

Moutstockje

nr 83

2007

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

JAN. - FEB. - MAI. 2007

'T MOUTSTOCKJE

HOEGAARDSE HUISBROUWERIJ



't Nieuwhuys

ERNEST OURYSTRAT 2
3320 HOEGAARDEN

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIJS 169
3300 TIENEN

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 **83**

DE NIEUWE HUISBROUWERIJ 'T NIEUWHUYS TE HOEGAARDEN

HOEGAARDEN EN DE HERBERGEN UIT HET VERLEDEN

TIENSE HERBERGEN EN BROUWERS IN HET OUDE REGIME

**VOORWAARDEN OM OPGENOMEN TE WORDEN IN DE
HOEGAARDSE BROUWERSGILDE**

BIER , DE NATIONALE DRANK UIT HET VROEGERE EGYPTE

BIER EN GEZONDHEID



NIEUWE HUISBROUWERIJ IN HOEGAARDEN.

Door de aankondiging van het vertrek van brouwerij “de Kluis” naar Jupille, was dit voor het bierdorp een groot verlies. Een oude traditie ging verloren.

De Hoegaardiers hebben de naam “de Brouwers” en dat hebben ze met fierheid gedragen.

In het vooruitzicht van de sluiting van brouwerij “de Kluis”, waren de Hoegaardiers niet te spreken over een bierdorp zonder brouwerij.

Maar dat was niet het gedacht van Jan De Wachter, die samen met zijn vrouw Mieke de taverne ’t Nieuwhuys uitbaat.

De nieuwe huisbrouwerij “ ’t Nieuwhuys” is geboren en terug zal er te Hoegaarden bier worden gebrouwen, wat zeker de vele bierliefhebbers en vooral de Hoegaardiers met genoeg vernemen.

Weldra zullen we kunnen genieten van het nieuwe bier. We laten u in het ongewisse over de kleur, smaak en naam van dit nieuwe bier.

Het beste is even binnen te wippen in taverne ’t Nieuwhuys en daar het bier even te degusteren.

De herberg is open op donderdag, vrijdag en zaterdag vanaf 17 uur, de zondag vanaf 15 uur.

We danken de brouwer Jan en zijn vrouw Mieke, die het mogelijk hebben gemaakt dat Hoegaarden de naam “Hoegaarden Bierdorp” waardig kan verder dragen.

HOEGAARDEN

Consumenten kiezen tussen proefbrouwsels

Bierdorp Hoegaarden staat op zijn kop. Brouwerij De Kluis wordt een museum en museum 't Nieuwhuys wordt een brouwerij. In 't klein weliswaar.

Oud museum nu brouwerij

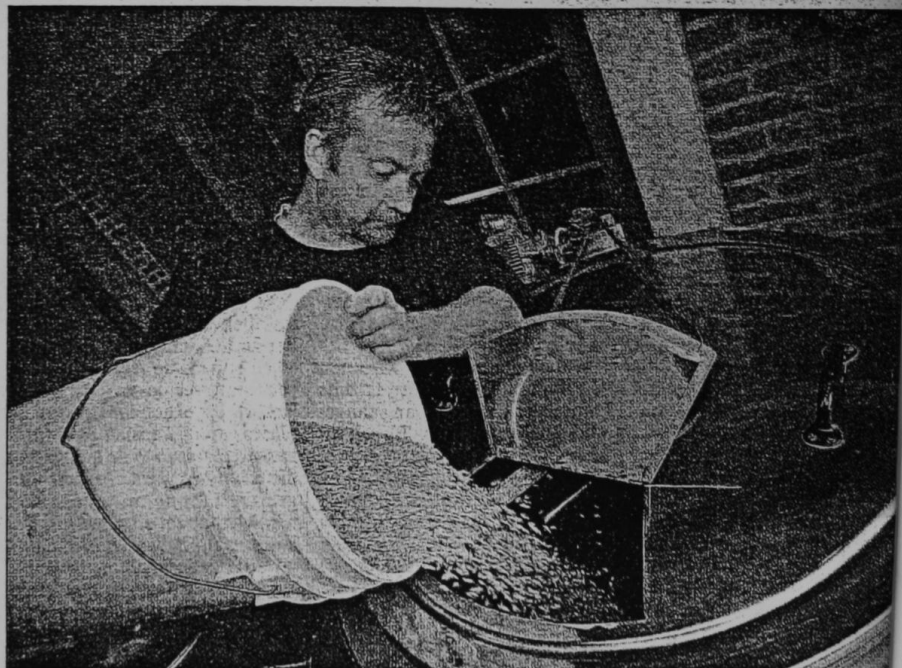
Achiel BAEKEN

Zijn vrouw Mieke De Backer komt uit de hopenstreek, hij leerde in Zuid-Afrika bier brouwen. Enkele jaren geleden kochten ze het oudste huis van Hoegaarden: 't Nieuwhuys, tot voor de verkoop café en biermuseum. Het museum verhuisde naar het Kapittelhuis aan de Houtmarkt. Jan koesterde van meet af de wens een eigen biertje te brouwen. Toen wist hij nog niet dat InBev van plan was brouwerij De Kluis te sluiten.

Dewachter kocht een mini-brouwinstallatie en begon te experimenteren in een keteltje van twintig liter. Mout, water, hop... Filteren, koken, afkoelen, gisten, hergisten, op flessen trekken. Redelijk sterke bieren kwamen uit het vat. Amber en donker, met zeven, acht en 11,5 procent alcohol. Na zes weken rijping, vindt Jan de smaak ideaal. Vanaf de heropening van het café mogen de klanten de brouwsels proeven en hun mening geven. Dan begint voor goed het brouwen van dat bier, dat het meest in de smaak valt.

Twee keer 250 liter

De vergaderzaal achteraan het café lijkt nu op een kleine bouwwerf en wordt het brouwhuis. Jan plaatst daar twee brouwketels van elk 250 liter, waarvan één op een gemetseld verhoog zodat de bezoekers kunnen zien hoe het brouwproces verloopt. In de vloer is een groot gat, dat uitzicht geeft op de gistingstanks in de kelder. „We willen biertoeristen aan-



Mout in de ketel. Jan Dewachter begint bier te brouwen.

© JEF COLL

trekken”, vertelt Dewachter. „Einde dit jaar kunnen de eerste pinten worden geserveerd. We trekken het bier ook op vaatjes. De accijnzen weten dat we met proefbrouwsels bezig zijn.”

Hij en Mieke schenken in glazen van 25 centiliter. „Een naam voor ons bier hebben we nog niet. We spreken nog maar van 5A, 2C en andere letters en cijfers. We willen geenszins in de plaats treden van De Kluis. Onze capaciteit bedraagt slechts 1/10.000ste van haar productie. Vijftig hectoliter per jaar volstaat.”

NIEUWSBLAD



ALPAIDIS

GRAVIN VAN HOEGAARDEM

Hoegaards bier

In brasserie 't Nieuwhuys kan vanaf nu het nieuwe Hoegaardse bier "Alpaide", een donker hartverwarmend bier van 9 graden, worden gedronken. Het bier situeert zich tussen Stout en Trappist.

Brouwer Jan Dewachter : "Voorlopig is het bier alleen bij ons te krijgen, maar we willen dit uitbreiden tot de andere Hoegaardse cafés. Sinds een klein jaar ben ik intensief met dit bierproject bezig. We kozen de naam voor de link met historisch Hoegaarden : Alpaide was immers de gravin die Hoegaarden rond het jaar 1000 een kapittel schonk. Over enkele maanden, als de brouwerij sluit, ben ik misschien de enige die nog in Hoegaarden bier brouwt, maar ik weet dat er nog andere mensen mee bezig zijn." Of om het met het bekende citaat te zeggen : in Hoegaarden zal altijd bier gebrouwen worden. "In totaal brouwen we voorlopig tweemaal 200 liter per maand. We kozen voor het zware bier omdat onze klanten daar voor vallen. Volgend voorjaar zullen we symbolisch iets



► Jan De Wachter en Mieke Debakker zijn fier op Alpaide

doen rond de eerste 1.000 liter van ons bier. Na dit bier willen we nog een drietal bieren produceren." Wie het bier wil drinken kan hiervoor voorlopig uitsluitend

in 't Nieuwhuys terecht. Daar kan men het bier drinken tussen de brouwketels in het brouwhuis, maar er wordt niet gebrouwen als de herberg open is... (CH)

PUB. PERS 21/12/06

WIE WAS ALPAIDIS

Ofschoon deze edele dame bijna onbekend bleef in de geschiedenis, telt zij tussen haar afstammelingen menige Koninklijke en Prinselijke families uit Europa.

Zij is inderdaad de voormoeder van de Hertogen van Brabant, de Graven van Vlaanderen, de Hertogen van Boergondie, van het huis der Hamsburgers, de Hertogen van Parma, de Koningen van Frankrijk en van Navarra, van een Koninklijke tak uit Denemarken, van het huis der Stuarts, van een prinselijke tak van Napoleon Bonaparte, van de heersende vorsten, de Koning der Belgen, de Koning van Spanje, de Groot Hertog van Luxemburg, de troonpretendants van Portugal, van Italië, Bulgarië, Oostenrijk, Beieren, Frankrijk enz.

Het nieuwe Hoegaards bier met als naam Alpaidis is dus zeker zijn naamwaardig.

Een edel gersten nat dat zeker met voor Hoegaarden een speciale betekenis, want zij was de stichteres van het Hoegaards Kapittel.

WIE WAS ALPAIDIS

Ofschoon deze edele dame bijna onbekend bleef in de geschiedenis, telt zij tussen haar afstammelingen menige Koninklijke en Prinselijke families uit Europa.

Zij is inderdaad de voormoeder van de Hertogen van Brabant, de Graven van Vlaanderen, de Hertogen van Boergondie, van het huis der Hamsburgers, de Hertogen van Parma, de Koningen van Frankrijk en van Navarra, van een Koninklijke tak uit Denemarken, van het huis der Stuarts, van een prinselijke tak van Napoleon Bonaparte, van de heersende vorsten, de Koning der Belgen, de Koning van Spanje, de Groot Hertog van Luxemburg, de troonpretendanten van Portugal, van Italië, Bulgarië, Oostenrijk, Beieren, Frankrijk enz.

Het nieuwe Hoegaards bier met als naam Alpaidis is dus zeker zijn naamwaardig.

Een edel gersten nat dat zeker met voor Hoegaarden een speciale betekenis, want zij was de stichteres van het Hoegaards Kapittel.

JAN DEWACHTER BRENGT EIGEN BIER OP DE MARKT

't Nieuwhuys wordt huisbrouwerij

HOEGAARDEN

Als alles naar wens verloopt, brengt 't Nieuwhuys tegen het einde van het jaar een eigen bier op de markt, geproduceerd in de huisbrouwerij die nu nog in aanbouw is. «We beginnen met één brouwsel van tweehonderd liter per maand», zegt eigenaar Jan Dewachter. «We hebben enkele brouwsels klaar, maar het is de bedoeling met één bier uit te pakken. We kunnen nu al zeggen dat het een zwaar bier wordt. Dat past perfect bij het cliënteel van ons café, waar we meer zware dan lichte bieren verkopen. Onze proefbrouwsels hebben 7 tot 12° alcoholvolume.»

CHRISTIAN HENNUY

Jan Dewachter en zijn vrouw Mieke De Backer kwamen vier jaar geleden naar Hoegaarden, waar ze een taverne openden in 't Nieuwhuys, het voormalige heemkundig en biermuseum. Ze hadden elkaar leren kennen in Zuid-Afrika, waar Jan als hobby ook al experimenteerde met bier.

Ook Mieke is geen leek: ze is afkomstig uit de hopstreek: de regio van West-Vleteren. «Drie jaar geleden maakte ik bier voor eigen gebruik», vertelt Jan. «Ik liet het wel eens proeven, maar we hebben het nooit uitgebracht. Een half jaar geleden, toen ik een testbrouwerijtje van twin-

tig liter gekocht had, zijn we er intensiever mee begonnen. We bezoeken in onze vrije tijd veel cafés en café-brouwerijen en zo groeide de droom in 't Nieuwhuys ons eigen bier te maken. Vier maanden geleden zijn we met het project gestart. Dat heeft niets te maken met de InBev-hetze, we willen gewoon zelf bier brouwen.»

BROUWHUISJE

De brouwkamer wordt geïnstalleerd in de aanbouw achter 't Nieuwhuys. «We zijn een deel van de kelder aan het uitgraven om daar de gistingsketels te plaatsen. In ons brouwhuisje komen de brouwketel en de filterketel. Het is niet de bedoeling te brouwen als er mensen aanwezig zijn, en ons cliënteel moet nog in ons brouwhuisje kunnen zitten. We hebben een aantal proefbrouwsels klaar, maar die moeten nog verfijnd worden voor we ze kunnen commercialiseren. We gaan zelfs proberen ons bier op vat te zetten», zeggen Jan en Mieke.



Jan Dewachter voor zijn gistingsketel. Foto Bollen

HOEGAARDEN EN DE HERBERGEN UIT HET VERLEDEN.

Drie eeuwen lang dronk men dat oud Hoegaards bier ook reeds in Luik, Namen, Charleroi, Leuven en Diest.

Maar in Hoegaarden werd het met tonnen gedronken daar door waren er zoveel oude en pittoreske Hoegaardse herbergen met hun uithangborden en hun benamingen.

1. AU CANAL DE LAUVAIN

Deze afspanning met logementen en stallen voor de postkoets Tienen-Jodoigne, werd gehouden door Frans Dendoncker- Schoofs op "de Beek", langs de steenweg via Tienen.

Deze lage afspanning lag tegen de rechteroever van de Nermbeek en naast de brug over deze vliet. Want de brug was gebouwd in het midden van de Tiensestraat over de open Nermbeek.

Op een houten uithangbord was de Leuvense vaart afgebeeld.

2. AU MOUTON BLANC

In de Tiensestraat boven de linnenwinkel van juffrouw Ausloos zien we een wit schaap. De oude herberg "Au Mouton Blanc, was in het woonhuis van Raymond Ausloos: aan de rechterkant de linnenwinkel en aan de linkerkant de taverne.

"Au Mouton Blanc" werd gehouden door de grootmoeder van Raymond Ausloos.

3. IN HET WITTE PAARD

Op het uithangbord was een wit paard geschilderd. De herberg was gelegen op de hoek van de Zavelstraat naast de hoeve Finoulst. Het is het geboortehuis van Mw Loze.

4.AU REPOS DE CHASSEUR

Deze herberg was op de hoek van de ourystraat en de Vroentestraat rechtover de grote brug.

Daar woonde Jukke Finoulst en werd Henri Finoulst geboren.

5. IN DEN PLEZANTEN HOF

Dit drankhuis bevond zich in de Gasthuisstraat en was het geboortehuis van Camille Delmotte.

6. IN SINT NICOLAES

Deze herberg was gelegen op de Houtmarkt, diende vroeger als gemeentehuis, werd afgebroken door de aannemer Meeuwens en was versierd met een 50 cm hoog Sint Nikolaas beeld.

7.IN DE BAREEL

Dit huis staat te Houtem langs de steenweg naar Meldert.

8. IN DE WATERRATTEN

Langs de beek op de Vroentestraat.

9. IN DE BAREEL

Het tweede herberg met deze naam, was gelegen in Groot-Overlaar met een beeld in de voorgevel.

10.AU PRINCE EUGENE DE SAVOIE

Deze herberg bevond zich te Groot-Overlaar op de vroegere grens van Tienen

11.IN DE GUL

Te Nerm

12.IN 'T SCHIP

Dit huis is nog altijd in Nerm te zien

13.IN DEN OSSENKOP

Deze afspanning was in de Putzeysstraat nr.10 en werd gehouden door Meddaerts, de vader van Achilles. Bij druk bezoek werden de wagens geparkeerd op de Gemeenteplaats.

Nu woonhuis van de familie Veroeveren-Lebegge

14.BIJ FOING VAN BES

Aan het station en gehouden door Dotremont.

15.IN DE VENETIAEN

Deze herberg bestaat nog op de hoek van de Gemeenteplaats en de Putzeysstraat.

16.A LA POMME D'OR

Deze taverne was gelegen in de Putzeysstraat , achter de taverne was een danszaal. Het was het geboortehuis van moeder Putzeys, het lokaal van "de Witten" of liberalen en ook van de liberale muziekharmonie. Een 10m lang en prachtig beschilderd uithangbord hing onder de vensters. Tijdens de 1^{ste} wereldoorlog woonde daar Victor Gasia met zijn gezin.

Langs een trap daalde men in een keldertje, de drankgelegenheid. Tijdens de 1^{ste} wereldoorlog was deze taverne voor de Hoegaardiërs de "Pomme" . Daar was het ravitalleringencentrum ingericht en mochten de toekomstige er elke dag gaan middagmalen.

17.BIJ SUS BIETEN

Dit drankhuis was in de vroegere meubelwinkel op de hoek van de Tiensestraat en de Doelstraat.

Het werd gehouden door bakker en herbergier Dewelde en later door Koeckelberg Alfons.

18.BIJ DEN SNIEDER

Dit herberg was recht over 't Nieuwhuys. De vroegere uitbater was tevens haarkapper en kleermaker.

Achter de herberg was een danszaal.

19. BIJ PITTEPAJS

In de Gasthuisstraat de vroegere kruidenierswinkel van Francois Jubin.

20. IN DE MOREN

In de Ourystraat, aan de achterkant was een danszaal en ter gelegenheid van de Hoegaardse kermis werden de muzikanten zwart gemaakt om het bal te spelen.

21. BIJ KAREL KAREEL

In de Ourystraat, vroeger gehouden door Carolus Van Nerum en later door Hortense Van Nerum.

22. BIJ DE PACHTER VAN BOERES

Op de Gemeenteplaats in het vroegere herberg "Rust op de Berg" en vroeger gehouden door Dewelde. Nu een appartementsgebouw met de benaming "Rust op de Berg"

23. HERBERG 'T NIEUWHUYS

Op de hoek van de Tiensestraat en de Ern. Ourystraat. Oude Romeinse afspanning en vanaf 1747 in het bezit van de familie Van Nerum, van 1965 tot 2000 een heemkundigmuseum. Nu eigendom van J. De Wachter en de eerste huisbrouwerij van Hoegaarden.

24. IN ST. SEBASTIAEN

In de Pasrorijstraat bij Adèle De Broeck. Deze herberg was vroeger het lokaal van het Genootschap der 12 Apostelen en ook van de gilde der Handboogschutters op doelen.

25. BROUWERSHUIS

In de Doelstraat, schuin over de gemeenteschool. Lokaal van de brouwers. Het werd gehouden door Henri Van Autgaerden.

26. BIJ JEKKE BOÏ

Was gelegen in de huidige café Pax Tiensestraat. Jekke Boï was de grootmoeder van Albert Rimanque.

27. BIJ PEI VAN MIES

Op de Kalverstraat en gehouden door Petrus Ausloos.

28. BIJ WARD VERBIST

Rechtover 't vroegere Paradijs in de Pastorijstraat.

29. BIJ MOEËTES OF IN DEN HETE KETEL

Deze herberg was gelegen in de Tiensestaat naast de vroegere garage Smets en werd gebouwd in 1777. Later werd het drankhuis gehouden door Andrée Van Autgaerden.

30. BIJ THUUR VAN CHAALS

Aan het station, gehouden door Arthur Van Nerum, zoon van brouwer Charles Van Nerum

31. BIJ RIKKES VAN SISKES

Op de gemeenteplaats bij Henri Van Nerum, handelaar in linnen en later gehouden door de pachter van Boeres.

32. DE WARANDE

Deze taverne dateert van 1743 en is nu nog altijd rechtover de hoeve Finoulst, en ook rechtover houthandel Van Der molen.

33. 'T KLEIN PARADIJS

In de pastorijstraat, gehouden door Achilles Meddaerts en Anastasia Van Nerum. Deze herberg was het lokaal van de katholieke muziekharmonie met danszaal.

Dat waren de oude herbergen van Hoegaarden, dit waren de echte bierreuzen uit het verleden van het bierdorp Hoegaarden.

TIENSE HERBERGEN EN -BROUWERS IN HET OUDE REGIME

Na een overzicht van de Hoegaardse herbergen uit de vroegere tijden,
Gaan we ook even een kijkje nemen in het Tiense

LAATSTE TIENSE BROUWERS 1870 - 1958

1. Brouwerij Vossen gevestigd in de Broekstraat.
Brouwer was Vossen Alphonse tot in 1901. Dan brouwt Costenoble Jules verder maar staakt het brouwen nog hetzelfde jaar.
2. Brouwerij Vandenschrieck gevestigd in de Sint Katharinastraat.
Werd in 1902 'Société Brasserie et Malterie Coopérative de Tirlemont'
en later 'Société Coopérative Brasserie et Malterie Réunies'.
Werd in 1926 overgenomen door de brouwerij Pieraerts Theophile.
Felix Vandenschrieck brouwde tot in 1891. Wed Vandenschrieck, Anne-Marie
Hoefnagels tot in 1900. Vandenschrieck gebroeders van 1902 tot 1926.
3. Brouwerij 'Het Schip' Paardenbrugstraat.
Brouwer Renson 1910 tot 1933.
4. Brouwerij 'De Kroon' gevestigd Leuvenselaan 191.
Brouwer was Dewaelheyne Jules van 1893 tot 1935
5. Brouwerij 'De Klok' gevestigd in de Delportestraat 17 bis.
Brouwer was Pieraerts Eduard van 1904 tot 1937.
6. Brouwerij 'De Rode Poort' gevestigd in de Donystraat.
Brouwer was Adrien Dony.
In 1926 werd deze brouwerij de 'Brasserie Continentale'.
7. Brouwerij Pieraerts. Ook Brouwerij der Dokters gevestigd Torsinplaats.
Pieraerts Eduard ca. 1870 tot 1887.
Pieraerts Theophile 1887 tot 1912.
Pieraerts Remy 1912 tot 1958

TIENSE TAPPERS EN HOTELIERS

1. Herberg 'Het Tonneke' Veldbornestraat - Hoek Liefdestraat 1594 - 1598.
 2. Herberg 'De Mahaigne' OLV-broedersstraat - hoek Ooievaarsstraat 1617.
 3. Herberg 'Die Sonne' Capucijnenplaats - hoek Langestraat (Raddoux).
 4. Herberg 'Den Ketel' Nieuwstraat (Langestraat) 1545.
 5. Het Gulden Hoofdt' 1630. Later 'Huis Loven' (Moka)
- Tiense herbergen en afspanningen.
1. 'De Ooievaar' 1480. OLV-broedersstraat - hoek Hennemarkt.
 2. 'De Spannuut' 1570. Hannuitsesteenweg.
 3. 'De Grooten Hert' 1441. Leuvensestraat - hoek Dr. Geensstraat.
 4. 'Het Kleine Hert' 1754. Leuvensestraat - hoek Oude Vestenstraat.
 5. Herberg en winkel
'De Haan' 1535 Hoek Reizigersstraat.
Benaming in de 18de eeuw 'In het Schip'



VOORWAARDEN OM OPGENOMEN TE WORDEN IN DE HOEGAARDSE BROUWERSGILDE

Dit wordt van toepassing voor de personen die vanaf 1999 lid willen worden van de Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde.

De Hoge Raad heeft besloten de toetredingsperiode uit te breiden tot minimum DRIE jaar.

De kandida(a)t(e) moet voorgedragen worden door een meter of een peter Edelvrouwe of Ridder en worden voorgesteld aan de Hoge Raad.

Na minimum 1 jaar wordt de kandida(a)t(e) Borgher van Hoegaarden

Na minimum 2 jaar zal zij/hij worden voorgedragen als Jonkvrouw of Adelborsten ontvangt het daaraan verbonden waardigheidssteken en diploma.

Een minimum van drie jaar lidmaatschap is vereist alvorens opgenomen te worden als Edelvrouwe of Ridder in de Gilde.

Zij/hij ontvangt het waardigheidssteken en diploma verbonden aan deze opname.

Tijdens deze drie jaar durende voorbereiding zullen verschillende opdrachten gegeven worden aan de kandida(a)t(e) Edelvrouwe/Ridder.

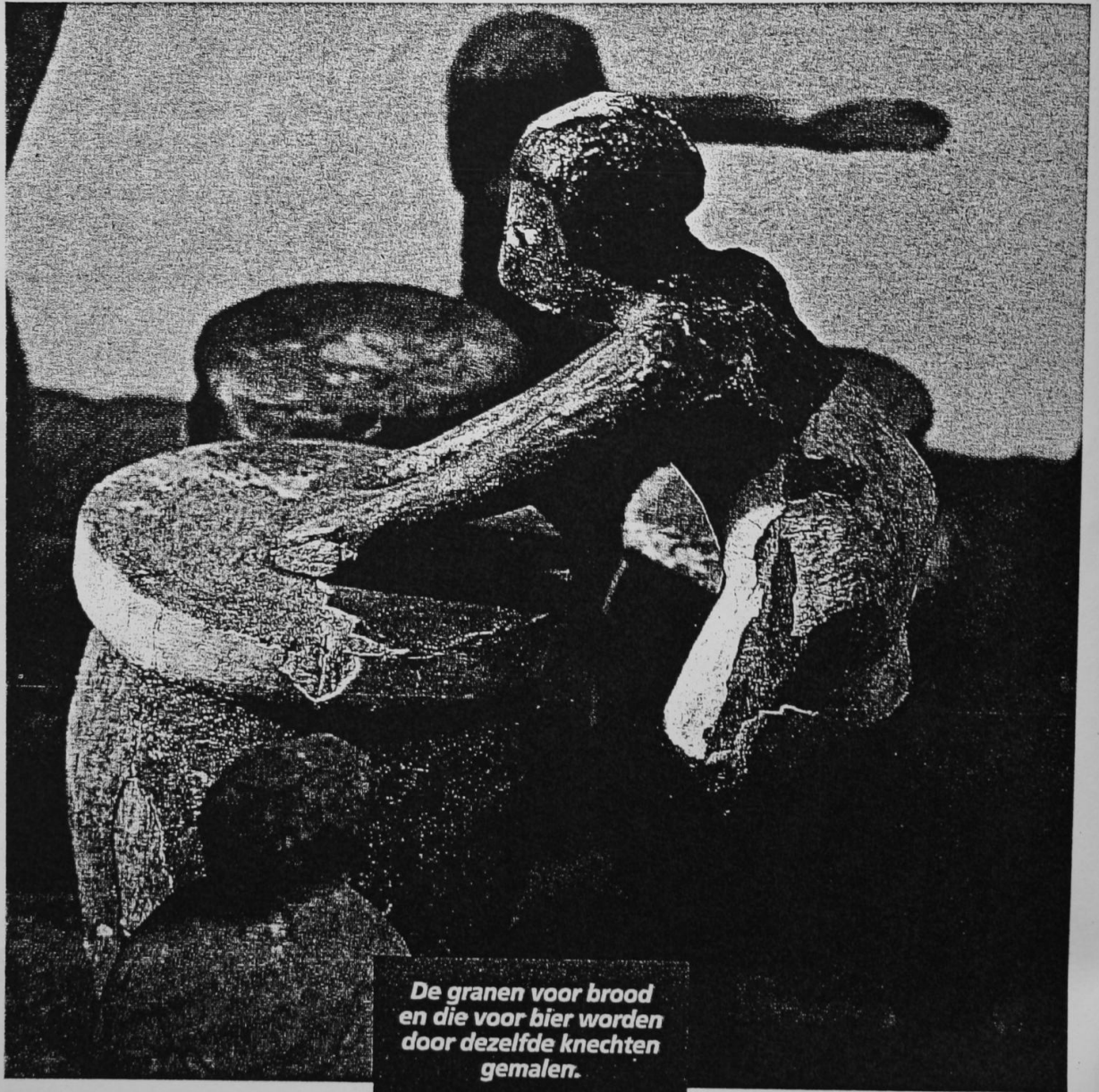
Het komt er op aan dat de kandida(a)t(e) zich moeten bevestigen en hierin zal de meter/peter met aanmoedigingen en controle haar/zijn steentje moeten bijdragen om de kandida(a)t(e) te helpen zijn/haar proefperiode waardig te volbrengen.

Gedurende deze voorbereidingsjaren moet de kandida(a)t(e) deelnemen aan de activiteiten van de Gilde en haar/zijn jaarcijs (lidgeld) betalen.

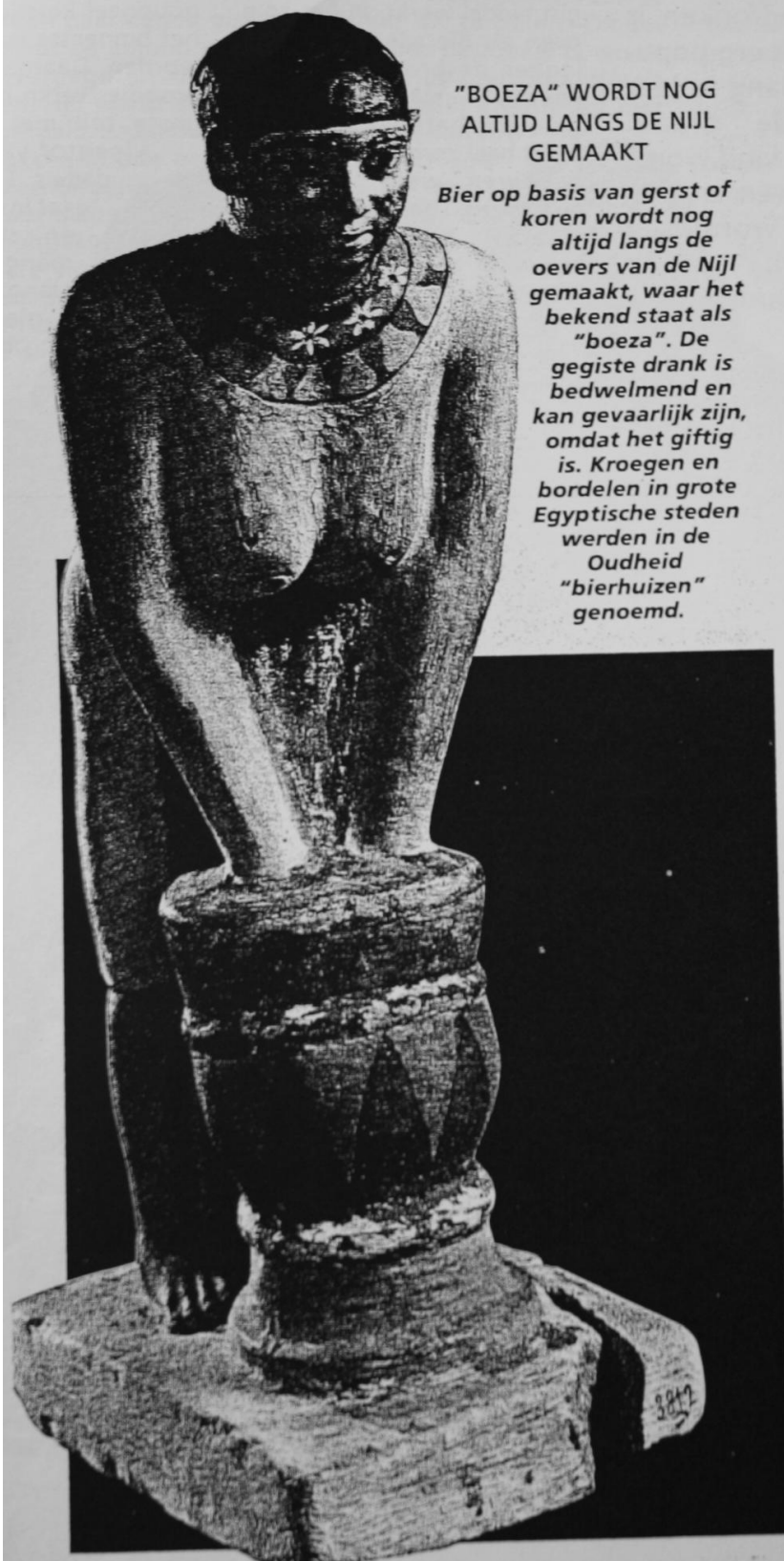
+++++

DAGELIJKS LEVEN IN EGYPTE

Bier, de nationale drank



*De granen voor brood
en die voor bier worden
door dezelfde knechten
gemalen.*



"BOEZA" WORDT NOG ALTIJD LANGS DE NIJL GEMAAKT

Bier op basis van gerst of koren wordt nog altijd langs de oevers van de Nijl gemaakt, waar het bekend staat als "boeza". De gegiste drank is bedwelmend en kan gevaarlijk zijn, omdat het giftig is. Kroegen en bordelen in grote Egyptische steden werden in de Oudheid "bierhuizen" genoemd.



De bierhandel

Hoewel de meeste Egyptenaren hun eigen bier brouwen worden er scheepsladingen amfora's met bier over de Nijl vervoerd: ze bevoorraden de steden, de kroegen en de buitenhuizen van rijke Egyptenaren, die hun favoriete drank bestellen bij een gereputeerde brouwerij. Net als bij wijn zijn er ook bij bier verschillen in smaak en kwaliteit, afhankelijk van het suikergehalte en het vakmanschap van de brouwer. Voor gebruik wordt het bier overgegoten in één- of tweeliter kruiken en uitgeschonken in bekers van steen, metaal of geglazuurd aardewerk. Donker bier wordt het meest gedronken, licht bier bewaart men voor feesten. Egyptenaren voegen graag kruiden en dadelsuiker aan hun bier toe om de smaak te versterken en het alcoholpercentage te verhogen.

Wijn, dat vooral door rijken wordt gedronken, is in Egypte niet erg populair. Al heel lang is bier de nationale drank. Overal in het land wordt bier gebrouwen en hoe het gemaakt wordt is al op de mastaba's uit de tijd van het Oude Rijk te zien.

In het oude Egypte wordt bij alle gelegenheden bier gedronken: op het veld, aan boord van schepen, bij recepties en natuurlijk in de kroegen in de steden. Bier smaakt zowel de Farao als de eenvoudige landarbeider en de kunstenaar in de stad. Egyptisch bier wordt gemaakt van tarwe- of gerstemeel en da-

dels, waarvan de suiker als gistmiddel werkt. In net zo'n oven als die van de bakker, leggen de brouwer en zijn knechten verse deegballen in gloeiend hete vormen. Dat moet heel zorgvuldig gebeuren want het deeg, gemaakt van tarwe- of gerstemeel, mag niet langer

bakken dan nodig is om goudgeel korstje te krijgen. Het binnenste mag niet worden. Daarna worden broodjes verkruid met grote teel met een vloeistof van water en dadels. Een brood gaat in de teel en stamp het mengsel net lang totdat gladde m ontstaat.



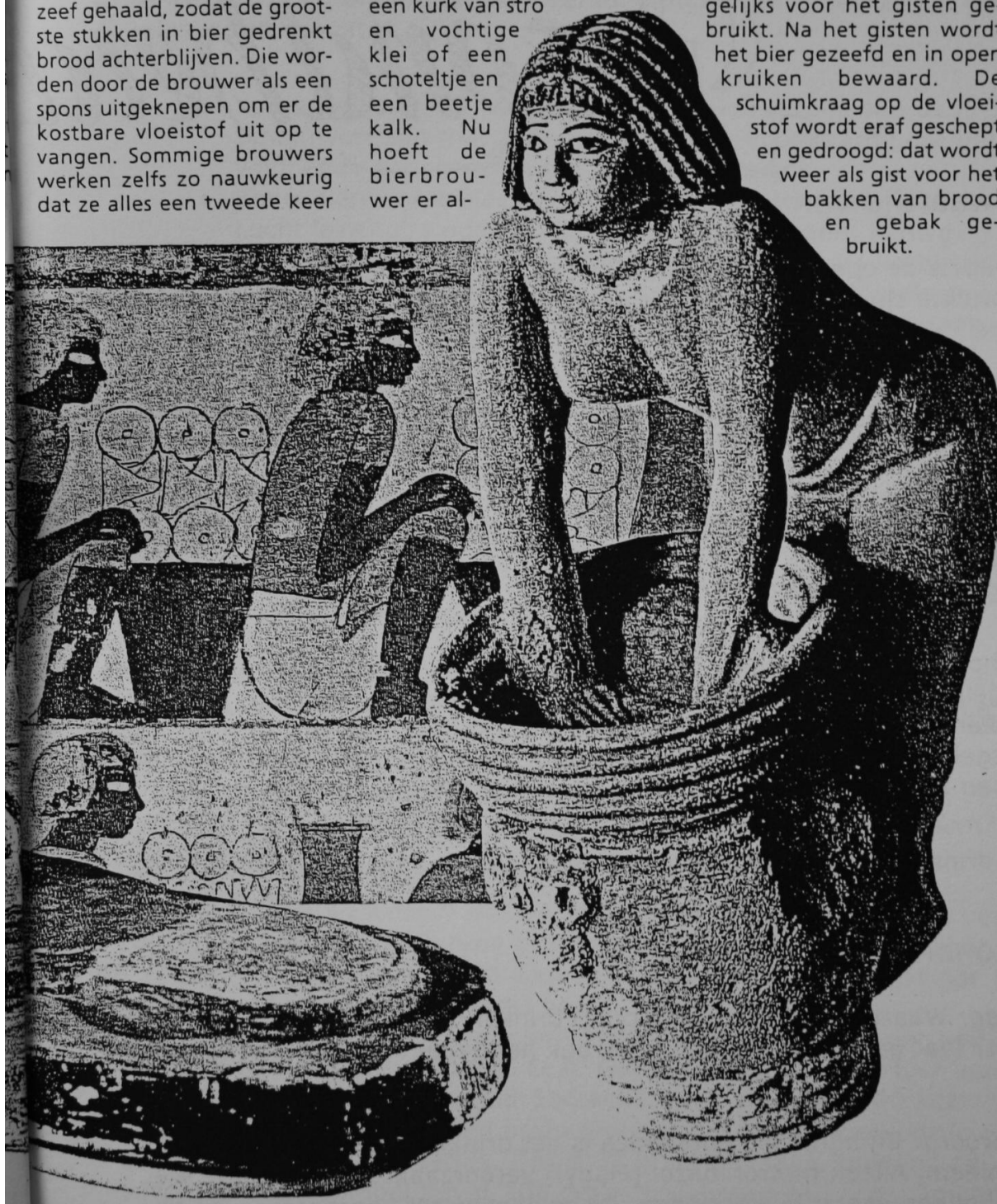
De gerst wordt op platte stenen (boven) of in aarden potten (rechts) heel fijngemalen. Van het meel, dat gaat gisten, wordt bier gemaakt dat vervolgens in kruiken wordt opgeslagen.

Lang houdbaar bier

Na een paar dagen gisten wordt de inhoud van de teil overgegoten in grote kruiken. Het wordt door een zeef gehaald, zodat de grootste stukken in bier gedrenkt brood achterblijven. Die worden door de brouwer als een spons uitgeknepen om er de kostbare vloeistof uit op te vangen. Sommige brouwers werken zelfs zo nauwkeurig dat ze alles een tweede keer

zeven om ook de kruimels die door de zeef gegaan zijn er alsnog uit te halen. Omdat bier goed houdbaar is, wordt het opgeslagen in amfora's die worden afgesloten met een kurk van stro en vochtige klei of een schoteltje en een beetje kalk. Nu hoeft de bierbrouwer er al-

leen nog maar zijn naam op te zetten en de plaats en datum van productie. In de armste milieu's worden de in water gedoopte deegklompjes van gerstemeel bijna dagelijks voor het gisten gebruikt. Na het gisten wordt het bier gezeefd en in open kruiken bewaard. De schuimkraag op de vloeistof wordt eraf geschept en gedroogd: dat wordt weer als gist voor het bakken van brood en gebak gebruikt.



Bier EN Gezondheid

Bewaartijd van bier

Vraag: Is de opgegeven bewaartijd van bier op de fles in verhouding tot de gebruikte chemische "rommel" in sommige bieren?

René

Antwoord: Bier bederft niet, maar wel kan de smaak veranderen en kan het licht troebel worden. Vooral pilsbier heeft de neiging na verloop van tijd te vertroebelen. Dit wordt veroorzaakt door verbindingen tussen eiwitten (afkomstig uit de mout) en polyfenolen (uit het kaf van mout en hop). Smaakevolutie kan optreden ten gevolge van oxidatie door nog aanwezige resten van zuurstof. Bij hergisting wordt alle zuurstof opgebruikt, zodat dergelijke bieren langer houdbaar zijn.

De houdbaarheid varieert dus met het soort bier. Tarwebier moet zo jong mogelijk gedronken worden, zuur bier moet minstens een half jaar oud zijn, donker bier van 5% alcohol wordt best gedronken tussen 1 en 6 maanden, lichtgekleurd bier van 5% tussen 1 en 8 maanden; bier tussen 5 en 7% tussen 1,5 en 12 maanden, bier tussen 7 en 9% tussen 2 en 15 maanden.

Het drinken van troebel bier heeft geen invloed op de gezondheid.

Alcohol en antibiotica

Vraag: Waarom mag je geen alcohol drinken als je antibiotica ingenomen hebt? Wat gebeurt er dan en is dit ook het geval voor andere medicijnen?

B.L.

Antwoord: Bij bijna alle antibiotica is het drinken van alcohol geen probleem. Alleen metronidazol (Flagyl) veroorzaakt in combinatie met alcohol een aantal bijwerkingen. Dit middel wordt voorgeschreven bij bepaalde geslachtsziekten en vaginale infecties. U kunt last krijgen van een verminderde eetlust, misselijkheid, hoofdpijn en soms een rood gezicht. Mogelijk geldt dit ook voor ketoconazol (Nizoral).

Ook sommige andere medicijnen geven problemen in combinatie met alcohol. Je vindt een overzicht van deze middelen in ons dossier "alcohol en medicijnen".

De smaak van bier

Vraag: Hoe (snel) verandert de smaak en de schuimbaarheid van een biertje uit een flesje nadat deze geopend is? Kan hier iets aan gedaan worden? Dopje weer terug zetten?
S.P.

Antwoord: Bier ondergaat vele veranderingen zodra het uit het flesje in een glas wordt gebracht.

- Vooreerst is er het ontsnappen van koolzuurgas aan de lucht, wat schuimvorming met zich meebrengt op voorwaarde dat het bier voldoende gehopt is en het glas niet vet is.
- Bovendien wordt bier in een glas blootgesteld aan lucht en licht. Lucht leidt tot oxidatie van talrijke verbindingen, aanwezig in bier, met als resultaat een verschrompelde smaak, die na korte tijd moet kunnen waargenomen worden. Licht leidt tot ontbinding van hop-afgeleide bitterstoffen in bier, waarbij een kattenpissmaak en -geur ontstaat.
- Tenslotte gaat de temperatuur van het bier stijgen bij consumptie in een normale leefomgeving, wat eveneens aanleiding geeft tot versnelde ontbinding.

De kroonkurk opnieuw op een bierflesje zetten helpt niets. Indien gewenst wordt dat bier in de beste condities gedegusteerd wordt, dan moet dit snel gebeuren, opdat de vele omzettingen na openen van het flesje geen té nadelige invloed zouden kunnen uitoefenen.

Prof. Denis De Keukeleire, Universiteit Gent, Faculteit Farmaceutische Wetenschappen, Laboratorium voor Farmacognosie en Fytochemie

"Bier en brood



Vraag: Staat een glas bier gelijk aan een boterham?
M.V.

Antwoord: Het hangt er van af welke biersoort je vergelijkt met welk type brood. Uit de voedingsmiddelentabel, die is samengesteld door het Voedingscentrum, blijkt dat 100 gram pils 41 kilocalorieën (kcal) bevat. Zwaar bier, met een alcoholpercentage vanaf 7 procent, bevat minstens 62 kcal per 100 gram. Alcoholarm bier komt uit op 24 kcal. Een 300 ml glas zwaar bier van 7 procent alcohol bevat ongeveer 186 kcal, maar alleen de 100 kcal van de koolhydraten maken dik. Een bruin broodje met zonnebloempitten weegt 420 gram en telt 11 sneetjes. Dat is 38 gram per snee. Volgens de voedingsmiddelentabel bevat 100 gram bruinbrood 248 kcal. Omgerekend bevat een sneetje bruinbrood dus ruim 94 kcal. Kortom, een glas zwaar bier staat gelijk aan ongeveer één snee bruinbrood wat de calorieën betreft. Een glas pils blijkt, na berekening, gelijk te staan aan tweederde snee bruinbrood.