

Moutstockje

nr 64

2002

Driemaandelijks

APR.-MEI-JUN. 2002

64

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

DODION M  
LELIELAAN 34  
3191 HEVER

Uitgiftekantoor 3300 Tienen 1



# 't MOUTSTOCKJE

V.U. E. Grooten  
Residentie Beatrijs 169  
3300 Tienen  
tel: 016/81.72.35

Tijdschrift over Bierfolklore  
die edele orde vanden moutstock  
Hoegaarden

# '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.

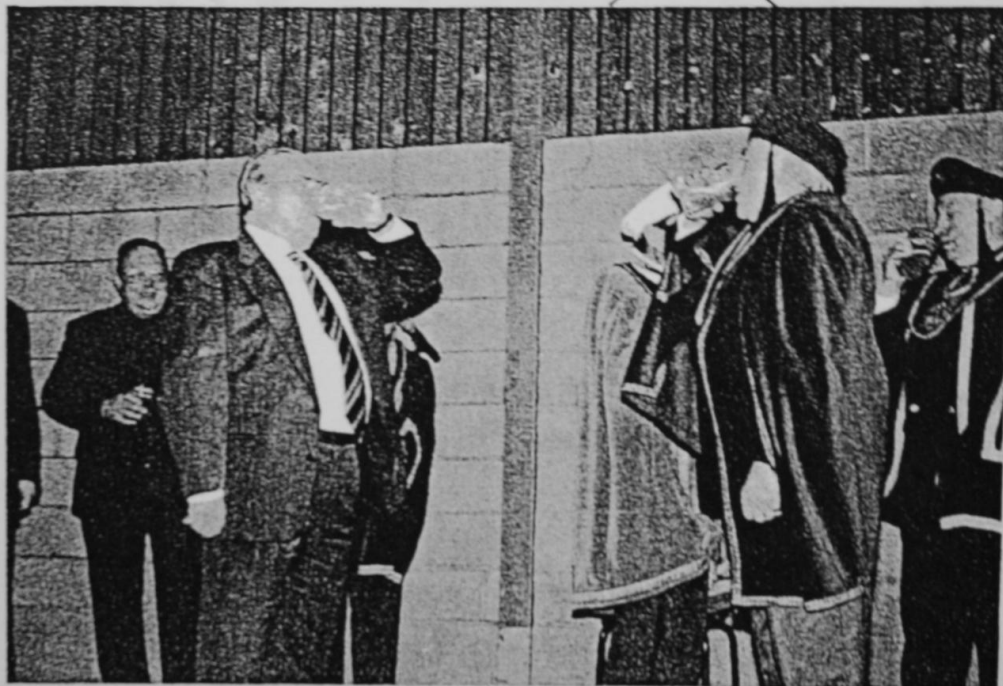
ALLE ARTIKELN UIT DIT TIJDSCHRIFT MOGEN WORDEN OVERGENOMEN MITS BRONVERMELDING

## INHOUD nr. 64

- Aanstelling Borgher van Hoegaarden
- Bruisend Hoegaards brouwersbloed
- Pasteur en het bier
- Hoe werd het bier verpakt ?
- Bier en gastronomie

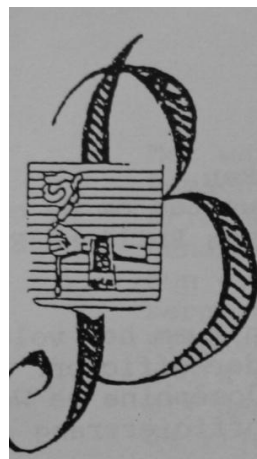
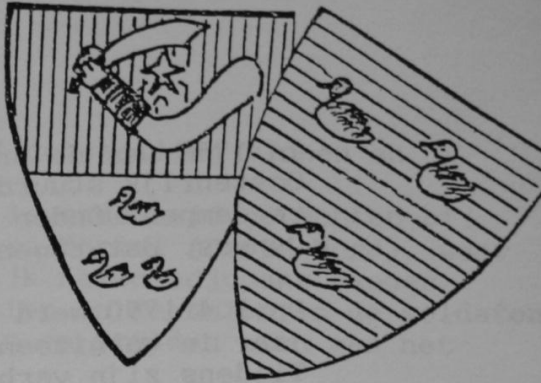
# AANSTELLING BORGHER VAN HOEGAARDEN

29 DEC. 2001



RAYMOND IMPANIS





# Druisend Hoegaards, brouwersbloed

Na zijn huwelijk in 1725 met Anne Marie Beetens vestigde Jacques Philippe Cypers zich eerst als huurbrouwer en vervolgens als eigenaar-brouwer te Hoegaarden.

Hij was zeer bevriend met Meester Brouwer Carolus Van Nerum, de latere Deken van de Hoegaardse Brouwersgilde, Die Edele Orde vanden Moutstock, bij wie hij zijn brouwsels liet klaar maken. In 1738 zou hij zelf peter worden van diens zoon Jacques Philippe Van Nerum, die zijn vader als brouwer opvolgde.

Cypers had acht kinderen, waaronder Jacques-Paul (° 1733), die in 1757 huwde met Marie-Anne Tombeur uit Waasmont, waar hij zich als landbouwer instelde en grondeigenaar werd.

Zij kregen twaalf kinderen, waartussen Philippe-Eugène (° 21.11.1764), die het avontuur in het bloed had en zich na zijn studies, op 15.11.1785, als vrijwilliger liet aanwerven bij het 38e Infanterie Regiment van Wurtemberg, in Oostenrijkse dienst.

Hij sprak Vlaams (de taal van zijn vader), en Frans (deze van zijn moeder) en had Latijn gestudeerd, wjl hij in 't leger vrij snel het Duits zou aanleren.

Hij koesterde ambities en wilde het tot officier brengen. De internationale troebelen op het einde van de XVIIIe eeuw leenden zich goed tot de verwezenlijking van zijn droom.

In 1789 was de Brabantse Omwenteling los gebroken. Oostenrijk stuurde een legermacht naar onze gewesten om de opstand te dempen. Onder hen bevond zich het regiment van Philippe-Eugène Cypers, dat tegen de "patriotten" optrad.

Op 1.4.1790 werd hij tot korporaal bevorderd en kwam het volgende jaar in garnizoen te Gent, met de graad van onder-officier. Tijdens zijn verblijf aldaar leerde hij Marie-Josèphine De Welle uit Mons kennen en stelde zich in regel om de officiersrang "cadet" te kunnen bereiken.

Inmiddels was de Franse Revolutie losgebarsten en de oorlog tussen Frankrijk en Oostenrijk was onafwendbaar. Aanvankelijk behaalden de Oostenrijkers enkele successen, maar in 1792 kwam de Franse Generaal Dumouriez over onze grens en botste bij Jemappes op het Oostenrijks leger, onder bevel van de Belgische veldheren Clairfayt en de Beaulieu uit Lathuy. De eenheid van Philippe-Eugène Cypers nam deel aan de veldtocht.

De slag greep plaats op 6 november, doch de Oostenrijkers moesten wijken en zich achter de Maas terugtrekken.

Josèphine De Weller, die zwanger was, volgde de aftrekkende troepen en baarde op 21 november te Herve een zoon, die de naam Henri Kreeg.

In 1793 kwam het Oostenrijks leger veel sterker en beter uitgerust opnieuw te velde, onder bevel van Prins Leopold van Coburg. Cypers bevond zich andermaal bij de troepen van de Prins.

Na een bloedige veldslag tegen Generaal Dumouriez bij Neerwinden ( dicht bij Waasmont) werden de Fransen uit het land verjaagd.

Op 1.11.1794 verwierf Cypers de graad van sergeant-Majoor en werd in 1794 opnieuw in de gevechten betrokken tegen de Fransen, waar hij zich door zijn heldenmoed onderscheidde.

Op Frans grondgebied bij Le Cateau (Dept. Nord) werden vrijwilligers gevraagd om een vijandelijke post aan te vallen. Cypers met enkele anderen boden zich onmiddellijk aan.

Met ware doodsverachting drongen zij de stelling binnen en bemachtigden de twee kanonnen.

Drie dagen later, op 20 april 1794, leverden zij gevechten bij Landrecies, ten zuiden van het bos van Mormal (Dept. Nord), waar hun oversten werden gekwetst. Dadelijk namen adjudant Faeger, sergt-Maj. Cypers, korporaal Lemarinier en Keuthien en de soldaten Klinkenberg en Fuselier hun plaats in en stelden zich aan het hoofd van de troep.

Zij deden een uitval, veroverden het dorp Happegarde en bezetten de vijandelijke versterkingen.

Cypers die zich uitzonderlijk had onderscheiden bekwam de Zilveren Medaille voor heldenmoed en het Kruis Van Keizerin Maria Theresia. Helaas zou in juni het Oostenrijks leger bij Fleurus worden verslagen door generaal Jourdan.

In 1795 vertoefde hij met zijn eenheid in Italië, waar zijn zoon Paul te Vallenda ter wereld kwam.

Een jaar later vlamde de strijd weer op. Twee Franse legers poogden vruchteloos om langs Z. Duitsland naar Wenen op te rukken, wijl Napoleon in april over de Alpen trok en Italië binnen viel, waar hij de Oostenrijkers op de vlucht joeg.

Ook aan deze veldslagen nam Cypers deel, eveneens aan deze van 1797 en 1799, waardoor de Fransen uit Italië werden verdreven.

Op 25 mei 1800 werd Cypers "vaandrig" en bij het 55e Infanterie Regiment van Murray gevoegd. Zij leverden datzelfde jaar strijd tegen de Fransen die opnieuw naar Wenen wilden oprukken, wijl Napoleon op 14 juni, bij Montebello en Marengo in Italië de overwinning behaalde, waardoor zijn nederlaag van 1799 werd goedgemaakt.

Cypers doorkruiste gans Europa, want in 1802 bevond hij zich in Polen, waar op 14 november te Lubarton zijn derde zoon "Constantin" werd geboren.

Twintig jaar na zijn dienstname, op 25 september 1805, ging eindelijk zijn droom in vervulling. Hij verwierf de graad van onder-Luitenant, maar op 2 december stond hij weer op het slagveld bij Austerlitz in Moravie.

Op 20 december 1807 ging hij met de graad van 1e luitenant over naar de 1e Gälizisches Cordons Divisie en stond in de rangen van deze legereenheid op 6 juli 1809 andermaal in het vuur te Wagram bij Wenen, tegen de troepen van Napoleon.

Nadien volgden enkele mutaties (overplaatsingen) elkaar op, eerst bij het Buccowiner Grenzcrops op 21 oktober 1809, dan bij de 2e Gälizisches Cordons Division op 29 mei 1810 en vervolgens bij de Inner-Oostereichisches Cordons Bataillon op 14 juli 1814.

Op 10 mei van dat laatste jaar was zijn zoon Paul te Weiner-Neustadt overleden, waar hij lessen volgde aan de Militaire Academie.

In juni 1815 toen Napoleon, die uit Elba was ontsnapt, zich klaar maakte om naar het Noorden op te rukken, om de verbinding tussen de Engelsen en de Pruisen te verhinderen, maakte Cypers deel uit van het Oostenrijkse leger onder Frimont, dat naar Lyon moest afzakken.

Na de slag van Waterloo, was de eeuwige vijand voorgoed verslagen en trad er een rustige periode in.

Op de ouderdom van 51 jaar op 1 juli 1815 werd hij getransfereerd naar het Plaatscommando van Mainz (Tiermarckstrasse 196).

Hij had de strijdende eenheden verlaten en was naar de administratie overgegaan en werd daar tot kapitein-Commandant bevorderd. Het was ook daar dat hij op 3 november 1821 geadeld werd met het erfelijk predikaat "von Landrecy" achter zijn naam uit beloning voor zijn heldhaftig gedrag op de verschillende fronten en de 12 veldtochten dat hij had meegemaakt en bijzonderlijk te Landrecies en uit erkentelijkheid voor zijn lange jaren dienst en toewijding aan het Huis van Oostenrijk.

Bovendien kende Keizer Franz II hem eenwapenschild toe.

Kap. Com. Philippe Cypers van Landrecy overleed te Mainz op 3 oktober 1839 in de ouderdom van 75 jaar, na 55 jaar legerdienst. Hij had vier keizers gediend, Zijn vrouw bleef te Mainz wonen en stierf op 26 maart 1855 op de ouderdom van 85 jaar.

Nopens de betrekkingen tussen de familie Cypers van Landrecy en hun verre verwanten te Hoegaarden is niets geweten. Hoe zou het ook anders kunnen, door hun vele verplaatsingen en de oorlogen zijn ze er waarschijnlijk niet of zeer weinig geweest. Doch één feit staat vast, zij waren fier uit een brouwersfamilie te zijn gestamd en wisten zeer goed dat hun voorvader uit Hoegaarden afkomstig was.

Dat weten we uit de overleveringen van brouwer Julien Van Nerum (°1843 te Hoegaarden en brouwer op de Vroente aan de Grote Brug van 1872 tot 1897).

Hij was de oom en de peter van de zadel- en gareelmaker Julien Van Nerum uit 't Nieuwhuys, langs wie de overleveringen bewaard bleven.

Brouwer Julien Van Nerum voerde regelmatig bier uit naar het Walenland en kwam ook te Waasmont in de herberg van Martin Cypers de Landrecy (°1844 en herbergier van 1872 tot 1911). Hij was de zoon van Constatin ex onder-luitenant in het Oostenrijks leger en bijgevolg de kleinzoon van Philippe Cypers van Landrecy.

Deze Martin was goed bevriend met Julien Van Nerum en noemden elkaar "cousin" en spraken veel over hun familie en hun verwantschap.

Julien Van Nerum heeft ook nog Constantin (Martin's vader) gekend, die pas in 1876 te Waasmont overleed.

Deze heeft hem nog ooit een sabel getoond uit de tijd dat hij als officier in het Oostenrijks leger diende en door zijn vader Philippe op de Fransen buit gemaakt, tijdens één van de vele veldslagen en als aandenken door Constantin bewaard.

Zijn zonen waren militaristisch opgevoed en volgden het voorbeeld van hun vader. Zijn oudste zoon (Heinrich) werd veldkanselier in het Oostenrijks leger en afgedeeld bij het opperbevel te Peterwardien in Slavonie, waar zijn drie zonen werden geboren. Later was hij griffier bij hetzelfde leger. Hij huwde een Hongaarse.

Zijn derde zoon Constantin, diende als "cadet" (aspirant adelborst) in 1821 in het Infanterie Regiment van Kerpen, in 1822 bij het 47e Steyerisches Inf. Regt. te Marburg en in 1823 bij het 49e Nieder Oosterreichisches Inf. Regt. te Mainz. In 1832 werd hij onder-luitenant. Hij verliet in 1837 het leger en keerde terug naar zijn geboortedorp Waarmonst.

Zijn drie kleinzonen ( kinderen van Heinrich) volgden het spoor van hun vader en dienden allen onder het Huis van Oostenrijk.

Gedurende drie generaties stond de familietak Cypers van Landrecy in dienst van het Oostenrijks Keizerrijk en bracht krediet over het geslacht Cypers in het algemeen.

Het bruisend Hoegaards brouwersbloed, waaruit zij waren gesproten, had zeven van haar beste zonen aan Oostenrijk geschonken.

# PASTEUR EN HET BIER

Deze veelzijdige wetenschapper heeft veel onderzoek verricht naar de gisting van bier en wijn. Hij heeft hierbij een indrukwekkend aantal ontdekkingen gedaan. Op het gebied van de biochemie en de microbiologie is hij wat Newton voor de natuurkunde is. In 1876 vatte hij zijn bevindingen samen in zijn levenswerk 'Théorie nouvelle de la fermentation'.

Voor Jan van Schaik, schrijver van vele boeken voor de bierliefhebber en amateur bierbrouwer, was Pasteurs honderdste sterfdag aanleiding een deel van dit boek in het Nederlands te vertalen en samen te vatten. Het boekje 'Pasteur en het bier' is hiervan het resultaat, en een zeer geslaagd resultaat.

Hoewel de tekst van Pasteur meer dan 100 jaar oud is, is het ook voor de hedendaagse lezer interessant. Pasteur leefde in een tijd waarin wetenschappers zich nog nauwelijks specialiseerden en een hoop natuurwetten, die we nu tot de basiskennis rekenen, nog ontdekt moesten worden. Het gevolg hiervan is dat zijn uitleg over de theorie en praktijk van de gisting voor iedereen goed te volgen is.



## SIMPEL MAAR OVERTUIGEND

Pasteur begon zijn wetenschappelijke carrière met een studie van kristallen. De vader van een student kwam op een dag bij Pasteur met het probleem van verzuurde melasse. Deze melasse was niet meer te vergisten en leverde zodoende geen alcohol meer op. Pasteur besloot dit grondig uit te zoeken en kwam met de basistheorie van de gisting. Hij toonde aan dat de gisting een micro-bologisch proces is. Zijn theorie zorgde ervoor dat eerdere, tegenwoordig belachelijk klinkende ideeën over gisting verdwenen.

Zo was men vóór Pasteur eraan toegevoegd dat gisting het gevolg was van chemische reacties en dat er geen levende wezens aan te pas kwamen. Men dacht dat gisten een bijproduct van de gisting waren. Een professor Duval beweerde zelfs dat bier bederft als gisten zichzelf veranderen in melkzuurbacteriën!

Pasteur toonde met simpele en zeer overtuigende proefjes aan dat dit niet het geval was. De oorzaak van gisting is het eencellige organisme gist. Voor de groei van gist is zuurstof nodig (ontdekt door de natuurkundige Gay Lussac). De omzetting van suikers in alcohol kan alleen plaatsvinden in afwezigheid van zuurstof (dit laatste noemt men nog steeds het Pasteur effect). In 'Pasteur en het bier' wordt dit, in de woorden van Pasteur zelf, stap voor stap uitgelegd.

## LANS VOOR BOVENGISTEND BIER

Wat het boek voor de bierdrinker extra interessant maakt, zijn de opmerkingen die Pasteur zijdelings maakt over het bierbrouwen in zijn tijd. In heel Europa stapten bierbrouwerijen over van hoge naar lage gisting. De belangrijkste oorzaak hiervan was dat bovengistend bier inder tijd erg kort houdbaar was, meestal niet veel langer dan een week. Ondergistend bier was beter houdbaar, maar alleen met continu koelen.

Pasteur doet in zijn boek aanbevelingen voor het brouwen van goed bovengistend bier. Pasteurisatie is hier geen onderdeel van. Pasteur heeft deze methode wel ontwikkeld. Hij gebruikte pasteurisatie echter om te bewijzen dat bier zonder bacteriën niet bederft. Pasteur toonde aan dat voor het brouwen van onbedorven bier goede hygiëne een vereiste is. Hij zegt te hopen dat "de kostbare koelmethode die de huidige brouwprocessen vereisen" (lees: ondergistend brouwen - MvB) niet langer nodig zijn.

Eigenlijk brak hij dus een lans voor het bovengistende bier, al merkt hij wel op dat "bovengist een speciale smaak aan bier geeft die men tegenwoordig niet meer zo waardeert". Het zou nog ruim honderd jaar duren voor men in Nederland deze speciale smaak weer leerde waarderen.

Brouwers luisterden goed naar Pasteur. Zo vertelt hij op bezoek geweest te zijn bij een grote brouwerij in London. Pasteur vroeg aan de brouwmeester of er wel eens bier mislukte, wat deze schoorvoetend toegaf. Pasteur legde het bedorven brouwsel onder de microscoop en liet zien dat het, naast gist, veel bacteriën bevatte. Schoner werken kon dit voorkomen. Toen Pasteur een week later nog even langswipte, zag hij dat de brouwer een microscoop had aangeschaft. Misschien is het behoud van de Engelse biercultuur wel aan Pasteur te danken!

De ontdekkingen van Pasteur op het gebied van de hygiëne leidde ertoe dat in de genezing van besmettelijke ziekten (Pasteur verloor zelf twee dochters aan tyfus) en het opereren van mensen enorme vooruitgang geboekt werd. De Schotse arts Lister besloot, naar aanleiding van Pasteurs theorie, hygiënischer om te gaan met zijn operatiepatiënten. Hierdoor verloor hij nog maar 3% van zijn patiënten in plaats van de daarvoor gebruikelijke vijftig procent.

Bierliefhebbers kunnen door Van Schaiks boek leren dat zij veel van hun drinkplezier direct aan Louis Pasteur te danken hebben. Je hoort de stem van Pasteur duidelijk doorklinken in 'Pasteur en zijn bier'. Ik kan iedereen die geïnteresseerd is in de theorie van de gisting en de geschiedenis van het bier aanraden dit boekje aan te schaffen.

*Mark van Bommel*



*De brouwer (Jan Luyken, 1649-1712). Coll. Amst. Historisch Museum.*

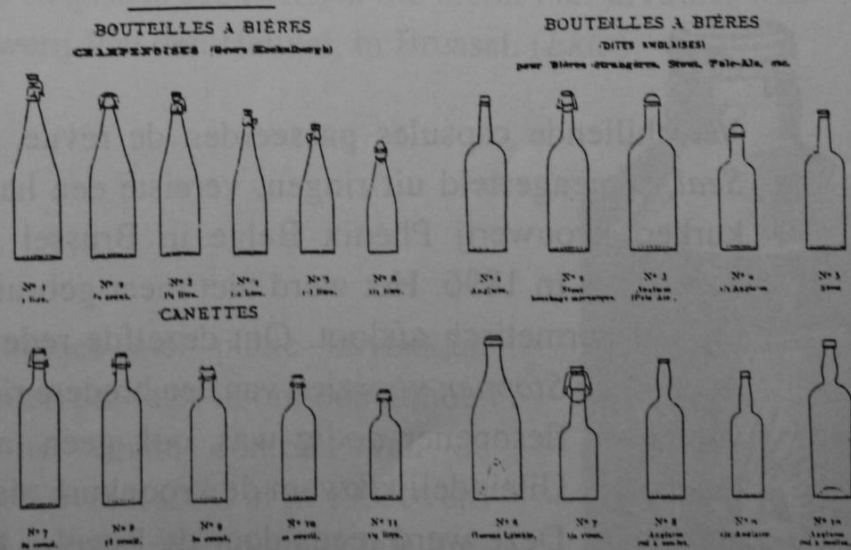
# HOE WERD HET BIER VERPAKT?

Aan het einde van deze eeuw staat men nog nauwelijks stil bij de research, die gedaan is op het gebied van esthetisch verpakkingsmateriaal, waarmee de brouwers van vroeger werden geconfronteerd. Tonnen en kruiken waren gedurende lange tijd de enige verpakkingsvormen. De eerste flessen waren van aardewerk gemaakt. Deze werden tot halverwege de 19e eeuw door de brouwers gebruikt. Tot het moment dat men een hoge belasting op glas ging verminderen. Daarnaast was de kwaliteit van het glas maar middelmatig. Dat verklaart waarom de Engelse brouwerij Whitbread als één van de eerste op deze verpakking overging, zij het pas vanaf 1868. Het glas werd geblazen, en de fles werd afgesloten met een beugelstop.

In het begin van de 20e eeuw kocht België haar flessen in het buitenland. Het glas was er van betere kwaliteit en goedkoper. Zo kwam in 1902 van de 5 miljoen kg ingevoerd glas driekwart uit Duitsland en de rest uit Nederland. Niettemin, nam de Belgische produktie toe, dankzij de Verreries de Jumet, gelegen bij Charleroi. Deze firma zou spoedig uitgroeien tot één van de grootste glasblazerijen van de wereld, met een produktie van zo'n slordige 15 miljoen flessen.

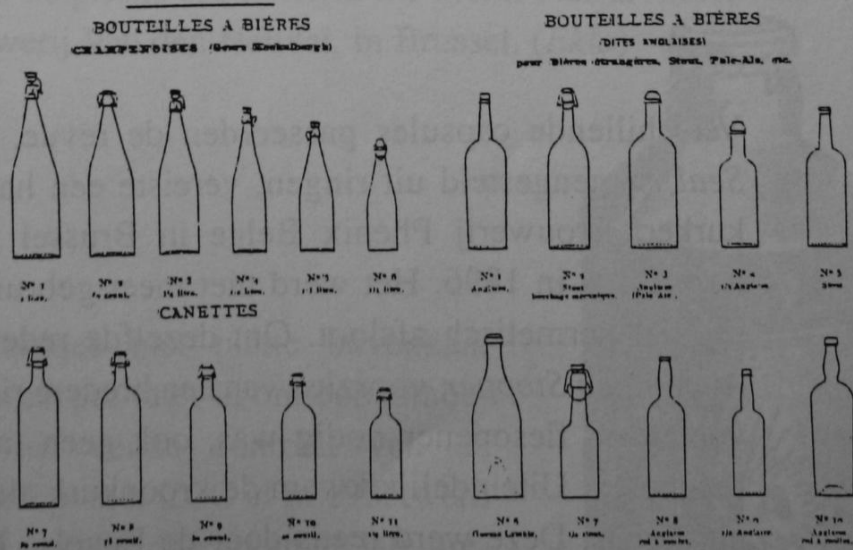
In 1936 werden er voor het eerst flessen met emaille bewerkt. Etiketten bestonden nog niet, en etikettenplakkers waren toen ook nog niet nodig. De brouwer kon zo de bijkomende verzwaring van de kosten door de wettelijke regeling van de betaalde vakantie een beetje compenseren. Dit procedé was niettemin zeer duur, want bij elke nieuwe regelgeving over het leeggoed, moest men nieuwe flessen drukken.

De research die in 1953 uitgevoerd werd, was gericht op nieuw materiaal dat bruikbaar zou zijn dan glas. De Belgische firma Solvay kwam uit met PVC (Poly Vinyl Chloride), materiaal dat voor industriële toepassing pas tien jaar later in gebruik genomen zou worden. Deze stof bood alleen maar voordelen: nietgiftig, doorzichtig, ondoorlatend voor UV-stralen, zeer licht enz. Men wilde het proberen als verpakkingsmateriaal voor bier. Het capsuleren gebeurde met de klassieke kroonkurk. In 1963 werden de eerste flessen van hard PVC gemaakt, bestemd voor bier en koolzuurhoudende frisdranken. Op de Internationale Kunststoffenbeurs in Düsseldorf kwam het grootste nadeel pas aan het licht. Dit type fles kon geen hogere temperatuur verdragen dan 60°-65° C., de temperatuur van het pasteuriseren. Het was noodzakelijk de verpakking voor het afvullen te steriliseren. De PVC-fles zou dus geen lang leven beschoren zijn.



Bladzijden uit de catalogus van glasfabriek Vilain-Hans et Cie, in Lodelinsart (Henegouwen), rond 1914.

De research die in 1953 uitgevoerd werd, was gericht op nieuw materiaal dat bruikbaar zou zijn dan glas. De Belgische firma Solvay kwam uit met PVC (Poly Vinyl Chloride), materiaal dat voor industriële toepassing pas tien jaar later in gebruik genomen zou worden. Deze stof bood alleen maar voordelen: nietgiftig, doorzichtig, ondoorlatend voor UV-stralen, zeer licht enz. Men wilde het proberen als verpakkingsmateriaal voor bier. Het capsuleren gebeurde met de klassieke kroonkurk. In 1963 werden de eerste flessen van hard PVC gemaakt, bestemd voor bier en koolzuurhoudende frisdranken. Op de Internationale Kunststoffenbeurs in Düsseldorf kwam het grootste nadeel pas aan het licht. Dit type fles kon geen hogere temperatuur verdragen dan 60°-65° C., de temperatuur van het pasteuriseren. Het was noodzakelijk de verpakking voor het afvullen te steriliseren. De PVC-fles zou dus geen lang leven beschoren zijn.



Bladzijden uit de catalogus van glasfabriek Vilain-Hans et Cie, in Lodelinsart (Henegouwen), rond 1914.

## Hoe zagen de stoppen eruit?

In het begin was er de kurkenstop (bouchon en liège)... vervolgens werd die rond 1865 door de schroefdop *screw stopper* vervangen, ontwikkeld door de firma Barrett & Ellers, waarmee in Engeland veel succes werd geboekt, gevolgd door de *bottle-stopper* (beugelstop) in 1877. Later kwam de kroonkurk (*crown cork*) die door Painter in 1892 verder werd ontwikkeld. Het had twee voordelen: Men kon de fles makkelijker openen en het bier bleef beter bewaard.



Het sorteren van beugelstoppen bij de firma Gaston Béguin, in Marchienne-au-Pont (Henegouwen), in het begin van deze eeuw.

Verschillende capsules passeerden de revue. De *Loop Seal*, samengesteld uit ringen, vereiste een haakse ontkurker. Brouwerij Phénix Belge in Brussel gebruikte deze reeds in 1896. Het werd niet meer gebruikt omdat hij niet hermetisch afsloot. Om dezelfde reden was de *Aluminium Stopper*, voorzien van een bredere ring, waarvoor geen flesopener nodig was, ook geen lang leven beschoren. Uiteindelijk kwam de kroonkurk als winnaar uit de bus. Deze werd reeds door de Engelse brouwerij Whitbread vanaf 1908 toegepast en zou vanaf de Eerste Wereldoorlog de bierindustrie pas echt gaan veroveren.

## Bier in blik

Vanaf 1935 kwam in de Verenigde Staten voor het eerst bier in blik op de markt. De lancering was nogal contro-versieel. Tegenwoordig kent het nochtans een groot succes, ondanks de hogere prijs. De voordelen waren : Een maximale hoeveelheid in lichtgewicht verpakking, minder plaats innemend, beperkt risico op breuk, gemakkelijker te hanteren, geen statiegeld en het verlaging van de vervoersprijs, enz...

Net na de Tweede wereldoorlog maakte deze verpakking een enorme groei door en in de jaren '60 was blik op de Amerikaanse markt in gelijke verhouding met glas aanwezig. Heel geleidelijk werd het pure blik vervangen door aluminium. Dat nam niet weg dat men in Europa in het begin toch de nodige reserves had ten opzichte van deze verpakking. Ook nu nog zou het bier in blik minder goed houdbaar blijven.

Sinds de ontdekking heeft het bierblikje uiteraard vele veranderingen ondergaan. De eerste blikjes werden door een deksel afgesloten. Het verpakkingsmateriaal was ontwikkeld door de firma CCC (Continental Can Company) en droeg de naam *Cap Sealed*. Eén van de eerste Belgische brouwerijen die hierin bier afvulde, was brouwerij Van den Heuvel, in Brussel. (*Ekla*)

De blikjes met platte bovenkant kwamen pas later in omloop, alhoewel het eerste contract van de *ConeTop* met CCC al in 1935 werd getekend. De reden van de late presentatie lag hem in het feit dat men een geschikte blikopener zocht. Dit model werd gebruikt tot in het midden van de jaren '50.



## Bier in blik

Vanaf 1935 kwam in de Verenigde Staten voor het eerst bier in blik op de markt. De lancering was nogal contro-versieel. Tegenwoordig kent het nochtans een groot succes, ondanks de hogere prijs. De voordelen waren : Een maximale hoeveelheid in lichtgewicht verpakking, minder plaats innemend, beperkt risico op breuk, gemakkelijker te hanteren, geen statiegeld en het verlaging van de vervoersprijis, enz...

Net na de Tweede wereldoorlog maakte deze verpakking een enorme groei door en in de jaren '60 was blik op de Amerikaanse markt in gelijke verhouding met glas aanwezig. Heel geleidelijk werd het pure blik vervangen door aluminium. Dat nam niet weg dat men in Europa in het begin toch de nodige reserves had ten opzichte van deze verpakking. Ook nu nog zou het bier in blik minder goed houdbaar blijven.

Sinds de ontdekking heeft het bierblikje uiteraard vele veranderingen ondergaan. De eerste blikjes werden door een deksel afgesloten. Het verpakkingsmateriaal was ontwikkeld door de firma CCC (Continental Can Company) en droeg de naam *Cap Sealed*. Eén van de eerste Belgische brouwerijen die hierin bier afvulde, was brouwerij Van den Heuvel, in Brussel. (*Ekla*)

De blikjes met platte bovenkant kwamen pas later in omloop, alhoewel het eerste contract van de *ConeTop* met CCC al in 1935 werd getekend. De reden van de late presentatie lag hem in het feit dat men een geschikte blikopener zocht. Dit model werd gebruikt tot in het midden van de jaren '50.



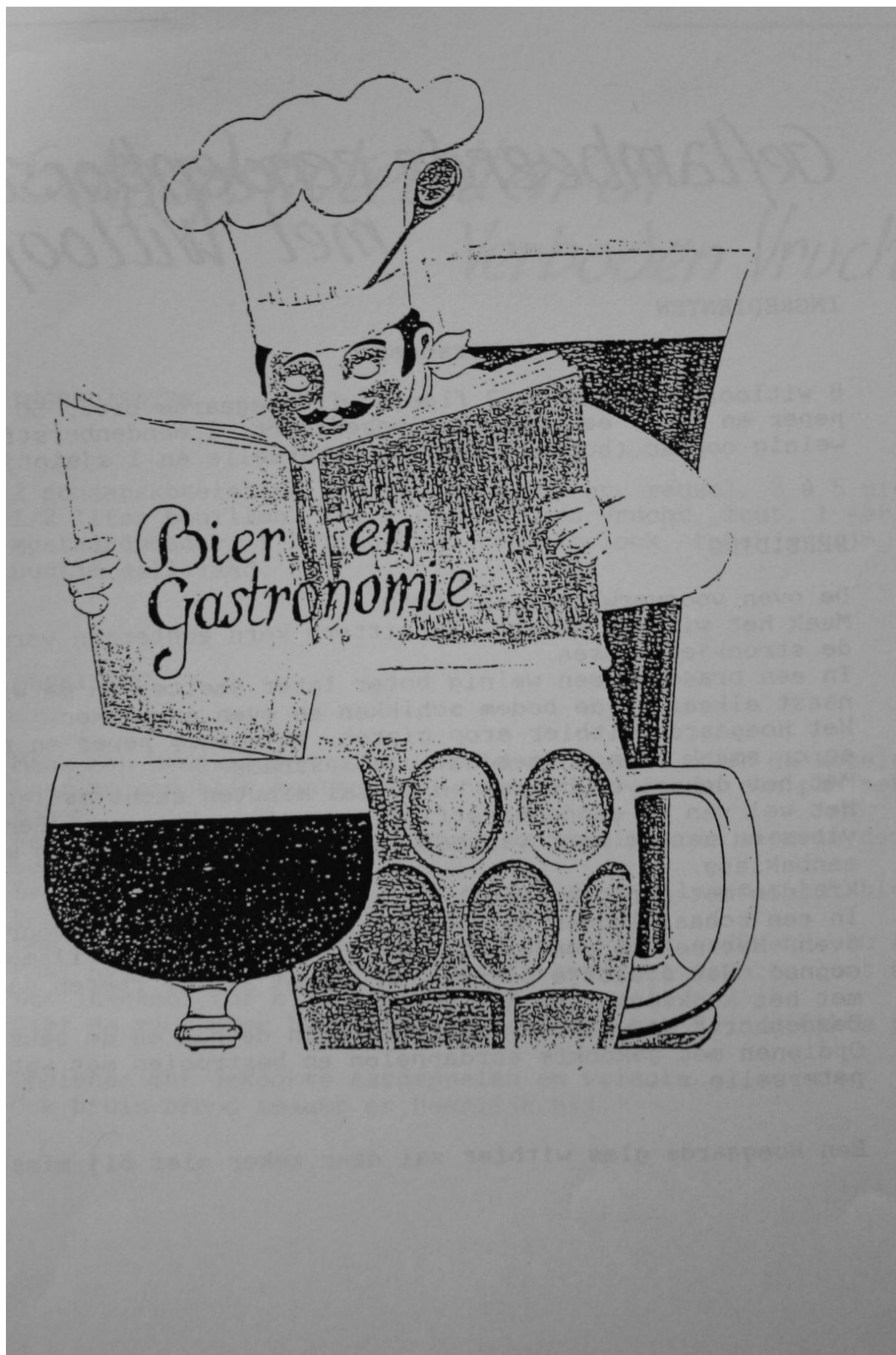
## VAN DE ENE KRAT NAAR DE ANDERE

Het transport van bierflessen vroeg om een vlotte behandeling. Eerst waren er de houten bakken, waarin kleine houten tussenschotten werden gemaakt. Rond 1910 werd deze bak nog steviger, lichter en handig gemaakt.

De houten bakken verdwenen geleidelijk van de markt en werden met veel succes door plastic kratten vervangen. Het materiaal leverde heel wat voordelen op; veel sterker (tegen zeer hoge druk, schokken en slecht weer bestand); veiliger (de oppervlakte en omvang beperkte het risico op verwondingen); lichter in gewicht (variëerde van 1,3 tot 2 kg, terwijl een houten bak tussen de 3-5 kg woog); gemakkelijker in onderhoud, duurzamer en aantrekkelijker. De nieuwe kratten waren efficiënter. De Établissements Renson et Cie., in Montignies-le-Tilleul, was de eerste, die zich hierop ging toeleggen. Zij wonnen hiermee in 1963 een Oscar voor de Verpakkingen. D.W. Plastic in Bilzen zou later marktleider worden.



Bron: Pintnieuws - Tijdschrift voor bierliefhebbers



# Geflambeerde eendenborst met Witloof

## INGREDIENTEN

voor 4 personen

8 witloof stronken, 1/2 flesje wit hoegaards bier, 50 gr. boter, peper en zout, een weinig vleesextract, 2 eendenborstfilets, een weinig cognac (borrelglaasje), peterselie en 1 sjalotje.

## BEREIDING

De oven voorverwarmen op 180°C.

Maak het witloof schoon, de bittere kern achteraan verwijderen en de stronkjes wassen.

In een braadpan een weinig boter later smelten en de witloof stronken naast elkaar op de bodem schikken en even aanbakken.

Het Hoegaards witbier erop gieten, en weinig peper en zout bijvoegen en op smaak brengen met het vleesextract.

Met het deksel op de pan en 20 tal minuten zachtjes laten sudderen. Het vel van de eendenborstfilets enkele malen insnijden tot op het vlees en aan de kant van het vel aanbakken in een pan met anti-aanbaklaag.

Kruiden met peper en zout.

In een schaal leggen en 20 min. laten bakken in de voorverwarmde oven. Het meeste eendenvet weggieten en het vlees flamberen met cognac. Het sjalotje fijnhakken en het erdoor roeren daarna blussen met het kookvocht van het witloof.

Eendenborst en witloof warm houden in de pan en de saus 2/3 inkoken. Opdienen met gekookte aardappelen en bestrooien met wat fijn gehakte peterselie.

Een Hoegaards glas witbier zal daar zeker niet bij misstaan.

# Schaapskoteletten in Verboden Vrucht

## INGREDIENTEN

voor 4 à 6 personen

2 schaapskoteletten per persoon, 100 gr. reuzel, 3 à 5 uien, 1/2 liter bouillon, 1/2 fles Verboden Vrucht, zout, 1 eetlepel mostaardpoeder, 1 fijngenhakt teentje look, 1 takje tijm, 1 mes puntje dillezaad.

## BEREIDING

Maak een mengsel van alle kruiden en bestrijk er de koteletten mee. Laat ze aan alle kanten mooi bruin kleuren in een pan met dikke bodem.

Neem ze dan uit de pan en fruit de gesnipperde uien in dezelfde vetstof.

Leg de koteletten op de uien en overgiet alles met het bier en de bouillon.

Doe het deksel op de pan en laat gaar komen gedurende 40 à 60 min. Haal het vlees uit het smoorvocht, houd het warm en laat het vocht wat inkoken. (of bind het met wat maismeel).

Giet de saus over het vlees en bestrooi met fijn gehakte peterselie

Opdienen met gekookte aardappelen en veldsla.

Ook bruin brood smaakt er heerlijk bij.



# Hoegaardse Bierpâté

## INGREDIENTEN

500 gr. kalfsvlees, 500 gr. kalfslever, 250 gr. vers spek,  
200 gr. kippenborst, 250 gr. mager varkensvlees, 2,5 dl Hoegaardse  
Das, snuifje tijm, snuifje rozemarijn, 1 laurierblad,  
1 ui, enkele lepels water.

## BEREIDING

Draai kalfsvlees, lever en spek door de vleesmolen.  
Snijd kip en varkensvlees in dunne reepjes en marineer minstens  
een half uur in bier met tijm, laurier en rozemarijn.  
Hak de ui fijn en meng onder het gemalen vlees.  
Eventueel kruiden met peper.  
Neem een pâté-pot met deksel, leeg daarin een laag gemalen  
vlees, een laag reepjes van kip en varkensvlees.  
Plaats de pâté in een warmwaterbad, ongeveer 2 uur in een matig  
warme oven.  
Neem het deksel eraf en leg er een plankje met gewicht bovenop.  
Laat zo afkoelen.



# Lady's Cocktail

## INGREDIENTEN

PER PERSOON.

1 flesje Verboden Vrucht  
1 glas rode Martini  
1 klein glaasje rum  
1 ei  
Enkele klontjes suiker  
1/2 vanillleestokje

## BEREIDING

Het ei samen met de Martini en de rum tot een luchtige massa mixen.  
Het bier opwarmen en er de suiker en de vanille bijvoegen.  
Niet laten koken.  
De vanille verwijderen en het bier onder voortdurend roeren, heel zachtjes bij de Martini met ei en rum voegen.  
In Verboden Vrucht glazen opdienen en zo warm mogelijk opdrinken.

