

Moutstockje

nr 51

1999

't 271 outstockje

57



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 BOORTMEERBEEK HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

V.U. GROOTEN . E.
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen
Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELUKS 1/99

'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 51

- Des Brouwers glorie en Hoegaardes eer.

- De Grietmuil

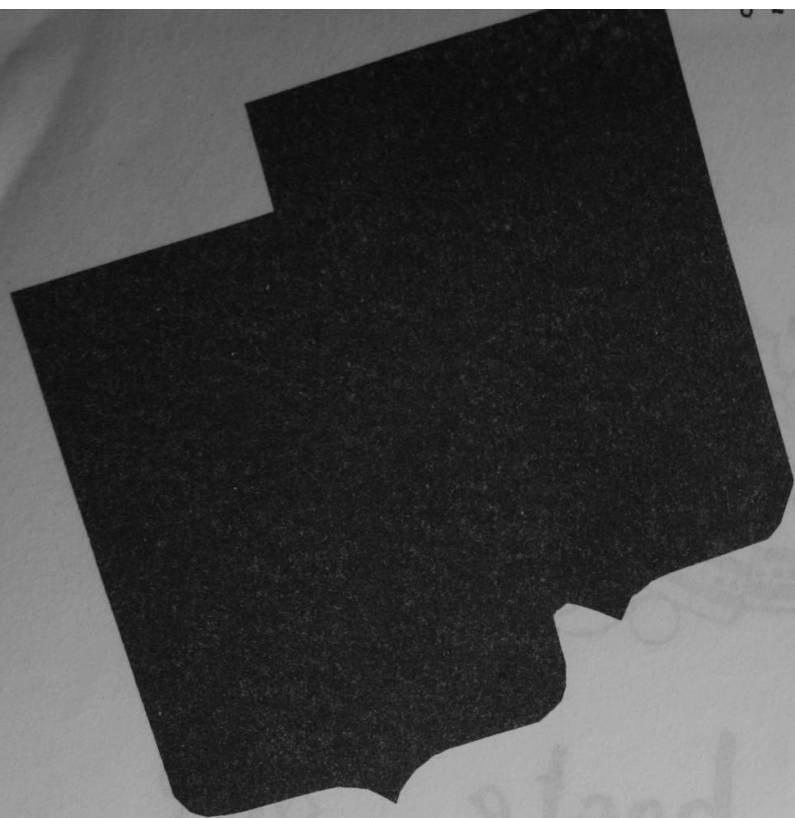
- Belg zesde drinker in Europese Unie

Bier en Gastronomie

-- Biergildenieuws : Viering 10 jaar Biermanneke

Nieuwe voorwaarden om opgenomen te worden in de Gilde
Teerfeest 1999





des
BROUWERS
GLORIE EN
Hoegaardens
EER

Enkele geslachten hadden tientallen jaren te Hoegaarden alle teugels in handen. Regentie of dorpsbestuur, kerk en brouwersgilde, die instellingen waaruit alle macht straalde, waren stevig in hun bezit. Zij bekleedden er de hoogste en belangrijkste functies die van vader op zoon overgingen en zorgvuldig in eigen of aanverwante families bewaard bleven, zodat het een soort alleenheerschappij was geworden.

Voor het laatste kwart van de 18e eeuw, zien we dat de Regentie was samengesteld uit: meier J.Fr. Schepers,

griffier Ant. Bath. Sweerts,

voorzitter H. Struys,

schepenen Bern. Vandermolen, Not. J. Van Nerum,

Ant. Brasseur en R. Lintermans.

In de dorpsraad die onder het gezag van de regenten stond zetelden de rekenplichtige Hub. Sweerts, en de gezworene J. Fr. Vandermolen, terwijl het burgemeesterschap, samen met de functie van gemeenteontvanger, achtereenvolgens waargenomen werd door Fr. Van Nerum, Ser. Sweerts en Ant. Brasseur. De dorpspolitie stond onder bevel van Fr. Van Nerum. Op geestelijk vlak werd het pastoor- en dekenschap achtereenvolgens waargenomen door Henricus en Joannes Sweerts.

Al deze hooggeplaatsten, die onderling verwant waren, oefenden het winstgevend beroep uit van brouwer en duidden een afvaardiging aan om in hun brouwersgilde te zetelen.

Hiertoe behoorden Collard, Coenegras, Sweerts, Dumont en Van Nerum, met Jacobus Van Nerum als rentmeester en H. Nijs als rolhouder.

Alle gezag kwam dus uit de Regentie, waar de opperste macht in handen lag van zeven families, de schepenfamilies genaamd.

Het is zeker niet verwonderlijk dat zij ook het grote woord voerden in de brouwersgilde en alles in het werk stelden om het bierbrouwen op te drijven.

Dat deze gang van zaken naijver opwekte bij de anderen hoeft zeker geen betoog. Bij de felle beroering omwille van een nieuwe bestrating in 1749 had de toenmalige secretaris Servaes Sweerts reeds beweerd dat het de oppositie erom te doen was de Regentie omver te werpen. Laat het dan nog wat overdreven zijn, de hevigste tegenstander van de Regentie, notaris-brouwer J.B. Van Autgaerden, zal op zijn volksvergadering bijna 40 jaar later de grieven van de opposanten resumeren.

Hij gaat tekeer tegen het feit dat de heren van de Regentie, meier Schepers, griffier Sweerts, de schepenen Struys, Vandermolen, Lintermans, Brasseur en Van Nerum, allen bloed- en aanverwanten waren en dat ze op die manier blok vormen en alle gemeentezaken tot zich trokken.

Familie waren ze: meier Schepers was de schoonbroer van Ant. Sweerts, schepen en secretaris; hij was ook nog kozijn van Brasseur en Vandermolen en aanverwant met Struys.

Struys was de oom van de schepenen Sweerts, Lintermans en Van Nerum.

J.B. Van Autgaerden beschuldigde deze heren er ook van ongeletterden als gezworenen in de dorpsraad te laten aanstellen en ook dat was geen loze beschuldiging.

Als de leden van de Regentie één grote familie vormden, was het bijna evenzo met de pastoors van de parochie. Bijna twee eeuwen vanaf 1663 werd het pastoraat uitgeoefend door Hoegaardiërs die uit de grote "vroedende" families stamden.

Pastoor-deken Henricus Peeters stichtte zelfs een studiebeurs in de eerste helft van de 18e eeuw waaruit de 5 grote familie-gilden ontstaan zijn, die o.a. het in handen houden van de geestelijke en wereldlijke macht te Hoegaarden als één van hun doelstellingen hadden.

De goede faam van het Hoegaards bier bleef heinde en ver bekend en was niet enkel bestemd voor tavernen en cabaretten, die talrijk in de streek waren bijgekomen en druk bezocht werden, maar was ook fel begeerd op de rijke manstafels in het ganse land.

In het dorpsarchief komen tal van dankbrieven voor van hoge personaliteiten, die te Hoegaarden bier bestelden of het ten geschenke kregen.

Zo worden vermeld: Graaf d'Oultremont, Fassin, raadheer en schepenen van Luik, baron Rensi, L. de Chestet, Chambellon de Grady de Groenendael, notaris Hubens te Luik, advocaat de Keppene van Luik en talrijke anderen.

In dit archief lezen wij een brief van J. Keppens aan brouwer Sweerts:

" Je lui fais goûter de la Hougard, il (Fassin) me dit que vous lui avez fait mettre trois demi-pièces dans sa cave, mais comme elles sont vides et que le baron de Rensi, son gendre, la boit extrêmement volontiers, il m'a prié de lui envoyer encore une pièce".

Dit schrijven vergt geen nader commentaar.



DE GRIETMUIL

door Robert MORREN

Velen vragen zich af wat de Grietmuil is en tasten in het duister naar de echte oorsprong van dit folkloristische gebeuren.

Dank zij de Wijkraad van Bost kwam de Grietmuilviering in 1982 terug in de belangstelling.

Ik ben er van overtuigd dat het gebruik moet aansluiten bij een soort biercultus, waarvan de oorsprong is verloren gegaan bij de aanvang van de 19e eeuw.

De benaming en enkele gebruiken die ik kon achterhalen wijzen in de richting en nog wel speciaal in de richting van het Hoegaards bier.

De term "Grietmuil" is nog wel gebruikelijk in onze streek; ik kon hem optekenen te Budingen en op het gehucht Hogen. Geetbets, ter aanduiding van iemand die zure woorden spreekt, ze dus zegt met een zuur gezicht.

Ook te Tienen kan men het woord nog sporadisch horen in deze betekenis, alhoewel het nu verdrongen is door "Grinsmââl".

Over griet en grins verbonden met muil in verband met het zuur gezicht en bier, kan ik het volgende aanhalen. Mijn grootvader, Karel Morren, geboren te Tienen in 1840, was van 1870 tot 1914 brouwer in "De Roode Poort" te Tienen, hij was tevens herbergier, van 1900 tot 1912, in het Sint Jorishof, lokaal van de kruisboogschutters.

Jarenlang, en dat tot 1912 vulde hij bij het begin van de maand juni een tiental dikbuikige stenen stopen met Hoegaards bier (Hoegâ).

Na het stoppen van de kruiken werden de stopsels met een ijzerdraad overspannen om te voorkomen dat ze bij verdere gisting zouden afspringen.

De kruiken werden dan elk afzonderlijk in betrekkelijk diepe kuilen begraven en ze kwamen slechts terug boven het volgende jaar als de nieuwe erin moesten.

Dit onderdelven noemde grootvader "Grietmuil" begraven. De opgedolven kruiken gingen in de kelder en dit bier was iets speciaals dat hij voor eigen gebruik bezigde of waarvan personaliteiten mochten proeven bij plechtige gebeurtenissen in het schuttersleven. Na het gistingsproces in de grond was het bier eerder naar de zoete kant en vrij stevig gealcoholiseerd.

Wat was nu de eigenaardigheid van het Hoegaards bier ?

Pas gebrouwen, of liever zoals het 's zomers in de herbergen kwam, had het een min of meer zerpe smaak en bij de eerste teug trok de drinker een zuur of grijnzend gezicht, pas bij de tweede pint kon men er de dorstlessende en de verfrissende eigenschap van waarderen.

Dat bier werd alleen in de zomer geschonken, het had geen aangenaam uitzicht, niet donker of niet klaar, meer naar de kleur van afwaswater toe, daarom werd het ook geschonken in schone gebloemde faïence pinten, komende van "Petre-produits Refractaires de Baudour". Deze pinten zijn nu een gewaardeerde zeldzaamheid in onze streek. In Tienen noemden men het dan ook minachtend "mèrrezèk", om de kleur en het zwakke alcoholgehalte.

Op mijn vraag aan grootvader, waarom begraving en opdelving van de kruiken in de aanvang van juni gebeurde, vernam ik, dat dit moest vóór de inzet van de "kriekentijd", want in die periode "draaide" dergelijke bieren gemakkelijk in een soort azijn, daar het niet volkomen uitgegist was. De verse kruiken lagen stil onder de grond, de uitgedolven kruiken na een jaar gisten in de grond bleven na het klotsen bij het uitgraven, weer stil rusten in de kelder tot in de nazomer, alvorens ontstopt te worden.

Komen we nu terug naar "Grietmuil" te Bost. Laten we niet vergeten dat Bost een afgelegen gehucht was van Hoegaarden en slechts in 1882 een zelfstandige gemeente werd met als patroon de plaatselijke heilige Odwinus, priester-martelaar van Hoegaarden in de 10e eeuw. Dus mogen we overtuigd zijn dat gans het volks- en parochieleven afgestemd was op het moederdorp Hoegaarden. Hoegaarden was tot aan de Franse omwenteling een Luiks eiland in het Hertogdom Brabant. Als de Hoegaardiers bier uitvoerden naar Luik moesten ze tol betalen aan Brabant en eveneens aan Luik omdat het bier uit Brabant in Luik toekwam. Dit slechts om aan te tonen dat de Hoegaardse geplogenheden waarschijnlijk anders waren dan deze van de tegenliggende Brabantse stad Tienen.

De aanhef van het relaas bij A. Rutten in 1890 luidt:

" Te Bost bij Tienen bestaat een aloud gebruik dat hierin bestaat: Op de grote kermis, begin juni, begraven de jongens van "Het Spel" met boertige plechtigheid, een langwerpige steen, soms in vrouwenkostuum. Dit kreeg de naam "Grietmuil". Voor men hem begroef werd het ook nog voorzien van een stoop "Hoegaard".

Het begraven gebeurde door een als beer verklede man; de leden van het spel, verdeeld in twee ploegen waarvan er één het begraven wilde beletten en de andere de beer moest helpen en beschermen, gooiden de opgedolven aarde met handvolle grepen over de omstaanders.

" Het Spel" was geen muziekmaatschappij, wel een vereniging van jonge mannen die de kermis inrichtten en die voor deze gelegenheid een zestal muzikanten huurden om hen te begeleiden bij het herbergbezoek en om verder het bal te spelen. Dergelijke verenigingen waren zeer talrijk in onze streken.

Is het nu niet mogelijk dat de begraafing van "Grietmuil" oorspronkelijk eveneens een spel was, bedoeld als een soort bezwering of bescherming van het Hoegaards bier dat reeds in de 16e eeuw zeer befaamd was ?

De kwade hand, een heks, een zure Griet, kon het bier doen keren tot azijn (denk aan de in vrouwenkleden geklede steen). De feestjongens van Bost die in de 19e eeuw hun volksvermaak organiseerden, nu meer gericht op Tienen, hebben waarschijnlijk de oorsprong en de redenen van het begraven van "Grietmuil" uit het oog verloren en hebben bij het terug aanknopen, het aloud gebruik laten voortleven onder nieuwe vormen, in zulke mate dat de laatste vieringen gebeurden met begraafing van een kruikje jenever. Bij het drinken van jenever, oude of jonge, trekt men toch geen zuur gezicht !! Wat nu in de 19e eeuw de beer genoemd werd, was misschien oorspronkelijk een soort beul die de "zure griet" of "grietmuil" moest begraven.

Het werpen met aarde kan een rest van een ritus zijn om de aardgeesten te verdrijven, zodat het bier onder de grond gerust zou worden gelaten. Waarom zou dit niet aannemelijk zijn, toen de jonge inrichters vergeten waren dat hun spel in verband stond met bier en ze niets meer afwisten van de beul ?

Ze gaven zich geen rekenschap van wat een beul daar moest komen doen, en bij het wederaanknopen maakten ze van die beul een beer, een dier dat in hun voorstelling best paste bij het begrip "Grietmuil", beide beelden riepen een grijs op.



-1982-

Met het begraven van de Grietmull of een stoop Hoegaards bier werd opnieuw aangeknoopt met een oude traditie in Bost (jvt)



-1983-

Het grote moment: de stoop Hoegaards bier ziet na een verblijf van een jaar in de ondergrond opnieuw het daglicht. De eerste cyclus van de Grietmuilviering is bijna voltrokken. (jvt)

Het overschakelen van Hoegaards bier naar Hoegaardse jenever is ook verklaarbaar. Het kon wel een soort reclamestunt geweest zijn, want in de 19e eeuw hadden de Hoegaardse bieren hun luister verloren. De mannen van het spel kregen waarschijnlijk hun jenever kosteloos van een naburige stokerij.

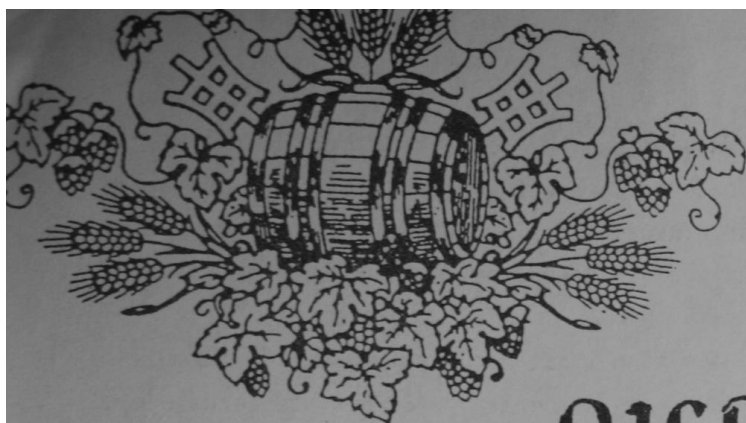
Uit alles wat hier voorafgaat blijkt wel dat het begraven van "Grietmuil" veel te maken heeft met de bescherming of bewaring van het Hoegaards bier.

Als voornaamste bewijs noem ik nogmaals het feit dat grootvader als brouwer ieder jaar in juni (zoals te Bost) eveneens "Grietmuil" ging begraven, alhoewel hij nooit te Bost heeft gewoond.

Zijn vader, Alexander, geboren te Tienen in 1815, die een kuiper was, dus ook iemand die wat te maken had met het brouwersambacht, kende het procédé tot voorkoming van het verzuren van het bier, door begraving, en deelde het later aan zijn zoon mee.

"Grietmuil" was dus een begrip dat in gans onze streek bekend was als "zuur gezicht", maar dat te Bost, gehucht van Hoegaarden met wel 30 brouwers in de 17e eeuw, uitgegroeid is tot een soort ritueel spel, tot verdrijving van heksen of aardgeesten die het in de "Kriekentijd" op het bier gemunt hadden.

Moge deze uiteenzetting een steentje bijdragen tot het optrekken van het nog onvoltooide gebouw van de "Grietmuil".



BELG ZESDE BIERDRINKER in Europese Unie

De 109 Belgische brouwerijen produceerden vorig jaar 14 miljoen Hectoliter bier, waarvan 10 miljoen in eigen land wordt gedronken.

Voor het eerst in jaren steeg het verbruik van pils, terwijl ook abdij- en trappistenbier in de lift zitten. Het witbier ging lichtjes achteruit.

In de Europese Unie zijn de Belgen de zesde bierdrinkers met 101 liter per hoofd en per jaar. In 1900 was dat nog 221 liter.

De West-Vlamingen zijn de meest dorstigen onder ons, want in hun provincie is er één café voor 270 inwoners.

Aantal cafés in verhouding tot het aantal inwoners

=====

Brabant	1/452
Henegouwen	1/368
Luik	1/477
Limburg	1/351
Luxemburg	1/388
Namen	1/446
Antwerpen	1/375
Oost-Vlaanderen	1/304
West-Vlaanderen	1/270

Consumptie in België naargelang het biertype

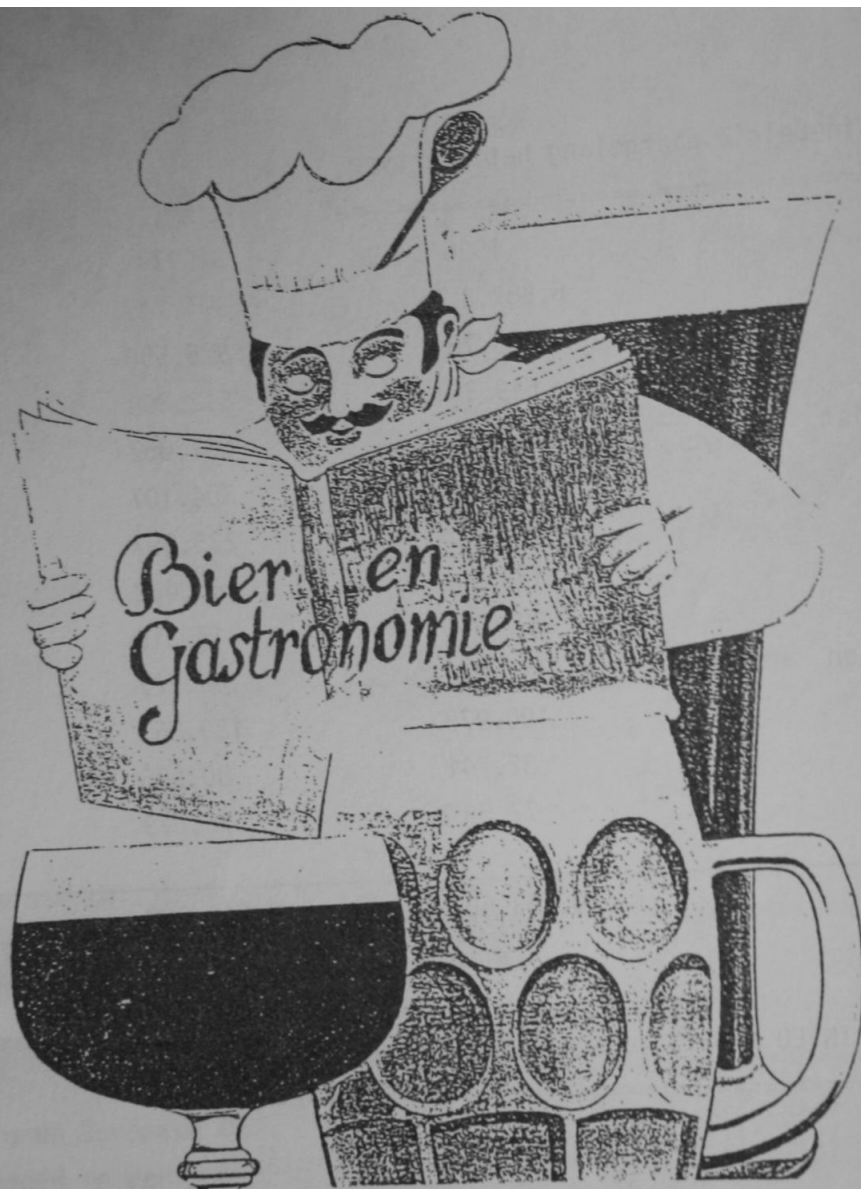
=====

	1996	1997
Pils	6.887.322	6.894.747
Amber	680.784	675.550
Witbier	619.351	612.304
Abdij/Trappist	662.397	687.057
Tafelbier	319.882	304.107
Geuze:Fruit	240.425	235.997
Britse	178.045	166.432
Luxe pils	227.449	213.315
Alcoholvrij en -arm	116.831	106.727
Zwaar blond	190.979	189.363
Regionaal	82.741	80.585
Zuur	77.397	76.679
Totaal	10.283.602	10.242.863

BIERVERBRUIK IN EU - 1997 verbruik per inwoner, in liters.

=====

Italië	25,4
Frankrijk	37
Griekenland	39
Zweden	61,7
Portugal	62,6
Spanje	67
Luxemburg	80
Finland	81
Nederland	86,4
België	101
Groot-Brittannië	103,6
Oostenrijk	113,3
Denemarken	116,7
Ierland	123,7
Duitsland	131,1



KEUKEN PRIETPRAAT

+++++++ vervolg

Napperen

===== Een bereiding gedeeltelijk of volledig bedekken met een saus.

Paneren

===== Een voedingswaar in de bloem wentelen alvorens te sauteren, fruiten,...

Paneren op Engelse wijze

===== Voedselwaren in de bloem, losgeklopt eiwit (met een weinig water, olie en zonder schuimvorming) en in paneermeel wentelen alvorens te fruiten, sauteren.

Forelfilets met Hoegaards bier en prei.

INGREDIENTEN

=====

4 gefileerde forellen, 2 stuks prei, 150 gr. boter, 2 fijn gehakte sjalotten, takje thijm, enkele peperkorrels, 1,5 dl Hoegaards witbier, 1 dl. water.

BEREIDING

=====

Bij het reinigen van de prei snijden we acht groene, niet te harde buitenbladeren ter lengte van de forelfilets af.

De acht repen, evenals het resterend preigroen een vijftal minuten koken.

Om de kleur te behouden afkoelen in ijswater of onder koud stromend water.

De repen afdrogen en op de licht gekruide, ontvelde filets leggen.

De filets oprollen en eventueel met houten prikkers hechten.

Het overige preigroen met mixer malen en door een zeef wrijven.

Het preiwit in julienne snijden, met zout opzetten in koud water, krokant koken, afkoelen en afgieten.

Een passende vorm wordt geboterd en gekruid.

De filets erin leggen, bevochtigen met 1,5 dl wit Hoegaards bier en 1 dl water.

Afdekken met geboterd papier, voorverwarmen op het vuur en bereiden in de oven.

Ondertussen de sjalotten fijn hakken, stoven, takje thijm en enkele geplette peperkorrels toevoegen.

Wanneer de filets bijna gaar zijn wordt ongeveer twee derden van het kookvocht afgegoten op de gestoofde sjalotten.

Tot de helft inkoken, zeven en opwerken met 150 gr. stukjes koude boter, kruiden.

Een bordspiegel met de saus begieten, een bedje van warm preiwit erop leggen en beleggen met de inmiddels gereedgemaakte, doormidden gesneden filets.



Schol - Kreeft en Hoegaard

INGREDIENTEN

=====

2 grote schollen, 1 kreeft van 500 gr, 2 dl room, 5 eiwitten, cayennepeper, zout, 1 wortel, 1 tak selder, 1 ui, tijm en laurier, 25 cl witte van Hoegaarden een weinig boter, 4 platte peterselietakjes, peterselie.

BEREIDING

=====

Schollen ontvellen en fileren. De 4 mooiste filets afzonderlijk houden.

De andere filets fijnmalen in de cutter en door een fijne zeef duwen.

Visbrij kruiden met veel zout en een weinig cayennepeper.

Twee eiwitten toevoegen en goed mengen met een houten spatel. Er een beetje room onder mengen. Court-bouillon maken en daarin kreeftenstaart, pootjes en scharen zeer kort koken. De ongekookte kreeftenkop middendoor snijden en de zandzakjes verwijderen. Samen met de scholgraatjes lichtjes in boter aanbakken. Bevochtigen met court-bouillon (met de groentjes) en Hoegaarden. Gedurende 30 minuten lichtjes laten koken.

Op smaak brengen en zeven. Eiwitten loskloppen en onder het extract roeren.

Even laten koken en een vijftal minuten in de oven clarifiëren (180°C).

Voorzichtig door een zeef (met daarin een fijne handdoek) gieten. De binnenkant van 4 cylindervormen invetten (5 cm hoog en 5 cm diameter). Gekruide filets (peper en zout) mooi tegen de binnenzijde leggen. Verder vullen met visfarce waarin stukjes kreeft werden vermengd.

Leg bovenop een schijfje kreeftenvlees.

In de oven gedurende 10 minuten laten gaar worden (bovenzijde beschermen met alu-folie).

Schik de vis in het midden van het bord en giet er een randje peterseliecoulis rond. Versier met een halve kreeftenschaar, pootjes en peterselietakjes.

Extract aan tafel rond gerecht gieten.



Julius crème

INGREDIENTEN

=====

4 personen

4 eieren, 125 gr. suiker, 1 pakje vanillesuiker, 2,5 dl Juliusbier, 4 blaadjes gelatine, 2 eetlepels citroensap, 4 witte of mokka-eiwitschuimpjes.

BEREIDING

=====

Splits de eieren. Klop de dooier met suiker tot een schuimige massa bekomen wordt. Zet de bolkom in een pan, die voor iets meer dan de helft is gevuld met water, dat tegen de kook wordt gehouden.

Klop het dooiermengsel tot room. Voeg met kleine hoeveelheden en steeds kloppen de het bier toe.

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water gedurende een 10-tal minuten.

Knijp het vocht eruit.

Blijf in het eidooier-biermengsel kloppen en voeg druppelsgewijze 8 eetlepels warm water toe, alsmede de helft van het citroensap.

Als het mengsel goed warm en gebonden is, voeg er dan de gelatine bij.

Laat de gelatine goed oplossen onder voortdurend kloppen.

Laat zo de crème afkoelen terwijl men af en toe eens voorzichtig roert.

Klop ondertussen in een vetvrije bolkom, die op een bevochtigde schoteldoek

werd geplaatst, de witten van eieren met enkele korrels zout, zeer stijf.

Meng als de crème afgekoeld is, het wit van een ei er voorzichtig onder.

Proef nu en voeg naar smaak nog citroensap of suiker toe.

Verdeel de crème over vier glazen en plaats in ieder glas in het midden een schuimpje.



BIER GILDE

Nieuws

Brouwersbeeld «Biermanneke» krijgt vier nieuwe kledjes

HOEGAARDEN/ TIENEN/GELDENAKEN

Het brouwersbeeldje «Het Biermanneke» op de binnenkoer van de Hoegaardse brouwerij viert zijn tiende verjaardag. Daarvoor kwamen vier gemeenten hulde brengen aan de Hoegaardse biertraditie: Altmünster, Tienen, Geldenaken en uiteraard Hoegaarden zelf. De burgemeesters schonken allemaal een kledingstuk.

Yvan Laloup is voorzitter van de Stichting Bejaarden, die het beeldje aan de Hoegaardse gemeenschap schonk. «We hebben drie burgemeesters gevonden die van Hoegaarden afkomstig zijn: Louis Michel, Marcel Logist en Frans Huon.» Louis Michel, voorzitter van de PRL en burgemeester van Geldenaken volgde inderdaad lager onderwijs in Hoegaarden. «Ik ben blij hier ook mijn oude meester Albert Guilluy te zien, die mij leerde lezen en schrijven.» Albert Guilluy werd gehuldigd omdat hij het brouwersbeeld negen jaar geleden restaureerde toen het van zijn sokkel viel. Marcel Logist, burgemeester van Tienen en Vlaams Volksvertegenwoordiger, is afkomstig uit Outgaarden, dat sedert



Burgemeester Logist geeft het Biermanneke een nieuwe outfit. Foto Lil Meert

de fusies in 1976 bij Hoegaarden kwam. De Oostenrijkse zustergemeente van Hoegaarden, Altmünster schonk eveneens een kledde aan het brouwersbeeld. Al deze kledij wordt bewaard in het Nieuwhuys-museum in een kast gewijd aan het biermanneke. Op de plechtigheid waren gilden aanwezig uit Hoegaarden, Tienen en Geldenaken. -HCH

LAATSTE NIEUWS 26/10/98

Nieuwsblad
27/10/98



Burgemeesters trekken de brouwerskiel aan

HOEGAARDEN

De Orde van de Brouwer vierde in Hoegaarden de tiende verjaardag van het brouwersbeeld *Claeske* op de binnenkoer van brouwerij De Kluis. De burgemeesters van Geldenaken, Hoegaarden en Tienen trokken het biermanneke een nieuwe kiel over het hoofd. Namens de Hoegaardse zusterstad Altmunster schonk een ambassadeur nieuwe kledij.

Hoegaarden gaat prat op de oudste biergilde van 't land. Geregeld pakt ze uit met folkloristische gebruiken. Menig keer krijgt

het biermanneke nieuwe kledij aangetrokken. Telkens gaat dat kostuumpje naar het museum 't Nieuwhuys. Daar ligt al een hele collectie te kijk. Claeske was ten tijde van Keizer Karel de beste brouwer van 't dorp. Hij bezat de kunst al drinkend te werken en door drank oud te worden. Geen wonder dat Hoegaarden hem nauw aan 't hart ligt.

Partijkleur

Georges Puttevels mocht als eerste de kiel aantrekken. Puttevels — een rasechte Hoegaardier — was jarenlang Belgisch ambassadeur in Wenen en het stadsbestuur van

Altmunster vroeg hem medewerking te geven aan het folklorefeest. De drie andere kielen kwamen van burgemeesters. Van alle drie stond de wieg in Hoegaarden. Opmerkelijk was dat ze alledrie een andere partijkleur hebben. Frans Huon (CVP, Hoegaarden) verwelkomde zijn ambtgenoot Louis Michel (PRL, Geldenaken) in 't Frans. Michel dankte en prees in vloeiend Nederlands de Hoegaardiërs voor hun witbier. Geen wonder die taalvaardigheid, want hij sleet zijn jeugd in Hoegaarden en leerde lezen en schrijven in het eerste en tweede leerjaar bij meester Albert Guilly. Die kwam kijken naar de fratsen van zijn oud-leerling.

Marcel Logist (SP, Tienen) noemde de kledij'schenking het zoveelste bewijs van een goede samenwerking op toeristisch vlak tussen Tienen en Hoegaarden. De Tiense beenhouwersgilde vormde de erehaag tijdens de ceremonie en 't Havermeuleke zorgde tussen een paar regenbuien in voor volksdans. Geldenaken bracht zijn Confrérie van de Kaastaarten mee en deelgemeente Petren haar Confrérie van het Piétrainvarken. Presentatoren Miel Mattheus en Yvan Laloup merkten op dat in Hoegaarden het bier de taal-, cultuur- en politieke perikelen gemakkelijk overwint. (BE)

Nieuwe voorwaarden om opgenomen te worden in de Biergilde

Dit wordt van toepassing voor de personen die vanaf 1999 lid willen worden van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

De Hoge Raad heeft besloten de toetredingsperiode uit te breiden tot minimum DRIE jaar.

De kandida(a)t(e) moet voorgedragen worden door een meter of een peter Edelvrouwe of Ridder en worden voorgesteld aan de Hoge Raad.

Na minimum 1 jaar wordt de kandida(a)t(e) Jonkvrouw of Adelborst.

Na minimum 2 jaar zal zij/hij worden voorgedragen als Borgher van Hoegaarden en ontvangt het daaraan verbonden waardigheidsteken en diploma.

Een minimum van drie jaar lidmaatschap is vereist alvorens opgenomen te worden als Edelvrouwe of Ridder in de Gilde.

Zij/hij ontvangt het waardigheidsteken en diploma verbonden aan deze opname.

Tijdens deze drie jaar durende voorbereiding zullen verschillende opdrachten gegeven worden aan de kandida(a)t(e) Edelvrouwe/Ridder.

Het komt er op aan dat de kandida(a)t(e) zich moeten bevestigen en hierin zal de meter/peter met aanmoedigingen en controle haar/zijn steentje moeten bijdragen om de kandida(a)t(e) te helpen zijn/haar proefperiode waardig te volbrengen.

Gedurende deze voorbereidingsjaren moet de kandida(a)t(e) deelnemen aan de activiteiten van de Gilde en haar/zijn jaarcijns (lidgeld) betalen.

+++++

Dit zal doorgaan op zondag 11 april 1999 (Beloken Pasen)
Meer details worden u langs een rondschrijven meegedeeld.

DEZE DATUM ZEKER VRIJHOUDEN.