

Jaar 1324 - Het gruit van Ackersdyck is een plantenmix -

Ackersdyck schrijft 1843 een uitgebreid artikel onder de lange titel:

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



die eigenlijk door vrouwen werd uitgeoefend, zoals Du Cange aantekent – dat in de dertiende eeuw in Schotland en Duitsland plaats had, hetgeen men ook wel op de Nederlanden mag toepassen. .

We zullen Ackersdyck maar niet verdenken van sexistische gedachten want Du Cange haalt zelf een zekere Caesarius Eysterbach aan, die in 1225 schreef

en abt was van de Abdij van Villers in Brabant.

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

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

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

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

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

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

Im Januar 1226.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

Het werd verboden – op een boete van

Fabration.

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

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

Druivenkruid is een synoniem voor Ganzevoet.

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

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

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

Van Druyven cruyt. Cap. lxx.

Botrys, C. Tsaloen, Druyven cruyt,



31 Dit

Afbeelding van de site 'Plantaardigheden

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

Cracht en werckinghe

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

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

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

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

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

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

Juniperus minor.

Clepy Senecet.



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

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

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

In Parijs

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

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

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

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

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

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

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