

L.S.

Stilaan komt de lente in het land en werpen de eerste zonnestrallen ook hun licht binnen in het Mout- & Brouwhuis de Shoek. Met vereende kracht voeren vrijwilligers sinds enkele weken tijdens hun vrije zaterdagen belangrijke werken uit aan het museum-van-de-dorst. Zij wachten immers niet op Godot.



Fig. 01 – Enkele vrijwilligers tijdens een welverdiende pauze.

De instandhouding van dit uniek industrieel-archeologisch monument is hun hoofdbetrachting. Of het Europees Jaar van de Vrijwilliger hen daarbij zal helpen, is nog een open vraag. De beloftevolle Verklaring van Portoroz, zo'n tien jaar geleden, over de rol van vrijwilligersorganisaties voor het cultureel erfgoed wacht immers nog altijd op implementatie. Echte problemen detecteren en oplossen is nu eenmaal - (spijtig genoeg) - niet de prioriteit van de meeste 'gestelde lichamen'. Maar gelukkig weten de (onbezoldigde) vrijwilligers zich voldoende te warmen aan die innerlijke gloed die aan de basis ligt van hun engagement. Zoals Willem van Orange destijds stelde: "Point n'est besoin d'espérer pour entreprendre, ni de réussir

pour persévérer". Is dat ook uw devies? En voelt u als geestesverwant met andere woorden evenzeer die drang om samen met die vrijwilligers, indien nodig, soms tegen de stroom op te varen? Welnu, neem dan gerust met ons contact op. Wij kunnen uw steun zeer goed gebruiken. De uniciteit van het Mout- & Brouwhuis de Shoek, dé enige nog volledig intacte 19de-eeuwse brouwerij-mouterij in Vlaanderen, verdient immers om op een gave wijze in stand gehouden en voor het grote publiek ontsloten te worden. Een eerste gelegenheid om met de drijvende krachten van dit open-monument kennis te maken, is alvast de jaarlijkse souper in 't Labyrint in Kemmel op 10 april 2011 (waarover verder in dit Brouwbulletin meer). Alvast van harte welkom!

[F.B.]

P.S. Wenst u te komen helpen op één van onze werkzaterdagen, waarvan de eerstvolgende doorgaan op zaterdag 9 april en zaterdag 16 april, geef ons dan een seintje (waarvoor bij voorbaat dank).

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

Interesse?

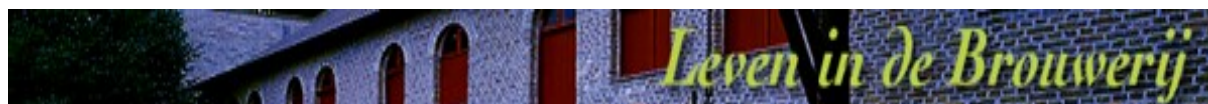
Neem dan vrijblijvend contact met

Nicole Feys: 0496 100 708

infomuseum@desnoek.be

Frank Becuwe: 0478 43 15 89

Frank.becuwe@mino.be



EEN TERUGBLIK..

De **Kerstdrink in de Snoek** op 18 december 2010

Ondanks het zeer barre winterweer, waarbij het Mout- & Brouwhuis de Snoek bijna niet bereikbaar was, was de Kerstdrink best gezellig. De vele kwalitatieve kerstbieren en de overheerlijke culinaire hapjes uit de regionale keukens zorgden ervoor dat de aanwezigen zich maar al te graag lieten insneeuwen. Kortom, zeker voor herhaling vatbaar. Om de weergoden wat indachtig te zijn dient zich misschien wel een andere moment aan maar daarover meer in een volgende Brouwbulletin.



Fig. 02 – Kerst in de Snoek

EEN BLIK VOORUIT....

met een de jaarlijkse **Souper in 't Labyrint** in Kemmel

Traditiegetrouw, en dit al meer dan twee decennia, gaat onze jaarlijkse souper door in het Labyrint in Kemmel (op de Dries), en dit op zondag 10 april 2011 om 12.15 uur. Voor het menu heeft chef Stef zich opnieuw volledig laten inspireren door onze Vlaamse biercultuur. En of hij daar een meester in is, dat moet u met ons maar eens komen uittesten. Wij zien er alvast naar uit om voor de zoveelste keer in zijn kook- en bouwputten te mogen onderduiken.

Dit jaar heeft Stef op het menu gezet:

APERITIEF PICON MET RODENBACH
HAPJESBORD

ZONNEVISFILETS OP GROENTENBEDJE
MET MOUSSELINESAUS VAN WATOU TRIPEL

STOOFPOTJE VAN VARKENSWANGETJES
OP ZIJN KEIZER KARELS.

VANILLE-IJS MET RODE VRUCHTEN &
SABAYON VAN RODENBACH GRAND CRU

KOFFIE

Om aan dit biercultureel festijn deel te nemen dient u ons enkel voor dinsdagavond 5 april 2011 mee te delen met hoeveel personen u wenst deel te nemen. Indien mogelijk meldt uw komst bij voorkeur door een e-mailbericht te sturen naar infomuseum@desnoek.be. Telefonisch kan ook op het nummer. 0496100708 (GSM Nicole Feys) en dit na 18.00 uur.

Uw bijdrage, 35 euro voor de leden en 40 euro voor de niet-leden, voor dit eetfestijn kan je storten op de W&M-rekening 476-6216161-08.

Omdat alles tijdig moet doorgespoeld worden, neemt de vzw Westhoek-Monumenten het edele gerstenat tijdens de maaltijd voor haar rekening.

Tot 10 april om 12.15 uur in het Labyrint op de Dries in Kemmel....

& met **enkele cultuurhistorische activiteiten** die enkel vanuit het Mout- & Brouwhuis de Snoek worden georganiseerd, zoals:

- Zondag **28 augustus 2011** om 11.00 u – jaarlijks **Feest van Sint-Arnold** in het Mout- & Brouwhuis de Snoek in Alveringem (met o.m. Bierattributenmarkt – voorstelling van de 16^{de} monografie in de reeks *Het Vlaams Brouwbedrijf in Historisch Perspectief* – barbecue enz....).
- Zaterdag **24 september 2011** – jaarlijkse **daguitstap** o.l.v. Godfried Vandenberghe. Op het programma staat onder meer een bezoek aan het Fort van Breendonk, aan de brouwerij Duvel (Moorgat), de omgeving van het Willebroek-kanaal,
- Vrijdag **18 november 2011** om 20.00 u – **voordracht** over het moutbedrijf in Vlaanderen door Frank Becuwe in het Mout- & Brouwhuis de Snoek.

Over deze en andere activiteiten wordt u uitgebreider geïnformeerd in de tweede Brouwbulletin van 2011, maar zoals u ziet, voor kwalitatieve informatie over de Vlaamse biercultuur en –geschiedenis, moet u in het Mout- & Brouwhuis de Snoek zijn.

[F.B. & B.D.]

DE ATELIERS DE CONSTRUCTION H. DECHANEUX ET C^{ie} te Brussel

De Ateliers de construction H. Dechaineux et Cie (Successieur de J. Ponty et Cie) werden in 1888 door J. Ponty opgericht. Aanvankelijk waren de werkhuizen en de bureaus gelegen in de Frontispiesstraat te Brussel¹. Omstreeks 1905 verhuisde het bedrijf Dechaineux naar de Engelenbergstraat 23-27 en Leopold II-laan 178 te Brussel². Voor zijn afzet in Frankrijk werkte het bedrijf samen met de Usines H. Ponty in Tourcoing³. Het fabriceerde vooral bottelinstallaties voor bier, water en melk, toestellen om flessen te weken, te reinigen en te spoelen en machines voor de aanmaak van sprankend water en limonades. Ook met andere toestellen zoals apparaten om gist te zuiveren en te bewaren pakte het bedrijf uit in vakbladen⁴. In het interbellum verdeelde Dechaineux ook Mouvex-pompen⁵. Omstreeks de jaren 1930 bracht het bedrijf met succes de wasmachine Miller-Hydro op de markt⁶. Een belangrijk product van Dechaineux in de jaren 1970 waren ondermeer zijn sproeiers voor de mechanische reiniging van lagertanks⁷. Machines van J. Ponty & C^{ie} stonden ondermeer opgesteld



Fig. 03 – Dechaineux-bierfilter in de voormalige brouwerij-mouterij Sint-Joris in Reningelst.

in de brouwerij-mouterij Feys-Callewaert in Beveren-aan-de-IJzer. Omstreeks 1925 werden de ronde bierafvulininstallatie en de flessen-spoelmachine van Ponty er van de hand te gedaan. De brouwerij Dhaenens in Eeklo was tot 1925 uitgerust met een Dechaineux-platenfilter⁸. De brouwerij Liebaert in Wetteren was omstreeks 1925 uitgerust met een Ponty-saturator⁹. Omstreeks 1949 werd de brouwerij-mouterij Brosens in Hoogstraten voorzien van een Dechaineux-limonadeafvulmachine die nog altijd bewaard is¹⁰. Eveneens behouden is een Dechaineux-bierfilter in de voormalige brouwerij-mouterij Sint-Joris in Reningelst¹¹.

Noten

- (1) *Le Petit Journal du Brasseur*, 5, 1897, 166, 258.
- (2) *Le Petit Journal du Brasseur*, 13, 1905, 587, 1152.
- (3) Rue de Roubaix, Tourcoing (*Le Petit Journal du Brasseur*, 28, 1920, 1077, 420 (advertentie).
- (4) *Le Petit Journal du Brasseur*, 28, 1920, 1077, 420 (advertentie).
- (5) *Le Petit Journal du Brasseur*, 32, 1924, 1278 (advertentie).
- (6) Becuwe 1998, 47 n. 128.
- (7) Vermeylen 1973, 206.
- (8) *Le Petit Journal du Brasseur*, 33, 1925, 1338 (aankondigingen).
- (9) *Le Petit Journal du Brasseur*, 33, 1925, I (aankondigingen).
- (10) Informatie webstek <http://inventaris.vioe.be/dibe/relict/46563> (dd. 07.12.2010); De Sadeleer & Plomteux 2002, 126.
- (11) Becuwe 1998, 35 & 47 n. 128.

Geciteerde literatuur

Becuwe F. 1998 – *De Roodkop van Sint-Jbris. De mouterij-brouwerij Sint-Jbris in Reningelst (19de - 20ste eeuw)*, Het Vlaamse brouwbedrijf in historisch perspectief 3, Mout- & Brouwhuis de Snoek, Westhoek-Monumenten v.z.w., Alveringem, 48 pp.

De Sadeleer S. & Plomteux G. 2002 – *Bouwen door de eeuwen heen. Inventaris van het cultuurbezit in België. Architectuur. Deel 16n 4. Provincie Antwerpen. Arrondissement Turnhout. Kanton Hoogstraten*, Turnhout, Brepols: 514 pp.

Vermeulen 1973 – *Praktische handleiding voor mouterij en brouwerij*, Brussel : 300 pp.

[F.B.]



Dokter: 'Man, ge moogt niet zoveel drinken, bier doodt langzaam !'

Patiënt: 'Dat is niet erg, dokter, ik ben niet gehaast.'

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.]



Voor wie dacht dat mosselen onschuldig zijn, heeft het verkeerd voor, zeker als een brouwerin **Mosselen met witbier** voorzet!

INGREDIËNTEN (voor 4 personen):

Nodig per persoon : 1 kilo mosselen, 1 soeplepel boter, selderstengel, 1 ajuin , 1 wortel, laurierblad, 3 soeplepels witbier, 1 soeplepel room, peper en zout.

BEREIDINGSWIJZE:

De mosselen kuisen en in water laten staan.

De boter in een grote pot laten smelten de fijngesneden groenten een vijftal minuten laten stoven.

De mosselen laten uitlekken en bij de gestoofde groenten doen.

Peper en zout en het laurierblad toevoegen evenals het witbier.

Als de mosselen open zijn (na een vijftal minuten) de room toevoegen en nog eens goed opschudden.

Opdienen met bruin brood of frietjes en als drank een goed gekoeld witbier.

Smakelijk!

[N.F.]

Wenst u meer informatie over het open-monument

MOUT- & BROUWHUIS DE SNOEK
museum-van-de-dorst-in-de Groote Oorlog

en/of

wenst u dit vrijwilligersproject te steunen
door lid te worden

zie de webstek www.desnoek.be

Waarom we uw steun en sympathie nodig hebben?

Het erfgoedproject Mout- & Brouwhuis de Snoek is een realisatie van de vrijwilligersvereniging Westhoek-Monumenten vzw en wordt sindsdien ook volledig door vrijwilligers gedragen. Structurele ondersteuning van overheidswege vanuit een respect voor dit vrijwilligersengagement laat na 16 jaar spijtig genoeg nog altijd op zich wachten.

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).

Redactieraad: Frank Becuwe (F.B.), 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.