

Moutstockje

nr 60

2001

driemaandelijks 2/2001

60

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
2/3954

M. DODION M
LELIELAAN 34
3291 HEVER

uitgifte kantoor
3300 Tienen 1



't moutstockje

V.U. GROOTEN -

Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen

Tijdschrift over Bierfolklore

die edele orde vanden moutstock

hoegaarde

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS 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

BANKREKENING: 230/0020261/08

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

ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN WORDEN OVERGENOMEN MITS BRONVERMELDING

INHOUD nr. 60

- TEERFEEST VAN DE BIERGILDE 22 APRIL 2001
- OPENDEURDAG 1 MEI 2001
- BEZOEK AAN DE BROUWERIJ
- ALLE HOEGAARDSE BROUWERIJEN DOOR DE EEUWEN HEEN vervolg
- BIER EN GASTRONOMIE



Die Edele Orde
vanden Moutstock

museum hoegaarden

gesticht 1560

TEERFEEST

Langs dit schrijven nodigen we u uit op het jaarlijks TEERFEEST van de Hoegaardse Biergilde welke doorgaat op ZONDAG 22 APRIL 2001 in het Nieuwhuys Ern. Ourystraat 2 te Hoegaarden.

We komen samen om 12 uur waar we even gaan proeven van de Hoegaardse godendrank.

Rond 12.30 uur wordt dan een gastronomisch biermenu opgediend bestaande uit:

- Biersoep
- 1 - Steak Hoegaardienne met Grand Cru en groenten
- OF
- 2 - Kabeljauwfilet in een Julius-mostaardsausje met groenten
- Koffie

Tijdens de maaltijd worden u twee consumpties aangeboden.

U hebt dus keuze uit 2 hoofdschotels, gelieve met 1 of 2 dit aan te duiden onderaan uw stortingsformulier.

Rond 15 uur gegeven we ons naar de Vlaamse Toontuinen waar we de biertuin gaan bezoeken en er vergast worden met koffie en taart.

Dit alles aan de zeer voordelige prijs van 500 fr. per persoon.

Voor het deelnemen aan dit Teerfeest gelieve te storten met ingesloten stortingsformulier op rek. nr. 230/002020261/08 van Die Edele Orde en dit VOOR 10 APRIL 2001.

Hopende u daar te mogen begroeten tekenen we met vriendschappelijke groeten.

Namens de Hoge Raad
Etienne Grooten - Grootkanselier

Open-deur-dag

van de :

HOEGAARDSE BIER- EN BROUWERSGILDE
MUSEUM 'T NIEUWHUYS
V. GESLACHTEN VAN HOEGAARDEN

Op 1 MEI 2001 in 't Nieuwhuys - museum te Hoegaarden
Ern. Ourystraat 2
Vanaf 11 uur.

- doorlopend bezoek aan het vernieuwd Bier- en Heemmuseum
- biergerechten aan voordelige prijzen
- gratis prijzenspel voor alle aanwezigen
- info-standen Biergilde, V. Geslachten, Heemkundige kring 't Nieuwhuys

Kent u het Hoegaardsbier? Blindproeven aan de bierstand

Voor alle aanwezige Edelvrouwen en Ridders met hun waardigheidssteken
(medaille) voorzien we een speciale verrassing.

Om 16 uur maken we een groepsfoto

Om 17 uur trekking van het prijzenspel met prachtige prijzen.

We verwachten u dan ook allen op deze open-deur-dag van 1 mei 2001

Kom terug even kennis maken met uw vroegere Gildemakkers

Hoegaards witbier gaat interactief

► HOEGAARDEN

Bierproevers uit 25 landen riepen vorig jaar in Australië het Hoegaardse witbier uit tot het beste van de wereld. Dat gaat in het brouwersdorp niet onopgemerkt voorbij. Na een tijd stilte op toeristisch vlak pakt *De Kluis* weer uit met wandel- en fietstochten en met een interactieve ontdekkingstocht in de brouwerij zelf. De deelnemer tapt op 't einde van die tocht zijn pint witbier zelf en krijgt daarvoor punten.

De 'biervirs' — of bierproevers — in Australië wezen uit 480 biersoorten het bier van Hoegaarden aan als het beste in zijn soort. Uniek voor de faam van Hoegaarden. Eender welke pint Hoegaards witbier, waar ook ter wereld geschonken of getapt, is nergens anders dan in het Vlaams-Brabantse dorp gebrouwen. „We kunnen ons niet permitteren brouwsels te serveren met water dat uit een andere ondergrond komt dan die in de vallei van de Nermbeek”, gaf manager Jan Coucke van Interbrew, waartoe Hoegaarden behoort, te

verstaan tijdens een rondleiding in de brouwerij. „De kwaliteit zou eronder lijden.” 400 Hoegaardiërs waren op de eerste tocht uitgenodigd. Naast het troebele, witgele bier levert Hoegaarden ook smaakmakers van topklasse als Julius, Verboden Vrucht, Grand Cru en het seizoensbier Speciale.

Geschonken in het klassieke confituurglas wint de „witte” nog aan pittigheid en, zoals Coucke het noemt, „aan schalkse persoonlijkheid”. De brouwerij wil zich na een tijdje passiviteit weer verankeren met het plaatselijke leven. Daarvoor vat het de draad weer op van de wandel- en fietstochten van weleer. Er is samenwerking met een plaatselijke fietsenhandelaar, het gemeentebestuur en de Vlaamse Toontuinen. De brouwerij blijft actief in het wereldje van de sportsponsoring. Voetbalclub Sporting Hoegaarden mag blijven rekenen op steun.

Nostalgie

Toeristen kunnen weer terecht voor een bezoek aan de brouwerij en het brouwersprocédé op de voet volgen. Voor hen is een interactieve ontdekkingstocht uitge-

kiend. Het circuit begint in een museum met attributen voor het bier brouwen uit de tijd toen Hoegaarden nog 35 brouwerijen telde (vorige eeuw). Oude, koperen ketels staan te kijk, maar zijn buiten dienst en vervangen door moderne in inox. De bezoeker kan zijn kennis over bier en brouwen testen. Een stukje nostalgie wisselt af met opdoen van parate kennis over de brouwersstiel. Ideaal voor scholen.

De brouwerijtocht eindigt met een test in biertappen. Kenners geven een quotering aan mogelijke toekomstige cafébazen. Voor de huismoeders is er een toemaatje: zij krijgen kaarten met daarop de ingrediënten om met Hoegaards bier een heerlijk gerecht klaar te stoven. (BE)

■ Bezoeken aan de brouwerij (Stoopenstraat Hoegaarden) kunnen elke werkdag tussen 10.30 uur en 18.30 uur. Info: 016-76.98.23 of www.interbrew.com. Toegang: 3,80 euro (153 frank) (2,5 euro of 101 frank voor jongeren beneden de 25 jaar). Speciale aanbieding van tickets trein-bus-toegang in de NMBS-stations.



FOTO PATRICK BOLLEN

Bezoekers kunnen tijdens de tentoonstelling uitleg krijgen over het witbier in de meest diverse talen.

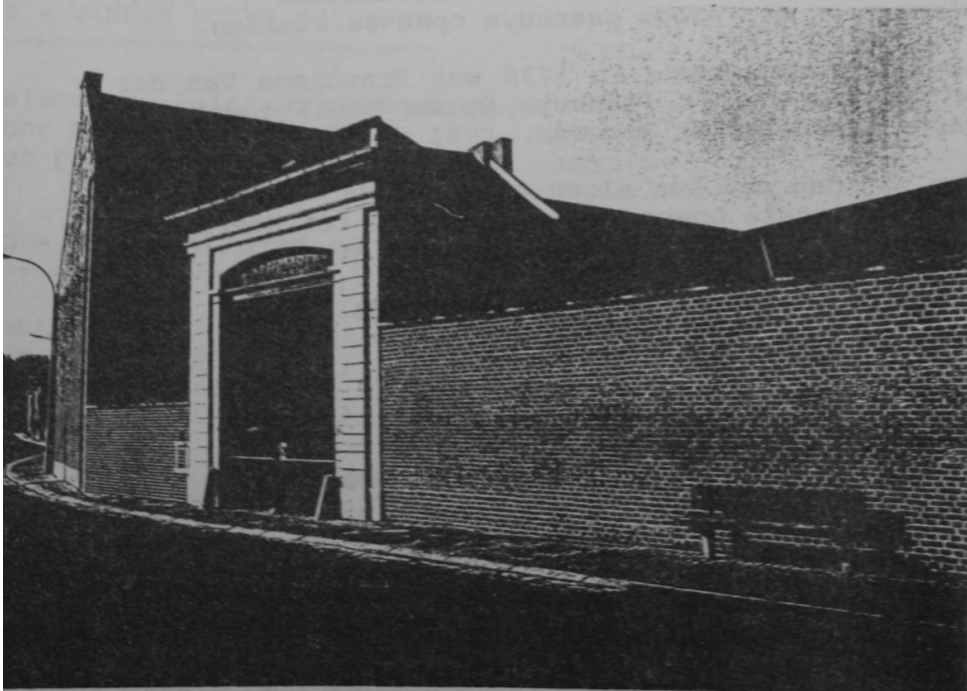
Alle Hoegaardse Brouwerijen
door de eeuwen heen

Om uwen dorst
Doet zooalshem



Vraagt
een
ounameakbaan

HOUGAERDE
der oude brouwerij i TOMSIN



84 - TOSSYN GILBERT

=====

In 1765 ketelinhoud 1775 l.
 kuibinhoud 2975 l.

85 - VAN AUTGAERDEN HENRI

=====

De brouwerij lag in het dorp en was eigendom van Henri Van Autgaerden.

Geboren in 1702 als zoon van Henri en Judith Van Simphoven (°1679 als dochter van Mathieu en Cath. Delvaux).

Hij huwde rond 1732 met Marie Cath. Van Hagendoren (waarschijnlijk de dochter van Hendrik en Isabelle Maes uit Oorbeek).

Tweede maal gehuwd in 1744 met Elisabeth Vanden Bempt.

Kinderen:

- Cath.	°1732
- Isabelle	°1734
- Jean Marie	°1736
- Anne Gertrude	°1739
- Henri Francois	°1742
- Marie Elisabeth	°1744

Deze brouwerij is gestart in 1734 en zou reeds in 1746 niet meer brouwen.

86 - VAN AUTGAERDEN WED. en zoon FRANCISCUS

=====

Wed. Van Autgaerden was huurbrouwster geweest op de brouwerij Rega, doch na het huwelijk van haar zoon Franciscus (° 1709) maakten zij plannen om een eigen paenhuys open te stellen.

Franciscus Van Autgaerden huwde in 1735 met Francisca Van der Molen (° 1714 dochter uit 't Paenhuys Op de Beek) zodat zij niet vreemd waren aan het bier brouwen.

In 1737 openden zij dan ook hun eigen paenhuys dat gelegen was op de Vroente in de latere hoeve Lebegge, nu Hof ter Meersche. Ijverden gedurende 15 jaar met de groten uit de streek.

In 1737 werd Franciscus tot burgemeester verkozen.

Kinderen:

- Judith	° 1736	
- Henri	° 1737	
- Jean François	° 1740	huwde in 1761 met Anna Cath. Mertens.
- Henri	° 1742	Pastoor te Overlaar.
- Anne Marie	° 1745	genaamd Catharina, gehuwd in 1768 met Jacobus Van Nerum (° 1738 zoon uit de brouwerij Van Nerum op de Vroente).

84 - TOSSYN GILBERT
=====

In 1765 ketelinhoud 1775 l.
kuibinhoud 2975 l.

85 - VAN AUTGAERDEN HENRI
=====

De brouwerij lag in het dorp en was eigendom van Henri Van Autgaerden.

Geboren in 1702 als zoon van Henri en Judith Van Simphoven (°1679 als dochter van Mathieu en Cath. Delvaux).

Hij huwde rond 1732 met Marie Cath. Van Hagendoren (waarschijnlijk de dochter van Hendrik en Isabelle Maes uit Oorbeek).

Tweede maal gehuwd in 1744 met Elisabeth Vanden Bempt.

Kinderen:

- Cath.	°1732
- Isabelle	°1734
- Jean Marie	°1736
- Anne Gertrude	°1739
- Henri Francois	°1742
- Marie Elisabeth	°1744

Deze brouwerij is gestart in 1734 en zou reeds in 1746 niet meer brouwen.

86 - VAN AUTGAERDEN WED. en zoon FRANCISCUS
=====

Wed. Van Autgaerden was huurbrouwster geweest op de brouwerij Rega, doch na het huwelijk van haar zoon Franciscus (° 1709) maakten zij plannen om een eigen paenhuys open te stellen.

Franciscus Van Autgaerden huwde in 1735 met Francisca Van der Molen (° 1714 dochter uit 't Paenhuys Op de Beek) zodat zij niet vreemd waren aan het bier brouwen.

In 1737 openden zij dan ook hun eigen paenhuys dat gelegen was op de Vroente in de latere hoeve Lebegge, nu Hof ter Meersche. Ijverden gedurende 15 jaar met de groten uit de streek.

In 1737 werd Franciscus tot burgemeester verkozen.

Kinderen:

- Judith	° 1736	
- Henri	° 1737	
- Jean François	° 1740	huwde in 1761 met Anna Cath. Mertens.
- Henri	° 1742	Pastoor te Overlaar.
- Anne Marie	° 1745	genaamd Catharina, gehuwd in 1768 met Jacobus Van Nerum (° 1738 zoon uit de brouwerij Van Nerum op de Vroente).

- Jean Bapt. ° 1747 Notaris
- Elisabeth ° 1750 gehuwd in 1777 met Jean Fr. Modave
woonde aan de Grote Brug te Hoegaarden.
- Marie Therese ° 1752
- Bernard ° 1755 gehuwd in 1791 met Anna Gertrudis
Van Mol.
- Maria Françoisca ° ? Begijn te Tienen

87 - VAN DEN BEMPT

=====

Verscheen rond 1724/1725. Gestopt in 1769
Behoorde toe aan Jan Vanden Bempt.
Hij huwde in 1719 met Christine Stockmans die na zijn dood de
brouwerij voortzette.
Hij was voordien huurbrouwer bij brouwerij Labours en brouwe-
rij Gentil.
Was burgemeester te Hoegaarden in 1723 en 1727.

88 - VANDENBROUCK

=====

Gelegen in het dorp.
Eigendom van Hendrik Vandenbrouck.
Geboren in 1646 als zoon van François en Madeleine Piroy.
Huwde in 1670 met Marie Donnay of Donnax
Overleed in 1723.

Het paenhuys sloot zijn deuren in 1724.

89 - VANDER MOLEN PHILIPPE

=====

Gelegen te Aalst bij Hoegaarden.
Voor het eerst vermeld in 1873.
Het paenhuys werd gesloten rond 1880.

90 - VANDERSTRAETEN

=====

Gestart in 1722 - gestopt in 1750.
Tot 1722 huurbrouwer; dan stelde Gabriel Vanderstraeten zijn
eigen brouwerij open.
Huwde in 1691 met Goets (voornaam onbekend)

Werd in 1736 als brouwer opgevolgd door zijn zoon Jean
(° 1697) en huwde in 1736 met Marie Claverson.

Kinderen:

- Jean ° 1737
- Henri ° 1739
- Maria Cath. ° 1743



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

BROUWERIJ VAN HAGENDOREN

91 - VAN EX JAN

=====

Gestart in 1741.

Werd geboren in 1680 als zoon van Godfroid en Maria Van Herberghen.

Hij huwde in 1713 met Anna Vander Molen (°1685 dochter van Bernard en Jeanne Gulpen).

In 1717 werd Jan Van Ex tot burgemeester van Hoegaarden gekozen.

Hij was huurbrouwer geweest op de brouwerij Rega en stelde nog op 61 jarige leeftijd zijn eigen brouwerij open.

Overleed in 1741 kort na de opening van zijn brouwerij, maar het paenhuys werd voortgezet door zijn weduwe.

Kinderen:

- | | |
|----------------|--------|
| - Anna Maria | ° 1716 |
| - Barbara | ° 1718 |
| - Jean Baptist | ° 1720 |
| - Jeanne Marie | ° 1724 |
| - Guillaume | ° 1726 |

Na de dood van wed. Van Ex in 1765 nam haar zoon Jean Bt. de brouwerszaak over.

In 1765 ketelinhoud 2000 l.
 kuipinhoud 4075 l.

92 - VAN GODTSNOVEN HENDRICK

=====

Heeft in 1636 een paenhuys te Nerm, regenoten 's Heerenstraete twee zijden, Goossen Van Molle en Goossen Merttens.

93 - VAN GODTSNOVEN MARTIN

=====

Martin was gehuwd met Gertrude Hermans.

Was burgemeester te Hoegaarden, datum onbekend.

Had een dochter Antoinette ° 1645 gehuwd in 1669 met Jan Rega ° 1638.

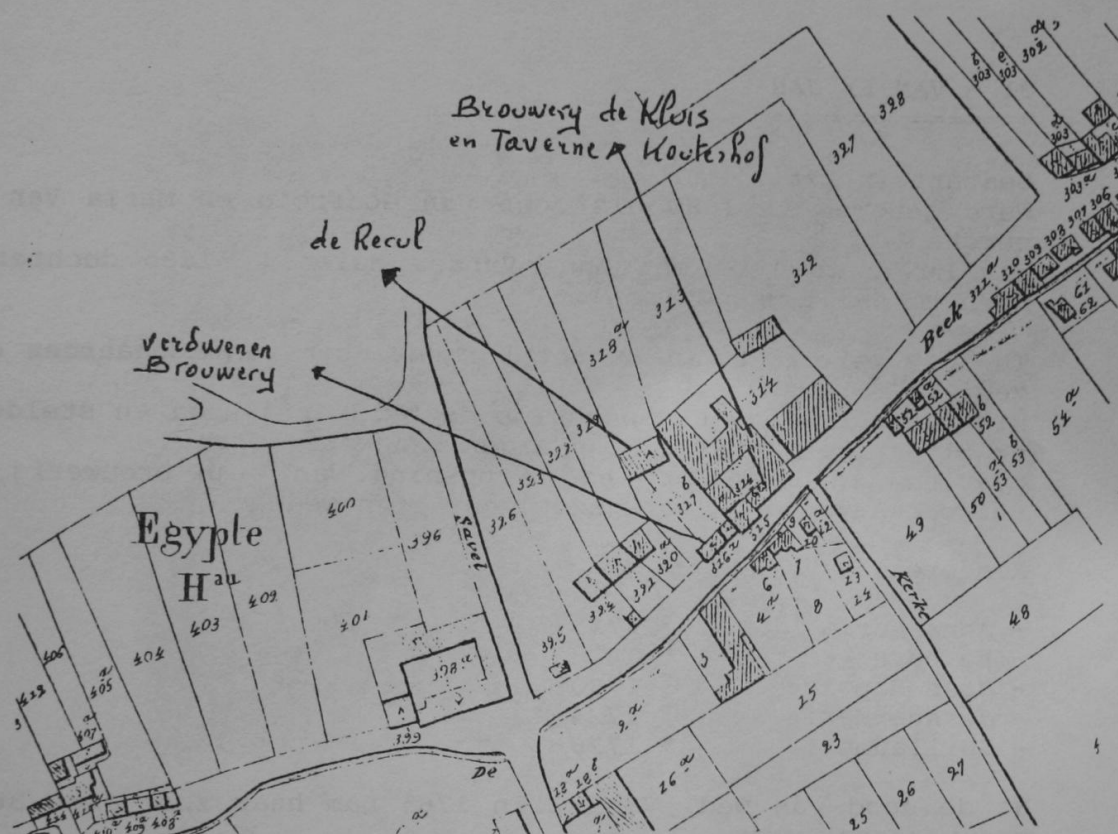
94 - VAN HAGENDOREN kinderen van Karel

===== " In de Pot "

Gelegen in de Gasthuisstraat (vroeger Putstraet genaamd).

Sect. D 17 en 18 (art. 2232 Kadastr. Legger Popp)

Complex van achteruit gelegen huizen (vroeger brouwerij, stokerij, woonhuis met hof en land), tussen smid Vander Vesse en Georges.



Achtereenvolgende plaatsbepalingen van het gebouw :

- rue du Ruisseau n° 5 (1860)
- Beekstraat n° 7 (1870)
- Stupkenstraat n° 9 (1880)
- Stoopkensstraat n° 15 (1890)
- rue des Cruchons n° 18 (1900)
- Stoopkensstraat n° 22 heden

Rond 1860 op naam van de kinderen Charles Van Hagendoren (gehuwd met Françoise Vanden Bempt) maar in feite was Hubert Van Hagendoren (°1825 en gehuwd in 1859 met Rosalie Marneffe) er de brouwer en stoker.
Zij werden de kinderen " Pot " genoemd, ingevolge het uithangbord aan hun brouwerij " In den Pot ".

Rond 1900 verkocht aan Barbe Van Hagendoren (gehuwd met Louis Stapel) en laatste overlevende van deze kinderen, het complex aan haar kleinkozijn Emile Van Hagendoren (°1871 en gehuwd met Julie Van Herberghe °1873 en +1955), die voorheen brouwer was met zijn broeders Jules en Oscar in de Stoopkensstraat (huis Spie).

Emile Van Hagendoren nam de bijnaam " Pot " over.

Na zijn dood in 1910 ging zijn weduwe Julia Van Herberghen een tweede huwelijk aan met varkenskoopman Jules Peeters (°1891 en + 1968), gemeenteraadslid, schepen en interim-burgemeester van Hoegaarden (1940 - 1941);

Jules Peeters kreeg de bijnaam " Pot ", omdat hij de weduwe Pot uit brouwerij de Pot had gehuwd.

95 - VAN HAGENDOREN kinderen van Louis.

=====

Was gelegen in de Stoopkensstraat over de Dumontstraat naast brouwer Dumont nu Kouterhof.

Rond 1833 was dit gebouw eigendom van Louis, waarschijnlijk gekocht van Henri Van Hagendoren.

Louis was geboren op 3 mei 1797 en te Lummen op 31 januari in het huwelijk getreden met Marie Catherine Collart (°1795 als dochter van Mathieu Joseph Collart en Marie Elisabeth Meugens)

Het gezin Van Hagendoren - Collart vestigde zich eerst te Lummen, waar hun vier kinderen ter wereld kwamen:

- Rosalie ° 1827
- Stephanie ° 1829
- Joseph ° 1831
- Theodore ° 1833

Doch ondertussen brouwde Louis Van Hagendoren te Hoegaarden op de Stoopkensstraat.

Rond 1833 schafte Louis zich het ouderlijk huis aan (perselen B317b woonhuis, B316a brouwerij, B318a hof) en liet het dubbelhuis herbouwen of minstens restaureren. Hij deed er ook bij deze gelegenheid de jaarsteen 1833 in aanbrengen.

Vanaf toen werd de woning " de Recul " genaamd, wellicht omdat het wat achteruit gelegen was, naam die vermoedelijk gegeven werd door zijn vrouw Catherine die Walin was.

In de "Recul" werden drie kinderen geboren:

- Alfons ° 1835
- Leonie ° 1839
- Adolf ° 1843

Buiten zijn brouwerij zou Louis Van Hagendoren ook nog een stokerij in huur hebben gehad, gelegen in dezelfde straat over

de huidige kapel van het H. Hart.

Louis Van Hagendoren stierf in 1852 en zijn vrouw in 1860 te Lummen.

Tot aan hun huwelijk bleven de zonen Van Hagendoren op de "Recul" wonen en zetten samen de brouwerij en het pachthof verder, ingevolge een onderlinge regeling nopens het nalatenschap van hun ouders.

Het is niet geweten wanneer en hoe de gebroeders Van Hagendoren volledig uit de onverdeeldheid zijn getreden, doch dit schijnt gebeurd te zijn vóór 1880 want toen stond het eigendom op naam van Fonj Van Hagendoren.

Het ouderlijk dubbelhuis bleef enkele jaren onbewoond, terwijl hetgebouw waar zich de brouwerij had bevonden, later zou worden afgebroken.

Laatste uitbater was Theodore Van Hagendoren, gehuwd met Maisson.

In de twintiger jaren werd het linkerdeel verkocht aan Georges Van Mol uit Oorbeek (°1892 en +1957) en zijn vrouw Melanie Beelen (°1891).

Op 4 juli 1968 verliet zij deze woonst en toen kwam het gezin Vanooy - Celis er zich vestigen.

Het rechterdeel bleef eigendom van Virgiel Van Hagendoren en ging na zijn dood in 1960 over op zijn aangenomen dochter Marie Van Hagendoren, getrouwd met Denis Adams, doch met levenstocht bewoond door Louise Coppers uit Kortenaak (°1911 en +1987), weduwe van Julien Vandewauwer.

Dan werd het gebouw aangekocht door Meester-Brouwer Pierre Celis, die aan de oude "Recul" een nieuwe bestemming zou geven.

Nu maakt het deel uit van de brouwerij van Hoegaarden,

96 - VAN HAGENDOREN ROBERT

=====

Sec. D264 gelegen op de Tiensestraat in " de Rode Poort "
Daarna overgenomen door Frere (Felicien)

97 - VAN HAGENDOREN gebroeders

=====

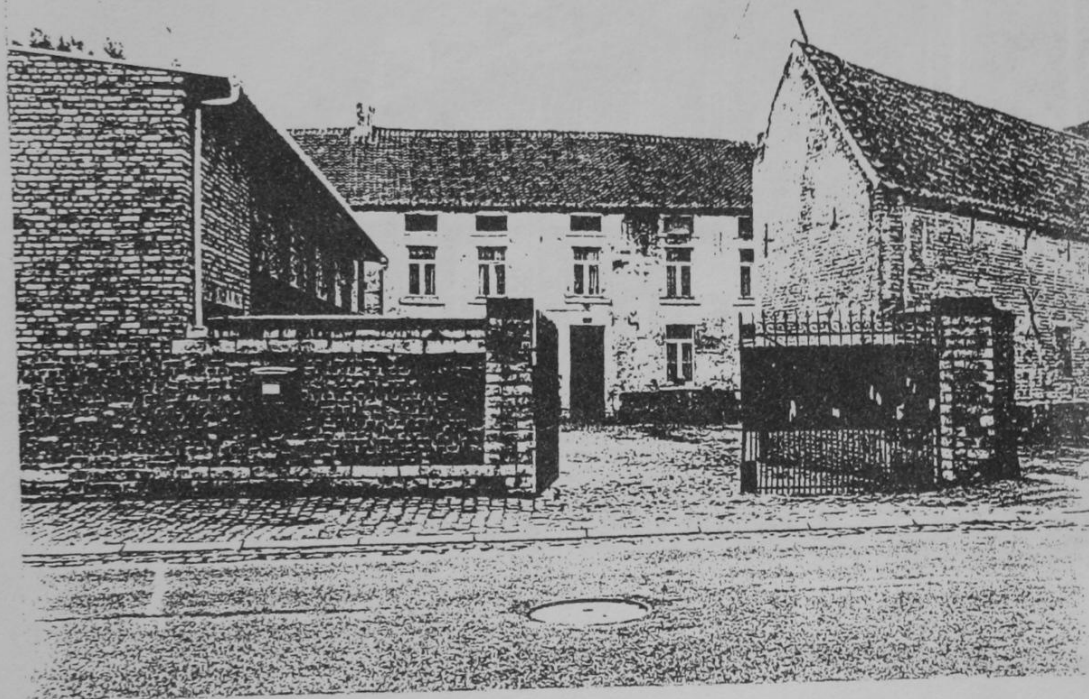
Vroeger Ferdinand ° 1625 zoon van Hendrik en Thérèse Dumont
overleden 1880 te Hoegaarden, daarna Oscar, Emiel en Jules.

Gelegen in de Stoopkensstraat in de hoeve " Spie " met aanpalend gebouw in de vroegere magazijnen van Hougardia.

Rond 1880 kreeg deze brouwerij het cliénteel van brouwer Nijs.

Emiel slorpte brouwerij en stokerij Van Hagendoren (kinderen Karel) op, welke gelegen was in de Gasthuisstraat " In de Pot "

HOEVE SPIE STOOPKENSSTR.



BROUWERIJ VAN HAGENDOREN - gebroeders STOOPKENSSTA.





BROUWERIJ DE RODE POORT - VAN HAGENDOREN R. (Tiensestraat)

98 - VAN HAGENDOREN ROLAND =====

Was gelegen te Rommersom en was eigendom van Roland Van Hagendoren, daarna op naam van zijn weduwe Anne Maria Maes uit Tienen °1677 en dochter van Servaes en Marie Vander Borcht.

Kinderen:

- Jeanne Marie ° 1699 gehuwd in 1722 met Jan Fets
- Henri ° 1701
- Elisabeth ° 1703 gehuwd met Guillaume Nijs
- Roland ° 1705
- Jacques ° 1706
- Servais ° 1707
- Anne Maria ° 1710 gehuwd met Hendrik de Diest
huurbrouwer bij Kruyters Bost
- Roland ° 1713
- Henri ° 1716
- Catharina ° 1718 gehuwd in 1740 met Lambertus
Duymps
- Adrien ° 1724 gehuwd in 1742 met Cath. Huens
dochter van Martin en Cath.
Coenegras.

In 1737 stond de brouwerij reeds op de naam van haar zoon Servais (°1707) die tot dan huurbrouwer was geweest op de brouwerij Van Nereum.
Hij huwde met Barbe Van Hove.

Kinderen:

- Anne Maria ° 1730 gehuwd in 1752 met Karel Morre
- Servais ° 1732
- Henri ° 1735 gehuwd met Christina Van Lanen
- Jan ° 1737 gehuwd in 1764 met Anne Van den
Bon.
- Isabelle Clara ° 1740 gehuwd met Frans Maes
- Maria Theresia ° 1742 gehuwd in 1764 met Michel Canty
- Anne Catherina ° 1744
- Lambert ° 1747 gehuwd in 1782 met Anne Marie
Demortier
- Catharina ° 1750
- Charles ° 1753 gehuwd in 1786 met Maria
Verderlinden
- Pierre ° 1756 gehuwd met Albertine Leemans

In 1746 stond de brouwerij op de naam van zijn broeder Adrien (°1724) en in 1756 op deze van hun andere broeder Jacques - (°1706) zodat de benaming beter zou zijn: brouwerij gebroeders Van Hagendoren.

In 1765 ketelinhoud 925 l.
kuipinhoud 1950 l.

99 - VAN HERBERGEN WOUTER =====

Zoon van Jan.
Liet zijn paenhuys te Houtem over in 1571 aan Claes Panis.



Bier in de kookpot

Hoegaards 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)

Hoegaardse boerenkoffie

INGREDIENTEN

1 liter Hoegaards witbier
3 eierdooiers
100 gr. suiker
Kaneel, noormuskaat, zout, bloem
15 gr. boter
1 kop sterke koffie
1 kop cognac

BEREIDING

Een oud Hoegaards boerenrecept.

Klop de dooier glad met de kruiden, het zout en de bloem.
Verdunnen met bier.
Bier er zachtjes ingieten (de fond van het bier niet gebruiken).
Koffie en suiker bijvoegen.
De rest van het bier aan de kook brengen, afschuimen en heet bij de dooiers gieten.
Blijven kloppen.
Het geheel al roerend aan de kook brengen.
De pan van het vuur nemen en de cognac toevoegen.



Mousse van gerookte zalm met Hougaerdse Das

INGREDIENTEN

Voorgerecht voor 4 personen

2 eierdooiers, zout, 1,5 dl hete melk, 1 à 2 eetlepels boter, wat lauwe azijn, 2 blaadjes gelatine, 1 komkommer, 2,5 dl yoghurt, 300 gr. fijngehakte gerookte zalm, 1 dl. Hougaerdse Das, peper, zout, komkommer in blokjes gesneden, kersttomaatjes.

BEREIDING

In een kom de eierdooiers roeren met een weinig zout.
Doe er de hete melk bij en al kloppend de gesmolten boter, wat koud water en de lauwe azijn.
Meng daarna de gelatine onder en de fijngehakte zalm.
Meng alles goed door elkaar en giet dan over in een vorm.
Laat opstijven in de ijskast.
Voor de saus snij 1/3 van de komkommer fijn.
Mix de rest met de yoghurt, meng er de Hougaerdse Das door en kruid met peper en zout.

Voor het opdienen op een bord, maak met een eetlepel drie hoopjes van de mousse en schik ze op een spiegel van de saus.
Versier dit met blokjes komkommer en kersttomaatjes.

Duurtijd voor dit voorgerecht ongeveer 90 minuten.



Hoegaards heksenbier

INGREDIENTEN

1 liter Hoegaards witbier
1 ei
75 gr. suiker
1,5 dl. Schotse whisky

BEREIDING

VERWARM 1 liter Hoegaards witbier tot het bijna kookt.
Voeg al roerend een mengsel toe van 1 ei, 75 gr. suiker en 1,5 dl.
Schotse whisky.

Opdienen met een flinke schuimlaag in een Hoegaards witbier-glas.



Hougaerdse Dasfondue

INGREDIENTEN

50 gr. geraspte belegen kaas
2 teentjes knoflook
4 dl. Hougaerdse Das
maizena

BEREIDING

Verwarm in een goed ingevette pan de 50 gr. geraspte kaas, twee
fijngemaakte teentjes knoflook en 4 dl Hougaerdse Das.
Meng 2 eetlepels Das met een eetlepel maizena en voeg dit toe
aan de gesmolten kaas.
Blijven roeren tot het geheel glad is.
Op smaak brengen met peper en zout.

Zal zeker in de smaak vallen met bruin brood.

Hoegaardse bieromelet

INGREDIENTEN

4 eieren en 4 eierdooiers
3 eetlepels slagroom, zout
3 eetlepels Hougaardse Das
Boter

BEREIDING

Klop 4 eieren, plus 4 eierdooiers, drie eetlepels slagroom en een
snuifje zout luchtig door elkaar.
Voeg de 3 eetlepels Hougaardse Das toe.
Smelt 50 gram boter in een koekenpan.
Schuimig bakken.

