

# Moutstockje

nr 84

2007

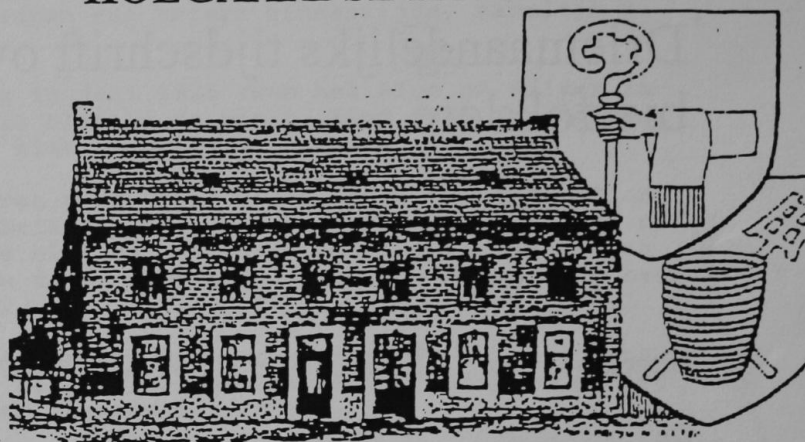
DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

APR. - MEI - JUNI 2007

# 'T MOUTSTOCKJE

TIJDSCHRIFT OVER  
BIERFOLKLORE

HOEGAARDSE HUISBROUWERIJ



't Nieuwhuys

ERNEST OURYSTRAAT 2  
3320 HOEGAARDEN

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E  
RESIDENTIE BEATRIJS 169  
3300 TIENEN

3300 Tienen 1  
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 : 230/0020261/08

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits  
bronvermelding

INHOUD **84**

De geschiedenis van het bierblik

Bier en gezondheid

Het witbier

Het dagelijkse brood, het dagelijkse bier

Bier over de grens - Duitse tarwe bieren

Biergilde nieuws

## **DE GESCHIEDENIS VAN HET BIERBLIK**

Het eerste bierblik kwam aan het eind van de jaren 20 tot ontwikkeling in Amerika. De productie ervan kwam slechts op gang in 1935.

Op 24 januari 1935 werd het "Krueger Cream Ale" in blik gebracht door American Can Co. en de Krueger Brewing Compagny of New Jersey. Het blik was voorzien van een laagje was aan de binnenzijde om de inhoud te beschermen tegen de metaalsmaak.

Omdat na enige tijd dit laagje was in het bier oploste, ontwikkelden de blikfabrikanten een betere binnenzijde, namelijk de "Vinylite".

Krueger had succes en in juli 1935 kwam het Blue en Silver Export Beer van Pabst in blik op de markt. Eind 1935 verkochten reeds 23 brouwerijen bier in blik.

De eerste blikken waren geen "Cone Tops", maar "Flat Tops" en hadden voor zowel fabrikant als consument een nadeel : het vul-  
len en sluiten van de blikjes betekende voor de fabrikant een enorme investering en de consument had niet een flesopener maar een blikopener nodig.

American Can verkocht een speciale prikker om in de bovenkant van het blik gaatjes te prikken. De instructies stonden op het blik vermeld ("Opening Instruction Cans").

Continental Can bracht een nieuw model blik ("Cap Sealed Can") op de markt. Deze blikken konden worden afgevuld op een gewone flessenvulmachine en worden geopend met een normale flesopener.

Vervolgens kwamen National Can met "Low Profile Sprout" en Crown Cork Steel met de "Crowntainer" op de markt.

In januari 1936 werd het eerste Europese blik uitgebracht door Felinfoel brewery (Wales). Dit blik was afgeleid van de "Continental Can Cone Top".

Een advertentie in de "South Wales Evening Post" laat ons zelfs een "Flaskkett" (plat rechthoekig blikje in de vorm van een heupflesje) zien.

Al spoedig verschenen ook frisdranken in blik.

Vóór de 2de wereldoorlog hadden - in Nederland - alleen de Amstel en Mill brouwerijen blikken.

De opmars van het bierblik kende een stop tot 1948. Toen kwamen Duitsland en België aan met hun aluminium versies van de Cone Top.

De Flat Top echter won de strijd omwille van de lagere prijs, het sneller vullen en het gemakkelijker stapelen, en in 1960 werden de laatste Cone Tops verkocht.

De ontwikkeling gaat nu erg snel. In juni 1954 verschijnt het 16 fl.oz blik van Schlitz, later de flat top quart can van Ballantine en de 8 fl.oz blikken van Goebel en Goetz.

Tegen het einde van de vijftiger jaren komt Coors met een aluminium flat top op de markt. Het gebruik van dit materiaal blijkt al vlug navolging te vinden.

De stalen blikken krijgen een aluminium bovenkant : dit vereenvoudigt het maken van gaatjes, en het lichtere aluminium deed de transportkosten dalen.

Iron City Beer voorzag in 1962 het blik met een door de firma Alcoa ontwikkelde treksluiting. Binnen 2 jaar was 60 % van alle Amerikaanse blikken voorzien van dit handig lipje.

De Flat Top echter blijft nog geruime tijd en dan met name voor de export meeblijven.

De Flat Tops die nu nog te vinden zijn, zijn meestal test-blikken.

In 1963 kwam de echte doorbraak van het totale aluminium blikje : het 12 fl.oz aluminium blik van Hamm's en Anheuser Bush (nadat Primo in Hawaï reeds in 1954 een 11 fl.oz all-aluminium blik uitbracht).

Vanaf die tijd kennen we het twee-delig blik : eerst alleen aluminium, later ook staal.

Alle moderne toepassingen zijn reeds gekend als in 1968 in Nederland het drinkblik op de markt komt. De Nederlandse blikken van vóór 1968 zijn nog uitsluitend bestemd voor de export.

# Bier EN Gezondheid

Welke bieren voor een diabetespatiënt?

*Vraag:* Ik ben een patiënt met diabetes type 2. Mijn vraag is de volgende: hoe zit het met de suikers in bier?

*Jackie*

*Antwoord:* Als diabetespatiënt dient u zowel rekening te houden met het alcoholgehalte als met het suikergehalte in bier. Alcohol wordt zeer snel opgenomen in de bloedstroom en daar oefent het een remmende invloed uit op de lever die vervolgens minder glucose gaat vrijzetten. Diabetespatiënten die behandeld worden met insuline of met bloedsuikerverlagende tabletten kunnen daardoor vier tot zes uur na de alcoholinname een "hypo" (plotse daling in het bloedsuikergehalte) doen. Als diabetespatiënt doet er daarom goed aan om alcoholische dranken onmiddellijk voor, samen met of onmiddellijk na de maaltijd te gebruiken. Buiten de maaltijden gebruik je alcohol best in combinatie met een suikerhoudende snack (bijvoorbeeld een broodje, maar geen stukjes worst of kaas want deze laatste bevatten weinig suikers). Een patiënt met diabetes mag best alcohol drinken, maar beperkt de alcoholinname liefst tot maximum drie glazen per dag. Voor de bieren kunnen we het volgende zeggen. Verkies biersoorten met een alcoholgehalte tussen 4,1 en 5,5° en een suikergehalte van 3 tot 4 gram per 100 milliliter. Tot deze categorie behoren bijvoorbeeld pilsbier, kriel, geuze en biologische bieren. Ook Duvel kan. Tafelbier is eveneens een gezonde keuze en bevat ongeveer 1,5° alcohol en 1,5 gram suiker per 100 milliliter. Uiteraard zijn ook light bieren geschikt voor diabetici, omdat ze minder suiker bevatten: gemiddeld 2 gram per 100 milliliter.

Tenslotte kan u ook alcoholvrij bier kiezen, waarvan het suikergehalte vergelijkbaar is met dat van pils.

De genoemde biersoorten mag u als diabetespatiënt met mate drinken, liefst in combinatie met een maaltijd. Zware biersoorten, zoals trappisten, kloosterbieren en andere, vermijd u best, omdat ze zowel een hoog suikergehalte als een hoog alcoholgehalte bevatten.

## Bier zonder kater?

*Vraag:* Vanaf het moment dat ik bier drink, heb ik te maken met een extreme vorm van katers. Zelfs na 1 flesje bier kan ik er al last van hebben. Vanaf het moment van ontwaken begin ik te braken. Een hele dag lang afwisselend slapen en braken. In mijn studententijd maakte dat niet veel uit, maar nu ik werk heb ben ik gaan proberen bier te drinken zonder dat het katers oplevert. Zo heb ik een pils gevonden die ik kan drinken zonder een kater te krijgen, hoeveel ik er ook van drink, te weten Alfa Pils. Ik ben er intussen achter dat deze katers niet veroorzaakt worden door de alcohol, maar door een ingrediënt van pils. Ik kan Belgische biertjes en sterke drank drinken, waarvan ik geen kater krijg. Kunt u mij misschien vertellen waarom alle pilsen, behalve Alfa, mijn katers veroorzaken?  
*G.vDv.*

*Antwoord:* Je verhaal is erg vreemd. Een kater wordt veroorzaakt door het effect van alcohol op de hersenen en op het maag- en darmsysteem. Je zegt dat de kater niet veroorzaakt wordt door alcohol, omdat je "Belgische biertjes en sterke drank" kunt drinken zonder kater, en meteen zeg je dat je alleen Alfa Pils kunt drinken zonder kater. Dit klopt niet.

Het enige relevante verschil tussen Alfa Pils en andere pilsen bestaat in het water dat gebruikt wordt voor het brouwen. Alfa Pils is het enige Lager bier in Nederland waarvan het water afkomstig is uit een natuurlijke bron, die water levert van buitengewone zuiverheid. Maar de oorzaak van de katers kan niet liggen in het gebruikte water: anders zou je een kater krijgen na het drinken van water!

## Geeft bier na wijn venijn?

*Vraag:* Er wordt gezegd: bier op wijn vergroot venijn, wijn op bier is plezier. Is dit louter een rijm, of schuilt er waarheid achter?  
*Lu*

*Antwoord:* Er zijn geen wetenschappelijke publicaties bekend die deze volkswijsheid onderzoeken. Volgens toxicologen maakt het niets uit of er eerst bier of eerst wijn in de maag terecht komt. Of je last krijgt, hangt alleen af van de hoeveelheid alcohol die je drinkt. Het is wel zo dat de alcohol uit wijn iets sneller opgenomen wordt dan uit bier, omdat in bier iets meer koolhydraten zitten, maar dat heeft geen effect op de uiteindelijke hoeveelheid alcohol en dus ook niet op de gevolgen ervan. 'Bier na wijn geeft venijn. Wijn na bier geeft plezier' heeft geen wetenschappelijke, maar een historische achtergrond. In onze contreien werd wijn vroeger gedronken door de gegoede burgerij, terwijl bier een goedkoper product was dat voor veel meer mensen toegankelijk was. Bier was een volksdrank. Wie wijn dronk, stond er financieel doorgaans beter voor dan een bierdrinker. Van mensen die van een rijkere in een minder fortuinlijke toestand verzeild raakten, werd gezegd dat ze noodgedwongen moesten overschakelen van wijn naar bier. Bier na wijn is venijn, doelt op de financiële terugval. Omgekeerd, konden mensen die het financieel beter verging, meer van het leven genieten. Vandaar: wijn op bier is plezier. Eigenaardig genoeg ontbreekt een Europese overeenstemming. De Duitsers zijn het met ons eens: 'Wein auf Bier das rat ich dir, Bier auf Wein das lasse sein', maar de Britten zien het precies omgekeerd: 'Beer after Wine, and you'll feel fine, wine after beer and you'll feel queer'.

## WITBIER

Tijdens de Middeleeuwen kon men al volop van deze biersoort genieten. Het succes duurde tot het begin van de 20e eeuw, toen de blonde bieren van het Pilsener-type meer in de smaak gingen vallen bij de consument. Het witbier dat altijd in de schaduw van de pils stond, werd in de jaren '60 in Hoegaarden nieuw leven ingeblazen. Sinds de wedergeboorte is het succes even groot als in vroeger tijden. In 1993 bedroeg de totale witbierproductie zo'n 650.000 hl, waarvan alleen de brouwerij van Hoegaarden zo'n 400.000 hl voor haar rekening neemt.

### Een recept van vader op zoon

Witbier werd voorheen gebrouwen uit mout (50%), tarwe (40%), haver (10%), sinaasappelschillen en koriander. Het brouwproces nam veel tijd in beslag en was erg complex. Men moest de draf 3 tot 4 keer spoelen. Het koken in de kookketel duurde 4 tot 5 uur en langer. Hierbij voegde men hop toe, die zo overjarig mogelijk diende te zijn. Daarna moest men de wort tot de volgende dag in de koelbak laten rusten. Doordat het met lucht in contact kwam, verliep de gisting de ene keer beter dan de andere keer. Als het bier niet ging gisten, moest men de kuip verwarmen tot  $\pm 40^{\circ}\text{C}$ . De gistcellen werden actief en een min of meer wit schuim met vuile deeltjes werd afgevoerd via het spongat. De gisting was dus een symbiose van hoge en spontane gistcellen met een niet onaanzienlijk aantal melkzuurbacteriën. Het bier kon niet zó worden gedronken. Het werd eerst afgevuld in aardewerk kruiken. Afhankelijk van de zuurtegraad voegde men in meer of mindere mate suiker toe, die een nieuwe gisting op gang bracht. Het bier was niet erg geschikt voor consumptie als het te veel schuimde en als zich te veel  $\text{CO}_2$  gas vormde.

### Hoegaarden, de hoofdstad van het witbier

Sinds eeuwen wordt er in Hoegaarden bier gebrouwen. In 1318 was er al sprake van een brouwerij. Vanaf het midden van de 14e eeuw vestigden zich hier monniken die zich gingen toeleggen op de productie van bier en wijn. Spoedig zou dit voorbeeld gevolgd worden door de boeren uit deze streek, dat leidde tot stevige concurrentie voor de Cisterciënzer monniken. In 1709 waren er 12 brouwerijen en in 1745 reeds 20!

Van het einde van de 13e eeuw tot het einde van de 18e eeuw, bleef Hoegaarden een twistgebied tussen Brabant en het Prinsdom Luik. Dit stadje maakte handig gebruik van deze tweestrijd door dan weer voor de een, dan weer voor de ander te kiezen. Zo kon het langdurig profiteren van de status van vrije zone die door

Prinsbisschop van Luik was ingesteld. Het succes was vooral te danken aan het ontbreken van accijnsheffing op bier, dat daardoor goedkoper op de markt kon gebracht worden in Charleroi, Namen en Luik.

Zo leidde het allereerste begin van de 19e eeuw tot het hoogtepunt van de brouwnijverheid in Hoegaarden: 35 brouwerijen op 2.000 inwoners en één taverne per 10 inwoners. Een lichte terugval werd even later veroorzaakt door verschillende factoren: De Franse Revolutie had een forse klap toegebracht aan de bierindustrie. Er was sprake van een geduchte concurrentie waarbij Leuven zich ontpopte als een serieuze rivaal. De brouwers konden nauwelijks aan de door de Stad Tienen opgelegde accijnsverplichtingen voldoen. Tenslotte brak er dan ook nog eens in 1860 een cholera-epidemie uit, waaraan onterecht de slechte kwaliteit van het drinkwater werd toegeschreven. De brouwers waren voortaan genoodzaakt putwater te gebruiken, waar het bier ongelukkigerwijs onder leed. Behalve dit verlies aan kwaliteit, deden geruchten onder de consumenten de ronde dat de cholera-epidemie hiervoor verantwoordelijk was.

In het begin van de 20e eeuw telde dit stadje nog slechts 13 brouwerijen. De twee oorlogen deden dit aantal nog verder afnemen. In de jaren '50 slaagden twee brouwerijen erin zich te handhaven. De belangrijkste: Lories, die haar productie reeds vóór de Tweede Wereldoorlog had stilgelegd; men bleef echter wel *Dortor*, *Hirsch* en *Das* brouwen, tot de overname in 1960 door de Artois brouwerij uit Leuven. Men stopte met brouwen in 1972. Restte nog de ambachtelijke brouwerij van Tomsin waar nog, tot de sluiting in 1957 witbier werd gemaakt.

Het idee om het witbier van Hoegaarden weer «uit te vinden», kwam van Pierre Celis, een melkboer die ervan droomde om ooit eens brouwer te worden. Hij had zelf nog bij Tomsin gewerkt. Eerst bouwde hij een klein brouwerijtje in zijn stallen. Het brouwerijmateriaal was op zijn minst ambachtelijk te noemen. Een wijnvat dat door midden was gezaagd en twee kuipen opleverde, één om te brouwen en de andere om in te gisten; leidingen van hout, en een koperen kookketel. Mede door de medewerking van de voormalig brouwer Louis Tomsin (1881-1967) werd zijn droom verwezenlijkt. Het jaar daarop opende Celis een heuse brouwerij. De 1e jaarproductie bedroeg 350 hl, die alsmaar bleef stijgen. De enorme groei van zijn bedrijf noopte Celis een oude limonadefabriek om te bouwen tot brouwerij, die hij in 1979 omdoopte tot 'De Kluis'. De productie stijgt van 12.300 hl in 1981 tot 62.000 hl in 1984. In 1985, werd de brouwerij door een enorme brand gedeeltelijk verwoest. Na enkele moeilijkheden met andere vennoten vertrekt



Porseleinen drinkbekers afkomstig van verschillende brouwerijen uit Hoegaarden.

hij naar de Verenigde Staten (zie blz. 153). De overname van de brouwerij door Artois kwam hierdoor eerder tot stand en al snel kwam de productie weer op gang: 250.000 hl in 1989, 450.000 hl in 1991...

Het Hoegaarden witbier wordt gekenmerkt door een zeer bleke kleur, een lichte troebeling en een zacht zure smaak. Het heeft 5 vol% alc. en wordt gebrouwen uit bleke mout, tarwe, aromahop, koriander en curaçao. Na de gisting wordt het bier niet meer gefilterd. Het is bier met nagisting omdat er na de lagering nog wat gist voor het afvullen wordt toegevoegd.

### Het Leuvens witbier

In een bepaalde periode werd dit bier in geheel België, zeer gewaardeerd. De lage prijs was hier zeker niet vreemd aan. Maar deze zakte zo zeer dat de kwaliteit er onder leed en dat de reputatie werd aangetast. Bij het brouwen ging men uit van 50% gemoute gerst; 40% tarwe, 10% haver en ook nog 80 gram overjarige hop per hectoliter, 50 gram koriander en 50 gram sinaasappelschillen. Het mout (met de kiempjes er nog aan) werd in de immens grote en goed beluchte zolders, door de wind gedroogd. Het bier werd maar een uur gekookt en was maar 3,5° Belgische graden. Het had een zeer bleke kleur, een troebele waas en een zoet-zure smaak. De laatste brouwerij die het maakte was brouwerij De Eendracht in Leuven tot het jaar 1975, toen het door Stella Artois werd overgenomen en haar deuren moest sluiten.

Naast het beroemde witbier uit Hoegaarden in Brabant, dient ook het *Dentergems Witbier* genoemd te worden, dat gebrouwen wordt door brouwerij Riva; het *Brugs Tarwebier* van de brouwerij *De Gouden Boom* en het *Witbier* van de brouwerij Haacht te Boortmeerbeek.

Overige witbieren zijn:

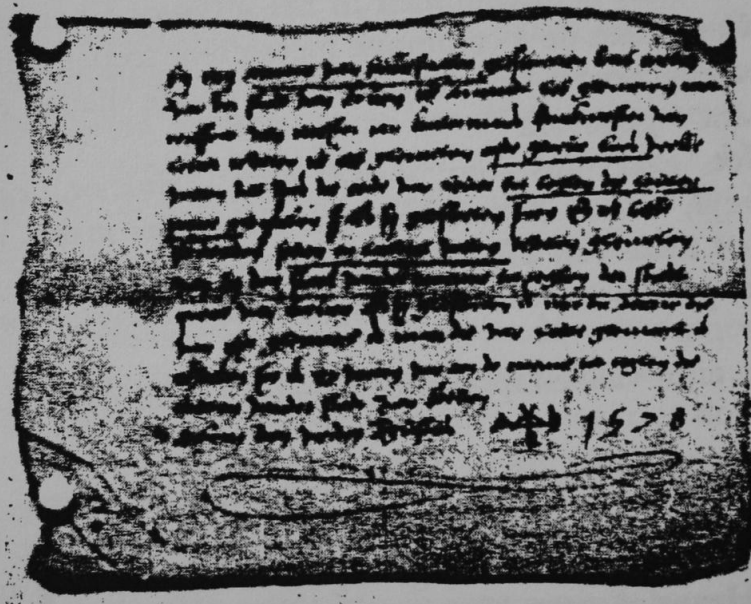
- In Wallonië : *Tijte* van Silly (brouwerij van Silly); *Blanche de Namur* (brouwerij du Bocq) ; *Blanche des Honnelles* (brouwerij des Rocs) ; *Brusselse Witte* en *Student* (brouwerij Léfèbvre).
- In Vlaanderen : *Oudenaards Witbier* (brouwerij Clarijsse) ; *Witbier van Bavik* (brouwerij Bavik) ; *Mater's Wit* (brouwerij Roman) ; *Steendonk* (brouwerij Moortgat en Palm) ; *Limburgse Witte* (brouwerij Sint-Jozef) ; *Watou's Wit* (brouwerij van Eecke); *Blanche de Neige* (brouwerij Huyghe), *Leuvense Witte* (brouwerij Domus) en *Vlaamsch wit* (brouwerij Van Honsebrouck).

Daarnaast zijn er nog drie, iets specialere, varianten van witbier, die men onlangs op de markt heeft gelanceerd. De eerste is de *witte lambiek*, (brouwerij Timmermans), een mengeling van witbier met lambiek. Het andere is eigenlijk een witbier waaraan men fruitextracten heeft toegevoegd; *Floris Gaarden*, (brouwerij Huyghe). De volgende varianten zijn verkrijgbaar: *Florisgaarden Passion*; (passievrucht) *Florisgaarden Fraise*, (aardbei) *Florisgaarden Ninkeberry* (mango en abrikoos). Al deze bieren hebben een alcoholgehalte van ongeveer 3 vol.%. Tenslotte brouwt Hoegaarden een *Spéciale*, een zwaar (5,6 vol.%) goudblond witbier voor de winter.

## HET DAGELIJKSE BROOD, HET DAGELIJKSE BIER...

Nog altijd hebben wij Belgen terecht of ten onrechte, de faam, de grootste bierdrinkers ter wereld te zijn...

Een zaak is echter zeker : onze voorouders dronken nog veel meer bier. Men kan zelfs zeggen dat, voor Brabant althans, het bier even courant verbruikt werd als het brood. Er wordt géén jaarloon bepaald voor een magistraat, een secretaris of een bewaker, of bij zijn loon in speciën wordt een gratifikatie... in bier gevoegd. Er is géén kasteel, géén aanzienlijk huis, géén klooster (ook geen vrouwenklooster !) of er is een brouwerijtje aan.



Officiële opmeting van de afstand tussen Leuven en Herverlee in 1578 door Amant van Hullestraeten.

Nu wij het hebben over de betrekkingen van buurschap tussen Heverlee en Leuven — het Mekka van het gerstennat — kon het ook niet anders of er bestonden ook af en toe bier-troebelen tussen beiden.

Wij zagen reeds dat de laatste onafhankelijke Heren van Heverlee bij het einde der XIV<sup>e</sup> eeuw en in het begin der XV<sup>e</sup> eeuw geleidelijk hun domeinen hebben moeten verpanden en zelfs verkopen. Het is een algemeen verschijnsel in de urbaine evolutie op elk tijdstip van de geschiedenis : de stad die het platteland

gaat overheersen. Dat was zo in de bloeiperiode der Griekse « poleis », dat is ook zo in het middeleeuwse Brabant.

De stad Leuven zou ongetwijfeld volledig Heverlee hebben opgeslorpt indien niet bijtijds een machtige heersersfamilie, deze van Croy, zich daar had ingewerkt. En zelfs dan zou Heverlee zijn zelfstandigheid aan Leuven hebben moeten afstaan, indien het niet een baronie was geworden in een vrij onafhankelijk hertogdom : Aarschot.

In 1394 kapituleert Hendrik van Heverlee volledig voor Leuven op stuk van het bier. Er staat wel in de oorkonde dat hij zijn brouwerijen en zijn accijsrechten op het bier *verkoopt*, maar deze vage uitdrukking mag niet steeds letterlijk worden verstaan, vooral niet wanneer, zoals hier, geen prijs bepaald is. Het moet voorzeker een belangrijke transactie zijn geweest voor Leuven want het stuk is opgenomen in het « Groot Charterboec » (18).

Niet alleen de « commune meesteren, scepene, raet, gesworene ende ambachten », maar ook de « goede lieden » hebben hun « consent » gegeven.

Het gaat dus om « *alle onse cammen, cammenrechten, pantcheys, tolbier ende assize van wine, van mede, van biere, van hoeppen ende van allen drancken diemen vercoept... binnen den dorpen, prochien ende heerlicheden van Heverlee ende van Oudt-heverle...* »

Er zijn vanzelfsprekend enkele « conditien ende voerwaerden » :

- 1 — Hendrik van Heverlee verbindt zich ertoe geen *nieuwe* « cammen noch taveernen » te maken of te laten maken.
2. — Zelfs voor hun eigen gebruik zullen de inwoners van Heverlee geen bier meer mogen brouwen.
- 3 — Zijn er inbreuken, dan mag de stad Leuven een boete heffen, en de « voirster » van Heverlee kan verplicht worden de inwoners te dagvaarden ; de stad kan ook rechtstreeks een pandbeslag leggen op de verboden inrichtingen.
- 4 — De Leuvense brouwers mogen hun gerst laten malen in en hun mout betrekken van de molens van Heverlee. De stad Leuven mag te Heverlee een « clerck » benoemen die de afgeleverde mout zal meten opdat geen geheime brouwsels zouden kunnen gestookt worden. Hiertoe zullen de Leuvenaars als eenheidsmaat voortaan « oock malen doen

---

(18) Arenberg-Archief Heverlee, Inventaris Nr V.8., 1 en 2 ; ook : Stadsarchief Leuven Groot Charterboec cap. 25, fol. 24.

soe veel dat is op alsulcken molster van maute als men in die molen van Heverle nu ter tijt gewoonlic is te gevene ende te nemen ».

- 5 — Wie meer laat malen of meer mout betreft dan toegelaten verbeurt een boete van 3 gulden waarvan de Heer van Heverlee één derdedeel zal ontvangen.
- 6 — Is er te veel werk op de moutmolen van Heverlee, dan mogen de Leuvense brouwers te Leuven laten malen « opsulcken molster als men gewoonlic is te geven tot ons Genadigher Vrouwen behoeff van Brabant.
- 7 — Wie elders laat malen dan « tot eenige vande voers. twee molens tot Loven oft tot Heverle » verbeurt eveneens drie guldens.
- 8 — De inwoners van de dorpen Heverlee en Oudheverlee mogen een voorraad bier « inleggen » maar deze voorraad moet gemeten worden door de aangestelde van de stad.
9. — De « cam » van de Heer van Wavre te Oudheverlee valt niet binnen de bepalingen van de overeenkomst.
- 10 — « ende behoudelyck dyen dat wij Heere van Heverle ende onse naercomelinghen *binnen den hove van Heverle* tot ons selffs drincken ende onsen huysgesinden te slyten ende te drincken binnen den hove van Heverlee sullen moghen doen brauwen ende allen proviande van dranc totten hove van Heverle sullen moghen doen brauwen ende allen proviande van dranc totten hoeve van Heverlee doen brenghen.
- 11 — Al wat betreft de brouwerij — en accijnsaangelegenheden van Heverlee zal voortaan gevonnist worden « tot Loven nae der stadt recht van Loven gelyck men aldaer handelt. »

Het slot van de oorkonde is een typisch voorbeeld van de feodale riddergeest en terminologie : « Welcke conditien ende pointen alle ende iegenwelcke sonderlinge, wij Heere van Heverle geloeft hebben ende gheloven by onser voirsterlyker trauwen ende by onse ridderlycke eere, voir ons, oiren ende naercomelinghen der voirs. stadt van Loven wel ende volcomentlyck te houden ende te voldoen teeuwelycken daghen. » De verbintenis werd bekrachtigd door Johanna hertogin van Brabant op 11 juni 1394.

In 1442 staat Raes van Graven, Heer van Heverlee, aan de rand van de afgrond. Hij was dus stellig niet in staat om de afstand van de Heverlese brouwerijen en brouwerij-rechten, door Hendrik toegestaan, ongedaan te maken. Overigens was deze Raes van Graven eigenlijk geen « ridder ». Hij was toevallig erfgenaam geworden van Hendrik, zijn groot-oom langs moeders zijde, en

aanvankelijk was hij schepen en zelfs burgemeester van Leuven. Hij zal dus ook nog als Heer van Heverlee vele aanknopingspunten met zijn vaderstad hebben bewaard, zodat de Leuvense magistraat hoegenaamd geen moeite zal gehad hebben om hem tot de bekrachtiging van het akkoord van 1394 te bewegen.

Op 10 « sporkille » — een eerder zeldzame benaming van februari — 1442 (1443 n. st.) volgt dan deze bekrachtiging die traditiegetrouw aanvangt met de herneming van de integrale tekst van 1394 (19).

« zoo ist dat wy Raes van Gravan den voirscreven coop deughdelyc ghesiet synde, desen hebben met desen teghenwoirdigen briefve voir ons, onse erven ende naercomelingen, hunne ghegoeden ende onderseten der voirseyde dorpen ende prochien, den voirs, coop belieft, geconsenteert volcommen ende willecoren met desen brieve... »

In de afstand door Raes van Graven komen wel een paar bepalingen voor, die niet in de afstand van 1394 figureerden :

- De inwoners van Leuven mogen « inden dorpen » (Heverlee en Oudheverlee) het bier dat te Leuven gebrouwen wordt, verkopen per pot, per kruik of per vat mits het betalen van de gebruikelijke tollén en tolbiereu, waarin de Heer van Heverlee zijn aandeel blijft behouden.
- Op ieder brouwsel dat te Leuven of Heverlee uit de ketels komt, heeft de Heer van Heverlee recht op « zes quartén biers ».
- Zij die « in den dorpen » Rijnse wijn verkopen, moeten aan de burgemeester van Leuven één quart van die wijn schenken, maar de wijn die uit Leuven komt en die voor de heer bestemd is, is daarvan vrijgesteld.

Voorts komt in deze akte nog een afstand voor van grondheerlijke rechten die niets met het bier te maken hebben, maar deze afstand wijst erop dat in 1443 niet zo heel veel meer overbleef van het vroegere onafhankelijke leen Heverlee. De Kerkmeesters en de H. Geestmeesters van Leuven mogen de « Vroente », of dat deel van Heverlee dat aan de stadsvesten van Leuven grenst, en dat dus toen reeds tuinbouwland was, gebruiken, evenals de goederen van het Groot Begijnhof te Heverlee, de goederen van Jan vanden Huffle, ridder, en de goederen van de leprozerij van Terbank.

Dat er nog zeer nauwe banden bestonden tussen de Leuvense magistraat en hun vroegere ambtsgenoot Raes van Graven, blijkt uit de bekrachtiging door de eerstgenoemde. Raes wordt daar genoemd « onsen lieven maeghe ende vrinde ».



*Uittreksel (afschrift der XVIII<sup>e</sup> eeuw) uit de leenverheffing van Heverlee door Raes van Graven in 1440.*

Door een gelukkig toeval weten wij, uit een rescript gegeven in april 1599 door de stadsmagistraat van Leuven, hoe het in dat jaar stond met de « bierkwestie » tussen Leuven en Heverlee (20).

(20) Arenberg-Archief Heverlee, Inventaris N<sup>o</sup> F.319.

Er is een rustperiode gekomen na de hevigheid van de oorlogsgolven die beurtelings Brabant hebben overspoeld. De stadsmagistraat heeft er dus niet om gegeven dat in die beroerde tijden te Heverlee bier werd geschonken door de « conchierge » van het kasteel van Heverlee : « Et s'il a durant ces guerres et en telle coniuncture du temps passé que personne ne osoit quasy mettre le pied hors de la ville, vendu et communiqué quelque peu de cervoise... »

Thans gaat het echter te ver, menen de vroede vaderen van Leuven... Wanneer de Brabanders even terug op adem komen, dan gaat dat steeds gepaard met Breugelse levenslust... en bier : « Et d'autant que depuis deux à trois ans en chà, l'on est apperceu de la trèsgrande consumption que se faict audit Héverlé tant par le suppliant (de concierge) que les estrangiers et aultres demourans présentement, ne peuvent lesdits rescribenz plus longuement différer en acquit de leur devoir et serment d'y rémédier pour le prouffict de ladicte ville... »

Zoals men kan vaststellen werden de Leuvense patriciërs reeds in 1599 erg bombastisch wanneer zij zich tot één der groten der aarde richten (in casu Karel van Croy, vierde hertog van Aarschot), en zij schreven toen reeds even slecht Frans...

Het kwam er inderdaad opaan voorzichtig te zijn met deze hertog, die zopas als een oorlogsheld was teruggekeerd en die met een ongelooflijke luister zijn domeinen had heringericht, voornamelijk zijn hofhouding te Heverlee. Hij wordt zeer eerbiedig aangesproken : « Ils ne demandent que d'observer en tous ses pointz le traicté faicte le XXIIII<sup>e</sup> jour en lan XVc soixante six dentre feu Monseigneur le Ducq d'Aarschot, père de son Excellence à qui Dieu face paix d'une part..., comme de même ilz se persuadent que sadite Excellence neouldrat contrevenir en aulcun point à icelle... ». Zij zullen dan ook nog maar eens hun « devoir et serment » evenals de « prouffict de la ville » terzijde zetten, en zij laten de concierge verder tappen, ofschoon zij zich nog steeds beroepen op de akten van afstand van 1394 en van 1443, omdat hij « in ruime zin » behoort tot hen die in deze akten uitgezonderd werden : « par lequel entre aultres est accordé que le mousnier et censier de mondict seigneur le Ducq à Héverlé auroit chacun deulx par an franchise de maltotte pour dix ames de cervoise... et davantaige que desdicts maltotes de toutes beuvraiges seront exemptz le chastellain et les inhabitants de la basse-court du chasteau de Héverlé... »

Zoveel is althans zeker, dat te Heverlee nooit een beduidende brouwerijnijverheid is totstandgekomen, zoals dat wél het geval was voor andere dorpen uit de Leuvense periferie : Bertem, Haacht, Rotselaar, Veltem, Werchter, Hoegaarde, enz. En wellicht ligt de reden daarvan toch uiteindelijk in het feit dat Hendrik van Heverlee in 1394 zijn recht om te brouwen had afgestaan aan « die van Leuven ».

### *HEVERLEE, GELEGEN IN DE « CUYPE » VAN LEUVEN*

Ofschoon de oorspronkelijke Heren van Heverlee vele van hun prerogatieven hebben moeten afstaan aan de Leuvense magistraat, toch hebben zij steeds het essentiële kunnen redden, namelijk hun positie van « domini fundi » of grondheer. Al de rechten welke zij tussen 1350 en 1442 hebben afgestaan, waren tenslotte slechts bijkomende rechten die zij ongetwijfeld zouden hebben kunnen terugkrijgen indien zij opnieuw financieel sterk hadden kunnen worden.

En toch heeft Heverlee op een zeker ogenblik zijn zelfstandigheid *volledig* verloren en is het opgeslorpt geweest als een integrerend deel van de « cuype van Loven ».

Aanvankelijk had de verkrijging van Heverlee door Antoon van Croy voor gevolg, dat de al te nauwe banden met de machtige buurstad werden ontspannen, mede door de financiële wedergezondmaking van het gebied, en eveneens door de gunst van Filips de Goede die de goede steden nu niet bepaald liefhad, terwijl hij toch zijn eerste erfkamerling en eerste ridder van het Gulden Vlies, Antoon van Croy met eer en goud beloonde voor zijn diensten.

In 1460 bekomt Antoon van Croy een vonnis van de Raad van Brabant, « waar by die van Loven syn gediend ende gecondemneert inde somme van twelff duysent oude reyders, omdat sy hunne privilegiën te wyt hadden geëxtendeert ende te buyten gegaen » (21).

---

(21) Arenberg-Archief Heverlee, Inventaris N<sup>o</sup> M.41 : Uit de inventaris van een werk van R. Wetz, stadssecretaris van Aarschot in de VII<sup>e</sup> eeuw, dat de voornaamste bron was voor de geschiedenis van Aarschot, en dat verloren gegaan is tijdens de oorlog 1914-1918.

## BIER OVER DE GRENS

### DUITSE TARWE BIEREN

*Als Belgische bierliefhebbers hebben wij het recht om fier en chauvinistisch te zijn. Geen enkel land ter wereld telt immers zoveel verschillende biersoorten met zoveel verschillende sterkten, kleuren, smaken en aroma's. Kunnen we uitpakken met zoveel specialiteiten dan betekent dit echter niet dat we geen aandacht mogen hebben voor een aantal buitenlandse bierspecialiteiten die er ook gerust mogen zijn en... die in ons landje nauwelijks bekend zijn. Ik denk dan in de allereerste plaats aan de Duitse tarwebieren.*

#### Belgische tarwebieren

Wij kennen zelf twee voorname 'tarwe' specialiteiten, nl. de bieren van spontane gisting en de witbieren. Geen van beide soorten is te vergelijken met de Duitse soorten. De zuivere basisbieren van de spontane gisting, de lambiek en de geuze worden nauwelijks nog gedronken. Alleen hun afgeleide fruitbieren zijn bekend tot ver over de grenzen. De witbieren, nog bekender, zijn tarwebieren waar echter 'kruiden' (koreander en gedroogde sinaasappelschillen) aan worden toegevoegd. De gekende Belgische specialiteiten zijn dus tarwebieren met telkens een toevoeging.

#### Duitse tarwebieren

De Duitse tarwebierspecialiteiten worden alle volgens het Deutsche Reinheitsgebot gebrouwen, d.w.z.; 'toevoegingen' zijn uit den boze. Deze bieren worden met de termen WEISSE, WEISSBIER en WEIZEN(BIER) aangeduid. Letterlijk betekenen de eerste twee termen 'witbier'. De derde term, 'tarwebier', heeft echter niets te maken met ons (bijgekruid) witbier, het betekende origineel enkel: een bleek troebel (= wit) bier, gemaakt met tarwe. Alhoewel vandaag in Duitsland de drie termen door elkaar gebruikt worden is er origineel toch een onderscheid te maken in deze 'tarwe'specialiteiten.

De 'Weisse' is de 'klassieke', eeuwenoude, witte van hoge gisting, blond met een laag alcoholgehalte en fris, licht zuur door een gecontroleerde lacti-

sche fermentatie. Typische voorbeelden zijn de 'Berliner' Weisse en de 'Bremer' Weisse, welke met minder dan de helft aan tarwe gebrouwen worden. Gekende Berliner Weisse zijn de Schultheiss, het (Oostduitse) generisch produkt van VEB en de Kindl. Vooral de eerste twee zijn echte bierpareltjes met complexe smaken. Een kenner op doortocht in Berlijn zal nooit mogen nalaten deze bieren te proeven op een zonnig terras aan de Lindenallee, in de omgeving van de Opera en de grote musea (ex Oost-Berlijn). De kunstige halfliterglazen krijg je echter nooit mee, zelfs als je een woekerprijs biedt. Voor wie de lichte zuurheid van deze Weisses niet bevalt kan, zowel in Berlin als in Bremen, het bier samen met een scheut (= Schuss) frambozensiroop bestellen en er dan zelf zijn 'kir royale' mee samenstellen. Sommige Weisses zijn, als seizoensbier, slechts in de zomer te verkrijgen!

Het 'Weissbier' en het *Weizen(bier)* zijn ietwat zwaarder. Toch overschrijden ze niet of nauwelijks de 5 vol% alc. Voor het brouwen ervan wordt uitgegaan van 50 à 60% tarwe. De twee termen worden door elkaar gebruikt alhoewel in het zuiden eerder Weizen(bier) zal gebruikt worden. In deze categorie bieren vind je verschillende 'variëteiten', gaande van kristalhelder geel, over troebelkleuren van amber, brons tot koperrood. Deze bieren worden tegenwoordig door vele

brouwerijen aangeboden, steeds in (meestal mooie) halfliterglazen en vooral bestemd voor de (buitenlandse?) bierkenner die uitgekeken is op de Duitse 'premium' pilsners. Drie 'soorten' Weizen dienen steeds onderscheiden te worden: Allereerst is er de '*onechte*' *Kristal Weizen*. Het betreft een oorspronkelijk tarwebier, troebel van nature, dat gefilterd wordt om een kristalhelder pilsachtig produkt te bekomen.

Vervolgens is er het '*echte*' *tarwebier*, het *Hefe Weizen (bier)/Weissbier*. Bij deze soort wordt bij het bottelen van het bier een kleine dosis gist (=in het Duits Hefe) bijgevoegd. Het bier gist aldus verder op de fles en geeft bij het uitschenken een mooi schuim en veelal een aangenaam smaakpalet. De Belgische bierkenner, vertrouwd met zijn speciaalbieren met hergisting op de fles, zal bijna zeker deze bieren appreciëren. Het bier is steeds troebel; de kleuren zijn zeer verscheiden. Een aantal is gewoon blond; de naamgeving vermeldt dan enkel Weisse/Weizen. In trek en lekker zijn de donkere soorten, die op het etiket aangeduid worden met Dunkel; de kleuren kunnen gaan van licht amber, over brons tot koperrood.

In dit kort bestek is het natuurlijk niet mogelijk alle kwaliteiten van de tarwebieren te beschrijven en de goede soorten te roemen. Dus zeg ik maar:

- aan de bierkenner-toerist: gaat u op vakantie naar Duitsland, laat dan de pils opzij en vraag en maak kennis met de klasse en de smaakrijkdom van een blonde of donkere Hefe Weizen, of met de frisheid van een gouden Bremer of Berliner Weisse.

- aan onze Belgische ambachtelijke brouwers: wees niet te beroerd om eens een specialiteit aan te durven die in België amper gekend is, maar die zo kwaliteitsvol kan zijn dat het een échte verrijking betekent in elk assortiment.

Met vele... tarwebier-groeten.

# BIER GILDE

## Nieuws

Op 1 mei 2007 is er terug het Teerfeest van onze Gilde, in het Kouterhof.

Tijdens dit Teerfeest zijn er momenteel twee kandidaten welke zich klaar stomen om opgenomen te worden in de Gilde.

Deze proefperiode gaat over drie jaar, dit is dan hun eerste jaar. Er worden eveneens drie personen tot Edelvrouwen en Ridder geslagen.

Tijdens de drie jaar voorbereiding hebben ze de verschillende opdrachten met succes uitgevoerd.

Ter herinnering publiceren we in dit Moutstockje onze 11 Geboden van de Gilde en een overzicht van de Grootkanseliers sinds 1560

We nodigen u dan ook uit om deel te nemen aan dit jaarlijks feest, dat in het teken staat van 35 jaar heropstanding van de Gilde.

Er zal eveneens een overzicht gegeven worden over 35 jaar activiteit van de Gilde.

Het volledig programma zal u later worden toegestuurd.



Mevrouw, Mijnheer,

In 2007 vieren we de 35<sup>ste</sup> heropstanding van onze brouwersgilde. We zouden het ten zeerste op prijs stellen als u terug lid werd van onze gilde.

De jaarcijns voor 2007 is 10 euro daarvoor ontvangt u het driemaandelijks tijdschrift " 't Moutstockje"  
Voor 16 euro bent u erelid en ontvangt u eveneens het driemaandelijks tijdschrift "Alpaidis" waarin u meer inlichtingen ontvangt over Hoegaarden.

Wie wat meer voor de gilde wil doen kan als weldoener 26 euro storten dan ontvangt u ook de twee tijdschriften.

Gelieve te storten op rekening 230/0020261/08 van Die Edele Orde met ingesloten stortingsformulier.

Als lid ontvangt u eveneens alle inlichtingen over de activiteiten van onze Gilde.

We zijn er van overtuigd dat we u als lid mogen begroeten.  
We danken u voor uw welwillende steun, want de Gilde staat of valt met zijn leden.

Hopende uw storting spoedig te ontvangen, tekenen we met vriendschappelijke groeten.

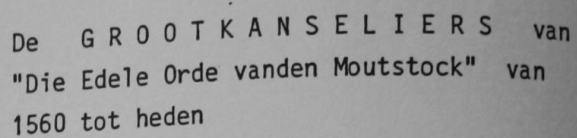
Namens de Hoge Raad van de Gilde  
Etienne Grooten - Grootkanselier

## EDELICHT DER HOEGAARDSE BROUWERS

=====

Die Guld vanden Moutstock tot Hougaerde gefundeert,  
en in die Edele Orde geprivilegeert,  
in 't jaer duysent vyfhonderd enden sistich  
in pracht ende prael en tegelyck plechtich

- synde Gonus van Molle als eerste in bequaemheyd gedult,  
metten naeme van Deken van 't Paenheeren guld,
- Daniel Bormans, als tweede gepresenteert  
door ieder voor syne goede bieren gewaerdeerd
- die derde Berthel Peeters, groot en milde met syne  
paenstock en syne schilde
- en dan is er Jan Rega, de vierde en vroede -  
ten allen teyde syne bieren behoede
- ten vijfde Servatius Sweerts, sterck ende scone  
wil voorwaer syne beste bieren toone
- so komt dan Carolus Van Nerum bekend die sich  
tot Meester Brouwer stelt
- met Anthoon Collaert als laetste uyt de Edelbent -  
reeds land aan 't bierbrouwen gewend.



|                       |                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------|
| 1560 tot ?            | Jonas van Molle                                   |
| ? tot 1645 of 1650    | G. van Molle (misschien zoon van vorige)          |
| 1645 of 1650 tot 1662 | Daniel Bormans                                    |
| 1662 tot 1693         | Berthel Peeters                                   |
| 1693 tot 1713         | Jan Rega                                          |
| 1713 tot 1737         | Servatius Sweerts                                 |
| 1737 tot 1757         | Charles Van Nerum                                 |
| 1757 tot 1778         | Ant. Collaert                                     |
| 1778 tot 1788         | Hendrick Struys                                   |
| 1788 tot 1797         | Joannes Van Nerum                                 |
| 1797 tot 1804         | Ontbonden tijdens de periode van het Schrikbewind |
| 1804 tot 1819         | Jacobus Van Nerum                                 |
| 1819 tot 1859         | Servaes Nijs                                      |
| 1850 tot 1871         | Charles Van Nerum                                 |
| 1871 tot 1872         | Joseph Libert Dumont                              |
| 1872 tot 1972         | Ontbonden                                         |
| 1972 tot 1983         | Albert Guilluy                                    |
| 1983 tot 1986         | Alfons Veroeveren                                 |
| 1986 tot              | Etienne Grooten                                   |

[illegible]

# DE 11 GEBODEN

1. Die Edele Orde vanden Moutstock verenigt alle geregelde drinkers en sympathisanten van het Hoegaards bier, in een ware band van fijnproeverslust, opgewektheid en goede smaak. Zij zullen leven naar de geest van dit heerlijk gerstennat en deze geest, vol maat en harmonie, in alle richtingen uitstralen.
2. De Gilde staat onder de hoge geestelijke bescherming van de goden Bacchus en Cambrinus en onder de wereldlijke beschutting van onze goede vorsten Keizer Karel en de Luikse Prinsbisschop Ferdinand van Beieren.
3. De Gilde wordt beheerd door de Hoge Raad, samengesteld uit
  - een Grootkanselier
  - een Domina
  - een Grootmeester
  - een Biervir
  - een Griffier
  - een Comptorist
  - een Ceremoniemeester rolhouder
  - een Consultissimus
  - een Expertissimus
  - aantal Delegatarissen
  - Grootcommandeur,
  - Grootcommandeur v/d Domicellagilde
  - Grootofficier - Ouderdomsdeken
  - Edelgezworene Ridder
  - Edelgezworene
  - Edelgezworene
  - Edelgezworene
  - Edelgezworene P.R. in de Vrijheid
  - Edelgezworene P.R. buiten Vrijheid
  - Edelgezworenen

Verder is de Gilde samengesteld uit Gildezusters en -broeders, onderscheidelijk verdeeld in drie hierarchische standen:

- Grootcommandeurs,
- Grootofficieren
- Edelvrouwen en Ridders

Zij dragen volgens hun rang het purper-, blauw- of rood lint bekleed met het hoogwaardigheidszegel van hun schutsheer Keizer Karel.

De Gildezusters en -broeders, zonder onderscheid, zullen alle eerbied en gehoorzaamheid verschuldigd zijn aan de Hoge Raad en zullen op elke Gildeplechtigheid het hoogste teken van hun waardigheid dragen.

4. Om in de Gilde opgenomen te worden moeten de kandidaten "Adelborsten" aan volgende verplichtingen voldoen:

- a - van goede levenswandel zijn,
- b - als geregeld drinker, sympathisant of bewonderaar van het Hoegaards bier aangeschreven staan,

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 .

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 moet bevestigen en hierin zal de meter/peter met aanmoedigingen en controle haar/zijn steentje moeten bijdragen om de kandida(a)t(e) te helpen haar/zijn 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.

- 5. Als onderpand van eeuwige trouw, zal de uitverkorene, na het afleggen van de eed, in het Grootboek van de Gilde handteken en afdruk van zijn rechter duim achterlaten.

- 6. De Gilde verklaart zich bereid hulp en bijstand, medewerking en coördinatie te verlenen aan allen die de Hoegaardse folklore en de bloei en het welzijn van de gemeente wensen te bevorderen.

- 7. De Edelvrouwen en Ridders zullen regelmatig bedevaarten ondernemen naar geestelijke en wereldlijke bezinningsoorden, om zich naar ziel en lichaam te reinigen en te boeten voor de verboden dranken, die zij eventueel zouden genomen hebben.

8. Jaarlijks zal een bierfeest gehouden worden, het Kapittel, voor al dezen die de ridderlijke waardigheid hebben verworven. Op die dag zullen de Adelborsten in de Gilde worden opgenomen.
9. De Gilde neemt tot blazoen aan: van azuur met een stuikwan van goud en twee gekruiste moutstokken van hetzelfde.
10. Al wie schade berokkent aan de Gilde, zich niet aan de wetten en geboden onderwerpt of zijn jaarcijns niet betaalt, zal bij geheime stemming van de Hoge Raad uitgesloten worden en vervallen verklaard van alle bierrèchten.
11. Je moet zelf je capaciteit kennen. Als Edelvrouwe en Bier-ridder heb je een prestige hoog te houden.  
Het bier moet een bron van geluk zijn, een welzijn voor de mensheid en niet een middel tot zelfvernietiging.

Alzo besloten en besluiten wij.

