Moutstockje

nr 14

1989

Nr 14

Tijdschrift over Bierfolklore

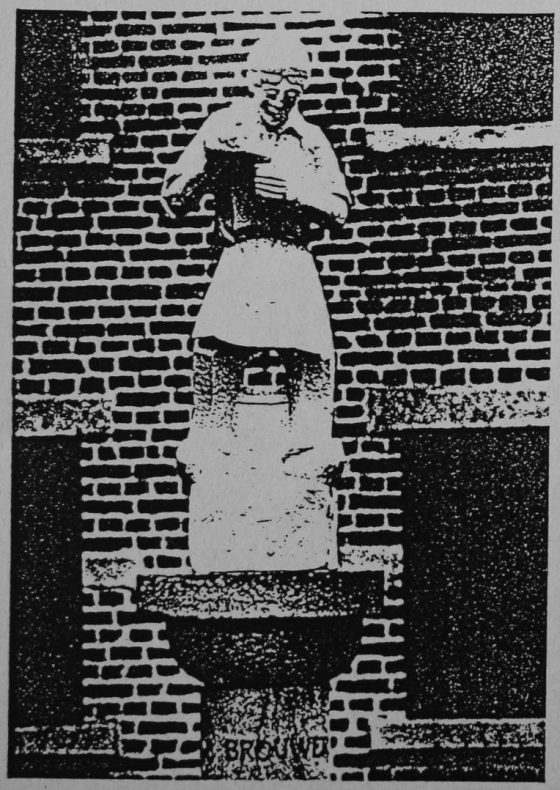
VAN "die edele orde vanden moutstock"

hoegaarden

driemaandelijks 4/1989

Uitgiftekantoor
3300 TIENEN 1

DHR. DODION M
LELIELAAN 34
2970 HEVER



Hoegaarden Brei- en Brouwersgilde

"DE BROUWER"
Het Hoegaards Biermanneke

'T MOUTSTOCKJE...

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

't Moutstockje..

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER DE BIERFOLKLORE

Uitgegeven door: "DIE E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K"

Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde
Museum 't Nieuwhuys E. Ourystr. 2
3320 HOEGAARDEN
Bankrekening: 860-0014362-85

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

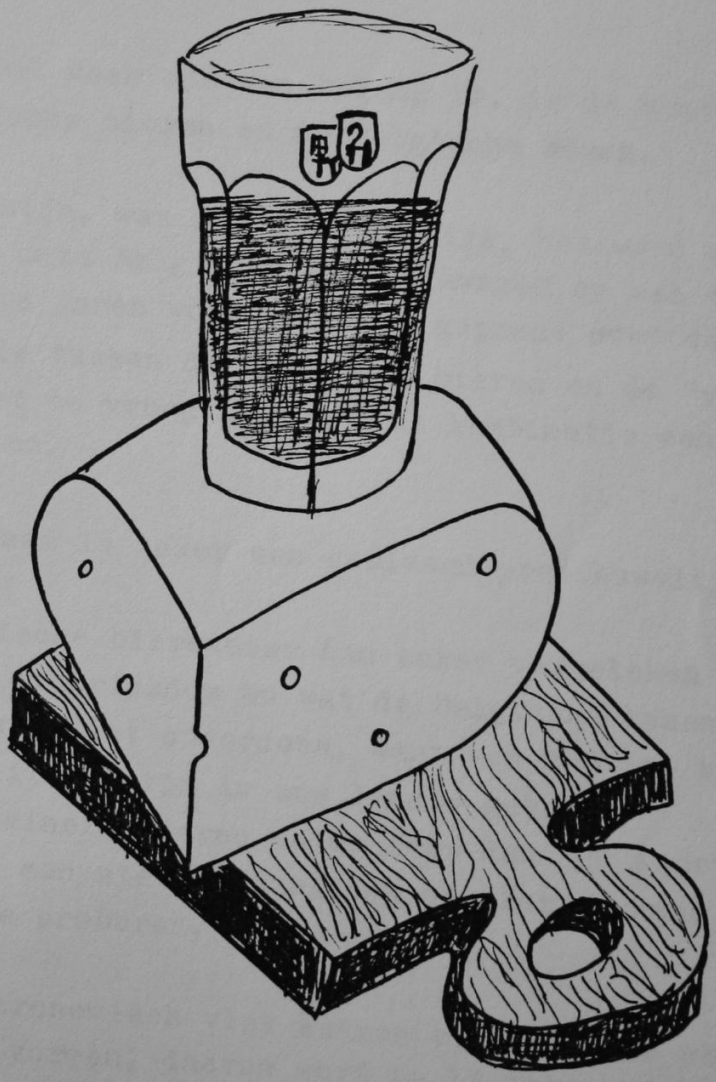
Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

INHOUD nr 14

- Bier en Kaas een proefhuwelijk
- Bier in het Biermuseum te Hoegaarden
- De pot van Keizer Karel
- Uit de Pers
- Geschiedenis van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde (vervolg)

BIER EN KAAS

EEN PROEFHUWELIJK



bij ieder glaasje past wel een kaasje

BIER EN KAAS ...

Het is niet onze bedoeling een artikel te schrijven over de kazen en de produktie ervan, daarvoor bestaan er in de handel gespecialiseerde boeken.

Wat vooral voor ons van belang is, is de kombinatie tussen de Belgische bieren en de Belgische kazen.

Kaas en wijn, was als een huwelijk, het werd altijd samen genoemd, onze Belgische bieren kwamen op een tweede plaats.
De laatste jaren wordt er veel gepraat over de gastronomische kombinatie tussen de Belgische bieren en de Belgische kazen, zeker niet te vroeg om ook deze kombinatie eens in het daglicht te plaatsen.

Bier en Kaas is zeker een geslaagd proefhuwelijk.

Onze Belgische bierwaaier kan zeker vergeleken worden met de Franse wijnrijkdom en wat de Belgische kazen betreft moeten we zeker niet onderdoen, want een 200 tal kazen van uitstekende kwaliteit zijn in ons landje geboren.
De 500 originele bieren en de meer dan 200 soorten kazen zijn zeker een stevige basis om de bier en kaas kombinatie even uit te proberen.

Ook op gastronomisch vlak kunnen bier en kaas een smakelijke kombinatie vormen, daarom werd op 13 februari 1986, in het jaar van het Bier, het proefhuwelijk gesloten tussen bier en kaas en dit in aanwezigheid van heel wat vooraanstaanden.

BIER EN KAAS ...

Het is niet onze bedoeling een artikel te schrijven over de kazen en de produktie ervan, daarvoor bestaan er in de handel gespecialiseerde boeken.

Wat vooral voor ons van belang is, is de kombinatie tussen de Belgische bieren en de Belgische kazen.

Kaas en wijn, was als een huwelijk, het werd altijd samen genoemd, onze Belgische bieren kwamen op een tweede plaats. De laatste jaren wordt er veel gepraat over de gastronomische kombinatie tussen de Belgische bieren en de Belgische kazen, zeker niet te vroeg om ook deze kombinatie eens in het daglicht te plaatsen.

Bier en Kaas is zeker een geslaagd proefhuwelijk.

Onze Belgische bierwaaier kan zeker vergeleken worden met de Franse wijnrijkdom en wat de Belgische kazen betreft moeten we zeker niet onderdoen, want een 200 tal kazen van uitstekende kwaliteit zijn in ons landje geboren.
De 500 originele bieren en de meer dan 200 soorten kazen zijn zeker een stevige basis om de bier en kaas kombinatie even uit te proberen.

Ook op gastronomisch vlak kunnen bier en kaas een smakelijke kombinatie vormen, daarom werd op 13 februari 1986, in het jaar van het Bier, het proefhuwelijk gesloten tussen bier en kaas en dit in aanwezigheid van heel wat vooraanstaanden.

Sinds dit proefhuwelijk is iedere horeca vakman ervan doordrongen, dat bier en kaas nu zeer goed samen gaan.
Dit is reeds te merken aan de vele "Bier- en Kaasavonden" die werden gehouden. Het zijn deze aktiviteiten die de familieband tussen deze beide groepen doet groeien.
Wat zeker is aanbevolen.
Deze aanbeveling zouden we eens kunnen uitproberen in onze Biergilde samen met de Hoegaardse VTB-VAB afdeling.
Daar is eens over na te denken en het dan opnemen in het jaarprogramma voor 1990.

Bier en Kaas, dit idee is niet zo nieuw, vroeger en nu nog werd bij een goed geschonken glas bier, dikwijls een schaaltje kaasblokjes aangeboden.
We zouden zelf kunnen een gezegde naar voren brengen :

" de Kaas draagt het Bier "

Reeds enkele jaren zijn verschillende gastronomen aan het testen en proeven geslagen om de beste bier-kaas kombinatie te ontdekken.
Voor velen is dit nog nieuw en klinkt het niet overtuigend want wijn en gastronomie dat was de kombinatie.
Bier is geen wijn en gelukkig maar. De gastronomische wereld heeft ons heerlijk gerstennat de voorbije jaren eerder verketterd dan vertroeteld, maar sinds 1986 is de opgang van het bier in de gastronomie niet meer te stuiten.
Het bier begint zijn plaats in te nemen en de jaren lange wi kaas kombinatie aan te vechten en dit met veel sukses.
Bier en kaas zouden elkaars uitgesproken eerder grove smaken wel eens beter in zachtheid kunnen opvangen, dan de kaas dit kan met de uitgesproken fijne boeketten an aroma's van wijn.
Belgisch bier en kaas blijken bij nader toezien gemeenschappelijke godsdienstige wortels te hebben.
De bakermat van heel wat kaassoorten, dienen immers gezocht te worden in het ver verleden, toen de abdijen baanbrekend werk verrichtten en het staat vast dat die abdijen minstens een even oude en vermaarde faam genieten wat bierbrouwen betreft.

Zoals U ziet het idee bier en kaas is reeds een oude dame, die we de laatste jaren even opfrissen en terug in het daglicht plaatsen of beter nog terug zijn plaats in de gastronomie geven, waar ze zeker aanwezig moet zijn.

Ondanks velen onder ons het, huwelijk Bier en Kaas aanvaarden, blijven nog vele vragen onbeantwoord.
- Zijn de inlandse kazen smaakkundig geschikt om in de juiste verhouding te brengen met onze bieren?
- Welke Belgische bieren zijn geschikt of niet geschikt om samen met kaas te proeven?
- Gaan abdijbieren en abdijkazen steeds als smaak samen ?
- Welke plaats gaat de kaas innemen ten op zichte van het bier ?

Vragen waar de toekomst een antwoord moet geven. Vragen die we als leek op dit gebied, niet kunnen beantwoorden en die we moeten overlaten aan de echte bier-kaas kenners.
Het is tot dezen dat we ons dan ook richten om ons enkele gedachten te laten geworden voor de door ons voorgestelde Bier- en Kaasavond in 1990.

Keren we even terug naar ons onderwerp Bier en Kaas.
We gaan daar even de kaas bekijken als aanvullens produkt en dan zelfstandig (autonoom)

- Kaas is aanvullend
Dan is de kaas ondergeschikt aan het glas bier.
Het wordt erbij geserveerd.
In deze gevallen is kaas om zijn zoutige smaak, die het bier meer kompleet maakt, tegenover de zuur, zoet, bittere bieren smaken spectrum.

- Kaas is autonoom
Hier is de kaas een volwaardig onderdeel van het proef-proces.
De kaas gaat hier een tweespraak aan met één of meerdere bieren.
Bier en kaas samen brengen is niet zo makkelijk als wel word vermoed. In vele gevallen is de smaak en het aroma van de kaas te weinig uitgesproken.
Het bier spoelt dan de kaas weg en laat niets achter en dat is niet de bedoeling van het bier en kaas huwelijk.
Elke partner moet aan zijn trekken komen en dit uit testen en proeven is het werk van specialisten in deze branche.
Een kombinatie van inlands bier en - kaas kan maar geslaagd genoemd worden, als de eigen smaak van beide autonoom blijft bestaan of als de biersmaak en de kaassmaak door elkaar aangevuld worden op een zin volle wijze, of er een nieuwe en aangename smaak ontstaat.
De kombinatie van abdijbieren en de respectievelijke abdijkazen gaan dikwijls niet op. Hetzelfde geldt ook voor kazen en bieren die uit zakelijke promotionele overwegingen plots eenzelfde naam krijgen en daardoor als één entiteit worden naar voren gebracht.

Zoals U wel zult begrepen hebben uit dit artikel, is het bier en kaas huwelijk nog op vele plaatsen een braakliggend terrein, waar we zelf op kunnen graven en ontdekkingen doen.
Laten we besluiten met volgende bedenking:

Behandel uw biertje met eerbied,
zet 't op een voetstuk, op een goed stuk kaas.

In een volgend artikel zullen we even nagaan, welke Hoegaarden bieren bij welke belgische kazen het best past.
Inlichtingen daarover zijn steeds welkom bij de verantwoordelijke uitgever.

Bier in het Biermuseum te Hoegaarden

Dat het Bier in het Nieuwhuysmuseum centraal staat werd nog eens bewezen bij de opening van de tentoonstelling "HET BIER " op zaterdag 24 juni 1989.

Tijdens deze opening werd Anne-Marie Van Borm uit Vilvoorde door de Hoegaardse Biergilde tot Hoegaardier geslagen.
Zij ontving het blauw-gele lint met de roerstock.
Voortaan draagt zij de naam Anna Marie Van Borm van Hoegaarden.

Voor onze biergilde is het een eer de Koningin van de Streekbieren in onze rangen te mogen begroeten.
Als dank voor haar opname in de Hoegaardse Biergilde schonk zij een Pot van Keizer Karel aan de Groot Kanselier.

Voor onze Biergilde is Keizer Karel zeker geen onbekende, want op het waardigheidsteken, welke de ridders en edelvrouwen ontvangen, na het slagen van de bierproeven, bestaat uit een afbeelding van Keizer Karel op zijn troon.
Een geschenk dat we zeker met veel waardigheid zullen bewaren en in onze aandenken kast bewaren.

Aan de Pot van Keizer Karel is een heel verhaal verbonden welke we U zeker niet willen onthouden.

de pot van Keizer Karel

Toen Keizer Karel naar Olen kwam, kreeg hij een bierpot aangeboden doch hij kon hem niet grijpen, omdat de schenker hem met het enig oor vast hield.
Toen Keizer Karel voor de tweede maal naar Olen toog, waren de inwoners slimmer geworden en schonken hem een pot met twee oren. Maar weer mislukte de zaak, want de schenker hield met elke hand een oor vast.
" Boerkes van Olen " sprak Keizer Karel V " Schijt gajolen, om de vogels in de kooien, maar als ge aan uw Vorst een bierpot geeft, zorg dan eerst dat hij drie oren heeft ".

Nu waren de Olenaars geleerd en zij lieten een pot maken met drie oren. En toen Keizer Karel voor de derde maal naar Olen kwam, ontving hij de nieuwe pot met groot festijn.
Helaas, het werd weer een ramp, want het derde oor was naar de schenker gericht, zodat de Keizer weer geen greep kreeg.
De Vorst richtte zich op met plechtige stem:
" Boerkes van Olen, spits uw oren, en luister naar mijn wijze raad, als gij wil stellen een goede daad, denkt dan na en treuzel niet en bezorg mij geen verdriet ".

Alsdan kwam een illustre gedachte bij de boeren op en lieten een pot vervaardigen met vier oren aan.
En toen de Keizer voor de vierde maal naar Olen kwam, werd hem met fierheid de nieuwe uitvinding aangeboden.
Duizendmaal ramp helaas, het oor dat naar de Keizer was gericht brak met de minste aanraking af.
Maak U geen zorgen " lachte de Vorst "toekomend jaar is de pot weer klaar," en hij verdween met zijn gevolg

En wanneer Keizer Karel voor de vijfde maal naar Olen kwam, hadd zij het gebroken oor op de pot geplakt en getekend om niet te missen. Zij boden hem aan de Keizer aan.
En eindelijk kon Keizer Karel, na vier mislukkingen, hem de vijfde maal met vaste greep omknellen en het lekker bier ledigen.
"Ziet U wel" sprak de Vorst "dat 4+1 het getal is van uw goede Keizer Karel V ".
Sinds dan werden de potten van Olen met vier oren gemaakt, doch een ervan met een teken aan, om niet meer te missen.

IN DE PERS

HOEGAARDEN en 'HET BIER'

Dit is de benaming van een tentoonstelling welke doorgaat in het nieuwhuys-museum te Hoegaarden, de vooropening heeft plaats op zaterdag 24 juni 1989 om 17u.
De tentoonstelling 'Het bier' laat u kennis maken hoe het bier wordt gemaakt of beter gebrouwen wordt, een kringloop van de gerst tot het eindprodukt.
1988 heeft ook veel nieuwe bieren op de markt gebracht, ook daarover een bijdrage.
Hoegaarden kijkt naar 1992 of het Hoegaards Bier en Europa ook dat zal even belicht worden.
We maken ook kennis met de vijf echte Belgische Trappistenbieren.

Zoals U ziet is het 'HET BIER' dat in deze tentoonstelling aan u zal worden voorgesteld.
Tijdens de vooropening op 24 juni om 17 uur zal er een Hoegaardier aanstelling plaats grijpen door 'Die Edele Orde vanden Moutstock' in volledig ornaat en volgens de oude traditie.
Met deze wordt U dan ook allen uitgenodigd om deze tentoonstelling met uw bezoek te vereren.
Deze tentoonstelling is toegankelijk voor het publiek alle dagen van 14 tot 19 uur, woensdag gesloten.
Gedurende de twee vakantie maanden kunt u terecht in het Hoegaards Biermuseum. Inkom is gratis.
Te onthouden: het museum is gesloten van 1 tot 16 augustus '89 (jaarlijks verlof).

PUBLI - PERS

Tentoonstelling over bier in Nieuwhuis-museum te Hoegaarden

HIER TIENEN 29/6/89

Wie denkt dat bier alleen maar dient om geconsumeerd te worden, heeft het bij het verkeerde eind. Over bier kan immers ook een tentoonstelling georganiseerd worden, zoals het Hoegaardse Nieuwhuis-museum heeft aangetoond. In deze tentoonstelling, die het grootste gedeelte van deze zomer bezocht kan worden, verleent men o.m. aandacht aan de produktie van het bier: van het gerst tot het bier, oftewel van het begin- tot het voorlaatste stadium van de bierproduktie. Want over het uiteindelijke resultaat van het bier (We drinken een glas, we... een plas, en alles blijft zoals het was) heeft men discreet gezwegen.

Naar aanleiding van de opening van deze tentoonstellingen werd Anne-Marie Van Borm, de koningin van het streekbier, volgens de rituelen van «Die Edele Orde vanden Moutstock» tot Hoegaardierster gemaakt. Het kostte haar nochtans enige moeite om het glas Hoegaards bier dat ze hiervoor diende te ledigen, opgedronken kreeg. Van de emotie natuurlijk, want het gebeurt niet alle dagen dat iemand Hoegaardier mag worden.

Anne-Marie Van Borm krijgt het diploma van Hoegaardierster. (Foto FG)

NB 6/7/89

Om bier te proeven moet je Hoegardier zijn

HOEGAARDEN — Wie wil toetreden tot de Edele Orde van de Moutstock in Hoegaarden moet Hoegardier zijn. Dat kan iedereen worden door de ceremonie van de orde te volgen. Anne-Marie Van Borm uit Vilvoorde deed tijdens de opening van een expositie over bier in het Nieuwhuysmuseum het spel mee en mag voortaan overal gaan verkondigen hoe goed het Belgische, en zeker dat uit Hoegaarden, smaakt.

Anne-Marie was het drinken van straf bier niet gewoon. De Orde leerde haar het glas heffen en dat ze veel bijleerde, moest ze bewijzen tegenover de ordeleden die zich voor de gelegenheid in groot ornaat hadden gestoken in het museum. De pint omhoog steken met gestrekte elleboog, de ogen half dichtgeknepen om goed te kunnen proeven en het glas ineens leegdrinken; dat laatste zat er voor Anne-Marie evenwel niet in.

Drie teugen en dan even rusten; ook zo genoot ze van het witgele vocht. De Orde vergaf haar dat mankement omdat ze van zover, uit Vilvoorde, kwam en de eerste dame was die zich tot Hoegardierster liet slaan.

Groot-officier van de orde Gustaaf Wuestenberghs, sekretaris Etienne Grooten, museumvoorzitter Hubert Van Nerum, konservator Leontine Wuyts en hun aanhang koesterden geen bezwaren om haar het diploma en als cadeau een keizer-Karelpot met vier oren toe te kennen

Anne-Marie is afkomstig van Edegem en baat in Vilvoorde en Deurne (Antwerpen) een import- en exportzaak van champagnes, eaux-de-vies, jenevers, buitenlandse en binnenlandse bieren uit. Artinasale bieren intrigeerden haar altijd. De Hoegaardense witte viel van meetaf in haar smaak en ook in die van haar kliënten. Zo kreeg ze konnekties in Hoegaarden, vooral nadat ze zelf met de eigen wagen in brouwerij De Kluis bakken bier kwam afhalen. Ze kreeg de „begeerte" om Hoegaardierster te worden. De Moutstock nam haar op in de orde. De dame hoopte dat het Hoegaardense bier nooit van zijn kwaliteit zou inboeten.

De expo over „Het Bier" kreeg de steun van de VTB-VAB. Wie wat meer wil bekijken en vernemen over aspekten van onze Belgische bierindustrie „van gerst tot bier" kan nog tot begin oktober in het museum terecht (niet tussen 1 en 16 augustus). Een „bierkaart" toont dat 110 brouwerijen in 1984 862 biersoorten in de fles of het vat brachten. Streekbieren nemen stilaan de bovenhand en kleinere brouwerijen steken meer en meer de kop op.

Vorig jaar kwamen 125 nieuwe bieren op de markt waardoor België aan 496 originele soorten toe was. Een unicum in de wereld schijnt het.

Uit een enquête bleek dat zure bieren terrein verliezen tegenover bittere en zoete bieren. Fruitbieren komen in de mode. Vorig jaar waren 110 brouwerijen operationeel. Witbieren zaten in de lift. De expo in het Hoegaardense museum toont een kollektie bierviltjes en flessen „uit de oude bak". (BE)

Geschiedenis van de HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERS-GILDE

VERVOLG

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

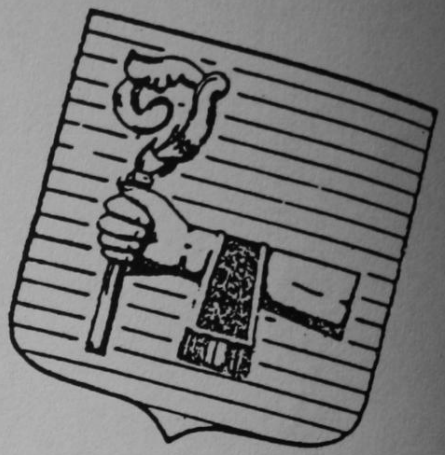
- Folio 39 -

" Item ten jaere MDCLIV wydinghe vanden nieuwen bierhuyse D. Bormans int Nieuwhyuse van voors. ten gesaementlycke sitplaetse vant Guld ".

Deze aanhaling uit het register toont alleen aan dat er in 1654 een nieuwe eigenaar was gekomen in het huis "Nieuwhuys" genaamd, waar het vroegere "Cabaret over den Cruysblock" had gestaan en waar zich nog steeds het lokaal der Brouwersgilde bevond.
En het was dat huis dat terug ingehuldigd en gewijd werd.

Uit de geschiedenis van 't Nieuwhuys weten wij dat het huis rond 1636 in de vlammen was opgegaan.
De nieuwe eigenaar was Burgemeester en Brouwer Daniel Bormans die in 1645 de Cruysblock en ook het overliggens Cabaret had gekocht, dat vanaf toen de naam "Nieuwhuys" kreeg.

Bormans, die tot Hoofddeken van de Brouwersgilde werd uitgeroepen, er opnieuw een herberg inrichtte waar de biergilde bijeen kwam.
Niet verwonderlijk dan dat dit nieuwe bierhuis eerst gewijd werd.



Die Edele Orde Vanden Moutstock

" Ten jaere MDCLXXI geordoneert synde die Admittatie regelen ende Investituurreghte van Ridders vant Guld jaerelyckx gehouden by bierfeeste op Sinte Arnoulddagh met Cronicghe vanden Bierkeyser ende instellinghe vande Reusen van 't Guld om te gaen in de jaerelyckxe Processie Ommeganck ende item die besweeringhe vant Hougaerdbier: "

Vanaf 1671 is er voor het eerst sprake van het "investituurrecht van Ridders in de Gilde" t.t.z. van de plechtige instelling van het Ridderschap in de Orde vanden Moutstock.
Jaarlijks kwamen de "Confreers" in juni op de dag van Sint Arnold, patroonheilige van de bierbrouwers in een groot teerfeest samen.
Dan vierden zij hun bierfestival waarop hun beste bieren werden te proef gesteld. Bij deze gelegenheid kroonden zij een bierkeizer (hij die het beste bier van het jaar had gemaakt).
Op die dag sloegen zij met de Mout- of Roerstok ook de nieuwe ridders, namelijk zij die waardig waren om in de Gilde opgenomen te worden en die hiertoe de nodige proeven, bewijzen en ervaring hadden geleverd.

Ofschoon het niet beschreven staat zullen zij in de morgen wel een mis hebben bijgewoond ter ere van hun schutsheilige.
In de namiddag onderhielden zij hun rituele bierkultus en oude brouwerstradities, zoals het begraven en bezweren van het Hoegaardsbier.
Deze bezwering "Grietmuil" genaamd, bestond in het vullen van stopen met Hoegaards bier, waarvan de stopsels met ijzerdraad werden overtrokken om het afspringen bij verdere gisting te vermijden.
Dan werden deze kruiken afzonderlijk in een kuil begraven en belezen (bezwering tegen Griet de heks), die het bier kon doen keren tot azijn en ook tegen de aardgeesten, die het bijzonder in de kriekentijd op het bier hadden gemunt.
Het volgend jaar op dezelfde dag werden deze kruiken terug boven gehaald en door nieuwe vervangen.

Zij werden nochtans pas ontstopt in de nazomer na de oogsttijd, want de stopen moesten nog een paar maanden rustig in de bierkelders hebben gelegen.
De ontstopping ging dan weer met een ander ritueel bierfeest gepaard, waar duchtig gedronken werd.

Het "Grietmuilbier" was iets speciaals en werd onder de "Confreers" uitgedronken, gepaard met allerlei heilwensen, of bewaard om bij grote plechtigheden aan hogere personaliteiten uit te schenken.

Het witschuimend bier van Hoegaarden stond dan ook in hoog aanzien en versierde menige rijkemanstafel, bekend tot ver over de grenzen van de oude Vrijheid.

" Ten jaere MDCLXXI geordoneert synde die Admittatie regelen ende Investituurreghte van Ridders vant Guld jaerelyckx gehouden by bierfeeste op Sinte Arnoulddagh met Cronicghe vanden Bierkeyser ende instellinghe vande Reusen van 't Guld om te gaen in de jaerelyckxe Processie Ommeganck ende item die besweeringhe vant Hougaerdbier: "

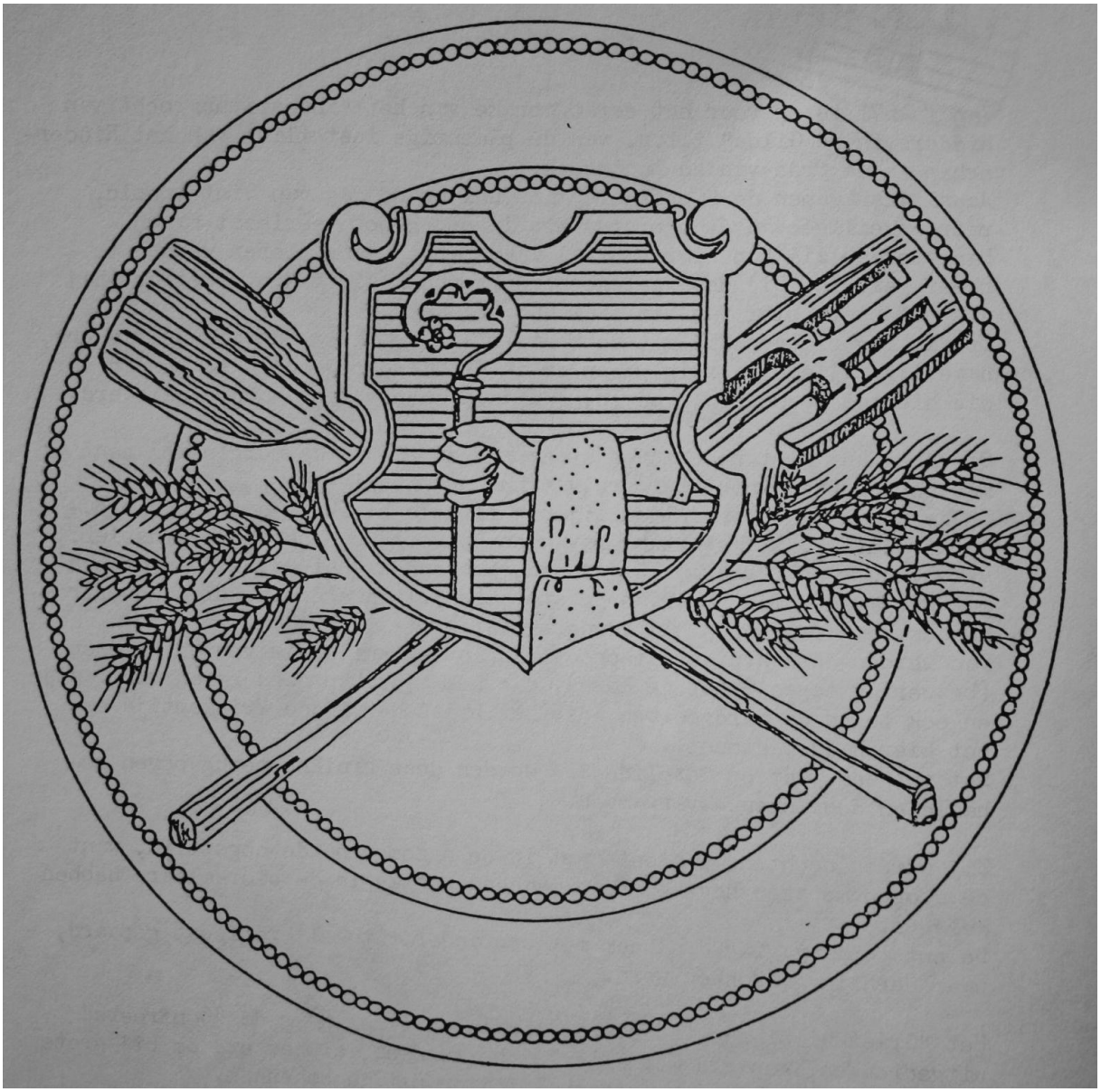
Vanaf 1671 is er voor het eerst sprake van het "investituurrecht van Ridders in de Gilde" t.t.z. van de plechtige instelling van het Ridderschap in de Orde vanden Moutstock.
Jaarlijks kwamen de "Confreers" in juni op de dag van Sint Arnold, patroonheilige van de bierbrouwers in een groot teerfeest samen.
Dan vierden zij hun bierfestival waarop hun beste bieren werden te proef gesteld. Bij deze gelegenheid kroonden zij een bierkeizer (hij die het beste bier van het jaar had gemaakt).
Op die dag sloegen zij met de Mout- of Roerstok ook de nieuwe ridders, namelijk zij die waardig waren om in de Gilde opgenomen te worden en die hiertoe de nodige proeven, bewijzen en ervaring hadden geleverd.

Ofschoon het niet beschreven staat zullen zij in de morgen wel een mis hebben bijgewoond ter ere van hun schutsheilige.
In de namiddag onderhielden zij hun rituele bierkultus en oude brouwerstradities, zoals het begraven en bezweren van het Hoegaardsbier.
Deze bezwering "Grietmuil" genaamd, bestond in het vullen van stopen met Hoegaards bier, waarvan de stopsels met ijzerdraad werden overtrokken om het afspringen bij verdere gisting te vermijden.
Dan werden deze kruiken afzonderlijk in een kuil begraven en belezen (bezwering tegen Griet de heks), die het bier kon doen keren tot azijn en ook tegen de aardgeesten, die het bijzonder in de kriekentijd op het bier hadden gemunt.
Het volgend jaar op dezelfde dag werden deze kruiken terug boven gehaald en door nieuwe vervangen.

Zij werden nochtans pas ontstopt in de nazomer na de oogsttijd, want de stopen moesten nog een paar maanden rustig in de bierkelders hebben gelegen.
De ontstopping ging dan weer met een ander ritueel bierfeest gepaard, waar duchtig gedronken werd.

Het "Grietmuilbier" was iets speciaals en werd onder de "Confreers" uitgedronken, gepaard met allerlei heilwensen, of bewaard om bij grote plechtigheden aan hogere personaliteiten uit te schenken.

Het witschuimend bier van Hoegaarden stond dan ook in hoog aanzien en versierde menige rijkemanstafel, bekend tot ver over de grenzen van de oude Vrijheid.



Nergens was het bier zo goed, nergens werd er meer gedronken en nergens was het volk zo vrolijk als in de streek waar de Schoorbeek in de Gete loopt.

Het Hoegaards bier was het beste geneesmiddel om droefgeestigheid, kommer en zorgen te verdrijven, om kracht en levenslust, opgeruimdheid en blijheid op te wekken, maar veroorzaakte al weleens buitengewone uitgelatenheid en dwaasheid (Cfr. Braun - Civitates orbis terrarum).
Als een heerlijke ruiker was het onovertrefbaar in smaak en hoedanigheid en vormde door zijn beste graanbereiding, de uitgelezen drank van jong en oud.
Tussen al de bieren spande " de Hôgoad " de kroon en werd gedronken tegen de dorst, honger, hoofd- en buikpijn, tegen verstopping, verzwakking en ook om in forme te blijven, want het bevatte minirale krachten, ten zeerste geprezen als voorbehoedsmiddel tegen allerlei ziekten en kwalen, fel gewaardeerd voor het reinigen van blaas en darmen.

De talrijke bronnen van Alpaïdisgaarden (de tuinen van Gravin Alpaïdis, stichteres van Hoegaarden), bevatten inderdaad bacteriologisch zuiver en goed gefiltreerd water met weinig chloor, maar rijk aan ijzer en zwavelwaterstof, een zekere hoeveelheid kooldioxyde inhoudend, gunstig voor de spijsvertering en geladen met radio-aktieve bestanddelen, onontbeerlijk voor de gezondheid..
Het mineraal water van Hoegaarden is voedzaam, prikkelt de eetlust en bevordert de werking van de maag, dank zij de vele opwekkende en en versterkende minerale stoffen dat het bevat. Bovendien werd de aanwezigheid van solfer in verdunde colloïdale vorm vastgesteld, gemakkelijk verteerbaar en uiterst heilzaam voor het organisme.

Dit laatste bestanddeel maakt de meerderheid uit van het Hoegaards bronwater, waarmede het witte bier werd gebrouwd.
En nergens was het bier zo volmaakt dan te Hoegaarden, juist om reden van dit bronwater.
Wie de "Hôgoad" naar juiste waarde wist te schatten, kon minstens 100 jaar oud worden, zonder naar de heelmeester te lopen.
De ouderen van dagen schreven hun lang leven toe aan het goede bier, terwijl de geneesheren het als versterkend middel aan hun patiënten voorschreven, want in het bier van Hoegaarden stak " pit " (eten en drinken)

Maar buiten deze rituele biertradities, werd in het jaar 1671 ook de Reuzen ingesteld, die jaarlijks in de Ommegang (was dit de Palmprocessie of nog een andere ommegang ?) opstapten.
Misschien waren deze reuzen Cambrinus en Bacchus.

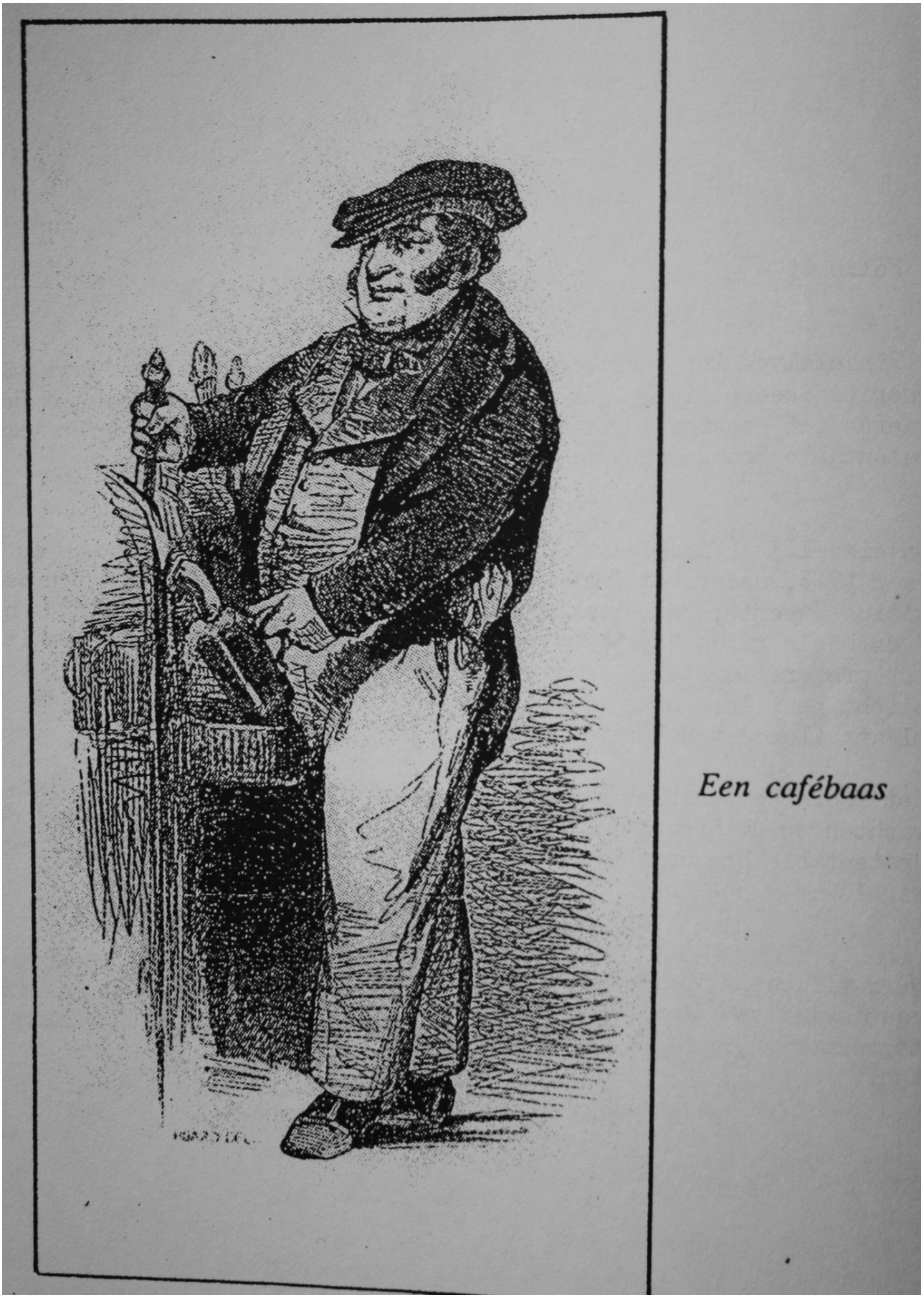
De instellingen van het jaar MDCLXXI gebeurden allen onder het Dekenschap van Jan Rega.

" Finaelelyck int jaer ons Heeren MDCCXIII is binnen dese Vryheydt gheratificeert die ⛒ guld vanden Moutstock ende Stuyckwan tot Hougaerde tot groeter luyster vant Brouwersguld ende privilegiën vande patentable Brouwershuysen in Loco ".

En eindelijk (finaelelyck) wellicht omdat het tijd was, kwam in het jaar 1713, onder het Dekenschap van Meester Brouwer en Schepen Servatius Sweerts, de bekrachtiging (lees hier herbekrachtiging) van " de Edele gilde " (⛒ = oud odalteken = edel en eigenerf bezit) tot grotere luister en der toprijzing van de voorrechten der patentplichtige (lees hier patentabel geoorloofde) brouwerijen in de plaats (Loco) van Hoegaarden.

Het woord "patenable" wijst er op dat in 1713 de taks en accijnsrechten op de brouwketels reeds duchtig in voege was, zodat zij door "patentable brouwershuysen" de brouwerijen wilden betitelen, die in regel waren met hun patent.

De ratificatie van het jaar 1713 was slechts een herziening en heraanpassing van de statuten der brouwersgilde, om grotere naam en faam te verwerven, want toen ving immers "de gouden eeuw der Sweertsen" aan.



Een cafébaas

" Ten jaere MDCCXXXIII is aen 't Guld geannexeert eene Corporatie van biervercopers, herbergiers, taverniers ende cabaretiers ende geratificeert die nieuwe regelen waeruyt eenieder der Confreers nu ten teyde en de toecomende teyden hun draeghen ende regulieren en sal".

In 1743 stond Meester Brouwer en Schepen Carolus Van Nerum reeds enkele jaren als Deken aan het hoofd van de Gilde.
Hij voegde nu aan de Brouwersgilde een aangehechte corporatie van allen, die iets met de bierhandel te maken hadden.
Hierdoor kreeg de Gilde controle en toezicht op de herbergen, die vanaf dat ogenblik "vrij" bleven of "afhingen" van een brouwerij.

De statuten werden aan deze toestand aangepast en bekrachtigd; zodat iedereen wist waaraan hij zich diende te houden.
De aangehechte corporatie bleef nochtans onderworpen aan de wetten van de Grootheren uit de Gilde.

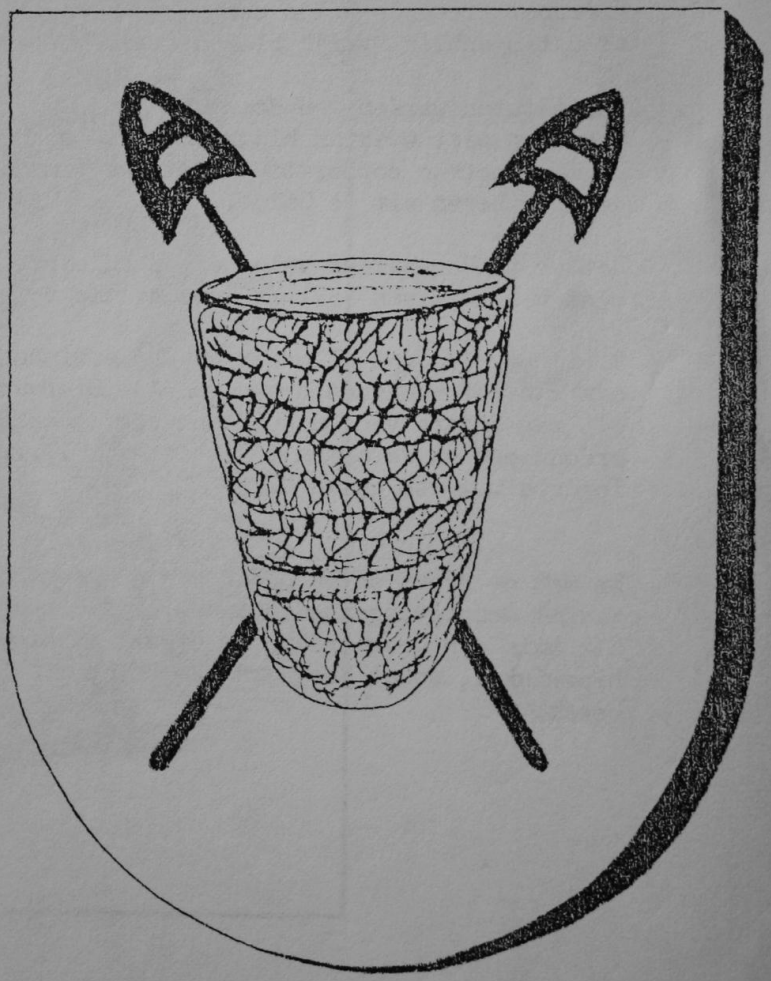
Dat er te Hoegaarden vele herbergen waren blijkt reeds uit een mandement van Luik van 1571 en luidend als volgt:

" Wij bevelen dat alle werden en werdinnen, herbergiers, taverniers oft cabaret houdende brouwers ende biervercopers noch oick de meesters oft regeerders vanden goidtshuysen, hospitalen ende andere huysen geordonneert om de armen te ontfangen ..... te drincken ende ten logiste .... te geven ".

En met de groei en de bloei van de Hoegaardse biernijverheid, nam het aantal drankgelegenheden in de XVIII° eeuw nog aanzienlijk toe.
Elk huis van Hoegaarden was ofwel een brouwerij, stokerij of een bierwinkel, zodat Hoegaarden de naam van " BIERDORP " niet gestolen heeft.

BLAZOEN

van azuur
met een stuikmand van goud
en twee gekruiste roerstokken
van hetzelfde



BROUWERSGILDE

HOEGAARDEN

" Banierwijdinghe ten jaere MDCCLXXI "

In 1771 schijnt de Brouwersgilde haar hoogtepunt te hebben bereikt, want toen schonk de Hoofddeken Brouwer en Meier Collard, een nieuwe banier aan de Gilde, dat plechtig werd ingewijd.
Het was de bekroning en het symbool van hun macht en hun roem.

De banier was van azuur met een stuikmand en twee gekruiste roerstokken (moutstokken) van goud.
Het verbeelde de kleuren van Hoegaarden.
Oudere banieren van 1616 waren van keel met figuren van zilver. Dit waren de Bisschoppelijke kleuren (zie Familieschoon blz.1167)

Tijdens de gouden brouwerseeuw was het in het bierdorp bijna alle dagen kermis.
Het gerstennat liep er in overvloed, de brouwerijen stonden nooit stil.
En boven dit alles waaide het banier der Brouwersgilde en de scepter van de Hoofddeken.

Wat een Breugeliaans festijn van dampende brouwketels, hotsende bierkarren en volzittende herbergen, moet dat geweest zijn in het Hoegaardse bierdorp van weleer.
Men brouwde er bier, men dronk er bier en men dacht er bier.

Later werd men zelfs betaald om te drinken, want bij elke pint, die 7 centiemen kostte, kreeg men 2 centiemen terug, die later vervangen werden door " Muntkaramellen Cesar".

En zo kon men te Hoegaarden eten en drinken voor hetzelfde geld en er werd gedronken met tonnen, want de brouwerijen stonden open voor wie maar brouwen wilde.

Vanzelfsprekend ontstond er tegen dat lekker Hoegaards bier een zekere naijver vanwege de omliggende steden Tienen, Leuven en Diest, waar ook bier gebrouwen werd, maar ver onder de "Hogoad" stond.
Dit blijkt duidelijk uit een schrift, waar het Hoegaards bier vermeld werd in de "Algemene Dodenspiegel van Abraham A.S. Clara" en "getrouwelyc overgeset uyt het Hoogduits in onse Nederduytsche Taele en gedruckt tot Loven, A° 1792".