

Moutstockje

nr 82

2006

I 1^{ste} juli 1986 (nr 1-2)

II 1987 (3-6)

III 1988 (7-10)

IV 1989 (11-14)

V 1990 (15-18)

VI 1991 (19-22)

VII 1992 (23-26)

VIII 1993 (27-30)

IX 1994 (31-34)

X 1995 (35-38)

XI 1996 (39-42)

XII 1997 (43-46)

XIII 1998 (47-50)

XIV 1999 (51-54)

XV 2000 (55-58)

XVI 2001 (59-62)

XVII 2002 (63-66)

XVIII 2003 (67-70)

XIX 2004 (71-74)

XX 2005 (75-78)

XXI 2006 (79-82)

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

82

UITGIFTE KANTOOR 3300 TIENEN

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

OKT. - NOV. - DEC 2006

'T MOUTSTOCKJE



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
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 **82**

CAMBRINUS OF GAMBRINUS
DE KROEG DE PLAATS VOOR GASTVRIJHEID
OUDER BROWRECEPTEN
GIST EN BIER
BIER EN GEZONDHEID
DE BEREIDING VAN HET HOEGAARDS BIER UIT DE OUDE TIJD

GAMBRINUS



Cambrinus ^{OF} Gambrinus

DE MAN DIE HET BIER UITVOND

Cambrinus of Gambrinus zou de man zijn geweest die het bier uitvond, door de gerst tot mout te maken.

Menig café is naar Cambrinus vernoemd.

Wie was Cambrinus ?

Geboren te Cambrai en als hij er niet georen is heeft hij de stad gesticht. Helaas is het de vraag of Cambrinus ooit bestaan heeft, althans onder die naam.

Het moet Ja, Primus geweest zijn, hertog Jan de Eerste van Brabant, een groot ridder en groot drinker die leefde van 1253 tot 1294.

Er werd, met een flinke pot bier erbij, veel over hem gepraat en hoe meer bier hoe eerder Jan Primus wordt uitgesproken als Cambrinus .

Het verhaal gaat dat Jan Primus op handen werd gedragen door zijn krijgslieden, vooral omdat bij een overwinning alle biertonnen opengingen.

Jan Primus dronk en klonk met allemaal. Bij een overwinningsfeest zonder weerga klom hij eens, de bierkruik in de hand, op een hoge stapel leeggedronken tonnen tot hij de hoogste ton bereikt had. Daar ging hij op zitten als op een paard en sprak het wijd en zijd toegestroomde volk toe.

Zo kent men hem en zo heeft men hem lief. Tot in deze dagen.

ARNOLDUS de STERKE

De patroon van de hopboeren is de heilige Magnus.

De brouwersgilden hebben meer patronen. Het verschilt van land tot land.

Florian, Augustinus, Nicolaus, Vitus, Laurentius van Rome maar vooral Sint Arnoldus de Sterke, ook wel Arnulphus genaamd.

Als je op de verhalen afgaat, zouden er twee Arnoldussen bestaan hebben. Frankrijk eist er één van op en België ook.

Het kan niet missen of het gaat om dezelfde edelmanbisschop.

Volgens de Fransen is Arnoldus rond het jaar 580 geboren.

Na zijn door verrichtte hij een wonder dat alle twijfels over zijn heiligheid weg nam. Toen zijn stoffelijk overschot werd overgebracht naar een andere plaats kregen de dragers dorst.

Ze zetten de kist even neer om een biertje te pakken, maar in de enige herberg in de omtrek was nog maar één kruik bier over.

De dragers wilden al weer opstappen toen er plotseling een volle kruik bier verscheen.

In de Belgische versie werd Arnoldus vijf eeuwen later geboren.

Hij verrichtte sterke staaltjes.

Bij een rondje speerwerpen zou hij eens een zware vlaggenstok uit de grond hebben getrokken en die verder hebben weggeslingerd dan iedere andere deelnemer zijn speer.

Deze Arnoldus, die tenslotte bisschop werd, stichtte de abdij van Oudenburg.

Zijn wonder lijkt sprekend op dat van de Franse Arnoldus .

Toen een kloosterbrouwerij instortte, was er in de wijde omgeving geen druppel bier te krijgen. Arnoldus maakte een eind aan de ramp door een wonder te verrichten.

Er was ineens bier voor wie dorst had.



DE KROEG DE PLAATS VOOR GASTVRIJHEID

Het begon met een enkeling die zich, gedreven door onrust, zucht naar avontuur of omdat hij uit zijn stam gestoten was, in een gebied waagde waar andere mensen rondscharrelden met andere zeden en gewoonten.

Het was een riskante onderneming. Je kon niet weten of die andere je meteen een kopje kleiner zouden maken of je nieuwsgierig zouden opnemen en voedsel, drank en onderdak gaven.

Al duizenden jaren voor onze jaartelling moet meestal voor het laatste zijn gekozen. De nieuwsgierigheid heeft het gewonnen.

Hoe hoger de beschaving, des te groter de bereidheid om iets van een andere op te steken.

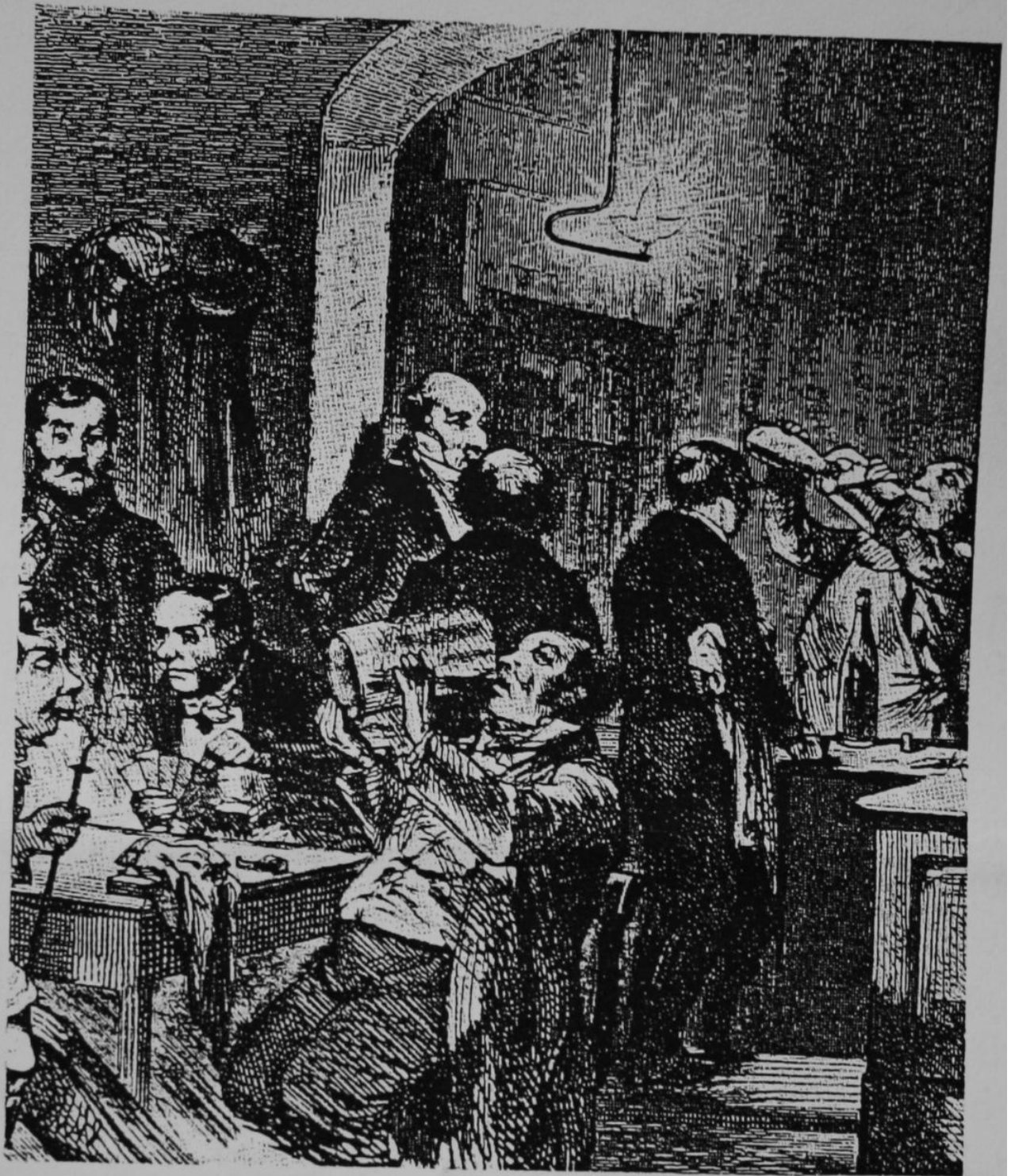
GASTVRIJHEID

Gastvrijheid is van alle tijden en van alle mensen. De Germanen hadden eerbied voor de vreemdeling. Hij was door de goden gezonden en moest goed opgevangen worden: gespijzigd, gelaafd en voor de nacht onder warme huiden gestopt. Zo ging het op vele plaatsen, gastvrijheid was een gebod.

Wetend dat hen een warme ontvangst te wachten stond, overwonnen velen de angst voor het onbekende.

Zij trokken de stoute schoenen aan en de wijde wereld in.

De stroom vreemdelingen werd groter en groter en was tenslotte niet meer door particulieren te verwerken.



BEROEPSGASTHEREN

Zo werd gastvrijheid een beroep. De herberg en de waard waren geboren. Omdat de onbaatzuchtigheid eraf was (de waard verwachtte geld of goederen als tegenprestatie), werd gastvrijheid minder nobel. Er kwam wantrouwen; over een weer trouwens: zoals de waard was vertrouwde hij zijn gasten.

De beroepsgastheer stond niet al te hoog op de maatschappelijke ladder. Die onderwaardering heeft hem door de eeuwen heen achtervolgd.

DE EERSTE HERBERGEN

Sommige volken waren er al vroeg bij met herbergen en dranklokalen. De Sumeriërs al tweeduizend jaar voor Christus.

De Sumerische vrouw brouwde geduldig bier. Er hingen haar de verschrikkelijkste straffen boven het hoofd als ze gasten ook maar iets te kort deed.

De Ieren, van nature toch al nieuwsgierig, hadden rond het jaar nul drie zogenaamde 'sbruden' op hun eiland. Dat waren Koninklijke herbergen, om de vreemdelingen te vertroetelen maar vooral om hen het hemd van het lijf te vragen.

Naarmate de tijd verstreek, ontgroeide de vroegste horeca zijn kinderschoenen.

HANDEL

Zo keurig geregeld als nu was het vroeger niet.

Wie thuis brouwde, hield wel eens wat bier over en dat was dan handel. Als er boven de huisdeur een bundel twijgen hing, was er bier te koop.

Tegen het einde van de middeleeuwen was er in elk dorp en op elke kruising van wegen wel een gelegenheid om de dorst te lessen. De steden kwamen en de kroegen wrongen zich tussen de huizen. Iedereen was welkom, alle standen en rangen werden bediend.

WAPENS INLEVEREN

De ongeschreven wet was, wie er ook maar kwam van dienst te zijn. Toch gebeurde het wel dat er gasten geweigerd werden.

De waard was bang moeilijkheden te krijgen met het stadsbestuur als hij ook spionnen of schavuiten in de watten legde.

Hij had ook, net als nu, een meldingsplicht als het om overnachtingen ging.

Het was geen gemakkelijk beroep, dat van waard. Er kwam van alles aan de deur, zwervers, bedelaars, huurlingen enz.

Wie binnentrad, kon rekenen op een vriendelijke ontvangst, een royale verzorging, bier, wijn en stevige kost voor een schappelijke prijs en bescherming van lijf en goederen. Maar hij moest eerst zijn wapens aan de waard afleveren. Dit om de veiligheid van zijn klanten te waarborgen.

OUDE BROUWRECEPTEN

De mensheid zou volgens sommige historici zesduizend jaar ervaring hebben met bier brouwen. Reken er nog maar wat jaartjes bij, want de geschiedenis grijpt niet verder terug dan het moment van het eerste schriftelijk bewijs.

Dat eerste bewijs is een kleitablet uit Sumerië in zuidelijk Mesopotamië. Op dat tablet uit 3000 jaar voor Christus staat in spijkerschrift een brouwrecept.

De Sumeriërs noemden het brouwsel "sikarou". Voor zover het niet aan hun godheid Nia-Kas werd geofferd, zogen ze het op door strohalmen, de eerste rietjes.

HET VAT IN

Na de Sumeriërs kwamen de Babyloniërs met hun beruchte wetten. Wie zich niet aan de voorgeschreven bereidingswijze van bier hield, of zich schuldig maakte aan knoeierij, kreeg een zware straf.

De brouwparagraaf in de Wetten van Hammurabi vermeldt wat de brouwer wachtte die er op betrupt werd, dat hij handelde naar de leus "bij deze hitte zijn de mensen al blij dat ze dunbier krijgen"

Vanwege zo'n ongehoorde beledigingen van de Babylonische volkssmaak, moest hij in zijn eigen vat gaan zitten en net zolang drinken tot hij niet meer kon, omdat hij dood was.

In de Wetten van Hammurabi waren ook het moutgehalte en de prijs van het bier zorgvuldig vastgelegd.

TEMPELBIER

De Egyptenaren een eindje verderop, aan de Nijl, hadden een hoge beschaving.

Daartoe behoorde ook de kunst van het bier brouwen. Zoals zoveel handelingen in het oude Egypte had ook het brouwen een religieus karakter.

De goden werden verwend met plengoffers. Tussen de oude Egyptische muurschilderingen zijn taferelen gevonden, waarin alle geheimen van het brouwproces uit de doeken worden gedaan.

Het bier werd bereid van lichtgebakken broden die verkruimeld werden en geweekt in een grote kuip, waarin ook suikerrijke vocht van dadels een plaatsje kreeg.

De Egyptische farao's bezaten eigen brouwerijen en er vond een levendige handel met buurlanden plaats.

Pelusium aan de monding van de Nijl, was de bekendste bierstad. Bier was daar een volksdrank.

Samen met het brood was dit het belangrijkste voedingsmiddel.

Hiërogliefen -schriftgeleerden hebben achterhaald dat er in het oude Egypte veertien soorten bier waren, van vorstenbier tot slavenbier.

GRIEKEN EN ROMEINEN

De oude Grieken, brouwden ook bier. Het verhaal gaat dat de Griekse goden alleen maar zo vaak van de Olympus afdaalden, om vermomd als stervelingen een pint te kunnen krijgen op de terrassen van de nabije havenstad Piraeus.

Na de Grieken kwamen de Romeinen, die leerden het bier van de Germanen kennen.

Ze hielden het toch maar liever op wijn.

De Romeinse geschiedschrijver Tacitus laat weten: "Honger en koude kunnen de Germanen wel verdragen, maar geen dorst".

Hun brouwsel is een sap uit gerst of tarwe, dat wat op een slechte wijn lijkt.

BROUWVROUWEN

In de donkere middeleeuwen bracht het bier enige verlichting. Bier beurde de mensen op en het was gezonder dan water. Eeuwenlang stond het een ieder vrij op eigen houtje bier te brouwen. Lodewijk de Vrome stak daar een stokje voor, het liep blijkbaar uit de hand. Tot rond 1500 werd het bier door de huisvrouw gebrouwen.

HIER ALLEEN ONS BIER

Naarmate de steden groter werden, werd de ruimte om te brouwen kleiner. Ook al vanwege het brandgevaar bij moeder de vrouw thuis kwamen de openbare bak- en brouwhuizen. Latere kregen bepaalde families het alleenrecht te brouwen. Brouwen werd meer en meer een erkend beroep. De brouwers verenigden zich en kregen daardoor macht. Er ontstonden biergilden. De biergilden wisten zelfs bij adel en stadsbesturen met succes eigen, beschermende voordelen te bepleiten. Stad na stad kreeg het biermijlenrecht. Alle bierhuizen in zo een stad en binnen een omtrek van een mijl werden verplicht hun gasten uitsluitend bier voor te zetten dat in eigen stad gebrouwen was.

KRUIKEN TEKORT

In Duitsland waren in die begintijd talloze brouwerijen in elke stad. De Duitsers hadden geluk dat ze met hun vele snel stromende rivieren en beken over zuiver water konden beschikken. Er werd zoveel bier gebrouwen, dat men soms kannen en kruiken tekort kwam. Uiteindelijk was men zo verstandig het zogenaamde "Reihebrauen" in te voeren: de brouwers mochten per toerbeurt een bepaalde tijd of een bepaalde hoeveelheid brouwen.

In Engeland wisten ze indertijd ook aardig raad mee. Aan het einde van de zestiende eeuw waren er naar schatting 24.000 herbergen en kroegen, één op elke tweehonderd Britten.



LOUIS PASTEUR

GIST EN BIER

Antoine van Leeuwenhoek zag in 1680, als eerste van alle mensen, wat gist nu precies is: een piepklein ééncellig plantje, nogal eigenwijs van aard.

Hij zag het onder de microscoop, ongetwijfeld samen met wriemelende bacteriën. Als man van de wetenschap noteerde hij zijn bevindingen. Naar het schijnt, moet hij er overigens ook plezier in hebben gehad zijn tijdgenoten de stuipen op het lijf te jagen door hen in zijn koker met geslepen glazen te laten kijken. Allemaal beestjes.

Met Antoine's kennis, werd voor zover het gist betrof, weinig gedaan. Het maakte de brouwers niet veel uit. Ze wisten dat gist zich grillig gedroeg en dat je er daarom nooit helemaal zeker kon van zijn hoe het brouwsel uit zou pakken.

Pas in 1875 kwam aan het licht hoe het zat met al die gistnukken. Toen kwam menheer Pasteur met de oplossing van het raadsel. De ontdekkingen van Louis Pasteur hebben de grote stoot gegeven tot het ontstaan van de trouwe goudgele rakker zoals wij die nu kennen en waarderen.

SPEURWERK

Louis Pasteur stelde vast dat er 1001 (en nog wel meer) soorten en ondersoorten gist bestaan, die zich op verschillende manieren en onder uiteenlopende omstandigheden voortplanten.

Ze hebben gemeen dat het allemaal plantjes zijn zonder bladgroen. De ene soort voelt zich lekker in de lucht, de andere in de grond.

Al die wilde gist is vermengd met andere micro-organismen.

Om het nog ingewikkelder te maken, slechts enkele soorten gist zijn geschikt voor bierbereidingen.

De kunst is de beste biergist te vinden.

Gist laat zich niet gemakkelijk vangen. Het vliegt letterlijk door de lucht en is pas te zien als het een plekje gevonden heeft waar het zich lustig voortplant.

Het lag voor de hand om de beste (bittere, goed vlokkende) biergist te zoeken bij de bestaande, minst grillige soorten.

EEN CELLETJE

Eén supercelletje isoleert, daar ging het om. De rest kwam vanzelf. Biergist vermenigvuldigt zich door knopvorming. In de cel ontstaat een uitstulping die groter wordt en zich tenslotte geheel afsnoert. Dan zijn er twee cellen, die hetzelfde doen: vier vellen, acht cellen, zestien, enzovoorts. Het gaat razend snel, tenminste als de omgeving meewerkt en de temperatuur goed is.

De Deen Dr. Hansen slaagde er als eerste in om pure gist te isoleren.

DE GIST IS GETEMD, MAAR 'T BLIJFT OPPASSEN.

Omdat gist sinds een eeuw aan banden is gelegd, levert de vergisting hoogst zelden verrassingen op.

Hoewel de brouwmeesters vroeger wel degelijk hun vak verstonden, was het altijd afwachten war er van het brouwsel terecht zou komen, nadat de gist erin gegaan was.

Je wist het maar nooit met dat grijzige goedje. Simpel gezegd gebeurt er dit: de gistcel voelt zich in zijn element in de wort, plant zich voort en breekt de suiker af, die de enzymen uit het zetmeel hebben geproduceerd. In plaats van de suikers ontstaan alcohol en koolzuurgas. Een en ander gaat gepaard met een stijging van de temperatuur. De gist krijgt niet alles op.

Eén derde van de suikers is niet te vergisten. Gist doet nog iets. Het produceert in kleine hoeveelheden stoffen, waaronder esters, die van invloed zijn op de smaak en de geur van het bier.

Bier EN Gezondheid

Matig bier drinken is goed voor hart en bloedvaten

In vergelijking met geheelonthouders en met zware drinkers, vermindert matig bier drinken zowel de kans op hart- en vaatziekten als op de dood door hart- en vaatziekten. Dat is aangetoond in tientallen studies waaraan enkele honderdduizenden mensen deelnamen.

Dit beschermend effect is hoogstwaarschijnlijk een effect van de alcohol zelf, omdat men het ook vaststelt bij wijndrinkers en bij gebruikers van sterke dranken. Of dit beschermend effect meer uitgesproken is bij de ene drank dan bij andere, is moeilijk te zeggen.

In verschillende studies heeft men een onderscheid gemaakt tussen het type alcoholconsumptie - bier, wijn en sterke drank - en het risico op hart- en vaatlijden. Over het algemeen kan worden gesteld dat het risico evenveel verlaagd blijkt bij de drie types van alcoholische drank. Niet de soort drank, maar de alcohol is verantwoordelijk voor het beschermend effect. De invloed van de andere niet-alcoholische dranken op hart- en vaatziekten is daarentegen nog niet duidelijk.

De voedingswaarde van bier

Voor een belangrijk deel van de Belgische bevolking is bier een niet te verwaarlozen onderdeel van het voedselpakket.

De consumptie van alcohol is weliswaar niet gelijkmatig over de ganse bevolking verdeeld. Uit onderzoek blijkt dat enerzijds zo'n 10 - 15% van de mannen niet drinkt, terwijl nog eens 10% zou instaan voor de helft van de alcoholconsumptie (BIRNH-studie).

Energetische waarde

Alcohol bevat 7 kilocalorieën per gram. Veertig gram alcohol (wat overeenkomt met vier glazen pilsbier) bevat evenveel calorieën als 70 g suiker. Ter vergelijking, vier glazen frisdrank (vb. cola) bevat evenveel calorieën als 132 g suiker, dat is dubbel zoveel als vier glazen pilsbier. Bieren met een hoger alcoholgehalte bevatten meer calorieën. Wijnen en sterke drank bevatten meer calorieën dan bier.

Het caloriegehalte van bier wordt bepaald door de hoeveelheid gefermenteerde suikers en door de alcohol en varieert doorgaans van 30 tot 45 kcal per 100 ml. Dit is in vergelijking met andere dranken eerder weinig.

Welke voedingsbestanddelen bevat bier?

- *Dorstlessende bieren (pilsbieren en sommige speciaalbieren)*

calorische waarde	ca 110 tot 120 kcal per glas
water	>90%
alcohol	ca 5° (ethanol)
vitamines	B1, B2, B3 en B6
proteïnen en aminozuren	erg weinig
vetten	geen
koolhydraten	ca 2% monosacchariden en disacchariden ca 1% polysacchariden
spoorelementen, mineralen	veel kalium, heel weinig natrium

- *Degustatiebieren (de meeste speciale bieren)*

De voedingswaarde van bier varieert naargelang zijn alcoholconcentratie en zijn suikergehalte. Daardoor is het onmogelijk een algemeen overzicht te geven van dit soort bieren: de diversiteit van hun samenstellingen is te groot.

Snurken na het bier drinken



Vraag: Ik drink regelmatig een heerlijk glas bier. Resultaat is dat ik een stevige snurker ben. Ik heb daarnaast /daardoor ook last van apneu. Wat kan ik doen om minder te snurken na het drinken?

P.vdH.

Antwoord: Snurken wordt bevorderd door omstandigheden die de luchtweg versmallen waardoor het gehemelte en de tong dicht bij elkaar komen te liggen en dus gemakkelijker gaan trillen. Deze omstandigheden zijn: slapen op de rug, alcohol drinken, slaapmedicatie en kalmeermiddelen slikken, overgewicht, een verstopte neus en een van nature slappe huid. U kan het snurken een stuk verminderen met volgende maatregelen: geen alcohol meer drinken vanaf twee uur voor het slapen gaan, stoppen met roken, streven naar een goed lichaamsgewicht en geen zware maaltijden gebruiken vlak voor het slapen gaan. Er zijn een aantal hulpmiddelen die het snurken tegengaan, waaronder druppeltjes en gorgelmiddeltjes, mechanische middelen die de mond gesloten of de neus openhouden, elektrische apparaatjes die reageren op het gesnurk en u vervolgens wakker maken en tenslotte, een bal naaien in de rug van je pyama-jas waardoor u niet meer op je rug gaat liggen. Helaas is geen enkel van deze middelen echt efficiënt en de mechanische middelen hebben vaak als enig effect dat u uit de slaap wordt gehouden, waardoor u overdag slaperig bent.

Wanneer het snurken problematisch wordt is een bezoek aan een neus-keel- oorarts aangewezen. Hij of zij kan vaststellen wat de reden van het snurken is, waarna eventueel een medische behandeling mogelijk is. Het is bijvoorbeeld mogelijk dat de neusverstopping het gevolg is van een allergie of poliepen. Een allergie kan met medicijnen worden behandeld, wat vaak al voldoende is om verlost te zijn van het snurken. Soms biedt een operatie aan het neustussenschot of verwijderen van poliepen uitkomst. Een bijzondere oorzaak van snurken is het slaapapneu-syndroom. Bij een klein deel van de snurkende personen wordt het snurken tijdens de slaap onderbroken door pauzes in de ademhaling waarbij geen enkele inademing meer plaats vindt. Wanneer de ademstilstand meer dan 10 seconden duurt noemt men een dergelijke pauze apneu. Men spreekt van slaapapneu-syndroom wanneer zo'n ademstilstand minimaal 5 maal per uur optreedt. Na een apneu kan men wakker worden met een gevoel van kortademigheid of benauwdheid, veroorzaakt door een daling van het zuurstofgehalte van het bloed. Wanneer de slaap te vaak onderbroken wordt door deze ademstilstanden is men 's-ochtends niet goed uitgerust en staat men geradbraakt op. Overdag kunnen klachten ontstaan van extreme slaperigheid in allerlei omstandigheden zoals in rust tijdens het lezen van een boek of een krant maar soms ook bij activiteiten als autorijden. Dit kan leiden ongetwijfeld tot gevaarlijke situaties niet alleen voor u zelf, maar ook voor anderen.

Het slaapapneu-syndroom kan meestal goed behandeld worden. Soms is een operatie nodig, maar vaak kan men geholpen worden door 's nachts een neusmasker (CPAP) te dragen. Door het dragen van het neusmasker, verdwijnt ook het gesnurk.

Indien u meent slaapapneu te hebben, lijkt het me toch zinvol om neus-keel-oorarts te raadplegen.

BROUWERIJ

MOUTERIJ

LEERBOEK

DER

GISTINGSNIJVERHEID

UIT DE PRAKTIJK
EN VOOR DE PRAKTIJK

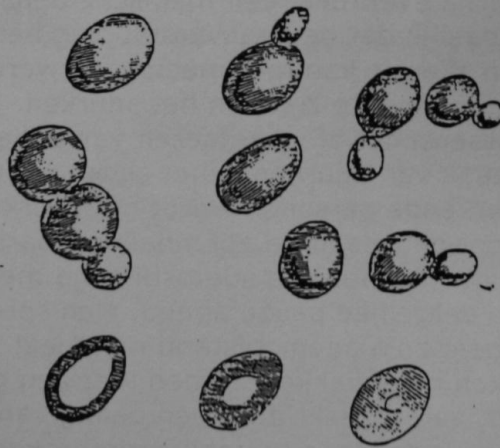
DOOR

H. VERLINDEN

CHEM. GISTINGSTECHNOLOOG EN BROUWER
TE BRASSCHAAT



TWEEDE UITGAAF



1933

AZIJNFABRIKATIE

STOKERIJ

GISTFABRIKATIE

De bereiding van het Hoegaard's Bier en van andere Bieren uit den ouden tijd

Het Hoegaards bier is wel het oudst gekende en wordt tot op heden ten dage nog in 4 Hoegaardsche brouwerijen gebrouwen. De manier waarop het beslag gemaakt en de afwasschingen van den bostel geschieden is eene aaneenschakkeling van misverstand of van radikaal onnoodig of ondoelmatige handgrepen. Zoo het gebruik van eene houten werkkuij met houten, doorboorden loozen bodem en met houten tap in plaats van eene kraan. Het overschep- pen van de nog niet volledig uitgewasschen bostel in eene andere kuij, en dan weder terug te werpen in de eerste, om er gekookte wort uit den bierketel op te gieten. Het gebruik van een kookpan in plaats van twee, een voor het bier en een voor het water; het wort niet op de koelbakken pompen, maar wel met akers of emmers erop gieten, enz. Ik wil deze zonderlinge brouwwijze in dit boek opnemen, omdat het nageslacht zich een gedacht zou kunnen vormen, hoe onze voorvaderen bij het brouwen te werk gingen.

De brouwerijinrichting in Hoegaarde bestond uit :

(Gemerkt n° 1) : 1 vlakken, open koperen bierketel of bierpan van 24 hektoliters.

1 houten beslagkuij met doorboorden, lossen filtreerbodem, en zonder aflatkraan, maar wel met tapgat voor houten tap. Grootte der kuij = 22 hektoliters.

(Gemerkt n° 2) : 1 wortkuij van 36 Hl., uit hout.

(Gemerkt n° 3) : 1 wortkuij van 15 Hl., uit hout.

1 koelbak van 22 Hl., uit hout.

1 koperen waterpomp.

Gestort : 250 kgr. tarwe.

255 » droog gerstemout.

50 » droog havermout.

25 » ongemoute haver.

Kuij n° 1 laat men ongeveer halfvol met water van 15° Celsius; schudt het graan erin en bewerkt de massa met mengrieken. Nadat dit geschied is, lost men den houten tap, zoodat er een zeer troebel wort in den daar onder geplaatsten onderbak loopt; men doet dat om de ruimte onder den loozen bodem eenigzins van meelstoffen te bevrijden.

Drukt 2 groote stuikmanden in het beslag en schept er circa 200 liters troebel wort uit, welk men in een vat verzamelt; ondertus- schen giet men ook het troebele wort uit den onderbak terug in de beslagkuij. Als dit nu geschied is, schept men kuij n° 1 met water

van 65° C. vol, zoodat de gansche massa ongeveer 42° C. warmte verkrijgt.

Nu drukt men wederom de stuikmanden in de massa en schept het troebele vocht in een houten goot, welke naar kuip n° 3 leidt. Deze wort noemt men « mees ». Als de kuip n° 3 halfvol is, houdt men met dit scheppen op, en schept kuip n° 1 nu vol met water van 76° C. uit de bierpan. Het beslag zal nu eene temp. van 55° Cels. hebben. Nadat de kuip $\frac{3}{4}$ uur gestaan heeft, brengt men er wederom de stuikmanden in en schept er zoolang wort uit tot kuip n° 3 gevuld is; het wort zal in deze verzamelkuip ongeveer 42° C. bezitten. Kuip n° 1 wordt nu wederom vol geschept met water van 95° C., zoodat het beslag in kuip n° 1 een temp. van 65 à 66° C. zal hebben. De stuikmanden worden nu weerom in het beslag van kuip n° 1 gedrukt en direct een deel van het wort in kuip n° 2 geschept tot dat deze circa 6 Hl. vocht bevat.

Nu wordt nogmaals water van 95° C. in kuip n° 1 geschept tot het beslag 70 à 71° C. bezit, en wederom de stuikmanden erin gedrukt, om er nogmaals 6 Hl. uit te scheppen naar kuip n° 2. Nu wordt het laatste water uit de bierpan in kuip n° 1 geschept, zoodat de temp. van het beslag tot 73 à 74° Celsius stijgt.

Nu begint men het wort, welk zich in kuip n° 3 bevindt, in de bierpan te scheppen, voegt 5 kgr. hop toe en brengt de temp. in de bierpan op 73 à 74° C. en laat $\frac{3}{4}$ uur lang versuikeren. Daarna wordt het wort 1 uur lang gekookt en van tijd tot tijd wort uit kuip n° 1 bijgegoten. Daarna wordt de inhoud van den bierketel of bierpan op den houten koelbak geschept.

Nu komt het wort uit de kuipen n° 1 en 2 in den kookketel en wordt daarin op de oude hop 2 uur lang gekookt. Ondertusschen schept men de draf uit kuip n° 1 in kuip n° 2; neem de looze bodem uit kuip n° 1, reinigt dit alles goed, brengt de kuip dan wederom in orde en schept er de draf terug in; ook het bezinksel van het wort uit kuip n° 3 wordt op de draf geschept.

Nadat het wort 2 uren lang gekookt heeft, schept men het op de draf in kuip n° 1, trekt het langs het tapgat redelijk klaar af en schept het in kuip n° 2 en in kuip n° 3.

Op de draf in kuip n° 1 pompt men koud water tot dezelve gevuld is, laat het eenige minuten staan, tapt af en schept dit vocht in den bierketel waarin het blijft staan tot 's anderen daags. Als nu des anderen daags rond den middag de wortten genoegzaam afgekoeld zijn, worden ze vereenigd in kuip n° 2 en op sterke vaten van 40 à 60 liters afgetond en ter zelfgisting in een redelijk warme plaats gelegd. De zwakkere wort uit den bierketel wordt nu in kuip n° 2 geschept en van daaruit ook afgetond. Dit is het tafelbier.

Na 1 à 2 dagen, soms ook eerst na 10 dagen, wordt het bier uitgeleverd. De gisting is een ondergistige en wordt door wilde gist teweeg gebracht. De gisting begint zeer ongelijk in de verschillende vaten; er vertoont zich een weinig schuim in het bomgat. De bommen zijn voorzien van een zwikgaatje, dat met eenige strooialmen gesloten wordt.

In sommige brouwerijen kookt men het licht bier eventjes.

Het bier heeft een tarwesmaak, wordt haast zuur, doch is aangenaam en voordeelig aan de gezondheid.

Het wordt in de herbergen op steenen kruiken gedaan en uit potten van wit aardewerk gedronken.

Ten jare 1924 heb ik in eene groote Hoegaardsche brouwerij die overoude werkwijze doelmatig veranderd. Men gebruikt er nu een bierketel en een warmwater-ketel, een ijzeren beslagkuip met afloopkranen en wortpompen.

Het stortmengsel blijft gelijk, de versuikering is volkomen, alleen het laten afkoelen van het gekookte bierwort op de houten koelbakken blijft zooals voorheen. Het Hoegaard's bier vindt niet alleen zijn karakter in het graanmengsel, maar ook in de infectie door wilde gist en wilde melkzuur bacillen op deze houten koelbakken.

De sterkte van het Hoegaard's bier bedraagt 8° Balling.

De andere bieren uit den ouden tijd werden min of meer naar deze doenwijze gebrouwen, doch men gebruikte om de gisting op te wekken cultuurgist.

Voor het Antwerpsch bruinbier gebruikt men :

88 % gerstemout uit inlandsche gerst.
6 % haver.
6 % tarwe.

Voor Liersche caves :

70 % gerstemout.
15 % tarwe.
15 % haver.

Voor Diestersch bier :

44 % gerstemout.
40 % tarwe.
16 % haver.

Aangezien den accijns op de grootte der beslagkuip berekend werd. zoo besloeg men zeer dik.