

HET HARINGKAKEN EN WILLEM BEUKELS

DOOR

G. DOORMAN, Dipl.-Ing.

De overlevering, dat Willem Beukels van Biervliet het haringkaken heeft uitgevonden, vindt men geboekstaafd bij tal van oude schrijvers¹⁾.

In de laatste anderhalve eeuw is die overlevering bestreden door enige schrijvers, van welke de voornaamste hieronder worden vermeld²⁾. Zoals

^{1a)} Marcus van Vaernewijk te Gent (1564), „Die waerachtighe Geschiedenisse van . . . Carolus de Vijfde”.

^{b)} Idem, (1568), „Die Historie van Belgis” (De schrijver overleed 1568).

^{c)} Idem, (1574), „Die Historie van Belgis diemen anders namen mach: den Spiegel der Nederlantscher Audttheyt”, fol. CXXXIX cap. I X i X.

^{d)} Loys Guicciardini, (Antw. 1581), „Descriptione di tutti Paesi Bassi”, p. 418.

^{e)} Louis Guicciardini (1582), „La Description de tous les Pais-bas”, p. 36—39 en 382; de Schrijver overleed in 1589.

^{f)} Jac. Marchantius, (Antw. 1596), „Commentariorum, Lib. IIII” p. 50 (De schr. overleed 1609).

^{g)} Emanuel Sveyro, (Antw. 1624), „Los Anales de Flandes”, p. 55.

^{h)} D. Velius, te Hoorn, 3e druk (1648), „Chroniick van Hoorn . . . tot op den Jare 1630”, p. 17.

ⁱ⁾ M. Z. van Boxhorn (1632—33), „Theatrum sive Hollandise comitatus”, Amst. p. 48, en „Apologia pro navigationibus Hollandorum”, Leiden, p. 204 (geeft voor Beukels overlijden 1347, elders 1447).

^{j)} Joh. Isacus Pontanus, Harderwijk (1637), „Discussionum Historiarum, Libri duo”, p. 73.

^{k)} Martinus Schoockius, Groningen (1649), „Ultrajectini dissertatio de Harengis vulgo halecibus”, B 1 XXXVI en B 3 XLVI.

^{l)} M. Smallegange (1696), „Cronyck van Zeeland”, I p. 766 (naar Guicciardini met Beukels overlijden 1397) en II p. 190 (wellicht naar Marchantius: B.'s overlijden 1347).

^{2a)} S. B. J. Noël de la Morinière (1815), „Histoire générale des pêches anciennes et modernes”, 10 dln, I chap. III p. 288—290.

^{b)} Cuvier et M. A. Valenciennes, (1847) XX, Poissons, p. 154—240 (Cuvier † 1832).

^{c)} N. U. (Mr. J. Nanninga Uitterdijk), De haringvangst van Kampen op Schonen in de 14e eeuw, in: Bijdr. Gesch. Overijssel (1896) 291.

^{d)} Th. Tomföhrde, „Die Heringsfischereiperiode an der Bochus Len Küste 1556—1589”, in: Archiv f. Fischereigeschichte (1914) 1—192.

^{e)} K. Jagow, 1915, „Die Heringsfischerei an den deutschen Ostseeküsten im Mittelalter”, in Archiv für Fischereigeschichte, Heft 5 1—45).

^{f)} Idem: Kulturgeschichte des Herings (1920).

^{g)} R. Degryse, „Oorsprong v. h. haringkaken in Vlaanderen” in Ned. Hist. bl. I (1938) 201—219.

^{h)} Idem, „Vlaanderens Haringvisscherij in de M.E.” in Hand. Gen. v. Gesch. Société d'Emulation, Brugge, LXXXII (1939) 185—204.

ⁱ⁾ Idem, „Vlaanderens Haringbedrijf in de M.E.” in serie De Seizoenen Nr. 49 (1944).

Risseeuw ³⁾ reeds in 1859 opmerkte, is die oppositie grotendeels veroorzaakt door de slordigheid en de geringe kennis van zaken, waarmede de oude schrijvers de aanvang van het haringkaken hebben aangestipt. Zo geven Boxhorn en Smallegange als jaartal van het overlijden van Beukels 1347 aan, maar op een andere bladzijde van hun werk 1397 of zelfs 1447; het schijnt ervan af te hangen welk ouder geschrift zij op dat ogenblik ter hand hadden. Zij wisten, dat het haringkaken een belangrijke ommekeer in het bedrijf had veroorzaakt, maar onbekendheid met de aard dier werkwijze bracht sommigen ertoe het voor te stellen of de uitvinding had bestaan in het inzouten van haring. Zulk een pertinente onjuistheid moest wel tot critiek, ja tot verontwaardiging leiden. In de havens van Vlaanderen brachten de vissers korfharing aan, n.l. in manden met wat zout ertussen. Men kende er in de 13e eeuw ook tonharing, zoals o.a. blijkt uit het tolreglement op het Zwin van 1252 ⁴⁾ en uit een Keuls toltarief voor Dordrecht ⁵⁾, waarin naast „ghescudde harinc” (zie Bijlage) ook is vermeld „allecia vero vasculis sive tonis inclusa”.

Kort na 1250 verbood de graaf van Vlaanderen, dat enig persoon te Grevelingen, de voorhaven van St.-Omer, op één dag meer dan 25.000 haringen zou inzouten of exporteren ⁶⁾, blijkbaar een protectionistische maatregel tegenover St.-Omer, dat sedert 1191 tot Frankrijk behoorde. Het bedrijf van het inzouten van de bij de kust gevangen haring werd dus op grote schaal uitgeoefend. Volgens Kyle ⁷⁾ hadden de Luikenaars in 1187 een privilege voor de handel in gezouten haring.

Een gunstige uitzondering onder de oude schrijvers was Guicciardini; deze serieuze Florentijnse reiziger beweert niet, dat het zouten van haring door Beukels is uitgevonden, doch veeleer „il modo d'insulare & conseruare l'aringhe ne tonelli, come s'vsa al presente”, dus de wijze van in tonnen

j) Idem, „De Vlaamse Haringvisserij in de XVe eeuw” in Hand. Gen. v. Gesch. Soc. d'Emulation, Brugge, LXXXVIII (1951).

k) Idem, „Willem Beukel(s) van Hughevliet” in De Vlaamse Gids (1954) 403—410.

l) John Mitchell, „The Herring”. (1864, ontbreekt in Ned. Bibl.). Op zijn critiek laat hij volgen: if Beukelsen had any merit as an inventor, it must have been in the introduction of the practice of gutting.

³⁾ Mr. J. Egberts Risseeuw, „Iets over Willem Beukels van Biervliet en drie charters hem betreffende” in Bijdr. Oudheidk. en Gesch. Zeeuwsch Vlaanderen IV (1859) 200—219.

⁴⁾ J. H. van Dale, „Reglement v. d. sloopv. en heffing van tollén op het Zwin van 1252” in Bijdr. Oudh. en Gesch. Zeeuwsch Vlaand. V (1860) 1—178. Volgens de Mercure Surveillant (1816) Nr. 217 p. 2 zouden Ostendenaars zich beroepen op „des réglements, sur la manière de saler les harengs, faits par Marguerite d'Alsace qui gouvernait en 1177”, maar die gravin leefde een eeuw later en de Conservator v.h.R.A. te Brugge deelt ons mede, dat hij zulk een reglement niet vond en dat het stadsarchief van Ostende 27-5-1940 in vlammen opging.

⁵⁾ Oorkondenboek Holl. & Zeeland I2 Nr. 854. Bijkomstig zij opgemerkt, dat in dat tarief ook sprake is van de last buckingorum, dat dus bokking niets te maken heeft met Beukels, zoals wel is beweerd.

⁶⁾ A. Giry, „Hist. de la ville de St.-Omer et de ses institutions jusqu'au 14e siècle” (1875) als dl. 31 Bibl. de l'Ecole d.hautes études.

⁷⁾ H. M. Kyle, „Die Seefischerei v. Grossbrit. u. Irland (1929) in Handb. d. Seefischerei Nordeuropas VI.

conserveren, die nog in Guicciardini's tijd werd gevolgd, en die trouwens ook heden ten dage in zwang is.

Werkwijze van het kaken.

Om een beter begrip aangaande het ontstaan van het haringkaken te verkrijgen, dienen wij allereerst na te gaan, waarin die werkwijze bestaat.

Hoogendijk ⁸⁾ en Van Dijk ⁹⁾ geven in 1893 resp. 1950 een bijna gelijk-luidende beschrijving: Men houdt de haring in de linkerhand met de buik naar boven en brengt met een kort, scherp mesje een diepe insnijding aan kort achter de kieuwen. Met een draai van het mesje trekt men maag, hart, lever en een deel der ingewanden door die insnijding naar buiten. Daarbij verwijdert men tevens de kieuwen, welke ook wel „kaken” worden genoemd. De bewerking gaat zeer snel; men kan rekenen op 33 haringen per minuut en zelf heb ik waargenomen dat een snelheid van 40 per minuut werd bereikt.

Bij het haastige kaken aan boord, in de ochtend na het ophalen der netten, heeft die snelheid het bijkomstig voordeel, dat de vis snel het bloed verliest. Het is niet wenselijk, dat de inhoud der lichaamsholte volledig wordt verwijderd. Een gevelsteen met het wapen van het dorp De Rijk, die van 1652 dateert en zich thans in het Boymans-museum te Rotterdam bevindt, vertoont twee gekaakte haringen, waarbij iets der inwendige delen bij de opening is blijven hangen. Liebert ¹⁰⁾ heeft aangetoond, dat de zogenaamde portier aanhangsels, appendices pyloricae, welke het maagsap afscheiden, bij het kaken veelal buiten de lichaamsholte nog door een vlies met de vis verbonden blijven. Zij bevatten een enzyme, dat ook in het zoute milieu, waarin de gekaakte haring terecht komt, nog niet geheel onwerkzaam wordt; aan dit enzyme is het te danken, dat het spierweefsel mals blijft en zonder koken of bakken genoten kan worden. Dit althans is het geval met de Noordzee-haring, doch bij de haring uit de minder zilte Zuiderzee werden die klieren in sterke zoutoplossing in de ton spoedig onwerkzaam, met het gevolg, dat die vis niet geschikt was om door kaken tot pekelharing te worden verwerkt. Vast staat tevens, dat de bij gekaakte haring zo gewaardeerde smaak niet wordt verkregen, indien men de haring vóór het zouten volledig schoon maakt, zoals bij zoutevis.

Een aanwijzing, dat men in het kaken een bijzondere bewerking zag, mogen wij wellicht zien in de aandacht, die men gaf aan het daarbij gebruikte mesje, dat een normaal houten heft, doch een zeer kort lemmet heeft, van voren recht, maar aan de achterzijde begrensd door een boogvormige lijn, lopend van heft tot punt. Als embleem voor een ambacht gebruikte men gaarne een voor dat ambacht karakteristiek gereedschap, zo bijv. de eigenaardige vorken, welke het embleem van de bierbrouwer

⁸⁾ A. Hoogendijk Jz., „De Grootvisserij op de Noordzee” (1893) 299.

⁹⁾ „The technology of herring utilization”, Report of the FAO meeting, Bergen Norway. (1950) 224 e.v..

¹⁰⁾ Ir. F. Liebert, „Enzymen en visserijproducten”, in Maand. overzicht uitkomsten d. Visserij (Aug. 1939) 9—13.

vormden ¹¹⁾). Van Beukels zegt v. Vaernewijk: „hij gaf voor zijn wapen twee caeckmeskins, daermen den harinck mede caeckt” ¹²⁾). Daargelaten of dit waar is, in ieder geval heeft hetzij Beukels of die schrijver de vorm dier mesjes karakteristiek geacht. En nog in 1880 kon men in Ouddorp's kerk de zerk zien op het graf van Jan Michielsens Duffel, waarop was uitgehouwen een visnet en een kaakmes ¹²⁾). De zerk dateert, naar men zegt, van 1415, doch is thans helaas niet meer te zien, daar men een houten vloer heeft aangebracht en niet weet waar hij precies ligt. Als Beukels een „wapen” had, zal dat een „huiskerk” zijn geweest, dus een handelsmerk, zoals vissers vaak op hun waar aanbrachten ¹³⁾).

Wanneer en waarom is men tot deze „kaakmethode” overgegaan?

Wij kennen uit de middeleeuwen geen duidelijke beschrijving van een bewerking, die de haring bij het inzouten onderging. Wel is in een passage in een verordening van St.-Omer van 20 Oct. 1377 aangegeven, dat een binnenlopend visserschip aan de kasteelheer zekere vissen moest afstaan, onder meer als het in de zomer vis aanvoerde, die op zee was geopend en gezouten, terwijl de kop niet was afgesneden, (ad mare apertus et salsatus, capite non abciso) ⁶⁾). Het is vreemd, dat de schrijver de soort van vis niet noemt; misschien was hem het latijnse woord voor de in zijn stad toch zo bekende haring (allecia) ontschoten en schreef hij daarom „piscis” (vis). Met Degrijse ²⁴⁾: 98 neem ik aan, dat die passage op kaakharing betrekking heeft, die dan in 1377 werd aangevoerd.

Bij gebrek aan gedateerde oude beschrijvingen van de bewerking van haring kan het taalgebruik ons helpen. Met name kunnen wij nagaan, wanneer het woord „kaken” en daarvan afgeleide woorden in zwang zijn gekomen. Enige aantekeningen uit oude teksten heb ik daarom in de *Bijlage* gegeven. Deze bevestigen de mening van Littré ¹⁴⁾ en Valenciennes ²⁵⁾: 238, dat het woord „caque” voor een ton is afgeleid van het werkwoord „caecken” en niet omgekeerd.

Voorts meen ik eruit te mogen afleiden dat het kaken van haring enige jaren vóór 1332, voor het eerst werd toegepast. Aangezien het nieuwe woord voor de bewerking van de haring bij de kaken (synoniem met kieuwen) wel niet aanstonds overal ingang zal hebben gevonden, zou ik de aanvang van het haringkaken in de periode 1315—1330 willen zoeken.

Dat men er reeds vroeg toe overging haring in tonnen in te zouten, sluit niet in, dat men daarbij zekere inwendige delen verwijderde. Ook als men haring met veel zout in tonnen legt, blijft deze maandenlang goed ¹⁵⁾. Nog heden past men deze onder de naam „steuren” bekende methode toe, als

¹¹⁾ Zie bijv. de grafsteen, afb. 3 in mijn „De middeleeuwse Brouwerij en de Gruit” (1955).

¹²⁾ Neerlands Geschied. en Volksleven (1880) 175.

¹³⁾ Dr. H. W. M. J. Kits Nieuwenkamp, „Het raadsel d. huiskerken” (1955).

¹⁴⁾ E. Littré, Dictionnaire de la Langue française (1873).

¹⁵⁾ De Havenbode (31-1-1906) 570. Het uitnemen van ingewanden is dus geen sine qua non voor de export, zoals o. a. Jagow het doet voorkomen.

de netten zó veel haring bevatten, dat de bemanning geen tijd heeft alles te kaken. De steurharing is uiteraard een product van mindere kwaliteit en wordt veelal aan land gerookt tot bokking, voor een deel ook geëxporteerd of door haringinleggerijen verwerkt.

Om de beweegredenen te vinden, die tot de overgang naar het kaken leidden, moeten wij nagaan, hoe de toestand in het begin der 14e eeuw was. In die tijd beoefenden de Vlaamse, Zeeuwse en Hollandse vissers niet alleen de haringvisserij nabij hun eigen kust: sommigen namen deel aan de soortgelijke visserij in de ook thans nog voor de haringvangst befaamde Noordzeegebieden nabij Englands oostkust. Het bedrijf was daar, zoals nu nog: overdag uitvaren, netten uitzetten, 's ochtends vroeg ophalen en ongeveer acht uur na de vangst de haring aan land brengen, waar deze hetzij gerookt werd of aan het strand gezouten. Men viste reeds in den aanvang der 14e eeuw met de vleet ¹⁶⁾, wel nog niet met 200 netten, maar toch met repen en 40—55 netten. Volgens de in Boulogne geldende voorschriften moesten de mazen groot genoeg zijn om „un gros tournois d'argent” door te laten. Reeds om de haringstand te beschermen? Eer om alleen met vis van behoorlijke afmeting aan de markt te komen. In 1386 werd ook op Schonen ³⁶⁾: I 2,320 bezwaar gemaakt tegen te kleine mazen.

Als de Nederlandse vissers aan het begin van het haringseizoen te Yarmouth of in een andere haven aankwamen, zochten zij eerst een „host”, die hun logies gaf, maar zich ook met het bedrijf bemoeide en daarbij een deel van de winst incasseerde.

Aan deze visserij der Nederlanders bij de Engelse kust waren tal van bezwaren verbonden. Zij werden uitgebuit door hun hosts en de politieke onrust in dat tijdperk was bevorderlijk voor zeeroverij. Deze trof vooral de Vlaamse vissers. Het Rijksarchief te Gent bewaart in Fonds St.-Genois onder nrs. 1371, 1372, 1390 lange lijsten van klachten over roof en doodslag, o.a. uit de jaren 1309—1318. Ook beslagneming van goederen kwam herhaaldelijk voor. Biervlieters zouden echter volgens een privilege van 1264 niet worden lastig gevallen voor schulden van hunne landgenoten ³³⁾: III Nr. 612.

Daar Engeland de aanvoer van haring door buitenlanders moeilijk kon missen, heeft de koning getracht de moeilijkheden, die zij ondervonden te verminderen. Reeds in 1295, een jaar na het uitbreken van een Frans-Engelse oorlog, waarbij Vlaanderen was betrokken, beveelt hij de autoriteiten van Great-Yarmouth de Hollandse, Zeeuwse en Friese vissers te beschermen en te helpen. Later volgen nog meer zulke blijkbaar niet afdoende bevelschriften. Uit een van 1309 ¹⁷⁾ en ¹⁸⁾ blijkt het machtsmisbruik der hoteliers, die den vissers de vangst ontnamen en later naar eigen goeddunken wat betaalden. In een geschrift van 1321 geeft de koning

¹⁶⁾ Vaak is beweerd, dat het „grote net” en de haringbuis het eerst tot stand kwamen in 1416 te Hoorn. Dat dit op een misverstand berust, heb ik in mijn „Techniek en Octrooiwezen in hun Aanvang” (1953) p. 23 aangetoond.

¹⁷⁾ Th. Rymer & R. Sanderson, „Foedera Conventiones Litterae II (1818) 85.

¹⁸⁾ H. J. Smit, „Bronnen Gesch. Handel met Engeland” in R.G.P. 65 Nr. 187.

uiting aan de vrees, dat wegens zware belastingheffing tijdens het visseizoen "the fishermen of the Count (van Holland) would withdraw" tot groot nadeel der Engelse markten ¹⁹⁾.

Inderdaad zouden de vissers, en met name de Vlaamse, vele bezwaren ontgaan door bij het vissen nabij de Engelse kust de havens niet aan te doen. Dan had men echter met de gevangen haring een lange zeereis te maken, hetgeen met behoud der goede kwaliteit mogelijk werd, toen men op de gedachte kwam op het schip de haring direct na het ophalen der netten schoon te maken en in tonnen in te zouten. Daartoe werd een eenvoudige en weinig tijdrovende methode gevonden in het kaken. Met een begin van het haringkaken tussen 1315 en 1330 ware dit goed te rijmen. Hoewel een onbewezen bewering van een schrijver weinig waarde heeft, is het curieus, dat Verhoeven ²⁰⁾ de uitvinding op 1320 stelt.

Hierboven is reeds vermeld, dat in de 13e eeuw te Grevelingen het inzouten van haring op vrij grote schaal werd bedreven. In het begin der 14e eeuw geschiedde dat ook in Calais in de „maisons harengheresses", zoals Mahaud, gravin van Artois, er enige bezat. Een topjaar daarvoor was 1321, toen de rekeningen in het belangrijkste jaargedeelte (tot la Chandeleur d.i. 2 Febr.) 1010 lies (lasten) à 10.000 haringen vermeldden, merendeels „à conreer" (bereiden) in die huizen ²¹⁾. In de volgende jaren trad een geleidelijke afname in; wel werd in 1329 nog eens een vrij hoog aantal (778) bereikt, maar in 1346 was het tot 46 lasten gedaald. Reeds vóór 1337, toen de strijd met Engeland opnieuw begon, was het bedrijf der kustvissers gevaarlijk geworden en er was meer te verdienen met zeeroverij. Indien de Biervlieters inderdaad reeds vóór 1330 zijn begonnen op zee gekaakte Noordzeeharing aan te voeren, zal deze wel vroeg zijn weg naar Frankrijk hebben gevonden, zoals uit latere jaren der 14e eeuw bekend is.

Volledigheidshalve zij nog vermeld, dat men aan enig verband heeft gedacht tussen het kaken op zee en de verzanding van de haven van Yarmouth, waarvoor het jaar 1337 ²²⁾ en ^{2f)}: 17 en vermoedelijk correct 1347 wordt genoemd ^{2f)}: 15 en ²³⁾: 9. Die verzanding kan het nieuwe bedrijf hebben bevorderd, maar zal niet de oorzaak ervan zijn geweest; er waren nog wel andere Engelse vissershavens beschikbaar, zoals Scarborough, Hartlepool, Ipswich.

Willem Beukels van Biervliet.

Volgens de bekende overlevering zou dit de naam en de woonplaats van de uitvinder zijn.

Biervliet is thans een landelijke gemeente in Zeeuws-Vlaanderen, maar was in de 14e en 15e eeuw een aanzienlijke haven- en vissersplaats, die reeds

¹⁹⁾ Calendar of the Patent Rolls 1321—24 p. 55.

²⁰⁾ W. F. Verhoeven, „Hist. Tijd. & Oordeelk. Aant. . . ." op prijsvr. Academie van Brussel (1777) p. 20.

²¹⁾ F. Lennel, „Calais au M.-A. des Origines au Siègè de 1346" (diss. Lille 1909).

²²⁾ N. Gottschalk, „Fischereigewerbe u. Fischhandel der niederl. Gebiete im M.-A." (1927).

²³⁾ T. Travis Jenkins, "The herring and herring fisheries" (1917).

in 1183 tot stad was verheven. Zij lag oorspronkelijk aan een inham van een der takken van de Schelde-delta, doch na een watersnood van 1377 op een van het vasteland afgescheurd eiland; Biervliet was een door een kasteel beveiligde stad ²⁴⁾ en ²⁵⁾, wier kooplieden reeds in 1264 en 1308 bijzondere voorrechten in Engeland genoten. Men vindt de stad vermeld als die waar Floris V werd gevangen genomen (1290), waar vorsten verdragen sloten (1298 en 1300) en waar Jacoba van Beieren zich met Jan IV van Brabant verloofde (1417). Bridbury ²⁶⁾ : p. 44, 100 en 117 vond uit de jaren 1267—1272 en voorts van 1428 af kooplieden van Biervliet vermeld als importeurs van zout in Engeland. In de 15e eeuw ging de stad achteruit ²⁷⁾: 62, o.a. door watersnoden (1440, 1447), die haar in de 16e eeuw (1551) geheel verwoestten. In de 17e eeuw ontstond op enigszins ander terrein een nieuwe nederzetting van die naam.

In verband met hetgeen hierboven is gezegd over het tijdvak, waarin het haringkaken kan zijn begonnen, is het van belang, dat er in dat tijdvak een Willem Beukels te Biervliet leefde, die daar tot de vooraanstaande en gegoede burgers behoorde. Dit volgt wel uit een drietal acten, op welke bestaan werd gewezen in het Gentse tijdschrift *Messenger des Sciences* van 1829/30, dus nadat de overlevering over Beukels reeds vele eeuwen had stand gehouden. De volledige text geeft Risseeuw ³⁾. De eerste acte is van Sept. 1308 ²⁸⁾ en daarin worden genoemd „ver Lisebette Boekels”, haar zoon „Willem” en haar dochter „Adelise”. In de tweede acte, van 16 (niet 19) Mrt. 1312 wordt de inmiddels overleden moeder genoemd „Elysabeth dicta Beukels”, de zoon „Willemoque autem dictus Beukels” en de dochter „Adelisa”. De derde acte, van 2 April 1312, gaat uit van „Scepenen ende Burgemeesters in Bieruliet” en noemt de moeder „Lisebette Buekels”, de zoon „Willem Beukel onse gheselle” en de dochter „joncvrouwe Adelise met haren voghet”. Daar Adelise minderjarig was, zal Willem ook nog vrij jong zijn geweest; dat bij zijn naam de „s” van Beukels is weggefallen, berust blijkens de 4 andere spellingen op een vergissing. Uit de vermelding als „onse Gheselle” leidt Risseeuw af, dat hij deel uitmaakte van het stadsbestuur. Inderdaad geven Verwijs & Verdam voor „gezelle”, voorafgegaan door een bez. v.n.w. de betekenis van „gelijke”.

De acten betreffen een door de moeder gestichte kapel in de Lieve-Vrouwekerk en vermelden Willems beroep niet. In de door Biervlieters beoefende haringvisserij kan hij een reder zijn geweest, voldoende bemiddeld om een nieuwe methode bij die visserij in te voeren, welke een vrij groot schip en de nodige tonnen, gereedschappen enz. vergde. Het is dus zeer wel mogelijk, dat deze Willem Beukels de uitvinder van het haringkaken was, al geven de documenten geen zekerheid.

²⁴⁾ G. P. Roos, „Beknopt gesch.- en aardrijksk. Woordenb. v. Zeeuws Vl.” (1874) 24.

²⁵⁾ M. K. E. Gottschalk, „Hist. Geogr. v. Westel. Zeeuws-Vlaanderen tot de St. Elisabethsvloed v. 1404” (Diss. Utr. 14-10-1955).

²⁶⁾ A. R. Bridbury, „England and the Salt Trade in the later M.A.” (1955).

²⁷⁾ E. Vlietinck, „Het oude Oostende” (1897).

²⁸⁾ Archief Prov. Oost-Vlaanderen, Nr. 1189.

Het haringbedrijf op Schonen.

Zij, die ontkennen, dat in Vlaanderen in de 14e eeuw een uitvinding in de behandeling van de haring zou zijn gedaan, beroepen zich veelal op het bedrijf, dat in de 13e—14e eeuw door lieden van de Duitse Hanze werd uitgeoefend op Schonen, het kleine schiereiland van Skandinavië in de Oostzee. Zij menen, dat ten opzichte daarvan het kaken niets nieuws vertoonde.

Inderdaad was er op Schonen jaarlijks in de haringtijd, vooral in September, een grote bedrijvigheid, waaraan van omstreeks 1250 af ook de „ommelandvaarders”²⁹⁾ der steden aan Zuiderzee en IJssel deelnamen. Schäfer³⁰⁾ schat de hoeveelheid haring, die te Damme ter stapel werd gebracht voor 1278 op 19512 tonnen en voor 1302 op 11568 tonnen en meent dat het leeuwendeel daarvan wel door de Duitse en de Zuiderzee kooplieden uit Schonen was aangevoerd. Door Deense vissers op Schonen aan land gebrachte haring werd, voor zover niet bestemd om te worden gedroogd of gerookt³¹⁾, met zout in tonnen verpakt.

In 1339 is er sprake van „grumagielt”³²⁾. Volgens Schäfer is dat de opbrengst van de grom (visafval), welke door „grumkerlen” in de „grumbuden” tot haringtraan (lampolie?) werd verwerkt. Zulke traan, „sagiminis allecis”, is reeds in een Holsteins toltarief van 1236 vermeld³³⁾: I nr. 277. Dat de bereiding van haringtraan toen reeds iets met een bewerking van consumptie-haring had te maken, laat zich uit niets afleiden. Immers, toen er nog geen aanzienlijke export van tonharing was en haring overvloedig werd gevangen, zal er wel haring op olie zijn verwerkt, evenals andere grondstoffen³⁴⁾; zelfs voor bewerking heeft men haring gebruikt³⁹⁾, 1875

Wel verhandelde men reeds vroeg, bijv. in 1262, haring in tonnen, maar hoe toen en nog in het eerste derde deel der 14e eeuw de tonharing werd bewerkt is onbekend. Met name weten wij niet of toen inwendige delen werden verwijderd, dan wel alleen steurharing werd geleverd, die, zoals reeds vermeld, maandenlang goed bleef.

De eerste mij bekende aanwijzing, dat men op Schonen haring van de „ghelle” (de gal, het gelletje) ontdeed, dateert van 1365. In dat jaar droeg de stad Kampen haar voorged op Schonen op maatregelen te nemen, opdat de „wagenkerln, ghelleconen, pramkerlen ende manlaghen” behoorlijk

²⁹⁾ Dezen volgden n.l. niet de landweg naar de Oostzee, doch voeren om Denemarken heen.

³⁰⁾ D. Schäfer, in Abh. z. Verkehrs- u. Seegesch., R. Häpke, Brügger Entw. (1908).

³¹⁾ Een vroege vermelding van het drogen van haring komt voor tussen 1192 en 1203 in een brief van de bisschop van Kamerijk, waarin deze verzoekt: „de lui faire préparer et sécher des harengs”. Dit kan wijzen op een bewerking, zoals de Engelse “kipper” ondergaat. De bronnen, waarnaar A. Wauters hierbij in zijn „Table chronologique des Chartes” verwijst, ken ik niet.

³²⁾ D. Schäfer, „Das Buch des Lübeckischen Vogtes auf Schonen” (1887).

³³⁾ Hansische Urkundenbücher (Hohlbaum, Kunze, Stein, 1876—1907).

³⁴⁾ Het Gulden Boek van Kampen, in Overijsselsche Stad-regten, I stuk I p. 219: In 1387: „haringsmeer, zaelsmeer, leuersmeer” mocht men slechts aan de overkant van de IJssel zieden; zael is wellicht zeehond (Eng. seal).

zouden worden betaald ³⁵): 52. Ghelleconen waren vrouwen, die de ghelle verwijderden, waarna de leggheconen de haring in de tonnen verpakten, In 1379 verlangen ook de Engelsen op Schonen te mogen „saltzen unde gellen” ³⁶): II 212. De teksten wijzen op een bestaande toestand, niet op een nieuwe wijze van behandelen; wij weten niet sedert wanneer zij werd gevolgd.

Was nu die werkwijze dezelfde als die, welke bij de Noordzeeharing in zwang kwam? Wij weten het niet, maar het is zeer wel mogelijk, dat men aan de kust van Schonen de haring, zoals bij grotere vissen gebruikelijk, buikzijdig geheel opensneed, grondig schoonmaakte en daarbij ook de kop afsneed, een behandeling, zoals de genoemde tekst van 1377 doet vermoeden. Nog in onze tijd bestelden Bulgaarse kooplieden in Engeland en Nederland wel eens koploze haring, hetgeen op een oude traditie kan wijzen. Dat geheel opensnijden en reinigen op een vaste onderlaag (tafel) zou heel wat meer tijd en werkruimte vergen, dan de hierboven als het „kaken” omschreven handgreep, en daardoor voor het aan boord inleggen ongeschikt zijn geweest.

Op den duur ging men de kaakmethode ook aan land toe passen. Zo bereiken Schotse vrouwen te Great-Yarmouth bij „the gipping” van de haring ongeveer dezelfde snelheid als onze kakers ter zee ³⁷). Dat men in Engeland de bij ons gevolgde methode pas heel laat heeft overgenomen, valt af te leiden uit het feit, dat de Society of Arts nog in 1805 een prijs uitloofde voor het kaken volgens de Hollandse methode; die prijs kon pas in 1819 worden uitgereikt aan iemand, die zes goede Hollandse kakers had laten overkomen ³⁸).

Dat het omstreeks 1320 in Vlaanderen opgekomen „kaken” aan het bedrijf op Schonen zou zijn ontleend, is onbewezen en m.i. onwaarschijnlijk.

Weerlegging van andere argumenten, aangevoerd tegen de stelling dat Willem Beukels te Bierliet de uitvinder van het kaken is geweest.

Het uitvoerigst vindt men deze argumenten in de publicaties van Degrijse, de zo wel bekende historicus van de Vlaamse visserij ^{20-k}). Volgens hem ^{2k}): 404) was „tonharing” synoniem met „kaakharing”, terwijl het er bij mij op aankomt, wanneer het begrip „kaakharing” ontstond, niet „tonharing”, dat algemeen in tonnen gezouten haring betekent, dus het al veel eerder bekende produkt omvat. Degrijse zegt, dat een eigen visnijverheid in Vlaanderen omtrent 1370 of kort na 1350 opkwam ²⁰): 209 en 203. Dit kan niet juist zijn, want het op grote schaal inzouten van kustharing is als nijverheid aan te merken en, zoals reeds besproken, geschiedde dit in Grevelingen omstreeks 1279 en vermoedelijk eveneens in de harengheresses van het

³⁵) „Boeck van Rechten der Stad Kampen” in Overijsselsche Stad- . . . regten I stuk I (1875) p. 52.

³⁶) Hanse Recesse (K. Koppmann, 1870—1897).

³⁷) The National Geographical Mag., Aug. 1934 p. 246.

³⁸) A. M. Samuel, The herring, its effect on the history of Britain (1918) p. 132 en 162.

nabije Calais reeds sinds het begin der 14e eeuw. Vanden Bussche³⁹ : 120) vermeldt, dat de Blankenberghers ook het kaken sedert het midden dier eeuw reeds op vrij grote schaal beoefenden.

Na gesproken te hebben over haring uit Vlaanderen schrijft Valenciennes^{2b}): p. 161: „Dans un acte de 1326 on voit que Caen recevait de l'étranger les harengs que l'on appelait les milliers, et qui étaient apportés en caques (hier in de betekenis van harington gebruikt) ou en rondelles et qu'il en venait dans la saison 4 ou 5 cents last et plus”. „Les villes du Nord envoyaient à Dieppe et à Rouen le hareng salé de leur pêche, qui était ensuite réexporté dans le Levant” (zie ook de Bijlage aangaande hareng de safare).

Wanneer wij deze schrijver mogen geloven, zou er, wat de activiteit der Vlaamse visserij betreft, geen bezwaar bestaan de aanvang van het haringkaken zo vroeg te stellen als ik hierboven heb gesuggereerd. Wel schijnt dat bedrijf echter pas aan het eind van de 14e eeuw een kwestie te worden, die de gemoederen hevig in beweging bracht. Laten wij trachten na te gaan, wat daarvan de oorzaak kan zijn.

Brugge, de grote Vlaamse handelsstad der middeleeuwen, had eer de 14e eeuw begon haar actieve handel reeds grotendeels verloren zien gaan. Een der oorzaken was de afnemning van de leveringen van wol uit Engeland, waar men die zelf meer begon te verwerken en het Vlaamse laken niet meer zo nodig had. Ook ondervond de actieve handel grote concurrentie van de zijde der Italianen, Duitsers en Engelsen. Voorts heeft de stad een zware en vruchteloze strijd gevoerd tegen de verzanding van het Zwin, dat aan het eind der 13e eeuw reeds geen grote schepen meer doorliet, zodat deze niet verder kwamen dan Damme en aan het eind der 14e eeuw zelfs niet voorbij Sluis konden varen⁴⁰). Dit heeft echter niet belet, dat Brugge in de eerste helft der 14e eeuw uitgroeide tot een wereldmarkt, die door vele buitenlandse kooplieden werd bezocht⁴¹,⁴² en²⁵). Brugge's bloei als wereldmarkt was vooral met de welvaart van de Duitse Hanze innig verbonden⁴³): 61 en 67. Harerzijds had die Hanze er veel belang bij een markt te Brugge in stand te houden. Uiteraard deed de Hanze, wat zij kon om concurrentie uit andere landen tegen te gaan. Zo wist zij bijv. te bereiken, dat het „bruw ammete” van Gent de invoer van Hollands bier in 1393 geheel verbood³⁶): IV 134. In de acte heet dat bier „kunterfoit ber”, dus nagemaakt bier! Hoe zeer de Hanze in de hoogste kringen gezien was, kan blijken uit een voorval van April 1383, toen H. von Alen, een afgezant der Hanze, een bezoek bracht aan de koning van Frankrijk, Karel VI. Deze had in de vorige maand voor de onderdanen van de Hochmeister der Duitse Orde ongehinderd verkeer in zijn land beloofd. De jeugdige koning ontvangt de

³⁹) E. van den Bussche, in *La Flandre* (1874) 1, 127, 225, 369; (1875) 111.

⁴⁰) A. de Smet, „De Geschiedenis v. h. Zwin” (1939).

⁴¹) F. Vollbehre, „Die Holländer u. d. deutsche Hanse”, in *Pfingstbl. d. Hansischen Gesch. verein XXI* (1930), p. 5.

⁴²) N. J. M. Kerling, „Commercial Relations of Holland and Zeeland with England from the late 13th cent. to the close of the M.A.” (diss. Londen 1952).

⁴³) H. van Werveke, „Brugge en Antwerpen, 8 eeuwen Vlaamsche handel” (1941).

afgezant met eerbewijzen en „sneyt myt syner hant abe eyn gros stucke von dem heyiligen cruce”⁴⁴⁾. Dat stuk liet de koning in goud vatten en met edelstenen versieren, waarna hij het den koopman overhandigde „myt groser wirdekeit”³⁶⁾: III 162—164. Bij de verwickelingen in Vlaanderen was de Hanze op de hand van Graaf Lodewijk van Male en van de Fransen, die een half jaar te voren de opstandige Vlamingen (Klauwaarts) hadden verslagen. Echter ook afgezien hiervan stonden de Hanzekooplieden nader tot de Fransgezinde partij (Lelieaarts), waartoe de groothandelaren en kapitalisten van Brugge behoorden, dan tot de Klauwaarts.

De Brugse groothandelaren, die haring uit Schonen kochten, waren Lelieaarts, maar de vissers veelal Klauwaarts. Zij namen deel aan de strijd tegen de Fransen²⁴⁾: 87 te Groeninge in 1302, en te Kassel in 1328 en die van Nieuwpoort en Lombardsyde behoorden ook tot de opstandigen van 1324—28.

Indien mijn hierboven gemotiveerde veronderstelling, dat de eerste pogingen het kaken op zee in te voeren tussen 1315 en 1330 zijn ondernomen, juist is, dan trof die vinding wel een ongunstige atmosfeer. Zij zal finantieel niet zijn gesteund en door de Hanzelieden en hun aanhang zijn tegengewerkt. Dit zijn wel sterk remmende factoren, maar als de namen Beukels en Biervliet in dit verband zo zeer in het geheugen bleven, moet men aannemen, dat het toch tot een toepassing van enig belang is gekomen in die eerste tijd. Bewijzen daarvan hebben ons niet bereikt, maar de gegevens over de haringhandel uit die tijd zijn zeer fragmentarisch en incidenteel. Uit de Zeeuwse en Hollandse havens bijv. zijn wij meer ingelicht over de detailhandel der markten, dan over de groothandel, zodat wij bij toeval uit een Vlaamse acte van 5-8-1399 vernemen, dat er in de 14e eeuw een aanmerkelijke groothandel in kaakharing in Zeeland was. Tevoren heeft ook Vlaanderen (Biervliet) zulk een handel gehad en die Vlaamse handel zal Graaf Willem van Holland in 1344 tot zich hebben willen trekken door een vrije haringmarkt bij het dorp Brouwershaven in te stellen. Hij nodigde de kooplui van Brabant, Vlaanderen, Holland en elders uit om de haven aan te doen en er haring in te kopen. Dat was dus wel groothandel in tonharing, die de Zeeuwen op zee kaakten.

In dien zin laat zich ook het privilege van 1355 beter begrijpen, waarbij de Hughevlieters een week- en een jaarmarkt kregen, omdat zij tevoren genoodzaakt waren „de marctdaghe van Zeeland daghelijs te versouken”. Terecht vraagt Mej. Dr. Gottschalk²⁵⁾: 137 zich af, waarom zij het zo verzochten, terwijl Vlaamse markten dichterbij waren. Het privilege gaf behalve een algemene markt ook een jaarmarkt en stapel voor haring van St.-Bavesdag tot het eind van de haringtijd, zulks om de „poort” (havenbedrijf) te doen toenemen. Voor toenemend bedrijf bood de haven van Biervliet wellicht onvoldoende accomodatie.

Hoewel de Duitse Hanze met de vrede van Stralsund in 1370 op het

⁴⁴⁾ De koningen waren wel meer gul bij het schenken van relikwieën, zo op 8-9-1267, toen een Luiks klooster „une épine de la couronne du Christ” ontving. (A. Wauters, Table chron. d. Chartres VII 2, 975).

toppunt van haar macht komt, loopt het vervoer van Schonen-haring naar de Nederlanden tegen het eind dier eeuw achteruit. Wij zullen wel niet bezijden de waarheid zijn, wanneer wij aannemen, dat dit mede onder invloed stond van het haringkaken op de Noordzee. Blijkbaar is de Hanze tegen het eind der 14e eeuw de bedreiging gaan inzien, gevormd door de Nederlandse haringhandel, welke de haringhandel der Hanze ook inderdaad weldra volledig zou onderdrukken. Zij heeft toen met haar aanhang gedaan, wat zij kon, om die concurrentie te bemoeilijken. Hoe anders zijn de talrijke verordeningen van die strekking te verklaren, die in een aantal steden tot stand kwamen ⁴⁵⁾. De kaakharing uit de Noordzee werd als namaak gebrandmerkt ⁴⁶⁾ en soms geheel verboden. Van wanneer het verbod van de kaakharing voor geheel Vlaanderen dateerde is niet precies bekend, maar het zal vóór 1396 zijn geweest, want toen werd geklaagd over „de frauden, die de visschers daden int vanghen van den haringhe” en in 1398 verluide, dat de vissers van Biervliet het onlangs gegeven verbod wilden overtreden door op zee te kaken. Blijkens een missive van de Vier Leden van Vlaanderen van 30-6-1425 had men „in vorledenen tiiden ten versoeke van den copmanne van der Duetscher henze” het verbod uitgevaardigd. Met het uitblijven van Vlaamse kaakharing, als gevolg van het verbod op zee te kaken, kan in verband staan, dat op 15-10-1394 te Rouaan aan Hollandse kooplieden vrijgeleide werd verstrekt voor de aanvoer van haring, n.l. in drie gevallen telkens voor 30 last „harenc braqué” (bereide haring) ⁴⁷⁾: nr. 51-52.

⁴⁵⁾ Kampen 1394: Wie haring uit Helgoland verkoopt, moet den koper de herkomst vermelden (Overijsselsche Regt- . . ., I p. 193).

Kleef 1394: Een merkteken plaatsen bij haring, die niet van Schonen kwam, was voorgeschreven, maar wegens geringe aanvoer uit Schonen (aanvoer was in 1393 stopgezet wegens zeeroof) mag dat achterwege blijven voor „den rechten Engelschen heringh als nu gemeynlichen is” ³³⁾: V nr. 185.

Utrecht 1395: Een „rood vaenken steken” bij „Ty herinc” (verse kustharing) of Engelse haring en een „wit vaenkyn” bij haring van Helgoland (Utr. Buurspraeck-Boek).

Parijs 1398: Kooplui verkochten „en gros comme en détail” hun „harens de Flandres et contrefais” tezamen met „les bons harens De scone”. Voortaan: slechts op gescheiden plaatsen en een rood vlagje bij de „harens contrefaiz”. R. de Lespinasse, „Les métiers et corporations de . . . Paris (1886).

Leiden 1406: Ook hier het witte en het rode vlagje. Dat voorschrift blijft zelfs nog in keurboeken van 1450 en 1508 gehandhaafd.

Kampen 1418: Een rood vlagje van ½ voet vierkant bij niet-Schonense haring.

⁴⁶⁾ Het is alsof de animositeit, die de Hanze-kooplieden tegenover de Hollanders hebben gevoeld, nog wat naleeft bij Duitse historici. In zijn bespreking in „Gött. gelehrte Anz.” 169 (1907) 371 van Daenell's „Die Blütezeit der deutschen Hanse” maakt W. Stein er bezwaar tegen te zeggen, dat de Hollanders zich „die hansische Methode zu eigen machten”, want hun methode „war noch lange Zeit viel schlechter”. Hij maakt dat op uit talloze klachten van afnemers in de 15e eeuw, zonder te preciseren. Hij ontleent denkkelijk aan Dr. B. Kuske in Westdeutsche Z.f.Gesch. u. Kunst 24 (1905) 233 en 242. Het gaat daar over klachten, die Lübeck in 1470 zou doorgeven aan Holl. en Zeeuwse steden; ook zou bedrog zijn voorgekomen: oude gezouten haring gewassen, gedroogd en als nieuw verkocht! Zulke knoeierijen in de 15e eeuw bewijzen niet, dat aan de een eeuw eerder door Vlamingen begonnen methode fouten kleefden. Vollbehr vermeldt, dat de Hanze in 1411, toen de Noordzeeharing te Brugge ingang had gevonden, zelf die haring als handelsartikel voor de Oostzeehandel opnam.

⁴⁷⁾ Z. W. Sneller en Unger, Bronnen Gesch. Handel met Frankrijk (1930).

Bij besluit van 5-8-1399 veroorloofde de hertog den vissers van Biervliet en Hughevliet weder als vóór het verbod tussen St.-Bartholomeus en St.-Mahieu te gaan vissen „dela le Welle” (een plaat nabij de Doggersbank) „et les herens que ils prendront illecques saler, mettre en tonneaux et en faire herenc caqué, le mener au dit lieu de Biervliet et la le vendre”; overwogen werd, dat gedurende het verbod de Hollanders hun gezouten Noordzeeharing naar Zeeland brachten, waardoor de Biervlieters òf moesten verarmen, òf ook naar Zeeland moesten gaan. De genoemde harenc braqué zal zonder twijfel een zelfde produkt zijn geweest, als vroeger uit Biervliet kwam, dus Hollandse geëkaakte haring.

In dezelfde maand, waarin de Biervlieters verlof krijgen te gaan kaken, besluit Antwerpen tot een volledig verbod van verkoop van tonharing die niet van Schonen komt. Gent vaardigt een zelfde verbod uit in 1406. Curieus is de motivering, die Gent in 1420 geeft voor een herhaling van haar verbod, nu met name ook voor invoer van geëkaakte haring uit Vlaanderen, Holland of Zeeland. Men leest daar, dat men „nieulinghe ende binnen curten jaren” haring had geëkaakt en dat men daardoor te weinig verse haring en „haringhe gheheeten viveloe” (pieterman) had, waaruit men veel meer „voetsel, sustenance ende leeftocht” kreeg dan uit geëkaakte haring. Dit maakt een huichelachtige indruk. Waarom zou men kaken, als het produkt er minder waarde door kreeg? De verzwegen reden was, dat de geëkaakte Noordzeeharing als geconserveerde waar werd verhandeld in concurrentie met de Schonen-haring! Na oppositie van Blankenberghe, Nieuwpoort, Damme, Biervliet, Duinkerke trok Gent het verbod in hetzelfde jaar in.

Blankenberghe laat in 1407 vier tonnen maken „voor t werc der nieuwe maniere van soutene ofte kaekene den harinc”. Zoals de haring moeten ook al die tijdsbepalingen met een korrel zout genomen; dat het kaken, althans buiten Blankenberghe, vóór 1350 begon, staat wel vast. In een keizerlijk plakkaat van 1529 werd gesproken van „de onlanghs ghevonden watermolens”, hoewel de wipwatermolen al ruim een eeuw werkte.

Aan zijn goedgunstige beschikking van 1399 had de hertog een voordeel voor zichzelf verbonden door te bepalen, dat hem per last een nobel zou worden betaald, hetgeen te Biervliet moest geschieden. Toen Nieuwpoort, Oostende en Sluis in 1402 een zelfde gunst verwierven, moesten hare vissers telkens naar Biervliet komen om die nobel aan de tolnaers af te dragen; dat voorschrift bleef tot 1413 in stand.

Dit alles wijst op aanvankelijke weerstand ten behoeve van de Hanze en op historisch gegroeide voorrechten van Biervliet, waar volgens de overlevering ook de uitvinding is gedaan.

Gillis Buekele van Hughenvliete.

Het komt mij voor, dat sommige schrijvers (zie bijv. ⁴⁸⁾ en ⁴⁹⁾: 27 zich

⁴⁸⁾ Ch. de Zuttere, „Enquête sur la Pêche maritime en Belgique I (1909) 54.

⁴⁹⁾ Ed. Vlietinck, „Cartulaire d'Ostende” (1910).

hebben laten misleiden door een verweerschrift dat in 1483 uitging van het stadsbestuur van Oostende.

In dat jaar hadden Franse kooplieden en vertegenwoordigers van de Vlaamse steden Damme, Sluis en Nieuwpoort een request tot de Drie Leden van Vlaanderen gericht, strekkende tot verbod van de haringhandel in Oostende. Zij hadden betoogd, dat vroeger alleen Damme (nabij Brugge), Biervliet (nabij Gent) en Nieuwpoort (nabij Yperen) bevoegd waren de tonnen van caecharinc van het vereiste merk te voorzien. In 1443 echter had Oostende een haven gekregen. Men begon ook daar een merk als dat van Damme of Nieuwpoort op de ton aan te brengen en de haring tot een lagere prijs te verkopen, met het gevolg, dat daar nu meer werd verhandeld dan in de drie andere plaatsen te zamen. Dezen drongen er op aan de haven van Oostende te dempen.

Ter ondersteuning van haar verweer tegen deze radicale maatregelen beweert het stadsbestuur van Oostende, dat de oorsprong van het haringkaken op zee in haar stad was te zoeken, aangezien Gilles Buekele van Hughevliet en Jacob Kien van Oostende daar niet meer dan 80 jaar geleden, dus omstreeks 1403, mee waren begonnen. Het had echter lang geduurd eer dat bedrijf geheel tot bloei kwam en in die tijd had Oostende vele schepen en netten nabij Scarborough etc. verloren tot een waarde van 50.000 kronen.

Aan zulke beweringen van een in het nauw gedreven stadsbestuur moet men niet veel waarde hechten. Het kaken op zee is stellig veel eerder begonnen; het is mogelijk, dat een Gillis Buekele uit Hughevliet ertoe heeft bijgedragen die werkwijze naar Oostende over te brengen. Wat er 80 jaar tevoren was geschied, zal het stadsbestuur in die tijd zelf niet precies hebben geweten.

Guillame Beukel, visser van Hughevliet.

Degrijse, die aanvankelijk voornoemde Gillis als de grote man terzake van het haringkaken op zee beschouwde ²⁹): 204; en, reeds met enige aarzeling, ²⁷): 117), is daarvan teruggekomen, wellicht mede door kennismaking van mijn voordracht voor het VIe Congrès Intern. d'Histoire des Sciences van 1950. In zijn laatste publicatie ^{2k}) schuift hij een ander naar voren, namelijk de Guillame Beukel, die met enige andere vissers van Hughevliet volgens een verklaring der stad Sluis in 1391 een bijdrage ontving in het onderhoud van een gevangen Portugese edelman ³⁹): 1875 p. 116—117). Degrijse's mening, dat deze Guillame dezelfde zou zijn als de hierboven genoemde Gillis is eer te verklaren uit een rijke fantasie dan uit historische gegevens. De namen Beukel en Beukels waren in Vlaanderen heel gewoon. Alleen uit Blankenberghe is men die in acten van 1322—1436 wel 15 keer tegengekomen; twee ervan uit 1322 en 1379 hadden de voornaam Guillaume ³⁹). Een overeenkomst van naam zonder verdere aanwijzingen bewijst dus niets. Naar ik vermoed, is Degryse voor Guillame Beukel geporteerd, omdat hij aan het eind van de 14e eeuw leefde. Zoals ik echter reeds heb aangetoond, is het veel waarschijnlijker, dat de uitvinding van het haringkaken in het begin dier eeuw plaats had en te danken is aan Willem Beukels (met

een s!) te Biervliet. Volgens Degryse zou men bij de overlevering deze laatste met dien Guillame Beukel hebben versmolten. Wanneer echter Willem in Biervliet niets bijzonders had verricht, zou men hem aan het eind der 14e eeuw al lang vergeten hebben. Bovendien zal, zoals reeds opgemerkt, een voornaam burger van Biervliet wel in staat zijn geweest de kosten van een nieuwe onderneming op bescheiden schaal te dragen, maar niet de als „pouvre maronnier” of zeerover bekende Guillame. Ik moet daarom ook deze veronderstelling van de hand wijzen.

Samenvatting.

Bij de hierboven als „kaken” beschreven methode heeft men voor de aan het inzouten vooraf gaande bewerking niets anders nodig dan een speciaal mesje, dat reeds vroeg vermelding vond. Deze methode, vooral voor het werken aan boord zo doelmatig, schijnt in Engeland, waar men aan land werkte, pas eeuwen later ingang te hebben gevonden. Toch heeft zij voordelen, die niet slechts liggen in snelheid en eenvoud, maar, althans voor de Noordzeeharing, ook in een verhoging der kwaliteit.

Van het gebruik der methode op Schonen is evenmin gebleken; zelfs kon niet worden vastgesteld, dat men daar al geruime tijd vóór 1339 haring van inwendige delen ontdeed, terwijl het ontstaan van de uitdrukking „kaken” doet vermoeden, dat die methode reeds tussen 1315 en 1330 in Vlaanderen ontstond.

In die tijd leefde in Biervliet een Willem Beukels en volgens een oude overlevering heeft een man van die naam te Biervliet het haringkaken uitgevonden. Er is geen reden die overlevering te verwerpen. Alles in onderling verband ziende, acht ik haar overeenkomstig de waarheid, hoewel zekerheid wel nooit zal zijn te verkrijgen.

BIJLAGE

POGING TOT VERKLARING VAN ENIGE VAKTERMEN, MERENDEELS IN DE „ORDONNANCES DES ROIS DE FRANCE”

(E. J. DE LAURIÈRE, 1729 e.v.)

„Quiconques ameine Harenc à Paris pour vendre, en charrette ou à sommier” (1258). Dus aanvoer per kar of lastdier, zo in 1315 per paard uit St.-Omer. De haring is verpakt in messe, elders *maise*. De „Maise de Harenc sor” (1320), dus gerookt, moet er 1020 bevatten, de „Maise de Harenc blanc” (dus niet gerookt) 816. Naast de *maise* wordt de „tonneau de Harenc sor ou blanc” (1320) genoemd, welke zo veel moet bevatten als op de ton is vermeld.

Te Parijs is voorts sprake van aanvoer „en panier ou en charette, c'est à scavoir en Banne” (1320). De *banne* is een grote mand, die per kar wordt vervoerd, de *panier*, naar de tolbedragen te oordelen, half zo groot (1351). Het gaat hier wel om de verse haring der kustvisserij. De aanvoer in de kustplaatsen moest zich regelen naar wind en getijden; in Parijs mocht men niet de haring van „deux mors”, elders staat „deux *marées*” dooreenmengen. Kon men de vangst den dag na het uitvaren nog vóór middernacht ter markt brengen, dan heette dat „*hareng d'une nuit*”, anders „de deux nuits”.

In het regl. van 1258 is sprake van „*Harenc sor & blanc & gisant . . . et le salé aussi*”. Daar in het regl. van 1326 het tweede „&” is vervangen door „en”, is aan te nemen, dat het ook in 1258 zo is bedoeld. Voorts dat „en gisant” zal slaan op de h. blanc, niet ook op de h. sor,

want in een hieronder te noemen text van 1377 zijn h.sors en h.gisans naast elkaar genoemd. Maar wat is te verstaan onder die h.blanc en gisant (liggende)? Men kan denken aan haringen, die laagsgewijs netjes naast elkaar in een ton zijn gelegd, in tegenstelling met zulke, die erin zijn gestort. De toevoeging „et le salé aussi” doet echter denken, dat de h.gisant geen in tonnen ingezouten h. is, zoals vermoedelijk met de le salé is bedoeld. De verklaring in F. Godefroy's Dictionnaire: „mis dans la saumure salée” lijkt mij daarom onjuist. De daar ten bewijze aangevoerde text uit Reims (1377) luidt: „Poisson de mer salé . . . ne pourra estre gardé par les revendeurs que onze jours, se ce n'est harens sors ou gisans”. Het weer naast elkaar sors en gisans doet aan enige verwantschap denken, terwijl in tonnen ingemaakte h. een heel ander product is en vreemd ware nog te vermelden, dat dit meer dan 11 dagen oud mocht zijn: blijkens een text van 1351 kon het zelfs al overjarig zijn (R. de Lespinasse, „Les métiers et corporations de Paris”, 1886 I 13).

Het Keulse toltarief van 1293 noemt behalve tonharing en bokking ook „ghescudde harinc” en het overeenkomstig tarief van Kleef van 1293 in de plaats daarvan „stapelheryncq”. In het algemeen zullen de toltarieven van invoerhavens wel rekening houden met alle tertijde in de handel zijnde soorten, dus niet het ene speciaal aandacht geven aan geordend in de ton gelegde h. (Parijs) en het andere aan ruw in de ton gestorte h. (Keulen). Deze overweging leidt tot de veronderstelling, dat „h. blanc en gisant” het zelfde was als die in Keulen en Kleef genoemde soort. Maar hoe was die dan bereid?

Behalve tonnen met haring in vochtige pekelen kende men ook wel droog in kisten verpakte haring. Bij gunstig weer droogt men in noordelijke landen wel haring in zon en wind ⁹⁾: 280. J. T. Jenkins (The Herring, 1917) vermeldt de aanvoer van zulke „alleg album” uit Noorwegen. Misschien is de „meese droghsharinx” in het toltarief van 1252 voor het Zwin ook zo op te vatten. Indien echter in bovengenoemde Parijsche text met „le salé” de tonharing is bedoeld, kan de gisant ook haring zijn, die enige dagen in sterke pekelen was gezouten en dan na te zijn uitgedropen als harde, zoute haring in kisten geperst, zoals nog wel geschiedt ⁹⁾: 226.

Grossiers mochten de van zee aangevoerde verse haring of die van Guernsey verkopen, zoals ze die ontvingen, maar verse h., die men bij verkoop overhield, was verloren en men mocht na St. Michel (29 sept.) „harenc poudré ne frès”, dus met zout bestrooide, niet nog in Parijs gaan roken. Dit is af te leiden uit regl. 1322. De tegenstelling: verse of van Guernsey doet vermoeden, dat laatstgenoemde gezouten was.

In Gent werd in 1330 „tonharing” aan kloosters gegeven.

Onder de geschenken, die in 1332 „furent envoyés à la Court” (te Parijs) zijn vermeld 6 tonnen „kaecharinx” (L. Gilliodts v. Severen, Inv. Arch. Bruges I 453; eerste mij bekende gebruik van het woord). In 1337 verschijnt de uitdrukking „tonnel de caque Harenc” in een toltarief van Parijs. Daarna treft men zulke benamingen vaak aan, zo Parijs 1341 „tonneau de caque de Harenc”, 1349 „tonnel de quaque”, 1350 „barris de caqueharen” (DuCange, Gloss. II 157) en volgens F. Prims (Bijdr. Gesch. Goetschalckx, 1933 204) in Brabant: 3 tonniaus de kacherens (1356), voorts bij Du Cange: „pro pluribus barillis allecium caquis” (Parijs 1379).

Godefroy vraagt zich af wat „saffare” betekent in een citaat van 1395: „Quant les pescheurs ont pesché harens de safare, seltens ou autres, qu'il faut saler hastivement”. De uitdrukking „de safaire” komt ook in een Parijsch regl. van 1322 voor en M. Mollat (Comptabilité du Port de Dieppe au XVe s., 1951) spreekt van „hareng de saffare de vers le Nord, importé des Pays-Bas”. Een bron van belang voor de geschiedenis der haringvisserij is het boek van E. Deseille „Etude sur les Origines de la Pêche à Boulogne-sur-Mer” (1874), dat ik door bemiddeling van Drs. J. Fox, chartermeester in het Alg. Rijksarch. te 's Hage, ter inzage kreeg uit de openbare leeszaal te Boulogne-s.-M.. Op blz. 141 vindt men een citaat uit het werk van Noël ^{2a)}, waarin de m.i. gegronde veronderstelling voorkomt, dat „saffare” is afgeleid van „Suffolk”, ook wel als suffore geschreven, althans uitgesproken, dus het graafschap, waartoe Great-Yarmouth behoort.