

Moutstockje

nr 32

1994

TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

32/94

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1



MEV. BOUTHE I
DOORNESTRAAT 1
3320 HOEGAARDEN

**

DE BIERDRAAGER.

V.U. GROOTEN. E.

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



't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS 2/94

'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 : 230 / 0020261 / 08

Lidmaatschap: gewoon lid 350 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1.000 fr.

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

inhoud n° 32

- De twee jaarlijkse BIERPROEVEN
- Bier en Ethiek
- Merckwaerdighe Bierologie deel 8
- Biergilde Nieuws
 - Stichting Maastrichtse Hoegaarden Gilde
 - Aanstelling Borghers van Hoegaarden
- De jaarlijkse reis van de Biergilde



Die Edele Orde vanden Moutstock

Hoegaarden

HUBERT VAN NERUM IS NIET MEER

=====

Op zaterdag 12 maart 1994 ruilde Hubert Van Nerum het heden voor het eeuwige.



Hubert Van Nerum was de stichter en de bezieler van " Die Edele Orde vanden Moutstock ".

In de Orde was hij onze voogd en drong als waardigheidteken het rode lint met de roerstok.

Hij was eveneens stichter - voorzitter van het Nieuwhuysmuseum en lag aan de basis van de heroprichting van de 5 Geslachten van Hoegaarden.

Hoegaarden verliest aan Hubert de kulturele bezieler van het dorp.

De Hoegaardse Biergilde lag hem nauw aan het hart, laten we dan zijn levenswerk eren door een nog betere samenwerking in onze Biergilde.

Mev. Van Nerum en familie, we zullen Hubert zeker niet vergeten.

" I M M E R V O O R U I T " was eens voor Hubert de leuze die hij nastreefde met onze Biergilde zullen we deze leuze overnemen, al zo voelen we ons nog verbonden met onze Voogd en stichter.

We staan klaar om uw werk verder te zetten. We zullen ons uiterste best doen, uit erkentelijkheid en uit dankbaarheid.



ZATERDAG

16

APRIL 1994 - 20 u.

DE TWEE JAARLIJKE TRADITIONELE
BIERPROEVEN
VAN DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK

PAROCHIECENTRUM HOEGAARDEN
RECHTOVER ZAAL PAX (TIENSESTRAAT)

10 TAL KANDIDATEN

DISCO-BAR

VOORSTELLING V/D HOEGAARDSE BIERKAASVLA

IEDEREEN WELKOM
INKOM GRATIS

BIER EN ETHIEK

De laatste jaren hebben allerlei mensen gesproken over twee trends in het brouwerijwezen. De eerste trend is dat de grote brouwerijen steeds groter worden, en internationaal met makkelijke toegankelijke producten komen.

De andere trend is de opkomst van kleine gespecialiseerde brouwerijen, met een hoog kwaliteitsbewustzijn, en met lagere commerciële ambities.

Over het algemeen is een verschraving van het aanbod van bieren ophanden, en de kleine brouwerijen zullen niet boven een marginale betekenis uitkomen.

In de Verenigde Staten en Australië is dit senario al werkelijkheid, en ook landen als Nederland, Denemarken en Frankrijk lijken die kant uit te gaan. Het zelfde gebeurt in het Verenigd Koninkrijk en België, maar het wordt nog gemaskeerd door de overblijfselen van een breed spectrum aan bieren. Het specifieke voor België is dat de grote brouwerijen, vele speciaal bieren opnemen in hun gamma en die alzo vrijwaren tegen het verdwijnen ervan.

Duitsland staat al lang klaar in de startblokken, voor een dergelijke ontwikkeling, en het zal waarschijnlijk niet lang meer duren of we zien ook in het voormalige Tsjecho-Slowakije (nu Tsjechië en Slowakije) een dergelijke ontwikkeling op gang komen.

In Zweden is deze ontwikkeling al heel ver voortgeschreden. Zweden zit op dit moment ergens tussen Nederland en de Verenigde Staten in wat betreft deze ontwikkeling. De grote brouwerijen Pripps, Spendrups en Falken strijden om een nationale hegemonie, Pripps heeft zelfs internationale ambities.

Deze brouwerijen richten zich meer en meer op de verkoop van bulkbier in de Zweedse markt, bier dat (om eerlijk te zijn) omschreven kan worden als neutraal en vlak. De brouwer claimt dat dit het biertype is waar de consument om vraagt. Hoe minder verschillende producten, hoe makkelijker het is om ze te marketen en hoe goedkoper het is om te produceren. We zwijgen wel over het te verkopen !!!!!

De overgebleven kleine brouwerijen in Zweden hebben nog steeds een regionale betekenis, maar moeten zich wel sterker profileren ofwel sluiten als de marktruezen er overheen komen walsen.

De consument echter wil klaarblijkelijk geen vlak en saai bier, maar is kennelijk zo gewend geraakt aan wat de brouwers aanbieden: bieren die gemakkelijk en vooral goedkoper te produceren zijn dan bieren met een meer uitgesproken smaak. Uiteindelijk worden de alledaagse Duitse en Tsjechische bieren als specialiteit beschouwd.

Amerikaanse consumenten vinden de drybieren naar Japanse stijl al hoppig en vol karakter. Duitsers en Tsjechen vinden alle andere bieren dan hun eigen ondrinkbaar (hoewel ze over en weer elkaars bieren wel weten te waarderen).

De ideale smaakeigenschappen zijn natuurlijk niet algemeen te determineren. Ze hangen af van de biercultuur van een land. In een land met een sterke biercultuur is de hoogste smaak-kwaliteit de norm. Het concept van kwaliteit zou echter meer moeten inhouden dan hoe lang een bier houdbaar is, de afwezigheid van rare bijsmaken, en een gelijkblijvend karakter voor de achtereenvolgende brouwsels.

Misschien kun je zeggen dat ook bier een ziel, een eigenheid nodig heeft. Vandaag de dag wuiven de Zweedse brouwers het verlangen naar een bier met karakter terzijde als een romantisch gedroom.

Een goed bier heeft meer eigenschappen in zich dan alleen "makkelijk te drinken" om naar binnen te worden gegoten. Het is echter wel wat duurder en moeilijker te produceren. Zo brouwen is erop uit alleen geld te verdienen, daar is niets verkeerd aan. Iedereen heeft toch het recht zijn winst op te voeren ?

Maar dan is het aan ons consumenten om daarop te reageren. Wij betalen tenslotte de brouwers voor hun bier. Zolang de consumenten accepteren wat de brouwers in elkaar steken (de meeste belangrijke Zweedse biermerken zijn versneden producten, geen aparte brouwsels) zullen we als consument bieren krijgen voorgezet met een minimaal sensorisch profiel.

Men zegt wel dat elk land het bier krijgt dat het verdient. Het is aan ons om aan te tonen dat het bier meer verdient dan een bron van winst en inkomen, maar als een deel van ons eigen kultureel erfgoed en dat van Europa.

Jan-Erik Evensson
vert. uit het Engels

Merckwaerdighe BIEROLOCHE



DEEL 8

een bierverhaal door meer dan
vijftig eeuwen

Voedsel heette in de middeleeuwen "maghenaes", en werd verhandeld op de markt. Van buiten de stad kwamen de boeren met karren en scheepjes, volgeladen met vlees groenten, fruit, melk, boter, kaas en gevogelte. En zo werd er ook bier op de markt aangevoerd, vooral het luxe importbier. Er was in de middeleeuwen al een grote handel in bier. Men wilde, toen net als nu, af en toe wel eens wat anders drinken dan men dagelijks gewoon was. Bovendien zullen er ook in de middeleeuwen al "snobs" geweest zijn, die van mening waren het aan hun status verplicht te zijn hun gasten duur import bier te schenken.

Verschillende steden waren beroemd om hun bier, zoals bijvoorbeeld Delft, dat bier exporteerde, niet alleen naar andere steden in Nederland, maar ook naar Engeland. Daarentegen exporteerde Engeland ale naar Frankrijk, waar men blijkbaar zo op het Engelse bier gesteld was, dat de aartsbisschop Thomas Beckett zelfs de Franse koning een cadeautje in de vorm van ale stuurde.

Wereldberoemd, althans naar middeleeuwse verhoudingen, was het Mummebier uit Brunswijk, later ook wel Mombier genoemd.

Christian Mumme, was een brouwer, wiens hart op jeudige leeftijd onherstelbaar gebroken werd door een onvriendelijke schone uit de stad. Christian trok zich teleurgesteld terug in een klooster en werd daar te werk gesteld als assistent van de broeder-brouwer Hortensius. De beide kloosterbroeders brouwden in het klooster zulk zzn voortreffelijk bier, dat zij alras begrepen dat daarin meer mogelijkheden zaten dan het alleen maar aan hun medebroeders uit te schenken. Christian en Hortensius hingen hun pij aan de kloosterpoort, trokken de boze wereld in en stichtten in Brunswijk een brouwerij.



Dat was in een belangrijk jaar: 1492, het jaat waarin Columbus Amerika ontdekte. Christian Mumme heeft echter van zijn onderneming meer plezier beleefd dan Columbus van de zijne. Want het Mummebier werd wijd en zijd beroemd, en Mumme zelf werd in Duitsland beschouwd als de koning van het bier. Hij exporteerde vooral naar Nederland en Engeland. Zijn recept is bewaard gebleven:

Zodra het bier begint te gisten, werpt men erin drie pond van het binnenste van de schors van sparrebomen, en jonge uitlopers van berken en sparren, van ieder een pond, drie handen vol cardobenedictuskruid, een of twee blaadjes van de zonnedauw, pimpernel, betonie, majoraan, vlooienkruid, wilde tijm, van ieder een hele of halve handvol, twee handen vol vlierbloesem, dertig ons cardamonzaadjes, een ons geplette rozebottels. Al deze kruiden en zaden worden in een vat gedaan, als de drank al even gegist heeft, daarna moet hij een weinig geroerd worden, en daarna wordt het vat gevuld. Als laatste als het wordt afgesloten, doet men er tien verse, gebroken eieren in. Daarop wordt het stevig dichtgemaakt, en na twee jaar gedronken.

Dit recept echter wordt door brouwers nogal twijfelachtig en ietwat ongelovig bekeken. Het lijkt bovendien onwaarschijnlijk, dat Christian Mumme zijn beroepsgeheim zou hebben prijsgegeven. Wilde men in Engeland met alle geweld Brunswijk bier drinken, in Hamburg wenste men nu juist Engels bier. Totdat een handige brouwersknecht uit Hannover kans zag een bier te brouwen met zulk een exotische Engelse smaak, dat het bij de veeleisende Hamburgers werd aanvaard en langzamerhand het, waarschijnlijk veel duurders, Engelse bier verdrong. Het allerberoemste bier uit de middeleeuwen is waarschijnlijk het bier uit het plaatsje Einbeck in Noord Duitsland geweest.

Einbecks bier werd geëxporteerd niet alleen naar Holland en Engeland, maar zelfs naar Italië en naar de landen van de Oriënt, waar men kennelijk vergeten was, dat men er eens het bier had uitgevonden.

Einbecks bier was zo spreekwoordelijk, dat moeders tegen ondeugende jongentjes zeiden: " Uit jou zal nooit Einbecks bier groeien "

Hertog Erik van Brunswijk stuurde aan Maarten Luther, toen deze terugkeerde van de Rijksdag in Worms, uit bewondering en hoogachting voor zijn moed, een kruik Einbecks bier, waarmee Luther, als goed bierdrinker, bijzonder blij was.

En in Beieren, waar men echt wel bier kon brouwen, betrokken de keurvorsten het bier voor zichzelf en hun hofhouding uit Einbeck. Dit bedroefde de Münchense brouwers zeer en zij waren niet tevreden, voordat zij een min of meer geslaagde imitatie van het Einbeckse bier hadden voortgebracht. Dit noemde men "Ainpöckisch". Uit de verbastering van dit woord is de naam "Bockbier" ontstaan, ee, biertype, dat nog steeds een ietwat legendarisch aureool heeft. Alle bokken op affiches en bierkarren in de tijd van het bockbier zijn waarschijnlijk uit de lucht gegrepen.

Maar zij doen het goed als symbool, met hun ietwat spottende gezicht. Wat wij als bokbier kennen, is echter geen imitatie van "Ainpöckisch", maar een extra zwaar, zoet en donker bier, gebrouwen van gerst van de nieuwe oogst. Het aantal verschillende soorten bier was in de middeleeuwen zo groot dat wij er ons nauwelijks een voorstelling van kunnen maken. Iedere brouwer brouwde naar eigen inzicht en fantasie, en voegde, ook toen de hop de ouderwetse gruyt al lang verdrongen had, nog steeds naar hartelust kruiderijen toe. Daarbij kwam, dat het leven in de middeleeuwen nog geen enkele normalisatie kende, zoals wij die met zoveel hartstocht nastreven. Elke stad was een wereldje op zich, met eigen rechten en voorschriften. Elke stad had bovendien zijn eigen water, wat soms heel goed was, maar soms ook uitermate slecht.

En dan waren er misschien nog die geheimzinnige wat men in Engeland noemt : " local ferments ", de plaatselijke gistcellen. Gistcellen die zich naat hartelust en vrij kunnen ontwikkelen, gaan namelijk families vormen, die eigen karaktertrekken gaan vertonen. Zo is men er in Schotland heilig van overtuigd, dat de enorme verscheidenheid van whisky-typen uit de verschillende streken te danken is aan die befaamde " local ferments".

Moderne brouwerijen werken met zorgvuldig uitgezochte en gekweekte gistfamilies, maar in de middeleeuwen had men uiteraard geen idee van gistcultures en werkte men min of meer met wilde giststammen.

Als granen werden behalve gerst ook nog veel haver en tarwe gebruikt.

De roem en ook de bewoonbaarheid van een stad in de middeleeuwen hing voor een groot deel af van de kwaliteit van het plaatselijke bier..

Bier was in de middeleeuwse mmatschappij belangrijker dan water. Dit blijkt uit de vele spreekwoorden en gezegden waarin bier voorkomen.

Over al het bier, dat thuis bij ontbijt, middag- en avondmaal en tussendoor gedronken werd, is niet veel te boek gesteld. Dagelijks leven is nu eenmaal dagelijks leven, en daarover schrijft men niet.

Het middeleeuws leven was kleurig en bont door velerlei feestgedruis. Men leefde hevig in de middeleeuwen. Men was hevig in alles, in wreedheid en in ondeugden, in naastenliefde en in zelfverzaking, in devotie en in uitspattingen. Als men rouwde, rouwde men zo intens, dat bijvoorbeeld een Franse koningin een vol jaar, in zwarte sluiers gekleed, in haar kamer bleef, nadat haar echtgenoot was overleden. Daarentegen, als de Bourgondische hertogen feestten, dan was het ook een feest, met wijnsputende fontein, met pasteien waarin een muziekkapel verborgen was en een schier eindeloze stoet van voor die tijd ongehoord luxueuze gerechten. Het middeleeuwse leven kende diepe afgronden van oorlog, epidemieën en hongersnood, maar ook de toppen van uitbundige feestvreugde. Intochten van vorsten, bisschoppen e.d. vormden voor de steden aanleiding om een week lang feest te vieren, en het gewone volk werd daarbij zeker niet vergeten.

Het jaar rond waren er kerkelijke feesten, jaarmarkten, de nog uit heidense tijden stammende seizoenfeesten. En op kleinere schaal maakte men ook van elke gebeurtenis in het familieleven een feest. We kunnen ons nauwelijks meer voorstellen, hoe doop en huwelijk, ja zelfs begrafenissen, aanleiding vormden tot niet te overziene feestelijkheden. Alleen in de oude boerengemeenschappen, waar traditie tot nog toe de nivellerende krachten van deze eeuw heeft kunnen weerstaan, vinden we nog een echo van de middeleeuwse kunst van feestvieren. Lieten de vorsten de wijn uitvoerig en roekeloos stromen als er gefeest moest worden, het volk liet het bier niet minder uitbundig schuimen.

Bier in huys, bier daer buyten,
bier in backen, bier in fluyten,
bier is dranck van alleman,
bier drinckt wie maar drincken kan.

Dat een bruiloft een gelegenheid was tot groots bierdrinken zal niemand durven betwijfelen. Men hoeft er de schilderijen van de Boeren-Breughel maar voor te bekijken. Maar ook bij andere grote gebeurtenissen in het menselijk leven, bij geboorte en dood, spoelde men de ontroering ruimschoots weg met bier.

Bij een geboorte werd kinderbier of kraambier geschonken, dat waarschijnlijk van betere kwaliteit was dan het dagelijks bier.

De opluchting bij een voorspoedig verloop van een geboorte was in die tijd, waarin een bevalling nog altijd hoogst riskant was, zo groot, dat men wel eens wat al te rijkelijk bier schonk. De overheid; die sinds mensengeheugenis altijd diegene die onze uitbundigheid in toom probeert te houden, meende ook hier weer een vermanende vinger te moeten opsteken. In sommige streken van ons land werd bepaald, dat de kraamvrouw binnen zes weken na de geboorte, aan niemand kinderbier noch andere drank mocht schenken. In 1390 bepaalde de overheid van de stad Haarlem, "dat geen vrouw die van kinde in de kerk was gegaan, meer dan vier naaste burens, de vroedvrouw en de amme (min) mogt ten eten hebben. Ook andere Vlaamse steden draaiden de tapkraan van het kinderbier dicht.

Bij begrafenissen werd dikwijls veel gedronken, dat men op vele plaatsen sprak over "grafbruiloft". Het bier dat bij dergelijke droeve gelegenheid werd gedronken, noemde men dodebier, groevebier, leedbier, droefbier of, deze naam zal wel de diepste betekenis hebben, troostebier.

Het schijnt ook de gewoonte te zijn geweest, op vele plaatsen in het Vlaamse land, dat bij een begrafenis de pastoor, de koster en de dokter, die alle drie op hun manier hun best hadden gedaan voor de overledene, een vaatje bier ontvingen.

*Om uwen dorst
Doet zooals hem*



*Vraagt
een
onnamaakbaar*

HOUGAERDE
der oude brouwerij **TOMSIN**

Een oud reclamebord over het Hoegaardsbier, dit en zoveel meer is te
bewonderen in het BIER- EN STREEKMUSEUM 't NIEUWHUYS

Ern. Ourystraat 2 - 4 3320 HOEGAARDEN.

Alle dagen open van 10 tot 19 uur,

Inlichtingen voor een bezoek en een aanvraag voor een gids tel. 016/766294

BIER GILDE

NIEUWS

Na enkele voorgaande kontakten was het dan zo ver op 18 maart 1994 werd de Maastricht Hoegaardengilde opgericht.

Voor de drie initiatief nemers, F. van Dielen, J. Hamann en J. Kramer was het de vuurproef.

Onze Gilde was er natuurlijk bij te Maastricht, welke doorging in Taverne Printemps op de Grote Markt n° 25.

We vertrokken per bus, met 16 leden van de Hoge Raad en een 10 man sterke Bierband. De vertegenwoordiging van Hoegaarden was dus O.K.

Maar ook het jonge volk van Maastricht was van de partij, voor een volgende Hoegaarden avond zal de uitbater zijn taverne moeten uitbreiden.

Rond 22 uur kwamen de inrichters aan het woord, met de uitleg van hun Gilde.

Rond 23 uur was het de beurt aan de Hoge Raad om de uitbater van de taverne tot Borgher van Hoegaarden aan te stellen, wat zeker voor de nodige gezelligheid zorgde. Onze Bierband bracht de nodige leute en plezier bij het talrijk aanwezig jonge publiek. Proficiat mannen, we doen dat nog.

Het was dan ook in de kleine uurtjes dat onze bus terug naar Hoegaarden vertrok.

We zijn er van overtuigd de Maastricht Hoegaardengilde is in goede handen en zal uitgroeien tot een echte en waardige Biergilde.

Op onze steun en medewerking kunnen ze zeker rekenen.

In een volgend Moutstockje komen we er nog op terug.

Maastricht, we groeten U vanuit Hoegaarden en PROCIT.....

met de BIERGILDE op reis

Gilbert is terug aan het werk gegaan om een prachtige reis klaar te stomen.
Zoals voorzien is het dit jaar een halve dag reis.
We vertrekken om 12 uur en zijn terug om 24 uur.
De datum is: ZONDAG 12 JUNI 1994

Hoe deze datum vrij, het wordt zeker de moeite waard.

Een klein overzicht van het programma :

We begeven ons naar Klein - Brabant , Bornem en de Oude Schelde.

We voorzien eveneens een kulturele huifkartocht, langs dorpjes, polderlandschappen en bossen in een ongerept natuurgebied.

Het jachtpaviljoen "De Notelaer " te Hingene verwacht ons voor koffie en taart eigen aan de streek.

Vervolgens een rondrit in Buitenland, de bakermat van de mandenmakerij.

Dan komt het streekmuseum "De Zilverreiger " aan de orde, met gelegenheid tot het dejusteren van het streekbier en we gaan eveneens PUTJESBOLLEN.

Natuurlijk is er een GRAFELIJK DINER (sic) voorzien en een heel apart einde, verder weten we er ook niets van.

Maximum aantal deelnemers 30

=====

De inschrijvingsformulieren en de prijs worden U later per brief medegedeeld.

12 JUNI 1994 EEN DAG OM VRIJ TE HOUDEN

Het zal weer prima zijn, zoals we gewoon zijn van onze reisleader.

BORGHER VAN HOEGAARDEN

27 NOV. '93



KOL. GARY VANDEPUTTE
MILITAIR ATTACHE U.S.A



Mini-Grietmuilviering in Bost

TIENEN — De Grietmuilviering, een oud gebruik bij gelegenheid van Bost-kermis, heeft sinds enkele jaren plaats tijdens de maand augustus. „Grietmuil vieren” gebeurt traditiegetrouw met een groot openluchtfest, waarbij de „Grietmuil” plechtig wordt opgegraven. De Grietmuil is een vat Hoegaards witbier dat een jaar eerder werd begraven en al die tijd rustig verder kon rijpen in de grond. Dit jaar was het vat na anderhalf jaar in alle stilte opgegraven door de wijkraad. De Hoegaardse „biervir” Miel Mattheus, aan wie het toekomt als eerste het bier te proeven, vond het bier ronduit heerlijk; zelfs beter dan sommige brouwsels van 1993.

De Hoegaardse Orde vanden Moutstock is bij de Grietmuilviering ook altijd present om een verdienstelijke Bostenaar tot Hoegaardier te maken. Bost was destijds een deelgemeente van Hoegaarden. Bier-Hoegaardier wordt je door „met een Hoegaardier in Hoegaarden een glas Hoegaards witbier te drinken”.

Dit jaar ging die eer naar Maurice Claeskens, die voorzitter is van de plaatselijke toneelvereniging „De Jeugd Ontwaakt”. Die vereniging slaagde er dit jaar weer in vijf voorstellingen te verzorgen voor een uitverkochte zaal en dit terwijl zowat alle verenigingsleven in Bost uitdooft.

Er mag in Bost niets gebeuren of Maurice Claeskens is er op één of andere manier bij betrokken.



29 DEC. 1993

Groepsfoto van de BOSTSE BORGHERS VAN HOEGAARDEN



2 FEB. 1994



Prins Filip nu ook «Borgher van Hoegaarden»

LEUVEN — Hij was al kroonprins van België, hertog van Brabant en sedert gisteren is hij ook «Borgher van Hoegaarden». Tijdens een werkbezoek aan het arrondissement Leuven werd prins Filip te Hoegaarden — gemeente van het wereldberoemde witbier — opgenomen in de eeuwenoude «Orde van de moutstok». Voortaan mag hij zich dus «Borgher van Hoegaarden» noemen. Filip bracht ook een bezoek aan de brouwerij «De Kluis», waar het witbier gebrouwen wordt. Voordien had hij als «werkzoekende» de VDAB te Aarschot bezocht. Op de vraag van de bediende welk werk hij zocht, antwoordde de kroonprins resoluut: «Ik wil buschauffeur worden». De hoge gast rondde de dag af te Leuven, waar hij te midden van de massa door de verkeersvrije winkelstraten wandelde. — D.V.C. / Foto M.K.



Prins is „goed van memorie”

Op enkele incidenten na in het Leuvense stadscentrum verliep het bezoek van prins Filip aan het arrondissement Leuven vriendelijk en entoesiast. Hoegaarden nam de Orde van de Moutstok, uit 1560, prins Filip op in haar rangen als „Borger van Hoegaarden”. De oorkonde zegt dat de prins hiervoor in aanmerking komt vermits hij „goed van memorie en bij zijn vijf zinnen” blijkt te zijn. De prins leerde Hoegaards bier drinken volgens de regels. De pint moest niet leeg in een teug. Prins Filip deed het in vier keer en bood het restje aan de persfotografen aan. — RB Foto C&G

15 FEB.'94



KV Mechelen op bezoek in het Kouterhof

Het voltallig bestuur, trainers en spelers (op Preud'homme en Gjerniatinsky na waren een halve dag te gast in brouwerij De Kluis en Het Kouterhof waar ze werden rondgeleid door PR Miel Mattheus en Miss Tienen. Frank Leen werd als borger opgenomen door Die edele Orde vanden Moutstock. Het bezoek had naar verluidt een heilzame invloed op de prestaties van de manschappen.

LIDGELD 1994 LIDGELD 1994 LIDGELD 1994 LIDGELD 1994 LIDGELD 1994

=====

Nog zijn er enkele achterblijvers welke hun lidgeld voor 1994 nog niet hebben overgeschreven.

Laat dit zo spoedig mogelijk gebeuren op rekening 230/0020261/08 van
Die Edele Orde

Gewoon lid 350 fr.
Ere lid 500 fr.
Weldoener 1000 fr.



L'important c'est la Blanche

Dat dachten we toch te horen, toen we onlangs onze Coninck van Spaignien opzochten. We draaiden ons om en daar zat ie, Gilbert Bécaud, in alle anonimiteit te genieten van het mooie weer op de Brusselse Grote Markt. De man bezorgde ons onvergetelijke nummers als 'Nathalie', 'Et maintenant' en 'L'important c'est la rose'. Maar ook 'Monsieur 100.000 Volt' moet af en toe zijn batterijen opnieuw opladen. En dat doet hij blijkbaar het liefst bij een Witbier van Hoegaarden.

Tom Kypers