



Universiteit  
Leiden  
The Netherlands

## **Brouwen aan de Eem**

Alberts, L.G.

### **Citation**

Alberts, L. G. (2015, May 12). *Brouwen aan de Eem*. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/32961>

Version: Corrected Publisher's Version

License: [Licence agreement concerning inclusion of doctoral thesis in the Institutional Repository of the University of Leiden](#)

Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/32961>

**Note:** To cite this publication please use the final published version (if applicable).

Cover Page



Universiteit Leiden



The handle <http://hdl.handle.net/1887/32961> holds various files of this Leiden University dissertation

**Author:** Alberts, Leen

**Title:** Brouwen aan de Eem, Amersfoort, een Stichtse bierstad in de late middeleeuwen

**Issue Date:** 2015-05-12

## INLEIDING

Nederlanders drinken graag bier. We verbruiken jaarlijks gemiddeld ongeveer 70 liter bier per persoon.<sup>1</sup> Het merendeel van deze hoeveelheid bestaat uit moderne pilsbieren. Sinds de introductie van de ondergistende ‘Beierse’ pilsbieren in het derde kwart van de negentiende eeuw heeft deze biersoort ras de voorkeur van de Nederlandse consumenten verworven. De traditionele bovengistende bieren, die vanaf de late middeleeuwen werden gebrouwen, werden binnen enkele decennia naar de marge van de markt verdrongen. De laatste jaren drinkt nog steeds meer dan 60 procent van de bierdrinkers het liefst pils, hoewel dit aandeel tanende is.<sup>2</sup> Het zijn de grote merken als Heineken, Amstel en Grolsch die met dit biertype het binnenlandse aanbod beheersen en daarnaast een grote afzet in exportgebieden hebben opgebouwd. Toch is sinds de jaren tachtig van de twintigste eeuw een hernieuwde interesse in de traditionele bovengistende bieren ontstaan. De abdijbieren en witbieren uit België hebben het hart veroverd van de Nederlandse bierdrinkers en ook de Duitse weizenbieren genieten een toenemende belangstelling van de consumenten die iets speciaals wensen.<sup>3</sup> Het bewustzijn van de lange traditie van deze bieren is nagenoeg verdwenen waarom ze nu worden beschouwd als ‘speciaalbieren’. Het marktaandeel van deze speciaalbieren is de laatste decennia sterk in opmars. Inmiddels geeft ruim een kwart van de bierdrinkers de voorkeur aan witbier, bokbier of ander speciaalbier boven pils.<sup>4</sup>

Het zijn de speciaalbieren die vanwege hun ambachtelijke bereidingswijze sterk in trek zijn bij hobbybrouwers en kleinschalige commerciële brouwbedrijfjes, waarvan er sinds de oplevende bierinteresse in de jaren tachtig van de vorige eeuw ettelijke zijn opgericht.<sup>5</sup> Deze kleine ambachtelijke brouwers vertonen dikwijls interesse in de lokale en landelijke bierhistorie, die zich vertaalt in oud-Nederlandse biernamen, informatiepanelen in het proeflokaal of een pagina ‘geschiedenis’ op hun websites. De nieuwsgierigheid naar de biersoorten uit ons verleden en hun productiewijzen stimuleert historisch onderzoek en is een gerede kans voor brouwers en historici om samen te werken aan de vormgeving van onze biergeschiedenis.<sup>6</sup> Deze dissertatie wil hieraan een bijdrage leveren. Het onderzoek heeft zich gericht op een analyse van de brouwnijverheid in het toenmalige bierstadje Amersfoort, plaats van herkomst van een destijds populair merk zwaar hopenbier.

---

<sup>1</sup> In 2013 bedroeg de gemiddelde hoofdelijke bierconsumptie 69,6 liter, berekend op basis van accijnsaangiftecijfers van het Ministerie van Financiën. In 2010 bedroeg dit nog 72,0 liter, dus er is een licht dalende trend, *Kerncijfers 2013*, Nederlandse Brouwers; [www.nederlandsebrouwers.nl](http://www.nederlandsebrouwers.nl) geraadpleegd op 4 juli 2014.

<sup>2</sup> In 2013 was dit 66 procent van de bierdrinkers, De Jongh en Worrell, *Nationaal bieronderzoek 2013*, 11. In het jaar 2010 bedroeg de voorkeur voor pils nog 70 procent, De Jongh, e.a., *Nationaal bieronderzoek 2010*, 13. In 2014 hebben de onderzoekers de vraagstelling veranderd. Gaven de bierdrinkers eerder hun voorkeur aan bepaalde biersoorten, nu werd hun gevraagd welke biersoort zij minstens één keer per maand hebben gedronken. Van de bierdrinkers gaf 84 procent aan minstens één pilsje per maand te drinken, De Jongh e.a., *Nationaal Bieronderzoek 2014*, 10. Geeft deze gewijzigde vraagstelling een beter inzicht in de bierconsumptie of maskeert zij de daling van het aandeel van de pils?

<sup>3</sup> Voor de verschillende bierstijlen: Walsh, *Biertypengids*.

<sup>4</sup> De Jongh en Worrell, *Nationaal bieronderzoek 2013*, 11. In 2010 sprak nog 21 procent van de bierdrinkers de voorkeur uit voor witbier, bokbier of ander speciaalbier, De Jongh e.a., *Nationaal Bieronderzoek 2010*, 13. Bokbier is een ondergistend bier – hoewel er steeds meer bovengistende versies verschijnen – maar wordt tot de speciaalbieren gerekend vanwege het sterk van pilsener afwijkende karakter. In 2014 consumeerde van de onderzochte groep bierdrinkers maandelijks 30 procent minstens één speciaalbier, 26 procent minstens één witbier en 18 procent minstens één bokbier, De Jongh e.a., *Nationaal Bieronderzoek 2014*, 10.

<sup>5</sup> In 2013 stonden er in Nederland 165 bierbrouwerijen geregistreerd, *Brouwerijengids Nederland*.

<sup>6</sup> In 2012 is een collectief van brouwers, historici en bierkenners bijeengekomen om tot een herintroductie van historische Nederlandse bierstijlen te komen. Hun eerste mijlpaal werd in 2013 behaald met de herinvoering van het laatmiddeleeuwse kuitbier. De receptuur hiervoor was gevonden in vijftiende-eeuwse bronteksten, Alberts en Walsh, ‘Kuitbier’.

### *Doel van het onderzoek*

In de schaduw van de historische Koppelpoort te Amersfoort – bekend bij cultuurminnende treinreizigers die het monument passeren op de spoorlijn Utrecht-Zwolle – is sinds 1989 aan het Spui een kleine bierbrouwerij gevestigd met de naam De Drie Ringen. Met de oprichting hiervan werd bewust een brug geslagen naar het roemruchte bierverleden van de stad. Sinds zijn ontstaan in de volle middeleeuwen tooide Amersfoort zich meer dan twee eeuwen lang met de titel van bierstad. In de loop van de zestiende eeuw veranderde dit karakter en trad de textielproductie meer en meer op de voorgrond. Amersfoort zou in de vroegmoderne tijd vooral een stad van textiel en tabak zijn. Toch bleef ook de biernijverheid prominent aanwezig, zij het dat die gaandeweg aan betekenis inboette – een landelijke trend. Een nieuw leven werd in de negentiende eeuw ingeblazen door de oprichting van de industriële stoombrouwerij Phoenix die tot het jaar 1970 in bedrijf is geweest en waaraan nu alleen nog de naam van de huidige parkeergarage op de oorspronkelijke vestigingsplaats naast het station herinnert. Op het moment van sluiting van de fabriek werd in de Eemstad geen bier meer gebrouwen, een unicum in haar stedelijke bestaan. De oprichting van De Drie Ringen maakte hiermee weer een nieuw begin. Inmiddels zijn daarnaast de brouwerijen Eembier en Rock City Beers verschenen, hoewel zij nog geen eigen pand en brouwketel in de stad hebben – een gegeven dat in de middeleeuwen heel normaal was. We mogen stellen dat de bedrijfstak van de bierbrouwerij zich in de eenentwintigste eeuw weer actief in de Eemstad heeft genesteld.

De brouwnijverheid van Amersfoort heeft zowel in de Nederlandse economische geschiedschrijving als in de werken over ons bierverleden een vooraanstaande plaats toebedeeld gekregen. Amersfoort wordt herhaaldelijk genoemd als voorbeeld van steden die in de late middeleeuwen met de productie van bier een exportnijverheid ontwikkelden die een motor vormde van de stedelijke ontwikkeling en de opbloei van handel en markten in Nederland.<sup>7</sup> De voornaamste reden waarom de Eemstad in de voorste gelederen van biersteden wordt gerangschikt is de overtuiging dat de stad in de middeleeuwen wel driehonderdvijftig brouwerijen telde. Dit getal stond immers geschreven in enkele dichtregels op het glasraam dat het Amersfoortse brouwersgilde in het jaar 1614 aan de stadskerk schonk. Het aantal is ruimschoots meer dan de omvang van de biernijverheid in de Hollandse steden Haarlem, Gouda of Delft, waarvan het grote economische belang door historici al genoegzaam is aangetoond.

Aan dit onderzoek liggen drie hoofdvragen ten grondslag. Ten eerste zal worden vastgesteld of het gerechtvaardigd is dat historici de Amersfoortse brouwnijverheid tot de marktleiders van de middeleeuwse Nederlandse bierproductie rekenen. Ten tweede wordt geanalyseerd wat de oorzaken waren van de opkomst, de bloei en de neergang van de Amersfoortse brouwnijverheid tussen de veertiende en de zestiende eeuw. Had het succes van deze bedrijfstak in de Eemstad te maken met een gunstige voorziening van grondstoffen en brandstof? Ten derde zal worden bepaald wat het sociaaleconomische belang van de bedrijfstak was voor de stedelijke samenleving in Amersfoort zelf. De tijdsperiode van het onderzoek beslaat bijna drie eeuwen en begint in het tweede kwart van de veertiende eeuw. Het oudste document dat informatie geeft over het Amersfoortse bier is het tolprivilege voor de bierexport naar Amsterdam, dat in het jaar 1326 door de graaf van Holland aan de burgers van Amersfoort werd verleend. De jongste gegevens die bij het onderzoek zijn betrokken, zijn de namen van bierbrouwers die in verband met een eedaflegging staan genoteerd in de raadsnotulen van het stadsbestuur uit de jaren 1602 en 1603. Deze voor ons onderwerp unieke registratie van namen is het enige enigszins ‘harde’ bewijs van het aantal bierbrouwers in de Eemstad. Zij vormen de schakel tussen de laatmiddeleeuwse bloeiperiode, die eindigde met

---

<sup>7</sup> Alberts e.a., *Welvaart in wording*, 96; Noordegraaf, ‘Nijverheid’, 19-20; De Vries en Van der Woude, *Nederland*, 327, 377-378; Hallema en Emmens, *Bier en zijn brouwers*, 40, 75, 88, 123; Unger, *Beer in the Middle Ages*, 115; idem, *History of brewing*, 22, 42, 53, 65-67, 87-88, 125-126.

de neergang van de brouwnijverheid in de tweede helft van de zestiende eeuw, en een beperkt herstel dat rond de eeuwwisseling inzette en de vroegmoderne tijd inluidde. De genoteerde namen van de eedafleggende brouwers vormen de terminus ad quem van het onderzoek.

In het eerste hoofdstuk van dit boek wordt het bier als drank gepositioneerd binnen het voedingspatroon in de laatmiddeleeuwse Nederlanden. Het was vanwege de heerschappij van het bier als volksdrank dat de bedrijfstak van de brouwerij in enkele steden tot grote bloei kon komen. Er zal worden ingegaan op de verscheidene soorten bier die op de markt verkrijgbaar waren. Hierbij zal tevens aandacht worden besteed aan de waarden en normen die er toentertijd ten aanzien van de consumptie van bier als alcoholische drank golden. In het tweede hoofdstuk zal de positie van de Amersfoortse bieren op de interregionale markt worden onderzocht en beoordeeld. Het beleid van de Amersfoortse brouwers zal worden geanalyseerd aan de hand van de vier instrumenten van de marketing: product, prijs, plaats en promotie. Hiermee kan worden nagegaan in hoeverre de Amersfoortse marktbenadering sterker of zwakker was dan die van de Hollandse en andere concurrenten. Voor de vergelijking van de kwaliteit van de Amersfoortse bieren met die van concurrerende steden is een verdiepende voorstudie gedaan waarvan de resultaten eerder zijn gepubliceerd.<sup>8</sup> Het derde en vierde hoofdstuk schetsen de omvang en de kenmerken van de Amersfoortse brouwnijverheid, waarmee de maat en de structuur van de bedrijfstak tegen die van andere steden kan worden afgezet. In het vijfde en zesde hoofdstuk wordt ruime aandacht gegeven aan de grondstoffen- en brandstofvoorziening van de brouwerijen met graan, hop, water en turf. Hierin moet een deel van de verklaring schuilgaan waarom juist aan de rivier de Eem een stedelijke biernijverheid kon opbloeien. Het zevende tot en met het tiende hoofdstuk behandelen sociale en economische aspecten van de bedrijfstak in de thuisstad. Meetpunten vormen de visie van de stadsbestuurders op het belang van de brouwnijverheid, de werkgelegenheid in de bedrijfskolom van het bier, de omvang van de inkomsten uit de bierbelasting, de bedrijfslocaties in de stad en de individuele en georganiseerde politieke en sociale positie van de brouwers in de stedelijke samenleving. In een afsluitend hoofdstuk komen de resultaten samen en worden antwoorden op de onderzoeksvragen geformuleerd. Het geheel zal de Amersfoortse brouwnijverheid een passende plaats geven in de geschiedenis van een product dat zo kenmerkend is voor de Nederlandse cultuur.

### *Historiografie: geschiedenis door een bril met bierglazen<sup>9</sup>*

Sinds het begin van de bewoning van onze moerassige Lage Landen worden er brouwsels uit granen gestookt die we bier mogen noemen. Ondanks het eeuwenlange genot van deze granendrank is er over het bier tot in de twintigste eeuw maar weinig geschiedenis geschreven. Weliswaar genoot de bereidingswijze van bier al sinds de late middeleeuwen de aandacht van koks, geneesheren, brouwers en wetenschappers, maar een sociaaleconomische beschouwing bleef achterwege. Waarschijnlijk omdat het zo'n onopvallend en alledaags product was. Bier heeft niet de exotische associaties die koffie, thee, rum en chocoladedrank oproepen. Niet de historisch ambachtelijke beleving van jenever en whisky, waar als bijproduct van het distilleerproces vanzelf de sterke verhalen over de illegale stokerijen in kelders en schuurtjes van grootvaders naar boven stijgen. Ook niet de exclusieve zweem van wijn uit de zonovergoten streken van het zuiden, waarbij je een cursus moet volgen om te weten wat je proeft. Nee, dan is bier inderdaad slechts het gewone natje voor alleman, waarbij het genot vooral wordt afgemeten aan het aantal glazen dat wordt achterovergeslagen. Toch is die geringe historische aandacht voor het bier misplaatst. Want bier was tot in de negentiende

---

<sup>8</sup> Alberts, 'Bier drinken met maten'.

<sup>9</sup> Voor de namen van de schrijvers, artikelen en boeken die in deze bespreking worden aangehaald, zij verwezen naar de literatuurlijst. Titels die in dit onderzoek niet zijn gebruikt, maar wel van belang zijn voor de historiografie worden in de noten verantwoord.

eeuw voor de grotere lagen van de bevolking een vast onderdeel van de dagelijkse voedingsschijf. Het was onmisbaar voor de dagelijks benodigde hoeveelheid vocht en het leverde een beduidend deel van de benodigde calorieën. Bier werd geschonken op alle culturele evenementen, van geboorte, huwelijk, kermis en gildefeest tot begrafenissen. De verschillende bieren werden gebruikt om zich als maatschappelijke laag te onderscheiden van de groepen die lager in aanzien stonden. De bierbrouwerij was bovendien eeuwenlang een van de belangrijkste bedrijfstakken in steden en dorpen en was daarmee bepalend voor het kapitaal en de werkgelegenheid. Gemeentelijke en gewestelijke overheden hadden nooit over voldoende geld kunnen beschikken om hun beleidsplannen ten uitvoer te brengen als zij niet de bierbelasting als voornaamste inkomstenbron hadden gehad. Met andere woorden: het bier heeft altijd een niet te versmaden onderdeel uitgemaakt van ons dagelijks leven en was een belangrijke pijler onder de economie en het overheidsbeleid. Het heeft een fundamentele bijdrage geleverd aan de wording van de Nederlandse samenleving.

De lessen economische geschiedenis van professor Posthumus in de jaren dertig en veertig van de twintigste eeuw initieerden onderzoek naar de historie van de brouwnijverheid als een van de belangrijke bedrijfstakken in de Nederlandse geschiedenis. Het resulteerde onder andere in het typoscript van Klop over *De Amersfoortse brouweeringen tot de 19<sup>e</sup> eeuw* en de monografie van Van Loenen over *De Haarlemse bierindustrie vóór 1600*, dat nog steeds als een standaardwerk geldt voor de huidige bierhistorici. Voor dit laatste werk werden bewaard gebleven productieregisters van de Haarlemse brouwers als voornaamste bron gebruikt om vast te stellen hoe de productieomvang en het aantal brouwers in de Spaarnestad zich in de vijftiende en zestiende eeuw ontwikkelden. Dit gaf voor het eerst een beeld van de indrukwekkende omvang van de bedrijfstak in één van de drie belangrijkste Hollandse biersteden. Midden jaren vijftig verscheen daarnaast een volgende mijlpaal in de biergeschiedschrijving met *De middeleeuwse brouwerij en de gruit* van ingenieur Doorman. Hij had op basis van veertiende-eeuws rekeningenmateriaal een analyse gemaakt van de samenstelling van de kruiden die voor het gruitbier werden gebruikt als voorloper van het latere hoptbier. Hij voegde voorts talrijke teksten van stedelijke en landsheerlijke verordeningen en oorkonden toe die op de productie van en handel in bier in de late middeleeuwen betrekking hadden. Bovendien stelde hij een overzicht samen van de graanverhoudingen en brouwselgrootten van bieren uit diverse Nederlandse plaatsen uit die tijd, waardoor een indruk werd verkregen van de diverse soorten bieren die in de late middeleeuwen werden gebrouwen. Als kenner van het productieproces van het bier leverde hij bij dit overzicht kengetallen (stamwortgehalte) om de kwaliteit van de bieren en het alcoholpercentage te kunnen berekenen. Vanwege de schat aan wetenschappelijke informatie wordt bij recente publicaties over bier nog stevast naar dit werk van Doorman verwezen. De meer populaire uitgave *Het bier en zijn brouwers* van Hallema en Emmens uit de jaren zestig voegde vooral het culturele aspect aan de biergeschiedenis toe door ettelijke teksten uit historische literaire werken te citeren die over het bier verhalen. Na hun publicatie duurde het een generatie voordat in Nederland het verhaal van de biergeschiedenis een vervolg zou krijgen.

Het onderzoek naar de Nederlandse biergeschiedenis is pas in de jaren negentig van de twintigste eeuw weer opgepakt. Het was de Amerikaan Yntema die met zijn – helaas ongepubliceerde – dissertatie *The brewing history in Holland 1300-1800* aantoonde hoe de Hollandse brouwers door innovaties in receptuur, brouwwijze en bedrijfsorganisatie de bedrijfstak tot een steeds grotere capaciteit en productie wisten te ontwikkelen, waarmee zij in de late middeleeuwen de leidende rol van Hamburg overnamen en een wijdverspreide afzetmarkt veroverden die geheel Noordwest-Europa omvatte. Van zijn hand zijn tevens drie bijdragen aan de bundel *Bier! De geschiedenis van een volksdrank* van de redacteurs Kistemaker en Van Vilsteren, die in 1994 verscheen ter gelegenheid van de gelijknamige

tentoonstelling over de Nederlandse biërgeschiedenis in Amsterdam, Assen en Venlo. Grote verdienste van deze bundel was dat voor het eerst archeologische kennis over het middeleeuwse brouwbedrijf werd ingebracht, in het bijzonder over de ontwikkeling van de brouwketel van aardewerk kookpot tot koperen ketel geplaatst op stenen ovens, waarvan de funderingen in de bodem van diverse steden zijn teruggevonden. De volksdrank bier werd beschreven vanuit diverse invalshoeken: importbieren uit Hamburg en Wismar, kannen, glazen en ander drinkgerei, bierdrinkers afgebeeld op schilderijen uit de zestiende en zeventiende eeuw en het brouwen van scheepsbier voor de VOC. De Amerikaanse historicus Unger verwerkte de onderzoeksresultaten van Yntema in zijn overzichtswerk *A history of brewing in Holland 900-1900*, waardoor de kennis voor Nederlandse onderzoekers ter beschikking kwam. Unger heeft voor dit werk zodanig veel gepubliceerde en ongepubliceerde literatuur over bier verzameld, dat nauwelijks enige titel aan zijn aandacht is ontsnapt. Na toevoeging van buitenlandse literatuur bracht de schrijver in 2004 het overzichtswerk *Beer in the Middle Ages and the Renaissance* uit, waarmee de geschiedschrijving van het bier internationaal op een hoger plan kwam.

Naast bovengenoemde overzichtswerken verschenen er enkele detailstudies als bijdragen aan bundels, die zicht gaven op bijzondere aspecten van de laatmiddeleeuwse bierhandel en -productie. De historica Egmond en de bovengenoemde Amerikaan Yntema demonstreerden aan de hand van dossiers van de Grote Raad van Mechelen – het hoogste gerechtsoorgaan in de zestiende-eeuwse Nederlanden – hoe de Hollandse biersteden juridische processen voerden met vertegenwoordigers uit bierafnemende steden over prijsstelling, belastingheffing en privileges. Ibelings beschreef de verhouding tussen Hollandse stadsbesturen en de plaatselijke brouwers in reactie op landsheerlijke regelgeving. Soms heeft een ongepubliceerd onderzoek een grote bijdrage geleverd aan de kennis van ontwikkelingen in de brouwnijverheid, zoals dat van Boekhorst, die op een gedegen manier de gewaagde stelling heeft onderbouwd dat de verschuiving van het zwaartepunt in de bierproductie van Hamburg naar Holland en vervolgens naar Londen werd veroorzaakt door een kostenvoordeel in brandstoffen.

Het is opvallend dat nagenoeg alle voorname publicaties gericht zijn op ontwikkelingen in de Hollandse steden en dan met name in Haarlem, Gouda en Delft. Terecht krijgen zij veel aandacht omdat deze drie steden de grote voortrekkers waren van de Nederlandse brouwnijverheid in de late middeleeuwen. Over Haarlem is halverwege de vorige eeuw de eerder genoemde monografie van Van Loenen verschenen, maar de geschiedenis van beide andere biersteden wacht nog steeds op een schrijver. De brouwnijverheid van Gouda is weliswaar uitvoerig onderzocht, maar het resultaat is nooit gepubliceerd.<sup>10</sup> De mogelijkheid tot een monografie over de Delftse brouwers wordt zwaar belemmerd doordat grote branden in het stadhuis in het verleden het archief van vóór 1536 volledig hebben verwoest. Buiten Holland is er echter maar weinig over het bierverleden bekend. Het is net alsof er bij de stedelijke brouwbedrijven in de andere gewesten geen noemenswaardige ontwikkeling is geweest en de omvang van de bedrijfstak daar van weinig betekenis was. Hoe de brouwers zich daar teweer stelden tegen de Hollandse en Duitse importbieren, hoe groot hun aantal en hun bedrijfs capaciteit was, hoe zij waren georganiseerd en hoe het kon gebeuren dat het brouwwezen zich in Holland sterker ontwikkelde dan daarbuiten, moet nog worden onderzocht. Er zijn sterke aanwijzingen dat de brouwnijverheid in plaatsen als Amersfoort, Groningen, 's-Hertogenbosch, Nijmegen en Utrecht een betekenisvolle en soms wellicht concurrerende omvang moet hebben gehad.<sup>11</sup> Het is hoog tijd

---

<sup>10</sup> A. van der Poest Clement, *De bierbrouwerijen van Gouda in middeleeuwen en 16e eeuw* (typoscript, Gouda 1959).

<sup>11</sup> Aanzetten tot nader onderzoek zijn inmiddels gedaan door Van Dun voor 's-Hertogenbosch, door Benders voor Groningen en Zutphen, door Bosch voor Arnhem en door Volkers en onszelf voor Utrecht.

voor een doorwrochte monografie over een niet-Hollandse bierstad. Het onderhavige onderzoek naar de Amersfoortse biergeschiedenis wil bijdragen om het verschil in kennis van de Hollandse brouwnijverheid en die in de andere gewesten te nivelleren.

Bijzonder aan dit boek is niet alleen dat hier een niet-Hollandse bierstad centraal staat. Niet eerder is in een monografie over de biernijverheid zo veel aandacht besteed aan de natuurlijke factoren die aan het succes van de bedrijfstak ten grondslag lagen, zoals de bodemgesteldheid van de omgeving van de stad en de beschikbaarheid van de grondstoffen en de brandstof voor de bierproductie. Bovendien is in dit boek opvallend veel inbreng uit de onderzoekstak van de archeologie. De vondsten van zaden en pollen hebben bijgedragen aan de kennis over de ontwikkeling van de graanteelt en het consumptiepatroon van de Amersfoortse burgers. Restanten van brouwovens, waterleidingen en –putten vertellen hun verhaal over de bedrijfsmiddelen van de brouwerijen en hun locatie in de stad. Opgravingen in andere plaatsen hebben onthuld hoe in de late middeleeuwen het smaak- en conserveringsmiddel hop in tuinen werd geteeld. Voorts is de prosopografie van de beroepsgroep van bierbrouwers bijzonder. Hun deelname aan het stadsbestuur is slechts van enkele plaatsen in de zestiende eeuw beschreven. Hetzelfde geldt voor het aandeel van vrouwen in de beroepsgroep, waarnaar weliswaar grondig onderzoek is verricht, maar waarvan de resultaten gelden voor de vroegmoderne tijd vanaf de zestiende eeuw. In dit onderzoek zijn beide aspecten onderzocht vanaf het laatste kwart van de veertiende eeuw, wat een aanmerkelijke verdieping van inzicht in de ontwikkelingen brengt.

### *Biergeschiedenis bij de burens*

De historiografie van het bier in de ons omringende landen is enigszins analoog verlopen aan de verspreiding van het hobbier in de late middeleeuwen: de vroegste ontwikkeling vond plaats in Duitsland, enkele decennia later gevolgd door Nederland, met daarna België en Engeland als laatste. In Duitsland zagen reeds in het eerste kwart van de twintigste eeuw belangrijke bijdragen aan de geschiedenis van het bier het licht.<sup>12</sup> Het boegbeeld vormde de dissertatie van Bing, die in een klein boekje de brouwnijverheid van Hamburg van de veertiende tot de achttiende eeuw beschreef, welke stad in de late middeleeuwen de marktleider in de bierproductie van Noordwest-Europa was. Hiernaast legde het artikel van Schulte ‘Vom Grutbiere’ over de productie van gruitbier een stevige fundering voor onze kennis van de biersoort die voor de komst van het hobbier algemeen gangbaar was.<sup>13</sup> Artikelen over het brouwwezen in Bremen, Lübeck en Wismar van de hand van respectievelijk Hoyer, Albrecht en Techen, voerden enkele andere Hanzesteden ten tonele die naast Hamburg een belangwekkende bierexport hebben gekend in de late middeleeuwen en vroegmoderne tijd.<sup>14</sup> Pas in de jaren zeventig verschenen opnieuw vermeldenswaardige publicaties. De dissertatie van Huntemann leverde een gedegen cijfermatig overzicht van de bierproductie en consumptie in Duitsland van de vijftiende tot de negentiende eeuw en die van Stefke voegde veel nieuwe kennis toe over de laatmiddeleeuwse export van het Hamburger bier, met name naar de toenmalige Nederlanden.<sup>15</sup> De meest recente waardevolle

---

<sup>12</sup> Voor de Duitse historiografie is gebruik gemaakt van Von Blanckenburg, *Hanse und ihr Bier*, 3-9. Vreemd genoeg vermeldt zij in haar literatuurlijst niet het belangrijke en degelijk onderbouwde artikel van Irsigler over de verspreiding van de hobbierconsumptie.

<sup>13</sup> Aloys Schulte, ‘Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte’ *Annalen des historischen Vereins für den Niederrhein* 85 (1908) 118-146.

<sup>14</sup> Karl Hoyer, ‘Das Bremer Brauereigewerbe’ *Hansische Geschichtsblätter* 39 (1913) 193-232; Albrecht, Hans, ‘Das Lübecker Braugewerbe bis zur Aufhebung der Brauerzunft 1865’ *Zeitschrift des Vereins für Lübeckische Geschichte und Alterthumskunde* 17 (1915) 63-117, 205-266; Friedrich Techen, ‘Das Brauwerk in Wismar’ *Hansische Geschichtsblätter* 41 (1915) 263-352 en 42 (1916) 145-224.

<sup>15</sup> Hans Huntemann, *Bierproduktion und Bierverbrauch in Deutschland vom 15. bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts* (Göttingen 1970).



werken over de Duitse biergeschiedenis zijn het artikel van Irsigler over de verspreiding van de consumptie van hobbier in het westelijke Hanzegebied en de dissertaties van Hackel-Stehr over de Beierse brouwnijverheid en van Von Blanckenburg getiteld *Die Hanse und ihr Bier*. De kracht van de laatste ligt vooral in het overzicht van de overeenkomsten en verschillen in de organisatie en omvang van het brouwwezen in de diverse Noord-Duitse Hanzesteden.

Bij de zuiderburen werd in de jaren zestig en zeventig van de twintigste eeuw door de historici Van Uytven, Soly en Deckers grondig onderzoek verricht naar de productie van en handel in bier in Leuven, Antwerpen en het Maasgebied, waarmee zij de grondleggers van de Belgische biergeschiedenis zijn.<sup>16</sup> Hun inspanningen werden voortgezet door Aerts die een diepgravende studie leverde over de biernijverheid in het Brabantse stadje Lier. Hoewel de bedrijfstak daar geen prominente positie innam, was wel bijzonder dat de ontwikkeling van de bedrijfstak over een lange periode van de veertiende tot de negentiende eeuw in kaart werd gebracht. Aerts waagde het bovendien om in het artikel 'La teneur en alcool' een overzicht samen te stellen van de kwaliteiten en alcoholpercentages van meer dan honderd Belgische en Nederlandse bieren die hij in zijn uitgestrekte onderzoeksperiode tegenkwam. Net als Van Uytven al eerder had gedaan ten aanzien van Leuvense bieren, gebruikte Aerts voor zijn berekeningen de formule die in de jaren vijftig door de genoemde ingenieur Doorman was ontworpen. In het kader van onze voorstudie naar de kwaliteit van het Amersfoortse bier is de formule voor de berekening van het alcoholgehalte van historische bieren verbeterd en met argumenten onderbouwd, wat meer betrouwbare cijfers heeft opgeleverd.<sup>17</sup> Niet onvermeld mag blijven het prijzenswaardige werk dat Van Uytven, als kenner bij uitstek van de geschiedenis van wijnen en bieren, slechts enkele jaren geleden op de markt heeft gebracht onder de titel *Geschiedenis van de dorst*.<sup>18</sup> Voor het eerst is een volledig overzicht vervaardigd van de diversiteit aan dranken waarmee de bevolking in de Lage Landen zich eeuwenlang heeft gelaafd en zijn de veranderingen in het consumptiepatroon helder in beeld gebracht.

In Engeland zijn er enkele interessante boeken verschenen over de bierhistorie in de vroegmoderne tijd, gestimuleerd door het feit dat Engeland toonaangevend werd in bierproductie vanwege de vroege industrialisatie. Ten aanzien van de middeleeuwen staat de historiografie daar nog in de kinderschoenen. Het meest geschikte overzichtswerk is nog dat van Monckton, dat onder andere de kenmerkende verschillen tussen het traditionele ale en het latere hobbier behandelt.<sup>19</sup> Een lichtbaken vormt het diepgravende onderzoek van Bennett naar de ontwikkeling van de Engelse productie van ale en bier tussen 1300 en 1600. Op een bewonderenswaardig nauwgezette wijze schildert zij de verandering van een bedrijfstak die aanvankelijk grotendeels in handen was van vrouwen, maar gaandeweg de toenemende professionalisering meer en meer in handen kwam van mannen. Een ontwikkeling die aan deze zijde van het Kanaal veel minder radicaal moet zijn verlopen, meer in het bijzonder in Amersfoort, zoals in hoofdstuk 10 zal worden uiteengezet.

### *Het bier in de Amersfoortse geschiedschrijving*

Het verhaal van de Amersfoortse biergeschiedenis nam een aanvang in de negentiende eeuw. Kort nadat Van Rootselaar tot kapelaan was aangesteld, werd hij in 1876 benoemd tot eerste –

---

<sup>16</sup> J. Deckers, 'Gruit et droit de gruit. Aspects techniques et fiscaux de la fabrication de la bière dans la région mosane au moyen âge' *Fédération archéologique et historique de la Belgique. Annales du XLIIe congrès. Malines 3-6-IX-1970 II* (Mechelen 1971) 181-193; idem, 'Recherches sur l'histoire des brasseries dans la région mosane au moyen âge' *Le Moyen Age. Revue d'histoire et de philologie* 76 (1970) 445-491. Voor enkele belangrijke werken van Van Uytven en Soly, zie literatuurlijst.

<sup>17</sup> Alberts, 'Bier drinken met maten', 129-135.

<sup>18</sup> Zie de gecombineerde recensie door schrijver dezes van Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst* en van Van Winter, *Spices and comfits*.

<sup>19</sup> H.A. Monckton, *A history of English ale and beer* (Londen 1966).

en vooralsnog onbezoldigde – gemeentearchivaris, met als taak orde te brengen in het uit kasten puilende eeuwenoude papieren archief van het stadsbestuur. Binnen twee jaar volbracht hij een tweedelige stadsgeschiedenis van Amersfoort, waarin hij naast een veelheid van feiten uit folkloristische beschrijvingen uit de voorgaande eeuwen nu ook archivalische gegevens verwerkte. Onder het kopje ‘Handel en nijverheid’ gaf hij een zeer beknopte, feitelijke en onsamenvangende beschrijving vol met onjuistheden van het brouwbedrijf dat een roemrucht verleden moest hebben gekend.<sup>20</sup> In zoverre week hij met zijn beschrijving weinig af van wat Van Bemmelen reeds in de achttiende eeuw te boek had gesteld. Het was in de laatste twee jaren van zijn leven dat Van Rootselaar een lange serie korte historische stukken schreef voor het *Nieuws- en Advertentieblad voor Amersfoort*. In deze serie onder de naam ‘Sprokkelingen’ heeft hij een veertigtal artikelen besteed aan de Amersfoortse biergeschiedenis. Soms met grove vegen en met weinig verstand van zaken. Maar ook met verve inzoomend op detailkwesties, zoals de juridische strijd om een tapverbod voor een herberg in Leusden, net buiten Amersfoorts grondgebied, waaraan hij maar liefst zestien artikeltjes wijdde. Zijn vertellingen waren dus nogal hapsnap en verdienen de naam die ze kregen: sprokkelingen. Pas in de jaren 1930 werd het verhaal over het Amersfoortse bier weer voortgezet. De economisch-historicus Posthumus van de universiteit van Amsterdam hield een seminarium over het brouwwezen in de late middeleeuwen en vroegmoderne tijd. Hij stuurde zijn studenten naar de diverse steden die een bijzondere biergeschiedenis hebben gekend. Het was Klop die in dit kader de geschiedenis van Amersfoort onder de loep heeft genomen. De feiten die uit eerdere publicaties en enig archiefmateriaal werden verzameld, zijn in de scriptie *De Amersfoortsche brouwneeringen tot de 19<sup>e</sup> eeuw* op een wetenschappelijke manier geordend die recht doet aan het onderwerp. De inhoud bleef echter nog behoorlijk oppervlakkig, te meer daar het Amersfoortse brouwbedrijf niet is vergeleken met dat in andere biersteden, iets wat met dit brede studieproject juist zo geweldig had gekund. Het duurde vervolgens een halve eeuw voor journalist Poots het verhaal over de bierhistorie weer op nam met een korte serie artikelen in de *Amersfoortse Courant*. Hoewel er geen nieuwe informatie werd toegevoegd, zorgde hij er wel voor dat de rijke plaatselijke biergeschiedenis bekend raakte bij de naoorlogse generaties. Nieuwe kennis kwam uit een andere hoek. Tijdens opgravingen door het Centrum voor Archeologie kwamen er op diverse plaatsen in de binnenstad funderingsresten aan het licht die in verband konden worden gebracht met brouwovens. Reden genoeg voor een beknopte publicatie over dit onderwerp. Gelukkig hebben de schrijvers Boekenoogen en Snieder de meest geschikte literatuur in hun opzet verwerkt, zodat deze brochure, hoe klein ook, eigenlijk nog de beste verhandeling over het Amersfoortse bier geeft. Meest recent is het boek van Kleefkens over de industriële brouwerij Phoenix die van 1873 tot 1970 vlakbij het station heeft gestaan. Zijn boek wordt gesierd door de talloze prachtige foto’s die er van deze periode beschikbaar zijn en meer nog door de kleurenafbeeldingen van de Jugendstil bieretiketten die door de kunstenaar De Koo waren ontworpen. Uiteraard heeft de schrijver in dit boek vooral de moderne periode van de Amersfoortse brouwerij geschetst. Het eerste hoofdstuk over de geschiedenis die eraan voorafging bevat helaas nog de talrijke onjuistheden die er over de Amersfoortse biergeschiedenis bestaan. Dit onderzoek wil de kennis over de middeleeuwse geschiedenis van het Amersfoortse bier verdiepen, zodat het verhaal dat wordt verteld door de stadsgidsen in de rondvaartboten en hetgeen staat geschreven op de informatiepanelen in Museum Flehite en brouwerij De Drie Ringen een degelijk fundament krijgt en verschoond kan blijven van mythes en onjuistheden.

---

<sup>20</sup> Van Rootselaar, *Amersfoort I*, 279-282.

### *De bronnen van het bieronderzoek*

De gegevens voor het onderzoek naar de middeleeuwse geschiedenis van de Amersfoortse biernijverheid lagen bepaald niet voor het oprapen. Er zijn in het stedelijke archief geen aparte archiefstukken bewaard gebleven die direct betrekking hebben op de bierbrouwerij: geen opgesomde accijnsinkomsten uit bier, geen lijsten met namen van brouwers of registers van hun weekproductie, noch enig document van het brouwersgilde. Stukjes tekst en notities over het brouwvak moesten uit een grote hoeveelheid andere gegevens worden gezeefd en daarna worden verzameld. Een veelbelovende bron was het twintigtal stadsrekeningen uit de vijftiende en zestiende eeuw dat het archief rijk is. Zij vormen echter allesbehalve een chronologische reeks, ze zijn niet altijd compleet en hebben bovendien vaak een verschillend boekhoudkundig karakter. Er zijn accijnsrekeningen, kasboeken met lopende uitgaven en inkomsten, kladrekeningen en netrekeningen over een – niet altijd vermeld – kwartaal of over een jaar. Het vergde een apart vooronderzoek om de structuur van de stedelijke administratie te doorgronden. Eén van de uitkomsten was dat de Amersfoortse stedelijke belastinginning en boekhouding een eigenaardige organisatie kenden die afweek van de gangbare wijze in veel andere steden.<sup>21</sup> Ondanks de verrichte inspanning leverden de stadsrekeningen veelal niet de gezochte informatie. Zo ontbraken de inkomsten uit de stedelijke accijnzen in de meeste gevallen, die wij ten dele terugvonden in de notulen van het stadsbestuur.

De notulen van de bijeenkomsten van het stadsbestuur, die met de historische term raadsresoluties – raadsbesluiten – worden aangeduid, vormden de belangrijkste informatiebron van dit onderzoek. Er zijn aanzienlijk meer resoluties bewaard gebleven dan stedelijke rekeningen. Over de vijftiende en zestiende eeuw resteren er notities uit iets meer dan honderd jaren. Bij de resoluties gaat het om een geheel van stedelijke verordeningen, opgelegde boetes, aantekeningen en registraties van rechtshandelingen, die op ongeordende wijze, slechts gescheiden door vergaderdata, zijn neergeschreven.<sup>22</sup> Voor dit onderzoek zijn de resoluties van de jaren 1436 tot 1580 en de jaren 1602 en 1603 zorgvuldig doorgenomen. Vooral in de oudste geschriften kwamen veel namen van brouwers en veel vermeldingen van brouwketels voor. Naarmate de jaren verjongden en de banden met notulen dikker werden, verschaalde daarentegen de hoeveelheid notities die aan de brouwerij waren gerelateerd. Slechts ten dele kan dit worden verklaard met een afnemend aantal brouwers en brouwbedrijven.

Een sterk renderende bijkomstigheid van de lange looptijd van ons onderzoek was dat gaandeweg belangrijke archiefstukken door vrijwilligers en archiefmedewerkers toegankelijk zijn gemaakt door handschriften in digitale documenten om te zetten, wat het doorzoeken ervan wezenlijk bespoedigde. Hierdoor konden bronnen in het onderzoek worden meegenomen, voor de bestudering waarvan wij in de originele vorm geen gelegenheid zouden hebben gehad. Zo kwamen de laatste jaren deel voor deel de gerechtsprotocollen met transacties van onroerend goed en kapitaal – genaamd transporten en plechten – digitaal ter beschikking. Deze protocollen dateren vanaf het jaar 1478, wat voor dit soort bronnen tamelijk vroeg is. Vooral over het tweede kwart van de zestiende eeuw leverden deze protocollen meer namen van brouwers dan uit enig andere bron naar voren waren gekomen. We moesten hierdoor onze aanname dat de brouwnijverheid in die periode in verval raakte bijstellen naar een onmiskenbare bloeitijd! De beschikbaarheid van de protocollen van transporten en plechten compenseerde het gemis aan een andere rijke bron, namelijk het notariële archief, dat eveneens door vrijwilligers wordt ontsloten. Te Amersfoort dateert het

---

<sup>21</sup> De resultaten van het vooronderzoek naar de Amersfoortse stedelijke financiën zijn ondergebracht in twee artikelen die eerder zijn gepubliceerd: Alberts, 'Accijnsrekening'; idem, 'Stedelijke financiën'.

<sup>22</sup> Een verzameling van belangrijke Amersfoortse resoluties is in druk uitgegeven door Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* I.

oudst bewaarde notariële protocol echter uit het jaar 1604, wat nipt later is dan de hier gestelde onderzoeksperiode, waardoor er helaas nauwelijks gebruik van is gemaakt.

Overige bronnen zijn slechts selectief geraadpleegd. Van de uitgebreide en daardoor buitengewoon waardevolle rekeningen van het Sint-Pietersgasthuis hebben wij alleen de oudste rekeningen kunnen doornemen. Aan de rekeningen van stichting Armen De Poth zijn we helemaal niet toegekomen, wat een aderlating aan informatie betekent. De rekeningen van de malen van Hoogland zijn gelukkig in druk uitgegeven, waardoor we die eenvoudig bij het onderzoek konden betrekken. We hebben bovendien dankbaar gebruikgemaakt van de lijst van Amersfoortse stadsbestuurders vanaf de veertiende eeuw die digitaal raadpleegbaar is op de website van Archief Eemland. Sommige rijke bronnen werden buiten het gemeentearchief van Amersfoort gevonden. De enige twee samenstellingen van middeleeuwse Amersfoortse bieren zijn afkomstig van het stadsarchief van Naarden en uit een dossier van de Hoge Raad van Mechelen. De vroegste namen van Amersfoortse bierbrouwers komen voor in veertiende-eeuwse rekeningen van de bisschop van Utrecht en de oudste vermeldingen van Amersfoorts hoppenbier voor de export staan tussen andere uitgavenposten in rekeningen van de heer van Blois te Schoonhoven uit dezelfde periode.

Doordat er nog een aantal Amersfoortse archiefstukken buiten dit onderzoek zijn gebleven en er altijd onverwacht nog rijke vondsten over Amersfoorts bier in archieven elders kunnen worden gedaan, zijn er in de toekomst nog aanvullingen van de resultaten te verwachten. We zijn er echter van overtuigd dat het gros van de bruikbare gegevens die nu bekend zijn deel heeft uitgemaakt van onze zoektocht.