

Moutstockje

nr 10

1988

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock"

Nr 10
(4/1988)

hoegaarder

Uitgeverkantoor
3300 TIENEN 1

- Vertelling Belg. biergids, (TULFER)
- Grootste bierbrouwerij land
- Hoegaard bier in Denemarken
- N. Conscience en Hoegaard bier
- Spreuken en Gesagen

MR. GROOTEN E

OUDE LEUVENSESTRAAT 41

3300 TIENEN

- De brouwers van Hoegaard (biergids) 1988 (Zoeleen)

't moutstockje

driemaandelijks 4/88

- De fers over Hoeg. bier o.a. Grootmilt / Collectie van Nieuwburg -

- Bijvoegsel van Boek "Hoegaard biergids"



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

't Moutstockje ..

DRIEMAANDELIJXS 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 10

- BIERBOEKEN INFO
- DENEMARKEN en de BELGISCHE BIEREN
- Hendrik CONSCIENCE en het HOEGAARDSBIER
- SPREUKEN en GEZEGDEN
- De BROUWERS van Hoegaarden (vervolg)
- Plaats voor de EDELVROUWEN
- Bijvoegsel voor Boek 10 jaar BIERORDE
- De Pers over Hoegaarden en Bier



bier- BOEKEN info

DE BELGISCHE BIERGIDS

===== door J.H. TULFER

Het past zeker in dit tijdschrift, dat we ook aandacht geven aan een boek welke de Bierfolklore beter leert kennen.

Voor onze Biergilde is het niet moeilijk om een keuze te maken, want we willen het beste boek eerst voorstellen en dit is De Belgische Biergids en de auteur is niemand minder dan onze Ridder(sinds 1988) Johnny Tulfer.

Reeds in 1982 is hij steeds optrek, samen met zijn liefvallige dame, naar de verschillende brouwerijen en al deze kennis is samen gebracht in een prachtig boek.

Het is voor onze Biergilde een eer, Johnny als Ridder in onze rangen te mogen begroeten.

Het boek behandelt alle mogelijke onderwerpen van het bier, en is rijkelijk geïllustreerd met een 160 tal foto's.

Het grootste gedeelte van het boek geeft een historisch en technische beschrijving van elke brouwerij in België.

Aan het detail daarvan kan men voelen dat deze auteur ter plaatse zijn licht heeft opgestoken.

Het is een boek enig in de bier literatuur.

Alvorens en brouwerij te bezoeken is het steeds ten zeerste aangeraden de beschrijving te lezen, het geeft het beeld weer van de brouwerij en de brouwerswereld.

Het onderdeel evenementen en musea welke in dit boek beschreven zijn, laten duidelijk blijken dat de auteur weet waarover hij schrijft.

Er is ook een artikel over 't Nieuwhuysmuseum van Hoegaarden en "Die Edele Orde vanden Moutstock.

Na het lezen van dit boek, krijgt u kribbels in uw bloed en wilt u zelf op pad gaan om deze bierfolklore aan de lijve mee te maken en dat is de grote kracht en waarde van dit prachtig literair hoogstaand bierboek.

DE BELGISCHE BIERGIDS - Johnny Hendrik TULFER 328 blz.

Prijs 1295 fr. Verkrijgbaar in alle degelijke boekhandels

Johnny nogmaals hartelijken dank voor dit enig werk, dat zeker de Belgische bierwereld ten goede komt.



EN DE

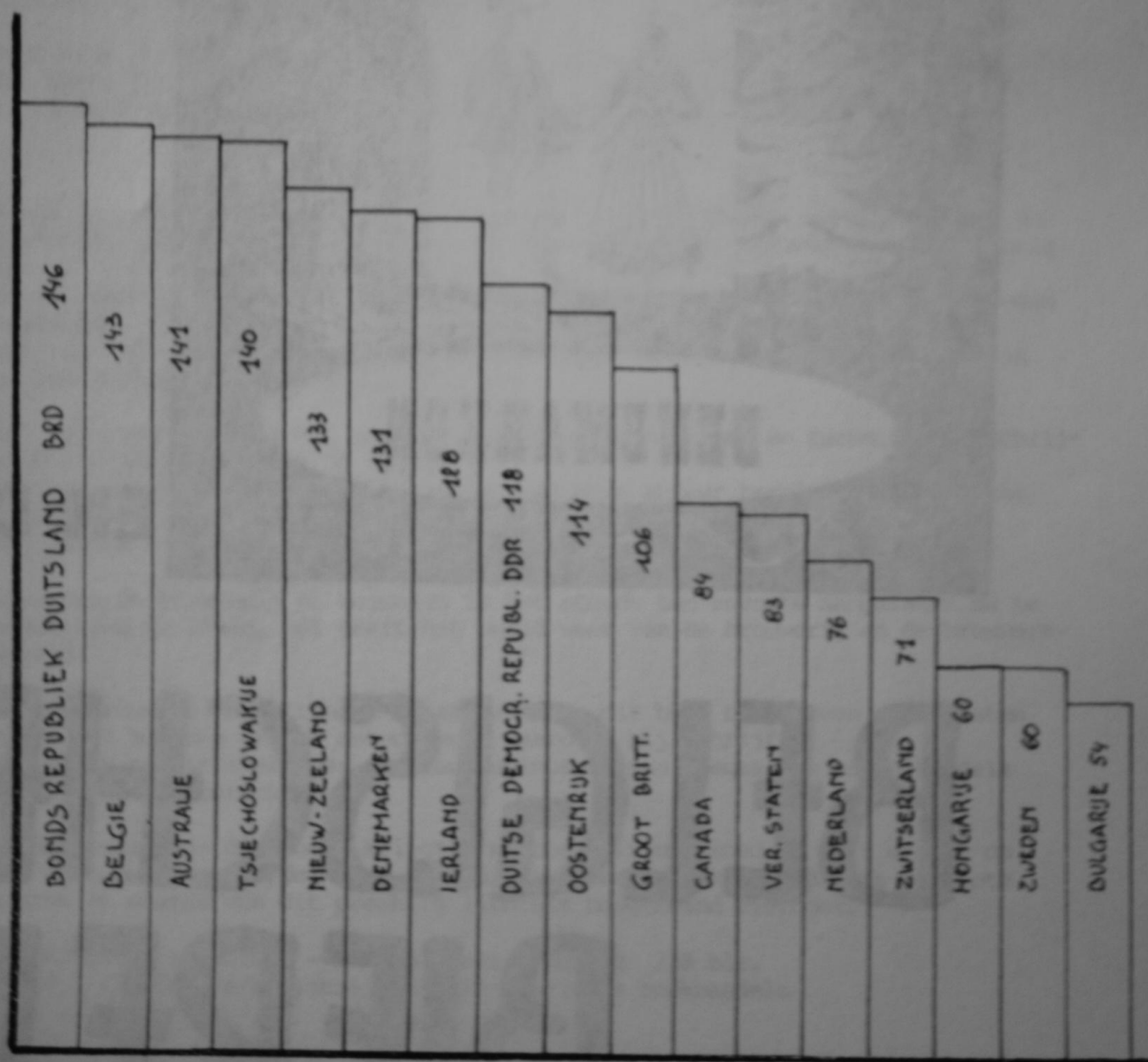
BELGISCHE
BIEREN

de grootste bierdrinkende landen

verbruik in liters, per hoofd per jaar

De statistieken zijn samengesteld aan de hand van bronnen uit de brouwersverenigingen en marktonderzoeken uitgevoerd door de EEG commissie.

Samenstelling van deze statistiek nov. 1986 tot mei 1987



Hoegaardsbier in Denemarken

Langs een Deens wijnmagazine " VINJOURNALEN " vernamen we iets over de Belgische bieren in Denemarken, maar vooral over de Hoegaardse bieren in dit land.

We zien ons dan ook verplicht daar de nodige aandacht aan te geven.

Waar we zeker van zijn is dat Denemarken een bierland is. Wie kent niet de Carlsberg en Tuburg om maar de twee meest door ons gekende bieren te vernoemen. De Denen beschouwen zichzelf als het meest toonaangevende biervolk ter wereld, daar kunnen we wel enkelen vraagtekens naast zetten. Het is wel een bierland, maar HET bierland is nog wat anders in onze ogen.

- Als het gaat om de hoeveelheid geconsumeerd bier zitten de Denen zeker niet op het voorplan (zie tabel hiernaast) Daarop zien we dat Denemarken op de zesde plaats staat voorafgegaan door, Nieuw-Zeeland, Tsjechoslowakije, Australie, België met op de kop de Bonds Rep. Duitsland. De cijfers verschillen wel van jaar tot jaar en van het onderzoeksteam, maar het zijn dezelfde landen die zich aan de top vestigen. De gegevens zijn afkomstig van brouwersverenigingen en markt-onderzoeken uitgevoerd in de schoot van de E.E.G.

- In Denemarken zijn er een 24 tal brouwerijen, die de bierproduktie in stand houden en ervoor zorgen dat ze de naam bierland waardig zijn. België daarentegen heeft meer dan 100 brouwerijen die instaan voor het brouwen en verspreiden van de meer dan 400 verschillende biersoorten. Van bierland gesproken.

Belgie is wel een goede afnemer van de Deense bieren en deze bieren vallen zeker in de smaak van de Belgische bierdrinkers.

Maar welk bier valt er voor een Belg niet in de smaak ?

Denemarken voert ook een 50 tal Belgische bieren in, waaronder de Hoegaardse bieren.

De firma Pan Wine heeft het monopolie daarvan en langs daar vernamen we hoe de Hoegaardse bieren gewaardeerd werden bij de Deense bevolking.

Het Oud Hoegaards bier (witte) scoort niet hoog, maar de Verboden Vrucht is hetmeest verkochte Belgische bier in Denemarken. (Zou dat etiket met Adam en Eva daarvoor iets tussen zitten).

De Belgische bieren zijn daar verkrijgbaar in de warenhuizen en bij de wijnhandelaars.

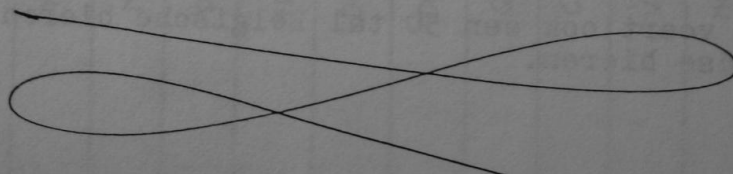
Door het hedendaags Deensbelastings systeem, de zogenaamde bierbelasting, waar vooral de zware bieren in een speciale categorie worden ondergebracht, is de prijs aan de hoge kant. Om U even een gedacht te geven over de prijzen belasting inbegrepen: een flesje Grand-Cru kost tussen de 115 en de 123fr. De Verboden Vrucht ligt ongeveer een 10 tal fr. hoger. Zeker geen prijsje om samen met een paar vrienden een pintje te gaan drinken, en laat ons dan vooral niet spreken van het afleggen van de biertesten.

Maar een feit is zeker, met of zonder bierbelasting de Hoegaardse Verboden Vrucht staat aan de kop in de verkoop van de Belgische bieren in Denemarken. Terug een pluim op de reeds overvolle hoed van Meester Brouwer PIERRE CELIS.

WITBIER IN DENEMARKEN =====

De Denen brouwden in het verleden ook een Witbier, naar de gevonden gegevens was het dus een tarwebier, met een laag alcoholgehalte, want bier met een laag alcoholgehalte viel buiten de belastingsgrens en was dus belastingsvrij.

Er was een licht gekleurd tarwe bier maar ook een donker.





Wie durft beweren dat het Hoegaards bier niet einde en ver buiten de grenzen van de oude "vrijheid" bekend was, vergist zich deerlijk.

Zulks wordt eens te meer bewezen door een tekst, overgenomen uit het boek "Simon Turchi" of "De Italianen te Antwerpen in 1550 - Historische Taferelen uit de XVIe eeuw" door Hendrik Conscience. (Antwerpen, drukkerij van J.P. Van Dieren en Comp, uitgevers 1859)

Wij lezen voor U op blz. 79 en 80 het volgende:

"Zit neer, Bernardo, gij zult iets vreemds gaen hooren. Kent gij Brufferio, den rabauw? Het is een kerel als een reus, die het leven eens menschen niet meer acht dan het leven ener vliege. In de taveernen der St Andries parochie is er geen enkel man, die niet beeft voor den blik zyner oogen. In de Boekstege is ene taveerne in eenen grooten kelder, daer speelt men gansche nachten met dobbelsteenen en tuischt er voor aanzienlijke schatten gelds, waarvan de duivel den oorsprong mag weten; Ik ga gisteren, in den laten avond, achteloos door de Broekstege, een gerucht van dobbelsteenen treft mijn oor. Ziet gij, Bernardo, het rommelen van teerlingen is iets dat mij aantrekt als een betooverende muziek, het is sterker dan mijn wil. Ik dael in de taveerne en eisch een glas Hoegaardsch. Ik neem plaats tusschen de tuischers en daeg er eenigen uit om tegen mij te spelen"

Het is wel eigenaardig dat zelfs Hendrik Conscience het blonde bier van Hoegaarden in een van zijn boeken vermeldt. Dat bewijst zeker dat ons bier in die tijden tot in Antwerpen doordrong.

Hendrik Conscience heeft het oud Hoegaards bier gekend en zeker ook wel geproefd en goed gevonden, want anders zou die naam hem niet zijn bijgebleven. En zo in de XVIe eeuw het Hoegaards bier reeds tot in Antwerpen doordrong, dan dringen nu in de XXe eeuw de Antwerpenaars regelmatig tot in Hoegaarden en in de oude museumtaverne door, om het eens zo vermaarde Hoegaards bier ter plaatse te drinken.

SPREUKEN & GEZEGDEN

- Hij is boven zijn bier (Hij is dronken)
 - Jong bier moet gisten (Jeugd moet zich al eens dartel en uitgelaten kunnen gedragen)
 - Dat is geen klein bier (Het is een zaak van gewicht)
 - Hij heeft zijn eigen bierken gebrouwen (Hij heeft het aan zichzelf te wijten)
 - Oude wijven, zuur bier (Oude vrouwen vertonen minder aangename trekjes)
 - Een vaatje zuur bier (Een ongehuwde dochter van meer dan 24 jaar oud)
 - Een huis vol dochters is een kelder vol zuur bier (zie voorgaand gezegd)
 - Als het bier op is, komt het bezinksel in het glas (Als iets klaar is, kan men de gebreken ervan zien)
- Beter een klein vaatje bier, dan twee grote tonnen water (Men is beter af met een bescheiden, maar waardevol ding, dan met in het hoogspringende zaken zonder veel waarde).
- Bier moet met bier genezen worden (Een kater verdrijft men het beste met opnieuw te drinken).
 - Goed bier hoeft geen krans (Waardevolle zaken prijzen zichzelf)
 - Eigen bier smaakt het beste (Men stelt dikwijls iets boven alles, als men het zelf heeft gemaakt).
 - Bier en barmhartigheid komen bij elkaar (Een dronken mens verkeert vaak in een goedhartige, gewillige, barmhartige bui).
 - Goed bier is beter dan slechte wijn (Kwaliteit gaat voor alles)
 - Liever een bierbuik dan kwijnen van toring (Liever genieten van het leven, dan in grauwheid ten onder gaan).
 - Koud bier maakt warm bloed (Bierdrinken kan tot ruziemaken leiden)
 - Zonder hop kan men geen bier brouwen (Om een goed resultaat te bekomen, moet men de gepaste middelen gebruiken).
 - Schuim is geen bier (Schijn bedriegt).
 - Water is beter als het bier is.
 - Daar komt biermoer op tafel (Er valt niet veel te eten, biermoer = bier-bezinksel).
 - Een brouwersknecht ruikt nooit naar wijn (Men draagt steeds de stempel mee van zijn omgeving).
 - Iemand van de bank of onder tafel drinken
 - Zolang het loopt, zie de herbergier, en hij tapte zijn laatste pint
 - Santé, zie de dronkaard, en hij gaf zijn kater een trap.
 - Bier drinken als een tempelier, een beest, een koe, een zwijn een spons (Overmatig drinken)

DE PERS OVER HOEGAARDEN EN BIER



Omdat de voorzitter van de raad van bestuur Pierre Celis momenteel in Amerika verblijft, kwam algemeen directeur Marc Boelens de eer toe de kraan open te draaien voor het 730ste brouwsel (Foto: Med.)

Explosie in brouwerij De Kluis

HOEGAARDEN — Dinsdagochtend heeft zich een ontplofing voorgedaan in brouwerij „De Kluis” in Hoegaarden. Zeging gepaard met een hevige knal die in een wijde straal rond de brouwerij te horen was. De explosie zou te wijten zijn aan een gasophoping aan een stoomketel. De stoomketel werd zwaar beschadigd.

Volgens de eerste ramingen zou er door de ontplofing voor nagenoeg een half miljoen frank schade zijn aangericht. De produktie komt als gevolg van de ontplofing evenwel niet in het gedrang. B.H.

H.V. 10/9/87

HOEGAARDEN

De Hoegaardse brouwerij „De Kluis” heeft op dit ogenblik al het produktiepeil van 1987 gehaald. De nachtploeg van de brouwerij storte het 730ste brouwsel, een aantal dat vorig jaar pas op 31 december werd bereikt. In totaal

werden dus reeds 134.000 hectoliter geproduceerd en aan dit ritme zal men tegen het einde van het jaar 1000 tot 1100 brouwsels bereiken of 210.000 hectoliter. Dit betekent dus 84 miljoen pinten Hoegaards bier op één jaar.

In 1986 had de brouwerij slechts 512 brouwsels gestort. Om korte

termijn wil de brouwerij de produktie opdrijven tot 300.000 hectoliter en op lange termijn tot 500.000 en zelfs 1 miljoen hectoliter. Daarvoor dient wel de goedkeuring van het BPA La Ghe afgewacht en de uitbreiding van de brouwerij. — H.C.H.

Op naar 1 miljoen hl bier per jaar Brouwerij „De Kluis” wil half miljard investeren

HOEGAARDEN — Brouwer Pieter Celis, die man achter het Hoegaardse witbier, deelde mee dat zijn brouwerij in de loop van de volgende vijf jaar een bedrag wil investeren van niet minder dan een half miljard fr. Daarmee moet het mogelijk worden een brouwingscapaciteit te halen van 1.000.000 hectoliter bier per jaar. Dat staat gelijk met zo maar eventjes 400 miljoen pintjes in één jaar.

In 1987 haalde brouwerij De Kluis 134.000 hl en dit jaar wordt er op de 200.000 hl afgeteerd. En dat is de maximale capaciteit, die kan gehaald worden met de huidige installaties. „Wij hebben in de loop van ons bestaan nog nooit zoveel bier gebrouwen als op dit ogenblik,” zo zei de h. Celis, „en wij hebben ook nog nooit zoveel bier te weinig gehad als op dit ogenblik”. De brouwerij uit Hoegaarden heeft bovendien nog nooit ernstig werk gemaakt van de promotie van het eigen witbier. Zulks was immers niet nodig omdat al het bier dat gebrouwen werd zo meteen ook verkocht was.

Kookketel

Om aan een eerste tekort te voldoen wil De Kluis dit jaar nog zo'n 80 miljoen fr. investeren. Hiermee zal o.m. een nieuwe

we kookketel worden geplaatst, die in zijn soort enig is in België. Verder komen er ook nog twee nieuwe molens voor graan, twee nieuwe graansilo's en verschillende nieuwe lagertanks voor het bier zelf. Hiermee moet vóór eind jaar '88 de 300.000 hectoliter bier worden gehaald.

Om nog verdere uitbreiding mogelijk te maken moest worden uitgekeken naar een ander terrein. Dat werd gevonden aan de Ernest Ourystraat, waar zich vroeger de suikerfabriek „La Gheite” bevond. Door de verhuizing naar deze terreinen zullen twee problemen tegelijk worden opgelost. Eerst en vooral bestaat er momenteel reeds een probleem van verkeersoverlast aan de Stoepkensstraat, waar de brouwerij nu haar expeditie verzorgt. De overlast wordt vooral veroorzaakt door de vele vrachtwagens, die er dagelijks hun opwachting maken om geladen te worden.

Geen verzet

Schepen Frans Huon deelde mee dat hij zich persoonlijk heeft ingezet om de nodige garanties te verkrijgen voor een wijziging van het bijzonder plan van aanleg, dat bestaat voor de terreinen aan de Ourystraat. Op dit ogenblik voorziet het bestaande B.P.A. daar naast ambachtelijke ook woongroepen; Schepen Huon legde de podige contacten om zekerheid te hebben dat er geen enkel verzet zal rijzen tegen een wijziging van dit B.P.A. in uitsluitend ambachtelijke zone.

Op dit terrein zullen vooreerst nieuwe warme kamers worden gebouwd voor de nagisting, evenals een nieuwe bottelarij, die 60.000 flessen per uur kan halen. De vrachtwagens zullen van dan af hun vracht komen ophalen aan de Ourystraat. Die straat is wel breed genoeg om heel wat vrachtwagen te slikken.

Het brouwen van het witbier zal alleszins ook later blijven gebeuren aan de Stoepkensstraat en de mogelijkheid wordt momenteel onderzocht om tussen de Stoepkensstraat en de Ourystraat een pijpleiding aan te leggen voor het overbrengen van het vers gebrouwen bier. Indien een dergelijke pijpleiding niet realiseerbaar zou blijken te zijn, zullen tankwagens worden ingezet voor het biertransport.

Ambachtelijk

De h. Celis wenste er nog eens sterk de nadruk op te leggen dat al de modernisering in zijn brouwerij niets zullen afdoen aan het feit dat het Hoegaardse bier nog echt „ambachtelijk” gebrouwen bier zal blijven.

„Ambachtelijk wijst immers op een stielman,” aldus de h. Celis, „en wij wensen in ons domein zo goed mogelijk stielmannen te zijn. Vandaar dat wij een beroep doen op de modernste technologische middelen om ons bier te brouwen. Alleen blijven wij erbij dat de grondstoffen die wij gebruiken, niets te maken hebben met een of ander chemisch geknoel. Wij zoeken niet naar een goedkopere productiemethode, maar wel naar een kwaliteitsverbetering. Wij willen degelijk voorbereid zijn tegen 1992. Dan zal ons land waarschijnlijk worden overspoeld met een grote veelheid aan biersoorten uit zowat alle Europese landen. Wij willen klaar staan om het hoofd te bieden aan deze toevloed. En dat kunnen we slechts halen indien wij bier blijven brouwen van hoge kwaliteit.” L.T.

Maes-Pils overweegt ^{10.27/88} vestiging in Hoegaarden

HOEGAARDEN — De brouwerij Maes-Pils uit Waarloos liet het oog vallen op het gebouwcomplex dat in de Ourystraat in Hoegaarden aansluit met de gronden die zopas zijn aangekocht door de plaatselijke brouwerij De Kluis. De recente fusie van Maes-Pils met Alken-Kronenburg remde evenwel het onderzoek naar de rendabiliteit van de gebouwen af.

Het kompleks maakte deel uit van de suikerraffinaderij La Ghele en is buiten gebruik. Verder dan een verkennen van de marktsituatie van het bier in de

streek geraakte de procedure bij Maes-Pils niet. Door de fusie zijn de kansen op een verkoop aan de brouwerij trouwens geminimaliseerd.

Bij Maes-Pils vertelde men dat de weg geëffend leek om in Hoegaarden wat te doen dat zou bijdragen om de biertraditie van het dorp mee in ere te houden.

Het gaat goed in de bergemeente en een beetje concurrentie van De Kluis met een ander biermerk kan de kommercialisering alleen maar ten goede komen. Men overweegt wellicht niet om in Hoegaarden met echte brouwactiviteiten te starten. (BE)

Collectie biermuseum 't Nieuwhuys uitgebreid

HOEGAARDEN — Het beemkundig museum 't Nieuwhuys is altijd nauw betrokken geweest bij de Hoegaardse biertraditie. Zo werd o.m. de eerste pint witbier van brouwer Celis getapt in de taverne van het museum, waar vanaf het begin ook een bierstand te bekijken viel. Wel bleef deze bierstand beperkt tot enkele stukken. Onlangs echter kreeg het museum een mooie biercollectie ten geschenke vanwege de h. Mas-senhove.

Deze collectie omvat o.m. een 200-tal echt Hoegaardse bierpinten, een 30-tal reclameborden, een groot aantal bierstoppen en bierflessen alsmede 25 dia's van de vroegere brouwerij Loniers.

Daar bovenop kreeg het museum van de huidige brouwerij De Kluis nog diverse brouwstaten, diploma's, hedendaagse bierattributen en zo meer.

Op die manier wordt het voor 't Nieuwhuys mogelijk het Hoegaardse bier volledig in het daglicht te plaatsen. Groepen, die een bezoek brengen aan Hoegaarden, zullen eerst het museum 't Nieuwhuys kunnen aandoen alvorens naar de brouwerij De Kluis te trekken.

In de opbouw van het biermuseum wil ook de Edele Orde

vanden Moutstock, de Hoegaardse bierorde, haar bijdrage leveren.

De officiële inhuuldiging van het Hoegaards biermuseum zal pas gebeuren in 1990. Ondertussen zal mej. Leontine Wuyts alle voorbereidende werkzaamheden coördineren.

In 1990 bestaat 't Nieuwhuys trouwens 25 jaar. In datzelfde jaar zal de bierorde een boek publiceren over het Hoegaards bier en alles wat daarmee samenhangt, zoals het brouwen van het bier, de talrijke brouwersfamilies en natuurlijk ook de heropstanding van het witbier. L.T.



Delven naar een vaatje bier in Bost; waar vindt dat gebruik zijn oorsprong? (FG)

Bost graaft Grietmuilbier op ^{10.27/88}

BOST (Tienen) — De wijkraad van Bost hield de traditie van de Grietmuilviering in ere met het opgraven van een vaatje Hoegaardens bier in de tuin van „De Oude Spanuit“ (Hoeve Dokter Leonard). Het blijft in Bost alleen maar gissen wat aan de oorsprong van het gebruik en de benaming ligt. Alleszins ging het feest weer gepaard met veel muziek en dans.

Die Edele Orde van den Moutstock uit Hoegaarden kwam andermaal aanwijzingen geven hoe proevers het meest smaak kunnen heben van een pint witbier. Het vaatje zat een jaar lang verscholen tussen platen schuimrubber in de tuingrond van De Oude Spanuit. Kenners beweerden dat het vocht uit dat vaatje beter smaakte dan heigene voordien uit de tap achter de toog vloede.

De leden van Die Edele Orde konden het weten. Op hun teken speelden de Assentkirchenbrüder uit Assent Tirolerwijjes. De Sint-Sebastiaansgilde uit Meensel-Kiezegem danste rond het vaatje toen de Tiense stadsbestuurders hun opwachting maakten om ook te proeven. Het Thunaskoorzong en Jürgen Schuyten bedien-

de het orgel. Prezenator Miel Mattheus reeg de nummertjes aan elkaar.

Er is al een nieuw vaatje begraven tegen de volgende Grietmuilviering in 1989. Bost tast in het duister waarom zo'n vat de benaming Grietmuil kreeg. Het woord zou iets te maken kunnen hebben met een steen. Maar er leeft ook de veronderstelling dat „muil“ synoniem is van „zuur“. Bier dat een jaar lang in de grond zit, kan zuur smaken. Wie daar van proeft, trekt een scheef gezicht of „grietmuil“.

Ook bestaat de bewering dat het gebruik in lang vervlogen tijden de bedoeling had een goede oogst af te smeken. Maar dan rijst de vraag waarom dat afsmecken in september gebeurde, als de oogst al lang van het veld is.

Die Edele Orde van de Moutstock uit Hoegaarden is telkens van de partij omdat Bost certijds behoorde tot het grondgebied van het brouwersdorp. Bost levert trouwens elk jaar bekende figuren aan de Orde van de Hoegaardijs. Dit keer waren Jos Jossart en Carl Segers de gegadigden. Segers is directeur in het Tiense bedrijf Sylvania. Hij kreeg de eer omdat zijn bedrijf De Oude Spanuit ter beschikking stelde van de wijkraad om de Grietmuilviering te organiseren.

Het vaatje is nog nooit vroegtijdig op een loonse manier uit De Oude Spanuit verdwenen. Het zit immers te goed verscholen. Vroeger zat het bier in een gewone stooop. Dikwijls kwam het zuur in de pint. Met de moderne aluminium vaten van De Kluis blijft het evenwel uitstekend bewaard. Oude Bostenaren herinneren zich nog dat vroeger ook wel eens een kruik jenever uit de grond kwam. Geen van de feestvierders wist evenwel waarom destijds af en toe die afwisseling kwam in het gebruik. (BE)

De Kluis stort 730ste brouwsel

HOEGAARDEN — De nachtploeg van brouwerij De Kluis in Hoegaarden stortte in de late avond van 7 september het 730ste brouwsel van dit jaar in de koperen ketel. Wat betekent dat de brouwerij nieuwe rekords oogst inzake produktie. Algemeen directeur Marc Boelens en manager Jan Van Gysegem openen de kraan waardoor het brouwen van een nieuwe portie wit bier aanving.

Een brouwsel bevat 20.000 liter wit Hoegaardens bier of 15.000 liter zwaarder, donker bier. In 1987 produceerde De Kluis 730 brouwsels. Dat aantal was nu al bereikt op 7 september.

Een nieuw rekord dus waarop het personeel een glas schuimwijn mocht heffen. Volgens directeur Boelens kan De Kluis niet voldoen aan de vraag naar bier. Een uitbreiding van de installaties is noodzakelijk. Stichter en tevens voorzitter van de beheerraad van de brouwerij Pierre Celis

wil nog hoger mikken. Hij verblijft in Houston (USA) om daar afzetgebieden te vinden voor zijn bier.

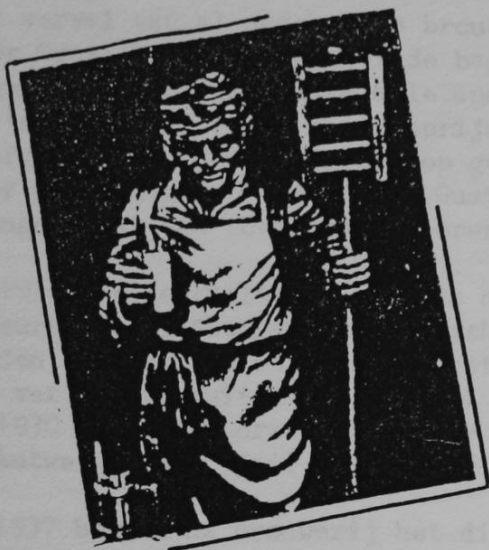
Belg

Manager Van Gysegem vertelde dat De Kluis dit jaar streeft naar 1.100 brouwsels. Dat stemt overeen met 21 miljoen liter bier of 84 miljoen pinten. Elke Belg gaat dit jaar dus gemiddeld 8,5 pinten Hoegaardens bier drinken.

Volgens Boelens is andermaal de tijd aangebroken om te investeren. De installaties in de Stookkensstraat volstaan niet meer om de bierproduktie op peil te houden. Men nam al een optie om de activiteiten gedeeltelijk te verleggen naar een terrein van de vroegere suikerraffinaderij in de Ourystraat.

Hoegaarden bracht in 1086 slechts 512 brouwsels op de markt. Sedertdien ging de vermaardheid van de witte evenwel steil de hoogte in. De regionale bekendheid van het bier is geëvolueerd naar nationale vermaardheid. Internationaal begint Hoegaarden ook faam te verwerven. Celis weet zelfs de Amerikanen voor zijn bier te paaien. (BE)

MB 9/9/88



DE BROUWERS VAN HOEGAARDEN

UIT HET VERLEDEN

VERVOLG

OPGANG EN VERVAL

Bij het einde van de XIXe eeuw werd Van Nerum nog steeds bij de grootste me meest renderende brouwers uit de streek gerekend. Hij vervaardigde wit en bruin bier en de plannen lagen klaar om ook blond bier op de markt te brengen. Maar een droevige samenloop van omstandigheden stelde rond 1900 een plots en jammerlijk einde aan de 176 jarenlange glorieperiode van de eens zo vermaarde brouwerij op de Vroente.

Het einde van de XIXe eeuw luidde de ondergang in van de grote Hoegaardse biernijverheid. Niet alleen Van Nerum ging teniet, maar ook Leon Dumont (voorheen Libert Dumont op de Stoopkensstraat), staakte alle bedrijvigheid, wijl ook Dotremont (den Duc) zijn deuren sloot. En deze lijst werd nog aangevuld door Louis Stapel in de Pastorijstraat, Arnold Adams in de Doelstraat en Theodoor Van Hagendoren uit de Stoopkensstraat, die niet langer het hoofd konden bieden aan de toenemende concurrentie.

En om te besluiten vermelden we nog de brouwerij van Alex Nijs (Wezenhuis) in de Stoopkensstraat, die reeds in 1880 zijn grootste cliënteel aan de gebroeders Van Hagendoren had afgestaan. Bij testament had hij zijn eigendommen aan de gemeente geschonken tot oprichting van een Wezenhuis. Nog enkele jaren bleven de ketels in werking en de instelling werd vanaf dat ogenblik als gemeente brouwerij beschouwd, waar verschillende huurbrouwers hun bier lieten maken. Dit duurde tot rond 1914 maar dan ook op verzwakt peil.

Het verval van al deze grote brouwers op het einde van de XIXe eeuw, maakte voor Gustave Lories echter de baan open, die vanaf 1905 dan ook een hoge vlucht begon te nemen, om weldra alle andere brouwerijen te overvleugelen.

In 1898 had hij reeds een ereprijs bekomen voor de beste jenever ofschoon zijn voorganger Jacques Philippe, op gebied van bierbrouwen, tot dan slechts wit bier had gemaakt. Maar nu zou Gustave ook het blond en bruin bier op de markt brengen, wat een toenemende voorspoed betekende.

In 1930 stelde Philibert Lories het brouwen op lage gisting in, stichtte de likeurstokerij "Hougardia" en richtte zich in op moderne voet. Nieuwe bieren werden vervaardigd en sindsdien geraakte de "Grote Brouwerij van Hoegaarden" tot ver in het buitenland bekend.

In 1930 behaalde Lories de grote prijs op de Internationale tentoonstelling te Antwerpen en 5 jaar later te Brussel.

In 1937 bekam de brouwerij het diploma van uitmuntendheid op het Internationaal Congres van kunsten en techniek, toegepast in de voedingsnijverheid. Het volgende jaar werd hen te Praag door het Internationaal voedingsinstituut soortelijk diploma toegekend.

In 1939 was het te Londen dat zij de diploma van uitmuntendheid verkregen tijdens de "Conference and Competitions for the Brewery Trade". Het hoogste punt werd bereikt te Luik in hetzelfde jaar op de Internationale tentoonstelling van de watertechniek, waar hun het Erediploma werd overhandigd.

De nieuwe bieren waren :

Hirsch Pils : sterk geconcentreerd en laag gegist, helder van kleur met een heerlijke lessende bittere smaak. Koningin der Pilsen om bij de fijnste maaltijden opgediend te worden.

Dortor ; op lage gisting en gebrouwd onder druk, kon het met de beste buitenlandse bieren wedijveren.

Das : hoog gistingsbier voor de fijnproevers, gebrouwd met caramel en amber geparfumeerde mouten, op een ondergrond van fijne bitterheid, proeft men de heerlijke geur van de hop uit het Graafschap Kent. Immer opbruisend met overvloedige schuim is het de champagne onder de bieren.

Maar langzamerhand zouden de overgebleven brouwerijen van Hoegaarden, de ene na de andere, verdwijnen en uitgeschakeld worden door de konkurentie.

De laatste die stand hielden;

Jules Van Hagendoren tot 1930, Victor Brasseur tot in 1935, Cipers tot 1940 en ten slotte Tomsin die in 1957 voor de laatste maal wit Hoegaards bier brouwde. Zijn brouwerij werd afgebroken en vertrok gedeeltelijk naar het Museum te Bokrijk en gedeeltelijk naar het Brouwershuis op de Grote Markt te Brussel.

De grote en vermaarde brouwerij Lories bleef ook niet gespaard en kwam eveneens aan de beurt. In 1962 werd zij opgeslorpt door "Artois" uit Leuven, ofschoon het "Das" bier verder te Hoegaarden werd gebrouwd, gezien Leuven er wegens zijn water niet in slaagde. Maar dit was slechts tijdelijk.

Dhr. Legros, Dr in de wetenschappen verklaarde hieromtrent :

" Het mineraalwater van Hoegaarden is voedzaam, prikkelt de eetlust en bevordert de spijsvertering, wijl het opwekkende en versterkende minerale stoffen bevat. De aanwezigheid van solfer in verdunde colloïdalfom werd erin vastgesteld, is nuttig voor het organisme en gemakkelijk op te nemen. De bestanddelen, van deze colloïdale solfer, maken de meerderheid van het Hoegaards bronwater uit. Het bevat ook kooldioxyde (CO_2), is gunstig voor de spijsvertering en is geladen met radio-actieve bestanddelen, van belang voor de gezondheid.

Het hydrologisch onderzoek heeft uitgemaakt dat Hoegaarden gekenschetst is voor de verscheidenheid van zijn grondlagen. In de onmiddellijke nabijheid van de Gete is de grond samengesteld uit aanspoelingen, van de linkeroever in NW richting komen groenachtige zandlagen aan de oppervlakte. Deze grondstrook is van uiteenlopende breedte en gaat tot aan de zandheuvels achter de vroegere Hougardis, nu Brouwerij de Kluis. In de steengroeven van deze heuvels vindt men onder de quartaire laag, beperkt door een laag keien, een afwisseling van geel en groenachtig zand.

Al de holle wegen die naar de hoogvlakten leiden in NW richting, vertonen effen vlakten van dik los zand, zeer groen van schijn en schuin gestreept.. De talrijke beken en wateren, die onder de gemeente doorlopen, borelen gemakkelijk door deze grondlagen op in bronnen met sterk debiet, waardoor Hoegaarden dank zij de ondergrond, steeds belangrijke reserven heeft gehad van goed filtrerend bronwater, elementair element voor het brouwen van het vermaarde bier.

En zo kwam het dat bijna elke brouwerij, voornamelijk langs de Vroente en de Beek, haar eigen bron bezat.

Deze van de Hougardia (De Kluis) vormt een geiser van ongeveer 90 m. hoog. In het huis van Caesar Putzeys aan het station (nu afgebroken) was eveneens een bron, die nog bestaat en wiens water diende op de bekende caramellen van Caesar te vervaardigen.

De brouwerij Van Nerum had ook haar bron, wijl de dieren in de stallen bijna allen gezond en sterk bronwater dronken.

Vele van deze bronnen en ondergrondse beken zijn aan oude legenden verbonden, zoals het St. Ursulamirakel, de wonderbronnen van St. Catharina en het Water Gods van St. Magdalena.

Deze laatste is goed bijgebleven, omdat het een oude en mooie familielegende inhoudt.

Deze legende luidt als volgt :

Op het Madelonsveld in de Walenstraat, zou van in de oudste tijden een ondergrondse vliet in werking zijn getreden, die door de H. Magdalena werd ontstoken onder de woorden :

Water Gods, baart uw baan naar het dorp en bevrucht de huizen door de voorzienigheid aangewezen. Laat op uw weg bronnen opborrelen om goede en slechte tijden aan te kondigen.

Deze vliet kreeg de naam van " Madelonsvliet" en zou gelopen hebben langs de Walenstraat onder de hoeve Smoelders (Arendsnest) door en zo naar de kerk toe. (Kerk heropgebouwd in 1754, onder borgstelling van de rijke brouwers en pachters van Hoegaarden)

Vandaar liep de vliet afwaart de Knorrestraat (Pastorijstraat), langs 't Cleyn Paradys en de Pastorij om onder de hoeve Cipers door te lopen in de richting van 't Nieuwhuys.

Daar deed zich een spitsing voor. De eerste zijarm liep langs de Tiensestraat naar het Rusthuis, om zich verder in de Beek te werpen.

De tweede arm baande zich een weg langs de Nieuwstraat (Ern. Ourystraat) onder de huizen van Alex Loriers en Evrard regelrecht naar de Vroente en de brouwerij aldaar, om zo in de Gete te lopen.

Al deze huizen werden door de Voorzienigheid aangewezen en door de vliet bevruchtigd, zodat hun bewoners een periode van welvaart hebben gekend.

Op de ganse loop van de vliet zijn drie bronnen bekend, die eens opborrelden. De eerste die in werking trad lag aan de brouwerij Van Nerum op de Vroente, en heeft voor zover mensengeheugenis reikt, steeds als fontein bekend gestaan. Zij doofde uit rond 1892 en enkele jaren later ging de vermaarde brouwerij te niet.

De tweede bevond zich in de kelders van 't Nieuwhuys en borrelde voor de laatste maal op het einde van de Revolutietijd.

De derde bron kwam het laatst in werking. Zij lag in 't Cleyn Paradys en zou pas rond 1870 in leven zijn gekomen, om bij aanvang van de XXe eeuw weer stil te vallen.

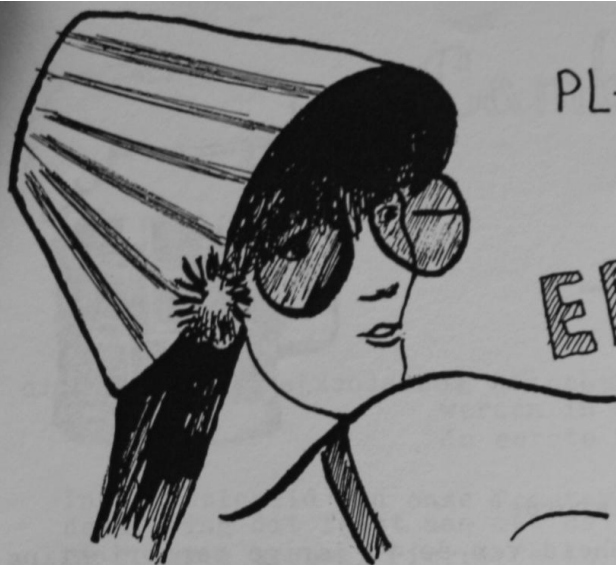
Enkele jaren later nam de geschiedenis van 't Cleyn Paradys ook een einde.

We weten niet in hoever deze familielegende (fam. Van Nerum) op waarheid berust, maar een feit staat vast, namelijk dat twee van de drie voornoemde bronnen wel degelijk hebben bestaan en door de oudste inwoners van Hoegaarden zijn gekend geweest.

Bovendien is de tegenwoordigheid van een ondergrondse vliet aan 't Nieuwhuys en in de Tiensestraat bewezen.

Wat er ook van zij, Hoegaarden is op bronnen gebouwd en het rijk uit de grond opkomende water, lag eens aan de basis van het goede Hoegaardse bier.

wordt vervolgd.....



PLAATS VOOR DE EDELVROUWEN

DE DOMICELLAGILDE IN HET NIEUW

In april '88 kwam het voor de eerste maal op tafel in de vergadering van de Hoge Raad, de nieuwe kledij voor onze Domicellagilde.

De taak werd toebedeeld aan de Domina om kontakt op te nemen met haar gildezusters en dan samen even bespreken wat en hoe hun kledij zou worden.

Reeds in mei waren de besprekingen rond en kon men beginnen aan de uitwerking.

Een week daarna waren de eerste exemplaren reeds ter beschikking, Raymonde had er geen gras laten over groeien.

Hoe is nu de kledij van onze Domicella's ?

- Witte bloeze
- Donker blauwe rok
- Blauwe cape met goud afgeboord
- Blauw lint zonder opdruk
- Badge met opdruk DOMICELLA + jaartal

Op de Ridderslag van 4 juni werd de kledij reeds in gebruik genomen en het viel zeker in de smaak van allen.

De Domicella zorgt voor de witte bloeze en donker blauwe rok, de cape blijft eigendom van de Domicellagilde.

De nieuwe linten met de badges zullen aan de Domicella's uitgereikt worden op het Cambrinusfeest 10 dec. a.s.

BIJVOEGSEL

De volgende bladzijden in dit Moutstockje zijn om bij te voegen in het boek :

"De Hoegaardse Bierorde"

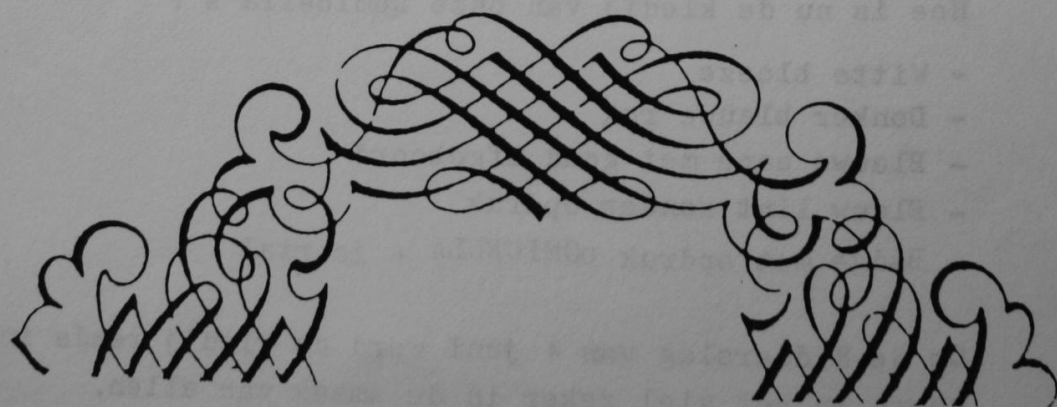
uitgegeven ter gelegenheid van de 10 jarige heroprichting van "Die Edele Orde vanden Moutstock.

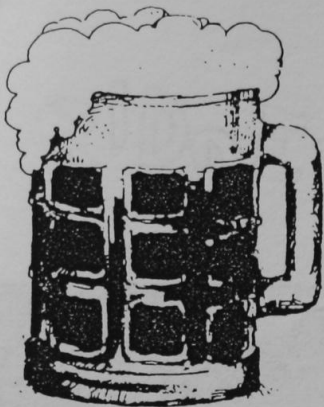
Deze uitgave wordt jaarlijks aangevuld met de aktiviteiten en de bijzonderheden van het voorbije jaar, en bezit ook nog veel leerrijke artikelen over de Hoegaardse Biergilde en de Hoegaardse Biergeschiedenis.

Deze uitgave is nog steeds verkrijgbaar voor de som van 250 fr. (verzendingskosten inbegrepen)

Gelieve daarvoor te storten op rekening 860/0014362/85 met de vermelding "Boek Bierorde"

Lit wordt U dan zo spoedig mogelijk toegestuurd.





Cambrinusfeest

12 DECEMBER 1987

In de voetbalkantien van FC Hoegaarden werden in aanwezigheid van een 60 tal leden de eerste Cambrinusfeesten gestart.

In aanwezigheid van onze Meester Pierbrouwer Pierre Celis en zijn dame, ving dit feest aan met het overhandigen van een geschenk aan de jongste brouwer Pierre Celis vanwege de Hoegaardse Biergilde.

Verder werden ook nog twee ridders geslagen namelijk:

- Achiel Peuters
- Stoffelen Rudy

Twee dames werden eveneens opgenomen in de Biergilde, na de traditionele plechtigheid en het drinken en herkennen van het Hoegaards Witbier, kwamen Gonda Peeters en Chantal Beullens onze rangen versterken.

Even gezellig praten en plannen maken voor het volgende Pierjaar al drinkend van het Hoegaards bier met op de achtergrond de muziek van de altijd aanwezige Mark, was deze avond voor vele onder ons te kort.

In de latere uurtjes werden ook nog de eretekens van 5, 10 en 15 jaar lid uitgereikt.

De stemming was eerste klas, het bier uitstekend "Die Fdele Orde vanden Moutstock" heeft zeker nog een toekomst.

Aan alles is een begin maar ook een einde.

Bedankt Pierre voor het goede Hoegaardse Bier

Bedankt, Bestuur van FC Hoegaarden voor de zaal en de lekkere boterhammen.

Bedankt aan alle aanwezigen en tot volgend jaar.



RIDDESLAG 1988



Na het slagen van de bierproeven in april jl. traden op 4 juni '88
volgende Ridders toe in "DIE EDELE ORDE VAN DEN MOUTSTOCK"

- Johnny TULFER
- Willy Sterckx
- Rudy VAN HOVE
- Guy VAN TONGELIEN
- Paul STAS
- Patrick SNEYERS
- Luc JANSSEN
- Erwin LEMMELIN
- Walter BESANA

Hartelijk proficiat en welkom in onze Bieryilde.

FOTO NIEUWSBLAD



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

Aanstelling Biergezant

Op zaterdag 4 juni 1988 had te Hoegaarden in de zaal Kouterhof de aanstelling plaats van de eerste buitenlandse gezant van "Die Edele Orde vanden Moutstock"

De eer was voor Walter Besana uit Milaan (Italië), die als biergezant het Hoegaards Bier zal propageren in het land van de wijn.

Hij ontving de rode mantel, als lid van de Hoge Raad, zijn vrouw werd als Domicella opgenomen in de Orde en ontving dan ook het Domicella kleed.

Als waardigheidsteken ontvingen zij het blauw-gele lint met het zegel van Keizer Karel.

Onze gezant beloofde toekomend jaar (1989) zijn bierproeven af te leggen en also het rode ridderlint in ontvangst te nemen.

Tot solong

Grietmuilviering

4 SEPT. 1988

BOST



Twee nieuwe Hoegaardiers in Bost *G.V.A. 6/9/88*

Op de Grietmuilviering van de Bostse wijkraad maakt Die Edele Orde van den Moutstock — de bierorde van de Hoegaardse brouwerij De Kluis — ieder jaar een Bostenaar Hoegaardier. Dit jaar werden er voor de eerste maal twee Hoegaardiërs aan de orde toegevoegd, namelijk Jozef Jossart, oud-leraar van het Atheneum, en Karel Seghers, algemeen directeur van Sylvania.

Voor de zevende maal heeft de wijkraad van Bost de Grietmuilviering ingericht en dit jaar zeker met sukses.
Dus hop naar de 10

Na wat moeilijkheden met tap en bier, was dit jaar het programma van de bovenste plank.
De Assent Kirchenbrüders brachten alle aanwezigen in volle bierstemming, terwijl de St Sebastiaansgilde zorgde voor de folklore. In deze feestelijke stemming werden twee nieuwe leden toegevoegd aan de Hoegaardse Orde, daar zorgde de Hoegaardse Biërgilde voor. De Domicella's waren er voor het eerst aanwezig in hun nieuwe kleidij.

Met dans en muziek werd dan voor de 7e maal de Grietmuil opgegrave waarna het Thiunaskoor de aanwezigen vergaste met prachtige lieder. In de zaal speelde Jürgen Schuyten op het orgel en door Miel Mattheus werd alles aan mekaar gepraat.
Om 20 uur werd de Grietmuil terug begraven en onze nieuwe Hoegaardiërs werden aan het werk gezet.

Bost tot volgend jaar.....