

Moutstockje

nr 12

1989

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

hoegaarden

Uitgiftekantoor

3300 TIENEN 1

driemaandelijks 2/1989



DHR. DODION M

LELIELAAN 34

2970 HEVER



Gedr. v. Heegaards Bier- en brunnen spijde.

- Brunnen spijde Tomsen

- Kaas (M. Dodion)

"DE BROUWER"

Het Heegaards Biermanneke

'T MOUTSTOCKJE ...

V.U. E. GROOTEN

Oude Leuvenestraat 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 N: 12

- Geschiedenis van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde
- De Orde van de Brouwer
- Jaarprogramma van onze Gilde
- De Brouwersfamilie TOMSIN
- Eerst schiep de mens het bier
daarna fabriceerde hij de kaas.
- Jaarlijks bierverbruik



Dit is de geschiedenis van de oude Brouwersgilde van Hoegaarden, opgesteld aan de hand van een oud document, getiteld :

" Authentieke extracte recapitulatief uyt die register van 't Paen- oft Brouwersguld ende corporatie van Biervercopers binnen de Vryheydt van Hougaerde residerende "

die Edele Orde vanden Moutstock

Deze oorkonde berust in het archief der 5 Geslachten van Hoegaarden en werd vermoedelijk nagelaten door Brouwer Jacobus Van Nerum, laatste rentmeester van de Brouwersgilde vóór de intreding van het Nieuw Regiem en ook Hoofddekken van deze Gilde van 1804 tot 1819.

Het dokument is een officieel uittreksel (authentieke extracte) uit hogervernoemd register en bevat een samenvattende beschrijving (recapitulatief) van de voornaamste gebeurtenissen en hoogtepunten uit het leven der Brouwersgilde van Hoegaarden, gaande van 1560 tot 1796. Het register omvatte 99 bladzijden en werd door de Gildegriffier bijgehouden.

Het afschrift werd opgemaakt na de intreding van het Schrikbewind (die swaeren teyden), toen alle activiteiten werden stopgezet en de Gilde ontbonden werd (gedisloqueert).

Het doel van het afschrift was wellicht, om het verleden van de eens zo machtige corporatie van Bierbrouwers, veilig te stellen voor de toekomst en te bewaren voor de latere generaties.

Wij zullen de verschillende punten van het uittreksel afzonderlijk trachten te ontleden, om van nut te zijn voor de huidige Bier- en Brouwersgilde van Hoegaarden namelijk:

" die E D E L E O R D E vanden M O U T S T O C K "

+o+o+o+o+o+o+o+o+o+

~ Die Guld vonden ~
 ~  ~ ende ~  ~
 ~ tot Hougwerde ~

Clustentieke extracte recapitulatief uyt die

~  ~
 van voord. Paen- oft ~~Bredeweg~~ ^{guld}. Ende corporatie
 van Eeuvercopers binnen dese Vrijheyt referencie.

- ~ ~ ~
 o Int jaer ons Heeren MDLX is geschiedeert der
 ~ Guld vande Paenheeren ende Wijnsetters tot Hougwerde ~
 vdon meerdere protectie ende betere contributien.
 ~ folio 2 ~

- o Den jaere MDLXXI die Octroye vant Episcopale
 met de regelen vant Guld
 ende seckere maniere
 privilegien zende die Eers.
 Confreng

~ ~  ~ ~
 om vercraghen te syn van onse Heer ende Meester
 Gerardus van Groesbeek, Prijs- Biscop vant Landt
 van Duyse. ~ folio 11 ~

- o Item MDLXXXI is ingestelt de sitplaetse vant
 Guld int Cabaret over den + block in die Gynse, Duyse
 g. van molle.
 ~ folio 16 ~

" In 't jaer ons Heeren MDLX is ghefundeert der Guld vande Paenheeren ende Wijnsetters tot Hougaerde voor meerdere protectie ende betere contributiën "

Hierdoor weten wij dat de Gilde van Brouwers en Wijnsetters in het jaar 1560 te Hoegaarden werd opgericht, om grotere bescherming te bekomen, betere medewerking tot stand te brengen en zeker ook wel om gezamenlijk te kunnen optreden tegen de tolrechten op de uitvoer van bier en wijn.

Aanvankelijk was Hoegaarden vrijgesteld van alle taks en kon vrij handel drijven in de landen van Luik en Brabant.

Maar de tolbeambten verstonden het niet altijd zo, hun principie was "hoe meer taks hoe liever" en eisten grote doorvoerrechten op de zwaar geladen bier- en wijnkarren uit Hoegaarden.

In 1550 had de beambte Paulus Hulsen, te Leuven Hoegaardse wijn aangeslagen, een andere tolbeambte van Rumpst had Hoegaards bier onderschept.

De Paenheeren en Wijnsetters tekenden protest aan en beriepen zich op hun oude "privilegiën" en de zaak kwam in orde bij gunstig advies van de Raad van Brabant.

Doch kort daarop, in 1551, kregen de wijnboeren het aan de stok met de tolbeambte Gerard Criecke uit Mechelen. De wijnsetters stuurden een gemeenschappelijke klacht naar hun goede Keizer Karel.

De kanselarij van de Keizer heeft de tolbeambte op zijn plaats gezet en de Hoegaardiërs recht doen varen. Vanaf toen voelden de Hoegaardiërs zich sterk en beschouwden Keizer Karel als hun hoge beschermheer. (zie Geschiedenis van Hoegaarden door Pr. J. Vander Velpen).

Zij stuurden hem uit dank, via zijn zuster Maria van Hongarie, Landvoogdes der Nederlanden te Brussel, bier en wijn naar Spanje.

Het is echter niet geweten als dat smakelijk goedje ooit zover is geraakt. Maar wanneer de Keizer zich in 1556 uit het openbaar leven had terug getrokken, om zich in de Abdij van San Geronimo te Yuste in Estremadura te vestigen, zou hij via de Prinsbisshop van Luik, enkele vaten wit Hoegaards bier hebben laten overbrengen om zich te verfrissen tegen de brandende Spaanse zon.

Dit dreef de trots der Hoegaardiërs op (mededeling door Brouwer Tomsin zaliger, die er aan toevoegde "maar ik weet niet als het juist is, doch ik heb het altijd van mijn vader en die van zijn vader gehoord, die het wist van de Dotremont's die te Hoegaarden gedurende vijf generaties brouwers zijn geweest").

En wanneer Goropius Becanus in 1559 zijn lofzang over het Hoegaards bier zodanig in alle richtingen had uitgestraald, begonnen de Hoegaardse Brouwers zich als grote bierheren te beschouwen, zodat zij het jaar daarop tot de oprichting van hun gilde overgingen. Het waren de bierbrouwers en wijnboeren samen, die tot de stichting van deze machtige corporatie waren overgegaan.

Het is niet geweten waar de stichtingsvergadering was doorgegaan, evenmin waar zij hun latere zittingen hielden, maar de eerste mannen die tot de bestuursraad behoorden waren:

H. Tritsmans
R. Van Osmael
J. Van Herberghen
L. Fonteniers

Gonus van Molle, de oude

Doch gezien Gonus van Molle; die als eerste Hoofddekken werd verkozen, in 't Nieuwhuys woonde en er een "cabaret" had, is het niet uitgesloten, dat zich daar hun eerste lokaal bevond waar de stichting is doorgegaan.

De naam die zij aan hun gilde gaven was namelijk:

" Die Guld vanden Moutstock ende Stuyckwan tot Hougaerde "

Het is wel opvallend dat in deze titel alleen gezinspeeld wordt op bier, ofschoon ook de wijnboeren tot de gilde behoorden. Had het bier toen al grotendeels de wijn overvleugeld, zoals uit de dorpsrekeningen van 1498 tot 1527 blijkt, waaruit vernomen wordt dat er toen te Hoegaarden reeds veel tavernen en andere drankhuizen waren, waar evenveel bier als wijn werd getept.

En ook in de lofzang van Becanus van 1559 laat het zich duidelijk voelen (vertaald uit het latijn).

" Niets is meer geschikt dan het heerlijk Hoegaards bier
om duistere nevels uit het hoofd te drijven,
om tot vrolijkheid op te wekken,
om dichterlijk, zang en liefde in te blazen,
het is het beste middel om zich eens goedkoop te vermaken en gek te doen,
en om de wijn te vervangen. "

(zie Mémoires Couronnes par l' Académie de Bruxelles, Tome XIV 1838)

" Ten jaere MDLXXI die Octroye van 't Espiscopal met de regelen van 't Guld ende sekere municipaele privilegiën aen Eersaeme Confreers om vercreghen te syn van onse Heer ende Meester Gerardus van Groesbeck Prinse-Biscop van 't Landt van Luyck ".

In 1571 ontvingen zij van Prinsbisshop de Gildestatuten. Deze zijn ons niet bekend, maar zullen wel geweest zijn zoals alle reglementen uit die tijd, met als bijzondere punten: instelling, doel, bestuursinrichting, samenstelling, toetreding der "eersaeme Confreers", de wijze van vergaderen, van feestvieren, boeten straffen en uitsluiting en zeker het vastleggen van hun bierkultus en privilegiën.

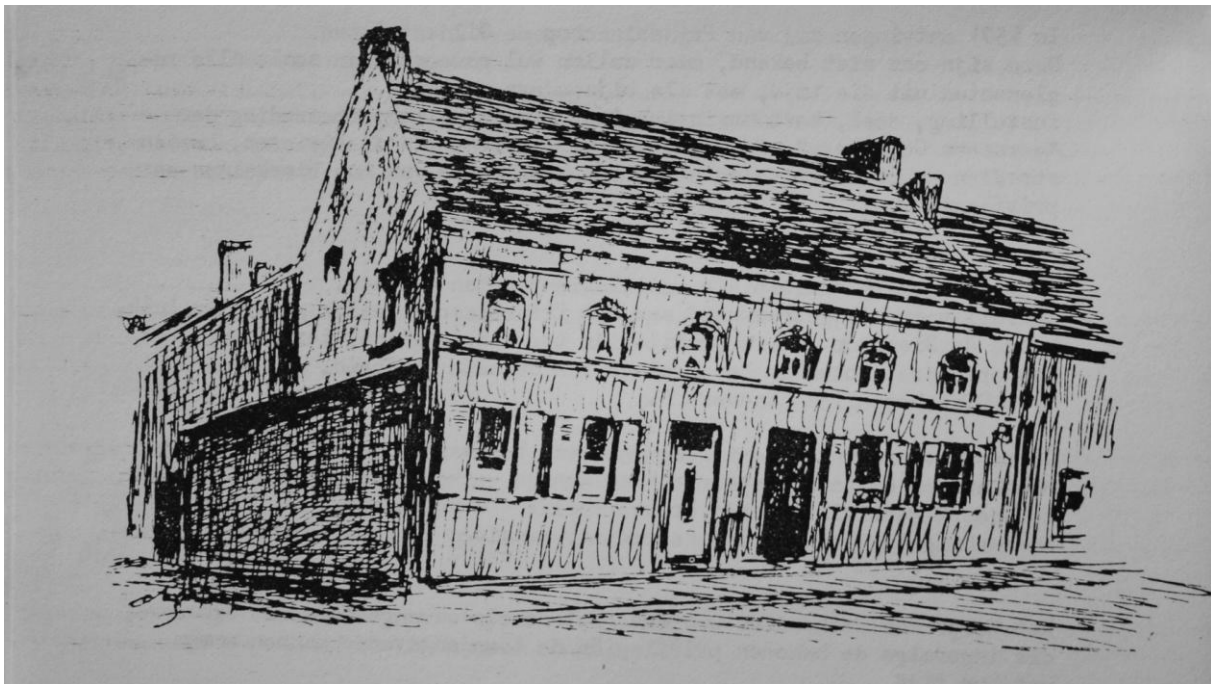
Nopens "seckere municipaele privilegiën" weten we meer. In ruil voor hun getrouwheid aan het Prinsbisschoppelijk gezag van Luik, kende de Bisschop zekere privilegiën toe aan de gilde, ter uitvoering van openbare ambten in het bestuur van de oude Vrijheid, genaamd " 't Bisschoppelijk Handvest ".

De meest vooraanstaande ingezetenen van Hoegaarden waren bijna allen brouwers en om tot " notabele " te kunnen verkozen worden moesten zij tot de " geprivilegieerde brouwersgilde " behoren, waar de grootste en machtigste "Paenheeren" de scepter zwaaiden in de Gilderaad.

Het Korps der Wethouders was dus grotendeels samengesteld uit brouwers, die ingevolge de bekomen privilegiën de toonaangevende mannen waren uit hun tijd.

Samen met de Regentie sloeg de Brouwersgilde de maat in het Bierdorp, waar het bierbrouwen grote bloei en welvaart bracht.

Hoegaarden lag in de handen van de Brouwersgilde, waar de Grootheren van het "Edele Bier" met hun "moutstock" de toon sloegen.



- Folio 16 -

" Item MDLXXXIII is inghestelt de sitplaetse vant guld int Cabaret over den Cruysblock in die Cuype, huysse G. van Molle ".

Hier krijgen we het bewijs en de bevestiging dat hun vergaderplaats wel degelijk in 't Cabaret over den Cruysblock in die Cuype lag, woonst van Gonus van Molle.

Dit Cabaret was het huidige Nieuwhuys, waar van Molle in de kelders een bierkapel had ingericht, waar de Gilde vanden Moutstock haar rituele bierkultus hoog hield (zie geschiedenis van 't Nieuwhuys in Eigen Schoon LV° en LVI° jg.)

Misschien was 1582 het inhuldigingsjaar van deze bierkapel.

+++++

WORDT VERVOLGD



ORDE VAN DE De Brouwer

Rond het Brouwersbeeld "DE BROUWER" is een
Orde gesticht namelijk :

"DE ORDE VAN DE BROUWER"

Dese stichting had plaats in het Biermuseum 't Nieuwhuys op 3 nov. 1988

Bij de oprichting van een komitiet en de stichting hebben de volgende verenigingen zich akkoord verklaard.

NV Brouwerij "De Kluis"
VZW Stichting Bejaarden
Museum 't Nieuwhuys
Die Edele Orde vanden Moutstock

Het doel van de Orde:

De Orde moet de belangen van het brouwersbeeld "De Brouwer" het Hoegaards Biermanneke behartigen op louter toeristisch en kultureel vlak.

Bescherming van het beeld:

Het beeld staat onder de bescherming van Meester Brouwer P. Celis en de Orde vande Brouwer.

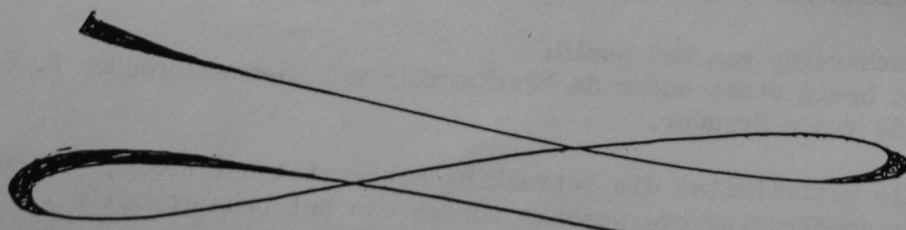
Alle activiteiten die betrekking hebben tot het beeld, moeten schriftelijk ter goedkeuring overgemaakt worden aan het beheerskomitee.



Jaarprogramma

19 maart	Deelname aan de Infobeurs op het Gemeentehuis te Hoegaarden
1 april	Bierproeven in het Kouterhof
23 april	Deelname aan de Dag der Biergilden te Antwerpen.
27 mei	Deelname aan het Chapter te Jodoigne
3 juni	Ridderslag in het Kouterhof
24 juni	Deelname aan het Chapter te Folx les Caves
24 juni	Aanstelling van een Hoegaardier - Sporthal te Hoegaarden
24 juni tot 27 aug.	Tentoonstelling " Het Bier " in 't museum te Hoegaarden
3 sept	Grietmuilviering te Bost en aanstelling Hoegaardier
23 sept	Deelname aan het Chapter van de Hasseltse Jenever te Hasselt
22 okt	Deelname aan het Chapter van de Faro (Brussel)
26 nov	Tentoonstelling " Het Hoegaards bier in het buitenland " in het museum 't Nieuwhuys te Hoegaarden.
9 dec	Cambrinusfeest en Domicelladag.

Dit programma zal in de loop van het jaar nog aangevuld worden.





de
Brouwers-
familie

20 MSIN

†

Ik hoorde eene stem uit den hemel die mij zegde:
"schrijf Zalig degenen die in den Heer sterven."

Apoc. XIV : 13.

Bid voor de ziel van zaliger

MIJNHEER

AUGUSTUS TOMSIN,

ECHTGENOOT VAN MEJUFVROUW

ROSALIA DOTREMONT,

geboren te Goidsenhoven den 15 Februari 1820 en te Hougaerde godvruchtig in den Heer ontslapen den 11 November 1887 voorzien van de III. Sacramenten

De plechtige lijkdienst, gevolgd van de begrafenis, zal plaats hebben, in de parochiale kerk van den H. Gorgonius te Hougaerde, op Dinsdag 15 November, ten 10 ure; de vigiliën ten 9 ure en de uitdaling van het lijk om 9 3/4 ure.

Een tweede dienst, wegens het Broederschap der geloovige zielen, op Woensdag 16 November.

Een derde dienst, wegens het Broederschap der Onbevleete Ontvangenis, op Donderdag 17 November. Beide ten 8 ure, in dezelfde kerk.

De dertigsten later.

Goede Echtgenoot en goede Vader, gedroeg hij zich met groot beleid, bleef standvastiglijk den dienst van God aangekleefd, gehoorzaamde stiptelijk aan zijne bevelen, leerde ook de zijnen God vreezen, de zonde vluchten, de wet Gods beminnen en er naar leven.

(Troostbrief van den Gelukzalige Canisius)

MIJNE BEMINDE ECHTGENOOTE EN KINDEREN, nu zijt gij wel bedroefd; maar eenmaal zal ik u wederzien dan zal uw hart blijde zijn en niemand zal uwe vreugde ontnemen.

(Joan. XVI : 22.)

II. Jozef, vriend van het Heilig Hart, bid voor ons.

R. I. P.

Drukkerij van Smeesters-Leffrère te Hougaerde.

DE BROUWERSFAMILIE T O M S I N
=====

1 - Rochus Josephus TOMSIN

Hij was landbouwer en brouwer te Goetsenhoven, waar hij woonde. Was gehuwd met Victoire MINSART en leefde tijdens het franse Schrikbewind, toen Goetsenhoven tot het Kanton Hoegaarden behoorde.

Zijn brouwsels beperkten zich echter tot eigen gebruik en een kleine hoeveelheid voor de verkoop.

Hij stierf op 20 maart 1840 en toen zette zijn weduwe geholpen door haar zoon August het bedrijf verder.

Victoire MINSART stierf op 4 jan. 1847.

2 - August TOMSIN

Geboren te Goetsenhoven op 15 febr. 1820.

Na de dood van zijn moeder, droomde hij ervan om eigenaar brouwer te worden en richtte hiervoor zijn blikken naar Hoegaarden, het bierdorp bij uitstek.

Het viel hem ook niet moeilijk aldaar een welstellende brouwersdochter te vinden. Zijn keuze viel op Rosalie DOTREMONT uit het "nieuw paenhuis" op de Beek (later brouwerij den DUC genaamd).

Zij werd geboren te Hoegaarden op 10 mei 1822 als dochter van brouwer Jacques Norbert (alias Libert) DOTREMONT overleden in 1846 en Catherine Angeline NIJS overleden in 1836.

Hun huwelijk werd voltrokken te Hoegaarden op 4 nov. 1847 en zij vestigden zich dadelijk op de Vroente, waar zij zich een ruime brouwerij hadden aangeschaft, die hun eigendom was. (perseel D 157, gelegen naast de huidige woonst van Pierre CELIS).

Daar brouwde August TOMSIN gedurende 40 j. het goede Hoegaardse bier.

Hij overleed op 11 nov. 1887 en zijn vrouw op 17 sept. 1900.

Uit hun huwelijk werden vier kinderen geboren :

- a) Hubert geboren 30 dec. 1847 en overleden 18 feb. 1901.
Was landbouwer in de Tiensestraat te Hoegaarden, op het pachthof, genaamd "In de Struisvogel" gelegen over het huidige rusthuis en ook hoeve Tomsin geheten (heden verdwenen)
Hij huwde rond 1879 met Marie Zenobie WINANT geb. 24 jan. 1856 en overleden 4 nov. 1939.
- b) Emmerence gehuwd met Emile FINOULST (geb. 11 mei 1841), die zich in de Stationsstraat vestigden op het oude pachthof Van Autgaerden.
Zij waren de ouders van Oscar *1880 + 1950 gehuwd met Rosa Dotremont en van Flore die in aug. 1914 bij het binnenrukken der Duitsers, aan de Grote Brug werd dood geschoten.
- c) Théophile, volde zijn vader op als brouwer.
- d) Emilie Marie, bleef ongehuwd.

3 - Théophile TOMSIN

Geboren te Hoegaarden op 12 dec. 1851 en bijgenaamd "den Dipper".

In 1887 volgde hij zijn vader als brouwer op.

Hij bleef ongehuwd en schonk zich volledig aan het bierbrouwen.

Breidde de brouwerij uit en werkte met enkele gasten.

Hij overleed op 19 april 1914 en toen zette zijn zuster de brouwerszaak voort. Zij werd hierin geholpen door haar neef Louis TOMSIN, zoon van Hubert, die bestemd was om eens de brouwerij over te nemen.

4 - Louis TOMSIN

Geboren te Hoegaarden op 29 aug. 1881, als zoon van Hubert Tomsin en Zenobie Winant.

Hij was de broeder van :

- Marthe, geboren 2 dec. 1879 en overleden op 9 nov. 1956 en gehuwd met René Leurquin.
- Alice, geboren 1882 (of 1883) en overleden 16 nov. 1943.
- Leon, geboren 3 juni 1884 en overleden 10 jan. 1935.
Veearts te Hoegaarden en oudstrijder 1914 - 1918.
Hij werd met grote eer en lijkrede ten grave gedragen.
- Théophile, apotheker te Brussel en huwde met Alice Levaux (wiens moeder een Russische was).
- Marie geboren 30 sept. 1887, woonde te Brussel.
- Mathilde, geboren 1 juli 1889 en overl. 16 april 1915.
- Irma, overleden in 1974 en huwde met Emile Vandervelpen, leerlooier te Borgworm.

Louis TOMSIN volgde na de eerste wereldoorlog, als 4e brouwer uit zijn geslacht, zijn oom en tante op. Hij beweerde steeds dat het bierbrouwen hem zodanig in beslag nam, dat hij geen tijd vond om aan vrouwen te denken. Maar toch ging hij, op 63 jarige leeftijd, te Etterbeek een huwelijk aan met Lucie GIROULLE (geb. 15 nov. 1890, natuurlijke dochter van Marie Girouille).

In 1957 gaf hij het bierbrouwen op, dit was dan ook het einde van het Hoegaardsbier.

Hij overleed te Hoegaarden op 14 jan. 1967.

Zijn weduwe leefde tot 10 mei 1979.

Zijn overgrootvader Jean Liévin Peeters (vader van Pië Moeng) had als knecht in 't paenhuys Dumont op de Stoopkensstraat gewerkt, zodat Pierre met een bierworm geboren werd op 21 maart 1925.

Toen TOMSIN zijn deuren sloot, zat dat dwars bij Pierre en hij begon te pikkeren.

In 1966 verbeterde hij zijn brouwsel en liet het aan enkele vrienden proeven, die hem aanwakkerden.

In 1967 werd het bier voor het eerst in de museumtaverne van 't Nieuwhuys, in het openbaar verkocht en straalde snel in alle richtingen uit.

Dhr. Thomas, bierspecialist uit de voormalige brouwerij Loriaers steunde hem met raad en daad.

In 1978 plaatste Pierre CELIS zijn mini-brouwerij over naar de gebouwen van het limonadefabriek Hougardia. Helaas, in 1985 brandde de zaak af en een moeilijke periode moest worden overwonnen.

Maar dan kwam het mirakel.

In het oude paenhuys Dumont, waar zijn overgrootvader had gewerkt, rees de huidige brouwerij "De Kluis" op, die sindsdien wereldvermaardheid verwierf, dank zij het taaie uithoudingsvermogen van Meester-Brouwer Pierre CELIS, die echter nooit vergeet, dat hij eens de "discipel" is geweest van Louis TOMSIN.

[illegible]

EERST SCHIEP DE MENS HET BIER DAARNA FABRICEERDE HIJ DE KAAS ...

Hoe zouden wij op een fatsoenlijke manier hun dorst kunnen lessen zonder bier. Laten we het zo stellen dat een echte Hoegaardier misschien zelfs geen dorst meer zou hebben moest hij niet kunnen beschikken over zijn "Hoegaard".

Evenzo zouden wij kunnen beweren dat een edele drank, zij het bier of wijn herleid zou worden tot een vulgaire dorstlesser indien we hier niet zouden beschikken over een stukje kaas om van "bier en kaas" een feestelijk moment te maken.

Vermits onze verre voorouders eerst van de pluk en de jacht leefden en daarna nomaden werden omdat ze geleerd hadden met hun kudden mee te trekken, zullen ze wel op dat ogenblik noch het ene, noch het andere gekend hebben.

Op het moment echter dat ze sedentaire landbouwers met akkerbouw en veeteelt werden, veroverden ze zich een zekere status door ter plaatse te kunnen voortbrengen.

Hebben zij dan eerst hun granen omgezet in een edele drank of hun melk in fijne kaas?

Wij gaan de vraag niet beantwoorden. We weten alleszins wel dat zich reeds enkele tijd bier en kaas meer en meer met elkaar gecombineerd worden.

Bier en Kaas en voor Hoegaarden het Oud Hoegaards bier en de Donjon van Yves Knaepen zijn eveneens zo een combinatie en een samenwerking tussen twee hoogstaande produkten.

Ter ere van deze "samenwerking" publiceren wij een hoofdstukje kaasgeschiedenis dat als volgt gaat.

DE WEKE KAZEN

=====

De "platte kaas" is de meest rudimentaire vorm van weke kazen die wij kennen. Vlug klaar en bestemd om direkt geconsumeerd te worden.

Met deze benaming bedoelen wij verse kazen, dus ongerijpte kazen. In ons dialect betekent plat immers jong.

Platte kaas werd gemaakt op alle hoeven en later tot ver in onze eeuw ook door niet boeren.

Het meest eenvoudige middel was melk te laten verzuren door ze in de zon te laten staan. Na de stremming goot men de inhoud van de kan in een handdoek en hing die buiten tegen de muur aan een haak of nagel om te laten uitlekken.

Deze witte kaas werd op de boterham gesmeerd. Traditioneel werd hij als gerecht gegeten. Hij werd voornamelijk gebruikt om vladen te maken en om taarten mee te vullen.

Vladen en taarten van platte kaas behoren tot het oudste banketgebak.

In Haspengouw en het Hageland waren kaasvlaaien het traditinele feestgebak.

Het ligt voor de hand dat deze plattekaas vervaardigd werd ofwel omdat er melkoverschot was (in lente en zomer) ofwel omdat er moest gebakken worden voor de kermis of een andere feestelijke gebeurtenis.

Een meer duurzame en ietswat gecompliceerde vorm van weke kaas werd door onze voorouders gemaakt om ook in de winter eiwitten te kunnen verbruiken. Het maken van kaas was een aangewezen middel om het zuivelprodukt te verduurzamen.

Er zijn verschillende benamingen bewaard gebleven zoals: harde kaas, Brusselse kaas en pastoorskaas, die allen verschillende namen waren voor wat men klookkaas noemde (cloet kees) in de leemstreek.

Deze kaas werd op alle boerenerven vervaardigd en ontleende zijn naam aan zijn vorm. De kazen waren bolvormig en niet al te groot. Omdat hij zowel op grote als kleine boerderijen werd gemaakt schijnt de fabriekatie geen bijzondere inrichting gevergd hebben.

In de rekeningen van Hoegaarden kunnen wij ons een idee vormen van de waarde van die kaas doorte bedenken dat in 1695 voor drie kazen de prijs van 4 stuivers werd aangerekend.

Voor "drie pont broot" betaalde men toen twee stuivers te Hoegaarden en voor 27 potten middelbier de som van 10 stuivers. Het goede bier kostte natuurlijk meer dan het dubbele, maar dat werd niet dagelijks gedronken en in de eerste plaats was dit bier voor de uitvoer.

Deze "cloet kees" is het prototype van de huidige Brusselse kaas en werd gemaakt zoals tot in de twintigste eeuw de "pastoorskaas" of beste Brusselse kaas voor eigen gebruik. Men schepte van de melk, die een tijdje in een tēil had gestaan, de room af (scheptemelk). Soms gebruikten men ook half en half scheptemelk en volle melk. De melk stremde men met stremsel en daarna werd de "wrongel" niet geperst, maar men liet hem uitdruipen. Daartoe werden mandjes gebruikt die men kaasmandekens noemde.

Dat mandje had een bolvormige bodem zodat men door de uitsijpelde wrongel te keren een bolle vorm verkreeg. Deze kaas werd vervolgens gezouten en gedroogd in de kaaskas. Het lattenwerk dat tegen de gevel van het huis hing en waar de wind vrij doorheen kon waaien was de kaaskas. Dit deed men om voortijdige gisting te voorkomen.

Wanneer onze kaasbol zo hard als steen was geworden en helemaal doorkloven werd hij tussen korenstro te rijpen gelegd. Om de twee dagen moest hij vochtig gemaakt worden in lauw gezouten water, maar het nattestro werd tijdens het rijpen niet vernieuwd. De kaas was à point d.w.z. weer mals en vetzig om te consumeren na drie à vier maanden.

Een variante op deze kaas was de handkaas. Deze kaas werd met de hand tot bollen gerold. De wrongel werd na uitlekken fijn gekneet en tot bolletjes gerold. Daarna volgde het drogen in de kaaskas en dan ook het vochtig maken met lauw zout water. Vervolgens werd deze kaas in stenen potten te rijpen gelegd zodat men hem ook wel eens "potkaas" noemde of "bollekenskaas".

In de streek van Tienen en Haspengouw en zo verder in het Oosten van ons land werden ook "proesse keesen" en of "viercante kiezen" gemaakt. Het waren weke roomkazen die wij als de voorlopers van de huidige kaas van Herve zouden kunnen beschouwen.

Tot besluit over de weke kazen kunnen wij zeggen dat ze allemaal hetzelfde grote gebrek hadden.

Niet voor niets noemen we ze "stinkende kaas".

Zonder kaasstolp kan men ze niet in de winkel zetten want er is meer dan één reukje aan.

De vreemde kazen kunnen wel een pikante smaak hebben, maar geen pikante geur.

DE GEPERSTE KAZEN

=====

De Galliërs kenden de kaasbereiding. Misschien hebben zij de techniek overgenomen van de Romeinen.

Kaas was het voornaamste krachtvoedsel, het was de proteïne-bron voor boeren en landlieden in de Middeleeuwen.

De plattelandsbevolking gebruikte weinig of geen vlees.

Er werd kaas gegeten bij het brood. Smout en boter zijn pas later in gebruik gekomen.

Er werden vroeger ook verschillende soorten kaas gemaakt en op de markt verkocht. Maar al deze kazen behoorden tot één van de twee typen.

Tot het eerste type behoorden de kazen die wij in het vorige punt behandeld hebben, de zogenaamde weke kazen.

De geperste kazen of "stoelcasen" noemde men het tweede type.

Het zijn kazen met een vaste substantie en een korst.

De benaming is afgeleid van het woord kaasstoel, de benaming voor een kaaspers.

Zowel in Brabant als in Vlaanderen was de voornaamste en de meest verhandelde van deze geperste kazen de Vlaamse kaas.

Het was een grote en witte kaas die zeer veel kon wegen.

In de rekeningen van de abdij van Groot-Bijgaarden vinden we eentje terug van 43 pond woog. Om geperste kazen te kunnen vervaardigen moest de hoeve niet alleen beschikken over een groot aantal stuks vee, maar er ook een hele nijverheid van maken en er voor ingericht zijn met de nodige ruimte en gereedschap. Deze kaas werd, zoals de naam "Vlaamse Kaas" al aanduidt gemaakt op de grote landgoederen in de zeevlakte.

Wij kennen er al vermeldingen van uit de twaalfde eeuw.

De beste kaas was de meikaas, gewonnen op het eerste groen van de weiden. De kaas die de minste waarde had was de hooikaas, een winterkaas die voortkwam van vee dat met hooi doorwintert werd.

De "Leycasen" die in de Leiestreek gemaakt werden waren kleiner van formaat.

uiterlijk geleek de harde kaas die men in Brabant maakte op de Vlaamse. Hij werd de "Herlands keeze" genoemd.

Waarschijnlijk gaat het hier om een handelsterm, om hem te kunnen onderscheiden van de Vlaamsekaas.

Hij was dan ook vast, geperst, wit van kleur en groot van formaat. Er zijn er vermeld van 12 pond. Waarschijnlijk werd hij dan ook slechts hier en daar op enkele hoven gemaakt die beschikten over een grote melkproduktie.

Van in de late Middeleeuwen tot ver in de 17e eeuw waren de groene valleien van Tienen tot St. Truiden een belangrijk centrum van fabricatie van geperste kaas.

De "Thiensche Caes" of "Thiensche kese" werd druk verhandeld op de Brabantse markten.

Elk van deze kazen moest gemaakt worden uit zes gelten melk (6 x 2,6 liter).
Dit leverde een kaas op van rond één kilogram en half (1,5 kg)
Er waren kazen van "suets melcx metten saenen" (volle melk)
andere van melk "half metten saenen ende half versaent".
In de 16e eeuw werden ze gemaakt met 6 quarten melk zodat hun gewicht op de helft viel.
Soms wordt er in de bronnen ook melding gemaakt van "Lintersche keesen" en "Bautersche keesen" (van Boutersem).
Een Linterse kaas werd gemaakt van negen quarten melk.
Bekend waren ook de kazen van Nijvel in de 16e eeuw.

In Brabant ten slotte maakte men ook groene kaas die zijn kleur dankte aan inwendige schimmels, ofwel aan de aromatische kruiden die bij de kaas gevoegd werden.

Tot daar een kort overzichtje over de geschiedenis van de kaas in onze streken tot meerdere eer en glorie van al diegenen die niet alleen houden van een aangenaam streekbiertje maar daarbij ook een hartig hapje weten te waarderen.

Dodion Maurice

=====

In een van de volgende Moutstockjes zullen we het nog hebben over :

Belgische kazen en bieren en we zoeken naar een geslaagd huwelijk.

Proefhuwelijk tussen kaas en bier.

Welke kaas bij welk bier ? Wat smaakt het best bij de verschillende soorten Hoegaards bier ?

Een tip: probeer zelf eens een combinatie uit en laat ons het resultaat geworden.
Dank bij voorbaat.

Elk van deze kazen moest gemaakt worden uit zes gelten melk (6 x 2,6 liter).

Dit leverde een kaas op van rond één kilogram en half (1,5 kg)

Er waren kazen van "suets melcx metten saenen" (volle melk)

andere van melk "half metten saenen ende half versaent".

In de 16e eeuw werden ze gemaakt met 6 quarten melk zodat hun gewicht op de helft viel.

Soms wordt er in de bronnen ook melding gemaakt van "Lintersche keesen" en "Bautersche keesen" (van Boutersem).

Een Linterse kaas werd gemaakt van negen quarten melk.

Bekend waren ook de kazen van Nijvel in de 16e eeuw.

In Brabant ten slotte maakte men ook groene kaas die zijn kleur dankte aan inwendige schimmels, ofwel aan de aromatische kruiden die bij de kaas gevoegd werden.

Tot daar een kort overzichtje over de geschiedenis van de kaas in onze streken tot meerdere eer en glorie van al diegenen die niet alleen houden van een aangenaam streekbiertje maar daarbij ook een hartig hapje weten te waarderen.

Dodion Maurice

=====

In een van de volgende Moutstockjes zullen we het nog hebben over :

Belgische kazen en bieren en we zoeken naar een geslaagd huwelijk.

Proefhuwelijk tussen kaas en bier.

Welke kaas bij welk bier ? Wat smaakt het best bij de verschillende soorten Hoegaards bier ?

Een tip: probeer zelf eens een combinatie uit en laat ons het resultaat geworden.

Dank bij voorbaat.

HET JAARLIJKSE VERBRUIK PER PERSOON

122 LITER

Het gemiddelde verbruik lag tot aan het begin van de jaren '80 op 130 liter per persoon met een piek in 1973 (143 liter). Hierbij dient wel de volgende opmerking te worden gemaakt : hoewel het verbruik lichtjes is achteruit gegaan, valt er aan de andere kant toch een verhoging van de gemiddelde dichtheid van het bier waar te nemen. In 1970 bedroeg die 4°45, terwijl die in 1987 4°80 was.



VERBRUIK VOLGENS TYPE VAN BIER

Het « Pils »-type blijft onverminderd aan de top staan met 76,50 %

Pils	Trappist	Abdijbier	Gueuze	Speciale biersoorten	Tafelbier
76,50 %	1,65 %	1,84 %	4,37 %	10,63 %	5,01 %

EXPORT VAN BELGISCH BIER

In het buitenland verkocht bier : 253.700.800 liter.
Meer dan 250 miljoen liter ! In 1970 was dit nauwelijks 100 miljoen

liter. Deze cijfers zijn des te belangrijker wanneer men weet dat de invoer van buitenlands bier voortdurend achteruitgaat. In 1988 werd de invoer met de helft verminderd : van 126.200.500 liter in 1976 naar 56.546.800 liter in 1988.