

Moutstockje

nr 15

1990

nr 15

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock"

hoegaarden

driemaandelijks 4/1990

Uitgiftekantoor

3300 TIENEN 1

DHR. DODION M

LELIELAAN 34

2970 HEVER



- *Brouwer vlieg*
- *Buigilde Oudevaders*
- *Hoeg. beer & Belg. beer*

HET

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: 960-0014362-35

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

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

INHOUD 15

1990 Een nieuw begin
Het Bier in het Volksleven
Brouwen in vroegere tijden
Bier en Kaas een nieuwe harmonie
Hoegaardse Bieren en Belgische Kazen
De Geschiedenis van de Hoegaardse Biergilde
Biergilde nieuws
Bijvoegsel voor Boek 10 jaar Biergilde



Zoals het past bij een jaarbegin wensen we U en uw gezin een voorspoedig en gelukkig 1990

We danken U voor het trouw lidmaatschap en we hopen U dit jaar dikwijls te mogen begroeten.

1990 zal een jaar worden van feest vieren, want:

- het is 25 jaar geleden dat het museum te Hoegaarden zijn deuren opende en dat vieren we zeker mee
- het is 25 jaar geleden dat er terug Hoegaards bier werd gebrouwen, dank zij onze Grootofficier in onze Piergilde en Meester-Brouwer Pierre Celis.

1990 een jaar met veel werk voor ons allen, maar ook een jaar van veel vreugde en vriendschap.

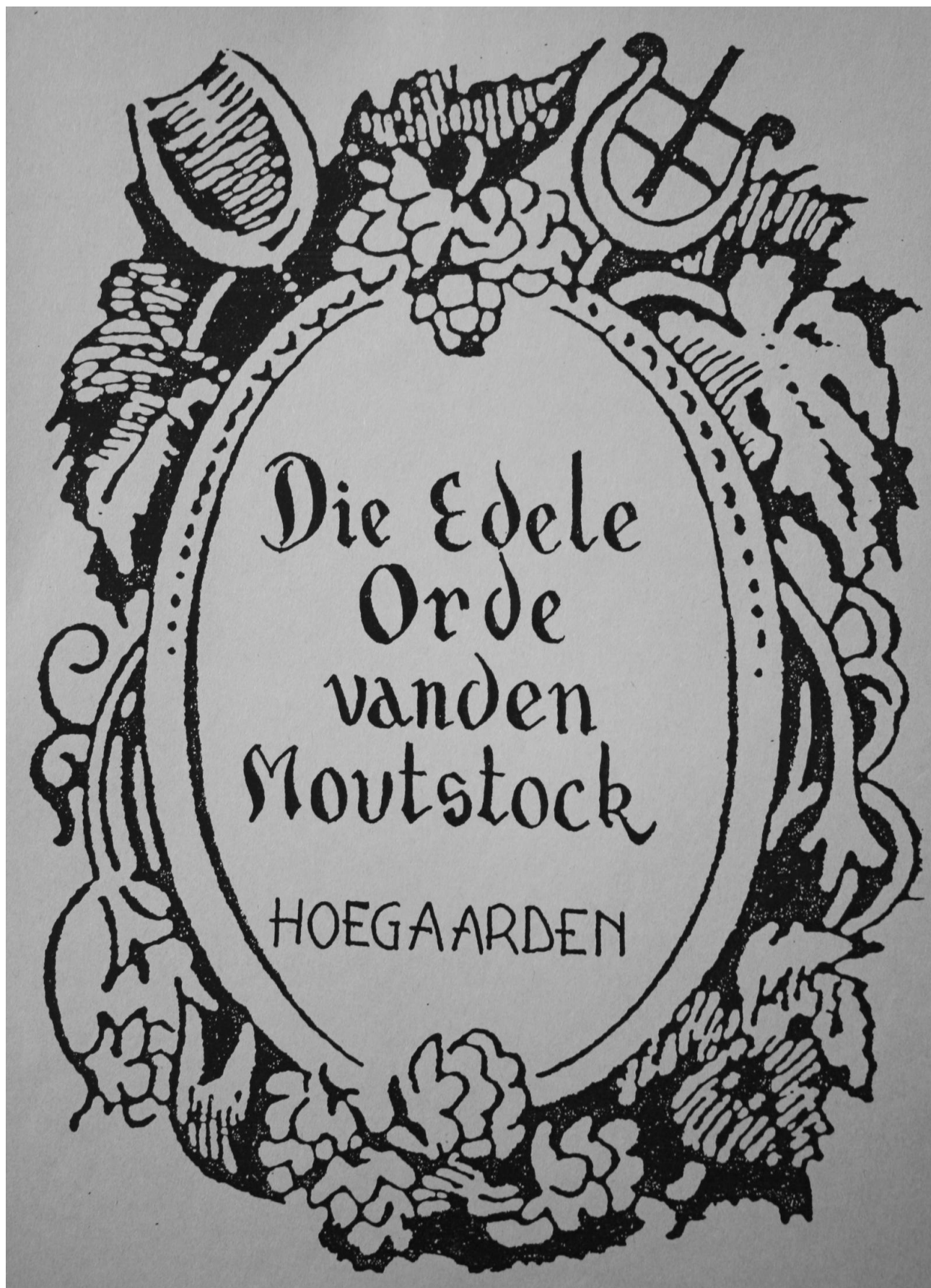
Dit jaar zullen we er U van overtuigen dat lid zijn goed is, maar onze activiteiten bijwonen veel B E T T E R is.

Als Edelvrouwe en Ridder hebt U uw woord gegeven mede te werken aan de uitbouw van onze Biergilde en dat doet U in de eerste plaats door uw aanwezigheid.

Ik weet dat ik op U kan rekenen.



Etienne Grooten
Grootkanselier



Die Edele
Orde
vanden
Moutstock

HOEGAARDEN

het bier in het volksleven



inleiding

In eten en drinken hoeft de Vlaming voor niemand het hoofd te buigen. Waren onze voorouders reeds ten tijde van Julius Cesar befaamd voor hun mede, die ze zonder blikken of blozen kwistig door hun keelgat goten, dan genieten wij, twintig eeuwen later, nog steeds de reputatie bierdrinkers te zijn.

Met deze artikelen reeks, waarvan we aanvangen in dit Moutstockje, zullen we het bier even bekijken in het volksleven en volksleven is folklore.

Hier een overzicht van de artikelen welke we zullen bespreken onder één hoofdthema:

" Het BIER in het VOLKSLEVEN "

- Brouwen in vroegere tijden
- Wat dronken onze grootjes
- Vlaamse bierdrinkers gezien met Spaanse ogen
- Allegaartjes rond Bierbrouwen
- Het bier bruist doorheen de dagen van ons leven
- Volksgebruiken
- Middeltjes en remedies uit de oude doos
- Bier op schouders en wielen
- Woordjes rond bier en drank
- Het bier in de kookpot enz enz enz enz

Onze voorouders, grootouders en ouders waren verlekkerd op het delicious biertje. Waarom zouden wij er dan afkerig van zijn ? De lijn wordt doorgetrokken.

We toasten onder vrienden. Als 't bier wit, blond of bruin in 't glas vloeit, als 't romend parelt en prikkelend geurt van de hop en van het graan, dan brengen we met heiligend gebaar, voorzichtig de ogen gesloten, de pint aan de mond. En dan drinken we in teugjes, profijtig, genietend van elke slok, schuimlekkend en smakkend.

Brouwen in vroegere tijden



In de achtergrond ziet men hoe het water uit de rivier wordt gehaald en via een houten goot binnen de brouwerij gevoerd.

Op de voorgrond: tot het aftonnen van het bier, het overgieten in vaten, gebruikte men "schakers" en "vulakers", met de eerste putte men het bier uit de brouwkuip om het over te gieten in de ton, was deze ongeveer gevuld, dan borrelde het schuim omhoog wat het gistend bier was. Men liet het rusten en met vulakers, gevuld met aangegoten bier, werd de volledige vulling der ton volbracht. Eenmaal het vat gevuld, werd het bomgat gesloten met pompapier: de bom was voorzien van een gaatje, gesloten met een zwikje, men lichtte het zwikje, waardoor er wat lucht kwam om het bier uit de ton te doen lopen.

In de vroegste tijd zorgde elke kommunauteit, elk huishouden voor het nodige bier. De huisvrouwen moesten zowel brood kneden bakken als bier brouwen.

Zo kwam het dat ieder er zijn eigen procédé op nahield en vaak ook specifieke produkten gebruikte, waarvan zij het geheim niet prijsgaven.

Eerst vanaf de 16e eeuw vinden wij teksten over bierbereiding. Voordien werd alles mondelings van vader op zoon overgebracht.

Dat de samenstelling van de recepten door ervaring en waarneming verkregen en ook toegepast werden, vermindert hun betekenis niet, tenslotte zijn de rijpe en ingewikkelde constructies, waarop onze tijd bijzonder praat gaat, niets anders dan de jongste teelprodukten van een dergelijke waarneming en ervaringsonderzoek.

De oude Belgen brouwden een soort bier uit graangewassen, met toevoeging van komijn (1) voor de smaak.

Naar hun voorbeeld handelden onze middeleeuwse voorouders. Het kruiden gebeurde toen door gruit of grute.

Dat was een gedoseerd mengsel van het duizendblad, de salie de bloemen van de gagel, in de volksmond beter gekend als "vlooienskruid" en een weinig dennenhars.

Reeds in de 11e eeuw was de handel in grute een recht dat alleen de vorst toekwam, dit ingevolge het "bannum" of soevereiniteitsrecht van de heer.

Onder "gruterrecht" werd verstaan dat niemand bier mocht brouwen zonder grute te hebben gekocht in het erkende gruthuis van de heer en dat geen bier mocht ingevoerd worden waarvan het grute recht niet voldaan was.

Het gebruik om het bier te kruiden met behulp van allerlei planten is dus zeer oud. De brouwers wilden er hun produkten duurzamer mee maken. Herhaaldelijk werd dit procédé op de korrel genomen door de bevoegde overheid en gelaakt wegens de nadelige gevolgen, die de bedwelmende dranken hadden niet alleen op de gezondheid, maar vooral op de verwildering van de zeden.

(1) Komijn is een zeer oude specerij, afkomstig uit West-Azië, meer in het bijzonder uit Turkestan. Al in de oudheid nam hij een belangrijke plaats in de keuken en de geneeskunst in.

Komijn wordt al door de profeet Jesaja vermeld, de vruchtjes zijn in Egyptische graven gevonden, decadente Romeinen namen er hun toevlucht toe als ze na hun uitspattingen problemen met hun spijsvertering hadden. In de middeleeuwen was Komijn in Europa nog zeer gezocht, maar tegenwoordig is onze verfijnde smaak andere specerijen gewoon.

Eigenschappen: darmgas verdrijvend, spijsvertering-bevorderend, zweetdrijvend.

In de Hoegaardse bieren wordt heden nu nog Voriander gebruikt eveneens een specerij, komende uit het Midden-Oosten, welke de zelfde eigenschappen heeft als Komijn

In de tweede helft van de 14e eeuw werd de gruit langsom meer vervangen door hop. Die verleende het bier een aangename, licht bittere doorsmaak en dank zij haar bederfwerende bestanddelen, ook zeer duurzaam. Die eigenschap werd van oudher zeer gewaardeerd.

In meerdere heerlijkheden bestond een bannale brouwerij. "Ban" betekende dwangrecht, zodat het niemand toegelaten was zijn bier in een andere brouwerij te laten brouwen dan in deze van de kasteelheer van het dorp. Hij kon er zijn rechten, in dit geval de biercijs op innen. Wat we trouwens gelijkaardig hebben aangestipt met de gruit.

"Kam" werd algemeen in het Brabantse gezegd voor "brouwerij", zoals er in 1095 reeds een "Kammeken" of kleine brouwerij bestond te Jette.

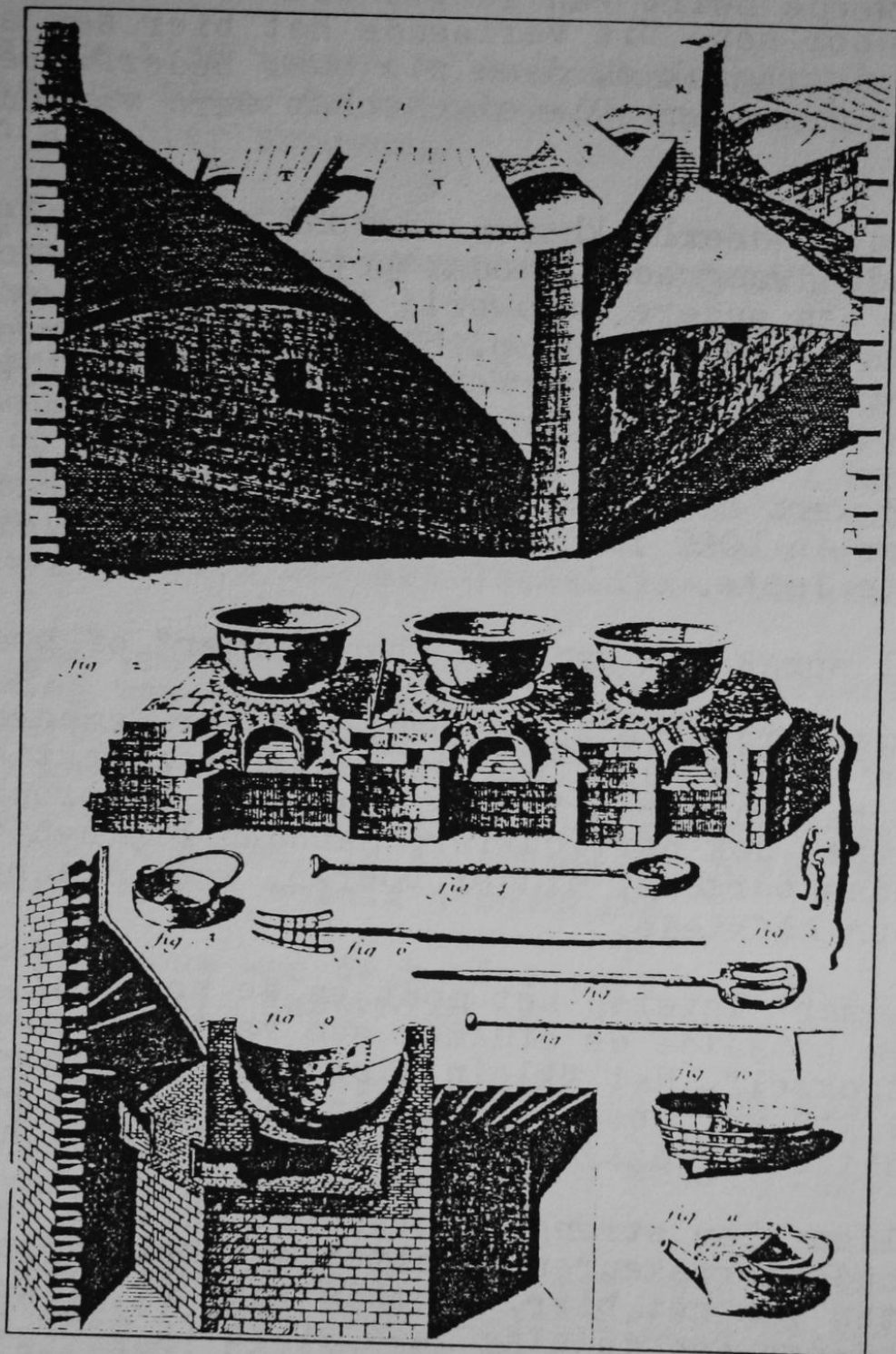
In 1611 sprak men van een "bantcammer" of brouwer.

De Kammenstraat te Antwerpen, vroeger Cammerstraat, herinnert aan de vele brouwerijen, die er destijds gevestigd waren. Ook herbergen waren tevens "cammen". Ze brouwden voor hun eigen zaak, maar ook particulieren konden bij hen terecht. Dit waren doorgaans burgers, minder boeren, want die brouwden flink zelf voor hun hofstede.

De "cammer" leverde het mout en de hop. Buiten de nodige grondstoffen betaalde de afnemer een vaste vergoeding voor "camsleet" en "stooksel". Het "klein bier" van het brouwsel, alsook de draf nam de brouwer voor zijn rekening. Met het eerste maakte hij waarschijnlijk azijn, met de draf voederde hij zijn dieren.

Er golden alom strenge voorschriften voor het brouwen. Onze oude dorpskeuren bevatten artikels noppens de kwaliteit en de maten van het bier, alsmede voor de tijd van het brouwen. 's Zondags aan de slag gaan of zelfs maar het werk klaar maken om er de volgende dag mee te starten, bleef een laakbaar feit. In de 17e eeuw werd de brouwer van de herberg "De drij Koningen" te Alsemberg aangeklaagd en veroordeeld tot een boete van drie gulden, omdat hij op de "dag des Heren" door zijn knecht water had laten pompen voor het brouwsel van de pastoor.

Werd door de overheid aldus scherp gelet op de reglementering van het bierbrouwen, niet minder, en wellicht nog nauwkeuriger was dit het geval met de accijs, vermits daardoor de financiële rechten van de stad, gemeente of land werden gediend.



(Fig. 7) Brouwerij. Plaat 2.

Encyclopedie van Diderot en D'Alembert (Parijs, 1751).

- 1 | doorsnede van de kuipen op de ovens 2 | bouw van drie ketels met ovens 3 | overgiet- of overstortketel 4 | jager 5 | bierboom 6-7 | roerspanen of -stokken 8 | gaffel 9 | doorsnede van ketel en oven 10 | vatenvuller 11 | aanvulketel

Van een anonieme auteur verscheen te Brussel in 1793 het boek "Den Volmaekten Bier-Brouwer", waardoor we wel iets wijzer worden hoe destijds "goed bier" werd gebrouwen.

"Men heeft noodig tot het Brouwen van Bier 1° goed water, 2° goed Graen, 3° goede hop, 4° gerste. Rivier- en Putwater, wanneer het helder soet en van goeden smaek is wordt beter daer toe geacht dan Regenwater, het gene te schrael is, maer integendeel geeft het Witter bier als eenig ander water, waarom het in seer witte Bieren somtyds tot het eerste beslag gedeeltelyk gebruikt werd. De gerste wordt best tot het brouwen van bier gebruykt, doch om oud wit bier te maeken, deed men er een gedeelte terwe die gemaelen is onder. Tot witte zoete Bieren, die niet hoeven te dueren, gebruykt men somtyds Boekweyt en Haver, onder het mout vermengeld. Rogge wordt gebruikt tot den Bier-Azijn, als veel suer by sich hebbende, doch de Gerste om deselve tot het brouwen van Bier te gebruyken, moet eerst tot Mout gemaekt worden, dit mout en word niet fyn gemaelen."

Het ligt voor de hand dat de toenmalige brouwerijen zeer eenvoudig, vaak primitief waren ingericht. In het brouwhuis waren gemeenlijk de ijzeren of koperen ingemetselde brouwketel, de brouwkuip er naast, de opgehangen koelbak en de grote gistkuip.

Toen in 1753 de inboedel van een kam openbaar werd verkocht was er keuze te doen tussen: "Biertonnen, heemer, camtrefter, cuype, twee backen, siftmande, stellinghe, twee leederen rebben, brouwcuype, geelcuype, met hunne vier eysere banden, coelback, leckback, gothe, copere brouwketel, vier brouwgrepes, crabbers, stockgaffel."

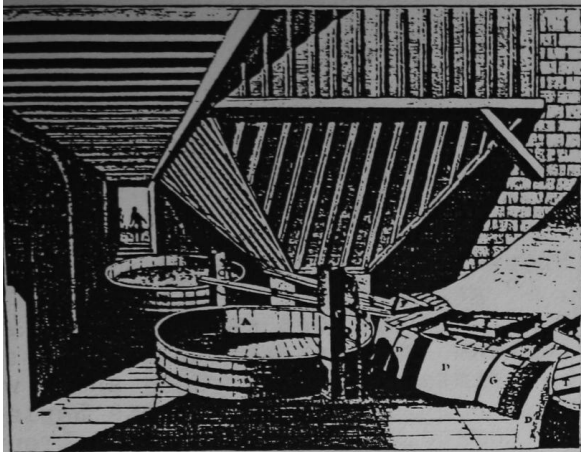
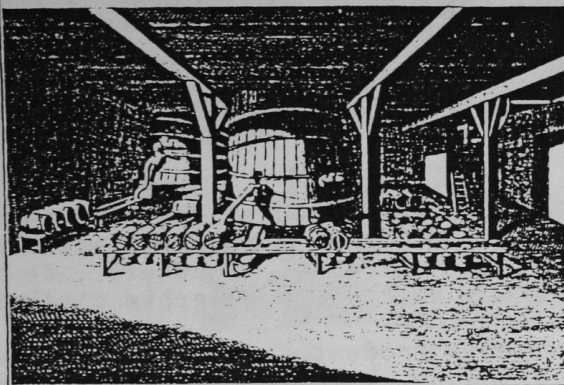
Was het alaaam naar de eenvoudige kant toe, dan vermocht ook de werkwijze zo worden genoemd.

Het water werd verwarmd in de ketel en dan in de brouwkuip overgedragen, ofwel met emmers, ofwel langs een houten goot.

Het mout, gewoonlijk bij de maalder gemalen of geplet, werd dan in de brouwkuip gestort en met roervormen bewerkt om de klonters uit het beslag weg te werken. Met behulp van stuikmanden werd nu moutuittreksel of "wort" gewonnen en weer met emmers in de kookketel gebracht. Zo werd het mout verschillende keren bewerkt en won men uit één brouwsel ook verscheidene soorten bier.

Het met hop gekookte wort ging dan in een houten koelbak, bleef daar staan tot volledige afkoeling en werd daarna in de gistkuip gelaten. Hier werd het brouwsel met gist aangezet en dan op tonnen gevuld. Tengevolge van de hevige beweging, die door de gisting ontstond, werd de gist uit de vaten gestort en samen met het schuim opgevangen in kleine kuipjes, stortvaten genaamd. Kort nadat de eerste hevige gisting uitgewerkt was, werd het bier geklaard en uitgeleverd.

In de kelders van de vroegere brouwerijtjes ademde men veel koolzuur in, door het gistend bier voortgebracht. De lucht was er doortrokken van gist en biergeuren. Verder bleef de ondoorgrondbare natuur meester over de versuikering en de gisting.



(Fig. 6) Brouwerij. Plaat 5

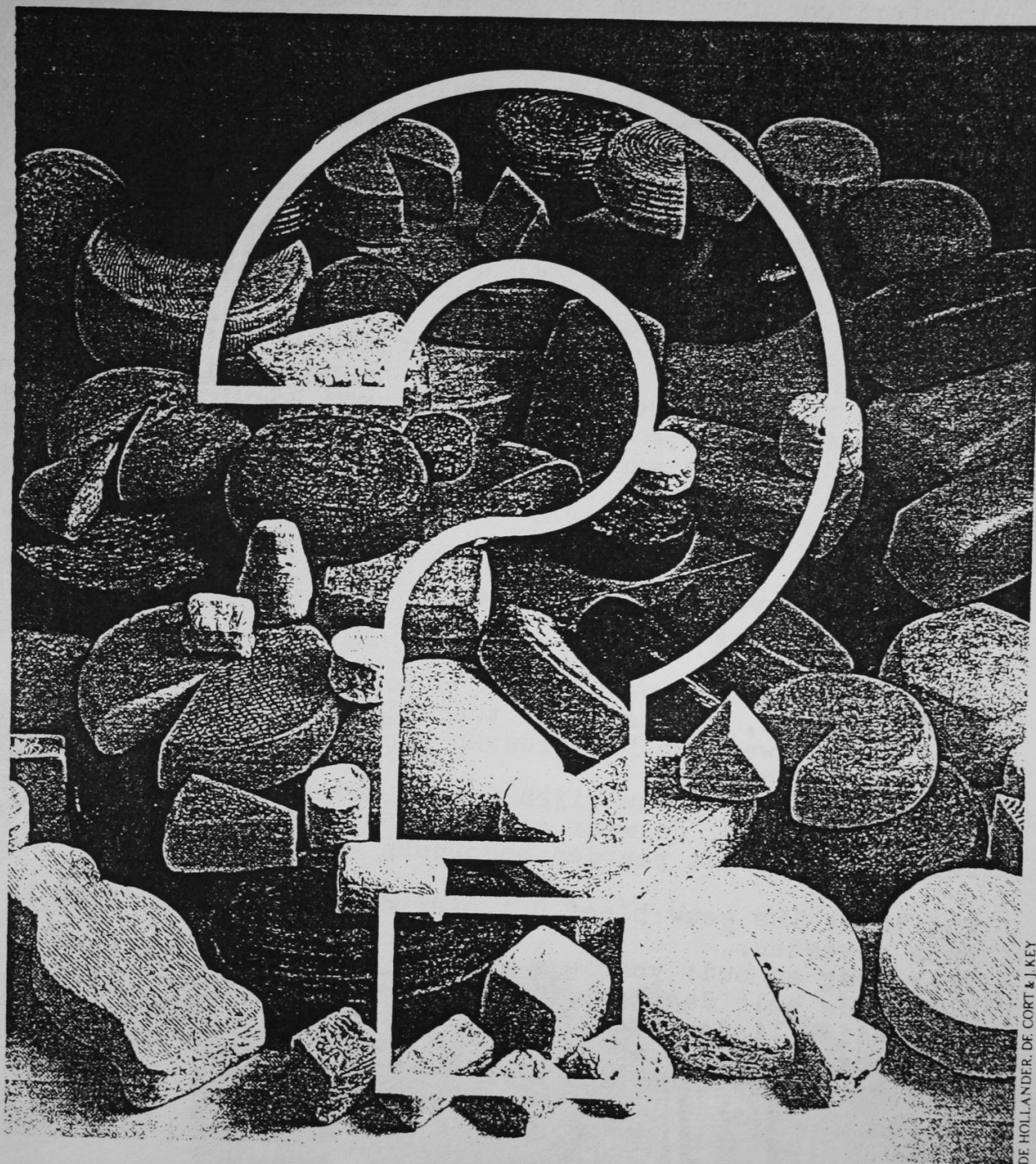
Encyclopedie van Diderot en D'Alembert (Parijs, 1751).

A-B | grote en kleine roerkuip C | wortpompen D | ketels E | goten
F | troebelbak G | los opgezette rand van een brouwketel.



(Fig. 5) Een brouwerij. Engelse gravure van 1747.

A | kook- of brouwketel B | wortpomp C | ovendeur D | roer- of beslagkuip
E | roerstokken F | onderbak G | 2 jagers H | koelbakken I | pomp voor aanvoer
van koud water K | spoelen van de vaten L | vergaarbakken of gistkuipen



DE HOLLANDER, DE CORT & J KEY

BEHOORT U TOT DE NIEUWE GENERATIE FIJNPROEVERS
DIE DE STEVIGE SMAKEN
EN DE RIJKE KEUZE VAN DE BELGISCHE KAZEN
ONTDEKT HEBBEN?



BIER en KAAS

de nieuwe harmonie



Met dank aan: de Nationale Dienst voor afzet van Land- en Tuinbouwprodukten.

Dat geen enkel land de België op zulk een kleine oppervlakte zulk een verbluffende rijkdom aan speciale biersoorten produceert, begint thans genoegzaam bekend te raken op de vijf continenten.

Dat hetzelfde stilaan ook van de Belgische kaas mag gezegd worden, is evenwel nog vaak een verrassende ontdekking voor buitenlanders - en soms ook voor de Belgen zelf !!

De Belgische kaasproduktie lijkt inderdaad bijna op een Hollywoodiaans suksesverhaal. Vijftien jaar geleden produceerde de Belgische kaasmakerijen nog voornamelijk imitaties van buitenlandse kazen.

In het midden van de jaren zeventig namen enkele bedrijven echter het risico om gloednieuwe soorten met een eigen smaak en een eigen imago te ontwikkelen. Hun sekses bij het publiek kreeg een waar sneeuwbaaleffect. Vandaag toont de Belgische kaasplank vele tientallen volstrekt originele soorten en er komen nog geregeld nieuwe Belgische kazen bij.

Ook de buitenlandse fijnproever hoeft zich de kennismaking niet meer te ontfeggen: een niet gering aantal van de nieuwe Belgische kazen is in stijgende mate op de buitenlandse markt verkrijgbaar, met name in de direkte buurlanden.

Tegenover deze rouse kaasrijkdom rees bij de gastronomen, altijd op zoek naar nieuwe genoegens, al snel de vraag: zou men geen culinair aantrekkelijke harmonieën kunnen vastleggen tussen Belgisch bier en Belgische kaas ?

Als Franse wijn en Franse kaas natuurlijke bondgenoten zijn, waarom zou dat dan ook niet kunnen voor de vergelijkbare Belgische bier- en kaasrijkdom ?

Tal van gastronomische proeverijen en experimenten leidden tot opmerkelijke conclusies: bepaalde Belgische bieren bleken op de smaakpapillen wonderwel samen te gaan met bepaalde Belgische kazen. Toegegeven het bier is geen wijn en omgekeerd. Toch heeft bier ten opzichte van kaas alvast een grote begin-troef: in bier zitten alle mogelijke smaakcomponenten behalve zout. De meeste kazen hebben de zoute smaakcomponent wel, de beide produkten compenseren elkaar dus al van bij de start.

Tegenwoordig vervangen meer en meer Belgen, bij het ontvangen van vrienden of het bouwen van een feestje, het klassieke kaas- en wijnavondje door een Belgische kaas- en bierdegustatie. En bij het aperitief wordt in het land van Breugel steeds vaker een klein glaasje speciaal bier geserveerd met een of meer bijpassende kazen als borrelhapjes.

Wie het ook eens wil proberen, vindt hierna enkele suggesties.

Dat geen enkel land de België op zulk een kleine oppervlakte zulk een verbluffende rijkdom aan speciale biersoorten produceert, begint thans genoegzaam bekend te raken op de vijf continenten.

Dat hetzelfde stilaan ook van de Belgische kaas mag gezegd worden, is evenwel nog vaak een verrassende ontdekking voor buitenlanders - en soms ook voor de Belgen zelf !!

De Belgische kaasproduktie lijkt inderdaad bijna op een Hollywoodiaans suksesverhaal. Vijftien jaar geleden produceerde de Belgische kaasmakerijen nog voornamelijk imitaties van buitenlandse kazen.

In het midden van de jaren zeventig namen enkele bedrijven echter het risico om gloednieuwe soorten met een eigen smaak en een eigen imago te ontwikkelen. Hun sekses bij het publiek kreeg een waar sneeuwbal-effect. Vandaag toont de Belgische kaasplank vele tientallen volstrekt originele soorten en er komen nog geregeld nieuwe Belgische kazen bij.

Ook de buitenlandse fijnproever hoeft zich de kennismaking niet meer te ontfeggen: een niet gering aantal van de nieuwe Belgische kazen is in stijgende mate op de buitenlandse markt verkrijgbaar, met name in de direkte buurlanden.

Tegenover deze rijke kaasrijkdom rees bij de gastronomen, altijd op zoek naar nieuwe genoegens, al snel de vraag: zou men geen culinair aantrekkelijke harmonieën kunnen vastleggen tussen Belgisch bier en Belgische kaas ?

Als Franse wijn en Franse kaas natuurlijke bondgenoten zijn, waarom zou dat dan ook niet kunnen voor de vergelijkbare Belgische bier- en kaasrijkdom ?

Tal van gastronomische proeverijen en experimenten leidden tot opmerkelijke conclusies: bepaalde Belgische bieren bleken op de smaakpapillen wonderwel samen te gaan met bepaalde Belgische kazen. Toegegeven het bier is geen wijn en omgekeerd. Toch heeft bier ten opzichte van kaas alvast één grote begin-troef: in bier zitten alle mogelijke smaakcomponenten behalve zout. De meeste kazen hebben de zoute smaakcomponent wel, de beide produkten compenseren elkaar dus al van bij de start.

Tegenwoordig vervangen meer en meer Belgen, bij het ontvangen van vrienden of het bouwen van een feestje, het klassieke kaas- en wijnavondje door een Belgische kaas- en bierdegustatie. En bij het aperitief wordt in het land van Breugel steeds vaker een klein glaasje speciaal bier geserveerd met één of meer bijpassende kazen als borrelhapjes.

Wie het ook eens wil proberen, vindt hierna enkele suggesties.

Aanbevolen combinaties

=====

Met bier van lage gisting (type Pilsener) en met witbieren (type Witte van Hoegaarden), telkens koelkastkoel geserveerd, harmoniëren mooi alle kazen met harde zuivel (vb. Preugelkaas, Malmedy Vieux Système, Nazareth, Beauvoorde....) en kazen met een scherpe smaak (Boû d' Fagne, Herve, Brusselse kaas....)

Bier van spontane gisting (geuze, faro en andere bieren op basis van lambik) is de ideale partner voor brood of toasts besmeerd met pittig gekruide verse kaas.

Trappisten- en abdijbieren vragen als vanzelf om een paters-kaas (Echte Loo, Chimay, Maredsous, Postel, Père Joseph, Grimbergen, Affligem....)

Bij een glas bier van hoge gisting, dat rustig en met kleine teugjes dient gedronken, passen vooral mooi gerijpte kazen met zacht zuivel (Pemodou, Wijnendale, Princ'Jean...), evenals alle oud belegde kaas met hard zuivel.

Belgische blauwschimmelkazen (Château d'Arville, Gentse Pleu) harmoniëren, terwille van het zout-zuureffect, dan weer uitstekend met eerder zoete en zurig-zoete bieren (kriek, vruchtenbieren, type Zulte, type Rodenbach...).

Hoeveelheden voor een kaas- en bier avondje voor 6 à 8 personen
=====

Zorg voor 8 à 9 soorten kaas, vb 2 soorten met zacht zuivel
1 blauwschimmelkaas
1 pittig gekruide verse kaas
3 soorten met halfhard zuivel
2 soorten met hard zuivel

200 gr van elk soort zullen volstaan.

Voorzie daarbij vijf soorten bier: 1 soort die past bij blauwschimmelkaas, 1 bij verse kaas, 1 bij halfhard zuivel of paterskaas, 1 bij zachte zuivel en een bij hard zuivel.

Natuurlijk hoeft elke gast niet van iedere biersoort een heel flesje te drinken. Beter is het om het bier in kleine hoeveelheden te serveren, also kunnen de gasten de verschillende harmonieën beter tot hun recht laten komen.

Schenk het bier op de juiste temperatuur:

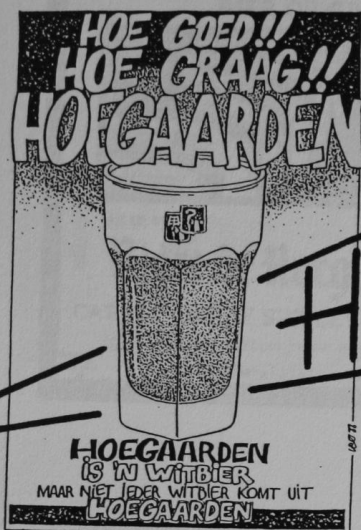
Pils en ander bier van lage gisting: koel tusse, 5° en 7°C

Bewaar dit bier dus best in de koelkast, want eens het is uitgeschonken, stijgt de temperatuur snel boven de 12°C

Geuze, kriek en andere zurige bieren moeten fris geschonken worden d.w.z. om en bij de 10°C. Hetzelfde geldt voor sommige soorten van hoge gisting (bv. Oud Hoegaards)

De meeste bieren van hoge gisting: op keldertemperatuur 10 à 14°C

Voorzie voorts stokbrood, boter, druiven en noten, die smaken heerlijk weg bij deze kaas en bier haemonie.



HOEGAARDSE bieren en Belgische kaas

Belofte maakt schuld, en ziehier dan de soorten Belgische kazen welke goed samengaan met de Hoegaardse bieren.

We zullen zeker niet beweren dat deze soorten kazen alleen de uitverkorenen zijn voor het Hoegaardse bier, maar we kunnen wel verzekeren dat deze combinatie's door gespecialiseerde mensen zijn bijeen gebracht en aan praktische proeven onderworpen.

Bier en kaas, zeker een gastronomische nieuwkomer. Het is een nieuwe wereld, waar nog veel moet ontdekt worden. Het is ook onze taak als Biergilde daaraan mede te werken.

We zijn eeuwen fier geweest op onze verscheidenheid van bieren, maar nu kunnen we terecht even fier zijn op de Belgische kaas soorten.

B I E R E N K A A S de nieuwe harmonie.

=====



Oud Hoegaards Bier

WITBIER

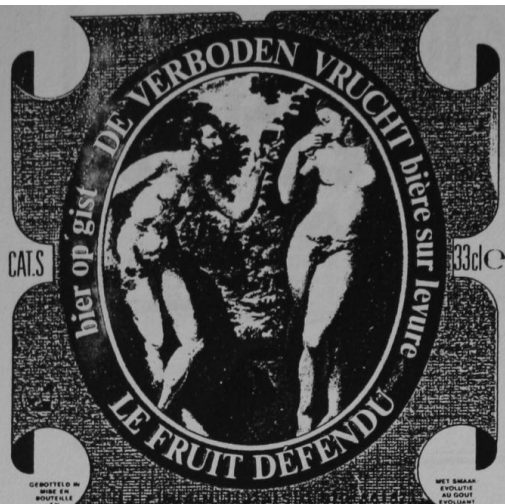
Naam v/d kaas	Producent	zuivel type	Gebruik
Verse geitekaas De Sikke	Boederij de Sikke Beselare W.Vl.	verse niet gegist	brood
Verse geitekaas Rijckebusch	Geitehouderij W.Vl. Rijckebusch Avelgem	verse niet gerijpt	brood
Verse geitekaas Naturheimo	Geitekaasmakerij Naturheimo Moen W.Vl.	" " "	brood
Verse geitewrongel kaas	Kaasmakerij Van Genechten Zoersel Antw.	verse niet gegist	brood

Waynis	Dits Kaashoeve Rijmenam Br.	zacht zuivel	kaasplank
Inlandse Brie	Dits Kaashoeve Rijmenam Brabant	" "	"
Jubilo	Z.F. Loo Lo W.Vl.	" "	"
Brie Cremador	Fromagerie St. Joseph Blaidain Henegouwen	" "	dessert
Brusselse Kaas	Yoko Genk Limb.	" "	brood
Herve l' Exquis Piquant	Vanderheyden & Fils Pepinster Luik	" "	"
Bou d'Fagne	" "	" "	"
Bou d'Fagne Coupé	" "	" "	"

Rubens	Z.F. Loo Lo W.Vl.	half hard zuivel	kaasplank
Vacheloo peper	" "	" "	"
Fromage d'Abbaye de Maredsous	Fromagerie de Maredsous Denée Namen	" "	"

Sani - Boy zoutarme brood- kaas	Het Klaverken Herzele Oost Vl.	hard zuivel	toast
Sani - Boy Gouda zoutarm	" "	" "	"
Nazareth	CV St. Antonius Nazareth O.Vl.	" "	brood
Zoutarme Bemoortelkaas	Kaasboerderij Bemoortel- hoeve St. Kath. waver Antwerpen	" "	kaasplank
Noord Kempische Breugelkaas jong	Kaasmakerij Van De Cruys Peer Limb.	" "	brood
Noord Kempische Breugelkaas belegen	" "	" "	aperitief
Noord Kempische Breugelkaas extra belegen	" "	" "	kaasplank
Beauvoorde	Kaasmakerij Passendale W.Vl.	" "	kaasplank

Belegen	CV St. Martinus Retie Antw.	Gouda type	"
Sani - Boy smeerkaas	Het Klaverken Herzele O.Vl.	dieetkaas	toast



DE VERBODEN VRUCHT

Naam v/d kaas	Producent	soort zuivel	Gebruik
Petit Rondin frais Blanc Belge	Fromagerie Chévrard- dennes Bastogne Lux.	geitekaas	kaasplank
Le Petit Bastognard Fleuri	" "	"	"
Jubilo	Z.F. Loo lo W.Vl.	zacht zuivel	dessert
Père Joseph	Kaasmakerij Passendale W. Vl.	half hard zuivel	kaasplank
Groeninghe	Z.F. Loo lo W.Vl.	" " "	"
Fromage de Watou	CV Arcodal Horebeke O.Vl.	" " "	brood
Belgische Pugliese	Sint Marie Wuustwezel Antw.	hard zuivel	raspkaas
Belgische Gouda belegen	ZF De Gier Lille Antw.	" "	kaasplank
Nazareth	CV St. Antonius Nazareth	" "	brood



benedict

ABDUBIER

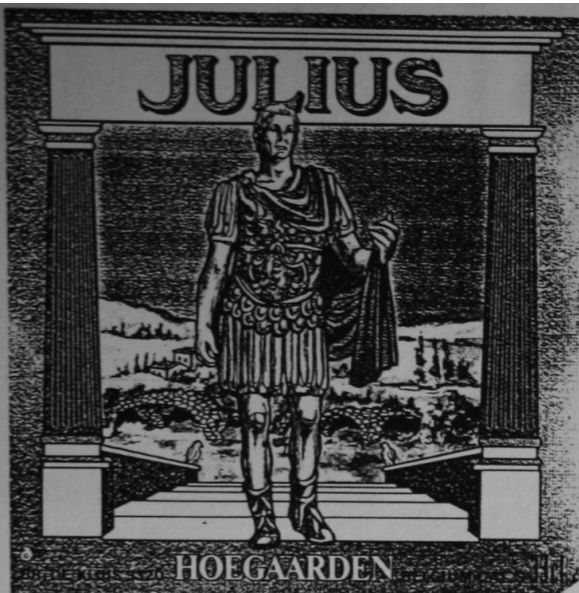
Naam v/d kaas	Producent	soort zuivel	Gebruik
Régalous au poivre	Laiterie Fromagerie Régals Fléron Luik	zacht zuivel	toast
Abdijkaas Affligem dom Tobias	Kaasmakerij Lindenhof Opwijk Brabant	half hard zuivel	kaasplank
Echte Lo	Z.F. Loo Lo W.Vl.	" " "	"
Corsendonkkaas	CV De Gier Lille Antw.	" " "	"
Westmalle Abdijkaas	Abdij Westmalle Antw.	" " "	"
Spetsenkaas	Kaasmakerij Van Genechten Zoersel	" " "	"
Plateau de Herve	Laiterie de Herve	" " "	brood
Fromage d'Orval	Abbaye Notre Dame d'Orval Villers devant Orval	" " "	kaasplank
Bocholter Extra beleg	ZF Cornalius à Lapide Bocholt Limburg	hard zuivel	aperitief
Cheddar Belge	Abbaye Notre Dame d'Orval Lux.	" "	kaasplank



GRAND CRU

HOEGAARDEN

Naam v/d kaas	Producent	soort zuivel	Gebruik
Belgische Pavé Cendré	Geitenboerderij Verlinden Halen Limb.	geitekaas	brood
Le Larry groen etiket	Geitehouderij De Sik Lochristi O.Vl.	"	toast
Jubilo	Z.F. De Loo Lo W.Vl.	zacht zuivel	dessert
Bou d' Fagne	Fromagerie Vanderheyden Pepinster Luik	" "	kaasplan
Bou d' Fagne Coupé	" "	" "	brood
Le petit Chimay	Fromagerie Brasserie de Chimay Henegouwen	halfhard zuivel	kaasplan
Fromage d'Abbaye Maredsous	Fromagerie de Maredsous Namen	" "	"
Aldis Belgische Gouda	C.V. Aldis Wingene O.Vl.	hard zuivel	kaasplan
Beauvoorde	Kaasmakerij Passendale O.Vl.	" "	"
Hinkelspel met komijn	Het Hinkelspel Gent O.Vl.	" "	toast



JULIUS

naam v/d kaas	producent	soort zuivel	gebruik
Herve Remoudou	Fromagerie Vanderheyden Pepinster	zacht zuivel	kaasplank
Bou d' Fagne	"	"	toast
Bou d' Fagne Coupe	"	"	"
Extra Brusselse Kaas	Vanderwegen Kessel - Lo	"	"
Belgische Rigatello	CV De Gier	Hard zuivel	kaasplank
" "	St. Marie Wuustwezel	"	"
Belg. Goudakaas beleg	ZF De Gier Lille	"	"
Postelse Abdijkaas	Abdij Norbertijnen Postel	"	"
Petrus	ZF Loo Lo	"	"
Passendale	Kaasmakerij Passendale	"	"
Spetserkaas	Kaasmakerij Van Genechten Zoersel	Half hard	"



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

Schrijver vaart jaloers uit tegen het vermaard Hoegaards bier "als synde die gereedschappen van den doodt, die een vergift in hebbende ende die droncken poelen naer d'andere wereltd voeren".

Te Tienen van waar uit ook konkurentie heerste, werd de Hoegaard, het "Merrezeik" (paardenpis) geheten, te Leuven "Zuur afwaswater" en te Diest "vuile azijn".
Maar toch kwamen die heerschappen naar Hoegaarden, de "Hôgoad" "drinken en bestelden dan in stilte een paar tonnen.

Doch te Hoegaarden, in het bierdorp, gebouwd op zijn talloze opborrelende bronnen, dronken de mannen ongestoord verder.
Zij dronken om uiting te geven aan hun vreugde bij geboorten, verloving, huwelijk, feest en kermis.
Zij dronken uit welgezindheid bij 't leggen van de eerste steen, de eerste balk en de laatste dakpan van hun huis en hoeve, bij 't zaaien en 't oogsten, bij 't inhalen en 't dorsen.

In de zomer dronken de Hoegaardiërs om zich te verfrissen en in de winter om zich te verwarmen.

Zij dronken ook bij begrafenissen en hun verdriet weg te spoelen, of uit gramschap tijdens de dorpswisten en politieke troebelen.
Zij dronken voor, tijdens en na het eten, 's morgens bij het opstaan om "in forme" te komen, tijdens de dagtaak om het werk beter te doen vlotter en 's avonds vooralleer naar bed te gaan, om een goede nachtrust te hebben.

Zelfs de pasgeboren kinderen kregen een paar bierdruppels te slikken, om hun leven in te blazen en om van meet af goede gewoonten te leren, terwijl de zieken dronken om weer gezond te worden en de gezonden om niet ziek te worden.

Maar het lekkere bier speelde al wel eens lelijke parten aan de brouwerszonen. Tijdens de herberggruzies kwam het vaak tot pottengerinkel en vechtpartijen, zodat het te Hoegaarden de vaste gewoonte was, nooit zonder wandelstok uit te gaan, die in feite een verdedigingsknuppel was.

Doch anderzijds werd ook menige ruzie door het drinken van enkele smakelijke potten "Hôgoad" bijgelegd, gevolgd door de (biereed) om een duurzaam vriendschapspact af te sluiten.

IK MIN HET HOUGAERDSBIER



1^e COMPLETEET

Wat stoeft men heden daags toch fel
Ja iedereen spreekt voor zijn kapel
Ik ; stoef ook als eens op mijn manier
Wanneer men prijst een ander bier

REFREIN

Want ik min toch zoo zeer
Een goode pint van 'd Hougaerds bier { bis

2^e COMPLETEET

Een Thienenaar mint bruin bier en zoeg
Maar ook men drinkt er veel op poef
Den Leuvenaar met zijn groote pot
Maakt van den Peeterman een God

(Refrein)

3^e COMPLETEET

Den Antwerpenaar houdt van de seef
Elixir d'Anvers voor pijn 't lijf
Hij houdt veel van Stout en Beyersbier
Op drupeltje beste is hij fier

(Refrein)

4^e COMPLETEET

In Luik drinkt men Bière de saison
Op vele plaatsen Pas trop bon
Dan vindt gij den Uitzet van Gent
Een kleintje Hasselt kost vijf cent

(Refrein)

5^e COMPLETEET

In Frankrijk hoordt men van de wijn
Omdat de bieren te kostelijk zijn
Dees dreuven sap smaak nog al goed
'T loopt uit de flesch zoo rood als bloed

(Refrein)

6^e COMPLETEET

Zoo voor het sluiten van mijn lied
Gij Hougaerders vergeet het niet
Hcoort gij eens stoefen op dit of dat
Plaats gauw uw handje op uw hart

En roept ik min noch meer
Ons Hougaerdsbier het smaak zoo zeer { bis

En zeer zelden gebeurde het dat de Hoegaardiërs dronken waren gedurende het bierdrinken, dat kwam meestal achteraf door een laatste onvoorziene pint van een vriend, nooit zijn eigen fout.

Er werd te Hoegaarden zelf zoveel gedronken dat de brouwerijen niet volgen konden en maatregelen moesten treffen.

Zo mocht er in den beginne op gewone dagen geen nieuw vat gestoken worden voor het slaan van de "cleyne clocke" (vier uur 's morgens) en op zon- en feestdagen niet voor de "groete clocke" (6,30 uur).

Na het bellen van de avondklok (10 uur) mocht er ook geen vat meer begonnen worden, maar wel uitgedronken wat gestoken was.

De herbergiers zorgden er wel voor dat zij voldoende vatten klaar hadden, zonder de wet te overtreden.

Elkeen had zijn eigen stamcafé zijn eigen bierpot met nummer er op, wijl de meeste Hoegaardiërs verschillende stamtaveernen hadden, zodat ze soms problemen hadden om zich het goede nummer te herinneren.

De landbouwers namen hun bierstoep mee naar het weld en staken het onder de grond, om het bier fris te houden.

En overall werd te Hoegaarden het bierdrinken hoog gehouden en de bierleuze indachtig :

Er is maar één Hoegaarden
het bierdorp aan de Gete,
waar ze zonder eten , drinken
en zonder stoefen klinken,
onze pinten hoog heffen,
zonder andermans centen te treffen,
grote en duurzame dingen bouwen,
en vele "amen" brouwen
en zo gaan we door 't ganse land,
met een volle pot in de hand,
want met bier en gezang,
leeft men lang.

" gedisloqueert ten jaere IV van den franschen Republieck yut oorsaecke van die swaere teyden".

Op de vooravond van de Franse Revolutie was er maar één dorp dat met de grote bierstad Leuven kon evenaren en dat was Hoegaarden.

Maar het Schrikbewind stelde een einde aan hun grootheid want in het jaar IV (1796) werd de Brouwersgilde ontbonden.

236 jaar had zij de trots van de biernijverheid uitgemaakt en aan de Regentie de bekwaamste mannen geleverd, die te Hoegaarden gedurende lange jaren alle teugels in handen hadden gehouden.

Maar het einde van het oud regiem, verbleekte hun ster en ook deze van de oude brouwersgeslachten.

De ontbonden Brouwersgilde leefde echter in stilte voort.

In 1804 werd de officiële heropstanding van "Die Edele Orde vanden Moutstock" een feit.



BIERGILDE

NIEUWS

Het eerste nummer van 1990 is een lijvige uitgave, we hebben zoveel te melden dat we noodgedwongen enkele bladzijden moesten toevoegen.

Mogen we U eraan herinneren, diegene welke hun jaarcijns nog niet hebben gestort, dit zo vlug mogelijk uit te voeren.

Dank bij voorbaat.

Jaarcijn 1990	gewoon lid	250 fr.
	erelid	350 fr.
	beschermend lid	500 fr.
	weldoener	1000 fr.

Te storten op rekening 860/0014362/85 van Die Edele Orde

Leden in regel met hun bijdrage is de lidkaart hierbij gevoegd.

AANTAL LEDEN VAN DE BIERGILDE IN 1989

=====

Edelvrouwen en ridders	164
Steunende leden	68
Hoegaardiersclub	27

Dit maakt samen 259 leden.

Kandidaten welke willen deelnemen aan de Bierproeven van april 1990, gelieve hun naam op te geven aan een lid van de biergilde.

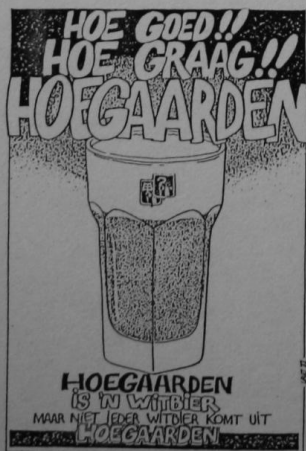
BIJVOEGSEL

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

" DE HOEGAARDSE BIERORDE "
uitgegeven ter gelegenheid van de 10 jarige heropricting 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.

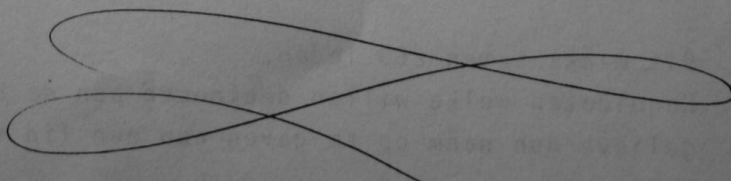
Van deze uitgave zijn nog enkele exemplaren verkrijgbaar voor de som van 250 fr. (verzendingskosten inbegrepen)
Gelieve daarvoor te storten op rekening 860/0014362/85 met de vermelding "Boek Bierorde ".
Dit wordt U dan zo spoedig mogelijk toegestuurd.



1990

25 JAAR

TERUG **HOEGAARDSBIER**



RIDDEERSLAG

JUNI '89



Een Edelvrouw en acht Ridders werden op deze dag opgenomen in de Biergilde.

n° 155	Dekeyzer Patrick	Hoegaarden
n° 156	Droogmans Gilbert	Scherpenheuvel - Zichem
n° 157	Francart fred	Hoegaarden
n° 158	Molenberghs johan	Ham
n° 159	Peeters Diane	Kessel - Lo
n° 160	Swinen Benny	Hoegaarden
n° 161	Van Ruysevelt Robert	Tienen
n° 162	Van Zavelberg Benny	Lubbeek
n° 163	Wertz Alain	Autre - Eglise

ANNE MARIE VAN BORM

HOEGAARDIER

JULI '89

Tijdens de opening van de tentoonstelling "HET BIER" ingericht
door "Die Edele Orde vanden Moutstock"

werd mev. Anne Marie Van Borm uit Vilvoorde tot Hoegaardier ver-
heven.

De Koningin der Streekbieren, want zo wordt ze genoemd,
baat een zaak uit waar bijna alle streekbieren verkrijgbaar zijn,
en natuurlijk ook de Hoegaardse bieren.



Als geschenk kreeg de Biergilde van de nieuwe Hoegaardier een
pot van Keizer Karel. Op de foto ziet U de overhandiging door
Anne Marie aan de Grootkanselier van de Biergilde.

GRIETMUILVIERING

BOST

SEPT. '89

Traditie getrouw werd er tijdens de Grietmuilviering te Bost, ingericht door de Wijkraad, twee nieuwe Hoegaardiers opgenomen in de Hoegaardse Biergilde.

We hopen deze nieuwe Hoegaardiers nog vele malen te mogen begroeten om dan samen het Hoegaardse bier op de traditionele wijze te drinken.

PROCIT



Van de twee nieuwe Hoegaardiers heeft Luc Gaens van Sylvania duidelijk meer moeite met het doorspoelen van een halve liter Hoegaarden dan zijn collega Jozef Theunis van de luchtmacht. Na enige tijd lukte het echter wel en zo konden Luc Gaens en Jozef Theunis de akte van burgerschap in ontvangst nemen.

L.T.

CAMBRINUSFEEST

NOV. 1989

Het Bierjaar van onze gilde wordt altijd afgesloten met het Cambrinusfeest, dit jaar deden we dit met een gezellig etentje in het Parochiecentrum te Hoegaarden. (We genieten er nu nog van)

Vijf en veertig Edelvrouwen en Ridders waren van de partij samen met hun echtgenote of echtgenoot om deze dag luister bij te zetten.

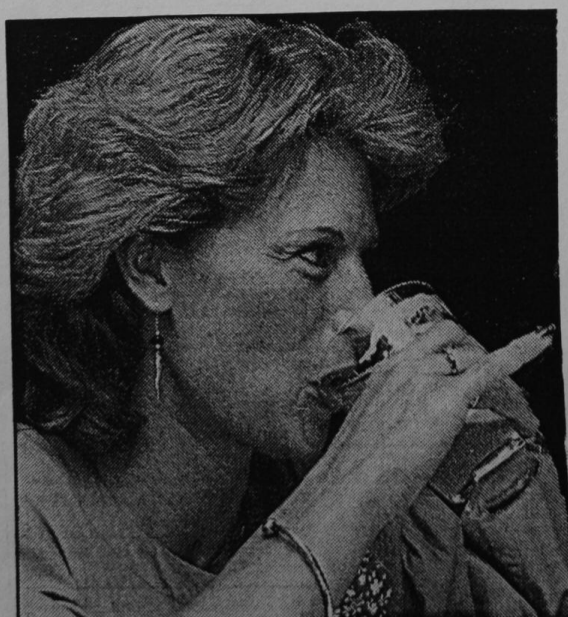
Deze dag werden er ook eretekens uitgereikt aan:

Romaine Lebegge	15 jaar lid
Veroeveren Alfons	15 jaar lid
Wuestenberg G.	15 jaar lid
Moens Annie	10 jaar lid

Ook werd Eric Robert uit Tienen tot ridder geslagen en als 164ste lid opgenomen in de Hoegaardse Biergilde. Proficiat.

Op het Cambrinusfeest wordt ook de Domicella voor 1990 verkozen, dit maal viel de eer de beurt aan Dianne Peeters uit Kessel-lo, zij zal in 1990 samen met de Hoge Raad de biergilde leiden(lijden)

Het was een gezellige avond, waar zelf de Lambada van de partij was, de mannen van de disco-bar hebben ons zeker niet ontgoocheld.



Domicella 1990 Dianne Peeters

