

Moutstockje

nr 1

Juli 1986

Nr 1
juli 1986



De historie van omginstenat (2p.)
De brouwers van Hoegaarden (vervolgt)
Plaatje van de edelvrouwen: schenken van bier
Streekbier: Oud-Hoegaarden bier.
Leden Biënné + 15^e Ridderslag

DHR. GROOTEN E
OUD LEUVENSESTRAAT 41
3300 TIENEN

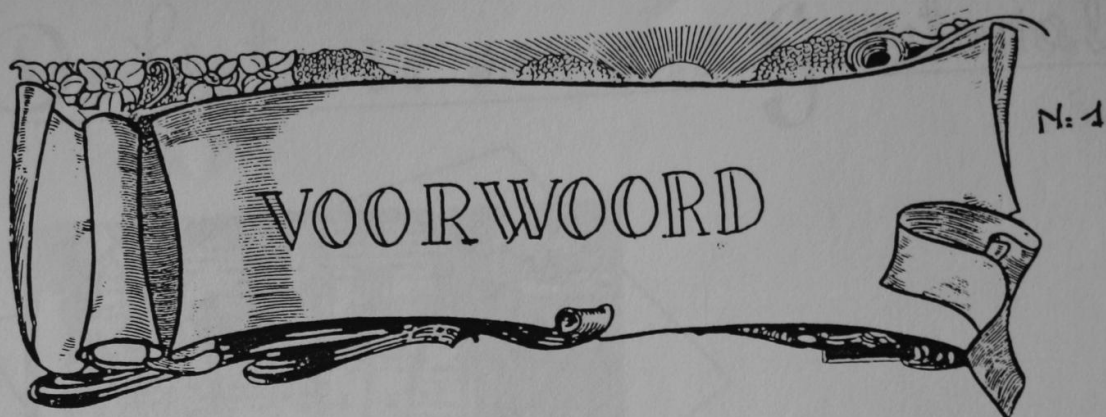
driemaandelijks JULI '86
VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
E. GROOTEN
O. LEUVENSESTR. 41 TIENEN N: 1

't moutstockje

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarden



Het is met vreugde en met fierheid dat ik, als Voogd van de Bierorde, dit inleidingswoord schrijven mag.

De geboorte van " 't MOUTSTOCKJE" infoblad van " Die Edele Orde van den Moutstock" en teven een tijdschrift over Bierfolklore is een gelukkig initiatief.

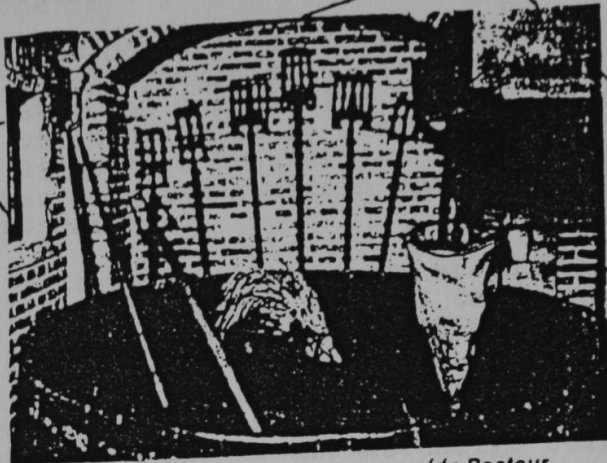
Het zal een nauwere band smeden tussen alle Ridders en Edelvrouwen, die hierdoor het leven van hun Orde beter zullen kunnen volgen en onze biercultuur zullen leren kennen en waarderen.

De leemte die hiermede werd aangevuld, komt net op tijd, want de renoverende impuls die aan de Bierorde werd gegeven, heeft wind in de zeilen.

Mijn innigste wens is dan ook, dat de Gilde moge bloeien en 't Moutstockje een lange en vruchtbare toekomst toekomst te gemoet gaan en de Edelvrouwen en Ridders, zich trouw achter hun Grootkanselier mogen scharen, om in alle waardigheid, de oude Biertradities in ere te houden

Hubert Van Nerum
Voogd van Die Edele Orde vanden Moutstock

De historie van ons Gersteniat



Oud bieralaam uit de tijd van vóór Pasteur.

Al van de vroegste tijden af was het bier bij ons de traditionele drank bij uitstek.

De oorsprong van het bier zou ongeveer 6000j voor Kristus te zoeken

zijn in Mesopotanië, het twee stromenland gelegen tussen Eufraat en de Tigris.

Reeds lang voor er sprake was van onze westerse wereld werd er in het Oosten duchtig op de gezondheid gedronken. Bierbrouwen was zo een hoogstaande en belangrijke bezigheid dat allen die er zich mee bezig hielden, van allerlei verplichtingen o.a. van legerdienst; werden vrijgesteld.

Een tip voor onze huidige regering om de rekruten het geweer te laten verwisselen voor de Roerstok. We veronderstellen dat het sukses zal verzekerd zijn.

Vandaar zou het dan naar Egipte gebracht zijn, om er tot nationale drank verheven te worden.

De farao's, van wie we alleen weten dat ze piramidebouwers waren, lieten zich als brouwers evenmin onbetuigd.

De bekers moesten niet onderdoen voor de bekende Beierse Bierkruiken, want ze hadden een inhoud van 3,5 liter.

Via Spanje en Gallië kwam het bier in Europa terecht, bereikte langs het Germaanse Rijk, Groot Brittanië en Skandinavië.

Tot in de 12 eeuw was de brouwkunst het exclusieve voorrecht van de abdijen, maar alras werd het bierbrouwen een beroep van de burgerij.

Een van de oudste bekende geschriften op het gebied van bierbrouwen is een charter uit 1068, door Theoduin bisschop van Luik, verleend aan de brouwers van Hoei.

Machtige en invloedrijke brouwersgilden kwamen tot stand.

In de 15e eeuw vormden de brouwersgilden in diverse Vlaamse streken machtige en kapitaalkrachtige groepen.

De sterkste brouwersgilden waren die van Brussel, Leuven; Hoegaarden Antwerpen, Diest en Gudenaaarde.

Toch moet het bier zelf al in die eeuwen een slap, snel bedervend en troebel drankje zijn geweest. Daar kwam pas verandering in toen Pasteur met zijn ontdekking een ware omwenteling in de brouwtechniek te weeg bracht en de basis voor de moderne brouwerijen legde. Het was mogelijk geworden spijzen en dranken te verduurzamen. (pasteurizeren).

Rond de eeuwwisseling waren er in België ongeveer 3223 brouwerijen er blijven er nu nog een 120 tal over. Door de schaalvergroting zijn vele originele biersmaken en bieren verloren gegaan. Toch lijkt deze trend nu gekeerd, de jongste jaren is het aantal brouwerijen weer naar omhoog gegaan. Dat heeft vooral te maken met de start van nieuwe kleinschalige bedrijven.

Nergens ter wereld vind je op zo een kleine oppervlakte, zoveel verschillende biersoorten als in België. Momenteel zijn er meer dan 600 en bij die 600 vind je zeker 200 verschillende smaken. Alleen al in 1985 zijn er tachtig nieuwe bieren bijgekomen.

De jaarlijkse productie van de nu nog werkende brouwerijen in België, bedraagt 14 miljoen hektoliter.

Het jaarlijkse verbruik per inwoner bedraagt ongeveer 130 à 140 l. Samen met Duitsland en Tsjechoslavakije staan we hiermee aan de spits van alle bierverbruikende landen.

We kunnen besluiten met de zeggen: de Belg kan het brouwen en het drinken niet laten.

+ ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ + ○ +

De Hoegaardiërs kunnen eten en drinken
en zonder stoefën klinken,
hun pinten hoog heffen
zonder andermans centen te treffen,
grote en duurzame dingen bouwen
en vele amen brouwen,
want met de pot in de hand
komen zij door het ganse land.

Leuze van de oude Hoegaardse brouwersgilde "Die Edele Orde vanden Moutstock".



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

INLEIDING

Hiermede vangt een bijdrage aan over de brouwers, brouwerijen, cabaretten en tavernen van Hoegaarden.

Het doel hiervan is de grote brouwersgeslachten beter te leren kennen en het rendement van hun brouwerijen nader te ontleden.

Dank zij de medewerking Familieschoon Genealogisch- en Biografisch Familietijdschrift van het Oude Hoegaardse Geslacht Van Nerum, kunnen we een kijk nemen op de bouwregisters uit de XVIIIe eeuw, hetgeen ons een klaarder beeld schenkt van de brouwnijverheid van Hoegaarden. Vele Hoegaardiërs zullen er veel van hun voorouders in terugvinden en hierdoor hun kwartierstaten en stambomen kunnen aanvullen.

HET "MEDE" BIER

De oudst bekende drank van onze voorvaders was de "mede". Het was een sterk mengsel, bekomen door gisting uit honing en stond bekend als de meest geliefde drank der oude Germaanse volkstammen, die onze gewesten hebben bevolkt.

Wellicht was de "mede" reeds door de Kelten gekend, maar zou later door de Franken zijn verfijnd.

Het is ook niet uitgesloten dat de Romeinen sommige van hun wijnsoorten of vruchtensappen invoerden, maar bij de inval der Barbaren, zullen deze dranken wel samen met de legioensoldaten terug verdwenen zijn.

Onze voorouders waren grote drinkers, zodat zij de "mede" wel in grote hoeveelheden zullen vervaardigd hebben.

Gedurende lange eeuwen maakte de "mede" dan ook de voornaamste volksdrank uit, eerst misschien in zijn ruwe oorspronkelijke vorm, maar achteraf geleidelijk verbeterd en verfijnd, doch alles op basis van honing. Het is dus niet verwonderlijk dat deze voorouders fel aan biejenteelt deden, om de zo zeer geprzen honing te bekomen, nodig voor het bereiden van hun "mede" bier.

Soms voegden de vrouwen er sap van geheime kruiden aan toe, om bij hun mannen hartstochten op te wekken.

DE WIJNBOEREN

Na de kruistochten geraakte de druiventeelt meer en meer in voege en zouden onze voorvaders de "mede" prijsgegeven hebben, om zich volledig aan de zoete en heerlijke wijn te schenken, want zij hadden ervaring opgedaan dat de wijn aanleiding gaf tot verfijning, zang en liefde.

De oudst geschreven bronnen over de druiventeelt te Hoegaarden, dateren van in 1267 en vermelden de vermaarde wijngaarden van de Ridders van Aalst. Ook de Groeninckouter, gelegen boven Egypte, tussen Hoegaarden en Houtem schijnt een bijzondere waarde te hebben gehad.

De meeste wijngaarden hadden een gemiddelde oppervlakte van 6 à 12 a. en waren door muren omringd, om druiven tegen rukwinden en lange vingers te beschermen. Zij waren grotendeels gelegen op de Zuiderflank der golvende heuvels van het Schoor- of Nermdal, ook soms "Hoegaards bergland" genaamd. Anderen bevonden zich te Overlaar, Rommersom en Autgaerden, waar de warme zon de flanken bescheen.

De witte wijn die in de streek vervaardigd werd stond als een der beste landwijnen bekend en werd in vele huizen getapt, zodat de Hoegaardijs reeds lang voor vele andere gewesten uit onze Vlaamse gouwen, deze heerlijke drank kenden en in grote hoeveelheid gebruikten.

Een oude legende verhaalt dat de Koning der Zigeuners, die jaarlijks in het rehucht Egypte zijn tenten kwam opslaan, uit dankbetuiging aan de Hoegaardiers de geheimen der wijnbereiding heeft geleerd. Voor de gemeente in elk geval een winstgevende zaak, want er ging haast geen jaargeding voorbij, zonder dat een of ander verordening ten voordele der wijnboeren werd getroffen. Zo de gemeente de wijnboeren beschermde, dan waakte zij er tevens over dat er geen onrijpe druiven werden geplukt, hetgeen aanleiding kon geven tot een minderwaardige fabricatie. En juist hierdoor geraakte de vermaardheid van de Hoegaardse wijn, zo snel in het ganse land bekend.

Uit de rapporten vernemen we ook de namen van enkele wijnboeren, met het aantal "stucks" door de beambten aangeslagen.

Het waren:

Joannes Van Herberghen 17 st. H. Tritsmans 40 st. Gooris Tritsmans 12 st.
Boudewijn Tritsmans 5 st. Goosén Van Mol, zoon van Jan 20 st.
G. Van Mol 9 st. Renier Van Orsmael 5 st. Lambrecht Fonteniers 12 st.
R. Vandevelde 20 st. en W. Pieraerts 3st.

Hierui blijkt dat de Tritsmans en van Mol's tot zeer oude wijnboerenfamilies behoorden.

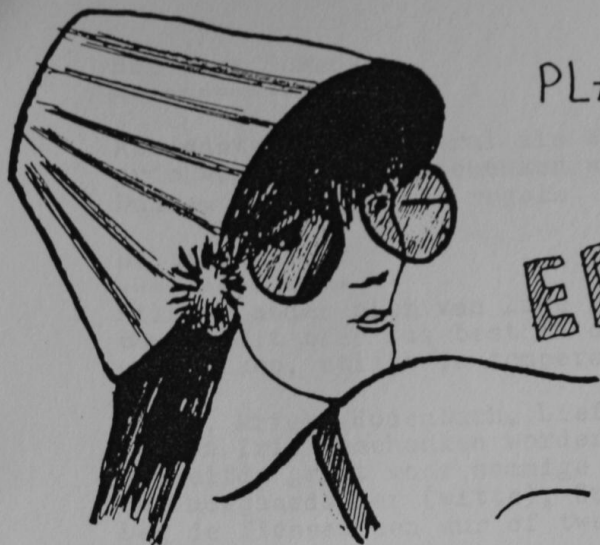
De hoge bloei van de Hoegaardse wijnhandel in de 15e en 16e eeuw, wordt eveneens aangetoond door de veelvuldige akten van koop, verkoop en nalatenschap van wijngaarden, die tot de duurste gronden werden gerekend.

Maar niettegenstaande deze hoge bloei was de Hoegaardse wijnhandel in 1582 reeds tot 1/3 geslonken, ofschoon er toen nog een 100 tal wijngaarden in uitbating gehouden werden door 71 wijnboeren (Cijnsboeken van 1582)
In dezelfde registers staan 50 percelen vermeld als "lant voertyts wijngaert" hetgeen erop wijst dat al die geroide gronden, eertijds druiven werden geteeld.

De invoer van Franse wijnsoorten uit het zonnige Zuiden en de opkomende biernijverheid, waren oorzaak dat de Hoegaardse wijnteelt stilaan begon te slinken, om weldra de plaats te ruimen voor de dranken gemaakt van gersten, tarwe en hop.

Zij kunnen er zich nochtans op roemen dat de witte wijn van Hoegaarden, zes eeuwen heeft stand gehouden en slechts diende te wijken voor de konkurentie en niet voor de hoedanigheid.

wordt vervolgd.....



PLAATS VOOR DE EDELVROUWEN

Hallo Domicella's en Edelvrouwen

=====

Indien Ridders dit artikel lezen ook een hartelijk hallo

Hoera, er is een krant voor onze bierorde, also zullen we
meer nieuws vernemen over de werking van onze Orde.

Ik hoop dat deze eersteling, jullie goedkeuring zal mee-
dragen.

Deze bladzijde is voorbehouden aan de vrouwen van de Bierorde.
(De mannen hebben wel een andere bladzijde).

Indien jullie beschikken over een interessant onderwerp
(liefst over bier) of een gerecht klaar gemaakt met bier,
dan verwacht ik dit bij mij thuis of kunnen jullie mij tele-
fonisch op de hoogte stellen.

Hopende op een groot succes voor "Het Moutstockje", doe
ik aan iedereen de groeten

Tot de volgende keer,

De Domina
Kleynen Yvette
Gemeenteplaats 23
3320 Hoegaarden
Tel. 016/767181

Hoe Biér Schenken

=====

Als gastvrouw en vooral als Edelvrouwe van de Hoegaardse Bierorde wordt het bierschenken wel eens aan u over gelaten. Daarom enkele gouden regels

De temperatuur

=====

Pils en ander bier van lage gisting: koel tussen 5° en 7° C. Bewaar dit bier dus best in de koelkast, want eens het is uitgeschonken, stijgt de temperatuur snel boven de 12° C.

Geuze, kriek, Rodenbach, Liefmans en andere zurige bieren moeten fris geschonken worden d.w.z. om en bij de 10° C. Hetzelfde geldt voor sommige soorten van hoge gisting zoals Oud Hoegaardsbier (witte), Zulte, Leffe. Leg de flessen een uur of twee voor het serveren in de koelkast.

De meeste bieren van hoge gisting: op keldertemperatuur 10 à 14°C.

Het glas

=====

Ideaal is het glas van het biermerk zelf. Gebruik anders hoge cilindervormige glazen voor bier van lage gisting, hoge maar bovenaan wijder wordende glazen voor geuze. Bol- of tulpglazen voor kriek en voor bieren van hoge gisting. Trappistenbier vraagt om een breed uitlopend glas op voet. Voor vruchtenbieren kan men ook fluitglazen gebruiken.

Het schenken

=====

houd het glas eerst bijna horizontaal en giet het bier langzaam langs de glasrand uit.

Wanneer het glas halfvol is, zet je het bijna recht. Giet nu verder en houd de fles daarbij steeds hoger en hoger boven het glas. Dat laatste is vooral nodig en van belang bij grote, oude flessen en bij bier dat in de fles heeft nagegist.

Het laatste beetje van de fles wordt in het rechte glas gegoten. Strijk, zo nodig, het overtollige schuim af. In flessen met nagisting giet je de bodem met het bezinksel niet uit.

Natuurlijk mag je deze "sinjeurs" niet schudden en voorzichtig uitgieten is de boodschap.

Bij een eerstvolgend bezoek zullen we de theorie aan de praktijk toetsen.

Procit

Streekbieren

Ons eerste artikel over streekbieren, gaat natuurlijk over het oud Hoegaards Bier (de witte van hoegaarden).

In 1543 werd, zoals uit de oude registers blijkt, aan willem van Orsmael, Willemszone, wonende te Aalst onder hoegaarden, het eerste patent verleend tot het brouwen van Hoegaards bier.

Enkele jaren later werd het reeds ver buiten de grenzen van de oude "vrijheid" uitgevoerd en maakte menig reiziger een omweg langs Hoegaarden om dit heerlijk bier te komen "degusteren".

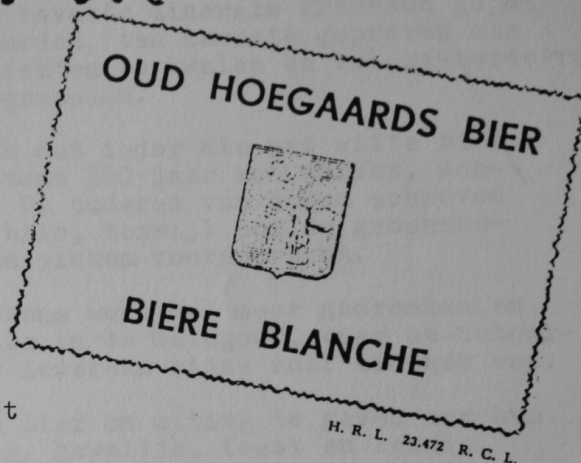
Goropius Becanus bezong het in 't latijn als volgt:

"Niets is meer geschikt dan het heerlijk bier van hoegaarden, om de sombere nevels uit het hoofd te jagen, tot vrolijkheid op te wekken, dichterblijfsheid, zang en liefde in te blazen en tevens om de beste wijnen te vervangen".

Een deskundige beschreef deze drank als volgt:

"Het Hoegaards bier heeft een bewonderenswaardige kroon en loopt als geen enkel ander, zoet en zacht naar binnen. Het is een der meest verfrissende dranken, licht troebel met weinig kleur, maar uiterst rijk aan fijne schuim. Men kan er overvloedig van drinken zonder ongesteld te zijn, zodat het vooral een uitverkoren drank is bij zomerhitte".

Op het einde van de 16e eeuw stond het witte bier van Hoegaarden reeds hoog in aanzien en versierde menige rijkemanstafel. In oude oorkonden werd het hoegaards bier ook beschreven als het beste middel om kommer en zorgen te verdrijven, om kracht en levenslust op te wekken. Als een heerlijke ruiker was het onover-trefbaar in smaak en hoedanigheid en vormde door zijn beste graan bereiding de uitverkoren drank van oud en jong.



veel lovende woorden uit het verleden, maar die in het heden nog altijd WAAR zijn, dank zij onze grootofficier Brouwer pierre Celis.

met de aanvang van de 17e eeuw spande het witte bier de kroon en werd gebruikt tegen dorst, honger, hoofd- en buikpijn en ook om "in forme" te blijven, want het bevatte minerale krachten geput uit de talrijke bronnen van Hoegaarden, ten zeerste geprezen als voorbehoedmiddel tegen allerlei ziekten en kwalen en fel gewaardeerd voor de reiniging van blaas en ingewanden.

De rasechte Hoegaardiers beweerden dat ieder die het witte bier naar juiste waarde schatten, minstens 100 jaar kon worden, zonder naar de heelmeeester te lopen. De ouderen van dagen schreven hun lang leven toe aan het goede bier, terwijl ook de geneesheren het als versterkende drank aan zieken voorschreven.

Nergens was het bier zo goed, nergens werd het meer gedronken en nergens was het volk zo vrolijk als in de Getegouw, waar de Schoorbeek loopt en waar in de 18e eeuw iedereen bijna zelf brouwer was.

Onze voorouders dronken Hoegaards bier om uiting te geven aan hun blijdschap bij geboorte, verloving, huwelijk, feest en kermis. Zij dronken ook uit welgezindheid bij 't leggen van de eerste steen, de eerste balk en de eerste dakpan van hun huis of hoeve, bij 't zaaien en het oogsten, bij het inhalen en het dorsen. In de zomer dronken zij om zich te verfrissen en in de winter om zich te verwarmen.

Zij dronken eveneens bij begrafenis om hun verdriet weg te spoelen of uit gramschap tijdens de dorpswisten.

Zij dronken vóór, tijdens en na het eten, 's morgens bij het opstaan en 's avonds vooraleer naar bed te gaan.

Gedurende 443 jaar reeds drinken de Hoegaardiers van geslacht op geslacht het Hoegaards bier, want de tijd heeft aan het bierdrinken niets veranderd, zij drinken maar lustig door, zoals hun vader en diens vader het hun heeft geleerd.

Zoals onze voorouders dronken, zo drinken wij nu,

de pot met vaste greep omknellend,
de rechterpink fier omhoog,
de elleboog horizontaal gestrekt,
het hoofd licht naar achter gebogen
en de ogen half gesloten.

Zo wordt het heerlijk gerstennat tussen tong en gehemelte geplet om het vocht met een regelmaat naar binnen te laten lopen, langs de korenpijp, zoet en zacht het keelgat smerend.





Bierorde nieuws

HET WETEN WAARD

bij onze bierorde zijn er momenteel 153
aktieve leden, dat zijn vrouwen en mannen
die de biertesten hebben doorstaan en alzo
de waardigheid van Edelvrouwe of Ridder
in de Bierorde hebben verworven.

We beschikken ook nog over een 50 tal steunendeleden, welke
met onze Orde sympathiseren en door hun bijdrage het ons moge-
lijk maken onze bierorde verder uit te bouwen.
In ons volgend nummer publiceren we een lijst van deze steu-
nende leden.

Onze bierorde heeft leden in verschillende provincies en zelfs
in het buitenland.

Hier dan een overzicht waar onze leden zich bevinden:

noegaarden	48
Tienen	32
vlaams Brabant en Brussel (zonder Tienen en noegaarden)	21
Limburg	15
Antwerpen	3
Oost-vlaanderen	2
Waals landsgedeelte	6
Nederland	2
Frankrijk	4

Ook de vrouwen weten hun mannetje te staan in de bierorde
want niet minder dan 59 vrouwen hebben de waardigheid van
edelvrouwe bekomen, en samen met hun domicellagilde, onder
de kundige leiding van de domina, zijn zij een hoeksteen ge-
worden van " die edele Orde vanden Moutstock ".

DE 15^e RIDDERSLAG VAN

"De Edele Orde vanden Moutstock,"

Zaterdag 7 juni 1986 een historische dag voor de Hoegaardse Bierorde want op deze dag werden er 10 Edelvrouwen en Ridders opgenomen in de Orde. Na het afleggen van hun biertesten in de maand april, hebben ze zich twee maanden voorbereid op deze heugelijke dag.

De plechtigheid begon, onder grote belangstelling van zowel de pers (waarvoor onze dank) als publiek met een inleidend woord door de afgevaardigde van de Brouwerij De Kluis, Roger Ausloos, die de medewerking van de Brouwerij aan de Bierorde bevestigde.

Daarna volgde de heraanstelling van een nieuwe Grootkanselier, Etienne Grooten, die het beleid van zijn voorganger Alfons Veroeveren overnam, onder wiens bewind de bierorde meer bekendheid verwierf buiten de Hoegaardse Vrijheid en de Orde uitbouwde tot een degelijke en goed funktionerende vereniging.

Daarvoor onze hartelijken dank en wij hopen Romaine en Alfons nog dikwijls in ons midden te mogen begroeten.

De voogdes en de voogd namen de taak op zich de plechtige intronisatie van de nieuwe Grootkanselier op zich te nemen die zeer aangedaan de eed aflegde en beloofde de Orde te leiden naar best vermogen en in eer en geweten.

Daarna werd de Heer Georges Vanloy opgenomen in de Hoge Raad, waar hij zich samen met de andere leden, zich zal blijven inzetten voor de verdere uitbouw van de Hoegaardse Bierorde.

Dan was het ogenblik aangebroken om de nieuwe kandidaat Edelvrouwen en Ridders op te nemen in de Orde, onder grote belangstelling werden volgende personen opgenomen in de Orde :

Logist	Ida	Heliksem
Gabriels	Martine	Tienen
Ausloos	Roger	Hoegaarden
Dedecker	Frans	Tienen
Matthys	Freddy	Tienen
Peuters	Theo	Heliksem
Ruppol	Guido	Boutersem
Wyckmans		Lommel

De Heer Volksvertegenwoordiger en burgemeester van Zaventem werd eveneens opgenomen als Ridder in de Bierorde.

Na deze plechtigheid en een groepsfoto voor de pers, werd een aangename avond ingezet waar het Hoegaardse bier zeker een ereplaats innam.

Tijdens deze feestelijkheden, werd er ook nog tijd gevonden om de Domicella voor het jaar 1986 te verkiezen. Na verschillende proeven werd uit de drie kandidaten Ida Logist als Domicella 1986 verkozen, zij doet also haar intrede in de Domicellagilde en zal tijdens het werkjaar 1986 de Orde helpen besturen en deelnemen aan al de vergaderingen van de Hoge Raad.

In een gezellige sfeer werd de avond voortgezet met dans en een goed pintje Hoegaardsbier. De hesp ging naar de Heer Wyckmans en nog vele andere prijzen kwamen in goede handen.

De fantastische muziek lag in de kundige handen van onze Ridder Marc, die jong en oud op de dansvloer kreeg, en ze daarna terug even op adem liet komen.

In de kleine uurtjes was de 15e Ridderslag voorbij en velen zijn met aangename herinneringen terug huiswaarts gekeerd.

Tot onze volgende aktiviteit en dat is de eerste zondag van September a.s. de Grietmulviering te Bost.

De pennelikker.

