

& PAJOTTENLAND & ZENNEVALLEI

Thuisland van de authentieke oude lambiekbieren



Landschap: de ideale mix van de nodige grondstoffen



Tarwe



Lucht



Gerst



Water

Regio: zo vruchtbaar dat superieure graansoorten kunnen gebruikt worden voor een uniek brouwprocédé
Brouwers: die het product in ere houden en elkaar ondersteunen als sector
Pajottenland & Zennevallei: een gemeenschap van levensgenieters die de oude lambiekbieren weet te appreciëren



ORDONNANTIE VAN 1560

Stad Halle (Vlaams-Brabant)
betreffende het brouwen van oude lambiekbieren

Ordonnance sur le Lambic vieux • Ordinance on old Lambic • Ordnung für alte Lambiek

Extrait daucuns articles des ordonnances et statuz sur le fait des brasseurs et cambiers de laditte ville de hal. Item Est statue et ordonne pour le plus grant prouffit de la ville que doresnavant on brassera keute et houpe sur le pegel et selon la valleur des grains ainsy que lon est acoustume de vielz temps. ... Item Que nulz sadvance de faire de bree sans y mettre xvi Rxes de grains As-savoir vi Rxes de fourment et x Rxes dorge et dave qui font ensemble xvi Rxes ainsi quon a este acoustume du temps passet pour le faire mesurer dedens le moulin quant on sera requis par le mayeur et eschevins. Texte original.

Uittreksel van enkele artikelen der ordonnantie betreffende de brouwers van de stad Halle. - Er wordt vastgesteld en verordend, in het belang van de stad, dat men voortaan kuit en hobbier zal brouwen op de pegel en met de kwaliteit van de granen zoals men vanouds gewoon is. ... - Niemand zal een beslag aanmaken zonder er 16 razieren graan in te doen, te weten 6 razieren tarwe en 10 razieren gerst en haver, samen 16 razieren, zoals men vanouds gewend is te doen, en gemeten in de molen op verzoek van de meier en de schepenen. Remi le Merchier, ontvanger van de stad Halle in het graafschap Henegouwen, uittreksel van de rekeningen van de stad Halle voor het jaar 1560. Rijksarchief, Brussel, Rekenkamer, nr. 50.801

Extrait de certains articles des ordonnances et statuts au sujet des brasseurs et cambiers de laditte ville de Halle. - Il est statué et ordonné, dans l'intérêt de la ville, que dorénavant on brassera les bières de façon étalonné et avec les qualités de grains ainsi que l'on est accoutumé depuis les anciens temps ... - Personne ne fera des brassins sans y mettre 16 razières de grains, à savoir 6 razières de froment et 10 razières d'orge et d'avoine, ce qui fait ensemble 16 razières, ainsi que l'on est accoutumé des temps passés, sur base du mesurage au moulin à la demande du mayeur et des échevins. Remi le Merchier, receveur de la ville de Halle au Comté du Hainaut, extrait des comptes pour l'année 1560 de la ville de Halle. Archives de l'Etat, Bruxelles, chambre des comptes, n° 50.801

Meer dan 600 jaar kwaliteitstraditie in Pajottenland & Zennevallei

Tradition et qualité depuis plus de 600 années
Tradition und Qualität über mehr denn 600 Jahre
Tradition and quality for more than 600 years