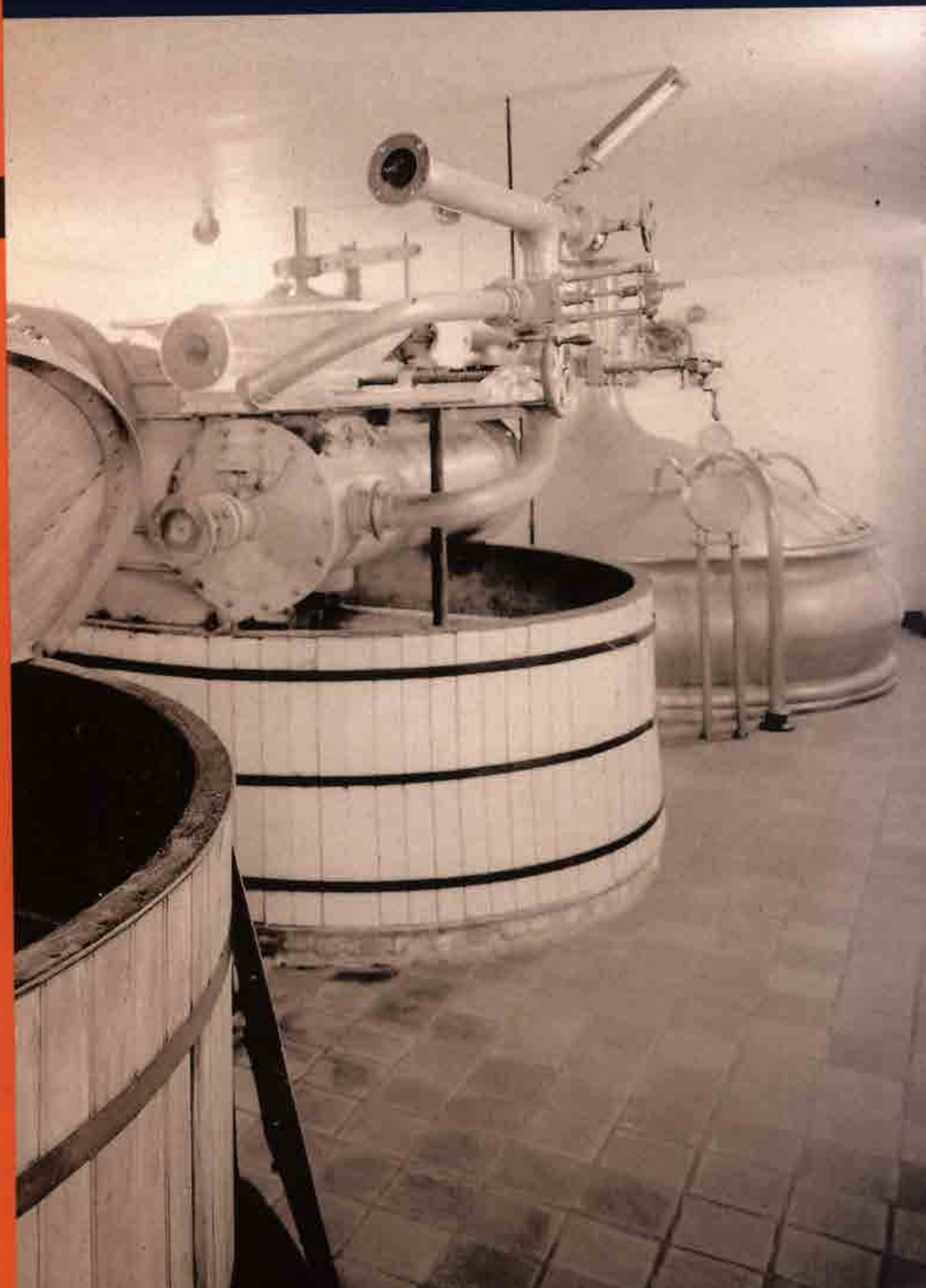
VVIA
NIEUWSBRIEF
VAN DE VLAAMSE
VERENIGING VOOR
INDUSTRIELE
ARCHEOLOGIE vzw
postbus 30 - 9000 Gent 12

INDUSTRIEEL ERFGOED IN VLAANDEREN

nr. 39- 40
NOVEMBER 1995
TWEEMAANDELIJKS
BEHALVE JULI-AUGUSTUS

in dit nummer:

BROUWEN EN BROUWERS IN VLAANDEREN



EDITORIAAL

Bier en brouwerijen vormen samen een belangrijk stuk van de Vlaamse ambachtelijke en industriële traditie, en van ons industrieel erfgoed. Vandaar dat de VVIA er de voorkeur aan gaf om in dit nummer een aantal bijdragen over bier en over brouwerijen te bundelen - zonder dat hierbij een volledigheid nagestreefd werd. De teksten zijn in hoofdzaak afkomstig van leden die met deze materie begaan zijn - en van een aantal studenten architectuur en interieur-architectuur van het Hoger Architectuurinstituut St.-Lucas Gent die vorig academiejaar aan een onderzoeksproject rond industriële archeologie meewerkten.

Tijdens de samenstelling van dit nummer - én ook tijdens het verloop van het onderzoeksproject van de Gentse architectuurstudenten - bleek hoe slecht wij in feite ons industrieel erfgoed kennen. Met andere woorden, het samenbrengen van inventarisatiegegevens is een conditio sine qua non niet alleen om een beschermingsbeleid voor te bereiden, doch eveneens om een wetenschappelijke basis voor de industriële archeologie uit te bouwen. Het ontsluiten van deze inventarisgegevens voor onderzoekers en belangstellenden is de tweede noodzakelijke stap.

Vandaar onze oproep aan onze leden: sedert jaren houdt de VVIA **steekkaarten** *"Maak Uw Industrieel Verleden Bekend"* ter beschikking van iedereen die een industrieel gebouw (van een brouwerij tot een elekticiteitskabine, of een brug, een station, een watertoren, en noem maar op) wil signaleren.
Wie aan deze inventarisatie in zijn omgeving wil meewerken, kan deze steekkaarten gratis aanvragen - met vriendelijk verzoek ze naderhand ingevuld aan ons terug te bezorgen.

Ook willen wij een beroep doen op onze leden, om in de loop van 1996 (het *Jaar van het Industrieel Erfgoed*) één themanummer van dit tijdschrift aan elk van de Vlaamse provincies te wijden. Uw teksten en bijdragen over initiatieven en sites in Uw provincie worden ingewacht tegen volgende deadlines:
- Limburg: teksten inleveren **vóór 8 januari** 1996
- Oost-Vlaanderen: teksten inleveren **vóór 8 februari '96**
- Antwerpen: teksten inleveren **vóór 8 maart** 1996
- Vlaams-Brabant: teksten inleveren **vóór 8 april** 1996
- West-Vlaanderen: teksten inleveren **vóór 8 mei** 1996

Graag ontvangen wij korte teksten (max. 1 bladzijde), voorzien van enkele illustraties, en liefst geleverd op een floppy disk (MS-DOS, bv. in ASCII-code, Wordperfect, MS-Word, WordStar)

A. Linters
voorzitter

1996 JAAR VAN HET INDUSTRIEEL ERFGOED

In 1996 is het precies een kwarteeuw geleden dat in Vlaanderen de eerste industrieel-archeologische stapjes gezet werden.
In 1996 zal het industrieel en het technologisch erfgoed daarom centraal staan, met tal van aktiviteiten, en speciale initiatieven in alle Vlaamse provincies.

1996 werd immers in Vlaanderen (én in Nederland) uitgeroepen tot "**Jaar van het Industrieel Erfgoed**".

Het is de bedoeling dat deze aktie de belangstelling van het publiek - én van de overheid - zal vestigen op het rijke industriële, ambachtelijke en technologische erfgoed van Vlaanderen, zodat een basis gelegd wordt voor de verdere uitbouw van de discipline.
Hoopvol is intussen het feit dat de Vlaamse Regering in de laatste regeringsverklaring inzake monumentenzorg een prioriteit legde bij het industrieel erfgoed.

In Vlaanderen zal het Jaar van het Industrieel Erfgoed niet met grote middelen, van bovenaf georganiseerd worden. Het berust op de spontane inzet van tal van individuele vrijwilligers, verzamelaars, plaatselijke verenigingen, gemeente- en provinciebesturen, etc. Zij zullen initiatieven nemen die het industrieel erfgoed van hun streek of bedrijfstak in de schijnwerper plaatsen. Op dit ogenblik bereiden provinciale comités en tal van plaatselijke initiatiefnemers reeds tientallen projecten voor: opendeurdagen, speciale publikaties, tentoonstellingen, studiedagen, geleide bezoeken en uitstappen, en noem maar op.
Tijdens het voorjaar zal elke provincie om beurt de fakkel overnemen: Limburg geeft het startsein in maart, in april is Oost-Vlaanderen aan de beurt (dan vindt ook de nieuwe editie van Flanders Technology in Gent plaats), en vervolgens komen Antwerpen in mei, Vlaams-Brabant in juni, en West-Vlaanderen sluit het rijtje tijdens de toeristische maanden juli en augustus. In elk van deze provincies zal ook een industrieel-archeologische opendeurdag georganiseerd worden, een soort thematische en provinciale 'Open Monumentendag' van het industrieel erfgoed.
Tijdens het najaar zullen andere initiatieven, zoals studiedagen en tentoonstellingen, op de agenda staan.

Bij deze een oproep aan iedereen die op één of andere manier zijn steenje wil bijdragen:
- verzamelaars die met hun verzameling een tentoonstelling willen stofferen;
- bedrijfsleiders die het historisch erfgoed en de traditie van hun bedrijf willen bekend maken;
- plaatselijke verenigingen die één of ander gebouw willen openstellen voor het publiek, die een lezing of een studiedag willen organiseren, ...
- en noem maar op.

Iedereen die op één of andere manier aan het "Jaar van het Industrieel Erfgoed" wil meewerken en een plaatselijk initiatief wil opzetten, kan de deelnemingsformulieren en alle nuttige informatie aanvragen bij: secretariaat van het

"Jaar van het Industrieel Erfgoed Vlaanderen"
Postbus 30 Gent-XII
9000 Gent-12
tel & fax 056/35 91 02

Ten geleide

De industriële en technologische ontwikkeling heeft vanaf de 18de eeuw onze samenleving en ons leefmilieu sneller en ingrijpender veranderd dan om het even welke andere gebeurtenis of evolutie voordien. Deze ontwikkeling liet tal van boeiende en belangrijke sporen na. Sommige sectoriële ontwikkelingen waren sterk streekgebonden. Zo groeven steenkoolmijnen zich in het Limburgse landschap in. De Rupelstreek werd gebakken in baksteenovens en vlassers trokken een linnen garen door de Leiestreek. Andere sectoren, zoals het brouwbedrijf, kenden een minder streekgebonden ontwikkeling. Voor het historische landschap waren ze dan ook minder ingrijpend.

EN DE BROUWER ... HIJ BROUWDE VOORT

Het historische brouwbedrijf

In de middeleeuwen werd bier in zeer grote hoeveelheden gedronken. Water en melk waren vaak van een verdachte kwaliteit in tegenstelling tot bier, waarvan het wort gekookt was. De belangrijkste vereisten waaraan het middeleeuwse bier dan ook moest voldoen, waren dat het goedkoop en goed verteerbaar was. Bier moest immers de zware, vette kost van het dagelijkse menu helpen verteren.

Aanvankelijk liet de middeleeuwse brouwer zijn brouwsel spontaan gisten en kruidde hij zijn bier met gruit, dat in hoofdzaak uit gagel bestond. Vanaf het begin van de 14de eeuw bevorderde hij het gistingsproces door gist toe te voegen. De meest toegepaste gistingsmethode was de hoge of bovengisting. Voor het kruiden van het bier werd meer en meer hop gebruikt. Het feit dat bier vanaf de 13de eeuw een steeds belangrijker handelsartikel werd, is daar niet vreemd aan. Hopbier was immers langer houdbaar en leende zich bijgevolg beter tot uitvoer. De houdbaarheid van bepaalde gruitbieren mag evenwel niet onderschat worden. In de 11de eeuw exporteerden de Vlamingen trouwens al gruitbier naar de Slavische gebieden aan de Oostzee en naar Keulen. Tot deze kwalitatieve verbeteringen hebben vooral de klooster- of abdijbrouwerijen bijgedragen. Zij werkten niet alleen hygiënischer, maar experimenteerden ook met kruiden en graansoorten.

In de 16de en 17de eeuw werd het bestaande brouwproces verder vervolmaakt. Bij het eesten vermeed men zoveel mogelijk dat er rook in de mout trok. Omdat stro, hout en turf veel rook ontwikkelen, verkoos men vanaf de tweede helft van de 17de eeuw meer en meer steenkool als brandstof. Ook de eest zelf onderging een verbetering. De van wilgentakken gevlochten of de uit een houten rooster bestaande eestvloer werd vanaf het begin van de zestiende eeuw geleidelijk vervangen door een eesthaar dat vervaardigd werd van paarde- of koestaartenhaar. Om het wort van het drab te scheiden gebruikte men aanvankelijk kuipstro, dat vóór het beslaan in de roerkuip werd gelegd. In de bodem van deze kuip was een opening voorzien langswaar het wort afgefiltreerd werd. In de 17de eeuw werd de onderlaag van stro vervangen door een losse geperforeerde houten bodem. In Vlaanderen werd het wort vooral afgefiltreerd met een stuikmand, die met de opening naar boven in de beslagmassa gedrukt werd. Het wort, dat zich binnenin de mand verzamelde, werd met scheplepels of -emmers geledigd. Door middel van een poefzak scheidde men de laatste drabresten van het wort.

In de 18de eeuw verloor het bier door zijn relatieve hoge kostprijs zijn monopoliepositie als volksdrank ten voordele van de koffie, thee, cacao en brandewijn. De vele belastingen die op het bier werden geheven, evenals de gedaalde koopkracht van de arbeider waren daar de oorzaak van. Ook werd door de verfijnde smaak van de consument aan de kwaliteit van het bier hogere eisen gesteld.

Om tot een beter afgewerkt produkt te komen, werd in Engeland dan ook vanaf de tweede helft van de 18de eeuw baanbrekend werk verricht op het vlak van de technische ontwikkeling van het brouwbedrijf. De reeds in de 17de eeuw uitgevonden thermometer en de van omstreeks 1750 daterende sacharometer deden in de Engelse brouwerijen hun intrede. Op het einde van de 18de eeuw ontwikkelde men een apparaat om wort te koelen. Tevens werden de eerste mechanische beslagharken geïnstalleerd. Aanvankelijk werden deze aangedreven door paardekracht. Later werd overgeschakeld op stoomkracht. In de eerste helft van de 19de eeuw werd een volledig mechanisch beslagapparaat ontwikkeld. In de mouterijen verving men de kiemvloeren door kiemtrommels of -kasten. Op het Europese vasteland zou deze overgang van een traditionele naar een moderne, gemechaniseerde mouterij en brouwerij zich echter pas in de tweede helft van de 19de eeuw voltrekken.
Tot in de 19de eeuw was men omtrent de biochemische reacties, die bij de bierbereiding plaats vinden, volslagen onwetend. Niettemin was men er toch in geslaagd op

basis van empirische regels het brouwproces industrieel vorm te geven. Toen de wetenschap de oorzaken en werkingen, waardoor de grondstoffen in bier overgaan, beter leerde kennen, kon aan het produktieproces gesleuteld worden. Dankzij Louis Pasteur (1822-1895) kreeg men inzicht in het gistingsproces. Het mechanisme van de verzuring, evenals de middelen om het tegen te gaan waren niet langer onbekend. Zo werd het mogelijk een langer houdbaar bier te brouwen. De door Carl Linde in 1895 ontworpen koelmachine liet toe om de temperatuur waaronder het brouwproces gebeurde, onder controle te krijgen én te houden. Voortaan kon ondergisting, die bij lagere temperaturen geschiedt, ook 's zomers toegepast worden. Rond de eeuwwisseling verdrong de ondergisting dan ook bijna overal de bovengisting. Enkel in Engeland en deels in Vlaanderen bleef men aan een intussen eveneens vervolmaakte bovengistingsmethode vasthouden.

Vanaf 1840 werd het Vlaamse brouwerijlandschap gekenmerkt door een trend van schaalvergroting en concentratie. Aanvankelijk bleef het beperkt tot een uitzuivering van kleine brouwerijtjes die enkel voor het eigen café of voor een handvol afnemers werkten, ten voordele van een grote lokale brouwerij. Vanaf 1860 echter overschreed de schaal niet alleen de gemeentelijke, maar zelfs de provinciale grenzen. De langere houdbaarheid van het bier vergrootte immers zijn vervoerbaarheid. Die tendens liet zich ook voelen in het mouterijlandschap. Tot omstreeks 1870/1880 bezat een stokerij of brouwerij, naast een boerderij, bijna steeds zijn eigen mouterij. Met de invoer van Amerikaans graan kwam aan deze binding een einde. Her en der verrezen grootmouterijen die, doordat ze kwalitatiever mout afleverden, de kleine mouterijen verdrongen.

Vanaf 1870 voerde de overheid een offensief beleid tegen het overmatig gebruik van sterke dranken dat onder de arbeiders sociale ravages aanrichtte. Haar meest bekende maatregel, de zogenaamde *Wet van Vandervelde van 29 augustus 1919*, betekende de fatale doodsteek voor de jeneverstokerijen die maar ternauwernood het aanslaan van hun koperen installaties tijdens de Eerste Wereldoorlog hadden overleefd. Het bier werd met dit anti-alcoholische beleid evenwel populairder. Het aantal brouwerijen nam toe. Een bijna evenredige vermeerdering van de totale bierproduktie ging hiermee gepaard.

Tijdens en ná Wereldoorlog I kreeg echter ook de brouwerijsector met bijna onoverkomelijke problemen te kampen. De koperen brouwinstallaties werden eveneens door de bezetter opgeëist. De oprukkende mechanisering van het brouwbedrijf en de doorbraak van het flessebier plaatsten de brouwerijen daarenboven voor enorme investeringen. Veel brouwerijen werden opgedoekt of fusioneerden. De ingevolge Wereldoorlog I fel geslonken bierproduktie herstelde zich evenwel tamelijk vlug. In 1930 werd zelfs tijdelijk het vooroorlogse peil overtroffen.

De grote economische crisis van de jaren '30 en de Tweede Wereldoorlog versnelde het concentratie- en schaalvergrotingsproces. De kleine en middelgrote - veelal familiale - brouwerijen hadden het immers steeds moeilijker om het hoofd boven water te houden[1]. De totale bierproduktie nam eveneens terug af, zij het wel niet evenredig met het aantal brouwerijen. Pas in de jaren '60 kende de evolutie van de Vlaamse bierproduktie ingevolge de economische hoogconjunctuur opnieuw een opwaartse trend. Deze bleef aanhouden tot het begin van de jaren '80. Het vooroorlogse niveau werd echter niet meer geëvenaard. Gezien de beperkte rendabiliteit van hun bedrijf grepen veel lokale en regionale brouwers onverwijld de hoge koperprijzen tijdens de Koreaanse Oorlog (1950-1953) aan om toch de ontmanteling van hun brouwerij enigermate lucratief te maken. De teloorgang van de lokale brouwindustrie was een feit.

De zorg voor het rijke brouwerijverleden in West-Vlaanderen

Hoe indrukwekkend het Vlaamse brouwerijverleden ook moge geweest zijn, de materiële getuigen van dit nochtans vrij recente verleden worden steeds schaarser. Oude brouwerijsites met bijhorende brouwerswoning, arbeiderswoningen en herbergen worden gesloopt, oude installaties en machines komen op een schroothoop terecht en bedrijfsarchieven worden verbrand of tot papierpulp verwerkt.

Omdat dit industrieel erfgoed niettemin tot het meest gemeenschappelijke erfgoed van onze maatschappij behoort, is het wenselijk dat voor de best bewaarde exponenten van het Vlaamse brouwerijverleden een herbestemming wordt gezocht. Via hun behoud *in situ* en een (nieuwe) actuele bestemming is het alsnog mogelijk om van dit industriële verleden een selectief maar samenhangend beeld op te hangen.

Positief is dan ook de geleidelijke evolutie om bij stads- en dorpsherwaardering uit hoofde van de leefkwaliteit de vertrouwde omgeving met zijn culturele waarden te behouden. Niet zelden maakt een voormalige brouwerij daar deel van uit. Hun beeldbepalend karakter voor de vertrouwde omgeving werd alvast sterk ervaren in Koekelare en Lo, waar men met succes een nieuwe actuele bestemming aan de lokale brouwerij wist te geven.

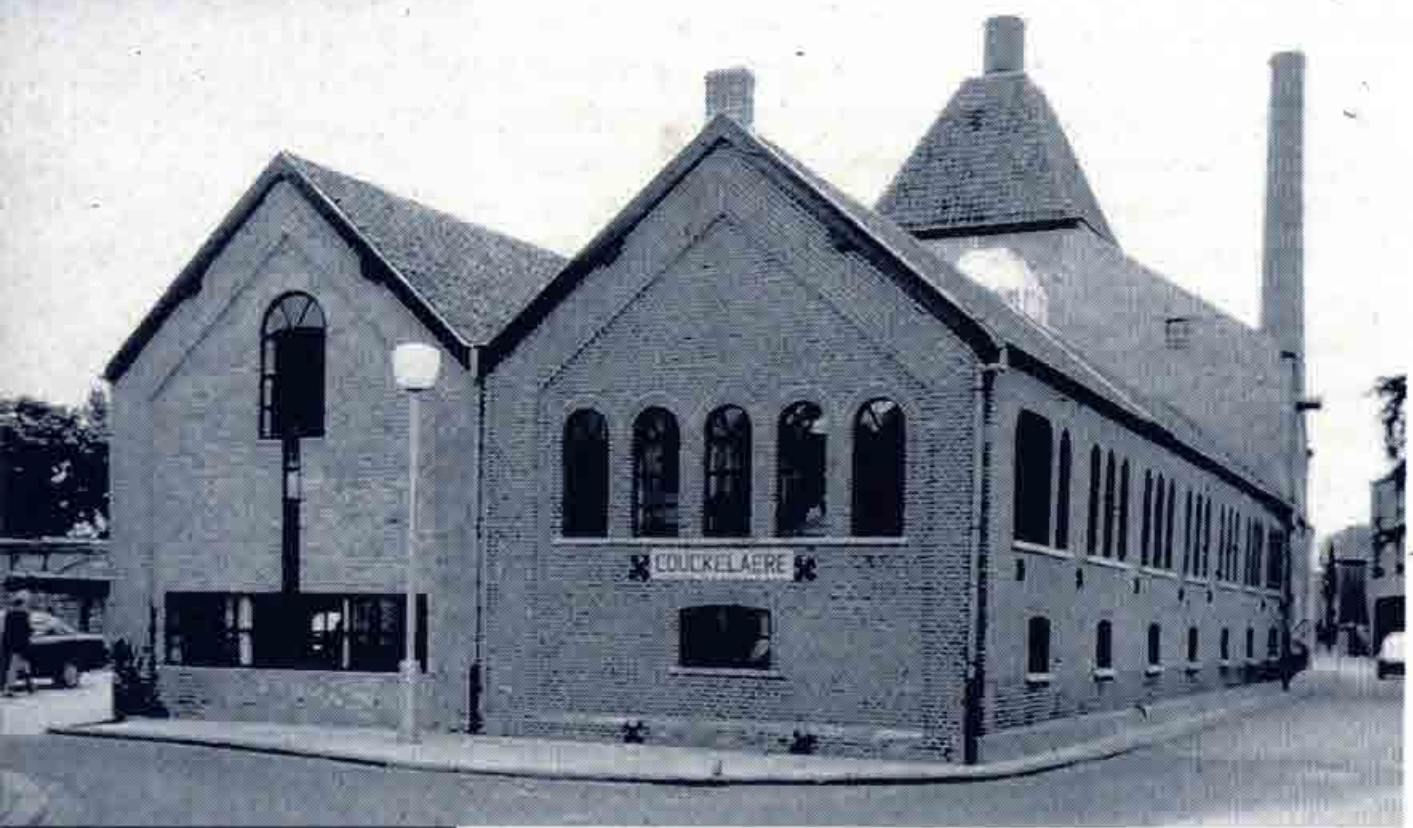


Foto: de voormalige mouterij-brouwerij Christiaen in Koekelare

Mouten en brouwen in het 19de-eeuwse Vlaanderen

(casus : mouterij-brouwerij de Snoek)

Op het vlak van de bierbereiding is *de Snoek* gelegen naast de Lo-vaart in Fortem-Alveringem een historisch unicum voor Vlaanderen en Wallonië. De brouwmethode die er met vroeg 19de-eeuws materieel tot 1952 toegepast werd, verschilt nauwelijks van de laatmiddeleeuwse bierbereiding. Sporen van de geleidelijke mechanisering van het mout- en brouwbedrijf in de tweede helft van de 19de eeuw treffen we er nog niet aan. De bereiding gebeurde er nog volledig manueel. Werken in *de Snoek* bleef even hard labeur als voor de vorige generaties.

1 Mouten

Om bier te bereiden moet het zetmeel in de gerst zich omzetten in moutsuiker (maltose). Om de enzymen die voor deze omzetting instaan, te vormen moet men de moutgerst (d.i. gezuiverde gerst) laten kiemen. Om het kiemproces op gang te brengen werd de moutgerst gedurende drie dagen in de gegalvaniseerde moutkuip in water geweekt tot het water grotendeels in de gerstkorrel getrokken was. Daarna liet men gedurende zes à acht dagen het kiemgoed - zoals van oudsher - kiemen op de grofkeramische kiemvloeren. Om het kiemproces te stoppen onttrok men het water aan het groenmout door het te eesten op de geperforeerde ijzeren eestvloer, waarop een eesthaar van paarde- of koeieharen lag. Na één tot twee dagen was het groenmout voldoende gedroogd om het duurzaam te bewaren.
Nadat de droge kiemwortels met een kafmolen verwijderd waren, werd het mout vóór het brouwen met een moutbreker tamelijk grof tot moutgries gemalen.

2 Brouwen

Om te enzymen toe te laten het zetmeel in moutsuiker om te zetten werd het moutgries in de vroeg 19de-eeuwse gietijzeren roer- of beslagkuip om verschroeiing te vermijden eerst met water van ongeveer 65° C en daarna met kokend beslagwater vermengd (het beslaan).

Teneinde stijfsel- en klontervorming te vermijden, mengden de brouwer en zijn knecht intussen onverdroten met spitrieken en roerstokken het beslag in de roerkuip goed dooreen. In laat 19de-eeuwse brouwerijen viel dit zware werk weg door de installatie van roerkuipen met mechanische beslagharken.

Tegen dat de roerkuip volgelopen was, was het beslagwater reeds afgekoeld tot 72°C. Om het beslag op deze, voor de vorming van moutsuiker, optimale temperatuur te houden, dekte men de roerkuip met houten panelen af.

Nadat het beslag één tot anderhalf uur getrokken had, werd het afgefiltreerd. De draf, die achteraf als veevoeder verkocht werd, bleef op de losse druipbodem van de roerkuip liggen, terwijl het wort via deze bodem naar het onder- of lekbakje afgevoerd werd. Nadat de brouwer boven het onder- of lekbakje de helderheid van het wort met een wortproeflepel had gecontroleerd, liet hij het wort in de koperen kook- of brouwketel vloeien.

In deze ketel, waarvan de opening met een helm werd afgesloten, werd het afgefiltreerde wort anderhalf tot twee uur met hop gekookt. Het koken vernietigt de enzymen die tijdens het beslaan ondermeer voor de omzetting van zetmeel in moutsuiker hadden gezorgd, en steriliseert het wort, waardoor het bier duurzamer wordt. De hoeveelheid hopbellen die de brouwer aan het wort toevoegde, was bepalend voor het aroma en de smaak van het bier.

3 Gisten

Omdat gist reeds bij 40° C gedood wordt, liet men de hopperd koelen in het gietijzeren koelschip. In recentere, meer gemechaniseerde brouwerijen gebeurde deze koeling in koelmachines.

Om het afkoelingsproces te stimuleren zette men de houten vensterlamellen aan weerszijden van het koelschip open, zodat de wind over de hopperd heen kon waaien.

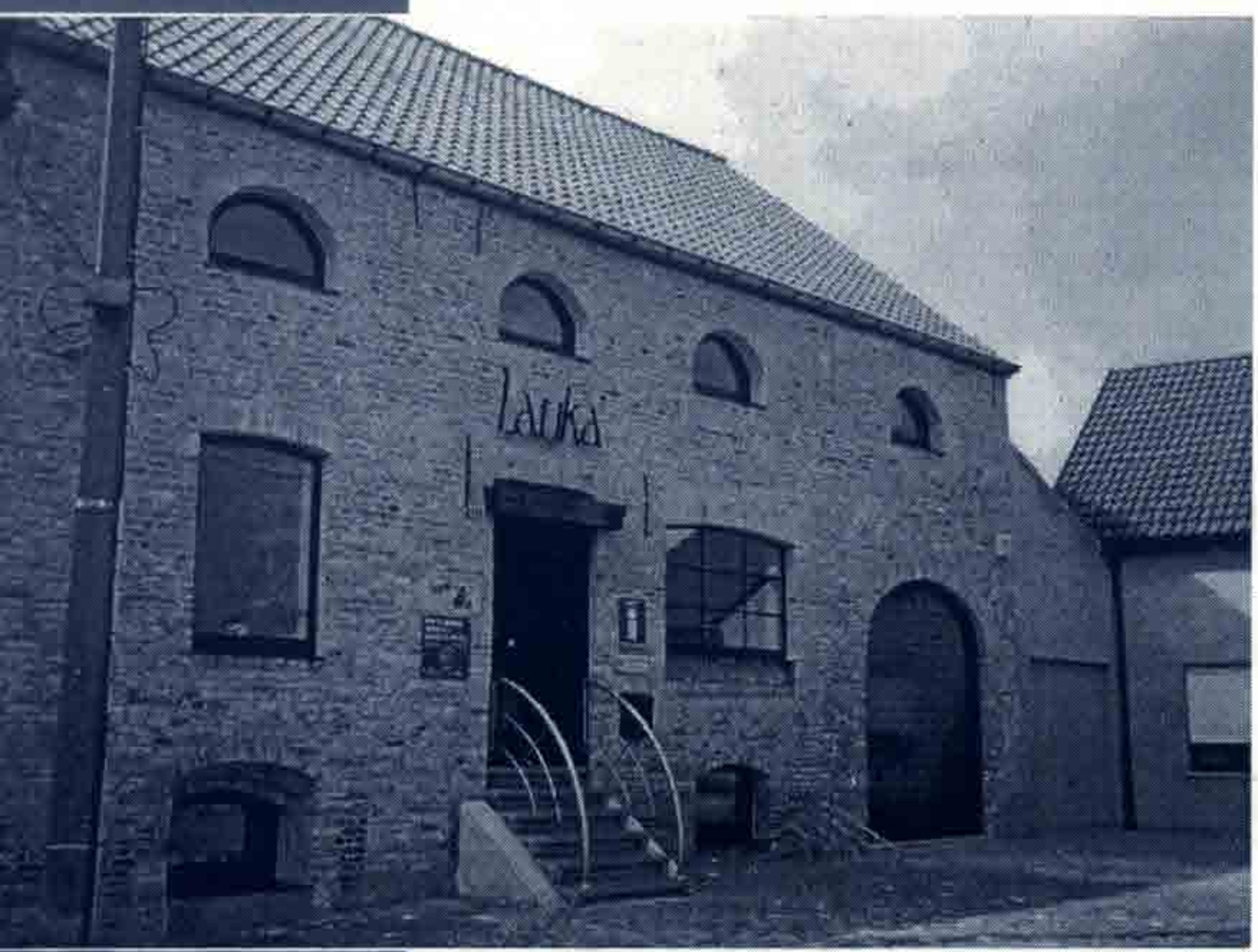
Vanuit het koelschip vloeide de gekoelde hopperd vervolgens in de gijlkuip om er met biergist aangemengd te worden. Omdat hoge of bovengisting het best bij ± 14° C gebeurt, ging de gekoelde hopperd hierbij eerst nog over een koperen afsijpelingskoeler, die in de gijlkuip saat.

De effectieve gisting, waarbij de levende gistcellen de moutsuiker in alcohol en koolzuurgas omzetten, gebeurde evenwel in grote, eiken gistingsvaten in de gistingskelder. Na drie à vier dagen was het gistbier uitgegist.

Omdat de consument toen al de helderheid van bier op prijs stelde, werd het bier na gisting nog geklaard. Een witte vislijm op basis van roggevellen werd in de vaten gegoten en met een borstel flink geroerd. De troebelheid van het bier zette zich vast op het klaringsmiddel, dat als een bruine brij via het bomgat van het vat afgestoten werd. Het bier was uiteindelijk klaar om verhandeld én geconsumeerd te worden.

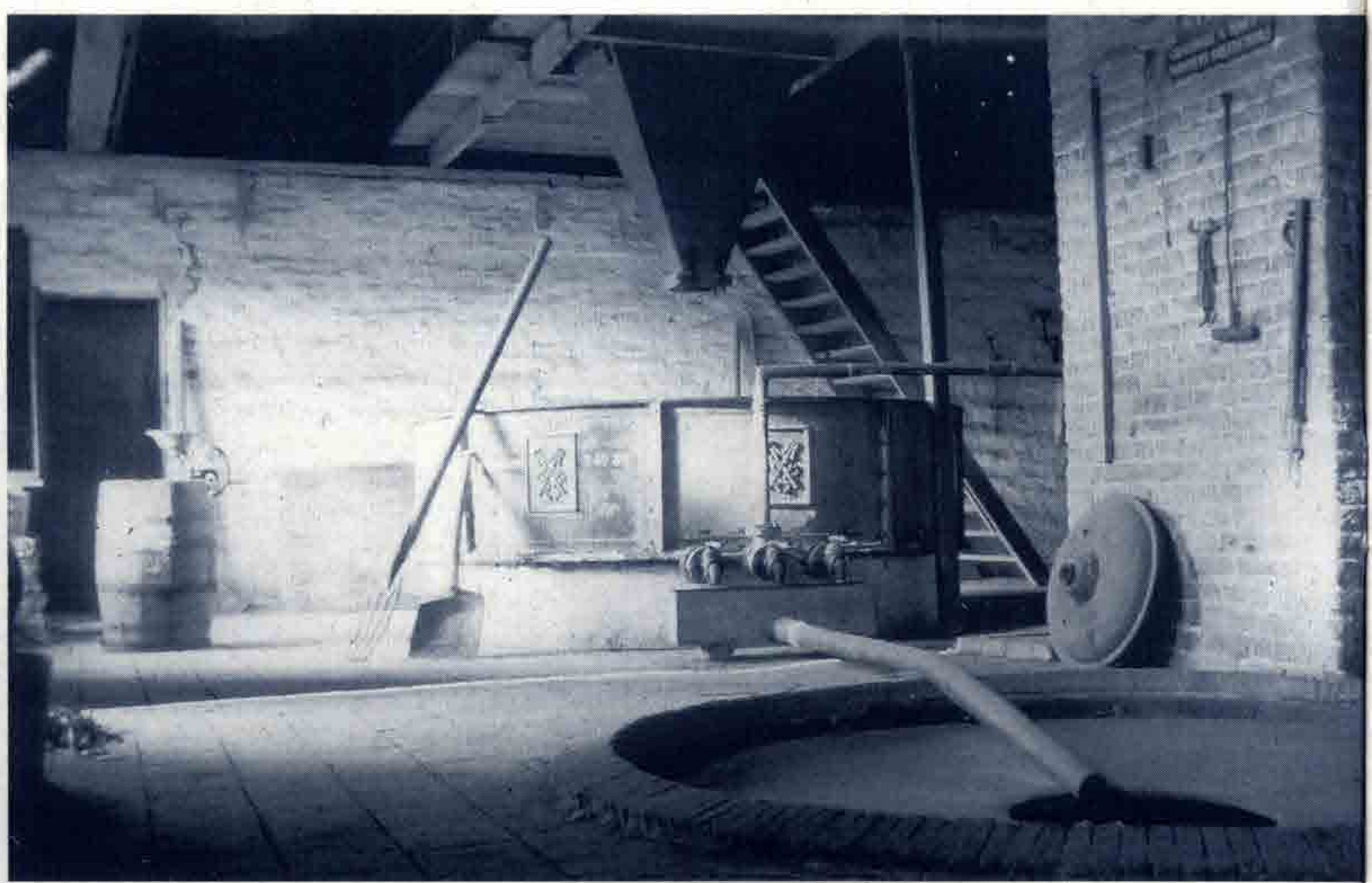
In Koekelare werd de als monument beschermde 19de-eeuwse *brouwerij Christiaen* in de late jaren '80 door de gemeente aangekocht en gerestaureerd. Als nieuwe bestemming werd gekozen voor diverse deelbestemmingen, gaande van raadzaal voor de bijeenkomsten van de gemeenteraad en schepencollege, tot bibliotheek en Käthe Kolwitz-museum. Hierbij werd de veerkracht van het historische gebouw geenszins overstegen, maar werden alle historische reminiscenties daarentegen opnieuw optimaal geïntegreerd. De oude stallingen werden omgebouwd tot een sfeervol museum dat het verhaal van de seizoenarbeiders, de zogenaamde Franschmans, levend weet weer te geven.

De voormalige mouterij-brouwerij Rouzée in Lo Foto:VVV kantoor Lo-Reninge



Gezien haar zeer geslaagde herbestemming werd de *brouwerij Christiaen* dan ook door het Vlaamse Gewest bekroond met de prestigieuze prijs *"Vlaams Monument 1993"*. Een andere trendsetter ter zake is het herwaarderingsproject *brouwerij Rouzée* op het Vateplein in het Westvlaamse stadje Lo. In 1994 werd deze lokale brouwerij via een uniek samenwerkingsverband tussen particuliere sector en overheid gerenoveerd. Sinds kort is zij in het kader van de toeristische ontluiking van het historische Lo ingericht als een aangenaam bezoekerscentrum met een toeristische info-balie en multifunctionele ruimtes. Het authentieke brouwerijkarakter werd hierbij geenszins verstoord.

Een uitzonderlijke restant uit het Vlaamse brouwerijverleden is echter het als monument beschermde Mout- & Brouwhuis *de Snoek* in Alveringem. De revalorisatie van de 19de-eeuwse mouterij-brouwerij *de Snoek* heeft er niet alleen geleid tot het behoud van de vertrouwde omgeving, maar ook tot een ver doorgedreven integratie ervan in het zich steeds sterker ontwikkelende (cultuur-) toerisme in de Westhoek. Daarenboven hangt het een uniek beeld op van het mouten en brouwen in het 19de-eeuwse Vlaanderen. De voormalige mouterij-brouwerij *de Snoek* herbergt namelijk een voor Vlaanderen en Wallonië uitzonderlijke, *in situ* bewaarde verzameling mouterij- en brouwerijmaterieel. Haar ligging en samengaan van conservatisme en nostalgie liggen hiervan aan de basis. Tijdens de Eerste Wereldoorlog (1914-1948) eiste de Duitse bezetter al het koper op om er oorlogsmaterieel van te maken. Alleen *Bachten de Kupe*, het enige stukje onbezet België, ontsnapte aan die maatregel, zodat de streekbrouwers hun kopermaterieel konden behouden. Toen hun brouwerijen een dertigtal jaren later niet langer winstgevend bleken en de Koreaanse Oorlog (1951-1953) de kostprijs de hoogte injoeg, verkochten ze echter hun koperwerk. Alleen de brouwer van *de Snoek* koos koppig



De voormalige mouterij-brouwerij de Snoek

De voormalige mouterij-brouwerij de Snoek in Alveringem-Fortem

voor het behoud van zijn brouwerij en bewaarde zo een schitterende 19de-eeuwse verzameling mouterij- en brouwerijgereedschap voor het nageslacht.

Tussen 1989 en 1994 herstelde de v.z.w. Westhoek - Monumenten de inmiddels sterk vervallen mouterij-brouwerij *de Snoek* in haar oude glorie en gaf er een museale bestemming aan. Door zijn eerder uitzonderlijke museale aanpak verschilt het Mout- en Brouwhuis *de Snoek* evenwel van de andere industrieel-archeologische musea. Ofschoon alle voorwerpen hun eigen verhaal hebben, is het vooral de gehele site die het dorstlavende verhaal van het rijke Vlaamse brouwerijverleden vertelt.

(F.B.)

(1) Ongeveer 15 grote brouwerijen namen in 1939 45% van de globale bierproduktie voor hun rekening (Uit : *Le Brasseur Belge - De Belgische brouwer*, 3, 12 (1 april 1945) : 190-191).

LIJST VAN BESCHERMDE BROUWERIJEN

Hierbij volgt de lijst van de beschermde brouwerijen in Vlaanderen, zoals ons die door het Bestuur van Monumenten en Landschappen (afdeling industrieel erfgoed) van de Administratie voor ruimtelijke Ordening en Huisvesting van het Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap werd toegestuurd.

Provincie West-Vlaanderen:

Brouwershuis "Christiaen" (Brouwerstraat 17, Koekelare) met directe bebouwde omgeving : beschermd monument en dorpsgezicht vanaf 23.10.1981

Markt van voormalige brouwerij Christiaen (Brouwerstraat, Koekelare) : beschermd monument vanaf 11.09.1985

Brouwerij/mouterij "De Snoeck" en brouwerswoning met inbegrip van de goederen onroerend door bestemming (Fortem 39, Alveringem) : beschermd monument vanaf 31.05.1995

Provincie Oost-Vlaanderen:

Voormalige brouwerij/bakkerij Rosmolen (Kantienberg, Gent) : beschermd monument vanaf 12.04.1995 (ontwerp van lijst)

Voormalige brouwerij "Colfe" (Biezestraat 28, Merendree/Nevele) : beschermd monument vanaf 06.02.1995 (ontwerp van lijst)

Voormalige brouwerij "Het Sleutelken" (Tichelrei 1, Gent) : beschermd monument vanaf 08.06.1995

Provincie Antwerpen:

Brouwerij Lamot in dorpsgezicht rond Sasplein (Sasplein, Klein Willebroek/Willebroek) : beschermd dorpsgezicht vanaf 16.11.1981

Brouwerij De Sleutel (Sleutelstraat, Klein Willebroek/Willebroek) : beschermd monument vanaf 09.03.1995

Mouteest van de brouwerij Lamot Désiré (Klein Willebroek/Willebroek) : beschermd monument vanaf 07.04.1995

Provincie Brabant:

Brouwerij "De Troch" (Langestraat 20, Ternat) : beschermd dorpsgezicht vanaf 16.10.1980

Brouwershuis met inbegrip van de stalvleugel (Bertem) : beschermd monument en dorpsgezicht vanaf 07.05.1995

(J.D.S.)

Sint-Niklaas :
BROUWERIJ DE BAER

De *Brouwerij De Baer* is gelegen aan de rand van de stad Sint-Niklaas. Ze is opgestart in het jaar 1817 door de heer De Baer en opgedoekt in het jaar 1970.
Het merendeel van de gebouwen is nu nog eigendom van de familie De Baer, uitgezonderd het bijgebouw dat aan de Nieuwe Molenstraat is gevestigd en dat nu eigendom geworden is van de drankencentrale Cardon.

Het gebouw waar vroeger de mouterij gevestigd was, is in de jaren tachtig afgebroken. De vroegere brouwerij dient nu hoofdzakelijk als opslagplaats voor Cardon. De gebouwen die nog eigendom zijn van de familie De Baer, zijn gedeeltelijk aangepast om als stockering te fungeren voor de firma Isoall, die ook beheerd wordt door de familie De Baer.

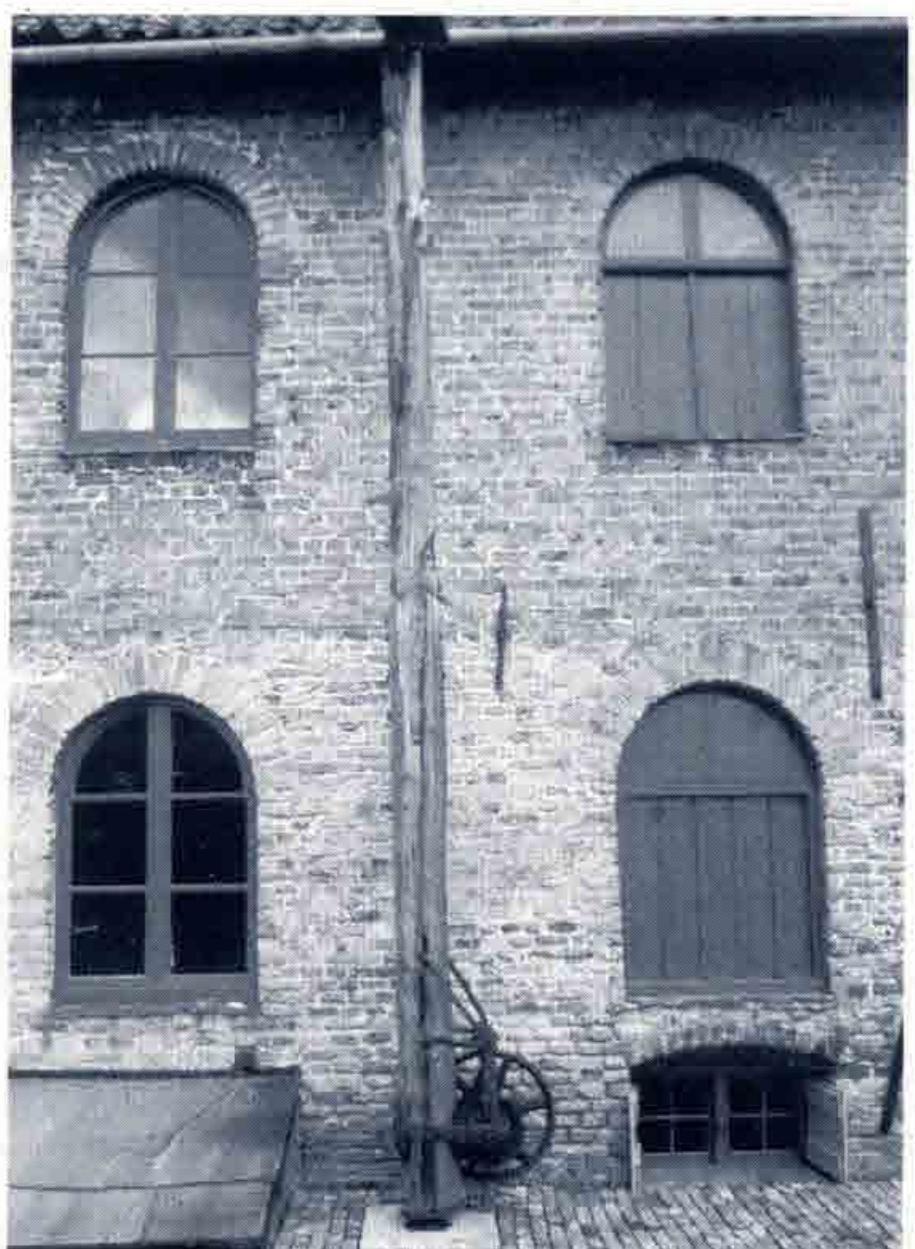
De vroegere Brouwerij De Baer bestond eigenlijk uit een mouterij, een brouwerij, een bottelarij en een groot aantal opslagplaatsen voor de vaten. Enkel de eigenlijke brouwerij is nu nog te bezichtigen met nog enkele machines waarvan sommige nog in zeer goede staat verkeren. We vinden er bijvoorbeeld nog een brouwketel en een eest. De eestvloeren zijn spijtig genoeg wel verdwenen. Op de bovenste verdieping vindt men nog verschillende machines voor het afwegen en het bewerken van de granen, ze werden aangedreven en onderling verbonden met lederen riemen. Ook de trechtervormige vergaarbakken voor de verschillende granen zijn nog intact. De archimedesschroef die het graan enzovoort door het volledige gebouw vervoerde kan men hier en daar nog terugvinden.
Het brouwen van het bier verliep volgens een natuurlijk proces van de zwaartekracht van het water. Op geen enkele plaats werd het water terug naar boven gepompt. De watertanks die zich op het dak bevinden, samen met de installatie die het water verdeelde, zijn nog steeds aanwezig.

De gebouwen zijn qua architectuur zeer uitzonderlijk voor een brouwerij. Men ziet ook dat de brouwerij en de vroeger nog aanwezige mouterij volledig qua architectuur verschillen.

Het hoofdgebouw van de nog aanwezige brouwerij bestaat eigenlijk uit twee delen, een eerste gedeelte dat zichtbaar is vanop Vijfstraten en een gedeelte dat achteraan gelegen is en dat zichtbaar is vanuit de Nieuwe Molenstraat. Dit achterste gedeelte is niet meer in zo goede staat. Vele machines werden weggehaald, of muren werden uitgebroken. Ook de eigenlijke grote opslagruimte voor de vaten en de kratten die zich op het gelijkvloers bevond in het achterste gedeelte van het hoofdgebouw is volledig gemoderniseerd en wordt nu gebruikt als opslagruimte voor asfaltprodukten. Het bijgebouw dat gelegen is naast het hoofdgebouw volgt qua architectuur volledig het hoofdgebouw en wordt nu als kantoorruimte gebruikt.

(A.W.)

De archimedesschroef
Foto: Willaert Ann



De voorgevel van de brouwerij De Baet
Foto: Willaert Ann

Kontich:
BROUWERIJ DE SLEUTEL

Niet enkel in de grote stadscentra werd vroeger bier gebrouwen, zoals op de Suikerui, in de Hoogstraat, de Dambruggestraat en uiteraard de Brouwersvliet te Antwerpen. Ook buiten de stadsmuren werd in talrijke brouwerijtjes bier vervaardigd. Vele brouwerijtjes zagen het leven als nevenactiviteit van een landbouwbedrijf, daar deze twee activiteiten elkaar wonderwel aanvulden. De boerderij leverde de benodigde grondstoffen voor de bierbereiding, zoals gerst en tarwe. Het kalme winterseizoen was door de lage temperatuur de aangewezen periode om het bier te brouwen. De koelmachine was immers nog niet uitgevonden. Het energierijke afval uit de brouwerij werd aan de varkens en koeien gevoederd. Zo werkte op vele plaatsen de boerderij-brouwerij en bestaat ze nog steeds in vele Vlaamse dorpen.

Een typisch voorbeeld van een brouwerij die op dergelijke wijze ontstond, is brouwerij '*De Sleutel*' in Kontich. In deze randgemeente van Antwerpen waren eertijds vijf brouwerijen gevestigd, die allen goed floreerden. Door de modernisatie en voortschrijdende techniek zijn de meeste verdwenen. Slechts één, in de fusiegemeente Waarloos, heeft zich weten te handhaven en is uitgegroeid tot één van de grootste van België. In Kontich zelf was het brouwerij 'De Sleutel' die het langst heeft stand gehouden. Deze brouwerij, gelegen aan de Sleutelstraat, is de oudste uit de gemeente en heeft een lange geschiedenis achter de rug. Het landbouwbedrijf 'De Sleutel' bestond reeds voor 1429. Op de plaats van het huidige brouwerijgebouw stond in 1502 een huis genaamd 'Den Leeuw' of nog 'De Rode Leeuw'. Later werd dit brouwe

Brouwerij De Sleutel
Foto : Steven Michiels

rij 'De Sleutel' genaamd en bij verkoopakte van 1739 staat het beschreven als een hoeve met brouwerij. Sinds augustus 1697 is de brouwerij steeds in het bezit geweest van de familie De Meulder, die ze ook uitbaatte. In 1866 kreeg Louis De Meulder toestemming om een nieuwe brouwzaal op te richten aan de noordzijde van de reeds bestaande brouwerij. Tijdens de Eerste Wereldoorlog werden de koperen ketels door het Duitse leger in beslag genomen om ze tot wapens om te smelten. Deze ketels werden na 1918 vervangen door ijzeren exemplaren en tot 1933 werd er een bruin tafelbier in gebrouwen, dat per vat of in flessen werd verkocht.

In 1933 werd het brouwen gestaakt omdat het financieel niet meer haalbaar was. De gebouwen werden vervolgens gebruikt voor andere handelsactiviteiten van de familie De Meulder. Van 1937 tot 1973 werd er bijvoorbeeld limonade gefabriceerd met de toepasselijke naam 'KEY'. Stapels houten kistjes waarin de flessen limonade werden verpakt; staan nog steeds op de binnenkoer.

Tot 31 december 1984 bleef de p.v.b.a. Firma De Meulder in de oude brouwerij gevestigd. Daarna stonden de gebouwen een tijdlang leeg en werd verschillende malen voorgesteld om ze als industrieel-archeologisch waardevolle gebouwen te laten klasseren. Vandaag de dag is het oude brouweijgebouw volledig gerenoveerd en wordt het gebruikt als woning met architectenbureau en landmeterskantoor. De mouterij achteraan het complex staat nog leeg en verkeert in bouwvallige staat. Een houten paneel boven de toegangspoort met opschrift 'Brouwerij De Sleutel' herinnert ons aan het bruisende verleden van deze eeuwenoude brouwerij.

(S.M.)

BRUGGE Tel. (050) 38 39 41
GENT Tel. (09) 225 41 63
ANTWERPEN Tel. (03) 324 90 90
VILVOORDE Tel. (02) 252 44 45
IZEGEM Tel. (051) 33 32 22

Drukkerij - Imprimerie
Formulieren - Tickets
Office supplies
Computerpapier
Kalenders - Calendriers

Kasteelstraat 1
8870 Izegem

STROBBE

EN DE BROUWERSZOON ... HIJ TRAD TOE TOT DE GILDE VAN SINT ARNOLDUS

Op het einde van de 19de eeuw kende Vlaanderen maar liefst meer dan 2000 brouwerijen. Met de concentratie en schaalvergroting die al sinds de 2de helft van die eeuw het brouwerijlandschap kenmerkt, is dit aantal thans herleidt tot nauwelijks 100.

Opdat dit rijke Vlaamse brouwerijverleden niet ongeregistreerd verloren zou, nam Westhoek-Monumenten v.z.w. als realisator en beheerder van het Mout- & Brouwhuis de Snoek onlangs dan ook het initiatief om alle oude brouwersfamilies in een gilde bijeen te brengen.

Logischerwijze werd deze gilde naar Sint Arnoldus genoemd. Zoals andere ambachten koos het bierbrouwersambacht in de middeleeuwen als schutspatroon een christelijke heilige die iets met bier te maken had. In Vlaanderen, Zuid-Nederland en Frankrijk was dit van oudsher Sint Arnoldus.
Volgens de legenden hebben er evenwel twee heiligen met die naam geleefd. De Franse Sint Arnoldus werd omstreeks 580 in het bisdom Tail (in de omgeving van Metz) geboren en dankt zijn faam aan de gebeurtenissen nà zijn dood. Tijdens het overbrengen van zijn relikwieën werden de kruiken van de processiegangers, die in het dorpje Champigneulles hun dorst wilden lessen, op een miraculeuze wijze met bier gevuld.

De Vlaamse Sint Arnoldus werd omstreeks 1040 in het Westvlaamse Tiegem geboren als zoon van Fulbert (Volbrecht) en Meinsinde. Vermoedelijk behoorde hij langs vaderszijde tot het geslacht van de heren van Oudenaarde en van Pamele en langs moederszijde tot het huis van de graven van Leuven en Namen. Ofschoon hij reeds als jongeling geridderd werd, verkoos hij priester te worden en trad hij in in de Sint-Medardusabdij te Soissons, waarvan hij in 1066 abt werd. In 1081 werd hij bisschop van Soissons. In die hoedanigheid stichtte hij omstreeks 1084 de abdij van Oudenburg. Hij overleed er in 1087 en werd in 1121 heilig verklaard. Zijn patronaatschap dankt hij aan het miraculeuze feit dat hij tijdens een pestepidemie met zijn staf in een roerkuip had geroerd waardoor alle pestlijders die van zijn brouwsel dronken, terstond genazen.

De officiële installatie van de Gilde van Sint Arnoldus (dè Vlaamse !) gebeurde op 13 augustus 1995 naar aanleiding van het eerste "Feest van Sint Arnold", dat trouwens voortaan ieder jaar de eerste zondag vóór 16 augustus (het naamfeest van Sint Arnoldus) zal doorgaan op de binnenkoer van het Mout- & Brouwhuis de Snoek.

Tot de Gilde kan iedereen toetreden, mits hij of zij - zoals in artikel 4 van de Gildekeure gesteld - kan bewijzen in rechtstreekse lijn af te stammen van een voormalige brouwer of brouwersfamilie. Al wie momenteel beroepshalve het edele brouwersambacht beoefent, kan natuurlijk eveneens toetreden.

De doelstellingen van de Gilde staan gestipuleerd in artikel 3 van de Keure, namelijk binnen de historische omschrijving van de Zuidelijke Nederlanden :

1. de afstammelingen van oude Vlaamse brouwersfamilies op een familiaire wijze op culturele samenkomsten bijeenbrengen ;

2. de zorg voor de laatste restanten van het Vlaamse brouwerijpatrimonium in het algemeen én voor het Mout- & Brouwhuis de Snoek als laatste gaaf bewaarde negentiende-eeuwse brouwerijsite in het bijzonder, bevorderen ;

3. het onderzoek van de geschiedenis van het Vlaamse brouwbedrijf bevorderen ;

4. de volkscultuur rond Sint Arnoldus als patroonheilige van de brouwers in stand houden.

Inmiddels telt de zeer jonge gilde reeds een dertigtal vrijmeesters, die de "proeve" hebben afgelegd. Deze proef, die volledig in het teken van de doelstellingen staat, houdt gewoon in dat de gezellen om het vrijmeesterschap te verwerven, de vragenlijst "Het Historisch Brouwbedrijf" invullen met gegevens over de eigen of voorvaderlijke brouwerij. Zodoende worden op een aangename wijze brokjes brouwerij- én dorpsgeschiedenis geregistreerd om op termijn een naslagwerk te realiseren over het 'Vlaams brouwbedrijf in historisch perspectief'.

Als voorsmaakje verscheen inmiddels over het Alveringemse brouwbedrijf als nr. 3 in de reeks Cultuurtoerisme in de Westhoek én in samenwerking met de VTB-VAB en de VVV-Alveringem de publicatie *"Met Sint Arnold op stap. Over brouwen en brouwers in Alveringem"*. In deze 48 pagina's tellende brochure loopt de auteur al wandelend door het plattelandsdorp Alveringem langsheen de restanten van de zeven voormalige dorpsbrouwerijen (op een bevolking van ongeveer 2000 inwoners omstreeks 1900 !). Van elke brouwerij wordt hierbij de historiek tot omstreeks 1800 verhaald en geïllustreerd met oud fotomateriaal dat bij nazaten van de voormalige brouwers nog ergens op zolder stak.

Wie geïnteresseerd is om tot de Gilde van Sint Arnoldus toe te treden, kan steeds voor meer informatie terecht in het Mout- & Brouwhuis de Snoek, Fortem 40 in 8690 Alveringem (tel. & fax : 058 - 28 96 74).

Als u belangstelling hebt voor de 48 pagina's tellende brochure "Met Sint Arnold op stap. Over brouwen en brouwers in Alveringem" (door F. Becuwe), dan kan u die verkrijgen in het Mout- & Brouwhuis de Snoek of mits storting van 120,- fr (plus 50,- fr verzendingskosten) op de rekening 476 - 621 61 61 - 08 van Westhoek-Monumenten v.z.w. (zelfde adres).

(F.B.)

WERKZAAMHEDEN IN BROUWERIJEN DOOR... MOLENMAKERS

Van de Meulebeekse molenbouwers Coussée bestaat nog hun lijvig werkboek (ruim 500 bladzijden!), waarin per dag aangetekend werd aan welke molens ze gewerkt hebben. Het bestrijkt de periode 1881-1911. Ruim 80 wind- en watermolens komen aan bod, vooral in West-Vlaanderen. Het molenmakersboek werd onlangs uitgegeven en geanalyseerd (1).

Het is merkwaardig dat de molenmakers niet enkel gevraagd werden om werkzaamheden aan traditionele wind- en watermolens uit te voeren (59% van de 142 werkplaatsen), maar ook aan 30 stoommaalderijen en/of olieslagerijen (21%), **14 brouwerijen** (10%), 4 weverijen (3%), 3 cichoreifabrieken, 2 klokken in kerktorens, 2 gaaipersen voor schuttersgilden, 1 **stokerij**, 1 stoomzagerij en 1 brug. Vóór de industriële revolutie golden de molenmakers als de ingenieurs van hun tijd : ze waren bijna de enige machinemakers. Hun specialiteit bij uitstek was de krachtenoverbrenging. Het "verkammen" van wielen (een nieuwe gang kammen steken) was een kunst die weinig anderen onder de knie hadden. Dat is de hoofdreden waarom molenmakers ook in brouwerijen nuttig werk konden verrichten. Toen in de vorige eeuw in brouwerijen werd overgeschakeld op riemoverbrenging, kon men voor de verandering ervan blijvend een beroep doen op molenmakers, die mee geëvolueerd waren met hun tijd. De Coussées waren hiervan een sprekend voorbeeld.

Wat was de aard van hun werkzaamheden in brouwerijen? Eerst en vooral konden ze in een aantal ervan specifiek molenwerk uitvoeren : aan de rosmolens die er stonden om graan te malen. In het werkboek zien we de aanwezigheid van een manègie bij Baert en Mulle te Pittem, Rosseel te Izegem en Vander Ougstraeten te Meulebeke. Het zgn. *manègie wiel* (het pasliggend kroonwiel op de verticale koningsspil) kon reusachtige afmetingen hebben. We kunnen dit b.v. afleiden uit de levering op 24.12.1888 van 200 kammen voor dat wiel in de rosmolen van de brouwerij Baert te Pittem. De staart of disselboom waaraan het paard gespannen werd, had in de brouwerij Rosseel een lengte van 4 meter.

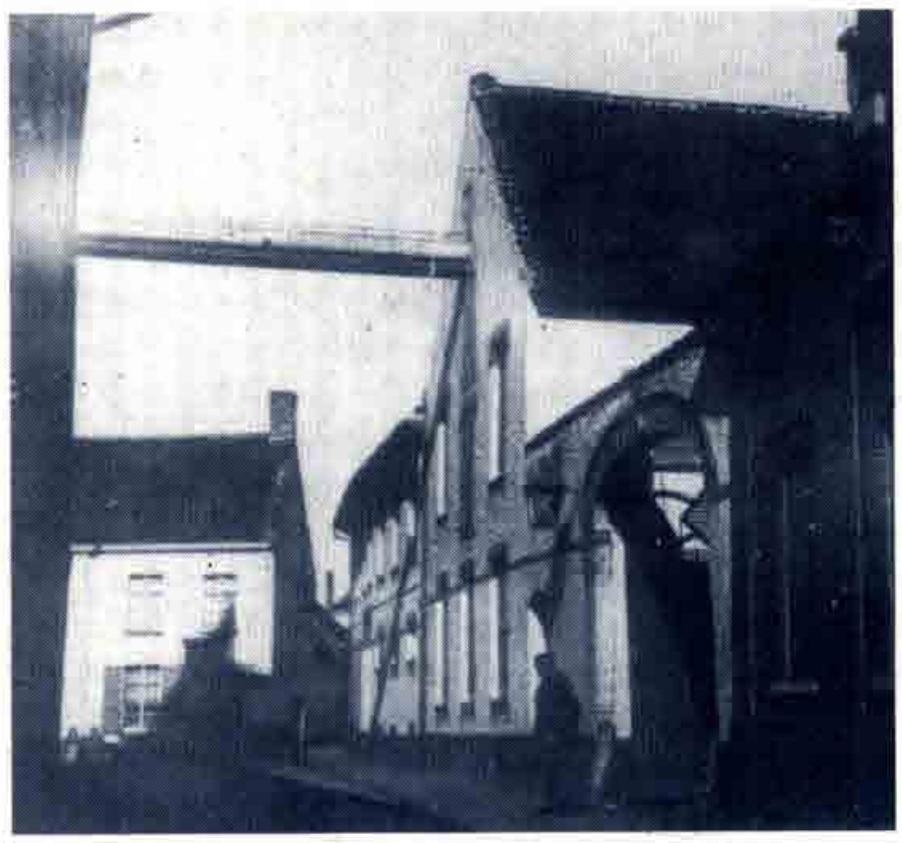
Hierboven stelden we al dat de Coussées veelvuldig gevraagd werden om moderniseringswerken uit te voeren in brouwerijen. We kunnen het haast dag na dag meevolgen met de brouwerij van burgemeester Emile Goethals-Mertens te Meulebeke. In 1881 werd begonnen met de bouw van een magazijn, een ast en een mouterij rechtover de brouwerij in de Hoogstraat. De nieuwe mouterij werd niet voor industriële doeleinden, maar enkel voor de eigen brouwerij gebruikt. In 1890 achtte Emile Goethals het nodig om het oude stoomtuig met de kracht van 6 paarden te vervangen door een nieuwe stoommachine met een kracht die vijfmaal groter was. Nog eens zes jaar later werd de mouterij door een buis met wentelas op een hoogte van acht meter met de brouwerij verbonden. Zo werd de mout vanuit de mouterij door de buis naar de brouwketel geleid. In 1897 kwam er nogmaals een nieuwe stoommachine in de brouwerij en een jaar later bestelde Emile Goethals een grote graanweekbak voor zijn mouterij (zie hierna). De verbinding tussen de mouterij en brouwerij die aanvankelijk via de buis met archimedesschroef gebeurde, werd vanaf 1900 door een loopbrug gevormd. Op die brug lag een transportband die het gekiemde graan uit de mouterij naar de brouwketel bracht (2).

De Coussées voerden ook andere handelingen uit dan aan het drijfwerk. Zo plaatsten ze in 1905 bij Camile Vande Vondel te Meulebeke een nieuwe brouwketel. Het optrekken ervan gebeurde met hun katrolblok : hun *reepen* en *schyven*. De Coussées werkten zelfs aan de ast, waar de gekiemde gerst gedroogd werd. In juli 1898 installeer-

Overzicht van de brouwerijen waar de molenmakers Coussée werkten

Brouwerij	*Ligging*	*Periode*
Baert	**Pittem**	**1886 - 1893**
Carpentier en Vanden Bogaerde	**Izegem**	**1893 - 1900**
Damber-Bailley	**Lillers (F)**	**1885 - 1885**
Deneweth	**Tielt**	**1909 - 1909**
Feys-Callewaert Cyriel	**Beveren-IJzer (Roesbrugge-Haringe)**	**1887 - 1907**
Goethals-Mertens Emile	**Meulebeke**	**1883 - 1909**
Mahieu-Tack weduwe	**Roeselare**	**1887 - 1908**
Mertens	**Kruibeke**	**1887 - 1888**
Mulle mevr.	**Pittem**	**1893 - 1893**
Roelandt weduwe / Albert	**Meulebeke**	**1893 - 1904**
Rosseel gebroeders	**Izegem**	**1900 - 1905**
Vandenbussche-Degraeve	**Ardooie**	**1885 - 1893**
Vande Vondel Camile	**Meulebeke**	**1905 - 1909**
Samenwerkende Brouwerij Vondel		
Vander Ougstraeten-Lievens Custave	**Meulebeke**	**1886 - 1908**

Stokerij	*Ligging*	*Periode*
Vanquathem	**Denterge.**	**1898 - 1901**



MEULEBEKE, Brouwerij Goethals of "Den Beer". Op de loopbrug die de mouterij met de brouwerij verbond, lag de transportband die het gekiemde graan uit de mouterij naar de brouwketel bracht. Deze band werd gemonteerd door de Meulebeekse molenbouwers Coussée in 1900 (cfr. hun logboek p. 145 v °).

Foto Deblanc Franky

Geleverdt een hoofd en voetstuk elevateur	26.00
Geleverdt 14 m 60 buyzen elevateur à 3.50 de meter	31.10
Geleverdt 14 m 80 vyze bakken in spitspinne 5/4 planken met arbeid eindstukken houten houtvyzen en nagels	112.22
Geleverdt 391/2 k. zinck N° 12. Vielle Montaingne à 50 c. de k.	19.75
Betaeld voor transport zinck	19.75
16 m 75 riem elevateur à 2.50 de meter	41.95
48 godets in buffel vel N° 3 à 65 c. yder	31.20
96 bouten voor de godets aan 11 c. yder	0.56

den ze een nieuwe *vieringe* (vuring, fornuis) voor de ast van brouwerij Goethals te Meulebeke. Niet minder dan 309 kg *roosterbaeren* werden aangebracht. Voor dezelfde brouwerij leverden ze in september 1898 een nieuwe *weekbak*. Dit had heel wat voeten in de aarde : uitbreken van de zoldering, aanbrengen van nieuwe poutrellen. Met dit alles toonden de Coussées dat ze, naast hun hoedanigheid als werktuigkundigen, ook erg bedreven waren in de zgn. staande werken, dus als bouwmeesters. Deze combinatie is momenteel niet vanzelfsprekend meer...

Voor de enige stokerij waar de Coussées werkten, nl. Vanquathem te Dentergem bestond het werk vooral in de levering en plaatsing van een koppel maalstenen uit Brussel en van drijfriemen uit Luik die een lengte hadden van 10,40 en 10,50 meter en een dikte van 6 plooien.

Van de hoger aangehaalde handelingen vinden we in het logboek heel nauwkeurige aanduidingen over : prijzen, aantal werkdagen, lonen, maatgegevens, soms de aard en de herkomst van de materialen. We kunnen dit illustreren met onderstaand fragment over de levering van een nieuwe elevator voor de brouwerij Mahieu-Tack te Roeselare in 1887 (p. 50 v°) :

Voetnoten :

(1) L. DENEWET & L. GOEMINNE, *Molenmakers in Vlaanderen. Het werkboek van Coussée uit Meulebeke (1881-1911)*. Molenecho's, XXII, 1994, 3-4, p. 107-331 (Speciaal thema-nr., 7). Een bespreking o.m. in : Industrieel Erfgoed in Vlaanderen, 36/37, p. 14. Het origineel werkboek bevindt zich in privaat archief te Meulebeke. Eerstgenoemde auteur bezit een fotocopie ervan (info : 051/20.37.78, Bruggestraat 74, 8830 Hooglede).

(2) Voor de geschiedenis van deze brouwerij : G. BAERT, *Van aubergien, lantsherberghskens en brandewijnhuysen*. Een onderzoek naar de vormen van vertier van de gewone man in Meulebeke met een uitgebreid bezoek aan de oudste en bekendste Meulebeekse herberg met bijgaande brouwerij (1600 tot nu). Meulebeke, 1987, 112 p.

(L.D.)

DE DOLLE BROUWERS VAN ESEN

De geschiedenis van de brouwerij te Esen

De huidige brouwerij *'De Dolle Brouwers'* is een overname van de bestaande brouwerij Costenoble, of Sint-Henricus. De eigenlijke oorsprong is onbekend, doch in 1842, naar een telling van de bedrijven (om belastingsredenen), was de brouwerij in handen van een zekere Nevejan die dokter was. Naar men ons vertelde, was hij een kruidenkenner. De huidige hof van de vroegere brouwerij zou kruidentuin zijn geweest. Hij liet de mensen met sinusproblemen over de gistende kuipen hangen. In 1882 werd de brouwerij overgelaten aan een zekere Alois Costenoble (familie van de brouwersfamilie Costenoble te Oudenburg).
Deze familie bleef er drie generaties tot in 1980.
De volgende gegevens zijn genoteerd uit de mond van Louis Costenoble, die in 1957 de brouwerij overnam van zijn vader, Moïse Costenoble (brouwer sinds 1927). In 1900 waren er in Esen 7 brouwerijen. Boerderij-brouwerij 't Roggeveld (nu nog bestaand als boerderij) is één van de laatst overgebleven brouwerijen.
In Esen op de markt was er ook een coiffeur-café-brouwerij.
De belangrijkste brouwerij was evenwel Sint-Henricus met Moïse als sterk christelijke voorman. In de kerk van Esen hangen nog vier grote schilderijen van Esenaar boer Theuninck, geschonken door Moïse.

Het bier was in de jaren '20 tafelbier en Oud Bruin. Dit was een type Rodenbach met nagisting in de fles. Het werd gebotteld sedert de jaren '20 in 1/3 en 3/4 literflessen met mechanische stoppen. Coq Pils kwam er rond 1952 met gebrande flessen en capsules. Een lichtere versie voor export van Pils (3,5°) was er sinds 1935 -1936. Oud Bruin was 4°.

In 1955 was er Cosmos, een type 'trappist', zoals op de etiketten stond maar na klachten van de paters van Orval moest dit worden veranderd op het etiket. Cosmos was een versnijbier met zuur fouderbier. Het was 6°, volgens ingewijden zoet en goed maar op het einde zuur en slecht. Het werd dan ook bijgezoet met saccharine. De mindere kwaliteit van het bier lag hoogstwaarschijnlijk aan het gebrekkig onderhoud van de tanken (het bier had wel een roestsmaak). De tanken waren behandeld met mammouth, een peksoort dat enkele jaren goed bleef, maar ook niet eeuwig... Dus was het eerste werk van de Dolle Brouwers de tanks in epoxy zetten.

Es Brau was het antwoord op de vraag naar dort type rond de jaren '57. Dit werd gebrouwen tot in 1971. De Pils werd stopgezet in 1971. Er werd overgeschakeld op Leopold Pils, een bier uit Brussel dat hier weinig bekend was. Dit voorkwam dat de 7 eigen en verplichte café's zich elders zouden kunnen bevoorraden.

Vanaf 1971 werd Steenbrugge gebrouwen voor de paters van Steenbrugge met een ristourne voor de paters van 8 BF per bak. Nadien, in 1980, werd het bier doorgegeven

aan brouwerij 't Hamerken, nu De Gouden Boom. Het Steenbrugge-bier verschilde met Cosmos door het toevoegen van koriander en curaçao. Er bestaan glazen met opschrift aan de ene kant Cosmos en aan de andere kant Steenbrugge. De geschiedenis van dit bier begint in 1952 toen een ingenieur van de toenmalige brouwerij de LAC te Brugge de paters wilde helpen uit hun zorgelijke financiële toestand en er een vineus bier voor brouwde. Na het stopzetten van de LAC werd het bier gebrouwen in Ukkel bij La Couronne, een brouwerijtje dat overgenomen was door Leopold. Nadien werd Steenbrugge gebrouwen door Lootvoet in Overijse, die ook Leffe brouwde. Er bestaan emailplakkaten met Steenbrugge erop die dateren van deze periode. In 1971/1972 werd het bier dan gebrouwen in Esen. De Brouwerij te Esen werd verwoest in 1914/1918 en heropgebouwd in 1921. In de kelders van de brouwerij werd een deel van de bevolking opgesloten. Heden ten dage leeft nog een inwoner die in deze kelders werd geboren. De gehele oorlogsgeschiedenis is te boek gesteld en op video vastgelegd.

In 1943 werd het rekord aantal brouwsels gehaald : 43 met een storting van 32.300 Kg. De produktie ging echter stelselmatig achteruit. In 1940 brouwde men er 20 maal; een cijfer dat enkel in 1966 en 1967 werd geëvenaard. Door ziekte van de laatste brouwer, Louis, en door de algemene terugval van de kleine brouwerijen brouwde men van langs om minder. De investeringen, vooral in de bottelarij (1), bleven achterwege. In 1979 brouwde men er nog 6 maal en 328 hectoliter bier(2).

In 1980 werd de brouwerij overgenomen door enkele studenten die de brouwerij als levend museum wilden behouden en de bestaande brouwinstallatie in gebruik houden. Sinds 1994 is een nieuwe bottellijn in gebruik. De brouwerij is enkel in het week-end open en kan vrij worden bezocht met rondleiding op zondagmiddag om 15 uur.

U vindt brouwerij De Dolle Brouwers in Esen, een vredig dorp dat op een boogscheut van 3 kilometer ligt van Diksmuide, poort van Bachten de Kupe (West-Vlaanderen). De huidige produktie bedraagt jaarlijks 1000 hectoliter, zo'n 40 brouwsels. De artisanale bieren zijn gebrouwen zonder scheikundige produkten, zonder kleurstoffen en zonder schuimstabilisatoren. Ze zijn niet gefilterd en niet gepasteuriseerd. De hergisting gebeurt in de fles; wat betekent : een streepje gist in de fles (fond), een natuurlijke vitamine B en een garantie voor de bewuste kwaliteitsbierkenner.

Soorten bier :

Oerbier
nat en straf, donker, zoet; het eerste en bekendste bier van de brouwerij; houdbaarheid : enkele jaren; bewaar het donker en koel; de smaak verandert lichtjes naar het wijnachtige. 7,5% alcohol

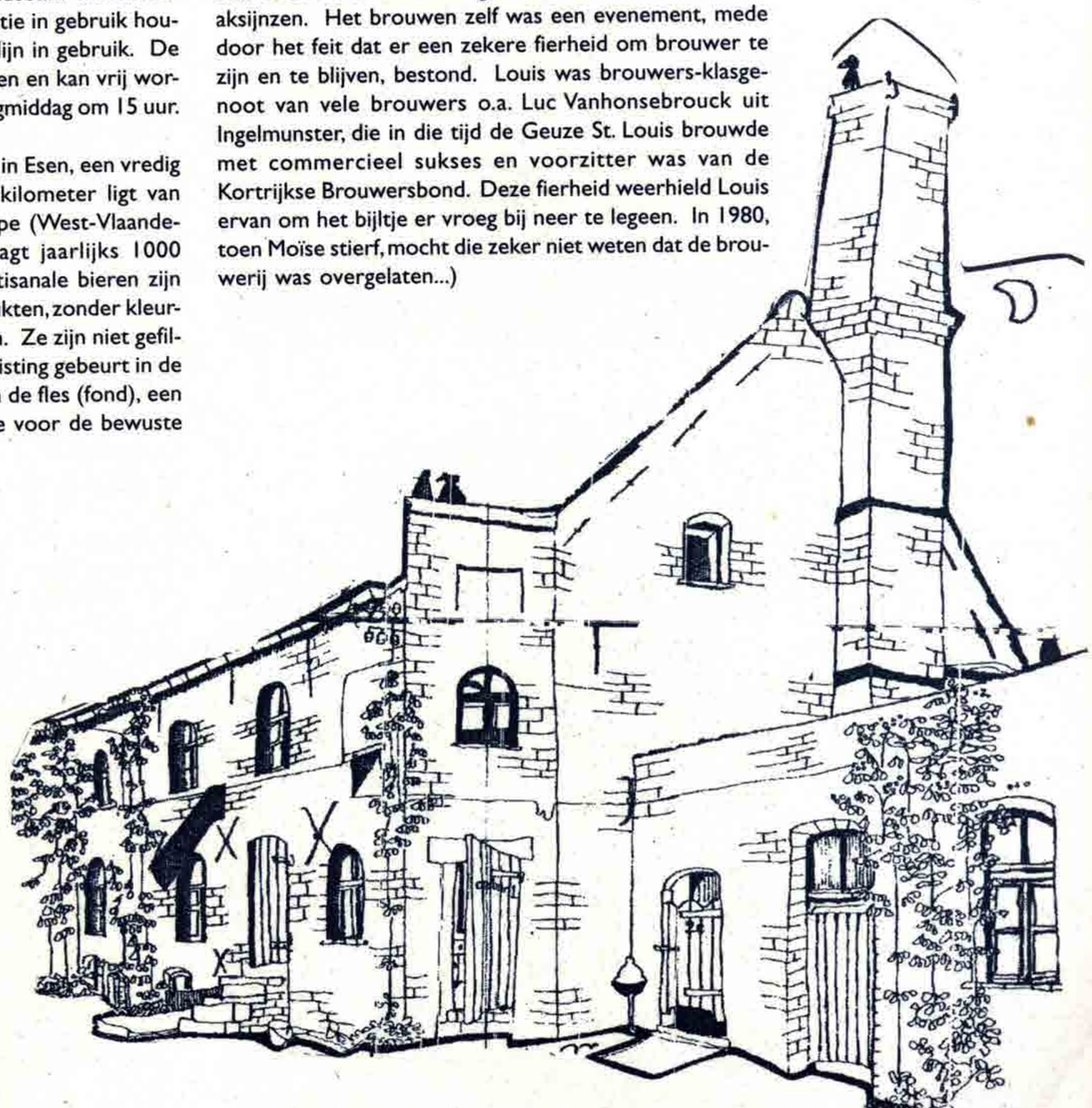
Arabier
de milde dorstlesser van de woeste vlakten; blond, zeer bitter met 'dry hopping'; aangeraden voor bierkenners. 7,5%

Boskeun
(speciaal rond Pasen of Kerstmis gebrouwen) amberkleurig en mild. Paasbier.

Stille Nacht
Prestigebier der dolle Brouwers. Alleen rond kerstmis te verkrijgen.

Voetnoten :
(1) De bottelarij was een overname van brouwerij Devos te Dadizele : flessenspoeler Baele 1955 van 3500 flessen per uur; de flessen waren ofwel gebrand ofwel met de hand geplakt. De hergisting gebeurde in de kelder waar een mazoutstoofje stond.

(2) Men brouwde slechts enkele malen per jaar gedurende de laatste 10 jaar. Gegevens staan in het register 964, zijnde het brouwboek, dat telkens dient ingevuld te worden door de brouwer en gekontroleerd werd door de aksijnzen. Het brouwen zelf was een evenement, mede door het feit dat er een zekere fierheid om brouwer te zijn en te blijven, bestond. Louis was brouwers-klasgenoot van vele brouwers o.a. Luc Vanhonsebrouck uit Ingelmunster, die in die tijd de Geuze St. Louis brouwde met commercieel sukses en voorzitter was van de Kortrijkse Brouwersbond. Deze fierheid weerhield Louis ervan om het bijltje er vroeg bij neer te legeen. In 1980, toen Moïse stierf, mocht die zeker niet weten dat de brouwerij was overgelaten...)



BROUWERIJEN FACON & BOCKOR IN BELLEGEM

Bellegem staat in de streek vooral bekend om haar uitgestrektheid met nog heel wat golvend landschapsschoon, een hooggelegen bos met residentiële woningen en twee brouwerijen, *FACON en BOCKOR*, opgericht op het einde van de 19de eeuw.

De brouwerij Facon kende zijn oorsprong in 1874 toen Allard-Victor Facon begon met bier brouwen op zijn boerderij (die niet ver van de huidige brouwerij in de Kwaburgstraat gelegen was). Aurel Facon zette als zoon van de stichter het bedrijf voort, dat toen de naam 'Damberd Facon' droeg. Aanvankelijk was het slechts een bescheiden woonst met een kleine brouwerij achteraan. Maar in 1906 werd het statige herenhuis gebouwd dat zelfs nu nog als woonst gebruikt wordt door de huidige beheerder Roger Facon.

De oorspronkelijke woning nu bewoond door Christian Facon
Foto: Verhue Pedro en Lamolle Annick

Brouwerij Bockor : oorspronkelijke gebouwen uit het eind van vorige eeuw
Foto: Pedro Verhue en Annick Lamolle

Het is belangrijk te weten dat naast het herenhuis ook een deel van de authentieke brouwerij is overgebleven. De brouwketels aanwezig in de mouterij dateren uit 1874. Daartegenover werden de stookketels tijdens de Eerste Wereldoorlog in beslag genomen door de Duitsers en twee van de drie ketels werden in 1920 vervangen. Tijdens Wereldoorlog II werden de werkzaamheden niet stilgelegd daar de brouwerij onaangetast is gebleven, enkel werd de produktie beperkt tot ongeveer één brouwsel per maand.

Naast de authentieke overblijvende delen van de brouwerij werden in 1945 vernieuwingen aangebracht; in 1953 werd een aftrekkerij gebouwd; in 1971 werden bijgebouwen opgetrokken en in 1977 werd het geheel vervolledigd met een magazijn.

Vanaf 'den beginne' produceert brouwerij Facon het zogeheten 'tonnebier', eigenlijk pils. Sinds een 15-tal jaren werd gestart met het brouwen van een bruin bier, 'Stout Facon'. Daarnaast wordt ook tafelbier geproduceerd en de specialiteit van het huis, de 'Extra Stout'.

Niet alleen in eigen gemeente en aanpalende lokaliteiten wordt de produktie verspreid maar ook in Doornik, Moeskroen, Menen en Oudenaarde met inbegrip van alle grensgemeenten. Sedert de laatste tien jaar is de afzet ongeveer verdubbeld, vergeleken met de beginjaren, alhoewel er in de huidige crisistijd een lichte daling merkbaar is.

Iets verder in de straat vindt men de grotere broer, *Bockor*. De oude brouwerij werd in 1875 aangekocht door Felix Salembier, een oom van de familie Vander Ghinste. Dankzij Remi Vander Ghinste, overgrootvader van de huidige beheerders, kwam de brouwerij in 1892 in handen van deze familie. Na de opstarting is de brouwerij nooit gesloten geweest, ook niet tijdens de Tweede Wereldoorlog, maar ze evolueerde zeer langzaam.

Sedert 1948 zijn de gebouwen ongewijzigd gebleven en werd er slechts een magazijn bijgebouwd. Er zijn geen authentieke machines en ketels overgebleven. De twee roerkuipen dateren van 1948. De brouwzaal werd volledig vernieuwd en ze is uitgerust met zeer recent materiaal.

De produktie is vooral bestemd voor Zuid-West-Vlaanderen met als verste uithoeken : Ieper, Moeskroen en Dottenijs. Vooral de pils wordt daar verkocht. In het begin begon de brouwerij met het vervaardigen van uitsluitend bruin bier 'Oude Tripel'. In de jaren dertig startte er men met de Bockor-pils produktie en het blond tafelbier waarvoor Omer Vander Ghinste te Amsterdam een diploma ontving in 1938. De kwaliteitsbieren zoals de Geuze die in 1970-1971 gecreëerd werden, maakten vooral in Zuid-West-Vlaanderen en Noord-Frankrijk furore. De Geuze-Lambic des Jacobins spant de kroon, vooral sedert ze in 1975 een prijs kreeg op 'the 14th World Selection for Beer and non-alcoholic Beverages' te Amsterdam. Verder heeft Bockor nog enkele tafelbieren zoals Blonda, Dubbel Blond en Faro en enkele water-en limonademerken en als laatste de Kortrijk 800. In het buitenland voert men al enkele jaren uit naar Frankrijk; recent naar Nederland en er zijn hoopvolle contacten met Italië.

(V.P. en L.A.)

BROUWERIJ TACK TE KORTRIJK

In het begin van deze eeuw werd de streek rond Kortrijk als het ware geconfronteerd met een heuse 'brouwerijenplaag'. De ene na de andere werd uit de grond gestampt. Kortrijk alleen al had er maar liefst 19. Na de Eerste Wereldoorlog waren er al een pak minder, toen bleven er nog slechts 5 van over. De bekendste onder hen waren de brouwerijen *Tack* en *Lust*.

De brouwerij Tack werd opgericht in 1760 door Pieter Frans Ignatius Tack. Daarna ging het bedrijf over van zoon op zoon. Zo groeide in de familie een echte brouwerstraditie. De naam Tack klonk mensen bekend in de oren in heel de stad en de streek. Bij één van deze generatiewissels, werd beslist om de brouwerij op te splitsen in twee onafhankelijke bedrijven, die respectievelijk de naam '*groten Tack*' en '*kleinen Tack*' toebedeeld kregen. De zogenaamde 'kleinen Tack' aan de Kapucijnenstraat, opgetrokken in '48, stond onder leiding van Auguste Tack en heette toen nog 'De Torens', naar de nabijgelegen Broeltorens. Het was een ontwerp naar de hand van architect Gernay, die koos voor een sober en duidelijk functioneel opgevat gebouw, zonder veel franjes. Tot in 1949 werd er enkel bier van hoge gisting gebrouwen. In '49 besliste men uit te breiden en te moderniseren. Dit stelde hen in staat om vanaf nu ook bier van lage gisting te produceren. Brouwerij Tack lanceerde toen meteen zijn blond bier onder de naam 'Orta' pils. In '62 hield het bedrijf ermee op en sloot onherroepelijk haar deuren, ook het depot werd op 01.10.1978 opgeheven.

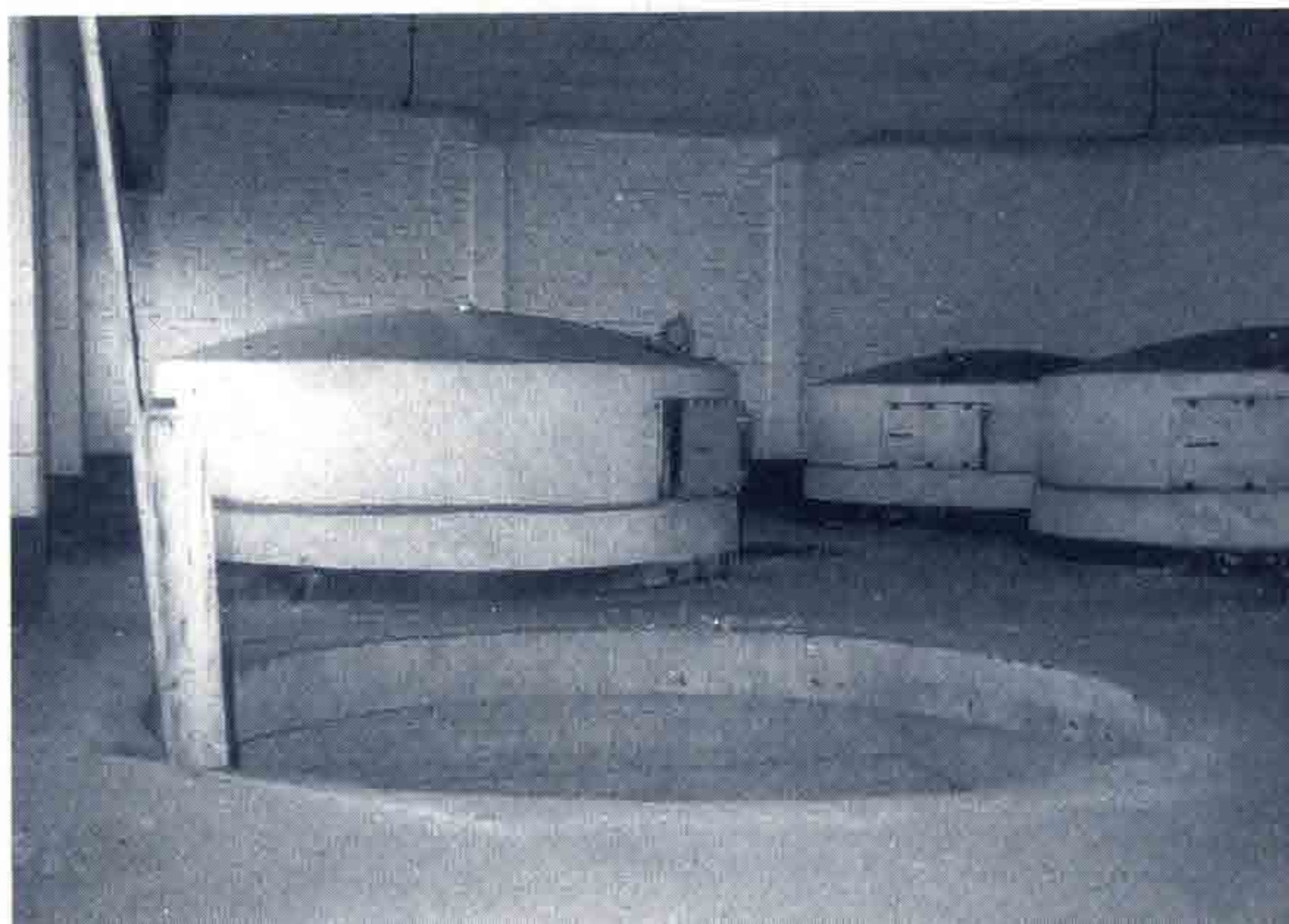
De gebouwen werden samen met 4.451 m² grond in 1976 aan het stadsbestuur van Kortrijk verkocht voor de toen geplande uitbreiding van het naastliggende stedelijk museum. Sindsdien werd met het gebouw niets meer aangevangen en bleef het een hele tijd leegstaan. Desondanks verkeert het nog steeds in een relatief goede staat. Maar de toekomst voor de brouwerijtoren ziet er in elk geval veelbelovend uit. Dankzij de recent opgemaakte stedebouwkundige plannen voor Kortrijk van de Italiaanse urbanist Secchi, kreeg het dossier dan eindelijk weer de volle aandacht die het verdiende. Daarin voorziet hij o.a. de uitbouw van de omgeving van de toren tot volwaardig kultureel centrum van de stad. Sleutelrol hierbij, wordt natuurlijk door de Tacktoren vervuld.

Waarom nu net de brouwerijtoren deze eer te beurt valt, blijkt duidelijk uit de vele kwaliteiten die hij te bieden heeft. Het gebouw is een heel mooi staaltje van industriële architectuur. Eerst en vooral is er zijn bijzonder strategische ligging, de toren steekt met zijn 7 bouwlagen hoog uit boven de lage bebouwing en biedt zo een panoramisch zicht over de ganse stad, en heeft tegelijk de mogelijkheid te fungeren als herkenningspunt voor de ganse buurt. Anderzijds is er zijn typisch industrieel karakter, een sobere vormgeving en een grote functionaliteit. Het gebouw heeft een heel eenvoudige opbouw, bestaande uit een betonnen skeletstructuur, aangevuld met metselwerk waar nodig.

Beide kwaliteiten worden dan ook optimaal benut in het pas opgemaakte plan, onder leiding van architect Stéphane Beel. De voormalige brouwerijtoren zou gerenoveerd en omgebouwd worden tot kultureel centrum, waarin verscheidene functies tot een eenheid zouden komen (tentoonstellingsruimte, ruimtes voor toneelgroepen, dans, film, cafetaria, ...). Het ontwerp voorziet deels in een stuk nieuwbouw naast de toren en deels in de renovatie van de toren. Om zijn structuur zo intact mogelijk te bewaren, is aan de zuidkant een smal glazen volume vóór het gebouw gepland, waarin onthaal en circulatie zullen fungeren als visitekaartje naar de bezoeker toe. Dit brengt ook met zich mee dat de bestaande binnenruimtes volledig vrij en onaangeroerd kunnen blijven. Uit dit en tal van andere ingrepen kunnen we duidelijk opmaken dat de architect het gebouw met veel respect behandelt. Het blijft nu alleen maar hopen dat de plannen daadwerkelijk op deze manier uitgevoerd zullen worden en het ganse project een stimulans moge wezen voor anderen. Vermelden we ook nog tot slot dat de vermoedelijke uitvoeringstermijn van de eerste fase, gepland is voor het najaar van '96.

(F.P.)

Torengebouw van brouwerij Tack
Foto : Frank Provoost



Brouwerij Tack : binnenzicht
Foto : Frank Provoost

BROUWERIJ EN MOUTERIJ 'T ZWYNLAND TE POPERINGE

Brouwerij en mouterij 't Zwynland te Poperinge

't Zwynland.... De naam klinkt als een klok in Poperinge. Al decennialang kenmerkt de 25 meter hoge toren van deze oude brouwerij het stadsbeeld. Ook in het verleden was de site een plaats waar het gonsde van de economische bedrijvigheid. Midden in de streek waar hoppe het leven van de mensen bepaalde, vervulde de brouwerij een meer dan symblische rol.

De oudste vermelding gaat terug tot 1227. De brouwerij was toen in het bezit van de Graaf van Vlaanderen. 't Zwynland was in die tijd een heerlijkheid met een eigen rechtssysteem. De brouwerij is oorspronkelijk buiten de stadsgrenzen gebouwd. Op die manier moesten geen stadsbelastingen worden betaald. Niet enkel dit was een positief punt; de brouwerij lag ook aan een oude Romeinse diverticulum (Torhout - St. Omars), en was een ideale overnachtingsplaats voor vreemdelingen en handelaars die na het sluiten van de poorten de stad niet meer in konden.

De eigenlijke brouwerij ontstond in de tweede helft van de 19de eeuw. Als één van de zes plaatselijke brouwerijen groeide ze uit tot de grootste van de streek. Op haar hoogtepunt had ze meer dan 100 cafés in haar bezit. De rijen arbeidershuisjes en de boerdeij zijn blijvende herinneringen aan die glorieperiode. Met zijn 3300 m² is de brouwerij een imponerend complex.
Nu ligt het gebouw er verlaten en troosteloos bij. Brouwen wordt er al niet meer gedaan sinds halverwege de jaren zestig. Veel in het gebouw herinnert nog aan de tijd waarin het bier rijkelijk uit de ketels vloeide. Als een gids leidt het brouwersmateriaal je door de diverse ruimtes, stap voor stap evolueer je mee in het brouwersproces.

Het Zwynland vormt een belangrijke schakel in het verhaal van het bier, een verhaal waarvan alle fases in Poperinge terug te vinden zijn.
De stoomketel, het kloppende hart ven de brouwerij, is een Noordfrans type, een zeldzaamheid in België. Het aandrijvingssysteem is over het ganse complex terug te vinden, het drijfwiel uitgezonderd. Men kan er ook nog de koperen kookketels vinden. De brouwketel is het enige dat verdwenen is. In de kelder vindt men nog lage gistingstanks, men brouwde namelijk pils. Getuigen verklaren dat in een verdwenen bijgebouw nog meer van die tanks waren. Ook kan men er nog oude gietijzeren waterreservoirs terugvinden. De mouttoren is er nog volledig, van stookplaats, hel tot roosters.

Het brouwproces bepaalde de ruimtelijke ontwikkeling van de gebouwen, wat soms tot complexe situaties leidde. Het afwisselende spel van niveaus gaf ondermeer aan de brouwerszaal een extra dimensie. Wanneer men deze zaal bekijkt met het brouwproces in het achterhoofd is alles logisch en functioneel. De brouwerij was een weldoordachte installatie die een voor die tijd grote hoeveelheid aan nieuwe technische snufjes bevatte. Hieruit kan men afleiden dat de brouwerij tot op zekere hoogte met zijn tijd mee evolueerde en dat er financiële middelen voor handen waren om dat te financieren.

De verschillende bouwfases zijn duidelijk terug te vinden. Aan de straatzijde heeft men dit echter proberen te camoufleren door sokkels in de gevel te verwerken, waardoor men de verschillende bouwnaden zorgvuldig kon verbergen en een eenheid kon bekomen.

Binnen kan men echter duidelijk de verschillende ingrepen onderscheiden. Ook branden lieten hun sporen na. De brouwerij dacht voordurend aan uitbreiden. Een tekend voorbeeld is ondermeer de graanzolder. De hele constructie op de tweede verdieping is zo zwaar dat men kan veronderstellen dat de vroegere brouwer zeker het bouwen van een derde etage voorzag.

De brouwerswoning zelf is nog altijd bewoond door de weduwe van de laatste brouwer. Delen van dit gebouw stammen uit de 18de eeuw. De bouwstijl kan nergens vergeleken worden met die van de brouwerij. We vermoeden dat de plaat die zich in de zijgevel bevindt het wapenschild is van de laatste proosdij die er zich bevond. De erosie van die plaat maakt het echter moeilijk om daar zekerheid over te krijgen. Ook bevindt er zich aan de overzijde van de straat een tweede woning die meer gelijkenissen vertoont met de brouwerij. Wat de rol van dit gebouw was is momenteel nog niet duidelijk.

Niet alleen de brouwerij speelde een belangrijke rol in de lokale geschiedenis, ook de brouwersfamilie heeft zijn stempel op de Poperingse en nationale politiek achtergelaten. Het Britse leger had er tijdens WO I zijn hoofdkwartieren gevestigd, van waaruit ze de streek bestuurden. De ketels werden gebruikt om frontsoldaten te ontluizen, de zalen om hen te verzorgen. In de Belgische politiek liet de familie zijn sporen na. Zowel in de schoolstrijd als in de koningskwestie was de stem van senator en brouwerszoon Hilaire Lahaye van doorslaggevend belang. Een ministerszetel heeft er echter door politieke omstandigheden nooit ingezeten.

De staat van het gebouw is, gezien de lange leegstand, nog redelijk goed. De constructie is zo zwaar dat ze zonder veel problemen die periode heeft overbrugd. Maar de tijd begint te dringen. De eerste tekenen van een definitief verval zijn aanwezig. Met kleine ingrepen kan men de situatie stabiliseren in afwachting van een definitieve oplossing. De herbestemming van een gebouw is eindelijk eeuwendurend. Zelfs in deze oude brouwerij zijn er al tekenen van te merken. Het gebouw biedt immers heel wat mogelijkheden. Vanuit industrieel archeologisch standpunt is dit gebouw zeker inspanningen waard, niet alleen omdat het historisch een mooie achtergrond heeft maar ook omdat het in zijn soort tot de beste behoort.

Het zou jammer zijn voor Poperinge indien zo'n gebouw zou verdwijnen. Niet alleen herinnert het ons aan de traditie van de hoppe en het bier brouwen, het is ook een blijvende herinnering voor alle Poperingenaars aan de rol die de familie Lahaye heeft gespeeld in de stad. Het is één van die plaatsen in de stad waar iedereen zich op een of andere manier mee verbonden voelt. Het is 'een stuk' van Poperinge. 1110

(P.D., B.V.D., C.V., D.V.)

KOEKELARE:

REHABILITATIE VAN DE SITE BROUWERIJ CHRISTIAEN : ENKELE CONCLUSIES

De restauratie en renovatie van de Brouwerij Christiaen in Koekelare is reeds een begrip in Vlaanderen, en had belangrijke gevolgen op de Koekelaarse leefomgeving.
Uit de ervaring opgedaan bij de restauratie van de Brouwerij Christiaen, kunnen de volgende besluiten getrokken worden:

1) Het project vormt **een onderdeel** van het sinds 1985 gevoerde gemeentelijk **ruimtelijk beleid van kernversteviging**, teneinde de leefbaarheid van Koekelare - een Westhoekgemeente - veilig te stellen.

Naast de inplanting van een nieuw economisch hart (de Platse) was het nodig aan deze kern een cultureel hart toe te voegen. De mogelijkheid bieden om de "geesten" van de eigen bevolking te verruimen is minstens zo belangrijk als voldoen aan hun hedendaagse materiële behoeften.
De twee voornaamste aanbiedingen van de brouwerijsite zijn trouwens :
- de gemeentelijke bibliotheek
- het museum van "de fransmans" (levensverhaal van de Vlaamse arbeiders die destijds om den brode naar Frankrijk trokken om seizoenarbeid te verrichten) (meer informatie hierover vindt u hieronder) Koekelare was de hoofdplaats van de fransmans. In 1953 trokken 953 mannen en vrouwen voor soms maanden naar Frankrijk om seizoenarbeid te verrichten op de bietenvelden, in de asten, het vlas, de suikerfabrieken en de steenbakkerijen.

De Koekelaarse jeugd zal dus geconfronteerd worden met hun "roots". Tevens wil dit museum hen oproepen tot het bepalen van hun houding ten opzichte van de hedendaagse armoede in de wereld : geconcretiseerd in migrantenpolitiek en de problematiek van de ontwikkelingslanden (de fransmans van nu). De brouwerijsite wordt dus in de eerste plaats een cultureel oord met toeristische potenties en niet omgekeerd.
2) De Gemeenteraad van Koekelare keurde dit project met éénparigheid goed, niettegenstaande het merendeel van de bevolking aanvankelijk tegen dit project gekant was. Dergelijk besluit is alleen te verklaren door het feit dat te Koekelare sinds 1973 een eensgezinde visie bestaat inzake ruimtelijke ordening.

Het is derhalve een noodzaak een doordacht en volgehouden kwalitatief uitvoeringsgericht ruimtelijk beleid te voeren om dergelijke projecten te kunnen realiseren.

De impact van het project "de Platse" heeft daarin ook een zeer belangrijke rol gespeeld. Eerst zien en dan geloven, zeggen onze mensen. Stapsgewijze kwalitatieve ruimtelijke ordening schenkt vertrouwen en geeft krediet aan het beleid, hoe klein deze stap ook moge zijn.

3) De restauratie van de Brouwerij Christiaen was de aanleiding tot de rehabilitatie van de brouwerijsite. **Stedebouw is belangrijker dan architectuur**. De restauratie van de brouwerij werd aangegrepen om, in samenspraak met de bevolking, een toekomstgerichte ruimtelijke ordening van de brouwerijsite te plannen.

Het concept opgebouwd met de bevolking, werd vertaald in voorschriften van een dynamisch B.P.A., waarbij de sleutel de goedkeuring van een structuurplan is, vooraleer de eerste bouwwerken mogen aangevat worden.

4) Het kapitaal dat men investeert in de restauratie van een industrieel ergoed met dergelijke ligging (midden de dorpskern) is produktief kapitaal. Het verhoogt de marktwaarde van de omgeving. Het schept ook toeristische potenties welke een financiële opbrengst tot gevolg hebben.

Valoriseren van industrieel erfgoed is derhalve meer dan het bewaren van de relikwie van het verleden.

5) De **inbreng van de Koning Boudewijnstichting was onontbeerlijk.** Het sensibiliseren van de bevolking via de Monumententochten en de Monumentendag was minstens zo belangrijk als de financiële ondersteuning.

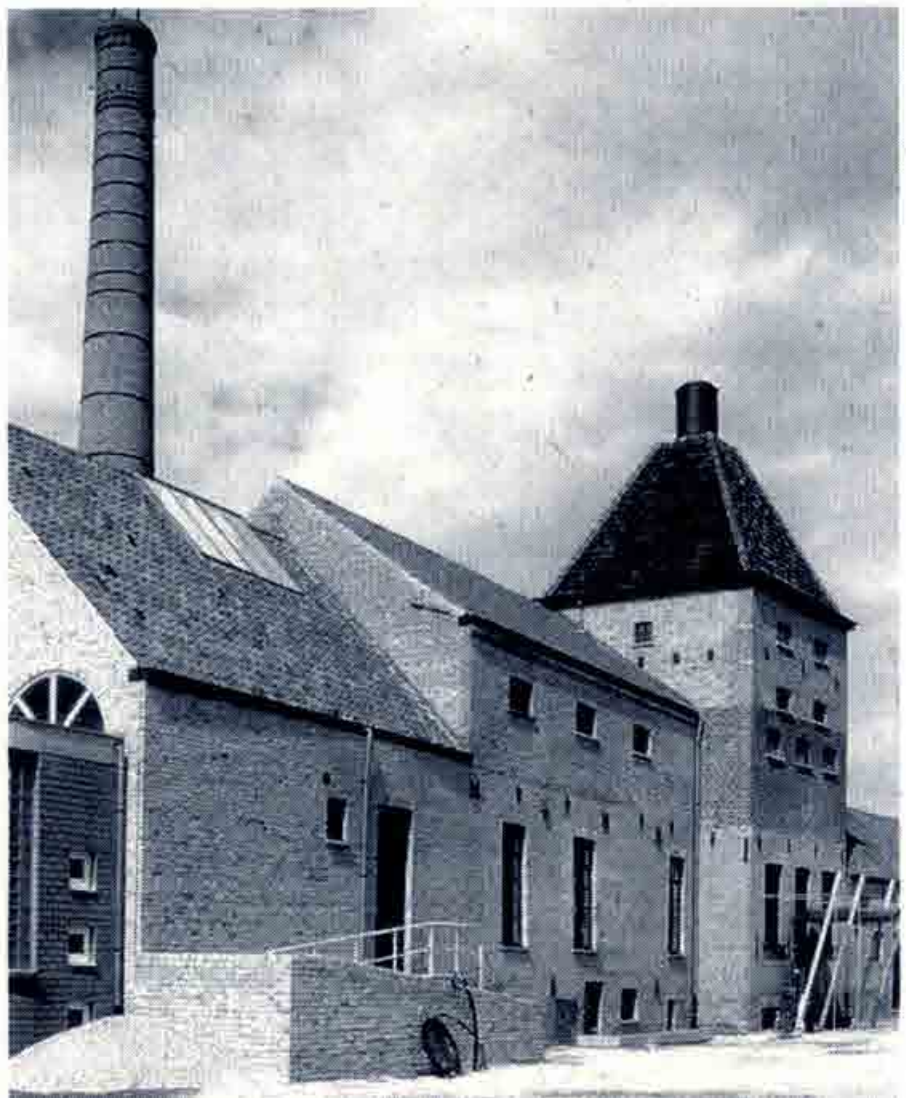
6) Restaureren vraagt een bijzondere aanpak. **Pas bij de uitvoering ontdekt men "de ziel" van het gebouw**. Dergelijke ontdekking kan leiden tot een opwaardering van het ontwerp (oude functies kunnen inspirerend zijn voor de nieuwe) maar het vereist onder meer :
- meer inzet, opvolging en creativiteit van iedere betrokkene
- administratieve soepelheid
- teamwork
- budgetbeheersing.

Er zijn dus **bouwmeesters** gevraagd voor restauratiewerken.

7) Het manueel werk van de metser, de timmerman, de schilder enz. steekt schril af tegen de hedendaagse gecomputeriseerde uitvoeringen. Restauratiewerken valoriseren deze manuele kunst.

Restaureren betekent kansen geven aan het individuele kunnen van "de stielman", die hem erkenning, waardering en arbeidsvreugde bezorgen.

(R.G.)



Brouwerij Christiaen te Koekelare

Izegemse brouwerijen

De Izegemse brouwerijen ontstonden hoofdzakelijk in het Ancien Régime. Het waren kleine bedrijfjes, die enkel voor de lokale markt produceerden. Verschillende herbergen brouwden vermoedelijk hun bier zelf.
In 1825 betaalden 10 brouwers patentrechten in Izegem. Voor latere jaren konden deze gegevens vergeleken worden met het aantal brouwerijen dat in de dossiers van het kadaster vermeld werd, en hieruit blijkt dat verschillende brouwerijen slechts een - op zijn minst - 'onregelmatige' productie hadden. Zo vermeldt het kadaster voor 1835 acht brouwerijen, terwijl er in dat jaar slechts 5 patent betaalden.
Het aantal brouwerijen bereikte, volgens kadastergegevens, het hoogste cijfer tijdens het begin en het einde van vorige eeuw: aantal brouwerijen

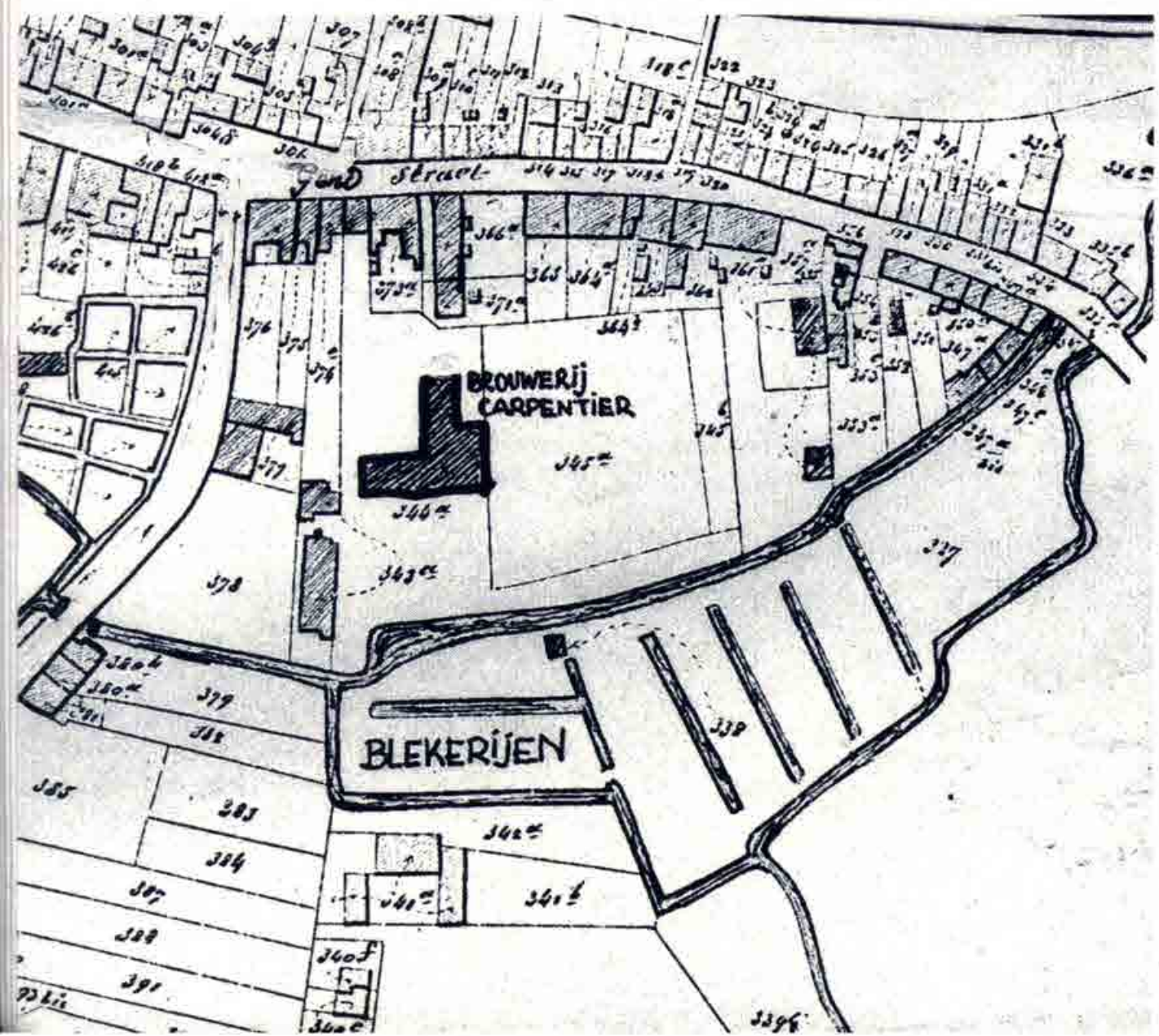
1830 tot 1845	8
1850	5
1855	4
1860	3
1865	2
1885	3
1890	7
1910	8

Installaties Brouwerij Rosseel

Tussen 1839 en 1843 bemerkten we (gebaseerd op de jaarverslagen van het College van Burgemeester en Schepenen) een plotse en sterke toename van de bierproductie in de stad.

vóór 1839	1145 hl
1840	4370 hl
1841	4926 hl
1843	5650 hl
1844	5579 hl
1845	4820 hl

De Brouwerij Carpentier omstreeks 1860, met ten zuiden daarvan de Izegemse linnen-blekerijen (Popp-kaart)



Deze groei is toe te schrijven aan de oprichting van één nieuwe brouwerij, nl. deze van Carpentier.
Deze brouwerij vond haar oorsprong in een bier- en azijnbrouwerij, die in 1838-1840 langs de Pastoriebeek, en ten noorden van de Izegemse linnenblekerijen, opgericht werd door de brouwer B.G. Delaere uit Meulebeke, doch die onmiddellijk nadien eigendom werd van de brouwer Pieter Carpentier-Tack. In 1840 produceerde deze nieuwe brouwerij reeds 2401 hl bier, dus zowat het dubbele van hetgeen al de Izegemse brouwerijen voordien brouwden, en in 1845 was de hoeveelheid reeds tot 4640 hl. opgelopen. *Dit had uiteraard zijn weerslag op de andere bestaande brouwerijen, die op enkele jaren van de markt verdrongen werden. Ook de crisis van de jaren 1845-46 liet zijn invloed gelden, en deed de consumptie dalen. Het stedelijk jaarverslag van 1845 stelde* "Kan men die steeds toenemende vermindering van bier aen iets anders toeschryven dan aen den armoedigen toestand der werkende volksklas ten geval der oude linnennyverheid? Ons denkens neen !", *en het jaar daarop:* "... alle jaeren vermindert de consumptie in bier op een nogal gevoelige wyze en dit is natuurlyk het gevolg van het verarmen der landstreek".

Tussen 1865 en 1884 bleven in Izegem maar twee brouwerijen bestaan, deze van Carpentier, en deze van Rosseel in de Menenstraat. De andere brouwerijen kregen een andere bestemming of werden gesloopt. Carpentier koopt bv. de in magazijn veranderde brouwerij van Van Ackere, en ook de vroegere brouywerijgebouwen van Gellinck en Vanwynsberghe. Enkel Carpentier plaatste in 1862 een stoommachine van 8 pk, zodat in 1865 reeds een productie van 7910 hl. gehaald werd. Deze stoommachine werd in 1891 vervangen door een krachtiger exemplaar van 10 pk., in 1907 door een stoommachine van 27 pk. Ook de gebouwen werden constant uitgebreid en vergroot, steeds rond de oude gebouwen - die tot op heden ten dele nog in het complex herkenbaar zijn.

De brouwerij **Carpentier**, met zijn magazijnen en majestatisch brouwershuis aan de Gentstraat, met zijn schitterende brouwerstuin achter de brouwerijgebouwen, en met herkenbare mouterijgebouwen aan de Papestraat vormt intussen een (laatste) beschermenswaardig relict van de Izegemse brouwerijnijverheid. Andere brouwerijen, zoals deze van **Rosseel** (die nog waardevolle installaties bezat, en waarvoor de de jeugdraad een plan tot herbestemming ingediend werd) en deze van **Vandromme** (waarvan de VVIA een deel van het archief wist te redden) werden recent gesloopt

(C.R.&A.L.)

Brouwerij Carpentier

Brouwen in Limburg

Limburg was, met slechts een inbreng van 2% in het BNP in 1880, in de 19de eeuw zeker niet de meest geïndustrialiseerde regio van België. In 1842-44 bezat deze provincie (volgens het kadaster) slechts 961 industriële gebouwen, waarvan er 394 (of ruimschoots éénderde) brouwerijen waren, naast 75 jeneverstokerijen... De kleine gemeente Overrepen telde 7 brouwerijen op 74 huizen, Kuttekoven had er 3 op 25 huizen en in Herten (12 huizen) was één brouwerij aktief.
Ondanks het kwantitatieve belang van deze nijverheid binnen Limburg, werd hieraan nog geen noemenswaardig historisch onderzoek gewijd.

Op basis van fragmentair onderzoek kunnen we thans slechts besluiten dat deze nijverheidstak niet floreerde. De meeste brouwerijen produceerden duidelijk enkel voor hun onmiddellijke omgeving. De totale productie in Limburg stagneerde in de loop van vorige eeuw, en ging zelfs achteruit in de steden onder invloed van de invoer (via o.m. de nieuwe spoorwegen) van goedkopere en in massa geproduceerde bieren uit o.m. Diest, Brussel en Luik. De concurrentiepositie van de meeste Limburgse brouwerijen bleek te zwak, zij volgden de technische evolutie niet, en evenmin de smaak van het publiek. In 1853 schrijft het 'Exposé de la Situation de la Ville de Hasselt' (p.54): *"La préférence qu'obtiennent les bières étrangères est un obstacle permanent au développement de cette industrie".*
Toch werd in 1860 door de gouverneur - ietwat voorbarig - gesteld in zijn 'Discours sur la Situation du Commerce pendant l'année 1859' : "Les usides de l'espèce tendent toujours à augmenter en nombre, surtout à la campagne". Inderdaad, in vergelijking met 1858 stegen in 1859 de geïnde accijnsrechten (maar dit cijfer houdt niet noodzakelijk verband met een reële productietoename) met 6633,41 fr. in de plattelandsgemeenten, met 481,57 in St.-Truiden en met 550,37 fr. in Tongeren - maar de voornaamste productiekernen kenden een omgekeerde beweging: in Hasselt daalden de geïnde accijnsrechten met 1866,20 fr, en in Maaseik met 645,42 fr. Deed zich op dat ogenblik misschien (tijdelijk) een beweging voor waarbij brouwerijen zich meer op het platteland gingen inplanten, dichter bij hun grondstof, dichter bij de plattelands-consument, en moeilijker bereikbaar voor concurrentie van buiten de provincie ?

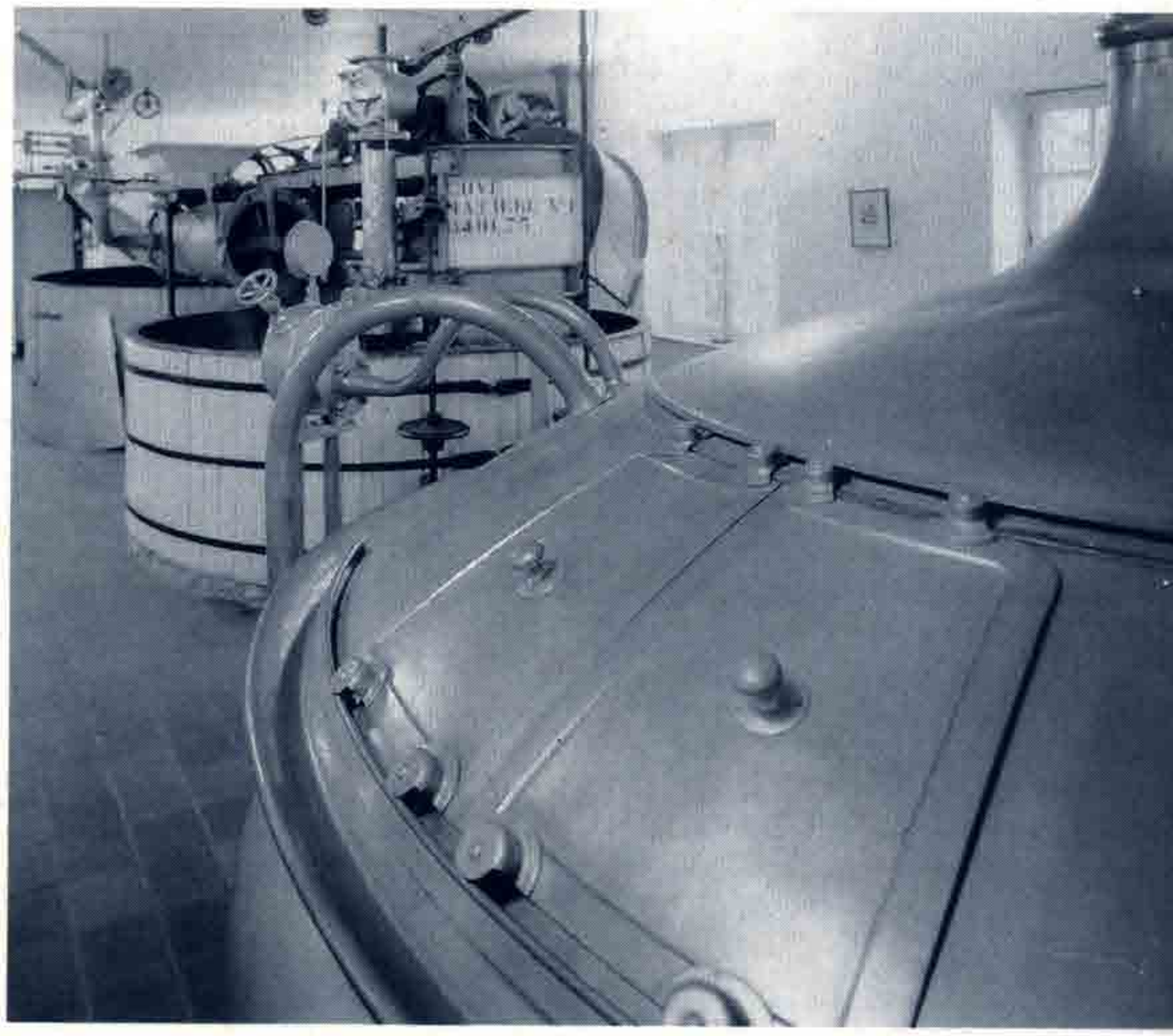
In 1880 bleven er in Limburg maar 128 brouwerijen over, ongeveer éénderde van minder dan veertig jaar voordien. Deze terugval betekent dat er in de periode 1844-1880 gemiddeld een 7-tal brouwerijen per jaar de productie staakten, terwijl hun productieverlies (ten dele) gecompenseerd werd door een grotere voortbrengst van grotere brouwerijen.
In 1880 stelden de Limburgse brouwerijen nog 252 personen (arbeiders en leerjongens) tewerk, en gebruikten ze maar vijf stoommachines (in totaal een schamele 23 pk) als aandrijving. De totale productie bedroeg 220.586 hl, of 104 liter per inwoner. Brabant produceerde toen 259 l. per inwoner, en het Belgische productiegemiddelde bedroeg 172 l./inw.
De totale waarde van de Limburgse bieren bedroeg 2.537.862 frank, of 1,69% van de waarde van de in België voortgebrachte bieren.

(AL)

BROUWERIJ MARTENS TE BOCHOLT

De geschiedenis van de *brouwerij Martens* gaat terug tot het jaar 1758 en begint met Adriaan Geerkens en zijn vrouw Isabelle Geebelen. Het jaar ervoor, meer precies op 26 augustus 1757, huurde Adriaan een huis in de Dorpsstraat te Bocholt. Nu is het museum ondergebracht in dit huis, althans het voorste gedeelte. Daarachter stond tot in de Tweede Wereldoorlog een boerderij die door de terugtrekkende Duitse troepen in 1944 in brand werd gestoken. Twee maanden na zijn huwelijk, begint Adriaan , op 20 maart 1758, met de uitbating van een herberg en met het brouwen en leveren van bier.

Wanneer op 3 september 1792 de dochter van Adriaan, Catherina Elisabeth Geerkens in het huwelijk trad met Jean-Laurent Schrijvers, nam deze ook de herberg en brouwerij van zijn schoonvader over. De brouwerij bleef een loonbrouwerij; dat wil zeggen dat de boeren uit de buurt er hun gerst en hop brachten en in ruil hiervoor bier ontvingen.



Binnenzicht museum brouwerij Martens - Foto: Stephan Put

De naam Martens duikt op in de kronieken als op 11 november 1823 Theodorus Martens trouwt met Isabelle Schrijvers, dochter van Jean-Laurent. Vanaf dit moment is de naam Martens niet meer weg te denken uit de geschiedenis van de brouwerij. Toen Theodoor (Dorus) vrij vroeg stierf, nam zijn zoon Frans Martens de zaak over. In 1858 huwt deze Cornelia Hentjes. Het jonge koppel vestigt zich aan de overkant van de straat, rechtover de oude brouwerij. Hier ontstaat de 'nieuwe brouwerij', zeker omdat een uitbreiding van de zaak zich opdringt. Frans Martens deed talrijke investeringen. Hij bekwaamde zich zelf verder in het vak van brouwer en volgde cursussen te Gent en Maas tricht. Dat hij de brouwerskunst ten volle beheerste, merken we nu nog aan het Seizoensbier dat hij introduceerde. Bij de dood van haar man Frans in 1783, zette Cornelia het bedrijf met veel energie verder. Zij had al snel een 20-tal personen in dienst.

Zoon Jean Martens nam de brouwerij in 1888 van zijn moeder over. In datzelfde jaar trad hij in het huwelijk met Constance Knoedgen. Hij startte de mechanisering van de brouwerij. De jaren voor en na de Eerste Wereldoorlog waren harde tijden voor al de brouwerijen doch dankzij de dynamiek van Jean Martens werden ook deze klippen omzeild. Ondertussen werd Jean als één van de notabelen van de gemeente Bocholt beschouwd en toen in 1910 de kerktoren verplaatst werd, was de brouwer één der hoofdrolspelers bij deze historische gebeurtenis.

Bij het overlijden van zijn vader Jean nam Frans Martens op zijn beurt de brouwerij over. Onder zijn leiding en samen met de inzet van zijn vrouw, ontstond wat we vandaag de dag onder een brouwerij verstaan : een flessenkamer, uitbreiding van de gebouwen, een lagerkelder, een wagenpark, depots en meer vernieuwingen om de laatste ontwikkelingen te kunnen volgen. Gelukkig was de Tweede Wereldoorlog een periode van relatieve kalmte. Het Duitse leger was echter tuk op koper !

Waar je een Sezoens kan genieten !
Foto : Stephan Put

Onmiddellijk na deze donkere oorlogsperiode werd met veel enthousiasme opnieuw aan de uitbreiding van de brouwerij verder gewerkt. Verdere modernisering drong zich op.

De gebroeders Jean en Gerard Martens namen in 1952 op hun beurt de brouwerij van hun vader over. Onder hun leiding kwam de internationale doorbraak van de brouwerij tot stand. Vooral de Duitse markt opende perspectieven. De snelle stijging van de produktie vroeg om nieuwe investeringen. Zo werd de capaciteit van de flessengroep gevoelig opgedreven, het wagenpark werd uitgebreid, de energiebevoorrading van de brouwerij werd aangepast en het personeelsbestand verhoogd. In 1983, toen de 8ste generatie brouwers zich aanbood, kreeg de brouwerij de rechtspersoonlijkheid.

In de oude gebouwen van de brouwerij begon Jean Martens, de beheerder-directeur van de brouwerij, een uniek museum. Vooral de oude machines van de eigen brouwersgeschiedenis werden bewaard maar al snel rijpte het idee om volledig een oude brouwerij van rond de Eerste Wereldoorlog te reconstrueren. Op zijn speurtocht naar oude materialen van de 'Martens brouwerij' van die tijd, ontdekte Jean heel wat uitstekende voorwerpen zodat er nu in het museum eigenlijk objecten van meer dan één brouwerij te zien zijn. Het museum kan worden bezocht samen met de brouwerij na afspraak met de heer Jaak Driesen op nummer 089/ 47 29 80.

Brouwerij Martens is niet alleen in Limburg actief maar ook nationaal en internationaal. Het grootste deel van de eigen produktie wordt immers afgezet op de buitenlandse markten. Daarbij denken we dan aan Nederland, Frankrijk, Italië, Groot-Brittanië, USA en niet in het minst aan Duitsland ! Tot spijt van wie het ons benijdt zouden we willen zeggen. Bocholter bier is één van de weinige Belgische bieren die naar het zogenaamde 'Deutsche Reiheitsgebot' wordt gebrouwen en dus zonder problemen kan en mag afgezet worden op de Duitse markten. En met succes : Bocholter bier valt al jaren en blijft in de smaak vallen van de Duitsers.

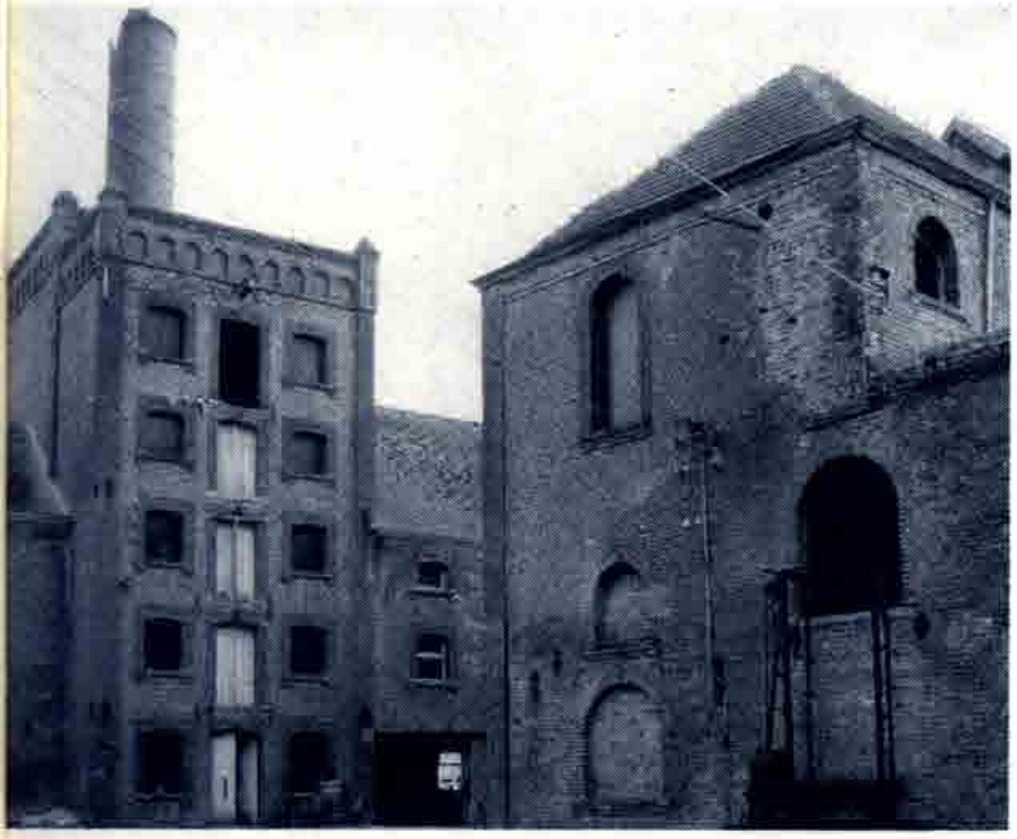
Ook op de zuiderse markten oogt de brouwerij. Op het gebied van koeltechniek, de microbiologie en biotechnologie gebeurt er uitgebreid onderzoek in de brouwerij. De gewonnen internationale waardering wil men nu proberen om te zetten in een nationale erkenning. De eerste stap hiervoor werd gezet in 1981 toen men in Amsterdam op de wereldselektie voor de kwaliteit van bier twee gouden medailles won. Eén voor de Kwik Pils Premium en één voor de Sezoens !

Sezoens is een blond luxebier van hoge gisting. Het is een biertje, rond van smaak en wordt meestal geschonken in een eigen typisch glas. Sezoens geniet voorlopig vooral Limburgse uitstraling. Daarop was de reclamecampagne van de oudste brouwerij van Limburg ten volle gericht. Men mikt erop dat de Limburgers ambassadeurs zouden worden voor Sezoens, zoals de Brusselaars dat zijn voor Geuze en de Antwerpenaars voor hun Bolleke Koninck ! Alle reden om fier te zijn op de Limburgse Sezoens !

(S.P.)

BROUWERIJ ST.JOZEF TE OPITTER

Brouwerij St.Jozef bevindt zich aan het dorpsplein te Opitter, midden in het centrum. De juiste datum van haar ontstaan is niet exact te bepalen.
In de jaren 1934 - 1935 liet Jaak Cornelissen een nieuwe brouwerij bouwen naast de oude, helemaal gericht op laag gistingsbier. In 1937 kwam hij met een nieuw bier op de markt, 'Pax' genaamd, en een jaar later met een ander bier van lage gisting, met 'Ops-ale'. In 1966 bracht men een nieuw export-bier op de markt, 'Limburger Kronenbier', speciaal voor uitvoer naar Duitsland bestemd. De productie ervan werd heden stilgelegd. Er is dus ook geen uitvoer meer.
De brouwerij dient nodig te worden gerenoveerd. 80% ervan is in slechte staat. De laatste jaren is wel geïnvesteerd in een volledig nieuwe uitrusting. In de brouwerij zijn ook nog een oude ijsmachine, lagerkelders, een brouwzaal uit 1950 en een volledig gietijzeren vatenlift te vinden. Hier gebrouwen bieren : Pax pils, Ops-ale, Kriek van Wellen, Blond, Bruin.



Brouwerij St.Rochus

BROUWERIJ ST.ROCHUS TE ULBEEK

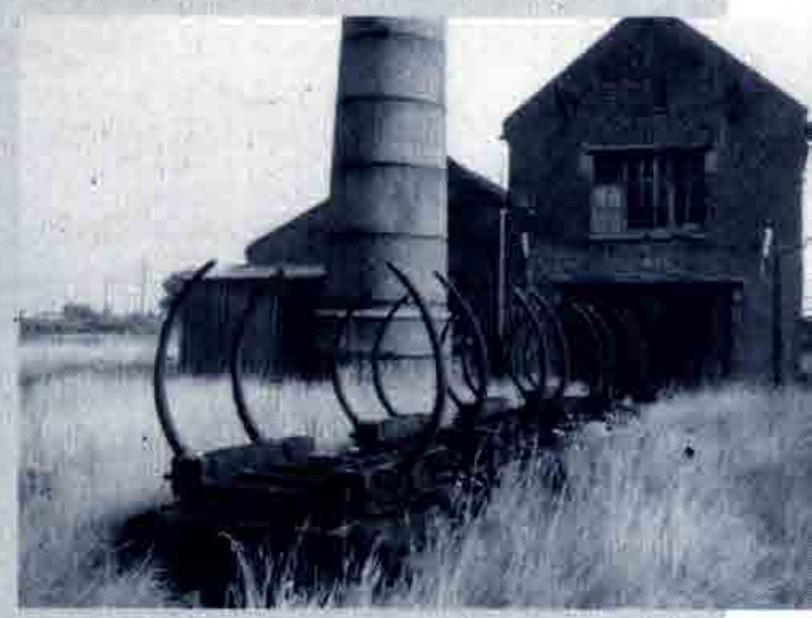
Rond 1839 is men te Ulbeek beginnen te brouwen in een lemen huis. In 1890 werd er een stenen gebouw opgericht. De brouwerij was opgedeeld in een mouterij, waar men Franse gerst vermoutte tot malt. Ook beschikte men over één beslagkuip en twee brouwketels.
In 1895 werd er een jeneverstokerij bijgebouwd. Het gebouwencomplex, met St. Rochus als schutspatroon, bevindt zich op het Ulbeekse dorpsplein tegenover de oude kerk. Het is een volledig bakstenen gebouw met mouterij, stallingen, woonhuis en kapel. De mouttoren dateert uit 1890 en er is ook nog een ontkeester uit 1891.
De brouwerij hield nog stand tot ongeveer 1936. Momenteel is de brouwerij volledig verdeeld. Sommige delen zijn omgebouwd tot woning; andere zijn volkomen verkrot.

(V.M. en R.F.)

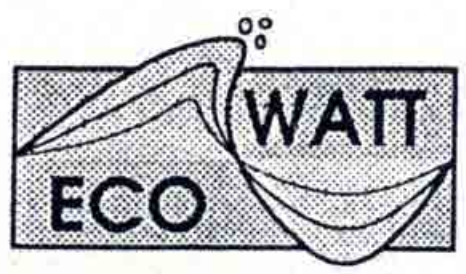
WEST-VLAANDEREN

CREOSOTEERWERF OOSTENDE

Op de valreep heeft minister Sauwens het definitief beschermingsbesluit voor de voormalige RTT creosoteerwerf in Oostende NIET ondertekend. Vanwege het Oostends stadsbestuur werd bezwaar aangetekend. Men vreest namelijk dat een beschermd monument in een havengebied, ook al heeft dit monument alles te maken met de vroegere en huidige havenactiviteiten, een hypotheek zou leggen op de omliggende industrieterreinen. Dit argument houdt echter geen steek, daarom blijven we ons inzetten voor het behoud van deze unieke stoominstallatie in zijn oorspronkelijk kader. Als stil protest werd de creosoteerwerf toegankelijk gesteld voor het publiek op zondag 10 september (open monumentendag).. Iedereen kon komen zien hoe deze unieke site staat te verkommeren, ondanks de voorlopige maatregelen die door de gebouwendienst van Belgacom werden getroffen.



(S.H.)



Investeren in kleine waterkrachtcentrales
is investeren in zachte energie
is investeren in het behoud van monumenten
is investeren in de zuivering van onze waterlopen

Ecowatt nv wil op termijn een netwerk van kleine waterkrachtcentrales uitbouwen. Nu zijn wij konkreet bezig rond de Molen van Rotselaar, de Dijlemolens en de Sluismolen te Leuven, de Grote Molen te Hoegaarden en de 's Hertogenmolens te Aarschot. Maar er resten alleen al in Vlaanderen nog meer dan 200 andere molens: een netwerk kàn dus. U kan participeren.

Voor wie meer informatie wil ...
ECOWATT - *Dirk Vansintjan, Molenstraat 2, 3110 Rotselaar (016/ 44 50 03 - 016/ 44 84 35)*

BRUSSELS MUSEUM VAN DE GEUZE

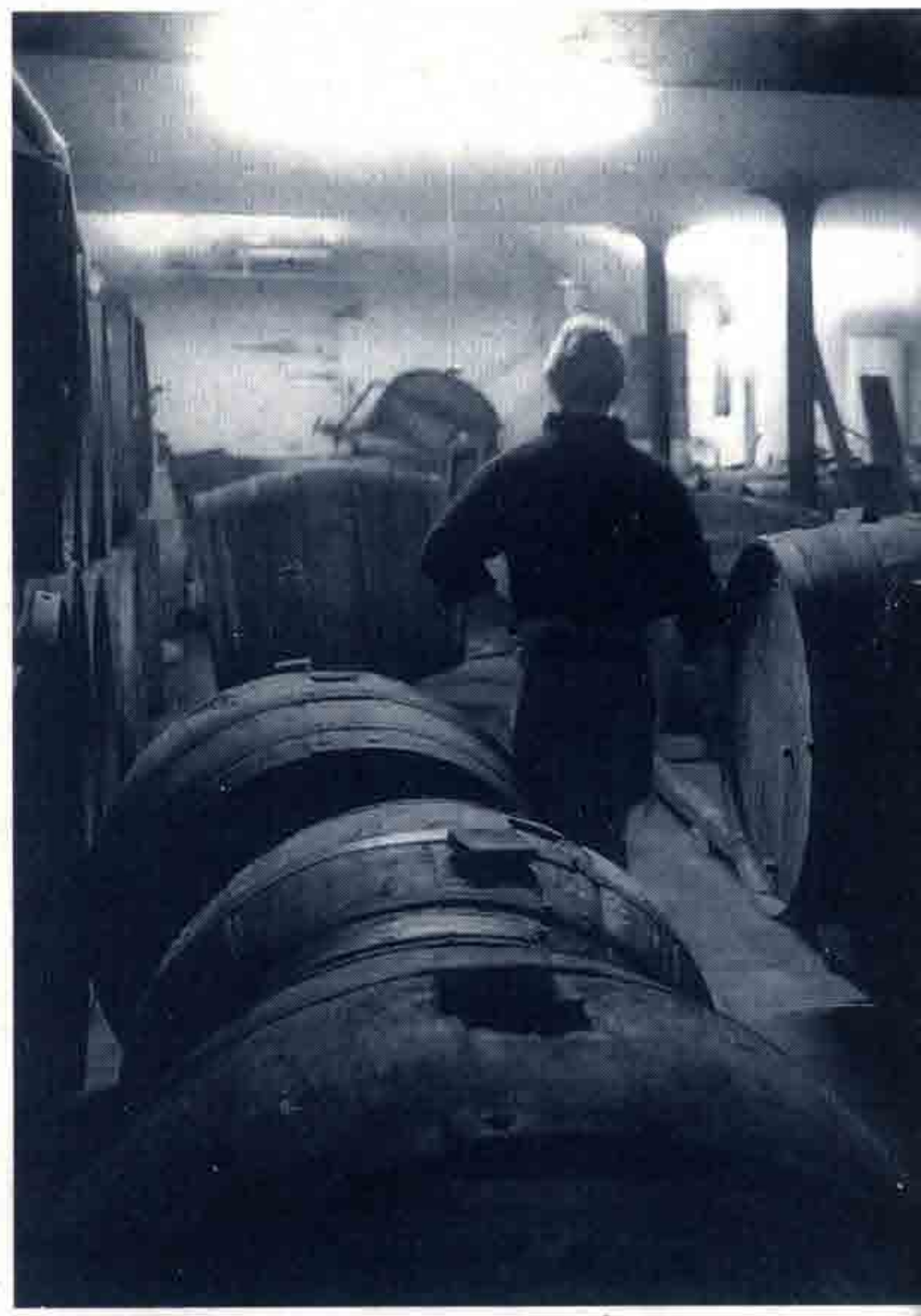
De *'Vzw Brussels Museum van de Geuze'* is een levend museum, dat ondergebracht is in de lokalen van de enige ambachtelijke brouweij die Brussel nog rijk is : de brouwerij CANTILLON. (Gheudestraat 56, 1070 Brussel)

Het doel is : de aloude bereiding van de voor Brussel zo typische Lambik te laten voortleven en het publiek in het leven van de brouwerij te betrekken door het organiseren van geleide bezoeken en openbrouwdagen.

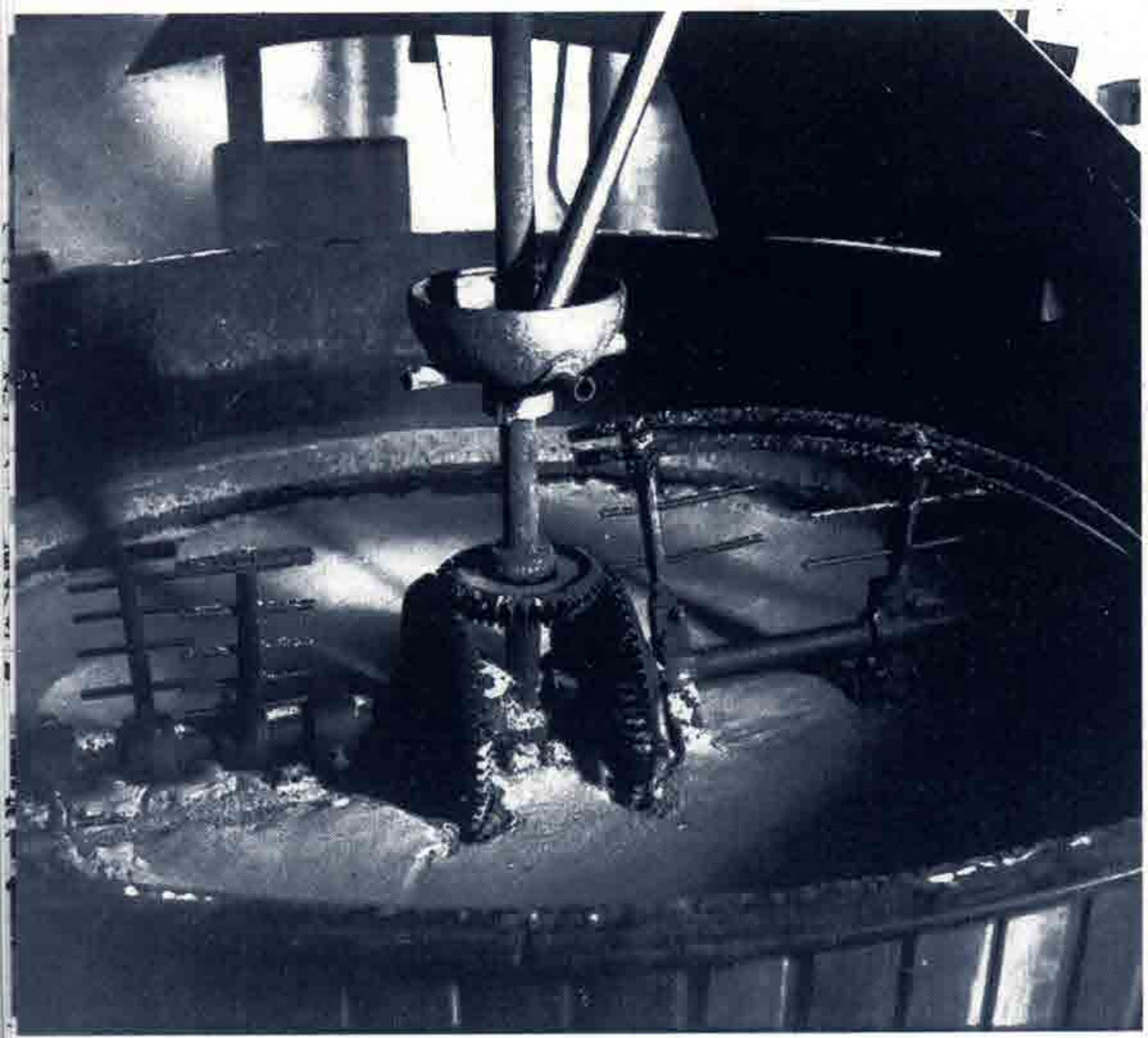
Het Geuzemuseum richt zich dan ook tot iedereen. Schoolkinderen maken een reis naar grootvaders tijd; de ouderen voelen hun jeugdherinnering opborrelen bij het zien van de oude voorwerpen en het proeven van een bier waarvan de smaak niet aangepast werd aan de modegrillen; specialisten verwonderen zich over de afwezigheid van moderne apparatuur.

Brusselaars, Vlamingen en Walen van alle rangen en standen laten zich tot een bezoek verleiden. Ook vanuit het buitenland blijkt een grote belangstelling te bestaan. Nederlanders, Fransen en Britten vormen de hoofdmoot maar ook de rest van Europa evenals Aziaten, Canadezen en vooral Amerikanen vinden de weg naar de Anderlechtste Gheudestraat.

De brouwkuip na de filtratie. Kuipen van rood koper, waten die soms meer dan honderd jaar oud zijn en muren die verdwijnen achter duizenden flessen die er opgestapeld staan.... foto van Patrick Huyberechts



De reiniging van de vaten
Foto: Patrick Huyberechts



En nu, laat ons die oude brouwerij ontdekken.
Gheudestraat 56. U duwt de deur open. Een belletje rinkelt, de teletijdmachine staat klaar. U verlaat de moderne beschaving : gedaan met het lawaai, weg uit die 'geciviliseerde' wereld.

'Waar ben ik ?' hebben tal van bezoekers zich ongetwijfeld al verbaasd afgevraagd. U bent gewoon in een familiale brouwerij waar Lambik wordt gebrouwen, en Faro, en Geuze, en Kriek... Een gezellige brouwerij waar sedert 1900 - het jaar waarin de Brouwerij Cantillon werd opgericht- nog niets is veranderd. U bent de gast van de familie VAN ROY - CANTILLON, die u uitnodigt om schatten uit het gastronomische universum van het bier te ontdekken. U vindt er authentieke werktuigen, machines en fabricageprocédés.
Misschien heeft u geluk en wordt er tijdens uw bezoek gebrouwen of zelfs gebotteld. Wellicht zal u de reiniging van de vaten kunnen aanschouwen of, 's zomers, de gecompliceerde bereiding van één van onze fruitbieren.
Wat zeker is, is dat u niet zal kunnen weerstaan aan een degustatie van een echte Geuze-Lambik.
Wenst u meer te weten over onze Kriek, Faro en andere Frambozenbieren, dan roept u de Meesterbrouwer : bier is voor hem een levenspassie.

(J.P.V.R.)

HET CBB MUSEUM

CONFEDERATIE DER BROUWERIJEN VAN BELGIE

Het Brouwerij-museum

In de gewelfde kelders van het Brouwershuis (Grote Markt 10 - 1000 Brussel) schuilt sedert 1952 het Brouwerijmuseum : obligate stop voor talrijke binnen- en buitenlandse toeristen, verenigingen en scholen en uitverkoren ontmoetingsplaats voor beroepslui uit de biernijverheid en aanverwante sectoren.

Blijf niet naar de prachtige gevel kijken maar daal met ons mee de trappen af. Je komt er pardoes in de 18de eeuw terecht, in een echte Hoegaardse brouwerij. Je ziet er alle werktuigen, de brouw- en gistkuipen, de kookketel en krijgt zo een goed beeld van het brouwproces waarin in wezen weing is veranderd. De rijke traditie van het bier komt voor je ogen tot leven. Een sterk contrasterende metalen doorgang trekt je weg uit de rustieke gezelligheid en onverwachts bevind je je in een high-tech omgeving. Je staat er eerst even van te kijken : met één stap heb je de overgang gemaakt van het traditionele ambachtelijke brouwen naar de geavanceerde technologie van de moderne brouwerij.

In één oogopslag maak je kennis met de hedendaagse mouterij-industrie, de moderne brouwzaal, de geperfectioneerde filtertechnieken en koelprocessen, de hoog technologische afvullijnen en de indrukwekkende cilindroconische lager - en gistingstanks. Deze symmetrisch geplaatste tanks doen denken aan de monumentale gewelven van gotische kathedralen, een verbluffend beeld dat je ook in de grote brouwerijen terugvindt.

TRADITIE IN DIENSTVAN DETOEKOMST

Dit is een nieuwe zaal die in 1992 werd verwezenlijkt. Alles is er opgebouwd rond een lichtende cirkel op de vloer die de grondstoffen van het bier toont : water, mout, hop en gist. Verrassingselementen blijven je nieuwsgierigheid prikkelen en doen je de hele ruimte ontdekken. Gaandeweg word je duidelijk dat informatica en precisie in perfecte harmonie leven met het vakmanschap van de brouwer. En dat de Belgische brouwer gelijke tred heeft gehouden met de technologie. Het vakmanschap van eeuwen brouwkunst, het investeren in nieuwe technieken, samen met het respect voor het bier en de natuur zelf, vormen de pijlers van de Belgische brouwnijverheid.

Wil je nog meer te weten komen, dan kan dat, dank zij vier autonome computerschermen. In drie talen stellen ze op een aangename en didactisch verantwoorde wijze de economische prestaties voor van de brouwerijen en mouterijen, informatie over het produktieproces of over de diversiteit van onze bieren.

Op de terugweg nodigt de conservator je uit in het gezellige keldercafé. Je duikt er opnieuw in de gemoedelijkheid en de gastvrijheid die zo nauw verbonden is met het Belgische bier. Herinneringen aan lang vervlogen tijden worden opnieuw werkelijkheid. Oude bierpotten, antiek porselein en alle typische voorwerpen uit een herberg van toen getuigen van de Belgische biercultuur. Koms eens langs, de Belgische brouwers bieden u graag een lekker pintje aan. Een pintje dat Henri Vandeuren of Christian Lambotte perfect tapt, zoals onze Nationale Dienst voor het Debiet van het Bier het wil hebben.

(Artikel overgenomen uit *'Het Kleine Brouwersblad - 100 jaar'* - een blad dat voor het eerst verscheen op zondag 8 januari 1893 onder de titel *:'Le Petit Journal du Brasseur'*, gesticht door Georges Maw Johnson.. Een eeuw lang heeft dit blad stand gehouden en alle (r)evoluties in de Belgische brouwerswereld waarheidsgetrouw gereflecteerd. Dit artikel werd ons door de heer Jan De Brabanter, Directeur Externe Relaties van de CBB ter beschikking gesteld)

BROUWERIJ DE NEVE TE SCHEPDAAL

Naast beschermde gebouwen zijn er in ons land ook beschermde biersoorten. De Geuze, die ook uit de flessen van de *brouwerij De Neve* borrelt, mag zich als enige biersoort de 'Appelation Controlée' toeëigenen. Het Koninklijk Besluit van 20 mei 1965 reglementeert en beschermt deze drank die rond 1800 ontstond. In 1772 baatte de familie Pieter Van Cutsem-Plas reeds een brouwerij-hoeve uit op deze plaats rond een kasteelgebouw met een vijver. De huidige naam duikt in 1890 op als Jozef De Neve huurder wordt van de kasteelhoeve.

Het oude gedeelte van het huidige complex kwam tot stand tijdens de groei na de Eerste Wereldoorlog. Een ruim woonhuis, een brouwzaal met maalderij en een mouterij werden in een bouwperiode van 10 jaar opgetrokken. Ook was er een opslagruimte nodig om de Lambiek te laten verouderen om nadien tot Geuze te kunnen versnijden. Onder het woonhuis, dat ook als herberg fungeerde, kwamen de eerste 'caveaus'. Rond 1930 kent de brouwerij een bloeiperiode. Tijdens de Tweede Wereldoorlog ontmantelt de bezetter de lambiekbrouwerijen om het koper te recupereren en worden grondstoffen gerantsoeneerd. In 1947 volgen de gebroeders De Neve de trend tot produktie van bieren van hoge gisting (Speciale Nèval). Dan wordt het laatste deel van het kasteel en groententuin vervangen door een nieuw complex en komt er een einde aan de landbouwactiviteiten. Op de hoogste verdiepeing van de brouwerij staan twee koperen koelbakken met een inhoud van elk 90 hectoliter. In het dak zijn verluchtingsgaten aangebracht. Nadat zich hier het spontane gistingsproces voltrokken heeft, stroomt het brouwsel naar de onderliggende verdiepingen om tenslotte in vaten of pijpen opgeslagen te worden.

Brouwerij De Neve werd, met behoud van de benaming, in 1975 overgenomen door brouwerij Belle-Vue, die vanaf 1991 samen gaat met de N.V. Interbrew.

Opslagen in vaten, brouwerij De Neve foto : Karolien Van Wambeke

BROUWERIJ TIMMERMANS TE ITTERBEEK

Deze brouwerij dankt haar naam aan Franz Timmermans die in 1911 uit Sint-Pieters-Leeuw naar Itterbeek afzakte om de brouwerij van Paul Walravens te kopen. De oorspronkelijke brouwerij-mouterij maakte deel uit van een landbouwcomplex met boerderij en herberg, dat voor 1850 werd opgericht en de naam 'Het Molleken' droeg. Aan de voorgevel is trouwens nog duidelijk te merken dat de brouwerij vroeger deel uitmaakte van een hoeve : de schuurpoort is nog zichtbaar op de juiste afmetingen. Het brouwerij-complex - dat momenteel een hectare beslaat waarvan de helft bebouwd - heeft in de loop der tijden uiteraard heel wat verbouwingen gekend. Zo werd er in 1924 een nieuw brouwershuis in Franse stijl gebrouwd door architect Sylvain Raemdonck.. In 1975 was er de opening van de drinks-drive-in en in 1989 kwam er de nieuwe bottelarij en laadhal.

Tijdens een rondleiding word je in contact gebracht met de meetremel, de steenmolen, de draf, het wort... Als resultaten aan het eind van het produktieproces liggen te wachten : Lambiek, Geuze, Kriek, Framboos, Cassis-Lambic, Pêche-Lambic....

BROUWERIJ EMILE EYLENBOSCH TE SCHEPDAAL

Brouwerij Emile Eylenbosch werd opgericht in 1851 en kende sindsdien een voortdurende expansie. De kwaliteitsslabel, toegekend door het Instituut voor Kwaliteitscontrole en Etikettering toont aan dat kwaliteit voorop staat. In de kelders staan eindeloze rijen tonnen Lambiek en gevulde flessen Geuze. Imposant zijn ongetwijfeld de picardijen of pijpen, reusachtige tonnen met een inhoud van 650 liter. In 1978 begon men met de commercialisering van nieuwe produkten zoals een super-Geuze Festival.

Alhoewel het gebouw uiterlijk van een zekere ouderdom getuigt, is de installatie zeer modern. Deze brouwerij is een opvallend gebouw met op het dak een uitkijktoren. In 1990 werd de brouwerij Eylenbosch ingelijfd bij de groep Alken-Maes.

(K.V.W.)

BROUWERIJ ANKER NV TE WIEZE

Wie vandaag tot in Wieze wil raken, heeft tijd en geduld nodig. De treinverbindingen met Aalst en Dendermonde zijn geen probleem maar de laatste 6 kilometers wel. Je kan wachten op de bus. De Lijn komt nog twee keer per dag voorbij in Wieze. Mis je die verbindingen, dan kan je nog vanuit Aalst een stadsbus tot Herdersem nemen en genieten van een wandeling van zo'n twee kilometer die je tenslotte tot in het dorp brengt. Wat opvalt, voor je het dorpsplein bereikt, zijn de grote hallen met ruime parkings waar je voorbij loopt. En een poort die beschilderd is met figuren die je groeten met een opgeheven bierpot. Iets verder, net voorbij alle cafés rond de kerk, kijkt een levensgroot mannetje vanuit een groot trappistglas je aan vanop de muur. En langzamerhand voel je het misschien wel :het getoeter van bussen en auto's, het dringen van mensen, bevlagde huizen, hoempapa-muziek in de verte, de geur van hotdogs en friet en het bier dat overal werd geschonken en gedronken. Al tien jaar, gaan september en oktober in alle herfststilte voorbij maar daarvoor bruiste, schuimde Wieze tijdens de jaarlijkse Oktoberfeesten die brouwerij Van Roy organiseerde. Wat was er toen en wat blijft er nu over ?

Wie Wieze zegt, zegt bier. Zelfs in de zeventiende eeuw, werd er gebrouwen. In die tijd verhuisde brouwer Jan Van Havermaete (1639-1663) zijn brouwerij 'De Croone' van de ene naar de andere kant van de straat omwille van de fiscale voordelen. Het nieuwe perceel behoorde tot het Wieze-Kapittel, beheerd door de kanunniken van Dendermonde,en bewoners van deze gronden waren vrijgesteld van vele taksen die men wel moest betalen als men op Wieze-Lande-van-Aalst woonde. Heel wat handelaars zagen het voordeel van deze situatie en vestigden zich op fiscaal-voordelige plaatsen. Met de Franse revolutie verdween Wieze-Kapittel en ook de fiscale voordelen die eraan verbonden waren. Maar Wieze bleef een bierdorp !

Het was 1838 toen Eugenius Callebaut van het gemeentebestuur de toelating kreeg om een brouwerij op te richten. De brouwerij werd de 'Brasserie La Charrue' omdat de plaats waar ze stond lokaal 'De ploeg' werd genoemd. Zoals bij zoveel andere brouwerijen in Vlaanderen bleven de activiteiten niet beperkt tot brouwen maar breidden zich rond 1900 uit tot een mouterij, maalderij, melkerij, kiekenkwekerij, later een chocolade-, limonade- en mineraalwaterfabriek. De **Brouwerij Callebaut** brouwde voor het laatst in september 1975. In april 1982 fusioneerden de brouwerijen Callebaut, Christal-Alken en Anglo Belge. Uit deze groep kwam de N.V. Brouwerij Alken-Kronenburg. Voor Wieze behoorde daarmee de Brouwerij Callebaut tot het verleden. Ook de oude gebouwen verdwenen en maakten plaats voor de ultra-moderne chocoladefabriek en die chocolade blijft wereldberoemd!

In 1899 kreeg Emile Wagon van het gemeentebestuur toelating om op zijn hofstede, gelegen in de Nieuwstraat, een brouwerij 'zonder stoom' op te richten. Stoom kwam er wel in 1903 toen een stoomketel werd geplaatst met de kracht van vijf paarden. De volgende bieren werden er gebrouwen : Wiesken, Helles, Pilsen; Pater, Faro, Extra Bruin, Extra Stout, Tripple Speciale. Op de mooie flesetiketten stonden dikwijls een treinstel (locomotief en wagonnetjes). Rond 1930 bereikte de produktie er 80.000 kg. **Brouwerij Wagon** stopte in 1950. Van de gebouwen van brouwerij Wagon blijft enkel het herenhuis in de Nieuwstraat over, dat nu een privé-woning is.

Maar er werd niet alleen bier gebrouwen in Wieze. Er was ook het '*Bosmeehuis*', ook gekend als de **Brouwerij Van Langenhove**. In '*Wieze, een Kijkboek*', uitgeven door de oudheidkundige kring van Wieze, vinden we op pagina 209 volgende uitleg :"*...maar men brouwde er wel een honingdrank. Deze drank kende de bevolking beter onder de naam 'Bosmee' en het huis waar deze drank werd gemaakt als "Het Bosmeehuis". Ook hier bestaat er een combinatie van landbouwbedrijf en brouwerij. Hubertus Van Langenhove (1847-1937) was de laatste bosmeebrouwer van Wieze. De grondstof voor deze drank was natuurlijke honing (1/4) waarbij 3/4 water werd gevoegd. In koperen ketels kookte dit mengsel enkele uren. Ondertussen moest men de bovendrijvende onzuiverheden goed afschuimen. Na afkoeling voegde men er gist aan toe en liet het brouwsel enkele weken uitgisten. Daarna deed men er een zekere kleurstof bij en trok men de drank op flessen. De primeur van deze drank was gewoonlijk klaar tegen de tweede zondag van Wieze-kermis (begin oktober). Deze 'mede' zag er uit als bleek bier maar had wel een zoetere smaak en een vrij hoog alcoholgehalte. Men brouwde bij Van Langenhove in twee koperen ketels van respectievelijk 10 en 30 hectoliter en dit verschillende keer per seizoen. De ketel van 30 hectoliter werd aangekocht in 1894 bij de firma Charles Saey-Van Cauter te Lede en kostte 795,60 fr. De brouwerij Van Langenhove verdween tijdens de Eerste Wereldoorlog toen de Duitsers de ketels opeisten voor metaalrecuperatie.*" (1)

En we lezen verder :"*Petrus Josephus Van Roy deed in 1866 een aanvraag om op zijn hofstede in de Nieuwstraat een brouwerij op te richten. Als embleem koos hij het scheepsanker. In 1914 gaf deze brouwerij een storting aan van 80.000 kg. In 1921 bedroeg deze al 230.000 kg. De stortingen gingen crescendo en in 1932 werd al de 1.000.000 kg. gevierd !...Al heel vroeg deed men bij Van Roy af-*

stand van het vervoer met paard en kar en stapte men over naar vrachtwagens. Op een reclamekaart van de jaren twintig, leest men dan ook : 'verzendingen bij Vrachtauto's'. Toen in 1976 een storting genoteerd werd van 4.311.000 kg, was dit meteen een hoogtepunt in de geschiedenis van de ***Brouwerij Van Roy..****In 1981 werd de Wieze-Pils uitgeroepen tot het beste bier van de Benelux."(2)* Vanaf 1956 organiseerde Van Roy de 'Wieze Oktoberfeesten', geïnspireerd op de bierfeesten van München. Een feeststoet van lokale en internationale verenigingen en fanfares, trok op zondag door de straten. Ieder jaar werd een meisje van Wieze gekozen als Wiezekind en voor een paar weken was ze de hôtesse voor belangrijke gasten zoals onder andere de delegatie die jaarlijks uit München de feesten kwam meemaken. In de grote hallen speelden muziekkorpsen dag en nacht en stroomde het bier. Om de aanvoer van bier te verzekeren stroomde het vanaf 1960 per pipe-line van ongeveer 400 meter onmiddellijk van de kelders tot in de aarden potten. Proberen om een bierpot met het embleem van de Oktoberfeesten buiten te smokkelen, werd een sport. En buiten werd de avond verlicht door de lampjes van het grote rad, de botsautootjes, de zwierder....In 1986 kwamen ze van heinde en verre voor de laatste oktoberfeesten. Het dorp was te klein om de steeds groeiende groep van drinkebroers onderdak te bieden. Steeds meer problemen doken op en na 30 jaar viel er een doek over al het plezier.

Wieze werd er stil van. De brouwerij Van Roy ging door moeilijke jaren maar liet het er niet bij zitten. Vandaag staat onder het ventje in het trappistenglas terug Anker N.V. Er wordt opnieuw gebrouwen onder de naam van het oorspronkelijke embleem. Als je in Wieze bent, stop dan en neem een 'typke' in café 'Den Dikken Eik', vlak naast de brouwerij. Je hebt alle tijd : de bus terug komt later!

(1)*'Wieze: een kijkboek; een dorp om van te houden'* uitgegeven door de Oudheidkundige Kring H.H. Salvator onder referte D/1992/5808/1, pagina 209
(2) *Op.cit.*, pagina 208
(Dit artikel is gebaseerd op gegevens uit het bovengenoemde werk en op wat mijn moeder me vertelde)

(CCC)

VIER RESTANTEN VAN HET OUDENAARDS BROUWVERLEDEN

In Zuid-Oostvlaanderen, aan de Schelde-oevers ligt Oudenaarde, een stad met een groots verleden. Het monumentale stadhuis overheerst er het marktplein. De bekende Lakenhalle, gelegen naast het stadhuis, herbergt het tapijtenmuseum met de historisch wereldberoemde groen-blauw wandtapijten, de zogenaamde 'verdures'. Bij de Oostvlamingen daarentegen is deze stad vooral toeristisch begeerd omwille van haar bierfeesten, een evenement dat jaarlijks plaatsvindt in de bierstad. Dit gebeuren maakt de stad een unicum in België.

Waar meer en meer brouweijen hun deuren moeten sluiten is Oudenaarde er in geslaagd, van de oorspronkelijke zeventien brouwerijen, er nog vier in werking te houden. De drie brouwerijen in het centrum gelegen : Brouweij Cnudde, Brouwerij Clarysse en Brouwerij Liefmans en Brouwerij Roman in de fusiegemeente Mater.

De *brouwerij Cnudde* bouwt nu wel haar produktie af en zo dreigt een typisch Oudenaards bruintje verloren te gaan.

Van de zeventien brouwerijen die ooit in de stadskern van de bierstad Oudenaarde gevestigd waren, bestaat vandaag enkel nog *brouwerij Clarysse*. De gebouwen zijn opgetrokken aan de Schelde-arm omstreeks het jaar 1650 en toen was de brouwerij nog bekend onder de naam Felix. Door een erfdeel kwam de brouwerij in 1946 in handen van de familie Clarysse. Het was weliswaar geen gemakkelijke start voor de familie, juist na de oorlog. Men ging met primitieve middelen van start en men maakte toen ook gebruik van de koelkelders van het nabijgelegen Jezuïetenklooster (1634). De drie cilindro-tanks, die nog aanwezig zijn in de brouwerij moeten de stabiliteit van het bier waarborgen en er samen met de roodkoperen ketels, kuipen, koelers en drijfbakken voor zorgen dat er nog steeds hoge gistingsbieren kunnen gebrouwen worden.

Verscholen aan de Aalstbaan ligt de *brouwerij Liefmans*. Ze werd net voor de Tweede Wereldoorlog op deze plaats

opgericht door Pierre van Geluwe de Berlare.
Vroeger was de brouwerij gelegen binnen de oude stadskern, meer bepaald aan een bruggetje over de Scheldearm, Tussenbrug genoemd. Ze was gelegen recht tegenover de toenmalige brouwerij Felix, die nu de naam Clarysse draagt.

Men tast nog volledig in het duister omtrent de oorsprong van deze brouwerij. Aan de hand van zeer oude brouwaangiften, namelijk aanslagbiljetten van accijnzen uit 1679, weet men nu wel met zekerheid dat de brouwerij meer dan driehonderd jaar bestaat. Deze accijnsdocumenten, opgesteld in het Oud Vlaams, maken deel uit van het decor van het directiebureau. De brouwerij Liefmans werd in 1947 verkocht aan de Engelse groep 'Vaux' uit Sutterland, een multinational die toch de ziel van een echte brouwer bezit. De installaties in de brouwerij getuigen dan ook van een diepgewortelde Engelse invloed. Het gaat hier vooral om roerkuipen, koelers en drijfbakken in roodkoper. Het brouwen gebeurt nog steeds op dezelfde wijze als de Oude Belgen dit deden en met dezelfde grondstoffen. Het brouwen zelf gebeurt nu wel in de brouwerij Riva en in de brouwerij Liefmans laat men het bier vervolgens gisten en trekt men het op flessen.

De geschiedenis van *brouwerij Roman* begint officieel in het jaar 1545. De vergeelde bewijsstukken van dat jaar leren ons dat langs de grote weg van Duitsland naar Frankrijk, een afspanning was gelegen, 'De Clocke' genaamd. Het was een groot boerenbedrijf met een kleine mouterij-maalderij-brouwerij, waar de reizigers konden uitrusten. De eigenaar van dit goed was Justius Roman en sindsdien is al meer dan vier eeuwen te Mater de brouwersfamilie Roman gevestigd. De brouwerstraditie is in deze familie altijd rechtlijnig van vader op zoon overgedragen.

Naast de oude energiezaal, bezit de brouwerij ook een zwart glimmende stoommachines en koelcompressoren, die nog steeds zorgvuldig onderhouden worden en ten allen tijde in werking kunnen treden.

Deze vier restanten van een rijk brouwverleden, droegen bij tot de bekendheid die Oudenaarde nu nog geniet als bierstad.

(D.B.)

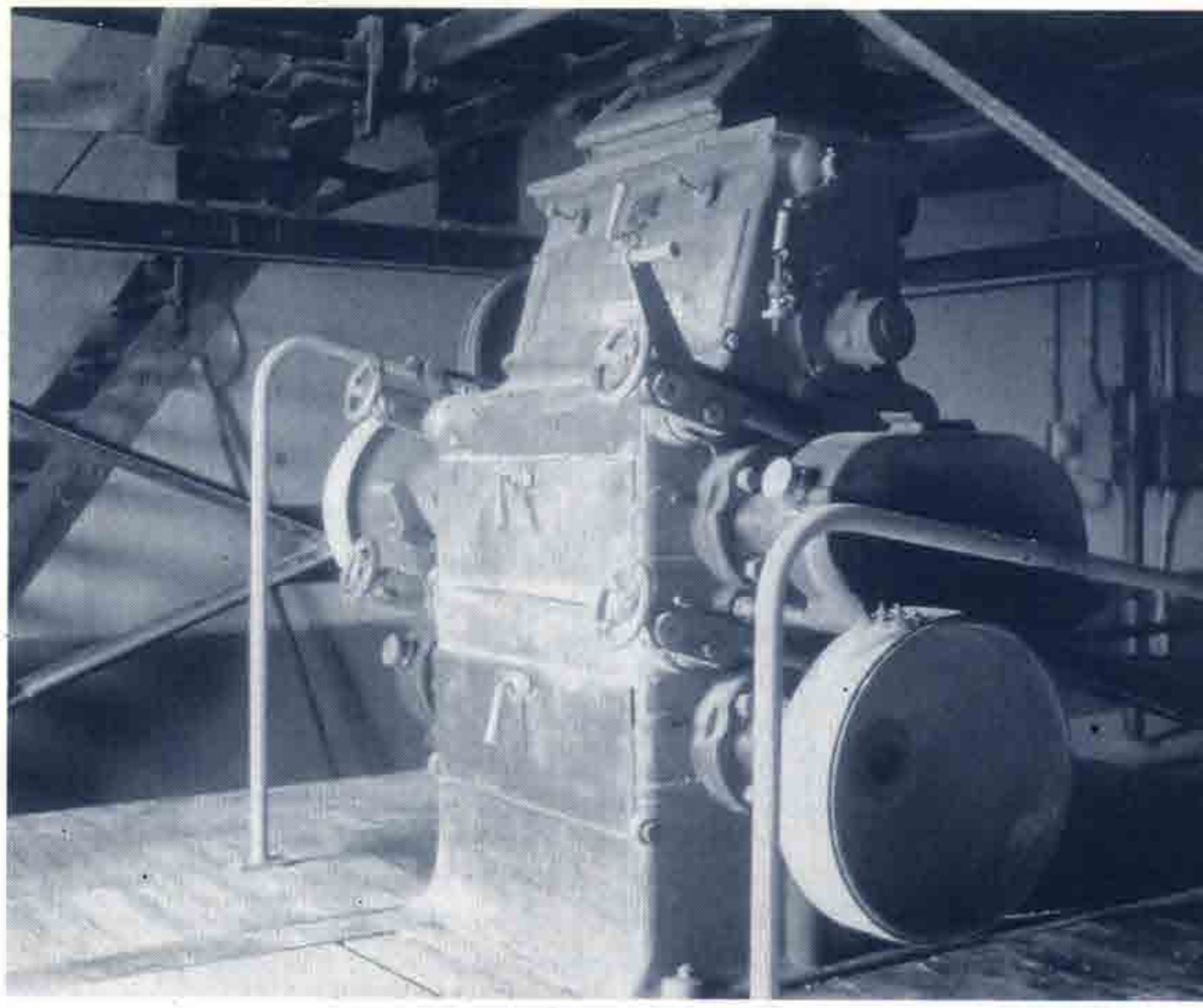
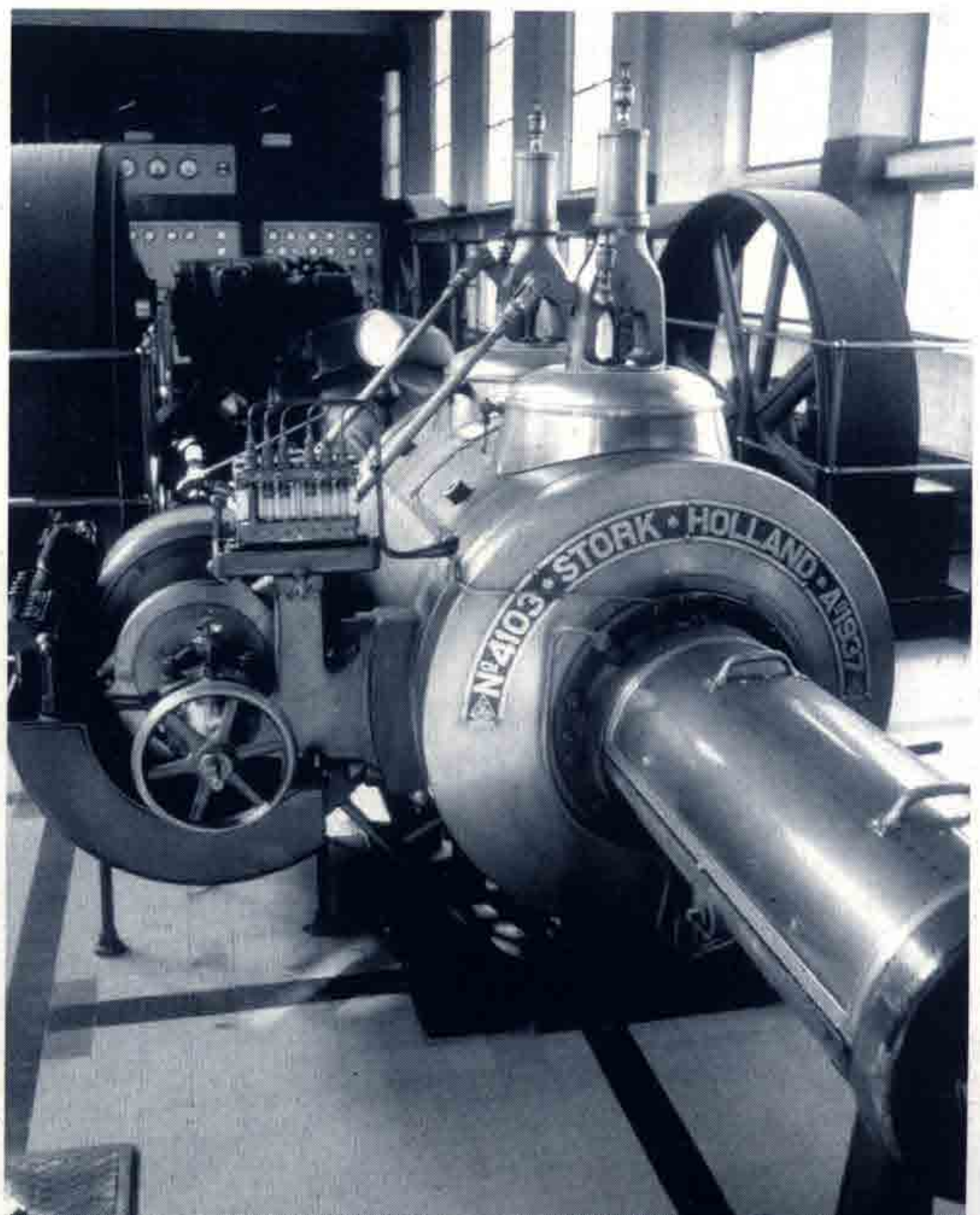


Foto links onder: Brouwerij Cnudde
Foto rechts boven: Brouwerij Liefmans: moutpletter
Foto rechts onder: Stoommachine Brouwerij Roman



RESTAURATIEPROJECT BROUWERIJ VAN ZONNEGEM

In Zonnegem, een dorp van hooguit 500 inwoners in Zuid-Oost-Vlaanderen, ligt de voormalige '*Brouwerij Rubbens* al jaren te verkommeren. De brouwactiviteit is er twintig jaar geleden gestaakt en het statige brouwershuis wordt al meer dan zeven jaar niet meer bewoond. Zes jaar geleden liet de laatste brouwer het dak van de brouwzaal afbreken om brouwvat en roerkuip er te laten uithijsen voor verkoop, net als de stoommachine. Een groot deel van de installatie werd als schroot verkocht. Het dak werd niet dichtgelegd. Het verval deed zijn intrede, zij het goed weerstaand door de enorme constructieve stevigheid van de gebouwen. Tweemaal werd een firma belast met de afbraak van de hele brouwerij. De eerste keer ging de afbraakfirma failliet, de tweede keer stierf de opdrachtgever voor de werken konden beginnen.

In Antwerpen, Gent en Mortsel rakelen enkele mensen de oude droom op om met meerderen een oud pand te betrekken met privé-woningen en gezamenlijke tuin een aanhorigheden : centraal wonen, geïnspireerd door enkele voorbeelden die her en der in Vlaanderen te vinden zijn. Daarbij komt dat één van hen verneemt zijn gehuurd atelier voor restauratie van klavierinstrumenten te zullen moeten verlaten en dus andere ruime werkplaatsen te zullen moeten zoeken.

Een jaar geleden plaatsten zij een zoekertje in dit tijdschrift. Een lezer uit Herzele kwam met de tip van de brouwerij van Zonnegem, een pand dat zich uitstekend blijkt te lenen voor dit soort herbestemming, in weerwil van de afbraakbestemming die erover hing.

De restauratie van de brouwerij is nu in de ontwerpfase. De nieuwe bestemming van de verschillende delen ligt in grote lijnen vast. Rond de grote binnenkoer worden vijf ruime gezinswoningen, ateliers voor muziekinstrumentenbouw, een vormingscentrum met logies voor groepen, bergingen en een zaal annex gastenverblijf gepland.

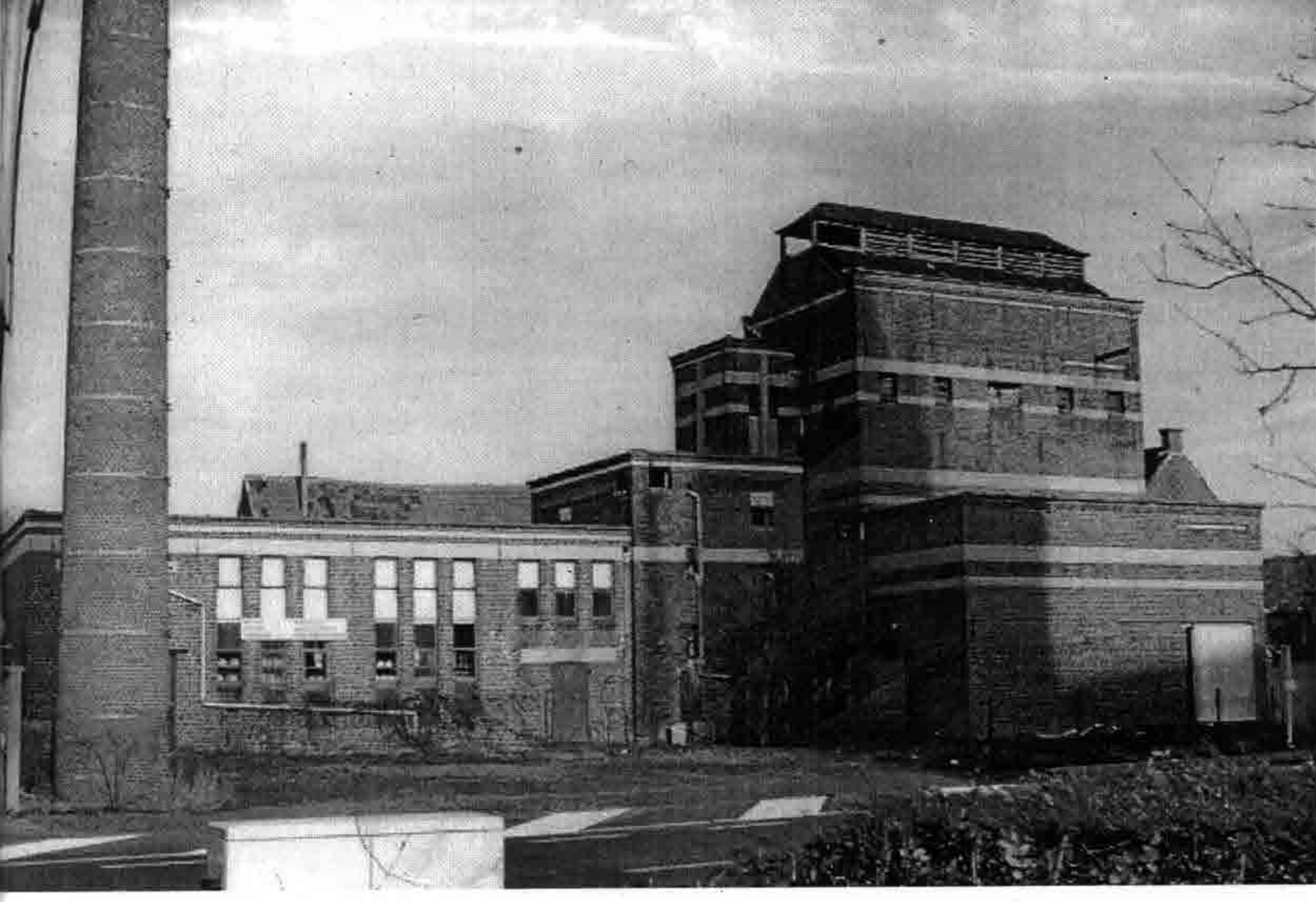
Er is geopteerd voor een woonvorm met mede-eigendom van de gemeenschappelijke binnenkoer, tuin, zaal, garages en kelder, vasthangend aan het privé-bezit van elk van de ander kavels.

Op dit ogenblik zijn er nog drie kavels beschikbaar voor mensen die een ruimte voor een privé-woning wensen over te kopen en zo mee in het restauratieproject en in het woonproject willen stappen.

In de ontwerpfase wordt alvast duidelijk dat het hergebruik van een oud industrieel pand met zulke afmetingen, soliditeit, omnivalentie en esthetische kwaliteiten een armlengte voorsprong geeft op de optie nieuwbouw qua inplanting, uitstraling en architectonische en budgettaire mogelijkheden.

(D.B.)

Vroegere brouwerij Rubbens te Zonnegem foto: Daniël Boulanger



Zicht op de site voor de renovatiewerken - foto toegestuurd door Danny Claes

DORPSVERNIEUWINGSPROJECT EKE:

RENOVATIE BROUWERIJ IDE

In 1991 werden door het gemeentebestuur van Nazareth de gebouwen en gronden van de vroegere brouwerij Ide aangekocht. Deze gronden zijn gelegen midden in de dorpskom, vlakbij de kerk. Bedoeling was de realisatie van een socio-culturele infrastructuur in de gebouwen van de brouwerij en een nieuwbouwproject op de braakliggende gronden.
Op basis van een stedebouwkundige studie werd in 1992 beslist tot het uitschrijven van een architectuur-promotor-wedstreijd voor de betrokken site. Aan de kandidaten werd gevraagd een voorstel uit te werken voor de renovatie van de brouweij als socio-culturele infrastructuur en voor de bouw van woningen en winkels op de naastliggende gronden.
Een jury bestaande uit vooraanstaande architecten en afgevaardigden van verschillende overheidsbesturen heeft in de zomer van 1993 de voorstellen op hun waarde beoordeeld. Uiteindelijk kwam als winnaar architectenbureau BOA (architect Patrick Vonck) uit de bus. Op 22 november 1993 heeft de gemeenteraad de uitslag bekrachtigd en aan het College van Burgemeester en Schepenen de nodige volmachten gegeven om met de uitvoering van de werken te starten.

Naast de renovatie van de oude brouwerij voorziet het project in de bouw van zeventien nieuwe private woongelegenheden op de gronden van de brouweirj. Het betreft zowel ééngezinswoningen als appartementen en studio's. De gezamenlijke vloeroppervlakte van alle woningen bedraagt ongeveer 3100 m2. Daarnaast is er in het project ruimte voorzien voor diverse winkels, samen goed voor een totale oppervlakte van ongeveer 450m2.
Een belangrijk deel van het project wordt ingenomen door de renovatie van de vroegere koeltoren van de brouwerij tot een nieuwe socio-culturele infrastructuur. In de koeltoren wordt een cafetaria voorzien samen met dire vergaderzalen van ongeveer 60m2. De vergaderzalen bevinden zich op de verdiepingen en zijn bereikbaar via een nieuw gebouwde trappenhal met lift. In de kjoeltoeren wordt de vroegere structuur quasi volledig bewaars. De isolatie van de koeltoren werd weggenomen en het oude baksteenmetselwerk en de poutrels werden waar mogelijk gezandstraald. Op deze wijze ontstaat er een afwisseling tussen oude en nieuw. Het dak van de koeltoren werd weggenomen doch in dezelfde stijl terug opgebouwd.

Aansluiten bij de koeltoren wordt er een neiwue polyvalente zaal van ongeveer 150m2 gebouwd, die rechtstreeks in verbinding staat met de koeltoren. De buitengevel van de koeltoren werd gezandstraald (oude scheldesteen in handvorm) en waar nodig hersteld. De nieuwe delen worden voorzien van een crepibezetting. Het schrijnwerk ook in de oude koeltoren, wordt voorzien in zwart gelakt aluminium.
Deze nieuwe infrastructuur zal aan de verenigingen talloze kansen bieden voor vergaderingen,crea-ateliers, tentoonstellingen en dergelijke.
De werken zijn gestart eind 1994 en zullen wellicht nog voortduren tot half 1996. De globale kostprijs voor dit project, met inbegrip van de binneninrichting, kan voorlopig geraamd worden op ongeveer 20 milfoen frank (excl.BTW).

Met deze renovatiewerken is de eerste stap gerealiseeerd van het herwaarderingsproject Eke-dorp. Momenteel zijn ook de werken gestart van de eerste fase van het privébouwproject van winkels en appartementen. Later, na volledige beëindiging van alle bouwwerken, wordt dan de heraanleg van de dorpskom van Eke voorzien. Deze heraanleg zou ten laatste moeten gerealiseerd zijn in 1998.

(D.C.)

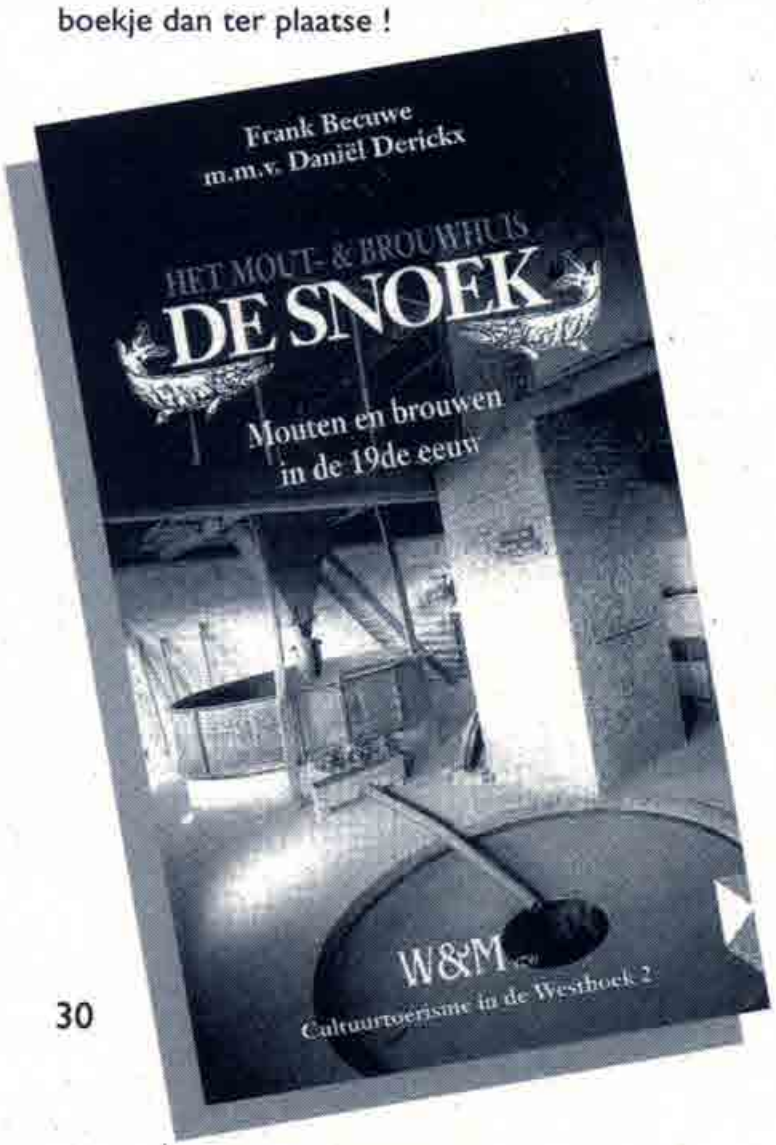
VERSCHENEN

Frank BECUWE m.m.v. Daniël DERICKX: **Het mout- & brouwhuis De Snoek. Mouten en Brouwen in de 19de eeuw**. (Alveringem, W&M vzw, 1995, 86 blz. - Cultuurtoerisme in de Westhoek, 2)

In juli 1994 opende de oude brouwerij-mouterij 'De Snoek' in Fortem (Alveringem) zijn museum-deuren voor (intussen reeds meer dan 10.000) belangstellende bezoekers. Deze publikatie vormt een intelligente combinatie van catalogus en begeleidende gids voor dit museum, met een gedegen inleiding in de geschiedenis en de techniek van het mouten en brouwen - zodat hij ook bij bezoek aan of onderzoek naar andere brouwerijen zijn dienst kan bewijzen. Inderdaad, de evolutie van de Alveringemse brouwerijen kan typerend zijn voor tal van andere plaatsen in Vlaanderen. Op het einde van vorige eeuw telde de gemeente op een bevolking van bijna tweeduizend inwoners zeven brouwerijen. Na de tweede wereldoorlog bleven er nog vier over, zij het maar voor korte tijd: de hoge koperprijzen tijdens de Koreaanwe oorlog waren immers een onweerstaanbare uitnodiging om de weinig rendabele bedrijven te ontmantelen. Enkel van de brouwerij-mouterij 'De Snoek' werd het koperen brouwerijmateriaal verkocht, alhoewel ook hier de productie stopgezet werd. Voortaan sleten de Alveringemse 'brouwers' bier van grotere brouwerijen (o.m. Trois Rois, Van Roy, Lamot, Aigle Belgica, Zeeberg en Wielemans) die intussen ook allemaal verdwenen zijn.

Aan de hand van een bezoek aan de verschillende ruimten van het mout- en brouwhuis 'De Snoek' worden op een didactische wijze de verschillende stappen van de bierbereiding verhelderd, evenals de toestellen en installaties die daarbij gebruikt werden. Bij de meeste toestellen wordt ook de plaatselijke ("Westhoekse") term vermeld: triezel, spint, weekkupe, hommelzak, gylbak, fontiere,... Ook de evolutie van het biertransport, de vervaardiging en het afsluiten van biertonnen, het bottelen wordt in deze publikatie uiteengezet. Tot slot volgt een uitgebreide bibliografie.

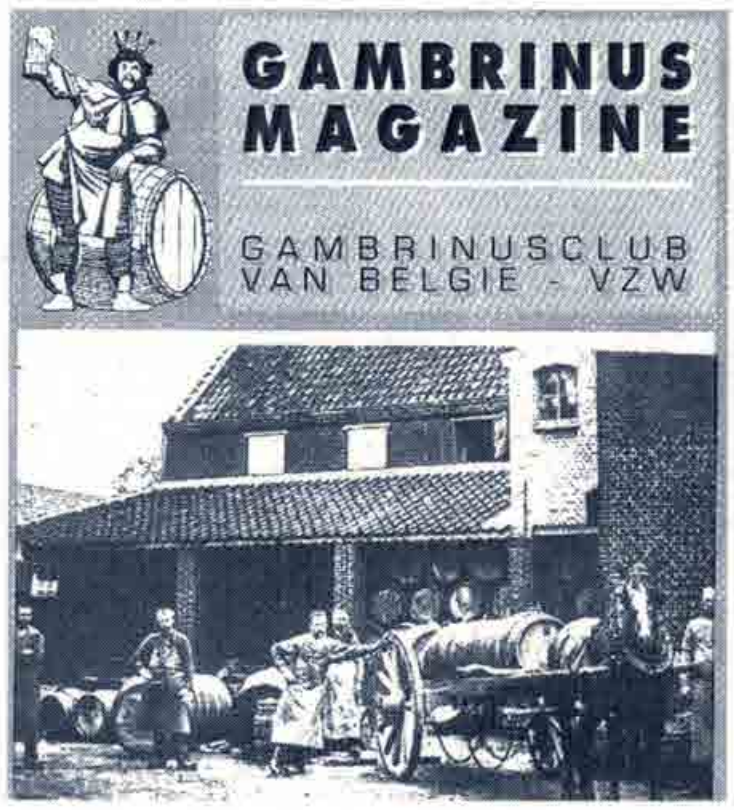
Dit bruikbaar boekje kost 290 frank (+ verzendingskosten) en kan besteld worden bij de vzw Westhoek Monumenten, Fortem 40, 8690 Alveringem, tel. + fax 058/289674. Of liever: breng eens een bezoek aan het Mout- en brouwhuis, en koop het boekje dan ter plaatse !



TIJDSCHRIFTEN

Cambrinus Magazine, 3/95, 15 oktober 1995.

Dit is het tijdschriftje van de Cambrinusclub van België vzw, *een vereniging van en een ruilkring voor verzamelaars van publiciteitsmateriaal van brouwerijen (p/a Brusselsesteenweg 47, 3080 Tervuren). In de meeste nummers vindt men korte bijdragen over verdwenen en/of bestaande brouwerijen, lijsten van nieuwe bierviltjes, bijdragen over etiketten, etc. In dit nummer een artikel, voornamelijk op basis van mondelinge geschiedenis, over de brouwerij-mouterij Walravens in Laarne, opgericht in 1862.*



De Leiegouw, XXXVII, 1, maart 1995.

De Leiegouw is het tijdschrift van de gelijknamige Kortrijkse *Vereniging voor geschied-, taal- en volkskundig onderzoek* (p/a Bruyningstraat 67, 8500 Kortrijk). In het eerste nummer van dit jaar brengt Paul Debrabander een boeiend relaas over de *Kortrijkse brouwers en herbergen in de 19de en 20ste eeuw.* Dit artikel gaat vooral uit van de familiale brouwers, en vermeldt al de brouwerijen die ooit in Kortrijk bier produceerden, wie deze uitbaatten, en tal van boeiende anecdoten. Zoals toen, van 1911 tot 1919 de brouwerij Vuylsteke-Feys uitgebaat werd door de architekt Cyrille Van Houtte, lesgever aan de Stedelijke Academie en voorzitter van de 'Société des Beaux-Arts de Courtrai': "*Kwam hij als professor steeds dronken in de tekenklas aan, als brouwer was hij nooit of nimmer meer nuchter. Het brouwer spelen heeft voor Vanhoutte maar enkele jaren geduurd. De meeste klanten voorzagen zich elders van drank omdat zij het brouwsel van Vanhoutte niet konden binnen krijgen met het gevolg dat Vanhoutte op den duur de grootsten en tevens den eenigsten afnemer was van hetgeen hij koppig bier bleef noemen. Dronken was hij 's morgens, nog dronker 's middags en doordronken 's avonds. Hij is dan ook kogelzat gestorven...*" (geciteerd door de auteur uit de 'Herinneringen aan Kortrijk 1900-1940' van J. HUYSENTRUYT.)

Na de geschiedenis van de brouwerijen worden de herbergen besproken. Achtereenvolgens behandelt Paul Debrabander hier de interieurs, de uithangborden, en hun sociale rol.

Heel het artikel is in de verleden tijd gesteld. De lezer stelt onwillekeurig de vraag wat van al dat historisch erfgoed, van de fraaie café-interieurs nog overgebleven is. Weinig, vrezen wij. En daarmee geven wij onze voornaamste kritiek: het is jammer dat aan dit artikel geen inventaris gekoppeld is van hetgeen Kortrijk nu nog van zijn rijk brouwerijverleden bezit - zodat de gegevens van Debrabander ook voor een beschermings- en stedebouwkundig beleid zouden kunnen gebruikt worden. Nu blijft de boeiende studie beperkt tot een historische opsomming en een brok nostalgie, een probleem dat wij trouwens met veel heemkundige studies hebben. Wat doé je ermee.

Maar, voor vele gemeentelijke bestuurders is het niet de bedoeling om er iets mee te doen. In die zin zou een artikel als dit ook een aanklacht kunnen zijn tegen al dat fraais dat nog tijdens de laatste twintig jaren, dus nog ná het 'Europees Jaar voor het Bouwkundig Erfgoed' van 1975 tegen de grond ging en door blokkendozen-architectuur vervangen werd. De artistieke en kunstminnende architect vermoedde wat ging komen, en zocht dus maar soelaas in de drank...

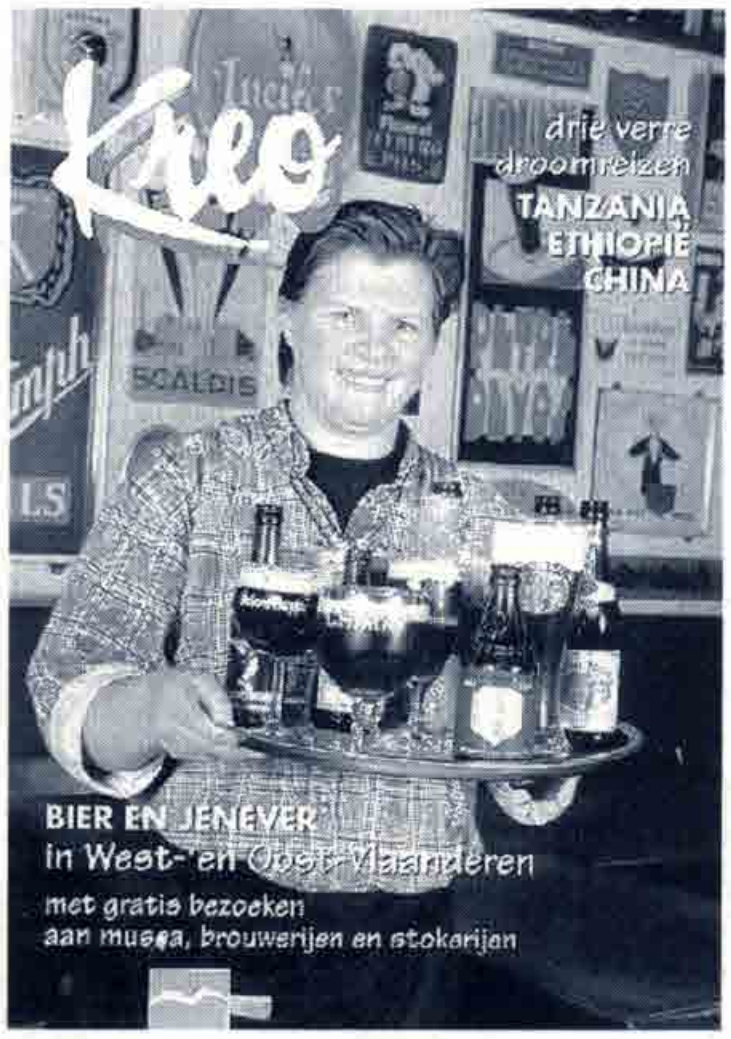
In hetzelfde nummer brengt Willy COOLSAET nog een bijdrage over de bevolking van Moorsele in de eerste helft van de 18de eeuw aan de hand van maalderijgegevens. **(AL)**

NBS Nieuws, II, 1995, 3, juli 1995

Het tijdschrift van de Nederlandse Bruggen Stichting (info p/a G.J. Arends, Gebouw voor Bouwkunde, Kr.7.01a, Berlageweg, NL-2628 CR Delft) brengt bijdragen over de restauratie van de Maartensbrug (1404) in Utrecht, de nieuwe metalen bruggen in Rotterdam, en de verdwenen rolwipbrug (1868) over de vroegere Cellesluis te Kampen. **(bb)**

Kreo, IV, 11, nov. 1995

Het tijdschrift van de vzw Vakantiegenoegens *(Wetstraat 121, 1040 Brussel, tel. 02/2373753) wijdt een groot deel van zijn novembernummer aan de (toeristisch bezoekbare) brouwerijen en jeneverstokerijen in Oost- en West-Vlaanderen - dit naar aanleiding van de door de vzw op 5 november georganiseerde 'Bier- en Jeneverdag'. Aan bod komen o.m. de brouwerijen Liefmans (Oudenaarde), de Dolle Brouwers (Esen), Straffe Hendrik (Brugge), De Gouden Boom (Brugge), en Van Honsebrouck (Ingelmunster), de stokerijen Filliers (Bachte-Maria-Leerne), St.-Pol (Kortrijk) en Claeyssens (Wambrechies, N.-Frankrijk), het jeneverhuis Van Hoorebeke (Eeklo), het Nationaal Hopmuseum (Poperinge), het Mout- en Brouwhuis De Snoek (Alveringem), de gerenoveerde brouwerij van Koekelare, en tenslotte het bierhuis 'Brugs Beertje'*



WEDSTRIJD

Henry Ford European Conservation Awards

nu in 23 landen

Zopas werd de dertiende edide van de begeerde *Henry Ford European Conservation Awards* opgestart. Van bij de aanvang heeft het programmea steeds zijn internationaal karakter verruimd, en wordt nu georganiseerd in samenwerking met UNESCO en tal van vooraanstaande organisaties voor het behoud van natuur en cultureel erfgoed uit alle deelnemende landen. De wedstrijd loopt thans in 23 landen in heel Europa, van Portugal tot de Oekraïne, en groeide sedert zijn ontstaan in Europa uit tot de meest prestigieuze onderscheiding voor conservatie projectenvoor natuurlijk en cultureel erfgoed. In totaal zal 500.000 dollar aan prijzengeld uitgereikt worden.

Ook in België kunnen verenigingen, instellingen en private initiatiefnemers hun projecten en realisaties voorstellen. De kandidaturen moeten vallen binnen één van de vier ruim gedefinieerde categorieën: *natuurlijk erfgoed* (het behoud van het leefmilieu, flora, fauna of hun habitat, *cultureel erfgoed* (historische gebouwen en sites, roerend cultureel erfgoed, het behoud van volkstradides en ambachten), *natuurlijke hulpbronnen* (projecten en technieken die leiden tot vermindering van het verbruik van energie en grondstoffen) en *jongerenprojecten* (projecten uitgevoerd door jongeren onder de 16 jaar, door scholen of jeugdverenigingen, al dan niet onder begeleiding van volwassenen). In elk van deze categories wordt in Beigië 150.000 frank toegekend, de nationale winnaar ontvangt bovendien nog eens 200.000 frank . Naast deze financiële prijzen worden een aantal trofeeën en eervolle vermeldingen uitgereikt. Veder zal de jury een project aanduiden dat België zal vertegenwoordigen voor de Europese finale.

Inschrijvingsformulieren en alle nuttige informatie kan aangevraagd worden bij:

Henry Ford Conservation Awards
Ford Motor Company Belgium,
afdeling public relations
Groenenborgeriaan 16
2610 Wilrijk
of telefonisch bij het wedstrijdsecretariaat:
tel. 056/421012

De kandidaturen dienen ingezonden
vóór ***1 december 1995***

KALENDER

■ tot 15 november
Tentoonstelling
Duinkerke : Musée Portuaire 9 Quai de la citadelle "Mémoires du port" : tentoonstelling rond het architecturaal en maritiem patrimonium van de Duinkerkse haven met een luik "oral history" rond de havenarbeiders.
Info : 00.33.28/63.33.39

■ 14 tot 16 november
RENNES (Frankrijk):"4ième Colloque d'Histoire de l'Informatique", in het kader van de 50ste verjaardag van de ENIAC en het 'Jaar van de Computers'.
Info: 0033.99847351

■ tot 15 november
DUINKERKE (Frankrijk), in het 'Musée Portuaire': tentoonstelling '*Mémoires du Port*', zowel over het architecturale als maritieme erfgoed van deze haven, als over de mondelinge geschiedenis van degenen die er ooit werkten. Info: 0033.2863339. Aangeraden !

■ 16 november
GENT: VVIA-bezoek aan het laboratorium voor machines en machinebouw van de RUG, St.-Pietersnieuwstraat. Afspraak tussen 18u45' en 19u op de RUG-parking. *Enkel voor leden !*

■ Hitec,
Werkgroep voor Historische Technieken
houdt op **zaterdag 25 november 1995** een themadag rond "Guillocheerdraaibanken". Op deze dag wordt de historiek geschetst van deze zeer bijzondere draaibanken, waar de meest verbazingwekkende kunststukken in hout en ivoor zijn op gemaakt.
In een tweede deel wordt de restauratie besproken van een 18de eeuwse guillocheerbank, uit de collectie van het Museum Sterckshof te Deurne.
Een derde deel handelt over Robbelijsten en de machines waarmee deze werden vervaardigd.
Tenslotte is er open discussie en vragenronde, waar alle deelnemers met elkaar kunnen kennismaken en verder informatie en contacten kunnen uitwisselen. Ook twee guillocheerdraaibanken kunnen uitvoerig besproken en bestudeerd worden.
De themadag vangt aan om 9u30 's morgens en het einde wordt voorzien rond 13 uur. Inschrijvingsgeld bedraagt 100 Fr. en wordt betaald de dag zelf. Koffie of thee is inbegrepen. Plaats : Koninklijke Academie voor Schone Kunsten, Mutsaertstraat 31, 2000 Antwerpen. Alle geïnteresseerden zijn welkom - inschrijving vooraf is wél nodig.
Inlichtingen bij Patrick Storme,
Tel. + fax : 03/238 32 30

■ 25 november
Gent: start van de postgraduaatsmodule 'Industriële Archeologie'. Organisatie: Instituut voor Conservatie en Restauratie i.s.m. VVIA.
info: 09/2254290

■ tot 26 november
LOKEREN, Stedelijk Museum: tentoonstelling 'Geïllustreerde briefhoofden uit Lokerse verzamelingen'.

■ tot 3 december
LEUVEN (expositieruimte Predikherenkerk), tentoonstelling 'Telecommunicatie in Opmars. Van tamtam naar virtuele realiteit': zowel de evolutie van de telecommunicatiemogelijkheden tijdens de voorbije twee eeuwen, als de spectaculaire ontwikkelingen die ons nog te wachten staan.
Info: 016/224564

■ tot 31 december
ANTWERPEN, Nationaal Scheepvaartmuseum: tentoonstelling over de geschiedenis van de 'Compagnie Maritime Belge', vanaf de oprichting van de rederij in 1895.

■ tot 7 januari 1996
VENLO, Limburgs Museum: tentoonstelling 'Bier!'. De geschiedenis van het bier, met o.a. de reconstructie van een tweetal brouwerijen uit de dertiende en de vijftiende eeuw en gratis een glas bier voor iedere (volwassen) bezoeker.
Info: 0031-77/522112.

■ 20 april 1996
LOUVAIN-LA-NEUVE: Dag van de Nieuwste Geschiedenis. Tijdens deze dag zal een sessie gewijd worden aan *Het behoud en de presentatie van het 19de- en 20ste eeuwse erfgoed in musea en historische sites*. Personen die een paper willen voorstellen contacteren Adriaan Linters, p/a Hoger Architectuurinstituut St.-Lucas, Zwartezusterstraat 34, 9000 Gent, tel. 09-2254290, fax 09-2234636.

VVIA Afdeling West-Vlaanderen
NAJAARSACTIVITEITEN
Op dit ogenblik worden volgende activiteiten voorbereid of in overweging genomen :
- bezoeken aan bedrijven "in hun laatste da gen" o.a. blekerij in Kortrijk, cokesfabriek in Zeebrugge, olieslagerij in Lichtervelde ...
- geleid bezoek aan de suikerfabriek van Frasnes (Henegouwen)
- daguitstap rond mechanisering in de landbouw en de tabaksindustrie in West-Vlaanderen.

Voor meer informatie:
Stefaan Heyse, tel. 059/50 81 93 fax 059/51 31 30

Heritage Consulting
Wij zijn gespecialiseerd in advies en begeleiding van lokale projecten voor behoud en ontsluiting van het cultureel erfgoed, van musea tot behoud en herbestemming van historische gebouwen

Heritage Promotion
Wij verzorgen promotie (o.m. perscampagnes) en public relations voor cultuurhistorische initiatieven

Heritage Book Distribution
Wij staan in voor invoer en verdeling van boeken over conservatie, restauratie en presentatie van het erfgoed.
Vraag onze fondslijsten.

Bissegemplaats 6
8501 Bissegem

OPROEPEN/ZOEKERTJES

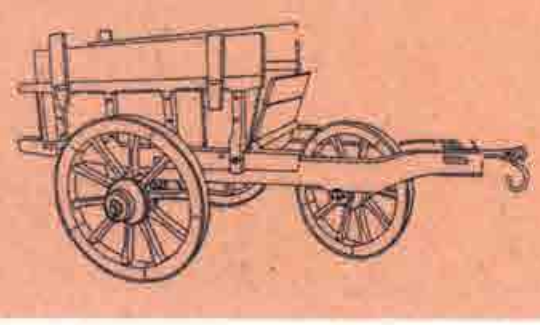
Lichtarmaturen
Tijdens een VVIA-wandeling in de jaren '70 wees Adriaan Linters op een oud winkelpuitje in de Aalsterse Hoogstraat, dat volgens hem opgeknapt kon worden en een nieuwe functie kon krijgen. Dit oude cafeetje is intussen opgeknapt en wordt als vitrine van het Koninklijk Lyceum gebruikt. Voor de finishing touch aan de oude cinemagevel (1912) zoekt het lyceum nog een paar lichtarmaturen zoals afgebeeld op de foto. Liefst aan een zeer schappelijk prijsje !
Contactpersoon :
Jan Louies, Arbeidsstraat 13, 9300 Aalst
Tel.:053/ 78 70 06

Telegrafie
Gezien de oproep in het vorig nummer geen respons opbracht, wil Ingenieur Fons Vanden Berghen het nog eens proberen. Hij verdiept zich in de geschiedenis en de techniek van de telegrafie in België. Graag wil hij gecontacteerd worden door diegenen die iets kunnen aanbrengen op het vlak van documenten, boeken, apparatuur... U kunt hem bereiken op nummer 02/356 05 56 (na 20u.) Lenniksesteenweg 462/22, 1500 Halle.

Vrijwilligers gezocht
De VVIA draait, dat heeft u kunnen constateren. Toch blijven er nog een paar dingen om oplossingen vragen. Zo was er geen enkele reactie tot nu toe op onze vraag naar een ruimte die als documentatiecentrum voor onze vereniging zou kunnen gebruikt worden. Wij herhalen hierbij dan ook onze oproep. Bovendien brengt een actieve vereniging heel wat correspondentie en kleine administratie mee. Indien iemand graag een aantal vrije uren ter beschikking van onze vereniging zou stellen, zou dat zeer welkom zijn. Een tekstverwerker en telefoon zijn dan wel noodzakelijk.
Bel nummer 016/44 50 37 als u er meer over horen wil. Met dank.

Jügenstil-tegels
Renate Petriconi is een Portugese onderzoekster die een vergelijkende studie maakt over Jügenstil-tegels in Europa, o.m. over de gebruikte motieven (en de onderlinge beïnvloeding), de producerende bedrijven, de gebruikte productietechnieken, de verspreiding, etc. Omdat ze nog maar weinig gegevens over België bij mekaar kreeg, nam ze contact op met de VVIA.
Wie kan haar informeren over de aanwending en productie van de typische geglazuurde tegels, die we o.m. aan de gevels van de eeuwwisselingswoningen vinden, of in interieurs (o.m. cafés, winkels, openbare gebouwen, etc.). Alle informatie, overdrukken van artikels, foto's van gevels, kopies van catalogi, etc. zijn welkom.
Haar adres: Renate Petriconi, Rua da Calheta 40, P-8600 Praia da Luz-Lagos, Portugal.

Driewielkar
Het Edegemse karrenmuseum is nog steeds op zoek naar een speciale driewielkar uit de Westhoek, waarvan het voorwiel, dat zich tussen de draagbomen bevindt, maar beperkt naar links en rechts kan zwenken. Wie kan helpen neemt contact op met Thierry Vermeulen, Dr. Gallemaertstraat 18, 1500 Halle, tel. 02/3600621.



COLOFON

Industrieel Erfgoed in Vlaanderen is een nieuwsbrief uitgegeven door de overkoepelende
Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie vzw, postbus 30, 9000 Gent-12

Een jaarabonnement kost slechts
- 500 frank (30 gulden) voor individuele abonnees
- 400 frank (25 gulden) voor studenten, werklozen en gepensioneerden
- 1250 frank (75 gulden) voor bedrijven, instellingen, bibliotheken
- min. 5000 frank (300 gulden) als steun-abonnee

te storten op onze bankrekening **463-2142801-48** (Kredietbank)
Vanuit **Nederland** op onze rekening bij de ING-bank, postbus 35, 4550 AA Sas-van-Gent, rekening nummer **68.55.52.586**
Bij de VVIA zijn volgende regionale en thematische verenigingen aangesloten:

* BELGIAN SAILING AND TRAINING ASSOCIATION vzw
* BELGICA NAUTICA vzw
* BELGISCHE VRIENDEN VAN DE STOOMLOKOMOTIEF vzw
* vzw voor BROUWERIJGESCHIEDENIS 'T HAMERKEN
* BUURTSPOORWEGMUSEUM SCHEPDAAL vzw
* ECOMUSEUM EN ARCHIEF VAN DE BOOMSE BAKSTEEN vzw
* FRUITSTREEKMUSEUM vzw
* vzw GESCHIED- EN HEEMKUNDIGE KRING EISDEN
* MOLENZORG vzw
* NATIONAAL JENEVERMUSEUM vzw
* OUDE TREKKERCLUB vzw
* SCHEEPVAARTMUSEUM BAASRODE vzw
* DE SCUTE vzw
* STOOMSTICHTING WEST-VLAANDEREN vzw
* vzw TSAP
* vzw HET VERVOLG
* vzw VLASVALLEI
* vzw VRIENDEN VAN PREETJES MOLEN
* DE VRIENDEN VAN HET TABAKSMUSEUM WERVIK vzw
* WERKGROEP MOLENZORG ZUID-LIMBURG vzw
* WESTHOEK MONUMENTEN vzw
* BEDRIJFSMUSEUM DRUKKERIJ STROBBE
* RESTAURATIE INTEGRATIE MECHELEN
* WERKGROEP INDUSTRIELE ARCHEOLOGIE SCHELDE-DURME
* WERKGROEP INDUSTRIEEL ERFGOED MIDDENKUST
* WERKGROEP MONUMENTENZORG BERINGEN
* WERKGROEP SPOORWEGMUSEUM KESSEL-LO

De teksten voor dit nummer werden geleverd door: Frank Becuwe, Jo De Schepper, Ann Willaert, Karolien van Wambeke, Jean Pierre Van Roy, Caren Vaneigen, Bart Van Damme, Pascal Dejaegher, Dries Vermeersch, Frank Provoost, Lieven Denewet, Pedro Verhue, Frank Deblanc, Annick Lamolle, Stefan Heyse, R. Goethals gemeentesecretaris van Koekelare, Mieke Verhoest en Flip Reumers, Steven Michiels, Danny Claes Schepen Ruimtelijke Ordening en Stedebouw gemeente Nazareth, Daniel Boulanger, Dallach Biebaut, Stephan Put, Kris Herteleer, Jan De Brabanter, Jan Louies, Claudine Roose, Patrick Storme en Adriaan Linters

De **lay-out** werd verzorgd door Guido De Smet

Illustratie voorpagina: Brouwerij Martens Bocholt
De **foto's** in dit nummer zijn, tenzij anders vermeld, van Adriaan Linters.