

BIER ALS VOLKSDRANK 1

Vele eeuwen lang werd bier reeds gebrouwen en gedronken. Tot op heden is het een geliefde volksdrank. Er werd bier gedronken bij allerlei gelegenheden zoals b.v. een vergadering of een begrafenis. Er waren veel meer bijzondere bijeenkomsten waardoor vele benamingen m.b.t. bier ontstonden. Enkele voorbeelden: Het z.g. "doembier" behoorde tot de emolumenten van de rechter als deze in bier werd betaald, in dat geval een bijkomende verdiens­te bovenop de vaste, voor het ambt geldende beloning. Andere benamingen i.v.m. bier zijn: "kraambier" bij de geboorte van een kind, "krankenbier" als geneesmiddel, "maakmaalsbier" bij het mooi maken of bij een boedelscheiding", "boksenbier" bij ondertrouw, "bruiloftsbier" bij een huwelijk, "vensterbier" bij het bouwen van een huis, "richtmaalbier" bij het oprichten van een huis, "kloppenbier" op een kloppenbruiloft enz. Ook spreken een aantal benamingen voor zich, zoals: "luibier", "doodgraversbier", "kosterbier", "groeve-, doden- of leedbier", "kinderbier", "meibier", "schuttersbier", "smalbier", "gemberbier", "gildebier".

Een belangrijke naam was "markebier", dat gedronken werd door de boermannen en goedheren op een markevergadering of holing. Een voorbeeld hiervan vinden we in het **Markeboek van Senderen** (begonnen in 1595). *Verteerd op 10 januari 1693 door de gezamenlijke Goetheren en Richter: 8 heeren maaltijden 8 - 0 - 0*

<i>8 voerlui en knechten</i>	<i>2 - 0 - 0</i>
<i>Rijnse wijn 14 kan</i>	<i>19 - 12 - 0</i>
<i>haver 4 schepel</i>	<i>3 - 4 - 0</i>
<i>roevoer</i>	<i>1 - 10 - 0</i>
<i>bier 24 kan</i>	<i>2 - 8 - 0</i>
	<i>37 - 25 - 0</i>

(Een kan was een inhoudsmaat die in latere tijd gelijk gesteld werd met 1 liter.)



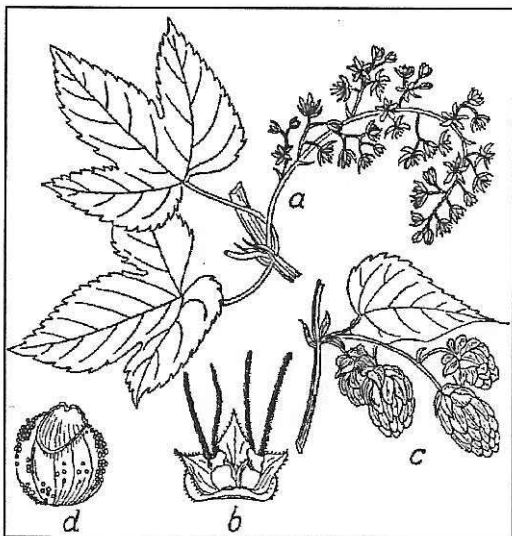
Rechts de oude Keizerskroon zoals deze voor de brand van 1909 op de Markt stond, het huidige Dorsetplein.

In het **Vuurstedenregister** van 1675 van Borne, worden enkele personen genoemd die bier in ketels brouwden. Dat waren Werners, Bertelink, Geerdink en de Hofmeijer. In 1682 wordt genoemd: Jan Steffen ten Cate, in 1700 Herman Mulder in "De Zwaan", een herberg annex brouwerij. Verder lezen we over Lambert Schröder die aan de Brinkstraat brouwde. Hier zijn nog steeds 2 putten aanwezig. Verder wordt Meijling genoemd aan de Markt in "De Keizerskroon".

In 1823 stuurde burgemeester Van Cleeff een verzoekschrift aan de gemeente Borne voor het oprichten van een bierbrouwerij in het gebouw staande in het dorp aan de Markt. Op 31 januari 1824 volgt de bekendmaking dat de omwonenden geen bezwaar hebben. Een bierput kwam te voorschijn bij de restauratie van het huisje waar José Kroese heeft gewoond, dat is in de Marktstraat naast het witte huis aan de Markt, het Siemerinkshuis (thans bewoond door Hegeman). In 1855 erfde J.J. van Cleeff van Jacob Bussemaker en begon zoon W. van Cleeff hier een brouwerij.

De heer J.W.F. van Harten schrijft in zijn boek over Oldenzaal: *Gruit, ook wel grute, een soort zuurdesem waarvan de samenstelling naar het schijnt onbekend, werd in vroeger eeuwen tot het bereiden van bier gebruikt. In een Cameraarsrekening (een cameraar was een stedelijke ambtenaar belast met geldelijk beheer) der stad Deventer anno 1346 is bij vermelding van de gruit sprake van Mistus dat steeds mudsgewijze werd ingeslagen. Verder van de species duris (harde kruidenmengels bestaande uit) serpertien en bekeler. Serperties zal polygonum bistortae (= slangenwortel) zijn en bekeler het ons bekende laurier. Met mistus wordt het z.g. Brabantse myrtenkruid of gagel bedoeld. In 1354 werden zware kruiden en hars verantwoord, ook nodig bij de bierbereiding.*

De gruitaccijns behoorde tot de bisschoppelijke inkomsten, deze werden verhandeld en gingen meermalen door verkoop, verpanding of schenking op de steden over. Toen in het begin van de 14^e eeuw het gebruik van hop in zwang kwam en het gebruik van gruit meer en meer verminderde, was men er op bedacht zulks door invoering van bieraccijns te ondervangen. Hierbij werd in het begin de onderscheiden soort en plaats van herkomst der bieren meegewogen bij het vaststellen van de hoogte der accijnzen. Later werd onderscheid gemaakt tussen z.g. dik en dun bier. Hierbij werd vermindering van accijns op bier voor eigen gebruik toegestaan. Een eigenaardige accijnsverhoging bestond er voor tappers en herbergiers onder de naam "verkleining der kannen". Daarbij werd vergunning verkregen voor slijten en tappen in kleinere kannen en het gebruik van halve kannen of nog kleinere maten.



Hop (Humulus Lupulus); a = tak met mannelijke bloemen; b = tak met twee vrouwelijke bloemen; c = tak met vruchtkegels; d = vrucht.

In de 17^e eeuw was er geen werkman die dagelijks geen bier op tafel had, het z.g. smalbier of gemberbier. Het recept voor 10 kan bier is: 1½ kilo suiker met 5 kan water koken, wit van het ei tot schuim slaan (dat helder maakt) 3 ned. witte gemberwortelen met 2 kan water 1 uur

laten koken en door een zeef halen. Alles te samen in een stenen pot overbrengen. Uiteindelijk 1½ ned. lood wijnsteenzuur, opgelost in water, toevoegen en bij 17 °C in rust zetten met nog 1½ lepel verse biergist. Zolang het biergist uitstoot, dagelijks het spongat zuiveren en het vaatje aanvullen met vers water.

Dit bier werd meestal gedronken bij het eten dat vaak bestond uit brood en bonen. Bier bevatte veel vitaminen als het met hop was gebrouwen. Scherp- of scharpbier, gruit, was een landsdrank in Twente, een drank van roggemeel, enigszins goor van smaak en zonder hop gekookt om het te laten rijzen en zuiver worden. Men noemde het "groete water". Over smaak valt niet te twisten...

In een brief van priesterstudent Gerard Morsel aan zijn moeder, in het jaar 1758, schrijft hij: *Van 's morgens te 4 uhren tot savens te 9 uhr also dat wij wel schlaapen kunnen, nog dat wij ons sullen droncken drincken, dar het bier is soo schlegt dat 't bij geen bureen scharpbier koomt te vergelijken, het drinckt ook geen Hollander. Wanneer 't een dronckt, soude ik het oock drincken, ick drincke alle dagen voor 13 doiten bier, waarvoor men soorth krigt dan integendeel* (hij voegde in zijn brief nog bij: *dan heb ick liever de melk van onze griete de koe*). Tot zover deze brief vanuit België.

Over vaten die gebruikt werden voor het brouwen van bier is op 8 juli 1707 een plakkaat uitgegeven door Gedeputeerden van Ridderschap en Steden van Overijssel inhoudende: *"tegen misbruiken en het ontvreemden der vaten van de brouweren"*. Er staat in dat de bier- en azijnbrouwers de vaten moeten merken. Ze mogen niet "gemaakt" worden tot boter-, melk- of watervaten. *De duurte van de tonnen en berekeningen mitsgaders de grote petulatie* (brutaliteit) en het feit dat aan de kuipers was voorgeschreven dat ze *het vaatwerk niet zonder merk mogen verkopen ende merken verduisteren en* (de vaten) *vullen met andere bieren. SOO IST*. Mocht hieraan niet worden voldaan dan werd de overtreding beboet met 50 caroliguldens. De ene helft van de boete was voor de officier, de andere helft voor de aanbrengrer!



Het vullen van de vaten.

Hier in Borne kende men veel "eigendrinkers". Zij hadden geen vertrouwen in het aangeven (registreren) van bier.

*Wij Ondergeschreeven Eigendrinkers der bieren
van Arijns Verkopers van 't Gerichte van Borne
Twijffelen hier an dat de bieren end den Arijns niet oproeft
worden angegeven volgens gedaene afspraken en beloften
licken der haren goed gevonden om ons daar in te vresien
dat een jaer sijn bier een ophoest groot of klein end den
... ellend amanden die daar in vep*

Hiernaast een detail uit het document dat door de "eigendrinkers" werd opgesteld...

De getranscribeerde tekst van de gehele brief is als volgt:

Wij onderschreven eigen drinkers der bieren en azijnverkopers van het Gericht van Borne, twijfelen hieraan, dat de bieren en de azijn niet oprecht worden aangegeven volgens gedane afspraken en beloften. Hebben wij derhalve goed gevonden om ons daarin te voorzien dat een ieder zijn bier een oxhoofd (= ¼ vat) groot of klein (klein is ongeveer 14 % minder dan groot) ende azijn voor 1½ ton zullen aangeven. Wie daarin op fout bevonden wordt zal voor iedere keer een ducaat boete geven aan de armen en de aangave van bier en azijn zal gedaan worden binnen 14 dagen, op boete van een daelder voor de armen. Zulks nemen wij ondergeschreven aan met onze eigen hand ondertekent.

Gedaan te Borne den 18 mei 1779.

Abraham Bussemaker

G. Roesingh

Ger. H. ten Cate

Wed. Adam Jansen ten Cate

Sijbrant Bussemaker

Hermannus Nijkamp

Jan Hulshof

Gerrit Henr. Bootsman

Jan Mulder

Teunis Hulshoff

Hendrik Hulshoff

Steven ten Cate

Adam ten Cate

Jan Bussemaker

Jan Pol

Jan Hemmelder

Berent Hendriks. Hulshoff

In de tweede aflevering van dit verhaal gaan we verder met de brouwerij van de Meijershof in Borne.



M.G.E. van Harten-Fransen.

Bronnen:

1. Markeboek van Senderen vanaf 1595.
2. Protocollen van het Gericht Borne.
3. Archief van wijlen Gerard ten Voorde.
4. Vuurstedenregister van 1675.
5. Archief gemeente Borne.
6. Archief Morsel.
7. Reglement v.d. Staten van Over-IJssel blz. 122.
8. J.W.F. van Harten. De voormalige instellingen van Weldadigheid te Oldenzaal.
9. Mededelingen van wijlen Albert Meijling.
10. Archief Weleveld van het Van Deinse Instituut te Enschede.

Earlijkheid is lichter as n veerke