

Moutstockje

nr 28

1993

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE



DHR. DODION M **
LELIELAAN 34
3191 HEVER



*Een cafébaas
voor de
eeuwwisseling*

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1

DRIEMAANDELIJKS 2/93

V.U. GROOTEN, E.

Viaductstraat 193
3300 TIENEN
Tel. (016) 81 72 35

't Moutstockje



17 APRIL '93

'N ZATERDAG

't Moutstockje ...

driemaandelyks 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 : 230 / 0020261 / 08

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

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

inhoud n° 28

- Europa en het Bier
 - De Europese Bierwereld
 - Europa in kaart
- 17 APRIL TRADITIONELE RIDDERSLAG Programma
- De Biertapper
- Merckwaerdighe Bierologie Deel 4
- De Baren van het Bierdorp



EUROPA EN HET BIER

1993 Open grenzen, Europa één, dit is de slogan welke iedereen reeds verscheidene malen heeft gezien en gelezen.

We mogen zeker niet achter blijven, en in dit Moustockje werpen we even een blik op Europa en het Bier.

Hoe verloopt alles in Europa, in verband met het bier, de Europese Bierwereld en Europa in kaart geven dan een beeld van de totale bierconsumptie per land en per persoon.

De cijfers zijn van 1989, het zijn de meest recente, welke verkrijgbaar zijn.



de Europese bierwereld

	BIERCONSUMPTIE 1989	AANTAL LITER/ JAAR EN PER PERSOON
BELGIE	11.852.000 HL	116 L
NEDERLAND	13.000.000 HL	87 L
DENEMARKEN	6.532.000 HL	127,3 L
DUITSLAND (Oost en West)	112.924.000 HL	144,7 L
FRANKRIJK	22.838.000 HL	40,8 L
GRIEKENLAND	3.869.000 HL	39 L
HONGARIJE	10.221.000 HL	102 L
IERLAND	3.173.000 HL	90 L
ITALIE	Geen juiste opgave doch minder dan Griekenland.	21,8 l
LUXEMBURG	635.000 HL	117,6 L
PORTUGAL	6.708.000 HL	63,8 L
SPANJE	28.097.000	71 L
TSECHOSLOWAKIJE	?	131,8 L (1992 167 l.)
VERENIGD KONINKRIJK	63.092.000 HL	110 L



Europa

in kaart

Europa mag dan niet de bakermat van het bier zijn, nergens ter wereld gedijt het edele vocht zo als hier. Ons continent was in 1990 goed voor de aanmaak van maar liefst 454 miljoen hectoliter bier, oftewel veertig procent van de totale wereldproductie.

De diversiteit in smaken is ongekend groot. (Al zal men daar in sommige gebieden anders over denken. Zo moet de gemiddelde Portugees mazzel hebben, wil hij eens ander bier dan pils in z'n glas aantreffen)

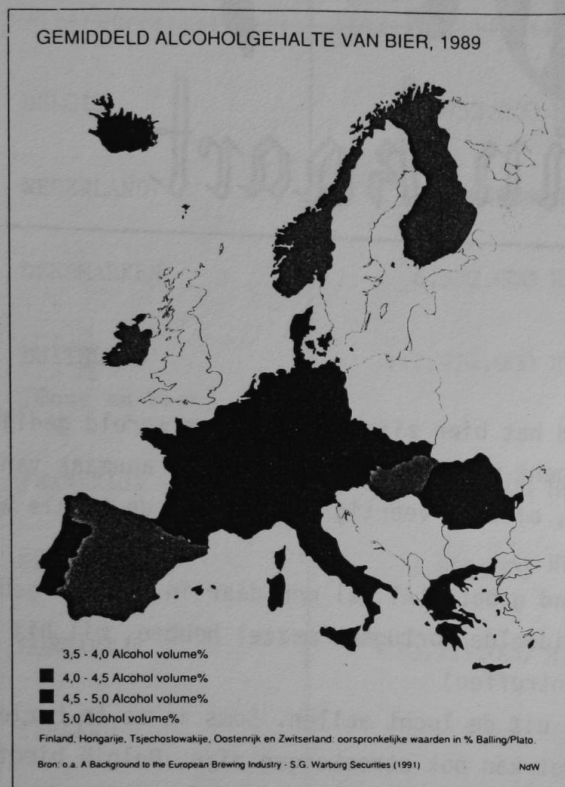
Deze variatie komt natuurlijk niet uit de lucht vallen. Soms is ze te herleiden tot bewuste keuzen van brouwers. Het kan ook streekeigen zijn, België biedt daarvan nog altijd de nodige bewijzen. Ook nationale voorkeuren spelen mee, zoals de nog altijd grote voorliefde van het Ierse volk voor ale en stout. Zelfs indirect laten nationale trekjes hun sporen na. Zo verklaart het verschil in accijnsheffing mede waarom België en Nederland de afgelopen anderhalve eeuw op biergebied zo uit elkaar groeiden. Niet alleen het smakenpalet is gevarieerd dat geldt ook voor allerlei andere kanten van bier en brouwen. De bewijzen daarvan kunt u hierbij aantreffen, in kaartvorm, want geen andere methode van weergave maakt de verscheidenheid van deze verschijnselen zo duidelijk. Al blijft het natuurlijk een versimpeling van de werkelijkheid, want is elk bier eigenlijk niet een smaak op zich, elke brouwerij niet een klasse apart? En dan spreek ik niet eens van de hindernissen bij de tot standkoming van de kaarten.

Zo hanteert niet elke bron dezelfde meetcriteria, wat tot correcties noopte. Ook ontbraken soms data, een euvel dat zich verraaft in het voorkomen van blanco gebieden. Overigens werd bij afwezigheid van gegevens over Luxemburg de score van België overgenomen.

Het resultaat van al deze inspanningen is een serie van zes kaarten die de rijkdom van het Europese bierlandschap in beeld brengt. Het Europese landschap, dus niet enkel de Europese Gemeenschap. Bovendien zo bewijzen de kaarten, trekken bier en brouwen zich vaak weinig van welke politieke grenzen dan ook aan.

GEMIDDELD ALCOHOLGEHALTE VAN BIER, 1989

=====



Inderdaad het ene bier is het ander niet dat bewijst deze kaart wel. Het gros van de Europeanen houdt het echter op bier van tussen de vierenhalf en vijf procent. De opmerkelijkste uitzonderingen vormen wel de Britten en de Zweden.

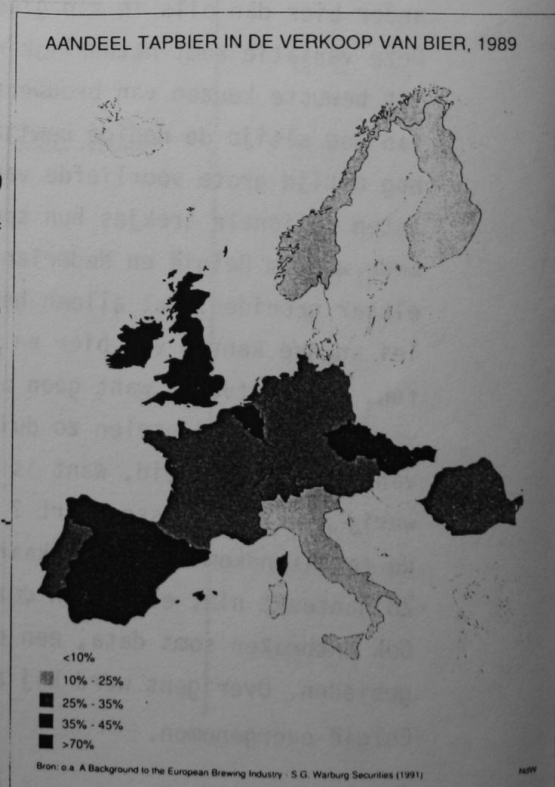
De Zweden hebben nu eenmaal (n)iets met alcohol, terwijl de Britten gewoon blijken te geven van goede smaak. Want alleen bij een wat lager alcoholgehalte komt de hopbitterheid van een echte Britse Bitter pas goed tot z'n recht, aldus Jackson.

AANDEEL TAPBIER IN DE VERKOOP VAN BIER, 1989

=====

Hier spelen meerdere factoren een rol. In de wijnstreken in zuidelijk Europa nam de vraag naar bier nooit grote vormen aan.

Als er brouwerijen er al voorkwamen, dan speelde de afzet in fles een grote rol, want het afzetgebied kon groot zijn en de verkoop-snelheid laag. De inmiddels gegroeide appreciatie van bier gaat echter niet gepaard met een opmars van tapbier. Belangrijke uitzondering is Spanje, want in dit land waar de horeca zo'n belangrijke rol speelt,



verwierf bier de plaats die het verdient, een tap.

Het noordelijk deel van Europa vormt de thuisbasis van bier, vanouds resulterend in grote omzetten in de horeca. Sinds de introductie van flessenbier en met de toenemende huisgebondenheid van de consument stijgt hier echter het thuisgebruik.

GEMIDDELTE BIERCONSUMPTIE PER PERSOON, 1989

=====



Altijd al gedacht zeker van die Duitsers ? Maar ook de Belgen, Britten en Oostenrijkers kunnen er wat van.

En vergeet de Tsjechen niet.

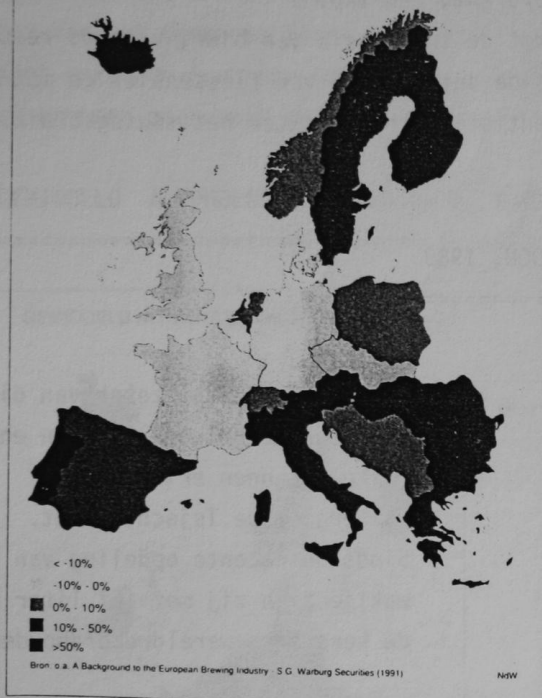
Sinds de recente opdeling van Tsjechoslowakije zijn zij met 167 liter per persoon de kersverse wereldrecordhouders.

GROEI BIERCONSUMPTIE PER PERSOON, 1980 - 1989

=====

Hoe informatief vorige kaart ook is, ze verzwijgt de trends die erachter schuil gaan. Noordwestelijk Europa blijkt namelijk met een stagnerend of zelfs teruglopend bierverbruik te maken te hebben. Alleen de Finnen en de Zweden zijn nog niet helemaal verzadigd, maar ja, wat wil je met zo een alcoholpercentage.

GROEI BIERCONSUMPTIE PER PERSOON, 1980-1989



Zoek je als brouwer expansie, dan moet je in het zuiden en zuidoosten zijn. Garanties worden echter niet gegeven, want beslaat de kaart nog de jaren van forse groei, de kansen lijken nu te keren.

Zo daalde in 1991 de consumptie in Spanje met 3% en in Griekenland met 7%.

Wellicht betreft het een tijdelijke terugslag als gevolg van de recessie.

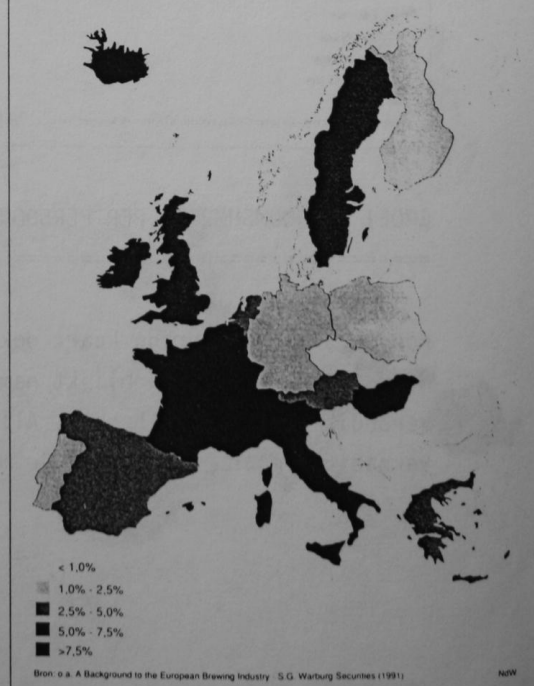
In IJsland is men duidelijk hard bezig de schade in te halen. Met de drooglegging in 1915 werd alcohol er strikt verboden.

In 1989 werd bier als laatste weer toegestaan. Aanvankelijk liet men alleen twee lokale bieren plus Budweiser, Tuborg en Kaiser (uit Oostenrijk) toe, maar na protesten mogen de IJslanders ook de geneugden van andere bieren proeven.

AANDEEL IMPORT IN TOTALE BIERCONSUMPTIE, 1989

Vijf procent van het binnen de EG geconsumeerde bier komt uit een andere dan de eigen lidstaat. Een gemiddelde waar heel wat gedifferentieerder beeld achter schuilgaat, zo bewijst de kaart, ook al omdat hierbij tevens de importen van buiten de EG zijn inbegrepen. Frankrijk en Italië met name tonen zich nogal dorstig. Ook Groot-Brittannië weet de weg, wat vooral met een groeiende appreciatie van "real lager" te maken heeft. De importscores van Spanje en Griekenland bevestigen weer eens beider imago als groeimarkten. En is het niet verrassend hoeveel Duitsland toch nog importeert? De relatief lage score van Denemarken wordt verklaard door het Deense verbod op de verkoop van bier in

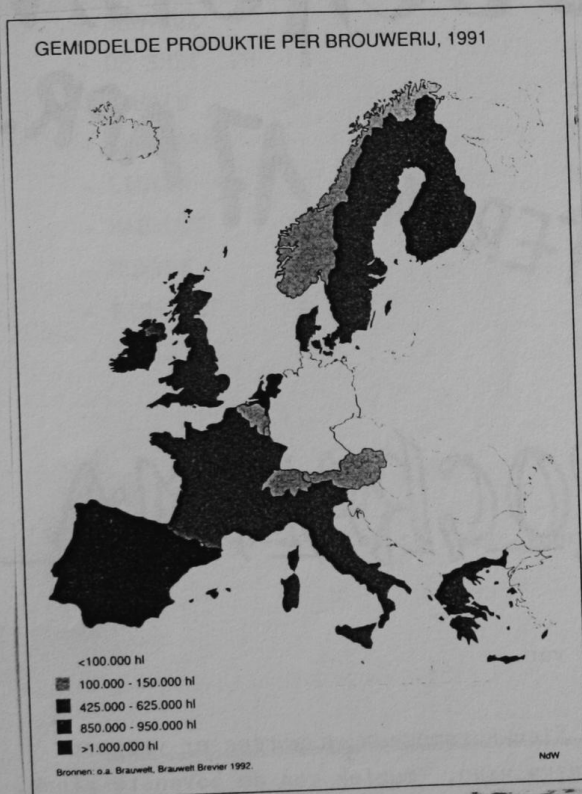
AANDEEL IMPORT IN TOTALE BIERCONSUMPTIE, 1989



blikjes en wegwerpflessen. Dit dwingt buitenlandse brouwers tot het duurdere gebruik van statiegelden, waardoor ze zichzelf uit de markt prijzen. Tot slot valt buiten de EG vooral de hoge zelfvoorzieningsgraad van diverse voormalige Oostbloklanden op.

GEMIDDELDE PRODUCTIE PER BROUWERIJ, 1991

=====



Ook de bierwereld ontsnapt niet aan de tendens tot grootschaligheid. Daarnaast neemt ook het aantal brouwerijen af. De produktie per brouwerij is doorgaans dan ook niet gering. Bedenk echter wel dat ondanks een hoge gemiddelde produktieomvang een land toch veel kleine brouwerijtjes kan tellen.

Zo verhullen de vele kleintjes in Duitsland het bestaan van brouwreuzen als Brau und Brunnen (6,3 miljoen hl) en de März-Gruppe (6,5 miljoen hl). Omgekeerd drijft de biergigant Guinness het Ierse gemiddelde fors op.

Concreet leert de kaart ons vooral dat Duitsland en enkele van zijn buurlanden relatief kleinschalig opereren.

Uittreksel uit PINT nieuws nr. 75

Het zou wel eens de moeite lonen de Belgische bierafzet binnen Europa op papier te zetten. Weten de Belgische brouwers hun kansen in het buitenland te grijpen?

De Belgische biermarkt zit aan zijn plafond en wie wil groeien of verder zelf overleven, moet zijn heil zoeken in de speciaalbieren, wat we de laatste jaren dan ook hebben zien gebeuren bij de grote Belgische biergroepen Inter Brew (63% van de Belgische markt) en Alken-Maes (22% van de Belg. markt) welke hun gamma van deze bieren vervolledigden.

TRADITIONELE RIBBERSLAG



ZATERDAG 17 APR. '93

PROGRAMMA

Dit jaar maken we er een echt FEEST van.

- | | |
|---------------|--|
| 14.00 uur | Samenkomst in 't Nieuwhuysmuseum en worden er vergast door onze eigen BIER-BAND, muziek van de bovenste plank. |
| 14.30 - 16.00 | Ontvangst en bezoek aan het vernieuwd biermuseum onder begeleiding van een gids |
| 16.30 - 18.00 | Ontvangst in de Brouwerij en rondleiding
Degustatie van het Hoegaards bier. |
| 18.00 - 20.00 | Vrije tijd, gelegenheid om naar eigen keuze een avondmaal te gebruiken. |
| 20.00 - ???? | In 't Parochiecentrum, de traditionele Ridderslag met de intronisatie van de nieuwe ridders.
We voorzien animatie en er is natuurlijk een disco-bar |

Indien U niet kunt aanwezig zijn vanaf 14.00 uur, verwachten we U zeker om 16.30 brouwerij, of om 20 uur in 't Parochiecentrum te Hoegaarden (Tiensestraat)

Dit zijn de adelborsten welke hun waardigheidsteken zullen ontvangen :

- DELVAUX	O	HOEGAARDEN
- DE SMET	PH PH	HOEGAARDEN
- FOURIE	L	TIENEN
- GRINGARD		TIENEN
- LIEVEN	H	HAALTERT
- MAURCOT	G	HOEGAARDEN
- MUNTEN	J	HOEGAARDEN
- RIMANQUE	M	HOEGAARDEN
- TILLIERE	A	BRUSSEL

Een dag om zeker niet te laten voorbij gaan, aan allen hartelijk welkom.

=====

VANAF 15 MAART 1993 IS HET MUSEUM EN ZIJN TAVERNE OOK OPEN OP ZONDAG

De maandag gesloten.

=====

1 MEI een uitzonderlijke dag voor alle bierliefhebbers, zie verder voor meer detail in dit MOUTSTOEKJE

DE BIERTAPPER



JOHAN HUTS werd tweede in de provinciale biertapwedstrijd van de Vlaams-brabantse afdeling van de Nationale Dienst voor Debiet van het Bier en daarmee geselecteerd voor de nationale biertapwedstrijd 1993 op de Heyzel.

Onze Biervir, Miel Mattheus, PR-man van Brouwerij de Kluis, was er als de kippen bij om deze Hoegaardier te feliciteren.

Uit naam van de Hoegaardse Biergilde eveneens een hartelijk proficiat en hopelijk kan hij zijn kunde even bij de Biergilde demonstreren.

Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 4

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen

Hoewel er in Egypte ook wijn werd verbouwd (de bierstad Pelusium was daarom eveneens vermaard) en de vele Grieken en Romeinen die in Egypte kwamen, in de Hellenistische tijd zeker wijn gedronken zullen hebben, bleef wijn in Egypte toch altijd op de tweede plaats. De kwaliteit van de wijn zal in dit hete land niet zo best geweest zijn. Bovendien paste bier beter in het klimaat. Egypte bleef een bierland, en nog in het jaar 300 schreef Zosimos (scheikundige in de Egyptische stad Panopolos) een standaardwerk over het brouwers ambacht. De Egyptenaar, omstreeks het jaar onzes Heren 300, dronk één liter bier per dag, hetgeen ongeveer drie maal zoveel is als de grootste bierdrinkers van deze tijd. Maar Egypte was dan ook een land van grote hitte en grote dorst.

Men kan zich afvragen, hoe het mogelijk is, dat Arabië (gelegen tussen de twee grootste bierlanden der oudheid: Egypte en Mesopotamië) het bier niet heeft gekend. In de hitte van de Arabische woestijn zou bier zeker gemaakt hebben. Het zal wel een kwestie van armoede geweest zijn. Arabië beschikt niet over vruchtbare riviervalleien, waar het graan in overvloed kon groeien.

Waar Mohammed in de Koran zijn trouwe Moslims verbiedt zich een roes te drinken, spreekt hij over sterke dranken. Daarmee moet wijn bedoeld zijn, want in de tijd van Mohammed bestonden er nog geen dedistilleerde dranken. In ieder geval spreekt hij niet over bier. Kende Mohammed geen bier of vond hij het alcoholgehalte van bier niet de moeite waard om erover te praten?

Men zou hierover een interessante discussie kunnen houden met enkele ter zake kundige imams. En het zou voor vele trouwe Moslims ongetwijfeld een opluchting zijn, als bleek, dat Mohammed zeker geen bier bedoeld heeft in zijn rigoreus verbod. Maar Koranverbod of niet, de brave Egyptische fellah's drinken hun bouza en de Moslims in Serajewo hun boza en blijkbaar met een zuiver geweten.

Maar waar de halve maan waaide wil geen gras meer groeien, zegt het spreekwoord. Geen gras, geen graan, en waar geen graan is, is er geen bier. Waar eens de bierhuizen floreerden loopt nu de koopman met karnemelk in geitenhuiden door de straten, en waar de biervrouwen eens het bier schonken, drinken de mannen nu kopjes muntthee. Zoals de piramiden van Egypte en de tempels van Babylon verzonken in het dorre zand van de woestijn, zoals de eens zo vruchtbare akkers van het Tweestromenland in droogte verstikten, zo zakte de glorieuze kunst van het bierbrouwen in deze landen weg in vergetelheid, zoals een glas bier dat men in het woestijnzand uitgiet. En het is alleen de zachtprikkelende bouza der Egyptische boeren, die nog kruipt waar de oude roem niet gaan kan.

Zonder enige twijfel hebben de Grieken en de Romeinen veel aangenaams geleerd, zoals de kunst van het voedsel bereiden met kruiden en met wijn, met sausen en met specerijen. De Romeinen hebben ons op hun beurt veel geleerd. Eén ding hebben wij echter noch aan de Grieken, noch aan de Romeinen te danken, het bier. Want Grieken en Romeinen hebben nimmer de juiste smaak daarvoor te pakken gekregen. De Grieken, die in Egypte en in Persië zeer zeker wel eens een beker bier gedronken hebben, schreven hierover met welwillende verbazing, zoals wij tegenwoordig schrijven over de Griekse harswijn of Japanse saké. Waarom zouden zij zich bezig houden met de toch altijd tamelijk ingewikkelde bierbereiding, als zij de druiven achter hun huis maar hoefden uit te persen om wijn te krijgen ?

Neen, het bier nam een andere weg. Over de Kaukasus, door de Russische steppen en langs de Karpathen kwam het binnen en het waren de Kelten die op hun eindeloze zwerftochten door Europa het bier en het geheim van het brouwen met zich mee voerden, van de kusten van de Zwarte Zee tot die der Atlantische oceaan, van de Karpathen tot de hoogvlakten van Kastilië.

De Kelten leven nog immer voort in onze bierton, want het woord ton is van oude, Keltische oorsprong.

De oudste Keltische "tonn" was een geiteleren zak, waarin dranken bewaard en meegevoerd werden. In de wouden van Midden-Europa, waar meer bomen dan geiten groeiden, leerden de Kelten zich vaatjes te maken uit dunne repen hout en zij noemden die tonn, omdat die vaatjes voor hetzelfde doel gebruikt werden als de oude leren zakken.

Voor al de Kelten in de dalen van het oude Helvetia moeten een grote vaardigheid hebben gekregen in het moeilijke kuipersambacht.

Sindsdien zijn bier en ton onverbrekkelijk met elkaar verbonden gebleven, in de Belgische ton, de Engelse tun, de Duitse Tonne, de Franse tonneau en de Spaanse tonel.

En de wijnboeren van het oude Gallië, die zagen hoe goed en deugelijk deze houten vaten waren voor het bewaren van bier, redeneerden dat wat goed was voor bier, voor wijn geen kwaad zou kunnen. Omstreeks de tijd van Karen de Grote moeten de wijnboeren uit de omgeving van Bordeaux voor het eerst hun wijn op houten fusten gelagerd hebben en zo heeft de keldermeester het aan het bier te danken, dat hij zijn wijn een mooie opvoeding op fust kan geven.



Toen de Kelten het kuipersambacht eenmaal goed onder de knie hadden, bleef er voor hun geitenleren zakken weinig werk meer over.

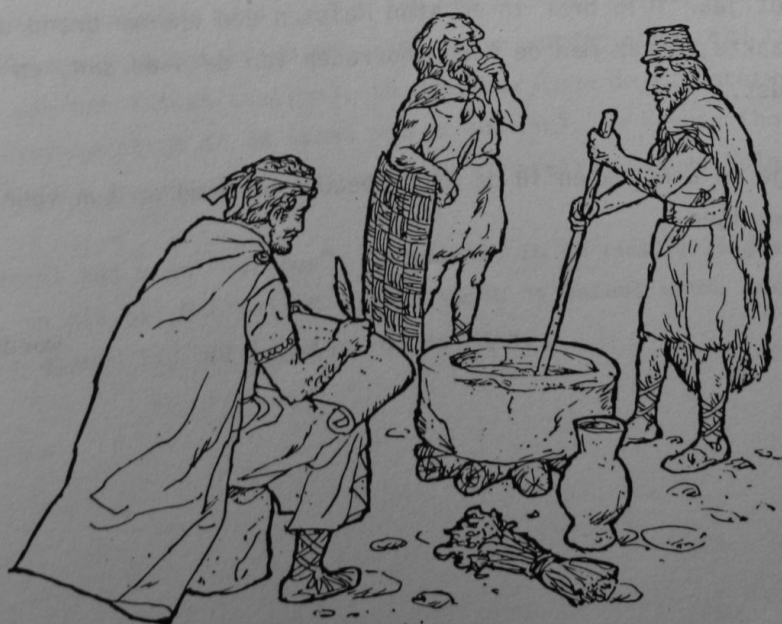
Hebben zij toen een waardige bestemming gegeven aan hun geitenleren zakken door er fluiten aan te bevestigen en is op die manier de doedelzak ontstaan ?

Immers, overal in Europa verraadt de doedelzak het spoor de Kelten, en zo bestaat er wellicht een oude familierelatie tussen het bier en de doedelzak. Men zou daar eens een wetenschappelijke verhandeling aan moeten wijden.

De Romeinen, die hun wijn en olie bewaarden en vervoerden in amforen van aardewerk, waren diep onder de indruk van de Keltische kuipersvaardigheid. De Romeinen noemden deze vaten "cupa";

wat in het Nederlands "kuip" is geworden.

In de Keltische vaten klotste echter niet alleen het bier, maar ook de mede, een drank, die waarschijnlijk nog ouder is dan bier. Want bier was een drank der beschaving, een drank voor volkeren die zich gevestigd hadden, die de aarde bewerkten, die zaaiden en oogstten. Maar mede bereid uit wilde honing, was een drank van woudlopers, van jagers, van mensen die van het toeval leefden en grepen wat er te grijpen viel. Misschien is de eerste mede ontstaan als het eerste bier. Misschien is wilde honing bij toeval tot gisting geraakt door speekselfermanten..



Mede is een oeroud woord, dat in bijna dezelfde vorm voorkomt bij alle volkeren van de Indo-Germaanse talenfamilie. Het moet een woord zijn; stammend uit een peilloos ver gemeenschappelijk oerverleden.

De betekenis van mede is waarschijnlijk: de benevelende.

En nog steeds is de mede niet geheel verdwenen. Het kookboek van de Schotse Plattelandsvrouwenbond geeft twee verschillende recepten met mede, welke op blz; 151 van dit boek zijn opgenomen.

Ook elke Roemeense boerin heeft haar hoogst persoonlijke manier van medebereiding. Toen de Romeinen doordrongen in de mistige kilte van de endeloze wouden van Gallië en aan de overzijde van de Rijn, waren bier en mede voor stoere lieden uit deze weinig bevoorrechte gebieden de dranken waaruit toch nog wat zonnigheid en levensvreugde kon worden geput.

Het bier smaakte de Romeinen echter allerminst. Keizer Julianus Apostata, die tegen Alemannen en Franken vocht, heeft er een smalend gedicht aan gewijd, waarin hij schrijft: "Als Bacchus kan ik jou niet zien, je lijkt meer op een bok", waarbij deze keizer wellicht met profetische blik het latere bokbier voorspelde.

Mede echter kon wel genade vinden in Romeinse ogen en kelen, en er schijnt een vrij levendige import van Keltische mede in Rome te zijn geweest.

Mede is, naast het bier, een geliefde volksdrankgebleven tot in de 19e eeuw.

Er waren toen, bijvoorbeeld in de bierstad München, nog zeven medebrouwerijen.

In de middeleeuwen werden de vaten met mede op schepen langs de Donau vervoerd van Beieren tot Konstantinopel. De verovering van deze stad door de Turken, trouwe volgelingen van de Profeet, en diens gevolg ferverte tegenstanders van alcohol, zal hieraan wel een einde gemaakt hebben.

In het jaar 1015 brak in de stad Meissen een enorme brand uit. Toen het water op raakte, sprak men de mede-voorraden van de stad aan, en de brand kon worden geblust.

Brugge en Gent waren in de Middeleeuwen beroemd om hun voortreffelijke medebrouwerijen.

wordt vervolgd.....

de
barelen
van het **BIERDORP...**

Net zoals Brussel, Leuven en Tienen hun stadspoorten hadden, zo wilde ook Hoegaarden, dat zich een voornaam bierdorp waande hun voorbeeld volgen.

Maar vermits Hoegaarden geen stad was, mochten er geen omheining en poorten worden gebouwd. Daarom besloot de Regentie, om aan de grote toegangswegen van het dorp, barelen te plaatsen, om de nachtelijke biersmokkel en andere misbruiken te keer te gaan.

De barelen ontstonden rond 1748 onder het meierschap van Antoine Collard, ten tijde van de tolmiseries met Tienen, en werden ingesteld te Altenaken, (ergens aan het latere station), te Overlaar (aan de Kloosterweg), aan de Kauter (vermoedelijk in de draai van de straat), in Egypte (hoek Dotremontstraat en Br. Loriersstraat) en achter 't Paradijs (in de Walenstraat).

Elke bareel had zijn "wachter", iemand die in de onmiddellijke nabijheid woonde, en die bij het vallen van de nacht de bareel moest neerlaten, om terug te openen bij het kraaien van de haan.

Na het sluitingsuur moest men zich tot de bareelwachter wenden.

De goede werking van de barelen werd toevertrouwd aan de machtige brouwersgilde van Hoegaarden, die destijds onder het Dekenschap stond van Meester-Brouwer Carolus Van Nerum.

Deze duidde voor elke bareel een verantwoordelijke aan die de titel van "Bareelmeester" kreeg en diende te waken dat de bareelwachter zijn verplichtingen nakwam.

Deze laatste was gewapend en had een hoorn om alarm te slaan indien nodig.

De eerste bareelmeesters zijn bekend , het waren:

- Hubertus Sweerts voor de bareel Altenaken
- Jan Dotremont voor de bareel van Overlaar
- Bernard Vandermolen voor de bareel aan de Kauter
- Jan-François Schepers voor de bareel van Egypte

Het bareelmeesterschap werd als een "Eretitel" beschouwd.

De namen van de bareelwachters zijn niet bekend, maar wel het feit dat zij door de brouwersgilde werden vergoed voor hun werk.

De barelen bleven bestaan tot aan de franse tijd. Toen moesten ze worden verwijderd om vrije doorgang te geven.

PS. Deze enkele schaarse gegevens over de barelen van het bierdorp, werden ons nagelaten door Brouwer Jean Van Nerum, vader van Elisabeth Van Nerum, latere stichteres van het Rusthuis.

bierverzamelaars

1 MEI 1993 VANAF 10U.

IN 'T NIEUWHUYSMUSEUM
ERNEST OURYSTRAAT 4 3320 HOEGAARDEN

verkoop van bierattributen

- Meer dan 1.000 glazen en potten (allerlei ook van Hoegaarden)
- Bierflessen, asbakken, bierviltjes, uitgaven over bier e.d.
- De nieuwe Hoegaardse bierpint met tinnen deksel "Het Biermanneke"
- Stand met biergadgets

een dag om zeker even langs te komen en dit alles aan zeer voordelige prijzen.

1 MEI ZAL HOEGAARDEN TE KLEIN ZIJN, want dan zijn al de bierverzamelaars daar.