

Moutstockje

nr 45

1997

45

it Moutstockje



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER BOORTMEERBEEK

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK

1997
25 JAAR
HEROPSTANDING
Hoegaardse Biergilde

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

V.O. GROOTEN . E.

3300 TIENEN
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 3/97

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

Correspondentieadres: Residentie Beatrijs 169

3300 TIENEN

Bankrekening: 230/0020261/08

Lidmaatschap: gewoon lid 400 fr. Erelid 500 fr. Weldoener 1000 fr.

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

INHOUD Nr. 45

- Biergildenieuws Het Kapittel van de Hoegaardse Biergilde
 Persberichten
- Bier record cijfers
- Hop kwam, gruit ging.
- Geen bier zonder hop.
- Bier en Gastronomie
- Strengere voorschriften uit het reglement der Hoegaardse Biergilde

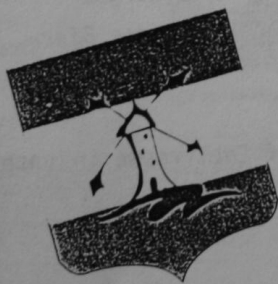
BIERGILDE

NIEUWS

Zoals het de traditie wil, had op zaterdag 5 april ons tweejaarlijks Kapittel plaats van onze Biergilde

In de bovenzaal van het Kouterhof hadden 173 genodigden zich aangeboden. Stipt om 20 uur werd dit Kapittel geopend verklaard door Jan Van HOOFF, welke de zieke Miel noodgedwongen diende te vervangen, én hij deed het uitstekend. Onze ouderdomsdeken Fons Veroeveren verwelkomde de genodigden. Jos Jossart sprak daarna over "Hoegaarden en Bost en de Grietmuilviering".

Daarna was het de beurt aan de Volksdansgroep Het Havermeuleken uit Leuven, die een speciale dans en lied bracht voor de jarige Biergilde. Hun optreden had groot succes bij de vele aanwezigen.



Onze Ceremoniemeester Eddy Ladangh gaf een korte uitleg over 25 jaar Hoegaardse Biergilde waarna er een aanstelling tot Borgher van Hoegaarde gebeurde: namelijk Lucien Van Impe.

Na deze plechtige aanstelling was het tijd om onze Adelborsten uit te nodigen voor de traditionele Ridderslag.

Elf Adelborsten werden opgenomen in onze Gilde:

- DAS	Andre	Hoegaarden
- DE VOS	Benny	Hoegaarden
- HENDRICKX	Juliaan	Werchter
- JANSSENS	Dominique	Tienen
- LOCKAMPER	Jacqueline	Hoegaarden
- PLACLET	Koen	Hoegaarden
- SORS	Luc	Hoegaarden
- STOUTHUYSEN	Ives	Hoegaarden
- TOLLET	Wim	Tienen
- VAN DIELEN	François	Maastricht Nederland
- VAN MEERBEEK	Anne marie	Werchter

Na het plechtig ondertekenen van het Grootboek, de eed van trouw aan het Hoegaards bier en het ontvangen van het waardigheidsteken, werd het eerste luik van het Kapittel afgesloten.

Vervolgens was het de BIG BAND V.M.L. die voor de vrolijke noot zorgde en zo met dans en plezier dit geslaagde Kapittel van de Hoegaardse Biergilde afsloot.

Momenteel zijn reeds 200 personen opgenomen als Ridder of Edelvrouwe in onze Biergilde.

94 burgers mogen zich Borgher van Hoegaarden heten.

Voor 1998, het jaar waar de volgende bierproeven doorgaan, hebben zich al 27 personen ingeschreven voor deelname.

Nieuwe bierridders op het tweede «kapittel»

Lucien Van Impe is Hoegaardse «borgher»

HOEGAARDEN —

Tijdens de viering van het tweede Kapittel van de Hoegaardse «Edele Orde vanden Moutstock» werden elf nieuwe bierridders en edelvrouwen in de hierorde opgenomen. Ex-wielrenner Lucien Van Impe kreeg de eervolle titel van «borgher van Hoegaarden».

Lucien Van Impe, ex-tourwinnaar en verschillende keren winnaar van de bolletjestrui, kwam in Hoegaarden terecht als peter van de organisatie Double Face die zoekt naar dubbelgangers. «Ik word op veel plaatsen gevraagd, maar Hoegaarden is toch iets speciaals. Ook als

wielrenner dronk ik af en toe een pintje, dat is zelfs gezond. Ik ben eigenlijk geboren in een café. Ik weet dus wat bier drinken is», aldus Lucien. Dit jaar viert de Hoegaardse hierorde de 25ste verjaardag

van de heroprichting van de orde. In 1965 ging het museum open, in 1967 ging de Hoegaardse bierdrukkerij open en in 1972 werd de orde heropgericht.

Grootkanselier Etienne Grooten: «Bij opgravingen in de kelder van het museum hadden we oude documenten gevonden, waarbij ook de stichtingsakte van de biergilde. De oorspronkelijke biergilde dateert uit 1560. In 1972, precies op 1 mei, hebben we de bierorde heropgericht, zoveel mogelijk volgens de oude traditie. We hebben de oorspronkelijke elf geboden en de bierwet overgenomen.»

«In de bierwet wordt beschreven wat de leden van de gilde wel en niet mogen doen. Zo mag iemand met een snor het schuim nooit van zijn snor halen met zijn vinger, maar hij moet het afslikken. En iemand met een baard moet ervoor zorgen dat die nooit in zijn pint bier terecht komt. En iemand die een «kletske» hier in zijn pint achterlaat, wordt beboet», beschrijft Etienne deze unieke regels.

Kapittel

Het tweede kapittel van de bierorde werd in de tavernen Kouterhof van de brouwerij gevierd. Thans wordt de naam

kapittel gebruikt om meer standing te geven aan het feest. Het kapittel heeft tweemaal plaats en dan worden ook de ridders en edelvrouwen in de hierorde opgenomen, in het totaal zijn er dan nu meer dan 150. In 1998 zijn er de bierfesten en ook hiervoor zijn er al twintig kandidaten ingeschreven. De bierorde heeft ook al 98 mensen tot bierborgher geslagen.

De nieuwe bierridders, waaronder heel wat Hoegaardiërs, kregen het gildebier aangeboden, een mix van vier Hoegaardse bieren.

CHRISTIAN HENNY



Lucien Van Impe voelde zich duidelijk in zijn nopjes met zijn nieuwe titel. Foto Lal Meert

LAATSTE NIEUWS 8/4/97

Wielergod aangesteld als Borgher van Hoegaerden

Die Edele Orde vanden Moutstock vierde zaterdag de 25ste verjaardag van de heropstanding van de Biergilde. Ronde van Frankrijk-winnaar Lucien Van Impe werd bij die gelegenheid aangesteld tot Borgher van Hoegaerden.

De oude en eens zo machtige biergilde Die Edele Orde vanden Moutstock ontstond omstreeks 1560.

Ze had twee doelstellingen: waken over de kwaliteit van het Hoegaards bier en gecoördineerd optreden tegen de zware tolrechten op de uitvoer van wijn en bier.

De macht van de gilde nam toe met de jaren en kende een absolute bloei in de 18de eeuw.

De gildebroeders werden gekozen tussen de grote brouwers van Hoegaerden. Alle gelegenheden werden te baat genomen om feest te vieren. Hét verdwijnen van het Ancien Régime, betekende ook het tanen van de oude brouwersgeslachten.

In 1872 schoten er van de 38 brouwerijen amper 15 over. De eens zo machtige gilde ging ter ziele.

HERBOREN

Toen brouwer Tomsin in 1957 de laatste brouwerij sloot, dacht iedereen dat het afgelopen was met de rijke Hoegaardse traditie. Zeven jaar later brouwde Pierre Celis in een oud wijnvat voor het eerst opnieuw echte Hoegaardse Witte. Wat niemand voor mogelijk hield, gebeurde. Geen ander bier maakte ooit zo'n opgang. Een jaar later werd het Hoegaards biermuseum geopend. En in 1972 werd de plechtige en folkloristische heropstanding van Die Edele Orde gevierd.

De biergilde draagt de faam van het nieuwe Hoegaards bier verder uit en kroont personaliteiten tot Borgher van Hoegaerden. Die prijzen op hun beurt de kwaliteiten van de Hoegaarden aan. Recent werd wielergod Lucien Van Impe in het selecte gezelschap opgenomen. Lucien, geboren in een café, kent de kwaliteiten van het bier. Als hij niet kon slapen voor een grote wedstrijd, dronk hij een paar pintjes. Vooral Witte van Hoegaarden ging er vlot in.

Lucien Van Impe: «Ik hou nog steeds van wielrennen. Mijn slaap laat ik er niet meer voor. Maar een Witte lust ik nog steeds.»



Van Impe lustte wel een Witte als hij moeilijk kon slapen voor een grote wedstrijd.

WEEKKRANT
15/4/97

Lucien Van Impe is Borgher van Hoegaarden

HOEGAARDEN — Tijdens haar Kapittel in het Kouterhof stelde de biergilde *Die edele Orde vanden Moutstock van Hoegaarden* oud-wielrenner Lucien Van Impe aan als Borgher van Hoegaarden. De gilde voegde tevens enkele namen toe aan haar lijst van ridders en edelvrouwen. Het Kapittel stond in het teken van de 25ste verjaardag van de heroprichting van de Hoegaardse bierorde.

De winnaar van de Ronde van Frankrijk vertelde te zijn ingegaan op het verzoek van de gilde om borgher te worden, omdat hij in een café geboren is. Als wielrenner dronk hij zelden bier, maar thans drinkt hij geregeld zijn pint. Het witbier, vooral dat van Hoegaarden, smaakt hem lekker. „'s Avonds een pint drin-

ken en je slaapt als een roos”, was de aanrader van Van Impe.

Enkele bierproevers werden tot ridder of edelvrouw geslagen: Koen Placlet, André Das, Luc Sors, Yves Stouthuyzen, Jacqueline Lockamper, Wim Tollet, Anne-Marie Van Meerbeek, Juliaan Hendrickx, Dominique Janssens, Benny Devos en François Vandieren. Zij bewezen met zwier een pint witbier te kunnen leegdrinken. Ze legden op de banier van de Orde de eed van trouw af aan het Hoegaardse bier. Dat werd bezegeld met het drinken van Gildenbier, een mengeling van alle Hoegaardse bieren. Ze plaatsten hun duimafdruk in het Guldenboek van de biergilde.

Die edele Orde vanden Moutstock ontstond omstreeks 1560. Ze was toen een vereniging van

Hoegaardse brouwers en wijnbouwers, die zich verzetten tegen hoge tolrechten op de uitvoer van wijn en bier. De Orde verwierf talrijke middeleeuwse vrijheden en zette grote feesten op het getouw.

Het bierbrouwen bleef geen privilege voor Hoegaarden alleen. Overal rezen brouwerijen als paddestoelen uit de grond. In de 19de eeuw ging het van 150 brouwerijen naar 15 en in 1957 brouwde Tomsin het laatste Hoegaardse bier.

Pierre Celis nam in 1964 de brouwersdraad weer op. Een jaar later opende het Biermuseum de deur en in 1972 knoopte Die edele Orde vanden Moutstock weer aan met de folklore rond het Hoegaardse witbier.

—B.E.

HET VOLK 8/4/97

Interbrew leert Japan kriek en witbier drinken

Belga

Brussel

Interbrew heeft voor de verkoop van speciale bieren in Japan twee distributie-overeenkomsten gesloten met plaatselijke bedrijven. Asahi Brewery Ltd gaat Kriek Belle-Vue verdelen en Konishi Brewing Co Ltd het gamma Hoegaarden-bieren.

De Belgische brouwer was tot nog toe slechts in beperkte mate op de Japanse markt aanwezig via Konishi en via directe verkoop vanuit haar kantoor in Singapore. Het ging voornamelijk om het Hoegaarden witbier, waarvan in 1996 5.000 hectoliter werd verkocht.

Het akkoord met Asahi Brewery

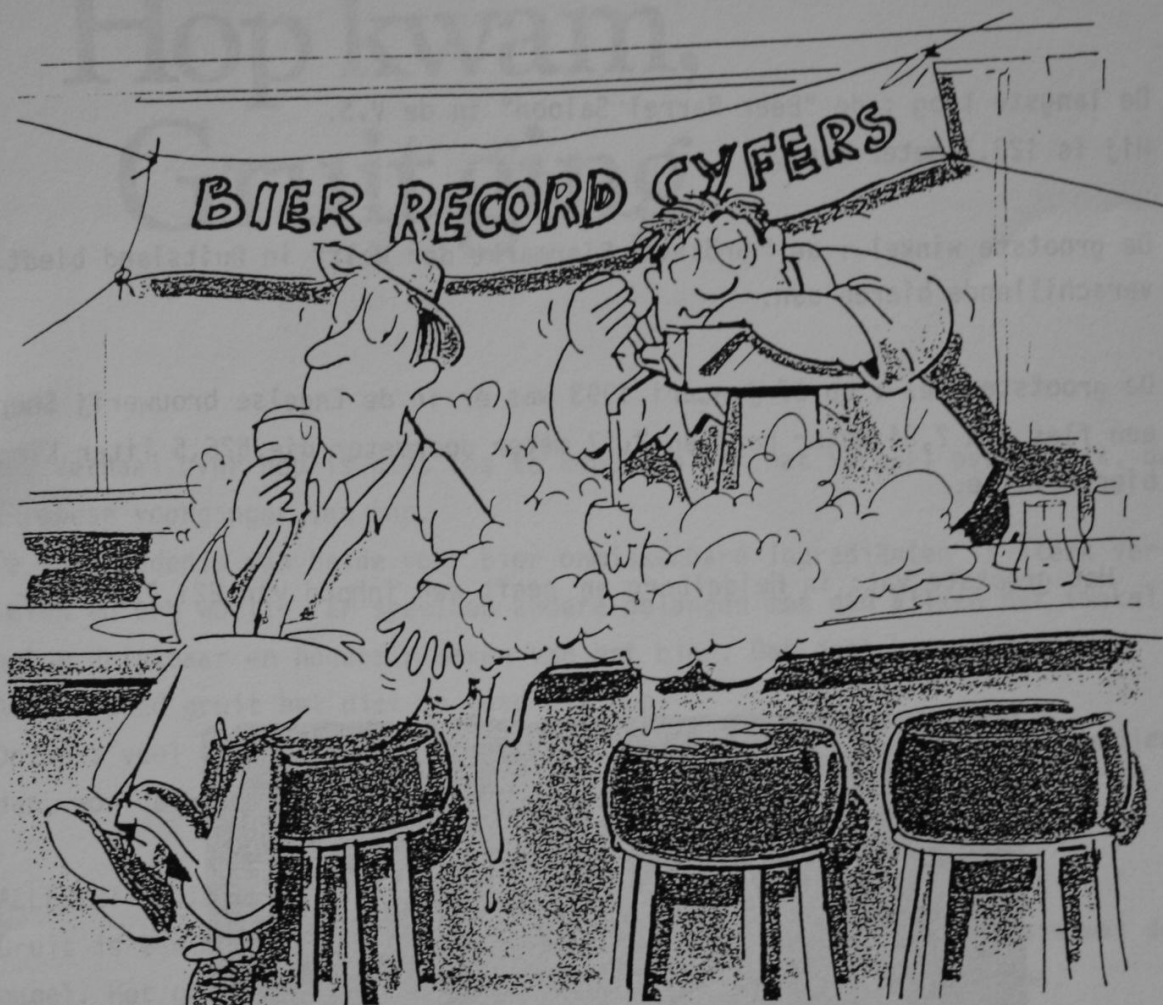
voorziet in de distributie van Kriek Belle-Vue. Deze blijft in een eerste fase beperkt tot de horeca in de regio van Tokyo. Nadien wordt de distributie uitgebreid naar Hokkaido en Fukuoka om uiteindelijk tegen eind 1997 nationaal verspreid te worden. De Kriek zal in 19-litervaten vanuit ons land worden geïmporteerd. Asahi is een van de grootste Japanse brouwerijen. Haar hoofdmerk — Asahi Superdry — is de nummer een op de Japanse markt.

Konishi wil het Hoegaarden-bier eveneens nationaal gaan verdelen. In eerste instantie wordt het enkel in de regio Tokyo verdeeld. Tegen het einde van dit jaar moet het al verkrijgbaar zijn in honderd horecazaken. Hoegaarden witbier, Hoegaarden

Verboden Vucht en Hoegaarden Grand Cru zullen beschikbaar zijn in 33 cl-flessen en 20-litervaten. Het bedrijf heeft al vijftien jaar ervaring met de verdeling en marketing van Belgische bieren.

Volgens een Interbrew-woordvoerder wil de brouwerij met deze initiatieven inspelen op de sterk groeiende interesse op de Japanse markt voor speciale bieren. Er is momenteel geen interesse om ook de Interbrew-pilsbieren op de Japanse markt te introduceren.

NEWS BLAD



De oudste brouwerij : Brouwerij Weihenstephen in Freising (Beieren)
Werd opgericht in 1040.

Het duurste bier : de Samuel Triple
Wordt verkocht tegen 23,48\$ per liter ofwel ongeveer 700 BEF.

Het café met de grootste keuze : "Chez Moeder Lambic" in Brussel.

Men kan er kiezen uit 1100 verschillende bieren.

"Le Vaudrée" in Luik volgt hem op de hielen met een selectie tussen de 800 en de 990.

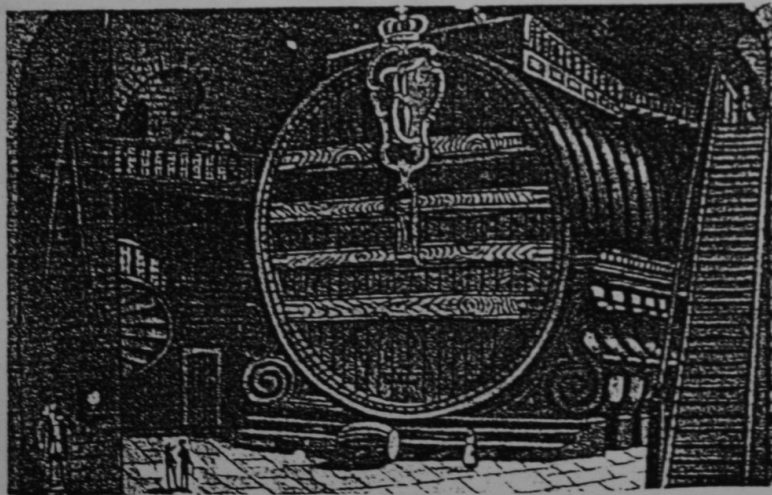
Het café dat het grootste volume verkoopt : "The Maltaeser" in Munchen.
Verkoopt 48.000 liter per dag aan ongeveer 5.500 personen.

De langste toog : de "Beer Barrel Saloon" in de V.S.
Hij is 123,7 meter lang.

De grootste winkel : de "Grösste Biermarkt der Welt" in Duitsland biedt 2225
verschillende bieren aan.

De grootste fles : op 27 januari 1993 was er in de Engelse brouwerij Sheperd Neame
een fles van 2,84 meter hoog en 2,17 meter doormeter die 625,5 liter Kingfisher
bier bevatte.

Het grootste vat: in Heidelberg en heeft een inhoud van 221.726 liter.



De oudste Belgische Biergilde : "Die Edele Orde vanden Moutstock Hoegaarden.
Gesticht in 1560 en nog altijd actief.

Hop kwam, Gruit ging

Het verhaal over hop is niet los te koppelen van het verhaal over gruit, de Europese voorganger van hop.

De geschiedenis van beide voor bier onmiskenbare ingrediënten is sterk verweven en erg woelig. Er speelden andere belangen mee dan alleen het smakelijk, beter drinkbaar en houdbaar maken van het bier. Dat doet hop en gruit.

Alleen deed gruit het niet zo goed als hop.

Ondanks veel verzet, vooral van edele heren, die dik geld aan gruit verdienen, won de goede smaak. Gruit moest het veld ruimen.

ALLERLEI KRUIDEN

Gruit is een mengsel van planten en kruiden. Het belangrijkste kruid was de gagel. Het groeide op mos, moeras en heide in Noord- en West-Europa.

In bier gebrouwen maakt het "seer haest droncken", waarschuwden onze voorvaders.

Gagel alleen was onvoldoende; er kwam van alles bij, zoals: hars, serpentien, laurier, rozemarijn, salie, duizendblad en koriander.

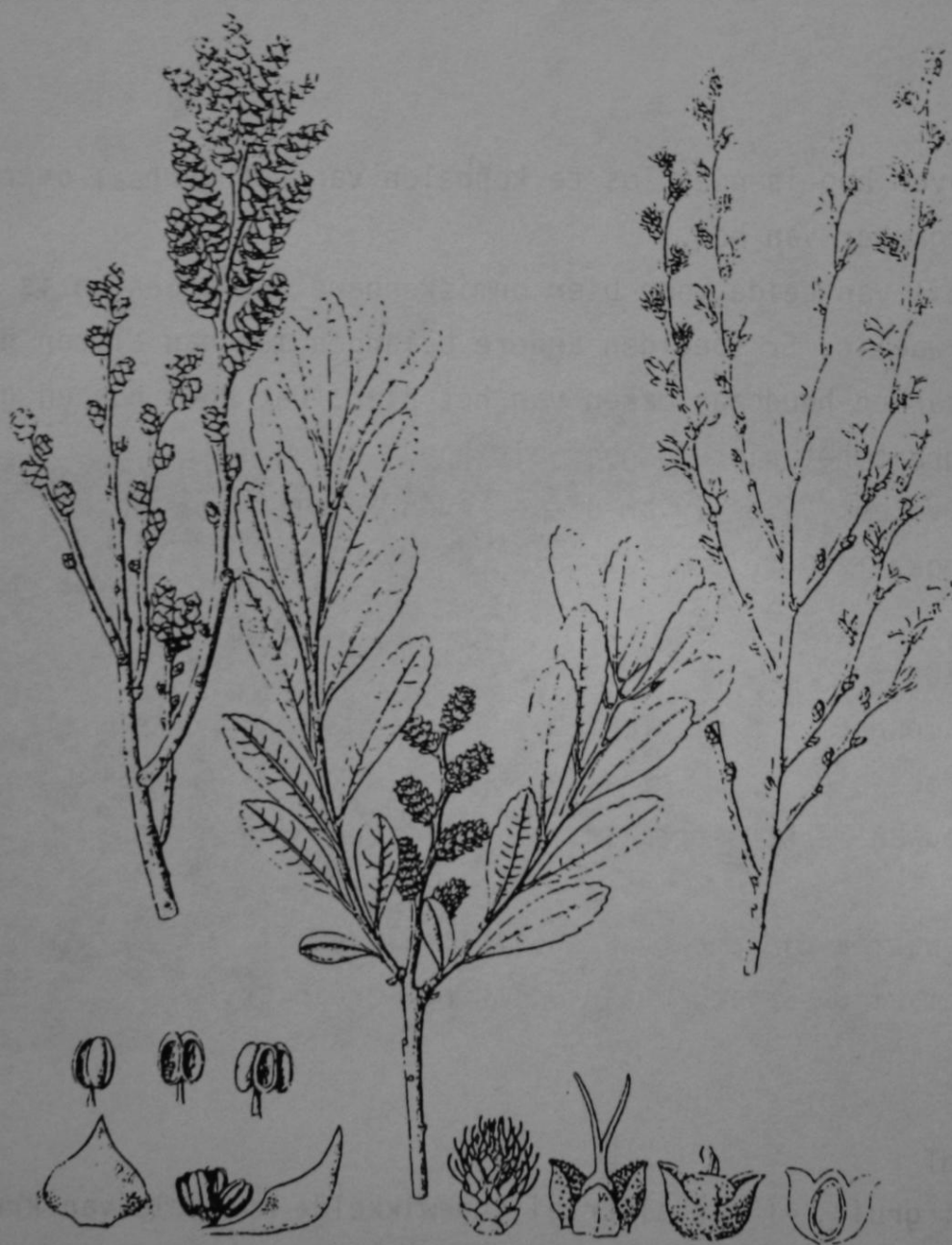
HET GRUITRECHT

Je had simpel gruit, alsook allerlei ingewikkelde mengsels van kruiden die uit heel Europa kwamen. Het aantal biersmaken was navenant.

In elke stad stond een gruihuis, waar de brouwers hun gruit moesten kopen. Dat lijkt vreemd, want je hoefde maar even de natuur in om met armenvol gagel en andere kruiden thuis te komen, zodat je zelf gruit kon maken, voor niks. Dat gebeurde niet, of hoogst zelden.

De schrik voor de hoge heren zat er goed in. De heren graven, hertogen en zelfs bisschoppen, hadden het gruitmonopolie, het alleenrecht voor gruitverkoop. En zij bepaalden de prijs. Wee je gebeente als je de machtige mannen niet gehoorzaamde. Wie geen gruit kocht, kon geen bier brouwen.

Het gruitrecht werd ingevoerd tussen 800 en 1000.



Gagel (Myrica Gale L.) (Illustratie naar Reichenbach's 'Icones').

NIKS HOP

Niet overal gold het gruitrecht. De vrije Hanzesteden als Hamburg, Bremen en Lübeck brouwden naar hartelust met hop. Dat had twee voordelen: het bier was lekkerder en het ging langer mee. Lekker bier maakte veel vraag los, en dankzij de vraag konden de Hanzesteden exporteren naar verre streken als Vlaanderen, zonder bang te zijn dat het bier in kwaliteit achteruit zou gaan.

In streken waar het gruitrecht gold kwam al gauw een importverbod op hophier. Het volk morde (gehopt bier was wel duurder, maar ook smakelijker) en stukje bij beetje moesten de landheren inbinden.



Het hophrouwen werd toegestaan, mits er evenveel voor hop zou worden betaald als voor gruit.

Maar de hop uit het gruihuis beviel slecht.

De brouwende burgers kregen het voor elkaar, dat ze vrij hop mochten kopen, waarvoor echter wel accijns moest worden betaald.

Het eind van het lied was dat hop kwam en gruit ging.

Gruitbrouwers ook Kuitebrouwers genoemd werden Hoppebrouwers. Hun namen klinken tot op de dag van vandaag door in de Lage Landen.

Ook moet de houdbaarheid van bepaalde gruit bieren niet onderschat worden. Reeds in de elfde eeuw (1066) exporteerden de Vlamingen

gruitbier naar de Slavische gebieden aan de Oostzee en naar Keulen.



GEEN BIER ZONDER hop....

" Geen bier zonder hop " waren de woorden die Prof. Dr. Denis De Keukeleire naar voren bracht in een uiteenzetting over hop.

In deze materie mag hij zich als expert beschouwen en hij heeft dan ook al bij diverse bierverenigingen lezingen gehouden over hop.

De hop (*humulus lupulus*) is een tweehuizige plant die voornamelijk geteeld wordt, maar die ook in het wild voorkomt.

De vrouwelijke bloem, die voor het brouwen in aanmerking komt, groeit uit tot hopbel. Tussen de blaadjes ontwikkelen zich de harskliertjes die een gele stof afgeven. Het is dat poeder dat de bitterstoffen bevat, de lupuline.

WAAROM IS HOP BELANGRIJK VOOR BIER ?

Het tijdstip om de hop te oogsten, gewoonlijk begin september, is van groot belang. Als er te vroeg geoogst wordt, bezit de hopbel te weinig aroma en is de kleur nog te groen. Indien te laat wordt geoogst, kunnen de bellen reeds opengaan en een gedeelte van hun lupuline, waar het uiteindelijk om te doen is, verloren hebben.

Momenteel maakt de Belgische hopsector een zware crisis door. De Europese Unie geeft per ha. 100.000 Bef. en wil in de toekomst de subsidies nog verhogen. Hoe men in deze situatie terecht is gekomen, ligt voor de hand. Er bieden zich andere soorten hop aan met kwalitatief betere eigenschappen. Voor de brouwers zijn de alfazuren in de hop belangrijk. Als Saaz-hop een gehalte heeft van ongeveer 10% alfazuren en men komt op de markt met een hop die



Humulus lupulus

17% alfazuren bevat, dan is voor de brouwer de rekening snel gemaakt.

Diverse landen experimenteren in de hopsector. Zo plant men in Groot-Brittannië momenteel dwerghoppen. Deze worden slechts een 3-tal meter hoog tegenover de Belgische Target die 6 à 7 meter hoog wordt.

De lage hopsoorten zijn daardoor gemakkelijker te oogsten, en de plukkosten dus lager.

De stabiliteit van de hop is ook een kwaliteitsmeter. De geoogste hop moet gedroogd worden van een vochtgehalte van 75 - 80% naar een gehalte van ongeveer 12%. Dit gebeurt door er hete lucht door te blazen. Nadien perst men de hop in balen of in palets. Deze behandeling is nodig om de afbraak van de alfazuren tegen te gaan. De meest stabiele hopsoort is de Northern Brewer, de minst stabiele zijn de Target, Bullion en Hersbruck.

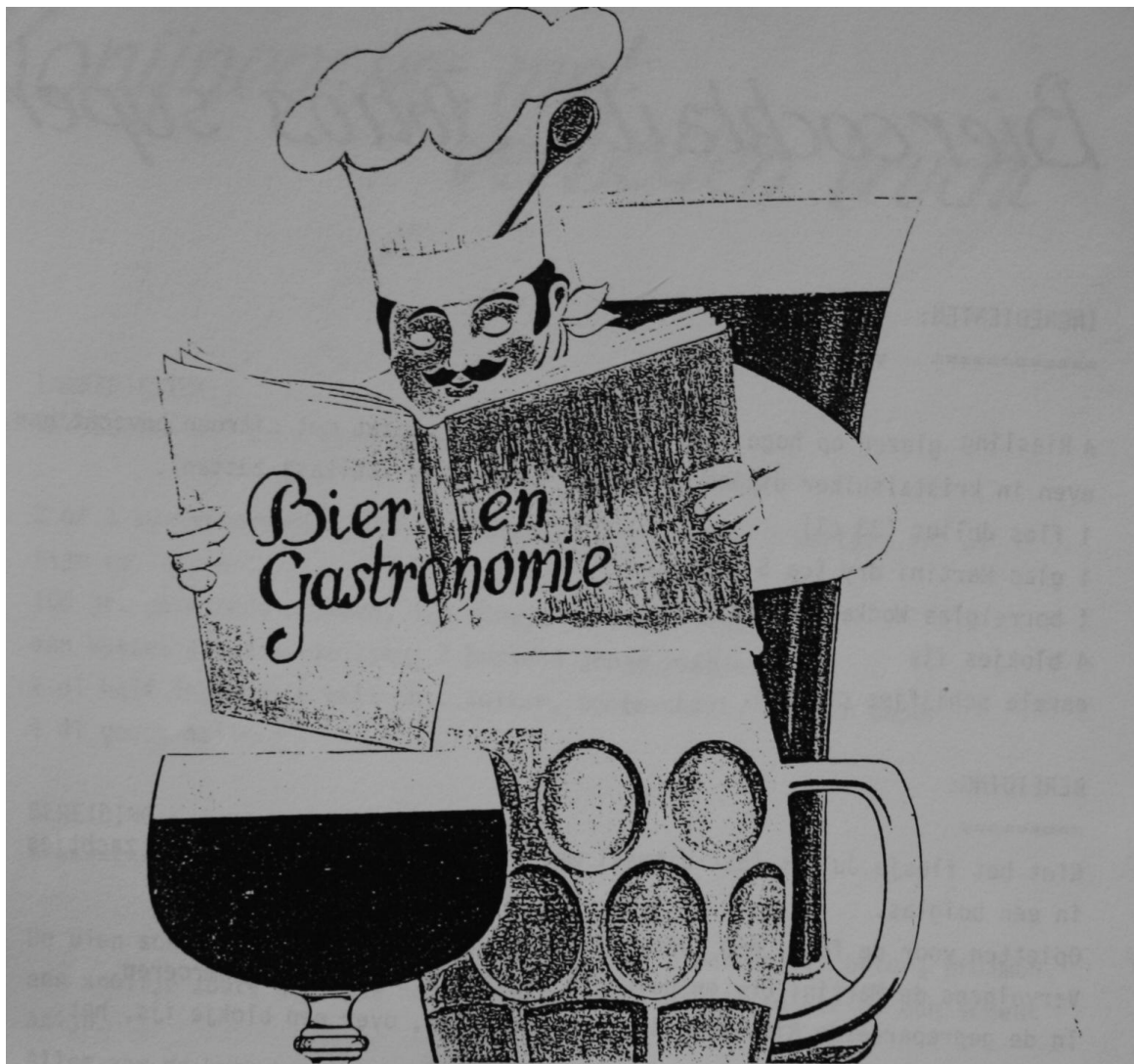
De maat van bewaring wordt uitgedrukt in % alfazuren na 6 maand bewaring bij 20°C. Dus door lang te bewaren zakt het gehalte alfazuren.

De meeste brouwers zijn overgestapt of zullen overstappen naar het gebruik van hoppellets, extracten of een combinatie van de twee.

Het gebruik van pellets en extracten is minder omslachtig en is beter controleerbaar dan dat van hopbellen. Bij de extracten zijn er zelfs producten (met een concentratie aan alfazuren) die een rendement geven tot 90% in plaats van 30 - 35 %

Daarnaast kan de brouwer nog hopoliën gebruiken die zelfs niet hoeven mee gekookt te worden en niet leiden tot verlies.

Algemeen kunnen we besluiten dat de hop onmisbaar is voor bier, zoals het bier dat voor ons is.



KEUKEN PRIETPRAAT (vervolg)

Glaceren

Kleuren onder de grill, bestrooien met suiker, doen glanzen, bedekken met gelatine, koelen.

Gratineren

Een gerecht bestrooien met paneermeel of kaas en kleuren in een oven of onder de grill.

Marineren

Producten laten weken in een vloeistof met de bedoeling ze meer smaak te geven en ze malser te maken.

Biercocktail Julius super

INGREDIENTEN:

===== voor 4 personen

4 Riesling glazen op hoge voet (de rand van de glazen met citroen bevochtigen, even in kristalsuiker dippen en enkele uren in de koelkast zetten).

1 fles Julius (33 cl)

1 glas Martini dry (ca 5 à 6 cl)

1 borrelglas Wodka (ca 3 à 4 cl)

4 blokjes ijs

enkele schijfjes citroen.

BEREIDING:

=====

Giet het flesje Julius (dat ditmaal wel uit de koelkast moet komen) zachtjes in een bolglas.

Opletten voor de fond, één centimeter bier in het flesje laten.

Vervolgens de Martini Dry en de Wodka bijvoegen, voorzichtig omroeren.

In de geprepareerde Riesling glazen schenkt men, over een blokje ijs, het goudgele mengsel.

Elk glas afwerken met 1/4 schijfje citroen en serveren.



Konijnenrug met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN:

===== voor vier personen

2 of 3 konijnenruggen, 100 gr. boter, 2 dikke uien, 1 wortel, 1/2 ui, tijm en laurier.

150 gr. gedroogde pruimen, 1/4 flesje Verboden Vrucht, een bussel jonge worteltjes, 2 bussels jonge raapjes, 2 dl half ingekookte kalfsjus, suiker, nootmuskaat, zout en peper
1 dl goede azijn.

BEREIDING

=====

De uien schillen, fijn snijden en op het vuur plaatsen met boter, pruimen, een snuifje zout, geraspte nootmuskaat, een lepeltje suiker en een scheut azijn.

Alles aan de kook brengen en laten stoven tot het vocht volledig is opgeslorpt, de uien glazig en de pruimen gezwollen zijn (ongeveer 1 uur suddertijd).

De konijnenrug en laurier aanbakken in boter en 10 minuten in een oven van 200°C plaatsen.

Blussen met Verboden Vrucht. Met de bolle kant van een lepel de filets van het karkas nemen en met een fijn mesje de kleine filets aan de binnenkant losmaken. Het rosé gebraden vlees en de niertjes onder aluminiumfolie bewaren in een matig warme oven. Het karkas breken en in de braadjus met bier plaatsen, kalfsjus toevoegen en laten inkoken.

De worteltjes en de raapjes versnijden en afzonderlijk op groot vuur glanzend stoven in weinig water met suiker, zout en boter.

De ingekookte jus zeven, kruiden en afwerken met boter.

Op elk bord een lepel compote schikken met het in plakjes versneden vlees.

De groenten rond het vlees leggen en de jus over het vlees gieten.



Hoegaardse Mosselsoep

INGREDIENTEN : voor 6 personen

=====

6 kg. mosselen, 3 uien, 80 gr. boter, 3 flesjes Hoegaarden Grand Cru, peper, een snuifje koriander, 250 gr. verse jonge erwtjes, 1 grote rode en een grote gele paprika, 175 gr. Noordzeegarnalen (facultatief), gehakte peterselie.

BEREIDING:

=====

De fijngesneden uien lichtjes fruiten in de boter. De mosselen toevoegen, kruiden met een weinig peper en gedurende 4 à 5 minuten met het deksel op de pan laten openkomen op een hevig vuur. Geregeld schudden.

Het bier erbij gieten zodra de mosselen beginnen open te gaan, de koriander toevoegen en nog een paar minuten laten doorkoken. Dan de pan van het vuur nemen, de mosselen eruit nemen en het kookvocht zeven.

Het kookvocht daarna weer aan de kook brengen met de jonge erwtjes en de in fijne reepjes gesneden paprika. Zachtjes laten koken gedurende 8 minuten.

Ondertussen de mosselen uit de schelp halen en ze op het einde van de bereiding weer aan de soep toevoegen, eveneens eventueel de garnalen.

Alles goed doorroeren en besproeien met peterselie en warm opdienen met bruin brood of kleine volkoren broodjes.

De gele paprika kan door groene worden vervangen, maar deze laatste is minder zacht van smaak.

Denk niet dat uw soep een bierluchtje zal hebben (dat verdwijnt bij de bereiding)

Als u de biersmaak toch minder uitgesproken wilt, neem dan 2/3 mosselvocht en 1/3 bier.



Strengte voorschriften uit het Reglement der HOEGAARDSE BIERGILDE

In het begin van de XVIIe eeuw hadden enkele niet-Luikse onderdanen (Hoegaarden behoorde destijds tot het Prinsbisdom Luik) zich als brouwer te Hoegaarden gevestigd.

Zulks geschiedde tegen de wil van de Hoegaardse brouwers, die via hun rijke en machtige gilde "Die Edele Orde vanden Moutstock", klacht indienden bij hun wet-tige Heer en Meester, de Bisschop van Luik.

De toenmalige Gildedeken en Grootkanselier Gonus van Molle, gesteund door Meier de Pas, voogdheer van de Brouwersgilde en andere wethouders, stuurden een rekwest naar Luik om tegen vreemde indringers op te treden.

Bisschop Ferdinand van Beieren gaf gehoor aan zijn trouwe dienaars uit Hoegaarden en vaardigde op 22 december 1615 een strenge verordening uit, die in het Gildereglement van de toenmalige gilde werd opgenomen en strikt diende nageleefd.

De verordening omvatte volgende punten:

- 1 - Om in de " Hoegaardse Vrijheid " het beroep van brouwer te mogen uitoefenen en bij de Brouwerscorporatie te worden opgenomen, moet de aanvrager tot het Katholiek geloof behoren en trouw zweren aan de Luikse Bisschop en zijn opvolgers
- 2 - Worden vrijgesteld van het patentrecht, de zonen van Hoegaardse brouwers en zij die gedurende ten minste 12 jaar als brouwer te Hoegaarden gevestigd zijn.
- 3 - Zoniet wordt een patentrecht geëist van :
 - 15 gouden florijnen voor de Luikse onderdanen
 - 30 gouden florijnrn voor de vreemdelingen (Brabanders enz.)
 - 35 gouden florijnen voor de bastaarden en onwettige kinderen van Luikse afkomst.
 - 60 gouden florijnen voor de bastaarden en onwettige kinderen van vreemde afkomst.

4 - Van al deze sommen mag de Regentie 2 florijnen inhouden en dient bovendien 1/2 florijn aan de gildegriffier en 1/2 florijn aan de dienaar (valet) te worden uitbetaald.

Het overige patentgeld gaat voor 2/3 naar de Brouwersgilde en 1/3 naar de bisschop. De Regenten moeten echter van hun winst het nodige deel afnemen om jaarlijks een pond tin aan de gilde te schenken ofwel tinnen voorwerpen te leveren ten gewichte van 1 pond.

5 - De dochter van een Hoegaardse brouwer mag het beroep van haar vader vrij voortzetten, doch als zij een brouwer huwt, moet zij 12 florijnen betalen, plus 1 florijn voor de Regentie, 1 florijn voor de griffier en de dienaar.

6 - Een vreemdeling (niet Luikse onderdaan) die als gast in dienst treedt van een Hoegaardse brouwerij (paenhuys) moet zich voor 3 jaar verbinden en hiervoor zijn baas een waarborg storten.

7 - De brouwerijen moeten Hoegaards bier van goede kwaliteit leveren, slechte dranken worden aangeslagen.

Het op tonnen trekken van bier mag slechts geschieden na goedkeuring van de eigenaar, (later vervangen door de Biervir), wijl de biertonnen achteraf dienen gemerkt.

8 - De opname in de Brouwersgilde zal gebeuren na beslissing van de Hoge Raad van de Biergilde, na het uitspreken van de belofte en het storten van het jaarlijks.

9 - De tegenwoordigheid op de gilde vergaderingen is verplichtend. De afwezigen zo zij niet ziek of op reis zijn, betalen een boete van 1 florijn.

10- De gildebroeders moeten de begrafenis van een "confreer" bijwonen op straf van 5 patars boete.

De ouders of naaste verwanten van de overledene, schenken aan de gilde een fakkel en de gilde op haar beurt laat 3 plechtige missen opdragen voor de afgestorvene.

11- Vloeken, liegen en tegensprekken, messen trekken en bedreigingen is verboden en wordt bestraft met een bedevaart naar Halle of Luik en een boete van 1 fl. Voor toegebrachte slagen en verwondingen, naar gelang de ernst, wordt een bedevaart naar Aken of Keulen opgelegd of een boete van 2 tot 4 florijnen.

12- Jaarlijks komen de Gildebrouwers en(zusters) in teerfeest samen en schenken elk hun part.