Moutstockje

nr 25

1992

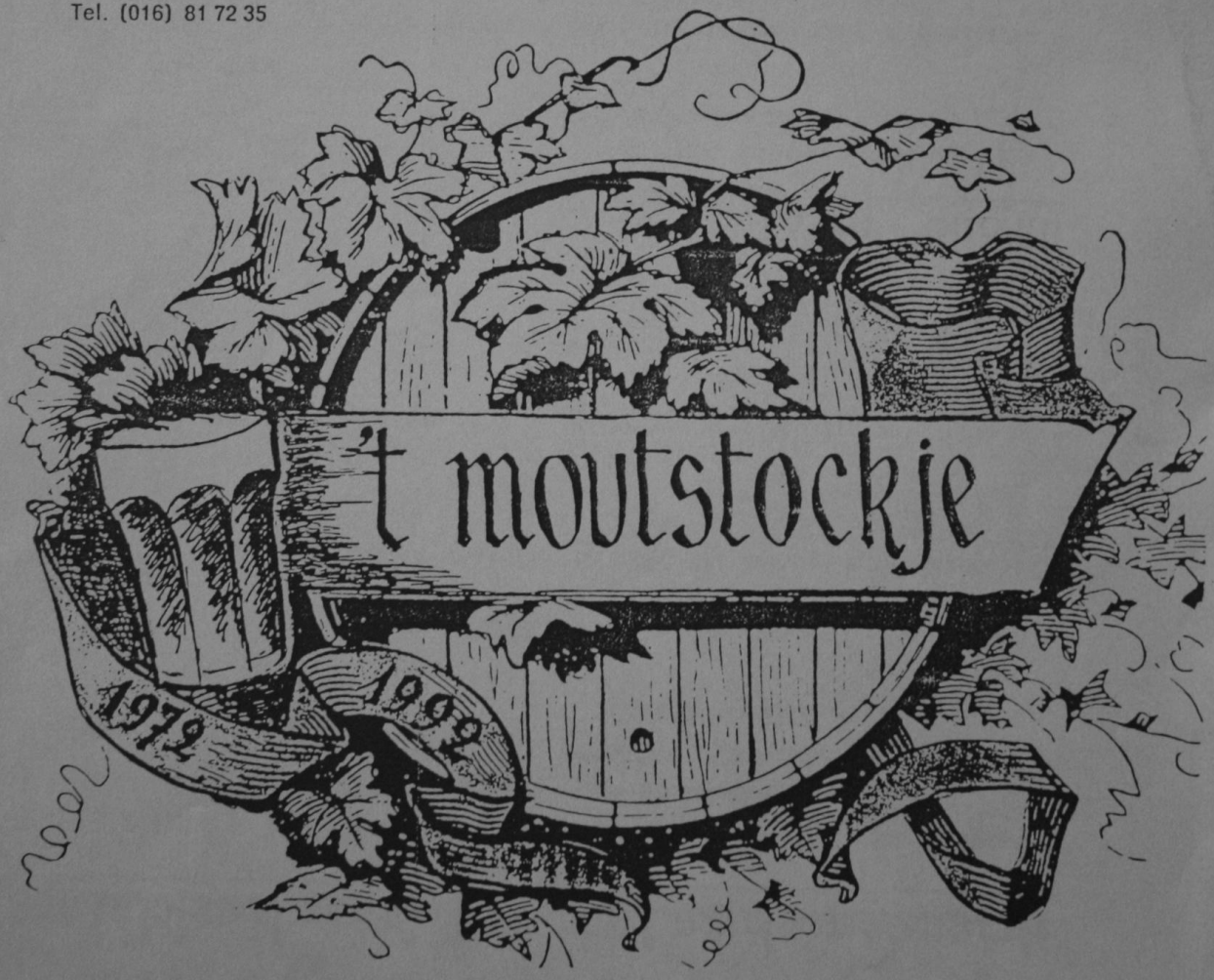
- uitgifte kantoor
3300 tienen 1-

driemaandelijks **3/92**

V.U. E. GROOTEN
Viaductstraat 193
3300 TIENEN
Tel. (016) 81 72 35

MR. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

BELGIQUE-BELGIE



Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock"

hoegaarden

't Moutstockje ...

driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

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 : gewoon lid 300 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

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

inhoud nº 25

- Merckwaerdighe Bierologie
  Een bierverhaal door meer dan vijftig eeuwen

- Viering 20 jaar Heropstanding van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde

- We reizen om te Leren .....

- Bierproeven 1992 Een Verslag

- Een nieuwe Hoegaardier

- De Dag van het HOEGAARDSBIER

- Einduitslag van de Biertrofee en de resultaten

Merckwaerdighe BIEROLOGIE

DEEL 1

een bierverhaal door meer dan vijftig eeuwen

r is veel, zeer veel veranderd in de wereld sinds 3400 vóór Christus. Wij kloppen ons op de borst, wij kijken trots omhoog naar onze satelieten en raketten en wij glimlachen om uitvindingen als het wiel en de pot van aardewerk.

De menselijke samenleving moge dan wel diepgaand veranderd zijn in de loop van duizende jaren, maar is de mens wel zoveel veranderd ?
Is ons vernuft, waar we zo fier op zijn, wel zoveel groter dan het vernuft van onze voorouders van 5000 jaar geleden ? Wij maken immers gebruik van hun verworvenheden en nog steeds bouwen wij voort op wat vorige geslachten hebben uitgevonden.

De geschiedenis van het bier is oud, zeer oud en misschien nog ouder.
Omdat de behoefte aan koele lafenis en aan vriendelijke troost en beloning voor alle dagelijkse zorgen en moeiten nu eenmaal oud is, zeer oud en nog ouder. En als het erom ging zich een aangename drank te verschaffen, is de mens, door de eeuwen heen, bijzonder vernuftig en vindingrijk geweest, zelfs zo dat het ons voorkomt alsof hij zijn tijd ver vooruit was.

Het drinken leert de mens het eerst
En daarna pas het eten.
Men zal daarom uit dankbaarheid
Het drinken nooit vergeten.

zegt een oud rijmpje.
Niet alleen heeft elk land de regering die het verdient, maar ook de dranken die passen bij het karakter en het temperament, de intelligentie en de fantasie van zijn inwoners.

Er zijn minstens twee dingen die de mens fundumenteel van het dier onderscheiden. Ten eerste, dat de mens kan lachen en ten tweede, dat hij niet alleen drinkt om zijn dorst te lessen, maar ook om er plezier aan te beleven. Het een hangt zeer nauw met het ander samen. Lieden die uitsluitend water drinken, lachen zelden.
En zo zijn we het bier ergens dankbaar voor, want dat bier kan de mens zijn dagelijkse kleine en grote zorgen doen weglachen.

Men denke daar daar niet te licht over, en vroeger zeker nier. Want vele oude volkeren geschouwden het bier als een godsgeschenk en zij offerden graan en bier om toch vooral de goedgunstigheid der goden te bewaren, opdat niet op een kwade dag dit geschenk zou worden teruggenomen.

Bier is in deze wereld, die louter uit techniek en menselijk vernuft schijnt te bestaan, nog steeds een wonder der natuur. De mens kan veel doen aan bier, zeer veel. Maar het fundamentele, het dagelijks terugkerende wonder van kleine levende gistcellen, die van moutsuikers uit kiemend graan alcohol en koolzuur maken, dat doet de natuur, en dat fundamentele wonder moet ook de mens van de twintigste eeuw, bezig het heelal te veroveren, aan de natuur en aan de kleine gistcellen overlaten.

Al meer dan vijftig eeuwen is het bier een trouwe gezel van de mens geweest. Een vriendelijke en goedgeluimde gezel, die voor zichzelf weinig eisen stelt en die veel geeft aan eerlijke opbeuring en gulle hartelijkheid. Bier is de bonhomme onder de dranken, wijs, royaal, eenvoudig en goedig genoeg om zich overal en bij iedereen op zijn gemak te voelen.
Daarom willen wij in deze afleveringen, de gouden draad van het bier spinnen, vanaf zijn mysterieuze oorsprong tot heden en met deze draad in de hand door vijftig eeuwen menselijke historie gaan en tot onze vreugde en verbazing zien hoe het bier altijd zich zelve bleef, oorlogen en volksverhuizingen overleefde, meemaakte hoe beschavingen moe en oud werden en tenslotte stierven, maar zelf zijn eeuwige jeugd bewaarde.
Omdat in het bier de eeuwige levenslust en de onverwoestbare kiemkracht van de natuur huist, blijft bier altijd jong, al is het vijftig eeuwen oud.

En omdat wij geloven in dat bier en in de noodzaak van een glimlach op zijn tijd en in de goedheid van de doodgewone dingen des dagelijks levens, gaan we deze gezellige bierreis (geschiedenis) in ons Moutstockje publiceren.

°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°+°

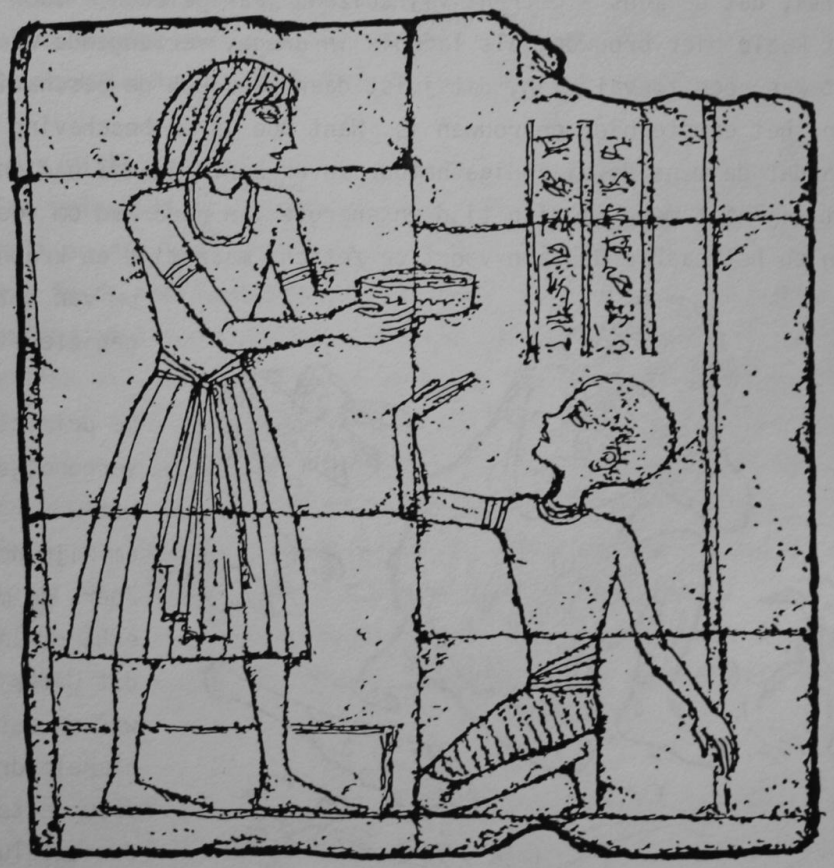
EN ZO BEGON HET

Het was in de landen van de grote dorst, het Tweestromenland en de Nijldelta, dat de mens - omtrent vijfduizend jaar geleden - voor het eerst het koele bier brouwde, als lafenis in droge, verzengende woestijnhitte. Het kan geen toeval zijn, dat juist daar waar ook de beschaving is geboren, het eerste bier gebrouwen is. Want hoe is de beschaving ontstaan ? Doordat de mens de vijandige natuur zover aan zijn wil had onderworpen, dat hij niet meer al zijn tijd en energie van node had om voedsel te vinden en het naakte bestaan voort te zetten, maar tijd en kracht overhield om van het leven te genieten.

De primitieve mens vergenoegde zich met het water uit de beek om zijn dorst te lessen. Zodra de mens zich er echter van bewust werd, dat water maar water was en dat er uit het simpele drinken meer vreugde te putten viel dan uitsluitend het lessen van de dorst, was de tijd rijp voor de uitvinding van bier.

Het is volkomen begrijpelijk, dat juist Mesopotamië en Egypte het eerste bier gebrouwen is. Want dit waren neit alleen de landen van de grote dorst, maar beide ook korenschuren, waar de vruchtbare aarde - geschenk van Eufraat en Tigris en van de Nijl - het graan in gouden rijkdom deed wassen en rijpen, twee maal per jaar. Als eerst de spelt; het eerste graan dat de mens zich ten dienste maakte, vervolgens gerst en tarwe.

Uit deze granen bereidde men zich voedsel, in de vorm van brij, die gegeten werd als brij of die men in de hete zon tot platte koeken liet drogen. Lieden met een fijne smaak hadden al gauw ontdekt, dat deze brij en deze broden aangenamer van smaak waren en niet zo zwaar in de maag, als men de graankorrels eerst liet ontkiemen en het aldus ontstane "mout" met water vermengde.
Het ligt nog in de nevelen van de tijd verborgen, waar het eerste bier werd gebrouwen, in Sumarië of in Egypte. Maar wie zal zich, gezien een zo ver verleden, druk maken over enkele eeuwen verschil ?



Evenals het wiel behoort het bier tot de grote fundamentele uitvindingen der mensheid, waarvan plaats noch tijd nauwkeurig te bepalen zijn. Zoals dit met alle grote uitvindingen het geval is, zal ook de uitvinding van het bier wel berusten op een gelukkig toeval. Misschien wilde een Sumarisch jongetje op zekere dag zijn moutbrij niet eten. Waarschijnlijk heeft zijn moeder toen boos het bordje weggezet met de bedoeling het weerbarstige kind dit zelfde bord bij de volgende maaltijd weer voor te zetten. Wellicht heeft dit jongetje, koppig en boos, toen in de gehate brij gespuugd. Naar alle waarschijnlijkheid is dit bord met brij vervolgens vergeten.

En zonder twijfel heeft toen, enkele dagen later, de vader van het jongetje het bordje teruggevonden en , getroffen door de aangename geur die er vanaf kwam, van de brij geproefd, en bevonden dat het vocht van de brij was geworden tot een plezierige, licht alcoholische drank, verkwikkend en opwekkend.

Het eerste bier was geboren uit een simpel natuurproces en op elkaar botsende koppigheden. Want de fermenten (stof die gisting veroorzaakt) die het spugende jongetje in de brij had gebracht, hadden de gekiemde gerst aan het gisten gemaakt en de brij was bier geworden.

Muthen vertellen bijna altijd de waarheid over zaken waarover de historie zwijgt. De oud Noorse Fornaldarsage verhaalt, hoe het goddelijk speeksel van Odin voor het eerst vloeistof tot gisting bracht.
In het Finse epos Kalevala is het een beer die op deze eenvoudige wijze zorgt dat er bier voor een bruidsmaal komt.
Over de oorsprong van het bier behoeft geen twijfel te bestaan.

Laten we hier echter niet verder op in gaan. Wij twintigste-eeuwers zijn wel eens wat erg fijngevoelig als het om dergelijke volstrekt natuurlijke zaken gaat.
Eén ding staat in elk geval vast, het bier was een hoogst belangrijke aangelegenheid in de Sumerische samenleving. Merkwaardig en overdenkwaardig is trouwens, dat één van de zeer weinige dingen die wij werkelijk met zekerheid over Sumeriërs weten, juist is, dat zij goede bierdrinkers waren en dat zij het bier zeer hoog schatten.

De aanstelling van de nieuwe leden en natuurlijk de traditionele drink met het Hoegaards gerstennat.

1 MEI 1992

VIERING 20 jaar heropstanding van de HOEGAARDSE BIER-EN BROUWERSGILDE

Deze heugelijke dag zal zeker voor de aanwezige Ridders en Edelvrouwen nog lang in het geheugen blijven.
In aanwezigheid van de burgemeester, de voorzitter van de Kultuurraad, de hoofddeken en een afvaardiging van de V Geslachten, werd hulde gebracht aan de Hoegaardse Brouwers en de Brouwergilde, door de voorzitter van 't Nieuwhuys-museum, zij hebben van Hoegaarden een bierdorp gemaakt.

Na een inleiding door onze Biervir Miel en een hulde vanwege de V Geslachten aan de huidige Biergilde, werd de tentoonstelling : 20 jaar Heropstanding " geopend.

Op deze dag werden dan ook drie nieuwe leden opgenomen in de Hoge Raad nl : Raymonde Peeters - Arthur Van Nerum - Henri Peeters.
Deze traditionele plechtigheid werd geleid door de ceremoniemeester Eddy.
De nieuwe leden van de Hoge Raad ontvingen dan ook hun mantel en hoofddeksel als het teken van hun waardigheid in de Biergilde.
Hartelijk proficiat aan onze drie nieuwe Edelgezworene in de Hoge Raad.

Als slot werd dan de oude historische bierkapel door het Museumbestuur en de V Geslachten terug overgedragen aan de Hoegaardse Biergilde, om terug zoals in het verleden te dienen als vergaderplaats voor de Hoge Raad.

Het Hoegaards Bier kon zeker niet ontbreken op zo een viering en is dan ook door alle aanwezigen niet versmaad.

MUSEUM
DER BELGISCHE BIEREN

Stationstraat, nr. 19 - 5170 Lustin - Prof.
(Rijksweg nr. 947, kilometerpaal 11,7)
Juist tegenover het station van Lustin

Zetel van het Gilde der « Tâte-Biere » - V.Z.W. Doel: bevordering der Belgische bieren.

Het museum stelt Belgische bierflessen ten toon, alsmede de bijhorende glazen, gerangschikt per brouwerij, en dit zoals zij te vinden waren in de herbergen, kroegen en bierhuizen, vanaf 1830.

Ieder derde week-eind wordt een promotie en proefvoorstelling gehouden van een welbepaalde brouwerij.

Verkoop van bieren, per fles, en van glazen. Ruiling van glazen, etiketten, capsulen, sluitsels (met caoutchouc-ring) binnenhuisaffiches voor drankzaken, bierkaartjes, enz.

Men kan, in groep, biermaaltijden bespreken, die doorgaan in het museum.

Voor liefhebbers, en beroepslui, is er gelegenheid om zich in te wijden in de « bierkeuken ».

Het museum is toegankelijk: van Pasen tot oktober — van 11 uur tot 20 uur
ieder week-einde — van 11 uur tot 20 uur
's winters - (weekdagen) — van 15 uur tot 17 uur

en op afspraak, tel nr. 081-41 11 02

WE REIZEN OM TE LEREN .....

13 Juli 1992, deze dag was voorzien voor een uitstap met de Biergilde.
Het weder was onze biergilde zeer genegen en op het middaguur (vertrekuur) scheen de zon in alle heerlijkheid.
Stipt op tijd vertrokken we aan onze twee opgegeven start plaatsen en we betaalden voor 1 plaats per man, maar we kregen er 2, een geschenk dat door de deelnemers met blijdschap werd aanvaard.

Langs mooie wegen bereikten we Lustin en vertoefden daar een paar uurtjes in het museum der Belgische Bieren. Daar kregen we zeker de gelegenheid om onze dorstige gildekelen even op te poetsen, 11 soorten bier van 't vat en meer dan 200 soorten Belgische bieren stonden daar te wachten om de dorstigen te . te laven. Dat was te veel van het goede, we hebben ons maar gehouden aan "enkele" pintjes. Ondertussen kregen we een deskundige uitleg over het bier het glas en de bierfles. Er werd ook een prijsvraag op ons afgevuurd, wat we dan ook moesten proberen oplossen, daarvoor hadden we nog tijd vanavond, maar nu moesten we verder.
Met de bus trokken we verder om een bezoek te brengen aan een familiebedrijf die fruitwijn maakte. Na een korte uitleg en een rondleiding werd ons een glaasje fruitwijn aangeboden en ofdat smaakte, Gaston zorgde voor een stukje kaas bij het wijntje. Natuurlijk werden er enkele flessen aangekocht door de liefhebbers in de groep.

Terug de bus in en nu naar oasis nature in Yvoir. Het is een natuurcentrum enig in België, met zijn 4 km. lange wandeling kwamen we langs inheemse dieren botanische tuinen, waaronder een met geneeskundige kruiden, waterbekken, visvijvers, een traditionele hoeve met diorama en een bosmuseum en wat vooral de aandacht trok was de vlinderkweekplaats waar we aan de hand van woord en beeld alles over de insekten en hun evolutie van eitje tot pop te weten kwamen en natuurlijk ook de vlindertuin (450 m2) waar in een natuurlijke omgeving van struiken, planten, bloemen en water, de mooiste vlinders vrij rondfladderen.
Onze gids gaf zeer goed uitleg in het nederlands, het was echt de moeite waard.
Wat we niet mogen vergeten is het kasteeltje waar verfrissingen beschikbaar waren, de koffie en de taart vielen zeker in de smaak.

De tijd in dit domein was zeker te kort, maar de maag luste ook wat, en we moesten terug naar het Biermuseum in Lustin om daar ons avondmaal te gebruiken.

Daar werden we ontvangen door enkele leden van de Gilde der "Tate Bière" in hun kledij.
Na nog een lekker pintje (keuze was er genoeg) waren de biermaaltijden klaar en we konden kiezen uit een dagschotel of zelf onze biermenu samenstellen.
En of het smaakte, proficiat voor de kok hij kent er wat van.
Er werd dan wat tijd gegeven om de prijsvraag op te lossen, hoeveel flessen staan er in dit museum met de benaming trappist erop.
En maar zoeken voor de ene; en maar pintjes drinken voor de andere.
De winnaar werd Henri, hij ontving een fles bier, welke hij met zijn vrouwtje zal uitdrinken, hopelijk op onze gezondheid - Santé.

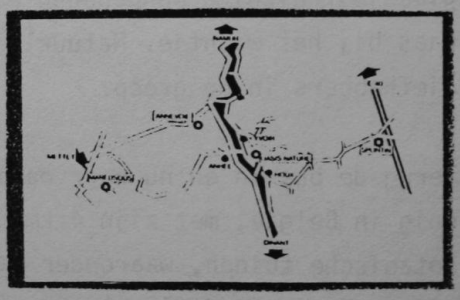
En zo was weer de tijd de spelbreker en moesten we terug naar Hoegaarden.
We hebben een mooie dag gehad, het weder was heerlijk en er blijven zeker mooie herinneringen aan deze reis.
Gilbert bedankt, het was iets enigs.

YVOIR

OASIS NATURE

LE JARDIN DES PAPILLONS

VLINDERTUIN



Bierproeven 1992

4 April 1992 was voor de Hoegaardse Biergilde de datum waar de tweejaarlijkse bierproeven zouden doorgaan.

Een 12 tal kandidaten waren ingeschreven en 10 kwamen er opdagen.
De jury voor deze proeven was samengesteld uit Eddy en Arthur.
Stipt om 20 uur werd na,een korte uitleg, een aanvang genomen met de traditionele biertesten.
De twee eerste pinten gingen vlot naar binnen, maar die dienden dan ook om de mond te spoelen.
Het Hoegaards witbier geblinddoekt uit andere bieren herkennen, was ook voor de meesten geen probleem. Elke kandidaat slaagde dan ook in deze proef.

Dan kwam "de test" een aantal pinten Hoegaards in regelmaat drinken, met de juiste stand van handen,hoofd enz.....
Door de disco-bar werd de nodige ambiance geschappen en dat was wel nodig.
Voor de kandidaten werd het er niet gemakkelijker om. We verloren één slachtoffer tijdens deze test.
Na terug enkele mondspoelingen, kwam de laatste proef met de vlagjes.
De negen overgebleven kandidaten slaagden dan ook in deze eindproef en werden met een geweldig applaus door de meer dan 90 aanwezigen, opgenomen als ADELBORST.

Adelborst is een persoon die de proeven slaagden en in afwachting zijn voor hun aanstelling en opname in de Hoegaardse biergilde als Edelvrouwe of Ridder .
Dit wordt aanzien als een proef periode.

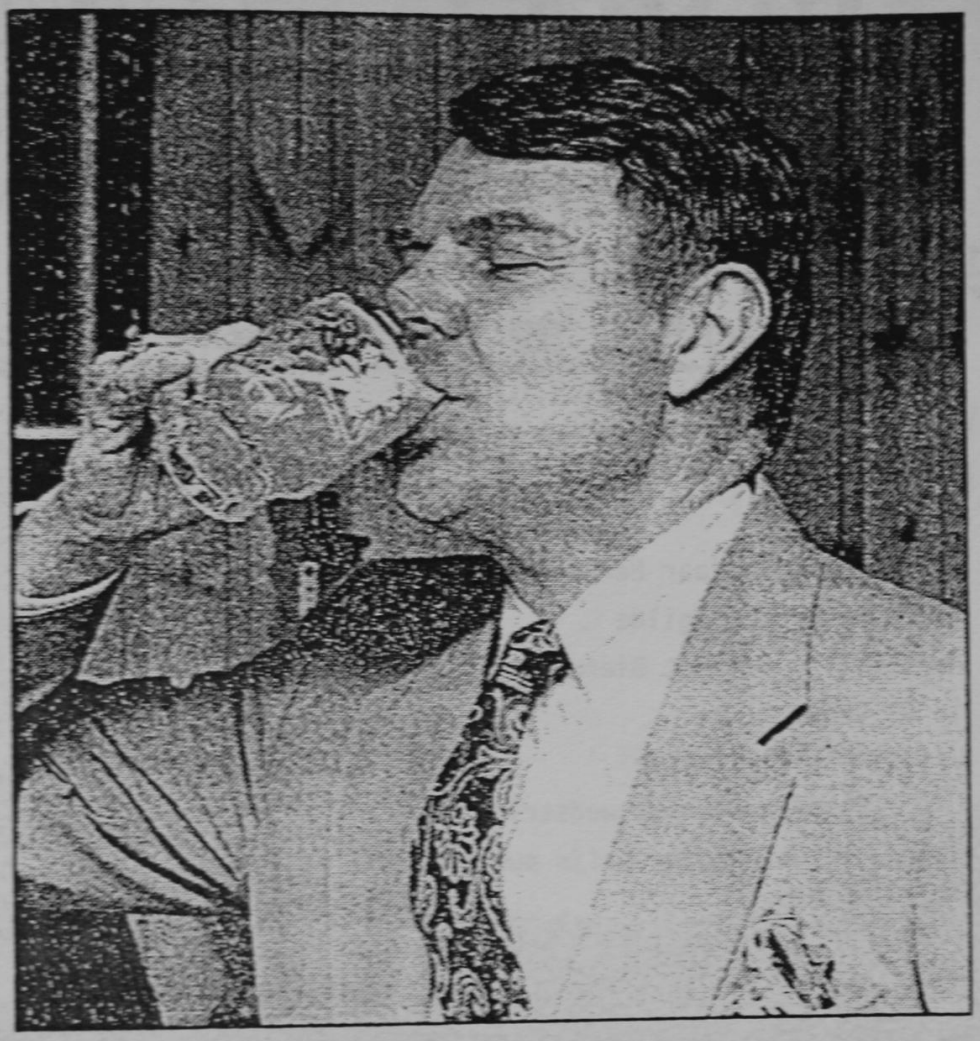
De negen geslaagden zijn :

- Delvaux O.	Hoegaarden
- De Smet Ph.	Hoegaarden
- Fourie L.	Tienen
- Gringard G.	Tienen
- Lievens H.	Haaltert
- Maurcot G.	Hoegaarden
- Munte J.	Hoegaarden
- Rimanque M.	Hoegaarden
- Tilliere A	Brussel

Ze zullen nu één jaar Adelborst blijven (proefjaar) en in april 1993 tijden de traditionele Ridderslag opgenomen worden als waardig lid in de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde en ontvangen dan ook het rood lint met het zegel van Keizer Karel (beschermheer van de Gilde)

Het was een aangename en zeer gezellige avond, waar het Hoegaards witbier de vedette van de avond werd.

Aan alle geslaagden hartelijk proficiat en we hopen U als een regelmatig lid bij de verschillende aktiviteiten van onze Biergilde te mogen begroeten.



Amerikaans kolonel is Hoegaardier

HOEGAARDEN – De Orde van den Moutstock stelde in het Nieuwhuysmuseum de Amerikaanse kolonel Frederick William Butler aan als Hoegaardier. Hij was militair attaché van zijn land in België en vertoefde met toeristische groepen uit zijn land dikwijls in Hoegaarden. Hij keert binnenkort terug naar Texas en kan daar propaganda voeren voor het Hoegaardse bier. De aanstelling verliep volgens de gebruikelijke regels: de „witte" ineens leegdrinken, met gestrekte elleboog, de pink van het glas weg, het hoofd achterover gebogen en de ogen half gesloten. Burgemeester Huon gaf de kolonel een aandenken.

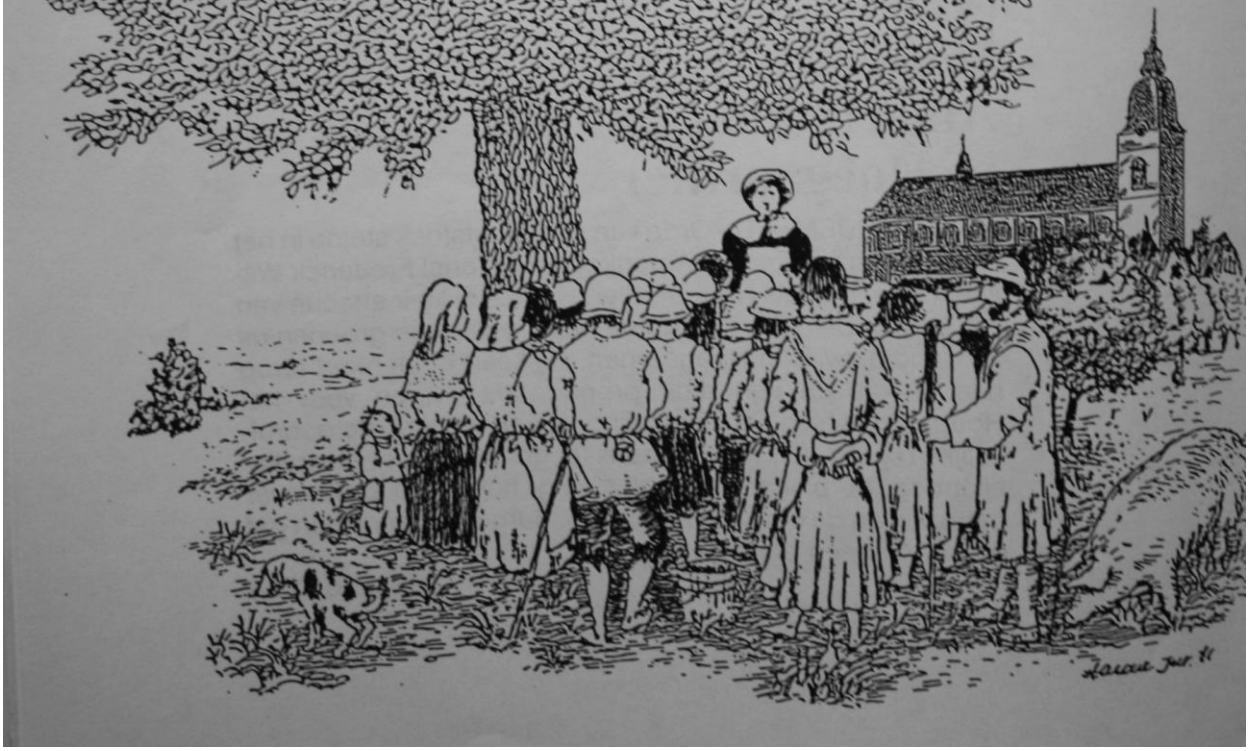
(BE, foto COL)

11 SEP. TOT 20 SEP. '92 ETALAGE WEDSTRIJD "HOEGAARDEN BIERDORP"

DAG V/H HOEGAARDSBIER
20 SEP. '92 KOUTERHOF

VANAF 17 UUR.

- Slotviering 20 jaar Heropstanding van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde
- Aanstelling van Het Biermanneke tot Grootmeester in de Orde.
- Uitreiking Biertrofee
- Uitslag Etalage wedstrijd
- Uitreiking prijs publiek



BIER trofee

EIND-UITSLAG 1 juli 1992

1	VAN RUYSSEVELT R	17.800	+ 9600
2	MATTHYS	1.873	+ 533
3	WILLEMS	1.668	+ 415
4	VAN NERUM H	1.422	+ 550
5	DEKEYZER B	1.165	+ 350
6	WUESTENBERGS G	1.068	+ 90
7	DESMET P	903	+ 38
8	DE DOBBELEER E	893	+ 170
9	DODION M	684	+ 40
10	PEETERMANS G	445	+ 45
11	COENEN Y	233	+ 190
12	VANDEWIJNGAERT L	148	
13	WUYTS L	118	+ 40
14	MEEUWENS J	90	+ 90
15	BENAUWT R	70	
16	VANLOIJ J	60	
17	VERTOMMEN L	30	

En met deze is onze Biertrofee afgesloten.
De viering van de lauriaten zal plaats vinden in 't Kouterhof op zondag 20 september om 17 uur.

Op deze dag " De Dag van het Hoegaardsbier" is het ook de slotviering van de 20 jaar Heropstanding van de Biergilde. Een dag om zeker niet te missen.

Ziehier dan de buit welke we hebben binnen gehaald met de Biertrofee:

Aantal Bierglazen 739
Aantal Bierflessen 12
Foto's allerlei 34
Brouwerij artikelen 301
Artikelen over Hoegaarden en zijn bier 156
Boeken over bier 6
Bierviltjes allerlei 333
Bierrecepten 28
Reklame panelen 15

Aan alle deelnemers hartelijken dank voor uw inzet.
We hopen dan ook in de volgende weken, maanden nog evenveel bierattributen van U te mogen ontvangen, maar dan zonder Biertrofee.

NIET TE VERGETEN 20 SEPTEMBER 17 UUR KOUTERHOF TE HOEGAARDEN

MOG EEM PRETTIG VERLOF