

De bierquiz van ‘meester’ Albert Guilluy – ca. 1965.

Hoegaarden kan bogen op 700 jaren brouwgeschiedenis.

Hoofddoel van deze quiz : onze mensen toch een beetje warm maken voor onze rijke biergeschiedenis. Dit op een aangename, fascinerende en leerrijke wijze.

De Hoegaardiers kennen er toch zo bitter weinig van.

De brouwersfamilie **LORIER**S vormt een hoogtepunt in onze biergeschiedenis.

De ouderen onder ons herinneren zich er nog wat van.

Daarom beginnen wij deze quiz met de brouwers **LORIER**S.

Er is niets mee te winnen. Er is niets mee te verliezen.

Alleen de voldoening er wat meer van te weten telt.

A. **Loriers**

Vraag 1: Hoe heette de eerste Loriers, die te Hoegaarden kwam brouwen?

Te kiezen:

- Amadé
- **Philippe**
- Arnold

Vraag 2: In welk jaar begon Philippe Loriers te Hoegaarden te brouwen?

- 1709
- 1753
- **1832**

Dit zijn wel alle drie historische data.

Vraag 3: Brouwde hij in de wijk "Egypte", dus waar later de Grote Brouwerijen Loriers zullen gebouwd worden?

- Ja
- **neen**

Vraag 4: Hij brouwde dus niet in de wijk "Egypte". In welke straat dan wel?

- **Vroente**
- Stoopkensstraat
- Gasthuisstraat

Vraag 5: Was hij eigenaar van die brouwerij?

- Ja
- **neen**

Uitleg: Philippe Loriers was een huurbrouwer. Hij woonde te Outgaarden; hij was burgemeester van Zétrud-Lumay waaronder Outgaarden ressorteerde. Hij brouwde zijn bier in de brouwerij van Servaas Dotremont, bijgenaamd "Den Duc". Die brouwerij was gelegen op de hoek Tiensestraat-Vroente. Het woonhuis in de Tiensestraat, de hoek was de schuur en die staat er nog (*nu niet meer*). De brouwerij lag in de Vroente (die rij huizen). *Tis Duc* was daar koeter of stalknecht. Na het sluiten van die brouwerij werd *Tis* bedelaar. Hij droeg steeds een zwart lapje voor één oog. *Liza Tot*, een feeks van een echtgenote, had hem een oog uitgeslagen met de kachelpook.

Vraag 6: Vijf jaren later, in 1837, was Loriers eigenaar van een brouwerij. In welke straat bevindt zich die brouwerij??

- Wijk Egypte
- Gasthuisstraat
- **Stoopkensstraat**

Uitleg: die brouwerij was gelegen waar de blikslager *Sijs Blek*, zijn winkel had. Loriers stookte daar ook zijn jenever.

Vraag 7: In welk jaar werd in de wijk Egypte begonnen met brouwen?

- **1650**
- 1709

- 1753

Vraag 8: Welke brouwersfamilie brouwde in de wijk Egypte van 1650 tot 1744?

- de familie Vanhagendoren

- **de familie Vandermolen**

- de familie Nijss

Uitleg: In 1709 brouwde daar Bernard Vandermolen en zijn brouwerij heette toen "*Het Groet Paenhuys*".

Vraag 9: In de binnenkoer, boven de ingang van de oude Hoegaard-brouwerij, is in de sluitsteen van de deuromlijsting, een jaartal gebeiteld.

- 1650

- 1709

- **1753**

Uitleg: Dat jaartal heeft reeds voor heel wat misverstand gezorgd. Dat jaartal werd zelfs door Loriers als beginjaar genomen. Het werd op heel wat reclameplaten vermeld en ook op talrijke bierglazen: "*anno 1753*". In 1953 werden grote bierfeesten gehouden door Loriers, om 200 jaar brouwen te vieren. Dat was fout.

Ziehier de juiste uitleg: Bernard Vandermolen brouwde dus in 1709 in het "*Groet Paenhuys*". Hij stierf in 1743. Zijn weduwe brouwt nog een jaar verder. Dan neemt de brouwersfamilie **Falla** de fakkel over. Maar weduwe Bernard Vandermolen blijft in de brouwerij wonen tot 1753. Dat is dus het jaar dat de brouwersfamilie Vandermolen verdween uit het "*Groet Paenhuys*".

Vraag 10: Toen Loriers in 1832 begon te brouwen bij "*Den Duc*" op de Beek, wie brouwde toen in de wijk "*Egypte*"?

- Van Hagendoren

- **Falla**

- Vandenbroeck

Uitleg: In 1744 nam Falla dus de fakkel over. Dat was een René Falla. Jan Falla volgde zijn vader op in 1782 en in 1832 was het Henri Falla. Dat is nu juist het jaar dat de eerste Loriers begint te brouwen bij "*Den Duc*". Een Falla herbouwde de oude brouwerij-hoeve en zo staat het woonhuis er nu nog. De laatste Falla sterft in 1837. Zijn weduwe brouwt verder.

Vraag 11. Wie brouwde in de wijk "*Egypte*" nadat de familie Falla verdwenen was?

- Loriers

- **Godts**

- Coenegras

Uitleg: Toen brouwer Oscar Van Hagendoren 10 jaar oud was, heeft hij die Godts daar nog weten brouwen. Die Oscar van Hagendoren was de vader van Paul, bijgenaamd '*de Lemmes*' en die wist het????

Vraag 12:

Eerst uitleg: Die Godts sterft in 1879. Toen kwam het "*geleeg*" in de wijk Egypte in het bezit van de familie Gregoire te Tienen, maar ze waren afkomstig van Meldert. Met het *geleeg* bedoel ik de kleine en oude brouwerij plus de hoeve.

De nieuwe eigenaars waren Florimond Gregoire en zijn zuster Celestine Gregoire, elk voor de helft. Maar reeds in 1880 was Gustaaf Loriers, zoon van Philippe, met Celestine Gregoire gehuwd. Zij bracht dus de helft van het *geleeg* in haar huwelijk met Gustaaf Loriers.

De andere helft, eigendom van Florimond Gregoire, kocht het jonge huwelijk voor 18.000 franken. Die koopakte, verleden voor notaris Rosseuw te Tienen, draagt de datum 05 juli 1887 en is in mijn bezit.

Ook de pint in gleiswerk Loriers-Gregoire.

Zulke dingen liegen niet. De oudere mensen hebben dame Celestine gekend. En toen pas brouwde Loriers in de wijk Egypte.

Loriers heeft 128 jaar te Hoegaarden gebrouwd en slechts 73 jaren in de wijk Egypte. En dus geen 200 jaren zoals op vele reclames en pinten staat. In de 18de eeuw komt de naam Loriers niet voor in de brouwersregisters.

In 1905 begin Gustaaf Loriers een donker bier te brouwen: de '*Speciale*'. Ik bezit de foto van de lithografische steen, waarmee hij zijn etiketten liet drukken, alsmede twee reclameplaten van de *Speciale*. Het gezin Loriers-Gregoire telde 4 zonen:

- Louis

- Jules
- Philibert en
- Achilles

Elk van die zoons had twee zusters.

Vraag: Hoeveel kinderen telde het gezin Lories-Gregoire?

- 12
- 8
- **6**

Vraag 13: Eerst uitleg. Gustaaf Lories had een eigenaardige hobby. De nabijheid van de beek, de oude gebouwen van de hoeve en van de brouwerij met graan, stro, hooi, draf enz., waren als zovele oorzaken dat er een leger ratten huisde. Gustaaf liet houten kisten maken met een valdeur. Die kisten werden zowat overal geplaatst in de stallingen, in de schuur en op de zolders. In die kisten werd wat stro gelegd en ook voedsel voor de ratten, en met de valdeurtjes open.

In de week werden de ratten met rust gelaten en de ratten maakten dankbaar gebruik van die kisten om te nestelen.

's Zondags voormiddag werden dan die valdeurtjes plots gesloten en die kisten werden dan naar de binnenkoer gebracht. Alle mogelijke uitgangen werden dicht gestopt. Dan werden de kisten geopend. De gevangen ratten sloegen natuurlijk op de vlucht. Dan loste Gustaaf Lories een stel afgerichte Fox-honden. Het werd telkens een helse jacht, tot de laatste rat gevangen en gedood was.

De aanwezige toeschouwers gebruikten natuurlijk allerlei krachtwoorden. Ieder van ons gebruikt ook al eens een krachtwoord. Sla maar eens met een hamer op je vingers, dan komt dat krachtwoord heel spontaan.

Vraag: Welk krachtwoord gebruikte Gustaaf Lories?

- Verdorie
- **Nonde-djel-dedjul**
- Dedju-vanhier- en ginder

Vraag 14: Gustaaf Lories sterft in 1915. Dame Celestine brouwt verder met haar kinderen.

Louis Lories was Kolonel-dokter in het Belgisch leger. Hij was de eerste Hoegaardier, die na de wapenstilstand in 1918 terug in ons dorp aankwam.

Lories stookte ook alcohol, die dan versneden werd tot jenever en likeuren. Tijdens de eerste wereldoorlog werd er stiekem alcohol gestookt uit suikerbieten.

Na de eerste wereldoorlog ging het snel opwaarts met Lories.

Vraag: waarvan kwamen de grootste winsten?

- Van het bier
- **Van de sterke dranken (jenever en likeuren)**

Inderdaad: vlak na de eerste wereldoorlog was er geweldig veel vraag naar jenever en naar likeuren.

Lories kon zelf niet genoeg alcohol stoken om aan de vraag te voldoen.

Met de hulp van de Canadezen, die na de wapenstilstand te Hoegaarden gelegerd waren, kon Lories vrij alcohol invoeren uit Frankrijk, om alzo aan de vraag naar sterke dranken te voldoen.

Nota: de staf van de Canadezen logeerde bij Lories.

Vraag 15: Toen oordeelde Lories dat het beter was om bier en alcohol te scheiden. Door de stuwkracht van Philibert Lories werd de naamloze vennootschap HOUGARDIA gesticht de 4^{de} mei 1925, met een beginkapitaal van een half miljoen of 500.000 frank.

Ziehier de verdeling van dit kapitaal:

- o Dame Celestine Gregoire : 40.000 frank
- o De zes kinderen Lories: Louis, Jules, Philibert, Achilles, Marie en Sabine elk 40.000 frank
- o Directeur Jean-Jacques Van Oppen : 50.000 frank
- o Dirk de Vrij uit Rotterdam : 170.000 frank

De zaken gingen zo goed, dat er een verhoging van kapitaal nodig was. Dat gebeurde voor notaris Heuninckx te Hoegaarden, de 30^{ste} december 1925. Er kwam een miljoen bij of 1.000 titels van 1.000 frank. Ziehier de verdeling van dat miljoen:

- o Lories: 1.500 flessen champagne aan 20 fr. de fles 30.000 frank
- o Lories: 19.000 lege flessen aan 1 fr. de fles 19.000 frank
- o Van Oppen: een chassis F.N. geschat op 20.000 fr. 20.000 frank

Plus 31.000 fr in geld

31.000 frank

- Dirk de Vrij van Rotterdam 900.000 fr.

900.000 frank

Maar de Vrij werkte met geld van Lories

Er was ook een fantastische waterbron ontdekt.

Lories durfde ook al eens een loopje nemen met de waarheid.

Ik bezit een boekje, uitgegeven in 1953, ter gelegenheid van de bierfeesten. Daarin staat letterlijk:

“Deze bron, met een belangrijk waterdebiet, vormt een geiser van ongeveer 96 m. hoog.”

Dat water spuit dus nog 40 m. hoger dan onze kerktoeren!!!!!!!!!!??

Een geiser is een bron, die periodiek heet water spuit en dat bestaat alleen in IJsland en in het Yellowstone-park.

De firma HOUGARDIA hield zich bezig met alcohol, jenever, likeuren, fine's, wijnen, porto's, waters, limonades, siropen, cola's enz.

Ziehier de namen van 10 soorten jenever, door Hougardia verkocht. Ik bezit er de etiketten van en zelfs nog een volle fles van het paradepaardje.

Oud-jenever , Gerbor , Oudjes borrel , 't Grijsje , Stoopje , Schiedam , Hasselt , Eau de Vie , Vieille Garde , Vieux Special.

Vraag: welk jenever was het paradepaardje tussen de jeneveren?

- Vieille Garde
- **Gerbor** (ik bezit het document waarmee deze naam gedeponeerd werd)
- Stoopje

Vraag 16: Likeuren zijn zoete sterke dranken. Alcohol wordt versneden met water, met toevoeging van een aroma en suiker (300 à 400 gram per l.)

Ziehier de namen van een reeks likeuren door HOUGARDIA gemaakt:

Cherry , Brandy , Mandarine , Kummel , Crème de Cacao , Abricots , Noyaux , Anisette, enz..... Eau d'Or Elixir.

Vraag: welk was het paradepaardje tussen die likeuren?

- Eau d'or
- **Val Virginal** (Het document, waarmee deze naam gedeponeerd werd, bevindt zich in het Jeneverhuis te Hasselt)
- Elixir

Vraag 17: Hoe heette het paradepaardje van de porto's?

- Porto Hougardia
- Douro real Port
- **Royal Sunday Port** (dit document bezit ik ook)

Let wel: Hougardia maakte ook een aperitief : *By jou*.

Vraag 18:Tussen 1925 en 1930 werden ook de Grote Brouwerijen van Hoegaarden gebouwd, dus ook van Lories.

Toen waren er 3 gekende aannemers te Hoegaarden

Welke aannemer bouwde de Grote Brouwerijen, ook de Hougardia?

- Meeuwens
- **Jean Michel** (dit was de grootvader van minister/Europees Commissaris Louis Michel= Seulleke)
- De broeders Michiels

Vraag 19: Ziehier enkele bieren door de Grote brouwerijen gebrouwd:

Hoegaard – Speciale – Bruine – Dobbele – Bock – Far – Kriek – Streep – Witkop – Dortor – Das – Hirsch – Super – Duc Kent – Supporter – Munich – Stout – Scotch – Jeuke

Vraag: Welke bieren waren de paradepaardjes van de Grote Brouwerijen?

- **Dortor**
- **Das**
- **Hirsch**

Toelichting: Brouwingenieur **Thomas** heeft het fijne DAS-bier ontworpen. Ziehier wat hij mij persoonlijk verteld heeft:

“Rond 1931 was hij op bezoek in een brouwerij in Engeland. Daar gebruikte men een biergist met speciale eigenschappen. De ingenieur vroeg aan de directie van dit bedrijf om een klein flesje van die biergist. Dat werd hem beleefd maar vriendelijk geweigerd.

Thomas ging buiten de brouwerij ergens in een winkel een paar flessen whisky kopen. Met die flessen in zijn binnenzak ging hij terug naar de brouwerij. Een werkmans in de gistkelder was wel blij om een klein flesje gist te ruilen voor twee whisky. Ingenieur Thomas vertrok nu snel naar zijn laboratorium te Hoegaarden. Hij nam die gist in cultuur. Dat werd de gist voor het fijne DAS-bier.”

Vraag 20: De brouwketels van die vele kleine brouwerijen van vroeger, hadden een inhoud tussen 20 en 30 hectoliter.

Let wel: brouwers tellen steeds met hectoliters.

Zo had de brouwketel van Oscar Van Hagendoren een inhoud van 22 Hl. en 60 liters. Dat was dus 2260 liters of 226 emmers. Tracht nu maar eens met een gewone zuigpomp die 226 emmers vol te pompen, alleen met de kracht van de arm, want toen was er geen elektriciteit (van werken gesproken!).

Vraag: Welke inhoud had de grootste brouwketel van Loriers:

- 43 Hl
- 105 Hl en 52 liters
- **412 Hl en 50 liters** – juiste antwoord, want ik bezit de plaat van de accijnzen met de juiste inhoud. En dat zijn 4.125 emmers (maar toen was er elektriciteit) of voor de mannen die dorst hebben: 123.750 pinten van 33 cl.

Vraag 21: Wie is de patroonheilige van de brouwers?

- Bacchus
- **Sint Arnold**
- Sint Kwinten

Vraag 22: Hoe heette de brouwerij van de eerste Loriers, in de Stoopkensstraat?

- Het Groot Paenhuys
- **Sint Arnold**
- Loriers

Autchard-lez-Hougaerde, le 21 avril..... geen jaartal, maar zeker voor 1885, want Philippe Loriers stierf in 1885.

Monsieur Theunis doit

À Loriers Frères (Philippe had drie zonen:

- *Één was boer te Outgaarden*
- *Één was mulder te Belicum/Bellikom*
- *Één was brouwer (Gustaaf)*

Pour vente et expédition faites à ses risques et périls par de ce qui suit, payable à Autchard.

100 kilo farine.....12.50 fr

Pour acquit (getekend) Loriers

Dat bewijst dat de eerste Loriers ook eigenaar was van de molen van Bellicum op de Grote Gete en dat hij te Outgaarden woonde, waar hij burgemeester was.

Vraag 23: Hoe heette de brouwerij in de wijk Egypte in 1709?

- Brouwerij Vandermolen
- **Het Groot Paenhuys**

Vraag 24: In welke jaar nam Artois de brouwerij over?

- 1958
- **1960**
- 1972

Dit waren vragen van algemene aard. Nu komen enkele vragen, van technische aard.
--

Vraag 25: De drie basisbewerkingen om bier te brouwen volgen. Zet ze in de goede orde

- Mouten
- Versuikeren
- Gisten

Inderdaad:

De gerst moet in mout veranderd worden

Dan moet het zetmeel van de granen in suiker veranderen

Dan moet die vloeistof gisten Dan is het bier!

Vraag 26: Waar haalden die oude brouwers hun water?

- Regenwater
- Beekwater
- Putwater

Vraag 27: Hoe heette de laatste brouwer, die nog met beekwater brouwde?

- Tomsin
- Cipers
- Ladeuze

Vraag 28: Eén van die oude brouwerijen heette “*De Rode Poort*”. De brouwerij is verdwenen, maar de poort is nog altijd rood. De brouwer was Felicien Frère. In welke straat stond die brouwerij?

- Stoopkensstraat
- Tiensestraat
- Vroente

Vraag 29: Als het bier nu de brouwerij verlaat, dan is dat bier klaar om te drinken.

Was dat ook zo met die talrijke oude brouwerijtjes?

- Ja
- Neen (geef de uitleg)

Vraag 30: Waarom werden de houten vaten bij Loriers langs binnen gepekt?

- Om de ton waterdicht te maken
- Om het hout te beschermen tegen de memel
- Om het melkzuur te bestrijden

Vraag 31: Waartoe dienen de densimeters?

- Om het gehalte aan moutsuiker te bepalen
- Om het gehalte aan alcohol te bepalen
- Om te zien of het bier genoeg gegist heeft

Vraag 32: Hoe heet de vloeistof, nadat het mout uitgelopen is?

- Wort
- Bier
- Draf

Vraag 33: Waartoe dient de biergist?

- Om het bier te klaren
- Om het wort te veranderen in bier
- Om te zien of het wort voldoende kon koken

Vraag 34: Wat is mout?

- Gekiemde gerst
- Gemalen tarwe
- Haver

Vraag 35: Waarom is het Hoegaards bier troebel?

- Niet gefilterd

- Niet genoeg gegist
- Door toevoeging van gemalen appelsienschillen

Vraag 36: Welke granen werden door de oude brouwers gebruikt om 'Hoged' te brouwen?

- Gerst (mout)
- Tarwe
- Haver

Vraag 37: Waartoe dient de roer- of moutstok?

- Om de versuikering van het zetmeel te activeren
- Om het bier goed te mengen
- Om de draf uit de roerkuip te scheppen

Vraag 38: Welk stof moet gisten om bier te bekomen (Tarwebier)?

- De hop
- De suiker
- De tarwe

Inderdaad: de gist ontbindt de suiker in alcohol en in koolzuurgas of CO₂

Vraag 39: Waardoor komt de suiker in het wort?

- Door toevoegen van de suiker
- Door omzetten van zetmeel in suiker
- Door de suiker vervat in de granen

Vraag 40: Hoe heet de suiker, die kan gisten?

- Sacharose
- Glucose
- Sacharine

Druivensuiker, maltose, lactose zijn vormen van glucose

Vraag 41: Heden kan in een moderne brouwerij wel tot 6 keer per etmaal gebrouwd worden.

Eertijds kon men in die oude brouwrijen slechts één of twee keer per week brouwen, of uitzonderlijke gevallen drie keer. Hoe kwam dat?

- Niet voldoende gistbakken
- Niet voldoende tonnen en vaten
- Te kleine kookketel

En dat was ook de oorzaak dat het bier niet klaar was om te drinken, als het reeds verkocht werd..

Vraag 42: Een goede herberg-baas trok een verse ton Hoegaards bier af in een hele reeks stopen. Waarom?

- Om het bier fris te houden
- Om geen overvloedig schuim te hebben
- Om de werking van de melkzuur bacteriën af te remmen (tegen melkzuur)

Inderdaad, het Hoegaards bier werd eertijds snel zuur. Dat kwam door de melkzuur bacteriën, die in het bier woekerden. Die bacteriën drongen in het hout van de tonnen en konden daar niet ontsmet worden. Maar ze konden niet in de harde wand van de stopen dringen. In een stoep bleef het bier langer zoet.

Vraag 43: Welke gisting gebruikten de oude brouwers?

- Hoge gisting
- Spontane gisting
- Lage gisting

Geef uitleg

Vraag 44: Wat was knoop?

- Slechte gist
- Schimmel op bier (hoom)
- fluitjesbier

Vraag 45: Wat was de zwik?

- De arm van de zuigpomp
- **Bundeltje roggearen**
- De stuikmand

Getekend

Meester Albert Guilly Hoegaarden 1916-2016)

Onderwijzer-schoolhoofd in de Gemeenteschool.

Verzamelaar – auteur – conservator museum 't Nieuwhuys - animator brouwgeschiedenis Hoegaarden.