

Moutstockje

nr 19

1991

Apr 99

-uitgifte kantoor
3300 tienens 1-



DHR DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

driemaandelijks 1/91

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

Hop



't Moutstockje

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "
hoegaarden

't Moutstockje ...

driemaandelijks tijdschrift over biersfolklore

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

De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

Museum 't NIEUWHUYS E; Ourystraat 2

3320 HOEGAARDEN

Bankrekening : 860 / 0014362 / 85

Lidmaatschap: 250 fr. Ereid: 350 fr. Beschermid: 500 fr. Weldoener: 1000 fr.

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

inhoud n°19

- Biertrofee
- 1991 Nieuwjaarswensen
- Het bier in het Volksleven Deel V
 - Volksgebruiken in Vlaanderen
- Poperinge - De reis van de Biergilde
- De Hop en Hopteelt.
- Poperings Hommelbier - Een bier dat leeft
- Mededeling
- Hoegaardiersclub 1990
- Amersfoort en Hoegaarden - Samen rond het bier
- Bijvoegsel van het boek " 10 jaar BIERORDE "

BIER trofee



Om het Hoegaards Biermuseum en ons tijdschrift " 't Moutstockje " te verbeteren en op de hoogte te blijven van wat er leeft in de brouwerswereld, heeft men besloten dit jaar een BIER TROFEE toe te kennen.

SPELREGELS :

=====

Wie de redactie gloednieuwe (nog niet verschenen) persartikelen, bierviltjes, informatie, dokumentatie enz. toestuur, ontvangt daarvoor een aantal punten.

Alle artikelen enz. sturen naar Etienne Grooten

Oude Leuvensestraat 41 3300 Tienen

of afgeven in 't Nieuwhuysmuseum te Hoegaarden

met vermelding Biertrofee.

Niet vergeten naam en adres te vermelden.

Puntenverdeling :

- Brouwerij voorwerpen (vb. flessen,bakken publiciteits voorwerpen e.d.)	30 p
- Oude Hoegaardse Bierglazen	30 p
- Uitgaven over Bier (boek) of tijdschriften	25 p
- Artikelen over de Hoegaardse bieren	25 p.
- Brouwerij historieken	20 p
- Bierartikelen (klaar voor publikatie)	20 p
- Persknipsels over Hoegaardse bieren	15 p
- Persknipsels over bier (allerlei)	10 p
- Fotocopie van oude bierdokumenten	10 p
- Andere nuttige Bierinformatie	10 p
- Biermoppen en/of Bierrecepten	5 p
- Bierviltjes en/of etiketten (per stuk)	1 p

In elk Moutstockje zal een tussenstand gepubliceerd worden. Naast de BIERTROFEE (?) zal de winnaar tevens een geschenk overhandigd worden. De 2de tot en met de 5de ontvangen eveneens een waardevolle prijs.

Eindstand zal verschijnen in het eerste Moutstockje van 1992.



Januari 1991 " de Nieuwjaarsmaand " en dus de maand om U en uw gezin
een voorspoedig en gelukkig 1991 toe te wensen.

Dit jaar is het voorbereidingsjaar voor onze viering 20 JAAR BIERGILDE
in 1992.

We hebben veel hulp nodig bij het voorbereiden van dit jubileum.

Indien U interesse hebt om aan deze viering mede te werken, geef dan
een seintje, alle handen zijn welkom.

Plannen maken is goed, maar ze uitvoeren is B E T E R .

Nogmaals een goed 1991

Namens de Hoge Raad van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgild



het bier in het volksleven

DEEL V



volks- gebruiken

IN

VLAANDEREN



De VOLKSGEBRUIKEN in Hoegaarden

Er zijn reeds Hoegaardse Volksgebruiken rond het Hoegaards bier verschenen in Alpaidis (tijdschrift voor Heemkunde en Folklore van 't Nieuwhuysmuseum)

In dit artikel wordt er gesproken over deze volksgebruiken elders in het Vlaamse land.

Er is wel een studiegroep gestart om al deze Hoegaardse volksgebruiken op te zoeken en aan te vullen, om ze dan op een later te bepalen datum te laten verschijnen.



VOLKSGEBRUIKEN

=====

Onze volksgeest, of beter onze volksgebruiken evolueren niet zo snel als men zich voorstelt en dikwijls, na schijnbaar uitgestorven te zijn, herleven ze weer op, aan nieuwe toestanden wonderwel aangepast.

Oude gebruiken kennen vaak een taai en lang bestaan.

Op het schilderij van Jeroen Bosch, "De Hooiwagen", bemerken we links een herberg, waar boven de ingang, een blauwe voorschoot aan een stok hangt te wapperen.

Dat wou zeggen dat de bazin afwezig was en de kastelein vrij spel had. Vrienden en kennissen, die in het voorbijgaan dit zinnebeeldig teken zagen, lieten niet na even binnen te wippen, want zij wisten dat de baas zich niet onbetuigd zou laten om een gratis biertje te tappen en dat het er vrij vrolijk zou toegaan. Welnu, als knaap was ik betoverd om naar mijn grootouders toe te gaan, die op de Boomsesteenweg te Antwerpen-Kiel een afspanning uitbaatten.

Dikwijls hoorde ik grootvader zeggen, bij afwezigheid van zijn echtgenote, dat de "blauwe voorschoot" uithing.... en hij schonk zichzelf een pintje meer dan veroorloofd.

Er werd nergens iets gevonden wat de waardin uithing als de kastelein niet thuis was !!!!!!!

Sporen van deze blauwe voorschoot uithangen vinden we reeds terug in de 15e eeuw en ze laten vermoeden dat ze toen reeds erg verspreid waren.

In tal van West-Vlaamse herbergen bestaat vandaag nog de gewoonte om de bazin "besteed" te doen. Zij lipt even aan het bierglas alvorens het aan de klant over te reiken, wat altijd gepaard gaat met een geamuseerd lachje. Maar weinigen weten dat het een gebruik is stammend uit de vroege middeleeuwen, toen ridders en kasteelheren poezebang waren slachtoffer te zullen worden van een poging tot vergiftiging. Voedsel en drank lieten zij vooraf door een ondergeschikte proeven. Het eventuele gevaar was dus niet voor hen, wel voor anderen, in dit geval onschuldigen.

Eveneens in Vlaanderen werd ook op het begrafenismaal bier geschonken, het maal zelf heette "dodenbier" en gaf vaak aanleiding tot twist en buitensporingheden. Bier werd bij zo'n gelegenheid kwistig rondgedeeld in de omgeving en zich bediend zag van brood en gerstenat, nauwkeurig afgemeten naar de graad van verwantschap. Daarvan hing het af of men meer of minder brood en meer of minder potten bier kreeg.

Tot in de 2e helft van de 18e eeuw maakte de "Bekkesnijders" in de Limburgse provincie furore.

Deze "bekkesnijder" droeg een mes op zijn hoed en een haneveer, waardoor de voorvechter, want dat was hij in werkelijkheid, ook wel "haneveer" werd genoemd.

De man hing zijn mes boven de deur van de herberg of stak het in een balk van de gelagzaal, wie het dorst aanraken of er zelfs naar kijken, moest het met hem opnemen en het einde was onveranderlijk dat één van beide het gevecht staakte met een vrij diepe snede in de wang. De "Bekkesnijder" had eens te meer een overwinning geboekt en daar werd natuurlijk op gedronken. Naar het schijnt waren de meisjes bijzonder trots op een vrijer, die zo'n litteken vertoonde. Het gold als een bewijs voor zijn durf.

Een zeer oude traditie in de Vlaamse en Brabantse gewesten was de manier waarop de kwaliteit van het bier werd vastgesteld. Deftige gezworenen van de brouwersgilde, gekleed in lederen broek, goten bier uit over de houten bank van de brouwer, waarvan zij de deugdelijkheid van zijn produkt wilden controleren. Daarna namen zij met grote waardigheid plaats op de zit. Na een uur in die houding te hebben doorgebracht, werd het gehalte van het brouwsel beoordeeld naar de mate dat de bank aan de lederen broek kleefde.

In de vroegste tijden reeds kon het dorp Alseberg bogen op een groot aantal herbergen, wellicht te wijten aan de bedevaart naar het heiligtom van onze Lieve Vrouw. In de 18e eeuw zag men er alle zondagen pelgrims die van heinde en ver kwamen. Daar deze herbergiers en het volk dat bij hen diende, naar de vroegmis togen, heerste er een ongeschreven wet dat de pastoor de vroegmis zong en daarbij ook preekte. Hier leende de kerk zich dus aan de commerciële noden van haar parochianen, wat elders niet gebeurde.

Bij oogstfeesten bleven ingewortelde tradities lang voortleven.

Wij lezen in "Rond den Heerd": "Tot Ronse, als zij den oest inhalen, en roepen zij gemeenlijk anders niet als " Rabor, Rabor", dit moet van 't fransche komen: à boire, omdat te dier gelegenheid nog al eene kan gedronken wordt. En den "Rabor" inhalen, is 't laatste voer inhalen, of ook den bekroonden tak die de kinders, op het voer zittend, vasthouden."

En verder, in het zelfde verband langs een heel andere kant van het land, in Veurne - Ambachts, zongen ze als de oogst binnen was :

" Kariöle, kariöle, den oegst is in
en als den beor geen bier en tapt
en als de boerinne geen wafels en bakt
't en is geen vulle kariöle."

In Oudenaarde bestond het "inbranden" van een nieuwe gebuur. Voor diens deur werd een vuur aangelegd, waarna rijkelijk met bier moest worden getrakteerd.

Op de wijk Onkerzele te Geraardsbergen werd op de dinsdag van de kermis het "opkuisen" gevierd. In de herbergen verkocht men bier aan verminderde prijs tot alle vaten waren "leeggekuist".

Ook in de Demerstede Diest kende men een oud en zonderling gebruik.

Op de zondag na 3 mei was er een bal en drinkfeest op 't stadhuis, ingericht door de Rederijderskamer "De Christusoogen".

Rond 23 uur was 't pauze en dan trokken de leden door de stad met de speellieden op kop. In deze eigenaardige optocht liep iedereen kreupel. Daarbij werd een liedje gezongen van "Kreupele Duynen", die eens misschien prins of hoofdman van de Christusoogen geweest was:

" Vivat 't plezier en het water van de Demer
Vivat 't plezier en het Gildebier
Kreupele Duynen was zo zat,
en hij viel op zijn gat.

Zeer folkloristisch getint de Ruiterwandeling van de ST. Machutuskermis te Wannegem-Lede. Na de hoogmis van 9 uur verzamelt de Koninklijke Ruitersmaatschappij Sint Machutus en vertrekt voor een stapwandeling door de velden, onderwäg een bezoek brengend bij ieder lid herbergier.

In de tijd toen er nog vele stedelijke fanfares en harmonieën elkaar de loef afstaken, kon men bijna wekelijks een muzikale uitstap meemaken. Deze optochten waren bedoeld om de leden herbergiers "iets te gunnen".

Elke muzikant ontving bij het binnentreden van een herberg een speelkaart waarmee hij een pint kon betalen.

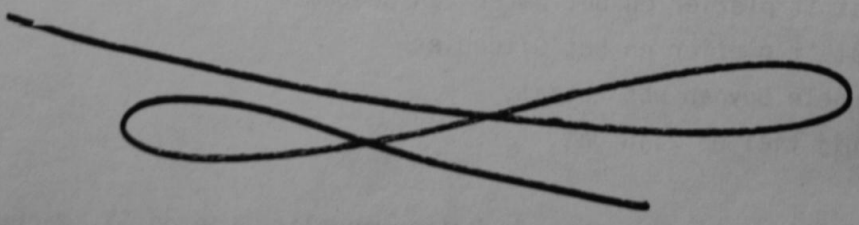
Ook de Schuttersgilden deden dit soort uitstappen, terwijl er gezongen werd:

" Hier is de Gil', ruim nu de baan,
Sa broeders, spreekt de pinten aan,
Wij stappen fier, het hoofd omhoog,
Wij zijn de Gil' met pijl en boog,
Koning en Koningin vooraan,
Leve 't Gild Sebastiaan

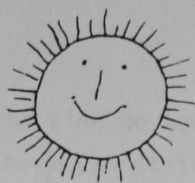
Een ander gebruik, en tevens plezierige anecdote, komt uit Limburg; Langs de binnenzijde van de kamerdeur zouden de begin letters aangebracht zijn van de dagen van de week: Z, M, D, W, D, V, Z. Waren er zaken te doen welke absoluut moesten uitgevoerd worden, dan werd dit met krijt naast de betreffende dag genoteerd. Kwam anderzijds de heer des huizes boven zijn theewater binnen, dan wees zijn ega naar de letters. Wat voor haar dan betekende: Zeg Man Doe Wat De Vrouw Zegt en stopte hem in bed. Was de man echter nog bij zijn positieven, dan wees hij juist andersom, dus van rechts naar links en brabbelde: Zeg Vrouw, Doe Wat De Man Zegt en viel in slaap.

In het Westvlaamse Ichtegem, hield men een ander zonderling ritueel, wanneer iemand van de klanten verjaarde moest hij met een peperkoek naar de herberg komen, dan werd de nachtvaas met bier gevuld en de peperkoek werd gesneden erin gelegd, en al de klanten moesten van de pot een slok drinken. Als dit was gebeurd werd op de kosten van de jaarling een rondje gegeven.

Gelukkige Verjaardag.



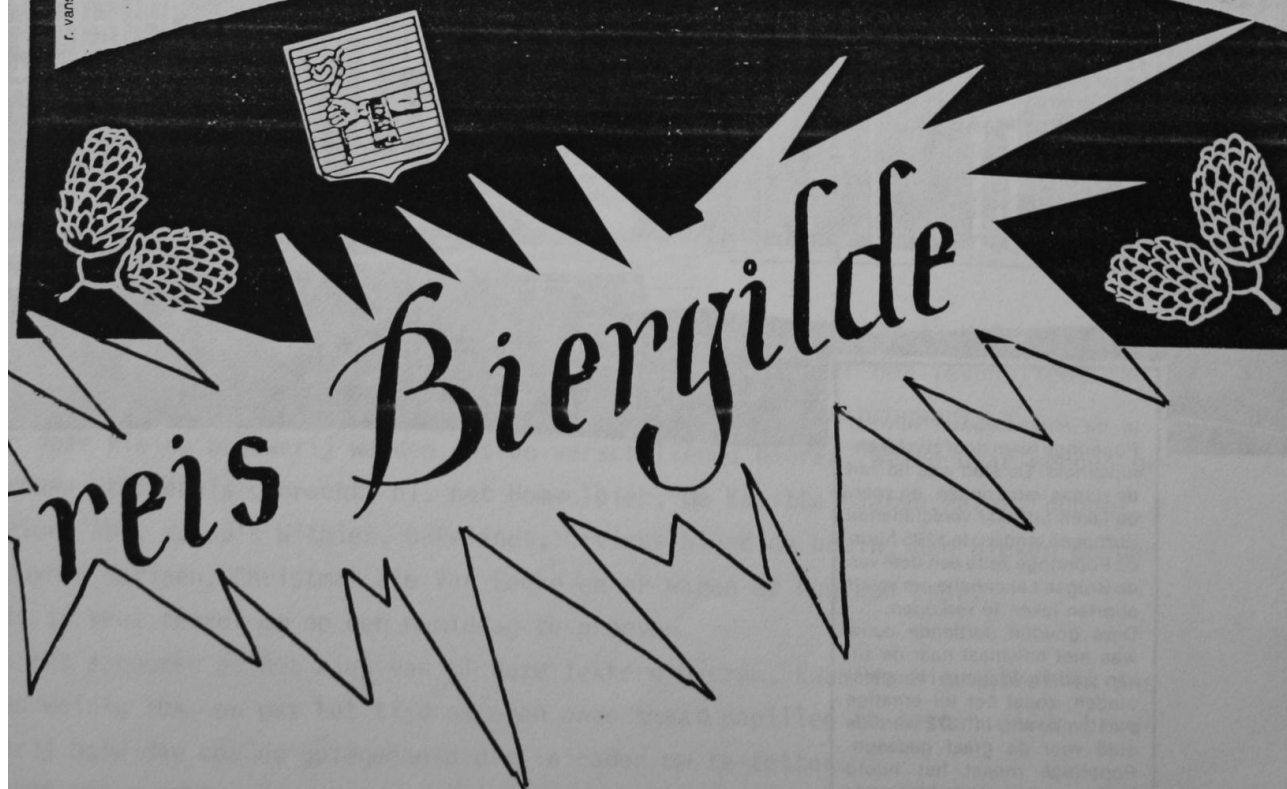
NEEMT U OOK DEEL AAN DE
BIERTROFEE ?



**hop, hop, hop,
met zijn allen naar
poperinge**



r. vanseveren



7 oktober 1990



In de Middeleeuwen verwierf Poperinge faam door zijn laken-
nijverheid. De stad was lid van
de Hanse van Londen, en voer-
de laken uit naar verschillende
Europese landen. In 1285 huur-
de Poperinge zelfs een deel van
de Brugse Lakenhalle om er vijf
soorten laken te verkopen.
Deze gouden dertiende eeuw
was niet helemaal naar de zin
van andere Vlaamse handels-
steden, zodat het tot ernstige
twisten kwam. In 1372 werd de
stad voor de graaf gedaagd.
Poperinge moest het hoofd
buigen en de eens zo bloeiende
lakenhandel ging stilaan ver-
loren. Maar de koppige Pope-
ringenaars zochten vol moed
naar een nieuwe levensbron en
vonden... de hop.



Daarna ging de tocht verder naar het Talbot House een oase van stilte, waar de Britse frontsoldaten de onontbeerlijke rust en kameraadschap vonden. Heden ten daage kan er nog altijd overnachting worden voorzien. (een tip voor wie even deze streek met zijn familie wil bezoeken.)

Wat verder vinden we de stadsschaal, waar hop werd gekeurd en gewogen en waar nu het unieke hopmuseum is ondergebracht.

Daar hebben we echt genoten van de deskundige uitleg van onze gids Roger, het was zeer boeiend

en leerrijk. We dachten veel te kennen over het bier, maar een belangrijk produkt in de bierwereld, de hop, was voor ons een onbekende.

Meer over de hop en hoppeteelt verder in dit Moutstockje met een artikel daarover van gids Roger.

Na een film uit 1936, over de hop en de folklore daarrond, was het dan zover om in de gezellige cafetaria even het Hommelbier te proeven. En aan de hand van de lege pinten denk ik dat dit biertje in de smaak viel.

De tijd vliegt snel zegt het spreekwoord, dat ondervonden we dan ook, want het was hoogtijd om even aan de inwendige mens te denken. Onder leiding van Roger, de bus in en naar een gezellige taverne, voor de lunch. En als er daar gegeten werd, het was heerlijk, vooral de schelle van de zeuge.

Bij dit etentje werd er natuurlijk een Hoegaardsbiertje gedronken en ook een Hommelbiertje.

Om het tijdrooster te respekteren moesten we opstappen, want om 15 uur werden we verwacht in de brouwerij Van Eecke, daar waar het Hommelbier het levenslicht zag. Watou, even buiten de stad, daar is de pleisterplaats en de brouwerij.

In deze kleine brouwerij werden ons de verschillende bieren, welke daar werden gebrouwen ter kennis gebracht, nl. het Hommelbier, de Kapittelbieren, Pater, dubbel, Prior, Abt, Watou's Witbier, Bakelandt, Livinus blond en bruin, den bleken en den bruynen Moriaen, Christmas ale Van Eecke en er waren er nog een paar.

Dit is veel teveel om op een namiddag te proeven.

Na het aanhoren en het zien van al deze lekkere bieren, kwam de bierduivel in ons een weinig los, en was het tijd om even onze smaakpapillen te testen en de brouwerij bood dan ook de gelegenheid dit in daden om te zetten.

En of het smaakte, het was nog beter dan een Corsendonk, nietwaar Yvette.



Zondag, 7 oktober 1990

Weerbericht:

In de voormiddag kans op regen
na de middag opklaringen.

Vandaag worden flinke zonnige
perioden verwacht.

Het was zover, we gaan op schok met
de Biergilde. Na enkele jaren onderbreking van onze bedevaart, is het dit jaar
gelukt (dank zij Gilbert) deze traditie terug op te nemen.

Met 31 vertrokken we in de vroege morgen (voor sommige) naar Poperinge. De moed
en de stemming zat er in, wat zeker nodig is om een mooie reis te hebben, en
V.T.H. (Vlaamse Televisie Hoegaarden) was eveneens van de partij.

Twee uurtjes bus, dat was de tijd nodig om Hoegaarden met Poperinge te verbind-
den.

Rond 9.30 uur kwamen we dan door de Poperingse straten gereden en onze gids
Roger kwam ons reeds tegen. Een korte en aangename kennismaking en door rich-
ting Grote Markt.

Een lekker kopje koffie met een versnapering stond reeds op ons te wachten,
ook een biergilde kan een kopje koffie waarderen.

Na deze opkikker was het aan onze gids om ons wegwijs te maken in de geschie-
denis van de stad Poperinge, wat dan ook gebeurde en iedereen volgde de uit-
leg met veel belangstelling, terwijl V.T.H. alles onder de loep nam en alles
vastlegde op band.

Daar vernamen we ook dat het stadsschild van Poperinge en dat van Hoegaarden
bijna gelijk zijn, juist de staf van Poperinge is naar binnen gericht en dat
van Hoegaarden naar buiten.

Poperinge was vroeger afhankelijk van een abdij. De abten leefden terug ge-
trokken in hun abdij en hadden weinig contact met de bevolking, dus was de
staf naar binnen gericht.

Hoegaarden darentegen was van het Prinsbisdom Luik. Bisschoppen gingen naar
het volk toe, dus staf naar buiten gericht.

Na dit proefuurtje, was de tijd aangebroken om de kracht en de sportiviteit te testen en dat werd dan ook gedaan met het oude bollenspel, vrouwen tegen mannen, rood tegen blauw, en als er plezier is gemaakt. Het was een gelijk oplopende strijd, maar een eind overwinnaar was er niet, terug die verduivelde tijd.

Dan maar terug op weg een stukje te voet voor een bezoek aan het biermannetje van Watou, heel mooi.

Daar werd onze gids opgenomen in de Orde van de Hoegaardiers en trad ook V.T.H. in aktie. Na een groepsopname was het etenstijd.

RESTAURANT GASTHOF GALLERY
't HOMMELHOF



Watouplein 17 8978 Watou

BIERKEUKEN

Tel. 057/38.80.24
(Fr.) 19.32 57/38.80.24

In 't Hommelhof stond de Plukmenu

op ons te wachten, elkeen die deze streek wil bezoeken daarin mag zeker deze menu niet ontbreken.

Daar hebben we ook afscheid genomen van onze sympathieke gids Roger en er werden afspraken gemaakt voor de toekomst.

Roger bedankt we hebben een mooie en leerrijke dag gehad. Dan terug de bus op, op zoek naar 't Oud Kerverijetje. Waar Gilbert dat heeft gevonden, is voor iedereen een raadsel, maar het was er wel de moeite waard om even gezellig van een slaapmutsje te genieten.

Dat het er gezellig was, daar weet onze reisleader alles van, want om ze allen tijdig op de bus te krijgen was zeker niet gemakkelijk. Maar met 10 minuten vertraging vertrokken we naar Hoegaarden.

Van de terugweg zullen er bij vele lege plekken overblijven, want na het eten en het slaapmutsje, vallen de oogjes toe en blijven de snaveltjes dicht.

Zalig dromen van deze mooie en aangename dag.

Bedankt Gilbert, die het ons mogelijk maakte deze dag mee te maken.

De thuisblijvers hadden weer eens ongelijk. We hopen dit jaar ook deze te kunnen overtuigen om deel te nemen aan onze reis.



't oud kerverijetje

kaffeethuis

Jan Dhondt

Lettingstraat 7 - 8951 Dramouter-Heuvelland

BIERPROEVEN EN RIDDEERSLAG

Bij beslissing van de Hoge Raad zal worden overgegaan tot spreiding van de Bierproeven en de Ridderslag.

vb. een jaar de proeven en het jaar daarop volgend de Ridderslag.

Deze spreiding is een noodzaak om twee redenen :

- de belangstelling voor deze twee topactiviteiten meer kans geven door ze te spreiden over twee jaar.
- mogelijkheden scheppen om tijdens het jaar andere activiteiten in te lassen.
vb. reis van de biergilde, opdrachten voor de Brouwerij e.d.

De volgende BIERPROEVEN zijn voorzien in 1992 tergelegenheid van de viering 20 jaar Heropstanding van de Hoegaardse Biergilde.

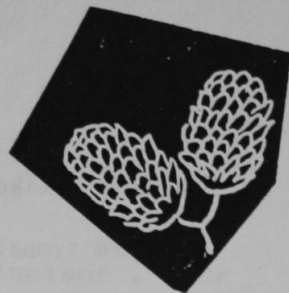
Deze die dan in de proeven zijn geslaagd, worden dus Adelborst en zijn in stage tot de volgende Ridderslag in 1993.

In 1991 is er geen Ridderslag en geen Bierproeven, wel zal er een CAMBRINUSFEEST worden voorzien. Datum later te bepalen.

Ons jaarprogramma voor 1991 zal verschijnen in ons volgend Moutstockje.



HOP EN



HOPTEELT



POPERINGE



Deze artikelen reeks werd ons toegezonden en is samengesteld door onze sympathieke Poperinge gids ROGER BENAUWT (Borgher van Hougaerden)

Dank zij hem zullen we wat wijzer worden in alles wat er rond hop hoppedeeelt, hop en bier gebeurd is.

We hebben dit artikel in twee delen opgesplitst:

Deel 1 : Januari nummer,

De Hop en Hoppedeeelt

Hopscheuten een gastronomische delikatesse

Bibliografie

Deel 2 : April nummer

Folklore in en om het hoppeveld

Van hop naar bier.

DE HOP EN HOPTEELT IN HET POPERINGSE

INLEIDING

De hop wordt vaak ervaren als een 'kuriositeitsplant', door het feit dat zij sterk streekgebonden is. In Vlaanderen door snijden alleen hopvelden in het POPERINGSE en in de streek van AALST - ASSE onze landschapsblik.

Niet alleen is de hop een agrarische leefbron. Ze heeft zich tevens uitgerankt in heemkundige, toeristische en zelfs gastronomische waarden.

HISTORISCHE SCHETS

Historische geschriften laten vermoeden dat in de tijd van KAREL DE GROTE de hop als bieringrediënt werd gewaardeerd. PEPIJN DE KORTE schonk in 786 een hopveld aan het klooster van Saint-Denis.

Afkomstig vanuit Klein-Azië werd waarschijnlijk vanuit Duitse velden de hop in de Nederlanden overgeplant.

Toen in Poperinge de bloeiende lakenhandel onder druk van de grotere steden wegwijnde, werd er hier hop aangeplant, door de monniken van de abdij van Sint Omer. De abt was leenheer van Poperinge. Zijn handschoen en staf komen in het wapenschild van Poperinge voor.

Bij het begin van de 15de eeuw werd ze reeds officieel gepromoveerd tot kwaliteitsprodukt door JAN ZONDER VREES, zoon van FILIPS DE STOUTE. In 1409 stichtte hij daartoe de HOPORDE.

In 1537 werden de eerste " HOMMELKEURDERS " (hommel = hop) aangesteld door de abt van de abdij van Saint-Omer, leenheer van de stad. 7 hoppekeurders en 1 klerk, die jaarlijks de eed aflegden moesten de herkomst en de kwaliteit van de hop onderzoeken en leverden een getuigschrift. Indien zij met minder dan 5 waren, was hun beslissing niet geldig.

In 1573 stelden de Wetheren van Poperinge het eerste bekende statuut of de " FAICT VAN DE WARANDISE " op. Hierin werd bepaald :

- De hop moet afkomstig zijn uit Poperinge
- voldoende gedroogd zijn
- niet gemengd zijn met oude of vreemde hop
- gewogen zijn op de stedelijke hopwaag
- gebaald of gezakt zijn door twee beëdigde zakkers

Hop vraagt goede, diepe, goed-ontwaterde zandleemgrond. De bodem moet lichtzuur tot neutraal zijn. De doorlaatbaarheid van de bodem en de humusvoorraad zijn van belang.



Humulus lupulus
Poperinge

BOTANISCHE OMSCHRIJVING

Wetenschappelijke naam : HUMULUS LUPULUS

Nederlandse naam : HOP of HOPPE
Dialectnaam in het Poperingse : Hommel

Plantenfamilie : HENNEPACHTIGEN

Kenmerken : Meerjarige, tweehuizige, rechtswindende, doorlevende klimplant.

Er bestaan dus mannelijke en vrouwelijke hopplanten. Alleen de vrouwelijke hoppeplanten worden in het hopveld geplant.

In Engeland staan naast de vele vrouwelijke, ook enkele mannelijke hopplanten op het veld. Bevruchte hopbellen hebben een speciale smaak. Bij ons is het verboden. Op 5 km van een hopveld mogen geen mannelijke hopplanten geteeld worden en wilde hop moet voor 1 juli gerooid worden.

Klimhoogte : gemakkelijk 6 meter

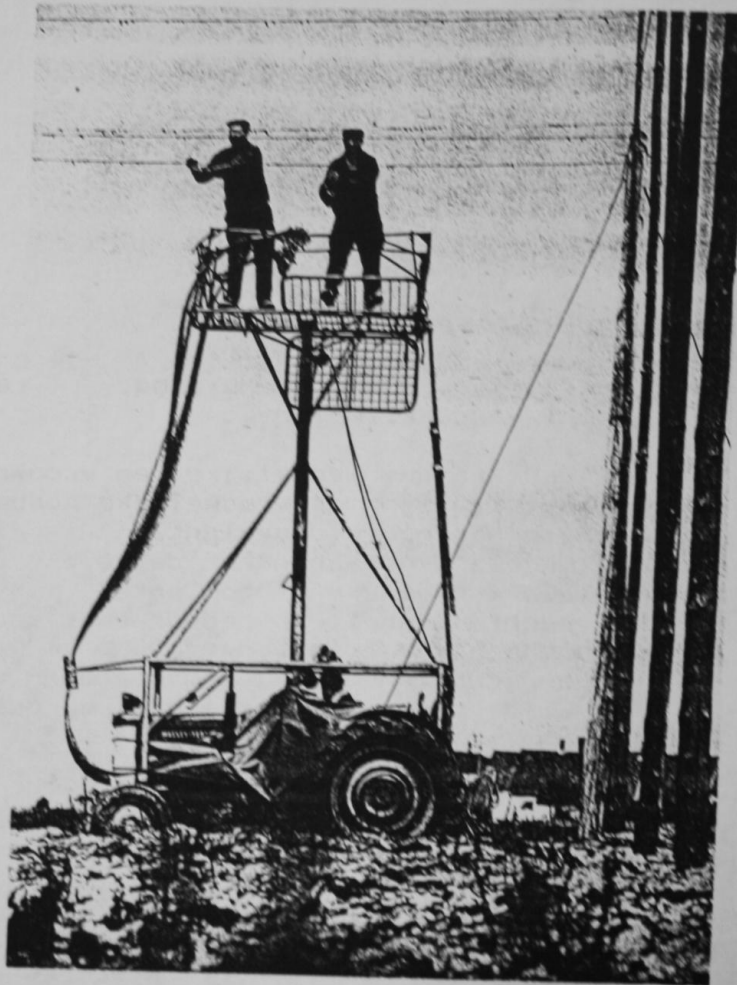
Vruchtjes : HOPBELLEN, (hommelknops) bevatten LUPULINE (hopmeel)

Hop is dus een krachtige klimplant met rechtswindende stengels. Het bevat een uitgebreid wortelstelsel. Ieder jaar zullen de wortelstok en de zijwortels sterker ontwikkelen. Meer dan 10 jaar kan de hop in dezelfde bodem huizen.

Uit de wortelstok of wortelblok ontspringen in het voorjaar de hopscheuten, die zich ontwikkelen en na het oogstjaar afsterven. Na de pluk worden de resterende stengels tamelijk dicht boven de "hopstoel" of het wortelgedeelte weggesnoeid. Bij het aanleggen van nieuwe hoppevelden worden de stengelstukken als stekken gebruikt.

Deze nieuwe stekken of "zegers" komen tot ontwikkeling in een zestal maanden. Het eerste jaar of "INLEGJAAR" worden ze op een afzonderlijk veld geplant. De opbrengst is onbetekenend. Eenjarige plantjes worden dan in het hopveld geplant en tijdens het tweede jaar "ROZENJAAR" is er reeds een behoorlijke produktie. Vanaf het derde jaar of "BRUIDSJAAR" is de plant volwassen en levert ze de vruchtjes.

De vrouwelijke bloem groeit uit tot een HOPBEL. Deze heeft de vorm van een beker. De hopkenner wrijft met duim en wijsvinger de schutblaadjes open, tot een geel poeder met prikkelend aroma loskomt. Dit is het hopmeel of lupuline. Dit hopmeel heeft als eigenschap dat aan het bier door de alfazuren een verfijnde (bittere) smaak wordt gegeven en de lupuline werkt conserverend. In de schubben van de bel zijn tevens nog looistoffen aanwezig, om het bier te klaren.



De kepermannen herstellen het draadveld van de hoppevelden in het Poperingse en brengen opnieuw «verloren draad» aan.



DE AANLEG VAN HET HOPVELD

Als u de Hoppestreek binnenkomt vallen de hopvelden zeker op. Donkere palen ("KEPERS"), draden, hoge hopranken bepalen mede het landschap.

Een hopveld wordt opgebouwd met jonge sparren, die vooraf worden ontschorst. Om de levensduur te verhogen worden ze gedompeld in een vloeistof op basis van teer of een andere chemische stof). De eind-en zijkepers vormen de kuip en zijn met een trekkerblok verbonden, een eiken blok op een diepte van 1,2 meter ingegraven en met een draad verbonden aan de top van de keper.

Per hectare staan er ongeveer 80 zware palen (eind-en zijkepers) en 400 lichtere palen (middenkepers). Een netwerk van draden leidt de klimmende hoprank : dwarsdraad, klimdraad, lange draad ... zowat 2.400 kg in totaal.

De aanleg van het hopveld maakte een evolutie door : vroeger werden "PERSEN" (lange staken) gebruikt om de hopplant omhoog te laten klimmen. Later bij de eeuwwisseling schakelde men over naar het DRAADVELD. Zodra het geraamte van het hopveld in elkaar gezet is, wordt het materiaal de basis voor meerdere jaren.

Nu kunnen de volgroeide, meestal eenjarige scheuten in lange rijen uitgeplant worden. De plantafstand bedraagt 2,4 * 1,4 m

DE ONDERHOUDSFAZEN

Hop is een arbeidsintensieve teelt met veel jaarlijks terugkerende werkzaamheden.

Enkele maanden na de oogst wordt reeds aan het nieuwe hopjaar gedacht. Van de voorbije oogst worden de stengelresten verwijderd. De aarde wordt zoveel mogelijk naar het midden van de open ruimte afgeploegd. In maart snoeit de planter de weg voor de beste scheuten vrij : oude ranken en éénjarige stengeldelen worden weggesneden.

Wanneer de hopplanten extra toegedekt worden, vormen de aldus bekomen "HOPPESCHEUTEN" een gastronomische delicatesse.

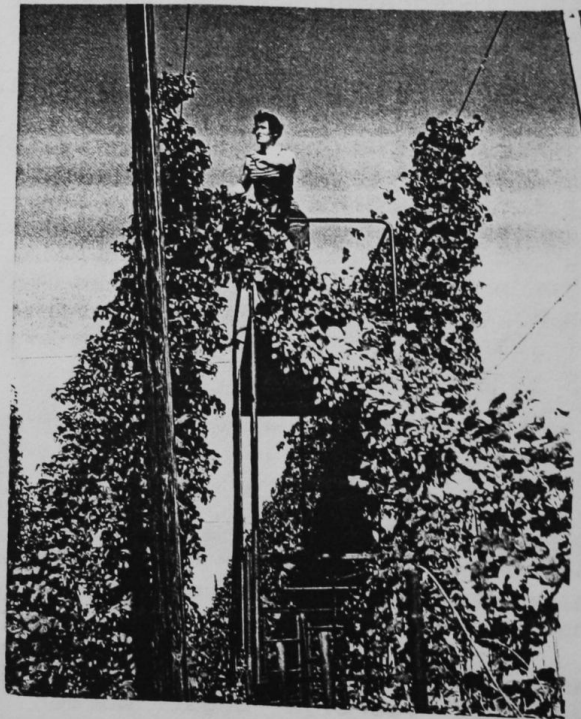
Vroeg in de lente brengen de KEPERMANNEN de geleiddraden aan. Met behulp van de hopkooi knopen ze de draad, waarlangs de hop naar omhoog geleid wordt, aan de topdraad vast. De draad wordt bij het aanspannen onderaan bevestigd aan het oog van de fiche in de grond.

Tijdens de groei houdt de planter een waakzaam oog op de klimmende scheuten. Eind april gebeurt het aanleiden van de hop (zowat de enige activiteit die nog met de hand wordt uitgevoerd). Per klimdraad worden een drietal jonge scheuten met de hand rechtswindend aangebracht om de hop toe te laten te "klimmen". De hopboer ziet de aangeleide hop regelmatig na om gebroken of door de wind beschadigde plantjes te vervangen.

VROEGER ...



EN NU



De hop heeft ook af te rekenen met VIJANDEN : bladluizen, rode spinnen, aardvlooien, bodemparasieten, engerlingen en aardrupsen.

Naast de insekten zijn er ook de ZIEKTES : " HOPPLAGEN " zoals de valse meeldauw en witziekte (meeldauw).

Regelmatig worden de ranken tot op 1 meter hoogte ontbladerd om ziektehaarden te vernietigen. Met de traktor brengt de teler moderne vernevelaars langsheen de rijpende hop. Dat waren vroeger dat primitieve wapens met tabakssap, nu scheikundige produkten, die de ziektebestrijding moeten waar maken.

DE PLUK

Vanaf eind augustus gaat het hopjaar naar zijn klimaks. Het geschikte moment wordt gezocht om de pluk in te zetten. Wie te vroeg oogst loopt risico dat de bellen te weinig aroma bezitten en dat de kleur te groen is. Wie laat plukt, merkt dat de hopbellen zijn opengegaan en een deel van het hopmeel verloren is. De hopsoort helpt ook de inzet van de pluk bepalen : zintuigen en jarenlange ervaring zorgen voor het geschikte aanvangsmoment.

Tot de zestiger jaren werd hop MET DE HAND geplukt. Nu hebben de volksverhuizingen van de vreemde plukkers, het schilderachtige leven op het hopveld, de volkszangers ... plaats moeten ruimen voor de machine, die een zeer kleine bezetting vraagt. Handpluk verdween naar de folklore.

De MECHANISCHE PLUK zorgde voor een totaal ander tijdsritme : de planter, die grote investeringen moet aankunnen, heeft alleen nog oog voor het direkte resultaat.

Een Poperingse firma heeft in de jaren vijftig de eerste HOPPEPLUKMACHINE ontworpen. Die machines konden mits constante voeding tot 250 ranken per uur verwerken. Eén machine verving ongeveer honderd plukkers. Pluktrommels, een draaien de zeef, een voedingsbaan van de reiniger en afvoerbanden, die de bellen naar de zakken leiden, vormen de voornaamste bestanddelen van die machine.

Met de jaren werd steeds gezocht naar grotere doeltreffendheid : zo kreeg de machine een monumentaal karakter en gaf ze aan de hoeve in de pluktijd een vernieuwd beeld.

DE BEWERKINGSFAZEN

Na de pluk wordt de hop onmiddellijk in de AST gedroogd. Dit om het bewaringskarakter veilig te stellen. Het vochtgehalte wordt tot 8 % herleid. Ongeveer 4 kg groene hop wordt tot 1 kg droge hop teruggebracht.

Ook de hopast heeft de laatste decennia een grote evolutie meegemaakt.

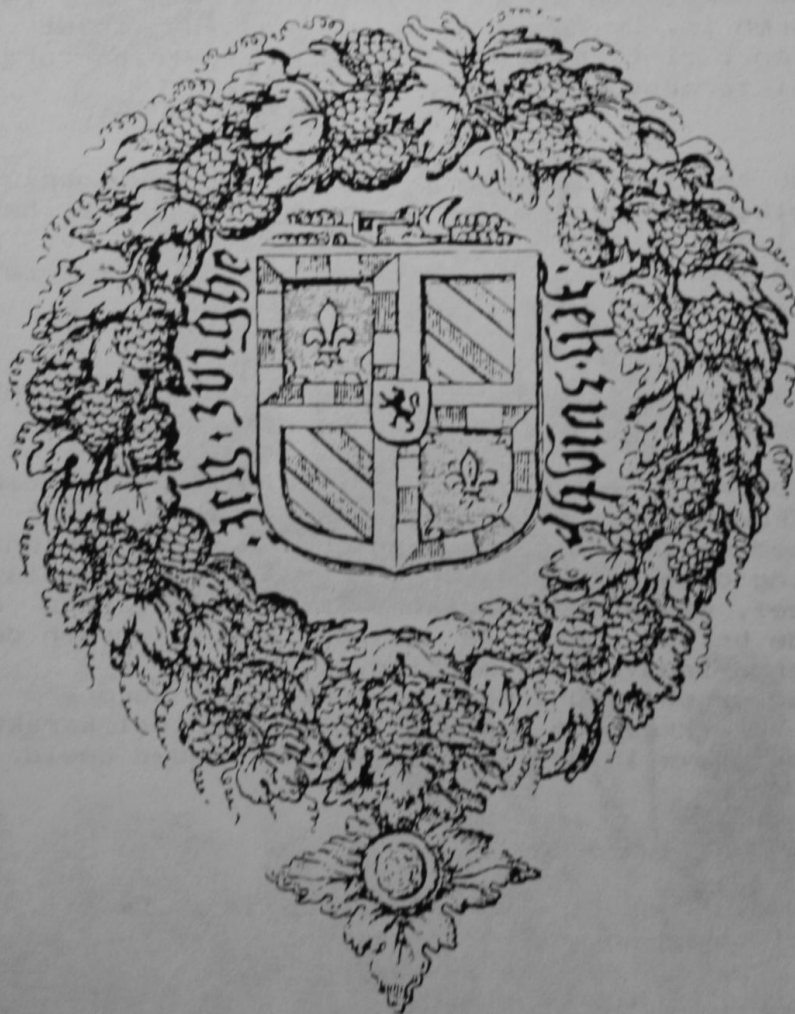
Onderaan bevindt zich de VUURKAMER. De wieg is de trechter die de vuurkamer met de DROOGTAFEL verbindt. De opgewekte luchtstroom heeft een luchtstroom van ongeveer 55°. Op de droogtafel wordt de hop in kniehoge lagen gedroogd. De LUCHT TREKKER boven op het dak jaagt de luchttocht aan.



DE STADSSCHAAL



KEUREN V/D HOP



De Hoporde

Na het drogen wordt de hop op zolders " SPIEKERS " gestapeld in afwachting van de levering. Gezien hoppe licht is, maar veel volume inneemt, wordt de hop in BALEN geperst. Op de hoeve wordt de hop door de " ZAKKERS " al trappelend in hopbalen samengeperst van 50 kg of 100 pond. Met de HYDRAULISCHE PERS levert de hopbewerker balen van 125 tot 200 kg.

Vroeger werd de hop torenhoog op wagens gestapeld en naar de STADSSCHAAL gevoerd, waar beëdigde KEURDERS het " GROENE GOUD " wogen en zintuiglijk keurden met ogen, neus en vingers. Er werd een messnede gemaakt langs de naad van de gevulde baal en de keurder duwde een handgreep hop tegen de neusvleugels. Bij het zakken (=persen van de hop in balen) zorgde de boer er wel eens voor, dat de beste hop zich bevond langs de naden, " ZAKKEN LANGS DE NAAD ".

Het STADSLOOD op de grote hoppezak werd lange tijd als kwaliteitssieraad beschouwd. Teneinde de kwaliteit van de Belgische hop te beveiligen, geschiedt de kwaliteitskeuring nu door de N.D.A.L.T.P. (Nationale Dienst voor de Afzet van Land-en TuinbouwProdukten).

Bij de certificering houdt men rekening met de herkomst, ras-zuiverheid en de zorgzame verwerking.

De hop wordt gekeurd in het veld, na de oogst en bij de levering.

In de Poperingse Stadsschaal waar hop vroeger gekeurd, gewogen en geperst werd, bevindt zich nu het NATIONAAL HOPMUSEUM een voorbeeld van INDUSTRIELE ARCHEOLOGIE.

De gids, tijdens de rondleiding, toont u de verschillende functies van het gebouw : wegen, controleren en persen van de hop. U krijgt er eveneens een beeld van de bewerkingsfases in het hopveld en van de handpluk, zoals die voor 1960 was. Een documentair filmpje uit 1936 toont het leven van de vele plukkers en de folklore rondom de hoppepluk. Een glas Poperings Hommelbier rondt het bezoekje af.

Hoptelen vergt niet alleen een zware financiële inspanning, maar ook degelijke BEROEPSKENNIS is onontbeerlijk. Vandaar dat de meeste hopbedrijven familiebedrijven zijn, sinds generaties lang. De beroepsgeheimen en knepen van het vak worden door de oude boer op zijn sterfbed, in het oor van zijn zoon gefluisterd. Deze beroepsfierheid vinden wij terug op het schild van de Hoporde. Rondom het wapenschild van het graafschap, omringd door een gouden ketting van hopbellen, prijkt de spreuk " ICK ZWIGHE ".

Gastronomische uitschieter

Hopscheuten halen ganzelever-prijs

ROESELARE — Op de Roeselaarse REO-veiling zijn maandag de eerste hopscheuten aangevoerd en simultaan geveild met de andere Vlaamse groente- en tuinbouwveilingen. De gastronomische uitschieter haalde bij de primeur-verkoop prijzen tussen 921 en 583 fr. per 250 g. De eerste 7,5 kg gingen hoofdzakelijk naar Westvlaamse groothandelaars, maar voor één lot werd ook in Mechelen op de klok afgedrukt. Eindbestemming voor de witte ranten zijn sinds enkele jaren de gastronomische feesttafels van de eindejaarsfeesten.

Hopscheuten mogen al door de Romeinen geapprecieerd zijn, als winter-delicatesse is de groente nog maar sedert 1984 beschikbaar. Ervoor konden de scheuten maar in de hoptuin worden geplukt gedurende maximaal drie weken tussen eind maart en begin april. Steunend op wetenschappelijk onderzoek van ir. Maton, directeur van het rijksstation voor landbouwtechniek in Merelbeke, is men de teelt gaan vervroegen. Stekken van de hopwortelstok worden in kweekbedden gelegd. In het najaar snijdt men er de groene hopplant van weg en op de overblijvende zogenaamde „zegers” ontwikkelen zich, gekoesterd in containers met bodemverwarming, hopscheuten, waarvan de vroegste nog net de eindejaarsmenu's halen.

De teelt is arbeidsintensief en delikaat: de „zegers” kunnen immers alleen in het Poperingse en in de streek van Asse-Aalst aangemaakt worden. Vandaar dat ook de hopscheut zelf al-



De eerste Poperingse hopscheuten op de Roeselaarse veiling: prijzen die de ganzelever en andere delicatessen benaderen. (foto SBR)

leen vanuit die streken aangevoerd wordt. Als winter-delicatesse werden vroeger hopscheuten in 1984 voor het eerst — en „in wereldprimeur” — kort vóór Kerstmis in Roeselare aangevoerd en tegelijk in heel Vlaanderen gecommercialiseerd langs het simultaan-veilingssysteem dat vandaag acht Vlaamse groenten- en fruitveilingen onderling verbindt.

Sindsdien worden zo'n een 200 kg hopscheuten per jaar aangevoerd. De eerste 30 bakjes van gisteren werden geoogst door Jozef Verelle uit Poperinge.

De gemiddelde prijs bedroeg 667 fr. per doosje of 2.669,2 fr. per kilogram. De hoge prijs wordt toegeschreven aan de relatief geringe verwachte aanvoer. Ook woensdag 23, maandag 28 en

woensdag 30 december worden vroeger hopscheuten geveild in Roeselare telkens om 10 u. (VH)

HOPSCHEUTEN OF HOPKEESTEN: EEN GASTRONOMISCHE DELIKATESSE

Verse hopscheuten - jonge uitlopers van de hopplant - vormen een zeer gewaardeerde delicatesse.

Reeds lang werden ze op kleine schaal geteeld. Omwille van het tijdrovend oogstwerk, waren vele telers hiervoor niet te vinden. De scheuten moeten ondergronds geoogst worden. Eenmaal de scheut haar kopje boven de aarde steekt wordt ze langzaamaan rood door het contact met de lucht, is niet meer fijn van smaak en wordt vezelachtig.

Op 19 december 1984 werden in de veiling Roeselare voor de eerste keer ongewassen hoppescheuten geveild (simultaan met Sint-Katelijne-Waver). De prijs schommelde toen tussen 386 en 421 frank per honderd gram.

Sedertdien was er elke winter een aanvoer. Gerenommeerde restaurants kunnen bijna vier maanden PLUKVERSE HOPSCHEUTEN aanbieden : EEN FIJN GERECHT VAN KERSTMIS TOT PASEN.

Een eerste keer wordt over hopscheuten gewag gemaakt bij de Latijnse schrijver PLINIUS DE OUDERE, die verhaalt, dat de jonge scheutjes ten zeerste gewaardeerd werden als lekkernij en bereid werden als asperges.

Volgens DODDENS hebben ze een smaak van chicorei, terwijl het boek " Den Verstandigen Hovenier " (1751) vermeldt : " De jonge spruyten van Hoppe gesoden en als Sala met Olie en Azijn gegeten, suyvert het bloed en opent de verstopte Lever en Milt. "

Tot voor enkele jaren waren verse hopscheuten slechts drie weken lang beschikbaar, van half maart tot begin april.

De jonge wortelloot werd dan van de moederplant geplukt. Met nieuwe technieken via winterteelt onder plastic tunnels of in witloofschuren komen de eerste hoppescheuten reeds van af Kerstmis op de markt en dit tot april.

Als basis voor de winterteelt worden zogenaamde " ZOGERS " gebruikt : in het veld gegroeide en bewortelde hopstekken, waar van de teelt arbeidsintensief is. Eind november worden ze schuin, de ene naast de andere, in een groeve geplaatst, met grond bedekt en voldoende vochtig gehouden. De ogen op de zogers lopen uit tot hopscheuten van uitstekende kwaliteit. Voor het plukken worden de zogers op een pluktafel afgebroken.

Als men wil plukken tegen de eindejaarsfeesten is het nodig de bodem tot 15 graden te verwarmen. Hiertoe worden in groeven onder de boxen met zogers leidingen geplaatst, die elektrisch of met warm water worden verwarmd. Een box telt ongeveer 500 plantjes.

Na ongeveer 18 dagen, dus nog voor Kerstmis, kan men dan een eerste keer hoppescheuten plukken en enkele weken later een tweede keer. Al naargelang men de bodemverwarming later start, op lagere temperatuur (10 graden) houdt of helemaal niet gebruikt, kan men de twee plukbeurten spreiden van eind december tot begin april.

In totaal plukt men tot 12 gram per zoger.

De hoppescheuten worden na de oogst gereinigd, de harde delen worden eraf gekraakt en vervolgens worden de scheuten gekookt in zout citroenwater. Soms worden hopscheuten opgediend als groente, maar af en toe ook wel eens als versiering gebruikt. Meestal als voorgerecht geserveerd, gezien het niet zozeer de maag vult, maar wel de tong streelt door haar uitzonderlijke smaak, wel eens te vergelijken met asperges en postelein.

Men rekent ongeveer van 40 tot 70 gram hopscheuten, alnaargelang het gerecht.

Enkele gerechten : Gepocheerd ei met hopscheuten
 Gemarineerde zalm met hopscheuten
 Zeetong met hopscheuten
 St Jacobsoesters met hopscheuten
 Kreeft met hopscheuten
 Kalfszwezeriken met hopscheuten
 Lamslende met hopscheuten

Een hectare geeft hooguit zo'n 10 kilogram hopscheuten.

De prijzen voor de primeurs, kort voor kerstmis, bereiken zo ongeveer 2.800 à 3000 fr het kilogram op de veiling. In delicatessewinkels kan de konsument wel eens aan een bakje van 250 gram hoppescheuten raken, maar veelal worden ze door de groothandel doorverkocht aan restauranthouders en hoteliers.

In een volgend artikel willen wij het hebben over de handpluk en de folklore daarbij.

Later volgt dan nog een artikel over de opbrengsten en de hopevariëteiten.

BIBLIOGRAFIE

Programmabrochures van de Hoppestoet.

Tekst : W. Tillie, P. Delanote en G. Haerynck

Artikels uit : Aan de Schreve 1984 nr 1 : Over hoppe, hoppescheuten en bier, A. Couttenye

Hopscheuten, een Belgische delicatess, uitgave N.D.A.L.T.P.

Kranteknipsels : Het Volk en het Nieuwsblad

Brochures Toeristische Dienst Poperinge

p/a STADHUIS

MARKT 1

8970

POPERINGE

Poperings Hommelbier

In de Poperingse hoppestreek wordt een bier gebrouwen van hoge gisting, met nagisting in de fles. Dit bier heeft een rijk, verfijnd aroma en een verfrissende, heerlijke smaak. Het is zuiver, artisaanaal en volledig natuurlijk.

Poperings Hommelbier

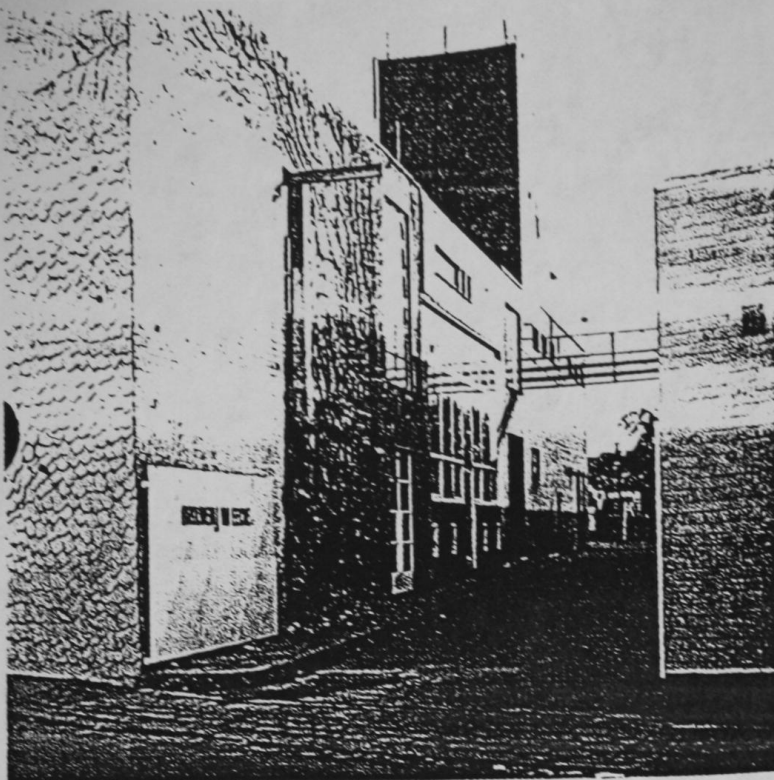


Een bier dat leeft

W A T O U - Midden in de dorpskom van het kunstdorp Watou ligt de Brouwerij Van Eecke. Daar wordt, behalve de abdijbieren van Het Kapittel, ook het POPERINGS HOMMELBIER gebrouwd. (Hommel is het Poperings dialect voor hop)

Het Poperings Hommelbier is een van de meest succesvolle streekbieren van de afgelopen jaren. Voor het eerst op de markt in 1981 werd het Poperings Hommelbier goed gepromoot door de toeristische dienst van Poperinge.

Het was trouwens op aandringen van voormalig toeristisch attaché Johan Martin dat het Hommelbier werd gecreërd.



Brouwerij Van Eecke te Watou.



POPERINGS HOMMELBIER

Brouwerij: Van Eecke,
8978 Watou.

Kleur: blond.

Inhoud fles: 25 en 75 cl.

Alcoholgehalte: 6°.

Soort gisting: hoge, met nagisting in de fles.

Bewaren: koel en donker; in goede
omstandigheden onbeperkt lang
houdbaar.

Schenken: op 10 à 12° C.



HISTORIEK

+°+°+°+°+°+°+°+°+°+

De familie van Yedegem bezat in Watou een kasteel waaraan een eigen brouweij verbonden was. Met de Franse revolutie brandde het kasteel af en werd verbeurd verklaard. Een afstamming van de kasteelheer kocht het gedeeltelijk weer op, terwijl juffrouw Block de kasteelbrouwerij in handen kreeg. De laatste afstammeling van de familie Block verkocht de brouwerij in 1862 door aan h. Servais Van Eecke die later opgevolgd werd door zijn zoon Georges.

De toenmalige brouwerij heette de Gouden Leeuw en produceerde uitsluitend bier van hoge gisting, West-Ale genaamd.

Georges Van Eecke had geen kinderen. Zo kwam de brouwerij in handen van zijn broer Arthur wiens gezin bestond uit 8 dochters en 2 zonen, nl. Armand en Albert.

Armand Van Eecke sneuvelde in 1918 in het oorlogsgeweld.

Albert overleefde en studeerde in 1922 af aan 't "Institut de la Fermentation" in Gent. Onder het beleid van Albert Van Eecke groeide de brouwerij voordurend. De familiale band met de brouwerij Het Sas van Boezinge werd in 1967 uitgebreid met een commerciële samenwerking. Deze samenwerking evolueerde tot twee gespecialiseerde bedrijven: de brouwerij Van Eecke specialiseerde zich op het brouwen van hoge gistingsbieren en betrok alle resterende dranken van de brouwerij Het Sas. Deze promoveerde de produkten van Van Eecke. Dus ook het Hommelbier.

Vanaf 1973 liet de toen 75 jarige Albert Van Eecke, die geen nakomelingen had, het beleid van de brouwerij stilaan over aan zijn neef Karel Leroy van Brouwerij Het Sas.

In 1981 werd een oud brouwrecept opgediept en niet lang daarna verscheen een nieuw brouwsel op de Belgische biermarkt "Hommelbier".

Het is een zwaar gehopt bier van hoge gisting met natuurlijke hergisting op de fles. Het bier heeft een delicaat fijn aroma en een aangename smaak. Daar kunnen vele Edelvrouwen en Ridders van onze biergilde van mee praten. Dit bier wordt vervaardigd met fijne franse zomergerst en uiteraard Poperingse hop "Northerm Brewer replant". Het zotrijke grondwater en de eigen giststam bepalen verder de eigenschappen van dit bier.

Hommelbier moet je leren drinken, en dat hebben vele mensen in relatief korte tijd gedaan.

Deze historiek is overgenomen uit de "BELGISCHE BIERGIDS" van J.H. Tulfer.



Mededeling

We zijn weer zo ver, het eerste nummer van 1991 is terug verschenen.

Mogen we eraan herinneren, diegene welke hun jaarcijns nog niet hebben gestort, dit zo vlug mogelijk uitvoeren.

Dank bij voorbaat.

Jaarcijns 1991: 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.

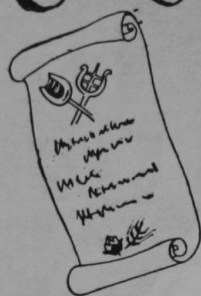
AANTAL LEDEN VAN DE BIERGILDE 1990

=====

Edelvrouwen en Ridders	170
Steunende leden	43
Hoegaardiersclub	41

Dit maakt samen 254 leden. Dit jaar zoeken we samen enkele steunende leden meer dan verleden jaar.

Hoegaardiers-club 1990



Hebben in 1990 het BORGHERSCHAP ontvangen en zijn opgenomen in de Hoegaardiersclub en dragen voortaan de titel :

B O R G H E R V A N H O U G A E R D E N

- 13 apr. Groep Clouseau.
- 21 apr. Hilde De Windt, medewerker BRT 2 Antwerpen
Paul Demeulder, producer BRT 2 Antwerpen
Georges Vandeveld, Gids tijdens de dag der Broederschappen Antw.
- 2 sept. Rachelle Vollen, Voorzitster KAV Bost Tienen
- 15 sept. Gie Beirnaert, voorzitter vzw GR-Paden Vrasene
Hubert Yseboodt, erevoorzitter - stichter GR-Paden Stabroek
Freddy Tuerlinckx, alg. sekretaris vzw GR-Paden Hoboken
Renaat Polfliet, provinciaal vertegenwoordiger GR-Paden Holsbeek
- 7 okt. Roger Benauwt, Stadgids Poperinge
- 23 okt. Nico Lith, Lid van de St. Joris Biertappersgilde Amersfoort Ned.
- 27 okt. Julien Thomas, Oud Schepen van Tienen.

De Hoegaardiersclub heeft het licht gezien in 1982 tergelegenheid van het 10 jarig bestaan van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde " Die Edele Orde vanden Moutstock".

De leden zijn voorstander van het Hoegaards bier of hebben voor Hoegaarden of de Biergilde een warm hart.

Die Edele Orde vanden Moutstock wil door deze aanstelling hun bedanken maar hun vooral stimuleren getrouw te zijn aan hun Hoegaardier zijn.

Dit Borgherschap werd reeds aan 41 personen uitgereikt.

Amersfoort & Hoegaarden

SAMEN ROND HET BIER.



**Biertappers bij
brouwers**

■ HOEGAARDEN



Bierdrinkers verbroederen

De enige biertappersgilde in Nederland, gestoken in middeleeuwse kledij, was te gast in Hoegaarden. De heer Nico Lith, eigenaar van het hotel De Treek, bij Amersfoort, was jarig en werd Hoegaardier geslagen in 't Nieuwhuis.

Op de foto (v.l.n.r.): Etienne Grooten, Grootkanselier Orde vanden Moutstock; Gaston Wuestenberghs; Hoge Raad, Miel Mattheus; Nico Lith, St.-Joris.

Het St. Joris Biertappersgilde, de enige biertappersgilde in Nederland, was te gast, bij de Hoegaardse bierorde "de Edele Orde vanden Moutstock", in het Nieuwhuys-museum. De Nederlanders gebruiken bij voorkeur de onzijdige benaming voor "gilde".

Regelmatig wordt de biertappersgilde in Nederland benaderd, door bekende brouwers, met het verzoek hun merknaam op de middeleeuwse kledij te dragen. Maar hoewel hiervoor enorme bedragen worden geboden, weigert de biertappersgilde stevast.

In het museum 't Nieuwhuys, het Hoegaardse biermuseum, kwamen de biertappers en de bierridders samen.

De h. Nico Lith, biertapper, was jarig, en werd door de bierorde tot Hoegaardier geslagen, onder het wakend oog van de Grootkanselier en de Hoge Raad van den Moutstock. — HCH

bijvoegsel

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

" DE HOEGAARDSE BIERORDE "
uitgegeven ter gelegenheid van de 10 jarige heroprichting van "Die Edele Orde
vanden Moutstock" de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

Deze uitgave wordt jaarlijks aangevuld met de activiteiten en de bijzonder-
heden 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 (8) exemplaren verkrijgbaar voor de som
van 250 fr. (verzendingskosten inbegrepen).

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

Dit wordt U dan zo spoedig mogelijk toegestuurd.



1992

VIERING
20 JAAR
HEROPSTANDING
v/d Biergilde



Oud Hoegaards Bier



Biere Blanche

Clouseau wordt Hoegaardier

Het brouwersdorp Hoegaarden stond op zijn kop voor het optreden van Clouseau. En Hoegaarden zou Hoegaarden niet zijn mocht er geen officiële plechtigheid worden gehouden. Vandaar dat de «De Edele Orde van den Moutstock» de zanggroep symbolisch tot Hoegaardier heeft laten slaan. Koen Wouters liet zich niet betrappen met een glas in de hand en Karel Theys moest die klus dan maar klaren. Nadien werd het optreden van de groep gevolgd door een 2.000-tal toeschouwers.



VRJDAG 13 APRIL '90



Hoegaardse Bierorde slaat nieuwe ridders

HOEGAARDEN. — Het Hoegaardse witbier is weer veilig, tenminste als we Die Edele Orde van den Moutstock kunnen geloven. Naar jaarlijkse traditie werden een aantal nieuwe leden in

die orde opgenomen en die hebben elk de taak om overal te lande luid ende vro te verkondigen dat er nergens geen beter witbier is dan dat van Hoegaarden.

Dit jaar was er ook een dame tussen de kandidaten. Diane Peeters komt uit Kessel-Lo maar werkt als beroepsmilitaire op de vliegbasis van Goetsenhoven. Zij mag zich vanaf nu «edelvrouwe» noemen.

BEL. V. LIMBOURG

Deze bier- en brouwersgilde werd opgericht in 1972. Alles had natuurlijk te maken met de «revival» van de Hoegaardse Witte. Elk jaar worden een aantal kandidaten uitgenodigd om deel te nemen aan de proeven. De toekomstige ridders krijgen vier biersoorten in de kroeg en moeten daaruit geblinddoekt de Hoegaardse halen. Voor geëfende bierdrinkers is dit meestal

De overige ridders werden Robert Van Ruyssevelde (Goetsenhoven), Freddy Francart, Benny Swinnen en Patrick Dekeyzer (Hoegaarden), John Molenberghs (Ham-Leopoldsburg), Benny Van Zavelbergh (Lubbeek), Gilbert Droogmans (Scherpenheuvel-Zichem), Alain Wertz (Geldenaken) en Eric Robert (Tienen).

LAATSTE NIEUWS



Een edelvrouwe omringd door dappere edelen / Foto med.

«Ridderslagen» bij de bierorde

HOEGAARDEN - Bij Die Edele Orde Vanden Moutstock, werden te Hoegaarden voor de 18de maal een aantal adelborsten tot ridder geslagen. Robert Vanruyssevelde, uit Goetsenhoven, Fred Francart uit Hoegaarden, Benny Swinnen, ook uit het brouwersdorp, Johan Molenberghs uit Tessenderlo, Benny Vanzavelbergh uit Lubbeek, Gilbert Droogmans uit Scherpenheuvel-Zichem, Alain Wertz uit Geldenaken, Patrick De Keyzer uit Hoegaarden, en Diane Peeters uit

Leuven, brachten het aantal ridders en edelvrouwen thans op 174.

Machtige biergilde

De oude, machtige biergilde ontstond omstreeks 1560 nadat de Hoegaardse brouwers en wijnbouwers zich hadden verenigd om gezamenlijk op te treden tegen de zware tolrechten op de uitvoer van bier en wijn. Hun statuten kregen ze echter pas in 1571 van de Prinsbisschop. In 1582 had de gilde haar lokaal in

het Nieuwhuys, daarna verhuisde ze naar het Brouwershuis, aan de Doelstraat. Omstreeks 1600 bleven in de gilde nog alleen bierbrouwers over. Met het verval van de grootheid van de oude brouwersgeslachten in de 19de eeuw ging ook de bloei van de bierhandel en de gilde bergaf.

Heropstanding

In 1957 verdween de laatste Hoegaardse brouwerij maar in 1964 begon met Pierre Celis een nieuwe opbloei van het Hoe-

gaardse bier. In 1972 werd in het museum 't Nieuwhuys "Die Edele Orde Vanden Moutstock" plechtig weer opgericht en sedertdien leggen jaarlijks een aantal ridders en edelvrouwen de bierreed af na plechtig de 11 geboden te hebben onderschreven, en natuurlijk een aantal biertesten te hebben afgelegd. Op de jongste ridderslag kregen de kersverse edelen een pint gildebier voorgeschoteld, een mengeling van alle Hoegaardse bieren, volgens de juiste verhoudingen. -HCH