

Middeleeuwse belastingheffingen: gruit-, hop- en bieraccijns (II)

AAFJE H. GROUSTR

Dit is deel II van een drieluik over middeleeuwse belastingheffingen. Deze bijdrage gaat over de accijns op hop. Deel I, over de accijns op gruit, verscheen in Zutphen 4-2010. Deel III, over de bieraccijns, zal verschijnen in Zutphen 2-2011.

In de stad Zutphen werden verscheidene belastingen geheven op de volksdrank bier. Ten eerste, zoals al in deel I besproken, op het kruidenmengsel gruit. Ten tweede betaalde men voor het gebruik van hop. De hopaccijns viel in de tweede helft van de veertiende eeuw onder de verantwoordelijkheid van de Zutphense gruitmeesters. In de rentmeestersrekening van 1372 lezen we over *den hoppencys den gruitmeesteren*.¹ De toevoeging dat de hopaccijns door de gruitmeesters is geïnd, is echter bij gebrek aan gruitmeestersrekeningen moeilijk meer te controleren. We kunnen dus niet nagaan hoeveel belasting er toen op betaald werd. In de stad Geldern, die in de vijftiende eeuw nog bij het hertogdom Gelre hoorde, betaalden de brouwers op gruit accijns, zoals uit de stadsrekening van 1397 blijkt.²

Kondichboek

Het stadsbestuur van Zutphen tekende tussen 1357 en 1388 voor het eerst zijn rechtsbronnen op in het *Kondichboek*. In dit boek met gedrags- en verbodsregels werden de inwoners van de stad normen en waarden opgelegd, die nu nog de moeite waard zijn om te bestuderen.

In 1376 verpachtte het stadsbestuur zijn accijnzen *in alzulker manier als hierna beschreven staen*. Onder het kopje *hoppenbierre* werd bepaald dat de brouwers eerst toestemming moesten vragen aan de gruitmeesters alvorens het vuur onder hun ketels te kunnen aansteken. Met de simpele mededeling 'ick wil brouwen' namen de gruitmeesters blijkbaar genoegen. De gruitmeesters

controleerden vervolgens de kwaliteit van de drank. De accijnsheer (pachter van de hopaccijns) controleerde de hoeveelheid gebrouwen bier en bepaalde het bedrag van de accijns. Die moest binnen acht dagen worden betaald. Daarna mocht het bier worden verkocht.³ Op elk vat gebrouwen hobbier werd een accijns van vier Vlaamse groten geheven. Behalve de brouwers mochten ook particulieren de drank aan huis maken, op voorwaarde dat het bier thuis werd gedronken. De belasting bedroeg dan twee Vlaamse groten. Datzelfde betaalden schippers die naar zee voeren met vaten hobbier, op voorwaarde dat de eigen bemanning het bier dronk, en dat er niet meer dan acht vaten met het lage belastingtarief werden meegenomen.⁴

1 R. Wartena, *De stadsrekeningen van Zutphen 1364-1445-46*, dl. 1, p. 2.

2 Koppers, *Die Stadtrechnungen von Geldern 1386-1423*, p. 80; G. Doorman, *De middeleeuwse brouwerij en de gruit* (s-Gravenhage 1955) p. 76.

3 C. Pijnacker Hordijk, *Rechtsbronnen der stad Zutphen van het begin der 14^e tot de tweede helft der 16^e eeuw* (s-Gravenhage 1881) p. 31.

4 Idem, pp. 91-92; W. Koppers, *Een stad in stagnatie* (Nijmegen 1979-1980) p. 63.



Oorsprong en gebruik van hop

De toepassing van hop (zie de afb. links) voor het kruiden van bier was al in de oudheid bekend. Babyloniërs brouwden een mengsel van granen waaraan een kruid was toegevoegd, dat volgens de beschrijvingen, leek op hop. Tijdens hun Babylonische ballingschap (586-539) zouden de Joden het kruiden van bier met hop hebben geleerd. Hop kwam dus in het Midden-Oosten voor. In Egypte groeide de plant overvloedig, en werd daar bij de bereiding van bier gebruikt. De Grieken hebben het bierbrouwen van de Egyptenaren geleerd en de Romeinen op hun beurt van de Grieken. Het is mogelijk dat de plant via deze volkeren naar West-Europa is verspreid. De eerste vermeldingen dat het kruid in Frankrijk en Spanje werd verbouwd en gebruikt, dateren echter uit de achtste eeuw. In 758 schonk koning Pepijn (714-768) van Frankrijk aan de kerk van Saint-Denis (Parijs) een bosrijke streek met dorpen, waarin zich hoptuinen bevonden. Andere vermeldingen zijn te vinden in de negende-eeuwse annalen van Beierse kloosters.⁵

De hopbrouwerij bereikte ons land aan het begin van de veertiende eeuw, nadat Noord-Duitse steden waren voorgegaan. In Hamburg werd rond 1300 een nieuw soort bier op de markt gebracht, waaraan hop was toegevoegd. De receptuur was weliswaar ontleend aan die van de stad Bremen, maar door de Hamburgse manier van hop toevoegen werd het bier langer houdbaar. De Hamburgers bewaakten angstvallig het geheim van hun recept. Het hoptbier kon over langere afstanden worden verscheept. In snel tempo veroverde het Hamburgse bier de Nederlanden, Frankrijk en Engeland.

Vermeldingen van hopteelt in de Nederlanden treffen we in de veertiende eeuw al aan in Kampen, Gouda, Breda en in het Land van Heusden.⁶ In de vijftiende eeuw werd er rondom Schoonhoven, Oegstgeest en Rijnsburg, maar ook in Drenthe en de Bommelerwaard, volop hop geteeld. In deze zelfde eeuw werd hop zelfs via Bergen op Zoom naar Engeland geëxporteerd.⁷

De inning van de accijns

Uit het voorgaande moge duidelijk zijn dat de hopaccijns een belasting was op de productie van bier. Bij de bestudering van de Zutphense stadsrekeningen valt op dat de term *hoppencyse* tot het boekjaar 1443-1444 gangbaar was. In 1445 schreef de onderrentmeester voor het eerst de term *brouwecyse* in zijn rekening, daarmee doelend op de *hoppencyse*.⁸

In 1381 werd de hop- of brouwaccijns verpacht voor 295 schilden. Drie jaar later verpachtte de stad de accijns voor 350 pond. Deze twee inkomstenposten rechtvaardigen

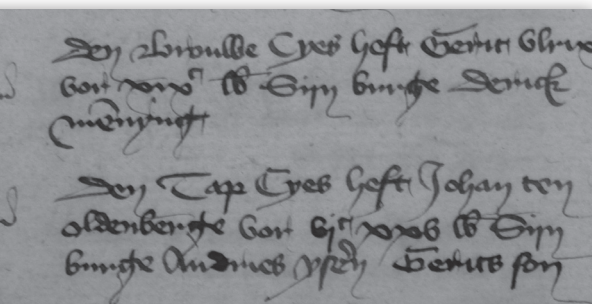
het vermoeden dat toen al geruime tijd hop werd gebruikt bij het brouwen van bier in Zutphen. Tien jaar later waren de inkomsten van de hop- of brouwaccijns gestegen tot 725 pond. Het intensiever gebruik van de hop ging gepaard met een forse vermindering van het traditionele kruidenmengsel, de gruit. De stijging van de inkomsten uit de hop- of brouwaccijns bleef aanhouden. In 1443 bijvoorbeeld ontving de onderrentmeester uit de verpachting een bedrag van 1.660 pond. Tot 1450 verpachtte de stad de hop- of brouwaccijns aan particuliere personen. In de jaren daarna werd een stedelijk

5 Doorman, *De middeleeuwse brouwerij*, pp. 39-40.

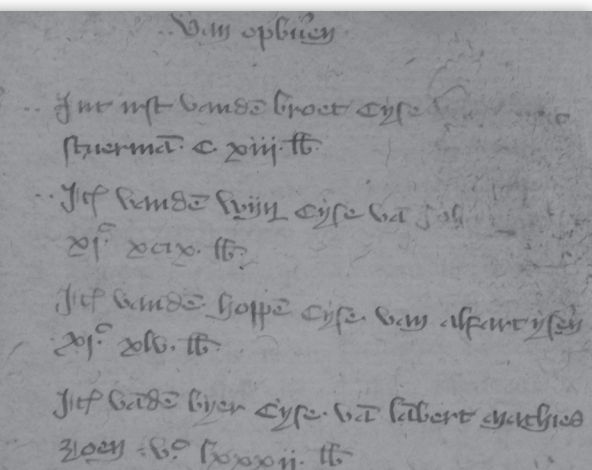
6 Doorman, *De middeleeuwse brouwerij*, p. 76. Bijlage I: In Kampen huurden twee vrouwen de verkoop van hop, die groeide op het St.-Nicolaasbroek in 1325.

7 Idem, p. 41.

8 Wartena, *Stadsrekeningen*, dl. III, pp. 588 en 649.



Stadsrekening 1445-1446⁹. (bron: Regionaal Archief Zutphen)



Stadsrekening 1421-1422¹⁰. (bron: Regionaal Archief Zutphen)

ambtenaar tegen een salaris van dertig pond per jaar ermee belast.¹¹ De laatste droeg de inkomsten over aan de onderrentmeester. In 1473 en 1479 verkreeg de stad respectievelijk 2.923 pond en 3.311 pond uit de hopaccijns. De inkomsten stegen echter niet constant. In 1490 werd de accijns waarschijnlijk helemaal niet geïnd. Het jaar daarop noteerde de onderrentmeester 2.167 pond en in 1492 1.680 pond.¹² De terugval in de jaren 1490, 1491 en 1492 was te wijten aan de hoge graanprijzen.

Moederkoorn

In extreem natte zomers waren boeren genoodzaakt om het koren op het veld te laten staan, waardoor het begon uit te schieten en ongeschikt werd voor consumptie, ja zelfs gevaarlijk. In de uitgeschoten halmen van het graan ontwikkelt zich een schimmel, *moederkoorn*, dat hitteresistente alkaloiden bevat en bij consumptie tot vaatvernauwingen leidt. Bij grote hoeveelheden kan dit leiden tot het afsterven van ledematen.

De prijzen van tarwe, gerst, rogge en haver stegen in 1491 en 1492 tot recordhoogten. Voor tarwe betaalde men bijvoorbeeld 100 tot 126 schellingen per malder, terwijl men in de jaren daarvoor gemiddeld 45 schellingen per malder neertelde.¹³ Er heerste hongersnood, en besmettelijke ziekten als de pest grepen om zich heen.

Pachtpraktijk

De invordering en de controle op de middeleeuwse belastingen waren vaak omslachtig en ingewikkeld. De pachtpraktijk was weliswaar ook omslachtig, maar droeg een zeker ceremonieel karakter. De stad Zutphen zette jaarlijks haar pachten uit bij de aanvang van het nieuwe boekjaar op *Petrus ad Cathedram* (22 februari). In middeleeuwse rekeningen werden de dagen volgens de heersende heiligenkalender aangeduid. De verpachtingen vonden jaarlijks openbaar plaats, meestal in de grote stadstaveerne *Vreden* (de huidige Wijnhuistoren). De pacht werd bij opbod en 'bij de brandende kaars' gedaan. Op de eerste zittingsdag zetten de gegadigden hun pacht prijs in. Een week later werd opnieuw geboden. De pacht prijs kon dan oplopen, hetgeen de stad ook beoogde. Tijdens de zittingen werd een kaars brandende

9 RAZ, archiefnr. 1 (OAZ), inv.nr. 876 f.16r.

10 Idem, inv.nr. 867 ongefolieerd.

11 Idem, inv.nr. 883 ongefolieerd.

12 Koppers & Van Schaik, *Levensstandaard en stedelijke economie*, pp. 31-32 tabel V.

13 Idem, *Levensstandaard*, p. 8 tabel I.

gehouden. Als deze was uitgebrand, kreeg de hoogstbiedende de pacht toegewezen. De bidders werden tijdens de zittingen door de stad onthaald op wijn en bier.¹⁴

De eenmaal vastgestelde pachtsom werd in de rekening van de onderrentmeester opgenomen. De gegadigde betaalde de overeengekomen som geld. Hij moest daarvoor wel borg opgeven. In bijvoorbeeld 1447 werd de brouwaccijns verpacht aan Alphart Yseren voor 1.675 pond, waarvoor zijn zoon Andries borg stond. Andries Yseren stond in hetzelfde jaar borg voor de Hamburgerbieraccijns, die gepacht was door Henrick Kaelsack voor 610 pond en bovendien voor de pachter van de wijnaccijns, Werner Tolner, voor 908 pond. Andries Yseren was dus een vermogende burger van Zutphen. Uit de stadsrekeningen blijkt echter niet of de pachter het bedrag in termijnen mocht betalen, zoals in Arnhem. De Arnhemse koper mocht de pachtsom over dertien termijnen uitstrijken.¹⁵

Bier-, tap- en importaccijns

Vanaf de dertiende eeuw bestonden er in Zutphen verscheidene gilden. Wanneer precies de diverse ambachten, als een aaneengesloten beroepsgroep, naar buiten traden, is niet met zekerheid bekend. In de loop der tijden zijn originele brieven, maar ook afschriften met privileges en keuren voor de ambachten van Zutphen, verloren gegaan. De gilden werden bij artikel 53 van de Staatsregeling van 1798 opgeheven. Zij werden verplicht hun archieven bij het stadsbestuur te deponeren. Sommige gilden weigerden hun bescheiden in te leveren.¹⁶ De stadsarchivaris J. Gimberg merk-

te terecht op dat het tijdstip van het bestaan van de Zutphense gilden niet afhankelijk moet worden gesteld van de overgeleverde gildebrieven.¹⁷ Een aantal ambachten zal ongetwijfeld al veel langer als beroepsgroep hebben bestaan, zoals de bierbrouwers.

Al in de dertiende eeuw werd er bier gebrouwen in Zutphen. In 1287 verscheepten Zutphense brouwers bier naar Dordrecht. Betekende dit dat er een bloeiende Zutphense bierindustrie bestond, dan wel dat de Zutphense brouwers kwaliteitsbier leverden? Invoer van importbier, vanaf 1376 in de bronnen te vinden, werd maar beperkt toegestaan en was bovendien aan enkele burgers voorbehouden. Bierbrouwen buiten de stadsvrijheid, zoals in Warnsveld, werd in hetzelfde jaar verboden. De Zutphense overheid had er tenslotte baat bij om de eigen markt te beschermen. De belastingen op het bier vormden een belangrijke bron van inkomsten.¹⁸

In Zutphen werd hoofdzakelijk voor de lokale markt geproduceerd. Het bier werd verkocht aan particulieren, taveernen en herbergen, in dorpen rondom de stad en een deel van de Veluwe en aan schepen. De Zutphense brouwers ondervonden net als hun beroepsgenoten in andere Gelderse steden hinderlijke concurrentie van de talrijke clandestiene brouwerijtjes op het platteland. De Gelderse hertog kreeg dan ook geregeld klachten van de steden over deze praktijken. In 1434 gaf hertog Arnold toestemming aan vijf Veluwse dorpen, Brummen, Hall, Beekbergen, Twello, Wilp en Voorst, om hun bier accijnsvrij uit Zutphen te halen. In 1435 stond de hertog Zutphen toe om het in

14 Zie W. Jappe Alberts, 'Bijdrage tot de geschiedenis der accijnzen te Arnhem' p. 346; Koppers & Van Schaik, *Levensstandaard*, p. 28.

15 Alberts, 'Bijdrage tot de geschiedenis der accijnzen te Arnhem', p. 346.

16 W.E Smelt, *Het Oud-Archief van de gemeente Zutphen*, eerste stuk, Inleiding en Inventaris (Utrecht 1941) p. 207.

17 J. Gimberg, 'Zutphense gildebrieven uit de Middeleeuwen', in: *Bijdragen en mededelingen Gelre*, deel VII (1904), p. 343.

18 J. Gimberg, 'Handel en nijverheid te Zutphen in de Middeleeuwen', in: *Bijdragen en Mededelingen Gelre*, deel XXV (1922), pp. 16-17; Pijnacker Hordijk, *Rechtsbronnen voor de stad Zutphen*, pp. 91-93.

de stad gebrouwen bier accijnsvrij te laten tappen in Vorden, Wichmond, Warnsveld, Almen, Gorssel, Brummen, Hall, Beekbergen, Twello, Wilp en Voorst.¹⁹ De dorpen werden op die manier gedwongen om het bier van Zutphen te betrekken. De verplichting hielp echter niet. De klachten over het clandestiene brouwen hielden aan.

Burgerboek

In 1461 stelde het stadsbestuur van Zutphen nieuwe maatregelen in voor zijn brouwers, en stond hen toe een eigen gilde op te richten. In de nieuwe regelgeving werd benadrukt dat de controle op het brouwen van het bier beter moest worden uitgeoefend. Zowel de brouwers als de magistraat van de stad waren het erover eens dat het daar al enige tijd aan schortte. Telkens als een brouwer in Zutphen een nieuwe voorraad bier wilde brouwen moest hij, zoals hiervoor reeds opgemerkt, toestemming vragen. Die toestemming werd vóór 1461 door de gruitmeesters verleend. Door onder andere het verminderde gruitverbruik bleek de functie van gruitmeester niet meer te voldoen aan de geest van die tijd. In hun plaats werden nu gildemeesters aangesteld, die tevens de controle op de kwaliteit van het bier voor hun rekening namen, terwijl dat vóór 1461 de taak van de accijnsmeesters was. Daartoe werden vier gildemeesters benoemd. Twee leden werden uit het brouwersambacht gerekruteerd en twee uit de raad van de stad. Ieder jaar werden bij toerbeurt twee leden vervangen, één van de

brouwers en één van de raad.²⁰ De vier heren kregen jaarlijks een vergoeding van tien pond. De eerste keurende gildemeesters waren in 1462 Rense Berg, Arent Yseren, Johan Berg Andrieszoon en Jan van Griet.²¹ Twee jaar later, in 1464, waren er echter drie gildemeesters. De onderrentmeester Willem Rense noteerde in zijn rekening dat de drie heren ieder een vergoeding kregen van vijftien pond.²² Voortaan mochten alleen leden van het bierbrouwersgilde bier produceren en maar één soort bier per brouwer. Het gildelid moest bovendien ingeschreven staan in het *burgerboek* van de stad. Ook de tappers kregen het consigne één soort bier aan hun klanten te schenken. De prijs van het bier werd door de stad vastgesteld om concurrentie onder de brouwers tegen te gaan. Om de regelgeving doorgevoerd te krijgen besloot de magistraat van de stad de brouwers tegemoet te komen en werd de accijnsheffing op het brouwen verlaagd. Voor zes grote of zeven kleine vaten betaalde men één pond. Als men de regels overtrad, liep men het risico een jaar lang geen bier te mogen brouwen.²³ Het aantal brouwers was echter in de loop van de vijftiende eeuw toegenomen tot ten minste 23.²⁴

Bij het lezen van bovengenoemde maatregelen rijst de vraag of het nog wel lonend was om bier te produceren. Het brouwproces was ingewikkeld en vereiste het nodige vakmanschap. Bovendien moesten de grondstoffen voor de bierproductie aan de eisen van de keurende gildemeesters voldoen.

19 RAZ, archiefnr. 1 (OAZ), inv.nr. 621 regestnummers Smelt 603 en 612; Kupperts & Van Schaik, 'Levensstandaard en stedelijke economie' pp. 34-35.

20 J. Gimberg, 'Zutphense gildebrieven uit de Middeleeuwen', in: *Bijdragen en mededelingen Gelre* (1904) dl. VII p. 353; L. Lensen & W.H. Heitling, *Stad in de Middeleeuwen*, p. 140. De auteurs van *Stad in de Middeleeuwen* schrijven dat er geen gildemeesters uit het brouwersambacht mochten worden gekozen. De gildebrief vermeldt echter dat 'daer twe uut den raede ende van den raede daertoe gesatt ende geckaeren ende twee uut den browampte ende van den gemeynen gildebroederen daertoe gesatt en de geckaeren sullen weerden'.

21 RAZ, archiefnr. 1 (OAZ), inv.nr. 895 f. 32v.

22 Idem, inv.nr. 897 f. 30v.

23 Idem, *Gildenarchieven*, inv.nr. 4; Lensen & Heitling, *Stad in de Middeleeuwen*, p. 145.

24 RAZ, archiefnr. 1 (OAZ), inv.nr.1051; Kupperts, *Stad in stagnatie*, p. 64; Lensen & Heitling, *Stad in de Middeleeuwen*, p. 145.