

Moutstockje

nr 38

1995

't 271 outstockje

38



DHR. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DE BIERTAPPER



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

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

DRIEMAANDELUKS 4/95

'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

Cor. adres: Viaductstraat 193
3300 TIENEN

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^o **38**

- Het Kapittel van "Die Edele Orde vanden Moutstock"
- Bierproeven deel 2
- Merckwaardighe Bierologie deel 13



1 apr. '95



het RAPITTEL

van "Die Edele Orde vanden Moutstock"



Teruggrijpend naar een oude traditie van de Hoegaardse Biergilde gaat telkens op de eerste zaterdag van de maand april, dit jaar was dit 1 april, het tweejaarlijks Kapittel door.

Het Kapittel had plaats in de prachtige bovenzaal van 't Kouterhof.

Vanaf 19.30 uur werden de genodigden ontvangen en werd er een receptie aangeboden door de Brouwerij Hoegaarden. De plaatselijke pers en de regionale TV - ROB samen met een 200 tal genodigden en leden van de Gilde waren aanwezig bij de opening van het Kapittel.

Het welkomswoord werd gesproken door onze ouderdomsdeken Alfons Veroeveren. Daarna was het Dr. P. Kempeneers die een uiteenzetting gaf over de Gehuchten van Hoegaarden.

Als blijk van erkentelijkheid voor de vele artikelen welke hij publiceerdde over Hoegaarden en zijn sympathie voor dit bierdorp, werd dr. P. Kempeneers als Borgher van Hoegaarden opgenomen in de Gilde (zie vorig Moutstockje)

Na deze plechtige aanstelling was het woord aan onze ceremoniemeester die het had over "Waarom de Biergilde" deze tekst zal verschijnen in een volgend Moutstockje.

Dan was de tijd aangebroken voor de traditionele Ridderslag welke onder de leiding van Grootkanselier E. Grooten als hoogte punt van dit Kapittel kan beschouwd worden.

Een 8 tal kandidaten werden opgenomen in de Gilde als Edelvrouwe of Ridder.

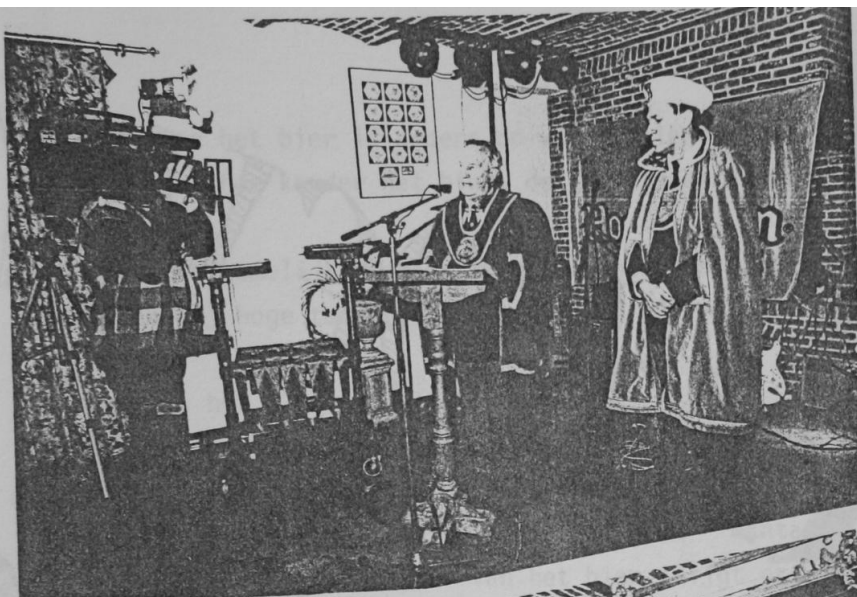
nl. Lebegge M.	Outgaarden	Van Rompaye G	Rijmenam
Nitelet D.	Hoegaarden	De Winter R	Rijmenam
Botten H.	Tienen	Roevens	Brussel
De troch	Hoegaarden	Vanderborcht	Tienen

Na deze plechtigheid was het tijd voor het gezellig samenzijn, dat was in handen van "The Travelin Band" welke er tot in de kleine uurtjes de beentjes en het bier in beweging hielden.

Een schone dag en we zien reeds uit naar 1997 voor het 2e Hoegaards Kapittel



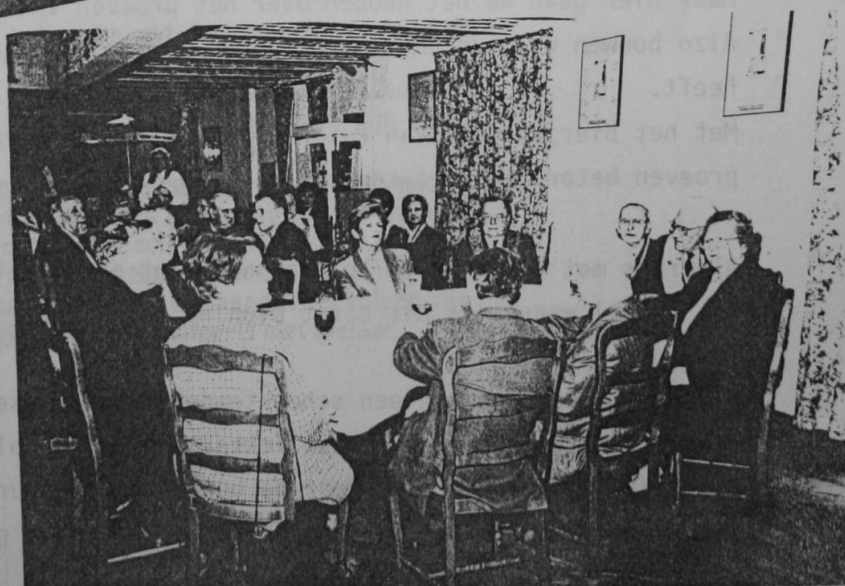
R.O.B -TV
op het Kapittel



WELKOMSWOORD
door de Ouderdoms-
Jeken



DR. P. KEMPEERS
tijdens zijn toespraak



zicht op een gedeelte
van de zaal

DEEL 2 BIER-PROEVEN

Bier kan men op drie manieren drinken, je kan het binnen gieten, je kan het gewoon drinken of degusteren en je kan het proeven. De eerste manier lijkt uit de bozen en zeker een biergilde niet waardig.



We zijn niet van oordeel dat we altijd bier moeten proeven we kunnen het ook gewoon drinken of degusteren. De beide methodes hebben hun prettige kanten, proeven en drinken zijn twee verschillende bezigheden.

Soms is gewoon drinken een behoefte zonder een glas bier te moeten beoordelen naar de smaak van het bier.

Maar hier gaan we het hebben over het proeven van het bier.

Alzo bouwen we mede aan een biercultuur die eveneens als de wijn zijn eigenwaarde heeft.

Met het Bierjaarboek van Peter Crombecq als leidraad zullen we proberen het bierproeven beter te leren kennen.

Alvorens met het proeven te beginnen moet eerst het bier worden uitgeschonken. Het is wel wenselijk dit eerst even na te kijken.

Alhoewel vele brouwers een schenkt temperatuur adviseren, is de ideale temperatuur diegene waarbij u het bier het lekkerst vindt en blijft het dus volledig een persoonlijke aangelegenheid. Daar de bewaartemperatuur niet altijd de gewenste drinktemperatuur is, is het soms noodzakelijk het bier gedurende korte tijd te laten acclimatiseren.

De smaak van het bier is anders op verschillende temperaturen. Twee basisregels gelden hier: hoe kouder het bier, des te minder smaak, hoe warmer het bier, des te meer smaak.

Het zijn voornamelijk de vluchtige bestanddelen van het bier die gemakkelijker vrijkomen bij hoge temperaturen.

De vorm van het glas beïnvloedt de intensiteit van het aroma.

Een droog glas is aan te bevelen, omdat detergenten en (afwas) water de smaak beïnvloeden, maar ook omdat de schuimvorming ernstig afgeremd kan worden door vetstoffen. De temperatuur van het glas mag geen aantal graden hoger liggen dan het bier zelf. De temperatuur van het bier stijgt dan immers en de smaak verandert merkbaar.

Om de temperatuur van het glas te doen dalen wordt het soms in een spoelbak afgekoeld. Ten onrechte wordt hieruit de conclusie getrokken dat een glas nat moet zijn.

We brengen hier in beeld enkele taprituelen overgenomen uit het boek "Bier" van Interbrew - Dienst debietvorming.

Taprituelen.

VOORAFGAANDELIJKE BEMERKINGEN.

Het woord ritueel is terecht gekozen.

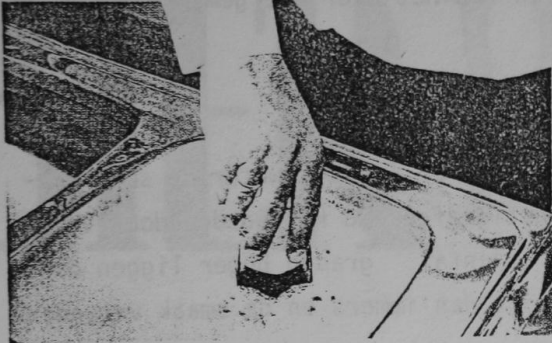
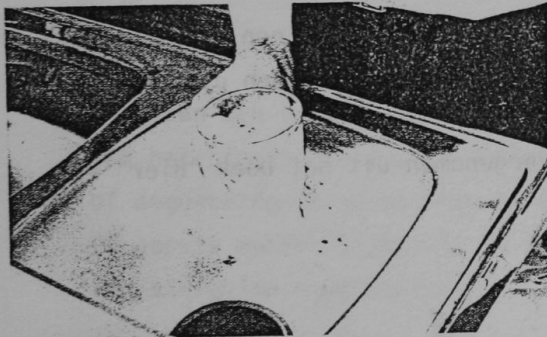
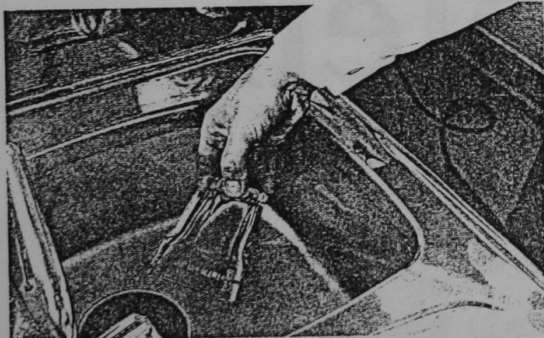
Het duidt op :

- belangrijkheid : bier tappen en schenken gebeurt met zorg.
- gebruiken : de Belgische biercultuur is befaamd en heeft zijn eigen gebruiken.

Onze Belgische biercultuur wordt ook gekenmerkt door wat men glazencultuur zou kunnen noemen. Dit heeft een grote diversiteit in types glazen als gevolg. Soms kiest een brouwerij voor een glas dat erg mooi is maar dat het volgen van de Belgische bierritueelregels niet toelaat.

Vatenbier.

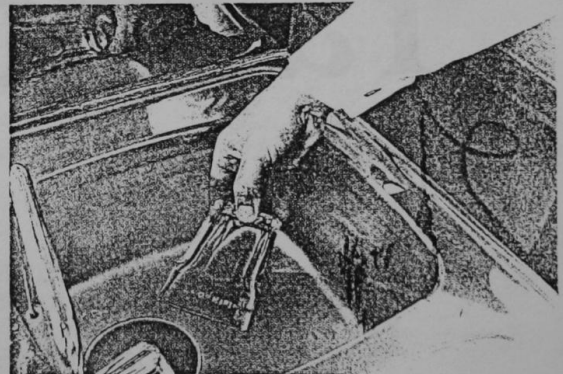
1. Het glas ontvetten, spoelen en mireren.



2. Goed ontvette glazen mogen omgekeerd op het verlek klaarstaan.



3. Het glas voorkoelen net voor het tappen.



4. De kraan openen met kordate ruk en eerste schuimstoot naast het glas laten vallen.



5. Glas schuin onder tapkraan brengen zonder dat de bek van de kraan noch het glas, noch het bier, noch het schuim raakt.

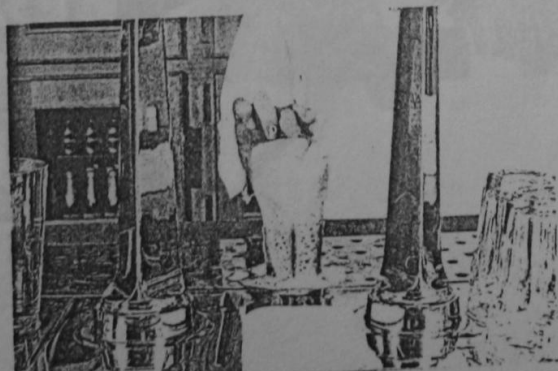


6. Langzaam het glas rechtbrengen om de gewenste schuimkraag te bekomen. Desnoods het glas nog iets laten zakken maar niet melken.

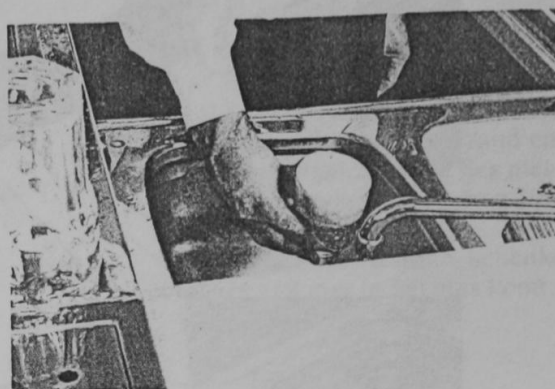
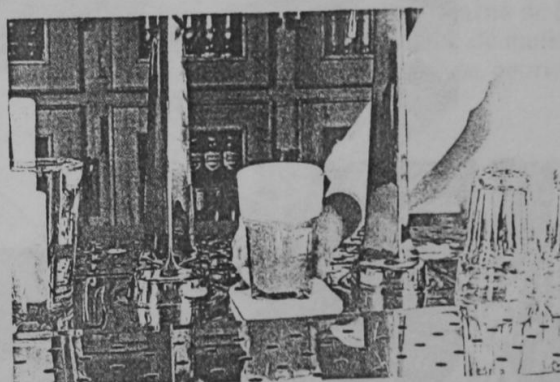


7. Als het glas net gaat overschuimen de kraan sluiten en het glas onmiddellijk wegzetten van onder de drup van de kraan.

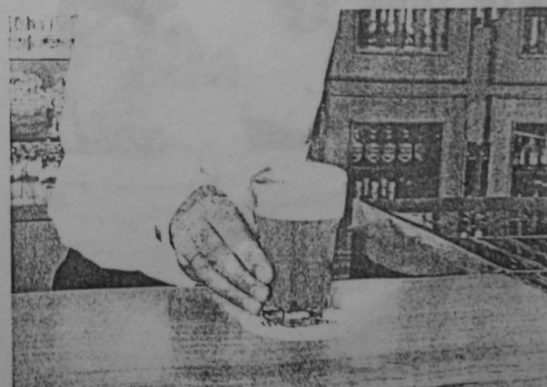
8. Afschuimer uit de beker nemen, afschudden en de grote koolzuurbellen afschuimen in een hoek van 45° ten opzichte van het glas.* De afschuimer terugplaatsen in de beker.



9. Buitenkant glas afspoelen in spoelbad om het schuim weg te werken en afdoppen op sponsdoekje.

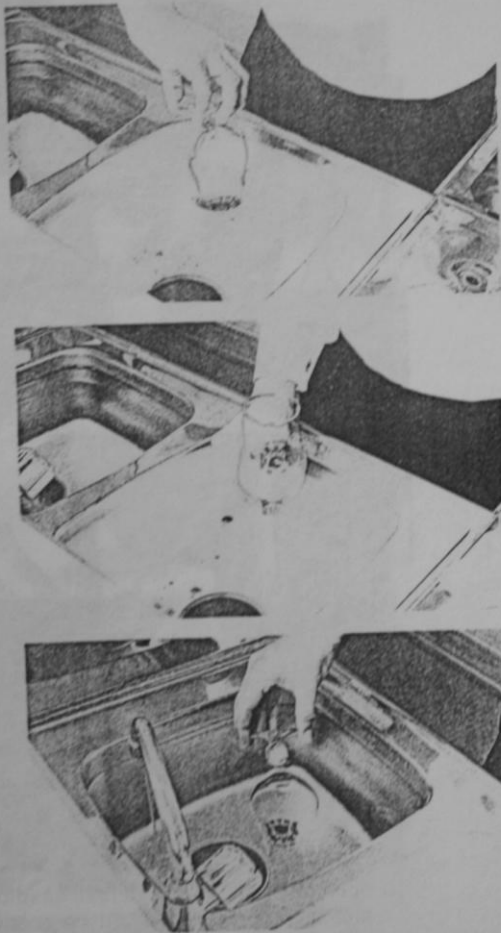


10. Serveren : het glas onderaan vasthoudend, met merkebeeld naar klant op georiënteerd bierviltje.



Degustatiebieren uit de Fles.

4- Het glas ontvetten, spoelen en mireren.



2- Het glas afdrogen met een zeer zuiver synthetisch zeemvel en op het schenkbord plaatsen. (Indien de glazen nadien nog opgeblonken worden gebeurt dit best met een vlaskatoppen handdoek.)



3 Fles uit de frigo nemen en de zuiverheid ervan controleren.



- 4 Fles van de kroonkurk ontdoen :
- kroonkurk zonder boodschap (i.v.m. densiteit : wegleggen (op schenkbord)
 - kroonkurk met boodschap (i.v.m. densiteit) : georiënteerd bij klant, op bierviltje leggen.



- 5 Bier rustig in schuin gehouden glas laten lopen zonder de flessehals in het schuim of tegen het glas te houden.



- 6 Langzaam het glas rechtbrengen om de gewenste schuimkraag te bekomen. Desnoods het glas nog iets laten zakken.



- 7 Schenken zodat zich een schuimkraag vormt die het glas vult tot aan de rand en met een hoedje erop, maar zodat de fles niet leeg is.
- Voor bieren zonder "fond" : nog 1/5 in de fles laten.
 - Voor bieren met "fond" : schenken zodat fond net niet mee in het glas komt.

- 8 Serveren : eerst het glas, daarna de fles, beiden onderaan vasthoudend, de merkbeelden naar de klant gericht op de georiënteerde bierviltjes.



- 9 Een vriendelijk asjeblief en gezondheid!

Het proeven start van op het ogenblik dat het flesje is uitgeschonken of getapt en via het eigenlijk drinken van het bier door onze zintuigen waargenomen prikkelingen.

Het zicht

De visuele waarneming maakt het gemakkelijk smaken te onthouden en zelfs bieren te herkennen (sommigen onder ons weten het maar al te goed, wanneer zij falen bij de biertesten bij de geblinddoekte proeven)

Men let vooral op de kleur, het schuim.

Nadat het bier zorgvuldig is ingeschonken in het glas, kan het uiterlijk van het bier worden beoordeeld. De kleur van het bier varieert van lichtgeel tot bijna zwart. Door de brouwers wordt de bierkleur uitgedrukt in EBC-eenheden; die zijn afgeleid van een reeks van jodium-oplossingen. Tegenwoordig gebruiken de brouwers kleurschijven voor het meten van de EBC. Hoewel het menselijk oog zeer gevoelig is voor kleurverschillen, is de EBC schaal voor de consument onbruikbaar.

Vaak is het nuttig om de kleur van een bier te vergelijken met een bier van een bekend merk, zeker als de ervaringen worden opgeschreven. De helderheid van een bier wisselt maar de meeste bieren zijn helder.

De laatste uiterlijke eigenschap die iets over het bier zegt is de schuimkraag. Het uiterlijk van schuim is sterk afhankelijk van de wijze waarop een glas wordt ingeschonken. Niettemin is het nuttig de kwaliteit van het schuim na te kijken en te onthouden, elk bier heeft tenslotte een andere schuimkraag.

Het gaat bij de beoordeling van de schuimkraag om verschillende eigenschappen. Zo is de kleur van de schuimkraag (wit of lichtbruin) een factor. Een donker bier met een witte schuimkraag is een teken dat het bier is gekleurd met caramel en niet door gebruik te maken van gekleurde of gebrande moutsoorten. Dat laatste is duurder en vergt veel van het vakmanschap van de brouwer. Bovendien beïnvloedt de toepassing van gebrande mout de smaak, tenzij de mout ontbitterd is zal er een hardere smaak zijn.

De grootte-verdeling van de bellen in de schuimkraag (alleen kleine bellen, of juist kleine en grote bellen) is iets anders waar je nota van kan nemen.

Vaak zal bier met ongelijkmatige bellen sneller doodslaan.

Belangrijkste is de sterkte van de kraag. De schuimkraag is geen lang leven beschoren, maar normaal gesproken blijft een klein ringetje schuim zichtbaar.

Bier dat helemaal doodslaat is of in een vies (vet) of met gewone zeep schoongemaakt glas ingeschonken of het bevat bijna geen koolzuur. In het laatste geval kan dit duiden op een lek in het flesje, zodat dergelijk bier vaak verschraald smaakt

Het proeven start van op het ogenblik dat het flesje is uitgeschonken of getapt en via het eigenlijk drinken van het bier door onze zintuigen waargenomen prikkelingen.

Het zicht

De visuele waarneming maakt het gemakkelijk smaken te onthouden en zelfs bieren te herkennen (sommigen onder ons weten het maar al te goed, wanneer zij falen bij de biertesten bij de geblinddoekte proeven)

Men let vooral op de kleur, het schuim.

Nadat het bier zorgvuldig is ingeschonken in het glas, kan het uiterlijk van het bier worden beoordeeld. De kleur van het bier varieert van lichtgeel tot bijna zwart. Door de brouwers wordt de bierkleur uitgedrukt in EBC-eenheden; die zijn afgeleid van een reeks van jodium-oplossingen. Tegenwoordig gebruiken de brouwers kleurschijven voor het meten van de EBC. Hoewel het menselijk oog zeer gevoelig is voor kleurverschillen, is de EBC schaal voor de consument onbruikbaar.

Vaak is het nuttig om de kleur van een bier te vergelijken met een bier van een bekend merk, zeker als de ervaringen worden opgeschreven. De helderheid van een bier wisselt maar de meeste bieren zijn helder.

De laatste uiterlijke eigenschap die iets over het bier zegt is de schuimkraag. Het uiterlijk van schuim is sterk afhankelijk van de wijze waarop een glas wordt ingeschonken. Niettemin is het nuttig de kwaliteit van het schuim na te kijken en te onthouden, elk bier heeft tenslotte een andere schuimkraag.

Het gaat bij de beoordeling van de schuimkraag om verschillende eigenschappen. Zo is de kleur van de schuimkraag (wit of lichtbruin) een factor. Een donker bier met een witte schuimkraag is een teken dat het bier is gekleurd met caramel en niet door gebruik te maken van gekleurde of gebrande moutsoorten. Dat laatste is duurder en vergt veel van het vakmanschap van de brouwer. Bovendien beïnvloedt de toepassing van gebrande mout de smaak, tenzij de mout ontbitterd is zal er een hardere smaak zijn.

De grootte-verdeling van de bellen in de schuimkraag (alleen kleine bellen, of juist kleine en grote bellen) is iets anders waar je nota van kan nemen.

Vaak zal bier met ongelijkmatige bellen sneller doodslaan.

Belangrijkste is de sterkte van de kraag. De schuimkraag is geen lang leven beschoren, maar normaal gesproken blijft een klein ringetje schuim zichtbaar.

Bier dat helemaal doodslaat is of in een vies (vet) of met gewone zeep schoongemaakt glas ingeschonken of het bevat bijna geen koolzuur. In het laatste geval kan dit duiden op een lek in het flesje, zodat dergelijk bier vaak verschraald smaakt

De smaak

De hoofdsmaak van het bier is de smaak van het bier vóór in de mond, eigenlijk dus op het moment dat je het bier nog niet hebt doorgeslikt. Officieel hoor je ook je neus dicht te knijpen (om de invloed van de geur uit te schakelen). Dit lijkt me vooral in openbare gelegenheden niet zo aardig tegenover de uitbater. Bij de smaak zijn twee organen betrokken de neus en de mond.

1 - de neus: vluchtige stoffen worden in de neus gedetecteerd door het reukpitheel, in het bovenste gedeelte van de neusholte direct onder de hersenen.

Door het snuffelen aan het glas bereiken de vluchtige stoffen de reukzin via de neus. Tijdens het slikken zijn er vluchtige stoffen die de neusholte bereiken via de mondholte. In de twee gevallen gaat het om dezelfde gewaarwording, die in intensiteit kan verschillen. Enerzijds kunnen temperatuurverhogingen in de mond aanleiding geven tot een verhoging van de concentratie vluchtige stoffen.

Anderzijds kunnen andere smaakbepalers tijdelijk of permanent de waarnemingen van de reukzin overheersen. Door het bier te laten rollen in de mond krijgen minder vluchtige stoffen toch de kans de neusholte te bereiken, zodat het dikwijls gebeurt dat bij het slikken een ander aroma wordt geproefd dan bij het ruiken.

De reukzin is veruit het meest volmaakte zintuig om smaken te detecteren. Het is zeer gevoelig en zeer verscheiden.

Hetgeen de reukzin detecteerd noemt men het aroma.

2 - de mond: De mond kan via de tong de vier basissmaken proeven (zuur, zoet, zout en bitter). Zoet proeft men vooraan, zuur in het midden en achteraan in de keel en bitter langs de zijkanten en achteraan. Zout, een smaak die men in de Benelux-bieren niet of uitzonderlijk terugvindt, proeft men meer vooraan.

De smaak die men waarneemt via de tong wordt veroorzaakt door de niet vluchtige bestanddelen van het bier. Deze stoffen reageren met de tong en dat gevoel wordt geassocieerd met een bepaalde smaak. Het verschil tussen smaak (door de mond waargenomen) en aroma (door de reukzin) is zeer gemakkelijk te demonstreren.

Door een verkoudheid kan de reukzin volledig overdekt zijn met slijmen. Men proeft nagenoeg niets meer buiten de elementaire smaken waargenomen door de tong. Om dit effect te simuleren hoeft men enkel tijdens het proeven de neus dicht te knijpen. Hetgeen men dan proeft, is de smaak waargenomen door de tong. De smaakwinst die men krijgt door het opnieuw openen van de neus is enkel en alleen te danken aan de reukzin.

Door temperatuurstijging in de mond (het bier bereikt binnen enkele seconden 30°C) kunnen niet of minder vluchtige stoffen plotseling zeer vluchtig worden en een totaal andere smaak creëren

3 - De nasmaak: is niets anders dan de smaak die men nog proeft nadat het bier gedronken is.

Men ervaart de nasmaak in twee fasen:

de eerste fase is een uitvloeien (of uitbollen) van de belangrijkste aroma's, smaken en mondgevoelens eerder waargenomen.

De tweede fase begint één tot twee seconden later. De bierresten hebben dan de temperatuur van de mondholte bereikt en er kan zich soms een verbazingwekkend bijkomend aroma ontwikkelen.

Sommige bieren hebben een nasmaak van meer dan een kwartier.

Smaakgevoel is iets dat men moet ontwikkelen, dit geldt zowel voor het proeven van wijnen als voor het proeven van bieren. Het smaakgevoel evolueert in de loop van de jaren. In het begin worden meestal zoete bieren het lekkerst gevonden. Later wijzigt de voorkeursmaak dikwijls naar het zure en het bittere.

Wil men naast elkaar een aantal op elkaar lijkende bieren proeven, dan is een smaakopruimer onontbeerlijk. De bieren hebben anders de neiging allemaal hetzelfde te smaken. Een prima smaakopruimer is, licht uitgedroogd bruin brood.

Een ramp voor de smaak van het bier is het toevoegen van grenadine. Het bier verliest zijn eigen typische smaak in een alles overheersende zoetheid. Hetzelfde is geldig voor de citroen in het Hoegaards witbier; welke de zure smaak doet overheersen en de ander smaken wegneemt.

Hoofdpijn is een automatisch gevolg van veel bier drinken.

Indien men van een bepaald bier snel hoofdpijn krijgt, mag men niet besluiten dat het bier van mindere kwaliteit zou zijn. Een ander persoon kan van hetzelfde bier veel minder snel of geen hoofdpijn hebben. Er zijn te veel persoonsgebonden factoren die een rol spelen.

Externe omstandigheden bepalen vaak mede de keuze en bijgevolg het goed smaken van een bier.

In de winter grijpt men meestal naar een zware trappist of een sterke tripel, terwijl in de zomer dorstlessers zoals witbier en geuzen de voorkeur krijgen. Bij het dagelijks eten zijn de pilsen en ale-types ideaal.

Merckwaerdighe BIEROLOCIE



DEEL 13

een bierverhaal door meer
dan vijftig eeuwen

Jan Primus, die zich op zo eervolle wijze de onsterfelijkheid heeft verworven, moet niet alleen een groot bierdrinker geweest zijn want de historie wijst uit, dat hij behalve van bier ook van vrouwelijk schoon hield. Hij is althans aan zijn einde gekomen, doordat een verbolgen bedrogen echtgenoot hem aan zijn zwaard reeg. Dit enigszins beschamende feit is al gauw door de legende verdoezeld en tenslotte vergeten, en Gambrinus is blijven leven, als een min of meer vage koning, waarvan niemand meer het juiste wist, alleen dat hij het bier van ganser harte toegedaan moet zijn geweest.

De vrolijke Gambrinus kreeg zodoende veel in zijn schoenen geschoven, waar hij part noch deel aan heeft gehad. In oude rijmpjes wordt hij voorgesteld als de uitvinder van het bier, althans als eerste man die ontdekte, dat er van ontkiemde gerst een alcoholische drank te bereiden viel. 'Hij was vol ernst en streng van zeden', heet het in een oud drinklied, waaruit duidelijk blijkt dat zijn avontuurtjes met andermans echtgenoten wel grondig vergeten waren. Hetzelfde liedje wil de naam van de Noord-Franse stad Cambrai van de naam Gambrinus afleiden, hetgeen uiteraard volstrekt onzin is. Cambrai is de verfransing van de oorspronkelijk Vlaamse naam Kamerijk en heeft niets te maken met de uit Jan Primus ontstane verbastering Gambrinus.

Verderop maakt men het nog bonter, en noemt men Assyrië vazalstaat van Gambrinus.

Maar al mag dit allemaal baarlijke nonsens zijn, in elk geval bewijzen al deze verhalen en verdichtfels, dat Gambrinus in de zestiende eeuw een machtig populair heer geweest is, de goedmoedige, joviale en genereuze verpersoonlijking van de meest geliefde volksdrank, het bier.

Het middeleeuwse leven was een leven geweest, dat zich voltrok binnen een goed geordend kader van vormen en tradities. Men was heftig in alle levensuitingen, heftig in verdriet en vreugde, in levensverzaking en genotzucht, in nederigheid en machtswellust. Maar al



deze exuberante heftigheid was toch altijd gebonden. Er was de machtige binding van de kerk, de binding aan de feodale heren, de binding aan de stad, aan de gilden, aan orden en broederschappen. Men werd geboren en men stierf als onderdeel van een hechte gemeenschap. Zo vormden zich in de middeleeuwen de gilden, waarin de beoefenaars van een bepaald beroep zich aaneensloten. De regels van de gilden waren streng. Zij beschermden het beroep en zij beschermden

de mensen die dat beroep uitoefenden. Tegen concurrentie, tegen beunhazerij, tegen de buitenwereld en tegen zichzelf.

Toen de huisvrouw in de dertiende en veertiende eeuw genoeg begon te krijgen van het brouwen, en beroepsbrouwers deze taak van haar overnamen, gingen deze brouwers zich – evenals andere ambachtslieden – aansluiten in gilden. In de veertiende eeuw waren er in Duitsland al machtige brouwersgilden, die dikwijls nauw samenwerkten met de bakkersgilden. Waarschijnlijk wisten zij door deze samenwerking goedkope prijzen voor het graan te bedingen.

In Augsburg waren de brouwers in 1362 al zo hecht aaneengesloten, dat zij zelfstandig een krijgsmacht op de been konden brengen. De brouwers van Braunschweig hadden het voor het zeggen bij de bierexport. In Lübeck waren er in 1363 twee brouwersgilden, de roodbrouwers, die uitsluitend exportbier maakten, de witbrouwers, die alleen voor de thuismarkt werkten. In Engeland is het thuisbrouwen waarschijnlijk veel langer blijven bestaan dan in andere landen.

(Zelfs in een volkomen modern kookboek, dat in 1960 in Edinburgh werd uitgegeven, komen nog enkele mede- en bierbrouwrecepten voor.)

Tot diep in de vijftiende eeuw werd in Engeland de overgrote meerderheid van het bier nog thuis gebrouwen. Een van de oudste Engelse bronnen, waaruit iets blijkt over echte bierbrouwers is een charter van Hendrik VI uit 1437. Men noemde deze handelsbrouwers in Engeland 'common brewers', omdat zij voor de gemeenschap werkten. In 1585 waren er in Londen 26 'common brewers' die met elkaar 648.960 vaten bier naar buiten lieten rollen. Onder deze Londense brouwers zaten nog al wat immigranten uit Vlaanderen en Holland. In 1540 had een Vlaming, Peter van Duren, een

brouwerij in Southwark, en een afstammeling van de Hollander Jacob van Haastert bezat een welvarende brouwerij bij Puddle Wharf, die in 1590 de voor die tijd aanzienlijke som van £ 800 waard was.

Brouwers waren mannen van gewicht, die begrip toonden voor hun taak, niet alleen om hun medeburgers te laven met voortreffelijk bier, maar ook om het met dit bier verdiende geld passend te besteden.

Zo stichtte een zekere Henry Leeke, brouwer en eigenaar van de Dolphin Inn in Londen, in 1561 de Sint Olofsschool in Southwark.

De relatie tussen bier en wetenschap was, zoals hieruit blijkt, in het zestiende-eeuwse Engeland zeer goed.

Want zowel hoogleraren als studenten aan de universiteit van Franeker waren in de zestiende eeuw vrijgesteld van belasting op bier. Tot op zekere hoogte althans. Studenten mochten belastingvrij 1500 kan bier per jaar kopen, een redelijke hoeveelheid om het stof van oude boeken uit de keel te spoelen. Professoren kregen zelfs nog meer. Helaas zijn er echter altijd lieden, die de zon niet in het water kunnen zien schijnen, en die de mannen der wetenschap hun kannetje bier misgunden. In 1550 wilden de Staten van Friesland de hoeveelheid belastingvrij bier voor professoren beperken tot 155½ kan per maand. Maar wat is dat nu voor een mager slokje voor professoren die dag in dag uit hun keel droog moeten praten om de jeugd de onsterfelijke wijsheid bij te brengen? Vanzelfsprekend werd er tegen geprotesteerd en de professoren Cloppenborgh, Coccejus en Cup van de Linden dienden een request in, met de klacht, dat 'in een familie van acht ende meer personen, daar bij dagelijks aenval van eerlijcke gequalificeerde personen' dit beslist onvoldoende is.



Of de Staten de hand over het dorre hart gestreken hebben en de dorstige hooggeleerde heren – wier gezondheid, zoals in het request stond was 'persende tot nodigh gebruyck van uytheemsch bier, belopen- de swaerder consumptie als van één tonne yder maendt' – wat meer accijnsvrij bier hebben toegestaan, vermeldt de historie niet. De Universiteit van Franeker is trouwens niet lang daarna opgeheven. Waarschijnlijk waren alle professoren en studenten volkomen uitgedroogd.

Het zou de brave professoren vermoedelijk deugd hebben gedaan, als zij geweten zouden hebben, dat de grote Goethe het meer dan twee eeuwen later gloeiend met hen eens was, toen hij schreef:

*Bestaubt sind uns're Bücher,
Der Bierkrug macht uns klüger
Das Bier schafft uns Genuss
Die Bücher nur Verdruss.*