

Brouwen aan de Eem

*Dicke gheschiet dat een groet scat
Besloten leit in een cleyn vat.
Dese boec dat es een cleyn vat,
Die vroetheit binnen dats 1 groet scat.**

* Ludo Jongen en Norbert Voorwinden (eds.), *Vanden leve Ons Heren* (Hilversum 2001), 32. Het zijn de eerste versregels van een gelijknamig handschrift uit 1438, dat mogelijk in de abdij van Enname in Vlaanderen is geschreven.

Brouwen aan de Eem

Amersfoort, een Stichtse bierstad in de late middeleeuwen

LEEN ALBERTS



Hilversum
Verloren
2016

De publicatie is mede mogelijk gemaakt door subsidies van:
Stichting Amersfoort Publicaties, Stichting Historie Amersfoort
(Kamerbeekfonds), het Unger-Van Brerofonds, het Van Hoorn-Kosterfonds,
het K.F. Heinfonds, het Professor Van Winterfonds, Stichting Waterlijn
Amersfoort, Waterschap Vallei en Veluwe en het H.P.H. Jansenfonds.

Afbeelding op het omslag: Ton Mooy, *De Brouwer* (1995),
console op de Onze-Lieve-Vrouwetoren in Amersfoort.

ISBN 978-90-8704-540-1

Tevens verschenen als proefschrift aan de Universiteit Leiden.

© 2016 Leen Alberts & Uitgeverij Verloren
Torenlaan 25, 1211 JA Hilversum
www.verloren.nl

Typografie en omslagontwerp: Rombus, Hilversum
Druk: Wilco, Amersfoort

No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

Voorwoord

Dit boek is een verbeterde en geïllustreerde versie van het gelijknamige proefschrift van de promotie aan de Universiteit Leiden in 2015. Het onderzoek naar de Amersfoortse brouwnijverheid in de late middeleeuwen is twintig jaar geleden begonnen en is even lang een deel van mijn leven geweest. De nieuwsgierigheid naar het verhaal achter het indertijd populaire Amersfoortse *hoppenbier* was gewekt door het schrijven van een afstudeerscriptie voor de docentenopleiding geschiedenis over de bierproductie in het middeleeuwse Sticht Utrecht. Om aanvullende informatie te vinden moest ik een duik nemen in de originele middeleeuwse handschriften van het Amersfoortse stadsarchief (nu deel van Archief Eemland). Helaas bleken geen documenten bewaard te zijn gebleven die direct betrekking hadden op het brouwwezen. De gegevens moesten worden gezeefd uit teksten die voor een ander doel waren geschreven, zoals stadsrekeningen, notulen van het stadsbestuur, oorkonden en kronieken. Het werd een boeiende reis door een stad in de middeleeuwen, waarvan in het huidige Amersfoort nog veel zichtbaar en tastbaar aanwezig is. Het was een historische sensatie om oude handschriften te ontcijferen en bruikbare zaken te ontdekken. De vondsten maakten dorstig naar meer. Met het doorzoeken van meer dan zeventuizend bladzijden tekst verschenen gaandeweg de contouren van het brouwbedrijf. Het aantal van driehonderdvijftig brouwers, dat ooit in dichtregels stond geschreven op een glasraam in de Sint-Joriskerk, bleek een mythe. Toch waren toentertijd voortdurend tientallen brouwers werkzaam. Amersfoort was in de middeleeuwen een echte bierstad. Het boek geeft antwoord op talrijke vragen die ik in de loop der tijd heb gehad. Meerdere vragen bleven onbeantwoord, omdat er geen gegevens over waren. Gezegd moesten schattingen worden gemaakt om een beeld te vormen, zoals van het aantal brouwers of van de totale bierproductie in een bepaalde periode. Het is een verantwoorde reconstructie geworden van de meest karakteristieke bedrijfstak in middeleeuws Amersfoort: de bierbrouwerij. Ik hoop dat het boek voor bestuurders, bedrijven, instellingen en inwoners van het huidige Amersfoort een inspiratiebron mag zijn om de economische oorsprong van de stad te ontdekken en opnieuw te beleven.

Speciale dank gaat uit naar Dick van Wageningen, voormalig medewerker van Archief Eemland, die herhaaldelijk bruikbare gegevens heeft aangedragen, mij stimuleerde met zijn enthousiasme en monnikenwerk heeft verricht met het transcriberen van enkele vuistdikke archiefstukken. Zij waren als aanvullende bron voor dit onderzoek van onschatbare waarde. Ook wil ik de organisaties bedanken die mij in de onderzoeksfase financieel hebben gesteund: De Vriendenring der Amersfoortsche bierbrouwerij De Drie Ringen, Museum Flehite, Fonds Bos, Prins Bernard Cultuurfonds en Hogeschool Utrecht. Graag bedank ik mijn promotors Peter Hoppenbrouwers en Leo Noordegraaf voor hun enthousiasme en voor het vertrouwen in de kwaliteit en resultaten van mijn werk. Wim Lenselink en Mariëlla Beukers wil ik bedanken voor het kundige redactionele commentaar dat zij op de tekst hebben gegeven. Ze hebben mij behoed voor menige 'blindganger'. Ten slotte bedank ik mijn vrouw Manette, onze kinderen en onze dierbaren voor hun liefde.

Ik draag dit boek op aan Johan Korthals Altes (1921-2010), de laatste directeur van de Amersfoortse Phoenix Brouwerij (1873-1970). Hij was mij al in de jaren negentig op het spoor gekomen en stimuleerde mij tot het schrijven van dit boek. Door zijn overlijden maakt hij het resultaat helaas niet meer mee.

Het boek is de afsluiting van een levenswerk; ik mag nu de drinkbeker doorgeven. Omdat het een onderzoeksverslag betreft, leest de tekst niet als een verhaal, de lezer zij gewaarschuwd. Het advies is ervan te nippen als van een zwaar bier. Ik wens lezers en onderzoekers een prettige dronk.

Utrecht, vrijdag voor Maria Hemelvaart 2016

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Inleiding	11
1 De middeleeuwse bierenbroodspot	27
Geef ons heden ons dagelijks bier	27
Aan de burgerlijke eettafel	32
De middeleeuwse drankenkaart	42
Middeleeuwse biersoorten: van gruitbier tot kuitbier	50
Zuipen en zeden	65
2 Amersfoorts bier op vreemde markten	77
Introductie en groei in de veertiende eeuw	77
Volwassenheid en stagnatie in de vijftiende eeuw	95
Verzadiging en terugval in de zestiende eeuw	104
De marketing van Amersfoorts bier	112
3 Het brouwbedrijf van binnen	137
De middelen	137
De productiecapaciteit	157
Bedrijfsuitbreiding	171
4 De brouwnijverheid als bedrijfstak	184
Het getal der brouwers	184
Steden en bierproductie	198
5 Brouwen op zandgrond	214
De geografische ligging	215
Boerende burgers en het ommeland	231
De graanteelt	242
De graanhandel	255
Graan, handel en politiek	261
De bierkruiden	269

6	Turfgestookt bier van louter grachtwater	288
	Het brouwwater	288
	Hulpmiddelen voor de watertoevoer	300
	De zuiverheid van grachtwater	309
	Turf om te stoken	318
7	Tot voordeel van de nering van de stad	332
	De visie van vroede vaderen	333
	Werkgelegenheid en brouwnijverheid	335
	Het bier als melkkoe	356
8	Het brouwersgilde van Sint-Joris	379
	Status en stedelijke processies	379
	De Amersfoortse gilden	387
	Contouren van het brouwersgilde	410
9	Brouwen in de binnenstad	424
	Brouwers op wijk- en straatniveau	425
	Brouwers geadresseerd: een huizenonderzoek	434
	Betrouwbaarheid van stadsplattegronden	468
	Archeologische vondsten van brouwerijen	471
	Het vestigingsgebied der brouwers, een synthese	474
10	Een profiel van de brouwers	478
	Vrouwelijke ondernemers in het brouwbedrijf	484
	Brouwers in het stadsbestuur	501
	De welstand der brouwers	509
	Brouwende families	516
11	Conclusie	524
	Summary	543
	Bronnen en literatuur	556
	Register van biernamen	578
	Register van plaatsnamen	580
	Over de auteur	583

Bijlagen

(Deze kunnen worden gedownload van de website van Uitgeverij Verloren.)

- Bijlage 1 Munten en muntverhoudingen in de stedelijke administratie van Amersfoort
- Bijlage 2 Prijzen van Amersfoorts bier
- Bijlage 3 Inhoudsmaten in Amersfoort, Utrecht en Wijk bij Duurstede
- Bijlage 4 Hollandse oorkonden over Amersfoorts bier
- Bijlage 5 Bieraankopen voor het hof van Jan van Blois te Schoonhoven
- Bijlage 6 Leveranties van Amersfoorts bier aan het hof van de bisschop van Utrecht
- Bijlage 7 Transportkosten van bier en andere producten
- Bijlage 8 Accijnstarieven op eigen bier en importbier in Amersfoort
- Bijlage 9 Accijnstarieven op eigen bier en importbier per vat in andere steden
- Bijlage 10 Productiecapaciteit van brouwerijen
- Bijlage 11 Ontwikkeling graanprijzen in indexcijfers
- Bijlage 12 Hopmaten in laatmiddeleeuwse bronnen
- Bijlage 13 Turfprijzen in Amersfoort
- Bijlage 14 Tappers en herbergiers in Amersfoort
- Bijlage 15 Vaste inkomsten van het Amersfoortse stadsbestuur
- Bijlage 16 Gewestelijke belastingen geheven in Amersfoort
- Bijlage 17 Huizen en eigenaars/bewoners aan de Langegracht zuidzijde
- Bijlage 18a Huizen en eigenaars/bewoners aan het Havik noordzijde
- Bijlage 18b Huizen en eigenaars/bewoners aan het Havik zuidzijde
- Bijlage 19a Huizen en eigenaars/bewoners aan de Kortegracht zuidzijde
- Bijlage 19b Huizen en eigenaars/bewoners aan de Kortegracht noordzijde
- Bijlage 20a Brouwers in het stadsbestuur 1375-1400
- Bijlage 20b Brouwers in het stadsbestuur 1475-1500
- Bijlage 20c Brouwers in het stadsbestuur 1575-1603
- Bijlage 21 Databank van Amersfoortse bierbrouwers

Inleiding

Het brouwen van bier was in de middeleeuwen een vanzelfsprekend onderdeel van de huishoudelijke werkzaamheden. Iedereen dronk bier, want er waren nauwelijks andere dranken verkrijgbaar. Met de opkomst van steden, een proces dat zich in Nederland van de twaalfde tot de veertiende eeuw voltrok, vond echter een arbeidsspecialisatie plaats waarbij het bierbrouwen meer en meer werd uitgevoerd door ambachtslieden. In elke stad en in veel dorpen waren mannen en vrouwen te vinden die brouwden voor de markt. Aanvankelijk vond de afzet voornamelijk in de directe omgeving plaats vanwege de beperkte houdbaarheid van het bier. De productie was nog gering en omvatte niet meer dan enkele vaten per week. Met de introductie van het langer houdbare hobbier in de veertiende eeuw werd bier een product dat geschikt was voor productie in grotere hoeveelheden en voor handel op langere afstand. Het waren vooral steden waar de bierproductie zich concentreerde, want daar waren grondstoffen op de markt verkrijgbaar, waren arbeidskrachten en kapitaal beschikbaar en kon transport gemakkelijk worden geregeld. In veel Nederlandse steden was de bierbrouwerij naast de textielproductie een trekpaard van de economie en daarmee van de stedelijke ontwikkeling.¹ Voor de bierconsumptie en -productie was de periode van de veertiende tot de zestiende eeuw een gouden tijdperk. Nooit meer zou in Nederland zo veel bier worden gedronken en nooit meer zouden in stad en lande zo veel brouwerijen zijn als in die tijd.

De Hollandse steden Haarlem, Gouda en Delft ontwikkelden vanaf de tweede helft van de veertiende eeuw een dermate grote bierproductie dat het merendeel niet alleen werd afgezet in het eigen graafschap, maar ook werd geëxporteerd naar andere Nederlandse gewesten en naar omliggende landen.² Rond 1470 en 1510 bedroeg de gezamenlijke jaarproductie van deze drie steden meer dan negenhonderdduizend vaten bier, wat een volume inhield van meer dan 1 miljoen hectoli-

¹ Alberts e.a., *Welvaart in wording*, 95-96, 126, 134-137, 142-144; Blockmans, *Metropolen aan de Noordzee*, 288-290, 563, 569.

² Aan de overzijde van het Kanaal stonden Nederlandse (inclusief Vlaamse) immigranten aan de basis van de Engelse hobbierbrouwerij, die door autochtonen lange tijd als *alien* en *Dutch* werd beschouwd, maar uiteindelijk de overhand zou krijgen op de productie van het traditionele *ale*, Krenzke, *Change is brewing*, 28, 32, 37, 40-41, 49, 55, 70, 73-80.

ter.³ Slechts 7 procent van dit totaal was nodig voor de voorziening van de eigen stedelijke bevolking. Een belangrijk deel van de export werd met schepen naar het volkrijke Vlaanderen en Brabant vervoerd. Het belang van het Hollandse hobbier in het zuiden blijkt duidelijk uit de motivatie die Antwerpse stadsbestuurders in 1399 gaven bij een verzoek aan hun vorst om handelsbelemmeringen op te heffen. Zij vreesden dat de Hollanders hun anders geen bier of andere goederen zouden leveren, waardoor de stad in het verderf zou raken, omdat haar welvaart vanwege het bier, de weekmarkten, het graan en andere goederen immers was verbonden met Holland en Zeeland.⁴ Van de totale Hollandse export rond 1510 werd meer dan de helft verdiend met bier (57,8 procent), wat veel meer opleverde dan de export van textiel (32,9 procent) of van haring en andere vis (6,2 procent). De bierproductie droeg dan ook stevig bij aan de werkgelegenheid. In zowel Haarlem, Gouda als Delft waren tussen de honderd en tweehonderd brouwers actief. Naar schatting was 8 procent van de stedelijke beroepsbevolking in Holland werkzaam in de brouwnijverheid.⁵ In de drie genoemde biersteden moet dit percentage nog veel hoger zijn geweest.

Ook voor overheden was de productie en consumptie van bier van onschatbare waarde. De accijnzen op bier brachten in de late middeleeuwen het meeste op van alle goederen die door stedelijke en gewestelijke besturen werden belast. In menige stad besloeg het aandeel van de bieraccijnzen zelfs meer dan de helft van de vaste jaarlijkse inkomsten.⁶ Het systeem van belastingheffing op bier was zo lucratief dat het in de zeventiende eeuw door de Engelse regering naar Nederlands voorbeeld werd ingevoerd.⁷

Het grote belang van de bierbrouwerij voor de laatmiddeleeuwse economie is voornamelijk aangetoond voor het graafschap Holland. Onderzoekers richtten zich op dit gewest om oorzaken te vinden voor het ‘economische wonder’ dat zich in de gouden zeventiende eeuw heeft voltrokken.⁸ Hoe het met de brouwnijverheid in andere Nederlandse gewesten was gesteld, is echter nog nauwelijks bekend. Er zijn aanwijzingen dat de bierproductie in Amersfoort, Groningen, ’s-Herto-

3 Yntema, *Brewing industry*, 58, 60. In 2013 produceerden de gezamenlijke Nederlandse brouwerijen 23,6 miljoen hectoliter bier, www.nederlandsebrouwers.nl, *Kerncijfers 2013*; geraadpleegd op 13 september 2015. Het maakt duidelijk hoe ontzagwekkend de productie van alleen de biersteden Haarlem, Gouda en Delft in de middeleeuwen is geweest.

4 Niermeijer, *Bronnen Beneden-Maaasgebied* 1, nr. 716, geparafraseerd in Blockmans, *Metropolen aan de Noordzee*, 290.

5 Yntema, *Brewing history*, 25, 38, 265; Unger, *History of brewing*, 84-85, 104; Van Zanden, ‘Taking the measure’, 137-138, 147.

6 Alberts, ‘Stedelijke financiën’, 11 (noot 29); Unger, *History of brewing*, 69-71; idem, *Beer in the Middle Ages*, 196-198.

7 Krenzke, *Change is brewing*, 130, 133, 147, 154, 162-170.

8 Monografieën over de Hollandse brouwnijverheid: Yntema, *Brewing industry*; Unger, *History of brewing*. Over de ontwikkeling van Holland in de late middeleeuwen: Van Zanden, ‘Missing link’; idem, ‘Taking the measure’; Van Bavel en Van Zanden, ‘Jump-start’.

genbosch, Maastricht, Nijmegen, Utrecht en Zutphen omvangrijk is geweest.⁹ Was hun productie net als in Haarlem, Gouda en Delft voornamelijk gericht op de export? Was de bierbrouwerij in deze steden de belangrijkste bedrijfstak? Gold deze tak van nijverheid eveneens als aanjager van de stedelijke ontwikkeling? Als we meer weten van hun productie, hun afzetgebied, de capaciteit van hun brouwerijen en de omvang van de brouwende beroepsbevolking, verkrijgen we inzicht in de mate waarin deze bedrijfstak bijdroeg aan de sociaaleconomische ontwikkeling van Nederland. Vanwege het vermoeden dat Amersfoort een brouwnijverheid kende die mogelijk concurrerend was met die van de Hollandse biesteden, richten wij ons onderzoek op deze Stichtse stad aan de Eem in het tijdsbestek van de veertiende tot de zestiende eeuw.

Doel van het onderzoek

In de schaduw van de historische Koppelpoort te Amersfoort – bekend bij cultuur minnende treinreizigers die het monument passeren op de spoorlijn Utrecht-Zwolle – is sinds 1989 aan het Spui een kleine bierbrouwerij gevestigd met de naam De Drie Ringen. Met de oprichting hiervan werd bewust een brug geslagen naar het roemruchte bierverleden van de stad. Sinds zijn ontstaan in de volle middeleeuwen tooide Amersfoort zich meer dan twee eeuwen lang met de titel van ‘bierstad’. In de loop van de zestiende eeuw trad de textielproductie meer en meer op de voorgrond. Amersfoort was in de vroegmoderne tijd vooral een stad van textiel en tabak. Toch bleef ook de bierbrouwerij prominent aanwezig, zij het dat die gaandeweg aan betekenis inboette – een landelijke trend. De oprichting van de industriële stoombrouwerij Phoenix in de negentiende eeuw gaf een nieuwe impuls aan de bedrijfstak. De brouwerij is tot 1970 in bedrijf geweest, waarna de gebouwen zijn gesloopt. Op het moment van sluiting van de fabriek werd in de Eemstad geen bier meer gebrouwen, een unicum in haar stedelijke bestaan. De oprichting van De Drie Ringen maakte hiermee weer een nieuw begin. Inmiddels zijn daarnaast de brouwerijen Eembier, De Volle Maat en Rock City Beers verschenen (afb. 1), hoewel zij niet alle een eigen pand en brouwketel in de stad hebben – een situatie die in de middeleeuwen heel normaal was. We mogen stellen dat de bedrijfstak van de bierbrouwerij zich in de eenentwintigste eeuw weer actief in de Eemstad heeft genesteld.

De brouwnijverheid van Amersfoort heeft zowel in de Nederlandse geschiedschrijving als in de literatuur over ons bierverleden een vooraanstaande plaats gekregen. Amersfoort wordt herhaaldelijk genoemd als voorbeeld van steden die in de late middeleeuwen met de productie van bier een exportnijverheid ontwikkel-

⁹ Aanzetten tot nader onderzoek zijn inmiddels gedaan door Benders voor Groningen en Zutphen, Van Dun voor 's-Hertogenbosch, door Philips voor Maastricht en door Volkers en onszelf voor Utrecht.



Afb. 1 Amersfoortse bieren anno 2016.

den die een motor vormde van de opbloei van handel en markten en van stedelijke ontwikkeling.¹⁰ De voornaamste reden waarom de Eemstad in de voorste gelede-
ren van biersteden wordt gerangschikt, is de overtuiging dat de stad in de middel-
eeuwen wel driehonderdvijftig brouwerijen telde. Dit getal stond immers geschre-
ven in enkele dichtregels op het glasraam dat het Amersfoortse brouwersgilde in
1614 aan de stadskerk schonk. Dit aantal suggereert een omvang die ruimschoots

¹⁰ Alberts e.a., *Welvaart in wording*, 96; Noordegraaf, 'Nijverheid', 19-20; De Vries en Van der Woude, *Neder-
land*, 327, 377-378; Hallema en Emmens, *Bier en zijn brouwers*, 40, 75, 88, 123; Unger, *Beer in the Middle Ages*,
115; idem, *History of brewing*, 22, 42, 53, 65-67, 87-88, 125-126.