

Erkenningsnummer P 802006

België-Belgique

P.B.

9550 Herzele

2/3954

Alpaidis

Tijdschrift van de Heemkring *Hoegaards Erfgoed* vzw
Erfgoed Geschiedenis Volkskunde Biercultuur

Anno LIV nr. 210 1/2018

Driemaandelijks: maart, april, mei 2018

Afgiftekantoor 9550 Herzele

Inhoud Alpaidis 54^{ste} Jaargang (1/2018), nr. 210

- Wat maakt het Hoegaards bier zo superieur sinds de 16de eeuw?
(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)
- 16 Brouwers, allen ingezetenen van Hoegaarden ondertekenen een akte in 1654
(Dr. Paul Vanduynhoven)
- Kroniek van Hoegaarden 2017 online, auteur Christian Hennuy
- Zo gingen uitzonderlijk de studenten van het Klein Seminarie van Mechelen op stap (1851) (
- Het zeer gewaardeerde min of meer zure 'Hoegaards' zomerbier (ca. 1900)
- Van het huidige Parochiecentrum tot aan de 'Beek' *(Hubert Mannaerts en Wasily Pedjko)*
- Tentoonstelling en catalogus in en van het gloednieuwe museum 'Parcum'
- Verschijnt binnenkort, met een hoofdstuk over de Hoegaardse vedette Lode Hardiquet
- Nog een uitgave: Joris Van Grieken, Robert Nouwen, België in oude prenten*
- ALPAIDIS INHOUD 53^{ste} Jaargang

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

Editio

U ontvangt bij deze het eerste nummer van ons driemaandelijks tijdschrift Alpaidis. Zoals u merkt is het aan zijn 54ste jaargang toe, eerst als blad van de heemkundige kring 't Nieuwhuys, de Stichting Julien Van Nerum, nu voor de vzw Hoegaards Erfgoed. In die halve eeuw hebben generaties elkaar opgevolgd, is de werking uitgebreid tot het grondgebied van de fusiegemeente en is (gezien de verkoop van het museumgebouw) ook de naam gewijzigd.

In die halve eeuw hebben we steeds kunnen rekenen op een schare belangstellenden, fans van het erfgoed, Hoegaardiërs en niet-Hoegaardiërs die de inzet voor geschiedenis en folklore, monumenten en landschappen, wisten te appreciëren. We zijn ervan overtuigd dat die geestdrift nooit bekoeld en dat we ook nu opnieuw op uw vernieuwd lidmaatschap kunnen rekenen. Dat abonnementsgeld (of iets grotere ere-bijdrage) laat ons toe met vrijwilligers onze werkzaamheden verder te zetten.

Het komende werkjaar zal, met de steun van het gemeentebestuur, verder worden gewerkt aan de creatie van een historisch archief in zaal Grand Cru. Verder is de aanzet gegeven voor vernieuwde vitrines over de brouwerijen van vroeger en nu, de vijfde tentoonstelling rond Wereldoorlog 1, de publicatie rond Tweehonderd jaar Mariadal, adviezen aan particulieren en verenigingen, de uitgave van ons tijdschrift en de bijdragen op facebook „Hoegaards Erfgoed”.

Mogen we verzoeken het lidmaatschap 2018 nu te vereffenen via BE23 3630 8110 6891 (BIC begunstigde BBRUBEBB) van heemkring Hoegaards Erfgoed vzw:

15 euro per jaargang

minstens 50 euro erelidmaatschap

(Wie 5 euro stort is lid zonder abonnement)

Ons hoofdartikel gaat over de uitzonderlijke smaak van het aloude Hoegaardse bier, zodat het meer gegeerd werd dan gelijk welk ander witbier

Tot nu werd ervan uitgegaan dat het Hoegaards bier zo gewild was omdat:

- Het gebrouwen werd met het water van de (Schoor)beek en daarom veel van de brouwerijen aan de 'Beek' lagen (Aalst-Nerm-Stoopkensstraat-Vroente)**
- Of omdat zgn. 'Rode tarwe', de variëteit die te Hoegaarden meest werd gezaaid, zorgde voor uitzonderlijke smaak van ons bier**
- En weer anderen meenden dat de hop, die te Hoegaarden in bijna alle tuinen groeide, ervoor zorgde dat het bier uitzonderlijk was**
- Tenslotte hielden sommigen het bij de verhouding tarwe/haver**

**Uit volgend artikel blijkt dat het de MANIER VAN BROUWEN was
VEEL LEESGENOT**

WAT MAAKT HET HOEGAARDS BIER ZO SUPERIEUR SINDE DE 16de EEUW?

(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)

Het geheim van het Hoegaardse witbier uitgeklaard!

De opmerkingen van de Hoegaardse brouwers aan Koning Willem I en aan de Tweede Kamer van de Staten generaal in Den Haag in 1829

(Maurice Dodion en Wasily Pedjko)

In de periode van de feodaliteit hebben de belangrijkste domeinen een brouwerij vanaf de negende eeuw.

De eigenaars, de grondheren, waren de inrichters van die brouwondernemingen en gezien het kapitaal dat zij er hadden ingestoken werd er een proportionele winst verlangd. Het gebruik van de domaniale brouwerij was verplicht, mits het betalen van het gebruiksrecht. De eerste taks was het *gruitrecht*. De gruit is een samenstelling van een reeks aromatische kruiden, waaronder in hoofdzaak de zaden van de *gagel*, een in het wild groeiende moerasheester *Mirtus* of *gale*. Door de toevoeging van deze kruiden kreeg het brouwsel meer pit en smaak. Op de houdbaarheid van het bier had de gruit geen invloed, daarvoor zal er moeten gewacht worden op de hop. Maar met dit gruit zien we voor het eerst Hoegaarden op de voorgrond treden. In 1156 levert de Luikse bisschop een confirmatiebrief af aan de abdij van Vlierbeek waarin staat dat de abdij gruit mag gaan halen in verschillende dorpen waaronder *Scora* (het moerassige gehucht Schoor, met in die tijd ridders en een burcht, molen en grote vijver) en *Hugardesrode* (Hoegaarden).

Vooraleer Hoegaarden bekend was om zijn bier, was het de ‘*vina Hugardica*’, alias ‘*de hougaerder*’ één van de beste witte landwijnen

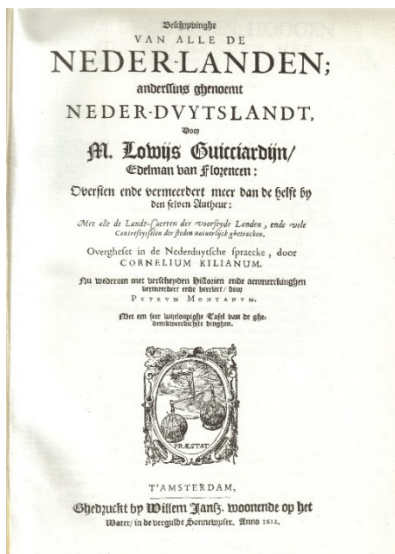
De Leuvense stadsrekeningen vermelden de invoer van Hoegaardse wijn vanaf 1420. Voor het jaar 1478 beliep die invoer 141 amen of ongeveer 20.000 liter. Schepen met wijn van Hoegaarden varen nog in het midden van de 16de eeuw vanuit Leuven en Mechelen de rivieren af naar Antwerpen en Bergen-op-Zoom.

Tussen 1509 en 1571 wordt te Leuven van 0,1 tot 2,9 liter Hoegaardse wijn gedronken per hoofd van de bevolking op een totaal verbruik aan landwijnen variërend tussen 6,8 en 11,55 liter. In 1575/76 zou de inwoner van Diest zelfs 6,5 liter Hoegaardse landwijn drinken op een totaal verbruik van 6,5 liter! Ook al kost de Hoegaardse wijn 20 florijnen per aam in het begin van de 17de eeuw, de productie is sinds het laatste kwart van de 16de eeuw fel verminderd. In 1582 wordt melding gemaakt van 52 percelen *lant voertijts wijngaert*. Deze zes bunder en drie dagmalen vertegenwoordigen meer dan de helft van de nog bestaande wijngaarden. De *vina Hugardica*, alias *de hougaerder*, zoals hij in de documenten afwisselend wordt genoemd was van betere kwaliteit dan de courante zerpe, rinse landwijn, dankzij rijping op de zonnige zuidelijke hellingen en het geschikte micro-klimaat. Het was een van de beste witte landwijnen. De abdij van Averbode betrok haar wijn uit Testelt én Hoegaarden naast Franse wijn en een voorraad uit het Rijnland. Er wordt te Leuven in 1507 ook rode Hoegaardse wijn gedronken.

Inleiding over de gegeerdheid van het Hoegaardse witbier

Vanaf de 16^e eeuw leert archiefonderzoek en literatuur ons dat het Hoegaardse wit tarwebier qua bekendheid en smaak niet moest onderdoen voor biersteden als Leuven en Brussel of Antwerpen, in tegendeel!

Antwerpen heft een zeer hoge taks op de *Hoegaard* omdat de kwaliteit veel beter is dan de plaatselijke en andere bieren. Alleen de Engelse en Duitse bieren zijn van nog betere kwaliteit in die periode. In 1513 worden 600 amen Hoegaards bier geleverd te Leuven en in 1542 drinken de Antwerpenaars 12.983 amen bier uit Hoegaarden en Zoutleeuw.



‘Het schoon dorp Hougarden daer seer goet bier ghebrouwen wordt grootelyck vermaert ende alle dese landen door verbreydt ende gedroncken als eenen uytmemenden goeden dranck’¹

De grondstoffen: tarwe, gerst, haver, hop, water, hout, alles was ter plaatse aanwezig. De vruchtbare leemgrond, de overtalrijke bronnen, de ‘Houtmarkt’ ... Wat maakte dan dat de ‘Hougaert’ zo gegeerd was?²

Dat de ‘Vrijheid Hoegaarden’ een Luikse enclave was binnen Brabant bracht belastingvoordeel bij en bevorderde ongetwijfeld de smokkel; maar prijsconcurrentie alleen kan geen argument zijn om in de 18^e eeuw het Hoegaards bier te schenken als een **exquise specialiteit** op uitzonderlijke banketten aan het prins bisschoppelijke hof te Luik zoals volgend voorbeeld van een *menu* aantoont.³

Mémoire de ce qu’il faut mettre pour couvrir la table lorsqu’on vacque à preuves d’un seigneur Eschevin porveu :⁴

premier à hault de bout un plat de toutes sortes de rosty
item, une grande tarte barbanoisse
item, un jambon avec deux langues de boeuff, qui font trois grands plats
item, quatre plats de succade
item, quatre porte assiete de sucre blanc garnis
item, deux porte assiete d’anchoix
item, deux porte assiete de salade au deux bout de la table
item, du vin rouge, blanc et deux bouteille de vin de secq
item, de la HOUGARD et de la bierre
item, des pains raspez et deux pains de froument
item, des chandelles
item, des verds à vin et à la bierre avec quatre grands verds

Wat we nog wisten of dachten te weten over het brouwen van het Hoegaards bier

Een ambtenaar van de Staten van Brabant heeft een document nagelaten van 14 november 1762 waarin **misschien** een gedetailleerde omschrijving van het Hoegaardse bier staat beschreven. Misschien, omdat de ambtenaar zijn beschrijving heeft laten voorafgaan door de

¹ Lodovico Guicciardini/Lowijs Guicciardijn (Firenze 1521-Antwerpen 1589, Beschrijvinghe van alle de Nederlanden, 1581/1612)

² De juiste samenstelling van het Hoegaardse witbier is tot nu in geen enkele archivalische bron weergevonden

³ Martine Wuyls, Het is maar een Hougaerde. Een sociaal-economisch onderzoek naar de bierindustrie van Hoegaarden in de 18de eeuw, Verhandeling KULeuven – Geschiedenis, 1992-1993

G. Lacambre, *Traité complet ...* : ‘Het bier van Hoegaarden is meer pikant, scherper en minder mollig, zachter dan het Leuvense, te wijten aan het geringer gebruik van tarwe en het groter havergehalte; wellicht hebben aromatische kruiden en het soort brouwwater ook bijgedragen tot de specificiteit van beide’

⁴ De etiketteregels voor het feestbanket bij de aanstelling van een nieuwe schepen te Luik (**in volgend nummer komt de omzetting in hedendaags Nederlands**)

volgende zinsnede: *'Ik stuur u de manier van brouwen van Hoegaards bier, zonder dat men mij heeft verzekerd dat het exact zo gebeurt.'*⁵

En dan vinden we de bedenkingen van een aantal Hoegaardse brouwers, eind 1829

Zij richten een schrijven op 28 november 1829 aan Koning Willem I, Koning der Nederlanden, etc. om hun opmerkingen over de wet op de accijnzen op de bieren te formuleren. De Hoegaardse brouwers hebben bedenkingen bij enkele artikels van het wetsvoorstel over de bieraccijnzen, vooral betreffend de artikels 19 en 23 die het brouwen van het *'hougaerdsch Bier'*, *la bière connue sous la dénomination de la Hougaerde* in de toekomst zullen onmogelijk maken.



*De prachtig gerestaureerde roerkuip van de brouwerij Cipers (eigendom Rik Cipers)
C.M. = Cuve Matière; V.C. = Vaisseau Collecteur*

-De minimuminhoud van de roerkuip moet volgens art. 9 twintig vaten zijn; binnen vier jaar zal dat een problemen scheppen voor enige Hoegaardse brouwerijen omdat door het verplicht vergroten van de roerkuip ook alle andere brouwgereedschappen zullen moeten vergroot worden. *'En alzoo, onder de gebouwen der brouwerijen welkers roerkuipen beneden de 20 vaten zijn, er zich bevinden die niet zullen toelaten die veranderingen te doen, er uit zal volgen dat de Brouwers, welke de zaak betrekkelijk is, verplicht zullen zijn van nieuwe brouwerijen te doen oprigten, of hunnen stiel te staken. Deze beschikkingen schijnen ons een beletsel te zijn voor wijzig bemiddelde personen om voordeel uit hunne niverheid te kunnen trekken, om brouwers te worden, en eene mededinging in dien handel bij te brengen.*



Uit de brouwerij van Oscar Van Hagendoren (voormalige verzameling A. Guilluy), die brouwde tot 1925, waarna zijn installatie werd overgenomen door Loriers

-Het Art. 23/2 van gezegd voorwerp luid als volgt: *'allen de bijvoeging in den ketel, tijdens de koking van het Bier, zal gestraft worden met eenen boete van 200 guldens. Het hougaerdsch bier word gekookt in eenen ketel bij middel van twee kokingen*⁶*. Voor eerst word den ketel gevuld op 200 a 250 kannen na bij.'*

⁵ Martine Wuytsn p. 19: Staten van Brabant, car. 428, dat. 14 nov. 1762

⁶ *'La bière d'hougaerde est cuite dans une seule chaudière au moyen de deux ébullitions'*

De eerste koking voortkomend van de 1° en 2° aftreksels van het beslag, word geklaard in den ketel zelf met er bij te voegen, als hij in koking is, een deel van het nat voortkomend van het 3° aftreksel.

Het Art. 19, laatste paragraaf, schrijft voor: *‘het is verboden van weg te nemen het draf of overblijfsel van meel, uit de meel ketel of klarings kuip, het zij in ’t geheel of ten deele, gedurende de werken in gemelde vaten op wat voorwendsel het zoude kunnen zijn.’*

En dat kan nu eenmaal niet bij het brouwen van de ‘*Hoegaard*’, want:

Tijdens de 2° koking van het bier bestaande uit het overblijfsel van het 3° aftreksel in warm water, als ook uit het koud nat getrokken uit het eerste aftreksel, moet het draf uit de Roerkuip weggenomen en in eene andere kuip gesteld worden, om den loosen bodem van de roerkuip te kunnen zuiveren en op te nemen het witagtig slijk die zich daar geplaatst heeft, het welk zoodanig nadeelig is aan de bewaring van het bier dat de nalating dezer werkzaamheid het Bier op den tijd van vier en twintig uren zou doen gisten en zuur worden. Naar dat den loosen bodem van de Roerkuip gezuivert is, word het draf daar terug ingedaan, en om het Bier der tweede koking te klaren word het zelve op het draf in de roerkuip gegoten.

Het is dus klaarblijkend, Sire, dat om het Hougaerdsch Bier te maken, het noodig is, om den ketel te mogen bij laden of alimenteren en het draf uit de roerkuip te nemen; indien dit vermogen aan de Brouwers van Hougaerden niet toegelaten word, is het hun onmogelijk blijven te brouwen, en hunnen handel zal geheel vernietigd zijn.

Eene lange ondervinding en verscheide onvrugtbare pogingen hebben bewezen dat men alhier het oud gebruik van brouwen niet kan veranderen, zonder aan het bier te doen verliezen den aangename smaak welken het zelve van andere witte bieren doet onderscheiden, welke het doet zoeken en neêring bijbrengt.

Ter ondersteuning van het gene hier boven gezegd is, aanroepen wij hier, Sire, de verklaringen van de beambten der administratie welke dikwils tegenwoordig zijn geweest aan allen de werkzaamheden welke vóór het brouwen van Hougaerdsch Bier vereischt worden. De wijze van Brouwen te Hougaerden is zoondanig verschillig aan de gene elders gevolgt, dat Mijnheer Vanhamme, in den tijd inspecteur der accijnsen voor het District Leuven, eindelijk overtuigt zijnde dat de bepalingen der wet van 2 Augusty 1822, betrekkelijk het bier brouwen, niet konden gevolgt worden in het Brouwen van het Hougaerdsch Bier, noodig geoordeeld heeft van te matigen en te veranderen de verklaring welke de Brouwers moeten doen voor ider brouwsel, gelijk zulks bewezen is door de hiernevens gaande copy sub n° 1° van zijnen brief in dato 10 7ber 1825, en van het nieuw Model van declaratie daar aan gevoegd.

Het nefaste gevolg van de accijnsverhoging op onze ‘nationale drank’

Wij vermeenen, Sire, aan uwe Majesteit te mogen onderwerpen onze eerbiedige opmerkingen over het voorwerp van verhooging van den accijns op de Bieren. In 1829 van den 1 January tot 25 9ber heeft men slechts 760 Brouwsels bier gemaakt, terwijl in 1828, gedurende den zelden tijd, men gemaakt heeft 859 brouwsels, gelijk het blijkt uit de verklaring van den ontvanger hier bijgevoegd sub n° 2°.

Wij hebben redenen om te gelooven dat de verhooging van den accijns nog zal verminderen de vertiering van dezen Nationalen drank, en gevolgendlijk het product van den accijns op de Bieren.

Onze brouwerijen dag én nacht open laten staan kan niet

‘Wij vermeenen ons ook te mogen beklagen over de beschikking die draagt dat als wanneer de Brouwerijen, volgens de verklaringen der Brouwers, in werking zullen zijn, zij gehouden zijn van de zelve zoodanig open te houden, dat de ambtenaren daar binnen kunnen komen zonder het minste beletzel, zoo bij nacht als bij dag. Deze beschikking kan onze zekerheid gedurende den nacht in gevaar stellen, en den toegang geven in onze Brouwerijen aan kwaadwillige personen, welke onze bieren zouden kunnen bederven met in de kuipen schadelijke zelfstandigheden te werpen. Wij verlangen dat de woorden in werking alleenlijk betrekking zijn aan den tijd dat men bezig is met het bier te Brouwen, zonder daar in te begrijpen den genen noodig voor het tonnen, andersints zouden onze brouwerijen dikwils drie dagen en drie nagten moeten open blijven, alhoewel wij in eenen dag eindigen met het brouwen. De Brouwers van hougarden vermeenen des te meer eenen gunstige beschikking daar omtrent te mogen inroepen dat er in deze gemeente nog nooit eene sluiting in het brouwen plaats gehad heeft.

Dus geheel betrouwende op de vaderlijke bezorgdheid Uwer Majesteit voor het welzijn onzer brouwerijen, hebben wij de eer van, te zijn met alle mogelijke eerbiedigheid van Uwe Majesteit,

Sire

*De ootmoedigste en
Onderdanigste Dienaers.’*



In de brouwzaal Tomsin herkennen wij van. links naar rechts:

Louis Tomsin, “Mil Koekel” met koperen emmer, Henri Finoulst (met een moutstok of roerriek), Pierre Celis (met de stuikmand), Jef Homblé (met moutstok ook)

De roerkuip of ‘Cuve Matières’ in het midden van de afbeelding met iedereen errond! Hier werd de uitzonderlijke en superieure kwaliteit van het Hoegaardse witbier gebrouwen

In de periode van het Hollandse bewind werd de officiële correspondentie met de Vertegenwoordigers in Den Haag meestal in het Frans gevoerd; wij laten de bewuste passage over wat het Hoegaards bier superieur maakt volgen in de Franse tekst van de brief, de versie die naar Den Haag werd gestuurd

Uittreksel uit de officieel verstuurde tekst

L'article 23/2 du susdit projet porte *'toute alimentation de la chaudière, pendant l'ébullition de la Bière, sera punie d'une amende de 200 florins.'*

La bière d'Hougaerde⁷ est cuite dans une seule chaudière au moyen de deux ébullitions. On ne remplit d'abord la chaudière qu'à 200 ou 250 litrons⁸ près.

On clarifie dans la chaudière même la première ébullition, provenant de la 1^o et de la 2^o trempe, en alimentant la dite chaudière du liquide provenant de la 3^o trempe.

Il est dit à l'art. 19, dernier paragraphe : 'il est défendu d'ôter le mare ou le résidu de la farine de la cuve matière, de la chaudière à farine ou cuve de clarification, soit en tout, soit en partie, pendant les travaux dans les dits vaisseaux, sous quelque prétexte que ce puisse être.'

Pendant la 2^o ébullition de la bière qui contient le restant de la 3^o trempe à l'eau chaude, ainsi que le liquide qui a été extrait de la 1^o trempe à l'eau froide, il faut ôter la drèche de la cuve matière, et la déposer dans la cuve guilloire, pour pouvoir nettoyer le faux fond de la dite cuve matière, en ôter la matière blanchâtre qui s'y est déposée et qui est tellement nuisible à la conservation de la bière qui si l'on négligeait cet opération, elle ferait fermenter et aigrir la bière en vingt quatre heures. Après que le faux fond de la cuve matière est nettoyé, on y remet la drèche, et on y transvase la bière de la susdite seconde ébullition pour la clarifier sur la drèche.

Il est donc évident, Nobles et Puissants Seigneurs, que pour fabriquer la hougaerde il est nécessaire de pouvoir alimenter la chaudière et ôter la drèche de la cuve matière. Si cette faculté venait à être interdite aux Brasseurs d'Hougaerde, il leur deviendrait impossible de continuer de brasser, et leur commerce serait totalement anéanti.

Une longue expérience et plusieurs tentatives infructueuses ont démontré qu'on ne peut pas ici changer l'ancien usage de brasser, et qu'en y faisant des changements, on fait perdre à la bière le goût agréable qui la distingue des autres bières blanches, qui la fait rechercher et lui donner du débit.

.....

La manière de brasser à Hougaerde est tellement différente de celle suivie ailleurs, que Monsieur Vanhamme, dans le temps inspecteur des accises pour le District de Louvain, étant enfin convaincu que les dispositions de la loi du 2 Août 1822, ... ne pouvaient être observées dans celle de la Bière d'Hougaerde, ...'

De ondertekenaars in 1829 waren de volgende 16 Hoegaardse brouwers:

J. Dumont, H. Vannerum⁹, Paillet, H. Hans, H. Falla, J.B. Van Nerum, H. Homble, H. Stockmans, J.B. Fourie, Vandenbempt W., B. Homblé, S. Nijs, Vanhagendoren, H. Vandermolén, S. Coenegras en G. Decoster

⁷ We behouden zoveel als mogelijk de spelling van de tekstschrijver

⁸ Litron = pint, kan

⁹ We geven de spelling van de familienamen weer conform het correspondentieschrift



Identificatieplaat uit brouwerij Lories (gewezen verzameling A. Guilluy)



Links de roerkuip van de eerste brouwerij
Celis (1966) op de Vroente

(nu overgebracht naar Celis – VSA)

Hieronder de brouwerij op een bierviltje
getekend door Hubert-Charles Mannaerts
voor Pieter Celis (1986), *helemaal
vooraan de roerkuip*



Op 17 december 1765 wordt de inhoud van ketels en kuipen van alle Hoegaardse brouwerijen geregistreerd. Er worden niet minder dan 39 brouwerijen gemeten, het grootste aantal dat Hoegaarden ooit gehad heeft. Wij geven dan ook, omgezet in liters de capaciteit van deze brouwerijen. Naast de eigenaar van de brouwerij plaatsen wij telkens de ketelinhoud en de inhoud van de kuip.

	<i>Eigenaar</i>	<i>Ketelinh.</i>	<i>Kuipinh</i>
1	Janssens Guilliam Janssens	900 l	2250 l
2	Delgré Jacobus Delgré	1000 l	1150 l
3	E.H. Pastoor van Overlaar	750 l	1150 l
4	Vandermolen Nicolaas Van der Molen	950 l	2400 l
5	Dumont Everard du Mont	1150 l	2700 l
6	Vandermolen Wed Bernaert Van der Molen	1575 l	3000 l
7	Dumont Jan Baptist Dumont	1950 l -	4000 l
8	Vanex Jan Baptist Van Ex den Jongen	2000 l -	4075 l
9	Servaes Nijs	1925 l -	4300 l
10	Jacobus Philippus Cypers	1875 l -	4250 l
11	Sieur Hendrick Coenegras	1725 l -	3900 l
12	Weduwe Hendrick Nijs	1250 l	3225 l
13	Weduwe Marcelis Geerts	2500 l -	4800 l
14	Weduwe Jan Doutremont	2100 l	4375 l
15	Weduwe Louis Doutremont	1400 l -	2150 l
16	Peeter Calu	1500 l	2825 l
17	Bernaert Prinsmel	1425 l -	2200 l
18	Bartholomeus Bukens	2275 l	4125 l
19	Jan Baptist Van Ex den ouden	2225 l -	3775 l
20	Jacobus Doutremont	2775 l	4425 l
21	Sieur Servaes Sweerts, secretaris,	1950 l	3850 l
22	Sieur Hendrick Struys	2500 l	4425 l
23	Weduwe Carolus Van Nerum	3325 l	5450 l
24	Francis Van Autgaerden	2075 l	3825 l
25	Sieur Hubertus Sweerts	2975 l	4750 l
26	Sieur Anthoen Collaert, meyer	2700 l	5550 l
27	Anthoen Stockmans	2000 l	4000 l
28	Peeter Taverniers	1550 l -	3100 l
29	Jouf. die wed Jan Francis Schepers	2150 l	2700 l
30	Francis Labours	1275 l	3100 l
31	Jouf. die weduwe Croes	1825 l -	2750 l
32	Gilbert Tossyn	1775 l -	2975 l
33	Sieur Jacobus Nijs	2275 l -	3925 l
34	Anthoen Loos	1725 l -	2325 l
35	Lamber Dems	1050 l	1525 l
36	Sieur Servaes Sweerts, secretaris (in Bost)	2025 l -	2875 l
37	Servaes Van Haegendoren	925 l -	1950 l
38	Christiaen Groetaers	725 l -	1800 l
39	Sieur Hendrick Struys (in Hauthem)	1700 l -	2800 l

Tot aan de Franse Revolutie zal het aantal brouwsels ook alle records breken

16 Brouwers, allen ingezetenen van Hoegaarden ondertekenen een akte in 1654

(Dr. Paul Vanduynhoven)

Op 24 november 1654 geven volgende 16 brouwers in hun eigen naam en in naam van alle andere Hoegaardse brouwers aan Mr. Vincent Renson opdracht om te Brussel bij de Staten van Brabant te gaan onderhandelen in verband met een uitgeschreven taks op hun bieruitvoer.

De ondergeteekende 16 brouwers
 Jan van Lammens, Hendrick van Herbergen, Jan van Aerschot
 Mr. Hendrick Mertens, Lambrecht Duijnhoven, Jan (van) Molen, Joachim Kenis
 Hendrick Schoolmeesters, Lambrecht Le Becq (Lebegge), Merten Taverniers, Adriaen Bouterle, Daniel Bormans
 Willem Bietens, Anthone Stockmans, Willem Nijs en Jan Bousmans

Jan van Lammens, Hendrick van Herbergen, Jan van Aerschot, mr Hendrick Mertens, Lambrecht Duijnhoven, Jan (.van) Molen, Joachim Kenis, Hendrick Schoolmeesters, Lambrecht Le Becq (Lebegge), Merten Taverniers, Adriaen Bouterle, Daniel Bormans, Willem Bietens, Anthone Stockmans, Willem Nijs en Jan Bousmans

De ondergeteekende 16 brouwers
 Jan van Aerschot, Hendrick Mertens
 Lambrecht van Duijnhoven
 Jan van Molen, Willem Bietens
 Joachim Kenis, Anthone Stockmans
 Hendrick Schoolmeesters, Lambrecht Le Becq
 Merten Taverniers, Adriaen Bouterle
 Daniel Bormans, Willem Nijs en Jan Bousmans

De handtekeningen van de opdrachtgevende brouwers

i b = Jan Bousmans; + = H. Van Herbergen; + = Jan Van Lammens/Lamens

KRONIEKEN



Kroniek van Hoegaarden 2017 online



De Kroniek van Hoegaarden 2017 staat online. Dit voorjaar worden de Kronieken 2012-2017 gebundeld in een beperkte oplage.

De zesde aanvulling van de 'Kroniek van Hoegaarden, Meldert, Outgaarden en Hoxem' van auteur Christian Hennuy staat online. Het opzet is hetzelfde gebleven: een verzameling brengen van al wat er in Hoegaarden gebeurde en ook al wat in die periode

gepubliceerd is. Uiteraard komen er nog een aantal gerelateerde artikels bij. Met deze kroniek erbij kan men gratis online alle informatie terugvinden voor de periode van 1900 tot 2017. Maar je krijgt er ook historische artikels bij van in de prehistorie over de Middeleeuwen tot de 18de eeuw, de gouden eeuw van de Hoegaardse bierbrouwers.

Het jaar 2017 was een rustig pre - verkiezingsjaar, met geen grote nieuwe initiatieven. Door de verdwijning van de zalen in het centrum is het verenigingsleven geminderd en we zien dat heel veel organisaties overgenomen worden ofwel door de gemeentelijke diensten of raden, ofwel ingericht worden door de horeca. We denken hierbij aan Brem, Den Venetiaen, het Kouterhof, en het Nieuwhuys. Het was ook een jaar waarin er veel beroep gedaan werd op vrijwilligers allerhande.

Opmerkelijk dit jaar waren de nieuwe start van de MAR, de uitstraling met banners en vaandels die werd gegeven aan de Palmprocessie en de Ermelindisprocessie, evenals de 100op100actie voor de aankoop van een natuurgebied. Ook het 'sluikstorten' stond in de

kijker, met vooral de carpoolparking in Rommersom en een grote opruimingsactie. Het bedrijf PALL in Klein Overlaar uit met een nieuw gebouw en kan nu tot 270 werknemers opvangen.

Na de publicatie van de 'Kroniek van Hoegaarden, Meldert, Outgaarden en Hoxem 1978 - 2007' in 2008, en de 'Kroniek van Hoegaarden, Meldert en Outgaarden 1900 - 1977 / 2008 - 2011', in 2012 werden de Kronieken jaarlijks online aangevuld via www.kroniekvanhoegaarden.be. Iedereen kan deze kronieken steeds gratis online raadplegen. Van de als boek verschenen kronieken zijn nog wel enkele zeldzame exemplaren te koop in het Toeristische Infopunt van Hoegaarden of op de Erfgoedsite in Tienen. Ook de 'Praktische grammatica van het Hoegaards dialect', van dezelfde auteur, is daar nog te koop. We hebben er nu voor gekozen om de zes verschenen aanvullingen van 2012 tot 2017, te bundelen in de 'Kroniek van Hoegaarden, Meldert, Outgaarden en Hoxem 2012 - 2017'. De Kronieken worden gebundeld in boekvorm, maar in zeer beperkt oplage. Dit wordt een collectors item, want er worden hooguit een 25-tal exemplaren van verdeeld. Alleszins, wie nu in het bezit is van alle Kronieken heeft een overzicht van wat er zich in Hoegaarden, Outgaarden en Meldert afspeelde tussen 1900 en 2017.

De Kroniek van Hoegaarden, Outgaarden, Meldert en Hoxem, kan gratis bekeken worden: www.kroniekvanhoegaarden.be. Wie het in de favorieten heeft moet een refresh doen 'ctrl F5'.

Het eerste deel: Kroniek van Hoegaarden, Meldert, Outgaarden en Hoxem, 1978-2007, kan nog besteld worden aan de gunstprijs van 15 euro + 5 euro verzending op het nummer: BE23 3630 8110 6891 van Heemkring Hoegaards Erfgoed vzw

Zo gingen uitzonderlijk de studenten van het Klein Seminarie van Mechelen op stap

Uitzonderlijk werden uitstappen gemaakt, met muziek, naar verder gelegen plaatsen dan de onmiddellijke stadsomgeving van Mechelen. Zo ging men eens naar Bonheiden of Duffel, Vilvoorde of naar Tienen met de trein. Deze laatste greep plaats op 30 juli 1851. Eten werd voor deze trip of 'grande promenade' niet meegenomen. In Tienen werd met Leuvens bier getrakteerd en kocht men broodjes, **bier van Hoegaarden**, wit vlees, ham, boter en mosterd voor de maaltijd



Mijn grootvader Karel Morren (1840-1926) brouwer te Tienen in De Rode Poort en herbergier in de Minderbroedersstraat, vertelde mij in mijn jeugd dat, om **het toen zeer gewaardeerde min of meer zure 'Hoegaards' zomerbier** een hemelse smaak te doen krijgen, hij dat bier in 'stopen' trok, deze goed afsloot en gedurende een jaar in de grond stopte en ze dan als een godendrank uitschonk bij grote gelegenheden. Het pas gebrouwen groenachtig bier had nog als bijnaam '**Grietmâl**' d.i. zure muil, als deze van kwade Griet (Margriet).

(Robert Morren, *Potbakkers te Tienen*, -Eigen Schoon en de Brabander, XLII (1959), p.111)

Van het huidige Parochiecentrum tot aan de 'Beek'

(Hubert Mannaerts en Wasily Pedjko)



Prentkaart van de 'Beek' uit 1919; de Beek wordt pas overwelfd na de eerste wereldoorlog

Links is de Tiensestraat (zie de prentkaart onderaan dit blad); rechtdoor is de 'Stoopkensstraat' (die vroeger de naam droeg van 'Beekstraat')



De Tiensestraat de kant van de 'Canal:

- 'Au canal de Louvain' met Frans van de canal die 2 dochters had

- Marikke Bolle, gertouwd met Constant Stevens

- 't Boerke van Waar Maes; hij had 3 zonen en 3 dochters, de 'Tenkes Maes'

- Florent de velomaker ; dan Ree Bessem en Zwette Jeanne; **Zoon van Bare Bessem die meer dan 100 jaar werd**

- Chil Kastrol van Jakkes, later Julia met stoffenwinkel

- Lewie en Klara van de Sirk

- Rutte (Robert Van Nerum vanaf 1938)

- Jekke Koeizijk en Pikke Mondag (winkel en boerderij)

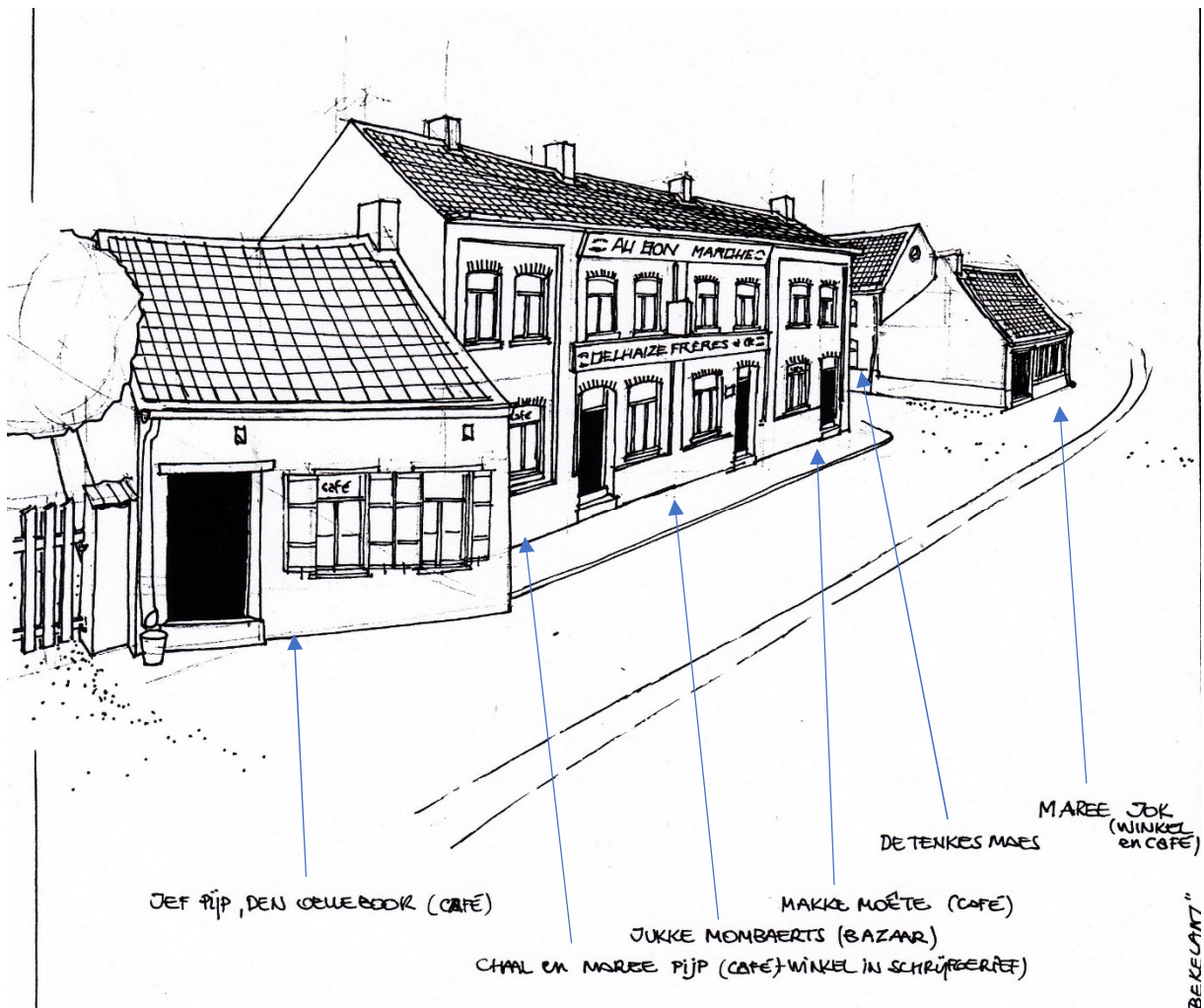
- de 'Breuschaal'
(Parochiecentrum))





Vroeger zicht (links)

Huidig zicht



En getekend door Hubert Mannaerts, alias UBRT, zag het onderste stuk van de Tiensestraat tot aan Jef Pijp, kant Delhaize-winkel, er zo uit: zes woonhuizen (de 'bazaar' was van twee één gemaakt), 4 cafés, 3 winkels

JEFF PIJP WAS DE STERKSTE MAN VAN HOEGHARDEN !!!

BIJ VECHTPARTIJEN KLOPTE HIJ TWEE MAN MET DE KOPPEN TEGEEN. JUST OF 'TAKS WAS!

HIJ WAS GETROUWD MET MARIE SAELMAKERS UIT MELDERT.

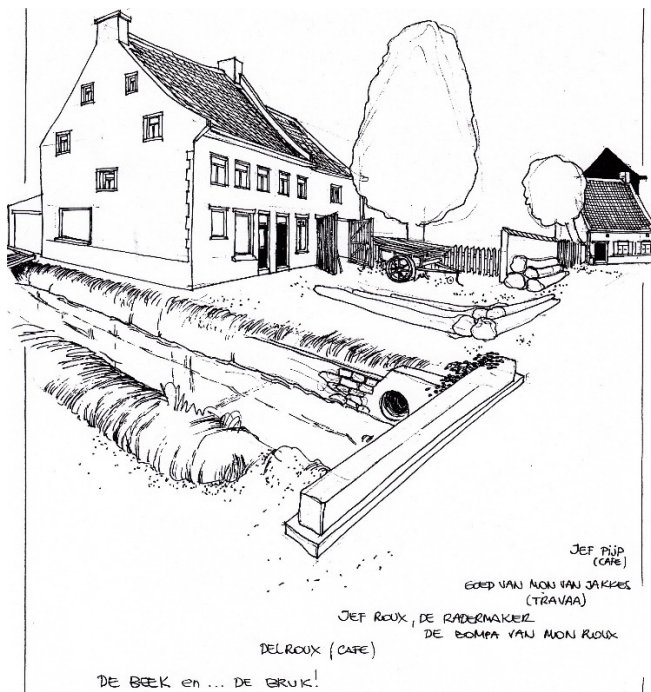
ZE HADDEN 5 KINDEREN : CHAAL, TINNE, DYMPHINA, MIEL EN ZANDER.

CHAAL WOONDE ERNAST MET MAKEE PEETERS, DE DOCHTER VAN DEN DUC VAN MELDERT, BIJ WRE HIJ GETROUWD WAS. AAN HUN CAFE WAREN RINGEN IN DE MUUR WAR RUITERS HUN PAARD KONDEN AAN VAST BINDEN. MAKEE VERKOCHT OOK SCHRIFTSERIEF EN DAT MARCHEERDE NEIG GOED.

TINNE HAD 1 Zoon EN DIE JONGEN WAS BLIND. HIJ SPEELDE OOK MUZIEK. TINNE IS VAN VERDRIET NIET OUD GEWORDEN.

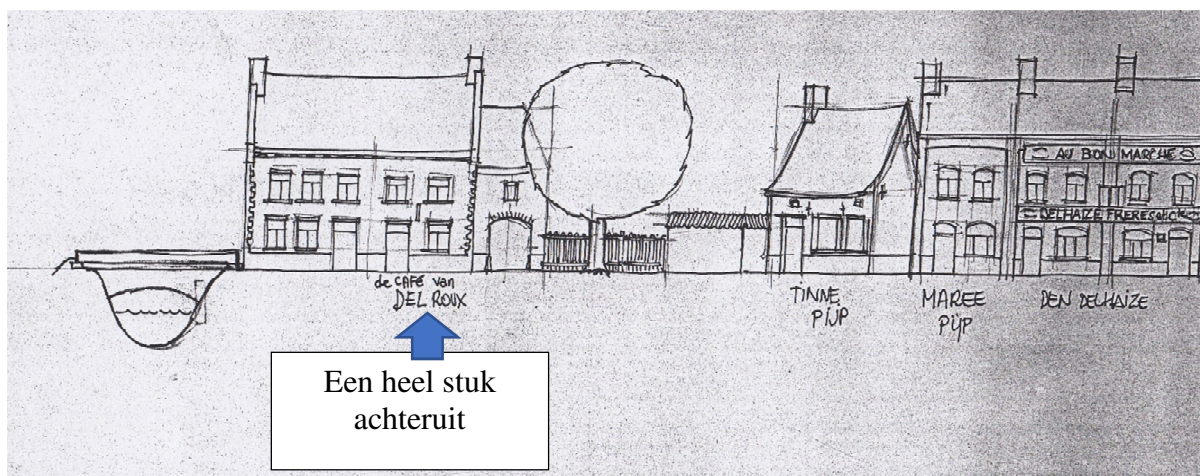
MIEL WAS 'N DWARSKOP : HIJ HAD 'N HOOFD LIJK 'N KLEEFHAMER. DAAROM WAS ZIJN BIJNAMM: KLEEF. ZANDER WAS ALTIJD DEFTIG GEKLEED : HIJ WAS LAKEI OP 'T KASTEEL VAN BARDON SINDY D'OPPUURS OP DE PLAATS WAR EENS BIT WISJE STOND WOONT AU MARKT VAN KAPPERS, 'N ANDERE BEKENAAR

16 km 27 10083



'Goed' van Mon van Jakkes

Na 1936 liet 'Rekes Roeks' dit huis bouwen



Een heel stuk achteruit

(wordt vervolgd)

Tentoonstelling en catalogus in en van het gloednieuwe museum 'Parcum'¹⁰



Deze tentoonstelling opende op 25 oktober 2017 en liep tot 25 februari 2018, als eerste van het gloednieuwe museum 'PARCUM'

Dat een beeld uit de collectie van ons Hoegaards erfgoed er was tentoongesteld ervaren we als een hele eer

De tentoonstelling nam ons mee langs de zoektocht van religieuzen naar goddelijke bevrijding en die zich daarvoor terugtrekken in een kloostercel of afgelegen abdij

17

Wat brengt een mens ertoe zich terug te trekken in een gesloten kloostergemeenschap en te leven volgens strikte orderegels? Het christendom kent een lange en rijke traditie van religieuzen die kiezen voor een leven in afzondering. *Van de wereld. Beelden van beslotenheid en bevrijding* neemt u mee langs heremieten in de woestijn, kluizenaars in bossen, op bergen en in stadskerken en religieuzen in kloosters, abdijen en begijnhoven. Ze zonderen zich af van de wereld, op zoek naar stilte en eenzaamheid, en in die eenzaamheid naar zichzelf én God. Toch keren zij zich hierbij niet af van de wereld, integendeel, zij staan wel degelijk in de wereld. In hun zoektocht naar God groeien ze van beslotenheid naar bevrijding, leggen ze tegelijk een weg af van deze wereld naar een andere. Daarin speelt het gebruik van beelden een belangrijke rol.

Van de wereld onthult nooit eerder getoonde kunstschatten uit Vlaamse kerken, kloosters en abdijen en brengt ze naast nieuw en bestaand werk van Mario De Brabandere, Marlene Dumas, Ann Veronica Janssens en Gustave Van de Woestyne. Zowel oude als hedendaagse kunst geeft uitdrukking aan menselijke bekommernissen en formuleert antwoorden op vragen die vandaag nog even actueel zijn als eeuwen geleden. Want wie verlangt er soms niet naar zich af te zonderen van de wereld, ver weg van alle prikkels, op zoek naar rust en stilte? *Van de wereld* nodigt u uit binnen te treden in de intimiteit van de Abdij van Park. Sta stil, neem de tijd, en vooral: kijk.

¹⁰ Van de wereld, Beelden van beslotenheid en bevrijding, Uitgave Davidsfonds, 2017, Het museum Parcum in de Abdij van Park 7 3001 Leuven, is een nieuw museum voor religie, kunst en cultuur dat zijn intrek heeft genomen in de pas gerenoveerde zalen van de Abdij van Park

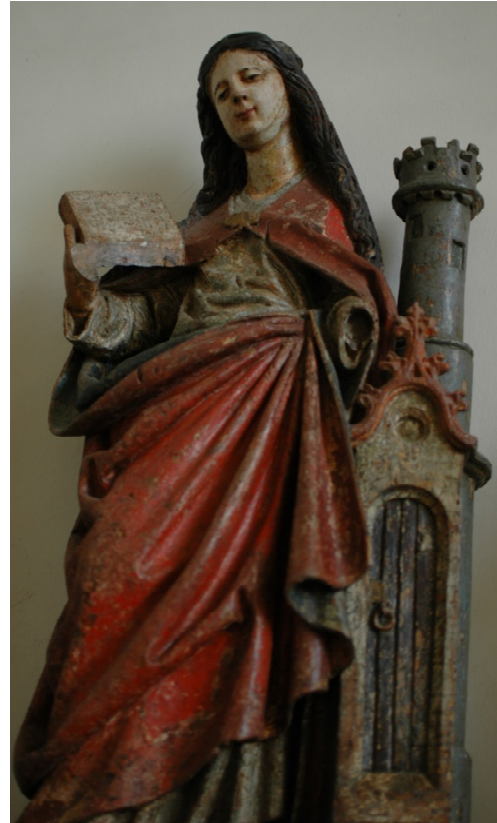
✎ CAT. NR. 43

Heilige Barbara, Brabant, 1500-1525 – hout, h: 90 cm –
Hoegaarden, Kapel Sint-Catharina

De Heilige Barbara wordt staande naast een haast even hoge toren afgebeeld. Haar lange haren vallen als een sluier over haar schouders, in haar rechterhand houdt ze een boek. De toren wordt afgesloten door een prominent in beeld gebrachte, vergrendelde deur, draagt drie ramen en kantelen aan de bovenzijde.

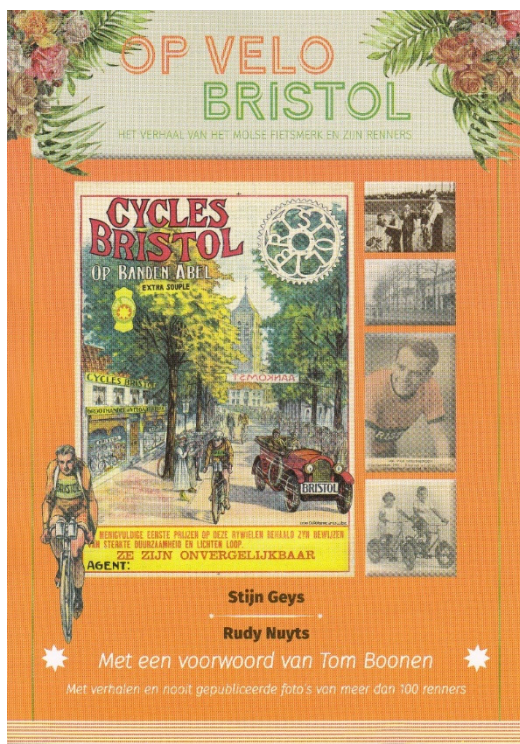
De Heilige Barbara (gest. ca. 306) was de dochter van de rijke heiden Dioscurus van Nicomedië, die zijn dochter opsloot in een toren om haar te beschermen tegen verkeerde invloeden. Tijdens zijn afwezigheid droeg Barbara de bouwvakkers op om een derde raam in de muur aan te brengen, als symbool van de Heilige Drievuldigheid. Toen Dioscurus terugkwam en ontdekte dat zij zich bekeerd had, ontstak hij in woede, waarna Barbara van huis wegluchtte. Ze kwam bij een berg die zich meteen opende, opdat ze zich erin kon verbergen. Nadat haar schuilplaats verraden werd, werd ze door haar vader gefolterd en uiteindelijk onthoofd.

De Heilige Barbara was een van de meest populaire heiligen in de middeleeuwen. Als martelares opgesloten in een toren, werd ze patrones van gevangenen en opgeslotenen, en boegbeeld van kluizenaars. Geduid als een zeer energieke vrouw groeide zij tevens uit als rolmodel voor het actieve geloofsleven in de middeleeuwse stad.



De opstelling in de schatkamer (plaats onder de toren met doopvont)
in onze Sint-Gorgoniuskerk tussen de H. Margaretha van Antiochië en de H. Catharina van
Alexandrië

Verschijnt binnenkort, met een hoofdstuk over de Hoegaardse vedette Lode Hardiquet¹¹
'Op Velo Bristol'



Hardique(s)t: mannelijke voornaam.
Verkleinwoord van de Germaanse
voornaam 'Hardo' (= **sterk**)

De eerste die te Hoegaarden trouwt
is HAUTEKEES Henri in 1773
De eerstgeborene te Hoegaarden is
Jean Baptiste, zoon van
HAUTEQUEST Henri en Van
Weddinghen Anna Theresia
In bevolkingsregisters Hoegaarden
1847 staat bij het gezin Hardiques -
Verbiest een zekere Thérèse
ingeschreven, die te Hoegaarden
trouwt met Pierre Wellens op
03.02.1844 en te Kuntich is geboren
op 08.09.1816 als dochter van
Guillaume HAUTEQUES en
Thérèse Verbiest

1 9 3 6

Zondag 5 april; 170 deelnemers; weersomstandigheden
behoorlijk, al is het kil; laatste keer dat de Ronde
van Vlaanderen met een vaste pion werd gereden.

PARKOERS Gent, Eeklo, Brugge, Blankenberge,
Oostende, Torhout, Roeselare, Menen, Kortrijk, Harel-
beke, Vichte, Ingooigem, Ronse, Oudenaarde, Aalst,
Wetteren.

HELLINGEN Kwaremont, Kruisberg, Edelare.

VERLOOP Rebry houdt een hels ritme aan en is
vooral in zijn geboortestreek rond Wevelgem onboud-
baar. Enkel de Antwerpenaar Albert Hendrickx kan
hem volgen. Rebry verslikt zich echter in de heuvels,
waar Hendrickx, Hardiquet, De Caluwé, Neuville
en Van Overberghe ontsnappen. Hardiquet wint auto-
ritair de eindsprint.

UITSLAG

1. Louis HARDIQUEST, de 250 km.
in 7u.30' (gem. 33,333 km./u.)
2. Edgard De Caluwé
3. François Neuville
4. Cyriel Van Overberghe
5. Albert Hendrickx
6. Leopold Vandenbossche op 3'
7. Paul Van Temsche
8. Romain Gijssels
9. Jan Wauters
10. Michel D'Hooge

LOUIS HARDIQUEST

(° Hoegaarden 15.12.1910—† 20.1.91)

won in 1933 en 1934 de
Omloop der Vlaamse Gewes-
ten. In 1937 3de in de Ronde
van Vlaanderen, een jaar later
nog eens vierde.



Autoritair spurtwinnaar.
(FOTO VUM)

¹¹ In Sportimonium te Hofstade is een affiche te bewonderen van de manifestaties bij Vroente kermis (1934)
waarop 'Grote Prijs Lode Hardiquet'

In 1949 werd Rik Van Steenbergen wereldkampioen op de weg in het Deense Kopenhagen. Het betekende zijn eerste van drie wereldtitels. Hij deed dat op een fiets van het merk Bristol, ambachtelijk gemaakt in het hartje van Mol. Zowel de fietsenfabriek als de wielerploeg van Bristol maakten grote sier tussen 1900 en 1960. De kwaliteitsfietsen werden verkocht in de Kempen, en delen van Limburg en Brabant. De wielerploeg kreeg al een beperkte start vanaf 1910. De coureurs reden nog niet voor een ploeg, maar werden gesponsord door een fietsenmerk. Zo werd er in de lokale pers gewag gemaakt van talrijke overwinningen op 'velo Bristol'.

Wie was deze befaamde Molse familie? Welke geschiedenis kenden deze vermaarde fietsenconstructeurs met hun bekend merk Bristol? Wat heeft het sigarenmerk Caraïbe met Bristol te maken? Hoe is er een verband met een Nederlandse schaatskampioen? Hoe ver reikte de wielerpasie van de gebroeders Huysmans? Hoeveel wielrenners én koersen sponsorden ze? Welke bekende renners reden voor het Molse merk? Wat betekenden ze voor de populariteit van de wielersport in de Kempen? Organiseerden ze zelf ook wedstrijden?

Op deze en vele andere vragen geeft dit boek u een antwoord. De beide auteurs Stijn Geys en Rudy Nuyts, die er ruim een jaar aan werkten, beten zich vast in hun onderwerp en zochten een en ander minutieus uit. Ze staken hun licht op bij heel wat renners en kenners, ver en nabij. Hun onverdroten inspanningen leverden een prachtig boek op, met honderden nooit gepubliceerde foto's, dat thuishoort in de bibliotheek van elke erfgoed, wiel- en sportliefhebber.

Het boek met een voorwoord van Tom Boonen telt meer dan 300 pagina's. Prijs: 25 euro bij voorintekening tot en met 15 maart 2018 (nadien 30 euro). Bestellen kan door storting op rekeningnummer BE02 0011 7961 1340 van vzw Kamer voor Heemkunde, of via archieff@gemeentemol.be of 014 33 09 70, of ter plaatse op de dienst erfgoed van de gemeente Mol. Uw betaling geldt als bewijs. Voorintekenaars kunnen het boek afhalen op de dienst erfgoed vanaf 2 april 2018 tijdens de openingsuren. Meerprijs bij verzending bedraagt 5 euro.

MEER INFO

Dienst erfgoed – vzw Kamer voor Heemkunde
(2de verdieping 't Getouw)
Molenhoekstraat 2, 2400 Mol
www.gemeentemol.be/erfgoed-musea



Zondag 30 september 1934, te 15 u.
 Prijs Lode Hardiquet
 600 fr. Prijzen en premiën – 50 km
 120-100-75-60-50-40-30-20-10-10
 Inschrijving en prijsuitdeling: Mevr. Wed.
 Vanex
 Aankomst: Café Louis Vandermolen
 Het bestuur is niet verantwoordelijk voor
 alle mogelijke ongevallen

ALLE SPORTKAMPIOENEN zijn groote
 SUIKERVERBRUIKERS
 SUIKER voedt de spieren,
 SPORTLIEDEN EET SUIKER

(gezien en goedgekeurd: burg. Michel
 Giroulle/secr. Henri Ausloos)
 (drukkerij Emile Peeters)
(tekst van de affiche)

(verz. Sportimoniummuseum-Hofstade)

Affiche Kermis Vroente 1934

Feestcomité Vroente of supportersclub Hardiquet ?



Wie herkent deze mannen en bezorgt ons de namen?

Nog een uitgave: Joris Van Grieken, Robert Nouwen, *België in oude prenten/La Belgique en estampes anciennes, 1825-1875*, Uitgeverij Lannoo, 2017

Joseph Hoolans (Brussel, 26 januari 1814–? 1872), Belgisch lithograaf werkzaam rond het midden van de 19de eeuw. Hoolans was gespecialiseerd in het tekenen van topografische prenten van steden en dorpen die daarna in lithodruk verspreid werden.¹²



Zicht op Hoegaarden vanuit het Noorden (1858)

Vanaf het midden van de 19e eeuw was hij actief in Verviers (1857), Dison (1857), Limburg, Hoei, Tienen (1858), Sint-Truiden, Hasselt, Tongeren (1860), Halle (1864), Diest, Aalst en Aarschot. Alle studietekeningen naar de natuur die hij ter

voorbereiding van zijn '*Vues de Belgique*' maakte worden bewaard in de Koninklijke Bibliotheek van België en zijn nu mee uitgegeven in een omvattend fraai boekwerk. Elk stuk bevat in potlood een signatuur met de vermelding '*dessiné d'après nature*' en de datum van de dag waarop hij de tekening maakte. Alle tekeningen zijn in potlood uitgevoerd en een groot aantal is daarna bewerkt met pen in bruine inkt of met bruine inkt gewassen. De kunstenaar zelf zette al de tekeningen in litografie om.

Litho's met zijn werken werden uitgegeven door de lithografische drukkerijen Simonau & Toovey in Brussel en Ernest Roose in Hasselt. Zijn werk staat stilistisch dicht bij dat van Adrien Canelle en is van groot belang voor de historiek van de steden of dorpen die voorgesteld zijn, in de overgang van een rurale naar een industriële gemeenschap.



Zicht Tienen (1858)

¹² Joris Van Grieken, Robert Nouwen, **België in oude prenten/La Belgique en estampes anciennes, 1825-1875**, Uitgeverij Lannoo, 2017, De prenten zijn van de hand van beroemde en minder beroemde tekenaars zoals Van Dijk, Breughel, Hoolans, Van der Borcht e.a. Alle prenten worden achteraan in het boek voorzien van korte commentaren die de inhoud in detail toelichten. Een geschiedenis in woord en beeld

ALPAIDIS INHOUD 53^{ste} Jaargang (1/2017), nr. 206

Waar zou de gemeentelijk jongensschool nog gezonder kunnen liggen dan naast het kerkhof
De Ernest Ourystraat, alias de Nieuwstraat, Steenweg op Charleroi. (*M. Dodion en W. Pedjko*)
Hoegaarden, anderhalve eeuw begraven in de kerk (1647-1796) (*Paul Van Duynhoven*)
Bijzonders publicatie in 'Orgelkunst' nummer 150 Restauratie van het orgel van Mariadal
Een boek dat ook ons heel wat leert: 'De levens van Jan Six'
Bij de herinrichting van het Hoegaardse kerkhof (1ste vervolg) Herinnering aan de brouwers
én aan de eerste suikerfabriek (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)
Onze post tijdens de eerste wereldoorlog (vervolg van nummer 205) (*Daniel Goffin*)
Merkwaardig geval van eeuwenoud (bij)geloof in wonderen in de kapel van O.-L.-Vrouw
van Bijstand onder Zétrud (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)
Inhoud Familieschoon 57ste jaargang (2016)
Inhoud van de 52ste jaargang van Alpaidis (2016)

(2/2017), nr. 207

Driedubbele aandacht voor de begraafplaats in het centrum (kerkhof op het Elstveld
Wat gaat er gebeuren met 'De Engel' of de brouwerij van Pier Geerts?
12 Maart is de feestdag van de schoolgaande jeugd.
Wie, wat, waar? De brasserie de la Ghète te Lumay
Drankmisbruik leidt tot drama's, ook in 1803
Nopens de afstamming van onze 'Alpaidis' door Frans van Son (Nederland)
Over de 'Ossekop' en de familie Tritsmans door Bart Van der Bruggen, de nieuwe eigenaar
van het pand in de Putzeysstraat
Bij de kruisweg in de kerk door L.H. Redig tussen 1885 en 1890 geschilderd.

(3/2017), nr. 208

-52 jaargangen "Alpaidis" nu in openbare bibliotheek sinds augustus 2017 (*R. Billen*)
-Tentoonstelling herdenking 100 jaar 1917-2017 11 november gemeentehuis
-Reactie op de opmerkingen in verband met Alpaidis, de laatste wereldlijke gravin van
Hoegaarden (*Elise von Dobbler*)
-1817 Mariadal gekocht door de zusters 2017 (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)
-Persmededeling bij de aankondiging van de uitgave ter gelegenheid van Louis Michel – 70
jaar – 1947-2017 – met onafgebroken 175 jaar voorouders in Hoegaarden -Inhoudstafel
-Outgaarden onder Waalse invloed wordt pas in 1922 een volwaardige Vlaamse gemeente en
parochie. (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)
-Uit de tijd dat SMS'jes en mailtjes onbekend waren: fantasiekaarten uit 'Hougaerde'
-De virtuele expositie 'BEKELANT' met zuiver Hoegaardse karakters van Hubert Mannaerts
uit 1987 (*Hubert Mannaerts, M. Dodion en W. Pedjko*)

(4/2017), nr. 209

-Een funeraire tuin: Planten en hun symboliek op de begraafplaats (*M Dodion en W Pedjko*)
-Een boek over Outgaarden van dr. Paul Kempeneers
-Een boek over Meldert van dr. Paul Kempeneers
-Drie zussen begintjes uit Ougaarden (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)
-Pittige verhalen uit Folx-les-Caves/Histoires de Folx-les-Caves: We schrijven 9 maart 1769,
Pierre Colon en zijn Hoegaardse echtgenote worden opgehangen ! (*Michel De Ro*)
-De crash van Canadese piloot Chadwick - De eerste wereldoorlog herdacht
-1637 en 1668 waren pestjaren te Meldert (*Dr. Paul Vanduyndhoven*)
-Mariadal gekocht door de zusters voor de prijs van ... (*M Dodion en W Pedjko*)
-De virtuele expositie 'BEKELANT' (1^{ste} vervolg) met zuiver Hoegaardse karakters van
Hubert Mannaerts uit 1987 (*UBRT*)
-Afzwaaien van de troep: De militieklas van 1927

Retouradres
Billen Raymond
Kalverstraat 24
3320 Hoegaarden

Driemaandelijks tijdschrift P802006
Afgiftekantoor 9550 HERZELE
maart, april, mei



Inhoud Familieschoon Anno LIX nr. 63(NR) 1/2018

Art. 261 Vergadering hoofdraad van de Confrerie– 16/12/2017 (*Herwig Van Nerum*)

Art. 262 Wereldburger die trouw bleef aan zijn roots, bij het overlijden van Paul Taverniers
(*Christian Hennuy, Wasily Pedjko, Maurice Dodion*)

Art. 263 Hoofd eredekens van de Confrérie sinds haar oprichting

Art. 264 Nestor Kinnaer (8) zag de Duitse invasie vanuit de holle wegen van Bost Outgaarden
(*Nestor Kinnaer*)

Art. 265 Een heer van Boortmeerbeek die de eerste protestantse burgemeester werd van de stad Mechelen (1580-1585): Joris Sweerts (*Marc Michiels*)

Art. 266 Het woonhuis van Arthur Van Nerum, woonst van de 1ste directeur van de eerste suikerfabriek te Hoegaarden (1865) , te koop (*Maurice Dodion en Wasily Pedjko*)

Art. 267 Op dezelfde dag trouwen en samen op huwelijksreis in 1930

Art. 268 Ook groepen in de processie werden gesponsord

Art. 269 Inhoud 'Familieschoon 58ste jaargang (2017)

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

Het lidgeld bedraagt 15 euro/jaargang

Wie minnum 50 euro stort wordt steunend, 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

Inlichtingen: Diane Nitelet, nitelet.di@telenet.be 0496/203 997
e-mail: raymondbillen52@gmail.com 016/767 186
e-mail: dodionm@hotmail.com

Bestuursleden Hoegaardse Heemkring:

Yvette Kleynen (voorzitter), Rik Cipers (ondervoorzitter)

Elise De Dobbeleer, Diane Nitelet, Bart Hendrix, Wasily Pedjko, Bouthé Irène, Maurice Dodion, Georges Stienlet, Noël Verlaers en Raymond Billen