

Moutstockje

nr 59

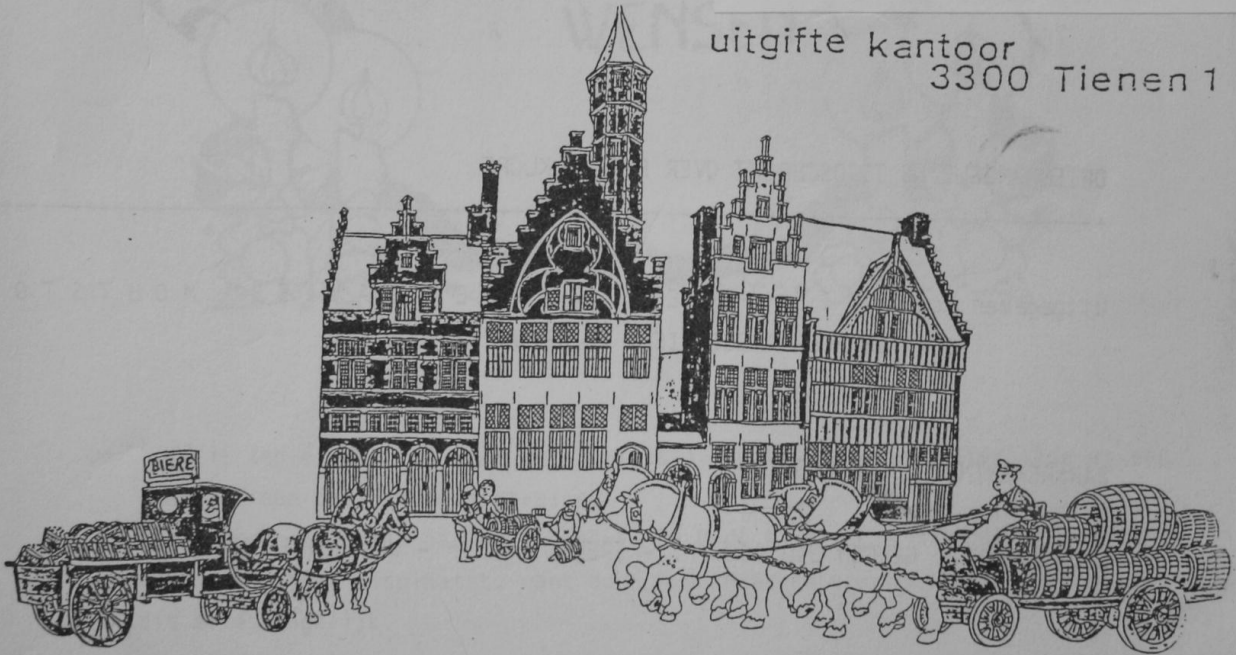
2001

driemaandelijks 1/2001



M. DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER BOORTMEERBEEK

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1



't moutstockje

V.U. GROOTEN.

Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarder

't Moutstockje

DRIEMANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

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

BANKREKENING: 230/0020261/09

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

ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN VRIJ OVERGENOMEN WORDEN MITS BRONVERMELDING.

INHOUD 59

- BESTE WENSEN - FEESTRECEPT
- Alle HOEGAARDSE BROUWERIJEN (vervolg)
- BIER EN GASTRONOMIE (vervolg)
- BIERGILDE NIEUWS



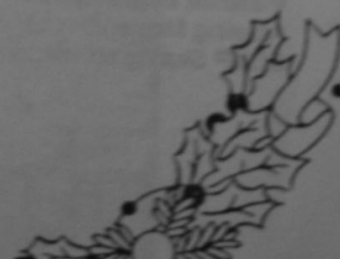
2000 is ten einde, een jaar met veel activiteiten voor onze Biergilde en een jaar met een positieve uitstraling.

Een woordje van dank aan de leden van de Hoge Raad en de Domicellagilde is hier zeker niet misplaatst, want door hun inzet en doorzettingsvermogen was dit alles mogelijk.

2001 zal zeker niet moeten onderdoen voor het voorbije jaar en met de start ervan wensen we U en uw familieleden een jaar vol voorspoed en gezondheid.

"IMMER VOORUIT" de leuze van de Heemkundigekring 't Nieuwhuys is ook van toepassing voor onze Gilde.

Etienne Grooten
Grootkanselier





Een receptsuggestie voor de feestdagen

EEND MET WHISKY

Koop een eend van ongeveer 5 Kg voor 6 personen, twee grote flessen Schotse whisky, spekreepjes en een fles olijfolie. De eend laderen en de binnenkant inwrijven met peper en zout, de oven voorverwarmen op 180 graden en een longdrinkglas voor de helft vullen met whisky.

De whisky opdrinken tijdens het voorverwarmen van de oven. Daarna de eend op een muur/vuurvaste schaal leggen en een tweede glas whisky inschenken.

Nu het tweede glas ook opdrinken en de eend in de oven zetten. Na 20 minuten de oven op 200 graden zetten en 2 glaven vubben met whisky.

De glaven opdlinken en de scherven van et eelste glav oplaapen.

Nog en nalff glav insjenke en opdlinke.

Na en nalff uul de hoven opedoen om de deend te sjekkn. Blantwondezalff in de padkamer ganaale en opde povekand van de linkerand toen.

Denove nun sigop geve.

Twee glave whiskiisjenke en tmiddelste glaf leegdwinke.

Den nove opedoen naadattet eerste glav leegi en de sjotel vastpakke.

Blantwndezalff opn binnekannd van de regtehantoen en deend oprape. Deend nogis oprape en metten nantdoek de bwantwondesalve fan deneent fege.

Ze hande ontvette me visky en tube meh zalv veeroprape.

Tkapotte glazzopvege en deent turugh in dehove doen.

Deheent oprapuh hen de ove eers opedoen.

De twwiede flesh visky pedoen en regopsette.

Opstaan fan de floe en tochma blijfe zitte.

De bles opde gronf neerzette.

Uide bles dlinkenwande glave zijn opof kabot.

Denove afzette, dooge sluiten en cmfalle.

Laat de volgende morgen de eend degusteren met citroen en mayonaise. De hele middag en de vroege avond de rotzooi van de muren en het plafond verwijderen en de keuken opruimen.

De glasscherven en de flessen naar de glasbak brengen en op de terugweg paracetamol en maagzout kopen.



Alle Hoegaardse Brouwerijen
door de eeuwen heen

Om uwen dorst
Doet zooalshem



Vraagt
een
ounameakbaan

HOUGAERDE
der oude brouwerij i TOMSIN

The illustration shows a man with a friendly expression, wearing a dark jacket over a light shirt. He is holding a large glass of beer with both hands. A bottle is tilted, pouring beer into the glass, which is already filled with a thick head of foam. The bottle has a label that reads 'Bier Hougardes der Oude Brouwerij Tomsin'. The background is dark and textured.

70 - SCHEPERS

=====
Dit paenhuys behoorde toe aan Guillaume Schepers.
Werd voor het eerst als brouwer vermeld in 1723.
Huwde in 1718 met Lucia Van Nerum, waardoor hij verwant werd
met brouwer Charles Van Nerum.
Werd burgemeester in 1748 en nadien gezworene in de dorpsraad.
Stierf in 1757 en werd opgevolgd door zijn zoon Jean François
geboren in 1718.

Jean François huwde in 1747 met Anna Van Osmael (°1720 dochter
van Vincent en Gertrude Vander Molen) schoonzuster van brouwer
Jacques Nijs en Hubert Sweerts.

Kinderen:

- Marie Lucia ° 1748 en gehuwd in 1766 met secretaris
Ant. Bath. Sweerts; deze huwde voor de
tweede maal met Dorothea Van Nerum in
1792.
- Jean François ° 1749 Meier van Hoegaarden in 1787 en
eerste Vrederechter van het kanton in
1795.
- Henri Guillaume ° 1751
- Servais ° 1752
- Anne Cath. ° 1756
- Maria Thérèsia ° 1757
- Leonard ° 1760 die later notaris werd. Zijn
notariële minuten bleven bewaard ter
studie van not. Springer te Tienen.

In 1765 ketelinhoud 2150 l.
 kuipinhoud 2700 l.
Gestopt in 1769.

71 - SCHOONAERTS

=====
Gelegen sec. C417 in Klein Overlaar naast klooster.
Schoonaerts was toen Mère Supérieure.
Dit was dus de brouwerij van het klooster.
Voor het eerst vermeld in 1873.

72 - SONDERVORST MATHYS

=====
Gestart in 1770.

73 - SPAENS GERMIJN

=====

Geboren in 1621 zoon van Aerdt Spaens en Marie Van De Roye.
Huwde in 1642 met Barbara Van Schrieck.
Was schepen en burgemeester te Tienen.
Had in 1657 een brouwerij te Hoegaarden.

74 - STADEL LOUIS

=====

Gelegen in de Pastoriestraat. huidige woning Van Bever. vroeger Knorrestraat en in de 18e eeuw Molenweg genaamd.
Er was eveneens een stokerij.
Hiï brouwde in 't begin hiï "Den Duc"
Gestart in 1892, gestopt in 1910.

75 - STOCKMANS

=====

Gestart in 1756.
Werd gehouden door Martin Stockmans. geboren als zoon van Godefroid en Jeanne Bonian.
Huwde in 1729 met Elisabeth Labours.

Kinderen:

- Gertrude ° 1733 huwde in 1763 met Henri Vander Molen (° 1742 zoon van Nicolas en Anna Marqr. Dumont uit de 11.000 Maeqhdn.
- Maria Christina ° 1735 huwde in 1762 Franciscus Vanden Bempt.
- Winand ° 1742
- Anna Barbara ° 1743
- Maria Anna ° 1746
- Jacq. Martin ° 1748 huwde Maria Theresia Vander Molen (° 1751 dochter van Nicolas en Anna Marqr. Dumont).
- Martin Was burgemeester in 1789
 ° 1751

In 1769 ging de brouwerij over op Petrus Stockmans.

76 - STRUYS

=====

Was gelegen te Houtem.

Gestart in 1710 door Jan Struys. Gestopt in 1769.

Gehuwd met Agnes Huybens (°vermoedelijk in 1685, dochter van Lambert en Margr. De Kinder).

In 1735 richtte Henricus Struys ° 1735 de brouwerij van zijn vader terug op.

Henricus struys huwde in 1735 met Elisabeth Sweerts (°1711 dochter van brouwer schepen Servatius Sweerts en Cath. Peeters).

Werd in 1746 burgemeester van Hoegaarden en nadien voorzitter van de Schepenbank.

Kinderen:

- Anne Cath. ° 1736 huwde in 1762 met Jean François Vander Molen uit 't Groet paenhuis.
- Henri ° 1738
- Servais ° 1740
- Elisabeth ° 1743
- Barbe ° 1745 huwde in 1772 met Henri Barth. Hendrix.
- Jeanne Marie ° 1747
- Marie Thérèse ° 1749
- Servais ° 1752

In 1765 ketelinhoud 1700 l.
kuinhoud 2800 l.

77 - SWEERTS ANT. BALTH.

=====

Sec. D 630 Gestart in 1769

Dit paenhuis was gelegen op de Houtmarkt naast het Kapittelhuys waar nu de Vlaamse Toontuinen zijn gevestigd in de vroegere hoeve Smolders, nu de burelen van het O.C.M.W. van Hoegaarden.

Het paenhuis werd gehouden door Ant. Balth. Sweerts geboren in 1742, zoon van oud secretaris Servaes Sweerts en Angelina Sweerts.

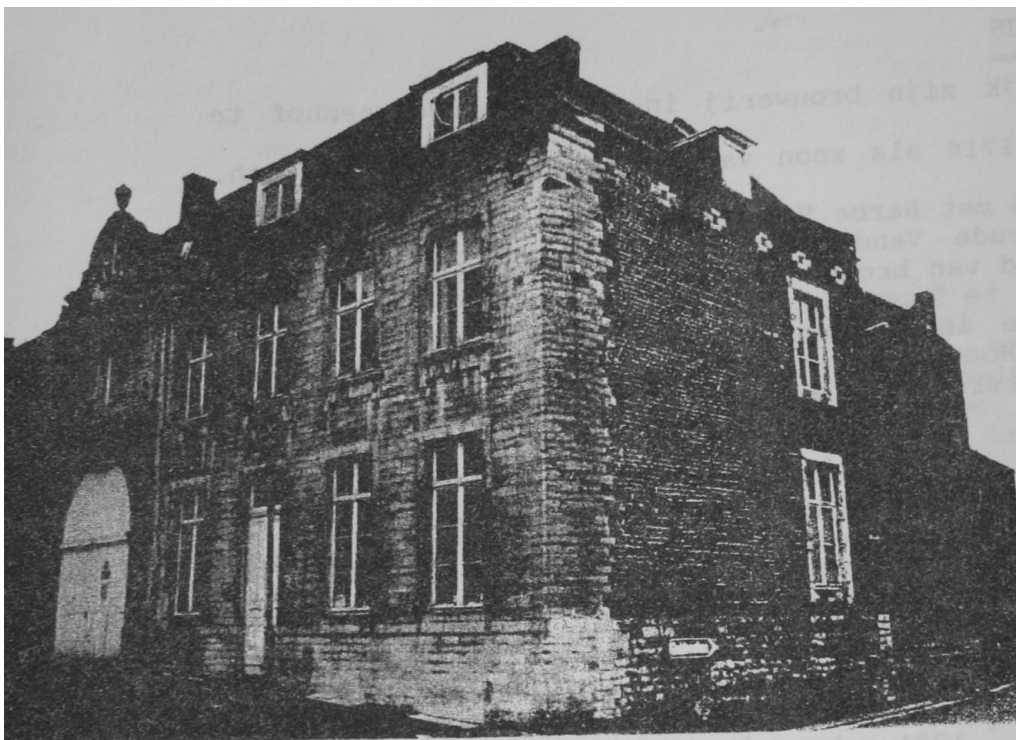
Was eerst gehuwd met Marie Lucia Schepers in 1766 en huwde voor de tweede maal in 1792 met Dorothea Van Nerum (°1763 dochter van not. Joannes en Cath. Bueckens).

Kinderen 1e huwelijk:

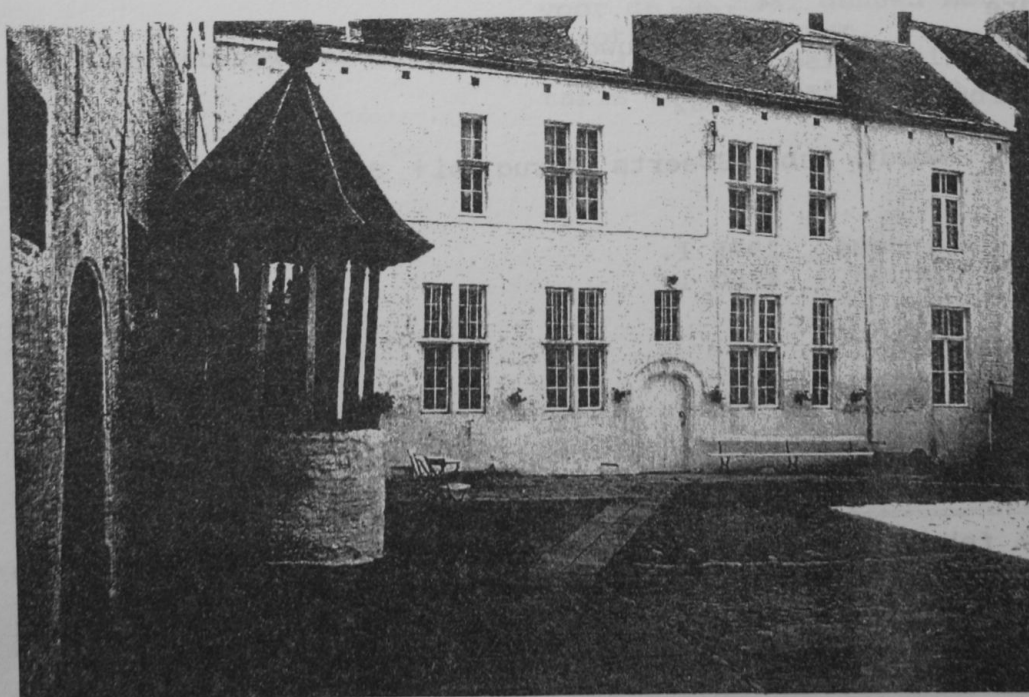
- Henricus
- Servais
- Maria Anna

Joseph Van Dormael uit Bevekom brouwde daarna in de brouwerij van Ant. Balth. Sweerts.

Later overgenomen door brouwer Livinus Van Hagendoren, gehuwd met Lodewijckx.



Het Arendsnest aan de Houtmarkt met links de ruime inrijpoort die toegang verleent tot de pachthoeve en de oudste boerderij van Hoegaarden.



Het riante woongedeelte van het Arendsnest, de oudste nog bestaande hoeve van Hoegaarden met vooraan links de overdekte waterput.

78 - SWEERTS HUBERTUS

Had waarschijnlijk zijn brouwerij in 't Sinte Servaeshof te Rommersom.

Werd geboren in 1716 als zoon van Servatius Sweerts en Cath. Peeters.

Hij huwde in 1736 met Barbe Van Osmael (° 1718 als dochter van Vincent en Gertrude Vander Molen) zodat Hubert Sweerts de schoonbroeder werd van brouwer Jacques Nijs.

Hij vestigde zich te Rommersom.

Hij was gezwoorene in de Dorpsraad en werd in 1755 en 1756 burgemeester van Hoegaarden en trad na 1765 op als rekenplichtige in de gemeenteraad van Hoegaarden.

Kinderen:

- Antoon ° 1738
- Anne Cath. ° 1740 huwde in 1765 met Petrus Judocus Vandertaelen en huwde voor de tweede maal met notaris Rondas uit Tienen.
- Servais ° 1742 gehuwd in 1766 met zijn nicht Anne Cath. Nijs dochter van Brouwer Jacques Nijs.
- Jacques ° 1744
- Marie Elisabeth ° 1751 gehuwd in 1780 met Jacobus Dotremont (° 1756 zoon van Jacques en Maria Simphoven) woonden in de huidige hoeve Cipers.
- Joannes Hubertus ° 1752 Deken te Hoegaarden tijdens de Franse Revolutie.
- Jean Henri ° 1754 huwde in 1780 met Anne Gertrude Van Osmael.
- Andre ° 1755
- Josvne ° 1759 huwde met G. Deboes. woonden te Antwerpen.
- Philippe Jacq. ° 1762

In 1778 wordt Hub. Sweerts terug bij de grote brouwketels gerekend.

1765 ketelinhoud	2975 l.
kuipinhoud	4750 l.

79 - SWEERTS LAMBRECHT

Op 29 feb. 1636 verkoopt Lambrecht Sweerts, gehuwd met Anneke Van Aerschot o.a. huis, hof, stallen, schuur, puttenhuys, panis oft brouwerij te Rommersom aan Willem Dewelde, gehuwd met Marie Van Aerschot, zuster van Anneke.

80 - SWEERTS SERVAES

=====

Gestart in 1750.

Uitgebaat door griffier Servaes Sweerts, broeder van brouwer Hubert Sweerts uit Rommersom en schoonbroeder van Carolus Van Nerum, Henricus Struys en Henricus Hoebancx.

Werd geboren in 1713 als zoon van brouwer Servatius Sweerts en Cath. Peeters uit de Paradijshoeve.

Gehuwd met Angelina Sweerts (°1703 dochter van Antoon en Elisabeth Van Herbergen)

Hij volgde zijn schoonvader op als secretaris te Hoegaarden en was de ziel van de Regentie tijdens de dorpswisten van 1749?

In 1765 ketelinhoud 2025 l.
kuipinhoud 2875 l.

Kinderen:

- Servaes Antoon ° 1735
- Maria Lucia ° 1736 gehuwd met Michiels uit Tienen.
- Hendrik ° 1738
- Maria Anna ° 1740 gehuwd in 1763 met Henri Lowet.
- Antoon Balthazar ° 1742 gehuwd in 1766 met Lucia Sche pers.
voor de 2e maal gehuwd met Dorothea Van Nerum.
Volgde zijn vader op als secretaris tot aan het Franse Bewind.

81 - SWEERTS SERVATIUS

=====

Gelezen op Steenberg (aan de Grote Brug).
Trad in werking rond 1709 en behoorde toe aan brouwer Servatius Sweerts, geboren in 1670 als zoon van Petrus en Margr. Hermans (°1636 dochter van Jan en Marie Houwen en kleindochter van Jan Hermans en Marie Bietens)

Servatius huwde in 1700 met Cath. Peeters (°1672 dochter van burgemeester Bertel en Josvne Vander Putte)

Zij was de zuster van deken H. Peeters uit Hoegaarden, stichter van een studiebeurs in 1739, terwijl haar moeder Josvne Vander Putte, in eerste echt geweest was met burgemeester Daniel Bormans.

Zij woonden tot 1727 in de Paradiishoeve, doch ~~hun~~ naenhuvs lag op Steenberg.

Hij liet ook brouwsels maken bij brouwerij Scheepers in 1724.

Kinderen:

- Marie Barbe ° 1700 gehuwd in 1723 met Charles Van Nerum uit Waanrode, brouwer en schepen te Hoegaarden ° 1689.
- Marie Anne ° 1702 gehuwd in 1727 met Henri Hoebancx uit Attenhoven, brouwer en gezwoorene te Hoegaarden en burgemeester in 1731.
- Clara Cath. ° 1704 Kloosterzuster te Tienen.
- Joannes ° 1706 Stierf jong.
- Henricus ° 1708 Pastoor te Hoegaarden.
Bouwde in 1754 de nieuwe kerk.
- Elisabeth ° 1711 gehuwd in 1735 met Henri Struvs brouwer te Houtem, burgemeester te Hoegaarden in 1746 en later 1e schepen in de Regentie.
- Servaes ° 1713 gehuwd in 1734 met Cath. Angelina Sweerts (°1703, dochter van secretaris Antoon Sweerts en Elis. Van Herberghen) en in een tweede huwelijk met Anne Van Osmael (° 1725 dochter van Nicolas en Cath. Mertens)
Was brouwer te Bost en secretaris te Hoegaarden. Woonden in de huidige hoeve Cipers.
- Hubert ° 1716 gehuwd in 1736 met Barbe Van Osmael.

Na de dood van Servatius Sweerts in 1737 nam zijn jongste zoon de brouwerij over.

82 - TAVERNIERS

=====

Gestart in 1750

Gehouden door Petrus Taverniers, die in 1762 opgevolgd werd door Jan Taverniers.

In 1765 ketelinhoud 2550 l.
kuipinhoud 3100 l.

===== August later Louis.
Sec. D157 gelegen op de Vroente aan de Beek.

1 - Rochus Josephus TOMSIN

Hij was landbouwer en brouwer te Goetsenhoven, waar hij woonde. Was gehuwd met Victoire MINSART en leefde tijdens het Franse Schrikbewind, toen Goetsenhoven tot het Kanton Hoegaarden behoorde.

Zijn brouwsels beperkten zich echter tot eigen gebruik en een kleine hoeveelheid voor de verkoop.

Hij stierf op 20 maart 1840 en toen zette zijn weduwe, geholpen door haar zoon August, het bedrijf verder.

Victoire MINSART stierf op 4 jan. 1847.

2 - August TOMSIN

Geboren te Goetsenhoven op 15 febr. 1820.

Na de dood van zijn moeder, droomde hij ervan om eigenaar brouwer te worden en richtte hiervoor zijn blikken naar Hoegaarden, het bierdorp bij uitstek.

Het viel hem ook niet moeilijk aldaar een welstellende brouwersdochter te vinden. Zijn keuze viel op Rosalie DOTREMONT uit het "nieuw paenhuis" op de Beek (later brouwerij den DUC genaamd).

Zij werd geboren te Hoegaarden op 10 mei 1822 als dochter van brouwer Jacques Norbert (alias Libert) DOTREMONT, overleden in 1846, en Catherine Angeline NIJS, overleden in 1836.

Hun huwelijk werd voltrokken te Hoegaarden op 4 nov. 1847 en zij vestigden zich dadelijk op de Vroente, waar zij zich een ruime brouwerij hadden aangeschaft, die hun eigendom was. (perseel D 157, gelegen naast de huidige woonst van Pierre CELIS).

Daar brouwde August TOMSIN gedurende 40 j. het goede Hoegaardse bier.

Hij overleed op 11 nov. 1887 en zijn vrouw op 17 sept. 1900.

Uit hun huwelijk werden vier kinderen geboren :

- a) Hubert geboren 30 dec. 1847 en overleden 18 feb. 1901. Was landbouwer in de Tiensestraat te Hoegaarden, op het pachthof, genaamd "In de Struisvogel" gelegen over het huidige rusthuis en ook hoeve Tomsin geheten (heden verdwenen)

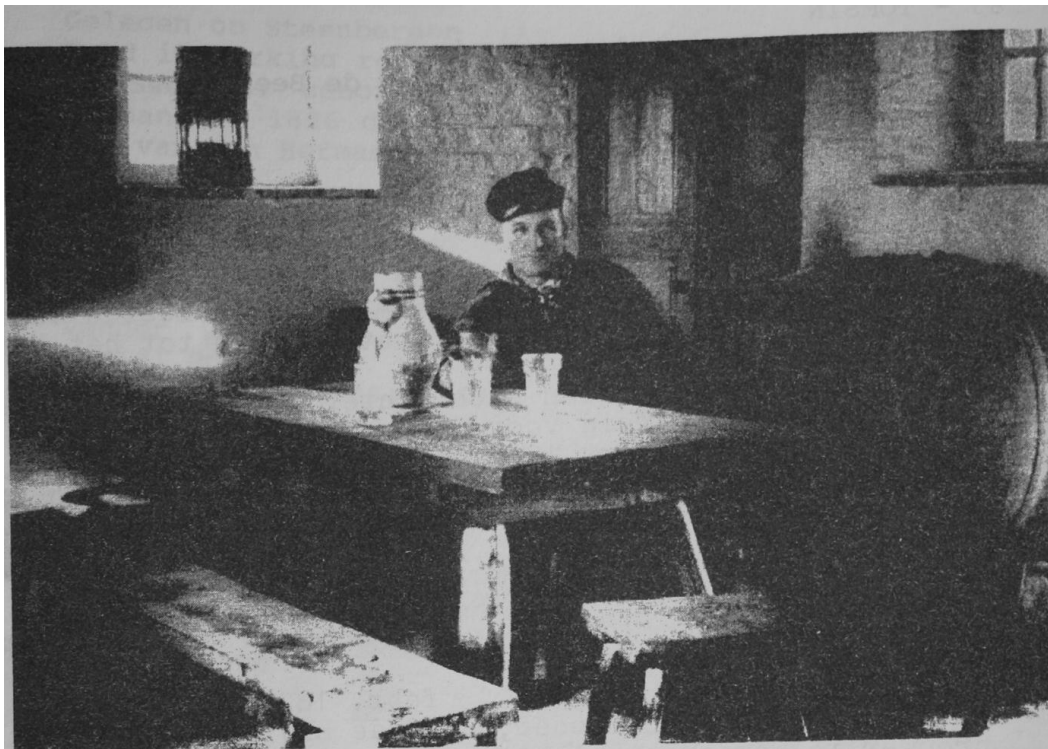
Hij huwde rond 1879 met Marie Zenobie WINANT geb. 24 jan. 1856 en overleden 4 nov. 1939.

- b) Emmerence gehuwd met Emile FIMOULST (geb. 11 mei 1841), die zich in de Stationsstraat vestigden op het oude pachthof Van Autgaerden.

Zij waren de ouders van Oscar *1880 + 1950 gehuwd met Rosa Dotremont en van Flore die in aug. 1914 bij het binnenrukken der Duitsers, aan de Grote Brug werd dood geschoten.

- c) Théophile, volde zijn vader op als brouwer.

- d) Emilie Marie, bleef ongehuwd.



Het voormalig proeflokaal van de brouwerij Tomsin in Hoegaarden werd in 1957 naar het Paenhuys van Bokrijk overgebracht.



De houten roerkuip van de brouwerij Tomsin in de jaren 1955 met van links naar rechts Louis Tomsin, Miel Coeckelhoven (met koperen schepemmertje in de hand), Henri Finoulst (met roervork), de jonge Pierre Celis (met Stuyckmande) en Jef Homblé, ook Jef Vos genoemd (eveneens met roerstok).

3 - Théophile TOMSIN

Geboren te Hoegaarden op 12 dec. 1851 en bijgenaamd "den Dipper".

In 1887 volgde hij zijn vader als brouwer op.

Hij bleef ongehuwd en schonk zich volledig aan het bierbrouwen.

Breidde de brouwerij uit en werkte met enkele gasten.

Hij overleed op 19 april 1914 en toen zette zijn zuster de brouwerszaak voort. Zij werd hierin geholpen door haar neef Louis TOMSIN, zoon van Hubert, die bestemd was om eens de brouwerij over te nemen.

4 - Louis TOMSIN

Geboren te Hoegaarden op 29 aug. 1881, als zoon van Hubert Tomsin en Zenobie Winant.

Hij was de broeder van :

- Marthe, geboren 2 dec. 1879 en overleden op 9 nov. 1956 en gehuwd met René Leurquin.
- Alice, geboren 1882 (of 1883) en overleden 16 nov. 1943.
- Leon, geboren 3 juni 1884 en overleden 10 jan. 1935. Veearts te Hoegaarden en oudstrijder 1914 - 1918. Hij werd met grote eer en lijkrede ten grave gedragen.
- Théophile, apotheker te Brussel en huwde met Alice Levaux (wiens moeder een Russische was).
- Marie geboren 30 sept. 1887, woonde te Brussel.
- Mathilde, geboren 1 juli 1889 en overl. 16 april 1915.
- Irma, overleden in 1974 en huwde met Emile Vandervelpen, leerlooier te Borgworm.

Louis TOMSIN volgde na de eerste wereldoorlog, als 4e brouwer uit zijn geslacht, zijn oom en tante op. Hij beweerde steeds dat het bierbrouwen hem zodanig in beslag nam, dat hij geen tijd vond om aan vrouwen te denken. Maar toch ging hij, op 63 jarige leeftijd, te Etterbeek een huwelijk aan met Lucie GIROULLE (geb. 15 nov. 1890, natuurlijke dochter van Marie Girouille).

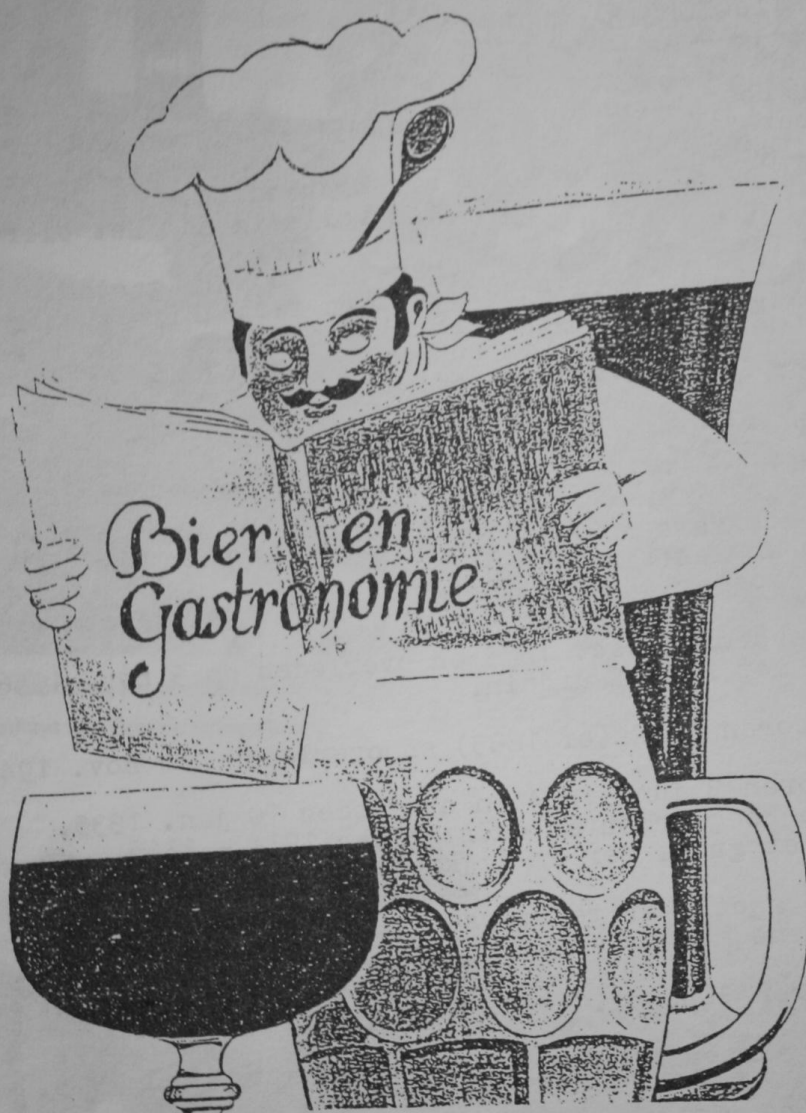
In 1957 gaf hij het bierbrouwen op, dit was dan ook het einde van het Hoegaardsbier.

Hij overleed te Hoegaarden op 14 jan. 1967.

Zijn weduwe leefde tot 10 mei 1979.

De brouwerij werd afgebroken en vertrok gedeeltelijk naar het openluchtmuseum van Bokrijk en gedeeltelijk naar het Brouwershuis op de Grote Markt te Brussel.

Het was in deze brouwerij dat Pierre Celis bier leerde brouwen.



Bier in de kookpot

Hoe gaards bier dient niet alleen om te drinken, maar ook om te eten. Dat staat in *Koken met Hoegaardse bieren*, een pas uitgegeven boekje met bierrecepten. De Hoegaardse biergilde verzamelde erg oude recepten. Tot aan de Franse Revolutie was koken en bakken met Hoegaards bier een gewoonte in de streek. Bonaparte maakte daaraan een einde. Hij dronk liever Franse wijn en schafte taksvrij bierbrouwen in Hoegaarden af. Maar de recepten bleven en komen weer van onder het stof. Grootmeester Eienne Grooten van de biergilde spoort de kookmoeders aan toch maar op te letten met bierbereidingen. „Warm bier smaakt anders dan koud bier”, laat hij weten. „Enkel wie de kooktips in het boekje goed volgt, krijgt een heerlijk gerecht op tafel tijdens de komende feestdagen. 't Is eens iets anders en het prettige aan koken met bier is dat je kunt experimenteren.” Het boekje kost 490 frank en ligt in de boekhandel. Bestellen kan ook bij Ripova, telefoon en fax 016-81.83.55. (BE)

Straffe Jan

COCKTAIL

INGREDIENTEN

voor twee glazen.

1/2 liter Verboden Vrucht, 1 eierdooier, 2 borrelglasjes jenever, een theelepel melk, een snuifje aardappelmeel, een mespuntje kaneel, suiker naar smaak.

BEREIDING

Het bier met enkele theelepels water verdunnen en vervolgens met het mespuntje kaneel en de suiker aan de kook brengen.

Binden met het aardappelmeel.

De eierdooier met de melk loskloppen en onder voortdurend roeren het bier toevoegen.

Het geheel nog even blijven roeren en op het laatste de jenever toevoegen en op smaak brengen met suiker/

Het is wel even wennen aan dit stevig drankje maar het helpt zeker om heel snel op temperatuur te komen.

Grand-Cru Wave

COCKTAIL

INGREDIENTEN

per persoon

- 1 Grand Cru van Hoegaarden
- 1 glas Martini Dry
- 1 glaasje Wodka
- 1 schijfje citroen
- IJs

BEREIDING

Leg enkele blokjes ijs in een glazen kom.
Giet daarover de Grand Cru (liefst uit de koelkast, opletten 1 cm.
in het flesje laten.
Dan de glaasjes Martini en Wodka er bijvoegen om vervolgens af te
werken met een schijfje citroen.
Eén minuutje de citroen laten inweken, zachtjes omroeren en serveren
in een glas op een hoge voet.

De bovenrand van het glas werd eerst met citroen bevochtigd en daarna
even in kristalsuiker gedoopt.

Verboden Punch

INGREDIENTEN

1 flesje Verboden Vrucht
1 glas rode wijn
1 borrelglas rum
1 stokje kaneel
2 kruidnagels
enkele takjes saffraan
3 klontjes suiker
1 schijf citroen
2 takjes Tijn
2 blaadjes salie

de suiker kan ook vervangen worden door honing

BEREIDING

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm tot tegen het kookpunt, doch niet laten koken.
Vijf minuten laten trekken en door een zeef gieten.
In een vuurvast glas doen en zo warm mogelijk opdrinken.

Dit is zeer goed tegen een verkoudheid; drinken voor het slapen gaan men zal overvloedig zweten.
's Anderdaags zal de verkoudheid voor een groot deel overwonnen zijn.



Konijn in mosterd- hoegaardsebiersaus

INGREDIENTEN

1 kg tam konijn, in delen
zout, peper
75 gr boter
1 ui
1 flesje Hoegaards witbier
1 laurierblad, 1 takje tijm
2 sneetjes witbrood
1-2 eetlepels mosterd
2 theelepels maïzena
 $\frac{1}{2}$ dl slagroom

BEREIDING

Het konijn afspoelen, droogdeppen en met zout en peper inwrijven. De boter in een braadpan verhitten. De konijndelen hierin in gedeelten rondom bruin bakken en uit de pan nemen. De ui snipperen en in de braadboter 2 minuten fruiten. Het bier erbij schenken en met de kruiden aan de kook brengen. Het konijn en de sneetjes brood met mosterd bestrijken en in de pan leggen. Het konijn met het deksel op de pan in $\frac{3}{4}$ tot 1 uur zachtjes gaarstoven. Het konijn op een warme schaal leggen. De maïzena met de room gladroeren en hiermee de braadjus binden. De saus op smaak brengen met zout en peper. Wat saus over de konijndelen op de schaal scheppen.



Vis met aardappellaagje in een beslag van Hoegaardsbier

INGREDIENTEN

voor 4 personen

400 gr. visfilets (kabeljauw of wijting)
2 grote aardappelen
1 dl. Hoegaards witbier
een paar eetlepels bloem
1 ei
Peper en zout

BEREIDING

De elektrische frituurpan op 180°C instellen.
Peper en zout strooien over de filets en ze door de bloem draaien.
Aan de resterende bloem, ei, zout, peper en het bier toevoegen
en roeren tot ge een glad beslag bekomt.
Aardappelen schillen en grof raspen.
Filets één voor één door het bierbeslag halen, vervolgen door
de geraspte aardappelen wentelen en meteen goudgeel frituren.
De vis laten uitlekken op enkele laagjes keukenpapier.

BIERGILDE

NIEUWS



Hoegaardse Brouwer krijgt nieuw kostuum

HOEGAARDEN - De Orde van de Brouwer nodigde nu al voor het derde jaar de burgemeesters van de gemeenten rond Hoegaarden uit om kledij te overhandigen aan «de Brouwer» die op het binnenplein van het Kouterhof staat, de tavernen van de brouwerij. Organisator Ivan Laloup: «De kring wordt jaarlijks vergroot om symbolisch de expansie van het Hoegaards bier weer te geven. Zo denken we volgend jaar aan de gemeenten Bierbeek, Orp-Jauche en Beauvechain.»

Twee jaar geleden kwamen Hoegaarden, Tienen en Geldenaken aan de beurt. Vorig jaar gaven de burgemeesters van Boutersem, Glabbeek, Helecine en Linter, een kledingsstuk voor de brouwer. En dit jaar was er een delegatie uit Hannuit, burgemeester René Swinnen van Zoutleeuw, burgemeester Pierre Cartuyvels uit Landen, burgemeester Jos Debakker uit Kortrijk, terwijl Cyriel Vermaelen afgevaardigd was voor de gemeente Lubbeek. Het feest rond het brouwersbeeldje werd opgeluisterd door harmoniemuziek. (HCH. Foto Bollen)