

Moutstockje

nr 16

1990

nr 16

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

hoegaarden

driemaandelijks 2/1990

Uitgiftekantoor

3300 TIENEN 1



MR. DODION M
LELIEAAN 34
2970 HEVER



-Wat drinkt ons grooten

-Mr. Dodion. Een gedrukt, steek
afschrijven

-Keg. brouwersgilde.

HET

MOUTSTOCKJE

V.O. 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

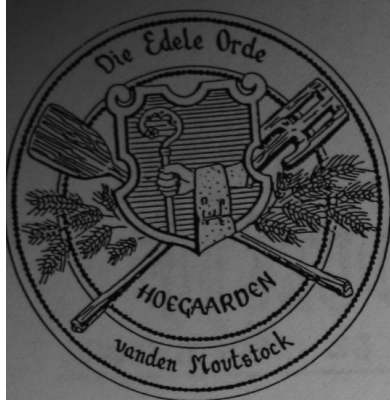
Bankrekening: 860-0014362-85

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

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

INHOUD 16

- Het Jaarprogramma van "Die Edele Orde vanden Moutstock" 1990
- Het Bier in het Volksleven Wat dronken onze Grootjes ?
- Eens Gedronken Steeds Geschonken
- Biergildenieuws
- Geschiedenis van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde (slot)



Jaarprogramma

1990

31 maart

Bierproeven in Taverne Kouterhof

15 april

Intern. Ruildag Bierattributen in
Brouwerij De Kluis.

21 april

Intern. Week der Brouwerijen te Antwerpen
Deelname aan de dag der Biergilden

25, 26, 27 mei

Viering 25 jaar Museum

2 juni

Ridderslag van Die Edele Orde vanden Moutstock
Taverne Kouterhof - Hoegaarden

30 juni tot 7 okt.

Tentoonstelling "Het Bier door de eeuwen heen"
in het Nieuwhuys-museum

2 sept.

Grietmuilviering te Bost.

15 sept.

Opening van het Biermuseum

september

Inhuldiging Struysvogelsteen ter ere van alle
Brouwers uit Hoegaarden in samenwerking met
het Gemeentebestuur.

Deelname aan de Brouwersfeesten in de Sporthal
te Hoegaarden.

8 dec.

Cambrinusfeest.

Later te bepalen:

Aktiviteiten 25 jaar Hoegaardsbier
Bier- en Kaasavond
Reis met de Biergilde
Aanstelling van Hoegaardiers

het bier in het volksleven



WAT DRONKEN
ONZE
GROOTJES?





p een dokument uit de tijd van de Spaanse overheersing staat :

" In grote ijzeren ketels wordt gedroogde hop gekookt met tarwe, gerst, haver of rogge. De tarwe geeft een bleek en schuimkrachtig bier dat zeer zwaar en gevaarlijk is. Het gerstebier is niet zo koppig en het is beterkoop dan het voornoemde. In haverbier steekt iets goeds en iets kwaads naargelang de kleur de dichtheid en de prijs. Dan is er nog het klein- en dunbier, dat goedkoop maar flauw is. Het wordt gemaakt van zemelen in water gekookt. Het is de drank van de arme lui en de boeren "

Moeilijk is het te achterhalen welke soorten bier er vroeger gebrouwen en gedronken werden. Vóór de 18e eeuw troffen we geen specifieke namen, die ons enig idee verlenen.

Als in 1745 een detachement soldaten door een dorp trekt, wordt er steeds bier opgevorderd: vb "een ton goed bier en 2 tonnen dobbel bier".

Verder geen nadere toelichting. We kunnen zeker niet oordelen over de kwaliteit, maar gelet op de smul en de zwelgpartijen van onze voorouders, denken wij dat zij wisten wat goed en slecht was.

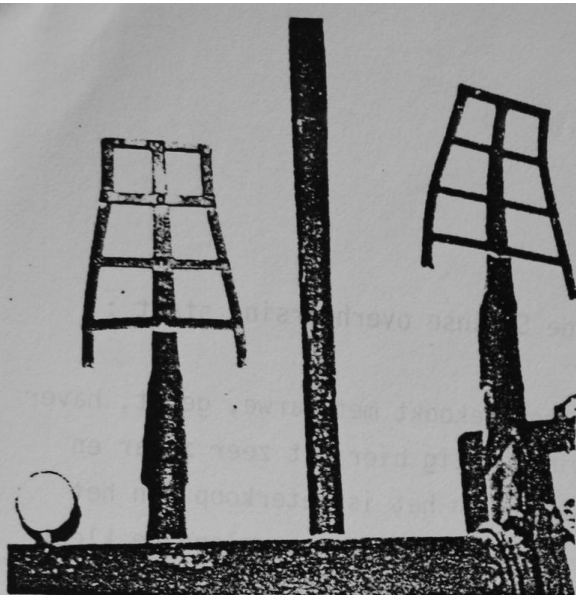
Rond 1780 sprak men, als het over biersoorten ging, van : dobbel bier, gewoon bier, bruin bier, wit bier, goed bruin bier en klein bier.

De " Gendtsche Posttydingen " anno 1700 meldt dat men, om een lekkere kroes bier, naar het afgelegen Meulestede moet:

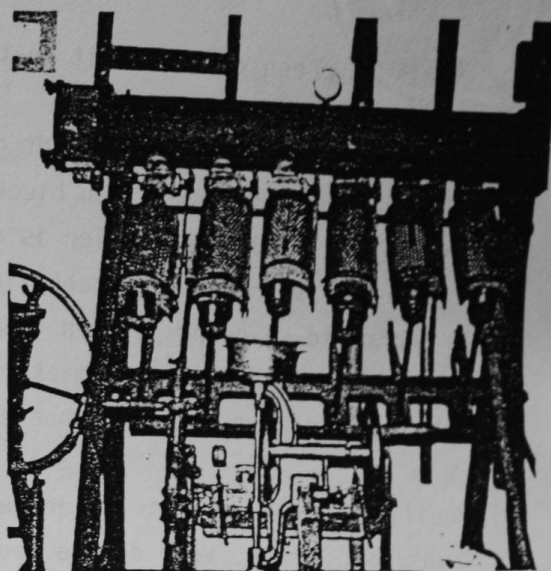
" Men laet een ighelyk weten, als dat tot Meulestede, in den Grenaet Appel, alwaer is woonende Sr. Carel Roobrocke, het goet bier ghedroncken wort voor vyf oortjen den pot (oortje is 1/4 stuiver), met quartiers, ofte elck syn gherief."

Dat men het verder niet strikt nam met namaak of naamverlening van zekere biersoorten, kunnen we besluiten uit een aankondiging in "De Gazette Van Gend" van begin december 1788:

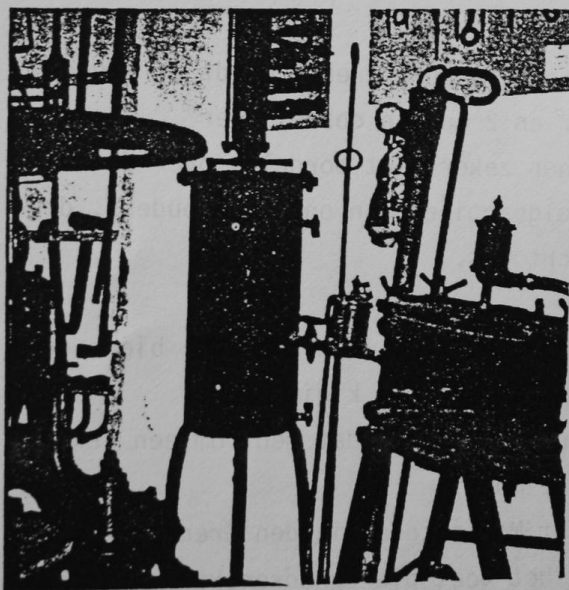
" Antonius Parmentier, vryen Groot- Bier- Brouwer, woonende in de Brouwerie de Twee Leeuwen, op d' Hoorstraete tot Brugge, maekt bekend aen alle Heeren Koop en Zeeluyden, dat hy buyten syn wit Hougaerdsch Bier, hetgene hy nu sedert een jaer gebrouwen en by tonnen, halve tonnen en quarten heeft uitgelevert ten volle satisfactie van degenen, die daer van hebben gelieven gediend te wezen...."



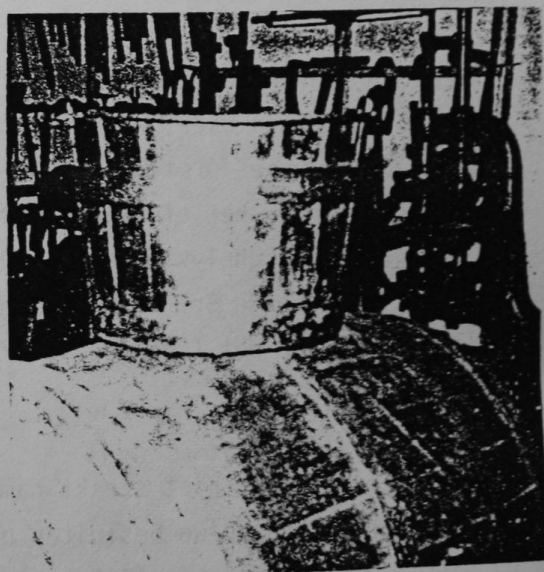
Roerstokken.



Toestel om flessen te vullen.



Ketels rechts : hierfilter.



Brouwemmer.

Hieruit kunnen we afleiden, dat het Hoegaards bier toen reeds een goede naam had en reeds ver buiten zijn grenzen geliefd, want in het Gentse waren er dan al brouwers die de naam en/of het bier van Hoegaarden misbruikten voor hun publiciteit.

Pas op het einde van de 19e eeuw, begonnen de brouwers nieuwe bieren op de markt te brengen. Tot dan toe waren gersten en bruin de klassieke soorten van hoge of spontane gisting.

Ze werden zeer geprezen en gevraagd, de "Brusselse half en half", het "Antwerps gerstenbier", het "Witbier" uit Hoegaarden, de "Peeterman" van Leuven, de "Grisette" uit Henegouwen, de "Saison" van Luik, de "Kavesse" uit Lier, de "Uitzer" van Mechelen, het "Janverbier" van Aalst, het "bruin bier" uit Limburg, de "Bacchus" uit Ieper, de "Kwak" van Dendermonde, de "Tripel" van Gent, de "Dreydraet" van het Land van Waas.

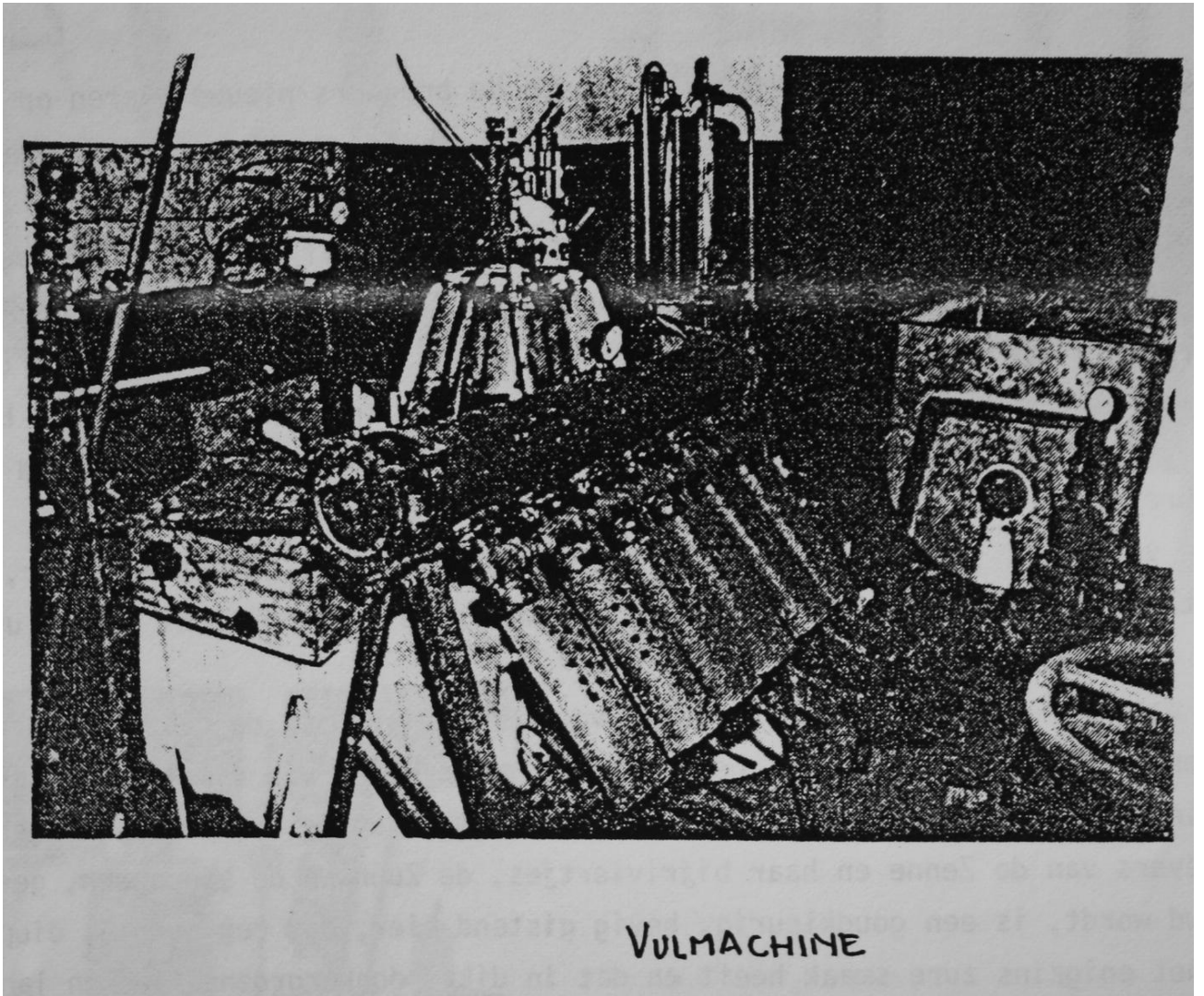
In de volksmond sprak men van, het "Hoegaerdsbier", het "Oudenaerdsbier, het "Zottegemsbier" en het "Diestersbier" dat waren de meest gekende bieren uit deze tijd.

Iets dat we zeker niet mogen vergeten voor deze tijd was, de geuze, de Lambik en de Kriek. De geuze, de beroemde Brusselse drank van spontane gisting, die in een straat van 15 kilometer ten zuidwesten van de hoofdstad, langsheen de oevers van de Zenne en haar bijriviertjes, de Zuun en de Lindebeek, gebrouwd wordt, is een goudkleurig, hevig gistend bier, dat een zachte, diepe, zij het enigzins zure smaak heeft en dat in dikke donkergroene flessen lange tijd in bij voorkeur gewelfde kelders bewaard wordt.

Trouwens, vele Brusselse voorsteden konden bogen op een eeuwenoud bierrenomé. Reeds van 1650 stammen twee kluchtliederen, die de lof der bieren van Stalle (Ukkel) en Koekelberg bezingen in een "boerthig refereyn op het edel en wydt vermaert Koeckel-bergs bier" en in een "kluchtig rondeel tot lof van het lekkere Stallenbier".

Tot het volksliederenrepertorium behoort eveneens een drinklied, dat een lofzang is op het Brabants bier en waarvan de aanhef luidt:

"Van al de vreemde dingen, zowel van oost of west,
Hoort men de mensen spreken, is het bier nog best,
Komt er een Tjek of Rus, een Schot of Batavier,
Zij smaken lijk de vissen naar het Brabants bier,
Omdat 't zo lekker is en zo fris !"



VULMACHINE

De auteur Domien Sleenckx (1818 - 1901) zei, na een bezoek aan de gekende buitenherberg "De Ekster" bij Antwerpen: "Men tapte er een wit bier, dubbele seef geheten, dat schuimde als champagne, naar 't hoofd liep als porto, en tien cents de liter kostte."

Tot circa 1880 werd te Mechelen, in bepaalde volkse herbergen, een goedkope drank verkocht, de "lek". Over de hop sijpelde eerst het goed brouwsel, dus het allerbeste bier, een tweede water vloeide over de reeds gebruikte hop en werd het "klein" bier. Over het laatste overschot goot de brouwer tenslotte nog maar eens kokend water, en de "lek" was klaar. De volksmond wou dat de brouwersgasten er meteen hun klompen en voorschoten in af- en uitgewassen hadden.

Van Dale geeft voor "lek" volgende verklaring: bier dat uit een lek vat of ook wel door de kraan in een ander vaatwerk druipt. Kennelijk wordt hier "stortbier" bedoeld.

Kramers spreekt eveneens van lekbier: bier dat door lekken van het vat of anderszins vermorst wordt (en weggegooid moet worden).

Op het einde van de 19e eeuw en ook nog later tot bij het uitbreken van de eerste wereldoorlog, waren de Tiense bieren vermaard. Ze werden uitgeleverd tot in Brussel, Antwerpen, Mechelen. Streekbieren die het hadden waargemaakt de enge gordel van hun gemeente te doorbreken om elders een reputatie op te bouwen. Een voorrecht dat dus niet alleen de geuze of de lambik was voorbehouden.

Te Tongeren bleek het "Morellenbier" befaamd. Een biertje waarop krieken werden gezet, in de Ambiorixstede "Morellen" genaamd, en gebrouwen tijdens de oogst van deze vruchten. Ze werden op vat gezet tot Tongeren kermis, de tweede week van september. Men kan stellen dat dit Morellenbier een soort kriekenlambik was, maar dan wel met een andere, specifieke smaak.

Omdat dit bier op beperkte schaal werd gebrouwen konden slechts bepaalde inrichtingen in aanmerking komen om het te schenken. Alleen de vaste klanten genoten ervan.

Ernest Claes, in zijn studententijd wel op een pintje belust, maakte de triomftocht mee van de "Jack-Op", het uit de brouwerij van Werchter stammend "special":

" Studenten hebben en hadden door alle eeuwen heen - een der nobelste tradities van de Burschenschaft - dorstige kelen en droge levers.... Peeterman - vier cent de pint, en Leuvense bruine, vijf cent de pint - lieten wij over aan het vulgus pecus van de Peetermanstee.



Jack-Op was het mannelijke heimatkrachtige bier dat fe best moest drinken in uw hemdsmouwen. Jack-Op was de uitverkorenen en krieuwelende drank van de straatgetrouwe rollers. Jack-Op was de vreugde van de in zijn eksamen geslaagde en de troost van de in zijn eksamen gebuisde. Jack-Op dronkt ge als ge 's avonds gemoedelijk en stemmig van jeugd en liefde van de ene herberg naar de andere pelgrimeerde, met veel drukte, zang en vechtlust, of tegen het middaguur als aperitief. Jack-Op was tenslotte het kalmerende of superlativerende element tegen alle gevaarlijke emoties in de kwestie van professoren en kursussen, van Walenwrok en Flaminganterij, van Leuvense meisjes en Akademische Overheid. En de eerste slok van dit heerlijk bier nivelleerde alle troeblerende gistingen bij de kriezelingseling in uw neus die zo geweldig was dat de tranen in de ogen kwamen."

In Hoegaarden is men altijd bijzonder trots geweest op het aldaar gebrouwde bier, dat reeds op het einde van de 16e eeuw zeer in aanzien stond en de fleur uitmaakte van menig rijkemanstafel.

Dit Hoegaards vertoonde een bewonderingswaardige kroon en liep als geen enkel ander zoet en zacht naar binnen. Het was een verfrissende drank, licht troebel met weinig kleur, maar uiterst rijk aan parelend schuim. Men kon er veel van drinken zonder ongesteld te zijn, zodat het bij zomerhitte vooral geprezen en gezocht werd.

Welke soorten onze grootouders nog kenden, valt op te maken uit het summarische lijstje, dat we konden samenstellen:

Scharrebier, een mager bier van geringe kwaliteit, te vergelijken met "lek" ook wel eens "vulbier" genoemd.

Alsembier, was een bier waarin alsem, een plant met bittere bladeren en bloemen werd afgetrokken.

Uit Frankrijk stamde de "orgeade" een drank, oorspronkelijk bestaande uit een afkooksel van gepelde gerst met suiker, soms met toevoeging van amandelsap, later met citroenschil.

Portelbier, bruin en zeer schuimens.

Mol, noemde men een gewestelijk soort wit bier. Ook het Hollands Princessenbier was iets dergelijks.

Jopenbier, rare naam voor een oorspronkelijke Duitse biersoort, donkerbruin van kleur, dat veel moutextract bevatte en daardoor enigzins dik vloeibaar was.

Alantsbier, weer zo'n samensmelten met alantswortel en bijzonder aanbevolen als maagversterkend middel.

Aal, licht kleurig, sterk gehopt en zeer duurzaam bier van Engelse makelij.

Dat al deze soorten zeer geprezen werden, bevestigt een bierkenner uit de 18e eeuw:

"De sterke bieren voeden bymaer soo wel als eten, soo dat goet bier eten en drinken te gelyk is.

Men placht ook het bier veel tyds tot sausen bij visch en vleesch te gebruiken, als ook alle medecynen in te koken.

Gestampten gember in bier gedaen, beneemt alle rauwighede der maege, en de onverdouwelykheyd der selve, en wanneer iemand in de Hondsdagen syn maege met te veel waeter drinken bedorven heeft, kan hy de selve met goed bier weder recht brengen.

Men kan hoenders met bier vet maeken. Van het bier het welke met weyt gebrouwen is, bekomt men een schoon vel en aengesicht."

Met de komst van de Duitse bieren, op het einde van de 19e eeuw, begon men bock, munich, bavière en dies meer te brouwen.

De oude vertrouwde biersoorten verdwenen van de markt.



EENS
GEDRONKEN



STEEDS
GESCHONKEN



Iulius Augustus, nec non et Iulius Aestas.

AESTAS
Adolescentie imago

Frugifera arvis fert Aestas torrida menseis.

E E N S G E D R O N K E N

S T E E D S G E S C H O N K E N



AT bier reeds lang onze geliefde volksdrank is weten we allemaal. Om feest te vieren of om ons verdriet weg te speelen, om vrolijk te worden of onze vreugde te tonen, wij grijpen naar een stevige pint bier. Niet gelijk welk biertje uiteraard, niet in gelijk welke pint of glas.

Dat bier daarbij praktisch gezien de enige dagelijkse drank van onze voorouders was, zowel bij ochtend stond als noenmaal en avondeten is misschien minder bekend. En nochtans was het zo !! Wat een goede oude tijd toch !

In Lier werd 425 liter bier gedronken per inwoner en per jaar in 1419. In Hoegaarden werden stukken land verkocht die gedeeltelijk in geld, gedeeltelijk met tonnen bier werden betaald in de 17e eeuw. Ambachtslui die de brug over de Gete herstelden of een nieuwe strobedekking op je huisje legden werden betaald aan zoveel per dag plus een hoeveelheid bier. Wat kon werken aangenaam zijn !

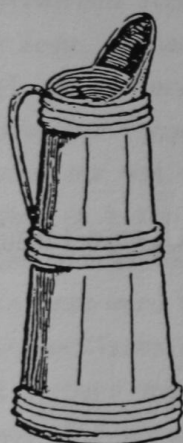
We hopen bij gelegenheid eens een juiste rekening te publiceren van de hoeveelheid bier die geschonken en gedronken werd bij de bouw van de huidige kerk van Hoegaarden. Niet te geloven ! Alhoewel de kerk is zeer groot en mooi en er werkten heel veel ambachtslui aan gedurende een groot aantal maanden om de aangevoerde hoeveelheden materiaal te verwerken.

Bier werd gelegerd in de kelder en er waren vele biervaten nodig maar dan waarin werd het bier geschonken en waaruit werd dit edele vocht gedronken ? Daar gaan we het nu over hebben. Dat grote dorsthebbers de schenkan dierven gebruiken om het bier zo rechtstreeks in het keelgat te gieten kan men zich wel voorstellen. Zij gebruikten also hetzelfde instrument om het bier uit de kelder te halen en in hun maag te laten belanden.



Die Sy boeren verhsen hun in sulken feesten Te dāsen springhen en dronckendrecken als beesten
moeten die kermissen onderhouden Al souwen sy vasten en steruen van kouwē de mumpere . Excu

Bartolomeus



Oude bierkruik
(naar Breugel)

Het bier werd dus uit de kelder gehaald met bierkruiken of schenkkannen. In de loop der tijden spraken men in dit verband van "een bier buyse", bierkannen (biercannen), bierkitte, schinckkanne, toetelschenckkannen, een handvat, bierstoopen".

De benaming handvat is letterlijk te verstaan als een vat om in de hand te houden, door middel van een handgreep of oor. Heel waarschijnlijk zullen deze kannen ook wel gediend hebben als waterkruik of lampetkan.

Voor de rest zal men bij grote dorst zijn portie bier wel naar boven gehaald hebben in gelijk welk vat.

De schilderijen van Pieter Bruegel laten ons niet alleen drinkebroers zien die de schenkan zo aan de mond brengen, maar toont ons ook een figuur, die bier schenkt uit een koperen melkkruik (de Boerenbruiloft)

De oudste schenkkannen voor bier waren vervaardigd uit tin, "tinne stoope, tenne bierpot". De vorm en het uitzicht van die instrumenten kennen we uit de verschillende modellen van tinnen kannen, zoals de Hansa-kan, Goudse, Brabantse en Mechelse tinnen kannen.

Andere modellen worden genoemd naar oude Meesters. Zo spreekt men van de Rembrandt-, Jordaens- en Jan Steen kan, maar grote schilders uit de 17e eeuw beelden ook deze kannen uit op hun taferelen.

Uit de stukken van de 18e eeuw en 19e eeuw zijn er twee modellen te onderscheiden, een zonder gietgeul en een met een gietgeul in de vorm van een snavel (snavelkan).

Een andere grote verdeling van bierkannen kan gemaakt worden door de twee modellen te katalogeren als de buikige modellen enerzijds en de rechte kannen anderzijds



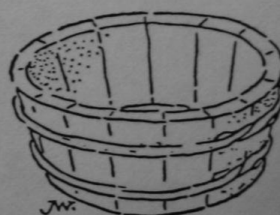
AARDEN Kruik UIT NEDERLANDS LIMBURG

MISBAKSEL UIT EEN AFVALPUT VAN EEN POTTEN-
BAKKERIJ TE TIENEN (Gevonden in 1962)



BRUINE BIERKruik

MIDDELEEUWS DRINKSCHAALTJE



Het model tinnen kan afgebeeld door schilder Jan Steen uit de Hollandse 17e eeuw, vinden wij ook op het paneel "De Verloren Zoon" van Joachim Beuckelaer (ongev. 1530-1573)

Beuckelaer was onze schilder van keuken en koken, van vrucht en vlees uit de 16e eeuw.

Zijn naam werd verbonden aan een gastronomische onderscheiding door het Verbond voor Heemkunde.

Sinds 1966 wordt deze onderscheiding jaarlijks toegekend onder de benaming Joachim Beuckelaer Eremerk.

Op de meiboomplanting in Ter Speelbergen, te Beerzel, de woonst van wijlen Dr. Jozef Weyns o.a. conservator van het Domein Bokrijk en als voorzitter van de Kon. Commissie voor Monumenten en Landschappen, meer dan eens te Hoegaarden geweest uit bewondering voor wat er nog te zien is op heemkundig gebied.

Het Joachim Beuckelaer Eremerk wordt uitgereikt aan iemand die zich verdienstelijk heeft gemaakt en onderscheiden op gebied van de gastronomie in Vlaanderen.

Dat kan een uitgave zijn in verband met eten en drinken, dit kan ook een streek-specialiteit zijn.

Jan Lambin was de man die als consulent optrad voor Jozef Weyns in het toekennen van deze onderscheiding. Zo werd Pierre Celis, grootofficier bij de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde "Die Edele Orde vanden Moutstock", als ambachtelijk brouwer van het eeuwenoude Hoegaards Witbier in het begin van de jaren 70 met dit eremerk bekroond op één van die onvergetelijke meiboomplantingen

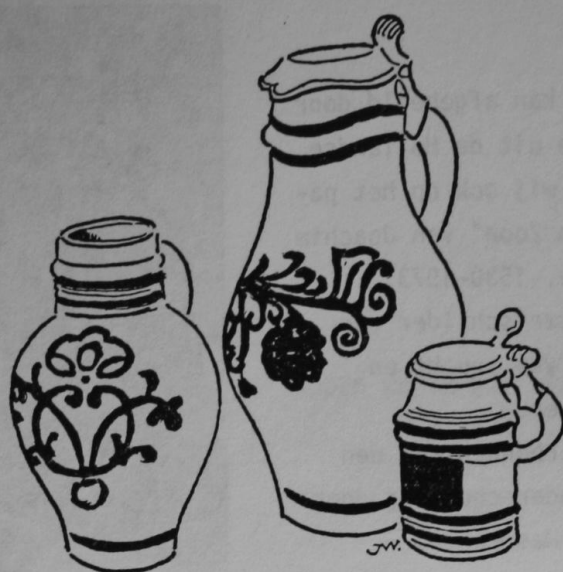


We kunnen dus aannemen dat al deze tinnen potten waarover we het hadden ook kunnen gediend hebben om uit te drinken.

De gewone veel verspreide schenkkannen waren de bierkruiken van een harde soort aardewerk. Deze kruik is soms bruin van kleur en hiervan zijn er in grote hoeveelheid en van kunstzinnige vorm gebakken te Raeren, bij Aken.

De laatste jaren zijn ze vooral van zgn. Keuls of Rijnlands grijsblauw steenwerk. Men spreekt in dit verband van Keulsgoed, Keulse potten.

Deze potten werden vroeger gebakken in de streek van Châtelet en Bouffioulx. Het was het traditionele verbruiksgoed op het platteland en in de dorpen.



Bierkennen en bierpot



Bierpot (Raeren)



Tinnen bierpot met tinnendeksel

Thans worden ze nog gedraaid en gebakken te Laroche en Ardenne

De versiering op deze kruiken heeft een kobaltblauwe kleur, de ondergrond is van geelgrijs tot blauwgrijs. Die grondkleur is de kleur van klei die men gebruikt na het bakken. Vaatwerk uit dezelfde oven kan een verschillende grondtoon laten zien. Dit hangt zowel af van de toevallige samenstelling van de klei, als van de plaats in de oven tijdens het bakken.

De versiering op deze potten is ofwel eerst ingeritst en dan binnen de ritslijnen opgevuld met kobaltwaterverf ofwel rechtstreeks aangebracht op de buikwelling van de kruik met een kort dik penseel. Het kobaltblauw werd te Raeren al zeker in de tweede helft van de 16e eeuw gebruikt.

Het inritsen is de oudste werkwijze en het leverde meestal geometrische of gestileerde figuren op. Het rechtstreeks beschilderen is jonger en komt van het Westergewald en dateert uit de 18e eeuw. Vooral bloemen en takken vormden het geliefkoosde motief. Op de bodem hebben deze kruiken een inprenting die lijkt op een reuze vingerafdruk. Dit komt omdat de kruik van de draaischijf werd afgesneden met een snijdraad gemaakt van twee eindjes ineengedraaide koperdraad die gespannen was tussen twee houten handvatjes. Nabij het handvat van de pot, aan de achterkant staat een cijfer dat de inhoud van de kruik aangeeft.

Bij de pottenbakkersfamilie Kalb die sedert 1836 te Laroche en Ardenne werkte, vond men zijn keuze uit een hele reeks inhoudsmaten. De kleinste inhoud die men vervaardigde waren kannen van een halve liter, de grootste kruik had een inhoud van 20 liter.

Deze aarden kruiken zijn merkwaardig omdat ze overal op het platteland gebruikt werden zoals de gelijkaardige aarden bierpotten. Iedereen gebruikte ze dus.

Een andere reden om deze potten te waarderen ligt in het feit dat het kleurrijke voortbrengels zijn van de volkskunst. Er zijn geen twee kruiken die een volkomen gelijke versiering hebben.

Deze Keulse potten tenslotte zijn op veel plaatsen nageemaakt zoals te La Roche, Châtelet, Bouffioulx, Puurs e.a.

Sommige van deze kruiken konden trouwens afgewerkt zijn met een deksel. In de 16e eeuw kon dat zelfs met een rieten deksel gedekt zijn, of met een tinnen deksel en dan opvallen door zijn kostbaarheid. In de potten afgedekt met een tinnen deksel verschaalde het bier niet zo gemakkelijk.

De aarden bierkruik is meestal te onderscheiden van een oliekrruik door haar tamelijk grote halsopening, waar normaal een menselijke hand door kan.



Jan Hemessen : Vrolijk gezelschap.

Op de schilderijen van onze Oude Meesters als Adriaan Brouwer en een David Teniers de Jonge, beiden uit de 17e eeuw en ook Jan Hemessen, is te zien dat de bierkruik wordt rondgegeven om te drinken. Er is geen enkel spoor te zien op deze doeken van één of andere bierpint. Het is de gemeenschappelijke kruik die het enig instrument is om de drank te nuttigen.

Rond 1900 bestond het nog dat de jongens, op de kermis, hun bierglas laten rondgaan in het gezelschap van meisjes.

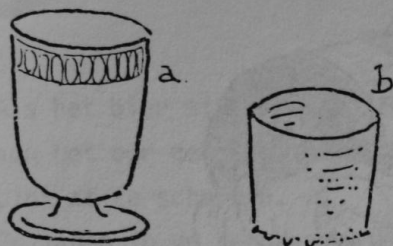
De schenkkannen van Brussels gleiswerk of plateel dienden meer tot sieraad dan tot praktisch gebruik. Deze potten in fijn aardewerk, faïence, waren veel te kostelijk en te mooi om zo maar in de kelder bier te gaan halen. Oppassen moeten we wel met deze termen die in de boedelbeschrijvingen van de 16e en 17e eeuw het reeds hebben over "gleisere cannekens" en over "gheleyerde kannen" wat toen heel waarschijnlijk betekende, kannen in verglaasd, glinsterens aardewerk.

De Brusselse potten voor dagelijks gebruik waren zeer kleurrijk en van het buikige type. Ze waren ofwel wit, bezaaid met veelkleurige bloemen, ofwel blauw en mangaanrood, met witte uitgespaarde sterren, waarin bloemen zijn geschilderd.

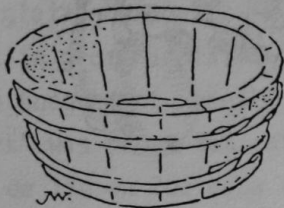
Een zeer bekende volkse soort, waren te Brussel de rechtwandige schenkkannen met het opschrift "BIERRE" op de witte ster van de voorkant.

Naast tinnen en de aarden bierkannen zijn er nog de houten kruiken, die door de kuipers werden gemeekt. We vinden ze eveneens terug bij onze grote schilders van de 16e en de 17e eeuw.

Men kon de houten bierkruik ook bieraker noemen of zelfs brouwaker.



Glazen ca 1500



MIDDELEEUWS DRINKSCHAALTJE

Naast de schenkkannen zijn er ook de typische voorwerpen om uit te drinken, dat instrument dat wij nu gemeenzaam bedoelen " een pint " uit glas.

De oudste dergelijke voorwerpen bij ons waren ongetwijfeld schaalvormige schotels uit hout of aardewerk. Het waren lage kommetjes zonder oor en zonder voet, drink-kommetjes zonder meer. Op zeker ogenblik werd de opstaande wand in verhouding hoger en ontstaat uit onze schotel een beker zonder oor, maar nu van hout, aardewerk, metaal of glas. Heel wat van die aarden bекers uit de Middeleeuwen zijn hoge rechte bекers, andere vernauwen naar onderen toe of vertonen een bolle wand (wine-bekers)

De 14e en 15e eeuwse drinkglazen van de schilderijen zijn zeer verscheiden en mooi, versierd met noppen in groen glas. Men spreekt in de volgende eeuwen van kelk-, tulp-, vleugel-, balusterglazen en fluit.

Een klein drinkinstrument met oor noemden onze grootouders nog een "kroes". Was vroeger de kroes groot, dan hebben we te doen met een geoord bierglas, bier- of wijnpint, -put en -pul.

Pint en pot zijn hier **niet** bedoeld als inhoudsmaat maar als drinkgereedschap. In de volksmond is een pint uit glas gemaakt. Voor bepaalde krachtpatsers was een pint of de inhoud ervan van weinig verschil, want tijdens de kermis gebeurde het dat zij hun bierglas opaten, zij kauwden het op tot op de bodem na. De pint was toen ook een geducht wapen bij caf  ruzies.

Typisch voor de vorm in de 19e eeuw zijn de bierglazen met oor en met effen hulle flank en de voet breder dan de boord.

In Kontich werd het "ne sergeant" genoemd.





S N E L L E

Als het bier niet is afgedekt verschaalt het vlugger. Naast de tinnen deksels aan het oor gehecht, zijn er ook losse tinnen bierdeksels, glasdeksels om de pint af te schermen.

Ze lagen in de herbergen in West-Vlaanderen en Nederlands Limburg in een hangrekje van 6 hokjes. Er waren houten en tinnen deksels en de bedoeling was, het vuil uit pijpen van de rokers te weren dan het verschalen van het bier. De gleizen potten zijn zowat de nieuwigheid van de 18e eeuw, en verschijnen dus in grote aantallen op het moment dat de bieraktiviteiten te Hoegaarden hun hoogtepunt bereiken. Nieuw was het niet, want het " witte Delftse gleiswerk" was reeds tot ontwikkeling gekomen in de 17e eeuw. Deze potten zullen ook in de 19e en 20e eeuw te Hoegaarden, met oor, cilindervormig, de naam van de brouwerij en voorzien van merktekens het drinkinstrument vormen van de Hoegaardiers bij herbergbezoek. We hopen hierover later een uitvoerige studie te laten verschijnen.

Na de drinkpot is de drinkkan het belangrijke drinkgereedschap. Ze is nog konisch of cilindervormig maar meestal buikig en groter dan de bierpint of drinkpot. Ze werden gebakken te Raeren, te Siegburg en misschien ook te Tienen waar er in 1962 eentje gevonden werd in een afvalput van een pottenbakkerij. Een voorbeeld van bijzonder kanmodel is de vier-orige kan - men sprak weleens van de Keizer Karel-kruik naar de bekende "pot van Olen". Maar die pot is echter van tin en van veel jongeren datum. Een andere zeer merkwaardige drinkkan was afkomstig uit het Rijnland (Siegburg, Keulen, Frechen, Raeren) en ze zijn veel gevonden in Limburg. Hun inhoud was een halve liter en ze werden "snelle" genoemd. De betekenis "snelle" komt ongetwijfeld van het Duits waar "Schnelle" wordt gezegd. Wat dit juist betekent is nog duister, maar het heeft niets te maken met het snel leegdrinken. Spijtig voor onze bierliefhebbers.

Tot hier over schenken en drinkinstrumenten van bier.

Heel wat gegevens komen uit het zeer voortreffelijk werk van wijlen Dr. Jozef Weyns " Volkshuisraad in Vlaanderen".

Dodion M.

BIERGILDE - NIEUWS

Zoals elk jaar gaan we terug naar de Intern. week der Brouwerijen te Antwerpen.

Voorziene kledij voor de Ridder: licht grijze broek en blauwe blazer

wit hemd met blauwe das

Edelvrouwen: witte bloes met donker blauwe rok

En zeker niet vergeten uw waardigheidsteken.

PROGRAMMA :

===== Zaterdag 21 april 1990

11.30 u Kennismaking met de stand van Hoegaarden - daarna vrij bezoek

14.00 u Officiële ontvangst der Gilden in kledij

14.30 u Verzameling

Stoetsgewijze langs de wandelgangen van het salon

Proeven van bier

15.30 u Proeven van een bieregerecht aangeboden door De Academie voor
Belgische Streekbieren.

16.30 u Op podium

Welkom toespraak

Voorstellen van de Gilden

Ondertekenen Gulden Boek

Erebier

17.00 u Vriendschapsdrink en vrij bezoek

=====

13 april 1990

Hoegaardier verheffing in Sporthal te Hoegaarden



Geschiedenis
van de

HOEGAARDSE
BIER- EN BROUWERS-
GILDE

VERVOLG
EN SLOT

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

Langs de binnenzijde van het document stond de " Compose over 't Bestierschap vant Guld " vermeld.

Deze samenstelling luidde als volgt :

Die Hooftraede met drey ingesetene Grootheeren:

- eenen Groot-Decanus ofte Praenobilis Dominud,
(Groot- of Hoofddeken, edele Heer)
draeghende als waepen daertoe gheodineert, den motstock ofte Roerstock.
(Hij was Grootmeester in de Orde en zijn woord was wet).
- eenen Vice-Decanus ofte Consultissimus,
(Onder-deken, rechter en verdediger)
draeghende syne waepene eene meetspaen.
- eenen Raed-Decanus ofte Expertissimus,
(Raadgevende Dekan, zaakkundige)
draeghende syne waepene eenen bierstoep.

Geassisteert synde van 3 of 4 gesworenen ingesetenen :

- eenen Griffier (schrijver), draeghende syne groetregister.
- eenen Rentmeester (kashouder), draeghende syne rentboecke.
(griffier en rentmeester werden soms door een en dezelfde persoon waargenomen).
- eenen Rolhouder (ledenlijsthouder), draeghende syne rolstaete.
- eenen Collateur (benoemer), draeghende syne bierpot.

Ende oock eene cleyne Corporatie-Raede (aangehechte Raad der herbergiers ed)

- eenen Hoofddelegataris, hebbende eene stuyckwan
- eenen Vice-delegataris, hebbende eene schepsaen
- eenen Raed-delegataris, hebbende eene banier

Allen ingesetenen deser Vryheidt, synde van goeden naem ende faem en in den eedt gestelt.

Een los blad dat tussen het document stak geeft ons ook de namen van enkele bestuursleden uit de Raad van de Brouwersgilde.
De lijst is nochtans ver van volledig, maar ziehier wat wij er konden uit afleiden en door eigen opzoekingen aanvullen.

De Hoofddekens

===== (Decanus Magnus)

- 1 - G. van Molle, vermoedelijk deze uit het Cabaret over de Cruysblock, die een bierkapel voor de gilde inrichtte en in 1560 tot eerste Hoofd- deken zou verkozen zijn.
Hij was toen nog geen 30 jaar oud.
- 2 - item, (waarom "item" als het dezelfde is) maar misschien zijn zoon, eveneens een G. van Molle, geboren ca 1560 en die in 1645 het Cabaret aan D. Bormans verkocht.
Zijn benoemingsjaar van Deken staat niet vermeld.
- 3 - Daniel Bormans, geboren ca 1618 en wonende in de Cruysblockhoeve, schijnt rond 1645/1650 tot Deken te zijn uitgeroepen.
Was Burgemeester van Hoegaarden en overleden in 1662.
- 4 - Berthel Peeters, geb. 1633, hij trouwde met de weduwe van Bormans en bleef in de Cruysblock wonen, zodat het niet uitgesloten is dat hij in 1662 Bormans als Deken opvolgde.
Was eveneens Burgemeester en stierf in 1693.
- 5 - Jan Rega, geb. 1638, woonde te Nerm, waarschijnlijk in 1693 tot Deken verheven. Hij stierf in 1713.
- 6 - Servatius Sweerts, geb. 1670, schepen in de Regentie en stamvader der V Geslachten, woonde in de Pastorijstraat en luidde de "gouden eeuw" der Sweertsen in.
Hij was de schoonzoon van Berthel Peeteres. Tot Deken verheven in 1713 en stierf in 1737.
- 7 - Carlo Van Nerum, geb. 1689, schoonzoon van Sweerts. Schepen in de Regentie en woonde in de huidige pastorij van Hoegaarden, was eigenaar van 't Nieuwhuys (lokaal der Brouwersgilde) en had zijn brouwerij op de Vroente aan de Grote Brug.
Hij stond aan het hoofd der Gilde tijdens de jaren van de tolmiserie met Tienen en ook tijdens de brouwersvete en de dorpswisten. 51740/1750)
Benoemd in 1737 en gestorven in 1757.
- 8 - Anthoin Collaert, geb. 1704, Meier van Hoegaarden, wonende in de verdwenen hoeve der zwaluwen aan de Grote Brug.
Tot Deken benoemd in 1757 en stierf in 1778.

9 - Hendrick Struys, geb. 1710, schoonzoon van Sweerts. Voorzitter der Schepenbank van Hoegaarden en wonende te Houtem.
Benoemd in 1778 en gestorven in 1788.

10- Joannes Van Nerum, geb. 1732, zoon van Carlo Van Nerum.
Was notaris en schepen en woonde in de Nieuwstraat (nu Ern. Ourystraat)
Werd tot Deken uitgeroepen in 1788 en stierf in 1797.
Hij leidde de Brouwersgilde ten tijde van de politieke troebelen.

Uit het Archief der V Geslachten vernemen wij ook de namen van de Hoofddekens, die na de herinstelling van de Brouwersgilde in 1804, aan het hoofd stonden van de Orde vanden Moutstock.

11- Jacobus Philippus Van Nerum, geb. 1738, zoon van Carlo Van Nerum.
Was oud-rentmeester der Gilde geweest en woonde in de Nieuwstraat (verdwenen huis Evrard).
Tot Deken gekroond in 1804 maar nam ontslag in 1819.
Hij stierf in 1824, was eigenaar van 't Nieuwhuys.

12- Servaes Nijs, geb. 1778, schoonzoon van vorige, woonde in de Nieuwstraat en had zijn brouwerij op de Stoopkensstraat.
In 1819 tot Deken uitgeroepen. In 1832 betrok de Gilde haar nieuw lokaal in het Brouwershuis (Doelstraat)
Hij stierf in 1859.
Zijn zoon Alexander schonk later de brouwerij aan de gemeente met last er een wezenhuis op te richten.

13- Charles Van Nerum, geb. 1811, kleinzoon van Jacobus Philippus Van Nerum en brouwer in de ouderlijke brouwerij op de Vroente.
Tot Deken verheven in 1859 en stierf in 1871

14- Joseph Libert Dumont, geb. 1816, Schepen en medestichter van de eerste suikerfabriek van Hoegaarden.
Brouwer op de Stoopkensstraat.
In 1871 tot Deken uitgeroepen maar door politieke inmenging ontroond, hetgeen in 1872 de ontbinding van de Brouwersgilde ten gevolge had.

NB De zes laatste Hoofddekens en ook Carlo Van Nerum behoorden tot de V Geslachten, gesproken uit de Sweertsen, waaruit duidelijk blijkt dat de familiebelangen en de vriendjespolitiek hoogtij vierden in de Brouwersgilde.

Voor wat de andere Raadleden betreft, werd de lijst zeer slordig overgeschreven, zodat slechts enkele fragmentaire gegevens bekend zijn.

De Onder-Dekens

=====

H. Tritsmans, wijnsetter
J. Bormans, gesworene tot nerim - geb. ca 1585 + ca 1653.
vader van Hoofddeken Daniel Bormans.

.....
J. Geerts, anno 1636 (geb. 1652 + 1710

.....
B. Moelen, schepen, anno 1732 (dit is Bernard Van der Molen uit de
Maeghdenblock (°1682 +1757)

S. Sweerts, griffier, anno 1757 (°1713 +1779 zoon van de Hoofddeken
Servatius Sweerts, woonde in de Cruysblockhoeve).

Ant. Sweerts, griffier, anno 1779 (°1742 zoon van vorige, wonende in het
Arendsnest op de Houtmarkt).
Hij was de eerste Vice-Decamus voor het Schrikbe-
wind.

De Raaddekens

=====

R. Van Osmael
Martinus Van Goidtsenoven (°1600/1605 en zoon van Gorgonius, + ca 1645)

.....
G. Van Simphoven, anno 1725 (wellicht de politie-officier en latere
Burgemeester van Hoegaarden, die de dorpswisten van
1749 uitlokte).

H. Houbanx, gezworene anno 1743 (dit is Hendrik Hoebanx, schoonzoon van
Hoofddeken Servatius Sweerts).
Hij stierf in 1752.

Ant. le Brasseur, schepen anno 1752 + 1760

Hubertus Sweerts, anno 1758 (zoon van Hoofddeken Servatius Sweerts, wonend
te Rommersom. Was rekenplichtige in de dorpsraad en
stierf in 1790).

Henry Coenegras, anno 1790

NB Op deze 13 bekende namen, weer 4 uit de V Geslachten namelijk drie
Sweertsen en Hoebanx.

Nopens de "gezworenen" uit de Brouwersraad is zeer weinig bekend.

Griffiers

=====

J. Van Herberghen
Martin Nijs anno 1680
Anno 1700, S. Sweerts, de oude
Bueckens
S. Sweerts, de jonge
Ant. B. Sweerts, Servaessone

Rentmeesters

=====

L. Fonteniers

Guilliam Schepers, anno 1720 (was de schoonbroeder van Hoofddecken Carlo Van Nerum).

Hij stierf in 1757

Jacobus Ph. Van Nerum, anno 1768 (de latere Hoofddecken in 1804)

J.F. Schepers, anno 1757 (zoon van Guilliam Schepers)

Rolhouders

=====

J. Dumont tot Houthem anno 1670

H. Nijs, anno 1776

Collateurs

=====

Jan Douterman, anno 1720 (wellicht de Burgemeester van Hoegaarden in 1728)

Jan Dotremont, zoon van Jan, anno 1765 (°1730 zoon van vorige, Burgemeester in 1774).

Voogden

=====

Onderaan de lijst staan "tutors" vermeld. Dit schijnen voogden te zijn geweest, namelijk hogere beschermheren van de Brouwersgilde. Zij maakten echter geen deel uit van de bestuursraad, maar kunnen vergeleken worden met de huidige Ere-Voorzitters.

Het waren :

- meier de Pas anno 1669
- Mayeur de Pas (heer van Bellecom +1728)
- Pleban-Deken Hendrik Peeters, anno 1728 (zoon van Hoofddecken Berthel Peeters. Stichter van een studiebeurs-fondatie die aanleiding gaf tot de oprichting van de Confrerie der V Geslachten. Hij stierf in 1741
- Messire Scott, Vicomte van Bergues-Saint-Winox tot Bost, anno 1741.
(hij liet zijn beste biersoorten te Hoegaarden brouwen).
- M^rHer de Graef van Meldert, (wellicht was Jean Louis Van der Noot, Graaf van Duras en Baron van Meldert)
Datum van aanvaarding voogdijschap onbekend.
Hij stierf in 1767
- M^rHer de nieuwe Graef van Meldert, vermoedelijk de neef van vorige Jean Philippe Van der Noot, Graaf van Duras, Baron van Meldert, afgevaardigde van de Staten van Brabant, Lid van de Edele Orde van het Land van Luik en Kamerheer van Keizerin Maria Theresia van Oostenrijk. Wegens zijn verzet tegen Jozef II werd hij in 1789 aangehouden.
- S^tde Wasseige, anno 1790 (was heer van Hoegaarden en gevolmachtigd Minister van de Bisschop van Luik).

CONFREERS UIT DE BROUWERSGILDE

De brouwregisters van Hoegaarden geven ons ook een aantal brouwers uit de XVIII^e eeuw waarvan de meeste wel tot de Gilde vanden Moutstock zullen behoord hebben (cfr. SGL/Hoeg. reg. nr. 4270 tot 4283 en familieschoon art. 196 enz. over de Brouwers van Hoegaarden zie ook 't Moutstokje nr.1 tot 11).

Jaartal	Eigenaar - Brouwers	Huurbrouwers
=====	=====	=====
1715	15	51
1724	20	72
1727	18	93
1734	23	103
1737	31	117
1756	37	130
1776	27	98
1789	samen 52	
1798	samen 38	

In 1872 toen de Brouwersgilde ontbonden werd bleven er nog 15 brouwerijen en 9 stokerijen over.

Het Hoegaardsbier, dat de tijd en mensen had getrotseerd werd in de XX^e eeuw nog slechts door enkele brouwers als traditiebier gebrouwd.

In 1920 waren er nog amper 6 brouwerijen, te weten:

- Victor Brasseur op de Stoopkensstraat 68
- Wed. Arnold Cipers op de Tommestraat 1
- Jules Van Hagendoren op de Stoopkensstraat 30
- Virgile Van Hagendoren op de Vroente 70
- Louis Tomsin op de Vroente
- Lories op de Stoopkensstraat 1

Toen telde Hoegaarden 136 herbergen, ongeveer een voor TIEN huizen.

HEROPSTANDING

=====

In 1957 brouwde Louis Tomsin voor de laatste maal het lekker Hoegaards Bier.

Zijn brouwerij werd ontakeld, stopen en vaten als herinnering aan vergane glorie weggeschonken of ergens opgeborgen.

Het sneed door het hart van de Hoegaardiers toen zij hun laatste brouwerij als een museumstuk, gedeeltelijk naar Bokrijk, gedeeltelijk naar het Brusselse Brouwershuis, zagen verhuizen. En bijzonder in dat van PierreCELIS, die er van in zijn prilste jeugd dagen en dagen had doorgebracht.

Maar acht jaar later, in 1965 herrees de dageraad.

Celis bracht het Hoegaards bier terug op de markt. Hij begon te brouwen in een wijnvat en evalueerde tot een complete installatie.

Het goudgele natuurbier werd terug gebrouwd zoals vroeger, met zuiver bronwater zonder scheikundige toevoeging, tot grote vreugde van de Hoegaardiers.

In 1965 werd in 't Nieuwhuys van Hoegaarden een museum opgericht en dadelijk rezen de standen op van brouwers en stokers, tavernen en cabaretten, herbergspelen en brouwerstuig, eveneens een volledige alhambic.

In 1967 werd in dit museum zelfs een levende 18e eeuwse taverne ingesteld waar de " Hôgoad " als eerste bier zijn plechtige herintrede deed, zodat het wit gerstennat weer historisch één werd met zijn eeuwen oude taverne en bierkelder van 't Nieuwhuys (voormalig lokaal van de oude Hoegaardse Brouwersgilde en het stamhuis van de " Hôgoad "

En blond als de tarwe, geurig als de hop, vloeit het terug uit vaten, kruiken en kannen in die glazen naar het droge keelgat en korenpijp van de kenner.

En dan eindelijk in 1972, 100 jaar na het verval van de Brouwersgilde, kwam het topjaar, een groot gebeuren, want op 1 mei werd volgens oude traditie op plechtige wijze de folkloristische heropstanding en wedergeboorte gevierd van " Die Edele Orde vanden Moutstock (de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde) "

Op die dag werd de Hoge Bierraad weer geïntroniseerd, de Bierwet en de XI Geboden van de Orde afgekondigd en de eerste adelborsten, die in de zware bierproeven waren geslaagd tot Ridder of Edelvrouwe verheven.

Op de oude brouwersbanier legden zij de biereed af en spraken de getrouwheids belofte uit.

Door deze heroprichting is de geschiedenis van de oude Biergilde zijn einde gekomen.

De huidige geschiedenis wordt nu bijgehouden in het Grootboek van de Gilde, welke alle activiteiten en gebeurtenissen verzameld.

Ook ons driemaandelijks Moutstockje, schrijft de geschiedenis van de huidige Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

.....

[illegible]