Moutstockje

nr 40

1996

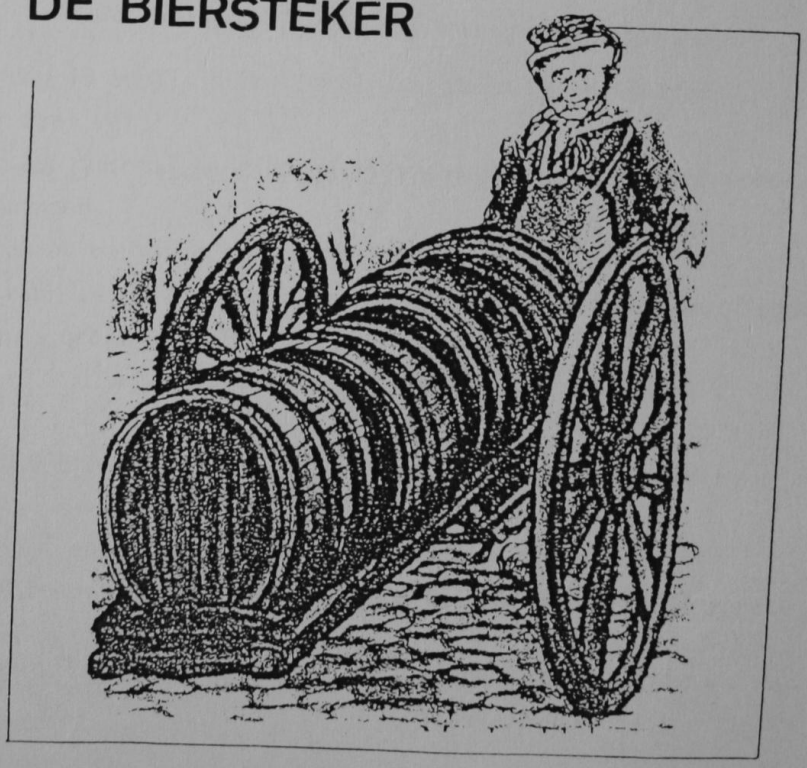
40

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

't Zoutstockje

DE BIERSTEKER



TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

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

DRIEMAANDELIJKS 2/96

't Moutstockje ...

driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door : "D I E E D E L E O R D E V A N D E N M O U T S T O C K"
De Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde
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 nº 40

- BIERGILDENIEUWS
  Biertesten 1996 op 13 april.
  Reis biergilde 22 juni
  Borghers van Hoegaarden

- BIER EN GASTRONOMIE
  Prit Praat

- MERCKWAERDIGHE BIEROLOGIE (vervolg)

BIER GILDE NIEUWS

B I E R T E S T E N 1 9 9 6

==========

Deze gaan door op zaterdag 13 april in het Parochiecentrum van Hoegaarden (Tiensestraat rechtover zaal Pax)
We starten om 19.30 uur een tiental kandidaten zijn ingeschreven om deze proeven tot een goed einde te brengen.
U wordt allen verwacht om er een aangename avond van te maken.
Wij zorgen voor eten, drank en een dicobar, U voor uw aanwezigheid en de stemming.
Zoals steeds de toegang is gratis. Tot 13 april a.s.

22 JUNI 1996 V R IJ H O U D E N

==========

Die dag gaan we op reis met onze Biergilde.
Zoals gewoonlijk neemt Gilbert onze reis voor zijn rekening, dus het zal eerste klas worden.
Meer details krijgt u later, maar hou deze datum zeker vrij.

BIERGILDE NIEUWS

B I E R T E S T E N 1 9 9 6

==========

Deze gaan door op zaterdag 13 april in het Parochiecentrum van Hoegaarden (Tiensestraat rechtover zaal Pax)
We starten om 19.30 uur een tiental kandidaten zijn ingeschreven om deze proeven tot een goed einde te brengen.
U wordt allen verwacht om er een aangename avond van te maken.
Wij zorgen voor eten, drank en een dicobar, U voor uw aanwezigheid en de stemming.
Zoals steeds de toegang is gratis. Tot 13 april a.s.

22 JUNI 1996 V R IJ H O U D E N

==========

Die dag gaan we op reis met onze Biergilde.
Zoals gewoonlijk neemt Gilbert onze reis voor zijn rekening, dus het zal eerste klas worden.
Meer details krijgt u later, maar hou deze datum zeker vrij.

VOORZITTER EN SEKRETARIS VAN DE GAMBRINUSCLUB BORHER VAN HOEGAARDEN

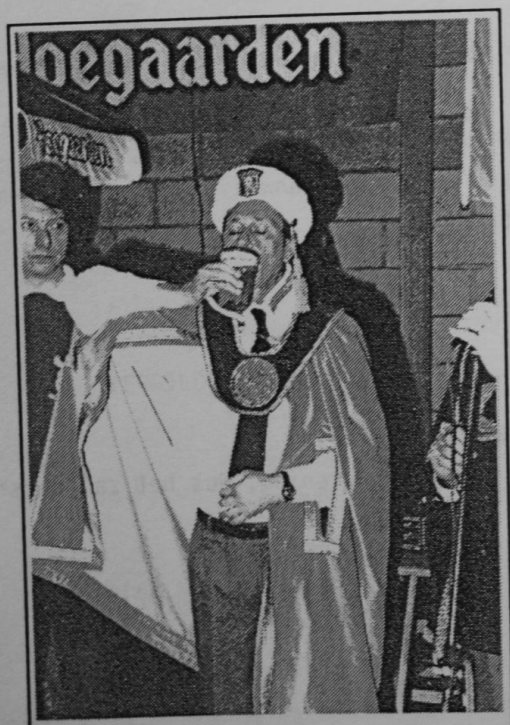
Dat de traditionele najaarsruilbeurs, onder de vleugels van brouwerij Hoegaarden, een topper was, kon u reeds lezen in het voorwoordje. De gemeentelijke sporthal wordt zelfs een beetje krap, maar als we allemaal wat opschuiven kan er nog wel eentje bij ...

De 27ste Internationale Ruildag deed zijn naam alle eer aan, een bont allegaartje Europeanen streek neer in de bakermat van de Witte. Brouwerij Hoegaarden, in de persoon van Miel Mattheus, had zich weer uitgesloofd om ons een onvergetelijke dag te bezorgen. En dat hij daar in geslaagd is hoeft geen twijfel. Kunt u zich onze verbazing voorstellen toen de Orde van de Moutstok in vol ornaat zijn intrede deed en twee nieuwe "borgers van Hougaerden" in zijn rangen opnam.

De namiddagse veiling lokte veel geïnteresseerden, het aanbod was dan ook heel mooi en de biedingen bereikten soms ongekende hoogten.

Dat deze herfstruilbeurs ook bij de bezoekers in goede aarde viel, mochten we afleiden uit de welgemeende komplimenten.

Traditioneel bedanken we van ganserharte Miel Mattheus voor deze dag en alle helpende handen die van het opstellen en opruimen licht werk maakten.



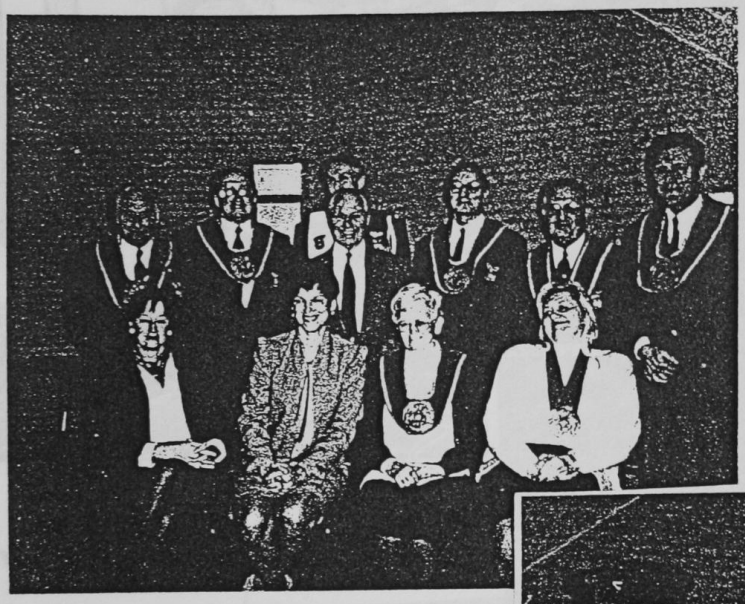
De ware Witte wordt voorgeproefd door biervir Miel Mattheus

MMOV. '95

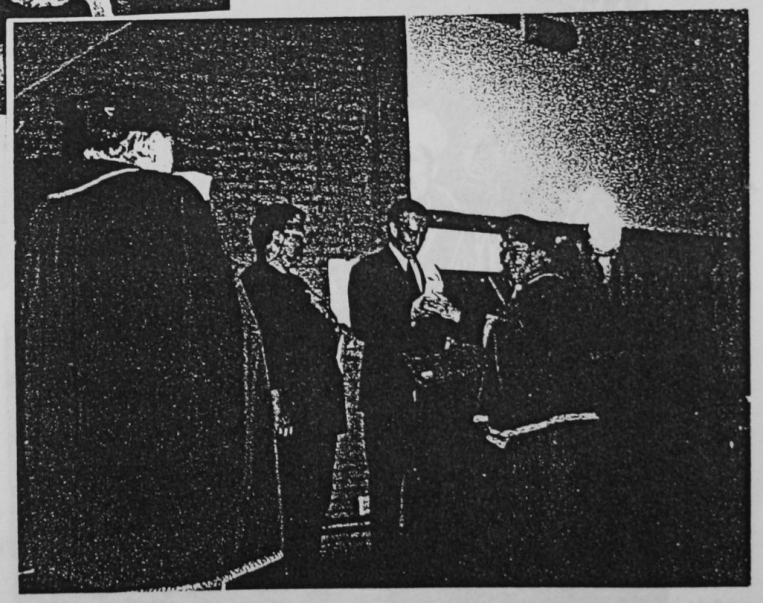
Het bedankingswoord door onze voorzitter

uit het Gambrinusmagazine

Kol. R. Sullivan MILT. ATTACHE U.S.A
BORGHER VAN HOEGAARDEN



25 NOV. 1995



Op 25 nov. 1995 ter gelegenheid van de Parramoreherdenking, werd Kol. Ronald Sullivan opgenomen als Borher van Hoegaarden.

De Hoegaardse Biergilde in aanwezigheid van de burgemeester en schepen van Hoegaarden en de voorzitter van het Parramorekomiteit Mr. Puttevils, brachten deze plechtigheid tot ee, goed einde en namen alzo de 77e Borgher van Hoegaarden op in hun rangen.

78e Borgher van Hoegaarden

Op 13 jan 1996 was de Biergilde "Bon metier de Brasseur de Liège" op bezoek in 't Kouterhof. Onze Biervir Miel Mattheus werd opgenomen in hun gilde.

Onze Biergilde nam de voorzitter van deze gilde nl. Mr Jean Boulet op als Borgher van Hoegaarden.

En dat er een pintje werd gedronken zal niemand verbazen, maar het was zeker een aangename kennismaking met onze Waalse biergenoten.

Voor onze nieuwe borgher was het zeker even wennen om het Hoegaards gerstennat te drinken op de traditionele wijze.

P R I T P R A A T

==========

Vele recepten zijn voor sommige mensen prit-praat, omdat de gebruikte termen niet altijd verstaanbaar zijn.
We zullen in 't vervolg enkele van deze typische keukenpraatwoorden nader toelichten

Au bain marie:
het verwarmen of warm houden van gerechten in een pan, die in een waterbad wordt gezet.

Blancheren:
keukentechniek waarbij voedsel een paar seconden in kokend water wordt gedompeld, waarna het water direct wordt afgegoten.
Deze techniek wordt toegepast voor het pellen van bepaalde vruchten, het ontzouten van spek, het soepel maken van bladgroenten.

Konijn met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN : voor 4 - 6 personen

1 konijn, 250 gr. spek, een 20tal kleine uitjes, 1 eetlepel reuzel, 1 eetlepel bloem, 3/4 liter Hoegaards witbier, 1 knoflookteentje, 1 kruidentuiltje, zout en peper.

BEREIDING

Het konijn in stukken en het spek in reepjes snijden.
De uien pellen schillen.
De spekreepjes in de reuzel fruiten, dan de uien en dan het konijn.
Het braadvet weggieten.
Bestrooien met bloem, aanlengen met Hoegaards witbier.
Het knoflookteentje, het kruiden tuiltje bijvoegen.
Afdekken en 45 minuten laten sudderen.

Serveren met aardappelen, friet of kroketten dit naar eigen keuze.

Voor de drank raden we een fris pintje Hoegaards witbier aan.

Banket bakkersroom van fourquet

INGREDIENTEN :

250 gr. suiker, 3 eierdooiers, 75 gr. gezeefde bloem, 1 vanillestokje, 1/4 liter room en 3/4 liter Hoegaards witbier.

BEREIDING :

Roer de eierdooiers en suiker flink door elkaar.
Voeg de bloem toe, meng goed.
Voeg de room en tenslotte het kokend bier (dat samen met het vanillestokje gekookt heeft) toe.
Plaats de room terug op het vuur.
Laat even opkomen.
Giet in een aarden kom.
Deze room past uitstekend bij elke pannekoekenbereiding.

Zeker een aanrader als nagerecht.

Merckwaerdighe BIEROLOGIE

DEEL 15

een bierverhaal door meer dan vijftig eeuwen

De zeventiende eeuw, onze Gouden Eeuw, zien wij – op een afstand van meer dan drie eeuwen – met enige vertedering. Maar ook die tijd had, als elke tijd, zijn problemen en zijn tragiek. De aarde is nimmer een paradijs geweest en zal het ook nooit worden. Want misschien kijken wij wel met enige weemoed naar de jolige schuttersstukken, waarop welgedane heren duidelijk tonen, hoe zij het aardse leven weten te genieten, maar daartegenover zien wij hangen de bijtende sarcastische portretten die Frans Hals schilderde van regentessen met zuinig toegeknepen mondjes en harde, koude ogen.

En in de schaduw van alle rijkdom en weelde was er toch ook een bittere en tegenwoordig moeilijk voor te stellen armoede, gepaard met kindersterfte en vele en ernstige ziekten.

Ook de zeventiende-eeuwse mens had zijn problemen, die niet minder waren dan onze problemen. Maar wellicht wist hij er makkelijker mee te leven en kon hij ze gemakkelijker aanvaarden. Omdat hij de donkere kanten van het leven wellicht minder opstandig aanvaardde dan wij, kon hij ook meer onbekommerd genieten van de lichtzijden.

Het zeventiende-eeuwse leven was nog vol kleine huiselijke feesten, die in onze tijd bijna of geheel zijn afgesloten. Men kon zichzelf nog amuseren in de huiselijke kring.

En men amuseerde zich. Met muziek en met meer aardse genietingen. Nooit is er in de huiskamers zoveel muziek gemaakt, zoveel gezongen en gedanst als in de zeventiende eeuw.

De 'liedtboeckxkens' voor huiselijk gebruik uit die tijd zijn niet te tellen. Op alle bekende wijsjes maakte men steeds weer nieuwe woorden, toepasselijk zowel op huiselijke en kerkelijke feesten als op heugelijke openbare gebeurtenissen. Elk huis beschikte over verschillende muziekinstrumenten. Men hoeft in onze musea maar de zeventiende-eeuwse interieurschilderijen te zien, waarop de luiten aan de wand hangen, en de jongedames het klavecijn bespelen.

Het spreekt vanzelf dat er bij al deze huiselijke feestjes stevig gegeten en gedronken werd. Van zingen wordt men dorstig! Een royale omvang was voor onze voorouders geen probleem. Integendeel, een vrouw behoorde weelderige rondingen te hebben, wilde zij mooi genoemd worden, en een vooraanstaande man behoorde ook letterlijk een man van gewicht te zijn. Op al deze huiselijke feestavondjes zal zeker het bier - en dan natuurlijk bier van de beste kwaliteit - in de tinnen kroezen of misschien wel in glazen, geschuimd hebben. Zo laat Breero de oude min Geertrui in een sappig relaas aan een zekere jonker Frederik vertellen, hoe het bij huiselijke feesten in het huis van zijn ouders toeging:

'As 't Kersttijd was, dan noodde hij ons op de wittebroodssoep. Heer! wat goot er je Fijtje Floris een pot met gulle boter op en dan dronken wij de betouw (soort bier) zoo lustig as water'.

En hoe gezellig moeten die kraamvisites zijn geweest! Er werd wel van alle kanten gefulmineerd tegen het 'Kinderbier', het nodigen van vrienden en geburen op een stevig glas, als een nieuwe wereldburger zijn intrede had gedaan, maar al dit gefulmineer zal vermoedelijk weinig resultaat hebben gehad. 'Het was een oude gewoonte', zo lezen wij in het verrukkelijke boekje *Displegtigheden*,

'dat er na het doopen van een kind lustig wierd omgeschonken, 't welk naar den gewoonen drank, genaamd is Kinderbier. En hoe de overdaad zij gepleegd en hoe lang deze gewoonte en buitensporigheid daarin geduurd hebbe, kan afgenomen worden uit zekere Duitse Ordonnantie, zonder Jaarteekeninge, omtrent het 1600 uitgegeven, tegen het zoogenaamde Kinderbier, door Sasbout Vosmeer, eerst in 't jaar 1583 algemeen Vikaris van de Openstaande Kerk en Stoel van Uitrecht, naderhand in 't jaar 1589 Pausselijk of Apostolisch Vikaris over de Vereenigde Nederlanden'.

In de 'Landregten van Zutfen' werd in het jaar 1604 vastgesteld, dat men 'op kindervieren niet meer dan 8 paar volks zal bidden, und zal niemand daar op schenken dan die Gevader'. Wie zich hier niet aan hield moest een daalder boete betalen. De pasgeboren kindertjes op wier voorspoedige geboorte blijkbaar zo genereus uit de bierkan werd geschonken werden zelf

ook al gauw aan bier gewend. Zodra de borstvoeding was afgelopen kregen zij bier als drank.

Maar de ware smaak van het bier kregen zij waarschijnlijk toch pas later te pakken: in hun studententijd. De kost die aan inwonende studenten, de zgn. 'bursalen', gegeven werd, stond onder nauwkeurige controle van het stadsbestuur. In Vlaanderen kregen zij 's zondagsmiddags tarwebroodsop, gezouten warm rundvlees, schapenhutspot met lemoenen, en in de week wittebroodsop van melk of schapennat, gezouten vlees, gehakt met krenten, of kool, schapenhutspot met wortelen of pruimen, grauwe erwten met boter, verse zee- of rivier.vis. Ontbijt en avondmaaltijd bestonden uit brood, boter en komijne-koeienkaas. En bij elk van deze drie maaltijden bier als drank. In aanmerking nemende de algemene voeding in die dagen was de studentenvoeding nog niet eens de slechtste.

Het zal in deze studententehuizen beslist niet ongezellig zijn geweest. Helaas weten we weinig over studentenhuizen in Vlaanderen maar wel zijn ons enkele sappige verhalen bekend over de studenten in Jena, Duitsland. Daar studeerde, tegen het einde van de zeventiende eeuw, zekere Nicolaus Bach, een neefje van de grote Johann Sebastian.

Nicolaus was – wat wij zouden noemen – werkstudent. Hij betaalde zijn studie geheel of gedeeltelijk door zijn werkzaamheden als assistent van de stadsorganist en door muzieklessen te geven. Ook dirigeerde hij van tijd tot tijd het Collegium Musicum, het studenten-muziekgezelschap. Het moet daar af en toe nogal wild zijn toegegaan, want als de orkestleden het niet met de dirigent eens waren, dan aarzelden zij niet hoorns en vedels op diens arme hoofd aan stukken te slaan. Het befaamde temperament van de familie Bach zal aan dergelijke uitbarstingen niet vreemd geweest zijn...

Er werd in Jena, zelfs voor die tijd, stevig gedronken. Dit ging echter met volledige toestemming van de medici uit deze stad, die beweerden dat de droge lucht in Jena een voortdurende bevochtiging van de keel noodzakelijk maakte. De grote beroemdheid van Jena was de wiskundige en astronoom Erhard Weigel, die niet alleen befaamd was als wetenschappelijk theoreticus, maar ook als vernuftig uitvinder.

Nicolaus Bach kwam graag en veel bij Weigel. Hij hoefde dan niet moeizaam alle trappen van het oude hoge huis op te lopen, want Weigel had een 'lift' geconstrueerd in de vorm van een mand, die hij met een katrol omhoog liet hijsen. Ook had deze bijzonder vindingrijke professor een mechanische 'keldermeid' in huis: als men in de huiskamer water in een buis goot, dan zette men een ingenieus stelsel van communicerende vaten in werking, en draaide men dan de

kraan naast de buis open, dan kwam de wijn of het bier regelrecht uit de kelder naar boven. Waarschijnlijk had professor Weigel de eerste bierpomp ter wereld geconstrueerd!
Jena beschikte in die tijd over een bierkoopman, Johannes, die behalve dit belangrijke beroep nog twee functies had: 'snachts bewaakte hij de Johannisturm en 'szondags bediende hij de blaasbalgen van het orgel. Nicolaus Bach, voor zijn zondagse arbeid afhankelijk van de energie die Johannes bij het orgeltrappen wist te ontwikkelen, heeft - misschien om eens wat terug te doen - deze Johannes als hoofdpersoon gekozen voor een kantate: *Der Jenaische Wein- und Bierrufer*. In deze kantate vermaken twee jonge studenten zich met het plagen van de oude bierkoopman Johannes, door hem de gemeenste scheldwoorden naar het hoofd te slingeren.
Nicolaus Bach heeft met kennelijk plezier al deze studentikoze woorden gebruikt. Als men beroepshalve steeds maar religieuze werken moet componeren, dan wil men ook wel eens wat anders. De familie Bach hield wel van van een grapje op zijn tijd. Johannes weet er echter ook nog wel een paar, en zo gaat het tegen elkaar in, tot Johannes tenslotte wint, en men gezamenlijk een slotaria zingt op de grootheid van Jena. Dat de familie Bach op zijn tijd graag bier dronk moge verder blijken uit het gedicht dat zekere Tobias Friedrich Bach, cantor in Erfurt, in het poëzie-album van een neefje schreef:

Mijn naam is Bach, ik houd van bier
ben sterfelijk als een ieder hier.
In leren cantor, heb ik mijn brood
door middel van eens anders dood.

(de brave man moest immers altijd spelen bij begrafenissen, waarna hij zich zeker de bekommernis met een glas bier weggespoeld zal hebben).

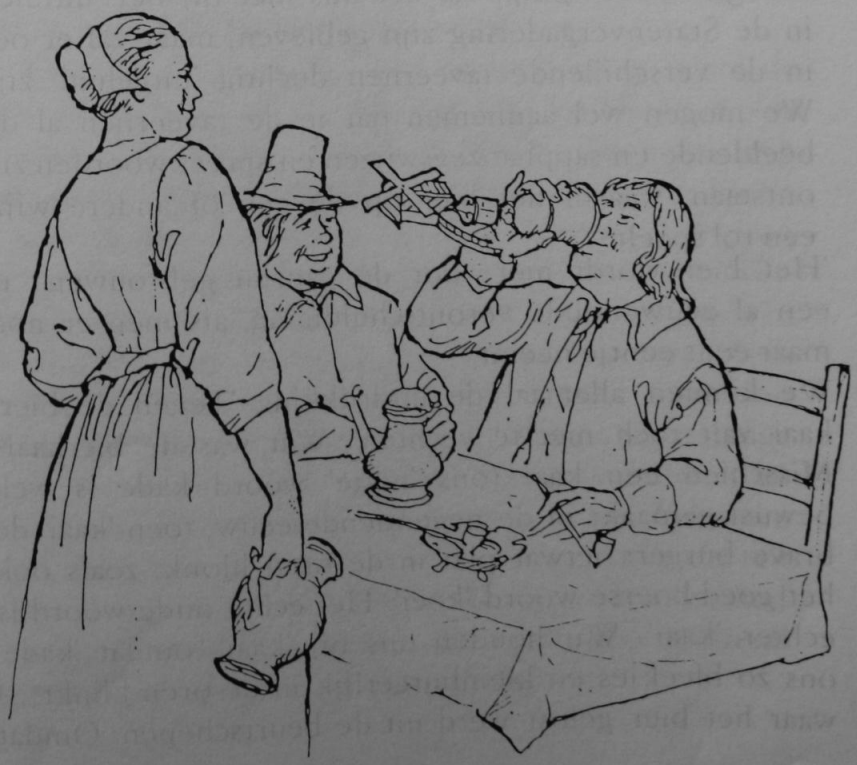
Men had in die tijd in Duitsland ook de zgn. bierfiedelaars. Dat waren, wat wij zouden noemen, beunhazen. Bijna elke Duitse stad, ook de kleinste, had officiële stadsmuzikanten, die een vast salaris genoten, en als 'stadspijpers' moesten spelen bij openbare feestelijkheden en kerkelijke plechtigheden. Bij wereldlijke feesten gaven zij dan de zgn. Turmmusik met bazuinen en hoorns en soms ook doedelzakken. Verder speelden zij voor particulieren - tegen een door het stadsbestuur vastgesteld tarief - bij doopplechtigheden, huwelijken en begrafenissen.

De bierfiedelaars echter deden deze officiële muzikanten ernstige concurrentie aan door te schnabbelen en bij allerlei feesten te spelen tegen een vergoeding in bier (vandaar de naam), die ver onder het tarief van de stadsmuzikanten lag. Vele leden van de Bachfamilie waren officieel stadsmuzikanten en hun ergenis over de bierfiedelaars heeft hen voortdurend het leven vergald.

Dronk men thuis bier bij de maaltijden en schonk men er bier voor zijn gasten, de mannen zochten zowel bier als gezelligheid in de taveernen. Misschien is de taveerne - en in onze dagen het café - een allerlaatste overblijfsel van het 'mannenhuis' uit de verre eeuwen, toen het matriarchaat de overheersende maatschappijvorm was. In het mannenhuis (deze mannenhuizen bestaan nog steeds, daar waar het matriarchaat heerst, zoals in sommige delen van Indonesië) trokken de mannen zich tezamen terug uit de hen af en toe benauwende vrouwenwereld om zichzelf te kunnen zijn. In het café, of liever gezegd, zonder er iets slechts mee te bedoelen, de kroeg - dat typische, in vrouwenogen zo ongezellige etablissement, bruin berookt, met zand op de vloer en allersoberst meubilair - bestaan geen. rangen en standen. Aan de tapkast vinden jongelui en gepensioneerde heertjes, arbeiders en studenten, kantoormensen en bohémiens elkaar bij bier of borrel. Men is màn en men heeft zich, al is het maar voor een uurtje, onttrokken aan de vrouw en haar - meestal - liefdevol en geduldig gedragen bemoeizucht. In de zeventiende eeuw was het niet anders dan nu. Ook toen vonden de mannen elkaar boven een glas aan de tapkast, om nu eens heerlijk te zwetsen en hun heldendaden aan andere helden te kunnen vertellen, zonder een lichtelijk ironisch vrouwelijk oog op zich gevestigd te voelen.

Men noemde deze taveernen in Nederland in de zeventiende eeuw 'vaantjes' omdat er een houten vaantje voor de deur hing. Jan en alleman kwamen er; bij een kroes bier werden alle tegenstellingen - althans even - vergeten. Zelfs deftige Leidse hoogleraren dronken in het 'vaantje' hun glas. En zij lieten het zeker niet bij één glas, want van de Leidse professoren Lipsius en Baudius wist iedereen, dat ze af en toe wat al te vrolijk thuis kwamen, en van professor Sylvius werd bij zijn begrafenis - in 1672 - speciaal vermeld, dat men hem nog nooit dronken had gezien.

De vaardin tapt voor wevers en voor snijders, voor kapiteins en luitenants, voor vaandrigs en sergeanten, voor korporaals, schrijvers en adelborsten, voor 'ouwe soldaten' en drogisten, kortom voor een bonte verzameling van mannen 'die drinken met verstand'.
Zoals er nu aan de bar geknobeld wordt, zo had men in de zeventiende eeuw ook allerlei spelletjes. Men was verzot op alle mogelijke soorten van glazen en bekers, waarmee 'gespeeld' kan worden, zoals bijvoorbeeld de molenbekers, waarvan de wieken draai-



den als er in geblazen werd. Het was dan zaak de beker leeg te drinken, vóór de wieken waren uitgedraaid. Of wel, wie de wieken het langst kon laten draaien, had vrij drinken. Natuurlijk waren er ook bekers, die niet konden worden neergezet en in één teug moesten worden leeggedronken, zoals de oud-Germaanse drinkhorens. Men had 'klepelglazen', drinkglazen in de vorm van een klok, die niet neergezet konden worden, maar in de bodem een haakje hadden met een glazen of zilveren klepel eraan. Was het glas leeg, dan keerde men het om en liet de klepel luiden, ten teken dat er weer bijgeschonken kon worden.
De uitdrukking 'iemand uitluiden' zou afkomstig kunnen zijn van deze klokglazen. Toen in het jaar 1581 Filips II door de Staten Generaal plechtig werd afgezworen, ledigden de gasten ad fundum dergelijke klepelglazen en daarna lieten zij luid de klepels klingelen. Op deze gebeurtenis is een liedje gemaakt:

Duk d'Alf die heeft het te zwaar verbruid
Wij luien den koning van Spanje uit.

Hoogstwaarschijnlijk zal het dus niet bij het 'uitluien' in de Statenvergadering zijn gebleven, maar zal er ook in de verschillende taveernen duchtig 'uitgeluid' zijn. We mogen wel aannemen dat in de taveernen al die beeldende en sappige zegswijzen en spreekwoorden zijn ontstaan, waarin het bier op de een of andere wijze een rol speelt.
'Het bier wordt niet voor de ganzen gebrouwen', is een al eeuwenoude verontschuldiging, als men er nog maar eens eentje neemt.
We kennen allemaal de uitdrukking 'Tegen de bierkaai valt toch niet te vechten'. Wat was de bierkaai? Misschien een kaai (ons 'nette' woord kade is welbewust gemaakt in de negentiende eeuw, toen 'kaai' de brave burgers ietwat plat in de oren klonk, zoals ook het goed-boerse woord 'koei'. Het echte oude woord is echter 'kaai'. Wij houden ons bij 'kaai', omdat 'kade' ons zo bleekjes en kleinburgerlijk in de oren klinkt...) waar het bier gelost werd uit de beurtschepen. Omdat

het voortdurend rollen met bietvaten het plaveisel geen goed doet - men ziet dat ook nu nog aan het trottoir vóór café's, waarvan de tegels altijd gebroken zijn - werd een bierkaai van bijzonder harde stenen gemaakt, waarop alle geweld wel mòest afstuiten.

'Hij betert zich als scherpbier (of scharrebier) op de tap', zei men van de deugniet, die van kwaad tot erger verviel. Immers het dunne en schrale, armoedige scherpbier of scharrebier wordt, als het afgetapt is, nòg dunner en schraler.
Er werd in de taveernen nogal eens gevochten, en zo kon - in Vlaanderen - de uitdrukking ontstaan: 'Koud bier maakt warm bloed'.
'Eigen bier smaakt het beste' vond men in Friesland, waar men blijkbaar de voorkeur gaf aan alles wat thuis zelf gemaakt werd.
Een uitdrukking met een politieke achtergrond was: 'Hij verloopt zijn bier net als Slatius'.
Dominee Slatius, predikant te Bleiswijk, behoorde tot de Remonstranten en kon Prins Maurits de terechtstelling van Oldenbarnevelt niet vergeven.
Zo sloot hij zich aan bij een samenzwering tegen de Prins. In 1623 kwam die aan het licht, en Slatius moest vluchten. Hij kwam terecht in Rolde. Toen hij zich daar in de herberg laafde aan een glas bier, kwam er een groepje soldaten binnen. Dominee Slatius, nerveus en overspannen, stond haastig op om te verdwijnen vóór de soldaten hem in de gaten kregen. Hij had zijn bier nog niet opgedronken en dat werd hem noodlottig. Want de soldaten, die anders misschien niet op hem gelet zouden hebben, vonden het haastige vertrek, terwijl het bier nog niet was opgedronken, zo vreemd, dat ze hem eens wat nader bekeken. Dominee Slatius viel door de mand: een wijze les. Toen dit feit overal in den lande bekend werd, ging men iemand die wegliep zonder zijn bier op te drinken spottend vergelijken met deze ongelukkige dominee.

Ook in Engeland bloeide zo omstreeks 1600 de taveerne en het 'ale-house'. Men maakte onderscheid tussen beide. In een taveerne kon men ook eten, zoals blijkt uit de rekening van Falstaff in de taveerne, waarop voorkomen een kapoen, saus en brood. Ook hier was de taveerne een 'mannen-huis' of, zoals John Earle in 1628 in zijn *Micro-cosmographie* beschrijft: 'Mannen komen hier om zich te vermaken... zij komen om te twisten en om vrienden te vinden. Het is voor hen de gebruikelijke manier om de namiddag door te brengen of een regenachtige dag stuk te slaan. Men zou het een huis der zonde kunnen noemen, maar zeker geen huis der duisternis, want de kaarsen branden er altijd, en net als in noordelijke landen, is het in de taveerne midden in de nacht even licht als overdag. Kortom: de taveerne is ontspanning voor de man die het druk heeft, en bezigheid voor de man die niets om handen heeft, een opbeuring voor wie in de put zit, een welkom voor de vreemdeling, vermaak voor de aanzienlijke, vriendelijkheid voor de geleerde, en hoffelijkheid voor de burger'.

Zoals in Parijs en Wenen de grootste meesterwerken der literatuur aan café-tafeltjes zijn geschreven, en zoals ook in Nederland vele schrijvers het liefste in een café werken (illustere voorbeelden daarvan zijn o.a. Ed Hoornik en Simon Carmiggelt), zo zochten in de zeventiende eeuw twee befaamde Engelse dichters ook de taveerne om te schrijven: Shakespeare en zijn onafscheidelijke vriend Ben Jonson. Zij kwamen bij voorkeur in de Mermaid Tavern. Een tijdgenoot, Thomas Fuller, weet hier smakelijk over te vertellen: 'Deze twee (t.w. Shakespeare en Jonson) discuteerden graag. Zij zagen eruit als een Spaans galjoen en een Engels oorlogsscheepje. Master Jonson was veel geleerder, solider, maar langzaam in zijn bewegingen. Shakespeare was het Engelse oorlogsscheepje, kleiner van omvang, maar lichter in het manoeuvreren, hij kon zich wenden op alle stromingen, voordeel trekken uit elke windrichting door de snelheid van zijn geest en vindingrijkheid'. Is dit niet een verrukkelijke karakteristiek? Men ziet de beide vrienden binnenkomen in de oude taveerne, de brede, massieve Jonson en de kleine, nerveuze Shakespeare.

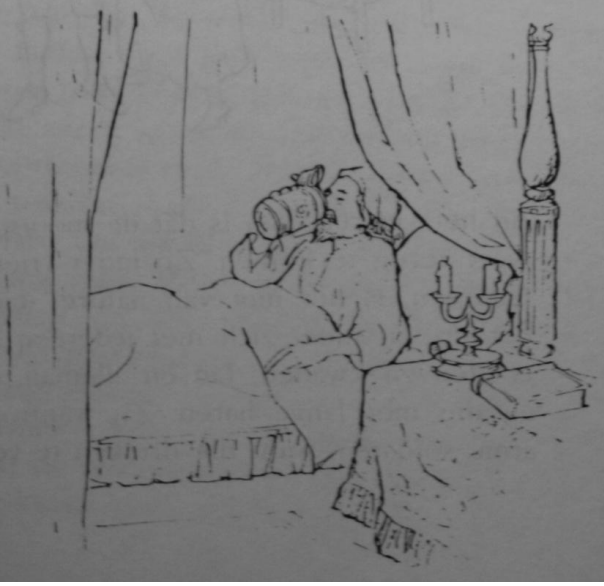
De 'ale-houses' waren kennelijk wat eenvoudiger dan de taveernen, meer zoiets als onze tapperijen, en de tegenwoordige Engelse pubs. Hoe het er in deze bierhuizen toeging en hoe het er uitzag in de zeventiende eeuw, weten wij nauwkeurig dank zij het kostelijke relaas van een zekere Donald Lupton, die in 1632 een bierhuis als volgt beschreef: 'In deze huizen kan men de geschiedenis van Judith, van Suzanna en Daniël in de leeuwenkuil op de muur geschilderd zien. Men vindt het bierhuis zelden leeg, want er is altijd wel een dominee, een koster, een klerk of een ander die hetzij in de kerk hetzij bij de rechtbank werkt. Als er maar weinig klanten zijn zal de waard altijd vertellen over een of ander belangrijk heer die hier onlangs nog was en weer gauw terug zal komen. De waard is bang voor hete dagen, voor onweer, of voor gebrek aan klanten, want dan wordt het bier zuur. Men drinkt er jong bier meestal twee dagen oud. Als de waardin, of haar dochter, of de meid, een zoen geeft

bij het vertrek, dan is dat de mooiste trekpleister om weer terug te komen. Zij moet vriendelijk zijn tegen iedereen, is het niet van nature, dan toch voor haar beroep, zij moet zich met iedereen bezig houden, de goeden en kwaden, Jan en alleman, de kortgeknipten en die met lange haren. Zij wantrouwt zwervers en arme soldaten, want die drinken te veel en willen niet

betalen. Zij moet goede vrienden blijven met drie soorten mannen: de mout-man, de bakker en de politie. Zij is vrolijk en half gek op Vastenavond, Meidag, feestdagen en als er gedanst wordt; als de klokken van de kerk luiden brengt dat klanten bij haar binnen. Zij vraagt de dominee om niet ál te streng te zijn; een doedelzakspeler, een poppenspeler brengen goede klanten mee. Zij wantrouwt de wijntaveerne als iets buitenlands, en is bang dat de wijn vergiftigd is. Als haar bier groen is, ziet het er uit als een mistige ochtend. Maar als haar bier sterk is, haar berekeningen goed, haar huis schoon, haar vuur warm, haar gezicht aardig, en de stad groot en rijk, dan zal zij zelden of nooit zonder gezelschap zijn, en bij het volgende doopfeest zal ze zeker twee of drie dozijn taarten en bier kwijt raken aan de pratende buren'.

Ook Engeland moet een gezellig land geweest zijn in het begin van de zeventiende eeuw, de tijd van Good Queen Bess, van het Merry Old England, waar de Engelsen met evenveel heimwee over praten als wij over onze Gouden Eeuw. De arbeider dronk bier, zoals blijkt uit dit gezegde: Melk, boter en kaas zijn het voedsel voor de arbeider en een goeie pot bier scherpt zijn geest.

Maar bier was zeker niet de drank voor arbeiders alléén. Ook Queen Elizabeth dronk op haar tijd graag een stevig glas bier, evenals haar vader, Hendrik VIII. Voor de filosoof Francis Bacon (1561-1626), de man die orde schiep in de in zijn tijd nogal chaotische indeling der verschillende wetenschappen, bracht bier rust en ontspanning. His Lordschip, zo schrijft zijn



biograaf, dronk dikwijls een stevige slok sterk bier (maart-bier) voor het naar bed gaan, om zijn rusteloze geest, die hem anders het grootste deel van de nacht wakker zou houden, slaperig te maken. In Engeland beschouwde men bier als een van de heilzaamste dranken. John Taylor beschrijft in 1637 hoe een zekere schrijver, die een hatelijk gedichtje over bier had geschreven, en zelf voornamelijk water dronk, hiervoor met een vreselijke ziekte gestraft werd. Gelukkig kwam hij onder behandeling van een wijs en verstandig dokter, die hem grote hoeveelheden bier voorschreef. Dank zij deze biertherapie herwon deze schrijver niet alleen zijn vroegere gezondheid, maar 'geest en lichaam werden veredeld', aldus Taylor, 'voor de toekomst, zodat hij beroemd werd door zijn geschriften, die voor het grootste deel bestonden uit welsprekende en duidelijke aanbevelingen van het bewonderde en hoogstexcellente brouwprodukt'.
Taylor was een groot bierpropagandist; voor hem is bier een waar wondermiddel, onfeilbare remedie tegen de meest uiteenlopende kwalen: 'Bier is een bijzonder middel tegen alle kwalen der melancholie, hartzeer en heimwee, het is een purgeermiddel, en zeer werkzaam tegen pijn in de ingewanden. Het geneest stenen in blaas en nieren, is wonderbaarlijk urine-afdrijvend, het geneest gezwellen, en doet verstoppingen van de lever verdwijnen'.
'Er is geen drank, zoals ik buitenlandse dokters heb horen bevestigen', schreef James Howell in een brief in 1650, 'die beter de lichaamsvochten in evenwicht houdt, en de natuurlijke warmte bewaart: de twee pijlers waar het menselijk leven op rust'.