

Moutstockje

nr 52

1999

271 outstockje

**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**



59



M. BOUTHE I
DOORNESTRAAT 1
3320 HOEGAARDEN

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

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

3 t Moutstockje

ORIEMAANDELIJKS 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 52

- Overzicht van de Hoegaardse brouwerijen
- Activiteiten april - mei - juni
- Toerisme info
- Brouwrecepten in spijkerschrift
- Bier en Gastronomie

Overzicht van de Hoegaardse brouwerijen

GERAADPLEEGDE WERKEN

=====

- Het Archief der V. Geslachten van Hoegaarden
- Brauerei - Verzeichnis Belgien door M. Friedrich
- Familieschoon - Genealogisch en Biografisch Familietijdschrift
- Alpaidis Tijdschrift voor Heemkunde Folklore en Oudheidkunde

In dit artikel geven we een volledig overzicht van het aantal Hoegaardse brouwerijen vanaf de topperiode 1700.



Deze voor Hoegaarden zeer typische foto werd genomen voor de Brouwerij « Pot » in de Gasthuisstraat rond 1920.



Brouwerij SR. Collard

Hougaerde. Brasserie et Orphelina

Stoopkenstraat



Begin 1700 waren er te Hoegaarden 10 brouwerijen, in 1715 was dit reeds opgelopen tot 15 en in 1727 waren er 18 brouwerijen in werking, waaronder 93 huurbrouwers.

1730 Er komen twee brouwerijen bij, nl: Loosen
Dotremont Jan

Eén brouwerij verdween er, nl: Geerts

Voor dit jaar hebben we een totaal van $18 + 2 - 1 = 19$

1734 Vier brouwerijen komen het aantal versterken nl: Nijs Henri
Kruytens (Bost)
Van Autgaerden Henri
Van Simphoven Guill.

Totaal voor 1734: $19 + 4 = 23$

1736 Terug een aanwinst van twee brouwerijen nl: Crous
Van Hagendoren

Dat brengt ons totaal reeds op $23 + 2 = 25$

1737 Het jaar met de grootste aanwinst, namelijk 6: Janssens (Houtem)
Dere Willem
Calu P.
Vandermolen (11000 Maeghden)
Hoebancx
Wed. Van Autgaerden en zoon

Zo komen we voor het jaar 1737 reeds aan $25 + 6 = 31$ brouwerijen.

1738 Eén brouwerij is verdwenen nl: Bietens
Zo komen we op een totaal van $31 - 1 = 30$

1741 Dit jaar terug een aanwinst van 2 brouwerijen nl: Prinsmel Bernard
Van Ex Jan

Het jaartotaal is dan $30 + 2 = 32$



Brouwerij Den Engel-Tiensestraat



Brouwerij Vandermolen
Pastorijstraat

1744 (1e helft) Twee brouwerijen bijgekomen, nl: Sr. Collard
Cipers

(2e helft) Bijgekomen Nijs Servais, weggevallen De Grote Molen
Dat brengt de stand op $32 + 3 - 1 = 34$

1746 Volgende brouwerijen doen hun intrede te Hoegaarden: Dems (Bost)
Bueckens

Van Autgaerden H. wordt gesloten

De totaal stand voor dit jaar is: $34 + 2 - 1 = 35$

1750 Dit jaar was voor de brouwerijen een positief jaar, er kwamen immers
vier nieuwe brouwerijen bij : nl; Pastoor van Overlaar

Sweerts (Bost)

Taverniers

Dotremont Louis

Maar twee moesten ook afhaken: nl. Gentil Jacques

Vanderstraeten Jan

Zo krijgen we een nieuw totaal van $35 + 4 - 2 = 37$

Dit jaar waren er ook meer dan 100 huurbrouwers.

1751 Peeters Machiels komt er bij en Kruytens (Bost) valt weg
Het totaal blijft op 37

1753 Brouwerij Van Simphoven Hendrik sluit eveneens
Totaal: $37 - 1 = 36$

1754 Terug laten twee brouwerijen het afweten nl. Hoebanx (wed.)
Rega

We vallen terug op $36 - 2 = 34$

1756 Dit jaar zien er 3 brouwerijen het daglicht nl: Stockmans M
Coenegras H.
Dumont (Op de Beek)

We komen also op een totaal van $34 + 3 = 37$

Dit jaar zijn er ook 130 huurbrouwers.

1758 Twee brouwerijen komen versterking brengen, nl: Dotremont
Van Nerum (notaris)

Eén verlaat het strijdtoneel, Van Simphoven Guill.

We komen dus op $37 + 2 - 1 = 38$

Dit is het grootste aantal brouwerijen welke in Hoegaarden ooit samen
hebben gebrouwen.

1744 (1e helft) Twee brouwerijen bijgekomen, nl: Sr. Collard
Cipers

(2e helft) Bijgekomen Nijs Servais, weggevallen De Grote Molen
Dat brengt de stand op $32 = 3 - 1 = 34$

1746 Volgende brouwerijen doen hun intrede te Hoegaarden: Dems (Bost)
Bueckens

Van Autgaerden H. wordt gesloten

De totaal stand voor dit jaar is: $34 + 2 - 1 = 35$

1750 Dit jaar was voor de brouwerijen een positief jaar, er kwamen immers
vier nieuwe brouwerijen bij : nl; Pastoor van Overlaar

Sweerts (Bost)

Taverniers

Dotremont Louis

Maar twee moesten ook afhaken: nl. Gentil Jacques

Vanderstraeten Jan

Zo krijgen we een nieuw totaal van $35 + 4 - 2 = 37$

Dit jaar waren er ook meer dan 100 huurbrouwers.

1751 Peeters Machiels komt er bij en Kruytens (Bost) valt weg
Het totaal blijft op 37

1753 Brouwerij Van Simphoven Hendrik sluit eveneens
Totaal: $37 - 1 = 36$

1754 Terug laten twee brouwerijen het afweten nl. Hoebancx (wed.)
Rega

We vallen terug op $36 - 2 = 34$

1756 Dit jaar zien er 3 brouwerijen het daglicht nl: Stockmans M
Coenegras H.
Dumont (Op de Beek)

We komen alzo op een totaal van $34 + 3 = 37$

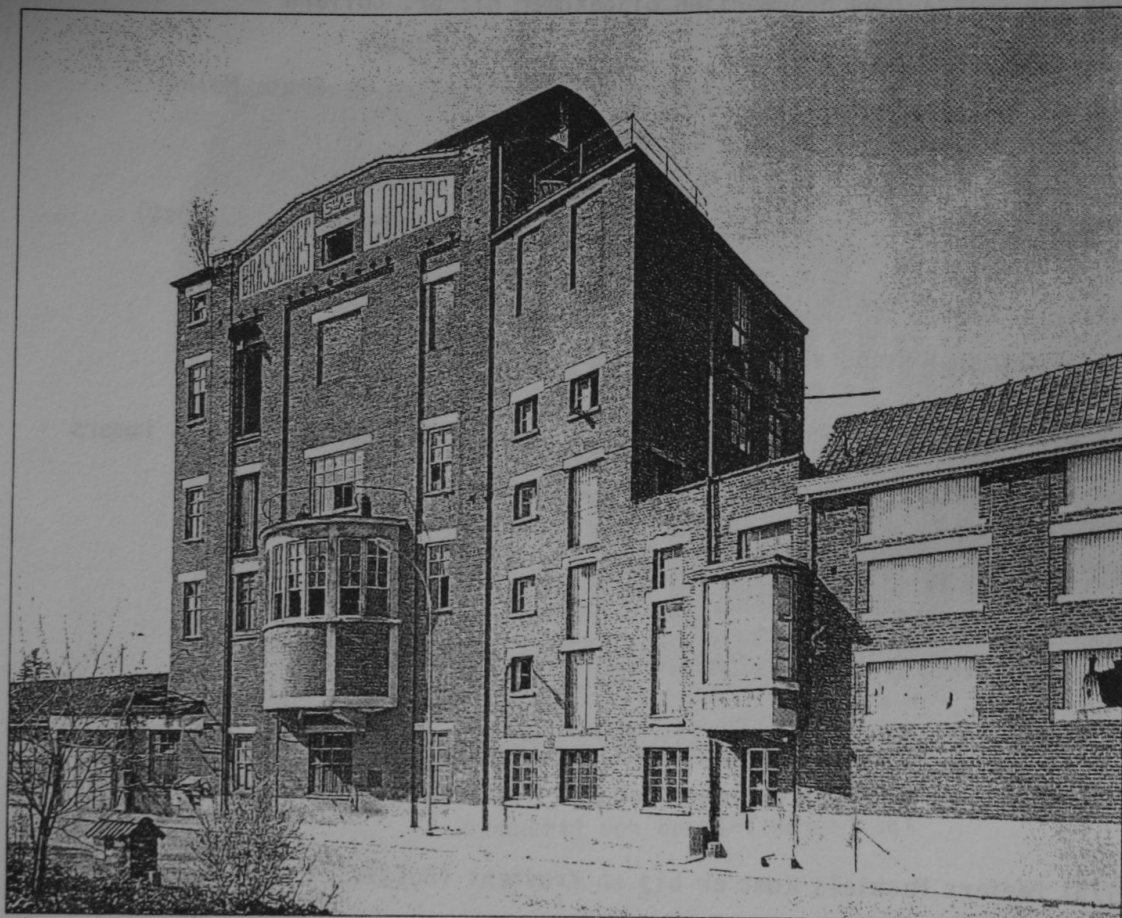
Dit jaar zijn er ook 130 huurbrouwers.

1758 Twee brouwerijen komen versterking brengen, nl: Dotremont
Van Nerum (notaris)

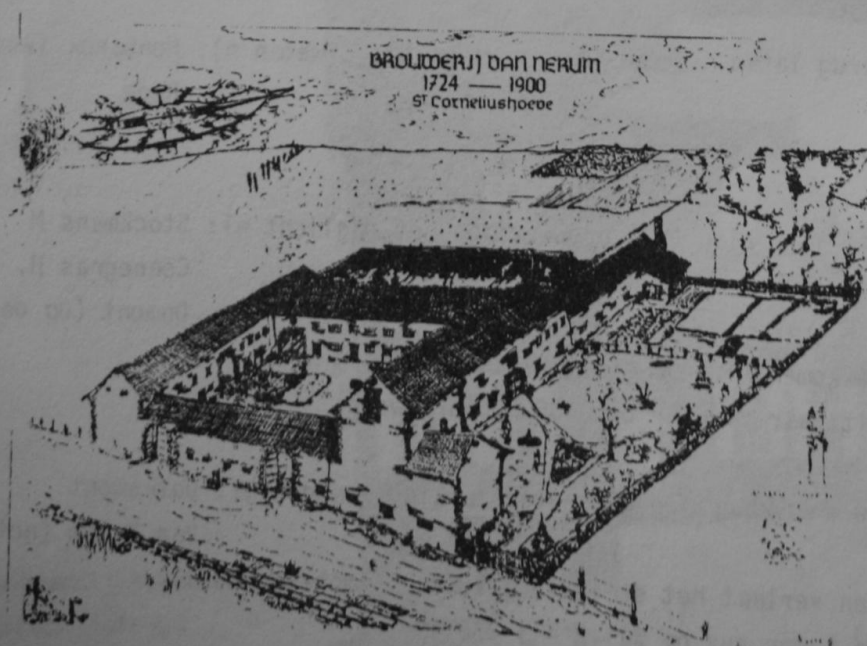
Eén verlaat het strijdtoneel, Van Simphoven Guill.

We komen dus op $37 + 2 - 1 = 38$

Dit is het grootste aantal brouwerijen welke in Hoegaarden ooit samen
hebben gebrouwen.



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



Vanaf 1762 is de terugval van de Hoegaardse biernijverheid ingezet.
Dat jaar zijn er dan ook zeven brouwerijen welke hun poorten moeten sluiten wegens de toenemende concurrentie van buiten Hoegaarden.

Deze zeven zijn: Labours (Aalst)

Nijs Servais

Crous

Janssens (Houtem)

Prinsmel

Dotremont Petrus (Louis)

Dere

Voor 1762 komen we dan ook op een totaal van $38 - 7 = 31$

1769 Er is terug een vermindering van 6 brouwerijen nl: Schepers

de Engel

Dumont (Houtem)

Vanden Bempt

Struys

Cipers

Twee brouwerijen komen er bij, nl. Van Nerum fr. en Sweerts Ant. Bath.

De neerwaardse trend blijft voortduren $31 - 6 + 2 = 27$

1770 We hebben weer een verlies van drie brouwerijen, nl: Peeters Petrus

Loosen (Houtem)

Dems (Bost)

Maar ook een aanwinst van twee nieuwkomers, nl. Preuveneers

Sondervorst Mathys

Voor dit jaar hebben we dus $27 - 3 + 2 = 26$ en minder dan 100 huurbrouwers.

Voor de periode 1773 tot 1873 zijn er geen overzichten gevonden over het verloop van de Hoegaardse brouwerijen.

De eerst volgende notering is 1873, waar we te weten komen dat er nog 15 brouwerijen actief zijn en ook 9 stokerijen.

We zien dan ook een terugval van 26 naar 15

Rond 1880 stoppen terug twee brouwerijen, nl: Nijs Henri en Vander Molen Ph.

Door het wegvallen van deze brouwerijen zijn er nog 13, welke actief meedraaien in de Hoegaardse biernijverheid.

In de eerste helft van de 20e eeuw is de volledige terugval van de Hoegaardse brouwerijen een feit.

In 1900 zijn er zes brouwerijen welke ophouden te bestaan, namelijk:

- Brouwerij Van Nerum (Vroente)
- Dumont Leon (voorheen Libert, Stoopkensstraat)
- Dotremont (Brouwerij le Duc) op de Beek
- Stapel (Pastorijstraat)
- Adams Arnold (Doelstraat)
- Van Hagendoren Theodoor (Stoopkensstraat)

Zo komt ons aantal brouwerijen in 1900 nog op $13 - 6 = 7$

1914 Brouwerij Adams Leonie (Nerm) is de volgende sluiting

Aantal $7 - 1 = 6$

In 1925 blijven er nog zes brouwerijen over, nl:

Brasseur Theophiel
Cipers Felicien
Tomsin Louis
Van Hagendoren Jules
Van Hagendoren Oscar
Brasserie, Distillerie Lories

1930 Van Hagendoren verlaat eveneens de brouwerswereld en er zijn te Hoegaarden nog $6 - 1 = 5$ brouwerijen

1935 Brasseur is de volgende brouwerij welke de concurrentie niet meer aan kan. Zo dalen we tot 4

1940 Terug een brouwerij, nl. Cipers, die met brouwen stopt.

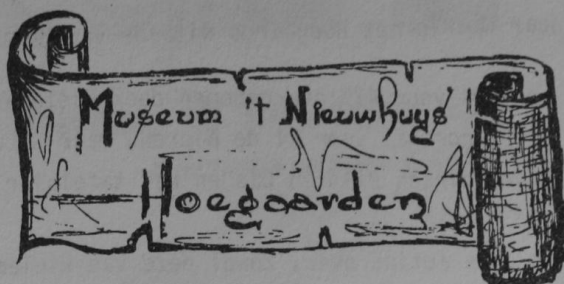
Dat brengt de nog actieve brouwerijen te Hoegaarden op 3.

In 1940 zijn er nog drie brouwerijen actief, nl: Van Hagendoren Oscar

Brasserie Distillerie Lories
Tomsin Louis

De datum wanneer Van Hagendoren Oscar is gestopt is niet geweten, maar in 1956 waren er nog twee brouwerijen over nl. Brasserie Distillerie Lories en Tomsin Louis " Vieille Brasserie de Hougaerde"

1957 Bij Tomsin Louis wordt er eveneens niet meer gebrouwen en dat is de laatste brouwerij welke het Hoegaards witbier nog maakte, want Lories brouwde nog wel, maar geen Hoegaardse witte meer.



1957 was dus het jaar waarin het Hoegaards witbier van de markt volledig verdween.

In feb. 1959 werd Lories voor 47% overgenomen door Wielemans-Ceuppens. De bierfabricatie bleef normaal voor al de bieren, maar we weten niet de welke. Men denkt Dortor, Hirsch Pils en Das en het tafelbier, zeker niet het Hoegaards witbier.

In 1960 neemt Artois alle acties over, zowel deze van Wielemans-Ceuppens als deze van Lories.

De daarop volgende jaren wordt de brouwerij Lories ontmanteld en dit is het definitief einde van de brouwersnijverheid in het Hoegaardse.

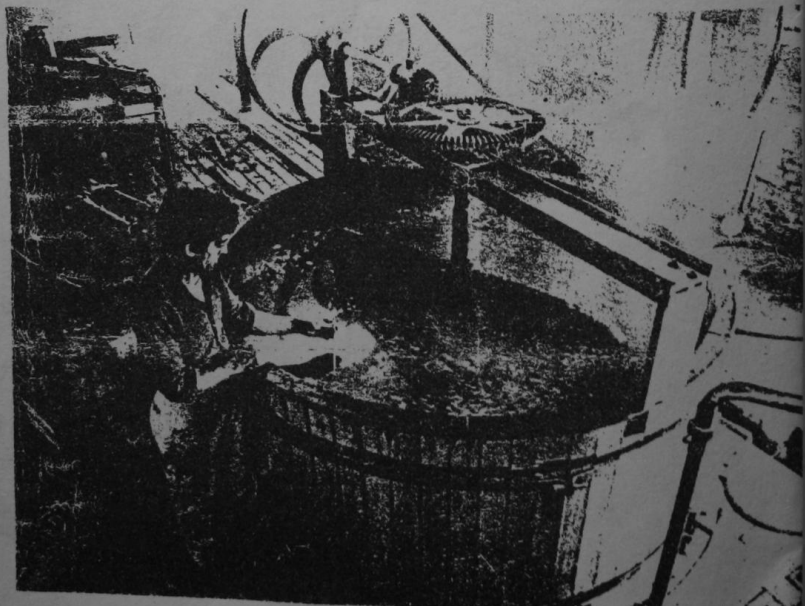
Maar na enkele hete zomers kregen de Hoegaardiers weer heimwee naar de uit ongebrande mout gebrouwen "witte" die vroeger zo aardig hun dorst had gelest. Pierre Celis kreeg deze klachten eveneens te horen bij elk café dat hij binnenstapte. Hij had nog in de brouwerij Tomsin de roerstok gehanteerd en de draf uit de brouwkuip geschoffeld. En hij wist ongeveer in welke verhoudingen de ongebrande mout, tarwe en haver met elkaar moesten gemengd worden.

Omdat de Hoegaardiers maar bleven aandringen, werd een wijnton van 400 liter inhoud doormidden gezaagd zodat hij een beslag- en een kookkuip kreeg en zette zich aan het brouwen.

1965 was het eerste experiment klaar en leverde 150 liter "witte". Iedereen die zin had mocht gratis komen proeven.

En zo is dan ook de nieuwe brouwersgeschiedenis van Hoegaarden begonnen, maar dit verhaal zal later nog worden neergeschreven onder de titel:

"HET MIRAKEL VAN HOEGAARDEN "



TOERISME INFO

Zondag 16 mei 1999, van 8 tot 15 uur.

In en rondom het **Museum der Belgische Bieren**
19, Rue de la Gare Lustin
Tel.: 081-411102 Fax: 08-413766
Route 947 km 11.2

Ruilbeurs en rommelmarkt

van allerlei verzamelingen die met bier te maken hebben,
gratis toegankelijk voor iedereen.

Ruimte voor een stand kan gereserveerd door betaling van een waarborg van 300 BF. Hiervoor krijgt U een badge en een gereserveerde ruimte. Vanaf 17 uur zondag krijgt U Uw waarborg terug tegen inlevering van de badge. Degenen die een plaats gereserveerd hebben kunnen hun voertuig zondag lossen tussen 6.30 en 7.45 uur. Alleen voertuigen bestuurd door personen met een badge zullen voor 8 uur toegelaten worden.
Aanhangwagens en auto's die als stand dienen kunnen ter plaatse blijven; andere voertuigen moeten zodra ze gelost zijn elders geparkeerd worden, bijv. bij het station (30 m).

Zondags tussen 7.45 en 17.00 uur mogen geen voertuigen op het terrein verplaatst worden.

Geïnteresseerd publiek, nieuwsgierigen, kopers alsmede personen die willen ruilen of verkopen hebben **gratis** toegang en kunnen (zonder voertuig) zich tussen 8.00 en 17.00 uur installeren *op de nog beschikbare plaatsen*, mits zij geen anderen hinderen.

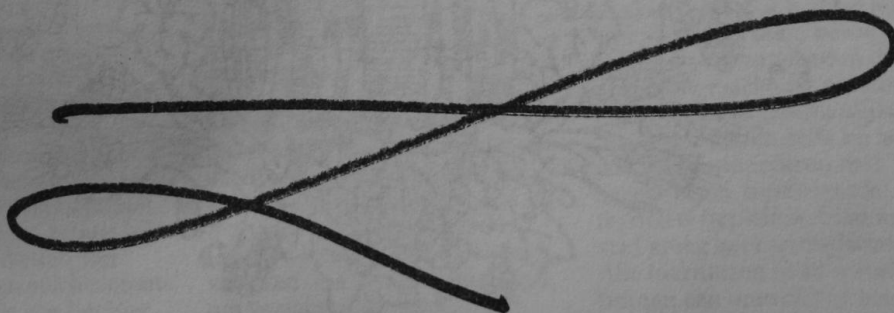
Aan de togen van het museum zijn ca 750 (11 van het vat) verschillende recente en oude bieren beschikbaar voor verkoop, consumptie en eventueel om te ruilen tegen bieren die ontbreken in het museum.

Ontbijt met koffie is er vanaf 7.00 uur. Tussen 11.30 en 15.00 uur serveren wij een biermaaltijd met biersausen, frites en barbecue voor redelijke prijzen (toog zaal).

Onze boeken "Belgische brouwerijen" en "Belgische bieren" zijn eveneens te koop in de zaal. Ook het jaarlijks addendum met nu al meer dan 400 nieuwe biernamen is dan klaar.

Nieuw: Groot bierspel met afwisselend sportieve aspecten en vragen over Belgische bieren

In wedstrijdvorm. Georganiseerd en gesponsord door A.T.T. Aventure van 10.00 tot 17.00 uur.



Activiteiten

APRIL-MEI-JUNI

11 april vanaf 11.30 TEERFEEST van de GILDE - Museum 't Nieuwhuys

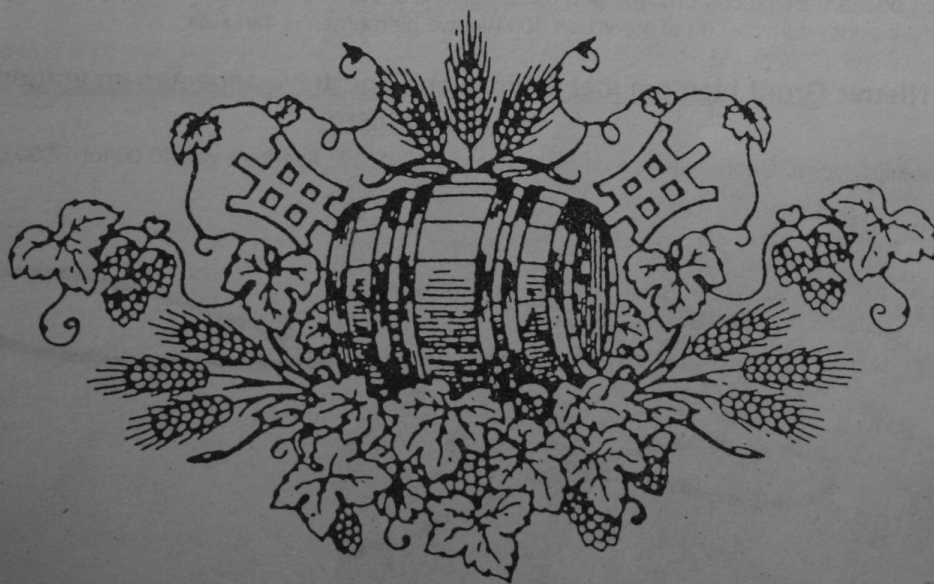
11 april om 15.00 uur Opening van het Kapittel en Ridderslag

30 april om 19.30 uur Voordracht met dia's over NOORWEGEN (inkom gratis)
Bovenzaal museum

02 mei Vlaamse open-museumdag, gratis rondleidingen met gids
Gastronomische Biermenu's

13 juni om 15.00 uur GRIETMUILVIERING te Bost
Aanstelling van een Borgher van Hoegaarden

20 juni Busreis naar MIDDELKERKE
Belgisch Bierweekend met een vertegenwoordiging van de Belgische
brouwerijen op de zeedijk.
Later meer nieuws.





Brouwrecepten in spijkerschrift

De mensheid zou volgens sommige historici zesduizend jaar ervaring hebben met bierbrouwen. Reken er nog maar wat jaartjes bij, want de geschiedenis grijpt niet verder terug dan het moment van het eerste schriftelijke bewijs. Dat eerste bewijs is een klei-tablet uit Sumerië in zuidelijk Mesopotamië. Op dit tablet uit 3000 voor Christus staat in spijkerschrift een brouwrecept. De Sumeriërs noemden het brouwsel 'sikarou'. Voorzover het niet aan hun godheid Nia-Kas werd geofferd, zogen ze het op door strohalmen, de eerste 'rietjes'.

Het vat in

Na de Sumeriërs kwamen de Babyloniërs met hun beruchte wetten. Wie zich niet aan de voorgeschreven bereidingswijze van bier hield, of zich schuldig maakte aan knoeierij, kreeg een zware straf. De brouwparagraaf in de Wetten van Hammurabi vermeldt wat de brouwer wachtte die er op betrapt werd, dat hij handelde naar de leus 'bij deze hitte zijn de mensen al blij dat ze dunbier krijgen'. Vanwege zo'n ongehoorde belediging van de Babylonische volksmaak, moest hij in zijn eigen vat gaan zitten, en net zo lang van zijn brouwsel drinken tot hij niet meer kon, omdat hij dood was. In de Wetten van Hammurabi waren ook het moutgehalte en de prijs van het bier zorgvuldig vastgelegd.



Tempelbier

De Egyptenaren een eindje verderop, aan de Nijl, hadden een hoge beschaving. Daartoe behoorde ook de kunst van het bierbrouwen. Zoals zoveel handelingen in het oude Egypte had ook het brouwen een religieus karakter. De goden werden verwend met plengoffers. Tussen de oude Egyptische muurschilderingen zijn taferelen gevonden, waarin alle geheimen van het brouwproces uit de doeken worden gedaan. Het bier werd bereid van lichtgebakken broden

die verkruid werden en geweekt in een grote kuip, waarin ook het suikerrijke vocht van dadels een plaatsje kreeg. De Egyptische farao's bezaten eigen brouwerijen en er vond een levendige handel met buurlanden plaats. Pelusium, aan de monding van de Nijl, was de bekendste bierstad. Bier was daar de volksdrank. Samen met brood was het 't belangrijkste voedingsmiddel. Hiërogliefen-schriftgeleerden hebben achterhaald dat er in het oude Egypte veertien soorten bier waren, van vorstenbier tot slavenbier.

Grieken en Romeinen

De oude Grieken, aardser dan de geschiedschrijving wil doen geloven, brouwden ook bier. Het verhaal gaat dat de Griekse goden alleen maar zo vaak van de Olympus afdaalden, om vermomd als stervelingen een pint te kunnen vatten op de

terrassen van de nabije havenstad Piraeus.

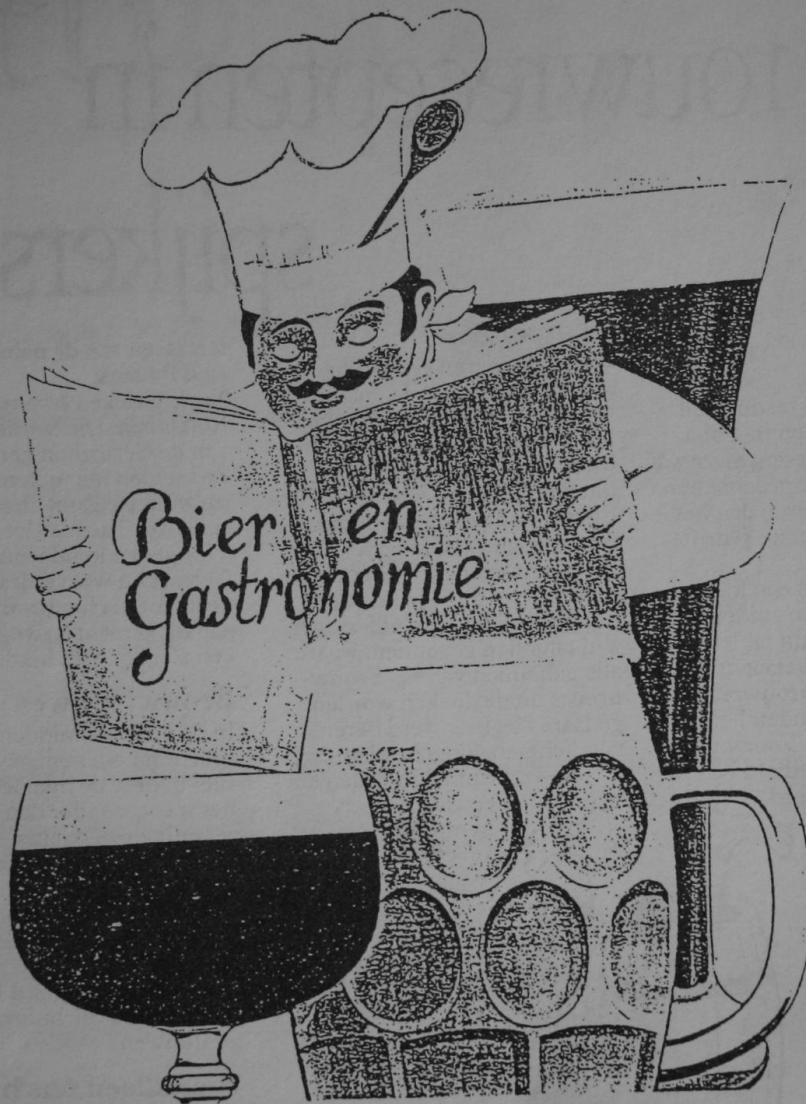
Na de Grieken kwamen de Romeinen. Die leerden het bier van de Germanen kennen. Ze hielden het toch maar liever op wijn. De Romeinse geschiedschrijver Tacitus laat weten: 'Honger en koude kunnen de Germanen wel verdragen, maar geen dorst. Hun brouwsel is een sap uit gerst of tarwe, dat wat op een slechte wijn lijkt'.

Brouwvrouwen

In de donkere middeleeuwen bracht het bier enige verlichting. Bier beurde de mensen op en het was gezonder dan water, zeker in onze streken. Eeuwenlang stond het eenieder vrij op eigen houtje bier te brouwen. Lodewijk de Vrome stak daar tenslotte een stokje voor. Het liep blijkbaar uit de hand. Tot rond 1500 werd het bier door de huisvrouw gebrouwen.

Hier alleen ons bier

Naarmate de steden groter werden, werd de ruimte om te brouwen kleiner. Ook al vanwege het brandgevaar bij moeder de vrouw thuis kwamen er openbare bak- en brouwhuizen. Later kregen bepaalde families het alleenrecht te brouwen. Brouwen werd meer en meer een erkend beroep. De brouwers vergaarden door eendracht macht. Er ontstonden biergilden. De gezamenlijke brouwers wisten zelfs bij adel en stadsbestuurders met succes eigen, beschermde rayons te bepleiten. Stad na stad kreeg het biermijlenrecht. Alle bierhuizen in zo'n stad en binnen een omtrek van een mijl werden verplicht hun gasten uitsluitend bier voor te zetten dat in de eigen stad gebrouwen was.



KEUKEN PRIETPRAAT

=====

Sauteren : Eetwaren op een hevig vuur in een vetstof laten bakken, de sauteerpan heen en weer bewegen of opschudden om te beletten dat ze aan de pan kleven.

Singeren : Bestrooien met bloem

Smoren : Langzaam en zacht laten gaar worden met zeer weinig vocht in een gesloten kookketel.

Suddereren : Langzaam en zacht laten gaar worden in een gesloten kookketel.

Biercocktails

CAMPARI WHITE

=====

Giet in een hoog glas één derde vol met Campari en leng aan met een koel wit Hoegaardsbier.

NEGER CHAMPI

=====

Vul een fluitglas voor de helft met Verboden Vrucht en vul dit vervolgens voorzichtig aan met koele champagne of goede schuimwijn.

NORD EXPRESS

=====

Vul de beker van een shaker half met gestampt ijs.
Overgiet met het sap van een halve citroen, voeg daarbij 1 dl. wit Hoegaards bier en een scheut cassis- of kersenlikeur.
Schudden, zeven en serveren.



Biermarinade

INGREDIENTEN

===== Voorgerecht voor 1 tot 2 personen =====

- 200 tot 250 gr. verse tarbot in zeer dunne plakjes gesneden
- 4 eetlepels wit Hoegaardsbier
- 1 eetlepel walnootolie
- 1 eetlepel fijn gesneden bieslook
- 4 plakjes citroen
- vers gemalen witte peper

BEREIDING

=====

Schik de tarbotplakjes dakpansgewijze in een diepe schaal.

De ingrediënten, uitgezonderd de citroenplakjes en het bier, opwarmen.

De vis overgieten met de warme olie.

Het bier toevoegen en de vis bedekken met de plakjes citroen.

Keer de visplakjes na 5 minuten en laat deze marinade rusten tot ze volledig afgekoeld is.



Hoegaarden flip

INGREDIENTEN

===== voor 4 personen

4 flesjes Julius, 12 eetlepels bruine kandijkristalsuiker, 4 eetlepels room
12 koffielepels bloedsuiker, 4 eieren, 16 ijsblokjes, 4 grote glazen.

BEREIDING

=====

In het steelpannetje met schenktuit, de eierdooiers van het wit scheiden.

Bij de eierdooier de kandijksuiker mengen.

Ondertussen met een mixer de room opkloppen en samen met de bloedsuiker tot een homogene massa komen.

Langzaam aan het eidooiermengsel de ijkoude Julius met spatel bijvoegen
NIET ROEREN.

Daarna er de opgeklopte room onder mengen .

Alles zeer goed mengen met de elektrische klopper.

Het mengsel onmiddellijk uitschenken in glazen, waarin voordien vier ijs-
blokjes worden gelegd.

Blokjes kaas zijn er niet mis bij.



Zeevruchten soufflé met Hoegaardswitbier

INGREDIENTEN

===== Voorgerecht

- 1 kg. mosselen
- een ui, takje selder, laurierblad
- 5 dl. wit Hoegaards bier
- 6 eieren
- 150 gr. gepelde garnalen
- room

BEREIDING

=====

Kook na grondig reinigen, één kg. mosselen gaar samen met een ui, een takje selder en een laurierblad.

Overgiet ze met 5 dl. wit Hoegaardsbier.

Ontdoe de mosselen van hun schelp en hou ze warm. Giet het kookvocht door een zeefdoek en laat het rusten.

Bereid een witte saus van bloem, boter en bouillon; leng deze aan met het kookvocht van de mosselen. Voeg een dl. room toe en laat een 20-tal minuten koken, zout en peper.

Bind de saus met 6 eierdooiers (bewaar het wit) en een soeplepel room.

Giet de saus door een zeef en voeg de mosselen en 150 gr. gepelde garnalen toe.

Klop de eiwitten tot sneeuw en schep ze voorzichtig onder de saus.

Giet het mensel in een geboterde vorm, bak gedurende een 50-tal minuten in een hete oven.

