

Moutstockje

nr 6

Okt 1987



M6

- Bier is best (genoot)
- Brouwerij v. Hoegaarden



MR. DODION M
LELIELAAN 34
2970 HEVER

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

't MOUTSTOCKJE

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarden

NieuwsLijn

Het is weer zover, we naderen het einde van 1987.
We willen er U dan ook aan herinneren uw jaarcijns voor 1988 te
testorten op rekening 230/0021003/71 van Die Edele Orde
Het bedrag is nog steeds 250fr. gewoon lid
350fr ere lid
500fr beschermend lid

Gelieve dit zo spoedig mogelijk te regelen, wat door onze admini-
stratie zeker met veel dankbaarheid zal worden aangenomen.

We hadden een goed programma in 1987 en velen van U waren dan ook
daarop aanwezig.

Voor 1988 zal het nog beter zijn en we verwachten van U dan ook
een talrijke opkomst.

We stellen U het jaarprogramma voor op onze Cambrinusfeesten op
zaterdag 12 december in 't Nieuwhuys museum.

Het verloop van deze dag wordt U later medegedeeld.

Namens de Hoge Raad

Jef Meeuwens
Sekretaris Schatbewaarder



Foto-LAATSTE NIEUWS

De verdienstelijke Edelvrouwen en Ridders werden gehuldigd



Bieror de nieuws

VIERING 15 JAAR HEROPLEVING VAN DE HOEGAARDSE
BIERGILDE

Wie had ooit gedacht dat de Hoegaardse Biergilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" in 1972 door het museum 't Nieuwhuys boven de doopvont gehouden zo een bloeiende vereniging zou worden met momenteel 140 edelvrouwen en ridders en een 60

tal steunende leden.

We mogen met fierheid zeggen dat we hebben medegewerkt aan het huidige sukses van het Hoegaardse bier.

Op 5 juli werd deze verjaardag gevierd in de Taverne Kouterhof.

In de voormiddag werd onder leiding van de VTB vertegenwoordiger Leontine een kleine wandeling gedaan door "De Cuype".

Velen onder ons hebben door deze rondleiding veel geleerd over Hoegaarden en zijn hoeven. Het was een leerrijke voormiddag.

De dorstigen laven is een werk van barmhartigheid en dat werd dan ook gedaan in 't lokaal van de Biergilde 't Nieuwhuys museum.

Om 13 uur hadden we terug afspraak in 't Kouterhof voor het feestmaal.

En of we gegeten en ge..... hebben.

Om 17 uur werden dan de verdienstelijke Edelvrouwen en Ridders gehuldigd.

Volgende Edelvrouwen en Ridders ontvingen hun aandenken voor respectievelijk 15 - 10 en 5 jaar trouw lid aan die Edele Orde vanden Moutstock:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| - Van Nerum Hubert | - Raymonde Peeters |
| - Etienne Grooten | - Louis Vande Wijngaert |
| - Arthur Beullens | - Georges Vanloy |
| - Leontine Wuyts | - Bertha Aesseloos |
| - Roger Girouille | - Andre Hettich |
| - Gaston Wuestenbergs | - Eddy Ladangh |
| - Yvette Kleynen | - Georges Sweerts |
| - Marie Cl. Girouille | - Willy Sweerts |
| - Jozef Meeuwens | - Arthur Van Nerum |

Handvest van de RIDDERS VAN HET EDEL BIER

uit Het Brouwsel, mei 1979

de Ridder belooft plechtig op de Heilige pint
slechts echt en edel bier te drinken
vrij van ieder chemisch produkt
gebrouwen volgens voorouderlijke ambachtelijke traditie

de Ridder belooft minstens eenmaal per jaar
de hartversterkende bedevaart
van de Heilige pint te doen
en dit langs de heilige weg van de kappelekens
die hem bekend gemaakt worden
door de missionarissen van de orde

de Ridder zal dus de Heilige pint
van het echte bier steeds trots en waardig dragen
het echte bier dat de spijsvertering bevordert
en hem een zacht en opgewekt humeur bezorgt;
alsook een levendige blik
met een stralend gezicht
en een hart vol vrede.



biert is best ...

Interview met Prof. Dr. Anton PIENDI,
die " BIER EN GEZONDHEID " doceert aan
de Technische Universiteit München.

Vertaald uit het Duits.



Julie Belgen zijn uitstekende bierbrouwers, zegt Prof. Piendl. En in zijn ogen twinkelen pretlichtjes. Hij kan het weten. Prof. Dr. Anton Piendl is de enige professor ter wereld die aan een universiteit het vak "Bier en Gezondheid" doceert. En wel aan het brouwerijfakulteit van de hooggeroemde Technische Universiteit München, op de Campus te Weißenstephan.

Prof. Piendl heeft ontelbare wetenschappelijke publicaties op zijn naam en geldt als één der hoogste autoriteiten ter wereld op het stuk van Bier en Gezondheid. Zijn cursus wordt gevolgd door meer dan zeshonderd studenten ingenieu

"Matig bierverbruik is gezond", zegt hij.
Het verlengt het leven en voorkomt hartinfarct. Het bouwt stress af en bevordert een natuurlijke slaap. Het is een weldaad, voor mensen, die een zoutarm dieet moeten volgen, voor sportlui en voor senioren.

De Amerikanen zeggen nogal eens "Bier bevat alcohol en alcohol is schadelijk, dus bier is schadelijk". Maar die redenering is wetenschappelijk fout. Want alcohol is niet immer gelijk aan alcohol. Het komt vooral op de samenstelling en de hoeveelheid aan. Paracelsus, de grote natuurarts (1493-1541) roemde bier als een medicijn met wonderbare eigenschappen. Maar Paracelsus zei ook: Niets is gif en alles is gif. Of iets gif is hangt alleen maar van de dosis af. "Matig alcoholverbruik en vooral bierverbruik is niet alleen niet schadelijk, het kan zelfs gunstig zijn voor de gezondheid". Pas sinds een paar jaar weet men waarom. Het is nu uitgemaakt dat cholesterol niet zomaar cholesterol is. Cholesterol zwemt niet vrij rond in het bloed, maar is gebonden aan bepaalde eiwitlichaampjes die in verschillende dichtheid voorkomen.

De wetenschap onderscheidt High Density Lipoproteïnes (HDL) en Low Density Lipoproteïnes (LDL).

Het LDL cholesterol heeft neiging zich op de binnenwanden van de slagaders af te zetten. Het HDL cholesterol daarentegen bouwt het LDL cholesterol in het bloed af en helpt het wegtransporteren.

Matig alcoholverbruik helpt in ons organisme de zo gunstige HDL opbouwen en die beschermen ons tegen arteriosklerose en hart infarct.

Om het populair te zeggen; matig alcohol verbruik bevordert de produktie van dat soort cholesterol dat het minder goede helpt wegtransporteren.

Het is wetenschappelijk bewezen dat in algemene regel een matig biergenot een gunstige invloed heeft op de fysische en psychische gezondheid van de mens.

Matig maar regelmatig drinken dus ?

=====

Men heeft die slogan belachelijk gemaakt.

Maar de stelling is juist. In mate genoten maakt alcohol de lever niet kapot.

En van alle alcoholische dranken is bier het beste voor de gezondheid.

Dat komt door zijn samenstelling. Pils bijvoorbeeld die het meest gedronken wordt, bevat in regel per liter 920 gr. water, 40 à 50 gr. alcohol en 40 gr. extract, 1 gr. levensbelangrijke aminozuren, meer dan 10 milligram vitamine B 490 milligram kalium, 225 mg fosfor, 105 mg magnesium, 35 mg calcium, slechts 30 gr. natrium (zout) maar 35 mg hoppebitterstoffen. Anderzijds werken organische zuren en koolzuur (5 gr/liter) verfrissend. Zij doen het bier ook schuimen. Dat schuimen nu verhindert een te snel afkoelen van de slijmvliezen in het maag-darmkanaal. Het grote vloeistof-volume van het koolzuurgehalte dwingt daarbij tot langzamer drinken. De brouwprocedures hebben ook voor gevolg dat de belangrijke voedingsstoffen uit gerst, mout en hoppe bijzonder licht verteerbaar zijn en in natuurlijke vorm in bier verwerkt zijn.

" Liever bier dan tabletten ".

Prof. Piendl vervolgt :

Een groot deel van de volwassen bevolking lijdt tegenwoordig aan verhoogde bloeddruk. De Amerikanen noemen het "silent disease", de sluipende ziekte.

De verhoogde bloeddruk is o.m. het gevolg van overgewicht, stress en een te sterk gebruik van natrium (keukenzout) in de voeding.

Bier is nu één der levensmiddelen met het laagste natriumgehalte - 40 mg/liter. Bier past dus in een zoutarm dieet en aangezien dit dieet een beetje schraal uitvalt helpt bier het veraangenamen.

Bier is ook de enige drank die voor de gezondheid zo gunstige hoppebitterstoffen bevat. De hoppe-bitterstoffen en het matig alcoholgehalte in het bier hebben een kalmerende en stressafbouwende werking. Daardoor bevorderen zij een natuurlijke slaap. Ik zeg: drink een goed glas bier voor het slapen gaan. Inplaats van naar de tabletten te grijpen, het is veel natuurlijker en gezonder. Oudere mensen drinken echter graag geconcentreerd, het is nochtans beter de alcohol in een grote hoeveelheid vloeistof te nemen, zoals in bier.

Bier heeft tevens een sterke waterafdrijvende en licht laxerende werking, ook dat is belangrijk voor de gezondheid van de mensen. Zo verlaten de schadelijke stoffen sneller en gemakkelijker het lichaam.

Matig alcohol- en vooral matig bierverbruik heeft meer voor- dan nadelen.

- in meer dan twintig landen werd het verband onderzocht tussen alcoholverbruik en hartziekten. Matig verbruik bleek overal een gunstig effect te sorteren;
- in het tweede rapport over "Alkohol en Gezondheid" dat aan het Amerikaans Congres werd voorgelegd, wordt aktieve en oudere mensen een matig alcoholverbruik aangeraden. Letterlijk staat daarin te lezen: "de levensverwachting van matige drinkers is groter dan die van geheelonthouders of overmatige drinkers" Alkohol is inderdaad een medaille met twee zijden. Het hangt alleen maar van de dosis af.

- wetenschappers van de John Hopkinsuniversiteit te Baltimore (USA) die een onderzoek instelden naar de oorzaken van de hartsterfte kwamen tot een besluit dat het matig alcohol-verbruik het risico op hartinfarct gevoelig vermindert.
- tot eenzelfde besluit kwamen nog andere instanties de jongste tijd in de Verenigde Staten, Italië; Engeland en Joegoslavië
- Na een diepgaande studie aan het Cushing Hospital in Framington en het State Hospital in Boston (USA) noemden de wetenschappers één tot twee glazen bier per dag een wijze therapeutische maatregel voor oudere mensen.
- Uit de beroemde Honolulu-hartstudie, een grootscheeps over jaren lopende en streng wetenschappelijk doorgevoerd onderzoek bleek dat van de geobserveerde mannen die helemaal niet dronken er uiteindelijk 46 op duizend hartziek werden. Van de mannen die gemiddeld 1 glas bier per dag dronken, bleken slechts 31 op duizend hartziek te worden. Bij twee glazen bier per dag verminderde het aantal hartziekten tot 27 en bij drie glazen bier waren het er nog slechts 21 op duizend. De kans op een hartaanval vermindert dus met de helft bij matig bierverbruik.
- en de beroemde Amerikaanse cardioloog, Dr. Sheehan, de man die het joggen er bracht, beveelt de lopers bier aan als beste drank om het verlies van energie te compenseren en hittedruk te voorkomen. Hij is overigens niet de enige die sportmannen matig bierverbruik aanraadt.

Wat is matig verbruik ?

=====

Prof. Piendl : "Het menselijk organisme kan gemiddeld 102 mg alcohol per kilo gewicht/uur afbouwen. Dit betekent bij een volwassene van 60 tot 80 kilo een alcohol afbouw van 6,1 tot 8,1 gram/uur en 146 tot 196 gram/dag.

Aangezien rekening moet worden gehouden met prestatieschommelingen van het menselijk organisme halveert men het fysiologisch afbouwvermogen van de lever met door een veiligheidsfactor 2 in te bouwen. Zo komt men tot een afbouwhoeveelheden van 73 tot 97 gram alcohol per dag. Dit is ongeveer 2 liter bier. Uit ervaring in de geneeskundige praktijk en onderzoeken in klinieken kan men volgende conclusies trekken :

- 1 - Een dagelijks gebruik van 80 gram alcohol is voor een gezonde volwassen mens, in normale omstandigheden, onschadelijk en kan beschouwd worden als grens van een matig drinken. (ongeveer 2 liter)
- 2 - Het dagelijks nuttigen van 80 tot 160 gram alcohol betekent dat men zich in de gevaar zone begeeft, die van persoon tot persoon en van land tot land verschillend is en waarbij de levensgewoonten en de dagelijkse voeding een grote rol spelen.

Leverschade veroorzaakt door alcohol, is blijkbaar het gevolg van de combinatie tussen hoeveelheid en tijdsduur van het alcoholverbruik.

Het persoonlijk afbouwvermogen en reeds bestaande schade aan de lever spelen daarbij een niet te onderschatten rol. Klaarblijkelijk ligt het hoogste cirrhose-risico in een drinkgelag waarbij over lange tijd aan het lichaam meer alcohol wordt toegevoegd dan het kan afbouwen.

Drinkgewoonten, waarbij bestendig een zeker promille in het bloed blijft, zonder dat dit zelfs maar voor de omgeving opvalt, zijn beslist te vermijden omdat de cellen zich niet genoegzaam kunnen regenereren

Een volwaardige evenwichtige voeding, waarbij vóór alles aminozuren, minerale stoffen, vitamines en sporenelementen worden toegevoegd, is van het grootste belang. Daardoor kent de stofwisseling een normaal verloop en is de doorbloeding van de lever gewaarborgd.

Om alle misverstanden te vermijden, wil ik er nog op wijzen, dat die 80 gr. alcohol slechts voor volwasseen geldt en mensen die volkomen gezond zijn, geen geneesmiddelen gebruiken en geen misbruik maken van nicotine. Vrouwen moeten evenwel tijdens de zwangerschap aan alcohol verzaken. Ook vermoeidheid, psychische inspanningen spelen eveneens een rol.

In regel is het ook aan te raden het alcoholverbruik over de tweede helft van de dag te verdelen. Bijvoorbeeld twee glazen bier bij de middag maaltijd, twee glazen na het werk en dan bij het avondeten en of slapengaan. Zo is de uitwerking van de alcohol het geringst. Je moet matig en verstandig drinken.

Wat is verstandig drinken ?

=====

Verstandig drinken begint met verstandig eten. Niet op een lege maag drinken. Het is beter bij en na het eten dan ervoor te drinken.

Door het voedsel wordt een deel van de alcohol in de maag vast gehouden en wordt het doorvloeien van de alcohol naar de dunne darm vertraagd. Gemengde kost is daarbij beter dan een eenzijdige kost (bv alleen maar vlees of alleen maar brood).

Een tip voor de feestdagen: voorafgaand verbruik van melk en niet alcoholische kruidendranken vertragen de alcoholopname in het bloed en houden de alcoholpiek lager. Verstandig drinken betekent langzaam en gecontroleerd drinken, zodat de alcohol-opname en de alcohol-afbouw elkaar in evenwicht houden.

Een drank zoals bier met een hoog percentage liquide en koolzuur noopt tot langzamer drinken. Een glas in één keer naar binnen kiepen is fout.

Alleen of heimelijk drinken, of wanneer men moe is is eveneens fout. Ook drinken om een verdriet of tegenslag te vergeten is fout. Bij een opgewonden mens komt de alcohol sneller in de darmen en dus in het bloed. Gezellig aan de toog drinken zal dan ook minder snel schaden dan het ongecontroleerd drinken op party's.

Overigens, hoe geconcentreerder de alcohol is, hoe sneller ook het gehalte in het bloed stijgt en hoe hoger de alcoholpiek wordt.

Dan zijn er nog de begeleidende alcoholische en aromatische stoffen, die vaak toxischer en verdoovender werken dan de eigenlijke alcohol en ook een grote roes veroorzaken. Ze beperken, vooral bij het mengen van dranken, het afbouwen van de alcohol in ons organisme en verlangen de verblijfsduur ervan in het bloed.

Gin en Wodka bijvoorbeeld bevatten minder van die stoffen dan Whisky of Cognac. Witte wijn heeft er minder dan rode en bier van lage minder dan bier van hoge gisting. Hou daar rekening mee en ga vooral niet mengen. Bier komt door zijn samenstelling op de gunstigste plaats. Het is dan ook dom bier met ander en zeker met hoogprocentige dranken door elkaar te drinken of te mengen.

Onder verstandig drinken, zegt Prof. Piendl, verstaat men genieten van alcoholische dranken op een wijze dat dit genot noch de drinker zelf noch de gemeenschap schaadt. De wijsheid ligt in de maat houden.

Wordt je van bier dik ? En was de kwaliteit vroeger niet beter dan nu ?

=====

Prof. Piendl : "Dat zijn twee verkeerde opvattingen. Het is niet waar dat bier een erge dikmaker is. Wel is bier een "appetizer" Je hebt dus een betere eetlust en neiging meer te eten, en daar wordt je dik van. Gewoon bier bevat slecht 430 calorieën per liter, tegenover Cola 460, sinaasappelsap 450 en tonic 470.

Wat betreft de kwaliteit van het hedendaagse bier, de technische procédés bij de behandeling van gerst en hoppe zijn thans beter. Zo ook de technische inrichtingen en de hydiëne. De kwaliteit van het hedendaagse bier is veel konstanter en het is beter houdbaar."

Wat is het best voor de gezondheid, bier van hoge of bier van lage gisting ?

=====

Prof. Piendl : " Daar ~~is~~ geen wezenlijk onderscheid in. Wel heeft men neiging bieren van hoge gisting een hoger alkoholgehalte te geven".

Met welgevallen toont Prof. Piendl de collectie van 470 verschillende soorten bier die in een speciaal ingerichte koelkamer van het Brouwerij-Fakultät worden bewaard. Zij werden alle 470 op hun inhoud en samenstelling onderzocht. Geen heeft voor Prof. Piendl nog een geheim. Vijf jaar heeft dat laboratorium-onderzoek geduurd. Er is Yuchnan-bier uit Peking, Coconut Colles uit Barbados, de Australische bierblikjes zien eruit als olieblikken en er is het alkohol-vrije Promillus en speciaal bier voor-suikerzieken. En natuurlijk zijn er de Belgische bieren. "Jullie Belgen zijn uitstekende bierbrouwers" zegt Prof. Piendl.

" Bier is een waardevol levensmiddel en met mate gedronken een medecijn" zegt Prof. Piendl.

En de daad bij het woord voegend laat hij twee grote pinten aanrukken. Prosit, zegt hij en veegt het schuim van zijn bovenlip. Hij blaakt van gezondheid en heeft geen last van overgewicht.

Hoeveel drinkt U zelf ?

Prof. Piendl : "Anderhalve liter bier per dag."

Vertaald door W.J. Duckaert

BIER OP UW GEZONDHEID

BIER ALS MEDICIJN

=====

Tegen slaaploosheid en als kalmeermiddel

=====

Drink een uur voor het slapen gaan een glas (25cl) sterk en zwaar bier. Het rustgevend effect wordt veroorzaakt door de grote dosis niacine in zwaarder bier.

Tegen bloedarmoede

=====

Drink een liter bier per dag. Bier is rijk aan vitamine B8 en B12 en aan ijzer.

Aan vrouwen die borstvoeding geven en de melkvorming willen bevorderen, wordt eveneens aangeraden per dag 5 dl. blond bier te gebruiken.

Tegen gebrek aan eetlust en bij anorexia nervosa

=====

Drink een uur voor het normale maaltijduur 1 glas blond en hoprijk bier.

Als preventie tegen stress

=====

Volgens Amerikaanse onderzoekingen zou het drinken van 2 flesjes bier per dag de kans op stress met 50% verminderen.

Tegen aderverkalking

=====

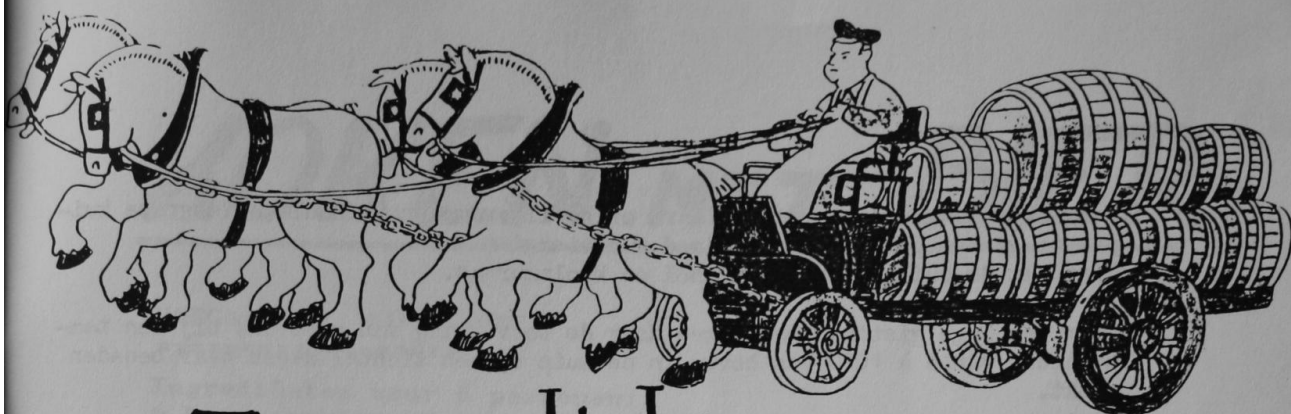
Een matig bierverbruik verhoogt het gehalte HDL in het bloed. HDL = High Density Lipoproteins. HDL is een natuurlijk afweermiddel van het lichaam tegen aderverkalking.

Bier moet daarentegen worden afgeraden aan zwangere vrouwen, diabetici, maag- en jichtlijders.

Dat bier ook gezond is voor je haar, wist je waarschijnlijk al. Je kunt het gebruiken op een dubbele manier :

Als shampoo : vermeng 3 eierdooiers met 3 eetlepelsbier van hoge gisting en 1 eetlepel wonderolie. Deze shampoo in je haar werken, 10 minuten laten intrekken en nawassen met water en een heel klein beetje zachte shampoo

Als haarversteviger : na het wassen en spoelen 1 dl. bruin bier van hoge gisting over je haar gieten, inwerken met je vingers en laten intrekken. Natuurlijk moet je daarna goed naspoelen.



Zo wordt bier gebrouwen

We hebben allen belangstelling voor het bier en het streekbier in het bijzonder, het is dan heel normaal dat we ook eens willen weten hoe dat bier wordt gemaakt of in bier termen wordt gebrouwen.

We geven hier een korte beschrijving hoe het brouwen verloopt, het zijn de hoofd-principieën en dat kan een weinig verschillen volgens de sorte te brouwen bieren, maar deze hoofdpunten komen steeds terug.

In de bereiding van bier zijn drie grote stadia te onderscheiden :

- het mouten
- het brouwen
- het gisten

Eerst laat men gereinigde gerst weken in water, waarna het graan onder invloed van warmte kan kiemen op kiemvloeren of in kiemtrommels.

Zodra de kiem drie vierde van de lengte van de graankorrels bereikt, wordt de kieming stopgezet door drogen.

Vervolgens wordt de gekiemde gerst verhit, het eesten. Naargelang van de snelheid en de graad van verhitting bekomt men naar wens bleek of donker mout, voor respectievelijk blond of donker bier.

Het mout wordt gemalen en vermengd met water tot een beslag, dat wordt verwarmd in koperen ketels. Het doel hiervan is de oplosbare bestanddelen van mout oplossen en het zetmeel omzetten in suikers.

Dit is het eigenlijke brouwen.

De verkregen oplossing, het wort, wordt afgelaten. Hetgeen in de brouwketel achterblijft, is draf, dat nog dienstig is als veevoeder. Het wordt vervolgens ingekookt tot de vloeistof de dichtheid en uiteindelijk het alcoholgehalte krijgt dat de brouwer wenst. Tijdens het koken wordt hop toegevoegd in verhouding tot de gewenste bitterheid.

Het gekookte goedje wordt geklaard of gefilterd en na afkoeling in grote kuipen te gisten gezet onder invloed van biergist.
Gist zet de suikers om in alcohol en koolzuurgas.

Bier van lage gisting bekomt men door de toevoeging van gist die bij een temperatuur van 5 à 10°C van boven in de kuip op een tiental dagen naar beneden zinkt.

Bier van hoge gisting verkrijgt men bij een temperatuur van 15 tot 20°C, met een gist die van onder in de kuip op een vijftal dagen naar de oppervlakte stijgt

Het zo verkregen brouwsel is nog trouwel en wordt gedurende één of meerdere weken, soms maanden tot enkele jaren, gelagerd.
Het brouwsel wordt zo niet enkel helderder, maar krijgt ook een meer evenwichtige smaak en wordt verzadigd met koolzuurgas.

Wanneer de brouwer meent dat het bier rijp genoeg is, wordt het geklaard door de resterende eiwitverbindingen en gistcellen weg te filteren.
Daarna kan het op vaten of flessen getrokken worden.

EEN BIER TIP

=====

Bier voor uw kamerplanten

Het laatste klutske bier uit een glas moet niet naar de spoelbak, zelfs niet wanneer het reeds verschaald is.

Kamerplanten zijn eveneens tuk op een pittig blondje en zij stellen er haast geen eisen aan.

Doordrenk met het bier een propje watten waarmee je voorzichtig de blaren van je je groene lievelingen insmeert.

Wie deze behandeling eens per week toepast, merkt al vlug dat de planten er mooi en glanzend gaan uitzien. Niet alleen de blaren zullen blinken, het slokje bier doet de hele plant goed.

De hop, mout en gist dringen door de fijnste porieën immers tot in het hart van de plant waar ze in de kringloop worden opgenomen en een soort intraveneuze bemesting vormen met erg voedende bestanddelen.

+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°

KOKEN MET BIER

HOEGAARDSE MOSSEL SOEP

=====

Ingrediënten voor 6 personen:

6 kg. mosselen, 3 uien, 80 gr. boter, 3 flesjes Hoegaarden Grand Cru, peper, een snuifje koriander, 250gr. verse jonge erwtjes, 1 grote rode en 1 grote gele paprika, gehakte peterselie.

De fijngesneden uien lichtjes fruiten in de boter.

De mosselen toevoegen, kruiden met een weinig peper en gedurende 4 à 5 minuten met het deksel op de pan laten openkomen op een hevig vuur. Geregeld opschudden.

Het bier erbij gieten zodra de mosselen beginnen open te gaan, de koriander toevoegen en nog een paar minuten laten doorkoken. De pan van het vuur nemen, de mosselen eruit en het kookvocht zeven. Het kookvocht daarna weer aan de kook brengen met de jonge erwtjes en de in fijne reepjes gesneden paprika. Zachtjes laten koken gedurende 8 minuten. Ondertussen de mosselen uit de schelpen halen en ze op het einde van de bereiding weer aan de soep toevoegen. Alles goed doorroeren, bestroeien met peterselie en warm opdienen met bruin brood of kleine volkorenbroodjes.

De gele paprika kan door groene worden vervangen, maar deze laatste is minder zacht van smaak.

Denk niet dat uw soep een bierluchtje zal hebben (dat verdwijnt bij de bereiding). Wil U de biersmaak toch minder uitgesproken neem dan 2/3 mosselvocht en 1/3 bier.

KONIJN MET BIER

=====

(4 - 6 personen)

1 konijn, 250 gr. spek, een twintigtal kleine uitjes, 1 eetlepel reuzel, 1 eetlepel bloem, 3/4 l. blond Hoegaards bier, 1 knoflookteentje, 1 kruidentuiltje, zout, peper.

Het konijn in stukken snijden. De uien pellen schillen. De spek-reepjes in de reuzel fruiten, dan de uien en dan het konijn. Het braadvet weggieten, bestrooien met bloem, aanlengen met bier, het kruidentuiltje en de kruiden bijvoegen. Afdekken en 45 minuten laten sudderen.

SNAKELIJK



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

(vervolg)

DE TOLMISERIES 1741 - 1750

In 1741 werden er slechts 448 brouwsels gemaakt voor het eerste half jaar. Dit kwam voornamelijk door de uiterst slechte graanoogst van 1740, zodat in het Hertogdom Brabant streng verbod uitgevaardigd werd nog langer bier te brouwen en jenever te stoken uit graan, om de broodschaarste tegen te gaan.

De Hoegaardiers stoorden zich aanvankelijk bitter weinig aan deze maatregel. Als Luikse onderdanen beweerden zij niet onderworpen te zijn aan de Brabantse verordeningen en brouwden maar lustig door. Duchtig gebruik makend van de werkloosheid der Brabantse brouwerijen, kochten zij te Tienen bovendien al het graan op om het in hunketels te verwerken, zodat de biermarkt voor hun alleen openstond en waardoor zij aanzienlijke sommen vergaarden.

De stad Tienen liet het zich niet welgevalen en zijn magistraat tekende krachtig protest aan bij de "Souveraine Raede" met het gevolg dat elk Hoegaards vat bier aan een in- en uitvoertaks van 1 florijn 12 stuivers werd onderworpen. Vermits Hoegaarden omgrenst was van Brabants gebied betekende dit dat de Hoegaardse brouwers een dubbele belasting moesten betalen, zo zij hun bier in het Luikse wilden verkopen. Erst kwam de invoertaks om in Brabant binnen te komen en dan de uitvoertaks om er weer buiten te mogen.

Wegens al deze hoge kosten dienden verschillende kleine brouwers hun rendement te verminderen, maar de groten trokken er voordeel uit en verriikten zich op de kosten van de anderen. Om aan de toltaks te ontsnappen beproefden zij zij zelfs hun vaten over de grens te smokkelen, en vervolgens aande hoogste prijzen te verkopen. Soms werden zij door tolbeambten gesnapt en moesten het dan dubbel bekopen, zoals het geval was voor brouwer Gerard Crous en Messire Schotte, Burggraaf van Bergues Saint Winoc, die zijn bier te Hoegaarden liet brouwen.

Maar ondanks al deze tolmiseries waren er in 1741 toch twee brouwerijen bijgekomen namelijk :

Bernard Prinsmel

=====

Huurbrouwer bij G. Van Simphoven in 1734

Jan Van Ex

=====

Werd geboren in 1680 als zoon van Godfroid Van Ex en Maria Van Herberghen.

Hij huwde in 1713 met Anna Vander Molen (°1685).

In 1717 werd Jan Van Ex tot burgemeester van Hoegaarden verkozen.

Hij was huurbrouwer geweest op de brouwerij Rega en stelde nog op 61 jarige leeftijd zijn eigen brouwerij open, waarvan de ketel op 2 pat. werd getakseerd. Maar datzelfde jaar overleed hij, zodat het paenhuis door zijn weduwe werd voortgezet.

Na de dood van We Van Ex in 1765 nam haar zoon Jean Bt. de brouwerszaak over.

In 1744 was er nog steeds geen akkoord bereikt inzake tolrechten en de palabers duurden verder. Voortdurend kwam de Hoegaardse Brouwersgilde bijeen, om een oplossing te vinden, maar telkens stuitten zij op een heftig verweer van de Raad van Brabant, die de tolrechten bleef eisen.

In de eerste helft van datzelfde jaar werden er te Hoegaarden andermaal twee nieuwe brouwerijen geopend, te weten :

Brouwerij Sr. Collard

=====

Gehouden door Antoine Theodore Collard uit Lummen, vroegere huurbrouwer op 't groot paenhuis en bij Van Nerum.

Hij huwde in 1741 met Deodata Finau en was een der rijkste inwoners van de gemeente. Later stond hij zelfs als rentenier vermeld en werd voor het leven tot Meier van de Regentie uitgeroepen, zodat hij samen met Sweerts - Van Nerum en anderen wel tot de Raad der Brouwersgilde zal behoord hebben.

Van bij de aanvang was Collard de grootste brouwer van Hoegaarden. Na zijn dood in 1773 werd hij door een van zijn zonen opgevolgd.

De andere brouwerij die in begin 1744 bijkwam was :

Brouwerij Cipers

=====

Deze brouwerij lag op de Stoopkensstraat en werd uitgebaat door Jacobus Cipers, afkomstig uit Meldert, die tot dan zijn brouwsels had laten klaar maken bij Sweerts. In 1725 huwde hij Anna Bietens (°1699).

Brouwer Jacobus Cipers overleed in 1773 en werd opgevolgd door zijn zoon Pierre. Deze laatste huwde in 1756 met Anne Gertrude Thirion (°1728).

En alsof al die tolmiseries nog niet voldoende waren, werd in de tweede helft van 1744 de brouwtaks nog met een schelling verhoogd en van 3 op 4 gebracht, met als gevolg dat de prijs van het bier steeg.

Rond datzelfde tijdstip staakte de brouwerij van de Grote Molen, maar werd door deze van Servaes Nijs vervangen, zodat het aantal van 35 bewaard bleef.

Brouwerij Servaes Nijs

=====

Lag op de Stoopkensstraat naast het paenhuys van zijn broeder Henri, dat rond 1750 eveneens door Servaes overgenomen werd, zodat deze laatste op twee brouwketels belast werd.

Laten we nu even terugblikken tot in de eerste jaren van de tolmiseries. Toen was er een grote kentering in de rangschikking der hoogst getakseerde brouwketels.

Meester-Brouwer Servatius Sweerts was in 1737 overleden en zijn weduwe stierf in 1741, waarop hun zoon Sweerts het paenhuys in de Paradijshoeve had overgenomen. Vanaf dat ogenblik werden er echter kleinere brouwsels gemaakt en verloor de brouwerij Sweerts voor goed haar naam van hoogst getakseerde brouwketel. Hierdoor kwam 't groet paenhuys aan de kop te staan met 3,1 p., gevolgd door de We Nijs, de grote molen, de Engel en Van Nerum met 2,6 p. kort op de hiel gezeten door Sweerts, H. Van Hagendoren en G. Van Simphoven met 2,4 p.

In 1744 bij de opkomst van Sr. Collard, veroverde deze onmiddellijk samen met de grote Molen, de Engel, We Nijs en Van Nerum de leiding met 3,3 p. gevolgd door 't groet paenhuys, Sweerts en Van Simphoven met 3,1 p.

Met een taksverhoging in de helft van 't jaar sloot de groet Molen zijn deuren en stonden Collard en Van Nerum nog alleen op kop met 4,2 p. Dan kwamen We Nijs en de Engel met 4,1 p. 't groet paenhuys 4 p. G. Van Simphoven 3,7 p. en Sweerts met 3,6 p.

Hieruit kunnen we afleiden dat Collard en Van Nerum per brouwsel 26 amen hetzij 3.458 l. in hun ketel verwerkten, terwijl de verzwakte Sweerts ter hoogte kwam van 23 amen of 3.059 l.

In 1745 werd pas de grote weerslag van deze taksverhoging ondervonden en konden alleen Collard en Van Nerum stand houden met 4,2 p. terwijl We Nijs en de Engel tot 3,7 p. daalden, 't groet paenhuys tot 3,6 p. Sweerts tot 3,4 p. en G. Van Simphoven tot 3,3 p.

Voor een bepaalde periode van ongeveer vier maanden uit het jaar 1745, vernemen wij door de Brouwregisters dat Van Nerum 30 brouwsels klaar maakte waarvan 25 voor Servaes Sweerts en Jacobus Cipers. Dit maakt in 't totaal 255 stuks bier, tegenover 216 stuks door G. Van Simphoven, 162 voor J. Dotremont en 126 door H. Sweerts. Deze cijfers tonen duidelijk aan dat Van Nerum alle groten reeds ver was voorbijgestoken.

In 1746 kwam het tot een eerste akkoord in het tolgeschil, gezien de Hoegaardiens hun "oude geleyde" (voorrechten) hadden ingeroepen. De doorvoertaksen werden afgeschaft en alles zoals voorheen hersteld, maar helaas de overwinning was van korte duur, want de volle belastingen werden opnieuw ingevoerd. Tijdens deze tweede tolperiode staakte ook H. Van Autgaerden zijn bedrijvigheid, doch nieuwe brouwerijen doken op, namelijk L. Dems te Rost en Bertel Bueckens te Hoegaarden.

Brouwerij Bueckens

=====

Gelegen op de Reek was dit paenhuys het eigendom van Bertel Bueckens (°1711 zoon van Jan en Cath. Tits) Hij huwde in 1736 Cath. Van Simphoven (°1715 en dochter van Brouwer Guiliam Van Simphoven.

Hij was steeds huurbrouwer geweest bij zijn schoonvader en werd in 1749 tot Burgemeester uitgeroepen waardoor hij onmiddellijk in de dorpswisten werd gemengd. Na zijn dood in 1775 volgde zijn zoon Guillaume hem als brouwer op. Merk op dat de meeste burgemeesters van Hoegaarden hun eigen brouwerij bezaten, hetgeen er op wijst dat de Meester-brouwer destijds in groot aanzien stonden.

De periode van 1741 tot 1750 werd niet alleen gekenmerkt door de tolmiseries, maar ook door een grote brouwersvete die aanleiding gaf tot dorpswisten. G. Van Simphoven's grootste betrachting was aan de kop te komen in de rangschikking der grootste brouwers. Zijn hevigste rivaal was echter Carolus Van Nerum, die met de hulp der Sweertsen steeds de bovenhand behield. Hubert Sweerts had zelfs het rendement van zijn eigen paenhuys verlaagd, om bij Van Nerum te laten brouwen, teneinde diens bierproductie te verhogen.

Toen trachtte Van Simphoven hetzelfde te doen en kon zijn schoonzoon B. Rueckens langs zijn kant krijgen, voor wie hij eveneens huurbrouwsels maakte. Maar vanaf 1744 wanneer Collard en Van Nerum samen aan de leiding kwamen en voortdurens veld wonnen, breidde de persoonlijke vete van Van Simphoven zich uit tot het trio Collard - Van Nerum - Sweerts. Hij hitste zelfs de bierhandelaars uit het Walenland op door te verklaren dat Van Nerum zijn bier vervalste. Maar toen de Walen ten huize van Van Nerum uitgenodigd werden riepen zij allen dronken uit "C'est la ducasse" en trokken naar het huis van Van Simphoven om deze uit te schelden. Hierover ten zeerste verbolgen zwoer Van Simphoven wraak.

In 1745 tijdens de Oostenrijkse successieoorlog werd ons land door vreemde legers bezet. Oostenrijkers en Fransen plunderden Hoegaarden, dat een oord werd van Smokkelaars en wetovertreders. De Regentie en Brouwersgilde trachtten door het schenken van bier de legeroversten goed te stemmen, om alle troepen buiten hun gemeente te houden. Doch Van Simphoven kloeg hun ten onrechte aan als verrader, door te beweren dat eij Hoegaarden aan de Fransen hadden verkocht, maar andermaal mislukte zijn opzet.

Ennsteeds ging de brouwersvete verder om in dorpswisten te ontaarden. In 1747 had Van Nerum zijn nieuwe woonst gebouwd op de Molenweg (Pastorijstraat) en 't Nieuwhuys als herberg laten restaureren, tot grote naijver van Van Simphoven. De Regentie had het kasseien van deze straat goedgekeurd, want tal van rijke brouwers hadden er hun herenwoonst gebouwd. Begin 1749 vingen de werken aan maar Van Simphoven kreeg hierdoor een nieuwe kans om het volk op te zwepen en dorpswisten uit te lokken. Hij was erin geslaagd zijn schoonzoon die rond Pasen 1749 tot Burgemeester was uitgeroepen, langs zijn kant te krijgen en een oppositie te vormen.

Deze oppositie kloeg de machtige coalitie der Schepenfamilies aan, die allen in de Regentie zetelden. Maar Luik wist uiteindelijk door een minzame regeling de dorpsruzie in 1750 tot bedaren te brengen.

In 1749 was er ook een einde gekomen aan de tolkwestie. Slechts een enkele maal moest nog een tolrecht van 1 florijn en 12 stuivers per vat betaald worden, zodat de bieruitvoer opnieuw aan betere voorwaarden kon geschieden. Het volgend jaar staakten Jac. Gentil en Jan Vander Straeten nochtans het bierbrouwen, maar zij werden vervangen door de Pastoor van Overlaar, die reeds van in 1748 een kleine ketel in werking had gesteld en nog door drie andere opgekomen brouwers, zodat het aantal brouwerijen bij het einde van de eerste helft der XVIIIe eeuw, op 37 was gebracht, record cijfer dat nooit zou overtroffen worden.

Deze drie nieuw opgekomenen waren :

Brouwerij Sweerts te Bost

=====

Uitgebaat door Servaes Sweerts, broeder van Hubert Sweerts en schoonbroeder van Carolus Van Nerum, Henricus Struys en Henricus Hoebanx.

Hij werd geboren in 1713 als zoon van Meester-Brouwer Servatius Sweerts en Cath. Peeters uit de Paradijshoeve en huwde in 1734 met Angelia Sweerts, geboren in 1703.

Hij volgde zijn schoonvader op als sekretaris van Hoegaarden en was de ziel van de Regentie tijdens de dorpswisten.

Brouwerij Louis Dotremont

=====

Werd in 1756 reeds door Petrus Dotremont overgenomen.

Bij het einde van deze woelige periode, waarin oorlog, tolmiseries en dorpswisten woedden, stonden Collard en Van Nerum nog steeds op kop van 4,2 p. gevolgd door 't groet paenhuis 3,6 p. H. Sweerts en H. Struys 3,4 p. terwijl G. Van Simphoven 3,3 p. We Nijs tot 3 en de Engel tot op 2,1 p waren gedaald.

Brouwerij Taverniers

=====

Gehouden door Petrus Taverniers, die in 1762 opgevolgd werd door Jan Taverniers.

Deze periode mag voor de Brouwerij Van Nerum als bloeiperiode betiteld worden, want vanaf 1744 veroverde Carolus de leiding om haar niet meer los te laten.

MET DANK AAN ONZE S T E U N E N D E L E D E N 1987

1 - Van Langenhoven R	Rue du challenge 4	1140 Brussel
2 - Laermans l	Bleystraat 27	3320 Hoegaarden
3 - Donneux p	Rijkendalstraat 108	1820 Strombeek
4 - Lallemand	Bosstraat 13	1930 Zaventem
5 - Peeters s	Waversesteenweg 2	3320 Hoegaarden
6 - Bastin Bern.	Sticheltje 37	3320 Hoegaarden
7 - Beelen E	Stoopkensstraat 90B	3320 Hoegaarden
8 - Meeuwens A	Kl. Overlaar 19	3320 Hoegaarden
9 - Panorama café	Leuvensesteenweg 491	1930 Zaventem
10 - Claes w	Leuvensestraat 23	3290 Diest
11 - Verhaecht R	Kl. Geeststraat 26	1960 Sterrebeek
12 - Verboven M	Stoopkensstraat 29	3320 Hoegaarden
13 - Hettich M	P. Em. Vliebergstr 9	3440 Zoutleeuw
14 - Gemeentelijk Feestcom.	Gemeentehuis Stationstr.	1930 Zaventem
15 - BC Cite	Bosstraat 13	1930 Zaventem
16 - Albrechts	Naamsevest 50	3000 Leuven
17 - Van Cotte	Vilvoordelaan 87	1930 Zaventem
18 - Verschaeren	Bosstraat 2	1930 Zaventem
19 - Smeyers Mecelis	E. Ourystraat 2	3320 Hoegaarden
20 - Taverne Transit	Groenstraat 110	1930 Zaventem
21 - Plateau l	Toekomststraat 68	1930 Zaventem
22 - Rottiers D	Borrevelldlaan 20	1930 Zaventem
23 - Vanderbist A	Bosstraat 9	1930 Zaventem
24 - Selesach	Krekelenhoekstr. 8	3081 perk
25 - Verhulst F	Vilvoordelaan 180	1930 Zaventem
26 - Bodengien	Sportstraat 22	1930 Zaventem
27 - Charles J	Nossegemstraat 30	1930 Zaventem
28 - Debacker J	Steenokkerzeelstr. 99	1930 Zaventem
29 - Herman	Wuinwijkstraat 128	1930 Zaventem
30 - Lafruit L	Mariadallaan 11	1930 Zaventem
31 - Steinbach	Ch. de Boendael 55/120	1050 Brussel
32 - Van Craenenbroeck	Bostestraat 1	3321 Outgaarden
33 - Steinbach A	Rue Berthet 10	1341 Ceroux Mousty
34 - Dumoulin M	Jacobsstraat 64	1030 Brussel
35 - Deleu	Av. Goumod 26	1070 Brussel
36 - Houn F	Kalverstraat 28	3320 Hoegaarden
37 - Stijbos	Vijverstraat 3	1930 Zaventem
38 - Nerinckx	Krijgsraad te velde BFS 7	4090 BSD
39 - Coenen A	Langveld 4	3003 Hakendover
40 - Van Ruysevelt M	St. Laurentiusstr. 46	3311 Tienen
41 - Van Ruysevelt R	Minderbroedersrui 9/1	2000 Antwerpen
42 - Tourwe	Tiensestraat 9	3320 Hoegaarden
43 - Smal A	Iacour 20	4085 Lorce
44 - Deraedt	Pastorijstraat 28	3320 Hoegaarden
45 - Jossaert f	Rue du Fort 6	6810 Chiny
46 - Holloy M	Le Pas de Loup 23	6790 Guerlange
47 - Delatin A	Hannuitsesteenweg 158	3300 Tienen
48 - Cuisters R	Stoopkensstraat 48	3320 Hoegaarden
49 - De craemer A	Bonte Pierstraat 2	8432 Midelkerke
50 - Loots H	Dorp	Neerpelt
51 - Wynants H	Engstegemsestw 35B	3520 Zonhoven
52 - Vande Wijngaert	Kl. Bergstraat 1 bus 2	3300 Tienen
53 - Donders T	Kl. Bergstraat 1 bus 2	3300 Tienen
54 - Meersman L	Conciencestraat 58/3	3000 Leuven
55 - Meutermans	Pastorijstraat 27	3320 Hoegaarden