

## De hop en de brouwerij van Charles Estienne -



Een tijdje terug – toen ik nog eens in Poperinge was – nodigde **Gery Verhulle** mij uit om eens naar zijn oude boeken te komen kijken. Hij heeft op zijn zolder een prachtige collectie. Eéntje daarvan kreeg mijn bijzondere interesse. Het was duidelijk een zeventiende eeuws boek – het had als onderwerp – hoe men een boerderij in die tijd moest ‘managen’ - maar de kaft ervan ontbrak.

Terug in Limburg zocht ik in de catalogus van de Stadsbibliotheek van Antwerpen en vond er een werk onder de titel: ‘De landtwinninghe ende hoeve’ van Charles Estienne – uitgegeven bij Christoffel Plantijn te Antwerpen in 1582. Dit was echter een werk met 707 bladzijden terwijl dat van Gery er ongeveer 260 had – het kon dus niet kloppen.

Vandaar dat ik contact opnam met het museum Plantijn te Antwerpen en na enkele weken kreeg ik van hen de tip – of het niet het werk ‘De veltbouw ofte lantwinnighe: inhoudende cruydthoven ende fruythoven ...enz...’ was en dit werk lag in de ‘preciosa’ van de stadsbib te Antwerpen.

Ik bedankte hen en ging een kijkje nemen in Antwerpen. En effectief het klopte.

Het werk vermeldde drie auteurs: Charles Estienne, Jean Liebault en Sebizius Silezius Melchior. Het was 259 bladzijden dik en het was uitgegeven in ‘Amstelredam’ of Amsterdam bij **Michiel Colijn** in 1611.

Van Charles Estienne zit er nog een ander boek in de bib aldaar – ééntje van 189 bladzijden onder de titel: ‘Hof-stede en landt-huys’ dat dan in 1662 uitgegeven werd ‘by Abraham Anderiesz’ te Dordrecht.

We mogen aannemen dat deze drie werken, alledrie gebaseerd zijn op de basis uitgave van **Charles Estienne** – een franse schrijver die zijn werken uitgaf in Parijs. Charles Estienne leefde van 1504 tot 1564 – zodat de man al lang dood was toen dat boek bij Colijn uitgegeven werd. Gezien het feit dat die boeken zo lang na zijn dood- en dit dan nog in drie verschillende versies – en in ‘vertaling’ ! – in Nederland èn in Vlaanderen – uitgegeven werden, mogen we gerust aannemen dat deze werken een belangrijke invloed gehad hebben. Charles was eigenlijk opgeleid in de medische wetenschappen en had een klassieke vorming gehad. Hij schreef en etste dan ook verschillende medische boeken waarvan zijn meest

*bekende een encyclopedie was 'Praedium rusticum' dat later ook in het Engels werd uitgegeven.*

*Maar belangrijk voor ons is dit boek over de landbouw.*

*We gaan eerst even kijken wat hij over **de hop** vertelt; wat hij op bladzijde 107 doet.*

### **Hoppe**

De oeffeninge van de hoppe is die van de **Bryonie** gelijk, want sy begeert de zelve gront ende zorchvuldigheid. De bloemen tsopkens ende het uytgeparst sap openen de verstoptheden van de lever ende milte.

Tghebruyck van dien is zeer goed den watersuchtighen ende men brouwet ooc bier daermede, gelijk hier nae noch sal verclaert worden.

*Veel is het dus niet. Hoppesap is dus goed voor de lever en de milt – dus voor de waterzuchtigen – en men brouwt er ook bier mee.*

*We gaan even kijken wat hij schrijft over de Bryonie om – de oeffeninge – van de hop verder te leren kennen.*

*Deze bryonie – net als de hoppe, de komkommers, de balsemappel, de erweten van wonder en de criecken van over zee – vallen onder een hoofdstukje 'Van cruyden om prieelen te overdecken.'*

*'Bryonie' is voor ons beter bekend onder de naam 'heggerank'.*

*Charlatans verkochten deze wortels als 'alruinwortels' – wat een sterk afrodisiacum was. In het volksgeloof was het dan ook zo dat meisjes die een dergelijke wortel in hun schoenen droegen – onweerstaanbaar waren.*

*Charles Estienne schrijft het volgende over deze bryonie:*

### **Bryonie**

Ende aengaende de bryonie – die groeyet meer dan men wel begeert onder de bramen en hagen, waeromme dat men die sal moghen van daer nemen ende in de hoven aen de prieelen planten.

De wortel sonderlinghe haer sap, maect stercken **camerganc** – sy doet water maken – sy suyvert de herssenen ende opent de verstoptheyt van de milte.

**De wortel** met vijgen gestooten ende op de milte gheleyt, verdrijft de herdicheyt.

De selve ghelijck eenen pessus gebruyckt – verwect de maenstonden van de vrouwen en jaecht af de doode vrucht ende secondine.

Met zout gestooten geneest sy de quade sweeringen daer op geleyt.

De selve **suyvert de huyt** en verdrijft de rootheyt van den aensicht waer toe seer wel dient het water dat in de mey mach vergaert worden in een put die in't hooft van de selve wortel ghemaect wordt sonder uyt te graven, gelijk vooren verhaelt is.

Deze selve by forme van een plaester ghebruyckt is seer goet teghen de sciatica ende om het hayr ergens te doen uyt vallen.

Dese wortel ghestooten en gemenght met ossen galle, geeft een wonderrijcke cracht teghen de cancker ende seirrhens.

*Aangezien Charles Estienne een tijdsgenoot was van die andere dokter **Rembert Dodoens** kunnen we deze gegevens eens vergelijken met wat Dodoens over de werking van de hop schrijft. We nemen daarvoor de versie van 1644.*

### **Kracht en werckinghe**

**De scheutkens** of jonghe uytspuytselen van de hoppe worden voor spyse ghebruyckt: dan nochtans – als Plinius betuyght – sy dienen eer om den smaeck te ghenoeghen dan om het lichaem eenigh voedtsel te gheven: want sy voeden seer weynigh; nochtans zyn sy het inghewaent nuttelijck, midts dien dat sy openen ende *de pisse* doen rijsen ende voortkomen ende oock om dat sy den kamergangh wat verlichten ende den buyck wat weerkrachtigh maken.

*Net zoals Charles ook schrijft!*

**De bladeren** van dit cruydt ende de malste steelkens ende de hop-brocken oft bellekens selve ghesoden (*gekookt*) ende ghedroncken – openen de verstoptheydt van de **lever/milte** ende nieren ende reynighen dat bloedt van alle onsuiverheydt – de selve door de pisse afjaghende – ende syn midts dien goet teghen de langhdurige kortsen (*koorts*) ende ghenesen ghebreckelijck sijn ende quaedt onsuiver bloedt hebben; te weten in wey (*magere melk*) ghesoden ende soo wel van buyten als van binnen ghebruyckt.

**Het sap** van dit cruydt is krachtigher dan het afgiedtsel daervan – ende is bequaem niet alleen om het inghewant van de verstoptheden te verlossen; maer oock als sommighe vastelijck ghelooven – om de galachtighe ende slijmerachtighe vochtigheden uyt den lijve door den kamergangh af te jaghen oft uyt te leyden.

Tselve sap in de ooren gebruyckt – reynight die ende bevrijdt de selve van stanck ende verrottinghe.

**De bellen** van dit cruydt diemen eyghentlijck hoppe noemt worden van de brouwers ghebruyckt om he bier daer mede kracht – smaeck ende geur te gheven; dan als men die met groote menighe by het bier doet – dan wordt het bitter ende valt den hoofde al te lastigh – midts **de swaere waesdommen ende stercke dompen** die van dese hoppe komen.

De selve hoppe bellen worden oock by het broodt ghedaen – om dat lichter oft lochtigher te maken ende tselve te lichtelijcker ende te haester doen rijsen – als men het meel beslaet oft begiet met het water daer sy in ghesoden sijn.

*Na deze voorgaande bemerkingen over de kracht en de werking van de hop – die ook reeds in vorige edities van het kruidenboek vermeld stonden – komt er in 1644 een bijvoegsel met ook een aanvulling qua krahct en werking:*

**De hoppe** is een seer gebruyckelijck dingh – niet alleen in't bier – maer oock in verscheyden ghebreken – daer sy wonder in werckt – in sonderheydt in de ghene die van **melancholie** ende swaer bloedt haeren oorspronghe hebben – want sy drijft de melancholie uyt.

Dese hoppe is van haeren eighen aerdt rijpmakende ende openende de sweeringhen aen't lijf, welckerley die sijn moghen.

De versche scheuten van de hoppe en verwarmen niet soo seer als de oude rancken ende verdrooghen ock min – dan sy hebben eenen smaeck van cicoreye.

De selve scheuten oft tsoppen van de hoppe in wijn ghesoden ende ghedroncken sijn goet teghen allerhande **vergift** – insgelijcks het water daer de bloemen van hoppe met de bellen van de selve in ghesoden sijn – wordt nuttelijck inghegheven de ghene die vergeven sijn, oock deghene die schorft – ruydigh – rappigh – pochigh ende met eenighe andere ghebreken oft zeeren **aen de buyck** ghequelt sijn – als eensdeels voorzeydt is.

Saedt van hoppe – ghepoedert ende ghedroncken – ’t gewicht van een half braghme – brengt de wormen om – doet de pisse ende de maendtstonden voortkomen. Dit saedt magh oock in wey te weycke ghestelt worden.

Hoppencruydt – hertstonge ende senebladeren in wijn ghesoden ende ghedornken – ghenesen de vierdedaeghsche kortsen. (*koortsen*)

Men maectt **eenen syroop** van ’t sap van hoppecruydt met suycker – die seer goedt is teghen de geelsucht ende beleyt deghene die met galachtighe ende bloedighe kortsen ghequelt zijn ende oock allerhande kortsen ende ontoet oft opent de bestoptheden des inghewants ende slicht alle verhittingen des bloeds.

Hoppecruydt met eenigen dranck inghenomen – gheeneest deghene die **hicken** ende op de borst verstoppt zijn.

De bloemen ende bellen van hoppe **in de badstoven** (*dus gewoon in een ligbad*) ghedaen als de vrouwen daer in zitten – zijn goedt om de ontstekingen van de **schamelijcke leden** der vrouwen te ghenesen ende om de pisse – die langh opgehouden is – voort te doen komen.

Wijn daer hoppecruydt in ghesoden is – ledicht het lichaem seer ghemackelijck ende is goedt ghedroncken teghen de geelsucht ende watersucht.

Het cruuydt selve van dese hoppe ende het sap daer van met naebier oft meel van gerstenmout – *dat is polenta* – vermengt – van buyten op’t hooft ghehouden – versoet den ouden hooftsweer – die van hitte veroorsaect is en is goedt om de verhittinghe des levers ende van de maghe te verkoelen.

Tselve cruuydt in wijn ghesoden ende op de milte gheleydt beneemt haestelijck alle de ghebreken der milten.

Een beroockinghe van de hoppe ghemaectt opent de verstoptheden des moeders ende doet de pisse voortkomen ende doet den fiten rysen.

*En dan vertelt Dodoens oock nog het volgende:*

Chifius verhaelt dat het ghemeyn volck – in sonderheydt de oude vrouwen van Salamanca in Spaegnien – **het uytvallen des hayrs** – dat van de pocken ghekomen is – in het volghende voeghen ghenesen. Sy nemen een pond van dese wortel van hoppecruydt – welghewassen ende schoon ghemaectt zijnde ende laetnse eenen nacht langh in acht pondt waters te weycken staen. ’s Daeghs daer nae sieden sy deselve wortel in ’t selve water op een langhsaem vier sonder roock – soo langhe tot dat het derde deel – oft oock de helft versoden is – nae dat he ghebreck groot oft kleyn is. Dit ghesoden water bewaren sy tot haeren ghebruyck ende als ’t noodt is – gheven sy acht oncen van ’t selve den krancken ‘smorghens nuchteren te drincken ende decken hem wel warm tot sweetens toe.

Somtijds doen sy daer by wat wortelen van eppe oft peterselie oft van gras – somtijds oock wat rosynen sonder de keernen.

Ende daer door pleegh het hayr wederom te wassen.

*Verder schrijft Dodoens nog het volgende over de hop in het bier:*

De kracht die dese hoppe in ’t bier betoont ende hoe ghesonden dranck dat selve bier door de hoppe wordt – is eensdeels gheseydt; dan dit kan uyt de voorzeyde deughden van de hoppe verhaelt ghenoeghsaem blijcken.

In’t kort gheseydt – hoppe en heeft anders gheen quaedt in haer dan dat de bloemen oft bellen daervan te veel in ’t bier ghedaen ende ghesoden – het bier rijsende maecten ende de

herssen en bullen – maer 't zelve vergaet seer haest. Oock alle goede dinghen te veel ghebruyckt worden quaet – soo men seyt.

*En met deze wijze les – kunnen we Dodoens' kracht en werking van de hop afsluiten. De versie van Dokter Dodoens – 1644 - is 'natuurlijk' – reeds verschillende jaren na een eerste uitgave van dokter Charles Estiennes boek - veel uitgebreider; maar wat Charles schreef – komt bij Dodoens ook voor. Charles Estienne schreef ook over het bierbrouwen een eigenaardig 'essay'. Over de brouwerij schrijft hij het volgende - p. 211 – 212.*

## Brouwerij

Ghelijck in veel landen genen wijn en groeyet, so hebben die daer teghen overvloedigheyd van graen, gelijk in Normandie, Picardie, Brabant, Vlaenderen en meer andere landen noortwaert geleghen.

In dese landen wordt in stede van wijn, **bier gebrouwen** ende dagelijcx ghedroncken, welke bieren op diversche manieren gebrouwen worden ende na de costuyme (*gewoonte*) van de landen ende plaetsen.

De maniere van bier te brouwen binnen **Parijs** is dese: neemt gerste ende haver van de beste die ghy meught krijghen, neemt drie mael so veel gerste als haver, nae de menighe van den biere dat ghy wilt brouwen; leght die t'samen in een cuype te weycken den tijt van 24 uren, oft meer of min, na dat graen hert is, in behoerlijke quantiteyt van rivierwater eer dan fonteyn of putwater.

Neemtse dan uyt de cuype en draeghtse op de solder op eenen hoop om te schieten. Als sy geschoten hebben, spreytse op de solder om de dorren.

Van den solder brengtse op den ast om voorts te droogen ende ghedroocht zijnde, draeghtse op den solder oft ander luchtige camer, om te wannen ende van alle stof en vuyligheyt te suyveren; van daer doese op de molen om te malen:

Dat gedaen zijnde, doetse in de cuype ende gieter op siedende water, nae de menighe van den meel; te weten, anderhalf cardeel waters tot vier sesters meel.

Latet water een ure staen in drincken, daer nae roeret met brouwersgaffelen ende gieter dan weder op so veel siedende waters als vooren. Daer na neemt twee brouwers corven ende steectse int graen oft mout die ghy sult laten vast houden van twee of drie mannen, omdat daer en tusschen een ander soude moghen dit water daer in 't graen gheweyckt heeft, uyt dese manden in een ander cuype putten die daer neffens staet.

Neemt alle dit water ende gietet in eenen brouketel van negen oft meer oft min amen groot ende latet een goede ure staen sieden.

Daerna scheppet uyt ende gietet met ketels al siedende in de cuype met den mout daer 't eerst uyt genomen is ende latet wat tijts daer op staen.

Daer na trecktet claer af door eenen tap die in den bodem is van de cuype ende gietet wederom in de ketel, daer sult ghy twaelf uren tijts laten sieden.

In dit laetse dat 't beste is ende claer en sult ghy niet vergeten vijf oft ses pont **hoppen** te doen.

Alst nu t'samen twaelf uren heeft gesoden, trecket vyer van onder de ketel ende gietet bier in andere backen uyt ghelyck cuypen, maer niet meer dan eenen voet hooghe.

Alst cout is, stellet te gisten in een cleyn vat van een half cardeel groot met twee ketels bier ende gist van bier dat te vooren ghemaect is om dat over gaen ende claer soude worden.

Dese gist wort ghemaect van tschuym dat uyt de tonne overloopt als d'eerste bier ghetonnet is in de backen, welc schuym in gist verandert ende stijf wort.

Welc gist de pasteybackers somtijts ghebruycken om de meestendeel van hun leckernijen te maken.

Versterkt den gist van ure tot ure met bier dat alree is ghemaect, tot dat hy sterck genoegh is, d'welc ghy sult sien alst ghenoech sal geheven zijn.

Dan moetet bier getont zijn in cartelen oft amen ende men sal't 24 uren laten overgaen ende int vat sieden, gevende t'zelve locht, andersins soudet vat den bodem uyt slaen.

Dit is de Parijsche maniere van bier te brouwen d'welc goet ende geduerigh is op allen tijden van den jare, te weten in de winter, somer, herfst ende lente; niettegenstaende dat men seyt dat het bier in de Meerte ghebrouwen, 'tbeste van allen is.

**De Duytsche** brouwen hun bier alleen met gerste **sonder hoppe**, (!) somtijts doen sy daer by een vierde oft seste deel tarwe, om dat vetter ende meer voedende soude zijn. Somtijts doen sy daer in by gebreke (oft in stede) van hoppe, **'tzaet van hoppe**.

Die van Bohemen ende Polen brouwen hun bier met gerste en tarwe die sy te weycken stellen in water daer hoppe oft haer zaet in ghesoden heeft.

Engelsche ende Nederlanders brouwen bier van gerste ende tarwe mout, elcx even vele, ende latent seer wel sieden, d'welcke van de Engelschen ael of dobbel ael ende van de vlaminghen dobbel bier ghenoecht wort. Sy doen somtijts lolium daer in om dat te meer soude in't hooft rijzen.

Die van Vlaenderen nemen **morselinghe van broot, appelen, boter ende wat noten muschaten ende doen dat op 'tbier om dat te dicker soude zijn**.

D'Engelsche doen daer op omdat te lieflijcker soude sijn, suycker, caneele ende groffelnaghels ende roeren dan seer wel de tonnen.

De Vlaminghen doen somtijds **honigh ende specerije** daer op ende makender af een specie van mede.

Niet te min, in wat manieren dat ghebrouwen wort na dat het graen gheweyckt, gemenght, gefermenteert ende 'tbier ghesoden wort, soo ist bier scherp, bitter, soetachtigh, waterachtigh, sterck, rijsende, dunne, claer oft turbel ende meer oft min tijts goet blijvende.

Om te beletten dat het bier niet suer en wort ende langhe goet blijve, worpt op u bier een **saxken met groene corenaren** ende laet die lange daer op liggen.

Ist dat begint te verschalen oft zijn cracht te verliesen, hangt int vat twee oft drie geheele eyers.

Ist dat zijnen smake heeft verloren, 't sal dien weder krijghen als ghy daer op doet Irios, Gember, Groffelnagels, Noten Muscaten, Bakelaer (*jeneverbes*) ende Orega.

Aengaende de natuere ende complexie van de biere, sy is ongetwijfelt warm, nochtans meer oft min, na de stoffen daer af dat ghebrouwen is; want hoe wel dat de gerste van haer eygen natuere cout is, nochtans des niet tegenstaende, wortse eenighsins warm door het weycken, deessemen, drooghe, natmakenende 't sieden dat sy int bereyden van den biere en des te meer omdat **de hoppe** oft 't zaet welck daer onder is gemenght de coude tempert van de gerste.

Maer dat het bier warm is, blijkt by den smaeke ende geur, de welcke is oft soet, oft scherp oft bitter in dien dat bier goet is, want 't gene dat seer wrange oft serp oft suer is, en is noch wel ghemaect noch goet.

Zijn wercken toonen oock zijn warmte want **het maect de lieden droncken meer dan wijn**, het doet oock principalijck 't gene dat met tarwe een deels is ghebrouwen.

Ten anderen, men maecter afgebranden wijn, so wel als men van den wijn doet.

Wel is waer, dat meer oft min warm is, nae de complexie van de dinghen die daer toe ghebruyckt worden in't brouwen, want het gene dat met **gerste ende spelte sonder hoppe** oft weynigh hoppe is ghebrouwen, heeft minst warmte van allen, maer is seer bequaem om den dorst te verslaen ende het lichaem te verwerschen in de groote hitte van den somer.

'tGhene dat van gerste ende tarwe is ghebrouwen, is wat warmer ende seer voedende. Niettemin in allerley bier van wat graen dat ooc wort ghebrouwen, is van grover substantie ende zwaerder om verdouwen dan den wijn; d'welc indien dat niet wel en is gesoden, oft versch, oft dicke is, maect verstoptheden ende swillinge in de binnenste leden, pijn int hoofd, colijcke, steen, gravele, coude pisse, byten van urijne, principalijc alst scherpe is, maer ist te seer oudt ende suerachtigh, het hindert de maghe ende de zenuachtighe partijen. Daeromme moet men gebruycken dat wel gesoden, wel overgaen, claer ende matelijck oudt is.

**Ist dat men bier warm maect ende de voeten daer mede stooft** van de ghene die moede gegaen zijn, het treckt de moedigheyt uyt ende versterckt de voeten.

**Eene hinne oft cappoen** sal haest vet worden, ist datse in stede van water, **bier drincken**, oft dat men hun eten met biere beslaet.

Ist dat ghij **groen hoppe** in bier laet sieden, ende dat in en mont hout, 't sal den **tantsweere** verdrijven.

't **Draf** dient om in de winter koeyen ende verckens te **mesten**, als zy op't stal staen.