

Moutstockje

nr 61

2001

driemaandelijks 3/2001

61

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

't Moutstockje

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER BIERFOLKLORE

=====

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"
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. 61

- ALLE HOEGAARDSE BROUWERIJEN DOOR DE EEUWEN HEEN (vervolg)
- BIER EN GASTRONOMIE
- DE BROUWERIJPAARDEN
- BIERGILDENIEUWS

Alle Hoegaardse Brouwerijen
door de eeuwen heen

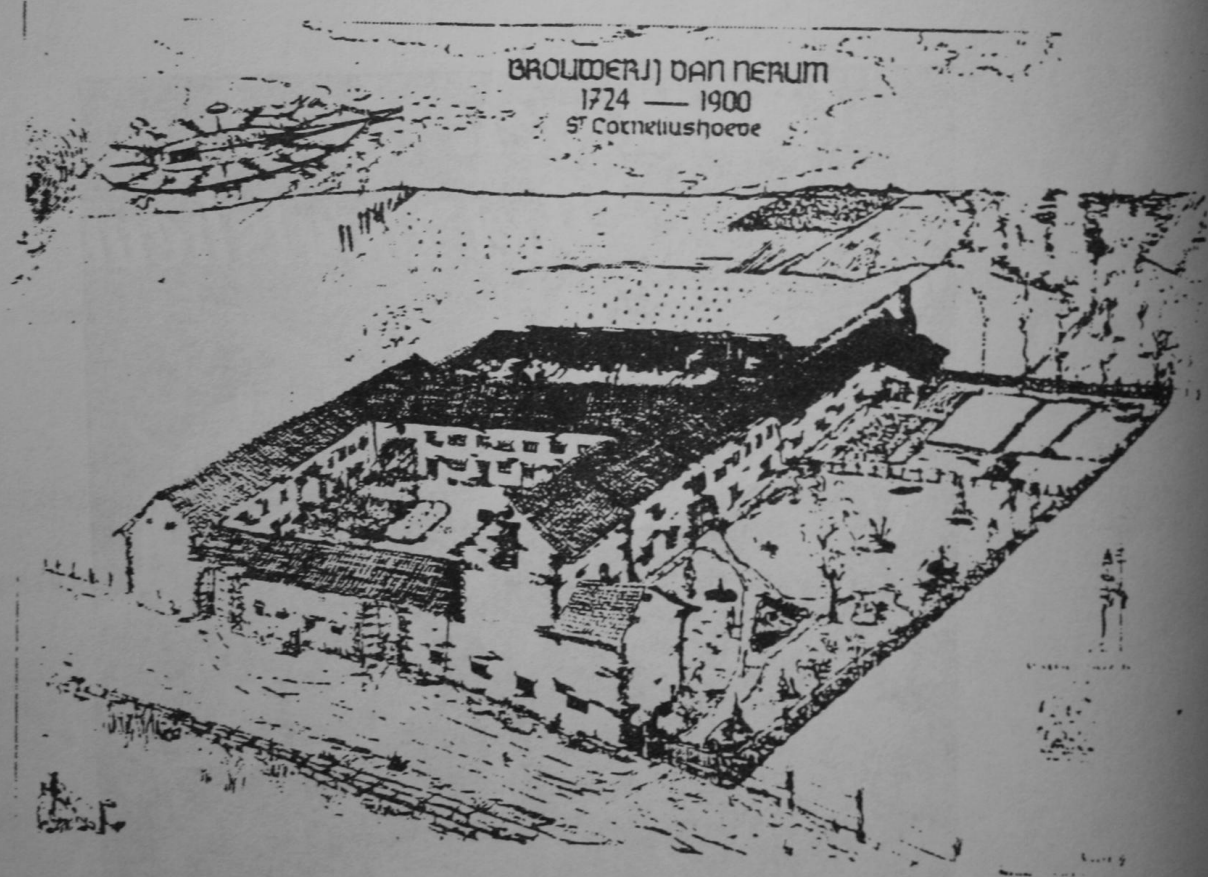
Om uwen dorst
Doet zooals hem

A black and white illustration of a man with a friendly expression, wearing a dark jacket. He is holding a glass of beer in his right hand and pouring beer from a bottle into it with his left hand. The glass has a label that reads 'Bier Hoegaerde der Oude Brouwerij Tomsin'. The bottle is tilted, and a stream of beer is visible pouring into the glass.

Vraagt
een
onnamaakbaar

HOUGAERDE
der oude brouwerij TOMSIN

BROUWERIJ DAN NERUM
1724 — 1900
St Corneliushoeve



=====

Brasserie de la Gethe - ook stokerij. Sec. D215 - 216
Gelegen op de Vroente aan de brug.

Eigenaar was Charles (Carolus) Van Nerum uit Waanrode.

Geboren te Bunsbeek in 1689 als zoon van Joannes en Lucie Wanten.

Huwde in 1723 met Barbe Sweerts dochter uit de brouwerij Sweerts, waardoor hij schoonbroeder werd van de brouwers Servaes en Hubert Sweerts, Henri Struys en Henri Hoebanx en verwant met de meest vooraanstaande brouwersgeslachten uit de streek.

In afwachting van een eigen paenhuys, vestigde hij zich na zijn huwelijk als huurbrouwer te Hoegaarden en brouwde op 30 augustus 1724 nog op de brouwerij van zijn schoonvader Servatius Sweerts.

Maar op St. Corneliusdag (16 sept. 1724) bezat hij een eigen brouwerij, deze was gelegen aan de grote brug op de Vroenteweg, brasserie de la Gethe genaamd ook wel St. Cornelius pachthof.

In 1733 werd Charles Van Nerum burgemeester van Hoegaarden en nadien voor het leven tot schepen van de Regentie benoemd.

Charles Van Nerum liet in 1734 ook nog brouwsels klaarmaken in 't Paenhuys op de Beek.

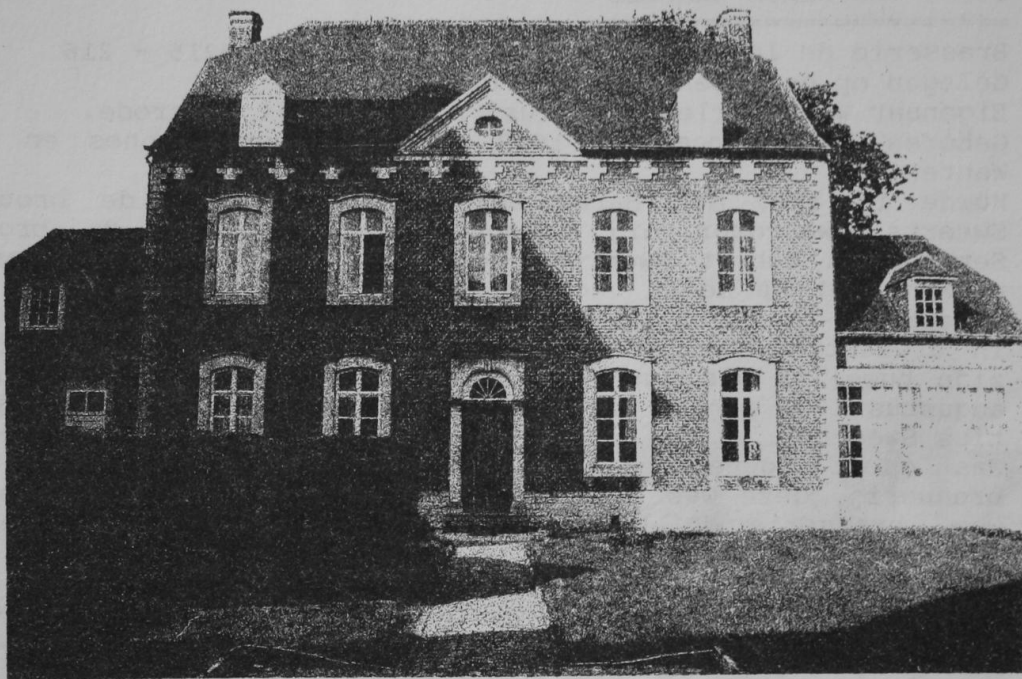
Ter vereeuwiging van deze dag had Charles Van Nerum, langs de voorzijde in de uitsprong der grote schuur, een witte Gober-tange-steen laten aanbrengen, waarin het beeld van St. Cornelius uitgebeiteld stond, met onderaan het jaartal "Anno 1724". Hieruit mag besloten worden dat hij zijn hoeve en paenhuys onder de bescherming van de H. Cornelius had gesteld. Deze heilige bleef later door de familie, als schutspatroon der "Gulden Lelie" bewaard.

Mogelijk heeft Charles zijn hoeve en brouwerij zelf gebouwd, maar het is meer waarschijnlijk dat hij ze aankocht, of als bruidschat der Sweertsen ontving.

Het was een ruim pachthof, in vierkantvorm gebouwd volgens de Waalse hoevenstijl, voorzien van twee ingangspoorten, een woonhuis, schuren, stallen en andere bijgebouwen, waaronder een brouwerij en later ook een stokerij.

In dit pachthof, dat bij de mooiste hoeven van Hoegaarden gerekend werd, heeft Charles Van Nerum gedurende 23 jaar met zijn gezin gewoond. Al zijn kinderen werden er geboren en heeft zich tot één der grootste en rijkste brouwers uit de streek weten op te werken.

In 1747 bouwde hij echter zijn nieuw woonhuis op de Mole'nweg (Pastorijstraat nu de pastorij) en plaatste een opziener in het pachthof aan de Vroente. Met het overtollige bouwmate-riaal liet hij op de hoek van 's heerenstraete een kleine XVIe eeuwse afspanning herstellen en omvormen tot hoeve en herberg, waar uitsluitend bier uit de brouwerij Van Nerum werd getapt. Deze drankwinkel kreeg de naam " 't Nieuwhuys" en zou bewoond geweest zijn door Servaes Sweerts. Hiermede had Charles Van Nerum niet alleenlijk zijn brouwerij, maar ook een eigen verbruikinstelling. Al deze eigendommen stelde hij in 1754 als waarborg, voor de opbouw van de nieuwe kerk.



WOONHUIS CHARLES VAN NERUM nu Pastorij



Kinderen:

=====

- Marie Anne ° 1725 Begijn te Tienen
- Henricus ° 1727 Pastoor te Kortemark
- Clara Catharina ° 1729 Geestelijke in het Wittevrouw klooster te Tienen.
- Joannes ° 1731 gehuwd in 1759 met Cath. Bueckens, notaris en schepen.
- Catharina ° 1735 geestelijke in 't klooster van 's Hertogendael te Hamme-Mille.
- Jacobus ° 1738 gehuwd in 1768 met Marie Cath. Van Autgaerden.
- Franciscus ° 1740 gehuwd in 1766 met Cath. Lowet. Brouwer en politie officier.
- Carolus ° 1743 student in godgeleerdheid te Leuven.

Meester - brouwer Charles Van Nerum stierf in 1757 en zijn weduwe zette de brouwerij voort.

Na haar dood in 1788 nam haar zoon Jacobus het paenhuis over. Geboren te Hoegaarden 1738 en in Hoegaarden overleden 1824.

Hij was ook rentmeester van de brouwersgilde.

Hij huwde op 14 maart 1768 met Marie Cath. Van Autgaerden eveneens geboren te Hoegaarden in 1745 en er overleden in 1823; was de zuster van de latere revolutionaire notaris Jean Baptist Van Autgaerden.

In 1765 ketelinhoud 3325 l.

kuipinhoud 5450 l.

In 1779 recordcijfers 683 brouwsels

In 1781 2e helft van het jaar 950 brouwsels.

Kinderen:

=====

- Barbe ° 1770 gehuwd in 1793 met Henri Dewaelheyne, gemeenteontvanger.
- Françoïsa ° 1771 gehuwd in 1792 met Bernard de Hennin. tweede maal gehuwd in 1800 met Jean Bt. Van Autgaerden jr.
- Charles Joseph ° 1773 gehuwd met Petronella Vanhaeren uit Zittert Lummen. Daar was hij handelaar.
- Marie Anne ° 1775 Geestelijke in Cabbeekklooster te Tienen.
- Catherina ° 1778 gehuwd in 1809 met brouwer Servais Nijs (°1778)
- Thérèse ° 1778 gehuwd in 1806 met apotheker Petrus Evrard (°1775)
- Jean Baptist ° 1782 gehuwd in 1808 met Albertina Dumont (°1787)
- François ° 1785 gehuwd in 1815 met Cath. Aerts uit Cumtich (°1787)

Brouwer Jacobus Van Nerum stierf in februari 1824 en zijn eigendommen werden openbaar verkocht om tot de deling onder zijn kinderen te kunnen overgaan. Deze kochten echter de bezittingen van hun vader grotendeels terug in.



Charles VAN NERUM

en

Justine DEFOOR



De oude brouwerij VAN NERUM op de Vroente

Joannes Van Nerum schafte zich de St. Corneliushoeve met brouwerij van zijn vader en grootvader aan. Dadelijk liet hij het woonhuis opnieuw in bewoonbare staat brengen en nam in maart 1826 zijn intrek met zijn gezin. Kort daarop bracht hij ook de jeneverstokerij terug aan gang, die stilaan de bierbrouwerij zou overtreffen. Een opborrelende bron, gelegen op de straat langs de buitenmuur van de stokerij, werd uitgebaat tot het bekomen van mineraalhoudend water. Rond 1828 kan "La Brasserie de la Gethe" opnieuw wedijveren met de grootste brouwers uit de streek.

Kinderen:

=====

- | | | |
|----------------|--------|--|
| - Jean Baptist | ° 1808 | gehuwd in 1840 met Anne Marie Louise Maryssael uit Brugge. Was arts te Hoegaarden. |
| - Charles | ° 1811 | gehuwd in 1859 met Justine Defoor, |
| - Eugene | ° 1813 | |
| - Regina | ° 1815 | |
| - Justinus | ° 1816 | gehuwd in 1847 met Albertine Provost uit Leffinge waar hij geneesheer werd. |
| - Livinus | ° 1818 | gehuwd in 1841 met Monique Cipers was houthandelaar in Hoegaarden. |
| - Regina | ° 1822 | gehuwd in 1867 met Petrus Saelmaeckers. |
| - Eugene | ° 1826 | gehuwd in 1851 met Bernadine Goetseels uit Wijchmaal. Was apotheker te Hoegaarden. |

In 1832 werd de officiële naam van de brouwerij "Brasserie et Distillerie" ofschoon er reeds in 1826 jenever werd gestookt. In 1832 overleed brouwer Jean Bt. Van Nerum ingevolge een heersende typhusepidemie en werd opgevolgd door zijn zoon Charles. Hoegaarden 20 jan. 1811 en huwde in 1859 met Justine Defoor.

De "Distillerie et Brasserie Van Nerum" was inmiddels tot een zeer bloeiende zaak uitgegroeid, met een hoge bier- en jeneverproductie.

Op gebied van oppervlakte was het de grootste brouwerij (1,9 a) en de stokerij (0,9 a) uit Hoegaarden, terwijl Charles Van Nerum samen met de brouwers Dumont en Nijs, de hoogste grondtaksen betaalden.

In de stallen van de St. Corneliushoeve stonden bovendien 16 trekpaarden, om de zwaar beladen bierkarren naar de verbruikers en voornamelijk naar het Walenland te voeren.

Een tonnenmaker was er de ganse dag werkzaam voor het herstellen en vervaardigen van de biervaten.

Een stoker sliep boven de stokerij en hield dag en nacht de ketels in werking, terwijl een meestergast, zorgvuldig de productie en kwaliteit van bier en jenever bewaakte.

En bovendien was er nog een opziener om het landbouwgedeelte te verzorgen, want Charles bezat ook nog 7 percelen land.

De hoeve met brouwerij en stokerij verschaftte werkgelegenheid aan 7 knechten en 1 meid, zodat Charles Van Nerum terecht als grote brouwer betiteld werd, die de brouwerstradities van zijn voorouders en ere hield.

Zijn brouwerszaak breidde zich zodanig uit, dat Charles in 1865 verplicht was om tot een reeks bouwwijzigingen over te gaan. Vooreerst liet hij de rechtersvleugel verlengen en een viervoudig bier- en jenevermagazijn inrichten.

Dan werd de brouwerij verbeterd, een bureel opgericht en de mouterij aangepast. De stallen werden gemoderniseerd, de grote schuur aanzienlijk verbreed en een ruime werkplaats voor de tonnenmaker voorzien. Ook werden achter de schuur een reeks stapelplaatsen voor biertonnen en een loods voor de karren gebouwd, terwijl de graan- en hopzolders boven de ingangspoort werden doorgetrokken.

En ten slotte legde Charles een lust- en moestuin aan, waarin hij een weelderig speelhuis en een ruim bakhuis liet bouwen.

In april 1871 overleed Charles, zijn oudste zoon was pas 17 jaar en had zijn eerste jaar in de veeartsenijkunde aangevangen. De daaropvolgende zonen François en Arthur waren 15 en 12 jaar, zodat de voorzetting der brouwerzaak een probleem werd. In afwachting wierf wed. Van Nerum een beheerder aan tegen een ronde jaarwedde van 10.000 fr. Maar dit bedrag viel te duur uit, zodat beroep werd gedaan op een familielid.

De keuze viel op Julien, de 23 jarige zoon van Livinus Van Nerum, die in de zomer van 1872 het beheer der "Brasserie et Distillerie" begon waar te nemen.

In februari 1873 trad Julien Van Nerum in het huwelijk met zijn 40 jarige tante Justine Defoor, zodat hij de stiefvader werd van zijn minderjarige rechtstreekse kozijns en nichten. Bovendien schonk Justine hem nog 2 zonen die jong stieven en een dochter Alphonsine. Julien was goed voor de kinderen van zijn oom Charles en beschouwde hen als zijn eigen kinderen.

Als nieuwe meester op de brouwerij Van Nerum, beheerde hij de zaak in eer en geweten, als waardige nakomeling uit het oude brouwersgeslacht.

Het is bewezen dat de "Brasserie et Distillerie Van Nerum" tot aan de overstromingen van 1891, tot de grootste en meest renderende brouwerijen van Hoegaarden behoorde en ver boven de brouwerij Lories uitstak, die pas vanaf 1905 een hoge vlucht begon te nemen.

Rond dit tijdstip had de brouwerij op de Vroente haar hoogtepunt bereikt, want buiten het wit en bruin bier, lagen ook de plannen klaar om blond bier op de markt te brengen, terwijl de modernisatie der instellingen in 't vooruitzicht werd gesteld. François had zich na zijn huwelijk in 1879 op de Kleine Molen van Overlaar gevestigd, zodat zijn jongere broer Arthur voorbestemd werd, om eens zijn stiefvader als brouwer op te volgen.

Hij had de nodige studies volbracht op het College te Namen en was achteraf als vertegenwoordiger ingezet op de brouwerij Van Nerum die op weg was de meest vermaarde brouwerszaak te worden uit het gewest.

Maar toen speelde zich een drama af, dat tot de volledige ondergang leidde, Julien Van Nerum onderhield geheime relaties met zijn 24 jarige koemeid, Elisabeth 's Heeren uit Zoutleeuw, relaties die rond 1893 waren begonnen en sterker en sterker uitgroeiden, om in 1896 tot de climax te komen.

Verleid door deze jonge vrouw verliet hij het pachthof, om met haar te gaan samenwonen.

Hierdoor bleef Justine Defoor op de hoeve achter.

Op korte tijd had Julien, omwille van een koemeid, een werk vernietigd, dat door 4 opeenvolgende geslachten in ere was gehouden. Bovendien had hij gebroken met de oude tradities van zijn voorouders, de welvaart aan zijn nakomelingen ontnomen en de ganse familie, die meer dan 170 jaar in groot aanzien stond, in de schande gebracht.

Wat was er ondertussen op het pachthof gebeurd ? Justine had na het vertrek van haar man, beproefd om samen met haar zoon Arthur en de knechten de brouwerij verder te zetten, waarin zij echter niet gelukten. Daarop werd de zaak verhuurd aan een zekere Pelegrin uit Berchem St. Agatha. Na diens dood rond 1900 werd de eens vermaarde St. Corneliushoeve gelijkwideerd.

L. Grondplan van de hoeve op de Vroente (2).

- A. De linkervleugel (onder stallen en boven graanzolders)
1. Stapelplaats voor kolen
 2. Varkenshokken
 3. Hoenderhok
 4. Onderdak voor tilbury, getuig en waakhond (boven was het duivenhok)
 5. Paardep stallen (later stieren)
- B. De achterbouw (voormalige grote schuur met doorlopende graanzolders en waarlangs de voorzijde de Corneliussteen prijkt).
6. Koestal
 7. Hokken voor eenden, konijnen, stallen voor schapen en kalveren.
 8. Bergplaats voor het getuig (later paardenstal met slaapvertrek stalknecht)
 9. Tonnenmakerij.
- C. Uitzetplaats (voormalig weiland, vermeld onder Sie D 218° = 4a 70 ca).
10. Uitspanningsruimte der bierkarren
 11. Uitgangspoortje naar voormalig eigendom van Jacobus VAN NERUM (later VAN AUTGAERDEN)
 12. Loods voor karren, biertonnen en landbouwgetuig.
- D. Magazijnen (aanbouw vermeld onder Sie D. 217 b = 2a 40 ca).
13. Bergplaats voor aardappelen
 14. Bakhuis
 15. Jenevermagazijn
 16. Biermagazijn
 17. Idem
 18. Idem

E. De rechterbouw (woonhuis met kelders, slaapvertrekken en doorlopende zolders, samen met linkervleugel, achterbouw en binnenhof, vermeld onder Sie D. 217a = 13 a 40 ca).

- 19. Grote zaal
 - 20. Kamer
 - 21. Hall met trappen
 - 22. Eetzaal
 - 23. Kamer
 - 24. Keuken
- } vroeger betrokken door Dr. Jean Bapt. VAN NERUM.

F. De voorbouw (brouwerij en stokerij met doorlopende hopzolders en mouterij).

- 25. Bierbrouwerij (vermeld onder Sie D 215a = 1a 80 ca)
- 26. Bureel
- 27. Stookketel en slaapvertrek van stoker
- 28. Jeneverstokerij (samen met 27 vermeld onder Sie D 216 a = 1a 40 ca).

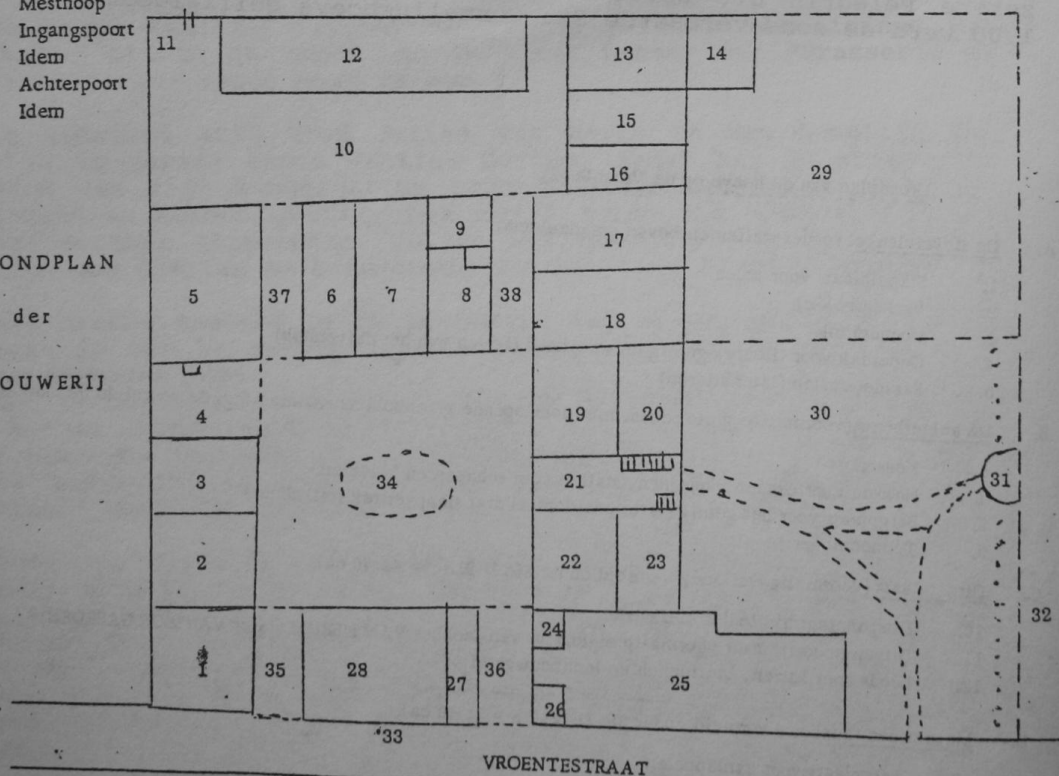
G. Hof (vermeld onder Sie D 214 d = 15 a 30 ca)

- 29. Moestuin
- 30. Lusttuin
- 31. Speelhuis (gloriette genaamd)

H. Allerlei

- 32. Aanpalend eigendom van Dr. Jean Bapt. VAN NERUM (heden Dr. L. LODEWIJCKX)
- 33. Fontein
- 34. Mesthoop
- 35. Ingangspoort
- 36. Idem
- 37. Achterpoort
- 38. Idem

GRONDPLAN
der
BROUWERIJ



101 VAN NERUM FRANCISCUS

Bevond zich in de Nieuwstraat (nu Ern. Ourystraat) en was eigendom van Franciscus Van Nerum.
 Geboren in 1740 en zoon van Meester-brouwer Carolus Van Nerum en Barbara Sweerts.
 Huwde in 1766 met Cath. Lowet uit Attenhove (°1743 als dochter van Robert Lowet en Cath. Goffin).
 Was in 1775 burgemeester van Hoegaarden en in 1787 Kapitein van de Dorpswacht.

Kinderen:

- | | | |
|-------------------|--------|--|
| - Anne Barbe | ° 1768 | gehuwd in 1794 met Jean Henri Lintermans (°1767 zoon van Renier en Clara Cath. Hoebancx) |
| - Jean Henri | ° 1773 | gehuwd met Marie Groetaers °1772 |
| - François | ° 1776 | gehuwd in 1802 met Gertrude Medart °1783 |
| - Jean Baptist | ° 1779 | gehuwd met Marie Carolino Bochet uit Verviers. |
| - Anna Cath. | ° 1782 | gehuwd met Jean Falla °1778 |
| - Maria Elisabeth | ° 1786 | |

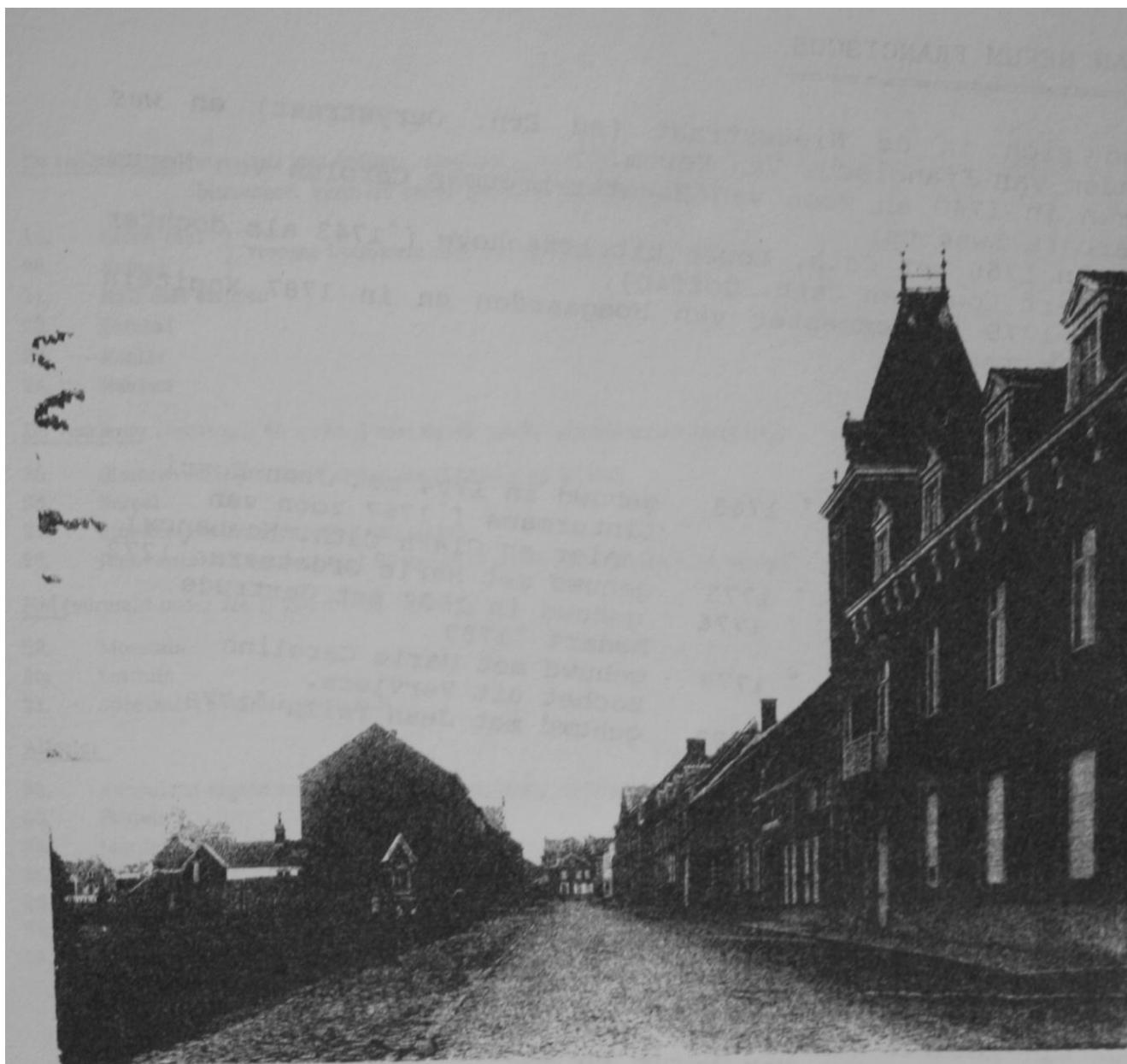
102 VAN NERUM JOANNES

Bevond zich ergens in de Gasthuisstraat en later in de Ern. Ourystraat (huizen 16,18 en 20 Gruithuys genaamd) en behoorde toe aan notaris Joannes Van Nerum, geboren in 1731 als zoon van brouwer Carolus Van Nerum en Barbara Sweerts uit de St. Corneliushoeve op de Vroente.
 Huwde in 1759 met Cath. Bueckens (°1737 dochter van brouwer B. Bueckens en Cath. Van Simphoven)

Hij overleed in 1797.

Kinderen:

- | | | |
|--------------|--------|---|
| - Anne Barbe | ° 1759 | gehuwd in 1787 met Libert Geerts uit de brouwerij de Engel. |
| - Henricus | ° 1761 | gehuwd in 1830 met Marie Van Autgaerden. |
| - Dorothea | ° 1763 | gehuwd in 1792 met secretaris Ant. Balth. Sweerts
Tweede maal gehuwd in 1810 met burgemeester PH. de Zangré. |
| - Jean Henri | ° 1765 | gehuwd in 1797 met Elisabeth Sweerts.
Volgde later zijn vader als brouwer op. |



NIEUWSTRAAT nu ERNEST OURVSTRAAT

103 VAN SIMPHOVEN FRANCIS

=====

In 1726 stelde wed. Francis Van Simphoven haar brouwerij open. Haar echtgenoot was steeds huurbrouwer geweest. Na zijn dood in 1723 ging ze een associatie aan met brouwerij Rega.

In 1751 werd de brouwerij overgenomen door haar neef Henri Van Simphoven, geboren in 1722 zoon van politieofficier en burgemeester Guill. Van Simphoven. Henri overleed in 1758.

104 VAN SIMPHOVEN GUILL

=====

Was gelegen in het dorp.

Guill. werd geboren in 1688 als zoon van Mathieu en Cath. Delvaux.

Hij werd burgemeester in 1718 - 1725 en 1751 en later politieofficier.

Hij huwde met Maria Magdalena Vanderstraeten (*1695 als dochter van brouwer Gabriel Vanderstraeten).

Was huurbrouwer geweest op 't Paenhuys Vanderstraeten.

Kinderen;

=====

- | | | |
|-----------------|--------|---|
| - Catherina | ° 1715 | gehuwd in 1736 met Bertel Bueckens, burgemeester in 1749 |
| - Guill. | ° 1717 | |
| - Anne Marie | ° 1719 | gehuwd in 1753 met Jean Jacques Dotremont. |
| - Jean François | ° 1720 | |
| - Henri | ° 1722 | werd eigenaar van de brouwerij Fr. Van Simphoven in 1751. Overleed in 1758. |
| - Leonard | ° 1724 | Prior in het Augustijnenklooster te Leuven. |
| - Jean François | ° 1726 | |

In 1745 verloor de brouwerij terrein op zijn tegenstanders en het werd een persoonlijke vete tegen het trio Collard - Van Nerum - Sweerts.

Hij hitste zelf de bierhandelaars uit de Walen op door te verklaren dat Van Nerum zijn bier vervalste.

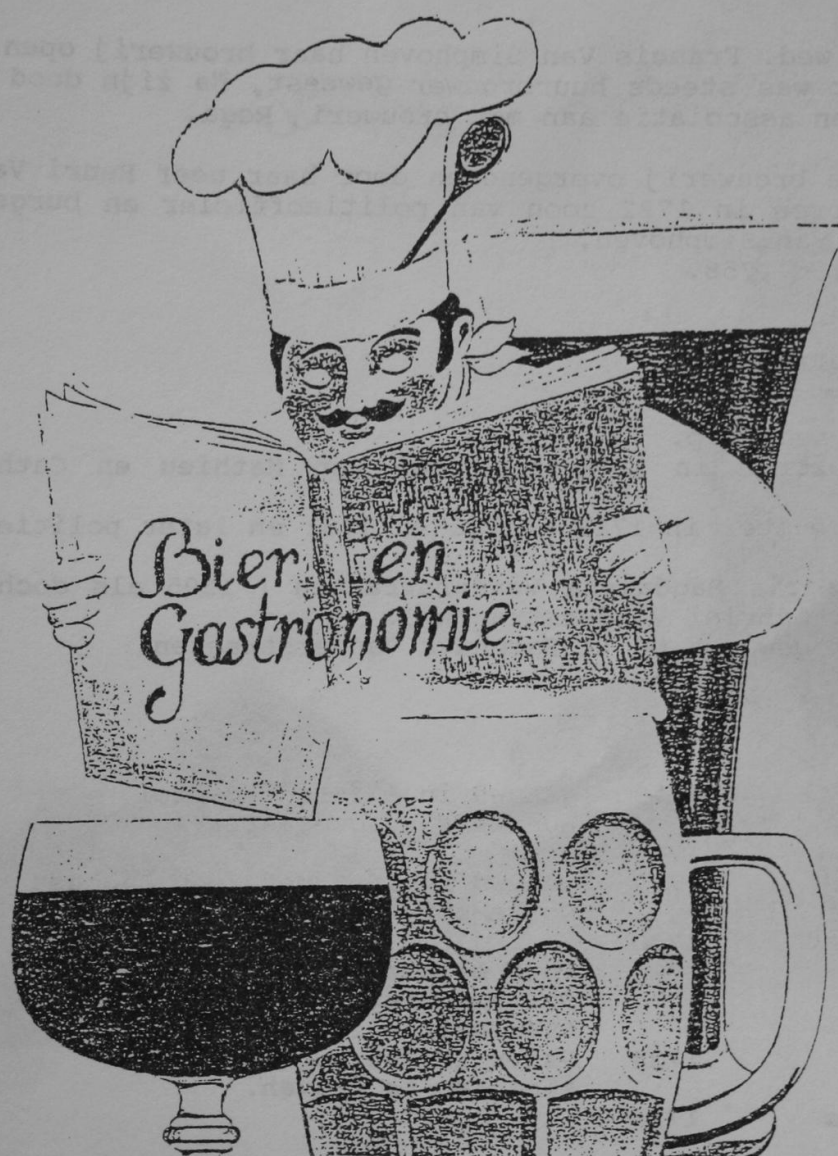
Van Nerum nodigde de Waalse bierhandelaars uit in zijn brouwerij om deze klacht te weerleggen, waarna ze allen dronken naar het huis trokken van Van Simphoven om deze uit te schelden. Hierover ten zeerste verbolgen zwoer Van Simphoven om wraak.

Guill Van Simphoven overleed in 1758 en de brouwerszaak werd opgegeven.

105 VAN SIMPHOVEN HENDRIK

=====

Gestart in 1753.



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)

Hoegaardse preisoep

INGREDIENTEN

Voor 4 personen

2 uien, 8 soeppreien, 50 gr. boter, 1 flesje Hoegaards witbier,
1 liter kippebouillon (instant), een theelepel geraspte citroenschil
peper, zout, 10 cl. room.

BEREIDING

De uien pellen en fijn hakken.
De preien schoonmaken, wassen en in ringen snijden.
Beide zacht stoven in boter, af en toe roeren.
Het bier en de bouillon erbij gieten.
Parfumeren met geraspte citroenschil en kruiden met peper en zout.
De soep 15 min. zachtjes laten koken.
De kervel wassen en samen met de room en wat bouillon met een mixer
fijnmalen.
Op het laatst door de soep roeren en opdienen.



Krentenbrood met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

VOOR EEN KLEIN BROODJE

500 gr. witte bloem, 50 gr. boter, 20 gr. droge gist of 40 gr. verse gist, 2 eetlepels suiker, 50 gr. in snippers gesneden geconfijte krieken, 40 gr. rozijnen, 100 ml. melk, 100 ml Verboden Vrucht van Hoegaarden, 2 eieren, snuifje zout.

BEREIDING

Indien er gewerkt wordt met gistpoeder, dit poeder zonder voorafgaandelijk aanmengen met melk, onder de bloem roeren.

Indien gewerkt wordt met verse gist, deze aanmengen met de lauwe melk van 30° C.

Voeg eveneens een deel van de suiker toe en laat gedurende een 15 tal minuten rusten.

Breng de bloem in een bolkom, die op een vochtige schoteldoek wordt geplaatst.

Neem een beetje bloem apart voor het bestuiven van de bakvorm en het uitkneden van het bekomen deeg.

De rest van de suiker door de bloem mengen.

In het midden van de bloem een kuiltje maken en hierin de lauwe gistvloei stof gieten.

Klop de eieren los en voeg deze aan het kuiltje toe.

Bewaar wat losgeklopt ei om de broodkorst op het einde af te werken.

Vermeng de kuilinhoud kringsgewijze met de bloem en dit met behulp van een houten lepel.

Voeg een snuifje zout toe, alsmede ogenblikkelijk nadien de boter. Kneed ongeveer gedurende een 10 tal minuten.

Bestuif hiervoor het werkvlak met een kleine hoeveelheid bloem. Voorzie de handen eveneens van wat bloem.

Laat het geheel gedurende 45 tot 60 minuten voorrijzen op een temperatuur van 30° C., tot de deeg verdubbeld is.

Voeg de in bloem gewentelde geconfijte vruchtjes en de rozijnen aan de deeg toe, nadat het bier zeer goed onder de deeg werd gekneet. Maak bovenaan in de deeg insnijdingen.

Penseel de bakvorm met een weinig boter, bestuif deze met bloem en vul met de deeg.

Bak in de oven gedurende 30 tot 40 minuten op 200° C.

Voorzie steeds een bakje water in de oven.

Bestrijk de korst met losgeklopt ei, 15 minuten voor het einde van de baktijd.



Oesters met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN

voor 4 personen

24 oesters, grof zeezout, 200 gr. hoeveboter, 1 theelepel citroensap of een lepel Hoegaards witbier, 1 sjalotje, een bosje peterselie peper, zout, nootmuskaat, paneermeel.

BEREIDING

De oesters opensteken en ze losmaken. De onderste schelp spoelen en ze op een bakplaat leggen op een bedje van grof zeezout, zodat ze niet kantelen.

Op de borden voor het opdienen eveneens een laagje grof zeezout aanbrengen.

De boter vermengen met een beetje citroensap of een weinig Hoegaards witbier, een fijn gesneden sjalotje, de gehakte peterselie, peper, zout en nootmuskaat.

De oester in de lege schelpen leggen, er telkens een beetje peterseliebiter overgieten en bestrooien met paneermeel.

De oven voorverwarmen tot 220° C.

De bakplaat in de oven plaatsen en wachten tot de boter begint te schuimen.

De schelpen op de borden in het zeezout schikken en warm opdienen.

Daarbij een goed gekoeld Hoegaards witbier zal zeker de smaak nog verfijnen.



Oesters met Hoegaards witbier

INGREDIENTEN

voor 4 personen

24 oesters, grof zeezout, 200 gr. hoeveboter, 1 theelepel citroensap of een lepel Hoegaards witbier, 1 sjalotje, een bosje peterselie peper, zout, nootmuskaat, paneermeel.

BEREIDING

De oesters opensteken en ze losmaken. De onderste schelp spoelen en ze op een bakplaat leggen op een bedje van grof zeezout, zodat ze niet kantelen.

Op deborden voor het opdienen eveneens een laagje grof zeezout aanbrengen.

De boter vermengen met een beetje citroensap of een weinig Hoegaards witbier, een fijn gesneden sjalotje, de gehakte peterselie, peper, zout en nootmuskaat.

De oester in de lege schelpen leggen, er telkens een beetje peterselieboter overgieten en bestrooien met paneermeel.

De oven voorverwarmen tot 220° C.

De bakplaat in de oven plaatsen en wachten tot de boter begint te schuimen.

De schelpen op de borden in het zeezout schikken en warm opdienen.

Daarbij een goed gekoeld Hoegaards witbier zal zeker de smaak nog verfijnen.



DE BROUWERIJPAAARDEN

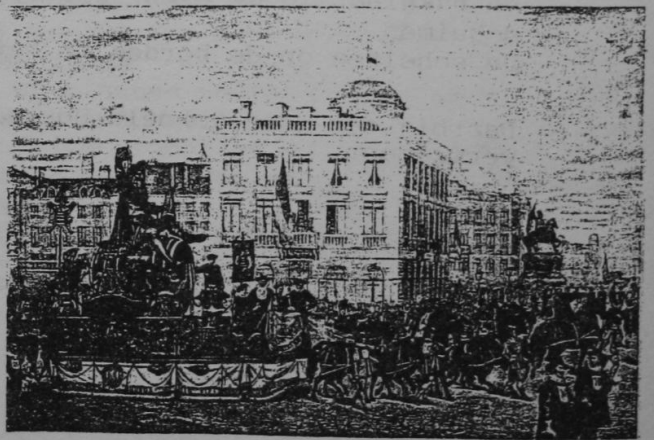
Voordat de moderne transportmiddelen, zoals vrachtwagens en andere voertuigen in de maatschappij waren ingeburgerd, vond de levering van brouwerijprodukten plaats door wagens, die getrokken werden door paarden. Dit was zwaar werk, want de lading was zwaar, en men moest hiervoor zorgvuldig de meest geschikte paarden uitzoeken. Men moet niet vergeten, dat er zonder poten, geen paarden zouden zijn. Een rake bewering, waaraan alle diensten van het paard worden toegevoegd. Het paard bewees zijn nut vooral in de brouwerijsector, waar het zich snel, op elke soort ondergrond, moest kunnen verplaatsen», aldus kon men lezen in *Le Petit Journal du Brasseur*, van 27 oktober 1911, waarin praktische adviezen en criteria stonden om een goed paard te selecteren.

Behalve de noodzaak van deze zorgvuldige aankoop, diende men ook bewust te zijn van de zorg, die men het paard moest geven, wat zeker niet onderschat mocht worden. Het voedsel moest krachtgevend en voedzaam zijn. Haver was het hoofdbestanddeel, met gerstekorrels en melasse als aanvulling. De firma Gebroeders Knudsen uit Vorst, maakte melasse-bostel (dat was bierbostel met melasse); de droge bostel werd aanbevolen als paardevoedsel. Volgens kenners, moest de dagelijkse hoeveelheid voedsel minimaal bestaan uit 4 kg hooi; 4 kg stro; 5 kg haver; 4 kg gerst en 1 kg wortelvezels. Tijdens de Eerste Wereldoorlog, was het uiteraard onmogelijk om aan deze hoeveelheden te geraken. Aan gerst en haver was gebrek; De brouwerij-en hadden zelf al moeite genoeg om te kunnen blijven draaien. Wortelvezels en draf zouden, meer nog dan vroeger, de voeding vervolledigen.

De brouwers hadden het liefst Belgische paarden. Met de ontwikkeling van het ondergistend bier en de toename van het flessenbier, waren de leveranties intenser geworden, en moest men paarden hebben, die zich snel konden verplaatsen. Voortaan moesten ze 2.500 kg aan vracht kunnen trekken en gemiddeld zo'n 30 km per dag kunnen afleggen. Daarom deed men een beroep op zware en logge paarden, die deze noeste arbeid in draf konden uitvoeren. Alhoewel men nog steeds werkte met het kleinere Brabantse trekpaard, traden er ook andere rassen in de arena. Het Bouillonaispaard, stevig en energiek, was goedkoper dan de Belgische knol, maar was duidelijk een stuk trager. Het dikke trekpaard uit Noord-Frankrijk, of een verbasterd

Belgisch ras; het Brugse, het Brabantse of het Ardeense ras, was imposant. Dit bleek bij uitstek een geschikt brouwerijpaard, zelfs als het niet altijd in draf wilde gaan. Tenslotte gingen een aantal brouwers over tot de aanschaf van een muilezel, maar deze ervaring leerde al spoedig, dat er minstens 3 muilezels nodig waren om het werk van twee knollen uit te voeren. Bovendien waren niet alle bestratingen geschikt voor de poten van de muilezel. Hij liep het liefst op bergachtige weggetjes en kasseien.

Naast deze buitengewoon nuttige rol, was het voor de brouwers en handelaren ook een middel om reclame te maken. Het was dus zaak om op te vallen tijdens de leveringen door de stad. Wagens in vrolijke kleuren, blinkend koper, perfect uitgedoste paarden en de man op de bok vaak in uniform gekleed. Deze vorm van publiciteit was relatief goedkoop en des te efficiënter! Helaas heeft de komst van de vrachtwagen in 1907, in de bierbrouwerij, definitief het einde ingeleid van het brouwerijpaard. (Een uitzondering was Bella, het paard van brouwerij Rodenbach, dat tot 1985 in Roeselare het bier rondbracht.)



In 1880, namen de brouwers deel aan de Cavalcade, die georganiseerd werd ter gelegenheid van het 50-jarig bestaan van de Belgische staat. Hun koetsen waren zeer indrukwekkend.

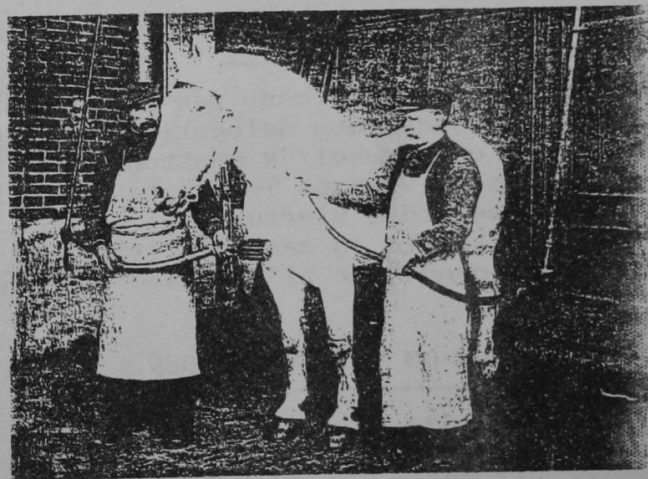
HET BELGISCHE TREKPAARD

Door de verbetering van het ras van Belgische trekpaarden, vanaf 1886, kregen de Amerikanen veel belangstelling voor deze dieren. Vanaf de helft van de 19e eeuw, werden de Europese trekpaarden, en met name de Percherons, naar de Verenigde Staten gebracht. Spoedig konden de Franse fokkers niet meer aan de vraag beantwoorden en kochten ze Belgische paarden op, die ze als Percherons doorverkochten. Toen dit bedrog uitkwam, gingen de Amerikaanse fokkers zelf hun paarden in België kopen. Om het fokken te stimuleren, werd jaarlijks 200.000 Frank door de Belgische overheid beschikbaar gesteld.

Al vóór de Eerste Wereldoorlog, stond het Belgische trekpaard over de hele wereld bekend. In 1913, werden 35.600 Belgische paarden geëxporteerd. De grootste afnemer was Duitsland, waar men overigens, tijdens de oorlog geprobeerd had de Belgische fokmethoden over te nemen. De paarden waren niet allemaal voorbestemd voor het front, maar voor speciale Duitse fokcentra, waar fokkers ze tegen een voorkeursprijs konden kopen. Aan het einde van de oorlog, slaagden de Belgen en de Fransen erin de meeste paarden terug te vorderen; de Duitsers hielden de beste exemplaren voor de eigen kweek. Om te voorkomen, dat deze situatie zich zou herhalen, besloot de Belgische regering in de jaren '20, de uitvoer van de beste raspaarden te verbieden. De voornaamste fokcentra bevonden zich in de streek rond Binche.

De naam Binche is altijd nauw verbonden geweest met brouwerijpaarden, niet alleen vanwege de bekende paardenmarkt, die door de brouwers vaak bezocht werd, maar ook omdat er in deze streek een aantal karrenmakers en wagenbouwers gevestigd waren. Dat maakte het de paardenkopers mogelijk om twee vliegen in één klap te slaan...

De brouwerijwagens vormden het belangrijkste onderdeel tijdens de jaarlijks gehouden spanwedstrijden. De *Cart Horse Parade*, die in Brussel werd georganiseerd, was zeer bekend. «De paarden zijn mooi uitgedost en opgetuigd, met rosetten in de nationale driekleur of in de kleuren van de stad Brussel, het paardetuig gepoetst, en sommige berijders met witte handschoenen aan; Dat was koket, mooi en leuk, [...]», aldus Henry Codvelle, die de stoet van 1908 beschreef. Onder de deelnemende brouwers: Prosper, Paul en Marcel Wielemans uit Brussel en Felix Goossens uit Asse. De meest sierlijke ploegen werden gevormd door de Grote brouwerijen van Koekelberg en Wielemans-Ceuppens.



Met, door op één van de modernste manieren een paard te verzorgen (het toilet maken met borstel en een elektrisch scheermes), wist de Brusselse brouwerij Wielemans, in 1906, de eerste prijs in de wacht te slepen bij een spanwedstrijd.





GILDE NIEUWS

Op de Open-deur-dag van 1 mei zijn er 583 bezoekers geweest.

Het was een opkomst dat we zelf niet hadden verwacht.

We danken alle medewerkers die hebben bijgedragen om deze dag te doen slagen.

Onze gratis prijskamp was ook een succes, we ontvingen 404 inzendingen waarvan waren er 132 met het juiste antwoord.

De winnaars welke niet aanwezig waren tijdens de trekking, werden allen per brief op de hoogte gebracht van de door hun gewonnen prijs.

Deze zijn af te halen tot 30 juli 2001 op het volgend adres:

Grooten Etienne

Residentie Beatrijs 169 3300 Tienen.

T E E R F E E S T

Aan ons Teerfeest van 22 mei hebben 43 bierliefhebbers deelgenomen, waaronder een delegatie van de Hanuitse Biergilde.

Na een smakelijk gastronomisch biermenu zijn we een bezoek gaan brengen aan de Vlaamse Toontuinen en natuurlijk even stil gestaan aan de Hoegaardse Biertuin.

Na koffie en taart is er dan afscheid genomen met de intentie te volgend volgend jaar zijn we weer van de partij.

DATUM OM VRIJ TE HOUDEN:

Zaterdag 15 september 2001

Dan gaat onze streek- en avonturentocht door.

Dit onder leiding van Gilbert Peetermans, zeker niet te missen.

Meer inlichtingen volgen later.