

Moutstockje

nr 54

1999

54



M. DODION M.
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENE

27 outstocke



TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

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

DRIEMAANDELIJKS 4/99

't Moutstockje

ORIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

Uitgegeven door " O 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 54

- Wonderlijke Volksremedies
- Hoe wilt u het hebben.....
- Bier en Gastronomie
- Alle Hoegaardse brouwerijen door de eeuwen heen (vervolg)
- Kloosters en Bier.

VERTEL- EN DIA-AVOND

door MIEN VERDINGH

" WONDERLIJKE VOLKSREMEDIËS "

Zolang de mensheid bestaat aanriep men goden, bracht men offers en verrichtte men magische handelingen om geluk en gezondheid te verkrijgen.

Veel van deze gebruiken leven nog voort in onze volksremedies. Naast de verchristelijkte rituelen, het aanbidden van de Goddelijke Drievuldigheid, en later het aanroepen van Maria heeft het volksgeloof, met goedkeuring van de kerkelijke overheid, nog een groot aantal eigenschappen aan de heiligen toebedeeld. Zij zijn elk op een of ander gebied van de volksgezondheid bedrijvig, voor hen worden zoen- en dankoffers gebracht.

Of we nu ons heil zoeken in de natuur, de kerk, of de heilige plaatsen van voorouders, alle mensen hopen op een gegeven ogenblik steun te vinden in gebed, magische dingen of handelingen.

In deze diareeks gaan wij nader in op die volksgebruiken en remedies die niet zolang geleden algemeen waren of zelfs vandaag nog gebruikelijk zijn. Tevens zien we dat gebruiken die in Limburg voorkwamen, evengoed in andere delen van het land en soms ver daarbuiten plaats hadden. Want het zoeken naar geluk is universeel en tijdloos.

Deze unieke avond zal doorgaan in 't NIEUWHUYSMUSEUM te Hoegaarden
op WOENSDAG 20 OKTOBER 1999 OM 20 UUR.

Deze avond wordt u gratis aangeboden door: de Heemkundigekring 't Nieuwhuys
het Davidsfonds Hoegaarden
V.T.B. Hoegaarden

hoe wilt u het hebben



Uit bekenelenen

In zilver gevatte drinkhoorns, als 't even kan van de oeros. Geliefd bij de Batavieren. De Romeinen gebruikten ze ook, maar dan met wijn erin.

Uit aardewerk pullen

Eeuwenlang in zwang geweest. Ook nu nog verkrijgbaar. Voordeel: het bier blijft koel. Nadeel: je kunt niet zien of het bier wel helder is. En ook niet hoeveel bier er onder het schuim schuilgaat.



Uit een glazen laars

Meer iets van de Oosterburen. Als de laars nog vol is, is het makkelijk drinken, maar wel zwaar tillen.

Naarmate het bier zakt, wordt het drinken moeilijker.

De kunst is de laars te ledigen zonder de golf bier uit de voet over je heen te krijgen.

Vaak moet de man die de koude bierdouche krijgt een nieuwe laars bestellen.

Zo zijn er meer spelletjes waarbij het bier een trap na krijgt.

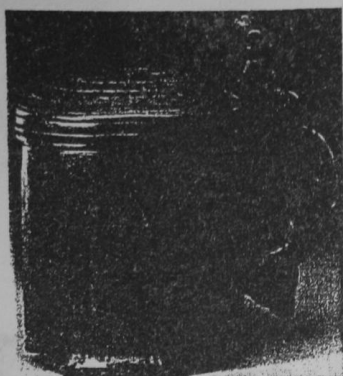
Bijvoorbeeld:

wie de voorlaatste slok neemt, hangt aan de volgende laars.

Dat is dan passen en meten.

Reuze lol.

U mag het hele gedoe ook aan uw laars lappen en een gewoon pilsje nemen.



Uit een houten nap

Een knap stukje houtsnijwerk voor bijzondere gelegenheden als oogstfeesten, hooifeesten en slachtfesten. Heel lang in trek geweest op het boerenland.



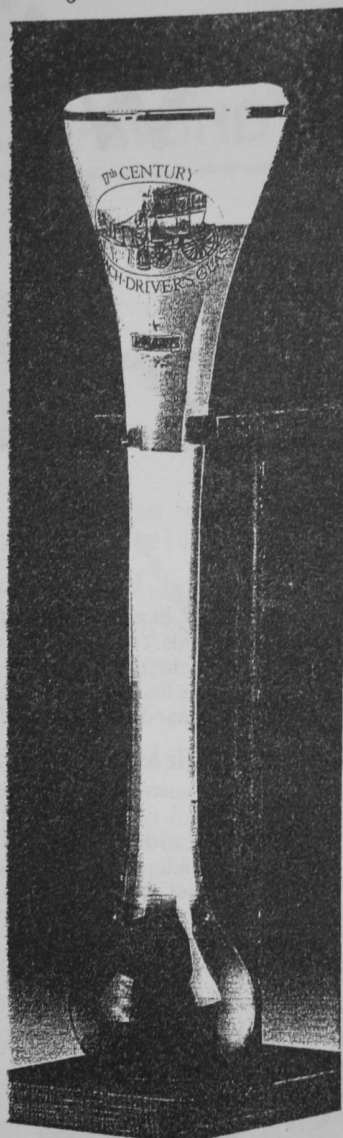
Uit een sierpul

Heel sjiek, en haast altijd heel lekker. Wie vroeger het rijkst was, kon zich de mooiste pul veroorloven.



Uit een ballonglas

Voor bieren met een boeket, zoals Belgische op de fles gegiste tarwebieren. Feestelijk drinken voor de liefhebbers.



Uit een koetsiersglas

De kogel aan de onderkant maakte het de dienstmaagd van de herberg eertijds makkelijk het glas aan te reiken. De hoogte van het glas vergemakkelijkte het aanpakken door de koetsier, die niet van de bok mocht komen, terwijl zijn passagiers zich in de herberg laafden. Er kon veel bier in, vaak meer dan een liter. Voor de koetsier was dat geen punt. Hoe het ging als hij na zo'n dronk onderweg wel van de bok af moest komen, verhaalt de geschiedenis niet.



Uit een tinnen beker

Volgens vele fijnproevers nog altijd het lekkerst drinken. Onze voorvaders wisten het wel. Er zijn nog steeds tinnen bekers en kroezen, maar die staan meestal op de schoorsteen als pronkstuk. Toch eens proberen. Eerst het stof eraf blazen en goed uitspoelen.



Uit mooie glazen

Er zijn bierglazen zo beeldschoon, dat je ze nauwelijks durft aan te raken. De vormgeving van glazen heeft de volle aandacht. Er worden internationale tentoonstellingen gehouden waar prijzen te winnen vallen voor ontwerpers en glasindustrieën. Een uiterst serieuze aangelegenheid.



Uit een menschedel

De Germanen droomden ervan. Het was hun grote wens om na hun dood in het Walhalla golven bier te drinken uit de schedels van hun verslagen vijanden. Met die gedachte in hun achterhoofd wierpen zij zich vol doodsverachting in de strijd. Als ze een vijand om zeep hadden gebracht en het zélf overleefden, hadden ze in elk geval een 'glas' versierd.



Uit een blikje

Eigenlijk een busje van staal of aluminium. Er is lang geëxperimenteerd voor het ideale blikje er was. Het blikje weegt weinig (18 gram bij 33 cl bier), stapelt makkelijk, vraagt weinig ruimte in de koelkast en het bier is sneller koel.

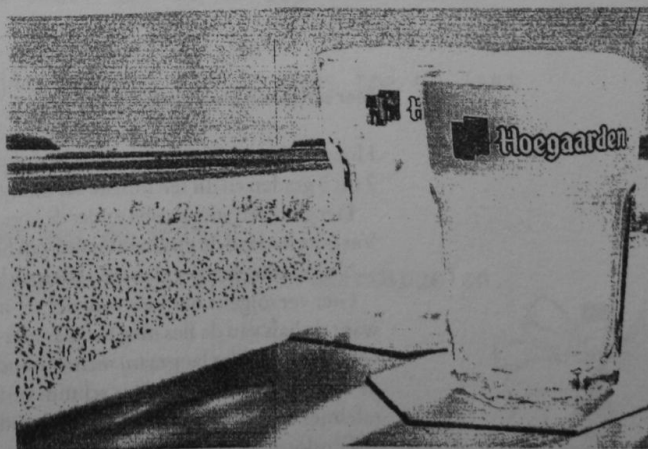


Uit de hals

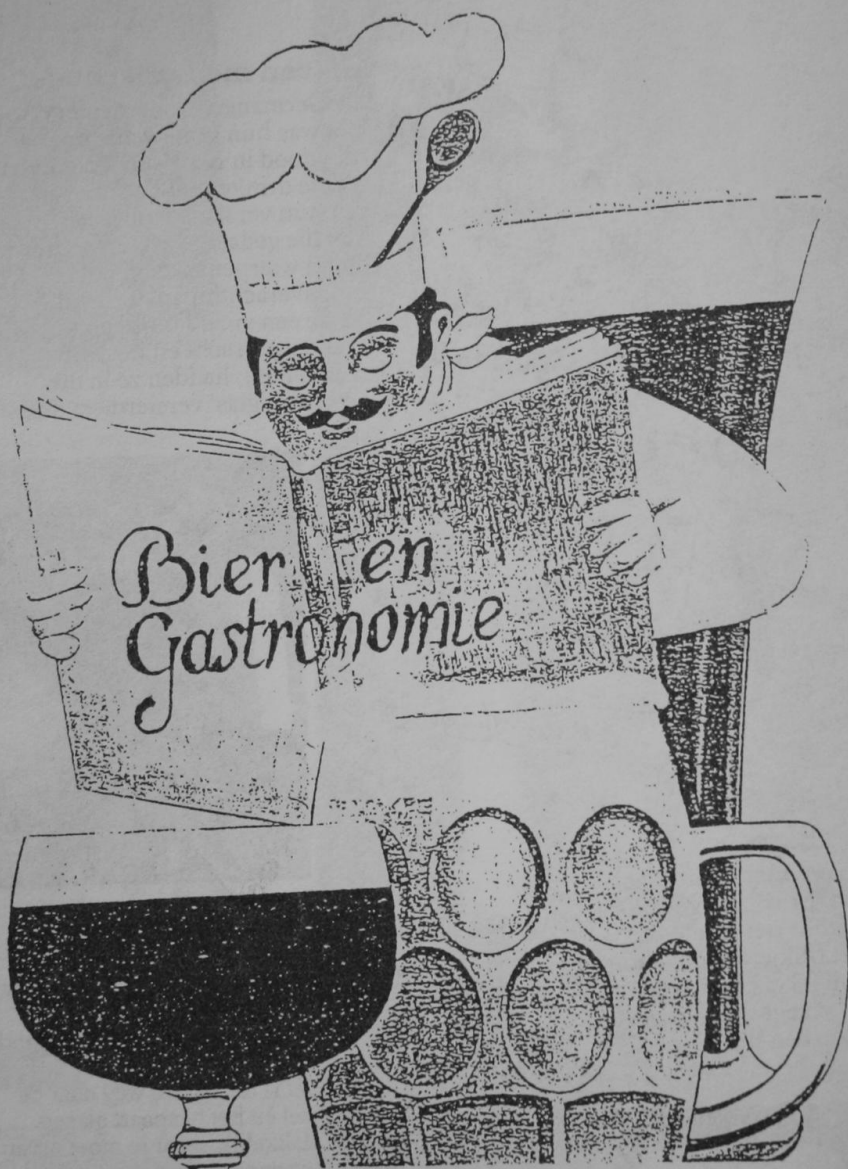
Onverminderd favoriet bij vissers, zeelieden, in de bouw en bij bruiloften en partijen. Minder gebruikelijk bij staande recepties. Het is de kortste weg naar de keel en het bespaart glazen. Makkelijk, maar je moet ervan houden.

Uit een glazen pul

Ze zijn er in alle soorten en maten. Grote, hoge Duitse en bolronde Engelse bijvoorbeeld.



...EN WIE KENT DEZE PINT NIET?



Bier schenken is een kunst

Hoegaarden wit bier wordt liefst in de koelkast bewaard bij een temperatuur van 2 tot 3 graden en dit ten minste zes uur voor het inschenken.

Het glas even voorcoelen onder de koude waterkraan, nadat het eerst ontvet was. Vet is inderdaad de grootste vijand van het schuim.

Na het afkoelen het glas even laten uitlekken.

Giet vervolgens het bier voorzichtig in het schuin gehouden glas. Let wel op want de hals van de fles mag het glas niet raken. Om de gewenste schuimkraag te verkrijgen het glas langzaam rechter houden tot het overschuimt precies wanneer de fles leeg is. Het overtollige schuim verwijderen met een spatel of eventueel een tafelmes. Doe dit in een hoek van 45 graden met het glas.

Tenslotte: om het plakkerig schuim te verwijderen het glas aan de buitenkant even spoelen.

Brouwen is een kunde, bier schenken is een kunst, een ritueel.

Jong duifje met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN

===== voor 6 personen

6 jonge duifjes, 3 wortelen, 2 teentjes look, 100 gr. geroëkt spek, 2 eetlepels tomatenpuree, 1 glas Madeira, een scheut Cognac, 1 eetlepel mostaard, tijm, laurier; peper, eventueel zout, 4 flesjes Hoegaards witbier, 1,2 kg. stoof-appelen, 300 gr. blauwe of rode bos- of veenbessen, stroo aardappelen, waterkers 30 gr. margarine of boter.

BEREIDING

De met peper en paprikapoeder gekruide duifjes, aan alle zijden aanbraden in de hete vetstof, waarvan het schuim begint weg te trekken.

Breng daarna indien nodig op smaak met zout.

Voeg de grof gesneden wortelen, de ajuin, het spek en de geperste look erbij en laat mee fruiten.

Flambeer het geheel met de Cognac en de Madeira.

Giet het bier erover, samen met een beetje water, de tijm, de laurier en de tomatenpuree. Laat gaar worden in een gesloten pan.

Haal de duiven uit de pan en schik ze op een voorverwarmede schotel.

Houd ze warm in de oven.

Zeef het braadvocht en breng indien nodig op smaak met de aangegeven kruiden en de mostaard. Laat de saus indikken zonder deksel.

Voeg de fijngesneden appelen, die dun geschild werden, aan de saus toe en laat 5 min. sudderen in de saus.

Bereid de bosbessenpuree.

Versier de schotel met de duifjes en overgiet met de saus.

Werk verder af met de aardappelen, bosbessen, waterkers en de stroo aardappelen.



Biersoep met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN

===== voor 4 personen

2 preien, 1 ui; 1 takje selderij, 2 wortelen, 30 gr. boter, 2 eetlepels bloem,
1 liter Bouillon (water + blokje) 1/2 liter Hoegaards witbier, 150 gr. soep-
deegwaren, Laurier, peper, zout.

BEREIDING

=====

Snij alle groenten in fijne reepjes en fruit ze in de boter.
Bestrooi met de bloem, roer goed en voeg de bouillon en het bier toe.
Kruiden en gedurende 30 minuten zachtjes laten koken.
Een kwartier voor het einde van de kooktijd de deegwaren toevoegen.

Vegetarische zuurkoolschotel met Hoegaardse witte

INGREDIENTEN

=====

3/4 kg. aardappelen, 3 appels, Klein blikje ananas, 1 gesnipperde ui,
1 eetlepel kerrie, 1 eetlepel olie, 1 kg. zuurkool, boter, 150 gr. jonge
belegen kaas in blokjes, 1 flesje Hoegaards witbier.

BEREIDING

=====

Kook de aardappelen bijna gaar.

Schil intussen de appels, verwijder het klokhuis en snij in schijfjes.

Laat de ananas uitlekken in een vergiet en bewaar het vocht.

Fruit de ui met de kerrie in de olie.

Doe de appel en de ananas erbij, roer het om en draai het vuur uit.

Beboter een vuurvaste schaal, leg hierin de helft van de zuurkool, hier bovenop
het ui-appel-ananasmengsel, daar bovenop de rest van de zuurkool.

Leg de kaasblokjes erop en vervolgens de in plakken gesneden aardappelen.

Schenk het bier met het ananasvocht erover uit en leg hier en daar een klontje
boter op 't gerecht.

Plaats de schotel 1/4 uur in een voorverwarmde oven op 175°C .

Daar het bier goeddeels door de zuurkool opgenomen wordt geeft dat een heel
aangename smaak.



Ridderpudding

INGREDIENTEN

=====

Nagerecht

1 liter Verboden Vrucht, 250 gr. griessuiker, 12 eierdooiers, 1 vanillestokje, 150 gr. lepelkoekjes, 250 gr. gekonfijt fruit in kleine dobbelsteentjes gesneden en geweekt in een glas Elixir, 2 dl. room.

BEREIDING

=====

Breng het bier met de vanille aan de kook. Meng de suiker met de eierdooiers, voeg de room en vervolgens het kokende bier, onder voortdurend roeren toe. Zeef het mengsel.

Beboter en bekleed vormen, zoals voor karamelcrème, met gebrande suiker.

Versier de vormen met de gebroken koekjes en het gekonfijt fruit.

Vul ze met het mengsel.

Kook in een bain-marie.

Ontdoe het van de vorm en overgiet het, indien men het gerecht warm opdient, met een sabayon, gemaakt van bier en geparfumeerd met Elixir.

Indien men het gerecht koud wenst op te dienen, overgiet men het met kersen-siroop.



Alle Hoegaardse Brouwerijen door de eeuwen heen

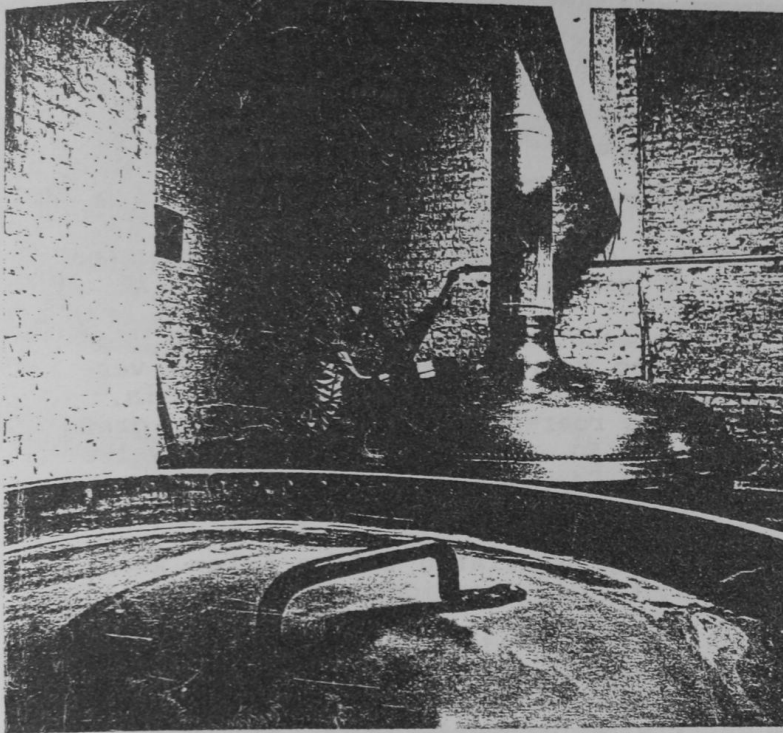
VERVOLG

*Om uwen dorst
Doet zooalshem*

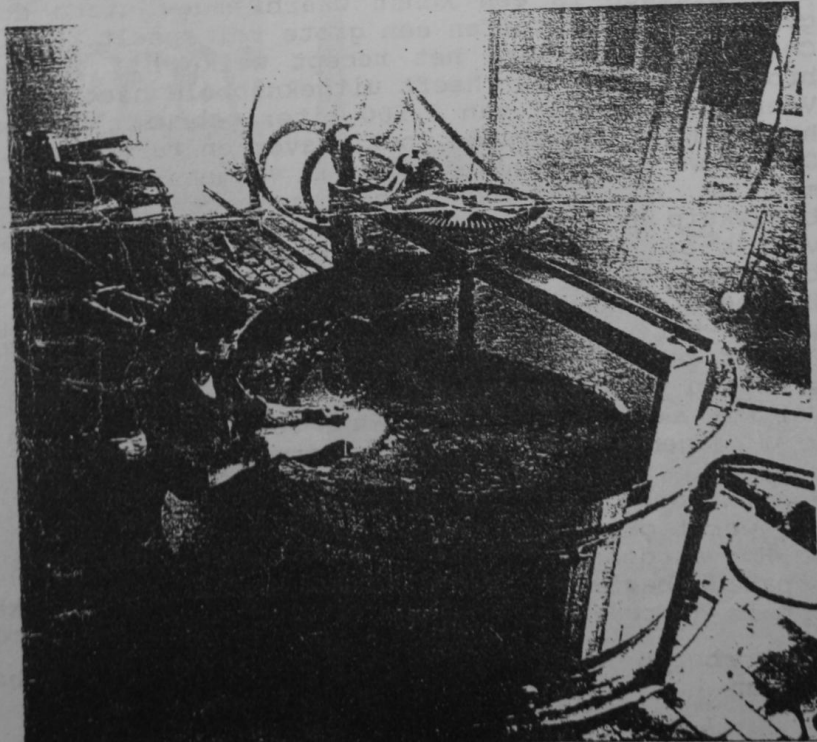


*Vraagt
een
onnamaakbaar*

HOUGAERDE
der oude brouwerij **TOMSIN**



BROUWERIJ CELIS



10 - CELIS PIERRE

=====

Gelegen in de Vroentestraat nr.1 - gestart in 1965

Na enkele hete zomers kregen die van Hoegaarden weer heimwee naar de uit ongebrande mout gebrouwen "witte" die vroeger zo aardig hun dorst had gelest.

Pierre Celis, kreeg die verzuchtingen in elk café dat hij binnenstapte te aanhoren. Lang voor die aan Bokrijk was verkocht had hij, als jong broekje, vaak in de brouwerij Tomsin, waar de witte werd gemaakt, 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 die van Hoegaarden van geen aflaten wilden weten kocht hij een lege wijnton, zaagde die doormidden zodat hij een beslag- en een kookkuip kreeg.

Dat eerste experiment leverde 150 liter "witte" op, waarvan iedereen die zin had gratis mocht komen proeven.

Door het succes van deze eerste "witte" begon Pierre er ernstig over te denken om een kleine brouwerij op te starten.

Van een brouwer Smeets uit Zolder, die financieel overstag

dreigde te gaan, kocht Celis voor 65.000 fr. een archaïsche houten brouwkuip en een roodkoperen water- en kookketel over.

Hij verkocht zijn melkronde en installeerde zich als brouwer.

In 1966 in zijn dooie eentje brouwde hij 14 brouwsels van elk 2.500 liter die vlot van de hand gingen.

Celis beredert nagenoeg alles zelf. Hij brouwt, bottelt, etiketteert en draagt zijn brouwsel ook zelf uit.

Bier brouwen is een kunst waarbij de juiste dosering van de gebruikte grondstoffen een grote rol speelt.

Celis wil uiteraard het recept welke hij in overleg met een brouwerij-ingenieur heeft uitgeknobbeld niet kwijt.

Voor elk brouwsel van 2.500 liter gebruikt hij een gezamenlijke hoeveelheid ongebrande mout, haver en tarwe van 625 kg.

De tarwe en de haver worden volgens de oude en beproefde methode, namelijk met molenstenen, gemalen en ondergaan in de brouwkuip drie bewerkingen met kokend bronwater dat respectievelijk op een temperatuur van 45, 55 en 73 graden wordt gebracht.

Het hele zaakje wordt vervolgens naar de kookkuip overgeheveld waarin het nog eens zo'n twee uur lang blijft sudderen.

Om het geheel een fijne aroma te geven wordt er 7 kg. Tsjechische hop in gestrooid.

Vervolgens laat men het wort tot 17°C afkoelen en gedurende vijf dagen in de gistkuip fermenteren, waarna het brouwsel voor

een tweede gistingsperiode van 1 maand in de biertanks van 57 hl. wordt overgepompt.

De Hoegaardse witte ondergaat geen filtering omdat er daardoor bepaalde bestanddelen aan het bier worden onttrokken.

Dat is de reden van de troebele witte van Hoegaarden.

De herboren Hoegaardse witte had een alcoholgehalte van 4,12 graden.



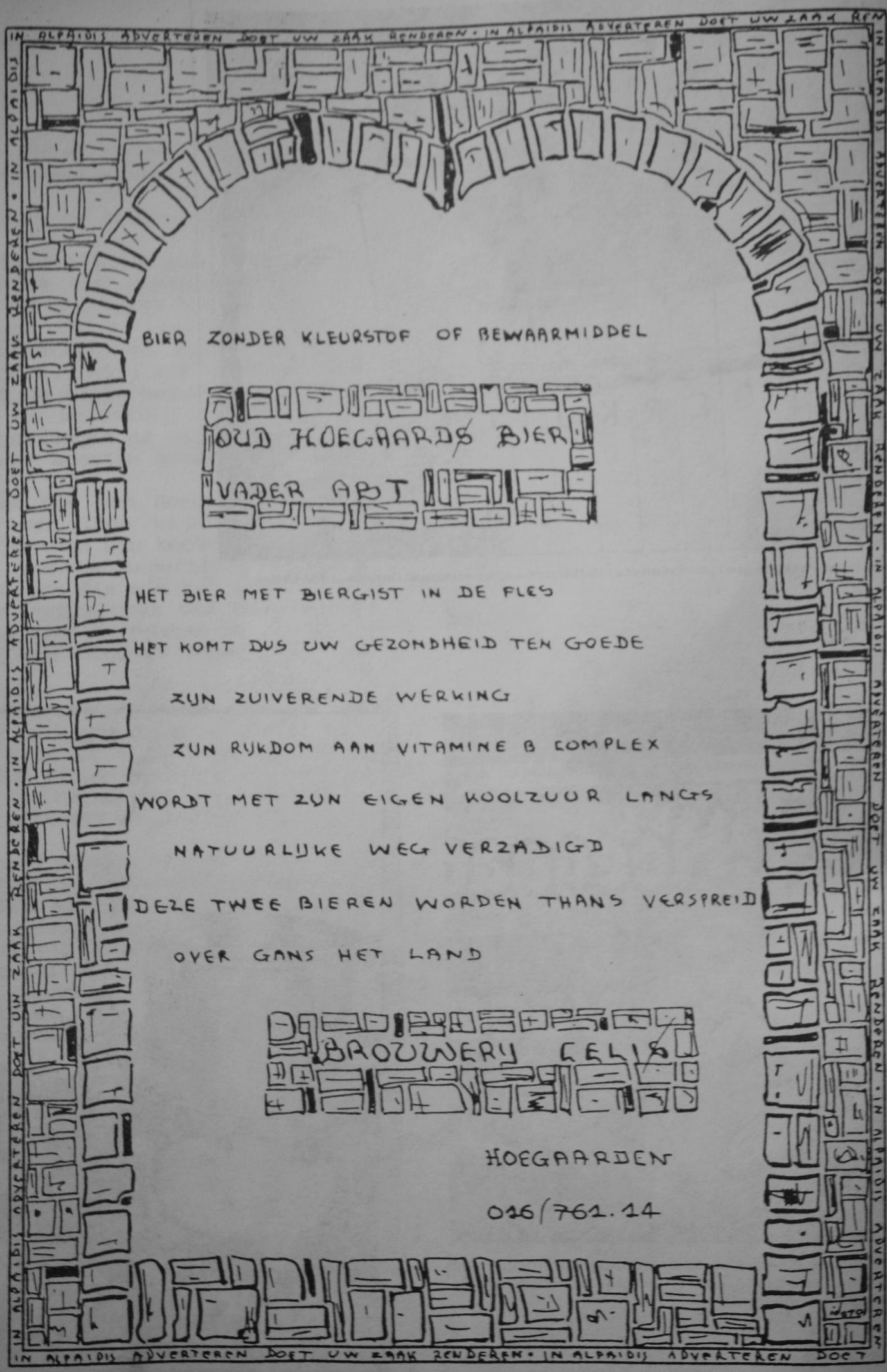
De bekende brouwer Pierre Celis staat bij de installatie waar hij het Hoegaardse witbier voor de eerste keer brouwde. Foto Lil Meert



Pieter Celis, de melkventer die ervan droomde Hoegaarden terug zijn witbier te geven. Zonder 1 frank publiciteit veroverde het bier gans Vlaanderen.



Pierre aan de oude vasculaire van zijn
vrouwe. Hij zijn eerste proef-
brouwerij machine in de vroege zestigste
jaren.



BIER ZONDER KLEURSTOF OF BEWAARMIDDEL

HOED HOEGAARD'S BIER
VADER ART

HET BIER MET BIERGIST IN DE FLES

HET KOMT DUS UW GEZONDHEID TEN GOEDE

ZUN ZUIVERENDE WERKING

ZUN RYKDOM AAN VITAMINE B COMPLEX

WORDT MET ZUN EIGEN KOOLZUUR LANGS

NATUURLIJKE WEG VERZADIGD

DEZE TWEE BIEREN WORDEN THANS VERSPREID

OVER GANS HET LAND

BROUWERY CELIS

HOEGAARDEN

026/761.14

EEN VAN DE WEINIGE PUBLICITEITSPAGINA'S VOOR HET HOEGAARD'S WITBIER

In 1969 bracht Celis een tweede brouwsel op de markt. De keuze van de naam bleek minder gelukkig omdat niet op het eerste gezicht duidelijk was welk soort bier erachter schuil ging. Het Gravenbier kreeg een nieuwe naam "Vader Abts's bier". Dit bier bevat meer gebrande en op een hoge temperatuur gedroogde mout dan de Hoegaardse witte en smaakt een tikkeltje bitterder maar het brouwsel is een echt hoogfeest voor tong en gehemelte. Het heeft een alcoholgehalte van 6,12 graden.

In 1979 kocht Celis een teloorgegangene limonadefabriek op de Hougardia. Deze nieuwe brouwerij kreeg de naam "De Kluis" en was gelegen in de Stoopkensstraat.

Dit was het einde van de kleinste Belgische brouwerij door succes genoodzaakt uit te breiden tot brouwerij "De Kluis".



11 - CHALTIN

=====

Gehouden door Mar. Chaltin en vermoedelijk gelegen in het dorp.

Voor het eerst vermeld in 1709, maar schijnt reeds vroeger te hebben bestaan. Gesloten in 1724.

12 - CHRISTIAENS

=====

Was eigendom van Emiel Christiaens gehuwd met Putzeys.

Voor het eerst vermeld in 1873.

Vermoedelijk gelegen in de Walenstraat.

13 - CIPERS

===== 1 -Jacobus start 1744
2 -Petrus

Gelegen in de Nieuwstraat nr.6, nu Ernest Ourystraat (appartementsgebouw)

Liet daarvoor zijn brouwsels klaar maken bij Sweerts.

Jacobus was gehuwd in 1725 met Anna Marie Bietens (°1699 dochter van Jan en Cath. Aerts)

Hadden 8 kinderen:

- Pierre	°1726	
- Frans	°1729	
- Anna Maria	°1732	x in 1755 met Bartholomeus Homblé
- Jacobus	°1733	x in 1757 met Marie Anne Tombeur
- Cath. Ang.	°1735	x in 1772 met Jean Petitjean
- Antoon	°1738	
- Matheus	°1740	x in 1772 met Gertrude Debroeck
- Barbara	°1743	x in 1772 met Jan Christens

Brouwer Jacobus Cipers stierf in 1773 en werd opgevolgd door zijn zoon Pierre (° 1726)

Hij huwde in 1756 met Anne Getrude Thition (°1728 dochter van Jean en Lucia Prinsmel)

Hadden 9 kinderen:

- Jacobus	° 1757
- Maria	° 1757
- Gertrude	° 1758
- Catharine	° 1760
- Barbara	° 1761
- Anna	° 1764
- Matheus	° 1766
- Maria Anna	° 1768
- Pierre	° 1770

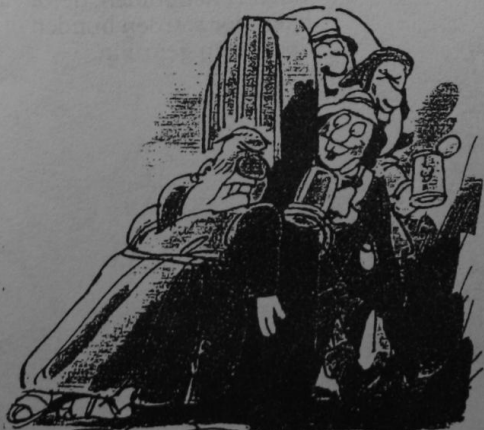
Kloosters

EN

Bier

De kloosters in Europa zagen eveneens brood in bier. De brouwende broeders verhieven het brouwersvak tot een ware kunst. Het betere bierbrouwen was dan ook monnikenwerk. De broeders hadden een voorsprong op het volk, omdat ze konden lezen en schrijven en hun brouwkennis dus zonder fouten konden doorgeven. De geestelijkheid was er al vroeg bij, meteen toen de eerste brouwerijtjes de bierbereiding uit handen van de huisvrouwen genomen hadden. Bierbrouwende broeders zijn er nog steeds, ook in Nederland.

De allervroegste kloosterbrouwerij, in het Zwitserse St. Gallen, is van het jaar 754. Er werden drie soorten bier gebrouwen. Een dunbier voor de talrijke pelgrims, armen en bedelaars die dagelijks bij de kloosterpoort aanklopten; een wat sterker bier voor de kloosterlingen zelf; en een bijzonder bier voor hoge kerkelijke en wereldlijke gasten.



Brouwrecept

Hoe werd er in die tijd gebrouwen? In beginsel niet anders dan nu, behalve dan dat er meestal gruit in plaats van hop werd gebruikt en dat de apparatuur er iets anders uitzag. Nou ja, iets?

Hier volgt een recept uit 1510. Dan kunt u het zelf eens proberen.

'Om gruyt ende gruytbier te maken, neemt tegen eenen pot coren bakelaar, ende also veel Appoys, ende wat haueren doppen, ende twee zaykens van Gaghel, ende maeckt dit Bier alleen van gersten Moute, ende set dit dan met Ghiste.'

Ziet u wel, het is helemaal niet zo moeilijk als je de gebruiksaanwijzing maar volgt.

Het aloude brouwen

Het brouwen ging pakweg vijfhonderd jaar geleden aldus: het mout werd grof gemalen of door een stampstoel geplet. In de werkkuip werd het mout met heet water tot beslag geroerd. Dit moest gebeuren door 'wryngen ende nyet stoten'. Aan 1000 pond moutmeel werden 9 'kinnetjes' water toegevoegd, wat neerkwam op 360 liter. Onderin de werkkuip was een afsluitbare opening, waardoor het beslag in de onderbak liep. Om de 'bostel' vast te houden, lag iets boven de bodem een andere, losse houten bodem met gaatjes. Op die 'gatenplancke' lag een laag stro van een duim dikte.



Tot in de vorige eeuw werden dit soort planken gebruikt. In plaats van kuipstro werden ook wel zemelen of boekweitdoppen gebruikt. Nadat het beslag enige tijd in de kuip had gestaan, ging er warm water overheen. De wort of hoppert werd na het filteren overgebracht naar de bierketel. Voor het filteren werd wel de stuikmand gebruikt, een van onder afgeronde, kegelvormige mand, die in de brij van wort en bostel gedrukt werd. De binnenstromende gefilterde wort werd vervolgens uit de mand geschept. Het beslag werd geroerd met een vork- of hakvormig roer of met een roergaffel. De stuikmand en de roergaffel zijn eeuwenlang het kenmerk van het brouwersgilde geweest. Ze stonden ook op de gildepenningen. Achterop zo'n penning was de naam van de brouwer gegraveerd. De penning diende als een soort legitimatiebewijs.



Voorzoo en nazoo

Het eerste treksel uit de werkkuij heette voorzoo. Het werd in de bierketel met hop gekookt. Intussen werd met nieuw warm water een tweede treksel gemaakt: de nazoo, voor een lichter bier. Soms volgde zelfs een derde aftreksel. Dat was maar zozo. Ook van de hop werd dikwijls een aftreksel gemaakt. Dan hoefde het brouwsel in de brouwketel niet nog eens gefilterd te worden. Na afkoeling volgde de gisting in de gijlkuip (een benaming die in Vlaanderen nog steeds in zwang is). Het was bovengisting: de gist lag op de wort en niet onderin de kuip. Het jonge bier, dat gijlbier genoemd werd, moest door gezwoeren 'inslagers' naar de grote houten vaten op de stellingen gebracht worden; tenminste zo ging het nog tot diep in de zeventiende eeuw.

Die inslagers hadden opdracht om de excijsenaar, de fiscus, 't gijl aan te brengen'. De laatste fase was het sluiten van de okshoofden, de vaten. Hiervoor werden bonden of doevicken gebruikt.