

De Druyvelaer

Commanderen Brussel



21 sept. 82
7de jaargang Vol. 24

REDAKTIONEEL



Als wij als schoolgaand kind huiswerk meekregen om gedurende de vakantie te maken waren wij niet erg blij. En met rede. Ik hoop dat de lezers van dit 24ste nummer van De Druyvelaer niet al te sterk de indruk opdoen dat zij ook een vakantie-werk voorgeschoteld krijgen. Alhoewel ik eerlijk moet beken-
nen dat het wél de stempel draagt van een pensum dat wat schoor-
voetend werd aangepakt : het was zo heerlijk in mijn tuin
in de maanden juli en augustus.

Als ik nu de inhoud overloop dan ben ik toch tevreden, echter met een lichte bittere "nadronk" om de toegezegde teksten die achterwege bleven.

Omdat ikzelf met, oh zo veel zuchten, achter de schrijftafel ging zitten kan ik veel begrip opbrengen voor wie het niet deed.

Zo kwam er nog steeds geen relaas over de prachtige Loire-reis die Eric Veirman op een meesterlijke wijze heeft voorbereid en geleid in de Paasweek van dit jaar.

Het zullen nu wel "druiven na Pasen" worden als er in nummer 25 over verteld wordt, ware het dan om de archiefwaarde in het Commanderij-leven.

Intussen zijn wij gestart met een nieuw werkjaar en nieuwe krachten in het bestuur.

Met hoop dus op een bloeiende Druyvelaer !

Edgard.

WIJN & KUNST

De herfst is weer in 't land.
Bij de najaarstemming past dit iets weemoedige en toch opgewekte gedicht uit de bundel "Wijnakkoorden" van wijngilde-
maat Juliaan Haest.

DE OUDE WIJNBOUWER UIT VERONA

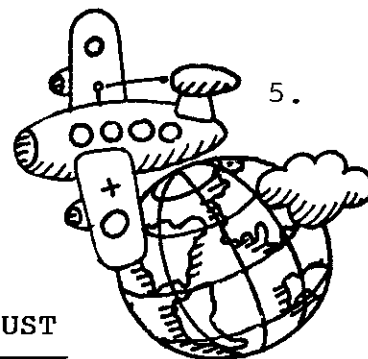
Men weet dat wijn verbetert door het liggen,
zijn kleur verheldert en zijn geur verfijnt,
en zijn delicatessen nog vernobelt
bij 't aantal jaren fles tot zaligheid.

't Vergaat niet zo met ons : wij, stervelingen,
wij groeien, bloeien, staan ... en wij vergaan;
en van des levens heerlijkheden
vervaagt te ras de gouden glans ...

Maar eer de avond valt in stilt' en donkert'
haal 'k uit mijn kelder nog de oudste wijn.
Kom, laat ons saam de roemers klinken
op uw gezondheid ! ... Alla Sua Salute !



TOERISME, GASTRONOMIE, WIJN ...



IN "LE MAGHREB" VERNAM IK DAT OOK MAROKKO WIJN LUST

Waar moslems toch wijn produceren ... en soms drinken

We weten het, Marokkanen zijn mohammedanen en die drinken normaal geen wijn. Maar Marokko begrijpt dat wijn door niét-moslems wél wordt op prijs gesteld. Derhalve wordt wel wijn gemaakt en behoren de wijngaarden ook hier tot een vertrouwd beeld in het landbouwraam.

Marokko bezit diverse wijnsoorten, die het vermelden en ook het proeven waard zijn, ook al zijn ze bij ons praktisch niet gekend tenzij dan misschien in enkele gespecialiseerde restaurants qua Marokkaanse keuken, zoals het uitstekende spijshuis, tevens knus theesalon, vergader- en banketzalen "Le Maghreb" te Brussel op de Koolmarkt (25).

Ik heb er kennis kunnen maken, voor het eerst naar mijn weten in ons land, met de bijzonderste kwaliteiten, waarvan ik hierbij een resumé mag presenteren.

Vooraf de Marokkaanse rosé's geven een merkwaardig boeket : voor-eerst de wél befaamde Boulaouane of "groen wijn".

Het is wenselijk dat de economische planning van dit land tevens de bevordering van de export der muskaatwijnen van Beni Snassen en enkele andere, langs de oevers van de Oem er Rbia geteelde wijnsoorten voorziet.

Gezien de overdaad aan zon zijn deze meeste nationale wijnen natuurlijk van hoog alcoholgehalte. Wat niet altijd geweten is : ze worden lekker en waardig oud en van landgenoten die er al jaren wonen heb ik vernomen dat hun sinds jaren gestockeerde wijnkelder het wonderwel doet en de Europese - meestal verwende - gasten steeds een lekkere surprise brengt bij presentatie en degustatie.

Eigenlijk ontwaar je er zowat overal wijngaarden, maar de bijzonderste produktievelden liggen in Beni-Snassen, reeds vermeld, in de oostervestibule, en in de regio van Fès tot Rabat met Meknès als centrum.

De eerste streek geeft kwaliteiten, die goed met de Algeriaanse kunnen vergeleken worden, fatsoenlijk verouderen en een typsiche Noordafrikaanse boeket laten.

De tweede streek produceert een bredere gamma, rijkere variëteit, gezien de inplanting van en menging met vreemde wijnstokken.

Mijn oprechte conclusie moge aldus luiden : Marokkaanse soorten als Sidi-Larbi, Valpierre, Toulal zijn beslist een kennismaking waard en de geacclimatiseerde Cabernet met moederstam uit Bordeaux, mag een daadwerkelijk succes genoemd worden.

Alle genoemde wijnen zijn rode, minimum 12°, geschikt om vlees te completeren, maar die tijdens de zware hitten van Noord-Afrika wel log aanvoelen zolang de zon nog schaduw geeft, zoals dat in onze oud-koloniale kringen werd genoemd.

Of er ook witte wijnen zijn ? Ja, maar ik acht ze echt de moeite niet waard om in dit wijnmagazine ontleed te worden.

Wie echt de rode niet wenst, stappe meteen over naar de hogervermelde en trouwens reeds voldoende geloofde rosé's. Hun heimat ligt bezuiden Casablanca op de hellingen van de Oum en de Rebia, die uitkijken over de knusse, ancestrale kasbah van Boulaouane.

Nationale faam in deze roségamma geniet de "gris de Boulaouane" en de "gris de gris".

De "negende kunst"

De keuken van een land is, zegt men, haar negende kunst. Het is datgene wat de graad van beschaving weerspiegelt.

Claude en Martine Jolly zeggen in het voorwoord van het boek van mevrouw Bennani Smires : "Ieder volk heeft de keuken die het verdient. De keuken van Marokko is precies als de indruk die het land geeft :

- een oud land, vol gerespecteerde tradities;
- een land met koude en hitte, met sneeuw onder een brandende zon;
- een land met een rijke cultuur, met dorre woestijnen;
- een land dat gloeiend heet is en fris tegelijkertijd.

Marokko kan eenvoudig geen middelmatige keukens hebben. De Marokkaanse keuken is net zo contrastrijk als het land zelf : agressief en zacht, gevarieerd en vol charme."

Een bijzondere keuken dus, rijk aan variaties, met een uitgezochte kwaliteit. Deze keuken heeft z'n basis aan de Middellandse Zee. Sommige recepten en bereidingswijzen werden geïntroduceerd door de Egyptenaren uit de oudheid en door de Feniciërs. Iedere beschaving en elke eeuw heeft iest bijgedragen tot een gamma van culinaire mogelijkheden die reeds voor onze jaartelling een vaste vorm had aangenomen.

De Marokkaanse keuken ontvangt elkeen met deze enorme, rijke traditie. Deze traditie wordt op heerlijke wijze geïllustreerd in het werk van Latifa Bennani Smires, die voor de eerste keer in de Marokkaanse geschiedenis al deze recepten en bereidingswijzen verzamelde in de vorm van dit artistieke werk, uitgegeven door J.P. Taillandier.

Kan de Marokkaanse keuken zich meten met de klassieke keukens : de franse en chinese ?

De fijnproevers aarzelen nog om zich er over uit te spreken. Wat ook hun uitspraak weze, de ontdekking van de Marokkaanse keuken zit vol verrassingen. De Marokkaanse keuken bestaat uit een geraffineerde combinatie van specerijen, vleessoorten en sausen.

De smaak wordt verkregen door langdurig koken, bakken of braden en zoals in iedere goede keuken worden de groenten niet vergeten. Integendeel, zij maken een belangrijk deel uit van de schotels. Zij vereisen tijdens de bereiding belangrijke aandacht. Het is duidelijk dat het nationale gerecht, de couscous, niet de totale Marokkaanse keuken uitmaakt. Dit mengsel van meel, kunstig in boter gerold, vormt de basis van vele pikante spijzen, met talloze groentesoorten.

De méchoui bijvoorbeeld, een geweldig gerecht : schapenvlees wordt in het geheel langzaam gebraden boven een houtskoolvuur, meer dan drie uur lang.

Voor het opdienen moet het worden ingewreven met zout en komijn.

Een tajines ? Een slakje ?

Europeanen kennen niet zo goed de tajines. Dit gerecht is een variëteit van vleessoorten, maar alles moet lang blijven sudderen, omgeven door specerijen en groenten. Het lange koken wordt in boter of olie gedaan, de manier om het geheel te doortrekken met het specifieke aroma.

De Marokkaanse keuken heeft natuurlijk ook haar soepen. Zij maakt ze gebonden, zacht en met specerijen. Als voorgerechten geeft zij de verschillende pasteitjes. Die worden gemaakt van een soort bladerdeeg, de Onarka zacht, gepeperd, krokant en fijn, met een overdadige vulling.

Deze vulling wordt voornamelijk gemaakt van kleine stukjes vlees, gevogelte, of vis met rijst.

Dezelfde vulling vindt men terug in de bereiding van de Bastela, een grote taart, gevuld met duivevlees, met poedersuiker en kaneel bestoven. Vis wordt klaargemaakt volgens de rite van 's lands keuken.

De vis wordt allereerst een nacht doortrokken van specerijen en vervolgens gebakken of gestoofd. Wordt met tomaten en pepers opgediend. Er zijn natuurlijk ook de slakken.

De Marokkaanse slakken zijn kleiner dan die uit Bourgogne. Ze worden geserveerd in een bouillon die wel een lange nasmaak geeft maar een bijzonder goede remedie heet tegen maagpijnen.

Het gevogelte, duiven en kip worden in Marokko volgens recepten klaargemaakt die helemaal verschillend zijn van de franse recepten. Je merkt dat al aan de kip met citroen... en duif in bladerdeeg.

De Marokkaanse restaurants serveren veel de stokjes met geroosterd vlees en ook talloze soorten salades, soms rauw en vaak gekookt. Fruit en fruitcocktails gaan het dessert vooraf. Ze zijn verfrissend en bereiden je voor op het gebak : amandelkoekjes, vruchtengebakjes en honigtaartjes.

Als ik een niet zo eenvoudige keuken even resumeren mag : de Marokkaanse is net een samenvattend symbool van 's lands type en geest : oud en besprenkeld met raditie, vol respect voor gisteren, een land van kou en hitte, sneeuw onder een roosterzon, een wereld vol rijke cultuur onder dor zand. Hoe kan zo'n land van uitersten een middelmatige tafel bieden ?

Ik vind ze fel en verrassend, zacht of ... agressief, vol onvermoede finesse, met plukjes recept van de Egyptenaren en Feniciërs, van alle mediterane bureu, en natuurlijk van Marseille, Parijs en ...
haha !

Ik denk aan Tanger. Daar voel ik de islam het meest nabij, 2.000 kilometers van onze Schelde, nog altijd 1.000 minder van van Istanboel.

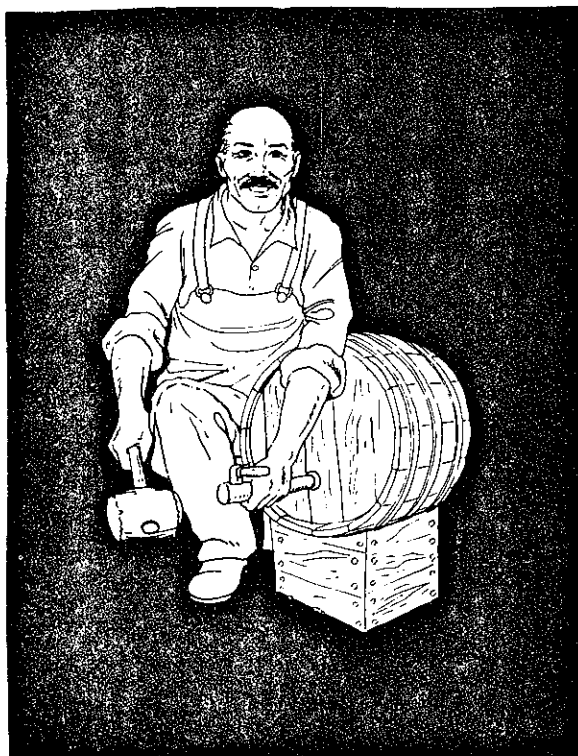
Iemand heeft Brussels eens flamingant genoemd omdat het een rue de Flandre wilde. Wat dan denken van Tanger met zijn ... rue de Belgique ? Ze kruipt door de ziel van de eethuisjes en de menu's zijn er véél goedkoper dan in Luik of Blankenberge.

Ik probeerde het zelfs in mijn ABN en met succes : de Marokkaanse waard vergaarde zijn kapitaal en "plats spéciaux" in ... Waterschei. Hij leerde er daarenboven ook wijn proeven, meer Franse echter dan zijn eigen Marokkaanse. Zodat je bijhem vandaag de hele "internationale" gamma vindt. Nog in andere opzichten blijft hij zijn toevallig passerende vlaamse vrienden trouw. Op een spiegelhangt een boutade, in puur Nederlands, zodat ze meteen ons amuseert en onderwijl toch geen authentieke moslem kwetsen kan :

"ONDER EEN OUDE JAS SCHUILT VAAK EEN HEERLIJK DRINKER !"

Ook al herinner ik met het aandoenlijke aforisme nog van Juan Ruiz, de man - al lang zaliger gedachtenis - zal Mohammed ben Ahmed wel nooit een schijn van plagiaat aansmeren daarginds aan de voet van de destijds voor onze dichter nog zéér verre Rebia.

Bernard Henry.





GASTRONOMIE een (eet)kunst;

even grasduinen in de geschiedenis.

Eten en drinken is niet alleen het simpel voldoen van biologische behoeften maar een verfijnd genot voor lichaam en geest. Derhalve een onderdeel van de cultuur : de eetcultuur.

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es, zegde Brillat-Savarin. Deze cultuur maakt deel uit van ons patrimonium, van onze geschiedenis.

De term gastronomie dook voor het eerst op in het werk van de Franse dichter Joseph Berchoux (1765-1839) dat in 1800 verscheen (Rabelais had al eerder "gastolatrie" gebruikt, wat vrij vertaald "buikverering" betekent). Larousse geeft als bepaling voor gastronomie "art de la bonne chère" en Joseph Fabre : "art, science, de régler l'estomac et de faire bonne chère".

Maar laat ons even terugblikken in de tijd.

De eerste grote revolutie zou je als volgt kunnen samenvatten : van rauwkost naar braadkost (Levy-Straus heeft er een zeer geleerde studie aan gewijd : "Le cru et le cuit").

Was de homo erectus een keukenpiet ?

Met de uitvinding van het vuur heeft onze verre paleolitische voorouder zich onderscheiden van de andere antropoïden daar hij het enige wezen was dat eetwaren kon "roosteren". Voordien, in het begin van het kwartaal tijdperk, leefde onze voorzaat van vruchtenpluk en jacht op klein wild : slakken, wormen, rupsen, hagedissen, muizen, ratten, ook vissen en schaaldieren waren zijn "grand ordinaire".

De uitvinding van de pottenbakkerij opende opnieuw mogelijkheden. Met braadpan en kookpot werden vele experimenten mogelijk : pas dan ontstond de "kookkunst": nieuwe aroma's walmden uit de recipiënten, waar vlees en kruiden werden gaar gemaakt.

Vele van die kruiden raakten echter in onbruik en werden onkruid : zoals netels, molsla, veldsla. Ze kregen dan weer later hun oude status van groente terug.

Het einde van het paleolithicum (circa 10.000 jaren geleden) kende weer een grote revolutie : de zwerver werd sedentaire landbouwer; akker, boerderij, neerhof, moestuin en dorp ontstaan.

En ook een meer verfijnde keuken : gebakken granen en vruchten komen op het menu. Er is ook een grote variatie in de soepen : zure soepen worden door gisting verkregen om ze des te beter te bewaren. In Centraal Europa houdt men trouwens nog altijd van zure gerechten, een tikje gegist, zoals de "bortsj" bijvoorbeeld.

De Griekse-Romeinse wereld had ook haar culinaire snobs.

Bij het ontstaan van de Romeinse republiek waren de Romeinen sober als Spartanen in Griekenland. Een soort "soep" (hutsepot) met groenten : rapen, linzen of bonen was het basismaal.

Met de grote veroveringen en de daarbijgepaarde rijkdommen betrachtte men naar de allersensueelste verfijning. Men zoekt "zeldzame" groenten uit verre streken: artisjokken uit Cartago of Cordoba, truffels uit Lybië, wortelen uit Germanië. Exotisch fruit ook : perziken uit Perzië, abrikozen uit Armenië, pruimen uit Damas, vijgen uit Chios.

Men eet ook gevogelte dat zeker aanzien heeft. Zo houdt Hortensius (114-50 v. Chr.) van pauwen, niet omdat hij dat lekker vindt maar omdat de pauw statiger is dan de kip, uit verre streken komt en veel duurder kost : een statussymbool dus.

Apicius (25 j. v. Chr.) rust een schip uit, om in Afrika kreeft te gaan vangen. Dikkere kreeften dan in het thuisland dacht hij er te vinden; maar hij kwam bedrogen uit.

Zijn geliefkoosde gerechten waren: kameelhielen en rose flamingo-tongen. Ook moeralen of aalvissen.

Maar na de keuken - en andere orgiën van de Romeinse "grande bouffe" uit de decadente periode waar indigesties en dronkenschap ravages aanrichtten, trad een reactie op.

De veelvraten werden fijnproevers die wisten dat "overdaad schaadt", zelfs overdaad van het goede, en dat een zeldzaam gerecht daarom perse niet verfijnd is. Ze leerden zich ook te beperken. Ervaarden dat als men in een etentje alles tegelijk wil smaken, men eigenlijk niets meer smaakt. (Ce n'est plus rien goûter que de vouloir goûter tout à la fois); zei mijn wijze grootmoeder.

Over de Oosterse keuken zullen we het hier niet hebben, dat is een afzonderlijk hoofdstuk en het zou ons te ver leiden.

Ter herinnering : de chinezen waren de "uitvindere" van de choucroute en van de deegwaren (door Marco Polo in Italië ingevoerd).

En de Galliërs en Kelten : onze bureu en voorzaten ?

Volgens Romeinse bronnen, hadden ze een geweldige eetlust.

Hun specialiteiten ?

Everzwijn op het spit geroosterd, gerookte hesp, oesters en gekonfijte gans. De Romeinen voerden na de bezetting van Gallië deze produkten trouwens in hun contreien in.

Tijdens de Middeleeuwen ca. 800 was Karel de Grote de eerste die de vrouwen toestond - voor het eerst - samen met de mannen aan tafel aan te zitten : voor het ontbijt en voor het middagmaal. Vaak wordt in geschiedenisboeken vermeld dat in de middeleeuwen kruiden en knollen werden gegeten (des "herbes" et des "racines"). Maar met de term "kruiden" werd aangeduid alle eetbare gewassen die boven de grond groeiden; sla, groene en ander kool, spinazie, zurkel en dies meer. "Knollen" zijn dan alle eetbare wortelen die in de grond groeien : rapen, selder, enz...

Rond het jaar duizend ontstaan de steden.

Rijke handelaars houden van status en bootsen de edelen na. De gerechten werden op draagbaren aangevoerd en begeleid door een escorte schildknapen.

Op veel schilderijen zien we dergelijke taferelen : wild, vis, gevogelte, zijn de hoofdschotels. Men eet pauwen, reigers en het "neusje van de zalm" als men het zo mag uitdrukken, het beste beetje, is de hals, die aan de voornaamste dame wordt aangeboden.

Vaak wordt het vlees vooraf gekookt, ook het wild en pas achteraf gebraden; daarom ook moesten de sausen sterk gekruid zijn.

Grootmeester Taillevent (1310-1395) somt de nodige kruiden op : kaneel, kruidnagel, lavendel, peper, saffraan, rozemarijn, laurier, bazielkruid, venkel, munt.

Sommige vleesgerechten zijn gesuikerd, sommige desserten worden gezouten opgediend.

Men eet zeer veel. Maar er wordt ook veel gevast (woensdag, vrijdag en zaterdag, vóór de feestdagen o.m.).

Christelijke onthechting of hygiënische levensregel? In ieder geval niet zo slecht voor de gezondheid van de gulzige middeleeuwer. Taillevent of Guillaume Tirel was de hofkok van de franse koning Charles V en Charles VI; bekend is zijn boek *le Viandier* in 1390 verschenen.

Eerbaar genieten met dames aan tafel.

De Italiaanse renaissance betekende ook een vernieuwing in de keuken. Baptista Platina di Cremona publiceerde in 1474 een werk De honesta voluptate et valetudine dat in de italiaanse handelssteden waar zwaar getafeld werd (zakendiners) een best-seller werd.

Toen Catharina van Medici in 1533 met de franse koning Hendrik II trouwde - zij was toen 14 jaar oud - deed ook de italiaanse kookkunst haar intrede aan het franse hof.

De gerechten waren ingewikkeld en overdadig. Op een feestmaal in 1549 door de stad Parijs aan het hogervernoemd koninklijk paar en aan een vijftal andere gasten werden onder meer aangeboden : 30 pauwen, 33 fazanten, 21 zwanen, 33 duiven, 33 reigers, 30 geiten, 66 parelhoentjes, 30 kalkoenen, 99 kuikens, 66 kippen, 6 varkens, 33 hazen, 13 patrijzen, 99 kwartels.

De groenten:erwten, bonen, artisjokken. Ik bespaar u het dessert. Lodewijk XIV at zoals een dijkendelver : enorm veel. Wat ons niet zo moet verwonderen voor iemand die met lintworm geplaagd was. Maar toch doet het menu royal onze haren te berge rijzen. Overdagige tafels met gouden schotels.

Mes en vork werden pas midden de 17de eeuw gebruikt. Vroeger werden ze beschouwd als overbodige luxe. Ook de eetstijl verbetert. Men mag zijn vingers niet aflikken, noch ze schoonvegen aan zijn habijt. Hiervoor gebruikt men best de servet of het tafelkleed.

Na de dood van Lodewijk XIV verandert ook de eetstijl.

Nu zij het fijne soupetjes, in prieeltjes, of in de salonnetjes van de Regent, een wulpse fijnproever zoals Lodewijk XV trouwens, de man met de vele markiezinnnetjes die van het lekker lieve leven hielden.

Soberheid duurde niet lang.

Met de revolutie werd het soberder. Robespierre en Marat waren maaglijders : soberheid werd de leefregel. Maar niet voor lang. De uitgeweken edelen brachten de roem van de franse keuken ook over de grenzen want hun meesterkoks trokken met hen mee in ballingschap. Ook dit is een element in de vermaardheid van de franse keuken. Tijdens het directoire en het keizerrijk kunnen de smulpapen hun hart (of beter hun maag) weer ophalen. Cambaceres, Barras, Talleyrand, prins vanoude adel, kon het vlees en wild en gevogelte op een magistrale wijze voorsnijden. En ook opdienen : "Mijnheer de hertog, zal ik de hoge eer hebben u een stuk rundvlees aan te bieden? Zal Mijnheer de graaf mij de eer aandoen wat rundsvlees te aanvaarden? Mijnheer de baron, gelieve de goedheid te hebben rundsvlees te nemen. Ridder, alstublieft, uw bord". En verder, de schotel aanwijzend aan zij die niet van adel waren : "Heren, bedien u maar !"

Naar nieuwe "eetstijl".

In de 19de eeuw kwam een grote vernieuwing in de keuken. Continentale blokkade, opkomende industrie, nieuwe bevolgingsklassen, betere en vluigere transportmiddelen, het omzwermen van de troepen die tijdens de oorlogen van Napoleon miljoenen soldaten met eetgewoonten van andere volkeren hadden gekonfronteerd speelden een aanzienlijke rol.

Frankrijk was in 1815 de grote verliezer. En toch sprak Brillat-Savarin over "le pouvoir de la gourmandise".

Restaurateurs doen gouden zaken. De bezetters eten in restaurants en brasseries, in koffiehuisen en in gaarkeukenen.

En verteren vrij vlug wat Frankrijk aan oorlogsschuld moest betalen. "Ces intrus nous auront rendu ce soir, plus d'écus que le trésor public leur a compté ce matin".

Een pikant detail, wanneer de vijandelijke troepen Champagne binnenvielen plunderden ze de kelders van Monsieur Moët in Epernay.

Brillat-Savarin schrijft :

"Maar vrij vlug troostte hij zich toen hij vaststelde dat de plundeeraars de smaak hadden te pakken gekregen en dat de bestellingen die hij uit het "oosten" kreeg meer dan verdubbelden".

Het was de gouden tijd voor de gastronomie.

Talleyrand, Grimaud de la Reynière, Brillant-Savarin, hebben de revolutie doorworsteld, elk op hun manier : meesterlijk meespelend, of door in ballingschap te gaan.

Er verschijnen talrijke boeken "Art culinaire", "Code Gourmand" begin 19de eeuw, waarin onder meer wordt uiteengezet hoe men zich aan tafel moet gedragen met de dames "Le genou ne doit prendre aucune part à la conversation avant le dessert".

Ook wordt de gastronomie gedefinieerd als de beredeneerde kennis van alles wat de menselijke voeding aangaat.

"Son but est de veiller à la conversation des hommes au moyen de la meilleure nourriture possible. Elle a découvert les excitations graduelles dont le goût est susceptible et pose les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais dépasser".

Tot zover Brillat-Savarin. Gradueel genieten en met maat. Wat wij trouwens doen.

Marcel Theys.



WIJ WAREN ER BIJ



13DE KAPITTELBANKET VAN DE COMMANDERIJ BRUSSEL

19.06.1982.

In de feestzalen de "Montil" te Essene vierden op 19 juni jl. meer dan 150 leden en genodigden dit heuglijke feest.

Onder leiding van hun professoren stonden leerlingen van C.O.O.V.I. in voor een uitstekend maal met gastronomische allures en voor de keurige opdiening van geselecteerde wijnen. Stijl en voornaamheid gingen gepaard met gezelligheid en spetterende feestvreugde mede door Freddy Thollebeek en zijn orkest.

Stijlvol was eveneens de intrede van het commanderijbestuur, in feestornaat, van de Vlaamse Wijngilde en de plechtige intronisatie door voorzitter Frans De Bisschop van 14 leden als grootmeester-wijnproever, 9 als meesterproevers en 4 als gezelwijnproevers. Twee eregasten, werden opgenomen als ere-gezelwijnproevers, senator Hugo Weckx, voorzitter van de Nederlandse Commissie voor Cultuur voor Brussel, en schout-ter-zee Peter Penning, militair attaché bij de Ambassade van Zuid-Afrika in Brussel.

Als aperitief deed de Savenières (Loire) schuimwijn Château de la Bizolière 79 het best.

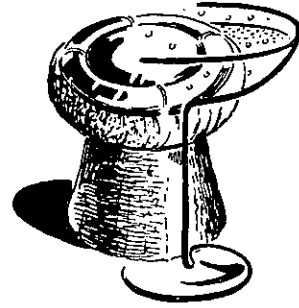
De goede stemming zat er dadelijk in !

De wijnen die samengingen met de heerlijke gerechten losten onze stoutste verwachtingen in.

Zomaar acht wijnnamen tegen relatief bescheiden prijzen, zodat er flink uit werd geput en de danspret ging tot "treffelijk laat".

Het werd een der meest geslaagde banketten van de Commanderij, een feestelijke bekroning van een rijk gevuld gildejaar.

Edgard Wauters.



ONTVANGEN FELICITATIES :

Volgende brief mocht onze Commanderij ontvangen van dhr. en mevr. Penning :

Na al de afgelopen drukte en langdurige afwezigheid van mijn kantoor, kom ik er tot mijn schande nou pas toe om u innig te bedanken voor een genotvolle en eervolle avond die wij als gasten van de Vlaamse Wijngilde, maar vooral als uw gasten mochten genieten. Alles op die avond was puik, werkelijk uitstekend. Ik was zeer beïndrukt met de voorafgaande ceremonie en voel zeer geëerd door de ere-toekenning die ik zo luisterrijk ontvangen heb. Het eten, de wijn, de dans, alles hebben we genoten, maar ik denk dat het vooral de aangename en vriendelijke gezelschap en mensen tegenwoordig waren die de avond voor ons zo treffend maakten. Het was werkelijk de eerste keer in België dat wij bij zo'n gelegenheid tot twee uur in de nacht nog daar waren. Wij danken u nogmaals voor een heerlijke avond en verzoeken u om namens ons ook het comité en de leden van de Wijngilde te bedanken voor een wonderlijke avond en eervolle toekenning. Met de meeste hoogachting en vriendelijke groeten,

Ook Michel Myttenaere schreef ons een woordje :

Met een kleine vertraging - dit weze echter het bewijs van de diepe gepeinzen die dit schrijven vooraf gingen - wil ik u en de bestuursleden van de Commanderij Brussel, in eigen naam en in naam van mijn echtgenote, van harte feliciteren voor het puike banket van zaterdag, 19 juni jl.

Zaal, tafelschikking, intronisaties, menu, wijn, orkest, muziek, maar bovenal de mensen en de atmosfeer, alles was werkelijk prima. Iets is echter negatief : de waarschijnlijk bijzonder grote moeilijkheid om het de volgende keer(en) nog even knap te kunnen realiseren, want 1982 zal als stermodel en vergelijkingspunt staan. Maar kom, dit zijn dan weer zorgen voor morgen.

Voor iedereen, die van kort of van ver, bij de organisatie van dit heerlijk banket betrokken was, een pluim, en een met veel dons. De vakantie die vóór de deur staat wens ik u allen jeugdig, vreugdig en rustig om vanaf volgend werkjaar de wijnkar met origineel blij gemoed weer verder te trekken.

Met hartelijke groeten.

COTES-DE-BOURGSopexa, Hilton - Brussel : 6.9.1982.

Er heerst wel wat verwarring met de naam Bourg-sur-Gironde. Deze oude, kleien vesting ligt namelijk niet op de Gironde maar nog op de rechteroever van de Dordogne even voor deze samenvloeit met de Garonne om de Gironde te vormen. De mensen uit "le Bourgeois" (zijn het bourgeois ?) hechten daar blijkbaar belang aan. Maar dat bij een onderzoek naar de wijnkennis van de doorsnee Fransman Bourg als de bakermat van de bourgogne-wijn werd opgegeven is wat al te kras. Of wordt daarom wel eens beweerd dat de wijn van Bourg de meest bourgondische is van de bordeleese ? Zeer ten onrechte trouwens, want de rode Côtes de Bourg hebben wel degelijk een persoonlijk karakter maar zijn niettemin typische Bordeaux-wijnen.

Dit heuvelland - la Suisse Girondine - met stijle hellingen en diepe dalen kijkt over het water naar de Haut-Médoc met Margaux vlak aan de overkant. De Côtes zijn zuidwaarts gericht en met wijnstok beplant op 4600 ha waarvan 3700 ha goed voor AOC-wijnen Côtes de Bourg uit Merlot, Malbec en beide Cabernet.

Talrijke kleine domeinen - het zijn allemaal château - van 20 en 30 ha, maar ook meer dan 700 wijnboeren met minder dan 5 ha en 5 co-operatieven staan in voor een jaarlijkse productie van bij de 100000 hl rode AOC Côtes de Bourg, dit betekent 5 % van de AOC-wijnen van het Bordeaux-gebied.

Geen onaardige wijnen. Integendeel. Brilljante donkerrode kleurschakeringen, subtiel aroma evoluerend naar een genuanceerd bouquet, jeugdige frisheid tot harmonie in zuurtegraad en hardheid naargelang de aangewende vinificatie met of zonder ontristing, matige doch evenwichtige nadronk.

Het eerder stoer en stevig karakter van deze wijnen is te wijten aan de bodemstructuur, harde kalkrots als ondergrond waarin de wijnstok zeer diep wortels schiet en kalk-klei doordringbare bodemlaag. De aangeslibte grond aan de waterkant is niet geëigend voor de appellatie-wijnen.

Van nature zijn de Côtes-de-Bourg wijnen om te bewaren. Om economische en marktanalytische redenen bestaat hier en daar de neiging om de algemene trend te volgen en wijnen te produceren die vlug op dronk zijn en fris aandoen. Het plaatselijke wijnbouwerssyndicaat heeft nochtans, sedert enkele jaren, met bijval een promotie gevoerd voor de erkenning van het typisch karakter van de Côtes-de-Bourg wijnen, namelijk "vins aptes au vieillissement".

Met de oogst 1978 - in 1980 op de markt gebracht - werd een nieuwe selectie ingevoerd en een bijkomende erkenning door het Syndicaat. In februari kan een producent voor een deel van zijn oogst deze extra-agreatie aanvragen. Na een kwaliteitsproef in september bepaalt het Syndicaat wanneer deze selectie mag gebotteld en op de markt gebracht worden.

Deze flessen mogen een extra etiketband dragen met de Jurade-stempel en voorzien worden van een speciale kurkbescherming.

De degustatie van Château Brulesécaille van het middelmatig jaar 1979 met de Jurade-keurstampel was de proef op de som. Hijsteege uit boven andere 79'ers en 80'ers.

Château Clos du Notaire 1981 was een beloftevolle uitblinker met alle positieve kenmerken van zijn onvolwassen zijn. Een wijn om aandachtig te volgen en van nu af te vertrouwen.

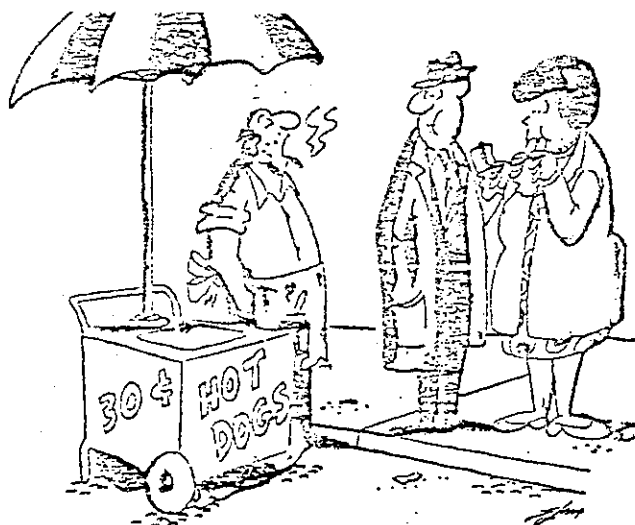
Van het hoogaangeschreven jaar 1978 beantwoordde Château Rousset volledig aan de verwachtingen, donker en briljant, lichte oxydatie-stoornis, fijn gekruide smaak, vleierend boeket, zal zich nog harmonisch ontwikkelen en zijn 40 % Merlot tot hun volle recht laten komen.

De coöperatieve wijn Château Nodoz 1977 heeft 2 jaren fust meegemaakt en is zijn hoogtepunt nabij in frisse zuurte.

Traditionele vinificatie zonder ontristing van 50 % Malbec-druiven bezorgt aan Château Croix de Bel-Air 1970 de voldonkere kleur en het stoer karakter van een zeer typische Côtes-de-Bourg wijn.

Het mag onderlijnd dat geen enkele der gedegusteerde wijnen negatieve beoordelingsuitspraak kreeg en dat met nadruk gewezen werd op de gunstige verhouding kwaliteit-prijs van de Côtes-de-Bourg wijnen.

Edgard Wauters.



- Wenst u ook de wijnkaart ?

MACON-AVOND17.9.1982.

Door de jaren heen, heeft de Commanderie Brussel zijn leden verwend door de grootste kastelen in hun beste jaren op te dienen.

Dat er daarbuiten nog prachtige heerlijke wijnen bestonden, weliswaar zonder ronkende naam, ging men vergeten.

Daarom heeft het bestuur gedurende het laatste gildejaar geëxperimenteerd om ons terug met de twee voeten op de grond te brengen.

Zo herinneren we ons de avond van 18 september 81 waarbij 7 gildebroeders elk een Bordeaux-wijn kochten en presenteerden met een aankoopwaarde beneden de 250 fr.

Met de Roussillon-avond van 5 februari 82 (Infobo) werden de wijnen van enkele coöperatieven gepresenteerd.

Door nu een negociant (Mr. Philibert) in de Maçon-avond aan bod te laten komen die o.a. een paar van zijn "vin de table" kwam presenteren is het bewijs geleverd dat buiten de grands crus nog drinkbare wijnen bestaan. Maar in deze Mâcon-avond is men met het experimenteren te ver gegaan !

Alhoewel we begrip moeten opbrengen dat onze wijnmeester ook een verrassing kan overkomen.

De Mâcon-Chalon-streek werd keurig voorgesteld door Erik De Schepper. Achtereenvolgens dronken we 3 witte en 4 rode wijnen :

1. Cuvée du Grand Chancelier - Vin de table - mis en bouteille par les Caves du Chancelier, négociant à Beaune.

* kristalhelder - strogeel

* korte afdronk - weinig aroma

* meer kan men van een vin de table niet verwachten

2. Mâcon Villages : Appellation contrôlée 80 - mis en bouteille à Lugny par les Caves du Chancelier - négociant à Beaune.

* mooie spiegel - helder - lichtgele kleur

* aangenaam aan de neus

* lichtjes fruitig in de mond

3. Chablis - 1980

Hoe geraakte die wijn in een Mâcon-avond terecht ?

* mooie heldere lichtgele kleur

* iets kruidig aan de neus

* nogal vlak in de mond en een bitterheid die dominerend werkt op de smaak

4. Cuvée du Grand Chancelier - vin de table

* mooie spiegel

* lichtjes getuileerd

* een onaangename neus

5. Mâcon Supérieur - 81 - Appellation Mâcon Supérieur contrôlée

* paarse kleur

* hoofdzakelijk samengesteld met de Gamay-druif en een "macération carbonique"vinificatie.

Het moet ons dus niet verwonderen dat deze Mâcon supérieur moeilijk te onderschieden valt van een Beaujolais.

6. Bourgogne - 1979 - Appellation Bourgogne contrôlée - Réserve du Connétable

- * een getemperde pinotgeur met een beetje vanille
- * alcoholisch
- * gesloten - zonder finesse
- * bezit nog heel wat tannine om nog een tiental jaren te bewaren (?)

7. Rully 1979 - Appellation contrôlée

- * pure pinotneus - mooi
- * vrouwelijke wijn - vol finesse

Zoals iedere wijnavond waren de geselecteerde kazen van een hoge kwaliteit en geassorteerd met de geschonken wijnen.

We aten :

1. een Geromant, gefabriceerd in Lorraine (56% vetgehalte)
2. een Chaumes "Saint Abray", een rode schimmelkaas met 50 % vetgehalte
3. een camembert "Moulin de Carel" een extra doux met 45 % vetgehalte.

Van de négociant Philibert hebben we onthouden dat zijn cliënten van oordeel zijn dat "ce qui est cher, est bon". We verdenken er hem van dat hij er handig op inspeelt.

Sus concludeerde dat de wijnen (h)eerlijk waren.

Dat kunnen we beamen want 's anderendaags geen hoofdpijn, geen zware kop wat eveneens bevestigt dat er weinig SO₂ in aanwezig was.

Rita D'Hayer.



Les
Caves du Chancelier

BOURGOGNE

Réserve du Connétable

Appellation Bourgogne Contrôlée

75 cl

mis en bouteille par

Les Caves du Chancelier

NÉGOCIANT A BEAUNE - COTE-D'OR - FRANCE

- 1979



1979 -

RULLY

Appellation Contrôlée

1979



1979

75 cl

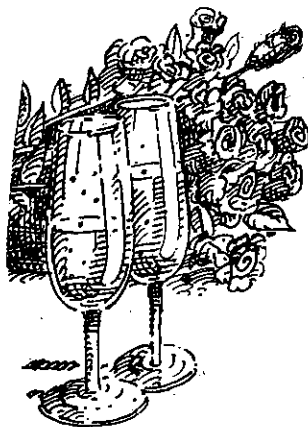


Mis en bouteilles à Beaune par

Les Caves du Chancelier

NÉGOCIANT A BEAUNE - COTE-D'OR - FRANCE

WIJNVRIENDEN

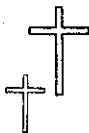


Omhoog de glazen met de beste wijn !
 Wij vernamen dat onze voorzitter Frans De Bisschop gekozen werd tot voorzitter van de handelskamer Halle-Vilvoorde. Hierbij felicitieren wij hem met dit nieuwe voorzitterschap en wij zijn er van overtuigd dat hij ook deze taak, naast alle andere die hij reeds heeft, voorspoedig zal volbrengen.

Langs deze weg felicitieren wij tevens onze vriend en mede-lid Jef Bessemans met zijn benoeming tot algemeen directeur (P.D.G. !!) van het C.O.O.V.I. te Anderlecht. Proficiat !



Christiane, dochter van Irène en Honoré Mariën, heeft aan Steven Bos haar jawoord gegeven op 4 september jl.
 Dit was een enige gelegenheid voor vader Honoré om bij dit jonge geluk zijn goedvoorzien wijnkelder aan te spreken.
 Het moge hen goed gaan !



Onze vrienden Marie-Paule en Jos Foulon moeten voortaan hun moeder missen die met haar zachte en bescheiden aanwezigheid in hun gezin een gave was en een opgave die zij in alle eenvoud en adel heeft volbracht.
 Wij bieden onze oprechte deelneming aan in het leed dat onze vrienden getroffen heeft.

Wij vernamen dat de Loire-degustatie-avond voorzien voor vrijdag 8 oktober niet zal doorgaan wegens sterfgeval in het wijnbouwersgezin.
 Deze proefavond zal vervangen worden door een blindproefavond (4 rode en 4 witte wijnen). Tevens een goede voorbereiding voor hen die deelnemen aan de nationale proeven op zaterdag 16 oktober te Blankenberge.

UIT DE WIJNBORRE



Sopexa heeft een handige folder uitgegeven met door haar Belgisch bureau geselecteerde wijnen uit Frankrijk. Importeurs en wijnhandelaars werden aangezocht elk 10 wijnen ter degustatie te presenteren aan een selectiecomitee, gepatroneerd door de Comité National des Vins de France, van experts aangeduid door de interprofessionele comitees, het Belgisch propagandacomitee en de Compagnie van keldermeesters der franse wijnen.

De ingezonden flessen vertegenwoordigden uiteraard niet alle in ons land gecommmercialiseerde franse wijnen, doch de lijst geeft voor een 175 geselecteerde wijnen de appellatie, jaartal, mise d'origine (M.O.) of andere botteling, AOC of VDQS of Vin de Pays, producent met naam en adres, invoerdersfirma.

Alle wijngebieden van Frankrijk komen aan bod, zowel de meest gekende als de kleinere broertjes (Blaye, Bourg, Canon Fronsac, Saint-Véran, Rully, Cornas, Côte Rotie, Condrieu, Roussillon, Corbières, Languedoc, Cahors, Bergerac e.a.)

Het, met deze bloemlezing beoogde doel is duidelijk : de rijkdom en diversiteit van franse wijnen in het licht stellen ook buiten de klassieke groten. Een prijzenswaardig initiatief van Sopexa.

Deze zomer stond Brugge volledig in het teken van Maria van Bourgondië en de Bourgondische tijd, met tentoonstellingen, concerten, stoe-ten en allerhande feestelijkheden. De wijn en de keuken van Bourgondië werden ruim in de belangstelling gebracht van overtalrijke bezoekers en verlofgasten.

In het raam van deze herdenking halen wij enkele citaten aan uit een bijdrage van John De Graeve "Een cocktail uit de middeleeuwen" verschenen in De Standaard van 30 maart 1982.

"In de Bourgondische tijd goten onze voorvaders ook veel wijn door hun keelgat. Toen voerden onze gewesten deze zogenaamde godendrank zelfs uit ! De bekendste inlandse wijngaarden waren die in de omgeving van Diest, Hoegaarden, Asse, Halle en Grimbergen. Zo is geweten dat in de periode 1473-74 liefst tienduizend hectoliter Brabantse wijn voor de uitvoer bestemd was." - "Karel de Stoute, vader van Hertogin Maria, was blijkbaar een uitzondering in zijn tijd, want hij deed letterlijk steeds water in zijn wijn. Spijtig genoeg voor hem, figuurlijk veel minder." - "Een kopje thee, chocolade of een glaasje cognac na een dag zware besprekingen over de moeilijke politieke toestand ? Vergeet het maar. Allemaal niet te krijgen in haar tijd en nog onbekend in onze streken." - "Vaak dronken man en vrouw uit dezelfde kom soep of beker wijn. Niet uit spaarzaamheid maar uit wellevendheid." - Andere tijden ...

Wie weet wat

Ferdinand Rampelbergh wist het : de namen van de vorige opgave zijn van kunstenaars-ontwerpers van etiketten voor Mouton-Rothschild.

Proficiat voor hem.

Hij was de enige die een antwoord op de prijsvraag inzond.

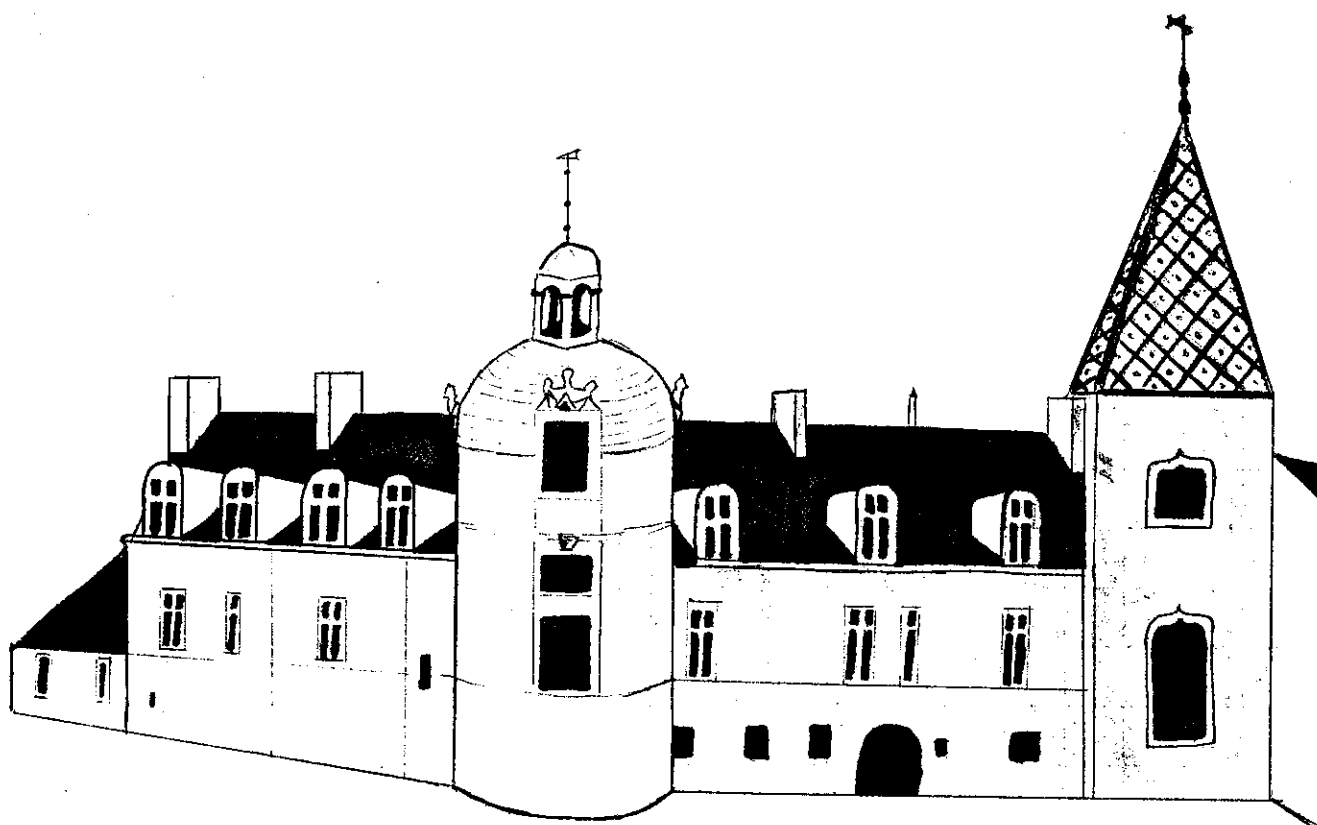
Wellicht vakantie-vermoeienis bij de anderen.

Ferdinand heeft meteen de fles van Sus verdiend.

NIEUWE VRAAG :

Dit architecturaal gedrocht is een amalgaam-shets van drie gebouwen die gelegen zijn in franse wijngebieden en die zelf ook iets te maken hebben met wijn.

Welke gebouwen ?



COMMANDERIJNIEUWS



Op 30 juni ging een bestuursvergadering door ten huize van Mildred en Frans.

IJverige Juleke Stessens gaf haar "afscheids"-financieel verslag met een positieve kastoestand en dito resultaat van het banket. Een zeer verheugende uitwerking van de saneringsinspanningen door het bestuur getroffen.

Minder verheugend voor allen is het ontslag van Juleke als schatbewaarder van de Commanderij; met veel begrip nochtans voor de ingeroepen reden, te veel werk in eigen zaak. Ons aller dank aan Juleke voor haar jarenlange inzet !

Ferdinand Rampelbergh aanvaardde haar taak over te nemen. Hij zal ongetwijfeld "the right man on the right place" zijn.

Nicole Goossens wou eveneens ontlast worden van het sekretariaatswerk dat zij, eveneens gedurende jaren, met toewijding verzorgd heeft. Haar taak werd overgedragen aan Rein De Schepper die even schrok van de omvangrijke dossiers, fiches en ander bij te houden schrijfwerk.

Zij zal nu en dan de raad en de hulp inroepen van Erik - die zich hiertoe "plechtig" verbond - en die verder de technische inleidingen tot onze proefavonden zal verzorgen.

Door het heengaan van Jef De Craene kwamen wij zonder gediensstige en bevoegde opperschenker te staan. Eric Veirman werd bereid gevonden onze wijntjes te verzorgen en in de beste konditie op te dienen.

Meteen hebben wij een nieuw, verjongd bestuur. Onze verwachtingen, zijn hoog gespannen !

Het gildejaar 82/83, de Beaujolais-avond op 11.12.82, het banket van 83, of een variante daarvoor, een mogelijke wijnreis volgend jaar, het eksamen voor meester-wijnproevers, de algemene vergadering van 26.09.82, de wijnvoorraad in de Commanderij-kelder bij Sus, aanwerving van nieuwe leden, vaststelling van het lidgeld voor het komende gildejaar : stof te over voor een op werken belust nieuw bestuur.

ZEER BELANGRIJKE BESLISSING :

Voortaan zullen onze proefavonden om 20 uur 30 stipt beginnen.
Laat iedereen een inspanning doen !

VOLGENDE LEDEN KOMEN AAN BOD VOOR DE HIERNAVERNOEMDE INTRONISATIES :

Gezel-wijnproever : Dhr. en Mevr. Aeby
Dhr. en Mevr. Bayens
Dhr. en Mevr. Brijs
Dhr. en Mevr. De Schepper

Meester-wijnproever : Dhr. en Mevr. Richard
Dhr. en Mevr. Robbe
Dhr. en mevr. Robijns
Dhr. en Mevr. Vanderveken

Grootmeester-wijnproever : Dhr. en Mevr. Bessemans
Dhr. en Mevr. D'Hayer
Dhr. en Mevr. Foulon
Dhr. en Mevr. Gerretzen
Dhr. en Mevr. Missal
Dhr. en Mevr. Nuyten
Dhr. en Mevr. Rampelbergh
Dhr. en Mevr. Sanders
Dhr. en Mevr. Stessens
Dhr. en Mevr. Wauters E.
Mevr. Woutters Denise

Het examen meester-wijnproever zal doorgaan op zaterdag
16 oktober 1982 om 15.30 uur.
Deze manifestatie vindt plaats in het Casino van Blankenberge.

De Vlaamse wijngilde heeft wind in de zeilen. Na "Demer en Dijle" als 18de commanderij werd er een 19de Commanderij boven de doopvont gehouden. Genaamd Bellebeek.
Al meer dan twee jaren werd in een vriendenkring menig wijntje geproefd.
Wij wensen nog veel wijngenot aan onze nieuwe vrienden.

KALENDER

KALENDER DER PROEFAVONDEN EN ANDERE AKTIVITEITEN :

- 08.10.82 : Loire wijnen vervangen door
blindproefavond.
Zaal de Jachthoorn - Zellik
- 16.10.82 : examen meester-wijnproever
Casino te Blankenberge
- 19.11.82 : Côtes de Bourg
Zaal de Jachthoorn te Zellik
- 11.12.82 : de traditionele Beaujolais-avond
- 04.02.83 : Château la Conseillante
Zaal BBL - Brussel
- 04.03.83 : nog niet bepaald
- 22.03.83 : nog niet bepaald
- 04.06.83 : de Nationale Vlaamse Wijngilde
viert 15 jarig bestaan te Antwerpen
- 11.06.83 : Kapittelbanket met intronisaties



TOT DAN !!

Op de leestafel

ONTVANGEN COMMANDERIJBLADEN :

- * De Gentsche Wijngazette - Commanderij Gent
Lijst van wijntijdschriften

- * Het Wijnschrijverke - Commanderij Aalst
2de jaargang, nummer 3 : De wijnoogstmachine
Griekse wijnen proeven (1)
2de jaargang, nummer 4 : Wijn in de oudheid - M. Helon
Blindproef Bordeaux 1976
Griekse wijn (2) - N. Mathijs

- * De Wijnvriend - Commanderij Kust
10de jaargang, nummer 57 : Wijn in geuren en kleuren (1) J. van Bergen
Wijn en maaltijd - Hors d'oeuvres
10de jaargang, nummer 58 : Château Saint-Pierre - J. van Bergen
Wijn in geuren en kleuren

- * De Wijnkroniek - Commanderij Brugge
4de jaargang, nummer 20 : Chianti-Classico - A. Aspeslagh
Saint-Emilion - A. Aspeslagh

INTERESSANT OM TE LEZEN :

- * Revue Belges des Vins et Spiritueux
jaargang 38, nummer 5
- Contenance des bouteilles à vin
- La propagande pour le vin
jaargang nummer 38, nummer 6
- Bouteilles à réemployer
jaargang 38, nummer 7
- Récolte 1982

- * Wijn en Wijn
nummer 59
- Geknoei met duitse wijnen
- Fransen geen wijnkenners
- Alcohol en hartinfarct
- Château Chalon



INHOUDSTAFEL

* Redactioneel	3
* Wijn en Kunst	4
- De oude wijnbouwer uit Verona Juliaan Haest	
* Toerisme, gastronomie, wijn ...	5
- In "Le Maghreb" vernam ik dat ook Marokko wijn lust Bernard Herny	
- Gastronomie een (eet)kunst; even grasduinen in de geschiedenis Marcel Theys	9
* Wij waren er bij	
- 13de kapittelbanket van de Commanderie Brussel	13
- Ontvangen felecitaties	14
- Côtes-de-Bourg : Sopexa, Hilton-Brussel, 6.9	15
- Mâcon-avond : 17.9.82	17
* Wijnvrienden	20
* Uit de wijnborre	21
* Wie weet wat	22
* Commanderijnieuws	23
* Kalender	25
* Op de Leestafel	26
* Inhoudstafel	27
* Algemeen	28
* Aankondiging	29

 * KORRESPONDENTIEADRESSEN *

* E. WAUTERS
 * Pleinlaan 66

* 1970 WEZEMBEEK-OPPEM

* Hoofdredacteur : Edgard Wauters

* Technische verzorging : Aloys Vergels

* Werkten mee :

* Bernard Henry

* Marcel Theys

* Rita D'Hayer

A. VERGELS

R. Van den driesschelaan 1B

1150 BRUSSEL

- *****
- * - Overname van artikels uit De Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
 - * - In geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
 - * - Advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.
 - * - Abonnementsgelden voor niet-leden :
 Te storten op :
 Bankrekeningnummer : 425-6112681-31 van de Vlaamse Wijngilde, Commanderiej Brussel, met vermelding abonnement De Druyvelaer.
- *****

De volgende editie

van de Druyvelaer

verschijnt op

21.12.1982

Tot dan !



VLAAMSE WIJNGILDE

VIERT HAAR

15-JARIG BESTAAN

TE ANTWERPEN OP

04.06.1983

