

KONINKLIJK GESCHIED. EN OUDHEIDKUNDIG
GENOOTSCHAP VAN VLAAMS-BRABANT

MARCEL FRANSENS, b.i.a.

DE GEUZELAMBIK :
een levende historische getuige

Overdruk uit Eigen Schoon en De Brabander, Nr. 7-8, 1970.

VERHANDELINGEN

KON. GESCHIED- EN OUDHEIDKUNDIGE KRING

HALLE



NIEUWE REEKS Nr 9

1971

**DE GEUZELAMBIK :
EEN LEVENDE HISTORISCHE GETUIGE**

De letterkundige loftrompet over het geuzebier werd reeds gestoken (1), de merkwaardige brouwtechnische aspecten ervan door deskundigen belicht (2), terwijl sommige overleveringen uit de brouwersstiel werden vastgelegd in heemkundige studies (3). De bedoeling hier is noch het ene, noch het andere, maar wel de belichting van de historische dimensie van de lambik.

De geuzelambik is inderdaad een levende historische getuige van een vele eeuwen oude techniek. De studie ervan wordt des te dringender nu met de samensmelting van vele brouwerijen dikwijls ook heel wat tradities verloren gaan.

Het belang van deze studies beperkt zich echter niet tot dit van een plaatselijke eigenaardigheid maar ligt in het feit dat de lambik een overblijfsel is van een voorheen algemeen gebruikelijke techniek, zij het met een plaatselijk tintje of, meer aangepast aan het onderwerp, een lokaal smaakje.

Deze bijdrage wil dit duidelijk stellen, aan de hand van het archaisch karakter van het lambikbrouwen zoals dit blijkt uit talrijke contacten met lambikbrouwers, ter gelegenheid van de uitgave van een toeristische Geuzefolder door V.V.V.Halle, en uit de eerder schaarse studies terzake. Deze vaststellingen worden waar mogelijk aangevuld met gegevens uit enkele historische documenten. Een uitputtende behandeling van dit onderwerp is vooralsnog niet mogelijk omdat er in de archieven nog enorme hoeveelheden rekeningen, keuren en ordonnantiën liggen opgestapeld die wachten op bestudering (4).

DE GRONDSTOFFEN

1. *Het graan.*

a. *Bier : een gegist graanextract.*

Bier is vanouds de drank bij uitstek van de noordelijke volken, door de Romeinen vermeld als een biezonderheid, als een opwekkende gegiste drank, in één adem vernoemd met andere merkwaardigheden zoals de pelskieren en de lange, vrolijke nachten (5).

(1) VAN HERREWEGHEN, «Geuze en Humanisme», 1955.

(2) VOSSEN, «Champagne-Gueuze», 1954.

(3) EBRARD, «Tonmerken van Brabantse Lambiekbrouwers», 1966.

(4) Zo bijvoorbeeld bewaart het Rijksarchief te Brussel onder meer drie omvangrijke boekdelen waarin nauwgezet de talloze decreten, ordonnantiën en reglementen werden genoteerd met betrekking tot het brouwen, uitgevaardigd te Brussel in de 17e en 18e eeuwen.

(5) DOORMAN, blz. 2.

Het wordt bekomen door gisting — zonder distillatie — van een graanextrakt.

Uit oude teksten blijkt voortdurend dat zowat alle granen bij het brouwen gebruikt werden. Zo leert een Brussels handboek uit 1793 dat boekweit en haver worden gebruikt «tot witte soete Bieren, die niet hoeven te dueren» terwijl rogge alleen gebruikt wordt voor bierazijn «als veel suer bij sich hebbende». «De gerste word best tot het brouwen van bier gebruykt ; doch om oud wit bier te maeken, deet men er een gedeelte terwe die gemaelen is onder» (6).

Een stadsrekening van Halle uit 1402 vermeldt dat de rentmeester van Bergen kortweg het gebruik van haver verbodt omdat haverbier minderwaardig was. Men zocht hiervoor te Halle vrijstelling te krijgen (7).

Doorman schrijft dat aanvankelijk voor het hobbier geen of weinig gerst werd gebruikt, wat wel en in toenemende mate het geval was voor een andere middeleeuwse biersoort die kuit werd genoemd (8), en die blijkens verder vermelde Halse ordonnantiën ook ten onzent werd gebrouwen in het jaar 1559. De «Dictionnaire du dialecte Bruxellois» kent *cuyte* of *kuyt* en noemt het een gemeen bier sedert de 16e eeuw. De auteur vraagt zich hierbij af of «avoir la cuite» in de betekenis van «een glaasje teveel» hiervan geen overblijfsel zou zijn (9).

b. Gemoute gerst : het brouwgraan bij uitstek.

«Gerstenat» is nu een letterkundig synoniem voor bier en met recht want gerst, verwerkt tot mout, is inderdaad de basisgrondstof voor alle bier. In Duitsland vermeldt de wettelijke bepaling van bier trouwens alleen gerst terwijl men in Frankrijk, waar men soms tot 50 % andere graansoorten in het beslag brengt, namelijk rijst en maïs, spreekt van «surrogaten» voor gerst. Deze graansoorten worden er immers bij gevoegd om de prijs te drukken (10).

De geschiktheid tot mouten is de reden waarom gerst nu juist het ideale brouwgraan is. De gerstkorrel behoudt ook na het dorren een beschermend omhulsel dat de korrel behoedt voor beschadiging tijdens het mouten (11). Verder bewijst dit omhulsel

(6) PENNINGCK, blz. 7.

(7) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 7: «Item Claes costen noch, die tot berghe ghesonden was des maendags XVII daghe in Septembre, doe dat verbot ghedaen was, dat men met evenen (haver, avoine) niet meer brouwen en soude, omme te biddene dat men daerof gracie hebben mochte. Beliep zijn coste V s.g.» Uit de stadsrekening nr. 39515 over 1402-1403.

(8) DOORMAN, blz. 68.

(9) QUIEVREUX, trefwoord «cuyte».

(10) VENE et LE CORVAISIER, blz. 6 en 13.

(11) VENE et LE CORVAISIER, blz. 7.

ook diensten bij het filteren van het brouwsel. Tenslotte is gerst een gemakkelijk te telen graan, minder veeleisend inzake bodem en klimaat en onder meer minder warmtebehoevend zodat zij noordelijker kan aangeplant worden.

c. Lambik : een tarwebier.

De Belgische brouwers nemen als regel dat men best niet meer dan 15 tot 20 % «surrogaatgranen» gebruikt (12). Hierin wijkt lambik af van gewoon bier. Inderdaad is tarwe in een ruime verhouding voor lambik een onmisbare tweede basisgrondstof. Een dubbele afwijking dus : in de plaats van maximaal 20 % komt nu een minimum van 30 % (13) en beter nog 40 (14) tot 42 % (15), en in de plaats van een goedkoop surrogaat gebruikt men de hoogwaardige tarwe. Daarbij komt dat een hoger tarwegehalte wel een langere gisting vergt maar dan ook een lambik levert met meer karakter.

Waarom dit zo is komt verder, bij het gisten ter sprake, maar het feit op zichzelf is zeker mede een verklaring waarom lambikbier een Brabantse specialiteit is : waar immers is er een land vruchtbaar en welvarend genoeg om de dure tarwe «te verdrinkene» zoals dat heet in oude Halse rekeningen (16).

Ook elders kende men de kwaliteiten van de tarwe, zoals blijkt uit een 16e-eeuws verhaal van een Spaans kapitein die Vlaanderen bezocht en tarwebier als zeer gevaarlijk betitelde (17), of nog uit het oudste recept door Penninck uit de Brugse archieven opgediept (1649), waarbij naast 3½ razieren suikrioen (gerst) ook een halve raziere tarwe en slechts een maat «corte havere» worden voorzien, hetzij ongeveer 15 % tarwe (18). En reeds omstreeks het jaar 1000 zou men het «celia» het betere bier uit tarwe en gerst hebben bedoeld en met «cervesia» het lichte uit haver (19).

In dit opzicht is de Halse rekening van 1559 van groot belang door Van den Weghe uit de Brusselse Rijksarchieven opgediept (20). Op bladzijde zes en zeven vindt men er enkele uittreksels betreffende het brouwen waarvan de tekst in bijlage gaat, en on-

(12) VENE et LE CORVAISIER, blz. 50 ; zie ook VOSSEN die 15% als een uiterste grens stelt.

(13) Staatsblad, koninklijk besluit van 20 mei 1965.

(14) VOSSEN, blz. 14.

(15) EBRARD, DE LIE.

(16) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 14 : «Des donderdaghes na Sinte Christoffels quam de rentmeester van heneghouwe te halle ende doe ghinc hi dat werc zien te Nederhem en deden werc-lieden te verdrinkene IIII s. XI d.» Uit de stadsrekening van 1396.

(17) PENNINGCK, blz. 6.

(18) PENNINGCK, blz. 7.

(19) DOORMAN, blz. 47.

(20) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 10. Zie ook RENSON, ESB 1959/1960.

der meer dit : «Niemand mag 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 gewoon is in het verleden».

Dat men hier gerst en haver samen vermeldt is begrijpelijk als men bedenkt dat eertijds ook haver gemout werd. Uit deze beschikking blijkt dat men in de 16e eeuw te Halle 37,5 % tarwe gebruikte voor het beslag, dat wil zeggen juist zoveel als heden nog wordt aanbevolen door de lambikbrouwers. Hieruit mogen we besluiten dat men toen te Halle lambik brouwde en wat meer is, dat men er zulks toen reeds deed «als in het verre verleden».

2. De hop.

a. *Lambik : een bier zonder hopsmaak.*

Een wezenlijk bestanddeel van de huidige bierbereiding is de hop, die het bier voor bederf behoedt en er de kenmerkende bittere smaak aan geeft. Lambik echter heeft een eigen, zure smaak en omdat deze zou vechten met de bittere hopsmaak mag er alleen maar overjarige hop gebruikt worden, die wel nog bederfwerend werkt door het erin bevatte looizuur, maar die zijn bitterheid heeft verloren. Kenmerkend hiervoor is ondermeer dat, waar de lambikbrouwers hun hop zonder bijzondere voorzorgen droog bewaren, dit in andere brouwerijen in koelkamers gebeurt om hem zo lang mogelijk vers te houden.

Men mag dan ook aannemen dat lambikbier een procédé is dat ouder is dan de invoering van de hop in de 13e en 14e eeuw. Deze invoering wordt door Franse auteurs gesteld in de 13e eeuw maar ze klimmen slechts op tot 1435 voor de oudste schriftelijke vermelding (21). In het Brugse daarentegen slaagden de brouwers er al in 1380 in, de toelating te verkrijgen om met hop te mogen brouwen, en dit onder druk van de invoer van hobbier van buiten de stad dat om zijn smaak het inheemse dreigde te verdringen (22).

In een oorkonde van 1364 sprak de keizer, na vermelding dat de hop reeds een 30 tot 40 tal jaren veld had gewonnen in het Utrechtse, van de «novus modus fermentandi cervisiam», of de nieuwe wijze van bierbereiden (23). De invoering van de hop mag in onze streken dus met grote waarschijnlijkheid gesteld worden in het begin van de 14e eeuw.

b. *Gruitbier : de voorloper van hobbier (24).*

Over de verspreiding van de hop is men bijzonder goed ingelicht omdat deze de landsheren trof in een zeer gevoelige plek,

(21) VENE et LE CORVAISIER, blz. 5.

(22) VERMEERSCH, blz. 7 en PENNING, blz. 5.

(23) DOORMAN, blz. 5.

(24) DOORMAN, blz. VI, blz. 3 tot 16 en blz. 41.

namelijk hun geldbeugel. Waarschijnlijk was het brouwen in de tijd van Karel de Grote nog een vrij bedrijf, maar nadat de onrust die op het overlijden van de vorst volgde voorbij was, zocht de overheid ook in de brouwerij een bron van inkomsten. In de Nederlanden, Westfalen, Münster en noordelijk Rijnland geschiedde dit op een oorspronkelijke wijze door de invoering van het «gruitrecht».

Men gaf toen het betere bier smaak en houdbaarheid door toevoeging, niet van hop, maar van een mengsel gedroogde kruiden, «gruit» geheten. Het voornaamste bestanddeel hiervan was de gagelplant, oudtijds ook «brabandsche Myrte» geheten. Dit kreupelgewas groeide in de nog ongekultiveerde, vochtige, en dus nog tot het bezit van de heer behorende moerassige streken. Daar kwam men haar plukken en het was redelijk voor die tijd dat de landsheer dit regelde en tot een bron van inkomsten maakte door de invoering van een soort banrecht.

Het gruitrecht moet tussen 800 en 1000 zijn ingevoerd omdat uit het jaar 1048 een oorkonde bekend is waarbij de bisschop van Metz aan de abdij van Sint-Truiden het gehele gruitrecht schenkt met verlof een gruihuis op te richten waar de brouwers zich konden en moesten gaan bevoorraden. Dit gebeurde van plaats tot plaats, vroeger of later, al naargelang de mogelijkheden van de heer, want nog in 1289 is een invoering van gruitrecht bekend, namelijk te Nieuwpoort, door de graaf van Vlaanderen.

Terloops weze hier nog vermeld dat men in de Nederlanden onder AEL het ongekruidde bier verstond, en dit was minderwaardig aan het gruitbier. Zo dacht men er echter niet over in het konsevatieve Engeland, waar men zeer lang ongekruid bier als het enige goede is blijven beschouwen. Het woord «bier» vond er ingang voor het bier dat de Nederlanders en anderen er gingen brouwen met hop, in tegenstelling met het inlandse «ale». Dit blijkt ondermeer zeer duidelijk uit volgend citaat uit Andrew Boorde's «Dyetary of Helth» uit 1542 : «Bere is a naturall dryncke for a Dutche man and now of later dayes it is moche used in England to the detryment of many Englysche men».

d. Hop verdringt gruit.

Het gruitrecht omvatte het verplicht aanschaffen van de gruitstof tegen betaling door de brouwers in een gruihuis van de heer. In Brugge kregen daardoor de heren die dit voor de graaf deden hun faam en naam : de heren van Gruuthuse (25). Dit monopolie bleek echter niet bestand te zijn tegen de smaak en de grotere houdbaarheid van het hobbier.

De nadelen van de gagel blijken overduidelijk uit het hiernavolgend citaat uit «Het Belgische Kruidboek» : «De toppen en bladen van dezen Gagel werden voordezen somtyds door de brou-

(25) VERMEERSCH, blz. 7 en PENNINGCK, blz. 4.

wers gebruikt, om de hoppe in het bier te sparen ; maer men heeft ondervonden dat het bier daermede gebrouwen ras dronke maecte en hoofdpyn verwekte ; waerom dit gewas nog in sommige landstrecken Dronkaerd genoemd wordt» (26).

In Midden-Europa paste men al zeer vroeg hop toe in het kruiden van bier, en die werkwijze drong pas later van daar uit door tot in die streken waar men met gruit brouwde (27). Dit is hier bij ons gebeurd in de 14e eeuw, langs de Hanze om. Noord-Duitsland was een echte graanschuur voor het Europa van die tijd en van alle produkten die er gefabriceerd werden bekleedde het bier de belangrijkste plaats in de handel der zeesteden van de Hanze. Het viel in heel noordelijk Europa zeer in de smaak, de prijs was laag en de houdbaarheid die de hop er aan verleende maakte het mogelijk het over verre afstanden uit te voeren (28).

Na eerst getracht te hebben het gebruik van hop ten onzent te verbieden maakten de landsheren van de nood een deugd en zetten het gruitrecht om in een gruitgeld, dat wil zeggen ze verleenden de toelating om met hop te brouwen tegen betaling van een overeenstemmende som per ton. Oorkonden in dit verband zijn bekend uit de jaren 1320 tot 1450 ongeveer en het is hieraan te danken dat we zo biezonder goed zijn ingelicht over de datum van de invoering van hop. In minder dan geen tijd verdwenen de gruihuizen en een tijdje later wist men zelfs niet meer juist wat het woord gruit betekende.

Het gruitgeld mag niet verward worden met de bierakstijns. Waar het eerste een landsheerlijk recht was, daar werden de akstijns daarentegen geheven om de steden in staat te stellen hun uitgaven te dekken.

In de rekening van de stad Halle uit het jaar 1400 gebruikte men toen reeds het woord «hoppen» als synoniem voor bier (29). Men leest er namelijk : «Item van Claes costen die ghereden was tot berghe (= Bergen of Mons, de hoofdstad van Henegouwen) des vrendaghes XVI in Januario, om te sprekene met den rentmeester van heneghouwe, van de hoppen die verboden was met coeren te brouwen, V s.».

Daarentegen spreekt men in Tervuren in het begin van de 15e eeuw nog van «gruyt-geldt», wat echter niet, zoals hoger vermeld werd, uitsluit dat ook te Tervuren reeds met hop werd gebrouwen (30).

De oudste mededelingen over het verbouwen van hop in de Nederlanden betreffen de 14e eeuw (31). Voor Halle betreft de

(26) DELATHAUWER, blz. 181/182.

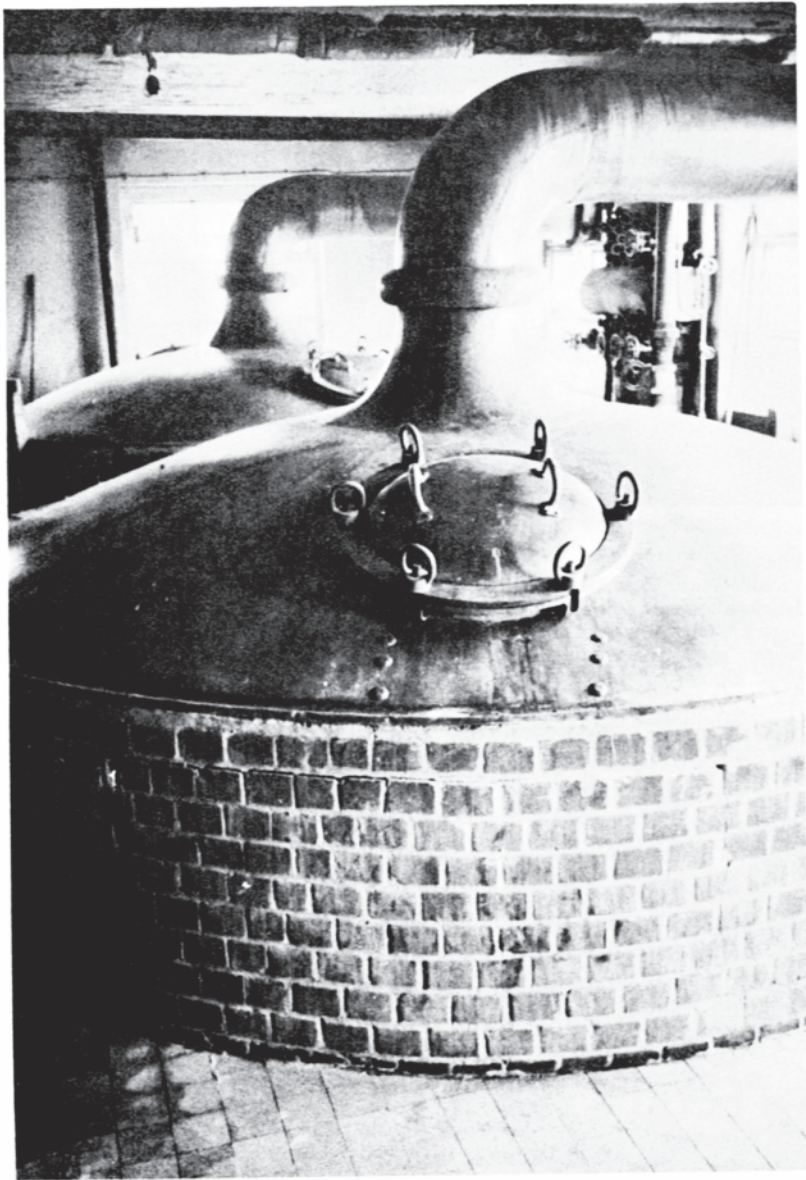
(27) DOORMAN, blz. 17.

(28) DOLLINGER, blz. 278 en 281.

(29) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 17 ; Rijksarchief Brussel, Rekenkamer nr. 39.512.

(30) DAVIDTS, blz. 56/57.

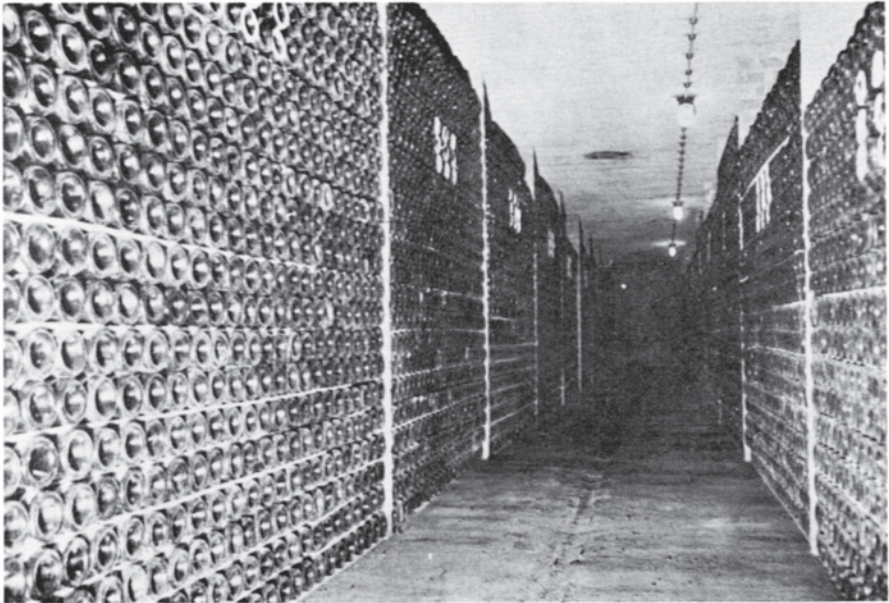
(31) DOORMAN, blz. 41.



Afbeelding 1 : Een zicht in de brouwzaal. De brouwketel bevindt zich voor het grootste deel onder de vloer. Het deel dat er boven uitkomt is geïsoleerd met baksteen. Een dikke koperen schouw voert de vrijkomende gassen af naar buiten. Een mangat is met een stevig deksel dichtgeschroefd.



Afbeelding 2 : Drie rijen hoog gestapelde tonnen. De vier met krijt op de tonbodem aangebrachte cirkeltjes, verbonden met een streep, duiden er op dat deze tonnen met lambik gevuld zijn. Deze tonnen zijn naar oude traditie voorzien van twee spits toelopende houten tappen en van houten repen die de ton voor beschadiging behoeden bij het verhandelen van deze pas gevulde tonnen.



Afbeelding 3 : Een geuzekelder waar vele wijnkelders een voorbeeld mogen aan nemen. Tussen de rijen flessen liggen houten plankjes om de druk van de hoog opgestapelde flessen te verdelen. Hoe korter bij de vloer, hoe hoger de druk : daarom liggen er helemaal onderaan plankjes tussen elke rij, hogerop tussen elke twee rijen en bovenaan om de drie rijen.

oudste vermelding hierover door Van den Weghe geciteerd een baljuwsrekening uit 1448, toen Willem van Beersel gestraft werd voor 10 stuivers voor het plukken van hoppe op de akker van zijn gebuur (32).

Een zichtbaar overblijfsel van de hopteelt in Zuid-Westbrabant is te zien te Sint-Anna-Pede, rechtover het kerkje, waar nog een lemen hopeest staat waarin de hop werd gedroogd. Deze hopeest heeft de vorm van een omgekeerde kegel. Onderaan werd een vuurtje gestookt, terwijl de hop bovenaan in het brede gedeelte werd opengespreid (33).

3. De Mout (34).

Mout is geen nieuwe grondstof maar wel de transformatie die de gerst moet ondergaan vooraleer in het brouwen te worden betrokken. Op dit gebied biedt de lambik niets apart. Zo goed als alle brouwerijen hebben trouwens in de laatste jaren het mouten laten varen en bevoorraden zich bij gespecialiseerde bedrijven.

Er zou dan ook geen aanleiding zijn om over het mouten verder uit te weiden, ware het niet dat het voor een goed begrip van wat volgt nodig is enig inzicht te hebben in deze bewerking.

Reeds werd vermeld dat gerst het brouwgraan bij uitstek is omdat het zich leent tot het mouten. Maar waarom mouten als brouwen met ander graan goedkoper komt ?

Eén van de hoofdproblemen bij het brouwen is zoveel mogelijk nuttige bestanddelen in het brouwsel op te nemen, en in de eerste plaats suikers omdat deze door gisting ontleden in alcohol en koolzuur, dat wil zeggen in bier. Graankorrels bevatten evenwel hoofdzakelijk zetmeel en het mouten heeft tot doel de omzetting van dit zetmeel in suikers en andere oplosbare stoffen voor te bereiden en in te zetten.

Dit gebeurt door de gerstkorrels te weken te zetten en ze dan op moutvloeren, in kasten of trommels, te laten kiemen. Door de kieming ontstaan in de korrel enzymen, dit zijn stoffen die reeds in zeer kleine hoeveelheden in staat zijn de reactie op gang te brengen waardoor zekere stoffen in andere overgaan, in dit geval dus zetmeel in suikers.

Omdat dit kiemen zuurstof vereist en tevens gepaard gaat met vrijmaking van warmte wordt de gerst regelmatig «gekeerd» met de typische platte, houten mout- of keerschop. Gerst doorstaat deze bewerking ongedeerd dank zij zijn beschermend omhulsel.

Is de omzetting ver genoeg gevorderd dan wordt de kieming stopgezet door de gerst — nu groenmout geheten — te drogen op een eest.

(32) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 8.

(33) VERSLUYS.

(34) VENE et LE CORVAISIER, blz. 17 tot 41.

HET BROUWEN

1. *Het eigenlijke brouwen.*

Eigenaardig is dat het eigenlijke brouwen niet rechtstreeks bier oplevert maar wel een brouwsel dat «wort» wordt genoemd en dat pas daarna, door gisting, tot bier wordt.

De oorspronkelijke betekenis van «brouwen» schijnt het maken en roeren van de brij te zijn (in het Frans «brai», vanwaar brassage en brasseur) (35). Dit roeren gebeurde eertijds met de typische houten roervorken die samen met de mout- of keerschop en de verder ter sprake komende stuikmand het wapen van de brouwers sieren.

Tijdens het brouwen gaan de nuttige bestanddelen in oplossing. Hierbij voltrekken zich ook de omzettingen die ingezet werden bij het mouten en waarvan de voornaamste de afbraak is van het zetmeel tot vergistbare suikers.

Samen met het reeds uitvoerig behandelde feit dat het beslag bij lambikbrouwers een hoog percentage tarwemeel bevat, wijkt het lambikbrouwen nog hierin af van de gebruikelijke brouwregels dat men er naar streeft een rijke zetmeelhoudende wort te bekomen.

In de middeleeuwen gebeurde alles in één grote brouwketel zoals die te zien is in het Gruuthuse-museum te Brugge. Hierin werd het beslag klaargemaakt en, in de open haard geplaatst, doorliep het geleidelijk de optimale temperaturen voor een hele reeks fenomenen :

45...50°C : het oplossen van stikstofverbindingen.

60...65°C : het bekomen van gistbare suikers.

70...75°C : de snelle maar onvolledige afbraak van zetmeel tot suikers.

Vanzelfsprekend was men in de middeleeuwen onwetend over de juiste aard van de omzettingen en reacties en trachtte men eenvoudig het beslag op een eenvoudige wijze aan het koken te brengen. Daarom maakte men al vroeg, sinds de 15e eeuw (36), het beslag aan in een afzonderlijke werkkuij door toevoeging van warm water. Om onnodig warmteverlies tegen te gaan werd de werkkuij omgeven met een houten beplanking.

Daarna bracht men alleen de wort over naar de kookketel. Hiervoor duwde men de stuikmand in het beslag ; de draf bleef achter in de werkkuij en de wort sijpelde door de reten van de mand, waaruit hij dan kon opgeschept worden.

Later, als grotere bedrijven ontstonden en de mekanisatie haar intrede deed, voerde men de filterkuij in. Dit is een grote kuij met een dubbele, geperforeerde bodem. Hierdoor kon er van-

(35) VERCOULLI, onder «brouwen» en «bras». Zie ook VENE et LE CORVAISIER, blz. 6.

(36) DOORMAN, blz. 53.

zelfsprekend geen vuur onder aangelegd worden. Men bereidt er het beslag in voor door toevoeging van warm water tot men ongeveer 60°C bereikt. De wort wordt dan overgebracht in op het vuur geplaatste kookketels waarin de temperatuur tot 70°C en meer oploopt en de opgeloste bestanddelen versuikeren. Dit gebeurt in meerdere bewerkingen om de draf zo goed mogelijk uit te logen.

De moderne, industriële brouwerijen passen nu algemeen de uit het oosten met het pilsbier ingevoerde «maischmethode» toe, waarbij de filterkuip niet de eerste maar de laatste bewerking wordt. Deze methode kreeg bij ons een zeer sterk impuls na de oorlog van '14-'18: de brouwerijen hadden hun koper aan de oorlogsindustrie moeten afstaan en dienden zich opnieuw uit te rusten, wat gebeurde met het modernste materiaal.

De lambikbrouwers passen echter allen nog de oude, hoger beschreven werkwijze toe, zoals ook nog vele Engelse alebrouwerijen. Ze voeren echter de temperatuur in de ketel op tot bij de 95°C om het vereiste hoge zetmeelgehalte te bekomen (37). Deze temperatuur ligt heel wat hoger dan die elders voor de ongemoute granen wordt aanbevolen, namelijk 78 tot 80°C (38). Bij deze hoge temperaturen gaat het zetmeel wel in oplossing maar wordt de afbraak ervan zo goed als stopgezet. Waar dit hoge zetmeelgehalte normaal ongewenst is, omdat de afbraak ervan tijdens de gisting heel wat langer duurt, daar is dit bij lambik juist vereist om de spontane gisting mogelijk te maken, waarover verder meer.

2. Het koken.

Als besluit van het brouwen wordt de wort aan het koken gebracht, waardoor een sterilisatie plaatsvindt, de werking van de enzymen wordt stopgezet en onstabiele bestanddelen worden afgescheiden.

In de kookketel wordt ook de hop toegevoegd. Normaal voegt men de fijne hop op het einde van het koken toe want de smaakstoffen van de hop zijn vluchtig en zouden verloren gaan. Dit speelt bij lambik natuurlijk geen rol, die daarbij nog bijzonder lang wordt gekookt (39) om het teveel aan water te verdampen.

Van het beslag werd vroeger nog een tweede trek vergaard, *meerts* geheten. De befaamde *faro* was een mengeling van lambik en meerts, licht gesuikerd en gekleurd.

Is het koken gedaan dan wordt de wort, om de hop af te scheiden, over een hopbak met zeef geleid. Vroeger gebeurde dit door in de uitlaat van de kookketel de zogeheten «doodskop» aan te brengen, een trechter- of bolvormige stop met gaatjes doorboord.

(37) VOSSSEN, blz. 14.

(38) VENE et LE CORVAISIER, blz. 51.

(39) VOSSSEN, blz. 14.

3. *Het koelen.*

De laatste brouw bewerking die tegelijkertijd de eerste stap voor de gisting is, is het koelen. Deze bewerking is heel wat belangrijker dan op het eerste gezicht lijkt want hierbij moeten een reeks delikate en tegenstrijdige bewerkingen volbracht worden :

- het afkoelen doorheen de temperatuurschijf van 40...20°C die de gevaarlijke zone is voor infecties ;
- het oplossen van zuurstof, nodig voor het in leven houden van de gist ;
- het verwijderen van troebele bestanddelen ;
- het inbrengen van de gist en andere fermenten.

Normaal wordt de gist pas na het koelen in de wort gebracht, in een verzamelkuip of geilkuip. De gist is afkomstig van voorgaande brouwsels of van in laboratoria gekweekte reinkulturen. De zuurstof wordt er in gebracht door gesteriliseerde lucht, om een gekontroleerd, snel en uniform resultaat te bekomen.

Het inbrengen van de gist en de zuurstof door koelen aan de buitenlucht is essentieel voor het lambikbrouwen en is er een van de primitiefste kenmerken van die het onderscheidt van welk ander procédé ook. De koeling gebeurt daarom in grote, open en platte bakken waarover de buitenlucht strijkt. Daarom zijn er in de koelzaal grote vensters, voorzien van tochtlamellen.

Oorspronkelijk zouden er in een zeer ver verleden uitgeholde boomstammen als koelbak gebruikt zijn (40).

Lambik zou dus zijn oorsprong kunnen vinden in een tijd dat gisttoevoeging nog onbestaand was en de brouwer blindelings vertrouwd op de natuur.

Doorman noemt de door hem verzamelde oudere aanwijzingen van gisttoevoeging wat vaag ; zij sluiten volgens hem niet uit dat men in de middeleeuwen in Europa aanvankelijk alleen de spontane gisting als bij de lambik aanwendde. Anderzijds zou het volgens dezelfde auteur verwondering wekken wanneer men bij het empirisch ontwikkelde brouwerijbedrijf niet zou hebben opgemerkt dat men de gisting kan bevorderen door wat schuim van een vorig brouwproces toe te voegen en daarom is hij geneigd de kennis hiervan ook voor Europa niet later dan 1300 te stellen (41).

Nu dient hier voor wat betreft lambikbier nog aan toegevoegd te worden dat zelfs thans, nu men toch reeds zo vele gistingsgeheimen heeft doorgrond sinds Antonie Leeuwenhoek (1632-1723) voor het eerst gistcellen waarnam en Pasteur (1822-1895) de gisting bestudeerde, men voor de lambik nog niet erg ver gekomen is. Men heeft wel laboratoriumbrouwsels verkregen maar daarbij vastgesteld dat lambik het resultaat is van het samenleven

(40) DOORMAN, blz. 48.

(41) DOORMAN, blz. 44

van allerlei gisten, een zo ingewikkeld iets dat de beheersing ervan op industriële schaal erg moeilijk is.

Met het inbrengen van de gist door de vrije lucht hangt ook de eigenaardigheid samen dat lambik thans nog het enige overblijvende seizoenbier is. Sinds de veralgemening van de hop en de uitsluiting van minderwaardige graansoorten brouwt men geen bier meer dat voor onmiddellijk verbruik bestemd is. Bleef dan nog dat voor de lage of ondergisting de temperatuur voor de hoofdgisting die onmiddellijk op het brouwen volgt, ongeveer 5 tot 7°C moet bedragen, zodat deze biersoorten vroeger ook alleen 's winters konden gebrouwen worden. Dit is nu echter met de moderne koelinstallaties geen probleem meer. Voor de urenlange luchting van de lambikwort met buitenlucht heeft men evenwel nog steeds geen oplossing kunnen vinden.

Hierom wordt lambik nog steeds gebrouwen van de late herfst (half oktober) tot in de vroege lente (half mei) : in de zomer immers heeft de buitenlucht temperaturen die binnen het gevaarlijke domein voor infecties komen en dan is gevaar voor bezoedeling van het brouwsel te groot.

In het Bruegelnummer van Ons Heem van 1969 heeft dr Weyns de betekenis in herinnering gebracht van de groene krans die op het schilderij «De Volkstelling te Betlehem» aan de herberg is uitgehangen. Hij beduidt dat er verse drank wordt geschonken en de aarden bierkan erbij maakt duidelijk dat het vers bier betreft.

Dit is in de Brabantse kontekst van Bruegels schilderijen meer dan alleen maar een schilderachtig detail : bij een brouwseizoen dat half oktober inzet is de jonge lambik met Kerstmis al goed drinkbaar, zodat Bruegel hiermee voor zijn tijdgenoten het ogenblik van het gebeuren duidelijk aangaf.

Vermits tijdens het koelen ook de gist in het brouwsel moet komen kan men het verblijf in de koelbakken in lambikbrouwerijen niet beperken tot het kleine uur dat strikt genomen voor het koelen alleen nodig is, maar duurt dit meerdere uren, al naargelang de weersomstandigheden. Dit is een van de redenen waarom voor de kenners elk brouwsel een andere smaak kan hebben.

Meestal regelt de brouwer zijn werk zo dat de koelbak 's avonds tegen sluitingstijd kan gevuld worden, zodat de hele nacht beschikbaar is voor het afkoelen. Dan gebeurde het wel dat, als 's nachts het weer omsloeg, de brouwer uit bed moest om de vensters van de koelzaal te sluiten.

In een van de nog actieve lambikbrouwerijen past men daarenboven nog het oeroude beginsel toe van de stuikmand. De wort wordt er in de koelbak gebracht, waarin een platte bak met geperforeerde wanden staat. Bij het afkoelen vormt zich de «breuk», dit zijn gestolde eiwitten die mee uit de tarwe werden opgelost. De zuivere wort sijpelt door de gaatjes van de bak en kan er uit-

geschept worden. Deze breuk wordt bij moderne brouwerijen verwijderd door centrifugeren.

DE GISTING

1. *Het gisten.*

a. *De gewone gisting* (42).

Het brouwen leverde de wort, waarvan nu nog de suikers moeten ontleed worden door bemiddeling van de alcoholische gisting. Dit gebeurt door de werking van kiemen of gist.

Waar deze kiemen vandaan komen werd hoger beschreven. De oorspronkelijkheid van de lambik beperkt zich echter niet tot de herkomst van de kiemen — aangeduid met de term «spontane gisting» — maar heeft evenzeer betrekking op de aard ervan. Om dit duidelijk te maken is het nodig even in te gaan op het onderscheid tussen hoge en lage gisting, een onderscheid dat zo fundamenteel is in het brouwen dat het algemeen gebruikelijk is alle bieren te kenmerken als hoge of lage gistingsbieren. Alle, op de lambik na !

Opgemerkt moet worden dat de meest recente wetenschappelijke vindingen allerlei tussenvormen ontwikkelen zodat het onderscheid nu niet altijd meer zo duidelijk is als vroeger.

Hoge gisting gebeurt door kiemen die actief zijn bij betrekkelijk hoge temperaturen, namelijk 12 tot 20°C voor de hoofdgisting, terwijl deze bij lage gisting werkzaam zijn tussen 5 en 10°C. Verder komen de hoge gistingskiemen omhoog tijdens de gisting en vermenigvuldigen zich snel aan de oppervlakte zodat de gisting gauw is afgelopen, terwijl de lage gistingskiemen omlaag zakken en zich op de bodem langzamer vermenigvuldigen zodat deze gisting ook langer duurt.

Na de hoofdgisting worden zowel hoge als lage gistingsbieren in kelders gebracht waar een temperatuur van bij de 0°C heerst en waar de verdere, sekundaire gisting plaatsvindt van de moeilijker aan het gisten te brengen bestanddelen. Hierbij wordt zo goed als geen alcohol meer geproduceerd maar wordt het bier verzadigd met koolzuur, geklaard en de smaak ervan verfijnd, dit alles in afwezigheid van de vrije lucht.

De volledige gisting duurt tot een drietal maand bij lage gistingsbieren en is slechts een kwestie van dagen bij de bieren van hoge gisting.

En hierin ligt een groot verschil bij lambik, dat de volledige gisting zeer lang duurt en, om goede geuzelambik te bekomen twee en drie jaren in beslag neemt ! Waar verder de hoofd- en nagisting normaal duidelijk gescheiden zijn, in afzonderlijke lokalen en vergaarbakken gebeurt bij welbepaalde en nauwkeurig konstant

(42) VENE et LE CORVAISIER, blz. 68 e.v.

gehouden temperaturen, ligt dit bij lambik niet allemaal zo duidelijk.

b. De gisting van lambik (43).

De gekoelde wort wordt in geilkuipen verzameld, waar bij ander bier de gist erbij gevoegd wordt. Bij lambikbrouwers echter dient deze kuip hoofdzakelijk om de inspekteur van de aksijnzen, vroeger «pegelaar» geheten, toe te laten een staal te trekken. Dan wordt de wort rechtstreeks op vaten getrokken en na enkele uren of dagen, al naargelang het weer, begint de hoofdgisting met als uitwendig teken het verschijnen van witte schuimkoppen op de bomgaten. In enkele dagen worden deze bruin en vormen een stopsel dat de inhoud afsluit van de lucht.

En dan heeft de gisting haar verder verloop, kalm tot heftig al naargelang de weersomstandigheden die in de pakhuizen temperaturen verwekken van 0 tot 30°C, zodat lambik niet bij hoge of lage gisting kan gerangschikt worden.

Er is een vuistregel die zegt dat bier het best smaakt als het opgediend wordt aan zijn gistingstemperatuur, dus een pils erg fris, een bier van hoge gisting bij een iets hoger temperatuur. Vermits lambik tijdens zijn gisting alle temperaturen doorloopt zou hieruit moeten volgen dat lambik bij alle temperaturen smaakt, wat misschien een verklaring is voor de Brabantse bierrekords.

Na de eerste zomer mag de lambikgisting pas voor 80 % voltooid zijn, wat vereist dat het brouwsel enkele koude weken doormaakt, zoniet is het eerste jaar de gisting al afgelopen. De gisting die het aroma moet bezorgen is dan niet voldoende tot uiting kunnen komen en men bekomt een bier waarvan de omzetting tot alcohol wel volledig is maar dat arm van smaak is.

Nu wordt het ook duidelijk waarom lambikbrouwers een wort met hoog zetmeelgehalte nastreven. Dit wordt immers slechts heel langzaam afgebroken tot alcohol en koolzuur en vormt aldus, tijdens de zeer lange gistingsperiode, de gepaste voedingsbodem voor de kiemen. Daarom ook vermeldt het reeds vermelde Brussels brouwershandboek dat «oud wit bier» met tarwe wordt gebrouwen. Met oudt wordt hier immers bier bedoeld dat een lange gisting doormaakt.

Het feit dat lambikbier slechts in Vlaams-Brabant gebrouwen werd en wordt heeft aanleiding gegeven tot de veronderstelling dat er hier kiemen in de lucht zitten die men elders niet aantreft. Van hier naar de vaststelling dat dezelfde of verwante kiemen aan de basis liggen van de «harde kaas» uit dezelfde streek is maar een stap. Ook deze wordt immers aan de open lucht gedroogd en achteraf, in plaats van in potten gestopt te worden, aan de lucht te rijpen gezet. Naar verluidt zou de aanwezigheid van lambik in

(43) VOSSSEN, blz. 15-17.

de kelder bevorderlijk zijn voor de kaas en omgekeerd (44).

Vermelden we volledigheidshalve nog dat, om «kriek» te bekomen, er Schaarbeekse krieken op de ton gedaan worden tijdens de gistingsperiode.

2. De pakhuizen.

Het gistingsproces voltrekt zich bij lambik nog altijd in houten vaten. Gezien de lange duur ervan en het feit dat er slechts in het koude seizoen kan gebrouwen worden, dient een lambikbrouwer een enorme voorraad te hebben, minstens genoeg voor de hele omzet van een tweetal jaren.

Het is dan ook aan zijn pakhuizen dat de lambikbrouwer de meeste zorg besteedt. In tegenstelling met de gewone brouwerijen waar de blinkend opgepoetste koperen brouwketels het pronkstuk zijn van het bedrijf, is het meest verrassende van een bezoek aan een lambikbrouwerij de wandeling langs de op elkaar gestapelde rijen tonnen, die onwillekeurig aan wijnkelders doen denken.

Op houten balken liggen ze twee tot drie rijen hoog gestapeld, de vaten van allerlei maten, meest pijpen van 650 tot 750 liter, of tonnen van een 250 liter en soms de grote «foeters», waarvan de bodem versterkt is met een dwarsbalk. Onderaan en opzij van de rijen liggen tonnen met biezonder zware duigen, gezien ze de druk van de bovenliggende tonnen of van de hele rij moeten torsen.

Het zuiver opstapelen van dergelijke met bier gevulde tonnen is geen kinderspel maar wel het werk van stielmannen: de tonneklinders. Het vereist, behalve spierkracht ook heel wat ervaring en handigheid. Spottend wordt de naam van tonneklinder ook wel eens gegeven aan de sukkelars die de kletsjes verzamelen uit de lege tonnen voor eigen verbruik en die bij gelegenheid wel eens te diep in de ton hebben gekeken.

Als het brouwseizoen aanvangt dan komt er volle leven in de brouwerij (vandaar de uitdrukking). De lege tonnen worden uit de pakhuizen gehaald of bij de bierstekers, de burgerij of de boeren uit de kelders opgehaald. Er wordt van de gelegenheid gebruik gemaakt om muren en vloeren een beurt te geven die ze dringend nodig hebben. Inderdaad, was het in vroeger tijden nog mogelijk, omdat de huisbrouwerij overwoog, de enkele tonnen waarin de onstuimige hoofdgisting verliep, op hoge bankaarden te plaatsen, waarbij het schuim in eronder geplaatste stortvaten droop, daar is dit vanzelfsprekend niet meer mogelijk in de huidige, grote brouwerijen. Twee op de vloer geplaatste houten balken vervangen de bankaarden en het schuim stroomt er in grillige plassen bijeen op de vloer.

(44) WEYNS, biz. 150.



Afbeelding 4 : Omwille van het bezinksel dient geuze geschonken te worden met de fles in de stand zoals ze in de kelder lag. Daarom worden ze dikwijls in een speciaal daartoe bestemd korfje vervoerd.

Voor pakhuizen van lambiktonnen worden er geen bijzondere voorzorgen getroffen wat betreft de temperatuur. De gistende wort dient immers zowel koude als warme perioden door te maken opdat al de op elkaar volgende en elkaar gedeeltelijk overlappende gistingen elk aan de beurt zouden komen om zo uiteindelijk alle samen bij te dragen tot het «bouquet» van het bier.

3. *Het kuiperswerk.*

Eén van de grote problemen van de huidige lambikbrouwers is de achteruitgang van de kuipersstiel. Jaarlijks immers zijn er herstellingen uit te voeren, hetzij aan het bomgat dat het meest van het schuim heeft te lijden, hetzij aan tapgat, duigen of bodem, bijvoorbeeld voor het herstellen van de schade opgelopen tijdens het vervoer.

Het boeiendste aspekt van de lambikbrouwerij is dat er deze oude traditie nog steeds in leven is, al ziet men hier en daar, meestal als aanvulling, ook moderne metalen vergaarbakken verschijnen.

Over de tonmerken werd er uitvoerig gehandeld door Ebrard, waarbij een onderscheid werd gemaakt tussen de eigendomsmerken van de ton, de brouwersmerken, het merk van de kuiper en tenslotte het merk dat de biersoort aangeeft. In het raam van deze studie kan er mee volstaan worden aan te stippen dat dit laatste merk, kenmerk van de inhoud, eigen is aan de lambikbrouwers.

De ouderdom van dit gebruik is niet bekend maar hun dikwijls eenvoudige vorm, hun spitsvondige wijze om de sterkte van het brouwsel aan te geven en de verwantschap van merken gebruikt door verschillende brouwers schijnen hier naar een zeer ver verleden te wijzen. Een aanwijzing hiervoor is te vinden in de ets en burijngravure door Lucas Vorsterman naar een tekening van Pieter Bruegel de Oude, het «Boerenkrakeel», waarop in de rechterbenedenhoek een tonmerk op de bodem van de ton is aangebracht in de vorm van een letter R omgeven door een cirkelvormige pijl (45).

De op deze ets afgebeelde ton is voorzien van houten repen om de duigen bijeen te houden. Dit gebeurt thans met metalen banden, maar nog steeds worden houten repen gebruikt om rond de tonnen te slaan bij het verhandelen tijdens het brouwen om ze aldus te beschermen voor beschadiging. Om de veerkrachtige houten repen op de tonnen te drijven is het nodig deze laatste eerst te krijten, zoniet veren ze bij elke hamerslag terug.

Op te merken is ook, zoals dr Weyns vaststelde in zijn bijdrage voor het Bruegelnummer van Ons Heem in 1969, dat de tonbodem bij lambikbrouwers alleen, nog altijd voorzien is van twee spits toelopende houten tappen. Feitelijk is lambik dus het

(45) LEBEER, blz. 194/196.

enige bier dat werkelijk en letterlijk kan «getapt» worden, dat wil zeggen waarvoor men de tap uit het vat dient te slaan.

De analogie met de wijnkelders zou kunnen beduiden dat de lambikbrouwers daar te leer zouden gegaan zijn. Vele pijpen zijn inderdaad afkomstig van wijnhandelaars omdat er geen kuipers meer te vinden zijn. Nochtans is het juist andersom : de ton is in feite een noordelijke uitvinding. Plinius bijvoorbeeld vestigt de aandacht van zijn lezers op het feit dat men in «de koude streken» zelfs de wijn in vaten doet en niet in grote amfora's zoals de Grieken en de Romeinen. De oudste voorstellingen van tonnen vindt men ook in Gallië en niet in Rome (46).

4. De bierstekers.

Na enkele weken al kan de lambik gedronken worden als jonge of «vosse» lambik. Hij kan dan ook al geleverd worden aan de bierstekers. In tegenstelling met de gewone bieren hebben vele bierstekers bij lambik een heel belangrijke rol te vervullen. Meestal doen ze bij een of meerdere brouwers lambik in en laten deze dan in hun eigen kelders verder uitgisten, waarbij ze de verschillende brouwsels zoals bij de champagne mengen. Vele van de bierstekers zijn vroeger zelf brouwer geweest en hebben het vernijden van de brouwsels van verschillende brouwers en seizoenen tot een echte kunst opgevoerd. Het uiteindelijk produkt draagt dan ook met recht de naam en het merk van degene die het gedurende zijn jarenlange gisting gevolgd en gepleegd heeft en die, voortgaande op zijn gehemelte, de juiste mengingen heeft doorgevoerd. Vandaar ook zijn naam van «biersteker» omdat hij voortdurend de een of andere ton aansteekt.

Na ongeveer een jaar is het oude lambik, en na twee of meer jaren is hij op zijn best (47).

Tot voor de jongste wereldoorlog werd lambik voornamelijk verhandeld onder vorm van wort en per ton. De bierstekers deden hier hun voordeel mee door hun eigen tonnen praktisch vierkant te laten aanmaken, dat wil zeggen dat de diameter in het midden praktisch gelijk was aan de lengte van de ton die zo, in plaats van 250 wel tot 270...280 liter kon bevatten. Dit onderscheidt lambiktonnen van de Franse wijntonnen of van de noordelijke jenevertonnen. De zogenaamde burgerijtonnen daarentegen, door de brouwer aan de burgers in bruikleen gegeven, bevatten hoop en al 220 tot 230 liter.

DE GEUZELAMBIK

Lambik van 't vat wordt nog zelden getapt. Heden ten dage kent men deze drank nog slechts op flessen, naderhand geuzelam-

(46) PERNOUD, blz. 118/124.

(47) EBRARD.

bik geheten. Alhoewel in vergelijking met de lambik zelf een betrekkelijk recente vinding, namelijk van bij 1830 (48), is het een procédé dat bijzonder goed past voor een zo oud en kompleks iets als de lambik.

Had de lambik reeds enige overeenkomst met de wijnhandel en met de champagne in het bijzonder, dan wordt deze analogie nu hij op flessen wordt getrokken bijzonder treffend (49). Zoals de champagne heeft er in de fles zelf een nieuwe gisting plaats, dank zij het toevoegen van een 60 % jonge lambik, dat wil zeggen van ongeveer 1 jaar oud en die dus nog niet helemaal is uitgestikt (50). Gevolg hiervan is een verdere verfijning van de smaak en de ontwikkeling van schuimkracht, zodat men van schuimlambik kan spreken.

Elke gisting heeft echter onvermijdelijk ook een vorming van bezinsel tot gevolg en is het onfeilbare kenmerk van goede geuze van het oud systeem. Het is echter ook een grote handicap want bij de minste onregelmatigheid verspreidt het bezinsel zich in de fles en heeft men troebele of «blonde» geuze. Daarom dient men in de kelder een fles te kiezen waarvan de gisting goed en wel is voltrokken en het bezinsel zich dus zuiver en vast heeft afgescheiden onderaan. Deze fles dient men dan in liggende houding zoals ze in de kelder lag op te halen, steeds horizontaal met een daarvoor speciaal werktuig te ontkurken en voorzichtig uit te schenken.

Dit is de prijs die men moet betalen om goede geuze te drinken, echte schuimende lambik. Gisting betekent immers ook afbraak van zetmeel of suikers in alcohol met vrijmaking van koolzuurgas. In de stevige flessen, hermetisch met een kurk afgesloten waarvan krimp door uitdrogen wordt voorkomen door het horizontaal opslaan, lost dit koolzuur zich onder druk op in het bier en een plotse ontspanning door ontstoppen maakt het even plots vrij onder vorm van bellen en schuim.

Weer is een jaar nodig om in de fles een goede gisting te bereiken en beter nog wordt de smaak na twee of drie jaar fles (51). Dat betekent dus weer een kapitaalsinvestering voor een hele omzet van een of meerdere jaren, in uitgestrekte kelders ditmaal want in tegenstelling met de pakhuizen wordt er nu gestreefd naar iets gelijkmatiger temperaturen. Lopen deze immers te snel op dan kunnen de flessen springen en er zijn warme zomers geweest dat zo hele kapitalen kapot sprongen.

(48) DE LIE.

(49) VOSSEN, blz. 18.

(50) DE LIE, EBRARD.

(51) EBRARD.

Besluit

Het brouwen van lambik is een door en door archaisch procédé waarvan vele eigenaardigheden op een zeer hoge ouderdom wijzen, en ondermeer :

- de aanwending van een hoog percentage tarwe (verplicht te Halle in 1559) ;
- de spontane gisting (gisttoevoeging bekend ten laatste sinds 1300) ;
- de afwezigheid van hopsmaak (hop veralgemeend sinds de 14e eeuw) ;
- het in ere houden van het oude kuiperswerk en van de tonmerken (zoals te zien is op Bruegels prent «het Boerenkraakel») ;
- het seizoenbrouwen (overeenstemmend met Bruegels schilderij «De Volkstelling») ;
- de ouderwetse wijze van verhandelen, per ton en dikwijls door bemiddeling van bierstekers.

Dit alles wijst er op dat we met de lambik te doen hebben met een zeer oude, nog voortlevende historische getuige, een unieke situatie voor verdere geschiedkundige studie, te meer daar in alle archieven zeer veel te vinden is in verband met het bier, het brouwen en verhandelen ervan. De bieraktsijnzen waren immers de voornaamste bron van inkomsten van de meeste steden, ook te Halle (52), waarvan het bestuur er in 1603 toe overging een eigen, publieke brouwerij te openen in de bijgebouwen van het stadhuis, tot meerder voordeel van de stad. En toen te Geraardsbergen er een tekort aan bier dreigde voor te komen bij de jaarlijkse kermis, door staking van de tappers, zorgde het stadsbestuur er in eigen persoon voor dat het nodige vanuit Ninove werd aangevoerd (54).

Door de versnelde industrialisatie verdwijnen steeds meer kleine brouwerijen en dus ook de oudste tradities. Moge daarom het Zuid-Westbrabants Heemkundig Museum slagen in zijn opzet ook een lambikafdeling uit te bouwen.

(52) VAN DEN WEGHE, Gedenkschriften 12, blz. 9 : «In 1387 brachten de bierassisen voor het hele jaar 578 oude schilden op, terwijl de vleeschassisen er enkel 19 hadden opgebracht».

(53) Comptes de la Masarderie de la ville de Hal pour l'an 1659, Rijksarchief te Brussel, Rekenkamer nr. 50.800, blz. 86 : «Autre Recepte fait par ledit Massart des droits de ceux aijants brasses durant l'année de ce compte en la brasserie de la Ville erigé en l'an 1603 en la Halle pour la comodite des habitans» (opmerking : met Halle wordt hier een der bijgebouwen van het stadhuis bedoeld).

(54) FRIS, blz. 77 en 78 : Voornaamste ontvangsten der stad Geraardsbergen voor het jaar 1540/41 :

BIJLAGE

Uittreksel uit de rekening voor het jaar 1560 van de stad Halle, door de ontvanger Remi le Merchier, bewaard in het Rijksarchief te Brussel, Rekenkamer nr. 50.801.

De hiernavolgende gedeelten betreffen het brouwen. Een nota in de kantlijn vermeldt dat de opgetekende bepalingen werden vastgesteld door de baljuw en de schepenen der stad en dat deze ze kunnen verstrengen of versoepelen al naargelang het belang der stad dit vereist.

1. Extraict 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. Et qui brassera oultre le pegel tel fourfera une amende de vi L ts pour la premiere fois et ne porra faire son mestier durant lespace de xl jours. Et la cervoise quon trouvera estre brassée plus q'le peghele contient seroit confisque au prouffit du Sr. Et pour la seconde fois sur lamende de xn L ts Et pour la m^e fois sur paine destre prive du mestier a la volente du Sr. De laquelle amende le Sr auera ung tierch. L autre tierch sera au prouffit de la ville. Et lautre tierch au prouffit du Rapporteur. Et polre les maltoteurs aller avec le peghelere sil leur plaist pour enquerir et

onghelt (aksijns) van den wynen	1404 p.
bieren	3600 p.
vleeschhuis	432 p.
lakene	85 p.
stadswaeg	217 p.
Coorenhuus	168 p.
Hudevetterie	101 p.
ontfanck van den pachten	1078 p.

In 1562-'63 leest men volgende opmerkingen in de Geraardsbergse rekeningen (blz. 95 en 96) :

«Betalinghe van rydinghen. Eerst so es desen ontfanghere ghereyst naer Nienove omme te coopene jeghens der Keercmesse bieren, vreesende midts dat niemant brouwen en wilde dat de stede daer van in ghebreke zyn zoude, dwelck indien 't by desen ontfanghers niet voorsien gheweest en hadde zo ohebuert zoude zyn al ten grooten grieve deser stede.

Betaelt aen de scippers, arbeyters deser stede bij ordonnancien van scepenen van huerlieder devoir dat zy ghedaen hebben van te watere up te bringhene groote menichte van tonnen biers van Nienove, want by faulte van hemlieden de stede grootelickx bescadicht hadde gheweest in haere bierassyse ende de ghemeene inzetenen ghebreck van biere, daer voeren hemlieden te Vastelavont toegeheleyt es, VI lb. par. Item also binnen deser stede zeker ghescil ende different gheresen was tusschen den tappers van den biere ende d'inzetenen nopende dat meten van den grooten biermate, zo es Jan Cromphout, scepenen ; ghereyst naer Sotteghem omme aldaer te visiterene oft de maten van den bieren egalicker deser stede waeren.»

scavoir si laditte cervoise est brassee trop longhe. Que les brasseurs qui voldront enthoner leur cervoise ilz fourferont lamende de xv S ts pour chune fois au prouffit du Sr. Et le peghelere sera creu par son serment tant de lamende cue de la cervoise et leike.

Item Que nulz sadvance de faire de bree sans y mettre xvi Rx^{es} de grains Assauvoir vi Rx^{es} de fourment et x Rx^{es} dorge et dave qui font ensamble xvi Rx^{es} ainsi quon a este acoustume du temps passet pour le faire mesurer dedens le moulin quant on sera requis par le mayeur et eschevins.

2. Uittreksel uit enkele artikelen der ordonnantie betreffende de brouwers van de stad Halle.

Er wordt vastgesteld en verordend ten voordele van de stad dat men in het vervolg kuit en hobbier zal brouwen op de pegel en volgens de waarde van het graan, zoals men vanouds gewoon is. En wie buiten de pegel om brouwt zal beboet worden met 6 Doornikse ponden voor de eerste maal en hij zal zijn ambacht niet mogen uitoefenen gedurende 40 dagen. En het bier dat aangetroffen wordt en dat de pegel overtreft wordt aangeslagen ten voordele van de heer. En voor de tweede maal bedraagt de boete 12 Doornikse ponden. En voor de derde maal kan de heer de uitoefening van het ambacht ontzeggen. Van deze boete zal de heer een derde krijgen. Het andere derde is ten voordele van de stad. En het andere derde is ten voordele van de aanbrenger. En de kommiezen mogen met de pegelaar naar goed bevinden onderzoeken om te weten of een bier te lang werd gebrouwen bij de brouwers die hun bier willen op tonnen trekken. Zij worden elke keer beboet met 15 Doornikse sols ten voordele van de heer. En de pegelaar zal onder ede geloofd worden zowel wat betreft de boete als het bier en ...

Niemand mag 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 gewend is te doen in het verleden om te laten meten in de molen als men hiertoe opgeroepen wordt door de meier en de schepenen.

BIBLIOGRAFIE

Vele gegevens werden mondeling verstrekt door de brouwers en bierstekers die meewerkten aan de door V.V.V.Halle uitgegeven Geuzefolder en de daarbij aansluitende diamontage. De foto's werden genomen in de brouwerij De Neve te Schepdaal, die reeds bestaat van vóór 1770. De heer Leon Maes, oprichter van het brouwerijmuseum te Brugge verstrekte menige gegevens over het oude brouwersbedrijf. De heer ingenieur E. Winderickx in het biezonder deelde velerlei brouwtechnische informatie mee. Aan allen onze dank.

Voor de vergelijking met de gewone brouwprocédés werd voortgegaan op het werkje van Vène en Le Corvaisier. Uit Doorman's werk werd uitvoerig geput omdat de er in vervatte gegevens over het ontstaan en het verval

van het gruitrecht ook buiten het speciale domein van het brouwen zeer belangrijk zijn.

In de hiernavolgende verwijzingen zijn alleen de auteursnamen vermeld. Hierbij sluit onmiddellijk de eigenlijke bibliografie aan.

- J.E. DAVIDTS, «Geschiedenis van de Parochie Tervuren en de Sint-Janskerken», 1965.
- L.A. DELATHAUWER, «Het Belgische Kruidboek, of de Gentsche Hovenier», tweede deel, Gent, 1848.
- Staf DE LIE, «De Lof van het Geuze-bier», tijdschrift «Wij».
- Philippe DOLLINGER, «De Hanze», Aulareeks, uitgeverij Het Spectrum, Utrecht-Antwerpen, 1967.
- G. DOORMAN, «De middeleeuwse brouwerij en de gruit», uitgeverij Martinus Nijhoff, 's Gravenhage, 1955.
- Luc EBRARD, «Tonmerken van Brabantse Lambiekbrouwers», Ons Heem, nr. 4, 1966 (Brabantnummer).
- V. FRIS, «Uittreksels der stadsrekeningen van Geeraardsbergen, van 1475 tot 1658», Bulletin der Maatschappij van Geschied- en Oudheidkunde te Gent, nr. 1, 1912.
- G. GEKIERE, «Een en ander over Bier», Ons Heem, nr. 3, 1967.
- M. KUFFERATH, «Les ferments symbiotiques du lambic», uit La petite gazette du brasseur, blz. 36 e.v., 23 januari 1936.
- Louis LEBEER, «Beredeneerde catalogus van de prenten naar Pieter Bruegel de Oude», Koninklijke bibliotheek Albert I, Brussel, 1969.
- A. LOWIJK, «Sint Arnold of kruidenbier», Ons Heem, nr. 6, 1963.
- Jozef PENNINGCK, «Het Bier te Brugge», uitgave van de Heemkundige kring «Maurits Van Coppenolle», Sint-Andries, 1963.
- Regine PERNOUD, «Les Gaulois», collection «Le temps qui court», éditions du Seuil, 1961.
- Louis QUIEVREUX, «Dictionnaire du dialecte bruxellois», uitgave Nelis, Brussel, 1951/'65.
- G. RENSON, «De Gemeente Halle», overdruk uit «Eigen Schoon en De Brabander», 1959 en 1960.
- M.J. VAN DEN WEGHE, «Bier, Brouwers en Brouwerijen», Hallensia vijfde reeks, 1937, uit de Gedenkschriften van de Geschied- en Oudheidkundige Kring van Halle, nr. 12, 1937.
- Hubert VAN HERREWEGHEN, «Geuze en Humanisme», Brussel 1955.
- Jean VENE et LE CORVAISIER, «La Bière et la Brasserie», collection «Que sais-je», Presses universitaires de France, Paris, 1967.
- J. VERCOUILLIE, «Beknopt Etymologisch Woordenboek der Nederlandsche Taal», uitgave Van Rysselberghe en Rombaut, Gent, 1925.
- D. VERLE, «De Kubiëkroede», Ons Heem, nr. 2, 1968.
- Valentin VERMEERSCH, «Gids Gruuthuse museum», uitgave van de stad Brugge, 1969.
- Luc VERSLUYS, «Hopast te Sint Anna Pede», Ons Heem, nr. 4, 1968.
- Albert VOSSSEN, «Champagne-Gueuze», overdruk uit «Fermentatio», nr. 1, 1954.
- Jozef WEYNS, «Bokrijk, tuin van de Vlaamse volkskultuur», Vlaamse pockets, nr. 44, uitgave Heideland, 1961.
- Jozef WEYNS, «Bij Bruegel in de leer voor honderd en een dagelijkse dingen», Ons Heem, nr. 3, 1969 (Bruegelnummer).
- «Compte de la Massarderie de la ville de Hal pour l'an 1659», Rekenkamer nr. 50.800, Rijksarchief te Brussel.
- «Extrait du compte du massard, Remi le Merchier, pour l'année 1560», Rekenkamer nr. 50.801, Rijksarchief te Brussel.
- «Koninklijk besluit houdende reglementering van sommige in de sektor bier gebruikte benamingen», Ministerie van Economische Zaken en Energie, 20 mei 1965.

INHOUD

De grondstoffen	3
Het brouwen	12
De gisting	16
De geuzelambik	22
Bijlage	25
Bibliografie	26