

## Jaar 1474 - Knol in Hasselt -

Hoewel men dus in Sint-Truiden relatief vroeg hobbier brouwde, lag dit anders voor Hasselt. **Vanderstraeten** schrijft daar over dat de twee oudste biersoorten waarvan sprake is het eigenlijke **bier en de knol of jongbier** zijn. De bouwmeester – zowat de ontvanger van de stad Hasselt – boekt in het jaar **1474 – 1475** een uitgaaf van 10 Rijnse gulden voor bier ‘verdroncken door de ruteren bij mijn here Arborch ende van Bergen’ en verder een postulus gulden voor een vat ‘knols’ om de ‘wert luden’ uit de stad te houden.

Het gelijktijdig vernoemen van deze twee soorten doet ons gissen dat het bier een brouwsel was van hoger gehalte dan het minderwaardig jong bier of knol.

Tien jaar later is er spraak van ‘hoppen’ of hobbier.

Het verschil tussen die bieren wordt onder meer vastgelegd door het volgende uittreksel uit de stadsrekening. Zo werd er ‘te Jans Eelsrake voer IIJ vaet hoppen betailt XXV1/2 stuiver’; bij ‘Symon Facis voer XVIIIJ quaerten knols’ betaalde men 4 stuiver en bij Peter van Cruksen voor ‘twee vaet biers’ 32 stuivers.

Na 1530 is er geen spraak meer van die drie soorten en wordt het bier – net zoals in Sint-Truiden – aangeduid door de prijs waaraan het verkocht werd. In dat jaar vinden we voor het eerst ‘dobbler vier aen een halven stuiver de quaert’ in tegenstelling met het ‘orts bier’ en het ‘half stuyvers bier’ in 1540.

Gruitbier werd gebrouwen tot in het jaar 1564. Op de 22ste januari van dat jaar verscheen er immers een stadsordinantie die stelde:

*Dattet verboden wordt dat nyemans, soe brieder, soe burgher grouti noch andere substancie inder apotheken gehaelt, in zyn bier te brouwen, gebruycken en sall, op die pene van drye daelders in dryen, here, raet, aenbrenghere ende ten tweede maele dobbel.*

## - 1477 - De brouwers van Brugge -



*Uit de ‘Cronijcke van den lande ende graefscepe van Vlaenderen – Deel 4 - Nicolaes Despars, J. de Jonghe’ halen we het volgende bericht over de biervoeders van Brugge.*

Sdijsendaechs, den V<sup>o</sup> van novembre, ordonneerden die van der wet te Brugghe XXXVI (36) ghesworen biervoeders, omme een yghelick zyn bier uytter brauwerie thuyt te voerene, voor een grootkin de thonne, met wel expresser interdictie dats hemlieden die brauwernapen dies voortan niet meer onderwynden en zouden, up zekere groote peynen ende verbeurten daer toe staende, van welcker ordonnantie hemlieden die brauwernapen zo buytermaten zeere belchden als een wondere, uytte dien dat zy van alle oude tijden oyt ghewonen waren tzelve

recht van tuytvoeren van den biere haerlieden napen,

voor heure loon ofte gagien te ghevene ende anders niet,  
 ghelyck zy tzaemn wel promptelcick (met veel meer andere redenen daer toe dienende) wisten  
 te verthooghene ter plaetse daert behoorde,  
 met versoucke van in huerlieder voorzeide oude maniere van doene ghemainteneert te  
 werdene ofte uytterlick van behoorlicke recompense van diere;  
 maer wat zy vertoochden, allegierden ofte versochten, zy en haddens anders,  
 zo dat zy zom teeneghadere van quaden spyte tbrauwen lieten,  
 ende alle die meesterclapen ende beste werckghesellen keerden weder naer de Kempen ende  
 elders van daer zy ghecommen waren,  
 tweclke omtwyffelick cause was dat men uytnemende sobre bier brieu, eenen langhen tyt  
 ghedeurende.



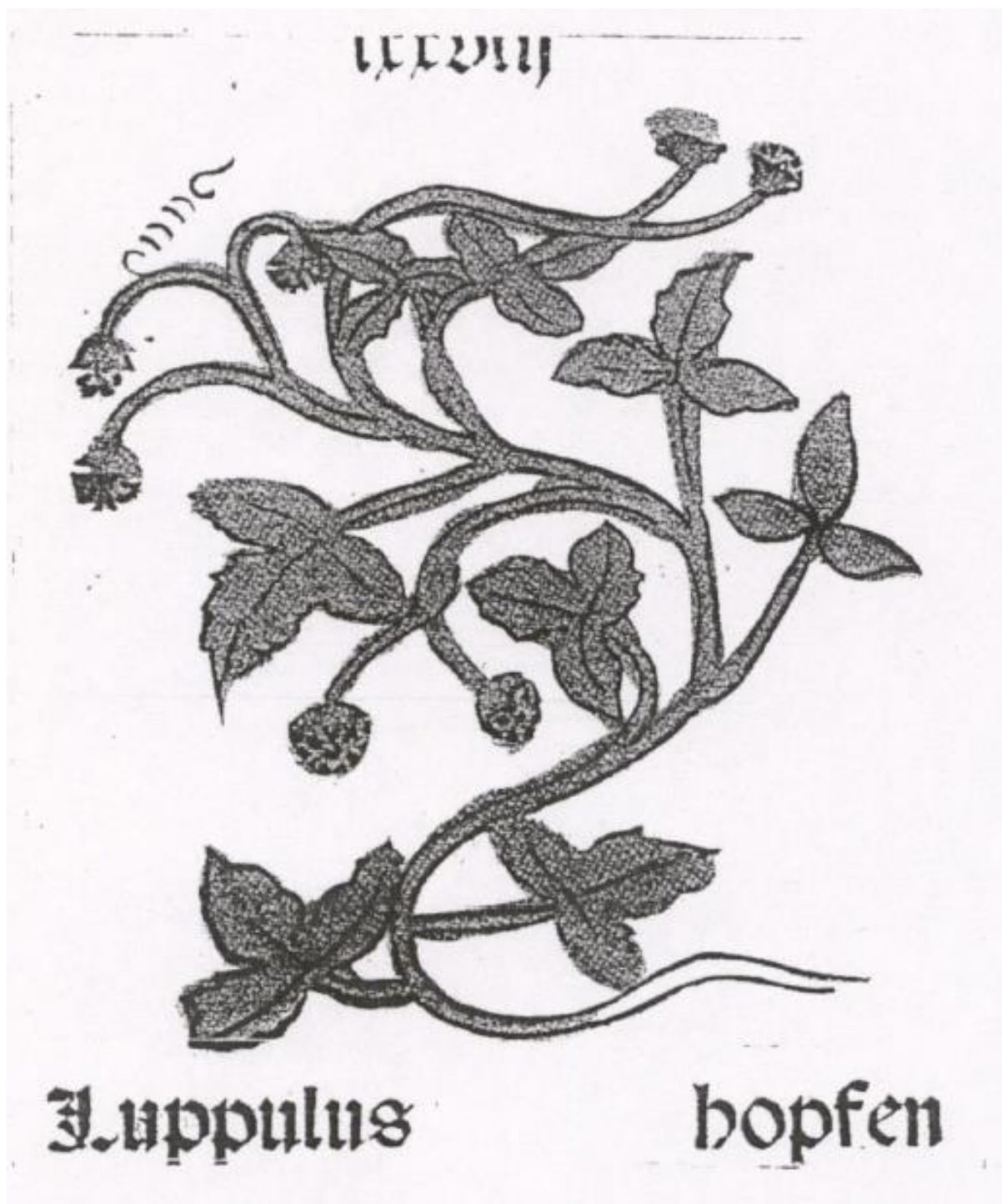
*Replica van de middeleeuwse kraan te Brugge*

*We halen dit voorval te Brugge aan omdat we later ook in Poperinge en op andere plaatsen merken dat de biervoerders een eed aan de wet moeten doen en dus door de wet aangestelde dienaren worden. Het invoeren van dit stelsel, waarbij men de biervoerders officialiseerde had alleszin het grote voordeel dat men de controle op het bier sterk verhoogde waardoor men ook de accijzen op het bier kon controleren. Vandaar dat we mogen concluderen dat het jaar 1477 hierin cruciaal was, niet alleen voor Brugge maar voor geheel Vlaanderen. In september van het jaar 1483 krijgen we verzet tegen Maximiliaan te Brugge, waar men weigert om de hoge graanbelasting en bieraccijnzen te betalen.*

*Zo schrijft men in de 'Cronijke van de lande en de graefscpe van Vlaenderen': ten eersten daghe van octobre daer naer volghende, stelde men te Brugghe, by halleghebode, die nieuwe cayljooten van den grave af, te wetene, de vier grooten up elc hoet tarwe ende twee grooten up elc hoet rugghe, daer wy elders of ghehoort hebben, ende die bruchscher keyte wasser met eenen oc ghestelt up XVIII myten den stoop, maer die Delfsche keyte ende tdouble bier wierden der ghestelt up een blanke de stoop, al ter grooter ghemeener verblydinghe van alle die poorters ende inghezetenen van de stede, de welcke men, ten eersten daer naer, al desinierde, ten fine dat zy ghereet mochten wesen omme uyt te treckene daer ende als men se van doene hadde. Gent en Ieper voegen zich bij Brugge en geruggesteund door Frankrijk komen zij in opstand tegen Maximiliaan. Deze nam echter eerst op de 16de november de stad Dendermonde in. – by middele van eeneghe waghene vul soldaten, maer uytwendich als vrouwen ende meunicken ghecleet, die welcke tzamen omtrent der noene binnen gherochten ende die wacht der poorte doot sloughen.*

1484 - Het kruidenboek van Peter Schoyffer

Op het einde van de 15de eeuw verschenen de eerste gedrukte kruidenboeken waarin ook de hop niet ontbrak.



*Let eens op de gelijkenis tussen deze 'wetenschappelijke' tekening van de hop en de vroeg – middeleeuwse tekeningen.*

## - 1491 - Banbrouwerij of eigen brouwerij te Hasselt -

In **Hasselt**, schrijft **Constant Vanderstraeten** hadden de brouwers in de stad reeds verschillende paanhuizen maar blijkbaar was het bier zo slecht – of waterig – dat de stad zelf in **1491** een ‘paenhuys’ – het latere **’t Haasken** – inrichtte. Daarmee wilde men ‘die gemeynte van goeden tydigen biere gerieven.’ Deze brouwerij werd beheerd door een paenhuysmeester, die belast werd de verschuldigde penningen te innen. Deze werden onder andere gebruikt voor het onderhoud van openbare gebouwen en versterkingen.

In **mei 1491** werd als paenhuysmeester **Henrick Sielen** benoemd.

De paanhuysmeester hield er een register op na, waarin hij de hoeveelheid gerst, spelt, mout en 'hoppecruyt' opschreef die door de brouwers gebruikt werd.

Deze laatsten beschikten er over het nodige materieel: een ‘cruytmande’, een ‘keetel’, drie ‘stuckmanden’ en een ‘stoickgaffel’.

De te verwerken grondstoffen werden neergelegd op een ‘lossen bodem’. Een **kuijer** was aan de instelling gehecht met de verplichting ‘aan de vaten riefen te leggen als sijs behoeven ende anders des men aen die vaet behoefft te maken’ waarvoor hij een jaarwedde kreeg van 6 en een halve gulden en 6 stuivers.

Spoedig protesteerden de Hasseltse brouwers tegen de stadsbrouwerij ook al omdat deze zich het monopolie toeëigende voor het brouwen van het **‘dickbier’**, een zware biersoort van hoge kwaliteit. En tegen dit monopolie van de stad gingen de brouwers in proces voor het hof van de 22.

Zij kregen slechts gedeeltelijk voldoening want het stadspanhuis bleef voortbestaan maar de privilegieën der brouwers werden gevrijwaard bij oorkonde uit Luik, gedateerd op de 12de december 1492 en ‘uut welschen in Dutschen’ vertaald.

Daardoor kregen de Hasseltse brouwers toelating om in hun bijzondere paanhuizen ‘sterck bier te brouwen ende ter sulcker prijse als der vuerscreven stad dede’ en dit voor een duur van 8 jaar.

Daarbij moesten ze echter wel naast het sterk bier ook ‘cleyne bruysel voer ’t gemeyn volck’ brouwen en de ‘gabelle’ of accijns voor deze bieren betalen.

**In 1504 gaf de stadsraad toe en sloot het stedelijk paanhuis.**

## - Het hoppekruid in Limburg en Luik -

*De hop werd alleszins deels - zeker in de 17de eeuw - in Limburg zelf geteeld. In de abdij van Sint-Truiden had men apart ‘hoplanden’, het klooster van Peer had een eigen hoptuin en in het Maasland, specifiek de streek van Dilsen, had men toen hopenplantingen.*

*Verder werd het ‘hoppekruid’ voornamelijk ingevoerd uit twee streken; de Langstraat en de streek van Luik.*

De streek van de **Langstraat**, in Noord-Brabant (Nederland) bestond o.a. uit de gemeenten Schijndel, Vlijmen, Nieuwkuyk, Oud Heusden en Hedikhuizen.

In deze streek was er reeds sprake van hopteelt en –handel rond **1430**. Zo blijkt onder andere uit een akte van de **14de november 1429**.

*Katherijn, weduwe van Godscalck Ghijselmaers van **Vlijmen**, Henrick Potter zoon van wijlen Jan van Teyl, Jan van Houthem en Godscalck Dirk vande Sport, beloven op de 14de november 1429 dan aan Claes van Mallant uiter haghe 62 ½ en 2 ½ sesteren – vat – hop, Bossche maat te leveren voor Sint Jan (dus voor 24 juni 1430) binnen een mijl van Den Bosch en daarna te vervoeren naar Den Bosch.*

Al vanuit de Middeleeuwen, zo schrijft men in de ‘Geschiedenis van het bier’<sup>29</sup> te Schijndel, weten we dat Schijndel brouwerijen had. Zo hadden de ouders van de bekende Schijndelse



Zeeheld Jan van Amstel een brouwerij; '**De Roode Leeuw**' (omstreeks 1633) op de hoek Hoofdstraat / Groeneweg).

*Brouwerij J. van Amstel (tekening Burgemeester P.A. Verhagen)*

Een kleine eeuw later op de **16de april 1519** kwam er voor de grote raad te Mechelen een beroep voor van Dirick Jansz van **Vliemen** tegen Dirick Aertsz. Het betrof hier een beroep tegen een vonnis van het gerecht van

Delft. Daarbij werd de beklagde tot een schadevergoeding veroordeeld omdat hij niet de te velde staande hop had geleverd, zoals was overeen gekomen bij de koop door de eiser van een stuk land in Heusden. Het beroep werd ongegrond verklaard.

Daar naast moeten we nog de streek rond **Luik** bijvoegen.

Daar over schrijft **Théodore Godet**, met een lichte overdrijving:

‘De hopcultuur in deze streek gaat terug tot in de vroege eeuwen. Van in de middeleeuwen, heeft men gezien dat de bewoners van Fétinne, de staken gebruikten waarrond de hoppeplant omhoog kroop.’ Op de **3de september 1487** werd er in Luik een ordonnantie afgeroepen – een ‘cri du perron’ – omtrent de ‘staches’ die geplant werden om de ‘**houbilhon**’ op te laten groeien.

1. **hoûbion**, houblon: *fleur ou folche di ~; pice ou stêche à ~; ranteche di ~,*

*tige séchée de h. ; magnî dès djêts d' ~.*  
 Voy. *ploketer*. [Anc. w. *hubillon*, d'origine germanique.] | **hoûbioner** (arch. *hoûbi*),  
 houblonner: *ine bire qu'est bin hoûbionéye*, arch. *hoûbièye*. Voy. *êhoûbioné*. |

**hoûbionêdje** (arch. *hoûblêdje*) houblonnage (de la bière). | **hoûbire**, houblonnière: *i-n-aveût tot-plin dès ~ àtoû d' Lidje*.

Het was niet alleen op de **Boverie** dat deze velden lagen, schrijft Godet verder, maar ze rezen eveneens op in Angleur, Longdoz, Bressoux, Jupille, Haccourt, Hallembaye, etc.

In Luik werd er van ‘**houbion**’ gesproken. **Jean Haust** stelt dat dit woord komt van ‘hubillon’ wat van origine **germaans** is. Een

**houbioner** is dan ‘ine bire qu’est bin hoûbionéye’ of een goed gehopt bierke. Het woord ‘**hoûbire**’ wordt gebruikt voor een hoppeveld.

**plokâhe** (arch.), f., temps de la cueillette du houblon. | **plokêdje**, **plok'têdje**, m., effleurage (du houblon). | **plokerêsse**, **plok'trêsse**, voy. *plokeû*. | 1. **plokète**, f., flocon ou trochet de houblon; — déchet de laine, bout ou flocon de laine; — fig., quantité minime, petite pincée. | 1. **ploketer**, v. tr., égrapper, éplucher (houblon, raisin); grappiller: *i plok'têye totes lès gruzales djus d' nos gruzalîs*; dépouiller (de fruits, de fleurs, de feuilles): *~ on gruzalî, ine cohe di cêlîhi*; enlever les brins de chardon attachés à la laine (voy. *plokî*); en gén., tirer ou recueillir par petites quantités, manger à petits morceaux, etc.: *on n' jêl pus qui d' ~*, les vaches ne donnent plus beaucoup de lait (voy. *raplok'ter*); *on plok'têye*, on ne prend pas grand chose, dira l'oiseleur malchanceux; — intr., t. de houill., tomber en miettes: *i plok'têye, i tchoûke èl lèye* (voy. le syn. *flim'ter, miyeter*). | **plokeû**, -erêsse ou **plok'teû**, -erêsse (arch.), éplucheur, -euse (de houblon, de laine). | **plokeûre**, f., fleur de houblon coupée. | 1. **plokî**, v. tr., égrapper, éplucher (houblon), cueillir un à un: *dji ploke* (ou *-êye*), *nos plokans nos hoûbions* (arch.); — éplucher, trier (la

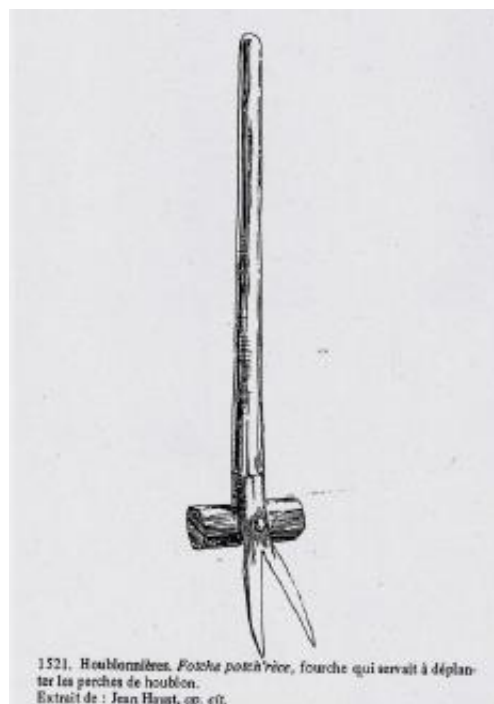
Eigenaarder is dat de Luikse woorden die met de hoppe**pluk** te maken hebben, blijkbaar uit het West-Vlaams komen.

'Een plukker' wordt er 'ploketer' genoemd.

De pluktijd wordt er 'plokâhe' genoemd of de 'plokêdje'. Een plukker is een 'plokeu, een plukster is er een 'plokerêsse' en de geplukte hop noemt men er de 'plokeure'.

'Nos plokans nos houbions' Zou de hop dan door de West-Vlamingen in Luik geïntroduceerd zijn?

*De 'Fotche potsh'rèce' was het instrument waarmee men de hoppalen uit de grond wipte – wat we in Poperinge een 'wuppe' noemen.*



1521. Houblonniers. *Fotche potsh'rèce*, fourche qui servait à déplanter les perches de houblon.  
Extrait de : Jean Haust, op. cit.



*Het boek werd in 1499 gedrukt in Venetië*



Rond het jaar 1500 kwam er een gedrukte 'dyetsche' herbarium – dus in het Nederlands - op de markt met daarin een stuk over het 'hoppencruyt' dat we hieronder – zo goed als mogelijk - uittypen.

**Hoppencruyt oft lupule es heet ende droge inden iersten graet te coutheyt waert daelende; het zaecht die heete pijnen ende doodt oft blust dye hitten oft barrigen**

*Hop of lupulus is heet en droog in de eersten graad. De koude daalt en het verzacht die hete pijnen en doodt of blust die hitte of verbrandheid.*

**Het doghet t cameran gaen maer hed behoeft dat ghecongeert si want het opent dye gaten d'ayeren.**

*Het helpt om te ontlasten en om zijn behoefte te doen want het helpt de gaten te openen.*

**daerom moet men met hen mingen dragagantu of mastike**

*Daartoe moet men daarmee dragant of mastiek mengen. – dragagantu of eigenlijk dragantum of ook wel diadragantum is de gom die verkregen wordt uit de dragant of boksdooorn.*

*Mastiek is de welriekende hars van de mastikboom of resina lentiscina.*

**ende hem ald' best bereyt is keeswey met spica ende mastike gemingt van int capittel vande rolubilis**

*en hij wordt het best bereid met kaaswei gemengd met spica (of spickenaarde – spica nardi) – en mastiek. –van in het*

*capittel van Rolubilis*

**hoppe die solveert of purgeert die gheel colere; fisvuert ende urleert dat bloet, bluschende dye vlannuge des bloets**

*Hop lost de gele gal op en laat deze afgaan, het leegt dat bloed en blust daarin de vlammen. wey van keese daer in hoppe te weyke gheleijt; is seer goet onder te doen*

*Kaaswei waarin hop te weken gelegd werd, is goed te gebruiken.*

**Desen siroep es goet teghen dye gheel wou ende dye waterzucht**

*Deze siroep is goed tegen de geelzucht en de waterzucht.*

**Van heeter saken nempt dat sap van hoppen; van endivie ende hertstonghe elckereen 10 violette bloemen; bernaerdse bloemen; rosinen elckr i hant vol Anijssaet, gherste**



*Voor hete zaken, neem hoppesap, sap van andijvie en hertstong, 10 violettenbloemen, bernardsbloemen, 1 handvol rosijnen, anijszaad, gerst*  
**der meesterije coul ayen elckr 1 unche wijneck 1 unsche siedte samen toet op de helft van;-**

*Om een zweer te genezen – kookt dit in 1 ons wijnazijn, tot op de helft in.*

**cleeret doer eenen doek ende suetst met wit suker**

*Pers het door een doek en zoet het met wit suiker*

**desen siroep salmen belegghen soet dick van anderen te voeren gheseyt es**

*Deze siroop zal men zo dikwijls opleggen, als gezegd is.*

**Dan nempt van den clonte der pillen van rebarbe ij f ende van grisecom i f dyagandu iij g**

*Neemt dan van de rabarberpillen 2 f (?) en van grisecom – een geneeskrachtige plant ook aardrook of duivekervel genaamd – 2 f (?) en van diadragant 3 ij (?) – de gewichtseenheid is mij onduidelijk.*

**mingtse tsamen met siroep van grisecom ende maect ir pillen**

*meng ze samen met siroep van grisecom en maakt je pillen*

**Daerna nempt van triasandali ofde dyrodon abbatis om te versterken**

*Neem daarna triasandali of dyrodon abbatis om te versterken*

**Dat sap van hoppen met tyseyne es goet teghen den hoestsweer**

*Hoppesap met gerstwater is goed tegen de hoestzweren.*

**van heeter saeken; oeck es teghen die verhittinghe der maghen ofder leveren goet**

*Deze siroop is bij hete zaken als de verhitting van de maag of de lever ook goed.*

**Die siroep nu ulus gheseyt es goet teghen coleriken corsten ende corsten van bloeye; purgerende die verbrande colerike, lichtelijck opennende die verstoppinghe der lever der milten ende cleynen ayeren de met eraice heeten**

*De siroop, zoals gezegd, is goed tegen de warme korsten en bloedkorsten, en doet de brandende coleriken verdwijnen, opent lichtelijck de verstopping van de lever, van de milt en helpt een weinig wat met 'eraice' (?) verhit.*

**dat sap van hoppencruyt met keeswey of met endivi wateres; goet teghen de gheel mou oeck tegen die apstonien der heeter leveren**

**panderta**

*Het sap van het hoppekruid met kaaswei of met andijviewater, is goed tegen de geelzucht en ook tegen de hete lever.*

*Hoewel het ons niet volledig gelukt is om alles te 'hertalen' omdat niet alles ons duidelijk is, geeft het toch een beeld waarvoor men hoppe als medicijn gebruikte in 1500.*

