

Moutstockje

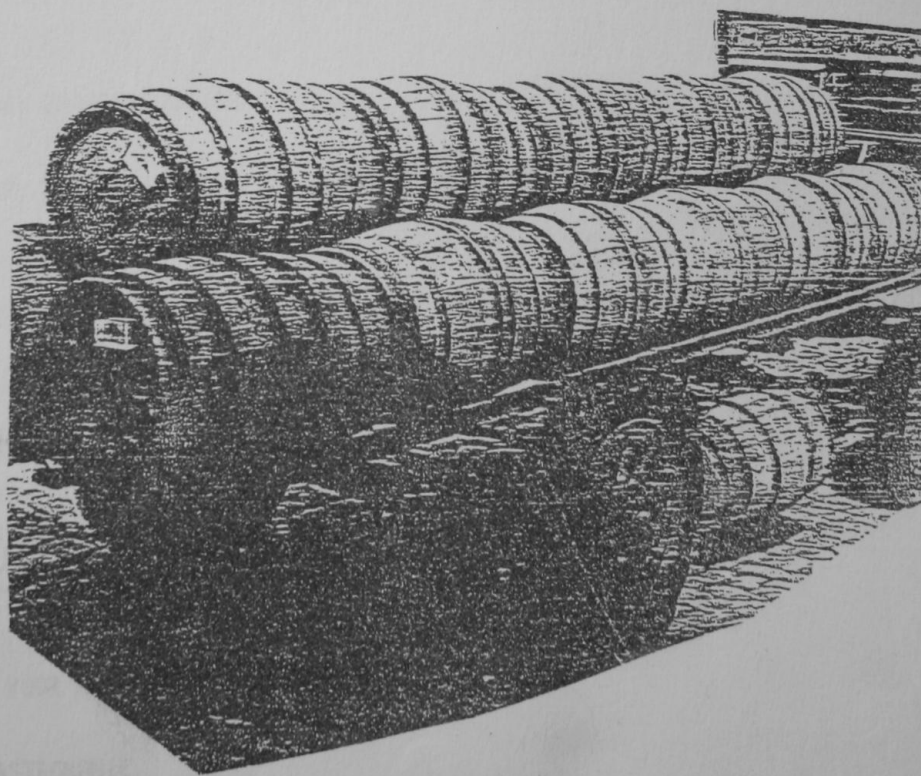
nr 56

2000

it 27 outstocke

**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

OUDE BIERKAR



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER BOORTMEERBEEK

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN 1

V.U. GROOTEN, É.

Residentie Beatrijs 169
2300 Tienen

Tel. (016) 81 72 35

DRIEMAANDELIJKS 2/2000

't Moutstockje

DRIEMANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

+++++

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

BANKREKENING: 230/0020261/09

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

ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERME

INHOUD 56

- PROGRAMMA VOOR 2000
- BIER EN GASTRONOMIE
- ALLE HOEGAARDSE BROUWERIJEN DOOR DE EEUWEN HEEN (VERVOLG)
- EEN EN ANDER OVER ALCOHOL
- BIER MET EEN DUISTER VERLEDEN.

BIER GILDE NIEUWS

ons PROGRAMMA voor 2000

ZATERDAG 8 APRIL

VIERING 35 JAAR HOEGAARDSBIER

=====

PIERRE CELISDAG in 't NIEUWHUYSMUSEUM TE HOEGAARDEN.

Opening van een tentoonstelling om 15 uur, in
aanwezigheid van Pierre Celis en de medewerkers
van het eerste uur.
Receptie op Hoegaardse wijze

ZONDAG 30 APRIL

TRADITIONEEL TEERFEEST

=====

We komen samen tussen 12 en 12.30 uur in 't Nieuwshuys.
Daarna ons feestmaal aan de prijs van 500 fr.
In de namiddag zal het Kapittel doorgaan.



ZATERDAG 27 MEI

35 JAAR HEEMKUNDE TE HOEGAARDEN

=====

Tentoonstelling 35 jaar museum
Alle leden van de Biergilde worden verwacht.
Openingsplechtigheid om 15 uur.

ZONDAG 11 JUNI

GRIETMUILVIERING TE BOST

=====

Start is voorzien om 15 uur.
Aanstelling van een Borgher van Hoegaarden.

ZATERDAG 24 JUNI

NAAR DE STAD VAN KEIZER KAREL

=====

Geleid bezoek aan Gent per autocar.
Vertrek aan 't Nieuwhuys om 8 uur.
We bezoeken 't Patershol, het Gravensteen en het
centrum van Gent ST. Baafs, Belfort
Daarna shopping time.
Volledig programma zal later worden medegedeeld.

MAANDAG 14 AUGUSTUS

HEKSENTOCHT

=====

Vertrek aan het Nieuwhuysmuseum
Een griezeltocht door de hollewegen van Hoegaarden.

ZATERDAG 16 SEPT

STREEKBIERENREIS

=====

Verder nieuws daarover zal u later worden medegedeeld

ZONDAG 24 SEPT.:

VIERING BIERMANNEKE

=====

Hulde aan het Brouwersbeeld.
Dêze gaat door in het Koutherhof, Stoopkensstraat.



De bierkeuken is ontstaan in de Middeleeuwen.
Vlaanderen met zijn vele bieren is daarin zeker een voorloper geweest
in Europa.
In de laatste jaren werd er minder aandacht besteed aan koken met bier
en onder die invloed verloor de Vlaming de bierkeuken uit het oog.
We kennen nog de regionale bereidingen (stoofvlees met bier) e.d.
maar daar stopt het mee.
De NIEUWE BIERKEUKEN moet nog worden uitgevonden.
Hoog tijd voor een herwaardering.
Waarom zelf eens niet proberen.
Een tip: een scheutje bier op het einde toevoegen aan de bereiding
geeft aan het gerecht een uitzonderlijke smaak.
De biersmaak mag niet overheersen, dus zuinig zijn.

Witloofsoep

INGREDIENTEN :

voor 10 personen

20 stronken witloof, 300 gram gekookte ham, 2 uien, 1/2 selder,
2 bouillonblokjes, 5 flesjes Hoegaarden, 2 eetlepels Engelse saus,
2 liter water, 100 gram boter, 5 aardappelen, 1/4 bos peterselie.

BEREIDING :

Reinig en versnij de ui, de selder en het witloof in kleine stukjes. Smelt de helft van de boter en voeg er de in stukjes gesneden groenten aan toe. Laat het geheel even uitzweten in de boter en bevochtig met Hoegaarden.

Was en schil de aardappelen. Versnij ze in blokjes en voeg ze aan de Hoegaarden toe. De bereiding tot de helft laten inkoken om er vervolgens het water en de bouillonblokjes aan toe te voegen. Gedurende 30 minuten zachtjes laten koken.

De soep eerst mixen met een handmixer en dan door een fijne zeef halen. Bijkruiden met zout, peper en Engelse saus.

Versnij de gekookte ham in kleine dobbelsteentjes en voeg ze samen met de rest van de boter aan de soep toe.

Bestrooi met wat gehakte peterselie.

Bijhorend bier: Hoegaarden



Sabajon met Grand-Cru

INGREDIENTEN:

4 Williams peren, 1 liter water, 250 gr griessuiker, vanillestokje.
6 eierdooiers, 60 gr griessuiker 2 flesjes Grand Cru

BEREIDING:

Pocheer de 4 Williams peren in een hete suikerstroop.
Voor deze stroop gebruiken we 1 liter water, 250 gr griessuiker en een vanillestokje.

Pocheren gedurende 10 minuten.

Neem de peren uit de stroop en laat ze afkoelen.

Bereid de sabayon:

Meng 6 eierdooiers, 60 gr griessuiker en 2 flesje Grand Cru of Verboden Vrucht. (elk 33 cl.)

Klop dit mengsel op een zacht vuurtje tot een schuimige creme.

Plaats elke peer op een bedje vanilleijs.

Werk af met de biersabayon.



Hoegaardse appeltaart

INGREDIENTEN :

8 personen

1,5 dl water, 1,5 dl Verboden Vrucht, 250 gr suiker, 8 mooie appels
4 eieren, 1/4 liter slagroom, 2 eetlepels gesmolten boter, 200 gr
bloem, 1 theelepel bakpoeder, 2 eetlepels donkere kandijkristal-
suiker, een braadslede, een ovenschaal.

BEREIDING :

Begin met de bodem van de taart te bereiden.

Breng hiervoor het water met het bier en de helft van de suiker
aan de kook. Schil de appels intussen en snijd ze in vieren.

Kook de appels in het bierstroopje tot ze gaar maar nog wel
stevig zijn.

Beboter een ovenschaal en schep hierin de appels met het bier-
stroopje. Maak dan het beslag.

Klop de eierdooiers met room en de gesmolten boter en maak er met
behulp van de gezeefde bloem, hetbakpoeder en de rest van de suiker
een beslag van.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eiwitten stijf en schep deze door het beslag; heel voor-
zichtig want het mag niet inzakken.

Schep dit beslag op de appels en bestrooi met de bruine kandij-
kristalsuiker.

De braadslede is intussen gevuld met kokend water.

Plaats de taart in de braadslede en bak haargaar op 200°C.

De minimum duur van de baktijd bedraagt 30 minuten.

Voor het einde van de baktijd, de gaarheid controleren door met
de gebaknaald in de taart te prikken.

De taart is gaar als er geen deeg meer aan de naald kleeft na de
beprikking.

Mocht het gebak te bruin worden, dek het dan af met aluminiumfolie.

Brouwerssoep

INGREDIENTEN/

10 personen

Bouillon: 4 uien, 250 gram wortelen, 1/2 selder, 1/4 bos prei, 5 blokjes vleesbouillon, 4 liter water, 150 gram bloem, 150 gr. boter, 1 liter Julius.

Garnituur: 1 kg. zilveruitjes, 750 gram licht gerookt spek, 10 sneetjes brood, 1/4 bosje peterselie, 1/2 dl olijfolie.

BEREIDING/

De uien, de wortelen, de selder en de prei reinigen, wassen en fijn snijden. De groenten laten uitzweten in de boter en bestrooien met bloem.

Bevochtigen met water en al roerend aan de kook brengen.

De bouillonblokjes toevoegen en gedurende 1 uur zachtjes laten koken. Het geheel doorzeven.

De zilveruitjes pellen, in de boter laten glanzen en er de gebonden bouillon en de Julius opgieten. Het geheel gedurende een tiental minuten laten sudderen.

Het spek ontzwoerden, het kraakbeen verwijderen en in plakken van 1/2 cm dikte versnijden. Deze plakken in dunne reepjes snijden om

ze vervolgens goudbruin te bakken.

De peterselie wassen en fijn hakken.

Het brood in reepjes snijden en knappend bakken in de olijfolie.

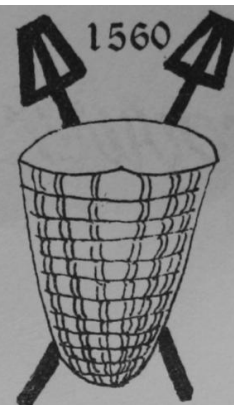
Afwerking De soep in een voorverwarmd diep bord overscheppen en en bestrooien met de goudbruin gebakken spek- en broodreepjes en de fijngehakte peterselie.

Bijhorend bier: Julius



TEERFEEST

30 APRIL 2000



Zoals ieder jaar mogen we u uitnodigen op het TEERFEEST van de Hoegaardse Biergilde, welke doorgaat op ZONDAG 30 APRIL 2000, in 't Nieuwhuysmuseum Ern. Ourystraat 4 te Hoegaarden.

We komen samen tussen 12 en 12.30 uur, waar we even tijd nemen voor een gezellige babbel en een pintje Hoegaards.
Daarna wordt u het teerfeestmenu aangeboden bestaande uit:

- Bloemkoolsoep
- 1 - NORMANDISCHE TONGFILETS MET PUREE
OF
- 2 - KALKOENGEBRAAD metPEPERSAUS, FRUIT en KROKETTEN
- Als dessert is er ijstaart met koffie

Tijdens het teerfeestmaaltijd worden u twee drankjes aangeboden.

Dit alles aan de zeer voordelige prijs van 500 fr. per persoon.
U hebt de keuze uit twee hoofdschotels, gelieve met 1 of 2 dit aan te duiden onderaan uw stortingsformulier, also maakt u uw keuze kenbaar.

Voor het deelnemen aan dit teerfeest, gelieve te storten op nr. 230/0020261/08 van Die Edele Orde en dit VOOR 15 APRIL 2000.

Alle Hoegaardse Brouwerijen
door de eeuwen heen

Om uwen dorst
Doet zooalshem



Vraagt
een
omnamakbaan

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

23 DEWELDE

=====

Bevond zich in de Tiensestraat in het huis over de Café Pax.

24 - DOTREMONT JACOBUS

=====

Huwde in 1753 met Maria Magdalena Van Simphoven (° 1719 dochter van brouwer Guil. Van Simphoven en Marie Magdalene Vander Straeten.

Kinderen:

- | | | |
|------------------|------|-------------------------------------|
| - Maria Cath. | 1754 | X 1774 met Godgaf van Diest. |
| - Jacobus | 1756 | X 1780 met Elisabeth Sweerts. |
| | | woonden op de huidige hoeve Cipers. |
| - Dorothea Elis. | 1758 | |
| - Egide | 1760 | |
| - Anne Gertrude | 1761 | X 1789 met Louis Fr. Smeyers. |
| - Anne Maria | 1763 | |
| - Jan Baptist | 1765 | |
| - Anna Dorothea | 1766 | X 1792 met Hendrik Norbert Nijs. |
| | | Burgemeester in 1791. |
| | | Mombaarvader der XII Apostelen. |
| - Jan Hendrik | 1768 | |
| - Anna Theresia | 1769 | X 1793 met Jan Berger. |
| - Albertine | 1771 | |
| - Georges Hubert | 1774 | |
| - Norbert | 1775 | |

Door zijn huwelijk was hij de schoonbroeder van brouwer Bertel Bueckens.

In 1765 was de ketelinhoud 2775 l. De kuipinhoud 4425 l.

25 - DOTREMONT JAN

=====

Het paenhuys bevond zich op het "Canal" (op de Beek over het Canal).

Sec. D409 Hoek gevormd door de Vroente en de Stw. naar Tienen.

Gestart in 1730, waarschijnlijk gestopt in 1900.

Geboren in 1692 te Hoegaarden als zoon van Jacques en Marie Neuteleers.

Gehuwd in 1719 met Maria Anna Schoelmeesters (° 1696 dochter van brouwer Daniel Bormans en Josyne Vanden Putte)

Kinderen:

- Marie Elisabeth ° 1719 waarsch. X 1758 met Pierre Wauters.
- Anne Marie ° 1721 waarsch. X 1747 met Egide Fr. Bernard Collart.
- Maria Anna ° 1727 waarsch. X 1756 met Jean Spoelmans.
- Jan ° 1730
- Paul ° 1733
- Isabelle Clara ° 1736

Was burgemeester van Hoegaarden in 1723 en 1728
Overleden te Hoegaarden in 1765.

Rond 1760 nam zijn zoon Jan (° 1730 te Hoegaarden) de brouwerij van zijn vader over en liet er het jaartal "1760" op aanbrengen.

Jan was datzelfde jaar gehuwd met Anne Gertrude Nijs (° 1735 dochter van Jacques en Françoise Thérèse Van Osmael).

Werd tot burgemeester verkozen in 1774 en 1775.
Overleden vóór 1804.

Kinderen :

- Jan ° 1761
- Jacques ° 1764
- Libert ° 1767
- Marie Th. ° 1769 X in 1791 met Lambert Finoulst.
- Jeanne ° 1772
- Norbert ° 1774
- Bernard ° 1778

Later kwam de brouwerij in het bezit van Clement Jacques Dotremont bijgenaamd " den Duc ", geboren in 1842 en zoon van Servais, kleinzoon van Norbert en achterkleinzoon van Jan Dotremont en Anne Gertrude Nijs.

26 - DOTREMONT LOUIS

Gestart in 1750 en gestopt na 1765.

Na zijn dood zette zijn weduwe de brouwerij voort maar reeds in 1756 werd ze door Petrus Dotremont overgenomen.

In 1765 was de ketelinhoud 1400 l. en de kuipinhoud 2150 l.

27 - DUMONT JEAN

Gelegen te Houtem, behoorde reeds in de 17e eeuw toe aan Meester-brouwer Jean Dumont, notabele te Hoegaarden, bijgenaamd "Jeanmon" die in 1679 als brouwer en notabele aangeschreven stond en mede-ondertekenaar was van het rapport nopens de geleden schade door de voorbij trekkende legers veroorzaakt.

Huwde in 1665 Margriet Sweerts uit Bost, dochter van Servaes en Christine Neys, die hem 7 kinderen schonk.

- | | | |
|----------------------|--------|---|
| - Agnes Catharina | ° 1666 | + 1670 (?) |
| - François | ° 1670 | + 1737 |
| | | Gehuwd in 1713 met Getrude Peeters. |
| - Marie Anne | ° 1673 | + 1741 |
| | | Gehuwd in 1741 met Lambert Swellen. |
| - Jean | ° 1676 | + 1717 |
| | | Gehuwd in 1713 met Elisabeth Bormans (° 1689 dochter van Hendrik en Maria Anna Bonjean) |
| - Toussaint François | ° 1681 | + 1685 (?) |
| - Everard | ° 1684 | + 1750 |
| | | Gehuwd in 1712 met Agnes Huybens (wed. van Jan Struys). |
| - Christine | ° 1686 | |

Het was Everard Dumont, die na zijn huwelijk, zijn vader te Houtem als brouwer opvolgde en als schepen in Hoegaarden zetelde en aan de zijde stond van het trio Collard - Sweerts - Van Nerum, ten tijde van de dorpsruzie in 1749, omwille van het kasseien van de oude Molenweg (huidige Pastorijstraat)

In 1765 was de ketelinhoud 1150 l. en de kuipinhoud 2700 l.

Everard Dumont verwekte met Agnes Huybens zes kinderen, allen te Houtem geboren.

- | | | |
|----------------|--------|------------|
| - Jean Lambert | ° 1713 | + 1716 (?) |
| - Everard | ° 1715 | + na 1791 |

- Gehuwd met Elisabeth Beuckens
(zuster van burgemeester Bertel Beuckens, die in 1749 samen met schoonvader Guillaume Van Simphoven tegen de Regentie in opstand kwam.
- Jean Henri ° 1717 + 1780
Gehuwd in 1750 met Anna Marg. Van Osmael uit Outgaarden, dochter van Henri en Gertrude Rega.
 - Toussaint Francois ° 1719 + 1748
 - Jean Baptist ° 1721 + 1782
Gehuwd in 1751 met Maria Deodata Vandermolen, dochter uit 't Paenhuys op de Beek.
 - Anne Marie Agnes ° 1728

Tussen 1737 en 1739 ging de brouwerij over op Everard, de jonge, ° 1715 en gehuwd met Elisabeth Beuckens (° 1716 als dochter van Jean en Cath. Tits).

Kinderen :

- Anne Catherina ° 1739 X in 1758 met Romba uit Desant
- Clara ° 1741
- Marie Anne ° 1746 X in 1767 met Jean Henri de Kinder (° 1728)
- Jean Baptist ° 1749
- Pierre Nicolas ° 1751
- Marie Elisabeth ° 1754 X in 1780 met Henri Lambrechts
- Everard ° 1759

Zijn broer Jean Henri vestigde zich als landbouwer. Doch de jongste broer Jean Baptist, eveneens stammend uit de brouwers familie, wilde ook " bierpaenen " en brouwer worden; maar het ouderlijk paenhuys was te klein, om er met twee gezinnen op te leven en opende een eigen paenhuys op de Beek.

=====

Gelegen aan de Beek - op de Stoopkensstraat over de Dumont-straat in het oude pachthof Virgiel Van Haegendoren, heden taverne Kouterhof. Sec. B 313 - 314.

Om zijn doel te bereiken, brouwer worden, was er maar één oplossing mogelijk, namelijk een rijke brouwersdochter huwen. Hij wendde zich tot Pastoor Henricus Sweerts, de toenmalige pastoor van Hoegaarden en Mombaarvader van de Brouwersgilde, aan wie hij zijn plan uitlegde.

Een tijdje later was alles in kannen en kruiken; Jean Baptist, de zoon van oud Schepen Dumont uit Houtem, zou in 1751 in het huwelijk treden met Marie Deodata Vandermolén, dochter van de rijke brouwer en schepen Bernard Vandermolén en Elisabeth Van Osmael uit Hoegaarden.

Het deel uit de erfenis van zijn vader en haar rijk bedeelde bruidschat, lieten het jonge paar toe, een ruim "paenhuys" en woonst te bouwen op de Stoopkensstraat (toen nog Beekstraet genaamd), zodat zijn droom in vervulling ging.

Het staat nergens geschreven hoe huwelijksmakelaar Pastoor Sweerts te werk is gegaan, maar het is niet moeilijk te gissen.

In de Raad van de Brouwersgilde zetelden immers zijn schoonbroeder en brouwer Carolus Van Nerum als deken, zijn broeder griffier en brouwer Servaes Sweerts als secretaris en schepen, brouwer Bernard Vandermolén als onderdeken.

Vele huwelijken onder brouwerskinderen werden in deze Raad geregeld, wat ook hier wel het geval zal geweest zijn, want in de nagelaten schriften van Dr. Jean Bt. Van Nerum, wiens moeder tot de familie Dumont uit Houtem behoorde, staat vermeld :

"La famille Dumont doit une bonne chandelle au Sacré Curé Sweerts, qui fut un courtier habile dans les mariages de raison".

Rond dit tijdstip dat Jean Bapt. Dumont zich als meesterbrouwer op de Stoopkensstraat vestigde, waren er te Hoegaarden 37 eigenaar-brouwers en 130 huur-brouwers.

De Prins-Bisschop van Luik had de brouwtaks verlaagd om het hoofd te kunnen bieden aan de concurrentie uit Leuven en Diest, zodat alle Hoegaardse brouwerijen op volle toeren draaiden.

In 1754 werden te Hoegaarden inderdaad niet minder dan 1482 brouwsels gemaakt, hetzij 4.742.400 liter bier.

In 1762 brak echter een periode aan waarin de Hoegaardse brouwers met de grote concurrentie moeilijkheden af te rekenen kregen. De handhaving van goede bierkwaliteit kon niet langer verzekerd worden, wilden zij verder blijven wedijveren met de nieuwe en goedkopere biersoorten uit Leuven.

Zij bekloegen zich bij hun Brouwersgilde, sinds 1757 onder het Dekenschap van Meier en Brouwer Antoine Collard, maar deze

wilde van geen kwaliteitsvermindering weten en riep bij hoog en bij laag uit " te Hoegaarden wordt bier en geen afwaswater gebrouwd ".

De dertig overgebleven eigenaar -brouwers verhoogden hun productieom het prestige te handhaven.

Voor de eerste helft van het jaar 1764 brachten zij samen 740 brouwsels op de markt, een record voor die periode van het jaar.

Hun bierkarren voerden uit naar Brabant, Luik, Namen en Vlaanderen, hetgeen een grote concurrentie betekende voor de Leuvense Peterman en de Diesterse bruine.

Maar in 1769 stelde de Leuvense biernijverheid nochtans alles in het werk, om de Hoegaardse brouwers te treffen en liet verkondigen dat het Hoegaards bier gemaakt werd met water uit een beek waarin allerlei dode dieren en uitwerpselen werden geworpen en hierdoor microben inhield, die schadelijk waren voor de ingewanden.

Deze valse beweringen werkten nadelig in en sommige brouwerijen, waaronder ook deze van Everard Dumont uit Houtem, zagen hun afzet gevoelig dalen. Doch Jean Bapt. Dumont op de Stoopkensstraat hield stand en werd zelf bij de groten gerekend.

In 1774 waren er nog een 25 tal brouwers en 100 huur-brouwers overgebleven, die een jaarproductie van 1504 brouwsels maakten. Doch zij bundelden hun krachten en leverden in 1776, 15.000 amen bier op een totale uitvoer uit het land van Luik van 24.000 amen, hetgeen ongeveer de drie vijfden betekende van het geheel, zodat Hoegaarden nog steeds het bierdorp bij uitstek was.

Meester-brouwer Jean Bapt. Dumont overleed in 1782, maar zijn weduwe zette de brouwerij voort tot wanneer haar zoon Jozef oud genoeg was.

Uit de brouwersfamilie Dumont - Vandermolen waren negen kinderen gesproten nl :

- | | | |
|------------------------|--------|--|
| - Anna Maria | ° 1752 | X 1776 met Jacques Nijs. |
| - Anna Catherine | ° 1755 | X 1775 met Lambert Gilsoul |
| - Hendrick | ° 1757 | geestelijke te Audergem |
| - Marie Theresia | ° 1760 | |
| - Bernard | ° 1761 | |
| - Anna Maria Francisca | ° 1763 | X 1801 met Libert Geerts
weduwenaar van Barba Van Nerum |
| - Jean Bapt. Rochus | ° 1766 | |
| - Jan Baptist | ° 1769 | |
| - Jozef | ° 1772 | |

Kinderen :

- Toen Jozef Dumont in 1844 overleed, nam zijn zoon Jozef Libert de brouwerij over en kwam ook in het bezit van het oude paenhuis van zijn overgrootvader Everard Dumont uit Houtem. Hij huwde met zijn nicht Virginie Paillet en was stichter van de Hoegaardse suikerfabriek.





O, zit dat zo!

Vraag aan de dokter: hoe komt het dat je zo snel de hoogte krijgt als je bier door een rietje drinkt? Antwoord: de alcohol komt dan snel via het mondslijmvlies in het bloed terecht en bereikt daardoor meteen de hersenen.

Nog een vraag, dokter: waarom word je ziek van bier waar as in zit of suiker?

Antwoord: dat is medisch veel moeilijker te verklaren. Waarschijnlijk zijn chemische reacties in het lichaam hiervoor verantwoordelijk.

Een en ander over alcohol

- Alcohol bestaat uit koolstof, waterstof en zuurstof. Allemaal stoffen die ons lichaam nodig heeft. Alleen niet in die combinatie.
- Alcohol komt in de bloedbaan via de maagwand of de wand van de dunne darm. Zo bereikt het de lever, die de alcohol afbreekt in voedingsstoffen. Een klein gedeelte verlaat het lichaam met de adem, transpiratie en urine. De lever kan in één uur gemiddeld 8 gram alcohol verwerken. De rest moet op zijn beurt wachten.
- Als alcohol in het lichaam verbrandt, komt er warmte vrij, precies zoals bij al ons voedsel. Noodzakelijke bestanddelen als mineralen en vitamines ontbreken. Reden om bij alcohol te spreken van 'lege calorieën'.
- De caféhouder die zijn vak verstaat, schenkt de drank in het glas dat daarbij hoort. In elk glas bier, wijn, 'n borrel, likeur of cognac gaat ongeveer dezelfde hoeveelheid alcohol, te weten 10 tot 12 gram. Een vol borrelglasje bevat dus evenveel alcohol als een vol wijnglas of een glas bier.
- Alcohol verdooft op een aardige manier en maakt vaak vrolijk en levendig. Dat komt omdat alcohol een ontremmende werking heeft. We houden ons er minder door in.
- Het 'normale' gedrag, met al zijn waarschuwingssignalen in de hersenen, wordt op een laag pitje gezet.
- Bij een teveel aan alcohol is het niet leuk meer; dan kunnen ook dieper gelegen hersengedeelten verdoofd worden. Een overdosis kan zelfs gevaarlijk zijn.
- Grote en zware mensen kunnen naar verhouding meer alcohol verdragen. Ze hebben meer bloed.
- Eten vóór of bij het drinken wordt aanbevolen. Toch wordt de alcohol dan wel in het bloed opgenomen. Een volle maag doet niet meer dan die opname vertragen. De gevolgen zijn alleen iets later merkbaar.
- Er is geen andere manier om alcohol uit het bloed te krijgen dan door middel van de lever. En die neemt de tijd. Koffie vermindert de invloed van alcohol niet. Hoe meer kopjes koffie, hoe langer het duurt eer de lever goed aan de slag kan. Er zit dus niets anders op dan rustig af te wachten tot de lever klaar is.

Bier met een duister verleden



aten we vooropstellen dat Bokbier een bijzonder bier is. Het heeft een warme, robijnrode kleur, een romig schuim, een speciaal aroma en een heel eigen karakter. Vergis u echter niet; het is geen pils.

Bokbier komt zwaarder aan met zijn 6½ vol. % alcohol. Het is gelegenheidsbier dat rond december op de tapkast en de tafel verschijnt.

Waar komt die bok vandaan? Er zijn drie lezingen. Van Donar, zeggen de voorstanders van de oude Germaanse Dondergod. Je had Wodan, en je had Donar. Donar reed op een bokkewagen door de wolken en slingerde een hamer in het rond, waardoor de hemel brulde. Om de Dondergod gunstig te stemmen, werden er feesten gehouden waarbij bokken werden geofferd en bier werd gebrouwen door de Germaanse vrouwen. Bokbier dus. 'Nee', zeggen anderen. 'Bokbier komt uit het stadje Einbeck - in Beieren vaak uitgesproken als Ainpock - bij Hannover. Het is het eerste bokbier (Pockbier?), de documenten bewijzen het'.



En dan volgt er een heel verhaal over een Russische prins die met een Beierse prinses in het huwelijk zou treden. Zij heeft de prins nog nooit gezien, maar gaat toch op weg naar Rusland. Daar aangekomen, bekijkt de grootvorst haar eens goed. Hij wil zijn dochter toch maar liever niet aan haar kwijt en stuurt de jongedame terug. Groot verdriet natuurlijk. Het arme kind wordt er beroerd van en blijft op weg naar huis in Ainpock steken, meer dood dan levend. En wat brengt redding? Het versterken van Ainpocker bier, dat spreekt! Alsof ze niet genoeg gehad heeft, eist de prins eenmaal thuis in Beieren, weer Ainpock. Dat moet gehaald worden, keer op keer, en dat blijkt te be-grotelijk. Er komt een Ainpocker brouwer over naar München en het Münchener Ainpock is geboren. De derde lezing over de naam bokbier is het nuchterst. Bokbier is bier dat gekruid is met een alsemkruid dat Buck, Buckten, Bock of rode Bock zou heten. Ze zoeken het maar uit. Als het maar smaakt. En dat doet het.