

Federatie van de Kringen
voor Oudheidkunde en Geschiedenis
van België

Fédération
Archéologique et Historique
de Belgique

Handelingen

van het

Annales

du

XLI^e CONGRES

Mechelen

Malines

3 - 6 - IX - 1970

II

uitgegeven door de

publiées par le

Koninklijke Kring voor Oudheidkunde,
Letteren en Kunst van Mechelen

1971

INHOUDSTAFEL - TABLE DES MATIERES

1^{ste} sectie - 1^{ère} section.

P. VERMEERSCH, <i>Mésolithique et néolithique à Holsbeek</i>	3
J. VLAEMINCK, <i>Découverte d'un habitat S.O.M. à Lesdain (Tournai)</i>	6
A. VAN DOORSELAER, <i>Inleidende beschouwingen over de Kimmelberg na drie opgravingscampagnes (met 17 afb.)</i>	11
P. CLAES, <i>Fouilles dans le vicus des Bons Villers à Liberchies (avec 1 pl.)</i>	31
J. WILLEMS, <i>Considérations relatives aux découvertes effectuées au vicus gallo-romain de Vervoz-Clavier (avec 5 pl.)</i>	44
F. LAUWERS, <i>De Gallo-Romeinse opgravingen te Kontich (met 1 afb.)</i>	50
H. DELERIVE, <i>Origine gallo-romaine du village de Bléharies (avec 2 pl.)</i>	58
G. DE BOE, <i>De stand van het onderzoek der Romeinse villa's in België</i>	65
G. DE BOE, <i>Une villa romaine à Haccourt (Liège). Rapport provisoire des fouilles 1967-1970 (avec 11 pl.)</i>	73
H. LAMBERT, <i>Vestiges superposés d'une villa gallo-romaine en matériaux durs et d'une habitation en bois à Velaines-Popuelles (avec 1 pl.)</i>	91
G.V. LUX, <i>Onderzoek van drie genivelleerde tumuli in Haspengouw: Eben-Emael/Kanne, Berlingen en Hoepertingen (met 3 pl.)</i>	101
R. F. JESSUP, <i>The Roman barrow at Holborough, Kent</i>	112
R. BRULET, <i>Les fouilles du castellum de Brunehaut-Liberchies (avec 3 pl.)</i>	117
G. COULON, <i>Fouilles de la nécropole gallo-romaine de la rue Perdue à Tournai (avec 3 pl.)</i>	123
Y. WAUTELET, <i>Une découverte intéressante à la nécropole mérovingienne de Franchimont (prov. de Namur) (avec 1 pl.)</i>	132
P. A. JANSSENS, <i>Welke perspectieven heeft het onderzoek van menselijke beenderresten reeds geopend voor de archeologie?</i>	137

2^{de} sectie - 2^{ème} section.

M. KOYEN, o. praem., <i>De juridische toestand van de parochies vóór de XII^e eeuw</i>	145
Chr. RENARDY, <i>A propos de dîmes au diocèse de Liège: essai d'analyse des mobiles de restitution (XI^e-XIV^e s.)</i>	153
P. VAN DEN BOSCH, o.s.c., <i>De orde van de Kruisheren in het verleden een hospitaal-orde?</i>	173
J. DECKERS, <i>Gruit et droit de gruit. Aspects techniques et fiscaux de la fabrication de la bière dans la région mosane au Moyen Age</i>	181
M.-L. FANCHAMPS, <i>Circulation des marchandises et spécialement des ardoises sur la Meuse du XIII^e au XIV^e siècle</i>	194

J. A. MERTENS, <i>De akkerbouw in de omgeving van Brugge in de XIV^e en XV^e eeuw</i>	197
Cl. BILLEN, <i>Essai de reconstitution de la structure d'une seigneurie du Tournaisis: la seigneurie de Warcoing au Moyen Age</i> . . .	203
M. VANDERMAESEN, <i>Raadsheren en invloeden achter de grafelijke politiek in Vlaanderen in de XIV^e eeuw</i>	212
3 ^{de} sectie - 3 ^{ème} section.	
J. DE BROUWER, <i>De Kerk en het ontspanningsleven ca. 1700</i>	221
E. M. BRAEKMAN, <i>Vanden Tympel et son régiment de l'armée des Gueux</i>	239
Th. PENNEMAN, <i>Processen en moeilijkheden wegens toveren en onttoveren in het Land van Waas tijdens de XVI^e en XVII^e eeuw</i>	251
L. VAN BUYTEN, <i>Politieke en administratief-technische aspecten van het stedelijk financieewezen in de Zuidelijke Nederlanden tijdens de XVII^e en XVIII^e eeuw</i>	256
J. IJSEWIJN, <i>De humanistische autobiografie</i>	267
G. CHANTRAINE, s.J., <i>Quelques aspects historiques de la philologie érasmiennne</i>	276
4 ^{de} sectie - 4 ^{ème} section.	
J. VAN BORM, <i>De archieven van de Weldadigheidsbureaus als bron voor de sociale geschiedenis van de XIX^e eeuw</i>	284
E. DE BENS, <i>Perscensuur tijdens Wereldoorlog II in België</i>	295
5 ^{de} sectie - 5 ^{ème} section.	
J. DE BORCHGRAVE D'ALTENA, <i>L'art roman en Belgique (avec 23 pl.)</i>	303
R. DE ROO, <i>Problemen voor de musea van nu</i>	324
M. ANDRIANNE-VAN DE WINCKEL, <i>L'historien d'art et l'avenir du passé. Pour une méthodologie de la restauration (avec 6 pl.)</i>	328
J. VOS (†) et F. DE MEEÛS, o.s.b., <i>Comment se pose le problème grégorien</i>	342
G. DELMARCEL, <i>De structuur van de Brusselse tapijtreeks « Los Honores »</i>	352
6 ^{de} sectie - 6 ^{ème} section.	
E. HÉLIN, <i>Les codes socio-professionnels comme instruments d'analyse des populations antérieures à la révolution industrielle</i>	357
P. PIEYNS-RIGO, Cl. DESAMA, J. PIEYNS, <i>Informatique et protocoles de notaires: essai de traitement automatique d'actes notariés liégeois des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles</i>	367
J. DECKERS, <i>La vie quotidienne dans la principauté de Liège à la fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle. Un exemple d'utilisation des archives liégeoises</i>	374
G. POSWICK, <i>L'ancien duché de Limbourg</i>	383

7de sectie - 7ème section.

J. G. DE BROUWERE, <i>Problematiek van de familiekunde</i>	392
M. DE BRUYNE, <i>Geschiedenis en betekenis van de familieverenigingen</i>	397
W. VAN HILLE, <i>De rechtsverhoudingen tussen Brabant en Vlaanderen meer speciaal onder oogpunt van de genealogie</i>	405

8de sectie - 8ème section.

K. C. PEETERS, <i>Inleiding. De studie van het volksleven: ondeelbaarheid en volledigheid</i>	408
J. THEUWISSEN, <i>De landbouwslede en haar verspreiding in Vlaams-België (met 4 pl.)</i>	416
J. VAN HAVER, <i>Volksgeloof en bijgeloof</i>	429
A. ROECK, <i>Historisch onderzoek naar de volkssagen over de duivel en de vrijmetselaars, opgetekend in de provincie Antwerpen in de XIX^e en XX^e eeuw</i>	438
R. MEURANT, <i>Diables, hommes sauvages et chevaux-jupon à la ducace d'Ath</i>	452
D. OSTYN, <i>Het volksleven in de Nederlanden: ikonografisch onderzoek op basis van schilderijen uit openbare verzamelingen</i>	459
R. VAN DER LINDEN, <i>Sint-Nikolaasikonografie bij ambachten en gilden in Vlaanderen (met 4 pl.)</i>	464
R. THISSE-DEROUETTE, <i>En Belgique romane: aspects régionaux de la danse en chaîne ouverte</i>	474
M. VAN DEN BERG, <i>Naar een Antwerps sagenboek</i>	486
M. R. CRETEN-NIJSTERS, <i>Sagenonderzoek in West-Vlaanderen. Zegspersonen in drie generaties</i>	495
L. DENDOOVEN, <i>De abdij Ter Doest en Willem van Saeftinge: ontwikkeling van een heldensage</i>	499
L. K. CUMPS, <i>De Tempelierstraditie in Vlaanderen: een oriënterende enquête over de aktuele toestand</i>	506

9de sectie - 9ème section.

J. OPSOMER, <i>Notes sur l'art des herbiers (avec 2 pl.)</i>	518
P. BOCKSTAELE, <i>De visierroede. Bibliografische bijdrage tot de geschiedenis van een oud meetinstrument (met 8 pl.)</i>	526
Bijdragen in andere publikaties - Articles réservés à d'autres publications	538
Deelnemers — Participants	539

GRUIT ET DROIT DE GRUIT

ASPECTS TECHNIQUES ET FISCAUX DE LA FABRICATION DE LA BIÈRE
DANS LA RÉGION MOSANE AU MOYEN AGE

Parmi les nombreux droits levés au Moyen Age sur les brasseries, un des plus curieux et des plus importants fut sans conteste celui payé par les brasseurs pour se procurer le « gruit » produit nécessaire à la préparation de la cervoise. En dépit des travaux relativement nombreux qui lui ont été consacrés en tant qu'ingrédient (1) ou en tant que droit (2), le problème du « gruit » demeure jusqu'ici mal éclairci.

Dans la présente recherche, nous voudrions, à la lumière de quelques textes mosans, pour la plupart négligés par les historiens du „gruit”, jeter sur ce problème un jour nouveau. En ce qui concerne l'ingrédient, nous nous efforcerons de vérifier et de compléter la théorie généralement admise. En ce qui concerne le droit levé sur celui-ci, nous tenterons d'abord de déterminer l'importance qu'il a revêtu, de préciser ensuite ses divers aspects ; enfin, d'esquisser l'évolution qu'il a subi entre le IX^e et le XIII^e siècle.

Avant d'entreprendre cette étude, nous avons jugé utile d'examiner de près l'ensemble de la terminologie. Si celle-ci nous aide en effet à déterminer dans une certaine mesure la nature et la fonction du produit, elle nous permet également de saisir l'évolution subie par le droit.

Lorsqu'on étudie la terminologie du « gruit », il importe de distinguer les termes utilisés dans les sources des régions romanes et celles des régions germaniques.

C'est dans une région de langue romane qu'on rencontre le premier terme qui désigne le « gruit » : *materia (cervise)* (3). Il apparaît dès 974 dans un diplôme par lequel l'empereur Otton II, concède à l'évêque

(1) Pour la bibliographie du sujet, nous renvoyons à l'ouvrage de G. DOORMAN, *De Middeleeuwse brouwerij en de gruit*, La Haye, 1955.

(2) L'article le plus récent à ce propos est celui de C. VAN DE KIEFT, *Gruit en ban*, TIJDSCHR. VOOR GESCH., 1964, p. 158-168.

(3) La *matheria* est déjà citée dans un diplôme d'Otton I en faveur de l'abbaye de Gembloux daté du 20 septembre 946 et confirmé par Otton II le 3 avril 979, cfr C. G. ROLAND, *Recueil des chartes de l'abbaye de Gembloux*, Gembloux, 1921, p. 1-8-n° 1 et p. 21-22, n° 8. Ces deux diplômes sont des faux de date ancienne. En effet, le diplôme d'Otton I figure dans le manuscrit autographe des *Gesta abbatum Gembla, censium* rédigées vers 1070-1075 par Siebert: cfr WATTENBACH-HOLTZMANN, *Deutschlands Geschichtsquellen im Mittelalter*, t. I, fasc. 4., p. 729-730.

de Liège, Notger, divers droits à Fosses (4). Dans la suite, on retrouvera ce terme sous diverses graphies; notamment *maceria* à Nivelles dès 1040 (5), *mairia* ou *maiera* à Tournai (6) dès la fin du XI^e siècle.

Parmi les autres graphies rencontrées citons encore: *maderia*, *maheria*, *mageria* (7) et même *magaria* (8). A Dinant, on trouve déjà la forme vulgaire *maire* dès le milieu du XI^e siècle (9).

Dans les régions romanes, on note encore d'autres termes pour qualifier le «gruit». Ainsi à Dinant, dès 1064, on le connaît sous la dénomination de *polenta cervisie* (10) et à Huy dès 1068 sous celle de *pigmentum* (11).

Le terme qui dans la suite donnera «gruit» apparaît dans les régions de parler germanique. Il est mentionné pour la première fois sous la forme *grut* dans un diplôme du 11 avril 999 concédé par l'empereur Otton III à l'église d'Utrecht (12). Il convient de remarquer que tous les termes cités ont été employés pour désigner à la fois l'ingrédient et le droit.

A St-Trond, la brasserie a connu un développement considérable et l'abondance des sources qui s'y rapportent est telle que l'on peut relever tous les termes qui ont désigné ce droit pendant trois siècles.

Le «gruit» apparaît pour la première fois dans un document de 1060 délivré à l'abbaye de Saint-Trond par l'évêque de Metz Adalbéron III sous la forme *scrutum* (13). Comme l'a démontré H. Pirenne, il s'agit très probablement d'une graphie fautive mise pour *grutum* (14).

(4) S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *Cartulaire de l'Église Saint-Lambert de Liège*, t. I, Bruxelles, 1893, n° XIII, p. 18-19.

(5) M.G.H., D. Henrici III, n° 52, p. 66-68.

(6) *Continuatio Herimanni*, c. 3 et 5 (M.G.H., SS. t. XIV, p. 318, 319); *Historiae Tornacenses* (*ibid.*, p. 334-335).

Voir aussi A. D'HERBOMEZ, *Chartes de l'abbaye de Saint-Martin de Tournai*, t. I, Bruxelles, 1898, p. 5-6, n° 3.

(7) Voir à ce propos J. F. NIERMEYER, *Mediæ Latinitatis Lexicon Minus*, sub verbo *materia*, p. 661.

(8) Cette forme, inconnue des dictionnaires du latin médiéval, se rencontre dès 1183 dans une charte de l'abbaye de Siegburg. Cfr E. WISPLINGHOFF, *Urkunden und Quellen zur Geschichte von Stadt und Abtei Siegburg*, t. I, Siegburg, 1964, p. 163-165, n° 74.

(9) F. ROUSSEAU, *Actes des Comtes de Namur de la première race*, Bruxelles, 1937, 3^e partie, n° 1, p. 87-91.

(10) Cfr ci-dessus n° 9.

(11) S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *Notice sur un cartulaire de l'ancienne église collégiale et archidiaconale de Notre-Dame de Huy*, BULL. COMM. R. D'HIST., 4^e série, t. I, 1873, p. 98-100, n° III.

(12) S. MULLER et A. C. BOUMAN, *Oorkondenboek van het sticht Utrecht tot 1301*, t. I, Utrecht, 1920, p. 146-147, n° 149.

(13) M. GYSSELING et A. C. F. KOCH, *Diplomata Belgica ...*, t. I, 1950, n° 216, p. 364-365.

(14) Le scribe aurait dû écrire *servientibus grutum*. Sous l'influence de la liaison

Ce dernier terme qui constitue en fait la latinisation du mot « gruit » est par contre seulement mentionné au milieu du XII^e siècle.

Si jusqu'à présent, le droit de « gruit » a porté le même nom que l'ingrédient, parfois cependant, il porte un nom propre comme c'est le cas à St-Trond.

Dans une bulle du 25 mai 1107 (15), le droit est qualifié de *campatum de toto oppido*, mot composé sur le radical *camba* (brasserie). On peut voir là une première forme d'évolution. En se fondant sur le terme employé, ce droit en question serait levé sur la brasserie.

Dans un document de 1140 (16), on trouve l'expression *census grutæ*. Toutefois, lorsque le chroniqueur rapporte ce fait, quarante ans plus tard, il qualifie le droit de « gruit » de *mala gruta vulgariter appellata Kaedgruyt* (17). Ce dernier terme (mauvaise grute) fait songer aux « mauvaises coutumes » caractéristiques de la banalité (18).

En 1255, l'abbé Guillaume de Rijckel qualifie ce droit de *pangins* ou *pancijns* (19). Ce terme n'est en réalité rien d'autre que l'équivalent néerlandais de *campagium* (20) qui désigne un droit spécifiquement levé sur la brasserie.

Avant toute chose, il convient de savoir avec précision ce qu'est le « gruit ». S'agit-il de plantes, de fruits, d'un liquide ou d'une matière, celle-ci se compose-t-elle d'un ou de plusieurs éléments ?

La première hypothèse émise à ce propos considère que le « gruit » est tout simplement de l'orge fermentée ou du malt, c'est-à-dire le produit de base nécessaire à la préparation de la cervoise. Cette hypothèse assez vraisemblable a été défendue notamment par les auteurs

qui frappait son oreille, il aurait écrit *servientibus scrutum* : cfr H. PIRENNE, *Scrutum*, BULL. DU CANGE, t. II, 1925, p. 97-98.

(15) *Campatum* est encore cité dans d'autres bulles datées du 9 juin 1161 et du 15 mars 1178, cfr C. PIOT, *Cartulaire de l'abbaye de Saint-Trond*, t. I, Bruxelles, 1870, p. 29-33, n° XXII ; p. 97-100, n° LXXIV ; p. 134-137, n° XCVIII.

Nous ne trouvons pas dans les textes la preuve formelle de l'identité entre *gruit* et *campatum*. A notre avis, ce terme latin, propre à la chancellerie pontificale est utilisé pour qualifier le droit sur la brasserie en général. Dans ce cas précis, il désigne le *gruit*.

(16) C. PIOT, *op. cit.*, p. 58, n° XLIV.

(17) *Gesta abbatum Trudonensium* (G.A.T.) cont ; 2, l. 1, c. 2, éd. C. de BORMAN, t. II, p. 12-13.

(18) Sur le problème des *consuetudines* voir J. F. LEMARIGNIER, *La dislocation du «pagus» et le problème des «consuetudines» (X^e-XI^e siècles)*, dans *Mélanges L. Halphen*, Paris, 1951, p. 401-410, et L. GENICOT, *Les premières mentions de droits banaux dans la région de Liège*, BULL. CL. DES LET. ET DES SCIENCES MOR. ET POL., 5^e série, t. LIV, 1968, p. 56-65.

(19) H. PIRENNE, *Le livre de l'abbé Guillaume de Rijckel ...*, Bruxelles, 1896, p. 344 (C.R.H.).

(20) Au cours de nos recherches, nous avons constaté que ce terme apparaît dans la première moitié du XIII^e siècle. On le décompose aisément en *camba* et *jus*. De même d'ailleurs que *pangins* en *pan* et *cijns* (droit sur la brasserie).

du *Middelnederlands Woordenboek*, Verwijs et Verdam (21), suivis par J. Cuvelier dans son ouvrage consacré à la ville de Louvain au Moyen Age (22). En effet, si l'on se réfère à l'étymologie du mot « gruit », on constate qu'il signifie grain pelé, grain grossièrement moulu ou grain de sable (23). A première vue donc, cette explication paraît judicieuse.

Toutefois en examinant les documents, A. Schulte a avancé en 1908 une autre hypothèse qui recueille aujourd'hui l'adhésion de la majorité des historiens (24). Pour lui, le « gruit » serait un amalgame de produits végétaux, de substances aromatiques, d'herbes ou des plantes de marais. En dépouillant les comptes de certaines villes néerlandaises et allemandes, principalement Wesel (25) et Deventer (26), Schulte y a découvert la liste des plantes qui entraient dans la composition du « gruit ». Deux plantes constituaient l'élément essentiel : le myrte du Brabant ou des marais et le romarin sauvage. En outre on introduisait dans le mélange du mille-feuille, des baies de laurier, de la résine et une plante rare des Alpes et du Jura, connue sous le nom latin de *siler montanum* et néerlandais *serpentien*.

La plante la plus utilisée dans nos régions, le *gagel* ou myrte des marais, poussait généralement le long des côtes européennes depuis Bayonne jusqu'à Lubeck, le long des fleuves et principalement le long du Rhin. G. Doorman, pour sa part, s'est efforcé de montrer que le *gagel* croissait en abondance dans le Teisterbant, région où le « gruit » est déjà cité avant l'an mil (27). Par ailleurs, si les plantes qui entraient dans la composition de ce produit se rencontrent jusqu'aux Pyrénées la localité la plus méridionale où sa préparation est explicitement signalée est Cambrai (28). Ce fait s'explique aisément étant donné que

(21) E. VERWIJS et J. VERDAM, *Middelnederlandsch woordenboek*, t. II, La Haye, 1889, col. 2198-2200 sub verbo *grute*.

(22) J. CUVELIER, *La formation de la ville de Louvain des origines à la fin du XIV^e siècle*, Bruxelles, 1935, p. 86-88.

(23) N. VAN WIJK, *Franck's etymologisch woordenboek der Nederlandsche Taal*, 2^e éd., La Haye, 1929, p. 209 et J. DE VRIES, *Nederlands etymologisch woordenboek*, Leyde, 1963, p. 215.

(24) A. SCHULTE, *Vom Grutbiere. Eine Studie zur Wirtschafts- und Verfassungsgeschichte*, ANN. DES HIST. VER. FÜR DEN NIEDERRHEIN, t. 85, 1908, p. 118-146.

(25) C. KRAUS, *Entwicklung des Weseler Stadthaushalter 1342-1390*, Wesel, 1907.

(26) J. DOORNINCK, *Cameraars rekeningen van Deventer*, Deventer, 1888.

(27) G. DOORMAN, *op. cit.*, p. 8-16. On peut supposer que ces plantes croissent un peu partout dans les terrains vagues qui étaient propriété de l'autorité. Remarquons toutefois que certaines plantes utilisées pour faire le *gruit* sont mentionnées dans le *Capitulaire de Villis* comme devant faire partie du jardin du domaine. Cfr M.G.H., *Capitularia Regum Francorum*, éd. BORETIUS-KRAUSE, Hanovre, 1883, *Capitulaire de Villis*, paragraphe 70, p. 90.

(28) Cambrai sort du cadre géographique de notre enquête. Toutefois on y relève une évolution identique. Voir à ce propos *Gestis episcoporum Cameracensium abbreviatis* M.G.H., ss., t. XIV, p. 249 ; *Vita Lietberti episcopi cameracensis auctore Rodulfo*, t. XXX, pars 2, p. 862, 867. Ainsi qu'un acte de l'official de Cambrai daté du 29 mars 1236 (G. FAGNIEZ, *Documents relatifs à l'histoire de l'industrie et du commerce en France*, t. I, 1898, p. 145-147, n° 157).

la France appartient presque entièrement au domaine du vin et du cidre.

Ainsi donc, d'après les sources du XIV^e siècle, le « gruit » serait une mixture composée de plantes et d'herbes diverses croissant principalement dans les rivières et les marais. En était-il de même au X^e siècle ?

Il conviendrait de trouver des textes antérieurs qui pourraient nous le confirmer. Dans les comptes inédits de l'abbaye de Parc en 1293, le « gruit » est mis sur le même pied que les herbes nécessaires à la préparation de la bière (29).

A notre connaissance, c'est dans un texte mosan de 1068 que l'on peut trouver la preuve que le « gruit » est constitué par un ensemble de plantes aquatiques. Dans un acte de cette année, l'évêque de Liège Théoduin autorise en effet les brasseurs de Huy à se procurer le *pigmentum (gruit)* où bon leur semblera parce que les eaux de cette localité ne conviennent pas pour la culture de ces plantes (30). Le motif invoqué par Théoduin s'explique sans doute, comme le suggère A. Joris (31), par la violence du courant du Hoyoux et de la Meuse qui empêcherait la récolte de ces plantes à Huy.

Ainsi donc nous pouvons conclure que le « gruit » est fait d'un ensemble d'herbes et de plantes de marais probablement séchées qui au Moyen Age entraient dans la préparation de la bière. Par conséquent, il convient de ne plus traduire ce terme comme on l'a parfois fait jusqu'à présent par *drêche* ou *gruau* mais bien par *matière nécessaire à la fabrication de la bière*.

Après avoir précisé la nature du « gruit », il convient maintenant de déterminer quel rôle il joue dans la préparation de la cervoise. Pour être à même de bien saisir cette fonction et pour pouvoir rattacher son emploi à l'une ou l'autre opération, il n'est pas inutile de résumer les procédés de fabrication de cette boisson (32).

A l'heure actuelle, la préparation de la bière comporte quatre opérations essentielles. La première consiste dans la conversion de l'orge en malt : c'est le maltage (33). Le second stade est consacré au brassage proprement dit. On en connaît deux espèces : ou bien le malt

(29) Parmi les dépenses de la ferme de Rode à Léau : ... *pro gruac et herba ad cervisiam 4 sol. et 6 den...*; *Rekening van de abdij van Park (1293-1297)* (Abbaye du Parc., ms. VII, 20, f^o 5 v^o).

(30) Cfr ci-dessus note 11. *Sed quia Hoyensibus aquis qualia usus eorum expostulat fieri non possunt, multis modis cervisarii gravabantur...*

(31) A. JORIS, *La ville de Huy au Moyen Age*, Paris, 1959, p. 216, n. 296.

(32) J. VENE et H. LE CORVAISIER, *La bière et la brasserie*, Paris, 1950 (Coll. Que sais-je ?) et par E. URION et F. EYER, *La bière. Art et Tradition*, Paris, 1968.

(33) Le malt provient de l'orge germée et séchée, dont on a enlevé les germes.

(34) Cfr Isidore de Seville, *Étymologies*, XX, III, 18 (MIGNE, P. L., t. 82, col. 713-714).

concassé est versé dans l'eau chaude, on parle alors de brassage par infusion, ou bien on fait bouillir le mélange et il s'agit de brassage par décoction. Le liquide ainsi obtenu s'appelle le moût; additionné de houblon il est chauffé pendant deux heures à 100° (cuisson et houblonnage). Le stade suivant comprend le refroidissement et la fermentation. Sortant du cuiseur, le moût passe dans des bacs refroidisseurs. On y ajoute la levure et on laisse fermenter pendant une durée variant de 3 à 15 jours. Une fois ces opérations terminées, la bière est clarifiée par filtration et mise en tonneau (soutirage). Telles sont les méthodes modernes de fabrication de la bière.

Étaient-elles déjà pratiquées au Moyen Age ?

Les opérations essentielles étaient connues dès l'Antiquité, mais la boisson fabriquée au Moyen Age n'était pas houblonnée⁽³⁴⁾; elle portera donc toujours le nom de cervoise. On ne la qualifiera de bière que lorsqu'elle sera brassée avec du houblon (35). Celui-ci était déjà connu dans l'Antiquité comme plante médicinale ou comme légume. Ses vertus dans la préparation de la bière ne paraissent pas avoir été mises en pratique avant le XII^e siècle (36) et son usage se répandra surtout au XIV^e et au XV^e siècle. L'addition du houblon lors du brassage de la bière constitua d'ailleurs la plus grande innovation du Moyen Age en matière de brassage.

Non seulement ce produit donnait un meilleur goût à la bière, mais en tuant certains microbes, la rendait plus légère et la clarifiait. En outre et surtout, il en augmentait la durée de conservation permettant ainsi le commerce et le transport à plus longue distance.

A quelle étape de la fabrication faut-il rattacher l'emploi du « gruit » ?

Ici encore, comme à propos de la composition du « gruit », deux théories s'opposent: pour les tenants de la première, le « gruit » est constitué de grains d'orge ou de malt. De là à attribuer à ces grains la fonction de levure, il n'y a qu'un pas. De plus, dans certains textes le « gruit » s'identifie au *fermentum*; ainsi dans les documents, on rencontre les expressions: *mairia de qua fermentantur cervisie* (37) ou *materia unde levarentur cervisie* (38). Donc l'idée d'une masse fermentante peut s'expliquer et il y aurait possibilité de faire un rapprochement entre le « gruit » et la levure.

(35) Coïncidence à noter, le terme bière apparaît dans les textes au moment où l'usage du houblon devient général. La première mention figure dans un règlement du 1^e avril 1435 d'après O. BLOCH et W. VON WARTBURG, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, p. 8. Le mot germanique *bier* dont il dérive était déjà couramment utilisé au XIII^e siècle.

(36) Hildegarde de Bingen, *Physique* III, 27 (MIGNE, P. L., t. 197, col. 1236).

(37) M.G.H., ss. t. XIV, p. 318.

(38) G.A.T., éd. de Borman, t. I, p. 267.

Toutefois, Doorman a montré que chimiquement parlant, le « gruit » ne pouvait être la levure. Puisqu'il était ajouté avant la cuisson, tous les éléments fermentants auraient été détruits pendant cette opération (39). On peut se demander également si au XII^e siècle, les verbes *fermentare* et *levare* avaient bien conservé leur sens classique de fermenter et s'il ne conviendrait pas plutôt de traduire *fermentare* par brasser et *levare* par épurer ou rendre la bière plus légère (40). Il est également possible que les contemporains aient attribué au « gruit » une action fermentante, dont il n'est aucunement responsable en réalité.

Pour les partisans de la seconde théorie (41), le « gruit » aurait été utilisé avant le houblon à seule fin d'aromatiser la bière. Cette hypothèse semble plus conforme à la réalité. Avancée en 1824 par le hollandais Ackersdijck (42), elle ne s'impose vraiment qu'à la fin du XIX^e s. grâce aux recherches de De Hullu (43), de Pauls (44) et Schulte (45).

Ce qui a surtout incité ces derniers à voir dans le « gruit » un ingrédient prédécesseur du houblon, c'est le fait que dans les sources du XIV^e siècle, on parle communément de *gruitbier* et de *hoppebier*. De plus, dans certains comptes urbains, la vente du houblon fait suite sans transition à celle du « gruit ». Ceci permet de croire que ces deux produits avaient bien la même fonction. Ces propriétés identiques sont d'ailleurs déjà signalées au XII^e siècle par Hildegarde de Bingen (46). L'acte de 1068 pour les brasseurs de Huy auquel nous avons déjà fait allusion vient à l'appui de cette manière de voir. Le « gruit » est appelé *pigmentum* : mot signifiant matière colorante, aromate ou épice.

(39) G. DOORMAN, *op. cit.*, p. 5 sv.

(40) Voir à ce propos l'article de F. BARTSCHERER, *Beiträge zur Lösung der Grutbier Rätsel*, in *Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E.V.*, Berlin, 1952, p. 109-133.

(41) Citons parmi les historiens belges P. SMOLDERS, *Heerlijke rechten op het bier in « 't Loonsche »*, BULL. SOC. SCIENT. ET LITT. DU LIMBOURG, t. 37, 1923, p. 29-42; A. JORIS, *op. cit.*, p. 286, n. 296; R. VAN UYTVEN, *Stadsfinanciën en stadseconomie te Leuven*, p. 313; J. L. CHARLES, *La ville de Saint-Trond au Moyen Age*, p. 336-338; parmi les Hollandais W. JAPPE ALBERTS, *Bijdrage tot de geschiedenis der accijnzen te Arnhem in de Middeleeuwen*, TIJDSCHR. VOOR GESCH., t. 64, 1951, p. 337-338; G. DOORMAN, *op. cit.*; T.H.E. JENSMA, *Bronnen tot de geschiedenis van het recht van de gruit in het graafschap Holland, het bisdom Utrecht en het hertogdom Gelre*, VERSL. EN MEDED. TOT UITGAAF DER BRONNEN VAN HET OUD-VADERLANDSCH RECHT, t. 12, 1960, p. 167-168; parmi les Allemands W. LUTTERBECK, *Das Bier am Niederrhein*, in *Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens*, Berlin, 1940, p. 11-19.

(42) W. C. ACKERSDIJCK, *Verhandeling over zekere belasting op het brouwen van Bier*, VERHANDEL. VAN DE MAATSCH. DER NEDERL. LETTERK. TE LEYDEN, t. III, 1824, p. 177 sv.

(43) J. DE HULLU, *Iets over de gruit*, BIJDR. VOOR VADERL. GESCH. EN OUDHEIDK., 3^e série, t. 10, La Haye, 1899, p. 114-124.

(44) E. PAULS, *Wirtschaftsgeschichtliches aus dem Herzogtum Jülich*, ZEITSCHR. DES ACHENER GESCHICHTSVER., t. XXII, 1900, p. 280.

(45) A. SCHULTE, *op. cit.*, p. 118-146.

(46) Cfr ci-dessus n. 36 : ... *quod si cerviseam de avena parare volueris absque hoppem sed tantum cum grusz et plurimis foliis de Asch additis ...*

De plus les brasseurs de cette localité affirment que le manque de plantes nécessaires à la fabrication du «gruit » ou leur mauvaise qualité risque de faire périliter leurs affaires. On peut donc en conclure qu'elles jouent un rôle essentiel dans la qualité de la boisson (47).

Autre exemple, contemporain et originaire de la même région. Pour solliciter de l'évêque de Metz, Adalberon III la concession définitive du *scrutum*, les moines de Saint-Trond invoquent la raison suivante : *ut eorum potus qui eatenus vilior habebatur, postea quodammodo melioraretur* (48).

Pour conclure, on peut donc admettre que sous le terme générique de «gruit », on entend toute une série de produits végétaux (myrte du Brabant ou lédon des marais) qui, avant l'utilisation du houblon entraient dans la fabrication de la cervoise. Le «gruit » ne provoquait pas en fait la fermentation du mélange de céréales, même si nombre de contemporains en étaient convaincus. Il s'agissait d'un produit d'appoint, qui ajouté au malt, augmentait la durée de conservation de la boisson et lui communiquait une saveur piquante.

Puisque le «gruit » était absolument nécessaire à la préparation de la bière, l'autorité s'est rendue compte de l'intérêt qu'il y avait à lever un droit sur la vente de ce produit. Cela lui permettait de contrôler en fait toute la fabrication de la bière. Il ne faudra donc pas s'étonner de voir dans la suite les princes territoriaux et les seigneurs s'efforcer de s'emparer de ce droit lucratif qui frappait toutes les brasseries sans exception.

Abordons maintenant le problème du droit de «gruit ».

D'après les documents habituellement cités, ce droit consisterait dans l'exclusivité pour son possesseur de fournir la matière nécessaire à la fabrication de la cervoise. On trouve déjà cette définition dès 999 dans un diplôme d'Otton III en faveur de l'église d'Utrecht (49). Grâce aux sources mosanes, il est possible d'étoffer cette définition. L'abbaye de St.-Trond reçoit le droit de «gruit » peu après 1045 à la suite d'une donation faite par l'évêque de Metz Thierry II et confirmée en 1060 par son successeur Adalberon III. Au début du XII^e siècle, l'abbé Rodolphe insère à propos de cette charte de 1060, qu'il reproduit dans une lettre, la définition du *scrutum* : *Hoc est potestatem ponere et deponere illum qui materiam faceret unde levarentur cerevisiæ*

(47) Cfr n. 11 ... *Moris fuit hactenus hoyi pigmenta fieri et a cervisiariis per singulas cervisias tribus denariis comparari. Sed quia hoyensibus aquis qualia usus eorum expostulat fieri non possunt multis modis, cervisiarii gravabantur quia et que eis non proderant pigmenta emere cogebantur superfluo et ne res eorum et labor simul periclitarentur, aliunde comparare necessario ...*

(48) Cfr n. 13.

(49) Cfr n. 12 : *negocium generale fermentate cervisie quod vulgo grut nuncupatur ...*

et de singulis cervisiis quæ brasciarentur in oppido nostro sex picarios ad opus fratrum suscipere (50).

On constate que l'abbaye conserve le monopole de vente de ce produit et lève en même temps une taxe sur toute la cervoise fabriquée dans la ville. Ce qui l'intéresse principalement c'est la taxation, c'est-à-dire la faculté de percevoir une redevance sur toutes les brasseries de la ville.

L'abondance réelle des sources sainttronnaises permet de détailler l'organisation pratique de la perception.

L'impôt était levé toutes les semaines (51) sur toutes les brasseries de la ville et de la franchise, y compris celles qui ne se trouvaient pas sur le domaine de l'abbaye. Le « gruit » était fabriqué par un *ministerialis* de celle-ci : le *grutarius*, dans un bâtiment situé près de l'abbaye dans la *Planckstraat* (52). Outre cette activité, le *grutarius* se voyait aussi confier la charge de lever l'impôt sur les brasseries.

A la suite de divers conflits qui opposèrent les brasseries à l'abbaye, la charge devint héréditaire dans la première moitié du XII^e siècle et c'est à partir de ce moment que les *grutarii* sont cités dans les textes (53). De plus, le *grutarius* s'engageait à fournir gratuitement le « gruit » nécessaire à l'abbaye et retenait à son profit un tiers du droit perçu sur la préparation de la cervoise (54).

L'office de *grutarius* n'existait pas qu'à Saint-Trond. On le rencontre aussi à Tournai dès la fin du XI^e siècle (55), à Louvain au milieu du XII^e (56) et à Liège au XIII^e siècle (57). Cependant, fait caractéristique, il disparaît partout vers le milieu du XIII^e siècle. Il semble alors que dans la région mosane, le « gruit » ne soit plus fourni par la *gruithuis* mais qu'on puisse se le procurer à sa convenance.

Par contre, le droit sur les brasseries qui y était attaché continue à être perçu. Si bien qu'en fait, le droit de « gruit » n'est plus levé sur la fourniture de l'ingrédient mais se transforme en une redevance payée par toutes les brasseries (58). C'est ainsi qu'à Saint-Trond dès

(50) A propos de ce droit voir J. L. CHARLES, *op. cit.*, p. 336-338, et G.A.T., t. I, p. 267.

(51) G.A.T., contin 3, pars 2., l. I., c. 22, t. II, éd. de BORMAN, p. 150.

(52) G.A.T., contin 3, pars 2., l. I., c. 12, t. II, p. 144.

(53) G.A.T., Rod., L. IX, c. 22., t. I, p. 159 et

G.A.T., cont. 2., L. 1, c. 2., t. II, p. 12-13.

(54) C. PIOT, *op. cit.*, t. 1, n° 39, p. 52-53 et G. SIMENON, *L'organisation économique de l'abbaye de Saint-Trond*, Bruxelles, 1913, p. 575-576.

(55) P. ROLLAND, *Les origines de la commune de Tournai*, Bruxelles, 1931, p. 108-109.

(56) R. VAN UYTVEN, *op. cit.*, p. 314.

(57) E. PONCELET, *Les domaines urbains de Liège*, Liège, 1947, p. 77-79.

(58) On peut d'ailleurs mettre ce fait en rapport avec la terminologie. Dès le XII^e siècle, cette transformation se marque dans le fait que le droit est qualifié de *cambatum* ; au XIII^e s., on l'appelle en néerlandais *pangins* ; ces termes sont composés sur le radical *camba*.

le milieu du XIII^e siècle, on ne perçoit plus qu'un droit sur le brassage, à savoir un pichet par brassin (59).

L'acte de l'évêque de Liège Théoduin pour les brasseurs hutois de 1068 fournit d'autres détails sur la manière dont se levait le droit. Depuis longtemps l'évêque détenait le monopole du « gruit » dans la localité (59bis). Pour en obtenir, les brasseurs devaient lui verser trois deniers sur chaque brassin. En 1068, le *pigmentum* ne convenant plus à l'usage que les brasseurs voulaient en faire, ceux-ci reçoivent de l'évêque l'autorisation de se le procurer où bon leur semble. Mais Théoduin continue à percevoir le droit sur les brasseries à savoir quatre *coppatas* ou deux *nummatas* par brassin (60). Plus tôt encore à Huy qu'à Saint-Trond, on constate donc que le « gruit » se transforme en une redevance levée sur la production de toutes les brasseries.

L'examen des sources relatives au droit de « gruit » en général permet de se rendre compte qu'avant l'an mil il n'y a que deux mentions de ce droit: l'une à Fosses en 974 (61) et l'autre à Bommel en 999 (62). Dans les deux cas, le « gruit » est cédé par l'empereur (Otton II et Otton III) aux évêques de Liège et d'Utrecht. Nous connaissons donc ce droit au moment où il fait l'objet de cessions mais il est clair que l'empereur le détenait déjà depuis longtemps et vraisemblablement depuis le début du IX^e siècle, époque à laquelle les brasseries commencent à se multiplier.

On peut se demander, étant donné la nature des plantes utilisées, si ce monopole ne trouve pas son origine dans le fait que tous les terrains vagues (*wariscapium*) où croissaient les herbes nécessaires à la préparation de ce produit relevaient de la puissance publique. Le droit de « gruit » s'apparenterait par là en quelque sorte au droit d'épave ou au droit d'aubaine.

Dans les diplômes impériaux antérieurs à l'an mil, on remarquera que le « gruit » est concédé à des évêques en même temps que les *regalia* traditionnels: marché, tonlieu et monnaie. C'est donc qu'il faisait partie intégrante de ces *regalia* (63).

(59) G.A.T., contin 3, pars 2, l. 1, c. 22, t. II, p. 150 et

G.A.T., contin 3, *De gestis Ade*, c. 10, t. II, p. 249.

(59bis) L'évêque détenait le *comitatus* sur la localité depuis 985. Cfr. A. JORIS, *La ville de Huy au Moyen Age*, Paris, 1959, p. 97.

(60) Cfr. n. 47. ... *cujus rei veritate cognita omnium pulsatus precibus constitui per singulas cervisias quatuor coppatas vel duas cervisie nummatas dari et pigmenta ubicumque vellent pro arbitrio suo et commodo a singulis comparari ...*

Dans la suite le droit continuera à être levé à Huy sous le titre de droit de *copète* du nom de la mesure utilisée à cet effet; les revenus seront partagés entre l'évêque et le chapitre de Notre-Dame, cfr. A. JORIS, *op. cit.*, p. 294.

(61) Cfr. n. 4.

(62) Cfr. n. 12.

(63) A Fosses en 974, l'empereur Otton II concède: *in loco Fossas nuncupato theloneum mercatumque et monetam et materiam cervise...* S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, p. 19, n° XIII; A Bommel en 999, l'empereur Otton III concède ...

Avant l'an mil, le droit de « gruit » constitue donc un droit régalien qui est cédé à certains princes territoriaux (évêques) en vue de renforcer leur puissance temporelle (64). Ces *regalia* offraient un double avantage : d'abord ils permettaient au bénéficiaire d'exercer des pouvoirs de caractère public ; ensuite, ils représentaient des sources appréciables de revenus. C'est évidemment ce dernier aspect qui dans la suite éveillera l'intérêt des princes territoriaux et des seigneurs.

Les mentions ultérieures du droit de « gruit » se rencontrent dans trois textes mosans à peu près contemporains (1060-1068). En 1060 (65), Adalberon III, évêque de Metz confirme à l'abbaye de Saint-Trond la donation du droit de « gruit » que lui avait faite son prédécesseur. Entre 1047 et 1064 (66), mais plus probablement après 1060, le comte de Namur, Albert II redoutant de perdre ses droits sur Dinant au profit de l'évêque de Liège, juge bon de les faire consigner par écrit. Dans cette énumération, on trouve mention des divers droits qu'il levait sur les brasseries. Enfin en 1068 (67), l'évêque de Liège Théoduin, qui détenait le « gruit » à Huy depuis longtemps, conclut un accord avec les brasseurs de cette localité.

Un examen approfondi de ces documents permet de déceler le changement qui s'est opéré au milieu du XI^e siècle. Le droit de « gruit » est toujours d'origine régaliennne, mais il prend de plus en plus le caractère d'une contrainte, d'une « exaction » et apparaît principalement comme un monopole lucratif.

Au milieu du XI^e siècle, ce droit n'est plus en possession de l'empereur, il est aux mains soit de l'évêque de Liège ou du comte de Namur qui le détiennent par délégation impériale, soit de l'abbé de St-Trond qui le tient de l'évêque de Metz.

A Saint-Trond, l'évolution se poursuit dès la fin du XI^e et surtout au XII^e siècle. Le *grutum* apparaît essentiellement comme un monopole lucratif. L'abbé est surtout intéressé par la perception d'une taxe, comme cela semblait déjà le cas à Huy en 1068. Son caractère de contrainte se marque dans le fait que ce droit est perçu sur toutes les brasseries quel qu'en soit le propriétaire.

Un *ministerialis* de l'abbaye est chargé de cet office. Bientôt, les brasseurs refuseront de payer, ce qui va faire surgir de nombreux

super villam Bomele ... publice rei subjecta, theloneum vero, monetam et negocium generale fermentate cervisie quod vulgo grut nuncupatur ... S. MULLER et A. C. BOUMAN, *op. cit.*, p. 147, n° 149.

(64) Ce point a été souligné également par C. VAN DE KIEFT, *op. cit.*, p. 158-168.

(65) Cfr n. 13. L'évêque de Metz est resté possesseur d'une partie du domaine de Saint-Trond jusqu'en 1227. Cfr J. L. CHARLES, *op. cit.*, p. 331.

(66) Cfr n. 9. Remarquons que le comte de Namur fait mettre par écrit au milieu du XI^e siècle des droits qu'il exerce depuis un certain temps déjà.

(67) Cfr n. 11.

conflits dès le début du XII^e siècle (68). A ce moment on peut admettre que ce droit a pris un caractère domanial ou seigneurial ou pour mieux dire banal. On notera à ce propos que la chronique parle à la fin du XII^e siècle de *mala gruta* ou « *kaedgruyt* » (69), allusion incontestable aux droits imposés aux tenanciers en invoquant la coutume, autrement dit aux banalités.

Le texte namurois est à notre avis plus explicite encore bien qu'il ait été interprété de manières variées (70). Ce document consiste dans l'énumération des droits détenus par le comte de Namur à Dinant. D'après cette description, le comte apparaît comme un fonctionnaire public.

Néanmoins, si l'on examine le paragraphe consacré à la brasserie, on ne peut s'empêcher de remarquer que le détail des droits fait penser à des contraintes domaniales. Les brasseurs sont soumis, comme dans les domaines, à la banalité du four. A chaque utilisation, ils doivent payer cinq sous au *ministerialis* du comte. Pour pouvoir préparer ou vendre de la cervoise, ils sont tenus de payer à son officier trois sous et demi (71). Incontestablement, tout ceci présente le caractère de banalités. Or le « gruit » livré par ce même *ministerialis* est rangé au nombre de ces droits : on peut donc le considérer également comme une banalité.

Le troisième texte qui est relatif à Huy et daté de 1068 est plus décisif encore et montre que le droit de « gruit » est bien levé sous une forme banale. Dans l'accord entre Théoduin et les brasseurs, ce droit est qualifié de *prava consuetudo* : « Mauvaise coutume » l'expression est par excellence celle qui désigne les banalités. La teneur de l'acte reflète parfaitement la notion de contrainte et traduit la recherche d'un monopole lucratif.

Jusqu'alors, l'évêque a fourni le *pigmentum* contre redevance. Les brasseurs ne pouvant s'en servir, l'évêque déclare qu'il ne tient nullement à voir périliter leurs affaires mais désire à tout prix garder son droit (72). C'est pourquoi il autorise les brasseurs à se procurer le

(68) G.A.T., Rod., l. IX, c. 22, t. I., p. 160, G.A.T., contin. 2, l. I., c. 12, t. II, p. 21-24.

(69) G.A.T., contin. 2., l. I., c. 2, t. II, p. 12-13.

(70) H. PIRENNE, *Histoire de la constitution de la ville de Dinant au Moyen Age*, Gand, 1889, p. 2 sv.; et G. DES MAREZ, *Dinant. Études inédites*, Bruxelles, 1936, p. 71 sv.

(71) F. ROUSSEAU, *Actes des Comtes de Namur*, p. 89.: ... *Quicumque in villa fornacem, super quam cervisiam parare velit, fecerit, antequam mittat in fornace ignem, dabit ministeriali comitis 5 sol. Quos si solvere neglexerit et absque licentia ignem impo-nerit, sequenti die dabit 10 sol. pro temeritate presumptionis sue. Polenta cervisie, que vulgo maire, in omni villa sua est. Unusquisque de eis, qui cervisiam parant et vendunt, tres sol. et dimidium singulis annis solvunt.*

(72) S. BORMANS et E. SCHOOLMEESTERS, *op. cit.*, p. 98-100: ... *pravam consuetudinem sed inveteratam et antiquitate pro lege sancitam, pietatis intuitu sic temporavi ut et iuri nostro omnino non derogarem et communi omnium utilitati consulere.*

pigmentum ailleurs, tout en conservant son droit de taxer chaque brassin fait dans la ville.

Au milieu du XI^e siècle, le droit de «gruit» nous apparaît dans la région mosane comme assimilé aux banalités (73). L'évolution ne s'est vraisemblablement pas déroulée partout de la même manière, ni au même moment. A Huy et à Dinant, elle était sans doute arrivée à son terme aux environs de 1050; à Saint-Trond quelques années plus tard. Il convient en effet de tenir compte en cette matière des conditions politiques et juridiques ainsi que du contexte économique et social.

En conclusion, nous pouvons dire que le droit de «gruit» est sans conteste le premier et le plus caractéristique des droits levés sur la brasserie.

Droit régalien — l'empereur le concède avant l'an mil avec les autres *regalia* à certains princes territoriaux.

Vers le milieu du XI^e siècle, alors qu'il est passé aux mains de ces mêmes princes territoriaux, il est considéré comme de type domanial au même titre que les banalités.

Levé à l'origine sur la fourniture de l'ingrédient, il tendit à devenir un droit banal bien particulier frappant chaque brasserie.

C'est en ce sens que les contemporains le qualifient en effet de « mauvaise coutume » et le rangent aux côtés des autres droits banaux.*

Joseph DECKERS

(73) Les premières brasseries banales apparaissent aussi à la même époque. Ex. : après 1069, *camba banalis* de Bouillon (G. KURTH, *Chartes de l'abbaye de St.-Hubert en Ardenne*, t. 1, p. 28, n° 25 d'après la *chronique de St.-Hubert dite cantatorium* rédigée vers 1106 éd. K. Hanquet, p. VI, 64).

* Nous remercions vivement Monsieur A. JORIS, chargé de cours à l'Université de Liège pour les suggestions et observations qu'il a bien voulu nous faire lors de la rédaction de cet article.