

Moutstockje

nr 9

1988

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

nr 9

(3/1988)

hoegaarder

Uitgiftkantoor
3300 TIENEN 1

- Spreken en gezeden
- Pen van de Ridderslag '88
- Wederzijdse Hout. bier (P. BOSTEELS) - recente jacht Celis en de Kleren
- Belg. bier + nieuwe bieren in 1987
- Brouwers van Hoegaard: brouwen + brouwen + stekelen van 1796 → hok 19e eeuw (Vervolg)

MR. GROOTEN E

OUDE LEUVENSESTRAAT 41

3300 TIENEN

't moutstockje

driemaandelijks 3/88



V.U. E. GROOTEN
Oude Leuvensestraat 41
3300 Tienen

't Moutstockje ..

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER DE BIERFOLKLORE

Uitgegeven door: "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Museum 't Nieuwhuys E. Ourystr. 2

3320 HOEGAARDEN

Bankrekening: 860-0014362-85

Lidmaatschap: 250 fr. 350 fr. erelid 500 fr. beschermid

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

INHOUD Nr 9

- Sreuken en Gezegden over het bier
- De pers en de Ridderslag van 4 juni 1988
- DE WEDEROPSTANDING VAN HET Hoegaards Witbier
- De belgische Bieren in 1987
- De Brouwers van Hoegaarden uit het verleden (vervolg)



- Had Adam eerst het bier gekend, dan had Eva hem nooit met een appel verwend.
 - Beter een dikke buik van het drinken, dan een bult van het werken.
 - 't Is een zeupe van een vent
 - Het stof uit zijn keelgat spoelen.
- Bierke plezierke, 'k blijve nog een lierke
- Santé santé santater, 'k drink liever bier dan water.
 - Er zijn meer dronkaards dan oude dokters.
 - Zuipen is zonde, drinken is een gebed.
 - Koud bier geeft warm bloed.
 - 't Is door de kracht der glazen dat de muzikant kan blazen.
 - Drinken leerden wij voor 't eten, laten wij dat niet vergeten.
 - Nuchter gepeinsd is dronken gezeid.
 - Wie drinkt buiten maat, spreekt als een advocaat.
 - 't Is van een dronkaard dat ge de waarheid kent.
 - Als de drank is in de man, is de wijsheid in de kan.
 - Wijn op bier is plezier, bier op wijn is venijn.
 - Het flesse geluk hebben.
 - Een zondaagse pint krijgen (veel schuim)
 - Hij staat rechte van den dorst.
 - in 't krijgt staan.
 - Op droog zaad zitten. (geen geld meer hebben om een pintje te betalen)
 - Men laat geen hooi achter (geen bier in 't glas laten)
 - Een mens kan niet op een been gaan (minstens twee glazen drinken)
 - Tegen de toog schoppen (trakteren)
 - Tussen pot en nint.

HET VOLK

DE PERS OVER DE RIDDERSLAG VAN 4 JUNI 1988

Italiaanse gezant voor Hoegaards bier

HOEGAARDEN — In zaal Kouterhof werden negen adelborsten door grootkanselier Etienne Grooten van de Edele Orde vanden Moutstock verheven tot ridder. De nieuwe ridders beloven meteen ook overal waar ze komen het Hoegaardse witbier te propageren. De grootkanselier waarschuwde de nieuwe ridders er wel voor dat propageren van het verbruik van bier niet mag leiden tot overdaad. De ridderslag is de voortzetting van een traditie, die al meer dan drie eeuwen oud is.

Tussen de nieuwe ridders werd de toch wel verrassende aanwezigheid opgemerkt van Walter Besana, die in Milaan directeur is bij de City Morgan Bank. Walter Besana is gehuwd met de Belgische Nicole Mincke uit Koningslo. Hij was speciaal voor de ridderslag overgevlogen uit Milaan.

Bierfaam

Walter Besana kreeg meteen van grootkanselier Etienne Grooten de opdracht mee in het buitenland, en dan voornamelijk in Italië, de faam van het bier eer aan te doen. Tijdens de inhuldigingsplechtigheid bleek evenwel duidelijk dat hij het niet zo makkelijk had met een „ad fundum” van een Hoegaardse witte.

Als gezant van de Bierorde kreeg hij ook de rode eremantel omgehangen. De andere nieuwe ridders moesten het stellen met een grote medaille als herkenningsteken. Op deze medaille is keizer Karel afgebeeld, die reeds meer dan vier eeuwen geleden het Hoegaardse bier wist te appreciëren en aan de Hoegaardse bierbrouwers dan ook heel wat voorrechten toekende.

De nieuwe bierridders zijn Paul Stas, Willy Sterckx, Patrick Smeyers, Rudi Vanhove, Luc Janssens, Guy Vantongelen en Erwin Lemmelyn. De orde telt op dit ogenblik zowat 150 ridders.

Domicella's

In de Edele Orde vanden Moutstock is het gebeuren echter niet alleen een mannenzaak. Ook de dames komen er aan hun trekken. Wanneer zijn geregeld deelnemen aan de activiteiten van de orde en er ook nog in slagen een sigaret te rollen en een bierspreuk te bedenken krijgen zij de titel van „domicella” en kunnen ze met de ridders deelnemen aan de verschillende uitstappen naar bevriende biergilden.

Grootkanselier Etienne Grooten zou in dit verband graag contact krijgen met bestaande Vlaamse biergilden.

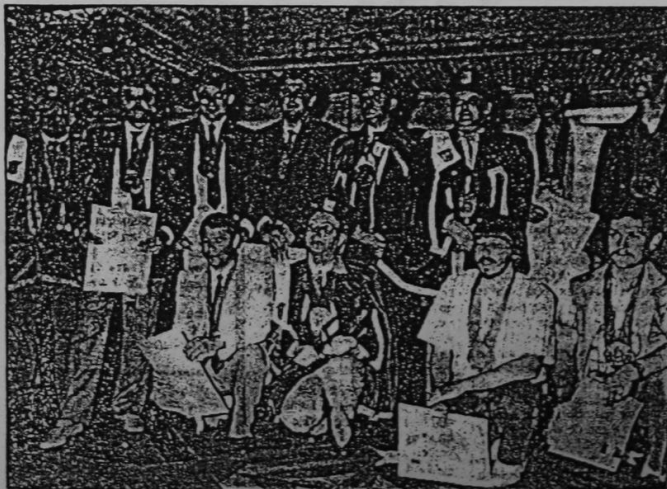
Mocht er in het Vlaamse land een biergilde actief zijn, kan contact opgenomen worden met Etienne Grooten, Oude Leuvensestraat 41, 3300 Tienen, tel. 016-81.72.35. L.T.

Ridderslag bij de Hoegaardse Bierorde

De bierorde «De Edele Orde vanden Moutstock» uit Hoegaarden was reeds aan haar 17de ridderslag toe. Elk jaar moeten kandidaten bierridders, bierproeven afleggen. Als ze daarvoor slagen worden de adelborsten tijdens een plechtigheid tot bierridder verheven, de dames tot edelvrouwen. Dit jaar werd Walter Besana, een Italiaan, die directeur van de City Morgan Bank is in Milaan, in de adelstand verheven en biergezant voor het buitenland geslagen. Zijn echtgenote Nicole Mincke, was afwezig, maar wordt edelvrouw bij de orde. De Italiaan had wel wat last met de ad fundum, die de traditionele ridderslag voorafgaat. De Belgen die tot bierridder werden geslagen hadden daar duidelijk minder last mee: Johnny Tuller, een biercriticus en auteur van de «Belgische Biergids en het Antwerps Kroec-

genboek», Paul Stas, Willy Sterckx, Patrick Smeyers, Rudi Vanhove, Luc Janssens, Guy Vantongelen en Erwin Lemmelyn, werden bierridder. Grootkanselier van de Orde, Etienne Grooten: «We gaan proberen onze bierorde, en ook het Hoegaards bier in het buitenland een grotere bekendheid te geven. We gaan dat nu dit jaar in Italië in de streek van Milaan proberen. Als dat meevalt zullen we volgend jaar misschien pogen een ander land te bewerken. Wij zoeken ook dringend contact met andere Vlaamse Bierorden. Deze kunnen steeds contact nemen met mij, Oude Leuvensestraat 41, 3300 Tienen, 016/81.72.35».

De nieuwe ridders moesten na hun ridderslag traditioneel het gildebier drinken, een brouwsel dat bestaat uit een samensmelting van alle Hoegaardse bieren. — Hi.



De nieuwe ridders en de leden van de Hoge Raad van de bierorde

HET LAATSTE NIEUWS

Italiaanse steun voor Hoegaardse „Witte

HOEGAARDEN - In de zaal Kouterhof te Hoegaarden beloofden negen nieuwe ridders van „Die Edele Orde vanden Moutstock“ het „witte“ bier van de plaatselijke brouwerij overal te propageren. Zo gaat een gildetraditie voort die al sedert 1560 bestaat. Onder de ridders bevindt zich de Italiaan Walter Besana. Hij kwam speciaal per vliegtuig over van Milaan om in Hoegaarden de ridder-slag van de groot-kanselier te ontvangen. Hij wil Hoegaardense biergezant zijn in het land waar wijn primeert.

Om de ridder-slag te krijgen drinken uit dorst en nooit om dronken te geraken.

Ze kregen meteen het waardigheidssteken van de orde op de borst. Op dat teken staat keizer Karel die de smaak van het Hoegaardense bier reeds kende en de gemeentelijke brouwers heelwat privileges toestond om hun bier in zijn kelder te krijgen. De orde telt nu 140 ridders van zowat overal in het land. De Italiaan Besana kwam in contact met de orde door toedoen van zijn echtgenote, een Vlaamse.

De Orde van de Moutstock neemt in september deel aan de Griemulfeesten in Bost en heeft haar eigen Gambriusfeesten in december. Telkens zijn ook de dames van de partij. Ook zij proeven geregeld het bier en als ze ook nog een sigarette kunnen rollen, een eigen spreuk vinden over bier en nagels in een blok kloppen, mogen ze overal mee naartoe als domnicella. Ze zijn met elf om de publieke relaties van de orde te verzorgen. Aan hun leiding staat domnia Yvette Kley-nen. Waarom zij? Zeker niet omdat ik het meest kan drinken, beweerde ze.

„Die Edele Orde vanden Moutstock“ bestaat al sedert 1560 en is ouder dan de orden van de roestokken die in sommige gemeenten nog bestaan. Te Hoegaarden hield haar werking in 1872 op. Maar ter gelegenheid van de opening van het biermuseum in Hoegaarden stak ze in 1974 weer de kop boven water. Nieuwe ridders als Johnny Tuller, Willy Sterckx, Rudy Van Hove, Guy Van Tongelen, Paul Stas, Patrick Smeyers, Luc Janssens, Erwin Lemmelyn en Walter Besana geven haar bestaan nieuwe impulsen. (BE)



Walter Besana proefde het Hoegaardse bier. Als ridder in de orde van de moutstock zal hij in Italië de „witte“ propageren. (FG)



De orde van de moutstock in Hoegaarden telt negen nieuwe ridders. (FG)

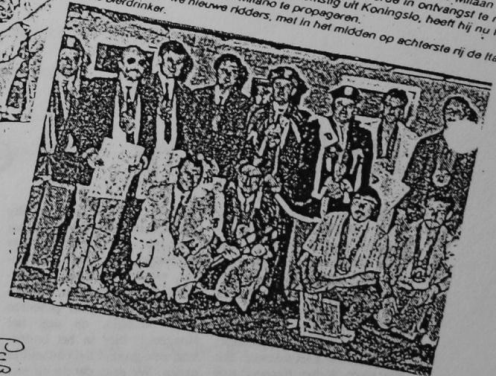


Naar jaarlijkse gewoonte heeft Hoegaarden zijn nieuwe bierridders gehuldigd. Dit jaar waren er negen die zwoeren het Hoegaards bier overal te propageren. Er was zelfs een Italiaan bij, die speciaal van over de Alpen naar Hoegaarden was gekomen om de ridder-slag te komen ontvangen. De Edele Orde van den Moutstock gesticht in 1560 telt voor het ogenblik 140 ridders en daarnaast zijn er nog een tiental Domicellas die onder leiding van Yvette Kley-nen zorgen dat de Hoegaardse Witte niet alleen gepropageerd maar ook gedronken wordt.

A.S.

HIER TIENEN Proficiat van de week (1)

Voor de 17de keer sinds de oprichting in 1972 werden ridders in de Edele Orde van de Moutstock, de Hoegaardse Bierorde, opgenomen. Het zijn Johnny Tuller, Paul Stas, Willy Sterckx, Patrick Smeyers, Rudy Vanhove, Luc Janssens, Guy Van Tongelen en Erwin Lemmelyn. Voor het eerst werd ook een buitenlander in de orde opgenomen. Die eer viel de Italiaan Walter Besana te beurt. Deze kapitein-vroeg speciaal zunderling is directeur van de City Morgan Bank. In Milaan heeft hij het Hoegaards bier in heel Milaan te propageren. Op de foto hebben we nieuwe ridders, met in het midden op achterste rij de Italiaanse bierridder.



Publiek pers



DE WEDEROORSTANDING
VAN HET
HOEGAARDS
WITBIER

DOOR PAUL BOSTEELS

WEDEROPSTANDING VAN HET HOEGAARDS WITBIER

door Paul Bosteels

Sta bij toe te beginnen met een uitgebreid citaat.

"Enkele jaren geleden stopte Artois, die eigenaresse was geworden van Peeterman en van de Breda-brouwerij te Leuven met zijn Leuvens witbier, de produktie. De fles, een van de weinige met een ouderwetse witte stop, verdween geleidelijk uit de plaatselijke café's. Een historisch bier was door een brouwgigant afgedankt als niet meer passend in de moderne tijd."

Ingewijden hebben misschien al begrepen dat dit citaat afkomstig is uit de Spectrum Bieratlas, meer bepaald uit de derde druk die in 1979 het licht zag. Het is meer dan een opmerkelijk citaat, zoals ik verder hoop duidelijk te maken.

Maar laat ik eerst nog even verder lezen in de atlas van Michael Jackson: Gelukkig is er Hoegaarden, 25 kilometer ten oosten van Leuven, het bewijs te vinden dat er voor het traditionele bier nog altijd een markt is. Daar is een verdwenen witbier op heugelijke wijze herrezen. Na een traditie van 500 jaar werd de plaatselijke brouwerij Tomsin in de jaren '50 gesloten. De inventaris werd met kuipen en al naar het museum van Bokrijk overgeplaatst. Op een hete zomeravond in 1968 zaten de dorpsbewoners bijeen toen iemand verzuchtte: 'Als we nu nog eens een echte Hoegaardse witte hadden'. Dat hoorde een jonge man die als hulpje van de laatste brouwerij het vak geleerd had. Hij maakte thuis in teilen en kuipen het Hoegaards witbier opnieuw om zijn burenen te verrassen. Het hele dorp smeekte hem verder te gaan brouwen. Hij deed het en het werd een succes. Hij doet alles zelf, gezien de vraag zou hij kunnen uitbreiden, maar daar voelt hij niets voor."

U zult wel begrepen hebben dat het hoog tijd wordt mij een nieuwe, recenter druk van deze Bieratlas aan te schaffen, want van wat er in mijn exemplaar staat, klopt - althans voor wat Hoegaarden betreft - nauwelijks iets. Het verhaal van de hete zomer is niet als echt erkend, en niet alleen omdat 1968 niet zo'n bijster hete zomer was, maar vooral omdat het zich in 1966 heeft afgespeeld. En de jonge man die als hulpje van de laatste brouwer het vak had geleerd, was toen al 41 jaar en voorzorg in zijn levensonderhoud door het pasteurizeren en bottelen van AA-melk.

Sommigen beschouwen AA-melk weliswaar ook als een brouwsel maar dat Pierre CELIS - want over hem gaat het - uiteindelijk brouwer is geworden, is vooral te danken aan het feit dat hij naast een brouwerij geboren is. Zelf zegt hij dat hij de brouwmicrobe al in zijn prilste jeugd moet hebben opgedaan, maar dat hij er zich pas veel later bewust van is geworden. Bier brouwen is inderdaad, wat technokraten ook mogen beweren, nog altijd een kunst, die behalve een behoorlijke dosis vakkennis toch vooral enig genie vergt, en dat heb je of dat heb je niet.....

Toch geloof ik dat de mikrobe voor het brouwen niet de enige mikrobe was waarmee Pierre CELIS gezegend werd. Zijn vader was veekoopman die vooral in zogenaamde vetkalveren handelde, maar daarnaast ook een paar melkkoeien had staan wier produktie voor de boterfabrikage werd aangewend. Net als zijn twee broers leek Pierre voorbestemd om in hetzelfde vak te stappen. Maar hij had al gauw door dat er aan boter - toen ook al - niet veel te verdienen viel. Bovendien begon men her en der in het land met echte kalverfabrieken waartegen een kleine veeteler niet op kon, zeker niet wanneer hij ook nog eens door zijn eigen broers zou worden bekonneerd, Pierre CELIS wou het op een ander onderdeel van de koe gooien en werd dus melkboer. een eerbaar beroep als een ander.

Mar Pierre was ook Hoegaardier. En wat is er nu zo bijzonder aan een Hoegaardier ? Dat hij een dorp bewoont waar de mensen " brouwers " worden genoemd, ook als ze ergens in Brussel op een ministerie werken of thuis achter een computer aan de kost proberen te komen. Zolang Hoegaarden bestaat, en dat is dit jaar duizend en zeven of duizend en acht jaar (naargelang van de vereniging waar men lid van is), zolang wordt er hier bier gebrouwen. Rond 1770 werd hier zelfs zo'n 42.000 hektoliter bier gebrouwen, waarvan bijna de helft werd geëxporteerd. Geëxporteerd naar het "buitenland", en voor Hoegaarden was dat gewoon buiten de gemeente grenzen, want het dorp behoorde toe aan het Prins-Bisdom Luik en lag als een enclave in Brabant. In het begin van onze twintigste eeuw temde men hier zelfs één herberg, kabaret of taverne per tien inwoners, en als U niet gelooft dat dit veel is: voor heel België spreken de statistieken van 1912 van één herberg per 34 Belgen. In Hoegaarden was één huis op drie een herberg. Wat echter niet wil zeggen dat de Hoegaardiërs drie maal meer dronken dan de andere Belgen - wel, dat hun bier zeer gegeerd was. De trieste, langdurige aftakeling van de Vlamse biercultuur is u wellicht niet onbekend: momenteel zijn er nog ongeveer 35.000 openbare drankgelegenheden, als we de hotels, restaurants en dansings niet meerekenen, wat neerkomt op één per 170 inwoners. In heel Hoegaarden zijn er geen vijftien cafés meer over, voor ongeveer 5500 inwoners, hetzij één café op 370 inwoners. Maar er is hoop: brouwerij De Kluis mikt dit jaar op een produktie van 180.000 hektoliter, wat neerkomt op bijna 3.300 liter bier per Hoegaardier.

Als Pierre CELIS er niet was geweest, was dat dit jaar nul komma nul liter. En niet alleen vanwege die hete zomer in 1966.

Sinds de eerste wereldoorlog was het aantal brouwerijen in Hoegaarden alleen maar gedaald, en brouwer Tomsin had voorspeld dat hij de laatste Hoegaardse brouwer zou zijn. Toen hij er in 1957 mee stopte, was het inderdaad zover: het begin van negen droge jaren voor menig bierliefhebber.

Als Pierre CELIS niet de buurjongen van Tomsin was geweest, die het hele "brouwspel" van in zijn jongste jaren had afgekeken, en als hij niet wat hulp had gehad van monsieur Thomas, de laatste brouwingenieur van brouwerij Lories en als hij bovendien niet het feilloze instikt van een Hoegaards zakenman had gehad, zou er vandaag wellicht geen Vlaams witbier meer bestaan.

Zelf schrijft Pierre CELIS het feit dat hij ermee begonnen is toe aan een toeval. "Ik kan namelijk soms sterk tegendraads reageren", bekent hij van zichzelf en het is vooral toen men begon te beweren dat er geen Hoegaards bier meer kon worden gebrouwen, dat hij heeft willen bewijzen dat hij het dan toch nog wél kon. En toen men hem vervolgens om méér van dat bier bleef vragen, heeft hij een soort marktonderzoek uitgevoerd, maar dan in zijn eigen hoofd. Het was vlak voor de grote Engelse invasie op Belgisch biergebied, toen voor de Belgische pilsbieren de grote vervlakking begon. Zelfs de Britse pale ale werd toen steeds minder bitter - ook vandaag nog is het verschil met een Palm of een Ginder Ale nauwelijks te proeven.

De massaproductie had tot gevolg dat er bijna geen bitter, goed gehopt bier meer te krijgen was. Men ging ervan uit dat alleen een soort eenheidsprodukt nog commerciële kansen had. Maar Pierre vond nu juist dat iemand die in zijn bier niks specifiek meer kan aantreffen, het niet meer zou lusten.

En het succes van zijn bier heeft hem gelijk gegeven, want het Hoegaards is een bier met een zeer specifieke, zoet-zure, rinse smaak. Bovendien had het een aparte kleur en was het niet gefilterd: dat gaf er een ambachtelijk tintje aan dat de ware bierliefhebber nog altijd sterk aanspreekt.

Ik heb Pierre Celis al een Hoegaards zakenman genoemd. Dat zoiets geen afkeuring inhoudt spreekt vanzelf. Want dat de kerk van Hoegaarden het grootste rococabouwsel is van de lage landen, dat men al van heel ver kan zien, is ook te danken aan Hoegaardse zakenlieden, meer bepaald aan de brouwers van de achttiende eeuw, toen Hoegaarden zijn gouden eeuw beleefde.

Er zijn mensen die zich nog altijd afvragen waar het succes van de Hoegaards aan te danken is. Want een rins bier met een aparte, witte kleur, dat is toch geen magische formule op zich?

Daarover ondervraagd wijst Pierre CELIS er altijd op dat het succes van zijn bier niet explosief is geweest: "het was een zachte groei en ik had het liever zo", zegt hij er zelf over.

Dat zijn bier een succes zou worden, heeft hij nooit betwijfeld, maar dat het zo een vlucht zou nemen, heeft hij toch ook niet verwacht.

Toen ik tien jaar geleden hier kwam wonen, werd er in de Vroentestraat reeds vele keren "nee" verkocht inplaats van Hoegaards. Eén van de andere factoren voor het succes was toen en is ook vandaag nog het feit dat de witte Hoegaards niet als een specialiteit geprijsd is, maar wel als dusdanig wordt geprezen.

Pierre CELIS had al wél begrepen dat hij zijn brouwcapaciteit moest verhogen en hij kocht in 1978 de gebouwen van de oude limonadefabriek Hougardia, in de Stoopkensstraat. In deze gebouwen bevond zich trouwens een natuurlijke bron die zijn brouwerij dus meteen van het onnavolgbare Hoegaardse grondwater kon voorzien, dat het bier eveneens een specifieke smaak bezorgt. Rond dezelfde tijd werd Pierre CELIS benaderd door de Nederlandse gebroeders Winters, die de success story van het Hoegaards bier gehoord hadden en die hem voorstelden zijn brouwcapaciteit niet te verdubbelen, maar te vertienvoudigen.

Dat is het begin van het einde, dachten vele Hoegaardiers.

Industrialisering, massaproductie: allemaal onsympatieke termen die hier niet van de lucht waren in het begin van de jaren tachtig.

Maar zie: de brouwmeester is nog steeds dezelfde, de oude garde van het brouwpersoneel is nog steeds dezelfde en ook Pierre CELIS is nog steeds dezelfde. Iets ouder misschien, maar nog steeds boordevol plannen.

En dan heb ik het over de fatale zevende oktober 1985, tweeëneenhalf jaar geleden al. Die nacht brandde de zo fraai opgebouwde brouwerij af. Terwijl Pierre in de States zat waar hij alweer nieuwe plannen aan het uitwerken was. Om opnieuw te starten, moest er 250 miljoen ineens op tafel komen en zoveel had Pierre CELIS nu ook weer niet verdiend met zijn witbier. Bovendien wens-ten de gebroeders Winters, die aan hun pensioen toe waren en geen nakomelingen hadden, zich niet meer voor zo'n bedrag te engageren. Uiteindelijk kwamen de aandelen van de Wintersen in handen van een bankier die jarenlang zijn eerbaar beroep in Zaïre had uitgeoefend, maar die daarbij geen verstand van bier brouwen had opgedaan. Je kunt het zo'n mensen niet kwalijk nemen, maar het had wel voor gevolg dat de brouwerij De Kluis een zeer moeilijke tijd doormaakte, waar Pierre ook vandaag niet graag meer aan wordt herinnerd. Een paar maand lang liet hij zich zelfs niet meer zien in de brouwerij, terwijl in Hoegaarden en daarbuiten duchtig geroddeld werd over het Hoegaards bier dat misschien wel een tweede, nu helemaal definitieve dood gestorven leek. Definitief, aangezien er toch al twee - zij met minderwaardige - konkurrenten-imitators op de markt waren, die maar al te gretig in het ontstane gat wilden springen.

Maar opnieuw gebeurde er een klein mirakel: de bankier verkocht zijn aandelen aan de "brouwgigant" Artois, dat zich inmiddels Interbrew was gaan noemen. En Interbrew wenste de aandelen die nog van de Wintersen waren geweest alleen over te nemen wanneer Pierre CELIS zich opnieuw met zijn brouwerij zou inlaten. En zo geschiedde, zodat eind vorig jaar Pierre CELIS voorzitter werd van de raad van bestuur, terwijl de heer Boelens, directeur-generaal werd. Bij Interbrew weet men dus ook wel wat bier brouwen is.

Nu de kommer en de kwel van de laatste twee jaar achter de rug is, kunnen de bierliefhebbers - en de Hoegaardiers onder hen - weer uitzien naar het vervolg van de avonturen van "Pieter Celis in Amerika". Zijn plannen voor een huisbrouwerij in het hartje van Saint Augustine, in het noorden van Florida, krijgen vaste vorm. Daar waar Juan Ponce de Leon vijfhonderd jaar geleden in 1518 om precies te zijn, op zoek toog naar de bron van de eeuwige jeugd, daar wil Pieter CELIS uit Hoegaarden de eerste Vlaming worden die een complete brouwerij naar de Verenigde Staten exporteert. Maar emigreren naar de States, dat is Pierre niet van plan. Niet omdat er hier in Hoegaarden nog zoveel werk is, niet omdat de gechampagnizeerde Grand Cru nu eindelijk eens de aandacht moet krijgen die hem sinds de brand onthouden is, maar wel, zoals Pierre CELIS me zei - en dat tekent hem ten voeten uit - "omdat je ginder, bij de Amerikanen, geen verleden hebt". Het is de dynamiek van dit verleden die het Hoegaards bier een legendarische eeuwige jeugd schijnt te willen schenken. Tot spijt van wie 't benijdt.



Nieuwe bieren

Aantal
nieuwe
bieren

160

140

120

100

80

60

40

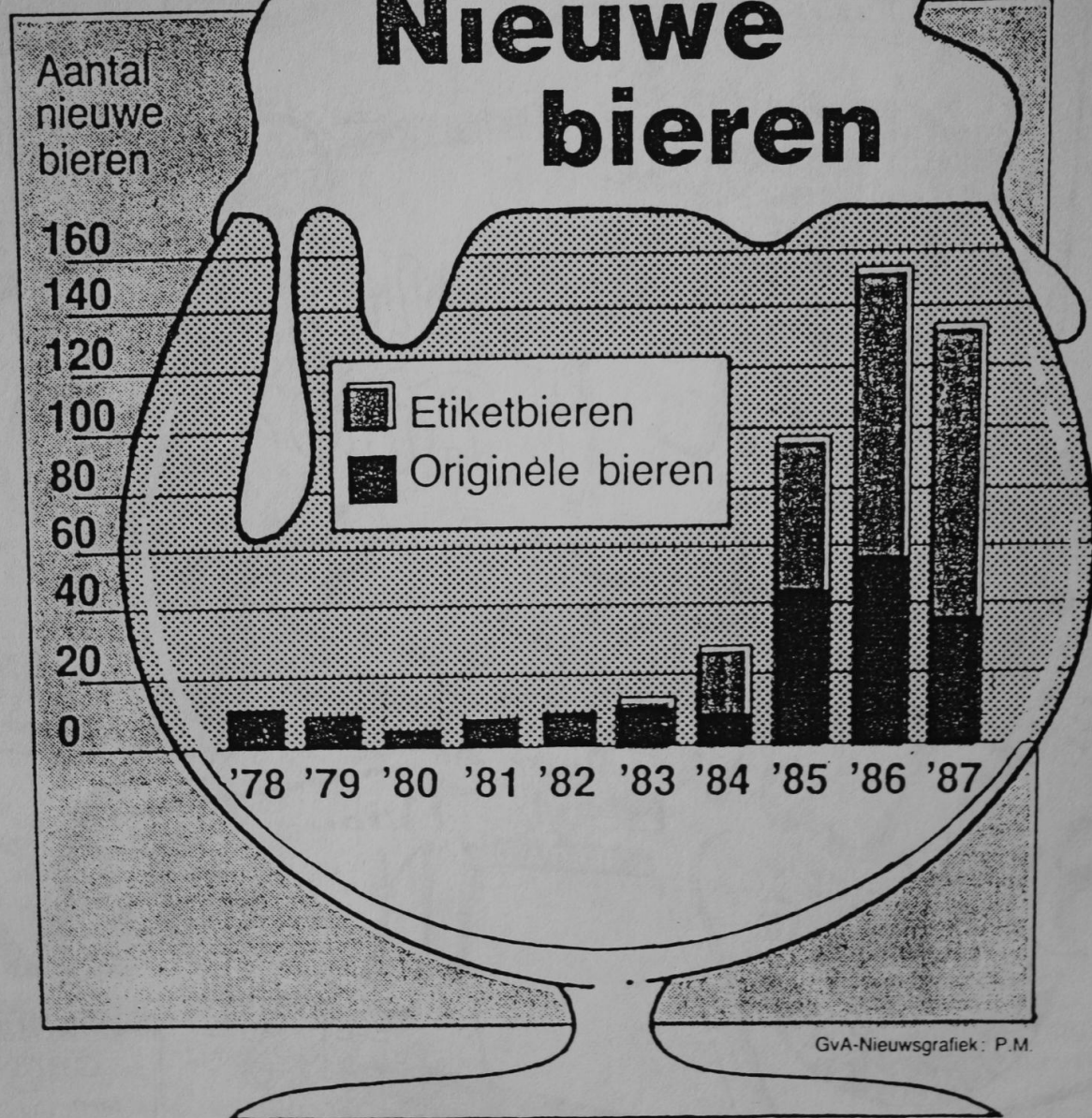
20

0

Etiketbieren
Originële bieren

'78 '79 '80 '81 '82 '83 '84 '85 '86 '87

GvA-Nieuwsgrafiek: P.M.



ONZE BELGISCHE BIEREN IN 1987

=====

In 1987 waren er op de markt 841 bieren (dit volgens een onderzoek verricht door de consumentenvereniging De Objectieve Bierproever), dat is 29 meer dan het record jaar 1986 (812) wat het jaar van het bier was.

Vorig jaar 1987 zijn er ook 134 nieuwe bieren bijgekomen. Nieuw bijwijze van spreken, want 100 bieren zijn etiketbieren (74,6%) Etiketbieren zijn reeds bestaande bieren, welke een nieuwe naam en etiket krijgen om alzo op de markt gebracht te worden. Een aantal brouwers en bierhandelaars zijn meer cretief aan de tekentafel en de drukpers dan aan de roerkuip.

Het is zeer merkwaardig dat het aantal biermerken op 5 jaar tijd met 47% gestegen is, van 570 in 1983 tot 841 begin 1988. Het aantal originele brouwsels is gestabiliseerd rond 420, wat in vergelijking met het buitenland nog enorm is.

Van deze 841 bieren zijn 44,6% etiketbieren, daar waar dit in 1985 maar 37,8% bedroeg.

De bierverbruiker wordt gekonfronteerd met een gamma bieren waarvan bijna de helft, zonder dat hij het weet, etiketbieren zijn, welke in vele gevallen nog duurder worden verkocht dan de originele versie.

Deze brouwwoede is niet van aard om de consument een breder gamma van smaken aan te bieden. Voor hem wordt het bierlandschap er alleen onoverzichtelijker op, te meer daar het aandeel van de zoete en neutrale bieren er vergroot uitkomt, ten nadele van de echte Belgische specialiteiten. Een positieve noot is wel dat bij het eeuwenoude recept van kriek- en framboosbieren (men heeft zelfs een recept van rond 1700) er ook nog met banaan cassis, perzik en bosbes geëxperimenteerd wordt. Dus toch nog creativiteit.

Er zijn nu 109 operationele brouweenheden. Voor het zevende opeenvolgende jaren kwamen er nieuwe kleine brouwerijen bij.

In 1987 kwamen er twee brouwerijen bij: Brasserie St. Etienne te Court -St-Etienne en brouwerij Kerkom te Kerkom St. Truiden. Eén verdween nl. deze van De Troch te Schepdaal.

De laatste vijf jaren is het aantal brouwerijen praktisch gelijk gebleven.

Wie brouwt al die bieren ?

=====

Volgens de Objectieve Bierproevers brouwen er 80 brouwers elk gemiddeld 4 bieren (samen zijn ze goed voor 333 bieren of 35% van het totaal). In België zijn er 29 brouwerijen die meer dan 10 bieren produceren. Samen zorgen zij voor 507 bieren of 65% van het totaal. Er zijn 7 brouwerijen die meer dan 30 bieren brouwen, het record is 36. Geen enkele brouwer kan zoveel originele bieren tegelijk maken, een groot gedeelte zijn dan ook etiketbieren. Met andere woorden deze zeven brouwers leveren op minder dan veertien dagen telkens een ander bier af.

Maar alles is niet negatief want 48 (44%) brouwers maken geen etiketbieren en daaronder is Brouwerij De Kluis een koploper. Het Hoegaardse gamma is HET bier, echt en onvervalst.

Er zijn ook een 40 tal brouwers die minder dan 10 etiketbieren produceren, maar 13 maken er meer dan 10 en samen brengen ze 240 etiketbieren op de markt.

De VZW De Objectieve Bierproevers pleit ervoor om aan het bier een zelfde cultuur te geven als aan de wijn. Dat is uiterst belangrijk met het oog op de eenmaking van de Europese markt in 1992.

De produktie van bier zal dan gebonden worden aan bepaalde criteria d.w.z. de invoering van een houdbaarheidsdatum, beperkingen op nagistingsprocessen en uniforme normen naar de kwaliteit..

De Belgische, meer ambachtelijke bierproducenten dreigen daarmee het pleit te zullen verliezen van de grote buitenlandse concerns, want sommige biersoorten zijn op dat vlak nog delikater dan wijn.

We lopen uiteindelijk het risico dat Europa enkel nog plaats zal bieden aan een beperkt aantal soorten standaard-pils. De wetgever verliest uit het oog dat bier een levend produkt is.

Aan de Italiaanse grens werd onlangs een lading Belgisch bier teruggestuurd omdat het troebel was. Dat is misschien een wenk aan onze nieuwe Italiaanse Biergezant omdat even in het oog te houden.

De traditie en het commerciële staan hier tegenover elkaar en wie het zal winnen is nog een vraagteken.

Nochtans zijn de Franse wijnbrouwers er wel in geslaagd om de identiteit van hun produkt naar de wetgever toe te vrijwaren. Het is ons doel een gelijkaardig reglement voor in- en uitvoer van bier te bekomen.

Niet zeuren en klagen maar de handen uit de mouwen steken en verder werken aan de Belgische biercultuur, sla het vat dus maar aan en laat het bier maar smaken.

Procit

NB Voor 1988 zijn reeds 17 nieuwe bieren het Belgisch biergamma komen aanvullen, daarvan zijn er 11 originele bieren bij, wat zeker een vooruitgang is.



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

VERVOLG

DE BROUWERS UIT DE XIX^e EEUW

Met de verdwijning van het oude Regieme en opkomst van het nieuw regiem, verloren de voormalige brouwersgeslachten veel van hun vroegere luister en begon de grootheid van de Hoegaardse biernijverheid te dalen.

Een statistiek voor het jaar 1798 geeft het volgende aantal brouwerijen op :
Leuven 40, Hoegaarden 38, Brussel 30, Diest 14, Tienen 7. Hier valt te noteren dat Hoegaarden nog 5 jeneverstokerijen had.
Deze gegevens kwamen van Ch. Oudiette.

Wij kennen de bronnen niet die Oudiette heeft geraadpleegd om tot deze cijfers te komen, maar als ze juist zijn, dan wad Hoegaarden door Leuven overvleugeld. Uit brouwregisters weten wij, dat er rond 1775/76 te Hoegaarden nog 25 à 30 eigenaar-brouwers en een 100 tal grote en kleine huurbrouwers waren overgebleven. Heeft Oudiette alleen de Meester-brouwers opgegeven of waren de grootste huurbrouwers in dit cijfer begrepen ? Werden de omliggende gehuchten Nerm, Aalst, Houten en Rommersom meegerekend of bepaalde hij zich slechts tot de dorpskom ?

Wij hebben goede redenen om aan te nemen dat hij aan de hand van statistieken heeft gewerkt, zonder onderscheid te maken tussen eigenaars en geassocieerden en zich beperkte tot de brouwers die gedurende het jaar 1798 een nog menswaardig aantal brouwsels vervaardigden of lieten vervaardigen.

Wat er ook van zij, de volkstelling van 1796 geeft ons de namen van 53 brouwers uit Hoegaarden, eveneens zonder onderscheid van eigenaar- of huurbrouwer, maar dat ons toch even tot nadenken stemt en de vraag doet oprijzen, was Hoegaarden werkelijk overvleugeld ?

De namen van de brouwers uit 1796 waren :

- 1 - Guill. Goossens 65 j. (x Elisabeth Vander Molen)
- 2 - Arnold Stockmans, 55 j. (zoon van Antoon x Barbara Vander Molen)
- 3 - Jan Pier Campenaire, 52 j. (x Maria Elisabeth Vander Molen)
- 4 - Renier Vander Molen, 27 j. (x Isabella Schuermans)
- 5 - Jan Groetaers, 41 j. (x Elisabeth Vander Molen)
- 6 - Jan Falla, 49 jaar (x Maria Elisabeth Vander Molen)
- 7 - Jan Bapt. Dumont, 25 j. (zoon van Jan x Maria Vander Molen)
- 8 - Jan Bapt. Collard, 26 j. (zoon van Antoon x Anna Barbara Stochmans)
- 9 - Jan Bapt. Collard, 59 j. cx Beatrijs Sweerts)
- 10 - Jozef Stapel, 23 j. (x Agnes Collard)
- 11 - Petrus Jozef Dumoulin, 28 j. (x Marianne Collard)
- 12 - Anna Maria Vervou, 40 j. (x We van Guill Stapel)
- 13 - Notaris Joannes Van Nerum, 65 j. (x Cath. Bueckens) + 1797
- 14 - François Van Nerum, 60 j. (x Cath. Lowet)
- 15 - Jacobus Van Nerum, 50 j. (x Marie Van Autgaerden)
- 16 - Henri Sacre, 43 j. (x Marianne Peeters)
- 17 - Petrus Peeters, 46 j. (zoon van Petrus x Elisabeth Nijs)
- 18 - Servais Sweerts, 56 j. (we van Anna Cath. Nijs)
- 19 - Jan Maes, 40 j. (x Theresia Nijs)
- 20 - Jan Dotremont, 60 j. (x Gertrude Nijs)
- 21 - Guill. Davits, 70 j. (x Maria Nijs)
- 22 - Jan Nijs, 18 j. (zoon Jacqueq x Anna Maria Dumont)
- 23 - Henri Nijs, 52 j. (x Ida Finoulst)
- 24 - Jan Bapt. L'Hammens, 38 j. (x Anna Barbara Nijs)
- 25 - Berbard Peeters, 57 j. (x Maria Magd. Nijs)
- 26 - Thomas Nijs, 60 j. (x Elisabeth Hallet)
- 27 - Jacques Callu
- 28 - Bernard Callu, 52 j. (x Anna Cath. Van Grootven)
- 29 - Jan Callu, 40 j. (x Elisabeth Andries)
- 30 - Bernard Van Spinagien, 46 j. (x Anna Cath. Callu)
- 31 - Henri Rhems, 70 j. (x Anna Maria Bouts)
- 32 - François Boets, 45 j. (x Elisabeth Hugo)
- 33 - Bastiaan Sondervorst, 41 j. (x Cath Lamens)
- 34 - Karel Sondervorst, 45 j. (x Françoisca Lamens)
- 35 - François Boulanger, 36 j. (x Gertrude Sondervorst)
- 36 - Petrus Hub. Stockmans, 40 j. (x Anna Maria Ruttens)
- 37 - Guill. Van Der Stukken, 40 j. (x Anna Cath. Geenis)
- 38 - Nicolaes Maes, 43 j. (x Cath. Tritsmans)
- 39 - Godgaf Van Diest, 53 j.
- 40 - Petrus Cipers, 75 j. (x We van Getr. Tirion en zoon van Matheus)
- 41 - Georges Van Der Straeten, 60 j. (x Anna Maria Ambroos)
- 42 - François Campinaire, 25 j. (Ida Van Ex)
- 43 - Henri Coenegras, 70 j. (x Clara Geerts)
- 44 - Jan Verbelen, 48 j. (x Rosa Van Osmael) te Nerm
- 45 - Guill. Van Mol, 45 j. (x Elisabeth Michiels) te Nerm
- 46 - Jef Roeckx, 60 j. (x Cath. Taverniers) te Nerm
- 47 - Hubert Torsin, 24 j te Nerm
- 48 - Jef Schoenssetters, 58 j. (x Ida Fredericx) te Aelst
- 49 - Gerard Van Mol, 61 j. (x Theresia Van Mol) te Aelst
- 50 - Libert Stockmans, 40 j. (x Josepha Gile) te Rommersom
- 51 - Petrus Sondervorst, 70 j. te Rommersom
- 52 - Jan Bapt. Wageneers, 60 j. (x Anna Maria Lebegge) te Houtem
- 53 - Vincent Duquin (x Maria th. Evraerts)

De volkstelling vertoonde echter vele fouten en leemten, zowel op gebied van naam, als datum en beroep, zodat er zeker meer dan 53 brouwers overbleven. Het valt ook dadelijk op dat sommige families, als Vander Molen, Collard, Stockmans, Van Nerum, Nijs, Sweerts, Callu, Sondervorst, enz... hun invloed lieten gelden? Sommige stamden uit de oude geslachten, anderen behoorden tot de nieuwe opgekomenen, maar allen samen werkten zij aan de bloei van de Hoegaardse biernijverheid, doch zouden de prestaties van hun voorouders niet kunnen evenaren.

Tijdens de eerste helft van de XIXe eeuw kwamen de jenever stokerijen op, waaronder Van Nerum op de Vroente, die vanaf 1832 de officiële benaming van "Brasserie et Distillerie" aannam, ofschoon er reeds van in 1826 jenever werd gestookt.

Deze brouwerij bleef samen met Nijs, Dotremont, Dumont en Coenegras tot de grootsten uit de streek behoren. Maar langzamerhand nam de brouwnijverheid af en sloten de brouwerijen hun deuren.

In 1873 waren er nog te Hoegaarden 15 brouwerijen en 9 stokerijen overgebleven, want Hoegaarden kon zich niet op zijn vroeger peil houden, dit onder druk van de konkurentie der grote steden. Vanaf 1865 tot 1874 werden te Hoegaarden niettemin tussen 14.565 en 20.082 Hl. bier gebrouwd en van 19.341 tot 25.508 Hl. alcohol gestookt.

Hiervan vervaardigde Van Nerum in 1865 alleen ongeveer 2.000 Hl. bier en 4.000 Hl. jenever, hetzij onderscheidenlijk $\frac{1}{10}$ en $\frac{1}{6}$ van de globale produktie.

De grootste brouwers uit de XIXe eeuw waren :

- 1- - Brouwerij en stokerij Van Nerum (Charles en later Julien)
Gelegen op de Vroente aan de brug (sectie Dé! (en 216)
- 2 - Brouwerij en stokerij Dumont (Joseph en later Libert)
Op de Stoopkensstraat over de Dumontstraat, naast het oud pachthof van Virg. Van Hagendoren (sect. B313 en 314)
- 3 - Brouwerij Coenegras (We en kinderen van Servais)
Op de Beek in het houtmagazijn Vander Molen (sect. D!oé). Begin van de XXe woonde hier brouwer Brasseur.
- 4 - Brouwerij Frere (Felicien)
Op de Tiensestraat in de "Rode Poort" (sectie D264). Voorheen was het Brouwerij Norbert Van Hagendoren.
- 5 - Brouwerij en stokerij Dotremont (Servais en later Clement Jacques bijgenaamd "den Duc")
Op de Beek over het Canal in de huidige woning van We Ausloos (sectie D409)
Kwam destijds tot in de helft van de straat.
- 6 - Brouwerij Van Hagendoren gebroeders (vroeger Ferdinand dan Oscar, Emiel en Julien).
Op de Stoopkensstraat in de hoeve van "Spie" (woonhuis) met aanpalend gebouw in de vroegere magazijnen van Haugardia.

7 - Stokerij Loriers (Charles Emmanuel)

Op het kruispunt over 't Niouwhuys, in de huidige hoeve Cipers, destijds " 't wit huys" genaamd (sectie D419)

8 - Brouwerij en stokerij Louis Stapel

In de Pastorijstraat, vroeger Knorrestraat en in de XVIIIe eeuw Molenweg genaamd. Hij brouwde in 't begin bij "den Duc". Het eigendom lag in de woonst Van Bever.

9 - Brouwerij en stokerij Falla (We Henricus en kinderen)

In de vroegere brouwerij Loriers, gebouwd in 1832 (sectie E399). Later heeft Godts er gebrouwd, alvorens het eigendom definitief op de gebroeders Loriers is overgegaan.

10 - Brouwerij Tomsin (Aug. en later Louis)

Op de Vroente aan de Beek, sectie D157.

11 - Brouwerij Michiels (Henri Pierre François)

In het vroeger paenhuys "de Engel" (sektie B225)

12 - Brouwerij Nijs (Alex en Servais)

In 't Wezenhuis op de Stoopkensstraat (sektie B270)

Deze brouwerij gaf rond 1880 haar cliënteel over aan de gebroeders Van Hagendoren.

13 - Brouwerij Collart

Lag in de Tiensestraat en was eigendom van Jean Bt. Collaert, doch hij woonde aan de grote brug in de hoeve der Zwaluwen. Werd in 1940 door het oorlogsgeweld vernield. Het wapenschild boven de poort werd gered en is thans in de woning van Ere Burgemeester Hettich.

14 - Brouwerij Cipers (Petrus en later Felicien) bijgenaamd "Rode Cipers"

Op de Stoopkensstraat in de werkplaats van G. Kamp.

15 - Stokerij Coenegras (Petrus Hendrik en zusters)

In de Broedersschool (sectie D!éo) nu Parochiecentrum.

16 - Stokerij Adams (Arnold)

Gevestigd in de Doelstraat (huis Mannaerts, verver). Was vroeger een complex gaande tot aan de Astridlaan. Adams stookte eerst bij "den Duc".

17 - Stokerij en Brouwerij Van Hagendoren (kinderen van Louis)

De brouwerij lag op de Stoopkensstraat over de Dumontstraat, naast de brouwer Dumont, wyl de stokerij zich in dezelfde straat bevond, over de kapel van het H. Hart. De laatste uitbater was Theodoor Van Hagendoren (xMaison)

18 - Brouwerij Dewelde

Bevond zich in de Tiensestraat, in het oude huis over de café Pax.

19 - Brouwerij en stokerij Van Hagendoren (kinderen van Karel)

Vormde eertijds een kompleks in de Gasthuisstraat (sect. D18) tussen de firma Georges en Vandervesse (smid). Werd later opgeslorpt door Emiel Van Hagendoren uit de brouwerij der gebroeders Van Hagendoren.

20 - Brouwerij Schoonaerts

Te Klein Overlaar, naast het Klooster (sectie C417)

21 - Brouwerij Loriers (achtereenvolgens Jacq. Phil, Gustave en Philibert)
Gelegen in de Stoopkensstraat over de vroegere magazijnen van de Hougardis (niet te verwarren met de burelen) sectie B392. Was het eigendom van Jacq. Philippe Loriers, en bestond reeds van in 1753, maar werd in 1837 vergroot.
Hij liet noehrans ook bij Den Duc brouwsels vervaardigen.
Rond 1905 nam Gustave Loriers de brouwinstelling van Godts (voorheen Falla) over, waar Hij zich op moderne voet inrichtte.

22 - Stokerij Finoulst

Aan de grote brug, maar is heden verdwenen. De laatste eigenaar was Emiel Finoulst (x Tomsin).

23 - Brouwerij Van Dormael (Joseph) uit Bevekom

Op de Houtmarkt in de huidige hoeve Smolders (voormalige woonst van sekretaris Ant. Bath. Sweerts) sect. D630.

Later overgenomen door de Brouwer Livinus Van Hagendoren (x Lodewijkx)

24 - Brouwerij Christiaens

Lag in de Walenstraat (hoeve Tritsmans x Goossens) Was eigendom van Emiel Christiaens (x Purzeys).

25 - Brouwerij Evrard

Gehouden door de gebroeders en zusters Evrard uit Autgaerden en gelegen op de Vroente over de Brouwerij Tomsin.

Zij waren geassocieerd met Loriers.

26 - Brouwerij Homble (We Henricus)

Op de Tiensestraat in de oude hoeve Haumont dd. 1754 (sect. D267), later eigendom van de fam. Tomsin.

Werd in 1962 afgebroken terwijl de steen die boven de ingangspoort prijkte, een opschrift had "Willecom in den Struysvogel".

27 - Brouwerij Maes (Hubert en later Engelbert)

In de Tiensestraat sect. D302

28 - Brouwerij Rottie (Petrus)

In de stoopkenstraat aan de weg naar Houtem, naast de oude brouwerij Loriers (sectie 303)

29 - Stokerij Henri Dotremont

Gelegen op de plaats in de huidige bakkerij Vandeneucker (winkel).

Werd uitgebaat door de Burgemeester Henri Dotremont.

Verder had men nog de brouwerijen Adams (Leonie) te Nerm en Van Der Molen (Philippe) te Aalst. Deze laatste was zeer oud en staakte rond 1880 terwijl Adams tot aan de eerste wereldoorlog stand hield. Ook te Houtem bestonden de brouwerijen Nijs en Geerts, zodat mag gezegd worden dat Hoegaarden in de XIXe eeuw, ongeveer een 35 tal grote en kleine brouwers en stokers heeft gekend. Natuurlijk bestonden er bovendien ook nog enkele huurbrouwers (teljoorbrouwers genaamd), die in associatie werkten, maar hun aantal slonk voortdurend.

Rond 1850 waren er nog minstens 28 families die van brouwen en stoken leefden, maar een dertig tal jaren later, waren er nog amper 15 overgebleven.

Uit de Kadastrale legger der grondeigenaars van Hoegaarden door Popp. van 1860 blijkt dat Van Nerum op gebied van oppervlakte, de grootste brouwerij en stokerij bezat, onderscheidenlijk 1,90 a. en 0,90 a., gevolgd door Nijs en Michiels met 1,70 a.

Dumont betaalde nochtans de hoogste grondtaks, hetzij 228 fr voor zijn brouwerij en 68 fr voor de stokerij.

Dan kwam Nijs met 190 fr, gevolgd door Van Nerum met 114 fr voor de brouwerij en 46 fr voor de stokerij.

Te Hoegaarden was in de 2e helft der XIXe eeuw een eigenaardige gewoonte in gebruik. Men werd er betaald om te drinken, want bij elke pot "Hoegaards bier" die 7 centiemen kostte, kreeg de verbruiker 2 centiemen weer.

Rond 1880 werden deze twee centiemen vervangen door "muntcaramels" zeer fijn van smaak, zodat men te Hoegaarden kon eten en drinken voor hetzelfde geld. Deze caramels werden gemaakt door Caesar Putzeys, hotelhouder aan het station, die het fabricatiebrevet te Leuven had afgekocht en een overeenkomst afsloot met de herberghouders van Hoegaarden.

Nu nog worden de caramellen Cesar gemaakt door Albert Guilluy en te bekomen in de taveerne van 't Nieuwhuysmuseum.

In februari 1865 werd er overgegaan tot de oprichting van een eerste suikerfabriek in de oude fabriekstraat, door brouwer Joseph Libert Dumont, Not. Alex Putzeys en Apollinaire Van Goidsenhoven uit Meldert.

Hevig protest rees op vanwege alle andere brouwers en stokers uit de streek, die hun winstgevende zaak hierdoor bedreigd voelden.

Onder leiding van brouwer Charles Van Nerum kwamen zij samen in 't Nieuwhuys om aan de hand van een verslag van de scheikundige Debruin, een verweerschrift op te stellen.

Maar de stichters van de suikerfabriek, door een scheikundig rapport van Franqui uit Brussel; weerlegde elk konkurentiegevaar voor brouwers en stokers, zodat het geschil snel tot een minzame regeling kwam. (uit de memorieschriften van Dr. Van Nerum).

Enkele jaren later stond het dorp in rep en roer. Gilles uit Leuven, een bierspecialist kwam op zekere dag naar Hoegaarden de brouwers uitschelden. Hij verweet hen dat zij onbekwame boerebrouwers waren, die rot bier maakten.

Hij zou hun eens tonen hoe hen "echte witte bier" gemaakt werd.

De ketels werden in gang gezet en een paar dagen nadien werden die tonnen uitgevoerd. Doch in plaats van "Hoegaerd" had hij zure Peterman gemaakt.

In allerhaast werden de reeds uitgevoerde biertonnen teruggehaald en de Leuvenaars met al zijn verstand buiten geworpen.

De gebroeders Van Hagendoren waren de vurigste verdedigers geweest in deze prestigestrijd en hadden de inwoners opgeroepen om de Leuvenaars te verdrijven.

Rond 1850 waren er nog minstens 28 families die van brouwen en stoken leefden, maar een dertig tal jaren later, waren er nog amper 15 overgebleven.

Uit de Kadastrale legger der grondeigenaars van Hoegaarden door Popp. van 1860 blijkt dat Van Nerum op gebied van oppervlakte, de grootste brouwerij en stokerij bezat, onderscheidenlijk 1,90 a. en 0,90 a., gevolgd door Nijs en Michiels met 1,70 a.

Dumont betaalde nochtans de hoogste grondtaks, hetzij 228 fr voor zijn brouwerij en 68 fr voor de stokerij.

Dan kwam Nijs met 190 fr, gevolgd door Van Nerum met 114 fr voor de brouwerij en 46 fr voor de stokerij.

Te Hoegaarden was in de 2e helft der XIXe eeuw een eigenaardige gewoonte in gebruik. Men werd er betaald om te drinken, want bij elke pot "Hoegaards bier" die 7 centiemen kostte, kreeg de verbruiker 2 centiemen weer.

Rond 1880 werden deze twee centiemen vervangen door "muntcaramels" zeer fijn van smaak, zodat men te Hoegaarden kon eten en drinken voor hetzelfde geld. Deze caramels werden gemaakt door Caesar Putzeys, hotelhouder aan het station, die het fabricatiebrevet te Leuven had afgekocht en een overeenkomst afsloot met de herberghouders van Hoegaarden.

Nu nog worden de caramellen Cesar gemaakt door Albert Guilluy en te bekomen in de taveerne van 't Nieuwhuysmuseum.

In februari 1865 werd er overgegaan tot de oprichting van een eerste suikerfabriek in de oude fabriekstraat, door brouwer Joseph Libert Dumont, Not. Alex Putzeys en Apollinaire Van Goidsenhoven uit Meldert.

Hevig protest rees op vanwege alle andere brouwers en stokers uit de streek, die hun winstgevende zaak hierdoor bedreigd voelden.

Onder leiding van brouwer Charles Van Nerum kwamen zij samen in 't Nieuwhuys om aan de hand van een verslag van de scheikundige Debruin, een verweerschrift op te stellen.

Maar de stichters van de suikerfabriek, door een scheikundig rapport van Franqui uit Brussel; weerlegde elk konkurentiegevaar voor brouwers en stokers, zodat het geschil snel tot een minzame regeling kwam. (uit de memorieschriften van Dr. Van Nerum).

Enkele jaren later stond het dorp in rep en roer. Gilles uit Leuven, een bierspecialist kwam op zekere dag naar Hoegaarden de brouwers uitschelden. Hij verweet hen dat zij onbekwame boerebrouwers waren, die rot bier maakten.

Hij zou hun eens tonen hoe hen "echte witte bier" gemaakt werd.

De ketels werden in gang gezet en een paar dagen nadien werden die tonnen uitgevoerd. Doch in plaats van "Hoegaerd" had hij zure Peterman gemaakt.

In allerhaast werden de reeds uitgevoerde biertonnen teruggehaald en de Leuvenaars met al zijn verstand buiten geworpen.

De gebroeders Van Hagendoren waren de vurigste verdedigers geweest in deze prestigestrijd en hadden de inwoners opgeroepen om de Leuvenaars te verdrijven.