



L.S.

Het nieuwe jaar is intussen (al met enkele weken) aangetreden en naar eeuwenoude traditie (en met wat vertraging) wensen wij u, voor het geval u niet op onze Kerstdrink was, nogmaals graag het allerbeste voor 2010: een goede gezondheid, veel werk en plezier, en natuurlijk veel erfgoedgenot, te beginnen met een bezoek aan onze unieke brouwerijsite, het Mout- & Brouwhuis de Snoek.



Fig. 01 - Liselotte in de museumherberg bij het Mout- & Brouwhuis de Snoek.

2010 wordt door omstandigheden een cruciaal jaar voor het Mout- & Brouwhuis de Snoek. Na vijf jaar verlaat Liselotte Vangampelaere de museumherberg 't Brouwershof bij het Mout- & Brouwhuis de Snoek. Liselotte trad in 2005 in het zog van Nicole (Feys) die vanaf de opening in 1994 het gezicht van De Snoek was. Pas afgestudeerd als maatschappelijk assistente durfde Liselotte de uitdaging aan te gaan om als zelfstandige aan het werk te gaan. Zelf hebben wij haar altijd als een toonbeeld van jonge ondernemingskracht beschouwd. Voor de vijf jaar waarbij Liselotte het beste van zichzelf heeft gegeven door niet in het minst ook de dagelijkse toegankelijkheid van het Mout- & Brouwhuis de Snoek te verzorgen, zijn alle bestuurleden van de vzw Westhoek-Monumenten en de Gilde van Sint-Arnoldus haar zeer erkentelijk. Zonder Liselotte had het Mout- & Brouwhuis de Snoek, dat bij gebrek aan overheidssteun over geen personeel beschikt, maar occasioneel zijn deuren kunnen openzetten.

Daarnaast heeft Liselotte ook in belangrijke mate bijdragen tot de leefkwaliteit van de lokale samenleving. Ontelbaar zijn de plattelandsdorpen die over geen dorpsherberg meer beschikken. Onze betrachting destijds om een museumherberg in te richten die ook door de lokale bevolking zou gefrequenteed worden, heeft zij meer dan verzilverd. Jong en oud vond en vindt door haar de weg naar het kleine gehucht Fortem voor een gezellige babbel bij een lekkere knabbel. Op 31 maart a.s. verlaat Liselotte echter het Mout- & Brouwhuis de Snoek om elders haar diploma van maatschappelijk assistente te verzilveren. Vol begrip voor deze keuze, die gezien haar opleiding in de lijn der verwachtingen lag, houden wij eraan Liselotte van harte te danken en wensen wij haar alvast zeer veel succes in haar nieuwe job en haar verdere carrière.

Dit afscheid stelt het Mout- & Brouwhuis de Snoek voor zeer grote problemen. Als op korte termijn geen nieuwe uitbater wordt gevonden voor de museumherberg van het Mout- & Brouwhuis de Snoek die ook de permanentie van het museum verzekert, dan dreigt dit unieke museum-van-de-dorst bij gebrek aan bezoldigd personeel en werkingsubsidies zijn deuren te moeten sluiten. Omdat dit rampscenario voor zo'n uniek industrieelarcheologisch open-monument zou moeten kunnen vermeden worden, vragen wij u, als u iemand kent die op zelfstandige basis deze museumsite wil exploiteren, die perso(o)n(en) met ons (Nicole Feys: 058 28 96 74 of 0496 100 708 of Frank Becuwe: 0478 43 15 89) in contact te brengen. Voor deze inspanning zijn wij u alvast zeer erkentelijk.
(Wordt vervolgd).

[F.B.]

Het Mout- & Brouwhuis de Snoek zoekt
**een nieuwe uitbater
voor de museumherberg en het museum**

Interesse?

Neem dan vrijblijvend contact met

Nicole Feys: 058 28 96 74
0496 100 708
infomuseum@desnoek.be

Frank Becuwe: 0478 43 15 89
Frank.becuwe@mino.be



EEN TERUGBLIK...

Causerie 'Soldatenbier en -vertier tijdens de Eerste Wereldoorlog' op 16 oktober 2009

Op deze causerie nam Frank Becuwe u mee naar de Westhoek tijdens de Eerste Wereldoorlog. Van achter dampende roerkuipen wijdde hij de veertigtal aanwezigen (waarvoor onze dank!) in in de kunst van het brouwen van oorlogsbieren. Dat ze, ofschoon niet altijd van de beste kwaliteit, toch gretig gedronken werden door de duizenden soldaten die in de Westhoek verbleven, staaft hij zowel met getuigenissen als met objectief cijfermateriaal. Dat dit soms tot baldadigheden leidde, belette de legerleiding niet om nu en dan 'orders in flessen' te geven. Wie er toen niet bij was of zich in dit aspect van de oorlog verder wil verdiepen, kan dit en nog zoveel meer over de 'troost van slecht bier' nalezen in het boek 'Bier aan het IJzerfront' dat in het Mout- & Brouwhuis de Snoek alsook bij de uitgeverij De Klaproos voor 17,95 euro te koop is.

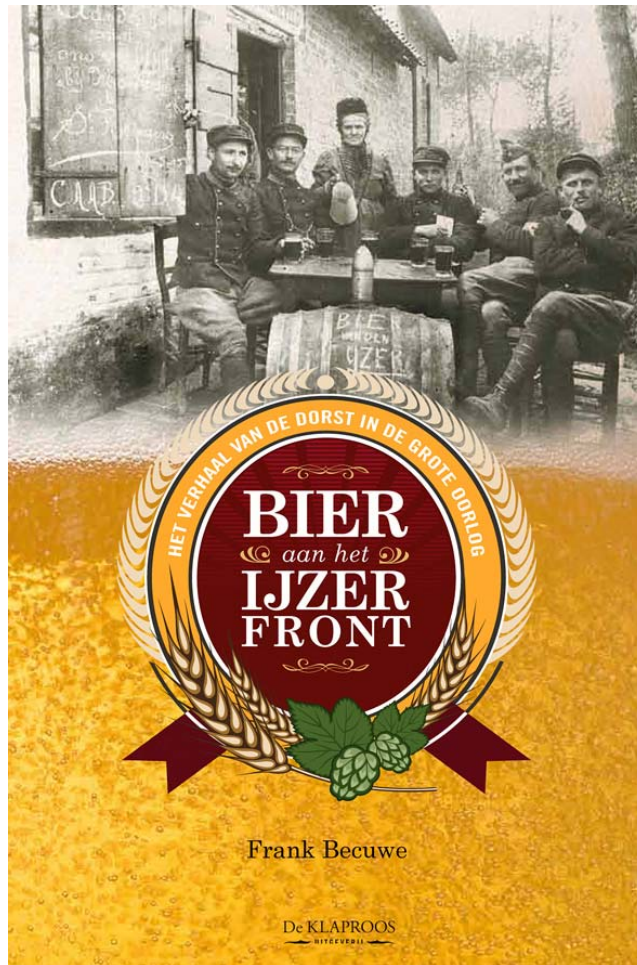


Fig. 02 – Bier aan het IJzerfront.

Kerstdrink in de Snoek op 19 december 2009





Fig. 03/04/05 – Op de kerstdrink in het Mout- & Brouwhuis de Snoek.

Ondanks de sneeuw en vrieskou was de tweede Kerstdrink opnieuw een prettig, smakelijk en dorstlessend weerziens van veel sympathisanten van ons Mout- & Brouwhuis de Snoek. De door Bernard, René & Thérèse en Chris deskundig bejubelde kerstbieren waren daar geenszins vreemd aan. Ook de zoetige lekkernijen, zoals de vermaarde Fortemse Lukken van Isabelle en Nicole en de dito Fortemse Broodpudding van Catherine, werden als culinair erfgoed uit de Westhoek eens te meer gesmaakt. De muzikale omlijsting door René overgoot het geheel met gelukzalige Kerstmelodie.

EEN BLIK VOORUIT....

2010 staat in het Mout- & Brouwhuis de Snoek in het teken van de hop: **Hop, het groene goud van de brouwer**. Centrale gast wordt Guido Vandermarliere, die zich sinds jaren inzet voor het behoud van het hoperfgoed in Vlaanderen en zich daartoe met een ongekennde gedrevenheid verdiept in de geschiedenis van de Vlaamse hopcultuur. Voor al wie in de Vlaamse biercultuur geïnteresseerd is, wordt het zeker een boeiend jaar. Om geen activiteiten te missen, blokkeer misschien nu al in uw agenda volgende data:

- Zondag 28 maart 2010 om 13.00 u – jaarlijkse **souper** in het Labyrint in Kemmel
- Zaterdag 6 juni 2010 – **bezoek** aan de **Poperingse hopstreek** o.l.v. Guido Vandermarliere.
- Zondag 22 augustus om 11.00 u – jaarlijks **Feest van Sint-Arnold** in het Mout- & Brouwhuis de Snoek in Alveringem (met o.m. Bierattributenmarkt – voorstelling monografie van Chris Vandewalle over de brouwerijen Dehaene in de Westhoek (*een absolute aanrader!!!*) – barbecue...)
- Zaterdag 18 september 2010 – jaarlijkse **daguitstap** o.l.v. Godfried Vandenberghe.
- Vrijdag 15 oktober 2010 om 20.00 u – voordracht door Guido Vandermarliere over **Hop in de Westhoek** in de bibliotheek van Alveringem.

Over de tentoonstellingen in het Mout- & Brouwhuis de Snoek en andere activiteiten zoals de Kerstdrink volgt meer informatie in het volgende nummer van de Brouwbuletting v/d Snoek.

[F.B.]

Bij onze 'buren' kunnen we de volgende activiteiten aanbevelen:

zaterdag 6 maart 2010 - Openbrouwdag

Vanaf 6h30 's morgens en tot 17h00 nodigt de brouwerij *Cantillon* u uit om de verschillende productiefases in het ontstaan van lambik en geuze 'van voor de oorlog' mee te beleven.

Programma:

- van 6h30 tot 9h brouwproces;
- van 9h tot 13h filtratie en hoptoevoeging;
- van 12h tot 15h koken;
- om 15h30 pompen van het wort op de koelbak;
- doorlopend van 6h30 tot 12h reinigen van vaten zoals vroeger;
- doorlopend vanaf 7h geleid bezoek om het half uur.

Inkom, gidsing en degustatie naar keuze: 6 EUR pp. Wie voor 8h30 komt, krijgt koffie en warme croissants bovenop.

Brusselse folklore en zwanze zijn gegarandeerd!

Organisatie: Brussels Museum van de Geuze (brouwerij *Cantillon*)

Waar: Gheudestraat 56 te 1070 Brussel (Anderlecht), link naar: [liggingsplan](#)

Contact: T 02 521 49 28 | F 02 520 28 91 | E info@cantillon.be | S www.cantillon.be

donderdag 18 november 2010: BAB-babbels met ex-BAB'ers

Organisatie: 't Hamerken vzw

Waar: Estaminet 't Hamerken, Walplein 26 te 8000 Brugge

Contact: E via website www.thamerken.be | M 0475 39 28 10 (Paul Vanneste)

dinsdag 1 november 2011: Antwerpen Bierstad: Acht Eeuwen Biercultuur

boekvoorstelling

Waar: Boekenbeurs, Antwerpen

Contact: via volgende linken kunt u al enige informatie bekomen:

<http://users.skynet.be/antwerpiensia/>

en <http://users.skynet.be/antwerpiensia/Antwerpen%20Bierstadindex.pdf>

De doelstellingen van onze vereniging met betrekking tot het brouwcultureel erfgoed voor ogen, kunnen wij u met onze digitale Brouwbulletin een gratis extra platform bezorgen voor de bekendmaking van uw organisaties die te maken hebben met bier in onze cultuur. Dit houdt in dat wij helaas geen bierproeverijen* enz kunnen opnemen, maar des te meer geïnteresseerd zijn in uw tentoonstellingen, publicaties, culturele bieruitstapen,...

Met informatie over of reacties op bierculturele activiteiten kunt u terecht bij rikvernack@yahoo.com.

* Hiervoor verwijzen wij u graag naar andere informatiebronnen zoals zythos.be, de nieuwsbrief van William Roelens,...

N.B. De redactie van Het Brouwbulletin v.d. Snoek is niet verantwoordelijk voor eventuele fouten in de agenda van de 'buren'. Vooraleer u zich naar een activiteit begeeft, is het altijd beter de organisatie vooraf te contacteren.

[R.V.]



BELGIAN FAMILY BREWERS

Misschien is het u al opgevallen dat een nieuw logo op sommige bieretiketten staat. Naast het logo van trappistenbier en abdijbier hebben we nu het "Belgian Family Brewers" logo erbij. Momenteel behoren dertien Belgische brouwerijen tot de vereniging.



Fig. 06 – Logo van de Belgian Family Brewers.

Wat garandeert het logo op het etiket voor de consument? Het is een authentiek bier niet vinden onder een andere naam of met een ander etiket, gebrouwen door een Belgische onafhankelijke familiale brouwerij met een ononderbroken brouwervaring van minstens 50 jaar.

Deze brouwers willen komaf maken met de bieren in het buitenland gebrouwen en de naam krijgen "Belgian Style". Hiermee duiden ze authenticiteit en de herkomst van hun bier aan. Voorlopig zijn 6 West-Vlaamse brouwerijen hierbij aangesloten met name Bavik - Bavikhove, De Halve maan - Brugge, Sint-Bernard en Van Eecke - Watou, VanHonsebrouck - Ingelmunster en Verhaeghe - Vichte.

Voor meer info: www.belgianfamilybrewers.be of het boek BELGIAN FAMILY BREWERS van Jef Van den Steen met recepten van Stefaan Coutteneve, uitgegeven door het Davidsfonds.

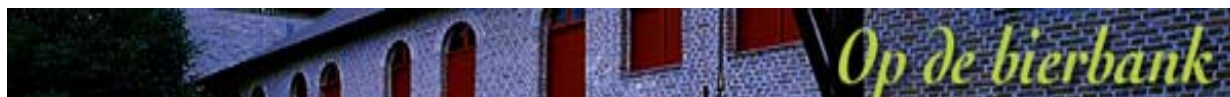
[B.D.]



Een jongen komt voor het eerst in een café, en drinkt wat pilsjes. Het valt de kastelein op dat met elk pilsje ook het viltje verdwenen is. "Wil je nog een pilsje", vraagt hij. "Doe maar", zegt de jongen, "maar zo'n koekje hoef ik er niet meer bij".

P.S. Kent u goeie biermoppen, stuur ze dan door met vermelding 'biermoppen' naar frank.becuwe@mino.be. Wij nemen ze graag in onze nieuwsbrief op.

[F.B.]



BROUWEN IN EEN AMBACHTELIJKE BROUWERIJ IN HET BEGIN VAN DE 20^{STE} EEUW, VERTELD DOOR WIJLEN RAYMOND HOUVENAGEL.

Een aantal jaren hadden we het geluk de Izenbergse brouwer Raymond Houvenaghel (†) te interviewen. Hierna brengen we graag zijn relaas over hoe er in de eerste decennia van de 20^{ste} eeuw gebrouwen werd in kleine ambachtelijke brouwerijen zoals de Izenbergse mouterij-brouwerij *De Drie Ridders*.



Fig. 07 – De voormalige mouterij-brouwerij *De Drie Ridders* in Izenberge tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Voorafgaande verrichtingen

Voor wij de werkzaamheden van het brouwen aanvingen diende men hiervan aangifte te doen bij de ontvanger der accijnzen en terzelfdertijd de accijnsrechten te betalen in het kantoor te Lo. Dit werd in brouwersmiddens declareren genoemd. Wanneer het kantoor te Lo werd afgeschaft, kon dat voor ons gebeuren in het douanekantoor te Leisele.

Op deze aangifte moest het gewicht van de gestorte granen vermeld, het uur van aanvang (bij ons 4 uur) en van het verzamelen der wort (15 uur).

Een geijkte bascule stond ter beschikking der accijnsbedienden, alsook een apparaatje voor het meten van de densiteit van het wort. De brouwer was verplicht op het aangegeven uur der verzameling der wort deze meting met zijn eigen densimeter te doen en in te schrijven in een speciaal register. Dit mocht een zeker volume niet overschrijden en overeen stemmen met de controle die de accijnsbedienden regelmatig kwamen uitvoeren zonder voorafgaande verwittiging.

Het brouwen

De dag voor het brouwen werden in de voormiddag de brouwketel en de waterketel gevuld met water uit de brouwput, gepompt door twee knechten. In 1923 werd voor alle pompwerk een naftemotor in gebruik genomen. Toen beide ketels gevuld waren, werd vuur gestookt.

Na de middag werden de biertonnen grondig schoongemaakt alsook de roerkuip en de losse bodem die in de roerkuip werd gelegd. Deze werd afgedekt met twee halve houten deksels. Het mout werd van de moutzolder gehaald. De zakken werden op één van de halve deksels gelegd.

De dag van het brouwen werd om 4 uur begonnen. Eerst werd een half deksel van op de roerkuip weggenomen en het mout in de roerkuip gestort waarna het tweede deksel verwijderd werd. Het mout werd open gespreid en men kon beginnen.

Het warm water uit de brouwketel werd langzaam in de roerkuip gelaten, terwijl twee knechten met de moutschoppen het mout voortdurend omkeerden en de derde knecht met de roerspaan in het brouwsel roerde. De brouwer, met de thermometer in de hand, zorgde dat het brouwsel op de gepaste temperatuur bleef. De ideale warmte was 68° celsius. Na de nodige tijd (ongeveer 1 uur) werd de roerkuip toegedekt met de houten deksels. Nu werd een koffiestop gehouden.

Het water dat nog in de brouwketel was, werd overtapt in tonnen en werd gebruikt om de tonnen een tweede kuisbeurt te geven door toevoeging van enkele lepeltjes 'permogonate de potasse' dat aanzien werd als een goed ontsmettingsmiddel.

Om zeven uur werd het wort dat zich in de roerkuip bevond, afgetapt naar de onderput en overgepompt naar de brouwketel. Hiervan werd gebruik gemaakt om het wort, in de volksmond 'weise' genoemd, te proeven. De 'weise' had de naam een zeer goed purgeermiddel te zijn. Wanneer het wort volledig afgetapt was, werd de werking over de kupe herhaald om na een uur rusten naar de brouwketel te worden gepompt. Ondertussen werd gestookt om het brouwsel gedurende een paar uur fel te laten koken. Rond de middag werd de nodige hoeveelheid hommel (hop) toegevoegd.

De koelbak had dan reeds een grondige reiniging ondergaan alsook de drijfkelder en de ondermijnen. De vaten en de ondermijnen werden op hun plaats in de drijfkelder geschikt.

Om 15 uur werd de door de accijnzen voorgeschreven meting uitgevoerd. De inhoud van brouwketel, roerkuip, onderput en koelbak in hectoliters en centiliters was op een zeer zichtbare plaats aangebracht bij verordening der accijnzen.

Om 18 uur werd het brouwsel langs de onderput overgepompt naar de koelbak, waar het de ganse nacht bleef afkoelen. De volgende morgen werd, daar wij over geen geilbak beschikten, de zettermist opgelost in een weinig wort en verspreid over de koelbak als het brouwsel rond de 18° celsius was. Het werd dan langs de darmen naar de drijfkelder in tonnen (140 liter), halve tonnen (70 liter) en derdendelen (ongeveer 45 liter) gedaan en kon de gisting beginnen. Door de gisting in de tonnen werd met de gist een deel van het bier langs het bomgat uitgestoten. Dit werd opgevangen in de ondermijnen. Tegen valavond werd het bier en de gist door de 'peurplank' ⁽¹⁾ boven de 'peurstande' ⁽²⁾ van elkander gescheiden. De gist bleef in de ondermijnen en het bier uit de 'peurstande' werd teruggebracht in de vaten. De eerste nacht om 12 uur werd dit herhaald door de brouwer en de inslapende knecht. 's Morgens zelfde bewerking (peuren en opvullen genaamd) en daarna om de 12 uur tot de laatste gisting ongeveer vier dagen na het brouwen.

De tonnen werden voorlopig dichtgemaakt.

Voor het uitleveren werd aan het bier klaarsel (gemaakt van roggevellen) ⁽³⁾ toegevoegd om de moere (een soort bezinksel) naar onder te doen zakken, en na het proeven een weinig vloeibare suiker om de gepaste smaak te bekomen. Vervolgens een licht bewaarmiddel en voor bruin bier kleursel. De vaten werden dichtgemaakt door de bommen omringd van bommepapier in het bomgat te persen.

Zo bekwamen wij wat Guido Gezelle in "Rijmsnoer" beschreef;

*En perst men uit de druive alhier
geen wijn voor valse Goden
in Vlaanderen pinkelt Vlaams bier
uit edel zaad gezoden.*

Noten

⁽¹⁾ Geperforeerde gistplank.

- (2) Gistvloot.
- (3) Vislijm.

[F.B.]



Begin januari deed het Mout- & Brouwhuis de Snoek in opvolging van de zomertentoonstelling en het boek over het verhaal van de dorst in de Grote Oorlog, nog een mailing naar de provincie West-Vlaanderen en de gemeenten die aan en achter het IJzerfront zijn gelegen met de bedoeling om met betrekking tot de herdenking in 2014-2018 van de Grote Oorlog in Bachten de Kupe (de noordelijke Westhoek) tot een concrete samenwerking te komen. De visietekst, die het debat en de samenwerking zou moeten kunnen op gang brengen, vindt u hieronder. Uw commentaar op deze visietekst mag u altijd mailen naar het e-postadres: frank.becuwe@mino.be.

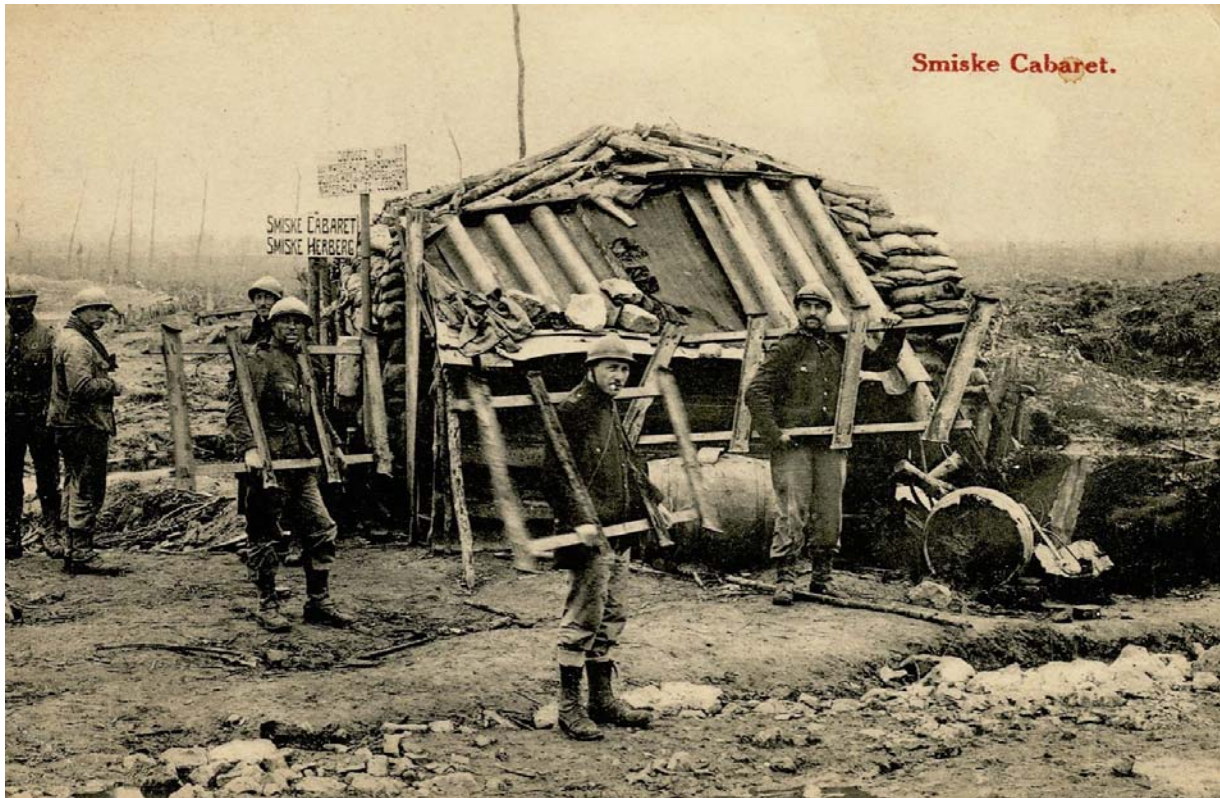
De Grote Oorlog. Pleidooi voor een contextuele herdenking

INLEIDING

Met de uitgave in de zomer 2009 van het boek *BIER AAN HET IJZERFRONT. HET VERHAAL VAN DE DORST IN DE GROTE OORLOG* (De Klaproos i.s.m. Mout- & Brouwhuis de Snoek, 2009, Brugge-Alveringem, 176 pp.) gaf het Mout- & Brouwhuis de Snoek een zeer concrete voorzet om in de op stapel staande herdenking van de Grote Oorlog ook voldoende aandacht te besteden aan het IJzerfront en zijn achterland. Door het succes van de projecten In Flanders Fields, Memorial, Museum Passchendaele 1917 en Talbot House, die alleen maar kunnen toegejuicht en verder ondersteund worden, is de kans immers niet ondenkbeeldig dat het erfgoedverhaal van de Belgische oorlogssector in de schaduw blijft staan van het veel beter onderzochte en ontsloten verhaal van de Engelse sector.

Omdat de herdenking 2014-2018 echter de opportuniteit biedt om het volledige oorlogsverhaal te brengen, wil het Mout- & Brouwhuis de Snoek met de voorliggende nota een visie voorleggen omtrent de wijze waarop het door de Waalse en Vlaamse frontsoldaten geschreven erfgoedverhaal tijdens de herdenkingsjaren 2014-2018 zou kunnen ontsloten worden. De aanleiding waarom het museum-van-de-dorst dit voorstel formuleert, dient gezocht in de intrinsieke erfgoedwaarde van de voormalige mouterij-brouwerij de Snoek. Nergens in Vlaanderen behalve in het Alveringemse gehucht Fortem laat een brouwerijsite nog toe om in een onvervalste, authentieke materiële omgeving het immateriële verhaal van de dorst in de Grote Oorlog te brengen. Minstens teruggaand tot de 18^{de} eeuw herbergt het Mout- & Brouwhuis de Snoek nog een volledig intacte 19^{de} eeuwse mouterij- en brouwerijuitrusting, die bovendien tijdens de Eerste Wereldoorlog op volle toeren werd in gezet om op een dorstlavende wijze troost te bieden aan de duizenden Waalse en Vlaamse soldaten die gedurende vier jaar aan de IJzer en in het achterliggende gebied verbleven. Het historisch team achter het Mout- & Brouwhuis de Snoek is dan ook de mening toegedaan dat een site zoals het Mout- & Brouwhuis de Snoek, van onschatbaar belang is om de betekenis en impact van de Eerste Wereldoorlog te kunnen vatten. De waanzinnige gruwel van de Grote Oorlog laat zich pas begrijpen wanneer de studie en daarna de ontsluiting ervan zich niet beperken tot een militair-strategische benadering maar alle, en

niet in het minst de sociale en economische aspecten van het gegeven ‘oorlog’ onder de loupe nemen. Door recent de focus te richten op het (zowel materiële als immateriële) verhaal van de dorst in de Grote Oorlog heeft het Mout- & Brouwhuis de Snoek één van die vele aspecten onder de aandacht gebracht. Omdat de oorlog nog veel andere dimensies heeft die nauwelijks of niet onderzocht zijn, is de voorliggende nota eveneens een pleidooi voor een voortraject van gericht onderzoek dat deze kennishiaten invult. Een tweedelig herdenkingsproject, bestaande uit een onderzoekstraject (met uitvoering vóór 2014) en een effectief herdenkingstraject (geënt op het voortraject) (in de periode 2014-2018), zal Vlaanderen in 2014-2018 in staat stellen om aan de hand van een veel gediversifieerder en menselijk dan ook veel concreter beeld van de Eerste Wereldoorlog een des te overtuigender vredesboodschap uit te dragen.



DE GROOTE OORLOG. HET HERDENKINGSPROJECT 2014-2018

Het gewicht van de oorlog. Onderzoek als voortraject

Net als alle andere oorlogen laat ook de Grote Oorlog zich niet vertellen vanuit een zuiver geopolitieke en militair-strategische benadering. De oorlog heeft evenzeer een zeer belangrijke sociale en een dito economische dimensie die, hoe belangrijk ook voor de naoorlogse situatie, nog veel te weinig in kaart zijn gebracht. Door de stellingoorlog die vier jaar duurde, leefden honderdduizenden soldaten immers in veelal barre omstandigheden teruggetrokken in het kleine en onbezette gebied van de Westhoek. Lief en leed werd er in zowel goede als minder goede verstandhouding gedeeld met de plaatselijke bevolking en de duizenden vluchtelingen uit het bezette landsgedeelte die er eveneens, al dan niet nog altijd op weg naar Frankrijk of Engeland, een toevlucht hadden gezocht. Over dit ‘dagelijks leven’ werd tot op vandaag nog maar in beperkte mate gepubliceerd. Het zeer interessante, inleidende werk *Frontleven 14 / 18. Het dagelijks leven van de Belgische soldaat aan de IJzer* van R. Christens en K. De Clerck uit 1987 bleef tot op vandaag een vrij geïsoleerd initiatief. Veel aspecten van het ‘dagelijks leven’ die in dit boek in meer of mindere mate werden aangesneden, wachten nog op meer diepgaand onderzoek. Opdat de naoorlogse generaties de waanzin van de Grote Oorlog zo

goed mogelijk zou kunnen vatten, is het nochtans nodig ‘het gewicht van de oorlog’ in al zijn dimensies zo volledig mogelijk in beeld te brengen. Zoals in de inleiding vermeld heeft het Mout- & Brouwhuis de Snoek het verhaal van de dorst in de Grote Oorlog al gedeeltelijk in kaart gebracht.



Een vervolg voor wat het onbezette landsgedeelte betreft, dringt zich evenwel nog op. Een ander genotsmiddel, waaraan het de soldaten volgens de militaire overheid niet mocht ontbreken, was tabak. Dit verhaal is echter nog helemaal niet geregistreerd. De mate waarin het Belgische leger zich eventueel door de Amsterdamse cocaïnefabriek liet bevoorraden, is evenmin onderzocht. Andere aspecten die met betrekking tot de Westhoek eveneens ofwel in onvoldoende mate ofwel helemaal nog niet zijn onderzocht, betreffen bijvoorbeeld de vluchtelingenstromen, de huisvesting van zowel de soldaten (en officieren) als de vluchtelingen, de voedselschaarste die de soldaten, de vluchtelingen en deels ook de autochtone bevolking trof, de mate van verplichte leveringen aan en hand- en spandiensten voor het leger (met hun economische gevolgen, vooral voor de landbouw), het gebrek aan hygiëne, de ontoereikende medische voorzieningen, de prostitutie, de rol van de kerk (die haar invloed door acculturatie zag tanen), het ‘kind’ in de oorlog, de oorlogseconomie, enz..... Om deze verhalen, éénmaal geregistreerd, op een tastbare, zo authentiek mogelijke wijze te kunnen ontsluiten is het eveneens belangrijk om in het kader van deze deelonderzoeken ook telkens de locaties te inventariseren die deze verhalen in een nog vrij gave materiële context kunnen vertellen. Oorlogsrelicten zijn meer dan loopgrachten, bunkers, dug-outs, gemilitariseerde constructies, ... maar omvatten evenzeer niet-militaire sites die door hun met de oorlog gelieerd immaterieel erfgoedverhaal evenzeer het ‘gewicht van de oorlog’ illustreren.

‘14-‘18. Een serene ontsluiting van een waanzinnig verhaal

Wars van een verdere versterking van de ontsluitingsinitiatieven in de zuidelijke Westhoek biedt – zoals al aangestipt – de herdenking van de Grote Oorlog in 2014-2018 de meest uitgelezen kans om ook de noordelijke Westhoek zijn even uniek verhaal te laten brengen. De oorlog werd er niet alleen aan de frontlinie(s) nabij de IJzer maar evenzeer in het achterland, het zogenaamde Bachten de Kupe, gestreden. Bij een herdenking van de oorlog in deze Belgische sector is het dan ook niet alleen

wenselijk maar ook logisch dat het gehele hinterland van de IJzer aan dit cultuurtoeristische project deelachtig wordt. Vanuit die benadering wordt hierna een voorstel geformuleerd van themata en locaties (ankerpunten) die hieraan een optimale invulling kunnen geven:

Onderwerp	Ankerpunt
<p>Het militair-strategische verhaal</p> <p>+</p> <p>Het verhaal van de onderwaterzetting</p>	<p>DE DODENGANG (met bijhorende Duitse bunker) (Diksmuide)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de nog bewaarde fortificatie-relicten in het landschap. - de aan militaire confrontaties gelinkte begraafplaatsen. - De <i>in situ</i> opgerichte monumenten ter herinnering aan een gesneuveld familielid. <p>HET ALBERT I-MONUMENT / NIEUWBOUW (Nieuwpoort)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sporen in het landschap (de Ganzepoot, de oude spoorwegbedding Nieuwpoort-Diksmuide, ...)
Het sociale én Vlaamse verhaal	<p>DE IJZERTOREN (Diksmuide)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de voute van het vml. Verschavemuseum (Alveringem) - de geheime vergaderplaatsen van de Frontbeweging (herbergen, particuliere woningen, ...) - begraafplaatsen en kerkhoven met heldenhuldezerkjes - locaties die met betrekking tot de Vlaamse Kwestie een zeer specifieke rol speelden, zoals het hoofdschoolmeestershuis in Alveringem (druk Open Brief aan Albert I) of de brouwerij Houvenaghel in Leisele (beslissing tot uitgave Open Brief), - herdenkingsmonumenten zoals van Joe English in Vinkem,
Het verhaal van de dorst / het soelaas van de soldaat	<p>HET MOUT-& BROUWHUIS DE SNOEK (Alveringem)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - andere brouwerijsites die tijdens de oorlog een belangrijke rol speelden) - nog bestaande oorlogsherbergen - nog bestaande herbergen 'réservé aux officiers' - gekende locaties van soldatenkampementen.
Het verhaal van de honger (met aandacht voor de rol van de visserij)	<p>HET BAKKERIJMUSEUM (Veurne) & HET NATIONAAL VISSERIJMUSEUM (Oostduinkerke)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - molens die tijdens de oorlog de nodige tarwe, rogge en gerst maalden
Het verhaal van de huisvesting	<p>HET OPENLUCHTMUSEUM BACHTEN DE KUPE (Izenberge)</p> <p>in relatie met / met doorverwijzing naar:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - nog bewaarde relictten van oorlogshuisvesting (w.o. gebouwen met graffiti van frontsoldaten) - nog bewaarde (naoorlogse) noodwoningen.
Het medische verhaal	<p>EEN [NOG TE BEPALEN LOCATIE] (Lo-Reninge) in relatie met / met doorverwijzing naar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het Rusthuis Clep (vml. militair hospitaal) (Hoogstade) - de kleine Océan in Vinkem - de grote Océan in De Panne - andere hulpposten en veldhospitalen (Veurne, Ramskapelle, ...) - de militaire begraafplaatsen
Het verhaal van de liefde (met o.m. de soldatenliefjes, de meisjes van plezier, 'erotische' literatuur, ...)	<p>EEN [NOG TE BEPALEN LOCATIE] (De Panne) (toelichting: De Panne was de 'hoofdstad' van onbezet België, en de plaats die door de soldaten tijdens hun 'repos' druk werd bezocht, tenzij ze op groot verlof naar Parijs konden).</p>
Het verhaal van het kind in de oorlog (met bijzondere aandacht voor de schoolkolonies in Frankrijk, Zwitserland, ...)	<p>HET KOETSHUIS VAN HET KASTEEL BEAUVOORDE (Wulveringem) (toelichting: in Wulveringem-Vinkem werd immers door koningin Elisabeth een oorlogsschooltje opgericht).</p>
Het verhaal van 'Kunst van de Ijzer'	<p>DE (vml.) SINT-AUDOMARUSKERK (Vinkem) (= heeft een decennialange traditie op het vlak van kunsttentoonstellingen)</p>
Het kunstpatrimonium gered? De 'Commission Dhuique'	<p>HET STADHUIS & LANDHUIS (Veurne)</p>

Om al deze verhalen aaneen te rijgen wordt voorgesteld om op één locatie een overzichtstentoonstelling op te zetten die al deze aspecten als smaakmaker eventjes aansnijdt en de bezoekers van het Ijzerfront en zijn achterland vervolgens doorverwijst naar de diverse **ankerpunten**. Gezien de bereidheid van de gemeente Koksijde en de daarvoor voorbehouden unieke locatie van de abdijhoeve Ten Bogaarde (met haar eveneens zeer specifiek oorlogsverhaal van militair vliegveld) wordt als **uitvalsbasis** voor deze streekexploratie dit uithof voorgesteld.

Worden de opgelijste thema's in de vermelde ankerpunten voornamelijk via (voor de periode 2014-2018) meer permanente tentoonstellingen ontsloten, dan lenen aspecten van het culturele leven aan het front, zoals het fronttoneel en de vele soldatenconcerten, of aspecten zoals sportwedstrijden aan het front zich veeleer om als evenement vertaald te worden. Om overlapping te vermijden en diversiteit te garanderen wordt voorgesteld om deze agenda te coördineren.

SLOTBEMERKING

De voorliggende nota is op de eerste plaats een pleidooi om in de herdenking van de Grote Oorlog in 2014-2018 het verhaal van de Belgische sector op een gediversifieerde wijze een volwaardige, aan het Engelse sectorverhaal complementaire plaats te geven. Volledigheidshalve willen we hierbij echter

ook pleiten voor een gelijkaardige benadering van het bezette landgedeelte. Behalve onder een vergelijkbaar ‘gewicht van de oorlog’ ging de bevolking er bovendien nog gebukt onder een bij momenten ondraaglijk gevoel van onderdrukking.

Mout- & Brouwhuis de Snoek,
6 december 2009
Frank Becuwe, voorzitter

[F.B.]



Wees op uw hoede voor de brouwerin, want ditmaal wil ze u dronken voeren met paling!

DRONKEN PALING

Ingrediënten (voor 4 personen):

1,200 kg paling gekuist en in moten versneden
1 flesje bruin bier
20 cl room
2 soeplepels boter
Zout & peper.

Bereidingswijze:

Paling in de bruine boter bakken (10 min) en bestrooien met peper en zout, ondertussen 25 cl bier laten inkoken tot ongeveer de helft en dan room toevoegen naar smaak, dit over de paling gieten en samen nog even laten doorwarmen (niet meer laten koken)

[N.F.]

Colofon

De BROUWBULLETIN van het MOUT- & BROUWHUIS DE SNOEK is een digitale uitgave van de erfgoedvereniging Westhoek-Monumenten vzw en de (feitelijke dochtervereniging) Vlaamse confrérie Gilde van Sint-Arnold (maatschappelijke zetel: Fortem 40, 8690 Alveringem). Aan deze nieuwsbrief werkten mee: Frank Becuwe (FB), Bernard Duflou (B.D.), Francis Duflou (F.D.), René Essel [R.E.], Nicole Feys [N.F.] en Rik Vernack [R.V.].

V.U. Frank Becuwe, *Clayhem Campagne*, Wittepoortstraat 40, 8600 Keiem.