



# Bier, hop en de Eerste Wereldoorlog

*Het verhaal van een populaire  
drank en haar bijzondere  
grondstof in de Grote Oorlog*

katholieke hogeschool  
associatie KU Leuven



## Campus Torhout

Naam	Elien Raes
Klas	3 FET
Begeleider	Kristof De Craene
Academiejaar	2013-2014





# Bier, hop en de Eerste Wereldoorlog

*Het verhaal van een populaire  
drank en haar bijzondere  
grondstof in de Grote Oorlog*

katholieke hogeschool  
associatie KU Leuven



## Campus Torhout

<b>Naam</b>	<b>Elien Raes</b>
<b>Klas</b>	<b>3 FET</b>
<b>Begeleider</b>	<b>Kristof De Craene</b>
<b>Academiejaar</b>	<b>2013-2014</b>

## Woord vooraf

Met de herdenking van de Eerste Wereldoorlog, die ondertussen al begonnen is, zijn heel wat musea en culturele centra druk bezig met het uitwerken van projecten waarbij dit onderwerp centraal staat. Binnen het kader van deze herdenkingen is deze bachelorproef geschreven. In opdracht van het Hopmuseum Poperinge en de vzw Vrienden van het Hopmuseum, hebben we een onderzoek gedaan naar twee unieke aspecten binnen de Grote Oorlog: hop en bier in de onbezette stad Poperinge. De combinatie van deze twee thema's binnen de periode 1914-1918 is nog nooit eerder onderzocht en zo vormt dit onderzoek inhoudelijk het voorbereidende werk voor een project in het kader van deze herdenkingen. Gekoppeld aan dit schriftelijk luik, waarin het onderzoek en de conclusies grondig beschreven worden, is er nog een praktisch luik. Het praktisch luik bestaat uit drie delen: een voorstel tot uitwerking van een vaste tentoonstelling voor het voorjaar 2015, een educatieve rondleiding in het Hopmuseum met tablets en het verschijnen van een boek waarbij dit onderzoek als voorbereidend werk zal worden gebruikt. Het praktisch luik bevindt zich in de bijgevoegde aparte bundel.

Tijdens het onderzoek heb ik het voorrecht gehad om met tal van gedreven mensen te werken, die me elk op hun eigen manier hebben geholpen. Hierbij richt ik mijn oprechte dank aan allen die tot de realisatie van deze bachelorproef hebben bijgedragen.

Mijn eerste dank gaat uit naar Kristof De Craene, lector geschiedenis aan de Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout. Als interne begeleider heeft hij mij gedurende een periode van ongeveer twee jaar bijgestaan met steun, suggesties en advies en is hij bovenal altijd in mij blijven geloven. Verder wil ik hem bedanken voor het bedachtzaam nalezen van de bachelorproef en de verrijkende gesprekken die ik met hem mocht voeren.

Mijn oprechte dank gaat uit naar Chris Vandewalle, archivaris van de stad Diksmuide, brouwer en brouwerijhistoricus, voor zijn zeer gewaardeerde hulp en suggesties. Mede dankzij zijn brede inhoudelijke kennis en de vele intensieve gesprekken, ben ik in staat om een bachelorproef van dit niveau af te leveren.

Mijn verdere dank gaat uit naar Bertin Deneire, beëdigd vertaler, secretaris van het Hopmuseum en lid van de Raad van Bestuur van Talbot House, voor zijn eeuwige enthousiasme, steun en de vele uren correctiewerk. Ook wil ik de vzw Vrienden van het Hopmuseum bedanken, omdat zij en niemand anders het idee voor dit onderzoek al jaren koesterden. In dit rijtje hoort bovendien Ludo Timmerman, lector Engels aan de Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, thuis. Dankzij hem werd ik op de hoogte gebracht van het idee voor de bachelorproef.

Mijn dank gaat uit naar het Hopmuseum, en meer specifiek naar de conservator Sofie Adriaen en stafmedewerker Peter Cleenewerck, voor hun openheid, hulp en interesse.

Dank ook aan alle medewerkers van de archieven, meer bepaald het Provinciaal Archief West-Vlaanderen en het Rijksarchief in Brugge, het Stadsarchief in Ieper en het Stadsarchief in Poperinge. Bij het Stadsarchief in Poperinge wens ik stadsarchivaris Tijs Goethals en de archiefmedewerkers Sofie Gouwy en Wouter Moyaert te bedanken.

Een speciale plaats in mijn dankwoord gaat uit naar de vrijwilligers en medewerkers van de regionale beeldbank 'WESTHOEK Verbeeldt' en de regionale erfgoedcel 'Erfgoedcel CO7'. Het museum Talbot House verdient hier eveneens een speciale vermelding. Mijn dank gaat uit naar de secretaris en archivaris Jan Louagie en wetenschappelijk medewerker Gertjan Remmerie.

Mijn verdere dank gaat uit naar Dr. Luc Vandeweyer van het Algemeen Rijksarchief in Brussel voor zijn informatie en doorverwijzingen. Mijn dank gaat eveneens uit naar Giselle Nath, winnaar van de Emile Zolaprijs 2014 en wetenschappelijk medewerker voor het Instituut voor Publieksgeschiedenis aan de Universiteit Gent; naar Dr. Maarten Van Alstein, onderzoeker aan het Vlaams Vredesinstituut; naar Tom Deneire, conservator Bijzondere Collecties aan de Universiteit Antwerpen en docent Klassieke filologie en naar Willy Tillie, voormalig archivaris van het Stadsarchief in Poperinge en gepassioneerd Eerste Wereldoorlogkenner.

Hulde en genegenheid gaan naar Yves Masschelein, Wout en Benedikte Coutigny-Desmyter van 't Hoppecruyt in Proven, Philip en Sabien Lahaye-Battheu, Roger Verbeke, Charles Bayart, Luc Delancker, Jozef Ameeuw, abt Manu Van Hecke en broeder-archivaris Johannus van de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren.

Als laatste wil ik graag mijn ouders, Stephan en Nadine Raes-Verschaeve bedanken voor hun begrip en scherpzinnige raad. Mijn immense dank gaat uit naar mijn vriend, Wouter Desmet, voor zijn onvoorwaardelijke steun en zijn eindeloze begrip en geduld tijdens het hele proces.

# Inhoudsopgave

<b>Woord vooraf</b> .....	<b>4</b>
<b>Inleiding</b> .....	<b>11</b>
<b>1 In oorlogen sneuvelt de waarheid altijd als eerste</b> .....	<b>12</b>
1.1 Honderd jaar later, honderd keer vreedzamer? .....	13
1.2 De Grote Oorlog: 1914-1918.....	13
1.2.1 28 juni 1914, een keerpunt .....	14
1.2.2 De stellingenoorlog gaat van start .....	15
1.2.3 De eindeloze oorlog aan het Westelijke front .....	16
1.2.4 De doorbraak .....	17
1.3 Poperinge: ‘het enige centrum van betekenis’ .....	17
1.3.1 Garnizoensstad .....	18
1.3.2 Bevolking: burgers, soldaten, vluchtelingen... en kinderen? .....	18
1.3.3 Huisvesting .....	19
1.3.4 Hygiëne .....	21
1.3.5 Wat gebeurde er met de gewonden? .....	21
1.3.6 Toch niet zonder gevaar? .....	21
1.3.7 Bereikbaarheid.....	22
1.3.8 Ontspanning .....	23
<b>2 Zolang er brouwers zijn, zal er bier zijn</b> .....	<b>25</b>
2.1 Brouwers, stuk voor stuk een beetje kunstenaars .....	25
2.1.1 Algemeen.....	25
2.1.2 De verschillende grondstoffen .....	25
2.1.2.1 <i>Mout en andere granen</i> .....	26
2.1.2.2 <i>Hop</i> .....	26
2.1.2.3 <i>Gist</i> .....	27
2.1.3 Bereidingswijze .....	27
2.2 De brouwers en hun brouwerijen tijdens de Eerste Wereldoorlog .....	29
2.2.1 De situatie in België .....	30
2.2.1.1 <i>Verschil brouwen in bezet en onbezet België</i> .....	31
2.2.2 De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezet België .....	34
2.2.2.1 <i>Algemeen</i> .....	35
2.2.2.2 <i>Poperinge en de deelgemeenten</i> .....	36
2.2.3 Hoe was het om te brouwen in oorlogstijd? .....	44
2.2.3.1 <i>Een oorlogsbrouwsel</i> .....	45
2.2.3.2 <i>Productie aan de hand van het moutverbruik</i> .....	45

2.2.3.3	<i>Stoommachines en andere motoren</i>	48
2.2.3.4	<i>Wetgeving</i>	50
2.2.3.5	<i>Hygiëne</i>	54
2.2.3.6	<i>Wanneer mocht men brouwen?</i>	57
2.2.3.7	<i>Beperking van de bierdensiteit</i>	59
2.2.3.8	<i>De brouwprocedure</i>	59
2.2.3.9	<i>Grondstoffen</i>	60
2.2.3.10	<i>Reactie van de brouwers</i>	63
2.2.4	Een 'specialleke': de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren	65
2.2.4.1	<i>Ontstaan</i>	65
2.2.4.2	<i>Leven volgens de Regel van de Strikte Observantie: autarkie</i>	66
2.2.4.3	<i>Monnik zijn versus alcohol drinken?</i>	67
2.2.4.4	<i>Casus: de brouwerij van Sint-Sixtus</i>	68
2.2.5	Baden in brouwerskuipen: mythe of werkelijkheid?	73
2.2.5.1	<i>Niedliche kleine Dingerchen</i>	73
2.2.5.2	<i>Badende soldaten</i>	75
2.2.5.3	<i>Wasserijen</i>	89
<b>3</b>	<b>Hop en bier - hop en landbouw - hop en Poperinge</b>	<b>92</b>
3.1	Humulus lupulus, een merkwaardige plant	92
3.1.1	De plant	92
3.1.2	Hop, wat doe je ermee?	94
3.1.2.1	<i>Hop in bier: de bepalende factor voor het aroma</i>	94
3.1.2.2	<i>Hop in de cosmetica en farmacie</i>	95
3.1.2.3	<i>Hop in de gastronomie</i>	95
3.1.2.4	<i>Hop in de decoratie</i>	95
3.1.3	Het verbouwen van hop	96
3.1.3.1	<i>Waar?</i>	96
3.1.3.2	<i>De teelt en de pluk</i>	97
3.2	Hop tijdens de Eerste Wereldoorlog	98
3.2.1	Hopareaal	99
3.2.1.1	<i>De situatie in België</i>	99
3.2.1.2	<i>De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezet België</i>	101
3.2.2	Récoltes (de oogst) Groot-Poperinge	106
3.2.3	Was er nu een tekort aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog?	110
3.2.4	Soorten hop	112
3.2.5	Soldaten in de pluk	112
<b>4</b>	<b>Bier, wijn en sigaren, en dan het oorlogsklusje klaren</b>	<b>115</b>
4.1	Bier drink je met verstand, en dat sinds mensenheugenis	115
4.1.1	De oorsprong van het bier: een mensendrank	115
4.1.2	Bier, what's in a name?	117

4.1.3	België en haar bier: een diepgewortelde cultuur .....	119
4.2	Bier tijdens de Eerste Wereldoorlog .....	120
4.2.1	De situatie in België .....	121
4.2.2	De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezet België .....	122
4.2.2.1	<i>Soorten bier</i> .....	123
4.2.2.2	<i>Andere dranken?</i> .....	125
4.2.2.3	<i>Enkele prijzen</i> .....	126
4.2.2.4	<i>Wat vonden de soldaten zelf van het bier?</i> .....	127
4.2.2.5	<i>De ene herberg tegen de andere</i> .....	128
4.2.2.6	<i>Een glaasje te veel?</i> .....	130
<b>5</b>	<b>Besluit .....</b>	<b>131</b>
<b>6</b>	<b>Epiloog.....</b>	<b>132</b>
<b>7</b>	<b>Bijlagen.....</b>	<b>134</b>
7.1	Bijlage 1: Verwerking gegevens uit ‘Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale’ door Philippe Vander Maelen (1836) .....	135
7.2	Bijlage 2: Brouwerijen en hopareaal België (1895-1900) .....	136
7.3	Bijlage 3: Brouwerijen en hopareaal Groot-Poperinge (1895-1900).....	137
7.4	Bijlage 4: Brouwerijen Groot-Poperinge voor, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog .....	138
7.5	Bijlage 5: Oogst stadshop en gemeentehop 1915 .....	141
7.6	Bijlage 6: Oogst stadshop en gemeentehop 1916 .....	142
7.7	Bijlage 7: Oogst stadshop en gemeentehop 1917 .....	143
7.8	Bijlage 8: Oogst stadshop en gemeentehop 1918 .....	144
<b>8</b>	<b>Literatuurlijst .....</b>	<b>145</b>
8.1	Archieven .....	146
8.1.1	Provinciaal archief Brugge.....	146
8.1.2	Rijksarchief Brugge .....	146
8.1.3	Stadsarchief Ieper .....	147
8.1.4	Stadsarchief Poperinge .....	147
8.2	Boeken .....	149
8.2.1	Uitgegeven werken .....	149
8.2.2	Onuitgegeven werken .....	152
8.3	Elektronische bronnen .....	153
8.4	Mondelinge bronnen .....	160
8.5	Tijdschriften .....	160



## Illustraties

Illustratie voorblad: Brouwerij Sint-Joris in Reningelst tijdens de Eerste Wereldoorlog.  
Op de foto is brouwer Nestor Six met zijn knechten te zien.  
(Becuwe, F., 2009, p. 76 en met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 1: Otto von Bismarck (Wikimedia, (s.d.). Internet)

Illustratie 2: De verwoeste brouwerij St-Louis van de familie Verlende in Lo  
(met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 3: Reclameposter brouwerij H. Vermeulen-Meyne Ieper  
(met dank aan Bertin Deneire)

Illustratie 4: Brouwerij Ryspeert in de Gasthuisstraat tijdens 1914-1915  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)

Illustratie 5: Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917  
(Becuwe, F., 2009, p. 96 en met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 6: Naoorlogse reclame voor de brouwerij 't Zwynland  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)

Illustratie 7: Brouwer Carel Verfaillie uit Proven op pad met paard, kar en bier  
omstreeks 1900  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)

Illustratie 8: Nogmaals de brouwerij Verfaillie uit Proven  
(Becuwe, F., 2009, p. 59 en met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 9: Prins Alexander de Teck in Pervijze  
(Becuwe, F., 2009, p. 69 en met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 10: Reclame voor de brouwerij Feys-Callewaert voor flessenbier op 26 mei  
1917  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)

Illustratie 11: Broeder Fabianus Pype, de brouwer van de Sint-Sixtusabdij, poseert snel  
even tussen het vele werk door  
(van Royen, H., 2007, p. 24 en met dank aan Chris Vandewalle)

- Illustratie 12: Prentkaart '*Niedliche kleine Dingerchen*' (Ansichtkarten-center, (s.d.). Internet)
- Illustratie 13: Prentkaart Duitse soldaten op luizenjacht (Veikkos Archiv, (s.d.). Internet)
- Illustratie 14: Prentkaart Franse soldaten '*Les poux et les boches, deux vermines difficiles à faire disparaître*' (Delcampe, (s.d.). Internet)
- Illustratie 15: Britse soldaten plukken de luizen van hun kledij (History, (s.d.). Internet)
- Illustratie 16: Britse kerstkaart '*Fighting Fleas (?) in Flanders*' (World War 1 Postcards. (s.d.). Internet)
- Illustratie 17: Op elkaar gestapelde fouders (met dank aan Chris Vandewalle)
- Illustratie 18: Poster Lifebuoy soap (Frisk, S. (s.d.). Internet)
- Illustratie 18: Portret Achiel Van Walleghem (In Flanders Fields. (s.d.). Internet)
- Illustratie 19: De hoppluk in Poperinge in 1902  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)
- Illustratie 20: Het wegen van de hop in de stadsschaal (Poperinge, 1900-1914)  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)
- Illustratie 21: Het keuren van de hop in de stadsschaal van Poperinge (1900-1914)  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)
- Illustratie 22: Voorkant brief hobbonden uit de streek Poperinge aan de minister van Landbouw (8 oktober 1918)  
(met dank aan het Rijksarchief Brugge en Chris Vandewalle)
- Illustratie 23: Schets '*Hoppicking in Flanders*' (JM's World War One Sketchbook. (1917-1918), Internet en met dank aan Willy Tillie)
- Illustratie 24: De Egyptische farao Antef II offert melk en bier aan de goden Ra en Hathor in Thebe (Webb, T., Beamont, S., 2012, p. 14)

## Inleiding

Op vandaag wordt het Belgische bier overal ter wereld gedronken. Ons bier staat werkelijk aan de top van alle wereldwijde bieren en wordt terecht geroemd. De jongste campagne van de Belgian Brewers onder de naam 'Fier op ons bier'<sup>1</sup> herinnert ons daar nogmaals aan.

Al sinds mensenheugenis wordt bier gebrouwen en gedronken. Ons land heeft een diepgewortelde biercultuur die een heel eind teruggaat in de geschiedenis. Waarom is net België zulk bierland geworden? De bieren die wij nu kennen op vandaag zijn niet dezelfde als de bieren van pakweg 100 of 200 jaar geleden. Hoe wordt bier nu gemaakt? Hoe werd bier vroeger gemaakt? En vooral: was het even gemakkelijk om bier te brouwen en te drinken tijdens de Eerste Wereldoorlog?

In deze bachelorproef is heel specifiek onderzoek gevoerd naar de situatie van de brouwers en brouwerijen tijdens de Eerste Wereldoorlog. In welke mate heeft de Grote Oorlog een impact gehad op het brouwproces en op het leven van de brouwers? Hoe was het gesteld met de smaak en de kwaliteit van het oorlogsbier? Hoe slaagden de brouwers erin te voldoen aan de sterk gestegen vraag? Wat waren de voornaamste moeilijkheden waarmee ze te kampen kregen?

Naast de situatie van de brouwers en hun brouwerijen, wordt er gekeken naar de hoptelers met de teelt en de pluk tussen 1914 en 1918. Hop was en is nog steeds één van de belangrijkste grondstoffen die nodig zijn om bier te brouwen. Waarom? Wat zijn de eigenschappen van hop en waarom wordt het in bier gebruikt? Was er tijdens de Eerste Wereldoorlog wel genoeg hop voorhanden en welke moeilijkheden kenden de hoptelers bij de teelt gedurende die vier jaar?

Op al deze vragen probeert deze bachelorproef een duidelijk antwoord te formuleren. Tijdens het onderzoek is geen aandacht besteed aan de brouwerijen en de hopteelt in het volledige België. Het zou omslachtig en vrij onmogelijk zijn om dit voor zowel het onbezette als bezette gedeelte van België te bepalen. In deze bachelorproef wordt gefocust op één gebied in het onbezette landsgedeelte tijdens de Grote Oorlog: de regio van het huidige Groot-Poperinge. Deze regio staat gekend om haar hopteelt en diende tijdens de Eerste Wereldoorlog als ontspanningsplaats voor de geallieerde soldaten van alle nationaliteiten. Bier was er een zeer populaire drank bij de soldaten én de burgerbevolking en zo was het logisch om ons af te vragen hoe het daar toen zat met de bierproductie-, handel en consumptie.

---

<sup>1</sup> Belgian Brewers. (s.d.). *Fier op ons bier*. Internet, 2014-02-01 (<http://www.belgianbrewers.be/nl/nieuws/actualiteit/article/campagne-fier-op-ons-bier>).

# 1 In oorlogen sneuvelt de waarheid altijd als eerste<sup>2</sup>

*“Het is de oorlog van de ‘opgeofferde generatie’, opgeofferd voor iets dat achteraf niet meer zo goed te achterhalen is.”*<sup>3</sup> Dit citaat van Sophie De Schaepdrijver, Belgische historica, brengt het collectieve gevoel over de Eerste Wereldoorlog goed onder woorden. De periode 1914-1918 ligt in het collectieve geheugen van iedere Belg gegrift, maar als je aan een doorsnee inwoner zou vragen *waarom* al die mannen ten strijde zijn getrokken en gesneuveld, dan zouden weinig mensen daar een pasklaar antwoord op kunnen geven. Wat zou het antwoord geweest zijn van de soldaten zelf, mocht je hen honderd jaar geleden diezelfde vraag hebben gesteld? Natuurlijk wisten ze wel tegen wie ze vochten, maar wisten ze wel waarom?

Wie had ooit durven denken dat conflicten tussen grootmachten in de internationale politiek zulke grote invloed zouden hebben op ons kleine, neutrale landje? Wie had ooit durven denken dat één van de grootste wereldbranden in de geschiedenis zich zou afspelen in *Brave Little Belgium*, dat amper 85 jaar bestond en zelfs geen medezeggenschap mocht hebben op het internationale toneel? Achteraf gezien was deze oorlog complete waanzin en het is weerzinwekkend om te zien en te lezen wat er in die vier jaar allemaal is gebeurd.

Wij kijken met onze 21<sup>ste</sup>-eeuwse bril naar die periode in de geschiedenis en vragen onszelf af hoe dat allemaal is kunnen gebeuren. Hoe konden alle partijen in die oorlog zo enthousiast zijn om eraan mee te doen, en vooral: om het zo lang te laten duren? Wij kleven onze moderne tijdsgeest op die jaren en proberen het punt te analyseren waar het allemaal is fout gelopen. We proberen te begrijpen, te achterhalen en te analyseren, maar zal het ons ooit lukken? Is het wel aan ons om dat te doen? Feitenkennis vertelt ons heel veel, maar ze staat ons nog niet toe om een compleet beeld te vormen over wat er toen allemaal is gebeurd. De mensen toen leefden in een heel andere tijd en keken anders tegen de zaken aan. We kunnen ons niet volledig verplaatsen in hun tijdsgeest, en daardoor kunnen we het nooit ten volle begrijpen.

Toch blijven we met één vraag zitten waarvan we weten dat we die nooit zullen kunnen beantwoorden. Hadden alle partijen geweten dat deze oorlog zo lang zou duren en dat ze zulke grote impact zou hebben op de deelnemende landen en op de rest van de wereld, zouden ze er dan wel aan begonnen zijn? Zouden ze hun principes aan de kant hebben gezet, of was het echt onvermijdelijk? Terugkijkend naar het citaat van Sophie De Schaepdrijver, kunnen we daar één zin aan toevoegen, n.l.: Valt het dan ooit te achterhalen?

---

<sup>2</sup> Deze woorden stammen van de Griekse schrijver Aischylos (526-456 v.C.). Als soldaat vocht hij onder andere in de Slag van Salamis in 480 v.C. Dit citaat werd zelfs ooit gebruikt door Winston Churchill.

<sup>3</sup> Belgische overheid. (s.d.). *De herdenking van de Eerste Wereldoorlog in België*. Internet, 2014-04-19 (<http://www.be14-18.be/nl>).

## 1.1 Honderd jaar later, honderd keer vreedzamer?

Binnenkort is het honderd jaar geleden dat de Eerste Wereldoorlog begon, en deze gebeurtenis zal zeker niet onopgemerkt voorbij gaan. De komende vier jaren zullen trouwens niet onopgemerkt voorbij gaan. In heel België zijn evenementen gepland: van nationale ceremoniën tot tentoonstellingen en tal van andere activiteiten. Dan zwijgen we nog over de boeken, films en radio- en televisieprogramma's die zullen verschijnen over dit thema. In de aanloop tot de herdenking is alvast heel wat inkt gevloeid over de materie. Niet alleen inkt; iedereen herinnert zich nog wel de Vlaamse serie 'In Vlaamse Velden'.

Centraal bij deze herdenkingen staat de vredesboodschap: 'Nooit Meer Oorlog'. Na de Eerste en Tweede Wereldoorlog werd het voor iedereen duidelijk dat het welletjes was geweest. In amper 30 jaar tijd kregen België en de rest van de wereld twee zware conflicten te verduren en daar moest verandering in komen. Om deze reden zagen organisaties zoals de Verenigde Naties in 1945 en de Europese Unie in 1958 het levenslicht.

Is de wereld nu wel vreedzamer dan toen? Zijn we in onze opzet geslaagd? Gezien de recente gebeurtenissen in de internationale politiek, laten we deze vraag onbeantwoord. Eén ding staat vast: hopelijk worden we tijdens de komende vier jaar vol met herdenkingen nogmaals herinnerd aan het feit dat zoiets nooit meer mag gebeuren.

## 1.2 De Grote Oorlog: 1914-1918

Daarnt werd al vermeld dat het nu bijna honderd jaar geleden is dat de Eerste Wereldoorlog begon. Hoe verliep deze oorlog? Wat waren de belangrijkste gebeurtenissen? En vooral: wat waren de oorzaken en aanleiding? In dit onderdeel proberen we heel kort het verloop van de Grote Oorlog te schetsen aan de hand van de 'hoogtepunten'.

Zoals Sophie De Schaepdrijver in haar standaardwerk 'De Grote Oorlog: Het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog' schrijft: "*Belgiës Eerste Wereldoorlog verliep op twee fronten: in de modder van de IJzer en in het bezette land.*"<sup>4</sup> In dit overzicht hebben we er alleen voor gekozen om de belangrijkste feiten aan bod te laten komen, en niet de sociaal-culturele sfeer in het bezette en onbezette België. Dit zou ons te ver leiden. In het volgende onderdeel uit dit hoofdstuk, 'Poperinge, het enige centrum van betekenis', wordt wel dieper ingegaan op het sociaal-culturele, maar dan enkel voor de regio Groot-Poperinge.

---

<sup>4</sup> Citaat uit flaptekst: De Schaepdrijver, S.(2013). *De Grote Oorlog: het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Amsterdam: Atlas Contact.

### 1.2.1 28 juni 1914, een keerpunt<sup>5</sup>

“Er was een prins doodgeschoten...”<sup>6</sup> Deze uitspraak van Jules Depla, oud-strijder van de Eerste Wereldoorlog, omschrijft perfect hoe het gewone volk de aanleiding te horen kreeg. Inderdaad, de dood van Frans Ferdinand van Oostenrijk-Este op 28 juni 1914 zou heel wat landen tegen elkaar opzetten en de hele oorlogsmachine in gang zetten. Maar, *waarom?*

Om dit ten volle te begrijpen, moeten we terugkeren naar het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw, toen de kiemen voor de Eerste Wereldoorlog werden gelegd.



Illustratie 1: Otto von Bismarck

Alles begon met de Duitse eenmaking onder leiding van de Pruisische Otto von Bismarck. In die tijd was Duitsland geen eengemaakt rijk; het bestond uit vele onafhankelijke staatjes. Von Bismarck, minister-president van Pruisen, wilde een Pruisisch overwicht in Duitsland en Europa vestigen. Om dit te bereiken, moest hij Oostenrijk uitschakelen als leider van de Duitse bond. Hij annexeerde zes Duitse landen en richtte de Noord-Duitse bond op. Later slurpte hij de Zuid-Duitse bond op, en voltooide de Duitse eenmaking.

Frankrijk lag dwars, omdat het de Duitse eenmaking als een bedreiging aanzag. In de Frans-Duitse oorlog van 1870-1871 triomfeerde von Bismarck. In Versailles werd de Pruisische koning Wilhelm I tot keizer van het nieuwe Duitse rijk gekroond. Deze voor Frankrijk vernederende gebeurtenis werd nog verzwaard door de harde Duitse vredesvoorwaarden: behalve een zware oorlogsschatting moesten de Fransen Elzas-Lotharingen afstaan aan het nieuwe Duitse rijk. De overwinning van Frankrijk in 1871 illustreerde de kracht van Duitsland en de zwakte van Frankrijk, maar versterkte tegelijk de Frans-Duitse tegenstelling en legde de kiem voor een Frans revanchisme.

Tot 1890 was de Duitse buitenlandse politiek van von Bismarck gericht op het bewaren van de Europese vrede en het verstevigen van de internationale positie van Duitsland. Hij probeerde Frankrijk te isoleren en Rusland te vriend te houden. Maar in 1888 werd de jonge keizer Willem II keizer van het Duitse rijk en gooide het roer volledig om. Hij ontsloeg von Bismarck als kanselier, koos voor een expansionistische koers en wilde van Duitsland een wereldmacht maken.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> De Craene, K., Van Nieuwenhuysse, K. (2010). *Syllabus nieuwste tijd*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, pp. 67-77.

<sup>6</sup> Elfnovembergroep. (1985). *Van den Grooten Oorlog – Volksboek*. Kemmel: Malegijs.

<sup>7</sup> De Craene, K., Van Nieuwenhuysse, K. (2010). *Syllabus nieuwste tijd*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, p. 67.

Andere landen in Europa hadden schrik van de koers die het Duitse rijk wilde varen en sloten allerlei allianties van wederzijdse bijstand in geval van oorlog met Duitsland. Aan de ene kant was er de 'Triple Entente', een alliantie die bestond uit Groot-Brittannië, Rusland en Frankrijk. Een paar jaar daarvoor was Duitsland een akkoord voor wederzijdse bijstand aangegaan, maar met andere landen. Dit heette het 'Triple Alliantie' en bestond uit Duitsland, Oostenrijk-Hongarije en later Italië.

Een tweede conflict aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw kan gesitueerd worden in de Balkan. Toen het Ottomaanse Rijk uiteenviel, aasden heel wat nationalistische leiders op deze gebieden. Het Congres van Berlijn bepaalde dat Bosnië en Herzegovina door Oostenrijk-Hongarije zouden worden bestuurd. Later annexeerde Oostenrijk-Hongarije deze gebieden. De Serviërs waren daar niet tevreden mee omdat zij een Groot-Servië wilden realiseren met toegang tot de Adriatische Zee.

De botsingen tussen Oostenrijk-Hongarije en de Servische nationalistes wakkerden verder aan waarbij er verschillende aanslagen werden gepleegd door beide partijen. De verhoudingen tussen Oostenrijk-Hongarije en Servië (een beschermeling van Rusland) waren erg gespannen aan het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw. Om de Serviërs een toontje lager te laten zingen, besloot Oostenrijk-Hongarije in Bosnië legermanoeuvres te organiseren.

Bij een bezoek aan de Bosnische hoofdstad Sarajevo, werd de Oostenrijks-Hongaarse kroonprins Frans-Ferdinand op 28 juni 1914 doodgeschoten door een Servische nationalist, Gavrilo Princip. Hierop verklaarde Oostenrijk-Hongarije de oorlog aan Servië, nadat het zich eerst de steun van Duitsland had verzekerd. Rusland verklaarde op haar beurt de oorlog aan Oostenrijk-Hongarije. Nu traden de bondgenootschappen van de allianties in werking: er kwam een opeenvolging van oorlogsverklaringen. De tot de tanden gewapende Europese grootmachten stonden lijnrecht tegenover elkaar en de 'onvermijdelijke' oorlog brak uit...<sup>8</sup>

### 1.2.2 De stellingenoorlog gaat van start<sup>9</sup>

Als land was Duitsland volledig omsingeld door de verschillende landen van de twee allianties. Aan de ene kant moest Duitsland zich verdedigen tegen Frankrijk en Engeland en aan de andere kant moest Duitsland zich verdedigen tegen Rusland. Als antwoord op deze omknelling had Duitsland het Von Schlieffenplan. Het plan was om via (het neutrale!) België het noorden van Frankrijk aan te vallen, en zo de Franse verdedigingslijnen in de rug aan te vallen, vooraleer het leger van Rusland zou gemobiliseerd zijn. Eind juli 1914 vroeg Duitsland de vrije doorgang door België, maar dit werd geweigerd. Door deze daad, en door het verzet tijdens de rest van de oorlog, zou België de geschiedenis ingaan als 'Brave Little Belgium'.

---

<sup>8</sup> De Craene, K., Van Nieuwenhuysse, K. (2010). *Syllabus nieuwste tijd*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, p. 70.

<sup>9</sup> De Craene, K., Van Nieuwenhuysse, K. (2010). *Syllabus nieuwste tijd*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, pp. 68-77.

Op 4 augustus 1914 vielen de Duitsers België binnen via Luik. Natuurlijk kon het primitieve Belgische leger niet lang weerstand bieden aan de getrainde Duitse oorlogsmachine. De eerste maanden van de oorlog in België staan bekend om de Duitse waddaden tegenover de burgerbevolking. Een wereldwijd bekend voorbeeld hiervan is de brand in de beroemde universiteitsbibliotheek van Leuven tijdens de nacht van 25 op 26 augustus 1914. Na het vallen van de stad Antwerpen in oktober 1914, trokken de Duitsers pijlsnel op naar westen van het land. Miljoenen Belgen sloegen op de vlucht naar buurlanden zoals Nederland, Frankrijk en Engeland.<sup>10</sup>

In november 1914 raakten de Duitsers niet verder dan net voor Ieper en bijgevolg groeven beide partijen zich in. Hiermee ontstond de 750 kilometer-lange Westelijke frontlinie en zo ging de stellingenoorlog van start.<sup>11</sup>

### **1.2.3 De eindeloze oorlog aan het Westelijke front<sup>12</sup>**

In 1915 ondernamen de Britten en de Fransen een heel aantal pogingen, onder andere in Neuve-Chapelle (maart 1915), Ieper (april tot mei 1915) en Loos (september tot december 1915), om de stellingen van de Duitsers te doorbreken. Deze aanvallen leverden bitter weinig terreinwinst op, maar brachten wel massaslachtingen op grote schaal met zich mee. Onnoemelijk veel soldaten lieten hun leven voor slechts enkele meters terreinwinst. Op 22 april 1915 gebruikten de Duitsers voor het eerst gifgas in Ieper. De geallieerden volgden niet veel later.

Bijna het volledige jaar 1916 stond in het teken van de Slag om Verdun<sup>13</sup>, die plaatsvond van 21 februari 1916 tot 15 december 1916. Deze tien maanden durende veldslag is de geschiedenis ingegaan als één van de zwaarste en bloedigste veldslagen uit de Eerste Wereldoorlog, waarbij de verliezen aan beide kanten enorm waren. Aan het IJzerfront in België bleef het gedurende 1916 relatief rustig. Er vonden enkele noodzakelijke hervormingen plaats zoals de ontwikkeling van nieuwe strijdmethodes, het zorgen voor een betere uitrusting en degelijker opleiding voor het officieren –en onderofficierenkorps.

In de zomer van 1917 werd een einde gemaakt aan deze relatieve ontspanning. De Britten probeerden een doorbraak naar de Noordzeekust te realiseren, maar dit mislukte. Op 6 april 1917 verklaarden de Verenigde Staten de oorlog aan Duitsland en stapten zo mee in de Eerste Wereldoorlog. Vanaf dan werden de geallieerden versterkt met troepen vanuit de Verenigde Staten. Door de revoluties van 1917 in Rusland begonnen de communisten met de Duitsers te onderhandelen. Niet veel later werd het

---

<sup>10</sup> Wielinga, M. (s.d.). *De Eerste Wereldoorlog 1914-1918*. Internet, 2014-04-19 (<http://www.wereldoorlog1418.nl/notendop/index.html>).

<sup>11</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klapproos.

<sup>12</sup> Wielinga, M. (s.d.). *De Eerste Wereldoorlog 1914-1918*. Internet, 2014-04-19 (<http://www.wereldoorlog1418.nl/notendop/index.html>).

<sup>13</sup> Verdun is een gemeente in het Franse departement Meuse, ten zuiden van de Belgische provincie Luxemburg en ten westen van de grens met Duitsland.



Oostelijke front opgeheven door een wapenstilstand tussen Rusland en Duitsland. Het zou uiteindelijk nog tot 3 maart 1918 duren vooraleer de vrede officieel werd getekend in Brest-Litovsk. Naar het einde van 1917 toe vonden nog een aantal bloederige slagen plaats, zoals de Derde Slag om Ieper, ook wel beter bekend als de Slag bij Passendale.

#### **1.2.4 De doorbraak**

Vanaf de lente van 1918 kwam de oorlog in een stroomversnelling terecht. In de lente en de zomer van 1918 probeerden de Duitsers een beslissende overwinning te behalen met hun Lenteoffensief, vooraleer de nieuwe troepenkracht uit de Verenigde Staten de slagkracht van de geallieerden zou versterken. Pas in juli werden de aanhoudende aanvallen van de Duitsers een halt toegeroepen bij de Marne.

Onmiddellijk daarna, vanaf het begin van augustus, voerden de geallieerden het Eindoffensief of Honderddagenoffensief tegen de Duitsers. Het Amerikaanse leger had zijn volle sterkte bereikt en dit zou mede zorgen voor het definitieve terugtrekken van het verzwakte Duitse leger, dat trouwens oorlogsmoe was.

Op 11 november kwam de langverwachte wapenstilstand. Op deze dag sloten de Fransen, Britten en Duitsers in een treinwagon in Compiègne de wapenstilstand. Hiermee kwam er een einde aan de Eerste Wereldoorlog. Pas op 28 juni 1919, exact vijf jaar na het fatale schot van Gavrilo Princip, ging de vrede officieel in met het Verdrag van Versailles.

### **1.3 Poperinge: ‘het enige centrum van betekenis’**

De titel van het boek van Jan en Katrien Louagie-Nolf omschrijft perfect wat Poperinge, één van de weinige steden achter het front, betekende voor de soldaten tijdens de Eerste Wereldoorlog: het was de eerste halte na de hel. Na de verschrikkelijke ontberingen die de soldaten hadden gezien en moesten verdragen in de loopgraven, leek die eerste stad achter het front wel een paradijs. Was het echt een paradijs? In dit onderdeel proberen we de sfeer en ‘*the way of life*’ in Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog te schetsen. Als eerste bron hebben we het artikel ‘De Britse Zone te Poperinge en Omstreken’ (1969) uit *De Gidsenkring* gebruikt. Het artikel is vijftig jaar na de oorlog gepubliceerd en dit zorgt ervoor dat de auteur zich nog heeft kunnen baseren op mondelinge overlevering. Auteur Marguerite Petit heeft ook betrouwbare schriftelijke bronnen geraadpleegd om haar verhaal te brengen. De tweede bron waar we ons op hebben gebaseerd, is het rijk geïllustreerde boek ‘De oorlog achter het front 1914-1918’ (1987) van Christiaan Depoorter, Stefaan Cossey en Willy Tillie.

### 1.3.1 Garnizoensstad

Niet lang na het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog in België, verschenen de eerste soldaten in Poperinge. Op 14 oktober 1914 arriveerden de eerste Britse soldaten. De Britse staf vestigde zich in het college van Poperinge. De Franse soldaten maakten van het stadhuis hun hoofdkwartier. In het begin van de oorlog verbleven zowel Fransen als Britten in Poperinge, maar toch werd de stad eerst een Franse garnizoensstad<sup>14</sup>, in tegenstelling tot wat veel mensen denken. De stad had een belangrijke ligging omdat ze het kruispunt van vele wegen was. De weg naar Ieper, en zo de richting naar het front, was de belangrijkste weg vanuit Poperinge. In november 1914 namen de Fransen trouwens de volledige sector rond Ieper voor hun rekening. In haar artikel vermeldt Petit dat de Franse troepen op doortocht opvallend kleurrijk waren. Dit verbaasde de inwoners omdat de soldaten op die manier onmiddellijk een zichtbaar doelwit waren voor de vijand. Sommigen droegen blijkbaar nog hetzelfde uniform als in 1870!

In de eerste maanden van 1915 werd het front ingedeeld in sectoren en Poperinge behoorde vanaf dan tot de 'British back front area'. Dit zorgde ervoor dat Poperinge vanaf april 1915 tot aan het einde van de oorlog een Britse garnizoensstad werd. Vanaf dat moment werd Poperinge bijna uitsluitend bevolkt door Britse soldaten.

### 1.3.2 Bevolking: burgers, soldaten, vluchtelingen... en kinderen?

Met het verschijnen van de eerste soldaten, verschenen de eerste vluchtelingen. Mensen uit alle streken van België vluchtten via Poperinge naar Noord-Frankrijk. Ook heel veel Poperingenaars kozen ervoor de stad te verlaten. Vóór de oorlog telde de stad ongeveer 11 000 inwoners. In die eerste oorlogswinter kende men een verdubbeling. Meer dan 22 000 mensen verbleven toen in Poperinge, en in dit cijfer zijn de soldaten nog niet eens meegerekend. Doorheen de oorlogsjaren nam het bevolkingsaantal van de stad steeds verder toe door het stijgend aantal vluchtelingen, gecombineerd met het afwisselend verblijven van Britse soldaten. Exacte cijfers per oorlogsjaar zijn niet gekend, omdat het cijfer steeds veranderde door het arriveren of wegtrekken van nieuwe vluchtelingen en soldaten.

Algemeen gezien waren er gedurende de hele oorlog weinig kinderen in Poperinge. Vanaf 1915 werden de meeste kinderen tussen zes en veertien jaar naar Franse schoolkolonies gebracht in Rouen of andere plaatsen nabij Parijs. Wezen gingen naar Zwitserland door het toedoen van koningin Elizabeth. De meeste scholen waren al gesloten sinds oktober 1914 en bleven gedurende de hele oorlog dicht. Op 1 maart 1915 werd een poging ondernomen om enkele scholen te heropenen, maar deze mislukte.

Duizenden en duizenden soldaten van alle nationaliteiten passeerden elke dag door Poperinge. De ene groep soldaten kwam terug van het front, terwijl de andere groep

---

<sup>14</sup> Een garnizoensstad is een stad van militair belang waar één of meerdere legerafdelingen gevestigd zijn.

net op het punt stond om te vertrekken. Om maar een voorbeeld te geven: op 22 oktober 1914 trokken maar liefst 40 000 Britse soldaten door de stad naar het front. Op 23 februari 1915 werden 72 treinen met Britse soldaten in 24 uur tijd geteld. Petit omschrijft het als volgt: *“Dag in dag uit kwam er een verse lading Britse soldaten toe.”*

In het begin van oorlog kende Poperinge grote ellende. Baby's werden geboren langs de straat, mensen overnachtten op stro in kerken, elke dag werden tien tot twintig doden aangegeven aan het stadhuis en tot overmaat van ramp was er geen brood meer. Het alomtegenwoordige broodtekort wordt zelfs vermeld in het boek 'De Grote Oorlog' (2013) van Sophie De Schaepdrijver. Zij schrijft daar het volgende over: *“Maar een modus vivendi die een kwestie was van leven of dood. Overweldigend was al vrijwel onmiddellijk na de inval het voedselprobleem. Op een inderhaast uitgevaardigd uitvoerverbod van voedselwaren na, had de Belgische regering niets kunnen voorzien voor de ravitaillering in oorlogstijd. En België was een zeer dicht bevolkt land, dat al sinds tijden niet meer in zijn eigen voedselbehoeften voorzag: zo was het voor 80 procent van zijn tarwe van invoer afhankelijk. Die invoer lag stil nu de geallieerden Duitsland de economische oorlog hadden verklaard.”*<sup>15</sup>

De Belgische overheid probeerde om via de buurlanden, vooral via Groot-Brittannië, de voedselhulp op te lossen. In eerste instantie stond Groot-Brittannië hier weigerachtig tegenover, omdat ze schrik hadden dat de voorraden zouden worden ingepikt door de Duitsers. Later gaven ze toe. De Schaepdrijver noteert hierover het volgende: *“Na moeizame onderhandelingen verkreeg Heineman van het Duitse Gouvernement-Generaal in Brussel de verzekering dat hulpgoederen niet in beslag zouden worden genomen. (...) Aldus kwam op 1 november 1914 de eerste lading voedsel het bezette land binnen: een schip volgeladen met zakken meel, rijst en bonen, bijna 2500 ton bij elkaar. De eerste winter van de oorlog zou alvast geen hongervinter worden. Daarna zou men wel weer zien.”*<sup>16</sup>

Inderdaad, op 11 november 1914 kwam in Poperinge een voorraad van 80 000 kilogram meel binnen. In beide bronnen wordt vermeld dat Poperinge tijdens de volgende oorlogsjaren niet echt voedseltekorten kende.

### 1.3.3 Huisvesting

Waar moest deze enorme mensenmassa naartoe? Waar en hoe kon men al deze mensen een dak boven het hoofd bieden? De mooiste en grootste huizen werden ingepalmd door officieren en hogere militairen. Zodoende waren er heel veel inwoners die in hun eigen woning slechts één of twee kamertjes ter beschikking hadden om zelf in te wonen. Algemeen was het zo dat er overal tenten in het landschap verschenen. In het boek 'De

---

<sup>15</sup> De Schaepdrijver, S.(2013). *De Grote Oorlog: het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Amsterdam: Atlas Contact, p. 115.

<sup>16</sup> De Schaepdrijver, S.(2013). *De Grote Oorlog: het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Amsterdam: Atlas Contact, p. 117.

oorlog achter het front' wordt er gesproken over een scouts-achtig gedoe<sup>17</sup> omdat er gewoon overal tenten stonden. Naarmate de oorlog vorderde –de oorlog bleef immers maar eindeloos voortduren- werden de tenten vervangen door solide barakken. In haar artikel vermeldt Marguerite Petit dat de Britten zeer net waren en erg op een huiselijke sfeer gesteld waren. Britse soldaten die in hun burgerleven tuinman waren, brachten verfraaiingen aan bij kerkhoven of veldhospitalen of maakten bloemperken om de stad te verfraaien. Wat blijkbaar ook heel typisch was voor de *Tommies*, was hun geur van zeep en sigaretten en hun voorliefde voor sport: zwemmen, 'football' en cricket.

Bij de burgerbevolking zag men steeds meer en meer een toevlucht "op den buiten". De hele stad was overbevolkt en bijgevolg gingen veel inwoners 's avonds naar de randgemeenten om er te slapen, om dan overdag terug te keren naar de stad om er hun winkeltjes uit te baten. Bijna iedereen in Poperinge baatte een winkeltje of herberg uit of leefde op één of andere manier van de soldaten. Veel ander werk was er immers niet.

Ook al stelde de burgerbevolking het zeer goed met de Britse soldaten, toch was het niet allemaal rozengeur en maneschijn. De burgerbevolking in Poperinge mocht op geen enkele manier gebruik maken van transport, treinen of trams, geen foto's nemen en honden waren ten strengste verboden. Dit allemaal uit 'veiligheidsoverwegingen', lees: spionage door de vijand voorkomen. In het register van de ontvangen brieven van de *Town Major* in het stadsarchief van Poperinge zien we dat veel melding werd gedaan van in beslag genomen fototoestellen of gefusilleerde honden. De burgerbevolking moest telkens kunnen verantwoorden waarom ze zich op die plaats op dat moment in de stad bevond. Zo kun je wel stellen dat Poperinge een heel apart regime kende.

Een belangrijke pion in dit regime was de *Town Major*. Het Merriam-Webster woordenboek omschrijft het woord als volgt: "*An officer of a British garrison having the general supervision of good order (as in an occupied city during military operations)*".<sup>18</sup> Deze man was dus een officier die de verantwoordelijkheid had om de goede orde te bewaren in een garnizoensstad. Je kunt zijn functie omschrijven als een plaatsvervangende militaire burgemeester. In veel bronnen wordt vermeld dat de *Town Major* een *Provost Marshal* (een soort politiecommissaris) aan zijn zijde had. Jammer genoeg is er niet veel over deze man bekend. Na de oorlog is alle documentatie over deze persoon meegenomen naar Engeland. In de stadsarchieven van Poperinge is er niets terug te vinden aangaande deze figuur omdat alle stadsarchieven vanaf 1915 in Le Havre verbleven.

---

<sup>17</sup> Depoorter, C., Cossey, S., Tillie, W. (1987). *De oorlog achter het front: 1914-1918*. S.l. De Kring voor Heemkunde "Aan de Schreve", p. 39.

<sup>18</sup> Merriam-Webster. (s.d.). *Dictionary: 'town major'*. Internet, 2014-05-04 (<http://www.merriam-webster.com/dictionary/town%20major>).

### 1.3.4 Hygiëne

Het feit dat zoveel mensen op zulke kleine oppervlakte moesten samenleven, veroorzaakte een erbarmelijke situatie voor wat de hygiëne betreft. Tijdens de eerste oorlogswinter brak er een epidemie van tyfuskoorts uit. Het 'Institut Pasteur' van Parijs met al haar personeel, inclusief de befaamde Marie Curie<sup>19</sup>, vestigde zich in het college van Poperinge. Zij deden de ontdekking van de tyfusbacil of 'bacil van Eberth' in het drinkwater én in het bier. Als reactie op deze ontdekking werden strenge maatregelen genomen. Op 3 februari 1915 werd een algemene inenting tegen tyfus georganiseerd en de Britse militaire overheid F.A.U. belastte de *Search Party*-ploegen met de taak tot het opsporen en wegvoeren van tyfuslijders. Een grote 'X' kwam op de huizen waar een tyfuslijder verbleef, en een grote 'Y' kwam op de huizen waar zich een gewone zieke bevond. De tyfuslijders werden weggevoerd naar de hospitalen in St-Omer, een stad in Noord-Frankrijk.

### 1.3.5 Wat gebeurde er met de gewonden?

We weten ondertussen wat er met de tyfuslijders gebeurde, maar waar gingen de gewonde soldaten die van het front kwamen naartoe? In het begin van de oorlog, toen er in Poperinge nog Franse én Britse soldaten verbleven, werd een opsplitsing gemaakt voor elk van deze nationaliteiten. De gewonde Britse soldaten gingen ofwel naar het Gasthuis, het kasteel D'Hondt of het klooster van Saint-Union. De gewonde Franse soldaten gingen naar de Zusters Benedictinessen of de kapel van het college. Verder werden veldhospitalen in tenten, hoeven of barakken opgericht. In de Lovie was er een groot hospitaal en in kasteel 't Couthof was er een Belgisch militair hospitaal gevestigd. Grote ingrepen en chirurgie vonden plaats in het hospitaal Remi, wat nu Lysenthoek is. In dit hospitaal vonden er bloedtransfusies plaats, wat zeer opmerkelijk was voor die tijd. De transfusie vond rechtstreeks tussen de twee personen plaats en de bloedgevers waren meestal vrijwilligers.

De allereerste oorlogsslachtoffers werden begraven in de tuin van Hilaire Deraedt, vlakbij kasteel D'Hondt. Al gauw werden er militaire kerkhoven vlakbij de hospitalen en veldhospitalen opgericht, zodat de doden net ver moesten verplaatst worden vanaf de plaats waar ze stierven. Begraffenissen en missen vonden plaats in schuren, zolders en bossen.

### 1.3.6 Toch niet zonder gevaar?

Soldaten werden vanzelfsprekend aan het oorlogsgeweld blootgesteld maar dit betekent niet dat de burgerbevolking zonder gevaar leefde in de stad. Af en toe werd de stad door vliegtuigen gebombardeerd, meestal zonder grote schade. Poperinge lag net

---

<sup>19</sup> Marie Curie (1867-1934) was een Pools-Franse scheikundige en natuurkundige en pionier op het gebied van radioactiviteit. Als erkenning voor haar baanbrekend werk ontving ze twee Nobelprijzen.

achter het front en kreeg soms te kampen met afweergeschut, langeafstandsgeschut of gas die door de wind naar de stad opwaaide.

Een voorbeeld hiervan is de gasaanval van 22 april 1915 in Steenstraete. Door de wind waaide het chloorgas de richting van Poperinge op, maar de burgers beschikten niet over gasmaskers. De Poperingenaars maakten zakdoeken en handdoeken nat, hielden ze voor hun mond en stopten ze overal onder deurspletten. Ze bleven gedurende die hele dag in huis en gingen pas naar buiten eenmaal het grootste gevaar geweken was.

### **1.3.7 Bereikbaarheid<sup>20</sup>**

Dagelijks liepen er tientallen transporten van en naar het front die door Poperinge passeerden. De stad diende als belangrijk knooppunt voor de aanvoer van mensen en materiaal voor het leger. Dan hebben we het nog niet over de beweging van vluchtelingen en de burgerbevolking! Met een hels spektakel en chaos tot gevolg kruisten de wegen van troepen in opmars, materiaalwagens en legereenheden van allerlei soort elkaar eindeloos. Er bevonden zich immers soldaten uit alle gebieden van het British Empire: Canadezen, Australiërs, Nieuw-Zeelanders, Hindoes, Senegalezen en zelfs Chinese vrijwilligers. De Chinezen kwamen vooral uit de Britse kolonie Hong-Kong en werden in de volksmond ook wel 'Tsjings' genoemd. Deze mannen hielden zich vooral bezig met het wegvoeren van munitie, het vullen van loopgraven en het repareren van de wegen.

De situatie werd snel onhoudbaar en het was voor iedereen duidelijk dat er verandering in moest komen. De Britse militaire autoriteiten waren verantwoordelijk om het verkeer te regelen. Om alles beter te laten verlopen, brachten ze drie grote veranderingen aan in Poperinge. In de eerste plaats kwamen er gestandaardiseerde verkeersborden. Dit kennen we tot op vandaag nog altijd. In de stad Poperinge zelf, en niet in de randgemeenten, gold het principe van het eenrichtingsverkeer. Toen duidelijk werd dat dit niet de beste oplossing was, kwamen The Royal Engineers -de Britse genietroepen- met een nieuwe oplossing: de Switch Road. Dit waren verbindingswegen die in noordelijke richting rond de stad liepen en zo het drukke stadscentrum vermeden. Troepen konden op die manier de grootste drukte van de stad vermijden en ontsnappen aan sporadische bombardementen. Later werden nog andere verkeersstromen gescheiden. Voetgangers, paarden, motorvoertuigen, troepen en burgers kregen elk hun eigen weg toegewezen en kregen tijdstippen opgelegd wanneer ze die konden gebruiken. De Britse Town Major en de verantwoordelijke verkeersagenten hielden alles in de gaten. Heel opvallend is dat dit plan in grote lijnen nog altijd gebruikt wordt in de binnenstad op vandaag!

---

<sup>20</sup> Christiaens, M. (2012). *Poperinge: vierdaagse aan de IJzer. Dag 2: ora et labora*. Internet, 2014-04-22 (<http://blogimages.bloggen.be/voetstukjes/attach/162189.pdf>).

### 1.3.8 Ontspanning

Als stad achter het front was Poperinge heel gekend en immens populair wat ontspanning betreft. Wie de combinatie 'Poperinge' en 'ontspanning' hoort, denkt onmiddellijk aan Talbot House. In het boek 'De oorlog achter het front' staat hierover het volgende te lezen: *"Niets liet vermoeden, toen in 1915 de "Q branche" (kwartiermeester) van de zesde divisie het grote huis in de Gasthuisstraat pachtte aan brouwer M. Coevoet-Camerlinck, voor de som van 150 Belgische frank per maand, om er een soldatenkantine in onder te brengen, dat dit witte huis de bakermat zou worden van een wereldwijze organisatie, de Toc H-beweging. Het Talbot House werd niet alleen een socio-cultureel centrum, maar ook geestelijk vond de frontsoldaat in de "upper room", de kapel, een ware toevlucht."*<sup>21</sup>

Oorspronkelijk werd het huis in de 18<sup>de</sup> eeuw gebouwd door een hophandelaarsfamilie die 'Lebbe' heette. In het museum zijn er nu nog altijd een aantal aspecten in het interieur die verwijzen naar de eerste functie van het huis. Een voorbeeld hiervan is de houten trap waar hopranken in gekerfd zijn<sup>22</sup>. Brouwer Maurice Coevoet kocht het huis in 1911, maar verhuurde het in 1915 nadat een bominslag het huis schade had berokkend. De brouwer vluchtte met zijn gezin naar veiliger oorden. Officieel werd het huis verhuurd aan de 6<sup>de</sup> Divisie van het Britse leger, maar de bezielers en uitbaters van het clubhuis waren aalmoezeniers Neville Talbot en Philip 'Tubby' Clayton. Soldaten uit alle rangen konden er terecht voor een moment van rust en ontspanning, en vonden er een alternatief voor het vaak dubieuze uitgaansleven in de rest van de stad.<sup>23</sup>

Buiten Talbot House waren er nog tal van ontspanningsmogelijkheden. Er waren bioscopen, openluchttheaters, tal van herbergen en hebben we het al gehad over het Chinese nieuwjaar? In haar artikel vermeldt Petit dat er in de zomer van 1916 en 1917 tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe werden gehouden, als ontspanning voor de gewonden. Vaak traden er Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat. Er was ook sprake van openluchttheater. De burgers van Poperinge hoorden van alles over 'Robinson Crusoë' en 'Willem tee Conquerant' (sic). Dit werd voorgedragen door welopgevoede jongens, vaak studenten van de Oxford University. De burgerbevolking wist in de verste verte niet waarover het allemaal ging, maar genoot met volle teugen. Op de Grote Markt werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.

De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren de herbergen. Petit vermeldt dat er in de stad Poperinge alleen al meer dan 270 herbergen waren, met bier en whisky in overvloed. Zelfs boeren of particulieren in de nabijheid van kampen gingen aan het brouwen. Of dit dan wel degelijk bier was, laten we in het midden. Dan schrijft Petit het

---

<sup>21</sup> Depoorter, C., Cossey, S., Tillie, W. (1987). *De oorlog achter het front: 1914-1918*. S.l. De Kring voor Heemkunde "Aan de Schreve", p. 154.

<sup>22</sup> Met dank aan Gertjan Remmerie, verantwoordelijke voor het museum en tentoonstellingen

<sup>23</sup> Talbot House. (s.d.). *Geschiedenis*. Internet, 2014-04-22 (<http://www.talbothouse.be/nl/museum/history/little-paris>).

volgende: *“In alle herbergen ging het er niet even eerlijk aan toe: werden er niet soms 3 verschillende soorten wijn, en nog aan 3 verschillende prijzen verkochte wijn uit dezelfde ton getapt?”* Het vreemde aan dit stukje uit het artikel is niet zozeer het verkopen van dezelfde wijn aan drie verschillende tarieven, maar wel de wijn zelf! Wijn was verboden in Poperinge door de Britten, en dit heeft heel veel sluitingen van herbergen veroorzaakt. In de brieven gericht aan de Town Major in Poperinge<sup>24</sup> valt te lezen dat heel veel herbergen voor bepaalde of onbepaalde tijd gesloten werden, omwille van de wijn-kwestie.

---

<sup>24</sup> Met dank aan het Stadsarchief Poperinge



## **2 Zolang er brouwers zijn, zal er bier zijn**

*“België is voor bier wat Frankrijk voor wijn is, en Schotland voor whisky”*, valt te lezen in het boek ‘Bier, de wereldatlas’ van Tim Webb en Stephen Beaumont. Inderdaad, België is hét bierland bij uitstek en eveneens het vlaggenschip van het ambachtelijk bierbrouwen. Terwijl in andere landen de ambachtelijke brouwerijen na verloop van tijd overgingen in industriële brouwerijen en daardoor dus verdwenen, werd de ambachtelijke brouwerstradities in België in ere gehouden.

In dit hoofdstuk bespreken we alles wat met brouwerijen en brouwen te maken heeft. Voor we de situatie tijdens de Eerste Wereldoorlog bespreken, willen we eerst wat algemene toelichting geven bij het onderwerp. Net iedereen weet immers hoe bier gebrouwen wordt en wat er daar allemaal bij komt kijken. Al is de methode om bier te brouwen al heel wat veranderd in de loop van de geschiedenis, toch wordt altijd vertrokken vanuit dezelfde basisprincipes. Brouwers tot op vandaag, en tijdens de Eerste Wereldoorlog, hebben altijd gebrouwen volgens een vooropgesteld plan, aangevuld met wat creatieve genialiteit...

### **2.1 Brouwers, stuk voor stuk een beetje kunstenaars**

#### **2.1.1 Algemeen**

Volgens de Federatie van Belgische brouwers kennen we op vandaag iets meer dan 1600 verschillende bieren en 157 brouwerijen verspreid over heel België. Het zeer uitgebreide assortiment bieren is zeker en vast een unicum op wereldvlak. Het is waar dat de doorsnee Belg steeds minder bier drinkt, maar het gaat wel om veel zwaardere bieren dan vroeger. Vroeger diende bier vooral als dorstlesser na het harde werk, terwijl dit nu niet meer het geval is.

Wat bedoelen we daar nu mee als we zeggen dat brouwers ergens een beetje kunstenaars zijn? Ook al vertrekken ze van min of meer dezelfde bereidingswijze, toch brengt iedere brouwer een ander en uniek eindproduct op tafel. Met bier kun je heel erg creatief zijn en zelf je eigen accenten leggen. Hoe verloopt dat nu, bier brouwen? Wat heb je er allemaal voor nodig?

#### **2.1.2 De verschillende grondstoffen**

Om bier te brouwen zijn verschillende ingrediënten nodig. Zoals eerder vermeld, wordt bier voornamelijk van granen gemaakt. Wat zijn de andere basisingrediënten? In dit onderdeel halen we kort de drie belangrijkste grondstoffen aan die gebruikt worden bij de bereiding. Onontbeerlijk is de keuze en de kwaliteit van het water. Brouwers hebben

gemiddeld zeven liter water nodig om één liter bier te produceren. Maar omdat dit ons te ver zou leiden, laten we de grondstof water even achterwege om ons te focussen op de drie andere basisproducten.

### **2.1.2.1 Mout en andere granen**

Mout, gekiemde en geroosterde gerst, is de basis van elk bier.<sup>25</sup> Gerst wordt gemout in een mouterij terwijl het brouwen in de brouwerij gebeurt. Bepaalde brouwerijen zijn zowel brouwerij als mouterij, maar de meeste brouwerijen kopen gewoon gemoute gerst of mout aan in plaats van ongemoute gerst. Door de werking van de enzymen, die worden geactiveerd door het mouten, wordt zetmeel omgezet in suiker, dat door vergisting in alcohol wordt omgezet.

Naast mout kunnen er nog andere granen gebruikt worden bij de bereiding van bier. Een voorbeeld hiervan is tarwe. Tarwe wordt soms ongemout toegepast bij de bereiding van witbieren en bij Brusselse bieren.<sup>26</sup>

### **2.1.2.2 Hop**

Hop is nu één van de belangrijkste grondstoffen in de bierbereiding, maar dat is niet altijd zo geweest. De eerste aanwijzingen van hop in bier dateren van rond 700. Tegen de veertiende eeuw was het al zodanig ingeburgerd dat de meeste Europese bieren hop bevatten. Hop wordt aan de wort toegevoegd om drie belangrijke redenen. Eerst en vooral doet hop het bier klaren. Hiermee wordt het probleem van oxidatie<sup>27</sup>, waar brouwers in de oudheid mee te kampen hadden, opgelost. Het geeft bier een aangename bittere smaak en ten derde zorgt het ervoor dat het bier langer houdbaar blijft.<sup>28</sup>

Tegenwoordig gebruiken brouwers meer dan 200 verschillende hopvariëteiten, waaronder vele recente hybriden, elk met hun eigen antiseptische eigenschappen, smaak, aroma en bitterheid. Welke hopvariëteit gebruikt wordt, is bepalend voor het karakter en de smaak van het bier, dus de juiste hop vinden om in het bier te gebruiken is niet eenvoudig.<sup>29</sup>

---

<sup>25</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 17.

<sup>26</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen.

<sup>27</sup> Onder invloed van de lucht veranderde de alcohol van de zoete graanextracten in scherpe zuren, wat niet gewenst was.

<sup>28</sup> Verlinden, H. (1933). *Leerboek der gistingsnijverheid uit de praktijk en voor de praktijk*. Brecht: L. Braeckmans, p. 102.

<sup>29</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 18.

### 2.1.2.3 Gist

Gist wordt bij de bereiding vooral gebruikt omwille van het andere eindproduct: alcohol.<sup>30</sup> Dit piepklein eencellig ovaal micro-organisme zet de suiker van het wort om in ethylalcohol en koolzuurgas.<sup>31</sup>

België is het enige land waar de vier gistingwijzen nog worden toegepast: bier van lage, hoge, spontane en gemengde gisting. Bij lage gisting ligt de gist op de bodem en werkt bij een lagere temperatuur tussen de 6° en 10°C, gedurende 8 tot 10 dagen, waarna men de gist van de bodem van de kuip kan scheppen. Voorbeelden hiervan zijn de pilsbieren.

Bij een hoge gisting bevindt de gist zich in de top van de wort en werkt bij een hogere temperatuur tussen de 18° en 25°C gedurende vier tot zes dagen. De gist blijft in een dikke laag op het bier drijven. Voorbeelden hiervan zijn de Trappistenbieren, Abdijbieren, Witbieren, Speciale Belges, Saisons en Zwaar blond.

Spontane gisting verloopt volgens een afwijkend procedé, omdat het hier gaat over wilde gisten met microben uit de lucht die het wort doen gisten. Aan deze bieren wordt geen gist toegevoegd, want de gistcellen aanwezig in de omgeving doen het wort vergisten. Voorbeelden hiervan zijn Lambiek, Geuze en afgeleide fruitbieren. Bij gemengde gisting wordt de bovengisting gecombineerd met melkzuurbacteriën. Voorbeelden hiervan zijn de Vlaamse Rood-Bruine en Oud-Bruine bieren (bijvoorbeeld Rodenbach).<sup>32 33</sup>

### 2.1.3 Bereidingswijze<sup>34 35</sup>

Veel mensen vergeten dat er aan hun glaasje bier op dat zonnige terrasje een hele bereiding is vooraf gegaan. Als we de bereidingswijze van bier bestuderen, kunnen we niet verder dan constateren dat alle bieren met veel zorg worden gemaakt. Elk bier is het resultaat van een vooropgezet plan met verschillende stappen. In dit onderdeel halen we kort de verschillende stappen aan die nodig zijn bij de bereiding van bier.

De eerste stap is het **schroten** (verkleinen of pletten) van de gemoute gerst en alle andere granen in de schrootmolen tot grof gemalen korrels. Dit heeft als doel de

---

<sup>30</sup> Wikipedia. (s.d.). Gist. Internet, 2014-04-18 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Gist>).

<sup>31</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen, p. 103.

<sup>32</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen, p. 103.

<sup>33</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, pp. 20-21.

<sup>34</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, pp. 25.

<sup>35</sup> Wikipedia. (s.d.). *Brouwen van bier*. Internet, 2014-04-18 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen\\_van\\_bier#Basisprincipes](http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen_van_bier#Basisprincipes)).

graankorrels zodanig te breken dat ze inwendig bloot komen en in contact kunnen komen met het brouwwater. Het resulterende mengsel wordt 'schroot' genoemd.

De volgende stap is het **maïschen** of bereiden van het beslag of het wort. Het schroot wordt met een bepaalde hoeveelheid warm water gemengd en wordt dan volgens een bepaald temperatuurverloop met welbepaalde rusttijden opgewarmd. Na het maïschen wordt een suikerrijke vloeistof met daarin drijvende vaste bestanddelen verkregen. In de volgende fase, het **klaren**, worden de vaste bestanddelen van de vloeistof gescheiden. Deze vaste stoffen worden de bostel genoemd en vaak gebruikt om tafelbier van te maken door het naspoelen met heet water. De heldere vloeistof die overschiet na het klaren wordt het wort genoemd.

Het wort wordt daarna in een brouwketel gedaan, waar dan hop aan wordt toegevoegd. Hop kan op drie manieren aan het wort toegevoegd worden: via gedroogde hopbellen, hopextract of hoppellets. Vervolgens wordt dit mengsel aan de kook gebracht: het **koken**. Dit proces duurt tussen de één en drie uur en heeft drie belangrijke functies: het stoppen van de werking van de enzymen, het steriliseren van water en ervoor zorgen dat de alfasuren van de hop hun bitterheid beter afgeven.

Na het koken moeten de resten van de hop opnieuw uit het mengsel worden verwijderd aan de hand van een zeef. Dit is wat we **filteren** noemen. Na het filteren moet de wort onmiddellijk worden afgekoeld door een warmtewisselaar of platenkoeler om infectiegevaar te vermijden en om het aroma te behouden.

In de volgende stap wordt de gist aan het brouwsel toegevoegd. De **vergisting** is één van de belangrijkste stappen bij het brouwen omdat ze in grote mate de eigenschappen van het bier bepaalt. Welke gistingwijze er gebruikt wordt, hangt af van de gistingstemperatuur. Na dit proces spreken we niet langer over 'wort', maar over 'bier'.

Na een eerste gisting vindt een tweede gisting plaats: het **lageren of het nagisten**. Deze tweede gisting gebeurt in gesloten kuipen waar het bier, afhankelijk van de biersoort, twee weken tot drie maanden bewaard wordt en tijd krijgt om te rusten. Deze kuipen zijn zodanig goed afgesloten opdat op geen enkele manier bacteriën in het bier zou kunnen terechtkomen. Via heel kleine gaatjes kan er wel zuurstof aan.

De laatste stap in het proces is de **hergisting of nagisting op fles of vaten**. Meestal wordt tijdens de botteling een kleine hoeveelheid verse gerst of vloeibare suiker toegevoegd om de gisting terug op gang te brengen. Bier wordt altijd vacuüm gebotteld, zodat er geen oxidatie kan optreden.

## 2.2 De brouwers en hun brouwerijen tijdens de Eerste Wereldoorlog

*“La seule industrie encore en vie sur la territoire belge”*.<sup>36</sup> Meer woorden zijn er niet nodig om de productie, de handel en de consumptie van bier tijdens de Eerste Wereldoorlog te omschrijven.

Dit citaat komt van Jean-François Maes (1873-1957), de Commissaris-Generaal van de Regering voor de Burgerlijke Bevoorrading in het Onbezette België; een functie die hij bekleedde sinds 1 september 1916. Deze man heeft een belangrijke rol gespeeld in het kleine deel van België dat niet door de Duitse bezetter werd ingenomen. Hij had meerdere belangrijke functies tijdens die periode, maar zijn verantwoordelijkheid voor de bevoorrading in het onbezette België was veruit de belangrijkste. Hij was verantwoordelijk voor de bevoorrading van de grondstoffen voor de brouwerijen en met dit ene citaat weet hij perfect te verwoorden hoe de ‘brouwsituatie’ toen in elkaar zat. Dankzij de vele documenten en gegevens die deze man heeft nagelaten, was het voor ons mogelijk om een poging te doen om de situatie voor de brouwers in die periode te reconstrueren. Hierbij willen we opmerken dat we niet alle documenten uit het archief van Jean-François Maes hebben bekeken. Enkel de documenten die relevant waren voor deze bachelorproef hebben we geraadpleegd.

In dit onderdeel brengen we het aantal brouwerijen in België en in het arrondissement Ieper -namelijk Poperinge en de deelgemeenten- voor, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog in kaart. Bij het in kaart brengen van de brouwerijen hebben we een vijftal primaire bronnen geraadpleegd. Als eerste hebben we de Brauerei-verzeichnis België (1984) van M. Friedrich geraadpleegd. Die informatie uit deze bron hebben we daarna vergeleken met de correspondentie gevoerd door commissaris Jean-François Maes<sup>37</sup>. Als derde bron bevestigen de cijfergegevens uit de Historische Databank van Lokale Statistiek<sup>38</sup> daterende uit 1896 en 1900 de informatie uit de eerste twee bronnen. Dankzij de vierde bron, de ‘Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale door Philippe Vander Maelen, konden we ons een beeld vormen van de situatie in 1836. De bevolkingsboeken van 1910-1920 uit het Stadsarchief van Poperinge brachten de achtergrond van de brouwers aan het licht en zorgden ervoor dat we een ‘gezicht’ op de namen van de brouwers konden kleven. Het boek ‘Bier aan het IJzerfront’ (2009) van Frank Becuwe hebben we als secundaire bron gebruikt.

---

<sup>36</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos.

<sup>37</sup> Rijksarchief België. (s.d.). *Archief Jean-François Maes (1873-1957) en de archieven van aanverwanten*, S.l.

<sup>38</sup> LOKSTAT. (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken: de Belgische samenleving in historische tellingen*. Internet, 2014-03-02 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).

### 2.2.1 De situatie in België<sup>39</sup>

Via de nijverheidstelling van 1896 en de volkstelling van 1900 uit de Historische Databank van Lokale Statistieken, kunnen we ons een beeld vormen van de brouwerijen ten opzichte van het bevolkingsaantal *net voor de Eerste Wereldoorlog* (zie bijlage 2). We wensen wel op te merken dat alleen de actieve brouwerijen in de cijfergegevens zijn opgenomen.

Volgens deze gegevens telde België in 1900 2918 brouwerijen, waaronder 1375 gewone brouwerijen en 1534 brouwerijen-mouterijen. Het verschil tussen een brouwerij-mouterij en een gewone brouwerij is dat men in een brouwerij-mouterij de gerst gaat mouten. Mouten betekent dat er van granen, in de meeste gevallen gerst, mout wordt gemaakt door het in water te weken waardoor het ontkiemt om het daarna te drogen<sup>40</sup>. Mout is dus niets meer of minder dan gekiemde en gedroogde gerst. In een gewone brouwerij koopt men de gemoute gerst aan in plaats van de gerst zelf te mouten<sup>41</sup>. Er waren ook gewoon mouterijen; 73 om exact te zijn. Deze leverden mout aan brouwerijen die ervoor kozen om dit niet zelf te doen. Als we kijken naar de bevolkingscijfers in 1900, kunnen we vaststellen dat België toen 6 693 548 inwoners telde. Zo komen we op een gemiddelde van één brouwerij per 2294 inwoners.

Als we de cijfers voor de negen<sup>42</sup> provincies van dichterbij bekijken, vallen toch een aantal zaken op. Henegouwen, Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen waren de drie provincies met het hoogste aantal brouwerijen. Het ging om respectievelijk 599, 575 en 515 brouwerijen. Andere provincies die 'hoog scoorden' waren Brabant (447) en Antwerpen (296). Bij Namen (180), Limburg (126) en Luik (122) lagen de cijfers dan weer aan de lage kant, maar de provincie die het minste aantal brouwerijen had was Luxemburg (58).

Na een vergelijking tussen het aantal brouwerijen en de bevolking per provincie, valt vooral de provincie West-Vlaanderen op. We komen op een gemiddelde van één brouwerij per 1564 inwoners en als we dit vergelijken met de andere gemiddeldes, dan toont dit aan dat deze provincie het meeste aantal brouwerijen telde ten opzichte van de bevolkingscijfers. Vier provincies moesten weinig onderdoen voor West-Vlaanderen omdat hun gemiddeldes erg dicht lagen: Oost-Vlaanderen (één brouwerij per 1792 inwoners), Namen (één brouwerij per 1926 inwoners), Limburg (één brouwerij per 1912 inwoners) en Henegouwen (één brouwerij per 1909 inwoners). Bij Antwerpen en Brabant lagen de gemiddelden iets hoger, n.l. één brouwerij voor 2768 inwoners en één brouwerij voor 2827 inwoners. Uitschieters waren Luxemburg en Luik. Bij Luxemburg

---

<sup>39</sup> Eigen berekeningen (zie bijlage 2) met gegevens uit: LOKSTAT (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken: de Belgische samenleving in historische tellingen*. Internet, 2014-03-02 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).

<sup>40</sup> Wikipedia. (s.d). *Mouterij*. Internet, 2014-03-02 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Mouterij>).

<sup>41</sup> Mondelinge informatie brouwer en brouwerijhistoricus Chris Vandewalle

<sup>42</sup> Tot 31 december 1994 kende België negen provincies, namelijk: Antwerpen, Brabant, Henegouwen, Limburg, Luik, Luxemburg, Namen, Oost-Vlaanderen en West-Vlaanderen. Vanaf 1 januari 1995 wordt de provincie Brabant opgedeeld in Vlaams-Brabant en Waals-Brabant en zijn er dus tien provincies.

komen we op een gemiddelde van één brouwerij per 3780 inwoners en bij Luik zelfs op een gemiddelde van één brouwerij per 6772 inwoners.

Jammer genoeg hebben we geen cijfergegevens gevonden die de evolutie van het aantal brouwerijen per provincie en haar inwoners weergeven. De enige informatie die we ter beschikking hebben, zijn de cijfergegevens uit het boek 'Bier aan het IJzerfront'. Volgens auteur Frank Becuwe telde België in 1910 maar liefst 3244 brouwerijen<sup>43</sup>. Als we dit cijfer vergelijken met 1896, stellen we een stijging van 326 brouwerijen vast op een periode van slechts 14 jaar tijd. Dit zorgde voor een gemiddelde toename van ongeveer 28 brouwerijen per jaar over heel België. Dit toont aan dat bier steeds populairder werd. Hoe kunnen we nu verklaren dat bier meer en meer aanhang begon te winnen onder de bevolking? In zijn boek geeft Becuwe een mooie verklaring voor die opmerkelijke stijging net vóór de aanvang van de oorlog. Volgens hem voerde de overheid onofficieel, hiermee wordt bedoeld dat er nog geen officiële wetten waren uitgevaardigd, een offensief tegen de consumptie van sterke drank<sup>44</sup>. Dit zorgde ervoor dat mensen minder sterke drank en dus meer bier gingen drinken, wat voor een vertaling zorgt in het aantal actieve brouwerijen. De grote reden waarom de overheid zo sterk gekant was tegen sterke drank, was het alcoholmisbruik bij arbeiders.<sup>45</sup>

De cijfergegevens van het aantal brouwerijen *na de oorlog* tonen een heel andere evolutie aan. In 1930 telde België slechts 1568 brouwerijen; dit is meer dan een halvering op amper 20 jaar tijd! Gemiddeld gezien zou dit betekenen dat per jaar twintig brouwerijen over de kop gingen in België. De hoofdreden voor deze neerwaartse beweging is zonder enige twijfel de economische ellende na de Eerste Wereldoorlog. Vooraleer we de mogelijke oorzaken voor deze evolutie gaan bestuderen, moeten we onszelf ervan bewust zijn dat er een groot verschil was tussen de brouwerijen in bezet en onbezet België. In het volgende onderdeel schetsen we de situatie in de twee verschillende delen van het toenmalige België om zo tot aannemelijke verklaringen per deel voor de daling van het aantal brouwerijen te komen.

### **2.2.1.1 Verschil brouwen in bezet en onbezet België**

Toen de Duitsers in november 1914 niet verder dan net voor Ieper raakten, groeven beide partijen zich in. Hiermee ging de stellingenoorlog van start. Deze 750 kilometer lange Westelijke frontlinie bleef gedurende de hele oorlog quasi onveranderd. In België, en meer bepaald in West-Vlaanderen, zorgde deze frontlinie voor een opdeling in bezet en onbezet België. Het leven van de burgers in het bezette gebied zag er helemaal anders uit dan het leven van de burgers in onbezet gebied. Zo was het ook voor de brouwers en hun brouwerijen. In deze bachelorproef komen de brouwerijen in Groot-Poperinge, een gebied in onbezet België, aan bod. Toch willen we in dit onderdeel eerst kort het verschil aanhalen tussen de brouwerijen in bezet en onbezet België.

---

<sup>43</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 21.

<sup>44</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 21.

<sup>45</sup> Met dank aan Kristof De Craene

Vanaf het begin van de bezetting door de Duitsers begonnen voor de bevolking in het onbezette België de vele opeisingen. Dorpelingen en boeren kregen karweien opgelegd en voedsel, drank en slachtvee werd in beslag genomen. Paarden, die onder andere nodig waren voor de bevoorrading van grondstoffen voor de brouwerijen, werden eveneens in beslag genomen. Voor de opgeëiste goederen kreeg de bevolking bons die de waarde van de inbeslaggenomen goederen moesten vergoeden, maar al gauw bleken deze bons waardeloos te zijn.<sup>46</sup> Dit had de bevolking snel door.

Naast de opeising van goederen, startte overal in het bezette gebied de opeising van metalen voorwerpen. Sinds het begin van de oorlog werden geldstukken van nikkel ingetrokken om er staallegeringen voor geweerlopen van te maken. De Duitsers hadden vooral interesse in koper, dat voor granaathulzen werd gebruikt.<sup>47</sup> Het duurde niet lang vooraleer de Duitsers hun oog lieten vallen op de koperen brouwinstallaties. De eerste opeisingen gebeurden in Oostendse en Brugse brouwerijen in half september 1916. Daarna werden de brouwerijen uit andere gebieden opgeroepen om hun koperen, bronzen en nikkelen voorwerpen aan te geven. Jules Depuydt, een brouwer uit Aartrijke, schreef in zijn dagboek het volgende over de ontmanteling van zijn brouwerij op 26 november 1916<sup>48</sup>:

*“De orders zijn gekomen dat de ketels enz. moeten uitgebroken worden bij de brouwers van Aertrycke. Ten alle kante breekt men ketels uit. In geheel 't marinegebied mogen er maar 12 brouwerijen blijven. In onze divisie hier maar 3, Christiaens te Couckelaere, Pottier te Eerneghem en Sys te Ichtegem, al d'andere weg. Dat nieuws valt algelijk maar e beetje koele op 's menschen herte, vader en moeder vooral maken er veel hertzeer in. Wij zeggen: laat ze maar pakken, hoe meer zij pakken, hoe meer zij zullen moeten betalen.”*

De Duitsers wisten wel dat deze ontmanteling van de brouwerijen in bezet gebied ervoor zou zorgen dat ze geen bier meer tot hun beschikking zouden hebben. Dit werd opgelost door de oprichting van 'centrale brouwerijen', iets wat kan afgeleid worden uit het dagboekfragment. De confiscatie was bijgevolg niet van tel voor deze brouwerijen, maar ze stonden dan wel volledig onder Duits gezag en moesten bier brouwen voor de Duitse soldaten. Deze centrale brouwerijen moesten vaak drie tot vier keer zoveel brouwen, aangezien zij de brouwcapaciteit van de ontmantelde brouwerijen moesten opvangen. Een mooie casus hierbij is die van de brouwerij Verhaeghe in Vichte. Deze brouwerij werd 'uitgekozen' om dienst te doen als centrale brouwerij, maar de brouwer

---

<sup>46</sup> Braet, J. (2006). *Geschiedenis van brouwerij De Leeuw in Aartrijke*. Zedelgem: gemeentebestuur, p. 70.

<sup>47</sup> Vandenbogaerde, S. (2010). *Een kijk op de administratiefrechtelijke organisatie van het 'etappengebied' tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Gent: Universiteit Gent Faculteit Rechtsgeleerdheid, pp. 118-119.

<sup>48</sup> Vandewalle, C., Lievens, R. (2006). *Brouwer, kan ik geen bier krijgen?* Alveringem: Westhoek-Monumenten.



weigerde bier te maken voor de vijand. Hierna ontmantelden de Duitsers de brouwerij volledig, waarschijnlijk als represaille.<sup>49</sup>

De confiscatiemaatregelen waren niet het enige leed dat de brouwers in bezet gebied moesten ondergaan. Een brouwerij kon ook op andere manieren inactief worden. Plunderingen door het leger en diefstallen door burgers en soldaten waren meer regel dan uitzondering. Bombardementen zorgden er dikwijls voor dat de brouwers hun activiteiten moesten stopzetten. Duitse officieren lieten vaak hun oog vallen op de brouwershuizen, waardoor de brouwers niet alleen hun brouwerij moesten 'afstaan', maar eveneens hun woonst.

Al deze confiscatiemaatregelen waren niet van tel in het onbezette gebied. Deze brouwerijen waren vrij van de Duitse regels en deden gouden zaakjes achter het front. De vraag nam toe door de vele vluchtelingen en soldaten die achter het front verbleven, wat ervoor zorgde dat veel brouwers in het onbezette landsgedeelte na de oorlog vaak onmiddellijk konden gaan rentenieren. Dit was wel niet het geval voor alle brouwers in het onbezette België. Vaak werden brouwerijen die dicht aan het front lagen beschadigd of verwoest door obussen of langeafstandsgranaten.



Een voorbeeld hiervan is de brouwerij St-Louis van de familie Verlende uit Lo. Deze brouwerij lag niet ver achter het front en werd tijdens de oorlog in totaal maar liefst 36 keer beschoten!

**Illustratie 2:** De verwoeste brouwerij St.-Louis van de familie Verlende in Lo

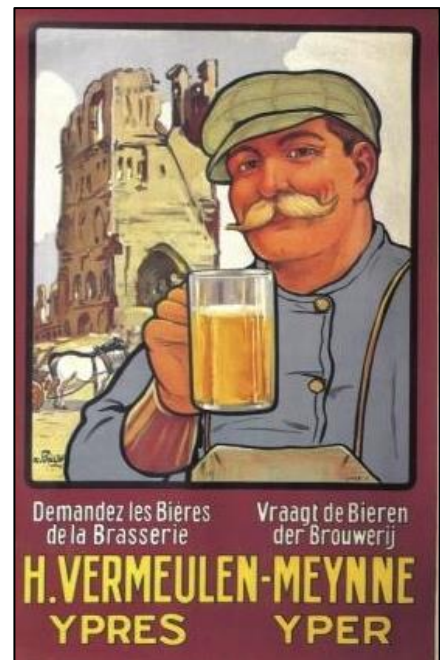
Na het einde de oorlog bleven de brouwers uit het onbezette landsgedeelte gouden zaakjes doen. De heropbouw lokte veel werkkrachten naar de streek, wat er opnieuw voor zorgde dat er veel bier gedronken en gebrouwen werd. Veel van deze brouwerijen moesten de capaciteit van de verwoeste en inactieve brouwerijen achter het front tijdelijk opvangen.

---

<sup>49</sup> Vandenbogaerde, S. (2010). *Een kijk op de administratiefrechtelijke organisatie van het 'etappengebied' tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Gent: Universiteit Gent Faculteit Rechtsgeleerdheid, pp. 118-119.

Veel brouwerijen achter het front wilden een graantje meepikken van deze nieuwe markt en maakten volop reclame. Eén voorbeeld hiervan is de brouwerij Vermeulen-Meyne uit Ieper. Op het reclamebord zien we een arbeider nabij de verwoeste lakenhallen met een glas bier in de hand.

De situatie na de Eerste Wereldoorlog was helemaal anders voor de brouwerijen in het bezette België. Vele brouwerijen waren inactief door ontmanteling, plundering, verwoesting of verbouwing en moesten alles vanaf de grond opnieuw opbouwen. De brouwers en burgers hadden wel de mogelijkheid om een schadevergoeding te krijgen door de Rechtbank van Oorlogsschade, maar het werd snel duidelijk dat deze



Illustratie 3: Reclame voor brouwerij H. Vermeulen-Meyne uit Ieper

ontoereikend zou zijn omdat de vergoeding werd bepaald volgens de prijzen die golden op 1 augustus 1914. De overheid wou de heropbouw met deze schadevergoeding aanmoedigen, maar in werkelijkheid moesten brouwers en burgers zelf een forse investering doen om de herstart te financieren.

Veel brouwers beseften dat een volledige heropstart met de nodige modernisering en de concurrentie met grotere bedrijven aangaan, niet meer aan hen besteed was. Daarbij kwam dan nog dat de brouwers moesten overschakelen van bieren met een hoge gisting naar bieren met een lage gisting, omdat de consument hier de voorkeur aan begon te geven. Om lagegistingsbier te maken moest het gist afgekoeld worden, en daar waren speciale koelinstallaties voor nodig. Zo ontstond het naoorlogse fenomeen van de brouwerijcentrales. De centrale herleidde vele kleinere brouwerijen tot één grote structuur waaronder zij verenigd opereerden.<sup>50</sup> Op die manier werd de concurrentie draaglijker en konden de kosten gedrukt worden. Enkele voorbeelden hiervan zijn Krüger in Eeklo (ca. 24 brouwers), Belgica in Gent (ca. 20 brouwers) en de Ieperse centrale.<sup>51</sup>

## 2.2.2 De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezett België<sup>52</sup>

Voor deze bachelorproef is het onderzoek naar de brouwers en hun brouwerijen tijdens de oorlogsjaren niet in het volledige (het bezette en onbezette) België uitgevoerd. De regio waar we ons op gefocust hebben, is het huidige Groot-Poperinge; tussen 1914 en

<sup>50</sup> Verwinnen, K. (2007). *B(r)ouwhistorisch en vergelijkend onderzoek naar brouwerij Loriers te Hoegaarden*. Antwerpen: Hogeschool Antwerpen, pp. 21-22.

<sup>51</sup> Patroons, W., Dufour, G. (1979). *Bier*. Antwerpen: Standaard Uitgeverij, p. 15.

<sup>52</sup> De term 'Groot-Poperinge' is pas ontstaan in 1976 maar in deze bachelorproef wordt het begrip gebruikt om Poperinge en de deelgemeenten Reningelst, Roesbrugge, Haringe, Proven, Watou en Krombeke, aan te duiden.

1918 één van de weinige onbezette gebieden in België. Met 'Groot-Poperinge' wordt de regio van Poperinge en de huidige deelgemeenten bedoeld. Het stadscentrum van Poperinge grenst aan de deelgemeenten Reningelst, Roesbrugge, Haringe, Proven, Watou en Krombeke. In 1976 zijn deze autonome gemeenten en de stad zelf gefuseerd tot één groot gebied met één administratief centrum. Administratieve vereenvoudiging is slechts één positief gevolg van deze samensmelting.

Eerst geven we een algemeen beeld van de brouwerijen in deze onbezette regio, om daarna meer in detail naar de brouwerijen te gaan kijken en de gegevens te gaan analyseren én verklaren.

### **2.2.2.1 Algemeen**

Volgens de 'Dictionnaire Géographique de la Flandre Occidentale' van Philippe Vander Maelen (1836) waren er in Groot-Poperinge *aan het begin van de 19<sup>de</sup> eeuw* 29 brouwerijen actief (zie bijlage 1). Poperinge kaapte de hoofdprijs weg met een 14-tal brouwerijen. Auteur Philippe Vander Maelen is in zijn overzicht zeer grondig te werk gegaan en vermeldt telkens de bevolkingscijfers. Volgens hem telde Groot-Poperinge in die periode een totaal van 19 210 inwoners, wat op een gemiddelde van één brouwerij per 663 inwoners neerkomt. Voor die tijd is dat zeker een normaal gemiddelde, rekening houdende met het feit dat iedereen bier dronk. Frisdranken en andere commerciële dorstlessers bestonden toen uiteraard nog niet.

Uit de cijfergegevens van de Historische Databank van Lokale Statistiek (1896 en 1900) en de Brauerei-verzeichnis België van M. Friedrich (1984) kunnen we vaststellen dat Groot-Poperinge *aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw* in totaal 31 brouwerijen telde (zie bijlage 3). De volkstelling van 1900 vertelt ons dat in het gebied toen 21 885 inwoners woonden, wat voor een gemiddelde van één brouwerij per 706 inwoners zorgde.

Een goede primaire bron om de brouwerijen van Groot-Poperinge *tijdens de Eerste Wereldoorlog* in kaart te brengen, is de correspondentie gevoerd door commissaris Jean-François Maes die verantwoordelijk was voor de bevoorrading van de grondstoffen van de brouwerijen (zie bijlage 4). Uit deze gegevens valt af te leiden dat er nauwelijks verschillen waren tussen het aantal brouwerijen aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw en tijdens de Eerste Wereldoorlog. Tot 1916 komen we aan een totaal van 32 brouwerijen. Vanaf 1916 werd één van de brouwerijen, Depaepe uit Poperinge, inactief en bracht zo het totaal op 31 brouwerijen voor de laatste twee oorlogsjaren. Deze informatie wordt bevestigd in het boek en secundaire bron 'Bier aan het IJzerfront' (2009) van Frank Becuwe.

Een exact cijfer kleven op het aantal brouwerijen *na de oorlog* is moeilijk. Tot de jaren 1920 zijn niet onmiddellijk grote veranderingen in het brouwerslandschap op te merken, met hier en daar een paar uitzonderingen. Vanaf 1920 zien we wel de tendens dat een aantal brouwerijen inactief zijn of overgenomen worden door een andere brouwer. In het volgende onderdeel wordt op al deze aspecten dieper ingegaan.

### 2.2.2.2 Poperinge en de deelgemeenten

Aan het begin van de 19<sup>de</sup> eeuw telde Groot-Poperinge 29 brouwerijen. Ten opzichte van het aantal inwoners is dit zeker een normaal gemiddelde. Het centrum van de regio, de stad Poperinge, had het meest aantal brouwerijen. We komen op een totaal van veertien brouwerijen voor 10 044 inwoners, wat op een gemiddelde van één brouwerij per 718 inwoners neerkomt. Daarna waren de deelgemeenten Watou en Roesbrugge-Haringe<sup>53</sup> goed voor elk vier brouwerijen voor respectievelijk 2735 en 1963 inwoners. Voor Watou zorgde dit voor een gemiddelde van een brouwerij op 683 inwoners en voor Roesbrugge-Haringe een brouwerij op 490 inwoners. Op de derde plaats kwam Krombeke met een totaal van drie brouwerijen voor 953 inwoners. Als we het gemiddelde van deze gemeente bekijken, komen we tot één brouwerij per 317 inwoners, wat wel een uitschieter is in vergelijking met de andere gemiddelden. De brouwerijen in deze gemeenten zullen vanzelfsprekend minder geproduceerd hebben dan de brouwerijen in de andere deelgemeenten van Poperinge omdat het inwonersaantal er veel lager lag. De gedeelde laatste plaats ging naar Proven en Reningelst met elk twee brouwerijen voor respectievelijk 1460 en 2055 inwoners. Proven kwam zo aan een gemiddelde van één brouwerij per 730 inwoners terwijl er in Reningelst slechts één brouwerij voor 1027 inwoners was!

Als we deze gegevens vergelijken met de situatie *aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog*, stellen we weinig verschillen vast. Aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw stond de teller op 31 brouwerijen, wat het totaal op twee brouwerijen meer brengt dan aan het begin van diezelfde eeuw. Waar liggen nu de verschillen? Het centrum Poperinge ging van veertien naar vijftien brouwerijen en de deelgemeente Watou telde er ook eentje meer; deze gemeente ging van vier naar vijf brouwerijen. In Poperinge waren er zes brouwerijen en negen brouwerijen-mouterijen<sup>54</sup>.

Dat het aantal brouwerijen in de deelgemeenten Proven, Reningelst, Roesbrugge-Haringe en Krombeke gelijk bleef, betekent niet onmiddellijk dat er geen veranderingen hebben plaatsgevonden. Uit de gegevens van de gemeenteraad hebben we kunnen vaststellen dat een heel aantal van de brouwerijen in Groot-Poperinge pas werden opgericht in de jaren 1880-1890. Voorbeelden hiervan zijn de brouwerijen Gantois (Poperinge), Van Eecke (Poperinge), Pyck (Poperinge) en Vandenberghe (Poperinge). Jammer genoeg hebben we enkel gegevens voor de stad Poperinge zelf, maar dit insinueert wel dat dit het geval kon geweest zijn voor de randgemeenten. Hier zijn twee mogelijke verklaringen voor. Ofwel werden deze brouwerijen gewoon overgenomen door een andere brouwersfamilie met een andere naam, ofwel zijn de brouwerij aan het begin van de 19<sup>de</sup> eeuw failliet gegaan en later overgenomen door een andere

---

<sup>53</sup> Anno 2014 zijn Roesbrugge en Haringe twee aparte deelgemeentes van Poperinge terwijl ze vroeger als één geheel aanzien werden.

<sup>54</sup> LOKSTAT. (s.d.). *Subsector fabricage van dranken: uitslagen gemeente Poperinge*. Internet, 2014-03-03 ([http://www.lokstat.ugent.be/it1896\\_gem\\_subsectoren.php?Key=2143&Sector=7&Subsector](http://www.lokstat.ugent.be/it1896_gem_subsectoren.php?Key=2143&Sector=7&Subsector)).

brouwersfamilie. In Roesbrugge-Haringe waren er drie brouwerijen en één brouwerij-mouterij<sup>55</sup>.

Dankzij deze primaire bronnen kunnen we besluiten dat de brouwerijen in Groot-Poperinge het aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog goed stelden. We merken zowel een stijging in het aantal brouwerijen als in het aantal inwoners vast. De cijfers insinueren een gestage positieve groei op economisch vlak en tonen aan dat de brouwerijen goed draaiden.

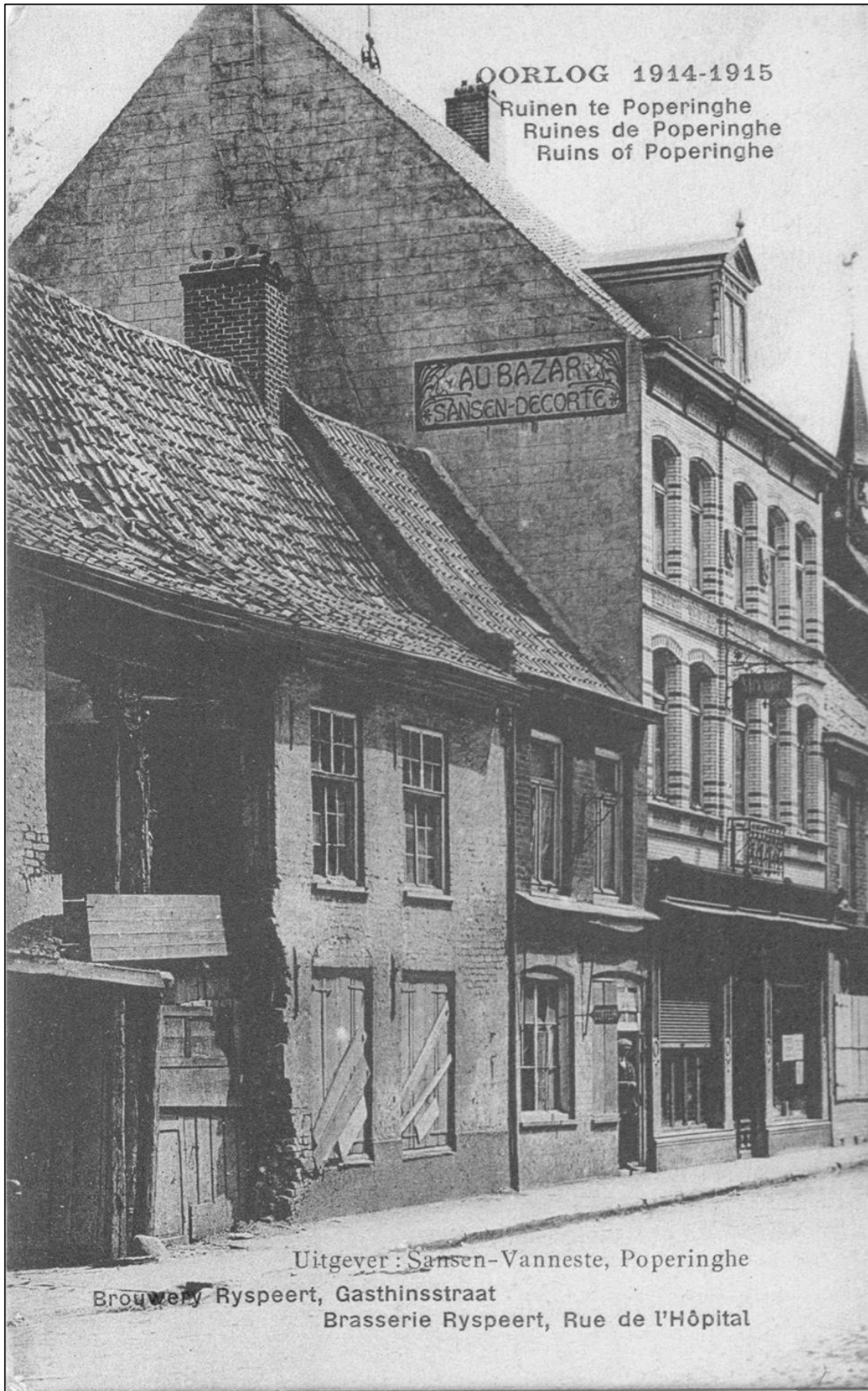
Dan komt Groot-Poperinge *in de Eerste Wereldoorlog* terecht. Zoals eerder vermeld, was er nauwelijks een verschil tussen het aantal brouwerijen aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw en tijdens de Eerste Wereldoorlog. In 1914 zien we dat de teller nog steeds op 32 brouwerijen stond, net als aan het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw. In 1916 kwam daar verandering in met de inactiviteit van één van de brouwerijen. Zo kwam het totaal op 31 brouwerijen te staan voor de laatste twee oorlogsjaren.

Als eerste kijken we naar de brouwerijen in Poperinge zelf. In 1914 telde de stad een totaal van zestien brouwerijen. Twee jaar later kwam de teller op vijftien brouwerijen te staan voor de verdere oorlogsjaren. De brouwerij van de Jules Onraedt (geb. 1848) en zijn echtgenote Marie Dumesniel (geb. 1864) werd uitgebaat op de Grote Markt nr. 1. Dit echtpaar verliet de stad na de oorlog in 1920 en vestigde zich in Antwerpen. Eveneens op de Grote Markt nr. 27 hadden we de brouwerij Le Coeur van de familie Rommens. Eigenaars hiervan waren de weduwe Auguste Rommens, Zelig Goetgeluck (geb. 1836) en haar zoon Maurice (geb. 1871) met zijn echtgenote Helena Delfosse (geb. 1874).

De familie Ryspeert vestigde zich in de Gasthuisstraat nr. 19. Louise Ryspeert (geb. 1843) was er brouwster. Zij was ongehuwd en werd bijgestaan door haar familie die bij haar inwoonde. Na de Eerste Wereldoorlog – in 1920 – verliet deze familie Poperinge en vestigde zich in Brugge.

---

<sup>55</sup> LOKSTAT. (s.d.). *Subsector fabricage van dranken: uitslagen gemeente Roesbrugge-Haringe*. Internet, 2014-03-03 ([http://www.lokstat.ugent.be/it1896\\_gem\\_subsectoren.php?Key=2250&Sector=7&Subsector=5](http://www.lokstat.ugent.be/it1896_gem_subsectoren.php?Key=2250&Sector=7&Subsector=5)).



Illustratie 4: Brouwerij Ryspeert in de Gasthuisstraat tijdens 1914-1915



In nr. 50 van dezelfde straat was de familie Rommens actief. Deze brouwerij werd uitgebaat door Felix Rommens (geb. 1866) en zijn vrouw Augusta Dujardein (geb. 1871). Zij werden bijgestaan door hun kinderen, Felix jr. (geb. 1893) en Simonne (geb. 1896). Felix Rommens jr. werd opgeroepen naar het leger en deed dienst als officier bij de Genietroepen.



**Illustratie 5:** Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917

In nr. 5 van de Gasthuisstraat was de brouwerij van de familie Depaepe gevestigd. Dit is de brouwerij die inactief werd in 1916 en die zo het totaal van zestien naar vijftien actieve brouwerijen in Poperinge bracht.

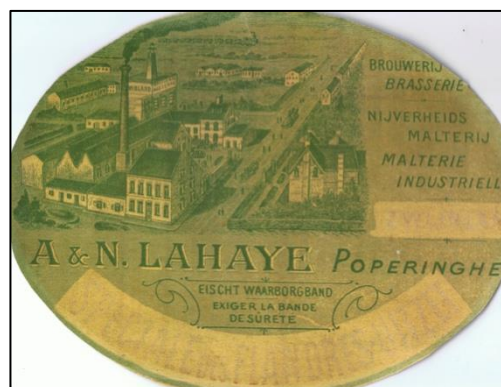
In de Veurnestraat nr. 33 vinden de brouwerij van de brouwerij van Emeric Parret (geb. 1851) en zijn echtgenote Marie-Thérèse Decat terug. In 1912 huwde hun dochter Alida (geb. 1885) met René Roussé (geb. 1876) uit Vlamertinge. René stond vanaf 1912 zijn schoonvader bij in deze brouwerij. De brouwersfamilie Devos woonde in nr. 47 van de Veurnestraat. In 1913 werd de brouwerij De Ster uitgebaat door Germain Devos (geb. 1880) en zijn echtgenote Marie Feys (geb. 1882). Toen de oorlog stilaan voelbaar werd in Poperinge, overleed hun moeder en brouwster Emelie Vanderheyde (geb. 1843). Zij was de weduwe van brouwer Jules Devos. In nr. 49 was de brouwerij familie Vandenberghe werkzaam. Deze brouwerij werd uitgebaat door de weduwe van Hector Vandenberghe, Leontine Devos (geb. 1855) en haar zonen Hector (geb. 1878) en Albert (geb. 1878).

De brouwerij van Henri Beck (geb. 1864) en zijn echtgenote Felecie Desegher (geb. 1874) bevond zich in de Boeschepestraat nr. 33. Voorheen in de straat in nr. 2 brouwden Nestor Bataille (geb. 1882) en zijn vrouw Maria Moncarey (geb. 1884). In de Priesterstraat nr. 22 hadden we de brouwerij van de familie Gantois. Brouwer Emile Gantois (geb. 1858) werd bijgestaan door zijn vrouw Marie Bastaert (geb. 1868) en hun zoon Emile (geb. 1891). Brouwer Emile Gantois overleed op 25 november 1920.

In de Ieperstraat nr. 87 hadden we verder nog de brouwerij De Kroon van de familie Masschelein. Deze werd uitgebaat door Valère Masschelein (geb. 1867) en zijn vrouw Sylvie Carton (geb. 1873). In de Noordstraat nr. 24 was de brouwerij De Balans gevestigd. De exploitatie was in handen van Alois Van Eecke (geb. 1861), zijn vrouw Gabrielle Seysen (geb. 1868) en hun zoon Daniël Van Eecke (geb. 1898). Daniel Van Eecke deed tijdens de oorlog dienst als korporaal bij het 17<sup>e</sup> Linierregiment.

De brouwerij St.-Jan van de familie Pyck was gevestigd in de Bruggestraat nr. 59. Aan de roerkuip stonden Camiel Pyck (geb. 1872) en zijn vrouw Louise Vercruysse (geb. 1871).

In de Casselstraat (Helhoek 1) hadden we mouterij-brouwerij 't Zwijnland. Deze was in handen van Arthur Lahaye (geb. 1869) en zijn echtgenote Justine Lebbe (geb. 1869). Hun zonen Joseph (geb. 1894) en Nestor (geb. 1897) stonden mee in voor de uitbating van het bedrijf. Tijdens de oorlogsjaren deed Joseph dienst als officier bij de Artillerie.



Illustratie 6: Naoorlogse reclame voor de brouwerij 't Zwijnland



De randgemeente Proven telde zowel vóór als tijdens de Eerste Wereldoorlog twee brouwerijen: de brouwerij van de familie Bustraen en de brouwerij de Kroon van de familie Verfaillie. In de Roesbruggestraat nr. 32 hadden we de brouwerij van de familie Bustraen. Deze werd tot haar overlijden in 1904 uitgebaat door Octavie Garmijn (geb. 1836) weduwe Lievin Bustraen. De uitbating van de brouwerij-boerderij werd voortgezet door haar zonen Honoré (geb. 1861), Remi (geb. 1864) en Jules (geb. 1869).



**Illustratie 7:** Brouwer Carel Verfaillie uit Proven op pad met paard, kar en bier omstreeks 1900

In de Poperingestraat nr. 1 hadden we de brouwerij De Kroon met herberg van de familie Verfaillie. Aan het hoofd stond Celine Lootvoet (geb. 1852), weduwe van Carel Verfaillie, samen met de vier kinderen. Moeder Celine was herbergierster. Het bier werd gebrouwen door haar oudste zoon Georges (geb. 1875).



**Illustratie 8:** Nogmaals de brouwerij Verfaillie uit Proven

In Roesbrugge-Haringe bleef het aantal brouwerijen vóór en na de oorlog gelijk: de teller bleef op vier staan. In de Poperingestraat nr. 40 had je de brouwerij van de familie Pil. Deze werd uitgebaat door Camille Pil (geb. 1865) en zijn echtgenote Zenobie Devloo (geb. 1870). In nr. 3 werd een brouwerij uitgebaat door Desiré Vandenberghe (geb. 1840) en zijn echtgenote Leonie Desaegher (geb. 1854). De brouwerij van de familie Ruysen was gevestigd in de Krombkestraat nr.1. Auguste Ruysen (geb. 1842) brouwde de bieren en zijn vrouw Rosalie Alexander (geb. 1835) verkocht deze in hun herberg. Wellicht waren hun twee zonen Camille (geb. 1872) en Gustave (geb. 1876) mee actief in de brouwerij. De vierde en laatste brouwerij aanwezig in Roesbrugge-Haringe was iets specialer. Het ging om een *Société Coopérative "De Verbroedering"*, uitgebaat door drie broers sinds 1913.

In Reningelst bleef er tijdens 1914-1918 slechts één brouwerij over, terwijl er oorspronkelijk twee waren. Het gaat om de mouterij-brouwerij St.-Joris van de familie Six uit de Ieperstraat nr. 3. Nestor Six (geb. 1876) en zijn vrouw Marie Colpaert (geb. 1878) stonden in voor de uitbating.

In de randgemeente Krombeke wijzigde het aantal brouwerijen niet. Er was sprake van drie brouwerijen, zowel vóór als tijdens de oorlog. Alle drie bevonden ze zich op de dorpsplaats. Als eerste had je de boerderij-brouwerij (nr. 79) van Louis Eeuwaert (geb. 1852) en zijn vrouw Sidonie Tack (geb. 1861). De tweede, de boerderij-brouwerij (nr. 15) van de familie Allewaert werd uitgebaat door de weduwe van Petrus Allewaert, Mathilde Aernout (geb. 1841) en haar zoon Raymond (geb. 1872). Op het nr. 35 was de familie Derycke sinds 1898 actief. Het echtpaar Honoré Derycke (geb. 1865) en zijn vrouw Marie-Louise Verly (geb. 1871) stonden er aan de roerkuip.

In Watou steeg het aantal actieve brouwerijen van vijf vóór de oorlog naar zes tijdens de oorlog. Drie van de zes brouwerijen waren gelegen in de Roesbruggestraat (de huidige Moenaardestraat): de brouwerij van Theophiel Deheegher, de brouwerij van Lucie Mostaert en die van de familie Labey. De familie Depaers baatte hun brouwerij uit op de Grote Markt (het huidige Watouplein 14) terwijl de brouwersfamilie Petyt haar brouwerij op het Abeleplein in Abele had. Als laatste was er de brouwerij van Van Eecke achter de herberg Lion d'Or met uitgang langs de Poperingsetsraat (de huidige Douvieweg).

Wat onmiddellijk opvalt bij het situeren van deze brouwers en hun brouwerijen, is hun hoge leeftijd. Na een kleine berekening komen we op een gemiddelde leeftijd van 54 jaar in 1914 en 58 jaar in 1918. Dit is al een ruime middelbare leeftijd voor brouwers die dagelijks heel wat arbeidsintensief werk moesten verrichten. In 1914 was Desiré Vandenberghe (geb. 1850) uit Poperinge de oudste brouwer met zijn 74 jaar. De 32-jarige Nestor Bataille (geb. 1882) uit Poperinge was dan weer de jongste brouwer in 1914. Aan de andere kant valt wel op dat in vele gevallen de kinderen van het brouwersgezin meehielpen, maar officieel stond nog altijd de vader ingeschreven als brouwer. We kunnen ons wel inbeelden dat het meer de kinderen waren die aan de roerkuip stonden. Dit is een mogelijke verklaring voor de hoge leeftijd.

Hoe zat het met de brouwerijen *na de oorlog*? Rekening houdend met het feit dat Groot-Poperinge achter het front lag, moet deze regio veel minder materiële oorlogsschade gekend hebben dan de bezette gebieden. Het is heel voorbarig om te zeggen dat ze helemaal geen materiële oorlogsschade gekend hebben. Toch kunnen we veronderstellen dat de bezette gebieden veel meer opbouwwerk hadden na het vertrek van de Duitsers dan een onbezette gebied zoals Groot-Poperinge.

Zoals eerder vermeld, is het moeilijk om een cijfer te kleven op het aantal brouwerijen na de oorlog. Er zijn niet onmiddellijk drastische veranderingen zichtbaar, maar vanaf 1920 zijn er wel twee hoofdtendensen waar te nemen. Een aantal brouwerijen kozen ervoor om de zaak over te laten aan een andere ondernemer, terwijl er waren die definitief het brouw hoofdstuk afsloten. In het stuk dat nu volgt, bespreken we de cijfergegevens wat meer in detail. De cijfergegevens die we hebben kunnen bemachtigen zijn wel eerder fragmentarisch. We kunnen enkel en alleen uitgaan van de informatie uit de verschillende primaire bronnen, maar het is heel goed mogelijk dat een aantal gegevens in die bronnen door de mazen van het net geglipt zijn.

Na het tellen komen we aan zes (van de dertig brouwerijen) overnames in Groot-Poperinge tussen 1921 en 1929. Het ging om de brouwerijen Depaepe in Poperinge (1921), Gantois in Poperinge (1926), Bustræen in Proven (1925), Ruysen in Roesbrugge-Haringe (1929), Vandenberghe in Roesbrugge-Haringe (1921) en Derycke in Krombeke (1921). Het aantal brouwerijen dat inactief werd in de jaren 1920 komt op twee te staan. Het ging om de brouwerijen Gantois in Poperinge (inactief in 1922) en F. Rommens uit Poperinge (inactief in 1925). In de loop van de 20<sup>ste</sup> eeuw waren er nog vijf brouwerijen die niet meer actief waren, maar dit is pas een heel eind na de Eerste Wereldoorlog. Het ging om de brouwerijen Lahaye in Poperinge (inactief in 1954), Masschelein in Poperinge (inactief in 1944), Pyck in Poperinge (inactief in 1954), Van Eecke in Poperinge (inactief in 1944) en Vandenberghe in Poperinge (inactief in 1932). Het is weinig waarschijnlijk dat de inactiviteit van deze brouwerijen een direct gevolg is van de Grote Oorlog.

Wat zijn nu mogelijke verklaringen voor deze twee tendensen? Het is geen geheim dat bepaalde brouwerijen achter het front in het onbezette gebied gouden zaken deden tijdens de oorlog. Uitgaande van deze redenering is het heel goed mogelijk dat bepaalde brouwers hun zaak overlieten omdat ze tijdens die vier jaar genoeg geld verdiend hadden om te gaan rentenieren. Voor andere brouwers stonden de zaken er misschien niet zo voor, en konden ze het geld niet meer opbrengen om hun verouderde of misschien zelfs deels verwoeste of verbouwde brouwerij te renoveren of vernieuwen. Een groot aantal brouwers beschikten al over een stoommachine vóór de Eerste Wereldoorlog, maar dit was niet het geval voor alle brouwers. Na de oorlog zien we meer en meer de overschakeling van een brouwerij waar alle arbeid nog op de traditionele manier verliep, naar een gemechaniseerde brouwerij met stoommachines. Konden veel brouwers het geld niet bij elkaar vinden om hun brouwerij te gaan vernieuwen? Deze piste is alleszins mogelijk. Na de oorlog kende men een overschakeling van hogegistingsbier naar lagegistingsbier. Om bier van lage gisting te

brouwen, moest er gebruik gemaakt worden van koeltoestellen. Het is aannemelijk dat de aankoop van zulke installaties financieel niet haalbaar was voor bepaalde brouwers.

Eerder kwam al aan bod dat vanaf 1915 de algemene dienstplicht werd ingesteld en dat zowel de brouwers als hun zonen, de volgende generatie, de wapens moesten opnemen. Heel wat van die mannen zouden na 1918 niet meer terugkeren en misschien is dit ook een mogelijke reden voor een inactiviteit of een overname?

In de jaren twintig waren er slechts acht van de dertig brouwerijen die uit het landschap verdwenen. Dit betekende dat 22 brouwerijen gewoon verder brouwden tot in de jaren '30, '40 en zelfs '50. Hoe komt het dat zoveel brouwerijen gewoon verder brouwden na 1918? Waren er misschien veel herbergiers die hun illegale brouwpraktijken na de oorlog stopzetten waardoor er zo niets in de officiële cijfers te zien is? Heel wat officiële brouwers of toekomstige brouwers waren ongemoeid gelaten tijdens de oorlog of kwamen heelhuids terug van de strijd. Er waren ook tal van brouwers en brouwerszonen die hun leven hadden gelaten op het slagveld en dan is de vraag: wie baatte de zaak verder uit? Via de verslagen van de gemeenteraad is mooi te zien dat nogal wat weduwen gewoon de zaak verzetten na 1918 of zelfs al tijdens de oorlog. Enkele voorbeelden hiervan zijn de brouwerijen Le Coeur van de familie Rommens in Poperinge, de brouwerij van de familie Bustræen in Proven en de boerderijbrouwerij van de familie Allewaert in Krombeke.

### **2.2.3 Hoe was het om te brouwen in oorlogstijd?**

Dit hoofdstuk, net zoals de andere hoofdstukken, is grotendeels tot stand gekomen door het bestuderen van de verschillende wetten, besluiten en reglementen uitgevaardigd tijdens de oorlogsjaren. Heel belangrijk om weten is wie de wetten nu uitvaardigde. Dit kon gebeuren door drie verschillende instanties: een koninklijk besluit uitgevaardigd door de koning, een provinciaal besluit uitgevaardigd door de burgerlijke gouverneur of een militair besluit uitgevaardigd door de militaire gouverneur. Dit is een belangrijk aspect om in het achterhoofd te houden omdat dit aantoont op wie en welk gebied de wet of het besluit van toepassing was.

In dit hoofdstuk proberen we te achterhalen hoe het moet geweest zijn voor de brouwers om hun bier te brouwen tijdens de Eerste Wereldoorlog. Via wetten, besluiten en verscheidene primaire bronnen, proberen we ons daar een beeld van te vormen. Achtereenvolgens worden de verschillende aspecten die ons zijn opgevallen tijdens het bestuderen van de primaire bronnen besproken. Deze verschillende aspecten geven ons een genuanceerd beeld van hoe het zou kunnen geweest zijn voor de brouwers precies honderd jaar geleden. We wensen wel op te merken dat dit hoofdstuk waarschijnlijk slechts een glimp van de echte realiteit is. Over dit onderwerp tijdens die periode zijn weinig concrete bronnen voorhanden, wat ervoor zorgt dat ons beeld jammer genoeg fragmentarisch is. Alleen de situatie voor Groot-Poperinge, een gebied in onbezet België, wordt besproken.

### **2.2.3.1 Een oorlogsbrouwsel**

Weten hoe het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog exact werd gemaakt en smaakte, is een onmogelijke opdracht. Wel zijn er door het bestuderen van de wetgeving uitgevaardigd tijdens de oorlog enkele opvallende aspecten naar boven gekomen die ons ergens wel een idee geven van hoe we ons dat bier moeten voorstellen. In onderdeel wordt dieper ingaan op de brouwmethodes en -procedures en wat nu mogen verwachten van het fameuze oorlogsbrouwsel. Bier is een alcoholische drank die steeds onderhevig is aan veranderingen, dus mogen we helemaal niet denken aan de hedendaagse pils als we woord 'oorlogsbier' horen. Wat mogen we er ons dan wel bij voorstellen?

### **2.2.3.2 Productie aan de hand van het moutverbruik**

Poperinge was één van de weinige onbezette steden en het is algemeen geweten dat de geallieerde soldaten van verschillende nationaliteiten (Belgen, Fransen, Britten) veelvuldig in die steden vertoefden. Poperinge zelf diende als ontspannings- en rustplaats net achter het front en het is aannemelijk om te stellen dat er tijdens die ontspanningsmomenten tamelijk wat bier gedronken werd. Nu zou je kunnen denken dat er plotseling tal van nieuwe brouwerijen zijn ontstaan door de grote stijging van vraag naar bier, maar dat was niet het geval. De officiële cijfergegevens tonen aan dat er geen verschil was tussen het aantal brouwerijen vóór en tijdens de oorlog: tot 1916 waren nog altijd 32 brouwerijen. Pas vanaf 1916 kwam het totaal op 31 brouwerijen te staan.

Er zijn opnieuw een aantal verklaringen mogelijk voor het uitblijven van de oprichting van nieuwe brouwerijen. Kostte het oprichten van een brouwerij te veel geld? Of werden nieuwe brouwerijen toen gewoon niet opgetekend in de registers? Het is perfect mogelijk en zelfs aannemelijk dat bepaalde herbergiers een illegale brouwerij oprichtten tijdens die vier jaren, wat ervoor zorgde dat zij niet in de officiële statistieken zijn terechtgekomen.

In 1915 werd voor alle mannen tussen de 18 en 25 jaar de algemene dienstplicht ingesteld, ongeacht of men nu in het onbezette of bezette landsgedeelte woonde. Dit betekende dat heel wat brouwers én brouwerszonen (de toekomstige generatie) het ouderlijk huis en de vertrouwde brouwerij moesten verlaten om het op te nemen tegen de vijand.<sup>56</sup> Misschien was de afwezigheid van personen met de nodige kennis over bier brouwen een mogelijke verklaring voor het uitblijven van nieuwe brouwerijen?

Heel wat brouwers en brouwerszonen zouden na 1918 nooit meer terugkomen. Een anekdote hierbij is het verhaal van de vier zonen van Sylvère en Emerance Nevejan-Cambier uit de mouterij-brouwerij De Vijf Jassen in Beerst, een deelgemeente van Diksmuide. Deze vier brouwerszonen werden opgeroepen om als soldaat te gaan dienen

---

<sup>56</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. De Klaproos: Brugge, p. 45.

in het Belgische leger. De oorlog woog zwaar erg zwaar op hun ouders. Dit blijkt uit het rouwprentje van de brouwersvrouw Emerance Nevejan-Cambier<sup>57</sup>:

*“Voor ’t geweld moesten wij huis en erve verlaten, alles zien vergruizen en verwoesten door den vreemden invallenden overweldiger, en vluchtende dolen naar een vreemd land. Onze vier kinderen zagen wij ons ook verlaten, om als krijgers tegen den vijand ten strijde te trekken, en wij doolden voort. Ziet welke ellende ons is komen overvallen, en welke eene zee van droefheid in ons herte prangde. Allerlei smerte kan men onderstaan, maar tegen de zielensmertse is geen stand te bieden. Ziet, nu ik sterf van groot verdriet, weliswaar nader van onze streke, waar ’t herstelde huis ons in ’t korte moest zien wederkeren. Eilaas! De krachten ontbreken mij en ik sterf op vreemden bodem.”*

Wat Poperinge betreft, weten we dat er drie brouwerszonen zijn opgeroepen om dienst te doen in het leger. Het ging om de zoon van brouwer Felix Rommens uit Poperinge, Felix Rommens jr. Hij deed dienst als officier bij de Genie. Ook de zoon van brouwer Alois Van Eecke uit Poperinge, Daniël Van Eecke, deed tijdens de oorlog dienst als korporaal bij het 17<sup>e</sup> Linierregiment. De zoon van Arthur Lahaye van mouterij-brouwerij ’t Zwynland, Joseph Lahaye, deed dienst als officier bij de Artillerie. Zo moet de situatie geweest zijn voor talloze brouwersgezinnen, zowel in bezet als onbezet België.

In ‘Bier aan het IJzerfront’ van Frank Becuwe vertellen het aantal stortingen per brouwerij ons meer over de grootte en de rol van de verschillende brouwerijen tijdens de oorlog. De brouwerijen staan gerangschikt per gemeente met telkens het moutverbruik in kilogram voor de oorlogsjaren 1914, 1915 en 1916. Heel belangrijk om te vermelden bij deze gegevens, is dat het bij het moutverbruik voor het oorlogsjaar 1914 niet om een volledig jaar gaat, aangezien de oorlog pas op 4 augustus is begonnen in België. Het is niet mogelijk om alle oorlogsjaren met elkaar te vergelijken, aangezien er maar gegevens tot 1916 gegeven worden (zie bijlage 4).

Dankzij deze gegevens kan wel het succes, en zo de grootte van de brouwerij, worden afgeleid. Waar trek je de scheidingslijn tussen een succesvolle en minder succesvolle brouwerij op basis van cijfergegevens? Dit is eerder een subjectieve opdeling. In een poging om deze gegevens toch op een zo objectief mogelijke manier te interpreteren, hebben we ervoor gekozen om de brouwerijen met meer dan 50 000 kilo stortingen over de drie vermelde oorlogsjaren, gecombineerd met een sterke stijging doorheen de jaren te labelen onder de noemer ‘succesvolle en grote brouwerij.’ Dit zijn naar onze mening de toonaangevende brouwerijen, terwijl de andere minder opvallen.

---

<sup>57</sup> Vandewalle, C. (2005). *De Kerels van Nevejan: De brouwersfamilie Nevejan in Diksmuide, Beerst en Krombeke (19<sup>de</sup> – 20<sup>ste</sup> eeuw)*. Alveringem: Westhoek – Monumenten vzw, Mout - & Brouwhuis “de Snoek”, p. 24-25.

Sterke brouwerijen waren onder andere Bataille, Germain Devos, Lahaye en Pyck in Poperinge, Verfaille in Proven en Petyt en Van Eecke in Watou. Brouwerij Bataille (Poperinge) ging van een moutverbruik van 60 350 kg in 1914 naar 166 625 kg in 1915. Een sterke stijging dus! In 1916 kende de brouwerij een kleine daling met 'slechts' 134 100 kg moutverbruik in dat jaar. Een ander mooi voorbeeld van een succesvolle brouwerij is die van Pyck (Poperinge). Deze brouwerij is pas ontstaan in 1903 maar kende in 1914 een moutverbruik van 49 043 kg, wat tijdens de oorlogsjaren alleen maar zou toenemen. Ze ging van 187 670 kg in 1915 naar 196 170 kg in 1916. Brouwerij Van Eecke uit Watou scoorde ook goed tijdens die eerste oorlogsjaren. Ze ging van een moutverbruik van 33 740 kg in 1914 naar 91 750 kg in 1915 naar 111 150 kg in 1916.

Er zijn enkele brouwerijen die op een andere manier opvallen, n.l. door hun afnemende cijfers. Enkele voorbeelden hiervan zijn de brouwerijen Depaepe uit Poperinge (die wordt inactief in 1916) en Mostaert uit Watou. Brouwerij Depaepe ging van een moutverbruik van 2 880 kg in 1914 naar een moutverbruik van 800 kg in 1915. De cijfergegevens van 1916 doen ons heel sterk vermoeden dat de brouwerij vanaf inactief was, omdat er vanaf dan geen enkele cijfers meer genoteerd staan.

De algemene tendens is dat het aantal stortingen in grofweg alle brouwerijen tijdens de oorlogsjaren opmerkelijk toenemen, al is de stijging bij de ene brouwerij veel groter dan bij de andere. Hoe komt het dat de ene brouwerij veel succesvoller was dan de andere? Brouwden de brouwers compleet verschillende soorten bieren en is het verschil daaraan te wijten, of zijn er andere oorzaken? Zou dit iets te maken hebben gehad met de al dan niet aanwezigheid van een stoommachine?

Een andere tendens die eveneens zeer duidelijk zichtbaar is, is het feit dat bij heel veel brouwerijen het moutverbruik in 1916 plots sterk daalde ten opzichte van 1915. Bij ongeveer de helft van de brouwerijen (zestien van de 31, en later 30 brouwerijen) kan er een gemiddelde tot forse daling ten opzichte van het vorige jaar worden vastgesteld, ongeacht of het nu om een grote, succesvolle brouwerij gaat of niet. Enkele voorbeelden hiervan zijn de brouwerijen Lahaye (Poperinge), Onraedt (Poperinge), Parret (Poperinge), Vandenberghe (Poperinge), Labey (Watou), Mostaert (Watou) en de Société Coöperative 'De Verbroedering' uit Roesbrugge. Bij de meeste brouwerijen waren de dalingen niet zo sterk. Brouwerij Lahaye uit Poperinge ging van 262 510 kg mout in 1915 naar 233 450 kg mout in 1916. Een ander voorbeeld is brouwerij Labey uit Watou. Zij gingen van 33 178 kg mout in 1915 naar 28 290 kg mout in 1916. Er is wel één brouwerij die opvalt in het rijtje omwille van de toch wel forse daling. Het gaat om brouwerij Onraedt uit Poperinge. Zij ging van 104 505 kg mout in 1915 naar 68 770 kg mout in 1916. We spreken nog niet over een halvering, maar toch over een daling van 35%.

### **2.2.3.3 Stoommachines en andere motoren**

Een zeer opmerkelijk gegeven dat tijdens het onderzoek naar voren kwam, was de vaststelling dat er al stoomketels of stoommachines aanwezig waren in bepaalde brouwerijen in Poperinge vóór het jaar 1900. Dit is in tegenstelling tot wat werd gedacht. Verder onderzoek zou moeten uitwijzen of dit veralgemeend kan worden voor andere regio's in West-Vlaanderen en België.

Bier brouwen is een zeer arbeidsintensieve bezigheid, zelfs nu nog. Stoommachines zorgden voor een verlichting van de vele en zware handenarbeid tijdens het brouwproces. In die tijd hadden gemechaniseerde brouwerijen dus duidelijk een streepje voor op brouwerijen waarbij alles nog via de traditionele handenarbeid verliep.

Tijdens ons onderzoek hebben we jammer genoeg enkel de cijfers over de stoommachines in Poperinge in handen gekregen, en niet van de deelgemeenten. Dit zorgt ervoor dat onze informatie weliswaar fragmentarisch en onvolledig is, maar het geeft wel een idee van de situatie toen. Het is mogelijk dat er in de deelgemeenten nog brouwerijen waren met een stoommachine vóór de oorlog, maar hiervan hebben we geen officiële bewijzen teruggevonden.

Na het tellen komen we terecht bij een totaal van zes gemechaniseerde brouwerijen in Poperinge vóór de aanvang van de Eerste Wereldoorlog. Drie brouwerijen plaatsten een stoommachine vóór de eeuwwisseling, n.l.: de brouwerijen Vandenberghe (1879), Onraedt (1883) en Lahaye (1885). De andere brouwerijen plaatsten een stoommachine na de eeuwwisseling, n.l.: de brouwerijen Masschelein (1908), Pyck (1904, slechts één jaar na hun oprichting in 1903!) en Gantois (1913).

Het feit dat bijna de helft van het aantal brouwerijen voor de oorlog in Poperinge al over een stoommachine beschikten, is wel opmerkelijk en toont aan hoe vooruitstrevend de brouwerijen in die regio waren. De mechanisering van een brouwerij was in die tijd een zware investering, maar het toont aan dat de brouwers het de moeite waard vonden. Hoe komt het nu dat de andere helft van de brouwerijen in Poperinge voor de oorlog toch bleven inzetten op de traditionele handenarbeid? Was de plaatsing van stoommachine voor hen te duur? Of vertrouwden ze deze jonge uitvinding nog niet volledig?

Uit de cijfergegevens hebben we kunnen afleiden dat er drie brouwerijen waren die tijdens de Eerste Wereldoorlog een stoommachine of andere motor plaatsten. Het ging om de brouwerijen Eeuwaert in Krombeke, Van Eecke in Watou en Verfaillie in Proven. Brouwerij Eeuwaert uit Krombeke plaatste in 1917 een stoommachine. Aan het moutverbruik in kilogram van deze brouwerij valt te zien dat deze er goed voor stond in 1916. Het aantal stortingen kende een stijging van 26 679 kg in 1915 naar 47 600 kg in 1916. Jammer genoeg beschikken we niet over de cijfers van 1917 om te zien of het moutverbruik nog sterker stijgt na de plaatsing van de stoommachine. Brouwerij Van Eecke uit Watou plaatste op 19 april 1917 een stoommachine. Bij deze brouwerij steeg het moutverbruik van 91 750 kg in 1915 naar 111 150 kg in 1916. Bij deze brouwerij



hebben we eveneens geen cijfergegevens die de verdere evolutie in de andere oorlogsjaren illustreren. Brouwer Georges Verfaillie uit Proven plaatste in 1916 een benzinemotor, in functie van het opdrijven van de productie.

In een provinciaal besluit van 30 augustus 1916 door de burgerlijke gouverneur Janssens de Bisthoven<sup>58</sup> komt een opmerkelijk gegeven naar voren. In het reglement "Appareils à vapeur" riep de gouverneur van West-Vlaanderen op om hem een lijst van alle vaste of mobiele stoommachines in het onbezette België te bezorgen voor de volgende regio's: Handekot (gehucht in Roesbrugge), de baan van Veurne naar Ieper, de abdij van Sint-Sixtus en de baan van Woesten naar Poperinge. Op de lijst moest voor iedere machine de naam van de eigenaar en de exacte ligging gegeven worden. Het zogenaamde doel van deze lijst was om regelmatig toezicht, door de afwezigheid van lokale diensten, te kunnen aanvullen.

Het is alleszins opmerkelijk dat de provincie naar een lijst van alle stoommachines vraagt en dit roept toch wel wat extra vragen op. Het komt erop neer dat men de beveiliging ("het toezicht") van de stoommachines in de brouwerijen wilde verhogen. Dit toont op zijn minst aan dat gemechaniseerde brouwerijen erg gegeerd waren. Zou dit kunnen betekenen dat er in het verleden al pogingen ondernomen waren om de stoommachines of andere motoren te ontvreemden? De specifieke orders (naam van de eigenaar, exacte ligging...) laten allerm minst weinig aan het toeval over. Misschien wilde de gouverneur deze gegevens omdat hij zo een opdracht tot stijging van de bierproductie kon bevelen door de gemechaniseerde brouwerijen in tijden van nood? We weten alleszins dat de burgerlijke gouverneur er vanaf 1917 gemachtigd voor werd. In een koninklijk besluit van 4 februari 1917 werd de gouverneur van West-Vlaanderen gemachtigd om de bereiding en de handel van bier te regelen met het oog op de openbare gezondheid en binnen de grenzen bepaald bij de wet van 4 augustus 1890. Via een volgend koninklijk besluit op 29 juni 1917 werd de gouverneur zelfs verantwoordelijk voor de voeding van de bevolking, de openbare gezondheid en de handel van eetwaren. Hij mocht het op rantsoen stellen in eetwaren voorschrijven van de volledige of een gedeelte van de bevolking van de provincie en alle maatregelen nemen zonder het eerst voor te leggen aan een andere autoriteit.

Hoe zat het nu met de stoommachines na de oorlog? Jammer genoeg zijn er zeer weinig exacte gegevens beschikbaar, maar we hebben wel twee brouwerijen gevonden die in de jaren 1920 een stoommachine in gebruik namen. Het ging om de brouwerijen Pyck en Lammeront (soms wel geschreven als Lamerant) uit Poperinge. Brouwerij Pyck was pas ontstaan in 1903 en plaatste reeds een stoomketel in 1904. Na de oorlog merken we dat deze brouwerij opnieuw een nieuwe stoomketel plaatste in 1920. Een ander voorbeeld is de brouwerij Lammeront uit Poperinge. Georges Lammeront nam in 1914 brouwerij Ryspeert uit Poperinge over en kreeg op 8 juni 1922 de toelating voor de plaatsing van een stoommachine.

---

<sup>58</sup> Léon Janssens de Bisthoven (1859-1938) was een Belgische magistraat en burgerlijke gouverneur van West-Vlaanderen tijdens de Eerste Wereldoorlog.

#### 2.2.3.4 Wetgeving

Na het bestuderen van de wetgeving werd voor ons duidelijk dat de oorlogsjaren niet aangenaam waren voor de brouwers in onbezet gebied. In dit onderdeel worden we alle relevante wetten, besluiten en reglementen voor de brouwers en hun brouwerijen overlopen. Eerst wordt alleen kort geschetst waar de wetgeving over ging. De specifieke details en conclusies volgen in de andere punten uit dit hoofdstuk.

De problemen begonnen al in 1914 voor de brouwers. Op 23 november 1914 vaardigden koning Albert I<sup>59</sup> en de toenmalige minister van Oorlog Charles de Broqueville<sup>60</sup> een koninklijk besluit uit “betreffende het verbod alcohol en sterke dranken te verkopen”. Aan het begin van de oorlog werd de verkoop, en dan vooral de consumptie, verboden op Belgisch grondgebied. De voornaamste reden die hiervoor wordt gegeven, is het feit dat alcohol het onmogelijk maakte om de orde van de troepen te handhaven. Om het koninklijk besluit kracht bij te zetten, werden strenge straffen op overtredingen geplaatst. Een sluiting van het desbetreffende café van 15 dagen tot 2 maanden en een boete van 25 tot 200 Belgische frank hingen boven het hoofd van de overtreders. Geen enkele druppel alcohol mocht in een café worden gevonden, evenmin als een dronken militair.

Deze wet had grote gevolgen voor cafés, maar had waarschijnlijk nog een grotere impact op de leveranciers van de cafés: de brouwers. De vraag is: hoe groot was de impact van dit koninklijk besluit op de productie van de brouwerijen? Na het bestuderen van de moutstortingen (in kilogram) tijdens de oorlogsjaren 1914, 1915 en 1916, is alleszins niet veel van dit verbod op te merken. Het moutverbruik steeg net in heel veel brouwerijen, wat wijst op een steeds stijgende bierproductie ten opzichte van het vorige jaar.

Het is vreemd dat de koning de verkoop en consumptie van alcohol verbood. Werd deze wet later ingetrokken of overtrad iedereen gewoon de wet en kneep de overheid een oogje dicht tijdens de oorlogsjaren? In een provinciaal besluit van 11 mei 1915 werd immers nogmaals aan dit koninklijk besluit herinnerd. Over welk soort alcohol zou men het hier gehad hebben? Ging het over alcohol zoals wij die nu kennen of had men het hier enkel en alleen op sterke drank?

In 1919 werd in heel België de Wet Vandervelde ingevoerd. Deze wet bepaalde dat er in cafés en andere openbare plaatsen geen sterke dranken mochten worden geschonken. Er gaan heel veel stemmen op dat men deze wet onofficieel al wilde laten gelden vóór en tijdens de Eerste Wereldoorlog. Het is erg aannemelijk dat de overheid op het idee is gekomen om deze wet door te voeren tijdens de oorlog. Was de overmatige consumptie

---

<sup>59</sup> Koning Albert I (1875-1934) was koning van België van 1909 tot aan zijn dood in 1934. Albert I is vooral bekend omwille van zijn optreden tijdens de Eerste Wereldoorlog. Desondanks de ballingschap van de regering in Le Havre bleef de koning tijdens de oorlog bij zijn soldaten in de loopgraven. Hij ging de geschiedenis in onder de term ‘koning-soldaat’.

<sup>60</sup> Charles de Broqueville (1860-1940) was de Belgische eerste minister én de minister van Oorlog tijdens de Eerste Wereldoorlog.

van sterke drank de oorzaak voor deze wet en wilde men dergelijke toestanden in de toekomst vermijden? Alles wijst eerlijk gezegd wel in die richting wat de interpretatie van de wet betreft. Indien de notulen van de ministerraad in ballingschap nog ergens te vinden zouden zijn in het Rijksarchief in Brussel, zou over de motivering uitsluitend gegeven kunnen worden.

Op 26 mei 1916 vaardigde de militaire gouverneur en generaal-majoor Alexander Andringa<sup>61</sup> een militair besluit uit, genaamd "Reglement sur les brasseries de la Belgique non envahie". Dit militaire besluit werd op 10 mei 1917 zelfs overgenomen door de burgerlijke gouverneur. Het is heel duidelijk dat de grote reden voor dit militaire besluit de slechte hygiënische situatie was. Generaal-majoor Alexander Andringa zag de hygiënische omstandigheden waarin de soldaten vertoefden van dichterbij en verzamelde de vele klachten die hij binnenkreeg. Het is erg aannemelijk dat hij op basis van die klachten dit militaire besluit uitvaardigde. Het besluit bestond uit twee grote delen. Enerzijds beschreef hij de voorzorgsmaatregelen te nemen door de brouwerijen en anderzijds beschreef hij de straffen die werden geplaatst op eventuele overtredingen.

Bij het onderdeel rond de voorzorgsmaatregelen maakte hij een onderscheid tussen de gebouwen en de materialen, het personeel, de grondstoffen en de algemene maatregelen. De voorzorgsmaatregelen hadden vooral als doel de colibacilbacterie uit het bier te krijgen. Vandaar dat er vermeld werd dat alle maatregelen onmiddellijk na de bekendmaking in de praktijk moesten worden toegepast. Bij de gebouwen en materialen werd de nadruk gelegd op de netheid en reinigen van de gebouwen en materialen na het brouwen. Het was onder andere verplicht om de kelders minstens één keer per maand te witten en het was verboden om mesthopen op de binnenplaats van de brouwerij te laten liggen. Op de plaatsen waar er zich koelbakken of koeltoestellen bevonden, moesten de openingen voorzien zijn van een voorzetraam om de toegang van vliegen te beletten. Al het gerief dat met bier in aanraking was gekomen, moest nadien in kokend water gespoeld worden en geborsteld worden – en dit vóór ieder nieuw gebruik. Dit had als gevolg dat iedere brouwer over een ketel om water te kunnen laten koken moest beschikken. Werd dit toegepast in de praktijk? Normaal gezien moesten de brouwers dit aanvragen bij het schepencollege en/of de gemeenteraad en zo verscheen dit in de verslagen. We hebben jammer genoeg geen enkel bewijs teruggevonden in de verslagen van de gemeenteraad of dit effectief zo was. Betekent dit dat de maatregel gewoon niet uitgevoerd werd of werden de aanvragen gewoon niet opgenomen in de verslagen van de gemeenteraad?

De kledij en handen van de personeelsleden van de brouwerij moesten in een staat van absolute netheid zijn. Er moest zuiver water en zeep beschikbaar zijn om de handen te reinigen en speciaal schoeisel was vereist om de brouwerij te betreden. Bij de grondstoffen valt op dat enkel water en gist worden vermeld. Opnieuw lag de focus vooral op de netheid. Voor het maken van bier mocht enkel drinkbaar en zuiver water gebruikt worden en de gist-moeder moest regelmatig vernieuwd worden.

---

<sup>61</sup> Alexander Andringa was generaal-majoor en militaire gouverneur tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Als laatste worden enkele algemeen geldende maatregelen gegeven. Het was verboden om meer dan eenmaal per dag te brouwen en de bierdensiteit werd wettelijk beperkt. De vier volle brouwdagen moesten gerespecteerd worden en vanaf het begin van de gisting moest er op ieder vat een opschrift met de dag- en uuraantekening staan. Dit moest het begin van de gisting aanduiden. Deze gegevens moesten vermeld worden bij de dienst der accijnzen. Het was verboden om bier aan te lengen en vanaf dan moesten alle brouwgegevens bijgehouden worden in brouwboeken die moesten worden voorgelegd in geval van controle.

Op 30 augustus 1916 kwam er een provinciaal besluit door de burgerlijke gouverneur Janssens de Bisthoven met de naam "Appareils à vapeur". Zoals eerder al vermeld, riep de gouverneur in dit reglement op om hem een lijst van alle vaste of mobiele stoommachines in het onbezette België te bezorgen voor de volgende regio's: Handekot (gehucht in Roesbrugge), de weg van Veurne naar Ieper, de abdij van Sint-Sixtus en de weg van Woesten naar Poperinge. Op de lijst moest voor iedere machine de naam van de eigenaar en de exacte ligging gegeven worden. Het zogenaamde doel van deze lijst was om regelmatig toezicht, door de afwezigheid van lokale diensten, te kunnen aanvullen.

In februari 1917 kwamen er twee belangrijke koninklijke wetten, uitgevaardigd door koning Albert I. Op 4 februari 1917 werd besloten dat de gouverneur van West-Vlaanderen, Janssens de Bisthoven, gemachtigd werd om de bereiding en de handel van bier te regelen met het oog op de openbare gezondheid en binnen de grenzen bepaald bij de wet van 4 augustus 1890. Op 19 februari 1917 werd bij wet beslist dat de uitvoer en doorvoer van bier, wijn en andere gegiste dranken verboden was langs alle land- en zee grenzen. Deze wet toont zeer duidelijk aan dat België met een tekort zat aan alcoholische dranken en dat alle gegiste dranken nodig waren in eigen land.

Op 10 mei 1917 vaardigde de burgerlijke gouverneur Janssens de Bisthoven een provinciaal besluit uit waarbij nieuwe regels betreffende de vervaardiging van het bier en de verkoop van dranken werden vastgelegd. Dit provinciaal besluit is precies hetzelfde als het militair besluit van 26 mei 1916 uitgevaardigd door generaal-majoor Alexander Andringa. Er is een opmerkelijk verschil tussen de twee besluiten. In het provinciaal besluit is het onderdeel 'personeel' onder het eerste hoofdstuk 'vervaardiging der bieren' weggelaten. Waarom? In dat onderdeel wordt, net zoals in het volledige besluit, erg gefocust op de netheid. De personeelsleden waren verplicht om hun handen net te houden en speciaal schoeisel was vereist om de brouwerij te betreden. We kunnen geen enkele reden bedenken waarom Janssens de Bisthoven dit achterwege heeft gelaten. Via de gegevens uit de Historische Databank voor Lokale Statistiek hebben we kunnen afleiden dat er weldegelijk personeel actief was in de brouwerijen.

Via het koninklijk besluit van 29 juni 1917, 'Koninklijk besluit betreffende de voeding der bevolking', is op te merken dat de bevoegdheden van de burgerlijke gouverneur toenamen. Vanaf die datum was hij verantwoordelijk voor de voeding van de bevolking, de openbare gezondheid en de handel van eetwaren. Hij mocht het op rantsoen stellen

in eetwaren voorschrijven voor de volledige of een gedeelte van de bevolking van de provincie en hij mocht alle maatregelen nemen zonder die eerst voor te leggen aan een hogere instantie.

Via een provinciaal besluit van 9 juli 1917 kwam er een herziening op het besluit van 10 mei 1917. De grote reden voor de herziening was de moeilijkheid om het land te bevoorraden van mout. Mout is één van de belangrijkste grondstoffen die nodig zijn om bier te brouwen dus kun je wel stellen dat dit nogal problematisch was. Er kwamen ook nieuwe regels betreffende de bierdensiteit en die woorden werden kracht bijgezet door strenge straffen te plaatsen op eventuele overtredingen.

Een eerste vastlegging van de maximumprijzen voor bepaalde grondstoffen zien we verschijnen in een provinciaal besluit op 20 augustus 1917. Voor 100 kilogram tarwe mocht maximum 55 Belgische frank gevraagd worden; voor 100 kilogram gerst maximum 42 Belgische frank en voor 100 kilogram haver maximum 40 Belgische frank. Tarwe, gerst en haver zijn allemaal grondstoffen die kunnen gebruikt worden bij het brouwen van bier. Deze vastlegging van de prijzen toont aan dat de grondstoffen steeds schaarser en bijgevolg duurder werden.

Op 25 augustus 1917 vaardigde het Ministerie van Binnenlandse Zaken een reglement uit betreffende openbare gezondheid. De grote overlast van vliegen en ander ongedierte moest dringend bestreden worden. In de besluiten van 26 mei 1916 en 17 mei 1917 werd dit probleem al eens besproken door aan te geven dat voorzetrampen voor openingen geplaatst moesten worden. In dit reglement ging men nog een stap verder. De mesthopen op de binnenplaatsen van boerderijen en huizen mochten niet blijven liggen. Zelfs de mest uit de stallingen moest verwijderd worden. Deze moest vervoerd worden naar stukken land die afgelegen lagen van alle woningen. De mest moest ten minste een meter diep onder de grond in putten gestopt worden en deze moesten onmiddellijk met aarde gedempt worden. Volgens het ministerie had deze maatregel als extra voordeel dat de grond vruchtbaarder zou zijn. Verder is er nog sprake van ontsmettingsmiddelen. Deze konden verkregen worden aan de prijs van de dag.

Op vlak van wetgeving bleef het dan stil tot ongeveer een jaar later: 13 augustus 1918. Dan verscheen er een 'Rapport administratif mensuel' waarbij alle gemeenten per maand een soort van vragenlijst moesten invullen. Er werden verschillende aspecten bevraagd, zoals opmerkingen of voorstellen over de handel in bier en de nijverheid van de brouwerij. Was er hier sprake van inspraak voor de burgers? Of probeerde de burgerlijke gouverneur op deze manier te weten te komen hoe alles in zijn werk ging in de verschillende gemeenten? Misschien probeerde Janssens de Bisthoven op deze manier klachten of ongeregelheden te verzamelen?

Naar het einde van de oorlog toe merken we dat de grondstoffen steeds schaarser worden. Deze tendens was al waarneembaar in 1917, maar nu komt het probleem echt aan de oppervlakte in de wetgeving. Op 27 september 1918 werd een provinciaal besluit uitgevaardigd waarbij gevraagd werd om voor elke gemeente dringend de prijs van de

gist per brouwerij te geven. Op 23 oktober 1918 was er opnieuw een provinciaal besluit waarbij de prijzen voor verschillende grondstoffen nogmaals vastgelegd werden. Voor 100 kilogram tarwe mocht er nu maximum 60 Belgische frank gevraagd worden, voor 100 kilogram gerst 55 Belgische frank, voor 100 kilogram haver maximum 50 Belgische frank en 100 kilogram brouwersgist mocht maximum één Belgische frank kosten. Als we de maximumprijzen voor deze grondstoffen vergelijken met de maximumprijzen uit het provinciaal besluit van 20 augustus 1917, merken we een duidelijke prijsstijging op. Alle grondstoffen kenden een stijging tussen 5 en 10 Belgische frank, wat wijst op het nog schaarser worden van de grondstoffen.

In ditzelfde besluit werden voor de eerste keer de prijzen voor bier in het land vervaardigd vastgelegd. De brouwer mocht maximum 36 Belgische frank per hectoliter aanrekenen en 45 Belgische frank voor een fles van één liter. Winkeluitbaters mochten maximum 50 Belgische frank voor één liter bier aanrekenen aan de klant. Dit betekende dat ze slechts een winstmarge van 5 Belgische frank per literfles mochten hebben. Waarom werden de prijzen toen pas vastgelegd? We zien dat vanaf 1917 de grondstoffen steeds schaarser worden en bijgevolg zullen de brouwers het steeds moeilijker hebben om aan de steeds stijgende vraag naar bier te kunnen voldoen.

Dan zou men denken dat de prijzen waarschijnlijk sterk stegen in de periode, maar pas aan het einde van de oorlog werden prijzen voor bier vastgelegd. Hoe zat het met de prijs van bier vóór de effectieve vastlegging in 1918 en na de bevoorradingsproblemen van grondstoffen in 1917?

De krijgsoverheid kon brouwerijen en drankhuizen waarvan de houders geen rekening hielden met de prijzen en voorschriften, aan de troepen verbieden. Omkopers en andere overtreders waren onderhevig aan een gevangenisstraf van één tot acht dagen of een boete van 50 tot 500 Belgische frank. Het besluit werd beëindigd met de mededeling dat een afdruksel van het tegenwoordig tarief aan de het gemeentehuis en aan de plaatselijke gendarmerie zou worden geplakt. De strafmaat en het formuleren van de straffen toont aan dat de overheid het menens vond. Vooral de woordgroep 'omkopers en andere overtreders' doet ons vermoeden dat omkoperij veelvuldig voorkwam.

### **2.2.3.5 Hygiëne**

Tijdens het bestuderen van de wetgeving kwam het probleem van de problematische hygiënische situatie van het bier en de brouwerijen veelvuldig aan de oppervlakte. Vandaar dat een apart onderdeel wordt gewijd aan dit probleem. De individuele vaststellingen worden hier nogmaals stap voor stap overlopen om daarna tot een algemeen beeld te komen.

In 1916 vaardigde militaire gouverneur en generaal-majoor Alexander Andringa voor het eerst een nieuw reglement uit over de vervaardiging van bier, en dat sinds 29 januari 1894! Betekent dit dat brouwers in het eerste deel van de oorlog ongemoeid hun

gangetje konden gaan? Op 10 mei 1917 werd het militaire besluit zelfs overgenomen in een provinciaal besluit door de burgerlijke gouverneur van West-Vlaanderen, Janssens de Bisthoven.

Alexander Andringa was niet alleen militaire gouverneur; hij was ook generaal-majoor van het Belgische leger. Door zijn functie is hij toen waarschijnlijk meermaals in contact gekomen met problemen en klachten op allerhande vlakken. Bier speelde een belangrijke rol in het leven van de doorsnee soldaat en het is erg aannemelijk om te stellen dat Andringa de eerste persoon was die de problemen rond de hygiëne van bier zag en in kaart bracht. Met het oog op de gezondheid van zijn troepen is hij toen mogelijks dieper ingegaan op de materie.

Waarom wordt dit probleem pas in 1916 aangekaart en niet vroeger? De hoofdreden voor het militaire besluit was de colibacil. De colibacil is een darmbacterie die ontstekingen kan doen ontstaan in verschillende organen. Bij controles door de militaire gouverneur en zijn diensten in brouwerijen in onbezet gebied werd verder ook de lactobacil teruggevonden in het bier. De lactobacil kan verderf veroorzaken, vooral door de verzuring van het desbetreffende product, en iedereen weet dat verdorven voeding de gezondheid niet ten goede komt.

Met deze vaststellingen onder de arm is generaal-majoor Andringa vermoedelijk op zoek gegaan naar de oorzaken van deze problemen. Natuurlijk kwam hij uit bij de hygiëne van de brouwerijen. In het besluit worden de voorzorgsmaatregelen heel strikt opgesomd. De regels worden zodanig nauwkeurig beschreven dat ze insinueren dat hetgeen ze verboden, net veelvuldig gangbaar was vóór het vervaardigen van het besluit. In het eerste hoofdstuk worden de voorzorgsmaatregelen voor de gebouwen en materiaal, basismaterialen en algemene maatregelen gegeven. In het tweede hoofdstuk worden de maatregelen kracht bijgezet door telkens straffen te koppelen aan mogelijke overtredingen.

Uit het eerste hoofdstuk kunnen we afleiden dat er grote problemen waren met de hygiëne, want dat is net waar zo hard op gehamerd wordt. Vanaf het besluit moesten de brouwers hun gebouwen en materiaal 'in eenen staat van volmaakte netheid' houden. De binnenmuren moesten dikwijls wit gekalkt worden (art. 1); de kelders moesten tenminste eenmaal per maand gewit worden (art. 1); er mochten geen mesthopen of afvalbergen in de omgeving van de brouwerij liggen (art. 2); op de plaatsen waar koelbakken of koeltoestellen stonden, moesten de openingen voorzien zijn van voorzetramen om de toegang van vliegen te beletten (art. 3) en alles wat in aanraking was gekomen met bier moet gespoeld worden met kokend water (art. 4). Als de brouwers zelf geen ketel voor kokend water bezaten, moesten ze dit in de drie maanden na het in voege treden van de verordening maar zien op te lossen (art. 6). De grote vraag bij al deze artikels uit die wetgeving is: is dit gelukt? Volgden de brouwer deze wet of op niet? We hebben alleszins geen documenten teruggevonden die doen veronderstellen van wel.

Bij de grondstoffen komen er maar twee aan bod: water (art. 8) en gist (art. 9). Dit doet ons vermoeden dat er mogelijks geknoeid werd met deze twee grondstoffen aangezien de andere buiten beschouwing werden gelaten. Voor de vervaardiging van bier mocht alleen gebruik gemaakt worden van drinkbaar water. Het was verboden om water uit waterlopen of beken te gebruiken bij het brouwen. Dit alleen al doet ons vermoeden dat bepaalde brouwers wel eens durfden brouwen met niet-drinkbaar water.

In zijn 'Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale' (1836) omschrijft Philippe Vander Maelen Poperinge en haar deelgemeenten tot in de details en vermeldt zelfs de waterlopen. Via deze gegevens kunnen we vaststellen dat er in Groot-Poperinge weldegelijk heel wat waterlopen en beken aanwezig waren die door de brouwers gebruikt konden worden bij de vervaardiging van bier. Bij de grondstof gist wordt vooral vermeld dat de gist-moeder regelmatig vernieuwd moest worden en dat de gist in een rustsituatie bewaard moest worden buiten het bereik van stof en vliegen. De gist mocht enkel en alleen met spatels behandeld worden die na ieder gebruik met kokend water moesten gereinigd worden.

Ging de hygiënische situatie erop vooruit tijdens de oorlogsjaren? Dit is iets dat we kunnen achterhalen door simpelweg naar de wetgeving van de volgende oorlogsjaren te kijken. Dankzij deze gegevens kunnen we besluiten dat het doortastend handhavingsbeleid niet echt zo strikt moet zijn geweest, aangezien de colibacillen in september 1918 nog steeds werden aangekaart door procureur-generaal Servais.

Een eerste concrete reglementering die aantoont dat de hygiënische situatie geen verbetering kende, is het besluit door het Ministerie van Binnenlandse Zaken op 25 augustus 1917. De grote overlast van vliegen en ander ongedierte moest dringend bestreden worden en het probleem van de mesthopen werd nogmaals aangehaald. Dit terwijl het probleem al eerder was aangehaald in de besluiten van 26 mei 1916 en 10 mei 1917. Mesthopen mochten niet langer blijven liggen op binnenplaatsen van boerderijen en op koeren van huizen en pachthoeven. Alle mest moest uit de stallingen vervoerd worden op land dat afgelegen was van woningen. De mest moest ten minste een meter diep onder de grond in putten worden gestopt en onmiddellijk met aarde gedempt worden. Er wordt eveneens vermeld dat er ontsmettingsmiddelen konden verkregen worden aan de prijs van de dag. Het feit dat alles zo nauwkeurig en voor weinig interpretatie vatbaar omschreven wordt, toont aan dat de situatie weldegelijk problematisch was.

Deze twee primaire bronnen tonen aan dat het met de hygiëne van de brouwerijen niet goed gesteld was tijdens de Eerste Wereldoorlog, wat zijn weerslag had op de kwaliteit van het bier en de gezondheid van de troepen. Het is duidelijk dat de militaire en burgerlijke gouverneur, net als het Ministerie van Binnenlandse Zaken, niet ongevoelig waren voor dit probleem en dat er pogingen ondernomen werden om het de situatie onder controle te houden. Of men daar via deze wetten, besluiten en reglementering in geslaagd is, is maar de vraag. Het feit dat dezelfde problemen in 1917 en 1918 nog steeds aangekaart werden, is voor ons het signaal dat hygiëne een groot probleem zou blijven tot aan het einde van de oorlog.



### 2.2.3.6 Wanneer mocht men brouwen?

In het militair besluit van 26 mei 1916 en 10 mei 1917 wordt vermeld dat het verboden was om meer dan eenmaal per dag te brouwen. Deze maatregel insinueert dat de oorlogsbrouwers waarschijnlijk meer dan eenmaal per dag brouwden om aan de toegenomen vraag te voldoen. Dit verklaart waarom de omzet van veel brouwers plotseling fel steeg tijdens de oorlogsjaren. Andere bronnen geven aan dat de brouwers niet gelijk wanneer mochten brouwen. Soms werd hen verboden om overdag te brouwen omdat er dan te veel rook uit de schoorsteen zou komen en dit zou op haar beurt Duitse vliegtuigen kunnen lokken<sup>62</sup>. Veel brouwers gingen dan ook 's nachts brouwen omdat dit vaak de enige mogelijkheid was<sup>63</sup>.

De abdij van Sint-Sixtus heeft hier meer specifieke gegevens over. Tijdens de Eerste Wereldoorlog hielden broeder Victor Van Staten, Pater Ludovicus, Maria De Cleyn en Edmundus Joye een oorlogsdagboek bij over de situatie in de abdij van Sint-Sixtus. In dit oorlogsdagboek komen enkele fragmenten aan bod die ons meer vertellen over wanneer men mocht brouwen. Door de dagboekfragmenten wordt duidelijk dat ze niet overdag mochten brouwen omdat dit te gevaarlijk was voor de Duitse vliegtuigen. Er wordt vermeld dat ze soms 's nachts niet mochten brouwen omdat er dan te veel licht brandde in de brouwerij, wat opnieuw Duitse vliegtuigen zou kunnen aantrekken. De toenmalige vader abt, Bonaventura de Groote, stoorde zich wel weinig aan deze bevelen en zorgde dat de brouwerij bleef draaien. Op een bepaald moment gaf een Brits generaal, die in het klooster ingekwartierd was, in juli 1916 zelfs het bevel om de brouwerij stil te leggen, maar opnieuw lapte vader abt dit aan zijn laars.

In het oorlogsdagboek komen een aantal opmerkelijke fragmenten naar voren die de moeilijkheid over wanneer men nu mocht brouwen illustreren. Het eerste fragment kunnen we situeren in juli 1916 en komt uit het oorlogsdagboek van broeder Victor:

*“Juli 1916. Nu de brouwerij meestal bij nacht haar werk verder zette (de omzet lag soms tussen de 600 à 700 flessen bier per dag, binnen de abdij alleen), werd ook dit nachtelijk brouwen verboden, doordat men nu teveel licht zag doorheen de ramen. Dus maar opnieuw overdag gebrouwen zoals voorheen.”*<sup>64</sup>

---

<sup>62</sup> Tillie, W. (2001). *Abdij-Kazerne Sint-Sixtus 1914 – 1918: Dagboek aantekeningen door Broeder Victor Van Staten, Pater Ludovicus, Maria De Cleyn en Edmundus Joye*. S.l.

<sup>63</sup> Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2 (1), pp. 18-20.

<sup>64</sup> Van Staten, V. (1914-1918). *Dagboek van den oorlog voor zooverre het betrekking heeft tot ons huis en omgeving*. Westvleteren: Abdij St.-Sixtus.

Het onderstaande fragment bevestigt de aanwezigheid van een Brits generaal die nogal wat schrik had dat de abdij gebombardeerd zou worden. Hij verbood de geestelijken 's nachts of tijdens mistige dagen te brouwen. Aan de intonatie van de auteur te zien waren de paters daar helemaal niet tevreden mee.

*"1 juli 1916 (698). Dezen morgen was het kanongebulder aanhoudend, doch nog al ver verwijderd. En nu komt er weer eens iets nieuws, fonkelnieuw. De Generaal heeft waarschijnlijk dezen nacht gedroomd dat de rook uit de machineschoorsteen de aandacht van de vijandelijke vliegers zou kunnen trekken en hun den lust inboezemen hier een souvenir in den vorm van een bom te laten vallen. Uit het voorgaande ziet men reeds hoezeer hij de stilte bemint en kan men zich heel gemakkelijk voorstellen dat hij dat groot geraas van een ontploffende bom in het geheel niet verdragen kan, reden waarom er ook het zeer korte bevel kwam de vuren op staande voet uit te dooven en niet meer te stoken dan bij nacht en op duistere, mistige dagen. De brouwerij kan dus ook niet meer werken, tenzij bij nacht, en nogtans er wordt alle dagen gebrouwen. Er is niets aan te doen dan hartelijk voort te bidden met een lachend gezicht."*<sup>65</sup>

De paters waren niet op hun mondje gevallen en trokken zich niet zoveel aan van de Britse bevelen. Het onderstaande fragment illustreert dat de toenmalige vader abt Bonaventura van de abdij waarschijnlijk via een diplomatisch en goed geargumenteed betoog protesteerde tegen de bevelen van de Britse militairen.

*"23 juli 1916 (720). Aangezien het nu verboden was de machine te stoken, tenzij bij nacht, was de brouwerij natuurlijk ook niet in staat te werken tenzij bij nacht. Dezen nacht nu waren zij bezig met brouwen als vier Engelsche officiers binnenkwamen en er op hoogen toon op wezen dat dat heldere licht van de brouwerij een goed middel was om de aandacht der vijandelijke vliegers te trekken. Op de tegenwerping van den brouwer dat ze bij dag niet konden werken omdat de machine niet ging en zij bij nacht niet konden brouwen zonder goed licht, werd hun geantwoord dat het dan maar beter was om overdag de machine te laten werken, en dus ... stook maar weer lustig op, jongens!! Later op de dag deed de Eerw. Vader Abt eene krachtige protestatie tegen deze willekeurige handelwijze met het gevolg dat het verbod nu voor goed opgeheven is."*<sup>66</sup>

---

<sup>65</sup> Van Staten, V. (1914-1918). *Dagboek van den oorlog voor zooverre het betrekking heeft tot ons huis en omgeving*. Westvleteren: Abdij St.-Sixtus.

<sup>66</sup> Van Staten, V. (1914-1918). *Dagboek van den oorlog voor zooverre het betrekking heeft tot ons huis en omgeving*. Westvleteren: Abdij St.-Sixtus.

### **2.2.3.7 Beperking van de bierdensiteit**

In de besluiten van 26 mei 1916 en 10 mei 1917 werden voorschriften gegeven voor de dichtheid en de warmte tijdens het brouwen. Zo moest er voldaan zijn aan een minimumdichtheid van 2,5° en een wettelijke dichtheidsmeter bij een warmte van 17,5° centigraad. Als we deze cijfers bekijken, kunnen we echt spreken over een opzettelijke beperking van de bierdensiteit. Dit is geen alleenstaand gegeven. Ook tijdens de Tweede Wereldoorlog werd de bierdensiteit beperkt, en zelfs nog meer dan tijdens de Eerste Wereldoorlog. Op 1 oktober 1940 kende men in België een maximumdichtheid van 4° en een wettelijke dichtheidsmeter bij een warmte van 17,5° centigraad terwijl dit op het einde van de oorlog verder daalde naar slechts 0,5° tot 0,8° en een wettelijke dichtheidsmeter bij een warmte van 17,5° centigraad.<sup>67</sup> De grote vraag is: waarom deed men dit? Vanzelfsprekend was het veel moeilijker voor de soldaten om dronken te worden. De maatregel had vooral een voordeel voor de brouwers: ze konden langer brouwen met de beschikbare stocks. Hoe meer grondstoffen in het bier, hoe hoger de densiteit. Op die manier kon men langer gebruik maken van dezelfde grondstoffen, wat handig was aangezien er vanaf 1917 sprake was van een hardnekkig grondstoffentekort.

Op 9 juli 1917 vaardigde de burgerlijke gouverneur een herziening van het besluit op 10 mei 1917 uit door de moeilijkheid om het land te bevoorraden van mout. Er mocht enkel bier met een minimumdichtheid van 2,5° en een maximumdichtheid van 3° gebrouwen worden in de provincie. Vóór 9 juli werd enkel de minimumdichtheid vastgelegd, maar nu kwam er al een bovengrens. Wat moeten we ons nu voorstellen bij dit bier? We kunnen alleszins besluiten dat het niet om een soort van pils ging, aangezien dit bier een dichtheid van om en bij 5° bevat én trouwens een lagegistingsbier is. We kunnen stellen dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog eerder neigde naar het huidige tafelbier. Er zijn veel verschillende soorten tafelbier, en om de vergelijking te maken, hebben we het bekende Piedbœuf genomen. Volgens Wikipedia<sup>68</sup> bevat de Piedbœuf blonde 1,7% alcohol, de Piedbœuf dubbel 1,5% alcohol en de Piedbœuf tripel 3,8% alcohol. Dit betekent dat ons oorlogsbier zich ergens daarrond situeerde.

### **2.2.3.8 De brouwprocedure**

In de wetgeving werd er duidelijk op gehamerd dat de brouwers de volledige brouwprocedure van vier dagen moesten doorlopen. Alleen al het feit dat dit vermeld wordt, doet ons vermoeden dat de brouwprocedure waarschijnlijk via trucjes werd ingekort om zo op een kortere tijd meer bier te kunnen brouwen. Tijdens de oorlog brouwden de brouwers volgens dezelfde aloude methode als voor de oorlog. Het gangbare brouwproces in een ambachtelijke brouwerij telde in totaal zes fasen verspreid over vier brouwdagen.

---

<sup>67</sup> Daeleman, P. (1996). *En de Brouwer... hij Brouwde voort*. Alveringem: Mout- & Brouwhuis de Snoek, pp. 12-13.

<sup>68</sup> Wikipedia (s.d.). *Tafelbier*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Tafelbier>).

Voor de meeste oorlogsbrouwers was dit tijdsverlies. Veel oorlogsbrouwers maakten de tonnen al dicht na de derde of vierde dag door met bompapier omgeven bommen in het bomgat te persen. Op die manier kreeg men onrijp bier dat troebel werd. Hier hadden de oorlogsbrouwers een oplossing voor. Er werd een klaarsel toegevoegd om het bezinksel naar onderen te doen zakken. Het toevoegen van suiker moest de slechte smaak van het onrijpe bier verdoezelen. Vaak lengden de brouwers hun bier nog af met water om zo nog meer bier te kunnen verkopen. De nieuwe maatregel van 1916 maakte korte metten met de verkorte brouwprocedures van de oorlogsbrouwers. Een gevolg voor veel brouwers was een daling van het aantal geproduceerde bier en dus een daling van hun inkomsten.<sup>69</sup>

### **2.2.3.9 Grondstoffen**

In het reglement omtrent 'de vervaardiging van het bier en den verkoop in het klein der dranken' van 10 mei 1917 wordt een klein stukje gewijd aan de grondstoffen. Opmerkelijk bij het deeltje rond grondstoffen is dat er slechts twee van de grondstoffen die nodig zijn op bier te maken aan bod komen: water (art. 8) en gist (art. 9). De nieuwe maatregel bij water schreef voor dat het verboden was om gebruik te maken van water uit waterlopen of beken.

Via mondelinge overlevering hadden we al vernomen dat brouwers tijdens de Eerste Wereldoorlog weleens water uit de beken of waterlopen durfden halen om te brouwen, wat hygiënisch erg onverantwoord is. Bij de grondstof gist wordt duidelijk vermeld dat de gist bewaard moest worden buiten het bereik van stof en vliegen. In artikel 3 werd al vermeld dat alle buitenopeningen van de kelders voorzien moesten worden van dichte metalen voorzetramen die de toegang van vliegen moest verhinderen.

Via de wetgeving stellen we vast dat de bevoorrading van de grondstoffen die nodig waren om te brouwen steeds moeizamer verliep naarmate het de oorlogsjaren toenamen. Vooral vanaf de winters van 1916 en 1917 verliep de bevoorrading erg slecht. Dit zorgde ervoor dat de brouwers het steeds lastiger hadden om de nodige hoeveelheid te brouwen. Het koninklijk besluit van 19 februari 1917 verbood de uitvoer en doorvoer van bier, wijn en andere gegiste dranken langs alle land- en zee grenzen. Dit toont aan dat alle geproduceerde bier nodig was binnen België zelf.

Via een provinciaal besluit op 9 juli 1917 kwam er zelfs een herziening van het besluit van 10 mei 1917 door de moeilijkheid om het land te bevoorraden van mout. Vanaf dan mocht bier met een minimumdichtheid van 2,5° en een maximumdichtheid van 3° met een wettelijke dichtheidsmeter bij een warmte van 17,5° centigraad worden gebrouwen. De regels over dichtheden veranderen tijdens een periode waarin grondstoffen schaars waren, was niet het enige wat de overheid deed.

---

<sup>69</sup> Becuwe, F. (2009). Bier aan het IJzerfront. Brugge: De Klaproos, pp. 91-93

Via de provinciale besluiten van 20 augustus 1917 en 23 oktober 1918 werden de maximumprijzen voor meerdere 'inlandsche levensmiddelen' vastgelegd. Een aannemelijke reden voor het vastleggen van de maximumprijzen was waarschijnlijk de prijsstijging door de sterke vraag en het dalende aanbod.

In 1917 bedroegen de maximumprijzen voor 100 kilogram tarwe, gerst en haver respectievelijk 55 Belgische frank, 42 Belgische frank en 40 Belgische frank. In 1918 bedroegen de maximumprijzen voor deze grondstoffen respectievelijk 60 Belgische frank, 55 Belgische frank en 50 Belgische frank voor 100 kilogram. Bij elk van deze grondstoffen is een duidelijke stijging op te merken.

Door deze gegevens kunnen we een aantal conclusies trekken. Ten eerste zien we hoe langer de oorlog duurt, hoe schaarser de grondstoffen worden. Tussen 1914 en 1916 ging alles nog tamelijk goed voor de brouwers. Het is pas vanaf het tweede deel van 1916 en 1917 tot aan het einde van de oorlog dat de tekorten voor de grondstoffen zich lieten merken. Ten tweede kan er vastgesteld worden dat prijzen vanaf dan waarschijnlijk ook vliegensvlug stegen en dat de overheid wel moest ingrijpen omdat de prijzen anders bijna onmogelijk zouden zijn voor de brouwers. Nu zou men denken dat de brouwers deze stijgende kosten gewoon doorrekenden aan hun klanten en dat we dit vertaald zullen zien in een stijging van de prijzen voor bier, maar daar stak de overheid een stokje voor. In hetzelfde provinciaal besluit van 23 oktober 1918 werden de prijzen voor bier dat in België gemaakt werd, vastgelegd. De brouwer mocht slechts 36 Belgische frank per hectoliter vragen en 45 Belgische frank voor een literfles. De winkeliers mochten maar 50 Belgische frank voor een liter vragen aan hun klanten, wat slechts een winstmarge van 5 Belgische frank per literfles betekende. De krijgsoverheid kon de brouwerijen en drankhuizen waarvan de houders geen rekening hielden met de prijzen en voorschriften aan de troepen verbieden. Omkopers en andere overtreders riskeerden een gevangenisstraf van een tot acht dagen of een boete van 50 tot 500 Belgische frank. Deze wetgeving toont aan dat de overheid echt wilde dat de voorschriften nageleefd werden.

We weten dat er vanaf 1917 een groot tekort aan grondstoffen om te brouwen was ontstaan, maar over welke grondstoffen ging het dan? Tijdens de Eerste Wereldoorlog zorgde vooral de gerst- en moutbevoorrading en de cokesbevoorrading voor problemen<sup>70</sup>. In onderdeel wordt de hele problematiek rond deze grondstoffen niet ten gronde besproken, maar we willen het toch even aanstippen.

Voor we ingaan op het cokestekort, willen we eerst de grote problemen met de gerst- en moutbevoorrading toelichten. Aan de hand van de aangegeven hoeveelheid gestorte mout van het jaar voordien, kon de overheid de te verwachten tekorten aan gerst en mout voor het volgende jaar zien. Zo wist de overheid op voorhand dat het jaar 1917 qua bevoorrading problemen met zich mee zou brengen. België hoopte dat het buurland Frankrijk, de belangrijkste bevoorrader, het tekort zou kunnen ondervangen. Maar door

---

<sup>70</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, pp. 69-83.

een tekort aan goederenwagons verliep het transport vanuit Frankrijk heel moeilijk en zo kwam België in 1917 in de problemen qua bevoorrading van mout en gerst.

Het duurde niet lang vooraleer de brouwers dit mochten ondervinden en bijgevolg regende het klachten aan het adres van commissaris Jean-François Maes. Om dit te bewijzen halen we drie voorbeelden aan. Bij het eerste voorbeeld gaat het om Jules Struye in Proven. Jammer genoeg hebben we de exacte functie van deze man niet teruggevonden. Was het een brouwer of was hij handelaar? We kunnen het niet met volle zekerheid zeggen. Op 19 maart 1917 schreef hij een brief aan Jean-François Maes waarin hij liet weten dat hij dringend 40 000 kilogram mout nodig had. De brouwerij Sint-Joris van Nestor Six kwam ook in de problemen. Deze brouwerij, gelegen in Reningelst, had in maart 1917 meer dan drie weken stilgelegen puur omwille van het gebrek aan mout. Op 15 april 1917 schreef brouwer Cyriel Pyck-Vercruysse uit Poperinge het volgende aan Jean-François Maes: "*Si nous n'avons pas de malt, nous ne pouvons pas fabriquer de la bière pour l'armée*". Allemaal heel klare taal aan het adres van de commissaris. Aan de hand van deze voorbeelden wordt het duidelijk dat er iets moest gebeuren.



**Illustratie 9:** Prins Alexander de Teck in Pervijze

Via prins Alexander de Teck<sup>71</sup>, hoofd van de Britse missie bij het Belgisch leger, probeerde militaire gouverneur Andringa vanuit De Panne in 1917 aan mout vanuit Engeland te geraken voor de Belgische, Franse en Britse soldaten die vochten aan het Belgische front. Via zijn briefwisseling op 11 mei 1917 aan Alexander de Teck kunnen we zien dat Andringa vroeg om jaarlijks 7 200 000 kg mout van Engeland naar België over te brengen. Aan de hand van zijn argumentatie en zeer formele taalgebruik valt af te leiden dat de nood hoog was. Hij geeft een heel aantal goede argumenten die de sfeer uit die periode ook schetsen.

Een eerste argument dat hij aanhaalt, is dat het geproduceerde bier in het onbezette België de enige drank was die alle geallieerde soldaten dronken. Hij voegt er verder nog het volgende aan toe: "*Il serait regrettable et dangereux de les en priver, pas plus que de tabac, si on veut stimuler leur bonne volonté et les récompenser de leur abnégation et de leur courage.*" Daarnaast haalt hij aan dat het water in het onbezette België niet drinkbaar was. Bier was dus het enige dat ze konden drinken.

---

<sup>71</sup> Alexander de Teck (1874-1957) was een lid van de Britse koninklijke familie. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was hij hoofd van de Britse missie bij het Belgische leger.

Door zijn argumentatie verder in de brief komen we te weten dat de mouterijen in Frankrijk hun beloofde bestellingen hebben moeten annuleren omdat transport via het noorden toen op dat moment onmogelijk was. Het is verrassend te lezen dat Engeland in het verleden al had geweigerd om de nodige vergunningen toe te kennen die nodig waren om mout naar België te halen. Andringa bleef benadrukken dat het voor de Belgische brouwerijen op die manier onmogelijk was om bier voor de geallieerde (waaronder Britse) soldaten te voorzien. Hij vroeg de geadresseerde, Alexander de Teck, om de Britse overheid te vragen om de nodige voorgunningen te voorzien. Als dit niet gebeurde, zouden de Belgische brouwerijen binnen enkele weken volledig moeten stoppen met brouwen.

In 1918 sloot Jean-François Maes onderling overeenkomsten met individuele brouwers, in de hoop de situatie toch wat onder controle te kunnen houden. De wederzijdse overeenkomst hield in dat brouwers in de magazijnen van de Burgerlijke Bevoorrading in Veurne elk 2000 kg mout aan 86 Belgische frank voor 90 kilogram mochten komen halen. Dit in ruil voor de belofte dat ze 130 hectoliter bier zouden leveren aan “de burgerlijke gezinnen, de krijgskantines en openbare inrichtingen”. De prijs lag vast: de brouwers mochten maar 22 Belgische frank per hectoliter vragen. Elk burgergezin mocht ongeveer 50 liter bier ontvangen en de toepassing van het begrip ‘krijgskantines’ werd nauwlettend in de gaten gehouden. Een krijgskantine was een afzonderlijk lokaal, en geen herberg, dat rechtstreeks bestuurd werd door de krijgsoverheid (bijvoorbeeld een officier) waar bier uitsluitend geschonken werd aan militairen door militairen. Alles wat niet aanzien werd als krijgskantine kreeg geen bier.

Het einde van de oorlog betekende niet onmiddellijk het einde voor de bevoorradingproblemen. Dit kunnen we afleiden uit een verzoek van brouwerin Elza De Beerst uit Oostduinkerke in april 1919. Zij verzocht Jean-François Maes om toch een rechtmatig deel mout toegewezen te krijgen.<sup>72</sup>

Naast gerst en mout was er steeds steenkool te kort. Steenkolen werden gebruikt om de ketels te stoken die nodig waren voor het opwarmen van het water. Zonder deze brandstof viel de mout- en bierproductie stil. Tijdens de Eerste Wereldoorlog moest de overheid constant de eindjes aan elkaar knopen om toch maar te proberen om in de nodige steenkool te voorzien.<sup>73</sup>

#### **2.2.3.10      *Reactie van de brouwers***

Alles wat in de voorgaande onderdelen besproken is, is vooral bekeken vanuit het standpunt van de wetgeving en via onze 21<sup>ste</sup>-eeuwse kijk op de situatie. Hoe dachten de brouwers van toen over? Wat vonden zij van al die nieuwe reglementen en hoe gingen zij ermee om toen de Eerste Wereldoorlog uitbrak? Bier brouwen was in eerste instantie hun broodwinning.

---

<sup>72</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 73.

<sup>73</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 80.

Door gebrek aan bronnen die de reactie van de Poperingse brouwers schetsen, gebruiken we informatie over de mouterij-brouwerij Saint-Louis in Lo. In het boek 'De bierslag van Zannekin' door Chris Vandewalle<sup>74</sup> wordt een mooie reactie van brouwer Louis Verlende gegeven. Deze brouwer uit Lo was duidelijk niet opgezet met de kersverse maatregelen en gaf zijn mening in een brief (4 juli 1917) gericht aan zijn schoonbroer in Frankrijk:

*“Vooreerst ik moet zeggen dat het gewin met de brouwerij te maken, niet te vergelijken is bij wat het over tijd was. Het bier is getaxeerd aan 0,25 [Belgische] frank de liter en het malt gaat 200 [Belgische] frank en daarbij een hoop reglementen welke ik niet zou durven ondertekenen van vrees dat men mij in een zottekot zou steken... Kortom, om nu met de brouwerij iets te verdienen moet men doen lijk de blauwers en de pensenjagers. Gelukkig is er nog geen dienst geschapen, om al de reglementen van den gouverneur aandringer te doen uitvoeren. Als het ervan komt, 't zal op zijn militair's zijn, en als die heren dan de brouwerij komen bezoeken, ik zal ze naar de maalderij leiden, en dan een pot pakken bij Jerome Devos, en die mannen zullen dan vertellen dat zij zulk een drollige inrichting van een brouwerij gezien hebben... maar geen spoor van bedrog. Waar ben ik nu... ja dat er met de brouwerij niet veel te verdienen is. Mijne mouterij is in werk en dat brengt haast meer op. Er zit ongelukkig een ongehoord kapitaal in. Maar volgens de profijten en met de tegenwoordige situatie waarvan ik later een woord zal reppen, voorzie ik het ogenblik waarop ik voor een tijd het werk zal stilleggen. Gij zoudt echter in geval, gij meent iets te kunnen doen, mogen rekenen op 15 000 [Belgische] frank; misschien als ik goed mijn ware kan verkopen, in geval ik moet opkramen, een 20 000 of 25 000 [Belgische] frank.”*

Uit deze korte bron kunnen we afleiden dat de brouwers het duidelijk niet eens waren met de nieuwe strenge wetgeving. In de bron vermeldt Louis Verlende dat er weldegelijk trucjes waren om controleurs te omzeilen. Blijkbaar had de gouverneur nog geen enkele instantie ingesteld om effectief te controleren of de reglementen wel correct uitgevoerd werden. Een laatste belangrijk aspect uit deze bron is de vermelding dat er met de brouwerij niet veel meer te verdienen was in vergelijking met vroeger.

---

<sup>74</sup> Vandewalle, C. (2004). *De bierslag van Zannekin*. De mouterij-brouwerij St.-Louis in Lo (19<sup>de</sup>-20<sup>ste</sup> eeuw). Alveringem: Mout-& Brouwhuis de Snoek.



## 2.2.4 Een 'specialleke': de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren<sup>75</sup>

Een brouwerij die zeker en vast een aparte en speciale vermelding moet krijgen in dit werk, is de brouwerij van de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren. Deze brouwerij speelde een belangrijke rol in het verhaal van het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog en verdient daarom even onze aandacht.

### 2.2.4.1 *Ontstaan*

De officiële stichting van de abdij kunnen we in 1831, net na de onafhankelijkheid van België, maar diverse akten en archieven tonen aan dat in de loop van de eeuwen drie kloosters op quasi dezelfde plaats gevestigd waren<sup>76</sup>. De broeders behoren tot de orde van de cisterciënzers, een kloosterorde die in 1098 werd opgericht door Robert van Molesme in de abdij van Cîteaux. Vanuit Cîteaux werden vier dochterkloosters gesticht, waaronder Clairvaux door Bernardus van Clairvaux. Deze dochterkloosters stichtten op hun beurt kloosters in heel Europa, die onderling een soepele verwantschap onderhielden. De cisterciënzers benadrukken eenzaamheid, armoede en soberheid, en grijpen terug naar de strikte observantie van de oorspronkelijke regel van Benedictus, met het nodige evenwicht tussen gebed, handenarbeid en studie. De abt wordt gekozen door zijn monniken<sup>77</sup>.

De concrete aanleiding voor de stichting van de Sint-Sixtusabdij begon in 1810 met de Poperingse hophandelaar Jean-Baptiste Victoor (1756-1832). Sinds het begin van de jaren 1810 leefde hij als kluizenaar in het Kerselaarsbos in Westvleteren. In 1814 kocht zijn stiefzoon, Dominique Lebbe, de gronden aan en schonk ze in 1817 aan zijn stiefvader. In 1826 werd de Abdij op de Catsberg in Godewaersvelde opnieuw gesticht (vroeger was het een priorij) onder de hoede van de moederabdij van Notre-Dame-du-Gard. In de eerste tien jaar na de oprichting waren er heel wat conflicten tussen de gezaghebbenden onderling. In 1827 werd Franciscus-Maria Van Langendonck (1760-1836) benoemd tot prior op de Catsberg, terwijl hij voordien prior en novicemeester was geweest in de abdij van Notre-Dame-du-Gard, de moederabdij. In 1831 had hij een conflict met zijn medebroeder om een financiële aangelegenheid, nam ontslag en vertrok uit het klooster met enkele medebroeders. Prior Van Langendonck en zijn medebroeders vluchtten weg en kwamen terecht in Westvleteren waar ze zich aansloten bij de kluizenaar Jean-Baptiste Victoor<sup>78</sup>. Omdat ze als monniken onder het gezag van abdij van Notre-Dame-du-Gard bleven staan, werd Sint-Sixtus beschouwd als een

---

<sup>75</sup> Dit onderdeel is geschreven aan de hand van de informatie uit: Van Royen, H. (2007). *Cette usine nommée la blanche. De brouwerij van de abdij Sint-Sixtus en de Trappist Westvleteren*. Alveringem: Mout- & Brouwhuis de Snoeck.

<sup>76</sup> Sint-Sixtusabdij. (s.d.) *De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren: situering in de geschiedenis van Europa*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.sintsixtus.be/nl/europa2.htm>).

<sup>77</sup> De Craene, K., Van Nieuwenhuysse, K. (2009). *Ancien régime: middeleeuwen*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout.

<sup>78</sup> gebaseerd op: Wikipedia. (s.d.) *Sint-Sixtusabdij van Westvleteren*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij\\_van\\_Westvleteren](http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij_van_Westvleteren)).

stichting van deze abdij in 1831. De abt met wie Van Langendonck een dispuut had, abt Germain, meldde in 1831 aan de bisschop van Gent dat de monniken van de Catsberg zijn toelating hadden om tijdelijk te verblijven in Westvleteren. Stanislas Lapierre werd in 1821 tot co-prior van de abdij benoemd en vanaf 1833 kwam abt Germain in persoon regelmatig op bezoek om te laten zien wie het gezag uitoefende over de Sint-Sixtuspriorij. Vanaf 1836 begon de jonge priorij aan een gestage groei en uitbouw. Het zou nog tot 1871 duren vooraleer Sint-Sixtus tot de rang van abdij verheven werd. Een priorij is tweede huis van een reeds bestaand klooster<sup>79</sup> terwijl een abdij een mannen- of vrouwenklooster van beschouwende kloosterorde is, waarbij de monniken leven volgens een kloosterregel<sup>80</sup>.

#### **2.2.4.2 Leven volgens de Regel van de Strikte Observantie: autarkie**

De abdij van Westvleteren moet al sinds haar ontstaan volledig zelf instaan voor haar onderhoud; dit getrouw aan de interpretatie van de Regel door de Strikte Observantie. Deze regel is ontstaan in de 17<sup>de</sup> eeuw als één van de opsplitsingen bij onenigheid over de juiste beleving van het cisterciënzerideaal. Zo ontstond er een onderscheid tussen de 'Orde van de Cisterciënzers van de Strikte Observantie', meestal Trappisten genaamd en de 'Orde van de Cisterciënzers van de Gewone Observantie'<sup>81</sup>. De kosten voor het dagelijkse leven van de gemeenschap, het onderhoud van de gebouwen en de caritas<sup>82</sup> dekken met uitsluitend giften van gelovigen was niet voldoende. Vandaar dat we vanaf 1831 reeds de tendens zien van de broedergemeenschap om andere bronnen van inkomsten aan te wenden.

Sinds het ontstaan in 1831 heeft de abdij al verschillende bronnen van inkomsten uitgeprobeerd zoals het malen van graan voor derden, het verkopen van de hoendervoeders Sixtina, het runnen van een boerderij met graan, vee, boter, hout en vlas, het maken van heiligbeelden, kaarsen, timmerwerk, een paternosterwinkel, het telen van hop, de verkoop van eieren en hennen, een kaasmakerij en een brouwerij. Van al deze verscheidene bronnen van inkomsten is de brouwerij de enige nijverheid die doorheen de geschiedenis van de abdij al sinds 1839 ononderbroken wordt voortgezet.

Hoe is de brouwerij van Sint-Sixtus geëvolueerd vanaf haar ontstaan in 1839? Vandaag is hun geproduceerde bier wereldberoemd en de vraag hierbij is: hoe komt dit? Waarom is hun bier zo populair? En vooral: hoe zat het met de brouwerij tijdens de Eerste Wereldoorlog? De brouwerij van de Sint-Sixtusabdij dient als een heel mooi voorbeeld omdat er veel bewaard is gebleven. Alles is veel nauwkeuriger gedocumenteerd dan bij andere brouwerijen en zo draagt die informatie bij aan ons algemeen beeld van bier brouwen in die periode.

---

<sup>79</sup> Wikipedia. (s.d.). *Priorij*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Priorij>).

<sup>80</sup> Wikipedia. (s.d.). *Abdij*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij>).

<sup>81</sup> Abdij der trappisten van Westmalle. (s.d.). *De 'strikte observantie' en de trappisten*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.trappistwestmalle.be/nl/page/observantie.aspx>).

<sup>82</sup> Latijn voor 'naastenliefde' of 'liefdadigheid'

### 2.2.4.3 Monnik zijn versus alcohol drinken?

Anno 2014 associëren heel veel mensen alcohol onmiddellijk met de woorden ‘dronken’, ‘alcoholmisbruik’ of zelfs de nieuwe trend ‘binge drinking’<sup>83</sup>. Het is fout om die woorden in een context van honderd jaar geleden ook te gebruiken. We moeten ons ervan bewust zijn dat alcoholische dranken vroeger veel meer gedronken werden dan nu. Frisdranken en andere commerciële dorstlessers bestonden toen helemaal nog niet. Elke dag bier drinken was toen vrij normaal.

Het is overduidelijk dat de monniken van Westvleteren voornamelijk bier dronken, en nog steeds vooral bier drinken. Waarom drinken ze geen wijn? Wijn was vroeger eerder voorbehouden voor de welstellender onder de burgers of de betere klasse. Nu zou men onmiddellijk denken dat de monniken van Sint-Sixtus bij die eerste categorie behoorden. In het boek ‘Cette usine nommée la blanche’ geeft auteur Harry van Royen daar een eenvoudige verklaring voor: de eerste cisterciënzerabdijen in de eerste helft van de 12<sup>de</sup> eeuw waren veel te arm om wijn voor de volledige gemeenschap te voorzien. Vandaar dat bier, maar ook bronwater, de meest geconsumeerde dranken waren, en dat zal ook zo blijven doorheen de geschiedenis.

De monniken leven volgen de strikte Regel van Benedictus, of ook de *Regula Benedicti* genaamd. Personen die leven volgens deze regel moeten drie geloften afleggen: de gelofte van armoede, kuisheid en gehoorzaamheid aan de abt. “*Ora et labora*”, bidden en werken, is één van hun belangrijkste principes. De regel van Benedictus is een afgewogen ritme van acht uur bidden, acht uur werken en acht uur rusten<sup>84</sup>.

Wat zegt deze regel over het consumeren van alcohol? Volgens Van Royen staat er in hoofdstuk 40 van de Regel dat ‘een maat wijn per dag voor elke monnik voldoende is’. Met een maat wordt een halve liter bedoeld. Bij bijzondere omstandigheden, zoals zwaar werk of zomerhitte, mocht meer wijn gedronken worden. Deze regel gold enkel voor wijn; over bier of andere alcoholische dranken werd niets gezegd. Dit komt door de omgeving waar de toenmalige regel tot stand kwam. We kunnen deze regel situeren in de 6<sup>de</sup> eeuw in het huidige Italië. Iedereen weet dat wijn en water daar de enige lokale dranken waren. Later, na het ancien régime, volgde men deze norm: “*men schenkt in den refter den algemeenen drank van het land. De gewone maat, zoowel voor het middag- als avondmaal is een pint, dat is een halve liter.*”<sup>85</sup>

---

<sup>83</sup> Binge drinking is een Engelse term voor ‘comazuipen’ en verwijst naar het gemeenschappelijk overmatig drankgebruik, meestal bij minderjarigen, dat leidt tot diepe bewusteloosheid of zelfs een comateuze toestand.

<sup>84</sup> Wikipedia. (s.d.). *Benedictus van Nursia*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Benedictus\\_van\\_Nursia#De\\_regel\\_van\\_Benedictus](http://nl.wikipedia.org/wiki/Benedictus_van_Nursia#De_regel_van_Benedictus)).

<sup>85</sup> Reglementen, *De maaltijden*, Boek VIII, Hoofdstuk VIII § 374-376, p. 306.

#### **2.2.4.4 Casus: de brouwerij van Sint-Sixtus**

In dit onderdeel komt de evolutie van de brouwerij vóór, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog aan bod. De voornaamste bron hiervoor is het boek 'Cette usine nommée la blanche' (2007, Mout-& Brouwhuis de Snoek) van Harry van Royen. In zijn werk komt de evolutie van de brouwerij van de abdij van Sint-Sixtus en de Trappist Westvleteren zeer uitgebreid en chronologisch aan bod vanaf 1839 tot 2007.

De brouwerij werd opgestart in 1839, acht jaar na het ontstaan van de abdij. Het opstarten van de brouwerij verliep niet zonder slag of stoot. Om te kunnen brouwen, moest de abdij ook wettelijk gemachtigd zijn om een brouwerij uit te baten. Naast de wetgeving op hinderlijke inrichtingen van 1824, moest de abdij ook de specifieke fiscale regels voor bedrijven in een douanezone naleven. De fiscale kaderwet van 26 augustus 1822 bepaalde dat speciale toelating van de koning nodig was om een bedrijf in een douanezone op te richten. Op 19 april 1839 kreeg de abdij uiteindelijk toestemming via een Koninklijk Besluit door de toenmalige koning Leopold I van België. Officieel ging de brouwerij van start in 1840, toch bleven de monniken nog bier aankopen buiten de brouwerij tot 1866. Dit is wel zeer opmerkelijk aangezien ze zelf over een brouwerij beschikten. Waarschijnlijk was het geproduceerde bier nog niet goed genoeg qua smaak of kwaliteit of misschien kon men nog niet voldoende bier produceren voor alle monniken uit de abdij.

In 'Cette usine nommée la blanche' worden alle prijzen van de brouwbiljetten en het aantal brouwsels vanaf 1845 tot 1888 gegeven. Volgens de wet van 1822 moest elke brouwer een brouwbiljet betalen bij de lokale ontvanger van de administratie vooraleer hij mocht brouwen. Het was als het ware een soort van brouwtaks. Aan de gegevens kunnen we afleiden hoe de productie van de brouwerij evolueerde over die gedocumenteerde 43 jaar. 1859, 1869 en 1872 waren goede jaren in vergelijking met de vorige. Het aantal brouwsels per jaar varieert heel sterk en het is nogal moeilijk om er een lijn in te trekken. Vanaf 1876 ging het aantal brouwsels gestaag omhoog en bleef tamelijk stabiel tot 1888. Algemeen kunnen we stellen dat de brouwerij pas stabiel en goed begon te brouwen na 1876. Deze conclusie wordt bevestigd door de uitbreiding van de brouwerij in 1860.

Vanaf 1879 was er zelfs sprake van twee verschillende soorten bier: een sterk bier en een minder sterk bier. De cijfergegevens tonen aan dat er vooral veel vraag was naar het sterke bier. In 1881 startte de losse verkoop van bier aan de poort. Naast tonnen konden toen ook flessen gekocht worden, iets wat opmerkelijk is. Het is algemeen geweten dat de losse verkoop van bier pas na de Eerste Wereldoorlog volop op gang kwam in het gewone lokale brouwerijwezen, en het feit dat de Sint-Sixtusabdij daar al een heel eind voor het einde van de oorlog mee was gestart, is noemenswaardig.

Grote brouwerijen zoals Feys-Callewaert uit Roesbrugge hadden wel al flessenbier in 1914, maar dat is eerder een uitzondering.



Illustratie 10: Reclame voor de brouwerij Feys-Callewaert voor flessenbier op 26 mei 1914

De verkoop in kleine hoeveelheden paste in hun autarkische<sup>86</sup> levenswijze, die niet gericht was op het maken van grote winsten. Vandaar dat er waarschijnlijk gekozen werd om in kleine hoeveelheden te verkopen.

In 1886 werd de brouwerij vernieuwd op de plaats waar in 1875 nog een stoommachine stond. In 1886 werd ook een stoomketel aangekocht, wat aantoont dat de brouwerij goed draaide. Op 1 juni 1891 kwam een lokale controleur der accijnzen de brouwerij bezoeken en beschreef in zijn verslag de opstelling en infrastructuur:

*“Cette brasserie nommée Saint Sixte est située à Westvleteren, rue de Westvleteren vers la chaussée de Poperinghe et exploitée par le sieur Laga Léon qui en est le propriétaire... la brasserie... contenant tous les ustensiles propres à brasser et placés de la manière suivante: Les chaudières n°s un et deux servent respectivement de vaisseaux-collecteurs nos un et deux sont placées l’une à côté de l’autre, à droite et en face de la cuve-matière n°1, laquelle se trouve devant la porte d’entrée principale. Le réservoir n°1 est située entre la cuve-matière et les deux chaudières. Ce vaisseau a une issue dans la cave par laquelle il donne communication à la pompe à metier. Le bac refroidissoir n°1 est placé à gauche de la cuve-matière et le bac guilloir communiquant directement avec la cuve à fermentation, se trouve au-dessous de ce vaisseau. Trois caves contigues sont construites au-dessous des locaux affecter à la brasserie proprement dite et au germoir.”<sup>87</sup>*

Pas in 1900 zal deze indeling veranderen met de plaatsing van drie extra mobiele bakken.

Aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog verdiende de abdi 970,30 Belgische frank met de brouwerij. Als we deze winst vergelijken met die van de kaasmakerij, dan is het duidelijk wie welke plaats inneemt. De kaasmakerij maakte in 1913 20 030,16 Belgische frank winst. Daarna begon de Eerste Wereldoorlog, en dit zou alles veranderen.

<sup>86</sup> Zelfvoorzienend, economisch afhankelijk van anderen

<sup>87</sup> AMDA, *Registre de Consistance des Usines*, fol. 18. De aanpassing werd op 15 maart 1900 doorgegeven en toegevoegd aan de verklaring van 1895.

Toen de Grote Oorlog in België begon op 4 augustus 1914, bleven de broeders van de Sint-Sixtusabdij niet buiten schot. Reservisten, maar ook buitenlandse broeders werden opgeroepen. Dat de abdij een belangrijke rol inneemt voor de bierproductie van de soldaten, blijkt vanuit de cijfers van oktober 1914. De omzet van de brouwerij steeg aanzienlijk, net als de gehele omzet van de abdij. Op 30 oktober viel immers het Duits offensief stil door de overstroming van de IJzervlakte, wat ervoor zorgde dat we voor een periode van vier jaar in een onbeweeglijke loopgravenoorlog terechtkwamen.

Harry van Royen geeft in zijn boek telkens de gehele omzet van de abdij, met daarbij de aparte cijfers voor de verschillende inkomstenbronnen van de opeenvolgende oorlogsjaren. Voor het oorlogsjaar 1915 komen er ook cijfers voor de paternosterwinkel en de aalmoezen voor, terwijl dit bij de andere oorlogsjaren achterwege wordt gelaten.

Aangezien de oorlog pas in augustus begon, beschikken we enkel over cijfers vanaf augustus 1914 tot december 1914 voor dat oorlogsjaar. In augustus 1914 bedroeg de omzet van de brouwerij nog 18 Belgische frank (10 476,55 is de volledige omzet van de abdij) terwijl we in december 1914 al kunnen spreken van 5 053,50 Belgische frank omzet voor de brouwerij (26 454,77 Belgische frank is de volledige omzet van de abdij). Uit deze cijfers valt heel duidelijk te zien dat niet alleen de omzet van de brouwerij was gestegen, maar ook de gehele omzet van de abdij.

De cijfers van 1915 tonen aan dat de brouwerij al gauw de belangrijkste bron van inkomsten werd voor de monniken. De jaaromzet voor de brouwerij bedroeg toen 49 815 Belgische frank, wat 57,7% van de totale jaaromzet voor de abdij uitmaakte. De kaasmakerij was slechts goed voor een omzet van 24 099,45 Belgische frank. Als we deze cijfers vergelijken met de situatie van amper twee jaar terug, zien we dat de kaasmakerij duidelijk haar koppositie verloren had.

Een opmerking bij deze cijfergegevens is dat het hier enkel en alleen om de inkomsten gaat. Er zijn weinig tot geen sporen teruggevonden van de uitgaven voor wat de bier- en kaasproductie betreft in het algemeen kasboek van de abdij. Nochtans zou men verwachten van de monniken dat hun uitgaven even zorgvuldig genoteerd waren als hun inkomsten. Hoe komt dit? Produceerden de monniken het gros van hun grondstoffen zelf of kochten ze deze bij plaatselijke landbouwers waardoor er weinig bewijs was van de aankopen?

Tijdens het oorlogsjaar 1916 keerde de militaire rust wat terug in de Westhoek. Er waren geen grootscheepse militaire offensieven zoals in 1914 en 1915 en de soldaten waren dan ook relatief ontspannen. De abdij wilde een graantje meepikken en opende een kantine voor de soldaten. Juli en november 1916 waren twee topmaanden voor de brouwerij, met respectievelijk 17 378,50 Belgische frank omzet en 19 156 Belgische frank omzet in één maand tijd. Bronnen vermelden dat er per dag gemiddeld 600 tot 700 flessen bier geconsumeerd werden.

Toch verliep het brouwen niet zonder enige tegenstand voor de monniken. Een aantal officieren vond dat het brouwen te veel rook veroorzaakte en de aandacht van de vijand kon trekken. Hierop besloten de brouwers om 's nachts te gaan brouwen, maar ook dit was niet naar de zin van de aanwezige officieren omdat er dan weer te veel licht gemaakt werd. Abt Bonaventura De Groote, abt van 1910 tot 1941<sup>88</sup>, slaagde erin om een definitieve sluiting af te wenden. Het feit dat hoge gasten, zoals de Britse kroonprins, koning Albert I, koningin Elisabeth en de Britse koning George V, de abdij bezochten zal waarschijnlijk in het voordeel van de abt gespeeld hebben.



**Illustratie 11:** Broeder Fabianus Pype, de brouwer van de Sint-Sixtusabdij, poseert snel even tussen het werk door

In het oorlogsjaar 1917 deed de brouwerij het opnieuw uitstekend. De brouwerij was goed voor 198 927,70 Belgische frank omzet, wat 72,1% van het totale jaarsaldo van de abdijsuitbating uitmaakte. Opmerkelijk is de terugval van de kaasmakerij. Deze bron van inkomsten was nog slechts goed voor 5,4% van de totale omzet of omgerekend 14 555 Belgische frank.

Van Royen vermeldt daarnaast dat de brouwerij op dat moment verschillende biersoorten brouwde, die sterk verschilden qua sterkte. Hij spreekt over 'het lichtste bier', 'een iets zwaar biertje', 'de middensoort' en 'de zwaarste bieren'. Hieruit kunnen we afleiden dat de brouwerij van de abdij weldegelijk zwaarder bier brouwde én verkocht. De auteur geeft aan dat er al sprake was van verschillende biersoorten in 1917. Hoe zat het dan met de beperking van de bierdensiteit?

Op 9 juli 1917 vaardigde de burgerlijke gouverneur een herziening van het besluit van 10 mei 1917 uit door de moeilijkheid om het land te bevoorraden van mout. Er mocht enkel bier met een minimumdichtheid van 2,5° en een maximumdichtheid van 3° gebrouwen worden in de provincie. Is er hier dus sprake van verschillende biersoorten

<sup>88</sup> Wikipedia. (s.d.). *Sint-Sixtusabdij van Westvleteren*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij\\_van\\_Westvleteren](http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij_van_Westvleteren)).

vóór het besluit van 9 juli 1917? Of wisten de abdijbrouwers hiervan, maar brouwden ze gewoon voort? Als er van dit laatste sprake was, kunnen we alleszins vaststellen dat er niet veel controles gebeurden...

Ook voor het laatste oorlogsjaar merken we uitstekende resultaten op. De brouwerij was goed voor een jaarinkomen van 116 766 Belgische frank, in vergelijking met een totale jaaropbrengst van 186 091,65 Belgische frank. Op 23 oktober 1918 bereikte het Belgische leger de Leie en op 11 november 1918 werd de wapenstilstand getekend. Zo kwam er een einde aan die lange Eerste Wereldoorlog en keerde de brouwerij bijgevolg terug naar de omzet van voor de oorlog.

In 1919 behaalde de brouwerij 'slechts' een jaaromzet van 45 059,05 Belgische frank, 2,5 keer minder dan in 1918. Het was voor de monniken duidelijk dat ze tijdens de vier oorlogsjaren gouden zaken gedaan hadden en dat hun omzet nu zou slinken. Desondanks werden er toch nog kosten gemaakt. In 1927 kwam er een volledig nieuwe en moderne brouwerij en in 1928 werd een nieuwe beslagkuip geplaatst. De monniken probeerden hun bierverkoop in 1931 te verhogen door meer en meer bier in flessen te verkopen en via de investering in etiketten en reclameplaten. Zo werden er etiketten gemaakt voor hun bieren van 4°, 6° en 8°.

Als we nu een besluit willen vormen over de brouwerij van de Sint-Sixtusabdij tijdens de Eerste Wereldoorlog, kunnen we toch een aantal conclusies trekken. Na haar ontstaan in 1839 nam de brouwerij een eerder gestage start en produceerde vooral voor eigen verbruik. Dit is dan ook volledig in overeenkomst met de Regel van de Strikte Observantie. In de aanloop tot 1914 nam de productie toe en werd al een kleine hoeveelheid bier verkocht aan bewoners buiten de abdijmuren. Tijdens de vier oorlogsjaren zien we een enorme toename van de omzet. De brouwerij ontpopte zich tot de meest winstgevende tak van de hele abdij. De abdij was ook één van de pioniers bij de losse verkoop van bier en brouwde zelfs bier van verschillende densiteit. Na de Eerste Wereldoorlog nam de omzet weer sterk af, maar de monniken bleven niet bij de pakken zitten en probeerden hun product aantrekkelijk te maken voor de buitenwereld via investeringen. Op vandaag is de abdij van Westvleteren, en meer bepaald hun bier, uitgegroeid tot een stuk cultuur. De monniken bidden en werken nog altijd zoals enkele decennia terug en blijven trouw aan hun ideologie. Ze kiezen er bewust voor om niet grootschaliger te gaan werken omdat ze zich nog altijd willen focussen op het kloosterleven, net zoals ze dat zovele jaren terug ook deden.



## 2.2.5 Baden in brouwerskuipen: mythe of werkelijkheid? <sup>89 90 91 92 93</sup>

Tijdens het onderzoek voor deze bachelorproef kwam de mythe van het baden in brouwerskuipen vaak terug. Hoog tijd om dit uit te klaren. Mogelijk ligt de hygiëne van de frontsoldaat aan de basis van dit verhaal.

### 2.2.5.1 *Niedliche kleine Dingerchen*

Soldaten van alle nationaliteiten hadden één gemeenschappelijke vijand: de luis. Het leven aan en rond het front was niet te scheiden van het leven in onhygiënische omstandigheden. Etensoverblijfselen, modder en slijk, lijken, de afwezigheid van vers ondergoed of wasbeurten en menselijke resten waren schering en inslag, en hiermee worden slechts enkele elementen opgesomd. Het is normaal dat deze beestjes zich in die omstandigheden gretig konden voortplanten. Naar schatting hadden 97% van de officieren en soldaten te kampen met luizen.

Het is oppervlakkig om te spreken over 'de' luis, aangezien er veel verschillende soorten bestaan. De luizen waarmee de soldaten te maken kregen, waren voornamelijk hoofd-, lichaam-, en schaamhaarluizen. Lichaamsluizen, ook wel gekend onder het synoniem kledingluizen, waren het meest voorkomend. De onhygiënische omstandigheden in de loopgraven waren ideaal voor



**Illustratie 12:** Prentkaart *Niedliche Kleine Dingerchen*



**Illustratie 13:** Een prentkaart met Duitse soldaten op luizenjacht

deze ongewenste gasten om zich te vermenigvuldigen en te verspreiden. Luizen kunnen alleen overleven in warme omstandigheden, en de kledij en lichaamswarmte van de soldaten waren hier perfect voor. De verspreiding van luizen gebeurde vooral via verschillende vormen van contact tussen de soldaten. Opnieuw hadden de luizen hier dus vrij spel omdat de soldaten zich in groep aan elkaar gingen opwarmen tijdens koude nachten en koude winters.

<sup>89</sup> Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2 (1), pp. 18-20.

<sup>90</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), pp. 3-21.

<sup>91</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos.

<sup>92</sup> Van Wallegghem, A. (1964). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: deel één*. Brugge: Genootschap voor geschiedenis.

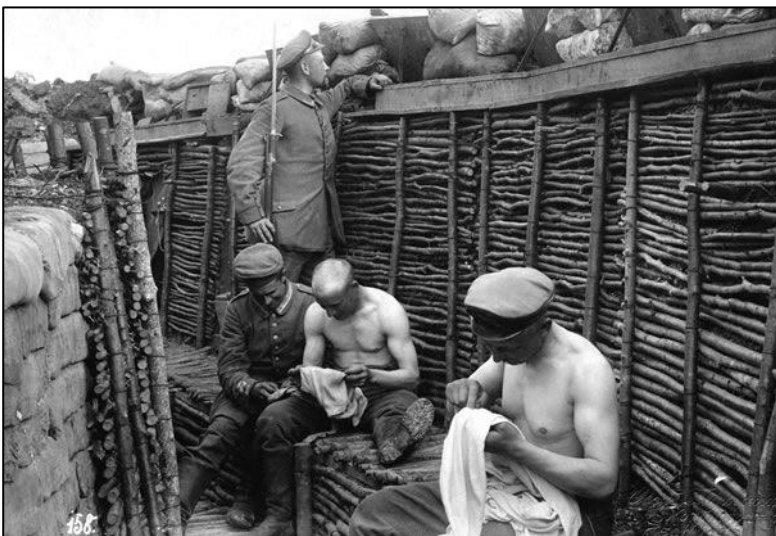
<sup>93</sup> Van Wallegghem, A. (1965). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: deel twee*. Brugge: Genootschap voor geschiedenis.

Na wat onderzoekwerk blijkt dat enkel de hoger vermelde drie soorten luizen ziekten kunnen overbrengen op de mens. Wondroos, een aandoening die hoge koorts en pijn in de gewrichten, botten en spieren veroorzaakt, was in de meeste gevallen niet dodelijk maar veroorzaakte wel voor een verzwakking van de desbetreffende soldaat. De oorzaak voor deze infectie was weliswaar niet de luizenbeet zelf.



**Afbeelding 14:** Op deze prentkaart zijn Franse soldaten te zien. Het opschrift luidt: "Les poux et les boches, deux vermines difficiles à faire disparaître" (Luizen en de moffen (een scheldwoord voor Duitsers), allebei ongedierte die heel moeilijk te vernietigen is)

Wanneer een lichaamsluis van een besmette soldaat bij een andere soldaat terechtkwam, en wanneer de luis die onbesmette soldaat beet, kwam de bacil in het bloed terecht en veroorzaakte zo de infectie. Een ander, minder schadelijk neveneffect van luizen, was de onophoudelijke en extreme jeuk en bijkomende uitslag en irritatie die de luizenbeten veroorzaakten. De jacht op deze ongewenste gast was meedogenloos en vooral zonder einde tijdens de Eerste Wereldoorlog. Hoe probeerden de soldaten van hun luizen af te raken?



**Illustratie 15:** Britse soldaten plukken de luizen van hun kledij

Een eerste mogelijkheid werd 'chatten' genoemd. De soldaten gingen in kleine groepjes zitten en ontluisden mekaar, net zoals apen doen. Soms gebeurde het ook dat men de geïnfecteerde huid met benzine of zwavelpoeder ging bewerken om zo van de jeuk af te raken. Een derde mogelijkheid was één van de favorieten bij de soldaten: men liet een brandende kaars snel langs de naden van de kleding glijden omdat dit de plek was waar luizen zich graag en

veelvuldig bevonden. Om van de luizen in de kledij af te raken, dompelden de soldaten hun kleren onder in een opgeloste vorm van naftaleen, een verbinding van koolstof en waterstof. Al deze maatregelen waren tijdrovend en vooral nutteloos: de neten ontsnapten aan deze operatie en zo kwamen de luizen steeds terug.

### 2.2.5.2 *Badende soldaten*

Zo werd geprobeerd om via een andere en hardnekkiger methode deze vervelende beestjes kwijt te raken. Een verhaal dat bij verschillende bronnen, zowel schriftelijk als mondeling, steeds terugkomt, is het verhaal van het baden in de brouwerskuipen. Luizen kwamen zoveel voor omdat de soldaten zichzelf en hun kledij zeer weinig konden wassen. Het is zo dat er in die tijd en in die specifieke situatie weinig mogelijkheden waren om wasbeurten voor de soldaten te voorzien. Om de veelvuldige 'itchekos' (het soldatenjargon voor luizen) te bestrijden, moesten de soldaten volgens de verhalen bij elke periode van rust collectief gaan baden in brouwerskuipen van brouwerijen. Het is ondertussen al duidelijk dat bier toen *booming business* was, en dat veel brouwers het zich niet konden permitteren om niet te brouwen. Volgens het verhaal was dit geen probleem want er werd de volgende dag gewoon weer bier gebrouwen in diezelfde gist- of koelbakken waar de soldaten de dag voordien in hadden gebaad. Althans, dat is wat er wordt beweerd. Hoeveel is zeker van dit verhaal? Is het praktisch wel haalbaar om de ene dag soldaten in je brouwerskuip te laten baden en er de volgende dag opnieuw bier in te brouwen? Kortom: is dit verhaal een mythe of werkelijkheid?

Om dit te onderzoeken werden tal van primaire en secundaire bronnen bij de hand genomen. Wat leren primaire en secundaire bronnen ons? Gaat de stelling dat iedere mythe een bron van waarheid bevat hier op? Een eerste aanwijzing komt uit het uitvoerige artikel 'Britse soldaten in brouwerskuipen' (2013, Aan de Schreve) van Willy Tillie. In de inleiding van het artikel vermeldt Tillie dat er vroeger boven de brouwerij 't Zwynland langs de Casselstraat in Poperinge de volgende tekst geschreven stond:

*"Niet alleen de Belgische gendarmerie was hier gevestigd, ook was er een tijdlang een annexe van het hospitaal in de weide rechttegenover, de YMCA had hier een kantine en er waren... baden. Om de alomtegenwoordige itchekos te bestrijden werd elk bataljon verplicht om bij elke periode van rust collectief te gaan baden in de grote gist- en koelbakken binnen de brouwerij. En de volgende dag werd weer bier gebrouwen."*<sup>94</sup>

Deze tekst vermeldt dat soldaten gezamenlijk letterlijk gingen baden *in* de gist -en koelbakken van de brouwerij, waar de volgende dag gewoon weer bier in werd gebrouwen.

Naast deze tekst in de Casselstraat stond er een veelzeggende illustratie. Het gaat om een kerstkaart uit 1914 met als titel 'Fighting Fleas (?) in Flanders'<sup>95</sup>. Op de kerstkaart zien we soldaten van de Britse 4<sup>de</sup> Divisie baden in grote kuipen om daarna blijkbaar ook hun kledij een wasbeurt te geven.

<sup>94</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), pp. 3-4.

<sup>95</sup> World War 1 Postcards. (s.d.). *Picture postcards from the Great War 1914-1918*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.worldwar1postcards.com/christmas-postcards.php>).

Door de tijdsindicatie, Kerstmis 1914, kunnen we besluiten dat de hele luizensituatie al een groot probleem vormde in het prille begin van de oorlog en dat heel vroeg maatregelen werden genomen om de aanwezigheid van de beestjes te verminderen.

Als we het opschrift meer in detail bekijken, merken we “Fighting fleas (?) in Flanders” op net als “Flight of fleas from Flanders”. Het eerste betekent “Vechten tegen vlooien in Vlaanderen” en het tweede staat voor “De vlucht van vlooien uit Vlaanderen” maar ook “Een zwerm vlooien uit Vlaanderen”. Inderdaad, de vlooien springen letterlijk uit het bassin en vluchten weg. Wat opmerkelijk is, is het vraagteken na het woord ‘fleas’ in het bovenste opschrift. Wist men toen nog



Illustratie 16: Britse kerstkaart met als titel ‘Fighting Fleas (?) in Flanders

niet helemaal exact waar de jeuk vandaan kwam? In de kerstkaart uit 1914 spreekt men over vlooien, terwijl men het in prentenkaarten in de latere oorlogsjaren veelal over luizen heeft. Of stelt de tekenaar van deze kerstkaart zich de vraag of de vlooien op die manier wel uitgeroeid kunnen worden?

Keren we terug naar de tekst die boven brouwerij ‘t Zwynland stond, dan vallen vooral de woorden ‘gist – en koelbakken’ op. De eerste vraag die opduikt, is of het praktisch gezien mogelijk was om daarin te baden? Velen die het verhaal horen, denken niet verder na bij deze terminologie, terwijl er nochtans veel kan worden uitgehaald. Gistbakken zijn diepe, langwerpige kuipen van ongeveer 160 tot 180 centimeter hoog. Praktisch gezien kan er hierin gebaad worden, maar dan zullen de soldaten zich in een lange rij achter elkaar in deze kuip bevonden hebben, en niet naast of rond elkaar. Het baden zal dus niet verlopen zijn op de manier die afgebeeld staat in de kerstkaart hierboven. Baden in een koelbak is praktisch gezien onmogelijk. Koelbakken zijn zeer ondiepe kuipen met een enorm uitgestrekt oppervlak, dus de soldaten zouden nog niet eens tot hun middel in het water gezeten hebben. Alleen al door het bestuderen van deze terminologie wordt duidelijk dat er iets niet klopt aan het verhaal. De aanvoer van water tot aan de koelbakken of gistbakken is praktisch ook niet mogelijk. Beide bakken stonden dikwijls hoger of lager dan de stookruimte opgesteld, waardoor het water al verschillende verdiepingen hoger of lager zou moeten vervoerd worden. Kunnen andere bronnen dit vermoeden bevestigen?

Een eerste bron die het verhaal bevestigt, is een dagboekfragment van Rifleman W. Worrell, No. 6905960, 12th Btn., Rifle Brigade<sup>96</sup> uit het boek 'They called it Passchendaele: The Story of the Battle of Ypres and of the Men Who Fought in it' van Lyn Macdonald. Het onderstaande fragment bevestigt dat het om baden in een brouwerij ging, en beschrijft ook hoe het baden exact verliep.

*"There were three huge vats in the brewery and between them there were planks. The first vat was full of hot, dirty, soapy water. The next one had hot water, not quite so dirty. The last one had cold water, fairly clean. You started at one end and you stripped off. You tied your khaki uniform up in a bundle and tied your boots to it and your cap. Your underclothes were taken away to the fumigator. Your khaki was also supposed to go in the fumigator, but it didn't usually do so. You went up and there were ropes across the vat, so you pulled yourself across on the rope to the other side, climbed out on to the next plank into the next vat, jumped in there, washed the worst of the dirt off, and then into the last vat. When you got out at the other end, you picked up a towel, wiped down and then looked around. 'Where's my hat?' It was the only way you could find your own bundle, with your hat and identity disc attached to it. Then you were issued with underclothes. If you were lucky you got some that nearly fitted you, but, of course, I was the wrong size for that and it would always happen to me that I got huge underwear. They were all Long Johns in those days and by the time I'd done them up they were right around my chest, and I'd also have to take about three folds in the bottom of the legs. That would be topped by a vest hanging down below my knees. On the other hand, a fellow who was six-footer would be issued with a set so small that he could hardly get into it at all, so we had to swop around as best we could. Sometimes the language got pretty fruity. We had some laughs. The odd thing is that you forget the bad times. It's the happy memories, the silly things that stick with you – like prancing about in that ridiculous underwear."*

Er waren drie reusachtige vaten in de brouwerij met daartussen planken. Het eerste vat was vol met heet, vuil en zeepachtig water. Het volgende vat was gevuld met warm water en was niet zo vies. Het laatste vat was gevuld met koud water, redelijk schoon. Je begon bij het eerste vat en kledde je uit. Je bond je kaki uniform in een bundeltje, samen met je laarzen en je kepie. Je ondergoed werd weggebracht naar een ontsmettingstoestel. Ook je uniform werd verondersteld om naar het ontsmettingstoestel te worden gebracht, maar dat gebeurde niet zoveel. Je startte en er waren touwen over het vat gespannen, zodat je jezelf met het touw diende op te trekken om tot bij het volgende vat te geraken. Vervolgens klom je naar de volgende plank in het volgende vat, sprong in het water, waste het ergste vuil weg en kwam vervolgens terecht in het laatste vat. Wanneer je dan aan de andere kant eruit kwam, pakte je een handdoek, droogde je af en keek vragend om je heen. "Waar is mijn kepie?" Het was de enige manier waarop je je eigen bundeltje kleren kon terugvinden, omdat samen met je kepie ook je identiteitsbadge eraan verbonden was. Dan kwam je naar buiten met ondergoed. Als je geluk had, kreeg je ondergoed dat je ongeveer paste, maar bij mij was het

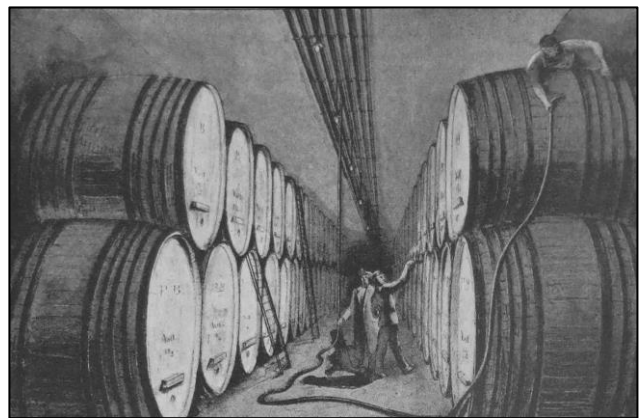
---

<sup>96</sup> Macdonald, L. (1993). *They called it Passchendaele: The Story of the Battle of Ypres and of the Men Who Fought in it*. London: Penguin Books.

meestal zo dat ik veel te groot ondergoed werd toegestopt. In die dagen waren het allemaal lange onderbroeken die ik kon omhoogtrekken tot mijn borst en waarbij ik de onderkant in drie plooiën tegen de onderkant van mijn benen moest optrekken. Om het geheel volledig te maken kreeg ik een vest die hing tot onder mijn knieën. Anderzijds was er dan wel een collega, zes voet (183 cm) groot, die bedeed werd met een set die zodanig klein was dat hij er zich met moeite in kon wurmen. Zo moesten we maar proberen om te ruilen zo goed en zo slechts als dat ging. Soms werd er gegrapt en konden we er toch nog om lachen. Vreemd hoe een mens de onaangename zaken vergeet. Het zijn de mooie momenten, de gekke dingen die je bijblijven – zoals het rondhuppelen in dat belachelijke ondergoed.<sup>97</sup>

Worrell zegt letterlijk: *‘er waren drie reusachtige vaten in de brouwerij’*, waarmee hij doelt op de infrastructuur in de brouwerij. Vroeger (en nu nog steeds) was het meestal zo dat een brouwerij maar één grote kuip had: de gietijzeren roerkuip. Heel uitzonderlijk kon een brouwerij er twee in haar bezit hebben, maar dan hebben we het hier niet over een doorsnee brouwerij. Waren er in die tijd brouwerijen die wel drie roerkuipen staan hadden? Of werden verschillende roerkuipen uit meerdere brouwerijen samengebracht in één gebouw? Het is weinig waarschijnlijk dat een brouwerij uit die periode over drie grote roerkuipen beschikte. Misschien mogen we ervan uitgaan dat er werd gebaad in de grote houten gistingskuipen, of ook wel gistfouders, genaamd? Deze fouders konden gemakkelijk op hun kant geplaatst worden en verplaatst worden naar de ruimte waar water werd opgewarmd.

Wat aannemelijker zou zijn, is dat het in het verhaal om de fouders ging. Fouders zijn grote houten gistingsvaten met een capaciteit van 1000 liter. Deze kunnen omgedraaid worden en zijn gemakkelijk verplaatsbaar. In een brouwerij waren er meestal een aantal exemplaren aanwezig en deze konden eventueel wel bij de warmwaterbron gezet worden.



Illustratie 17: Op elkaar gestapelde fouders

Waarschijnlijk werd door dagboekschrijvers de terminologie foutief gebruikt omdat ze niet genoeg vertrouwd waren met de specifieke termen. Personen die deze primaire bronnen hebben geraadpleegd hebben het verhaal vermoedelijk gewoon overgenomen.

Worrell omschrijft verder zeer nauwkeurig hoe het baden verliep en vertelt dat hun ondergoed en uniform in de mate van het mogelijke ook gewassen werden. Na het baden kregen ze vers ondergoed die bij de meesten ofwel te groot ofwel te klein was. Hij heeft het ook over een *‘fumigator’*, een ontsmettingstoestel, maar een verdere omschrijving van dit toestel ontbreekt. *‘Fumen’* is het Latijnse woord voor rook of gas.

<sup>97</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), pp. 5-6.



Op de Engelstalige Wikipedia staat 'fumigation' omschreven als een methode om ongedierte te vergassen.<sup>98</sup>

In het lijkige boek 'De Eerste Halte na de Hel: Talbot House Poperinge' van Jan Louagie en Katrien Nolf komt helemaal op het einde een interessant dagboekfragment aan bod. Een zekere Luitenant John Aston, 12th Bn East Surrey Regiment, kreeg eind november 1916 de kans om voor de eerste keer een bad te nemen en omschrijft deze gebeurtenis dan ook uitvoerig.<sup>99</sup>

*"De baden bevonden zich in een brouwerij in Reningelst en na een rondje loopgravendienst trokken we er dankbaar naartoe. De mannen stapten uit hun ondergoed en iedereen ging naakt een grote schuur binnen vol open brouwkuipen. Je kon er een warm bad nemen. Enkelen verkozen een warme douche onder buizen met gaten in geboord. Er hing telkens een dikke wolk stoom. Dan weer naar buiten en daar rechtover een andere schuur binnen, waar je proper ondergoed kreeg. Je kunt je wel voorstellen dat grote mannen vaak erg gekrompen goed kregen. De kledij die ze achtergelaten hadden, werd allemaal in reusachtige ketels gestopt en onder hoge druk gestoomd. Dit moest zagezegd alle luizen en ander ongedierte doden, hoeveel meer dan één luis leek te genieten van de ervaring en opnieuw opdook met een gezondere eetlust dan ooit. De legerterm voor deze universele oorlogspest was een "chat". Wanneer je dus een groep mannen in een hut zagen "chatten", waren ze niet gezellig aan het babbelen, maar in ontbloot bovenlijf op luizen aan het jagen. De 'ontluisde' kleren werden vervolgens gewassen en gedroogd en uitgedeeld aan een volgende groep baders. Officieren lieten hun was doen op verscheidene Belgische boerderijen."*

Dit dagboekfragment bevestigt de informatie uit de vorige twee primaire bronnen. In deze bron komt ook nieuwe informatie naar voor. Aston vermeldt dat de baden zich in een brouwerij in Reningelst bevonden. Als we het boek 'Bier aan het IJzerfront' (2009) van Frank Becuwe er bijnemen, valt op pagina 41 te lezen dat het specifiek om de brouwerij Sint-Joris van brouwer Six in Reningelst gaat. Becuwe schrijft: *"De brouwerij Sint-Joris van brouwer Six in Reningelst werd door Engelse soldaten als badhuis gebruikt. Wekelijks moesten alle soldaten er naartoe. Op 13 juni 1916 werden in de brouwerij ook gedurende enkele uren Duitse krijgsgevangenen opgesloten."*<sup>100</sup>

Wat tijdens het bestuderen van deze bron is opgevallen, is de zin *"Je kon er een warm bad nemen. Enkelen verkozen een warme douche onder buizen met gaten in geboord."* Blijkbaar was er dus ook de mogelijkheid om een douche te nemen in plaats van een bad?

<sup>98</sup> Wikipedia. (s.d.). *Fumigation*. Internet, 2014-04-04 (<http://en.wikipedia.org/wiki/Fumigation>).

<sup>99</sup> Louagie, J., Nolf, K., (1998). *De Eerste Halte na de Hel: Talbot House Poperinge*. Tielt: Lannoo, p. 498.

<sup>100</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 41.

In het dagboekfragment is er wel een tegenstrijdigheid. Aston vermeldt: *“De baden bevonden zich in een brouwerij in Reningelst (...)”* en iets later vermeldt hij *“De mannen stapten uit hun ondergoed en iedereen ging naakt een grote schuur binnen vol open brouwkuipen.”*

Een brouwersinstallatie bevindt zich nog altijd in een gebouw en niet in een schuur? Of was de brouwerij verwoest of gedeeltelijk vernield en werd er voorlopig gebrouwen in een schuur? Het is ook mogelijk dat een deel van de brouwerskuipen in een schuur geplaatst werd en daar enkel dienst deed om wasbeurten voor de soldaten te voorzien. Het woord ‘brouwkuipen’ is ook zeer interessant. Eerder werd al vermeld dat een brouwerij maximum over één tot twee brouwerskuipen beschikte. Hier heeft deze man het over *“een grote schuur vol open brouwerskuipen”*. Waar werden die dan vandaan gehaald?

Auteur René Buckinx geeft in zijn artikel ‘Van bier, oorlog, Tommy’s en een Vlaams(ch)e Leeuw’<sup>101</sup> een andere interpretatie aan het verhaal, die erg aannemelijk is.

*“Dronken de Britten het bier uit de brouwerij Dekeuwer van Westouter? Wellicht, omdat er geen ander was. De toestand was voor de brouwer ook niet zo gunstig als hij wel scheen. Inderdaad, de brouwerij Dekeuwer was de enge die achter het front door de Britse militaire overheid in beslag was genomen. Het leger gebruikte de vier ketels om dagelijks water te verwarmen voor de baden der tommy’s... Zo kwam het dat men nog slechts éénmaal per week, en dan nog ’s nachts kon brouwen.”*

Het is weinig waarschijnlijk dat soldaten de ene dag gingen baden in brouwers-, gist-, of koelbakken om er de volgende dag weer gewoon bier in te brouwen. Het was zo dat de soldaten enorm vuil waren na enige tijd leven aan het front en de vraag is hoelang het badwater proper bleef als meerdere groepen van 10 tot 12 soldaten er zich in hadden gewassen?

Vandaag warmen wij gemakkelijk water op, maar honderd jaar geleden was dit niet het geval. Hierbij citeren we Chris Vandewalle, brouwer en brouwerijhistoricus: *“Om water te verwarmen om ’s anderendaags te brouwen, moest men om 18u de avond ervoor al beginnen stoken. De brouwersknecht sliep in de brouwerij om ’s nachts het vuur aan te wakkeren. Heel de nacht door werd er gestookt om de volgende dag maar te kunnen brouwen.”* Het valt dus te betwijfelen dat brouwers de ene dag soldaten toelieten in hun infrastructuur om er de volgende dag opnieuw te brouwen. Het water kon gewoon niet zo snel op een juiste temperatuur gebracht worden.

---

<sup>101</sup> Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy’s en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2 (1), pp. 18-20.



Dan hebben we het nog niet gehad over het reinigen van de roerkuipen na de wasbeurt van de soldaten. Een roerkuip bestaat uit een filterbodem, waarbij alle vuile resten zich in de kleine gaatjes van de filter ophouden. Deze filter moet manueel schoongemaakt worden voor het wort opnieuw kan gefilterd worden. Dit is een zeer arbeidsintensieve bezigheid. Het brouwen van bier en zeepresten gaat niet samen, omdat de zeep sowieso zal vechten met de wortbereiding. Water uit een roerkuip aflaten neemt ook heel wat tijd in beslag omdat alles via kleine kraantjes geleidelijk aan eruit moet. Het water eruit pompen of scheppen was ook een mogelijkheid, maar één ding is zeker: dit zou allemaal veel te traag verlopen.

De overheid deed er alles aan om het brouwen van bier zo hygiënisch mogelijk te laten verlopen. De mesthopen op de binnenplaats van de brouwerij moesten weggehaald worden, de muren van de kelder moesten elke maand gewit worden en voorzetrampen moesten vliegen beletten om de brouwerij binnen te dringen en zo het brouwsel te besmetten met mogelijke bacteriën. Als we deze feiten naast het verhaal leggen, voelen we aan dat de overheid dit zeker niet zou hebben toegestaan.

In zijn artikel komt René Buckinx met een andere en meer geloofwaardige versie van het verhaal naar voor. Volgens hem werden de ketels in de brouwerij gebruikt om water op te warmen voor de baden van de soldaten. Deze bron heeft het dus ook over het baden van de soldaten, maar niet per se in de brouwerskuipen zelf. Brouwers waren van de weinigen die de infrastructuur tot hun beschikking hadden om op grote schaal water te gaan verwarmen. Het is aannemelijk om het verhaal eerder vanuit dit perspectief te bekijken. Soldaten bewogen zich in groepen van minimaal 10 tot 12 man, en als particuliere burgers moesten instaan voor de hygiëne van de soldaten, dan was er niemand die op zulke korte tijd zoveel water kon verwarmen voor die grote groepen soldaten.

Vandaar dat het aannemelijk is om te stellen dat het leger vooral beroep deed op de mogelijkheid van de brouwers om zoveel water te verwarmen op een aanzienlijke tijd. Bij deze stelling werd het warme water dan alleen gebruikt om de soldaten te wassen, zonder dat de soldaten effectief zelf letterlijk in de brouwerskuip plaatsnamen.

Het valt te betwijfelen dat actieve brouwerijen dienst deden als brouwerij én badplaats voor soldaten. Het is wel mogelijk dat bepaalde brouwerijen opgeëist werden door het leger om enkel en alleen dienst te doen als badplaats. Dit wordt ook letterlijk vermeld in het artikel van Buckinx: *“Inderdaad, de brouwerij Dekeuwer was de enge die achter het front door de Britse militaire overheid in beslag was genomen”*. Het is ook mogelijk dat leegstaande, inactieve brouwerijen die over de juiste infrastructuur beschikten, ingeschakeld werden om dienst te doen als badplaats voor soldaten. Waarom ook niet?

Op dit moment zijn er te weinig bronnen voorhanden om met zekerheid te bewijzen of het verhaal, al dan niet in een afgezwakte vorm, waar is of niet. Er blijven een drietal mogelijkheden over, waarvan de ene al aannemelijker is dan de andere. Het is niet uitgesloten dat deze drie mogelijkheden in die tijd naast elkaar bestonden.

Een eerste piste is aannemen dat het verhaal zoals het verteld wordt, waar is. Bij deze versie gingen de soldaten effectief baden in de kuipen, maar waarschijnlijk ging het dan alleen over opgeëiste of inactieve brouwerijen. De opgeëiste brouwerijen werden dan enkel als badplaats gebruikt, en niet meer als brouwerij. Het is ook mogelijk dat inactieve brouwerijen met de juiste infrastructuur gebruikt werden als badplaats. Ergens is het wel aannemelijk dat enkele brouwerijen misschien leeg kwamen te staan door de afwezigheid van de brouwer en/of zijn brouwerszonen. Vanaf 1915 moesten alle beschikbare mannen dienstnemen in het leger, dus is het wel mogelijk dat zo een aantal brouwerijen buiten werking waren.

Een tweede piste volgt de bewering van René Buckinx. In deze versie deden de brouwerijen geen dienst als badplaats, maar werd gewoon de infrastructuur gebruikt om water op grote schaal op te warmen voor de soldaten. Bij deze piste rijst de vraag: waar gingen ze met dat water naartoe? Als grote hoeveelheden water opgewarmd worden, is het niet praktisch om dat water met emmertjes een eind ver te verplaatsen. Ook al is de bewering van Buckinx geloofwaardig, toch zijn er hiaten omtrent wat er verder met het water gebeurde.

Een derde piste kan ook gewoonweg zijn dat er algemene badplaatsen werden ingericht en dat de soldaten de onbekende infrastructuur (meer bepaald grote badkuipen) verwarden met de infrastructuur van een brouwerij. Een dagboekfragment van Edward Munro met als titel 'Army Baths: Australian and British Ways of Keeping Clean on the Western Front'<sup>102</sup> bevestigt mogelijks deze redenering:

*"It was recognised by the Army authorities during the Great War that in order to preserve the health of the troops, cleanliness was essential, and to this end divisional baths were established in various centres under the supervision of the Army Medical Corps. Generally the bathhouse buildings comprised two rooms, one a dressing room, the other containing the ablutionary devices. These latter consisted of a network of pipes, fitted with showers at suitable distances to which the water was conveyed from a boiler operated by an attendant."*

Het was algemeen erkend door de legeroverheid tijdens de Grote Oorlog dat de om de gezondheid van de troepen te bewaren, de netheid essentieel was, en daartoe werden 'Divisional Baths' gevestigd in diverse centra onder de supervisie van de medische dienst van het leger. Over het algemeen bestonden de badhuizen uit twee ruimten, één om zich om te kleden en een andere waar de badinstallatie was ingericht. Deze laatste bestond uit een netwerk van pijpen, dat aangesloten was met douches waarvoor verwarmd water stroomde en die te gepaste tijde door een verantwoordelijk werd bediend.<sup>103</sup>

<sup>102</sup> Munro, E. (2010). *Diaries of a Stretcher-Bearer 1916-1918*. Brisbane: Boolarong Press, pp. 207-208.

<sup>103</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43(2), p. 17.

Deze bron bevestigt dat er badplaatsen werden opgericht die onder toezicht stonden van de medische afdeling van het leger. De titel 'Army Baths: Australian and British Ways of Keeping Clean on the Western Front' doet vermoeden dat dit initiatief vooral genomen werd door het Britse leger. Was het oprichten van een badplaats in een brouwerij dan een soort van primitief surrogaat van een ander geallieerd leger in een poging de toonaangevende Britten te imiteren?

Naast deze bron is er nog een dagboekfragment van een andere soldaat, Arthur Guy Empey, die ook spreekt over baden georganiseerd door het leger. In zijn versie komt zelfs een 'Sanitary Police' (Sanitaire Politie) aan bod<sup>104</sup>.

*"One Sunday morning, the whole section was in the creek and we were having a great time, when the Sergeant-Major appeared on the scene. He came to the edge of the creek and ordered: "Come out of it. Get your equipment on, 'Drill order,' and fall in for bath parade. Look lively my hearties. You have only got fifteen minutes." A howl of indignation from the creek greeted this order, but out we came. Discipline is discipline. We lined up in front of our billet with rifles and bayonets (why you need rifles and bayonets to take a bath gets me), a full quota of ammunition, and our tin hats. Each man had a piece of soap and a towel. After an eight-kilo march along a dusty road, with an occasional shell whistling overhead, we arrived at a little squat frame building upon the bank of a creek. Nailed over the door of this building was a large sign which read "Divisional Baths." In a wooden shed in the rear, we could hear a wheezy old engine pumping water.*

*We lined up in front of the baths, soaked with perspiration, and piled our rifles into stacks. A Sergeant of the R. A. M. C. with a yellow band around his left arm on which was "S. P." (Sanitary Police) in black letters, took charge, ordering us to take off our equipment, unroll our puttees, and unlace boots. Then, starting from the right of the line, he divided us into squads of fifteen. I happened to be in the first squad.*

*We entered a small room where we were given five minutes to undress, then filed into the bath room. In here there were fifteen tubs (barrels sawed in two) half full of water. Each tub contained a piece of laundry soap. The Sergeant informed us that we had just twelve minutes in which to take our baths. Soaping ourselves all over, we took turns in rubbing each other's backs, then by means of a garden hose, washed the soap off. The water was ice cold, but felt fine.*

*Pretty soon a bell rang and the water was turned off. Some of the slower ones were covered with soap, but this made no difference to the Sergeant, who chased us into another room, where we lined up in front of a little window, resembling the box office in a theater, and received clean underwear and towels. From here we went into the room where we had first undressed. Ten minutes was allowed in which to get into our*

---

<sup>104</sup> Empey, A. G. (1917). *Over the top*. New York: G.P. Putnam's Sons.

*"clabber." My pair of drawers came up to my chin and the shirt barely reached my diaphragm, but they were clean, -- no strangers on them, and so I was satisfied. At the expiration of the time allotted we were turned out and finished our dressing on the grass."*

Op een zondagmorgen, de hele sectie was in de beek en het ging er vrolijk aan toe, toen de sergeant-majoor op het toneel verscheen. Hij kwam bij de rand van de beek en beval: 'Uitstappen! Trek jullie uitrusting aan! Oefening! Stel jullie op in het gelid voor de badshow! Geen gemor! Je krijgt 15 minuten!' Vanuit de beek kwam een geklaag van de verontwaardiging, maar toch kwamen we eruit. Bevel is bevel, nietwaar? We stelden ons op in het gelid met geweren en bajonetten (we vroegen ons af waarom we geweren en bajonetten nodig hadden om een bad te nemen?), de nodige munitie en onze helm op het hoofd. Iedereen had ook een stuk zeep en een handdoek bij. Na een mars van 8 km langs een stoffige weg, met af en toe een granaat die fluitend boven onze hoofden vloog, kwamen ze aan bij een klein gebouwtje op de oever van een beek. Boven de deur van dit gebouwtje was een groot bord gespiekerd met de tekst 'Divisional baths'. In een houten schuurtje aan de achterzijde, hoorden we een piepende oude motor die water aan het pompen was. Doorweekt van het zweet gingen we ons in een rij optellen aan de voorkant van de baden en plaatsten onze geweren aan rotten. Een sergeant van de RAMC met een gele band om zijn linkerarm, met daarop in zwarte letters de initialen 'SP' (sanitaire politie), nam de leiding. Hij beval ons om onze uitrusting af te doen, onze beenwindsels los te maken en onze schoenveters uit te trekken. Vervolgens, vertrekkend vanaf de rechterkant van de lijn, verdeelde hij ons in groepen van vijftien. Ik was toevallig in de eerste ploeg. We gingen een kleine kamer binnen, waar we vijf minuten tijd kregen om ons uit te kleden. We gingen in een rij naar de badkamer. Daar stonden 15 kuipen (meer een soort van vaten die doormidden waren gezaagd), voor de helft gevuld met water. Elk bad bevatte een stuk zeep. De sergeant liet ons weten dat we slechts twaalf minuten hadden om ons bad te nemen. We wreven ons helemaal in schuim en om beurt wreven schrobden we elkaar rug. Daarna spoelden we ons af met een tuinslang. Het water was ijskoud, maar het voelde toch lekker aan. Vrij snel rinkelde een bel en werd de aanvoer van water uitgeschakeld. Sommigen die aan de trage kant waren zaten nog onder vlokken zeep, maar dat maakte voor de sergeant geen verschil uit. Hij joeg ons naar een andere kamer. Daar stonden we voor een klein venster, dat leek op het loket van een theater. Ieder van ons kreeg daar vers ondergoed en handdoeken. van hieruit gingen we terug naar de kamer waar we ons vroeger hadden uitgekled. We moesten in tien minuten terug aangekleed zijn.<sup>105</sup>

Ook hier weer spreekt deze soldaat over 'Divisional baths', plaatsen ingericht door het leger voor de soldaten om er een bad te nemen. Er wordt ook gesproken over vijftien grote kuipen, dus dit kunnen onmogelijk brouwerskuipen geweest zijn. De vermelding van een sanitaire politie insinueert dat het baden bij de Britten weldegelijk goed georganiseerd was. De man was waarschijnlijk bevoegd om het hele gebeuren in goede banen te leiden en was misschien ook de persoon om alles wat betreft hygiëne hogerop te gaan rapporteren.

---

<sup>105</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), pp. 16-17.

Bepaalde officieren kwamen met een alternatief voor de dag in geval van te lange wachtrijen aan de badplaatsen. Een getuigenis van Lance Corporal J. Wilson, No. 52764, 12th Btn., Durham Light Infantry, eveneens uit het boek 'They called it Passchendaele: The Story of the Battle of Ypres and of the Men Who Fought in it' van Lyn Macdonald<sup>106</sup>, vertelt hierover.

*"There were baths at Poperinghe and one or two other places, but with so many troops there it could be weeks before your turn came. So, when we were out of the line, one of our officers though he'd fix things for us. He got a working party to dig a big hole in a meadow and filled it with water, just two or three inches of water, and we all stripped off and got in naked. Well, we didn't half jump about! He' told the orderlies to tip disinfectants into the water. One minute we were sitting down in the 'bath' and the next we were all out dancing around like a bunch of naked dervishes. He fixed it all right. He nearly fixed us for good! In Poperinghe the sugar refinery had been taken over and the legend 'Delousing station' painted on the wall in letters two feet high, and there were also baths in the brewery."*

Er waren baden in Poperinge en op één of twee andere plaatsen, maar met zoveel soldaten in de omgeving zou het kunnen gebeuren dat je weken moest wachten voor je aan de beurt kwam. Dus, toen we vrij waren, was er een van onze officieren die dacht dat hij een en ander voor ons kon regelen. Hij stelde een werkgroep aan om een grote put te graven in een weide en vulde die met water, slechts twee of drie inches (5 à 7 cm) hoog. We kleedden ons allen uit en stapten naakt in het water. Nou ja, we konden maar een half sprongetje maken! Hij gaf de ordonnansen de opdracht om een desinfecterend middel in het water te gooien. Toen we in ons 'bad' gingen zitten, hadden we het bijna 'zitten'. Het ontsmettingsmiddel prikte zo hevig in onze onderste regionen dat we nog sneller weer uit ons bad sprongen dan we erin waren gestapt. Hij had het zo goed geregeld, dat het voor ons bijna voorgoed was afgelopen! In Poperinge werd op de suikerraffinaderij beslag gelegd en de tekst 'delousing station' (ontluizingsstation) werd op de muur in letters van twee voet (70 cm) hoog geschilderd, en er waren ook baden in de brouwerij.<sup>107</sup>

Wilson vertelt: *"There were baths at Poperinghe and one or two other places."* Dit geeft aan dat soldaten konden gaan baden in Poperinge, maar eveneens in andere gemeenten achter het front. De baden waren overduidelijk erg in trek aangezien er gesproken wordt over lange wachtrijen. De soldaat vertelt in dit dagboekfragment over een officier die besloot om de lange wachtrijen te omzeilen door zelf een primitief bad te maken. Deed de officier dit enkel omdat de wachtrijen zo lang waren of ook omdat de nood (lees: het krioelen van luizen) hoog was? Waarschijnlijk zullen beide factoren een rol hebben gespeeld. Blijkbaar beschikten de officieren over vloeibare desinfecterende middelen om de soldaten en hun kleding te ontsmetten. Het middel moet van een sterke aard geweest zijn, aangezien het sterk prikte in de edele delen van de soldaten.

<sup>106</sup> Macdonald, L. (1993). *They called it Passchendaele: The Story of the Battle of Ypres and of the Men Who Fought in it*. London: Penguin Books.

<sup>107</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43(2), p. 5.

In deze getuigenis wordt de stad Poperinge meer dan één keer vermeld. We kunnen er dus zeker van zijn dat er in Poperinge zulke badplaatsen geweest zijn. De bron vertelt wel niet waar de badplaatsen zich bevonden. In het dagboekfragment van Luitenant John Aston, en ook in het boek van Frank Becuwe, werd al vermeld dat brouwerij Sint-Joris van de brouwer Six in Reningelst één brouwerij was die werd ingeschakeld als badplaats voor de soldaten. Maar waar bevonden de baden zich in Poperinge?

Toch geeft Wilson een hint waar één van de badplaatsen in Poperinge zich zou hebben bevonden. Wilson vermeldt het volgende: *“In Poperinghe the sugar refinery had been taken over and the legend ‘Delousing Station’ painted on the wall in letters two feet high, and there were also baths in the brewery.”* Het woord ‘sugar refinery’ in het Engels betekent letterlijk ‘suikerraffinaderij’<sup>108</sup>, maar er was geen suikerraffinaderij in Poperinge op dat moment en er is nooit een geweest. In de ‘Dictionnaire Géographique de la Flandre Occidentale’ (1836) van Philippe Vander Maelen wordt wel een ‘cichoreiast’ vermeld. Misschien doel Lance Corporal Wilson daarop? De man heeft het wel duidelijk over een ontluizingsplaats (een badplaats dus) voor soldaten in die cichoreiast in Poperinge. In een dagboekfragment van Thomas Hope Floyd wordt een heel specifieke locatie van één van de baden vermeld<sup>109</sup>:

*“In the afternoon platoons marched to Poperinghe to bathe at the Divisional Baths in the Square – just by the church. I left Valley Camp (in Watou) with my platoon at 1.45. We marched via St. Janster Biexen to Poperinghe and there bathed.”*

In de namiddag marcheerden pelotons naar Poperinge om er te baden in de Divisionele Baden op de markt – net bij de kerk. I vertrok vanuit Valley Camp met mijn peloton om 13:35u. We marcheerden via St. Janster Biexen naar Poperinge en daar namen we een bad.<sup>110</sup>

Volgens Willy Tillie ging het hier om de brouwerij van Onraedt, die vroeger op de Grote Markt gevestigd was. Dit gegeven wordt wel nergens anders bevestigd. Frank Becuwe vermeldt in zijn boek dat de Poperingse brouwerij ‘t Zwynland van de brouwers Arthur en Nestor Lahaye “nu en dan” gebruikt werd als ontluizingscentrum.

In het boek ‘Mud and Khaki Sketches from Flanders and France’ door Vernon Bartlett komt het volgende fragment aan bod<sup>111</sup>:

<sup>108</sup> In een suikerraffinaderij wordt ruwe suiker gezuiverd tot kristalsuiker.

<sup>109</sup> Floyd, T.H. (1917). *At Ypres with Best-Dunkley*. London, p. 59.

<sup>110</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), p. 15.

<sup>111</sup> Bartlett, V. (1917). *Mud and Khaki Sketches from Flanders and France*. London, p. 130.

*“Just outside Poperinghe we met company after company of men, armed with towels, waiting by the roadside for baths in the brewery, and, as we passed, one old fellow, who declared that his "rheumatics was that bad he couldn't wash," was trying to sell a brand-new cake of soap for the promise of a drink.”*

Net buiten Poperinge kwamen we verschillende compagnieën tegen, gewapend met handdoeken die langs de weg stonden te wachten om te gaan baden in de brouwerij. Bij het voorbijkomen was er een oudere kerel, die probeerde een splinternieuw stuk zeep te verkopen in ruil voor een drankje onder voorwendsel dat hij zodanig leed aan reuma dat hij zich niet kon wassen.<sup>112</sup>

Vooraf de woorden ‘Just outside Poperinghe (...)’ grijpen de aandacht. Wordt hiermee opnieuw de brouwerij Sint-Joris van Six in Reningelst bedoeld? Reningelst was één van de randgemeenten van Poperinge en lag inderdaad net buiten de stad Poperinge. Ook de woorden ‘armed with towels’ en ‘a brand-new cake of soap’ roepen meer vragen op. Vanwaar kwamen de handdoeken? Wie waste ze? Werd dit allemaal voorzien in de badplaats zelf, of moesten de soldaten hier zelf meer voor zorgen?

Wat vonden de soldaten zelf van de baden? Twee primaire bronnen kunnen helpen om deze vraag te beantwoorden. De eerste bron vertelt niet expliciet wat de soldaten ervan vonden, maar het kan eruit afgeleid worden door tussen de regels te lezen. Het gaat om een dagboekfragment van een zekere Arthur Guy Empey die de ervaring van zijn eerste officiële bad beschrijft<sup>113</sup>:

*“When all of the company had bathed it was a case of march back to billets. That march was the most uncongenial one imagined, just cussing and blinding all the way. We were covered with white dust and felt greasy from sweat. The woolen underwear issued was itching like the mischief. After eating our dinner of stew, which had been kept for us, -- it was now four o'clock, -- we went into the creek and had another bath. If "Holy Joe" could have heard our remarks about the Divisional Baths and army red tape, he would have fainted at our wickedness. But Tommy is only human after all.”*

Wanneer de hele groep klaar was met een bad te nemen, vatten we de terugweg aan. Die tocht was het meest onsympathieke wat een mens zich kan inbeelden. De hele weg werd er gevloekt en gemord. Als we in ons kamp arriveerden waren we bedekt met een laagje wit stof dat door het zweet op onze huid plakte, terwijl ons wollen ondergoed verschrikkelijk jeukte. Nadat we ons stoofpotje hadden opgegeten, dat voor ons werd bewaard – het was toen vier uur in de namiddag – gingen we terug naar onze beek en... namen er een nieuw bad.<sup>114</sup>

<sup>112</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), p. 15.

<sup>113</sup> Empey, A. G. (1917). *Over the top*. New York: G.P. Putnam's Sons.

<sup>114</sup> Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43 (2), pp. 16-17.

Deze getuigenis geeft aan dat de soldaten niet zozeer het baden verachtten, maar wel het moment ná het baden. Blijkbaar jeukte hun verse wollen ondergoed verschrikkelijk en waren ze bedekt met een laagje nieuw wit stof dat eveneens voor jeuk zorgde. Ook al namen de soldaten een bad, dit betekende niet onmiddellijk dat alle luizen verdwenen waren. Blijkbaar genoten de luizen evenveel van het baden als het de soldaten.

Een ander dagboekfragment geeft de mening van de soldaten over het baden iets nadrukkelijker weer. Het gaat om een dagboekfragment Edward Munro, terug te vinden onder zijn onderdeelje 'Army Baths: Australian and British Ways of Keeping Clean on the Western Front'<sup>115</sup>.

*"Many a soldier, as he now revels in the bath at his own home, with no restrictions on the water and no icy breeze to assail his tender spots, must shudder at the thought of the Army Baths which remain in the memory as one of the horrors of the War."*

Menig soldaat, die nu kan genieten van een bad in zijn eigen huis, zonder beperkingen van water en zonder de koude bries die zijn edele delen aanrandt, moet huiveren bij de gedachte aan de Army Baths, die in het geheugen gegrift staan als één van de gruwelen van de oorlog.

De laatste zin uit het fragment spreekt helemaal voor zich. Het baden wordt hier aangegeven als één van de gruwelen van de oorlog.

Een laatste aspect bij dit onderdeel is de zeep die gebruikt werd door de soldaten. In bijna ieder fragment wordt vermeld dat de soldaten zeep en handdoeken kregen tijdens het baden. Om welke zeep ging het hier? In zijn artikel 'Britse soldaten in brouwerskuipen' geeft Tillie aan dat het om Lifebuoy zou gaan. Na wat opzoekwerk blijkt dat deze zeep nog altijd bestaat. De zeep werd voor het eerst op de markt gebracht in 1895 door Lever Brothers in Engeland en bevat fenol, één van de belangrijkste industriële chemicaliën.



Illustratie 18: Poster Lifebuoy soap

<sup>115</sup> Munro, E. (2010). *Diaries of a Stretcher-Bearer 1916-1918*. Brisbane: Boolarong Press, pp. 207-208.



### 2.2.5.3 Wasserijen



**Illustratie 19:** Een jonge Achiel Van Walleghem

Naast de soldaten zelf, werden de kleren van de soldaten in de meeste gevallen gereinigd in aparte gebouwen: wasserijen. Achiel Van Walleghem<sup>116</sup>, onderpastoor en later pastoor van de gemeente Dikkebus, was een zeer opmerkzame man die tijdens de Eerste Wereldoorlog alle gebeurtenis in zijn dagboek noteerde. In zijn dagboek heeft hij het enkele keren over die wasserijen.

Van Walleghem schrijft voor het eerst over wasserijen op maandag 8 februari 1915<sup>117</sup>.

*“Weinig kanongeschot, doch veel geweergeschot. Een jongen van Vlamertinghe die tranchées miek bij den plas wordt door een engelsch schildwacht doodgeschoten binst dat hij zijne pijp ontstak. Het was verboden eenig licht te maken. Verscheidene vrouwspersonen wasschen nu voor de soldaten in de groote wasscherij die ingericht is in de brouwerij van Peirsegaele. Zij winnen 0,38 fr per uur. Daar zijn ook badplaatsen ingericht voor de soldaten met water van den vijver dat er vanzelfs naar toestroomt. Vele vrouwspersonen wasschen t’huis voor de soldaten en winnen alzoo een schoon loon.”*

Veel vrouwen verdienden tijdens de oorlog een centje bij door de kleren van de soldaten te wassen. De vrouwen wasten ofwel in hun eigen huis ofwel in de wasserij die was ingericht dicht bij de badplaatsen. In dit fragment wordt vermeld dat er een wasserij en badplaatsen waren ingericht in de brouwerij van Peirsegaele. Heel vreemd is de volgende zin: *“Daar zijn ook badplaatsen ingericht voor de soldaten met water van den vijver dat er vanzelfs naar toestroomt.”*

<sup>116</sup> Achiel Van Walleghem werd op 18 december 1879 geboren in Pittem (West-Vlaanderen) als oudste zoon van landbouwers August Van Walleghem en Sylvia Lauwers. Naast Achiel waren er nog zeven andere kinderen in het gezin. Hij werd tot priester gewijd op 28 mei 1904 maar kreeg pas veel later een definitieve benoeming. Tijdens de Eerste Wereldoorlog noteerde hij nauwkeurig alles wat hij zag en hoorde in ‘zijn’ Dikkebus in zijn dagboek. Na de oorlog werd het dagboek in boekvorm gepubliceerd.

<sup>117</sup> Van Walleghem, A. (1964). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: eerste deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge, p. 77.

Een tweede vermelding dateert van dinsdag 2 januari 1917<sup>118</sup>:

*“In den suikerijhast van de Ww Delanotte van Dickebusch en van Henri Kestelein van Westoutre is eene droogerij ingericht voor het waschgoed van de engelsch wasserij van Reninghelst. Iedere morgend worden een 20 tal jonge meisjes er naartoe gevoerd in auto te samen met soldaten. Men moet niet veel oogen hebben om te bemerken hoe wild en ongebonden die meisjes er uitzien. Hoe jammer!”*

Net als bij de getuigenis van Lance Corporal J. Wilson, spreekt Van Walleghem hier over een suikerraffinaderij. Blijkbaar was niet alleen de infrastructuur van brouwerijen gegeerd, maar ook van suikerraffinaderijen. Opmerkelijk is de afstand tussen de wasserij en de badplaats. De badplaats bevond zich in Reningelst terwijl de wasserijen zich in Westouter en Dickebus bevonden. De jonge meisjes die kleren wasten voor de soldaten zagen er alvast niet tegenop om naar hun werk te gaan...

Een derde vermelding dateert van zaterdag 3 februari 1917<sup>119</sup>:

*“Ten minste 200 obussen vallen rond de kanons van de hoeve Comyn. Zij barsten in honderden stukken open op den vervrozen grond en sommige brokken vliegen wel 500 meters verre. Ook 2 bommen vallen op de hoeve van Celeste Planckeel. Het bombardement duurt bijna gansch den dag. De burgers die wasschen voor soldaten moeten nu daartoe bijzondere toelating vragen. Er zijn nu engelsche officieren die gescheurde hemden laten vermaken. Wat verschil bij eertijds toen schoone kleederen en goed onaangeroerd eten den vuuroven ingingen. Hadde men wat voorzieniger geweest men zou nu niet moeten sparen.”*

Hier merken we dat de sfeer verandert. Het fragment dateert uit 1917 en we voelen hier dat het overal gevaarlijk begon te worden. De burgers moesten toestemming vragen en er wordt gesproken over gescheurde hemden, terwijl de soldaten in 1914 nog fantastische uniformen droegen.

---

<sup>118</sup> Van Walleghem, A. (1965). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: tweede deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge, p. 150.

<sup>119</sup> Van Walleghem, A. (1965). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: tweede deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge, pp. 157-178.

Een laatste vermelding dateert van donderdag 3 mei 1917<sup>120</sup>:

*“In de wasscherij moeten de wasscheressen nu wasschen met zuivere creoline, en dat al uit vernielingsgeest jegens de lieve beestjes welke de engelschen “itchekos” noemen, die wamelen op het ondergoed der soldaten en door voorafgaandelijk grof geschot niet konden kapot gemaakt worden. Bij de belgische soldaten zijn die gastjes nu zoo goed of onbekend. Op de deur van ’t huis van Door D’hellens te Dickebusch staat er geschreven “Itchekos farm”, ’t zijn voorzeker de belgische soldaten die dat gedaan hebben om de engelschen uit dat huis te houden en zelf meester te zijn.”*

Uit dit fragment wordt duidelijk dat naarmate de oorlog vorderde, steeds hardnekkiger middelen werden gebruikt om de beestjes te verdrijven. Er werd gewassen met zuivere creoline, een zeer sterk ontsmettingsmiddel dat tot enkele jaren geleden nog werd gebruikt om stallen van dieren te ontsmetten. Meestal wordt creoline verdund met water omdat het anders veel te sterk is en zeer onaangenaam ruikt. In dit fragment komt naar voor dat ze zuivere creoline moesten gebruiken, dus is het duidelijk dat de harde middelen ingezet werden.

Een opmerkelijke zin is de volgende: *“Bij de belgische (sic) soldaten zijn die gastjes nu zoo (sic) goed of onbekend.”* De Britse soldaten gaven de naam ‘itchekos’ (komt waarschijnlijk van het woord ‘itch’ wat ‘jeuk’ betekent) om de luizen aan te duiden, en bij hen was de jacht op de beestjes extreem en onuitputtelijk. Betekent dit dat de Belgische soldaten dan helemaal geen last hadden van luizen? In het boek ‘Bier aan het IJzerfront’ (2009) van Frank Becuwe staat op bladzijde 41 het volgende: *“In de brouwerij De Snoek in Alveringem gingen eveneens wasbeurten van Franse en Belgische soldaten door.”*<sup>121</sup> In verschillende oorlogsdagboeken wordt wel degelijk vermeld dat ook de Belgen luizen bij de vleet hadden.

Een mooi en lachwekkend gegeven is het verhaal dat Belgische soldaten ‘itchekos farm’ op de deuren van huizen schreven om de Britse soldaten weg te houden. Aan de ene kant toont het aan dat de Britten heer en meester waren in het gebied achter het front. Aan de andere kant vertelt het ons dat de Britten een enorme hekel hadden aan die vervelende beestjes en dat de Belgische soldaten daar handig op in speelden.

---

<sup>120</sup> Van Walleghem, A. (1965). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: tweede deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge, p. 189

<sup>121</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos, p. 41.

### 3 Hop en bier - hop en landbouw - hop en Poperinge

Als belangrijke schakel in het proces van bier brouwen, verkopen en consumeren moeten de landbouwers-hoptelers nog aan bod komen. Zij produceren immers één van de belangrijke grondstoffen die brouwers nodig hebben om bier te brouwen: hop. In dit hoofdstuk bestuderen we deze merkwaardige plant van dichterbij. Wat is hop? Waarvoor wordt hop allemaal gebruikt? Waar komt hop voornamelijk voor? Hoe verlopen de teelt en de pluk? Eerst worden deze aspecten besproken om daarna te kijken naar de situatie van de landbouwers-hoptelers tijdens de Eerste Wereldoorlog.

#### 3.1 Humulus lupulus, een merkwaardige plant

*“Toen God de wereld wilde scheppen, sprake hij tot de opperste engel Lucifer: ‘Haal mij wat aarde uit de diepte van het water.’ Na drie dagen bracht de opperste engel Lucifer een handvol aarde, maar had ook een weinig in zijn mond gestoken, want hij wilde zien wat God wou doen. God strooide de aarde uit en sprake: ‘Dat zij worde.’ En daar groeide ook de aarde in de mond van Lucifer, die begon te huilen en God om hulp te bidden. Op Gods wens spuwde hij de aarde uit en daaruit ontsproten Tabak en Hop.”<sup>122</sup>*

##### 3.1.1 De plant <sup>123 124 125 126</sup>

Hop, of in het Latijns de Humulus Lupulus, is een sterke en lange kruidachtige klimplant die behoort tot de familie van de hennep-achtigen. De hennepfamilie omvat maar een viertal verschillende soorten, waarvan de Humulus Lupulus er één is. Heel typisch aan de plant is de opgaande slingersteel die hoogten kan bereiken van drie tot zes meter. Sommige bronnen geven zelfs aan dat de plant een hoogte van zeven meter kan bereiken, wat haar tot de langste kruidachtige klimplant in de Belgische flora maakt.

Hop heeft een drietal belangrijke eigenschappen. Ten eerste stellen we vast dat de hopplant een doorlevende plant is. Dit betekent dat de plant niet afsterft na een jaar, maar meerdere jaren na elkaar kan bloeien. De geraadpleegde bronnen geven verschillende leeftijden aan, maar algemeen gezien kunnen we zeggen dat de plant tien

---

<sup>122</sup> Wullus, N. (1987). *Poperinge, hoppestad*. Gent: onuitgegeven graduaatsverhandeling Provinciaal Instituut voor Hoger Onderwijs, p. 6.

<sup>123</sup> Cheyns, M. (2009). *Kort, rap en zonder blad: de hoppepluk tussen 1880 en 1960*. Brugge: De Klaproos, pp. 9-10.

<sup>124</sup> Deneire, B. (1994). *Zeven x hop*. Veurne: De Klaproos, pp. 13-20.

<sup>125</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen, pp. 95-99.

<sup>126</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.l.

tot twintig jaar kan leven. Ten tweede is het heel belangrijk om te weten dat hop rechtswindend is, dit in tegenstelling tot andere klimachtige planten. De stengels winden zich met de wijzers van de klok mee volgens de richting van de zon. De plant slingert zich rond een steun (bijvoorbeeld langs palen of stalen) en groeit zo de hoogte in. Ook hier weer is de plant tamelijk uitzonderlijk, want bepaalde andere klimplanten kunnen zich enkel door middel van ranken vasthechten. Het feit dat hop een tweehuizige plant is met eenslachtige bloemen, is de derde eigenschap. Vrouwelijke en mannelijke bloemen komen niet op dezelfde plant voor en daardoor is er sprake van kruisbestuiving: bestuiving via de wind. Dit gegeven betekent dat er zowel mannelijke als vrouwelijke planten van dezelfde soort voorkomen.

Zoals eerder vermeld, is de plant doorlevend. De lange stengels tot zes meter sterven af in de winter, waarna de plant het volgende seizoen weer van de grond af begint te groeien. Het overbruggen van de winterperiode heeft de plant te danken aan haar wortelstok, ook wel *de hopstoel* genoemd. Dit stengeldeel bevindt zich ondergronds waaruit er in de lente opnieuw scheuten groeien die zich ontwikkelen tot stengels met bladeren.

De plant is pas na drie jaar volgroeid. Het eerste jaar wordt het inlegjaar genoemd. In dit jaar is er bitter weinig opbrengst, zijn er weinig bellen en groeit de plant slechts tot één meter hoog. Tijdens het tweede jaar, het rozenjaar, bereikt de plant haar volledige hoogte maar levert toch niet dezelfde opbrengst als een volledig volwassen plant. In het laatste jaar, het bruidsjaar, is de plant uiteindelijk volwassen en brengt elk jaar een volledige opbrengst voort, dit tot twintig jaar lang!

De drie onderdelen van een hopplant zijn de stengel, het blad en de bloem (of de bel). Heel typisch aan de stengel is dat ze innerlijk de neiging heeft tot slingeren. Meestal is het zo dat meerdere stengels van dezelfde plant om elkaar heen slingeren om elkaar steun te geven tijdens het groeiproces. De ruwe en knobbelige vierkante tot zeskantige stengel groeit heel snel. Op zonnige dagen kan de stengel tot acht centimeter per dag groeien. De bladeren van de plant staan in paren tegenover elkaar. De gespleten, handvormige bladeren variëren sterk in vorm en grootte. Zoals al vermeld, is de plant tweehuizig met eenslachtige bloemen, wat betekent dat er een verschil is tussen de mannelijke en vrouwelijke planten en bloemen (of bellen). De mannelijke bel is pluimvormig terwijl de vrouwelijke bel eerder gesteeld is. Bij de vrouwelijke bloemen worden de eironde bolletjes aanvankelijk beschermd door korte schubben, die later dan uitgroeien waarbij de tot vijf centimeter lange 'hopbellen' gevormd worden. In de hopbel bevindt zich een bittere harssoort: hopmeel of lupuline. De eigenschappen van deze stoffen komen verder nog aan bod.

Omtrent de naamgeving van hop is er een heel interessant weetje. Volgens Chris Develter (Zeven x hop. Hoofdstuk I: De botanische aspecten van hop, pp. 14-15) is het zeer twijfelachtig dat de naam 'hop' of 'hoppe' al gebruikt werd vóór de Eerste Wereldoorlog in Groot-Poperinge<sup>127</sup>. In de streek werd toen voornamelijk het woord

---

<sup>127</sup> Deneire, B. (1994). *Zeven x hop*. Veurne: De Klapproos, pp. 13-20.

'hommel' gebruikt om de plant aan te duiden. Vreemd genoeg viel tijdens het raadplegen van de website 'Historische Kranten'<sup>128</sup> op dat vooral het woord 'hop' en niet 'hommel' gebruikt werd tijdens de Eerste Wereldoorlog.

### 3.1.2 Hop, wat doe je ermee? <sup>129 130</sup>

Nu weten we wel hoe de plant in elkaar zit, maar wat kunnen we ermee doen? Waarvoor kan deze plant allemaal gebruikt worden? In het verleden werd deze plant alleen gebruikt in de bierbereiding, maar op vandaag wordt de plant gebruikt in verscheidene toepassingen.

#### 3.1.2.1 Hop in bier: de bepalende factor voor het aroma

De oudste en meest bekende toepassing van hop is in het bier. Er wordt al gesproken over hop in het bier rond 700 door Isidorus van Sevilla<sup>131 132</sup>. Vroeger was dit ook de enige toepassing. Nu gebruiken ongeveer 95% van de brouwers hop bij het brouwen van bier<sup>133</sup>. Naargelang het soort bier wordt er per 100 liter water tussen de 100 en 300 gram hop gebruikt.

Belangrijk om weten is dat voor de bereiding van bier enkel de vrouwelijke hopplanten geschikt zijn. Als vrouwelijke planten bevrucht worden door mannelijke planten, worden de hobbellen groter en zwaarder. Dit zorgt ervoor dat de bellen veel te bitter zijn om in de brouwerij verwerkt te worden. Op 25 augustus 1971 is hier zelfs een Koninklijk Besluit over verschenen. Dit Koninklijk Besluit wilde dat iedereen die wilde hop in een omtrek van vijf kilometer rond elk hopveld vaststelde, de plant vóór 1 juni moest verdelgen. Iedere hopteler moest er ook voor zorgen dat alle mannelijke hopplanten elk jaar vóór 1 juli verdelgd werden in zijn hopveld.

Het belangrijkste bestanddeel van de hop is de gele en bittere stof lupuline, die beschermd wordt door het dekblad. Deze stof heeft een bacteriedodende werking en draagt bij tot de smaak van het bier door haar bitter- en aromacomponenten. Deze specifieke smaak hangt af van de gebruikte hopsoort. De lupuline uit de hobbellen zorgt ervoor dat het bier langer houdbaar blijft.

---

<sup>128</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische Kranten*. Internet, 2014-03-02 (<http://www.historischekranten.be>).

<sup>129</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.I.

<sup>130</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen, pp. 95-99.

<sup>131</sup> Isidorus van Sevilla (560-636) was aartsbisschop van Sevilla en encyclopedieschrijver. Hij geldt als de beschermheilige van het Internet.

<sup>132</sup> Verlinden, H. (1933). *Leerboek der gistingnijverheid uit de praktijk en voor de praktijk*. Brecht: L. Braeckmans, p. 102.

<sup>133</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.I., p. 7.

Hop kan toegevoegd worden aan het bier in de vorm van hobbellen, maar ook in de vorm van hopextract, hopconcentraat of hoppellets. Brouwers die ervoor kiezen om hobbellen aan hun bier toe te voegen, moeten rekening houden met de beperkte bewaarbaarheid van twee jaar. Om de houdbaarheid te verlengen worden hobbellen verwerkt tot pellets of hopextract (een soort stroopachtige massa) die vijf tot tien jaar bewaard blijven. Op vandaag kiezen veel brouwers voor deze laatste mogelijkheid, omdat dit product veel minder onderhevig is aan prijsveranderingen.

Er zijn drie hoofdredenen waarom tot op vandaag nog altijd hop aan de wort wordt toegevoegd. Ten eerste wordt dit gedaan om het bier te klaren. Een tweede reden is om het bier een aangename bittere smaak te geven en de laatste reden heeft vooral te maken met de houdbaarheid<sup>134</sup>.

### **3.1.2.2 Hop in de cosmetica en farmacie**

Hop kent nog andere toepassingen. De cosmetica en de farmacie zijn daar twee voorbeelden van. In de traditionele geneeskunde wordt hop gebruikt omwille van de slaapverwekkende en kalmerende eigenschappen. Een trucje? Als je een hopbel in tweeën scheurt en telkens een helft in elk neusgat stopt, gaan je luchtwegen helemaal open. In zepen en shampoos komt hop voor omwille van de kalmerende eigenschap.

### **3.1.2.3 Hop in de gastronomie**

In de gastronomie worden niet de hobbellen, maar wel de hopscheuten gebruikt. Deze delicatessen is enkel verkrijgbaar in de maanden maart en april. In het voorjaar ontstaan er scheuten aan de wortelstokken. Omdat slechts drie tot vier scheuten per wortelstok effectief mogen verder groeien, worden de overige verwijderd. Dit gebeurt allemaal manueel, waardoor de prijs van deze hopscheuten sterk de hoogte in gaat. Stefaan Couttenye<sup>135</sup> van 't Hommelhof in Watou is één van de chefs die dit regionale product gebruikt in zijn gerechten.

### **3.1.2.4 Hop in de decoratie**

Hopranken worden soms gebruikt als decoratie in, rond of aan huizen. Blijkbaar zijn er mensen die ervoor kiezen om een piramide uit hopranken in hun huis te plaatsen als alternatief voor een traditionele kerstboom.<sup>136</sup>

---

<sup>134</sup> Verlinden, H. (1933). *Leerboek der gistingsnijverheid uit de praktijk en voor de praktijk*. Brecht: L. Braeckmans, p. 102.

<sup>135</sup> Ook heel interessant is zijn nieuwste publicatie samen met zijn zoon Simon: Coutteyne, S. (2013). *Biergastronomie uit de Westhoek*. Oostkamp: Stichting Kunstboek.

<sup>136</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.l., p. 7.

### 3.1.3 Het verbouwen van hop

Hop verbouwen is een arbeidsintensieve bezigheid en deze plant niet kan overal groeien. Waar komt deze plant hoofdzakelijk voor op internationaal en nationaal niveau? Hoe verlopen de teelt en de pluk?

#### 3.1.3.1 Waar?<sup>137 138</sup>

Hop kan alleen maar geteeld worden tussen de 35<sup>ste</sup> en de 55<sup>ste</sup> breedtegraad aan beide zijden van de aardbol. Op deze plaatsen in de wereld is er sprake van een gematigd klimaat en dit is waar hop het beste groeit. Op internationaal vlak wordt hop vooral geteeld in Europa, Noord-Amerika, Afrika maar ook in Nieuw-Zeeland en Australië<sup>139</sup>. De belangrijkste producenten zijn Duitsland, Polen, Tsjechië, het Verenigd Koninkrijk, de Verenigde Staten en Zuid-Afrika<sup>140</sup>.

Hoe zit het met de situatie in België? Tot het einde van 19<sup>de</sup> eeuw werd in bijna elke provincie van ons land nog hop geteeld. Vanaf het midden van de 19<sup>de</sup> eeuw tot 1880 zien we een evolutie tot concentratie van de hopteelt. België's rol in de internationale hopproductie was in die periode eerder uitgespeeld en zo bleven er slechts twee (feitelijk drie) belangrijke hopregio's over in ons land: de regio Aalst-Asse-Affligem en de regio rond de stad Poperinge in de Westhoek. Strikt genomen was er nog een derde, weliswaar kleine streek in de Ardennen: Vodelee (Philippeville) in de provincie Namen, waar 22 hectare hop geteeld werd. De hop die daar voorkwam, werd geteeld door een uitgeweken Poperingse boer die er zich had gevestigd.<sup>141</sup>

Poperinge wordt de dag van vandaag nog steeds geassocieerd met hop en dit heeft haar wortels in de achtste eeuw. In 768 was er voor het eerst sprake van hop in de regio. Verbazingwekkend genoeg was vooral de lakennijverheid heel belangrijk in Poperinge tot de 14<sup>de</sup> eeuw. Maar daar kwam verandering in door de toenmalige Graaf van Vlaanderen, Lodewijk van Nevers. Hij schonk de naburige stad Ieper de voorrechten wat het laken weven betrof, en bijgevolg zou Poperinge zich daarna meer richten op de hopnijverheid.<sup>142</sup>

---

<sup>137</sup> Wikipedia. (s.d.). *Hop (plant)*. Internet, 2014-04-08 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Hop\\_\(plant\)#Taxonomie](http://nl.wikipedia.org/wiki/Hop_(plant)#Taxonomie)).

<sup>138</sup> Belgische hop. (s.d.). *Hopareaal*. Internet, 2014-04-08 (<http://www.belgischehop.be/hopareaal>).

<sup>139</sup> Cheyns, M. (2009). *Kort, rap en zonder blad: de hoppepluk tussen 1880 en 1960*. Brugge: De Klapproos, p. 10.

<sup>140</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.l., p. 6.

<sup>141</sup> Tulfer, J. H. (1986). *Belgische biergids: met brouwerijhistoriek en brouwtechniek*. Antwerpen: Nieuwe Media Produkties, p. 90.

<sup>142</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.l., p. 8.



Oorspronkelijk was de regio rond Aalst de grootste producent, maar gaandeweg zullen de rollen zich omdraaien en zal Poperinge tot op vandaag de grootste producent blijven. Rond de eeuwwisseling kende de hopteelt in ons land in die regio's haar hoogtepunt. Vanaf het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw en na de Eerste Wereldoorlog nam het hopareaal en zo ook de opbrengst sterk af. In Groot-Poperinge werd in 1896 nog 989,98 hectare hop geteeld, terwijl de cijfergegevens van 2012 aantonen dat het areaal nu sterk is teruggedrongen tot afgerond 160 hectare voor 26 actieve hoptelers<sup>143</sup>. Dit betekent dat het areaal nu zes keer kleiner is dan een grote honderd jaar terug.

De Belgische en Poperingse hopteelt is door de eeuwen heen sterk achteruitgegaan, maar niet zo sterk als de regio Aalst-Asse. Cijfers uit 2012 geven aan dat er in Aalst nog maar sprake is van zes hopboeren die gezamenlijk acht hectare verbouwen, wat bitter weinig is. In 1896 was er voor Aalst alleen nog sprake van 71,68 hectare hop<sup>144</sup>. Algemeen gezien, stellen we een sterke systematische achteruitgang vast sinds het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw.

Hoe komt het nu dat de hopteelt en het hopareaal zo sterk achteruit is gegaan? Een eerste oorzaak is de evolutie van het hopareaal op wereldschaal. Hop kan veel dikwijls goedkoper geproduceerd worden in andere landen en daarbij komt dat Belgische brouwers vooral op zoek zijn naar aromahoppen, terwijl er in Poperinge vooral bitterhoppen geteeld worden. Bitterhoppen zijn veel minder gevoelig voor ziektes en dus ook veel gemakkelijker om te telen. De laatste twee oorzaken zijn voor de hand liggend: de arbeidsintensiviteit en de hoge productiekost. De hopteelt nog meer mechaniseren dan dat nu al het geval is, is niet mogelijk. Dit zorgt ervoor dat er veel handenarbeid vereist is, wat er opnieuw voor zorgt dat de prijs van het product onmiddellijk de hoogte ingaat. Hierdoor is het moeilijk om te concurreren met landen waar het goedkoper kan.

### **3.1.3.2 De teelt en de pluk<sup>145</sup>**

De teelt van hop begint in februari en eindigt in september. Dit betekent dat de hoptelers van september tot februari niet werken op hun hopvelden. In de maanden december en januari genieten de wortelstokken van hun winterrust. Begin februari beginnen de hoptelers met het klaarmaken van hun velden voor een nieuw seizoen. Dit betekent dat ze de overblijfselen van de plant van het vorige jaar afrijden. Verder worden de hopdraden vanuit de hopkooi bovenaan bevestigd aan de langsdraden en onderaan met een grondhaak vastgemaakt. In het voorjaar ontstaan er scheuten aan de wortelstukken. De overtollige scheuten worden, aangezien er maximaal vier scheuten per wortelstuk mogen doorgroeien, verkocht aan de horeca om te gebruiken in de gastronomie.

---

<sup>143</sup> Belgische hop. (s.d.). *Hopareaal*. Internet, 2014-04-08 (<http://www.belgischehop.be/hopareaal>).

<sup>144</sup> LOKSTAT. (s.d.). *Landbouwtelling 1896 Aalst: teelten nijverheidsgewassen*. Internet, 2014-04-08 ([http://www.lokstat.ugent.be/lt1895\\_nijverheidsgewassen.php?key=4&naam=Aalst%20\(Alost\)](http://www.lokstat.ugent.be/lt1895_nijverheidsgewassen.php?key=4&naam=Aalst%20(Alost))).

<sup>145</sup> Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.l., p. 6.

In de maanden maart en april worden de scheuten manueel rond een hopdraad gewonden en worden de onderste bladeren verwijderd. Vanaf dan groeien de scheuten verder tot een hoogte van zes tot zeven meter, dit tot eind juni en begin juli.

Eenmaal de planten hun normale hoogte bereikt hebben in juli, moet de hopteler de planten regelmatig besproeien en bevloeien. Valse meeldauw (witziekte), bladluizen, rode spin en de hopplaag zijn zaken die de hoptelers absoluut willen vermijden terwijl insectenetende vogels en lieveheersbeestjes graag geziene gasten zijn.



Illustratie 20: De hoppluk in Poperinge in 1902

Als de hobbellen rijp zijn, begint de pluk ten vroegste rond eind augustus of begin september. Tot halverwege de vorige eeuw gebeurde de pluk manueel, wat erg arbeidsintensief en tijdrovend was. Toen was het zo dat seizoenarbeiders, 'de vreemde plukkers', uit andere streken speciaal naar Poperinge kwamen voor de pluk. Nu gebeurt de pluk via een speciale landbouwmachine. De ranken worden machinaal

afgesneden in het hopveld en daarna op een kar verzameld en naar het hopbedrijf gebracht ter verwerking.

### 3.2 Hop tijdens de Eerste Wereldoorlog

Toen in België de Eerste Wereldoorlog begon, vielen veel aspecten van het dagelijkse leven stil. De overgang naar een totale oorlogseconomie<sup>146</sup> zorgde ervoor dat het openbaar vervoer stilviel, evenals de post maar één van de sectoren die zwaar leed onder al het oorlogsgeweld was de landbouw. Grote gebieden uit het bezette België werden helemaal kapotgeschoten en stonden bovendien onder invloed van de Duitsers. Hoe zat dat in het onbezette België? In dit onderdeel wordt gefocust op één specifieke tak binnen de landbouw: de hopteelt. Alleen het onbezette deel van België, en meer specifiek op de regio Groot-Poperinge, komt aan bod.

Om dit aspect binnen de landbouw tijdens de Grote Oorlog in kaart te brengen, worden vooral cijfermatige gegevens over het hopareaal, de récoltes (de oogsten) en de opbrengsten tijdens de oorlogsjaren gebruikt. De grote vraag hierbij is of we kunnen besluiten dat er sprake was van een tekort aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog?

---

<sup>146</sup> Een totale oorlogseconomie is een economie waarbij alles in functie staat van de gevoerde oorlog.

In bestaande publicaties ontbrak vaak de bronvermelding. In dit hoofdstuk is ervoor geopteerd te werken met informatie uit nooit eerder gepubliceerde primaire bronnen. Dit heeft tot gevolg dat de informatie, hoewel soms fragmentarisch, ons een juist beeld kan geven. Merkwaardig genoeg is deze nieuwe informatie regelmatig in tegenspraak met eerdere bevindingen en kunnen vragen gesteld worden bij eerdere conclusies die in andere publicaties verschenen. Het is onmogelijk om alle primaire bronnen hier op te sommen, maar ze komen tijdens de uiteenzetting allemaal geleidelijk aan bod.

### 3.2.1 Hopareaal

In eerste instantie wordt het areaal van de hop besproken, zowel voor het volledige (het bezette en het onbezette) België, als voor een gebied in het onbezette België: Groot-Poperinge. Om een zicht te krijgen op de met hop geteelde oppervlakte werden een aantal bronnen geraadpleegd. Als eerste hebben de cijfergegevens uit de Historische Databank voor Lokale Statistieken<sup>147</sup> ons heel wat wijzer gemaakt. Op deze website kunnen de uitslagen van de landbouwtelling uit 1895 geraadpleegd worden en geven ons een mooi overzicht van het hopareaal in België en Groot-Poperinge aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog. Via de website 'Historische Kranten' valt heel wat af te leiden over het areaal, maar ook over de evolutie van het areaal tussen 1914 en 1918.

De cijfergegevens na de tellingen van de cultuur in 1917 uit het archief van commissaris Jean-François Maes geven ons een gedetailleerd overzicht van het hopareaal in Groot-Poperinge tijdens het voorlaatste oorlogsjaar. Voor de situatie in 1918 werd gebruik gemaakt van de brief die door de hopbonden naar de toenmalige minister van Landbouw, Joris Helleputte, werd gestuurd op 8 oktober 1918.

#### 3.2.1.1 De situatie in België<sup>148</sup>

Vooraleer we de situatie voor Groot-Poperinge bekijken, nemen we de evolutie van het hopareaal in België vóór, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog onder de loep. De geraadpleegde bronnen hiervoor zijn de Historische Databank voor Lokale Statistieken, de Historische Kranten, het boek 'Kort, rap en zonder blad' (2009, Cheyns) en het boek 'België door het bier, het bier door België' (1996, Perrier-Robert en Fontaine).

Het aantal hectaren hop voor heel België bedroeg in 1895 exact 3704,62 hectare. Wat heel mooi valt af te leiden uit de cijfergegevens, is de grote diversiteit tussen de verschillende provincies. West-Vlaanderen en Brabant kaapten duidelijk de hoofdprijzen weg met respectievelijk 1497,30 hectare en 1486,09 hectare. Samen stonden deze twee provincies alleen al in voor meer dan 80% van het totale hopareaal.

---

<sup>147</sup> LOKSTAT. (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken: de Belgische samenleving in historische tellingen*. Internet, 2014-03-02 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).

<sup>148</sup> Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen, p. 99.

Zo wordt het onmiddellijk duidelijk dat er in de andere provincies in België bitter weinig hop geteeld werd in vergelijking met West-Vlaanderen en Brabant. Na Brabant kwam de provincie Oost-Vlaanderen met 624,22 hectare. De andere provincies besloegen elk slechts een minimaal deeltje van het totale hopareaal. Voor Henegouwen ging het om 86,63 hectare, voor Luik om 6,17 hectare en voor Antwerpen om 2,31 hectare. Het hopareaal van de laatste drie provincies was eerder verwaarloosbaar. Het gaat om Namen (1,23 hectare), Luxemburg (0,42 hectare) en Limburg (0,25 hectare). Het totale hopareaal in België nam amper 0,15% in beslag in vergelijking de totale landbouwoppervlakte in hectare. Hieruit kunnen we besluiten dat de hopteelt in België voor de Eerste Wereldoorlog geen prominente plaats innam in de landbouw.

Cijfers over het hopareaal voor het volledige België tijdens de Eerste Wereldoorlog hebben we jammer genoeg niet gevonden. Wel verwijst een krantenartikel van 15 juli 1917 uit 'De Poperingsche Keikop' (1917-1919) naar de situatie in de jaren 1910, 1914 en 1916 voor de provincie West-Vlaanderen:

*“De hopteelt in onbezet België. In West-Vlaanderen strekte de hopteelt zich ten jare 1914 uit over ongeveer 1536 hectaren; dan was deze hopteelt tot haar toppunt gestegen, en had zij van 1910 af ruim 500 hectaren bij gewonnen. Ondanks het uitbreken van den oorlog, kon al de hop geplukt worden. (...) Evenwel werd mening hopplanter in het nauw gebracht, de eene door gebrek aan staken en draad en de andere door gemis aan plukkers: blijkens de landbouwoptelling in 1916 werden er alhier nog enkel 625 hectaren geteeld: dus 911 hectaren min dan voor den oorlog. Gewis zal de hopteelt in 1917 nog ingekrompen worden, dewijl dezelfde moeilijkheden voor opleiding en plukken voortbestaan.”<sup>149</sup>*

(A.D.J. De Hopboer, mei 1917 n°5)

Uit deze bron valt af te leiden dat het hopareaal West-Vlaanderen in 1910 om en bij de 1036 hectaren bedroeg. Dit is bijna 500 hectaren minder dan in 1895. In 1914 is er opnieuw een stijging van meer dan 500 hectaren op te merken. West-Vlaanderen telde toen 1536 hectaren hop. De tendens die zich voordoet na het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog is duidelijk. In 1916 nam het hopareaal weer met 911 hectaren af en schoten er 625 hectaren over. Concrete cijfers voor 1917 worden niet gegeven, maar de tendens wordt duidelijk aangegeven: het areaal blijft afnemen.

In het boek 'Kort, rap en zonder blad' (2009) van Mathias Cheyns en 'België door het bier, het bier door België' (1996) van Annie Perrier-Robert en Charles Fontaine worden wél cijfergegevens gegeven voor de hop in België tijdens de Eerste Wereldoorlog. Jammer genoeg ontbreekt de bronvermelding in deze weken zodat niet achterhaald kan worden op welke primaire bronnen deze cijfergegevens teruggaan.

---

<sup>149</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1917-07-15/edition/null/page/2?query=hopteelt%20in%20onbezet%20België&sort=relevance>).

Dit is jammer, temeer de cijfers uit deze werken elkaar tegenspreken. Cheyns geeft aan dat het hopareaal in België tijdens 1920 1293 hectare bedroeg, terwijl auteurs Perrier-Robert en Fontaine dan weer spreken over 960 hectare. Wel bevestigen ze de afnemende trend van het hopareaal.

### **3.2.1.2 De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezet België**

Om de situatie voor Groot-Poperinge te schetsen, werden verschillende bronnen gebruikt. De cijfergegevens om de situatie voor de oorlog te schetsen komen uit de Historische Databank van Lokale Statistieken. Dankzij deze website kon een gedetailleerd overzicht gemaakt worden voor Poperinge en de deelgemeenten (zie bijlage 3). Tijdens de oorlogsjaren is de informatie jammer genoeg fragmentarisch. Er zijn enkel concrete cijfers beschikbaar voor enkele van de oorlogsjaren en 1918. De cijfers uit 1917 zijn gebaseerd op de telling van de culturen door commissaris Jean-François Maes. Een brief van de hopbonden uit Poperinge gericht aan de minister van Landbouw, laat ons toe de situatie voor 1918 te bekijken. Hier en daar zijn er enkele verwijzingen naar de eerste oorlogsjaren via de website Historische Kranten, maar de informatie die hieruit gehaald kan worden, blijft eerder gering.

In 1895 was er in Groot-Poperinge een totaal van 989,98 hectare hop. Het centrum Poperinge beschikte over het grootste aantal: 609,78 hectare. Daarna kwamen de omliggende gemeentes Watou en Reningelst. Watou verbouwde 144,64 hectare hop en Reningelst 141,49 hectare hop. Bij Proven, Krombeke en Roesbrugge-Haringe was het areaal beduidend lager dan bij de andere gemeenten. Het ging om 54,48 hectare hop voor Proven, 25,30 hectare hop voor Krombeke en 14,29 hectare hop voor Roesbrugge-Haringe. Vreemd genoeg vermeldt Mathias Cheyns in zijn boek 'Kort, rap en zonder blad' (2009) dat het hopareaal voor Poperinge in 1895 1497 hectare telde. Vermoedelijk heeft hij de cijfers voor heel de provincie verward met die voor Poperinge.

Het is normaal dat er een groot verschil was tussen Poperinge en de omliggende gemeenten, maar hoe komt het dat er zulk groot verschil was tussen de randgemeenten onderling? Zou dit te maken hebben met de bodemverscheidenheid? Als we gegevens uit de 'Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale' (1836) door Philippe Vander Maelen erbij nemen, kan die mogelijkheid al uitgesloten worden. Vander Maelen vermeldt dat Poperinge over een klei- en zandachtige bodem beschikt die zeer vruchtbaar is. Krombeke, Proven en Roesbrugge-Haringe zijn ook allemaal kleiachtig, terwijl in Reningelst eerder gesproken wordt over een modderige bodem. De gemeente Watou heeft ook een kleiachtige grond maar is laaggelegen en doorsneden door enkele heuvels. Hierdoor is dit gebied moeilijk om aan landbouw te doen volgens Vander Maelen. Als we deze gegevens vergelijken met de hectaren hop per gemeente, kan de bodemverscheidenheid niet de oorzaak zijn voor de grote verschillen tussen de gemeenten. Roesbrugge-Haringe is in 1895 de gemeente met het minst aantal hectaren hop, terwijl Vander Maelen nog eens expliciet vermeldt dat de grond in dit dorp zeer vruchtbaar is.

Watou, die met 144,64 hectaren hop net na Poperinge komt, is dan volgens Vander Maelen een gebied waar het moeilijk is om aan landbouw te doen door de heuvels in het landschap.

Misschien ligt de oorzaak bij het aantal landbouwers dat in de streek gevestigd was? De gegevens uit 1836 vermelden dat Poperinge 294 boerderijen telde, wat een behoorlijk aantal is. Watou telde 153 boerderijen, Reningelst 125 boerderijen en Proven 79 boerderijen. Tussen Roesbrugge-Haringe en Krombeke was er weinig verschil; het ging om respectievelijk 70 en 64 boerderijen. Als we deze cijfers naast de hectaren hop per gemeente leggen, komen we tot deze vergelijking:

aantal hectaren in 1895	aantal boerderijen in 1836
1. Poperinge (609,78 hectare)	1. Poperinge (294 boerderijen)
2. Watou (144,64 hectare)	2. Watou (153 boerderijen)
3. Reningelst (141,49 hectare)	3. Reningelst (125 boerderijen)
4. Proven (54,48 hectare)	4. Proven (79 boerderijen)
5. Krombeke (25,30 hectare)	5. Roesbrugge-Haringe (70 boerderijen)
6. Roesbrugge-Haringe (14,29 hectare)	6. Krombeke (64 boerderijen)

Door deze vergelijking te maken, is er duidelijk een verband te zien tussen het aantal hectaren in 1895 en het aantal boerderijen in 1836.

Als we het totale cijfer van het hopareaal in Groot-Poperinge vergelijken met dat van West-Vlaanderen in 1895, n.l.: 1497,30 hectare, kunnen we besluiten dat deze regio alleen al een groot deel van de totale oppervlakte besloeg. Deze conclusie bevestigt ook de overgang naar een concentratie van hop in twee gebieden van België na 1880: de regio Aalst-Asse en Groot-Poperinge.

Concrete primaire bronnen vinden die het hopareaal in Groot-Poperinge tijdens alle oorlogsjaren omschrijven, is erg moeilijk en bijna onbestaande. Wel hebben we voor enkele oorlogsjaren bepaalde aanwijzingen, vermeldingen of fragmentarische cijfergegevens gevonden.

Tijdens het lezen van artikels uit 'De Poperingsche Keikop' (1917-1919) via de website 'Historische Kranten'<sup>150</sup> viel bij een artikel uit 15 juli 1917 het volgende op:

<sup>150</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1917-07-15/edition/null/page/2?query=hopteelt%20in%20onbezet%20België&sort=relevance>).

*“Doch wat een geduchte knak voor de zoo bloeiende landbouw onzer streek, toen de strijdmachten zich rondom leper en op de boorden van 'n Ijser (sic) samentrekken... De uitvoer onzer produkten, in Oktober-December 1914 was gansch onbeduidend wegens de belemmering van het spoorwegennet. Daar onze nieuwe hopplanters zich nergens geene nieuwe staken nog ijzerdraad konden aanschaffen, moeten zij van lieverlede inkrimpen, en op enkele plaats en geheel en gansch verlaten. Voor den uitvoer echter kwam er beternis in het voorjaar 1915. Zoo ging het voort in 1916.*

*Evenwel werd mening hopplanter in het nauw gebracht, de eene door gebrek aan staken en draad en de andere door gemis aan plukkers: blijkens de landbouwoptelling in 1916 werden er alhier nog enkel 625 hectaren geteeld: dus 911 hectaren min dan voor den oorlog. Gewis zal de hopteelt in 1917 nog ingekrompen worden, dewijl dezelfde moeilijkheden voor opleiding en plukken voortbestaan.”*

(A.D.J. De Hopboer, mei 1917 n°5)

Deze primaire bron toont aan dat de hopteelt duidelijk leed onder de oorlogssituatie, desondanks het feit dat Poperinge gedurende de hele oorlog onbezet is gebleven. Er wordt onder andere vermeld dat de hoptelers hun oude of kapotte hopstaken niet konden vervangen door nieuwe en dat er geen nieuwe ijzerdraad beschikbaar was om nodige reparaties uit te voeren. Een logisch gevolg, dat vermeld wordt door de auteur, was een inkrimping van het areaal. De boeren teelden alleen nog verder met stukken grond waar de staken en draden nog niet of minder aan vernieuwing toe waren. De cijfergegevens die hier aan bod komen, gelden algemeen voor de situatie in West-Vlaanderen. Er wordt hier niet specifiek gesproken over Groot-Poperinge. De cijfers van West-Vlaanderen tonen wél aan dat het hopareaal tijdens de Eerste Wereldoorlog sterk inkromp, en aangezien Groot-Poperinge het grootste deel van het areaal besloeg vóór de oorlog, zal in die streek zeker sprake geweest zijn van een opmerkelijke inkrimping.

Na wat zoeken op de website van de ‘Historische Kranten’, wordt snel duidelijk dat er in de pers uit die tijd bitter weinig vermeld wordt over het hopareaal. Wel hebben we een volgend fragmentje gevonden uit een artikel dat verschenen is op 1 oktober 1918 in de Poperingsche Keikop (1917-1919):

*“De hopvelden verminderen van jaar tot jaar, ook heeft de ploktijd maar enkele dagen geduurd. De opbrengst was klein maar de hop bijzonder schoon. De prijs is tegenwoordig 300 [Belgische] frank.”<sup>151</sup>*

Deze weinige informatie bevestigt de bovenstaande conclusie: er zijn weinig primaire bronnen die ons een idee geven over het exacte hopareaal tijdens de Groote Oorlog.

---

<sup>151</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1918-10-01/edition/null/page/9?query=ploktijd&sort=relevance>).

Bij de eerste primaire bron gaat het om een telling van de culturen in 1917 door commissaris Jean-François Maes. Hij bracht voor dat oorlogsjaar alle landbouwgewassen in kaart en maakte zelfs een onderverdeling in kantons. Door de cijfers uit 1917 naast die uit 1895 te plaatsen, valt de evolutie sterk op:

PLAATS	HOPAREEAL IN 1895	HOPAREEAL IN 1917
Poperinge	609,78 ha	248,30 ha
Proven	54,48 ha	58,08 ha
Reningelst	141,49 ha	16,08 ha
Roesbrugge-Haringe	14,29 ha	15,54 ha
Krombeke	25,30 ha	23,87 ha
Watou	144,64 ha	101,37 ha
<b>TOTAAL</b>	<b>989,98 ha</b>	<b>463,22 ha</b>

Als we het totale hopareaal voor Groot-Poperinge in 1917 (463,22 hectare) vergelijken met dat van vóór de oorlog (989,98 hectare), valt op dat er inderdaad sprake was van een forse vermindering van het areaal. Er kan zelfs gesproken worden over meer dan een halvering. We mogen aannemen dat de cijfers van Jean-François Maes betrouwbaar zijn. Deze cijfers spreken eerdere studies, waarin het ingekrompen areaal op meer dan 1000 hectare werd geschat, tegen. Volgens deze nieuwe bevindingen, die op nooit eerder bestudeerde primaire bronnen zijn gebaseerd, kromp het areaal 526,76 hectare in.

Als we opnieuw verdergaan met de vergelijking van de cijfers uit de bovenstaande tabel, valt onmiddellijk op dat niet bij alle gemeenten sprake was van een daling. Er zitten ook gemeenten bij die een minimale stijging van het hopareaal kenden, wat op zich wel merkwaardig is. Poperinge en Reningelst leden de grootste schade. Het hopareaal van het centrum Poperinge nam met ongeveer twee derden af en in Reningelst was er bijna geen hopteelt meer over. De daling in Watou is niet zo fors als die bij de twee eerstgenoemde gemeenten, maar het hopareaal in die gemeente kende toch een aanzienlijke terugval. De inkrimping bij Krombeke is van verwaarloosbare aard; deze gemeente verloor slechts een tweetal hectare. De grootste reden voor deze inkrimping van het areaal was het gebrek aan nieuwe staken, ijzerdraad en plukkers. Bij de gemeente Reningelst is de inkrimping vooral te wijten aan de vele oorlogsschade. In Poperinge zelf was er ook veel schade aan de grond door het vele vervoer dat elke dag door de stad passeerde. Elk jaar, in augustus en september, werd Poperinge overspoeld door 'vreemde plukkers'. Deze seizoenarbeiders kwamen vaak van alle kanten van België voor de pluk van de hop. Het is erg aannemelijk dat de oorlog het transport van de plukkers gedeeltelijk of zelfs volledig zal gehinderd hebben. Verder is er nog weet van een opvoeding van de hopstaken door de krijgsoverheid voor de aanleg van openbare werken of voor verdedigingswerken<sup>152</sup>. Alles en iedereen werd ingezet om de oorlogsmachine draaiende te houden, zelfs de hopstaken. Al deze zaken maakten het onmogelijk voor de hoptelers om hun teelt op een goede manier verder te zetten.

<sup>152</sup> Cheyns, M. (2009). *Kort, rap en zonder blad*. Brugge: De Klaproos.



Dan doet zich nog een andere tendens voor. De resterende gemeenten, Proven en Roesbrugge-Haringe, kennen een minimale stijging. Proven ging van 54,48 hectare hop in 1895 naar 58,06 hectare hop in 1917. Roesbrugge-Haringe kende een stijging van 1,25 hectare hop tussen 1895 en 1917. Hoe komt het dat net deze twee gemeenten een stijging kenden terwijl al de andere tamelijk wat hectaren moesten inleveren? Slaagden de hoptelers uit deze gemeenten er wél in om nieuwe staken, ijzerdraad en vreemde plukkers te bemachtigen? Dit lijkt weinig waarschijnlijk. Het is alom bekend dat er in Poperinge, als onbezette stad achter het front, gretig werd ingezet op de ontspanning van de soldaten. Deze 'nieuwe markt' zorgde ervoor dat de inwoners hun broodwinning hieraan aanpasten. Waarschijnlijk was dit bij de achterliggende gemeenten minder het geval en vormt dat misschien een deel van de verklaring voor het grote verschil in evolutie van het hopareaal? Het is duidelijk dat er bij deze gegevens geen voor de hand liggende verklaring is.

Een mooie primaire bron die de situatie voor 1918 schetst, is een brief van de hoptelers uit de streek van Poperinge aan de toenmalige minister van Landbouw, Joris Helleputte. Deze brief werd geschreven op 8 oktober 1918, net voor het einde van de oorlog, en verstuurd vanuit Watou. In deze brief wordt het volgende vermeld: *“De oppervlakte der Hopvelden in de streek Poperinge wordt voor 1918 nagenoeg geschat op 240 Ha of 500 gemeten. De opbrengst bedraagt nagenoeg 1000 pond droge hop per gemet, wat eene totale opbrengst van 500 x 1000 p = 500 000 pond droge hop daarstelt.”*

De vraag bij deze gegevens is: gaat het hier enkel en alleen om Poperinge of geldt dit cijfer voor Groot-Poperinge? Er wordt gesproken over 240 hectare, en mocht het alleen om Poperinge gaan, zou dit een daling van ongeveer 8,30 hectare betekenen ten opzichte van het vorige jaar. De schrijver, de 'algemeene secretaris', spreekt over 'de hoptelers der streek Poperinge'. Dit gegeven doet vermoeden dat het hier wel eens over Groot-Poperinge zou kunnen gaan. De brief werd ook verstuurd vanuit Watou, toen één van de omliggende gemeenten van Poperinge. Als het hier effectief om het totale hopareaal voor Groot-Poperinge gaat, is er sprake van een halvering van het hopareaal in amper een jaar tijd. Dit is perfect mogelijk, maar het zou ook betekenen dat het hopareaal tijdens de oorlog met rase schreden achteruitging.

Algemeen gezien kunnen we stellen dat het hopareaal, zowel voor België, de provincie West-Vlaanderen als de streek Groot-Poperinge, heel sterk inkrimpt tijdens de Eerste Wereldoorlog. De belangrijkste redenen hiervoor zijn de oorlogsschade, het tekort aan vreemde plukkers en een tekort aan benodigdheden (nieuwe hopstaken, nieuwe draden).

Het hopareaal bereikte na de Eerste Wereldoorlog nooit meer de vooroorlogse omvang. Het hoogtepunt van de hopteelt voor Groot-Poperinge kunnen we situeren in 1880, en daar zou het bij blijven. In 2012 werd in Groot-Poperinge nog 160 hectare hop verbouwd door een totaal van 26 actieve hoptelers<sup>153</sup>. Vandaag is hop erkend als een streekproduct, één van de maatregelen waarbij men hoopt de hopteelt te gaan beschermen en te behouden voor de toekomst.

---

<sup>153</sup> Belgische hop. (s.d.). *Hopareaal*. Internet, 2014-04-08 (<http://www.belgischehop.be/hopareaal>).

### 3.2.2 Récoltes (de oogst) Groot-Poperinge

Na het hopareaal voor België en Groot-Poperinge vóór, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog te schetsen, leek het ons interessant om de opbrengsten vóór, tijdens en na de oorlogsjaren van dichterbij te gaan bekijken.

In eerste instantie bespreken we de situatie aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog voor België. Jammer genoeg hebben we geen duidelijk gegevens gevonden voor Groot-Poperinge zelf, maar de situatie voor heel België geeft ons wel een algemeen beeld van de situatie. Daarna bespreken we de oogst voor Groot-Poperinge tijdens de oorlogsjaren.

In een artikel uit 'Het Veld', dat verscheen op 1 april 1914, komt heel nuttige informatie over de hophandel in België naar voren<sup>154</sup>:

#### ***“Onze Hophandel”***

*“Het officieel “Handelsbulletijn” laat ons den gang van den hophandel kennen voor de vier eerste maanden van het gewas 1913. België heeft hop uitgevoerd naar den vreemden gedurende:*

*September 546 545 kgr.*

*Oktober 893 410 kgr.*

*November 342 473 kgr.*

*December 203 737 kgr.*

*TOTAAL 1 986 165 kgr.*

*Met het begin van Oktober laatstleden werd de gezamenlijke hooogst van België geschat op 80 000 centenaren van 100 pond, het zij 4 000 000 kgr. namenlijk 45 000 centenaren voor Poperingher-land en 35 000 cent. voor het Land van Aalst: de helft van het gewas zou dus naar het buiteland getrokken zijn. Het is merkeliijk meer dan in 1912, toen wij, van September tot December medebegrepen, 1 301 054 kgr. uitleverden; doch het is minder dan in 1911 (deze vier maanden), toen onze uitvoer 2 566 102 kgr. bedroeg, vooral naar Engeland, Frankrijk en Duitsland.*

*Dit laatste seizoen leverden wij aan Duitsland 704 410 kgr.; aan Engeland 981 426 kg., en aan Frankrijk 178 277 kg: de twee eerstgenoemde landen waren de voornaamste aankoopers, dewijl de hooogst er mislukte ter oorzake van zwarten roetdauw, en dewijl onze verbeterde produkten steeds de hunne ten dele kunnen vervangen.*

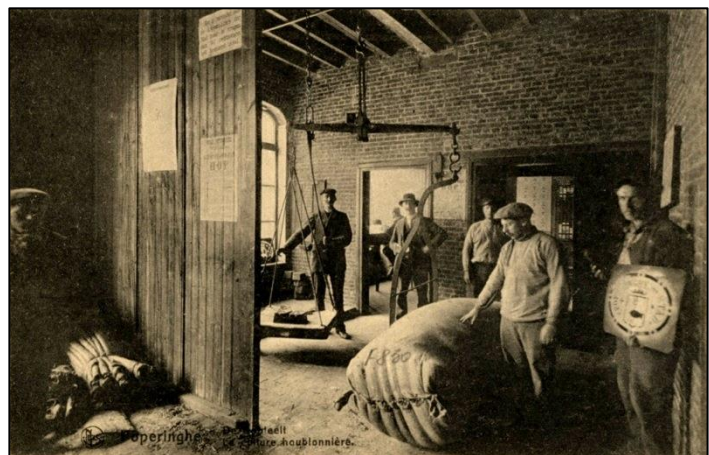
<sup>154</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/VEL/1914-04-01/edition/null/page/2?query=onze%20hophandel&sort=relevance>).

*Evenwel kwam er nog een aanzienlijke massa vreemde hop naar België, gedurende de vier bedoelde maanden van 1913, namelijk 1 308 40 kgr.: deze vreemde produkten zijn het meest afgezonden uit Duitsland, dat in ons land 617 188 kgr. zoogezegde Duitse hop bracht; daarna komen Engeland met 320 768 kgr en Amerika met 143 390 kg. Zoo beliep onze invoer omtrent evenveel als in September-December 1912 (namelijk 1 300 937 kg) en was merkelijk minder dan in 1911 (namelijk 2 586 102 kg).”*

A.D.J.

Uit dit artikel kunnen we besluiten dat er in België aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog heel wat hop werd geoogst. De gezamenlijke hooogst van België bedroeg 4 000 000 kilogram, wat zeker niet slecht is. Hop weegt zeer weinig, dus om aan 4 miljoen kilogram hop te komen, moet behoorlijk wat geoogst zijn. Uit het artikel valt ook af te leiden dat Poperinge in 1913 meer hop heeft geoogst dan het ‘Land van Aalst’. De uitvoer van hop ging vooral naar Duitsland, Engeland en Frankrijk terwijl de invoer van hop vooral uit Duitsland, Engeland en Amerika kwam. Blijkbaar was de helft van het gewas in dat jaar naar het buitenland vertrokken, wat aantoonde dat de hophandelaars het toen niet slecht deden.

Om een zicht te krijgen op de opbrengst van de hop voor Groot-Poperinge tijdens de oorlogsjaren, hebben we de overzichtstabellen van de stadshop en de gemeentehop, binnengebracht door telers bij de stadsweegschaal bestudeerd<sup>155</sup>. Deze hop werd gewogen, gekeurd en geloot door de stedelijke stadsweegschaal. Er moet een verschil gemaakt worden tussen de stadshop en de gemeentehop. Alle hop binnengebracht door hoptelers uit Poperinge zelf, behoorde tot de stadshop, terwijl alle hop binnengebracht door hoptelers uit de randgemeenten van Poperinge tot de gemeentehop behoorde.



Illustratie 21: Het wegen van de hop in de stadsschaal (Poperinge)

Toen we deze informatie raadpleegden in het stadsarchief van Poperinge, stonden de cijfergegevens genoteerd per individuele hopteler en dit telkens voor alle maanden van september 1915 tot en met augustus 1919. Nergens stond een totaal cijfer per maand of per jaar genoteerd, dus hebben we de berekeningen eigenhandig uitgevoerd en in tabellen geplaatst. Alle nodige cijfergegevens zijn terug te vinden in de bijlagen 5 tot en met 8. De oogst hebben we zelf per seizoen genoteerd, dit zowel voor de stadshop als de gemeentehop.

<sup>155</sup> Deze informatie is beschikbaar in het stadsarchief van Poperinge.

Het is zo dat de pluk altijd begon in augustus of september van een bepaald jaar, en dat de verkoop van diezelfde oogst kon doorgaan tot diep in het voorjaar van het volgende jaar. Dit betekent dat er bijvoorbeeld voor het seizoen van 1915 rekening moet gehouden worden met de cijfers vanaf september 1915 tot december 1916.



Illustratie 22: Het keuren van de hop in de stadsschaal van Poperinghe (1900-1914)

In 1913 bedroeg de hopoogst 2 250 000 kilogram hop. Omdat dit cijfer gezien kan worden als een goed en normaal cijfer voor die tijd, gebruiken we dit cijfer om er de gegevens van tijdens de oorlogsjaren mee te vergelijken.

In 1915 oogstte Groot-Poperinghe in totaal 143 085 kilogram hop. De oogst voor de stadshop bedroeg 142 955 kilogram, terwijl de gemeentehop slechts 130 kilogram kon inbrengen. De meeste stadshop werd gewogen tussen september 1915 en maart 1916. Voor de stadshop waren er nog wegingen tot december 1916, maar die waren eerder van een geringe aard. De enige weging die werd gedaan voor de gemeentehop, is in november. Hoe komt het nu dat er een groot verschil is tussen de gemeentehop en de stadshop? Bij het bespreken van het hopareaal viel nochtans op dat vooral het centrum Poperinghe veel hectaren moest inboeten, terwijl het bij de omliggende gemeenten algemeen gezien nog meeviel. Proven en Roesbrugge-Haringe kenden zelfs een stijging van het hopareaal. Waarom vertaalt dit zich niet in de cijfers? Tijdens het bestuderen van de documenten in het stadsarchief, viel vooral op dat de gegevens voor de stadshop heel goed gedocumenteerd waren terwijl dit voor de gemeentehop niet het geval was. Het is aannemelijk dat de grootste reden voor het grote verschil tussen de stadshop en de gemeentehop gewoon het feit is dat de gegevens voor de gemeentehop slecht genoteerd zijn. Als we het totale cijfer voor 1915 vergelijken met het cijfer van 1913, stellen we vast dat de hopoogst zeer gering was.

De oogst in 1916 was weer iets beter. In totaal kwam er 237 256 kilogram hop binnen, waarvan 232 373 kilogram stadshop en 4 883 kilogram gemeentehop. Net zoals bij het vorige oorlogsjaar werd de meeste hop gewogen tussen september 1916 en januari 1917, dit zowel voor de stadshop als de gemeentehop. Het totale cijfer voor 1916 is beter dan 1915, maar nog altijd heel weinig in vergelijking met 1913.

De oogst in 1917 was de slechtste van alle oorlogsjaren. Het totale cijfer voor zowel stads- als gemeentehop bedroeg 129 266,50 kilogram, wat zeer gering is. De stadsoogst bedroeg 124 266,50 kilogram terwijl de gemeenten amper 4901 kilogram binnenbrachten. De grote reden hiervoor ligt waarschijnlijk bij het oorlogsgeweld. De totale oogst voor het seizoen 1917 werd berekend door de cijfers van september 1917 tot en met maart 1918. Dit betekent dat België volop naar het einde van de oorlog aan het afstevenen was, waarbij er in die periode sprake is geweest van een ontruiming van het IJzerfront in 1917 en zelfs een evacuatie van de burgers in 1918. Het eindoffensief<sup>156</sup> viel echter wat later dan de laatste cijfers die nog bij de oogst van 1917 horen. Het is aannemelijk dat deze gebeurtenissen hun effect zullen gehad hebben op het leven rondom het front.

De oogst voor het seizoen 1918 lag weer wat hoger. Het totale cijfer bedroeg 141 802 kilogram hop, maar dit is zonder de gemeentehop gerekend. De gegevens voor de gemeentehop tijdens de oorlogsjaren stopten bij oktober 1917, dus zijn er voor de gemeentehop van 1918 jammer genoeg geen gegevens bekend. Betekent dit dat de omliggende gemeenten in 1918 geen hop geteeld hebben? Waarschijnlijk hebben de hoptelers wel hop geteeld, maar we kunnen geen enkele verklaring vinden waarom de cijfers voor de gemeentehop zo fragmentarisch zijn, en dit gedurende alle oorlogsjaren.

Als we de opbrengsten voor de stadshop en de gemeentehop van 1915 tot 1918 met elkaar vergelijken, is het overduidelijk dat het merendeel van de hop uit Poperinge zelf kwam. De totale stadshop voor alle oorlogsjaren bedroeg 641 396,50 kilogram terwijl de totale gemeentehop amper 9 914 kilogram bedroeg. We gaan er wel vanuit dat er waarschijnlijk meer gemeentehop moet zijn geweest, want de verschillen zijn wel erg groot. Bij de gemeentehop is vooral opgevallen dat er vier boeren waren die gedurende de hele oorlog frequent leverden. Het gaat om de hoptelers Vandromme, Lemenu, Vandembrouane en Vandevoorde. Dankzij de 'Liste des planteurs d'houblon'<sup>157</sup> opgesteld op 27 juli 1918, is telkens waar te nemen over hoeveel are grond deze hoptelers beschikten. Vandromme beschikte over 66 are, Vandembrouane over 176 are en Vandevoorde over 22 are. Hopteler Lemenu staat niet in de lijst.

We kunnen besluiten dat het inderdaad zo is dat de hooogst tijdens de oorlogsjaren heel sterk achteruit gaat, maar er wordt wel degelijk hop geteeld en geoogst. Tot op heden werd aangenomen dat er over hop tijdens de Eerste Wereldoorlog niets was, maar in dit onderzoek wordt het tegendeel bewezen.

---

<sup>156</sup> Het eindoffensief wordt ook wel het Honderddagenoffensief genoemd en liep van 8 augustus 1918 tot 11 november 1918.

<sup>157</sup> Deze lijst hebben we teruggevonden in het Rijksarchief in Brugge.

Exacte cijfers kunnen we jammer genoeg niet geven, omdat we niet over alle cijfergegevens beschikken, maar ze geven wel een idee van de oogst in die periode. Het volgende artikel uit *de Poperingsche Keikop* van 1 oktober 1918 bevestigt nogmaals bovenstaande redenering<sup>158</sup>:

*“De hopvelden verminderen van jaar tot jaar, ook heeft de ploktijd maar enkele dagen geduurd. De opbrengst was klein maar de hop bijzonder schoon. De prijs is tegenwoordig 300 [Belgische] frank.”*

### 3.2.3 Was er nu een tekort aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog?

Na het bestuderen van het areaal en de oogst tijdens de oorlog, weten we dat de totale oppervlakte van hop steeds verder afnam waardoor de oogst maar mager was. Betekent dit onmiddellijk dat we kunnen besluiten dat er een tekort was aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog?

Het koninklijk besluit van 19 februari 1917 verbood de uitvoer en doorvoer van bier, wijn en andere gegiste dranken langs alle land- en zeewegen. Uit een brief van de hopbonden uit de streek van Poperinge, geschreven op 8 oktober 1918, hebben we kunnen afleiden dat dit ook het geval was voor de hop. Het verbod op de uitvoer van alle hop uit België werd uitgevaardigd in Le Havre, een Franse stad in Normandië, op 16 september 1918. Het doel van deze brief, gericht aan de toenmalige minister van Landbouw Joris Helleputte, was vooral om het verbod in te trekken. In de brief sommen de hopboeren een aantal argumenten op die ons meer vertellen over de hopteelt in die streek tijdens de oorlog. Het valt op dat de hopboeren erg wanhopig waren om dit verbod te laten intrekken. Ze bidden hem bijna letterlijk omdat het verbod volgens hen niet gewettigd of noodzakelijk was voor de brouwerij en omdat het zo uiterst schadelijk was voor de landbouw. Als eerste reden geven ze aan dat het totale aantal oppervlakte hopvelden in Poperinge 1918 rond 240 hectare of 500 gemeten geschat mag worden. De hopboeren vermelden ook dat deze hoeveelheid areaal jaarlijks voor een opbrengst van 1000 pond droge hop per gemet zorgde en in totaal dus 500 000 droge hop voor 240 hectare. Volgens hun berekeningen was er nog een overblijfsel van meer dan 40 000 pond hop van het jaar 1917 en werd er bij het brouwen steeds minder hop gebruikt dan vroeger, wat ervoor zorgde dat de hopboeren met een overschot aan hop zaten.

---

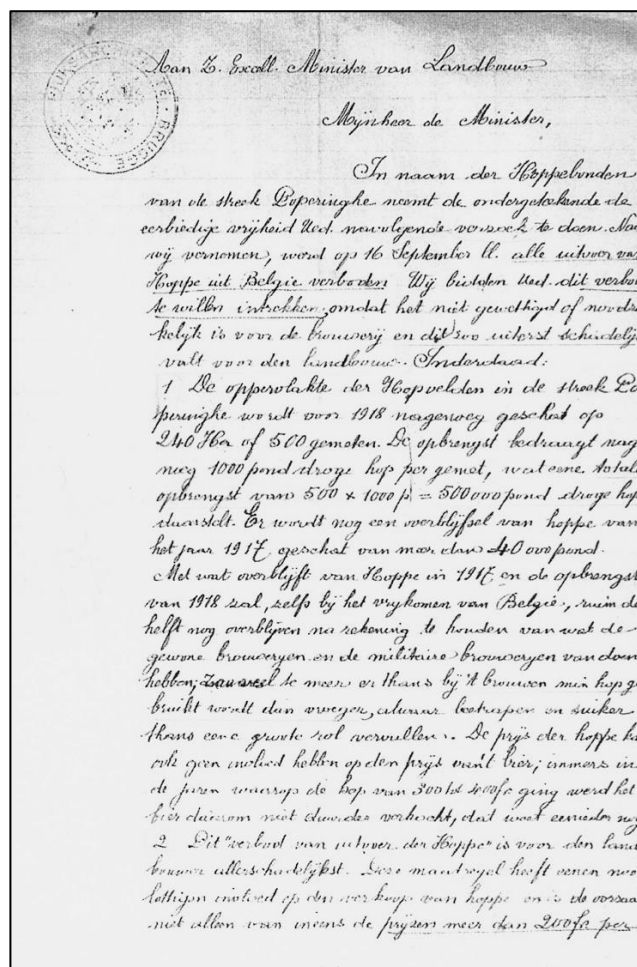
<sup>158</sup> Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1918-10-01/edition/null/page/9?query=ploktijd&sort=relevance>).

Volgens deze brief gebruikten de brouwers steeds minder hop in hun bier dan vroeger, waaruit we kunnen besluiten dat de bieren niet goed gehopt waren tijdens de Eerste Wereldoorlog. Een niet goed gehopt bier zorgt voor een fletse smaak. Waarom kochten de brouwers geen hop toen het goedkoop stond? Moesten de brouwers misschien bepaalde verhoudingen met andere grondstoffen bewaren?

Als tweede reden wordt aangehaald dat de prijs van hop steeds daalde door het overschot. Volgens hen zorgde dit verbod voor het slecht lopen van de verkoop en sterke prijsdalingen. Ze vermelden verder dat alle verkoop van Belgische hop was gestaakt sinds de uitvoering van het verbod door de handelaars. *“Nochtans verdienen de landbouwers-hoppekwekers alle bescherming!”*, pent de schrijver van de brief, *“omdat het een kostelijke kweek van inrichting en onderhoud is”*.

Verder wordt er nog vermeld dat het de eerste keer was dat er in België zulk verbod werd uitgevaardigd, en dat dit ervoor kon zorgen dat de hopteelt voorgoed verdween in België, omdat men toen net een heel slechte periode kende. Deze brief was duidelijk klare taal aan het adres van Helleputte en vertelt ons dat het met de hopteelt niet goed gesteld was. Niet omdat men een te lage opbrengst had, maar gewoon omdat de hoptelers de hop aan een veel te lage prijs moesten verkopen. Bovendien gebruikten de brouwers volgens deze bron steeds minder hop, wat ervoor zorgde dat de hoptelers hun hop ergens anders moesten zien kwijt te raken. Dit lukte niet aangezien het verbod op alle uitvoer van hop uit België.

Uit dit gegeven valt duidelijk af te leiden dat er geen tekort was aan de hop tijdens de Eerste Wereldoorlog, aangezien de hoptelers met een overschot en dalende prijzen zaten. Vóór het verbod op de uitvoer van hop uit België, werd veel hop uit Poperinge naar Noord-Frankrijk uitgevoerd. Dit blijkt uit het volgende fragment uit 'De Hopboer' van mei 1917:



Illustratie 23: Voorkant brief hopbonden uit de streek van Poperinge aan de minister van Landbouw (8 oktober 1918)



*“De stand der hoptuinen in ’t land Poperinghe en de streek Belle-Boeschepe is zeer bevredigend, niettegenstaande het guur weder in April. In cultuur worden er geen zaken meer gedaan, de voorraad geraakt uitgeput. Voor den handel is er steeds veel vraag vanwege de brouwerijen van ’t Noord-Frankrijk, die driemaal meer brouwen dan vroeger.”*

De brouwerijen in Noord-Frankrijk brouwden volgens dit artikel driemaal meer dan voor de oorlog. Vóór de uitvaardiging van het verbod op de uitvoer van hop, konden de hoptelers uit Groot-Poperinghe hun overschot kwijt aan de brouwers in Noord-Frankrijk.

Wat deden de hoptelers met hun overschot aan hop na het verbod? Een kort fragmentje uit de Poperingse Keikop van 1 juli 1917 biedt een mogelijke verklaring voor wat kon gebeuren met het overschot:

*“Doch vele hommel werd er uitgereen, de streke is kale geworden.”*

Het is mogelijk dat de hop werd uitgereden uit het land, iets wat landbouwers op vandaag nog altijd doen wanneer ze hun producten niet kwijtraken. Hop is een woekerplant waardoor ze moeilijk kan worden ingereden (zoals bijvoorbeeld wordt gedaan met prei), dus moesten ze alles uit de bodem halen om het daarna weg te gooien.

### **3.2.4 Soorten hop**

Achterhalen welke verschillende soorten hop die tijdens de Eerste Wereldoorlog geteeld werden, is heel moeilijk. Op dit eigenste moment loopt een studie met proefproject om uit te zoeken welke soorten er voorkwamen tijdens de Eerste Wereldoorlog. Dit bespreken zou een bachelorproef op zich zijn. Het is wel zo dat na de Eerste Wereldoorlog de bitterhoppen verdwenen en dat haar plaats werd ingenomen door de aromahoppen. Bitterhop is veel moeilijker om te telen en daarom kozen veel hoptelers voor de gemakkelijkste oplossing: de overschakeling naar de aromahop.

### **3.2.5 Soldaten in de pluk**

Eerder in dit hoofdstuk kwam al aan bod dat de hoptelers het tijdens de Eerste Wereldoorlog moeilijk hadden om plukkers te vinden tijdens het plukseizoen. Het is dan ook niet helemaal onlogisch om te redeneren dat de soldaten op rust misschien een handje hielpen?



We hebben geen bronnen gevonden die dit bevestigen of illustreren voor Groot-Poperinge, maar wel voor de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren. In het dagboek van pater Edmundus Joye van de Sint-Sixtusabdij komen twee mooie fragmenten aan bod die bovenstaande gedachtegang bevestigen. Het eerste fragment dateert van 29 augustus 1916 en gaat als volgt:

*“Op 29 augustus steekt een geweldige stormwind op met zware regenbuien die grote schade aanrichten aan het hoppeveld van het klooster en de hoppevelden in 't omliggende. Begin september begint de 'Hommelpuk'. Een dertigtal Britse soldaten en zelfs officieren helpen plukken, uiteraard tegen betaling in bier. Er zijn er zelfs die dat zeer goed doen, en die er prat op gaan dat zij uit die streken van Engeland komen waar eveneens hoppe wordt gekweekt.”<sup>159</sup>*

De soldaten staken een handje toe tijdens de hoppluk, weliswaar tegen een betaling in bier. Er waren zelfs soldaten bij die erg vertrouwd waren met de hoppluk, aangezien ze zelf uit streken kwamen hop geteeld werd.

Op 2 september 1916 schreef pater Joye het volgende over de soldaten in de pluk: *“Soldaten, zelfs officieren, helpen hoppe plukken en krijgen voor loon een flesch bier.”<sup>160</sup>*

Via deze dagboekfragmenten kunnen we enkel de situatie voor Westvleteren schetsen, maar het is aannemelijk dat dit ook zo was voor Groot-Poperinge en andere streken achter het front tijdens de Eerste Wereldoorlog. Dr. Luc Vandeweyer, historicus en werkzaam in het Algemeen Rijksarchief, bevestigt dit gegeven en zegt zelfs dat Belgische soldaten op bepaalde ogenblikken vrijgesteld werden om hopbellen te gaan plukken in regio rond Poperinge.

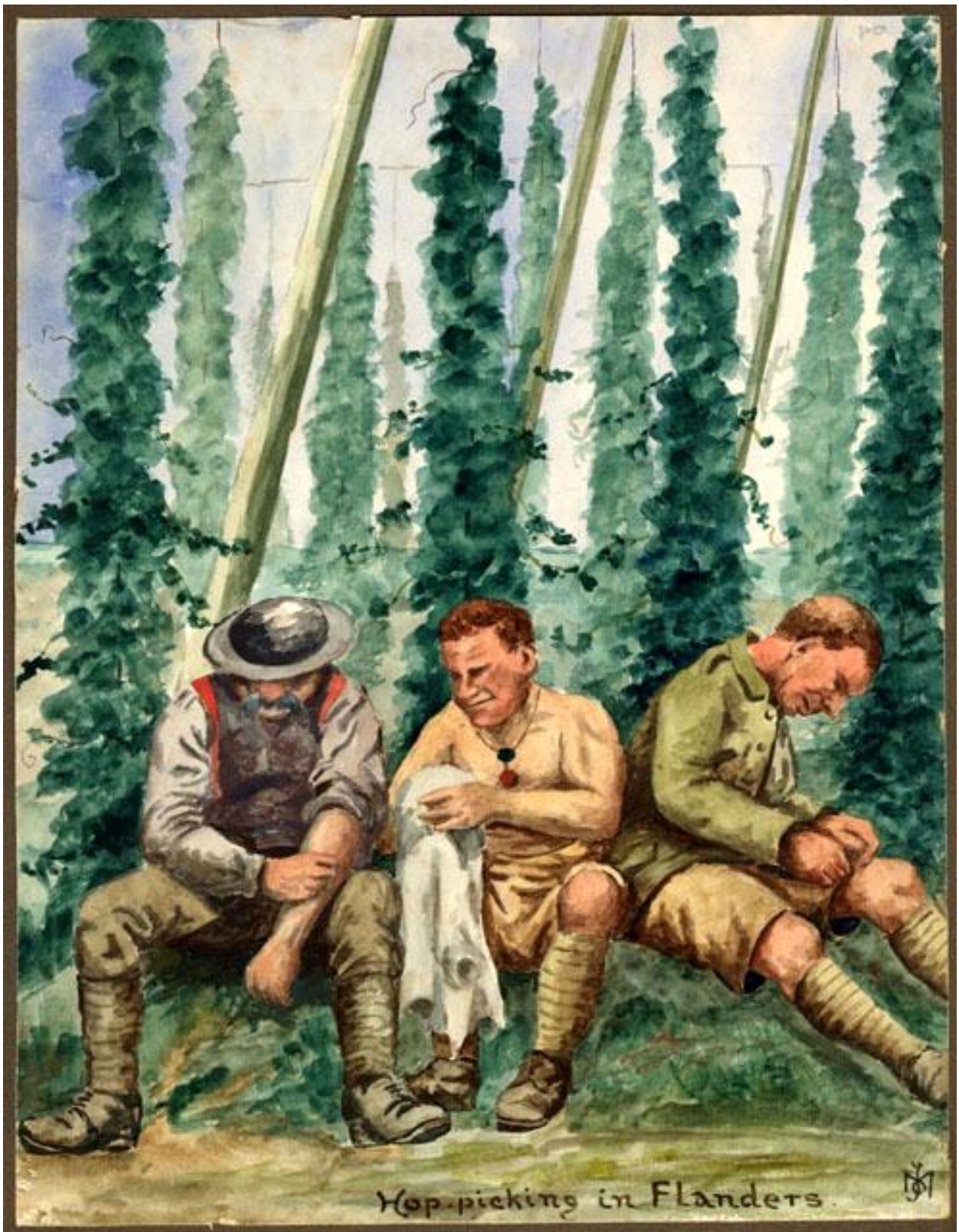
Dankzij een schets van een onbekende Britse soldaat, gekend onder de initialen 'JM', kunnen we besluiten dat soldaten weldegelijk hielpen tijdens de pluk. De schetsen van deze soldaat, die de oorlog trouwens heeft overleefd, worden bewaard in het archief van de *University of Victoria* in Canada<sup>161</sup>. De man maakte tijdens zijn verblijf in België en Frankrijk schetsen van alles wat hij zag. Eén van zijn schetsen toont soldaten die hop helpen plukken in Vlaanderen. Op de afbeelding zien we drie soldaten bij een hopveld tijdens de Eerste Wereldoorlog. Als we de dagboekfragmenten van pater Joye naast deze primaire bron leggen, kunnen we besluiten dat het aannemelijk is dat soldaten een handje toestaken in het plukseizoen.

---

<sup>159</sup> Joye, E. (1914-1918). *Eenige losse Aanteekeningen over den oorlog 1914-1918*. Westvleteren: Sint-Sixtusabdij.

<sup>160</sup> Joye, E. (1914-1918). *Eenige losse Aanteekeningen over den oorlog 1914-1918*. Westvleteren: Sint-Sixtusabdij.

<sup>161</sup> University of Victoria Libraries. (2004). *JM's World War One Sketchbook 1917-1918 France & Belgium*. Internet, 2014-04-17 (<http://spcoll.library.uvic.ca/Digit/JM%20Web/categories/all/all.htm>).



Illustratie 24: 'Hoppicking in Flanders'

## 4 Bier, wijn en sigaren, en dan het oorlogsklusje klaren

Met dit hoofdstuk zijn we bij het eindproduct gekomen: bier. Vanaf het begin van deze bachelorproef werd duidelijk dat ontspannende en verdovende middelen zoals bier, wijn en sigaren zeer gegeerd waren bij de soldaten én bij de burgerbevolking. Wat mogen we ons bij het bier dat gedronken werd tijdens de Eerste Wereldoorlog voorstellen? Het bier van toen zal duidelijk anders geweest zijn dan wat we nu drinken, maar hoe anders? Voor we deze gegeerde drank tijdens de oorlog, met tal van andere aspecten, onder de loep nemen, kijken we eerst naar dit product door de eeuwen heen. Het citaat 'Bier drink je met verstand' is bij iedereen wel bekend, maar wat weten we over deze alcoholische drank doorheen de geschiedenis? Waarom is net België het buurland bij uitstek en meer nog: wat is bier?

### 4.1 Bier drink je met verstand, en dat sinds mensenheugenis

Bier is al sinds mensenheugenis een populaire alcoholische drank. Waar en wanneer is bier nu precies ontstaan? Doorheen de geschiedenis en vooral de laatste jaren is een sterke concurrentie tussen wijn en bier ontstaan. De centrale vraag die we ons hierbij stellen is welke van de twee nu de oudste gegiste alcoholische drank is. Verder wordt het begrip 'bier' onder de loep genomen, om af te sluiten met België's diepgewortelde biercultuur.

#### 4.1.1 De oorsprong van het bier: een mensendrank

Over het exacte tijdstip van het ontstaan van bier zijn de meeste bestudeerde bronnen het niet eens, maar wel over de plaats: Mesopotamië, Tweestromenland of ook wel de Vruchtbare Sikkkel. Het is niet verwonderlijk dat de bakermat van het bier in het huidige Irak ligt, omdat dit één van de vier oudste beschavingen van de Oude Wereld is.<sup>162</sup> De tijdstippen in de verschillende geraadpleegde bronnen variëren van 4500 v.C. naar 6000 v.C., tot zelfs 9000 v.C.! In 'Bier, de wereldatlas' wordt beweerd dat het vroegste, directe bewijs een vondst van potschermen uit 7000 v.C. in de Chinese provincie Hunan is.<sup>163</sup>

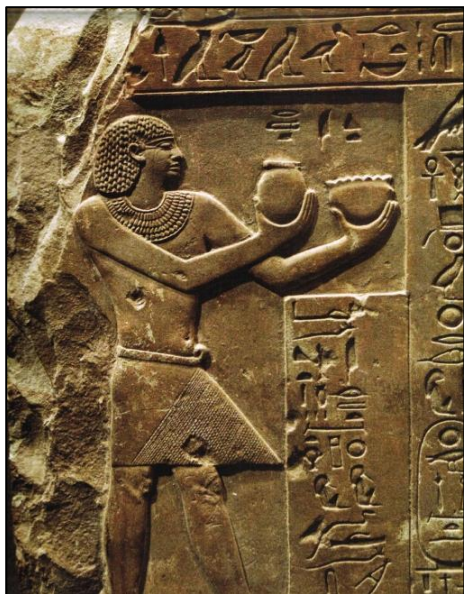
Het wordt al heel snel duidelijk dat alcoholische dranken in het algemeen in de mist der tijden zijn ontstaan en dat het erg moeilijk is om correcte informatie te geven door de onvolledige en fragmentarische gegevens. Laat staan dat we een antwoord kunnen geven op de vraag of het nu bier of wijn was die eerst is ontstaan. Zoals Stefaan

---

<sup>162</sup> Vande Ginste, S., Pacco, C. (2009). *Syllabus oude nabije oosten: Mesopotamië en Egypte*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, p. 6.

<sup>163</sup> Webb, T., Beaumont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 15.

Couttenye zegt: “De vraag of bier dan wel wijn de oudste gegiste alcoholische drank is, komt zowat overeen met de vraag wat er nu het eerst was: de kip of het ei.”<sup>164</sup>



**Illustratie 25:** De Egyptische farao Antef II offert melk en bier aan de goden Ra en Hathor in Thebe

Wat we wel met zekerheid weten, is dat de Egyptenaren zeer bedreven waren in het brouwen van bier. Tegen 3000 v.C. hadden Egyptische brouwers vastgesteld dat gerst het beste graan is om mee te brouwen en hadden ze via primitieve manieren zelfs al leren mouten.<sup>165</sup> Volgens Geert Degrande blijkt uit diverse historische bronnen dat Egyptenaren omstreeks 2000 v.C. al veertien verschillende biersoorten kenden.<sup>166</sup> Waar de brouwers in de oudheid vooral problemen mee hadden, was de oxidatie. Onder invloed van de lucht veranderde de alcohol van de zoete graanextracten in scherpe zuren. Eerst werden kruidenmengsels –gruut genaamd– gebruikt om dit proces tegen te gaan, wat ervoor zorgde dat gruttenhandelaars in het middeleeuwse Brugge smoorrijk werden. Later werd ontdekt dat hop deze verzuring volledig en dus nog beter kon tegengaan dan die grutten.<sup>167</sup>

Tijdens de middeleeuwen werd bier vooral gedronken door het gewone volk. Al sinds hun ontstaan werd wijn vooral geassocieerd met de hogere klassen terwijl bier voornamelijk gelinkt werd aan het plebs. Dit had twee redenen. Ten eerste was bier veel veiliger dan water, omdat dit bij de bereiding gekookt en gefilterd werd. Iedereen weet dat het water in middeleeuwse steden vaak vervuild was, wat niet ten goede kwam aan de gezondheid van de inwoners. Een tweede reden was de voedzaamheid. Bier bevat vitamine B en andere voedzame stoffen. Hierbij dient opgemerkt te worden dat het bier veel minder alcohol bevatte dan nu.<sup>168</sup>

In de middeleeuwen stonden vooral de kloosters en abdijen in voor het brouwen van bier. Volgens Geert Degrande is dit ook hoe bier aan haar naam is gekomen. Blijkbaar heeft bier pas haar naam gekregen tijdens de middeleeuwen. Waar de naam precies vandaan komt, is niet helemaal duidelijk. Meestal draagt men als verklaring het Latijnse ‘bibere’ aan, wat ‘drinken’ betekent.

<sup>164</sup> Couttenye, S., van den Steen, J. (2006). *De smaak van het bier*. Leuven: Davidsfonds, p. 11.

<sup>165</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 15.

<sup>166</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, p. 13.

<sup>167</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 15.

<sup>168</sup> Wikipedia. (s.d.). *Bier*. Internet, 2014-05-03 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Bier#Geschiedenis>).



Van Dale wijst als etymologische oorsprong naar het Latijnse woordje 'bera'.<sup>169</sup> Uit die brouwende kloosters en abdijen ontstonden naar verloop van tijd professionele bierbrouwerijen door leken. Beide soorten bestaan nog altijd tot op vandaag.

Mede dankzij de Industriële Revolutie kon de bierproductie een tandje hoger geschakeld worden. De professionalisering van het bierbrouwen en industrialisering zorgden voor een schaalvergroting en transport naar steeds grotere gebieden, tot zelfs overzees. Het brouwproces werd vereenvoudigd en brouwers over de hele wereld deelden hun kennis. Door steeds meer en betere technieken ontstond een grote verscheidenheid aan biersoorten.

Een andere grote doorbraak kwam aan het einde van de negentiende eeuw met de Fransman Louis Pasteur.<sup>170</sup> Door zijn wereldberoemde pasteurisatietechniek kwam er heel wat vooruitgang op het vlak van gisten en conserveren van voedsel. Dit zorgde ervoor dat honderden brouwers geïnspireerd werden om elk hun eigen bier te brouwen met elk een eigen specifieke smaak.<sup>171</sup> Rond 1900 kende de bierproductie in Europa haar hoogtepunt. Brouwerijen wereldwijd haalden de capaciteit om een grotere verscheidenheid bieren te maken en te verkopen dan ooit mogelijk was geweest<sup>172</sup>. Na de Eerste- en Tweede Wereldoorlog veranderde alles en zou men nooit meer tot de cijfers van vóór de twee wereldbranden raken. Op vandaag is België één van de weinige landen waar de ambachtelijke bierbrouwcultuur nog in leven is. Door de recente crisis is het brouwen in Griekenland aan een revival begonnen.

#### 4.1.2 Bier, what's in a name?

Alles in deze bachelorproef draait om één eindproduct: bier. Wanneer kunnen we spreken van bier? Bestaat er een universeel geldende definitie of wordt dit begrip wereldwijd anders ingevuld afhankelijk van de bestaande cultuur? De Grote Van Dale omschrijft het woord 'bier' als volgt: "*alcoholische drank, uit hop en gerst gebrouwen*".<sup>173</sup> Als we deze definitie beter bekijken, merken we dat dit maar een magere omschrijving is, en er slechts enkele aspecten van het bier brouwen worden vermeld.

In haar eindwerk "*Haalbaarheidsstudie labo in een artisanale brouwerij*" zien we dat Lieselot Schotte (Hogeschool West-Vlaanderen) een heel wat uitgebreidere definitie hanteert. Haar definitie luidt als volgt: "*Bier is een alcoholische drank, gemaakt uit granen, vooral gerst en tarwe. Soms wordt nog fruit toegevoegd.*"

---

<sup>169</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, p. 13.

<sup>170</sup> Louis Pasteur (1822-1895) was een Franse scheikundige en bioloog die vooral bekend is van zijn pasteurisatietechniek en zijn ontdekking van het vaccin tegen hondsdolheid.

<sup>171</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, p. 14.

<sup>172</sup> Webb, T., Beamont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 15.

<sup>173</sup> Vandale. (s.d.). *Bier*. Internet, 2014-05-03

(<http://www.vandale.nl/opzoeken?pattern=bier&lang=nn#.U2T4L163Ezg>).

*Bier wordt bekomen door vergisting van in water opgeloste zetmeel en/of suikerhoudende grondstoffen (wort). Het wordt meestal gearomatiseerd door hop en/of andere kruiden. De gistcellen zorgen voor vorming van ethanol en CO<sub>2</sub>. De in het bier opgeloste CO<sub>2</sub> zal samen met de eiwitten zorgen voor de vorming van een schuimkraag. Er bestaan verschillende methodes om bier te maken. Het ambacht van bier maken wordt 'brouwen' genoemd. Bij de meest gebruikelijke methode wordt bier gebrouwen uit gerst, water, hop en gist.*"<sup>174</sup>

Deze omschrijving van het begrip bier is heel wat ruimer, maar misschien is ze wat te ruim? Lieselot Schotte vermeldt dat de vier essentiële grondstoffen van bier gerst, water, hop en gist zijn, maar hierbij willen we opmerken dat gerst slechts één van de mogelijke granen is waarmee bier kan worden gebrouwen. Heel veel brouwers geven inderdaad de voorkeur aan gerst, maar er zijn ook nog brouwers die verkiezen om andere granen te gebruiken.

Een heel bekende definitie van bier is die uit de Nederlandse bierverordening van 1997. De definitie klinkt als volgt: *"Bier is drank verkregen na alcoholische gisting van wort, hoofdzakelijk bereid uit zetmeel- en suikerhoudende grondstoffen, hop, eventueel in verwerkte vorm en brouwwater, met dien verstande dat ten minste 60% van het extract van de wort afkomstig is van gerste- en/of tarwemout."*<sup>175</sup> Een omschrijving die hier heel sterk op lijkt is die uit het koninklijk besluit van 31 maart 1993. Dit besluit omschrijft bier als volgt: *"De drank verkregen na een alcoholische gisting van een wort hoofdzakelijk bereid uit zetmeel en suikerhoudende grondstoffen, waarvan ten minste 60 procent gerst- of tarwemout, alsmede hop, eventueel in verwerkte vorm en brouwwater."*<sup>176</sup>

Deze definities zijn dan weer erg strikt en nogal wetenschappelijk; dus gaan we grotendeels akkoord met de omschrijving die de bekende bierschrijvers Tim Webb en Stephen Beaumont in hun boek 'Bier, de wereldatlas' aan het begrip koppelen. Deze definitie houdt meer rekening met de praktijk en is toch breed genoeg, maar niet te breed of te wetenschappelijk zoals in de vorige definities: *"In de praktijk is bier alles wat een brouwer kan brouwen met graan en meestal ook hop, en altijd gefermenteerd door enige vorm van gist en eventuele toevoeging van allerlei soorten ingrediënten, van bessen tot peulvruchten, van koriander tot tabaksbladen, en één of meermalen gelagerd of gerijpt in roestvrijstalen tanks, grote stopflessen of gebruikte whiskyvaten."*

Wat ons duidelijk is geworden na het bestuderen van de verschillende omschrijvingen van bier, is dat iedere brouwer op een andere manier brouwt. Dit zorgt op zijn beurt voor een grote verscheidenheid van het aanbod van de bieren en zo ook voor een zekere moeilijkheid om het begrip bier exact te gaan definiëren.

---

<sup>174</sup> Schotte, L. (s.d.). *Haalbaarheidsstudie labo in een artisanale brouwerij*. Kortrijk: Hogeschool West-Vlaanderen, p. 1.

<sup>175</sup> Webb, T., Beaumont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo, p. 11.

<sup>176</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, p. 24.

Brouwers kennen een onbegrensde creativiteit, wat ervoor zorgt dat het smaakpalet van de bierdrinker voortdurend evolueert. Dit maakt het heel om het begrip 'bier' in een hokje te duwen en een definitie op te stellen die van toepassing is op ieder eindproduct. Het enige wat in de definitie ontbreekt, zijn de belangrijkste smaken van bier: zoet, zuur, kruidig, bitter en fruitig. Deze opdeling maakt het mogelijk om de grote diversiteit aan biersoorten toch in te delen volgens een zekere correcte maatstaf.

#### 4.1.3 België en haar bier: een diepgewortelde cultuur

Wanneer toeristen naar België komen, denken ze onmiddellijk aan frieten, chocolade, witloof en... bier! Volgens Geert Degrande zijn het vooral onze smaakpapillen die de Belgen (lees: Vlamingen en Walen) kennelijk met elkaar verbinden. Ons bier is van een zodanig hoogstaande kwaliteit dat het een niet te onderschatten bijdrage levert om het Belgische imago in het buitenland hoog te houden.<sup>177</sup> Hoe komt het dat ons land altijd onmiddellijk geassocieerd wordt met deze alcoholische drank?

In de zoektocht naar het beantwoorden deze vraag, werd al gauw duidelijk dat er geen individuele factor aan de basis ligt van dit gegeven. De reden waarom net België als hét bierland bij uitstek gekend is, ligt aan de basis van oneindig veel factoren. In dit onderdeel worden de factoren die het meest voor de hand liggend zijn, opgesomd. Op deze vraag is geen pasklaar antwoord, want ook andere factoren zijn mogelijk om dit gegeven te verklaren.

Een eerste factor is het feit dat België doorheen de geschiedenis sowieso al een rijke brouwerstraditie heeft, net zoals de rest van West-Europa. Toen vele kleinschalige brouwerijen overgingen naar industriële brouwerijen, zijn vooral veel Belgische brouwers halsstarrig blijven vasthouden aan het ambachtelijke brouwproces. De unieke smaak van het bier en de passie om bier te brouwen hadden bij de Belgen duidelijk voorrang op het maken van winst. Zo is België het enige land ter wereld waar men nog brouwt volgens de vier gistingsmethodes. De ambachtelijke vaardigheden worden hoog in het vaandel gedragen, wat ervoor zorgt dat er sowieso meer aandacht is voor de unieke smaak in vergelijking met grootschalige industriële bierbrouwerijen.

Belgische brouwerijen, in tegenstelling tot Duitse, hebben nooit rekening moeten houden met het Duitse *Reinheitsgebot* uit 1516. Dit 'zuiverheidsgebod' bepaalde dat bier alleen gemout graan, water en hop mocht bevatten. Dit bier bevatte dus geen gist –omdat dit nog niet ontdekt was-, kruiden en vruchten. Dit zorgde ervoor dat het bier gebrouwen volgens deze verordening altijd hetzelfde bleef in vergelijking met het Belgische bier, dat steeds aan de creativiteit van de brouwers onderhevig was.

---

<sup>177</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, pp. 7-9.

De Belgische brouwerijen kwamen steeds met nieuwe en betere smaken op de proppen, wat er soms voor zorgde dat een doorsnee dorp tot tien verschillende bieren kon tellen.<sup>178</sup> De trend van de laatste jaren is dat consumenten vooral authentieke producten willen, en mede daardoor scoort ons Belgisch bier hoog.

## 4.2 Bier tijdens de Eerste Wereldoorlog

Uit de vorige hoofdstukken hebben we kunnen afleiden dat de bierproductie tijdens de Eerste Wereldoorlog sterk toenam. Brouwers overal in België probeerden aan de stijgende vraag te voldoen, dit soms met ontoereikende middelen. De grondstoffen waren schaars, het water was vervuild en bepaalde brouwers moesten bijna de helft van hun infrastructuur inleveren aan de Duitsers of zagen delen van hun brouwerij verwoest door bombardementen.

Het is niet alleen door de oorlog dat we de bierproductie zien stijgen. Al van voor het begin van de Grote Oorlog voerde de overheid een offensief tegen de consumptie van sterke drank. Dit offensief werd pas officieel in 1919 met de Wet Vandervelde, die bepaalde dat er in cafés en andere plaatsen geen sterke drank meer mocht geschonken en gedronken worden, zelfs niet als het gratis was. Dit zorgde ervoor dat er sowieso meer bier gedronken werd, al vóór het begin de oorlog. Wat vreemd is, is dat we aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog de evolutie zien naar de Duitse pils in België. De Duitse pils viel blijkbaar erg in de smaak bij de Belgen, maar aan deze evolutie kwam een einde eenmaal de oorlog uitbrak. Ook na de oorlog moesten de Belgen niets meer van de Duitse pils weten.

In dit onderdeel stellen we ons vooral de vraag welk bier we honderd jaar geleden zouden gekregen hebben op café. Het spreekt voor zich dat het bier op vandaag helemaal anders is dan honderd jaar geleden, maar hoe anders? Om dit te weten te komen, hebben we aan de ene kant de officiële wetgeving die toen werd uitgevaardigd over dit onderwerp bestudeerd. Aan de andere kant hebben we ook dagboeken, encyclopedieën en andere boeken geraadpleegd. Alleen kijken naar de wetgeving uit die tijd zou een zeer vertekend beeld geven, want de wetgeving werd volop omzeild. Aan de andere kant geven de dagboeken en andere boeken maar weinig prijs. Overal staat het anders genoteerd, en zo is het moeilijk om een unaniem beeld te vormen. Toch hebben we geprobeerd om uit dit kluwen de hoofdzaken aan te halen die hoogstwaarschijnlijk van toepassing zijn geweest in Groot-Poperinge. In eerste instantie wordt heel kort de situatie voor België besproken, om daarna te gaan kijken naar Groot-Poperinge.

---

<sup>178</sup> Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck, pp. 12-23.



### 4.2.1 De situatie in België

In heel België, zowel bezet als onbezet, ging de productie van bier sterk omhoog tijdens de Eerste Wereldoorlog. Het is algemeen geweten dat de brouwers in onbezet België het gemakkelijker hadden om te brouwen dan de brouwers in bezet België. De brouwers in bezet België brouwden vooral bieren in opdracht en onder streng toezicht van de bezetter. Moesten deze brouwers de Duitse pils brouwen? Het antwoord hierop is negatief omdat een brouwer bij het maken van lagegistingsbier constant koeling nodig heeft, en dus ook een dure koeinstallatie. Deze investeringen werden pas een heel eind na de oorlog gemaakt. Waarschijnlijk zal het zo geweest zijn dat deze brouwers hun recept toen wat hebben moeten aanpassen aan de smaak van de Duitse soldaten. Een eerste conclusie die we hieruit kunnen trekken, is dat afhankelijk van of het nu om bezet of onbezet België gaat, er ander bier zal geproduceerd zijn. Duitse soldaten hadden een andere voorkeur in vergelijking met Britse of Franse soldaten.

Via cijfers van de Nationale Bank en Belgische Brouwers<sup>179</sup> is het mogelijk om de productie per 1000 hectoliter<sup>180</sup>, het verbruik per 1000 hectoliter en het verbruik per persoon in liter te bekijken. Jammer genoeg zijn er geen cijfers bekend van tijdens de Eerste Wereldoorlog. In 1900 werd in België een totaal van 14 617 000 hectoliter geproduceerd en 14 761 000 hectoliter verbruikt. Dit zorgde voor een verbruik van 221 liter per persoon per jaar. Het feit dat het verbruik hoger was dan de productie, insinueert dat België bier importeerde vanuit andere landen om aan de vraag te kunnen voldoen. In 1910 namen zowel de productie (16 019 000 hectoliter) en het algemene verbruik (16 282 000 hectoliter) toe, maar het verbruik per persoon nam wel af (219 liter). De oorzaak voor deze stijging van het verbruik was waarschijnlijk het offensief van de overheid tegen sterke drank. Vroeger werd bier meer gedronken als dorstlesser, omdat er toen nog geen frisdranken bestonden. Bier was ook veel 'gezonder' dan water, omdat het water tijdens het brouwproces gekookt werd en zo verdwenen de meeste bacteriën. De daling van het verbruik per persoon is waarschijnlijk te wijten aan een hoger bevolkingscijfer.

Er zijn geen cijfers bekend van vóór de oorlogsjaren. Er zijn wel cijfers terug te vinden voor 1920. In dat jaar produceerde België 10 408 000 hectoliter en was er een verbruik van 10 562 000 hectoliter. Dit is een terugval in vergelijking met 1910 en 1900. Opnieuw zal België waarschijnlijk bier geïmporteerd hebben vanuit het buitenland om aan te vraag te kunnen voldoen. Het verbruik per persoon per jaar nam ook aanzienlijk af. De teller kwam op 143 liter te staan. De grote reden voor de daling was waarschijnlijk de trage heropbouw na de Eerste Wereldoorlog. Er waren veel brouwerijen failliet, inactief of compleet verwoest en dit allemaal heropbouwen in amper twee jaar tijd was moeilijk.

---

<sup>179</sup> Calderón, A. (2009). *Bieren en brouwerijen van België*. Gent: Mens & Cultuur Uitgevers.

<sup>180</sup> Een hectoliter is gelijk aan honderd liter.

Als we de cijfers van 2007 vergelijken met cijfers rond de Eerste Wereldoorlog, merken we niet zozeer een verschil op in algemeen verbruik met 1920, maar wel een groot verschil met het verbruik per persoon per jaar en de algemene productie. In 2007 produceerde België 18 565 000 hectoliter bier, terwijl er slechts 9 137 000 hectoliter bier verbruikt werd. Het verbruik per persoon kende een terugval naar 86 liter. Er is dus sprake van een grote stijging op vlak van de algemene productie, een daling op vlak van het algemeen verbruik en een daling wat het verbruik per persoon betreft. Deze cijfers vertellen ons dat de Belgen steeds minder en minder bier drinken. Deze tendens heeft zeker te maken met de evolutie van een gering naar een immens aanbod van commerciële dranken. Vroeger had men enkel keuze tussen water, koffie of bier terwijl in restaurants of cafés op vandaag aparte drankkaarten aangeboden worden omwille van het grote assortiment. Het bier van honderd jaar geleden was ook veel minder sterk dan nu. Nu gaat een 'gewone' pils al gauw richting 5° of 6°, waardoor het niet aan te raden is om dit bier dagdagelijks in grote hoeveelheden te drinken. Werk op een correctie manier uitvoeren of met de wagen rijden wordt hierdoor onmogelijk.

De algemene conclusie is dat er vroeger meer bier gedronken werd dan nu. Bier had een andere functie: als dorstlesser. Nu worden bieren eerder gedronken tijdens het weekend, op zaterdag- of zondagavond of op een zonnig terrasje. De algemene tendens is dat we nu minder bier drinken dan vroeger, maar dat het wel om zwaardere bieren gaat.

#### **4.2.2 De situatie in Groot-Poperinge: een gebied in onbezet België**

Er zijn geen exacte cijfers beschikbaar die de productie specifiek voor Groot-Poperinge weergeven, maar toch wordt in het boek 'Bier aan het IJzerfront' (2009) van Frank Becuwe een mooie vermelding gemaakt. Volgens Becuwe mag de productie van bier door brouwerijen in onbezet België tijdens de oorlog gerust maal vijf tot maal zeven gedaan worden in vergelijking met net voor de oorlog. Bij de streek rond Poperinge vermeldt hij dat er in deze streken slechts sprake was van een verdubbeling tot maximaal de factor maal vier. Het hoofdstuk over de moutstortingen bevestigt dit gegeven. De algemene conclusie hierbij is dat de productie in Groot-Poperinge niet zo sterk steeg in vergelijking met andere gebieden in onbezet België.

Wat is dan de reden hiervoor? Volgens Becuwe is dit grote verschil vooral te wijten aan de grote aanwezigheid van Britse soldaten in het gebied. Deze Britten gaven de voorkeur aan ingevoerde Engelse bieren en andere dranken, en niet aan het bier geproduceerd door de Poperingenaars. Verder wordt er in het boek nog vermeld dat de productie in Groot-Poperinge sterk afhankelijk was van de lokale oorlogsdrukke. In periodes van relatieve rust werd meer bier gedronken dan tijdens belangrijke offensieven.

#### 4.2.2.1 Soorten bier

Via de wetgeving kwam aan bod dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog slechts een densiteit mocht hebben tussen 2,5° en 3°. Dit is hoe het in theorie moest zijn, maar was het in de praktijk wel zo? Via de brief van brouwer Louis Verlende (mouterij-brouwerij Saint-Louis in Lo) aan zijn schoonbroer, zijn we te weten gekomen dat er in juli 1917, meer dan een jaar na de uitvaardiging van de wetgeving, nog altijd geen dienst opgericht was om controles uit te voeren. Het is aannemelijk om te stellen dat er toch verschillende soorten bieren met een andere densiteit dan die voorgeschreven in de wetgeving geproduceerd werden. Over dit specifieke onderwerp is er zeer weinig gepubliceerd en de verschillende bronnen die geraadpleegd werden, geven het telkens anders aan.

In het artikel 'Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw' van René Buckinx staat het volgende geschreven:

*“Waar het gewone bier in 1892 20 fr. de ton kostte (14 centimes de liter) blijft de prijs jarenlang ongewijzigd, maar in januari 1915 komt er opslag (21 fr.), nog eens in juli 1915 (22 fr.) en weer in 1916 (25 fr.). (...) Dat werd dan een speciaal bier van hoge densiteit. Ook Engels bier werd in de herbergen achter het front verkocht, en de herbergiers zelfs maakten nog allerlei mengelingen met dat Engels bier en het inlands bier. Als het maar nat was!*

*Dat speciaal bier nu, zien we reeds verschijnen in oktober 1915 tegen de prijs van 25 fr. de ton (tegenover 22 fr. voor het gewoon bier). In 1916 en 1917 zijn er, volgens de densiteit van het bier, drie soorten, nl. van 36 fr., 42 fr. en 55 fr. de ton. Gewoon bier wordt praktisch niet meer in “den Vlaamschen Leeuw” gedronken! Nog slechts 2 tonnen op de 170 die in 1917 werden geleverd.”<sup>181</sup>*

Een eerste conclusie die we hieruit kunnen maken, is dat bier van verschillende densiteit geproduceerd en verkocht werd. Buckinx heeft het over 'speciaal bier van hoge densiteit', dus doelt hij hier waarschijnlijk op bier van meer dan 3°. Met 'het gewone bier' wordt waarschijnlijk het bier dat door de brouwers moest worden gebrouwen volgens de wet of het bier dat voor de oorlog gangbaar was, bedoeld. Volgens deze bron was dit bier helemaal niet in trek bij de Britten, waarschijnlijk omdat het bier te licht was en te veel schuimde. De Britse soldaten waren 'hun' bier gewend, dat toen zwaarder was dan het Belgische bier, en trouwens ook platter. De term 'plat bier' doelt op het feit dat er geen schuimlaag op dit bier staat. Om dit op te lossen, verkochten de herbergiers achter het front Engels bier of vermengden ze het Engelse bier met het inlandse bier om zo de schuimkraag te verminderen en het bier sterker te maken.

---

<sup>181</sup> Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2 (1), p. 20.

René Buckinx heeft het over drie verschillende soorten bieren, naargelang de densiteit. Het is jammer genoeg wel niet duidelijk om welke drie soorten het gaat (Engels bier, gewoon bier en speciaal bier?) en wat de densiteit van deze verschillende bieren waren.

In het boek 'Cette usine nommée la blanche' (2007), waarin auteur Harry van Royen de situatie voor Westvleteren tijdens de oorlog schetst, komt er een interessant fragment aan bod:

*“De brouwerij maakte op dat moment verschillende biersoorten, die zwaar variëren qua sterkte. Het lichtste bier wordt 7 keer gebrouwen, waarvoor een brouwtaks tussen 30,20 en 32,20 [Belgische] frank wordt betaald. Een iets zwaarder biertje wordt 6 keer gebrouwen, met een brouwtaks tussen 37,20 en 53,20 [Belgische] frank. De middensoort herbergt twee varianten, de ene situeert zich met 5 brouwsels tussen 74 en 87,20 [Belgische] frank, de andere met 4 brouwsels tussen 103,20 en 112,30 [Belgische] frank. De zwaarste bieren situeren zich met brouwtaksen tussen 128,30 en 199,20 [Belgische] frank. De storting met een brouwtaks van 173,20 [Belgische] frank komt daarbij het meest voor, namelijk 5 keer. Misschien een indicatie dat, rekening houdend met mogelijke leveringsproblemen van grondstoffen, de bieren Ordinaire, Double 4°, Special 6° en Extra toen reeds bestonden?”<sup>182</sup>*

Opnieuw wordt hier gesproken over verschillende biersoorten die varieerden van sterkte. Jammer genoeg weet de auteur niet zeker hoe zwaar de bieren dan wel waren. Hij denkt dat het gaat om bieren met een densiteit tot 8°, want dat is de densiteit van de Westvleteren Extra. Dit is ook maar zijn persoonlijke interpretatie van de fragmentarische feiten. Wat we wel zeker weten, is dat er weldegelijk zwaardere bieren dan toegelaten gemaakt werden. Het is aannemelijk dat deze nog het meest in trek waren bij de soldaten.

In het boek 'Bier aan het IJzerfront' van Frank Becuwe wordt bevestigd dat veel Britse militairen het plaatselijk bier niet op prijs stelden. Zo kozen bepaalde plaatselijke herbergiers ervoor om zich te bevoorraden met Engels bier. De drank werd opgehaald in Duinkerke, die per schip uit Groot-Brittannië werd aangevoerd. Om aan de invoertaks (toen 0,05 Belgische frank per liter) te ontsnappen, deden de herbergiers beroep op de Britse soldaten om het bier binnen te smokkelen in België. Via het dagboek van Achiël Van Walleghem weten we dat de verkoop van Engels bier op 25 april 1916 verboden werd in alle herbergen van Dikkebus, tot groot ongenoegen van de Britse soldaten. Het is niet duidelijk of dit enkel een plaatselijke maatregel was, en als deze maatregel ook van toepassing was in Poperinge.

---

<sup>182</sup> Van Royen, H. (2007). *Cette usine nommée la blanche: de brouwerij van de abdij Sint-Sixtus en de Trappist Westvleteren (1839-...)*. Alveringem: Westhoek – Monumenten, p. 26.

Becuwe vermeldt verder dat toen drie soorten bier voorhanden waren: gewoon bier, speciaal bier en Frans bier. Al deze bieren waren minder sterk dan het Engelse bier. Waarschijnlijk kwam de reden tot het verbod door de baldadigheden van de aangeschoten tot dronken Canadese soldaten. Dit wordt bevestigd in de dagboeken van Van Walleghem. Hij schrijft dat de Canadese soldaten het ergst waren. Ze waren veel dronken, luidruchtig en onbeleefd. Toch kon er blijkbaar nog Engels bier besteld worden in de Britse kantines, die trouwens zeer talrijk waren. Becuwe vermeldt terecht dat dit nogal hypocriet is tegenover de plaatselijke herbergen, die wel moesten zien te overleven in die barre tijden.

Door al deze bronnen naast elkaar te leggen, wordt duidelijk dat er geknoeid werd met het bier. Bier van verschillende densiteit was verkrijgbaar, terwijl dit volgens de wet niet mocht. Herbergiers deden er alles aan om hun 'nieuwe' klanten, die een heel andere smaak hadden dan de Belgen, tevreden te stellen. Wist de overheid hiervan? Knepen ze een oogje dicht of was het gezien de situatie toen niet mogelijk om degelijke controles uit te voeren?

#### **4.2.2.2 Andere dranken?**

Naast bier werden nog andere alcoholische dranken gedronken, zowel in bezet als onbezet gebied. In het boek 'Bier aan het IJzerfront' van Frank Becuwe, het boek 'De oorlog achter het front' van Christiaan Depoorter, Stefaan Cossey en Willy Tillie, en in het artikel van Marguerite Petit wordt vermeld dat ook whisky, wijn en sterke drank werd gedronken door de soldaten. Vooral de Britten en Canadezen waren dol op deze sterkere dranken.

In zijn dagboek schrijft Achiel Van Walleghem bij 13 januari 1915 het volgende:

*"Hij (hiermee wordt de Brit bedoeld) drinkt weinig wijn en champagne, doch hij drinkt vele sterke dranken bijzonderlijk rhum en whisky. In 't begin was er hier geen wet op en er waren vele dronkaards zoowel onder de officieren als onder simpele soldaten."*<sup>183</sup>

Dit fragment toont aan dat verschillende dranken geschonken werden. Vooral de zin '*in 't begin was er hier geen wet op*' is interessant. Betekende dit dat vooral sterkere dranken geschonken werden vóór uitvaardiging van de wetgeving en dat het daarna ophield?

Bij de vermelding van wijn willen we een speciale opmerking maken voor Poperinge, waar een apart regime gold. In deze onbezette stad mocht geen wijn geschonken of gedronken worden.

---

<sup>183</sup> Van Walleghem, A. (1964). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: eerste deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge, p. 69.

Dit valt af te leiden uit de correspondentie gericht aan de Town Major. Heel veel cafés werden gesloten in Poperinge omdat ze wijn verkochten aan de soldaten, iets wat ten strengste verboden was. De reden hiervoor is onbekend. Wijn kan al gauw een densiteit bevatten van 12°, en misschien moet de reden in die richting gezocht worden.

#### 4.2.2.3 Enkele prijzen

De overheid probeerde de stijging van de bierprijs als logisch gevolg in te dijen door maximumprijzen voor bier in het land vervaardigd vast te leggen. De café-uitbaters mochten slechts 50 Belgische frank voor één liter bier vragen, waardoor ze dus amper een winstmarge van 5 Belgische frank op de vorige leveranciers hadden. Werd dit ook nageleefd? In de wetgeving is het niet duidelijk om welk soort bier het gaat, aangezien we in één van de vorige onderdelen al konden besluiten dat er tijdens de oorlog sprake was van op zijn minst drie verschillende soorten bier.

Een heel mooie bron om de prijzen van bier tijdens de Eerste Wereldoorlog te bestuderen, is het artikel 'Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw' van René Buckinx. In zijn artikel worden de prijsveranderingen weergegeven vóór en tijdens de Grote Oorlog:

*“Waar het gewone bier in 1892 20 [Belgische] fr. de ton [50 liter] kostte (14 centimes de liter), blijft de prijs jarenlang ongewijzigd, maar in januari 1915 komt er opslag (21 [Belgische] fr.), nog eens in juli 1915 (22 [Belgische] fr.) en weer in 1916 (25 [Belgische] fr.). De apart aangekochte Hl. sloegen op van 13 [Belgische] fr. (1892) naar 15 [Belgische] fr. (1909) en 16 [Belgische] fr. (1915).*

(...)

*Dat special bier nu, zien we reeds verschijnen in oktober 1915 tegen de prijs van 25 [Belgische] fr. de ton (tegenover 22 [Belgische] fr. vóór het gewoon bier). In 1916 en 1917 zijn er, volgens de densiteit van het bier, drie soorten, nl. van 36 [Belgische] fr., 42 [Belgische] fr. en 55 [Belgische] fr. de ton.”<sup>184</sup>*

Een eerste vaststelling die kan worden gemaakt, is dat er verschillende soorten bier aan verschillende prijzen verkocht werden, net zoals dat met wijn het geval was. Als we kijken naar het 'gewoon bier', zien we dat de prijs jarenlang hetzelfde is gebleven, n.l.: 20 Belgische frank per ton, om dan tijdens de oorlogsjaren op zeer korte periode te stijgen. De prijs voor diezelfde ton gewoon bier bedroeg in 1916 25 Belgische frank. Jammer genoeg worden geen cijfers gegeven voor de verdere oorlogsjaren, maar de tendens doet ons vermoeden dat de prijs nog verder zal toenemen.

---

<sup>184</sup> Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2 (1), p. 20.

Andere vaststellingen die kunnen gemaakt worden, is dat het 'speciaal bier' pas ontstaan is tijdens de oorlog, aangezien er slechts prijzen gegeven worden vanaf 1915. Het valt op dat het 'speciaal bier' duurder was dan het 'gewoon' bier, n.l.: 25 Belgische frank per ton speciaal bier tegenover 22 Belgische frank per ton gewoon bier in 1915.

De vermelding dat er in 1916 en 1917 drie verschillende soorten bier aan drie verschillende prijzen verkocht werden, is hier onduidelijk. Ging het in het eerste geval om gewoon bier (36 Belgische frank per ton) of kan dit cijfer niet in verband gebracht worden met de andere prijzen van gewoon bier in de vorige jaren? Wat alleszins wel opvalt, is dat het bier tijdens de oorlogsjaren op korte tijd sterk steeg, terwijl de prijs voordien amper veranderde. Als we de twee uitersten nemen, n.l. 20 Belgische frank voor een ton in 1892 en 55 Belgische frank voor een ton in 1916 of 1917, dan zit daar een marge van 35 Belgische frank op 25 jaar tijd tussen.

#### **4.2.2.4 Wat vonden de soldaten zelf van het bier?<sup>185</sup>**

Ondertussen weten we dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog kwalitatief gezien behoorlijk slecht was, maar wisten de soldaten dit tijdens de oorlog ook? Verschillende auteurs uit verschillende dagboeken zijn het er unaniem over eens: het bier werd niet gesmaakt.

In zijn dagboek vermeldt pastoor Achiël Van Walleghem in november 1916 het volgende: *"Men betaalt het dubbelde maar het is van mindere hoedanigheid"*. Brancardier Edgard Briot vermeldt in december 1916 dat er *"vele glazen slecht bier"* waren. Franz De Backer vermeldt in zijn dagboek het volgende: *"Bij terugkomst wachtte ons de troost van slecht bier"*. Kapitein J.C. Armstrong heeft het in zijn dagboek ook over wijn. Het volgende valt te lezen: *"Bier is er armzalig spul en wijn is nog erger"*. Blijkbaar was niet alleen het bier, maar ook de wijn van slechte kwaliteit. In zijn boek haalt Frank Becuwe aan dat wijnproducenten de wijn zoeter maakten om zo de slechte kwaliteit van de drank te verdoezelen.

Soldaat Arthur P. Morros is iets positiever. Hij pent het volgende neer in zijn dagboek: *"Vin rouge en vin blanc zijn niet zo slecht maar het Franse bier was verschrikkelijk"*. Dit fragment toont aan dat er zowel witte als rode wijn verkocht werd, maar dat er eveneens Frans bier beschikbaar was. Werd dit bier gebrouwen door de Belgische brouwers of werd dit bier geïmporteerd vanuit Frankrijk? De Noord-Franse brouwers hadden hun handen alvast meer dan vol, aangezien ze driemaal meer brouwden dan normaal.

Door al deze verschillende dagboekfragmenten met elkaar te vergelijken, komt naar voor dat de soldaten zich heel goed bewust waren van de slechte kwaliteit van het bier.

---

<sup>185</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos.

Het bier werd niet gesmaakt, wat nogal logisch is als je weet dat *'het bier maar moest gisten in de maag van de soldaten'* volgens de brouwers, *'omdat ze het misschien morgen toch niet meer weten'*. Al deze zaken tonen aan dat er geknoeid werd met het bier. Er vonden versnijdingen plaats, de vereiste gistingsperioden werd niet gerespecteerd en de verhoudingen tussen de grondstoffen waren vaak niet in balans. Dit zijn slechts enkele voorbeelden...

#### **4.2.2.5 De ene herberg tegen de andere**

Door de eindeloze stellingenoorlog waren er constant honderdduizenden Britse soldaten ingekwartierd in Poperinge. De algemene tendens was dat op alle plaatsen waar veel soldaten verbleven, herbergen als paddenstoelen uit de grond schoten. De stad Poperinge alleen al telde 280 herbergen! Dit cijfer wordt genoemd in het artikel *'De Britse zone te Poperinge en omstreken'* (1969) van Marguerite Petit. Bepaalde brouwers hadden naast een brouwerij ook een aanpalende herberg. Enkele voorbeelden hiervan zijn de brouwerij De Kroon met herberg van de familie Verfaillie in Proven en de brouwerij met aanpalende herberg van de familie Ruysen in Roesbrugge. De herbergen waren wel erg primitief. Met een raamopening en een uithangbord had je al genoeg om een herberg te beginnen, dus de cafés waren helemaal niet zoals we ze nu kennen.

Voor de café-uitbaters en cafébezoekers zal het koninklijk besluit van 23 november 1914 onmiddellijk roet in het eten gegooid hebben. Met dit besluit verbood koning Albert I het verkopen van gebruiksalcohol en sterke dranken op Belgisch grondgebied. De reden voor dit drastische besluit was omdat alcohol voor een onmogelijkheid tot ordehandhaving van de troepen zorgde. Het aantreffen van een dronken militair in een café of het vinden van alcohol in het algemeen in een café betekende meteen een sluiting van 15 dagen tot 3 maanden en een boete van 25 tot 200 Belgische frank. Welke impact had dit koninklijk besluit op de omzet van café-uitbaters? Werd deze wet later ingetrokken of overtrad iedereen gewoon de wet en kneep de overheid een oogje dicht tijdens de oorlogsjaren? In een provinciaal besluit van 11 mei 1915 werd immers nogmaals aan dit koninklijk besluit herinnerd. Zoals al eerder vermeld in de andere hoofdstukken had de overheid het waarschijnlijk alleen gemunt op sterke drank. Het is nogal ongeloofwaardig dat de overheid enerzijds de verkoop en consumptie van bier zou verbieden, om dan anderzijds een brief te schrijven naar de Engelse overheid met daarin: *"Il serait regrettable et dangereux de les en priver, pas plus que de tabac, si on veut stimuler leur bonne volonté et les récompenser de leur abnégation et de leur courage."*

De hygiëne van de brouwerijen liet vaak te wensen over, maar dit was ook het geval in de cafés en drankhuizen. In het *"Besluit betreffende de vervaardiging van het bier en den verkoop in het klein der dranken"*, uitgevaardigd door de burgerlijke gouverneur op 10 mei 1917 werd een klein onderdeel gewijd aan de dranksluiterijen. In dit besluit stond dat drinkglazen altijd met de striktste netheid onderhouden moesten worden en ze gaven letterlijk aan hoe de drinkglazen gewassen moesten worden.



Eerst moest het glas gewassen worden in sterk zeepwater om daarna gespoeld te worden in twee kommen, beiden met lauw gekookt water dat dikwijls vernieuwd moest worden. Als laatste stap moest het glas minstens vijf minuten te drogen worden gezet in de verrijpbak. Deze nauwkeurige omschrijving over het onderhouden van drinkglazen toont aan dat het waarschijnlijk slecht gesteld was met de hygiëne van de glazen in de cafés en “dranklijterijen” – zoals dat toen in die tijd heette. Waarschijnlijk werden de glazen amper gewassen en gewoon steeds herbruikt voor een volgende consument. Ligt dit aan het hoge tempo waaraan bier toen verkocht werd? Of was dit gewoon algemeen gangbaar en deel van de cultuur waarin men toen leefde?

Een opmerkelijk gegeven in diezelfde wetgeving is de vermelding van stortbier. Het provinciaal besluit vermeldt dat het verboden was om stortbier te verkopen. Op de website bierwoordenboek<sup>186</sup> worden lekbier en afvalbier genoemd als synoniemen voor stortbier. Na het opzoeken van de betekenis van deze synoniemen, is duidelijk geworden dat stortbier gewoon bier is dat gemorst wordt tijdens het vullen van bierglazen.<sup>187</sup> Dit verbod is erg interessant, omdat het aangeeft dat dit gegeven weldegelijk gangbaar was in de drankhuizen. Het bevestigt ook dat bier erg schaars was en dat de café-uitbaters afvalbier, dus van een nog bedenkelijker kwaliteit dan het ‘gewoon’ bier, durfden te verkopen aan de soldaten.

Een kort fragment uit het boek ‘Van den grooten oorlog’ (1985) van de Elfnovembergroep naar de hand van Marie Beck<sup>188</sup> bevestigt dit gegeven:

“You want a drink, Mary” zeiden ze, “Drink je eentje mee?” En ik “Please. Ik tikte mee. Ik hield mijn glas tot tegen mijn lippen en ‘k goot het dan in een bierglas. Wat denk je wel, je zou dronken zijn.

Niet ver van ons woonde Jeremie met zijn vrouw een bende kinderen. Hij moest niet naar ‘t leger. ‘k Zeg “We gaan ‘t aan hem geven. Hij gaat dat wel uitdrinken”. ‘k Zeg “‘k Ben er niet aangeweest, Jeremie, ‘t zijn geen restjes van de soldaten”.

“‘k Weet het wel” zei hij. Hij dronk het uit met zijn vrouw. En eten? A volonté! En als we later officieren en ordonnances in huis hadden. Weet je wat er hier nog buiten ging? De rook! En ‘t was dan nog van Engelse kolen.”<sup>189</sup>

In het boek ‘Bier aan het IJzerfront’ van Frank Becuwe<sup>190</sup> wordt bovenstaande conclusie nogmaals bevestigd. Daar schrijft Becuwe dat één van de redenen voor de slechte kwaliteit van het bier, ook de ingesteldheid van de brouwers en café-uitbaters was.

---

<sup>186</sup> Bierwoordenboek. (s.d.). *Stortbier*. Internet, 2014-03-14 (<http://www.bierwoordenboek.com/Stortbier.ashx>).

<sup>187</sup> Bierwoordenboek. (s.d.). *Lekbier*. Internet, 2014-03-14 (<http://www.bierwoordenboek.com/Lekbier.ashx>).

<sup>188</sup> Marie Beck werd geboren in Westouter op 11 januari 1983 en is overleden in Poperinge op 14 december 1973.

<sup>189</sup> Elfnovembergroep. (1985). *Van den grooten oorlog - Volksboek*. Kimmel: Malegijs, p. 66.

<sup>190</sup> Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos.

Volgens zijn onderzoek was het bier al snel 'goed genoeg' voor de soldaten, die het 's anderendaags misschien toch niet meer herinnerden.

Desondanks probeerde de overheid deze ingesteldheid tegen te gaan door er strenge straffen op te plaatsen. Overtreders riskeerden een boete van één tot 25 Belgische frank en/of een gevangenisstraf van één tot zeven dagen. Bij hervalling werd de straf gewoon verdubbeld en het ongeschikte bier werd aangeslagen en verbeurd verklaard. Café-uitbaters riskeerden een veroordeling of een tijdelijke tot permanente sluiting van hun café.

De herbergen hadden trouwens een sterke concurrent aan de militaire kantines in Poperinge. Deze militaire kantines werden eind 1915 geopend en het was er erg goedkoop om te eten, te drinken en om levensmiddelen te kopen. Later werd de functie van deze kantines verder uitgebreid. Soldaten konden er na verloop van tijd ook lezen, schrijven en de Britse legeroverheid installeerde er grote ontspanningsgelegenheden zoals toneel -en cinemazalen. Voor de herbergen was dit moordende concurrentie.

#### **4.2.2.6 Een glaasje te veel?**

Drankgebruik leidt vaak tot drankmisbruik, en dit was tijdens de oorlog ook het geval. Vooral de Britten, Canadezen en Australiërs wisten blijkbaar goed van wanten en hadden een slechte reputatie. In haar artikel vermeldt Marguete Petit dat veel soldaten zodanig veel schrik hadden voor de strijd dat ze zich gingen bezatten. De vraag die we ons hierbij stellen, is vooral met welke soort drank de soldaten zich dan gingen bezatten? Volgens de wetgeving had het bier maximaal een densiteit van 3°, wat erg weinig was. De kans lijkt heel klein dat men na een vijf- tot tiental biertjes in een dronken toestand verkeerde. Vooral de Britten, Canadezen en Australiërs waren in hun thuisland zwaarder bier gewend en waren er beter tegen bestand. Er moest al veel moeite gedaan worden om dronken te worden van het bier dat geschonken werd in België tijdens de oorlog..

Om het drankmisbruik toch wat binnen te perken te houden, werden de openingsuren van de drankgelegenheden gereguleerd. Op 1 september 1914 bepaalde het Schepencollege in Poperinge dat alle herbergen om 21u verplicht moesten sluiten. De reglementering werd per divisie geregeld, dus niet alle dorpen kenden dezelfde sluitingsuren. In het boek van Becuwe wordt zelf gesproken over herbergen die al om 18u 's avonds moesten sluiten. Heel vreemd bij Poperinge is dat het bij die ene vermelding van 1 september 1914 blijft. Voor de volgende oorlogsjaren werden in de wetgeving voor Poperinge geen aanpassingen meer gedaan.

## 5 Besluit

Aan het begin van deze bachelorproef werd de vraag gesteld hoe het zat met de productie van hop, het brouwen van bier én de impact van de Eerste Wereldoorlog in de onbezette regio Groot-Poperinge hierop. In het verleden werd al onderzoek verricht naar deze aspecten vóór en na de oorlog. De oorlogsjaren zelf werden nog niet bestudeerd; er werd beweerd dat er zeer weinig gegevens voorhanden waren voor deze periode. Na dit onderzoek kunnen we tot de conclusie komen dat er wel degelijk informatie over hop en bier tijdens de Eerste Wereldoorlog in de regio Groot-Poperinge beschikbaar is.

Deze bachelorproef is het resultaat van een intens leer- en groeiproces, waarbij veel archiefwerk en het herhaaldelijk nauwkeurig analyseren van nog nooit eerder bestudeerd bronnenmateriaal bij kwam kijken. Door het stelselmatig verzamelen van fragmentarische gegevens in een kluwen van informatie, zijn we in staat om met dit onderzoek enkele hiaten over het onderwerp op te vullen. Ondanks de vele moeilijkheden en tegenslagen onderweg, zijn we er blijven voor gaan en is geprobeerd om de materie zo grondig mogelijk te behandelen. Het spreekt voor zich dat nog niet alle vragen zijn beantwoord, maar we kunnen toch enkele conclusies trekken voor de bestudeerde periode.

In analogie met de vier hoofdstukken, willen we dit werk besluiten met een viertal conclusies. Een eerste conclusie is dat de regio Groot-Poperinge het tijdens de Eerste Wereldoorlog zwaarder te verduren heeft gehad dan de meesten denken. De regio lag weliswaar achter het front, maar is niet gevrijwaard gebleven van ellende en problemen. Een tweede conclusie situeert zich bij de brouwers in Groot-Poperinge. Ze zijn er met hun stagnerende aantal, desondanks de grondstoftekorten en ontoereikende infrastructuur, toch in geslaagd om aan de gestegen vraag naar bier te voldoen. Ten derde kan besloten worden dat er weldegelijk hop werd geteeld tijdens de oorlog in Poperinge, ondanks het dalende areaal en het feit dat ze over onvoldoende materiaal beschikten. De vierde en laatste conclusie is dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog in Groot-Poperinge van een slechte kwaliteit was en van een lage densiteit was. Het bier dat toen geproduceerd werd, lijkt in de verste verte niet op de bieren die we op vandaag kennen.

Met de drie praktische uitwerkingen zijn we er verder in geslaagd om dit aparte onderwerp op een aantrekkelijke manier over te brengen bij en vooral toegankelijk te maken voor volwassenen en jongeren.

Verder willen we dit werk besluiten met de boodschap dat het zeer boeiend was om historisch onderzoek van langere adem te kunnen verrichten. Het was een hels en enorm uitputtend proces, maar het was het allemaal absoluut meer dan waard.

## 6 Epiloog

De volgende beoogde basiscompetenties werden gerealiseerd tijdens de uitwerking van deze bachelorproef:

### 1. De leraar als begeleider van leer-en ontwikkelingsprocessen

*1.13. Leer- en ontwikkelingsprocessen opzetten vanuit de specifieke inhoud van het vakgebied en vanuit vakoverschrijdende invalshoek.*

Met de interactieve, educatieve rondleiding in het museum zijn de specifieke vakinhouden die aan bod komen in het schriftelijke luik, omgezet naar leer- en ontwikkelingsprocessen voor leerlingen. De rondleiding biedt veel variatie in werkvormen, aanpak en bronnenmateriaal. Hierbij zijn er aanknopingspunten met vakken zoals aardrijkskunde, Frans, Nederlands en wiskunde.

### 3. De leraar als inhoudelijk expert

*3.1. De domeinspecifieke kennis en vaardigheden op bachelor-niveau beheersen, verbreden en verdiepen.*

Voor ik aan het onderzoek begon, wist ik bitter weinig af over hop en bier. Geleidelijk aan heb ik me ingewerkt in de materie en heb ik mijn kennis over het thema sterk uitgebreid. Ik heb geprobeerd om me zo grondig mogelijk in te werken in de materie.

### 5. De leraar als onderzoeker en als innovator

*5.1. Vernieuwende elementen aanwenden en aanbrenge*

Deze bachelorproef omvat een stukje uit de geschiedenis dat nog nooit eerder is onderzocht. In het verleden werd al onderzoek verricht naar deze aspecten vóór en na de oorlog. De oorlogsjaren zelf werden nog niet bestudeerd. Er is heel wat archief- en opzoekwerk aan te pas gekomen, maar ik ben trots dat ik erin geslaagd ben om met dit onderzoek enkele hiaten over het onderwerp op te vullen.

### 8. De leraar als partner van externen

*8.3. Onder meer met het oog op gelijke onderwijskansen en in overleg met collega's, contacten leggen, communiceren en samenwerken met de breed sociale-culture sector.*

Tijdens het uitwerken van deze bachelorproef, ben ik met tal van nieuwe mensen in contact gekomen. Als bewijs verwijs ik graag naar mijn woord vooraf. Het was voor mij heel fijn om contact te leggen en samen te werken met tal van gepassioneerden die werkzaam zijn in de sociaal-culturele sector. Door deze ervaring ben ik ook veel vaardiger geworden in het contact leggen met mensen.

## **10. De leraar als cultuurparticipant**

Deze basiscompetentie spreekt voor zich. De praktische uitwerking heeft een culturele waarde en zal zeker gebruikt worden door zowel leerlingen als volwassenen in de toekomst.

## **11. De leraar als beziel(en)de persoon**

De weg naar dit eindresultaat is niet gemakkelijk geweest. Ik heb een hobbelig traject afgelegd, vol met ups en downs, maar ik ben trots dat ik desondanks alles in mijn opzet geslaagd ben. De vele uren archiefwerk waren soms slopend en lastig, maar ik heb nooit opgegeven. Dit kan volgens mij alleen maar als je je voor de volle honderd procent inzet en als je enorm gedreven en intrinsiek gemotiveerd bent.

## **7 Bijlagen**

- 7.1. Bijlage 1: Verwerking gegevens uit 'Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale' door Philippe Vander Maelen (1836)
- 7.2. Bijlage 2: Brouwerijen en hopareaal België (1895-1900)
- 7.3. Bijlage 3: Brouwerijen en hopareaal Groot-Poperinge (1895-1900)
- 7.4. Bijlage 4: Brouwerijen Groot-Poperinge voor, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog
- 7.5. Bijlage 5: Oogst stadshop en gemeentehop 1915
- 7.6. Bijlage 6: Oogst stadshop en gemeentehop 1916
- 7.7. Bijlage 7: Oogst stadshop en gemeentehop 1917
- 7.8. Bijlage 8: Oogst stadshop en gemeentehop 1918

## 7.1 Bijlage 1: Verwerking gegevens uit 'Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale' door Philippe Vander Maelen (1836)<sup>191</sup>

plaatsnaam	aantal brouwerijen in 1836	bevolking in 1836	gemiddelde	aantal boerderijen in 1836	aanwezigheid waterlopen
<i>Poperinge</i>	14	10 044	718	294	Schipvaart loopt door Poperinge (zijrivier van de IJzer)
<i>Proven</i>	2	1460	730	79	Geen enkele beek of stroom
<i>Reningelst</i>	2	2055	1028	125	Hazebeek, Roobaerdbeek, Grootebeek, Roodenhillebeek
<i>Roesbrugge-Haringe</i>	4	1963	491	70	IJzer loopt door Haringe
<i>Krombeke</i>	3	953	318	64	Geen enkele beek of stroom
<i>Watou</i>	4	2735	238	153	Enkele onbelangrijke beekjes

<b>TOTAAL</b>	29	19 210	663	786	/
---------------	----	--------	-----	-----	---

<sup>191</sup> Eigen berekening met gegevens uit: Vander Maelen, P. (1836). *Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale*. Bruxelles: l'établissement géographique Faubourg de Flandre.

## 7.2 Bijlage 2: Brouwerijen en hopareaal België (1895-1900)<sup>192</sup>

provincie	aantal <i>brouwerijen in</i> 1896	aantal mouterijen in 1896	aantal <i>brouwerijen- mouterijen in</i> 1896	bevolking in 1900	gemiddelde (één brouwerij per ... inwoners)	aantal hectare hop in 1895	totale landbouw oppervlakte in hectare in 1896
<i>Antwerpen</i>	145	11	151	819 159	2768	2,31	235 909,04
<i>Brabant</i>	201	21	246	1 263 535	2827	1 486,09	290 274,55
<i>Henegouwen</i>	301	7	298	1 142 954	1909	86,63	331 418,31
<i>Limburg</i>	101	3	25	240 796	1912	0,25	215 014,25
<i>Luik</i>	98	5	24	826 175	6772	6,17	257 957,18
<i>Luxemburg</i>	35	/	23	219 210	3780	0,42	400 585,54
<i>Namen</i>	106	4	74	346 512	1926	1,23	336 623,49
<i>Oost- Vlaanderen</i>	182	14	393	1 029 971	1792	624,22	249 304,46
<i>West- Vlaanderen</i>	206	8	309	805 236	1564	1 497,30	290 427,52
<b>TOTAAL</b>	<b>1375</b>	<b>73</b>	<b>1534</b>	<b>6 693 548</b>	<b>2294</b>	<b>3 704,62</b>	<b>2 607 516,34</b>

<sup>192</sup> Eigen berekening met gegevens uit: LOKSTAT. (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken*. Internet, 2014-02-01 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).



### 7.3 Bijlage 3: Brouwerijen en hopareaal Groot-Poperinge (1895-1900)<sup>193</sup>

plaatsnaam	aantal brouwerijen in 1896	bevolking in 1900	gemiddelde	aantal hectare hop in 1895	totale landbouw oppervlakte in hectare in 1896
<i>Poperinge</i>	15	11 124	één brouwerij per 742 inwoners	609,78	4354,02
<i>Proven</i>	2	1797	één brouwerij per 890 inwoners	54,48	1226,85
<i>Reningelst</i>	2	2370	één brouwerij per 1185 inwoners	141,49	1925,63
<i>Roesbrugge-Haringe</i>	4	1854	één brouwerij per 464 inwoners	14,29	1125,40
<i>Krombeke</i>	3	1108	één brouwerij per 370 inwoners	25,30	825,78
<i>Watou</i>	5	3632	één brouwerij per 727 inwoners	144,64	2254,59
<b>TOTAAL</b>	<b>31</b>	<b>21 885</b>	<b>één brouwerij per 706 inwoners</b>	<b>989,98</b>	<b>11 712,27</b>

<sup>193</sup> Eigen berekening met gegevens uit: LOKSTAT. (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken: de Belgische samenleving in historische tellingen*. Internet, 2014-02-01 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).

## 7.4 Bijlage 4: Brouwerijen Groot-Poperinge voor, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog<sup>194 195</sup>

Brouwerijen	Voor de oorlog	1914 Mout stortingen in kilogram	1915 Mout stortingen in kilogram	1916 Mout stortingen in kilogram	1917 Mout stortingen in kilogram	1918 Mout stortingen in kilogram	Na de oorlog
Poperinge = 16 brouwerijen							
<i>Bataille</i>		60 350	166 625	134 100	?	?	
<i>Beck</i>		38 080	71 310	52 550	?	?	
<i>Depaepe</i>	overname 1904	2 880	800	0	?	?	overname 1921
<i>Devos A.</i>	vermeld in 1899	13 890	40 360	68 140	?	?	
<i>Devos G.</i>		55 085	103 910	79 360	?	?	
<i>Gantois</i>	° 1897 stoomketel 1913	3 960	35 300	39 390	?	?	inactief 1922 overname 1926
<i>Lahaye</i>	vermeld in 1892 stoomketel 1886	112 760	262 510	233 450	?	?	inactief 1954
<i>Masschelein</i>	vermeld 1899 stoomketel 1908	38 680	70 780	72 750	?	?	inactief 1944
<i>Onraedt</i>	stoommachine	33 750	104 505	68 770	?	?	

<sup>194</sup> Friedrich, M. (1994). *Brauerei-Verzeichnis Belgiën*. Heidelberg: Förderergemeinschaft von Brauerei-Werbemittel Sammlern e.V.

<sup>195</sup> Rijksarchief België. (s.d.). *Archief Jean-François Maes (1873-1957) en de archieven van aanverwanten*, S.I.

	1883						
<i>Parret</i>	vermeld 1892 overname 1914	90 360	95 124	88 250	?	?	
<i>Pyck</i>	° 1903 stoomketel 1904 gasmotor 1910	49 043	187 670	196 170	?	?	nieuwe stoomketel 1920 inactief 1954
<i>Rommens F.</i>	vermeld 1899	17 500	41 460	24 010	?	?	inactief 1925
<i>Rommens Gebr.</i>	overname 1913 overname 1914 door Rommens M.	49 820	77 990	73 100	?	?	
<i>Ryspeert</i>	vermeld 1892 overname 1914 Lammeront	16 200	67 200	64 100	?	?	stoomketel 1922
<i>Van Eecke</i>	° 1892	15 660	81 290	48 600	?	?	inactief 1944
<i>Vandenbergh</i>	° 1879 stoommachine 1879	74 780	80 020	63 550	?	?	inactief 1932
Proven = 2 brouwerijen							
<i>Buistraen</i>	vermeld 1892	12 350	39 930	41 910	?	?	overname 1925
<i>Verfaillie</i>	vermeld 1892	30 790	99 740	129 880 plaatsing benzinemotor 1916	?	?	
Roesbrugge-Haringe = 4 brouwerijen							
<i>Pil – De Vloot</i>	overname 1903	15 540	70 400	76 030	?	?	
<i>Ruysen</i>	vermeld 1892	27 620	110 790	140 500	?	?	overname 1929
<i>Vandenbergh</i>	vermeld 1892	9 205	17 680	19 540	?	?	overname 1921

<i>Société Coopérative "De Verbroedering"</i>	overname 1913	54 100	146 490	138 090	?	?	
Krombeke = 3 brouwerijen							
<i>Allewaert</i>	vermeld 1892	4 500	37 395	73 920	?	?	
<i>Derycke</i>	overname 1895	11 470	21 660	24 500	?	?	overname 1921
<i>Eeuwaert</i>	vermeld 1892	9 990	26 670	47 600	benzinemotor 19 april 1917	?	
Watou = 6 brouwerijen							
<i>Deheegher</i>		15 930	41 890	28 870	?	?	
<i>Depaers</i>		15 259	35 178	42 136	?	?	
<i>Labey</i>		12 970	33 460	28 290	?	?	
<i>Mostaert</i>		6 250	14 430	12 800	?	?	
<i>Petyt</i>		36 050	78 650	120 280	?	?	
<i>Van Eecke</i>		33 740	91 750	111 150	stoommachine 19 april 1917	?	
Reningelst = 1 brouwerij							
<i>Six</i>		?	?	?	?	?	

## 7.5 Bijlage 5: Oogst stadshop en gemeentehop 1915<sup>196</sup>

MAAND	JAAR	STADSHOP IN KILOGRAM	GEMEENTEHOP IN KILOGRAM
september	1915	19 349 kg	
oktober	1915	47 116,50 kg	
november	1915	26 041 kg	130 kg
december	1915	1144 kg	
januari	1916	8789 kg	
februari	1916	9143,50 kg	
maart	1916	13 251,50 kg	
april	1916		
mei	1916	2707 kg	
juni	1916	1789,50 kg	
juli	1916		
augustus	1916	4206,50	
september	1916		
oktober	1916		
november	1916	753,50 kg	
december	1916	8704 kg	
<b>TOTAAL VOOR 16 MAANDEN</b>		142 955 kg	130 kg

<b>TOTALE OOGST VOOR HET SEIZOEN 1915</b>	<b>143 085 kg</b>
---	-------------------

<sup>196</sup> Eigen berekening met gegevens uit het Stadsarchief van Poperinge

## 7.6 Bijlage 6: Oogst stadshop en gemeentehop 1916<sup>197</sup>

MAAND	JAAR	STADSHOP IN KILOGRAM	GEMEENTEHOP IN KILOGRAM
september	1916	26 836 kg	2119,50
oktober	1916	52 239,50 kg	1269
november	1916	80 940,50 kg	
december	1916	45 560 kg	990
januari	1917	22 325,50 kg	
februari	1917		
maart	1917		211
april	1917	2183 kg	293,50
mei	1917	2288,50 kg	
juni	1917		
TOTAAL VOOR 10 MAANDEN		232 373 kg	4 883 kg

<b>TOTALE OOGST VOOR HET SEIZOEN 1916</b>	<b>237 256 kg</b>
---	-------------------

<sup>197</sup> Eigen berekening met gegevens uit het Stadsarchief van Poperinge

## 7.7 Bijlage 7: Oogst stadshop en gemeentehop 1917<sup>198</sup>

MAAND	JAAR	STADSHOP IN KILOGRAM	GEMEENTEHOP IN KILOGRAM
september	1917	4524 kg	
oktober	1917	49 061,50 kg	4901 kg
november	1917	29 943 kg	
december	1917	2204,50 kg	
januari	1918	17 834,50 kg	
februari	1918	17 555,50 kg	
maart	1918	3143,50 kg	

<b>TOTAAL VOOR 7 MAANDEN</b>	124 266,50 kg	4901 kg
------------------------------	---------------	---------

<b>TOTALE OOGST VOOR HET SEIZOEN 1917</b>	<b>129 167,50 kg</b>
---	----------------------

<sup>198</sup> Eigen berekening met gegevens uit het Stadsarchief van Poperinge

## 7.8 Bijlage 8: Oogst stadshop en gemeentehop 1918<sup>199</sup>

MAAND	JAAR	STADSHOP IN KILOGRAM	GEMEENTEHOP IN KILOGRAM <sup>200</sup>
september	1918		<i>niet gekend</i>
oktober	1918	17 154,50 kg	<i>niet gekend</i>
november	1918	39 458 kg	<i>niet gekend</i>
december	1918	17 665,50 kg	<i>niet gekend</i>
januari	1919	39 989,50 kg	<i>niet gekend</i>
februari	1919	3289,50 kg	<i>niet gekend</i>
maart	1919	2666,50 kg	<i>niet gekend</i>
april	1919	3351 kg	<i>niet gekend</i>
mei	1919	1567 kg	<i>niet gekend</i>
juni	1919	9786,50 kg	<i>niet gekend</i>
juli	1919	615 kg	<i>niet gekend</i>
augustus	1919	6259 kg	<i>niet gekend</i>

<b>TOTAAL VOOR 12 MAANDEN</b>	141 802 kg	<i>niet gekend</i>
-------------------------------	------------	--------------------

<b>TOTALE OOGST VOOR HET SEIZOEN 1918</b>	<b>141 802 kg<sup>201</sup></b>
---	---------------------------------

<sup>199</sup> Eigen berekening met gegevens uit het Stadsarchief van Poperinge

<sup>200</sup> Voor de gemeentehop van 1918 zijn er geen cijfers gekend.

<sup>201</sup> Dit is jammer genoeg een onvolledig en fragmentarisch cijfer, aangezien er geen cijfergegevens voor de gemeentehop van dit jaar bekend zijn.



## 8 Literatuurlijst

### 8.1. Archieven

*8.1.1. Provinciaal archief Brugge*

*8.1.2. Rijksarchief Brugge*

*8.1.3. Stadsarchief Ieper*

*8.1.4. Stadsarchief Poperinge*

### 8.2. Boeken

*8.2.1. Uitgegeven werken*

*8.2.2. Onuitgegeven werken*

### 8.3. Elektronische bronnen

### 8.4. Mondelinge bronnen

### 8.5. Tijdschriften

## 8.1 Archieven

### 8.1.1 Provinciaal archief Brugge

- × Dossiers gevaarlijke, ongezonde of hinderlijke inrichtingen provincie West-Vlaanderen
  - 1997/101: A.3. – G.B.
  - 1998/6: A.3. – G.B.
  - 2005/26: A.3. – Klasse 2 G.B.
  - 2007/16: A.3. – Klasse 2 G.B.
  - 2007/25: A.3. – Klasse 2 G.B.
  - 2007/31: A.3. – Klasse 2 G.B.

### 8.1.2 Rijksarchief Brugge

- × Voorlopige inventaris van het archief van Jean-François Maes (1873-1957) en van de archieven van aanverwanten (BE-A0513\_101775\_100388\_DUT)
  - 530. Stukken betreffende het aankopen, invoeren, transporteren en verdelen van gist. 1917-1919, z.d.  
1917-1919
  - 552. Minuten van uitgaande opeisingsbevelen en teruggestuurde opeisingsbevelen betreffende het leveren van gerst aan brouwerijen en mouterijen. 1917-1918, z.d.  
1917-1918
  - 575. Stukken betreffende het opeisen van de magazijnen van brouwerij Feys-Callewaert voor het opslaan van voorraden. 1918-1919, z.d.  
1918-1919
  - 584. Briefwisseling met indicateur betreffende het invoeren van mout uit het buitenland voor de brouwerijen. 1917-1918, z.d.  
1917-1918

- 596. Ingekomen brief van Cyriel Feys-Callewaert betreffende een brand in zijn brouwerij-mouterij en het eventueel toekennen van een ereteken aan drie vrijwilligers die spontaan de brand trachtten te blussen. 1915  
1915
- 601. Ingekomen brieven en staten van mouterijen betreffende door landbouwers geleverde hoeveelheid gerst. 1917-1918.  
1917-1918
- 640. Ingekomen brieven en andere stukken betreffende vragen van brouwers om mout, hop en soms cokes voor het brouwen van bier. 1917-1919, z.d.  
1917-1919
- 666. Stukken betreffende bijeenkomsten van de Commission des Brasseries en reglementen voor het brouwen van bier. 1916-1918, z.d.  
1916-1918

× Ressort Brugge – Hedendaagse periode

- TBO 086. Bakker, C., (1992) Archief De Panne onbezet België, 1914-1918. Brussel, nr. 45: gerechtelijke vervolgingen (politie), 1918; strafveroordelingen en aanvragen tot strafonthefingen van burgers, 1917.

### 8.1.3 Stadsarchief Ieper

× Tijdschriften

- Petit, M. (1969). De Britse zone te Poperinge en omstreken. *De Gidsenkring*, 5 (7), pp. 22-31.

### 8.1.4 Stadsarchief Poperinge

- × Inventaris van het archief van de Eerste Wereldoorlog – Militair Archief Britse Rijk (1915-1918) door Sofie Gouwy – Poperinge 2013
  - 1. Verslagen van de MF Police (Military Foot Police) aan de APM (Assistant Provost Marshal) van Poperinge over invallende granaten (shells) en daardoor veroorzaakte schade en gewonden, diefstal van goederen, aanwezigheid zonder toestemming, nemen van foto's zonder toestemming, stelen van kledij, waarnemen van vijandelijke vliegtuigen, neerschieten van loslopende honden,

inbraak, arrestatie van deserteurs, flauwvallende soldaten, slechte staat van huizen, verboden verkeer, vinden van legermateriaal op straat, aanwezigheid van een wijnkelder, losgebroken paarden en ezels en doden door instortingen.

1916-1918

- 2. Brieven per telegram van Gouverneur Janssens de Bisthoven aan de burgemeester van Poperinge betreffende burgerwachten, verlichting, verraad, tyfus, doorgangsbewijzen, vervoer, zeppelins, vluchtelingen, verblijfsvergunningen, vervoer en prijzen van eetwaren en het volgen van de legertroepen per auto en motor  
1914-1915

- 76. Omzendbrieven van Gouverneur van West-Vlaanderen Janssens de Bisthoven betreffende krijgsvergoedingen, dienstneming als vrijwilliger, verkoop van tarwe en meel, stelen van de oogst, prijzen van eetwaren, oproepen van de burgerwacht, levering van benzine voor dorsmolens, ontmoetingen met de vijand, sluitingsuren voor herbergen, oorlogsverklaring, het verbod op wapendracht voor de burgerwacht, onderproductie der maalderij, bevoorrading, Duitse en Oostenrijkse onderdanen, vervoer van levensmiddelen, invoer van Hollands vee, kunstschaten, het voorkomen van tyfus en andere besmettelijke ziekten, het ontruimen van niet bezette gebieden, betaling logementkosten voor de soldaten, vluchtelingen, kosten van lager onderwijs en verlaging van de dienstplichtleeftijd.

1914-1917

- 434. Lijsten van inwoners en vluchtelingen en Poperinge en van de inwoners die vluchtelingengeld krijgen.

1917

- 548. Register van aankomst en vertrek van vluchtelingen in Poperinge  
1919

× Inventaris Archief Hopinstituut

- Overzichtstabellen van stadshop, binnengebracht door telers bij de stadswegschaal, gewogen en gekeurd door de stedelijke weegschaal, 1921-1941.

- 8. 1914, *Houblon récolte*, nummers 1-2416
- 9. 1914, *Houblon récolte*, nummers 2417-5229
- 10. 1914, *Houblon récolte*, nummers 5230-8465
- 11. 1915, *Houblon récolte*
- 12. 1917, *Houblon récolte*

- 13. 1918, *Houblon village récolte*
  - 14. 1919, *Stadshop récolte*
- Overzichtstabellen van gemeentehop, binnengebracht door telers bij de stadsweegschaal, gewogen en gekeurd door de stedelijke weegschaal, 1909-1947.
  - 43. 1913-1917, *Houblons gemeente hop*
- × Bevolkingsboeken Poperinge 1910-1920
- × Bevolkingsboeken Reningelst 1910-1920
- × Bevolkingsboeken Krombeke 1910-1920
- × Bevolkingsboeken Roesbrugge-Haringe 1910-1920
- × Bevolkingsboeken Proven 1910-1920
- × Bevolkingsboeken Watou 1910-1920

## 8.2 Boeken

### 8.2.1 Uitgegeven werken

Bartlett, V. (1917). *Mud and Khaki Sketches from Flanders and France*. London.

Becuwe, F. (1998). *De Roo(d)kop van Sint-Joris: De mouterij-brouwerij Sint-Joris in Reningelst (19<sup>de</sup>-20<sup>ste</sup> eeuw)*. Alveringem: Westhoek – Monumenten vzw, Mout - & Brouwhuis “de Snoek”.

Becuwe, F. (2009). *Bier aan het IJzerfront*. Brugge: De Klaproos.

Braet, J. (2006). *Geschiedenis van brouwerij De Leeuw in Aartrijke*. Zedelgem: gemeentebestuur.

Calderón, A. (2009). *Bieren en brouwerijen van België*. Gent: Mens & Cultuur Uitgevers.

Cheyns, M. (2009). *Kort, rap & zonder blad: Hoppepluk tussen 1880 en 1960*. Brugge: De Klaproos.

Couttenye, S., van den Steen, J. (2006). *De smaak van het bier*. Leuven: Davidsfonds.

Coutteyne, S. (2013). *Biergastronomie uit de Westhoek*. Oostkamp: Stichting Kunstboek.

Daeleman, P. (1996). *En de Brouwer... hij Brouwde voort: Een korte schets van de Belgische brouwerij-problematiek tijdens de Tweede Wereldoorlog*. Alveringem: Westhoek – Monumenten vzw, Mout - & Brouwhuis “de Snoek”.

De Backer, F. (1934). *Longinus*. Arnhem: Van Loghum Slaterus.

De Bruyne, T. (1994). *Soldatentaal 1914-1918*. Aartrijke: Decock.

Degrande, G. (2009). *Tournée Generale: de geheimen van het Belgische bier*. Leuven: Van Halewyck.

Deneire, B. (1994). *Zeven x hop*. Brugge: De Klaproos.

Depoorter, C., Cossey, S., Tillie, W. (1987). *De oorlog achter het front: 1914-1918*. S.l. De Kring voor Heemkunde “Aan de Schreve”.

De Schaepdrijver, S.(2013). *De Grote Oorlog: het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Amsterdam: Atlas Contact.

Devliegheer, L. (1972). *Oorlogsdagboeken uit de streek tussen IJzer en Leie*. Brugge: Genootschap voor Geschiedenis.

Elfnovembergroep. (1985). *Van den grooten oorlog*. Kemmel: Malegijs.

Empey, A. G. (1917). *Over the top*. New York: G.P. Putnam's Sons.

Floyd, T.H. (1917). *At Ypres with Best-Dunkley*. London.

Friedrich, M. (1994). *Brauerei-verzeichnis Belgiën*. Heidelberg: Förderergemeinschaft von Brauerei-Werbemittel Sammlern e.V.

Louagie, J., Nolf, K. (1998). *De Eerste Halte na de Hel: Talbot House Poperinge*. Tielt: Lannoo.

Macdonald, L. (1993). *They called it Passchendaele: The Story of the Battle of Ypres and of the Men Who Fought in it*. London: Penguin Books.

- Munro, E. (2010). *Diaries of a Stretcher-Bearer 1916-1918*. Brisbane: Boolarong Press.
- Patroons, W., Dufour, G. (1979). *Bier*. Antwerpen: Standaard Uitgeverij.
- Perrier-Robert, A., Fontaine, C. (1996). *België door het bier, het bier door België*. Esch-sur-Alzette: Schortgen.
- Tillie, W. (1987). *De kroniek van Groot-Poperinge*. Poperinge: Davidsfonds.
- Tulfer, J. H. (1986). *Belgische biergids met brouwerijhistoriek en brouwtechniek*. Antwerpen: Nieuwe Media Producties.
- Vandewalle, C. (2004). *De bierslag van Zanniken*. De mouterij-brouwerij St.-Louis in Lo (19<sup>de</sup>-20<sup>ste</sup> eeuw). Alveringem: Mout-& Brouwhuis de Snoek.
- Vandewalle, C. (2005). *De Kerels van Nevejan: De brouwersfamilie Nevejan in Diksmuide, Beerst en Krombeke (19<sup>de</sup> – 20<sup>ste</sup> eeuw)*. Alveringem: Westhoek – Monumenten.
- Vandewalle, C., Lievens, R. (2006). *Brouwer, kan ik geen bier krijgen?* Alveringem: Westhoek – Monumenten.
- Vander Maelen, P. (1836). *Dictionnaire géographique de la Flandre Occidentale*. Bruxelles: l'établissement géographique Faubourg de Flandre.
- Van Royen, H. (2007). *Cette usine nommé la blanche: de brouwerij van de abdij Sint-Sixtus en de Trappist Westvleteren (1839-...)*. Alveringem: Westhoek – Monumenten.
- Van Schaik, J. (1993). *Groot zelf bierbrouwboek*. Utrecht: Kosmos.
- Van Walleghem, A. (1964). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: eerste deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge.
- Van Walleghem, A. (1965). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: tweede deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge.
- Van Walleghem, A. (1967). *De oorlog te Dickebusch en omstreken: derde deel*. Genootschap voor Geschiedenis: Brugge.
- Verlinden, H. (1933). *Leerboek der gistingsnijverheid uit de praktijk en voor de praktijk*. Brecht: L. Braeckmans.
- Webb, T., Beaumont, S. (2012). *Bier: de wereldatlas*. Houten: Terra Lannoo.

## 8.2.2 Onuitgegeven werken

AMDA. (s.d.). *Registre de Consistance des Usines*, fol. 18. De aanpassing werd op 15 maart 1900 doorgegeven en toegevoegd aan de verklaring van 1895.

Centrum Agrarische Geschiedenis. (2014). *Brochure rondreizende expo 'Boter bij de vis'*. Leuven.

De Craene, K., Van Nieuwenhuyse, K. (2009). *Ancien régime: middeleeuwen*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout.

De Craene, K., Van Nieuwenhuyse, K. (2010). *Syllabus nieuwste tijd*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout.

Joye, E. (1914-1918). *Eenige losse Aanteekeningen over den oorlog 1914-1918*. Westvleteren: Sint-Sixtusabdij.

Provinciebestuur West-Vlaanderen dienst Economie. (s.d.). *Hop. Ook bij jou in de klas! Een inspirerende lesmap over een net alledaags onderwerp*. S.I.

Rijksarchief België. (s.d.) *Archief Jean-François Maes (1873-1957) en de archieven van aanverwanten*, S.I.

Reglementen. (s.d.). *De maaltijden*, Boek VIII, Hoofdstuk VIII § 374-376, p. 306.

Schotte, L. (s.d.). *Haalbaarheidsstudie labo in een artisanale brouwerij*. Kortrijk: Hogeschool West-Vlaanderen.

Tillie, W. (2001). *Abdij-Kazerne Sint-Sixtus 1914 – 1918: Dagboek aantekeningen door Broeder Victor Van Staten, Pater Ludovicus, Maria De Cleyn en Edmundus Joye*. S.I.

Van Staten, V. (1914-1918). *Dagboek van den oorlog voor zooverre het betrekking heeft tot ons huis en omgeving*. Westvleteren: Abdij St.-Sixtus.

Vandermarliere, G. (2002). *De hoppecruyttuin of 't hommelhof*. S.I.

Vandermarliere, G. (2008). *De kroniek van de Poperingse hoppeteelt 1886-1900*. Poperinge: De Keteniers.

Vandermarliere, G. (2009). *De kroniek van de Poperingse hoppeteelt 1900-1913*. Poperinge: De Keteniers.

Van Haesbroeck, J. (1997). *De Krijter: jaarboeken 1997-1998 verzameld werk*. Brasschaat: De Kaeck.



Vanbeveren, H. (2006). *Geloof onder vuur? Sint-Sixtus: een abdij en haar bewoners tijdens de Eerste Wereldoorlog in onbezette België*. Gent: Universiteit Gent.

Vande Ginste, S., Pacco, C. (2009). *Syllabus oude nabije oosten: Mesopotamië en Egypte*. Torhout: Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout.

Vandenbogaerde, S. (2010). *Een kijk op de administratiefrechtelijke organisatie van het 'etappengebied' tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Gent: Universiteit Gent - Faculteit Rechtsgeleerdheid.

Verwinnen, K. (2007). *B(r)ouwhistorisch en vergelijkend onderzoek naar brouwerij Loriers te Hoegaarden*. Antwerpen: Hogeschool Antwerpen.

Wullus, N. (1987). *Poperinge, hoppestad*. Gent: onuitgegeven graduaatsverhandeling Provinciaal Instituut voor Hoger Onderwijs.

### 8.3 Elektronische bronnen

Abdij der trappisten van Westmalle. (s.d.). *De 'strikte observantie' en de trappisten*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.trappistwestmalle.be/nl/page/observantie.aspx>).

Ansichtskarten-center. (s.d.). *Niedliche Kleine Dingerchen – Läuse – Soldat hält*. Internet, 2014-04-05 ([http://www.ansichtskartencenter.de/webshop/shop/ProdukteBilder/14087/AK\\_12043199\\_gr\\_1.jpg](http://www.ansichtskartencenter.de/webshop/shop/ProdukteBilder/14087/AK_12043199_gr_1.jpg)).

Belgian Brewers. (s.d.) *Fier op ons bier*. Internet, 2014-02-01 (<http://www.belgianbrewers.be/nl/nieuws/actualiteit/article/campagne-fier-op-ons-bier>).

Belgische hop. (s.d.). *Hopareaal*. Internet, 2014-04-08 (<http://www.belgischehop.be/hopareaal>).

Belgische overheid. (s.d.). *De herdenking van de Eerste Wereldoorlog in België*. Internet, 2014-04-19 (<http://www.be14-18.be/nl>).

Bierwoordenboek. (s.d.). *Lekbier*. Internet, 2014-03-14 (<http://www.bierwoordenboek.com/Lekbier.ashx>).

Bierwoordenboek. (s.d.). *Stortbier*. Internet, 2014-03-14 (<http://www.bierwoordenboek.com/Stortbier.ashx>).

Christiaens, M. (2012). *Poperinge: vierdaagse aan de IJzer. Dag 2: ora et labora*. Internet, 2014-04-22 (<http://blogimages.bloggen.be/voetstukjes/attach/162189.pdf>).

Debrouwer, K. (s.d.). *Afbeelding: De verwoeste stad Ieper*. Internet, 2014-05-22 ([http://members.home.nl/keesdebrouwer/eerste\\_wereldoorlog/04\\_op\\_het\\_slagveld.htm](http://members.home.nl/keesdebrouwer/eerste_wereldoorlog/04_op_het_slagveld.htm)).

Delcampe. (s.d.). *Etiket Piedbœuf blond*. Interent, 2014-04-22 (<http://www.delcampe.net/page/item/id,0095548467,language,D.html>).

Delcampe. (s.d.). *Etiket Piedbœuf bruin*. Internet, 2014-04-22 (<http://www.delcampe.net/page/item/id,95551147,var,Etiket-bier-Belgie--etiquette-Belge-brouwerij-brasserie-Piedboeuf-Jupille-Piedboeuf-Bruin-Foncee-75cl,language,D.html>).

Delcampe. (s.d.). *Les Poux et les Boches - Deux vermines difficiles à faire disparaître*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.delcampe.net/page/item/id,211861345,var,THEMES--MILITARIAT--Les-Poux-et-les-Boches--Deux-vermines-difficiles-a-faire-disparaitre,language,E.html#.Uz6R8l63Ezg>).

Forum Eerste Wereldoorlog. (s.d.). *Afbeelding: herberg tijdens de Eerste Wereldoorlog*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.forumeerstewereldoorlog.nl/viewtopic.php?t=18783&sid=89219370de13f95a3c65d399914a026b>).

Forum Eerste Wereldoorlog. (s.d.). *Het Chinese Labour Corps aan het Westelijk Front*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.eerstewereldoorlog-2014-2018.nl/thread-1526.html>).

Frisk, F. (s.d.). *Postcards from the Great War from the Colby College WWI Collection: Septimus E. Scott: Lifebuoy Soap*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.sarahfrisk.net/PostcardsFromTheGreatWar/?p=974>).

Het Belang van Limburg. (s.d.). *Afbeelding: Talbot House*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.hbvl.be/opinie/graffiti/talbot-house.aspx>).

History. (s.d.). *World War I: Trench Warfare Photo Gallery and related media*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.history.com/photos/world-war-i-trench-warfare.#>).

Horecasupport. (s.d.). *Afbeelding Pilsbier*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.horecasupport.be/nl/merken/jupiler/downloads/>).

Imperial War Museum. (s.d.). *Afbeelding: The British Army on the Western Front 1914-1918*. Internet, 2014-05-22 (<http://m.iwm.org.uk/collections/item/object/205079330>).

In Flanders Fields. (s.d.). *In de voetsporen van Achiel Van Walleghem*. Internet, 2014-04-17 (<http://www.inflandersfields.be/nl/in-de-voetsporen-van-achiel-van-walleghem>).

Infoweb. (s.d.). *Afbeelding De Groote Oorlog 2014-2018*. Internet, 2014-05-22 (<http://infoweb.pbonline.be/wp-content/uploads/2013/12/banner-2014-18.jpg>).

Knack. (2012). *Afbeelding: voetballende soldaten*. Internet, 2014-05-22 (<http://kw.knack.be/west-vlaanderen/nieuws/algemeen/brief-uit-1914-heeft-het-overkerstvoetbal-tussen-engelse-en-duitse-soldaten-in-ieper/article-4000226172084.htm>).

LOKSTAT (s.d.). *De Historische Databank van Lokale Statistieken: de Belgische samenleving in historische tellingen*. Internet, 2014-03-02 ([http://www.lokstat.ugent.be/lokstat\\_start.php](http://www.lokstat.ugent.be/lokstat_start.php)).

LOKSTAT. (s.d.). *Landbouwtelling 1896 Aalst: teelten nijverheidsgewassen*. Internet, 2014-04-08 ([http://www.lokstat.ugent.be/lt1895\\_nijverheidsgewassen.php?key=4&naam=Aalst%20\(Alost\)](http://www.lokstat.ugent.be/lt1895_nijverheidsgewassen.php?key=4&naam=Aalst%20(Alost))).

LOKSTAT. (s.d.). *Subsector fabricage van dranken: uitslagen gemeente Poperinge*. Internet, 2014-03-03 ([http://www.lokstat.ugent.be/it1896\\_gem\\_subsectoren.php?Key=2143&Sector=7&Subsector](http://www.lokstat.ugent.be/it1896_gem_subsectoren.php?Key=2143&Sector=7&Subsector)).

LOKSTAT. (s.d.). *Subsector fabricage van dranken: uitslagen gemeente Roesbrugge-Haringe*. Internet, 2014-03-03 ([http://www.lokstat.ugent.be/it1896\\_gem\\_subsectoren.php?Key=2250&Sector=7&Subsector=5](http://www.lokstat.ugent.be/it1896_gem_subsectoren.php?Key=2250&Sector=7&Subsector=5)).

Merriam-Webster. (s.d.). *Dictionary: 'town major'*. Internet, 2014-05-04 (<http://www.merriam-webster.com/dictionary/town%20major>).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2004). *Leerplan BSO derde graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/0405/2004-262.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/0405/2004-262.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2010). *Leerplan A-stroom eerste graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-007.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-007.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2010). *Leerplan BSO eerste graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-019.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-019.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2011). *Leerplan B-stroom eerste graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1112/2011-005.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1112/2011-005.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan BSO eerste graad maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-022.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-022.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan ASO tweede graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-010.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-010.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan KSO/TSO tweede graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-023.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-023.pdf)).

Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan BSO tweede graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-017.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-017.pdf)).

Ons Kookboek. (s.d.). *Afbeelding Geuze*. Internet, 2014-05-22 (<http://onskookboek.com/wp-content/uploads/2010/10/oude-geuze-boon.jpg>).

Sint-Sixtusabdij. (s.d.) *De Sint-Sixtusabdij van Westvleteren: situering in de geschiedenis van Europa*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.sintsixtus.be/nl/europa2.htm>).

Smaakvol plezier. (s.d.). *Afbeelding Rodenbach*. Internet, 2014-04-22 (<http://smaakvolplezier.be/beer/rodenbach/#.U44pYxaZPgl>).

Talbot House. (s.d.). *Geschiedenis*. Internet, 2014-04-22 (<http://www.talbothouse.be/nl/museum/history/little-paris>).

Tumblr. (s.d.). *Afbeelding trappist*. Internet, 2014-04-22 (<http://brewbokeh.tumblr.com>).  
University of Victoria Libraries. (2004). *JM's World War One Sketchbook 1917-1918 France & Belgium*. Internet, 2014-04-17 (<http://spcoll.library.uvic.ca/Digit/JM%20Web/categories/all/all.htm>).

Vandale. (s.d.). *Bier*. Internet, 2014-05-03 (<http://www.vandale.nl/opzoeken?pattern=bier&lang=nn#.U2T4L163Ezg>).

Veikkos Archiv. (s.d.). *Niedliche Kleine Dingerchen (Läuse)*. Internet, 2014-04-05 ([http://www.veikkos-archiv.com/index.php?title=Niedliche\\_kleine\\_Dingerchen\\_\(Läuse\)\\_001100123117](http://www.veikkos-archiv.com/index.php?title=Niedliche_kleine_Dingerchen_(Läuse)_001100123117)).

Vlaams Ministerie van Onderwijs en Vorming. (s.d.). *Secundair onderwijs: vakoverschrijdende eindtermen en ontwikkelingsdoelen - eindtermen*. Internet, 2014-05-01 (<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/vakoverschrijdend/>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (1999). *Leerplan tweede graad ASO/KSO 2u/week*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-1999-026.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (1999). *Leerplan tweede graad ASO/KSO 1u/week*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-1999-027.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2004). *Leerplan derde graad BSO maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Maatschappelijke%20vorming-2004-062.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2009). *Leerplan geschiedenis eerste graad*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-2009-037.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2011). *Leerplan maatschappelijke vorming eerste graad*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Mavo-2011-019.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan tweede graad BSO maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Maatschappelijke%20vorming-2012-011.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan tweede graad BSO project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/PAV-2012-014.pdf>).

Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan derde graad BSO project algemene vakken*. Internet, (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/PAV-2012-026.pdf>).

Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische Kranten*. Internet, 2014-03-02 (<http://www.historischekranten.be>).

Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1917-07-15/edition/null/page/2?query=hopteelt%20in%20onbezet%20België&sort=relevance>).

Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1918-10-01/edition/null/page/9?query=ploktijd&sort=relevance>).

Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/VEL/1914-04-01/edition/null/page/2?query=onze%20hophandel&sort=relevance>).

Westhoek verbeeldt. (s.d.). *Historische kranten*. Internet, 2014-04-09 (<http://www.historischekranten.be/issue/DPK/1918-10-01/edition/null/page/9?query=ploktijd&sort=relevance>).

Westtour. (s.d.). "*De soundtrack van 14-18*", diner met verhalen en liedjes uit de Grote Oorlog, Internet, 2014-05-22 (<http://www.westtoer.be/nl/dagtrips-voor-groepen/themas/de-soundtrack-van-14-18-diner-met-verhalen-en-liedjes-uit-de-groote>).

Wielinga, M. (s.d.). *Afbeelding: soldaten van de 9<sup>de</sup> Schotse Divisie in juli 1916*. Internet, 2014-05-22 (<http://www.wereldoorlog1418.nl/schotten/>).

Wielinga, M. (s.d.). *De Eerste Wereldoorlog 1914-1918*. Internet, 2014-04-19 (<http://www.wereldoorlog1418.nl/notendop/index.html>).

Wikimedia. (s.d.). *Afbeelding Otto von Bismarck*. Internet, 2014-05-04 ([http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e5/General\\_Otto\\_von\\_Bismarck.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e5/General_Otto_von_Bismarck.jpg)).

Wikimedia. (s.d.). *Afbeelding: Poperinge tijdens 1914-1915*. Internet, 2014-05-22 ([http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/05/Poperinge\\_1914.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/05/Poperinge_1914.jpg)).

Wikipedia. (s.d.). *Abdij*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Abdij>).

Wikipedia. (s.d.). *Benedictus van Nursia*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Benedictus\\_van\\_Nursia#De\\_regel\\_van\\_Benedictus](http://nl.wikipedia.org/wiki/Benedictus_van_Nursia#De_regel_van_Benedictus)).

Wikipedia. (s.d.). *Bier*. Internet, 2014-05-03 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Bier#Geschiedenis>).

Wikipedia. (s.d.). *Brouwen van bier*. Internet, 2014-04-18 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen\\_van\\_bier#Basisprincipes](http://nl.wikipedia.org/wiki/Brouwen_van_bier#Basisprincipes)).

Wikipedia. (s.d.). *Fumigation*. Internet, 2014-04-04 (<http://en.wikipedia.org/wiki/Fumigation>).

Wikipedia. (s.d.). *Mouterij*. Internet, 2014-03-03 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Mouterij>).

Wikipedia. (s.d.) *Sint-Sixtusabdij van Westvleteren*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij\\_van\\_Westvleteren](http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij_van_Westvleteren)).

Wikipedia. (s.d.). *Priorij*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Priorij>).

Wikipedia. (s.d.). *Garnizoensstad*. Internet, 2014-04-21 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Garnizoensstad>).

Wikipedia. (s.d.). *Gist*. Internet, 2014-04-18 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Gist>).

Wikipedia. (s.d.). *Hop (plant)*. Internet, 2014-04-08 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Hop\\_\(plant\)#Taxonomie](http://nl.wikipedia.org/wiki/Hop_(plant)#Taxonomie)).

Wikipedia. (s.d.). *Isidorus van Sevilla*. Internet, 2014-04-17 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Isidorus\\_van\\_Sevilla](http://nl.wikipedia.org/wiki/Isidorus_van_Sevilla)).

Wikipedia. (s.d.). *Louis Pasteur*, Internet, 2014-05-03 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Louis\\_Pasteur](http://nl.wikipedia.org/wiki/Louis_Pasteur)).

Wikipedia. (s.d.). *Mouterij*. Internet, 2014-03-02 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Mouterij>).

Wikipedia. (s.d.). *Priorij*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Priorij>).

Wikipedia. (s.d.). *Sint-Sixtusabdij van Westvleteren*. Internet, 2014-04-05 ([http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij\\_van\\_Westvleteren](http://nl.wikipedia.org/wiki/Sint-Sixtusabdij_van_Westvleteren)).

Wikipedia (s.d.). *Tafelbier*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/Tafelbier>).

Wikipedia. (s.d.). *QR-code*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/QR-code>).

World War 1 Postcards. (s.d.). *Picture postcards from the Great War 1914-1918*. Internet, 2014-04-05 (<http://www.worldwar1postcards.com/christmas-postcards.php>).

YouTube. (2012). *Bier: hoe het begon...*. Internet, 2014-05-22 (<https://www.youtube.com/watch?v=TVuM7IUbd4M>).

YouTube. (2012). *Het brouwproces van bier*. Internet, 2014-05-22 (<https://www.youtube.com/watch?v=Vo5dypGiFjM>).

YouTube. (2013). *Welcome yourself to Talbot House*. Internet, 2014-05-22 (<https://www.youtube.com/watch?v=4gQxauU6aD8>).

## 8.4 Mondelinge bronnen

Gesprekken met Chris Vandewalle, brouwerijhistoricus en brouwer, in februari, maart, april, mei en juni 2014.

Gesprekken met Bertin Deneire, beëdigd vertaler, secretaris van het Hopmuseum en lid van de Raad van Bestuur van Talbot House, in juli, augustus, september en oktober 2013 en februari, maart, april en mei 2014.

Gesprekken met Kristof De Craene, lector geschiedenis aan de Katholieke Hogeschool VIVES campus Torhout, in april, maart, mei, oktober, november en december 2013 en februari, maart, april, mei en juni 2014.

Gesprekken met Sofie Adriaen, conservator van het Hopmuseum, in april 2013 en februari, maart en april 2014.

Gesprekken met Peter Cleenewerck, stafmedewerker van het Hopmuseum, in maart en april 2014.

Gesprekken met Jan Louagie, secretaris en archivaris van Talbot House, in november 2013 en maart 2014.

Gesprekken met Wout en Benedikte Coutigny-Desmyter van 't Hoppecruyt in Proven in januari en februari 2014.

Gesprekken met Willy Tillie, ex-archivaris van het stadsarchief in Poperinge en gepassioneerd Eerste Wereldoorlogkenner, in juli en augustus 2013.

Gesprekken met Guido Vandermarliere in juli en augustus 2013.

## 8.5 Tijdschriften

Buckinx, R. (1966). Van bier, oorlog, Tommy's en een Vlaams(ch)e Leeuw. *Iepers Kwartier*, 2(1), 18-20.

Petit, M. (1969). De Britse zone te Poperinge en omstreken. *De Gidsenkring*, 5(7), 22-31.

Tillie, W. (2013). Britse soldaten in brouwerskuipen. *Aan de Schreve*, 43(2), 3-21.







**Campus Torhout**  
Sint-Jozefstraat 1  
8820 TORHOUT  
T 050 23 10 30





# Bier, hop en de Eerste Wereldoorlog

*Het verhaal van een populaire  
drank en haar bijzondere  
grondstof in de Groote Oorlog*

**TABLET EN TENTOONSTELLING**

katholieke hogeschool  
associatie KU Leuven

**vives**

## Campus Torhout

Naam	Elien Raes
Klas	3 FET
Begeleider	Kristof De Craene
Academiejaar	2013-2014





# Bier, hop en de Eerste Wereldoorlog

*Het verhaal van een populaire  
drank en haar bijzondere  
grondstof in de Groote Oorlog*

**TABLET EN TENTOONSTELLING**

katholieke hogeschool  
associatie KU Leuven



**Campus Torhout**

<b>Naam</b>	<b>Elien Raes</b>
<b>Klas</b>	<b>3 FET</b>
<b>Begeleider</b>	<b>Kristof De Craene</b>
<b>Academiejaar</b>	<b>2013-2014</b>

## Ten geleide

In deze aparte bundel komt de praktische uitwerking van de bachelorproef 'Hop, bier en de Eerste Wereldoorlog' aan bod. De uitwerking bestaat uit drie aparte delen, en alle drie zijn ze een praktische vertaling van het geleverde onderzoek.

Het eerste praktische deel houdt in dat er een vaste tentoonstelling komt in het Hopmuseum in Poperinge, die aansluiting vindt bij een rondreizende tentoonstelling met als werktitel 'Boter bij de vis' over de voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog. Het onderwerp van deze vaste tentoonstelling is uiteraard 'Hop, bier en de Eerste Wereldoorlog' en laat de bezoekers toe om zich een beeld te vormen van de plaatselijke voedsel- en landbouwsituatie van de stad Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Het tweede praktische deel is een educatieve en interactieve rondleiding in het Hopmuseum met tablets. Er wordt gebruik gemaakt van de bestaande collectie, met een aanvulling van nieuw bronnenmateriaal uit het onderzoek, om de verhaal van hop en bier tijdens de Eerste Wereldoorlog te brengen bij leerlingen. De educatieve rondleiding is dusdanig opgemaakt dat de leerlingen naast de bestaande collectie en het nieuwe bronnenmateriaal, ook gebruik kunnen maken van de vaste tentoonstelling bij het vervullen van hun opdrachten. Op deze manier kan de vaste tentoonstelling optimaal gebruikt worden.

Een derde praktische deel is een boek. In het verleden werd al onderzoek verricht naar deze aspecten vóór en na de oorlog. De oorlogsjaren zelf werden nog niet bestudeerd; er werd altijd beweerd dat er zeer weinig gegevens voorhanden voor deze periode. Na dit onderzoek kunnen we tot de conclusie komen dat er wel degelijk informatie beschikbaar is. Het schriftelijke deel bevat nieuwe informatie uit nog nooit eerder bestudeerd bronnenmateriaal, en hieruit ontstond het idee om dit onderwerp nog verder te bestuderen en een publicatie op de markt te brengen die dit onbekende stukje geschiedenis in beeld wil brengen bij het brede publiek. De eerste onderhandelingen met uitgeverij het Davidsfonds in Leuven zijn ondertussen opgestart.

Zowel de vaste tentoonstelling als het boek worden gerealiseerd in de zomer van 2015. De educatieve rondleiding in het Hopmuseum met de tablets is in theorie afgewerkt en kan gebruikt worden. Het is enkel nog wachten tot de realisatie van de vaste tentoonstelling en de aankoop van tablets vooraleer de educatieve rondleiding volledig operationeel zal zijn.

# Inhoudsopgave

Ten geleide .....	166
<b>1 Vaste tentoonstelling als aanvulling bij de rondreizende tentoonstelling ‘Boter bij de vis’ .....</b>	<b>9</b>
1.1 Rondreizende tentoonstelling ‘Boter bij de vis’ .....	9
1.1.1 Concept en uitwerking .....	10
1.1.2 Praktisch .....	10
1.2 Vaste tentoonstelling ‘Hop, bier en de Eerste Wereldoorlog’ .....	10
1.2.1 Concept .....	10
1.2.2 Voorstel tot uitwerking van de panelen .....	11
1.2.2.1 <i>Situering: de Eerste Wereldoorlog in Poperinge</i> .....	11
1.2.2.2 <i>De grondstof hop tijdens de oorlog</i> .....	12
1.2.2.3 <i>De verwerking van de hop: brouwerijen tijdens de oorlog</i> .....	13
1.2.2.4 <i>Het eindproduct: bier tijdens de oorlog</i> .....	14
1.2.3 Praktisch .....	14
1.2.4 Publiek .....	15
1.2.5 Promotie en communicatie .....	15
1.2.6 Timing en financiële aspect .....	15
<b>2 Educatieve rondleiding in het Hopmuseum met tablets .....</b>	<b>16</b>
2.1 Concept .....	16
2.2 Pedagogische visie .....	17
2.2.1 Algemeen: aanpak rondleiding .....	18
2.2.2 Werkvormen: een gevarieerde aanpak .....	19
2.2.3 Doelgroep .....	20
2.2.4 Doelstellingen van de rondleiding .....	20
2.2.4.1 <i>Eindtermen voor het Katholiek Secundair Onderwijs</i> .....	21
2.2.4.2 <i>Eindtermen voor het gemeenschapsonderwijs</i> .....	27
2.2.4.3 <i>Vakoverschrijdende eindtermen</i> .....	31
2.3 Voor leerkrachten: alle opdrachten met correctiesleutel .....	32
2.3.1 Welkom! .....	32
2.3.2 Thema 1: De Eerste Wereldoorlog .....	33
2.3.3 Thema 2: Hop .....	43
2.3.4 Thema 3: Brouwerijen .....	52
2.3.5 Thema 4: Bier .....	72
2.3.6 Besluit .....	79
2.4 Kosten bij de uitwerking .....	79
<b>3 Boek .....</b>	<b>80</b>





## Illustraties

Illustratie voorblad: Brouwerij Sint-Joris in Reningelst tijdens de Eerste Wereldoorlog.  
Op de foto is brouwer Nestor Six met zijn knechten te zien.  
(Becuwe, F., 2009, p. 76 en met dank aan Chris Vandewalle)

Illustratie 1: De biermuur in het Hopmuseum in Poperinge  
(foto genomen door Elien Raes, 2014)

Illustratie 2: Naoorlogse reclame voor de brouwerij 't Zwynland  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt en het Stadsarchief Poperinge)

Illustratie 3: De biermuur met bijhorend café in het Hopmuseum in Poperinge)  
(foto genomen door Elien Raes, 2014)

Illustratie 4: Voorbeeld van een QR-code (Wikipedia, (s.d.). Internet)

Illustratie 5: Logo herdenking Eerste Wereldoorlog (Infoweb. (s.d.). Internet)

Illustratie 6: Kaart frontlinie (Becuwe, F., 2009, p. 14)

Illustratie 7: *Tommies* general supply (Imperial War Museum. (s.d.). Internet)

Illustratie 8: Britse troepen in Poperinge (Wikimedia. (s.d.). Internet)

Illustratie 9: Luchtfoto verwoeste stad Ieper (Debrouwer, K. (s.d.). Internet)

Illustratie 10: Screenshot YouTube-fragment Talbot House (Youtube. (2013). Internet)

Illustratie 11: Bord aan de ingang Talbot House  
(Het Belang van Limburg. (s.d.). Internet)

Illustratie 12: Kapel Talbot House (Het Belang van Limburg. (s.d.). Internet)

Illustratie 13: Woonkamer Talbot House (Het Belang van Limburg. (s.d.). Internet)

Illustratie 14: Voetballende soldaten (Knack. 2012, Internet)

Illustratie 15: Soldaten van de 9<sup>de</sup> Schotse Divisie in juli 1916  
(Wielinga, M. (s.d.). Internet)

Illustratie 16: Leden van het Chinese bataljon vieren nieuwjaar  
(Forum Eerste Wereldoorlog. (s.d.). Internet)

- Illustratie 17: Enkele soldaten spelen muziek (Westtour. (s.d.). Internet)
- Illustratie 18: Een voorbeeld van een herberg tijdens de Eerste Wereldoorlog (Forum Eerste Wereldoorlog. (s.d.). Internet)
- Illustratie 19: Humulus Lupulus in het Hopmuseum Poperinge (foto genomen door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 20: Wetgeving hopteelt Hopmuseum Poperinge (foto genomen door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 21: De jaarcyclus van de hopteelt en hoppluk (screenshot overzicht gemaakt door Elien Raes)
- Illustratie 22: Toepassingen van hop in het Hopmuseum Poperinge (foto genomen door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 23: Toepassingen van hop in het Hopmuseum Poperinge (foto genomen door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 24: Artikel hopteelt in onbezet België (gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 25: Artikel pluktijd (gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 26: Artikel landbouw in Poperinge (gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 27: Overzicht opbrengst voor en tijdens de oorlog (gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 28: Schets 'Hoppicking in Flanders' (JM's World War One Sketchbook. (1917-1918), Internet)
- Illustratie 29: Screenshot YouTube-fragment 'Het brouwproces van bier' (YouTube. (2012). Internet)
- Illustratie 30: Pilsbier (Horecasupport. (s.d.). Internet)
- Illustratie 31: Geuze (Ons Kookboek. (s.d.). Internet)
- Illustratie 32: Rodenbach (Smaakvol plezier. (s.d.). Internet)
- Illustratie 33: Trappist (Tumblr. (s.d.). Internet)

- Illustratie 34: De verwoeste brouwerij St.-Louis van de familie Verlende uit Lo  
(met dank aan Chris Vandewalle)
- Illustratie 35: Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917  
(Becuwe, F., 2009, p. 96 en met dank aan Chris Vandewalle)
- Illustratie 36: Overzicht brouwerijen in Poperinge (gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 37: Overzicht brouwers in de stad Poperinge en hun leeftijd  
(gemaakt door Elien Raes, 2014)
- Illustratie 38: Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917  
(Becuwe, F., 2009, p. 96 en met dank aan Chris Vandewalle)
- Illustratie 39: Etiket Piedbœuf bruin (Delcampe. (s.d.). Internet)
- Illustratie 40: Etiket Piedbœuf blond (Delcampe. (s.d.). Internet)
- Illustratie 41: Prentkaart 'Niedliche Kleine Dingerchen' (Ansichtkarten-center. (s.d.)  
Internet)
- Illustratie 42: Britse kerstkaart 'Fighting fleas (?) in Flanders' (World War 1 Postcards.  
(s.d.). Internet)
- Illustratie 43: Screenshot YouTube-fragment 'Bier: hoe het begon...'  
(YouTube, 2012, Internet)
- Illustratie 44: Brouwerij Verfaillie in Proven in 1902  
(met dank aan WESTHOEK Verbeeldt)

# 1 Vaste tentoonstelling als aanvulling bij de rondreizende tentoonstelling 'Boter bij de vis'

Met de herdenking van de Eerste Wereldoorlog in het vooruitzicht, worden heel wat activiteiten georganiseerd die verschillende aspecten deze gebeurtenis naar voor laten komen. In publieksactiviteiten wordt het aspect voeding meermaals belicht, maar het algemene landbouw- en voedingsverhaal komt nauwelijks aan bod. Vanuit deze optiek wilde het CAG, het Centrum voor Agrarische Geschiedenis, daar verandering in brengen.

Na contacten met verschillende mogelijke partners, waaronder het Hopmuseum in Poperinge, heeft het CAG besloten om een rondreizende tentoonstelling uit te werken die het algemene verhaal over de voedselsituatie tijdens de oorlog belicht. Omdat de tentoonstelling een zo breed mogelijke groep bezoekers beoogt, werd vooral gekozen voor zeer algemene thema's rond voeding en landbouw tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Het CAG laat iedere partner de mogelijkheid om het bestaande verhaal met een eigen aanvullend initiatief te verrijken, zodat iedere tentoonstelling een ander en eigen accent krijgt. Dit is waar de bachelorproef 'Hop, bier en de Eerste Wereldoorlog' in beeld komt. Het onderzoek van de bachelorproef vormt een goede theoretische basis en bezit meer dan genoeg nieuwe informatie om er een vaste tentoonstelling over op te maken, als aanvulling bij de rondreizende tentoonstelling van het CAG. De rondreizende tentoonstelling zal bestaan uit een 20-tal panelen en zal aangevuld worden met een vaste tentoonstelling met een 6-tal panelen. In de volgende onderdelen wordt meer uitleg gegeven bij zowel de rondreizende tentoonstelling als de vaste tentoonstelling.

## 1.1 Rondreizende tentoonstelling 'Boter bij de vis'<sup>202</sup>

In deze rondreizende tentoonstelling wordt vooral de algemene voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog geschetst. Oud beeldmateriaal en literatuur vormen de voornaamste bronnen voor de rondreizende expo. Het CAG baseert zich hiervoor op twee verhalen. Het eerste verhaal is 'Landbouw en voeding tijdens de Eerste Wereldoorlog en Voedingsadviezen en keukentips tijdens 1914-1918' van Brecht Demasure op *Het Virtuele Land*. De onuitgegeven publicatie 'Boter bij de vis' (2014, Leuven) van Brecht Demasure is de tweede gebruikte bron. Naast het Hopmuseum zijn er nog tal van andere partners over heel België, zoals het Miumm in Roeselare, het Brussels Museum van de Molen en de Voeding in Evere, het Bakkerijmuseum in Veurne en het Suikermuseum in Tienen.

---

<sup>202</sup> Centrum Agrarische Geschiedenis. (2014). *Brochure rondreizende expo 'Boter bij de vis'*. Leuven, pp. 1-7.

### **1.1.1 Concept en uitwerking**

Om een zo breed mogelijk publiek aan te spreken, en om de toegankelijkheid te verhogen, wordt de expo opgedeeld in zes thema's: de start van de oorlog, de georganiseerde voedselbevoorrading, de stad versus het platteland, wat aten de burgers, de spaarzame keuken en het einde van de oorlog en de wederopbouw.

Bij elk van deze thema's wordt zowel het bezette België als het onbezette België kort aangehaald. De tentoonstelling wordt vooral aantrekkelijk gemaakt door de expo laagdrempelig en herkenbaar op te stellen voor het publiek. Er worden citaten uit dagboeken gebruikt en bij elk thema komt één sprekend beeld of persoon naar voren. Omdat de tentoonstelling gedurende een lange periode zal rondreizen, is ze vooral flexibel en wordt ervoor gezorgd dat de past in diverse tentoonstellingsruimtes.

### **1.1.2 Praktisch**

Het CAG gebruikt een handig te monteren en demonteren constructie voor banners waarmee de 20 banners van xx formaat zullen worden opgesteld. Naast de eerder vlakke tentoonstelling met banners, is er een optie om een meer interactief element te integreren, zoals bijvoorbeeld een gedekte tafel met diverse maaltijden van de landbouwer, rijke burger en een arbeider uit de stad naast elkaar of een 'voorraadkast' die kan worden opengemaakt.

De rondreizende tentoonstelling zal tijdens de zomer van 2015 in het Hopmuseum verblijven, en het museum hoopt tijdens deze maanden heel wat bezoekers aan te trekken. Om de tentoonstelling nog meer te verrijken, wordt er een vaste tentoonstelling bijgeplaatst die de lokale situatie van hop en bier tijdens de oorlog voor Poperinge zal schetsen. Het is de bedoeling dat deze vaste tentoonstelling kan blijven staan, ook nadat de tentoonstelling van het CAG weer verdertrekt in september of oktober 2015.

## **1.2 Vaste tentoonstelling 'Hop, bier en de Eerste Wereldoorlog'**

### **1.2.1 Concept**

Omdat de vaste tentoonstelling pas gerealiseerd zal worden tegen de zomer van 2015, wordt hier slechts een voorstel tot opmaak van de panelen uitgeschreven. Het Hopmuseum heeft gekozen om een zes- tot zevental panelen ter beschikking te stellen voor de vaste tentoonstelling. In het onderdeel 'uitwerking' wordt een concreet voorstel gegeven voor de thema's en onderdelen die het beste op de panelen komen, evenals de plaatsing van de panelen in het museum zelf.

Er is geopteerd om te werken met een vaste structuur met vier duidelijk thema's. Deze vier thema's zijn terug te vinden als de vier grote hoofdstukken in het theoretische luik van de bachelorproef, weliswaar in een andere volgorde. Rekening houdende met de indeling van de bestaande collectie van het museum en een zekere laagdrempeligheid naar het publiek toe, hebben we ervoor gekozen om de thema's in de desbetreffende volgorde aan bod te laten komen. De vaste tentoonstelling is sterk gelinkt aan de educatieve rondleiding omdat ze net dezelfde structuur volgt zoals de panelen. Zo kan de tentoonstelling op een zo efficiënt mogelijke manier gebruikt worden.

Het museum kan er uiteraard voor kiezen om de panelen allemaal achter elkaar te plaatsen, maar de voorkeur gaat uit naar het verspreid plaatsen van de panelen over het hele museum. Zo wordt de tentoonstelling effectief geïntegreerd in de bestaande collectie en kan ze er een onderdeel van vormen. Om een zo breed mogelijk publiek aan te trekken, wordt ervoor gekozen om vooral te werken met foto's, citaten, dagboekfragmenten en (beperkte) cijfergegevens.

### **1.2.2 Voorstel tot uitwerking van de panelen**

De panelen van de tentoonstelling worden het best opgedeeld volgens de volgende vier thema's:

- × Situering: de Eerste Wereldoorlog in Poperinge
- × De grondstof hop tijdens de oorlog
- × De verwerking van de hop: brouwerijen tijdens de oorlog
- × Het eindproduct: bier tijdens de oorlog

In elk thema komen meerdere onderwerpen aan bod die gelinkt zijn aan elkaar. Het museum kan er eventueel voor kiezen om voor elk van de thema's commerciële werktitels te hanteren.

#### ***1.2.2.1 Situering: de Eerste Wereldoorlog in Poperinge***

De tentoonstelling start met een paneel die de Eerste Wereldoorlog in het onbezette gebied Poperinge in tijd en ruimte situeert. Zo bekijkt de bezoeker de andere onderwerpen onmiddellijk vanuit de gewenste historische ooghoek. Dit paneel wordt bij voorkeur rond de inkom van het museum geplaatst, als blikvanger en als duidelijke start van de tentoonstelling.

Als eerste wordt de herdenking van de Grote Oorlog aangehaald. Deze gebeurtenis zal de komende jaren niet onopgemerkt voorbijgaan, en dit zal het doelpubliek vast en zeker in het dagelijkse leven niet ontgaan zijn. Na het aanhalen van de herdenking is een situering van de oorlog in tijd en ruimte gewenst, ter opfrissing van de parate kennis van de bezoeker. Daarna wordt de bezoeker er nogmaals aan herinnerd dat Poperinge gedurende de hele oorlog onbezet is gebleven en dat ze een garnizoensstad

van de Britten was. De stad Poperinge is natuurlijk gekend om de vele vormen van ontspanning tijdens de oorlog. Voor de soldaten die net van het front kwamen, was de stad een hemel op aarde en werd dan ook gedurende die vier jaar sterk bevolkt door Britse soldaten. Het ontstaan van de vele en verscheidene ontspanningsmogelijkheden is een logisch gevolg van dit feit.

Daarna wordt de overgang gemaakt naar de volgende thema's. De Britse soldaten vertoefden graag in de vele herbergen, en zo komt het aspect bier in beeld. Op vandaag kennen we een grote verscheidenheid aan bier (eventueel kan hier de verwijzing gemaakt worden naar de indrukwekkende biermuur), maar hoe zat dat tijdens de Eerste Wereldoorlog? Hoe smaakte het bier? Werd het bovendien wel gesmaakt? Was het even eenvoudig om toen bier te maken of niet? Vooraleer wordt overgegaan naar het effectieve eindproduct, bier, komen de grondstof hop en de verwerking ervan aan bod.



**Illustratie 2:** De biermuur in het Hopmuseum in Poperinge

Omdat de tentoonstelling specifiek gaat over de Eerste Wereldoorlog, is het aan te raden om bij ieder thema een specifiek aspect uit het soldatenleven aan bod te laten komen. Bij dit thema lenen de verschillende ontspanningsmogelijkheden voor de soldaten achter het front hier perfect toe.

### **1.2.2.2 De grondstof hop tijdens de oorlog**

Na dit eerste thema komt één van de grondstoffen voor bier, en tevens het uithangbord voor Poperinge bij uitstek, aan bod: hop. Opnieuw wordt ervoor gekozen om te vertrekken vanuit het heden. Anno 2014 is het actieve hopareaal met het aantal hopboeren sterk achteruitgegaan. De sterk commerciële rol van hop in Poperinge is tegenwoordig uitgespeeld; de grondstof wordt op andere plaatsen over de hele wereld intensiever geteeld.

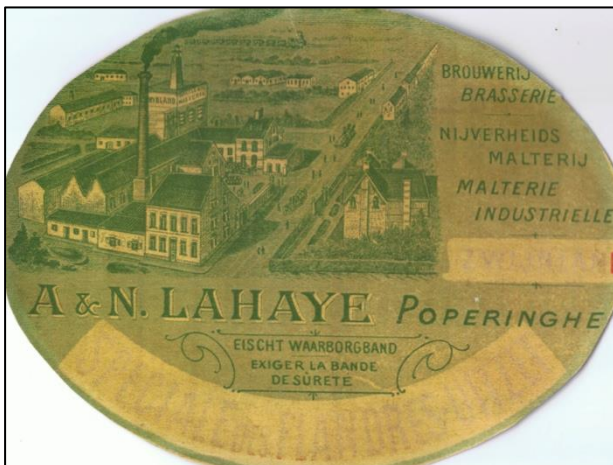
Afhankelijk van hoe diep het museum wil ingaan op deze materie, kan geopteerd worden voor één of twee panelen. In het museum zijn vooral de eerste, tweede en derde verdieping aan het onderwerp gewijd, dus kunnen de panelen verspreid worden over deze drie verdiepingen. Het publiek start uiteraard bij de bovenste verdieping en zakt daarna telkens af naar beneden, zoals nu ook gangbaar is tijdens gewone bezoeken.

Voor het publiek moet duidelijk worden dat het hopareaal en de opbrengst sterker achteruitging tijdens de Eerste Wereldoorlog in vergelijking met de voorbije jaren (Poperinge kende vooral een hoogtepunt rond 1880), maar dat er geen sprake was van een hoptekort. De schaarste bevond zich vooral bij de andere grondstoffen die brouwers nodig hebben om bier te maken. Opnieuw kan hier een concreet aspect uit het soldatenleven aan bod komen, n.l.: de soldaten in de pluk. Enkele citaten, afbeeldingen foto's kunnen hiervoor gebruikt worden.

Om de overstap naar het volgende thema te maken, wordt vooral aangehaald wat de verschillende functies van hop zijn. Dé belangrijkste functie van hop is uiteraard de verwerking in het bier.

### **1.2.2.3 De verwerking van de hop: brouwerijen tijdens de oorlog**

Ook bij dit thema wordt er gestart vanuit het heden. De dag van vandaag kennen we in België 157 brouwerijen en een 1600-tal bieren, waardoor ons land een echt bierland mag genoemd worden. Voor dit thema worden best twee panelen voorzien die zich bij voorkeur op de benedenverdieping (verdieping 0) bevinden.



**Illustratie 3:** Naoorlogse reclame voor de brouwerij 't Zwynland

Hoe zat het met de brouwers en hun brouwerijen tijdens de Eerste Wereldoorlog? Eerst en vooral moet het publiek inzien dat er een groot verschil was tussen brouwers in het onbezette en het bezette landsgedeelte. Als lokaal voorbeeld en korte schets van een gebied in het onbezette landsgedeelte wordt uiteraard Poperinge gebruikt. De evolutie van de brouwerijen voor, tijdens en na de oorlog worden kort aangehaald en enkele namen van bekende brouwerijen worden genoemd (bijvoorbeeld de bekende brouwerij 't Zwynland van de familie Lahaye). Daarna wordt overgegaan tot hoe het was

voor de brouwers om te brouwen in die oorlogstijd. Verschillende aspecten worden kort aangeraakt aan de hand van citaten en foto's. Zaken die zeker aan bod moeten komen in dit deel zijn het brouwen 's nachts, de hygiëne, de wetgeving en de moeilijkheden met de grondstoffen.

Als aspect bij het soldatenleven kan het verhaal van het baden in de brouwerskuipen aangehaald worden. Belangrijk hierbij is dat het verhaal toch wel wat mysterieus blijft voor de bezoeker. Aan de hand van de gegeven informatie moet het publiek zelf in staat zijn om een eigen oordeel te vormen. Bij dit onderwerp kunnen citaten, prentkaarten en foto's gebruikt worden om alles aantrekkelijk te maken.



#### 1.2.2.4 Het eindproduct: bier tijdens de oorlog

Als laatste thema komt het eindproduct bier uitgebreid aan bod. Voor dit thema worden opnieuw best twee panelen voorzien en de opstelling zou het meest tot zijn recht komen in het nieuwe gedeelte, naast de biermuur en het cafeetje, op de benedenverdieping.

Eerst en vooral wordt de drank gesitueerd in de geschiedenis van de Belgische cultuur. Bier heeft een diepgeworteld verleden in ons land, en volgens de laatste reclame van de Belgian Brewers mag dit vaker in de verf gezet worden. Heel nuttig om aan te halen is het feit dat bier vroeger vooral diende als dorstlesser.



**Illustratie 4:** De biermuur met bijhorend café in het Hopmuseum in Poperinge

Na deze korte uitstap in het heden wordt teruggekeerd naar de periode 1914-1918. Het is de bedoeling dat de bezoeker te weten komt wat hij van het bier tijdens die periode kon verwachten. Een slechte smaak, een steeds terugkerend tekort aan grondstoffen, de slechte hygiëne en hoge prijzen zijn enkele aspecten die zeer kenmerkend zijn voor het bier tijdens de oorlog.

Als aspect bij het soldatenleven zou het interessant zijn om de soldaten 'zelf' aan het woord te laten via dagboekfragmenten. Wat vonden zij van het bier? Het is duidelijk dat het drankje niet echt gesmaakt werd bij de soldaten... Als aanvulling hierbij kan wel vermeld worden dat het soms wel de enige troost was voor de soldaten, en dat er bij momenten dus dronken soldaten door de straten van Poperinge vertoefden. Hierbij dient wel opgemerkt te worden dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog in principe niet sterk genoeg was om dronken van te worden, dus moet het zijn dat de soldaten gebruik maakten van andere en sterkere alcoholische dranken...

#### 1.2.3 Praktisch

Omdat de tentoonstelling niet moet rondreizen zoals de tentoonstelling van het CAG, kan het museum ervoor kiezen om minder duurzame middelen te gebruiken. De panelen van het CAG zullen op banners gemaakt worden van xx formaat die vlot te transporteren zijn. Voor de vaste tentoonstelling 'Hop en bier tijdens de Eerste Wereldoorlog' kunnen vaste panelen gebruikt worden. De keuze voor de materialen en de concrete realisatie van de panelen neemt het Hopmuseum op zich.

#### **1.2.4 Publiek**

Het is niet de bedoeling van de tentoonstelling om de bezoekers te overladen met een overvloed aan informatie. De expo moet zo aantrekkelijk mogelijk zijn, en moet vooral laagdrempelig en herkenbaar zijn voor het brede publiek. Aan de hand van eenvoudige taal, sprekende foto's en interessante citaten moet de tentoonstelling zowel voor volwassenen als voor jongeren toegankelijk zijn.

#### **1.2.5 Promotie en communicatie**

Het voeren van promotie rond de tentoonstelling is iets wat het Hopmuseum op zich neemt. Het publiek kan bereikt worden aan de hand van flyers, folders, kleine boekjes met extra uitleg of een website. Het is de bedoeling dat de bezoekers nieuwsgierig worden gemaakt aan de hand van enkele prikkelende vragen. De keuze voor promotie en communicatie hangt af van het Hopmuseum.

#### **1.2.6 Timing en financiële aspect**

De concrete realisatie van de tentoonstelling wordt verwacht tegen de zomer van 2015. Zowel de volledige voorbereiding, verdere uitwerking en het financiële aspect neemt het Hopmuseum op zich.

## 2 Educatieve rondleiding in het Hopmuseum met tablets

De tweede praktische uitwerking van de bachelorproef is gericht op leerlingen uit het secundair onderwijs. Er is gekozen om een educatieve rondleiding in het Hopmuseum uit te werken met tablets. In dit onderdeel wordt het concept nader toegelicht, evenals de pedagogische visie die erachter steekt. Het derde onderdeel is de bundel voor leerkrachten met alle antwoorden bij de rondleiding. Als laatste wordt de kostenraming voor het Hopmuseum bij de effectieve uitwerking besproken.

### 2.1 Concept

De educatieve rondleiding is dusdanig opgesteld dat de leerlingen in groepen van twee of drie zelfstandig kunnen rondlopen in het museum met hun tablet. Op verschillende plaatsen in het museum worden QR-codes bevestigd die de leerlingen aan de hand van een app kunnen inscannen. Een QR-code is een tweedimensionale streepjescode die gebruikt wordt om boodschappen te decoderen<sup>203</sup>. In dit geval worden de QR-codes gekoppeld aan een digitale drager: een website. Wanneer de leerlingen een bepaalde QR-code inscannen, komen ze op één van de webpagina's van de website terecht waar de opdrachten op terug te vinden zijn. De QR-codes kunnen ingescand worden met tablets (bijvoorbeeld: de iPad van Apple) maar ook met andere mobiele apparaten zoals smartphones, op voorwaarde dat er een Internetverbinding aanwezig is.



Illustratie 4: Voorbeeld van een QR-code

De website die nodig is als drager voor de opdrachten, is opgemaakt via Google Sites. Dit is een gratis hulpprogramma, aangeboden door Google als onderdeel bij Google Apps, waarmee webpagina's gemaakt worden. Aan de hand van de toepassing 'formulieren' kunnen een aantal basisvragen in de website geïntegreerd worden. Per opdracht moeten de leerlingen hun antwoorden doorsturen, die dan in een aparte spreadsheet terechtkomen. Deze spreadsheet (een Excel-document) bevat alle antwoorden van de leerlingen, samen met het tijdstip waarop hun antwoorden ingezonden zijn, en kan achteraf geraadpleegd worden door de leerkracht.

De rondleiding is zodanig opgemaakt dat bepaalde QR-codes zullen bevestigd worden aan de panelen van de toekomstige vaste tentoonstelling over bier en hop tijdens de Eerste Wereldoorlog, maar eveneens aan bestaande voorwerpen uit de vaste collectie.

---

<sup>203</sup> Wikipedia. (s.d.). *QR-code*. Internet, 2014-04-05 (<http://nl.wikipedia.org/wiki/QR-code>).

Voorafgaand aan de educatieve rondleiding is het noodzakelijk dat er een klassikale toelichting komt over de Eerste Wereldoorlog in België waarbij wat basiskennis opgefrist of aangebracht wordt. Dit zal de leerlingen in staat stellen om de inhoud van de rondleiding beter te situeren in tijd en ruimte.

De gids die de leerlingen op sleeptouw neemt, is Joseph Lahaye, een historisch figuur uit Poperinge. Joseph Lahaye werd geboren in 1894 in Poperinge als zoon van Arthur Lahaye en Justine Lebbe. Vader Arthur Lahaye stond tijdens de Eerste Wereldoorlog aan het hoofd van hun bedrijf, de mouterij-brouwerij 't Zwynland. Toen de oorlog uitbrak, was Joseph twintig jaar, iets ouder dan de doelgroep van de rondleiding. Tijdens 1914-1918 deed hij dienst als onderluitenant in de Artillerie. De familie Lahaye is tot op vandaag zeer gekend in Poperinge en vandaar dat deze persoon gebruikt wordt als fictieve gids voor de leerlingen. Op een toegankelijke en luchtige manier neemt Joseph de leerlingen mee in het museum en helpt hen waar nodig via tips en hints. Het voordeel bij het gebruiken van een historisch personage is dat leerlingen zich sneller zullen inleven en dat ze zich emotioneel sneller betrokken zullen voelen. Op het einde van de rondleiding komen de leerlingen te weten dat Joseph de oorlog niet heeft overleefd. Hij is gesneuveld op 7 november 1918, vier dagen voor de wapenstilstand.

Het grote voordeel en het nut bij de keuze voor een educatieve rondleiding met tablets is dat de nieuwe informatie en het nieuwe bronnenmateriaal, aangebracht door het onderzoek, op een eenvoudige manier gepresenteerd kunnen worden. In de huidige collectie van het Hopmuseum is er weinig materiaal over hop en bier tijdens de Eerste Wereldoorlog aanwezig. De website en de QR-codes laten ons toe om nieuw bronnenmateriaal op een creatieve manier te verwerken (tekst, tabellen, foto's, fragmenten) in combinatie met het gebruik van de vaste gebruiksvoorwerpen in het museum. Leerlingen kunnen verder gebruik maken van andere applicaties die aanwezig zijn op de tablet om de opdrachten tot een goed einde te brengen. Voor hen is het trouwens veel aangenamer om niet te hoeven werken met traditionele invulbundels die vooraf wel wat materiële organisatie vereisen. De educatieve rondleiding kan in de toekomst trouwens gemakkelijk bijgesteld of wat hernieuwd worden indien dit nodig zou zijn.

## **2.2 Pedagogische visie**

In dit stuk willen we wat meer toelichting geven bij de pedagogische visie die achter deze aanpak steekt. De rondleiding is opgesteld vanuit een vaste, logische structuur met vier thema's zodat het verhaal voor de leerlingen een duidelijke rode draad krijgt. Verder wordt meer toelichting gegeven bij de doelgroep waar deze rondleiding op gericht is, om dan over te gaan tot de gevarieerde werkvormen en de doelstellingen die met deze rondleiding worden nagestreefd.

### 2.2.1 Algemeen: aanpak rondleiding

De educatieve rondleiding is opgebouwd uit vier hoofdthema's en een onderzoeksvraag. Deze thema's zijn terug te vinden als de vier grote hoofdstukken in het theoretische deel van de bachelorproef, weliswaar in een iets andere volgorde. Het doel van de rondleiding is bereikt wanneer de leerlingen in hun eigen woorden een antwoord kunnen formuleren op de vraag hoe het zat met hop en bier, en de relatie tussen deze aspecten, in de onbezette stad Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Bij alle hoofdstukken wordt samen met de leerlingen vertrokken vanuit het heden, om dan met die kennis naar het verleden te kijken. Bij het eerste thema, 'De Eerste Wereldoorlog', wordt bijvoorbeeld eerst kort gefocust op de herdenking van de oorlog om daarna terug te keren naar het verleden. Deze werkwijze staat de leerlingen toe om los te komen van de specifieke historische inhouden en aansluiting te vinden bij de wereld waarin ze vandaag leven. Het voordeel bij het vertrekken vanuit het heden is dat enkele basisprincipes en basisinzichten uit hun huidige leefwereld aangeraakt worden, zoals het proces van bier brouwen, de kenmerken van de hopplant of de rijke Belgische biercultuur.

In het eerste thema, 'De Eerste Wereldoorlog', situeren de leerlingen de rondleiding in tijd en ruimte. Het is belangrijk dat ze weten dat Poperinge gedurende de hele oorlog onbezett is gebleven en voornamelijk een garnizoensstad van de Britten was. Ook het leven achter het front en het aspect ontspanning komen ruimschoots aan bod. Aan het einde van het eerste thema wordt aan de leerlingen geïntroduceerd dat één van de populairste ontspanningsmogelijkheden de herbergen waren. In Poperinge alleen al waren er meer dan 270 herbergen waar bier en andere dranken te verkrijgen waren. Hoe smaakte dit bier? Waren er verschillende soorten bier of hadden de soldaten niet veel keuze? Kon je dronken worden van dat bier of niet?

Vooraleer de leerlingen de antwoorden op deze vragen ontdekken, wordt gekeken naar één van de grondstoffen die brouwers nodig hebben om bier te maken: hop. Want hop en Poperinge zijn sinds de middeleeuwen onlosmakelijk met elkaar verbonden. In dit derde thema komen de leerlingen eerst wat meer te weten over deze merkwaardige plant om daarna te ontdekken welke rol deze grondstof heeft gespeeld tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Na het thema over deze bijzondere grondstof wordt overgegaan naar een derde thema die de verwerking van deze grondstof schetst in de brouwerijen. Leerlingen ontdekken dat elk bier het resultaat is van een vooropgezet plan en dat er meer bij komt kijken dan op het eerste zicht wordt gedacht. Vooraleer te kijken naar de brouwerijen in Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog, wordt een onderscheid gemaakt tussen brouwen in bezet en onbezett België. Na de situatie in Poperinge ontdekken de leerlingen wat ze nu van het fameuze oorlogsbrouwsel mogen verwachten, om af te sluiten met het verhaal van het baden in de brouwerskuipen.

Het vierde en laatste thema behandelt het eindproduct dat verkregen wordt na het brouwen met de grondstof hop: bier. Na een korte kennismaking met de geschiedenis van het bier in België, bestuderen de leerlingen de soorten bier en enkele prijzen tijdens de oorlog. Verder komen ze te weten wat de soldaten toen van het bier dachten om te eindigen met de valkuil van mening bierliefhebber: een glaasje te veel...

### **2.2.2 Werkvormen: een gevarieerde aanpak**

Tijdens de rondleiding wordt geprobeerd om de specifieke historische inhoud op een zo gevarieerd mogelijke manier aan te brengen. De leerlingen lossen de opdrachten op onder de vorm van groepswork in groepen van twee of drie. Ten eerste wordt geprobeerd om via de aard van het bronnenmateriaal zo creatief mogelijk te zijn. Er worden zowel primaire als secundaire bronnen gebruikt, en deze kunnen voorkomen onder geschreven of ongeschreven vorm. De leerlingen maken gebruik van verschillende tekstsoorten, stilstaand beeld, bewegend beeld en van tastbare voorwerpen in het museum om de antwoorden op hun vragen te vinden. Enkele voorbeelden hiervan zijn de vele dagboekfragmenten, unieke foto's, gedichten, brieven, verhalen, cartoons, het gevarieerde beeldmateriaal en de vele gebruiksvoorwerpen in het museum. Ook leren de leerlingen om bronnen en foto's met elkaar te vergelijken en moeten ze informatie halen uit tabellen, schema's en tijdslijnen.

De verschillende werkvormen zijn zo afwisselend mogelijk. De leerlingen maken kennis met basisvragen: invulvragen, kaartoefeningen, meerkeuzevragen, stellingen, open vragen, vragen bij fragmenten en nog zoveel meer. Bij bepaalde opdrachten leren ze op verschillende manieren omgaan met bronnenmateriaal. De leerlingen moeten bronnen sorteren volgens criteria, een eigen identiteitskaart van een bron opmaken en in één van de opdrachten wordt aan bronnenkritiek gedaan.

Er zijn ook aanknopingspunten met andere vakken zoals aardrijkskunde, Nederlands, wiskunde en Frans. De kaartoefeningen vinden aansluiting bij aardrijkskunde. De leerlingen moeten achterhalen welke functie Poperinge had aan de hand van kaartmateriaal. De gevarieerde schrijfoefeningen vinden aansluiting bij het vak Nederlands. De leerlingen moeten onder andere een brief schrijven, hun eigen vragen opstellen bij gegeven bronnenmateriaal en de betekenis van woorden opzoeken. Het analyseren van cijfermateriaal uit tabellen, schema's en tijdslijnen zijn dan weer vaardigheden die bij wiskunde aanleunen. Tot slot komt nog wat Frans aan bod, weliswaar in een eenvoudige vorm. Heel wat van de correspondentie tijdens de Eerste Wereldoorlog gebeurde in het Frans, dus is het logisch om de leerlingen hier kort mee kennis te laten maken.

Doorheen de opdrachten wordt op regelmatige basis aandacht besteed aan het situeren van de bronnen in tijd, ruimte en socialiteit.

### 2.2.3 Doelgroep

Deze rondleiding kan gebruikt worden voor een brede doelgroep, want ze is gericht op zowel de eerste, tweede graad als derde graad van het secundair onderwijs. In derde graad wordt de rondleiding bij voorkeur alleen gebruikt in het beroepsonderwijs. Deze rondleiding kan gebruikt worden bij project- of themadagen in scholen die ervoor kiezen om vakoverschrijdend te werken, maar ze kan ook perfect functioneren als verdieping of uitbreiding bij vakken als geschiedenis, project algemene vakken en maatschappelijke vorming. Scholen met studierichtingen binnen de land- en tuinbouw kunnen deze rondleiding eveneens gebruiken als verdieping, uitbreiding of aanvulling binnen specifieke vakken uit deze richtingen.

Wat de moeilijkheidsgraad betreft, wordt gewerkt met codes. Bij iedere opdracht geeft een code (één, twee of drie sterretjes) aan of de oefening makkelijk, middelmatig of moeilijk is. Zo kan de leerkracht zelf inschatten welke oefeningen wel of niet geschikt zijn voor de klas en kan de leerkracht zelf bepalen welke oefeningen de leerlingen moeten maken. Door te werken op deze manier is het mogelijk om zowel een sterke ASO-klas als een zwakke TSO-klas dezelfde oefeningen te laten maken, weliswaar in een andere graad. Zowel op de website als in de lerarenbundel worden de codes per opdracht aangegeven.

☐	☐☐	☐☐☐
<i>Code 1: makkelijk</i>	<i>Code 2: middelmatig</i>	<i>Code 3: moeilijk</i>
Deze oefeningen zijn van een basisniveau en beogen basisdoelstellingen. Deze opdrachten vereisen ofwel parate kennis of zijn gemakkelijk af te leiden uit het gegeven bronnenmateriaal.	Deze oefeningen zijn van een middelmatig niveau en vereisen al iets meer vaardigheden van de leerlingen. Toch biedt het gegeven bronnenmateriaal een grote hulp.	Bij deze oefeningen moeten de leerlingen gebruik maken van hun kennis uit andere vakken en wordt er meer inspanning verwacht. Het bronnenmateriaal helpt hen bij het uitvoeren van de opdrachten, maar is niet voldoende.

### 2.2.4 Doelstellingen van de rondleiding

Hieronder staan de vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen die met deze rondleiding worden nagestreefd. De eindtermen staan opgesomd voor de vakken geschiedenis, project algemene vakken en maatschappelijke vorming binnen de eerste, tweede en derde graad secundair onderwijs. Bij de vakgebonden eindtermen wordt een onderscheid gemaakt tussen het Katholiek onderwijs en het gemeenschapsonderwijs.

### 2.2.4.1 Eindtermen voor het Katholiek Secundair Onderwijs

Leerplan **eerste graad** A-stroom van het Katholiek Secundair Onderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan D/2009/7841/037)<sup>204</sup>

#### Algemene doelstellingen:

- A1 Kunnen hanteren van een vakspecifiek begrippenkader en concepten, nodig om zich van het verleden een wetenschappelijk gefundeerd beeld te vormen.
- A3 Inzicht hebben in de tijds- en plaatsgebondenheid van het menselijk handelen.
- A5 Inzicht hebben in de verwevenheid van lokale, regionale, nationale en algemene geschiedenis.
- A6 Vanuit de historische methode omgaan met het gevarieerd Informatiemateriaal.
- A8 Interesse tonen voor grote maatschappelijke problemen in heden en verleden.

#### Doelstellingen van de historische vorming in de eerste graad rond vier dimensies: socialiteit, tijd, ruimte en bronnen:

- S1.3. kan begrippen van socialiteit gebruiken in de context van de bestudeerde beschavingen; (niveau toepassen/vaardigheden) (1)
- S2.5 kan kenmerken van de bestudeerde samenlevingen herkennen in een andere samenleving (bij- voorbeeld de eigen tijd);
- S2.8 kan aantonen dat de aanpak van fundamentele uitdagingen verbonden is met de historische context;
- S2.16 is bereid zich in te leven in het dagelijks leven tijdens de bestudeerde beschavingen.
- T1.3. kan begrippen van tijd gebruiken in de context van de bestudeerde samenlevingen; (niveau toepassen/vaardigheden) (1)
- B1 kan diverse informatiebronnen identificeren (soort en inhoud) en situeren in tijd, ruimte en maatschappelijk domein; (21)
- B7 kan de kernvragen van de historische methode toepassen op diverse soorten bronnen die in een eenvoudige woord- en/of beeldtaal worden aangeboden; (22)
- B12 is nauwkeurig bij het verzamelen, ordenen, analyseren en interpreteren van informatie over de historisch en actuele werkelijkheid;\* (24\*)

<sup>204</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2009). *Leerplan geschiedenis eerste graad*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-2009-037.pdf>).



**Specifieke leerplandoelstellingen en bijhorende wenken:**

- 4 De leerlingen kunnen aan de hand van eenvoudige bronnen of materialen het dagelijks leven van mensen uit een andere tijd vergelijken met hun eigen leven en daar onder begeleiding conclusies uit trekken. (OD 15)
- 7 De leerlingen kunnen op een kaart van Vlaanderen, België of op een kaart van andere bestudeerde gebieden belangrijke plaatsen situeren die zinvol zijn bij het onderwerp, het thema of project. (OD 19, 25)
- 16 De leerlingen kunnen onder begeleiding eenvoudige bronnen en levende getuigen raadplegen. (OD 13)
- 17 De leerlingen ontwikkelen kritische zin bij het omgaan met informatie. (OD 16)

**Algemene doelstellingen:**

- 3 inzicht in de tijds- en plaatsgebondenheid en socialiteit van het menselijk handelen;
- 5 inzicht in de verwevenheid van de lokale, regionale, nationale en algemene geschiedenis;
- 6 omgang vanuit de historische methode met het gevarieerd historisch informatiemateriaal;

**Leerplandoelstellingen in de tweede graad:**

- 5 Leerlingen koppelen nieuwe inzichten aan reeds verworven inzichten, krijgen een duidelijk beeld van de weg die is afgelegd, ontwikkelen stilaan een wetenschappelijk historisch inzicht (E3).

---

<sup>205</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2011). *Leerplan maatschappelijke vorming eerste graad*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Mavo-2011-019.pdf>).

<sup>206</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (1999). *Leerplan tweede graad ASO/KSO 2u/week*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-1999-026.pdf>).

- 6 Leerlingen kunnen aantonen dat verleden en geschiedenis twee verschillende dingen zijn en dat elke 'historische' waarheid een voorlopig en onvolledig eindproduct is.
- 4.1. De hoofdvragen van de historische kritiek toepassen op een hiervoor relevante bron. (HBV 4)
- HBV6 De vaardigheid inhouden te leren onderzoeken van- uit een relevante probleemstelling.
- 10 De leerlingen formuleren een beargumenteerde 'historische' redenering, dat betekent het selecteren en ordenen van historische gegevens met het oog op analyse, toetsing van een hypothese, het leggen van zinvolle verbanden, het formuleren van conclusie of waardeoordeel (E17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24).
- HBA2 Kritische houding aannemen ten aanzien van informatie zowel over verleden als heden.
- 17 De leerlingen zijn nauwkeurig bij het verzamelen, ordenen, analyseren en interpreteren van informatie over de historische en actuele werkelijkheid.
- 19 De leerlingen beseffen dat de kennis van het verleden niet exact de historische werkelijkheid weergeeft en dat onze historische kennis onvolledig en voorlopig is.

Leerplan **tweede graad** KSO/TSO van het Katholiek Secundair Onderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan D/1999/0279/027)<sup>207</sup>

### Algemene doelstellingen:

- 3 inzicht in de tijds- en plaatsgebondenheid en socialiteit van het menselijk handelen;
- 5 inzicht in de verwevenheid van de lokale, regionale, nationale en algemene geschiedenis;
- 6 omgang vanuit de historische methode met het gevarieerd historisch informatiemateriaal;

### Leerplandoelstellingen in de tweede graad:

- 5 Leerlingen koppelen nieuwe inzichten aan reeds verworven inzichten, krijgen een duidelijk beeld van de weg die is afgelegd, ontwikkelen stilaan een wetenschappelijk historisch inzicht (E 3, 9).

<sup>207</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (1999). *Leerplan tweede graad ASO/KSO 1u/week*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Geschiedenis-1999-027.pdf>).

- 6 Leerlingen kunnen aantonen dat verleden en geschiedenis twee verschillende dingen zijn en dat elke 'historische' waarheid een voorlopig en onvolledig eindproduct is.
- HBV4 De hoofdvragen van de historische kritiek toepassen op een hiervoor relevante bron.
- HVB6 De vaardigheid inhouden te leren onderzoeken vanuit een relevante probleemstelling.
- 9 De leerlingen formuleren een beargumenteerde 'historische' redenering, dat betekent het selecteren en ordenen van historische gegevens met het oog op analyse, toetsing van een hypothese, het leggen van zinvolle verbanden, het formuleren van conclusie of waardeoordeel (E 17, 18).
- 16 De leerlingen zijn nauwkeurig bij het verzamelen, ordenen, analyseren en interpreteren van informatie over de historische en actuele werkelijkheid.
- 18 De leerlingen beseffen dat de kennis van het verleden niet exact de historische werkelijkheid weergeeft en dat onze historische kennis onvolledig en voorlopig is.

Leerplan **tweede graad** BSO van het Katholiek Secundair Onderwijs voor MAATSCHAPPELIJKE VORMING (leerplan D/2012/7841/011 )<sup>208</sup>

#### Leerplandoelstellingen:

- 1 Onder begeleiding relevante en toegankelijke – informatie vinden, selecteren en gebruiken. (1-3-4-7-17-18-19-21-22-23-25-26-27)
- 4 Onder begeleiding eenvoudige zakelijke opdrachten van beperkte omvang organiseren, uitvoeren, evalueren.(21 - 23 - 25)
- 9 Onder begeleiding aspecten van het dagelijks leven van mensen op een andere plaats met het eigen leven vergelijken. (30)

<sup>208</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan tweede graad BSO maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Maatschappelijke%20vorming-2012-011.pdf>).

**Leerplandoelen:**

- 1 Onder begeleiding en in concrete situaties relevante en toegankelijke informatie **vinden en selecteren** uit:
- gesproken teksten;
  - geschreven teksten;
  - beeldmateriaal;
  - ICT-bronnen;
  - tabellen, grafieken, diagrammen en kaarten.
- 2 Onder begeleiding en in concrete situaties relevante en toegankelijke informatie **gebruiken**.
- concrete informatie uit gesproken teksten;
  - concrete informatie uit geschreven teksten;
  - concrete informatie uit beeldmateriaal;
  - concrete informatie uit ICT-bronnen;
  - concrete informatie uit tabellen, grafieken, diagrammen en kaarten.
- 12 Onder begeleiding opdrachten van beperkte omvang en van relatief korte duur in groep realiseren via volgende stappen:
- het overleg;
  - de organisatie;
  - de uitvoering;
  - de reflectie;
  - de bijsturing.
- 24 Onder begeleiding aspecten van het dagelijkse leven van mensen uit een andere tijd of op een andere plaats met het eigen leven **vergelijken**.

---

<sup>209</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan tweede graad BSO project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvksso-ict.com/leerplannen/doc/PAV-2012-014.pdf>).

### Leerplandoelstellingen:

- 1 Zelfstandig en in concrete situaties relevante en toegankelijke informatie vinden. (11 – 13 – 18)
- 3 Zelfstandig en in concrete situaties relevante – en toegankelijke informatie gebruiken. (1 – 3 – 5 – 6 – 11 – 12)
- 5 Opdrachten individueel of in groep realiseren. (6, 15, 16)
- 7 Inzien dat er verbanden bestaan tussen ver- leden, heden en toekomst. (17 – 18\*)

### Leerplandoelen:

- 1 Onder begeleiding en in concrete situaties relevante en toegankelijke informatie **vinden en selecteren** uit:
  - gesproken teksten;
  - geschreven teksten;
  - beeldmateriaal;
  - ICT-bronnen;
  - tabellen, grafieken, diagrammen en kaarten.
- 2 Onder begeleiding en in concrete situaties relevante en toegankelijke informatie **gebruiken**.
  - concrete informatie uit gesproken teksten;
  - concrete informatie uit geschreven teksten;
  - concrete informatie uit beeldmateriaal;
  - concrete informatie uit ICT-bronnen;
  - concrete informatie uit tabellen, grafieken, diagrammen en kaarten.

<sup>210</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2004). *Leerplan derde graad BSO maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/Maatschappelijke%20vorming-2004-062.pdf>).

<sup>211</sup> Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs. (2012). *Leerplan derde graad BSO project algemene vakken*. Internet, (<http://ond.vvkso-ict.com/leerplannen/doc/PAV-2012-026.pdf>).

- 14 Zelfstandig opdrachten in groep realiseren via volgende stappen:
- het overleg;
  - de planning;
  - de organisatie
  - de uitvoering;
  - de reflectie;
  - de evaluatie;
  - de bijsturing.

#### **2.2.4.2 Eindtermen voor het gemeenschapsonderwijs**

Leerplan **eerste graad** A-stroom van het gemeenschapsonderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan 2010/007)<sup>212</sup>

##### **Algemene doelstellingen:**

- 7 De leerlingen verwerven geleidelijk de vaardigheden die eigen zijn aan de historische methode.
- 8 De leerlingen kunnen historische informatie op kritische wijze analyseren en beoordelen.
- 12 De leerlingen zijn bereid om doorzettingsvermogen, grondigheid en nauwkeurigheid aan de dag te leggen bij hun studie van het verleden. (ET 24)

Leerplan **eerste graad** B-stroom van het gemeenschapsonderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan 2011/005)<sup>213</sup>

##### **Algemene doelstellingen:**

- De leerlingen kunnen voor afgebakende opdrachten verschillende soorten informatiebronnen raadplegen en de ingewonnen informatie verwerken.

---

<sup>212</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2010). *Leerplan A-stroom eerste graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-007.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-007.pdf)).

<sup>213</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2011). *Leerplan B-stroom eerste graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1112/2011-005.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1112/2011-005.pdf)).

- De leerlingen zijn bereid informatie op kritische wijze te beoordelen. (OD 16);
- De leerlingen zijn bereid om hulp te vragen en te geven bij het uitvoeren van leertaken.

Leerplan **eerste graad** BSO van het gemeenschapsonderwijs voor **MAATSCHAPPELIJKE VORMING** (leerplan 2010/022)<sup>214</sup>

#### **Leerplandoelstellingen:**

- OD8 voor een groepsopdracht een taakverdeling afspreken en opstellen.
- OD13 uit aangereikte historische en/of actuele bronnen informatie halen en interpreteren.
- OD16 bepalen of historische en/of actuele informatiebronnen betrouwbaar zijn.

Leerplan **eerste graad** BSO van het gemeenschapsonderwijs voor **PROJECT ALGEMENE VAKKEN** (leerplan 2010/019)<sup>215</sup>

#### **Leerplandoelstellingen:**

- 15 de leerlingen kunnen op beschrijvend niveau informatie achterhalen in voor hen bestemde tekstsoorten. (OD NED 18)
- 77 de leerlingen kunnen de historische periodes en door de leerkracht aangeboden gebeurtenissen en hun datum op een tijdsband plaatsen. (OD MAVO 10-12)

<sup>214</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan BSO eerste graad maatschappelijke vorming*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.g-o.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-022.pdf](http://www.g-o.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-022.pdf)).

<sup>215</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2010). *Leerplan BSO eerste graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.g-o.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-019.pdf](http://www.g-o.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1011/2010-019.pdf)).

Leerplan **tweede graad** ASO van het gemeenschapsonderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan 2012/010)<sup>216</sup>

**Algemene doelstellingen en attitudes:**

- 8 De leerlingen verwerven geleidelijk de vaardigheden die eigen zijn aan de historische methode.
- 9 De leerlingen kunnen historische informatie op kritische wijze analyseren en beoordelen.

Leerplan **tweede graad** KSO/TSO van het gemeenschapsonderwijs voor GESCHIEDENIS (leerplan 2012/023)<sup>217</sup>

**Algemene doelstellingen en attitudes:**

- 8 De leerlingen verwerven geleidelijk de vaardigheden die eigen zijn aan de historische methode.
- 9 De leerlingen kunnen historische informatie op kritische wijze analyseren en beoordelen.

Leerplan **tweede graad** BSO van het gemeenschapsonderwijs voor PROJECT ALGEMENE VAKKEN (leerplan 2012/017)<sup>218</sup>

**Leerplandoelstellingen:**

- 1 de leerlingen kunnen informatief lezen.
- 15 de leerlingen kunnen een schematische voorstelling lezen en

---

<sup>216</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan ASO tweede graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-010.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-010.pdf)).

<sup>217</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan KSO/TSO tweede graad geschiedenis*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-023.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-023.pdf)).

<sup>218</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2012). *Leerplan BSO tweede graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-017.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/1213/2012-017.pdf)).



- interpreteren.
- 16 de leerlingen kunnen elektronische hulpmiddelen gebruiken om berekeningen uit te voeren.
  - 18 de leerlingen kunnen onder begeleiding relevante en voor hen toegankelijke informatie in herkenbare concrete situaties vinden, selecteren en gebruiken.
  - 19 de leerlingen kunnen informatie uit uiteenlopend voor hen bestemd tekstmateriaal en voor hen bestemde formulieren begrijpen en gebruiken.
  - 19 de leerlingen kunnen onder begeleiding gebruik maken van informatie- en communicatietechnologie.
  - 23 de leerlingen kunnen bij groepsopdrachten overleggen en actief deelnemen, instructies uitvoeren, reflecteren.
  - 31 de leerlingen kunnen onder begeleiding aspecten van het dagelijks leven van mensen in een andere tijd of op een andere plaats met hun eigen leven vergelijken.
  - 34\* de leerlingen respecteren het historisch-cultureel erfgoed.

Leerplan **derde graad** BSO van het gemeenschapsonderwijs voor PROJECT ALGEMENE VAKKEN (leerplan 2004/262)<sup>219</sup>

#### **Leerplandoelstellingen en leerinhouden:**

- 1 uit mondeling, schriftelijk en elektronisch aangeboden tekstmateriaal informatie selecteren in functie van het gestelde probleem
- 2 die informatie kritisch benaderen, beoordelen en er een standpunt bij formuleren
- 5 een eenvoudige samenhangende tekst schrijven
- 12 informatie uit uiteenlopende tekstsoorten begrijpen, herstructureren en samenvatten
- 13 spontaan gebruik maken van voor hen relevante informatie- en communicatietechnologie (ICT).
- 16 bij groepsopdrachten
  - 16.3 samen de opdracht of de deelopdrachten uitvoeren,

---

<sup>219</sup> Onderwijs van de Vlaamse Gemeenschap. (2004). *Leerplan BSO derde graad project algemene vakken*. Internet, 2014-05-06 ([http://www.go.be/sites/portaal\\_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/0405/2004-262.pdf](http://www.go.be/sites/portaal_nieuw/Prikbordvoorleerkrachten/SO/leerplannen/Leerplannen/0405/2004-262.pdf)).

### 2.2.4.3 Vakoverschrijdende eindtermen<sup>220</sup>

De volgende vakoverschrijdende eindtermen worden nagestreefd bij deze educatieve rondleiding:

→ **(communicatief vermogen)**

- 1 De leerlingen brengen belangrijke elementen van communicatief handelen in praktijk;

→ **(creativiteit)**

- 2 De leerlingen kunnen originele ideeën en oplossingen ontwikkelen en uitvoeren;

→ **(doorzettingsvermogen)**

- 4 De leerlingen blijven, ondanks moeilijkheden, een doel nastreven;

→ **(exploreren)**

- 8 De leerlingen benutten leerkansen in diverse situaties;

→ **(kritisch denken)**

- 11 De leerlingen kunnen gegevens, handelwijzen en redeneringen ter discussie stellen aan de hand van relevante criteria;

→ **(samenwerken)**

- 19 De leerlingen dragen actief bij tot het realiseren van gemeenschappelijke doelen

---

<sup>220</sup> Vlaams Ministerie van Onderwijs en Vorming. (s.d.). *Secundair onderwijs: vakoverschrijdende eindtermen en ontwikkelingsdoelen - eindtermen*. Internet, 2014-05-01 (<http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/secundair-onderwijs/vakoverschrijdend/>).

## 2.3 Voor leerkrachten: alle opdrachten met correctiesleutel

Dit onderdeel is specifiek bedoeld voor leerkrachten. Hierin kan kort de achtergrondinformatie bij de rondleiding teruggevonden worden, samen met alle antwoorden op de opdrachten die de leerlingen moeten uitvoeren in het museum. Samen met deze begeleidende bundel horen ook het concept en de pedagogische visie bekeken te worden.

Alle webpagina's die worden vertoond bij het scannen van de QR-codes kunnen bekeken worden op de volgende website: <https://sites.google.com/site/bierhopwoi/>.

### 2.3.1 Welkom!

Beste leerlingen

Ik heet jullie van harte welkom in het Hopmuseum! Sta me toe mezelf eerst even voor te stellen. Mijn naam is **Joseph Lahaye** en ik ben geboren in 1894. Toen de Eerste Wereldoorlog uitbrak, was ik 20 jaar. Dat is iets ouder dan jullie nu zijn. Zoals veel van mijn leeftijdsgenoten ben ik ten strijde getrokken om ons kleine maar dappere landje te verdedigen. Tijdens de oorlog deed ik dienst als onderluitenant in de Artillerie.

Voor mijn ouders, Arthur Lahaye en Justine Lebbe, was mijn vertrek niet gemakkelijk. Samen met mijn hen en met mijn broer Nestor hielp ik immers mee in ons familiebedrijf: **onze mouterij-brouwerij 't Zwynland**. Daarover vertel ik later meer!

Zoals jullie leerkracht je waarschijnlijk al heeft verteld, zul je vandaag een rondleiding volgen in het Hopmuseum. Geen paniek, er komen geen reusachtige panelen of saaie gidsen aan te pas; jij doet de rondleiding zélf! Wel, niet helemaal alleen natuurlijk, je zult de rondleiding doen onder mijn fantastisch begeleiding, samen met je groepsgenoten. Je hoeft dus ook geen ellenlange bundels in te vullen die je dan nadien moet afgeven bij je leerkracht. Het enige wat je nodig hebt zijn een paar klasgenoten om samen te overleggen, een tablet en... je gezond verstand!

Doorheen het museum zul je een aantal **QR-codes** terugvinden die je kunt scannen met de app 'QR Reader'. Je kunt deze app terugvinden op je tablet. O, je hebt hem waarschijnlijk al gevonden! Telkens je een QR-code scant, kom je op een webpagina terecht waar alle instructies die je nodig hebt opstaan. Volg gewoon wat op de webpagina staat, en ik heb er alle vertrouwen in dat je alle opdrachten perfect zult uitvoeren! Als er iets niet lukt, ben ik er nog altijd om je te helpen en eventueel hints te geven.

De grote vraag blijft natuurlijk: waarover gaat dat hier nu vandaag? Vandaag verlaten we tijd waarin we nu leven en keren we terug naar **de periode 1914-1918: de Grote Oorlog**. Zoals je kunt zien is dat niet het enige wat we vandaag gaan bestuderen.

Het zal ook gaan over hop en over bier. Huh? Wat hebben hop en bier nu met elkaar te maken? Wat hebben hop en bier met de Eerste Wereldoorlog te maken? Meer dan je denkt!

→ **Vul hieronder eerst de naam van je school, jullie namen en je klas in.**

*Bijvoorbeeld: VTI Poperinge, Lucas - David - Tom, 2BHTa*

...

Het is aan jou om dit te ontdekken! Klaar? **Start!**

(Hint: ga snel op zoek naar de volgende QR-code! De QR-codes zijn trouwens genummerd. Zo ben je telkens zeker dat je geen enkele hebt vergeten.)

### 2.3.2 Thema 1: De Eerste Wereldoorlog

#### TERUG NAAR HONDERD JAAR GELEDEN



Illustratie 5: Logo herdenking Eerste Wereldoorlog

Honderd jaar geleden rond deze periode zat ik volop in het strijdgeweld. Nu, een eeuw later, zijn er tal van evenementen gepland om die periode te herdenken: van nationale ceremoniën tot tentoonstellingen en tal van andere activiteiten. Dit is je vast niet ontgaan! Dan heb ik het nog niet over de boeken, films en radio-en televisieprogramma's die zijn verschenen, en nog zullen verschijnen, over dit thema.

→ **Van 4 augustus 1914 tot (...?) heeft ons land meegestreden tegen de invallende Duitsers. □**

*Vul de juiste datum aan. Je schrijft de datum voluit! (Bijvoorbeeld: 6 mei 2012)*

11 november 1918

Het was een lange en gruwelijke oorlog, met heel veel doden langs beide kanten. Omdat beide partijen zich vanaf november 1914 ingraven, spreken we van een **stellingenoorlog**. Dit zorgde ervoor dat soldaten bij gevechten soms maar enkele meters vooruitgang boekten.

→ Uiteindelijk zijn we er, samen met de (?), (?) en (?), toch in geslaagd om de Duitsers terug te drijven naar hun land. ☐☐  
*Welke landen streden mee tegen Duitsland? Tip: ze werden ook wel de geallieerden genoemd!*

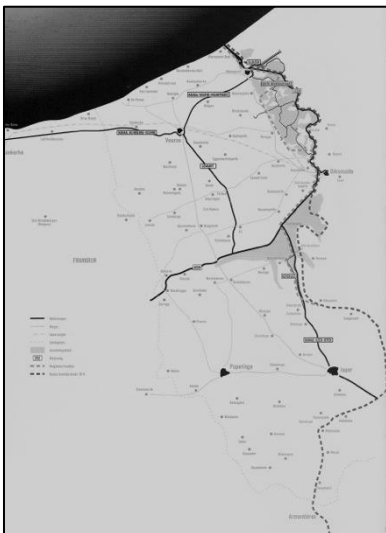
De Britten, Fransen en Russen

Niet voor heel lang, want iets meer dan twintig jaar later stond het Duitse leger opnieuw aan onze grenzen. Dat is wel een heel ander verhaal natuurlijk!

Van jullie leerkracht weet ik dat jullie tijdens de lessen geschiedenis de Eerste Wereldoorlog al grondig besproken hebben. Fantastisch! De Grote Oorlog in detail bespreken is niet ons doel vandaag; we hebben nog heel wat andere zaken te bespreken. Om alles wat straks aan bod zal komen nog beter te begrijpen, gaan we eerst nog wat dieper in op het leven in één stad. Ik heb het over de stad waar ik geboren en getogen ben: **Poperinge!**

### POPERINGE: 'HET ENIGE CENTRUM VAN BETEKENIS'

Mijn geboortestad Poperinge, soms ook wel 'Pops' genoemd, heeft een zeer belangrijke rol gespeeld tijdens de Eerste Wereldoorlog. Maar waarom? De volgende opdracht zal je al wat wijzer maken...



Illustratie 6: Kaart frontlinie

→ Bekijk grondig de kaart van de frontlinie en probeer te achterhalen of de stad Poperinge in het bezette of onbezette deel van België lag. ☐  
*Je hoeft maar één woord te noteren: 'bezet' of 'onbezet'.*

onbezet

In vergelijking met de hel die de soldaten 'het front' noemden, was deze stad een paradijs. Naast inwoners en duizenden vluchtelingen verbleven er dan ook heel wat soldaten in Poperinge. Het stadje zat vol leven en er was heel wat te doen!

## GARNIZOENSSTAD

Niet lang na het uitbreken de oorlog in België, verschenen de eerste soldaten in Poperinge. Ik heb het met mijn eigen ogen gezien! Op 14 oktober 1914 kwamen de eerste Britse soldaten aan, in vol ornaat met hun prachtige uitrusting. Natuurlijk dat wij, jonge kerels, daar jaloers op waren en naar hen opkeken! De Britse staf vestigde zich in het College van Poperinge terwijl de Franse soldaten van het stadhuis hun hoofdkwartier maakten. In het begin van de oorlog verbleven er zowel Fransen als Britten in Poperinge, maar toch werd de stad een **Franse garnizoensstad**, in tegenstelling tot wat veel mensen denken.

→ **Als je weet dat een garnizoen een 'een militaire term voor een ongedefinieerd aantal soldaten' is, wat is een garnizoensstad dan?**   
*Vind het vakje met de juiste oplossing aan!*

- Een garnizoensstad is een stad waar de soldaten worden getraind.
- Een garnizoensstad is een stad van militair belang waar één of meerdere legerafdelingen gevestigd zijn.
- Een garnizoensstad is een stad waar de burgers verplicht worden om de stad te verlaten omdat de soldaten er moeten leven.

Maar daar kwam verandering in. In 1915 werd het front ingedeeld in verschillende sectoren en Poperinge werd vanaf dan de garnizoensstad van een andere leger.



Illustratie 7: *Tommies general supply*



Illustratie 8: *Britse troepen in Poperinge*

→ **Bekijk de nevenstaande foto's en leid af welke soldaten na de Fransen hun intrek namen in Poperinge. Duid het juiste antwoord aan.**   
*Vanaf april 1915 tot het einde van de oorlog wordt de stad bijna uitsluitend bevolkt door soldaten met deze nationaliteit.*

- Belgische soldaten
- Amerikaanse soldaten
- **Britse soldaten**
- Italiaanse soldaten

Het feit dat deze soldaten gedurende een groot deel van de oorlog in de stad zijn gebleven, heeft een grote invloed gehad op de oorspronkelijke bewoners. Tot op vandaag kun je zaken herkennen in het straatbeeld die verwijzen naar hun aanwezigheid. Als je binnenkort nog eens door Poperinge wandelt, kijk goed rond en misschien herken je wel iets!

## HET LEVEN IN EEN STAD ACHTER HET FRONT

Toen de eerste soldaten in Poperinge verschenen, kwamen ook de eerste vluchtelingen aan. Duizenden en duizenden mensen uit alle streken van het land heb ik zien passeren om via Poperinge naar Noord-Frankrijk te vluchten. Heel wat vluchtelingen kozen er ook voor om in de stad te blijven. Om jullie een idee te geven hoe het was om te leven in een onbezette stad, laat ik jullie exclusief een stukje uit mijn dagboek zien!

*"Beste dagboek. We zijn nu dinsdag 23 februari 1915, iets meer dan zes maanden na het uitbreken van de oorlog. De oorlog blijft maar aanslepen en niemand weet hoelang het nog zal duren. In de stad is het echt verschrikkelijk druk. Elke dag komt er een nieuwe lading soldaten aan met de trein en elke dag worden er soldaten begraven die gesneuveld zijn. Fonske van 't café zegt dat hij vandaag al 72 treinen met nieuwe soldaten heeft geteld. Het krioelt hier dan ook van de mensen. Maar niet alleen soldaten hoor! Er zijn ook vluchtelingen. Ons ma zegt dat we voor de oorlog met 11 000 mensen waren, terwijl we nu al met 22 000 zijn! De scholen zijn ondertussen al gesloten, dus niemand gaat nog naar school. Ik heb van horen zeggen dat ze alle kinderen tussen zes en veertien jaar naar Franse schoolkolonies in Rouen of Parijs brengen, voor hun eigen veiligheid.*

*In het begin van de oorlog kenden we hier heel veel ellende. Baby's werden geboren langs de straat, mensen sliepen op stro of in kerken en elke dag werden tien tot twintig doden aangegeven in 't stadhuis. Als dat nog niet erg genoeg is: wij moeten onze huizen afstaan aan de Tommies, de Britse soldaten! De mooiste en grootste huizen worden natuurlijk ingepalmd door officieren en hoge militairen. De burgemeester heeft naar horen zeggen alleen zijn zolderkamertje om in te wonen. Overal in de stad worden tenten opgezet; het lijkt hier precies wel één groot scoutskamp! Boer Jos van aan de rand van 't stad zegt dat het niet kan blijven duren en dat ze de tenten binnenkort zullen vervangen door barakken.*

*Veel inwoners van Poperinge zoeken hun toevlucht 'op den buiten' en keren overdag terug naar de stad om hun winkeltjes uit te baten. Bijna iedereen heeft een winkeltje, want veel ander werk is er niet. Overdag moeten we erg opletten wat we doen, omwille van spionage. We moeten altijd kunnen bewijzen waarom we op dat moment op die plaats rondlopen in de stad. We mogen ook op geen enkele manier gebruik maken van transport, treinen of trams. We mogen ook geen foto's nemen en honden zijn ten strengste verboden.*

*Omdat we allemaal op zulke kleine oppervlakte moeten samenleven, is er hier al een epidemie van tyfuskoorts uitgebroken. Een paar weken geleden, op 3 februari, is iedereen zich verplicht moeten gaan inenten en de Britse militaire overheid F.A.U. heeft de Search Party-ploegen belast met de taak van het opsporen en wegvoeren van tyfuslijders. Een grote 'X' kwam op de huizen waar een tyfuslijder verbleef en een grote 'Y' kwam op de huizen waar zich een gewone zieke bevond. De zieke tyfuslijders worden afgevoerd naar hospitalen in Zuid-Frankrijk.*

*De gewonde Britse soldaten worden wel meestal in Poperinge zelf verzorgd. Ze gaan ofwel naar het Gasthuis, het kasteel D'Hondt of het klooster van Ste-Union. Er worden ook nog veldhospitalen in tenten, hoeven of barakken opgericht. In de Lovie is er een groot hospitaal en in kasteel 't Couthof is er een Belgisch militair hospitaal. Grote ingrepen en chirurgie vinden plaats in het hospitaal Remi, ook wel Lysenthoek genoemd. Het is niet gemakkelijk om hier te leven, maar we roeien met de riemen die we hebben. Ergens mogen we ons gelukkig prijzen. Af en toe wordt de stad wel door vliegtuigen gebombardeerd, maar meestal is het zonder grote schade. De soldaten aan het front en de burgers in het bezette België hebben veel meer om voor te vrezen!*

*Hier eindig ik voor vandaag. Morgen komt er weer een nieuwe dag. Ik weet niet hoelang ik hier nog zal kunnen blijven. Blijkbaar wordt er binnenkort een algemene dienstplicht ingesteld voor alle mannen tussen 18 en 25 jaar, ongeacht je nu in het bezette of onbezette landsgedeelte woont. Onze pa zegt dat ik waarschijnlijk opgeroepen zal worden om het vaderland te dienen, aangezien mijn 21ste verjaardag net achter de rug is..."*

→ **Welk soort bron is dit? Duid het juiste antwoord aan.**

*Er is maar één juist antwoord.*

- Dit is een ongeschreven, secundaire bron.
- Dit is een geschreven, secundaire bron.
- Dit is een ongeschreven, primaire bron.
- Dit is een geschreven, primaire bron.**

→ **Stelling 1: "Het leven in de onbezette stad Poperinge was fantastisch! De inwoners hadden niet te klagen."**

*Is deze stelling juist of fout?*

- Juist
- Fout**

→ **Stelling 1: Als de stelling fout is, leg je uit waarom je vindt dat het niet klopt.**

*Schrijf maximaal 5 regels!*

*De stad was overbevolkt, er was heel veel ellende en er braken ziektes uit. De inwoners mochten op geen enkele manier gebruik maken van transport en ook al was de stad onbezet, toch werd ze af en toe gebombardeerd.*

→ **Stelling 2: "De inwoners van Poperinge mochten enkel 's morgens en 's avonds de deur uit. Op andere tijdstippen mochten ze hun woning niet verlaten omwille van de mogelijkheid tot spionage."**

*Is deze stelling juist of fout?*

- Juist
- Fout**



→ **Stelling 2: Als de stelling fout is, leg je uit waarom je vindt dat het niet klopt.**

*Schrijf maximaal 5 regels!*

De inwoners van Poperinge mochten zich wel verplaatsen, maar ze moesten altijd kunnen verklaren en bewijzen waarom ze op dat moment op die plaats waren.

→ **Stelling 3: "Poperinge was gedurende de hele oorlog overbevolkt. Er leefden niet alleen inwoners, maar ook soldaten en vluchtelingen. Dit zorgde ervoor dat er overal tenten en kampen werden opgezet en dat er een epidemie van tyfuskoorts uitbrak."**

*Is deze stelling juist of fout?*

- Juist
- Fout

→ **Stelling 3: Als de stelling fout is, leg je uit waarom je vindt dat het niet klopt.**

*Schrijf maximaal 5 regels!*

/



Illustratie 9: Luchtfoto verwoeste stad Ieper

→ **Is dit een luchtfoto van de stad Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog? Waarom wel/niet?**

*Tip: gebruik het dagboekfragment!  
Schrijf maximaal vijf zinnen.*

Neen, Poperinge was een stad in het onbezette België en is dus nooit zo verwoest geweest.

## ONTSPANNING

Hét aspect waar Poperinge voor gekend stond tijdens de oorlog, was natuurlijk de vele vormen van ontspanning die er te vinden waren. Wie de combinatie 'Poperinge' en 'ontspanning' hoort, denkt natuurlijk in de eerste plaats aan **Talbot House**. Bij de volgende opdracht mag je het wereldwijde web gebruiken om de antwoorden op de onderstaande vragen te vinden. Om je een beetje op weg te helpen, geef ik je enkele links naar websites waar de antwoorden zeker op te vinden zijn: Website Talbot House - Website Flanders Fields - Website stad Poperinge.

Voor enkele sfeerbeelden kun je terecht bij het onderstaande filmpje en de onderstaande foto's!



Illustratie 10: Screenshot YouTube-fragment Talbot House



Illustratie 11: Bord aan de ingang Talbot House



Illustratie 12: Kapel Talbot House



Illustratie 13: Woonkamer Talbot House

→ **Stelling: "Talbot House was oorspronkelijk het huis van een hophandelaar en later van een brouwer."**

- Juist
- Fout

→ **Door wie en wanneer is Talbot House gesticht?**   
*Je hoeft enkel één naam en één datum in te geven.*

Aalmoezenier Philip Tubby Clayton - 11 december 1915

→ **Waarom werd Talbot House gesticht?**   
*Omschrijf je reden kort en bondig.*

Talbot House bood een thuis aan iedere Britse soldaat en een alternatief voor het liederlijke ontspanningsleven in de stad.

→ **Tot op vandaag hangt er in de chaplains room nog steeds een plakkaat met het volgende opschrift: "All rank abandon ye who enter here." ☐☐**  
*Wat betekent dit? Kies uit de lijst!*

- Als je Talbot House binnenging, moest je je kameraden van dezelfde divisie achterlaten en verbroederen met soldaten van een nieuwe divisie.
- Als je Talbot House binnenging, moest je proberen om het zware soldatenleven achter je te laten.
- **Als je Talbot House binnenging, moest je je rang en stand aan de deur achterlaten, want iedereen was er gelijk.**

→ **Naar wie verwijst de naam Talbot House? ☐**

Je antwoord bestaat uit minimaal twee zinnen!

**De naam Talbot House verwijst naar Gilbert Talbot, de broer van de hoofdlegeraalmoezenier. Hij sneuvelde op 23-jarige leeftijd.**

Buiten Talbot House waren er nog tal van ontspanningsmogelijkheden. Bij de volgende opdracht kun je zelf ontdekken wat er nog allemaal georganiseerd werd voor en door de soldaten. Ik geef telkens een nieuwe foto en het is de bedoeling dat jullie er de correctie uitleg aan kunnen linken. Klaar?

→ **Foto 1: Welke ontspanningsmogelijkheid wordt hier afgebeeld? ☐**

Er is maar één correct antwoord!

- Op de Grote Markt van Poperinge werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.
- Vaak traden er ook Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat.
- De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren natuurlijk de herbergen, die zeer primitief waren en overal opgericht werden.
- In de zomer van 1916 en 1917 werden tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe gehouden, als ontspanning voor de gewonden.
- **De soldaten hielden zich ook bezig met diverse spelen zoals voetbal, cricket, hockey...**



**Illustratie 14: Voetballende soldaten**

→ **Foto 2: Welke ontspanningsmogelijkheid wordt hier afgebeeld?** □

Er is maar één correct antwoord!

- Op de Grote Markt van Poperinge werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.
- Vaak traden er ook Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat.
- De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren natuurlijk de herbergen, die zeer primitief waren en overal opgericht werden.
- In de zomer van 1916 en 1917 werden tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe gehouden, als ontspanning voor de gewonden.
- De soldaten hielden zich ook bezig met diverse spelen zoals voetbal, cricket, hockey...

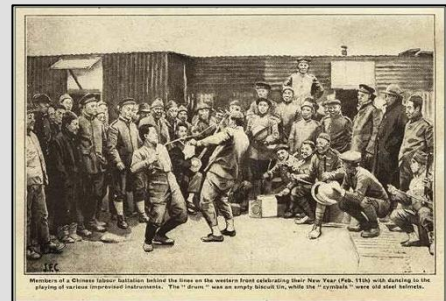


Illustratie 15: Soldaten van de 9<sup>de</sup> Schotse Divisie in juli 1916

→ **Foto 3: Welke ontspanningsmogelijkheid wordt hier afgebeeld?** □

Er is maar één correct antwoord!

- Op de Grote Markt van Poperinge werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.
- Vaak traden er ook Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat.
- De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren natuurlijk de herbergen, die zeer primitief waren en overal opgericht werden.
- In de zomer van 1916 en 1917 werden tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe gehouden, als ontspanning voor de gewonden.
- De soldaten hielden zich ook bezig met diverse spelen zoals voetbal, cricket, hockey...



Illustratie 16: Leden van het Chinese bataljon vieren nieuwjaar



→ **Foto 4: Welke ontspanningsmogelijkheid wordt hier afgebeeld?** ▣

Er is maar één correct antwoord!

- Op de Grote Markt van Poperinge werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.
- Vaak traden er ook Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat.
- De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren natuurlijk de herbergen, die zeer primitief waren en overal opgericht werden.
- In de zomer van 1916 en 1917 werden tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe gehouden, als ontspanning voor de gewonden.
- De soldaten hielden zich ook bezig met diverse spelen zoals voetbal, cricket, hockey...

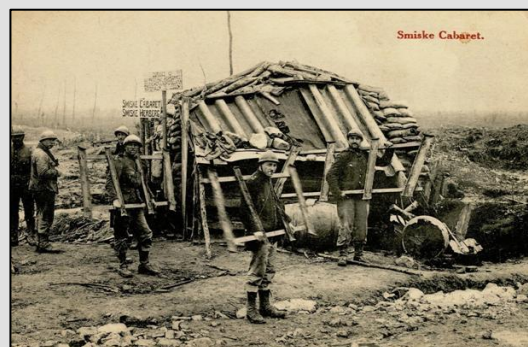


**Illustratie 17:** Enkele soldaten spelen muziek

→ **Foto 5: Welke ontspanningsmogelijkheid wordt hier afgebeeld?** ▣

Er is maar één correct antwoord!

- Op de Grote Markt van Poperinge werd er door de Chinezen tijdens het vieren van het Chinese nieuwe jaar telkens een spektakel van dans en theater opgezet.
- Vaak traden er ook Schotten op die doedelzak speelden in vol ornaat.
- De 'ultieme' ontspanning voor de soldaten waren natuurlijk de herbergen, die zeer primitief waren en overal opgericht werden.
- In de zomer van 1916 en 1917 werden tal van militaire concerten in de weiden van Vandenberghe gehouden, als ontspanning voor de gewonden.
- De soldaten hielden zich ook bezig met diverse spelen zoals voetbal, cricket, hockey...



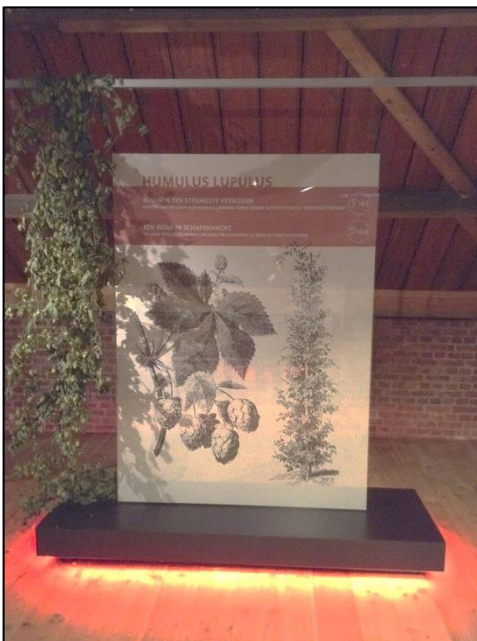
**Illustratie 18:** Een voorbeeld van een herberg in de Eerste Wereldoorlog

Zoals je op één van de bovenstaande foto's kunt zien, waren de soldaten dol op de herbergen. In Poperinge alleen al waren er meer dan 270 herbergen waar bier en andere dranken te verkrijgen waren. Maar hoe smaakte dat bier dan? Waren er verschillende soorten bier of hadden de soldaten niet veel keuze? Kon je dronken worden van dat bier of niet? Voor we dit gaan bestuderen, kijken we eerst naar één van de grondstoffen die brouwers nodig hebben om bier te maken: **hop**.

### 2.3.3 Thema 2: Hop

#### HUMULUS LUPULUS, EEN MERKWAARDIGE PLANT

Als stad is Poperinge onlosmakelijk verbonden met de hopteelt. Nu wordt er nog altijd hop geproduceerd in Poperinge, maar veel minder dan vroeger. De teelt is er, samen met de Belgische hopteelt, door de eeuwen heen sterk achteruitgegaan. In 1896 werd er in Poperinge nog 1000 hectare hop (dit kun je vergelijken met 2000 voetbalvelden!) geteeld, terwijl dit nu nog maar 160 hectare is. Dit betekent dat het areaal nu zes keer kleiner is dan een grote honderd jaar terug.



Illustratie 19: Humulus Lupulus in het Hopmuseum Poperinge

→ Ga op zoek naar het volgende voorwerp in het museum. Bekijk de hoprank grondig en duid de correcte zinnen aan. ☐☐  
*Er zijn meerdere antwoorden mogelijk! Je mag ook de rest van de derde verdieping in het museum gebruiken om deze opdracht te vervullen.*

- Hop is een sterke en lange kruidachtige klimplant die behoort tot de familie van de hennepachtigen.
- De plant is de kortste kruidachtige klimplant in de Belgische flora.
- Heel typisch aan de hopplant is zijn opgaande slingersteel die hoogten kan bereiken van drie tot zes meter.
- De mannelijke en vrouwelijke hopplant zien er net hetzelfde uit.

Hop heeft een **drietal** belangrijke **eigenschappen**. De plant is doorlevend, rechtswindend en tweehuizig. Maar wat wil dit zeggen? Opnieuw mag je de hele derde verdieping gebruiken om de antwoorden op de vragen te vinden.

→ **Ten eerste kunnen we vaststellen dat de hopplant een doorlevende plant is. Dit betekent dat...** ☐

*Duid het juiste antwoord aan!*

- ... het een plant is met eenslachtige bloemen is. De vrouwelijke en mannelijke bloemen komen niet op dezelfde plant voor en er is dus sprake van kruisbestuiving via de wind.
- ... dat de stengels zich met de wijzers van de klok volgens de richting van de zon groeien.
- ... dat de plant niet afsterft na een jaar, maar meerdere jaren na elkaar kan bloeien.

→ **Ten tweede kunnen we vaststellen dat de hopplant rechtswindend is. Dit betekent dat...** ☐

*Duid het juiste antwoord aan!*

- ... het een plant is met eenslachtige bloemen is. De vrouwelijke en mannelijke bloemen komen niet op dezelfde plant voor en er is dus sprake van kruisbestuiving via de wind.
- ... dat de stengels zich met de wijzers van de klok volgens de richting van de zon groeien.
- ... dat de plant niet afsterft na een jaar, maar meerdere jaren na elkaar kan bloeien.

→ **Ten derde kunnen we vaststellen dat de hopplant een tweehuizige plant is. Dit betekent dat...** ☐

*Duid het juiste antwoord aan!*

- ... het een plant is met eenslachtige bloemen is. De vrouwelijke en mannelijke bloemen komen niet op dezelfde plant voor en er is dus sprake van kruisbestuiving via de wind.
- ... dat de stengels zich met de wijzers van de klok volgens de richting van de zon groeien.
- ... dat de plant niet afsterft na een jaar, maar meerdere jaren na elkaar kan bloeien.

→ Ga op zoek naar het volgende voorwerp in het museum. Om welk soort bron gaat het hier?

*Er is maar één correct antwoord.*

- Dit is een geschreven primaire bron.
- Dit is een ongeschreven primaire bron.
- Dit is een geschreven secundaire bron.
- Dit is een ongeschreven primaire bron.

→ In welk domein van de socialiteit zou je dit voorwerp indelen?

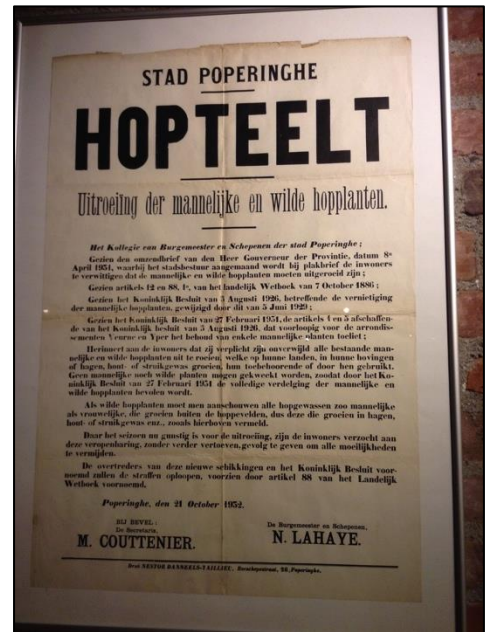
*Denk eraan: we hebben vier domeinen in de socialiteit.*

Politiek of cultureel

→ Uit deze bron kun je heel mooi afleiden welke hopplant (mannelijk of vrouwelijk) de hoptelers verkiezen. Welke hopplant is het belangrijkste voor de hopteelt?

*Vul aan met 'mannelijk' of 'vrouwelijk'.*

vrouwelijk



Illustratie 20: Wetgeving hopteelt  
Hopmuseum Poperinge

Er is een goede reden waarom hoptelers nu net die specifieke hopplant verkiezen. Een kort en bondig antwoord op de onderstaande vragen kun je terugvinden op de website van het Hopmuseum.

→ Wat is het belangrijkste bestanddeel van de hopbel?

*Tip: kleur!*

De gele lupuline

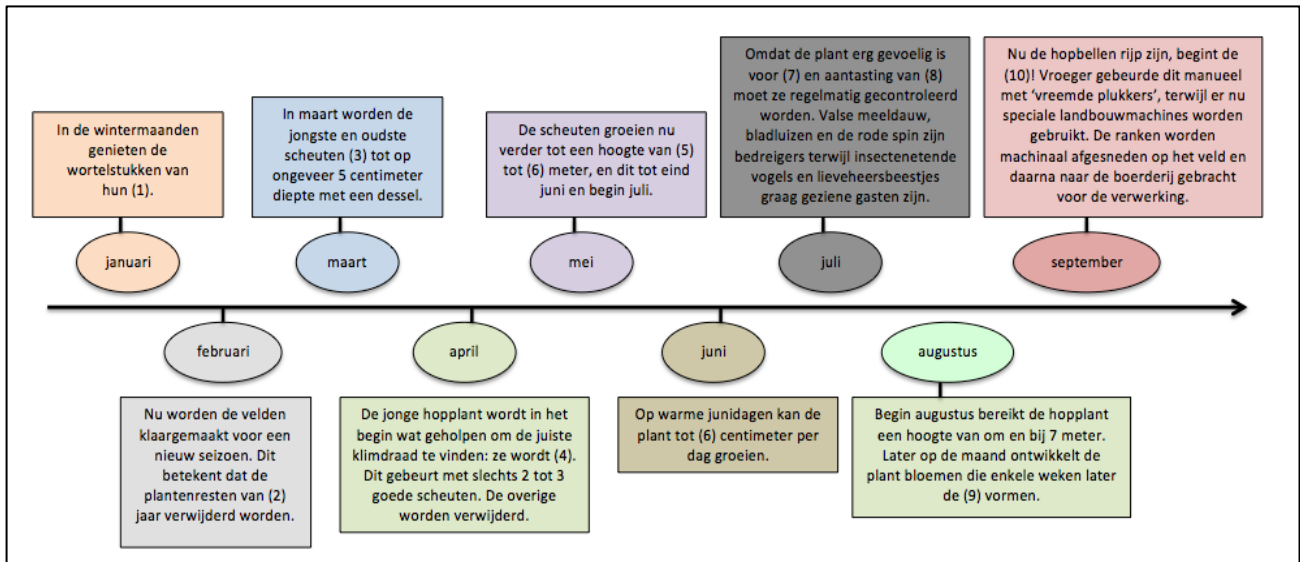
→ Waarom moeten de mannelijke hopplanten zo grondig uitgeroeid worden?

*Je antwoordt in een zin.*

Bij een bevruchte hopbel is de lupuline van veel mindere kwaliteit. Daarom zijn in ons land de mannelijke planten niet gewenst op het hopveld.



Nu we weten welke hopplant de telers verkiezen zijn we aangekomen aan **de teelt en de pluk**. Op de tweede verdieping in het museum kun je een hele lange tijdslijn terugvinden. Ga op zoek naar dit voorwerp in het museum en vul de onderstaande tijdslijn aan. Je mag natuurlijk ook de rest van de tweede verdieping gebruiken. Wie weet schuilen er daar ook nog antwoorden! In totaal moet je tien woorden zoeken, die je kunt invullen in het tekstvak onder de tijdslijn. Veel succes!



Illustratie 21: De jaarcyclus van de hopteelt en hoppluk

→ Vul de ontbrekende woorden uit de tijdslijn aan in het onderstaande tekstvak. □□□

*Je noteert de woorden als volgt: "1) hopplant 2) hopteelt 3) rank 4) vliegen..."*

1) winterrust 2) vorige 3) gesnoeid 4) aangeleid 5) zes 6) zeven 6) tien  
7) ziektes 8) insecten 9) hobbellen 10) hoppluk

We weten nu al wat hop is, wat de eigenschappen van hop zijn, waarom vooral de vrouwelijke hopplant belangrijk is én we weten ook hoe de teelt en de pluk verloopt. De grote vraag die overblijft is natuurlijk wat we met hop kunnen doen. Ga op zoek naar de volgende voorwerpen in het museum en los de onderstaande vragen op.



**Illustratie 22:** Toepassingen van hop in het Hopmuseum Poperinge



**Illustratie 23:** Toepassingen van hop in het Hopmuseum Poperinge

→ **Probeer zoveel mogelijk toepassingen waarin hop gebruikt wordt te vinden. Je mag de volledige verdieping gebruiken. ☐☐**  
*Je noteert het aantal toepassingen op dezelfde manier als de vorige opdracht.*

- 1) in bier 2) in cosmetica 3) in farmacie 4) in de gastronomie  
 5) in de decoratie

## HOP TIJDENS DE EERSTE WERELDOORLOG

Tijdens de Eerste Wereldoorlog is het aantal hectare hop en de hoeveelheid geteelde hop in Poperinge, maar ook in heel België, sterk achteruitgegaan. De teelt leed sterk onder de oorlogssituatie, ondanks het feit dat de stad de hele tijd onbezet is gebleven.

Hoe sterk is de hopteelt achteruitgegaan? Wat waren de problemen waarmee de telers te maken hadden? Omdat de informatie uit die tijd erg onvolledig is, gaan jullie vandaag als echte historici aan de slag om de waarheid te ontrafelen. Jullie krijgen een paar oude krantenartikelen, wat cijfergegevens en een stuk uit een brief die ik tijdens de oorlog heb kunnen bemachtigen en het is aan jullie om te achterhalen hoe het echt is gegaan. Als eerste beginnen we met de krantenartikelen.



Illustratie 24: Artikel hopteelt in onbezet België



Illustratie 26: Artikel over de landbouw in Poperinge



Illustratie 25: Artikel over de pluktijd

In de volgende tabel zien jullie de opbrengst van de hop vóór de oorlog en tijdens de oorlog. Vergelijk de cijfers met elkaar en probeer een besluit te vormen.

jaartal	opbrengst hop in kilogram
1913	2 250 000
1915	143 085
1917	129 167,50

Illustratie 27: Overzicht opbrengst voor en tijdens de oorlog

Als laatste heb ik een stuk uit een brief voor jullie. Aan het einde van de oorlog verbiedt de overheid de uitvoer van alle hop uit België. Dit betekent dat de hoptelers hun hop in België zelf moesten verkopen, terwijl ze altijd al gewend waren geweest om ook in het buitenland te verkopen. In de onderstaande brief zul je zelf kunnen ontdekken waarom dit een probleem was.

**Fragment brief hoptelers Poperinge aan de minister van Landbouw**  
Mijnheer de Minister,

*In naam der Hoppebonden van de streek Poperinghe neemt de ondergetekende de eerbiedige vrijheid U het navolgende verzoek te zoen. Naar wij vernomen, word (sic) op 16 September II. alle uitvoer van Hoppe uit België verboden. Wij bidden U dit verbod te willen intrekken omdat het niet gewettigd of noodzakelijk is voor de brouwerij en dit zoo uiterst schadelijk valt voor den landbouw.*

(1) De oppervlakte der Hopvelden in de streek Poperinghe wordt voor 1918 nagenoeg geschat op 240 Ha op 500 gemeten. De opbrengst bedraagt nagenoeg 1000 pond droge hop per gemet, wat eene totale opbrengst van  $550 \times 1000 \text{ p} = 500\,000$  pond droge hop daarstelt. Er wordt nog een voorblijfsel van hoppe van het jaar 1917 geschat van meer dan 40 000 pond. Met wat overblijft van Hoppe in 1917 en de opbrengst van 1918 zal zelfs bij het vrijkomen van België, ruim de helft nog overblijven na rekening te houden van wat de gewone brouwerijen en de militaire brouwerijen van doen hebben, zoveel te meer er thans bij 't brouwen min hop gebruikt wordt dan vroeger. (...)

Namens de Hopbonden der Streek Poperinghe  
Watou, 8 October 1918

→ **Wat gebeurt er met het hopareaal in Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog?** □

Het hopareaal daalt heel sterk.

→ **Met welke problemen hadden de hoptelers te kampen tijdens de oorlog?**  
*Je haalt zoveel mogelijk problemen aan!* □

- Ze konden hun oude of kapotte hopstaken niet vervangen door nieuwe.
- Er was geen nieuwe ijzerdraad beschikbaar om de nodige reparaties uit te voeren.
- De hopboeren hadden een tekort aan plukkers.

→ **Vergelijk je hypothese over het hopareaal met de oogst tijdens de oorlog. Wat stel je vast?** □□

*Er zijn meerdere antwoorden mogelijk!*

- Er wordt helemaal geen hop meer geteeld in Poperinge tussen 1914 en 1918.
- De hopboeren hebben het wel moeilijker, maar er wordt nog steeds hop geteeld.
- Naarmate de oorlogsjaren vorderen, daalt de opbrengst van de hop in kilogram steeds verder.
- De pluktijd is nog altijd dezelfde als voor de oorlog.
- Aangezien het areaal tijdens de oorlog sterk afneemt, zal de productie en bijgevolg ook de oogst veel minder zijn.

→ **Waarom zou de overheid alle uitvoer van hop uit België verbieden?** □

*Er is maar één correct antwoord.*

- Het transport kostte te veel geld.
- De Belgische overheid wilde niet riskeren dat er Belgische hop in de handen van de Duitsers zou komen.
- De overheid dacht dat de brouwers een tekort hadden aan de grondstof hop, en probeerde zo alle hop in België te houden omdat we het zelf nodig hadden.

→ **Herlees nogmaals de brief van de hopbonden. Was er volgens hen een tekort aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog? Waarom wel/niet?** □□□

*Je bouwt je antwoord zorgvuldig op!*

Neen, volgens hen was er geen tekort aan hop tijdens de Eerste Wereldoorlog. De hopboeren zaten in 1918 nog met een overschot van het vorige jaar en bij het brouwen werd er minder hop gebruikt dan vroeger.

## SOLDATEN IN DE PLUK

Tijdens het plukseizoen in september werd Poperinge ieder jaar overstelpt door duizenden en duizenden vreemde plukkers. Dit waren mensen die elk jaar voor een paar weken naar de stad kwamen om er aan seizoensarbeid te doen. Ze hielpen met de pluk en vertrokken opnieuw naar andere streken eenmaal het seizoen voorbij was. Door de Eerste Wereldoorlog was het transport van mensen natuurlijk rampzalig en hadden de hoptelers het veel moeilijker om aan seizoenarbeiders te raken. Voor elk probleem is er een oplossing en veel mensen beweren dat soldaten hielpen tijdens de pluk in Poperinge. Hoeveel is waar van dit verhaal? Aan jou om dit te onderzoeken!

Ik geef je twee bronnen waaruit jij zelf je conclusies moet trekken. De eerste bron is een **fragment** uit het **dagboek van pater Edmundus Joye** van de **Sint-Sixtusabdij in Westvleteren**. Tijdens de Eerste Wereldoorlog teelden de paters uit de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren hop en brouwden ook veel bier, maar dat is een ander verhaal. Het fragment dateert van 29 augustus 1916 en gaat als volgt:

*"Op 29 augustus steekt een geweldige stormwind op met zware regenbuien die grote schade aanrichten aan het hoppeveld van het klooster en de hoppevelen in 't omliggende. Begin september begint de 'Hommelpluk'. Een dertigtal Britse soldaten en zelfs officieren helpen plukken, uiteraard tegen betaling in bier. Er zijn er zelfs die dat zeer goed doen, en die er prat op gaan dat zij uit die streken van Engeland komen waar eveneens hoppe wordt gekweekt."*

→ **Wat zal de grootste motivatie geweest zijn van deze Britse soldaten én officieren om mee te helpen aan de pluk?** □

*Je antwoordt in volledige zinnen!*

De Britse soldaten werden uitbetaald in bier.

→ **Hoe komt het dat de soldaten al heel snel weg waren met de techniek om hop te plukken?** □

*Kies het juiste antwoord uit de lijst.*

- Hop plukken is heel gemakkelijk. Door even te kijken hoe het moet, leer je zelf heel snel hoe het in zijn werk gaat.
- Bepaalde soldaten waren vertrouwd met de hoppluk omdat ze zelf uit streken van Groot-Brittannië kwamen waar hop geteeld werd.
- Iedereen weet dat paters zeer goede lesgevers zijn, dus hadden ze er totaal geen problemen mee om alles meerdere keren opnieuw uit te leggen.

De tweede bron is een **schets van een onbekende Britse soldaat**, gekend onder initialen 'JM'. De schetsen van deze soldaat, die de oorlog trouwens heeft overleefd, worden bewaard in het archief van de University of Victoria in Canada. De man maakte tijdens zijn verblijf in België en Frankrijk schetsen van alles wat hij zag.

→ **Situeer deze bron in tijd en ruimte. Beargumenteer je keuze!** □

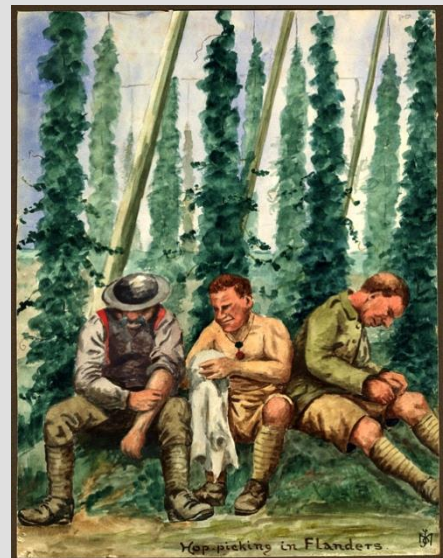
*Je noteert je antwoord in één zin.*

We kunnen deze bron situeren tijdens 1914 en 1918 in West-Vlaanderen.

→ **Als je de twee bronnen naast elkaar legt en een besluit zou moeten formuleren, wat zou jouw besluit zijn?** □□

*Kies één van de mogelijke opties.*

- Volgens mij zijn deze twee bronnen geen bewijs dat er hop werd geplukt door soldaten tijdens de Eerste Wereldoorlog.
- Volgens mij zijn deze twee bronnen sterke bewijzen voor de veronderstelling dat er hop geplukt werd door de soldaten tijdens de Eerste Wereldoorlog.



**Illustratie 28:** Schets 'Hoppicking in Flanders'



→ **Beargumenteer je keuze uit de vorige vraag.** ☐☐

Je schrijft minimaal twee zinnen.

Het gaat om twee primaire bronnen: een geschreven en een ongeschreven bron.

### 2.3.4 Thema 3: Brouwerijen

#### **BROUWERS, STUK VOOR STUK EEN BEETJE KUNSTENAARS**

Volgens de Federatie van Belgische brouwers kennen we op vandaag iets meer dan 1600 verschillende bieren en 157 brouwerijen verspreid over heel België. Het zeer uitgebreide assortiment bieren is zeker en vast een unicum op wereldvlak.

Bier brouwen, hoe gaat dat in zijn werk? Welke ingrediënten heb je daarvoor nodig? Hoelang duurt het vooraleer je je geproduceerde biertje kunt drinken? De antwoorden op al deze vragen en veel meer kun je terugvinden in het onderstaande filmpje. Luister en kijk eerst aandachtig naar het fragmentje en los daarna de onderstaande vragen op.



Illustratie 29: Screenshot YouTube-fragment 'Het brouwproces van bier'

→ **Welke zijn de vier ingrediënten die je nodig hebt om bier te brouwen?**

*Je noteert je antwoord als volgt: antwoord / antwoord / antwoord / antwoord*

mout / hop / gist / water

→ **Hoeveel liter water heb je nodig om één liter bier te maken?**

8 liter water

Elk bier is het resultaat van een **vooropgezet plan** met verschillende stappen. Het is wel uitermate belangrijk om de verschillende stappen in de juiste volgorde te nemen. Plaats jij de volgende deelstappen in de juiste volgorde?

**A**

Het wort wordt daarna in een brouwketel gedaan waar er dan hop wordt aan toegevoegd. Vervolgens wordt dit mengsel aan de kook gebracht: **het koken**. Dit precies duurt tussen de één en drie uur en heeft drie belangrijke functies: het stoppen van de werking van de enzymen, het steriliseren van water en om te zorgen dat de alfasuren van de hop hun bitterheid beter afgeven.

**B**

De laatste stap in het proces is de **hergisting of nagisting op fles of vaten**. Meestal wordt tijdens de botteling een kleine hoeveelheid verse gerst of vloeibare suiker toegevoegd om de gisting terug op gang te brengen. Bier wordt altijd vacuüm gebotteld, zodat er geen oxidatie kan optreden.

**C**

In de volgende stap wordt gist aan het brouwsel toegevoegd. De **vergisting** is één van de belangrijkste stappen bij het brouwen omdat ze in grote mate de eigenschappen van het bier bepalen. Welke van de vier gistingwijzen gebruikt wordt hangt af van de gistingstemperatuur. Na dit proces spreken we niet langer over 'wort', maar over 'bier'.



#### D

De eerste stap is het **schroten** (verkleinen of pletten) van de gemoute gerst en alle andere granen in de schrootmolen tot grof gemalen korrels. Dit heeft als doel de graankorrels zodanig te breken dat het inwendig bloot komt en in contact kan komen met het bronwater. Het resulterende mengsel wordt 'schroot' genoemd.

#### E

Na het koken moeten de resten van de hop opnieuw uit het mengsel worden verwijderd aan de hand van een zeef. Dit is wat we **filteren** noemen. Na het filteren moet de wort onmiddellijk worden afgekoeld door een warmtewisselaar of platenspeler om infectiegevaar te vermijden en om het aroma te behouden.

#### F

Na een eerste gisting vindt een tweede gisting plaats: **het lageren of het nagisten**. Deze tweede gisting gebeurt in gesloten kuipen waar het bier, afhankelijk van de biersoort, twee weken tot drie maand bewaard wordt en tijd krijgt om te rusten. Deze kuipen zijn zodanig afgesloten dat op geen enkele manier bacteriën in het bier terecht kunnen komen. Via hele kleine gaatjes kan er wel zuurstof aan.

#### G

In de volgende fase, **het klaren**, worden de vaste bestanddelen van de vloeistof gescheiden. De heldere vloeistof die overschiet na het klaren wordt het wort genoemd.

#### H

De volgende stap is het **maïschen of bereiden van het beslag of het wort**. Het schroot wordt met een bepaalde hoeveelheid warm water gemengd en wordt dan volgens een bepaald temperatuurverloop met welbepaalde rusttijden opgewarmd. Na het maïschen krijg je een suikerrijke vloeistof met daarin drijvende vaste bestanddelen.

→ Plaats de cijfers in de juiste volgorde en zorg er zo voor dat het brouwproces opnieuw klopt. □□□

*Je noteert je antwoord als volgt: "A - B - C - D - E ..."*

D - H - G - A - E - C - F - B

In ons land kennen we heel veel verschillende soorten bieren, maar toch kunnen ze worden gegroepeerd volgens de **vier gistingswijzen**. België is trouwens het enige land waar ze alle vier nog gehanteerd worden. In het fragmentje kreeg je de vier wijzen te horen, **lage gisting - hoge gisting - spontane gisting - gemengde gisting**, en werden ze telkens gekoppeld aan enkele voorbeelden. Kun jij de voorbeelden nu opnieuw koppelen aan de juiste gistingswijze?



Illustratie 30: Pilsbier

→ Tot welke gistingswijze behoren de pilsbieren?

**Bij deze methode ligt de gist vooral op de bodem en werkt bij een lagere temperatuur tussen de 6° en 10°C, gedurende 8 tot 10 dagen, waarna men de gist van de bodem van de kuip kan scheppen. □□□**

*Er is maar één antwoord mogelijk!*

- Lage gisting
- Hoge gisting
- Spontane gisting
- Gemengde gisting

→ Tot welke gistingwijze behoren de Lambiek, Geuze en afgeleide fruitbieren? Bij deze methode wordt er aan het bier geen gist toegevoegd, omdat de gistcellen aanwezig in de omgeving het wort zullen vergisten. □□□

*Er is maar één antwoord mogelijk!*

- Lage gisting
- Hoge gisting
- Spontane gisting
- Gemengde gisting



Illustratie 31: Geuze



Illustratie 32: Rodenbach

→ Tot welke gistingwijze behoren de Vlaamse Rood-Bruine en Oud-Bruine bieren, zoals bijvoorbeeld Rodenbach? Bij deze methode wordt de bovengisting gecombineerd met melkzuurbacteriën. □□□

*Er is maar één antwoord mogelijk!*

- Lage gisting
- Hoge gisting
- Spontane gisting
- Gemengde gisting

→ Tot welke gistingwijze behoren de Trappistenbieren, Abdijbieren, Witbieren, Speciale Belges, Saisons en Zwaar blond? Bij deze methode bevindt de gist zich vooral in de top van de wort en werkt bij een hogere temperatuur tussen de 18° en 25°C gedurende vier tot zes dagen. De gist blijft in een dikke laag op het bier drijven. □□□

*Er is maar één antwoord mogelijk!*

- Hoge gisting
- Lage gisting
- Spontane gisting
- Gemengde gisting



Illustratie 33: Trappist

### BROUWEN IN BEZET OF ONBEZET GEBIED?

Wanneer de Duitsers in november 1914 niet verder dan net voor Ieper raken, graven beide partijen zich in. Hiermee gaat de stellingenoorlog van start. Deze 750 kilometer lange Westelijke frontlinie bleef gedurende de hele oorlog quasi onveranderd. In België, en meer bepaald in de provincie West-Vlaanderen zorgde deze frontlinie voor een opdeling in bezet en onbezet België. Het leven van de burgers in het bezette gebied zag er helemaal anders uit dan het leven van de burgers in het onbezette gebied. Zo was het ook voor de brouwers en hun brouwerijen.

Algauw moeten de brouwers uit het bezette landsgedeelte heel wat orders opvolgen van de Duitsers, wat bij brouwers in het onbezette landsgedeelte natuurlijk niet het geval was. Het onderstaande dagboekfragment van Jules Depuydt uit Aatrijke, een gebied in bezet België, schetst mooi met **welke problemen de brouwers in het bezette landsgedeelte te maken kregen**. Het fragment dateert van 26 november 1916.

*"De orders zijn gekomen dat de ketels enz. moeten uitgebroken worden bij de brouwers van Aertrycke. Ten alle kante breekt men ketels uit. In geheel 't marinegebied mogen er maar 12 brouwerijen blijven. In onze divisie hier maar 3, Christiaens te Couckelaere, Pottier te Eerneghem en Sys te Ichtegem, al d'andere weg. Dat nieuws valt algelijk maar e beetje koele op 's mensen herten, vader en moeder vooral maken er veel hertzeer in. Wij zeggen: laat ze maar pakken, hoe meer zij pakken, hoe meer zij zullen moeten betalen."*

→ **Heel wat brouwerijen in bezet België werden ontmanteld door de Duitsers. Waarom gebeurde dit volgens jou? ☐☐☐**

*Tip: dit is een doordenkertje!*

Al sinds het begin van de oorlog werden geldstukken van nikkel ingetrokken om er staallegeringen voor geweerlopen van te maken. De Duitsers hadden vooral interesse in koper, dat voor granaathulzen werd gebruikt. Het duurde dan ook niet lang vooraleer de Duitsers hun oog lieten vallen op de koperen brouwinstallaties.

→ **Wat was de algemene reactie van de brouwers op dit gebeuren? ☐**

Emotioneel was het heel zwaar om hun levenswerk te zien afgebroken te worden door de vijand. Veel brouwers dachten wel dat ze het na de oorlog allemaal vergoed zouden worden.

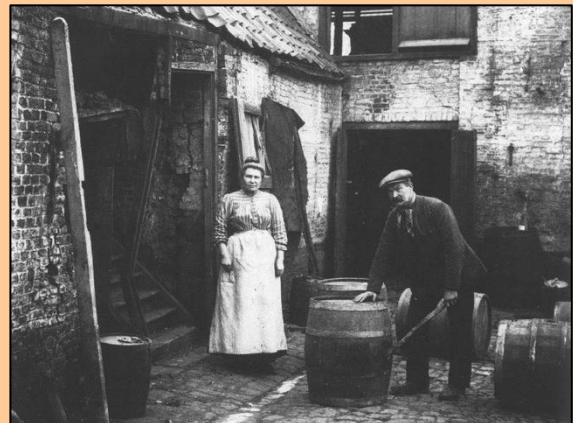
De Duitsers wisten ook wel dat de ontmanteling van zoveel brouwerijen ervoor zou zorgen dat ze niet genoeg bier tot hun beschikking zouden hebben. Dit werd opgelost door de oprichting van '**centrale brouwerijen**', iets wat ook kan afgeleid worden uit het dagboekfragment. Deze brouwerijen moesten hun ketels niet uitbreken, maar stonden wel volledig onder Duits gezag en moesten bier brouwen voor de Duitse soldaten. Deze centrale brouwerijen moesten vaak tot vier keer meer brouwen, aangezien zij ook de brouwcapaciteit van de ontmantelde brouwerijen opvangen.

De brouwerij St.-Louis van de familie  
Verlende uit Lo  
(bezet gebied)



**Illustratie 34:** De verwoeste brouwerij St.-Louis van de familie Verlende in Lo

Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en  
zijn vrouw in december 1917  
(onbezet gebied)



**Illustratie 35:** Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917

→ **Vergelijk beide foto's met elkaar. In welk landsgedeelte zullen de brouwerijen het best uit de oorlog komen?** □

- De brouwerijen in het bezette landsgedeelte
- De brouwerijen in het onbezette landsgedeelte

### **BROUWEN IN POPERINGE, EEN GEBIED IN ONBEZET BELGIË**

Hoe zat het nu met de brouwers en hun brouwerijen in mijn geboortestad, Poperinge? We weten al dat deze brouwerijen niet ontmanteld werden door de Duitsers en dat ze ook grotendeels gespaard zijn gebleven van het oorlogsgeweld. De regio waar ik naar kijk is de regio Groot-Poperinge; dit is de stad Poperinge met al haar huidige deelgemeenten. Wie weet woon jij wel in één van de deelgemeenten? Poperinge grenst nu aan de deelgemeenten Reningelst, Roesbrugge, Haringe, Proven, Watou en Krombeke. In 1976 zijn deze zes autonome gemeenten en de stad zelf gefuseerd tot één groot gebied met één administratief centrum. Tijdens de Eerste Wereldoorlog waren deze deelgemeenten ook al belangrijk voor de stad, en daarom heb ik ze ook erbij genomen.

In de onderstaande tabel heb ik het aantal brouwerijen vóór, tijdens en na de Eerste Wereldoorlog opgesomd. Wat valt je op?

<b>BROUWERIJEN IN GROOT-POPERINGE</b>			
<i>Periode</i>	<i>Aantal brouwerijen</i>	<i>Aantal inwoners</i>	<i>Gemiddelde</i>
Begin 19 <sup>de</sup> eeuw	29	19 210	één brouwerij voor 663 inwoners
Einde 19 <sup>de</sup> eeuw	31	21 885	één brouwerij voor 706 inwoners
Eerste Wereldoorlog	31	? heel veel vluchtelingen en soldaten	?
1925	26	?	?

**Illustratie 36:** Overzicht brouwerijen in Groot-Poperinge

→ **Welke juiste conclusies kun je uit de onderstaande tabel afleiden?** ☐☐

*Er zijn meerdere juiste antwoorden mogelijk!*

- Het aantal brouwerijen vóór als tijdens de Eerste Wereldoorlog blijven gelijk.
- Het aantal inwoners vóór als tijdens de Eerste Wereldoorlog blijven gelijk.
- Als er meer vluchtelingen en soldaten in Groot-Poperinge verblijven tijdens de oorlog, zullen dezelfde brouwerijen meer moeten produceren.
- Na de Eerste Wereldoorlog neemt het aantal brouwerijen in Groot-Poperinge lichtjes af.
- Tijdens de Eerste Wereldoorlog nemen het aantal brouwerijen in Groot-Poperinge sterk af.

Het familiebedrijf van mijn ouders, **onze mouterij-brouwerij 't Zwynland**, is tijdens de Eerste Wereldoorlog altijd bier blijven brouwen. In dit stukje wil ik je graag wat meer vertellen over ons bedrijf. Zoals je waarschijnlijk al hebt opgemerkt, hadden mijn ouders geen gewone brouwerij: we hadden een brouwerij-mouterij. Het verschil tussen een brouwerij-mouterij en een gewone brouwerij is dat men in een brouwerij-mouterij de gerst gaat mouten. Mouten betekent dat er van granen, in de meeste gevallen gerst, mout wordt gemaakt door het in water te weken waardoor het ontkiemt om het daarna te drogen. Mouten is dus niets meer of minder dan gekiemde en gedroogde gerst. In een gewone brouwerij koopt men de gemoute gerst aan in plaats van de gerst zelf te mouten.

Tot de algemene dienstplicht in 1915 hielp ik samen met mijn ouders en mijn broer in de brouwerij. Vanaf 1915 moesten alle jonge mannen tussen de 18 en 25 jaar verplicht in het leger, ongeacht of je nu in het onbezette of bezette landsgedeelte woonde. Hetzelfde gold voor heel wat brouwers en hun zonen overal in België. Toen ik aan het front zat, heb ik de vier zonen van Sylvère en Emerance Nevejan-Cambier uit de mouterij-brouwerij De Vijf Jassen in Beerst, één van de deelgemeenten van Diksmuide, leren kennen. Het waren vier fijn kerels, maar hun vertrek woog heel zwaar op hun ouders. Hieronder kun je de tekst uit het rouwprentje van hun moeder terugvinden:

*"Voor 't geweld moesten wij huis en erve verlaten, alles zien vergruizen en verwoesten door den vreemden invallende overweldiger, en vluchtende dolen naar een vreemd land. Onze vier kinderen zagen wij ons ook verlaten, om als krijgers tegen den vijand ten strijd te trekken, en wij doolden voort. Ziet welke ellende ons is komen overvallen, en welke eene zee van droefheid in ons herte prangde. Allerlei smerte kan men onderstaan, maar tegen de zielensmerte is geen stand te bieden. Ziet, nu ik sterf van groot verdriet, weliswaar nader van onze streke, waar 't herstelde huis ons in 't korte moest zien wederkeren. Eilaas! De krachten ontbreken mij en ik sterf op vreemden bodem."*



→ Lees de tekst van het rouwprentje aandachtig. Hoe voelt de moeder zich?

□

*Je noteert minimum twee zinnen!*

Het is heel duidelijk dat de moeder niet alleen kapot is van het verdriet om haar zonen, maar ook om al het geweld dat ze heeft ervaren in de voorbije jaren. Ze sterft letterlijk van verdriet.

→ "Allerlei smerte kan men onderstaan, maar tegen de zielenmerte is geen stand te bieden." Wat bedoelt de vrouw met "zielenmerte"? □

*Duid het juiste antwoord aan. Hint: 'smerte' is een dialectwoord voor 'smart'.*

- lichamelijke pijn
- hartenleed, hartzeer
- affectie

Zo was de situatie voor heel wat brouwers. Velen moesten hun zonen naar het front zien vertrekken om ze nooit meer terug te zien. Voor heel wat ouders zorgde dit niet alleen voor een groot verdriet, maar ook voor een verlies aan werkkrachten. Heel veel zonen hielpen immers mee in de brouwerij. Bekijk de **leeftijden van de brouwers** in de stad Poperinge tijdens 1914 en 1918 in de onderstaande tabel.

DE BROUWERS IN DE STAD POPERINGE EN HUN LEEFTIJD			
Nummer	Naam brouwer	Leeftijd in 1914	Leeftijd in 1918
1	Jules Onraedt	66 jaar	70 jaar
2	Zelie Goetgeluck	78 jaar	82 jaar
3	Louise Ryspeert	71 jaar	75 jaar
4	Felix Rommens	48 jaar	52 jaar
5	Emeric Parret	63 jaar	67 jaar
6	Germain Devos	34 jaar	38 jaar
7	Leontine Devos	59 jaar	63 jaar
8	Henri Beck	50 jaar	54 jaar
9	Nestor Bataille	32 jaar	36 jaar
10	Emile Gantois	56 jaar	60 jaar
11	Valère Masschelein	47 jaar	51 jaar
12	Alois Van Eecke	53 jaar	57 jaar
13	Camiel Pyck	42 jaar	46 jaar
14	Arthur Lahaye	45 jaar	49 jaar

Illustratie 37: Overzicht brouwers in de stad Poperinge en hun leeftijd



→ **Open de rekenmachine op je tablet en bereken de gemiddelde leeftijd van de brouwers in 1914 en in 1918.** □

*Je noteert eerst het gemiddelde voor 1914 en dan voor 1918. Bijvoorbeeld '60' + '74'*

54 + 58

→ **Wat kun je hieruit besluiten?** □

De brouwers hebben allemaal een hoge leeftijd, en brouwen is zeer arbeidsintensief dus kunnen we vaststellen dat dit opmerkelijk is. Waarschijnlijk waren het eerder de kinderen van de brouwers die achter de brouwketels stonden.

## EEN OORLOGSBROUWSEL

Tijdens de oorlog werd de stad Poperinge overspoeld door vluchtelingen en soldaten, terwijl het aantal brouwerijen hetzelfde bleef. Als we vertrekken vanuit het feit dat er meer mensen in de onbezette stad woonden, dan betekent dit ook dat er meer bier moest geproduceerd worden! Hoe kregen de brouwers dit voor elkaar? Hoe smaakte het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog? Wat waren de problemen waarmee de brouwers te kampen kregen? De antwoorden op deze vragen en nog veel meer vind je hier terug...

### o Productie

Onlangs heb ik een dagboekfragment van mijn vader, Arthur Lahaye, teruggevonden die mooi verteld hoe het zat met de bierproductie bij de brouwerijen in Poperinge. Volg maar mee...

*"Sinds het begin van de oorlog is de productie in onze brouwerij sterk erop vooruitgegaan. In 1914 hebben we in totaal 112 760 kilogram mout gestort en in 1915 was dat al 262 510 kilogram! Vorig jaar, in 1916, hebben we het ook heel goed gedaan. Toen hebben we in totaal 233 450 kilogram mout gestort. Van horen zeggen dat brouwerij Pyck, die pas is ontstaan in 1903, het ook goed. Zij kennen in 1914 een moutverbruik van 49 043 kilogram, wat tijdens de oorlogsjaren alleen maar zal toenemen. Ze gaan van 187670 kilogram in 1915 naar 196 170 kilogram in 1916. Alle brouwers doen hier hun best om zoveel mogelijk te produceren, maar er zijn er natuurlijk altijd die een beetje uit de boot vallen. Blijkbaar heeft brouwerij Depaepe het brouwen ondertussen al stilgelegd..."*

→ **Formuleer samen met je groepsgenoten twee goede vragen bij het dagboekfragment waarmee je aantoont dat je de kern uit de tekst kunt halen. ☐☐**

*Je noteert je vragen als volgt en onder elkaar: 1)..... 2).....*

- 1) Stijgt de productie bij alle brouwers in Poperinge tijdens de Eerste Wereldoorlog?
- 2) Wat gebeurt er met de productie van de brouwerijen tijdens de oorlog?
- 3) Zijn er brouwerijen die stoppen met brouwen tijdens de oorlog?

*Tal van andere antwoorden zijn mogelijk bij deze optie.*

### ○ Hygiëne

Hoe was het gesteld met de hygiëne van de brouwerijen tijdens de Grote Oorlog? Aan de hand van de toen gepubliceerde wetten kun je heel wat dingen opmerken. Bestudeer de volgende stukjes uit de wetgeving en maak voor jezelf een voorlopige conclusie.

#### **26 mei 1916**

"De gebouwen en hunne toegangen moeten in eenen staat van volmaakte netheid gehouden worden. De binnenmuren zullen dikwijls met kalk gewit worden: de kelders zullen ten minste éénmaal per maand gewit worden: daarenboven, zullen de grond en de muren der kelders, op eene hoogte van ongeveer eenen meter, gewassen en geborsteld worden, ten minste tweemaal per maand, met een oplossing van kalkchloruur."

#### **10 mei 1917**

"Geen mesthoop of hoop van weldadige afval zal toegelaten worden in de koer of in de toegangen der brouwerij."

#### **10 mei 1917**

"Er zal slechts, voor de vervaardiging van het bier, moge gebruik gemaakt worden van drinkbaar erkend water. Het is, in grondbeginsel, verboden gebruik te maken van water voortkomende van waterlopen of beken."

**25 augustus 1917**

"Ten einde meer nut te trekken uit de voorschriften gegeven in 1915 tot het bestrijden der kiemen van vliegen en andere insecten, zal het geradig zijn de volgende maatregelen stipt uit te voeren: (1) Daar het bewezen is dat de mesthoopen niet overdekt met aarde het voortbrengen van vliegen bevoordelingen, is het aanbevolen op hof en koer van huizen en pachthoeven geen mest te laten liggen, dat niet zoude overdekt zijn door eene laag aarde.



**Illustratie 38:** Brouwer Felix Rommens uit Poperinge en zijn vrouw op 16 december 1917

→ **Formuleer zelf een bijpassend bijschrift voor deze foto. Maak gebruik van de fragmenten over de hygiëne die je hierboven kunt vinden. □□□**

*Hint: lijkt deze brouwerij in orde te zijn met de hygiënische voorschriften?*

Het was niet zo goed gesteld met de hygiëne van de Poperingse brouwerijen tijdens de Eerste Wereldoorlog. De binnenplaatsen waren vuil en bepaalde burgers durfden weleens water uit de beken gebruiken om te brouwen.

*Tal van andere antwoorden zijn mogelijk bij deze optie.*

○ Wanneer mocht men brouwen?

In het militair besluit van 26 mei 1916 en 10 mei 1917 wordt vermeld dat het verboden is om meer dan eenmaal per dag te brouwen. Deze maatregel insinueert dat de oorlogsbrouwers waarschijnlijk meer dan één keer per dag brouwen om aan de toegenomen vraag te voldoen. Dit verklaart waarom de omzet van veel brouwers plotseling fel stijgt tijdens de oorlogsjaren. Lees de onderstaande fragmenten uit het dagboek van **pater Victor Van Staten van de Sint-Sixtusabdij in Westvleteren** en beantwoord de vragen.

"Juli 1916. Nu de brouwerij meestal bij nacht haar werk verder zette, werd ook dit nachtelijk brouwen verboden, doordat men nu teveel licht zag doorheen de ramen. Dus maar opnieuw overdag gebrouwen zoals voorheen."

→ **Hoe werd het verbod op het meermaals brouwen per dag omzeild?** □

Je noteert je antwoord in een zin!

Velen begonnen 's nachts te brouwen.

→ **Waarom werd dit later ook verboden?** □

Je noteert je antwoord in een zin!

Als je 's nachts brouwt, hebt je verlichting nodig. Dit licht kon vliegtuigen van de vijand aantrekken.

"1 juli 1916 (698). Dezen morgen was het kanongebulder aanhoudend, doch nog al ver verwijderd. En nu komt er weer eens iets nieuws, fonkelnieuw. De Generaal heeft waarschijnlijk dezen nacht gedroomd dat de rook uit de machineschoorsteen de aandacht van de vijandelijke vliegers zou kunnen trekken en hun den lust inboezemen hier een souvenirje in den vorm van een bom te laten vallen. Uit het voorgaande ziet men steeds hoezeer hij de stilte bemint en kan men zich heel gemakkelijk voorstellen dat hij dat groot geraas van een ontploffende bom in het geheel niet kan verdragen, reden waarom er ook het zeer korte bevel kwam de vuren op staande voet uit te dooven en niet meer te stoken dan bij nacht en op duistere, mistige dagen. De brouwerij kan dus ook niet meer werken, tenzij bij nacht, en nogtans er wordt alle dagen gebrouwen. Er is niets aan te doen dan hartelijk voort te bidden met een lachend gezicht."

"23 juli 1916 (720). Aangezien het nu verboden was de machine te stoken, tenzij bij nacht, was de brouwerij natuurlijk ook niet in staat te werken tenzij bij nacht. Dezen nacht nu waren zij bezig met brouwen als vier Engelsche officiers binnenkwamen en er op hoogen toon op wezen dat dat heldere licht van de brouwerij een goed middel was om de aandacht der vijandelijke vliegers te trekken. Op de tegenwerping van de brouwer dat ze bij dag niet konden werken omdat de machine niet ging en zij bij nacht niet konden brouwen zonder goed licht, werd hun geantwoord dat het dan maar beter was om overdag de machine te laten werken, en dus... stook maar weer lustig op, jongen! Later op de dag deed de Eerw. Vader Abt eene krachtige protestatie tegen deze willekeurige handelwijze met het gevolg dat het verbod nu voor goed opgeheven is."

→ **Beargumenteer de volgende stelling: "Ook al konden de brouwers niet kiezen wanneer ze brouwden, toch kozen ze wanneer ze brouwden."** □□□

In de brouwerij van de Sint-Sixtusabdij was het zo dat toen ze verboden werden om 's nachts te brouwen, ze gewoon verder deden. De paters luisterden niet naar de orders van de Britse officieren. Ook al schreef de wetgeving voor dat het niet mocht, toch brouwden de brouwers stiekem voor op tijdstippen dat het niet toegelaten was.

→ **Wat vonden de paters van de Sint-Sixtusabdij van het verbod op het 's nachts brouwen?** □

- De paters vonden het lachwekkend dat de Britse officieren schrik hadden om gebombardeerd te worden.
- De paters waren enorm kwaad omdat ze zich nu enkel en alleen maar konden bezighouden met bidden.
- De paters vonden dat de officieren gelijk hadden, want ze hadden eveneens schrik.

○ Densiteit van het bier

In de wetten uitgevaardigd tijdens de oorlog wordt er ook gesproken over de densiteit van het bier. Zo moest er voldaan zijn aan een minimumdichtheid van 2,5° en een maximumdichtheid van 3° met een wettelijke dichtheidsmeter bij een warmte van 17,5° centigrad.

→ **Vergelijk de informatie over de bierdensiteit tijdens de oorlog met een hedendaags etiket van tafelbier. Wat stel je vast?** □

Er is maar één correct antwoord mogelijk!

- Het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog was sterker dan het huidige tafelbier.



Illustratie 39: Etiket Piedbœuf bruin

- Het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog was gelijkaardig aan het huidige tafelbier.
- Het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog was lichter dan het huidige tafelbier.



Illustratie 40: Etiket Piedbœuf blond

### ○ Grondstoffen

Naarmate de oorlogsjaren toenamen, verliep de bevoorrading van grondstoffen die nodig waren om te brouwen steeds moeizamer. Vooral vanaf de winters van 1916 en 1917 verliep de bevoorrading erg slecht. Dit zorgde ervoor dat de brouwers het steeds lastiger hadden om de nodige hoeveelheid bier te brouwen. Het koninklijk besluit van 19 februari 1917 verbood de uitvoer en doorvoer van bier, wijn en andere gegiste dranken langs alle land- en zee grenzen. Dit toont aan dat alle geproduceerde bier nodig was in België zelf. Bij welke grondstoffen was het tekort het grootst? Lees de onderstaande fragmenten en beantwoord de vragen. Let op! Veel van de correspondentie tijdens de Eerste Wereldoorlog gebeurde in het Frans. Hopelijk kan dit woordenboek je helpen...

**Brief 15 april 1917 - brouwer Cyriel Pyck-Vercruysse**

"Si nous n'avons pas de malt, nous ne pouvons pas fabriquer de la bière pour l'armée."

**Brief 11 mei 1917 - militaire gouverneur Alexander Andringa**

"J'ai l'honneur d'avoir recours à votre grande bienveillance et à votre haute influence pour voir prier de bien vouloir demander au gouvernement anglais d'autoriser l'exportation annuelle en Belgique de 7 200 000 kilos de malt destiné aux brasseries belges fabriquant actuellement la bière pour les troupes anglaises, belges et

françaises, travaillant et  
combattant sur le front de  
Belgique."

→ **Voor welke grondstoffen was het tekort tijdens de Grote Oorlog het grootst? □□□**

*Er zijn meerdere antwoorden mogelijk!*

- Hop
- Mout
- Graan
- Water
- Kruiden
- Gerst
- Smaakmakers

○ Reactie van de brouwers zelf

De bovenstaande onderdelen hebben ons al heel wat meer verteld over brouwen tijdens de Eerste Wereldoorlog. Maar wat was de reactie van de brouwers op de hele situatie? Wat was hun mening over al die nieuwe wetten en hoe gingen ze ermee om? Onderstaand fragment uit een brief van brouwer Louis Verlende uit Lo aan zijn schoonbroer geeft mooi weer wat de brouwers dachten van de hele situatie.

*"Vooreerst ik moet zeggen dat het gewin met de brouwerij te maken, niet te vergelijken is bij wat het over tijd was. Het bier is getaxeerd aan 0,25 (Belgische) frank de liter en het malt gaat 200 (Belgische) frank en daarbij een hoop reglementen welke ik niet zou durven ondertekenen van vrees dat men mij in een zottekot zou steken... Kortom, om nu met de brouwerij iets te verdienen moet men doen lijk de blauwers en de pensenjagers. Gelukkig is er nog geen dienst geschapen, om al de reglementen van den gouverneur aandringer te doen uitvoeren. Als het ervan komt, 't zal op zijn militair's zijn, en als die heren dan de brouwerij komen bezoeken, ik zal ze naar de maalderij leiden, en dan een pot pakken bij Jerome Devos, en die mannen zullen dan vertellen dat zij zulk een drollige inrichting van een brouwerij gezien hebben... maar geen spoor van bedrog. Waar ben ik nu... ja dat er met de brouwerij niet veel te verdienen is. Mijne mouterij is in werk en dat brengt haast meer op. Er zit ongelukkig een ongehoord kapitaal in. Maar volgens de profijten en met de tegenwoordige situatie waarvan ik later een woord zal reppen, voorzie ik het ogenblik waarop ik voor een tijd het werk zal stilleggen. Gij zoudt echter in geval, gij meent iets te kunnen doen, mogend rekenen op 15 000 (Belgische) frank; misschien als ik goed mijn ware kan verkopen, in geval ik moet opkramen, een 20 000 of 25 000 (Belgische) frank."*



→ Leg in je eigen woorden uit wat je hier zonet hebt gelezen.

**Voorwaarden: je vermeldt iets over (1) het rendement (2) controles (3) mening over de nieuwe reglementen. □□□**

*Je schrijft minimum vijf zinnen!*

De brouwer vertelt in zijn fragment dat er met de brouwerij niet zoveel meer te verdienen valt (1). Hij heeft gehoord wat de nieuwe wetten allemaal inhouden, en is er niet over te spreken. Hij vindt de wetten belachelijk en is niet van plan ze na te leven. (2) Uit het fragment kunnen we ook afleiden dat er nog geen dienst geschapen is om controles uit te voeren. Als het tot controles komt, heeft de brouwer al een plannetje klaar om ze te omzeilen: hij zal ze naar de maalderij leiden en hen daar bezighouden. (3)

*Tal van andere antwoorden zijn mogelijk bij deze optie.*

### MYTHE OF WERKELIJKHEID: BADEN IN BROUWERSKUIPEN

Alle soldaten van alle nationaliteiten in de loopgraven hadden één gemeenschappelijke vijand: de luis! Geloof me vrij, de extreme jeuk en bijkomende uitslag en irritatie die de luizenbeten veroorzaakten waren verschrikkelijk! Natuurlijk probeerden we allerlei middeltjes uit om van de vervelende beestjes af te raken, maar niets hielp. Een verhaal die altijd de ronde is gegaan aan het front, is dat er wasbeurten zouden voorzien zijn voor soldaten in.... jawel... brouwerskuipen! Om de veelvuldige 'itchekos' (toen het soldatenjargon voor luizen) te bestrijden, moesten de soldaten volgens het verhaal bij elke periode van rust allemaal samen gaan baden in brouwerskuipen van brouwerijen. Er werd ook beweerd dat er de volgende dag gewoon weer bier gebrouwen werd in diezelfde gist-of koelbakken waar de soldaten de dag voordoen nog pootje hadden gebaad. Hoeveel is zeker van dit verhaal? Kortom: is dit verhaal een mythe of is het echt gebeurd?



Illustratie 41: Prentkaart 'Niedliche Kleine Dingerchen'

Aan jou om dit uit te pluizen! Hieronder vind je enkele geschreven en ongeschreven bronnen. Welke documenten tonen volgens jou aan dat het verhaal verzonnen is?



Welke documenten tonen volgens jou aan dat het verhaal waar is? Plaats de letters van de bronnen in het juiste tekstvak.

**A**

"Niet alleen de Belgische gendarmerie was hier gevestigd, ook was er een tijdlang een annexe van het hospitaal in de weide rechttegenover, de YMCA had hier een kantine en er waren... baden. Om de alomtegenwoordige itchekos te bestrijden werd elk bataljon verplicht om bij elke periode van rust collectief te gaan baden in de grote gist- en koelbakken binnen de brouwerij. En de volgende dag werd weer bier gebrouwen."

**B**

Afbeelding 'Fighting Fleas in Flanders'



Illustratie 42: Britse kerstkaart 'Fighting Fleas (?) in Flanders'

**C**

"Is het praktisch gezien wel mogelijk om te baden in brouwerskuipen? Gistbakken zijn diepe, langwerpige kuipen van ongeveer 160 tot 180 cm hoog. Praktisch gezien kun je hier wel in baden, maar dan zullen de soldaten zich in een lange rij in deze kuip bevonden hebben, en niet naast of rond elkaar. Baden in een koelbak is praktisch gezien onmogelijk. Koelbakken zijn zeer ondiepe kuipen met een enorm uitgestrekt oppervlak, dus de soldaten zouden nog niet eens tot hun middel in het water gezeten hebben."

**D**

Er waren drie reusachtige vaten in de brouwerij met daartussen planken. Het eerste vat was vol met heet, vuil en zeepachtig water. Het volgende vat was gevuld met warm water en was niet zo vies. Het laatste vat was gevuld met koud water, redelijk schoon. Je begon bij het eerste vat en kleepte je uit. Je bond je kaki uniform in een bundeltje, samen met je laarzen en je kepie. Je ondergoed werd weggebracht naar een ontsmettingstoestel. Ook je uniform werd verondersteld om naar het ontsmettingstoestel te worden gebracht, maar dat gebeurde niet zoveel. Je startte en er waren touwen over het vat gespannen, zodat je jezelf met het touw diende op te trekken om tot bij het volgende vat te geraken. Vervolgens klom je naar de volgende plank in het volgende vat, sprong in het water, waste het ergste vuil weg en kwam vervolgens terecht in het laatste vat.

**E**

Vroeger was het zo dat een brouwerij maar één grote kuip had: de gietijzeren roerkuip. Heel uitzonderlijk kon een brouwerij er twee in haar bezit hebben. Waren er in die tijd wel brouwerijen die drie roerkuipen hadden? Of werden verschillende roerkuipen uit meerdere brouwerijen samengebracht in één gebouw? Het was eerder onmogelijk dat een brouwerij uit die periode over drie grote roerkuipen beschikte.

**F**

Het was zo dat de soldaten enorm vuil waren na enige tijd leven aan het front en daardoor bleef het badwater niet lang zuiver. Anno 2014 warmen wij heel gemakkelijk opnieuw water op, maar honderd jaar geleden was dit niet het geval. Om water te verwarmen om 's anderendaags te brouwen moest men om 18u de avond ervoor al beginnen stoken. De brouwersknecht sliep in de brouwerij om 's nachts het vuur aan te wakkeren. Heel de nacht door werd er gestookt om de volgende dag maar te kunnen brouwen.

→ Noteer de letters van de bronnen die volgens jou bewijzen dat het verhaal verzonnen is. □□

C – E – F

→ Noteer de letters van de bronnen die volgens jou bewijzen dat het verhaal waar is. □□

A – B – D

### 2.3.5 Thema 4: Bier

#### BIER DRINK JE MET VERSTAND, EN DAT SINDS MENSENHEUGENIS

Bier heeft een hele lange geschiedenis en is al sinds mensenheugenis een zeer populaire alcoholische drank. Waar en wanneer is bier precies ontstaan? Hoe komt het dat net België zo bekend staat om haar bier? Bekijk het onderstaande fragment aandachtig en beantwoord de volgende vragen.



Illustratie 43: Screenshot YouTube-fragment 'Bier: hoe het begon...'

→ **Waar en wanneer is bier ontstaan?** □

*Motiveer kort je antwoord.*

De eerste sporen zijn terug te vinden in het Midden-Oosten, duizenden jaren voor Christus.

→ **Bier brouwen werd vooral gedaan door...** □

Er is maar één correct antwoord!

- Mannen
- Vrouwen
- Kinderen
- Bejaarden
- Geestelijken

→ **In de middeleeuwen stonden vooral de kloosters en abdijen in voor het brouwen van bier. In die tijd ontdekte men dat bier veel veiliger was dan water. Waarom?** □

*Je noteert minimum twee zinnen!*

Bier was (en is nog steeds) veel veiliger dan water omdat dit bij de bereiding gekookt en gefilterd werd.

→ **Tot op vandaag kent België een grote verscheidenheid aan bieren. Die is mede ontstaan dankzij beslissende momenten in de biergeschiedenis. Waarover heb ik het?** □□

*Er is maar één correct antwoord.*

- Omdat het graafschap Vlaanderen in de 17de eeuw onder het Franse bewind viel, hebben we nooit moeten rekening houden met het Duitse Reinheitsgebot dat bepaalde dat bier alleen gemout graan, water en hop mocht bevatten.
- Omdat het graafschap Vlaanderen in de 16de eeuw onder het Franse bewind viel, hebben we nooit moeten rekening houden met het Duitse Reinheitsgebot dat bepaalde dat bier alleen gemout graan, water en hop mocht bevatten.
- Omdat het graafschap Vlaanderen in de 16de eeuw tot het Duitse rijk behoorde, hebben we nooit moeten rekening houden met het Duitse Reinheitsgebot dat bepaalde dat bier alleen gemout graan, water en hop mocht bevatten.

Wanneer toeristen naar België komen, denken ze natuurlijk onmiddellijk aan frieten, chocolade, witloof en ... bier! Tot op vandaag is ons kleine landje overal ter wereld gekend om deze alcoholische drank en is het één van de weinige landen waar de ambachtelijke bierbrouwcultuur nog in leven is. **Maar hoe zat het met het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog?**

## BIER TIJDENS DE EERSTE WERELDOORLOG

Uit de vorige thema's hebben jullie kunnen afleiden dat de bierproductie tijdens de Eerste Wereldoorlog sterk toenam, vooral in de onbezette gebieden van België. Brouwers overal in België probeerden aan de stijgende vraag te voldoen, en dit soms met ontoereikende middelen. De grondstoffen waren schaars, het water was vervuild en bepaalde brouwers zagen delen van hun brouwerij verwoest door bombardementen. Het spreekt voor zich dat het bier nu helemaal anders is dan honderd jaar geleden, maar hoe anders? Wat zou je gekregen hebben moest je honderd jaar geleden een biertje hebben besteld?



Illustratie 44: Brouwerij Verfaillie in Proven in 1902

## SOORTEN BIER

Via de wetgeving hebben we gezien dat het bier tijdens de Eerste Wereldoorlog slechts een densiteit mocht hebben tussen de 2,5° en 3°. Dat is ongeveer gelijk aan het huidige gemiddelde tafelbier. Dit is hoe het in theorie moest zijn, maar was het ook zo? Via de brief van brouwer Louis Verlende uit Lo aan zijn schoonbroer zijn we te weten gekomen dat er in juli 1917, meer dan een jaar na de uitvaardiging van de wetgeving, nog geen dienst opgericht was om controles uit te voeren.

Hieronder vind je **drie primaire bronnen** die je wat meer vertellen over het bier tijdens de oorlog. Lees de fragmenten aandachtig en laat je creativiteit de volle loop in de volgende opdracht...

*"Waar het gewone bier in 1892 20 fr. de ton kostte (14 centimes de liter) blijft de prijs jarenlang ongewijzigd, maar in januari 1915 komt er opslag (21 fr.), nog eens in juli 1915 (22 fr.) en weer in 1916 (25 fr.). (...) Dat werd dan een speciaal bier van hoge densiteit. Ook Engels bier werd in de herbergen achter het front verkocht, en de herbergiers zelfs maakten nog allerlei mengelingen met dat Engels bier en het inlands bier. Als het maar nat was! Dat speciaal bier nu, zien we reeds verschijnen in oktober 1915 tegen de prijs van 25 fr. de ton (tegenover 22 fr. voor het gewoon bier). In 1916 en 1917 zijn er, volgens de densiteit van het bier, drie soorten, nl. van 36 fr., 42 fr. en 55 fr. de ton. Gewoon bier wordt praktisch niet meer in "den Vlaamschen Leeuw" gedronken! Nog slechts 2 tonnen op de 170 die in 1917 werden geleverd."*

"De brouwerij maakte op dat moment verschillende biersoorten, die zwaar variëren qua sterkte. Het lichtste bier wordt 7 keer gebrouwen, waarvoor een brouwtaks tussen 30,20 en 32,20 [Belgische] frank wordt betaald. Een iets zwaarder biertje wordt 6 keer gebrouwen, met een brouwtaks tussen 37,20 en 53,20 [Belgische] frank. De middensoort herbergt twee varianten, de ene situeert zich met 5 brouwsels tussen 74 en 87,20 [Belgische] frank, de andere met 4 brouwsels tussen 103,20 en 112,30 [Belgische] frank. De zwaarste bieren situeren zich met brouwtaksen tussen 128,30 en 199,20 [Belgische] frank. De storting met een brouwtaks van 173,20 [Belgische] frank komt daarbij het meest voor, namelijk 5 keer. Misschien een indicatie dat, rekening houdend met mogelijke leveringsproblemen van grondstoffen, de bieren Ordinaire, Double 4°, Special 6° en Extra toen reeds bestonden?"

"Hij (hiermee wordt de Brit bedoeld) drinkt weinig wijn en champagne, doch hij drinkt vele sterke dranken bijzonderlijk rum en whisky. In 't begin was er hier geen wet op en er waren vele dronkaards zoowel onder de officieren als onder simpele soldaten."

→ **Beeld je in dat jij een soldaat bent tijdens de Eerste Wereldoorlog. Je schrijft een brief naar de grote jeugdliefde en vertelt haar over de soorten bier die je hier kunt kopen. Wat zou je haar vertellen? Vermeld je ook iets over andere dranken? Wat met de prijzen? □□□**

*Gebruik je creativiteit! Zorg ervoor dat brief volgens de correcte structuur is opgemaakt. Je schrijft minimum acht zinnen.*

*Liefste An*

*Via deze brief wil ik je laten weten over mijn dagen aan het front. Voorlopig maak ik het goed, al kijken we allemaal uit naar het einde van de oorlog. Alle soldaten klagen verschrikkelijk over de luizen. We hebben al allerlei trucjes geprobeerd om er vanaf te raken, maar niets helpt.*

*In de stad Poperinge zijn er veel soldaten die elke avond de herbergen afschuimen. Vooral de Canadezen hebben een slechte reputatie. Niet alleen bier, maar ook rum en whisky zijn te verkrijgen. Er worden ook verschillende soorten bier aan verschillende prijzen verkocht. Het bier is wel duur, en het lijkt alsof het telkens duurder wordt. Er worden ook allerlei mengelingen verkocht: de cafébazen mengen het inlands bier met Engels bier omdat de Tommies het Belgische bier niet lusten.*

*Hiermee eindig ik mijn brief. Ik schrijf je wanneer ik kan.*

*Groeten*

*Tom*

*Tal van andere antwoorden zijn mogelijk bij deze optie.*

## WAT VONDEN DE SOLDATEN ZELF VAN HET BIER?

Ondertussen weten jullie al dat bier brouwen tijdens de Eerste Wereldoorlog niet eenvoudig was. Dit had natuurlijk haar weerslag op de kwaliteit. De personen die het best kunnen oordelen over de smaak en de kwaliteit zijn de soldaten zelf. Lees de onderstaande dagboekfragmenten en vervolledig de algemene identiteitskaart van de bronnen.

*Achiel Van Walleghem - november 1916*

"Men betaalt het dubbele, maar het is van mindere hoedanigheid."

*brancardier Edgard Briot - december 1916*

"Er waren vele glazen slecht bier."

*Franz De Backer*

"Bij terugkomst wachtte ons de troost van slecht bier."

*Kapitein J. Armstrong*

"Bier is er armzalig spul en wijn is nog erger."

*Arthur P. Morros*

"Vin rouge en vin blanc zijn niet zo slecht maar het Franse bier was verschrikkelijk."

→ **Over welk soort bronnen gaat het hier?** □

*Tip: primair / secundair / geschreven / ongeschreven*

Geschreven, primaire bronnen

→ **Tot welk domein van de socialiteit behoren deze bronnen?** □

*Tip: politiek / economisch / sociaal / cultureel*

Sociaal of cultureel

→ **Wanneer werden deze bronnen geschreven?** □

Het gaat om dagboekfragmenten die geschreven zijn tijdens de Eerste Wereldoorlog.

→ **Waarover gaan deze bronnen? Wat is het doel van de schrijver?** □□

*Tip: Probeer de bron in één zin met je eigen woorden samen te vatten. Welk verhaal wordt verteld?*

Bij dagboekfragmenten is het doel van de schrijver vooral om gebeurtenissen neer te pennen. Meestal is dit voor eigen gebruik en wordt het niet gelezen door andere mensen. Bij oorlogsdagboeken is het doel van de schrijver meestal wel om het dagboek te laten lezen door andere mensen. Deze bronnen omschrijven specifiek wat de lezer vond van het bier tijdens de oorlog: ze geven een mening.

→ **Vind je deze bronnen betrouwbaar of niet? Waarop baseer je je oordeel?** □□□

□□□

*Tip: kijk naar de antwoorden bij de vorige vragen.*

We kunnen besluiten dat de bronnen betrouwbaar zijn, omdat het over dagboekfragmenten gaat uit de tijd zelf. Ze zijn niet geschreven na de oorlog dus krijgen we als lezer geen vertekend beeld. Het gaat wel nog altijd over de persoonlijke mening van de schrijver, dus kunnen we stellen dat de fragmenten subjectief zijn.

## EEN GLAASJE TE VEEL...

Drankgebruik leidt vaak tot drankmisbruik, en dit was tijdens de oorlog ergens ook het geval. Vooral de Britten, Canadezen en Australiërs wisten goed van wanten en hadden een slechte reputatie. Deze soldaten waren in hun thuisland zwaarder bier gewend en waren zo beter tegen het Belgische bier bestand.

In het onderstaande gedicht 'Een zot liedeken' van Fritz Francken worden enkele redenen gegeven **waarom soldaten zo graag hun toevlucht zochten in bier**.

### *EEN ZOT LIEDEKEN door Fritz Francken (Wulpen, 29 juni 1915)*

*'k Zit hier nog te koekeloeren  
en 'k heb een schreefke aan.  
Sa! hospes hebt ge wijwater  
in mijnen wijn gedaan?*

*Ben ik een heiden schepsel,  
ik ken het doopsel wel,  
uw peterschap en lust ik  
in dit geval niet fel!*



*Niemand en kan mij hier deren,  
't oorloogt zoo ver van mij:  
hier stappen de regimenten  
met feestmuziek voorbij!*

*Maar verder in de duinen  
daar is 't nu kegelspel,  
daar slaan er roode vlammen  
lijk roosters uit de hel.*

*Daar staan de kanonnierkens;  
ze schieten dat het kraakt,  
en menig aan de Yzer  
zijn testamentje maakt.*

*Sa! hospes laat niet langer  
mijn ledig glaasje staan:  
een mensch kan op een beentje  
toch naar zijn dood niet gaan!*

→ **Wat zochten de soldaten tijdens de Eerste Wereldoorlog hun toevlucht in alcohol? Geef twee goede redenen. Gebruik het gedicht van Fritz Francken.** □

- De soldaten zochten hun toevlucht in alcohol om de verschrikkingen aan het front te vergeten.
- De soldaten zochten hun toevlucht in alcohol om zichzelf moed te geven voor de strijd.

→ **Lees het gedicht opnieuw. Wat is het gevoel van de schrijver volgens jou?** □□

*Kies één gevoel uit de lijst of voeg je eigen suggestie toe.*

- Vreugde
- Onverschilligheid
- Medelijden
- Vrolijkheid
- Spijt
- Anders: vrolijkheid gecombineerd met een zekere triest

*Tal van andere antwoorden zijn mogelijk bij deze optie.*

Om het drankmisbruik toch wat binnen de perken te houden, werden de openingsuren van de drankgelegenheden gereguleerd. Op 1 september 1914 bepaalde het Schepencollege in Poperinge dat alle herbergen om 21u verplicht moesten sluiten. De reglementering werd per divisie geregeld, dus niet alle dorpen kenden dezelfde sluitingsuren.

### 2.3.6 Besluit

## Proficiat!

Jullie zijn erin geslaagd om de rondleiding met glans te voltooien, en ik ben ervan overtuigd dat jullie resultaten goed zullen meevallen! Ik hoop dat ik jullie op deze manier wat heb kunnen bijbrengen over **hop en bier tijdens de Eerste Wereldoorlog in Poperinge**. Wie weet herken je wel zaken die je vandaag geleerd hebt in je dagelijkse leven!

Nu is de tijd gekomen om afscheid van jullie te nemen. Vergeet ook niet om straks je tablet terug aan de verantwoordelijke te bezorgen. Maar niet vooraleer ik jullie laat ontdekken wat er met mij is gebeurd. Via de website van "In Flanders Fields" kun je dit helemaal alleen ontdekken. Je zoek het best op mijn achternaam (rarara, die weet je toch nog?) en je probeert mijn geboorteplaats te vinden.

## 2.4 Kosten bij de uitwerking

De enige grote kost die het Hopmuseum nog moet doen om de educatieve rondleiding operationeel te maken, is de aankoop van tablets. Al het nieuwe bronnenmateriaal wordt geleverd uit het schriftelijk luik van mijn bachelorproef, dus vanuit die hoek heeft het museum geen extra kosten. Ook voor Wi-Fi hoeft het museum geen extra kosten te maken omdat er nu al een draadloze internetverbinding aanwezig is.

De aankoop van tablets stond sowieso gepland tegen de zomer van 2015, dus komt deze educatieve rondleiding op het ideale moment. Het museum kan in principe kiezen voor tablets zonder 3G, aangezien de volledige rondleiding zich in het museum afspeelt. De aankoop en keuze van tablets hangt volledig af van de wensen en financiële mogelijkheden van het museum. Omdat de plannen voor de aankoop van deze tablets al gemaakt zijn, ga ik er hier niet dieper op in.

### 3 Boek

Het derde praktische deel bestaat uit een mogelijke publicatie in de zomer van 2015. In het verleden werd al onderzoek verricht naar deze aspecten vóór en na de oorlog. De oorlogsjaren zelf werden nog niet bestudeerd; er werd altijd beweerd dat er zeer weinig gegevens voorhanden voor deze periode. Na dit onderzoek kunnen we tot de conclusie komen dat er wel degelijk informatie beschikbaar is. Het schriftelijke deel bevat nieuwe informatie uit nog nooit eerder bestudeerd bronnenmateriaal, en hieruit ontstond het idee om dit onderwerp nog verder te bestuderen en een publicatie op de markt te brengen die dit onbekende stukje geschiedenis in beeld wil brengen bij het brede publiek. De eerste onderhandelingen met uitgeverij het Davidsfonds in Leuven zijn ondertussen opgestart.

Concreet zou het betekenen dat het onderzoek geleverd in deze bachelorproef als vertrekpunt wordt genomen voor de publicatie. Voor een publicatie zou eerder het menselijke commerciële aspect naar voren moeten komen, vandaar dat we nog een jaar rekenen om het werk verder aan te passen opdat het toegankelijk zou zijn voor het brede publiek. Casussen, foto's, menselijke verhalen en anekdotes kunnen het werk verder aanvullen. De mogelijkheid om het bestudeerde gebied verder open te trekken naar de rest van de Westhoek wordt open gehouden.





**Campus Torhout**  
Sint-Jozefstraat 1  
8820 TORHOUT  
T 050 23 10 30

