Moutstockje

nr 62

2001

driemaandelijks 4/2001

62

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 "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 ARTIKELEN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN WORDEN OVERGENOMEN MITS BRONVERMELDING

INHOUD nr. 62

BELGIE BIERLAND - HOEGAARDEN BIERDORP

ALLE HOEGAARDSE BROUWERIJEN DOOR DE EEUWEN HEEN (slot)

BIER EN GASTRONOMIE

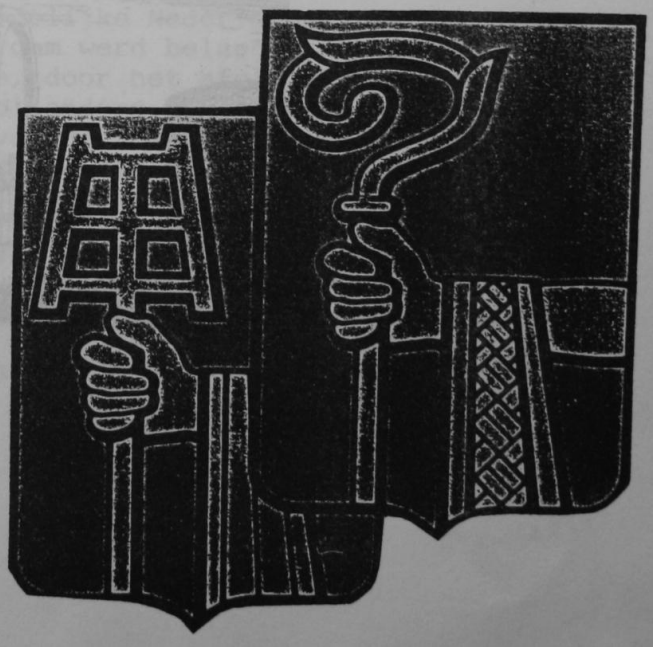
DE GRIETMUILVIERING EN EEN BORGHER VAN HOEGAARDEN

België

BIERLAND

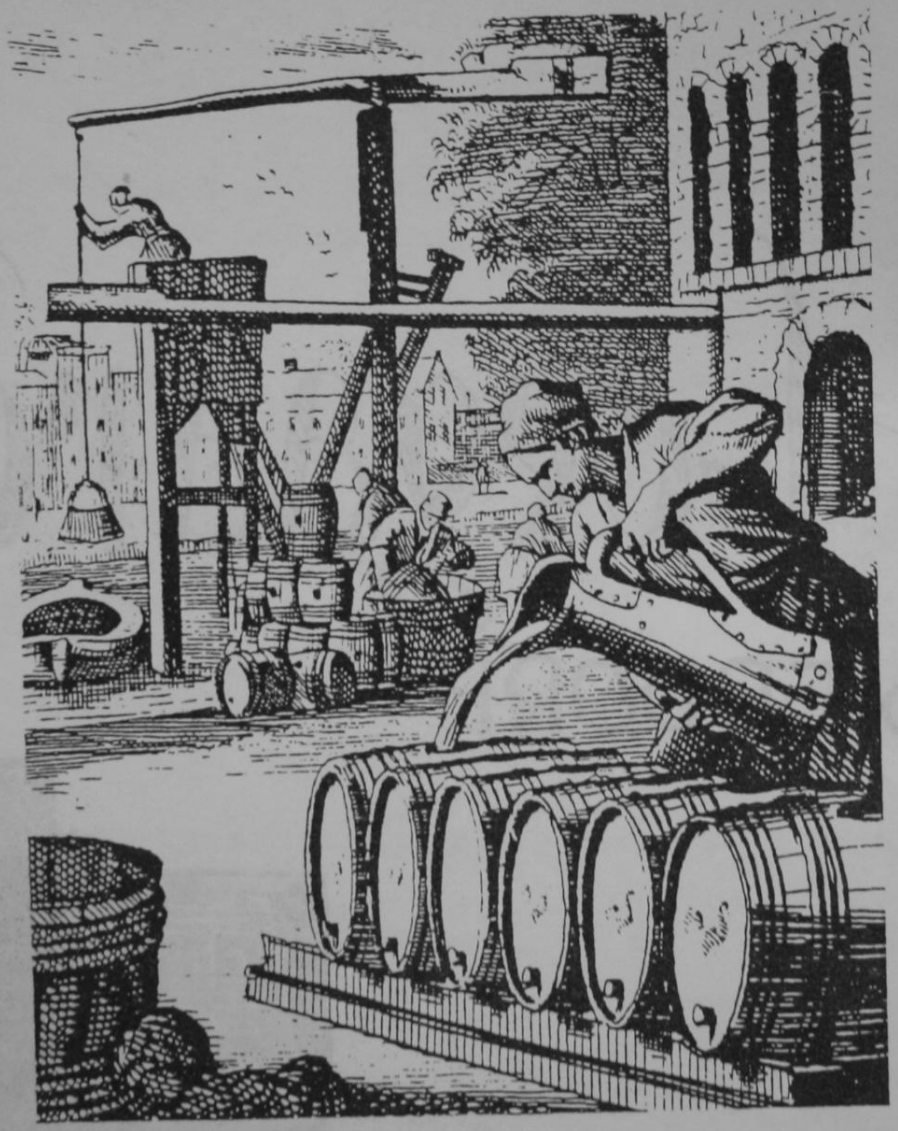
Hoegaarden

BIERDORP



De BROUWER.

De laaving ſtaat gereed,
Waar is het dorſten leed?



DE GROEI VAN DE BIERINDUSTRIE

Het gebied dat het huidige België vormt, kende in de 16e eeuw perioden van welvaart en verval
Onder het bewind van Karel de Vijfde ging een forse demografische groei gepaard met een niet minder snelle groei van de economische welvaart.
De vrijheid van de gemeenten heeft zeker tot deze groei bijgedragen.
Het mooiste voorbeeld is ongetwijfeld de stad Antwerpen, die door haar bijzondere ligging op het kruispunt van water en land, uitgegroeid was tot het belangrijkste handelscentrum van Europa.
Het ging zelf het rijke Brugge voorbij, dat tot dan deze rol had vervuld.
Sinds het einde van de 15e eeuw heeft Brugge veel van haar economische uitstraling verloren, met name door de verzanding van het Zwin en de ondergang van de lakenindustrie.

De Nederlanden werden welvarend vanaf 1560, toen sociale opstanden godsdiensttwisten en oorlogen elkaar onophoudelijk afwisselden.
De zuidelijke provincies Vlaanderen en Brabant moesten hierdoor veel van hun belangrijkheid, opgebouwd tijdens de eerste helft van de Renaissance, inboeten.
De Verenigde Provinciën (de Noordelijke Nederlanden) werden daarentegen steeds welvarender. Amsterdam werd belangrijker dan Antwerpen, dat haar voorname handelsfunctie, door het afsluiten van de Scheldemonding door de Hollanders, zag afnemen.
Toen in de 17e eeuw het regime van de Spaanse koning weer in ere werd hersteld, leidde dit voor de Zuiderlijke Nederlanden tot desatreuze gevolgen.

In dit klimaat werd de bierindustrie steeds meer gestructueerd en droeg het aktief bij tot de ontwikkeling van de plaatselijke economie
Haar groei werd vooral begunstigd op de locaties waar voorheen de lakenindustrie gevestigd was.
Men had daar werkvolk en men kon alzo een nieuwe bestemming geven aan de beroepsbevolking en zo de ontstane werkloosheid indammen.
Zo wist de brouwnijverheid zich te ontwikkelen in Hasselt, Leuven, Diest en Hoegaarden.

DE SMAAK VAN HET BIER

In de Middeleeuwen kende men verschillende soorten van cervoise en later bier, dat gehopt werd.
Oorspronkelijk was al het bier van spontane gisting; men had het gisten nog niet onder de knie.
Pas vanaf de 15e eeuw begon de brouwer aan de wort gist toe te voegen die nog restanten bevatte van een eerder brouwsel.
Het waren gistcellen die actief waren bij een hoge temperatuur.

Het bier had in het algemeen een redelijke dichtheid, geschat tussen de 7° en 8° Balling, want het moest immers ook dienen als aanvulling op de voeding.
Tot aan het Renaissance tijdperk heeft dit nog een rol gespeeld en zelfs nog langer in bepaalde streken.

In de 16e eeuw schreef J.T. Tabernaemontanus in zijn plantenencyclopedie het volgende:
"Het bier uit Vlaanderen is een goed bier. Het is erg verzadigend en voedzaam
Het is goed voor de bloeddruk en zorgt voor een gezonde kleur.
Mensen die dit bier al vanaf hun jeugd dronken, bleven er stralend uitzien"
Vele Vlaamse bieren hadden dan ook een gemiddelde dichtheid van 13° tot 15° Balling.

Maar het was niet altijd zo. Zoals de zware bieren ook echt zwaar waren, bevatte het bier voor de gewone consumptie toen niet méér alcohol dan een pils van tegenwoordig.
In de eerste helft van de 12e eeuw bedroeg 30 tot 50% van de bierconsumptie uit licht bier.
Het bier was immers de dagelijkse drank, daar wijn te duur was en het drinkwater verontreinigd was.

Bier werd regelmatig en in redelijke hoeveelheid gedronken.
Zowel in tijd van oorlog als in tijd van vrede was het bier erg in trek. Zo hadden de soldaten die ergens in garnizoen lagen, recht op 2 liter bier per dag.
Ook de legers, welke te Hoegaarden waren gelegerd tijdens hun oponthoud vooraleer te vertrekken naar het strijdgewoel, ontvingen van de Hoegaardse bevolking het nodige bier.

Rond 1620 schommelde het jaarlijks verbruik rond 400 liter per persoon. Dit zou in de laatste tien jaren van de 16e eeuw terugvallen tot 260 liter, wat ook al heel behoorlijk was.

De voorkeur voor bier nam zelfs extreme vormen aan, zoals blijkt uit talloze reisverhalen uit de 17e eeuw.
In de oorlogsmemoires van de Spaanse kapitein Don Alonzo Vasques (1617) wordt gesproken over het belang van het bier in Vlaanderen tijdens zijn verblijf en de overmaat aan consumptie ervan :

" In deze streken drinkt men bier als wijn. Het bier dat gebrouwen wordt op basis van tarwe, (Hoegaarden) heeft een doffe gele kleur en het begint te schuimen als men het in kruiken giet. Het wordt in vaten bewaard.
Van dit bier wordt men sneller dronken dan van wijn, in tegenstelling tot het gerstebier, dat minder koppig is.
Men brouwde ook een goedkoop bier, gebrouwen met zemelen (in feite met al eerder gebruikte draf); het bier is zeer licht.
Bepaalde bieren zijn aromatischer vanwege de toevoeging van een bepaald kruid aan de hop. Dat maakt deze bieren smakelijker maar ook koppiger".

Elke streek had haar eigen specialiteiten, die alleen maar verkrijgbaar waren in de directe omgeving van de brouwerij.
Daarop waren er wel enkele uitzonderingen zoals de Hoegaardse witte, welke dan reeds verkrijgbaar was in verschillende steden zoals Antwerpe Brussel, Luik, Mechelen e.a.

REGLEMENTERING VOOR HET BIER

Voortaan werd de brouwkunst, door de oprichting van vakverenigingen, op een steeds meer gestructureerde en professionele manier door specialisten uitgeoefend. In Hoegaarden waren dit de Meester-Brouwers Zo ontstond in 1560 de Hoegaardse Brouwersgilde "Die Edele Orde vanden Moutstock" die de controle waarnam over alle bestaande Hoegaardse brouwerijen en de maatstaf vastlegde voor de kwaliteit van het Hoegaards witbier.
Deze gilde stond in hoog aanzien en had dan ook politiek veel invloed op de besluitvorming in het Bierdorp Hoegaarden. (Zie geschiedenis van de Hoegaardse brouwersgilde, uitgegeven door de Heemkundige kring 't Nieuwhuys.)

Ook in andere steden kwamen gilden tot stand. Zo was bijvoorbeeld, in 1606 , in een handvest van de Naamse brouwers, vastgelegd dat het verboden was dat andere grondstoffen dan granen en hop voor het bier te gebruiken, evenals het drinken van bier dat nog geen 8 dagen in de kelders had gerust.

Tegelijkertijd werd elk brouwsel aan de meest strenge controles onderworpen, die door het gezag waren opgelegd en door de gemeenten, in overeenstemming met de gilden, werden uitgevoerd.
Deze reglementering die gekoppeld was aan de verkoopprijs van het bier(die betaalbaar moest zijn), hing uiteraard af van de stad of gemeente en werd aangepast als de graanprijzen veranderden.
De geringste overtreding werd onmiddellijk beboet.

De woelige perioden van de geschiedenis hebben geleid tot zware tijden van hongersnood, waarop men de bierproductie moest verminderen door gebrek aan graan
Zo werd op het einde van de 15e eeuw in verschillende steden en gemeenten een edict uitgevaardigd waarin het maximaal toegestane aantal zakken graan was vermeld voor een gebrouw van 10 tonnen alsook de maximale verkoopprijs.
De kwaliteit leed er aanzienlijk onder. Men moest er dan ook op toe zien dat het geen gevaar op zou leveren voor de volksgezondheid.
Het was de taak van de gemeenten om toe te zien dat de uitgebrachte decreten werden gevolgd door de brouwers.
Een voorbeeld daarvan was in de winter van 1709 waren.In Namen waren de brouwers verplicht goed bier te brouwen voor 4 stuivers per pot, middelmatig bier voor 2 stuivers per pot op voorwaarde dat het in de juiste verhouding stond tot de prijs en dat er geen tarwe werd toegevoegd.
Behalve de prijs werd alles strikt gereglementeerd. Op het einde van de 17e eeuw werd in Charleroi door Karel IIeen edict afgekondigd, waarin de maximale inhoud van een bierton werd bepaald, gelijk aan 110 potten van elk 2,86 liter.
De vaten waren geijkt en gemerkt evenals de maten waarin het bier verdeeld moest worden om getapt te kunnen worden.
Ook de dranklokalen waren aan een streng toezicht onderworpen.
"Het is verboden om het bier anders dan in volle potten te tappen en te verkopen, zonder rekening te houden met het schuim. Ook is het niet toegestaan bepaalde grondstoffen te gebruiken of de pot in het warm water te leggen om het bier te doen schuimen, op straffe van een boete van 3 florijnen voor iedere pot die anders geschonken zou zijn".
Het was eveneens verboden om op zondagen te brouwen en het was verboden om bier te schenken tijdens de mis
Elke overtreding die door de kastelein of klant werd begaan werd meteen zwaar beboet.
In de meeste gemeenten was deze verordening van kracht, Wat Hoegaarden betreft is er niets terug gevonden over deze wetgeving.

BIERACCIJNS OP DE BROUWERIJEN

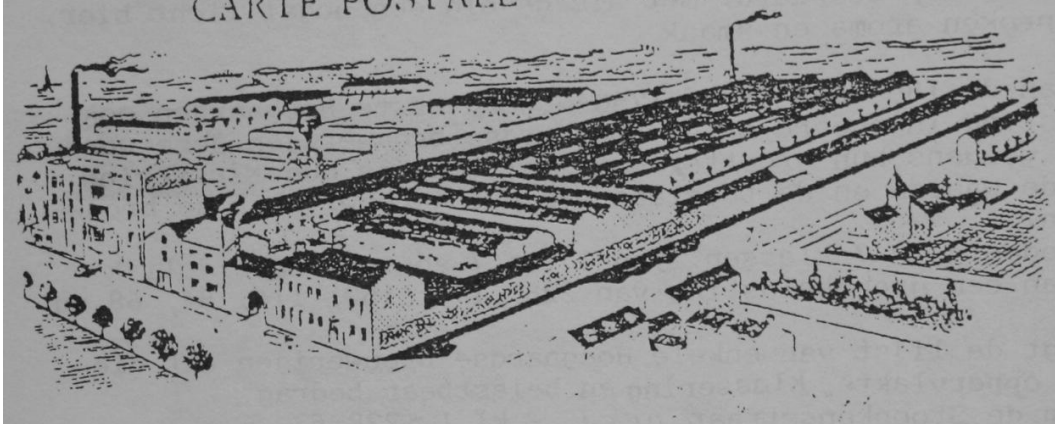
Zoals in de Middeleeuwen, bleef de bieraccijns de gemeentekas spijzen. In Luik bijvoorbeeld, bracht de accijnsheffing op bier, in het begin van de 16e eeuw zo'n 25.000 florijnen op.
In Antwerpen brachten de taksen op het einde van de 16e eeuw meer dan 60% van de stadsinkomsten op.
In de 17e eeuw bestond de accijnsheffing in Namen zelfs uit verschillende onderdelen. De brouwers waren genoodzaakt steeds minder grondstoffen te gaan gebruiken omdat ze steeds meer belasting moesten opbrengen en ook nog wat winst wilden maken op hun bier.
Er werd vooral op hop bespaard, met als gevolg een nogal licht bier, zonder uitgesproken aroma en smaak.

In de helft van de 18e eeuw (rond 1750), werd er te Hoegaarden ook een grondbelasting ingevoerd op de Hoegaardse brouwerijen. Deze werden niet berekend volgens hun grootte, maar wel volgens hun klassering gebaseerd op de waarde en de toestand van het gebouw, waar de brouwkuipen stonden.
Zij waren ingedeeld in 7 klassen, van 1 tot 7 en onderscheidelijk onderworpen aan een grondbelasting van 228, 190, 152, 114, 84, 68 en 46 f.
Hieronder volgt de lijst van enkele Hoegaardse brouwerijen uit die tijd, met hun oppervlakte, klassering en belastbaar bedrag.
1 - Dumont, op de Stoopkensstraat 70 ca. - kl.1 - 228 f.
2 - Nijs, in oud wezenhuis, 1a 70ca - kl.2 -190 f.
3 - Coenegras, in de Stoopkensstraat 1a.50ca. - kl.3 - 190 f.
4 - Van Nerum, aan de brug, 1a. 90 ca. - kl.4 - 114 f.
5 - Michiels, de Engel op de Beek, 1a. 70 ca - kl.5 - 84 f.
6 - Frere, in de Rode Poort, 60 ca. - kl.4 - 114 f.
7 - Evrard-Lovers, oude zaal Magne, 70 ca. - kl. 4 - 114 f.
8 - Vandormael, Arendsnest, 70 ca. - kl.5 - 84 f.
9 - Loriers, Stoopkensstraat, 90 ca. - kl.5 - 84 f.
10- Falla, Egypte, 70 ca. - kl.5 - 84 f.
11- Dotremont, De Duc op de Beek, 70 ca. - kl.5 - 84 f.
12- Tomsin, Vroente, 70 ca. - kl.5 - 84 f.
13- Louis Van Hagendoren, Stoopkensstraat, 70 ca. - kl.5 - 84 f.
14- Klooster, Overlaar, 50 ca. - kl.6 - 68 f.
15- Charles Vanhagendoren, Gasthuisstraat, 40 ca. - kl. 6 - 68 f.

Hieruit valt duidelijk op dat niet de grootte, maar wel de klassering telde, om de grondbelasting te berekenen.
Van Nerum had de grootste brouwplaats, gevolgd door Nijs, Michiels en Coenegras.
De meeste brouwerijen hadden echter een oppervlakte van 70 ca. en behoorden tot de 4e en 5e klas.

De stokerijen op hun beurt bevatten 2 klassen, getaxeerd aan 68 en 46 f.
Zo had men deze van:
1 - Dumont, Stoopkensstraat, 70 ca. - kl.1 - 68 f.
2 - Charles Emm. Lorriers, Cruysblock, 70 ca. - kl.2 - 46 f.
3 - Pierre Henri Coenegras, 70 ca. - kl. 2 - 46 f.
4 - Charles Vanhagendoren, Gasthuisstraat, 40 ca. - kl.2 - 46 f.

CARTE POSTALE — POSTKAART



GRANDES BRASSERIES DE HOUGAERDE

GROOTE BROUWERIJEN VAN HOUGAERDE

De brouwers kwamen niet onder hun belastingsplicht uit, want het toe zicht was zeer streng. Van zodra het bier uit de kelders kwam, kwam de belasting om de hoek kijken.
Het vervoer van bier was niet vrijgesteld van taks, dit om elke vorm van fraude te voorkomen.

VAN PRODUCENT NAAR CONSUMENT

Het was gebruikelijk dat de burgerij zelf mocht brouwen of mocht laten brouwen voor eigen gebruik.
In bepaalde steden, zoals Antwerpen en Mechelen konden particulieren zich richten tot speciale, gemeentelijke brouwplaatsen.
In andere steden en gemeenten brouwden de brouwers bier, onder bepaalde voorwaarden, in opdracht van particulieren.
In Hoegaarden waren er brouwers die in een andere brouwerij hun bier klaar maakten en waren dus huurbrouwers. Ze betaalden aan de brouwer-eigenaar een vergoeding voor het gebruik van de installaties
Deze huurbrouwers moesten dan ook een bepaalde som betalen aan de Hoegaardse brouwersgilde. Juiste bedragen ontbreken echter.

Het is het melden waard dat vele particulieren doorgingen met het huisbrouwen.
Een aangifte van Brugse brouwerijen uit 1673 geeft duidelijk aan dat er veel thuisbrouwerijen aktief waren. In 1685 kon men 425 ketels (huisbrouwten) bij de burgers van de stad tellen. Dit cijfer zou in 1718 boven de 621 komen, kloosterbrouwerijen inbegrepen.

Ook de thuisbrouwers, net als de beroepsbrouwers, leden onder de heffingen, zij het in mindere mate.
Een manier om onder bepaalde heffingen uit te komen, was het bier bij de brouwer op te slaan en het steeds te gaan halen al naargelang de behoefte. Dat deed men liever dan het per kruik in een tapperij te gaan kopen.

Alle Hoegaardse Brouwerijen door de eeuwen heen

De Erelijst

Zoals we hebben kunnen vaststellen was Hoegaarden de naam van bierdorp waardig.
Meer dan honderd brouwerijen hebben voor korte of lange tijd de naam en de faam van het Hoegaards bier hoog gehouden.

Dat de brouwers ook op politiek vlak veel vat hadden op de besluitvorming in de gemeente, kunt u uitmaken aan de vele politieke mandaten welke de brouwers in de loop der jaren hebben uitgevoerd.

De hierna volgende lijst geeft u de brouwers-burgemeester van 1620 tot 1831.

BROUWER - BURGEMEESTER

1620	TAVERNIERS Gorgonius (Dodion)
1624	BORMANS JAN
1662	BORMANS Daniel
1681	BIETENS Guillaume (receveur en collecteur = burgem.)
1712	VANDERMOLEN Bernard
1713 - 1717	VAN OSMAEL Vincent
1715	VAN SIMPHOVEN Francis (huurbrouwer Rega 1724)
1716	SCHOELMEESTERS H (huurbrouwer Schepers 1734)
1716 - 1726	GEERTS Peeter
1717	VANEK Jan (huurbrouwer Rega 1724) eigen brouwerij 1741

1718- 1725- 1751 VAN SIMPHOVEN Guill. (huurbrouwer Vanderstraeten 1724) eigen brouwerij 1734

1719 - 1743 DE KINDER Jean Bt. (huurbrouwer in 't Groot Paenhuys)

1720 STOCKMANS Jan (zijn Wed. huurbrouwer in 't Groot Paenhuys)

1722 FINOULST Hendrik (huurbrouwer J. Vanden Bempt 1734)

1723 - 1727 VANDENBEMPT Jan

1723 - 1728 DOTREMONT Jan (brouwer sinds 1730)

1724 - 1742 STOCKMANS Peeter (huurbrouwer Nijs 1724)

1731 HOEBANCX Henri

1733 VAN NERUM Charles

1735 COLLARD Antoine Theodore (meier van de Regentie)

1738 VANDERSTRAETEN Jean

1741 NIJS Servais

1745 VANDERMOLEN Nicolaas

1746 STRUYS Henri (Houtem)

1746 STRUYS Jan

1747 VAN AUTGAERDEN Franciscus

1747 - 1759 - 1761 VANDERMOLEN Arnold

1748 SCHEPERS Guill.

1749 COLLARD Ant. (meier huurbrouwer Van Nerum en 't Groot Paenhuys) eigen brouwerij 1744

1749	BUECKENS Bertel
1750	NIJS Jacques
1755 - 1756	SWEERTS Hubert (na 1765 rekenplichtige in gemeenteraad)
1764	COENEGRAS Henricus
1774 - 1775	DOTREMONT Jan (Jr)
1775	VAN NERUM Franciscus
1787	SCHEPERS Jean François (meier)
1787	VAN AUTGAERDEN Jean Bapt. (notaris)
1804 - 1808	VAN AUTGAERDEN Jean Bapt. (de jonge)
1831	DUMONT Jean Bapt. EERSTE BURGEMEESTER ONDER DE BELGISCHE STAAT

Geen datum
==========

VAN GOIDTSNOVEN Martin

DOTREMONT Henri

PEETERS Bertel

BESLUIT

De Hoegaardse brouwerijen met of zonder jeneverstokerij, vervielen langzaam naarmate de 19e eeuw vorderde. De één na de andere viel uit. Voor de verklaring van dit geval is het niet voldoende één reden aan te halen en is het nog minder passend voor de dag te komen met de oorzaak van de ondergang.

Het uit mekaar vallen van de brouwersfamilies, door overlijden of gebrek aan interesse, door onderlinge vetes of kapitaal moeilijkheden, zijn dikwijls de oorzaak geweest.

Het opkomen van andere industrieën zoals de suikerfabricage, zeepziederijen en leerlooierijen, deze nieuwe moderne bedrijven, trokken gemakkelijker kapitaal aan dan de traditionele ambachtelijke brouwerijen.
Een andere reden is de afhankelijkheid van de landbouwproductie die in de 19e eeuw overschakelde op andere gewassen en tegelijk zien we moderne brouwmethodes met andere technieken en grondstoffen.

Het gebrek aan bedrijfmodernisering, het handhaven van de brouwnijverheid naast het uitbaten van de landbouw is een zwaarwichtige reden. Deze laatste houdt ook in dat er een totaal gebrek was aan wat wij een bedrijfsmanagement noemen, een kleine interesse voor het voeren van reclame en op den duur een bijna misprijzen van het eigen product.

De Hoegaardse brouwers waren te lang gewoon geweest dat de handelaar kwam vragen om bier te mogen kopen.

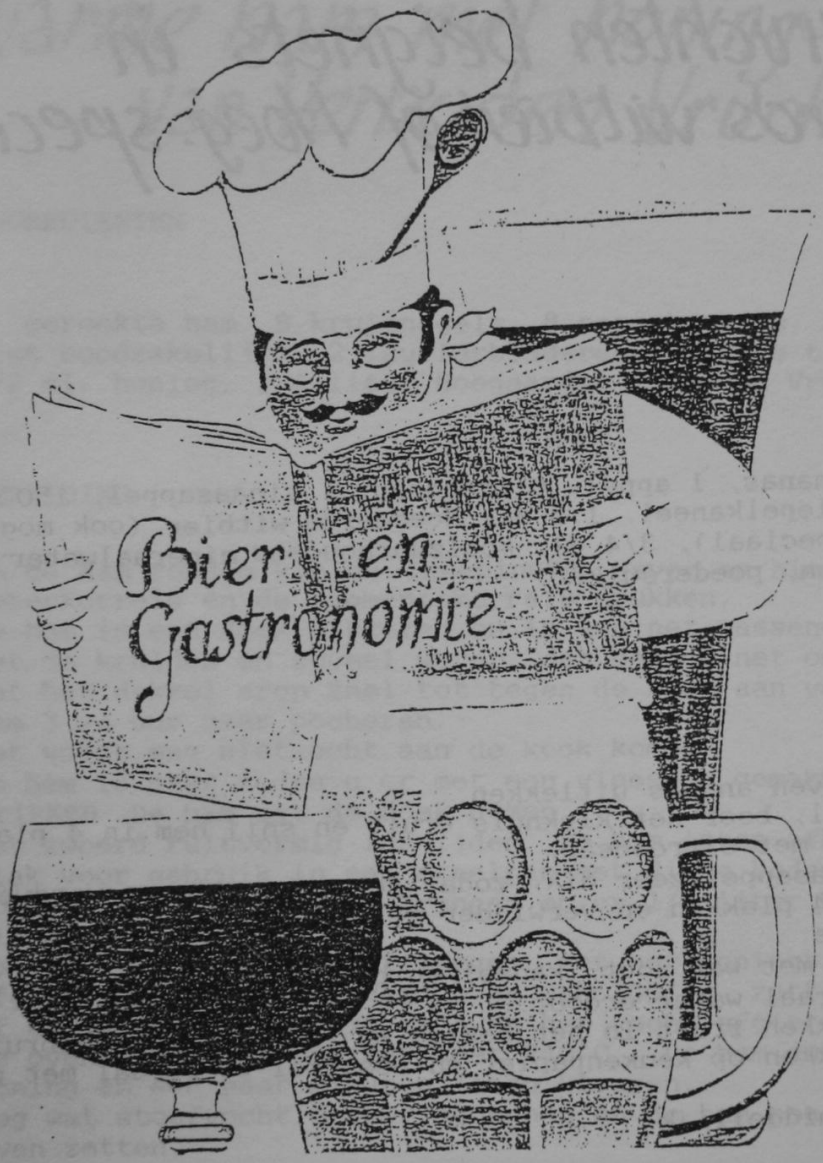
Tot rond 1900 nog begon men voor een klant te brouwen toen hij te Hoegaarden aankwam.

De economische crisis van het laatste kwart van de 19e eeuw en de wereldoorlogen hebben de rest gedaan.

De brouwers van Hoegaarden huldigden de leuze

KWALITEITSBIER OF GEEN BIER.

Ze gingen eraan tenonder.



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 Etienne 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)

Warme vruchten beignets in Hoegaards witbier of Hoeg. speciaal

INGREDIENTEN

4 schijven ananas, 1 appel, Citroensap, 1 sinaasappel, 150 gr. bloem zout, 1 theelepelkaneel, 1,5 dl. Hoegaards witbier (ook mogelijk met Hoegaarden speciaal), 3/4 dl. koolzuurhoudend mineraalwater, olie om te frituren, poedersuiker.

BEREIDING

Laat de schijven ananas uitlekken.
Schil de appel, boor het klokhuis eruit en snij hem in 4 plakken.
Besprenkel ze met citroensap.
Schil de sinaasappel zeer dik, zodat de witte vliezen verdwenen zijn
Snijd hem in 4 plakken en verwijder de pitten.
Verhit de olie.
Roer de bloem met wat zout, kaneel en het bier tot een glad beslag.
Klop het mineraal water erdoor.
Dompel de plakken fruit in het beslag en frituur ze goudbruin.
Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze royaal met poedersuiker.
Serveer ze onmiddellijk.

Warme ham met honing-biersaus van Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

1 gerookte ham, 8 kruidnagels, 8 peperkorrels, 8 pimentokorrels(niet noodzakelijk), 2 laurierbladeren, 1 takje tijm, 8 jeneverbessen 1/2 dl. honing, 1/4 liter Hoegaardse Verboden Vrucht.

BEREIDING

In de ham rondom kleine inkepingen geven en hierin de kruidnagels, peperkorrels en de pigmentokorrels drukken.
De ham in een doek wikkelen en in een net-passende braadpan leggen met de kruiden en zoveel water, dat de ham net onder staat.
Met het deksel erop snel tot tegen de kook aan verhitten en dan de ham 3 - 4 uur gaar pocheren.
Het vocht mag niet echt aan de kook komen.
De ham is gaar zodra u er met een vleespen gemakkelijk kunt in prikken. De ham uit de doek nemen.
Het zwoerd ruitvormig insnijden. De ham laten afkoelen.
Vlak voor gebruik in een steelpan met dikke bodem de honing al roerend net aan de kook brengen en er 1/4 liter Verboden Vrucht bijroeren.
De ham in een ovenschaal leggen, met het honingbier overgieten en afgedekt 40 minuten in een oven van 200° c. zetten.
Af en toe bedruipen. Uit de oven het vocht afgieten.
De oven instellen op zeer heet 240°C.. De ham dun bestrijken met honing en een paar minuten laten kleuren.
Nog wat stoofvocht erover scheppen en de ham nog 10 minuten in de oven zetten.
Voor het aansnijden laten rusten.
De honing-jus zeven (ontvetten) en erbij serveren.

Heerlijk bij groenten, in salades of op brood.

Kalkoengebraad met Verboden Vrucht

INGREDIENTEN

Kalkoenfiletgebraad (ongeveer 1 kg.) 3 uien, selder, worteltjes, prei, Hoegaardse Verboden Vrucht,(75 cl) room, eierdooier, peper.

BEREIDING

Een kalkoengebraad bruineren.
Drie uien toevoegen en blonderen, een groentenmengeling bovenop leggen (een beetje selder, gesneden worteltjes en zeer veel prei) voldoende preigroen voor een goed aroma.
Dit alles met Verboden Vrucht (75 cl) overgieten en laten sudderen.
Het kalkoenfiletgebraad uit de pan nemen, de prei mixen, room toevoegen, binden met een eierdooier en op smaak brengen met wat vers gemalen peper.

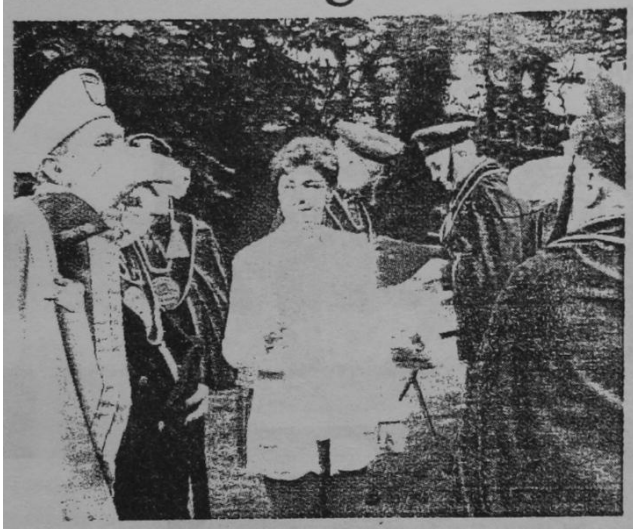
DIRECTIESECRETARESSE WERD HOEGAARDIER GEMAAKT

Op zondag 11 september 1982 knoopte men in Bost opnieuw aan met een oude jaarlijkse terugkerende traditie van weleer, het begraven van de Grietmuil, een stoop Hoegaards bier, in de boomgaard van "De Hoeve" te Spanuit.
Zowat 100 belangstellenden hebben dit jaar de Grietmuilviering meegemaakt.
Naast het opgraven van het aluminiumvat van 50 liter Hoegaards bier, dat door de aanwezigen werd geledigd, vond er nog een andere plechtigheid plaats, waarbij de directiesecretaresse van Sylvania, Rosette Laporte tot Hoegaardier, door de Hoegaardse Edele Orde van den Moutstock werd gemaakt.
Zij kreeg die eer omdat alléén de wijkraad van Bost het domein, eigendom van Sylvania, voor deze folkloristische activiteit mag gebruiken. Overeenkomstig oude geplogenheden verklaarde zij aan Grootmeester Etienne Grooten, de begeerte te hebben het borgerschap van Hoegaarden te aanvaarden, waarna ze in één teug een glas witbier leeg dronk.
Daarna moest ze samen met andere vroegere Borgers het vorig jaar ingegraven biervat ontgraven.
Rosette Laporte is de 20ste die de medaille van Borger van Hoegaarden mag dragen.
Wijkraadvoorzitter Robert Mathys blijft zich inzetten voor het algemeen welzijn van de Bostenaren, of is het Bostenaars.

André Smets

PUBLI PERS 6/01.

Nieuwe Borgher van Hoegaarden



BOST. Vorige zondag vond in de hoeve dr. Léonard in Bost de 20ste Grietmuilviering plaats. Zoals de traditie dat wil werd de Grietmuil (een vat Hoegaardenbier dat vorig jaar in de grond werd gestoken) opgegraven. Een nieuw vat verdween in de grond voor de viering van volgend jaar. Bij deze folklore georganiseerd door de wijkraad Bost hoort ook de aanstelling van een nieuwe Borgher van Hoegaarden. Dit jaar viel de keuze op Rosette Laporte. Om opgenomen te worden door de gilde moet ze een glas Hoegaarden uitdrinken op de voorgeschreven wijze. Daarna werd er gedanst rond de opgegraven Grietmuil en uiteraard geproefd van het bier.

KR

Rosette Laporte drinkt haar Hoegaarden zoals voorgeschreven door de gilde.

Rosette drinkt zich 'borger' van Hoegaarden

NB 13/6/01

▶ BOST

Directiesecretaresse Rosette Laporte van lampenfabrikant Sylvania dronk tijdens de Grietmuilviering in Bost volgens de regels van de kunst een Hoegaardse „witte" en kreeg daarvoor de medaille van *Borger van Hoegaarden* rond de hals. Zij is de twintigste in de rij en mocht een vat van 50 liter witbier uit de grond opgraven en aan de tapkraan steken. De Grietmuiltraditie in Bost bleef meteen in ere.

Rosette Laporte woont in Bost en is 32 jaar directiesecretaresse bij Sylvania. Waarom zij de eer kreeg zich borger te laten dopen, heeft alles te maken met het domein, waarin de Grietmuilviering zich afspeelt. Niemand anders dan de wijkraad van Bost mag het park, de boomgaard en de lokalen van de Hoeve Léonard of *De Oude Spanuyt* gebruiken voor een folkloristische activiteit. Het domein is eigendom van Sylvania. Dat Tiense bedrijf organiseert daar congressen.

Wijkraadvoorzitter Robert Mathys is blij om dat previlegie. „Nergens vinden we daarvoor een beter decor." Elk jaar graaft de wijkraad een vat bier in de boomgaard onder. Een jaar later graaft de nieuwe Hoegaardier dat op. Bierproever Miel Mattheus moet als eerste de kwaliteit van de „witte" smaken. Dan komt de nieuwe borger aan de beurt en vervolgens mogen de Tiense politieke prominenten proeven. Met burgemeester Eddy Poffé op kop.

Gestrekt

Rosette Laporte verklaarde plechtig aan grootmeester Etienne Grooten van *Die Edele Orde vanden Moutstock* de „begeerte" te hebben het borgerschap van Hoegaarden te aanvaarden. Ze dronk een glas witbier in één teug leeg, met gestrekte arm, het hoofd licht achterover, de ogen halfdicht en de pink omhoog. Eindelijk was nog eens een vrouw borger. Ze treedt in de voetsporen van Fons Bams. Na haar aanvaarding kon het Bourgondisch feest beginnen met veel volk en volksmuziek. De burgemeester had de eer de eerste dans te doen.

Met Rosette Laporte.

(BE)

Evaluatie van de Grietmuilviering

De 20ste Grietmuilviering mag als geslaagd bestempeld worden. Het had allemaal wat beter kunnen meevallen, maar ... het verloopt niet steeds naar wens.

Het weer speelde spelbreker, alhoewel de zon af en toe scheen en de activiteiten toch buiten in de boomgaard zijn kunnen doorgaan. Enkele plotse regenbuien hebben wel roet in het eten gegooid.
De opkomst was bevredigend, alhoewel wij toch wat meer Bostenaars hadden willen zien.
De aanwezige groepen zorgden voor een afwisselend spektakel dat door de aanwezigen erg gewaardeerd werd..
Verheugend was de opkomst van bijna alle Bostse Borghers van Hoegaarden. Bij het opgraven van de Grietmuil konden ze allen slechts een paar spadesteken doen.
Het bier in het ingegraven vat werd door Biervir Miel geproefd en goedbevonden (ietwat donkerder en zachter), alhoewel de vervaldatum met ongeveer 6 maand overschreden was.
De Grietmuil (50 liter-vat) werd in iets meer dan 15 minuten leeggedronken. Dit jaar mochten de aanwezigen gedurende 15 minuten gratis van de Grietmuil proeven. En of de Hoegaardse Witte succes had!
Het tappen kon niet vlug genoeg gaan en zelfs het OCMW sprong in om alles vlotter te laten verlopen!
Verheugend was de aanwezigheid van een aantal prominenten. Wij wensen geen namen te noemen om zeker niemand te vergeten. Toch een bijzonder woord van dank voor de 'nieuwe' burgemeester die er niet voor terugdeinsde om actief aan de animatie deel te nemen, en voor de 'oude' burgemeester die alzo bewees de Wijkraad een warm hart toe te dragen.
Opvallend - vonden vele aanwezigen - was de totale afwezigheid van een bepaalde groep van prominenten. Spijtig!

De nieuwe Borgher van Hoegaarden was Rosette Laporte. Omwille van wat zij al jaren voor de Wijkraad gedaan heeft en doet, werd zij uitgekozen door de Wijkraad om gelauwerd te worden. Zij was van niets van te voren op de hoogte gebracht. Toch gaf ze aan de Bierorde een ja-woord. En dat ze ook Hoegaarden (niet enkel Kriek!) volgens de regels kan drinken, heeft ze bewezen. Voortaan zal ze nu overal Hoegaards bier moeten drinken!

De Wijkraad wil iedereen danken voor de aanwezigheid, voor het meehelpen, voor het mee actief zijn. Dank zij de medewerking van Interbrew kan een Grietmuil voor volgend jaar begraven worden. De lokale en nationale pers heeft zeker bijgedragen tot het bekend maken van de activiteit; er werd zowel voor als na de Grietmuilviering uitvoerig aandacht aan besteed.

UIT HET TIJDSCHRIFT
WIJKRAAD BOST