

Moutstockje

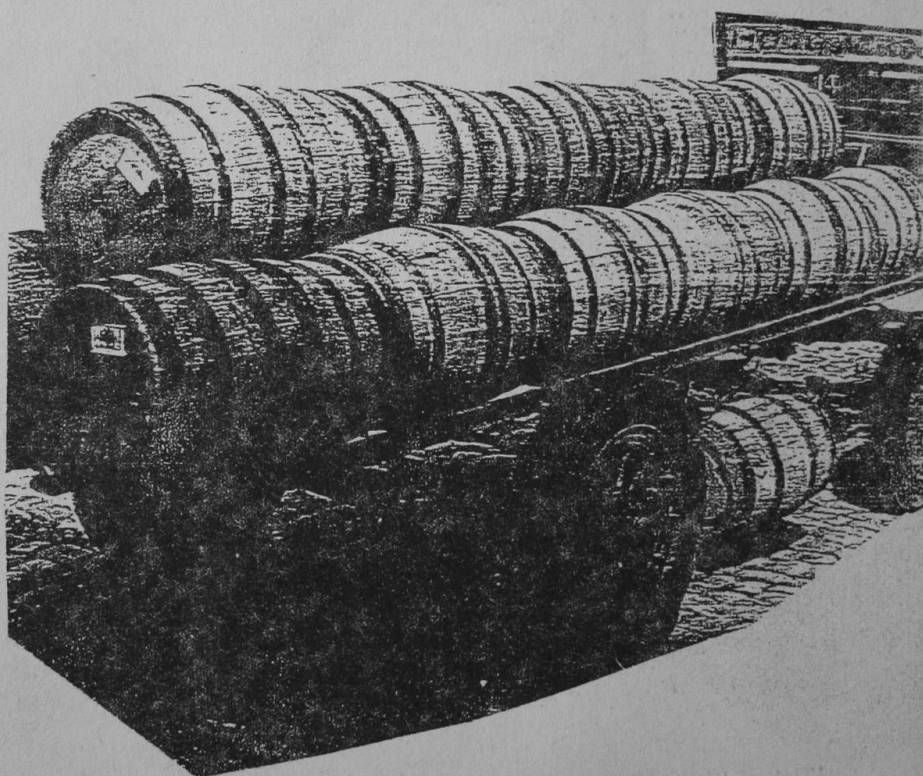
nr 55

2000

t 27 outstockje

**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

OUDE BIERKAR



UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

M. DOB 0129.12.97
LELIELAAN 34
3191 HEVER

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

DRIEMAANDELIJKS 1/2000

't Moutstockje

DRIEMANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

+++++

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK
DE HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE

BANKREKENING: 230/0020261/09

LIDMAATSCHAP: GEWOON LID 400 fr. - ERELID 600 fr - WELDOENER 1000 fr.

ALLE ARTIKELEN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERMELDING

INHOUD 55

- VERDERE ACTIVITEITEN EN DE ANDERE ZAKEN WERDEN IN LATEN AEDSCHEPTELIJ.
- ENKELE ACTIVITEITEN VOOR 2000
 - MERCKWAERDIGHE BIEROLOGIE
 - BIER EN GASTRONOMIE
 - ALLE HOEGAARDSE BROUWERIEN DOOR DE EEUWEN HEEN (vervolg)
 - LEVE DE MAN DIE HET BIER UITVOND



onze beste
WEZISEN



REEDS ENKELE
ACTIVITEITEN
VOOR 2000

30 APRIL

TEERFEEST EN KAPITTEL

27 MEI

VIERING 35 JAAR MUSEUM

HALF JUNI

GRIETMUILVIERING BOST

EIND JUNI

OP BEZOEK BIJ KEIZER KAREL TE GENT

HALF SEPT.

DAGUITSTAP KENNIS MAKEN MET EEN STREEKBIER

HALF OKT.

VIERING VAN HET BIERMANNEKE

ANDERE ACTIVITEITEN EN DE JUISTE DATA WORDEN U LATER MEDEGEDEELD.



Merckwaerdighe Bierologie

Vijfentwintig eeuwen geleden werd er al bier gebrouwen en wel in Sumerië, een voor die tijd zeer beschaafd land tussen Euphraat en Tigris. Omstreeks 1900 jaar v. Chr. vaardigde Koning Hammurabi van Babylon zijn Codex uit, een serie wets-artikelen waarin onder meer bierbrouwers en waardinnen aan strenge voorschriften werden onderworpen.

Men behoefde maar weinig te doen om levend verbrand, dan wel verdronken te worden. Hammurabi was derhalve royaal met water en vuur.



Nevenberoep verboden

Zo werd - op grond van de Codex Hammurabi - een priesteres die buiten de tempel woonde en in het geheim een herberg exploiteerde, na ontdekking levend verbrand. Een wel zware sanctie op het verbod van uitoefening van een nevenberoep in een arbeids-overeenkomst.



Verticale prijsbinding

Kelnerinnen, die voor bier een hogere dan de vastgestelde prijs berekenden, werden op grond van dezelfde Codex in het water geworpen.



Art. 160 Wetboek van Strafvordering oud

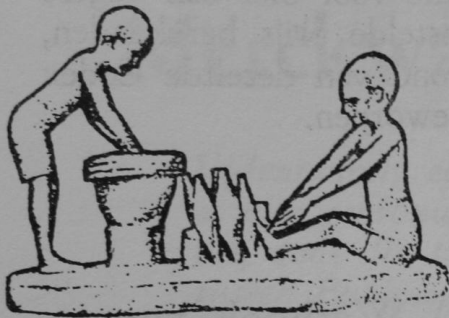
Als een nog loslopende misdadiger in een herberg door de waardin als zodanig werd herkend en niet onmiddellijk aangegeven, was zij de dood schuldig. Deze bepaling vertoont veel overeenkomst met ons huidige art. 160 W. v. Sv..



Bier en spraakverwarring

Of de spraakverwarring rond de toren van Babel verband hield met het drinken van bier, vermeldt de historie niet. Wel is bekend dat Nabukodonozor, ook genoemd Nabuchadnezar - plm. 600 jaar v. Chr. de laatste heerser van betekenis over Babylon - de brouwers zeer genegen was.

Hofleveranciers



Omstreeks 1200 jaar v. Chr. werd ook in Egypte bier gebrouwen. Vooral tijdens het bewind van Pharao Ramses II waren de brouwers belangrijke personen. Ammon was hun privé-god en zij profiteerden van bijzondere privileges. Zij leverden in hoofdzaak aan priesters en hovelingen.

Ossen van brouwers



Ingevolge een beschikking van Nabukodonozor, mochten de brouwers in de processie van Marduk - één van de Babylonische goden - de wagen van Anu, de oudste god van Babylon, trekken. In die optocht liepen verder alleen priesters mee. Huidige bierbrouwers zouden met zo'n opdracht niet verguld zijn; ze zouden het liever aan echte ossen overlaten.

Knoeiende brouwers of de oudste warenwet



Brouwers die meer water dan voorgescreven gebruikten, werden op grond van de Codex Hammurabi in hun eigen vaten verdronken. Gelukkig heeft de huidige Warenwet dergelijke sancties niet meer nodig.

Bier voor Nina of de stenen bedrijfsfoto



± 5400 jaar geleden werd in Sumerië, een rijk tussen Euphraat en Tigris, bier gebrouwen en geofferd aan de godin Nina, die zich dat graag liet welgeval-
len. Een steen met inscripties uit die tijd, het z.g. Monument Bleu, nu in Parijs, laat Nina zien, omringd door brouwers aan hun werk.

Grootverbruikers



Toen Ramses II Pharaos was, werd in Egypte het bierverbruik van de priesters en hun dienaren nauwkeurig bijgehouden. Zo is bekend, dat zij in één jaar 466.308 kruiken consumeerden. Het aantal tempeldienaren ontbreekt. Jammer voor de statistici die anders het verbruik per hoofd hadden kunnen berekenen.

Je kunt het toch niet meenemen



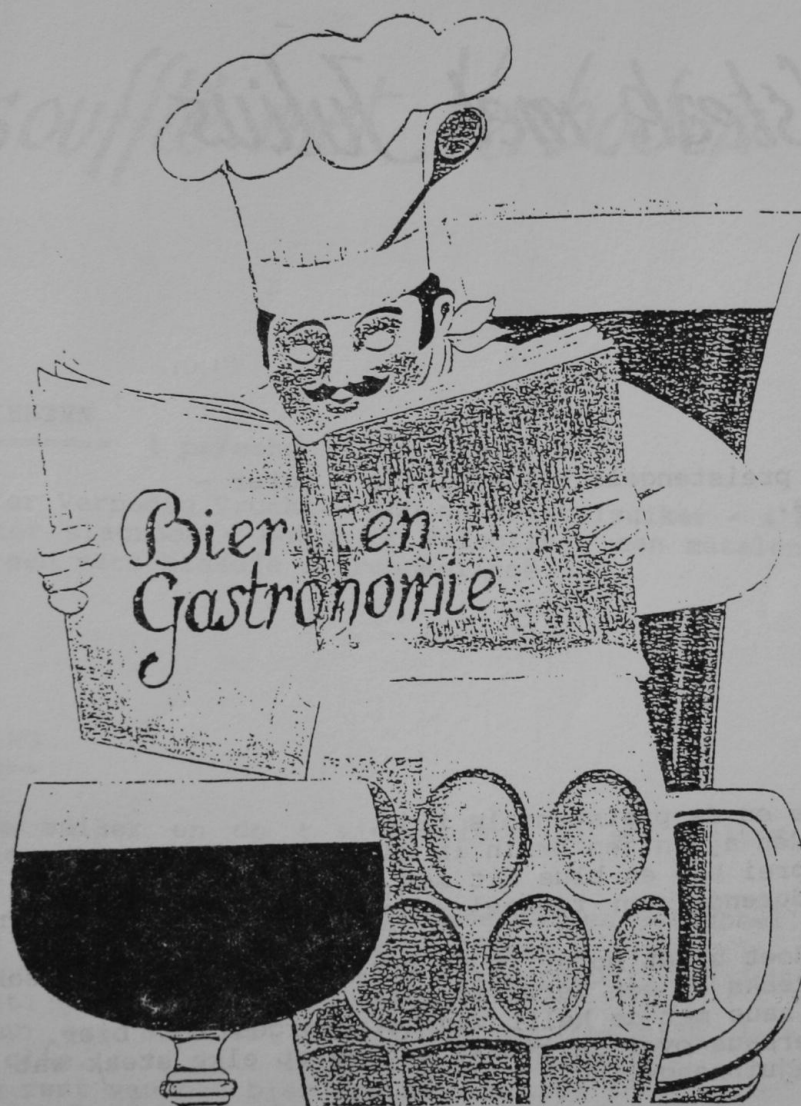
De Egyptenaren dachten daar anders over. In de graven van de Pharaos, diep in de steenmassa van pyramiden, werd namelijk iedere week vers bier bijgezet.

Sociale misstanden

De dagelijkse rantsoenen van hof- en tempelbier werden in het Egypte van plm. 3.000 jaar geleden van hogerhand vastgesteld. De koningin kreeg 2 kruiken per dag, evenals de garde-officier.



Een gewone priesteres moest met de helft genoegen nemen. Dit bier van eerste kwaliteit was voor gewone stervelingen niet beschikbaar. Zij moesten zich redden met een minder soort, dat distributie-vrij was en door slijters en venters in winkels en op straat werd verkocht aan jan en alleman.



MAAKT BIER DIK?

1 liter tafelbier : 335 kcal.
 1 liter normaal bier (pils) : 410 à 440 kcal.
 1 liter speciaal bier : 450 à 480 kcal.
 1 liter rode wijn : 770 kcal.

1 liter witte wijn : 700 kcal.
 1 liter appelsap : 560 kcal.
 Eén glas pils van 33 cl levert ong. 135 kcal.
 De slogan « bier maakt dik » gaat dus absoluut niet op, ze-

ker niet wanneer men met mate drinkt. Een « bierbuik » is meestal aan een andere overdaad te wijten : bierdrinkers zijn vaak ook grote liefhebbers van vleeswaren en gebak...
 Door zijn zuurtegraad, koolzuurgehalte, enzymen en

hopbestanddelen is bier bovendien **licht verteerbaar** en bevordert het de **spijsvertering**, de **leverwerking** en de **stofwisseling**.
 Drink bier altijd langzaam, want dan verlopen de opname en de eliminatie van de alcohol evenwichtig.

Biefsteak met Julius

INGREDIENTEN

=====

2 steaks - 2 preistengels - 1 ajuintje - boter -
1 fles Julius.

BEREIDING

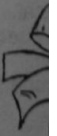
=====

Snij ajuintje en de preistengels fijn.
Bak de gesneden ajuintjes bruin in de pan.
Doe daar de prei bij en blus dit met een halve fles Julius.
Laat dit gedurende een tiental minuten op een laag vuurtje stoven.

Ondertussen doet u wat boter in de braadpan en bakt de steak.
Leg dan de steaks op een verwarmd bord.
Deglaceer de saus met de helft van het overgebleven bier.
Giet deze biersaus over de steaks en leg op elke steak wat van de prei- en ajuinmengeling.

Serveer met frietjes, eventueel ook wat rauwkost.

Gebruik geen vinaigrettesaus. De zure vinaigrette combineert niet met de zoete prei- ajuincombinatie.



Yssoufflé met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

===== 4 personen

2/4 liter Verboden Vrucht - 100 gr kristalsuiker - 4 eieren -
1/4 liter slagroom - boter of maïsolie - een metalen pudding-
vorm - een vers blaadje citroenmelisse.

BEREIDING

=====

Klop de suiker en de 4 eierdooiers in een bolkom tot een
schuimig geheel wordt bekomen.
Meng er 1/4 l bier door.
Plaats dit mengsel in een warm waterbad en verdubbel de inhoud
van het schuim door voortdurend kloppen.
Laat gedurende dit kloppen de temperatuur van het waterbad
licht stijgen (NOOIT op kookstand).
Neem dan een metalen puddingvorm en bestrijk deze met een
weinig olie.
Voeg de rest van het bier aan het mengsel toe.
Klop de slagroom stijf. Klop drie eiwitten zeer stijf en
meng de slagroom en de eiwitsneeuw voorzichtig door het
schuimmengsel.
Schenk het mengsel in de vorm en laat ongeveer 2 uur in de
diepvries opstijven.
Stort de soufflé voor het opdienen op een vooraf gekoelde
dienschaal.
Versier met een vers citroenmelisseblad.

Vlaamse foeffjes met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

===== voorgerecht

150 gr bloem - 1 ei - 2 eierdooiers - 50 gr boter - hesp -
room - champignons - geraspte kaas - Verboden Vrucht.

BEREIDING

=====

Maak een pannenkoekbeslag van 150 gr bloem, 1 ei, 2 eierdooiers, 50 gr boter en de Verboden Vrucht.

Bak flensjes en vul ze als volgt:

leg op elk flensje een half sneetje hesp en een lepel met room klaargemaakte en goed gekruide champignons.

Rol de flensjes op als sigaren, rangschik ze op een gratineerplaat.

Overgiet ze met een uit Verboden Vrucht bereide romige Mornay-saus.

Bestrooi met geraspte kaas en gratineer.



Hoegaardse stoverij

INGREDIENTEN

=====

1,5 kg rundsvlees - uien - sneetjes brood - graan mosterd -
bruin tafelbier - 25 cl Verboden Vrucht - boter - peper

BEREIDING

=====

1,5 kg rundsvlees in gelijke stukken in boter bruineren.
De gebruiende stukjes vlees op de bodem van de kookpan naast
elkaar schikken, kruiden met peper en op elk stukje één mid-
delgrote gepelde ui leggen.
Hier bovenop een ontkorst sneetje brood, dat langs beide
zijden dik ingesmeerd is met graanmosterd.
Over dit alles een flesje bruin tafelbier gieten.
Dan een tweedelaag vlees, uien en bemosterd boterhammetje,
maar nu met 25 cl Verboden Vrucht bevochtigen.
Het deksel op de kookpan zetten en laten sudderen tot de
gewenste zachtheid.

Cock-o-leeky met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

=====

500 gr pruimen - 1 kg prei - 3 gepelde uien - gerookt spek -
boter - kip - glaasje jenever - 75 cl Verboden Vrucht.

BEREIDING

=====

Laat 500 gr. pruimen zwellen in water.

Hak de gepelde uien.

Snij een kip in stukken, kruid deze stukken en laat ze zacht
bruinen in boter, voeg er de stukjes ui en gerookt spek bij
tot deze goudkleurig zijn.

Overgiet de kip met een glaasje jenever en flambeer.

Blus met Verboden Vrucht (75 cl)

Zet het deksel op de pan en laat het op een zacht vuurtje
suddereren.

Spoel ondertussen ongeveer 1 kg prei en snij deze in stukken
van ongeveer 3 cm.

Wanneer de kip zacht begint te worden, er de prei en de uitge-
lekte pruimen bijvoegen en alles verder laten sudderen tot de kip
zacht is.



Domina cocktail

INGREDIENTEN

===== voor 4 personen

2 flesjes Verboden Vrucht - 100 tot 120 ml Cherry -
kriekjes op prikker als versiering -
4 longdrinkglazen.

BEREIDING

=====

In de glazen eerst de Cherry gieten, daarna pas het bier.
Het bier voorzichtig schenken, om niet teveel schuim te beko-
men.

Roeren met een lange cocktaillepel en versieren.

Opdienen op kamertemperatuur.

Voorzie als borrelhapje gereinigde,gerookte sprot.



Alle Hoegaardse Brouwerijen door de eeuwen heen

VERVOLG

*Om uwen dorst
Doet zooalshem*



*Vraagt
een
Omnamaakbaan*

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

14 - CIPERS

=====

1 - Arnold

2 - Felicien (Rode Cipers genaamd)

Vermeld in 1873 gestopt in 1940

Gelegen in de Stoopkensstraat.

15 - CLOESTER ('t)

=====

Uitgebaat door de paters Begaarden.

Gelegen in Klein Overlaar, huidig Mariadal, perceel C417A, rechter uithoek van het complex.

Als brouwerij reeds bekend voor 1700.

16 - COENEGRAS

=====

Gestart in 1756.

Gelegen op de Beek (Stoopkensstraat) nu houthandel VanderMolen sec. D102.

Dit paenhuys was eigendom van Henricus Coenegras, geboren in 1726 te Butsel, zoon van Henricus en Elisabeth Huens.

Gehuwd in 1747 met Clara Geerts uit de brouwerij "de Engel" geboren te Hoegaarden in 1723 en overleden te Hoegaarden in 1786.

Henricus Coenegras was burgemeester van Hoegaarden in 1764.

In 1765 was de ketelinhoud 1725 l. en de kuipinhoud 3900 l.

Ze hadden negen kinderen:

- Maria Theresia	° 1750
- Maria Cath.	° 1752
- Henricus	° 1753
- Lambert	° 1754
- Maria Anna	° 1754
- Maria Elisabeth	° 1760
- Maria Anna	° 1762
- Servais	° 1765
- Bartholomeus	° 1767

In 1812 na de dood van zijn vader zette Servais de brouwerij voort.

Hij huwde te Oorbeek in 1814 met Maria Cath. Meugens.

Zij hadden zeven kinderen:

- Catharina	° 1815	
- Pierre Henri	° 1817	
- Eulalie	° 1820	X in 1840 met J. J. Lowet.
- Octavie	° 1822	
- Jeanne Françoise	° 1825	
- Maria Theresia	° 1827	X met notaris Crampen Felix.
- Blandine	° 1834	X in 1862 met Henri Vander Taelen.

=====

Sr. Antoine Theodore Collard uit Lummen was aanvankelijk huurbrouwer bij Van Nerum en had vervolgens een eigen paenhuys in de Tiensestraat.

Hij huwde in 1741 met Deodata Finau en bouwde zijn pachthof aan de Grote Brug (Zwaluwhoeve), waar hij in 1774 ook zijn brouwerij overbracht.

Werd in 1735 voor het leven tot Meier van de Regentie uitgeroepen, zodat hij samen met Sweerts en Van Nerum tot de Raad van de Brouwersgilde behoorde.

Was één van de voornaamste inwoners van de gemeente en stond later als rentenier vermeld.

Van bij de aanvang was Collard de grootste brouwerij van Hoegaarden.

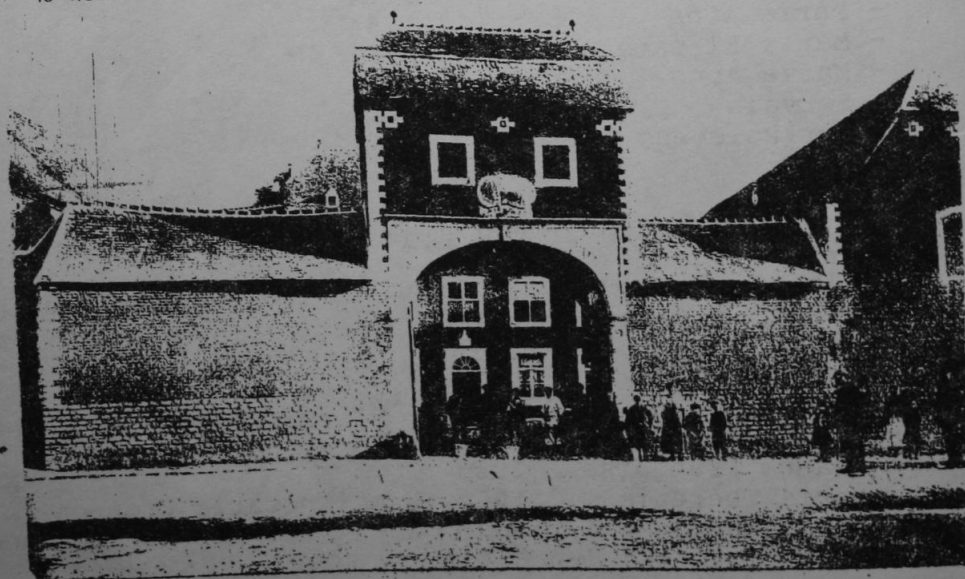
In 1765 was de ketelinhoud 2700 l. en de kuipinhoud 5550 L.

Zij hadden zes kinderen:

- Jeanne Albertine ° 1742
- Joseph Jacques ° 1744
- Maria Therèse ° 1745
- Ant. Joseph ° 1747 + 1831
- Jean Charles ° 1750
- Mathieu ° 1752

Na zijn dood in 1778 werd hij door zijn zonen opgevolgd.

10 HOUGAERDE - La ferme des Hirondelles



18 - CROUS

=====

Gehouden door C Crous.

Gestart in 1736 en gesloten in 1762

In 1754 nam zijn weduwe de zaak over.

Vijf jaar later stond de brouwerij op naam van juf. Crous.

Deze brouwerij maakte slechts een korte opgang.

19 - DE KINDER

=====

Lag in het dorp en was eigendom van Jean Bt. De Kinder.

Geboren in 1686 als zoon van Henri en Anne Van Herberghen.

Huwde in 1713 met Marie Thérèse Bietens (° 1690 dochter van Jean en Agnes Maes).

Tussen 1713 en 1718 stelde hij zijn paenhuys open en werd in 1719 en 1743 tot burgemeester van Hoegaarden verkozen.

In 1749 zetelde hij als gezworene in de dorpsraad.

Gestopt in 1724 en werd dan huurbrouwer in 't Groot Paenhuys.

20 - DELGRE

=====

Was eigendom van Jacobus Delgre.

In 1765 was de ketelinhoud 1000 l. de kuipinhoud 1150 l.

21 - DEMS

=====

Was gelegen in Bost onder Hoegaarden en eigendom van Dems Lambert.

Gestart in 1746 en gestopt in 1770.

In 1765 was de ketelinhoud 1050 l. en de kuipinhoud 1525 l.

22 - DERE

=====

Eigendom van Willem Dere.

Kleine brouwerij, vanaf 1760 door zijn weduwe voortgezet, zonder ooit opgang te hebben gemaakt.

Gestart in 1737 en gestopt in 1762.

Leve de man die het bier uitvond



ambrinus of Gambri-
nus zou de man zijn
geweest die het bier
uitvond, door de gerst
tot mout te maken.
Menig café is naar
Cambrinus vernoemd.
Wie was die Cambri-
nus? De koning van

Vlaanderen, zeggen de Belgen. Geboren te
Cambrai en als-ie er niet geboren is heeft-ie
de stad gesticht. Helaas is het de vraag
of Cambrinus ooit bestaan heeft, althans
onder die naam.

Het moet Jan Primus geweest zijn,
hertog Jan de Eerste van Brabant, een groot
ridder en groot drinker die leefde van
1253 tot 1294. Er werd, met een flinke pot
bier erbij, veel over hem gepraat en hoe
meer bier hoe eerder Jan Primus wordt
uitgesproken als Cambrinus. Het verhaal

gaat dat Jan Primus op handen werd
gedragen door zijn krijgslieden, vooral
omdat bij een overwinning alle biertonnen
opengingen. Jan Primus dronk en klonk
met alleman. Bij een overwinningsfeest
zonder weerga klom hij eens, de bierkruik
in de hand, op een hoge stapel goeddeels
leeggedronken tonnen tot hij de hoogste
ton bereikt had. Daar ging hij op zitten als
op een paard en sprak het van wijd en zijd
toegestroomde volk toe. Zo kent men hem
en zo heeft men hem lief. Tot in deze dagen.

Arnoldus de Sterke

De patroon van de hopboeren is de heilige
Magnus. De brouwersgilden hebben meer
patronen. Het verschilt van land tot land.
Florian, Augustinus, Nicolaus, Vitus,
Laurentius van Rome en bovenal: Sint
Arnoldus de Sterke, ook wel Arnulphus
genaamd. Als je op de verhalen afgaat,
zouden er twee Arnoldussen bestaan
hebben. Frankrijk eist er één
van op en België ook. Het kan
niet missen of het gaat
om dezelfde edelman-
bisschop. Volgens de
Fransen is Arnoldus rond
het jaar 580 geboren.
Na zijn dood verrichtte hij
een wonder dat alle
twijfels over zijn heilig-
heid wegnam. Toen
zijn stoffelijk overschot
werd overgebracht naar
een andere plaats
kregen de dragers
dorst.

Ze zetten de kist
even neer om een
biertje te pak-
ken, maar in de
enige herberg
in de omtrek
was nog maar

één kruik bier over. De dragers wilden al
weer opstappen toen er plotseling uit het
niets in elke hand een volle kruik
schuimend bier verscheen.



Gambrinus.



In de Belgische versie werd Arnoldus vijf eeuwen later geboren. Hij verrichtte sterke staaltjes. Bij een rondje speerwerpen zou hij eens een zware vlaggestok uit de grond hebben getrokken en die verder hebben weggeslingerd dan iedere andere deelnemer zijn speer. De Belse Arnoldus, die tenslotte bisschop werd, stichtte de abdij van Oudenburg. Zijn wonder lijkt sprekend op dat van de Franse Arnoldus. Toen een kloosterbrouwerij instortte, was er in de wijde omgeving geen druppel bier te krijgen. Arnoldus maakte een eind aan de ramp door een wonder te verrichten. Er was zomaar ineens bier voor wie maar

