

Café is open van 10:00 tot 22:00 uur  
Wintertijd (GMT+1) doorheen het jaar  
Gesloten op dinsdag en woensdag

# BIERKAART



't Klein Verzet  
Een herberg om op verhaal te komen

## 't Klein Verzet in een notedop

't Klein Verzet is het type van herberg dat aansluiting zoekt bij wat een afspanning ooit is geweest; een plaats waar mens en dier werden 'afgespannen' en een gastvrij onderkomen vonden na een vermoeiende tocht.

't Klein Verzet biedt de mogelijkheid om op verschillende manieren op cafébezoek te gaan. Aan de toog een babbel doen met stamgasten, in vergadering of kleine groep bijpraten en toch nog het komen en gaan van een dorpscafé beleven, of rustig vertoeven met de krant, even praten met een bezoeker, ... 's winters rond de houtkachel en 's zomers in de schaduw van de notelaar.

't Klein Verzet staat voor een huiselijke sfeer die aanzet tot een verhaal dat de tijd stilt en de bezoeker inspireert.

't Klein Verzet kiest voor kleinschaligheid, onthaasting, eenvoud, zelfredzaamheid en een eigenheidsversterkend kalender als remedie tegen ontluistering, verkleutering en betutteling.

't Klein Verzet biedt de wandelaar en fietser al wat nodig is om op adem te komen, met douche in het varkenskot, verpozingsruimte op de tas van de schuur, rijwielwerkplaats in de stal, en wandel- en fietskaarten met bijhorende heemkundige documentatie in de kelderkamer.

't Klein Verzet heeft oog voor de toenemende levensduurte waardoor gemoedelijk cafébezoek in een bijzonder kader niet langer voor iedereen is weggelegd. De bierkaart wil een inhoudelijke gids zijn bij het waarderen van kwaliteit, kwantiteit én kost; een zorgvuldig afgewogen aanbod voor 'constructive drinking' al naargelang beurs en gelegenheid.

Kortom, "in een kleine versnelling (≈verzet) naar verpozing (≈verzet), en het nuttigen van een pintje (≈ verzetten) ter versterking van onze morele weerstand (≈ verzet)", zoals bedoeld met de naam van de herberg.

# Prijzlijst

<b>Bier van 't vat</b>		
Bock Pils (5,2%)	25/33/50cl	1,70/2,00/3,00€
Palm Hop Select (6%)	33cl	3,30€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,40/3,20€
Tap van de Patron*	25cl	3,00€
<b>Pils- en amberbier op fles</b>		
Warsteiner (4,8%)	33cl	2,00€
Estaminet (5,2%)	25cl	1,70€
Palm N.A (0,2%)	25cl	1,70€
Palm (5,4%)	25cl	1,90€
<b>Suiker- en glutenvrij bier</b>		
Caulier Blond Glutenvrij (6,8%)	33cl	3,80€
Caulier 28 Tripel (9%)	33cl	4,20€
<b>Speciaal en donker bier</b>		
Martin's IPA (6,9%)	33cl	3,70€
Donker Duivelsbier (7,5%)	33cl	3,30€
Brugge Tripel (8,7%)	33cl	3,20€
Guinness Special Export (8%)	33cl	4,80€
Cornet (8,5%)	33/75cl**	3,00/10,50€
Duvel (8,5%)	33cl	3,30€
Bourgogne des Flandres Roodbruin (5%)	33cl	4,40€
<b>Wit- en abdijbier</b>		
Steenbrugge Wit-Blanche (5%)	25cl	1,90€
Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	33cl	3,00€
Steenbrugge Blond (6,5%)	25/33cl	2,40/3,20€
<b>Trappistenbier</b>		
Orval/Orval 6+/Orval 12+ uit kelder (6,2%)	33cl	3,50/4,00/4,50€
Chimay Rood (7%)	33cl	3,00€
Chimay Blauw (9%)	33cl	4,00€
Westmalle Tripel (9,5%)	33cl	3,50€
LaTrappe Quadrupel (10%)	33cl	4,00€

<b>Seizoens- en fruitbier</b>		
Dobbel Palm (6%)	25cl	1,90€
Kriek Boon (4%)	25cl	2,70€
Faro Boon (5%)	25cl	2,00€
Framboise Boon (5%)	25cl	3,60€
Saison de Dottignies (5,5%)	33/75cl**	3,50/10,00€
Rodenbach Caractère Rouge (7%)	75cl**	19,00€
<b>Vlaams roodbruin bier</b>		
Rodenbach*** (5,2%)	25cl	2,10€
Rodenbach Grand Cru (6%)	33cl	3,60€
Rodenbach Vintage (7%)	75cl**	16,00€
<b>Ambachtelijk lambikbier***</b>		
Girardin Oude Geuze (5%)	37,5cl	4,30€
Girardin Oude Kriek (5%)	37,5cl	4,80€
Boon Oude Geuze (7%)	25/37,5cl	2,70/5,00€
Boon Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	7,50€
Oud Beersel Oude Geuze (6%)	37,5cl	7,30€
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)	37,5cl	8,60€
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)	75cl**	13,00€
Bzart Lambiek Brut Nature (7,4%)	75cl**	22,00€
<b>Oude meesters, limited editions, testbier op vat</b>		
Ongefilterde Palm	25cl	3,00€
Rodenbach Foederbier	25cl	3,00€
Oude Lambik Boon	25cl	3,00€
Rodenbach Vintage	25cl	3,00€
Rodenbach Caractère Rouge	25cl	3,00€
Palm Belgian Craft Brewers testbier	25cl	3,00€
<b>Bier van hier</b>		
Charlepoeng Mennekesbrug (6,2%)	33cl	3,60€
Charlepoeng St.-Roch (6,7%)	33cl	3,60€
Super Kroon (6,5%)	25cl	3,60€
<b>Geestrijke drank</b>		
Hasseltse Graanjenever Smeets(35%)	60ml	2,80€
Elixir d'Anvers FX de Beukelaer (37%)	35ml	2,80€
Beirens Advocaat (16%)	50ml	2,80€
<b>Witte wijn</b>		
Château Lauriol Sauvignon (13%)	125/75cl	3,20/18,00€
Héritage Famille Guilhem Chardonnay (13%)	125/75cl	3,20/18,00€

<b>Rode wijn</b>		
Château Lauriol Merlot (14%)	125/75cl	3,60/20,00€
<b>Frisdranken</b>		
Spa Reine	25cl	1,70€
Spa Barisart	25cl	1,70€
Spa Lemon Cactus	25cl	1,70€
Spa Orange	25cl	1,70€
Lipton Ice Tea	25cl	1,70€
Coca-Cola Classic	20cl	1,70€
Coca-Cola Zero	20cl	1,70€
Cécémel	20cl	1,70€
Schweppes Tonic	25cl	2,00€
Schweppes Agrum	25cl	2,00€
Appelsap Wereldwinkel	20cl	1,70€
Guavashake Wereldwinkel	20cl	1,70€
Druivensap Soniën	25cl	2,30€
Indiaan (Agrum, guava, ijs)	45cl	4,00€
<b>Warme dranken</b>		
Rom espresso, koffie		2,00€
Koffie verkeerd		2,50€
Koffie met glaasje advocaat		3,00€
Thee		2,00€
Chocolademelk Cécémel		2,00€
Royco soep (tomaat of pompoen)		2,00€
Oxo		2,00€
<b>Toespijs</b>		
Chips (zout of paprika)		1,70€
Chocolade Wereldwinkel (melk of zwart)		1,70€
Droge worst in 't vuistje		1,70€
Portie droge worst		3,60€
Portie Charlepoeng Mennekesbrug bierkaas		3,60€

\*Op aankondiging een selectie van oude meesters (Ongefilterde Palm, Rodenbach Foederbier, Oude Lambik Boon), klassiekers (Rodenbach Vintage, Rodenbach Caractère Rouge) en experimentele bieren op vat, afhankelijk van de 'limited editions' en testbieren aangeboden door de Palm Belgian Craft Brewers in de reeks van Arthur's Legacy.

\*\* Wordt opgediend met aantal degustatieglazen naar wens

\*\*\* Kan worden opgediend met klontjes suiker en stamper

# Iets over onze dranken



## Water

Het is de bron van alle leven, onmisbaar voor een evenwichtige metabooliek, en belangrijk ingrediënt bij het brouwen van bier. Je kan jezelf van kraantjeswater bedienen in glazen die zich naast de waterbak in de gang bevinden.



## Bier

Water is echter niet altijd even drinkbaar geweest en het was de Heilige Arnoldus van Metz die in 1084 in de Abdij van Oudenburg zijn gelovigen bier leert drinken dat door zijn kookproces vrij was van schadelijke bacteriën. Door de vele mensenlevens die hij daarmee gered heeft werd hij uitgeroepen tot de Patroonheilige der Brouwers. Bier is een door gisting uit graan en water gebrouwen alcohol- en koolzuurhoudende drank.



## Bier van lage gisting

De koude of lage gistingstechniek (0 tot 10°C) - de gisten zakken naar de bodem van de kuip - verandert vanaf 1900 het brouwproces met het gebruik van 'lage' gisten uit Pilsen (Tsjechië). Mineraalarm brouwwater, bleke mouten en tweemaal toevoegen van hop bepalen de kwaliteit van pilsbieren of 'lagers'. Indien niet gebrouwen volgens het Reinheitsgebot - de oudste warenwet ter wereld (1516) die bepaalt dat bier alleen gerst, water, hop en gist mag bevatten - helpen rijst of maïs om het eiwitgehalte te beperken en een te grote volmondigheid in smaak te voorkomen.

Bock Pils (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25cl 33cl 50cl
Estaminet (5,2%)	Vlaams-Brabantse pils	25cl
Warsteiner (4,8%)	Reinheitsgebot pils	33cl



## Bier van hoge gisting

Vanaf 1364 wordt het in Brabant verplicht om hop te gebruiken bij het brouwen van bier waardoor de groei van bacteriën sterk werd afgeremd en het spel van de zuivere gistflora in bier de overhand kon krijgen. Dit betekende het begin van de toepassing van de warme of hoge gistingstechniek (15 tot 25 °C) met 'hoge' gisten – de gisten komen bovendrijven in de kuip - en het gebruik van mineraalrijk brouwwater. Hergisting op fles is een Belgische specialiteit en essentieel voor het behoud van het dorstlessend karakter en evenwichtig smaakpalet van zwaardere bieren. Met de lambikbieren als belangrijke uitzondering, wordt bij de afvulling op fles suiker en gist toegevoegd. De gist zet de suiker om in extra alcohol en koolzuurgas dat dan weer het zoete van de alcohol neutraliseert. Gist beschermt het bier eveneens tegen veroudering door oxidatie omdat het de infiltrerende zuurstof opstort, en aldus de bewaartijd verlengt; een goede kelder, bediening én beleving doen de rest. Stout is een biersoort gekenmerkt door een donkerbruine tot zwarte kleur wegens het gebruik van gebrande of geroosterde mout.

Palm N.A (0,2%)	Alcoholvrij amber bier	25cl
Palm (5,4%)	Spéciale Belge Ale	25cl
Martin's IPA (6,9%)	India Pale Ale	33cl
Guinness (8%)	Special Export Stout	33cl
Duivelsbier (7,5%)	Halle's donker stadsbier	33cl
Brugge Tripel (8,7%)	Brugge's blond stadsbier	33cl
Cornet (8,5%)	Bovengegist blond met eiktoets	33cl
Duvel (8,5%)	Blond hergist op fles	33cl
Caulier Blond (6,8%)	Zonder gluten en suikervrij	33cl
Caulier 28 Tripel (9%)	Van nature suikervrij	33cl



## Tarwebier van hoge gisting

Tarwebier is eveneens van hoge gisting, op basis van een brouwsel waarin 40% van de mout vervangen wordt door ongemouten tarwe en 60% gemouten gerst. Het witbier van

Steenbrugge is verrijkt met het kruidenmengsel ‘gruut’ dat de brouwers in de Gouden Eeuw (15<sup>de</sup> eeuw) verplicht waren aan te kopen bij het kruidenhuis van Brugge. Dit witbier is uniek als abdijbier. Zoals voor alle Steenbrugge bieren, wordt er per hectoliter aan de kloosterorde van de Sint-Pietersabdij een ‘royalty’ betaald ter financiering van hun goede werken.

Steenbrugge Wit-Blanche (5%)      Wit abdijbier      25cl



## Kloosterbier van hoge gisting

Vanaf 600 begonnen kloosters in de graangordel van de Lage Landen alcoholische drank te ontwikkelen op basis van gerst. Iedere orde had zijn eigen recept, met het bier van de Cisterziënzers als meest gekende. Een deel van de orde ging in de 17de eeuw nog strikter de ‘ora et labora’ regels van Benedictus toepassen en vestigden zich in de abdij van La Trappe in Normadië, en vandaar dus Trappisten genoemd. In 1921 begint Westmalle een zwaar donker bier te brouwen dat ‘Dubbel’ wordt genoemd en in 1934 begint men er een straffer blond bier te brouwen dat de naam van ‘Tripel’ meekrijgt. In 1991 begint de Abdij van O.L.V. van Koningshoeven een nog straffer bier te brouwen en de ‘Quadrupel’ zag het daglicht. In 1875 werden de brouwrechten van de Abdij van Oudenburg overgenomen door de Sint-Pietersabdij te Steenbrugge. Tot op heden worden de Steenbrugge abdijbieren gebrouwen met toevoeging van het geheime Brugse kruidenmengsel (gagel, rozemarijn, koriander, jeneverbes, kaneel, anijs, kruidnagel, salie, laurier, ...) dat destijds moest worden aangekocht bij het ‘Gruuthuse’.

Steenbrugge Dubbel Bruin (6,5%)	Donker abdijbier	33cl
Steenbrugge Blond (6,5%)	Blond abdijbier	33cl
Chimay Rood (7%), Chimay blauw (9%)	Donkere Trappist	33cl
Orval (6,2%)	Trappistenbier	33cl
Westmalle Tripel (9,5%)	Trappistenbier	33cl
La Trappe Quadrupel (10%)	Trappistenbier	33cl





## Seizoens- en fruitbier

Sommige bieren zijn door hun aroma, smaak en samenstelling eerder aangewezen om seizoensgebonden te worden opgediend. In de zomer een dorstlesser, iets lichter en verfrissender en in de winter iets zwaarder en volmondiger, of gewoon wat feestelijker naar het eindejaar toe. Vandaar ook de nauwe band met onze fruitbieren die door het rusten en rijpen te samen met verse vruchten – het macereren – een onweerstaanbare zomerse toets geven. Het sap van rood fruit (kriek, veenbes en framboos) wordt na een tijdje gisten kleurloos en is bijzonder complementair aan het smaakpallet van het ‘gerstenat’.

Dobbel Palm (5,7%)	Eindejaars Spéciale	25cl
Palm Hop Select (6%)	Met vers geplukte hop	33cl
Faro Boon (5%)	Verfrissend lambikbier	25cl
Kriek Boon (4%)	Gezoete kriekenlambik	25cl
Framboise Boon (5%)	Gerijpt met frambozen	25cl
Rodenbach Caractère Rouge	Complex met rood fruit	75cl



## Bier van gemengde gisting

Het betreft hier de unieke Vlaams roodbruine bieren die het brouwresultaat zijn van een complex gistingsproces en het gebruik van op de eest gekleurde mouten. Het kookproces in de brouwketels verloopt op de klassieke manier maar is wel van extra lange duur. Dit is van belang voor de verbruiningsreacties en een extra verarming van eiwitten waardoor de ontwikkeling van de ongewenste azijnzuurbacterie wordt beheerst tijdens de gemengde gisting. Na een eerste hoge gisting gebeurt er een tweede spontane fermentatie in eikenhouten vaten (foeders) onder invloed van de bacteriële flora en wilde gisten aanwezig in de eik. Afhankelijk van de rijpingsduur in deze foeders verkrijgt men de Rodenbach Clasic, Grand Cru of Vintage. De foederzalen in Roeselare met hun 294 vaten waarvan sommigen meer dan 150 jaar oud zijn, zijn wereldvermaard. Onze webstek geeft je meer details over de rol van Rodenbach in de Vlaamse Beweging. De Bourgogne des

Flandres is eveneens van gemengde gisting door spontaan gegist lambikbier van Timmermans samen te voegen met hoge gistingsbier.

Rodenbach (5,2%)	Vlaams roodbruin bier	25cl
Rodenbach Grand Cru (6%)	Belegen roodbruin bier	33cl
Rodenbach Vintage (7%)	Met foedernummer en jaartal	75cl
Bourgogne des Flandres (5%)	'Blend' met lambikbier	33cl



## Bier van spontane gisting

In 1897 wilde men de Franse bezoekers van de wereldtentoonstelling plezieren met een 'méthode champenoise'. De Brusselse 'champagne' of geuze lambiek – afgeleide van Lembeek – was geboren en geniet met de benaming 'oude geuze', 'oude kriek' of 'oude lambik' vanaf 1989 Europese bescherming als een gewaarborgde traditionele specialiteit. Van belang is dat 100% van het brouwsel in een open koelschip spontaan ingeënt is met de microflora uit de omgevingslucht. Eveneens specifiek voor dit brouwproces is het gebruik van 40% ongemouten tarwe, de toevoeging van overjarige hop, het versnijden van jonge en oude lambik belegen op eikenhouten vaten, en minimaal 2 maanden hergisting op fles die uiteindelijk van de lambik geuze maakt. Alleen deze lambikbieren zijn de enige echte en authentieke, én staan borg voor 20 jaar smaakevolutie op fles. Bzart Lambiek is ontstaan uit het samenbrengen van twee tradities, de Méthode Traditionnelle voor mousserende wijnen en de spontane gisting voor de lambikbieren, en dus een bier van gemengde gisting is. Het resultaat is een natuurlijk, mousserend lambikbier van eigen bodem waarop een 'remuage' en 'dégorgement' zijn toegepast.

Girardin Oude Geuze (5%)		37,5cl
Girardin Oude Kriek (5%)		37,5cl
Boon Oude Geuze (7%)		37,5cl
Boon Oude Kriek (6,5%)		37,5cl
Boon Geuze Mariage Parfait (8%)		75cl
Oud Beersel Oude Geuze (6%)		37,5cl
Oud Beersel Oude Kriek (6,5%)		37,5cl
Bzart Lambiek Brut Nature (7,4%)	Méthode champenoise	75cl



## Oude meesters op vat

Zoals dat tot 1920 steeds het geval is geweest gaat het hier om zogenaamde ‘platte’ bieren van hoge (Palm), gemengde (Rodenbach) en spontane (Oude Lambiek) gisting. Zij zijn gegist aan omgevingstemperatuur waarna ze een rijping ondergaan aan omgevingsdruk in eiken vaten en dus weinig koolzuur bevatten. Ze worden getapt met fijne sproeikop waardoor stikstof uit de lucht zorgt voor hun schuimkraag. Beleef het beste uit de natuur met deze goed verteerbare ‘oude meesters’ die staan voor duurzaamheid en innoverende ambachtelijkheid. Maar zoals het met oude meesters wel meer gebeurt, zijn ze niet altijd beschikbaar.

Ongefilterde Palm (5,4%)	Vers en niet gepasteuriseerd	25cl
Rodenbach Foederbier (6%)	Twee jaar oud	25cl
Oude Lambiek Boon (6,5%)	Drie jaar oud	25cl



## Bijzondere brouwsels op vat

‘Experimentele’ bieren geproduceerd in de nieuwe micro-brouwerij De Hoorn te Steenhuffel. Deze bieren worden door de Palm Belgian Craft Brewers in beperkte oplage gebrouwen onder de serie ‘Arthur’s Legacy’. De testbieren en limited editions verwijzen naar Arthur Van Roy die Brouwerij Palm na de Eerste Wereldoorlog met succes heropbouwde ondanks zijn verzet tegen het opkomend pilsbier. Eveneens krijgen we deze zomer op de ‘Tap van de Patron’ de meest exclusieve Rodenbachbieren.



## Bier van hier

Voor ’t Klein Verzet zijn goed bier en plaatselijke cultuur onlosmakelijk verbonden. We kunnen het daarom heel erg waarderen dat Biergilde Dijleland uit Huldenberg een bier heeft uitgebracht waarvan de naam verwijst naar een vrijheidsstrijder ‘avant la lettre’ die in de tijd van de boerenkrijg hier

actief is geweest. Op onze webstek vind je meer details over hoe het met Cousin Charles de Loupoigne, in de volksmond Charlepoeng genoemd, is vergaan. Mennekesbrug verwijst naar het mysterieuze van de holle wegen in de streek, en St.-Roch naar de plaatselijke verering van Sint-Rochus, een voor de streek zeer belangrijke beschermheilige tegen besmettelijke ziekten. Super Kroon is een door Freddy Delvaux aangepast bier van de oude Brouwerij De Kroon (1897) te Neerijse, plaatselijk gebrouwen met rebelse mout, straffe hop en wilde gisten.

Charlepoeng (6,2%)	Mennekesbrug	33cl
Charlepoeng (6,7%)	Sint-Rochus	33cl
Superkroon	Belegen met fijne nabitterheid	25cl



## Wijn

Wijn daarentegen is gegist druivensap en in onze contreien vooral verspreid als een erfenis van Rome en de Kerk. Het is hier steeds duurder geweest dan bier, waaraan zich de volkswijsheid ‘bier na wijn geeft venijn, wijn na bier geeft plezier’ heeft ontleend. Het is immers beter om vanuit een situatie van armoede rijk te worden dan de omgekeerde weg te gaan.

In de jaren 1920 verwerft Georges Thienpont, eigenaar van de Vlaamse wijnhandel Hof te Cattebeke, een wijngaard in Saint-Emilion, en wat later in Pomerol. Het werd een succesrijk familiebedrijf dat verknocht bleef aan de Francs-Côtes de Bordeaux streek, de 'terroir'. De naam Lauriol komt van een wijngaard van Château Puygueraud die Nicolas Thienpont, zoon van Georges, is begonnen te herplanten. De wijngaard is gelegen in de gemeente Saint-Cibard en groeit op een kalkrijke kleigrond met een ondergrond van kalksteenrotsen. De wijn is gedurende 15 maanden verzorgd in inox vaten met een voortgezette rijping van 6 maanden in eikenhouten vaten.

Château Lauriol wit (13%)	Sauvignon	11,6cl/75cl
Château Lauriol rood (14%)	Merlot	11,6cl/75cl
Héritage Famille Guilhem wit (13%)	Chardonnay	11,6cl/75cl

## Samenwerking

Beste,

Samen met onze leveranciers doen we ons best om je zo goed mogelijk van dienst te zijn.



Uw bemerkingen en suggesties helpen ons om het beter te doen. Aarzel dus niet om ons hierover aan te spreken.

Van harte bedankt voor uw bezoek,

Dirk en Ingrid Jena-De Wilde  
Bollestraat 1, 3090 Terlanen-Overijse  
Tel: 016/90 11 34

Voor meer info zie [www.tkleinverzet.vlaanderen](http://www.tkleinverzet.vlaanderen)

# Ons seizoenkalender

*Leven is je verbonden voelen met anderen  
zonder je eigen identiteit te verliezen*

## Lente 2017

Maandag 10 april: Begin van de Goede Week

Zondag 16 april: Hoogfeest van Pasen en Verrijzeniszondag

Vrijdag 28 april: Feestdag van Sardignia

Zaterdag 29 april: H. Catharina van Siëna, co-patrones van Europa

Maandag 1 mei: Heilige Jozef, de Arbeider, Feest van de Arbeid

Vrijdag 5 mei: Heldenhulde op het kerkhof van Terlanen

Dinsdag 9 mei: Onze-Lieve-Vrouw van Vlaanderen, Dag van Europa

Zondag 14 mei: Feestdag van Zuid-Tirol

Vrijdag 19 mei: Sant Erwann de Kermartin, Feestdag van Bretagne

Zondag 21 mei: Aperitiefconcert in Sint-Michaël kerk van Terlanen

Vrijdag 16 juni: H. Lutgart, patrones van de Vlaamse Beweging

## Zomer 2017

Woensdag 21 juni: Begin van de zomer

Zondag 9 juli: Terlanen zomerkermis, langste tafel, wielerkoers

**Dinsdag 11 juli: Wereldbevolkingsdag - Heiligendag van Benedictus, de patroon van Europa - Feest van de Vlaamse Gemeenschap**

Zondag 23 juli: H. Birgitta van Zweden, co-patrones van Europa

Maandag 25 juli: H. James, Feestdag van Galicië

Woensdag 9 augustus: H. Edith Stein, co-patrones van Europa

Dinsdag 15 augustus: 2<sup>de</sup> verjaardag van 't Klein Verzet

Woensdag 16 augustus: H. Arnold van Tiegem, patroon der brouwers

Maandag 11 september: La Diada, feestdag van Catalonië

## Herfst 2017

Vrijdag 22 september: Begin van de herfst

Woensdag 27 september: Feest van de Franse Gemeenschap

Vrijdag 29 september: Aartsengelen Michaël, Gabriël en Rafaël

Zondag 1 oktober: Winterkermis, processie, zegening Lutgartkapel

Woensdag 25 oktober: Feestdag van Baskenland

Woensdag 1 november: Hoogdag van Allerheiligen

Donderdag 2 november: Allerzielen

Dinsdag 7 november: H. Willibrord, patroon van de herbergiers

25 en 26 november: Mosselkermis van Basketclub Terlanen

Zondag 26 november: H. Berchmans, Patroon der Vlaamse jeugd

Donderdag 30 november: H. Andrew, feestdag van Schotland

Vrijdag 1 december: Sint-Elooi, patroon van boeren en smeden

Zaterdag 2 december: Zalige Jan van Ruusbroec, mysticus

Zondag 3 december: Begin van de Advent

Vrijdag 15 december: Hadewijch, Brabantse mystieke dichteres

## Winter 2017/2018

Donderdag 21 december: Begin van de winter

Maandag 25 december: Hoogdag van Kerstmis

Zondag 31 december: Oudejaarsavond met brood uit de bakoven.

Zaterdag 6 januari: Driekoningen (Melchior, Gaspar en Balthazar)

Zaterdag 20 januari: H. Sebastiaan, Patroon van de Boogschutters

Vrijdag 2 februari: Maria Lichtmis

Woensdag 21 februari: Internationale Dag van de Moedertaal

Donderdag 1 maart: Heilige David, Feestdag van Wales

Zaterdag 17 maart: Heilige Patrick van Ierland

Zaterdag 21 april: Noordpeene, zwijgende voettocht door 't slagveld

Zondag 22 april: Erfgoeddag 'Kies voor erfgoed', Dag van de Aarde

*Als je je grenzen aangeeft,  
hoef je geen muren te bouwen.*



# Uit een ver en niet zo ver verleden

## Waarom klokken luiden

Voor de Oostenrijkse historicus Friedrich Heer was het klokkengelui de gemene noemer bij uitstek van de Europese cultuur. Ze geven ritme aan de tijd, symboliseren burgerlijke of kerkelijke gezamenlijkheid en zijn een objectieve expressie van subjectieve gevoelens van blijdschap of droefheid.

Veel klokken hebben als opschrift *Vivos voco* (de levenden roep ik), *Mortuos plango* (de doden beklag ik), *Fulgara frango* (de bliksems breek ik). Dit geeft aan waartoe het luiden van klokken diende en ten dele nog dient, namelijk om de omwonenden ergens op te wijzen (nationale rouw of vreugde, kerkdienst, ...) of tegen te waarschuwen (onraad, brand, ...).

Angelus: Kloosters en kerken luiden hun klokken als oproep tot gebed. Daardoor ontstond er in de omgeving ook een zekere regelmaat in de dagindeling. Dit is tevens de oorsprong van het Angelus kleppen of luiden – waarschijnlijk ingesteld in de 14de eeuw – als oproep tot het bidden van ‘De Engel des Heren’, in principe driemaal daags: ‘s morgens om 6:00 uur, ‘s middags om 12:00 uur en ‘s avonds om 18:00 uur. Het traditionele Angelus klokgebed bestaat uit het kleppen van 3x3 slagen, met een tussenliggende interval van ongeveer 8 seconden. Kleppen is het dusdanig aantrekken van de klok zodat de klepel slechts één kant raakt. Na het kleppen wordt ongeveer 2 minuten nageluid. Angelus luiden wordt doorgaans met een kleine klok gedaan,

omdat het erg moeilijk is een grote klok te kleppen. Soms geeft een uurslaghamer de 3x3 slagen op de klok, waarna het naluiden volgt.

Tijdluiden: Met de Reformatie werd het gebruik van kerkklokken voor een groot deel afgeschaft. Ook het Angelus verdween grotendeels. Hiervoor kwam het 'tijdluiden' in de plaats, zoals de middagklok en de papklok, een functie die door de wijde verspreiding van horloge en mobiele telefoon in onbruik is geraakt.

Bij overlijden: Hoewel dit klokluiden van oudsher werd gedaan om boze geesten te verdrijven, luidt de kerk de doodsklokken om op waardige wijze afscheid te nemen van één van haar dorpsgenoten. Op diverse plaatsen is het nog steeds gebruikelijk om de overledene te verluiden, overluiden of uitluiden.

Bij begrafenissen: Vaak wordt er geluid met de grootste klok maar indien mogelijk kan er met meerdere klokken gewerkt worden, waarbij men bijvoorbeeld met de eerste klok aangeeft of het om een vrouw, man of kind gaat. Op sommige plaatsen klept men de klok in plaats van haar te luiden. Luiden bij begrafenissen wordt bij voorkeur in overleg met de organist gedaan, zodat de klokken het geheel van de ceremonie versterken en een bijzonder goed moment bieden om op ingetogen en sobere wijze uitdrukking aan rouw te geven.

Om het volk bijeen te roepen: Het gebruik om mensen op te roepen voor de dienst is net zo oud als de kerk zelf en is er onlosmakelijk mee verbonden. In het Oude Testament krijgt Mozes in Numeri 10: 1-10 opdracht

instrumenten te maken om signalen te geven om het volk bijeen te roepen. In de Rooms-katholieke kerk zijn de klokken gewijd en hebben ze een functie in de liturgie, zoals het luiden tijdens het Gloria en het kleppen van een klok tijdens Consecratie en Elevatie. Een algemeen gebruik is nog om een uur of een half uur voor een kerkdienst begint de kerkklokken enkele minuten te luiden met het doel mensen op te roepen naar de kerk te komen. Soms luidt men al op zaterdagavond, soms tegen zonsondergang, de zondag in. Op andere plaatsen wordt de klok geluid als de mensen naar de kerk komen. Het luiden voor de dienst is goed te combineren met het Consistorie of stil gebed. Een dergelijke stille bezinning voor aanvang van de kerkdienst, tijdens het luiden van een klok, kan erg waardevol zijn.

Tijdens het kerkelijk jaar en op bijzondere dagen: Elke kerk zou eigenlijk over meerdere klokken moeten beschikken om volgens de aard van het kerkelijk jaar te kunnen luiden. Tijdens de Advent kan men bijvoorbeeld luiden met een kleine klok en tijdens Kerst met alle aanwezige klokken. In de passietijd kan men bijvoorbeeld met één grote klok luiden, op Witte Donderdag met alle klokken. In de Rooms-katholieke kerk gebeurt dit op Witte Donderdag tijdens het Gloria, waarna de klokken zwijgen tot het Gloria in de Paasnacht. Als een kerk meer dan twee klokken heeft, dan kan het zinvol zijn om de grootste klok samen met de andere klokken alleen op hoogtijdagen te gebruiken.

Van middel voor massacommunicatie bij uitstek naar oorzaak van geluidsoverlast: De vele mooie tradities op het gebied van luidklokken zijn een belangrijk cultureel

erfgoed waarmee best in respect wordt omgegaan. Vaak had eenzelfde klok meerdere functies en hadden onze voorouders een uitstekend auditief onderscheidingsvermogen om uit de combinatie van toonhoogte, tijdstip, wijze van aanslaan (kleppen, beieren of luiden) en aantal gebruikte klokken de correcte boodschap te distilleren. Vandaag worden de kerktorens in Vlaanderen steeds meer gebruikt als zendmasten voor het nieuwe massacommunicatiemiddel van het wereldwijde web. Aldus dragen ze bij tot het in vraag stellen van de bovengenoemde functies van het klokkenluiden en wordt het luiden van klokken in toenemende mate met geluidsoverlast geassocieerd.

De klok in onze kerktoren: Op 3 april 1838 werd te Terlanen de eertse steen van de nieuwe Sint-Michaël kerk geplaatst op de fundamenteën achter het hoofdaltaar. Op 8 juni 1848, 10 jaar later, werd de nieuwe klok ‘gedoopt’ met de naam Ferdinandus, de voornaam van de toenmalige burgemeester van Overijse, Ferdinand Marie Vande Velde, die te samen met zijn echtgenote Anna Maria Kumps het peter- en meterschap op zich namen.

Hedendaagse analogie: De “klokkenluiders” in openbare diensten zijn ambtenaren die menen wantoestanden aan de grote klok te moeten hangen, vanuit een gevoel dat ze zich moreel verplicht zien verzet aan te tekenen tegen een heersend of dreigend onrecht. Duidelijk één van de betekenissen waarnaar de benaming van de herberg verwijst, en dus een teken dat zij meer dan welkom zijn om er hun verhaal te komen doen !