

Moutstockje

nr 41

1996

't 27 Loutstockje

41



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 3/96

'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. Welddoener 1.000 fr.

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

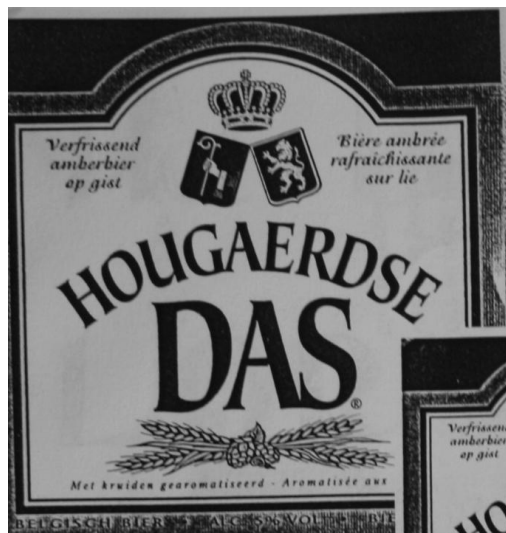
inhoud n° 41

Das - De verfrissende eenvoud van toen.

Biergildenieuws - de Biertesten
- andere activiteiten

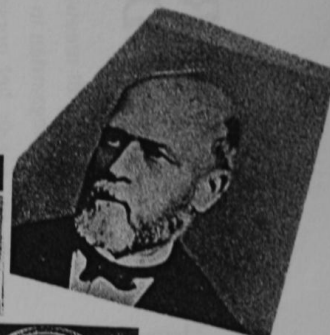
Bier en Gastronomie

Merckwaerdighe Bierologie (slot)



1931 START

TERUG 1996



Dertig jaar na de heropleving van de ware witte van Hoegaarden, wil Interbrew opnieuw een verloren gewaand bier terug in het daglicht brengen namelijk "den DAS "

Het ontstaan van den DAS, is een verhaal apart. Op een reis in het buitenland ontdekte Lories een biergist met merkwaardige eigenschappen.

In ruil voor enkele flessen whisky wist hij van een werkmans een staaltje te krijgen, welke hij meenam naar Hoegaarden om één en ander uit te proberen.. Op basis van deze gekregen gist en met gerstemouten, water, hop en kruiden brouwde Lories de DAS een amberkleurig bier van hoge gisting dat snel in de smaak viel bij de bierliefhebbers van toen.

Das werd door de " Groote Brouwerijen van Hoegaarden" gebrouwen,

De grote vermaarde brouwerij Lories bleef ook niet gespaard en kwam eveneens in moeilijkheden.

In 1962 werd zij opgeslorpt door "Artois" Leuven, ofschoon het Das bier tot 1972 verder werd gebrouwen werd deze brouwerij ontmanteld.

Thans brengt de brouwerij van Hoegaarden "den DAS " weer op de markt, zich baserend op het authentieke recept uit 1931.



POUR les connaisseurs qui ne se contentent pas d'"avaler" une bière, mais la savourent, DAS "SPECIALÉ", de fermentation haute et de forte densité, constitue un régal.

Elle est due au brassage de houblons variés, spécialement sélectionnés, et que vient corser un malt caramélisé particulièrement vigoureux et revigorant. Ces matières premières, traitées suivant une technique constamment mise au point, confèrent à la DAS un moelleux et une saveur qui vous enchantent encore un bon moment après avoir vidé votre verre.



VOOR ware liefhebbers, die er zich niet naar vergenoegen een bier te "slikken", maar het "savouren", is DAS, dank zij zijn sterke gisting en densiteit, een feest voor de smaak.

Het wordt voortgebracht door het brouwen van verschillende, bijzonder gekozen soorten hop, door een uiterst sterk en verkwikkend karamel mout pikanter gemaakt. Deze grondstoffen worden volgens een steeds verbeterde techniek behandeld; daarom getuigt DAS van een sappigheid en rijkheid die U nog zullen "betoveren", lang nadat gij uw glas zult uitgedronken hebben.

DE VERFRISSENDE EENVOUD VAN TOEN.

Voor dit nieuwe bier dook de meester-brouwer van Hougarden in de archieven. Hij liet zich inspireren door het oorspronkelijke recept van Das uit 1931, maar brouwt het bier vandaag op z'n eigenwijze manier: ongefilterd en met nagisting in fles en vat.

Uit het recept van toen en het Hougards vakmanschap van nu is de "Hougardse DAS" geboren. Geen tarwebier zoals de "Witte", maar een gerstebier dat net als vroeger gebrouwen wordt met gebrande gerstemouten, fijne hop, kruiden en zuiver water.

De Hougardse DAS herken je op het eerste gezicht aan z'n warme amberkleur en aan z'n appetijtelijke, mistige uitzicht. Hij is uniek en valt met geen enkel ander bier te vergelijken.



De huidige publiciteit voor de Hougardse Das

Publiciteit voor den DAS in de jaren '30

Het Brouwers- geslacht LORIER



PHILIPPE - JACQUES
1800 - 1885



GUSTAVE - JOSEPH
1853 - 1915



JULES
1882 - 1940



PHILIBERT
1884 - 1944

In 1832 trad Philippe Jacques Loriers in dienst bij de Hoegaardse brouwer Servaas Dotremont bijgenaamd Den Duc. Philippe Loriers was een uitstekende brouwer en goede handelaar.

Vijf jaar later, in 1837, had hij een eigen brouwerij en een jeneverstokerij in de Stoopkensstraat over de vroegere magazijnen van de Hugardia.

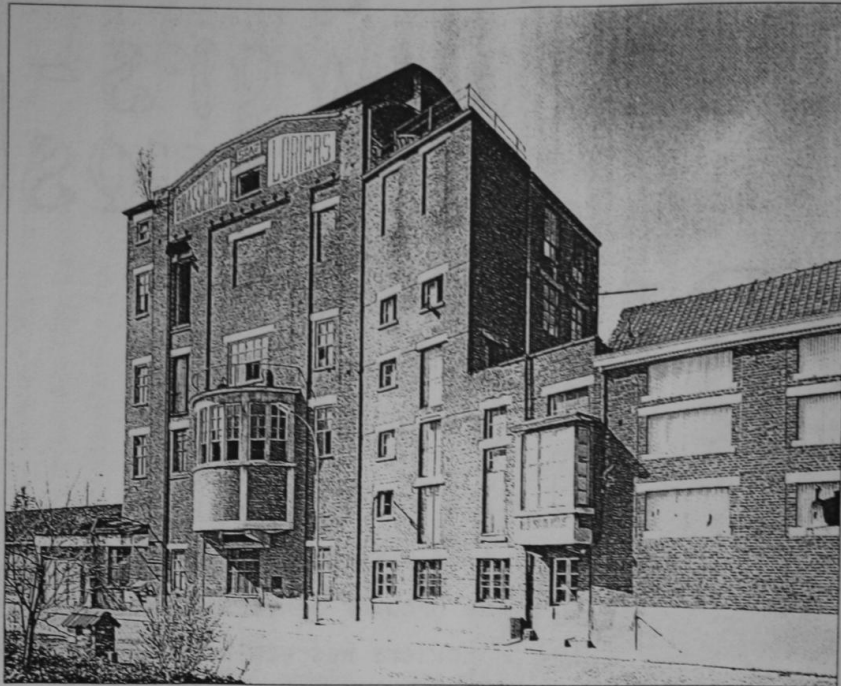
Hij was ook burgemeester van Outgaarden.

Brouwer of "Paenheer" beleefde daar zijn gloriejaren en leerde zijn zoon Gustave de knepen van het vak.

Het was Gustave Loriers die in 1877 ging brouwen in de huidige Br. Loriersstraat en deze brouwerij werd later door zijn zoon Philibert uitgebreid tot de "Groote Brouwerijen van Hougaerde" vandaag een stukje archeologie dat nog steeds tot de verbeelding spreekt van vele Hoegaardiërs en tot ons industrieel patri-monium behoort.

Het verval van vele brouwerijen eind 19e eeuw maakte voor Gustave echter de baan open om alle andere brouwerijen te overvleugelen.

In 1898 had hij reeds een ereprijs bekomen voor de beste jenever ofschoon zijn voorganger Philippe Jacques tot dan slechts wit bier had gebrouwd. Maar nu zou Gustave ook het blond en bruin bier op de markt brengen.



Gebouwen van de
voormalige brouwerij Loriers,
Brouwerij Loriersstraat nr. 1

In 1930 stelde Philibert Loriers het brouwen op lage gisting in, stichtte de likeurstokerij Hougardia en richtte zich in op moderne voet. Nieuwe bieren werden vervaardigd en sindsdien geraakte de Groote Brouwerijen van Hougaerde tot ver in het buitenland bekend.

In 1937 bekwam de brouwerij het diploma van uitmuntendheid op het Intern. Congres van Kunsten en Techniek, toegepast in de voedingsnijverheid. Het volgend jaar werd hen te Praag door het Intern. Voedingsinstituut soortgelijk diploma toegekend.

In 1939 was het te Londen dat zij het diploma van uitmuntendheid verkregen tijdens de "Conference and Competitions for the Brewery Trade".

Het hoogtepunt werd bereikt te Luik in hetzelfde jaar op de Intern. Tentoonstelling van de Watertechniek, waar hun het erediploma werd overhandigd.

Verscheidene van deze diploma zijn te bekijken in het Nieuwhuysmuseum waar er verschillende standen zijn over de Hoegaardse brouwerijen van toen.

BIERGILDE

Nieuws

Biertesten soms zware beproeving 13 APRIL '96



In Hoegaarden richtte Die Edele Orde vanden Moutstock haar tweejaarlijkse biertesten in. Er waren 14 kandidaten ingeschreven, waaronder een paar dapperen uit Maastricht. Sommigen hebben het drinkgelag met glans doorstaan. Anderen keken na afloop een beetje wazig. Na een heerlijke witte te hebben genoten, volgde het blindproeven en de biertesten. Nu nog een jaartje "proefdraaien" om in 1997 opgenomen te worden als ware ridder.

Op zaterdag 13 april 1996 was het dan zo ver, 14 kandidaten waren klaar om hun biertesten af te leggen en alzo opgenomen te worden in de Hoegaardse Biergilde. Er werd gestart om 20 uur en onze jury had de handen vol om alles in goede banen te leiden (lijden was beter). Een 100 tal clubleden kwamen de kandidaten aanmoedigen.

Alles verliep vlot en rond 23 uur waren de laatste proeven achter de rug en 13 kandidaten geslaagd en uitgeroepen tot Adelborst.

Na 1 jaar stage zullen dan op 6 april 1997 deze adelborsten opgenomen worden als Edelvrouwe of Ridder in de Biergilde en dat tijdens het tweejaarlijks Kapittel en de traditionele Ridderslag.

Volgende kandidaten slaagden in hun biertesten.

- Lockkamper Jacqueline	Hoegaarden
- Van Meerbeek Anne Marie	Werchter
-Placlet Koen	Hoegaarden
- Das Andre	Hoegaarden
- Sors Luc	Hoegaarden
- Stouthuysen Ives	Hoegaarden
- Tollet Wim	Tienen
- Hendrickx Juliaam	Werchter
- Janssens Dominique	Tienen
- De Vos benny	Hoegaarden
- Botten Rene	Tienen
- Van Dielen François	Maastricht
- Huynen Frank	Maastricht

VERDER GILDENIEUWS

=====

26 augustus 1996 - Grietmuilviering te Bost

15 september '96 - Jaarlijks Teerfeest van de Gilde

11.00 uur samenkomst Kapittelhuys - afhalen van ouderdomsdeken
en zijn dame.

11.30 uur Pint van de Grootkanselier in 't Museum

12.30 uur Teerfeest-maal

13.00 uur Kouterhof - plechtige aanstelling van een Borgher
van Hoegaarden, viering rond het Brouwersbeeld

16.00 uur Hoegaarden ommegang tot

Meer detail daarover in een afzonderlijk rondschriften ter gepaste tijde.

1997 VIERING 25 JAAR HEROPSTANDING VAN DE HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

=====



KEUKENPRAATWOORDEN

=====

Bouquet garni

Kruidenboeketje, meestal bestaande uit tijm, laurier en peterselie, bijeen gebonden met een touwtje. Wordt gebruikt voor het kruiden van bepaalde bereidingen.

Julienne

in luciferdunne reepjes gesneden groenten, vruchten of andere voedingsmiddelen.

Hoegaardse karbonaden van haas en pruimen

BEREIDING voor 4 personen.

Voor dit gerecht kunnen 4 achter- en 4 voorbouten of een hele haas gebruikt worden..

Vraag bij aankoop om de voorpoten in tweeën en de achterpoten in vieren te hakken.

Het vlees 12 uur laten marineren in een marinade van Hoegaards witbier.

De marinade na gebruik weggooien.

De stukken vlees drogen; kruiden met zout en peper en in de boter aan alle kanten laten kleuren.

Twee in fijne schijfjes gesneden uien toevoegen en met bloem bestrooen.

Roeren en laten drogen zonder te kleuren.

Wit Hoegaards bier toevoegen tot het vlees onderstaat, aan de kook brengen, de pan afsluiten en 2 uur in een oven van 120°C zetten.

Een kwartier voor het einde van de bereiding gedroogde pruimen en een snede met mosterd ingesmeerd oud brood bij het vlees in de pan doen.

Onder gesloten deksel verder laten koken.

De saus eventueel naast het vuur met klontjes malse boter opkloppen.

Opdienen met natuuraardappelen of verse deegwaren.

Men kan ook het Hoegaards witbier vervangen door Verboden Vrucht.



Stampot & Varkenskotelet met DAS

INGREDIENTEN:

4 varkenskoteletten, 1 soeplepel margarine, 4 soeplepels dunne plakjes ui, 250 ml DAS, 1 soeplepel bloem, 1 teentje knoflook, peper.

BEREIDING:

Braad de varkenskoteletten aan in een braadpan, strooi er peper over en haal ze er uit.

Fruit de uien.

Voeg het bier (Das) en de uitgeperste knoflook toe.

Wentel de koteletten in de bloem.

Leg ze in de braadpan en laat ze 10 tot 15 minuten doorkoken.

Opdienen met peterselie.

Als garnituur stellen we een stampot met worteltjes voor.

Daar voor is nodig: 500 gr. aardappelen, 600 gr. wortelen, 2 soeplepels dunne plakjes ui, 1 soeplepel vetstof.

BEREIDING

Fruit de uien in de vetstof.

Voeg er de geschilte en in blokjes gesneden aardappelen en wortelen toe.

Op smaak brengen met wat zout, gemalen peper en tijm en nat maken met een lichte bouillon.

35 à 40 minuten laten koken.

Opdienen met peterselie of opspuiten.



Kabeljauw met mosterd peterselie & Hoegaards witbier

INGREDIENTEN : voor 4 personen

4 kabeljauwfilets van 150 gr.

200 gr. boter

1 bussel peterselie

2 soeplepels vers broodkruim

2 eigelen

1 dl. Hoegaards witbier

BEREIDING :

De graten verwijderen, de vis kruiden met peper en zout en insmeren met mosterd.

De filets bestrooien met grof gehakte peterselie en broodkruim.

Vijftien minuten onder de grill van een voorverwarmde oven plaatsen.

Twee eigelen mengen met 1 deciliter Hoegaards witbier, een paar druppels citroensap, een snuifje zout en witte peper.

Het mengsel opkloppen tot een zachte sabayon en afwerken met een klontje boter.

De saus op het bord schikken en de vis in het midden leggen.

Als drank past daar zeker een wit Hoegaardsbier.



Merckwaerdighe BIEROLOGIE



DEEL 16

een bierverhaal door meer
dan vijftig eeuwen

Ook de zeventiende eeuw kende schrijvers van populair-wetenschappelijke boeken op medisch gebied, zoals wij die hebben. De bekendste daarvan was Johan van Beverwijck, die leefde van 1594 tot 1647. Hij had in Parijs gestudeerd en was in Padua in de medische wetenschappen gepromoveerd.

Hij bezat een praktijk in Dordrecht en was daar tevens vader van het weeshuis. Hij heeft twee boeken geschreven: *Schat der Gesontheyt* en *Schat der Ongesontheyt*.

Deze boeken waren in elk burgergezin te vinden, naast de Bijbel en de werken van Cats. Van Beverwijck laat geen twijfel bestaan over de invloed die verschillende biertypen op de gezondheid konden hebben.

'Jong ofte Versch bier dat noch niet wel geresen ende gesoncken is, doet den lichame veel hindernis, gelijkerwijs wij van den Most geseyt hebben. Het maeckt winden in den buyck, doet het graveel in de nieren ende blaes groeyen ende veroorsaect vele verstoppingen.

Suer Bier is de zenuwen ende nieren hinderlijck, be-roert de maegh ende doet in 't Lichaam quade vochtigheden groeyen.

Maerts bier, dat in de Maert gebrouwen zijnde niet voor de Somer en plagh gedroncken te werden, is soo klaer als wijn ende by-nae soo sterck, wert hier te Lande bij sommige voor ongesont gehouden, als crimpselen in den buyck makende: de gene die het gewent sijn en voelen dit ongemack niet. Maer men moet wachten dat het niet al te oudt ende straf en wert; want dan wringt het te seer in de kele ende buyck ende is de senuwen quaet.

Bier dat wel gesoden ende klaer is, niet te jong ofte oudt, is voor alle menschen bequaem om te drincken.' Deze laatste zin is dan, na de opsomming van alle nare

kwalen die slecht bier teweeg kan brengen, ook voor ons hoogst geruststellend.

Er was nog een populaire schrijvende arts in die tijd: S. Blankaart, Praktizijn in Amsterdam. In 1683 verscheen zijn boekje: *De Borgerlijcke Tafel, Om lang en gezond sonder ziekten te leven*. Ook hij fulmineert tegen slecht bier:

'De bieren moeten vooral in goed water gekookt worden, en de mout van geen verdorve koren gemaakt: want anders zijn de bieren beter gelaten, en oorsaak van veel siekten. Ook moet men geen sure schrale bieren drinken, want sy zijn zeer ongesond.'

Over goed bier is deze 'Praktizijn' echter heel best te spreken: 'De soete bieren, van goede mout gebrouwen, als boven gesegt is, zijn seer goed en gezond. Dog de maartse bieren en septemberbieren zijn mede niet quaad. Want al wat van goed koren gemaakt werd is goed, alle bier met hoppe is seer goed en gezond. Koude schaal, van goed bier gemaakt, met eenige speerijen, is niet ongesond matig gegeten.'

Merkwaardigerwijze vinden we in de Nederlandse lectuur betrekkelijk weinig over gekruide dranken van warm bier. Men kan zich afvragen, of onze voorouders daar niet van hielden, of dat ze deze dranken misschien te huiselijk en niet interessant genoeg vonden om te vermelden.

In de zestiende eeuw moet het bier echter wel een geliefde grondstof zijn geweest om soep van te koken. Althans de schrijver Charles de Coster weet hierover te vertellen in zijn onsterfelijk monument van de Nederlandse en Vlaamse volksaard: *De Geschiedenis van Uilenspiegel en Lamme Goedzak*. In dit boek vertelt

hij over een maaltijd van twee smulpapen, een domproost en een pastoor. De beide heren begonnen een drinkwedstrijd: wie het eerste onder de tafel lag zou moeten tracteren op een uitgebreide karbonade met toebehoren. Al drinkende echter vergat men waar het omging, en raakten de beide heren verzeild in een twistgesprek over de 39 manieren, waarop een goede biersoep kan worden bereid. Negenendertig manieren in de zestiende eeuw. Hoevelen zouden blij zijn, als zij er slechts één wisten...

Engeland is van oudsher het paradijs van kruidige, pittige warme dranken, het land van de punch en de groc, van de egg-nogs en de night-caps. Men kan als argument hiervoor aanvoeren, dat Engeland dan ook wel het klimaat heeft om een cultuur van koesterende warme dranken op te bouwen. Zeer juist, maar als dit alleen van de hoedanigheid van het klimaat afhing, wat zouden wij dan wel een ongelooflijk assortiment van dergelijke dranken moeten bezitten...

Vele van de Engelse recepten voor warme bierdranken zijn eeuwen oud, het wemelt ervan in oude Engelse boekjes, en wij mogen rustig aannemen dat de grote tijd van warme bierdranken daar zo omstreeks 1600 moet hebben gelegen, toen Engeland immers een burcht van levenskunst geweest moet zijn, een eiland weerklinkend van muziek en bekergerinkel, geurend naar goed gebrad en kruidige sausen.

'Merry' is het sleutelwoord voor het Engeland van Queen Bess en King James, 'merry' het rijmwoord in één van de verrukkelijkste drinkliedjes, ooit geschre-

ven, het drinklied uit de *Catch Club Collection* van Henry Purcell:

*I gave her cakes, I gave her ale
I gave her sack and sherry
I kist her once, I kist her twice
And we were wondrous merry*

.....

*I thought she was afeard
until she stroke my beard,
And we were wondrous merry.*

*Merry my heart, merry my cocks,
merry my sprights,*

*Merry my hey down derry,
I kist her once and I kist her twice
And we were wondrous merry.*

'Merry' was men, als men tijdens de lange najaars- en winteravonden bijeenzat in de herberg of in de huiskamer.

Met rosse gloed vlamt het open vuur in de schouw, grillige schaduwen werpend op de donkere balken van de lage zoldering, op de glanzend gewreven tafels en stoelen, en als de noordwesterstorm giert in de schoorsteen, geeft het vuur de storm spottend antwoord in een brede vonkenregen.

Het zijn goede geluiden, die in deze kamer klinken, het knappen van de gloeiende houtblokken, af en toe het kletteren van een regenbui tegen de kleine glas-inlood-ruitjes, het rinkelen van de bier 'tankards', de bescheiden, zilveren tonen van de luit en het zachte neuzige zingen van een viola da gamba. De 'tankards' zijn nimmer leeg, want de grote ketel, waarin de 'Brown Betty' of de 'Tewahdiddle' dampt en geurt is welhaast onuitputtelijk en steeds weer opnieuw kunnen de bekers worden volgeschapt. De gloed van het vuur en de

gloed van het warme bier kleurt de wangen rood en doet de ogen glanzen, en geeft élan aan de liedjes, steeds maar weer andere en nieuwe liedjes. Want Engeland is in deze dagen een borrelende bron waaruit muziek zo fris als bronwater onuitputtelijk te voorschijn stroomt.

'Ale is the true liquor of life', zingt men in Londen. 'Ale is een dokter, een sterk worstelaar, die iedereen velt, die hij ontmoet. Ale maakt de grond glibberig, ook al is die niet nat, van ale was het schuim waaruit Venus werd geboren, ale is onsterfelijk, kom, laten wij nog een rondje drinken, want ale houdt ons uit het graf, hoewel het ons vloert.'

Er zijn tweeërlei historische gebeurtenissen. In de eerste plaats de spectaculaire, waar iedereen over praat en waarvan iedereen weet op het moment dat zij gebeuren, zoals het uitbreken van een oorlog en het sluiten van wapenstilstand met alle veldslagen die daar tussen liggen. Die gebeurtenissen zijn inderdaad wereldschokkend, maar zij worden meestal gauw bijgezet in het Panthéon der Historie. Na verloop van een betrekkelijk korte tijd leven zij vrij stoffig en vervelend voort in geschiedkundige werken en schoolboeken.

De tweede soort van historische gebeurtenissen is op het moment van het gebeuren niet zo spectaculair. Dikwijls blijven ze volkomen onopgemerkt, behoudens wellicht door betrekkelijk weinig mensen in de naaste omgeving. Zij krijgen geen hoofdstuk, zelfs geen paragraaf toebedeeld in historische werken en pas veel later, soms zelfs eeuwen later, worden ze toch als belangrijke gebeurtenis in het verleden erkend. Zij hebben geen revolutie of politieke verschuiving meegebracht en niettemin blijken ze voor ons dagelijks leven en ons eenvoudig geluk van groot belang.

Zo'n gebeutenis, met voor een bierkenner verstrekkende betekenis, maar aanvankelijk alleen van belang voor een kleine groep van ambachtslieden in een bescheiden hoekje van ons bescheiden landje, deed zich in het jaar Onzes Heren 1560. In dat jaar viel namelijk de stichting van de plaatselijke Brouwersgilde "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUT-stock" met de aanstelling van de eerste Grootkanselier Gonus van Molle.



Voor deze man was het zeker een grote dag. Reeds eerder had hij de meesterproef afgelegd en van een jong, zelfstandig ambachtsman was hij inmiddels uitgegroeid tot een degelijke, een vakbekwame en gezaghebbende brouwer, een sieraad tevens van de burgerij in deze biergemeente.

En alzo belanden we in de geschiedenis van onze huidige Bier- en Brouwersgilde.

Deze hebben we reeds beschreven in vorige nummers van 't Moutstockje en zo sluiten we dan ook de serie Merckwaerdighe Bierologie af.