



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

1 DE MIDDELEEUWSE BIERENBROODSPOT

Geef ons heden ons dagelijks bier

Het dagelijkse bierverbruik

Om onze dorst te lessen hebben we tegenwoordig een ruime keuze aan dranken. Bier geniet hiertussen niet de hoogste voorkeur. Nederlanders zijn vooral koffiedrinkers. We drinken per persoon gemiddeld ruim drie kopjes koffie per dag, wat neer komt op 148 liter per jaar. Ook water, thee en frisdrank worden dagelijks meer gedronken dan bier.¹ De hoofdelijke bierconsumptie ligt ongeveer op 70 liter per jaar, wat betekent dat we gemiddeld ongeveer één glas bier per dag drinken.² In de late middeleeuwen zou men dit een buitengewoon karige hoeveelheid hebben gevonden. De consumptie van bier lag toen op een veel hoger peil. Hoeveel precies weten we niet, maar vermoedelijk was dit een gemiddelde hoeveelheid van 1 tot 2 liter per persoon per dag.

De historische bronnen zijn allesbehalve eenduidig en vaak nog maar hap snap onderzocht als het gaat om de hoeveelheid bier die mensen dagelijks dronken. De arme en zieke mensen die rond het jaar 1400 in het Sint-Ewouts en Elisabethsgasthuis te Wijk bij Duurstede werden verzorgd, mochten bij de twee dagelijkse warme maaltijden niet meer dan 1 mingel (0,9 liter) bier drinken. Hadden ze daarna nog steeds dorst dan moesten ze maar genoeg nemen met het slappere scherbier.³ Ze waren kennelijk gewend om meer dan 2 liter bier per dag te drinken. En dat zijn nota bene zieken. Wat te denken van de dorst van arbeiders die zwaar werk moesten verrichten? In het jaar 1534 hadden drie metselaars en twee hulpkrachten werkzaamheden uitgevoerd voor het Amersfoortse Sint-Agnietenklooster, waarmee ze zes tot zeven weken druk waren. Het klooster gaf hun bier te drinken wat over die periode op zes vaten bier uitkwam. Dit betekent dat de arbeiders ruim 24 liter per persoon per week consumeerden, wat meer dan 4 liter per werkdag was.⁴ Een dergelijk fors volume kregen ook de tewerkgestelde jongens in het tuchthuis te Utrecht te drinken. Hier werd in de zomer van het jaar 1624 een rantsoen voor de veroordeelden vastgesteld van 1 vaan bier (2 flapkannen) per dag, dat een inhoud had van ongeveer 3,4 liter.⁵ Zij moesten dagelijks zwaar houtraspwerk of weefwerk verrichten en kregen éénguldensbier of kroonsbier te drinken, genoemd naar de prijs van dit lichte bier. Het inwonende personeel dronk evenwel drieguldensbier en soms vierguldensbier – ook zwaarbier of dikbier genoemd – en de regenten van het tuchthuis hadden voor hun bijeenkomsten enkele vaten goedbier – vermoedelijk van 7 gulden of meer – in de kelder liggen. Alleen als het kermis was of als een collecte voldoende had opgebracht kregen ook de tuchtelingen goedbier ‘om vrolijk te zijn’, welk bier gelijk ‘naar hun hoofd steeg’, aldus een regent. Het rantsoen van de jongens was kennelijk in de

¹ In 2012 was het hoofdelijke koffieverbruik 7,1 kilogram, wat gelijk staat aan 3,2 kopjes (125 ml) per dag en 148 liter per jaar. Als percentages van het drankverbruik golden in 2012: koffie (12 procent), water (21 procent), thee (15 procent), frisdrank (10 procent), alcoholische drank (10 procent; bier, wijn en gedistilleerd), sap (8 procent) en melk (2 procent), Koninklijke Nederlandse Vereniging voor Koffie en Thee, *Koffie-consumptie in beeld 2012*, www.knvkt.nl, geraadpleegd op 4 juli 2014.

² In 2013 bedroeg het hoofdelijke bierverbruik 69,6 liter, Nederlandse Brouwers, *Kerncijfers 2013*, www.nederlandsebrouwers.nl, geraadpleegd op 4 juli 2014. Dit is 191 ml per dag, oftewel een fluitje.

³ Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden II*, 193.

⁴ Beheersnummer (bnr) 1 inventarisnummer (inv nr) 7: 126 (1534). Het is niet uitgesloten dat het bier deels als een betaling in natura gold en dat de arbeiders het bier mee naar huis namen voor het gezin. De Amersfoortse pastoor en geschiedschrijver Van Rootselaar verzuchtte in de negentiende eeuw over de grote hoeveelheid bier die deze arbeiders van het klooster ontvingen: ‘*Het is te begrijpen dat het ambachtvolk van die tijden dat dagelijks naar hartelust overvloed van gezond, voedzaam, versterkend bier tot drank gebruikte, er geheel anders uitzag dan de door ellendige koffie en jenever verslachte werklieden van onze tijd.*’, Amersfoort II, 280.

⁵ Elders staat dat de jongens 2 flapkannen per dag kregen te drinken, wat even veel is als 1 vaan.

loop der jaren wat omhoog gegaan, want in 1631 werd besloten dat het niet langer 3 flapkannen (5,1 liter) per dag mochten zijn, maar wederom slechts 2 flapkannen (3,4 liter) en in de zomer 1 mingel (0,9 liter) meer.⁶ Ook buiten het Sticht wijzen middeleeuwse of latere reglementen en boekhoudkundige rekeningen van gasthuizen, kloosters, weeshuizen, legerfoeragering en scheepsbevoorrading op een hoog dagelijks bierverbruik van minstens 1 liter tot ruim 3 liter en soms zelfs meer per persoon, wat gold voor jong en oud, voor gezonde zowel als voor zieke mensen. Een dergelijk consumptieniveau gold overigens ook voor het wijnverbruik.⁷

In schrill contrast met de vroegere bronteksten staan de berekeningen die moderne historici hebben gemaakt van de hoofdelijke bierconsumptie op basis van accijnsontvangsten van stedelijke overheden. Als de ontvangen bedragen uit de bierbelastingen worden teruggerekend naar aantallen geconsumeerde vaten bier en die weer worden gedeeld door de omvang van de stedelijke bevolking, dan ligt het resultaat overwegend op minder dan 1 liter bier per inwoner per dag.⁸ Bezwaar tegen deze methode is dat een deel van de bierconsumptie niet was belast en daardoor buiten de berekening valt. Op kleine bieren als nabier (een tweede treksel van de draf) en scherpbier, die voor het arme deel van de bevolking en voor verzorgende instellingen werden gebrouwen, werd doorgaans weinig of geen accijns geheven. In de laatmiddeleeuwse steden werd ongeveer een kwart tot eenderde deel van de bevolking tot de armen gerekend. Daarnaast was een klein deel van de bevolking vrijgesteld van de bieraccijns, zoals geestelijken, wezen, schippers, enkele ambtenaren en niet te vergeten de bierbrouwers zelf met hun gezinnen. Het betreft dan hoofdzakelijk accijnsvrijstelling op bier gemaakt in de eigen stad en niet op importbier. Te Amersfoort ging het om een vrijgestelde groep ter grootte van 7 tot 17 procent van de bevolking.⁹ Zou men rekening houden met de consumptie van deze groepen die niet in de bedragen van de belastingontvangsten is vervat, dan zouden de resultaten hoger uitvallen. In dit onderzoek zijn drie berekeningen gemaakt van de bierconsumptie te Amersfoort op basis van belastinginkomsten in de tweede helft van de zestiende eeuw, waarbij rekening werd gehouden met de vrijgestelde groepen. Het berekende hoofdelijke bierverbruik kwam respectievelijk uit op 1,04 liter, 1,50 liter en 1,06 liter per dag (zie hoofdstuk 7).

Toch hebben we hiermee vermoedelijk nog niet de gehele consumptie in de greep gekregen. Het was burgers namelijk toegestaan om zelf bier te maken voor huishoudelijke consumptie – in diverse plaatsen drinkbier genoemd – wat gepaard ging met een zekere overheidsregulering om te pogen hierover enige accijns te vangen. Zo schreef het Amersfoortse stadsbestuur voor dat burgers niet minder dan van vier vaten bier (520 liter) voor eigen consumptie mochten brouwen, waarbij de accijnsmeester aanwezig diende te zijn wanneer de mout in de maischkuip werd gestort. Zij hoefden geen productieheffing (gruutgeld) af te dragen, zoals de commerciële brouwers, maar wel de consumptieheffing van de bieraccijns.¹⁰ Voor de Eemstad zijn er geen aanwijzingen over het aantal mensen dat eigen bier dronk. In 's-Hertogenbosch resteert een opgave van hetgeen inwoners voor eigen

⁶ HUA tnr 702-1, inv nr 1043: ff 6v-7, 15, 29 (1624), 76-77 (1625), 93, 97, 99 (1628), 146v-147 (1629), 152, 154 (1631). Met dank aan Kees Smit die ons de transcriptie van het regentendagboek van Van Buchell ter beschikking heeft gesteld.

⁷ Aerts, 'Hoofdelijke bierverbruik', 53-54, 57-58; idem, 'Teneur en alcool', 117; Delen, 'Eten en drinken', 132-133; Krug-Richter, 'Alltag und fest', 84; idem, 'Hafergrütze und Hirsebrei', 198-199; Martin, *Alcohol, sex and gender*, 23, 28-32; idem, 'Old people', 121; Van Uytven, *Stadsfinanciën Leuven*, 335; idem, *Geschiedenis van de dorst*, 28-30, 92-93; Unger, *History of brewing*, 88-92.

⁸ Aerts, 'Hoofdelijk bierverbruik', 57-60; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 92-93; Unger, *History of brewing*, 90-91; Yntema, *Brewing industry*, 94-96.

⁹ Zie hoofdstuk 7 tabel 34.

¹⁰ Bnr 1 inv nr 12: 1041 (1574), 1084 (1575), 1128 (1576), 1162 (1577); inv nr 13: 24 (1578); inv nr 18: f 383v (1602).

consumptie hadden gebrouwen in het laatste kwart van het jaar 1463. Het ging om achtendertig huishoudens die samen ruim 15.000 liter bier hadden gemaakt. Onder deze huishoudens bevonden zich enige kloosters, maar ook de gezinnen van enkele stadsbestuurders. In dit kwartaal bedroeg de huishoudelijke productie 15 procent van de totale stedelijke consumptie. In het jaar 1576 zou 54 procent van de bevolking voor eigen verbruik hebben gebrouwen en in 1583 was dit getal gedaald tot 21 procent, wat duidelijk maakt dat een substantieel deel van de stedelingen geen commercieel en volledig belastbaar bier consumeerde.¹¹ Gesteggel tussen stadsbesturen en bewoners over de regelgeving met betrekking tot het huishoudelijke brouwen geeft aan dat in meer steden de bierproductie voor eigen consumptie een factor van belang was.¹² Vooralsnog zijn hierover te weinig concrete gegevens om algemene conclusies uit te trekken die in berekeningen zouden kunnen worden verdisconteerd. Voorlopig lijkt de aanname van een hoofdelijk verbruik in de late middeleeuwen van 1 tot 2 liter bier per dag verantwoord, wat vijf tot tien keer meer is dan tegenwoordig. Veel mensen die voor het dagelijkse drinken alleen op bier waren aangewezen en veel dronken, zullen aanzienlijk meer dan 2 liter hebben verbruikt, zoals de voorbeelden van arbeiders en gasten van instellingen uitwezen. Rijken consumeerden naast enig bier echter vooral veel wijn, de allerarmsten moesten het voor een deel met water doen en de allerkleinsten dronken een kleiner volume, waarvan deels melk. Hierdoor zal het bierverbruik van deze groepen onder het gemiddelde hebben gelegen. Het hoge volume dat dagelijks aan bier werd verbruikt kan mede worden begrepen door het hoge zoutgehalte van het middeleeuwse eten, waarop in de volgende paragraaf zal worden ingegaan. Het zout was toentertijd een van de weinige manieren om het eten voor enige tijd te conserveren.

Voedingswaarde van het bier

Om gezond te blijven hebben mensen dagelijks grofweg 2,5 liter water nodig. Hiervan wordt ongeveer 1 liter via het voedsel ingenomen en moet 1,5 liter worden gedronken. Het bier bestaat voor minstens 90 procent uit water. De gemiddelde hoeveelheid bier die in de middeleeuwen werd genuttigd voorzag met 60 tot 120 procent grotendeels of geheel in de dagelijks benodigde hoeveelheid vocht. Bier was hiermee de hoofddrank bij uitstek in de middeleeuwse voeding. Ook wat betreft de levering van de benodigde hoeveelheid energie om gezond en actief te blijven had het bier een beduidende functie. Volwassen mannen met een actieve levensstijl – die we ook veronderstellen bij middeleeuwse mensen – hebben dagelijks ongeveer 3.000 kilocalorieën nodig, vrouwen 2.400, kinderen 1.700 en pubers 3.300. Moderne bieren hebben een caloriewaarde variërend van 25 kilocalorieën per 100 milliliter voor alcoholarm bier tot 75 kilocalorieën voor zwaar bier.¹³ De caloriewaarden voor de middeleeuwse bieren weten we uiteraard niet. Ze zouden hoger geweest kunnen zijn omdat er aanzienlijk meer graan in het brouwproces werd verbruikt dan tegenwoordig, waarover verder in dit hoofdstuk meer. Anderzijds was het rendement van het brouwproces veel minder efficiënt, waardoor minder zetmeel in suikers werd omgezet en er minder energie in het bier terecht kwam. Bij gebrek aan inzicht passen we hier de moderne waarden toe om een globale indruk te krijgen van de energiewaarde van het bier in de middeleeuwen. Bij een dagelijkse

¹¹ Van Dun, *Acht eeuwen*, 27-28; Blondé en Limberger, 'Bourgondische welvaart', 82 noot 43. In het boekjaar 1477-1478 lijkt de huishoudelijke productie met rond de 400 vaten bier slechts een fractie van de totale stedelijke consumptie van ruim 28.000 vaten te zijn geweest, idem, 82. Het huishoudelijk gebrouwen Bossche bier voor eigen consumptie was belast met de heffing van de 'kleine ketel', idem, 74-75.

¹² Amsterdam: Breen, *Rechtsbronnen Amsterdam*, 199, 260. Gouda: Rollin Couquerque en Meerkamp van Embden, *Rechtsbronnen Gouda*, 20, 133, 154, 435-436, 520-521, 586-587. Utrecht: HUA: Perks, *Documentatiemap bier*, nrs 40 (1443), 717 (1483), 67 (1495), 31 (1524), 82, 455 (1526), 456, 506 (1528), 458 (1531), 219 (1534), , 440 (1549), 113 (1587), 123 (1592).

¹³ Gegevens zijn onder meer afkomstig van www.voedingscentrum.nl en www.biernet.nl, die op 4 juli 2014 zijn geraadpleegd.

inname van 1 tot 2 liter bier zouden tussen de 250 en 500 kilocalorieën kunnen worden verkregen bij het drinken van licht bier en 500 tot 1.000 kilocalorieën voor gemiddeld bier of een afwisselend gebruik van licht en zwaar bier. Bij een welvarende consumptie van zwaar bier kon een energiewaarde van meer dan 1.000 kilocalorieën worden bereikt, wat was weggelegd voor de rijke boeren, burgers, edelen en geestelijken. Het lichte bier leverde grofweg 14 procent van de dagelijks benodigde energie, gemiddeld bier 29 procent en zwaar bier 38 procent. Voor vrouwen en kinderen lag deze bijdrage iets hoger en voor mannen en pubers iets lager. Het bier leverde duidelijk een belangrijke bijdrage aan de calorische waarde van de middeleeuwse voeding.

Voeding en huishoudelijke uitgaven

Cijfers over de hoeveelheden bier die in de late middeleeuwen werden gedronken en hun voedingswaarde in water en energie geven niet meer dan een eendimensionaal en droog beeld van het voedingspatroon in die tijd. Voeding was een deel van het echte leven. Het bepaalde voor een belangrijk deel de dagelijkse bezigheden van alleman, het vormde de bestaansreden van veel beroepen en het was een middel om zich sociaal te onderscheiden. De verschillen in het voedingspatroon tussen arm en rijk waren toentertijd meer uitgesproken en werden van groter belang geacht dan tegenwoordig. Het grotere economische en sociale belang van de voeding toont zich in het verschil in bestedingsaandeel van het inkomen. Tegenwoordig geven we in Nederland 12 tot 16 procent van het inkomen uit aan voeding, wat ongeveer even veel is als aan ontwikkeling en ontspanning. Het komt daarmee na woning en vervoer op de derde plaats in de rangorde van uitgaven.¹⁴ Aan het einde van de zestiende eeuw werd in het gezin (ouders en drie kinderen) van een weinig geschoolde arbeider daarentegen minstens 70 procent van het inkomen aan voeding besteed, wat in vette jaren kon dalen naar 60 procent, maar in jaren van stijgende graanprijzen kon oplopen tot 90 procent. Voeding was voor de huishoudelijke uitgaven en daarmee voor het welzijn allesbepalend. Er werd verder aan huishuur ongeveer 10 procent uitgegeven, aan vuur en licht 5 tot 10 procent en evenzoveel aan andere zaken, waaronder kleding. Het huishouden van een zelfstandige meester in de bouw had het iets beter, maar gaf nog altijd grofweg de helft van het inkomen aan voeding uit.¹⁵ Het hoge aandeel van de voeding in de huishoudelijke bestedingen zou voor arbeidersgezinnen overigens blijven bestaan tot in de tweede helft van de negentiende eeuw toen de industrialisatie zou gaan zorgen voor goedkopere en betere producten, zoals fabrieksbrood.¹⁶ De dominante plaats van de voeding in de middeleeuwen zorgde ervoor dat het dagelijkse leven door drinkgewoonten en eetgewoonten werd gekarakteriseerd en dat zich allerlei prioriteiten, waarden en normen ontwikkelden die hieraan vorm en uiting gaven. Om de drinkgewoonten van het bier binnen het geheel van de voeding op waarde te kunnen schatten, is het van belang om eerst aandacht te geven aan de maaltijden, de gerechten, de dranken en aan de verschillen tussen arm en rijk. We dienen hierbij de toenmalige zeden in acht te nemen, daarom...

*‘Vooraleer gij aan tafel gaat eten, uw handen te wassen wilt niet vergeten.
Snuift niet, noch smakt als de varkens gelijk, naar het brood grijpt niet onzediglijk.
Snijdt u niet meer [af] dan gij wilt eten, leg niet van u, dat gij hebt gebeten.
Breekt ook geen brood in met de tanden, likt u duim en vingers, het ware u schande.*

¹⁴ In twee publicaties van het Centraal Bureau voor de Statistiek worden verschillende cijfers gegeven die beide betrekking hebben op het jaar 2010 – zo ook op de website www.cbs.nl. Van der Bie e.a. gaan ervan uit dat de voeding ongeveer 12 procent van de totale huishoudelijke uitgaven bedroeg, *Smakelijk weten*, 31. Ament e.a. geven daarentegen aan voeding een aandeel van ongeveer 16 procent, *Welvaart in Nederland*, 98.

¹⁵ Scholliers, *Loonarbeid en honger*, 158-167, 180, 260. Een meester-metselaar in Leuven besteedde in de vijftiende en zestiende eeuw de helft van zijn loon aan brood en vlees, Van Uytven, *Stadsfinanciën Leuven*, 570-571. Zie ook: Blockmans e.a., ‘Crisis en welvaart’, 75-77.

¹⁶ Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 49, 55.

*De lepel neemt ook niet te vol, want druipen of slurpen staat niet wol.
Wordt u iets goeds voorgeleid, wees erkentelijk en deelt het in eerbaarheid.
De benedictie niet en vergeet, in godes naam heft aan ende eet.*¹⁷

Aan de burgerlijke tafel

Het eetregime

In de late middeleeuwen was het normaal om twee keer per dag warm te eten. Twee hoofdmaaltijden vond men genoeg, dat was de menselijke maat. Wie vaker at ‘leefde als het vee’, vond de veertiende-eeuwse zedenmeester Jan van Boendale.¹⁸ Voor beide maaltijden werden er warme spijzen bereid in een grote ketel. Daarin werd een soep of brij gekookt van graan met toegevoegd vlees, groenten en kruiden. Bij de warme hap werd ook brood gegeten en werd bier gedronken, of wijn door de rijken. Naast de warme hoofdmaaltijden werden vaak nog één of twee broodmaaltijden gebruikt. Een ontbijt in de ochtend, zoals wij dat kennen, behoorde echter nog niet tot het vaste eetrooster. Men kende het ontbijt wel als kleine maaltijd uit het vuistje, die in de ochtend, maar ook als tussendoortje in de middag of als dagsluiting in de avond kon worden genuttigd.¹⁹ De ontbijten bestonden voornamelijk uit brood en bier, dikwijls aangevuld met boter en met kaas of vis als lekkernij. Zo werden voor een kleine maaltijd onderweg aan wagenlieden of afgezanten van een stad of een vorst brood, bier en een versnapering vergoed. Ook bouwvakkers of turfstekers kregen wel ontbijten vergoed voor tijdens hun werk.²⁰ Mensen die in hechtenis zaten moesten het doorgaans eveneens doen met brood en bier.²¹ Voor verdere consumpties waren zij afhankelijk van wat familie of vrienden van buiten de gevangenis kwamen brengen, een gebruik dat veel landen nog wel kennen. Gebruikte men geen vroeg ontbijt, dan kon de eerste warme maaltijd in de loop van de ochtend worden gehouden, anders pas rond het middaguur. De tweede warme maaltijd vond doorgaans aan het einde van de middag plaats. Thuis of in een herberg at men samen aan een tafel waarover bij bijzondere gelegenheden een wit linnen tafelkleed was gedrapeerd. Het gaf geen pas hieraan de vieze vingers en monden af te vegen, maar bij gebrek aan servetten werd dit vaak wel gedaan. De epistels over tafelmanieren waarschuwen hier expliciet tegen. De handen werden veel gebruikt om de dingen vast te houden of te pakken, er waren immers nog geen vorken op tafel. Er waren wel messen om stukken af te snijden van het brood, de kaas of de boter. Een mes voor het eten droegen veel mensen bij zich. Voor het eten van de soep of de brij werden lepels gebruikt, maar ook stukken brood om erin te dopen. Een lepel hoefde je niet per se bij je te hebben, die kreeg je van de gastheer of gastvrouw. Men at gezamenlijk uit dezelfde pan of schaal, waarbij het niet netjes was als je al roerend de beste en lekkerste

¹⁷ Zinsneden in enigszins gemoderniseerde spelling uit: *Tafeltucht* (ca. 1560), AP bnr 100 inv nr 600: 181. Met dank aan Ton Reichgelt voor de transcriptie met toelichting. Zie ook: Ton Reichgelt, *Kroniek, tijdschrift historisch Amersfoort* 7 (2005) 1, 6.

¹⁸ Jansen-Sieben, ‘Europa aan tafel’, 163-168; Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 72, 139-180; Krug-Richter, ‘Hafergrütze und Hirsebrei’, 185; Pleij, *Dromen van Cocagne*, 421-422; Johanna Maria van Winter, ‘The Low Countries in the fifteenth and sixteenth centuries’ in: idem, *Spices and comfits*, 125.

¹⁹ Het ontbijt zou pas in de loop van de zeventiende en achttiende eeuw een erkend en vast onderdeel van het dagelijkse eetrooster worden, hoewel het in de praktijk al in de vijftiende eeuw gangbaar was, Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 153-157, 181-183; Krug-Richter, ‘Hafergrütze und Hirsebrei’, 185.

²⁰ Kaas, brood en bier voor turflieden van Hoogland bij Amersfoort, bnr 1 inv nr 458: 42 (1484). Amersfoortse bouwvakkers kregen vergoedingen voor genuttigde ontbijten met bier, bnr 1 inv nr 8: 507-508 (1538), 580 (1539). Ontbijten voor Amsterdamse turfdragers in de zestiende eeuw bedroegen 3-10 procent van hun draagloon, Cornelisse, *Energie markten*, 162, 178. Amsterdamse wachters en bierdragers mochten in de zestiende eeuw hoogstens 1 mingel bier drinken ‘op zijn ontbijten’, Hallema en Emmens, *Bier en zijn brouwers*, 91.

²¹ Uitgaven voor bier en brood voor gevangenen: bnr 1 inv nr 454 (1457): 56-58, 70.

stukjes eruit pikte. Soms had ieder daarnaast ook een eigen bord of snijplankje. In de winter werd voor het eten vaak de warmte van de vuurplaats of de haard opgezocht en zat men hier op losse stoelen of op de grond omheen.

De reden waarom de maaltijd voornamelijk uit een hutspot van ingrediënten bestond die als een eenpansgerecht werd opgediend, was de inrichting van de kookplaats in het huis.²² Een aparte keuken was nog onbekend. De kookplaats bestond uit een open vuurplaats midden in de woonruimte op de met leem verharde vloer. In of boven dit vuur, dat tegelijkertijd de functie had van verwarming, werd een aardewerk pot geplaatst. Een bolle kogelpot met ronde bodem of een ‘grape’ met oren en pootjes. Al het eten moest in deze kookpot worden klaargemaakt. Vanaf het einde van de vijftiende eeuw hadden de huizen steeds vaker stenen muren in plaats van hout en vlechtwerk. De huizen waren hierdoor minder brandgevaarlijk. De vuurplaats kon sindsdien worden verlegd naar de muur, waarbij erboven een schoorsteen werd gemetseld. Zo ontstond de open haard, waarbij de aardewerk kookpotten van lieverlee plaatsmaakten voor koperen ketels die met een verstelbare ijzeren haak, de haal, dichter of hoger boven het vuur konden worden gehangen. Hoewel dit de mogelijkheden bij het koken vergrootte, bleef de hele kookkunst toch nog steeds aangewezen op eenpansgerechten. Op schilderijen en in boedelinventarissen uit de zestiende eeuw komen ook wafelijzers en lange steelpannen voor, waarmee in het open vuur pannenkoeken gebakken konden worden. Voor brood, vlaaien en pasteien (hartige taarten) was echter een oven nodig, maar die was in het doorsnee stedelijke huishouden niet aanwezig. Alleen gasthuizen en kloosters beschikten over een eigen oven. De gewone burgers moesten voor deze deegwaren naar een bakker.

Graan in velerlei vorm

Graan was het belangrijkste voedingsmiddel dat bij geen maaltijd ontbrak. Het werd in allerlei vormen, van vloeibaar tot vast, geconsumeerd: als bier, als brij, als brood, als pannenkoek, als vlaai of als pastei. Zonder graan was geen maaltijd denkbaar. Tegenwoordig is het gebruik van graan zeer eenvormig. Ons brood wordt gebakken van tarwe en ons bier wordt gebrouwen uit gerst. In de Middeleeuwen werd een grotere verscheidenheid aan graansoorten gebruikt voor de verschillende gerechten en soorten bier. Het betere brood was gemaakt van rogge of tarwe. Tarwe was het duurste graan. Het werd in Nederland op weinig plaatsen geteeld, dus het moest merendeels worden ingevoerd. Tarwe producerende gebieden waren Zeeland, het Duitse Kleef en Gulik en Noord-Frankrijk. Al sinds de Romeinse tijd stond tarwe in hoog aanzien, het betekende welstand. Tarwebrood van het fijnste meel werd wel ‘schoonbrood’ genoemd.²³ Op de akkers van de landinwaarts gelegen provincies werd daarentegen vooral rogge verbouwd. Rogge was hier alomtegenwoordig. Ook rond Amersfoort was dit het meest voorkomende graan, waarover in een volgend hoofdstuk meer. Er wordt vaak gesuggereerd dat roggebrood het brood van de armen zou zijn geweest.²⁴ Dat is onzin. Het is een beeld van de moderne tijd. Tot in de tweede helft van de twintigste eeuw werd er in het oostelijke en armere deel van Nederland vooral roggebrood gegeten. In de meer welvarende kustprovincies en in het bijzonder in de steden at men vooral tarwebrood. Hierdoor ontstond in het westen de opvatting dat roggebrood bij armoede hoort.²⁵ De rijke huishoudens aten in de Middeleeuwen echter zowel roggebrood als tarwebrood. Zo liet de bisschop van Utrecht in de veertiende eeuw voor zijn adellijke hofhouding honderden broden uit beide granen bakken.²⁶ Ook in de

²² Clazing, ‘Vuurstolp’; Van Engelenhoven, *Middeleeuwse huizen*, 98-109; Kaspar, *Herdstelle*.

²³ Vermeulen, ‘Bisschoppelijke rekening’, 356-358, 440 (1377-1378); Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 30, 151-155 (1378-1379); Hof, *Egmondse kloosterrekeningen*, 56-57 (1388); Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden I*, 283 (1535).

²⁴ Alberts e.a., *Welvaart in wording*, 290; Van Dun, *Acht eeuwen*, 32.

²⁵ Jobse-Van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 147-149, 297-309, 320-322.

²⁶ Vermeulen, ‘Bisschoppelijke rekening’, 348, 353, 356-365, 459-463 (1377-1378); Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 151-155, 214-215 (1378-1379).

steden werd zowel roggebrood als tarwebrood gegeten. Toen in 1542 was aangekondigd dat de prins van Oranje als stadhouder van Holland en Utrecht de stad zou bezoeken liet het Amersfoortse bestuur honderd rogge- en tarwebroden ‘op de wijze van het hof’ bakken. Het Sint-Pietersgasthuis verwerkte voor het brood evenveel rogge als tarwe.²⁷ Rijke stedelingen verbouwden rogge op hun akkers buiten de stad en dreven er handel in. Rogge had absoluut geen associatie met armoede. Een mud tarwe was weliswaar ongeveer eenderde duurder dan een mud rogge, maar het waren beide dure granen. Wie roggebrood kon betalen, kon zich dikwijls ook wel tarwebrood veroorloven.

Goedkope granen waren haver, gerst en boekweit.²⁸ Zij waren nog niet half zo duur als tarwe, haver zelfs maar eenderde. Dit waren de granen voor de armen. Zij aten brood van gerst en boekweit of aten haverpap of boekweitbrij. De armen hadden een buitengewoon karig en eenzijdig eetpatroon. Hadden ze het zo nu en dan even beter dan konden ze zich op roggebrood trakteren. En wanneer een gasthuis of een broederschap een uitdeling deed van tarwebroden, dan was het feest. In de zestiende eeuw werd er te Amersfoort jaarlijks op 28 oktober een uitdeling gedaan door de armenstichting De Poth. Elke arme in de stad ontving dan een tarwebrood ter waarde van een duit (0,125 stuiver). Er werden ongeveer twaalfhonderd broden uitgedeeld, wat een indruk geeft van het aantal arme mensen in de stad. Bij uitdelingen van een aalmoes aan de armen, die het stadsbestuur in de zestiende eeuw op Goede Vrijdag verrichtte, werd aan ruim dertienhonderd personen een bedrag van een oortje (0,25 stuiver) verstrekt. Op een bevolking in die tijd van nog geen vijfduizend zielen werd dus niet minder dan een kwart van het aantal inwoners tot de armen gerekend.²⁹ Toch zal de dagelijkse broodmaaltijd van de Amersfoortse armlastigen in de zestiende eeuw inmiddels niet meer zo schamel meer zijn geweest. De nooddriftigen die in aanmerking kwamen voor voedselpakketten aan huis, de bewoners van de gasthuizen en de nonnen in de kloosters waren gewend om het duurdere roggebrood en tarwebrood te eten. Het was voor hen een teken van allergrootste ellende als mensen in jaren van graanschaarste uit pure nood brood bakten van haver, gerst en bonen.³⁰

Doorspekt met vlees en vis

Een veel minder grote bijdrage aan de dagelijkse voedingsstoffen leverden het vlees, de vis en zuivelproducten. Toch werd naar schatting de helft van de huishoudelijke uitgaven hieraan besteed.³¹ Er werd voornamelijk rundvlees gegeten. Op de Hof, de centrale marktplaats in Amersfoort, is door archeologen een veertiende-eeuwse stortplaats van slachtafval blootgelegd. Er werden hier restanten van runderen gevonden die met elkaar gecombineerd niet minder dan tweeënzestig complete runderen opleverden. De botten moeten in werkelijkheid een veelvoud van dit getal representeren, want na de slacht zijn niet alle delen van de beesten ter plekke geconsumeerd, maar verspreid over een uitgestrekte regio terechtgekomen. De overblijfselen van deze dieren vormden meer dan 80 procent van het totale gewicht aan dierlijk bot in de stortplaats.³² Dit hoge aandeel van rundvlees bij het

²⁷ Bnr 1 inv nr 2270 (1542): 53; Land, *Rekeningen Sint-Pietersgasthuis*, 11.

²⁸ Zie tabel 19 in hoofdstuk 5.

²⁹ Over de uitdeling door De Poth: Bisschop, ‘Amersfoortse armlastigen’. Over de armenzorg te Amersfoort: Bisschop, ‘Armenzorg’ en Van Kan, ‘Elendiche arme mensen’. De uitdeling door het stadsbestuur: bnr 1 inv nr 464 (1536) 9; inv nr 2268 (1538) 16. Ook in 1506 en 1510 werden er op Goede Vrijdag uitdelingen gedaan waarvan de totaalbedragen in de stadsrekeningen voorkomen. Als ook hier het bedrag per persoon een kwart stuiver was – hetgeen niet wordt vermeld – dan zou het om 1.428 respectievelijk 1.000 arme mensen zijn gegaan, bnr 1 inv nr 460 (1506) 50; inv nr 461 (1510) 2.

³⁰ Van Ingen, ‘Geschiedenissen’, 104.

³¹ Van Uytven, *Papegaai van de paus*, 217, 221.

³² Henk de Boer, Wilma van den Heuvel en Monique Krauwer, ‘Dierlijk bot’ in: Krauwer en Snieder, *Nering en vermaak*, 137-49.

slachtvee heeft alles te maken met het feit dat in Nederland in vergelijking met andere landen relatief veel rundvee werd gehouden. Amersfoort lag bovendien aan een belangrijke route van de ossenhandel. Kooplieden kochten in het voorjaar magere runderen in het noorden en oosten van de Nederlanden en vanaf de zestiende eeuw ook in Denemarken. Ze lieten ze door ossendrijvers naar het Eemland voeren waar ze werden ondergebracht in de grazige polderweiden. Hier werden ze in de zomer vetgeweid, waarna ze als vlezige ossen op de Sint-Gallenjaarmarkt in oktober werden verkocht. Klaar voor de slacht voordat de winter aanbrak. Deze markt werd daarom ook wel de ‘vette ossenmarkt’ genoemd, tegenover de ‘magere ossenmarkt’ drie weken voor Pasen.³³ Varkens (14 procent) en schapen (5 procent) maakten een veel kleiner deel uit van het slachtafval dat op de Hof is gevonden. Schapenvlees was een typisch gerecht voor een feestmaal. Toen in 1554 een zuster van het Amersfoortse Sint-Aagtenklooster haar gouden professie vierde, werden aan de bewoners goedbier, een feestbrood en twee schapen gesmoord in rozijnen opgediend. De broeders van het Amersfoortse Sint-Pietersgasthuis – hooguit vijfentwintig in getal – aten jaarlijks op hun feestmaal niet minder dan vier lammeren en twee hele rammen.³⁴ De elite had na rundvlees het liefst schapenvlees op tafel. Hun vleesschotels werden verder aangevuld met pluimvee en enig wild. Voor het vorstelijk bezoek van de Habsburgse Maria van Hongarije aan de Eemstad in 1539 – een flitsbezoek want ze bleef maar één nachtje – werd bij de vleeshouwer schapenvlees besteld en werden burgers op jacht gestuurd om fazanten, konijnen en hazen te vangen. Ze hadden ook groot wild geschoten, want de koningin kreeg achterbout van een hert geserveerd.³⁵ In hoge kringen werd erg veel vlees gegeten. Bij bijzondere gelegenheden zelfs onvoorstelbaar veel. Een maaltijd waarmee aanzienlijk bezoek werd ontvangen bestond meestal uit drie gangen. Bij de eerste gang werden schalen vol gezouten en gerookt vlees opgediend, waaronder ook runderpoten, gehakt van pens of een schapenkop. Vervolgens kwamen als tweede gang schalen met gebrad van kip, konijn en vogeltjes op tafel. Alsof het dan nog niet genoeg was stond daar ter afsluiting het banket: een koud buffet met geroosterde appels, hazelnoten, pannenkoeken, wafels en rijstepap, soms ook met kaas, boter en salade.³⁶ Er werd door de elite weinig varkensvlees gegeten. Varkensvlees was voor de lagere standen. Het spek was gewild om door het eten te doen en het vet, de reuzel, werd gebruikt om in te bakken. De mensen aten ook wel kip, wat voor ons niet vreemd is. Wel opmerkelijk is dat het eten van eenden, ganzen of zangvogels toen heel gebruikelijk was. Bij de boodschappen voor de bewoners van het Amersfoortse Sint-Pietersgasthuis zaten wel eens tweeëndertig paar eenden.³⁷

In de vastentijd, de veertig dagen voor het paasfeest, werd er naar de regel van de katholieke kerk geen vlees en geen zuivel gegeten. In plaats daarvan at men vis, noten en gedroogde vruchten. De onthouding van vlees gold ook voor een aantal woensdagen en voor alle gewone vrijdagen en zaterdagen in de rest van het jaar, maar op die dagen was wel zuivel toegestaan.³⁸ Ze aten hierdoor veel meer vis dan wij. De diversiteit aan vissoorten was groot. Rond 1380 waren er op de Amersfoortse markt aan zoetwatervissen: snoek, karper, baars, brasem, aal, paling, voorn en pos en aan zeevis: haring, bokking, zeehaan, kabeljauw, schol, wijting en meivis verkrijgbaar.³⁹ Van herfst tot lente werd de vismarkt twee dagen in de week

³³ Alberts, ‘Bedrijfsleven’, 102-103.

³⁴ Van Ingen, ‘Geschiedenissen’, 103. PG bnr 99 inv nr 16: ff. 12 (1527-8), 28v (1528-9), 48 (1529-30), 57 (1530-1).

³⁵ Bnr I inv nr 2269: 39, 41. Over het bezoek van Maria van Hongarije: Kemperink, ‘Vorstelijk bezoek’.

³⁶ Johanna Maria van Winter, ‘The Low Countries in the fifteenth and sixteenth centuries’ in: idem, *Spices and comfits*, 134-144; Janse en Van Winter, ‘Bruiloftsmaal’, 177-192; Delen, ‘Eten en drinken’.

³⁷ PG bnr 99 inv nr 16: f 51 (1529-30).

³⁸ Van Dam en Van Winter, ‘Theorie en praktijk’, 387, 393-397.

³⁹ De vissoorten staan tussen de inkopen die voor de bisschoppelijke huishouding op kasteel Stoutenburg werden gedaan: Vermeulen, ‘Bisschoppelijke rekening’, 416-463, Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 204-214.

gehouden, waarschijnlijk op de vaste marktdagen dinsdag en vrijdag. In de zomertijd mocht verse zeevis slechts één dag in de week worden aangeboden.⁴⁰ Vis is sterker aan bederf onderhevig dan vlees. Verschillende technieken werden toegepast om de waar langer houdbaar te maken.⁴¹ Er was licht gezouten en gedroogde haring, gerookte haring (bokking) en zwaar gezouten haring in vaten, die vaak al op zee was geprepareerd (kaakharing). Kabeljauw werd gedroogd op stokken, de stokvis. Net als haring werd ook paling gezouten of gerookt.

Inzouten en roken waren bewaarmethoden die ook voor vlees werden toegepast. Er werd over het algemeen meer houdbaar vlees gegeten dan vers vlees. Schapen, kippen, eenden en het weinige dat aan wild werd gevangen, zoals konijnen en hazen, werden als vers vlees direct na de slacht gegeten. Zo werden in het Amersfoortse Sint-Pietersgasthuis op de zondag na Kerst drie vette ganzen verorberd.⁴² Maar ganzenvlees werd ook ingezouten en behoorde tot de houdbare vleessoorten. Oktober en november waren de maanden bij uitstek waarin er vee werd geslacht. Dan waren de dieren op zijn vetst. De meester van het Amersfoortse Lazarushuis kocht jaarlijks op de Sint-Gallenmarkt een os, die vervolgens werd geslacht en ingezouten. De gehele winter door hadden de bewoners van het melaatsenhuis hiervan vlees op tafel. Ze noemden het ‘wintervlees’.⁴³ Er gingen grote partijen zout doorheen bij het conserveren van het vlees. Voor de verwerking van drie runderen was al gauw 1 mud zout (184 of 120 liter?) nodig.⁴⁴ Het zout was afkomstig uit het Duitse Lüneburg en Zuidwest-Frankrijk, het zogenaamde Baaizout. Voor het grootschalige slachtfestijn tijdens de Sint-Gallenmarkt lagen in de stadsgrachten schepen met een bulkvoorraad zout gereed.⁴⁵ Op kleinere schaal werd er ook in de andere maanden geslacht. Op het boodschappenlijstje van de zusters van het Amersfoortse Sint-Aagtenklooster stonden elke maand vers vlees en verse vis. In de vastentijd ontbrak natuurlijk het vlees, maar dit kwam ook in de herfstmaanden niet op het lijstje voor. Vermoedelijk werd dan van eigen vee geslacht.⁴⁶ Voordat het vlees en de vis werden gegeten, werden ze in moten gehakt en met het andere eten gekookt. Ook vers vlees dat eerst was gebraden verdween daarna toch nog in de kookketel. Vers en rauw werd als ongezond beschouwd, het was slecht voor de spijsvertering. Vlees, vis en groenten werden daarom erg lang aan de kook gehouden. De grote hoeveelheid zout die bij de voedselbereiding werd gebruikt moet een van de oorzaken zijn geweest van een hoog dagelijks verbruik aan bier, want wie zout eet krijgt dorst.

Groenten en kruiden

Het aandeel van de groenten in de middeleeuwse kookpot was klein. Het waren voornamelijk erwten, knollen, wortels, uien en knoflook die in de gerechten voorkwamen. Bladgroenten werden pas vanaf de zestiende eeuw wat meer gegeten, hoewel ze eerder al wel voorkwamen. In de veertiende eeuw liet de bisschop van Utrecht in de tuin van zijn kasteel Stoutenburg vlakbij Amersfoort sla, spinazie en peterselie zaaien. Groenten en fruit werden door de Amersfoortse burgers in de tuinen in en om de stad geteeld of op kleine schaal ingevoerd uit

⁴⁰ Bnr 1 inv nr 12: 412 (1556).

⁴¹ Johanna Maria van Winter, ‘The role of preserved food in a number of medieval households in The Netherlands’ in: idem, *Spices and comfits*, 171-188.

⁴² PG bnr 99 inv nr 16: f 18 (1528).

⁴³ Van Kalveen, ‘Lazarushuis’, 37.

⁴⁴ In het jaar 1377-1378 werd voor het inzouten van zeven runderen 2 mud zout gebruikt en voor vier kleine runderen 1,5 mud zout, Vermeulen, ‘Bisschoppelijke rekening’, 426-427. Het volume van een Utrechtse mud zout is onbekend, maar was mogelijk 184 liter of gelijk aan een graanmud van 120 liter, *De oude Nederlandse maten en gewichten* www.meertens.knaw.nl/mgw.

⁴⁵ Bnr 1 inv nr 4: f 27 (19 mei 1525); inv nr 5: 13 (1526); inv nr 9: 207 (1542); inv nr 12: 346 (1555); Fruin I, *Rechtsbronnen kleine steden*, 306 (1542).

⁴⁶ Van Ingen, ‘Geschiedenissen’, 151-154.

de omgeving of uit Noord-Holland.⁴⁷ Het Lazarushuis net buiten de stadsmuren had een tuin waarin kool en wortels werden verbouwd. In de bijbehorende boomgaard stonden appel-, peren- en kersbomen. Er groeiden in de tuin ook druiven en aan de weg stond een notenboom. Het stadsbestuur had midden zestiende eeuw een rij notenbomen langs de Binnensingel in eigendom, waarvan de oogst elk jaar werd verkocht.⁴⁸ Fruit en noten waren in principe niet voor even tussendoor. Zij waren luxegoed voor bijzondere momenten. Werd hoog bezoek ontvangen dan werden appels, peren en hazelnoten aan de gasten voorgezet.⁴⁹ Bij opgravingen in de binnenstad bij het huis van een welgestelde familie kwamen pitten van bramen, druiven en vijgen tevoorschijn.⁵⁰ De bramen groeiden in de omgeving, evenals de druiven die in de tuinen voor kwamen. De laatste kunnen ook als gedroogde krenten of rozijnen zijn ingevoerd, net als de vijgen. Al in de Amersfoortse toltarieven van het jaar 1400 stonden rozijnen en vijgen als handelsgoed vermeld en ruim twintig jaar daarvoor liet men vanuit kasteel Stoutenburg deze gedroogde vruchten op de markt van de Eemstad inkopen. Op de grote marktplaats van de Hof waren appels, kersen, pruimen, peren, bramen, frambozen, hazelnoten en walnoten te koop.⁵¹ Het fruit, de vruchten en de noten werden los bij de maaltijd genuttigd of werden in het eten verwerkt. Op geschilderde stillevens uit later tijd kunnen we ze nog zien op de schalen van een rijk gedekte tafel en verwerkt in hartige taarten die staan aangesneden.

De eettafel van de welgestelden werd opgesierd door een rank, aardewerk zoutvaatje. Eigenlijk eerder een plat schaalpje op een hoge voet dan een vaatje.⁵² Zelfs al was het gezouten vlees of gezouten vis dat in het eten was verwerkt, toch werd ook aan tafel nog zout toegevoegd. Men was gek op een heel sterke smaak. Naast zout kon dat ook zoet zijn, doordat in veel gerechten honing of suiker werd gedaan, of zuur, gezien het hoge verbruik van wijn- en bierazijn. Zo kregen de gasten van het Amersfoortse Heilige Geestgasthuis begin zestiende eeuw gekookte erwten overgoten met azijn als gerecht voorgezet.⁵³ Ook kruiden werden ruimschoots toegevoegd. Dat gaf status aan de maaltijd. Een veel gebruikt kruid uit de omgeving was mosterd. Andere kruiden, zoals peper, gember, saffraan, komijn en ook rietsuiker, kwamen van ver, van voorbij de Middellandse Zee. Ze kwamen al in de veertiende eeuw op de Amersfoortse markt voor en werden toen waarschijnlijk nog vooral door de elite families uit de stad en de omgeving geconsumeerd. In het jaar 1527 zaten deze kruiden echter ook bij de boodschappen die de werksters van het Sint-Pietersgasthuis deden, wat toch een opvanghuis voor de armen was.⁵⁴ De dure kruiden waren in de zestiende eeuw inmiddels tot een bredere laag van de bevolking doorgedrongen.

We kunnen de maaltijd beëindigen met de constatering dat het verschil tussen de rijk gedekte tafel van de welgestelden en de dis van de armen zeer groot was. De rijken konden genieten van een grote diversiteit aan etenswaren. Zij hadden brood van rogge en tarwe en aten vooral veel vlees en vis. Bij bijzondere gelegenheden zelfs in ontzagwekkende mate. Rond de maaltijden werden vers fruit, noten en gedroogde zuidvruchten gegeten, die als exclusieve

⁴⁷ Johanna Maria van Winter, 'Green salads: an innovation in the diet of the renaissance period' in: idem, *Spices and comfits*, 369-80; Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 449; Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 221. Bnr 1 inv nr 9: 143, 433 (1541); inv nr 10: f 17 (1563); inv nr 12: 577 (1560), 635 (1564), 773 (1567).

⁴⁸ Van Kalveen, 'Lazarushuis', 25-27, 36-37. Bnr 1 inv nr 466 (1558) 16; inv nr 467 (1567) f 9v.

⁴⁹ Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 330-341; Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 130-139; kameraarsrekening Utrecht 1402/1403, HUA tnr 701-2 inv nr 587 (2065, 3065): ff 24, 24v, 33v-35.

⁵⁰ Van Dijk en d'Hollosy, *Hoek Kreupelstraat*, 46-47.

⁵¹ Toltarieven: bnr 1 inv nr 1530; Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 416-441; Kirsti Hänninen en Ruud de Man, 'Stuifmeel en zaden' in: Krauwer en Snieder, *Nering en vermaak*, 163-168.

⁵² D'Hollosy, *Gespaard verleden*, 13-15.

⁵³ Kemperink, 'Stichting De Poth', 49.

⁵⁴ Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 416-441; PG bnr 99 inv nr 16: f 11.

ingrediënten ook door de gerechten werden gedaan. Er werden verschillende kruiden gebruikt om het eten sterk op smaak te brengen, waaronder kostbare soorten uit exotische streken. De gerechten werden op de meest uiteenlopende wijzen bereid, wat mogelijk was doordat de rijke 'keukens' over een ruimer assortiment kookgerei beschikten. De arme huishoudens hadden hieraan juist gebrek. Hun maaltijden werden voornamelijk bepaald door die ene grote pot of ketel waarin alle vergaarde ingrediënten tot een warme en voedzame brij werden gestoofd. De goedkope granen als haver, gerst en boekweit vormden hiervoor de basis. Weliswaar hadden ook de arme huishoudens regelmatig stukken vlees of vis in de pot en ook wel knolgewassen als groenten. Maar er werden veel minder soorten producten gebruikt met minder soorten kruiden in minder grote hoeveelheden en met een minder grote afwisseling. Het voedingspatroon van de armen was over het algemeen weinig gevarieerd en was hoofdzakelijk bepaald bij het graan.

De middeleeuwse drankenkaart

*'Wil je drinken bier of wijn, ziet dat uw lippen zuiver zijn.
En drinkt zedig zonder hoesten, ook niet met snorken ofte proesten.'*⁵⁵

Als je dorst had dan viel er in de late middeleeuwen weinig te kiezen. Naast het bier, dat in allerlei soorten en maten was te krijgen, was de keuze aan andere dranken buitengewoon beperkt. Chocoladedrank, koffie en thee waren koloniale luxegoederen die pas in de zeventiende eeuw op de Nederlandse markt verschenen. Ook limonades en bronwater waren er nog niet. Wel was er volop wijn verkrijgbaar. Hiervan was ook de Kerk een belangrijke afnemer vanwege het gebruik van wijn bij de mis. Maar zelfs de meest betaalbare wijnen waren toch nog zes keer duurder dan bier (tabel 1). Wijn bleef daarom over het algemeen buiten het bereik van de gewone man. Wat viel er voor de mensen met minder geld dan nog wel te drinken buiten het bier? En wat dronken ze als ze een feest hadden? Hoe gevarieerd was het drinkpatroon van de rijkere? Welke soorten bier, wijn of andere dranken kochten zij?

Tabel 1: **Drankenkaart met prijzen per mingel (ca. 1 liter)**

Uit rekeningen van de bisschop van Utrecht⁵⁶	1377-1379
Melk	0,25 plak
Utrechts hoppenbier	0,3 plak
Wijn	1,5 – 2 plak
Rode wijn	1,5 – 2 plak
Galant	2 plak
Nieuwe wijn	2 – 3 plak
Kruiswijn	4 plak
Malvasije	4 plak
Poitouwijn	5 plak

⁵⁵ Zinsnede in enigszins gemoderniseerde spelling uit: *Tafeltucht* (ca. 1560), AP inv.nr. 600: 181. Met dank aan Ton Reichgelt voor de transcriptie met toelichting. Zie ook: Ton Reichgelt, *Kroniek, tijdschrift historisch Amersfoort* 7 (2005) 1, 6.

⁵⁶ Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 270-282, 285, 312, 364; Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 39-52, 54, 63.

Uit stadsrekeningen van Amersfoort	1457-1460	1484	1534-1539
[Kuit]bier	2 - 2,3 wit	2,3 wit	2,8 – 3,1 wit
Hoppenbier		4 wit	
Bremer bier		7,5 wit	7,5 – 9,4 wit
Wijn	12 – 15 wit	15 – 22,5 wit	13,1 – 26,3 wit
Most	15 – 18 wit		26,3 wit
Malvasije	20 – 22,5 wit	30 wit	
Romenije			16,9 – 37,5 wit
Bastaard	21 wit	30 wit	41,3 wit
Muscatel		21 – 27 wit	
Brandewijn	36 – 60 wit		

Wijn voor de rijken

De wijnen die in het Eemland werden gedronken waren vrijwel altijd uit andere streken ingevoerd. Dat klinkt logisch, want dat is nu ook zo. Toentertijd was dat echter geen vanzelfsprekendheid. In verscheidene Nederlandse streken vond in de middeleeuwen teelt van wijndruiven plaats. Dit gold vooral voor de Zuidelijke Nederlanden. De wijngaarden vulden de hellingen van het Maasdal tussen Namen en Maastricht. Ook in het Brabantse Hageland ten oosten van de stad Leuven floreerde de wijnbouw. Het plaatsje Hoegaarden, dat wij tegenwoordig kennen vanwege het fruitige witbier dat er wordt gebrouwen, was eens een typisch wijndorp.⁵⁷ Meer noordelijk konden op diverse plaatsen eveneens wijngaarden worden aangetroffen, ook al speelde de teelt daar een veel minder belangrijke rol. In het jaar 1337 kreeg de pastoor van de Amersfoortse Sint-Joriskerk, die in dat jaar officieel tot kapittelkerk werd verheven, van bisschop Jan van Diest twee wijngaarden geschonken voor zijn levensonderhoud. Of deze wijngaarden bij de stad zelf lagen wordt niet vermeld. Ze zullen zich in ieder geval niet op grote afstand hebben bevonden, want de goederen van de bisschop lagen in zijn eigen territorium, dus binnen het Sticht.⁵⁸ De burgers van de Eemstad lieten wel druiven in hun tuinen groeien. Gezien de kleine schaal waarop de druiven werden geteeld, was de opbrengst waarschijnlijk niet voor de wijnpers bestemd, maar dienden de druiven voor directe, onbewerkte consumptie. Toch kwam er in een enkel geval een heuse wijngaard voor. Hierover getuigden twee burgers voor de stadsraad in het jaar 1533. Ze beweerden dat er eerder in een speciaal aangelegde tuin een grote wijngaard was geweest. Dit had – om niet vermelde redenen – tot onvrede bij de burens geleid die uiteindelijk wisten te bedingen dat de wijngaard werd ontmanteld.⁵⁹ De eigenaar moet een dappere ondernemer zijn geweest. Vanaf de veertiende eeuw liep de wijnbouw in de Nederlanden namelijk langzaam terug. Het klimaat werd stilaan kouder, de handel in betere wijnen uit vruchtbaardere zuidelijke streken nam sterk toe en de bierbrouwerij maakte een bloeitijd door. Begin zeventiende eeuw was er daarentegen wederom een onverschrokken Amersfoortse burger genaamd Peutius die het waagde om wijnbouw toe te passen. Hij pachtte hiertoe de strook grond tussen de stadsmuur en de singelgracht aan de oostzijde van de stad. Vanwege graafwerkzaamheden aan de gracht moest de wijngaard worden verplaatst naar de singel aan de westelijke zijde. Het stadsbestuur verpachtte vervolgens zelf wijngaarden langs de stadsmuur aan de zuid- en zuidoostkant. Enkele decennia lang had het jaarlijks inkomsten uit

⁵⁷ Over wijn en wijnbouw in de Nederlanden: Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 38-46, 97-110 en de uitstekende bundel *Van rank tot drank*. Over middeleeuwse wijnhandel in het Utrechtse: Beukers, 'Route van de wijn'.

⁵⁸ Matthaeus, *Rerum Amorfortiarum*, 158-159; Van Rootselaar, 'Sprokkelingen' nr. 112; W. van Iterson, 'De bisschoppelijke tafelgoederen in het Nedersticht' *Jaarboek Oud-Utrecht* (1966) 27-53.

⁵⁹ Bnr I inv nr 7: 253 (17-8-1533).

deze verpachting.⁶⁰ De geproduceerde hoeveelheid Amersfoortse wijn (of wijnazijn) zal gering zijn geweest en was in ieder geval bij lange na niet voldoende om in de vraag naar wijn te kunnen voorzien.

De wijnen die in Amersfoort op de markt werden gebracht, kwamen voor het merendeel uit het Rijnland.⁶¹ De verzamelnaam Rijnse wijn omvatte niet alleen de wijnen uit het Rijngebied, maar ook die van de Moezel. De smaak ging toentertijd overheersend uit naar witte wijnen. In bewaard gebleven rekeningen waarin de aankopen van wijn zijn verantwoord, staat er weliswaar niet bij dat het om witte wijn ging. Maar wanneer het rode wijn betrof, werd dit expliciet aangegeven als uitzondering op de regel. Rode wijnen hadden meestal nog niet de dieprode kleur die ze nu wel hebben. Vanwege een geringere tijd van inweking van de schillen was de kleur eerder licht rood, in de richting van rosé. De wijnen werden jong gedronken. Daarnaast was er most, nog ongegist wijn, die eigenlijk meer weg had van druivensap. Het was ongeveer even duur als gewone wijn (tabel 1). Als exclusieve dranken golden de zware, zoete wijnen uit het Middellandse Zeegebied, zoals malvasije, muscatel en romenije. Hiervoor moest de koper wel een kwart tot eenderde meer betalen. Wilde het stadsbestuur goede sier maken naar hooggeplaatste gasten, zoals de edelen uit de kring van de bisschop of de bestuurders uit andere steden, dan werden het liefst deze zware wijnen aangeboden.⁶² De leden van het bisschoppelijk hof waren wel wat luxe gewend. Naast het kwalitatief goede Amersfoortse hopenbier werd daar veel wijn gedronken. Het ging eveneens vooral om Rijnse wijn, maar dikwijls werd er ook malvasije en galant bij de tappers in de Domstad gehaald. Galant was een kruidenwijn waarin galigaanwortel was gekookt, waardoor het een gemberachtige smaak kreeg. Verbleef de bisschop op zijn kasteel Stoutenburg, dan liet hij de wijn en de galant in Amersfoort kopen, waar zij in de veertiende eeuw gewoon in de handel waren. Soms nam zijn personeel vaten wijn op een wagen mee uit de kelder in Utrecht. Tijdens het transport ging er vanwege verdamping en lekkage altijd wat wijn verloren. Daarom werd een extra hoeveelheid apart meegevoerd om het vat op de eindbestemming weer aan te vullen, wat ook bij het transport van bier gangbaar was.⁶³

Gewone mensen dronken alleen op bijzondere gelegenheden wijn. De armen van het Amersfoortse Sint-Pietersgasthuis kregen op een aantal feestdagen per jaar wijn bij het eten. Een delicatessen. Een enkele keer werd zelfs dure romenije geschonken. Van deze zware wijn ontving iedere zuster van het Sint-Aagtenklooster een halve mingel (ca. 0,5 liter) wanneer er iemand de gouden professie vierde. Op vastenavond, de dag voor aanvang van de vastentijd voor Pasen, hadden de Amersfoortse stadssecretaris en de drie dienders, een soort politieagenten, elk jaar recht op een kwart wijn (ca. 2 liter) per persoon als deel van hun beloning. Wijn was er ook voor de ingehuurde Utrechtse beul en de biechtvader wanneer misdadigers of verraders in de Eemstad werden geëxecuteerd. Evenzo werden de leden van de Jeruzalembroederschap met wijn getrakteerd wanneer zij op de zondag voor Pasen ‘de ezel door de stad trokken’ bij het uitbeelden van het verhaal dat Jezus op dit schamele dier zijn intocht deed in de heilige stad. De meer welvarende burgers konden zich vaker wijn veroorloven. De malen van Hoogland, een exclusief genootschap van grondeigenaren ten

⁶⁰ Van Rootselaar, ‘Sprokkelingen’ nrs. 112-114. Recentelijk is opnieuw een wijngaard aangelegd in de provincie Utrecht, waarmee een oude gewoonte weer nieuw leven is ingeblazen, <http://wijngaardzeist.nl/>.

⁶¹ Meestal is in de bronnen niet aangegeven waar de wijn vandaan kwam. Maar de keren dat het werd vermeld, betreft het Rijnse wijn: bnr 1 inv nr 464 (1536) 36-7; inv nr 2269 (1539) 35; inv nr 2270 (1542) 27; inv nr 465 (1550) 151. Zie ook: Beukers, ‘Route van de wijn’, 7.

⁶² Zie onder andere: bnr 1 inv nr 452 (1434) 12; inv nr 453 (1438) 9; inv nr 454 (1457) 46-53; inv nr 456 (1460) 2-4; inv nr 458 (1484) 20-24, 60-61.

⁶³ Vermeulen, ‘Bisschoppelijke rekening’, 441-442, 460.

noorden van Amersfoort, dronken vooral speciale bieren op hun bijeenkomsten, maar consumeerden ook wijn, waaronder Franse wijnen uit Poitou.⁶⁴

De totale consumptie van wijn in Amersfoort moet aanzienlijk zijn geweest. De accijns op wijn vormde na de bieraccijnzen de grootste inkomstenbron van het stadsbestuur, zoals overigens in veel steden. In hoofdstuk 7 zullen we zien dat het beleid van het stadsbestuur dreef op de kurk van de bier- en wijnbelasting. In het jaar 1530 werd er nog een nieuwe belasting aan dit tweetal toegevoegd en wel op brandewijn, een zwaar alcoholische drank die uit wijn werd gedistilleerd.⁶⁵ De nieuwe heffing is een blijk van de stijgende vraag naar dit product die zich vanaf het einde van de vijftiende eeuw in alle Nederlandse gewesten voordeed. Eerder was er in beperkte mate wel brandewijn verkrijgbaar geweest, maar het diende toen nog voornamelijk voor medicinaal gebruik. Je kocht het bij de apotheker, die er door toevoeging van kruiden gezondheidsdrankjes van maakte. Door het hoge alcoholgehalte was brandewijn lang houdbaar en daarmee zeer geschikt voor de handel op lange afstand. Het leende zich ook goed om de kwaliteit van mindere wijn mee te verbeteren door er wat van bij te mengen. Vanwege de hoge prijs van de brandewijn was de consumptie nog niet zo omvangrijk. In de jaren zeventig van de zestiende eeuw bracht de brandewijnaccijns te Amersfoort eentiende tot eenzevende deel van de wijnaccijns op, bij een gelijke heffing van 16,7 procent van de waarde ('de zesde kan').⁶⁶ Wijn werd niet zomaar gekookt en gedistilleerd tot brandewijn, want wijn was duur. Het bleek lonend om het 'sterke water' te onttrekken aan het veel goedkopere graan. Er werd hierbij jeneverbes toegevoegd, waarmee de basis werd gelegd voor de jeneverstokerij, die in de loop van de zestiende eeuw opkwam, maar zich vooral in de zeventiende eeuw sterk zou uitbreiden – welke periode buiten dit onderzoek valt. Naast graan werd er gestookt uit fruit, waardoor appel-, peren- en andere fruitlikeuren op de markt kwamen. Maar net als wijn was ook fruit duur. De afzet van de likeuren was daardoor veel lager dan die van graanjenever. De nieuwe 'geestrijke dranken' verwierven in de zestiende eeuw weliswaar een vaste plek in het consumptiepatroon van de Nederlanders, maar het was het bier dat de drankenkaart vooralsnog bleef bepalen.

Mede en cider, weinig genoten dranken

Een drank die in de middeleeuwen bij menig drinkgelag de sfeer heeft gebracht was de mede. Mede is een alcoholische drank die gebrouwen wordt uit honing en water.⁶⁷ Er werden dikwijls kruiden aan toegevoegd om smaakvariatie te geven. In de vroege middeleeuwen had de mede al een belangrijke plaats in de voeding van de Germaanse volken in hun woongebieden van de Britse eilanden en het Karolingische rijk tot in Scandinavië. Ook al was het bier hun volksdrank, de helden en goden uit de sagen werden door de mede in vervoering gebracht. De bewoners van de steden die in de Nederlanden in de twaalfde en dertiende eeuw ontstonden waren eveneens fervente afnemers van de honingdrank. Het kon zich in de hogere kringen meten met wijn. Mede was een veel voorkomend product in het handelsverkeer met de Noord-Duitse steden. Het waren vooral de gebieden die rijk waren aan bos en heide waar bijenteelt op een grotere schaal plaatsvond en de honing als grondstof kon worden gewonnen. Deze natuurlijke voorwaarden waren rond Amersfoort ruimschoots aanwezig. Op en achter de Amersfoortseberg bevond zich een groot areaal aan open bosgebied met elzen, hazelaars, berken- en eikenbomen dat werd afgewisseld met uitgestrekte heidevelden. De bijenteelt was

⁶⁴ PG bnr 99 inv.nr. 16: ff. 11, 13v, 15v, 50v, 56v. Van Ingen, 'Geschiedenissen', 104. Bnr I inv nr 452 (1434) 2; inv nr 453 (1438) 9, 12; inv nr 454 (1457) 79; inv nr 460 (1506) 70; inv nr 461 (1510) 2, 4; inv nr 462 (1525) 48-50; inv nr 2267 (1534) 23, 26; inv nr 464 (1536) 16-7, 26. Van den Bergh, *Malen op het Hoogland*, 11-12.

⁶⁵ Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* I, 263 (9 juli 1530). Over brandewijn en jenever: Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 113-127.

⁶⁶ Zie bijlage 15.

⁶⁷ Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 55-56, 110-112.

in het Eemland dan ook een bedrijfstak van enig belang. Vanwege de economische waarde werden eigendomsoverdrachten van bijenstokken en bijenkasten formeel voor het stadsbestuur bekrachtigd. In de zestiende eeuw werd er zelfs een apart gilde voor bijenhouders gevormd, die 'bijenlieden' werden genoemd.⁶⁸ De imkers moeten dus tamelijk talrijk zijn geweest. Cijfermatige gegevens hierover ontbreken helaas. Toch valt af te leiden dat het gebruik van mede in de late middeleeuwen sterk is afgenomen. In de Amersfoortse tarievenlijst voor de tol uit het jaar 1400 worden vaten mede nog vermeld als belastbaar product in het handelsverkeer. Maar in de stedelijke regelgeving van na die tijd komt de honingdrank niet meer voor. Het moet vooral het grote succes van de hopbierbrouwerij zijn geweest die voor het verval van de medeconsumptie heeft gezorgd. In rekeningen van huishoudens verschijnt nog wel eens een vat pure honing, maar die was waarschijnlijk bestemd als zoetstof voor brood, koek en gerechten. Dat het de Amersfoortse bijenhouders toch voor de wind ging, hield eerder verband met de toename in de productie van bijenwas. Van de was werden duizenden beeldjes, kaarsen en andere voorwerpen gemaakt die bij de Mariabedevaart werden gebruikt. Vanaf het midden van de vijftiende eeuw had Amersfoort zijn eigen 'mirakel' waardoor drommen pelgrims uit de Noord-Nederlandse gewesten en daarbuiten werden aangetrokken in hoopvolle verwachting van een persoonlijk wonder. Hoe anders verging het de mede. Er bleef in de late middeleeuwen weliswaar een groep liefhebbers van deze honingdrank bestaan, maar dit was in aantal maar een kleine kring.

Een andere drank waarover in de Amersfoortse bronnen niet wordt gerept is de vruchtencider, die in sommige streken toch een populaire drank was. Alleen bij de belasting voor de generale middelen in het jaar 1578 stond een heffing voor vaten cider vermeld, waarbij het tarief het dubbele was van een vat azijn en drie tot vijftien keer hoger dan vaten bier.⁶⁹ Het hoge tarief wijst erop dat cider kennelijk erg duur was. De belasting werd in meerdere gewesten geheven, dus het is de vraag in hoeverre het in het Eemland een gangbare drank is geweest. Aangezien er in de tuinen van de Amersfoorters veel fruitbomen stonden, waaronder vooral appelbomen, was het mogelijk dat in die huishoudens wel eens cider werd gemaakt. We moeten ons wel bedenken dat fruit met het oog op de handel werd geteeld. Het was duur en gold als een luxeproduct. Het werd in de betere kringen bij maaltijden of tussendoor gegeten en ook door gerechten gedaan. Het kostbare fruit werd daarom niet zomaar voor wat drinken gespendeerd. Als het al voorkwam zal hiervoor het mindere fruit zijn uitgekozen. Op het boodschappenlijstje van het Sint-Pietersgasthuis uit het jaar 1598 stond bovendien maandelijks een kan siroop.⁷⁰ Tegenwoordig is dit een gangbare aanmaakdrank, maar vermoedelijk was de bestemming toentertijd eerder de voedselbereiding in de keuken, waar het als zoetstof diende. Ook werd stroop wel als broodbeleg gebruikt.

Melk en drinkwater als het nodig was

Op het Nederlandse platteland en in de steden werd in de late middeleeuwen veel melkvee gehouden. In de weiden van het Eemland graasden naast de ossen talrijke koeien en ook de huishoudens binnen de stadsmuren hadden dikwijls een of meer koeien op stal staan. Het betekende echter niet dat er ook veel melk werd gedronken. Melk werd als drank weliswaar geschikt geacht voor kleine kinderen, bejaarden en zieken, maar verder was het vooral een grondstof voor het maken van boter en kaas. Melk is zeer bederfelijk en moet binnen korte tijd worden geconsumeerd of verwerkt. Koeling was in die tijd nog niet mogelijk. Wanneer het echter was verwerkt tot boter of kaas was het veel langer houdbaar en ook nog eens geschikt voor de handel. Wanneer we in de Amersfoortse regelgeving zuivelproducten tegenkomen, dan betreft het steeds boter en kaas, maar nauwelijks melk. Zo luidde een

⁶⁸ AP bnr 100 inv nr 597 (dagboek Cornelis Volkensz): nr. 209.

⁶⁹ Bnr 1 inv nr 13: 82.

⁷⁰ Van Ingen, 'Geschiedenissen', 151-154.

verordening uit 1527 bijvoorbeeld dat pluimvee, eieren, kaas en boter alleen op de Hof te koop mochten worden aangeboden. De boter wordt in de bronnen nog het meest genoemd. In het Eemland had boter duidelijk meer prioriteit bij de zuivelproductie.⁷¹ Vanaf het platteland werden volgens een bepaling uit 1515 vooral graan, eieren en boter naar de markt in Amersfoort gebracht. Kaas werd niet vermeld. Voor de verkoop van boter stonden op de marktplaats speciale verkoopkramen opgesteld, de zogenaamde ‘boterbanken’. Een dergelijke voorziening bestond niet voor kaas. Gezouten boter werd in vaten ook uitgevoerd en afgezet binnen de regio, een gebied met een straal van zo’n 25 kilometer rond de stad. Via de Eem en de Zuiderzee reikte de export zelfs nog wat verder. Als huishoudens melk kochten dan was dit over het algemeen bestemd voor het maken van gerechten zoals pap. Zo stond melk regelmatig tussen de andere boodschappen voor de keuken van het bisschoppelijke hof in Utrecht vermeld. De prijs lag ongeveer eenvijfde lager dan van Utrechts hopenbier, dus heel duur was het niet. De geringe wekelijkse afname van ongeveer 22 liter maakt duidelijk dat de melk niet bij de maaltijden werd gedronken.⁷² Daar waren het bier en de wijn voor. Maar het drinken van verse melk werd ook niet als gezond beschouwd. Volgens een kookboek uit het begin van de zestiende eeuw zou vette melk constipatie geven in de bloedvaten en je zou er hoofdpijn van kunnen krijgen. Mocht je toch melk hebben genuttigd dan werd aanbevolen om de tanden vervolgens gauw te spoelen met honingwater.⁷³ Ondanks deze ontmoedigende adviezen uit de kookboeken, die voornamelijk de bovenlaag van de samenleving bereikten, kunnen zoetemelk of karnemelk toch zo nu en dan als drank op de tafel hebben gestaan.⁷⁴ Maar dan vooral bij de lagere klassen of de huishoudens met melkvee aan huis. Als drank was melk in de middeleeuwen van weinig belang, zeker vergeleken bij het bier.

Net als melk werd ook water vermoedelijk niet veel gedronken.⁷⁵ Arme mensen waren er soms toe gedwongen bij gebrek aan geld voor bier, zoals in tijden van graanschaarste met explosieve prijsstijgingen. Het drinken van water kon ook een maatregel zijn van boetedoening bij geestelijken en soms werd een gevangene als strafmaatregel tijdelijk op water en brood gezet.⁷⁶ Normaal gesproken kregen gedetineerden bier bij het brood, zoals iedereen. Water drinken deed men alleen als het noodzaak was. Te Amersfoort kon vrij zuiver water uit de beken rond de stad of uit de stadsgrachten worden gehaald. In hoofdstuk 6 zullen we zien dat het met de kwaliteit van het grachtenwater waarschijnlijk nog wel meeviel. Mogelijk werd het water bovendien eerst gekookt om het te steriliseren, voordat het werd gedronken. Het werd immers in de handel voor een kleine prijs per vat verkocht (zie tabel 2). Maar mensen waren beter af met grondwater uit putten. In de stad hadden verscheidene bewoners achter op hun erf een eigen waterput geslagen. Men groef dan een diep gat in de grond en stutte dat met op elkaar gestapelde heideplaggen of houten vaten zonder bodems.⁷⁷ Soms werd er een put geslagen ten behoeve van meerdere huishoudens in een wijk. Alle deelnemers betaalden hier dan aan mee. Het was aan buitenstaanders verboden van deze

⁷¹ Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* I, 28 (1437), 52 (1464), 64 (1466), 84 (1515), 89, 91 (1516), 135 (z.j.).

⁷² Johanna Maria van Winter, ‘The role of preserved food in a number of medieval households in The Netherlands’ in: *Spices and comfits*, 171-188, aldaar 177.

⁷³ Johanna Maria van Winter, ‘Consumption of dairy products in The Netherlands in the fifteenth and sixteenth centuries’ in: idem, *Spices and comfits*, 189-210, aldaar 190.

⁷⁴ Volgens Ruitenbergh zouden de bewoners van het Bartholomeusgasthuis te Utrecht bij de maaltijd naast bier ook zoetemelk of karnemelk hebben gedronken. Dit zou echter nog kunnen zijn vanwege het feit dat het hier om zieke mensen ging, ‘Sint-Bartholomeusgasthuis’, 38.

⁷⁵ Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 46-50.

⁷⁶ In het jaar 1536 werd de gevangene Peter Jansz of Metworst te Amersfoort voor twee dagen op water en brood gezet, bnr 1 inv nr 464 (1536): 12.

⁷⁷ Boekenoogen en d’Holloosy, ‘Als het kalf’.

buurtput gebruik te maken op straffe van een boete.⁷⁸ Ook kloosters en gasthuizen hadden een eigen waterput, soms zelfs twee. Drinkwater was in overvloed beschikbaar.

Middeleeuwse biersoorten: van gruitbier tot kuitbier

Rijkere mensen konden in de late middeleeuwen wijn betalen en in geringe mate ook mede en cider, maar de armen moesten het van tijd tot tijd doen met water en soms wat melk. Veel keuze aan dranken was er niet. De mensen waren grotendeels aangewezen op het bier voor het verkrijgen van hun dagelijkse hoeveelheid drinken. Bier is een granendrank. Tegenwoordig wordt het gebrouwen uit gerst en noemen we bier ook wel ‘gerstenat’. Alleen witbieren – waarvan de naam is afgeleid van *weit*, het vroegere woord voor tarwe – worden van tarwe en gerst gemaakt. De graansoorten die in de middeleeuwen voor het brouwen werden geselecteerd konden van streek tot streek variëren. In grote delen van Duitsland was gerst al in de veertiende eeuw het belangrijkste brouwgraan geworden. Maar dat gold niet voor de Nederlandse gewesten. Hier vormde haver het voornaamste bestanddeel. Haver was de goedkoopste graansoort en werd overal volop verbouwd. Tot in de zestiende eeuw besloeg het meer dan de helft van het gebruikte brouwgraan.⁷⁹ Nederlands bier was haverbier. Ter verhoging van de kwaliteit van het haverbier werden er andere graansoorten bijgemengd, waarvoor vooral tarwe werd gekozen. Vanaf het einde van de veertiende eeuw werd als derde graansoort een deel gerst toegevoegd. In de loop van de volgende eeuwen – maar dit was een traag proces – zou de gerst uitgroeien tot het voornaamste brouwgraan, zoals we dat nu gewend zijn. Er werden nog andere granen voor het brouwen gebruikt. Te Gouda mochten de brouwers voor de commerciële bieren ook rogge bijmengen. In veel andere steden, zoals Amersfoort, Haarlem, ’s-Hertogenbosch en Utrecht, was dit niet toegestaan en werd rogge voor de broodbakkers gereserveerd. Boekweit en spelt kwamen ook af en toe voor in brouwrecepten, maar hun toepassing was uitzonderlijk.

De aangewende graansoorten waren niet de enige manier om onderscheid te maken tussen de verschillende bieren die werden gedronken. Het biertype werd onder andere bepaald door de hoeveelheid mout die werd gebruikt, door de mate van eesten – het drogen en eventueel roosteren – van de mout, door de lengte van de kooktijd van het wort, de hoeveelheid hop die werd toegevoegd, de gebruikte gistsoort, de mate van filtering en de duur van lagering. Al deze zaken bepaalden de kleur van het bier, de sterkte uitgedrukt in een alcoholpercentage, de smaak, de helderheid en de houdbaarheid. De belangrijkste soorten bier die in de laatmiddeleeuwse Nederlanden voorkwamen, zullen we hieronder bespreken.

Gruitbier, het oerbier

Om het bier smaak en enige houdbaarheid te geven, werd tijdens het brouwproces tot in de veertiende eeuw een mengsel van kruiden toegevoegd dat gruit werd genoemd. Er werden allerlei soorten kruiden voor het mengsel verzameld, zoals serpentijn (slangekruid), bekeler (laurier), komijn, anijs en hars.⁸⁰ Het grootste aandeel in de gruit hadden de bladeren en katjes van de gagelplant. Gagel groeide in het wild op moerassige en voedselarme grond en kwam op veel plaatsen in het land voor. De planten staan in het voorjaar en in de nazomer in bloei

⁷⁸ Bnr 1inv nr 4: ff 14 (1524), 48 (1512), 76v-77 (1516).

⁷⁹ Von Blanckenburg, *Hanse und ihr Bier* 176-177; Unger, *History of brewing*, 116-120; Doorman, *Middeleeuwse brouwerij*, 96-98; Yntema, ‘Allerhande bieren’, 82-87; Alberts, *Gruit tot kuit*, 12-16; idem, ‘Bier drinken met maten’, 135-140; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 61.

⁸⁰ Behre, ‘Geschichte der Bierwürzen’, 119-121; Doorman, *Middeleeuwse brouwerij*, 27-31; Ebbing en Van Vilsteren, ‘Van gruiters’, 21-22; Fischer und Herborn, ‘Geschichte’, 24-26; Irsigler, ‘Diffusion des Hopfenbierkonsums’, 378-379; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 62-64.

en verspreiden dan een zeer kruidachtige geur. Deze geur moet sterk de smaak van het bier hebben bepaald. Voor mensen van nu doet het kruidige gruitbier – dat nog steeds door enkele ambachtelijke brouwers wordt gemaakt – enigszins aan hoestdrank denken. Hoe dit bier toentertijd werd gebrouwen, weten we nauwelijks, doordat er uit die tijd weinig tekstbronnen zijn overgeleverd waarin het wordt beschreven. Wel is bekend dat regionaal de samenstelling van het gruit als kruidenmengsel sterk kon variëren, afhankelijk van wat er in de regio groeide. De smaak van het gruitbier kon daardoor van plaats tot plaats anders zijn. Het is niet bekend of voor deze biersoort al gist werd gebruikt. Mogelijk werd nog de methode van spontane gisting toegepast met gistcellen die in de lucht zitten. Of men diende het gistresidu van een vorig brouwsel toe, zoals dat ook later gebeurde. Gruitbier was slechts enkele dagen tot ongeveer twee weken houdbaar, wat afhing van de zwaarte en kwaliteit van het product. Het werd doorgaans in kleine hoeveelheden gemaakt en overwegend in de directe en nabije omgeving verkocht en geconsumeerd. Vanwege de geringe productieomvang en afzet konden in de steden tientallen mensen bierbrouwer zijn, als hoofdberoep en als nevenberoep. De Britse tegenhanger van het gruitbier werd ale genoemd. Uit onderzoek in Engelse bronnen is gebleken dat vanwege de kleinschaligheid van de productie vooral veel vrouwen het brouwersambacht uitoefenden. Ook in het Brabantse Leuven en 's-Hertogenbosch moeten vrouwen in de twaalfde eeuw een grote rol hebben gehad in de productie van gruitbier.

Tabel 2: **Drankenkaart met prijzen per vat in de veertiende eeuw**

Uit rekeningen graaf van Holland⁸¹	1326-1327
Bier uit Dordrecht	6 schelling
Bier uit Zutphen/ Delft	5,9 schelling
Bier uit Doesburg	9,3 schelling
Hamburger bier	6,5 – 9,6 schelling
Uit rekeningen graaf van Holland⁸²	1343-1345
Haarlems hoppenbier	8,0 – 10,3 schelling
Hamburger bier	13,0 – 14,0 schelling
Wijn	105 schelling
Uit rekeningen abdij van Egmond⁸³	1344-1345
Hoppenbier	12,0 – 14,0 schelling
Mede	24,0 schelling
Wijn	78,0 – 96,0 schelling
Uit rekeningen heer van Blois⁸⁴	1360
Schoonhovens gruitbier	14 – 20 schelling
Bier uit Arnhem/Doesburg/Zutphen	19 – 24 schelling
Amersfoorts hoppenbier	17 – 25 schelling
Haarlems hoppenbier	24 – 34 schelling
Hamburger bier	32 – 36 schelling
Hoppenbier van Tholen/ Goes	28 schelling
Uit rekeningen heer van Blois⁸⁵	1366, 1372
Schoonhovens hoppenbier	16 – 22 schelling
Amersfoorts hoppenbier	18 – 29 schelling
Hoppenbier uit 's-Hertogenbosch	47 schelling
Uit rekeningen bisschop van Utrecht⁸⁶	1377-1379
Water	0,5 plak
Utrechts hoppenbier	15 – 18 plak

⁸¹ Stefke, *Städtisches Exportgewerbe*, XLI-XLV.

⁸² Hamaker, *Rekeningen der grafelijkheid II*, 90, 106, 511, 516, 533, 539-540, 543, 550.

⁸³ Hof, *Egmondse kloosterrekeningen*, 39-45.

⁸⁴ Zie bijlage 5.

⁸⁵ Zie bijlage 5.

⁸⁶ Vermeulen, 'Bisschoppelijke rekening', 270-282, 285, 312, 364; Heeringa, *Rekeningen bisdom*, 39-52, 54, 63.

Rhenens hopenbier	21 plak
Amersfoorts hopenbier	23 – 24 plak (te Utrecht 34 plak)
Amersfoorts dubbel hopenbier	36 plak
Uit rekeningen abdij van Egmond⁸⁷	1387-1388
Gruitbier	12,0 – 16,0 schelling
Hopenbier	21,3 – 25,5 schelling
Hamburger bier	25,0 – 36,0 schelling
Delfts [hoppen]bier	40,0 schelling

Het revolutionaire hopenbier

In de laatste decennia van de dertiende eeuw voltrok zich een belangrijke smaakverandering bij de Nederlandse bierdrinkers. Zeer in trek raakten de Duitse bieren uit de noordelijke Hanzesteden. Deze zogenoemde ‘oosterse’ bieren waren niet met gruit, maar met hop bereid. Het gebruik van hop was vermoedelijk overgenomen van de Slavische bevolking die als autochtonen in de Noord-Duitse streken woonden toen de *Ostsiedlung* van de twaalfde en dertiende eeuw deze gebieden toevoegde aan het Duitse koninkrijk. De hop gaf het bier een andere, bittere smaak, maar belangrijker was dat het bier hierdoor langer houdbaar bleek. Hopenbier kon maanden worden goed gehouden.⁸⁸ Het werd daarmee een product dat geschikt was voor de handel op langere afstand. Hand in hand met de toename van het handelsverkeer met de Hanzesteden, groeide de afzet van het Duitse bier in de Nederlandse gewesten. Bremer bier en Hamburger bier spanden de kroon. Aan het hof van de graaf van Holland was in het boekjaar 1326-1327 zeker 30 procent van het aangekochte bier afkomstig uit Hamburg.⁸⁹ De Nederlandse brouwers waren uitgedaagd en gingen er vanaf de jaren twintig toe over om hop te gebruiken in plaats van gruit. In de bronteksten werd dit Nederlandse biertype hopenbier genoemd.⁹⁰ In de loop van de veertiende eeuw verdrong het nieuwe hopenbier het vertrouwde gruitbier meer en meer van de markt. Het was weliswaar duurder, maar dat hadden de consumenten er blijkbaar voor over. De rijken waren de vernieuwers op de biermarkt en de toekomst was voor de bieren die met hop waren bereid. Na de vijftiende eeuw was het gruitbier goeddeels geschiedenis.

De innovatie van het hopenbier bracht een grootschalige verandering in de bierproductie en bierconsumptie teweeg. Brouwers konden vanwege de langere houdbaarheid van de hopenbieren grotere hoeveelheden produceren. Eerder werden er brouwsels van hooguit een paar honderd liter gemaakt waarmee slechts enkele vaten bier konden worden gevuld. De omzet was hierdoor altijd klein. In de loop van de veertiende eeuw werd dit volume met ruim duizend liter uitgebreid en konden wel twaalf vaten bier per keer worden geproduceerd en afgezet. Het is waarschijnlijk dat ook de productiemethode veranderde. Bij gruitbier kon worden volstaan met het toevoegen van heet water aan het mengsel van mout en gruit, of door ze samen met water in een kookketel te verhitten. Wanneer dit warme beslag een tijdje had gestaan en goed was doorgeroerd, kon aan het gefilterde aftreksel – het wort genoemd – eventueel gist worden toegevoegd, waarna het bier klaar was. Gruitbier werd waarschijnlijk niet of nauwelijks gekookt.⁹¹ Bij de productie van hopenbier werd het wort als moutaftreksel

⁸⁷ Hof, *Egmondse kloosterrekeningen*, 48, 55, 58, 68, 71, 93, 95, 97, 102-103. In de rekening zou ook sprake zijn van gerstebier. De prijs was gelijk aan die van gruitbier, dus waarschijnlijk een transcriptiefout.

⁸⁸ Irsigler, ‘Diffusion des Hopfenbierkonsums’, 379.

⁸⁹ Stefke, *Städtisches Exportgewerbe*, XXIII-XXXVII, 55-58; Irsigler, ‘Diffusion des Hopfenbierkonsums’, 386; Van Uytven, *Geschiedenis van de dorst*, 75-76.

⁹⁰ In dit boek wordt de soortnaam hopenbier gebruikt voor de veertiende-eeuwse Nederlandse hopenbieren ter onderscheiding van latere biertypen die eveneens met hop waren gekruid, maar andere soortnamen droegen. Hopenbier betekent hier in zijn algemeenheid: bier dat is bereid met hop.

⁹¹ Over de productie van gruitbier en de Engelse tegenhanger *ale*: Bennett, *Ale, beer and brewsters*, 16-24, 77-79, 84-92; Boekhorst, *Belang van hop*, 12-18; Van Vilsteren, ‘Oorsprong en techniek’; Ebbing en Van Vilsteren,

na filtering vervolgens in een aparte koperen ketel gedaan en met toevoeging van hop gekookt. Pas na het koken en afkoelen vond de gisting plaats. Het brouwproces had met het koken van het wort een extra productiestap gekregen. Voor de productie van de grotere hoeveelheden hoppenbier waren grote investeringen nodig in grotere werkkuipen, brouwketels, voorraden graan en tonnen, in meer personeel en in grotere huizen. Een brouwerij vereiste meer kapitaal, maar genereerde ook een hogere omzet en een grotere winst. De brouwerij was steeds minder een nevenberoep en steeds vaker een volwaardig ambacht. Doordat hopbieren vanwege hun langere houdbaarheid over een grotere afstand konden worden vervoerd, kwam er in steden en dorpen een groter aanbod. De consumenten konden naast de lokale bieren kiezen uit merken uit andere plaatsen binnen het eigen gewest of zelfs uit andere regio's. Door de grotere diversiteit werd de consument de mogelijkheid geboden zich met bepaalde biermerken sociaal te onderscheiden. De concurrentie die zich eerder beperkte tot de lokale brouwers vond voortaan plaats tussen de brouwerijen uit verschillende steden en streken. Hierdoor nam de drang tot profilering en productontwikkeling toe en tegelijkertijd ook de druk op de beheersing van productiekosten en verkoopprijzen. De Nederlandse biermarkt kreeg een volledig nieuwe gedaante. We kunnen met recht spreken van een bierrevolutie die in het tweede en derde kwart van de veertiende eeuw plaatsvond.

Het waren de brouwers uit de plaatsen langs de druk bevaren handelsroutes over de IJssel, de Vecht en de Hollandse binnenwateren, die als eersten met de productie van hopbier begonnen. De vernieuwing drong vanuit het noordwesten binnen een eeuw door naar het zuidoosten van de Nederlanden. Vooral de steden Haarlem, Gouda, Delft en Amersfoort ontwikkelden zich tot brouwcentra van het nieuwe hopbier. Hun bieren werden naar de omliggende gewesten geëxporteerd en werden daar de voornaamste 'vreemde bieren', waarbij de Noord-Duitse bieren gaandeweg naar het hoogste prijssegment werden verdrongen. De hoppenbieren die voor de export werden gemaakt, waren zware bieren met mogelijk een alcoholpercentage van 6 tot ruim 8 procent, zoals de moderne speciaalbieren.⁹² Ze waren voornamelijk gemaakt van havermout, met bijmenging van een kwart tot een derde deel tarwe. De kwaliteit werd gegarandeerd door een zeer hoge moutstorting van 40 tot 50 kilogram per hectoliter bier, wat ruim het dubbele is van de huidige norm. Het hoppenbier werd meerdere uren gekookt, soms zelfs een vol etmaal. Mede hierdoor hadden ze een roodbruine kleur.

Het blonde kuitbier

In de jaren negentig van de veertiende eeuw, toen het hopbier al in de meeste hoeken van de noordelijke Nederlanden was doorgedrongen, vond een tweede innovatie plaats die eveneens een doorslaand succes zou worden. Het inspirerende voorbeeld kwam wederom uit Hamburg, op dat moment nog de leidende bierstad van Noordwest-Europa. In het jaar 1374 hadden de brouwers en de magistraat van de Elbestad besloten over te gaan op een nieuwe receptuur voor het bier. Voortaan was Hamburger bier niet langer het typische roodbruine Hanzebier, maar een soort witbier van hoge kwaliteit. De moutstorting van het Hamburger bier bestond in de jaren 1458, 1483 en 1529 voor 57 procent uit gerst en 43 procent uit tarwe. Mogelijk werd er in het laatste kwart van de veertiende eeuw nog havermout voor dit bier gebruikt. De moutvoorraden van de stedelijke molenaars uit de jaren 1371 tot 1387 bestonden voor 37

'Van gruiters'; Doorman, *Middeleeuwse brouwerij*, 3-7, 32-38, 52-60. Het eenmalig opgieten van heet water wordt tegenwoordig wel de Engelse infusiemethode genoemd. Bij bier wordt het water in drie keer met opklimmende temperatuur aan het moutbeslag toegevoegd – het trapsgewijze maïschschema. Aangezien gruitbier tot in de dertiende eeuw in één aardewerk kookpot werd gebrouwen en er nog geen sprake was van aparte brouwketels, is het beschreven productieproces van gruitbier aannemelijk.

⁹² Voor specificaties: Alberts, 'Bier drinken met maten', 135-136, 158-165.

procent uit gerstmout, voor 44 procent uit tarwemout en voor 19 procent uit havermout.⁹³ De nieuwe receptuur van het Hamburger bier sloeg kennelijk goed aan, want in het jaar 1392 kregen de brouwers uit Haarlem en Gouda van de graaf van Holland toestemming om het Hamburger bier te imiteren, welk voorbeeld in de jaren negentig ook door andere steden in de Noordelijke Nederlanden werd gevolgd.⁹⁴ De Nederlandse variant witbier werd kuitbier genoemd en bestond in de vijftiende eeuw voor 45 procent uit havermout, 30 procent uit gerstmout en 25 procent uit tarwemout.⁹⁵ Door het hogere gehalte aan havermout dan het Hamburgse origineel was het Nederlandse kuitbier goedkoper. Voor de Nederlandse brouwers was het echter innovatief om een ferm aandeel gerstmout in de receptuur te voegen. Zoals hierboven is gezegd was dit het begin van een trage opmars van gerst als brouwgraan. Het kuitbier was met een moutstorting van 30 tot 40 kilogram per hectoliter bier lichter dan het oudere hoppenbier. Dit gold ook voor het alcoholpercentage dat mogelijk tussen 4 en 6 procent lag, zoals de huidige pilsbieren. Vanwege de bleke kleur van het bier werd de mout waarschijnlijk niet of slechts kort geëest en werd het wort korter gekookt. Dit maakte dat kuitbier tegen lagere kosten en in kortere tijd kon worden gebrouwen dan het zwaardere hoppenbier. De consumentenprijs lag hierdoor lager, wat het kuitbier aantrekkelijk maakte voor de grote middenlaag van de bevolking.

In de vijftiende eeuw waren er in veel Nederlandse steden zowel hoppenbrouwers als kuitbrouwers. Van deze twee biertypen was het hoppenbier het meest exclusief waarbij van een brouwsel minder vaten bier mochten worden gemaakt dan van het goedkopere kuitbier. De prijs-kwaliteitsverhouding van het kuitbier was gunstiger, waardoor dit het meest werd verkocht. Ook op de markten van Vlaanderen en Brabant werd het kuitbier populair. Het Goudse Kuit verdrong daar het Haarlemmer hoppenbier van de eerste plaats onder de ‘vreemde bieren’. Om meer prijssegmenten van de thuismarkt te bedienen werden vaak een zwaardere en een lichtere variant bier gemaakt. Ze heetten dan dikbier en dunbier of enkelbier en dubbelbier. In de jaren dertig van de vijftiende eeuw werden er te Utrecht een Enkele Kuit en een Dubbele Kuit, een Enkele Hoppen en een Dubbele Hoppen geproduceerd, waarbij de zwaardere varianten vooral voor de export naar andere plaatsen waren bestemd. De lichtere bieren konden in de vijftiende eeuw nog een redelijke kwaliteit hebben met een alcoholpercentage van 4 tot 5 procent, maar dit daalde tot iets meer dan 2 procent in de zestiende eeuw, toen de moutstorting niet zwaarder was dan 12 tot 19 kilogram per hectoliter – wat zelfs naar huidige maatstaven laag is.⁹⁶ Doordat er naast de biervarianten uit de eigen stad ook nog importbieren uit andere steden en landen te koop waren (zie tabel 3), was het aanbod voor de consumenten ruim te noemen.

⁹³ Stefke, *Städtisches Exportgewerbe*, 42 noot 1. Volgens Bracker lag de graanverhouding voor het Hamburger bier in het jaar 1462 op 10 procent tarwemout en 90 procent gerstmout, ‘Hopbier uit Hamburg’, 29. Volgens Stefke werd deze verhouding pas in het jaar 1751 gehanteerd, *Städtisches Exportgewerbe*, 41 noot 1. De lichte kleur van het Hamburger bier werd niet alleen veroorzaakt door het bestanddeel tarwe. Vermoedelijk werd de mout niet geëest, Von Blanckenburg, *Hanse und ihr Bier*, 177-178. Te Amsterdam werd het Hamburger (wit)bier afgezet tegen het gangbare roodbier, Breen, *Rechtsbronnen Amsterdam*, 385.

⁹⁴ Overvoorde en Joosting, *Gilden van Utrecht II*, 106 (17-8-1397); Unger, *History of brewing*, 126. In Neurenberg stond het Nederlandse kuitbier bekend als Weissbier, Unger, *Beer in the Middle Ages*, 184. Over de toestemming van de Hollandse graaf tot nabootsing Hamburger bier: Van Loenen, *Haarlemse brouwindustrie*, 76; Pinkse, ‘Goudse kuitbier’, 113; Unger, *History of brewing*, idem, 37.

⁹⁵ Voor specificaties: Alberts, *Bier drinken met maten*, 136-137, 158-165.

⁹⁶ Voor specificaties: Alberts, *Bier drinken met maten*, 139, 158-165.

Tabel 3: **Diversiteit op de biermarkt: merken en prijzen.**

Bieraankopen op het tolhuis te Lobith⁹⁷	1428-1429
[Arnhems] hoppenbier	40, 45 blank per vat
Nijmeegs kuitbier	45, 57 blank per vat
Delfts kuitbier	79, 90 blank per vat
Hamburger bier	135 blank per vat
Biermarkt te Harderwijk⁹⁸	1450
Haarlems kuitbier	2,5 blank per kwart
Bier uit Amersfoort	3,0 blank per kwart
Gouds kuitbier	3,0 blank per kwart
Biermarkt te Amsterdam⁹⁹	1475, 1481, 1491, 1512
Amsterdams kuitbier	4 penningen per mingel
Amersfoorts hoppenbier of kuitbier	5 penningen per mingel
Gouds kuitbier	5 penningen per mingel
Haarlems kuitbier	5 penningen per mingel
Utrechts kuitbier	5 penningen per mingel
Hamburger bier	10 penningen per mingel
Engels bier	10 penningen per mingel

In de loop van de zestiende eeuw werd het assortiment van de brouwers in veel plaatsen uitgebreid. Tot dan toe werden er één of twee zwaardere bieren voor de uitvoer buiten de stad gebrouwen, maar voortaan werden twee of drie kwaliteiten op de markt gebracht, waarbij de bulk uit varianten van het type kuitbier moet hebben bestaan. Vanaf het midden van de zestiende eeuw werd in het Sticht, in Holland en in meerdere plaatsen daarbuiten stap voor stap de collectieve regelgeving voor de bierbrouwerij afgeschaft, waardoor de brouwers steeds meer vrijheid kregen om zelf te bepalen welke soorten bier ze maakten. Populaire biermerken, zoals Knol, Muzelaar en Val uit Delft, Jopen uit Dantzig of Mol uit Nijmegen, werden in andere plaatsen geïmiteerd en werden herkenbare bierstijlen. Plaatselijk werden de diverse bierkwaliteiten meestal onderscheiden door de verschillende prijsniveaus en heetten ze halfstuiverbier of halfblankbier (een blank is 0,75 stuiver) naar de prijs die er bij de tapper voor moest worden betaald. Naast bieren van eigen bodem waren er voortdurend ‘vreemde bieren’ uit de omliggende gewesten en van buiten de Nederlanden op de markt verkrijgbaar.

Importbieren, ‘vreemde bieren’

Al in de dertiende eeuw waren er bieren uit de Noord-Duitse Hanzesteden op de Nederlandse markt verschenen en in Vlaanderen, Brabant en Holland was er ook enige Engelse ale te koop.¹⁰⁰ De opbloei van de Nederlandse brouwnijverheid in de veertiende eeuw zorgde ervoor dat de Duitse en Engelse bieren op de Nederlandse markt niet meer dan een klein marktaandeel werd gegund. De bieren uit de Hollandse steden Haarlem, Gouda en Delft werden zelf exportproducten naar de Engelse Oostkust, Noord-Frankrijk, het Oostzeegebied en verscheidene binnenlandse Duitse territoria als Westfalen, Münsterland en het Rijnland. Toch bleven er tot in de zestiende eeuw en later buitenlandse bieren op de Nederlandse markt verkrijgbaar. Amsterdam was een belangrijke invoerhaven voor bieren uit Hamburg, Bremen en Dantzig (Jopen), maar hier werd ook Engels bier verkocht.¹⁰¹ In Harderwijk werden in de jaren 1430 bieren uit Hamburg, Stade en Bremen aangeboden en in Wijk bij Duurstede aan de

⁹⁷ Bosscha-Erdbrink, *Keuckenboeck tollenaar*.

⁹⁸ Berns, *Rechtsbronnen Harderwijk*, 148.

⁹⁹ Breen, *Rechtsbronnen Amsterdam*, 103, 164, 250, 508.

¹⁰⁰ Er was ook een Nederlandse biersoort met de naam aal, zoals in de veertiende en aan het begin van de vijftiende eeuw te Dordrecht werd gemaakt, Hallema en Emmens, *Bier en zijn brouwers*, 71-72.

¹⁰¹ Smit, *Registers van den biertol*; Breen, *Rechtsbronnen Amsterdam*, 62, 103, 320, 350, 385, 473, 508-509.

Lek werden aan het einde van de vijftiende eeuw bieren uit Hamburg, Bremen, Dantzig (Jopen), Wismar en uit Engeland getapt.¹⁰²

Ondanks het feit dat Amersfoort uitblonk als bierstad waren er toch buitenlandse bieren te koop. De meest favoriete kwamen uit Hamburg en Bremen. In 1438 werden er zes burgers beboet omdat ze een tijdelijk verbod op het tappen van Hamburger bier hadden ontboden. In 1484 dronken de magistraatsleden van de stad niet alleen wijn, maar ook Hamburger en Bremer bier wanneer zij hoge gasten ontvingen. In de zestiende eeuw dronken de raadsleden steevast Bremer bier tijdens de feestelijkheden van de Onze-Lieve-Vrouwenvaart in de week voor Pinksteren. Het Bremer bier was twee tot drie keer zo duur als het Amersfoortse.¹⁰³ Het was vooral dit ‘biermerk’ dat als loon in natura aan stedelijke beambten, maar ook aan hoge gasten werd geschonken. Bremer bier werd tevens geschonken bij het afhoren van de jaarrekening van de inkomsten en uitgaven van het stadsbestuur.¹⁰⁴ Hetzelfde gebruik komen we tegen bij het Sint-Pietersgasthuis. Dat is niet zo verwonderlijk, want de regenten van het gasthuis kwamen uit dezelfde kringen als de stadsregeerders. Het bier uit de Wezerstad was rond het midden van de zestiende eeuw eveneens favoriet bij het welgestelde genootschap van de malen van Hoogland. Voor hun jaarlijkse feestmaal op 13 juli (Margrietendag) kochten ze telkens twee vaten bier. In plaats van het Bremer bier verbruikten ze soms het iets duurdere bier uit Lübeck of ook wel jopenbier, een zwaar en zoet Duits kwaliteitsbier dat oorspronkelijk uit Dantzig kwam, maar op diverse plaatsen werd nagebootst. De Duitse bieren werden in Amsterdam aangekocht en vervolgens per schip naar Amersfoort gevoerd. Opvallend is dat de malen vanaf 1568, het jaar waarin de Nederlandse Opstand uitbrak, nauwelijks meer Duits bier schonken bij hun feestmaaltijden. Sindsdien betrokken ze voornamelijk eigen Amersfoorts bier.¹⁰⁵ Of dit om politieke redenen was besloten of niet, het leverde in ieder geval een forse bezuiniging op. Het Duitse bier was immers veel duurder. Het Engelse bier werd te Amersfoort in 1578 voor het eerst apart vermeld bij de tarieven voor de stedelijke bieraccijns. In het Sticht was het al meer dan een eeuw verkrijgbaar, maar in de laatste decennia van de zestiende eeuw won het kennelijk aan populariteit. In Utrecht vroeg brouwer Jan Jacobsz van Leemput, echtgenoot van de beroemde Trijn van Leemput, in het jaar 1572 zelfs een koninklijk octrooi aan om voor een periode van tien jaar Engels bier te mogen brouwen.¹⁰⁶

In de veertiende eeuw was er aanvankelijk nog weinig prijsverschil tussen de eerste Nederlandse hoppenbieren en het Hamburger bier. Mettertijd ontstond er een kloof en steeg de prijs van het Duitse bier sneller dan het Nederlandse product. Volgens Boekhorst hadden de Nederlandse brouwers vooral een voordeel op de brandstofvoorziening. De Nederlandse turf besloeg slechts 8 tot 12 procent van de productiekosten terwijl de brandstof in Hamburg 16 procent van de kostprijs bedroeg.¹⁰⁷ Zeker speelde ook de invoerheffing een rol. De accijnstarieven op het Duitse en Engelse bier waren veel hoger dan op de Nederlandse bieren, waarover in het volgende hoofdstuk meer. In ieder geval was het resultaat van de ontwikkeling dat het Duitse bier als exclusief werd beleefd, wat enerzijds lag aan de hoge kwaliteit van het bier en anderzijds aan de hoge prijs. De Duitse bieren waren ‘speciaalbieren’

¹⁰² Berns, *Rechtsbronnen Harderwijk*, 140, 143, 145; Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* II, 25, 158.

¹⁰³ Bnr inv nr 1: ff 132v, 134 (1438); inv nr 458 (1484) 20-24; inv.nr. 464 (1536) 35; Van den Bergh, *Malen op het Hoogland*, 3-16 (1553-68).

¹⁰⁴ Bnr 1 inv nr 458 (1484) 54; inv nr 461 (1510) 12, 14; inv nr 2267 (1534) 16, 24; inv nr 2269 (1539) 37; inv nr 2270 (1542) 27; inv nr 466 (1558) 143, 147-148. PG bnr 99 inv nr 16: f 62.

¹⁰⁵ Van den Bergh, *Malen op het Hoogland*, passim.

¹⁰⁶ HUA: Perks, *Documentatiemap bier*, nr. 66 (13-3-1572); Volkens, *Wandelen over de bierkaai*, 24. Ook in Amsterdam was het Engelse bier populair. In 1539 en 1554 vond er naast de invoer van Hamburger bier import van Engels bier plaats. In 1558 werd zelfs een speciale verordening aangenomen over Engels bier (Hallema en Emmens, *Het bier en zijn brouwers*, 90).

¹⁰⁷ Boekhorst, *Belang van hop*, 22, 27, 59.

die vooral door de rijke edelen, geestelijken, burgers en ongetwijfeld ook dorpingen werden gedronken. Ze konden hiermee pronken en laten zien hoe welgesteld zij waren. Het Hamburger bier lijkt van de veertiende tot de zestiende eeuw het grootste aandeel in de import te hebben gehad.

De kleine bieren: nabier en scherbier

Naast de zware en lichte gereguleerde bieren werden er overal goedkopere bieren gebrouwen voor het armere deel van de bevolking. Voor deze bieren was de overheidswetgeving heel summier, waardoor we moeilijk zicht krijgen op de soorten, de bereidingswijze en de consumptieve hoeveelheid van dit grijze handelscircuit.¹⁰⁸ Te Haarlem was het volgens het stedelijke reglement van 1407 toegestaan om naar believen te brouwen voor detailverkoop ‘in kruiken en kannen’. Doordat het bier slechts in kleine hoeveelheden en dikwijls ‘om godswil’ in het belang van de armen werd afgezet, werd deze vorm van sluikhandel gedoogd. Over dit bier werd door de brouwers vermoedelijk alleen de productieaccijns (gruutgeld) afgedragen en geen consumptieve tapaccijns, waardoor het stadsbestuur accijnsinkomsten mis liep. Dit gemis had zodanig grote omvang gekregen dat de magistraat in het jaar 1521 besloot dat voor brouwers voortaan officiële vergunning voor deze detailafzet was vereist. Te Haarlem was ook de verkoop van nabieren als ‘lekwort’, of ‘nagoed’ toegestaan, waarbij brouwers de draf die in de maischkuip was achtergebleven opnieuw met warm water overgoten om hieruit een slapper bier te verkrijgen, dat voor een kleine prijs kon worden verkocht. Zou een brouwer van de drafresten nog een derde treksel maken dan mocht de verkregen ‘scheiding’ alleen worden verkocht indien het in kwaliteit niet onderdeed voor het nagoed van het tweede treksel.¹⁰⁹ De overheid was beducht voor een al te slechte kwaliteit van het bier als voornaamste voedingsdrank en moest de bevolking tegen malafide brouwers beschermen. Maar het hoofdmotief van de maatregel was wel het genereren van meer belastinginkomsten. Het lekwort en de scheiding mochten over water worden uitgevoerd mits ze niet gemengd met een lading normaal bier op één schip werden verzonden. Met het vaststellen van drie nieuwe standaard kwaliteiten bier in het jaar 1544 werd het in de Spaarnestad voortaan strafbaar gesteld om meer dan één bier uit een brouwsel te trekken of om in het klein met kannen te verkopen. Het traditionele gedoogbeleid was hiermee formeel beëindigd.¹¹⁰

Te Utrecht was het verkopen ‘bij kleine maten’ door brouwers al in de vijftiende eeuw verboden. Aanvankelijk mochten de brouwers ook niet meer dan één bierkwaliteit uit een brouwsel halen, maar in de zestiende eeuw konden brouwers ‘kinwort’ als tweede treksel verkopen, mits ze het in open vaten of emmers uitleverden, zodat controle door de accijnsmeesters eenvoudig kon plaatsvinden. In sommige plaatsen werden kleine bieren als scherbier of kinwort ook wel dunbier genoemd, maar in Utrecht was dunbier de lichtere kwaliteit van dikbier en behoorde het tot de commerciële bieren waarover accijns werd betaald. Het was in de Domstad slechts aan enkele gasthuizen toegestaan om accijnsvrij dunbier te brouwen.¹¹¹ In Gouda poogde het stadsbestuur grip te krijgen op het grijze circuit door een lage accijns te stellen op de kleine bieren ‘of hoe het genoemd mag wezen’ die door burgers thuis voor eigen verbruik en door brouwers als lekwort van een tweede treksel werden gebrouwen.¹¹² Ook op Goudse schepen mochten kleinbier en lekwort niet samen met de

¹⁰⁸ Yntema, ‘Allerhande bieren’, 91-91; Unger, *History of brewing*, 129-130. De suggestie bij Unger dat Amersfoort zich rond 1600 had gespecialiseerd in de productie van scherbier is volledig ongegrond, *ibidem*.

¹⁰⁹ Over nagoed en scheiding: Van Loenen, *Haarlemse brouwindustrie*, 29, 57.

¹¹⁰ Huizinga, *Rechtsbronnen Haarlem*, 114, 199, 231, 273.

¹¹¹ HUA: Perks, *Documentatiemap bier*, nrs 35 (1436), 718 (1488), 113, (1587), 123 (1592), 359 (1628), 157 (1678).

¹¹² Rollin Couquerque en Meerkamp van Embden, *Rechtsbronnen Gouda*, 20, 133, 154, 376, 435, 436, 440, 520-521, 586-587, 624-625.

standaard Goudse bieren worden geladen. Nabier uit een tweede treksel mocht niet door brouwers aan hun knechten mee naar huis worden gegeven, omdat zij het nog wel eens doorverkochten aan tappers, die het met ander bier mengden en zo sjoemelden met de kwaliteit. Wel mochten brouwers een hoeveelheid scherbier schenken aan tappers mits die het in eigen gezin consumeerden. Net als in Haarlem werd het na het instellen van drie standaard bierkwaliteiten in het jaar 1565 strafbaar om kleine bieren te tappen, ongeacht of ze lekwort, nabier of scherbier werden genoemd. Toch was er nadien bij de tapperijen illegaal kleinbier te koop, maar dit ‘mondjetoe-bier’ werd liever verzwegen.

Te Amersfoort was het aan brouwers verboden om slappe draaftreksels als ‘komboren’, ‘dun’ of kinwort aan tappers te leveren om te voorkomen dat kwalitatief slechte bieren in de handel zouden komen.¹¹³ De tappers mochten wel drie vaten slechtbier laten indragen die ze met hun eigen gezin zouden consumeren. Als brouwers scherbier of komboren wilden uitleveren aan tappers (voor consumptie), arme stedelingen of instellingen dan moest dit bij daglicht gebeuren en moest het bier in open, staande vaten met één bodem worden vervoerd zodat de bedoelingen duidelijk waren en controle mogelijk was. Zelf bierbrouwen voor verbruik in eigen huishouden was in de Eemstad niet toegestaan, behalve tijdens jaarmarkten.¹¹⁴ Enkele kloosters, het Sint-Pietersgasthuis, de armeninstelling De Poth en het weeshuis hadden vrijheid van accijns voor het bier dat zij zelf brouwden, wat ook gold voor Amersfoortse bieren die door brouwers voor deze instellingen werden gemaakt.¹¹⁵ Het bier dat onder deze vrijstelling werd gerekend en in de rekeningen van deze instellingen werd aangetroffen, werd consequent scherbier genoemd.¹¹⁶ Het was geen tweede aftreksel van de draf, maar werd speciaal gebrouwen, waarvoor een andere receptuur werd aangehouden dan voor het commerciële bier, wat ook in vijftiende-eeuws Amsterdam zo was geregeld.¹¹⁷ Scherbier werd te Amersfoort van rogge gemaakt, een graansoort die voor de commerciële bieren niet mocht worden aangewend. Zo liet het Sint-Pietersgasthuis maandelijks 2 mud rogge malen op de molen om vervolgens te ‘verbrouwen’. Rogge was na tarwe het duurste graan, dus het scherbier was niet om die reden een goedkoop brouwsel. Het was wel van lichte kwaliteit. In het genoemde gasthuis werden 5 mud mout voor een brouwsel van achttien vaten bier gebruikt. Voor commercieel bier werd hiervoor meer dan 8 mud mout gestort.¹¹⁸ Een zijstraatje van de Langestraat draagt al sinds de zestiende eeuw, maar mogelijk eerder, de naam Scherbierstraat. Of hier brouwers woonden die dit vrijgestelde bier maakten, kon niet door dit onderzoek worden bevestigd. Wel waren er enkele brouwerijen bij dit straatje gelegen, maar zij waren eigendom van commerciële brouwers. Mogelijk maakten zij tussendoor ook scherbier, maar dat is niet bekend.

In de stukken van het Amersfoortse stadsbestuur is zo nu en dan sprake van zogenoemd ‘standebier’ of ‘standelbier’, een enkele keer als twee woorden los van elkaar geschreven.¹¹⁹ Het ging hierbij niet om bier uit de Hanzestad Stade zoals wel is verondersteld.¹²⁰ Het was namelijk bier dat door de Amersfoortse brouwers zelf werd gemaakt en waarvan ze in een register de geproduceerde hoeveelheid moesten bijhouden, apart van de

¹¹³ Bnr 1 inv nr 18: ff 383-383v (1602).

¹¹⁴ Van Rootselaar, *Amersfoort II*, 253 (1528).

¹¹⁵ Bnr 1 inv nr 10: ff 5-5v (1563), 27v (1564); inv nr 12: 1040-1041 (1574), 1081 (1575); inv nr 13: 23 (1578).

¹¹⁶ Van Kalveen, ‘Lazarushuis’, 34, 36; Van Wees, *Burgerweeshuis*, 26.

¹¹⁷ Breen, *Rechtsbronnen Amsterdam*, 260 (1492).

¹¹⁸ Bnr 99 inv nr 2: ff 18, L 13 (1594-1615). Met dank aan Dick van Wageningen voor deze vondst. In de dertiger jaren van de zestiende eeuw gebruikten de brouwers 14 mud mout voor een brouwsel van mogelijk dertig vaten bier, Alberts, ‘Bier drinken met maten’, 158-159.

¹¹⁹ Bnr 1 inv nr 1: f 188 (1439); inv nr 2: f 146 (1464); inv nr 5: 17 (1526), 98, 100, 102 (1527); Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden I*, 49-50 (1464).

¹²⁰ Van Bommel, *Beschrijving Amersfoort*, 774; Van Rootselaar, *Amersfoort I*, 61; E. Verwijs (†) en J. Verdam, *Middelnederlandsch Woordenboek VII* (’s-Gravenhage 1912) kk. 1932-1933.

hoeveelheid commercieel bier. Met het standebier moet het kleine bier van slechte kwaliteit zijn bedoeld. Brouwers mochten niet meer dan een halfvat of minder standebier per keer laten uitdragen door gezworen dragers en mochten dit niet na zonsondergang laten doen, om belastingontduiking tegen te gaan. Het standebier werd wel belast, zij het vermoedelijk alleen met een productieaccijns (gruitgeld, brouwaccijns) en niet met een consumptieve tapaccijns, zoals ook te Haarlem voor de verkoop ‘in kruiken en kannen’ mag worden aangenomen. Waarschijnlijk slaat het woord standebier op het type vat waarmee het bier werd verkocht. Halfvaten werden wel standers genoemd.¹²¹ We zagen hierboven dat kleine bieren vaak alleen mochten worden vervoerd in emmers of open, staande vaten met slechts één bodem in verband met de accijnscontrole. Een gevuld vat met één bodem kan niet in opslag liggen, zoals wel gesloten vaten, maar kan alleen rechtop staan, waarbij de bovenkant open is en alleen met een losse deksel kan worden toegedaan. Een halfvat kleinbier moest dus spoedig worden verkocht voordat het zou bederven. Met deze manier van handelen was de kwaliteit – zij het een lage – toch verantwoord.¹²²

Net als bij de gerechten voor de maaltijden en bij de soorten dranken gold voor bier dat er grote verschillen waren tussen het arm en rijk. Het kwart tot derde deel van de stedelijke bevolking dat tot de armen werd gerekend dronk waarschijnlijk overwegend kleine bieren van bedenkelijke kwaliteit met hooguit 2 procent alcohol. Hierover werd maar weinig belasting geheven, dus ze waren goedkoop en gaven toch meer smaak en voedingswaarde dan water. Een deel van de burgers brouwde het bier zelf voor eigen verbruik, wat vaak met enkele burensamen werd gedaan. Zij bepaalden zelf de soort en zwaarte van het bier en droegen hierover een lage belasting af. Ook veel kloosters en instellingen brouwden hun eigen bier, maar niet allemaal. Het scherbier dat zij produceerden was dikwijls vrij van belasting en vanwege de beperkte financiën van instellingen is het aannemelijk dat het bier doorgaans van lagere kwaliteit was. Naast het eigen bier werd ook bier uit de handel betrokken, dus de kloosterlingen en gastelingen kregen ook bier van gangbare kwaliteit te drinken. Het gros van de bevolking dronk commerciële kuitbieren van een redelijke kwaliteit en met een laag tot middelmatig alcoholgehalte van 2 tot 6 procent. De rijkere mensen die meer geld konden uitgeven kochten de zwaardere bieren uit de eigen stad, maar ook de handelsbieren uit andere gewesten. Zij konden zich met hun drinkgedrag onderscheiden van de lagere klassen door het consumeren van zware hoppenbieren of luxe Hanzebieren met alcoholpercentages van 5 tot 8 procent. Zij konden zich echter ook wijn, mede of cider permitteren en waren niet per se aan het bier gebonden. De welgestelden zullen de goede bieren en wijnen zeker bij de twee warme maaltijden hebben gedronken en als er visite was. Of ze ook tussen de maaltijden door dranken van hoge kwaliteit gebruikten weten we eigenlijk niet. Die vraag is wel interessant vanwege het probleem van drinkgedrag en dronkenschap.

¹²¹ Rollin Couquerque en Meerkamp van Embden, *Rechtsbronnen Gouda*, 20. Een stande was een ton of kuip, gewoonlijk naar boven iets nauwer toelopend, J. Verdam, *Middelnederlandsch handwoordenboek* ('s-Gravenhage 1932), 572.

¹²² In 's-Hertogenbosch moesten kleine bieren – hier ‘lekbier’ genoemd – in de achttiende eeuw binnen een etmaal worden verkocht. Lukte dit niet, dan moest het worden weggespoeld, Van Dun, *Acht eeuwen*, 38, 40.

Zuipen en zeden

*‘Wilt niemand toebrengen of schenken meer dan men zelf lust te drinken.
Wilt immer geen twist of kijf aanrichten, maar een ieder man goedelijk berichten
[beoordelen].’¹²³*

Drinken op stadskosten

Hierboven hebben we gezien dat het Amersfoortse stadsbestuur bij bepaalde gelegenheden schenkingen deed in de vorm van drank. Zo kregen op Vastenavond de stadssecretaris en de drie dienders, die min of meer in vast dienstverband voor de stad werkten, elk jaar een hoeveelheid wijn aangeboden. Ook individuele personen kregen soms als tegenprestatie voor geleverde diensten naast geld ook in wijn uitbetaald. Dit gebruik van verstrekking van hoeveelheden drank deed zich in tal van situaties voor.¹²⁴ Wanneer leerlingen van de Latijnse school – de hoofdschool van de stad – jaarlijks hun toneelstuk opvoerden, schonk de magistraat hun een vat bier ter consumptie. Op Vastenavond kreeg het poëzie minnende genootschap van de rederijders, dat voor zijn bijeenkomsten een ruimte in het stadhuis gebruikte, een vat bier aangeboden om de droge kelen te spoelen. De twee tot drie stedelijke schutterijafdelingen kregen ieder enkele vaten bier bij het ‘papegaaischieten’. Bij dit evenement demonstreerden de schutters hun vaardigheid in het hanteren van de boog door met pijlen op een houten vogel te schieten die op een hoge mast was geplaatst. Zodra een winnaar was bepaald, kon het bierfeest beginnen. Overigens was dit ‘papegaaischieten’ niet zonder gevaar. Niet alleen moesten de toeschouwers oppassen voor de rondvliegende pijlen, maar in Amsterdam kantelde de metershoge houten mast en trof een jongen die in het publiek stond. Hij lag twee uur voor dood op de grond. Pas nadat omstanders hadden gezworen een bedevaart naar het Mariabeeld van Amersfoort te maken, werd de ogenschijnlijk goddelijke beschikking herroepen en kwam de jongen weer tot leven.¹²⁵

De schenkingen in de vorm van drank waren niet alleen bedoeld als blijk van waardering, zoals tegenwoordig gemeentebesturen hun ambtenaren wel spekken met een kerstpakket, een etentje van de zaak of een relatiegeschenk. De betekenis van de middeleeuwse schenkingen reikte veel verder. Ze hadden een rituele dimensie die in een eeuwenoude traditie stond. De essentie van dit ritueel was dat een hoge gezagsdrager, in dit geval het stadsbestuur, iets te drinken uitdeelde aan zijn ondergeschikten, hier de burgers, zoals een vorst dat deed aan zijn gevolg of een abt aan zijn monniken. Hiermee werd de hiërarchie, het rangverschil bevestigd en werd tegelijkertijd de onderlinge verbondenheid tot uitdrukking gebracht.¹²⁶ De schenkingen hadden bovendien een sociale dimensie. Er werd in de middeleeuwse samenleving veel betekenis gehecht aan het gezamenlijk drinken om de gemeenschappelijke band te vieren. Het was hierbij norm om zeer grote hoeveelheden te vergieten. Daarom kregen de Amersfoortse schutterijen in de vijftiende eeuw niet een symbolisch kannetje bier waar ieder ritueel van mocht nippen, maar twee volle biervaten, samen 260 liter. Het vocht mocht rijkelijk vloeien en de wapenbroeders konden klinken op hun verbondenheid totdat ze er laveloos bij neervielen. Een eeuw later was het aantal biervaten voor het schuttersfeest zelfs uitgebreid tot vijf, een volume van 650 liter! Het

¹²³ Zinsnede in enigszins gemoderniseerde spelling uit: *Tafeltucht* (ca. 1560), AP inv.nr. 600: 181. Met dank aan Ton Reichgelt voor de transcriptie met toelichting. Zie ook: Ton Reichgelt, *Kroniek, tijdschrift historisch Amersfoort* 7 (2005) 1, 6.

¹²⁴ Bnr 1 inv nr 452 (1434) 12; inv nr 458 (1484) 84; inv nr 460 (1506) 5; inv nr 462 (1525) 15; inv nr 463 (1526) 13; inv nr 2267 (1534) 25; inv nr 464 (1536) 34; inv nr 2268 (1538) 23, 25; inv nr 2269 (1539) 34, inv nr 2270 (1542) 27-28; inv nr 465 (1550) 151, 154.

¹²⁵ Lukkenaer, *Mirakelboek*, nr. 394.

¹²⁶ Meens, *Dronkenschap*; Damen, ‘Geven door te schenken’; Schubert, *Essen und trinken*, 287-93.

ledental van de beide schuttersafdelingen zal in de tussentijd beslist zijn gestegen, want de bevolking was met de helft gegroeid. Maar veel sterker was de geschonken hoeveelheid bier toegenomen. Aangezien de gehele schutterij naar schatting bestond uit honderd tot tweehonderd leden, was er op het feest bier in overvloed en kon er flink worden gezopen.¹²⁷ Een kwetsbaar moment voor de stadsverdediging. Ook de hoeveelheid wijn die de Jeruzalembroederschap van het stadsbestuur ontving in de week voor Pasen lijkt in de tijd te zijn toegenomen. Kreeg ze in het jaar 1438 nog twee kannen van elk ruim vijf liter wijn, in 1542 waren dat er zesentwintig. De hoeveelheid drank die in de zestiende eeuw door de overheid werd geschonken was dikwijls groter dan een eeuw eerder.¹²⁸

Samen stevig drinken was in het middeleeuwse gemeenschapsleven een gebruik waaraan veel waarde werd gehecht. Het Amersfoortse stadsbestuur nam volledig deel aan dit gebruik. Meestal bleef de bijdrage beperkt tot het verstrekken van enkele kannen wijn of vaten bier, maar een enkele keer werd er flink uitgedapt. Toen in het jaar 1539 het vorstelijk bezoek plaatsvond van Maria van Hongarije, de zuster van keizer Karel V, liet het stadsbestuur tweeënveertig vaten bier uitdelen aan de inwoners van de stad om 'vrolijkheid te maken'. Het ging om een plas van ongeveer 5.500 liter bier voor naar schatting ruim vierduizend mensen. Het zal een vrolijk feest zijn geweest, waarvan de kater waarschijnlijk langer bleef hangen dan de eregast, want de edelvrouw was de volgende dag al gauw vertrokken.¹²⁹ De leden van de magistratuur waren gewend om veel te drinken. Op bijzondere vergaderingen in herbergen en dikwijls ook op het stadhuis werd wijn of bier gedronken. Zeker als er gasten van binnen of buiten de stad bij waren uitgenodigd. Bij onderhandelingen met afgevaardigden van andere steden of gewesten werden er kannen wijn meegenomen om als relatiegeschenk aan de gesprekspartners aan te bieden. Naar we mogen aannemen eerder bedoeld om ter plekke te worden geconsumeerd dan om mee naar huis te nemen.¹³⁰ Tijdens het stadsfeest van de Onze-Lieve-Vrouwenvaart in de week voor Pinksteren kwamen de raadsleden elk jaar bij elkaar in een herberg en lieten zich op dit onderonsje vollopen met Bremer bier. Het was in die tijd heel normaal dat bestuurders grote hoeveelheden alcoholische drank tot zich namen onder werktijd. Het werd zelfs van publieke functionarissen verwacht. Een schril contrast met de huidige normen voor het gedrag van onze gezagsdragers. Niet dat in die tijd iedereen blij was met een beschonken dienstman. De zusters van het Sint-Aagtenklooster hadden jarenlang overlast van de schout die bij tijd en wijle dagelijks voor de poort stond en in dronken toestand tekeer ging als een wildeman.¹³¹

Drinken in groepsverband

Er waren in de Eemstad burgerlijke genootschappen die hun gemeenschappelijke band vierden met een drinkgelag.¹³² Wanneer iemand lid wilde worden van het weversgilde dan moest hij 3 pond bijenwas en een vat bier (130 liter) betalen. Op de intrede van het nieuwe lid werd feestelijk de bierkan geheven. Op de kermis van het timmerliedengilde, de feestdag van de beschermheilige, hielden de leden een broodmaaltijd en tapten zij van twee grove vaten bier, ongeveer 260 liter. Werd er een nieuwe voorzitter ('ouderman') gekozen of werd de jaarrekening gepresenteerd, dan moest op een dergelijk evenement met een vat bier worden

¹²⁷ In het jaar 1484 werden honderdtwaalf nieuwe kovels gemaakt voor de schutterij, bnr 1 inv nr 458: 42. Als het stadsleger moest aantreden, dan ging het om ongeveer tweehonderd soldaten, bestaande uit de schutterij, geronselde burgers en huurlingen van buiten. Bij uitzondering kon het leger een omvang van vierhonderd soldaten aannemen, Alberts, 'Externe politieke ontwikkelingen', 139-140.

¹²⁸ Voor de Jeruzalembroederschap: zie noot 64.

¹²⁹ Bnr 1 inv nr 2269 (1539), 41.

¹³⁰ Damen, 'Geven door te schenken', 275.

¹³¹ Van Ingen, 'Geschiedenissen', 116, 119.

¹³² Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* I, 72 (1466), 82 (1505); bnr 1 inv nr 3: ff 92 (1503), 98 (1504); Van Bommel, *Beschrijving Amersfoort*, 222.

geproost. Trad één der leden van de Sint-Barbarabroederschap, een religieuze genootschap voor leken, in het huwelijk, dan verwachtten de leden van de bruidegom een vat bier om een toast uit te brengen op de trouwbelofte. Een dergelijke regeling gold er ook voor de broeders en zusters van de Sint-Annabroederschap en de leden van de schutterij wanneer iemand ging trouwen. Eerder zagen we dat het genootschap van de malen van Hoogland op hun feestmaal in juli bij het brood en de pekelharing twee vaten exclusief bier aansloegen. Bij de maaltijd waren doorgaans nog geen dertig mensen aanwezig, dus het was een waar zuipfestijn. In 1558 was er helaas slechts één vat Bremer bier aangeleverd. De vijftientig aanwezigen moesten het daarom met een slok van bijna 6 liter per persoon doen. Toen de volgende dag het vat leeg was kochten ze bij de waard van de herberg voor 28 stuivers – de prijs van een vat lokaal bier – nog wat te drinken om de kater weg te spoelen. Ze verorberden toen dus nogmaals de hoeveelheid van de dag ervoor. Er moet wild zijn geklonken, want op de rekening die na het feest door de waard werd gepresenteerd stond stevast een post voor gebroken glazen en kapotte kannen.¹³³

Het houden van drinkgelagen was niet een gebruik dat zich beperkte tot de publieke sector van stadsbestuur, bedrijfsgilden en broederschappen. Ook in familie- en vriendenkring werden de kan en het glas graag en veel geheven. In de Gelderse buurstad Harderwijk werd een huwelijksvoltrekking beklonken met een mingel drank (ca. 1 liter) per trouwgast. In de avond vond het bruiloftsmaal voor mannen en vrouwen apart plaats waarbij er al drinkend werd doorgefeest. Omdat deze partijen kennelijk te veel overlast veroorzaakten, werd van overheidswege een beperking van het aantal feestgangers ingesteld op vierentwintig gasten. Meer mochten er niet worden toegelaten. Een zelfde beperkte hoeveelheid gasten mocht worden uitgenodigd voor een rouwmaaltijd wanneer iemand was overleden. Werd een baby geboren dan vierde de familie dit met het drinken van wijn. Doorgaans overvloedig veel, want ook hiervoor werd een limiet ingesteld van een kwart (ca. 2 liter) per persoon. De kraamvisite mocht tussendoor nog wel worden onthaald met bier en koek.¹³⁴ Behalve het drinken op bruiloftsfeesten zijn het gewoonten die wij nu niet meer kennen. Wij moeten het doen met het plakje cake bij een Haags bakje koffie in de rouwkamer en met thee en een broos beschuitje met muisjes aan het kraambed. In de late middeleeuwen daarentegen was overdadig drinken bij feesten en bijzondere gelegenheden de norm.

Alcohol en dronkenschap

Aan het begin van het hoofdstuk is geconstateerd dat de mensen in de late middeleeuwen gemiddeld 1 tot 2 liter bier per dag dronken. Zo-even is gebleken dat er veel gelegenheden waren om stevig te drinken. De vraag dringt zich op of de mensen door al dat drinken dan niet regelmatig beschonken waren. In documentaires en schoolboeken, maar ook in de historische vakliteratuur wordt meestal kortweg gesteld dat het bier toentertijd van slechte kwaliteit moet zijn geweest en een heel laag alcoholpercentage moet hebben gehad van hooguit 2 procent. Dat is te kort door de bocht, de werkelijkheid had meer tinten. Inderdaad waren er kleine bieren, zoals nabier (kinwort, lekwort, scheiding) en scherbier die weinig bedwelmend kunnen zijn geweest en door de onderste laag van de bevolking werden geconsumeerd. Deze armere mensen zullen alleen bij bijzondere familie aangelegenheden en stedelijke en kerkelijke feesten goedbier in de kan hebben gehad, zoals we weten van kloosters, gasthuizen en andere instellingen. Dronkenschap kan zich bij hen alleen op deze feestelijke gelegenheden hebben gemanifesteerd. De middengroepen van de samenleving dronken lichtere en middelmatige commerciële bieren van 2 tot 6 procent alcohol en zullen zo nu en dan ook bieren van zwaardere kwaliteit hebben kunnen kopen. Ook voor hen gold dat dronkenschap zich meest van tijd tot de bijzondere gelegenheden zal hebben beperkt, maar dat kon in deze

¹³³ Van den Bergh, *Malen op het Hoogland*, 28, 34, 37.

¹³⁴ Berns, *Rechtsbronnen Harderwijk*, 28-30 (1470).

klasse per huishouden verschillen naar gelang het individuele drinkgedrag. Sommigen zullen vaker een roes hebben gehad. De rijken daarentegen konden zich middelmatige en zwaardere bieren en ook wijnen, mede en ciders veroorloven. Ze dronken deze luxe dranken bij de maaltijden, maar ook bij de vele elitaire samenkomsten in groepsverband van de gilden, broederschappen, schutterijen, rederijkers, het stedelijke bestuur en maalgenuootschappen. Vaak waren burgers lid van meerdere van deze groepsverbanden tegelijk. Ook kregen verscheidenen van hen als stedelijke functionarissen op speciale dagen kunnen goedbier of goede wijn geschonken. Of de welgestelden naast de kwaliteitsdranken tussendoor ook nog lichtere bieren of water dronken, weten we niet. We kunnen wel stellen dat in deze bovenlaag van de bevolking dronkenschap het meest frequent zal zijn voor gekomen. In liederen, toneelstukken en literaire uitingen die uit de late middeleeuwen zijn overgeleverd en door welgestelde burgers waren geschreven werd de onbesuisde toestand van dronkenschap echter al te graag geassocieerd met boeren, werklozen en zwervers. Hoezeer werd de eigen kring bewust genegeerd!

Men had in die tijd overigens nog weinig notie van het fenomeen alcohol. Wel kende men de effecten ervan. De begeerde roes die het kan geven werd dikwijls met opzet versterkt door bepaalde kruiden door het bier te mengen. Berucht waren het zwarte bilzekruid (dolkruid), de zwarte nachtschaduw en de wolfskers (belladonna) – de laatste twee worden in bronteksten vaak door elkaar gebruikt – waarmee een opwindende of juist bedwelmende toestand kon worden opgewekt.¹³⁵ Met de dosering van deze verdovende middelen was voorzichtigheid geboden. Een te ruime hoeveelheid van het bilzekruid kon leiden tot aanvallen van razernij. Mogelijk is het bier van een man uit de buurt van Gorkum hiermee gekruid geweest. Na een dag hard werken op het land had hij met de andere arbeiders bier gedronken. Hierop ontstak de man in een onbedaarlijke woede, waarbij hij zelfs zijn vrouw met een mes had bedreigd. De collega's wisten hem in bedwang te krijgen en zij beloofden een bezoek af te leggen aan het Mariabeeld in Amersfoort. De bedevaart bracht de bezeten man weer bij zijn zinnen. Volgens de diep gelovige schrijver die dit mirakel heeft opgetekend had dit overigens niets met het bier van doen, maar was het duivelswerk van de 'vijand van de hel'.¹³⁶

Dronkenschap in rechtspraak, wetgeving en bestuur

Verordeningen die in de jaren dertig en veertig van de zestiende eeuw op last van keizer Karel V als vorst over de Nederlanden werden uitgevaardigd, laten ons zien dat men in de laatmiddeleeuwse rechtspraak aanvankelijk gewend was mild te oordelen wanneer overtredingen en misdaden onder invloed van dronkenschap waren begaan. Om als overheid een duidelijk gebaar te maken tegen onmatig alcoholgebruik werd publiekelijk gemaakt dat voortaan van deze milde houding van rechtswege geen sprake meer zou zijn en dat er hard zou worden gestraft in geval van misdaden door dronkenschap, zelfs wanneer dit op een kermis was gebeurd (sic!).¹³⁷ In de praktijk bleven mensen toch nog om clementie vragen wanneer zij misstappen hadden begaan terwijl ze onder invloed waren. In het jaar 1579 – Amersfoort was juist onder dwang naar de zijde van de opstandelingen tegen het koninklijke gezag overgegaan – liet de aangeklaagde doodgraver Job Ermen enkele getuigen verklaren dat zijn uitlatingen over de protestanten als zijnde hoeren en dieven en over de protestantse kerkdiensten die volgens hem alleen werden bezocht omdat mensen dan een financiële

¹³⁵ Roessingh, *Inlandse tabak*, 78-83; Johanna Maria van Winter, 'Die giftigen Schwestern der Kartoffelpflanze und ihre Verwendung im Mittelalter' in: idem, *Spices and comfits*, 361-68; Zanderink, 'Bilzekruid'.

¹³⁶ Lukkenaer, *Mirakelboek*, nr. 260.

¹³⁷ Van de Water, *Groot placcaatboek* I, 458, 601 (1532), 602 (1535), 603 (1537); AD tnr 1.1 inv nr 1.2: f 83 (1542); AE bnr 1 inv nr 12: 44-50 (1546). Over de juridische mildheid ten opzichte van dronkenschap: Berents, *Misdaad in de Middeleeuwen*, 32-33.

vergoeding kregen, waren gedaan toen hij dronken was. Ook zijn stadsgenoot Tijmen Jansz had de protestanten voor dieven en schelmen uitgemaakt en de nieuwe magistraatsleden als ‘baatzoekers’ en ook zijn getuigen verklaarden dat hij toen dronken was geweest. Ook heer Jan Klaasz was aangeklaagd omdat hij openlijk beweerd zou hebben ‘het met de Spanjaarden te houden’, maar een getuige vertelde hoe hij samen met Jan in dronken toestand luidkeels uit een [protestants] psalmboekje had zitten zingen, wat één van beiden absoluut niet zuiver kon, waarop omstanders enorm hadden moeten lachen. Van heulen met de Spanjaard was geen sprake geweest. De dronkenschap werd bij alle drie zaken die voor schout en schepenen waren gekomen als excuus ingebracht.¹³⁸ Aan het begrip voor beschonken vergrijpen zaten wel grenzen. In het jaar 1444 moest Harmen Sandersz vanwege onzedig gedrag voor het gerecht van Amersfoort de gelofte afleggen dat hij zich tot aan Sint-Gallen (16 oktober) – wanneer er altijd een jaarmarkt was – niet dronken zou drinken, behalve op zondagen.¹³⁹ Op deze wekelijkse vrije dag, op een jaarmarkt en een kermis was het kennelijk gewoonte om je ter ontspanning behoorlijk te laten gaan en kon nuchterheid moeilijk worden verlangd.

Stevig drinken blijkt soms ingebed in de wetgeving. Het samen met drank beklinken van een gesloten overeenkomst tussen partijen gold in de late middeleeuwen als een juridisch erkende handeling die ‘wijnkoop’ werd genoemd, hoewel in plaats van wijn ook wel met bier werd geklonken. In de herberg van Cornelis Kolen te Baarn kocht Jan Volkensz een partij brouwturf van Cornelis Bosch voor 10 stuiver per schouw, nog zonder de partij te hebben gezien. Mocht de lading naar tevredenheid zijn, dan zou de koper de twee vanen bier of wijn (1 vaan = 3 tot 4 liter) die ze in de herberg dronken achteraf betalen. Zou Jan niet tevreden zijn met de partij dan zou ieder van hen één vaan bier afrekenen. Jan vond de turf bij nader inzien te duur en wilde de volgende dag afzien van de koop en slechts één vaan betalen.¹⁴⁰ Het recht bood in het geval van wijnkoop bescherming door de koper de gelegenheid te geven uiterlijk de volgende dag de overeenkomst te bekrachtigen, al dan niet voor het gerecht, of te ontbinden. Hiermee werd voorkomen dat de koper in benevelde toestand zou instemmen met de overeenkomst waarvan hij bij ontzuivering spijt zou hebben. Slinkse handelaren moesten immers geen misbruik kunnen maken van de algemene gewoonte van het hijsen bij het aangaan van verbintenissen. Meestal werd in de wet als richtlijn gegeven dat bij het afzien van de overeenkomst de koper het gelag zou betalen.¹⁴¹ De genoemde Jan en Cornelis waren hiervan afgeweken en dat was waarschijnlijk de aanleiding van hun geschil. In de administratie van het Amersfoortse stadsbestuur verhulde de wijnkoop zich als ‘biërgeld’ bij de verkoop van partijen graan op stukken stadgrond (stadstienden), waarbij de koper één vaan bier per gulden van de koopsom moest betalen bij het afsluiten van de overeenkomst, wat duidt op een grote hoeveelheid drank, die vermoedelijk ook voor getuigen of borgen was bestemd.¹⁴² Aangezien grotere handelstransacties overwegend werden gedaan door kooplieden en ambachtslieden was de wijnkoop eens te meer een gelegenheid voor de welgestelde burgerij om zich te bezatten.

Vanuit het oogpunt van de rechtsgewoonte van de wijnkoop is het begrijpelijk dat het als een ernstige overtreding werd beschouwd wanneer iemand een kan bier, wijn of water moedwillig over een ander heen goot. Daar stond in Amersfoort een boete op van 5 pond. Dat is aanzienlijk hoger dan de boetes die je kreeg wanneer je iemand had geslagen of de kleren had kapot gescheurd, waarvoor je 3 pond moest betalen. Alleen bedreigen met een mes of ander wapen of iemand tot bloedens toe met een vuist slaan werden als even erg

¹³⁸ Van Rootselaar, *Amersfoort II*, 463-464, 469.

¹³⁹ Van Bommel, *Beschrijving Amersfoort*, 136.

¹⁴⁰ Bnr 1 inv nr 7: 277 (1533).

¹⁴¹ Hermesdorf, *Herberg in de Nederlanden*, 172-178.

¹⁴² Bnr 1 inv nr 8: 330 (1536).

beschouwd.¹⁴³ Ook in andere steden stonden hoge boetes op het ‘begieten’. Te Elburg betaalde men voor het stukgooien van een kan een boete 1 pond, voor het gooien met een kan 10 pond en voor het overgieten 20 pond.¹⁴⁴ In Delft stond op het wapendrenken (iemand begieten met water of bier) een boete van 3 pond, even hoog als iemand slaan met een kan, stoel of ander voorwerp of het slaan van de huwelijkspartner.¹⁴⁵ Samen drinken ter bezegeling van een overeenkomst was een uitdrukking van wederzijds vertrouwen. Iemand bier of ander drinken in het gezicht gooien was spotten met een eervol ritueel. Het was een belediging van de fundamentele waarden van verbondenheid en gemeenschap, zoals die golden in de middeleeuwse cultuur.

Ontmoedigend overheidsbeleid?

We zagen al dat de landelijke overheid in de zestiende eeuw maatregelen afkondigde om de uitwassen van openbare dronkenschap tegen te gaan. Volgens de keizerlijke verordeningen zouden er in de Nederlanden dagelijks doden vallen vanwege de agressie die door overdadig alcoholgebruik werd veroorzaakt. Met de gratie die door rechtbanken kon worden verleend wanneer dronkenschap oorzaak van delicten was geweest, was het over en harde straffen moesten ten voorbeeld worden gesteld. Op zondagen en kerkelijke feestdagen mocht voortaan niemand meer in herbergen gaan zitten drinken tijdens de hoogmis, behalve reizigers. Om het uit de hand lopen van drinkgelagen te voorkomen werd bepaald dat op bruiloften, uitvaarten, banketten en feestmaaltijden niet meer dan twintig mensen mochten worden uitgenodigd.¹⁴⁶ Mensen zouden zich hierdoor niet te vaak vol zuipen en de gastheer en gastvrouw zouden dan niet zo snel in de schulden geraken. In de vijftiende eeuw hadden stadsbesturen soms al een dergelijke verordening ingesteld – zoals we zagen bij Harderwijk – waaruit blijkt dat ook de stedelijke overheden zich tegen de rauwe kanten van dronkenschap teweer stelden.

Te Amersfoort mochten leerlingen van de stadsschool niet in huizen of herbergen zitten drinken en spelen (gokken) zonder uitdrukkelijke toestemming van hun ouders, op straffe van 3 gulden. Aan poortwachters werd verboden tijdens hun dienst bier te laten halen en zich dronken te drinken. De oudermannen en busmeesters van de gilden en de broederschappen mochten tijdens de processie van de Onze Lieve Vrouwevaart in de week voor Pinksteren geen wijn of bier bestellen en zich niet eerder dronken drinken dan dat de processie was beëindigd. Tappers mochten vóór de middag nog geen drank schenken op zondagen, Onze Lieve Vrouwedagen, aposteldagen en hoogtijddagen, uitgezonderd aan vreemden. Het werd aan de burgers bovendien verboden om op zon- en feestdagen drinkgelagen te houden in het nabijgelegen dorp Leusden.¹⁴⁷ Dit laatste verbod had echter meer van doen met derving van inkomsten uit de bieraccijns dan met de openbare orde of de volksgezondheid. Vanaf 1532 gold in het Sticht net als in Holland een tapverbod binnen een zone van 1.000 roeden (3,76 kilometer) rond de steden ter bevordering van hun welvaart. Net over de grens met het genoemde dorp lag een herberg bij het Zwarte Bergje die de Amersfoorters graag bezochten voor drank en seks. De herberg was het stadsbestuur een doorn in het oog, want de afdracht van de bieraccijns werd aan het dorpsbestuur gedaan en niet aan de stad en de stedelijke tappers misten belangrijke klandizie. Een juridische strijd van

¹⁴³ Fruin, *Rechtsbronnen kleine steden* I, 102-103. Boetes die in ponden waren uitgedrukt, werden vanaf de jaren dertig van de vijftiende eeuw omgezet in Beierse gulden (1 Beierse gulden = 2,5 pond), idem, 21; bnr 1 inv nr 1 ff 42v, 44 (1436). Voorbeelden van opgelegde boetes vanwege het begieten: bnr 1 inv nr 1: f 176v (1439); inv nr 2: ff 172v (1465), 212v (1467), 229-229v (1468); inv nr 4: ff 32, 34 (1510), 43v (1512); inv nr 5: 387 (1531); inv nr 9: 139 (1541).

¹⁴⁴ Hermesdorf, *Herberg in de Nederlanden*, 56.

¹⁴⁵ Soutendam, *Keuren Delft*, 65 (f 44 nr 15) (vóór 1536).

¹⁴⁶ AD tnr 1.1 inv nr 1.2: f 83 (1542); AE bnr 1 inv nr 12: 44-50 (1546).

¹⁴⁷ Bnr 1 inv nr 12: 580 (1560), 616 (1562), 796 (1568), 897 (1571); inv nr 13: 374, 379 (1581); Van Bommel, *Beschrijving Amersfoort*, 136 (1567).

de magistraat tegen de eigenaar en uitbater van deze herberg heeft zich jarenlang voortgesleept zonder vruchtbaar resultaat.¹⁴⁸

Soms was de overheid daadwerkelijk bezorgd om de volksgezondheid en probeerde zij met maatregelen de bevolking te beschermen. Zo gaf zij zich moeite het mengen van allerlei experimentele kruiden door het bier tegen te gaan. Van Engeland tot in het zuiden van het Duitse rijk werden er door steden en vorsten verbodsbepalingen afgekondigd die de zuiverheid van het bier moesten garanderen. In de voorschriften werden de toegestane ingrediënten van het bier tot een minimum beperkt, zoals water, mout en hop.¹⁴⁹ Een dergelijke bepaling was vanaf het jaar 1516 van kracht in het hertogdom Beieren en staat nu nog bekend als het Reinheitsgebot. Anders dan de huidige Duitse brouwerijen ons in de promotie van hun 'traditioneel zuivere' bier willen laten geloven, was dit bepaald geen exclusief Duits voorschrift. Zo werd in 1589 bijvoorbeeld ook in de zuidelijke Nederlanden door koning Filips II voorgeschreven dat het bier alleen van gangbare granen en hop mocht worden gebrouwen, waaraan geen andere kruiden, substanties of mengsels mochten worden toegevoegd. Brouwers in steden en dorpen deden volgens zijn informanten dikwijls ingrediënten door het bier die soms 'venijnig en slecht voor de gezondheid waren en alleen dienden om dronken te maken en de hersenen te troebelen'. Ze 'wekten op tot een grotere dorst waardoor mensen nog meer gingen drinken en buiten zinnen raakten waardoor twisten, dwaasheden en razernijen ontstonden, die weer leidden tot doodslag, godslastering en andere afgrijpselijke feiten en misdaden en soms tot ziekten en de dood van velen'.¹⁵⁰ Vermoedelijk is het experimenteren met onderscheidende toevoegingen in de Nederlanden begonnen toen de collectieve stedelijke regulering van de bierbrouwerij rond het midden van de zestiende eeuw werd losgelaten. Over het algemeen hebben de brouwers zich echter weinig van deze regels aangetrokken. Keer op keer moesten de verbodsbepalingen worden afgekondigd, maar het was vechten tegen de bierkaai.

Het overheidsoptreden tegen overdadig drankgebruik en tegen bieren van bedenkelijke kwaliteit was vaak weinig effectief. Hiervoor zijn meerdere oorzaken aan te wijzen. Allereerst verdiende de stedelijke en landelijke overheden fors aan de accijnzen op het bier en de wijn, waardoor een stringent optreden zou leiden tot rampzalige gevolgen voor de publieke financiën. In hoofdstuk 7 zullen we hier dieper op ingaan. Voorts speelde drank als smeermiddel een grote rol in de dagelijkse bestuurspraktijk als het ging om het ontvangen van gasten en het belonen van functionarissen, zoals we hierboven hebben gezien. Ten slotte was gezamenlijk bier drinken een fenomeen dat stevig was ingebed in de Nederlandse cultuur, zowel in de gebruiken als in de wetgeving, en reikte de invloed van de overheid nog niet ver genoeg om dit grondig te beïnvloeden. Beschaving laat zich immers niet snel aanleren.

We hebben in dit hoofdstuk gezien dat het bier in de late middeleeuwen onmisbaar was voor de dagelijks benodigde hoeveelheid vocht en in mindere mate ook voor de benodigde voedingswaarde in calorieën. De mensen hadden nog nauwelijks keuze aan andere dranken, behalve de rijken. De productie van en handel in bier was daarom van groot belang voor de gezondheid en het welzijn van de bevolking. Niet voor niets had bier een belangrijke plaats in de toenmalige Nederlandse cultuur. Het werd gebruikt om gasten en stedelijke functionarissen mee te trakteren en het was de drank die werd gedronken bij bijzondere en feestelijke

¹⁴⁸ Van de Water, *Groot placcaatboek* I, 601 (1532), 602 (1535), 603 (1537) Volkers, *Wandelen over de bierkaai*, 40; Van Rootselaar, 'Sprokkelingen' nrs. 172-182.

¹⁴⁹ Schubert, *Essen und trinken*, 223, 228-31; Unger, *Beer in the Middle Ages*, 109, 151, 158; Irsigler, 'Diffusion des Hopfenbierkonsums', 395; Von Hackel-Stehr, *Brauwesen in Bayern*. In 1686 waren te Amersfoort de toegestane ingrediënten voor het bier: hop, tarwe, rogge, gerst, mout, meel, boekweit, siroop, zoethout, drop en sleebessen, Van Rootselaar, 'Sprokkelingen' nr. 89.

¹⁵⁰ Peter Frans de Goesin, e.a., *Ordonnancien, statuten, edicten en placcaeten van Vlaendern*. Deel 2 (Gent 1629) 602-603. Met dank aan Freek Ruis voor deze vondst.

gelegenheden. Samen stevig bier drinken was een uitdrukking van saamhorigheid, verbroedering en wederzijds vertrouwen in de publieke sfeer, in de zakenwereld en privé. Amersfoort behoorde in de veertiende eeuw tot de koplopers van steden waar de brouwers overgingen op de productie van bieren die met hop waren bereid en geschikt waren voor de handel op lange afstand. In het volgende hoofdstuk zal worden bepaald wie de drinkers waren van het Amersfoortse bier en tot hoever het exportgebied strekte. Het kan hiermee vervolgens worden vergeleken met de bieren uit de andere exporterende steden, zoals Haarlem, Gouda en Delft.