

ALPAIDIS

2021

TIJDSCHRIFT VAN DE HEEMKRING HOEGAARDS ERFGOED VZW

Erfgoed ♦ Geschiedenis ♦ Volkskunde ♦ Biercultuur

Anno LVII nr. 223 2/2021

Driemaandelijks: juni, juli, augustus 2021

Afgiftekantoor 9550 Herzele ♦ Erkenningsnummer P 802006

♦ Ver. Uitg. M. DODION, Lelielaan, 34, 3191 Hever



Hoegaarden 1000 veertig jaar geleden de millenniumstoet van 6 september 1981

Wie heeft er nog mooie foto's om met ons te delen?

Scan ze en stuur ze ons door zodat ze bewaard blijven in ons digitaal archief

Of geef een seintje: pedjko@hotmail.com

INHOUD FAMILIESCHOON 62STE JAARGANG - NR. 76(NR) - 2/2021

Art. 345 De pastorie van Hoegaarden, alias het herenhuis van Carolus Van Nerum (1747)

Art. 346 'Ik was van nature geen vaandeldrager', uit de biografie van Arthur Van Nerum, deken van de Gulden Lelie

Art. 347 De 'Aendrachten van de onroerende bezittingen' van een groot aantal families (1796)

Art. 348 Archeologische vooronderzoeken zonder ingreep in de bodem: Hoksem/Walestraat

Art. 349 Beheerplan voor het Park van Hoegaarden (2021-2044)

Art. 350 Wij herdenken onze overledenen: Margriet Hacour en Prof. em. Jacques Autenne

Lidmaatschap Familieschoon 15 euro/jaar (BE63 3300 5449 0008) - Bic: BBRUBEBB

Editoriaal

Omdat de digitalisering van ons archief ongevoelig is voor beperkende maatregelen qua verplaatsing, de inrichting van het archief en de toegang in het gemeentehuis wel, kunnen lezers die het wensen een PDF ontvangen van de bronnen en/of illustraties bij artikels in Alpaidis en Familieschoon.

Een mail naar pedjko@hotmail.com met de gerichte vraag volstaat.

Wie graag een PDF van het oorspronkelijke Franstalige artikel over het Hoegaardse witbier met de mooie foto's van de open Beek en het interieur van de brouwerij Tomsin kan het langs deze weg aanvragen.

Sinds ons vorig nummer beschikken wij nu dankzij de goodwill van een aantal mensen over de *Inventaris van de bogaarden van Hoegaarden*¹, de *Inventaris van het vredegerrecht van Hoegaarden voor de jaren 1800-1802*, een overzicht van de Schepenakten Hoegaarden bewaard op het Rijksarchief te Leuven. Ook de *Archeologienota Hoegaarden-Walestraat*, de *Archeologienota Hoegaarden-Hoksem*, het *Beheerplan voor het Park van Hoegaarden (2021-2044)* zijn beschikbaar.

Heel wat nieuwe gegevens hebben we nopens de families Finoulst/Godefridi/Lorent, Dewalheyns, Putzeys, Vanosmael/Vandermolen/Nijs, over Mariadal: oud-directeur Van Kerckhoven en zuster Vanderstegen de Putte/Schrieck (vermeld in 1809 en dan spoor kwijt tot haar overlijdensakte geacteerd wordt in de Burgerlijke Stand en de Parochieregisters van Hoegaarden!).

Zelf wordt er gewerkt aan het eerste en tweede boek van het vredegerrecht van het kanton Hoegaarden en aan de opgave van de onroerende bezittingen in eigendom of in huur van de Hoegaardiërs eind 1796. Ook hiervan zijn voorlopige lijsten beschikbaar.

Voor meer uitleg over de archeologienota's en het beheerplan Park Hoegaarden, Vredegercht en Aandracht van de onroerende bezittingen verwijzen we naar het nummer 76 juni 2021 van Familieschoon.

Christian Hennuy², zo goed als gestopt bij Het Laatste Nieuws, blijft toch nog dagelijks met het nieuws van Hoegaarden bezig bij Hageland Actueel, een gratis nieuwsapp, terug te vinden op website, app en facebookpagina.

Hierbij een paar links met recente artikels over Hoegaarden

<https://www.hagelandactueel.be/nieuws/hoegaarden/oud-wielerbelofte-roger-meeuwens-uit-hoegaarden-overleden>

<https://www.hagelandactueel.be/nieuws/hoegaarden/>

[heraanleg-rioleringen-weg-en-fietspad-in-klein-overlaar-tot-grens-met-tienen](https://www.hagelandactueel.be/nieuws/hoegaarden/heraanleg-rioleringen-weg-en-fietspad-in-klein-overlaar-tot-grens-met-tienen)

<https://www.hagelandactueel.be/nieuws/hoegaarden/>

[een-stamboom-vinden-van-la-esterella-is-niet-moeilijk-in-hoegaarden](https://www.hagelandactueel.be/nieuws/hoegaarden/een-stamboom-vinden-van-la-esterella-is-niet-moeilijk-in-hoegaarden)

¹ *Het archief van de paters bogaarden van Overlaar (Mariadal, 15de tot 18de eeuw) in de Leuvense universiteit en elders.*

² Christian die elk jaar (zie vorig nummer) een kroniek van Hoegaarden-Meldert-Outgaarden-Hoksem samenstelt én de grammatica van het Hoegaardse dialect schreef is dezelfde die tientallen jaren lang streeknieuws verzorgde voor de krant *Het Laatste Nieuws*.

Bier in Boek

Herman Brusselmans, *Maanlicht van een andere planeet*, 2021, p. 105³
'Ze bestelden drie Hoegaardens, het bier der dwazen en schuldigen.'

Het hoofdpersonage Louis Tinner is continu aan het woord in deze roman.

Louis Tinner, de held uit de voorgaande romans *De man die werk vond*, *Nog drie keer slapen en ik word wakker* en *Trager dan de snelheid*, is thans een flinke zestiger. Hij heeft een leeg leven dat hij vult. Hij eet iets, hij drinkt wat (jenever vooral), hij heeft gedachten, en loopt op straat.

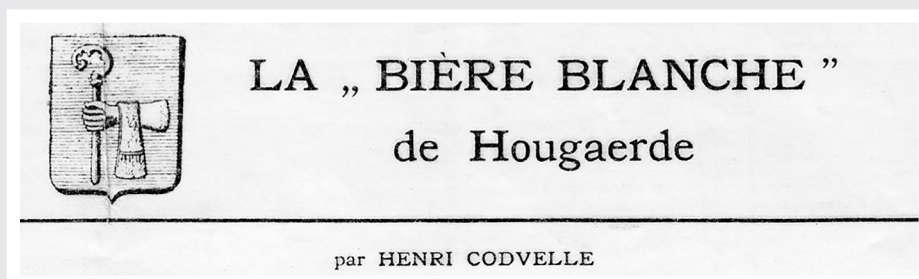
Nu ook digitaal. Toerisme Hoegaarden

Digitale bereikbaarheid: Onze gemeente gaat mee met haar tijd en stapte mee in het project Happy Hageland. **Happy Hageland is een portaal app voor Hoegaarden en de 20 Hagelandse gemeenten.** Je vindt er een overzicht van al wat je naar op zoek bent als je in de gemeente woont, of de gemeente bezoekt: Het laatste nieuws uit de gemeente; Een overzichtelijke kalender van evenementen die er gepland zijn; Al de info over de gemeente en de mogelijkheid om iets te melden; Toeristische activiteiten (wandelen, fietsen, logeren,); Info over streekproducten; Eet- en drinkgelegenheden in de gemeente; Lokale ondernemers, lokale verenigingen; Bovendien ontvang je via deze gemeente app berichten over belangrijke evenementen of gebeurtenissen. We houden je dus als gemeente op de hoogte en informeren je graag. Tijdens de winter Van oktober t.e.m. maart, op woensdag en zondag van 14u - 16u. 24u op 24, 7 dagen op 7: Hoegaarden kan je nu ook verkennen en ontdekken wanneer je wilt het hele jaar door! Ontdek de vele facetten van onze gemeente en download de app Happy Hageland 2 3

³ Uitgave Prometheus, Amsterdam, 2021; Herman Brusselmans (1957) publiceerde reeds meer dan 80 romans.

De reputatie van het Hoegaardse witbier rond 1900

(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)



(Le Petit Journal du Brasseur, 1909, p. 489-494)

- De auteur: Henri Codvelle

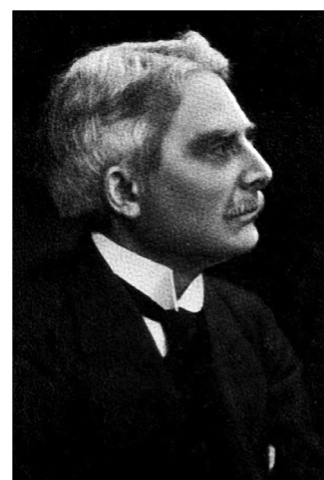
Henri Codvelle (La Chapelle d'Armentières, dép. Nord 1882-Brussel 1964), brouwingenieur en publicist.

Gehuwd te Schaarbeek in 1926 met Béatrice Mary Johnson, dochter van George Maw Johnson (Sutton/Suffolk 1864-Brussel 1928), oprichter van Le Petit Journal du Brasseur in 1893. Vanaf 1907 werd Henri Codvelle als medewerker aan Le petit Journal aangetrokken door George Maw Johnson.



- Le petit Journal du Brasseur

In 1884 had George Johnson, zoon van een brouwer uit Canterbury, zich te Brussel gevestigd waar hij raadgever werd in verschillende brouwerijen die zich wensten te specialiseren in het brouwen van Engelse bieren.



Henri Codvelle schrijft een artikel met het doel het brouwen van witbier te promoten door in 1909 een aantal artikels te schrijven over de plaatsen waar het nog gebrouwen wordt, de brouwerijen, het brouwproces, de historische achtergrond, de folklore en eigenaardigheden. Door wie Codvelle zich in Hoegaarden heeft laten informeren weten we niet, maar in elk geval was hij gefascineerd door de impact van de 'Beek' en door het manuele brouwproces.

'De brouwers van dit witbier heb ik ontmoet in Hoegaarden zelf. Vooraf ben ik in de archieven gedoken waar vooral het werk van Wauters, oud-archivaris van de stad Brussel, mijn aandacht trok. Hieruit onthield ik dat Wauters veel waardering had voor de eeuwenoude brouwkunst van de brouwers en het bier van Hoegaarden ...'

‘De Hoegaard/la Hougaerde/ de Hoged’⁴

is het eerste bier waar Codvelle aan denkt als hij het heeft over kwaliteitsvolle witbieren.

Tussen 1900 en 1914 zijn er nog een tiental werkende brouwerijen in Hoegaarden:

- 1 Brouwerij Pot in de Gasthuisstraat; *Pot* was de bijnaam van Julie Van Herbergen, de weduwe van Emile Van Hagendoren;
- 2 De brouwerij Louis Van Hagendoren, gelegen naast de brouwerij en stokerij van Dumont;⁵
- 3 De brouwerij Oscar Van Hagendoren (nu flatgebouw);
- 4 De brouwerij Gustave Cipers (nu fietswinkel);
- 5 De brouwerij van de weduwe Félicien Cipers (nu drie garages);
- 6 De brouwerij Coenegras (nu houthandel Vandermolen)
- 7 De brouwerij *Het Paenhuys*, eigendom van de gemeente Hoegaarden (oud wezenhuis; de gemeente verhuurde de brouwerij aan brouwers die hun eigen brouwerij niet genoeg bier konden brouwen;
- 8 De brouwerij Tomsin op de Vroentestraat
- 9 Lories in de wijk Egypte
- 10 De brouwerij Brasseur in de Gasthuisstraat (naast de voormalige firma De Marc)

Daarnaast zijn er in de 19de eeuw ook nog altijd enkele huurbrouwers die in associatie werkten. Men noemt ze nu gemeenzaam *‘teljoorbrouwers’*.

Slechts weinig brouwerijen van Hoegaarden hebben de eerste wereldoorlog overleefd.

In 1925 waren er nog welgeteld een handvol over:

- 1 De brouwerij van Oscar Van Hagendoren die zal stoppen in 1925 (Lories zal het materiaal overnemen);
- 2 Felicien Cipers die stopt in 1940 nadat zijn grote schuur met de ingehaalde oogst en de loods ernaast met drie bierwagens, geladen met tonnen bier, in de vlammen opging. De schuur met het kostbare graan en twee bierwagens werden totaal vernield;
- 3 De brouwerij Coenegras werd overgenomen door Victor Brasseur, daarna door Théophile Brasseur en dan door Ladeuze-Brasseur;
- 4 Brouwer Louis Tomsin sluit zijn brouwerij in 1957;
- 5 *De Groote Brouwerijen van Hougaerde* worden overgenomen door Artois van Leuven in 1962. Artois brouwt verder tot in 1972 de volledige ontmanteling volgt.

⁴ Achtereenvolgens de benaming in het Nederlands, het Frans en het Hoegaards van Albert Guilluy (†); Hoegaarden wordt ‘Oogoare’ in ‘De dialecten van de gemeente Hoegaarden en van haar gehuchten en deelgemeenten’ van Urbain Vandermolen, 1981; zoals in de meeste dialecten wordt te Hoegaarden de ‘h’ niet aangeblazen. Ivan T.D. Laloup, *Hoegaardse taal* anno 2011; 100 keukenrecepten met Hoegaards Witbier, 2011, heeft het dus zeer terecht over ‘Oogoat’ om ons witbier te benoemen.

⁵ Het ganse complex van Dumont (huidige Kouterhof) kwam uiteindelijk in handen van Virgiel Vanhagendoren (1878-1960), kleinzoon van Louis Vanhagendoren; Virgiel werkte zich op tot de grootste landbouwer van Hoegaarden, maar brouwen kwam er niet meer aan te pas.

- De voorlopers

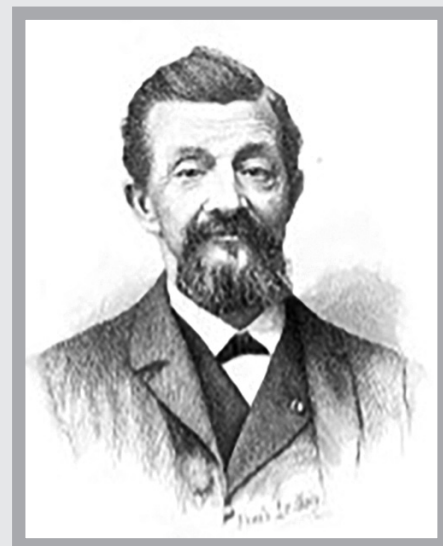
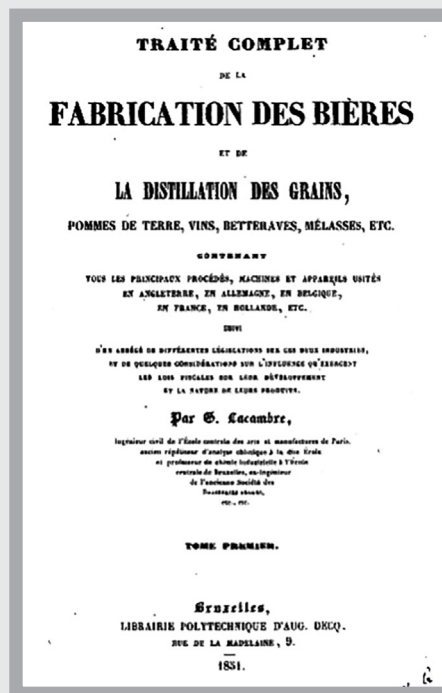
In ruim vijfhonderd pagina's beschreef Lacambre de grondstoffen, het moutproces, het brouwen en de gisting, en dat alles volgens de nieuwste wetenschappelijke inzichten. Hij ging uitgebreid in op het moderne brouwen in Engeland en Duitsland, maar een pareltje voor ons bierhistoriegekken is zijn overzicht van de diverse bieren die destijds in België zelf gemaakt werden en waarvan vele intussen verdwenen zijn, zoals Leuvense peeterman, Lierse caves, Luikse saison, Vlaamse uitzet en Antwerps gerstebier. Dankzij hem weten we hoe destijds lambiek werd gemaakt en Hoegaards witbier

In 1872, toen de invoer van buitenlandse bieren nog maar net op gang kwam, schreef Adolphe Frentz: 'Mag ik er op wijzen dat het brouwen van een *excellent witbier de beste manier zou zijn in Frankrijk en in België om de concurrentietegen te gaan van de Beierse en andere bieren en om onze brouwerijen welvarender te maken*'.⁶ Om de opgang van de Bock en de Pale-Ale te stoppen met een heropleving van het brouwen van witbieren is het een beetje te laat; maar wij zijn van mening dat onze lezers graag zullen vernemen aan de hand van reportages ter plaatse hoe de meest gereputeerde witbieren worden gemaakt.

Codvelle plaatst het Hoegaardse bier eerst in de geschiedenis en de literatuur en haalt zijn informatie vooral bij Alphonse Wauters, die ca. 1875 een geschiedenis schrijft van de Belgische gemeenten.⁷

Al eeuwen is Hoegaarden vermaard voor zijn brouwerijen. Al in 1595 werd de '*Hoegaard*' uitgevoerd naar de Belgische steden. In dat jaar werd de prijs van een pot Hoegaards bier in de stad Namen per edict vastgelegd.

Codvelle haalt dan Alphonse Wauters aan die in zijn geschiedenis van Hoegaarden herhaalt wat bekende zestiende-eeuwers als Guicciardini en Goropius Becanus meenden te moeten schrijven over het witbier van Hoegaarden.⁸



⁶ Ad. Frentz, Livre de poche du fabricant de bière blanche, 1872, 81 p.

⁷ A. Wauters, Histoire des communes belges. Arrondissement de Louvain, Canton de Tirlemont, Hougaerde, Brussel, 1875,

⁸ Tot en met de 16^{de} eeuw was Hoegaarden vooral bekend om zijn wijnproductie van de talrijke wijngaarden die het dorp bezat (zuidelijke hellingen, micro klimaat, gunstige bodem,...); de bierexplosie begon in het tweede kwartaal van die eeuw.



In de *Beschrijvinghe van alle Neder-Landen* heeft L. Guicciardini (1521-1589) het in 1567 over : ‘... het schoon dorp van Hougarden daer seer goet bier ghebrouwen wordt grootelijck vermaert ende alle dese lande door verbreydt ende gedroncken als eenen uytnemenden goeden dranck.’⁹

Voor ons Hoegaardiers is gewezen lijfarts van Filips II en taalkundige Goropius Becanus (1519-1562) vooral bekend om de lofzang die hij afsteekt op het Hoegaardse bier in 1559.

“Niets is meer geschikt dan dit heerlijke bier om de sombere nevels uit het hoofd te drijven, om op te wekken tot vrolijkheid, om dichterlijkheid en liefde in te blazen en om wijn te vervangen”.

Daarmee was hij het Antwerps kroegenboek (ca 1580) ver vooruit dat ook in die zin de loftrompet steekt over het bier dat uit Hoegaarden komt. Nochtans heft de stad Antwerpen dan een zeer hoge taks op de Hoegaard, maar de kwaliteit is veel beter dan de plaatselijke en andere bieren. Alleen de Duitse en Engelse importbieren zijn van nog betere kwaliteit in de 16de eeuw.

Vervolgens geeft hij de appreciatie van La Cambre¹⁰ over het Hoegaardse bier:

In zijn ‘*Traité de la fabrication des bières*’ schrijft La Cambre dat de Hoegaard zeer blond, zeer verfrissend en sterk schuimend is en door zijn smaak en troebelheid zeer sterk gelijkt op het Leuvens bier (de peeterman). Het is maar omdat in het Hoegaardse bier meer tarwe en haver is verwerkt, dat de twee bieren van elkaar verschillen. Het ligt hem dus vooral in het smaakverschil volgens Adolphe Frentz.

De hierboven al vermelde Ad. Frentz vond dat de ‘Hoegaard’ een rins smaakje heeft, een meer pikante en minder zachte smaak dan het Leuvense bier; Het Hoegaardse bier is licht en doet verteren, men wordt er vrolijk, maar slechts kortstondig dronken van.

⁹ Lodovico Guicciardini (Firenze 1521-Antwerpen 1589), *Descrittione di tutti i Paesi Bassi, altrimenti detti Germania inferiore*, Antwerpen, 1567; M. Lowijs Guicciardijn, *Beschryvinghe van alle de Nederlanden &c.* Herdruk in facsimile van de uitgave uit 1612, Amsterdam/Nieuwkoop, 1968, p. 119.

¹⁰ La Cambre G., *Traité complet de la fabrication des bières et de la distillation des grains, pommes de terre, vins, betteraves, mélasses, etc. contenant tous les principaux procédés, machines et appareils usités en Angleterre, en Allemagne, en France, en Hollande etc.*, brussel, 1851

In Hoegaarden en de omliggende gemeenten werd en wordt nog altijd het Hoegaards bier zeer gewaardeerd en het gans jaar door geconsumeerd. De kostprijs van 7 centiem per pint is goedkoop en is uiteraard een excellent recla-memiddel. Daar tegenover staat dat in Brussel, Luik, Namen, Gemblours en de andere plaatsen waar het verdeeld wordt, het Hoegaardse bier alleen in de zomermaanden gegeerd is en dan nog alleen als het een echte warme zo-mer is.

Een grote pint kost dan nog altijd 7 centiem en wie drie pinten bestelt moet maar 20 centiem betalen. Vreemde-lingen die een *Hoegaard* bestellen in het dorp kijken vreemd op wanneer zij 10 centiem betalen voor hun pint en een stukje van 2 centiem terugkrijgen (stukjes van 1 centiem waren niet erg courant). Zij zijn immers gewoon van 10 centiem te betalen elders en ... Hoegaardiërs verzetten blijkbaar gemakkelijk drie pinten.

Het is de sprankelende, schuimende lichtheid van het bier in de mooie faiencepinten¹¹ geschonken, die het bier zo aantrekkelijk maken. De commentaar van de tavernehouder die de verfrissende capaciteit ophemelt en een boom-pje opzet over de moeite die hij heeft om dit levende bier in zijn stopen te houden, houden het Hoegaards bier po-pulair in een stad als Brussel. Nochtans heeft een bijdehandse tapper in zijn kelder een dozijn verschillende bieren in voorraad.



Hoegaarden vroeger.

Vóór Hoegaarden beroemd was om zijn bier pronkte de gemeente met haar wijngaarden.

Een gemeentelijk mandement gepubliceerd op 1 oktober 1580 (Feest van de H. Remigius) verplicht de wijn-stokken te snoeien binnen de veertien dagen, tenzij men graag een gouden reaal boete betaalt.

Maar een bloeiende bierproductie verdrong de wijn. Er waren brouwerijen zowel in het centrum als in de gehuchten Nerm (1639, 1763), Hauthem (1761), Rom-mersom, Bost, enz.

Elke brouwerij betaalde jaarlijks aan de Luikse bisschop 30 patars¹²; ook de brouwerijen in Tourinnes en Beauve-chain betaalden die cijns¹³. En de uitvoer overspoelde niet alleen het omliggende platteland, maar de bier-stroom bereikte verafgelegen steden.

Op 27 september 1608 liet Diest de verkoop van de Hoe-gaard toe na het betalen van 4 gulden accijns per aam voor de stad én 12 stuivers belasting voor de centrale overheid.

¹¹ Maar vier brouwerijen hebben die pinten die na 1900 opkwamen gehad: Tomsin, Cipers, Lories en Brasseur (opgevolgd door Ladeuze); de enige niet-brouwer die er liet maken was Dotremont (Stationsstraat)

¹² is de benaming voor de stuiver in de Zuidelijke Nederlanden

¹³ De Luikse enclave omvatte Hoegaarden, Beauvechain en Tourinnes en de meier of vertegenwoordiger van de Luikse prinsbisschop voor de ganse enclave woonde in Hoegaarden.

De brouwersgilde van Hoegaarden was rijk en machtig. haar statuten werden op 22 december 1615 aangepast goedgekeurd door prinsbisschop Ferdinand van Beieren als gevolg van vreemdelingen die zich te Hoegaarden hadden gevestigd om ook bier te brouwen. Voortaan moest elke brouwer katholiek zijn en trouw zweren aan de Luikse bisschop en zijn opvolgers. Daarbij moest al wie geen zoon was van een meester-brouwer een toegangscontributie betalen om te mogen brouwen. Elk brouwsel moest van goede kwaliteit zijn op straffe van aangeslagen te worden. Geen bier kon getond worden zonder toestemming van de eigenaar en gemarkeerd door dezelfde.

Een burlesk feest waarvan het hoogtepunt bestond uit het begraven van een kruik bier werd gehouden te Bost met Sint-Elooi. Het jaar daarop werd de kruik opgegraven en geledigd. Wie participeerde aan deze ceremonie noemde men de *Grietmens*¹⁴. Een dertigtal jaren geleden bestond dit gebruik nog!¹⁵

We zijn ervan overtuigd dat veel brouwers heimwee hebben naar die vervlogen tijden: beperkte concurrentie door de zeer strenge toelatingsvoorwaarden tot de gilde (12 jaar actief zijn en een belasting betalen); altijd bezorgd zijn om de kwaliteit; verplichte aanwezigheid op de bijeenkomsten van de gilde.

Alphonse Wauters geeft de evolutie van de productie voor de jaren 1865 tot 1874. Het aantal brouwerijen varieert dat decennium tussen 13 en 15 en de jaarlijkse productie tussen 20.082 en 14.565 hl.

En dan beschrijft Codvelle zijn ervaringen ter plaatse: zo wordt het Hoegaardse bier nu (1909) gemaakt:

Er zijn nog steeds rond de 14 brouwerijen, maar zoals vroeger zijn er merklijk meer brouwers. Deze brouwers hebben geen eigen brouwerij maar zijn met twee, drie of zelfs met vier eigenaar of huurder van het gebouw waarin ze elk om beurt brouwen. *De brouwerij van het Wezenhuis* wordt gehuurd door vier brouwers. Omdat er zelfs geen kelders zijn wordt het nieuwe brouwsel onmiddellijk door de eigenaars meegenomen naar hun boerderij. Alle brouwers hebben ook een belangrijk landbouwbedrijf; hun bier wordt alleen in de zomer en winter gedronken -knechten en meiden moeten bezig gehouden worden heel het jaar rond- als het niet omgekeerd is.

Wie als buitenstaander de Hoegaardse brouwerijen bezoekt stelt tot zijn verwondering vast dat ***alle brouwerijen aan de zuidelijke kant van het dorp gelegen zijn, langs de Schoorbeek die door iedereen 'Beek' wordt genoemd. Al de brouwerijen gebruiken dit water om hun brouwsels klaar te maken.*** Alleen als door hevige regen het water erg troebel is door de afzettingen op de bodem gebruikt men het water van de talrijke aanwezige nabije fonteinen. De Beek is nergens breder dan 2 meter, komt van Sluizen/L'Ecluse, scheidt Meldert van Hoegaarden, vormt 2 opvallende bochten ter hoogte van Schoor en stroomopwaarts voorbij Aalst, doorkruist de gemeente en loopt zo langs de aldaar gelegen brouwerijen. Gedeeltelijk is de Beek overwelfd. Ze mondt uit in de Grote Gete.¹⁶

Wie niet brouwt met het water van de Beek, vertellen oude brouwers, omdat ze met ander water brouwden of verderop dan de eerste brouwerij op de Beek dat water gebruikten -er is geprobeerd 'Hoegaard' te brouwen in Nerm(?) - maakten een flauw wit biertje zonder aroma of geur (*bouquet*).¹⁷

De Beek ontspringt in Sluizen aan de vijver van de Hauweynshoeve/Ferme Wahenges, vloeit door Sluizen, scheidt Meldert van Hoegaarden in het Schoorbroek, kronkelt met 2 opvallende bochten rond de Blotenberg en de Keiberg; vloeit voorbij Nerm en Egypte. Vanaf de Egyptestraat tot in de Vroente is de Beek overwelfd, gedeeltelijk al in 1875. Ten zuidoosten van het klooster mondt de Beek links in de Gete uit.¹⁸

Maar om te brouwen is er meer nodig dan water: grondstoffen en een brouwuitrusting.

Wat de brouwerijen betreft is het simpel: als je één brouwerij bezocht hebt, heb je ze allemaal gezien; zo rudimentair eenvoudig is hun uitrusting.

Als er exclusief in gebrouwd wordt -wat zeldzaam is- is er een grote ruimte nodig, anders de binnenkoer van een boerderij plus een altijd bij de ingang gelegen gebouw om als brouwzaal te dienen. Een plakkaat met '*Buitenstaanders niet toegelaten*' blijkt niet te gelden voor de vertegenwoordiger van *Le Petit Journal*, die met open armen ontvangen wordt.

¹⁴ zo beschreef althans Wauters dit folkloristisch gebeuren; volgens Wauters was dit volksgebruik verdwenen, maar recentere auteurs beweren dat pas ca. 1900/1920 het vieren van de 'grietmuil' stopte. Zie hiervoor Dr. J. Léonard, *De Grietmuilviering te Bost*: uitgave door de wijkraad Bost.

¹⁵ 1 december

¹⁶ zie verder het artikel '50 Jaar regionale vereniging ...'

¹⁷ Als niet-Hoegaardier vergist Codvelle zich hier en daar in de geografie en de geschiedenis van Hoegaarden; we zetten uiteraard zijn interpretaties niet recht, vandaar dat sommige beweringen met een dikke korrel zout moeten genomen worden

¹⁸ Paul Kempeneers, *Hoegaardse plaatsnamen*, Tienen, 1985

Aandrijfkraft onder vorm van een of andere motor kennen de Hoegaardse brouwers niet, waardoor de brouwzaal heel overzichtelijk is: een eiken mengkuip (cuve-matière), een open koperen kookketel, een wachtkuip en bijna tegen het plafond aan een plaatijzeren afkoelbak. De inhoud schommelt telkens rond de 20 hl. In de mengkuip wordt het werk gefikst met roerstokken en armkracht en wordt er gefilterd met ouderwetse stuikmanden.

Adolphe Frenz merkte in 1872 op dat de brouwers echte industriële waren in de zin van bewust van de vooruitgang en van de noodzaak tot verbeteringen, maar dat ze er niet dierven aan beginnen omdat ze vreesden dat de eigenheid van het Hoegaardse bier er zou onder leiden. En nu, in 1909, is er nog niets aan veranderd.

De grondstoffen zijn wintergerst, tarwe, haver en hop.

Inlandse gerst met fijne vliezen, voor zover nog verkrijgbaar, kreeg en krijgt de voorkeur boven de gerst met te harde vliezen. Men laat de gerst een bepaalde ongedefinieerde tijd kiemen. Er is geen aandacht voor de lengte van de worteltjes en ook niet voor de *'hussards'*, zolang het graan maar niet bederft. De brouwers leiden het einde van de kiemperiode af aan de geur verspreid door de laag groene mout. De mout wordt gedroogd in de wind zoals in Leuven en samen gemalen met de andere niet-gekiemde granen.

De voorkeur wordt gegeven aan de *'kleine rosse/rode' tarwe*. Deze variëteit, die maar 20 à 25 hl/ha opbrengt wordt nu veel minder aangezaaid dan Engelse tarwesorten die 30 à 35 hl/ha opbrengen, maar niet de zachtheid en de zuiverheid van smaak bezorgen die het Hoegaardse witbier zijn reputatie bezorgen.

De **hop** werd en wordt door sommige brouwers nog altijd aangekocht ter plaatse. Heel wat boeren en amateurs hebben nog altijd hop in hun tuin. Omdat het plukken zeer onnauwkeurig gebeurt en gebeurde moet men altijd twee delen blaadjes en takken rekenen voor één deel hop. Een aantal brouwers gebruiken de in de tuinen geplukte hop en betalen 1 frank/kilo boven de marktprijs om te mengen met Aalsterse overjarige hop.

Het brouwproces

In koud water in de zomer, lauw in de winter wordt in de mengkuip een eerste aftreksel gemaakt van 4 delen gemoute gerst, 4 delen tarwe en 2 haver door het mengsel en het water met armkracht en roerstok te bewerken. Het infuus wordt met de stuikmanden uitgeschept en daarna wordt de vloeistof door de dubbele bodem opgevangen en in de wachtkuip gestort. Het gaat in deze eerste bewerking om slechts 2 à 3 hectoliter. Dan wordt met water dat bijna op het kookpunt is gebracht een tweede aftreksel gemaakt en in de kleine kuip opgeslagen.

Tenslotte wordt een derde aftreksel gemaakt waarbij spierkracht en roerstok het mengsel zo bewerken dat alle ingrediënten zeer goed met elkaar en het water vermengd zijn; na een rusttijd wordt deze derde vloeistof afgelaten en gevoegd bij het eerste aftreksel. Deze twee worden in de kookketel aan de kook gebracht.

Ondertussen wordt de draf van de mengkuip in een wachtkuip gestort; de dubbele bodem wordt uit de mengkuip gehaald en alles grondig geschropt, waarna de dubbele bodem terug wordt geplaatst en de draf er zo licht mogelijk wordt opgelegd. De kokende most van het 1ste en 3de weeksel wordt uitgeklaard door hem te filteren door de draf.

Terwijl de uitklaring/filtratie van deze kokende most, die *'mees'* wordt genoemd, bezig is wordt de most van het tweede aftreksel gedurende anderhalf à twee uur gekookt samen met een half pond overjarige hop per hectoliter bier dat men wil bekomen. Deze gehopte most wordt gestort in de opgehangen afkoelbakken.

De ondertussen uitgeklaarde en gefilterde most wordt eveneens boven in de afkoelbakken gebracht en dat noemt dan *'zoet bier'*, dat gemengd wordt met de gemoute most wanneer het afgekoeld en lauw is -in de zomer zo koud als mogelijk. Normaal gezien gebeurt dit de volgende dag in de voormiddag.

De intoning volgt direct en zonder toevoeging van gist, wat niet belet dat de fermentatie direct op gang komt. De gisting verloopt langzaam en blijft duren tot het bier zeer rins smaakt of geconsumeerd wordt. De *Hoegaarden* wordt gewoonlijk gedronken in volle gisting zodat het bier overvloedig schuimt, zelfs in de ton, tenzij het bier verzuurd is, wat in de zomer dikwijls gebeurt na 8 à 10 dagen.

De meeste vaten hebben een inhoud van 100 of 200 liter. Het bomgat is nogal klein omdat de stop moet weerstaan aan een hoge druk. Er gaat geen zomer voorbij zonder dat een brouwer 5 à 6 vaten ziet uit mekaar vliegen door het koolzuur in de tonnen. Er worden nu in één brouwerij grote ijzeren stoppen met een zwik gebruikt zodat de voerman of de afnemer de te hoge druk kan ventileren zodat er geen bier verloren gaat en ongelukken vermeden worden.

De vaten worden gereinigd met de ketting. In de zomer kan men soms grondiger de vaten reinigen door ze te schrobben met de borstel, kwestie van de fermentatie te vertragen. Het is in de poriën van het hout dat de most zijn fermenten haalt. Hoe overvloediger de gistcellen, hoe sneller de fermentatie op gang komt en omdat die zeer hevig is heeft de brouwer er alle belang bij, vooral in de zomer, om die te vertragen.

De gistcellen op de bodem van een fles *Hoegaard* vinden we ook in de tonnen en misschien zelfs in de brouwerijen. Naast gistcellen zien we onder de microscoop ook boterzuurcellen en melkzuur bacteriën.

Het gebeurt dat men in de winter de gisting activeert door in te tonnen in één of een paar vaten die alleen maar even zijn uitgespoeld.

Zeldzaam is de brouwer die bier opslaat in de kelder. Eens in de vaten wordt de Hoegaard vervoerd naar de klant. En zo hoort het ook.

In Hoegaarden zelf maakt men een onderscheid tussen het jonge bier dat door de vreemdelingen wordt geapprecieerd en het oude bier dat de voorkeur geniet van de Hoegaardiers. De oude Hoegaard smaakt licht zuur, is pikanter en schuimt minder maar de aantrekkingskracht ligt hem vooral in het feit dat de langere gistingstijd zorgt voor een hoger alcoholgehalte!

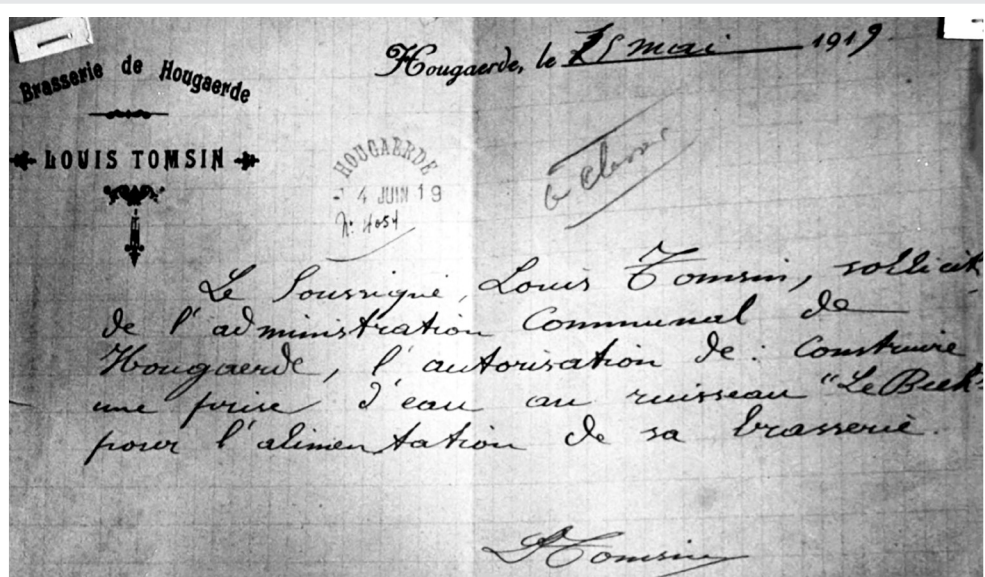
Is het Hoegaards bier nog even populair als voorheen? Zowat alle geïnteresseerden zijn van mening dat de Hoegaard op zijn retour is. De voorbije zomer heeft alleszins niet veel illusies gebracht voor de brouwers.

Als het heel warm is nemen heel wat bierwagens de richting Brussel, Luik, Charleroi, Gembloers en gaan ze zelfs verder, maar de tijd dat kamions uit Brussel vier dagen moesten wachten vooraleer geladen de weg terug te gaan is voorbij. Toen stond er zelfs geen prijs op het witbier van Hoegaarden. Een Brusselse afnemer had zelfs geen vaste Hoegaardse brouwer, hij kocht bij wie hij kon zonder al te lang te moeten wachten. Men begon te brouwen wanneer zijn wagens waren aangekomen in de gemeente!!!

De gouden jaren zijn passé. Sinds een tiental jaren is er een concurrentiestrijd qua vraagprijs en een vat voor 18 frank, te verkopen voor 22 was daarvoor al geen echt exorbitante prijs. Waar is de tijd dat de Hoegaard de graanprijs volgde? Vandaag is de prijs moeizaam geklommen tot 21 frank/vat.

Bieren van buitenuit gaan nu met succes de concurrentie aan. Een 'bruine' drinken is actueel in Hoegaarden de mode en de arbeider die zich een extraatje wil permitteren drinkt nu een pint van deze 'bruine' omdat hij denkt dat het straffer bier is omdat hij er 10 centiem moet voor afdokken in de plaats van 7! Er wordt zelfs 'bock' geschonken te Hoegaarden. Tijdens de kermis was het een overweldigend succes bij de inwoners, terwijl de bezoekers kwamen voor de traditionele Hoegaard.

'Het is maar een Hougaerde' is een oud gezegde en daarop zijn ze in Hoegaarden fier. Alleen maar zijn er bierdrinkers die blijkbaar nog niet weten dat er een is. Moesten de Hoegaardse brouwers nu eens de moderne middelen om reclame te maken *urbi en orbi*: overvloedige reclame en wereldwijd uitschreeuwen dat ze er zijn met de uitmuntende kwaliteit van hun bier...



Ondergetekende Louis Tomsin vraagt aan de gemeentelijke administratie Hoegaarden, de toelating om een watervang aan de beek genaamd 'De Beek' te mogen aanleggen om zijn brouwerij te voeden (van water te voorzien).

¹⁹ Handschrift Louis Tomsin, collectie A. Guilluy



De Beek met links de brouwerij-boerderij Vanhagendoren; de jongen met zijn voeten in het water toont hoe ondiep de Beek is



Brouwerij Louis Vanhagendoren, daarvoor brouwerij Dumont, nu 'Kouterhof'



De open Beek met achteraan links het Wezenhuis met aan de straatkant de schouw van de brouwerij



Zicht nu, brouwerij helemaal weg



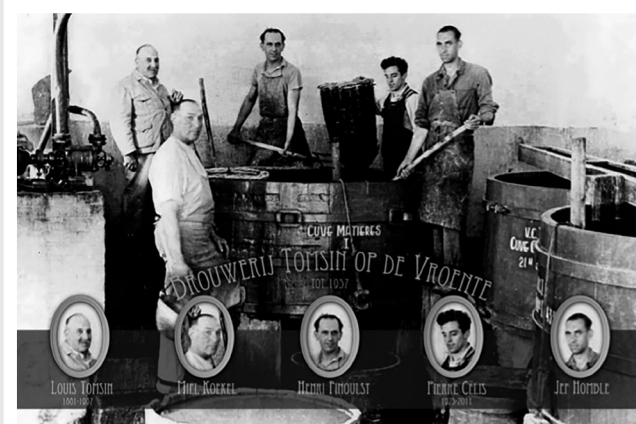
De brouwerij van de weduwe Arnold Cipers; rechts de Beek in de schaduw.



Arnold Cipers (Hoeg 23.01.1837-01.02.1890) landbouwer en brouwerij op de Stoopkensstraat en gemeenteraadslid
x Hoeg 03.04.1880 met Rosalie Stockmans (Hoeg 28.03.1846-05.07.1921), dochter van Jean Baptist Stockmans en Barbe Van den Bempt/Vandenbempt



De brouwzaal van de brouwerij Tomsin:
links de kookketel, midden de mengkuip
en rechts de gistkuip (*guilloire*)
en de pijler die de afkoelbak ondersteunt;



(vanaf links) Louis Tomsin (1881-1967),
Miel Koekel, Henri Finoulst, Pierre Celis en Jef Homblé



1764, 1909, tot 1957, Geen belangrijke wijziging in het brouwproces van het Hoegaardse witbier

Omschrijving van het Hoegaardse bier in een document van 14 november 1762 en opgesteld door een ambtenaar van de Staten van Brabant, vermoedelijk ter voorbereiding van de industriële telling van 1764.²⁰



Stuikmand

In een grote kuip met onderin een valse of dubbele bodem stort men het mout. dan giet men lauw water via een trechter in een groot vat van waaruit het via een verbinding onder in de grote kuip loopt zodat het water zich, ook middels goed roeren met roerstokken, kan mengen met het moutmeel. In de zomer werd het water niet opgewarmd; het opwarmen gebeurde in de brouwketel. Dat **eerste extract** gaat via een tap naar een aparte kuip.

Ondertussen was er in de brouwketel water gekookt voor een **tweede aftreksel**, op dezelfde manier bereid als het eerste. Alleen worden stuikmanden nu in de grote kuip geduwd tot op de valse bodem, zodat ze vollopen met vocht dat dan met ketels overgeheveld wordt naar een andere kuip. Vervolgens laat men het mout in de kuip weer onderlopen met kokend water, om volgens dezelfde procedure met stuikmanden en via roeren een **derde extract** te bekomen.

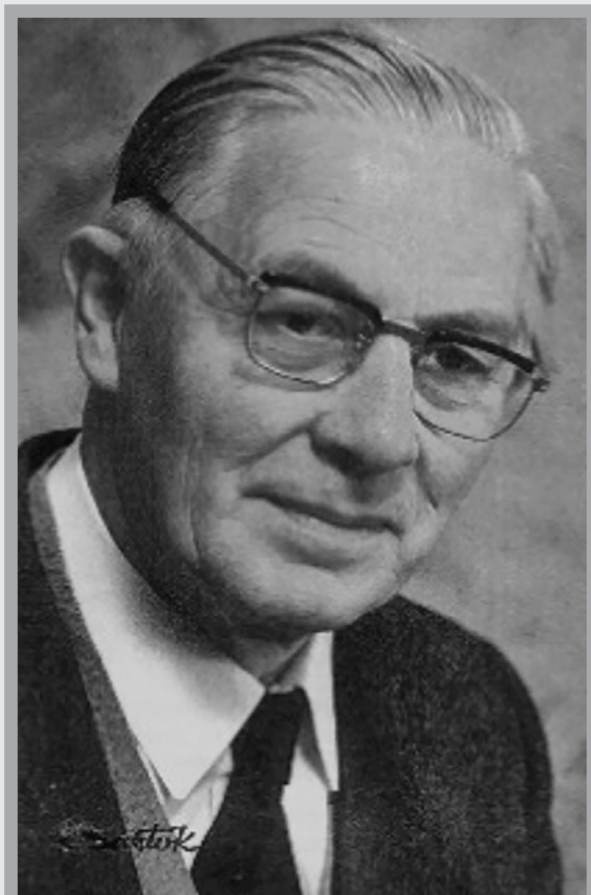
De brouwketel waarin het water werd gekookt maar die nu leeg is, kan worden aangewend om het tweede extract in op te warmen tot op kooktemperatuur. Ook hier staat een man voorzien van een specifiek instrument om stevig te roeren. Als het geheel bijna kookt, voegt men de hop toe en wanneer het brouwsel enkele waterbellen heeft gegeven, moet het vuur onmiddellijk van onder de ketel worden gehaald. Er zijn er zelfs die water op het vuur gieten om het vlugger te doven. Daarna kan het bier rusten tot de draf naar de bodem zakt en er blijft liggen, waarna de vloeistof naar een kuip wordt geleid en daar afkoelt. Het eerste kooksel, ook wel 'creuwater' genoemd, is nu klaar.

Voor het tweede kooksel gebruikt men het derde extract, zonder hop bij te voegen. De ambtenaar maakt de opmerking dat men er niet in slaagt met de stuikmanden het derde aftreksel volledig over te hevelen²¹ en men de rest moet aftappen in een kuipje om het bij het andere deel in de brouwketel te kunnen voegen. Tijdens het koken gaat men de manden uit de kuip halen om het mout nog eens goed om te roeren. Als het geheel genoeg heeft gekookt, wordt het nog eens op het mout in de kuip gegoten. Tenslotte schept men het brouwsel met ketels in kuipjes zodat het er koelt.

²⁰ Staten van Brabant, car. 428, dat. 14 nov. 1762, in- Martine Wuyts, 'Het is maar een Hougaerde'. Een sociaal-economisch onderzoek naar de bierindustrie van Hoegaarden in de 18de eeuw, Onuitgegeven licentiaatsverhandeling K.U.Leuven, 1992-1993.

²¹ dat probleem kende Tomsin ook in de 20ste eeuw: al het kokend vocht met een koperen emmer uit een stuikmand scheppen die in een diepe kookketel ligt gaat zo maar niet; bij Tomsin had men er een stok met een krulhaak voor.

De 'Hoged' zoals Albert Guilluy (Hoegaarden 1916-2016) hem zag brouwen bij Tomsin (tot 1957)



In de koperen ketel (inhoud ca. 25 hl) wordt het nodige beekwater op temperatuur gebracht (ca. 45 graden); enkele honderden liters worden gevoegd bij het moutmeel in de mengkuip (ca. 30 hl inhoud). Vier brouwgezellen met lederen voorschoot en klompen en gewapend met roerriek of moutstok roeren het beslag duchtig om (= moutmeel + water).

Na de **1^{ste} roerbeurt** laat men alles een tijdje rusten; dan wordt de stuikmand in de vloestof gestoken en met koperen keteltjes wordt de bekomen vloestof met behulp van een houten goot in een wachtkuip overgeschept.

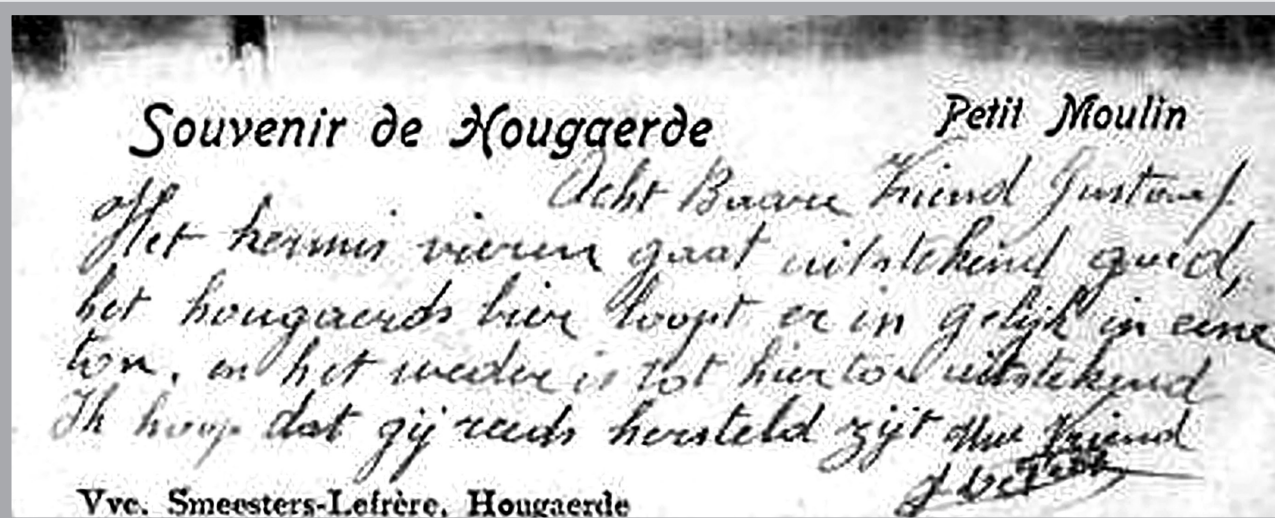
Voor de **2^{de} roerbeurt** wordt opnieuw water (65 graden warm nu) in de mengkuip gegoten en het is opnieuw roeren, rusten, scheppen.

Bij de **3^{de} roerbeurt** is het water nog heter en hetzelfde scenario wordt nogmaals herhaald. Het moutmeel is nu draf en de kookketel is nu leeg.

De vloestoffen van de drie uitlogingen, het 'wort', worden nu in de kookketel gebracht om 2 à 3 uur te koken samen met de bijgevoegde hop. De stuikmand wordt in de kokende wort gestoken, de hopbellen kleven aan de buitenkant van de mand, het wort sijpelt in de mand en wordt met de koperen emmertjes overgebracht in de koelbak en dan is het brouwen in feite gedaan.



Koperen ketel/emmer uit de brouwerij Tomsin (collectie Guilluy)



Acht Baare Vriend Gustaaf
 Het kermis vieren gaat uitstekend goed,
 Het houggerds bier loopt er in gelijk in eene
 Ton, en het weder is tot hiertoe uitstekend
 Ik hoop dat gij reeds hersteld zijt
 Uwe Vriend



De open Beek in de wijk Egypte (ca. 1900-1910)

Dankzij het wapenschild heeft Hoegaarden een embleem dat letterlijk en figuurlijk Hoegaarden wereldwijd uitdraagt.

Maurice Dodion en Wasily Pedjko

Aanleiding tot dit artikel :

Dit staat in besluiten van het schepencollege van februari 2021:



PUNT 14:

Nieuw logo lokaal bestuur Hoegaarden – principebesluit:

Bij navraag blijkt dat men niet meer de begrippen “gemeente” en “ocmw” gebruikt maar, wegens de samenvoeging, nu spreekt van “lokaal bestuur”. Dus dacht men aan één logo voor het geheel. In een advies van onzentwege zou kunnen staan dat dan toch het wapenschild in dat logo verwerkt dient te zijn. Wat denk je?

Eerste bedenking:

Wat een kronkel wordt hier gemaakt: Hoegaarden blijft toch Hoegaarden en ... bier drinken met verstand kan alleen maar lokaal bestuur bevorderen.

Eerste argument om het wapenschild/embleem van Hoegaarden te behouden

Hoegaarden is sinds het laatste decennium van de vorige eeuw gekend in heel de wereld met dank aan het bier waarop het wapenschild prijkt en de bekendheid neemt alleen maar toe!



‘AB InBev breidt brouwerij in Hoegaarden verder uit, want Aziaten zijn dol op Belgisch witbier

In aanwezigheid van premier Sophie Wilmès (februari 2020) werd de officiële start gegeven van de nieuwe blikkenlijn in Hoegaarden. Die uitbreiding is nodig om de groeiende vraag naar het Belgisch witbier te kunnen beantwoorden. “We zien vooral vanuit Azië een toenemende goesting in ons bier”, zegt brouwerijmanager Karen Rombaut.

Maar liefst 95 procent van de productie van Hoegaarden is bestemd voor de export en dat wereldwijd. De nieuwe lijn maakt het mogelijk om in het eerste jaar 100 miljoen blikken af te vullen, aan een snelheid van 90.000 blikken per uur. Op maximale capaciteit kan het volume in de toekomst nog toenemen tot 300 miljoen blikken.’



En op elk blik staan twee in mekaar gewerkte emblemen: de roerstok/moutstok op het ene en het Hoegaardse wapenschild op het bovenste en daaronder staat in niet mis te verstane letters ‘Hoegaarden’.

Bier en Hoegaarden op elk blik, elk flesje en elke pint tweemaal en dat wereldwijd!!!

Er is geen tweede symboliek of metafoor of slagzin mogelijk om beter te doen

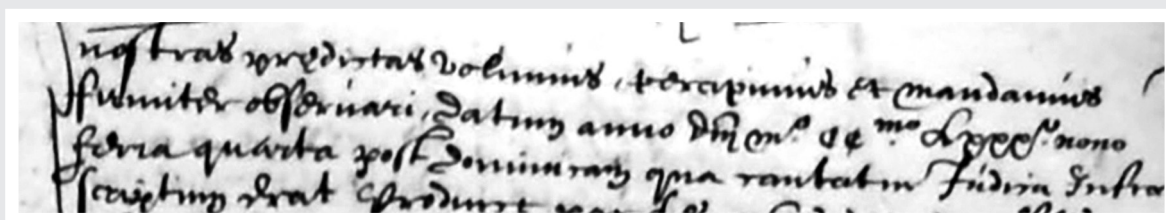
Tweede argument: de keure van 1289, waardoor de Hoegaardiers echte Luikenaars werden met zekere verplichtingen aan Brabant, gevolgd door een eigen wapen/embleem in 1290²².



1290 Schepenzegel
(Abdij van Park)²³



1293 Schepenzegel
(Algemeen Rijksarchief Brussel)²⁴



De datum van uitgifte van de keure

*'datum anno dm (domino) MCCLXXXIX (nono= IX=9) feria quarta post dominicam qua cantatur Judica'*²⁵
of woensdag 30 maart 1289

De inwoners van Hoegaarden waren door de *keure* van 1289 volwaardige burgers van het Luikse Prinsbisdom tot aan de Franse Revolutie. Ze waren enkel verantwoording verschuldigd zijn aan de eigen rechtbank (de schepenbank van de Vrijheid Hoegaarden) en die van Luik; er konden geen belastingen en/of beden opgelegd worden aan de Hoegaardiers tegen hun eigen wil en de doorheen de tijd verworven privileges bleven in voege²⁶. Het gemeenschappelijk gemeentezegel, teken van waardigheid en onontbeerlijk instrument om alle officiële stukken te bekrachtigen kwam er in 1290²⁷. Een bisschopsarm met manipel en bisschopsstaf en met als rand-schrift *'Sigillum scabinorum de Hugardis'*.

²² AR en AVG (A2 003), Cart. 4288 f°7 & 7v: Keure van Hoegaarden, copie van 1618; zie ook J. Vander Velpen, p. 35 en Witboek, p. 10; Keure verleend door prinsbisschop Jan IV van Vlaanderen in 1289

²³ J. Vander Velpen, Geschiedenis van Hoegaarden, Leuven, 1959 en 1981 (aangevulde herdruk)

²⁴ Uit de catalogus van de te koop aangeboden afgietsels

²⁵ Judica (Latijn voor *'Verschaf mij recht'*) is de vijfde zondag in de Veertigdagentijd of Passiezondag (Katholieke Encyclopedie); Pasen viel in 1289 op 10 april.

²⁶ tenzij klaarblijkelijk nut van de Kerk of het Bisdom en dan nog maar na voorafgaandelijke instemming van de Kerk.

²⁷ Voorheen moest elk document bekrachtigd worden met het persoonlijke zegel van elke schepen



Afdruk schepenzegel 1616



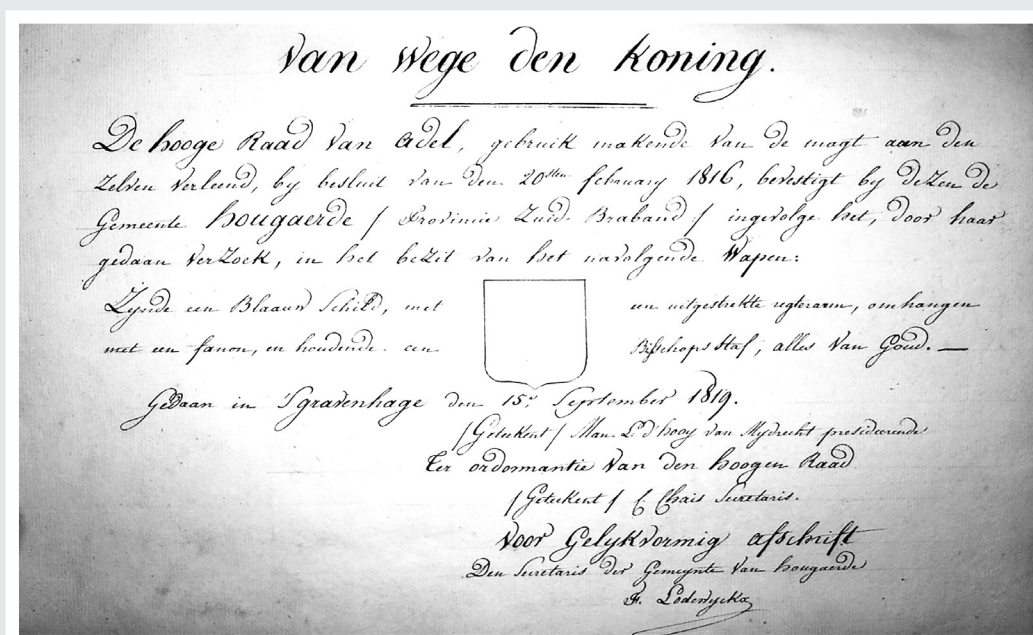
Stempel en afgietsel schepenzegel 1616

Intermezzo met de Franse tijd (1795-1814/15)

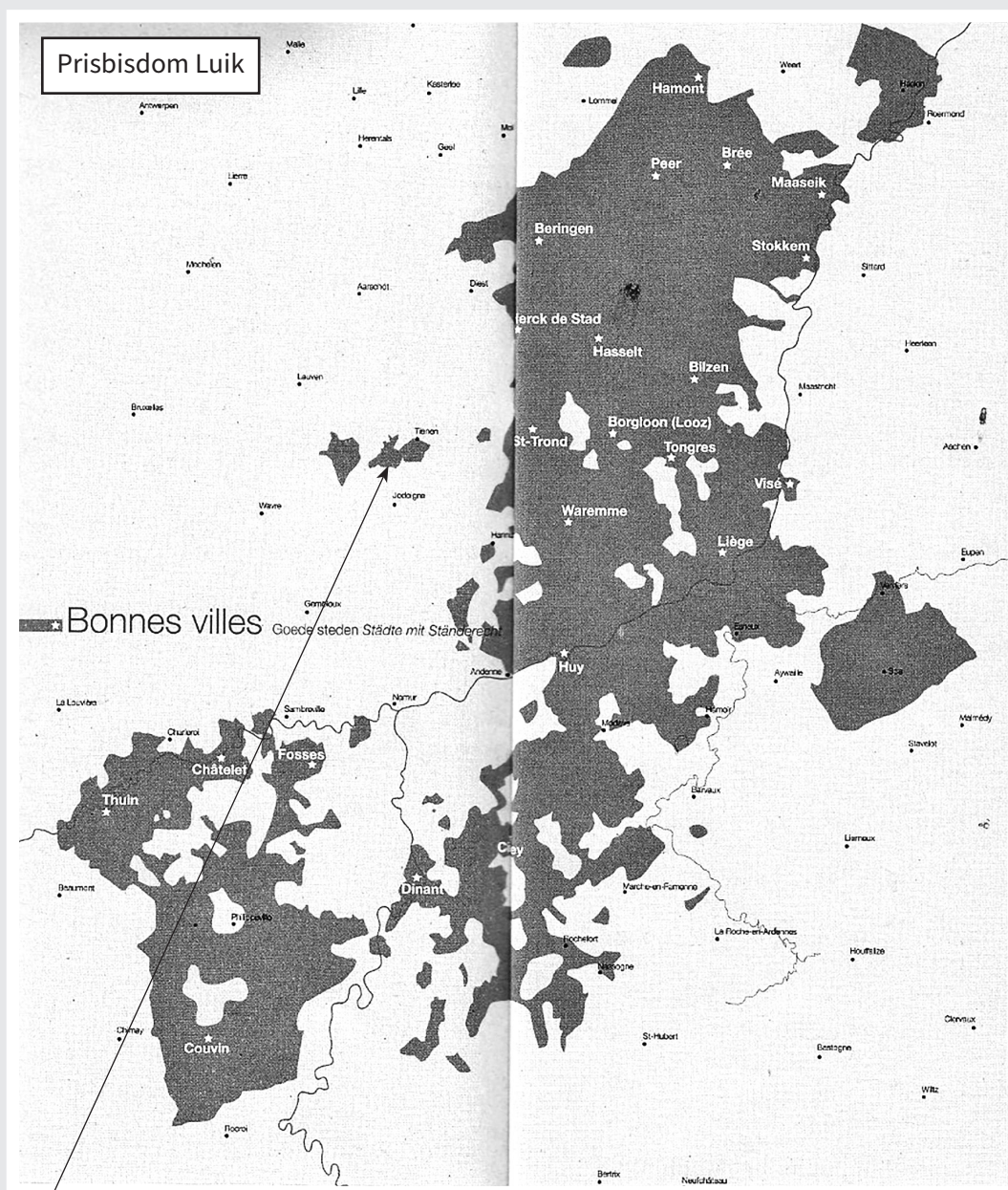


De symbolen van de Franse Revolutie op het gemeentezegel van Hoegaarden: 'Municipalité de Hougarde': vrijheidsmuts, pijlenbunde/fasces en lauwerkrans (van de overwinning)

Vanaf het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden tot heden terug de bisschopsstaf



Door het KB van 29 mei 1838 definitief toegekend.



De Vrijheid Hoegaarden (de vlek links van Hoegaarden is Tourinnes/Beauvechain, eveneens Luikse enclave, de meier van Hoegaarden had dezelfde functie in Tourinnes/Beauvechain)

Derde argument: Als Hoegaarden geen enclave was geweest van het prinsbisdom Luik binnen Brabant, dan zou Hoegaarden nooit wereldbekend zijn geworden met zijn bier.

Deze ligging maakte het mogelijk (naast de andere factoren van bodem, bronnen, ...) dat Hoegaardse brouwers volop konden brouwen op momenten dat wegens mislukte oogsten brouwen niet werd toegelaten in Brabant, want de Hoegaardiërs waren geen Brabanders.

Door deze ligging was biersmokkel een geliefkoosde bezigheid zowel voor de Hoegaardiërs als voor andere gewiekste commerçanten.

Door deze ligging ook betaalden de Hoegaardiërs een minimum aan belastingen aan de Luikse overheid omdat ze anders dreigden over te lopen naar Brabant! De Hoegaardiërs waren wel verplicht militaire steun te verlenen aan Brabant (keure van 1288) waardoor ze ook hier een stok achter de deur hadden om een minimum aan doorvoerrechten te betalen.

En dan nog dit:

In 1992 was er de omgekeerde discussie toen Interbrew het wapenschild van Hoegaarden wou vervangen door een schoof tarwe (stro)!

OUD HOEGAARS BIEREMBLEEM BLIJFT.



verschillende Hoegaardse verenigingen, gesteunt door het gemeentebestuur, hebben gezamenlijk actie gevoerd tegen het voornemen van Interbrew om de huidige wapenschilden, die voorkomen op Hoegaardse bieren, te vervangen door dit met een schoof stro.

Volgens de marketingjongens deed de Bisschopsstaf te veel denken aan een abdij bier. Hoegaardse wapenschildkenners weerlegden dit en wezen de publiciteitsjongens erop, dat een schoof stro alleen terug te vinden is op het wapenschild van landbouwers en bakkers.

Verstomd door het protest, nodigde de directie van Interbrew burgemeester Frans Huon uit, om de redenen van het verzet toe te lichten.

Het bleek spoedig dat niet velen wisten van de eeuwen oude Hoegaardse biergeschiedenis en het embleem van Hoegaarden, als Luikse Enclave in Brabant, dateert van 1289.

Al sinds 1615 de Luikse bisschoppen en ook Keizer Karel beschermheren waren van de Hoegaardse brouwers en hun embleem, moet indruk gemaakt hebben bij de Interbrew directie, want van de gemeen directeur kreeg burgemeester Frans Huon kennis van een nota die naar alle verantwoordelijke diensten van de brouwerij was verzonden met de opdracht alle publicitaire gadgets, voor promotie van Hoegaards bier met een schoof stro, uit het reclamecircuit te nemen.

De vertegenwoordigers van de Hoegaardse bierorde, het verzusteringscomité, het museumbestuur en van de 5 geslachten, die zich samen met Hoegaardse bierkenners tegen de dreigende teloorgang van het wapenschild op de in Hoegaarden gebrouwen bieren hadden verzet, werden door burgemeester Huon persoonlijk van de beslissingen van de Interbrew directie ingelicht.

Door het behoud van de Hoegaardse eigenheid en het begrip van de Interbrew directie werd met Hoegaards schuimend bier geklonken.

A.S.

Dubli Dery Nieuw 20.8.92

Het kasseien van een deel van ons gemeenteplein: het Dorpsplein (vervolg)

Maurice Dodion en Wasily Pedjko

Bestek van de uit te voeren werken in nieuwe kasseien met inbegrip van de nivelleringswerken en de terrasaanleg, en de verhoging aan alle uiteinden (om een stoep te markeren) in oude kasseien:

Het te kasseien Dorpsplein (Place de Hougarde) meet	2.655.85 m ²
De reeds gekasseide weg afgetrokken (= 267.50 m ²) blijft er	2.388.35 m ²
De 2 m stoep aan de eigendommen is voor hun rekening (= 304.00 m ²), blijft	2.084.35 m ²
De kostprijs voor 2.084.35 m ² nieuwe kasseien à 1.12 f komt op	2.355.32 f
Het arbeidsloon à 0.27 f/ m ²	<u>562.77 f</u>
	2.918.09 f

- Art. 1 Deze plaats zal helemaal geplaveid worden met nieuwe stenen over de hele in het rood gemerkte oppervlakte; het huis in het midden van de plaats moet afgebroken worden;
- Art. 2 De drie zijanten aangeduid door een zwarte lijn zullen opgehoogd worden;
- Art. 3 De graafwerkzaamheden zullen in de kortst mogelijke tijd uitgevoerd worden en zullen direct na de toewijzing beginnen zodat de opgehoogde grond zich goed stabiliseert om degradatie te vermijden; de ondernemer moet rekening houden met de nivelleringsprofielen zowel in de lengte als de breedte (zie de plannen); een afwijking kan alleen mits schriftelijke toestemming van de burgemeester;
- Art. 4 Na de grondwerken zal de ondernemer de zavel laten aanvoeren om eerst met oude stenen aanvoertoeegangen te maken en daarna zal hij de boorden doen aan de uiteinden; ondertussen moeten de nieuwe kasseien aangevoerd worden uit de groeven van Huppai/Huppai, Molembais of Marilles er nauwkeurig monsteronderzoek.

De uit te voeren werken en hun kostprijs om de Dorpsplaats te nivelleren in terrassen en ze te kasseien met nieuwe stenen en de opgehoogde boorden (stoepen) met oude stenen:

- Een arbeider kan 4 m³ grond per dag omgraven en krijgt daarvoor 1 frank (0.25 f/ m³)
Een kiepwagen getrokken door één paard kost per dag 5 frank en kan 40 maal een vracht van ½ m³ uitgegraven grond verplaatsen over een afstand van 125 m (0.25 f/ m³)

	0.50 f
Winstname à 1/10de	0.05 f
Materiaal en valse kosten 1/20st	<u>0.03 f</u>
	Prijs m ³ 0.58 f

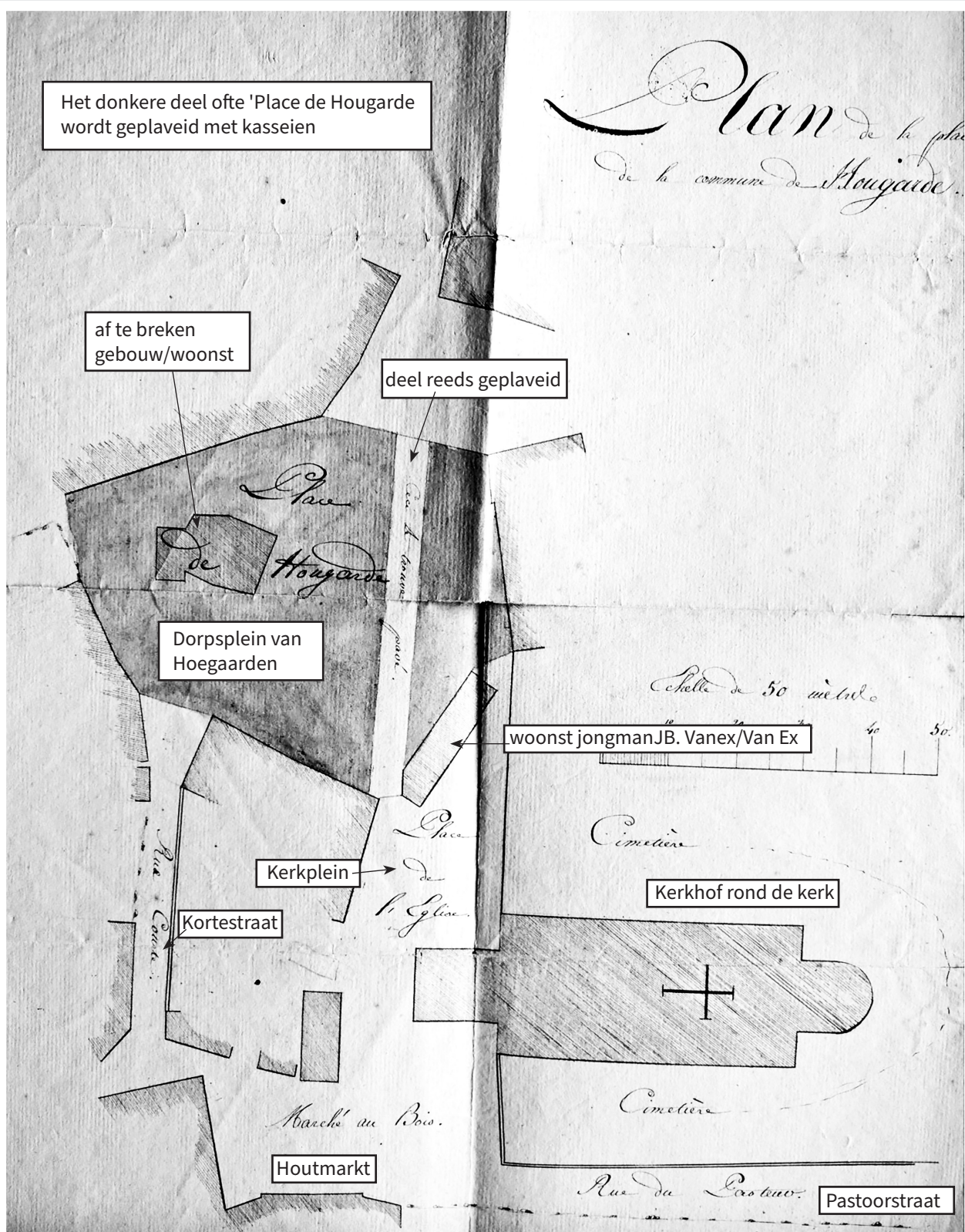
Voor de 2.000 m³ maakt dat 1.160.00 f

- De stenen van 45 de lopende meter en die aan de groeve 36.75 f per duizend kosten 1.12 f/ m²
Een wagen aan 3.60 f per trekpaard voor 100 kasseien maakt voor het vervoer 1.62 f/ m²
2.74 f/ m²
Winstname à 1/10de 0.27 f
Materiaal en onvoorziene kosten 1/20ste 0.14 f
Prijs m² 3.15 f

Voor de 3.125 m² maakt dat 9.843.75 f

- De zavel met een kiepwagen getrokken door twee paarden kan per dag over een afstand van 1.000 m, 22 maal 80 cm ³ aanvoeren, totaal 17.60 m ³ /dag voor 7.92 f	0.45 f/ m ³
een terrasaanlegger om te laden aan 1 f/dag maakt	0.06 f/ m ³
Tekorten, schadevergoeding ...	<u>0.10 f/ m³</u>
	0.61 f/ m ³
Winstname à 1/10de	0.06 f
Materiaal en onvoorziene kosten 1/20ste	<u>0.03 f</u>
	Prijs m ³ 0.70 f
<i>De 5.180 m² à 20 cm zavel maakt 1.036 m³ = 725.20 f</i>	
- Een kasseier kan 20 m ² plaveien per dag en krijgt daarvoor 2.70 f	0.135 f/ m ²
½ dag van een arbeider-kasseier betaald aan 1.80 f per dag maakt	0.045 f/ m ²
een kasseier-diender betaald aan 1.10 f/dag maakt	<u>0.055 f/ m²</u>
	0.235 f/ m ²
Winstname à 1/10de	0.024 f/ m ²
Materiaal en onvoorziene kosten 1/20ste	<u>0.012 f/ m²</u>
	Prijs m ² 0.271 f/ m ²
<i>Arbeidsloon voor 5.180 m² = 1.403.78 f</i>	

De totale kostprijs voor de uitvoering van de werken bedraagt zo 13.132.73 f



Bioscopen in Hoegaarden²⁸

Hubert-Charles Mannaerts, alias UBRT en Wasily Pedjko

De 'sinnema' van Mangne op de hoek van de Dotremontstraat en de Gasthuisstraat



Toen: woonhuis/winkel



voorste deel van de zaal



achterste deel van de zaal



Woonhuis en achterbouw nu (in 1985 opgebouwd met gerecycleerd materiaal)

Magne zei altijd tegen iedereen 'meneer' en 'juffrouw', ook aan oudere dames. Het huis was voorheen een winkel met Danszaal 'A. Christiaens-Steenwegen.

De filmzaal was er vóór de 'Vox', stopte en werd terug geopend toen de 'Vox' gedaan was.

Een mooie anekdote over de operateur Floridor van de 'Vox':

Floridor bleef niet in het kamertje waar de films werden gedraaid. Redelijk dikwijls viel de filmband van het rad en dan werd het donker. het publiek riep dan: *'de reem van den oelebak veel af!'* En dan liep Floridor van de deur naar de gang, waar hij naar de filmkamer moest lopen. Hij was al oud en schuifelde naar de deur, die kon hij ook niet zien en opeens liep hij tegen een bank. Er riep iemand: *'t Is met zijn kop!'* en iedereen lachte en Floridor riep snel terug: *'Nee, 't was mè maan voet!'*

Tussen de twee wereldoorlogen werden er films vertoond in de Palace en onder de oorlog door Jan Abel in de Cercle (beiden Doelstraat)

²⁸ Vervolg Alpaidis 221 (4/2020) en 222 (1/2021)



De vensters bestaande in den gevel van de kinemazaal, naar en kant van den hof van lot twee, zullen mogen blijven bestaan en de koper van lot twee zal ze niet kunnen doen toemaken.

(clausule bij de verkoop van het pand 10.01.1928)



Bijnamen 7²⁹

Maurice Dodion, Wasily Pedjko en Hubert-Charles Mannaerts

Jèkes	François – café ‘Koekoek’	Outg-St Niklaasstraat
Jekke Boy	Rimanque, café ‘Pax’	Tiensestraat
Jekke Koeizaak(zeik)	voor haar huis stond altijd een grote poel met koedrek	Tiensestraat
Jekke Lamair	komt van ’t Frans : praatzuchtige vrouw	Tiensestraat
Jelie Boem		Vroente /Kloosterstr
Jelie Jok	Vanhulst	Tiensestraat
Jèmke	Echtgenoot Schoensetters Alice	Putzeysstr
Jen Jot	Julienne Knaepen	Pastorijstraat
Jenke en Meirke Pitter		Hauthem
Jenke Fuëte	Lebegge	Hauthem
Jet Petat	Jef Vandeweyer echt. Bache	Egypte/ Lorierstraat
Jeutte	Nicolaes	Arthur Putzeysstraat
Jien Prauw	Julien Van Nerum – zoon van Hubert Ber Prauw – zusters Leontine en Helène: Tin en Lené Prauw (’t Nieuwhuys)	E. Ourystraat
Jokke Soes	Georges Schoensetters	
Jooi	Gasia (vader van Germaine Wuyts-Gasia)	Stoopkensstraat
Jou wakker	Gilis	Nerm/Aalst
Jucallu	August Dotremont	Vroente /Kloosterstr
Jukke Mienes	August Bams	Pastorijstraat
Jukke prins	Grootvader van Guy Stockmans	Nerm
Jukke		Doelstraat
Jul van het sloefekot	Van Nerum	Tiensestraat
Jules Pot	Peeters : komt van pottepay – pintjes dronk	Gemeenteplein
Jules Preus	Vandewouwer	Stoopkensstraat
Jules Van Poilles	Dumont	Stoopkensstraat
Julie Stoef	Lebegge	Vroente
Juliette Schraai		
Juske	Reniers	Outg- Brugstraat

(wordt vervolgd)

²⁹ Bijnamen in Alpaidis: nummers 217 (4/2019), 218 (1/2020), 219 (2/2020), 220 (3/2020), 221 (4/2020) en 222 (1/2021)
Wij gebruiken voor Outgaarden de oude straatnamen

Retouradres
Billen Raymond
Kalverstraat 24
3320 HOEGAARDEN

Driemaandelijks tijdschrift P802006
Afgiftekantoor 9550 HERZELE
juni, juli, augustus 2021



HET LIDGELD BEDRAAGT 15 EURO/JAARGANG

Wie minimum 50 euro stort wordt steunend lid, met vermelding in ons tijdschrift

Wie 5 euro betaalt wordt lid van de heemkring zonder tijdschrift

Ons rekeningnummer: BE23 3630 8110 6891 BIC begunstigde: BBRUBEBB

BEZOEK ONS OOK OP FACEBOOK 

ALPAIDIS 57^{STE} JAARGANG - NR. 223 - 2/2021

- Editoriaal
- De reputatie van het Hoegaardse witbier rond 1900
en daarvoor en ook nog daarna *(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)*
- Dankzij het wapenschild heeft Hoegaarden een embleem dat letterlijk
en figuurlijk Hoegaarden wereldwijd uitdraagt. *(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)*
- Het kasseien van een deel van ons gemeenteplein: het Dorpsplein *(M. Dodion/ W. Pedjko)*
- Bioscopen in Hoegaarden *(Hubert-Charles Mannaerts, alias UBRT en Wasily Pedjko)*
- Bijnamen 6 *(Maurice Dodion, Wasily Pedjko en Hubert-Charles Mannaerts)*

Met dank aan onze steunende leden:

Ausloos Christiane	Landsheere-Lefevre Marleen	Tibo Consult Immo Tibo Johan Hendrix
Branson Collin	Marchal Nicole	Van der Bruggen Bart
Collaers Philip	Michel Chris	Vanhulst Herbots Arthur
Creten Arnold	Sevenants Dumoulin Daniel	Van Nerum (NOTARIS) Marc en kinderen
Janssens (OPSMOJA) Monica	Sweerts-Bries	Wauters Alfred
Laloup-Vandersmissen Ivan	Taverniers Jean-Pierre	Vandervelpen-Horion

Inlichtingen: Diane Nitelet, nitelet.di@telenet.be 0496 20 39 97
Raymond Billen, raymondbillen52@gmail.com 016 76 71 86
Maurice Dodion, dodionm@hotmail.com

Bestuursleden Hoegaardse Heemkring: Hoegaards Erfgoed vzw

Georges Stienlet (voorzitter), Rik Cipers (ondervoorzitter)

Diane Nitelet, Wasily Pedjko, Irène Bouthé, Maurice Dodion, Noël Verlaers,
Raymond Billen, Chris Michel en Ann Raymaekers