

# Bieren, brouwerijen, jeneverstokerijen en limonades in de fusie Herent

Dr. Henri Vannoppen

---

## Inleiding

Op 5 juni 2010 vierde 'De Lipsevallei-Herentse Ambachtelijke wijnmakers en bierbrouwers' hun 25-jarig bestaan met een academische zitting in het Gemeentehuis van Herent. In dat kader werd ons gevraagd een lezing te houden over de geschiedenis van de Herentse brouwerijen. Het resultaat werd verder uitgewerkt in een meer uitgebreide vorm voor de website van 'De Lipsevallei'.

## 1. Grenzen in Europa en in Vlaanderen

### De Europese grenzen

Europa kan men qua drankgebruik verdelen in drie zones:

- het Noorden: de wodka-gordel
- het Midden: de biergordel en hiertoe behoort Herent
- het Zuiden: de wijngordel

### De middeleeuwse grenzen tussen gruit en hop

De Schelde was eeuwenlang de internationale grens tussen Frankrijk en Duitsland. Het Graafschap Vlaanderen behoorde tot Frankrijk en de rest van ons land o.a. het Hertogdom Brabant behoorde tot Duitsland of liever het Heilig Roomse Rijk der Duitse natie. De Schelde is ook de grens tussen gruitbieren en hobbieren

Gruut of gruit zijn kruiden zonder hop o.a. gagel of de *Myrica Gale*, een moerasplant. Gruut zorgt voor de bewaring van het bier, maar niet voor de gisting. Iedereen kent de Heren van Gruuthuse in Brugge. Zij hadden in het graafschap Vlaanderen het gruitrecht en werden daardoor schatrijk.

Hop is duidelijk verbonden met Duitsland. In 1120 werd reeds hop gebruikt in Saksen. In 1364 kende men bierbrouwerijen met hop in Bremen en Hamburg. De Duitse keizer Karel IV stond het gebruik van hop toe met de nieuwe brouwwet van 1364: de "*Novus Modus Fermentandi Cervisiam*" (1). Het '*Reinheitsgebot*' gaat terug tot 1516. Hertog Hendrik IV van Beieren kondigde dit af op de dieet van Imgolstadt. Voor Duits bier mocht men slechts 4 producten gebruiken: water, gemout graan, hop en gist.

## **De provinciale bierverschillen tussen Vlaanderen en Brabant**

Vlaanderen produceerde vooral gerstebieren, Brabant brouwde troebele tarwebieren.

### **De grens tussen kamme en paanhuis of de Brabant-Limburg verhouding**

Een brouwerij kreeg onder het Ancien Régime 2 benamingen afhankelijk van de streek: kamme en paanhuis.

In Midden-Brabant, ook in Herent, spreken we van een kamme of een kam. In het Frans vinden we dit woord terug als 'cambe' en in het middeleeuws latijn als 'camba', wat brouwerij betekent. Heel wat plaats- en huisnamen in Midden-Brabant herinneren hieraan: de Kammestraat in Erps-Kwerps, de Verbrande Kamme in Meerbeek (eerst brouwerij later jeneverstokerij), de Cam te Wezembeek-Oppem, de Kam te Perk (het vroegere gemeentehuis), de Oude Kam te Winksele-Delle en de Cammendriesch te Wijgmaal (2).

De meeste kammen waren niet groot. Een nog bestaande kam, tenminste het gebouw, nl. deze van pachthof Het Rode Kruis in de Laarstraat te Nederokkerzeel bewijst dit.

De term paanhuis is typisch voor Limburg. Men vindt de term ook terug als panhuis of pannenhuis, etymologisch de plaats waar de brouwpan staat. De familienamen Panis en Impanis, letterlijk “uit het paanhuis”, (denk aan onze beroemde renner uit Kampenhout-Berg) zijn ervan afgeleid. De paancijns is daar de belasting op het bier. In het Openluchtmuseum van Bokrijk vinden we het paanhuis van Diepenbeek. Het was een banbrouwerij. De inwoners waren verplicht er hun bier te kopen of te laten brouwen. Zo had men ook een controle op de paancijns.

### **De twee biergebieden of het verschil tussen de Brusselse en Leuvense bieren**

Brusselse bieren zijn bieren van het lambiektype, Leuvense bieren zijn tarwe- en gerstebieren. Kortenberg ligt op de grens van de twee gebieden. Herent sluit meer aan bij Leuven.

We beginnen met de Brusselse bieren van het lambiektype. Jonge lambiek kan men vergelijken met het bier dat ten tijde van Brueghel gedronken werd. Geuze stamt uit 2de helft van de 19de eeuw. Hij werd op champagneflessen getrokken. Faro is een combinatie van lambiek en maarts bier, een soort 'fluitjesbier'. Faro werd met kandijnsuiker gezoet. Kriek werd bereid met Schaarbeekse krieken.

Leuven was bekend om zijn tarwe- en gerstebieren. De tarwebieren waren Peeterman (amberkleurig) en Leuvens.

De gerstebieren waren Enkele Gerste en vanaf 1840 Dubbele Gerste. In het begin van de 19de eeuw bestond in Leuven de gewoonte om kalfspoten en stokvis toe te voegen bij het opkoken van het bier. Leuvens werd ook gebruikt om mosselen te koken. Iedereen apprecieerde het Leuvens bier niet.

De bekende Franse schrijver Victor Hugo schreef in 1837 "dat het Leuvens bier een zoete nasmaak had, die deed denken aan dode muizen" (3).

## **2. De brouwerijoorlog Herent-Leuven in de middeleeuwen**

De steden hadden hun ambachten zowel in de middeleeuwen als in het gehele Ancien Régime. Leuven had zijn brouwersambacht. Het platteland had geen ambachten. Het brouwersambacht van Leuven verzette zich tegen de brouwers van Herent en Wijgmaal. Dezen hadden voordelen, die men in de stad niet had: de goedkope huishuur voor brouwerijen, het bezit van dieren op het platteland, waarbij draf als veevoeder gebruikt werd en het vrij zijn van accijnzen en andere lasten, die men in Leuven moest betalen. De brouwerijen van Wijgmaal en Herent waren dan ook zo slim om hun uitvoer niet op Leuven te richten, maar wel via de Dijle op Antwerpen. Dat was zowel het geval voor de brouwerij De Wildeman, als voor de brouwerij De Engel, als voor de brouwerij De Zwaan.

In 1468 werd reeds een brouwerij vermeld te Wijgmaal. In 1490 sprak men van de verdwenen 'camme geheten Onse Lieve Vrouwehuys' in Herent. Later werd het de brouwerij 'De Swaen'. De 'camme geheten Onse Lieve Vrouwehuys' werd platgebrand door de troepen van Maximiliaan van Oostenrijk in de burgeroorlog van 1488-89. In 1497 vermeldde men terug brouwerijen in Herent en Wijgmaal (4).

## **3. De brouwerijen, herbergen en bieren in de 16de eeuw**

In 1545 had men te Wijgmaal: De Engel aan de Dijle. Dat was zowel een herberg als een brouwerij of kamme.

Het samengaan van herberg en brouwerij was logisch. De herbergier had bier nodig en een kleine brouwerij zorgde voor de onmiddellijke oplossing, vooral omdat bier niet lang bewaarde (5).

In het 'denombrement' of de telling van 1569 vonden we 138 haardsteden in Herent verdeeld als volgt:

- 123 huizen
- 2 herbergen ('Jeruzalem' eigendom van Jan van Broechem en 'Den Wildeman' eigendom van Jeroen Vincke d'Ouwe)
- 13 hoeves (6).

De herberg 'Jeruzalem' in Herent was in de 17de eeuw ook een brouwerij. Later kwam hier het gemeentehuis en schoollokaal. Tenslotte werd het de woning van de familie Van Eycken (7).

De priorij van Bethlehem ving ook reizigers op. Reizigers kregen hier een klomp brood en een pint bier. Burgemeester Van Eycken heeft in zijn tijd Het deurtje nog gekend waardoor dat men boor den een pint bier aan de reizigers gaf (8).

Ook de soldaten eisten hun bier op. 'Taverniers' en 'cabarettiers' moesten in 1578 bier leveren aan de soldaten van het leger dat in Herent zijn kamp opgeslagen had (9).

#### **4. Brouwerijen, herbergen en bieren in de 17de en 18de eeuw**

##### **De Herentse brouwerijen in de 18de eeuw**

De Brouwerij De Ketel in Herent was gevestigd in het huis van de familie Meulemans in het centrum. De familie Van Velthem baatte de brouwerij uit (10). In 1702 werd de brouwerij Jan Trappeniers in Herent vermeld. Ze betaalde 3 gulden belasting (11). De zettingkohieren of belastingsdocumenten van Herent gaven voor de periode 1746-1770: 4 brouwers en 3 pachters, die ook brouwactiviteiten ontplooiden (12).

##### **De Winksele brouwerijen**

In 1686 telde Winksele 1 brouwerij, die 12 gulden betaalde (13). In 1755 vonden we brouwer Jan Naegels in Winksele (14).

##### **De brouwerijen in Veltem-Beisem**

De brouwerij Gellens te Veltem lag op de Varkensdries op de hoek van de Haachtstraat en de Leuvenstraat. In 1753 en 1755 vonden we brouwer Jacobus Gellens. In 1780 werd zijn zoon Aert of Arnoldus Gellens vermeld als brouwer (15). Het kadaster van 1830 gaf de brouwerij als de eigendom van kinderen Gellens. Philippe Coosemans was de huurder en dus de brouwer. De kleine brouwerij was opgetrokken in leem. Het bouwwerk was in slechte staat. Het brouw materiaal bestond uit 2 kuipen, 1 ketel en 1 afkoeler (16). In 1753 vinden we ook brouwer Jan De Coster in Veltem en in 1780 brouwer Guillaume Vandenschrieck (17). Het belastingskohier van 1784 vermeldt 1 brouwerij voor Beisem (18).

##### **De invloed van Leuvense brouwerijen**

De familie Van Tilt uit Veltem was geïnteresseerd in de brouwerijen. Twee leden van de familie, eigenlijk twee broers werden in het midden van de 18de eeuw opgenomen in het Leuvense brouwersambacht en maakten carrière.

Guilielmus Van Tilt werd meester in het brouwersambacht van Leuven Leuven op 31 december 1752. Hij was de brouwer van De Witte Leeuw en De Rode Leeuw.

Antonius Van Tilt werd meester in het brouwerambacht van Leuven op 27 maart 1752. Hij was de brouwer van De Meermin. Hieruit ontstond de brouwerij Van Tilt Soeurs. Deze werd in 1952 door Artois overgenomen (19).

### **De herbergen namen toe**

De telling van 1747 gaf 5 herbergiers in Herent. Het aantal daalde tot 4 in 1796 (20).

Winksele telde in 1686: 2 herbergen, die 12 gulden betaalden. In 1755 waren er dat 5 en in 1762 al 7, waarvan 5 in Winksele Boven en 2 in Winksele Beneden (21).

In Veltem steeg het aantal herbergen van 1 in 1754 tot 7 in 1780 (22).

Beisem telde 3 herbergen in 1754, 2 in 1784 (23).

De telling van de herbergen onder Maria Theresia in 1778 wees op een sterke groei. Het edict van 1779 van Maria-Theresia beperkte het aantal herbergen niet, want dat zou nadelig geweest zijn voor de staatskas omwille van de drankaccijnzen. Het sluitingsuur werd aangekondigd met de aftochtklok. In de winter moesten de herbergen om 20 u gesloten zijn, in de zomer om 21 uur. Maria-Theresia wenste geen conflict met de katholieke kerk. De herbergen moesten daarom dicht blijven op zon- en feestdagen onder de hoogmissen, het sermoen en de vespers.

### **Bier en wijn voor de zieken**

De rekening van pastoor Gerardus Van Limbergen van Winksele uit 1640 gaf de kosten voor de verzorging van zieke Jennemieken Deckers:

- een halve pinte wijn
- 2 potten goed bier
- enige potten klein bier (24).
- 

### **Klein bier in Meutershof**

De inventaris van het Meutershof (zie foto) te Herent van 1685 gaf : in de bierkelder 5 vaten 'half vol als minder', 3 biervaten of tonnen 'cleyn bier' in de melkkelder en 2 koperen kamketels. De kamketels wezen op een kamme of brouwerij (25).



### **Wijn en bier bij de inhaling van de pastoor van Herent**

In 1700 vond de inhaling van de pastoor Herent van Herent plaats. We vonden een rekening van 10 gulden voor geleverd bier en 17 potten wijn aan 8 stuivers de pot (26).

### **Brandewijn voor de huzaren in Herent**

Op 31 januari 1709 was er een partij huzaren in Herent gelegerd. "*Ze wilden geen spek maar wel hesp en zoet vlees en kiekens. Ze wilden geen bier maar Franse brandewijn, zoveel als het hun lustte*" (27).

### **Bier voor de uitvaart in Veltem**

In 1765 vermeldde een rekening bier voor de uitvaart : "*7 stuyvers aan de brouwer Vranckx voor het thuisbrengen van het bier van de uytvaert*" (28).

### **Bier voor de schuttersgilde te Herent**

Op 27 juni 1784 had te Herent de schieting of de 'vogelscheut' bij de schuttersgilde plaats. De baron van Herent zorgde voor de drank: 4 tonnen bier om beter te kunnen schieten en voor een nieuwe wimpel (29).

### **Wijn voor Pastoor De Clerck te Veltem**

Bier was voor het gewone volk in Veltem. Pastoor De Clerck zorgde voor zijn wijn in de pastorie van Veltem, maar de binnenvallende legers verhinderden zijn wijn carrière: "*Palmezondag 1793 de keizerlijken of Oostenrijkers trekken Veltem binnen: ze trokken de buizen van de citernen en braken de welfsels open*" en daarin zaten de wijnflessen van de pastoor (30).

### **Bier bij de Zusters te Veltem**

In 1791 stelde pastoor De Clerck de regels der Zusters van Veltem op. Ze mochten twee soorten bier drinken:

- bier in Veltem gebrouwen
- Lovens klein of middelbier

Ze kregen een halve pint bier 's middags en 's avonds

Ze mochten geen wijn drinken. Die lag in de kelder voor zieken van de parochie (31)

Een woordje uitleg bij deze termen. Klein bier had een alcoholgehalte van 0,8 tot 2°. Het was voor lokaal gebruik en voor de minder gegoeden. Goed bier had een alcoholgehalte tot 8°. Het werd uitgevoerd en diende voor de rijken.

## 5. Traditioneel brouwen

We geven kort een beeld hoe bier traditioneel gebrouwen werd in de 18de en 19de eeuw (32). De 4 basisproducten waren:

- water
- gemout graan
- hop
- gist.

Uitgewonnen mout noemt men draf en doet dienst als veevoeder.

Het mouten gebeurde in de mouterij met zijn eest of ast. De feestzaal 'Den Ast' van de vroegere brouwerij De Biertoren in Kampenhout herinnert hieraan.

In de mouterij hadden 4 bewerkingen plaats:

- het mouten of weken van het graan in water
- het kiemen: de harde gerstkorrel wordt een zachte gerstkorrel
- het drogen of eesten om de kieming te stoppen
- het malen van het mout.

De oude brouwerijen lagen bij een bron of een rivier. Soms maakte men een 'putsel'. Dat was een stenen onderput op de rivier. Men plaatste daar een houten stelling of staketsel boven. Men kon dan water putten met een emmer bevestigd aan een 'sweemer' (soort hefboom of 'sikse'). Het water kwam dan langs de houten goot in de ketel terecht.

In de ketel werd het water op temperatuur gestookt.

Vervolgens begon het werk in de beslagkuip of kuip. Het was in de 18de eeuw een houten kuip: het water met een temperatuur van 40° werd vermengd met gemalen mout. Om niet te klonteren roerde men het beslag met roergaffels of roerspanen of 'fourchetten'. Men nam 1 kg gemout graan voor 3 l water. Soms roerden wel 10 man met de 'fourchetten' in de beslagkuip. Het zetmeel wordt omgezet in suikers.

Het mengsel van graan en vloeistof noemt men wort. Men moet dan filteren in een wissel stuikmand. Het is een omgekeerde bijenkorf langs de binnenkant met zakken bekleed. De zakken dienden als zeef. Met de 'loeter' of grote pollepel goot men het mengsel van graan en vloeistof door de stuikmand. Het filteren via de stuikmand werd verschillende malen herhaald zodat de wort steeds dunner werd. De overschot was draf voor het vee.

Daarna ging het naar de klaringskuip. De onoplosbare bestanddelen bleven achter.

Vervolgens speelden de activiteiten zich af rond de brouwketel. Met emmers werd de wort in de brouwketel gebracht. De wort werd 3 à 4 u gekookt. Er

werd hop aan toegevoegd. Hop zorgde voor de smaak en diende als bewaarmiddel. Het mengsel van wort en hop moest dan nog 1 uur koken.

Via een houten goot ging het gekookte mengsel naar de open koelbak om op kamertemperatuur te komen.

Vervolgens speelde de activiteiten zich in de 18de eeuw af rond de open gistkuip of geilkuip. Het afgekoelde mengsel werd daar aangezet met gist. In kleine brouwerijen was de gistkuip dezelfde als de beslagkuip. De suikers werden omgezet in alcohol.

Het bier werd dan op vaten getrokken, waar de gisting verder ging. Men werkte met houten vaten met een zwik (het vulgat ook om lucht te geven) en een tap (ingeklopt om bier te kunnen tappen en de houten kraan op te zetten).

## **6. Traditioneel jenever stoken**

Heel wat brouwerijen in de 19de eeuw waren ook jeneverstokerijen. Het eerste werk van de jeneverstoker was hetzelfde als dat van de brouwer: mouten, malen, beslaan en gisten. Daarna kwam het distilleren. Dit kon men verdelen in twee fasen: ruw stoken en fijn stoken.

Bij het ruw stoken werden de vluchtige van de niet-vluchtige stoffen scheiden door verwarming en afkoeling. Als materiaal voor het ruw stoken had men een ingemetselde alambic verhit op een open vuur. Vanaf 1830 verscheen de continu-colom, een verticale distillatiekolom. Door het ruw stoken bekam men een alcoholsterkte van 40 %. De overschot of de afvalspoeling was draf voor het vee.

Bij het fijn stoken had men het overhalen of het rectificeren. Als materiaal voor het fijn stoken gebruikte men een rectificateur. Door het fijnstoken bekam men een alcoholsterkte van 50 à 60 % (33).

## **7. Bier en jenever in de Franse periode**

### **Uytzet**

In 1798 schreef dokter Wauters van Moerzeke, die zijn praktijk had te Wetteren zijn 'Dissertation Uytzet'. 'Uytzet' of 'uitschep' was een wit bier. het moest bereid worden uit goede gerst, fijne hop en goed water. Dokter Wauters constateerde in Wetteren dat 'Uytzet' goed was tegen epidemieën zoals dysenterie. 'Uytzet' was ook nog in de 19de eeuw in Midden-Brabant gebrouwen. Bier was gezonder dan water wanneer er een epidemie uitbrak.

## **Jeneverstokerijen en brouwerijen in de Franse tijd**

CHARLES OUDIETTE (ingénieur géographe) schreef de '*Description géographique et topographique du Département de la Dyle en forme de dictionnaire*', dat te Brussel werd uitgegeven in het jaar VI (1798).

Aan de hand van Oudiette kregen we in de Franse periode het volgende overzicht voor onze dorpen:

- Herent: 2 brouwerijen en 1 jeneverstokerij
- Veltem-Beisem: 1 brouwerij
- Winksele 1 brouwerij en 1 jeneverstokerij.

In het totaal 4 brouwerijen en 2 jeneverstokerijen.

Even met Midden-Brabant vergelijken. Daar had men volgens Oudiette 40 brouwerijen tegenover 10 jeneverstokerijen.

## **8. Het kadaster in opbouw**

### **Dossier d'Expertise : kadaster 1830**

Het kadaster werd opgebouwd in de Franse, de Nederlandse en het begin van de Belgische periode. De waarde van de woningen, van de brouwerijen, van de jeneverstokerijen werd bepaald door experts in het 'Dossier d'Expertise' dat voor elke gemeente werd opgesteld. De bedoeling was om objectieve belastingen vast te stellen.

Het resultaat van de 'Dossiers d'expertise' van de 3 gemeenten in 1830 was

- Herent:
  - 1 brouwerij (50 gulden kadastraal inkomen of K.I.): de grootste uit de streek
  - 1 jeneverstokerij (36 gulden K.I.)
- Veltem-Beisem: 1 brouwerij (24 gulden KI)
- Winksele: geen (34).

In 1841 vonden we in Winksele Dorp 2 jeneverstokers (35).

### **Brouwerij Ectors te Herent**

De brouwerij Ectors werd geleid door Charles Ectors. Hij bewoonde het pachthof van den Allenboom of Allenboomhof op de grens met Wilsele tegen de Vaart. Burgemeester Van Eycken schreef "*het was een brouwerij-stokerij-pachterij tot in mijnen tijd*". Van Eycken (36). Ectors brouwde witbier volgens de Leuvense traditie. De brouwerij was het grootste deel van het jaar in werking (37).

De brouwerij Ectors beschikte over het volgend materiaal volgens het kadaster: een brouwketel van 10 hl en twee kuipen van 20 en 10 hl. Het bier

diende voor het eigen gebruik van de pachthofbewoners. het werd niet uitgevoerd.

### **Jeneverstokerij Ectors te Herent**

Charles Ectors had in het pachthof 'Den Allenboom' ook een jeneverstokerij. Als materiaal vermeldde het kadaster een brouwketel van 2, 5 hl en 6 kuipen van 6 barils en een alambic van 5 barils. Een dochter uit de jeneverstokerij Ectors huwde Lambert Vander Elst, jeneverstoker te Erps tot 1886.

Langzamerhand kwam er ook concurrentie van de jeneverstokerijen met stoommachines. De 1ste industriële revolutie drong door. De jeneverstokerij met stoommachines van het Groot Hof te Melsbroek, eigendom van de Bounder de Melsbroek in 1836 was er een voorbeeld van.

### **Brouwerij Van Velthem te Herent**

Brouwer Antoine Van Velthem te Herent beschikte volgens het kadaster over een brouwketel van 9 hl en over 2 kuipen van 20 en 12 hl. Deze brouwerij werkte maar een deel van het jaar (38).

### **Jeneverstokerij Schueremans te Herent**

De jeneverstokerij Schueremans te Herent beschikte over brouwketel van 3,5 hl en over 7 kuipen (39). De draf of de spoeling werd in de meeste jeneverstokerijen gebruikt voor de ossen. Op 6 maanden steeg het gewicht van de ossen van 200 naar 600 kg. Het was dus eerder vetmesterij dan stokerij. De ossen zorgden voor rijke mest wat belangrijk was voor de akkerbouw. De familie Schueremans woonde jarenlang op het Prinsenhof (zie afbeelding) bij de kerk van Herent.



## Jeneverstokerij in het Duigemhof te Herent

Van in het begin van de 19de eeuw tot in 1868 was er in het voorste deel der stallen van het Duigemhof (zie foto hiernaast) tegen de straatzijde een jeneverstokerij met stookplaats en schouw (40). Philip Vandenschrieck was pachter op het Duigemhof van 1838 tot 1859. In zijn pachtcontract werd de stokerij vermeld. In 1868 doekte volgens het kadaster zijn zoon Ludovicus Vandenschrieck de stokerij op (41).



## Jeneverstokerij Smout te Winksele



Cornelius Smout bouwde in 1820 zijn pachthof in de Dalemstraat te Winksele. Later werd het Villa Julienne. Cornelius Smout was koster en 1ste schepen van Winksele. In 1841 werd Cornelius Smout vermeld als een pachter met 4 paarden en een stokerij (42). In 1847 ging de jeneverstokerij onder zijn zoon Cornelis Smout junior failliet en deze laatste vertrok naar het Luikse (43).

## Jeneverstokerij Hensmans



Henricus Franciscus Hensmans (+1843) was meier van Winksele in de Nederlandse periode van 1819 tot 1830. Hij bewoonde het pachthof op de kop van de Ijzerenberg. Het was een afspanning met 4 paarden en een jeneverstokerij volgens de Atlas der Buurtwegen van Winksele. De afspanning Hensmans had voorpaarden om zware wagens over de Ijzerenberg te trekken (44).

## 9. Het drankgebruik tot 1850

De Sint-Sebastiaansgilde van Winksele dronk Lovens Bier. Ze bestelde in 1803 7 tonnen bier. Na iedere dans bij de schuttersgilde moest op straffe van 1 fr boete 1 glas bier gedronken worden. Ook Snieders wist dit. Bij schuttersfeesten werd er heel veel gesuikerd bier gedronken (45).

In het midden van de zomer 1818 hoorde de schuttersgilde van Herent dat Prins Willem van Oranje, de latere koning Willem II van Nederland, langs de Brusselse Steenweg zou voorbijrijden. Ze wilden hem verwelkomen.

's Morgens trokken ze met vaandels en tamboeren naar de steenkuilen aan de Vilvoordse baan. Ze hadden mondkost en voldoende bier bij evenals vaandels en tamboeren. Tegen de avond trok de schuttersgilde naar de Brusselse steenweg. Een ramp. De prins stopte niet. Herent had hem vergeten te verwittigen (46).

In augustus 1830 was de bouw van het gemeentehuis van Winksele voltooid. 's Avonds zou er een bal volgen voor de opening van het gemeentehuis. Beneden was het gratis, boven moest men een 'entree' betalen. De revolutie was uitgebroken. De speellieden verschenen niet. Er was geen bal. Het geleverd bier werd 's nacht weggebracht. De nieuwe Belgische gemeenteraad vergaderde in het nieuwe gemeentehuis van Winksele (47).

Ook de landbouwers in Herent vierden met bier bij de 'alaard'. De 'alaard of nalaat of 'naulaut' was het feest bij op het einde van de aardappelooft (48).

## **10. Achteruitgang van de stokerijen**

### **Een statistiek voor geheel België**

1846: 601  
1860: 483  
1870: 451  
1883: 288 (49).

### **Het begrip landbouwstokerij van 1842**

Jenever kende groot succes in 1846. Een verklaring hiervoor was het begrip landbouwstokerij van 1842. Het ging om een landbouwbedrijf (veeteelt, graanteelt) gecombineerd met een stokerij. De winst lag vooral bij het vee, dat met de draf vet gemetst werd. Landbouwstokerijen hadden een accijnsreductie van 15 %.

## **11. Sterke toename van de brouwerijen met de stoombrouwerijen**

### **Statistieken voor België**

1850: 2894  
1870: 2528  
1890: 2786  
1910: 3349

In 1870 was er een daling door de concentratie van brouwerijen. In 1910 was er een stijging door het succes van de industriële brouwerijen (50).

Er kwam ook een betere opleiding voor de brouwers door de oprichting van de brouwerijscholen: Leuven, verbonden met de universiteit in 1887 en Sint-Lieven te Gent in 1892.

## 12. Sint-Jozefsbrouwerij of brouwerij Jespers te Herent

Deze brouwerij lag op de rechterhoek van de Tildonksesteenweg met de Mechelsesteenweg (zie foto). Ze was gevestigd in het oud pachthof Jespers. Ze



werd gesticht in 1890 door August Jespers. Men gaf Jespers-Perdieus op als een brouwerij met 10 paarden. De volgende generatie van de brouwers Jespers ging in de Herentse gemeentepolitiek. In 1903 stonden de katholieken tegenover de onafhankelijken. De katholieken behaalden 5 zetels tegen 6 voor de onafhankelijken, waaronder 4 liberalen en 2 dissidente katholieken. Brouwer François Jespers (°1869) behoorde tot de onafhankelijken als een dissidente katholiek. Hij werd voorgedragen als burgemeester, maar de katholieke minister van binnenlandse zaken liet een katholiek uit de minderheid tot burgemeester benoemen.

In 1928 werd de brouwerij de NV Brasserie Malterie Jespers. Ze hadden een depot in Tienen met een uitgebreid cliënteel. Als bieren brouwden ze Blond en Bruin tafelbier van hoge gisting. De brouwerij had veel te lijden onder W.O.II. Het vervoer werd door de bezetter opgeëist.

De brouwerij Jespers evolueerde naar een bierhandel en in 1952 ook naar een limonadefabriek Jesco (Jespers-Coenen). In 1965 kwam er een einde aan de vennootschap. Brouwerij Wielemans nam de zaak over.

De *'Annuaire Benelux de la Brasserie-Malteries-Eaux et limonades'*, 1967, p. 81 vermeldde nog onder de brouwerijen: "Brasseries : Herent: Brouwerij St.-Jozef, Mechelsesteenweg, 543, Directeur: Emmanuel Grauwels. Hoge gisting".

De gebouwen stonden een ganse tijd leeg en nu is er de schoenzaak Honderdpoot gevestigd (51).



De schouw vooraan is van de St-Jozefbrouwerij, de schouw achteraan van de brouwerij De Hertogh

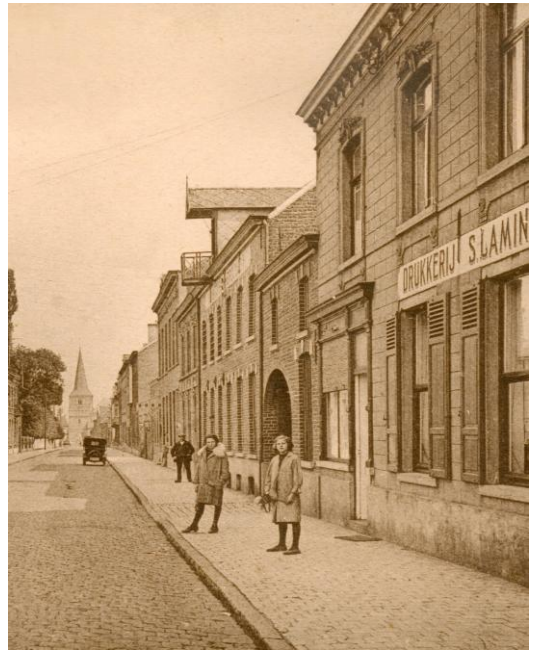
### **13. Brouwerij De Hertogh te Herent**

De brouwerij De Hertogh lag tussen de Mechelsesteenweg, de Tildonksesteenweg en het Keergat. Deze brouwerij werd gesticht in 1895 door Guillaume De Hertogh en François Lamine. Er was een verband met het Duigemhof. Josephus De Hertogh, de vader van brouwer Guillaume De Hertogh, was pachter op het Duigemhof van 1874 tot 1883. Zijn weduwe zette de boerderij verder op het Duigemhof en de zoon zat in de brouwerij. De brouwerij De Hertogh had een groot afzetgebied met depots in Mechelen en Evere. Men sprak in Herent van een brouwerij met 17 paarden.

In 1912 kocht Guillaume De Hertogh François Lamine uit. Lamine kreeg het verbod om binnen de 20 jaar een brouwerij te beginnen of in brouwerijen te participeren in de arrondissementen Leuven en Mechelen, zodat er geen concurrentie kwam. Vanaf 1912 was het de Brasserie De Hertogh 'La Hérentoise'. In 1914 vluchtte G. De Hertogh (+1941) naar Engeland. Na W.O.I werd het een limonadefabriek. In 1927 was het gedaan met deze brouwerij. Nu zijn er appartementen en studio's gevestigd (52).

## 14. St.-Antoniusbrouwerij te Herent

De Sint-Antonius brouwerij in de Statiestraat (zie ronde ingangspoort op de foto), later O.-L.-Vrouwestraat, werd gesticht in 1896 door Frans Grietens en Edmond Stevens. Frans Grietens (1856-1916) was rentenier en katholiek burgemeester van Herent van 1904 tot 1916. Hij was de economische en politieke concurrent van brouwer François Jespers. Elke partij had nu in Herent zijn eigen bier. Frans Grietens bewoonde het herenhuis tegenover de brouwerij. Brouwer Edmond Stevens stierf jong. De Sint-Antoniusbrouwerij was een brouwerij met 3 tot 4 paarden. Ze schakelde over van hoge gisting naar lage gisting.



Na W.O.I sprak men van Schueremansbier omdat Maria Stevens, de dochter van brouwer Edmond Stevens en van Maria Vanderhulst met Jozef Schueremans gehuwd was. Bekend was vooral de Stout van Schueremans. In 1935 kreeg de brouwerij problemen met waterwinning door de bouw van Persil.

In W.O.II was het maximum toegelaten alcoholgehalte 0,8 °. Men sprak van fluitjesbier, dat helemaal geen succes was. Er waren cafés waar men jenever bij het fluitjesbier kapte om het toch enig alcoholgehalte te geven. Het was zoals in Oostenrijk 'Ein bier, ein Schnaps'. De enige oplossing in W.O.II was dan ook de productie van limonade.

Als producten van de brouwerij Schueremans vonden we:

- Tafelbieren: Blond, Gerste, Bruine
- Zware bieren: Goeie, Duc, Stout
- Limonaden: Orangeade, Citronade en Bronwater.

De brouwerij Sint-Antonius was in W.O.II een depot of bewaarplaats van wapens van de Herentse Partizanen. In 1943 werd brouwer Jozef Schueremans doodgeschoten door de collaboratie. Zijn echtgenote Maria Stevens stierf in 1944 in het concentratiekamp van Bergen-Belsen.

In 1953 opende zoon Edmond Schueremans (+2002) hier de danszaal De Brouwershaven, in 1958 kwam er de cinemazaal en in 1965 kwam er het grootwarenhuis Unic, dat er bleef tot 1978. Nu worden er de appartementen Brouwershaven gebouwd (53).

## 15. Brouwerij Roelants-Van Doren te Veltem

De brouwerij Roelants-Van Doren in de Haachtstraat werd gesticht door Petrus Roelants (1843-1911)(zie foto hiernaast). Hij was katholiek burgemeester van Veltem-Beisem van 1900 tot 1908. Hij begon de brouwerij in zijn oudershuis: rond 1850 nog een hoeve met strooien dak. In 1877 vinden we hem als kalverkoopman (1877) en in 1891 als winkelier en brouwer. De brouwerij begon dan rond 1890 (54).

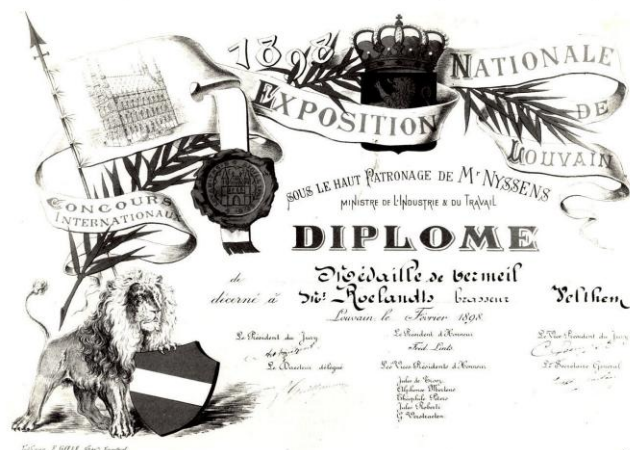


In Veltem-Beisem was de brouwerij ook begonnen met de verkoop van jenever. Deze werd in een vat in de winkel bewaard. Men had de gewoonte om bij de oogst een mengsel van 1/3 jenever en 2/3 water naar de oogstarbeiders op het veld te brengen. Het eerste brouwsel werd gemaakt in de schuur in 'beestenketels' (koeketels). Zo ontstond de Sint-Laurentius mouterij en brouwerij

Van 1891 tot 1902 sprak men van de brouwerij Roelants-Van Doren met als aandeelhouders Petrus Roelants en de Weduwe Franciscus Van Doren geboren Maria-Theresia Aenspeck. Ze bewoonde de latere hoeve De Winter in de Groenstraat. Daar woonde ook haar broer gemeenteraadslid Louis Aenspeck, die de financier werd van de brouwerij Roelants-Van Doren.

De publiciteit van vrachter Ketelaer uit de Haachtstraat in de omgeving van Leuven was bekend. Hij reed met een kar met enkele volle en veel lege vaten in het Leuvense rond. Hij merkte de lege vaten met een kruisje en met bruisend schuim. Toen geïnteresseerde klanten hem tegenhielden, zei hij "*Pardon madame, maar die zijn besteld, maar ik zal er nieuwe binnen brengen*". Men leverde bier in tonnetjes van 25 liter. De brouwerij kende langzamerhand een grote welvaart. De reis naar Zwitserland van brouwer Petrus Roelants en van financier Louis Aenspeck zijn er het bewijs van.

In 1895 kwam er een stoomketel in de brouwerij. Enkele bekende bieren van Roelants waren voor W.O.I Hopsbier en na W.O.I Double Blond (een bockbier) en Stock-Ale (een Ale-bier). Hopsbier was een bier van hoge gisting, bleek van kleur, alleen te bewaren in goede kelders. Het bier behaalde 2 prijzen, één op de Exposition Internationale te Brussel in 1897 en één op de



Exposition Nationale te Leuven in 1898 (zie afbeelding). De Hopsclub in Kortenberg met het gedicht 'Hulde aan het Hopsbier' van Felix Verdeyen en het diner in 1913 door de brouwerij aangeboden zijn bekend gebleven. De brouwerij had reeds een grote afzet voor W.O.I.

In 1902 huwde Seraphine Roelants, de dochter van Petrus Roelants met Louis Van Doren (+1903), de zoon van Maria-Theresia Aenspeck. Louis Van Doren was dan korte tijd brouwer.

Er kwamen problemen in W.O.I. Het depot van Hopsbier te Brussel lag in het Etappengebied en er kwamen vervoermoeilijkheden. Twee zonen van Petrus Roelants nl. Alfons en Theophiel Roelants losten dit op met een eigen brouwerij te Schaarbeek, die in de jaren 1960 overgenomen werd door de Brouwerij Vandenheuvel. Guillaume Roelants, de ongehuwde zoon van Petrus Roelants, en zijn zuster Seraphine Roelants weduwe Van Doren (+1938) zette, de brouwerij verder in Velthem-Beisem. Liza Roelants, de dochter van Petrus Roelants, huwde Frans Nens, gouverneur van Brabant van 1928 tot 1935. Brouwer Guillaume Roelants stierf in 1946. Laura Van Doren, de dochter van Louis Van Doren-Roelants huwde Aloysius Vander Aa. Hij was in 1946 de enige bezitter van de brouwerij, die vanaf 1946 de Brouwerij van Velthem werd.



In 1935 had de brouwerij Roelants 25 man personeel. In 1940 was dit al gestegen tot 40. In 1938-39 werd de Stock Ale gepromoot. Het was een soort export, een sterker bier. De naam kwam van Stokkel. Daar woonde de beste verkoper, die voor een grote afzet zorgde.

In 1957 werd de Brouwerij van Veltem door Aloysius Vander Aa overgelaten aan de Brouwerij Anglo-Belge. De *'Annuaire Benelux de la Brasserie'* van 1967 gaf onder 'Negociants en bières' p. 224: Brouwerij van Veltem N.V., Overstraat, 10, Veltem-Beisem. Anglo-Belge verkocht in 1975 de brouwerij van Veltem aan een papierrecuperatiebedrijf. Nu zijn de gebouwen omgevormd tot appartementen (55).

## 16. Brouwerij Het Anker te Veltem

In 1896 deed J.B. Donny een aanvraag voor een brouwerij zonder stoomkracht op de hoek van de Haachtstraat en de Dorpsstraat (zie foto). In 1898 vonden we brouwer Edward Delvaux uit Leuven met kelder en magazijn. De oudsten van het dorp spraken van de brouwerij van 'Polleke Delvaux'. Deze had ook een brouwerij in Bertem.



Ze maakten 'Blaas Uit' en 'Leuvens witbier'. Paul Delvaux had in Veltem een brouwerij en een villa naast de brouwerij. 'Leuvens' kwam gewoonlijk van de brouwerij Delvaux uit Bertem. Sommigen zagen 'Leuvens' als geen bier vandaar de uitdrukking: "Geef een pint voor mij en Leuvens voor de anderen". 'Leuvens' werd gebruikt voor het maken van mosselen. Het was een troebel bier, minder straf dan Peeterman. Het was met de familie Delvaux eerder een liberale brouwerij tegenover de katholiek brouwerij Roelants.

Nieuwe liberale brouwers werden vermeld in 1914:

- Emiel Freys, zoon van Martinus Freys, één van de kopmannen van de 'blauwen' (fanfare Sint-Laurentius).
- Frans Vanderschommen, gemeenteraadslid voor de liberalen (fanfare Sint-Laurentius) in 1921
- Frans Van Tilt ('Frans van Pies'), een zoon uit de liberale familie Van Tilt

De brouwerij 'Het Anker' werd opgedoekt na W.O.I. De brouwerij werd afgebroken. De villa van de brouwerij bestaat nog en is nu de Villa Hemmerijckx (56).

## 17. Brouwerij de Behault te Winksele-Delle



Joseph de Behault du Carmois (zie foto) begon in 1897 een brouwerij in de Potestraat te Delle met steun van de familie Peeters, de familie van zijn echtgenote. Joseph de Behault du Carmois was de broer van dokter August de Behault du Carmois, dokter te Tildonk. Augustin de Behault du Carmois, held van 1830 en burgemeester van Dendermonde was één van zijn verwanten (57). De brouwerij werd opgericht naast het oudershuis Peeters. De brouwerij werd een mislukking. Joseph de Behault du Carmois trok in 1901 als koloniaal ambtenaar naar Kongo (58). In

Delle bleef men spreken van de oude Kamme. Het gebouw bestaat nog steeds. De schoorsteenpijp is verdwenen. De brouwerij werd een café. Nu zijn het huurhuizen (59).



De oude kamme (vroeger) .....en nu

## 18. Brouwerijen tijdens het interbellum

Tijdens het interbellum verdwenen 1000 brouwerijen. In 1940 waren er 1025 onafhankelijke brouwerijen. Typisch voor het interbellum waren de Ale-bieren denk maar aan Pale Ale. Zo had Vander Aa te Veltem Stock-Ale.

## 19. Herbergen in de 19de en de 20ste eeuw

De bevolkingsregisters van 1867 en 1876 gaven de volgende tappers en herbergiers:

- voor Veltem: De Pelikaan, De Kroon, Het Gulden Kruis, De Warande, De Kantien, Den Hert, De Groene Mutsaard, Sint-Elooi, Den Hemel, Sint-Pieter, De Oude Valk, De Valk

- voor Beisem: Sint-Michiel, De Kroon, De Vogelzang, Sint-Nicolaas, De Drij Linden en Café de la Station (60).

In Veltem-Beisem steeg het aantal herbergen van 11 in 1850 tot 49 in 1886. In 1886 was er het onderzoek van de Enquête Commissie getekend door H. Lambrechts. Baron de Lamberts formuleerde het als volgt: "*A Velthem on a essayé, il a fallu recourir aux gendarmes, et malgré cela on n'a pas réussi. Les consommateurs se cachèrent dans les caves. In buvait dans l'obscurité. En fait on est arrivé à ce résultat tout contraire; c'est qu'on buvait davantage, parce que c'était défendu*" (61).

Op het einde van de 19de eeuw was het Bovenbergkermis. Er waren dan cafés met een patent voor 2 dagen, de kermisdagen. Het bier werd met een ton binnengebracht (62).

Ook in Winksele bleven heel wat cafénamen bewaard: 'In de Magerenhoek, In de toekomst, In de Ploeg, In Sint-Elooi, In de Verkeerde wereld, In de verzekering tegen de dorst, In 't Witte Paard In den Ellenhoek, In de Zwaan, In de oude Kam, In de Zwarte Fles, Bij Sigaar, In den Engel, In de laatste stuiver, In de ouden bareel; Bij Boerke Nijs, De Ster, Casino (63).

## **20. Een veranderend alcoholgebruik en een veranderende bierhandel**

### **Alcoholgebruik**

Het alcoholgebruik daalde met de helft van 1890 tot 1910.

- 1890-94: 10,30 l per persoon per jaar
- 1910: 5,29 l per persoon per jaar

De Wet Vandervelde van 1919 verbood jenever in de herbergen.

### **Bierhandel in verandering**

In 2010 vierde Bierhandel Lauwers in Herent zijn 75-jarig bestaan. De Bierhandel is doorheen de tijd sterk geëvolueerd. Oorspronkelijk ging het met paard en kar. Nu zijn reeds drive-ins populair. Sommige bierhandels specialiseren zich in streekbieren zoals ABS te Winksele en dat past dan weer in de promotie van de streekproducten (64).

## **Besluit**

Verschillende grenzen bepaalden de biergeschiedenis van Herent, Wijgmaal, Winksele, Delle, Veltem en Beisem: de Europese grenzen, de middeleeuwse grenzen tussen Frankrijk en Duitsland, de provinciale verschillen in bierproductie, de lokale benaming voor een brouwerij en de twee biertradities in de regio. In de 16de, 17de en 18de eeuw vonden we kleine ambachtelijke brouwerijen, verbonden met herbergen of met pachthoven, in de verschillende lokaliteiten. De broers Guilielmus en Antonius Van Tilt uit Veltem werden in 1752 opgenomen als meesters in het Leuvense brouwersambacht en waren de basisleggers van enkele bekende Leuvense brouwerijen. De herbergen namen sterk toe in de 18de eeuw en Maria-Theresia reageerde hier op met het edict van 1779. Heel wat brouwerijen waren ook jeneverstokerijen. De huidige fusiegemeente Herent telde in de Franse tijd 5 brouwerijen en 2 jeneverstokerijen. In de 2de helft van de 19de eeuw kregen we een sterke achteruitgang van de stokerijen en op het einde van de 19de eeuw een sterke toename van de brouwerijen nl. door de opkomst van de industriële brouwerijen tijdens de 2de industriële revolutie. Zo ontstonden in de fusie Herent niet minder dan 6 industriële brouwerijen. De brouwerijen stonden niet alleen economisch maar ook politiek tegenover elkaar zeker in Herent en Veltem. Men moest het bier van de juiste fanfare en van de juiste politieke lijst met de gemeenteverkiezingen drinken! Het aantal herbergen steeg fenomenaal in de 19de eeuw. De traditionele bieren werden vervangen door pilsen, ale-bieren en exports. Vele brouwerijen ook in Herent schakelden over op limonades. Ondertussen zijn alle brouwerijen in de fusiegemeente Herent verdwenen. De drankenhandel evolueerde naar drankencentrales.

## **Noten**

- (1) R. VAN UYTVEN. Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen. Davidsfonds Leuven, 2007, p. 74-76.
- (2) R. FALTER Uit Herents verleden. Het manuscript van Paul Edward Van Eycken (1833-1927) met aantekeningen van Rolf Falter. Herent, 1982, p. 181.  
  
H.VANNOPPEN. Korte evolutie van de brouwerijgebouwen in Vlaanderen -Ons Heem, 2001,p. 15-18.
- (3) H. VANNOPPEN en G. VAN ROEY. Kortenberg, brouwerijgemeente. Evolutie van de brouwerij en bieren in de fusiegemeente Kortenberg - Curtenberg, 1993-1994, p. 96-98.

- H.VANNOPPEN. Midden-Brabant, een grensgebied tussen de Brusselse bieren van het lambiektype en de Leuvense tarwe-en gerstebieren -Ons Heem, 2003, p. 9-17.
- (4) R. FALTER. O.c., p. 121.
  - (5) M. PIOT. Geschiedenis van Herent. Van prehistorie tot 21ste eeuw. Herent, 2003, p. 58-59.
  - (6) M. PIOT, p. 794.
  - (7) R. FALTER, p. 113.
  - (8) R. FALTER, p. 157.
  - (9) R. FALTER, p. 122.
  - (10) R. FALTER, p. 113.
  - (11) R. FALTER, p. 187.
  - (12) M. PIOT, p. 800.
  - (13) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, de weergalm van de Ijzerenberg. 1976, p. 456.
  - (14) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, p. 471.
  - (15) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, het dorp van Lodewijk van Velthem. 1976, p. 252-253.
  - (16) H. VANNOPPEN. Brouwerij-en jeneverstokerijgeschiedenis van Midden-Brabant -Midden-Brabant, 1993, lentenummer, p. 55-71.
  - (17) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 252-253.
  - (18) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 254)
  - (19) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 260-286
  - H.VANNOPEN. De brouwerijen Van Tilt te Leuven-Ons Heem, 2001, p. 4-14.
  - (20) M. PIOT, p. 800-801.
  - (21) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, p. 457, 471, 473.)
  - (22) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 251-253.
  - (23) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 254.

- (24) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, p. 458-459.
- (25) M. PIOT. p. 841.
- (26) R. FALTER, p. 58
- (27) R. FALTER, p. 136.
- (28) V.B. p. 483.
- (29) R. FALTER, p. 61.
- (30) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 90.
- (31) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 444.
- (32) R. RISCH. Bierbrouwen in de achttiende eeuw  
-Erf-en Heemmedelingen, januari 1999, jg. 25, nr. 1, p. 19-22  
(heemkring St.-Katelijne-Waver)  
H. VANNOPPEN. Brouwerij-en jeneverstokerijgeschiedenis van  
Midden-Brabant -Midden-Brabant, 1993, lentenummer, p. 64.  
Met dank aan Ir. Rudy Janssens uit Holsbeek voor het technisch  
nazicht.
- (33) H. VANNOPPEN. Brouwerij-en jeneverstokerijgeschiedenis van  
Midden-Brabant -Midden-Brabant, 1993, lentenummer, p. 65-66.
- (34) ALGEMEEN RIJKSARCHIEF BRUSSEL. Kadaster van Brabant nr. 798  
(Dossier d'expertise Herent), nr. 685 (Dossier d'Expertise Veltem-  
Beisem)
- (35) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, p. 50.
- (36) R. FALTER, p. 113.
- (37) M. PIOT p. 802.
- (38) M. PIOT p. 802-803.
- (39) M. PIOT, p. 803.
- (40) M. PIOT p. 833, p. 837.
- (41) J. VANDENSANDE. De geschiedenis van het Duigemhof en de  
windmolen. Herent, 1984, p. 54-55.
- (42) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Winksele, p. 495.

- (43) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele , p. 184,906.
- (44) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele , p. 136, p.482, p. 901.
- (45) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele , p. 864, p. 866, p. 874.
- (46) R. FALTER p. 61.
- (47) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele, p. 158.
- (48) R. FALTER, p. 59.
- (49) G. DESEYN en A. LINTERS. Industriële archeologie. Het verleden van onze toekomst - Openbaar Kunstbezit in Vlaanderen 1989-1990, p. 131.
- (50) G. DESEYN en A. LINTERS. Industriële archeologie. Het verleden van onze toekomst - Openbaar Kunstbezit in Vlaanderen 1989-1990, p. 131
- (51) M. PIOT, p. 809-810
- (52) M. PIOT, p. 810.
- (53) M. PIOT, 810-811.
- (54) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 173-174.
- (55) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 349-358.
- (56) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 358-359.
- (57) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele W, p. 159-163.
- (58) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele W, p. 285.
- (59) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele W. p. 546-547.
- (60) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 489-190.
- (61) K.VAN DER MUEREN. Van schooloorlog tot algemeen stemrecht. Vijf en twintig jaar politieke geschiedenis van het arrondissement Leuven. Centrale examencommissie. 2de zitting, 1953, licentiaat geschiedenis, p. 138-139.
- (62) H.VANNOPPEN. De geschiedenis van Veltem-Beisem, p. 337.
- (63) H.VANNOPPEN.De geschiedenis van Winksele ,p. 851-853.
- H.VANNOPPEN. De sociale functie van de herberg in Midden-Brabant heemkundig bekeken -Ons Heem, 1997,p. 147-162.
- (64) H.VANNOPPEN. De accessoires van de biersector in Vlaams-Brabant:

uithangborden, bierpubliciteit, biermaten en biervervoer

-Ons Heem, 2003, nr. 3, p. 9-17.

Met dank voor de illustraties aan:

- het Genootschap voor Heemkunde van Herent
- het Erfgoedhuis Kortenberg
- de Stuurgroep Erfgoed Herent
- Patrick Vandenhaute.