

Doopopdracht van schacht Decibel

Cantus met presentatie van vier bieren

Maandag 5 april 2010

Intrede van het praesidium

Functie: Praeses

Naam: Filip Eecklaert

Clubnaam: Filip Tom Andy

Doopjaar: 2002-2003

Functie: Schachtenmeester

Naam: Danny Vanhoutte

Clubnaam: Kabouter

Doopjaar: 2005-2006

Functie: Quaestor

Naam: Christian Taeymans

Clubnaam: Chaane

Doopjaar: 1991

Functie: Cantor

Naam: Jan Pellegrims

Clubnaam: Pelle

Doopjaar: 2006-2007

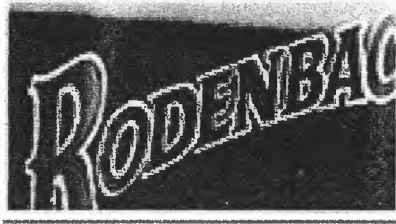
Functie: Ab-actis

Naam: Wim Mersie

Clubnaam: Matrose

Doopjaar: 1998-1999

Io vivat	213
Gaudeamus	214
Castrum clublied	106



Rodenbach is het uniek VLAAMS ROOD BRUIN Bier, erkend als Traditioneel Streekproduct. De "gemengde" hoofdgisting en de 2 jaar durende rijping op eikenhouten vaten (foeders) geven haar een zacht-zure smaak en complexe fruitigheid net als wijn.

De vier broers (Pedro, Alexander, Ferdinand en Constantijn) hadden in 1821 geïnvesteerd in een kleine brouwerij in Roeselare. Er werd een vennootschap opgericht voor 15 jaar. In 1836 werd de brouwerij aangekocht door Pedro samen met zijn echtgenote Regina Wauters die de brouwerij uitbaatte terwijl hij in het leger was. Ze werd hiervoor bijgestaan door haar zoon Edward, die later de brouwerij overnam. Onder zijn leiding bereikte de brouwerij een grote groei. Zijn zoon Eugène ging zich vervolmaken in Engeland en bracht het principe mee om het bier te laten rijpen op eiken vaten om het daarna te mengen. Hij is dus de grondlegger van de huidige Rodenbach. Hij overleed op 39-jarige leeftijd en had geen mannelijke opvolgers.

Eugène was de laatste van de Rodenbachs die de brouwerij beheerde. Na hem werd een naamloze vennootschap opgericht, die bestuurd werd door de directeursdynastie Leon Lambert (1925-72) en zoon Jacques (1972-82), opgevolgd door Léon Van Merhaege (1983-93), Joseph Bevers (1994-95) en Luc Segaert (1995-2002). In 1998 werd de Brouwerij Rodenbach overgenomen door Brouwerij Palm onder impuls van Jan Toye als cultuurproject om deze unieke Vlaams bierstijl voor het nageslacht te bewaren.

RODENBACH bestaat uit 3/4 jong en 1/4 gedurende 2 jaar op eik gerijpt bier. RODENBACH is heel verfrissend en eetlustopwekkend, het perfecte aperitief!

Legendarische uitspraak van Michael Jackson (1984):
"The most refreshing beer in the world"

Bijhorende liederen :

Het zwartbruine bier	379
Als de kerels te gare zijn	352
De blauwvoet	348
Klokke Roeland	353
Rodenbachlied	347
Het Kaerelslied	318
Groeninge	356
Zeemanslied	506
Schwarzbraun is die Haselnuss	442
Loch Lomon'	538
It aint gonna rain no more	550
Kurfürst Friedrich von der Pfalz	388



Cantillon

In de achttiende eeuw ontdekte een benedictijn, Dom Perignon, dat hij door verschillende niet-schuimende wijnen te mengen een schuimende wijn bekwam. Een eeuw later mengt een Brabants brouwer verschillende lambikken en veroorzaakt een hergisting op de fles. De Geuze is geboren.

Tot de negentiende eeuw dronken Brusselaars en Brabanders vooral twee bieren, lambik en faro. De opkomst van de glazen flessen en de ontdekking van de hergisting op fles zorgen voor een revolutie in het kleine wereldje van de Brusselse brouwers. De Geuze wordt het bier dat symbool staat voor Brussel.

Lambik, de basis voor de Geuze, is een bier van spontane gisting. Alle bieren op basis van Lambik smaken van nature uit zuur, maar bij sommige zijn de zuurheid, de bitterheid en de zachtheid meer uitgesproken dan bij andere.

Geuze is het resultaat van een complexe mengeling van lambikken van verschillende leeftijd en met een verschillende smaak.

De Lambik van Brouwerij Cantillon wordt bewaard in eikenhouten vaten. Na een jaar wordt hij "jong" genoemd, na drie jaar komt hij tot volle rijpheid. De jonge bieren bevatten de natuurlijke suikers die nodig zijn voor de tweede gisting op de fles. De bieren van drie jaar zorgen voor de rijke smaak en de fijne aroma's.

De brouwer moet echter vooral proeven. Hij moet proeven van een tiental lambikken uit verschillende vaten, om er uiteindelijk vijf of zes te kiezen waarmee hij een Geuze 100% lambik zal maken die de originele kenmerken van de bieren van Brouwerij Cantillon bezit.

De flessen zijn gesloten met een (natuur)kurk, waarop nog een kroonkurk komt. Ze worden neergelegd in de kelder en blijven er gemiddeld een jaar, zodat de suikers kunnen worden omgezet in koolzuurgas (hergisting op de fles). De verzadiging van het bier gebeurt traag en natuurlijk. Wanneer de Lambik begint te schuimen, noemt men hem Geuze. Daarna verhuist dit pareltje van Brouwerij Cantillon uit de kelders van de brouwerij naar de kelders van de liefhebbers van ambachtelijke Geuze.

Elke mengeling levert een verschillende Geuze op. Aangezien we werken met natuurlijke elementen kunnen we geen "standaardproduct" maken.

De Geuze-Lambik Cantillon vertegenwoordigt de helft van de totale productie van de Brouwerij.

De Geuze 100% Lambik is verkrijgbaar in flessen van 37,5 cl (1/2) en van 75 cl (1/1).

Bijhorende liederen :

Brabantse gilde	37
Het lied van Hertog Jan	322
Het lied van Koppelstock	325
Merck toch hoe sterck	324
Slaat op den trommele	330
Triomfantelijk lied van de Zilvervloot	326
Wilt heden nu treden	335
Vlaenderen boven al	286
Ten green bottles	395
Daglied	363
Au clair de la lune	463
Clementine	544

Plechtig afsluiten van de cantus

Der gute Kamerad	535
Wilhelmus	288
Goede nacht, kameraden	514