier.*²³

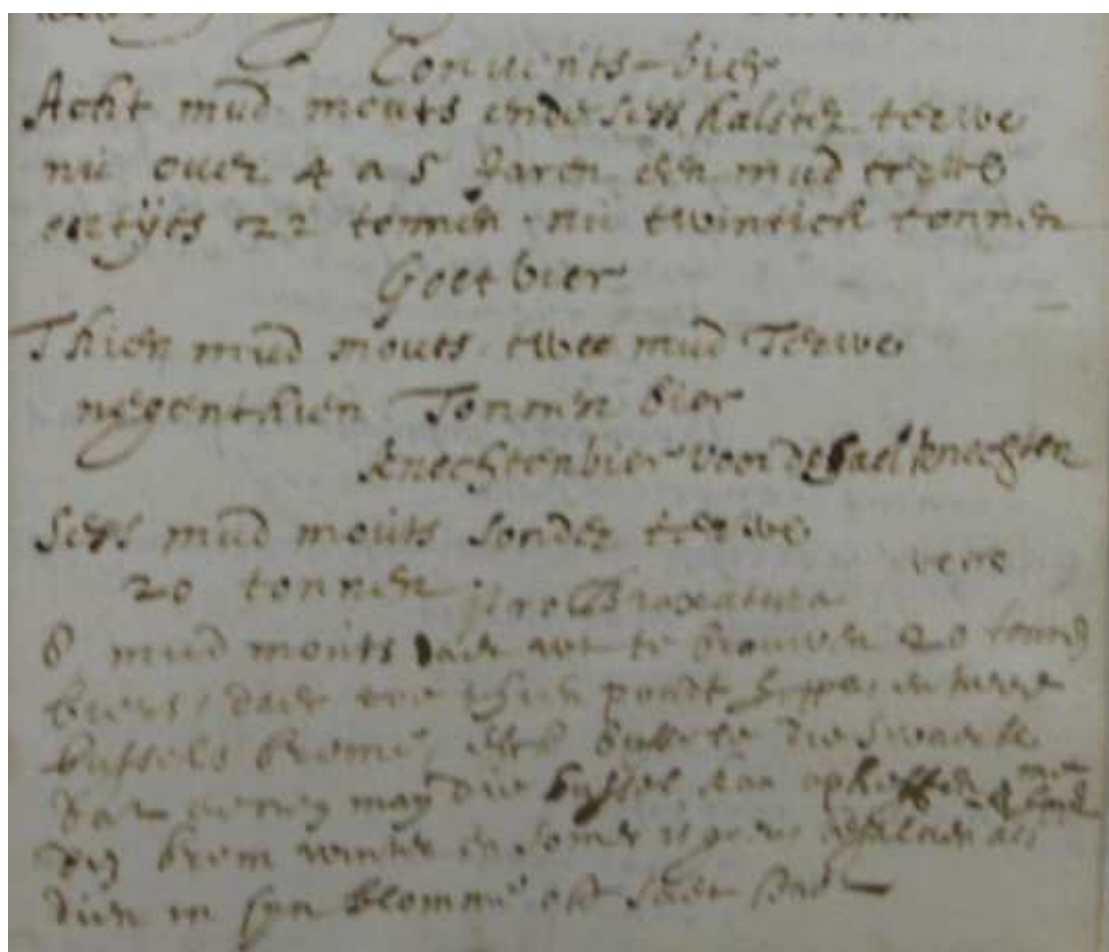
*Knechtenbier voor de saelknechten
sess mud mouts sonder terwe,
20 tonnen.*

Pro braxatura

*8 mud mouts, dair uit te brouwen 20 tonnen*²⁴
*biers, dair toe thien pondt hoppe, en twee
bussels breme, elck bussele die swaerte
dat eenen man die bussel kan opheffen met een hand,
den brem winter en somer is goet, behalven als
dien in syn blomme oft saet staet.*

²³ Er was dus op dat ogenblik een onderscheid tussen conventsbier en goed bier en we stellen vast dat het goed bier iets sterker is dan het conventsbier.

²⁴ Het betreft dus hier het conventsbier.



Dagboek abt S. Vaes, 1650 (AAA, I, reg. 427, fol. 125 r°, fragment).
 Bemerk het *Convents-bier*, *Goet bier* en *Knechtenbier*.

In hetzelfde dagboek vinden we onder 1673 de aantekening dat gewoon conventsbier (*“cerevisia conventuali ordinaria”*) werd gebrouwen met 6 mud mout, 1 mud haver en 1 mud tarwe, samen 20 tonnen; voor beter bier (*“pro meliori cerevisia”*) werden 7 mud mout, 1 mud haver en 2 mud tarwe gebruikt, voor 18 tonnen²⁵. Dus een lichte vermindering van de kwaliteit tegenover 1650.

Achttiende eeuw

Uit de tweede helft van de achttiende eeuw bleef in het abdijarchief een register bewaard met de namen en de lonen van de personeelsleden van de abdij. De brouwer verdiende in die tijd jaarlijks 70 gulden en behoorde hiermee tot de best betaalde werklieden. Om even te vergelijken: de pachter op de abdijhoeve binnen de muren verdiende 84 gulden, de kokkin van de prelaat eveneens 84 gulden, de bakker, de jager en de hovenier verdienden 56 gulden, de slager 60 en de metser 63 gulden²⁶.

²⁵ AAA, I, reg. 427, fol. 125 v°. Zie Gerits, ‘Abdijbier’, p. 232 en de bijdrage van E. Aerts, p. 26, noot 75.

²⁶ AAA, I, reg. 293, voorblad.

We kennen ook de namen van de brouwers, het zijn er tamelijk veel: Hendrik Delvoux (1743-1752), De Kooninck (mei-december 1752), Jan Haes (1752-1753), Henricus Robijns (1754-1758), Cornelis Elisas (1758-1760), Petrus Van Geysel (1760-1770), Johannes De Haes (1770-1771), Gaspar Isthas (1771-1772), Johannes Haes (2 maanden), Peeter De Becker (1772-1794)²⁷. We merken een groot verloop, tot aan Peeter De Becker.

Een register van de cellier (keldermeester) geeft ons informatie over de brouwsels in 1749-1750²⁸:

Primo. Jaerelyckx woorden gebrouwen 4 gebrouwsels dobbel bier, ieder van 18 tonnen vandewelcke 9 gevoert woorden int Convent ende 9 in d'Abdy. Voorders woort er gebrouwen sooveel als noodigh is. Het knechten bier woort hier uyt getrocken, soo veel als voor de selve knechten noodigh is, de rest wiert eertyts door den brouwer vergoght a 2 gulden de aeme tot profyt van den Heer Cellier, hetwelck considerabel was, maer is om seekere inconvenientie door ordonnantie van den Eerweerdigsten Heer praelaet Panhuysen²⁹ afgebroght, belovende hiervoor jaerelyckx aen den Heer Siardus Clement³⁰ cellier ende syne naercomelingen te betaelen 200 gulden Brabants. Eyndelyck woort er nogh waeter door den draf gejaeght tot poorte bier, hetwelck dient voor de arme passanten en wercklieden die op hunnen eygen cost wercken.

Secundo. Om te weten de comsomptie der graenen jaerelyckx in de brouwerie, moet aengemerckt worden, dat op ieder gebrouwsel soo dobbel als enckel bier gedaen woorden (het dobbel bestaende in 18 aemen, het enckel in 24:) 40 halsters gerst, 15 halsters terwe, 15 halsters haever. Dus gepresupponeert de jaerelyckxsche gebrouwsels volght de quantiteyt der graenen.

De pastorye van Testelt, het broek van Testelt³¹, het koyenhuys³² ende waschhuys hebben ieder van alle gebrouwsels een vierdendeel van een ton.

Hier staat dus duidelijk welke soorten bier er in 1749 werden gebrouwen:

- *dobbel bier*
- *knechten bier* (dit moet dan het enkel bier zijn: $\frac{1}{3}$ minder sterk dan het dobbel bier), over ‘conventsbeer’ wordt in 1749 niet meer gesproken
- en dan is er nog *poorte bier*, voor de armen.

Tegelijk worden de gebruikte grondstoffen genoemd: gerst, tarwe en haver, in een verhouding 40 – 15 – 15.

Het overschot van het “*clijn bier*” werd verkocht door de brouwer ten voordele van de cellier. Maar dit gebruik is “*om seekere inconvenientie door ordonnantie van den Eerweerdigsten Heer Prælaet Panhuysen afgebroght*”. Als compensatie ontving de cel-

²⁷ *Ibidem*, fol. 25.

²⁸ AAA, I, reg. 233, p. 61; p. 62 vervolgt tot april 1752.

²⁹ Abt F. Van den Panhuysen (1725-1736). Let op de naam van deze abt.

³⁰ S. Clement (1694-1762), cellier in 1731-1735; Slechten, ‘Necrologium’, pp. 295-296.

³¹ Hoevegebouw van waaruit de koeien in het Testelts broek werden gesurveilleerd. Van Ermen, *Kaartboek*, pp. 71-75. Testelt ligt op 4 km van de abdij, aan de Demer.

³² Hoeve binnen de abdiymuren, zie afb. p. 52, nr. 26, rechts hiervan het washuis, nr. 30.

hier voortaan van de prelaat 200 gulden. Welke de exacte reden was om de bierverkoop te stoppen, werd nog niet teruggevonden³³.

brouwerij

61

Handelsrekening van de brouwerij van de Abdy van Averbode, 1749-1750. De rekening is opgesteld door de cellier van de Abdy van Averbode, die de brouwerij van de Abdy van Averbode heeft overgenomen. De rekening is opgesteld op basis van de handrekeningen van de brouwerij van de Abdy van Averbode, die de brouwerij van de Abdy van Averbode heeft overgenomen. De rekening is opgesteld op basis van de handrekeningen van de brouwerij van de Abdy van Averbode, die de brouwerij van de Abdy van Averbode heeft overgenomen.

1749				1750			
Januari	Februari	Mart	April	Mei	Juni	Juli	Augustus
14	15	9	12	13	14	15	16
14	15	9	12	13	14	15	16
28	14	9	12	13	14	15	16
Feb 5	12	10	28	11	7	17	17
17	9	10	28	11	7	28	17
28	13	10	15	14	9	28	17
mei 7	14	9	24	14	9	mei	11
17	14	9	24	14	9	mei	11
27	14	9	24	14	9	mei	11
april 2	13	10	14	14	9	mei	11
17	15	9	21	14	9	mei	11
29	15	8	21	14	9	mei	11
mei 20	14	9	21	14	9	mei	11
Jun 3	11	7	18	14	9	mei	11
13	12	6	29	14	9	mei	11
20	12	6	29	14	9	mei	11
jul 2	12	6	29	14	9	mei	11
9	12	6	29	14	9	mei	11
16	15	3	29	14	9	mei	11
23	14	5	29	14	9	mei	11
aug 4	12	5	29	14	9	mei	11
12	12	6	29	14	9	mei	11
19	12	6	29	14	9	mei	11
28	12	6	29	14	9	mei	11

Informatie over de brouwsels in 1749-1750 (AAA, I, reg. 233, p. 61).

³³ Deze inkomsten "van den brouwer" worden vermeld in de rekeningen van de cellier tot en met juni 1738, zie AAA, I, reg. 848 en reg. 849. Het was de brouwer die maandelijks de inkomsten van het verkocht bier aan de cellier overhandigde.

In 1749 waren er 38 brouwsels, met 501 amen voor de abdij (waarvan 9 tonnen voor de kapucijnen in Aarschot, als geschenk; want de kapucijnen waren een bedelorde, en leefden voor een groot deel van giften. De gift van de abdij gebeurde in natura: in bier; op dezelfde manier ontvingen de franciscanen in Diest jaarlijks een vette koe³⁴) en 289 amen voor het convent, er werden slechts twee brouwsels dubbel bier opgetekend. In 1750 waren er 39 brouwsels, in 1751 40 brouwsels. Vanaf 1751 worden ook brouwsels van “*bruyn*” (bier) vermeld, vooral in de zomermaanden van 1751.

Over 1790 schrijft provisor A. van Hulsel³⁵:

Wij brouwen ordinairelyk alle 10 dagen in den zomer, en alle 12 dagen in den winter. De gebrouwsels in den winter zyn van ses stukken, ieder stuk ontrent van 3½ tonnen, dus ieder gebrouwsel ontrent van 21 tonnen. Hier toe gebruykt den brouwer 40 halsters gerst, 18 halsters terwe en 12 halsters haever, ergo in ieder tonne zyn 3 1/7 halsters graen³⁶. Van deze groote gebrouwsels worden er in 't Convent gedaen 3 stukken en in de Abdye ook dry.

Dese gebrouwsels in den zomer, die men noemd klyne, zyn van vyf dito stukken, waer van er 2 in 't Convent en 3 in d'Abdye worden gedaen, en hier toe gebruykt den brouwer 30 halsters gerst, 15 halsters terwe en 12 halsters haver.

Maar ook buiten Averbode bezat de abdij brouwerijen

1. Kortenbos³⁷ en Sint-Truiden

Wanneer in de Mariale bedevaartplaats Kortenbos het rectoraat en de aanpalende gebouwen in 1694 door brand werden vernield, werden ook het bakhuis en de brouwerij getroffen. Onmiddellijk werd alles hersteld. Dus ook in Kortenbos werd bier gebrouwen. Voor het herstel werd de brouwketel uit het refugehuis van de abdij in Sint-Truiden overgebracht, wat wil zeggen dat ook daar een brouwinstallatie functioneerde³⁸.

2. Diest

Ook aan het refugehuis te Diest was in de achttiende eeuw een brouwerij verbonden³⁹.

³⁴ AAA, I, reg. 290, deel 2, p. 73: “Aelmoesen. [...] Aen de Patres minderbroeders word jaerlyks voor een aelmoes gegeven een vette koe. Aen de patres Capucinen jaerlyks 13 tonnen bier” (1787).

³⁵ AAA, I, reg. 203, p. B.

³⁶ Fout: $70/21 = 3 \frac{1}{3}$.

³⁷ Provincie Limburg, gemeente Sint-Truiden.

³⁸ T.J. Gerits, ‘De witheren te Kortenbos’, in *Het Oude Land van Loon*, 24 (1969) 57-124, pp. 116-117.

³⁹ Over het refugehuis, Refugiestraat 6-8: F.J.E. Raymaekers, *Het kerkelijk en liefdadig Diest*, Leuven, 1870, pp. 502-507; Denis Tulkens, *De refugehuizen van de norbertijnen te Diest*, Diest, 1985, pp. 17-23; <<https://inventaris.onroerenderfgoed.be/erfgoedobjecten/41760>>. Over de brouwerij: *Conditie van verhueringe der Brouwereye van Diest* 28.7.1727: AAA, I, reg. 25, fol. 332 r° - 334 r° en 23.3.1729: *ibidem*, fol. 342 v° - 345 r°; inventaris van de brouwerij, 1730: Leuven, Rijksarchief, notaris G.F. Van Leemputten, 1730, akte 2 op microfilm 1140737 (dank aan E. Exelmans), eveneens: AAA, I, lias 56; 1736: reg. 26, fol. 407 r°; reg. 252, keerzijde, fol. 116. Betalingen door de huurder (1747) 1771-1796: reg. 210, fol. 18; zie ook lias 56.

3. Tessenderlo, Rummen

Jan Gerits beweerde dat de meeste norbertijnse pastorieën van een kleine brouwerij waren voorzien⁴⁰. Voor de pastorie van Tessenderlo, een van de belangrijke parochies van de abdi, wordt dit in elk geval bevestigd voor de periode vanaf 1679 tot 1779⁴¹. Glenn Geeraerts wijst op de hophof naast de pastorie van Rummen in de zeventiende eeuw⁴².

4. Tulder, Wahenges

Ook in de grote abdihoeven werd bier gebrouwen. Dit wordt in elk geval vermeld voor de hoeve van Tulder in 1680⁴³. Glenn Geeraerts vermeldt in dit verband de hoeve van Wahenges⁴⁴.

5. Leuven

Maar ook in Leuven begon de abdi een brouwerij. In 1735 kocht ze het recht om te brouwen (*“recht van eene Brouwcamme”*) over van enkele Leuvense burgers die dat recht hadden geërfd. Voordien was het verbonden geweest aan het huis *“de Clocke”*, maar in 1688 was het huis zonder dit recht verkocht aan het Iers College⁴⁵. Met dit aangekochte recht om te brouwen kon de prelaat in het refugehuis van de abdi, gelegen op de noordelijke hoek van de huidige Vaartstraat en de Lombaardenstraat, dat al vele jaren als een herberg werd uitgebaat, een brouwerij inrichten. Tegelijk vroeg hij om vanuit het refugehuis een onderaardse goot of buis van 240 voet te mogen aanleggen naar de Dijle, omdat hij het water van de rivier nodig had. De vraag werd toegestaan mits betaling van een jaarlijkse cijns⁴⁶.

In 1747 begon de abdi met de installatie van een brouwerij. Tijdens de werken is het totaal fout gelopen: onze bekwame broeder bouwmeester Gregorius Godissar (1708-1780)⁴⁷ heeft de ingehuurde meester-timmerman uitgescholden en weggestuurd. Deze liet het hier niet bij en liet de abdi een proces aandoen wegens overtreding van de wetgeving van het stedelijk (schrijnwerkers-, timmerlieden- en kuipers)ambacht. De zaak sleepte vijf jaar aan, de abdi zat er zeer mee verveeld. Pas in 1752 werd de brouwketel geïnstalleerd⁴⁸.

⁴⁰ Gerits, ‘De witheren te Kortenbos’, pp. 116-117.

⁴¹ François Van Gehuchten, *De herbergen en cafés van Tessenderlo*, Tessenderlo, 2011, pp. 33-34. Tessenderlo: provincie Limburg.

⁴² Geeraerts, ‘Bier brouwen in de abdi van Averbode’, p. 7; Van Ermen, *Kaartboek*, pp. 160 en 161, nr. 8. Rummen: provincie Vlaams-Brabant, gemeente Geetbets.

⁴³ Leo Adriaenssen, ‘De heerlijke hoeve van Tulder’, in *Esbeek, niet van gisteren*, Esbeek, 1989, pp. 278-334, p. 289. Esbeek: Nederland, provincie Noord-Brabant, gemeente Hilvarenbeek.

⁴⁴ Geeraerts, ‘Bier brouwen in de abdi van Averbode’, p. 7. Wahenges: provincie Waals-Brabant, gemeente Bevekom.

⁴⁵ AAA, I, reg. 279, fol. 90 v°; en vooral reg. 27, pp. 553-556. Het Iers College is gevestigd in de Jansestraat 1.

⁴⁶ *Ibidem*, pp. 558-561. In 1764 telde Leuven 52 brouwerijen, waarin samen ongeveer 120 personen werkten; ‘Geschiedenis van Leuven’, Wikipedia, geconsulteerd in 2017.

⁴⁷ Slechten, ‘Necrologium’, pp. 212-213.

⁴⁸ AAA, I, reg. 279, fol. 90 v° en lias 71. Betaling van de brouwketel en andere werken op 23.11.1752: reg. 239, 2de deel, fol. 122 v°. Hartelijk dank aan kunsthistoricus Jaak Jansen voor het uitspitten van deze zaak in het kader van een breder onderzoek.

In 1776-1778 werd het huis te Leuven grotendeels herbouwd, alles samen voor meer dan 8500 gulden. Opnieuw onder de leiding van Gregorius Godissar⁴⁹.

In 1794 heeft de abdij haar refuge met brouwerij, erf en toebehoren verkocht voor 14.449 gulden, een zeer hoog bedrag. Dit was het eerste onroerend goed dat van de hand werd gedaan om de belasting aan de Franse bezetter te kunnen betalen⁵⁰. Op het einde van de negentiende eeuw is het pand sterk verbouwd, maar volgens de Inventaris van het Bouwkundig Erfgoed heeft het bestaande ruime herenhuis een minstens tot de achttiende eeuw opklimmende kern⁵¹. Op de site was tot voor enkele jaren een drukkerij gevestigd, nu een gezondheids- en wellnesscentrum⁵².

Na de taxatie van de kerkelijke instellingen volgde in 1796-1797 de afschaffing door de Franse bezetter van alle kloosters en bijgevolg ook van de abdij van Averbode. De abdij werd in 1797 door de Franse overheid ontruimd. Op dat ogenblik kwam aan de economische activiteiten van de abdijsamenleving officieel een einde. Dus ook aan het brouwen van bier, in Averbode en elders.

Negentiende tot eenentwintigste eeuw

Op het einde van 1834 werd te Averbode het religieuze leven hersteld, door zes van de overlevende oude medebroeders. In 1841 werd een nieuwe kleine brouwerij gebouwd, ongeveer op de plaats van de oude, in 1842 werd ze geïnstalleerd⁵³. Op een prent en postkaarten van omstreeks 1900 zien we een hopveld naast het brouwerijgebouw en ook naast het kerkhof aan de buitenzijde van de muur rond de abdij werd hop geteeld⁵⁴.

Op 27 november 1917, tijdens de Eerste Wereldoorlog, werden de koperen brouwketels, 800 kg, door de Duitse bezetter uitgebroken en meegenomen. Dit was het einde van de abdijsbrouwerij. Het gebouw zelf werd in 1952 in het kader van de heropbouw van de abdij na de grote abdijsbrand van 1942 afgebroken en de poel ernaast werd gedempt⁵⁵. Ik denk niet dat we erg weemoedig moeten doen over deze kleine negentiende-eeuwse volledig ambachtelijke brouwerij. Had de Duitse bezetter ze niet stilgelegd, dan was het, enkele jaren later, vanzelf gebeurd, denk ik zo.

Op 25 juli 2016 werd voor het eerst gebrouwen in de nieuwe microbrouwerij binnen de muren van de abdij van Averbode.

⁴⁹ AAA, I, reg. 252, keerzijde, fol. 122. Edward Van Even, *Louvain dans le passé et dans le présent*, Leuven, 1895, p. 544.

⁵⁰ AAA, I, lias 22. Betalingen door de huurder (1760) 1776-1803: reg. 210, fol. 19.

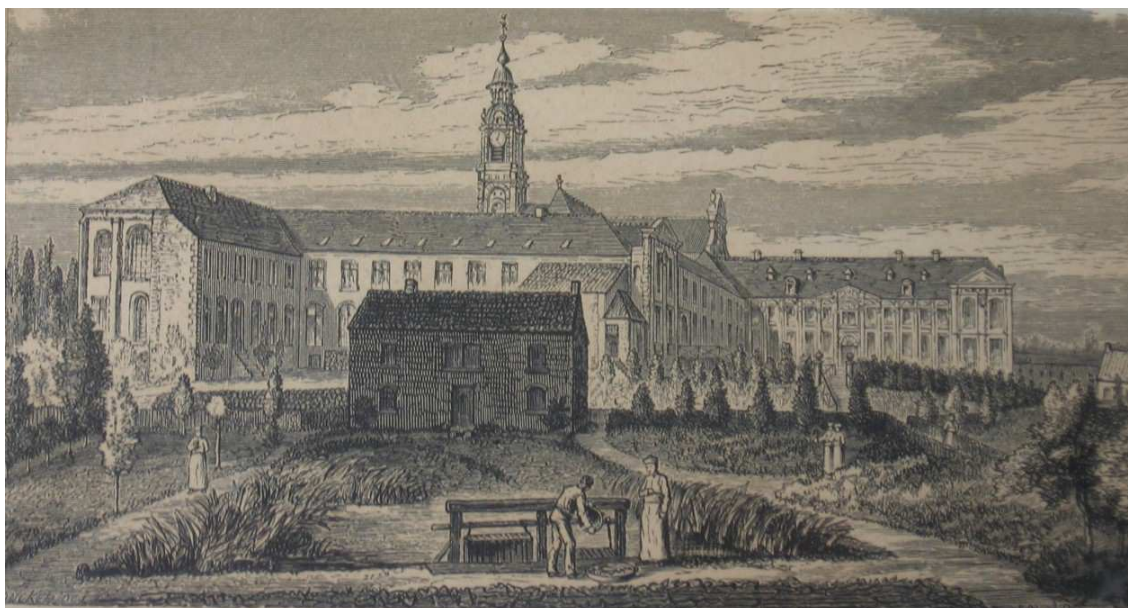
⁵¹ Edward Van Even, *Louvain monumental*, Leuven, 1860, p. 276. Volgens E. Van Even had dit huis “rien de remarquable”. Vaartstraat 74; <<https://inventaris.onroerenderfgoed.be/erfgoedobjecten/206935>>. Zie ook Alfons Meulemans, *Huizen en straten van het Oude Leuven*, dl. 1: *Patrimonium*, p. 463; dl. 2: *Atlas en registers, Jaarboek Leuven Historisch Genootschap*, 42 (2004) plan 38.

⁵² Eertijds Rosseels Printing Company nv, in 2012 overgenomen door Albe De Coker en verhuisd; nu Santé Magic, Vaartstraat 78.

⁵³ Donatiaan De Clerck, *Het huis waarin we wonen. De Abdij van Averbode*, Averbode, 2004, p. 184.

⁵⁴ Geeraerts, ‘Bier brouwen in de abdij van Averbode’, p. 9 en cover van het tijdschriftnummer.

⁵⁵ De Clerck, *Het huis waarin we wonen*, p. 257 en voetnoot aldaar.



De abdij van Averbode omstreeks 1880. Vooraan de brouwerij en de brouwkuil.
E. Van Bommel e.a., *La Belgique illustrée*, 2 delen, Brussel, 1878-1882⁵⁶.

Besluit

Zoals elke abdij had uiteraard ook de abdij van Averbode een brouwerij, meer dan één zelfs, want eveneens in van haar afhankelijke instellingen: hoeven, pastorieën, refugehuizen⁵⁷ en Kortenbos.

Onvolledige maar duidelijke bronnen bevestigen dit en de werking ervan. Op meerdere momenten vernemen we de gebruikte graansoorten.

In de veertiende eeuw was dit spelt, in de zestiende eeuw zien we tarwe – de opvolger van spelt – en gerst in bijna gelijke hoeveelheden, terwijl in de zeventiende en de achttiende eeuw vooral gerst werd gebruikt, met telkens ook een kleinere hoeveelheid haver.

⁵⁶ Geeraerts, 'Bier brouwen in de abdij van Averbode', p. 5.

⁵⁷ Wellicht speelde de nabijheid van de Demer, respectievelijk Dijle een grote rol bij het beginnen in de achttiende eeuw van een brouwerij in de refugehuizen van Diest en Leuven.

Productie en verbruik van bier
in de Brabantse norbertijnenabdijen
aan het einde van de 18de eeuw

Marc Libert

Tijdens een colloquium dat in mei 2015 werd georganiseerd door het *Institut du patrimoine wallon* heb ik de gelegenheid gehad om de productie en het verbruik van bier in de Brabantse abdijen aan het einde van de achttiende eeuw te behandelen¹. Vandaag wil ik mij beperken tot de Brabantse norbertijnenabdijen. Daarvoor gebruik ik dezelfde bron als in 2015: een enquête gevoerd door de Staten van Brabant in 1786.

Op 1 juli 1785 stuurden de landvoogden Maria-Christina – een zus van keizer Jozef II – en Albert-Casimir van Saksen-Teschen een brief naar de Staten van Brabant die betrekking had op de controle op de belastingen. Meer bepaald wilden zij een hervorming doorvoeren van de manier waarop taxen werden geïnd. Vooral de belasting op de zogenaamde “vier consumptiegoederen” hadden ze daarbij in het vizier.

Sedert de zestiende eeuw werd deze belasting geheven op wijn, bier, het malen en het slachten van runderen, schapen en varkens. De hele bevolking was er aan onderhevig, maar sommigen, waaronder de reguliere geestelijken, genoten van vrijstellingen. Religieuze gemeenschappen die niet waren vrijgesteld, betaalden dan weer een vast forfaitair bedrag, dat geen rekening hield met hun reële consumptie.

De leden van de Staten werden door de landvoogden gevraagd deze vaste sommen te vervangen door een tarief berekend op de gemiddelde consumptie van de betrokken gemeenschappen. Bijgevolg werd in 1786 een vragenlijst rondgestuurd waarin gepeild werd naar hun consumptie van de vijf voorbije jaren².

Elke vragenlijst bevatte zeven vragen, waarvan er drie ons hier interesseren:

1° Vraag twee (die peilde naar de hoeveelheid bier die de gemeenschap zélf had verbruikt): *«De quantiteyt van Aemen goed bir in elk besonder jaer, effectivelyck geconsommeert, ende dus geduerende die jaeren 1781, 1782, 1783, 1784 en 1785, ten welken opsichte staet te noeteren, dat alleenelyk het goed bier subject is aen betaelinghe van den Impost van 12 stuyvers de Aeme, ende dat het klyn bier van vry is: men reket voor goet bier het gene van het eerste brouwsel, gelyk ook allen 't gene, van elders ingedaen, als Lovensche, Diestersche, Hoegaerdsche, Mechelse ende diergelycke; voor klyn bier reket men het gene voortskomende van het tweede brouwsel, naer het aftrecken van het goed bier»;*

2° Vraag vijf (die vroeg om een lijst waarin de hoeveelheid gedistribueerd bier (en brood) werd geschat): *«alhier moet worden geexprimeert de quantiteyt van Aemen goet ofte gemengelt bier 't elken van de voorseyde vyf jaeren uytgereykt aen den armen; ende daer en boven, de quantiteyt van susteren ofte halsteren van gemaele terwe ofte rogge zyn gegeven aen den armen, specificerende het getal der susteren ofte andere maete van de hoofd-stad»;*

¹ M. Libert, «Production et consommation de bière dans les couvents et abbayes du Brabant au XVIIIe siècle», *Actes du colloque de mai 2015 «La bière dans les abbayes, une histoire revisitée»*. *Dossiers de l'Institut du Patrimoine Wallon*, n° 24, ter perse.

² Brussel, Rijksarchief (RAB), Staten van Brabant (SB), Cartons, 188.

3° Vraag zes (die een overzicht verlangde van “buitengewone” consumptie van bier): *«als ter oorsaeke van bouwen, ofte andersints, moet sulcx geexprimeert worden met uytdruckinge tot hoe veel dese extraordinaire cosommatie sal hebben beloopē, naementlyk ten opsichte van het bier»*.

Deze bron laat ons toe te focussen op een aantal specifieke gegevens: de soorten bier die geconsumeerd werden; de soorten gebruikers; en de hoeveelheid bier die door de bewuste gemeenschappen werd genuttigd.

1. Soorten bier die verbruikt werden

De enquête van de Staten had slechts betrekking op “goed bier”, zijnde bier van het eerste brouwsel. De resultaten ervan betreffen bijgevolg maar een deel van hetgeen echt verbruikt werd. “Klein bier” en “gemengd bier” kwamen uitsluitend voor in de resultaten om aan te geven dat het niet om “goed bier” ging, en dat het dus niet in aanmerking kwam voor het bepalen van het belastingtarief. Bij het berekenen van dat tarief respecteerden de ambtenaren die ermee aan de slag gingen de ingevulde gegevens trouwens volledig.

Die laatsten wisten daarnaast met zekerheid dat de gemeenschappen ook bij onafhankelijke brouwers bier kochten. De enquête vermeldt dan ook de steden die vermaard waren om hun bier: Leuven, Diest, Hoegaarden en Mechelen. Vier communauteiten – hetzij 40 % van het bestudeerde totaal – gaven te kennen dat ze buitenshuis bier kochten: Besloten Hof, Dielegem, Gempe en Tongerlo. Daarmee zitten de “Brabantse norbertijnen” proportioneel hoger dan het geheel van de Brabantse abdijen die de enquête van de Staten invulden, want in dat totaal bekende slechts 20 % buitenshuis bier te kopen.

Hoe dan ook: het belang van deze consumptie moet niet worden overschat. Wat Tongerlo betreft, bleek bijvoorbeeld dat slechts in de refuge te Antwerpen en in een nieuwe boerderij de Greef (Kalmthout), bier uit Diest en Antwerpen werd gekocht. In de refuge van Antwerpen was het meeste bier dat verbruikt werd bovendien afkomstig uit de abdij. Spijtig genoeg is niet precies te achterhalen hoeveel er in de refuge werd verbruikt, want de tonnen die geleverd werden door de abdij werden verrekend in de totale consumptie van deze laatste. In de Greef – waar een eigen brouwerij bestond – kreeg de provisor “*somtydts ander bier*”. In Tongerlo bleef het verbruik van “extern” bier met andere woorden beperkt tot de refuge van Antwerpen, een persoon en occasioneel ook de hoeve van de Greef.

Besloten Hof van Herentals vermeldde slechts dat er zowel bier werd gedronken dat ter plaatse werd gebrouwen als bier dat in Diest werd gekocht. De onderlinge verhouding tussen beide soorten kan niet worden berekend.

In Dielegem werd bier gekocht in Leuven. Dit bevestigt niet alleen de reputatie van dat bier – dat destijds het meest gewaardeerd werd in het hele hertogdom – maar geeft tegelijk aan dat de smaak van de Jetse gemeenschap niet verschilde van die van de rest van de Brabanders. Toch dient het aandeel van het Leuvense bier in de totale consumptie van de abdij opnieuw niet te worden overdreven: ze heeft immers slechts betrekking op 2,5 % van het totaal, en het zou dus gerust kunnen dat Leuvens bier uitsluitend gedronken werd door de abt of door hoogstaande bezoekers.

In het geval van Gempe blijkt slechts in 1784 en 1785 “extern” bier te zijn genuttigd. Het werd gekocht in Lubbeek, en vertegenwoordigde respectievelijk 1,3 en 2,7 % van het verbruik voor die jaren. Hier bleek de “externe” consumptie dus eveneens erg marginaal te zijn. Mogelijk was ze gelinkt aan het onderwijs dat de religieuzen in 1783 besloten te organiseren om te ontkomen aan opheffing. Sindsdien hadden ze inderdaad een school geopend voor arme kinderen uit vier of vijf omliggende parochies, waarin ze die kinderen leerden lezen, schrijven en handwerken, en waarin ze hen ook te eten gaven. Was het “externe” bier misschien bestemd voor een aantal leerkrachten die eveneens “van buiten” kwamen? Het was in alle geval niet voor de kinderen, want hetgeen die verbruikten werd vermeld in het antwoord op Vraag vijf van de enquête, die betrekking had op distributies aan armen. Daarin zegden de religieuzen dat de kinderen “goed bier” dronken, gemengd met “klein bier”. De hoeveelheid bier die uitgedeeld werd, bleek trouwens sterk te zijn toegenomen want in plaats van achttien tonnen “goed bier” werden er nu jaarlijks zesentwintig verbruikt door de armen en de kinderen van de school. Aangezien we niet weten hoeveel “klein bier” gemengd werd met “goed bier”, weten we ook niet precies hoeveel bier er aldus gedistribueerd werd. De aankoop van “extern bier” was evenmin gelinkt aan een eventueel verminderde brouwcapaciteit van het klooster. Van 1783 tot 1785 stond zij voor bouwwerken en produceerde ze jaarlijks zelfs 75 tonnen “goed bier” extra, hetzij een toename van 30 %!

Bijgevolg kan besloten worden dat de religieuzen louter “extern bier” kochten omwille van de smaak. Waarom ze dat in Lubbeek deden – een dorp dat niet meteen bekend stond voor zijn bierbrouwerijen – is niet bekend. Mogelijk was dat omwille van de contacten tussen het klooster en het dorp. Sedert de veertiende eeuw hadden de religieuzen er namelijk meerdere bezittingen.

2. De soorten gebruikers

Naast armen en werkmannen – die door de Staten waren voorzien – en de religieuzen zelf waren er nog andere personen die het gebrouwen of gekochte bier verbruikten.

54 % van de instellingen die bij de enquête van de Staten van Brabant betrokken waren, consumeerde minstens 90 % van het bier dat ze produceerden. Deze verhouding komt echter niet homogeen terug bij de verschillende orden. Bij de cisterciënzers gaat het om 75 %, bij de benedictijnen om 80 % en bij de premonstratenzers slechts om 30 %. Laat ons dus wat meer in detail kijken naar de gebruikers in de norbertijnenabdijen.

Drie abdijen verbruikten meer dan 90 % van hun eigen bier: Averbode, Berne (in Vilvoorde) en Besloten Hof. Volgens de enquête consumeerde de abdij van Berne zelfs al haar eigen bier, maar die toestand is toe te schrijven aan het feit dat ze slechts rogge distribueerde aan de armen (en geen bier). Merken we tevens op dat deze “autoconsumptie” zowel plaatsvond bij de mannen als bij de vrouwen.

Bouwwerken vormden een voorname reden voor bierverbruik in de kloosters van Gempe, Grimbergen en Heylisse. In Gempe vertegenwoordigden ze 21 % van het verbruik, en in Heylisse 8 %. In Grimbergen is dit minder duidelijk. Hier vertegenwoordigden de betalingen aan bouwvakkers, samen met bedelingen aan de armen, 26 % van het gemiddelde jaarverbruik. De abt van Grimbergen noteerde dat er was gewerkt aan de abdij, aan de pastorie, aan de pachthoven enzovoort, hetgeen aanzienlijke werken

betrof³. Hoewel het evident is, weze hier nog even opgemerkt dat er zowel door de abdijen als door de norbertinessenkloosters bouwwerken werden uitgevoerd.

Van alle communautiteiten die door de Staten waren ondervraagd, gaf 27 % meer dan 10 % van hun bierproductie aan de armen. Ook hier variëren de verhoudingen naargelang van de orden. Bij de cisterciënzers en de benedictijnen deden slechts 10 % van de abdijen dat; terwijl de helft van de norbertijnenabdijen meer dan 10 % van hun aalmoezen op deze manier uitdeelde.

Dielegem en de Parkabdij onderscheidden zich desbetreffend, want zij distribueerden respectievelijk 56 en 43 % van hun bierproductie. In Berne werd daarentegen, zoals reeds gezegd, slechts rogge uitgedeeld. Wanneer abdijen geen bier schonken aan de armen betekent dit dus helemaal niet dat er geen aalmoezen werden uitgedeeld. Het betekent slechts dat de monastieke generositeit zich op verschillende manieren uitdrukte. Dat laatste wisten de Staten trouwens, want de vraag in verband met de aalmoezen vermeldde naast bier uitdrukkelijk granen; beide voornaamste soorten giften vanwege de religieuzen.

De vrijgevigheid van de abdijen ging verder dan het distribueren van aalmoezen aan de armen. De Parkabdij gaf elk jaar bijvoorbeeld “*van het goed bier (...) aen de Heer Cancellier van Brabant twee tonnen (...), aende minderboorders en Cappucinen [van Leuven]⁴ tien, aen de Heeren pastoors Corbeeck ende Heverle tien*”. De Sint-Michielsabdij van Antwerpen vermeldde eveneens in een bijgaande brief dat ze jaarlijks vijftig tonnen “*goed bier*” schonk aan de “*nu gesupprimeerde norbertinense binnen Antwerpen*”. En de abdij van Averbode gaf dan weer elk jaar 13 tonnen “*goed bier*” aan “*de eerweirdige paters Capucinen van Aarschof*”. Daarbij vermeldde ze dat “*deze niet [waren] afgetrokken van de consumptie van 't bier*”. Uiteraard schonken ook de andere orden die bevraagd werden op soortgelijke wijze bier weg.

In Heylisseem deden in 1785 ingekwartierde troepen de consumptie van het bier aanzienlijk stijgen. Dergelijk verbruik was natuurlijk niet voorzien door de Staten van Brabant bij het opstellen van de enquête.

3. Hoeveelheden bier verbruikt door de gemeenschappen

Op basis van de inlichtingen uit de enquête kunnen spijtig genoeg geen dagelijkse gemiddelden worden bepaald voor wat het bierverbruik van de religieuzen betreft. Haast geen enkele vragenlijst vermeldt namelijk hoeveel leden de gemeenschap telde, hoeveel lekenbroeders of -zusters er waren, hoeveel novicen, visitatoren et cetera. Deze informatie werd immers niet gevraagd door de Staten.

In Averbode was deze “oefening” zo mogelijk nog moeilijker omdat deze abdij genoot van een specifieke juridische situatie: “*De boven staende respective consumptie of sleete*”, vermeldde ze, “*is geschiet op de vijf voorschreven respective jaeren binnen het Godtshuijs van Everbode op den Brabantschen bodem, want het Convent is Luijckx, alwaer de meeste consumptie gebeurt; en overzulks, al is 't dat wij den sleet van d'een of*

³ «het bouwen in de Abdye (..) [en de] reparatien aen de selve, aen de pastoryen, pachthoven &c». RAB, SB, Cartons, 188.

⁴ Het gaat over de Leuvense kloosters. Idem.

d'ander plaets niet precies konnen distingueren, nochtans bona fide versando et calculando, mejnen niet meer, den impost onderworpen zijnde, geconsumeert te zijn".

Vermits de inlichtingen met betrekking tot de norbertijnenabdijen niet volstaan om de "interne" bierconsumptie te analyseren, moeten we teruggrijpen naar onze bijdrage aan het colloquium van het IPW, en verruimen we dus onze vraag tot het geheel van de abdijen die door de Staten van Brabant waren ondervraagd.

Voor vier van de betrokken abdijen zijn we er in geslaagd de omvang van de gemeenschap te bepalen⁵. Desondanks moeten de bekomen resultaten voorzichtig worden geïnterpreteerd: enerzijds konden we de omvang van deze gemeenschappen slechts bij benadering bepalen⁶; anderzijds weten we niet met zekerheid of de aangegeven hoeveelheden uitsluitend door de gemeenschappen werden verbruikt. De geciteerde cijfers dienen met andere woorden als "maxima" te worden beschouwd.

Als we naar de volgende tabel kijken, kunnen we toch enkele zaken aanstippen:

Gemeenschap	Hoeveel (in liter)/persoon/jaar
Norbertinessen van Besloten Hof	317
Kanunnikessen van Sint-Niklaasberg te Aarschot	224
Kanunnikessen van Vredenberg te Lier	310
Franciscanessen van Sint-Agnetendael	97,5

Hoeveelheid bier verbruikt per persoon
in de Brabantse gemeenschappen tussen 1781 en 1785.

Tijdens de tweede helft van de achttiende eeuw was het jaarlijks gemiddelde bierverbruik bij de Lorraines van Brussel ongeveer 288 liter per religieuze. Dat van de burgerbevolking van de Nederlanden wordt in die periode geschat op 250 tot 350 liter per persoon⁷. De analyse van onze tabel laat dus toe te stellen dat de verbruikte hoeveelheden hier een beetje tot veel lager lagen dan de geciteerde.

Vanzelfsprekend is het onmogelijk om op basis van zulk beperkt staal te spreken over "tendensen". De hoeveelheden van de Franciscanessen van Sint-Agnetendael te Arendonk schijnen te wijzen op een vorm van ascese. Vermoedelijk dronken ze niet elke dag bier. Indien dat echter wel het geval was, dan dronken ze slechts het equivalent van een glas (26 cl).

De religieuzen van Sint-Niklaasberg te Aarschot vermeldde dat "*veel van de religieuzen drincken clijn oft middel bier ende bij somer tijdt water*". Dat herinnert ons eraan dat helder water ook deel uitmaakte van het dagelijks verbruik van de religieuzen. Tegelijk leert deze commentaar ons dat zij niet alleen "*goed bier*" dronken, maar ook "*klein*" en "*gemengd*" bier. Daaruit kunnen we besluiten dat de hoeveelheden die in de

⁵ Idem; *Monasticon belge*, t. IV, p. 1233; t. VI, p. 672; t. VIII, p. 394; F. Prims, *Sint-Agnetendael te Arendonk*, Antwerpen, 1996, p. 24.

⁶ We kennen telkens slechts de omvang van een gemeenschap voor een ander jaar dan dat in het onderzoek: Besloten Hof, 1787; Sint-Niklaasberg, 1796; Vredenberg, 1787; Sint-Agnetendael, 1798.

⁷ M. Libert, *Vie quotidienne dans les couvents féminins bruxellois au Siècle des Lumières (1764-1787)*, (Etudes sur le XVIIIe siècle, volume hors-série 9), Brussel, 1999, p. 126.

vragenlijsten werden opgegeven meer dan waarschijnlijk lager liggen dan de globale consumptie van elke gemeenschap.

Hierbij dienen we ook aan te stippen dat wijn eveneens present was in de abdijen; en niet alleen voor het officie. Om de redenen die reeds werden aangehaald, is het echter even moeilijk om het precieze verbruik daarvan te achterhalen. Wijn was bovendien gereserveerd voor speciale gelegenheden, zoals te Villers, waar naar aanleiding van de abtskeuze niet alleen buitengewoon veel bier werd genuttigd, maar ook champagne en Bourgognewijnen⁸. Wellicht lag het verbruik van wijn hoger bij de mannen dan bij de vrouwen.

Alcohol (brandewijn en jenever) en “koloniale” dranken (zoals koffie, thee en chocolade) werden eveneens geconsumeerd in abdijen. Bovenop het feit dat alcohol diende om mensen in natura te betalen, lagen de genuttigde hoeveelheden van deze dranken echter beduidend lager dan de gemiddelden die voor de rest van de bevolking werden opgetekend. In bepaalde rijke abdijen kochten sommige monialen dan weer alcoholische dranken, maar die hoeveelheden moeten evenmin overdreven worden⁹. Vermits de tafel in sommige gemeenschappen ook verschilde naargelang de rang van de leden kan hier alleen maar herhaald worden dat het bijzonder moeilijk is om het gemiddeld verbruik per hoofd te schatten in de kloosters en abdijen.

4. Besluit

Hoewel de enquête van de Staten van Brabant niet toelaat de Brabantse norbertijnenabdijen in detail te bestuderen, schetst ze toch een interessant beeld van hun gewoonten en gebruiken met betrekking tot de vier consumptiegoederen die onderhevig waren aan belastingen.

De beperktheid van het staal verhindert solide statistische conclusies, maar laat toch toe vast te stellen dat – ten opzichte van de andere grote orden – meer norbertijnenabdijen meer “extern” dan “intern” bier nuttigden. 40 % van de norbertijnenabdijen deden dat, ten opzichte van 20 % van de cisterciënzer- en benedictijnenabdijen. De bewuste hoeveelheden waren wel zeer klein, want nooit stegen ze uit boven de 3 % van het totaal verbruikte “goede” bier.

Tegelijk schijnen de norbertijnen bier meer gebruikt te hebben als aalmoes dan de andere ondervraagde orden. Distributies daarvan gingen niet alleen naar armen, maar ook naar andere religieuze gemeenschappen en naar pastoors in door de abdijen bediende parochies. Aangezien de abdij van Berne echter nooit bier heeft geschonken, kunnen we niet besluiten dat deze vorm van aalmoes “typisch” was voor de premonstratenzers.

Wat tot slot de verbruikte hoeveelheden betreft, bleken die eerder lager te liggen dan de gemiddelden van de rest van de bevolking. Vermits de beschikbare cijfers echter slechts betrekking hebben op “goed bier” – en dus niet op alle bier dat in abdijen genuttigd werd – kan het zijn dat de verbruikte hoeveelheden in de norbertijnenabdijen toch in de buurt kwamen van de gemiddelden “in de wereld”.

⁸ RAB, SB, Cartons, 188.

⁹ M. Libert, *Vie quotidienne*, p. 126-128; E. Monthulet-Henneau, *Les cisterciennes du pays mosan. Moniales et vie contemplative à l'époque moderne*, Brussel, 1990, p. 510-518.

Curricula van de sprekers

Erik Aerts

Erik Aerts was tot 2005 werkzaam als rijksarchivaris, onder meer als Hoofd van het Rijksarchief Antwerpen. In 2004 werd hij voltijds hoogleraar aan de onderzoekseenheid Geschiedenis van de Nieuwe Tijd van de KU Leuven, waar hij thans als gewoon hoogleraar colleges doceert als zoekstrategieën voor historici, kwantitatieve onderzoeksmethoden, historische statistiek (in Kortrijk), economische ontwikkeling en sociale implicaties tijdens de middeleeuwen, en conjunctuurgeschiedenis van de nieuwe tijd. Zijn belangstelling gaat vooral uit naar consumptie en conjunctuur, munt en financiën, financiële instellingen, maar occasioneel ook naar hekserij, geneeskunde, religie.

Vijverstraat 86, B-3130 Begijnendijk

Kristiaan Magnus

Kristiaan Magnus was onderwijzer in de stedelijke basisschool nabij de Parkpoort en kwam met de klas dikwijls op bezoek in de abdij, bv. in een project rond ‘schrift’, om miniaturen te leren namaken. Hij werd Vriend van de Abdij van ’t Park en zet zich, na zijn pensionering, in in de bibliotheek en het archief. Na het ordenen en digitaliseren van het archief van de missie van Park in Brazilië begon hij te werken in het ancien régimearchief: het opmaken van een nieuw archiefschema. Na tien jaar bevat de inventaris 1500 bladzijden.

Kelfsstraat 3, B-3150 Wakkerzeel

Herman Janssens

Herman Janssens is norbertijn en priester van de abdij van Averbode en studeerde moderne geschiedenis aan de KU Leuven. Sedert 1996 is hij archivaris van de abdij van Averbode en redactiesecretaris van het tijdschrift *Analecta Praemonstratensia*. In de abdij doceert hij sedert 1989 ‘Geschiedenis van de premonstratenzer orde’.

Abdijstraat 1, B-3271 Averbode

Marc Libert

Marc Libert is doctor in de geschiedenis (ULB, 1998). Hij werkt in het Algemeen Rijksarchief te Brussel sinds 1998 en is sinds 2006 hoofd van de afdeling Ancien Régime en Publiekswerking. Deze dienst omvat, behalve het archief van het ancien régime, de bibliotheek, de leeszaal, het restauratieatelier en de reproductie- en uitleendienst. Hij is ook voorzitter van *Archief- en Bibliotheekwezen in België*.

Ruisbroekstraat 2, B-1000 Brussel

Werkgroep Norbertijner Geschiedenis in de Nederlanden

De Werkgroep Norbertijner Geschiedenis in de Nederlanden bestaat uit:

lic. J. Appelmans, *redactielid contactgroep Signum voor België en eindredacteur*

lic. H. Janssens, O.Praem., *archivaris van de Abdij van Averbode en secretaris van de Historische Commissie van de Orde van Prémontré*

dr. J.G.M. Sanders, *adjunct directeur van het Brabants Historisch Informatie Centrum in Den Bosch en archivaris van de Abdij van Berne*

lic. S. Van Lani, *archivaris van de Abdij van Park en domeinbeheerder van de Abdij van Park namens de stad Leuven*

lic. L. Vienne, O.Praem., *eertijds archivaris van de Abdij van Postel en pastoor van Arendonk.*

De Werkgroep organiseert jaarlijks een thematische contactdag voor belangstellenden. Tot nu toe vonden plaats:

Eerste contactdag, zaterdag 20 april 1991, Abdij van Averbode

Norbert van Gennep en de premonstratenzerorde in de Nederlanden

Tweede contactdag, zaterdag 9 mei 1992, Abdij van Berne te Heeswijk

De premonstratenzerorde in de Nederlanden. Bronnen en brongebruik

Derde contactdag, zaterdag 15 mei 1993, Abdij van Tongerlo

Ideaal en werkelijkheid. Stichtingsplaatsen en ontginningsactiviteiten van premonstratenzers in de Nederlanden

Vierde contactdag, zaterdag 7 mei 1994, klooster Sint-Catharinadal te Oosterhout

Vrouwen in de premonstratenzerorde

Vijfde contactdag, zaterdag 29 april 1995, Abdij van Postel

De stadshoven van de premonstratenzerabdijen in de Nederlanden: refuge, overslagplaats en stedelijke residentie

Zesde contactdag, zaterdag 27 april 1996, Abdij van Middelburg

Abdij en stad

Zevende contactdag, zaterdag 26 april 1997, Abdij van Park

Norbertijnen in de politiek

Achtste contactdag, zaterdag 16 mei 1998, Abdij van Rolduc

Omgang met norbertijner heiligen. Achtergronden en vormgeving van de heiligenverering in de orde van Prémontré

Negende contactdag, zaterdag 8 mei 1999, Ninove

Middeleeuwse premonstratenzer kerken

- Tiende contactdag, zaterdag 13 mei 2000, Fryske Akademy te Leeuwarden
Norbertijnen in Westlauwers Friesland
- Elfde contactdag, zaterdag 28 april 2001, Abdij van Grimbergen
Norbertijnen en Wetenschap
- Twaalfde contactdag, zaterdag 20 april 2002, Stadsherberg de Mol te Delft
*Hospitalitas en de aanwezigheid van leken
in de middeleeuwse premonstratenzer kloosters*
- Dertiende contactdag, zaterdag 24 mei 2003, Abdij van Averbode
De Norbertijnen en de Barok in de Nederlanden
- Veertiende contactdag, zaterdag 8 mei 2004, Landgoed Mariënwaerd
Norbertijner Abdij-economie en Landschap
- Vijftiende contactdag, zaterdag 16 april 2005, Abdij van Tongerlo
Norbertijnen en Zielzorg
- Zestiende contactdag, zaterdag 20 mei 2006, Oude Abdij Drongen
Memorievieringen bij Norbertijnen
- Zeventiende contactdag, zaterdag 12 mei 2007, Abdij van Berne te Heeswijk
De strijd om te overleven
- Achttiende contactdag, zaterdag 19 april 2008, Abdij van Park
Kunst- en handschriftenbezit van de Norbertijnenabdijen
- Negentiende contactdag, zaterdag 9 mei 2009, Latijnse School en Bergkerk Deventer
Internationale netwerken in een periode van transformatie
- Twintigste contactdag, zaterdag 8 mei 2010, Roosendaal
Norbertijnse pastorieën in het hertogdom Brabant
- Eenentwintigste contactdag, zaterdag 7 mei 2011, Abdij van Grimbergen
*Premonstratenzer gregoriaans in de Nederlanden:
Liturgische handschriften (13de-16de eeuw)*
- Tweeëntwintigste contactdag, zaterdag 5 mei 2012, Abdij van Postel
Reizen in woelige tijden
- Drieëntwintigste contactdag, zaterdag 20 april 2013, Oud-Rekem
Invloed van Waalse norbertijnenabdijen in Limburg: Beaurepart en Floreffe
- Vierentwintigste contactdag, zaterdag 17 mei 2014, Deurne (Antwerpen)
*Getuigenissen van een groots verleden. Materiële sporen van de Antwerpse
Sint-Michielsabdij*
- Vijfentwintigste contactdag, zaterdag 28 maart 2015, Houthem Sint-Gerlach
Zusterkloosters in de Premonstratenzer Orde
- Zesentwintigste contactdag, zaterdag 9 april 2016, Ninove
De premonstratenzer Abdijkerk van Ninove. Barokke pracht in luister hersteld
- Zevenentwintigste contactdag, zaterdag 20 mei 2017, Abdij van Averbode
*Bier brouwen in Brabant tot aan de Franse tijd,
in het bijzonder in de norbertijnenabdijen*

Inhoudsopgave

Inleiding	5
Erik Aerts. <i>Aspecten en ontwikkeling van het bierbedrijf in Brabant sedert de volle middeleeuwen tot het einde van de 18de eeuw</i>	7
Kristiaan Magnus. <i>Parkbier</i>	27
Herman Janssens. <i>Brouwen van bier door de Abdij van Averbode</i>	47
Marc Libert. <i>Productie en verbruik van bier in de Brabantse norbertijnenabdijen aan het einde van de 18de eeuw</i>	61
Curricula van de sprekers	69
Deelnemerslijst	71
Werkgroep Norbertijner Geschiedenis in de Nederlanden	77
Inhoudsopgave	79

