

Moutstockje

nr 39

1996

't 27 outstockje

39



DHR. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DE BIERSTEKER



TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

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

DRIEMAANDELUKS 1/96

'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 **39**

- Hoegaarden Speciale
- Waarom de BIERGILDE ?
- Vlamingen drinken meer bier dan Walen
- Bier en Gastronomie
- Biergilde nieuws
 - Grietmuilviering
 - Op bezoek bij de Maastricht Hoegaarden gilde
 - Teerfeest van de Biergilde
 - F. Van Sina Borgher van Hoegaarden
 - Nieuwe kledij voor het Biermanneke
- Merckwaerdighe Bierologie (vervolg)



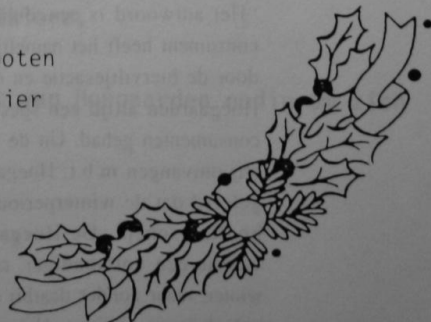
1995 is ten einde, een jaar met veel activiteiten voor onze Biergilde en een jaar met een positieve uitstraling.

Een woordje van dank aan de leden van de Hoge Raad en de Domicellagilde is hier zeker niet misplaatst, want door hun inzet en doorzettingsvermogen was dit alles mogelijk.

1996 zal zeker niet moeten onderdoen voor het voorbije jaar en met de start ervan wensen we U en uw familieleden een jaar vol voorspoed en gezondheid.

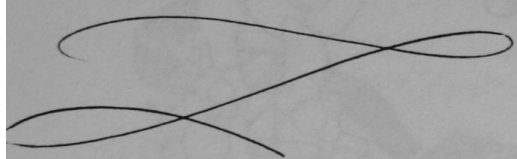
"IMMER VOORUIT" de leuze van de Heemkundigekring 't Nieuwhuys is ook van toepassing voor onze Gilde.

Etienne Grooten
Grootkanselier



Brouwerij Hoegaarden

IN HET NIEUWS



Hoegaarden Speciale, een "winterbroertje" zeg maar van het Hoegaarden witbier. De Hoegaarden Speciale is duidelijk familie van de Witte: een troebel en dorstlessend witbier met levende gist, gebrouwen op basis van tarwe, gerst, hop, kruiden (koreander en curacao) en zuiver water. Het verschil met de Witte ligt hem in de licht gebrande mouten, die het bier een goudblonde gloed, een ronde rijpe smaak en een volmondig aroma bezorgen. Hoegaarden Speciale is een hoge gistingsbier met hergisting op de fles en een alcoholgehalte van 5,6%, iets hoger dus dan dat van de Witte van Hoegaarden.

"Het brouwproces is ongeveer identiek aan dat van de Witte, aldus Michel Baes, senior brand manager Hoegaarden beers. Daarnaast is er ook een klein verschil op het vlak van de ingrediënten."

Vraag is natuurlijk: waarom lanceert Interbrew een nieuw Hoegaarden-bier?

"Het antwoord is eenvoudig, aldus Baes. De consument heeft het namelijk zo gewild. Mede door de bierviltjesactie en de Witte Lijn heeft Hoegaarden altijd een speciale band met zijn consumenten gehad. Uit de talrijke reacties die wij ontvangen m.b.t. Hoegaarden, hebben wij geleerd dat de winterperiode nieuwe bier-behoefte schept. De Hoegaarden-consument wenste een volmondiger, rijker bier voor de winter, maar zonder daarbij naar de hoge alcoholgehalten te grijpen. Het resultaat is de Hoe-

gaarden Speciale geworden, een bier dat het "gat" tussen de Witte van Hoegaarden en de echte degustatiebieren (Grand Cru, Julius...) opvult. Tussen deze twee biertypes was er duidelijk nog plaats."

De Hoegaarden Speciale is verkrijgbaar van oktober tot eind januari, en wordt aangeboden aan dezelfde voorwaarden en prijzen als de Witte van Hoegaarden. De Speciale wordt geleverd in dezelfde kratten en in hetzelfde flesje als de Witte. De "look" van de fles is enigszins verschillend: vooral de warmgele kroonkurken met hun blauwe schildjes vallen daarbij op. De tinten van het buiketiket en het halslabel verwijzen naar de kleur en de aard van het bier, terwijl het rugetiket de samenstelling en de schenkwijze van het bier behandelt.

De Hoegaarden Speciale wordt best bewaard op een donkere plaats boven de 5°C. Voor u hem gaat proeven, zet u hem best tenminste 12 uur en maximaal 14 dagen, in de koelkast. Serveer hem bij een temperatuur van 2 à 3°C. De Hoegaarden Speciale wordt geschonken in een typisch bolglas waarin het rijke aroma van het bier optimaal wordt vastgehouden. Spoel het speciale glas eerst onder koud water, hou het schuim en schenk het flesje half uit met voldoende schuim. Maak vervolgens de gistsluier los van de bodem met een krachtige, draaiende beweging van het flesje en schenk verder uit tot de romige kraag aan de glasrand komt. Afschuimen hoeft niet

Waarom de BIERGILDE



Het is goed dat de mens zijn verleden kent, hoe kon hij overleven door de eeuwen heen, welke middelen hij daartoe ter beschikking had en nog heeft.

De mens tracht steeds naar beter. Hij moet het verleden kennen om het te vergelijken met het heden. Dan pas kan hij beseffen dat hij het nu beter heeft. Iemand die dat weet is tevreden en gelukkig.

Om ons verleden te kennen, leren de kinderen geschiedenis op school, daarom worden er opgravingen gedaan en eindeloze speurtochten in oude papieren en geschriften ondernomen. Daarom zijn er musea. Daarom houden wij zo aan oude voorwerpen.

Een heel bijzonder aspect van de oudheid is de folklore.

Folklore kan men niet opdelven, niet kopen, niet tentoonstellen.

Folklore is geen voorwerp, maar een levensgewoonte uit het verre verleden tot ons gekomen.

Echte folklore moet men beleven, men moet het doen.

DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK is zuiver folklore.

Deze instelling was voor de vroegere brouwers van Hoegaarden nodig om zich te handhaven.

De oude machtige Biergilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" ontstond in 1560, nadat de Hoegaardse brouwers zich hadden verenigd, om gezamenlijk op te treden tegen de zware tolrechten op de uitvoer van hun bier en zagen ook de noodzaak in dat er controle kwam op de kwaliteit en kwantiteit van het Hoegaardsbier, daarvoor werd een Biervir benoemd die deze mogelijke misbruiken zou mededelen aan de Hoge Raad.

De Hoegaardse brouwers waren trots op hun bier en zagen dan ook de noodzaak van een machtige gilde.

Deze Gilde kreeg haar statuten pas in 1571 onder de Prinsbisschop van Groesbeek, die in ruil voor hun gehechtheid aan het prinselijk gezag van Luik, zekere privilegiën aan de Gilde toekende, ter uitvoering van openbare ambten in het bestuur van de oude Vrijheid van Hoegaarden.

In 1615 werden hun statuten door Prinsbisschop Ferdinand van Beieren aangevuld met een verordening ter bescherming van de brouwers tegen vreemde indringing en ter beveiliging tegen alle biervervalsing.

De brouwersgilde had omstreeks 1582 haar lokaal in " 't Cabaret over den Cruysblock". (huidig museum 't Nieuwhuys).

Vier eeuwen lang vormde het Hoegaards bier de trots en de rijkdom van het bierdorp. Regentie en Brouwersgilde vierden hoogtij.

Maar met de verdwijning van het oud regiem begon ook de ster van de oude brouwersgeslachten te tanen. Met het verval van hun grootheid verzwakten in de 19e eeuw ook de bloei van de Brouwersgilde en de bierhandel, zodat zij door de omliggende steden overvleugeld werden.

In 1872 ging de eens zo machtige Gilde teloor.

1972 werd voor de Hoegaardse Biergilde en het Hoegaards bier een topjaar, want in 't Nieuwhuysmuseum werd de plechtige heroprichting en de folklorische heropstanding van " Die Edele Orde vanden Moutstock " gevierd. Volgens de traditie werd de Orde weer ingesteld en de Hoge Raad geïntro- nizeerd. De Grootkanselier kondigde de Bierwet en de XI Geboden van de Orde af.

Onder de bescherming van het Nieuwhuys laten we deze vroeger noodzakelijke instelling herleven als folklore .

" Die Edele Orde vanden Moutstock " is een stukje geschiedenis van Hoegaarden, een kostbare antiekwiteit, die men niet kan kopen, niet tentoonstellen, niet kan bewaren in een glazen toonkast.

Deze Biergilde levend houden dat doen wij. We zijn alleen mensen, die helpen dit stukje folklore uit te bouwen.

We zijn mensen die een glas bier nog naar waarde weten te schatten, die de fijnheid en de rijkdom van één enkele pint nog kunnen waarderen.

" Die Edele Orde vanden Moutstock " is de oudste nog actieve biergilde in België, het Hoegaardsbier ter ere.

Zo is de samenstelling van de Hoge Raad nog steeds zoals voorzien in de oude statuten van de Gilde:

Een Grootkanselier heeft een paarse mantel

Een ouderdomsdeken heeft een blauwe mantel

De Edelvrouwen dragen een blauwe cape

De Ridders de rode mantel

De Biervir heeft een wit-gele mantel.

In 1982 werd de Domicellagilde opgericht, deze brengt alle vrouwelijke leden van de gilde bij mekaar met aan het hoofd een Domina.

Heden is onze Biergilde een niet weg te cijferen groep in het Hoegaards verenigingsleven.

De Gilde, samen met de Orde van de Brouwer, zijn zij de stuwende kracht achter HOEGAARDEN - BIERDORP

De Hoegaardse Biergilde is ook gans het jaar door de ware ambassadeur van Hoegaarden en zijn bier door de vele aanstellingen tot Borgher van Hoegaarden.

ER IS MAAR ÉÉN HOEGAARDEN,

en er is ook maar ÉÉN HOEGAARDSE BIERGILDE

VLAMINGEN DRINKEN MEER BIER DAN WALEN

De gezamenlijke liefde voor het bier is nog één van die weinige elementen die Vlamingen en Walen bij mekaar houden in dit land, maar toch blijkt er een redelijk groot verschil te bestaan in het bierverbruik in beide landsdelen, zo blijkt uit een studie van Interbrew naar het regionaal consumptiegedrag in de Belgische biermarkt.

Vlaanderen neemt 62,4% van de biermarkt voor zijn rekening, terwijl Wallonië en Brussel goed zijn voor respectievelijk 29,4 en 8,3%. In Vlaanderen verkiest één bierdrinker op 5 een speciaalbier, terwijl dit in Wallonië slechts één op 10 is.

West- en Oost-Vlaanderen zijn met 159 liter pro capita de provincies met het hoogste jaarlijkse bierverbruik. In Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant haalt men 105 l., maar in de rest van het land liggen de cijfers duidelijk lager, op uitzondering van Henegouwen en Waals-Brabant, waar zo'n 140 l. pro capita door het keelgat vloeit. In Luik, Namen en Luxemburg wordt "slechts" 80 l. pro capita gedronken, in Brussel 79.

Bijna drie kwart van de bierconsumptie betreft pilsbier (71,12%). Het resterende kwart wordt ingenomen door de speciale bieren. Alcoholvrij bier is goed voor amper 1,65%. In West- en Oost-Vlaanderen nemen wit-, fruit- en zure bieren resp. 26 en 21% van de totale consumptie van speciaalbier voor hun rekening, in de regio Antwerpen, Limburg en Vlaams-Brabant 30 en 25%. In Brussel dalen de percentages tot 20 en 19, in Henegouwen en Waals-Brabant tot 16 en 14, en in Luik, Namen en Luxemburg tot 13 en 9. In Wallonië varieert het aandeel van de abdij- en trappistbieren naargelang de regio van 28 tot 36%, tegenover 12 tot 14% in Vlaanderen.



Koken met bier, de oude Belgen konden er reeds met omgaan en gebruikten het in hun diverse gerechten.

Heden is het bier in de keuken terug in opmars, dit is te merken aan de vele uitgaven over dit onderwerp.

Daarvoor zijn er natuurlijk verschillende redenen waar we er hier enkele aanhalen:

- Bier krijgt eindelijk de nodige aandacht in de gastronomie
- Bier geeft een verhoogde smaak aan het eten waarin het verwerkt wordt
- Door de verhitting vervlucht de aanwezige alcohol, zodat de smaak en de geur overblijven.
- Door de zuurheidsgraad van het bier zal het vlees rapper mals worden, dus een kortere bereidingstijd.

Bierpâté met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN :

500 gr. kalfsvlees, 250 gr. vers spek, 200 gr. kippeborst, 250 gr. mager varkensvlees, 2,5 dl. Hoegaards witbier, snuifje tijm, snuifje rozemarijn, 1 verkruid laurierblad; 1 dikke ui, 2 eetlepels water.

BEREIDING :

Draai kalfsvlees, lever en spek door de vleesmolen.

Snij kip en het varkensvlees in dunne reepjes en marineer minstens een half uur in het Hoegaards witbier, met tijm, laurier en rozemarijn.

Hak de ui fijn en meng onder het gemalen vlees.

Eventueel kruiden met peper.

Neem een pâtépot met deksel, leg hierin een laag gemalen vlees, een laag reepjes van de kip en varkensvlees.

Plaats de pâté in een warm waterbad.

Neem het deksel eraf en leg er een plankje op met een gewicht bovenop.

Laat afkoelen.

Mignonnettes met Hoegaarden Grand-Cru

INGREDIENTEN : voor 4 personen

500 gr. aardappelpuree, 4 raapjes, 4 spruitjes, 4 stronkjes witloof, 4 mignonnettes, 1 flesje Grand Cru Hoegaarden, 2 koffielepels bruine fond, 1 klontje suiker, boter, peper, zout, bosje peterselie.

BEREIDING :

Spoel de raapjes zeer goed. Verwijder alle onzuiverheden. Maak er met behulp van een canneleermesje mooie gleufjes in. Haal er van boven een kuiltje uit. Kook ze gaar in lichtjes gezouten water. Houd ze warm.

Maak de spruitjes schoon en kook ze eveneens gaar eveneens in licht gezouten water.

Maak het witloof schoon. Snijd de stronkjes in twee. Verwijder de harde kern. Stoof ze gaar in boter. Kruid met peper en zout.

Bak ondertussen de mignonnettes. Kruid ze en houd ze warm.

Verwijder het overtollige braadvet en deglaceer de pan met het bier. Voeg de suiker en de bruine fond toe. Laat inkoken tot de juiste dikte.

Spuut, met behulp van een spuitzak pureeroosjes die lichtjes gekleurd worden onder de grill in de oven.

Plaats op de goed voorverwarmde borden de mignonnettes. Omring ze met saus.

Garneer verder met de raapjes die gevuld zijn met de spruitjes, de witloofstronkjes en de roosjes aardappelpuree.

Een toefje peterselie zorgt voor de afwerking.



Recept van Ariane Westendorp - Brussel

Hete Bierpunch voor de winteravonden

INGREDIENTEN : voor 4 personen

4 flesjes Verboden Vrucht, de schil van 2 citroenen, 1 sinaasappel, 4 kruidnagels,
2 eetlepels honing, 2 eetlepels grove stukken donkere kandijsuiker, 4 borrels Rhum.

BEREIDING :

Het bier en de kandijsuiker verwarmen, met de twee in heet water gespoelde citroenschillen en de sinaasappel, die doormidden werd gesneden en waarin de kruidnagels werden gestoken, in een gietijzeren pan.

De honing toevoegen en de Rhum.

Het geheel gedurende 20 minuten laten trekken op een zeer laag vuur.

Vroeger werd deze punch in de oven gezet en opgediend in grote aarden bierpotten. Aardebierpotten met het embleem van de Hoegaardse biergilden zijn nog in voorraad aan de prijs van 500 fr.

Een Bierpunch die de moeite waard is om het even te proberen.



BIERGILDE NIEUWS

GRIETMUILVIERING



Met de Grietmuilviering werd opnieuw aangeknoopt met een oude, jaarlijks terugkerende traditie van weleer, die erin bestaat een stomp Hoegaards bier in een kuil te begraven, en het gerstenat pas een jaar nadien op te delven.

Deze taak wordt verzorgd door de Edele Orde van den Moutstock, Den Hoegaardse Bierorde.

Tevens wordt er één in Bost wonende bekende figuur Hoegaardier geslagen. Jacques Huts wonende in het Groot Spanuit, en sinds jaren in de weer voor het welzijn van de Bostenaren was dit jaar de uitverkorene. Het was tevens een gelegenheid, om met de oude en nieuwe voorzitter van de wijkraad, over verleden en toekomst van de deelgemeente Bost te praten.

Veel tijd had noch Maurits Minnoye, noch Robert Mathys hiervoor, want bij een Grietmuilviering komen vele problemen om de hoek kijken.

A.S.

27 Aug. 1995

Onze BIERGILDE

OP BEZOEK BIJ DE

Maastricht HOEGAARDEGILDE

Op 21 oktober 1995 vertrok de Hoge Raad en de Domicellagilde naar Maastricht om er een bezoek te brengen aan de Maastricht Hoegaarden Gilde.

Afspraak om 11.30 uur in hun lokaal op de Grote Markt van Maastricht.

Daar werden we ontvangen door het bestuur van de Maastricht Hoegaarden Gilde en maakten we kennis met verschillende leden van deze biergilde de naam Hoegaarden waardig. Bij koffie en vla kwamen de tongen los en werd er veel gildenieuws aan elkaar medegedeeld.



In de namiddag was er een boottocht op de Maas en een bezoek aan de mergelgrotten van Maastricht. De gids wist er zeker de spanning in te houden en zeer leerrijk. Na de terugvaart was het tijd om de inwendige mens te sterken en dat natuurlijk met de Hoegaardse godendrank. Daar we met eigen wagens waren, was het drinken van het Hoegaardsbier voor enkelen toezien hoe de anderen zich laafden aan dit heerlijk bier. Deze dag hebben we veel van elkaar geleerd, en de biertesten in Maastricht zijn zeker niet van de poes. Op 13 april '96 zullen een paar van de M.H.G. deelnemen aan onze Biertesten, en zullen dan ook het waardigheidsteken ontvangen. We verheugen er ons reeds op.

Proficiat Maastricht, het was een gezellige dag, waar wij nog over praten.

TEERFEEST VAN DE BIERGILDE

17 SEPT. 1995



tijdens het gildemaal



De derde zondag van september, slotdag van Hoegaarden - Bierdorp, wordt het teerfeest van de Hoegaardse Biergilde gehouden.

Om 11 uur kwamen we samen in de toontuinen en gingen dan de ouderdomsdeken en zijn dame afhalen, waarna we in ons lokaal 't Nieuwhuys de traditionele pint van de grootkanselier dronken.

Om 13 uur was het gildemaal voorzien in 't Kouterhof en dit natuurlijk overgoten met de witte van Hoegaarden.

Om 15 uur kwam het feest echt opgang met de aankomst van de Harmonie van de Brouwerij Hoegaarden. Dan werd er een plechtigheid gehouden aan het biermanneke, welke een nieuw kleedje ontving van de Verenigde Handelaars van Hoegaarden en A. Vansina werd dan ook opgenomen als Borgher van Hoegaarden. Met de harmonie (24 man sterk) vertrok gans het gezelschap om de Hoegaarden ommegang aan te vangen.

VANSINA NIEUWE BORGER VAN HOEGAARDEN.

17 Sept. 1995

Het was echt kermis in Hoegaarden, en bij elke halte werd er Hoegaards bier de aangeboden, versnappering en dorstlessen. Rond 20 uur was het einde voorzien, maar het is wel wat uitgelopen, en wanneer de laatste deelnemer(s) van de ommeegang naar huis is gegaan, dat moeten we aan hen zelf vragen.

Maar wie was dat ????

U mag tweemaal raden.



De eerste voorzitter van de Vlaams Brabantse Provincieraad, Fred Vansina, werd in Hoegaarden, door de Edele Orde van de Moutstock, volgens een eeuwenoud ritueel, voorgedragen tot borger van Hoegaarden.

Hij verkreeg dit borgerschap omdat zijn bed-bed-bed-overgrootvader afkomstig was van Hoegaarden, alvorens deze uitweek naar Leuven, waar hij na betaling, als poorter werd aanvaard. Vansina zegde van zijn moeder vernomen te hebben, dat zij tijdens haar zwangerschap veel bier dronk om een flinke zoon te kunnen baren.

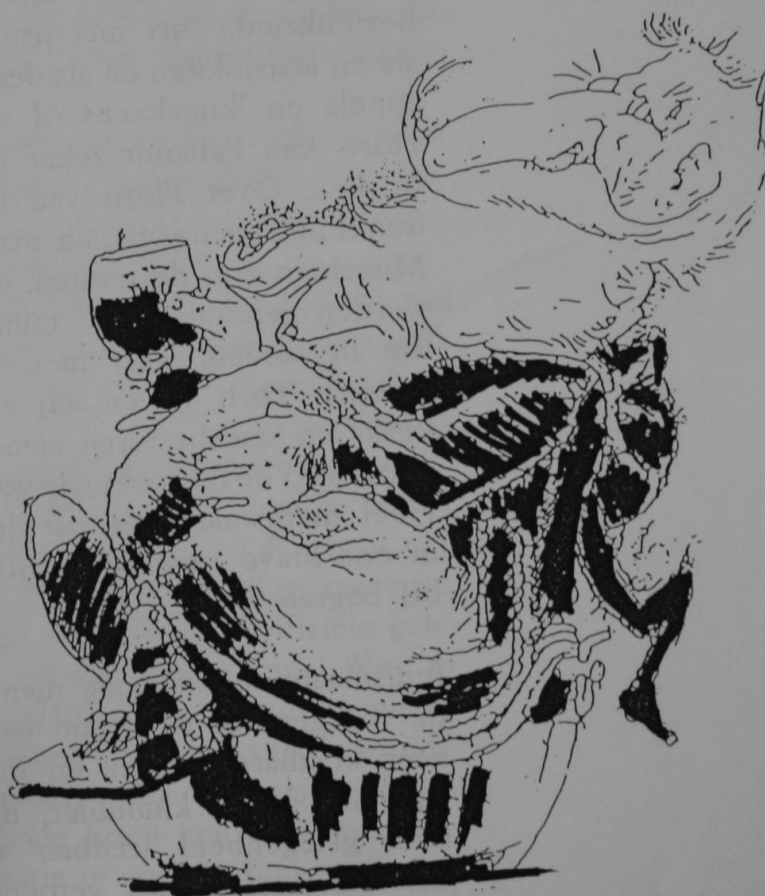
Volgens hem moet het wit bier geweest zijn, want moest het donker bier geweest zijn, dan was hij Pater en geen Politieker geworden. Tevens verklaarde hij dat hij steeds een droge lever heeft, waardoor hij in één teug, zijn pint Hoegaardse Witte, kon leegdrinken.

Van burgemeester Huon kreeg hij het boek over de geschiedenis van Hoegaarden, door J. Vander Velpen, ten geschenke. De nieuwe Hoegaardse borger bedacht drie leden van de Edele Orde van de Moutstock met een penning waarop zijn afkomst, via het familiewapen, bewezen is.

Met een bezoek aan alle Hoegaardse herbergen, besloot de Voorzitter van de Vlaamse Provincieraad, zijn Hoegaards Borgerschap



Merckwaerdighe BIEROLOGIE



DEEL 14

een bierverhaal door meer
dan vijftig eeuwen

Een jongeman van goede familie, Floris van Pallandt, die in Leiden studeerde aan de toenmaals pas gestichte universiteit, kreeg van zijn hospita vis met knollen, schapenvlees met rijst, roggebrood met aalbeziënkruid, gort met pruimen, duiven met andijvie, sla en artisjokken en als dessert appels, druiven, oranje-appels en 'kueckxens of crakelingen'. En daarbij zal Floris van Pallandt zeker menige kroes bier geledigd hebben. Over Floris van Pallandt behoeven wij ons, dunkt mij, geen zorgen te maken.

Misschien zijn de feesten, die in ons brave land werden gehouden, wat minder uitbundig geweest dan die in landen, waar men het graag wat breder liet hangen. Toch wisten wij er ook raad mee. Althans, kerk- en stadsbesturen zien zich telkens opnieuw genoodzaakt de feestvreugde wat in te perken.

Heel merkwaardig is, dat de ernstigste drinkexcessen in ons brave vaderland schijnen te zijn voorgekomen bij begrafenissen.

Deze begrafenismaaltijden noemde men 'utingen', men at er van de morgen tot de avond een overvloed van dikwijls zeer kostbare spijsen, en dronk daarbij kan na kan van het zware kluunbier, dat men voor deze gelegenheid 'leedbier' noemde. De classis Middelstum voelde zich geroepen om ernstig te waarschuwen: 'dat van de utingen eine ordnung gemaket werde, dewijl grote overflut gemakhet wirdt alsdat men ein 6 tonne bier inlegt und andere unkosten doet'. De utingen moesten dus ernstig gematigd worden. De synode spreekt van 'de grote schandalen en excessieve kosten daerop in de Ommelanden gedaan'.

In het jaar 1615 verzoekt de Synode van Stad en Lande de burgemeesteren om, deze 'leedt- ende dootbieren, die veelmeer dronckenbieren geheten mogen worden' definitief te verbieden, want zij dienen alleen maar 'tot vergrotinge van droefheyt van de weduwen ende wesen en tot ergenis des zwakken'.

Het hielp niet veel, de 'utingen' in de Ommelanden bleven tot diep in de negentiende eeuw gebruikelijk, en het leed om de doden werd in stromen bier verstikt.

Niettemin, men mag het bier niet euvel duiden, dat er lieden zijn, die er wellicht een minder passend gebruik van maakten.

Bier was ook de degelijke, huiselijke drank, waar burgers, boeren en buitenlui, aanzienlijken en eenvoudigen, zich zeer wel bij voelden, en dat het dagelijks leven wat fleur en gezelligheid gaf.

Burgemeesters kregen van stadswege van tijd tot tijd een vaatje bier van allerbeste kwaliteit thuis gestuurd. Dikwijls was dit het een of andere luxe-importbier

Op zaterdag vóór Pasen mochten schooljongens met de hondeslager een ronde maken, om de loslopende honden uit de kerken te jagen. Als beloning kregen zij daarvoor een kannetje bier in de een of andere gezellige taveerne. Geen enkele min of meer feestelijke of officiële gelegenheid kon doorgang vinden zonder bier. Was er een kind geboren, dan werden de buurvrouwen uit de straat onthaald op kinderbier. Op feestjes in de bruidsdagen schonk men 'heulbier', dat wil zeggen 'zoenbier', omdat de jongelui de bruid een zoen mochten geven. Was er een karweitje te doen in huis, waarvoor men de hulp van buurman, zwager of neef nodig had, dan kwam er, als alles goed gelukt was, een forse kan 'beebier' op tafel. Op Pinksteren dronk men Pinksterbier.

Was er kermis in stad of dorp, dan sloeg de herbergier voor de vaste jongens een extra vat aan, dat als gratis attentie van het huis werd leeggetapt.

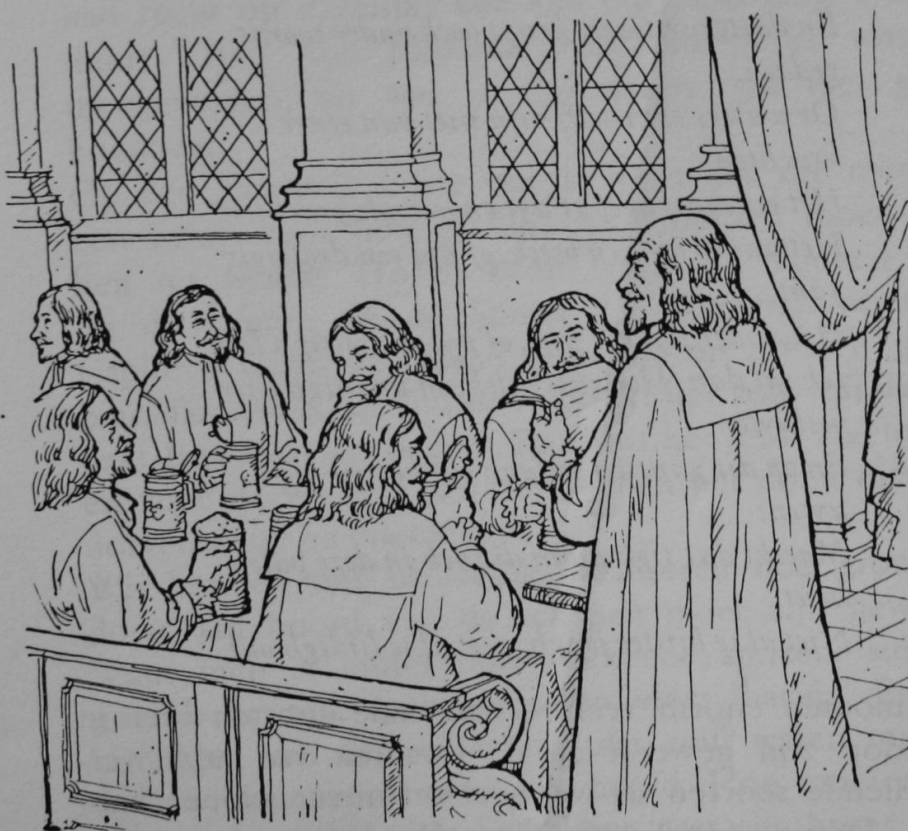
In een burgerhuishouding was er eigenlijk maar één dagelijkse drank: bier. Het water was in de zeventiende eeuw meestal slecht, dikwijls zelfs levensgevaarlijk, zoals het water uit de stadsgrachten. Cornelis Bontekoe schrijft in 1678, dat het water vaak vuil, koud of brak is, in elk geval ondrinkbaar. 'Onze menschen beminnen dan liever de wijn, de brandewijn met zijn gedestilleerde wateren, de bieren, of, zoo 't lieden van mindere conditie zijn, en van een andere opvoedingh, de Wey en gekarnde melk'.

Vier keer per dag kwam, bij de maaltijd, de bierkan op tafel. Aan het ontbijt, dat voor een gegoede burgerfamilie bestond uit brood, boter, kaas en bier, bij het noenmaal, bij het 'middaghstick' (een vieruurtje zouden wij zeggen, van brood en boter en bier) en bij het avondmaal. Ook de kinderen dronken een kroes bier, misschien kregen zij een lichter soort.

Een bekend kinderkostje, aangeprezen door de filosoof Hondius, bestond uit een papje van brood, gekookt in bier en honing. Er is een huishoudboekje bewaard gebleven van een familie, waarin alle huishoudelijke uitgaven keurig staan opgetekend, men wilde daarmee

aantonen, dat het onmogelijk was op een tractement van vijfhonderd gulden 'eerlijck' te leven. Dit huishoudboekje geeft ons een mooi inzicht in wat een zeventiende-eeuwse familie at en dronk. Wij vinden er bijvoorbeeld 'warmoes, rapen ende allerley wortelen en cool: zes gulden. Een vierendeel van een os, een half vercken, vier bouten à twee gulden, acht hoenderen à 15 stuyvers, tien paer duyven à 4 stuyvers het paer, drie en dertigh pond hutspot: 50 gulden'. En natuurlijk een post voor bier: 'Acht halve vaten bier met impost en t'huys brengen: 30 gulden'.

Predikanten, al dreigden ze dan wel met helse straffen voor al te uitbundige drinkers op bruiloften en begrafenissen, dronken zelf – op gepaste wijze natuurlijk – een behoorlijke kroes bier, niet alleen thuis, maar ook op hun classicale vergaderingen.



Ook ons nationale geweten uit die dagen, Vader Cats, de man met de eeuwig opgeheven moraliserende vinger, wiens geschriften in elk degelijk gezin de ereplaats innamen naast de Bijbel, heeft het zijne gezegd over bier en een richtlijn gegeven, waaraan men zich kon houden:

*Wie kander van het Bier den rechten aert
beschrijven,
En of het dienstigh is voor alderhande lijven?
Dewijl het wort gekookt uyt veelderhande
graen,
En datter seltsaem kruyt oock onder wordt
gedaen.
De waters even-selvs zijn niet van eener
krachten,
Het eene wort geput uyt ongesonde grachten,
Het ander uyt een beeck, of uyt een drostigh
zant,
Het ander uyt een poel, of uyt een siltigh lant.
Ick sal dan, Hollants volck, in weynigh hier
besluyten
En op dit gantsch beslagh een korten regel
uyten:
Maeckt dat sigh uwen dranck in deze palen
hout,
Niet al te bijster jongh, niet al te lijdigh out.*

Er moeten enorm veel verschillende soorten bier in omloop zijn geweest en de kwaliteit van deze verschillende soorten zal wel heel ver uiteengelopen hebben. Deftige families dronken Dordts bier, eenvoudige luiden laafden zich op doordeweekse dagen met 'dun' of 'scharbier', en voor de zondag trakteerden zij zich op een kan van een beter soort. De roem van het bier was tegen het einde van de zestiende eeuw nog steeds groot.

Prins Maurits was kennelijk van mening, dat sterk en koppig bier een soldaat moed en doodsverachting verleent, want zijn soldaten kregen bier. En vóór het beleg voor Steenwijk werd geslagen (1592), bedongen de ruiters zich eerst een kan bier.

Natuurlijk behoorde bier ook tot de mondkost, die werd meegenomen aan boord van de schepen van de Oost-Indische Compagnie. Elk bemanningslid, zo schrijft Nicolaus de Graaff in zijn *Oost-Indische Spiegel* had recht op dagelijks een kan bier 'zoo lang 't zelve duurt'. Bier kon blijkbaar niet onbeperkt worden meegenomen, en was in die dagen ook niet goed houdbaar.

Op een 'generale Lijste van de victualiën die men op een Schip voor hondert en tien Hoofden moet hebben ter Maent' (1636) komt voor: '35 Tonnen bier bij de winter, en de Somer 42 Tonnen'. Voor de Capiteyn werd per maand gerekend op 2 vaten 'goed' bier. Tot aan Kaap Finisterre drinkt het volk 'bij dag en nacht Bier naar genoegen'. Dan was het feest afgelopen, en voor de verdere reis moest men het doen met bedorven water en brandewijn.

Wij kunnen ons nauwelijks realiseren hoe groot de dorst aan boord van de schepen moet zijn geweest. Want men at louter dorstwekkende spijzen: stokvis, grauwe erwten, spek, gezouten vlees, haring. En dat temidden van een eindeloze plas zout water, met de warme tropenzon boven het hoofd. Hoe moeten die schepelingen dan gesnakt hebben naar een kroes goed bier!

