

Moutstockje

nr 5

Jul 1987



- Am 5
- Sint Amolles
 - Brunnige de Kluin
 - de brouwers van Nageant



MR. DODION M
LELIELAAN 34
2970 HEVER

driemaandelijks JUL '87
VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
E. GROOTEN
O. LEUVENSESTR. 41 TIENEN

't moutstockje

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarden



Die Edele Orde
vanden Moutstock

BUITENGEWOON CHAPITER

tergelegenheid van de viering van de
15 jarige heropstanding van de
HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

Op zondag 27 september 1987 tergelegenheid van onze 15 jarige viering, nodigen we de Bierconfreries uit om samen met ons het Buitengewoon Chapiter bij te wonen.

Een 10 tal Confreries hebben reeds toegezegd en zullen deze dag een afvaardiging sturen naar Hoegaarden

Voor onze Biergilde is het een gelegenheid om kennis te maken met onze broeders en zusters die hetzelfde ideaal hebben, het streekbier meer bekendheid geven.

Het uitgewerkt programma voor deze dag ontvangt U ter gepaste tijde.

Ik zou het zeer fijn vinden, indien U deze dag vrij hield om daarop aanwezig te kunnen zijn.

Wij zijn de oudste nog bestaande biergilde (gesticht in 1560) en dat moeten we laten blijken door onze aanwezigheid.

Ik hoop U dan ook op deze viering te mogen begroeten.

Voorlopig programma :

9.00 uur Ontvangst Confreries (Kouterhof)

10.00 uur Intronisatie (1 persoon per Gilde wordt in onze Biergilde opgenomen)

11.30 uur Geleid bezoek aan de brouwerij

13.00 uur Gelegenheidsmaal (Kouterhof)

17.00 uur Even gezellig napraten

Etienne Grooten
Groot Kanselier

SINT ARNOLDUS

PATROONHEILIG VAN DE BROUWERS

Al sedert de middeleeuwen, heerst er onder de brouwers een heel sterke corporatieve geest, dat is waarschijnlijk de oorzaak, dat tradities en oude gebruiken bij hun zo sterk in ere worden gehouden, sterker dan in enig ander beroep.

Een van deze tradities is het figuur van Sint Arnoldus, hun patroonheilige. Over de geboorte en het leven van Arnoldus bestaan er verschillende versies. We hebben voor U er twee willen aanhalen namelijk de Franse- en natuurlijk de Vlaamse versie.

We beginnen met de oudste (Franse versie)

HET WONDER VAN ARNOLDUS DE LOTHARINGER

===== vertaald door Ch. Beullens.

Omstreeks 582, kwam Arnold ter wereld in het kasteel van Lay-Saint-Christophe, tegen Nancy.

Hij was een veelbelovend strijder en werd gouverneur van zes provincies.

Hij verliet nochtans het hof van Metz om een kluizenaars leven te leiden in de "Gorges du Loup" in de Provence.

Maar in 612, kwamen de bewoners van Metz hem uit zijn eenzaamheid weghalen om van hem hun bisschop te maken.

Een liturgische kalender van de 8ste eeuw preciseert dat hij vijftien jaar en tien dagen zetelde. Inderdaad in 628, nam Arnold ontslag van zijn bisdom, nadat hij de toestemming aan Koning Dagobert, voor wie hij minister was, had gevraagd. Hij vestigde zich dan in een klein afgelegen huisje tegen Saint Mont en overleed er op 16 augustus 640.

In 641, eiste Metz het lichaam van zijn bisschop terug en het werd in grote praal van Saint Mont tot Metz vervoerd.

Het is tijdens deze verplaatseing waarbij hij langs de romeinse weg ging, die Bazel met Metz verbindt, dat Sint Arnoldus een wonder na de dood deed, dat liet zien hoe de vereerde kluizenaar de versterkende vermogens van het bier in acht nam. Volgens een heel oude adelbrief, het oorkondeboek van de priorschap van Lay-Saint-Christophe, zou deze verbijsterende zaak plaats gevonden hebben in juli, de 18e van deze hete maand.

Bij het verlaten van het dorp Champigneulles, stopten de dragers met hun zware en waardevolle doodskist en de menigte godvruchtigen die de gegrafenisstoet volgden deden hetzelfde. Ze waren uitgeput en buiten adem en de zon overspoelde het platteland. In gans Champigneulles, kon die dorstige menigte niets anders vinden dan één kruik bier. Wat ging men doen met één kruik bier voor meer dan 700 zielen, wanneer men door de dorst werd verslonden ? Ging men ervoor vechten

Het is dan dat de Hertog Nothon, die de stoet leidde, de Heilige Arnoldus met volgende woorden bezwoer :

" Het is nu tijd dat de gelukzalige Arnulduis onze hevige dorst komt lessen, zijn krachtige tussenkomst zal ons hetgeen dat wij missen bezorgen ".

En plots voelde iedereen zijn armen zwaarder worden door iets fris en geheimzinnigs dat aan zijn hand was opgehangen.

Iedereen stond daar met een fris en een vol kruikje bier. Men kon de verrukking van de dragers en de godsdienstige pelgrims raden, die een korte tijd nadien, met nieuwe kracht zich opnieuw op weg begaven langs de groenachtige heuveltjes van de Moezel.

Maar in het Vlaamse land deed een veel sterkere legende de ronde.

HET WONDER VAN ARNOLD DE STERKE

===== vertaald door Ch. Beullens

Hij werd in 1040 geboren, in Tidinghem, het huidige Tiegem (tussen Oudenaarde en Kortrijk).

Zijn peter, Arnold van Oudenaarde, zette hem aan tot het ridderschap, waar hij in schitterde. Het is bij de Utrechtse steekspelen, geleid door Keizer Henri de Vierde, dat hij zijn bijnaam Arnold de Sterke verkreeg.

De ridders maten hun krachten in het speerwerpen.

Aanvankelijk moesten de Vlaamse ridders het afleggen tegen de andere deelnemers totdat Arnold het strijdperk betrad. In plaats van zijn speer, greep hij een zware vlaggemast, rukte die uit de grond en wierp hem verder weg dan een van de andere deelnemers zijn speer geworpen had. Trillend drong het zware gevaarte in de grond. Er zouden drie mannen nodig zijn geweest om het op te heffen.

Kort nadien, het mondaine en militaire leven beu, begon hij als novice in de Benedictijnse abdij van Sint Medar van Soissons.

Zijn noviciaat verliep zonder belangrijke voorvallen, behalve zijn drie jaren zes maanden van volledig stilzwijgen.

In 1072 overleed de Abt, en Arnoldus door de kloosterbroeders verkozen, nam op 32 jarige leeftijd, deze zware taak over.

In 1081, duidde het Concilie van Meaux, hem aan tot bisschop van Soissons.

In 1083, belastte Paus Gregoire VII, Hildebrand met de opdracht een vermaning aan het Graafschap van Vlaanderen over te brengen aan Arnoldus en moest hij

zich inspannen om Robert de Fries en de vrede terug te brengen en vooral de orde in Vlaanderen te herstellen.

Zijn missie werd een volledig sukses en in 1084, stichtte hij de Abdij van Sint Pieter in Oudenburg, in een streek vol barbaarse invloeden.

Tot dan was er in dit zo gevulde sobere leven van Arnoldus, geen sprake van bier. En nochtans kende Arnold de adellijke drank, waar hij sinds zijn jeugd al de geheimen leerde kennen in de brouwerij van het vaderlijk kasteel. Zijn vader, Volbrecht, Heer van Tiegem en Meinsinde, was edelman-brouwer en nauw verwant aan het huis van Ridder Arnaut van Oudenaarde. Langs moeders zijde stamde Arnoldus af van de hertogen van Loos, Leuven, Bergen en Duras. Dat hij zich in de geest van kastijding daarvan onthield is goed aan te nemen. Maar hij beroofde de anderen er niet van en in dit opzicht deed zijn zin voor liefdadigheid hem een mirakel volbrengen dat een vlaamse kroniekschrijver in de volgende woorden neerschreef :

"In Oudenburg, was het geduldig en eeuwentoud werk van de monniken van Sint Ursumar verloren, overal ontstond er haat en misdaad. In 1083, had God toch medelijden met zoveel ongeluk en om Vlaanderen van barbaarsheid te redden, zond Hij zijn roemrijke dienaar Arnoldus, hij bouwde op de ruïnes van het klooster van Sint Ursumar een machtige abdij, die bestemd was om de vrede in de harten te herstellen door zijn werk en gebed.

Weldra werd de kleine stervende stad, gelegen tussen Weiden en Boomgaarden, een overaktieve bijenkorf.

De bouw van de Abdij Sint Pieter bracht in enkele maanden, meer dan 400 werklieden uit al de gelovige landen bij deze arme boeren.

's Avonds wanneer het lawaai van de werf, met de laatste truweelslag uitdoofde, lieten de groepen mannen zich vermoeid en vol grijze modder van de polders, vallen op de banken van de herbergen. Het was een groep mensen die zijn toevlucht zocht in de ruwe vrolijkheid die het harde werken opvolgt. Al deze ontwortelde mannen, bouwers van kerken en kastelen, gewend aan goed onthaal, eisten veel drank op en de laatste voorraden van de bewoners dreigden op te geraken.

Het bier dat de dorpingen in onvoldoende hoeveelheid konden klaar maken, werd ruw betwist. Voortdurend braken er ruzies uit.

Plots brak er een pestepidemie uit bij de Italiaanse marmarsteenhouwers en het gerucht dat het water de oorzaak was breidde zich uit.

Er moest iets gedaan worden om het water te zuiveren, gelukkig werd ondertussen de tot de Abdij behorende brouwerij afgewerkt en iedereen kreeg weer moed.

Rondom de kookketels en de kuipen, waren de brouwbroeders druk in de weer met hun roerstokken. De massa arbeiders en de dorpingen hadden hun werk verlaten om van kortbij het edele bier te kunnen zien, waarvan ze allen de kracht en de gezondheid verwachtten.

Plotseling viel met een afschuwelijk lawaai het overbelaste gebouw in. In dit verschrikkelijke ongeluk zag de menigte een duivelachtige tussenkomst en beslisten dit vervloekte bouwterrein onmiddellijk te verlaten.

Bisschop Arnoldus, die dringend terplaatse werd geroepen, begreep de dreigende ramp en zijn morele gevolgen op het land dat hij terug tot God moest brengen. Hij liet in de aangrenzende toren de klokken luiden om zijn volk bijeen te brengen en hun dringend te verzoeken een laatste keer te bidden.

Toetredend op de reusachtige half volle kuip die tussen de ruïnes stond, stak de bisschop er zijn vergulde bisschopstaf in met een overtuigende zegen.

Dadelijk bedekte de vloeistof zich met opbruisend schuim.

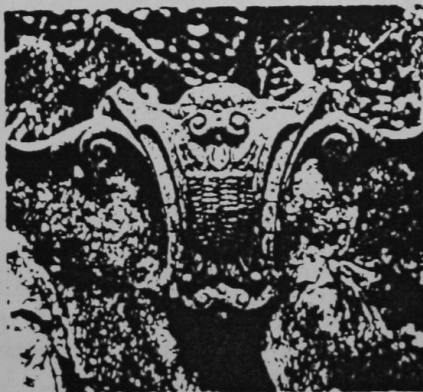
De ondertussen op de knieën vallende broeders brouwers zagen een mirakel, want de overblijfsels van de in gevaar gebrachte brouwkuip was onder hun ogen veranderd in bier.



St. Arnoldus, patroonheilige van de brouwers



Ingang van het St. Arnolduspark te Tiegem.



In het St. Arnolduspark te Tiegem (tussen Oudenaarde en Kortrijk) bevindt zich boven de bron een steen waarop het brouwerseembleem 'de stuikmand en de roerstuk' staat afgebeeld

De opgetogen menigte kon zich laven en de marmersteenhouwers geneesden onmiddellijk, de pest verliet de streek van Oudenburg.
Sint Arnoldus overleed op 16 augustus 1087 te Oudenburg.

Het is door deze legende van Sint Arnoldus, die in 1120 heilig werd verklaard, geeerd is bij de broederschappen van de brouwers en dat hij omringd met de symbolen van de brouwerij troont.

Verschillende kerken en altaren werden ter ere van Sint Arnoldus opgericht. Zo hadden de Mechelse brouwers reeds vanaf 1475 hun eigen altaar in de St. Rombouts-kathedraal.

Te Brussel werd op 4 juni 1678 in de St. Jacobskerk, de huidige kerk van O.L.V. van Goeden Bijstand, door de brouwersgilde een altaar voor hun beschermheilige opgericht.

In zijn geboorte dorp Tiegem werd een park naar hem genoemd en een kapel ter zijner ere opgericht, in de nabijheid van een bron waar mirakels aan toegeschreven zijn. Boven de bron bevindt zich een steen waar het brouwers embleem, stuikmand en roerstok uitgehouwen zijn.

Vreegers maakten de brouwers, bierstekers, herbergiers en allen die met bier te maken hadden rond Pinksteren een jaarlijkse bedevaart naar de kapel. Later op de dag brachten ze dan een bezoek aan de plaatselijke herbergen, waar ze zich laafden aan meerdere biertjes ter ere van hun patroonheilide Sint Arnoldus.

Zijn feestdag is op 16 augustus en sinds 1458 wordt op die dag te Tiegem feest gevierd.

De periode van 15 tot 23 augustus wordt nog steeds de Sint Arnoldusdagen genoemd.

Nog veel andere heiligen hadden een opmerkelijke sympathie tenopzichte van het bier. De middeleeuwse brouwers zagen in hen niet alleen een goedkeuring van de kerk, maar ook de machtige bemiddelaars en beschermers die hun toestonden aan hun zieleheil te werken en de eer van hun edel beroep hoog te houden.



PLAATS VOOR DE

EDELVROUWEN

Eten met Bier

GEVULDE VARKENSMEDAILLON OP HOEGAARDSEWIJZE

1 varkenshaas, 1 stuk varkensnet, 50 gr boter, vleesbouillon of extract, 1 fles oud Hoegaards bier, 1 ui, 2 preiwitten, 3 wortelen, ongeveer 15 tot 20 prinsessenboontjes, $\frac{1}{2}$ knolselder, $\frac{1}{2}$ rode paprika, veldsla, 1 dl room (eventueel tarwebloem om te binden), kruiden : peper, zout, mosterd, dragonblaadjes.

Garnituur : peterselie, tomaat, dragonblaadjes, veldsla, boontjes, preistukjes, worteltjes.

Amandelcroquetten, wortelvormige croquetjes of geroosterd stokbrood.

De groenten kuisen, wassen en in lange dunne reepjes snijden.

De groenten voor vulling 3 minuten blancheren in bouillon.

De andere groenten (d.w.z. voor versiering) verder knappend gaar koken.

De groenten laten uitlekken en warm houden (het kookvocht behouden)

Het varkenshaasje opensnijden, de binnenkant kruiden en inwrijven met mosterd en vullen met de groenten (schikken in de lengterichting) Let op de kleurencombinatie van boontjes, prei, wortel, selder, paprika.

Het vlees oprollen en in netjes wikkelen, eventueel dichtbinden.

Het vlees korsten in hete boter, kruiden, grofgesneden ui en wortel toevoegen, tevens het stoofvocht van de groenten en het Hoegaardse bier. Ongeveer 30 minuten laten stoven tot het gaar is.

De saus deglaceren met bier en bouillon. De saus **zoven**.

De room toevoegen en de saus laten inkoken. De saus mag ook lichtjes gebonden worden met tarwebloem.

De saus op smaak brengen. Het gevuld vlees zeer dik snijden (ongeveer 3 cm).

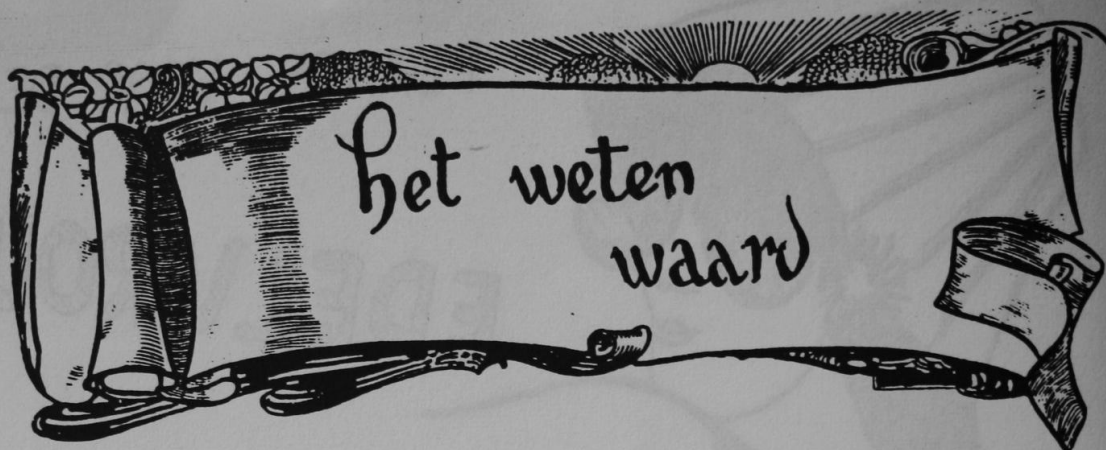
Opdienen : De saus op een verwarmde schotel schikken.

Daarop de gevulde vleesmedaillon

Er rond de groenten: lange preireepjes, lange wortelreepjes, boontjes en tomatenreepjes, dragonblaadjes, veldsla en peterselie.

Daarlangs croquetjes in wortelvorm of amandelcroquetjes of gegrild stokbrood.

Drank : Een fris glas Hoegaards Bier (Wit) of Hoegaardse Grand Cru serveren.



STREEKBIER is een biersoort, eigen aan een bepaalde streek. Wat wil zeggen wanneer een bierrecept door één of meerdere brouwerijen in dezelfde streek ongeveer gelijklopend wordt aangewend en ingeburgerd geraakt, kan men dit bier terecht "streekbier" noemen. Een typisch voorbeeld is de Hoegaardse witte.

Iedereen, die uit toetistisch oogpunt sukses wil behalen in zijn streek, hoeft maar een etiket te laten ontwerpen en op een flesje te plakken van een reeds bestaand bier. Met veel reclame is dan, voor hun, een nieuw streekbier geboren.

Dit noemen ze in de bierwereld **ETIKETBIEREN**

Deze twee woorden vinden we niet in de dikke van Daefe, zulke woorden noemen we "on-woorden".

OVER HOP

Het blijft een open vraag, sedert wanneer onze brouwers hop begonnen te gebruiken. In een Leuvens schepenregister komt een akte voor, gedagtekend 31 januari 1417, die het bewijs levert dat toen reeds tamelijk belangrijke hoeveelheden hop verhandeld werden, rekening houdend met het feit dat de bedrijven zeer klein waren.

"Item, Henric Ghist, brieder, heeft geloeft Henrick de Juede, C mudden hoppecruyts, goet ende paiabel der mate van Loevene te betalene ende te Loevene te leveren nu te Paeschen naist comende, alsoe voegelijke schout " (AL 7713 f°258)

Indien voor hop dezelfde maat gebruikt werd als voor het koren, dan zou 100 mud overeenstemmen met 232 hectoliter. Het stadium van het experimenteren met hof schijnt dus wel reeds lang achter de rug geweest te zijn.

Biergilvenieuws

Zaterdag 25 april 1987 voor de biergilde DE dag waarop de Biertesten gebeuren om als Adelborst opgenomen te worden in de Biergilde.

Voor de eerste maal gingen deze Biertesten door in de prachtige nieuwe feestzaal Kouterhof.

Langs deze weg danken we nogmaals de verantwoordelijken van de Taverne Kouterhof voor de gedane inspanningen welke ze gedaan hebben om alles tijdig klaar te krijgen.

Rond 19 uur 15 waren de 10 kandidaten aanwezig om aan hun testen te beginnen. Na een korte inleiding van onze nieuwe ceremoniëmmester Eddy en de muziek van Marc kon deze avond niet mislukken.

In aanwezigheid van vele Edenvrouwen en Ridders werden de pintjes Hoegaard met veel plezier leeg gedronken en door onze tappersploeg met nog meer plezier gevuld.

Ondertussen was Louis winnaar geworden van de hesp welke een gewicht had van 6,9 kgr. (smakelijk)

Om 22 uur werden twee nieuwe leden opgenomen in de Hoge Raad, namelijk Eddy en Yvan. Met de nodige luister mochten ze hun kledij in ontvangst nemen uit de handen van de Domina.

Zo werd het stilaan tijd dat de overgebleven kandidaten zich klaar maakten voor de laatste proef nl. een traject afleggen tussen vlagjes. Negen kandidaten hebben alle proeven doorstaan en worden als Adelborst aangenomen in de Biergilde .

Op 13 juni op de Ridderslag worden ze dan verheven als Ridder in "Die Edele Orde vanden Moutstock".

DJ Marc, eveneens Ridder in de Gilde, kreeg de overvolle zaal op de dansvloer en of er gedanst werd, Marc proficiat.

Maar aan alles komt een einde en zo ook aan deze mooie dag, welke voor onze Gilde een feestdag was.

Na een stille wenk (stoppen met de muziek) liep de zaal leeg en kon onze kuisploeg aan het werk om de zaal terug in orde te zetten.

Gaston was onmiddellijk aan de slag met de stofzuiger, maar er was wel een tussenkomst nodig, want anders was Gaston nog aan het stofzuigen.

En als U wilt weten wat er met onze geslaagde kandidaten daarna is gebeurd vraag dan maar inlichtingen aan Vincent, die zal U de nodige uitleg kunnen verschaffen.

Aan onze nieuwe adelborsten proficiat en
P R O C I T

De pennelikker

Productie, import en export gedaald

Belg drinkt minder maar straffer bier

In het voorbije Jaar van het Bier daalde de bierproductie met ruim 200.000 hectoliter, tot 13,7 miljoen hectoliter. Bijna 1,7 miljoen hl werd uitgevoerd, wat betekent dat iedere Belg, van bij de geboorte tot aan zijn dood, 119 liter Belgisch gerstenat door zijn keel goot.

Tegenover deze daling van de bierproductie en een lichte daling van het verbruik staat dat er meer aandacht uitgaat naar de speciale bieren, dit ten koste van de pils.

Directeur Michel Brichet van de Confederatie der Brouwerijen van België: «De bierproductie in hectolitergraad steeg vorig jaar tot 65,6 miljoen tegenover 65,3 miljoen in 1985, wat een verhoging is met 0,38 procent. Zonder rekening te houden met de densiteit van elk bier stellen we een vermindering vast met 1,55 procent. Concreet wil dit zeggen een productie van 13.715.415 hectoliter, tegenover 19.930.884 het jaar voordien».

De gemiddelde densiteit van het bier steeg van 4,69 procent in 1985 tot 4,79 procent. Uit de statistieken komt trouwens duidelijk naar voor dat de Belg

alsmaar straffer gerstenat tot zich neemt en dit sinds de zestiger jaren. In 1900 bedroeg de gemiddelde densiteit van het bier nog 3,29 procent. Pas na de Tweede Wereldoorlog rukken de sterkere bieren op.

Het bierversbruik ging licht achteruit (met 0,5 procent). Zowel thuis als in de 52.548 drank-slijterijen (1985) werd in totaal 11.752.045 hectoliter bier gedronken, of maar liefst 47.008.180 pintjes.

Vijfde op wereldranglijst

Met dergelijk bierversbruik bekleedt België de vijfde plaats op de wereldranglijst, na Duitsland (145,5 l), Oost-Duitsland (141,6 l), Tsjechoslowakije (130,8 l) en Denemarken (121,26 l). Dat wij wel degelijk een pintje lusten, blijkt als we de vergelijking maken met de Verenigde Staten: eerste plaats bierproductie met 226,8 miljoen hectoliter, maar dertiende qua verbruik (90,3 l). Op wereldvlak werd in 1985 963 miljoen hl bier gebrouwen. Met bijna 14 miljoen hl staat België op de zeventiende plaats. Aan de top prijken de Verenigde Staten, Duitsland en de Sovjet-Unie (65,7 miljoen).

Vorig jaar daalde de invoer van buitenlandse bieren met 9 procent tot 569.262 hl. Vooral het aandeel van de Britse (150.503 hl) en Franse bieren (42.004 hl) kende een sterke daling, met respectievelijk 31,72 t.h. en 29,16 t.h. Ook de Ierse bieren kregen forse klappen te verwerken met een daling van bijna 20 t.h. tot 25.621 hl.

Nederlands offensief

Onze Noorderburen hebben evenwel een fors offensief gelanceerd want zij wisten hun marktaandeel te verhogen met 221 procent of een stijging van 14.125 hl tot 45.347 hl. De Spaanse en Italiaanse bieren wisten met respectievelijk 396 hl en 116 hl een plaatsje te veroveren. Nieuwkomer in de Europese Gemeenschap Griekenland leverde toch ook al 235 hl gerstenat af op Belgische bodem.

Ook de Zweedse bieren kenden een felle stijging (275 t.h.), in cijfers wil dit zeggen 15 hl tegenover 4 hl. De Japanners zetten 25 hl minder af, wat betekent dat zij stranden op 11 hl. Het Zairese bier is duidelijk

niet meer in trek, want daarvoor werd een daling opgetekend met 95 t.h. tot amper 1 hectoliter of 400 pintjes.

Frankrijk beste klant

Een dalende bierproductie in eigen land heeft ook haar invloed op de export, die met 7,76 t.h. terugliep tot 2.532.632 hl. Onze grootste klant blijft nog steeds Frankrijk met 1,6 miljoen hl (-2,96 t.h.). Op de tweede plaats staat Nederland, waar van langsom meer interesse ontstaat voor de Belgische bieren; vandaar dat een stijging met bijna 17 t.h. werd genoteerd tot 373.552 hl. Derde in het lijstje is Italië, waar het bier vooral in het Noorden geliefd is, met 237.507 hl.

De uitvoer naar Groot-Brittannië werd meer dan gehalveerd (-66,05 t.h.) en bedraagt nu 101.703 hl. Op de vijfde plaats staat Duitsland met 86.364 hl (-13,34 t.h.).

Verwacht wordt evenwel dat er een markt is voor de special Belgische bieren, nu het Reirheitsgebot niet langer van toepassing is voor importbier.

Directeur Michel Brichet leidt dit af uit een toenemende belangstelling voor Belgisch bier op Duitse promotiebezoeken en het enthousiasme waarmee onze Oosterburen een Belgisch bier tje proeven als zij met vakantie zijn.

In Denemarken en Griekenland werd minder Belgisch bier afgezet, maar Spanje, Ierland en

Portugal blijken de smaak te pakken te hebben.

De dikwijls publicitair gehanteerde, uitvoer naar de Verenigde Staten werd gehalveerd van 13.344 hl tot 6.511 hl. Het Belgisch bier staat duidelijk wel aan bij de SHAPE (+243,62 t.h. tot 5.570 hl), in Guinea (+337,6 t.h. tot 4.690 hl) en in Martinique (+971,61 t.h. tot 1.661 hl).

UIT GAZET V. ANTWERPEN 30 APR. 87



BROUWERIJ

in het daglicht

Tekst Meneer Celis, Afgevaardigde Bestuurder Brouwerij De Kluis N.V.

Perskonferentie op 30 maart 1987

Ter gelegenheid van de geboorte van het nieuwe bier van Hoegaarden Julius en de wedergeboorte van Benedict.

Heren van de pers, Geachte Genodigden, Beste Vrienden,

Ik wil in de eerste plaats de pers danken die zo voltallig aanwezig is bij de geboorte van onze vijfde spruit.

Het is voor de brouwerij en mij een belangrijk moment omdat het aantoonst dat de moeilijke tijden van de brand voorbij zijn.

Onze produktiecapaciteit is volledig hersteld en de brouwerij is uitgebouwd tot een moderne eenheid waar volgens zuiver artisanale brouwwijze bier op hygienische en in voldoende mate kan geproduceerd worden.

Ik wil hier dan ook iedereen danken, zowel die mensen van binnen als van buiten de brouwerij, die met een niets ontziende ijver op amper een jaar tijd de grondslag hebben gelegd voor een nieuw tijdperk voor Brouwerij De Kluis.

Met alle problemen die er gepaard gaan om de kwaliteit hoog te houden in deze moeilijke omstandigheden, werden er mogelijkheden geschapen voor de toekomst.

Rabelais heeft eens gezegd :

"Een gezonde ziel kan niet in een droog lichaam wonen !"

Zo is ook de inspiratie naar het nieuwe, de kracht die ons aan het leven bindt.

Het samen zoeken naar nieuwe grenzen van de brouwkunst bracht ons op enkele jaren tijd naar een totaal ander concept van bier. Terwijl de meeste bieren in hun trend volharden naar het zoetige ronde en vrouwelijke, hebben wij ons gericht naar een meer hoppig en hartelijk karakter met een uitgesproken smaak en afdronk.

Samen met brouwmeester Jan Van Gysegem, juffrouw Bernadette Vanderhasselt, meneer Derdelinckx en meneer Thomas, hebben wij ons op nog nooit eerder betreden paden gewaagd.

In deze Julius hebben we het fruitige en kruidige van de geur kunnen combineren met de toets in de afdronk van bittere hop die naar een tweede teug doet verlangen en het karakter sterk accentueert.

Het keizerlijke van dit karakterbier hebben wij nog verder willen naar voren brengen door Julius Caesar op het etiket te brengen.

Anderzijds willen wij U een hergeboorte laten beleven.

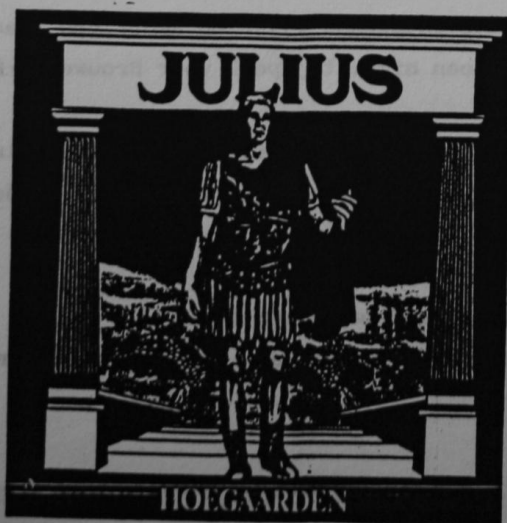
Door de grote vraag naar het produkt, hebben we ons ook verplicht gezien de Benedict terug op de markt te brengen.

Wij hebben van de gelegenheid gebruik gemaakt om de aankleding van dit bier volledig aan te passen.

Ook werd het geen Sint Benedict meer maar gewoon Benedict, en het woord abdijbier komt niet meer voor op het etiket. Benedict heeft zijn kap over de haag gegooit en voelt zich sterk genoeg om alleen zijn weg te gaan !

Ik dank U voor uw aandacht en hoop dat u allen nog lang zult kunnen genieten van onze droombieren.

Op de gezondheid van onze Julius (Jules pour les dames) en dat hij lang en goed moge leven !



Tekst Meneer G. Albregts, Handelsdirekteur Brouwerij De Kluys N.V.

Perskonferentie op 30 maart 1987

Ter gelegenheid van de geboorte van het nieuwe bier van Hoegaarden Julius en de wedergeboorte van Benedict.

Geachte Persmedewerkers, Genodigden, Beste Vrienden,

De brouwerij De Kluys staat voor een moeilijke taak. Er dient gekozen te worden. Hoe willen we groeien? Met wie willen we groeien? En hoe snel? De verbluffende opgang der produkten van Hoegaarden heeft al veel mensen doen huiveren. Gaat dat wel goed blijven gaan?

Ik kan daar maar één antwoord op geven: een glimlachende ja!

Waarom? Omdat wij geloven in de jeugd en in de kracht van ons produkt.

Door jonge mensen aan te trekken bij personeelsgroei en dan vooral personeel uit de streek, bouwen wij met een dynamische structuur en dit zowel in verkoop als in produktie.

Nieuwe ideeën worden uit de grond gestampt en waar gisteren nog van werd gesproken is vandaag reeds gerealiseerd!

Nu de brouwerij weer zijn volledige produktiekapaciteit bereikt heeft, dienen we te denken aan de toekomst.

In de eerste plaats willen we de brouwerij blijven van de menselijkheid en de vriendelijkheid. Met Mr. Celis als lichtend voorbeeld en met de glimlach op de lippen, willen we in deze explosieve groei de zin voor het menselijk detail niet verliezen.

De verwachtingen in de verkoop zijn voor 1987 hoog gespannen en er heerst een positief klimaat ten opzichte van ons bier. Wij kunnen ook stellen dat wij onze klanten niet moeten teleurstellen. Op natuurlijke wijze gebrouwen, zoals zelfs de Duitsers het ons niet kunnen nadoen, vormen wij door kwaliteitsbewust te werken een groeiende markt in heel Europa. Zonder cijfers te noemen stel ik nu reeds dat 1987 ons niet zal teleurstellen. Julius zal op een gezonde en rustige manier in de verkoop gebracht worden zoals het een keizerlijk bier past. Met waardigheid zal hij zijn eerste schreden zetten op het pad der geneugten.

Wat de verdere toekomst zal brengen? Wij hopen verder te kunnen groeien als onafhankelijke brouwerij in een gezond economisch stelsel tot eer en glorie van ons Hoegaards kultureel erfgoed.

Wij zijn fier op onze brouwerij maar met een warme glimlach.

Ik dank U,

Gijs Albregts.



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

vervolg

DE TOPPERIODE 1726 - 1740

In 1726 ving de topperiode uit de Hoegaardse brouwersgeschiedenis aan. De Luikse overheid had de taksen verminderd. Het "stuck bier" werd met zeven stuivers verlaagd, zodat het nog op 3 schellingen stond. De brouwerij Sweerts, die van in 't begin der eeuw aan kop had gestaan met de hoogst getakseerde ketel, werd nu door Wwe. Nijs, de Grote Molen, 't groot paenhuys en de Engel voorbijgestoken. Hun ketel was op 3,4 p. gesteld, terwijl Sweerts en Geerts slechts op 3,1 p. stond. Daarop volgden Labours 3 p., Dumont en Vanderstraeten 2,7 p., Bictens, 't paenhuys op de Beek, Schepers en Van Nerum met 2,6 p.

Zo we het ketelvermogen met de vorige periode vergelijken, zien we dat de hoogst belaste bouwketels (Wwe Nijs enz...) nu tot een volume van 37 Hl. waren gestegen, terwijl Sweerts op 33 Hl. bleef. De ketek van Van Nerum en zijn gelijken bedroeg 29 Hl. inplaats van 22 Hl. Dus over 't algemeen een verhoging van de ketelinhoud ingevolge de taksverlaging.

Datzelfde jaar stelde Wwe Francis Van Simphoven haar brouwerij open. Haar echtgenaao was steeds huurbrouwer geweest en na zijn dood in 1723 had zijn weduwe een associatie aangegaan op de Brouwerij Rega. Nu bezat zij echter haar eigen paenhuys, dat op 272 p. stond, maar nooit grote opgang maakte. Rond 1751 werd het door haar neef Henri Van Simphoven overgenomen, maar zou een paar jaren later reeds ophouden.

In 1727 waren er nog steeds 18 brouwerijen in werking, doch het getal huurbrouwers was gestegen tot 93. Het paenhuys Sweerts bleef nochtans zijn naam en faam behouden, want het was uit deze ketel dat het bier van de Bisschop kwam

In 1728 genoot "t groot paenhuys" de eer alleen aan de leiding te staan met de hoogst getakseerde brouwketel (3,4 p.)

Het werd gevolgd door Wwe Nijs, de Grote Molen, de Engel en Sweerts 3,1 p., Labours 3 p., H. Geerts en Vanderwtraeten 2,7 p.; 't paenhuys op de Beek, Schepers en Van Nerum 2,6 p. De overigen lagen onder 't gemiddelde. Twee jaren later kwam H. Geerts niet meer op, maar werd door twee nieuwe brouwerijen vervangen, namelijk Guill. Loosen te Houtem en Jan Dotremont in het dorp zelf, onderscheidelijk met 2,4 en 2,2 p. belast. Laatstgenoemde zou opgang maken en vergt nadere uitleg.

Brouwerij DOTREMONT

=====

Dit paenhuys bevond zich op het "Canal" (op de hoek gevormd door de Vroente en de steenweg naat Tienen). Het werd uitgebaat door Jan Dotremont, burgemeester in 1723 en 1728. Hij was in 1692 geboren en huwde in 1719 met Maria Anna Schoelmeesters.

Rond 1760 nam zijn zoon (1730) de brouwerij van zijn vader over en liet er het jaartal 1760 op aanbrengen. Deze was datzelfde jaar gehuwd met Anne Gertrude Nijs en werd in 1774 en 1775 tot burgemeester verkozen.

Later kwam de brouwerij in 't bezit van Clement Jacques Dotremont bijgenaamd "den Duc" 1842 achterkleinzoon van Jan Dotremont en Anne Gertrude Nijs.

In het jaar 1730 toen de brouwerij Dotremont opkwam, zakte " 't groot paenhuys" dat sedert 1728 alleen aan de leiding had gestaan, reeds terug tot op 3,1 p., zodat het opnieuw de Wwe Nijs, de grote Molen, de Engel en Sweerts ingehaald werd, onmiddellijk gevolgd door 't paenhuys op de Beek, Labours, Vanderstraeten, Schepers, Van Nerum en wwe Van Simphoven met 2,6 p. De bierproductie begon aanzienlijk te stijgen, namelijk 400 brouwsels voor de eerste helft en 500 voor de tweede helft van 't jaar, hetzij 75 brouwsels meer dan in 1722.

In 1734 kwamen er nog 4 nieuwe brouwerijen bij, zodat het aantal reeds op 23 werd gebracht.
Het waren :

Brouwerij Henri NIJS

=====

Denkelijk lag deze brouwerij in de gebouwen van het oude Wezenhuis op de Stoopkensstraat en werd gehouden door Henri Nijs. Hij werd geboren in 1690 als zoon van de huurbrouwer Guillaume en Marie Van Hoof.

Rond 1750 werd het paenhuys overgenomen door zijn broeder Servais, geboren in 1704 en gehuwd in 1735 met Maria Fernanda Van Simphoven. Hij was on 1741 burgemeester te Hoegaarden.

Brouwerij van BOST

=====

Eerst uitgebaat door H. Kruyters en later rond 1750 vermoedelijk door Goort Lathin, die het volgende jaar reeds zou ophouden.

Brouwerij Henri VAN AUTGAERDEN

=====

Deze brouwerij lag in het dorp en was eigendom van Henri Van Aetgaerden. Hij werd geboren in 1702 als zoon van Henri en Judith Van Simphoven en huwde in 1732 voor de eerste keer met Mara Cath. Van Hagendoren en in 1744 met Elisabeth Van Den Bempt.
Dit paenhuys zou reeds in 1746 staken.

Brouwerij Guill. Van Simphoven

=====

Gelegen in het dorp behoorde deze brouwerij aan Guill. Van Simphoven, ° 1688. Hij werd achtereenvolgens in 1718, 1725 en 1751 tot burgemeester gekozen en later tot politie-officier. Hij huwde met Maria Magdalena Vanderstraeten en was steeds huurbrouwer geweest op het paenhuys Vanderstraeten.

In 1735 nam Henri Struys de in verval geraakte brouwerij van zijn vader over en bracht ze weer tot leven, terwijl het volgend jaar twee nieuwe brouwers opkwamen, zodat het aantal reeds op 25 werd gebracht.

De nieuwe brouwerijen waren :

Brouwerij Crous

=====

Gehouden door G. Crous, wiens ketel op 2,2 p. werd gesteld. In 1754 nam zijn weduwe de zaak over en 5 jaar later stond zij op naam van juffrouw Crous. Deze brouwerij maakte slechts een korte opgang.

Brouwerij Van Hagendoren

=====

Gelegen te Rommersom droeg dit paenhuys eerst de naam van We R. Van Hagendoren en werd aan 1,2 p. getakseerd.

In 1737 stond de brouwerij reeds op naam van haar zoon Servais (°1707), die tot dan huurbrouwer was geweest op de brouwerij Van Nerum.

In 1746 stond de brouwerij op naam van zijn broeder Adrien (°1724) en in 1756 op deze van zijn andere broeder Jacques (°1706), zodat hier beter de benaming past van "Brouwerij der Gebroeders Van Hagendoren".

Het volgend jaar in 1737 kwamen er ingevolge de welstand en de taksvermindering nog 6 brouwerijen bij, maar zou ook het laatste jaar zijn dat Bietens brouwde, zodat Hoegaarden einde 1737 reeds 31 brouwerijen telde.

De nieuwe bijgekomenen waren :

Brouwerij Janssens te Houtem

=====

Sr. Jan Janssens was kapelmeester te Houtem en stond tot nu als huurbrouwer bekend op de brouwerij Schepers. Vanaf 1737 stelde hij echter zijn eigen ketel open, die op 1,4 p. werd getakseerd.

Na een snelle opgang zou dit paenhuys rond 1760 reeds ophouden.

Brouwerij Willem Dere

=====

Kleinere brouwerijen die eveneens op 1,4 p. stond en vanaf 1760 door zijn weduwe zou voortgezet worden, zonder ooit grote opgang te maken.

Brouwerij Pier Calu

=====

Lag vermoedelijk in het dorp en werd op 1,5 p. gesteld. In 1790 stond dit paenhuys op naam van Bernard Calu.

Brouwerij der 11.000 maeghden

=====

Lag op de hoek van Tomme- en Pastorijstraat en werd gehouden door Nicolaes Vander Molen, 1710 als zoon uit 't paenhuys op de Beek. Hij huwde in 1735 met Margr. Geerts (dochter uit brouwerij De Engel) en huwde een tweede maal in 1738 met Anna Marg. Dumont (kleindochter uit de brouwerij Dumont te Houtem).

In 1745 werd hij tot burgemeester uitgeroepen. De ketel van Meester-Brouwer Nicolaes Vander Molen stond getakseerd aan 1,7 p. en zou tussen de middelmatige brouwerijen gerekend worden..

In de brouwregisters staat dit paenhuys ook soms aangegeven op naam van zijn broeder Bernard (1717), zodat de brouwerszaak misschien samen door de gebroeders Nicolaes en Bernard werd uitgebaat.

Brouwerij Hoebancx

=====

Sr. Henri Hoebancx was afkomstig van Attenhoven en huwde in 1727 met Maria Anna Sweerts uit de brouwerij Sweerts. Hij vestigde zich te Hoegaarden waar hij huurbrouwer werd op het paenhuys van zijn schoonvader. Door zijn huwelijk werd hij de schoonbroeder der toonaangevende brouwers, Sweerts, Van Nerum en Struys. Hij werd weldra als gezworene in de dorpsraad opgenomen en zou in 1731 tot burgemeester van Hoegaarden worden verkozen. In 1737 na de dood van zijn schoonvader Servatius Sweerts, opende Sr. H; Hoebancx zijn eigen paenhuys, dat op 2,2 p. werd gesteld. Meester-Brouwer H. Hoebancx stierf in 1752 en de brouwerij werd door zijn weduwe voortgezet, maar zou enkele jaren later ophouden.

Brouwerij We Van Autgaerden en zoon

=====

We Henri Van Autgaerden was steeds huurbrouwster geweest op de brouwerij Rega doch na het huwelijk van haar zoon Franciscus maakten zij plannen om hun eigen paenhuys open te stellen. Franciscus Van Autgaerden was in 1735 gehuwd met Francisca Vander Molen (dochter uit 't paenhuys op de Beek), zodat zij niet vreemd waren aan het bierbrouwen. In 1737 openden zij dan ook hun eigen paenhuys, dat gelegen was op de Vroente in de hoeve Lebegge. Hun ketel werd op 2 patacons gesteld en zou gedurende een 15 tal jaren kunnen wedijveren met de groten uit de streek. In 1747 werd Franciscus Van Autgaerden tot burgemeester verkozen. Brouwer Franciscus Van Autgaerden overleed in 1777 en werd opgevolgd door zijn zoon notaris Jean Baptist (1747). Deze was in 1776 gehuwd met Clara Beuckens en zou in 1787 tot burgemeester worden verkozen en te Hoegaarden de revolutie voorbereiden. Vanaf 1790 toen notaris en brouwer Jean Bt. Van Autgaerden zijn handen vol had met de leiding van de revolutionaire beweging te Hoegaarden, liet hij de brouwerij op de Vroente uitbaten door zijn kozijn Henri François.

Om de belangrijkheid van de Hoegaardse biernijverheid uit de XVIIIe eeuw beter in het daglicht te stellen, laten we enkele statistieken uit de top-periode van 1726 tot 1740 volgen die meer dan al de banale opsommingen tot de verbeelding spreken en waardoor wij de "grootsten" onder de brouwers leren kennen.

Hierin zien wij dat er tijdens het topjaar 1737 echte recordcijfers werden bereikt. Tijdens de eerste helft van dat jaar werd het aantal brouwsels inderdaad tot 680 opgedreven, terwijl er gedurende de tweede helft 920 werden vervaardigd, hetgeen in totaal 1600 brouwsels gaf over het ganse jaar, getakseerd aan 3.816 patacons, zodat de gemiddelde taks 2,3 P; per brouwsel bedroeg.

Het laagste cijfer werd aangetekend in april 1738, namelijk 55 brouwsels voor de maand en het hoogste in september 1738 met 181 brouwsels.

In de rangschikking voor de hoogst getakseerde brousketel of ketel met de grootste bierinhoud, stonden Sweerts, We Nijs, de Grote Molen, 't groot paenhuis en de Engel vanaf 1730 aan de leiding met 3,1 p., gevolgd door Geerts uit Houtem met 2,7 p. en dan ex-aeque 't paenhuis op de Beek, Labours, Vanderstraeten, Schepers, Van Nerum en Van Simphoven met 2,6 p.

Deze toestand bleef ongeveer dezelfde tot in 1734 maar toen dreven de vier eerstgenoemden hun ketelvermogen op tot 3,4 p. terwijl de Engel ingehaald werd door Labours en Van Nerum met 3,1 p.

Op het einde der topperiode stond de eerste groep met Sweerts op 3,1 p. en de tweede groep met Van Nerum op 2,6 p.

Maar door deze cijfers kennen wij slechts de brouwers met het grootste ketelvermogen en daarom nog niet de grootste brouwer, want men kon bijvoorbeeld zoals Labours een grote ketel bezitten, die weinig werkte, terwijl deze van Dotremont die steeds tussen 2,2 en 2,6 schommelde nooit stil stond.

Om nu de hoeveelheid bier te kennen die individueel door de Hoegaardse brouwers jaarlijks vervaardigd werd, kon de hand gelegd worden op een zeer interessant gegeven uit de brouwregisters van 1736 en 1737, waarvan verder een uittreksel, opgemaakt in volgorde, volgens de grootste brouwers uit die tijd.

Enkele verduidelijkingen voor de tabellen op volgende bladzijde :

(1) het cijfer tussen haakjes geeft het brouwsel aantal voor eigen gebruik, zodat het verschil het aantal huurbrouwsels aangeeft.

(2) berekend in schellingen, terwijl het getal tussen haakjes, de taks in patacons weergeeft (1 patacon = 8 schellingen)

(3) vermits het "stick bier" in 1736 met 3 sch. stond belast, stemt de totale brouwtaks overeen met het aantal amen (1 stuk = 3 amen) zodat men dit cijfer slechts moet delen door drie, om het aantal stuks te kennen of X met 133 om het aantal liters te weten (1 aam = 133 liter)

Bv. voor Sweerts $3.220 : 3 = 1073$ stuks of $3.220 \times 133 = 428.260$ l.

Om nu de ketelinhoud van een bepaalde brouwerij te kennen, volstaat het de taks per brouwsel (in sch.) te delen door de taks per stuk (dit is de totale betaalde brouwtaks : door het aantal stuks).

Bv. voor Sweerts $28 : \frac{3220}{1073} = 28 : 3 = 9$ stuks 1 aam of 28 amen of 3.724 l.

Gezien het stuk bier aan 3 sch. stond belast, hebben we $9,1$ stuks $\times 3 = 27 + 1 = 28$ sch. of 3,4 p. taks per brouwsel op de ketel Sweerts.

Brouwjaar 1736

=====

Volgorde	Brouwerij	Aantal brouwsels(1)	taks per brouwsel(2)	Totale taks (3)
1	Sweerts	115 (42)	X 28 (3,4)	= 3.220
2	Gr. Paenhuys	105 (0)	28 (3,4)	2.940
3	Dotremont	117 (50)	22 (2,6)	2.574
4	Gr. Molen	83 (34)	28 (3,4)	2.324
5	Van Nerum	92 (42)	25 (3,1)	2.300
6	Van Simphoven	98 (56)	23 (2,7)	2.254
7	Op de Beek	80 (41)	23 (2,7)	1.840
8	De Engel	66 (45)	25 (3,1)	1.650
9	Henri Nijs	63 (28)	23 (2,7)	1.449
10	Rega	62 (0)	21 (2,5)	1.302
11	Loosen	67 (32)	19 (2,3)	1.273
12	Bietens	49 (8)	23 (2,7)	1.127
13	H.V.Autgaerden	48 (44)	23 (2,7)	1.044
14	We Nijs	36 (21)	28 (3,4)	1.008
15	Kryters	57 (20)	17 (2,1)	969
16	Labours	21 (12)	25 (2,1)	525

Hieruit merken we op dat Sweerts de grootste brouwer was en dat Dotremont met zijn kleine ketel 2.049 amen = 272.517 l. meer brouwde dan Labours met zijn grote ketel. Uit deze statistieken blijkt ook dat 't groot paenhuys en Rega uitsluitend huurbrouwsels vervaardigden.

Brouwjaar 1737

=====

1	Sweerts	103 (48)	X 25 (3,1)	= 2.575
2	Dotremont	130 (50)	19 (2,3)	2.470
3	Van Nerum	102 (48)	22 (2,6)	2.244
4	G. V. Simphoven	99 (56)	20 (2,4)	1.980
5	Gr. Paenhuys	78 (0)	25 (3,1)	1.950
6	Op de Beek	92 (42)	18 (2,2)	1.656
7	Grote Molen	66 (37)	25 (3,1)	1.650
8	de Engel	61 (45)	22 (2,6)	1.342
9	Kryters	85 (0)	15 (1,7)	1.275
10	Bietens	62 (4)	20 (2,4)	1.240
11	H. Nijs	59 (27)	20 (2,4)	1.180
12	H. V. Autgaerden	53 (53)	20 (2,4)	1.060
13	Loosen	61 (34)	15 (2)	976
14	Rega	57 (0)	16 (2)	912
15	Struys	51 (38)	15 (1,7)	765
16	We Nijs	29 (21)	25 (3,1)	725
17	J.V.D. Bempt	45 (15)	16 (2)	720
18	We V. Simphoven	43 (43)	16 (2)	688
19	Schepers	29 (7)	20 (2,4)	580
20	V. Hagendoren	49 (43)	10 (1,2)	490

De hierboven weergegeven rangschikking wijzen voldoende op de vooruitgang van Van Nerum, die zich langzaam maar zeker naar voren bracht, onmiddellijk gevolgd door zijn grootste rivaal Guill. Van Simphoven.

En bij al deze bierhoeveelheden dienen nog de talrijke huurbrouwsels gevoegd, die bepaalde brouwers zoals Van Nerum, H. Van Autgaerden enz... in associatie op andere paenhuysen lieten klaar maken.

Noteer eveneens dat dit slechts de officiële cijfers zijn, die werden opgegeven aan de accijnzen, maar het is algemeen bekend dat de Hoegaardiërs zeer veel smokkelbier zullen gemaakt hebben, waarvan geen geschriften bestaan.