



DE GASTHUISBROUWERIJ, BIER EN BROUWERS IN WIJK BIJ DUURSTEDEN TOT 1753

Raymond Uppelschoten

Oktober 2013



INHOUD

Inleiding.....	4
Doelstelling	4
Inkadering	4
Indeling.....	4
Werkwijze.....	5
Archieven	5
Literatuur	5
Noten.....	6
Bier in Wijk bij Duurstede	7
Kwaliteit van het Wijkse bier	7
Brouwers van de stad	7
De Wijkse biermarkt	8
Bier als betaalmiddel	9
Regelgeving rond bier in de 16 ^e -18 ^e eeuw	10
IJken en maten.....	10
Gilden en andere neringbescherming	11
Eed door brouwers	12
Imposten op de bieren.....	13
De Gasthuisbrouwerij	15
Gebouw en locatie	15
Inventaris	16
Exploitatie	16
Eigen brouwers.....	17

Stadsbrouwers	18
Burgers	19
Onderhoud	20
Verkoop van de inventaris	21
Bijlage: aantal brouwsels gasthuisbrouwerij	22

INLEIDING

In dit document doe ik verslag van het uitgebreidere onderzoek naar biercultuur en de brouwerij van het Ewouds- en Elisabethgasthuis in Wijk bij Duurstede tot 1754. Dit onderzoek werd uitgevoerd in opdracht van dhr. Ruud Muis en volgt op het eerdere inventariserend onderzoek naar brouwers en brouwerijen in Wijk bij Duurstede (25 november 2010).

DOELSTELLING

Opdrachtgever is van plan om een bier te ontwikkelen dat binnen Wijk bij Duurstede of in de regio verkocht kan worden. Doel van het uitgebreide onderzoek was om gegevens te vinden om een Wijks bier 'historisch' te kleuren.

INKADERING

Wijk bij Duurstede heeft als elke stad een rijke bier- en brouwgeschiedenis, die tot in de twintigste eeuw loopt. Tijdens het inventariserend onderzoek in 2010 bleek dat de brouwerij van het Ewouds- en Elisabethgasthuis een vrij goed gedocumenteerd archief biedt, zowel qua onderhoud als gebruik van de brouwerij. Daarom is gekozen dit voortgezette onderzoek vooral te richten op deze brouwerij en de periode waarin deze operationeel was. De hoeveelheid archiefmateriaal is zodoende ingeperkt tot een omvang die in enkele dagen te onderzoeken was, in tegenstelling tot bijvoorbeeld bij brouwerijen in de negentiende en twintigste eeuw. Tijdens het onderzoek is van deze periode tot 1753 echter een grote hoeveelheid aanverwant materiaal (over biergebruik en brouwerijen) naar boven gekomen. Dit is zoveel mogelijk verwerkt in de rapportage. De gegevens die al eerder zijn gemeld in de inventarisatie zijn niet opnieuw opgenomen. Dit rapport en de rapportage uit 2010 zijn dan ook aanvullend aan elkaar.

INDELING

Dit rapport heeft de volgende indeling:

Hoofdstuk	Inhoud
Werkwijze	Beschrijving van de aanpak van dit onderzoek, de bronnen die zijn doorgezien en de gegevens die zijn verwerkt
Bier in Wijk bij Duurstede	Artikel over de rol van het bier in Wijk bij Duurstede en de verschillende bevolkingsgroepen die betrokken waren bij de biereconomie.
Regelgeving 16 ^e -18 ^e eeuw	Overzicht van de regelgeving en problemen bij de handhaving daarvan rond bier, brouwerijen en de handel in bier.
Gasthuisbrouwerij	Overzicht van de geschiedenis van de brouwerij van het Ewouds- en Elisabethgasthuis en de verschillende aspecten die daarvan zijn te benoemen: locatie, gebouw, onderhoud, exploitatie etc.
Bijlage	Overzicht van het aantal brouwsels dat werd geproduceerd in de gasthuisbrouwerij van 1579 tot 1715.

WERKWIJZE

In september en oktober 2013 is archiefonderzoek gedaan in Het Regionaal Historisch Centrum Wijk bij Duurstede. Gedurende twee dagen is geïnventariseerd welke bronnen doorgenomen kunnen worden, aanvullend aan het onderzoek in 2010, om een beeld te krijgen van het Wijkse bier en de plaatselijke bierbrouwers. Na de inventarisatie is door dhr. Muis gekozen voor een verdere uitwerking van de aard van het bier, de plaatselijke brouwgeschiedenis en de geschiedenis van de brouwerij van het Ewouds- en Elisabethgasthuis. Daarmee hebben we een bredere inventarisatie van de brouwers en de lokalisering van brouwerijen laten vallen als aandachtspunt.

ARCHIEVEN

De volgende archiefstukken in het Stadsarchief van Wijk bij Duurstede zijn doorzocht:

Toegang	Inventarisnr.	Naam	Toelichting
1	27 en 28	Ordonnanties Stadsbestuur	Publicaties van de magistraat ofwel het stadsbestuur, o.a. rond brouwen, tappen en het mouten voor het bier.
1	51 A-W	Resoluties Stadsbestuur	De resoluties van de stadsbestuurders 1583-1754 inzake brouwers, bier en tappers. Dit zijn 19 delen, die deels zijn getranscribeerd (overgeschreven in moderne taal) en doorzoekbaar zijn.
1	70-1/2	Publicaties Stadsbestuur	Publicaties van de magistraat ofwel het stadsbestuur, o.a. rond brouwen, tappen en het mouten voor het bier.
1	564-1 t/m -3	Notulen Ewouds- en Elisabeth Gasthuis	Notulen van de bestuurders van het gasthuis. Hiervan is een gedeeltelijke transcriptie gemaakt door de archivaris, die doorzoekbaar is.
10	15	Rekeningen Ewouds- en Elisabeth Gasthuis	Jaarlijkse rekeningen van de bestuurders van het gasthuis, doorgenomen van 1579-1754.

Tevens is de brouwersinformatie doorgenomen uit een index op de Wijkse vermeldingen in de notulen van Gedeputeerde Staten van Utrecht 1536-1740 (door A. van Bommel) die beschikbaar was op het RHC Wijk bij Duurstede.

De belangrijkste bron voor het doen en laten van de Wijkse brouwers blijken de stadsnotulen te zijn. Die vermeldingen zijn hieronder geïntegreerd in een artikel over de regelgeving rond het brouwen en tappen in de zestiende tot en met de achttiende eeuw.

De notulen en rekeningen van het gasthuis zijn in het voorgaande onderzoek (2010) slechts steekproefsgewijs geïnventariseerd en destijds gepubliceerd in de bijlagen. Ze zijn in dit onderzoek volledig doorgenomen. In de hiernavolgende artikelen zijn deze gegevens geïntegreerd.

LITERATUUR

De volgende literatuur is doorgenomen voor dit onderzoek:

- Alberts, Leen (2010): "Bier drinken met maten", in: Jaarboek voor Middeleeuwse Geschiedenis, pp. 113-166. Hilversum, Verloren
- Eerden, Vonk, M.A. van der (2000): Wijk bij Duurstede 700 jaar stad. Hilversum, Verloren.
- Nipper, G.J.C. (2004): Achttien eeuwen meten en wegen in de Lage Landen. Walburg Pers.
- Overvoorde, J.C. en J.G.C. Joosting (1896-1897): De gilden van Utrecht tot 1528: verzameling van rechtsbronnen.

Albers (2010) bleek een zeer inhoudsrijke bron te zijn over de kwaliteit en inhoud van het laatmiddeleeuwse bier. De gegevens die in dat artikel zijn genoemd (over ingrediënten, vatgrootte en alcoholpercentage), worden hier niet opnieuw beschreven, met uitzondering van zijn opmerkingen over de grootte van de vaten, die in dit rapport wordt gecorrigeerd voor de Wijkse markt. Bij dit rapport wordt een exemplaar van het artikel van Alberts meegeleverd.

NOTEN

Alle informatie die hierna wordt gegeven, is gebaseerd op het uitgevoerde archief- of literatuuronderzoek. Vanwege de leesbaarheid is ervoor gekozen de bronvermeldingen in de hoofdstukken te publiceren als eindnoot. In de noten zijn de archieven of de literatuurverwijzingen te vinden die de basis vormen van de teksten in de hoofdstukken.

BIER IN WIJK BIJ DUURSTEDEN

Brouwen en de handel in bier waren belangrijk voor de plaatselijke economie. De schattingen over de bierconsumptie per hoofd van de bevolking in de 16^e eeuw lopen uiteen van één tot drie liter per persoon¹. In een stadje als Wijk bij Duurstede betekende dit dat er vele honderden liters bier per dag werden geproduceerd, verhandeld en gedronken.

In dit hoofdstuk bespreken we kort de volgende aspecten van de Wijkse bier- en brouwerswereld:

- Kwaliteit van het Wijkse bier
- Brouwers van de stad
- De Wijkse biermarkt
- Bier als betaalmiddel.

KWALITEIT VAN HET WIJKSE BIER

Het Wijkse bier in de periode die we hier beschrijven was van het type 'kuitbier'. Twee publicaties doen een poging om het bier tot op ingrediëntniveau te duiden: Overvoorde en Joosting (1896-1897) en Alberts (2010). Bij beiden blijven hierin enige onduidelijkheden. Overvoorde (170 e.v.) meldt dat het Wijkse bier behoorde tot zogenaamd "dikbier" in navolging van de Utrechtse brouwers. De verhouding van ingrediënten in de ordonnantie nr. 44 van 13-1-1495 is dat elk brouwsel bier zal bestaan uit 4 mud weit (boekweit of tarwe), 6 mud gerst en 10 mud haver. In wat voor (moderne) maat dan ook is de verhouding dus 4:6:10. Daarvan worden 24 grove vaten bier gebrouwen. Dit komt overeen met Alberts' bijlage 4 (p.160-161). Overigens hebben we in dit onderzoek duidelijk te maken met het probleem dat de kwaliteit van het bier vanaf de zestiende eeuw niet meer door de autoriteiten werd vastgelegd, zoals Alberts (2010, 140) ook aangeeft. Bronnen voor de receptuur ontbreken daardoor. We kunnen daarom slechts gissen naar de werkelijke kwaliteit van het bier dat in Wijk bij Duurstede in de zestiende tot achttiende eeuw werd gebrouwen. Er van uitgaande dat de teruggang in kwaliteit die Alberts schetst zich doorzette, zal het bier in de achttiende eeuw beduidend lichter zijn geweest dan in de ordonnantie van 1495 wordt gesteld. In 1688 is nog wel sprake van dik en dun bier (in de context van belastingheffing), echter zonder enige aanduiding van de kwaliteit.²

Eerder hebben we per e-mail en telefonisch gesproken over de ingrediënten en gaf u aan verbaasd te zijn over het feit dat er geen tarwe gebruikt leek te worden. Dit is niet het geval. De inkoop van granen voor het gasthuis betreft zowel gerst en tarwe. Uiteraard weten we uit de genoemde hoeveelheden niet wat er voor koeken of brood, of voor de brouwerij werd gebruikt.

BROUWERS VAN DE STAD

Brouwers vormden een belangrijke beroepsgroep in de stad. Niet alleen waren zij verantwoordelijk voor de volksdrank nummer 1. Vanwege de status van gegoed burger, vinden we vele brouwers en brouwersfamilies gedurende tientallen jaren terug als schepen van het stadsgerecht, als pachter van de impost (belasting), gasthuismeester of burgemeester. Dankzij de rekeningen van het Gasthuis en de notulen van de stad

kennen we hun familienamen: Van Ommeren, De Kemp, Vosch, Wijbosch, Pronk, Vernouij. De stand van brouwers en tappers hield zichzelf ook lang in stand: er werd onderling getrouwd en als één lid van de familie brouwde, was er tenminste een ander dat tapte. Beide beroepen mochten niet gecombineerd worden, maar ook hier gold waarschijnlijk dat de broek nader is dan de rok: als het geld in de familie kon blijven had dat de voorkeur.

In de regio waren verschillende brouwerijen bekend aan de Achterdijk, waar plaatselijke boeren hun eigen bier brouwden. In de stad en de vrijheid van Wijk waren de brouwers echter beschermd tegen concurrentie. Rond de stad mocht zich binnen een straal van 1 mijl geen brouwer vestigen. Maar ook buiten die straal vormden de dorpsbrouwers of de brouwende boeren een bedreiging voor de omzet van de stadsbrouwers. Reden waarom schepen en brouwer Gerrit de Kemp bijvoorbeeld in 1647 maar weer eens herinnerde aan het feit dat door de plattelandsbrouwers de stad en de Staten van Utrecht geld misliepen. Dat was vaak het enige waar de bestuurders voor zwichtten, dus dat argument hanteerde De Kemp ook maar. Zowel het stadsbestuur als de Staten van Utrecht gaven echter aan dat als het zover was en er zich een incident voordeed, zij dan wel naar eer en geweten zouden handelen. Het argument van Gerrit de Kemp was overigens niet echt steekhoudend. Handel tussen brouwers en tappers op het platteland was ook belast, met 8 stuivers per vat en evenals de stadsimpost op de bieren werd de impost op de bieren van het platteland gewoon verpacht en geïnd (zie hoofdstuk Regelgeving).³

DE WIJKSE BIERMARKT

De afzetmarkt van Wijkse bier bestond allereerst uit de stadsbevolking. Maar niet al het bier was Wijkse. Er waren ook 'ingevoerde' bieren, uit Utrecht of andere steden uit de republiek, of uit Duitsland, bijvoorbeeld uit Hamburg. Maar de Wijkse magistraat en het gildesysteem zorgde goed voor de plaatselijke brouwers en elk deel van de economie dat met hun nering was verbonden. Van ieder ingevoerd bier dat in de haven werd gelost door de schippers, ontving het gilde bijvoorbeeld twee "blanken" (een eurocent) voor de armen. Eigen bier werd minder aangeslagen dan bier dat van andere steden werd aangevoerd. Voor eigen bier hoefde men de bierdragers ook minder te betalen dan voor vreemd bier (2 stuivers tegen 3 stuivers). Maar dat betekende niet dat de Wijkse brouwers het makkelijk had qua inkomsten. In de rekeningen van het gasthuis en de brouwsels van pachtende brouwers is de op- en neergang in de biereconomie enigszins te zien. En om hun variabele inkomsten te dekken maakten de brouwers zich nogal eens schuldig aan het ontduiken van de eigen fiscale en kwaliteitsregels (zie hoofdstuk Regelgeving).⁴

Een speciale afnemer op de plaatselijke biermarkt was het leger, zeker in de tijd dat Wijk bij Duurstede nog een garnizoen had. Vele malen krijgt een compagnie soldaten bij aankomst in de stad wat bier. De enorme piek in de productie in de gasthuisbrouwerij rond 1590 (zie bijlage) is waarschijnlijk te wijten aan de Duitse soldaten die op dat moment in de regio lagen. Een enkele keer brouwde een compagnie zelf bier: in 1654 moest kolonel De Hallard 2 gulden betalen voor het brouwsel van zijn compagnie in de gasthuisbrouwerij. Maar de verkoop aan soldaten werd ook regelmatig aan banden gelegd. In 1643 mocht er helemaal geen drank aan soldaten worden verkocht. Enkele

tientallen jaren later mocht aan soldaten alleen na negen uur 's avonds geen drank meer worden verkocht.⁵

Op de Wijkse markt was het vat waarin het bier werd verhandeld een zogenaamd "grofvat", wat een oude Duitse maat betrof. De maat van de tonnen op de Wijkse markt hebben volgens Alberts (2010, 126-129) gevarieerd tussen 129 en 149 liters (44 vanen). Het genoemde artikel gaat uit van een gemiddeld brouwsel van 24 grofvaten van 132,5 liter. Uit de ordonnanties van de Wijkse magistraat blijkt echter dat de Wijkse vaten 42 vanen groot waren. Tevens waren er halve en kwartvaten. Dit wordt verder toegelicht in het hoofdstuk Regelgeving – IJken en maten.

De markt van bier bestond niet alleen uit het eindproduct. Rond de brouwers in de stad (en dus ook de gasthuisbrouwerij die hier speciale aandacht heeft) bestond een economie van brouwers, tappers, bierdraggers, kuipers, graanhandelaren, molenaars en mouters. In de resoluties van de stad en de rekeningen en notulen van het gasthuis komen al deze beroepen voorbij. Voor het mouten bestonden zelfs aparte regelingen, die zorgen dat de kwaliteit van de mout en vooral de te belasten productiehoeveelheid, te controleren was.

Een bijproduct van het brouwen dat een economische factor van belang was, speciaal voor het gasthuis, was "draf", waarvan veekoeken gemaakt konden (en kunnen) worden. In de rekeningen van het gasthuis zien we een levendige handel in draf, wanneer stadbrouwers de draf verkochten aan het gasthuis, waar men er koeken van maakte. In feite geldt hier dat elke product uit de brouwcyclus dat geld op kan brengen, werd gebruikt en een plaats had in de stadseconomie.

BIER ALS BETAALMIDDEL

Behalve als drank waarvoor betaald moest worden, fungeerde bier ook als legale of illegale vergoeding in de stadseconomie van Wijk bij Duurstede. In 1698 wordt bijvoorbeeld aan Klaas van der Goot de reparatie van het leien dak van de kerk vergund, met als inhoud van artikel 6 van het contract, dat zijn mannen de hele zomer vrij verblijf ('slapen') en bier zullen hebben. In de periode van onderhoud daarna komt het bier voor rekening van Van der Goot zelf. Als een sloot bij het bosje van Teunis van Ommeren in 1704 onderhouden moet worden, bedragen de kosten vijftien gulden (ruim zeven euro) en twee "vanen" bier (ongeveer 7 liter)⁶. Op een dankdag in 1706 wordt van iedere compagnie van de schutterij 24 man opgeroepen de festiviteiten luister bij te zetten en elke compagnie krijgt daarvoor een vat bier. Degene die ervoor zorgt dat dit allemaal wordt geregeld, ontvangt een half vat bier. Van dit soort afspraken zijn in de stadsrekeningen talloze betalingen te vinden: de belangrijkste brouwers van de stad krijgen betaald van de kameraar (die ging over de stadsfinanciën) voor één of meer vaten bier die voor "stadsklussen" wordt betaald. Maar als het gilde van gezworen (bier)draggers in 1700 afspraken maken over het draaggeld, wordt juist expliciet gemeld dat zij daarbij geen bier of andere drank als betaling meer mogen eisen.⁷

REGELGEVING ROND BIER IN DE 16^E-18^E EEUW

Een belangrijk economisch systeem zoals die van het brouwen en verhandelen van bier (en andere dranken) vraagt uiteraard om regelgeving. Dat was in de zestiende of zeventiende eeuw niet anders dan nu. Met het verkrijgen van stadsrechten, verkreeg een stad het recht om belasting (impost) te heffen op allerlei productie- en handelsprocessen. Bier was er daar één van. De magistraat of het stadsbestuur reguleerde een aantal factoren rond de productie van en handel in bier zoals het gildestelsel. In dit hoofdstuk kijken we nader naar de volgende aspecten rond de regelgeving van bieren in Wijk bij Duurstede:

- IJken en maten
- Bescherming van nering: gilden
- Eed van de brouwers
- Impost op de bieren

IJKEN EN MATEN

Het bier werd opgeslagen en verhandeld in vaten. In Alberts (2010) wordt beargumenteerd dat het Wijkse bier in vaten zat variërend van 129 tot 149 liter (zie hiervoor hoofdstuk Bier in Wijk bij Duurstede – Wijks biermarkt). In de ordonnantie van 11 juli 1594 en de navolgende ordonnanties wordt echter letterlijk de maat van 42 vanen gemeld. Dit is 142,9 liter. We kunnen er daarom vanuit gaan dat de Wijkse tonnen ten minste na 1594 deze maat hadden. Daarnaast waren er halve en kwartvaten, die daarmee dus ongeveer 70 en 35 liter inhoud hadden. Zoals brouwers en tappers alleen vaten van die maat mochten gebruiken, zo mochten kuipers ook alleen vaten van die maat produceren.

Welke maten de vaten ook hadden, ze dienden in ieder geval geijkt te worden. Periodiek moesten de brouwers en tappers hun vaten laten controleren. In de onderzochte bronnen is de oudste vermelding van de ijkverplichting uit 1594. Die verplichting was er niet voor niets, want gedurende het hele tijdperk dat we hier onderzoeken vond er fraude plaats met de vatgrootte. In 1595 werd Cornelis van Ommeren al beschuldigd van fraude: hij gebruikte te kleine vaten. Overtreding van het gebod op de maatvoering leverde een forse straf op⁸:

Vergrijp	Boete	In euro
Eerste	1 oudschild van 42 stuivers (5,10 gulden), per vat	2,32
Tweede	2 oudschild als boven en een jaar ontzegging van de brouw- en tapnering, per vat	4,64
Derde	Ter beoordeling van de rechter	-

In de ordonnanties op de bieren uit de jaren 1620-1640 variëren de boetes op belastingontduiking voor de tappers tussen 50 en 100 gulden. Maar als de fraude werd gepleegd door iemand van de eigen familie, bijvoorbeeld de brouwersvrouw of diens kinderen, dan bedroeg de boete 300 gulden.⁹

Voor het ijken werden speciale "ambtenaren" benoemd, die in de ordonnantie op de bieren vrijwel alle macht krijgen tijdens het werk. Bij geconstateerde fraude kunnen zij de bedrijfsvoering van de brouwer of tapper direct stilleggen.

GILDEN EN ANDERE NERINGBESCHERMING

Zowel het vak van brouwer als dat van tapper was beschermd. Niemand mocht voor de handel brouwen, dan de leden van het brouwersgilde. Deze reguleerde als redelijk onafhankelijk instituut de markt en de toegang daartoe.

Een gildebrouwer moest aan een aantal voorwaarden voldoen¹⁰:

- Hij had het burgerschap van de stad.
- Hij betaalde jaarlijks 18 carolus guldens van 20 stuivers per stuk aan het gilde
- Hij betaalde jaarlijks 12 carolus guldens voor de armen van de stad.

De zoon van een gildebrouwer die het vak van zijn vader wilde voortzetten, kon volstaan met 12 guldens voor het gilde en 4 voor de armen.

De brouwers hadden niet alleen financiële verplichtingen, maar ook ten aanzien van het vak en elkaar. Een gildebrouwer moest ieder half jaar minstens 45 vaten brouwen. Als hij dat niet haalde, werd hij voor de impost (belasting) aangeslagen als burger. Dat gold ook voor degene die met andere brouwers tezamen brouwden: de minimale productie gold per gildebrouwer afzonderlijk. Onder de gildebrouwers heerste een meldplicht: geen enkele brouwer mocht bier aan de tappers leveren waarvan hij wist dat andere gildebrouwers daarvoor niet de juiste impostbetalingen hadden gedaan. De boete op fraude onder de gildebrouwers was tachtig gulden, waarvan een derde deel naar de officier van justitie ging, een derde naar het gilde en een derde naar de armen. Dit aspect van geld voor de armen maakte het gilde opvallend anders dan andere instituten binnen de stad. Toen Jan van Brienen bijvoorbeeld in 1696 de gildeboeken in zijn bezit had en niet meer wilde teruggeven, werd hij door de magistraat gemaand dat binnen 3 dagen wel te doen, of hij zou beboet worden met 25 gulden, helemaal ten behoeve van de armen.¹¹

Tussen de gildebrouwers golden verder enkele "omgangsverplichtingen". Op Sint Maartensdag kozen de gildebrouwers een nieuwe "auderman", de voorzitter van het gilde, die toezag op de goede orde en financiën. Een gildebrouwer die daarbij niet aanwezig was, betaalde zes gulden. Vechten met een gildebrouwer werd beboet met 2,10 gulden. De boetes werden gewoon geïnd door de gildebrouwers, zonder tussenkomst van wat voor andere rechtelijke macht dan ook.

Iemand mocht pas het tappersvak uitoefenen als hij zich als burger van de stad gedroeg naar tappersgildebrief en ieder half jaar tenminste twaalf vaten tapte. Ieder vaan bier (3,4 liter) in de stad moest voor zeven stuivers (15 eurocent) worden verkocht. Als een tapper of "soetelaer" verkocht onder die prijs, was de boete honderd gulden (45,50 euro). Een burger zonder tapvergunning die toch bier in het groot insloeg, kon rond 1630 rekenen op een boete van 50 gulden. Deze bepaling kent overigens latere correcties. Als we bijvoorbeeld kijken naar de externe brouwers in de gasthuisbrouwerij, dan valt op dat rond 1650 vele burgers (waarvan vaststaat dat het geen brouwers waren) jaarlijks één keer brouwden in die brouwerij. En in 1687 werd zelfs besloten dat

burgers jaarlijks twee vaten bier mogen brouwen, net zoals dat in andere steden was toegestaan.¹²

Hoewel de kwaliteit en de interne controle vooral bij het gilde lag, greep de magistraat ook regelmatig zelf in. Als de kwaliteit van het brouwsel werd bedreigd door malversaties of handelen van derden, lag dat bij de stadsbestuurders. Zo mocht in 1644 Reinier Bouwens, een Leidse wever, best zijn bedrijf vestigen aan de wal. Maar als zijn weverij nadeel zou toebrengen aan het water dat de brouwers gebruikten, dan werd dat niet getolereerd.¹³

Het beroep van brouwer en tapper mocht niet tezamen uitgeoefend worden. In 1634 kregen Sebastiaan de Kemp, Thonis Crauwel en Jacob Dirkszoon een boete van 60 gulden omdat zij beide beroepen uitoefenden en moesten ze een keuze maken. Het vestzak-broekzak principe van levering en afname van bieren werd dus gevreesd. Als productie van het bier en de verkoop aan de burgers in één hand waren, hoe kon de collecteur van de impost dan immers goed genoeg bepalen wat de productie en in- en verkoop was van de bieren?¹⁴

EED DOOR BROUWERS

Door de vele fraudezaken over vatgrootte, productie- en verkoophoeveelheden, was de magistraat gedwongen de brouwers en tappers een eed af te nemen waaraan zij de beroepsgroep kon houden in strafzaken. In 1628 en 1631 was al sprake van een halfjaarlijkse eed van de brouwers. Die halfjaarlijkse (of "saizoens") eed gold in de hele zeventiende en achttiende eeuw.

In 1634 ontstond een langdurige weerstand van de brouwers en tappers (en met name van hun vrouwen) tegen de eed. De audermans van het gilde, Gerrit Kemp en Jacob Thonisz. Van Maseijk overlegden regelmatig met de magistraat en hun klachten betroffen uiteraard voor de financiële kant van de zaak: de brouwers werden voor de impost benadeeld ten opzichte van de tappers. Een aantal brouwers wilde de eed wel afleggen dat zij vanaf 1 december niet zouden frauderen, maar niet dat ze vanaf 14 oktober van dat jaar niet gefraudeerd hadden! Uiteindelijk kwamen de brouwers met de magistraat tot een vergelijk, openden zij op 1 december gewoon hun boeken voor de pachters en collecteurs en deden de volgende brouwers netjes hun eed:¹⁵

- Bastiaan de Kemp
- Barend Kemp
- Thomas Crauwel
- Matthijs IJsbrandzoon
- Gerrit Kemp
- Jacob van Noort
- Cornelis Janszoon Helberg
- Cornelis Caerlen van Afterhout

De reden dat dit zo'n slepende zaak werd, was ook de brouwersvrouwen, -kinderen, meiden en knechten die zich bezighielden met de bedrijfsvoering, de eed moesten afleggen. Zo werden alle brouwersvrouwen, en Emmichje, de meid van Cornelis Joosten

opgeroepen. Dat moest talloze keren herhaald worden, tot ze op 9 april eindelijk de eed deden. Daarbij ontbrak nog wel Mechtild, de vrouw van Matthijs IJsbrandszoon, die een boete kreeg. Uiteraard waren hiermee de problemen rond de eed van brouwers en tappers niet opgelost. Iedere paar jaar keerden ze terug en waren er soortgelijke meningsverschillen en slepende discussies tussen magistraat, gilde en afzonderlijke brouwers of tappers.

IMPOSTEN OP DE BIEREN

De impost (belasting) op de bieren vormde een belangrijk instrument om de kas van de stad te spekken. Deze impost werd niet geïnd door de stadsbestuurders zelf, maar verpacht aan de hoogstbiedende, de zogenaamde pachter van de impost. Deze pachtte het recht om de belasting te innen en droeg daarvoor een deel van de belastingen af. Dit was uiteraard puur speculatief: als de pachter het goed trof, was het gepachte jaar economisch positief en inde hij een fors bedrag aan zijn deel van de belastingen. Vielen omzet en/of productie tegen, dan haalde zijn pachtbedrag het wellicht niet bij zijn deel van de impost die hij inde. Het stadsbestuur gebruikte de impost om gaten in de begroting te dichten. In 1595 werd de impost op een vat bier in Wijk bijvoorbeeld vanwege de oorlog verhoogd tot 20 stuivers. In 1597 werd dat weer verlaagd tot 10 stuivers. De pachters van de impost behoorden meestal tot de gegoede burgerij. Maar daar bevonden zich ook brouwers onder. Dit zorgde ervoor dat regelmatig brouwers hun eigen impost op de bieren pachtten. Rond 1690 vond er regelmatig overleg plaats tussen de audermans (voorzitters) van het brouwersgilde en de magistraat over de verpachting van de impost.¹⁶

Soms inde de pachter van de impost deze zelf, maar meestal was daarbij nog een collecteur betrokken. De collecteur of ontvanger van de impost mocht met niemand onderhandelen over de af te dragen belastingen. In een kleine gemeenschap als Wijk bij Duurstede was dat een belangrijk onderdeel (nr. 9 en 10) van de ordonnantie op de bieren. Zeker toen eind zeventiende eeuw de brouwers zelf de impost pachtten, was het gevaar van vriendjespolitiek heel reëel. Daarom waren de pachters ook verplicht elkaar de boeken te tonen van hun inventarisaties en als de magistraat verzocht om inzage, moesten ze dat binnen 24 uur geven. Te allen tijde mochten de collecteurs van de impost de kelders en schuren van tappers en brouwers inspecteren om te zien of er bier werd verborgen in "kamers, kisten, kasten of onder bedden".¹⁷

De brouwer betaalde eind zeventiende eeuw 50 cent per verkocht vat belasting aan de stad. Daarvan kon hij 40 cent doorbelasten aan de koper. Tappers daarentegen betaalde 2 gulden belasting voor elk vat dat zij taptten. Rond 1700 werden er verschillende experimenten gehouden voor een jaar of langer van andere wijzen van belastingheffing, maar uiteindelijk keerde de stadsbestuurders toch altijd weer terug naar een dergelijk getrappt systeem, dat vergelijkbaar was voor alle Utrechtse steden en het platteland.

Ook de dragers van het bier, de zogenaamde "gezworenen", werden betrokken bij de bestrijding van de fraude. Voor elk gedragen vat moesten zij een briefje laten tekenen. Die briefjes moesten ze afdragen aan de collecteur van de impost. Overtreding werd wederom niet licht bestraft: de fraudepleger werd verbannen uit de stad. Een brouwer mocht zijn bier vanwege deze verantwoordelijkheid ook alleen laten dragen door een gezworene. En de gezworene mocht zich niet inlaten met ander werk dan het dragen

van belaste goederen. Om deze reden werd drager Hendrik Broekhuizen in 1690 gebannen van het dragersvak en mocht niemand hem meer inhuren, op boete van 25 gulden. In 1691 werd brouwer Jan van Brienen zelf ook beboet omdat hij zijn bier had laten dragen door een niet-gezworene.¹⁸

Op het mouten van weit of andere granen werd ook belasting geheven. Voor de brouwer was dit 2 stuivers per mud mout. Het was brouwers (en zelf brouwende burgers) daarom verboden zomaar graan te laten mouten: zij moesten de hoeveelheid laten meten door de pachter of collecteur en het was verboden daarna aan een partij mout nog een zekere hoeveelheid toe te voegen. Elke moutpartij moest apart gemeld en geregistreerd worden. Boete op enige fraude was 25 gulden voor de eerste keer en iedere keer daarna dubbel of driedubbel. Deze regelgeving op het mouten was zo belangrijk dat er speciale ordonnanties op de impost van het mout werden gepubliceerd, in onze onderzoeksperiode bijvoorbeeld in 1633.¹⁹

DE GASTHUISBROUWERIJ

De brouwerij van het Ewout en Elisabeth gasthuis heeft sinds mensenheugenis bestaan. De oudste vermelding van een brouwactiviteit dateert uit 1502, toen Peter Ketelbruet de brouwketel repareerde. In 1507 werd een geheel nieuwe kuip gekocht²⁰. De ontwikkeling van de brouwerij als gebouw en het gebruik ervan valt af te lezen uit de notulen en rekeningen van de regeerders van het gasthuis. In de notulen werden de lopende zaken (onderhoud, uitbreiding, gebruik) vastgelegd. In de rekeningen zien we de weerslag van het onderhoud (betalingen) en de verpachting (inkomsten). Daarmee is de gasthuisbrouwerij de enige brouwerij in Wijk bij Duurstede die voor deze periode en eigenlijk de gehele stadsgeschiedenis goed en vrij volledig onderzocht kan worden.

In dit hoofdstuk bespreken we de volgende aspecten uit de geschiedenis van de gesthuisbrouwerij:

- Gebouw en locatie
- Inventaris
- Exploitatie
- Onderhoud
- Verkoop van de inventaris.

GEBOUW EN LOCATIE

Over de locatie van de brouwerij op het terrein van het gasthuis is geen exacte duidelijkheid. Wel zijn er aanwijzingen waar deze gelegen kan hebben. Van der Eerden (2000, 180) positioneerde de brouwerij op het erf van het gasthuis aan de kant van de Dijkstraat. Daar bevonden zich indertijd meer gebouwen. De eerste langdurige pachter van de brouwerij, Gerrit Cornelisz. de Kemp, mocht in 1630 een deur maken in de muur tussen het Gasthuis en het erf van Gerrit van Ommeren (aan de Dijkstraat). De Kemp breid tevens zijn eigen bebouwing uit op het brouwerijdeel van het gasthuiserf. Ook tijdens de pachtperiodes van brouwers Gijsbert Stilitingh en Jeremias Pels (in de achttiende eeuw) is er sprake van eigen bebouwing die grenst aan de brouwerij. Een stadsresolutie uit 1694 geeft echter een nadere mogelijke plaatsbepaling; om te voorkomen dat wagens de wal oprijden, worden op drie plaatsen in de stad obstakels geplaatst: bij de Veldpoort, bij het erf van juffrouw Ploos en bij de gasthuisbrouwerij. Aangezien een opgang naar de wallen in een oud vestingstelsel doorgaans alleen bij een poort of bastion voorkwam (en de laatste in Wijk niet bestonden) lijkt een locatie van de brouwerij op het erf aan de Dijkstraat ter hoogte van de Molenpoort of Waterpoort de beste aanname.²¹

In van der Eerden is sprake van twee poortjes aan of bij de Dijkstraat naar het erf van het gasthuis. Eén van die poortjes wordt gemaakt op initiatief van pachter Gerrit Cornelisz. de Kemp in 1630, zodat hij ongestoord bij de brouwerij kon komen. Er kwamen twee sleutels: één voor hem en één voor de gasthuismeester. Op het erf van het gasthuis mocht hij ook een afdak of een schuur maken. Zijn pachtovereenkomst was voor 12 jaar en ging in met Pasen 1630. Als de overeenkomst niet zou worden verlengd, moest De Kemp de schuur en de deur weer verwijderen. Voor het gebruiksrecht betaalde hij 24 stuivers (1,10 gulden, 50 eurocent) per brouwsel. Overigens was De Kemp niet zo'n voorbeeldige pachter. Er waren problemen met de andere gebruikers van

de brouwerij en in 1663 werd hij gemaand zich aan de condities van het contract van 1630 te houden. De oude afspraken bezorgden ook onverwachte last. Het brouwerspoortje, in 1692 in gebruik bij Jacob Vernoi, werd toen ook door anderen gebruikt als doorgang en om as van buiten op het erf van het gasthuis te storten. Het oude contract werd er nog eens op nageslagen. De gasthuismeesters besloten dat het poortje werd gesloten en het alleen mocht worden geopend als Vernoi kwam brouwen. De navolgende pachter Stiltingh ondervond dezelfde problemen met het poortje en opnieuw werd in 1710 besloten dat er een slot op moest en alleen mocht worden geopend om te brouwen. Uiteindelijk bleef deze situatie bestaan tot het poortje aan de Dijkstraat begin negentiende eeuw definitief werd gesloten.²²

INVENTARIS

Uit zowel de notulen als de rekeningen kunnen we aardig opmaken hoe de inventaris van de brouwerij er moet hebben uitgezien. In 1670 werd er hout gekocht om een nieuwe werkkuij te maken in de brouwerij. Ook was er een houten koelvat, in 1582 nog een koelbak genoemd. De turf werd gestookt in een oven die bekleed was met stenen uit Amersfoort, die elders in de rekeningen ook "roostersteen" werden genoemd. Er was een houten pomp in de ketel: in 1670 werd deze vernieuwd om het bier uit de ketel te pompen. In 1705 werden twee nieuwe pompen gekocht, waarvan opnieuw één houten: de eiken pomp uit de brouwerij van Stiltingh, voor 18 gulden. Het water werd verplaatst door houten goten, die gepekt waren. In het brouwhuis stond een waterpomp, die door jan en alleman werd gebruikt. De kwaliteit van het water uit deze pomp bleek echter snel te slecht en de pachter indertijd, Cornelis Vernoi, verzocht of hij weer als vanouds water uit de gracht kon halen om te brouwen. Daarvoor maakten hij en de brouwers voor hem gaten in de stadsmuur, die ze volgens een resolutie uit 1582 iedere nacht netjes moesten afsluiten... Na het verzoek van Vernoi besloot men de oude pomp in het brouwhuis te laten staan en een nieuwe te kopen voor het water uit de gracht. De prijs voor een brouwsel binnen het contract van Vernoi steeg daarmee wel naar 1 gulden en 10 stuivers.²³

De brouwerij werd gestookt op turf, die werd opgeslagen in een schuur of onder een afdak. Vele mudden turf werden gekocht in de periode dat de eigen brouwers voor het gasthuis brouwden. Met opeenvolgende pachters waren er regelmatig geschillen over de turf. Gijsbert Stiltingh had het spul in 1713 bijvoorbeeld zo gevaarlijk opgestapeld, dat hij het binnen 8 dagen moest verwijderen, anders zou de brouwerij gesloten worden.²⁴

EXPLOITATIE

De brouwerij werd vanouds gebruikt door brouwers van het gasthuis zelf en door derden. Meestal waren de derden stadsbrouwers of "inbrouwers", die waarschijnlijk de gasthuisbrouwerij gebruikten om hun eigen ondercapaciteit op te vangen. De economische omstandigheden maakten dit gebruik erg variabel en de inkomsten ervan varieerden uiteraard mee.

Hieronder bespreken we de verschillende gebruikersgroepen van de gasthuisbrouwerij:

- Eigen brouwers
- Stadsbrouwers
- Overigen.

EIGEN BROUWERS

Enkele keren per jaar werd er in de brouwerij gebrouwen voor eigen gebruik binnen het gasthuis. Meestal werkten dan twee brouwers aan één brouwsel. Op basis van dat gegeven en de levering van mout voor het brouwen (waarbij soms ook het aantal brouwsels of "reizen" werd genoemd), kunnen we van een aantal jaren een inschatting maken van het aantal brouwsels voor eigen gebruik. Overigens ontbreken van veel jaren deze gegevens en lijken ze niet altijd volledig, dus ook een inschatting is alleen maar zo waardevol als het materiaal in de rekeningen. Ondanks dit voorbehoud is duidelijk een teruggang in de hoeveelheid eigen brouwsels te zien. Deze wordt enigszins gecompenseerd door de inkoop van bier. In 1739 werden de brouwers Middelkoop en Van Wijk gevraagd voor het gasthuis te brouwen, klaarblijkelijk in de eigen brouwerij. Vanaf 1742 werd er echter geen mout en hop meer ingekocht en kunnen we er vanuit gaan dat het brouwen binnen het gasthuis was gestopt. Er werd vanaf dat moment alleen nog bier afgenomen van de opeenvolgende pachters van de brouwerij en andere stadsbrouwers.²⁵

In de tabel hieronder staan de "eigen" (gasthuis) brouwsels, zoals die zo goed mogelijk zijn te herleiden uit de rekeningen. Van enkele jaren kennen we ook de precieze brouwdata. Die zijn vermeld in de rekeningen, als de brouwers van dat jaar werden betaald. Helaas geven deze geen nader inzicht in bijvoorbeeld brouwseizoen of in het periodiek gebruik.

Rekeningjaren	Eigen brouwsels	Data
1613-1614	5	-
1648-1649	7	-
1649-1650	7	-
1650-1651	8	-
1653-1654	7	-
1654-1655	6	-
1656-1657	7	-
1657-1658	7	-
1658-1659	7	-
1660-1661	7	-
1662-1663	6	-
1668-1669	6	-
1687-1688	2	-
1688-1689	3	-
1689-1690	2	-
1691-1692	3	-
1693-1694	4	28 februari, 23 maart, 18 oktober, 1x onbekend.
1699-1700	2	
1700-1701	1	9 juli 1701

Rekeningjaren	Eigen brouwsels	Data
1701-1702	2	December 1701, oktober 1702
1702-1703	2	1 juni 1703, 1x onbekend
1714-1715	2	Januari 1715, mei 1715

In de rekeningen zijn enkele namen van de brouwers van het gasthuis terug te vinden. Dit waren vooral mannen die zelf geen brouwerij hadden, maar waarschijnlijk wel de vaardigheden bezaten die nodig waren om te brouwen. Misschien waren het knechten van de stadsbrouwers. Zo kwamen jarenlang dezelfde personen voorbij. Een enkele keer was er sprake van een "inbrouwer" wat doorgaans wijst op een brouwer die binnen de stad werkt. Waarom deze dan ook voor het Gasthuis zou brouwen, blijft de vraag. Wellicht werd echter in de rekening bedoeld dat de brouwer het bier van één brouwsel leverde, waarschijnlijk 24 vaten.

Hieronder zijn enkele namen genoemd van mannen (geen "inbrouwers") die hebben gewerkt in de gasthuisbrouwerij:

Rekeningjaren	Gasthuisbrouwers
1611-1614	Cornelis Loevensz.
1646-1657	Lambert Fock
1650-1663	Gijsbert Cornelisz. Moel
1668-1670	Hendrik Gijsbertsz. en Gerrit Cornelisz.
1687-1690	Gijsbert de Vosch en Jan Tijmensz.
1691-1715	Lambert Joppen
1693-1694	Joos Peeren
1700-1703	Antonie Peeren

STADSBROUWERS

Ook de brouwers uit de stad of de "inbrouwers" gebruikten de gasthuisbrouwerij. Zoals gemeld varieerde de hoeveelheid "brouwingen" of "reise brouwinge" sterk per periode. De periodes waarin deze inkomstenbron voor het gasthuis het meest stabiel was, waren vanzelfsprekend de jaren waarin een vaste brouwer het recht had om de brouwerij te gebruiken, tegen een vastgesteld tarief. We zien daarin de volgende periodes van vaste pachters:

Periode	Pachter gasthuisbrouwerij
1630-1663	Gerrit de Kemp
1676-1691	Cornelis Vernoij
1691-1693	Jacob Vernoij
1695-1720	Gijsbert Stiltingh
1720-1732	Weduwe Gijsbert Stiltingh

Periode	Pachter gasthuisbrouwerij
1732-1736	Jan van der Weiden
1736-1740	Jeremias Pelt
1740-1742	Dirk Bruin

De pachter mocht er natuurlijk vanuit gaan dat zijn werkplek goed werd verzorgd. Het gasthuis was in de zeventiende eeuw verantwoordelijk voor het materieel in de brouwerij. Maar ook de langdurige pachters namen soms (hoge) kosten voor hun rekening (zie ook hierna: Onderhoud). Als externe factoren het brouwproces dreigden te verstoren lag daarvoor de verantwoordelijkheid bij de gasthuisbestuurders. Cornelis Vernoy klaagde bijvoorbeeld in 1689 dat er zeepsop van de wal in de brouwerij was gelopen. Deurwaarder Van Velpen kwam eraan te pas om de burens van het gasthuis te manen geen sop op de wal uit te gieten.²⁶

Vanaf 1714 werd het gebruiksrecht van de brouwerij exclusief gegund aan één brouwer. Vóór die tijd konden ook derden nog gebruik maken van de brouwerij, naast degene die een pachtcontract had. Deze eenmalige gebruikers betaalden 2 gulden per brouwing.

Toen het exclusieve contract in 1718 werd opgemaakt, was de pacht prijs voor de vaste pachter inmiddels als volgt gestegen²⁷:

Jaar	Pachtprijs per brouwsel (gulden)
1630	1,20
1652	1,50
1685	2,-
1710	3,50

Maar vanaf 1718 gold een exclusief gebruiksrecht tegen een pachtbedrag van 60 gulden (27 euro) die jaarlijks op 2 juni werd betaald. Alle andere losse gebruikers verdwenen vervolgens uit de rekeningen en ook de hoeveelheid brouwsels was niet meer relevant: de pachter (allereerst Gijsbert Stiltingh) kon de brouwerij zo vaak gebruiken als hij wilde. De gewoonte was dan inmiddels ook al jaren dat het gasthuis bier afnam van de pachtende brouwer. Dit werd voor die vaste pachter een lucratieve relatie: de weduwe van Stiltingh pachtte bijvoorbeeld jaarlijks voor de genoemde 60 gulden, maar had tot wel 126 gulden jaaromzet aan het gasthuis.

BURGERS

In de bijlage is een overzicht geboden van het gebruik van de gasthuisbrouwerij. Daarin zijn niet alleen de brouwsels van de pachters opgenomen, maar ook die van derden: andere brouwers, of zelfs burgers die nu en dan een brouwsel maken. Dit laatste is lange tijd aan banden gelegd en zelfs verboden in de ordonnanties op de bieren uit 1645. Maar uit de combinatie van gasthuisrekeningen en stadspublicaties blijkt dat er ten minste twee periodes zijn waarin burgers van allerlei slag in de gasthuisbrouwerij brouwen. De eerste periode is van 1656-1659 wanneer onder andere personen als de Heer van Natewisch en de dominee betalen voor brouwsels. De tweede periode zou

kunnen liggen na het besluit dat burgers twee vaten bier mogen brouwen (zie hiervoor: Hoofdstuk Regelgeving – Gilden). Helaas worden dan in de rekeningen geen namen van eenmalige brouwers meer genoemd. Er is slechts sprake van bijvoorbeeld 7 burgers die brouwen à 2 gulden per brouwsel. Met het besluit om in 1718 het gebruik van de brouwerij exclusief te verpachten, kwam er een einde aan de mogelijkheid voor burgers om in de gasthuisbrouwerij te brouwen.

ONDERHOUD

Vrijwel ieder jaar vond er onderhoud plaats aan de brouwerij. Soms was dat echt bouwkundig, soms slechts het lappen van de ketel, soms de aanschaf van nieuwe emmers (akers). De klachten van de pachters over kapot of ontbrekend materiaal, geeft ook inzicht in de grote en kleine ongemakken van de gebruikers van de brouwerij. In 1580 werkte de watertoevoer naar de brouwerij niet goed en mocht Laurens Petersz. 13 tonnen water naar de brouwerij slepen om toch te kunnen brouwen. Er werd verder iedere paar jaar gemetseld en de pannen op het dak werden nu en dan vervangen.²⁸

De ketel vormde het hart van de brouwerij en er zijn tientallen vermeldingen van reparaties en vervanging van de oude ketel. In 1635 kocht Gerrit de Kemp de oude ketel van de brouwerij om als waterkuip te gebruiken. Hij moest wel beloven dat hij het water netjes zou afvoeren. In 1652 werd een nieuwe ketel besteld bij Mechteld Issen. Door de investering steeg de pacht die De Kemp moest betalen naar 5 schellingen ofwel een daalder van 30 stuivers (1,50 gulden, 68 eurocent). Burgers die dan bij de brouwerij brouwden, moesten vanwege de investering 2 gulden (90 eurocent) gaan betalen. Maar er waren ook klachten over het materieel van de brouwerij, waarvoor het gasthuis verantwoordelijk was. Cornelis Vernoy klaagde bijvoorbeeld regelmatig dat kuipen niet in orde waren.²⁹

Net als het gebruik van de brouwerij werd in de zeventiende eeuw ook het onderhoud bij contract geregeld. In 1668 werd dit gegund aan Gerrit Janssen, kuiper. Toen hij een jaar later overleed, kreeg zijn weduwe 14 dagen de tijd om een goede knecht te sturen, anders zou Jurrien Hendricksz. Brus, burger van de stad, aangenomen worden als kuiper.³⁰

In 1708 was het onderhoud van de brouwerij zo kostbaar geworden, zeker met de aanschaf van de twee pompen, dat voor het eerst werd gesproken om de brouwerij maar te verkopen. Maar in 1709 kwam er toch weer een nieuwe pomp in de brouwketel. In 1713 was er opnieuw discussie over het verkopen van de brouwerij. Toen in 1714 de vergoeding voor een brouwsel weer moet stijgen naar 3 gulden en 10 stuivers én Stilingh ook nog 300 gulden moest betalen voor de grote reparatie van het koelvat, was de tijd rijp voor een andere contractvorm (zie hiervoor: Exploitatie).³¹

Toen Jan van der Weiden in 1733 de pacht overnam van de weduwe Stilingh, werd gesproken van de "bouvallicheijt" van de brouwerij. Hij moest deze herstellen, maar in 1734 was dat nog niet het geval. Als hij de zaak niet voor Pasen in orde bracht, zouden de regenten van het gasthuis dat doen op zijn kosten. Een jaar later kreeg Jan wel twee jaren pacht cadeau vanwege zijn gemaakte kosten om de ketel te laten repareren, voor 120 gulden. Vervolgens zijn er na Jan van der Weiden nog twee pachters, maar

vanwege de hoge kosten en de geringe pachtomzet lijkt het einde van de brouwerij in zicht.³²

VERKOOP VAN DE INVENTARIS

Tot verkoop van de inventaris van de brouwerij (met name de ketel) werd besloten op 14 februari 1752. Drie weken later kreeg de heer De Bruin opdracht hiervoor een advertentie in de couranten te plaatsen. Dat gebeurde uiteindelijk in december. Op 29 januari 1753 bleek Gijsbert van Nieuwendaal, een brouwer uit Barneveld, de ketel te hebben gekocht voor 9 stuivers en 8 penningen per pond. De ketel werd gewogen in de stad en was 717 pond. De betaling werd netjes geboekt onder de "extraordinaire ontvangst" en de kosten voor de verkoop werden als volgt opgevoerd:

Omschrijving	Bedrag (guldens)
Acht "gezworenen" om de ketel te verwerken	3,20
Aalbert en M. van Oorschot, smeden, voor het waarden van de ijzeren band om de ketel	0,55
Leendert Costerman, voor een dag arbeid	0,70
G. van Ginkel, voor het rijden van de brouwketel	0,15
Advertentie in de krant	1,80
M. van Oorschot, voor vier touwen toen de brouwketel gewogen is	0,50

Een jaar later, in de rekeningen van 1753-1754 wordt de "extraordinaire ontvangst" voor de ketel als volgt geregistreerd:

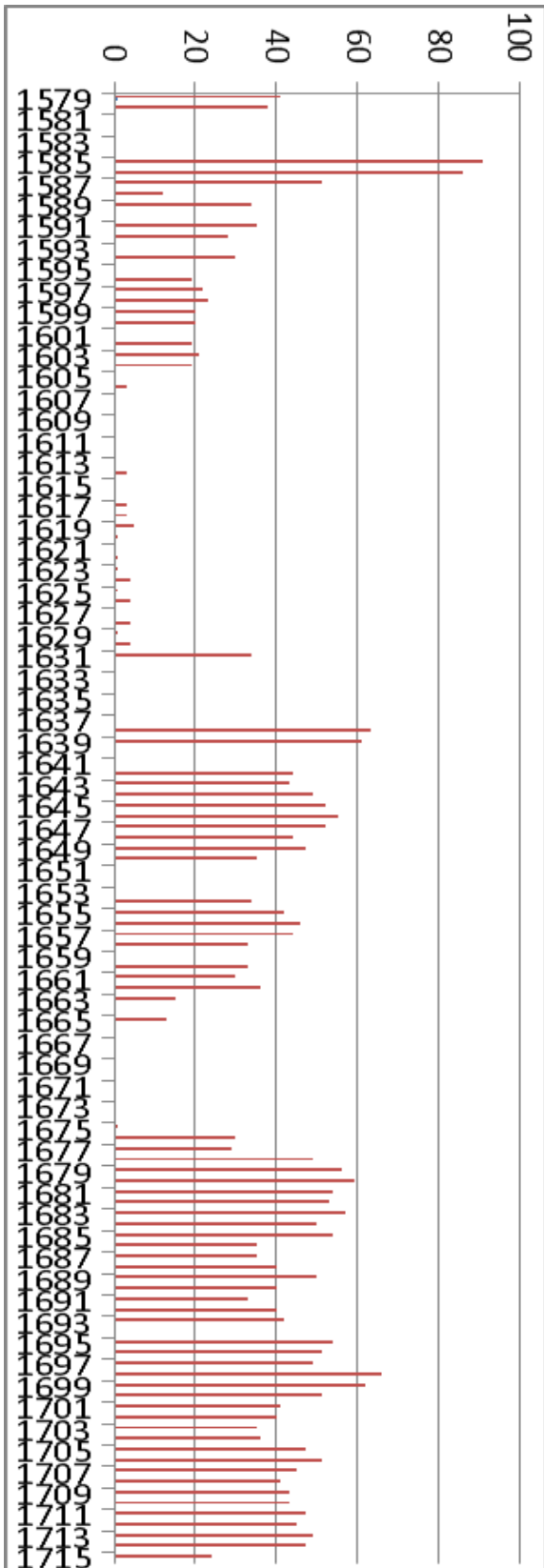
"Ontvangen 340 gulden, 11 stuivers en 8 penningen van Gijsbert van Nieuwendaal voor een brouwketel wegende netto 717 pond à 9,5 stuivers het pond aan hem verkocht volgens besluit van de regenten".

Met deze boekhoudkundige vermelding kwam er een einde aan tenminste 250 (en vermoedelijk veel meer) jaren brouwgeschiedenis van het Ewouds- en Elisabethgasthuis in Wijk bij Duurstede.³³

BIJLAGE: AANTAL BROUWSELS GASTHUISBROUWERIJ

Hieronder wordt schematisch getoond het aantal geproduceerde brouwsels per rekeningjaar in de brouwerij van het Ewouds en Elisabethgasthuis, of liever gezegd voor hoeveel brouwsels er werd afgerekend. Dit is te vinden in de gasthuisrekeningen. Voor de fluctuaties is een aantal redenen te noemen:

- Aanwezigheid van een groot Duits leger in Wijk bij Duurstede en de regio rond 1585 zorgde waarschijnlijk voor de pieken tot 91 brouwsels in die jaren.
- Onzekerheid van het gebruik van de capaciteit in niet verpachte periodes. Hiervan is het vrijwel verdwenen gebruik in de jaren 1605-1630 een voorbeeld. Het besluit om in 1630 de brouwerij structureel te verpachten komt waarschijnlijk ook uit deze onzekerheid voort.
- Ontbrekende rekeningen of brouwgegevens in de rekeningen, zoals in de jaren 1632-1637 en 1667-1674. Er is voor gekozen deze jaren wel op te nemen in het overzicht, om een totale periode te schetsen. Zo blijkt bijvoorbeeld de grote neergang in de periode 1605-1629 wel uit de enkele gegevens die we hebben van die jaren.



¹ Albers, 2010, 116.

² Regionaal Historisch Centrum Zuidoost-Utrecht (RHCZOU), Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties, 28-7-1688.

³ RHCZOU, stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. nr. 10 (index Regesten). Idem, Resoluties: 7-12-1647.

⁴ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 9 oktober 1627; idem, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. 28, Ordonnanties, folio 219.

⁵ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 30 december 1643, 22 december 1684, 20 juni en 13 september 1686, 1 juli 1689.

⁶ Nipper, 2004, p.170.

⁷ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties, 4-7-1698, 4-3-1700 (gepubliceerd 6-3-1700) en 28-7-1704; idem, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: 1589-1591, 1653-1654.

⁸ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 30 juni 1595, 11 juli 1595.

⁹ Voor de ordonnanties op de bieren uit 1639, 1640 en 1645 waaruit hier en verder wordt geciteerd, zie RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. 28, Ordonnanties, folio 104 e.v.

¹⁰ Zie de gildebrieff van 1625 van het brouwersgilde in RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. 28, Ordonnanties, folio 219 e.v.

¹¹ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 2 november 1696.

¹² RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 10 januari 1687.

¹³ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 16 mei 1644.

¹⁴ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 21 april 1634.

¹⁵ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 1 december 1628, 8 oktober 1631, 21 april 1634, 17 oktober 1687

¹⁶ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 4 oktober 1596 en 25 april 1597, vanaf 1690.

¹⁷ Zie de diverse ordonnanties op de bieren uit 1639, 1640 en 1645: RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. 28, Ordonnanties, folio 104 e.v.

¹⁸ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 7 april 1690 en 3 maart 1691.

¹⁹ Zie bijvoorbeeld de ordonnantie op de impost op het mouten in RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, inv. 28, Ordonnanties.

²⁰ RHCZOU, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: december 1502, oktober 1507.

-
- ²¹ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Resoluties: 20 januari 1630 en 23 april 1694.
- ²² RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 20 januari 1630, 1 mei 1642, 3 augustus 1663, 11 november 1692, 3 mei 1710.
- ²³ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: . RHCZOU, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: 1583-1584, 1622-1623, 1629-1630, 1684-1685
- ²⁴ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 6 en 25 juni 1713, 4 juli en 10 oktober 1721.
- ²⁵ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 4 april 1739; idem, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: diverse jaren, maar met name vanaf 1742.
- ²⁶ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 7 april 1689.
- ²⁷ RHCZOU, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: diverse jaren; idem, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 6 april 1684, 9 februari 1685 en 22 mei 1710.
- ²⁸ RHCZOU, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: 23 mei, 11 september en 22 december 1582, 1587-1588, 1588-1589
- ²⁹ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 6 september 1635, 21 november 1652, 6 februari 1687
- ³⁰ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 5 april 1668 en 7 november 1669.
- ³¹ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 21 december 1670, 18 september 1671, 2 juli 1676, 18 februari 1677, 4 december 1680, 9 augustus 1683-6 april 1684, 12 december 1705, 12 juni 1706, 4 februari 1708, 21 december 1709, 1 juli 1713, 22 mei/2 juni/1 september/3 november 1714.
- ³² RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 3 januari 1733, 3 april 1734, 31 mei 1735
- ³³ RHCZOU, Stadsbestuur Wijk bij Duurstede, Notulen Gasthuis: 14 februari/4 maart/2 december 1752, 20 januari 1753; idem, Ewout en Elisabeth Gasthuis, Rekeningen: 1752-1753 en 1753-1754.