

Moutstockje

nr 79

2006

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

JAN.-FEB.-MAA. 2006

'T MOUTSTOCKJE



TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

Belgie-Belgique
P.B.
3300 Tienen
2/3954

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/OO20261/O8

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **79**

Het rijke palet van de Belgische biertraditie

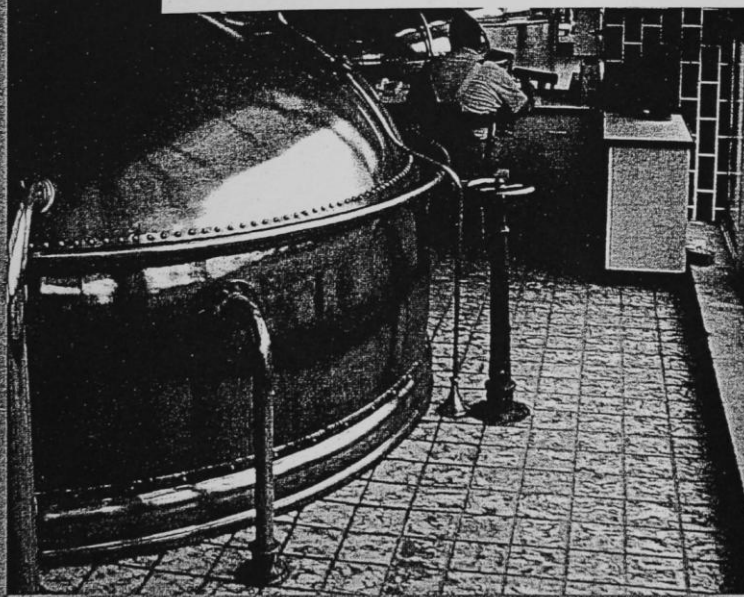
Bierpotten en bierglazen

Bier en gezondheid

De onontbeerlijke gist

Gildenieuws - De Grietmuilviering 2005
- Aanstelling Borgher van Hoegaarden

Het rijke palet van de Belgische biertraditie



De brouwaal bij Palm, marktleider in de amberkleurige bieren of 'Speciales Belges'.

In het buitenland kent men de Belg als een gerenommeerd bierdrinker. Dat is niet zonder reden. Jaarlijks verzetten wij met z'n allen immers een indrukwekkend aantal liters. Wat vaak een stuk minder bekend blijkt, is de cultuur die achter ons brouwerijwezen schuilgaat. En die mag gerust toegevoegd worden aan de boeiende en rijke algemene cultuurgeschiedenis die onze gewesten kunnen voorleggen!

*“Brabant speelde
vanaf de
veertiende eeuw
een centrale rol
in de biercultuur.”*

T och worden wij nergens genoemd als de uitvinders van deze edele drank. Dat voorrecht wordt immers algemeen voorbehouden aan de bewoners van Mesopotamië, zo'n 9000 jaar vóór Christus. Bier gold er als vloeibaar brood, met alcohol als een niet onplezierig neveneffect. En eenmaal het brouwersgeheim naar onze streken kwam overwaaien, was er geen houden meer aan. In eerste instantie bleef bier brouwen een taak voor moeder de vrouw. Maar toen de kloosters ontstonden, werd meteen de basis gelegd voor een biertraditie die

ook nu nog furore maakt.

Meer en meer verbreedde de productie zich, zeker nadat herbergen zelf aan het brouwen gingen. Er ontstond een bijzonder rijk gamma van biersoorten, veelal afhankelijk van de streek. Het gebruik van verschillende granen, de toevoeging van kruiden, later van hop en van fruit leverde een bonte schakering op van kleuren én smaken. Met één gemeenschappelijk kenmerk: in de winter werd op basis van de meest recente oogst de verfrissende drank gebrouwen voor de volgende warme oogsttijd.

Brabantse trots

Brabant speelde vanaf de veertiende eeuw een centrale rol in de biercultuur. Dat heeft alles te maken met de Duitse keizer die in de veertiende eeuw voor het gebied een 'Novus Modus Fermentandi Cervisiam' uitvaardigde. In tegenstelling tot in andere gebieden in het latere Vlaanderen, werd daardoor hop toegelaten als brouwingrediënt, wat een enorme impact zou hebben op de kwaliteit van het bier. Het was meteen ook de prille start voor de hoge gistingsbieren.

Het centrum leverde de volgende eeuwen daardoor een indrukwekkend staalkaartje van zijn brouwerskunnen. Aan de rand ervan ontsnapten steden als Hoegaarden en Lembeek aan de intussen wijdverspreide belasting op het vervaardigen van alcoholische dranken. Ook toen was de permanente geldnood van de overheid een bekend gegeven...

Hoefte het te verwonderen dat Hoegaarden en Lembeek, met elk tientallen brouwers, begripen werden in het gild?

Na de installatie van het Frans regime was het echter ook daarmee afgelopen en vestigden de brouwerijen zich meer in de onmiddellijke omgeving van steden, hun afzetmarkten bij uitstek. Eenmaal de industrialisatie zich doorzette in de negentiende en twintigste eeuw, werd de biercultuur ook daardoor sterk beïnvloed. Meer en meer werd

de vanaf dan Belgische bierkaart uitgetekend zoals zij nu is.

Belgische fierheid

Niet dat sedertdien de lijnen definitief vastliggen, daarvoor is de Belgische biertraditie immers veel te creatief. Haast dagelijks valt er beweging te bespeuren en wordt het palet verrijkt. Volgend overzicht is dus slechts een stand van zaken, een poging tot indeling van onze rijkdom.

Met gepaste trots openen de bieren van hoge gisting dit overzicht. In deze categorie tonen de verschillende brouwers inderdaad het beste van hun kunnen. Hun smaak verradt dan ook vaak een eeuwenoud vakmanschap. Dat geldt alvast voor de zogenaamde 'Speciale Belges', een beetje de reactie van traditionele brouwerijen op de pilsbieren, die vanaf de twintiger jaren aan een schijnbaar onstuitbare opmars begonnen. Zacht aromatisch van smaak en amberkleurig, horen ze onbetwistbaar tot de eigen biercultuur. Evenzo natuurlijk de 'Trappistenbieren', een benaming die strikt voorbehouden blijft voor bieren die binnen de kloostermuren van een Trappistenabdij gebrouwen worden (slechts vijf abdijen!). Een heel gamma meteen, want smaken en kleuren verschillen sterk.

Gebeurt het brouwen buiten de religieuze muren, dan spreken we van 'abdijsbieren', een even bont gezelschap als de collega's. Het Belgische brouwersvak laat zich ook in al zijn kunde bewonderen in de 'zwarte virtuose bieren, een

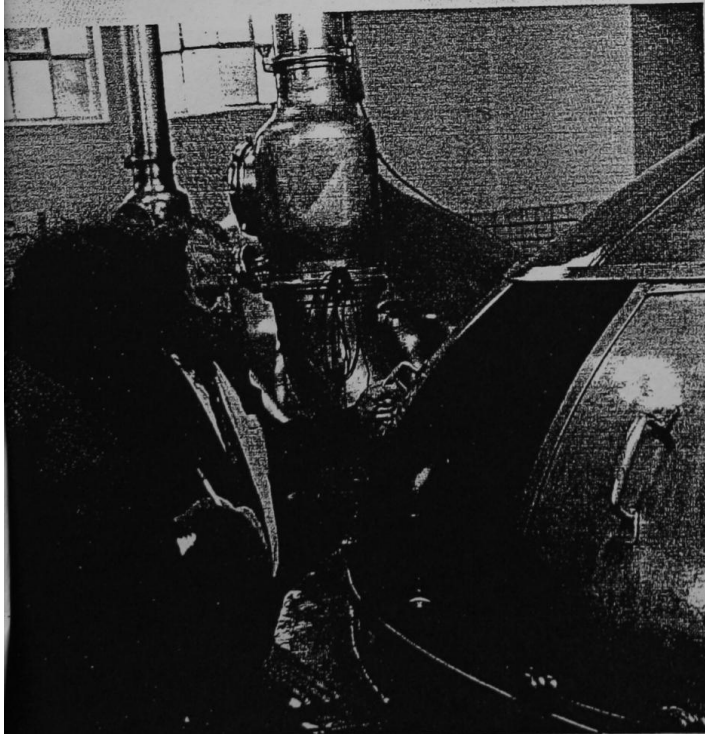


Yannick Boes, voorzitter van de Confederatie der Brouwerijen van België,

BIER-CULTUUR-LAND



België: een rijkdom aan streekgebonden bierstijlen.
Bron: Palm nv



Michael Jackson en
brouwmeester
Josef Snauwaert
kijken in de ketel bij
Roman, een typische
brouwer van
bruine bieren.

staalkaart van het vak. Dat er evenwel ook belangstelling is voor buitenlandse brouwersexploten, bewijzen dan weer de hier geproduceerde 'ales', overgewaaid uit Groot-Brittannië en Ierland. En om ons lijstje helemaal af te werken, vermoenen we nog even de 'Saisons', een van oorsprong Henegouwse bijdrage aan onze trots.

Laissez faire la nature...

Vanzelfsprekend is het brouwersvak sterk verbonden met de natuurlijke omgeving. Iedere streek kent dan ook zijn eigen varianten. Soms wordt echter aan de natuur zelf zo'n dominante rol toegekend, zodat het resultaat wel zeer specifiek wordt.

Zo is er vanzelfsprekend het principe van de 'spontane gisting' via wilde gisten die vrij in de lucht circuleren. De vertegenwoordiger

bij uitstek van dit procédé is de 'Lambic', meteen ook de basis voor de 'Geuze(-Lambic)'. De typische zuur-zoete smaak van het eindproduct is het resultaat van eeuwenoud vakmanschap. Met de toevoeging van 'Kriek' en 'Framboos' werd het gamma bovendien stevig verbreed (en verzoet). Een afgeleide, ooit zeer populaire drank was de 'Faro'.

Maar er bestaat een schitterende tussenweg tussen de louter natuurlijk gefermenteerde bieren en deze die via toevoeging van gistculturen gebrouwen worden. Dat bewijst het principe van de gemengde gisting, een procédé dat bijvoorbeeld bij 'Zuid-Vlaamse bieren' heel lekkere fruitige resultaten oplevert. 'Witbier' of 'gekruid tarwebieren' behoren tot dezelfde categorie, met de typische melkachtige schijn en tegenwoordig ook met een internatio-

nale faam...

Het jonge geweld

Toen rond het midden van vorige eeuw in het Boheemse Pilsen door de snelle technologische ontwikkeling een goudkleurig bier van lage gisting ontstond, betekende dat een revolutie in het vak. De stad gaf haar naam aan de 'pilsbieren', die in deze eeuw ook in ons land een haast stormachtige verspreiding kenden. Enkele decennia geleden groeide zelfs de reële vrees dat die de traditionele Belgische brouwerstraditie voorgoed verdrongen had. Gelukkig liep het niet zo'n vaart en gaf deze laatste blijk van een onvermoede veerkracht, zodat ons bierpalet weer zo rijk geschakeerd is als weleer.

Een welgemeende "gezondheid" dus op de Belgische brouwers! (Bron: Studie Brouwerij Palm nv)

"Toen rond het midden van vorige eeuw in het Boheemse Pilsen door de snelle technologische ontwikkeling een goudkleurig bier van lage gisting ontstond, betekende dat een revolutie in het vak."



*Lambiekvaten
bij De Troch.*

BIERPOTTEN EN BIERGLAZEN



*Een cafébaas
uit de Brusselse
Marollen vlak
voor de
eeuwwisseling*



Tegenwoordig zijn we gewoon bier te drinken uit een glas, maar dat is niet altijd zo geweest.

In de Middeleeuwen dronk men uit een soort bierschaaltje, daarna kwamen de aarden potten.

De volgende stap waren de bierkruiken welke men versierde met allerlei tekeningen en ook werd er dikwijls een tinnen deksel op aan gebracht. Een volgende stap was het vervaardigen van volledig uit tin vervaardigde bierpotten.

Daarna volgde het bierglas, welke tot op heden nog altijd het meest voorkomend is.



Bierpot (Raeren)

Een andere zeer merkwaardige drink was afkomstig uit het Rijnland (Siegburg, Keulen, Frechen, Raeren) en ze z veel gevonden in Limburg. Hun inhoud was een halve liter en ze werden "sne genoemd. De betekenis "snelle" komt ongetwijfeld van het Duits waar "Schne wordt gezegd. Wat dit juist betekent is nog duister, maar het heeft niets maken met het snel leegdrinken. Spijtig voor onze bierliefhebbers.

MIDDELEEUWS DRINKSCHAALTJE



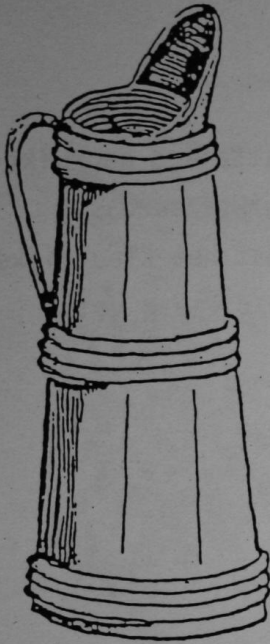
Deze aarden kruiken zijn merkwaardig omdat ze overal op het platteland gebruikt werden zoals de gelijkaardige aarden bierpotten. Iedereen gebruikte ze dus. Een andere reden om deze potten te waarderen ligt in het feit dat het kleurrijke voortbrengels zijn van de volkskunst. Er zijn geen twee kruiken die een volkomen gelijke versiering hebben.



BRUINE BIERKruik



AARDEN Kruik UIT NEDERLANDS LIMBURG

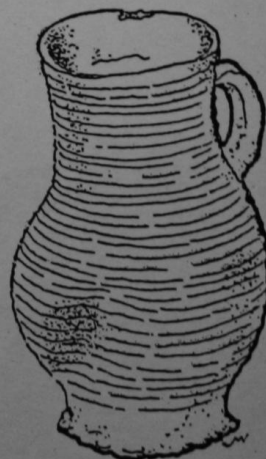


Oude bierkruik
(naar Breugel).

Het bier werd dus uit de kelder gehaald met bierkruiken of schenkkannen. In de loop der tijden spraken men in dit verband van "een bier buyse", bierkannen (biereannen), bierkitte, schinckkanne, toetelschenckkannen, een handvat, bierstopen".

De benaming handvat is letterlijk te verstaan als een vat om in de hand te houden, door middel van een handgreep of oor. Heel waarschijnlijk zullen deze kannen ook wel gediend hebben als waterkruik of lampetkan.

MISBAKSEL UIT EEN AFVALPUT VAN EEN POTTEN-
BAKKERIJ TE TIENEN (Gevonden in 1962)

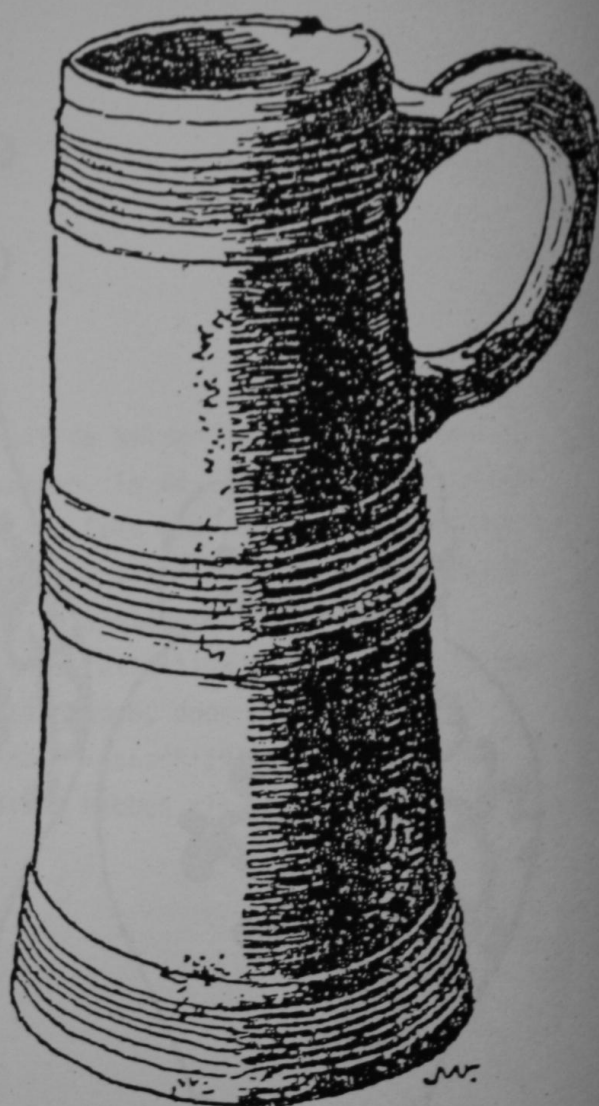




De versiering op deze kruiken heeft een kobaltblauwe kleur, de ondergrond is van geelgrijs tot blauwgrijs. Die grondkleur is de kleur van klei die men gebruikt na het bakken. Vaatwerk uit dezelfde oven kan een verschillende grondtoon laten zien. Dit hangt zowel af van de toevallige samenstelling van de klei, als van de plaats in de oven tijdens het bakken.

De versiering op deze potten is ofwel eerst ingeritst en dan binnen de ritslijnen opgevuld met kobaltwaterverf ofwel rechtstreeks aangebracht op de buikwelling van de kruik met een kort dik penseel. Het kobaltblauw werd te Raeren al zeker in de tweede helft van de 16e eeuw gebruikt.

Het inritsen is de oudste werkwijze en het leverde meestal geometrische of gestileerde figuren op. Het rechtstreeks beschilderen is jonger en komt van het Westerveld en dateert uit de 18e eeuw. Vooral bloemen en takken vormden het geliefkoosde motief. Op de bodem hebben deze kruiken een inprenting die lijkt op een reuze vingerafdruk. Dit komt omdat de kruik van de draaischijf werd afgesneden met een snijdraad gemaakt van twee eindjes ineengedraaide koperdraad die gespannen was tussen twee houten handvatjes. Nabij het handvat van de pot, aan de achterkant staat een cijfer dat de inhoud van de kruik aangeeft.



De gewone veel verspreide schenkkannen waren de bierkruiken van een harde so
aardewerk. Deze kruik is soms bruin van kleur en hiervan zijn er in grote ho
veelheid en van kunstzinnige vorm gebakken te Raeren, bij Aken.

De laatste jaren zijn ze vooral van zgn. Keuls of Rijnlands grijsblauw steen
werk. Men spreekt in dit verband van Keulsgoed, Keulse potten.

Deze potten werden vroeger gebakken in de streek van Châtelet en Bouffioulx.
Het was het traditionele verbruiksgoed op het platteland en in de dorpen.

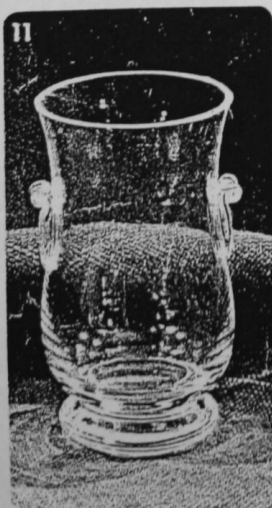
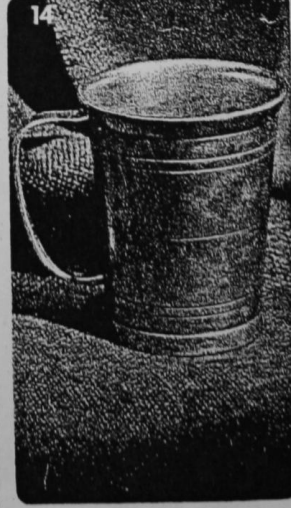
SHOPPING



Het oog wil ook wat...

HET BETERE BIERGLAS

Een edel bier in een mooi glas en met een fraaie schuimkop is ook een feest voor het oog. Daarom gingen we van winkel tot winkel op zoek naar sierlijke of amusante glazen, pullen en bekers... en vooral naar de geheimen van een perfecte schuimkraag.





DE GEHEIMEN VAN EEN MOOIE SCHUIM- KRAAG

GEHEIM NR. 1:

Een mooie en gelijkmatige schuimkraag die niet meteen invalt, is alleen maar mogelijk wanneer het glas helemaal **SCHOON EN VETVRIJ** is en wanneer er geen spoorje detergens op de glaswanden is achtergebleven.

■ Was bierglazen daarom **leefst** nooit af in de vaatwasmachine maar met de hand. Gebruik hiervoor een nylon borsteltje dat u speciaal voor dit doel reserveert.

■ Spoel de glazen eerst af onder stromend warm water. Haal ze dan door een licht sopje (gemaakt met een neutraal en kleurloos detergens) en borstel ze volmaakt schoon.

■ Spoel ze goed na met helder water en laat ze uitlekken (leefst op roestvrij staal).

■ Een test: als het water perfect over de wanden van het afgewassen glas glijdt, is het goed ontvet; als het daarentegen aan de wanden blijft « hangen », zijn er vetspoorjes op achtergebleven.

■ Geef veel gebruikte bierglazen ook af en toe eens een grondige « ontvettingsbeurt »: doe wat ammoniak in het sopje en spoel de glazen dan flink na.

GEHEIM NR. 2:

Droog bierglazen na het uitlekken **NOOIT** af met een theedoek maar met een synthetisch zeemvel, dat je alleen hiervoor gebruikt.

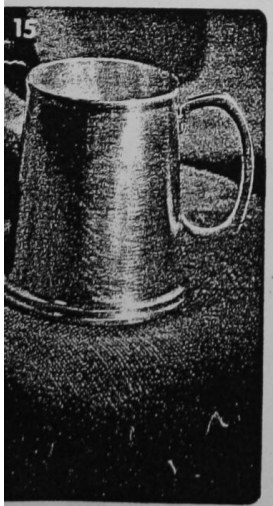
GEHEIM NR. 3:

Raak de glazen na het afwassen en afdrogen zo weinig mogelijk aan en bewaar ze niet in de buurt van een fornuis (kookdampen!).

GEHEIM NR. 4:

Schenk het glas in volgens de regels van de kunst: zie blz. 14.

1. Fluitglas « Kaleva » : 675 F per stuk (Heerwegh).
2. Fluitglas op voet « Dortmund » : 76 F (Durobor). 3. Fluitglas met hiel « Pilsener » : 52 F (Durobor). 4. Met de hand gegraveerd kelkglas : ongeveer 300 F (Traube). 5. Groot, met de hand gegraveerd, kristallen bolglas op voet « Onyx » : 468 F (Table & Décors). 6. Kelkglas op gesteelde voet « Tavern » : 107 F (Durobor). 7. Slang tulpglas op voet « Elisa » : 615 F (Finnocrystal). 8. Glas van geslepen kristal op een bewerkte tinnen voet : 1.240 F (Gecazo). 9. Bierpul van gegoten kristal « Leonardo » : 255 F (Finnocrystal). 10. Sjeke bierpul van verzilverd metaal : 920 F (Ars Antiqua). 11. Kristallen bierbeker op lage voet met twee heel kleine oortjes « Schönbrunn » : 245 F (Heerwegh). 12. Recht kristallen glas met licht uitlopende rand « Otso » : 395 F (Heerwegh). 13. Kristallen beker met dikke bodem en uitlopende rand « Onyx » : 462 F (Table & Décors). 14. Kopie van een antieke 95 % tinnen pul : 1.700 F (Baluduc). 15. Pul van in zand gegoten tin, aan de basis breder dan aan de bovenrand : 1.480 F (Gecazo). 16. Pul van bewerkt tin op voet : 1.330 F (Gecazo).



17. Glas leeg? Geen nood, om de ober te roepen heeft het ene glas een bel (500 F) en het andere een claxon (400 F) (Colombine).

INFORMATIE OVER VERKOOPPUNTEN VINDT U OP BLZ. 12 VAN DEZE BULAGE. RECLAME, PRIJSWIJZINGEN ZIJN ALTID MOGELIJK.

PHOTOS : JEAN-CLAUDE MAES

Gezondheid

EN Bier



Minder kans op dementie

Het nuttigen van één tot zes glazen alcohol per week leidt volgens een recent onderzoek tot een daling van het risico voor dementie bij mensen boven de 65 jaar. Bij groter verbruik neemt de schade aan de hersenen weer toe. Bij senioren veroorzaakt alcoholverbruik complexe wijzigingen in de doorbloeding van de hersenen. De gevolgen gaan niet allemaal in dezelfde richting. Matig gebruik zou een rem kunnen betekenen voor één van de factoren die vaak meespelen bij dementie. Omgekeerd verhoogt het risico van hersenbloedingen en bij hogere dosissen dreigt zelfs het afsterven van de hersenschors.

Een recent onderzoek met een duur van 5 tot 7 jaar heeft getracht deze effecten in te schatten. Het onderzoek omvatte bijna zesduizend personen ouder dan 65 jaar, waarvan 373 gevallen van dementie werden vastgesteld. Het alcoholverbruik

werd vastgesteld aan de hand van vragenlijsten door de betrokkenen ingevuld. Wie minder dan een glas daags dronk had 40% meer kans op dementie in vergelijking met de personen die 1 tot 6 glazen per week dronken. Voor een verbruik van 7 tot 13 glazen per week steeg het risico met de helft, en bij meer dan 14 glazen per week verdrievoudigde het risico. Het verhoogde risico werd vastgesteld voor zowel vasculaire dementie als Alzheimer.

Bier als middel tegen kankerbestrijding?

Wetenschappers van het Duitse Kankerinstituut in Heidelberg denken een soort bier ontwikkeld te hebben met een erg sterke antioxidantende werking. Verder onderzoek zal moeten uitmaken of zulk bier kan bijdragen tot de bestrijding van kanker. Het bier ontwikkeld door de onderzoekers van Heidelberg is rijk aan een polyfenol afkomstig van hop, genaamd xanthohumol. Deze stof komt voor in gewoon bier in lage concentraties (0.01 – 0.20 mg/liter). Het nieuwe bier bevat tien keer meer xanthohumol (1.0 – 2.5 mg/l). Verder onderzoek naar de capaciteiten van het bier om kanker te bestrijden zal wellicht nog enkele jaren vergen.

Drinkfrequentie vermindert risico op hartaanval

De sleutel voor het verminderen van het risico voor een hartaanval is de frequentie van het drin-

ken, veel meer dan de hoeveelheid, het soort alcoholische drank of het al dan niet drinken bij het eten. Een halve alcoholische drank om de andere dag kan het risico voor een hartaanval doen dalen met een derde. Dit blijkt uit een Amerikaanse studie die 40.000 mannelijke gezondheidswerkers tussen 40 en 75 jaar onderzocht. Mannen die drie of vier keer per week drinken, verminderen hun risico voor een hartaanval met 32% vergeleken met mannen die minder dan eens per week drinken. Het risico voor wie echter één of twee drankjes per week nam, daalde met slechts 16%. De onderzoekers vonden eveneens dat een half glas even werkzaam is als twee glazen.

Onderzoeker Kenneth Mukamal van het Beth Israel Deaconess Medical Center in Boston suggereert als uitleg dat alcohol het bloed helpt verdunnen. De frequentie van het drinken kan belangrijk zijn omdat alcohol relatief vlug afgebroken wordt in het lichaam, terwijl het effect ervan op rode bloedcellen van korte duur is. De artsen waarschuwen dat deze resultaten niet mogen beschouwd worden als een reden om meer aan de fles te gaan, gezien de overige gevaren van overmatig drinken, zoals voor de lever en de hersenen. Er bestaan bovendien andere wegen om hartaanvallen te helpen voorkomen, zoals het dalen van de bloeddruk, het controleren van het gewicht, fysieke activiteit en stoppen met roken.



DE ONONTBEERLIJKE GIST

Als ééncellig, ovaal, micro-organisme van 5-10 μ doorsnede, heeft gist de belangrijke functie om suiker van het wort in ethylalcohol en koolzuurgas om te zetten, bij het vrijkomen van energie door warmte. Het alcoholgehalte kan niet boven de grens van 12% komen, anders sterft de gist af. Bij een wort met een gehalte aan 12% moutsuikers (uitgedrukt in °Plato) voegt men meestal 200 gram gist per hl toe bij bieren van hoge gisting en ongeveer 500 gram in het geval van lage gisting.



Faites venir vos levains par avions

Trajet	Dortmund-Bruxelles		1 h. 30
>	Copenhague-Bruxelles		5 heures.
>	Berlin-Bruxelles		4 >
>	Munich-Bruxelles		7 h. 30
>	Londres-Bruxelles		2 heures.
	Etc.		

Renseignements, prix et horaires à

SABENA, 32-34, boulevard Adolphe Max, Bruxelles

SABENA, de Belgische Luchtvaartmaatschappij heeft bijgedragen tot de import van gist (gistzakjes) om in België de verschillende buitenlandse biersoorten zelf te kunnen brouwen. (Advertentie uit 1934)

Men kan drie typen gist onderscheiden, overeenkomstig de drie manieren van gisting. Bij lage gisting, de gist van het type *Saccharomyces Carlsbergensis*. Deze werkt bij een temperatuur tussen de 6° en 10° C, gedurende 8 tot 10 dagen, waarna men de gist van de bodem van de kuip kan scheppen. Bij hoge gisting behoort de gist tot het type *Saccharomyces Cerevisae*. Deze is werkzaam bij een temperatuur tussen de 18° en 25° C gedurende 4 tot 6 dagen. De gist blijft in een dikke laag op het bier drijven. Bij spontane gisting betreft het een heel afwijkend procedé omdat het hier gaat om wilde gisten met microben uit de lucht die het wort doen gisten. (zie pag. 121 en verder)

De belangrijkste oorzaken van gistdegeneratie zijn:

- Een bier met een te lage dichtheid. Als de voedingsstoffen voor de gist niet in voldoende mate aanwezig zijn, kan de gist niet optimaal werken.
- Een bier gebrouwen uit mout die op een te hoge temperatuur geëist is. De stikstofhoudende voedingsstoffen waar de gist zich mee voedt, zijn afgebroken.
- De aanwezigheid van micro-organismen in de vloeistof. Van een enting van de moedergist op een nieuwe



Door de groei van de spoorwegen, werd de levering van gist in metalen blikken van de firma Hillaert (Gent) aan kleine brouwerijen mogelijk.

gist kan zich een infectie ontwikkelen, die zich zodanig verspreid dat kiempjes in het verse wort gaan domineren. De gist, die besmet is geraakt, kan haar werk niet meer doen en blijft op het niet uitgiste wort drijven.

Vroeger duchtten de brouwers de wind die de kiempjes in zich meedroeg, zoals in de herfst (vanwege de biologische afbraak) en in de kersentijd (vanwege de insecten). Tegenwoordig vereist het opkweken van gist minder kunstgrepen en vindt deze plaats in (af-)gesloten vaten hetgeen de kwaliteit alleen maar ten goede komt.

- Niet te hard water, rijk aan nitraten. In aanwezigheid van de zuurreactie van het wort, ontstaat door nitraten voedingszuur dat zeer onderhevig is aan oxydatie.



Voici l'automne. Le brasseur s'offre les plaisirs de la chasse. Mais le brasseur soucieux sait aussi que c'est l'époque de la décomposition. Partout les microbes abondent: aux fruits mûrs, aux feuilles tombées, aux cadavres d'insectes. C'est le moment de commencer l'emploi de nouvelles matières premières, de débarrasser ses bières du «petit goût d'été», si tenace, provenant des ferments de maladies

que l'été a légués. — Le moyen de chasser ce go de prendre une Levure - Mère Timmerman, si vigoureuse qui produira une bière franche de goût. Le brasseur qui commence la fabrication de ses bières de garde en assurera la finesse et la conservation le même moyen, savoir: une Levure - Mère Timmerman.

Maison V. TIMMERMAN, BRUXELLES, 5, Rue de Fra
Fondée en 1831 — Adresse télégr. TIMMERMAN BRUXELLES-MIDI — Téléphone

Tijdens de kersenpluk, was er verhoogd risico op infecties (door de warmte en de daarmee gepaard gaande microben). De reclame voor pure biergist in de herfst, bewees dat het probleem nog niet was opgelost.

EEN BLOEIENDE HANDEL

In het midden van 19e eeuw was de handel in gist voor de brouwer winstgevend. Een brouwsel van 1.500 kg mout bracht hem de som van 500 Frank op! Tot 1870 bedroeg de opbrengst van gist zo'n 12 tot 15% van het totaalcijfer van het gebrouwen bier. In 1909 bedroeg de handel in gist van l'Association des Brasseurs d'Ypres (het Brouwersverbond van Ieper) zo'n 7.000 kg, met een dagelijkse produktie van 200 kg en een prijs van 10-13 centimen per kg. Dat is niet verrassend als men weet dat de hoeveelheid gist na de gisting 4-10 x groter is dan het oorspronkelijke volume.



Biergist werd zeer veel gebruikt voor de bereiding van soepen. Deze toepassing was onder andere het geval bij de Société Belge des Utilisations de Levures de Brasseries, in Aalst. Daarnaast werd gist in kleine potjes verpakt ten behoeve van de consument, die hiermee de broodnodige vitamine B tot zich nam.

OVERIGE BESTANDDELEN

Aromaten. De droge *koreanderbolletjes* zijn sterk aromatisch. Ze worden gebruikt bij het brouwen van witbier. *Paradijszaad* is een soort kruid met een zeer uitgesproken geur, dat in de Middeleeuwen werd gebruikt. Vandaag de dag wordt het niet zo veel meer gebruikt voor bier behalve nog wel bij faro.

Andere nog gebruikte aromaten zijn: sinaasappel,- en citroenschil (voor witbier), gemberwortel, kamille, jeneverbes, panamahout (voor de bitterheid) en schaafkrullen van beukehout (diende ook voor het klaren).

Deze ingrediënten worden in zeer beperkte mate toegevoegd en dragen ook bij aan de natuurlijke houdbaarheid van het bier. Bovendien zorgen ze voor evenwichtigheid van het bier en wekken ze ook de eetlust op.

Arabische gom. Dit wordt verkregen na natuurlijke uitscheiding van de *Acacia Senegal* en komt als emulgerende stof voor, die een stabiliserende werking heeft op het schuim.

Calciumsulfaat of gips. Wordt gebruikt om het brouwater te *burtonizeren*, daar men de samenstelling van het water in Burton-on-Trent, in Engeland, wil benaderen. Water dat, dankzij haar eigenschappen, ideaal is voor het brouwen van *bitters* en *pale-ale*.

Glycyrrhizine. De Glycyrrhizine (in de vorm van paarze zoethoutshilfertjes) en het glycyqueen (extract van glycyrrhizine met een bruine kleur), worden gebruikt om de smaak en de body van het bier te verbeteren. Men heeft aangetoond dat het toevoegen van zoethout de schuimhoudbaarheid bevordert. Nochtans is het gebruik

WAT VERSTAATMEN ONDER...

- **Achterblijvende gist :** Is gist die zich hetzij door bezinking op de bodem van de lagertank tijdens de 2e gisting afzet, hetzij gerecupereerd wordt door middel van centrifuge. Deze gist is niet bestemd voor hergebruik.
- **Vlokkerige gist :** Tijdens de gisting vlokt de gist uit en vormt een breuk. Het zet zich af op de bodem van thank. Men noemt dit ook wel uitvlokken.
- **Stofferige gist :** Een gist die zich zeer goed verspreid in het wort in de gistkuip en zich langzaam op de bodem afzet.



ervan nu in België verboden.

Magnesiumsulfaat (of Epsomzout). Zoals bij Calciumsulfaat, wordt het toegepast om te burtonizeren. Het Epsomzout was vroeger de droogrest van mineraalwater uit Epsom in Surrey, in Engeland.

Suiker. Om de dichtheid te verhogen bij gebruik van minder mout, voegt de brouwer suiker toe aan het wort (plm. 20% van het totale gewicht aan grondstoffen). De toevoeging van suiker brengt ook de gisting op gang in flessen bij hergisting. Daarnaast worden bruine kandij-suiker en caramels gebruikt om het bier te kleuren.

De gebruikte suiker wordt in verschillende vormen toegepast:

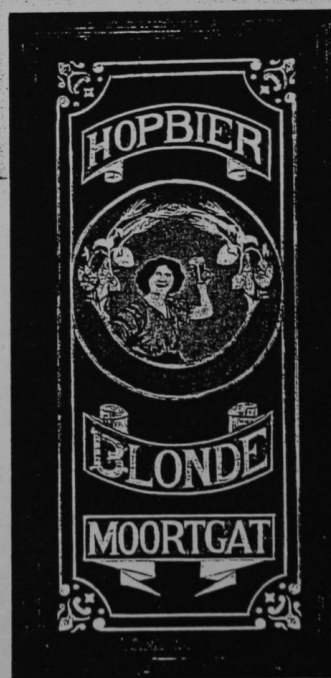
Saccharose is de suiker van bieten, die we vrij algemeen kennen. **Invertsuiker** is het produkt van hydrolyse van saccharose; het heeft een zoetere smaak dan saccharose. Het is een equimoleculaire binding van glucose en fructose (of levulose). Het wordt pas sinds 1900 toegepast onder de naam *invertsuikerstroop* omdat het als opgeloste suikervorm voorkomt en tenminste uit 62% droge stof bestaat waaronder 50% invertsuiker. *Glucose* mocht zich verheugen in groeiende belangstelling vanaf de jaren '80. Het wordt verkregen door versuikering van het zetmeel uit maïs, tarwe, aardappelen of maniok. Deze glucose wordt *massé* genoemd, omdat het een produkt is van concentratie en cristallisatie van een sterk gehydrolyseerd sap.

Synthetische zoetstoffen. *Aspartaam*, geeft een zoetheid af die 200 keer zo sterk is dan saccharose en wordt toegepast bij alcoholarm of alcoholvrij bier. *Saccharine* werd in 1884 door Dr. Fahlberg aan de John Hopkin Universiteit in Baltimore in de VS. ontwikkeld. Het is de gezoute oplossing van koolteer. De zoetheid is 450 keer sterker dan die van saccharose. Het verscheen in 1886 voor het eerst op de markt en werd op de Wereldtentoonstelling van Antwerpen in 1894 gepresenteerd.

VAN MOUT EN HOP NAAR BIER

- Van bepaalde gerstrassen zijn hun namen gegeven aan biermerken: Kenia aan de *Golden Kenia* van brouwerij Huyghe in Melle; Triumph aan het in 1986 verdwenen bier *Triumph Pils*, van brouwerij 't Hamerken (nu De Gouden Boom) te Brugge en Hanna aan het *Hanna Pils*, van brouwerij Labor in Bergen. Overigens is de naam *Carapils* van brouwerij Ponselet in Anderlues, afkomstig van de caramout, die voor de bereiding van deze pils werd gebruikt.

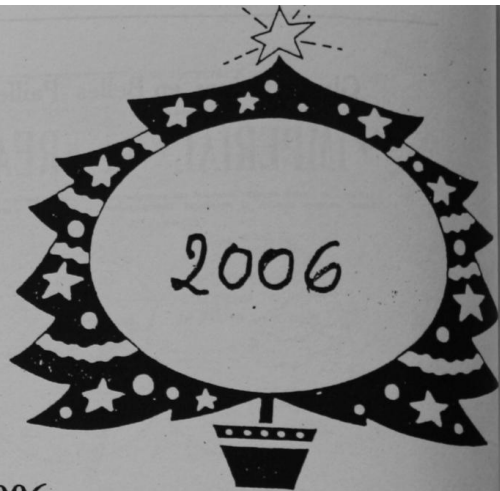
- Bepaalde bieren hebben hun naam te danken aan hopvariëteiten zoals de *Saaz* van brouwerij Cavenaille in Dour en de *Kent* van brouwerij Dubois in Lebbeke.



Collectie
Brouwerij
Moortgat.

Saccharine werd in het algemeen toegepast in een hoeveelheid van 2 tot 3 gram per hectoliter. Tegenwoordig is het gebruik in levensmiddelen ervan verboden gezien de risico's voor de volksgezondheid. In België is het gebruik ervan gereguleerd en alleen toegestaan in zure bieren. Toevoeging moet op het etiket vermeld staan.

BIERGILDE NIEUWS



De Hoge Raad wenst U een voorspoedig 2006

en vooral een goede gezondheid



Guido en Annie benoemd tot Borgher van Hoegaarden

HOEGAARDEN / BUNSBEEK
Guido Hendrickx uit Leuven en Annie Raymaekers uit Bunsbeek zijn benoemd tot Borgher van Hoegaarden. Ze doorstonden de proef en konden geblinddoekt uit vier glazen moeiteloos het witbier van Hoegaarden herkennen. Zij zijn nu opgenomen in de Edele Orde van den Moutstock.

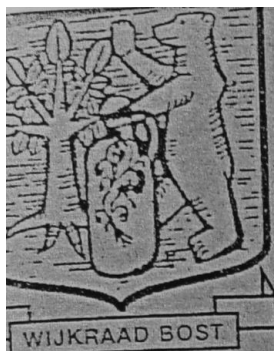


Guido en Annie moesten op de voorgeschreven wijze een glas Hoegaarden drinken.

Voor Annie Raymaekers is dit de eerste stap om Edelvrouw te worden in de Orde. Zij zal nog drie jaar 'stage' moeten lopen. Guido Hendrickx werd voorgedragen door biervir Miel Mattheus. Hendrickx is erg actief in het carnavalwereldje. "Ik ben Keizer van Leuven, niet van een vereniging, maar door het stadsbestuur benoemd voor het leven. Ik ben ook Groot-Hertog van de Orde van de

Pietermannen, voorzitter dus eigenlijk, maar wij hanteren de middeleeuwse benamingen. Daarnaast ben ik tevens federaal voorzitter voor België van de Europese unie van carnavalsteden", vertelt Guido. "Enkele jaren geleden was Guido met de Pietermannen te gast in Hoegaarden. Dat was een geweldig feest. Voor zijn inzet

voor tal verenigingen willen wij Guido eren door hem op te nemen in onze gilde", aldus Mattheus. Vreemd dat Hendrickx moet toe treden tot een biergilde in Hoegaarden. "Ik heb mij ook al dikwijls afgevraagd waarom een bierstad als Leuven geen biergilde heeft?", besluit Guido.



De Wijkraad Bost
nodigt u vriendelijk uit op de

23STE GRIETMUILVIERING

zondag 28 augustus 2005
vanaf 14.00 uur

De Oude Spanuyt (Hoeve Dr. Léonard)

**Die Edele Orde vanden Moutstock
De Tiense Straatmuzikanten
De VML Big Band
Nieuwe Borgher van Hoegaarden**

U op die dag persoonlijk te mogen begroeten zou voor ons en
voor onze medewerkers een waar genoegen zijn.

Biervir Miel Mattheus zorgt voor de presentatie.

De toegang is gratis.



De VML Big Band



Axel Red was er ook.....



Tijdens de Grietmuilviering werd An Jordens tot 'Borgher van Hoegaarden' geslagen. Foto Bollen

Ketnet-presentatrice An Jordens tot 'borgher van Hoegaarden' geslagen

HOEGAARDEN/BOST

De Grietmuilviering, georganiseerd door de wijkraad van Bost, vond na één jaar onderbreking weer plaats op vraag van de bewoners. «Deze traditie werd jaren geleden ingevoerd met steun van meesterbrouwer Pierre Ceis uit Hoegaarden, en Dr. Leonard die zijn hoeve ter beschikking stelde. Een aantal borghers graaft tijdens de viering samen een vaatje bier op.

Elk jaar slaat de bierorde ook een verdienstelijk Bostenaar tot «borgher van Hoegaarden. Die eer viel dit jaar te beurt aan de 29-jarige An Jordens van Ketnet.

Om borgher te worden moest An het Hoegaards bier drinken op de voorgeschreven manier. Dat gebeurt met de pink in de lucht, de elleboog hori-

zontaal, en het bier ad fundum leegdrinken. «Ik ben geboren en getogen in Bost, 'het Apenland' zoals ze hier zeggen. Elke keer als ik een interview geef, vermeld ik Bost. Ik steun veel initiatieven in Tienen, zoals de Kids Day, en de Mediclowns», aldus An Jordens.

«Vroeger was ik wrapster bij Ketnet, maar nu presenteert ik. Ik ben vooral met Euro-Kids bezig. Ik vind het fijn dat men hier aan mij gedacht heeft», besluit An.

An moest de Grietmuil niet alleen opgraven, maar deed dat samen met een aantal andere borghers. André Delatin, Maurice Claeskens, Bruno Foltin, Alfons Sterkendries, Alfons Bams, Rosette Laporte, Rita Van Langendock en Herman Vandermeulen, hielpen haar tijdens het bovenhalen van het vaatje bier.

(HCH)

LN 30/8/05



En op de juiste manier



De Gilde had ook dorst



Hier zou een vat Hoegaarden onder zitten,



En hier is ie dan

GRIETMUILVIERING IN BOST



Op zondag 28 augustus 2005 werd door de wijkraad van Bost voor de 23ste maal de Grietmuilviering, een folkloristisch gebeuren rond het Hoegaards wit-bier, samenmet de Edele Orde van de Moutstock, de bierorde uit Hoegaarden, verzorgd.

De ceremonie bestaat rond het opgraven, proeven en later opnieuw begraven van de Grietmuil, en het aanstellen van een Nieuwe Borgher van Hoegaarden. De keuze viel op An Jordens, die naambekendheid in radio en TV programma's verwierf.

Voor de sfeer en de gezelligheid zorgden de Tiense Straatmuzikanten en de VML Big Band van Hoegaarden.

Over wat een grietmuil is zijn de meningen verdeeld. Volgens Morren zou de grietmuil iets te maken hebben met grinsmuil of zuur bier, want het Hoegaards bier was zuur.

Anderen denken dat het iets te maken heeft met een vruchtbaarheidsfeest dat plaats greep tijdens de oogst en Bostkermis.

Eén zaak staat vast het was een festiviteit rond het bier waarbij een kruik bier werd begraven en het jaar nadien werd opgegraven.

Traditie die in 1982 door de wijkraad in ere werd hersteld.

André Smets