

**Een historische schets over de ontwikkeling van de hopasten in de streek
van Poperinge**

Deel 1

Tot de eerste wereldoorlog

Guido Vandermarliere



Inhoud

Bibliografie

Inleiding

1. Hop wordt gedroogd om ze beter en langer te kunnen bewaren.
2. Jaar 1507 - Het Vlaackhuus
3. De hoppe-ast van Reynold Scot – 1574 –
 - Hopast Bokrijk
 - Felix Devigne
 - Hopast Deheegher – Sint Sixtusstraat
 - Hopast Deschepper
 - Hopast - Helleketelweg
 - Ast - Vuile Seulestraat 20 - Poperinge – Watou
4. The mystery of husbandry - 1681 - Een andere vlaak
5. De asten opgenomen en gevisiteerd te Poperinge in 1682 - 1689
6. De hoppe-ast van 'Von Grouner' – 1826
 - Hopast Sint Martens Bodegem
7. De 'sulferast' – 1850
 - Sulferast Lebbe – Pottestraat
8. Van kolenvuur naar cokes en Freinekolen – 1862
 - Hopast Loviestraat
 - Hopast Poperingestraat – Westouter
9. De Amerikaanse essays – 1865
 - De Douvehoeve – 1873

10. Het advies van de kamercommissie – 1882

De landbouwprijskamp te Ieper - 1884 – 1885 – Bijlage 2

- Hopast Provense weg 23

-

De ast van: Sansen-Delfosse - Een nieuwe hopeest te Assche

11. De voordracht van de landbouwcommice Edmond Leplae – 1894 – Bijlage 3

12 Jaar 1899 – Culture hops New York

13. De hoppebonden in actie

14 Juni - Jaar 1907 – Hopboer – H. Miserez

15 Jaar 1911 - De brochure van A. Dejaegher

- Hopast Dehouck – Casseldreef 23

- Hopast Stoppelweg

- Ast Bocket – 1913

Bibliografie:

- 1 – A perfite platforme of a Hoppe Garden – by Renolde Scot - gedrukt te Londen 1574.
- 2 - De verslagen van de landbouwmaatschappij van het arrondissement IJperen – uitg. door de ‘Associaton agricole de l’arrondissement d’Ypres – 1884 – 1886.
- 3 – ‘Contribution à l’étude du houblon’ – Prof. Edmond Leplae – 1895
- 4 – ‘Maison rustique du XIX^o siècle – encyclopedie d’agriculture pratique - eindredacteur Bixio Alexandre – 1837
- 5 – ‘De hoppecruyttuyin of ’t hommelhof’ – Een bijdrage tot de geschiedenis van de Vlaamse hoppeteelt – Deel I – Hop in de 16^{de} – 17^{de} en 18^{de} eeuw. – Guido Vandermarliere – D/2002/5857/08
- 6 – ‘De kroniek van de Poperingse Hoppeteelt 1800 – 1850 – Guido Vandermarliere – Een uitgave van DE KETENIERS in samenwerking met de stad Popeirnge. – 2005
- 7 – ‘Westvlaamsch idioticon door L. DEBO, priester – en heruitgegeven door Josphe Samyn, Priester – A. Siffer – Uitgever Gent - 1892
- 8 – ‘Vakwerkbouw in West-Vlaanderen’ – Johan Vansteenkiste - uitg. 2006 door het Provinciebestuur West-Vlaanderen.
- 9 – ‘De L’agriculture et de l’économie rurale en Frace, en Belgique, en Hollande et en Suisse’ par Henri Colman - traduit de l’anglais par le bvaaron Hector Le Bailly de Tillegem Mortier – Uitgegeven te Brussel – 1850
- 10 – ‘De mouterij De Wolf – Cosijns’ – Hendrik Strypens – Uitg. Aalst – Vandeputte – 2000 – 5 volumes
- 11 – ‘Les plantes industrielles’ door Gustave Heuzé – Tweede deel – Paris 1860
- 12 – ‘Quelques conseils sur la culture du houblon’ – L.A. Rubbrecht – Ypres – 1889
- 13 – ‘Over de hop – Bereiding – Ziekte der hop – Verbeterde hopsoorten – Leidstelsels der hop – Edmond Leplae – Uitg. Brussel – P. Weissenbruch – 1894
- 14 – ‘La culture du houblon en Allemagne’ – Edmond Leplae – uitg. Brussel 1897
- 15 – ‘Contribution à l’etude du houblon’ par Edmond Leplae – Bruxelles – 1895
- 16 – Larousse Agricile – Encyclopédie illustrée – onder de directie van E. Changrin en R. Dumont – uitg. Librairie Larousse – Paris
- 17 – ‘Encyclopédie Agricole Belge’ 1930 – Editins Bieleveld – Tome I
- 18 – De Hopboer – maandschrift der Belgische hopteelt - mei en juni 1911
- 19 – Kentish oasts 16 th – 20 th century – Their history, construction and equipment. – by Robin and Ivan Walton – uitg. Christine Swift – Burnt Mill. Egerton, Kent.

1. Hop wordt gedroogd om deze beter en langer te kunnen bewaren.

In landen als Duitsland of als Lotharingen wordt de hop traditioneel gedroogd met de warme buitenlucht.

In de encyclopedie ‘Maison Rustique du XIX^e siècle’ in **1837** uitgegeven; stelt men als volgt: De meest normale manier om de hop te drogen, bestaat er in, om één keer de hop geplukt, deze naar grote zolders te brengen waar men ze op de vloer uitstrooit. Daarbij moet men opletten dat men de geplukte hop in de manden niet te vast aandrukt om de hopbellen niet te verhitten. Eén keer de hop op de zolders gelegd, dient men ze dagelijks met een houten schop en een hark om te draaien tot dat deze droog genoeg is om op een grote hoop gelegd te worden.

Op dit systeem – **het drogen met ‘warme’ lucht** – heeft men in de Elzas en in de Vogezen een variant bedacht. Daar gebruikt men vierkante manden van wilgentenen of uit dennenlatten gemaakte kisten, die men twee tot drie duim dik met hop vult en die men op een zekere afstand van elkaar aan het plafond van goed verluchte zolders en woningen ophangt.

Een dergelijke ‘mand’ is goedkoop en – mits een goede luchtcirculatie – droogt de hop hierin snel. Men dient de hopbellen dan ook niet te draaien wat dikwijls schade berokkent aan de bellen. Het volstaat om op de draden waaraan de korven hangen, dagelijks eens met een stok lichtjes te slaan om zo doende de lucht door de bellen te laten waaien.

Het hoeft geen betoog dat in een streek als Vlaanderen en zeker in **Poperinge** met zijn natte zeewinden in september, het plukseizoen, men met dit ‘warme lucht – systeem, de hop niet droog kon krijgen.

Wanneer de hopteelt hier in de streek gekomen is, is nog steeds niet duidelijk, maar we mogen wel veronderstellen dat in het begin van de 15^{de} eeuw deze reeds gangbaar was.

Het tiendenproces van een vijftal Poperingse hopboeren in het jaar 1429 tegen de heer abt van Sint-Omer wijst er alleszins op dat deze teelt in die periode al belangrijk genoeg was om er systematisch tienden op te heffen.

In de Ieperse Costumen, gedateerd op de 20^{ste} november 1422 lezen we het volgende artikel:

Van beesten inder lieden hommelen ofte caerden – Item, dat niement zijn beesten, tzij scapen, coyen ofte andere, laten gaen in andere lieden hommelen oft caerden op boete van iij lb. Pr.

Dit betekent zoveel als dat het verboden is om zijn schapen of zijn koeien te laten hoeden in iemand anders hoppe of ‘kaarden’.

Kaarden werden gebruikt in de textielindustrie; om het laken te kaarden. Met deze distelbollen kon men de pluisjes van het laken weghalen. De streek alhier was bekend voor het produceren van het goedkopere laken – de baai – die niet alleen ‘gekaard’ werd met kaardenbollen maar ook blauw gekleurd met ‘meekrap’.

Van deze meekrap dienden de wortels gedroogd te worden om ze te bewaren en dit werd gedaan in een ‘**meekrapstove**’ of **ast**.

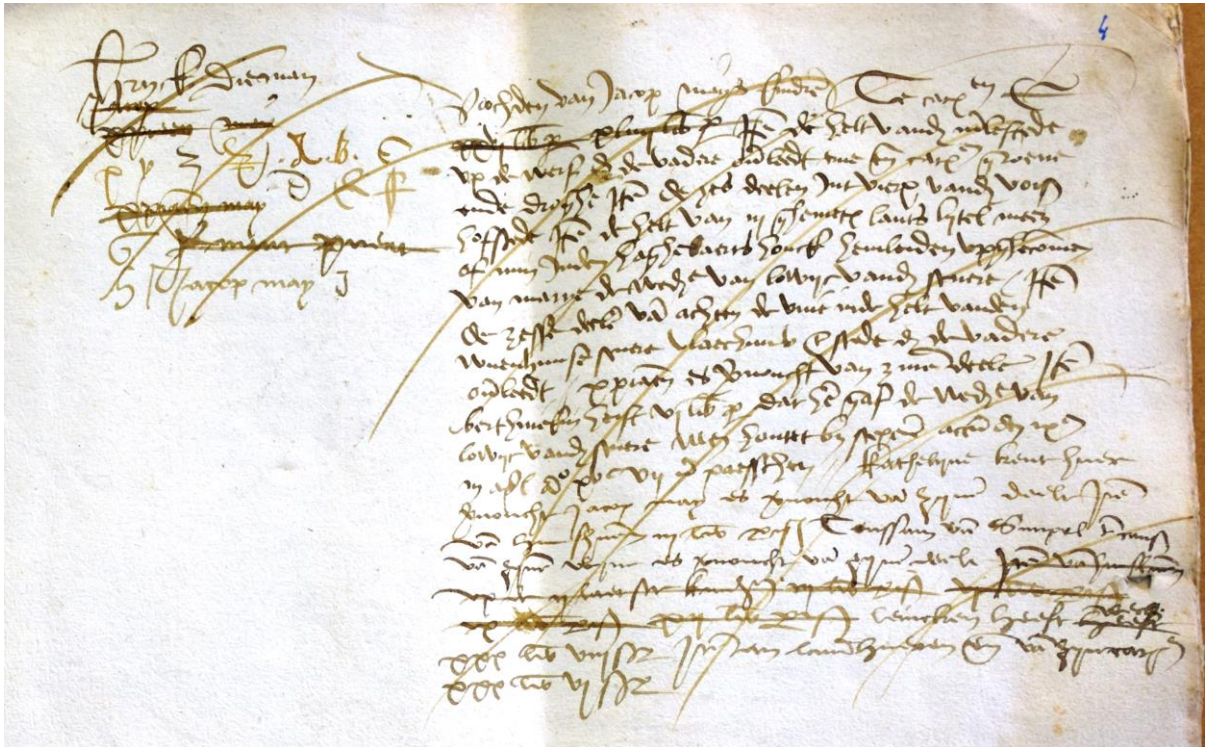
In die zin mogen we er dus van uitgaan dat de Poperingenaars via het kweken van de meekrap, het gebruik van een ‘stove’ of ast kenden, zodat de stap naar het drogen van de hop in een ast kon gezet worden. De Poperingse hopboeren hadden nu eenmaal een ‘meekrapstove’ staan. Waarschijnlijk zullen die asten een hele tijd voor beide landbouwproducten gebruikt geworden zijn.

1507 – Een vlaakhuis – SAP 320

De Poperingse documenten zijn nog schaars, maar toch hebben we een eerste Wezenregister. En in deze register vinden we de eerste sporen van een hopast of tenminste van een 'vlaakhuis'

Folio 4 – 9 april 1507 – de voogden van de kinderen van Jacop May – Het Vlaachuus

Dit begrip komt voor in een akte die van de kinderen van Jacop May. Ze luidt als volgt



Henryck Dieman
Jacop May
Christiaan May
Christiaan May
Herman Pierent
Jacop
May

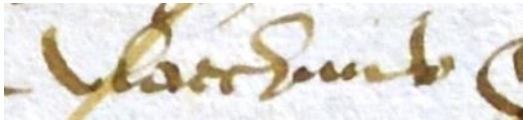
Voochden van Jacop Mays kinde
Te cathelen cxxvj pond paris

Item de helt vande madlesteede up de Werf daer de vadere overleedt – erve ende cathelen – groene ende droghe

Item de zes deelen int viere van de vorseide hofsteede

Item de helt van iij ghgemete lants – lytel meer of min – inden Haghebaerthouck – hemlieden upghecomen van Mine, de wedewe van Lowyc vanden Stuere.

Item de zesse delen van achten – de vrut (?) inde helt vanden wuenhuuse, scure,



- **vlaechuus** ende stede daer de vadere overleedt.

Chrispiaan es vernoucht van zyn deele

Item Berthincken heift vij libres parisis dat hem gaf de wedwe van Lowyc vander Stuere –
wen houdt by scepectum den ix in april anno xvc vij ad paesschen

Kathelyne kent huer vernoucht

Jacop May es vernoucht van zyne deele ...

Toussain van Simpol ter cause van zyne wyn es vernoucht van zyne deele

VLAAK, VLAKE, v. Schutsel van stroo, riet of
biezen, gemeenlijk met de bouten vastgeklemd
tusschen twee handroeden, fr. *paillasons*, *abri-*
vent. Iets dekken met vlaken tegen regen en
wind. Met strooien vlaken eene vlasnijt dekken.
De steenbakkers beschutten het ruw steen met
vlaken. Vlaken stellen rond een bloemperk. Als
men op den akker darscht, wordt de dem rondom
afgezet met vlaken, tegen het wegsputten van
't graan. Vlaken stellen in eenen stal om tot
windweer te dienen.

— De vlaken van eenen wagen zijn ofwel
schutsels van stroo, fr. *paillasons*, ofwel hurden,
fr. *clais d'osier*, ofwel planken, die men vestigt
op beide kanten van den wagen om de sponden
te verhoogen, en aldus eene meerdere vracht te
kunnen opladen. Vlaken in eenen wagen stellen
om asch of steenkolen te voeren. De vlaken
wegnemen.

— Men zegt ook Vlagge.

— Boyer heeft eng. *flak*, fr. *clais*.

— De vlake van eenen hommelast is Een
dicht roosterwerk van hout of ijzerdraad, lig-
gende boven de helle, waarop men den versch-
geplakten hommel te droogen legt. Eene groote
vlake. Eene kleene vlaak.

*Wat hier onze aandacht trekt, is
dat 'Vlaechuus' of dus het huis
waar de 'vlaak' in zit.*

*Als we in het Idioticon van Deken
De Bo te rade gaan, kunnen we
het volgende lezen:*

*En daar – als laatste staat er:
Losse vloer van planken of
vlechtwerk.*

↔— In 't bijz., in het Vl., vloer of
vlechtwerk waarop in een eest
hop te drogen gelegd wordt.

De **vlake** van eenen hommelast is
een dicht roosterwerk van hout of
ijzerdraad, liggende boven de
helle, waarop men den
verschgeplakten hommel te
droogen legt

*We onthouden dat dit 'vlaakhuis'
eigenlijk een hopast is. Terwijl De
Bo – als kind van zijn tijd - dit
beschrijft als een roosterwerk van
hout of ijzerdraad – weten we dat
de vlaak in de 16^{de} eeuw eigenlijk*

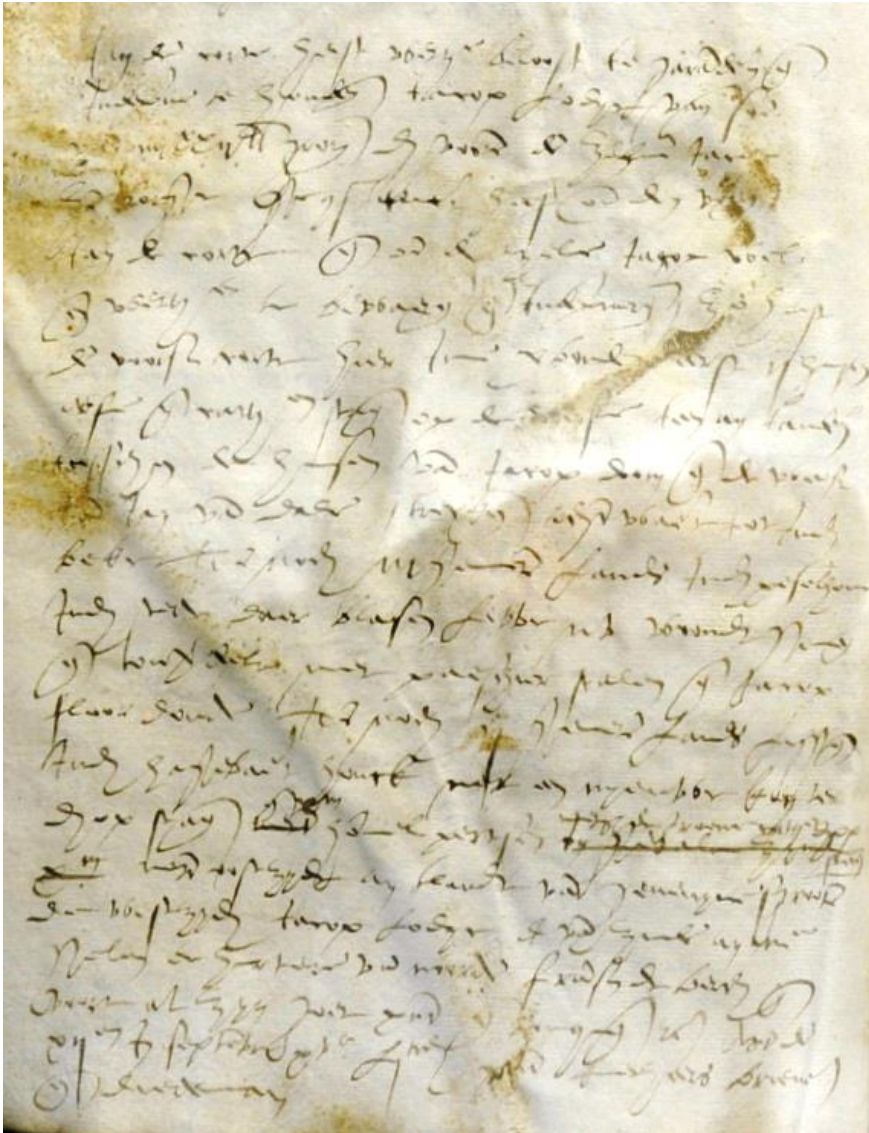
een lattenwerk was met een 'hommelhaar' of een bache op was.

Het 'Vlaakhuis' is een uniek benaming, die ik dus maar eenmaal ben tegengekomen.

Doorgaans spreekt men van een hommelkeete, een keete of een hopast.

*Toch moeten we opletten, Want een 'vlaak' met zeil werd in die tijd eveneens gebruikt in een
mouterij en een Meekrabstove. Dit laatste diende dan weer om laken rood te kleuren; het rode
kleur dat in de Poperingse vlag zit.*

*Voor Poperinge vinden we één van de eerste vermeldingen van een 'keete' – het Poperings
voor een hopast – op de 12^{de} september 1551.*



Jan de Corte heift wettelick beloofd te garanderen ende indempt te houden **Jacop Lodyck** vande somme van iiijxx ij pond grooten - daer vooren de zelve Jacop hem borghe gheconstitueert heift omme de voorseide Jan de Corte ende om de zelve Jacop wel ende wettelick te bewaren ende indempneren – zo heift de voorseide Corte hierinne verbonden eerst ij husen - erfve ende cathelen staende op derfve - teen an tander - tusschen de husen van Jacop Dom ende de weese van Jan van Dale - streckende achterwaer tot inde beke Item noch iiij ghemeten lands inde **Pezelhouch** inden

stede daer **Blasen Lebbe** nu woont - ghemene ende ten verdele met Passchier Stalen ende Jacop Floor doude Item noch ij ghemeten lands ligghe inde **Haghebaerthouck met een nyewe keyte – keete** - daerop staende mette **hommelpersen** metgaders de droghe endde groene cathelen daerop staende - metten oostzyde an tland van Geneveyve Schrolinck - de westzyde Jacop Lodyck - van zuuden an meester Ghelein de Hurtere - van noorden Frans de Berch - voort zal zyn goet - present ende toecommende Actum den xij in septembre xvc Ivtich Present kuerheers Brievere ende Diedeman

We mogen ook aannemen dat die Poperingse asten qua constructie en techniek, weinig zullen geëvolueerd zijn, wanneer **Reynold Scot**, een Engelsman uit Kent, in **1574**, deze in zijn boek 'A perfite platform of a Hoppe-garden' beschrijft.

3. De hopast van Reynold Scot

Reynold Scot en de Poperingse ast

Lord Ernle schreef in 1912 een boek over de geschiedenis van de Engelse landbouw onder de titel **'English Farming – Past and present'** dat integraal op internet te vinden is op de site van de 'Soil and Health library'.

In het vijfde hoofdstuk heeft hij het over de landbouw onder de regering van de 'kwene' Elisabeth. Zoals men weet – die met die grote kraag en met heel veel witte poeder op haar gezicht.

Daarin stelt Lord Ernle dat de enige aanvulling die in deze periode in de landbouw gebeurde – op het einde van de 15^{de} eeuw -- de introductie was van de hopteelt in de oostelijke landen – waaronder natuurlijk Kent - van uit Vlaanderen.

Hij voegt daarbij dat de datum die gewoonlijk gegeven wordt 1524 te laat is. Net zoals het rijmpje dat er meestal – in verschillende variaties – bij gegeven wordt:

Hops, reformation, bays and beer
Came into England all in one year.

Als wij dat vrij vertalen komen we tot het volgende:

Hop, het protestantisme, baais en bier
Kwamen alle naar Engeland op één jaar tijd.

Die 'bays' dienen we te vertalen als Poperingse 'baais' – wat echter geen 'gebreide truien' waren maar de zwarte stof waaruit de werkmans kleren werden gemaakt.

We zien alleszins in de tolboeken van de uitvaart van de haven van Brugge dat er op het einde van de 15^{de} eeuw meer en meer hopenvoer geregistreerd wordt. We nemen echter ook aan dat er in Engeland – onder de Engelsen - weinig animo was om hop te kweken terwijl dit bij de ingeweken Vlamingen toch wat anders lag.

In 1523 schreef Fitzherbert in Derbyshire nog dat hij geen hopteelt kende, maar in 1552 was deze teelt toch reeds belangrijk genoeg om een speciale regeling te krijgen van Edward VI. In Tusser's dagen werden deze zeker in Suffolk gekweekt.

Harrison vroeg zich in 1577 zelfs af of er betere hop te vinden was dan diegene die in Engeland gekweekt was.

Reynolde of Reginald Scot werd geboren in 1538 en studeerde aan de Oxford University.

Hij erfde land bij Smeeth en Brabourne in het oosten van Kent en kweekte er hop.

Toen hij 36 jaar oud was, schreef hij **'A perfite platform of a Hoppe Garden'** – een handleiding voor de hopteler waarvan een eerste druk verscheen in 1574. Een tweede en een derde druk verschenen respectievelijk in 1576 en in 1578.

Eigenlijk was Reynold Scot een 'industriële spion' alvorens het woord uitgevonden was. Hij haalde immers zijn 'wijsheid' uit **'Poppering'** zoals hij verschillende malen in zijn werk aanhaalt. Het was voor hem dus niet zo moeilijk om een 'perfecte plattegrond of blauwdruk voor een hoptuin' te schrijven.

Voor de Poperingenaars onder ons is het natuurlijk prachtig een dergelijke 'reportage' over de Poperingse hopteelt uit de 16^{de} eeuw ter beschikking te hebben en deze zou dan ook niet mogen ontbreken in het hopmuseum aldaar.

En aangezien uit dit boek blijkt dat de Poperingenaars de Engelsen hop leerden kweken – en de Engelsen dit ook gingen doen in Engeland, Amerika en Australië en Nieuw-Zeeland – mogen we met recht en reden zeggen dat de hopteelt van de Poperingenaars dusdanig aan de basis lag van de verspreiding van de hopteelt over de hele wereld.

De versie van het boek die ik ter beschikking heb is een copie van de druk uit 1578 – wat mij door de diensten van de bibliotheek van de London University toegestuurd is geworden. Ik hoop het ooit eens volledig uit te typen en dit 'oud' Engels vertaald te krijgen – maar voor deze gelegenheid beperk ik mij tot de hoofdstukjes over de ast en het drogen en verpakken van de hop.

Ik geef eerst de Engelse tekst en daarna een vertaling – per hoofdstukje.

Het doet wel wat komisch aan dat Reynolde Scot enkele Poperingse woorden, zoals de 'bedde' en de 'kele' gaat gebruiken. Het best is het dan ook om deze woorden gewoon in 't Vlaams te lezen.

We beginnen te lezen op pagina 43 van zijn boek.

Of an oste

Over de ast

Hij leidt het stuk over de ast in als volgt:

Zo heb ik jou verklaard hoe je een perfecte hoppetuin moet bouwen en ik geef jou ook de beschrijving van zulk een soort ast waarop ze de hop drogen zoals ze in 'Poppering' doen. Deze beschrijving is

door de geringe kosten en de weinige problemen die het drogen daardoor geven;

door de snelheid en de kwaliteit van het drogen;

en door de handzaamheid en het gemak,

zeker een goedkope wijze en vandaar dat dit dus een belangrijke instructie is.

p. 44

Of the severall roumes for an oste

Over de verschillende kamers in een ast

First a little house must be buylt,

of length xvij or xix foote

of wydenesse eyght

wherein must be comprehended three severall roumes.

The myddle and principall roume must be for your oste, eight foote square.

The forepart which is to contaéine your geene hoppes, and the hynder part which must receive your dryed hoppes,

Wille fall out to be fyve foote long, and eyght foote wyde a peece.

The chiefe matters that are to be by me descrybed herin, are the furnace belowe, wherein the fyre is to be made,

And the bed above whereon the hoppes must lye to be dryed:

This I have chiefly to advyse you of,

that you buylde the whole house and every part therof as close as you can,

and to place it neere to your garden for the better expedition on your worke, and somewhat
p. 45
distant from your house tot avoyd the danger of fyre.

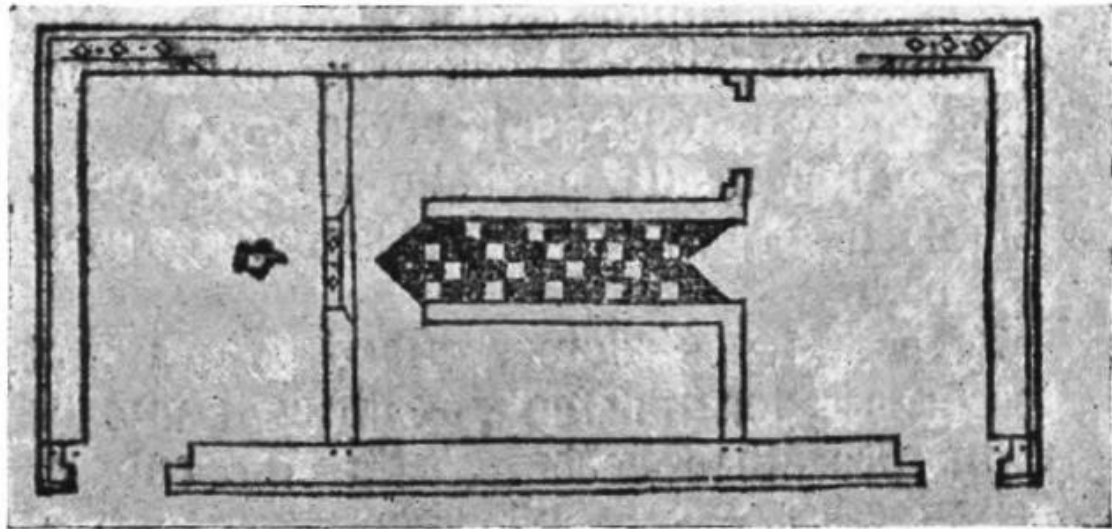


FIG. 24.—*Ground plan of oast-house in Kent, 1574.*

Eerst moet er een klein huisje gebouwd worden, met een lengte van 18 tot 19 voet, en een breedte van 8 voet, waarin 3 kamers dienen voorzien te worden. De middelste en bijzonderste kamer moet als ast dienen, en dient 8 voet in 't vierkant te zijn. Het voorste gedeelte; bedoeld voor de groene hop en het achterste gedeelte; bedoeld voor de droge hop, zullen dan elk 5 voet lang zijn en 8 voet breed. De hoofdzaken die ik verder zal beschrijven zijn de oven onderin, waarin het vuur dient gemaakt te worden en het bed bovenin, waarop de hop dient gedroogd te worden. Ik adviseer je hierbij om dit geheel huisje, zo kort mogelijk bij jouw hoppetuin te bouwen, zodat de hop gemakkelijk kan getransporteerd worden, en ver genoeg van jouw woning, om brandgevaar te vermijden.



Een dergelijke ast werd in oktober 1959 door de mensen van Bokrijk in Proven, in de Uilegatstraat 6 bij boer Michel Van den Brouck, afgebroken en verhuisd naar het openluchtmuseum. Men dateerde toen deze ast als 17^{de} eeuws.

Deze foto is één van de afbouwfoto's ter plaatse in Proven genomen bij de opmeting.



Of the furnace or 'keele'

Over de oven of 'de kele'

The floore or nether part or your furnace must be about thirteene ynches wyde.
The depth or height therof must bee thirtie ynches.
The length of it must be about sixe or seaven foote
(that is to saye) reaching from the forepart of the oste
atmost to the further ende thereof,
so as there be left no more roume
but as a manne may passe betweene the wall and the ende of it.
It must be made wyde belowe ande narrowe above fashioned
in outwarde shape - somewhat lyke tot the rooffe of an house.
It must have three rowes of hoales at eche side, the length of one bricke a sunder,
and the bignesse of halfe a bricke, placed checkerwyse.
Before you beginne to make your hoales, you shoulde laye twoo rowes of bricke,
and when your three ranks of hoals are placed upon them,
you last and highest course, and they must stand longwise (as it ware a tiptoe)
the toppes of the bricces meeting together above
(the nether part of them resting upon the uppermost course)
and note that tyll then, eche side must be built alongst directly upwarde.
p. 46

You should leave abriost a foote space betweene the mouth of your furnace, and your rowes of hoales, especially of that rowe wich is nethermost. the further or hinder ende of your furnace, The wich is opposite tot the mouth thereof, must be built flat with an upright wall and there must also be left holes as at the sides. The furnace in the toppe (I meane from the upper course of holes) must be davoded verye well with mortar. And so upon the toppe of your furnace there will remaine a gutter (where uppon the flemmings use to bake apples, etc) and the hyghest part thereof will reach within twoo foote and lesse of the oste. Finallye, it must be placed upon the grounde in the myddest of the lower floore of the oste, the which floore must be made very perfect, fyne, and levell, the reason wherof you shall perceyve in the tytyle of drying. Pag. 51.

De vloer van jouw oven dient ongeveer 13 inches wijd te zijn.

De diepte of hoogte ervan dient 30 inches te zijn.

De lengte van de oven dient vijf tot zeven voet lang te zijn - 't te zeggen – reikende van de ene kant van de ast tot zover mogelijk tot aan de tegenovergestelde wand.

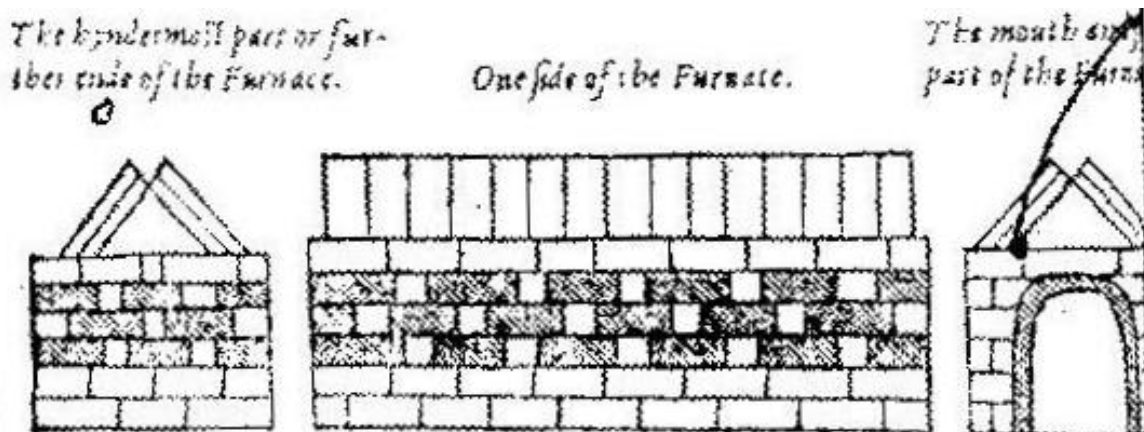
Doch het moet nog mogelijk zijn dat een man tussen de oven en de muur van de ast kan passeren.

De oven moet breed gemaakt worden onderaan en smal langs boven bedekt met een kapvorm, zoals een dak van een huis.

Het moet drie rijen gaten hebben op elke kant, de lengte van een baksteen, en de breedte van een halve brik.

Voor je deze gaten begint te maken, dient je eerst twee rijen bakstenen te leggen en op de derde rij met de gaten te beginnen. Daarop leg je terug een volle rij stenen. Hierop moet je dan je laatste rij bakstenen plaatsen en deze moeten 'tiptoe' - schuin - staan – zodat de uiteinden van de bakstenen elkaar langs boven raken.

Je dient een ruimte van ongeveer één voet te laten tussen het ovenmond en het eerste gat.



Het muurtje dat de oven afsluit - datgene dat tegenover de ovenmond staat - dient gewoon rechtoe, rechtaan gemetst te worden – en dient ook voorzien te worden van gaten.

Het dak – of de bovenste bakstenenlaag - dient goed voorzien te worden van mortel.

Op dit dakje zal er een goot blijven – dat de Vlamingen gebruiken om appels te bakken – en het hoogste punt – dient minsten twee voet van de astvloer verwijderd te zijn.

Ten laetse, dient de oven geplaatst te worden in het midden van de vloer van de ast, die volledig vlak dient gemaakt te worden.



Heel typisch en specifiek aan deze ast is de 'luchtkoker' of de '**helle**' die tussen de oven en de vlaak gebouwd werd.

Hieronder vind je een foto van de 'hommelkeet' zoals ze nu in het domein opgesteld staat.

Deze oven werd ook wel '**de loop**' genoemd.

Deken DeBo schrijft in zijn '**Westvlaamsch idioticon**' voor het eerst uitgegeven in 1882 het volgende hierover: (7)

LOOP, m. Bij hommeldroogers. De loop van den hommelaast is een gewelfd fornuis of oven waarin men vuur maakt om den hommela te droogen. De veurst van den loop heet de zeuge. Boven de loop is de helle.

Voor 'zeuge' noteert hij het volgende:

ZEUGE, v. Bij hommeldroogers. De zeuge van den loop in een hommelaast is de rug of het bovendee van den loop. Het is op de zeuge dat men de panne met solfer zet om den droogenden hommela te sulferen, en dat men somwijlen ook appels braadt die hellejongen geheeten worden. In de nieuwe hommelaasten vervangt men de zeuge door eene ijzeren plaat.

En we gaan terug naar Reynold Scot:

p. 47

Of the bedde or upperfloor off the oste wheron the hoppes must be dryed.

Over 'de bedde' of de oppervloer van de ast waarop de hop te drogen gelegd wordt.

The bedde or upper floore wheron the hoppes shall lay to be dryed, must be placed fyve foote above the neather floore, wheron the furnace standeth.

The two walles used as side of the house, serve for the bedde tot tesh upon two wayes.

Nowe must two other walles be build each ende of your oste, whereon the other two parts of the bedde must rest,

and by this meanes shall you have a closes square roume beneath,

betwirt the lower floore and the bedde,
so as the floore belowe shall be as wyde as the bedde above.
These two walles must also be made fouer foote above the bedde
(that is tot saye) about nyne foote high.
At het one ende belowe, besides the mouth of the furnace,
you must make a little doore into the rounge beneath the bedde.
At the other ende above the bedde – you must make a windowe –
to shoove off from the bed the dried hoppes,
down into the rounge belowe prepared for them.
The bedde shoulde be made as the bedde of any other oste,
Saying **that the rayles or lathes** which serve therfore must be sawen verye even
one ynche square, and layde one quarter of an ynche a sunder.

p. 48

But there maye be no more beames to staye the lathes but one,
and the same must be tayde flatte and not on edge,
in het middest from one ende of that rounge to the other,
and the lathes must be let into the same beame,
so as the upper syde of the beame and all the lathes may lye nerred.
If your garden be verye great, you may buylde your house somewhat larger,
namely xxij (22) foote long and teene foote broade
and then you must make in this oste two furnaces, three or foure foot a sunder,
plaece the doore betwyrnt them both, other wyde in all poyntes lyke to that which I first
descrybed, and the groundeworke hereof

(zie het grondplan)

is to set out here, that anye carpenter will easily frame the whole house by the same fygure.

And nowe once againe wyshing you to make every doore,
wyndowe, and ioynt of thys house close,

p. 49

I will leave buylding, and proceede tot het drying of hoppes,
Saying that I maye not omyt to tell you that you shoulde eyther buylde all the walles of this
rounge with bricques, or else wyth lyme and haire par git thereover stand -
at the least that wall wherein the mouth of the furnace standeth, be made of bricke.
And although I have delayed you from tyme to tyme,
and brought you from place tot place,
and tedionsty led you in and out, and to and tro in the demonstration herof,
yet must I be hold to bring you round about againe,
even to the place where I left you picking,
from whence you must speedily convey your pickt hoppes
to the place built and prepared for them,
and with as much speede hasten the dryin of them.

De bedde of de oppervloer waarop de hop gedroogd zal worden,
moet gemaakt worden op minstens 5 voet van de onderste vloer, waarop de oven staat,
verwijderd.

De twee muren aan weerszijden van het huisje, dienen als ondersteuning van de bedde.
Daarop moeten dan haaks twee muren gemaakt worden, waarop de bedde kan rusten en zo zal
je komen tot een vierkant, waarbij de bedde even breed is als het gebouwtje.

Op de ene kant beneden, naast de ovenmond moet je een kleine deur in de kamer onder het
bed maken.

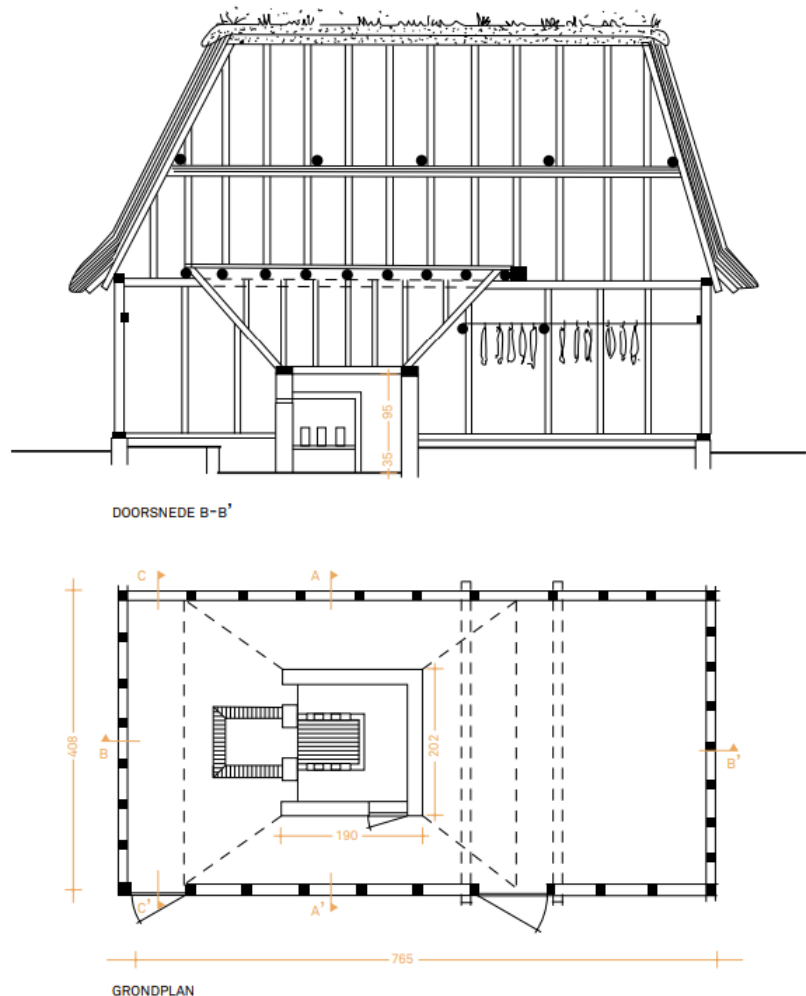
Aan de andere kant boven de bedde, moet je een ‘venster’ maken waardoor je de gedroogde hop naar beneden kan duwen, in de kamer daarnaast.

De bedde moet zo gemaakt worden als de bedde van een andere ast, met die bijzonderheid dat de tralies of latten, die hiertoe dienen, zeer gelijkmatig – een inch in ’t vierkant - dienen gezaagd te worden en op een afstand van een kwart inch van elkaar gelegd te worden.

De latten moeten allen in dezelfde richting gelegd worden – van de ene kant van de plaats naar de andere kant – en op dezelfde hoogte...

Als je hoptuin zeer groot is kan je een groter huis bouwen, namelijk 22 voet lang en tien voet breed – en dan moet je in deze ast twee ovens maken, drie of vier voet van elkaar verwijderd, met de deur er tussen in geplaatst, en verder op alle punten gelijk aan deze die ik hier beschreven heb

FIG. 9 Doorsnede en plattegrond van de in Bokrijk heropgebouwde hopast uit Proven (Delepiere & Huys 1989).
Elevation and plan view of the oast house from Proven, reconstructed at Bokrijk open air museum (Delepiere & Huys 1989).



Het grondplan hiervan (zie het grondplan) wordt hier gegeven zodat elke timmerman gemakkelijk het frame van het gehele huis kan maken.

En nog eens wil ik U erop wijzen dat elke deur, venster of opening in dit huis gedicht moet worden.

Dan zal ik nu stoppen met de beschrijving van het gebouw en verder gaan met de beschrijving hoe men de hop moet drogen.

Daarbij mag ik niet vergeten om U te zeggen dat u best alle wanden van dit gebouw met bakstenen zou bouwen of anders met leem en paardehaar – of ten minste de muur waarin de oven staat, dient met bakstenen gemetst te worden.

En hoewel ik van tijd tot tijd uitgewijd heb en u gebracht heb van plaats naar plaats, en u geleid heb van het naar her en voorbeelden heb gegeven – moet ik u nu terug leiden naar de plaats waar ik u achter gelaten heb terwijl u uw hop aan het plukken was – en van hier moet u snel uw geplukte hop naar de ast brengen die hiervoor klaar gemaakt is en met de nodige haast moet u deze gaan drogen.

The orderly drying of Hoppes

De juiste manier om hop te drogen

The first businesse that is to be done herein,

is to go by the bedde of the oste, and here to receyve bakskets filled wyth hoppes, out the hands of one that standeth belowe.

Then beginning at the further ende (lest you shoulde treade on them) laye downe basketfull by baksetfull, till the floore or bedde be all covered, alwaies stirring them even and levell, with a cudgell, so as they may lye about a foote and a halfe thicke, and note that upon this oste, there is no oste cloth to be used.

p. 50

Nowe must you come downe to make your fire in the furnace, for the kindling wherof, your olde broken poales are very good, howbeit for the continuance and maintenance of this fyre, that woode is best which is not to drie, and somewhat great.

Your hoppe stalkes or any other strawe is not be used herin.

You shall not neede tot laye the woode through to the farther ende of your furnace, for the fyre made in the forepart therof, will bende that way, so as the heate will unverfally and indifferently ascende and proceede out of every hole.

Het eerste wat er hier dient te gebeuren is dat je op het bed van de ast gaat en hier de korven met hop aanneemt – aangereikt door iemand die langs onder staat.

Dan beginnend op het verste einde (anders zou je op de hop trappen) leg je – korf bij korf – totdat de vloer of het bed geheel bedekt is

Terwijl dat je altijd de hop gelijk legt met een ‘stok’

- *‘Cudgell’ is volgens mijn woordenboek een ‘knuppel’ maar volgens mij is er hier eerder sprake van een lat of stok –in het Poperings een ‘sprieltare’- dus een stok met een ‘spriet’*.
alzo dat de hop anderhalve voet dik komt te liggen - en merk op dat er op deze ast geen astkleed – *canvas* - gebruikt wordt.

Dan moet je naar onder gaan en het vuur in de oven aanmaken – waarvoor je best de oude gebroken hopstaken mag gebruiken, alhoewel dat voor het onderhouden van het vuur – u beter hout gebruikt dat niet te droog is en wat dikker is.

Daarbij mogen dan geen hoppelstaken of hoppelstro – *of hopperanken* – gebruikt worden.

Je mag jouw hout ook niet dieper dan het verste eind van jouw oven – door de gaten – steken – het vuur dat in het voorste deel van de oven gestookt wordt – zal van zelf naar achter lopen en de warmte zal zonder twijfel opstijgen vanuit elk gat.

You must keepe herin a continuall and hote fyre,

howbeit, you must stirre it as little as you can.

Neyther maye you stirre the hoppes that lye upon the oste, untill they be throughly dryed.

When they are drie above, then are they ready to bee removed awaye,

and yet sometimes it happeneth (that through the disorderly laying of them) they are not so soone drie in one place, als the are in another.
The waye to helpe that matter, is tot take a little poale (wherewith you shall sensiblye feele which be, and wich be not drye, by the ratling of the hoppes which you shall therewith touch and with the same poale to turne aside such hoppes as be not drye, abating the thicknesse of the moyst place.

p. 51

When your hoppes are drye, rake on the fyre in such sort as there may be no delay in the tenuing thereof.

Then with expedition shoove their out of the windowe before mentioned into the roume prepared to receive them with a rake fashioned like a coale rake, having in stede of teeth a beerde is.

This being done, goe downe into the lower floore and sweepe together such hops and seedes as are fallen there into, and laye them up among the dryed hoppes and then without delaye cover the bedde againe with greene hoppes and rindle your fyre. Laye your dryed hoppes on a heape thogither till they be colde, and by this meanes - suche as were not perfectly dryed through some disorder upon the oste, shall nowe be reformed.

If they be blacke and darcke, it is a note that they are disoredered.

The Flemings packe them not up before they sell them to the merchant, but lay them in some corner of a loft where they treade them close together.

U moet in de oven voortdurend vuur houden, hoewel u het zo min mogelijk moet opstoken. Eveneens mag u de hoppe die op de ast liggen, niet roeren, vooraleer deze volledig droog zijn. Wanneer de bovenste droog zijn – zijn ze ook klaar om verwijderd te worden – maar soms is het zo – door één of ander ongeluk – dat de hop op de ene plaats niet zo droog is als op een andere plaats.

Om dit te behelpen, neem dan een kleine stok – waarmee je op een gevoelige wijze kan voelen welke hop droog is – omdat de droge hop ‘ratelt’ als je deze aanraakt – en met dezelfde stok kan je de hop die nog niet droog is – wegnemen – en daarmee de dikte van de slechte plaats verminderen.

Als uw hop droog is, rakel dan het vuur op zo’n manier op – dat u geen tijdsverlies hebt – om dit vuur te onderhouden.

Dan moet je de hop verwijderen door het voorgesemd venster in de voorbereide kamer met een rakel gemaakt zoals een kolenrakel, hebbende in plaats van tanden een berde. – *of een plank.*

Eenmaal dit gedaan – ga je naar de onderste vloer en veeg je de hop samen die daar gevallen is en leg je deze op de gedroogde hop – en dan zonder uitstel – leg je terug groene hop op de ast en rakelt u uw vuur op.

Leg u gedroogde hop op een hoop tot dat deze afgekoeld is en zodoende kan u tevens de hop die niet goed gedroogd werd – weer op de ast brengen om deze des te beter te drogen.

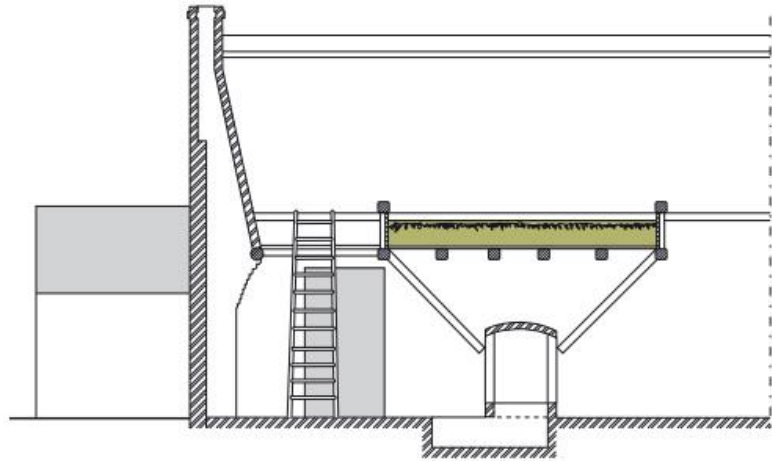
Als de hop zwart en donker is – betekent dit dat de droging slecht gebeurd is.

De Vlamingen pakken de hop niet in tot dat ze deze verkocht hebben aan de koopman, maar laten hem in een hoek van een zolder liggen waar ze hem goed bijeen drukken.

FIG. 12 Hopast Deheegher in Poperinge.
Hop oast house Deheegher in Poperinge.



FIG. 13 Doorsnede van de hopast Deheegher in Poperinge (tekening J. Vansteenkiste, Brugge).
Elevation of hop oast house Deheegher in Poperinge (drawing J. Vansteenkiste, Brugge).



Aan de linkerkant van de hopast was de bakoven gebouwd – aan de binnenkant van het gebouwtje is nog steeds de ovenmond aanwezig, afgesloten met een ijzeren deurtje.



Oorspronkelijk was onder deze slaak een helle en zeug aanwezig, zoals getekend door de heer Vansteenkiste in zijn boek 'Vakwerkbouw in West-Vlaanderen'.



Opvallend zijn de latten van deze slaak – zes centimeter brede latten met een tussenruimte van 1 centimeter. Net zoals de vlaken die door Reynold Scot beschreven werden, zal deze belegd geweest zijn met een 'hopephaar' of zeil.

Het dak bestaat uit pannen maar de binnenkant is nog steeds deels dichtgemaakt met stro. (geen poppen) De rechtopstaande delen van de slaak bestaan niet uit volle planken maar zijn ook samengesteld uit latten.



Other maners of dryings nog so good.

Andere manieren om te drogen die niet zo goed zijn

Some use to drye their hoppes uppon a commen oste,

p. 52

but that waye here can be no great speede in your worke, normall expend of your woode, besides the daunger of fyre and yll successe of your doowings.

On this oste you must have an oste clothe, otherwise the seede and hoppes that fall downe shall not onely perith but endaunger the burning of your oste.

Upon this oste you may nog lay your hoppes above eyght or nyne ynches thicke, which never the lesse shall not be so soove drie as they which lye upon the other oste almost twoo foote thicke, and there fore this waye you will make more toyle in your worke, more spoyle in your hoppes and more expence in your woode.

Sommigen drogen hun hop op een gewone ast, (*die dus ook de brouwers gebruiken*) maar zo kan je niet snel werken, of heb je gewone onkosten voor het te gebruiken hout en heb je het gevaar om brand te krijgen en geen resultaat te hebben van je werk.

Op deze asten moet je een astkleed hebben, of anders vallen het zaad en de hopbellen neer op de grond en dit zal niet alleen verloren zijn maar dit verhoogt ook het gevaar op brand in jouw ast.

In deze ast mag je de hop niet hoger leggen dan 8 tot 9 inches dik, en deze hop zal niet zo gemakkelijk drogen als de hop die je in een andere ast twee voet dik legt. Daarom zal je op deze manier meer moeite met je werk hebben, zal je meer hop verliezen en meer hout moeten gebruiken.

Some use to drie their hoppes in a garret or uppon the floore of a loft or chamber, in the reproofe wherof I must saye,

that as fewe men have rounge ynough in their houses to contayne any great quantitie or multitude of hoppes, to the dust that will aryse, shall empayre their.

The chynkes, crevises and open wyntes of your loftes being not close dysthed, will devoure the seeds of them, in the ende the leaves will endanger them with heating when they are packt, as being not so soone drie as the hoppes, which thereby shall be utterly spoyled in colour, in scent, and in verdure.

Sommigen drogen hun hop op een zolder of op de vloer van een schuur of kamer.

Hiertegen moet ik stellen dat slechts weinig mensen genoeg ruimte hebben in hun huizen om grote hoeveelheden hop te leggen en dat het stof tussen de hop komt en deze vuil maakt.

De spleten, scheuren en open gaten op jullie zolders die niet goed gedicht zijn, zullen het zaad wegblazen en op het einde zullen de bladeren – die niet zo snel droog zijn – de hopbellen kunnen verhitten wanneer de hop gepakt wordt. De hop zal hierdoor kleur, aroma en zijn groen zijn, verliezen.

p. 53

As for anye lowe rounes or earthen floores, they are yet woorse for this purpose, than the other, for eyther they yeelde dust in drythe or moysture in wet weather.

And therefore if you have no oste, drye them in a loft as open tot the ayre as may be, sweepe, washe and rub the bordes and let your broome reach to the wallas, and even to the rooffe of your loft,

for I can teach you no way to devyde the dust from your hoppes,
 but so to prevent the inconvenience hereof.
 Stoppe the holes and chynkes of your floore, laye them not above halfe a foot thicke
 and turne them once a day at the least, by the space of two or three weekes.
 This being done, sweepe them up into a corner of your loft
 and there let hem lye as long more,
 for yet there remayneth perill in packing of them.
 If the yeare proove very wette, your hoppes aske the longer time of drying, and without an
 oste will never be well dried.



FIG. 7 Eestoven met tremelvormige hel in de hopast De Schepper in Erembodegem (Coll. R. De Meerleer, Burst).
 Drying kiln with funnel-shaped hell, oast house De Schepper in Erembodegem (Coll. R. De Meerleer, Burst).

Lage ruimten en aarden vloeren, zijn nog slechter voor het drogen dan andere vloeren, want deze verzamelen stof in droog weer en modder in nat weer.
 Daarom indien je geen ast hebt, droog dan je hop op een zolder met zoveel mogelijk luchtcirculatie. Veeg, was en schrob het hout en laat je borstel ook de muren afvegen en zelfs het dak van jouw zolder – want ik kan je verzekeren dat er geen enkele manier bestaat om stof in jouw hop te vermijden – dan je hiertegen zoveel mogelijk te voorzien.
 Stop de gaten en de spleten van jouw vloer dicht, leg de hop niet dikker dan een halve voet en draai deze minsten eens per dag om gedurende twee tot drie weken.
 Dit gedaan zijnde, veeg de hop dan in een hoek van de zolder en laat deze daar zo lang liggen. Er is nog gevaar als je de hop gaat inpakken.
 Wanneer het jaar erg nat is, zal jouw hop nog langer tijd moeten drogen en zonder ast zal je de hop toch nooit goed droog krijgen.

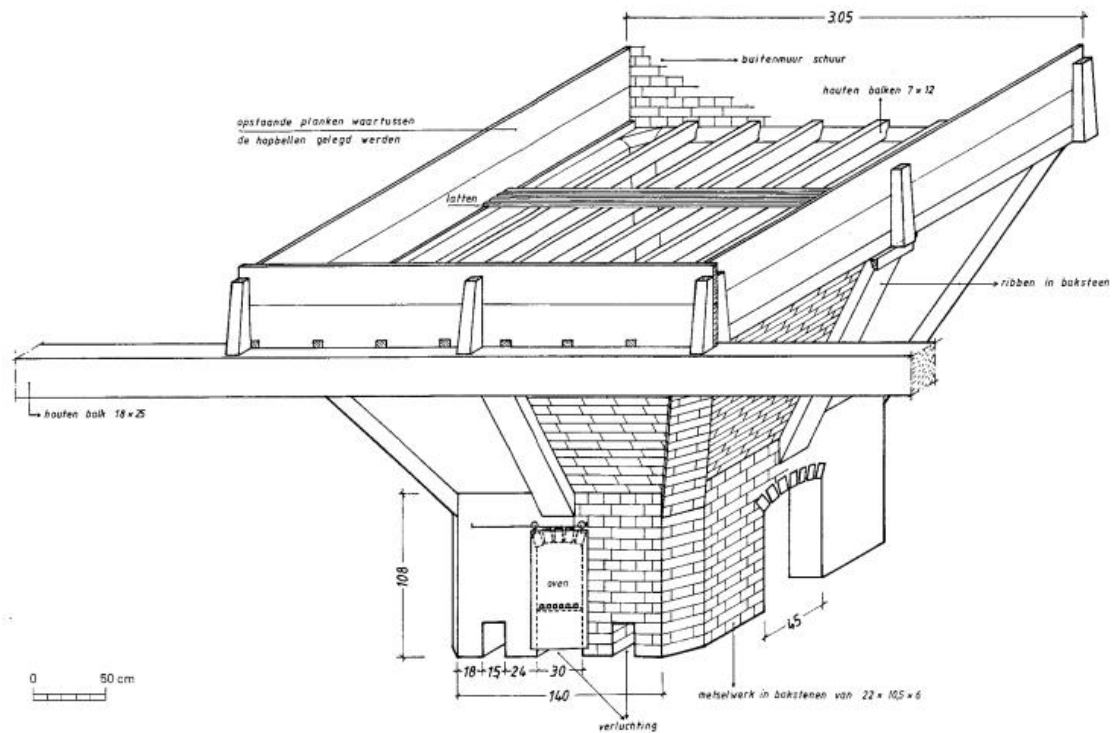


FIG. II Hopast De Schepper in Erembodegem (tekening R. De Meerleer, Burst).
 Hop oast house De Schepper in Erembodegem (drawing R. De Meerleer, Burst).

The very worst way of drying hoppes

De slechtste wijze om hop te drogen

Some lay their hoppes in the sunne to drye, and this taketh away the state of the hoppes and neverthesse leaveth the purpose of drying undone.

Sommigen leggen hun hop in de zon te drogen maar daardoor is de hop niet mee bruikbaar en zodoende is het nut van het drogen ook verloren.

Of not dryin

Van niet te drogen

Some gather hem, and brue with them being greene and undryed, supposing that in drying, the vertue and state of the hoppe decayeth and fadeth away, wherein they are deceyved: for the verdure is woorse, the strength lesse, and the quantitie must be more of greene hoppes that are to be brued in this sort. In the first woorte which the bruers call the hoppewoorte (bicause the time of seething there of is short) there goeth out of these hoppes almost no vertue at all and therefore experience hath taught them that are driven to brue with these greene hoppes, to seeth them againe in the woorte,

which they call the **meybeere**, where after longe seething they will leave the state which remayneth in them, and that is not much.

Sommigen verzamelen de hop en brouwen ermee **zonder deze te drogen**, in de veronderstelling dat het drogen de kwaliteit van de hop bederft en doet verdwijnen. Maar hierin zitten ze verkeerd. Het groen zijn van de hop is slechter, de kracht minder en de hoeveelheid die je van groene hop nodig hebt is veel groter. In de eerste wort – die de brouwers de hoppewort noemen – waarbij de tijd van het zaden kort is – gaat er van deze soort groene hop bijna geen kracht uit. Daarom heeft de ervaring hen geleerd dat wanneer men met groene hop brouwt; men een tweede keer de wort moet ‘zaden’ of hoppen. Dat noemen zij dan **het ‘meybier’**. Na lang in dit bier gelegen te hebben zal de hop zijn innerlijke kracht hierin laten maar dit zal niet veel zijn.

Hommelhaar of zeil

Tot zover Reynold Scot.

Het valt op dat Reynold niet spreekt over een ‘hommelhaar’. Terwijl we dit ‘hommelhaar’ wel in een aantal bronnen terug vinden.

‘Hommelhaar’ is een soort zeil gemaakt van paardenhaar, dat gebruikt werd in de hommelketen. De droogvloer was hier dan een soort ‘dilt’ – gemaakt met ronde balkjes - bedekt met een dergelijk zeil.

Dit is een systeem dat nog eeuwen lang gebruikt werd bij graan- en moutasten.

Eén van die bronnen is het kasboek dat de Poperingenaar Jan de Backer achter gelaten heeft.

Het Kasboek van Jan De Backer

(Universiteits bibliotheek Leiden – Bibliotheca Tysiana - Nr. 3.1 – 490)

Jan de Backer vertrok in de nasleep van de beeldenstorm rond 1580 uit Poperinge naar Nederland en liet ons een ‘kasboek’ na, dat nog in Poperinge opgesteld werd. . Dit is eigenlijk verdeeld in twee grote stukken. Enerzijds zijn handelsverrichtingen die hij nog deed in de jaren 1570 tot en met 1573 en anderzijds de inkomsten en uitgaven rond zijn huizen en gronden.

Het kasboek werd na zijn dood verder gebruikt door zijn dochter Mayken de Bacchere, die gehuwd was met Bartholomeus Pelletier.

In dit kasboek vinden we onder andere de volgende post:

We grasduinen in het eerste deel en halen daar enkele gegevens uit die ons interesseren. Dit eerste deel is zo opgebouwd dat we op de linkse pagina de te innen schulden vinden en op de rechter pagina de betalingen.

Zo staat er op het eerste blad links:

1570

Nr. 4 - **Boudewyn Bueten** is schuldich van een halve tonne boter 3 pond ende van ene ghewichte 19 pond 3 – 8 – 4

Nr. 5 – Boudewyn Bueten is schuldich van halve tonne boter den 28 november 49 schele dan over ghewichte 41 pond.

Nr. 6 – Boudewyn Bueten es schuldich een tonne boter 5 pond 18 schele dan over ghewichte 39 pond comt 505 myten pond den 23 february 1571

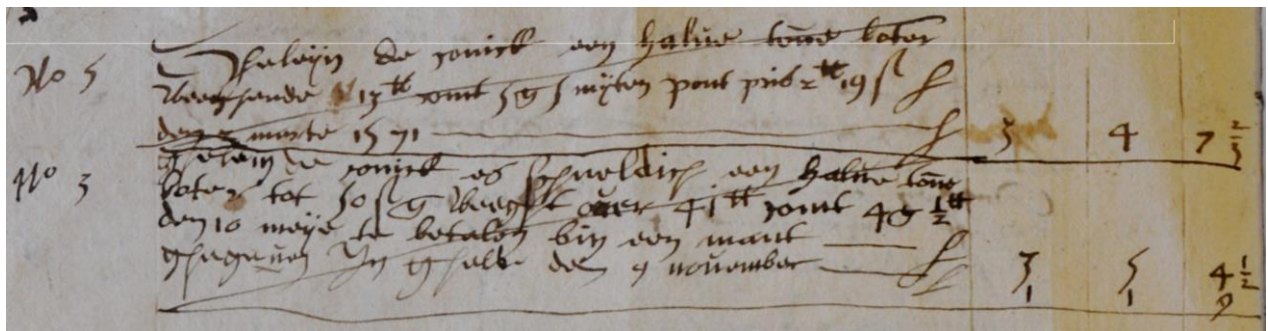
En rechts staat er: Jans deo 1570

Onfaen den 20 december f. 3 – 8 – 4
 Ontfaen van Loy Bueten den 26 februari f. 3 – 16 – 8
 Onfaen den 28 april van Loy Bueten f. 4 – 0 – 0
 Onfaen den 18 meye 1571 van Loy Bueten – 2 – 14 – 11

En zo gaat het verder. We gaan een lijstje aanleggen van de klanten van Jan de Backer.

In 1570 vinden we nog:

- Jacob Roels die een ‘tonne boter’ kocht.
- Jacop Danes es schuldich een tonne boter van om ghewichte 46 ponden 21 november comt f. 6 – 17 – 7



- **Gheleyn de Coninck** een halve tonne boter weeghende 13 pond comt 5 g.5 myten pont pris 2 pond 19 schele den **2^{de} marte 1571** – 3 – 4 – 7 2/5
- Ghelein de Coninck es schuldich een halve tonne boter tot 50 schele grooten weegt over 41 pond comt 4 grooten ½ pond den 10 meye te betalen bin een maent - - ghegeven in ghelde den 4 november 3 – 5 – 4 ½

We halen hier Ghelein de Coninck graag aan, omdat deze twee jaar later in 1573 zijn boek met de Vlaamse vertaling van de hymnen uitgeeft. Hij zit volledig in het katholiek kamp.

- Gille Dobbel koopt ook boter¹ van Jan de Backer.
- Francois Back is schuldich een ½ tonne boter – pris² 2 pond 19 schele weeghende 22 pond comt 5 g. 5 myten³ pont den 25 februari 1570
- Francois Tryssenzone es schuldich van ½ tonne boter – pris 2 pond 19 schele weeghende 41 pont te 5 f 5 myten pont den **23 february 1571** – f 3 – 16 – 9 ½
- Joris Babelaere es schuldich een wyt joyquecte⁴ – 1 – 5 – 0
- Anseel Meese es schuldich van 10 ½ an **hoppehaer**⁵ den 7 maerte 1571 – 3 deniers g elle comt f – 0 – 3 – 1

¹ Boter – Op een bepaald moment spreekt men zelf van ‘frische’ of Friese boter. De tonnen die variëren van 19 tot 46 pond. De Poperingse ponden van eertijds verschilden niet zoveel met de huidige ponden, zodat we kunnen spreken van tonnen van gemiddeld 20 kilo boter. We denken dan ook dat deze tonnen boter gebruikt werden bij het ‘boteren’ van het garen bij het weven.

² Pris = prijs

³ Myten – kleine koperen munt

⁴ Joyquecte – waarschijnlijk een jacket of jas.

- Muylaert Loys es schuldich twee **haeren** pris 1 ½ schele stick den 5 februari comt f 1 – 6
- Christiaen Ogier es schuldich **een hoppehaer** 0 – 14 – 6
- Relicta Jan de Brune es schuldich van 36 elle **hoppehaer** par Jacop Pincel comt te 30 ½ elle - comt 10 schele 6 deniers den 28 marte
- Messemaker es schuldich 36 **hoppehaer** te 3 f 2/5 elle comt 0 – 11 – 0
- Pieter de Lodder 10 elle **haer** 3 f delle comt 0 – 2 – 7
- Pieter Dalaert es schuldich een halve tonne boter ...
- Pieter de Coninck es schuldich een halve tonne boter ...
- Joos de Hane es schuldich een halve tonne boter ...
- Onfaen den 20 september 1571 van Pieter Hasart **een baye**⁶ myddel sorte ren lanck 38 ¾ pris 15 f elle comt 2 – 8 – 5
- Pieter Fees van Godsvelde es schuldich een halve tonne boter
- Christiaen de Bane es schuldich van 17 ¾ elle **hoppe haer** ...
- Pieter Bollaert es schuldich een halve tonne boter ...
- Jackes Marten een **hoppehaer** ghehalt van Caerle Touwer den 25 october 0 – 12 – 0
- Jan Godduut halve tonne boter ...
- Jacob Rubets es schuldich van een **hoppehaer** den 9 november 1571 f- 0 – 12 – 4
- Jacob Schevele es schuldich van een **hoppehaer**
- Francois Jacopszone es schuldich eenen tonne boter
- Jan de Gay es schuldich van twee **hoppehaeren** den 22 september 12 schele stick comt – 1 – 4 – 0
- **Joos Denys is schuldich van 9 elle hoppehaer** den eersten december te 30 ½ elle par Jan de Nuwelare comt f – 0 – 2 – 9 ¼
- Marye Messemans es schuldich over twee tonnen boter...
- Jan Godduut es schuldich van **een hoppehaer** den 24 september – f 0 – 12 – 0
- Den 9 october ghehaelt een haer voor Jan Godduut par Caerle Olivier – f 0 -12 – 0
- Jacob de Bert es schuldich een halve tonne boter
- Jocke martens een **hoppehaer** tot 12 schele
- Francois de Vroe es schuldich van twe **hoppehaeren** tot 12 stuyvers stick par Jacob Ouseel den 12 october 1571 – 1 – 4 – 0
- Christiaens Dobbel es schuldich een halve tonne boter
- Mahieu Weemare doude es schuldich van 17 elle **hoppehaer** by hem ghehalt den 17 november 1571 tot 39 deniers elle comt – f 0 – 4
- Rofiaen Volleverme es schuldich van een root **forest**⁷ lanck 22 elle
- Gheleyn de Bysere van een **hoppehaer** den 15 maerte par Caerle Olivier – f 0 – 12 – 0

⁵ Hoppehaar – Vroeger werd de hop gedroogd op een hoppehaar of een zeil dat op een houten frame of vlak gespannen werd. Jan de Backer handelde blijkbaar in deze zeilstof. Gezien de vele hoppekwekers in Poperinge was dit zeil voor velen noodzakelijk. We nemen aan dat stukken uit dit hoppehaar geregeld vervangen diende te worden, gezien de bestellingen. Van kleine stukken.

⁶ Baye – of baai is een wollen stof.

⁷ Forest – We vinden ‘foreest’ alleen terug in de betekenis van woud of bos terwijl het hier een kledingstuk is.

- Francois Wydoot es schuldich van een grauwe **pie**⁸ tot 24 f een wit forest tot 16 ½ elle lanck 2 deniers comt 30 t – f 3 – 4 – 7
- Mailjart de Placker es schuldich van **een hoppehaer** ...
- Jan van Bluus es schuldich van **twe hoppehaeren** den 19 february 1573 par Carle Olivier
- Jan Verschote – **hoppehaer**

Met deze lijst hebben we een zicht op de handel van Jan de Backer. Hij was voornamelijk een handelaar in boter en in hoppehaer.

Hoewel Reynold Scot deze vorm van ‘vlaak’ binnen een hopast niet vermeld, moet dit wel een veel voorkomende manier van drogen geweest zijn.

Een afbeelding van een dergelijke ast vinden we terug op twee schilderijen van het oudste lid van de familie **Devigne, Felix**.

De afbeelding – in kleur - komt van een schilderij dat in het museum van Gent hangt.

Dit schilderij kreeg, ‘**Het gebed voor de hoppeoogst**’ als titel mee.

We zien de plukkers die de eerste rank van de oogst aan het Mariakapelletje hangen om zodoende een goede pluk af te smeken. De schilderijen van Felix spelen zich, gezien de kledij en de ‘plukstoelen’, blijkbaar af in de 17^{de} eeuw



Op het tweede schilderij zien we de plukkers in actie.

⁸ Pie - Een kledingstuk uit grove harige wollen stof, ook van zeelieden; pij. Kil. pijs, vilten mantel, pijs, kovelkappe, winterrock. (WNT)



We zien rechts een man staan 'tegen' een hopperank – die deze stak uit de gron tracht te trekken en helemaal rechts zien we iemand die de paal uit de rank trekt. Ook helemaal links zien we een jongen de hoppelstak uittrekken. Er wordt in het veld gewerkt en men plukt in manden. Op de achtergrond zien we eveneens een man een rank van een hoppelstak schuiven. De vrouw achter hem met de hoed op gaat met een mand geladen met hop naar de boer die daar – met zijn voorschoot aan – te wachten staat. De astdeur is geopend.



Het valt hier op dat er geen 'hophefbome n'en/of 'hopberries' worden gebruikt om de hoppalen uit de grond te wippen en om de palen weg te nemen.

We vonden op 'Artnet' nog een ander schilderij van Felix terug dat we als

een voorafgaande studie aan het voorgaande schilderij kunnen zien.

Dit model ast heeft alleszins een lang leven gehad zowel in Poperinge als in de streek van Aalst.

Hieronder de hopast van dit type op de boerderij Helleketelweg 36 – Poperinge.



Een dergelijke ast van dit type staat nog in Boeschepe – Frankrijk.

We zien dat er aan beide kanten van de ast er een bijgebouwdje gezet is.

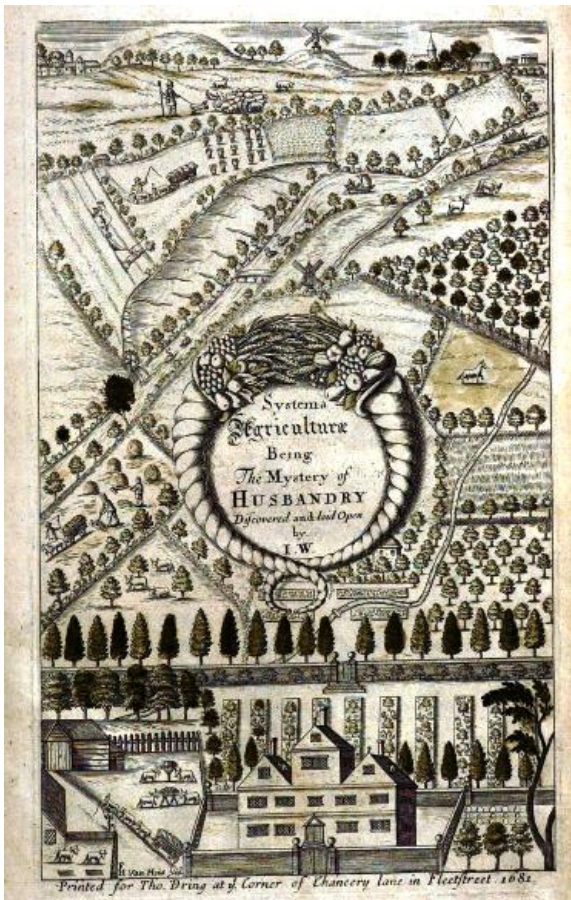
Net zoals in de ast die in Bokrijk staat, zien we twee deuren, één links en één rechts. Het is langs de rechste deur dat de hop binnen gebracht werd en via een ladder op de ast uitstrooid werd.

Duidelijk is het ook nog gezien dat dit gebouwtje eertijds ‘plak en stak’ muren had, maar dat he leem nu vervangen werd door bakstenen. Ook het dak, eertijds in stro, is nu met pannen belegd.

Toen we rond 20016 deze foto namen, was de oven nog in de ast aanwezig.



4 - 1681 - The mystery of husbandry⁹ - Een andere vlaak -



Het bijzondere boek 'Systema agriculturæ; the mystery of husbandry' wordt in Engeland in 1681 uitgegeven en heeft ook een hoofdstukje over de hop.

Op de kaft zie je een gehele 'husbandry' en bij de uitleg van de kaft wordt ook de hopyard vermeld.

Het is dus een zoeken naar het hopveld op deze tekening. En we denken dat we die gevonden hebben.

We zien daar immers 15 aardhopen staan met palen op gezet – de bekende 'hommelpitten' zoals men deze in Poperinge noemde.

De boer vertrek daar met zijn kar beladen met hopzakken. Dat zou men kunnen denken, maar dan zouden die palen van de hopen afgenomen moeten zijn.

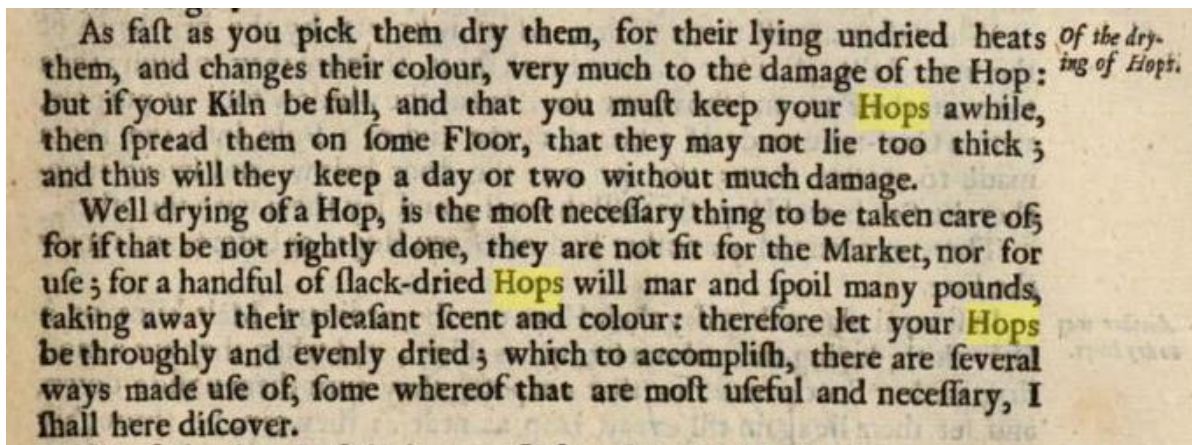
Het blijft natuurlijk wel een didactische tekening.



⁹

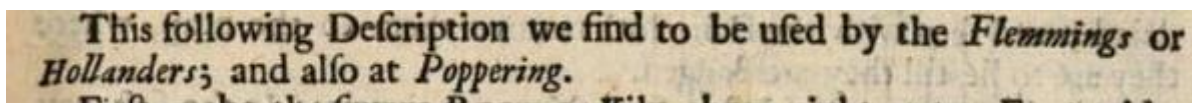
https://books.google.be/books?id=RSBIAAAcAAJ&pg=PA155&dq=husbandry+hops&hl=nI&sa=X&ved=0ahUKEwj_xInI3ZXfAhVRZIAKHT8cDiwQ6AEINjAC#v=onepage&q=husbandry%20hops&f=false

Over het drogen van de hop schrijft men het volgende :



Zo snel als je ze plukt, droog dan de bellen, want als ze niet gedroogd blijven liggen - dan warmen ze op en verandert hun kleur – zodat de hop schade lijdt. Maar als je droogast vol is, zodat je ze een tijdje moet bijhouden, spreidt ze dan uit op een vloer, zodat ze niet te dik liggen, dan zullen ze een dag of twee goed blijven.

Het goed drogen van de hop vraagt de nodige aandacht, want als dat niet gebeurt kan de hop nooit op de markt verkocht worden. Slecht gedroogde hop kan men bemerken doordat deze haar kleur verloren is. Laat daarom jouw hop goed en gelijkmatig drogen. Dat kan men op verschillende wijzen bereiken zoals ik hier zal aantonen.



De hieropvolgende beschrijving geeft een beeld van hoe de Vlamingen of Hollanders en ook hoe ze te **Popering** een ast maken.

Honderd jaar na Reynold Scot verwijst men nog steeds naar Poperinge.

Eerst maakt men een vierkante kamer in een huisje, zowat 8 of 10 voet breed, volgens jouw behoeften, opgebouwd met bakstenen, met een deuropening aan één kant.

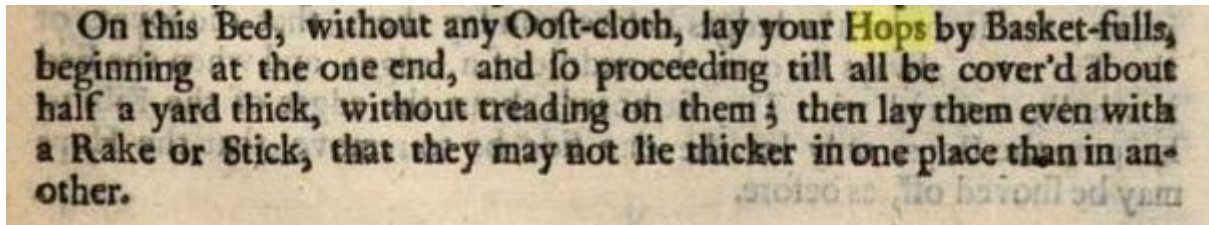
In het midden van deze kamer, op de grond, moet er een oven gemaakt worden, van binnen zowat 13 inches breed, en zowat 13 inches hoog, en in de lengte van de overmond tot aan de achterkant van de ast. Daarbij moet men wel de ruimte laten zodat een man er rond kan gaan. Een dergelijke oven wordt doorgaans een 'horse' of een paard genoemd, en is gemeenzaam in mout-ovens. Het vuur komt uit de gaten aan de zijkanten en op het einde waarvoor geen verdere beschrijving nodig is. Elke metselaar of steenlegger is normaal gezien in staat zoiets te bouwen.

Zowat vijf voeten hoog wordt er **een bed of een vloer** gemaakt waarop de hop te drogen gelegd wordt. Dit bed moet een muur van zowat vier voeten hoog, hebben, om er voor te zorgen dat de hop er niet van afval. Aan de ene kant van het opperste bed, moet er een venster komen, om de gedroogde hop naar beneden te kunnen duwen in een ruimte die daarvoor voorzien wordt.

Het bed moet gemaakt worden van latten die heel gelijk gelegd worden, van een inch breed – dit is dus 2,54 centimeter breed - , en die een vierde van een inch – 0,60cm. - van elkaar

gelegd worden. Dit met een dwarsbalk in het midden, waarin men de latten inwerkt, zodat ze op gelijke hoogte van de dwarsbalk komen. Daarmee worden de latten ook op hun plaats gehouden.

Op dit bed, zonder astkleed, leg je jouw hop – met mandenvol – te beginnen op het einde van de ast – en zo verdergaand tot de vlaak gevuld is, zo'n halve tuinbaksteen hoog, waarbij ze op de ene plaats niet dikker mag liggen als op een andere plaats.



Maak dan jouw vuur met gebroken palen en ander hout. Houtskool is echter het beste voor het drogen van hop omdat dit vuur de kleur van de hop niet verandert.

Je moet je vuur aan dezelfde temperatuur blijven stoken en enkel aan de mond van de oven. De lucht zal de warmte wel verspreiden.

Om te zien of de hop goed genoeg gedroogd is, wijst de schrijver ook hier op de broosheid van de bel – wanneer je deze tussen je hand wrijft – moet ze meteen breken.

Een keer de hop droog moet je deze afsteken door het venster hiervoor speciaal gemaakt met een 'coal-rake made of a board at the end of a pole'; dus gewoon een stok met een plank aan.

Daarnaast stelt men wel dat op verschillende plaatsen de hop gedroogd wordt op de gewone moutasten op een 'haarkleed', waarbij men deze zo'n 6 inches dikt legt. Wanneer deze bijna droog zijn, draait men de hop om tot ze droog is en men deze op een hoop kan leggen.

De schrijver stelt echter dat beide manier van drogen hun nadeel hebben en hij stelt een betere manier van drogen voor.

Het bed moet gemaakt worden met platte richels ongeveer een inch dik en twee of drie inches breed, in vierkantjes, zodat het oppervlakte plat is.

*Bedekt dan dit bed met **een tinnen plaat**, en zorg er voor dat de randen van dit tin altijd op het midden van de latten komt.*

Op een dergelijke tinnen plaat kan de hop beter gedraaid worden en het kost ook minder energie om de ast te warmen.

5. De asten opgenomen en gevisiteerd te Poperinge in 1682 - 1689

*Het drogen van de hop gebeurde in het verleden zeker niet zonder brandgevaar.
In Poperinge nam men op de 22^{ste} september 1682 de onderstaande ordonnantie aan:*

Actum in camere den **22^{ste} september 1682**

Present: dheren Petyt ende Zande

Borghemeester: metgaders dheere Loys Baert, Mazeman Tybault ende Meester Sr. Loys; schepen van Poperynghe.

Burghemeester ende schepenen van Poperynghe,

Bemerckende het groot perickel datter is door **het drooghen van de hommelen** binnen het port deeser stede;

Soo op graennasten als hommelnasten

Twelck mochte doorzake *zijn* eenen brant waerdoore deze stadt wel geheel in brande soude moghen commen

Danof Godt ons wilt bewaeren

Ende alsoo by voorgaende statuten ende politycque ordonnantiën seer strickt en es verboden hommelen ende hommelnasten binnen het port te maken

Daer op sij hunne hommele ende van andere lieden sijn drooghende

Twelck ten uttersten periculieus is

Ende alsoo men dese daeghen het vier in dese stede heeft gesien commen ut diergelijke nast ende om waerinne te voorssiene

Soo ist dat burghemeester ende schepenen voormelt

Wel expresselijck verbieden ende intercideren

Dat niemant wie het sijn,

Binnen het port deser stede hem en sal vervoorderen hommelen te drooghen in eenighe keeten dier nu sijn gestelt

Mitsgaders oock niet op eenighe graennasten op wat pretext dat het soude moghen wesen op peyne dat de gonne doende te contrarien

Sullen incureren de boeten van tsestich pond parisis;

Wel verstaende dat gheene brauwens, menagiers ofte eenighe andere persoonen op de selve nasten en sullen vermooghen hommelen te drooghen

Op peyne alsvooren

Actum desen 20^{ste} september 1682

't oorconde als clerq van greffie ende onderteekent G. Van Hoffe.

Het voorgaende besluit om geen hoppeasten meer toe te laten 'binnen de poort' van Poperinge, had blijkbaar toch niet meteen het nodige effect. 7 jaar later immers, op **de 21^{ste} juli 1689** was het nodig om het besluit te hernieuwen. De proost, baljuw, borgemeester en schepenen motiveerden hun besluit terug met het brandgevaar:

Op het vertoogh ghedaen van het groot perickel van de brande binnen dese stede is ter causen vande hommelenkeeten die der sijn in deser stede ende daghelijcks van nieuws worden ghebouwt, comme alle dierghelicke onghelucken 't eviteren.

Naast de herhaling van het verbod nog nieuwe asten in de stad te bouwen, besluit men ook om de bestaande asten te gaan ‘visiteren’ of te gaan onderzoeken. Er werd dan ook een onderzoekscollege samengesteld en deze trokken in juli 1689 rond.

Uit hun verslag blijkt dat er **54 asten** in de stad lagen, waarvan er 24 graanasten waren en **30 hopasten**. Opvallend hierbij is dat er 20 verschillende brouwerijen vermeld worden. Ondanks dat deze verslagen heel summier waren, meestal één zinnetje – kunnen we toch een paar technische aspecten hieruit halen.

Men spreekt binnen het verslag van ‘**nasten bedekt met een ‘hare’**’.

Volgens het ‘Middelnederlandsch woordenboek’ van Dr. E. Verwijs en Dr. J. Verdam is een ‘**haer’ een haren kleed of dekkleed**. Men geeft als voorbeeldzin zelfs een zin die van toepassing is op een ast: ‘Die eeste sal wezen getralijt ende dair up een slecht hair’.

Onder het woord ‘haerdoec’ staat: Haren doec, weefsel uit haar vervaardigd voor het zeven of zuiveren van vloeistoffen en andere doeleinde gebruikt. De voorbeeldzin is hier: ‘In den brouhuze gegeven omme 15 ellen haerdoeck opten – om - eest malt op te drogen’

In de beide gevallen heeft de voorbeeldzin met een ‘brouw’-ast te maken en in het eerste geval krijgen we zelfs een deel uitleg. De oude brouwasten waren blijkbaar meestal bedekt met een soort zeil, een haardoek of canvas.

We mogen dus voor de Poperingse asten die bedekt waren met ‘een hare’ of een zeil, aannemen dat dit eerder de bouwasten waren, waarop bepaalde hopboeren toch hun hop droogden. Het brandgevaar lag hier blijkbaar hoger.

Bij de hoppekeere’ van de weduwe Ghraen Bouve staat er dat ‘**den nast maer van een zijde is ghewasoent**’. Bij ‘de hoppekeete staende op het hommelmhof van heer La Nothe’ staat er zelfs dat ‘den nast niet en is ghewasoent.’

Men gaat er blijkbaar van uit dat iedere ast op meerder zijden dient ‘ghewasoent’ te zijn.

Deken De Bo schrijft in het ‘Westvlaamsch idioticon’ (1873) daar over het volgende:

‘Wazoening’ – Het gedeelte van en muur tusschen den zolder en het dak, anders ook verdiep genaamd. Eene wazoeninge van 2 of 3 voeten hoog. De huis is hoog, is leeg van wazoening.’

Het dak van een ast mocht in die tijd dus zeker niet rusten op de vlaak van ast zelf.

Een derde aspect in verband met de asten van die tijd komt dan uit de bestaande regeling van de dakpannen. Het gemeentebestuur stimuleerde den mensen – omwille van het brandgevaar van een strooien dak – om pannen op hun dak te leggen. Echter bij de asten protesteerden de boeren hiertegen. Een ast men pannen bedekt was blijkbaar niet zo ‘efficiënt’ als **een ast met stro bedekt**.

Als we terug gaan naar onze visitatie in juli 1689 merken we dat alle 54 betrokkenen veroordeeld werden tot een boete van tweemaal 30 ponden parisis; maar ook dat men deze asten zal ‘insmijten’ of afbreken.

Alle de gone contravenierende aende ordonnantie hiervooren vermelt;

Elck sal incureren de boete van dertich ponden parisis – een derde voor den heere een derde voordien aenbrenger ende het ander derde ten proffyte vande disch deser stede ende ten voordieren dat men **de loopen vande nasten sal insmijten**.

Actum ter vergaderyn van mijne heren borgemeester ende schepenen ende raeden van Poperyn desen xxx july 1689.

Ghepubliceert ter pretesque van Poperyn den 31 july 1689.

Op de 23^{ste} augustus 1689 kwam er nog een bijkomende ordonnantie, waarbij er besloten werd dat het drogen van de hoppe diende te gebeuren onder het oog van een 'bejaard en verstandig' persoon.

6 juli 1689 - Visitatie van de hommelketen – Ordonnanties en resoluties - SAP 472 - folio 19

Op het vertoogh ghedaen van het groot perickel vande brande datter binnen dese stede is ter causen van de hommelkeeten die der syn binnen dese stede ende daghelicks van nieuws worden ghebawwt, omme alle dierghelicke onghelucken t'eviteren.

Is goed ghevonden, gheraemt ende gheresolveert by vorme van statut ende politicque ordonnantie provisionele, te verbieden ende interdiceren dat alle persoonen hebbende begonnen eenichte edificien t'erigieren binnen dese stede om hommelkeeten daarvan te maeken het selve ghebouw te laeten onderblyfven, nemaer sullen de selve edificien moeten ghebruycken tot ander woonsten ende ghebruyck.

Ende aengaende de keeten de welcke alreede syn in possessie van hommel te droghen men sal danof visite doen om het rapport van de ghecommitteerde ghehoort voorder gheordonneert te worden.

Ende wat aengaet de graennasten, dat niemant daerop en sal moghen hommel droghen, t'zy met haere ofte andersins soo wel borgher als brauwers.

Ten voorderen soo en sal niemant binnen ballieu eenichte keeten moghen bouwen ten sy eerst ende alvooren met communicatie, wete ende consente van wet.

Tot het doen van noodighe visiten isser uyt het collegie van wet ghecommitteert den heere balliu benefens den heere burghmeester Petyt ende met dheer Christiaen Loys.

Ten wegghen dheeren raeden syn ghedenomeert dheer & Mre Vande Zande ende heer Jan Thybaut.

Opnemynghe ende visitatie van de nasten binnen der stede van Poperinghe, soo van graen nasten van de brauwers als van de nasten ende keeten competerende patriculiere borghers dienende tot het drooghen van hoppe welcke opnemynghe ende visitatie ghedaen is by dhr. Frans Butsel, balliu, dheer ende meester Jan Petyt, burghmeester van de commune, den heere Lamothe, voorschenen, dhre. Meester Vande Zande ende dheer Jan Thybaut, raeden, t'samen daertoe ghecommitteerd bij mijne heeren den proost, burghmeesters, schepenen ende raeden volghens de resolutie vande xvj july 1689.

Actum desen 19^o ende 20 july 1589.

Eerst inde brauwerie van **Nicolaes Waterleet**, is aldaer bevonden eenen graennast neffens de vaert ghedeckt met een haere

Is gheordonneert aende voornoemde Waterleet interdictie te doene ende an alle andere brauwers van gheene hommel daerop meer te drooghen om alle perickelen van brande t'eviteren ende desen nast afgewesen ende hem gheinterdiceert eenichte hommel daerop ofte inne te drooghen.

Voorts by de brauwerie van **Pieter De Schildere** is aldaer bevonden eenen graennast ghedeckt met een haere.

Es gheordonneert als in het regard van Clais Waterleet

Op het reckhof is bevonden by den pudt van Charles Roohaer eene keete competerende sieur **Pieter de Backer** wesende seere dangereux

Transeat voor dit jaer maer daernaer en mach men gheene hommel daer meer drooghe.

Op het voornoemde Reckhof noch eene keete toebehoorende **den heere proost** deser stede

Ghordonneert als in het voorgaende artikkel

Toedies achter het huys van het Gouden Hooft in eene keete toebehoorende sr. **Jan Moenaert**, seere dangereux achter 't hof an t' sackestratien.

Deese keete wort mits desen afghewesen met interdictie vavn daerinne niet te moghen eenichte hommell droghen.

Noch aen het selve straetjen eene keet met twee nasten synde maniere van eene graennast competerende de kynderen dheer **Jacques Folcque filius Frans**, oock seer dangereux Transeat voor dit jaer ende nopende de naervolghende jaeren wort afgheweesen met interdictie als het voorgaende artikel

Item achter het huys bewoont by sieur Michiel Cattaert es bevonden eenen nast tot het droghen van hoppe aende erfve van **Marie van Renynghe** die seere dangereux is doordien die staet by t'voorseeide huys vande voorseeide Marie.

Inde brauwerie van **Pieter Simon Bonte** eenen graennast neffens de straete bedeckt met een haere

Is gheordinneert in het regard van Clais Waterleet

Inde brauwerie van **Jan Bonte** eenen graennast oock met een haer

Is gheordinneert als in het voorgaende artikel

Noch een keete inde Meesestraat over een huys van de voornoemde **Pieter Simon Bonte** toebehoorende Catheline van Belle, danof de loopen ghebroocken syn.

Dese keete wort afghewesen met interdictie van daerinne niet te moghen droghen.

Item eene hopenast achter t'huys van **Daniel Leroy** ten deele ghebroken

Wort afghewesen met interdictie van niet ht minste te moghen vermaken om te moghen droghen.

Eenen graen nast inde brauwerie bewoont by **Pieter Blonde** bedeckt met een haer.

Gheordinneert ghelyck in het regard van Clais Waterleet.

Noch eenen graennast bij de brauwerie van **Jooris Schrevel** ghedeckt met pannen.

Gheordinneert als in het voorgaende artikkel

Item eenen graennast inde brauwerie van dheer Pieter Bonte bedeckt met een haer

Gheordonneert als in het voorgaende artikel

En hommelnast compterende Robert Premesque achter t'huys daer Pieter de Keuwere woont

Desen nast wort afghewesen met interdictie van daer inne niet te moghen droghen

Een graennast inde brauwerie bewoont by **Jan de Langhe filius Joos**, bedeckt met haere

Gheordinneert gelick in het regard van Clais Waterleet

Noch een graennast inde brauwerie van **Nicolaes Babelaere** in harden daecke ghedeckt

Gheordinneert als in het voorgaende artikel.

Gasthuysstraete

Eenen hopenast neffens de Schipvaert achter thuys van weduwe Jan Maseman lang van ht huys bedeckt met een haere

Desen nast wort afghewesen met interdictie van daerinne niet te droghen

Eenen graennast inde brauwerie van **Louis Elle** bedeckt met een haere

Gheordinneert ghelick in het regard van Nicolaes Waterleet.

Potterstraete

Eenen graennast inde brauwerie bewoont by **Adriaen Schrevel** bedeckt met een haere

Gheordinneert als in het voorgaende artikkel

Eenen hoppekeete met een nast inde selve straete noort west vande voornoemde brauwerie toebehoorende Lc. Baert, bewoont by Jan Parmentier - wesende dangereux.

Wort afghewesen met interdictie van daerinne niet te droghen.

Papestraete

Eenen nast to het droghen van hoppe in het huys competerende dheer ende ghebruyckt by Pieter Bogaert van eene syde bedeckt in harden dake

Wort afghewesen met interdictie van darinne niet te droghen.

Noch een hoppnast inde voorseide straete in het achterhuys van **Louis Crousel** neffens den Hontsgracht overdeckt in harden daecke
afghewesen met interdictie als in het voorgaende artikel

Noortstraete

Eenen graennast by brauwerie van dhr. **Jacques Floor** bedeckt met een haer

Gheordinneert ghelyck als in het regard van Clais Waterleet.

Eenen hoppenast achtr thuys vande wdwue **Jan Bierman** neffens d'Hondstraete wesende de maniere van eenen graennast seere dangereux

Dese nast is afghewesen met interdictie van darinne niet te droghn

Hontstrate

Eenen nast tot drooghen van hoppe competernde dheer **Ferdinand van Renynghe** in het huys daer jeghenwoordich woont Pieter Proom - seer dangereux

Desen nast wort afghewesn met interdcite van darinne niet te drooghen

Overdam

Eenen graennast inde brauwerie van **Nicolais de Vos** met haire

Gheordinneerd ghelick in het regard van Nicolais Waterleet

Een hoppenast achter t'huys vande weduwe dheer Jan de Baenst neffens de Schipvaert

Te laeten staen voor dit jaer

Eenen graennast inde brauwerie van dh **Guillaume Hancx** bedeckt met haere

Gheordinneert ghelick in het regard van Nicolaes Waterleet

Oude mart

Een hoppe nast ende edeficien van de kynderen dheer **Jacques Folcque** achterover de vaert

Desen nast wort afghewesen met interdcitie van darinne niet te drooghen

Leverstraete

Eenen graennast inde brauwerie van **Ve Frans Victor** bedeckt met een haire

Gheordinneert ghelick in het regard van Nicolais Waterleet

Noch een graennast met haere inde brauwerie van **Adriaen Tristram**

Gheordinneert als in het voorgaende artikel

Item een graennast bedeckt met een hair inde brauwerie van **Pieter Van Houcke**

Gheordinneert als in het voorgaende artikel.

Item **Pieter de Schildere** heeft daerontrent oock eene keete om hoppe te droghen

Gheordinneert als in het voorgaende artikel.

Weduwe Pieter de Schildere heeft daerontrent oock een keete om hoppe te droghen

Geordonneert als het voorgaende artikel.

Noch Overdam

Eenen graen nast inde brauwerie van dheer **Jacques Bouve** bedeckt met een haire

Gheordinneert ghelyck in het regard van Nicolais Waterleet

Noch eenen graennast met haire inde brauwerie van **Salemoen Huyghe**

Gheordineert als in het voorgaende artikkel.

Noch Overdam

Eenen graennast inde brauwerie van **Frans Devos** bedeckt met een haire

Gheordineert als in het regard van Nicolais Waterleet

Item eenen graennast inde brauwerie van Dh. **Pieter Scherrier** ghebroken ende onbequaem om te drooghen

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Rommelaerstratien

Ene hoppekeete competerende de weduwe **Christian Bouve** danof den nast maer van een syde is ghewasoent

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Noch een hoppekeete competerende **Pieter de Roode filius Christiaen** staende op syn hommelhof

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Item eene hoppekeete toebehoorende **Jacob de Quidt** stande op syn hommelhof

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Noch Overdam

Eenen graennast inde brauwerie weduwe **Frans de Vos** bedeckt met een haire

Gheordineert ghelick in het regard van Nicolais waterleet

Item eenen graennast inde brauwerie van weduwe dheer **Pieter Scherrier** ghebroken ende onbequaem om te drooghen

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Casselstraete

Een hoppekeete staende op het hommelhof van **Magdelene Lauwyck** ghebruyck by Januarius Goudenaere

Noch blyfvende voor dit jaer daernaer wort afgewesen met interdictie van daerin niet te moghen droghen

Noch eene hoppekeete competernde **Daniel Salomé** causa uxoris eenen nast om te droghen hoppe achter aen het huys van Mattheus Oudore met haire wesende seer dangereux

Wort mits desen afgewesen met interdictie van daerin niet te moghen droghen

Eenen graennast achter de brouwerie van **Jan van Damme** met haire

gheordineert ghelyk in het regard van Nicolais Waterleet

Een hoppekeete staende op het hommelhof vande heere **Lamothe** danof den nast niet en is ghewasoent

Sal blyfven staen voor dit jaer - de naervolghende jaeren wort afgewesen

Een hoppekeete competerende d'heer **Jacques Bulckart** staende an het **Gapaertstratjen**

Gheordineert als in het voorgaende artikkel

Eenen nast tot het droghen van hoppe competernde Frans de Wulf achter syn huys ende herberghe daer hy woont ghedeckt in arder

daecke

Desen nast wort nu afgewesen met interdictie van daerin niet te moghen drooghen

Watoustraete

Een hoppekeete toebehoorende joncker **Jacques Nicolais Bulteel** staende op syn hommelhof mach blyfven staen voor dit jaer

Eenen graennast inde brauwerie van dh **Pieter la Rue**

Gheordineert ghelyck in het regard van Nicolais Waterleet

Inghelstratjen

Een hoppekeete in het selve stratjen toebehoorende weduwe meester **Philips Marsilles**

Moch oock blyfvsen staen dit jaer

Noch een hoppekeete langst den voetwegh leedende tan t'selve stratjen naer 't corte gervelgat toebehoorende sieur **Jan Baptist vande Goesteene** hebbende

alleenelick interstitie van het huys van de kynderen Maillaert Wilsoet ontrent thien roede

Macht oock blyfven staen dit jaer

folio 24

Alle de gone contravenierende aende ordonnantien hier voor vermelt - elck sal incureren de boete van dertich ponden parisis een derde voordien heere,

een derde voor de aenbringher ende het ander derde ten proffytte van de disch deser stede ende ten voordieren datmen d loopen vande nasten sal insmytten

Actum ter vergaderynghe van mijne heeren burghmeesters, schepenen ende raeden van Poperynghe desen xxx ste july 1689.

Ghepubliceert ter bretesque van Poperynghe den 31 july 1689

28 augustus 1689 – De ketenier – een bejaert en verstandich persoon - SAP 472 - folio 24
--

Actum ter vergaderynghe van mijne heeren burghmeesters, schepenen ende raeden der stede ende jurisdictie van Poperynghe desen 23ste ougst 1689

Opde resolutie ghenomen by d'heeren vande voornoemde twee collegien nopende **d'interdictie ende afwysynghe vande nasten ofte keeten om hommel te droghen** op den xxx july 1689

Is goet ghevonden, gheraemt ende gheresolveert voor t'loopende jaer te permitteren, dat elck proprietaris sal moghen in zyn keete staende binnen deser jurisdictie syn hoppe droghen, sonder dat iemant els, daerop ofte in sal moghen hoppe drooghen,

ende dat daertoe zal ghe-emploieert wesen, **een bejaert ende verstandich persoon** sonder t'selve te laeten doen door onbejaerde ende onvoorsichtighe personen, ofte kyndren op t'elcken sulcx bevonden zynde -

te verbeuren de boete s'heeren proffytte van ses ponden parisis, boven dat den proprietaris in cas van inconvenient van brant,

daerover sal verantwoorden ende alle interresten goet doen ende betalen,

blyfvende de voorgaende resolutie int regard vande afwysynghe van keeten in toecommende in vigeure

Publicata den 28ste ougst 1689

R. Bradley mag dan professor geweest zijn aan de universiteit van Cambridge – zijn boek onder de fantastische titel ‘The riches of a hop-garden explain’d’ was nu toch niet echt vernieuwend.

THE
RICHES
OF A
HOP-GARDEN
EXPLAIN'D;

From the several Improvements arising by that Beneficial PLANT: As well to the private Cultivators of it, as to the Publick.

With the Observations and Remarks of the most celebrated Hop-Planters in Britain.

Wherein such Rules are laid down for the Management of the HOP, as may improve the most barren Ground, from one Shilling to thirty or forty Pounds an Acre per Annum.

In which is particularly set forth, the whole Culture from the first breaking up of the Ground, the Planting, &c. to the Kilning, or Drying of the HOP. Rendred familiar to every Capacity.

By **R. BRADLEY**, Professor of Botany in the University of Cambridge, and F. R. S.

LONDON:

Printed for CHARLES DAVIS in Peter-ngher Row, and THOMAS GREEN at Charing-Croiss. MDCCLXXIX.

De tweede titel luidde nog belovender – From the several improvements arising by that beneficial plant: As well tot het private cultivatorsof it, as tot he publick. – effectief met ‘ck’ geschreven.

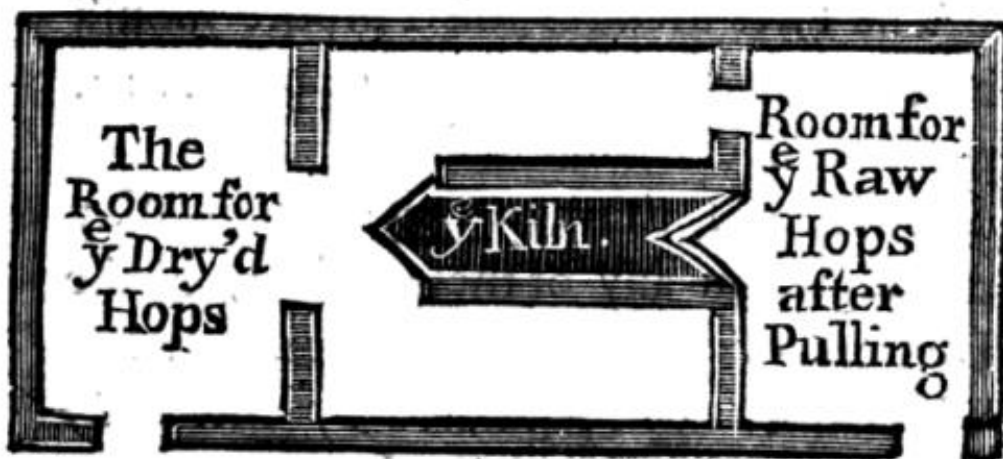
En alsof dat nog niet genoeg was: With the observations and remarks of the most celebrated hop-plantes in Britain. Hij geeft veel aandacht aan de bewerking van de grond en de aanleg van het hopveld. Daar zitten dan ook heel goede adviezen in.

Zo stelt hij dat men om een grasveld te breken, men dit veld best een jaar bezaait met kemp of met bonen, omdat deze gewassen ook nog eens breken.

Zo schrijft hij ook om bij droogte eerder de dreven tusen de hopplanten te bewaeren in plaats van de planten zelf.

In surrey plantten men drie of vier wortels in één gat, terwijl men in Kent één plant zette in het midden en daarrond dan vijf andere wortels.

Hij wijdt dus ook een hoofdstukje aan het drogen van de hop en dus ook over de bouw van de ast.



Hij voegt daar ook een tekening bij, die in alles nog gelijkt op deze die we zagen bij Reynold Scot.

¹⁰

https://books.google.be/books?id=KBYkPRECUb8C&pg=PR8&dq=The+riches+of+a+hoggarden+explained+%E2%80%93+R.+Bradley&hl=nl&sa=X&ved=0ahUKEwin2LDInfoAhXMm6QKHS7_ApEQ6AEIjzAA#v=onepage&q=The%20riches%20of%20a%20hoggarden%20explained%20%E2%80%93%20R.%20Bradley&f=false

Daarbij stelt hij dat een goede moutast ook dienst kan doen om hop te drogen en dat men daarbij **houtskool** gebruikt. Het is immers de bedoeling dat er geen rook vrijkomt bij het drogen van de hop. De hop moet op de vlaak zes inches dik liggen op het haren zeil en het duurt ongeveer 8 tot 10 uren om deze te drogen.

Hij adviseert het gebruik van thermometers van een zekere John Fowler aan.

Hij adviseert ook om de hop gedurende dit proces met een rakel te draaien, om ze dus gelijkmatig te kunnen drogen.

Zowel in 1721 als in 1761 verschijnt er een nieuwe versie van "The whole art of Husbandry; or, the way of managing and improving of land..." Van John Mortimer.

Ook hier in wordt de hop beschreven met het gebruik van de hopast en dit met exact dezelfde woorden als in de editie van het jaar 1681.

fore the other.
Best way of drying Hops. Which several Inconveniencies may be prevented, by making the Lower-part of the Kiln as before is described, and the Bed thereof made after the following manner. First make a Bed of flat Ledges about an Inch thick, and two or three Inches broad saw'd, and laid a-cross one another Chequer-wise the flat way, the Distance to be about three or four Inches ; the Edges so entred the one into the other, that the Floor may be even and smooth : This Bed may rest on two or three Joists, set edge-wise to support it from sinking.
Then cover this Bed with large double Tin folder'd together at each Joint, and so order the Ledges before you lay them, that the Joints of the Tin may always lie over the middle of the Ledge ; and when the Bed is wholly covered with Tin, fit Boards about the Edges of the Kiln to keep up the Hops ; only let one side be to remove, that the Hops may be shoveld off as before.

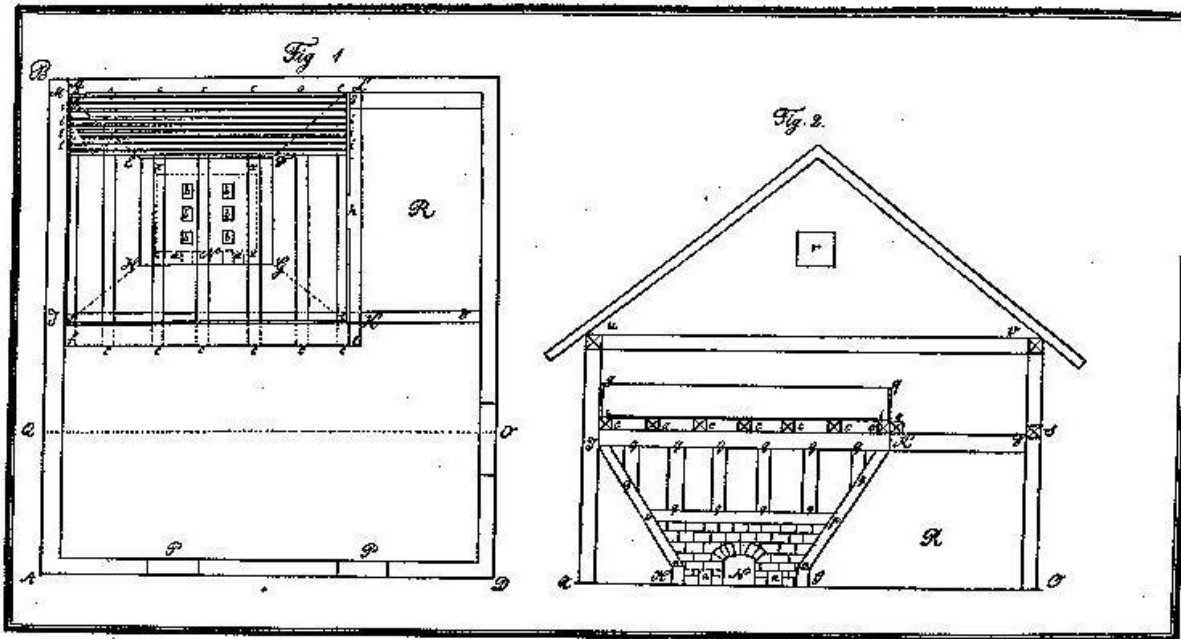
Op die 80 jaar tijd vonden er blijkbaar geen veranderingen plaats in de bouw van de asten. In de 'Dictionnaire des Jardiniers' van Philip Miller – dat hij uit het Engels vertaalde – uit het jaar 1781 – staat exact dezelfde tekst als deze uit 'The Whole art of Husbandry'.

Beide werken zijn te vinden op Google Books.

6. De hopast van 'Von Grouner' - 1826

En dan duurt het eigenlijk tot **1826** vooraleer we in de literatuur iets terug vinden in verband met de asten.

Het is de Duitse reiziger Von Grouner, die in 1825 een reis door Vlaanderen deed en daarbij in de streek van Aalst de hopasten opmerkte en hiervan een schets maakte die ondertussen gepubliceerd werd door de heer Paul Lindemans in het hoofdstuk 'De Hop' in zijn boek 'De geschiedenis van de landbouw in België'.



16. Hopast uit de Aalsterse hopstreek (Von Grouner): i-i, de „droogtafel”, bestaande uit een latwerk waarop de hop gelegd wordt om te drogen; de tafel rust op de houten ribben c-c. N, de vuurhaard waarboven de trechtervormige „wieg”. De wanden hiervan zijn houten ramen, met uitselwerk en leem. r, het venstertje waarlangs de dampen wegdrijven.



We vinden een dergelijke ast afgebeeld in een nummer van *'De Zondagsvriend'* van het jaar 1946; een foto gemaakt door de heer Jos Halsberghe in Sint-Anna-Pede. Dezelfde ast werd in de jaren 1960 nogmaals gefotografeerd door de mensen van het Openluchtdomein van Bokrijk.

Foto: **Jos Halsberghe**

We zien aan de buitenkant – van op straat – heel goed de 'helle' vandeze hopast. Let ook op de opening in de nok van de zijgevel waardoor de warme lucht kon egwaaien. **Deken De Bo** beschrijft in zijn *'Idioticum'* en 'helle' als volgt:

HEL, HELLE, v. Bij hommelseeders; groote ruimte, trechtervormig tusschen vier muren besloten, zeer wijd van boven, nauw van onder en omtrent tien voet hoog, tusschen de viering en de vlake in eenen hommellast. De viering onder de hel is een gewelfd fornuis, de loop genaamd, waarin eene soort van steenkolen, **frannekolen** genaamd gebrand wordt die weinig of geen rook gefet. In het gewelf van den viering zijn er op zijds verscheidene trekpaten langs waar de gloed van 't vier in de helle opstijgt. Boven op de helle ligt de vlake, dit is een dicht roosterwerk van hout of ijzerdraad, dat, met hooge randen voorzien, als eenen bak uitmaakt waarin men de verschgeplukten hommelseed, die daar, doortrokken van de hitte die uit de helle opstijgt, in de weerdij van tien uren volkomenlijk gedroogd wordt. In den voorkant der helle is een trekberd of eene deur die men opendoet om, als het vuur uitgedoofd is, de helle te kuischen en te zuiveren van 't geen er door de vlake gevallen is, ofwel om terwijl het vuur brandt, appels te branden te leggen op de zeuge, dit is op het gewelf van de viering. Deze helle is haren naam verschuldigd aan de groote hitte en duisternis die er in heerschen.



FIG. 1. — Ancienne touraille belge, à Watou.

De bovenstaande foto van rond 1905 verscheen in 'Le Petit Journal du brasseur' en toont een 'ouderwetse' ast, die zoals u merkt, eveneens met stro bedekt is en helemaal gesloten is aan de nok van het dak.

We willen er wel nog even op wijzen dat De Bo deze beschrijving maakte in 1892 waardoor hij bijvoorbeeld reeds spreekt over 'frannekolen'.

In een artikel uit de 'Journal d'agriculture et d'economie rurale du royaume des Pays-Bas' uit 1822 schrijft een zekere M.F.S. over het drogen van de hop in de streek van Poperinge, het volgende: (6)

Men droogt hier de hop zoals in het land van Aalst **met houtvuur** – tenminste wanneer dit geen spar is – op asten, waarvan de onderkant gemaakt is uit latten van een duim in het vierkant – die op ¼ duim afstand van elkaar gelegd worden. De ovens worden ook goed gebouwd zodat men slechts zelden hoort spreken van branden die door deze vuren veroorzaakt worden.

De bouw van de droogovens te Poperinghe en te Aalst is volledig hetzelfde; net zoals deze met canvas waarvan de Brusselse brouwers gebruik maken.

Van Aelbroeck spreekt in 1823 in zijn boek 'De Vlaamsche Landbouw' ook in een hoofdstukje over de hop maar over het drogen ervan staat er maar weinig:

Zoodra de bellen in september de gele stof tussen de blaadjes hebben, trekt men de staken uit en snijdt de ranken ruim ene el boven den grond af; men plukt dan de bellen af en zoo het mogelijk is, worden zij nog den zelfden avond of anders den volgenden dag, boven licht brandend hout of uitgebrande steenkolen gedroogd.

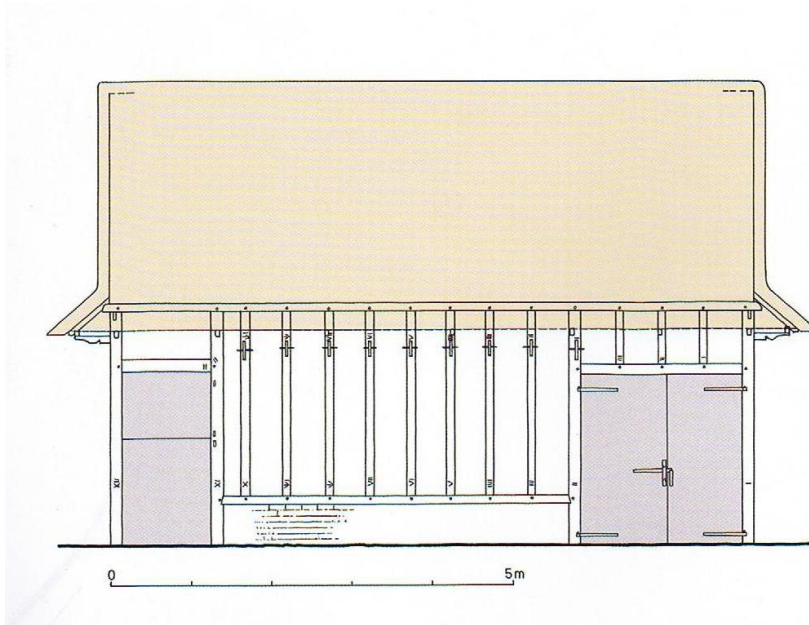


Hopast Sint Martens Bodegem

In 1886 werd het bijgebouw met ast geregistreerd op het kadaster (tien jaar eerder in gebruik genomen). Dit type hopast met tremelvormige (of trechervormige) warmeluchtkamer kwam eind 19de eeuw nog veel voor.

Hopast onder pannenzadeldak op een bakstenen voet en een tremelvormige warmeluchtkamer opgebouwd uit een houten structuur opgevuld met vitswerk en leem. De warmeluchtkamer steunt langs de zuidzijde tegen het gebouw en ten noorden op twee houten palen. Vitswerk zichtbaar in de zijpuntgevel onder het dak. In de hopast zijn er volgens de eigenaar geen interieurelementen bewaard.

Ast - Vuile Seulestraat 20 - Poperinge – Watou - Eigenaar: De Baene Ivan



De heer **Johan Vansteenkiste** heeft deze oude hopast opgemeten en beschreven in zijn boek 'Vakwerkbouw in West-Vlaanderen'

Zijn opmeting dateert van **1991**. hij schrijft hierover het volgende:

Hopast (8 meter x 4,2 m) gedeeltelijk verbouwd en versteend. De wanden staan op een lage voetsmuur van ca. 50 cm. De stijlen zijn onderaan genummerd van I tot XII, de korte stijlen boven de dubbele deur van

I tot III. De wandconstructie van de zijgevels wordt stabiel gehouden door beenschoren (op 45°) die over twee stijlen lopen. De negen ankerbalkverbindingen die de droogzolder dragen zijn op de stijlen genummerd.



De voorgevel van de hopast. De tweede, bredere deur is oorspronkelijk. Nagenoeg alle houten onderdelen van de houtconstructie zijn genummerd.

Hiervoor kan men de situatie zien in maart 2006. Zoals te merken, staat de door de heer Vansteenkiste getekende ast, hier vooraan. Het dateren van deze ast is moeilijk. De oorspronkelijke vakwerkconstructie is echter zeker minstens uit de 19^{de} eeuw – waarschijnlijk eerder uit de 18^{de} eeuw.

Op de Ferrariskaart is er reeds een hofstede getekent, maar op de plaats waar de hopast staat, is er niets te vinden. Zelfs op de Poppkaart van omstreeks 1868 staat er nog altijd geen ast, terwijl we toch denken dat deze ast uit deze tijd stamt.

Deze oorspronkelijke ast is verlengd geworden tot een dubbele ast, met dus twee vlagen.



De achterkant van de oorspronkelijke ‘plak en stak’ ast met daar tegen gebouwd de tweede ast.



Hier is duidelijk te zien dat de oorspronkelijke ast 'versteend' is en zien we tevens de ankerbalkverbindingen die de vloek dragen.



Links de 'versteende' zijmuur van het oudste gedeelte van de ast en rechts de zware draagbalk van deze ast.



De vlaak in het oude gedeelte. Opvallend aan deze vlaak zijn de brede latten. Een zelfde soort vlaak met dergelijke latten hebben we ook gevonden in de oude ast gelegen in de Sint-Sixtusstraat nr. 88 te Poperinge. Daar mogen we uit besluiten dat deze vlaak gemaakt zijn voor 1895. het is immers sedert dan dat men onder impuls van Prof. Leplae vlaak met 'tonische' latten is gaan maken en gebruiken.

De tweede aansluitende ast heeft op de zijmuur een rechthoekige venster afgesloten met een luik dat vroeger waarschijnlijk als licht- en luchtgat kan dienst gedaan hebben. Het lijkt ons te klein om als toevoergat gebruikt geweest te zijn. We mogen eerder aannemen dat de toevoer van de hop op de asten via het centrale deel van de ast gebeurde, net als het afschieten van de hop.



Het gebinte van de zolder van het oudste gedeelte is duidelijk terug aangelegd. We zien immers dat een deel van de balken oud zijn maar de daklatten zijn blijkbaar machinaal gezaagd geworden en zijn waarschijnlijk van het einde van de 19^{de} eeuw

6 - 1834 - Uit de 'Dictionnaire géographique van Vander Maelen

In het jaar 1834 publiceerde Ph. Vander Maelen, te 'Bruxelles à l'établissement géographique' zijn 'Dictionnaire géographique de la Flandre Orientale' waarin hij een 'coup-d'oeil' op de hop werpt. (pag. 58 – 64)

We halen hier enkele fragmenten rond aan die ons sterk doen denken aan de tekst over de hop door M.F.S. uit 1822 (zie aldaar).

*Zo begint hij zijn artikel met eigenaardig genoeg, te stellen dat: De grote boeren zich zelden bezig houden met deze plant omdat ze dikwijls grote offers vraagt. Daarom, zegt hij, is de plant verbannen naar de kleine boeren, in het bijzonder in de omstreken van **Aalst**.*

*Iets verder stelt hij dan ook: dat dikwijls het hoppeveld niet groter is dan **20 of 25 are**, om zodoende vrije circulatie te krijgen van de wind en daardoor nadelige vochtigheid te vermijden.*

Hij legt de klemtoon op de bemesting en schrijft dan verder dat om hop te planten men de grond in vierkanten van 5 of 6 voet, dient te verdelen. In april kan men dan op de hoeken, 4 wortelstekken op een afstand van 8 duim en op 4 duim diepte, planten.

*In het land van Aalst zaait of plant men niets tussen de hop. Men denkt er aan dat dit een verlies voor de hop zou betekenen, dat niet meer te compenseren valt. Ook al omdat men de mogelijkheid tot vergelijken heeft. **De hoppevelden van Aalst zijn zichtbaar veel sterker dan die van Poperinge.***

Dan gaat de schrijver verder met de groei gedurende de eerste drie jaar uit te leggen. Als bemestingsadvies stelt hij: de beste mest voor hop is een mengeling van koeienurine en van olietaarten die in het water gelegd zijn. De bemesting dient met 25 tot 35 hectoliter per 22 are te gebeuren.

Hij beschrijft ook de pluk.

In de omstreken van Aalst, wanneer de hop rijp is, snijdt men ze op de hoogte waar de bellen beginnen af, men trekt de staken uit de grond, en draagt de ranken naar een gewone plaats op weg naar de ast. Men plukt de hop, men droogt ze in de ast, men laat ze koelen en men plaatst ze op de zolders. Vervolgens indien men ze gedurende een bepaalde tijd, wenst te bewaren, brengt men ze op de kleinst mogelijke plaats samen tegen een droge, lemen muur en zeker niet tegen een met kalk gemetselde muur want kalk brengt schade aan de hop. Daarna bedekt men ze met zware planken. Hierdoor wordt de hop goed bewaard.

Eenmaal de pluk gebeurd is, verzamelt men de staken en plaatst men ze in piramiden.

Deze cultuur verschilt met die van Poperinge in die zin dat men te Aalst de grond minder hoog tegen de plant opwerkt door te wieden met de houw of met de spade in de lente.

Ast

De hop wordt gedroogd met houtskool in de asten waarvan de vloer gemaakt is met latten van een duim breed. Deze zijn geplaatst op een kwart duim van elkaar. De haard is goed genoeg gebouwd zodat men slechts zelden hoort van een brand.

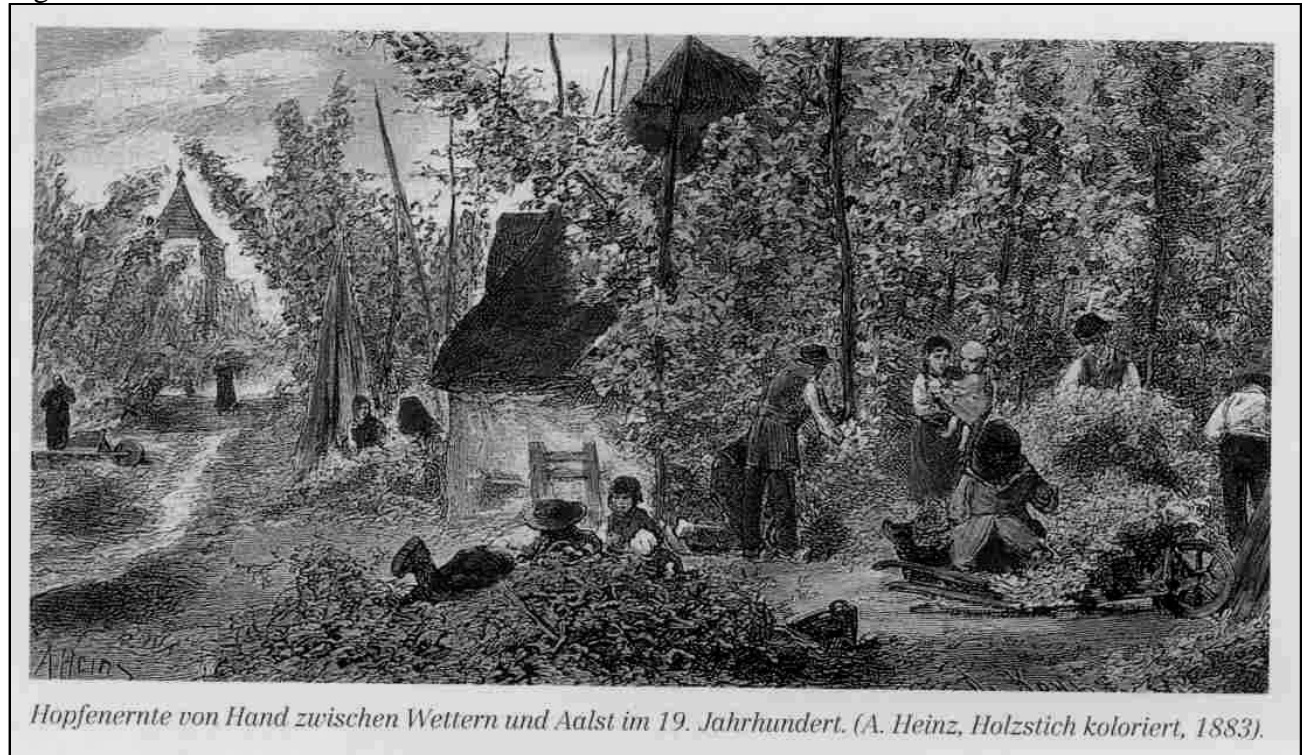
De constructie van de asten in Aalst is gelijk aan die van Poperinge. Diegene met paardenhaar, zoals de brouwers van Brussel ze gebruiken, met ronde stokken van een duim dikte onder het haren zeil, verenigen alle voordelen. De asten met ijzeren plakken of koperen en met doorboorde pannen, zijn allen nadelig.

Verder schrijft hij: een hoppeveld kan weliswaar 12 tot 14 jaar meegaan maar dikwijls behoudt men het slechts 8 tot 10 jaar. Wanneer men de hop verwijdert, is het veld bruikbaar voor alle soorten vruchten, maar vooral voor de tarwe.

Op een oppervlakte van 45 are kan men normaal gezien 600 hoppekuilen plaatsen, die elk ongeveer een pond droge hop produceren (43 gram); samen maakt dit 6.400 pond groene hop. (2.772 kilogram) Bij het drogen verliest de hop een derde van zijn gewicht.

De prijs verschilt van jaar tot jaar. Om uit hun kosten te geraken dient de hop verkocht te worden aan 40 frank voor 43 kilogram. Soms verkoopt men slechts aan 30 frank maar wanneer de oogst goed gelukt is kan de prijs ook stijgen tot 100 à 160 frank.

In de zomer kan de hop besmet geraken met de schimmelziekte of met de ‘roze meeldauw’ waardoor de bladeren drogen aan de rank. Soms wordt er nog een ergere ziekte meegebracht door de droge noordenwinden. Dan komen onder de bladeren luizen en groene vliegjes te zitten waardoor de bladeren zwart worden. De beste remedie blijkt het besproeien te zijn met koeienurine die de plant minder gevoelig maken voor deze ziekten. Wind uit het zuiden en regen verminderen de ziekte.



Hopfenernte von Hand zwischen Wetteren und Aalst im 19. Jahrhundert. (A. Heinz, Holzstich koloriert, 1883).



Hoewel de ets hier voren dateert uit het jaar 1880, illustreert dit nog altijd de situatie van de jaren 1834 zoals in de tekst vermeld wordt. We zien op deze afbeelding, die getekend is tussen Wetteren en Aalst, de hoppepluk in volle gang.

Het zijn de mannen die de hop met veel moeite afsnijden van de hoppestaken. Zo te zien zijn er meerdere ranken op één staak – waarschijnlijk is dit hoppeveld in ‘quintoze’ of dus met vijf hopperanken op één paal aangeplant.



De hop wordt met kruiwagens naar de vrouwen brengen die ze plukken.

In de verte zien we toch ook een vrouw die met een paar ranken hop op haar schouder afkomt.

Rechts zitten een man en een vrouw – zij zit op de kruiwagen – te plukken. Naast hen staat er een jong meisje met vlechten en een kind op haar arm. Daarmee is het ook duidelijk dat de pluk rond 1883 een gezinsaangelegenheid was.



We zien drie plukscènes. Bij diegene achter de ast zien we twee personen aan het plukken met achter hun een kleine piramide hopstaken. Op de voorgrond zien we twee personen die op een wel hoge hoop geplukte hopranken liggen – waarachter een plukstoel staat, waarschijnlijk van de vrouw die met haar hop komt aangelopen. Die hoge stapel geplukte hopranken, wijzen er op dat men de hop naar de plukkers toebracht – en dat zij niet van de ene rank naar de andere verhuisden, om deze te plukken;

*Op de achtergrond zien we waarschijnlijk een kerktoren, alhoewel dit ook een grotere boerderij kan zijn.
In het midden van het hopveld staat er een lemen huisje – wat een ouderwetste hopast kan zijn, maar waarschijnlijk een lemen boerderij aangezien er precies een dakvenster in het gebouwtje zit.*



7. De 'sulferast'

Over het 'sulferen' van de hop vinden we voor het eerst gegevens in het boek 'British Husbandry – volume the second – uitgegeven in het jaar 1841 te Londen.

Hierin stelt men dat een hopast niet zoveel verschilt met een graanast – en dat men doorgaans de hop droogt met kolen of met houtskool.

En dan stelt men – dat meteen nadat de hop op de ast is, sulfer doorgaans gebruikt wordt door de hoptelers van Sussex en Kent, met de bedoeling om de heldere groene kleur – waarvoor de hop bekend is - te behouden. De Farnham hoptelers maken geen gebruik van sulfer, alleen als ze hun bruin geworden hop willen 'bleken'. Daarmee bedoelen ze hop die bruin geworden is door het slechte weer of die te lang gehangen heeft en dus te laat geplukt.

Zij vinden immers dat de beste methode om de hopkleur licht te houden, deze op tijd te plukken is en deze voorzichtig te plukken.

Het staat vast dat dehop die in het district Franham geplukt wordt van betere kwaliteit is dan deze uit Sussex of Kent. Maar zij houden hun hop nooit langer dan twee jaar, terwijl de beste Golding hop die rijp geplukt was en met sulfer gedroogd, en in goede zakken verpakt, goedbleef voor de duur van twaalf jaren.

In zijn 'De l'agriculture et de l'économie rurale' uit 1850, schrijft Henri Colman enkele summierere gegevens over de hop, maar wat voor ons belangrijk is, is het volgende:

Onlangs heeft men in Engeland een gebrevetteerde methode uitgevonden om de hop te drogen en deze voor de handel klaar te maken. Met dit procédé bespaart men de helft van het materiaal dat men normaal gezien nodig heeft en men behoudt meer dan de helft van de lupuline – de essentiële olie van de hop – dat men bij het vroegere procédé verloor.

De droogoven, van deze methode heeft een bijzondere constructie.

De lucht die men om te drogen gebruikt, passeert door 'sulfuraïde' die de vochtigheid absorbeert en de hop tot een perfecte droogte brengt. De machine is simpel en kost weinig.

Men zegt dat de hop op deze wijze klaar gemaakt, op de markt 25% meer opbracht dan diegene die op de oude wijze gedroogd werd.

Ik heb het plan gezien, maar de resultaten moeten nog met verdere proeven bevestigd worden.

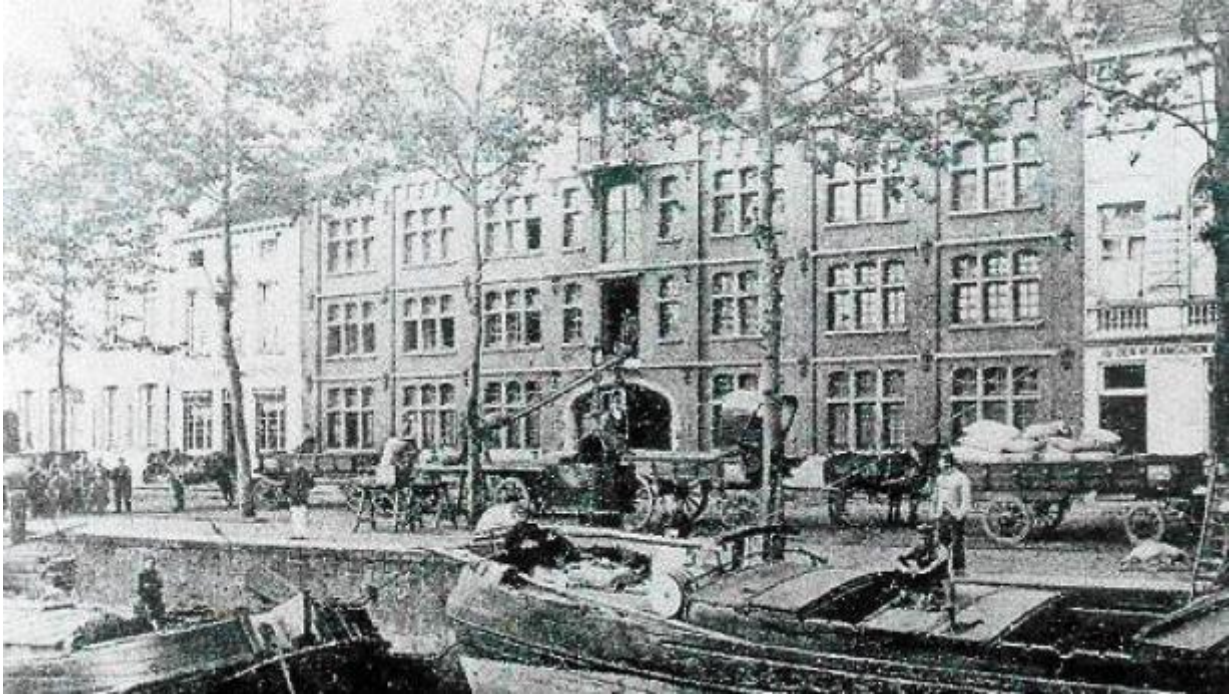
Wat Colman hier toch wel onduidelijk beschrijft is het drogen van de hop door middel van een kachel en ijzeren buizen systeem. Daarnaast passeert de lucht nog door een 'sulfuraïde' schrijft hij. Het is de eerste keer dat ik lees dat hop gesulferd wordt.

Boven op de kachel werd er sulfer gebrand.

Strypens schrijft dat de firma De Wolf-Cosijns in 1851 in Aalst, een Engelse ast bouwde.

Deze Engelse ast was wellicht de eerste van zijn soort in België en de enige in Aalst. Hij kon dag en nacht, het hele jaar rond werken met weinig brandgevaar en liet het aroma en het lupulinegehalte in de hop bij het drogen onaangetast.

Bij een gewone ast verminderde het lupulinegehalte tot meer dan de helft.



We mogen dus aannemen dat de Aalsterse hophandel De Wolf – Cosijns de eerste sulferast in België gebouwd heeft.

Blijkbaar waren de Aalsterse hophandelaars meteen gewonnen voor het sulferen van de hop. Strypens schrijft verder:

Iedereen wenste blijkbaar uit te breiden en men trok nieuwe hopasten op.

Gezien het gebruik van **zwavelzuur** om de hop beter te bewaren en éénzelfde kleur te geven, moest men de toestemming van gemeente en provincie ontvangen.

François-Edmond De Wolf deed een aanvraag in **1855** om **een derde** hopast bij te bouwen. Voor de gemeente Aalst was er ‘natuurlijk’ geen bezwaar, maar in Gent sleepte het dossier aan en slechts in september 1856 bracht de dokter J. Mareska een bezoek en stelde een verslag op.

Dit was verre van gunstig. De ast was al volop in gebruik. Hij kon 2.000 kg hop per keer verwerken maar de schouw was veel te laag! In dergelijke volksbuurten moest dit problemen stellen. Eén van de twee andere asten had ook geen schouw zodat het gas onmiddellijk via een dakvenster in de lucht verdween. Dokter Mareska stelde vast dat in een straal van enkele meters de bomen in de tuin van de eigenaar kapot gingen.

François De Wolf ging in beroep.

Hij stelde dat er meer dan 1.000 hopasten in het Land van Aalst waren en niet minder dan 30 in de stad zelf, waarvan velen zelfs zonder enige aanvraag tot toelating opgetrokken waren.

Ook F. Van Varenbergh-De Wolf, die in 1858 een hopast op de Botermarkt wenste te plaatsen, kreeg het aan de stok met zijn bureu.

Hij gaf weliswaar toe dat er vroeger reeds klachten waren geweest, maar dat dit te maken had met het drogen van de vochtige Duitse hop die veel zwavelzuur nodig had. Sindsdien waren er geen klachten meer geweest.

Toch reageerden verscheidene gewone mensen die verklaarden dat hun gezondheid er fel onder zou lijden en dat hen niets overbleef dan uit het centrum te verhuizen!

*De sulferast vond dus eerst ingang bij de hophandelaars in Aalst. Daarbij was de firma De Wolf – Cosijns de pionier. Deze firma werkte geregeld samen met de Vlamertingse hophfirma Veys en de Poperingse firma **Lebbe**.*

*In 1860 krijgen we van **Gustave Heuzé** een algemene beschrijving van de hoppeteelt. Hij schrijft het volgende over het drogen van de hop. Deze tekst is ook interessant omdat we de oorsprong van het zwavelen van de hop te horen krijgen.*

De artificiële droging wordt in bijzondere gebouwen gedaan; asten of drogerijen genoemd, en die veel gelijkenis vertonen met de asten die de brouwers gebruiken om hun mout te drogen. Meestal bestaan ze uit twee delen: een gelijkvloers en een etage.

Het gelijkvloers is voorzien met verschillende haarden, op een dergelijke manier gebouwd dat de warmte die het hout of de kolen produceren meteen de hop kan bereiken. Deze laatste is gelegd op de etage op latten die op een afstand van een halve tot 0,66 centimeter van elkaar verwijderd liggen. In Engeland bestaat de houten vloer die de verdieping scheidt van de gelijkvloers uit een latwerk bedekt met een **canvaszeil**. Deze voorziening laat de warmte toe om gemakkelijker bij de hop te geraken.

In de streek van Brunswijk, gebeurt de droging met warme lucht of op zand.

In het eerste geval plaatst men boven het vuur een gietijzeren plaat doorboord van vele kleine gaatjes, waarop men tenen manden met hop gevuld, plaatst. De hete lucht die de hobbellen bereikt, neemt alle vocht uit de bellen weg.

Als men de hop droogt met het tweede systeem, dan bedekt men de kachel met een **gietijzeren plaat zonder één enkele opening en bedekt men deze met zand**. Wanneer de zandlaag éénmaal warm is, legt men er de hop op tot ze droog is.

Als men de hop droogt met warme lucht, dient men houtskool, cokes, hout of Frensdre-kolen te gebruiken, 't is te zeggen, de brandstof die zo weinig mogelijk rook produceert.

Het vuur moet dan ook eerst zwak zijn. Wanneer de hop begint te zweten, kan men het harder zetten. Men dient alle mogelijke voorzorgen te nemen om steeds een rookvrij brandend vuur te hebben. De rook die de nog natte hop bereikt, maakt deze immers bruin. Men dient ook te vermijden dat het vuur te hard staat, zodat de bellen niet ros worden.

In Engeland **menkt men sulfer** onder de steenkool omdat deze op zich zelf niet zwavelachtig is. Deze bijvoeging voorkomt dat de bellen rood of bruin worden.

In 1758 werd de hop van de graafschappen Hereford en Worcester, die toen het meest gezocht werd, gedroogd met zwavelkolen. Sulfer heeft het nadeel dat het de werkmannen rode ogen bezorgd.

Na ongeveer 6 uur, keert men de hop. Men laat ze tot 1 à 12 uren op de ast liggen, totdat ze 'knisperen' als men ze in de hand plat duwt. Dan laat men ze afkoelen in een goed verlucht lokaal, zodat ze wat veerkracht terug winnen.

De eerste sulferasten werden dus gebouwd door de hophandelaars, pas veel later – in de jaren 1920 zullen ook de hopboeren gaan sulferen.

Het hoppelmagazijn en de sulferast in de Pottestraat



Gemeentelijke Atlas der Buurtwegen, 1843
De beek is nog niet overwelfd.
Het gelijkvloers is nog niet uitgebouwd.

1865
opkomst
Pottestraat



Op de bovenstaande kaarten is te merken dat in het jaar 1843 – linkse kaart – er nog geen sprake is van de overwelfing van de beek. Het deel van het hoppelmagazijn waarin zich nu de ast bevindt, bestond toen

nog niet. Op de rechtse kaart, daterend uit 1865, bestaat dit deel reeds wel. Het astgedeelte is dus gezet tussen 1843 en 1865.

Aangezien we mogen aannemen dat de ast reeds oorspronkelijk in dit deel van het magazijn zat, en dat de introductie van de ‘sulferasten’ in Poperinge begin 1860 begon, mogen we aannemen dat dit gedeelte van het magazijn dateert uit 1860.

In het boek ‘Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen 11n – Kanton Poperinge – werd dit magazijn ook opgenomen. We nemen hier deze tekst over:

Nr. 1 ; 3-5-7. Burgerhuis (nr.1) met voormalig hopmagazijn l. (nr. 3-5-7)
Over dit hopmagazijn schrijft men:



130. POPERINGE. Pottestraat nr. 19. Voormalig hopmagazijn (nr. 3-5-7).

Voormalig hopmagazijn uit XIX, thans garage. Gr. M. I-vorming gebouw: haaks l. gedeelte met de ast, pannen) + r. gedeelte van twee bouwl.

Onderbroken zadeldak(n/straat, pannen), met resp. van l naar r: stapel en weeggebouw met vier trav. En lagere bijbouw van twee trav.

Verankerde baksteenbouw. Lijstgevel, l. okergeel en r. witbeschilderd, stapel –en weeggedeelte, op de bovenverdieping gemarkeerd door twee centrale lisenen overdragend op de borstwering en afgelijnd met overhoekse en dubbele muizentand.

Getoogde en rechth. Vensters o.m. laadvenster (tweede bouwl.) onder ijzeren I-balk, waarboven houten luifel; ook soortgelijk dakvenster met houten windas. Halfronde venster op de halve bouwl. L. , recht poort onder twee gesuperposeerde ijzeren I-balken; waarvan de bovenste met rozetvormige bevestigingsbouten. In het midden twee deels dichtgemetselde korbboogpoorten. Voorts, sporen van dichtgemetselde muuropeningen.

De gebouwen voor de restauratie.



De gelijkvloers met achter links de ast. – de verdieping met links de ast.



De zolder van het hoppemagazijn.



Huidige voorgevel – maart 2006

De sulferast:

Wanneer men buiten op straat staat, is de ast gevestigd in het linker gedeelte van het gebouw. Het is ook dit deel waarop, op de foto gepubliceerd in ‘Bouwen door de eeuwen heen’ de hoge schouw te zien is, die – zoals we mogen aannemen – de schouw van de ast, is.

Op de gelijkvloers vinden we nog steeds twee schouwen die tegen de buitenmuur gemetseld zijn. In deze schouwen bevinden zich metalen laden waarin men de brandende cokes kon laden. Onderaan de schouwen zitten trekpaten.

Deze cokes-laden worden afgesloten met ijzeren platen. (zie foto 1)



Foto 1



Foto 2

Op de eerste verdieping komen deze schouwen of luchtkanalen uit in een kamer onder de vroeger vloek. Deze schouwen werden alleen overkapt met een metalen plaat op enige hoogte van het einde van de schouw tegen de muur geplaatst. (Zie foto 2)



Foto 3



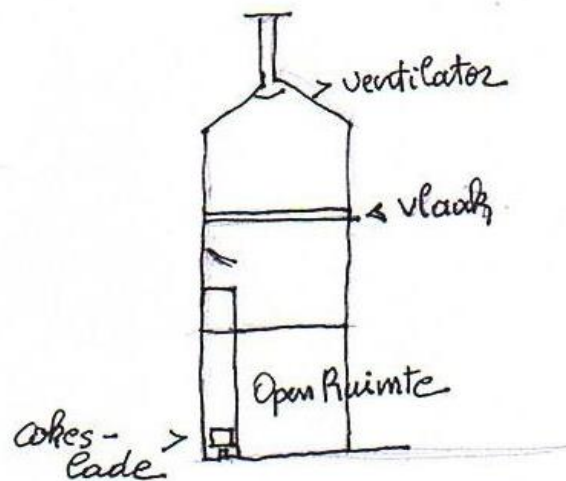
Foto 4

Deze ruimte werd in het verleden door een muur van één baksteen dik verdeeld in een kleinere en een grotere ast. In deze 'helle' staat er nu nog een houten bak (zie foto 4) die ooit deel uitmaakte van een hoppepers voor kubusvormige balen.

De ruimte boven de vlaak had in de muur tussen de ast en het magazijn twee deuren waarlangs men de hop op en af de vlaak kon halen. (zie foto 5)



Foto 5



Overzicht ast

Boven deze ruimte, in het dak, moet er in het verleden een ventilator – of liever een aspirator - met de opening van de hoge schouw voor het afzuigen van de vochtige lucht.

Eigenaardig genoeg vonden we voor de ast van Lebbe geen aanvraag in het register van het schepencollege. Voor Poperinge duurt het tot 1863 voor al eer we een volgende aanvraag tot het oprichten van een zwavelast vinden.

Een zwavelzuurast voor Casimir Valcke-Vercamer

In het register van het Schepencollegie (SAP 692 – 6) lezen we op de 30^{ste} oktober 1863 het volgende:

Stad Poperinghe – Het kollegie van Burgmeester en schepenen,
overeenkomstig de schikkingen van het artikel 4 van het K.B. van den 29 januari 1863,
maekt kenbaer dat sieur **Casimir Valcke-Vercamer** bemagtigd wordt om in zijn pakhuis staende en gelegen te Poperinghe in de **Meessenstraet** eenen eest voor de bereiding van hoppe, by middel van **zwalg zuer** op te regten.

Casimir Valcke was in 1863 35 jaar oud en woonde met zijn vrouw Charlotte Vercamer in de Noordstraat (huidige Gasthuisstraat) nummer 35 te Poperinge. Hij had op dat moment twee zonen Antoine en Emile. Hij was het die de hophandel van zijn schoonvader overgenomen had.

En daarmee had dan toch de zwavelast bij de hophandelaars zijn intrede gedaan. Hier waren er echter voor en tegenstanders voor zodat zeker niet alle hop van dan af gezwaveld werd. De boeren kwamen met het zwavelen van hun hop nog later.

Rekweste tot enkweste voor Coevoet-Schodduyn

Op de 26^{ste} september 1866 lezen we in het register van het schepencollegie het volgende:

Stad Poperinghe – Enkweste –

De burgemeester en schepenen maken kenbaer dat by rekweste van den 24^{ste} dezer maend van de heer **Coevoet-Schodduyn** – koopman en grondeigenaer, woonende te Ryssel, - dat deze de noodigie bemagtiging vraegt van de hop by middel van **zwavelig zuer** te drogen, in de ahangelijkheden van zijn magazyn, staende en gelegen te Poperinghe **in het Gouden Hoofdstraetje** en dat luidens artikel 5 van het K.B. van den 29^{ste} januari 1863, ten gevolge deze aenvraag zal op vrijdag 12 octobris aenstaende in het hotel van regering ten 11 uren voormiddag overgegaen worden tot een ondezoek van commodo en incommodo waer ingehaeld zullen worden al de belanghebbende ie hun zullen aentoonen.

Op de 15^{de} oktober 1866 krijgt hij dan ook – in het Frans - de toelating om zijn ‘eest’ te bouwen in de ‘Yperstraet met uitgang in de Gouden Hoofdstraet.’

Bij het besluit wordt duidelijk bepaald dat hij alle hygiënische voorzorgen moet nemen ‘te nutte van de arbeiders’. Daarbij zal hij de ast tevens moeten laten ‘visiteren’ door de geautoriseerde personen en hij blijft verantwoordelijk voor de eventuele schade die deze ast zou kunnen veroorzaken.

Het administratieve rapport over het jaar 1867 (SAP692-7)



in Poperinge vermeldt onder de rubriek 'gebouwen' dat de gebroeders Debyseres het 'gebouw van de weegschaal' opgeleverd hebben en dat **Victor Maertens** dit tevens gedaan heeft voor de constructie van een remise, paardestallen en de poort. Daarbij werd overgegaan tot de plaatsing van twee nieuwe 'pressen' voor de som van 3.690 frank en werd er tevens opdracht gegeven tot het maken van een nieuwe 'ijzeren' presse.

De hoppers zoals ze nu nog te zien is in het hopmuseum.

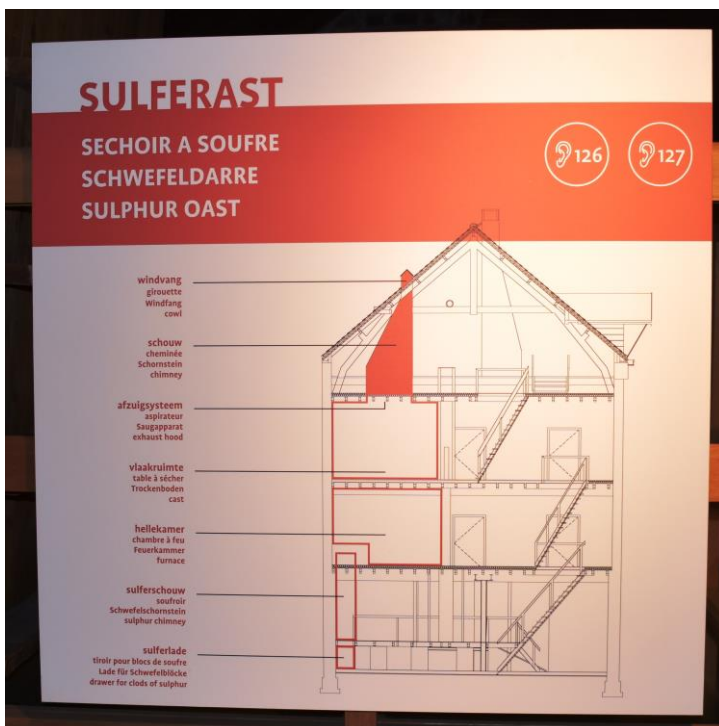
De bouw van de sulverasten in de hoppebalance werd over vier niveaus gerealiseerd.

Langs onder – op het gelijkvloers – vond men de sulferlade en de schouw – zoals te zien is op de volgende foto.

Op de eerste verdieping kwam de sulferdamp toe in een 'hellekamer' en om deze damp te verdelen over dekamer, was er gewoon een soort ijzeren deksel boven de schouw geplaatst, zodat de zwaveldamp verspreid werd.

Tussen deze verdieping en de hogere zit dan een lattenvloer, een vlaak, waarbij de latten een halve centimeter van elkaar liggen en waardoor de zwaveldampen kunnen omhoog trekken.

Op de tweede verdieping vind je dan kamer waar de hop gelegd werd.





De zwavelade en de schouw op het gelijkvloers



In de 'hellekamer' komt de schouw toe. De ijzeren plaat dient om de damp te verspreiden.

De zolderruimte diende gewoon om een schouw te plaatsen, waardoor de dampen naar buiten konden.

8. Van kolenvuur naar cokes

L.^s DERAEDT-DEWITTE,
KOOPMAN
IN STOVE-KOLEN, IN BOUWSTOFFEN
EN GLEISCHE TIGCHELS:
NIEUWE-HOUTMARKT-STRAET, N^o 29,
TE YPEREN,

Heeft de eer het Publiek ter kennis te brengen dat hy eene **NIEUWE SOORT VAN STEEN-KOLEN**, tot het droogen der Hoppe bestemd, zich komt aen te schaffen; deze **DROOGKOLEN** zyn van Eerste Kwaliteit en aen zeer Gematigde Pryzen.

In een verslag van de landbouwcommissie van het arrondissement Ieper uit **1866** merkt de voorzitter, de heer **Carton**, terloops op bij een bespreking van een reglement van Aalst; 'dat het toch wel een grote fout is om de hop te droogen met hout of kolenvuur die de hop een slechte reuk meegeven. **Men dient cokes te gebruiken.**

Daarbij mogen we dus aannemen dat het gebruik van cokes als brandstof voor het droogen van hop in 1866 reeds gangbaar was.

We vinden in de Ieperse 'De Toekomst' van 1862 het hier bovenstaande bericht, waarbij reclame wordt gemaakt voor de nieuwe soort van Steen-kolen, tot het droogen der hoppe bestemd – **droogkolen.**

DROOGKOLEN
voor **HOPPE, enz.**

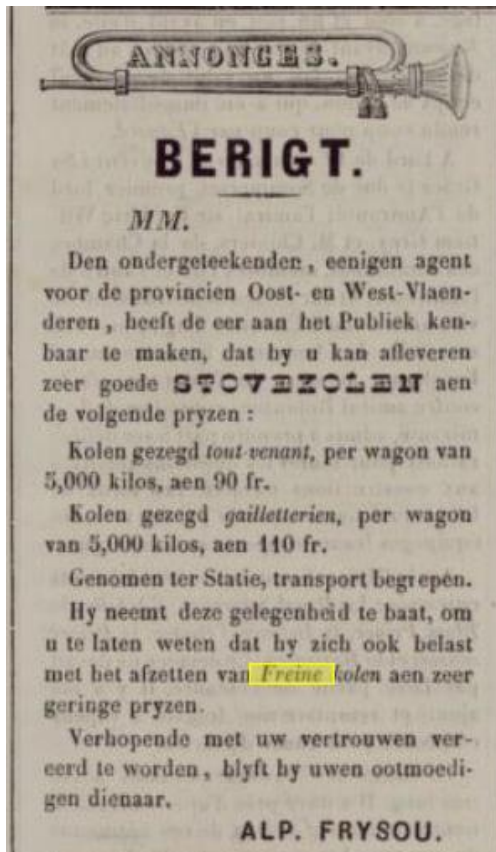
1 ^e klas	fr. 33	per 1000 kilos.
2 ^e klas	— 32	» » »
Freinen aen	— 28	» » »
Monsche Kolen	— 24	» » »

Kwaliteit en maect gewaerborgd.
In de Magazynen der Yperseche Handels-vereeniging, gelegen by de Statie,

Terwijl deze ‘droogkolen’ of cokes in **1862** nog als een ‘**nieuwe soort van steen-kolen**’ beschreven wordt, zijn ze vier jaar later in **1866**, volledig aanvaard. Vanaf dan spreekt men van cokes in de ast.

Dit bracht wel een belangrijke vernieuwing mee in de astbouw.

Door het gelijkmatig branden van deze cokes en door de grote straling die deze gaven was het mogelijk om over te gaan tot ‘open’ vuringen, waaronder **de vuurkorven en vuurwagentjes**. Dat op zich bracht dan weer mee dat **de vlaken verhoogd** konden worden en dat de ‘hommelketen’ nu naast het gebruik ervan in september en begin oktober als hopast, voor de rest van het jaar, als stal bruikbaar werden.



ANNONCES.

BERIGT.

MM.

Den ondergeteekenden, eenigen agent voor de provincien Oost- en West-Vlaenderen, heeft de eer aan het Publiek kenbaar te maken, dat hy u kan afleveren zeer goede **STOVESOLEN** aen de volgende pryzen :

Kolen gezegd *tout-venant*, per wagon van 5,000 kilos, aen 90 fr.

Kolen gezegd *gailletterien*, per wagon van 5,000 kilos, aen 110 fr.

Genomen ter Statie, transport begrepen.

Hy neemt deze gelegenheid te baat, om u te laten weten dat hy zich ook belast met het afzetten van **Freine kolen** aen zeer geringe pryzen.

Verhopende met uw vertrouwen vereerd te worden, blyft hy uwen ootmoedigen dienaar.

ALP. FRYSOU.

In de ‘Journal de la société de l’agriculture de Belgique’ van maart **1867** schrijft de heer Vlieberg een uitgebreid artikel over de hoppeteelt in Vlaanderen, met meer specifiek de streek van Aalst. Over het drogen van de hop merkt hij op:

Het drogen – De droogwijze die in de streek van Aalst gebruikt wordt, is deze in een ast.

Nadat men een zeker aantal bellen verzameld heeft, in verhouding met de grote van de ast, plaats men deze met een dikte van 15 centimeter hierop, en droogt men ze met een zacht **cokesvuur**. Hout of kolen of andere materie branden is niet aan te raden omdat deze een slechte geur aan de hop kunnen geven.

Het duurde ook niet lang of we vonden de volgende ‘annonce’ in de kranten.

In Le Propagateur van de 19^{de} augustus 1865 vinden we een eerste annonce voor **Freine-kolen**.

De Toekomst – 28 juni 1868

Om alle concurrentie te vermijden.

DE AGENTEN DER KOOLMIJNEN

ALPH. FRYSOU & C^{IE},

LANGE VIOLETTESTAAT. N^o 49, GENT,

Hebben de eer het publiek kenbaar te maken dat bij hun te bekomen is 1^e KLASSE

FREINE KOLEN,

dienende tot het droogen der hoppe.

De groote afslag van prijs op het vervoer door den ijzerenweg van Westvlaanderen, stellen hun in state dezelve te leveren beneden de prijzen der kolen voortkomende van Roux, Gosselies, Courcelles, Tamine, Farcienne, enz.

De goede kwaliteiten der Kolen laten hun hopen dat zij met de gunst van het publiek zullen vereerd worden, wiens vrage altijd met den grootsten spoed en voordeel zullen volbracht worden.

ALPH. FRYSOU EN C^{ie}.

‘Freine kolen’ of zoals Deken DeBo schrijft: ‘franne-kolen’ dienden uitdrukkelijk voor het gebruik tot het drogen van de hop.

‘Freine’ komt waarschijnlijk van het Franse ‘freinir’ of ‘gruizelen’ en betekent dus zoveel als ‘gruiskolen’.

‘Gruiskolen’ werden gemaakt met gruis van steenkolen gemengd met klei en hadden blijkbaar de belangrijke eigenschap dat ze egaal brandden.

Het gebruik van Freinekolen en cokes brachten met zich mee dat men met een ‘open’ vuur kon drogen, maar de doorsnee vlaken stonden daarvoor te laag van de grond. Men moest dus de typische asten aanpassen.

Enerzijds gebeurde dit door de vloeren te

*verlagen en anderzijds door de vlaken te verhogen.
In de Loviestraat te Poperinge vonden we een dergelijke hopast.*



Het gebouwtje is in vakwerk gebouwd maar later versteend. De achterste muur heeft een schouw en er is dus oorspronkelijk een bakoven tegen gebouwd geweest.

Het dak aan de voorkant heeft een typische overkapping van de muur. Op de achtergrond kan

je de schuur – ook al in vakwerk – zien. Beide gebouwen zullen waarschijnlijk gelijktijdig gebouwd zijn geweest.

Hierlangs vind je de voorkant en de linkerzijde van de ast. Zoals te merken, is deze kant vrij gehavend. In deze kant zit een dubbele deur en deze ruimte werd naar achter vergroot.



Het zal waarschijnlijk gebruikt geweest zijn als 'karrenkot'.

Zoals nog te zien is werd deze kant vanaf muurhoogte aan de binnenkant ook afgewerkt met strooi.

Binnen in het gebouw is er een vlaak aanwezig en onder het dak zit er nog een 'astschup' gekneld.





De vloer onder de vlaak zit lager dan de vloer. Het is zeker dat de vlaak ‘jonger’ is dan het gebouw. De vlaak werd reeds uitgevoerd met tonische latten die ten vroegste vanaf 1890 ingang vonden in de streek. Er zijn niet meteen sporen te vinden van een ‘zeug’ of een ‘helle’, wat er ook op wijst dat deze ‘nieuwe’ vlaak gebouwd werd als ‘sulferast’. Het is dus best mogelijk dat daarom de vloer verlaagd werd.

We vinden tegen de achterste muur een schouw gemetst – wat doet veronderstellen dat er een bakoven tegen deze achterste muur gestaan heeft. – Echter op de buitenkant van deze muur zijn geen sporen meer te vinden van een bakoven.





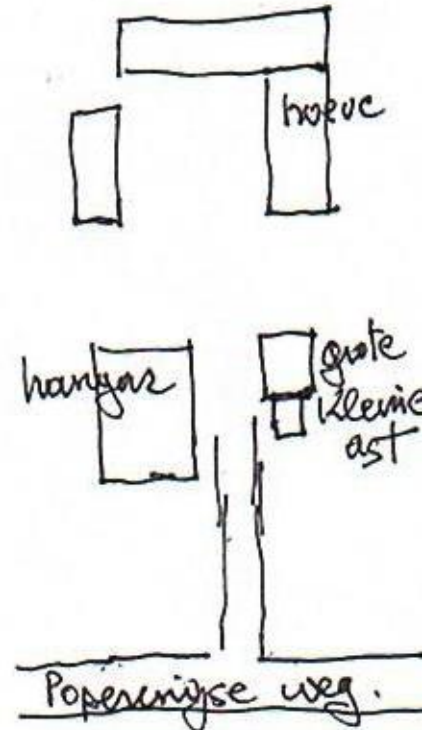
Een astkar:

De tweede vuring is een rechthoekige rooster waarboven er een metalen kap heeft gehangen zoals dit vroeger het geval was. De bedoeling van deze kap is enerzijds om vuurglensters te beletten tegen de vlaak op te schieten en anderzijds om de hopbelblaadjes die door de vlaak vallen – te beletten in brand te schieten.





Op de hoeve van Daniel Gekiere – langs **de Poperingestraat 60** te Westouter vinden we nog twee oude asten achter elkaar gebouwd.

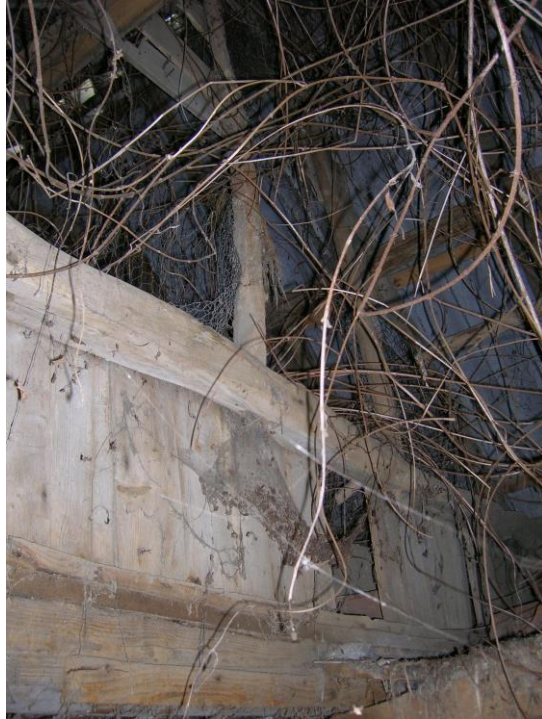
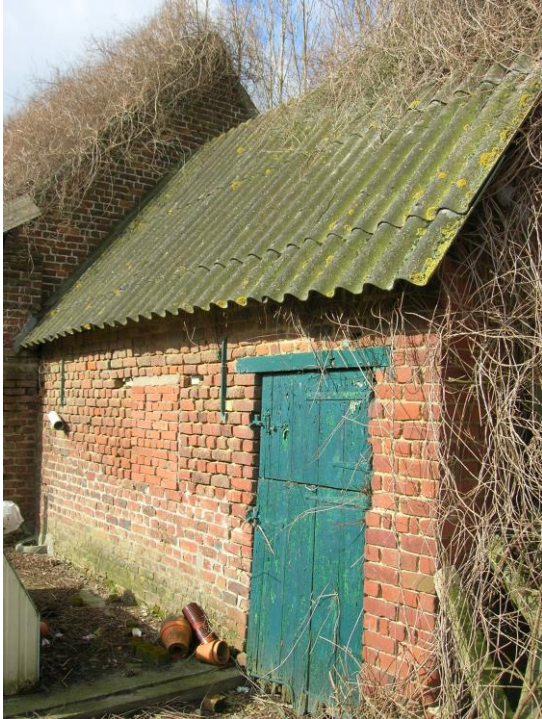


De voorste ast – ‘de kleine ast’ is de oudste van de twee. In de voorste gevel van deze kleine ast zat ooit een raam dat momenteel dichtgemetseld is. Deze kleine ast is momenteel bedekt met platen maar zal oorspronkelijk een dak met pannen gehad hebben. De vlaak zelf is in gewone houten latten en slechts maximaal 2 meter hoog. Deze vlaak wordt afgekast met een houten schutting waarop een zware balk ligt.

Wanneer dit ‘astje’ te klein geworden was – werd langs deze ast een grotere en modernere ast gezet. Op de foto binnen deze grote ast genomen, zien we op de achtergrond een rechthoekige opening waarlangs de hop van de

vlaak van het kleine astje afgeschoten kon worden in de grote ast.

De vlaak van deze ast is dus zo laag dat er waarschijnlijk ooit een ‘gesloten zeuge met helle’ onder gestaan heeft.



Bij de kleinste ast kunnen we ook constateren dat de vlaak heel laag is en dat de ast zelf nog opgebouwd werd met gekapte balken. Dit is een 'oude' vlaak waaronder ooit een gemetste oven stond.

Bij de tweede ast, ligt de vlaak hoger. Op deze kan men de hoogte van de oude ast goed zien door het gat in de muur. Bij deze 'nieuwe' ast is

te merken dat de vlaak zich op zo'n drie meter van de grond bevindt. Deze ast werd dan ook het langst gebruikt en werkte met cokes-potten of een cokes-wagentje. De vlaak van deze 'grote' ast wordt afgekast met een gemetseld muurtje.



**Een traditionele hopast te Erembodegem u it
het midden van de 19de eeuw. - Rufin De Meerleer
Het artikel werd overgenomen uit 'Mozaiek – V ¾ - 2007 – van mensen en dingen**

De hop werd vooraf besproken, toen de hop nog niet geplukt was. Depluktijd was in de maand september. Eerst werden de hopranken iets minder dan een halve meter van de grond afgesneden. De hopstaken werden met een speciale hefboom uitgetrokken. Nadien werden de hopranken van de staken afgestroopt. Vervolgens werden ze met een kruiwagen of een karretje naar huis gebracht. Bij het plukken van de hopbellen hielp iedereen mee, ook kinderen, omdat het tijdens de vakantieperiode in september gebeurde. Er werd per kg losse bellen betaald.

Na het plukken werden de hopbellen uitgegoten op de lattenzolder van de ast. Dit gebeurde met een aardappelmand van op een ladder. De dikte van de laag was ongeveer dertig à vijftig cm. Onder de hopast werd een vuur aangemaakt met hout dat op het ijzeren rooster gelegd werd. Daarna werd er gestookt met cokes (lichtgrijze brokken).

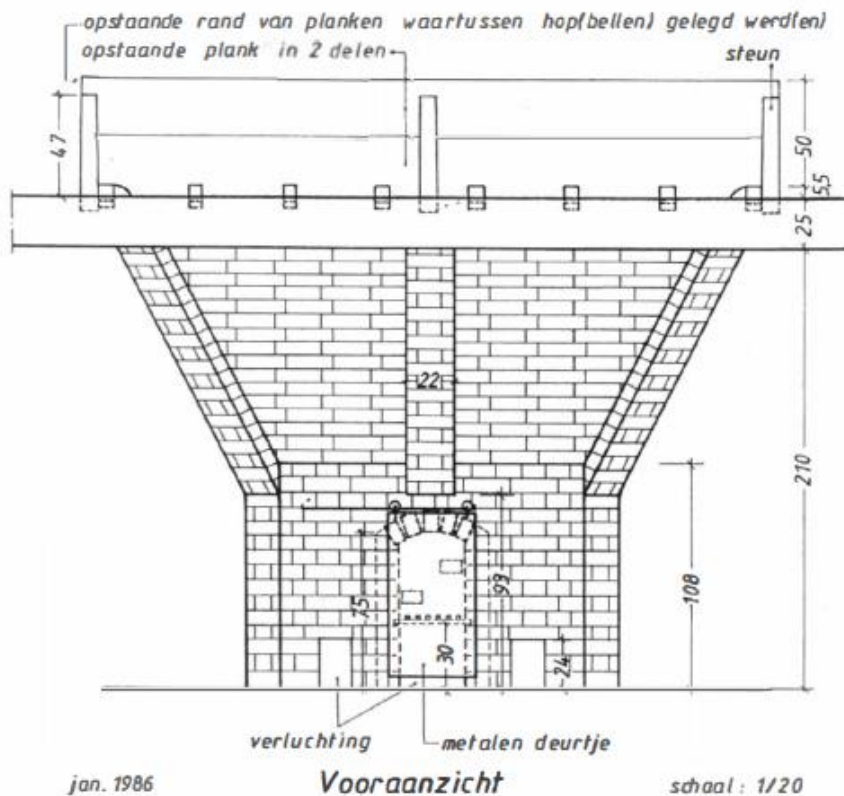
In Aalst werden schepen cokes gelost aan de Zwarte Hoekbrug. Het gas werd uit de cokes gestookt voor de straatverlichting. Met de warmte van deze cokes werd de hop verder gedroogd. Het drogen duurde ongeveer twee dagen. Om de twee à drie uur werd het vuur gecontroleerd, ook 's nachts. De hop werd twee keer per dag gekeerd met een lange stok om hem gelijkmatig te laten drogen en verluchten.

De gedroogde hopbellen waren zeer licht. Als de hop droog genoeg was en het vuur gedoofd, werd er gesolferd. Zwavelstaafjes met een diameter van drie à vier cm en een lengte van vijftien cm werden in stukjes geklopt en in een gietijzeren kom in de ast gezet langs de kleine deuropening aan de rechterkant. De zwavel werd in brand gestoken met een gloeiende kool. Het solferen diende om de hop beter te bewaren.

Aan de bovenkant van de hopast was er een uitschuifbare eiken plank, waarlangs men de hop met een borstel in zeer grote jutezakken veegde. Deze zakken waren eigendom van de kopers en werden door hen ter plaatse gebracht. Om de zakken open te houden werden ze aan vier hoeken vastgebonden op zolderhoogte. Ze kwamen tot op de grond (2,5 m lengte). In zo'n zak kon vijftig kg hopbellen. Soms werd er ook aangestampt en ging men in de zak zelf staan. Eens de zak vol was, werd hij dichtgenaaid met een vlaskoord door middel van een speciale hopnaald met een gebogen punt. De hoeken van de zak werden zodanig dichtgedaan dat ze een handvat vormden.

In de jaren 1920-30 was zo'n zak van vijftig kg ongeveer 10.000 tot 20.000 fr. (uitzonderlijk hoge prijs) waard. Ter vergelijking: een pint bier kostte een frank en een pak honderd frank. Op de Hopmarkt in Aalst stond een grote bascule voor het wegen van de hopzakken. Men kwam uit de streek rond Aalst. In Erembodegem zelf waren er een twintigtal hopbedrijfjes, vooral langsheen de Brusselse Steenweg. Ook Hekelgem was belangrijk voor de hopteelt. De woning dateerde van 1854 en de hopast werd gebruikt tot kort na 1945. Toen waren er geen opvolgers meer. Gustaaf, de vader van Alfons De Schepper, schoonvader van de auteur, was de enige hoppeboer van de familie.

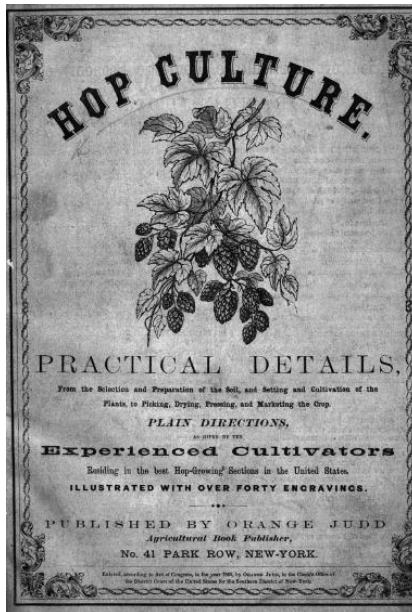
De binnenkant van de hopast werd met leem ingestreken, vergelijkbaar met een bakoven. Onder aan de voor- en achterkant van de hopast zijn er telkens twee verluchtingsgaten .. Op de kleine hoplochtingen gebruikte men uitsluitend staken (ongeveer vijf meter lang en met een doorsnede van tien à twaalf cm) afkomstig van sparren uit de Ardennen. Nieuwe staken moest men zelf ontschorsen met een speciaal snijmes. Dit ontschorsen gebeurde thuis op twee houten mikken. Door te ontschorsen waren de palen gladder, zodat men de hopranken er gemakkelijker kon afstropen. Op de grotere hoplochtingen (bij grotere hopboeren) gebruikte men staaldraad



Voor de winter werden de hopplanten aangekuild met een spade (korter en breder dan een gewone spade). Dit gebeurde hoger dan bij aardappelen. Dit aankuilen was bedoeld om de hopplant te beschermen tegen de vorst. Na de winter, in de maand april, deed men de kuilen weer open voor de hopperscheuten. Men liet telkens vier à vijf gelijke scheuten staan om verder te laten

groeien. Dan werden de hopstaken opnieuw in de grond gestoken. Men boorde met een speciale handboor een gat in de grond. De gepunte staken werden in rijen geplaatst, in de rij zelf op 1,5 m van elkaar. De rijen ongeveer 2 m uit elkaar, naargelang de plaats die er nodig was om het onkruid te schoeperen. De staken zaten zo'n zeventig cm in de grond. Gustaaf De Schepper deed dit werk helemaal alleen. De hopperscheuten groeien vanzelf rond de hopstaken. Soms werd hier en daar wat vastgebonden. In de zomer moest men de hopperscheuten afknippen, anders werden de ranken te lang. Soms gebeurde dit op een ladder. Boven aan de ladder was er een speciale sport die kon ronddraaien, waarin men een steunstok stak. Zo bekwam men een soort trapladder. Na een hevige wind (onweer) konden de hopstaken afbreken of omvervallen. Daarom werden de hopranken niet te strak rond de hopstaak vastgebonden, anders zouden ze ook afbreken. Een hopplant gaat gelukkig zeer lang mee en zit ongeveer dertig cm diep. In het najaar, wanneer de hop geplukt was, werden de staken uitgetrokken. De staken werden op een stakenhuis op het veld gezet. Eerst boorde men vier gaten in de grond en hierin werden vier staken schuin geplaatst en bovenaan met een bundel hopranken vastgebonden. Nadien werden al de overige staken ertegen gezet en onderling met elkaar verbonden met hopranken (totaal ongeveer 25 staken per stuk grond).

9 – De Amerikaanse Essays¹¹ - 1865



In het jaar 1864 werd er in New York, Amerika, een wedstrijd voor 'essays' rond de hopteelt uitgeschreven die in het jaar 1865 gepubliceerd werden.

De eerste prijs ging naar een artikel van **Heman C. Collings, Morris, Otsego County, New York.**

Hij beschrijft in eerste instantie de hopteelt en gaat dan ook over op het drogen van de hop.

Daarover schrijft hij het volgende:

De ast dient aangepast te zijn aan de hoeveelheid

hop die gedroogd moet worden. De ast wordt normaal gezien verdeeld in vier kamers. De kachelkamer, waar het vuur gemaakt wordt, dient minsten 16 voet te zijn, maar 18 voet is nog beter, gemaakt uit stenen muren en zonder vloer.

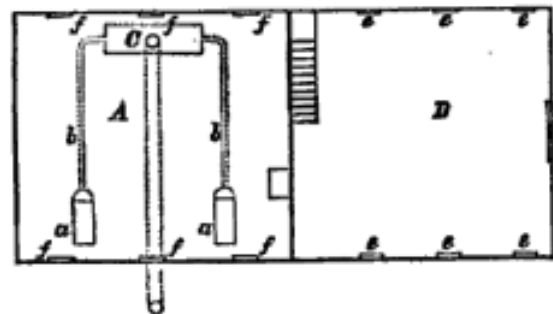


FIG. 7. GROUND PLAN OF HOP-KILN.

A, stove-room; a a, stoves, with grate-bars at bottom to allow the ashes to fall upon the ground; b b, pipe; C, sheet-iron drum; f f, air-holes in stove-room; D, baling-room; e e, windows to baling-room; stairs are shown going from the baling-room to the drying-room above.

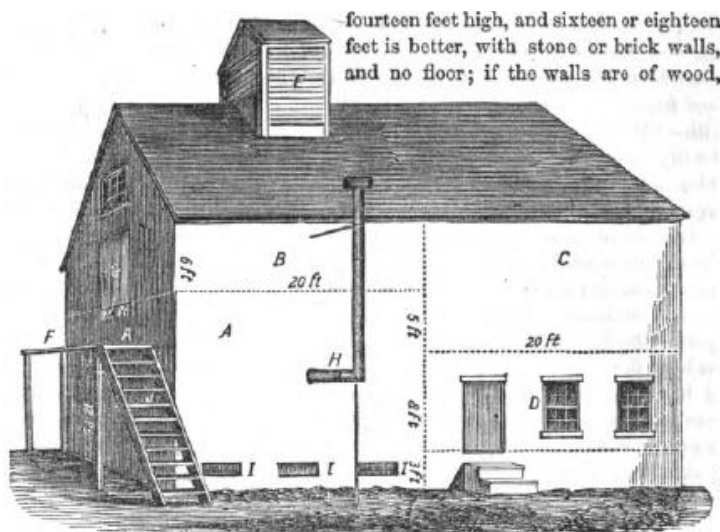


FIG. 6. ELEVATION OF THE COMMON HOP-KILN.

A, stove-room, with stone, brick, or plastered walls, but no floor; B, drying-room; C, stove-room, which has a window in the end, not shown, with tight shutters; E, ventilator; F, platform from which to pass up the bags of green hops; G, door into drying-room; H, pipe, or smoke-stack from stove, which is to be taken down when not in use; I, air-holes; J, stairs to platform. The usual dimensions are marked on the diagram, but these may be altered to suit the size of the yard.

Indien er twee muren van hout gemaakt zijn dienen deze volledig geplaasterd te worden.

Beneden aan de muren zouden er 6 luchtgaten gemaakt te worden, telkens met 1 voet tussenruimte met telkens deurtjes om deze te kunnen sluiten indien nodig en indien de ast heel groot is, dan dienen er nog meer luchtgaten gemaakt te worden.

De kachels, gewoonlijk twee, dienen groot genoeg te zijn om er drievoet lang hout in te doen, met roosters langs onder en grote deuren.

De buizen dienen één of tweemaal door de kamer te lopen. – Zie

11

figuur 1 hiervoor – om dan in een schouw te eindigen.

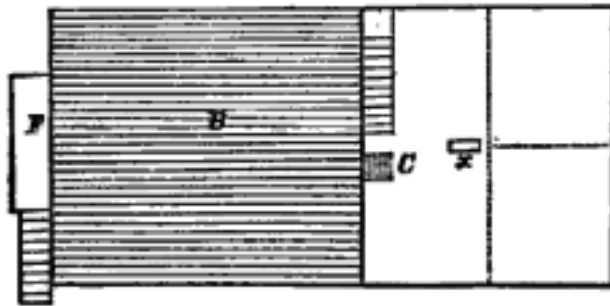


FIG. 8. SECOND FLOOR OF HOP-KILN.

B, drying-floor, with slats one by two and a half inches, set on edge, and supported by joists two and a half feet apart, running across above the stove-room, and covered by carpet; *C*, stove-room; *x*, trap through which to pass down hops in baling.

wordt daarop gelegd.

Op dit rooster komt er een vlassen of kempen zeil te liggen.

De beste ast die ik ooit gezien heb was met een beweegbaar zeil, uitgevonden door **Edward France**. Draden, zoals telegraafdraden worden – op drie tot vier inches langs elkaar – daarvoor gebruikt – en geen houten balken.

Hierop wordt de hop gelegd vanop een balk die verlegd wordt, 2,5 voet boven het zeil.

Eén keer de hop op het astzeil, kan de plank verwijderd worden.

Wanneer de hop droog is wordt deze van het zeil afgedraaid zodat de ast snel klaar is voor een nieuwe lading hop zonder dat men warmteverlies in de ast heeft.

Het dak dient hoog te zijn, zodat men hoog een ventilator kan plaatsen, en zo een betere verluchting kan krijgen. Op het dak dient dan ook een kap geplaatst te worden die met de

wind meedraait, zo gemaakt dat ze de regen buiten houdt terwijl de warme lucht vrij buiten kan.

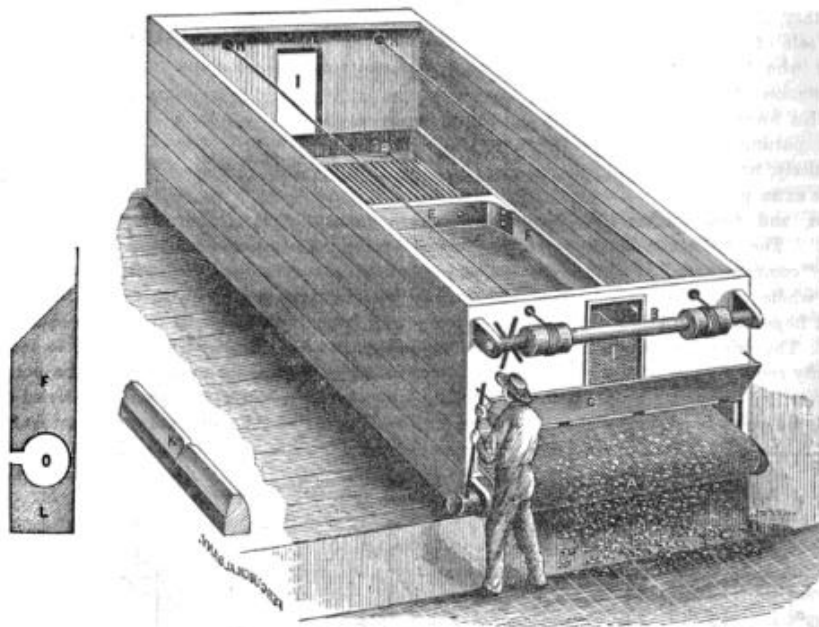


FIG. 9. THE FRANCE KILN.

I, the door to receive the green hops; *E*, the movable carpet, which is represented as being rolled up by a windlass in the store-room through the opening covered by the lifting shutter *C*; *B*, a windlass for drawing the carpet back by means of the ropes *H H*. The small figures at the left show the form of the slats and opening for the passage of the ropes.

‘The store-room’ waar men de hop voorlopig legt, wordt naast de droogkamer gebouwd, maar de vloer mag hierbij drie tot acht voet lager liggen zodat er veel plaats is om de hop te stockeren vooraleer deze kan geperst worden. Deze ruimte mag alleszins maar één venster te hebben dat

men dan ook nog kan afsluiten want de hop zal bruin worden indien ze aan het licht wordt vrijgesteld.

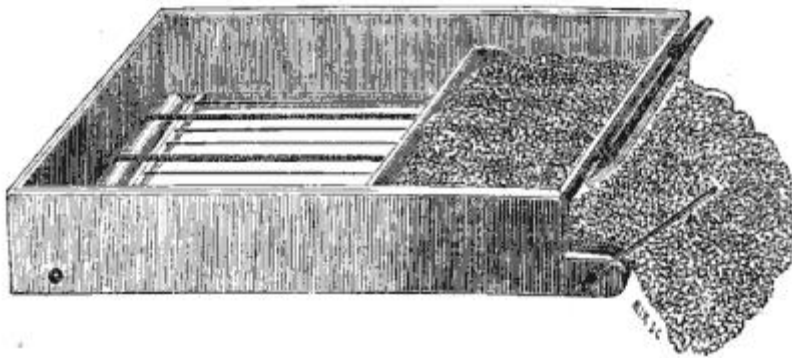


FIG. 10. THE FRANCE KILN IMPROVED.

Onder de 'store-room' is de inpakruimte, met een vaste vloet, om de hop in te pakken met een hoppers.

Nadat de hop geplukt is, legt deze niet meer dan 12 inches – dus zo'n 30

centimeter – hoog, en steekt het vuur aan. Gebruik alleen droog hout omdat hiervan meer warmte komt dan van groen hout. En omdat de kachels groot zijn, zal het vuur ook langer branden als je grote blokken hout gebruikt. Open alle luchtgaten zodat er een goede tocht door de hop komt.

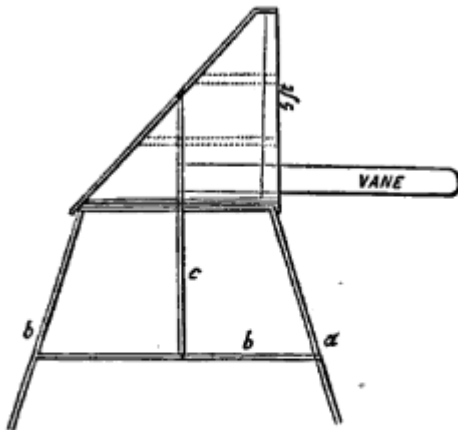


FIG. 12. SECTION OF COWL TO DRAFT-KILN.

a, continuation of roof. b, 8x5 joist framed into rafters of roof. c, post, 8x3, framed into cowl, and movable upon an iron pin at bottom, which rests on b. The cowl shuts over the termination of the roof, and projects over it about two inches.

gemaakt zijn omdat men er zeker een half uur nie meer bijkan.

Wanneer de hopbel gemakkelijk kraakt wanneer je ze buigt - is ze droog genoeg. Dit duurt zo'n 8 tot 10 ur. Bij een gewone ast, worden de deuren dan open gegooid, en dooft men het vuur voor twee uur, zodat een man de hop kan afduwen van de vlaak – wat hij natuurlijk niet kan doen zolang de hop warm is. Met een rakel, schup of bezem, gooit hij dan de hop op de vloer waar ze kan afkoelen. Hij mag geen schoenen met ijzeren pinnen dragen zodat hij het zeil niet scheurt.

Windvang en trekschouw

Wanneer het vuur net gemaakt is, komt er veel stoom van de bellen af. Houdt de temperatuur zo egaal mogelijk. Zowat 180 graden farenheit – met zoveel mogelijk lucht – zodat de hop snel droogt. Nadat het tweede vuur gemaakt werd neem dan een pan steenkolen van de stoof en voegt daarbij een gedeelte **zwavel**. Als de hop mooi is van kleur en niet roestig is één pond genoeg per ast. Zet de pan in het midden van de ruimte en sluit de deur. Het vuur moet goed

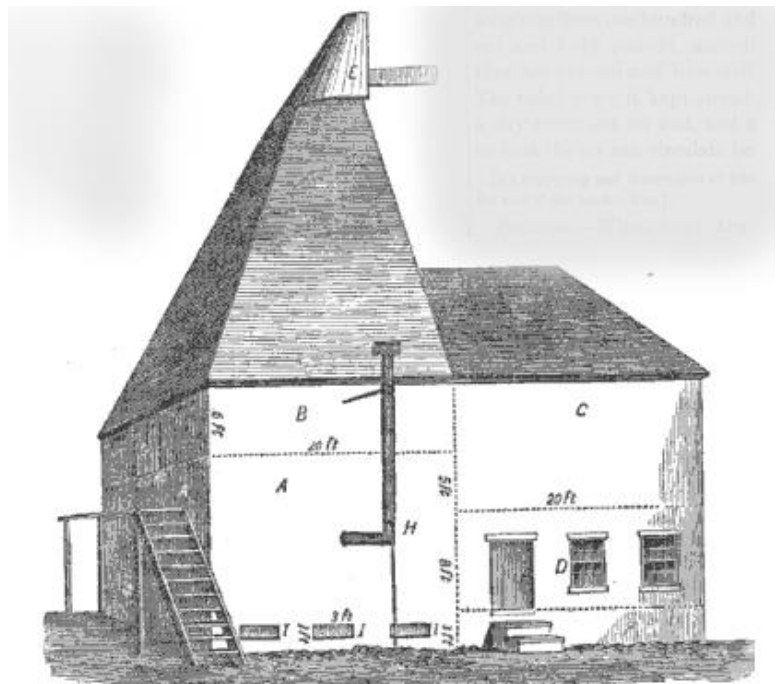


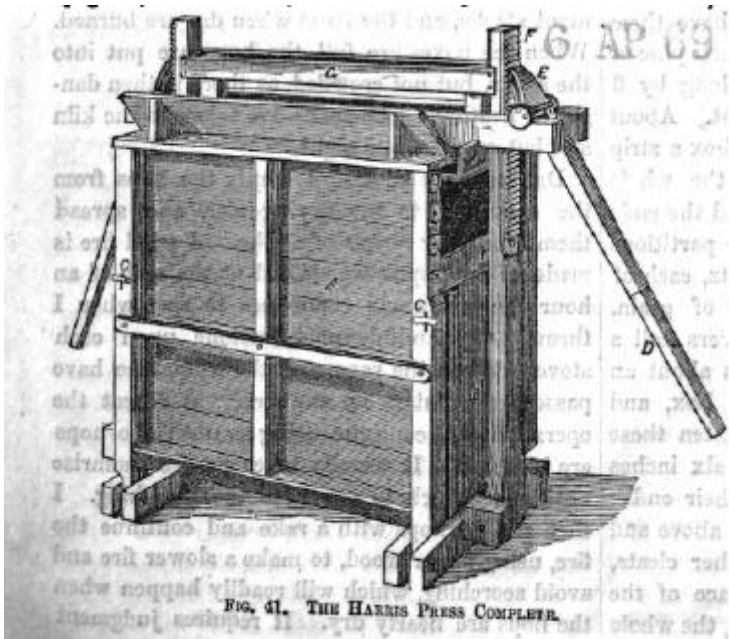
FIG. 11. DRAFT HOP-KILN.

The figures give the dimensions, and the letters indicate the same parts as in Figure 6.

Steeds valt er veel lupeline in de kachelruimte

Soms twee tot drie pond en deze dient steeds goed afgestoft te worden, anders gaat ze bij de volgende ast roken.

Met deze 'France' ast, moet je verder niet borstelen. De hop wordt er af gerold wanneer ze droog is en kan de volgende lading op de ast komen. Daarbij wordt er veel warmte gespaard en dienen de vuren niet gedoofd te worden. Twee man kunnen zo'n ast permanent bedienen, waarbij elk halftime werkt. De hop kan op de afkoelvloer blijven liggen, tot de volgende lading bijna droog is.



We voegen daarbij nog de tekening van de Harris-pers.

Tot daar het eerste essay – tenminste wat het drogen van de hop betreft.

Ook in het **tweede essay**, geschreven door **O.L. Vernon uit Vermont**, waarvoor hij de tweede prijs kreeg, komt er een interessant stuk voor rond het drogen van de hop.



FIG. 15. SHOVEL.

Drogen – Bij het strooien van de hop op de ast, moet je voorzichtig zijn dat je er niet op trapt omdat ze anders

niet egaal gaat drogen. Leg ze zo egaal mogelijk met een rakel. Om

dit te bereiken is het aangeraden om op de muurtjes rond de ast horizontale lijnen te tekenen.

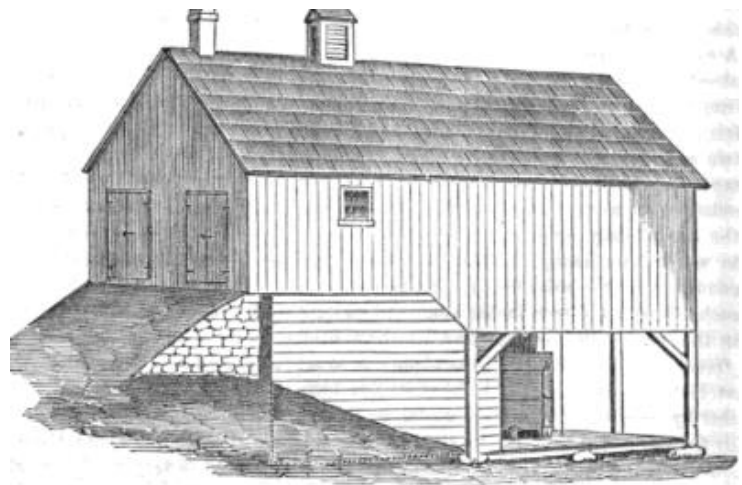


FIG. 16. ELEVATION OF HOP-HOUSE.

Het vuur dient 10 tot 12 uur voordat men de hop op de ast brengt aangestoken te worden zodat de kachelruimte en de droogruimte reeds warm zijn.

van zodra de hop op de vlaak ligt, kan men dan een hel vuur laten branden, wat onderhouden moet worden tot dat de hop bijna droog is. Dan kan men een lager vuur laten branden tot de hop volledig droog is, wat in totaal zo'n 12 tot 18 uur duurt.

Dan kunnen ze met een schup in de afkoelingsruimte gestoken worden.

Hier krijgen we ook goede schetsen hoe een dergelijk 'hophuis' dient gebouwd te worden, waarbij *Vermon* stelt dat men dit best op een helling bouwt, zoals we op de tekening zien. Dardoor – zien we – dient hij geen trap te gebruiken om de hop naar boven te brengen, maar is een helling genoeg.

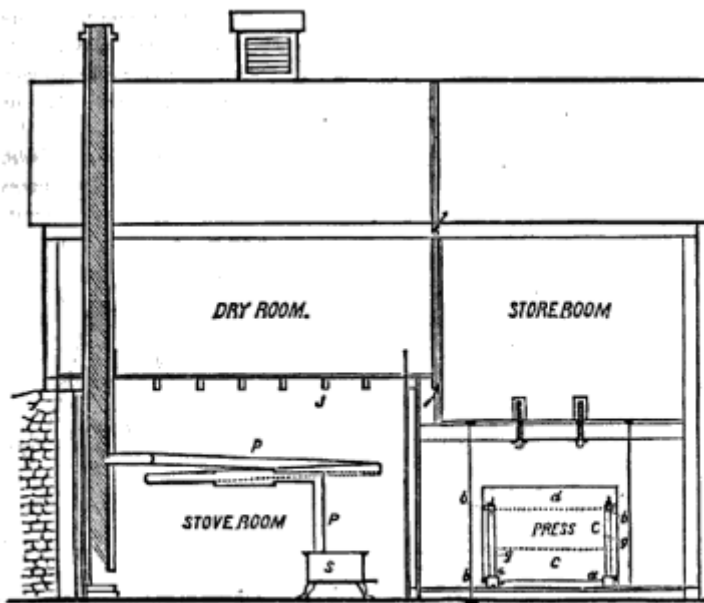


FIG. 17. SECTION OF HOP-HOUSE.

Showing stove, dry, store, and press rooms. *S*, stove. *P*, pipe. *C*, movable sides of press. *d*, upper plank of press. *g*, *g*, posts to support sides of press. *b*, *b*, iron rods, which connect the bed-sill with the strong beam above.

Verder geeft hij een duidelijk zijaanzicht, waarbij duidelijk te zien is hoe de kachel met het

buizensysteem gemaakt wordt.

Rechts zien we onder de 'store-room' de pers staan

Hiernaast staat het plattegrond van de ast afgebeeld.

Links zien we – door het lattenwerk van de vlaak het buizensysteem en de kachel.

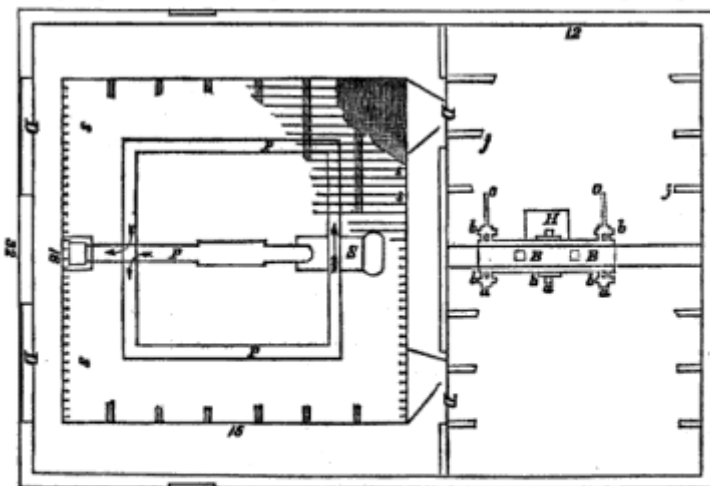


FIG. 18. GROUND PLAN OF HOP-HOUSE.

Showing the arrangement of stove and press-room. *S*, stove. *P*, pipe. *H*, trap-door in room above to let down hops to press. *B*, *B*, bottom of press. *b*, *b*, keys to hold the side-posts of press. *o*, *o*, railway for moving press under the hole *H*. In this figure, the positions of the joists, *j*, *j*, and sills, *s*, *s*, of the floor above are also shown.

Het hoeft geen betoog dat deze publicatie immens belangrijk was voor de hopteelt over de ganse wereld. In deze essays werden heel wat zaken gesteld waaraan zowel de Engelse als later ook de Vlaamse hopboeren zich zouden spiegelen.

Er is nog een vierde essay van een zekere **A.F. Powley**, *Suankum, Monmouth County – New York* – die eveneens een schema van zijn ast bijvoegt.

Hier is er sprake van een cirkelvormig ast en vlaak.

Onder A zien we de kachelruimte.

B is de kachel zelf

C zijn de luchtgaten

D zijn de plaatsen om de kolen te bewaren

en E is de ruime om de hop te persen.

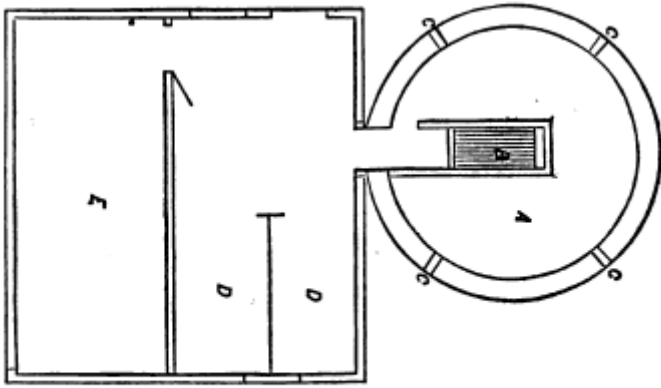


FIG. 22. GROUND PLAN OF KILN.

A, stove-room. B, stove. C, C, draft-holes. D, D, coal-bins, E, press-room.

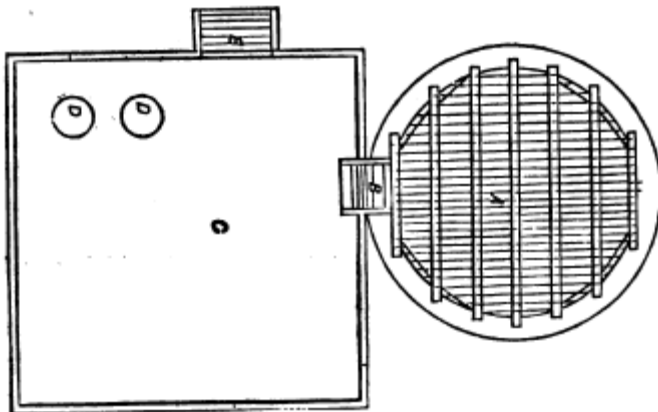


FIG. 23. PLAN OF DRYING-FLOOR.

A, floor covered with slats. B, steps to store-room, C, store-room. D, D, holes for baling.

De tweede verdieping ziet en dan zo uit, waarbij we onder A de vlaak bemerken.

B is het trapje om van de ast in de opslagruimte – C - te komen. En bij D zien we twee cirkelvormige gaten waarin men de zakken kan hangen om de hop te zakken.

We halen er nog één tekening bij van het volgende essay door een zekere Albert W. Morse geschreven. Daar zien we een dubbele ast voor grotere bedrijven.

We zien hier ook twee windvangen op de daken van de ast staan.

Het is duidelijk dat de Amerikanen nu technisch voor lagen op de Vlamingen. Deze dienden van hun confraters heel wat te leren.

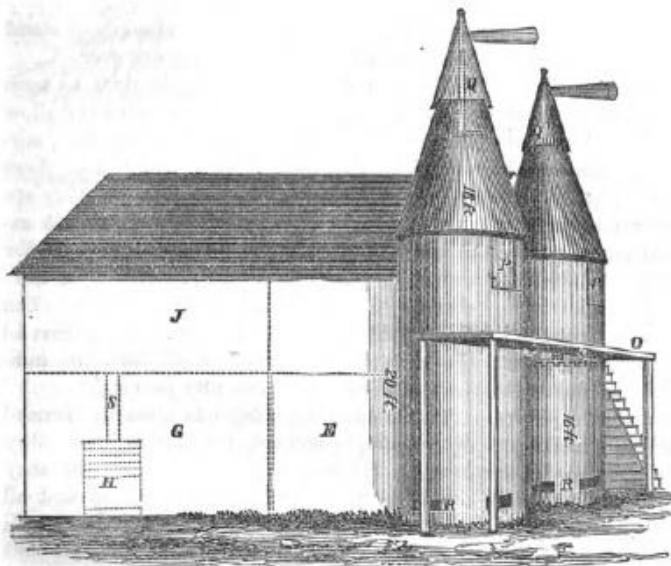


FIG. 30. ELEVATION OF DOUBLE KILN.

E, wood-room. G, press-room. H, press. J, store-room. m, drying floor. O, platform from which to charge the kiln through the doors P. Q, ventilators or cowls. R, lower ventilators. S, conductor of cloth to convey hops to press.

La culture du houblon – E. Jourdeuil
Hete lucht kachels

In het jaar 1868 publiceerde E. Jourdeuil zijn boek 'La Culture du Houblon' in de reeks 'Bibliothèque de l'agriculture' te Parijs. De schrijver was uit de Bourgogne afkomstig en schreef in die jaren nog een paar artikels over dit onderwerp. Hij was zelf hopteler en lid van het centrale comité van de 'côte d'or'.

Het boek is 184 bladzijden lang en behandelt alle facetten van de toenmalige hopcultuur en het zat ook in de bibliotheek van het arrondissementeel landbouwcomité van Ieper – Poperinge. Hij was zowat de eerste die een schets van een draadveld publiceerde.

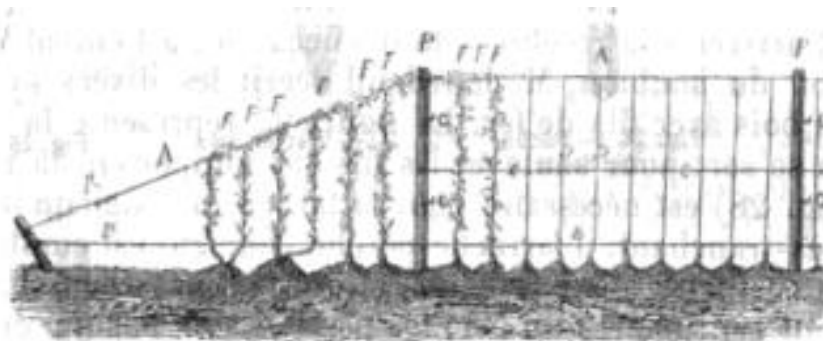


Fig. 31. — Système d'emperechement avec poteaux et fils de fer droits.

En verder schreef hij: Maar niet alle klimaten zijn geschikt om hop op een natuurlijke wijze te drogen. Dan dienen er asten gebouwd te worden. Hij stelt asten in verschillende lagen voor maar concludeert toch dat de kwaliteit van de hop, gedroogd met een ast verwarmd met kachels, nooit de kwaliteit van hop die natuurlijk gedroogd is, kan benaderen. De astruimte berekent hij als het tiende deel van de gekweekte oppervlakte. Per 10 hectaren hop heeft men dan 1 hectare ast nodig!

Le principal bâtiment, destiné à la rentrée et à la dessiccation des houblons, a ses trois étages occupés par les séchoirs et magasins. Au rez-de-chaussée se trouve le calorifère Christoffel, dont la chaleur est directement conduite au premier étage, qui sert de séchoir à air chaud. Il contient 64 claies de 2 mètres de longueur sur 1 mètre de largeur, et peut sécher en un jour 350 à 400 kilogrammes de houblon vert, sans que sa couleur en soit altérée⁽¹⁾.

Aangezien dit onmogelijk is, opteert hij voor het gebruik van 'calorifères' of heteluchtkachels.

Deze hebben immers als voordeel dat ze de hop snel en in grote hoeveelheden drogen, weinig ruimte innemen, een kwaliteitsvolle droging van de bellen garanderen, zelfs al zijn ze bij regen geogst en economisch zijn. De beste heteluchtkachel die gemaakt is, is uitgevonden door de heer **Christoffel, mecanicien uit Haguenau**.

Met deze kachel en met een oppervlakte van 4 vierkant meter ast, kan men 24 uur 400 kilogram drogen en 48 uur later voor de uitvoer inpakken. Men droogt 100 kilo per 6 uur aan 40 graden warmte. Het model kost 1000 tot 2000 frank.

1868 - Het hoppemagazijn van Vlamertinge

De familie Veys had haar wortels niet in de streek.

Lodewijk Veys, de grondlegger van de Vlamertingse tak was in 1793 geboren in Nokere en kwam in Vlamertinge aan in 1814, waarschijnlijk als handelaar. In het jaar 1817 werd hij ontvanger en in 1820 gemeentesecretaris. Hij huwde in 1819 met **Rosalie Bafcop**, de dochter van een olie- en graanmolenaar.

Kort na zijn huwelijk staat Lodewijk Veys opgetekend als molenaar.

Zijn zoon **Isidorius** (1829 – 1907) stichtte een brouwerij rond 1854 in Vlamertinge en trouwde met **Melanie Lagrange**, een koopmansdochter van Ieper.

Lodewijks dochter, Lucie, huwde met Désiré Delie, die gemeenteontvanger werd.

Joseph Julianus, een andere zoon, nam het notariaat van het dorp over. Hij stapte ook in de dorpspolitiek en werd burgemeester.



Hoppemagazijn Veys te Vlamertinge

Het was deze **Joseph die met August Veys** in 1868 het hoppemagazijn te Vlamertinge bouwde. Het gebouw kwam klaar in 1869 en kreeg boven de poort een sluitsteen met dit jaartal.

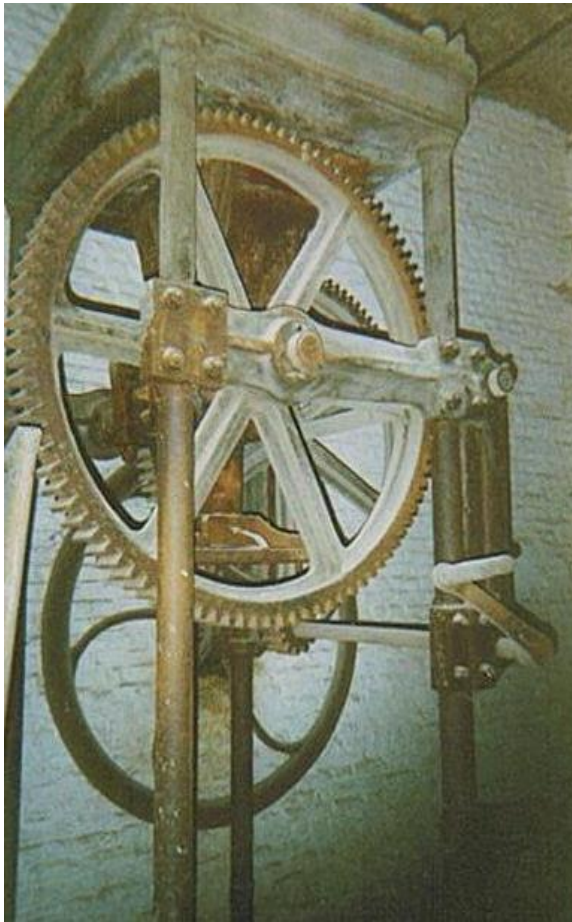
Hun beweegredenen waren klaar en duidelijk. In hun magazijn kon de hoppeogst van de Vlamertingse hoppeboeren – of hommelboeren – zoals ze daar genoemd werden, opgeslagen worden tot op het geschikte tijdstip van verkoop.

Het gebouw lijkt sterk op de stadsschaal zoals deze twee jaar vroeger in Poperinge gebouwd werd.

Los van de economische reden, schijnt er dan ook een psychologische reden voor deze architecturale imitatie geweest te zijn. Misschien was het wel een symbool voor de eigenaars van hun lokale welvaart en macht.

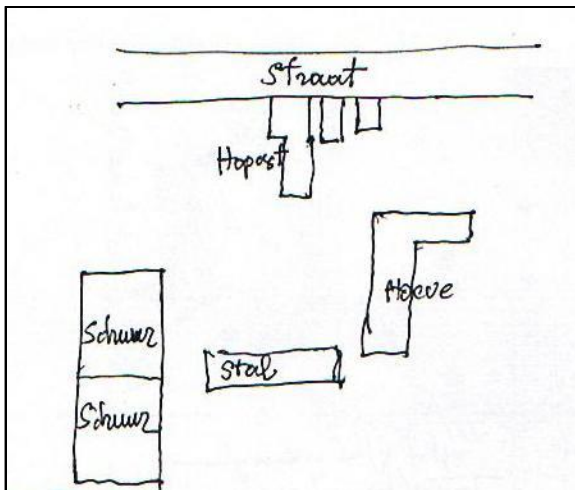
Zoals we hiervoor reeds zagen, handelde de hofirma Veys onder andere met de firma De Wolf-Cosyns van Aalst, en ze hadden ook heel wat handelscontacten met de Engelse firma's.

In de rechter voorruimte, op de gelijkvloer, staat er nog steeds een grote, gietijzeren handpers van rond 1869, gesigeneerd 'CH. NOLET GAND' die gebruikt werd voor het persen van de hop in balen, bestemd voor het buitenland.



Doorlopend tussen de tweede en derde bouwlaag zit een grote houten handpers eveneens van rond 1869. Hiermee werden balen hop geperst, bedoeld voor het binnenland.

1873 - De Douviahoeve – Een hophoeve uit 1873
Steenvoordestraat 59 – Watou



Uit de bevolkingsboeken van Watou (SAP) voor de periode 1911 -1920 leren we dat het gezin van Gaston op de Steenvoorderstraat nummer 94 woonde.

Gaston Amand Corneel Deheegher was geboren op de 6^{de} december 1874 te Watou. Hij huwde te Reninge op de 11^{de} mei 1904 met **Celina Decraemer** (° Tielt 27 december 1880). Zij kregen dus 5 kinderen.

Jean Amand(°13 februari 1905), Desiaré (°2 februari 1906), Judith Marie-Thérèse (7 februari 1908), onze Jules Henri (°4 maart 1912) en Jerome Arthur Cornelis(3 februari 1914).

In de bevolkingsboeken voor de periode 1890 – 1910 staat Gaston vermeld als wonende op de **Steenvoorde Kalchiede** nummer 34. Dit is dan het laatste huis van deze straat zodat we er zeker van mogen zijn dat het hier dezelfde hoeve betreft.

Ook de familie Heens, man, vrouw en kind staan hier vermeld maar zij vertrekken op de 11^{de} november 1903 naar Proven. Daaruit mogen we besluiten dat Heens en zijn vrouw, de inwonende knecht en meid waren bij de familie Deheegher.

Gaston was de zoon van **Henri Deheegher** .

Deze Henri was te Watou geboren op de 15^{de} mei 1840. Hij ‘moest’ trouwen op 33-jarige leeftijd – op de 9^{de} juli 1873 – met Emma Debrouwer die te ‘Thornout’ geboren was op de 20^{ste} maart 1851. Zij was dus 11 jaar jonger dan haar man.

Getrouwd op de 9^{de} juli 1873 kreeg zij haar eerste kind Theophile Cornielle reeds op de 12^{de} oktober 1873.

Onze Gaston Amand was de tweede zoon (°6 december 1874). In zijn geboorteakte wordt er vermeld dat zijn vader Henri toen al woonde op de Abeelehoek – wat dus later de Steenvoorderstraat werd, dus de betroffen hoeve.

Verder kreeg het koppel nog 8 kinderen.

Arthur (°6 oktober 1877), Stephanie (°1 januari 1879) stierf echter al op de 6^{de} april 1879, dan kwam Valerie (°17 april 1880), Bertha (°3 mei 1882), Augusta (17 november 1883), Alida-Maria (°27 augustus 1885) en Camille Gaston (°17 april 1889).

Henri Deheegher was dan weer de zoon van **Joannes Franciscus Deheegher**.

Joannes of Jan Deheegher was geboren in het jaar 1802. Hij huwde met Sophia Constantia Peeren die afkomstig was uit Wulveringem (nu Heuvelland).

Sophia Peeren overlijdt op de 8de maart 1872. In de overlijdensakte wordt er vermeld dat zij op dat moment woonde in ‘ ’t haardes woonste in den Kerkhoek’.

In de geboorteakte van Henri Degheeger – dus in het jaar 1840 – staat er vermeld dat zij woonden in bij de ‘verbrande molen’ – wat een plaats is die langs de momentele Douvieweg ligt – dus op een andere plaats dan waar deze betroffen hoeve staat.

Niets wijst er dus op dat Jan Deheegher ooit in de momentele Steenvoordestraat gewoond heeft.

Bij de gemeenteraadsverkiezingen van het jaar 1845 wordt Jan Deheegher verkozen. Dit wijst er alleszins op dat Jan genoeg ‘cijns’ had – of rijk genoeg was om op de kiezerslijsten te mogen staan, wat gezien de verkiezingsvoorwaarden van die tijd, nodig was. Ook in 1848 en in 1851 wordt hij verkozen. Daarna zetelt hij enkele korte periodes niet in de gemeenteraad, maar doorgaans is hij paraat. Het laatst wordt hij nog in 1878 verkozen.¹²

Uit één en ander denk ik te mogen afleiden dat deze hoeve gezet is geworden door Henri Deheegher en dit waarschijnlijk even voor zijn huwelijk of naar aanleiding van dit huwelijk in het jaar 1872.

De hopast heeft in de loop van de tijd heel wat veranderingen ondergaan.

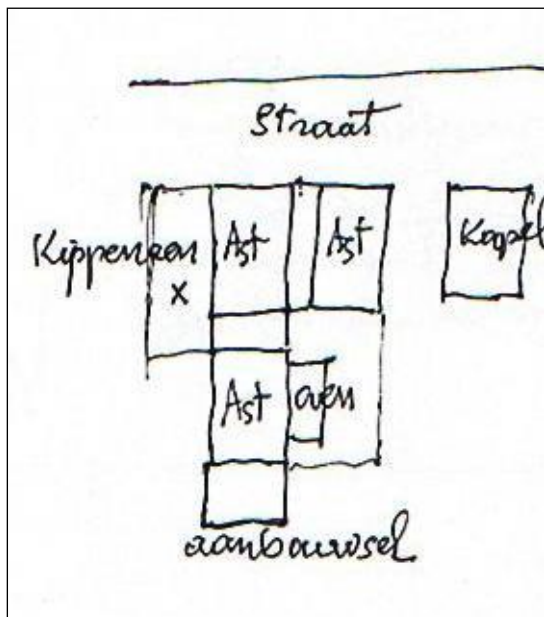
Zo is de ‘hommelspijker’ – het gedeelte van de zolder dat met stro afgekast werd om de hop te bewaren – dienen verwijderd te worden. Oorspronkelijk zaten er ook twee zakgaten in de zoldering.

Eén van deze gaten is echter wel bewaard geworden in de paardenstalling langs het woonhuis en werd bij de restauratie vakkundig gerestaureerd.



De hopast waarvan sprake bestaat eigenlijk uit drie hopasten die langs elkaar in L-vorm gelegen zijn langs de straatkant.

¹² Geschiedenis van Watou – L.A. Rubbrecht – Facsimile uitgave – Familia et Patria – Kortemark Handzame.



Zoals te merken op de voorgaande foto staan de twee ‘gekken’ of windvangen nog op het dak. Eén van deze gekken is een originele terwijl de voorste gek door de eigenares – omwille van slijtage, vervangen is moeten worden door een nieuwe.



Het voorste gebouw – dit zonder gek op het dak – werd duidelijk als stalling gebruikt. De bakstenen vloer heeft nog goten om de mest van de dieren naar buiten te kunnen brengen. Van binnen uit zijn echter ook de dichtgemetselde luchtgaten te zien die voor het gebruik van deze ruimte als ‘helle’ van de ast, noodzakelijk waren. Waarschijnlijk is deze ast de oudste van de drie asten. Hier werd er gestookt met rijdende cokes-karren en/of cokes potten waarboven men ijzeren platen bevestigde om hun vuurglensters tegen de astvlaak te kunnen krijgen. De haken die hiertoe dienden, in de balken waarop de vlaaklatten liggen zijn nog aanwezig. De astsituatie kan dus nog volledig hersteld worden. De hop werd blijkbaar langs het luik aan de buitenkant naar binnen gebracht en werd tevens – gezien het hier een gesloten vlaak betreft, waarschijnlijk langs dezelfde weg – éénmaal gedroogd weer naar buiten gebracht om dan naar de spijker op de hoevezolder gebracht te worden. Dit gedeelte van de ast mogen we gerust dateren in de 19^{de} eeuw.



Het grote gebouw dat aan deze 'stallingast' bijgebouwd werd, bevat eigenlijk twee asten. Boven beide asten zit er telkens een schouw met windvang. De twee asten zijn echter wel verschillend van werking. De voorste ast – de oudste – of minst veranderde – bevat nog een gemetselde cokesoven met zijdelings luchtgaten.



En de helle-ruimte is ook nog in een ouderwetse vorm gemaakt.



Heel belangrijk hierbij is zeker dat deze gehele ast nog goed bewaard is. Het geheel werd tot ongeveer 30 jaar geleden nog als ast gebruikt. Hier werd de hop via een deur boven de vlaak binnen gebracht en blijkbaar ook via deze weg terug afgeschoten.



De derde ast heeft een cokesoven buiten het astgebouw staan en is duidelijk van latere datum.

Hier denken we dat deze oven gebouwd moet zijn rond **1935**. We hebben nog op andere plaatsen gelijkaardige oven gevonden maar nooit in deze goede staat. Om deze oven tegen regen en wind te beschermen, heeft men blijkbaar een afdak bijgebouwd.



De gemetselde oven:



Wel heel speciaal aan deze oven is de grote ventilator die links van de oven bijgevoegd is en die met een band rondgedraaid werd via een daartoe opgestelde kleine dieselmotor.



Het is alleszins de best bewaarde cokesoven van dit type in de streek en tevens de grootste. . . Andere gelijkaardige types zijn veel bouwvalliger. Toch is er ook nu dringend nood aan onderhoud en restauratie.



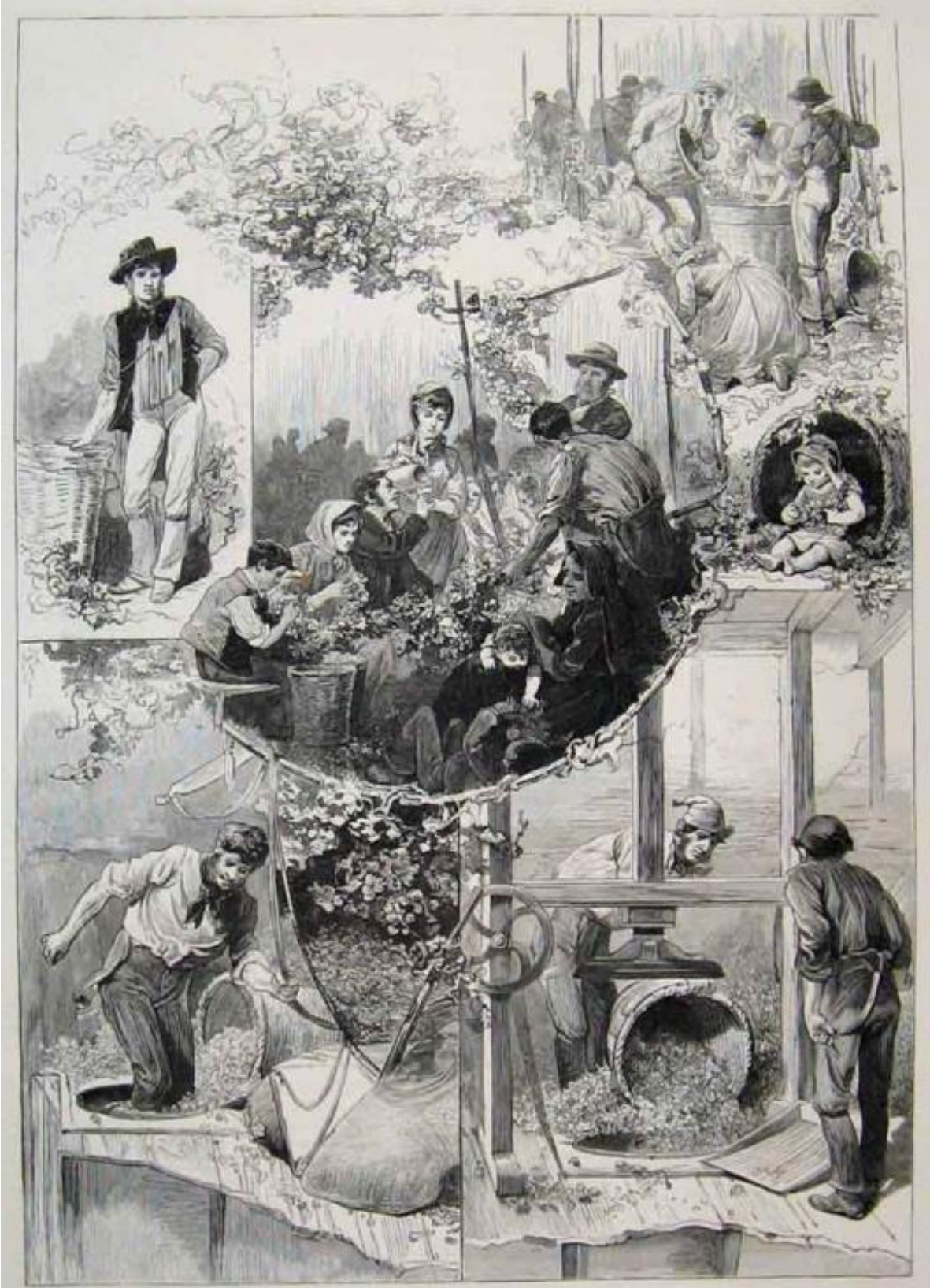
De vloek hier, bij deze ast is een normale vloek met tonische latjes. Boven de vloek bevindt zich de schouw waarop zich dan de windvang bevindt. Voor zover we konden zien is er hier nooit een ventilator geplaatst geweest.

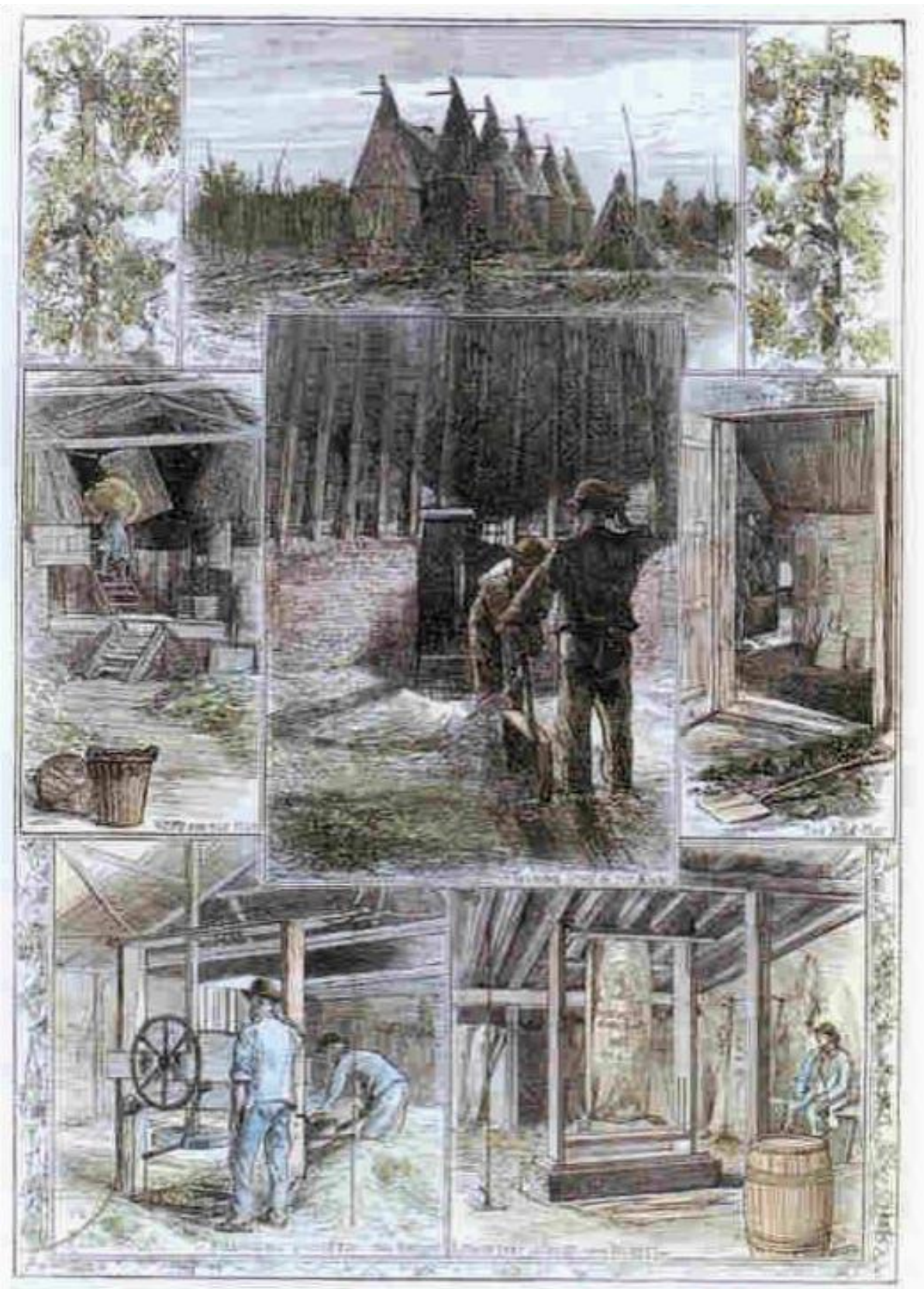
Men bracht de hop op deze vloek via een trap die zich links van de vloek maar binnen onder het dak van het gebouw bevindt. Veel andere trappen werden gewoon buiten gezet.



Via dit luik kon de gedroogde hop van de vloek afgeschoten worden in de hopzakken. Aan de hand van de afmetingen op de muur aan de achterkant kon men de hoogte opgestapelde te drogen hop meten.

Het is alleszins duidelijk dat de voormalige hopboer die hier woonde heel wat hop te verwerken had en dus ook een grote boer was. Volgens onze zegsman werd hier op het erf tot in 1975 hop gekweekt en werden deze asten gebruikt.

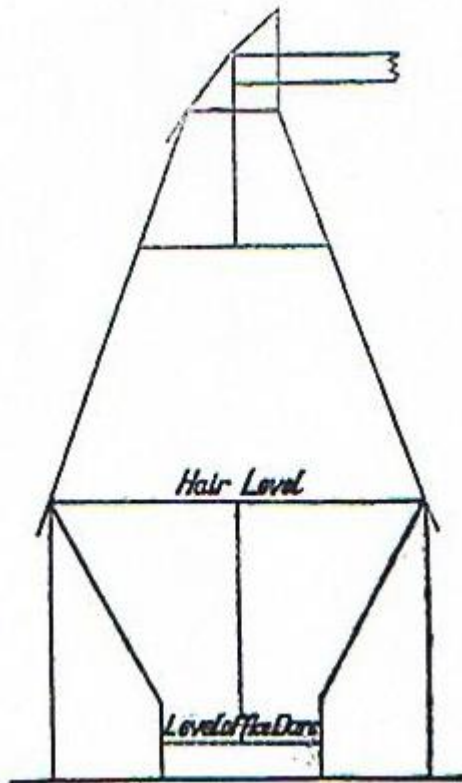




'Drying the hops ' - 1874 – The London Illustrated News.

Hopcultuur in Engeland

Het rapport over de landbouw in Engeland, gepresenteerd op het internationaal congres voor de landbouw te Parijs in 1878, kent over de hopcultuur verschillende interessante passages, maar we halen hieruit slechts het gedeelte over de ast.



De pluk begint op het einde van augustus en duurt ongeveer drie weken. De hop is gemakkelijk te plukken omdat de bellen goed gesloten zijn en met een diepe kleur. Men plukt de hop in houten frames die met een zak gehangen zijn en in sommige districten in manden. Men plaatst ze daarna in lange zakken van fijne stof, die ongeveer 3 ½ hectoliters kunnen bevatten en brengt ze zo naar de drogerij waar men ze droogt op canvasdoeken die uitgestrekt liggen op sterke latten op een hoogte van 4 meter boven de grond.

Onder deze houten vloeren zijn open of gesloten ovens die gestookt worden met antracietkolen, cokes of houtskool. Gedurende de droging van de hop is het de gewoonte om een weinig sulfer te branden in de ovens; waarvoor van de beste sulfer gebruikt wordt.

Deze sulfer heeft als gevolg dat ze de hop wat witter maakt en ze hierdoor een gouden kleur geeft.

Ongeveer 5 kilo sulfer per 100 hectoliter hop wordt er gebruikt. Wanneer de hop echter sterk verkleurd is, zwavelt men twee keer na elkaar bij het drogen. Het drogen zelf duurt 11 tot 12 uren en de temperatuur in de hopast gaat tot 54 graden.

De ast heeft doorgaans verschillende cirkelvormige of vierkante ovens die per groep geplaatst zijn. Er is aan de zijkant een ruimte om de hop te laten afkoelen waarna men deze kan inpakken met een hoppers in lange linnen zakken, die telkens 75 tot 90 kilo hop bevatten; In de lokaliteiten Farnham en Hampshire, als ook in een paar andere lokaliteiten, laat men de hop verschillende dagen liggen drogen alvorens deze te zakken. Deze tactiek vraagt echter een grote ruimte om de gedroogde hop te kunnen stokkeren zodat deze alleen door de grote planters kan uitgevoerd worden. Beter ware misschien om de hop langzamer te drogen aan een minder hoge temperatuur, van bijvoorbeeld 37 graden, maar hiervoor zou men nog meer hopasten nodig hebben en weinig eigenaars kunnen dit opbrengen.

Tot hier de samenvatting van de nota die door de heer **Charles Whitehead** opgesteld was. Hier valt het op dat de Engelse hopboeren hun hop zelf sulferen.



CECIL GORDON LAWSON (1851-82)
The Hop Gardens of England (England, c. 1876)

Journal de la société agricole du Brabant - april 1881 **Droging en bewaring van de hop**

Deze bijdrage over de hop is niet mals voor het 'Belgische droogstelsel'.

Op het internationaal congres van de brouwers te Brussel in 1880, hield de heer **Berthold Bing** van Nuremberg, een voordracht over de hop die gepubliceerd werd in de 'Revue universelle de la Brasserie en de la distillerie'.

Wij halen daaruit de volgende passages over het drogen en bewaren van de hop waarvan we denken dat onze lezers geïnteresseerd zullen zijn.

Om goede hop te verkrijgen, moet de droging absoluut gedaan worden in openlucht en in de zon, dit is immers de enige goede wijze.

Gedurende de pluk, verwijderd men zo snel mogelijk de slechte hopbellen, en de goede bellen legt men op houten rekken of roosters in lagen van enkele centimeters hoogte. Wanneer het goed weer is, droogt men in open lucht, anders legt men de roosters op de zolders, die dermate ingericht zijn om honderden roosters boven elkander te kunnen leggen, met een tussenruimte van 10 centimeters en zo dat de lucht er vrij tussen in kan circuleren.

In Beieren en in Bohemen, kent men alleen deze manier van drogen.

In de Elzas, droogt men dikwijls **met kachels**, maar, door dit systeem verliest de hop zijn goede kleur en wordt bleek geel of bleek groen, en hierdoor verhardt ook de lupuline, wordt bruin en verliest het merendeel van zijn aroma en van zijn etherische olie.

Een veel erger en slechter systeem is echter datgene waarbij men de hop erg zwavelt, wat men in België doet.

Men droogt hier de hopbellen met kolen, boven open vuren en men brandt er daarbij ook nog zwavel. Ik heb met mijn ogen gezien dat werkelijke mooie hop, fris geplukt van de staken, rijk en fijn, onherkenbaar werden door het drogen boven deze kolenvuren; hun mooie uiterlijk en aroma verdween zomaar. Dit is wat men zeker dient te voorkomen, zowel in het belang van de teler, in het belang van de brouwer en van de gebruikers.



Hopmunt uit Beieren. De plukkers die een bepaalde hoeveelheid hop geplukt hadden, kregen dergelijke 'munten' die ze op het einde van de oogst bij de boer terug konden indienen, in ruil voor klinkende munt.



Om te zien of de hop goed gedroogd is, neemt men er een handvol en drukt deze ineens. Wanneer de bellen gemakkelijk kraken, zodat er slechts een soort stof overblijft, dan is de droging goed gebeurd. Wanneer de bellen echter weerstaan aan de druk, dan is het zeker dat de hopbellen nog te nat zijn.

De fijne hopsoorten drogen gemakkelijker dan de ruwere.

De hop, eenmaal gedroogd, wordt gezakt in zielen en in het magazijn bewaard, een handeling die ook ervaring vraagt om de hop niet te beschadigen. Natte hop kan niet bewaard worden, ze wordt weer heet en begint te zweten en ze begint te stinken zodat deze hop voor het brouwen van het bier niet meer geschikt is.

Dikwijls kopen de handelaars nog hop in zakken, die ze dan zwavelen. Dit zwavelen dient met de grootste omzichtigheid te gebeuren en op asten die hiervoor speciaal gemaakt worden. Men legt de hop in dunne lagen op de ast en men verwarmd deze tot 30 à 35 graden Celsius. De zwaveldampen dienen snel door de hop te trekken maar nooit alvorens de hop volledig droog is omdat gezwavelde natte hop begint te ruiken. Daarna verpakt men de hop in dubbel linnen zakken waarin ze gemakkelijk een jaar bewaard kan worden zonder dat zij haar waarde verliest.

Het zwavelen is in Beieren nog maar een 20 jaar toegelaten. Vroeger was dit volledig verboden. Het zwavelen heeft geen invloed op de lupuline.

Door het drogen van de hop boven vuur ondergaat de etherische olie een verandering, de hopbellen verliezen hun frisse kleur en de reuk vermindert en wordt meer en meer deze van valeriaan. Daardoor verliest de hop eigenlijk zijn conserverende kracht en wordt ze ongeschikt om bier mee te brouwen.

Ondanks de vooruitgang die de laatste jaren gemaakt is bij het bewaren van de hop, zijn we er nog niet om deze drie tot vijf jaar te kunnen bewaren, wat toch mogelijk zou moeten zijn om de hophandel beter onder controle te kunnen houden.

Ons beste bewaaringsysteem is om de hop te bewaren in een volledig luchtledige ruimte, 't is te zeggen, een ruimte waar geen lucht in kan circuleren, geen vochtigheid in kan en geen licht.

Men heeft al geprobeerd om de balen met papier te emballeren, maar beter lijkt het om de hop te persen in tonnen en ze op een koele plaats te bewaren.

Gedurende verschillende jaren bewaren de grote firma's de hop volgens het systeem Liebig en dit met groot succes. Ziehier hoe men dit doet:

De hop wordt na de oogst, in kleine hoeveelheden naar de ast gebracht waar men deze droogt met lucht aan 40 graden Celsius, waarna men ze zwavelt. Daarna laat men ze nog een uur drogen met warme lucht van 35 tot 38 graden. Daarna wordt de hop hydraulisch geperst in rechthoekige balen die gesloten worden in zinken of ijzeren dozen. Deze hermetisch gesloten 'blikken' worden dan weer in houten kisten of tonnen gedaan. Het is beter om ze in tonnen te verpakken, om reden dat deze tonnen later in de brouwerij verder kunnen gebruikt worden om bier in te doen. Ten andere de hop in tonnen verpakt is gemakkelijk te transporteren. Hop die op deze wijze verpakt wordt, kan gemakkelijk twee tot drie jaar zijn frisheid bewaren.

Het is interessant dat de heer Pohl, meester brouwer te Dresden (Plauen) en de heer Naumann, chemicus in deze stad, onlangs een nieuwe methode gebrevetteerd hebben die gebaseerd is op andere principes.

Volgens het uitvindingbrevet 7763 van Duitsland, gebeurt de droging van de hop met alcohol, wat in combinatie met de aanwezige etherische oliën een fruitgeur geeft. Maar deze geur verdwijnt heel vlug bij het meekoken van de hop in het bier.

Dit systeem is simpel, de hop moet niet gesulferd worden, het gaat snel, het is niet duur en de hop blijft minsten drie jaar goed.

Journal de la société agricole du Brabant – 10 april 1881

Kwaliteiten en fouten bij de hop

Op de 10^{de} april komt er al een vervolg rond de hopcultuur. Hier gaat men in vraag en antwoord – stijl in op de vraag 'hoe de beste hop er dient uit te zien'.

We geven hier vandaag, uit de 'Moniteur de la Brasserie' de conclusies zoals ze geformuleerd werden door de 4^o sectie van het Internationaal Congres van de brouwerijen, gehouden te Brussel in september 1880. Deze sectie hield zich speciaal bezig met de hop.

Eerste vraag: Kwaliteiten en fouten bij de hop.

Kwaliteiten

- 1° De hop kan je beoordelen bij de hoeveelheid en kwaliteit van de lupuline;
- 2° Bij de vorm en constructie van de hopbellen;
- 3° Bij de geur;
- 4° Bij de manier waarop ze is gedroogd;
- 5° Bij zijn herkomst;
- 6° Ze dient rijp en gezond te zijn;
- 7° Bij de gele of groene kleur;
- 8° De hopbellen dienen egaal te zijn, niet te lang en niet amorf, ze dienen gesloten te zijn;
- 9° De hopbellen, spijs dat ze droog zijn, dienen wanneer men ze kraakt in de hand een pure geur achter te laten;
- 10° Het binnenste van de hopbel, tussen de bloemblaadjes, dienen gevuld te zijn met lupuline van een gele kleur en blinkend.
- 11° De bloem mag niet bevrucht zijn en de bel mag geen zaad bevatten;
- 12° De hop dient aan het bier een goede smaak en een fijn boeket te geven;
- 13° Ze dient boven alles het bier goed te bewaren.

Fouten

- 1° Slechte en onnette pluk;
- 2° Kolen of houtreuk;
- 3° zweten van de hop;
- 4° Veel zaad en rankresten;
- 5° Weinig lupuline;
- 6° Te weinig of te veel gedroogd;
- 7° Slecht bewaard in het magazijn, verhit en beschimmeld.

Tweede vraag: Waardoor komt het dat men eerder vreemde hop verkiest boven de Belgische?

Hierbij geven we volgens Haberlandt en Mulder, de samenstelling van hop van verschillende kwaliteit:

	Lupuline	Bladeren	Bellen	Zaad
Saaz	10 ¼ tot 15 ¾	75	8 – 12	2/10
Spalt	10 ½ tot 16	74	8 – 14	½
Auscha	9 ¼	77	½-14	1
Bavière-mont	9 ¾	77	½-14	1 ½
Elzas-Hagenau	8	76		1 ½
Aalst	6	75		4

De sectie ging akkoord om te stellen dat de betere kwaliteit van de vreemde hop ligt aan:

- 1° Omdat deze zorgvuldig geplukt is, bel per bel;
- 2° Ze is rijk aan lupuline;
- 3° Ze bezit een rijk aroma;
- 4° Ze heeft haar superioriteit aan een betere hopteelt, aan de grond, aan het klimaat en aan de droging met lucht.

De beste hop is van Beieren en van Bohemen, maar de sectie maakt ook de volgende belangrijke opmerking: voor het maken van het Belgische bier dient de Aalsterse hop geen vreemde hop te duchten.

De vierde sectie concludeert:

- 1° Geef de grootste zorg aan de hopteelt;
- 2° Verander van tijd tot tijd de planten;
- 3° Verwijder de mannetjes planten om bevruchting te vermijden;
- 4° Verzorg beter de pluk, de droging en maakt dus nieuwe hopasten in verhouding met de oogst;
- 5° De sectie uit de wens dat het gouvernement een onderzoek zou doen naar de situatie van de hopteelt;
- 6° De sectie uit de wens dat wedstrijden en hopenxposities regelmatig met de steun van het gouvernement zouden georganiseerd worden.



Vierde vraag: De verschillende wijzen om hop te bewaren.

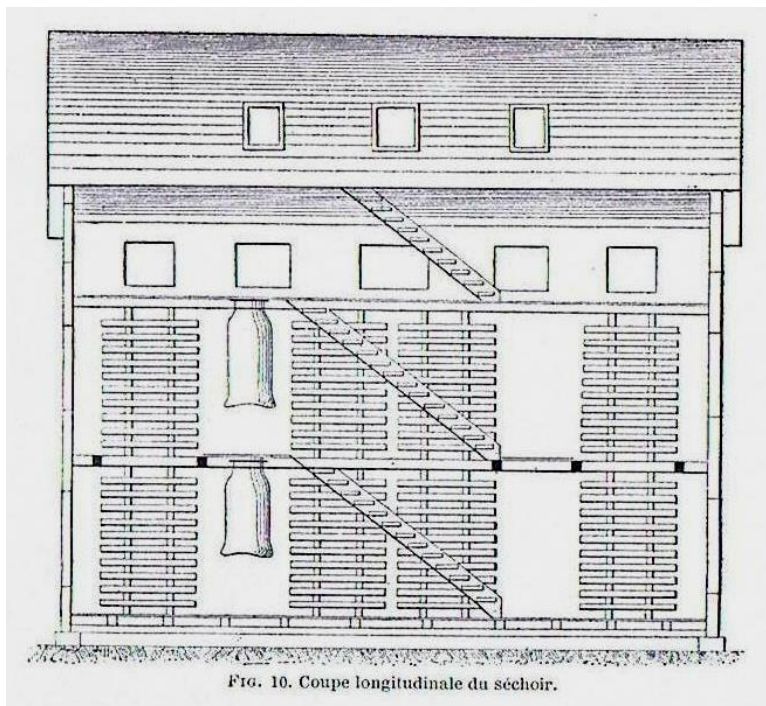
- 1° Door te drogen; plaatst de hop in kleine hoeveelheden op de hopast, verwarm deze traag tot 30 à 35 graden, daarna inpakken in linnen;
- 2° Door te zwavelen: Het zwavelen gebeurt door snel de zwaveldamp door de droge hop te laten roken. Het is belangrijk om hier te vermelden dat het zwavelen, zoals deze nu gebeurt lang verboden is geworden in Beieren.
- 3° Door het persen van de hop in goede omstandigheden, zo snel mogelijk na de pluk, in een droog en gesloten magazijn;
- 4° Door het gebruik van zinken kisten of cylinders;
- 5° Door deze te plaatsen in koele plaatsen, bijvoorbeeld in koelruimten;
- 6° Om deze plaatsen zo luchtledig mogelijk te houden;
- 7° Om zo goed als mogelijk de hop uit de atmosferische lucht te houden om beschimmelings te voorkomen;
- 8° Men heeft ons gesproken over een systeem via alcohol maar dit is nog niet goed bekend.

Vijfde vraag: Moeten we de hopteelt niet uitbreiden?

Neen, de vierde sectie is er van overtuigd dat men op het continent in concurrentie met de Amerikaanse hopsector, zich vooral moet toelagen op de zorg en de kwaliteit van hun hop in plaats van deze uit te breiden.

Het verslag van de commissie ter verbetering van de hop

In februari 1882 werd er een commissie gevormd bestaande uit 5 personen die de crisis in de hopteelt diende te onderzoeken. Hun rapport bestond uit een boekje van 80 bladzijden. Gezien het belang van dit werk dat het 'hop'- beleid voor jaren ver zal beïnvloeden, gaan we hier uitgebreid op in.



Het drogen van de hop

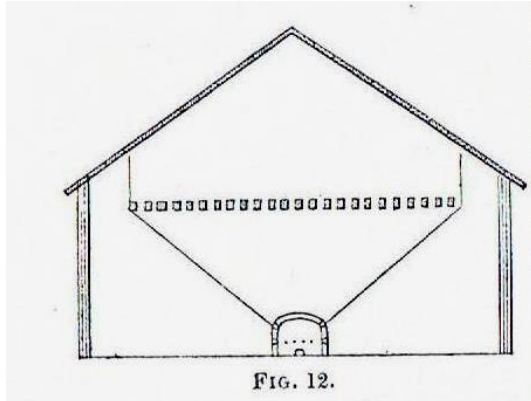
In het rapport wordt er uitgebreid ingegaan op het drogen van de hop. Men vergelijkt de verschillende gangbare systemen uit de verschillende landen, Engeland, Duitsland en België.

In eerste instantie behandelt men het drogen van de hop in de 'open lucht', een systeem dat men voornamelijk in Duitsland, in Beieren en in de Bohemen, gangbaar is. Maar men komt het ook tegen in Lotharingen, in de Vogezen en tevens in België aan de oevers van de Maas; Haccourt, Jupille en omgeving.

Eigenlijk komt dit systeem hier op neer dat men de hop, na eerst een korte tijd in de zon gelegd te hebben, in dunne lagen op de houten vloeren legt van wel geventileerde graanzolders. Dit systeem werd iets uitgebouwd door mobiele bakken in de lucht te hangen waarin men de hop te drogen legt.

De lucht kan dan zowel onder als boven de hopbakken de hop laten drogen. Eén van de conclusies is alleszins dat de kleine hopboeren in Vlaanderen van dit systeem zouden kunnen gebruik maken.

Het droogstelsel dat in Vlaanderen echter het meest gangbaar is; is dit van de 'sèche à feu nu' of de droging bij **open vuur**.



De asten zijn in een apart schuurtje ondergebracht. Een tafel met latten zit 2 meter boven de grond en heeft een boord van 40 centimeter waarop men de hop te drogen legt. De vloer is meestal vierkantig met een zijde tussen de 2,50 meter en de 3,50 meter.

De oven die een rooster heeft, staat op grondhoogte en is 50 tot 60 centimeter lang en heeft een hoogte van 70 tot 80 centimeter.

Het vuur wordt gestookt met kolen of met cokes, stelt men maar we hebben ook gezien dat er

gestookt werd met oude hopstaken en/of met oude ranken.

Eenmaal het vuur goed gestookt smijt men er sulfuur in en deze rook trekt door de hop. In het begin van de oogst duurt het omzeggens 20 tot 24 uur vooraleer een bed droog is, later in het oogstseizoen duurt het toch nog 12 tot 13 uur.

Dikwijls drogen de boeren niet genoeg, enerzijds om het voordeel van het gewicht uit te spelen maar ook wel omdat het droogstelsel hen niet permitteert om goed genoeg te kunnen drogen. Men gebruikt het sulfuur niet alleen omdat de hop dan beter bewaart maar ook omdat ze daardoor er groener blijft uitzien.

Al bij al wordt dit systeem zeker niet als goed geëvalueerd door de commissie en het is zeker voor verbetering vatbaar.

Een dergelijke ast, die echter nog sterk werd aangepast, vonden we nog op de Provense weg nummer 23 te Poperinge



Ligging : Deze ast staat op een erf samen met een boerenhuis, een kleine en een grote schuur. Het erf ligt op zo'n 100 meter afstand van de Provense Weg en is via een boerendreef te bereiken.



Het hoevecomplex. De bakoven tegen de zijkant van de woning is momenteel reeds afgebroken. De hoevewoning zelf wordt volledig gerenoveerd.



De ast bestaat eigenlijk uit twee delen; een voorste en achterste ast. Het voorste gedeelte – gericht naar de boerderij - is oorspronkelijk een vakwerkgedeelte.

De voorste muur – gericht op het westen - is twee bakstenen dik. Hij staat werkelijk los van de gevelmuren en we vinden een spleet tussen deze muren in. De bovenkant is afgekast met een zinken plaat maar we mogen aannemen dat dit oorspronkelijk een strooien

bescherming is geweest met een uitstekende afkapping boven de lemen muur.

De achterste en voorste gevelmuren zijn 1 baksteen dik. De opgaande stijlen zijn met Romeinse cijfers getekend en zijn gezien de meerdere gaten in deze stijlen, met recuperatiemateriaal gemaakt. Waarschijnlijk is dit gebinte eerst op de grond gemaakt en dan opgericht zoals dat gebruikelijk was bij dergelijk vakwerk.

De onderkant van de muur – onder de muurplaat - is met een andere baksteen gemetseld dan de bovenste

en is ook breder dan de gevel. De deur en het kleine raam zijn oorspronkelijk met het gebouw gezet. De deur bestaat uit twee delen. De gevelmuren worden overkapt door het dakgebinte om zodoende te voorkomen dat het water dat van het dak afkomt de gevels zouden raken.



Op ongeveer 1 meter 80 hoogte is op de twee gevelmuren – aan de buitenkant - een zware lat met grote nagels bevestigd. Op deze latten steken de balken naar buiten waarop zich binnen in het gebouw de vlaak bevindt.

Op de vlaakbalk waarlangs men de groene hop omhoog moest brengen staat er de datum 1869 gegrift. Het dak



boven deze vlaak is ooit helemaal met stro bedekt geweest zoals deze resten hiervan getuigen. Deze eerste ast is dan ook de oudste van de twee.

De tweede ast is een aparte ruimte die tegen de eerste ast aangebouwd werd.



De vlaak ligt hoger en men werkt met een oud model 'zeuge' in plaats van met een open 'oven'. Dit gedeelte van de 'keete' dienen we te dateren rond 1900.

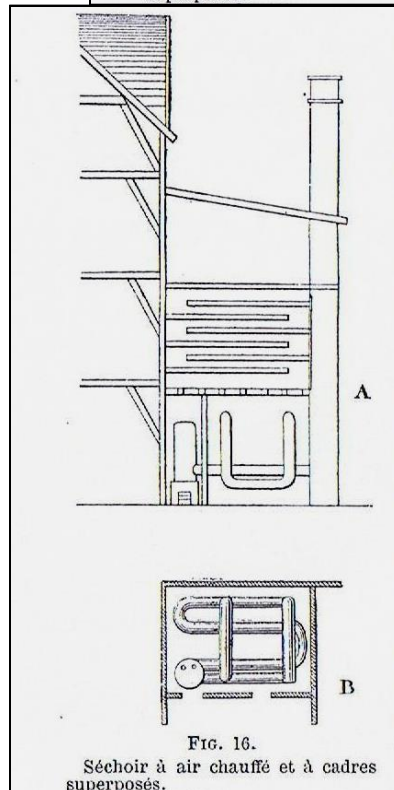
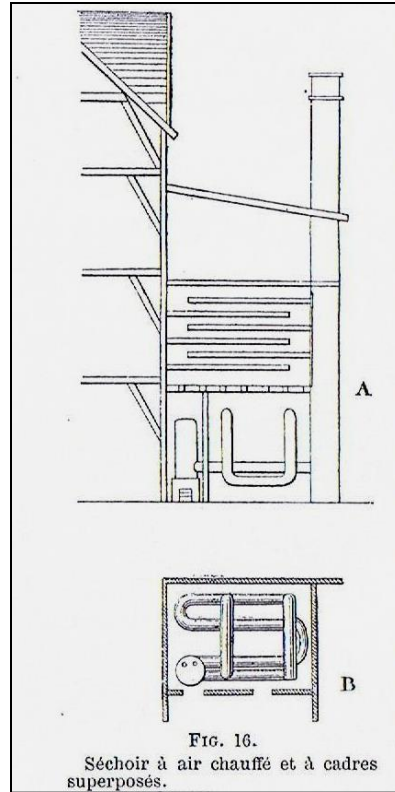
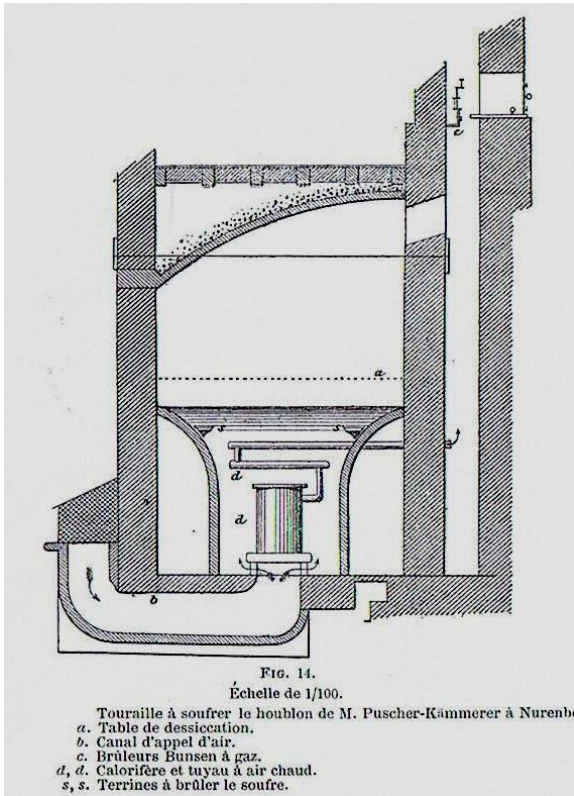


En dan gaan we terug naar ons verslag:

Recentelijk hebben enkele grote Poperingse hopboeren ‘tweelingasten’ aangelegd die toch nog op het oude principe gebouwd zijn. Zo haalt men het voorbeeld aan van de heer C. De Vos. Zijn ast meet van de grond tot aan de nok van het dak 5 meter 20. De astvloer of vlaak is 2 meter 20 van de grond af verwijderd, zodat de vrije ruimte boven de astvloer nog 2,70 meter is. Alles samen kostte dit 300 frank. In deze streek wordt het sulfer in plaats van in het vuur gegooid te worden, dikwijls in een pan gebrand, die aan de rand van de oven geplaatst wordt. Men verbrandt 10 tot 12 kilogram sulfer en tot 50 kilogram kolen, per 100 tot 125 kilogram

hop. Bij deze ast heeft men in het begin van de oogst tot 14 uur droogtijd nodig, op het einde van de oogst is dit nog 12 uur.

*Het derde droogstelsel dat men presenteert; is het drogen met **warme lucht**, een stelsel dat men op dat moment slechts in Nuremberg tegenkomt. De tekeningen die bijgevoegd zijn, zijn dan ook modellen die aldaar teruggevonden werden.*



Het betreft hier eigenlijk het nadrogen van de hop door de hophandelaars nadat deze al bij de boer gedroogd is geworden. Men werkt hierbij dan ook met een kachel en de ast zelf is eigenlijk gemodelleerd naar de asten van een mouterij. Zoals te zien op de tekening zit op de kachel een buis die een aantal kronkelingen maakt en zodoende zijn warmte aan de lucht afgeeft. Deze lucht stijgt door de hop omhoog.

We geven hier twee van de getekende modellen weer. Het eerste model betreft de ast van de heer Puscher – Kämmerer te Nuremberg.

Het tweede model is er één waarbij men eveneens een kachel gebruikt maar als vlaak gebruikt men het 'mobiele' vlakensysteem zoals dit bij de boeren aldaar, bij het drogen in de open lucht, gangbaar was.

Het laatste aandachtspunt in dit uitstekend rapport is de 'emballage' of de verpakking van de hop. Daarbij stelt men dat het voor de handel zeker nodig is om de hop in een 'cylindrische enveloppe' te verpakken of in een 'parallelèpipèdische' en om deze dan terug in te pakken in een ijzeren, zinken, houten of papieren omhulsel, zodat er zeker geen lucht aan de hop kan geraken.

Uit De Denderbode – 5 september 1882 - Het verslag van de commissie

Ziet hier de praktische besluitselen door de commissie aangenomen om den bouw en de bereiding der hop te verbeteren:

1° **De planterijen niet uitbreiden. Het gebruik van krachtig mest vluchten**, 't welk een te geweldigen groei verwekt en bijgevolg een groote opbrengst in bellen oplevert, maar dit tot groot nadeel hunner koophandelwaarde.

2° Alle **mannotjes-planten** strengelijk uit de hopakkers verwijderen.

3° Bij de herplanting der hopakkers niet anders gebruiken dan **spruiten van de stomp** of wortels, het gebruik vermijden der zuivers of uitloopelingen van den zomer.

4° **Hopstaken gebruiken van mindere lengte**, dezelve met zorg schillen en in de jaren die deze volgen wanneer er wit of schimmel bestatigd werd, ze niet gebruiken voor dat zij gezuiverd of ontsmet zijn geweest.

5° Het gebruik van **ijzerdraad** uitbreiden voor de leiding der hop.

6° Het schimmel en roest bestrijden door eene methodische **solfering** en de andere ziekten door de middelen aanbevolen in 't verslag.

7° Meer zorgen aan de plukking toewijden, zoo veel mogelijk **op 't veld zelf plukken** en de ranken niet eerder afsnijden dan eene of twee maanden na den oogst der bellen.

8° Plantingen ondernemen bij middel van scheuten van **beroemde varieteiten** en voortkomende van befaamde hopakkers.

9° Een stelsel van redematige **droging** aannemen. Zooveel mogelijk de hop **in volle lucht** laten drogen, volgens de werkmanier in gebruik in de vermaardste hopplanterijen van Duitschland; zooniet, 't geen uitvoerbaar is met weinige onkosten, **de hopnasten** met rechtstreeksch vuur heden in gebruik **hervormen** derwijze dat de bellen gedroogd worden bij middel van verwarmde lucht, ten einde de hop niet in aanraking te brengen met den rook.

De enkwest commissie heeft bovendien besloten de aandacht des heeren ministers in te roepen over de nuttigheid der volgende maatregelen:

1° Inrichting van **proefplanterijen** gelijk aan deze ingericht tot Spalt door de vereeniging der duitsche hopplanters.

- 2° Oprichting in twee of drie der bijzonderste localiteiten van **model-drogerijen** en ten titel van voorbeeld, de redematige oprichting van eenige drogerijen voor den kleinen landbouw.
- 3° De instelling van **conferentien** over de bebouwing en behandeling der hopplant.

Met deze punten uit dit verslag, krijgen we ook het overheidsprogramma voor de 'redding' van de hoppeteelt.

10 - Het advies van de kamercommissie - 1882

Gezien de hopcrisis in de jaren 1870 gaat men er in **1882** er toe over om een kamercommissie samen te stellen die het probleem gaat onderzoeken en die tevens een aantal adviezen gaat opstellen omtrent het behoud van de hopteelt in ons land.

Naast een achttal andere raadgevingen, waarin onder andere is opgenomen ‘het methodisch solferen van de hopplanten in het veld, stelt men als negende raadgeving; het volgende:

Een stelsel van redematige droging aannemen. Zoveel mogelijk de hop in volle lucht laten drogen, volgens de werkmanier in gebruik in de vermaardste hopplanterijen van Duitsland, zooniet, 't geen uitvoerbaar is met weinige onkosten, de hopasten met rechtstreeks vuur, heden in gebruik hervormen derwijze dat de bellen gedroogd worden bij middel van verwarmde lucht, ten einde de hop niet in aanraking te brengen met de rook.

En als één van de maatregelen wordt er voorop gesteld. ‘De oprichting in twee of drij der bijzonderste localiteiten van model-drogerijen en ten titel van voorbeeld, de redematige oprichting van eenige drogerijen voor den kleinen landbouw.

Strypens stelt hierbij dat de kamercommissie goed praten had maar dat zeker in de streek van Aalst; met de vele kleine boerderijen en ‘hoplochtingen’ het aanpassen van de asten met een ‘stoof’, een zware investering was, zodat heel wat hopboeren er de brui aan gaven en gingen overschakelen op andere teelten of gewoon in de oude trant verder deden.

De landbouwprijskamp te Ieper

De landbouwmaatschappij van het arrondissement Ieperen had eigenlijk niet op het wat ‘absurde’ advies van de kamercommissie gewacht. Het drogen van de hop in de volle lucht was in deze streken immers onmogelijk, maar het aanpassing van de ‘vuringen’ was wel mogelijk. In de jaren 1883, 1884 en 1885 richtte men dan ook een ‘prijskamp voor de hoppedrogerijen’ in. Zie het verslag in bijlage 2.

In het verslag van deze ‘prijskampen’ merken we dat er vernieuwingen werden gedaan ‘aan de bouwwijze van de hoppedrogerijen en aan de bewerkingen van het sulferen der hoppe’. In verband met de prijskamp in het jaar 1884, schrijft de verslaggever: ‘Reeds dees jaar hebben verscheidene landbouwers – men heeft er ons acht genoemd – heet oude gebruik laten varen en het stelsel van drogen bij middel van verwarmde lucht aangenomen.

’t Is M. Plaetevoet, van Proven, die eerst den nieuwen weg is ingeslagen.

Uit dit verslag leren we de aanpassingen kennen:

1. De heer Boucnau, landbouwer te West-Vleteren, heeft zijn droogplaats in steen gebouwd, - ‘met rechtstreeksch vuur’, maar er zijn maatregelen genomen *om den trok van koude lucht en den trok der schouw te matigen. De droogplaat, op voldoende hoogte geplaatst, bestaat uit ijzeren platen met gatjes voorzien. De solfer wordt in teelen gebrand, welke in de nabijheid van den vuurhaard staan.*
2. *Boer De Schevel, van Proven, heeft zijn droogplaats in een gebouw gemaakt met muren van een halve steen dik, het is voldoende hoog en met pannen gedekt. De droogplaat bestaat voornamelijk uit eenige zware platen ijzer, welke gemakkelijk kunnen op – en afgeslagen worden. De oude, gemetselde vuurhaard van het oud stelsel is*

vervangen door eenen gegoten kachel, in dezen is een deur gemaakt aan de voorzijde van het tuig. Aan den kachel is eene buis in plaatijzer van 0m15 middellijn, vastgemaakt, die buis, loopende onder heel de vlakke van de droogtafel is 15 meters lang en komt langs buiten op eene der zijde van het gebouw uit ... De droogplaat is samengesteld uit gegalvaniseerd ijzerdraad, zij is 2 m 50 x 2m 50 groot en rust op lichte houten balken, die plaat bevindt zich 2 m 50 boven den grond en op 0m 50 van 't hoogste punt van de verwarmbuis. ... Op het dak, langs binnen bepleisterd, dat de droogplaats bedekt, bevindt zich eene schouw, welke uitgang leent aan de dampen van de droging voortkomende. Het

**LANDBOUWMAATSCHAPPIJ
VAN HET ARRONDISSEMENT IJPEREN.**

PRIJSKAMP

VOOR DE HOPPEDROGERIEN.

Het Comité der Landbouwmaatschappij van het arrondissement IJperen ;

Gezien de beraadslaging, in algemeene vergadering van 7 Maart laatsleden genomen, bij welke beslissing de Landbouwmaatschappij van IJperen, het noodig crediet heeft gestemd, te besteden aan het inrichten van eenen prijskamp onder degenen die, vóór 12 September aanstaande, de beste veranderingen zullen toegebracht hebben aan hunne hoppedrogerij, derwijze dat in deze een luchtrok gemaakt zij volgens het stelsel door de onderzoeks-commissie, bladzijde 66 van haar verslag, beschreven ;

Besluit als volgt :

Art. 1. — Er zullen vier premiën : eene van 250 — 200 — 150 en 100 franks toegekend worden aan degenen die, vóór 12 September aanstaande, aan hunne hoppedrogerij de beste veranderingen zullen toegebracht hebben, zooals hooger is gezegd.

Art. 2. — De mededingers zijn gehouden zich te doen inschrijven, vóór 10 September toekomende, bij den Voorzitter of den Secretaris der Maatschappij.

Art. 3. — Van hooger bepaald datum af, zal eene Jury, uit bevoegde mannen samengesteld, gelast worden de ingeschrevene hoppedrogerijen te onderzoeken, en de premiën toe te kennen

Aldus opgemaakt den 1^o Augustus 1885.

De Voorzitter,

De Secretaris,

HENRI CARTON.

sulferbranden geschiedt in schalen van gegoten ijzer, hangende onder de droogplaat maar boven de verwarmbuis, opdat deze niet lijde ten gevolge van het zwavelig zuur.

3. Gonne van Proven, heeft eigenlijk twee kachels staan. In plaats van alleenlijk ééne kachel, bevat het omhulsel uit ijzerplaat vervaardigd, dat als eene warmtekamer te aanzien is, twee tuigen, om reden men met een toestel alleen den uitslag niet bekwaam dien men verwachtte.
4. Bij Plaetevoet te Proven kon men de ast niet bezoeken, maar men vermeld wel dat hij zich heeft laten inspireren door de droogplaatsen van meekrap, welke plaatsen hij onlangs bij zijne reis in Holland heeft gezien.

Verbouwe – Carton van Watou heeft twee vlakken

boven elkaar geplaatst. Brutsaert heeft een schouw bijgeplaatst. Dupont-Stroom die ook een buizenstelsel heeft geplaatst heeft boven deze buizen ook nog een soort dakjes gemaakt zodat de hobbellen die bij het drogen naar beneden vallen, niet op de buizen kunnen blijven liggen.

Mahieu van Poperinge heeft als nieuwigheid 'eene schouw op een kleine hoogte van boven den rooster, in den achtermuur van den haard gemaakt, door die schouw wordt de

overvloedige rook van het eerste vuur, en van de nieuw ingebrachte vuurstof, gedurende het drogen, naar buiten geleid. De schuif van deze schouw blijft toe zoohaast het vuur goedin gang is.

Karel Deschevel van Proven, kreeg de hoofdprijs, 225 frank. Alfons Schabaille van Poperinge kreeg 150 frank; Mahieu Karel 125 en Dupont-Stroom kreeg nog 100 frank.

Uit de gegevens van de prijskamp van 1885 leren we dat de heer August Moncarey uit Rousbrugge een driedubbele hopast gebouwd heeft maar toch het rechtstreeks vuur behouden heeft.

De heer Vandromme van Crombeke die een hofstede uitbaat van 27 hectaren, eigendom van generaal Goffinet, heeft negen hectaren hoppe staan. 115 werklieden zijn aan 't plukken van de vroege soort en de planten zijn met veel zorg om ijzerdraden opgeleid. De hoppepersen zijn hier volkomen verbannen. Hier vindt men dus ook de eerste vermelding van een ijzerdraad- hoppeveld in de streek van Poperinge. Vandromme heeft een dubbelde hopast gebouwd met dus twee vlakken die 5 m op 5 m oppervlakte hebben. De onderste vlak bevindt zich op 3 meters van den haard en is uit doorboord plaatijzer gemaakt. De tweede ligt 1 m 80 boven de eerste. De tweede ligt 1 m 80 boven de eerste, zij bestaat uit smalle ramen, onafhankelijk het eene van het andere, uit ijzerdraad gevlochten, beweegbaar in hunne lengte om assen, op welke zij rusten. De hoppe wordt eerst op de bovenste plaat gelegd, waar de droging begint zoohaast de onderste plaat vrij is, giet men de hoppe af met de ramen te doen omtuimelen, aanstonds worden deze waterpas gedraaid en eene nieuwe hoeveelheid groene hoppe wordt er op gebracht.

Met deze beschrijvingen vinden we de belangrijkste vernieuwingen bij de astbouw in deze jaren terug maar we kunnen dit hoofdstukje niet afsluiten zonder uitdrukkelijk de uitvinding van Rubbrecht te vermelden.

M. Rubbrecht, notaris te Proven, vraagt om eenige beweegredenen te doen gelden nopens dezen prijskamp. Deze heer verklaart dat hij, nopens het droogen van hoppe, eene uitvinding komt te doen, welkers grondslagen het laatste woord van verbetering zullen bijgebracht hebben. Hier betrekkelijk komt hij in groote uitleggingen. De nieuwe uitvinding wordt gestaafd op twee grondregels: drogen bij middel van de verwarmende lucht en verhaasting van drogen door de omdraaiing der hoppe.

De spreker maakt te kennen op welke wijze men tegenwoordig droogt.

Hij zegt dat een open vuur, welkers rook gedurende 8 tot 12 uren, zelfs meer, de hoppe doordringt, voor onbetwistbaar gevolg moet hebben, de onderste laag krachteloos te maken en de bovenste met moeite te doen drogen. Daarbij door deze langdurige doordrijving der rook verliest dit landbouwproduct zijne natuurlijke kleur en reukstof, welkers noodlottige gevolgen zijn zijne waarde op de vreemde markten te doen verminderen en eene faam van stinken te doen geven. Verders de hoppe alzo behandeld milt in zulken graad dat er weinige knoppen in hun geheel blijven.

Er bestaat nog een ander stelsel in 1884 ingevorderd. Vier landbouwers zijner gemeente hebben hier betrekkelijk een proef, op zijn bedreigingen, genomen, zelfs eenen heeft den eesten prijs behaald. Ofschoon eene merkelijke verbetering bijbrengende laat dit stelsel te

veel te wenschen. De kachel geeft geene genoegzame hitte en de droogtafel blijft onbeweegbaar.

Alle onvolmaaktheden verdwijnen met de nieuwe uitvinding.

Door een nieuw stelsel van viering kan de hitte op eenen hoogen graad gebracht en behouden worden. Eenen thermometer zienlijk buiten den hast zal deze aanduiden.

De onbeweegbare tafel van droging verdwijnt en is vervangen door twee of meer kisten, volgens noodwendigheid, van onder en boven van traliewerk voorzien om de hitte te laten doordringen.

Deze kisten bevatten de hoppe en worden gekeerd als het noodig is. De draaiing zal den droog op den helft van den tijd, met het oud stelsel vergeleken, verhaasten. De hoppe kan alzoo niet verkracht worden, hare knopen zullen in hun geheel blijven met een natuurlijke kleur zonder verlies van hoedanigheden. Het is de middel om hare natuurlijke reukstof even als de hoppe in de lucht gedroogd te blijven behouden. Zij zal merkelyk in zwaarte winnen en eene groote gespaarzaamheid in branding te weeg brengen.

Hij geloof dat zijne uitvinding de hoppe der streek op nieuw hare waarde en oude faam ten vreemde zal doen bekomen, verders dat deze eenen machtigen hefboom zal zijn om andere verbeteringen nopens den kweek in te vorderen.

Zijne uitvinding heeft nog eene bijzondere hoedanigheid, deze van alle beurzen toegankelijk te zijn. In alle gebouwen zal men dergelyke droogerijen met kleine kosten kunnen te weeg brengen, zelfs in het veld ter plaats van den pluk met vlaken in strooi. Geen gevaar van brand is meer te vreezen.

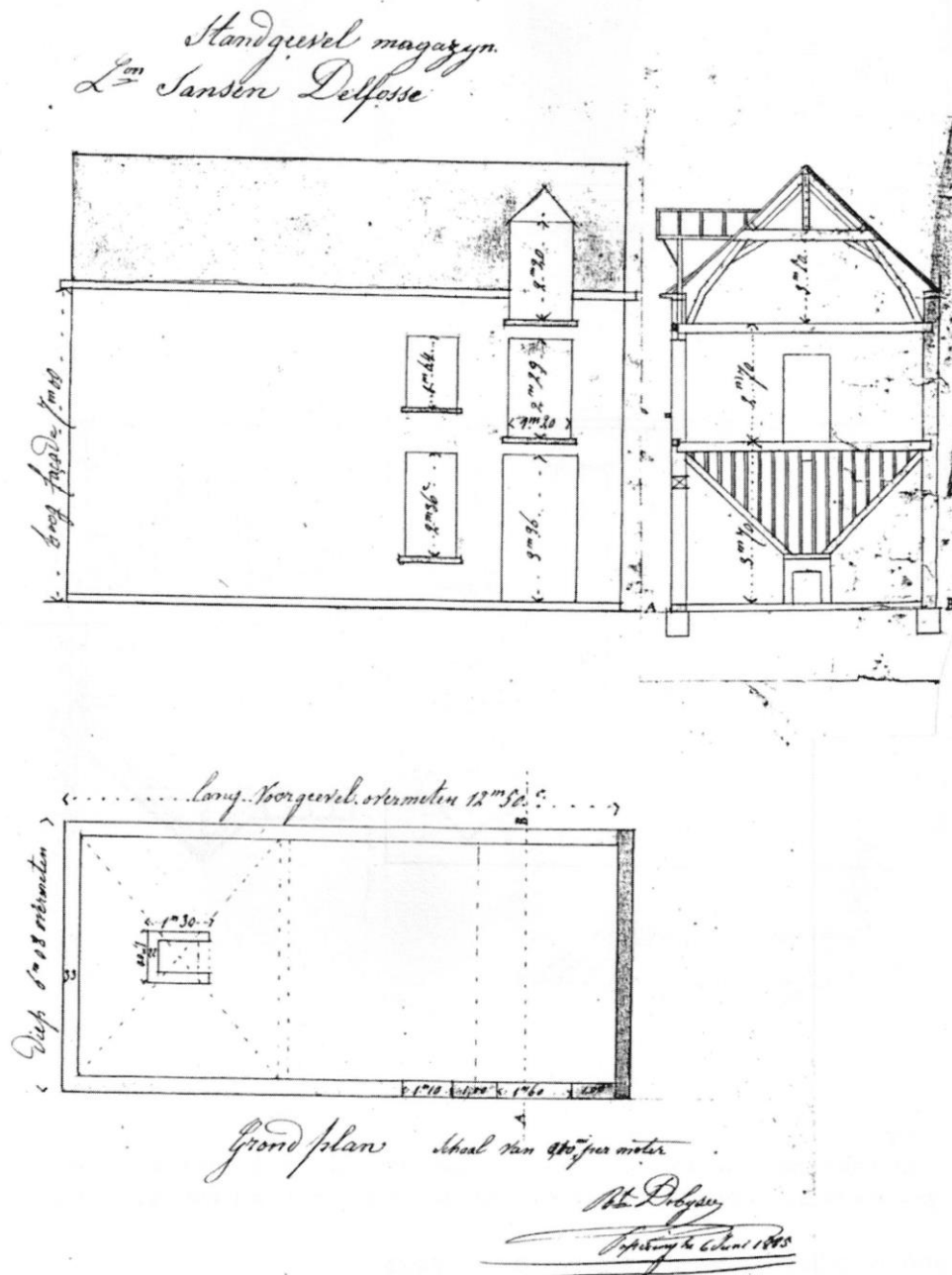
Om zijn stelsel te verbreiden zal hij onmiddellyk zijne uitlegging verwezenlijken in een klein landgebouw welke den heer Baron Mazeman de Couthove ter zijner beschikking heeft gesteld en in welk hij openbare proefnemingen zal doen.

Hij eindigt met te verklaren dat hij eene kleine hoppekeet in hout heeft doen vervaardigen om uitleggingen aan de kweekers te geven en dat hij zich ter beschikking van de landbouwmaatschappij stelt om uitleggingen in de gemeenten waar de hoppe gekweekt wordt te geven.

Enkele jaren later, in 1888, schrijft Rubbrecht in zijn raadgevingen over de hoppedeel, dat de kleine bedrijven eigenlijk het best hun hop drogen zonder vuur. Daarbij suggereert hij de hop twee lagen dik te leggen op de zoldervloer of anders drie centimeter dik op lattenroosters. Deze roosters kunnen dan overal gezet worden zolang ze maar buiten de zon en de vochtigheid blijven.

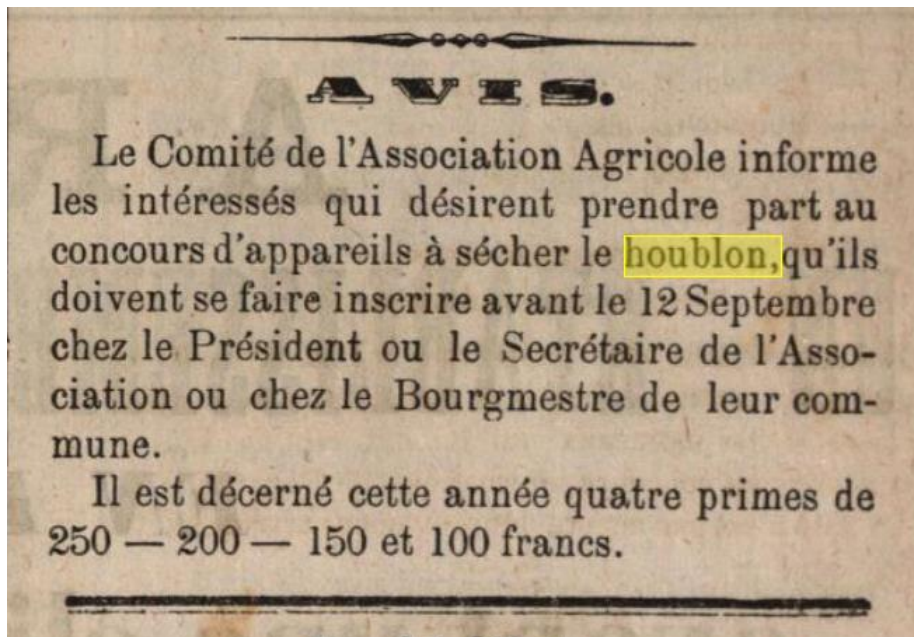
De ast van Sansen-Delfosse

In de doos van de briefwisseling van de Poperingse gemeenteraad uit het jaar 1885, vonden we bij toeval de onderstaande plannen. Zoals we bemerken is er in dit gebouw – het hoppemagazijn van Sansen – Delfosse - ook een ast ingebouwd. We merken in de verslagen van het schepencollege dat ‘Leon Sansen, koopman, woonende te Poperinghe,’ op de 29^{ste} april 1885, ‘de noodige bemachtiging vraagt om eenen hopeast te plaatsen in de afhankelijkheden’ van zijn woning in de Veurnestraat.



Daar zal deze ast opgetrokken geweest zijn.

De prijskamp van het jaar 1885



Uit de aankondiging van de 6de september 1885 in 'Le Progrès' blijkt dat er ook in het jaar 1885 er een prijskamp was voor het drogen van de hop.

*Journal d'Ypres –
5 september 1885*

Het locale nieuws

*Over de
hoppeteelt, schrijft*

de 'Journal de Bruxelles' het volgende:

*Er is sprake van het hernemen van de inspanningen zoals deze in 1880 genomen werden door de landbouwadministratie om de teelt en het drogen van de hop te verbeteren; een plant die een belangrijke plaats inneemt in de landbouw van Vlaanderen en van Brabant. De hiertoe benoemde commissie, heeft tussen andere maatregelen ook de aanleg van een proefveld voorop gesteld in welk men verschillende hopsoorten zou kunnen uittesten, de nuttige bemesting, de klimwijzen van de plant kan bestuderen, enzovoort. Nu al, gedurende de laatste drie jaar worden nieuwe droogwijzen in de streek van **Poperinghe** uitgeprobeerd; vernieuwingen die meestal een resultaat buiten verwachting opbrengen. Er bestaat nu sedert vorig jaar een proefveld met een hopast te Asse. De jonge aanplanting bestaat uit 5 verschillende vreemde hopsoorten die op ijzerdraad geleid worden. De installatie te Asse is opmerkelijk door zijn vastheid en zijn elegantie.*

Prijskamp voor de hoppedroogerijen

**LANDBOUWMAATSCHAPPIJ
VAN HET ARRONDISSEMENT IJPEREN.**

**PRIJSKAMP
VOOR DE HOPPEDROGERIJEN.**

Het Comité der Landbouwmaatschappij van het arrondissement Ieperen ;

Gezien de beraadslaging, in algemeene vergadering van 7 Maart laatsleden genomen, bij welke beslissing de Landbouwmaatschappij van Ieperen, het noodig crediet heeft gestemd, te besteden aan het inrichten van eenen prijskamp onder degenen die, vóór 12 September aanstaande, de beste veranderingen zullen toegebracht hebben aan hunne hoppedrogerij, derwijze dat in deze een luchtrok gemaakt zij volgens het stelsel door de onderzoeks-commissie, bladzijde 66 van haar verslag, beschreven ;

Besluit als volgt :

Art. 1. — Er zullen vier premiën : eene van 250 — 200 — 150 en 100 franks toegekend worden aan degenen die, vóór 12 September aanstaande, aan hunne hoppedrogerij de beste veranderingen zullen toegebracht hebben, zooals hooger is gezegd.

Art. 2. — De mededingers zijn gehouden zich te doen inschrijven, vóór 10 September toekomende, bij den Voorzitter of den Secretaris der Maatschappij.

Art. 3. — Van hooger bepaald datum af, zal eene Jury, uit bevoegde mannen samengesteld, gelast worden de ingeschrevene hoppedrogerijen te onderzoeken, en de premiën toe te kennen

Aldus opgemaakt den 1^o Augustus 1885.

De Voorzitter,
HENRI CARTON.

De Secretaris,
PIETERS.

Ook van deze prijskamp hebben we het verslag van Damseaux gevonden en geven we hier integraal weer.

Verslag van M. Damseaux

In naam van de jurij gelast met de waardering van den 3^o prijskamp voor hoppedrogerijen in het arrondissement Ieperen.

De landbouwmaatschappij van 't arrondissement Ieperen, het nut van hare tusschenkomst ondervonden hebbende, heeft in 1885 den prijskamp behouden, dien zij sedert drie jaar heeft geopend voor het verbeteren van de hoppedrogerijen. Iedereen erkent dat die maatregel

uitslagen heeft gehad, welke alle verwachting overtreffen; telken jare ziet men nieuwe toestellen maken, of de bestaande aanmerkelijk verbeteren. Onder de ieverige leiding van haren bekwamen voorzitter, M. H. Carton, voert die maatschappij tastbare verbeteringen in. Het werk dat zij ondernomen heeft, wordt met den besten uitslag bekroond om reden zij de zoo eenvoudige raadgevingen volgt door de Onderzoekscommissie in 1881 gegeven, raadgevingen die even doeltreffend zin als toepasselijk op de omstandigheden. Naar ons gevoelen moet men zich niet vergenoegen met die aanwijzingen in 't werk te stellen; men moet meer. De Prijskampen, welke in de streken geopend worden waar de hoppekweek eene eereplaats gekleedt, moeten zich niet alleenlijk bepalen bij het verbeteren van de droogtoestellen; neen, de onderzoekscommissie heeft verscheidene andere punten aangeduid bij het hoppekweeken alle aandacht waardig. Onze meening is dat de prijskampen zich ook over die punten, welke verbeteringen tot stand zouden brengen, moeten uitstrekken; aldus zouden die prijskampen, evenals die voor het hoppedrogen, den besten uitslag opleveren. De jurij van den prijskamp van 1885, was samengesteld als volgt:

MM. Valcke-Vercamer, lid van de Onderzoekscommissie in 1881, koopman in hoppe, te Poperinge.

Vandromme, B. Gewezen burgemeester, landbouwer te Westouter.

Damseaux A. Leraar bij het landbouwgesticht te Gembloers, lid-verslaggever van de Onderzoekscommissie.

In 1883 waren er acht mededingers ingeschreven; in 1884, twaalf, en lef in 1885. zooals voorgaandelijk, zullen wij een kort overzicht doen van de hoppedroogerijen, welke wij bezocht hebben; wij volgen de jurij in zijn omreisje.

1° **M. Deschutter Aug., Landbouwer te Watou**, bebouwt eene hofstede toebehoorende aan M. den baron Mazeman de Couthove. Zij heeft eene uitgestrektheid van zestien hectaren, waarvan 1 hectare 80 aren hoppe van verschilligen ouderdom. De droogplaats is voor het tegenwoordig seizoen herbouwd geworden; zij is met rechtstreeksch vuur ingericht, men heeft trachten de nadeelen van dit stelstel te verminderen met op den vuurhaard, eene buis in zwaar plaatijzer te passen, welke van eenen sleutel voorzien is, de buis komt buiten het gebouw uit. Bij het aanteken van het vuur, of telkens men nieuwe brandstof gedurende het drogen inbrengt, wordt die buis geopend en alle rechtstreeksche gemeenschap met de hoppe is onderbroken. Zoohaast de kolen volop gloeien, sluit men den sleutel, en men opent deuren in gegoten ijzer, welke gemaakt zijn in de zijwanden van den haard en tot dan toegebleven waren; de verwarmde lucht stijgt op tot de hoppe zich bevindende op de traliedroogplaat, welke te dichtbij boven den vuurhaard ligt. De droging is niet voldoende, waarschijnlijk om reden de luchttrok te gering is. In 12 uren bewerkt men 240 à 250 kilo groene hopbellen, welke 60 tot 65 kilo gedroogde hop geven.

2° **M. Plaetevoet J., landbouwer te Proven**, gebruikt eene hofstede van om de 5 hectaren, waarvan eene hectare hoppeveld. 't Is deze kundige practicus die in 1884 het stelstel van drogen, bij middel van de verwarmde lucht, heeft ingevoerd. Verleden jaar had de jurij hem geen prijs kunnen toekennen om reden, bij haar bezoek, het droogstel afgeslagen was. Het is aan den geest van waarneming en overleg van M. Plaetevoet dat wij het invoeren van een heel verstandige werkwijze voor het drogen verschuldigd zijn. Deze werkmanier is bijzonderlijk aan te bevelen bij den kleinen hoppedroog, men weet dat het meest bij de kleine kweekers is dat de hoppe min wel bezorgd wordt. De drogerij van M. Plaetevoet is een gebouw uit steen en stamperde. Het droogtoestel bestaat uit eenige bladen zwaar plaatijzer, met vijzen aan elkander vastgemaakt, men verstaat dat aldus het toestel gemakkelijk op- en afgeslagen wordt. De gemetselde vuurhaard van het oude stelstel is vervangen door twee gewone kachels in gegoten ijzer, in welke eene deur in een der zijden van het toestel gemaakt

is. Aan elke eene van die kachels is eene plaatijzeren buis van Om 15 middellijn vastgemakt; zij is zes meters lang en bevindt zich dicht bij onder de droogtafel, welke zij omgeeft. Die kachels lossen den rook buiten op eene der zijden van het gebouw. Wat door de verbranding wordt voortgebracht, moet door de hoppe niet trekken, sleutels, in de buizen gemaakt, laten toe den luchtrok te matigen. Het toevloeien de versche lucht, ook gemakkelijk geregeld, heeft plaats onder aan den voet van den eest. De droogplaat, in gegalvaniseerd ijzerdraad gemaakt, rust op zeer lichte ijzeren balken; die plaat bevindt zich twee meters boven de kachels. Het dak, boven het toestel, dekt dit voldoende wijze. De sulfering wordt op eene verstandige manier gedaan. Zoohaast de hoppeoogst gedroogd is, slaat men het droogtoestel af, het lokaal wordt tot andere diensten bruikbaar en dient tot stal of bergplaats; de kachel wordt in de kamer van de landbouwer benuttigd. Bij dezen, even als bij andere landbouwers der buurt, bezigt men twee kachels in plaats van eene. Zoo komt het da het toestel om de 250 franks kost; maar er is te bemerken dat men in 6 à 7 uren, in plaats van 10 à 12 uren, 200 kilo groene hoppe kan drogen. Men vindt bij dit stelsel het nadeel dat een persoon bijna gestadig bij het vuur moet wezen om het te bezorgen, en dat het daarenboven meer kost voor brandstoffen, dan het stelsel met rechtstreeksch vuur. Het eerste van de twee nadeelen, welke men aanhaalt, is gegrond, bijzonderlijk dan als men zoo maar kleine kachels gebruikt; wat het tweede betreft, dat nadeel is ruimschoots vergoed; moet men 4 à 5 kilo kolen per 50 kilo hoppe meer gebruiken, de hoedanigheid der hoppe is veel beter, deze heeft geen rookreuk, en is daarenboven vrij van andere nadelen, welke al te dikwijls door her branden veroorzaakt worden.

3° **M. Aug. Moncarey, te Rousbrugge**, gebruikt eene hofstede van 25 hectaren waarvan drie, in hoppevelden. Zij is de eigendom van M. Powis de Tenbosch. De hoppeest, in 1885 herbouwd, gelijk zoowat in zijne schikkingen aan zekere mouteesten; hij is met rechtstreeksch vuur. Boven den vuurhaard, op zekere hoogte, bevinden zich, de eene boven de andere, drie droogplaten van 3 meter x 3 meter ieder. De laagste plaat, uit doorboorde metalen platen samengesteld, is onbeweegbaar; de twee andere zijn smaller amen in ijzerdraad gemaakt; zij bewegen zich onafhankelijk het eene van het andere in hunne lengte, om den as aan welken zij vast zijn. De hoppe daalt opvolgentlijk van de bovenste plaat tot op de middelste, en vervolgens op de derde; het drogen geschiedt aldus trapsgewijze; de warmte wordt goed benuttigd maar de hoeveelheid afgelegd werk is wat klein. In acht uren kan men, middelmatiglijk 70 tot 80 kilo gedroogde hoppeg bekomen. Deze drogerij is nagemaakt op die van M. Van Dromme te Crombeke; zij onderscheidt zich nochtans van deze doordien zij drie droogtralieplaten boven denzelfden vuurhaard heeft.

4° **M. Van Dromme B., te Crombeke**, gebruikt eene hofstede van om de 27 hectaren, welke aan den generaal Goffinet toebehoort. Zijne hoppevelden beslaan eene vlakte van negen hectaren; 115 werklieden zijn aan't plukken van de vroege soort. De planten zijn met veel zorg om ijzerdraden opgeleid; de hoppepersen zijn hier volkomen verbannen. De gemeenschapswegen zijn benuttigd voor de opbrengst. In de richting van hunne as, op zeven meters hoogte boven de grond, is een kloeke ijzerdraad gespannen, aan welke de opgaande draden vastgehecht zijn, en om welke laatste twee of drie hoppeestengels, welig groeiend en van de nabij staande blokken komende, slingeren; men rijdt op zijn gemak te paard of met een voertuig onder die lange veranda's, welke met trossen knoppen zijn beladen.

M. Van Dromme gebruikt eenen dubbelen hoppeest, elk een heeft 5 meter x 5 meter vlakte, eene van die drogerijen is voor het loopende seizoen herbouwd geworden; de andere zal toekomend jaar herbouwd worden. Hij heeft het stelsel met rechtstreeksch vuur behouden, meenende dat het gebruik van de verwarmde lucht onmogelijk is, omdat het te traag werkt als

men groote hoeveelheden hoppe voor handen heeft. Elke eest heeft een dubbele droogplaats; de onderster bevindt zich op 3 meters van den haard en is uit doorboord plaatijzer gemaakt; de tweede ligt 4 meter 80 boven de eerste; zij bestaat uit smalle ramen, onafhankelijk het eene van het andere, uit ijzerdraad gevlochten, beweegbaar in hunne lengte om assen, op welke zij rusten. De hoppe wordt eerst op de bovenste plaat gelegd, waar de droging begint, zoohaast de onderste plaat vrij is, giet men de hoppe af met de ramen te doen omtuimelen, aanstonds worden deze waterpas gedraaid en eene nieuwe hoeveelheid groene hoppe wordt er op gebracht. De hoppe blijft middelmatig 4 à 5 uren op elk eene der droogplaten; men mag het drogen niet al te snel aanjagen want de bel loopt gevaar te verbrokkelen en de blaadjes mochten van de steeltjes vallen. Men gebruikt den thermometer bij het eerste begin van het droogseizoen, later weet een waarnemend man allicht of de warmtegraad hoog genoeg is en behouden wordt om den gewenschten uitslag te bekomen. In deze drogerij bekomt men dagelijks 160 tot 200 kilo gedroogde hoppe.

5° **M. H. Veramme, brouwer en landbouwer te Crombeke**, gebruikt om zijnen hoppeoogst van eene hectare gronds te drogen, eenen mouteest, welken hij, tijdens het seizoen in eene drogerij met rechtstreeksch vuur verandert. Aldus wordt de droogplaat van den mouteest vervangen door een ijzeren tralieraam, dat zich 2 meter 50 boven den haard bevindt, dat raam rolt op haartjes ijzer, welke tot rails dienen. Deze schikking is genomen geworden om het kroken en breken van de gedroogde hoppe te voorkomen. Zoohaast de hoppe genoegzaam gedroogd is, trekt men de beweegbare droogplaat bij het magazijn, waar zij wordt omgewenteld en aldus de lading overgiet. Deze inrichting, heel practisch, is van groot nut. Al geschiedt de droging maar traagzaam, toch is de hoppe van goede kwaliteit.

6° **M. Blanckaert, P., landbouwer te Oostvleteren**, hofstede van 12 hectaren, waarvan 60 aren hoppeveld. 't Is maar sedert eenigen tijd dat het hoppekweken in deze gemeente wordt gedaan. M. Blanckaert heeft een beste voorbeeld gegeven met dit jaar eene drogerij te maken, welke heel verstandig is ingericht. Hij heeft het stelsel met verwarmde lucht en beweegbare droogplaats aangenomen. Als het seizoen van den hoopeoogst aangekomen is, slaat mende drogerij op in een nieuw gebouwtje van 4 meter breed op 5 meter lang, en voldoende hoogte. Het lokaal en de drogerij is het stelsel Plaetevoet; het is gemaakt geworden door M. **Milleville** van Proven. Het bestaat uit eenige bladen zwaar plaatijzer, welke men gemakkelijk samen voegt en afslaat; de droogplaat, in doorboord plaatijzer, is op eene gevoeglijke hoogte boven den haard geplaatst. Om de nadeelen hoger aangehaald te ontgaan, heeft men de kachels door eenen haard in zwaar plaatijzer met traliewerk vervangen; de haard is in gemeenschap met eene buis, welke in twee vertakkingen is verdeeld; zij hellen wat en loopen onder de droogplaat om, welke zij regelmatig verwarmen. Die twee takken komen vervolgens ineen in de schouw, welke de voortbrengselen der brandstoffen buiten leidt. Een sleutel is derwijze geplaatst dat men hem gemakkelijk kan gebruiken om den trok te matigen. De koude lucht stroomt in langs heel den omloop van het onderstel van het tuig. Men komt in de verwarmkamer door eene schuifdeur, om daar het sulfer te ontsteken, dat in wel geschikte teilen brandt. Het dak van de drogerij is voorzien van eene schouw dienende tot lossingder dampen van de droging voortkomende. Men bemerke dat men gemakkelijk eenen tweeden eest nevens den eerste zou kunnen maken, in geval de noodzakelijkheid het eischte. In de oogst gedroogd, het toestel wordt afgeslagen en het lokaal wordt tot anderen dienst bruikbaar.

7° **M. Inion Raymond, landbouwer te Crombeke**.

Zijne hofstede is zeven hectaren groot, waarvan 1 hectare 75 aren hoppeveld. Deze landbouwer heeft zijne drogerij, met rechtstreeksch vuur, gewijzigd met aan den haard eene buis te maken die den rook, voortkomende van het vuur ontsteken, buiten leidt. Zoohaast de kolen goed gloeien, sluit mendeze afleidingsbuis en de voorgebrachte warmte wordt in eene breede leidbuis, tot dan toegesloten gebleven, opgevangen, van waar de warmte in de verwarmkamer onder de droogplaat in traliewerk wordt gebracht. Over het algemeen is de inrichting allerbest, het werk gemakkelijk, en de hoppe goed gedroogd. Wij voegen bij dat de drogerij eene navolging is van deze van M. Brutsaert, te Watou, welke laatste in eenen voorgaanden prijskamp is bekroond geworden. Deze aanmerking laat ons toe in geen en wijdloopigen uitleg over de drogerij van M. Inion te treden.

8° M. **Camerlynck, Jan te Poperinge** heeft eene metalen drogerij gemaakt; zij is niet kostelijk, heeft weinig plaats noodig en wordt gemakkelijk afgeslagen; zij bestaat uit eenige platen bladijzer, welke eene kachel in gegoten ijzer omringen, er is eene buis, tot het omstroomen der warmte, aan vast. De rook wordt buiten geleid zonder door de hoppe te dringen.

9° M. **Delbaere – Vandenbussche, landbouwer** en bediende bij de openbare weegschaal te Poperinge, heeft kundiglijk de drogerij gewijzigd waar hij de opbrengst van eene hectare hoppeveld bewerkt. Die veranderingen hebben nochtans maar eene betrekkelijke waarde, daar zij alleenlijk overeenkomen met de schikking van het lokaal, in 't welk zij dienen.

10° M. **Geldof B.**, gebruikt bij **Poperinge** eene hofstede van 20 hectaren, toebehorende aan M. den Ridder de Stuers, en waarvan 3 hoppevelden van verschillende ouderdom. De oude drogerij is in 1885 vervangen geworden door eenen eest, wel met rechtstreeksch vuur, maar die goed geschikt is. De hoppe, zeer wel geplukt, is volkomen goed gedroogd.

11. M. **Pannecouque, te Voormezele.**

Deze hofstede, insgelijks toebehoorende aan M. den Ridder de Stuers, is 17 hectaren groot, waarvan 60 aren hoppevelden. De drogerij is dit jaar veranderd geworden en is nu geschikt als die van M. Swyngedouw – Debruyne, eerste prijs in den prijskamp van 1883. Eene beweegbare kap in plaatijzer staat boven den vuurhaard op het gebouw, de sulfering heeft in de zoo goed beredeneerde voorwaarden plaats, welke M. Swyngedouw heeft weten toe te passen.

De hoppe is volkomen goed gedroogd.

Dit kort overzicht bewijst dat de landbouwmaatschappij van 't arrondissement Ijperen te recht voldaan mag wezen over de maatregelen welke zij sedert drie jaar neemt om het verbeteren van hoppe drogen aan te moedigen; zij heeft reeds verbeteringen verwekt, welke mee en meer zullen volmaakt en uitgebreid worden.

Bij algemeen stemmen heeft de jurij de prijzen als volgt toegekend:

1° prijs: 300 fr. verdeeld onder MM. Plaetevoet te Proven en Blanckaert te Oostvleteren.

2° prijs: 250 fr. verdeeld onder MM. Van Dromme te Proven en Inion R. te Crombeke.

3° prijs: 150 fr. verdeeld onder MM. Geldof, B. te Poperinge en Pannecouque te Voormezele.

Namens de jurij: Ad. Damseaux – 26 september 1885.

Het jaarverslag over 1885 van de Société agricole du Brabant

Op de 21^{ste} maart krijgen we in het tijdschrift het resultaat te horen van een scheikundige analyse van hopbladeren die men als voeding aan de beesten te eten gaf.

Dokter Wein onderzocht te Spalt de samenstelling van zowel gedroogde als 'frisse' of verse hopbladeren. Vooral de gedroogde hopbladeren hebben een groot proteïnegehalte – 14 % - tegenover de verse 5 %.

Daaruit concludeert men dat hopbladeren een excellente voeding zijn. En zeker wanneer men bij de balderen ook nog populierenbladeren of 'de betteraves' of bieten bijvoegt.

Maar wat ons meer interesseert is het thema hop in het jaarverslag.

Op de 9^{de} mei 1886 verschijnt het jaarverslag over 1885 in het tijdschrift van de Société agricole van Brabant, dat door de secretaris de heer Parisel, gepresenteerd wordt.

Hierin lezen we dat er in 1885 speciale inspanningen gebeurd zijn op het vlak van de hoppeteelt.

Op de 29^{ste} september 1885 werd er te Asse een **hoptentoonstelling en wedstrijd** gehouden.

Dit initiatief wordt reeds sedert enkele jaren genomen. Daarbij kan men alleen vaststellen dat deze een groot succes kennen en dat men ook tevens een verbetering van de hop kan vaststellen. Men dient dan ook de organisatoren te feliciteren met hun resultaten.

Met de steun van de staat en van de provincie heeft de sectie Asse in 1884 een **proefveld** ingericht op een terrein dat door de heer **P. Crick** ter beschikking werd gesteld. Dit proefveld telt 900 hopplanten samengesteld uit Duitse, Engelse en Belgische hopsoorten.

In de lente van 1885 heeft men een model draadveld opgericht, een voorbeeldveld dat de staakvelden moet gaan vervangen. Het veld is 8 meter hoog. Het experiment was overtuigend en velen zijn dit komen bekijken.

De heer Crick heeft eveneens een terrein ter beschikking gesteld tot het oprichten van een **model hopast** die in 1884 en 1885 gefunctioneerd heeft voor de in de omgeving wonende hopboeren. De resultaten waren excellent.

Er dient dan ook lof toegezwaaid te worden aan alle leden van de landbouwsectie van Asse die verbeteringen aangebracht hebben zoals deze die door professor Damsaux in zijn rapport van 1882 signaleerd werden.

De heer Damsaux heeft al zijn krachten gespendeerd aan de onderneming te Asse.

De hopwedstrijden zijn daarbij tevens noodzakelijk zodat de hopboeren gestimuleerd worden om de verbeteringen door te zetten. Spijtig genoeg brengen deze inspanningen en het betere resultaat nog geen winst op. De hopprijzen voor 1885 waren zo laag omdat de totale grondoppervlakte waarop men hop kweekt te uitgebreid was.

Men dient in de toekomst de hopteelt te verminderen maar de kwaliteit en de hoeveelheid hop per hectare te vermeerderen.

En met deze wijze conclusie besluit men het hoofdstukje over de hop.

In het daarop volgende nummer van het tijdschrift preciseert men dat de modelast een initiatief is waarbij de staat en de provincie hun steentje hebben bijgedragen maar dat het draadveld een zuiver privé – initiatief van de heer Crick is.

De staat zal dan wel weer tussen komen in een bemestingsexperiment op dit proefveld in de loop van 1886.

En wat voor ons ook interessant is, is het bericht van de 23^{ste} mei 1886 over de opzoekingen van de heer Bungener, in het laboratorium van de brouwerij van Adelshofen.

De heer Bungener, heeft bij het behandelen van de lupuline of het hopmeel (farine de houblon) op een gespecialiseerde wijze, een kristal massa bekomen, die bijna kleurloos is en die hij acide lupulique noemt. Deze acide is in water niet op te lossen maar hij kan er wel een soort lupuline – olie van maken. Deze hopolie heeft wel niet die typische hopgeur.

De adviezen van de hopcommissie zijn zeker goed, maar ze vragen wel een zware investering van de soms wel kleine Aalsterse en Poperingse hopboeren en dikwijls hebben deze, gezien de opeenvolgende jaren met slechte hopprijzen, geen geld om over te schakelen op onder andere draadvelden.

*De uitzondering op de regel vormen enkele goeie liberale families die meestal al bedrijvig zijn in aanverwante takken, zo schrijft **Hendrik Strijpens** in zijn boek 'De Mouterij De Wolf – Cosyns in Aalst'. Aangetrokken door de hoge winsten van de hophandel in de beginjaren tachtig investeren ze in hopasten. Onder hen de gebroeders Callebaut, De Smedt-Blondiau, De Blicck-Levionnois, V. Van Langenhove, Michiels-Van De Voorde en L. Camu.*

De algemene landbouwcrisis en het ineenstorten van de hopprijzen verplichten de zwaksten onder hen samenwerking te zoeken met andere collega's. Zo brengen de hophandelaars van liberale én katholieke strekking de prestigieuze maar teloorgegangene maatschappij van Sint-Rochus opnieuw tot leven in mei **1886**.

Als voorzitter fungeert L. Van Overstraeten-Hyde.

De drijvende kracht achter dit initiatief is secretaris **Camille De Coninck-De Windt**. Hij ontpopt zich als een energiek en doortastend organisator. Met plaatselijke katholieke politici trekt hij naar Minister van Landbouw de Moreau. Hij zet er hartstochtelijk de hachelijke situatie van de hophandel uiteen. Zijn maatschappij bekomt subsidies ter ondersteuning van de hophandel.

Eén van de aandachtspunten van de maatschappij is 'de verzorgde pluk'.

Op grote schaal, niet minder dan 7.000 exemplaren, laat de Sint-Rochusvereniging een rijk gestoffeerde brochure drukken en stuurt ze naar brouwers en hopplanters in binnen- en buitenland. *Hier uit halen we twee stukken die in het Nederlands geschreven werden. Het eerste is het volgende hartsgrondige pleidooi voor een betere hoppepluk en het tweede, een pleidooi voor het beter drogen van de hop.*

het drogen en de verkoop

Aan de Planters

Eene Maatschappij, samengesteld uit Handelaars in Hop, onder de kenspreuk: *Maatschappij van St. Rochus*, komt zich, tot bevoordeeling van Hopteelt en Handel, te vormen te Aalst, zamentrekkingspunt van de aloud vermaard en aanzienlijkste HOPTLENDE LANDSTREEK VAN BELGIË.

De hop van Aalst, weleer wereldbepaald en in hooge achting, is nu sedert lang onder den voeten in de meeste jaren tot spotprijzen gevallen. Dezelve is nochtans van natuur zoo goed als degene van de groote meerderheid der vreemde Hoplanden, maar onze planters bederven letterlijk dit kostbare produkt, met de stengels, takken en balderen aan de hobbellen te laten en dan te droogen met hout of andere rookende brandstof, waarvan er een slechte geur in de Hop komt en blijft.

Zulke rampspoedige behandeling bestrijden, maakt onze Maatschappij zich eerst en vooral tot plicht, want het verlies voor Landbouw en Handel er uit voortspruitende, is onberekenbaar. Vroeger in groote massa naar de vreemde bierbrouwende Landen uitgelokt en gevoerd, wordt de Belgische Hop, heden overal verstooten, zelfs door vele Brouwers van het land, ter oorzaak van haren onzuiveren pluk en slechten reuk door zorgeloze behandeling te weeg gebracht.



Wij richten dus eenen dringenden oproep, bijna eenen noodkreet tot de Planters, en zeggen hun:

Het Sint Rochusaltaar in de kerk te Aalst

Wilt de hop-nijverheid in België blijven bestaan en zelfs nog eens haren vroegeren bloei en luister hernemen, wilt bij die bron van welvaart zien heropenen bij u allen nog gekend, plukt dan uwe Hop zuiver zooals men in Beijeren en in andere vreemde landen doet, 't is te zeggen elke bel afzonderlijk, zonder stelen noch bladeren, en droogt ze dan zorgvuldig, op de hasten ingericht door de zorgen van 't Staatsbestuur, of indien er zulke in uwe gemeente nog niet bestaan, richt dan uwen hast in, derwijze dat er boven de

erop geplaatste Hop een goede luchttocht (courant d'air) besta, om de dampen, uit het droogen der Hop voortkomende, te doen verdwijnen.

Gebruikt als brandstof alleenlijk gaskolen (coke), geene gewone kolen, hout noch andere rookende brandstoffen en hebt zelfs de zorg de Hop maar op den hast te doen, wanneer uw vuur wel in gang is en de reuk van het weinige hout dat men immer moet gebruiken om de gaskolen aan te steken, den tijd gehad hebbe te verdwijnen, want de reuk van den rook is in de welriekende Hopbel een verdelger van hare beste eigenschappen.

Brandt maar solfer wanneer de Hop volkomen droog is en in kleine hoeveelheid volgens die handelwijze gedroogd, zal de Hop eenen aangename geur hebben en schoon van kleur wezen.

Wanneer dezelve nu daarbij van zuiveren pluk is, zal ze met meer gemak in den handel haren gang gaan en aan de Planters merkelyk duurder kunnen betaald worden.

Het Gemeentebestuur van Aalst, om de aldus zuiver geplukte en goedgedroogde Hop een officieel ken- en onderscheidingsteeken bij te zetten, heeft besloten voor dezelve het afleveren van een bijvoeglijk certificaat door de Keurders in te stellen.

De Brouwers en Handelaars, zoo in den vreemde als in het land, zullen allengs meer en meer dit certificaat bij hunne aankopen vereischen, en mits hetzelfde hogere prijzen betalen.

Dientengevolge zal de gewone Hop weldra moeielijk aan den man te brengen zijn, of zelfs teenemaal onverkoopbaar worden.

Het staatsbestuur, (Ministerie van Landbouw) ingezien, al het goed dat uit de maatregelen door ons voorgesteld, moet volgen voor den Landbouw, komt aan de werkingen onzer Maatschappij zijne hooge bescherming benevens eene geldelijke toelaag te verleenen, om den goeden wil der planters, die hier de machtigste drijfveer tot bereiken van ons oogwit is, aan te prikkelen en te beloonen.

Openbare voordrachten (conferentiën) zullen door de zorgen van onze Maatschappij worden ingericht, ten einde in persoon met de Planters over de zaak te handelen en hunne ware belangen te bespreken.

Er ligt namelijk vooreerst in ons plan, aan de honderd eerste Landbouwers, die elk ten minste een baal Hop van rondom de 100 kilos, het bijvoeglijk certificaat bekomende, aan de Stadswaag van Aalst afleveren, eene premie of vergeling van tien frank te betalen.

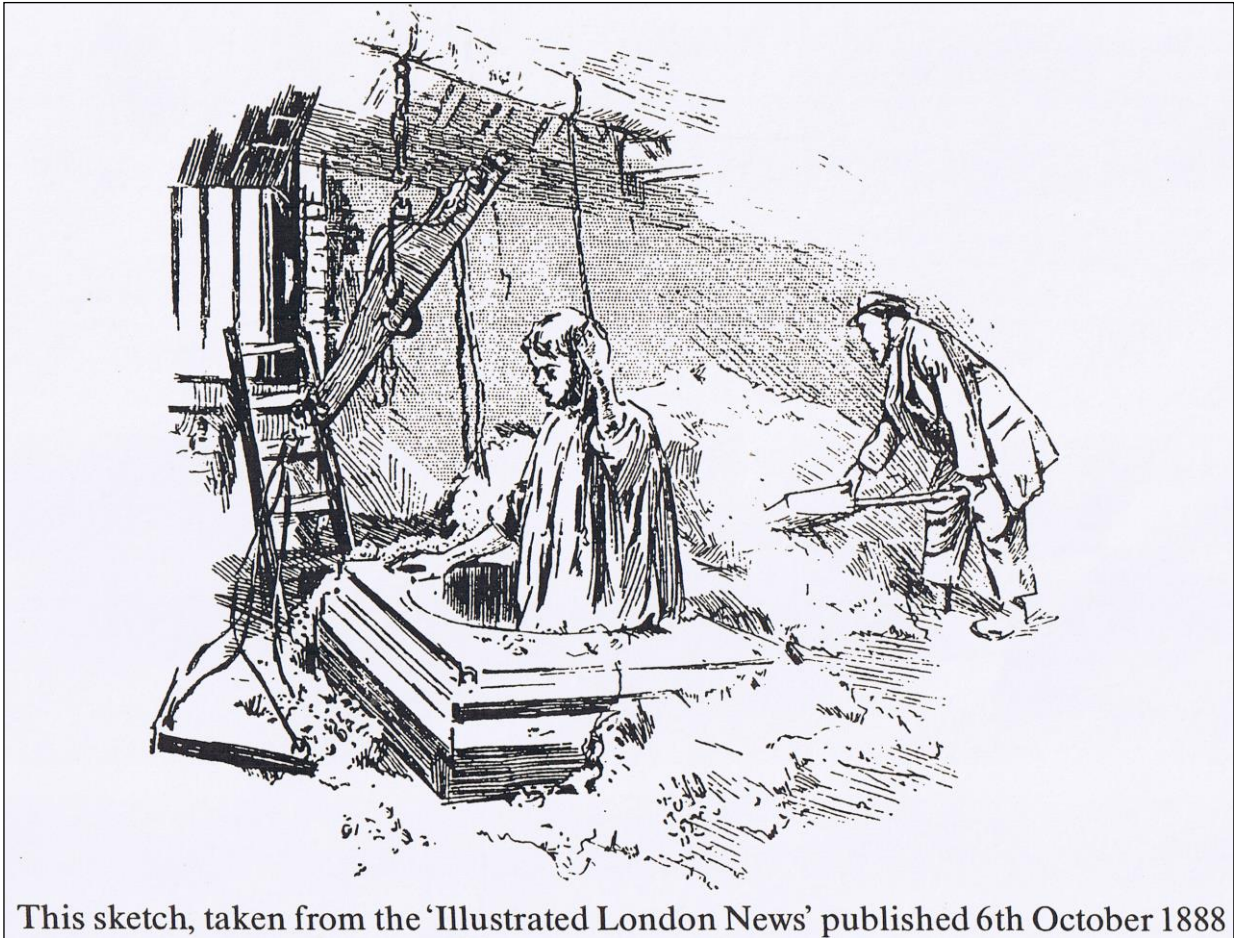
Vervolgens zullen de Kooplieden, samenstellende onze maatschappij, de Hop die het nieuwe certificaat bekomen heeft, den voorkeur geven en er ten minsten 10 p. % meer voor betalen dan voor de andere.

Alle geschillen die tusschen Koopers en Verkoopers zouden ontstaan, zullen, zonder moeielijkheden noch processen, kunnen in rechtvaardigheid beslist of bijgelegd worden door de Scheidsrechterlijke Kamer (chambre arbitrale et de conciliation), die hier sedert een paar jaren ten dien einde met goed gevolg, door de meeste Kooplieden en Makelaars (courtiers) in Hop werd ingesteld.”

Tot hier Camille De Coninck-De Windt.

In de krant 'Het Land van Aelst' verscheen verschillende keren het onderstaande artikel; onder andere op de 5^{de} september 1886:

Men verzoekt ons te willen opnemen :
M. DE OPSTELLER,
Zoo wij vernemen, wordt, door eenige personen, aan de hopplanters ontraden den pluk en het droogen der hop te verbeteren. Wij gelooven dat de personen die zulks doen, het bereik dezer handelwijze niet beseffen en alle de schade die zij daardoor aan de planters kunnen veroorzaken niet berekenen.
Wij durven zeggen, zonder vrees van gelogenstraf te worden, dat het grootste gedeelte der planters, die de hop niet zullen droogen noch plukken zooals wij het hun voorschrijven, hunne koopwaren moeielijk aan den man zullen brengen
De vreemde koopen de goed geplukte en wel gedroogde hop bij voorkeur, ook de inlandsche Brouwerij heeft, sinds eenige jaren, die bewijzen gegeven door zich te bevoorraden in den vreemde, waar de hop goed geplukt en wel gedroogd is. Wij porren dus vriendelijk de personen aan, wel te onderzoeken al de schade die zij door deze handelwijze kunnen bijbrengen zoo aan de planters als aan de neringdoende inwoners dezer stad. Wij verwittigen hun, tevens, indien zij in die walgelijke doenwijze voortgaan, wij hunnen naam zullen bekend maken, opdat iedereen hen zou kunnen belooien naar verdienste.
Aanvaard, M. de Opsteller, onze oprechte groetenissen.
De Maatschappij : ST-ROCHUS.



This sketch, taken from the 'Illustrated London News' published 6th October 1888

Deze hopdrooggerij vervaardigd met hopstaken, eenige meters lijnwaad en een strooien dak, is zichtbar bij den heer **J. Callebaut te Aalst-Mijlbeke**, ten Roozen op den Bosch. Deze manier door de natuur zelve gegeven behoudt aan de hop de wezenlijke eigenschap harer reukstof en is dus bij uitmuntendheid het recht stelsel om de hop in de beste voorwaarden te droogen. Stalen van hoppe gedroogd op deze wijze zijn zichtbaar ter Hopbeurs.

De hop onder de lucht gedroogd.

We ontleenen het volgende schrijven aan '**La gazette du Brasseur**'.

Wij hebben deze week stalen van Aalstersche hop ontvangen gansch onder de lucht gedroogd door de zorgen der maatschappij Sint Rochus, welke zij zich oplegde, van onophoudelijk de kwaliteit te verbeteren van de vroeger zoo befaamde hop dezer streek.

De geur en kleur dezer hop is waarlijk uitmuntend en de kwaliteit aldus verkregen, is zonder tegenspraak oneindelijk veel beter dan alle stalen dezer soort die wij tot heden toe gezien hebben.

De fijne geur dezer bellen ruikende, is men niet verwonderd over de faam die de Aalstersche hop vroeger veroverde, en men voorziet het oogenblik waarop zij zonder vrees in de fijnste bieren zou kunnen gebruikt worden neven haere hedendaagsche geroemde mededingsters en die zoo duur betaald worden.

De landbouw wetenschap heeft nog veel te verrichten voor den nijverheidrijkdom des lands. Ziedaar voorzeker eenen vooruitgang welken wij het onze plicht achten te moeten bekend

maken op 't oogenblik dat men tot den pluk en het droogen dezer kostbare plant gaat overgaan.

Men heeft dezer laatste jaren veel gesproken over natuurhop, wat weet ik al meer. De uitvinders of verspreiders van deze benamingen hebben nooit goed kunnen doen begrijpen wat zij er eigenlijk door verstonden en wellicht kenden zij het zelve niet. Wat ons betreft, het schijnt ons dat indien er natuurlijke of verbeterde of hervormde hop bestaat, 't is deze waar van wij hier stalen hebben. 't Is deze welke drooging zal geschieden op de wijze dat de fijne en geurige kwaliteiten die de natuur aan de lupuline van zekere soorten geschonken heeft, ongeschonden bewaard blijven.

't Is ook de raad dien onze achtbare confrater Le Journal des Brasseurs onlangs gaf, met het gebruik voor te staan van lage warmtegraden evenredig aan de gewone luchtgesteltenis, tot het goed droogen der hop.

De hop eesten met hooge warmtegraden, nog te dikwerf in gebruik, zegt hij, 't is haar zekerlijk hare kwaliteit doen verliezen, hoe goed zij ook oorspronkelijk hebbe kunnen wezen. Niets is meer waar, en het feit dat wij aanstippen, bevestigt, volkomentlijk deze thesis.

De Aalstersche hop in kwestie is gedroogd op vlaaken van lijnwaad of gevlochten ijzerdrad, door eenvoudige tochtlicht; het solferen wordt slechts aangewend wanneer zij wel droog is; desnoods legt men haar eene uur op den eest, gehouden op 30 à 45 graden warmte.

Het natuurlijk droogen is wellicht niet zeer practisch, deze dubbele handeling gevalt beter en zou dees jaar kunnen beproefd worden. Men heeft ook eenen warmteleider aangeraden, een luchttrekker of vernieuwer bewogen door een verplaatsbaar stoomtuig en andere diergelijke min of meer verwickelde stelsels. Wij dringen in dezen kout op dezen kant der kwestie niet aan welke in eene andere sectie zal behandeld worden.

Wij willen slechts een feit bekend maken dat de belangrijkheid van het droogen der hop onder het daglicht stelt.

En op de 25 augustus 1890 krijgen we de eerste besluiten van deze commissie te horen.

**HOPTEELT EN HOPHANDEL
OPROEP
Tot de planters en kooplieden**



Het college van Burgemeester en schepenen der stad Aalst, brengt ter kennis van de belanghebbenden dat de heer Minister van Landbouw alhier eene commissie heeft ingericht, ten einde de middelen op te sporen om de hopteelt te verbeteren en den handel op te beuren. Om dit doel te bereiken raadt de commissie alle hopplanters aan:

1° Enkelijk de verscheidenheden van hop te verbouwen welke rijp zijn aan lupuline (geel- of reukstof).

2° De hop zuiver te plukken, zoo kort mogelijk, zoodanig dat zij noch stelen, noch bladeren bevat en ze te drogen op onberispelijke wijze, zoodat zij haren aangename geur en hare fraaie kleur behoudt en door den rook niet is bezoedeld.

3° De gewone eesten te wijzigen zoodat de hop met verwarmde lucht wordt gedroogd en de rook zijnen

onaangenamen geur aan de bellen niet kan meedeelen.

Hulp gelden, in evenredigheid van de som in hare begrooting gebracht, zullen verleend worden aan de planters die hunnen eest zullen inrichten volgens de inlichtingen der commissie.

Er wordt een prijskamp uitgeschreven voor de hop volgens de bovenstaande voorschriften bewerkt; de volgende geldpremiën en eermetalen zullen toegekend worden.

1° een eerste belooning van 50 fr en een verguld zilveren eermetaal van 20 frank.

2° Twee tweede belooningen ieder van 40 fr. en een verguld eermetaal van 10 frank.

3° Vier derde belooningen ieder van 30 fr en een verguld eermetaal.

4° Tien vierde belooningen van 20 fr en een verguld eermetaal.

5° Vijftig vijfde belooningen ieder van 10 fr. en een verguld eermetaal.

Elke prijswinnaar zal bovendien een diploma bekomen.

De prijskamp zal eindigen den 15 november 1890. Degenen welke er willen deel aan nemen, zullen uit de baal die ten minste 80 kilogram moet wegen een staal doen nemen door M. Emile De Loose, bestuurder van de Stadswaag, die de genomen stalen zal nummeren, toezegelen, bewaren en de namen der planters en de nummers hunner stalen in een daartoe bestemd register schrijven.

Na de toewijzing der prijzen, zullen de stalen openbaar ten toongesteld worden. De dag der prijsdeeling zal later vastgesteld en aan de prijswinnaars bekend gemaakt worden.

Van heden af kan men uitleggingen bekomen bij de leden der commissie.

Gedaan te Aalst, den 23 Oogst 1890.

Het Advertentieblad | 1890 | 30 augustus 1890 | pagina 2

— In de vorige jaren waren er te Poperinghe en omstreken, 15,000 hoppeplukkers noodig om de **hop** te trekken. Dees jaar zullen er geen 4,000 noodig zijn voor gansch de streek. Boeren die vroeger jaren tot vijftig vreemde hoppeplukkers bezigden, zullen het dees jaar gedaan krijgen met een man of tien.

Verleden jaar is een derde van den oogst uitgesmeten geweest, dees jaar is de oogst mislukt. De oude **hop** der vorige jaren, die op de zolders ligt, zal nu gansch weggeraken. De boeren die te vroeg verkocht hebben, staan nu leelijk te zien.

Men spreekt van boeren, die over vier maanden 4,000 pond hoppe verkochten aan 50 fr. het 100 pond, en die nu geen 80 pond hebben om te leveren.

De gehele hopsector geraakt rond deze tijd nog erger in de problemen. De prijzen voor de Poperingse hop zijn allesbehalve goed.

En ook nu wordt een betere droging van de hop – en dus de bouw van betee hopasten – als één van de remedies gezien. Maar de boeren krijgen op dit vlak een wetenschappelijke begeleiding.

Edmond Leplae wordt als landbouwcommis voor de Westhoek aangesteld.

De rol van de pottenbakkerij Dupont

In de ombouw van de kleine asten in het Poperingse speelde de steenbakkerij Dupont een eigenaardige rol. Uit de tentoonstellingscatalogus ‘**het aardewerk van de pottenbakkerij Dupont te Poperinge**’ van de heren **Johan en Marc Adriaen** leren we dat men aldaar verschillende producten maakten voor de hopboeren.

De notities in de illustraties werden genomen door Louis Verelst-Dupont in 1947 over het productieproces van de ‘zeugeveursten’ – zo verklaren de gebroeders Adriaen – en dit was dus in een tijd dat dergelijke zeugeveursten niet meer in productie waren.

*Zeugeveursten, voor roastingen van de rinde hom-
melkeeten*

Arde. gewaard paneerde met fijn rood poeder G, voor tegen het vuur, het 2 maal de breuse passeren, om de vuurde gepastheid te doen plussen.
Pette bepaald aard G, is ook goed, voor 2 vuren in het pletten (en droogen).

Plaat. deze van gulle overlage, (15cm), en men maakt 2 hoeken in eens van 2 cm. dik, met een draad te spannen.

Vaat te maken of het peerd. Er zijn 2 zeugeveursten modellen, men gebruikt het minste peerd om ze op te leggen.


met den hand gemaakt, de hoeken hebben de zelfde gulle van schouveursten, ebben gebruikt de beide van schouveursten, maar van snede 22. 8 cm. hoeken (want de vuurde zou 18 cm hebben al binnen, of het een peerd dat men tinteit).

peerd plaaster zellen
draaden op 7/8 cm. afstand

*Het werg is dezelfde bewoering gebod voor schouveursten
Plaatje 57. (heeft gebouwd maart 57)*

*Zeugeveursten gemaakt of een peerd van 18 cm breed
veel gemaakt is ze meer dan 50 cm. overmelen
gebakken is ze 55 cm. overmelen.*

*18 cm 104 cm
104 cm
26.5 - 104 cm
niet meer zijn dan 104 cm
alsoo werden de zeugeveursten gebruikt.*



Zeugeveurst van rood onglazuurd aardewerk, lengte 55,5 cm, breedte 25,5 cm, hoogte 18,5 cm, dikte 2,2 cm.

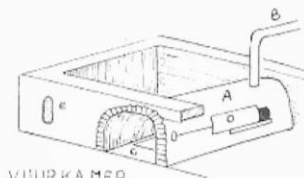
Deken De Bo beschreef in zijn Westvlaamsch Idioticon van 1892 de “zeuge”: Bij hommeldroogers. De zeuge van den loop in eenen hommelaast is de rug of het bovendee van den loop. Het is op de zeuge dat men de panne met het solfer zet om de droogenden hommela te sulferen, en dat men somwijlen ook appels braadt die “hellejongen” geheeten worden. In de nieuwe hommela keeten vervangt men de zeuge door eene ijzeren plaat.

Van specialisten konden we vernemen dat door het plaatsen van appelen op de zeugeveursten slechte hoppe verbeterde tijdens het droogproces. De “hel, helle” beschrijft Deken De Bo als volgt: Bij hommela-

reeders. Groote ruimte, trechtvormig tusschen vier muren besloten, zeer wijd van boven, nauw van onder, en omtrent tien voet hoog, tusschen de viering en de vlake in eenen hommelast. De viering onder de hel is een gewelfd fornuis, de "loop" genaamd, waarin eene soort van steenkolen, "frannekolen" genaamd, gebrand wordt die weinig of geenen rook geeft. In het gewelf van deze viering zijn er op zijds verscheidene treksgaten langs waar de gloed van 't vier in de helle opstijgt. Boven op de helle ligt de "vlake", d.i. een dicht roosterwerk van hout of ijzerdraad, dat, met hooge randen voorzien, als eenen bak uitmaakt waarin men den verschgeplukten hommel legt, die daar, doortrokken van de hitte die uit de helle opstijgt, in de weerdij van tien uren volkomentlijk gedroogd wordt. In den voorkant der helle is een trekberd of eene deur die men opendoet om, als het vuur uitgedoofd is, de helle te kuischen en te zuiveren van 't geen er door de vlake gevallen is, ofwel om, terwijl het vuur brandt, appels te braden te leggen op de "zeuge", d.i. op het gewelf van de viering. Deze helle is haren naam verschuldigd aan de groote hitte en duisternis die er in heerschen.

Ook Cl. Vanhoucke beschreef de stookplaats van de hopast in zijn publicatie *De folklore van de hop in Vlaams-België* van 1964. Als illustratie gebruikte hij een tekening van Lindemans met de vuurhaard (A). Hiervoor werden de "zeugeveursten" gebruikt.

De vuurkamer (Pop. "loop" - Brab. "stoel") is een vierkantige, gemetste bak, ongeveer 1,50 m. hoog, beneden in de ast. Hierin bevindt zich de vuurhaard (Pop.: viering - zeug of zwijn) waar men een vuur van gas-kolen aanlegt om de hop te drogen. Onder deze vuurhaard bevindt zich het "asgat", een put die dient als verzamelplaats voor de as.



VUURKAMER.
 A VUURHAARD
 B ROOKVERDRUVER.
 C ROOSTER
 D PLAATJZER
 E VLEGGAT.

De "treksgaten" die in de vuurhaard zijn aangebracht, dienen om de warme luchtstroom door te laten: men kan ze openen of sluiten door middel van "plaatjzers".

Tenslotte zijn in de vuurkamer ook nog een paar andere treksgaten voorhanden, de "vlieggaten" of "asemgaten". Wanneer men deze vlieggaten nu volledig of half openzet, kan men de warmte verminderen, door het feit dat hierdoor koude lucht wordt toegevoerd.

Jan Lindemans beschreef de "zeug(e)" in de ast als de rug of bovenste gedeelte van de loop. Het is op de zeug dat men de panne met solfer zet om de drogende hop te sulferen en dat men somwijlen ook appelen braadt, die "hellejongen" geheten worden, naar de "hel" in de hopast. De "zeugepanne" beschrijft hij als soort grote vorstpan die men boven de zeug legt opdat de hommel, die door de vlake rijst, niet in 't vuur zou vallen.

- Vuurvaste steen voor de vuurkamer

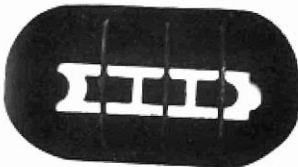
Op 26 juli 1952 leverde Louis Ver Elst-Dupont nog "refractaire brik-

ken” voor de hoppeast van de paters van de Sint-Sixtusabdij te Westvleteren. Hij leverde eveneens “vuurcement” om vuurvaste mortel te maken.

-Hopaststeen

In de hoppeketen werden aan de binnenkant van het pannendak holle tegels bevestigd om de vochtigheidsgraad van de hoppeket te optimaliseren. Deze holle tegels werden na 1920 niet meer vervaardigd.

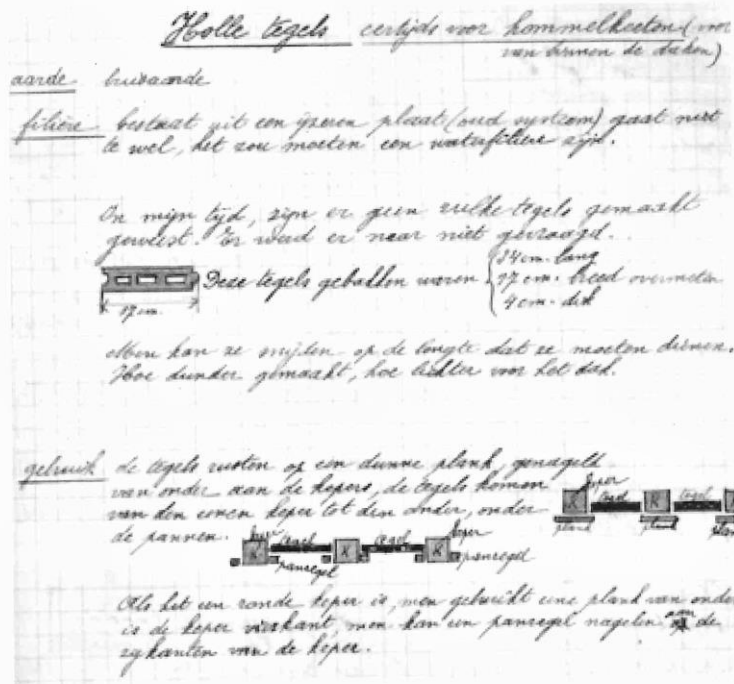
Notities door Louis Ver Elst-Dupont in 1947 over het productieproces van de hoppeasttegels:



IJzeren persvorm voor de hopasttegels Dupont.



IJzeren persvorm voor twee smalle hoppeasttegels met twee perforaties. De metalen vorm is op een houten drager gemonteerd. De vers geperste stenen waren 11 cm breed en 5 cm hoog.

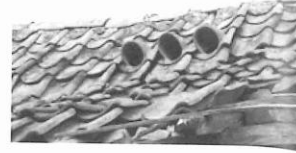


- Verluftung

• Duivenpannen

Bij het drogen van de hop moet de vochtige lucht uiteraard afgevoerd worden uit de ast. Bij grote hoppeketen gebeurde dit door de trek-schouw, waarop een grote zinken “draaimuts” stond. Bij kleinere hopasten, “boerenasten”, bracht men in het dak verluftingsopeningen aan. In de meeste gevallen waren dit duivenpannen, ook “uilepannen” genoemd. Jan Lindemans beschreef de “duivepan” als grote dakpan met opening, gebruikt als luchtgat in oude asten. Dergelijke dakpannen werden ook voor duivenhokken gebruikt. Droging in dergelijke asten was van mindere kwaliteit. Er was minder tocht waardoor de bovenste laag zweette, en de onderste laag bakte. De hop moest daarom meer geroerd en gekeerd worden tijdens het drogingsproces.

Drie duivenpannen als verluchting van de hopast Vandenberghe in de Handstraat 2 te Krombeke, foto op 29 maart 2006. Er waren aan beide kanten drie duivenpannen boven de drogende hop geplaatst als derde pan vanaf de nok. De boerderij werd uitgebaat door Achiel Vandenberghe-Desmadril, geboren in 1862. Het bedrijf werd voortgezet door zoon Michel & Madeleine Vandenberghe-Coene en later door hun zoon Guido.



Michel Vandenberghe was wijkmeester-bestuurslid bij de oprichting van "De Verenigde Hopkwekers van Krombeke" in 1905. Het was Georges Vandenberghe, ongehuwde broer van Michel, die er laatst hoppeboer was. Het hommelmhof werd gerooid in 1945. In de catalogoog van Camille Dupont-Decorte staan "Duivepannen" vermeld: verlotte 35 cent, onverlotte 25 cent.



Detail van twee duivenpannen.
Lengte 35 cm, breedte 24 cm,
Ø handgedraaide pot 16,2 cm. (JA)

• Verluchtingsbuis op nokpan

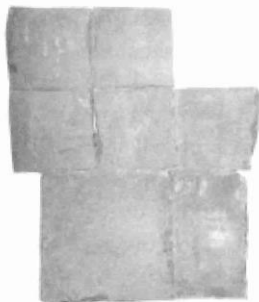
Drie verluchtingsveursten op de hommelveket Vancalis, Hoge Noenweg 4 (vroeger Leneweg 7) te Poperinge, foto 29 maart 2006. Het bedrijf werd uitgebaat door Cyriel Vancalis (°Poperinge 3-07-1903 +Kallo 5-09-1944) en Irma Doom. Later werd het voortgezet door hun zoon Maurice Vancalis-Engels. De laatste uitbater was Joseph Vercruyse. Hij had in 1961 2,2 ha hoppe. Er werden stukken draineerbuis van 8 cm binnendiameter en een lengte van 14,5 cm gemonteerd in gewone ronde dakveursten van ongeglazuurd aardewerk, 27 x 31 cm en 12 cm hoog. Het dak was gelegd met 19e-eeuwse gegolfde dakpannen in ongeglazuurd rood aardewerk met de merken DUPONT POPERINGHE PDD (Poperinge Dupont-Decorte) en DUPONT A POPERINGHE.



8.5. Tegels

-Vloertegels

Vloertegels in 2002 opgegraven in de pottenbakkerij tijdens de afbraakwerken. Ze lagen onder de bestaande vloer in het woonhuis.



Ongeglazuurde tegels van rood aardewerk.



Vloertegels van rood aardewerk met donkerbruin glazuur op de bovenkant.
Afmetingen 13,6 x 14 x 2 cm en 14,4 x 14,5 x 2 cm.

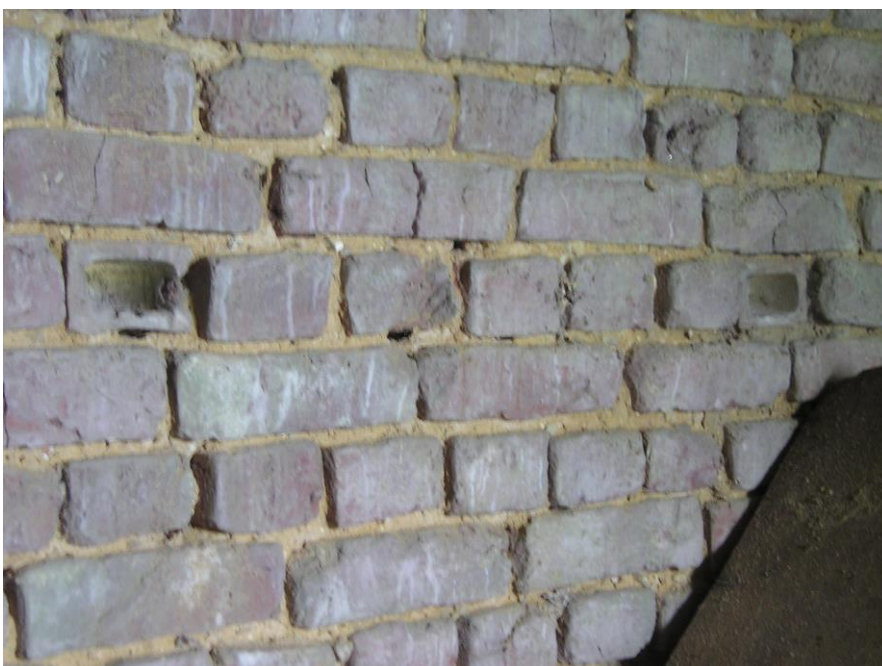
Ast 0046 – Casselstraat 2 – 8954 Westouter - Eigenaar: Michel Lebbe

De hoeve Lebbe ligt wanneer men de Poperingestraat – komende van Poperinge – noorden – links afdraai meteen links. Het is de eerste hoeve van de straat.



De ast staat achter de hoeve op zo'n vijftig meter van deze af. Het is een cokes-ast met hoge vlaak en zal dateren van in de jaren 1930. Het warm stoken van de ast diende te gebeuren met een cokes-kar en/of cokes-potten.

De ast ligt vol met 'afval' en alaan maar de vlaak is er nog aanwezig. De enige eigenaardigheid van deze ast zijn de speciale 'luchtgaten' in de muur op zo'n meter hoogte van de grond. Hiertoe waren er blijkbaar speciale bakstenen gebakken.





De eigenaar, Michel Lebbe, is eigenlijk van plan zijn ast verder af te breken. Hij heeft ons beloofd om deze bakstenen voor ons apart te leggen.

11. De voordracht van de landbouwcommissie Edmond Leplae



Vanaf 1890 worden er over het land verschillende ‘comices’ opgericht die de landbouwers per streek groeperen. Per streek krijgt men ook een ‘agronoom’ die de boeren adviseert. Voor de ‘comice’ van Kemmel-Ieperen, wordt **Edmond Leplae**, afkomstig uit Veurne, aangesteld, die zich al vlug in de hoppedeel specialiseert.

Edmond Leplae op oudere leeftijd

In 1894 schrijft hij de boekjes ‘De bijzonderste ziekten der hop’ en ‘De

hop en hare bereiding’ in het Nederlands voor de boeren van de hoppedeelstreek rond Poperinge.

Deze teksten zijn eerst in het tijdschrift ‘**De Landbode**’ verschenen, een landbouwtijdschrift dat in 1891 door de landbouwcommissies in het leven geroepen is.

Daarna verschenen ze eveneens als een publicatie van ‘De landbouwcommissie Kemmel-Ieperen en in 1894 nog eens in boekvorm onder de titel: ‘Over de hop – Bereiding – Ziekte der hop – Verbeterde hopsoorten – Leidstelsels der hop’

Het jaar daarop – in 1895 - publiceert hij zijn ‘Contribution à L’étude du houblon’ waarin hij zijn theorie over de hoppedeelen nog verder uitwerkt.

In 1897 schrijft hij nog een werk in het Frans: ‘Culture du Houblon en Allemagne’.

Vooral ‘**De hop en hare bereiding**’ is hier voor onze problematiek interessant. Dit 18 bladzijden tellend werkje, was helder in het Vlaams geschreven en werd als documentatie gebruikt op zijn voordrachten ten lande in de streek van Poperinge.

In 1895 herinnert het schepencollege de hoppedeelers aan deze lessen en aan deze publicatie:

Uit de verslagen van het schepencollege - Stad Poperinghe – 10 augustus 1895

Bericht aan de hoppedeelers

Bij het naderen van den hoppedeel is het van allergrootst belang voor de landbouwers zich de nuttige leergangen te herinneren welke de heer landbouwingenieur Leplae onlangs gegeven heeft over den hoppedeel.

Twee der bijzonderste bewerkingen zijn voorzeker deze van het plukken en **het droogen**.

Geen vruchten dienen tijdens hunne inoogting met meer zorg behandeld te worden dan de hop. Ook is het om deze gewichtige reden dat het bureel van waardering jaarlijks bij middel van plakschrift de manier kenbaar maakt op dewelke men de hop plukken moet.

Deze bewerking is geheel eenvoudig. Enkel moet men de mengeling van bladeren en lange staarten bij de hoppedeelen vermijden, zoo eenvoudig is in tegendeel niet de bewerking van het droogen, dewelke voorzeker de bijzonderste is van al degeene dat de hop moet ondergaan. Het is immers onbetwistbaar dat van deze bewerking het behoud der natuurlijke hoedanigheden van het rijkste voortbrengsel onzer streek gansch afhangt.

Ongelukkiglijk is er door menige specialisten bestatigd dat de onredelijke wijze van droogen in onze streek de handelsweerde der vrucht zeer benadeeligt.

Op welke manier moet de hop gedroogd worden?

De antwoord aan dit vraagstuk bestaat zoo de heer Leplae het ons heeft aangeleerd uit twee hoofdvoorwaarden, die zijn; **hevige luchtstroom en wel gepaste warmte.**

Het zij genoeg deze hoofdvoorwaarden te melden om te doen verstaan dat het inrichtingsstelsel van den hoppeast eenen grooten invloed heeft op den uitslag van het droogen. De inrichtingen die alhier best voldoen aan de wetenschappelijke eischen en die in het werk van M. Leplae aangehaald worden als type, zijn: aangaande de luchtstroom, den ast van d'heer Charles Delbaere en aangaande het vuurstelsel den geenen van d'heer Charles Dupont.

Onmogelijk al de bestaande inrichtingen met eens te veranderen. Er valt hier dus de goedkoopste middelen voor te stellen om onze bijna gelijkvormige asten zooveel mogelijk aan de voorschriften der landbouwkundigen te doen beantwoorden.

1° Luchtstroom

Nous donnons (fig. 18) le ventilateur électrique de Kœrting⁽¹⁾, et (fig. 19) le ventilateur hydraulique de la Compagnie Dulait, de Charleroi.

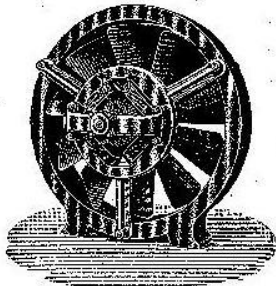


Fig. 18.

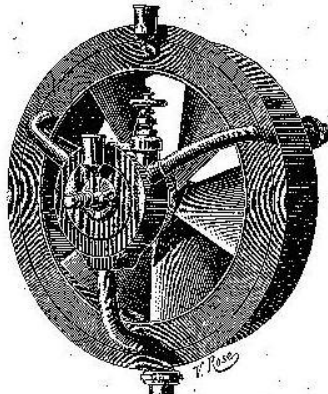


Fig. 19.

Nous verrons plus loin de quelle manière les ventilateurs sont appliqués aux tourailles à houblon; cette application est très difficile, en

De vorm aan een ast te geven om eenen hevigen luchtstroom te verkrijgen is breed beschreven onder blad 9 van het vlaamsche werkje dat door den heer Leplae uitgegeven is geweest en waarvan afdruksels aan al de belanghebbende dezer stad tijdens zijne leergangen zijn behandigd geworden. Om in korte woorden zoo nauwkeurig mogelijk de zienswijze van den schrijver uit te drukken mag men zeggen dat in de hoppeasten openingen moeten gelaten worden tegen den grond om de koude lucht in te trekken en aan den nok (uiteinde van het dak) om de verwarmde lucht met dampen geladen ten gevolge van het zweeten der hop uit te jagen.

De hevigste luchtstromen vindt men in de kegel of torenvormige daken. Daar onze asten in het algemeen op eene geheele tegenstrijdige wijze ingericht zijn kan men de nadeelen er uit voortspruitende veel verminderen met het plaatsen boven het dak van **eene kave of ijzeren buis** dewelke noodzakelijk moet voorzien zijn van **eene draaimuts** om te beletten dat de wind de dampen neersla.

2° Warmte

De volgende regelen moeten opzichtens de warmte gevolgd worden.

1° Het vuurstelsel moet zoodanig ingericht zijn dat de roostering zich op eenen voldoende afstand bevindt van de plaat opdat de hop niet zou kunnen verbrand worden en het moet voorzien zijn van eene buis met sloter dienende om bij het vernieuwen van kolen de rook en koolgeur naar buiten te drijven opdat deze de hop niet zouden beschadigen.

2° Bij voorkeur moet men kolen gebruiken die minst rook en geur geven zoals magere fresneskolen en nog beter cokes of briketten.

3° Binst de eerste uren na de lading van den ast mag de warmte de 30 graden niet overtreffen en na de uitdamping der hop mag de thermometer niet meer dan 40 graden teekenen. Het is geraadzaam het vuur eenen zekeren tijd te laten verdooven vooraleer de hop af te schieten.

4° **Het sulfer** gebruikbaar bij hoeveelheid van meistens een pond per honderd ponden hop mag maar weinig verbrand worden zoo lang de hop niet uitgezweet is.

Zie daar in een kortbegrip de voornaamste punten welke men in het oog moet houden voor de zoo belangrijke bewerking van het plukken en het droogen. Zulks doende zullen de hoppekweekers van Poperinghe gansch volkomen aan de eischen van den handel en gevolgentlijk hun geldelijk belang bewerken.

Het gemeentebestuur dringt zoo veel te meer aan dat dit jaar volgens genomen inlichtingen voordeelig schijnt te zullen zijn voor den uitvoer onzer hop daar menige landen en bijzonderlijk Engeland door schaarsheid van opbrengst zouden kunnen genoodzaakt zijn hop bij den vreemde aan te koopen.

Poperinghe den 10 augustus 1895

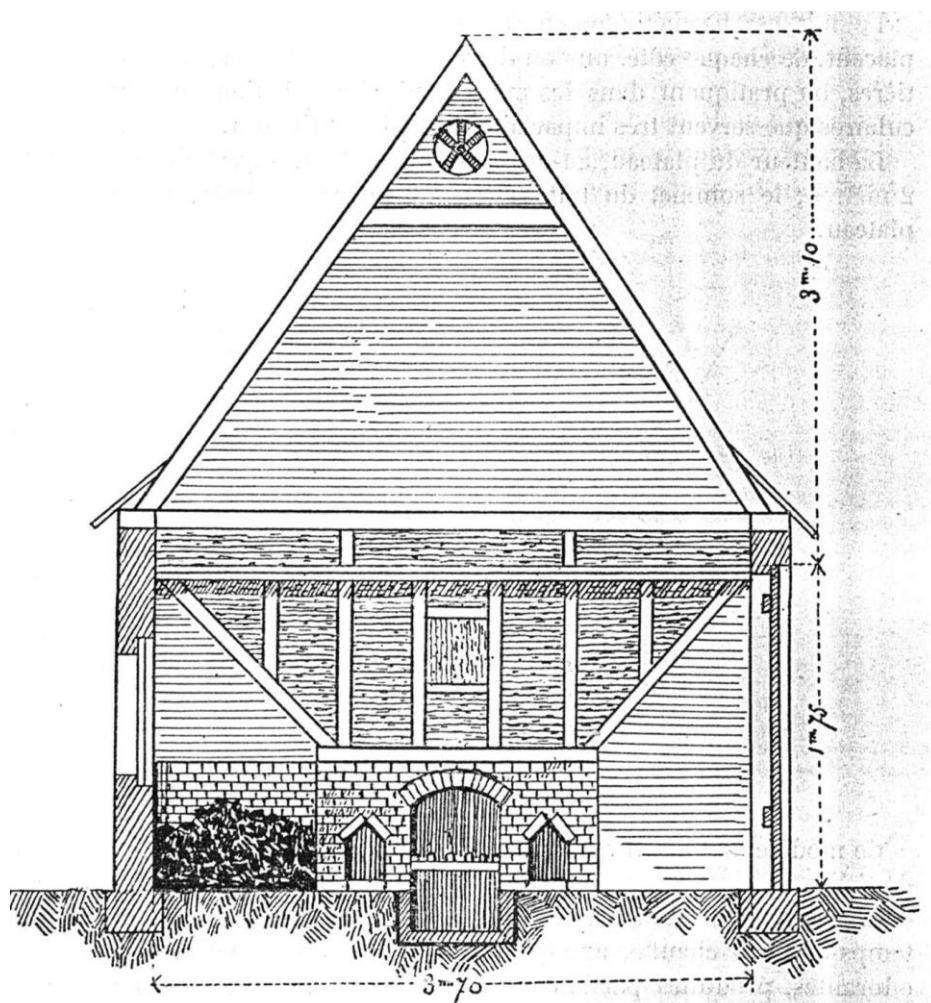


Fig. 21 (1).

In zijn 'Contribution à l'étude du houblon' uit 1895 legt hij nog meer klemtoon op de luchtstroom of de 'trok' en pleit er voor om ventilatoren in de asten te gaan inbouwen.

Met figuur 21 krijgen we een ouderwetse Poperingse ast te zien waarna Deplae dan deel per deel ter bespreking legt. Hij bespreekt – net zoals in het verslag van de Ieperse

landbouwmaatschappij eveneens de nieuwe ontwerpen die hij in de streek vindt.

Zo maakt hij een schets van de ast die hij bij boer Brutsaert in Watou vindt. (fig. 34)

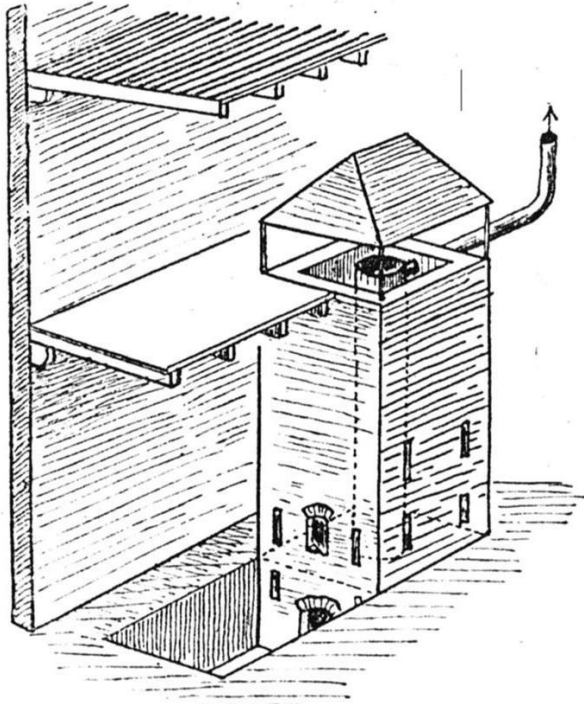


Fig. 34.



We troffen een dergelijke oven in 2006 nog aan bij de restanten van een ast gelegen bij een boerderij aan de Helleketelweg te Poperinge.

Leplae gaat eveneens uitgebreid in op de kachels die gebruikt kunnen worden en geeft bij figuur 40 en 41 de asten die gebouwd zijn bij enerzijds Verbauwe te Vlamertinge en anderzijds bij J. Derycke van Reningelst.

Nous donnons ci-dessous (fig. 40) le croquis du calorifère installé dans une petite touraille chez un cultivateur de Vlamertinge, M. Verbauwe, et dans deux tourailles plus grandes chez J. Derycke et chez Verbeke, à Reninghelst (Flandre occidentale).

Ce calorifère se compose d'un poêle du système *Tortue*, grand modèle, dont la buse se replie en faisant le tour de la chambre de chaleur et se termine à l'extérieur du bâtiment par un tuyau ascendant.

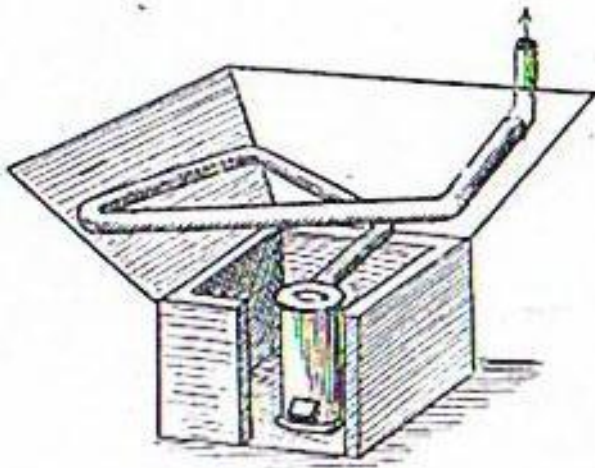


Fig. 40.

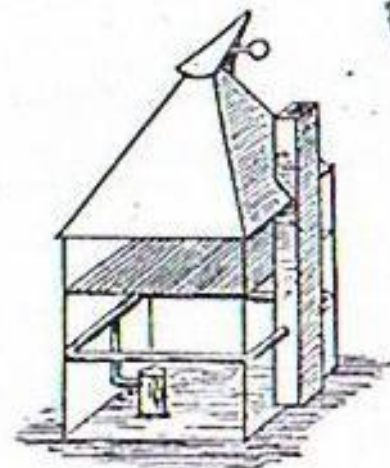


Fig. 41.

Bij de te gebruiken brandstoffen, haalt Leplae aan dat men vroeger onder andere hout gebruikte bij het branden van de haard, maar dat dit een slechte reuk gaf aan de hop.

Als eerste betere brandstof, noemt hij **houtschool**. Deze brandt zonder rook te geven en kan zelfs gebruikt worden bij open vuren. In Engeland gebruikt men een mengeling van houtschool en magere kolen.

Magere kolen – en vooral ‘antraciet’ - zijn op zich ook een goede brandstof; zij geven een grote warmte af, maar zijn eigenlijk moeilijk aan te steken. Bij sommige asten gebruikt men ‘**briquetten**’ die de boeren zelf maken.

Daarbij neemt men 350 kilogram steenkoolgruis en mengt men deze met leem om zo 1000 briquetten te fabriceren. Deze worden dan in de zon te drogen gelegd. Ze geven een heel klaar vuur, sterk te vergelijken met cokes.

Die ‘cokes’ worden door Leplae ook aanbevolen, maar omdat ze soms snel uitgaan, is het best ze te mengen met gewone steenkool.

La figure 52 donne l'aspect et le mode ordinaire de construction de ces chapeaux mobiles.

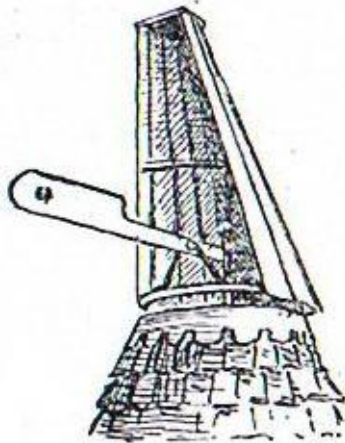


Fig. 52.

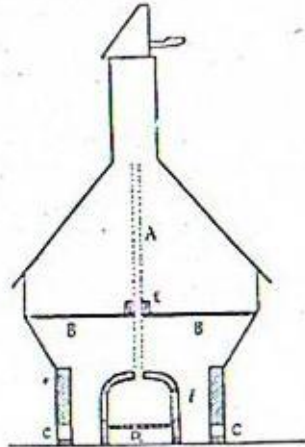


Fig. 53.

En niet te vergeten; Lepiae haalt de de windvangen; de 'kaves' – 'gekken' of 'zotten' aan die voor de hoppelstreek zo typisch zullen worden.

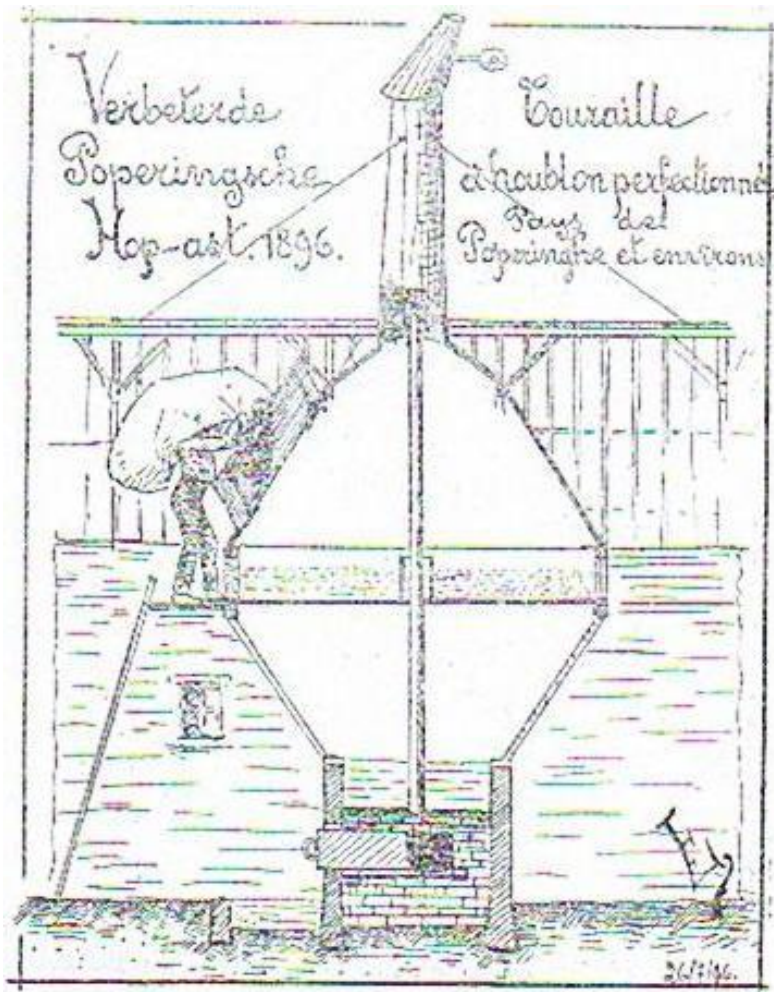


Fig. 2.

Een 'aangepaste' hopast te Poperinghe 1895. – Uit 'De Landbode'



Aanbelangend bericht

De commissie te Aalst door den her Minister van landbouw ingesteld om de teelt en den handel der hop te bestuderen, herinnert de planters dat het van het grootste gewicht is dat de hop tijdens het drogen hare goede hoedanigheden niet

verliest en door den rook niet wordt bezoedeld. Hierom schenkt zij KOSTELOOS een toestel van ijzeren buizen aan elken landbouwer die zijnen eest zoodanig inricht dat de hop met verwarmde lucht wordt gedroogd en de rook naar buiten wordt geleid zonder door de bellen te gaan.

De belanghebbenden worden verzocht zich zonder uitstel te doen inschrijven bij den Voorzitter of bij den sekretaris, is het mogelijk, voor 1 augusti. Men zal den eest komen nazien en de veranderingen aanwijzen die er aan moeten uitgevoerd worden.

De leden der Commissie:

De Sekretaris J. Reyniers

De voorzitter Leo Gheeraerds

Leden: Barin P. Bethune, C. Cumont, C. De Coninck De Windt, V. De moor, Ph. De Wolf-Vander Noot, Fr. Monfils, L. Van Overstraeten.

En ook dit jaar komt er van de hopcommissie van Aalst een speciale oproep, hetzelfde bericht verscheen ook in De Denderbode op de 3^{de} september.

Oproep tot de Hoppeplanters

De commissie door den heer Minister van Landbouw ingesteld om de teelt en den handel der hop te bestuderen, herinnert de planters dat het van het grootste gewicht is dat de hop tijdens het droogen hare goede hoedanigheden niet verliest en door en rook niet wordt bezoedeld. Hierom schenkt zij, kosteloos, een toestel van ijzeren buizen aan elken landbouwer die zijnen eest zoodanig inricht dat de hop met verwarmde lucht wordt gedroogd en de rook naar buiten wordt geleid zonder door de bellen te gaan.

Zij heeft eenen prijskamp uitgeschreven voor de hop, zuiver geplukt, zoo kort mogelijk, zonder stelen en bladers, en op onberispelijke wijze gedroogd, zoodat zij haren aangename geur en hare fraaie kleur behoudt en door den rook niet is verontreinigd.

Er wordt bijzonderlijk aanbevolen de hop te plukken bel voor bel.

Men kan de eesten, volgens het verbeterd stelsel ingericht, nazien.

Te Aalst, bij de heeren Podevyn Petrus, Kieckens Seraphien, Van Nuffel, Van Geem Ghislenus, Verleysen Felix,- Te Asbeek, Nieulandt Petrus en Van Damme Petrus – Te Assche ter Heide, Nieulandt Albert – Te Erembodegem, W^o Van den Eeckhout – te Paemel, Vander Poorten Anselmus – Te St. Martens-Lenninck; Brd. Van Gucht – Te Hekelbem, Pauwels Adolf, enz.

En ook nu worden er weer beloningen uitgereikt voor goed geplukte en gedroogde hop.

Naast een eremetaal, krijgt men ook nog een diploma.

Aan de Hopplantes die hunnen eest nog niet veranderd hebben, raadt de Commissie aan:

1^o De bellen ten hoogste tien centimeters dik op de latten te leggen, opdat de verwarmde lucht er gemakkelijk zou kunnen doorgaan, zij zal op die wijze hare fraai kleur behouden.

2° Geene andere brandstof te gebruiken dan Coke (gaskolen) en den eest maar te laden als de coke eenigen tijd gebrand heeft en geenen rook meer geeft, dan zal de hop minder naar den rook rieken.

3° De hop maar te droogen op uiterst 40° C. warmte, want eene grootere hitte doet een deel der lupuline (geel of reukstof) vervliegen.

Dat iedereen wel onthoude da zuivere hop de beste koopwaar is en dat men dezelve in waarde doet dalen met ze te plukken met lange stelen en bladers waardoor het gewicht zeer weinig vermeerdert, men gebruike ook bij het droogen geene bedriegelijke middelsom e hop zwaarder te doen wegen, want alle kenners zullen dit gemakkelijk ontdekken en ze veel min betalen.

Dat elk zijne bellen bewerke op de zuiverste en zorgvuldigste wijze, dan zal de Aalstersche hop hare oude faam terug winnen, zij zal op de vreemde markten meer en meer gevraagd worden, de Belgische brouwers zullen een deel van hunnen voorraad niet meer in Duitschland moeten koopen, de prijzen zullen stijgen, en de teelt der hop zal zooals voorheen voor de planters eene bron van welvaart wezen.

De leden der commissie

De secretaris: J. Reyniers – De Voorzitter: Leo Gheeraerds

De Denderbode – 20 september 1891
--

De studiecommissie voor de teelt en den handel der hop komt den volgenden omzendbrief toe te zenden aan alle de Belgische, Fransche en Hollandsche brouwers.

MM.

Sedert de nieuwe wet op de brouwerij heeft het maken van bier eene groote uitbreiding genomen in ons land, en er bestaat onder de brouwers een ware naijver om onberispelijke produkten te leveren. Ten einde aan geene misrekeningen blootgesteld te zijn, moeten de brouwers al hunne aandacht vestigen op de keus der hop, die eene belangrijke rol speelt in de hoedangigheid en de gisting van het bier. Zij zijn er zoodanig van overtuigd dat zij zich groote opofferingen getroosten om zich hop aan te schaffen van de beste gronden.

Een groot getal personen meenen dat er, om goed bier te maken, Duitsche hop noodig is. Het is waar, Duitschland brengt hop voort van de allerbeste kwaliteit, maar dit is eene uitzondering; de groote massa is gewoon geas dat nauwelijks zooveel waard is als onze inlandsche hop.

Professor Strebel geeft de naamlijst der Duitsche hopsoorten verhandeld op de markt van Nuremberg en duidt voor de maand November 1885 de volgende prijzen aan:

En dan noemt Strebel Nurembergh, Aischgrund, Holletau, Wolnzach, Spalt Posen, Wurtemberg, Baden, Elzas en Saaz en dat met prijzen gaande van 25 parken tot 160 marken.

En dan schrijft men: Op het zelfde tijdstip wierd de Aalstersche hop verkocht van 30 tot 40 fr.

Men ziet dat de extrapuike soorten zeldzaam zijn, er worden nauwelijks 5000 kwintalen voortgebracht, die verbruikt worden in de brouwerijen van Beieren, Munchen, Weenen, enz, welke geen ander dan allerbeste bier maken. De tweede soort wordt gekocht door Duitsche brouwers, die met lage gisting werken en die meer dan 400 000 kwintalen verbezigen.

Hetgene in ons land wordt verzonden is in het algemeen gewone hop, met ronkende namen betiteld, somtijds zelfs ons eigen gewas.

Ziehier wat M. Leveque, afgevaardigde van Burgondie, daarover in de Fransche Kamer zegde:

'De Duitschers en de andere kooplieden van vreemde hop komen onze hop koopen, maar op het oogenblik dat zij geleverd wordt, doen zij dezelve uit de fransche zakken om ze te steken in Duitsch lijnwaad van Beieren en andere vreemde plaatsen. Zij begeven zich vervolgens in het Noorden, waar zij de brouwers onze Burgondische hop verkoopen onder den naam van vreemde hop 1° kwaliteit, hop van het beste gewas. Dit is zoowel gekend dat de Belgen zelve er over klagen dat de Duitschers veranderen, bij middel van hunne zakken, de natuur van het gewas en doen gelooven aan eene kwaliteit, die alleen gewettigd is door den aard van den zak waarin de hop is bevat.'

Dat men dus in volle vertrouwen geene Beiersche hop meer aanneme, wier innerlijke gehalte nauwelijks met dat der onze gelijk staat. Immers, als onze hop verkocht wierd aan den gemiddelden prijs van 33 fr. gold de Beiersche hop van Nuremberg, 3° kwaliteit 22,50 fr. en wierd in Belgie verkocht aan 30 fr. de 50 kilo.

De commissie ingesteld door het staatsbestuur om de teelt en den handel der hop op te beuren, spant de grootste pogingen in om soorten te verspreiden, die rijk zijn aan lupuline. Men weet dat het werkzame deel der hop de lupulin is, en dat men door haren geur oordeelt over de kwaliteit der koopwaar. Zij richt ieder jaar kampstrijden in en reikt premiën, medalieën, diplomas uit aan de best bereide hop, geplukt zonder stengels, bladers, stelen. Zij verleent hulpelden aan de planters die hunne eesten wijzigen, volgens hare onderrichting. Al deze eesten en zij zijn reeds talrijk, zijn zoodanig ingericht dat de brandstof haren reuk aan de hop niet meer mededeelt, en ze wordt gedroogd zoodat de bellen hunnen fraaie kleur behouden en de lupuline niet kan vervliegen.

De brouwers, vooral degene welke met lage gisting werken, mogen in volle vertrouwen zich wenden to de goede Aalstersche hoppeplanters, zij zullen aldaar hop bekomen van voortreffelijke kwaliteit.

De secretaris J. Reyniers

OPROEP

AAN DE

LANDBOUWERS, BROUWERS EN KOOPLIEDEN

De Commissie van den hopharst van Assche verlangende onze hop hare vorige faam te doen herwinnen en ze aldus in den vreemde aan behoorlijke prijzen te kunnen verkoopen, heeft besloten, met de welwillende medewerking van het Staatsbestuur, dit jaar

Vier vrije hopmerkten

te Assche in te richten, met premiën beloopende van 5 tot 20 fr. aan de hopkweekers wier hop zal goedgekeurd worden door eene Jury buiten het kanton Assche genomen.

Om die premiën te kunnen verdienen en de Hop dit jaar te kunnen verkoopen, moet :

1. *De hop kort geplukt en wel gedroogd zijn met droge gazkolen*
2. *Eene witgroene kleur hebben. Daarom raden wij aan, den hopharst den dag vóór men begint te drogen, goed te verwarmen opdat de doffe geur op die wijze gansch verdwenen zij voor men de hop droogt.*
3. *De hop zuiver zijn, 't is te zeggen geene zwarte of afzichtelijke bellen bij de schoone hop te mengen.*
4. *Het solfer maar gebruikt worden na dat de Hop reeds gedroogd is.*
5. *Door wel gedroogd verstaat men, dat niet alleen de bellen maar zelf de steeltjes der bellen goed droog zijn.*

De Jury zal hoegenaamd geen premiën verleen van hop die aan deze vereischen niet voldoet, en de hoogste premie kan slechts verleend worden voor zooveel de Hop al de goede hoedanigheden in den hoogsten graad bezit.

Elke baal moet minstens 75 kilogrammen wegen, van eigen gewin zijn en ter markt verkocht worden; daarom raden wij aan de hop vóór het begin der markt te laten wegen.

De eerste merkdag op	DINSDAG	29	SEPTEMBER	
tweede	—	—	13	OCTOBER
derde	—	—	27	—
vierde	—	—	10	NOVEMBER

telkens van 8 tot 9 ure des morgens.

Vermits de inkomrechten in Frankrijk gaan verhoogd worden van 12 fr. 50 c. tot 30 à 45 franken de 100 kilogrammen, zal de weg naar Engeland alleen voor onze hop overblijven; en dit laatste land wil volstrekt geene vreemde hop dan die bijzonder *wel* gedroogd en van *schoone* kleur is. — Dus, landbouwers, weest op uwe hoede en tracht, zoo het mogelijk is, nog beter te doen dan verleden jaar.

N. B. De landbouwers, die verbeteringen aan hunnen harst hebben toegebracht en die verlangen mede te kampen voor het bekomen der premiën daartoe bestemd, worden verzocht zich te laten inschrijven, vóór 15 OCTOBER, bij den Schrijver der Commissie F. M. VAN DEN EYNDE, of bij den heer Voorzitter **F. Goossens.**

De voorzitter Leo Gheeraerts. — De leden

De Landbode – 3 oktober 1891

Te **Assche** – Dinsdag laatst heeft de eerste hopmarkt van Assche plaats gehad. Ongeveer 25 ballen werden te koop en ten prijskamp aangeboden, door hopboeren van Assche en omliggende gemeenten. De markt, gelijk het overigens met de eerste markt altijd het geval is, was niet zeer levendig. Immers, overal was men of aan het plukken en het droogen der hop of aan het landbewerken. De boeren en boerinnen die, op andere marktdagen, met nieuwsgierigheid naar de uitkomsten van den prijskamp wachten, waren onmiddellijk na de wekelijkse markt huiswaarts gekeerd, waar voor elk veel werk te verrichten was. De hop ter markt gebracht, was over het algemeen zeer goed geplukt en goed gedroogd, ook de kleur liet weinig te wenschen over.

Wij die schier alle de vrije hopmarkten van Assche bijgewoond hebben, kunnen verklaren dat, in de laatste vier jaren, de Brabandsche hopkweekers zeer veel vooruitgang hebben gemaakt. Ook de juryleden waaronder de heer **Herbos**, oud voorzitter der algemeene maatschappij der Belgische brouwers en de heer **Bloch**, representant van het huis Moke van Hagenau in den Elzas, hebben meermalen hun genoegen te kennen gegeven dat zij voelden bij het aanschouwen van de schoone hop die thans op de prijskampen van Assche komt. Tot deze uitkomsten heeft vooral het streven van de heeren **Felix Goossens** en **Prosper Crick** geholpen. Heden halen deze mannen eer van hunne aanhoudende pogingen. In een later artikel zullen wij de hopkwestie breedvoeriger bespreken.

De Landbode – 26 mei 1894 – Een nieuw systeem hopast

Uit **Assche** – Bijzondere briefwisseling –
Assche, den 24 Mei 1894

Zooals wij het reeds verleden jaar deden uitschijnen, is onze hoppeteelt sinds een drietal jaren, merklijk vooruit gegaan, ook vond onze hop meer vertierwegen, en steeg tot hogere prijzen, toch bleef de hoedanigheid, niettegenstaande de goede wil van sommige kweekers, nog voor veel verbetering vatbaar.

Aan de hop hare frissche kleur en haren fijnen geur bewaren, was met het huidige stelsel van hopharst schier onmogelijk, ook spaarde het ijverige comiteit van het landbouwcomice van Assche geene moeite om dien toestand te verhelpen.

Sedert een tweetal jaren is in den Elzas een stelsel van drogen in gebruik dat aldaar veel bijval geniet. Dank zij den heeren **Bloch**, van Brussel en **Moch** van Hagenau (Elzas) had het comice van Assche het geluk kosteloos voor 't eerst zulk stelsel in werking te zien, verleden maandag had de eerste proefneming er mede plaats.

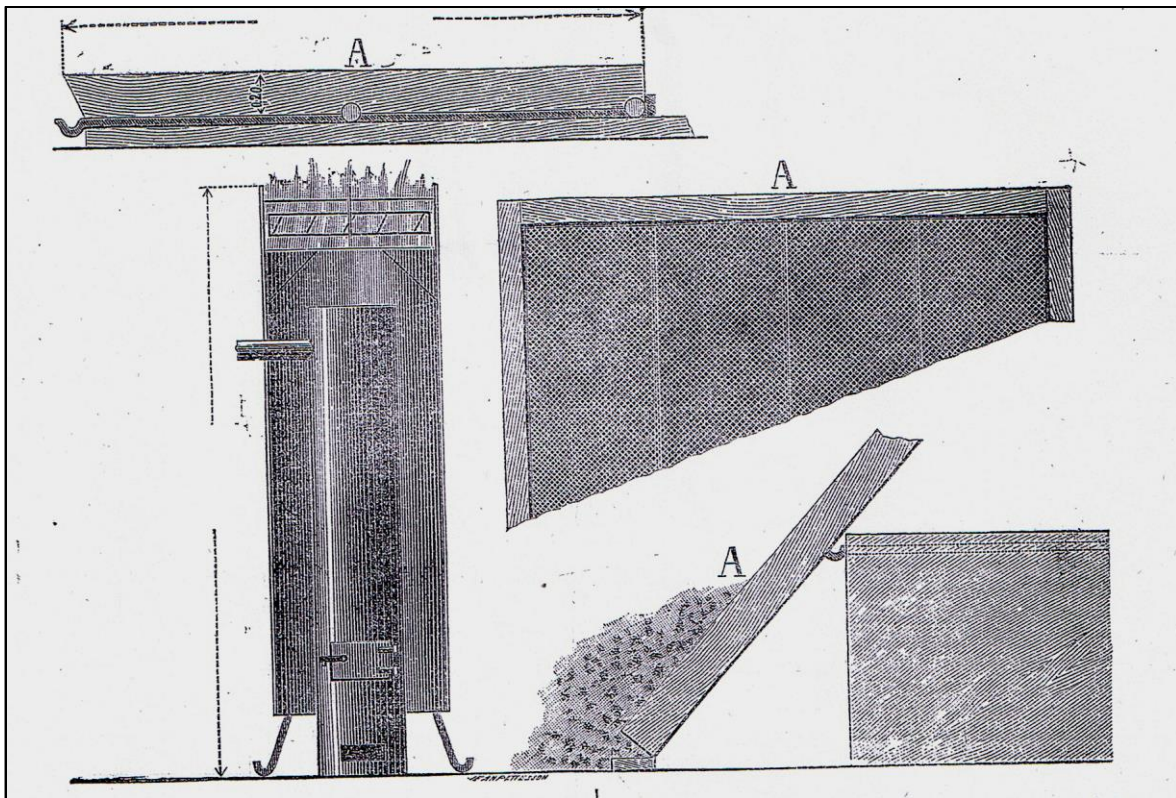
De heer De Bruyn, de achtbare Miniser van Landbouw, die steeds zoo zeer om de belangen van den landbouwer bekommerd is, had den wensch uitgedrukt tegenwoordig te zijn, om zich met eigen oogen van de degelijkheid van de Elzasche stelsel te overtuigen.

Om 3 ure werd de heer Minister, vergezeld van M. Proost, algemeen toezienner, en M. Cartuyvels, bestuurder in het ministerie van Landbouw, aan de statie afgehaald en verwelkomd door de heeren Goossens, voorzitter, Prosper Crick, Victor Crick, Louis Van Ginderachter, leden en Fr. Vanden Eynde, secretaris van het landbouwcomice van Assche.

Van de statie begaf men zich naar het gehucht Tenberg, waar de hopharst is opgericht op de eigendom van M. Prosper Crick.

Hier waren nog tegenwoordig de heeren Bloch en Moch, invoerders van het stelsel; de heeren Gheeraerds, De Wolf – Cosyns, Monfils, De Coninck-De Windt en Reyniers, leden der hopcommissie van Aalst, de heeren Bruyneel van Kemmel, vertegenwoordiger voor de hopstreek van Poperinghe, de heer Johnston, opsteller van het Journal Practique de la Brasserie en afgevaardigde van de maatschappij 'De Vereenigde Brouwers', benevens een zeker aantal landbouwers.

In het gebouw vereenigd, legde de heer Bloch het stelsel breedvoerig uit en deed er de voordeelen van uitschijnen. Na langdurig en grondig onderzoek, moest elkeen zijne beweringen bekrachtigen. Het is voor het oogenblik onmogelijk eene volledige beschrijving van het model te geven; zeggen wij enkel, dat het drogen geschiedt bij middel van verwarmde lucht; dat de stinkende rook geenszins in de bellen kan dringen, dat men dus welkdanige brandstof mag gebruiken, dat de bellen hunnen natuurlijke geur en fijnheid behouden, dat er, zooals het bij, vele hopharsten het geval is, geene gestadige waakzaamheid wordt vereischt, dat het stelsel niet duur is en in elken harst, mits kleine veranderingen, kan opgericht worden.



In een later artikel uit dezelfde 'De Landbode' kregen we een goede beschrijving van dit droogstelsel:

Het vuur wordt gemaakt in eene stoof in plaatijzer, die omringd is van eene wijde buis insgelijks in plaatijzer, waarin de warmte van de stoof gevat wordt. De rook wordt naar buiten geleid bij middel eener schouw, zoodat de hop met de rook geenszins in betrekking komt, zooals het 't geval is met vele eesten. De lucht komt binnen langs onder en wordt verwarmd door aanraking met de buitenwanden der stoof.

Boven de stoof, is een warmteverdeler ingericht, bestaande uit een s met vleugels die door de warmte in beweging gebracht wordt en de tocht der warme lucht naar al de delen van het droogbord A zendt.

Op dit bord, waarop een licht traliewerk gevestigd is, wordt de hop gelegd die moet gedroogd worden. Dit bord kan gemakkelijk verplaatst en omgehield worden zooals in het figuur aangetoond wordt, zoodat de gedroogde hop noch met handen, noch met werktuigen dient behandeld te worden wil men het zelve van het bord wegnemen. Het drogen geschiedt, volgens men verzekert, in 5 à 6 uren, en de waarde der brandstof, berekend naar de hoeveelheid gedroogde hop, is zeer gering.

Volgens wij vernemen zullen, met het aanstaande seizoen verschillende dezer toestellen in Assche en in de omstreken in gebruik zijn. Zij hebben in den Elzas goede uitslagen gegeven en, te oordelen naar de bouwwijze en de proeven die er door het comice Assche reeds gedaan werden, zijn die toestellen alleraanbevelenswaardig.

En we gaan terug naar ons basisartikel:

Zoo zeer was de achtbare minister van de voortreffelijkheid van het stelsel overtuigd, dat hij ter plaatse aan den heer voorzitter van het landbouwcomice beloofde, door toelagen tusschen te komen voor het plaatsen van **10 harsten**, opgericht in den aard van het model, in Assche en in den omtrek.

Dank deze nieuwe aanmoediging, zal de hopteelt, verhop en wij, de rijkdom dezer streek, eenen nieuwen stap vooruit gaan en zullen de landbouwers begrijpen met welke bezorgdheid hunne belangen in hoogere kringen worden behartigd.

Na ten laatste zelf verscheidene hopkweekers te hebben bezocht, en zich vriendschappelijk met hen, over de gebreken van het tot nu toe gevolgde stelsel van drogen en de voordeelen

van het beproefde stelsel, te hebben onderhouden, verliet de heer Minister de gemeente zichtbaar voldaan over zijn bezoek. De talrijke hopkweekers van Assche en omstreken zullen hem voorzeker om zijne genegenheid diep erkentelijk zijn. W.V.

Op de 30^{ste} oktober 1897 publiceerde de krant 'Journal d'Ypres' de uitslag van de hopwedstrijd in de streek van Leper.

Deel van de wedstrijd was de 'droging en de verbetering van de hopasten'. We lezen hier dat de eerste

Concours de houblons.
Une intéressante revue « le Petit Journal du Brasseur » rend compte en ces termes du dernier concours de houblons, qui a eu lieu à Ypres: Le concours annuel de houblons qui a eu lieu à Ypres, a attiré un grand nombre de visiteurs.

Il faut dire que ce succès du concours est bien dû un peu à une idée très heureuse de M. Lannoy-Dupont, de Menin. L'honorable président de l'Association générale, qui est en même temps, comme on sait, président de l'Association des brasseurs de la Flandre Occidentale, avait fixé la réunion du Comité de cette dernière société à Ypres, en coïncidence avec la date du concours de houblons; bon nombre de brasseurs se sont donc trouvés présents dans la ville à cette occasion, sans parler de ceux qui n'appartiennent pas à la région.

On sait d'ailleurs que l'Association des brasseurs de la Flandre Occidentale intervient pour une part dans le montant des prix décernés à ce concours.

La visite de la ville d'Ypres vaut à elle seule le voyage, et le local même dans lequel se tient le concours de houblons offre un intérêt exceptionnel; c'est un des types les plus beaux et les plus caractéristiques de l'ancienne architecture du pays, les Halles d'Ypres.

Comme aux années précédentes, chaque lot de houblons n'est présenté que par une petite quantité, un kilo environ, mais pour éviter tout abus, ces échantillons sont prélevés dans les greniers des planteurs, par le jury, qui se compose cette année de M. Edmond Lepias, agronome de l'Etat, professeur à l'Université de Louvain, Deleu fils, agronome à Messines, et Vandewouwer, agronome de l'Etat à Courtrai.

Ces messieurs ont aussi la mission de juger autre concours qu'on appelle le deuxième, mais qui, en fait, se passe avant le premier en vertu de sa nature même, car il porte sur les améliorations que les planteurs peuvent avoir apportées à leurs tourailles ou à leurs méthodes de ourailage.

Voici les tableaux complets des résultats:

2^e CONCOURS.
SECHAGE, AMÉLIORATION DES TOURAILLES.

1^{re} Classe: petite Culture.
et 2^e Classe: grande Culture:

A. — Nouvelles Tourailles: Primes.
1^{er} PRIME. — 1^{er} M. Deputil Nestor, à Kannel. Nouvelle touraille d'après le système développé par M. Lepias dans sa brochure intitulée: Contribution à l'étude du houblon. — 2^e Pour une touraille anglaise construite par M. DeBerancourt dans la ferme occupée par M. E. Lemahieu, à Dickbusch.

B. — Améliorations faites aux vieilles tourailles.
1^{er} PRIME. — 1^{er} M. Verdonck Basile, à Reninghelst. — 2^e M. Decae Théodore, à Proven. — 3^e M. Sarrazyn, à Haringhe. — 4^e M. Lefebvre Auguste, à Proven.

2^e PRIME. — 1^{er} M. Delbaere Aloïse, de Poperinghe. — 2^e M. Winnock Pierre, de Proven. — 3^e M. Huyghe Isidore, à Reninghelst. Fermeture verticale sur les côtés; tabatières d'aspiration.

PRIMES SPECIALES. — 1^{er} M. Deprey Pierre, à Proven. — 2^e M. Decae Théodore, à Proven. — 3^e M. Desmyter Hector, à Proven. — 4^e M. Sarrazyn, à Haringhe.

Les échantillons prélevés et apportés à Ypres par les soins du jury dont nous venons de parler sont soumis, le jour du concours même, à un autre jury, chargé de juger la cueillette et la qualité du produit séché. Ce jury se composait cette année de MM. Arthur Poillet, brasseur à Courtrai, C. Savoye, de la maison C. et J. Savoye fils, indigénais en houblons à Bailleur (Nord) et Léon Verhelst, de Dixmude, ancien directeur technique de la célèbre brasserie Rodenbach de Roulers. Voici la liste des lauréats:

1^{er} CONCOURS. — CUEILLETTE.
1^{re} CLASSE: PETITE CULTURE.
1^{er} prix MM. Camerlynck D. à Proven.
2^e » Winnock Pierre »
3^e » Deprey Pierre »
4^e » Parrey Emile »
5^e » Lefebvre Aug. »
6^e » Degrauwe Henri à Reninghelst.
7^e » Delbaere-VandenbusschePoperinghe

2^{de} CLASSE: GRANDE CULTURE.
1^{er} prix MM. Vandenbussche René, Stavele.
2^e » Huyghe Isidore, Reninghelst.
3^e » Derjcke Jules, Reninghelst.
4^e » Ganne Charles, Proven.
5^e » Deschuyter Aug., Watou.
6^e » Desmyter Hector, Proven.
7^e » Snick Am., Proven.
8^e » Flauw frères, Watou.
9^e » Demaerel Pierre, Proven.
10^e » Brutsaert Gh., Watou.

2^e CONCOURS: QUALITÉ DU PRODUIT SÉCHÉ.
1^{re} CLASSE: PETITE CULTURE.
1^{er} prix MM. Camerlynck D., Proven.
2^e » Winnock Pierre, »

3^e prix MM. Lefebvre Aug., »
4^e » Parrey Emile, »
5^e » Degrauwe Henri, Reninghelst.
6^e » Delbaere-VandenbusschePoperinghe
7^e » Delbaere Aloïse, Poperinghe.

2^e CLASSE: GRANDE CULTURE.
1^{er} prix MM. Vanden Bussche René, Stavele.
2^e » Derycke Jules, Reninghelst.
3^e » Huyghe Isidore, Reninghelst.
4^e » Ganne Charles, Proven.
5^e » Lermytte Charles, Proven.
6^e » Snick Amand, Proven.
7^e » Top Amand.
8^e » Vandromme frères et sœur, Westoutler.
9^e » Verdonck Basile, Reninghelst.
10^e » Demaerel Pierre, Proven.

De l'avis général, la qualité des houblons exposés cette année, et, en général, des houblons récoltés dans tout le pays de Poperinghe, est bien meilleure que l'année dernière. On pouvait constater également de grands progrès au point de vue de la cueillette et du séchage. Les efforts accomplis avec persévérance depuis des années par le Comice agricole de Kannel-Ypres et la Société des planteurs du pays de Poperinghe commencent à porter leurs fruits, et les membres des deux Comités ont droit à des félicitations pour le résultat obtenu.

L'amélioration réalisée au point de vue de la cueillette et du séchage est beaucoup plus sensible dans la petite culture (de 750 à 3000 perches) que dans la grande (au dessus de 3000 perches), et cela se comprend aisément, car il est beaucoup plus facile de bien soigner les houblons dans les petites plantations que dans les grandes, où l'on est obligé d'employer pour la cueillette un grand nombre d'ouvriers du dehors, qui ne tiennent généralement pas beaucoup de compte des recommandations qu'on leur fait de cueillir cloche par cloche.

On ne peut manquer cependant d'être frappé de la plus-value réalisée par les houblons qui sont très bien cueillis et séchés. Ainsi, au concours de cette année, MM. C. et J. Savoye fils, ont acheté la récolte de M. Désiré Camerlynck, de Proven, au prix de 40 francs les 50 kilos. Ces houblons avaient été séchés à l'air, sur des claies, et ensuite à feu direct; ils étaient de toute beauté, d'une excellente couleur verte, et les cônes bien entiers.

Le procédé de séchage à l'air avant de recourir au feu, procédé que nous avons déjà décrit ici, a pour but de faire évaporer d'abord l'eau qui peut avoir été apportée sur les houblons par la rosée ou les pluies, ainsi que la plus grande partie de leur eau de végétation, avant de compléter la dessiccation à feu direct.

M. Camerlynck a remporté encore une fois le premier prix, et nous lui adressons toutes nos félicitations pour ce nouveau succès. Le seul reproche que l'on pourrait adresser à ses houblons, au point de vue du brassage, c'est d'être de nature un peu faible, et il est hors de doute que le terrain de Proven en est cause dans une certaine mesure. Un planteur aussi habile et aussi judicieux que M. Camerlynck doit évidemment chercher, dans ces conditions, s'il n'est pas possible d'améliorer ses variétés, et nous savons qu'il étudie le moyen d'arriver à ce résultat par des sélections raisonnées.

Le meilleur lot après celui de M. Camerlynck était indiscutablement celui de M. René Vandenbussche, de Stavele, qui a remporté le premier prix dans la section de grande culture; toutefois, la faiblesse des houblons était encore plus prononcée ici que dans le lot précédent. Il paraît hors de doute que les houblons des villages du district de Poperinghe sont plus faibles que ceux des terrains entourant la ville proprement dite, et l'on en avait la preuve dans le lot exposé par M. Charles Delbaere-Vandenbussche, de Poperinghe; ces derniers houblons étaient beaucoup plus riches et presque parfaits à tous les points de vue. Ils ont été achetés par M. Savoye au prix de 40 fr. les 50 kilos.

Tous ces houblons étaient de la tige blanche. Un lot exposé par M. Aloïse Delbaere de Poperinghe, était également de qualité plus riche que les houblons des villages; il n'a reçu cependant que le 7^e prix, car au point de vue des soins généraux il était bien inférieur aux lots cités précédemment. Il est impossible de l'avis des Juges compétents, de donner des primes spéciales pour la qualité intrinsèque des houblons exposés; ce serait compliquer énormément les concours, et c'est d'ailleurs assez inutile, car les brasseurs et les autres acheteurs savent parfaitement reconnaître les lots qui sont les meilleurs à ce point de vue.

GEORGE M. JANSSEN.

prijs ging naar de **heer Depuydt Nestor van Kemmel** voor een nieuwe ast die hij construeerde naar het systeem van professor Leplae. De Berancourt kreeg eveneens een eerste premie voor een ‘Engelse’ hopast die hij op zijn pachtboerderij die door de **pachter Lemahieu te Dikkebus** gebouwd werd.

De hophandelaar Savoye kocht de oogst van de Provense landbouwer **Camerlynck** die zijn hop met warme lucht droogde. Hier was het blijkbaar de bedoeling om eerst het vocht dat er door de dauw en/of regen op de hop zat, te laten verdampen vooraleer men overging tot het drogen van de hop met een direct of open vuur.

Na Camerlynck werd de best gedroogde hop gevonden bij de heer **René Vandenbussche** van Stavele die de eerste prijs kreeg in de categorie grote teelten.

Men stelt hierbij dat het buiten twijfel staat dat de hop van de ‘parochies’ rond Poperinge, zwakker is dan diegene die in Poperinge zelf geteeld wordt; zoals bij de heer **Charles Delbaere – Vandenbussche**. Men sprak hier dus wel over de Poperingse Witte Rank.

THE HOP
Its Culture and Cure
Marketing and Manufacture

A PRACTICAL HANDBOOK ON THE MOST APPROVED METHODS IN GROWING, HARVESTING, CURING AND SELLING HOPS, AND ON THE USE AND MANUFACTURE OF HOPS

By **HERBERT MYRICK**

Editor American Agriculturist, Author of "Tobacco Leaf," "The American Sugar Industry," "How to Co-operate," "Money Crops," etc., etc.

Assisted by practical experts in successful hop culture in America, England and Europe, dealers in hops and manufacturers, and by specialists in the sciences

PROFUSELY ILLUSTRATED

ORANGE JUDD COMPANY
New York Springfield, Mass Chicago, Ill
1899

REESE LIBRARY
OF THE
UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

In 1899 verschijnt er in Amerkia een boek 'The hop – its culture and cure – marketing and Manufacture' van Herbert Myrick die een uitgebreide kijk geeft op de hopcultuur aldaar.

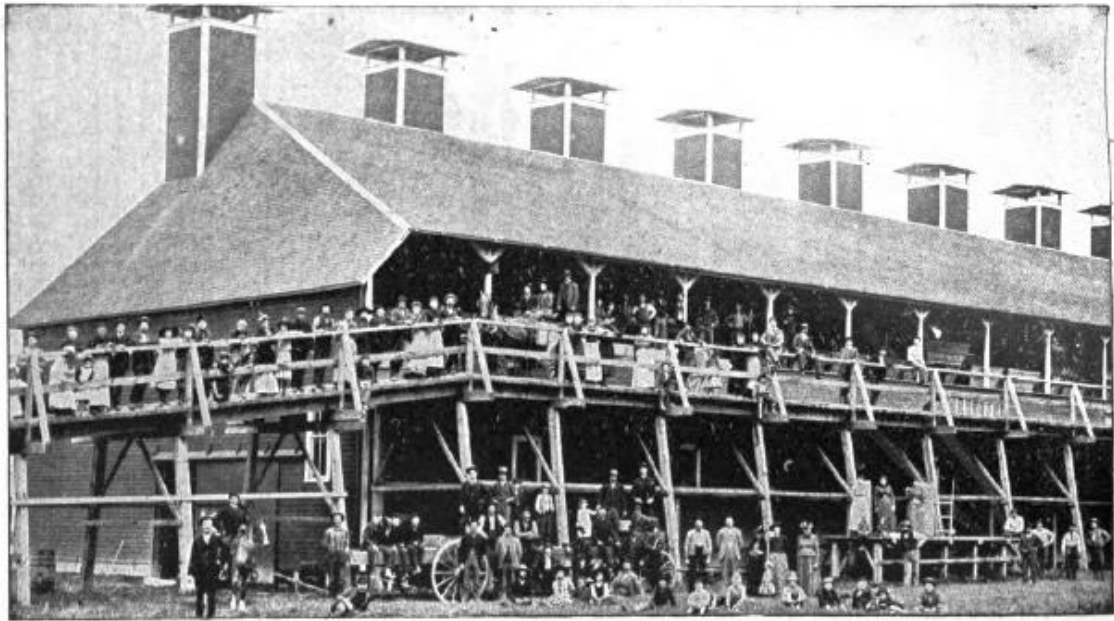
We geven uit dit boek de illustraties die met de hopast te maken hebben. Hieruit blijkt al dat de Amerikanen de Engelse hopast nog verbeterd hebben en natuurlijk veel groter gemaakt.

In vergelijking met deze progressieve voorbeelden van hopteelt en de hoptewerking, staan onze Poperingse en in het algemeen Belgische hopboeren nog nergens met hun primitieve hopasten.

De Amerikanen tonen dan ook het pad dat de hopcultuur in Vlaanderen zal volgen.



FIG. 19. REAR VIEW OF 12 KILNS, PLEASANTON, CAL., WITH GROUP OF CAMP-FOLLOWERS IN THE FOREGROUND.



Digitized by Google

FIG. 21. LARGEST HOP KILN IN THE WORLD UNDER ONE ROOF.
Meeker's large plant in the Puyallup valley, Washington, U. S. A.

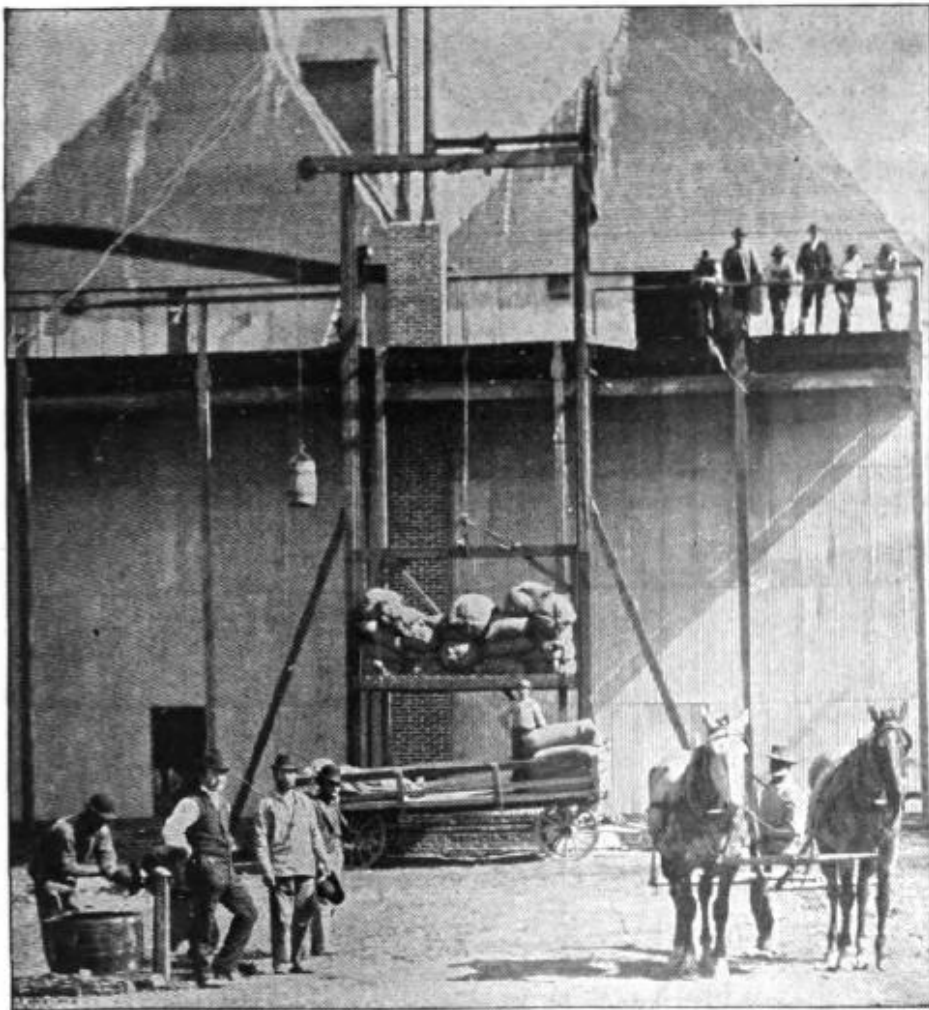


FIG. 89. ELEVATING HOPS TO KILN.

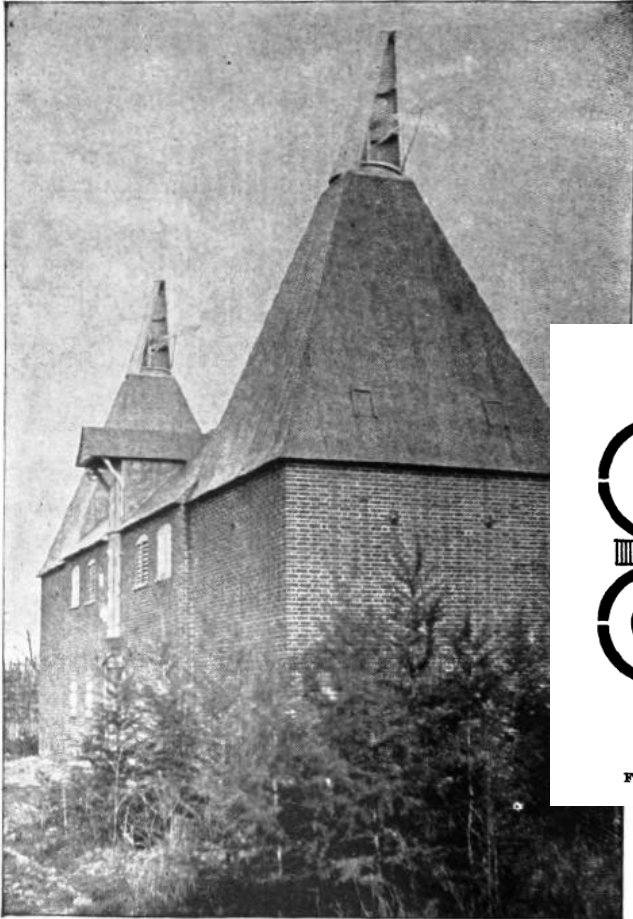


FIG. 91. IMPROVED ENGLISH OAST.
a framed into cowl, and movable upon an iron pin at bottom, which rests on *b*. The cowl shifts over the termination of the roof, and projects over it about two inches.

176

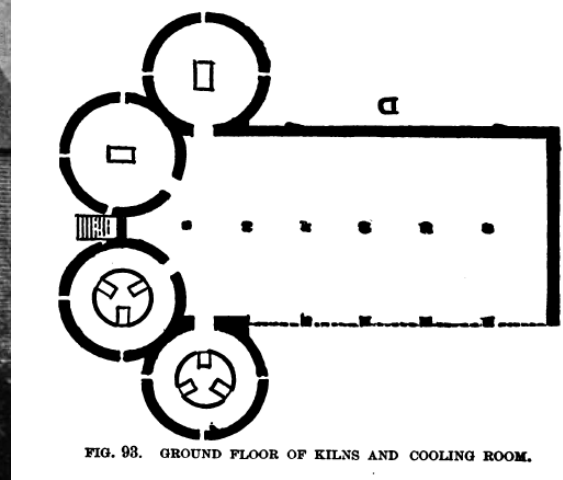


FIG. 93. GROUND FLOOR OF KILNS AND COOLING ROOM.

T-KILN.

of roof; *c*, post, 3x3,
b. The cowl shifts over the termination of the roof, and projects over it

THE HOP

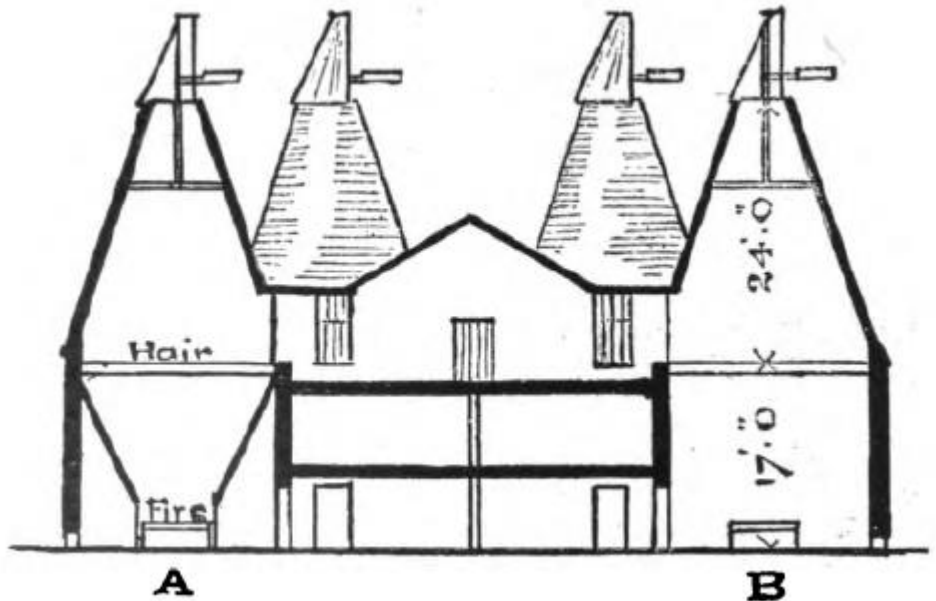


FIG. 92. SECTION OF GROUP OF KILNS AND COOLING ROOM.

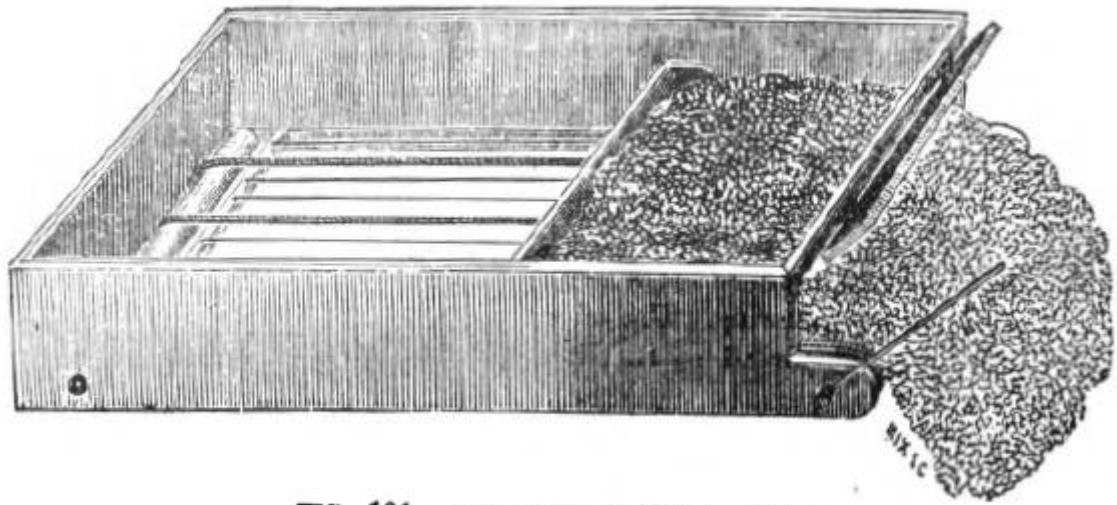


FIG. 101. IMPROVED FRANCE KILN.

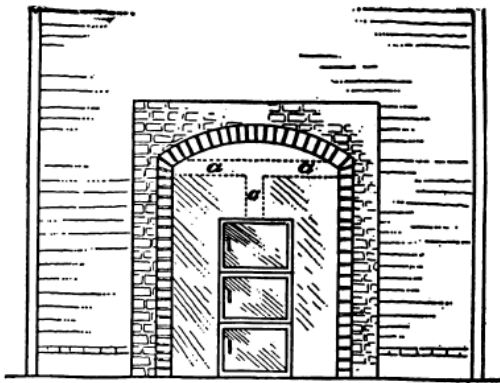


FIG. 104. STOVE FOR KILN, FRONT VIEW.

ingebouwde stoven in de ast kunnen we ook nieuw noemen en zullen eigenlijk nooit echt in de streek van Poperinge ingang vinden, terwijl dit systeem wel in Oost-Vlaanderen te vinden zal zijn.

Deze innovaties bewezen hun nut en alles samen bracht dit betere hop voor de brouwers voort. Dus zeker een voorbeeld om na te volgen.

De constructie in het algemeen en de verdeling van binnen de ast, komen ons al bekend voor van uit de Engelse asten. Maar toch zijn er echte nieuwigheden, zoals de beweegbare vlaakbak die hier een verbeterde Franse ast wordt genoemd.

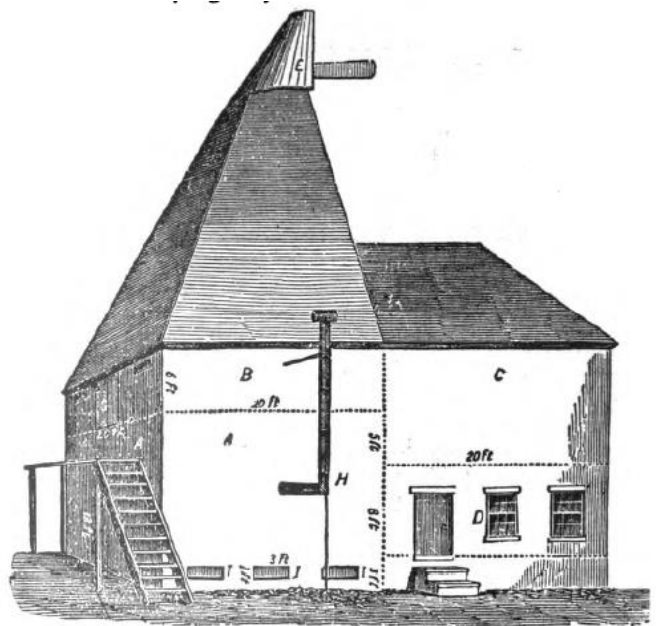


FIG. 97. DRAFT HOP KILN.
The figures give the dimensions, and the letters indicate the same parts as in Fig 94.

13. De Hopgebonden in actie



Atelier à houblon de la Commission d'étude alostoise pour la culture et le commerce des houblons.

In 1903 wordt gezien de hopcrisis opnieuw een parlementaire commissie samengesteld die ook in Poperinge ter informatie afstapt, en die terug een reddingsprogramma voor de Vlaamse hoppelteelt opstelt. De hoppelstroken van Vlaanderen – Aalst-Asse en Poperinge, krijgen respectievelijk met de heer Miserez en met Eerwaarde heer Dejaegher, twee actieve ‘commicen’ die deze programma’s dienen te gaan begeleiden bij de boeren.

Vanaf 1904 werden deze hopboeren in een soort

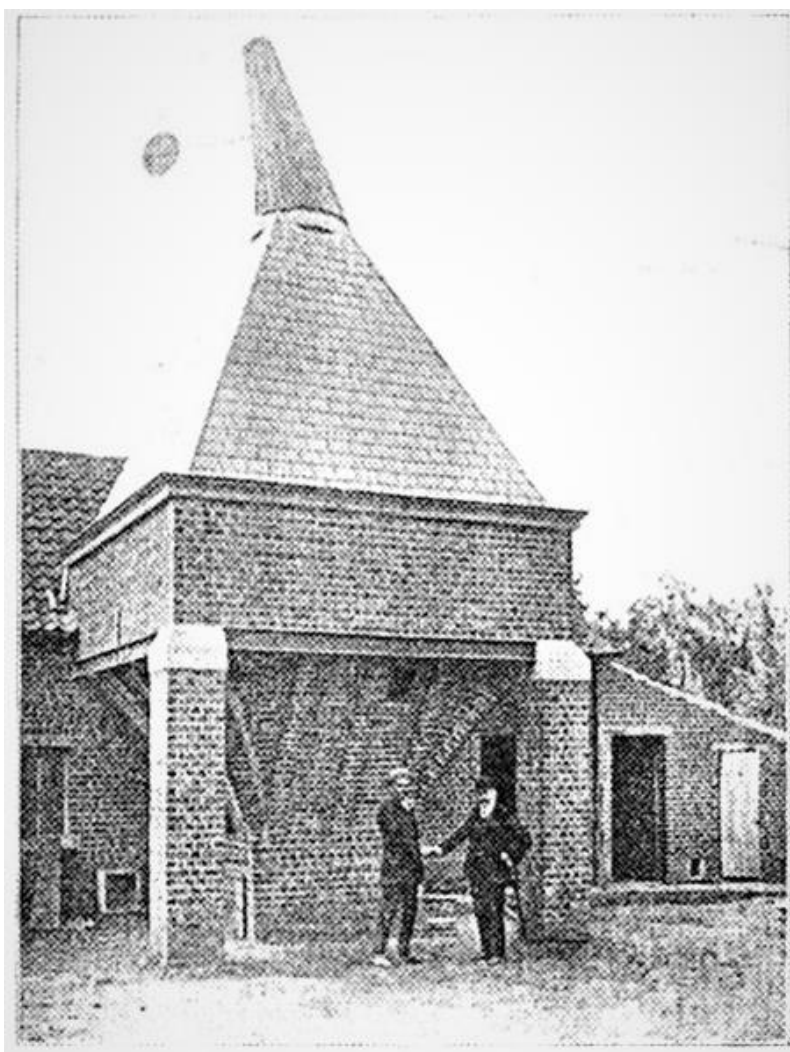
‘vakverenigingen’ – de hopverbonden – gegroepeerd. Ieder dorp met hop, kreeg zo zijn eigen bond.

Eén van de initiatieven die ook door de overheid gestimuleerd worden, zijn de bouw van ‘modelasten’ zoals er één te Aalst opgericht werd.

In het eerste verslag der hopcommissie – gepubliceerd in ‘De Poperingenaar’ – op de 1ster januari 1905, stelt men, onder punt 8, in verband met het drogen van de hop:

Dat men wel droge en op de asten een goeden trek van lucht hebbe, opdat de rook zou weggeleid worden.





Het was ook in deze eerste jaren van de 20^{ste} eeuw dat Lebbe in Poperinge en Vandroogenbroeck in Sint-Ulrikskapelle hun 'Engelse' asten zetten. Hiervoor zie je een postkaart van de pluk bij boer Lebbe met op de achtergrond de 'Engelse' ast met links het 'ooievaarsprieeltje'. Hieronder vind je de heer Lebbe en de heer Vandroogenbroeck, broederlijk elkaar de hand drukkend, voor de 'Engelse' ast van Vandroogenbroeck.

De hopverbonden begonnen er alles aan te doen om hun leden te helpen bij het aanpassen van hun ouderwetse asten.

Naar de verbetering der droogasten.

Inleiding.

Laat ons, Geachte Lezer, samen eenen hoplochting instappen op het einde der Oogstmaand. Tusschen de rijen hooge staken met zware pakken loover beladen, zullen wij aan de brandende middagzonne ontkomen en er ons eenige oogenblikken in stilte aan zoete mijmeringen overgeven....

Welke diepe en aangename indruk ontstaat er in ons gemoed, bij den ingang van het hopveld! Wij bevinden ons in eens, als in een klein woud met honderde lommerige dreven doortrokken: langs waar men ook de oogen wende en zoo verre deze dragen kunnen, men ontwaart niets dan loofrijke en keersrechte boomen met eene wonderbare symetrie op eindelooze roten geplant!....

Boven onze hoofden verheffen, op kloeke staken rustend, de zwaar-geladen hopperanken, hunne stoute, onder den last bezwijkende koppen in de ruimte, als keerspopulieren zoo hooge.... Duizende groen-gele vruchten hangen wiegewaaiend rond elken staak in de zonne te blinken!...

Een aangename en licht doordringende balsemreuk zweeft rondom ons terwijl van uit de naburig leemen hutte zachte stemmen tegenruischen en zingen:

« De Hoppe kronkelt rond den staak
Gelende, spelende ranken,
En duizende bellen rond en zwaar
Hangen er aan te blanken.
De noenzonne lacht op de bladeren blij
De wind slaat kuivlend de bellen op zij
Zie vroolijk blijft de pachter staan
En spreekt met welgemoed:
- Wat staat zij geel! wat geurt zij goed! -

Ja, waarlijk, men mag ze bezingen, men mag ze roemen, onze Vlaandersche hop, zoo vruchtbaar, zoo schoon, zoo gezond, zoo rijk, zoo welriekend al te zelvvertijd!

* * *

Slechts enkele dagen zijn verlopen; trekken wij ditmaal 's landsmans woning binnen: men is er aan 't drogen. Welke onasngename reuk grijpt ons zoo ineens bij neus en keel als wij de astdeur opensteken? Welke mistige en warme nevel omsluit ons bij het binnenstappen? 't Is alsof wij ons in de nabijheid van een vuurberg bevonden: rook- en zwaveldampen vervullen de plaats terwijl de muren van vochtigheid druppen.... Wij deinzen achteruit: - Maar wij zijn hier in 't voorgeborgte der hel! «... Toch niet, wij waren in eene droogplaats voor hop, eenen ast; de pachter had ons spoedig overtuigd met ons, als bewijs, een handvol hopbellen van af de droogtafel te nemen en aan te bieden:....

Heere! zij zijn zoo bleek die bellen, zoo doodkleurig!... zoo glansloos! zoo gebroken!... zoo bezweet!... zoo geschonden!... ze rieken zoo flauw en zoo vreemd!...

Nooit toch kan deze die hop zijn welke wij aan den staak bewonderden!

't Is dezelfde!... *Quantum mutatus ab illo!*...

Het belang van het drogen.

Voor wat het bemesten der hop, het bestrijden der ziekten, het veredelen of uitlezen der soorten en zelfs het plukken der bellen aangaat, er is sedert eenige jaren nog al vooruitgang bij onze hoptelers waar te nemen. Doch ongelukkig is het ook zoo met het drogen niet gesteld, vooral in de Aalstersche streek. De hoppebellen van meestal onze planters aan de staken geoordeeld, zijn overvloedig en van uitmuntende hoedanigheid maar door het plukken en *drogen* schijnt men alles in het werk te stellen om, in eenige uren, de vruchten van eenen vlijtigen arbeid van verscheidene maanden te vernietigen.

Immers van welk overgroot belang is het drogen niet?

Slecht gedroogd, de beste hop verliest hare hoedanigheid: de nuttige bestanddeelen verdwijnen of ondergaan schadelijke veranderingen hetgeen de hop van geringe waarde maakt voor de brouwerij. Spijtiger nog is het als de hop *onvoldoende* gedroogd is of te veel water behelst en in de magazijnen van handelaar of brouwer moet verrotten!

De volmaaktheid van het drogen is de maatstaf van de hoedanigheid der hop.

't Is vooral de slechte droging der hop die onze faam bij den vreemde ten onder bracht. Het dient echter gezegd te worden: *de Belgische hop bekleedt er ten huidige dage den laatsten rang.* Wil men dien ongelukkigen staat van zaken doen veranderen *er moet vooreerst beter gedroogd worden.* De droging is de laatste en dan ook de voornaamste bewerking in de hopteelt: 't is vooral van het drogen dat het *uiterlijk uitzicht* afhangt en de planter kan niet genoeg zorg besteden aan wat wij noemen zouden de *toilette* der hop, ja, wij zouden hier bijna de spreuk durven toepassen die iedereen kent: *Einde goed, alles goed* en zeggen: als de droging goed is dan deugt de hop.

Het doel van het drogen.

Het drogen der hop heeft voor doel uit de groene bellen zooveel water weg te drijven als noodig is om de bewaring derzelfde te verzekeren. Treden wij alsdan in eenige nadere verklaringen.

De groene bellen of knops der hop behelzen gemiddeld 80 % water; ten einde dezes bewaring te verzekeren moet men bovengemeld watergehalte op minstens 14 % brengen dus 66 % bij het drogen verdampen. B. v. 100 k. groene bellen bevatten 80 kg. water; het is noodig daarvan 66 k. water te doen verdwijnen om de bellen droog te krijgen: *het wegnemen van dit overtollig vocht is juist het doel der droging.*

Zooals men ziet is het drogen der hobbellen 't is te zeggen het

wegdrijven van zulke aanzienlijke hoeveelheid water geen klein spel vooral als men in acht neemt de scheikundige en mecanische samenstelling der hopkegels die zeer ingewikkeld is.

Howe krijgt men dit gedaan? Om aan eene geëvene zelfstandigheid water te onttrekken is er eene andere stof van noode die het water opneemt: deze laatste stof is gewoonlijk de lucht. Het gras dat afgemaaid is droogt in de weide bij middel van de lucht, evenzoo is het gelegen met het vlas dat men in "kappellekens" en het graan dat men op "stuiken" zet.

"Is het dan niet de warmte die de eigenlijke agent der droging is?" zal ons zeer waarschijnlijk de lezer vragen. Neen, de warmte is geen lichaam en kan dus geen vocht opnemen, zij kan alleen meehelpen tot het bespoedigen der droging. — "Dan is het de wind?" zal nog een ander doen opmerken. — Ja, vriend Lezer, maar de wind is anders niet dan *lucht die in beweging is*; zooals men ziet is het eigenlijk *de lucht* die het drogen veroorzaakt. Nu, dit vermogen van de lucht is beperkt en gansch afhankelijk van zijnen warmtegraad. Lucht die 15 graden Celsius warmte heeft — de middelmatige warmte binst den droogtijd — kan slechts, per cubieke meter, 12 grammen 8 waterdamp opnemen.

1000 liters (1 ^{m3}) lucht op	0 graden warmte nemen op	4 gr. 9 water.
1000	—	10 — 9,4 —
1000	—	15 — 12,8 —
1000	—	20 — 17,1 —
1000	—	25 — 22,8 —
1000	—	30 — 30,1 —
1000	—	40 — 50,7 —
1000	—	50 — 82,3 —
1000	—	75 — 239,3 —
1000	—	100 — 588,4 —

Hieruit blijkt dat het vermogen van de lucht tot het opnemen der waterdampen stijgt met haren warmtegraad: men zal reeds van nu af begrijpen waarom onze hopplanters in hunnen ast vuur maken.

Dit is niet alles; de lucht, waarvan hier hooger sprake is, is *water-vrije lucht*, iets wat wij in de praktijk zelden tegenkomen; in ons maritiem klimaat bevat de lucht tamelijk veel vocht, hetgeen niet voorkomt in de hooge streken. Veronderstellen wij dat de lucht, in het droogseizoen, reeds 60% water bevat, zoo zal het cijfer van 't wezenlijk opslorpijgsvermogen aan 15°C. zooveel verminderen en slechts 40% van 12,8 uitmaken of $\frac{12,8 \times 40}{100} = 5$ gram. 12.

1000 liters lucht kunnen enkel nog 5 gr. 12 water opnemen omdat zij reeds 7,68 gr. waterdamp bevatten. Moest nochtans diezelfde lucht op 50° warmte gebracht worden — gelijk het gewoonlijk gebeurt — dan neemt het opslorpijgsvermogen spoedig toe want 1000 l. lucht zouden in die voorwaarden 82,3—7,68= 74 gr. 62 zij 75 gr. vocht kunnen opnemen: dus 15 keeren zooveel als in 't voorgaande geval.

Trouwens de lucht is in de praktijk, nooit verzadigd, bij het verlaten van den ast en wij mogen aannemen dat hij enkel 50% van

het water opneemt dat hij zou kunnen opslorpen. Passen wij bovenstaande gegevens toe op eenen hopast die met 200 k. groene bellen beladen wordt, hoeveel cubieke meters lucht is er nog weg vandoen om die hop te drogen ?

Hier valt 66 k. water per 100 k. bellen weg te drijven of 132 k. voor 200 k. groene hop.

75 gr. water *kunnen* opgenomen worden door 1^{m³} lucht aan 50°.

1	—	$\frac{1}{75}$
1000 gr. of 1 k.	—	$\frac{1 \times 1000}{75}$
132 k.	—	$\frac{1 \times 1000 \times 132}{75} = 1760^{\text{m}^3}$

of 1.760.000 liters lucht.

Daar deze nochtans niet heel en gansch verzadigd wordt bij de droging, zoo moet er nog meer lucht benuttigd worden zoodanig dat wij rekenen dat er niet min als 3520 m³ lucht van noode zijn om een droogsel hop af te werken, wij zeggen 3.520.000 liters lucht of 17000 liters per kilo groene bellen !

Hadt gij dit ooit durven peinzen, Waarde Lezer ?

't Is niet om te gelooven.

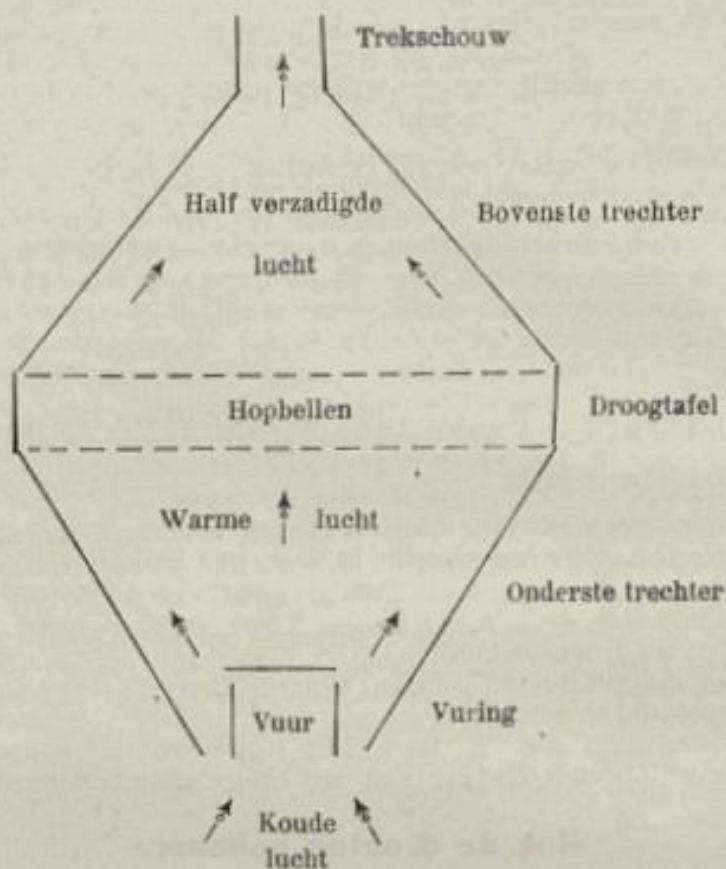
Van waar komt dan al die lucht ? Hoe wordt hij aangevoerd ? Waar gaat hij heen ? Ziedaar wat wij thans gaan onderzoeken.

Hoe de droging gebeurt.

Stellen wij hier eene vraag : - Wanneer droogt de pachteres gemakkelijk haar lijnwaad op de koorden ? - Het kleinste kind zal ons antwoorden en zeggen - Als er veel wind is. - 't Is inderdaad zoo. Nu, wind is enkel lucht die in beweging is ; wind maken is niets anders dan *verluchten*, 't is te zeggen *den lucht verplaatsen*. Dat iets gemakkelijker droogt bij windig weder als in eenen rustigen lucht is dus niet moeilijk om uitleggen : immers de lucht wordt gestadig vernieuwd zoodat zij nooit verzadigd geraakt ; het tegenovergestelde zal zich voordoen als de lucht niet bij tijds vervangen wordt omdat zij alsdan spoedig het maximum water bevat en in de onmogelijkheid gesteld wordt van nog eenig vocht op te nemen.

Men droogt dus met de lucht of liever met eenen luchttocht, doch in de praktijk is de lucht voorafgaandelijk verwarmd ; zoo b. v. in de stekskensfabrieken, in de papierfabrieken, enz. Ook de hop droogt men met de lucht, en in Duitschland en Oostenrijk gebeurt dit dan nog met *koude* lucht 't is te zeggen de lucht gelijk zij in de natuur voorkomt 15° C. Die droging duurt van zelfs lang maar zij geeft de volmaaktste producten omdat de hop toch altijd in eene zekere mate beschadigd wordt door de *warme* lucht.

In onze asten moet men ook de hop in eenen luchtstroom drogen : hoe heviger en hoe warmer deze is, hoe saeller de droging vooruitgaat.



Gang van den luchtstroom in eenen ast of eest.

Het vuur, dat in den ast gemaakt wordt, heeft hoofdzakelijk voor doel de toestroomende koude lucht te verwarmen ; hoe warmer de binnenlucht wordt hoe krachtiger de toestrooming van de koude buitenlucht geschiedt ; dit verschijnsel steunt op de ongelijke dichtheid van warme en koude lucht ; elkeen weet dat warme lucht min zwaar is en diensvolgens naar omhoog stijgt en zoo de koude lucht na zich sleept. Zooals men ziet moet het onderste deel van den ast met een voldoende getal trekpaten voorzien en deze trekpaten groot genoeg wezen om den noodigen toegang te verschaffen.

De koude lucht die aldus in den ast dringt verwarmt zich spoedig met rondom en dóór den vuurhaard te trekken : zij wordt daardoor lichter terwijl anderzijds haar opslorplingsvermogen voor den waterdamp aanzienlijk toeneemt. Zij glijdt naar omhoog en komt in aanraking met de laag groene, koude bellen ; als gevolg daarvan verliest zij een deel van hare warmte dus ook van hare klimkracht terwijl zij nog boven op eene zekere hoeveelheid water opslorpt en daardoor langsom zwaarder wordt. Welhaast is zij dichter geworden als de koude lucht ; gelukkiglijk komt eene nieuwe hoeveelheid warme lucht toegestroomd die den warmtegraad verhoogt en een deel van haar vocht afneemt ; zoo geraakt zij wat hooger in de laag, neemt er opnieuw wat waterdamp op, wordt zwange-

rig en zou er onvermijdelijk blijven stilstaan, ja zelfs neerwaarts zinken kwam er niet gestadig versche warme lucht toegestroomd. Zoo geraakt die min of meer verzadigde lucht door de laag bellen, trekt door de luchtkamer en wordt eindelijk langs de trek-schouw naar buitengejaagd.

En als er nu geene trekschouw op den ast bestaat, wat gebeurt er dan? zal men ons vragen. — Een voudiglijk het volgende: de warme half of heel verzadigde lucht zal zich tegen de pannen komen afkoelen, een deel van zijn vocht zal terug water worden om onder den vorm van eenen fijnen dauw op de laag bellen neer te vallen..... weldra is de lucht in de bovenkamer verzadigd en blijft er onbeweeglijk stilstaan: *de hop zweet*.

— En toch, hooren wij zeggen, droogt men hop in zulke voorwaarden.

— 't Is waar, maar dit is geen drogen meer, dit is *stoven* en dan nog moet men zoo een droogsel afstoven *met eene overgrootte warmte* waardoor de lupulien bijna totaal vernietigd wordt: zij neemt echter een rood verbrand uitzicht, teeken van beschadiging.

Zijn onze asten geschikt om eene goede droging te bekomen?

Men oordeele zelf. Vooreerst onze eesten geven *bijna niet den minsten luchttocht*. Zij zijn dikwijls zonder opening van onder gelijk van boven. De latten, welke op eenige plaatsen zelfs *geen meter hoog* liggen en tot *5 centim. breedte* hebben, laten veeltijds *geen centim. opening* tusschen elkander. Nu daar *stapelt* men dan niet zelden *200 kgr. groene bellen* op, bij zooverre dat deze soms eene laag van *30 tot 35 centim.* en meer dikte vormen.

Het gevolg hiervan is dat de *opstijgende rook* van den vuurheerd en ook de verwarmde lucht slechts met veel moeite langs de smalle openingen der latten ontwijkt. En vermits deze ruimten al te gering en de hoplagen al te dik zijn moeten de onderste bellen *veel te hard drogen* en zelfs verzingen, terwijl de bovenste lagen in *hun zweet* komen, 't is te zeggen zoo nat worden alsof ze gansch beregend of bedauwd waren. Het water der onderste lagen hop wordt, ten gevolge van de groote hitte, plotselings in zulke hoeveelheid verdampst, dat de damp in groote druppels zich op de bovenlaag nederzet zooals hij eenige vingers boven de plaat in aanraking komt met de koudere lucht of met de groene hop. Het is gedurende het *zweeten* hop meest benadeeligt wordt. De onderste laag *uitermate gedroogd* wordt dan door het gewicht der natte bovenlagen erg *samengedrukt*.

Ten einde dan het verbranden of verzingen der bellen te beletten licht men ze met eene roede op, of erger nog men gaat kruisgewijze over de latten om de hop aldus *met de voeten te roeren* en te keeren. Wat al nuttige zelfstandigheden er alzoo verloren gaan is onberekenbaar.

(*t Vervolgt*)

H. MISEREZ.

Naar de verbetering der Droogasten.

(Vervolg).

Afdoende middelen om de *warmte behoorlijk te regelen* hebben vele eesten ook al niet. De hofdroger gaat nu en dan eens *met de hand* aan de latten voelen en beweert, na dit vluchtig onderzoek, met juist-

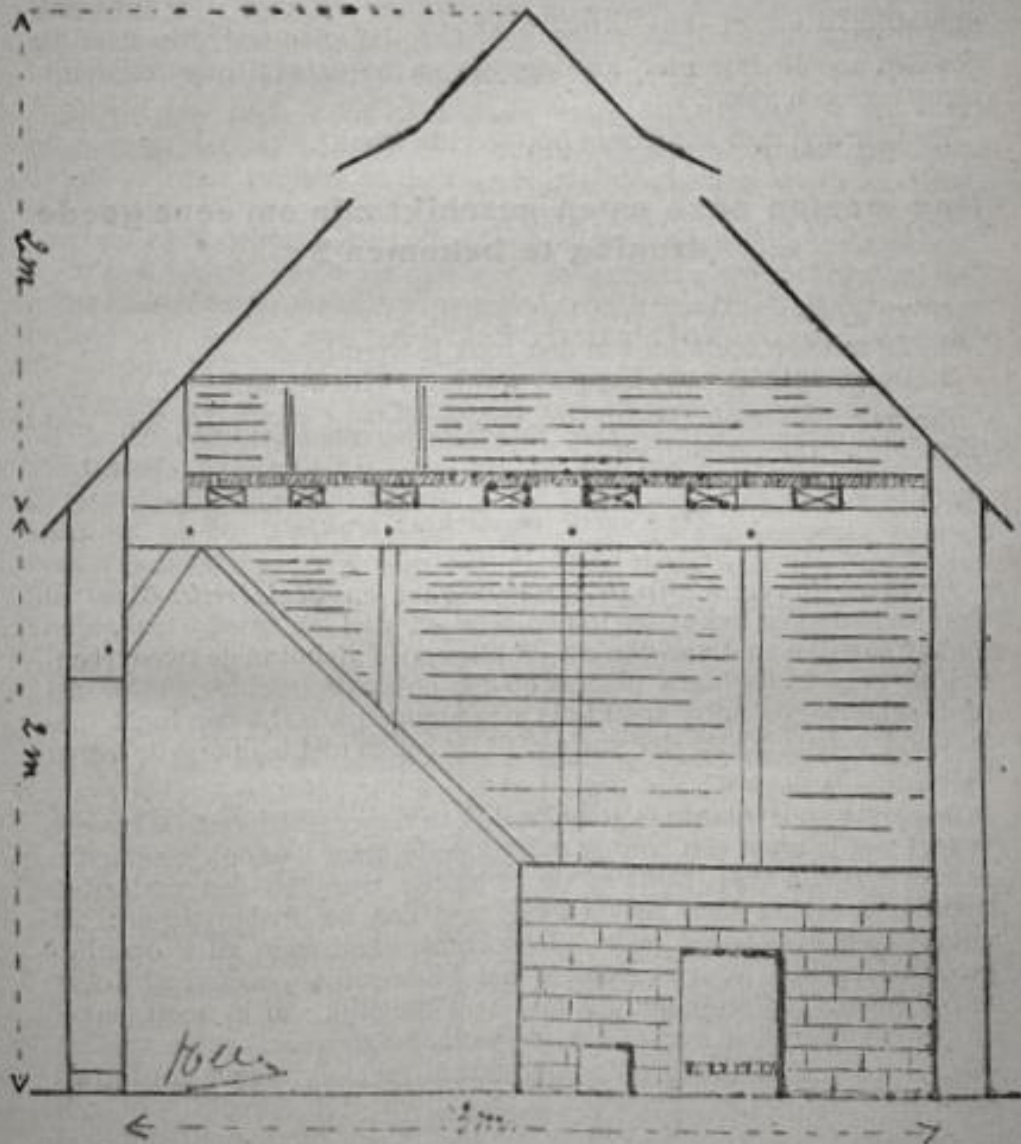


Fig. 1 — Oude Droogast.

heid te kunnen bepalen of hij het heerdvuur aanzetten of verflauwen moet. Het hoeft evenwel geen betoog dat de man zich vijftig op honderd malen bedriegt en dan meer dan eens zonder het wel te weten de warmte tot 70 centigraden doet stijgen, waardoor de schubben der bellen zich openen en schier al hun hopmeel verliezen.

Sommige landbouwers laden den eest met bellen *vooraleer het vuur aangestoken* te hebben, bewijs dat de rook de laag bellen moet doortrekken en zich gedeeltelijk *in het vocht oplossen*. Voegen wij daarbij dat men soms *oude hopstaken* en andere slechte of natte brandstoffen benuttigt, dat men ook van zoodra het vuur aangestoken is begint te solferen en dikwerf dan nog eene overdrevene hoeveelheid solfer gebruikt, en men zal onmiddellijk beseffen hoe die hop *niet kan* deugen en hare faam onvermijdelijk moet verloren gaan!

Ziedaar hoe men van goede hop slechte maakt.

Hoe moeten onze asten geschikt zijn om eene goede droging te bekomen ?

1. Zij moeten truk en veel truk geven.
2. Zij moeten toelaten van den rook te vermijden.
3. De droogtafel moet hoog en wel ingericht wezen.

Ziedaar de hoofdzakelijkste voorwaarden. Beginnen wij met diezelfde te verwezenlijken.

Eene eerste vereischte : truk.

Er moet dus truk zijn in den droogast en veel truk. Men zal dien luchtstroom bekomen indien men 1^o veel en goede trekaten maakt aan den voet van den ast, 2^o alles goed afsluit in de twee trechters, 3^o eene trekschouw plaatst op den bovenste trechter, 4^o de ast of de schouw zoo hoog maakt als maar mogelijk is, 5^o den lucht toelaat onder den rooster der vuring, 6^o de bellen niet te dik op de latten legt.

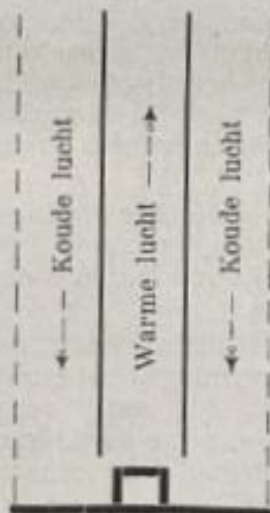
De eerste voorwaarde is gemakkelijk te verwezentlijken. De tweede vraagt wel is waar een weinig meer moeite maar kan ook geschieden zonder grooten kost. Bijna al de hopasten zijn van den ondersten trechter voorzien maar zelden komt men den bovensten tegen : als men in vele asten boven op de latten komt, vindt men alles openliggen; in dergelijke voorwaarden is het onmogelijk eenen luchttocht te bekomen. 't Ware nochtans niet heel moeilijk : men hoeft enkel de gevelvenster dicht te sluiten, de pannen van weerskanten van het dak goed toe te strijken en de voorzijde bij middel van eene gordijn uit zakken- of balengoed gemaakt af te sluiten. Het spreekt van zelf dat zulks geen eerste klas van luchtkamer zal wezen, niettemin zal men zoo doende eenen tamelijken truk bekomen.

De trekschouw is en blijft toch het beste middel om den luchttocht te verzekeren : ongelukkiglijk vindt men ze zelden op onze thans

bestaande asten. 't Is waarlijk aardig om bestatigen als men overdenkt dat al de woningen van eene schouw voorzien zijn : in den ast maakt men vuur zooals in de huizen, men heeft in de beide gevallen eenen luchttocht noodig om de verbranding der kolen toete laten en in de vuurkamer van den ast heeft men daarenboven nog eenen hevigen truk noodig... en toch werd er weinig op gedacht op de asten trekschouwen te zetten. 't Is te hopen dat onze hopplanters ziende dat men thans de stallingen van trekschouwen voorziet zich voor goed zullen laten overtuigen. Hoe dit gedaan ? Men beschikt over verschillende middels : ofwel plaatst men eene blikken, aarden- of steenenbuis boven op de luchtkamer ofwel metst men eene schouw in steen : is het gebouw daartoe ongeschikt men mag zich tevreden stellen met eene schouw uit planken vervaardigd.

De groote zaak is dat de schouw hoog genoeg boven het dak uitsteke en dat zij vooral breed weze : wij zijn zelfs van gevoelen dat de gewone aarden- of blikkenbuizen doorgaans weg niet ruim genoeg zijn. Wel is waar dienen zij meestal op kleine asten ; wat er ook van zij de omvang der trekschouw moet in evenredigheid zijn met de uitgestrektheid of de grootte der droogtafel : wij meenen dat de oppervlakte der trekschouw nagenoeg $\frac{1}{10}$ van deze laatste mag bedragen b. v. voor eenen ast van 9 vierkante meters mag er 0,90 m' opening zijn aan de basis der schouw.

Verders hoe hooger de schouw, hoe hooger de kolom warme binnenlucht is, hoe meer warme lucht, hoe meer streaming langs de schouwpijp naar buiten toe en, ten gevolge daarvan, hoe heviger de toevvoer van koude buitenlucht naar binnen zal wezen : dit alles komt uit op het teweegbrengen van eenen sterken stroom : eerste voorwaarde van eenen goeden ast. Kortom, de ast van den hopplanter moet zooveel mogelijk aan den mouterijast gelijken : in den



erst en droogt men hop terwijl in den tweeden men met mout te doen heeft. Welnu men herkent den mouterijast van ver tusschen

al de andere gebouwen : *hij is hoog en van eene groote trek-schouw met kap voorzien*. Hij strekke ons tot voorbeeld !

Een tweede vereischte : geene rook.

Hier zouden wij opnieuw den mouterijast als voorbeeld mogen nemen. De inrichting van dezen ast steunt op hetzelfde grondbeginsel, doch alles is er meer verzorgd ; zoo heeft men boven de vuring — verken of zog genaamd — eene reeks buizen die de gasen der verbranding eerst rondom de vuurkamer leidt ten einde er de lucht te verwarmen en eindelijk dezelfde buiten den ast brengt om te beletten dat zij de laag mout aantasten. Waarom wordt niet in dien zin gewerkt als 't het hoppedrogen geldt ? Wij kunnen het licht raden : " 't stak zoo nauw niet, vroegere jaren, zal men zeggen, de hop mogt of wat *naar den ast rieken*, dit belette den verkoop niet ! - Inderdaad 't was zoo *vroeger*, als wanneer er betrekkelijk weinig hop geplant werd in andere landen, maar 't staat op veranderen nu dat er te veel voortgebracht wordt, dat er meer keus is voor den brouwer, meer mededinging voor den boer... Andere tijden, andere zeden, mannen, laat het ons niet vergeten.

Wat vroeger dan gedoogd werd zal in 't vervolg verlaten worden, wij bedoelen : *hop met hout- en lattenreuk*. Hoe zal men best allen vreemden reuk vermijden ? Met hem af te vangen en bij middel eener aardbuis recht naar buiten te leiden. Dat men in 't gehemelte der zog eene opening make waarin de afleidingsbuis geplaatst wordt die men b. v. zijlings naar buiten brengt ; deze rookbuis wordt met een sleutel of register voorzien.

Verders de openingen, langs waar de hitte uit de vuurkamer komt, moeten ook kunnen gesloten worden, hetgeen zonder groote onkosten verkregen wordt bij middel van twee stukken plaatijzer, die men er vóór schuiven kan, om den doortocht der hitte tegen te houden. De werking van dit stelsel is zeer eenvoudig en voordeelig : iedere maal dat men versche brandstoffen op het vuur werpen moet, sluit men de zijdeopeningen en opent de rookbuis. Na eenige stonden brandt het vuur weder klaar en worden de zijgaten geopend terwijl de buis gesloten wordt.

Nu - beter wint - en de *geslotene vuringen* zijn zonder twijfel beter geschikt om de kwaliteit der hop te vrijwaren : hier loopen de de vlammen en de rook in ijzeren buizen zoodat zij de hop niet ten minste kunnen beschadigen.

Om de warmte die uit de buizen komt gelijkmatig te verdeelen hangt men boven het verwarmingstelsel eene vierkante plaat die de warme lucht openspreidt. Men moet zorgvuldig vermijden dat blaadjes, gebroken bellen, enz. op de verwarmde buizen of in het vuur vallen : hunne verbranding geeft eenen stinkenden rook die de hop sterk beschadigt.

De hop mag nimmer hooger dan op 45 centigraden gedroogd worden. Om deze te bepalen gebruikt men eenen warmtemeter die men boven in de hop plaatst tijdens het drogen.

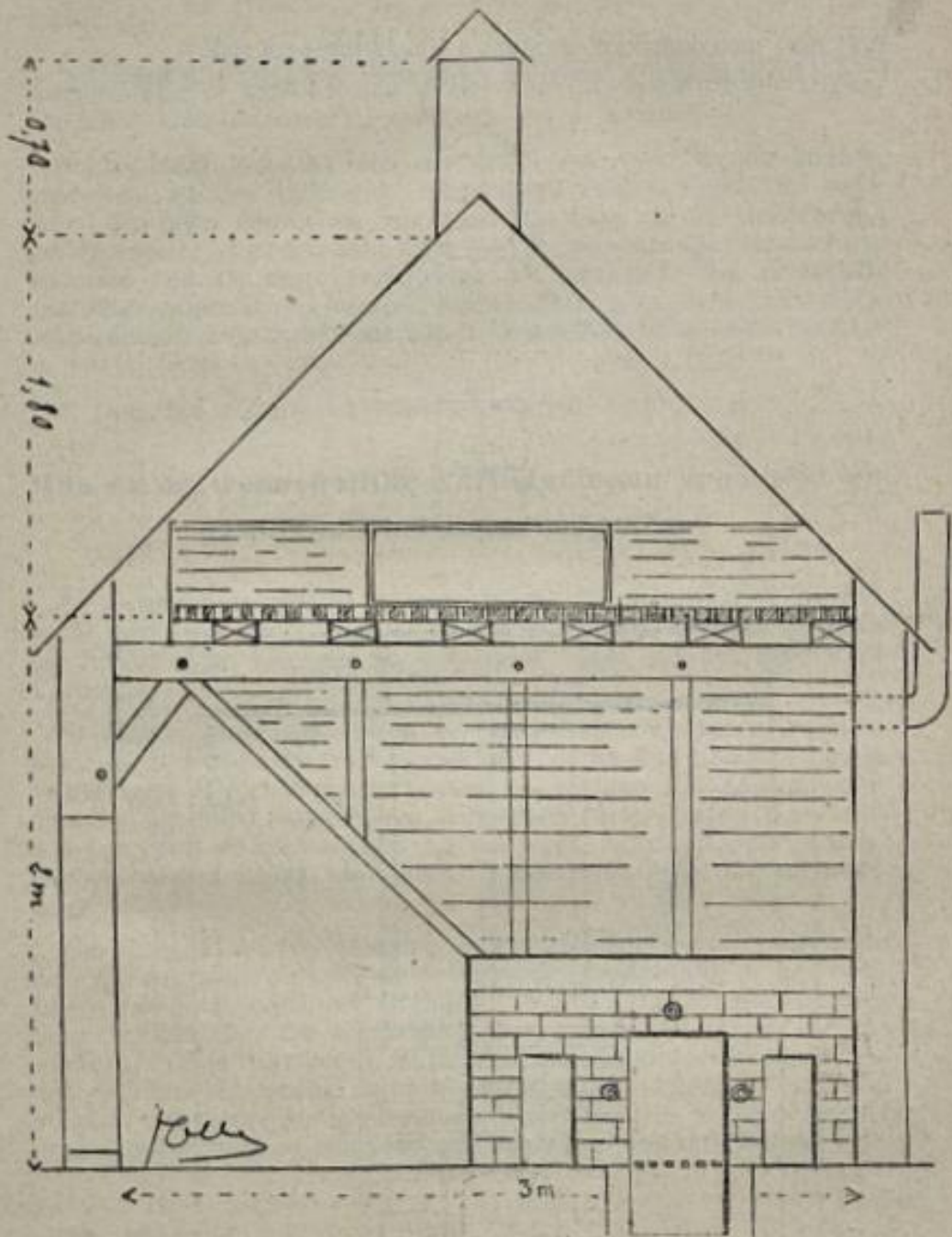


Fig. 2. — *Verbeterde Droogkast.*

Men gebruike alleenlijk goede en droge cok (gaskolen), nooit geene reuk- of rookgevende brandstoffen.

Eene derde vereischte : goede droogtafel.

Wat mag men daardoor verstaan ? Het lattenwerk zal :
1° zoo hoog mogelijk boven de vuurkamer geplaatst zijn derwijze

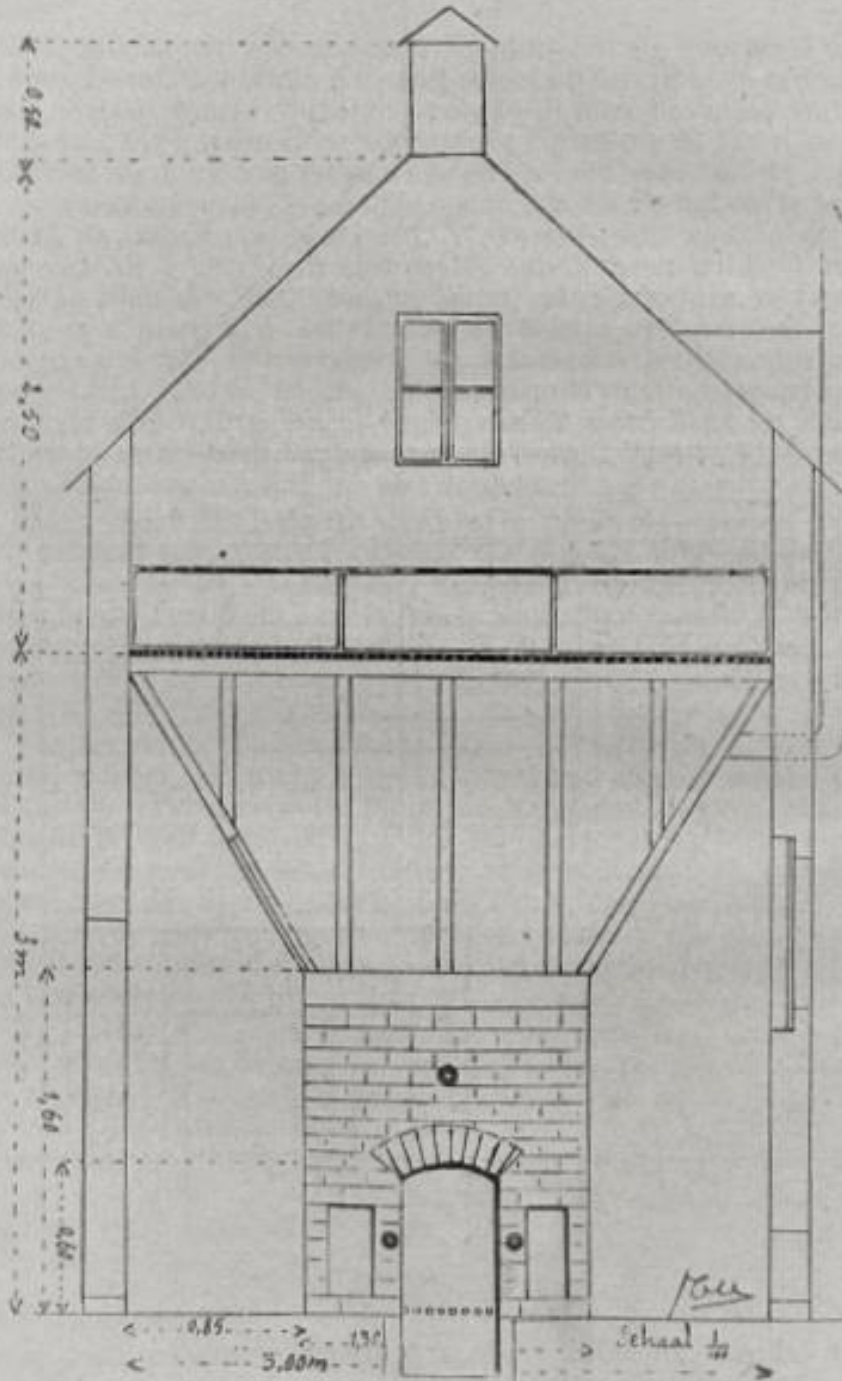


Fig. 3. — *Nieuwe Droogkast.*

den schadelijken invloed van de stralende warmte op de bellen te vermijden.

2° zooveel doorgang mogelijk aan den lucht bieden. Gegalvaniseerde tralie of eene net met gevlochten ijzerdraad in vervanging van het houten lattenwerk zou dit doel beter bereiken.

3° zoodanig geschikt zijn dat de bellen zeer weinig kunnen gebroken worden tijdens de verschillende bewerkingen. De tafel moet zoo effen wezen als het maar zijn kan, en van eenen grooten doorgang, langs den kant waar men de gedroogde bellen afschiet, voorzien zijn. De beste verbetering zou bestaan in het gebruiken van *beweegbare droogtafels* of kuipen die men kan verschuiven en omkantelen om de gedroogde hop in de koelkamer te gieten zonder ze aan te raken.

4° Door het solfer niet beschadigd worden.

Hoe nu de wenschelijke verbeteringen spoedigst en gemakkelijkst ingevoerd zijn ?

De *prijskamp* is daartoe een geschikt middel. Daarom ook werden er dit jaar twee groote kampstrijden uitgeschreven onder de leden der Brabandsche federatie en ook onder dezen van het Aalstersch Verbond.

In principie worden de asten der mededingende leden tweemaal bezocht : tijdens haar eerste bezoek doet de jury de noodzakelijkste wijzigingen of verbeteringen *kennen* en, eenigen tijd nadien, komt diezelfde keurraad onderzoeken in hoeverre de verbeteringen werden toegepast en uitgevoerd : na het werk wordt de loon verleend en men bekommt « loon naar werk ! » Hoe beter de ast hoe schooner de premie.

Zoo als blijkt uit bovenstaande bewoordingen, bestaat het eerste deel van den prijskamp ter verbetering der droogasten in *het aanleeren der wenschelijke verbeteringen*. Te dien einde kennen wij geen beter middel dan de *voordracht*, *het propagandaschrift* en de *plakbrief*. In de twee eerste middels zal ruimschoots voorzien worden. Wij laten hier enkel den inhoud van eenen dergelijken plakbrief volgen en vergenoegen ons terloops de aandacht te vestigen op het groot voordeel dat de landbouwpropaganda er kan uittrekken.

MINISTERIE VAN LANDBOUW

ALGEMEEN VERBOND

der

HOPBONDEN VAN HET ARRONDISSEMENT BRUSSEL-AALST

Prijskamp voor het verbeteren der Hopasten

Schets van
eene
ouden ast

Schets van
eene
verbeterden
ast

Schets van
eene
nieuwen
ast

A. — Het drogen der hop.

1. Doel van het drogen der hop.

Het drogen heeft eigenlijk voor doel uit de groene hobbellen zooveel water weg te drijven als het noodig is om hun bewaren te verzekeren.

2. Belang eener volledige droging.

Het drogen is veruit de voornaamste bewerking in de teelt der hop omdat de beste en fijnste hop der wereld slecht wordt door eene gebrekkige droging, als wanneer hop van mindere hoedanigheid nog voor goede kan doorgaan indien zij zorgvuldig gedroogd werd. De kleur en de aroma van het product hangen er hoofdzakelijk van af. Flauwe en onrijpe hop kan met straffe en lupulienrijke soorten gemengd worden en een goed product uitmaken; eene slechte kleur kan door het solferen verlevendigd worden; de leelijke of zorglooze pluk kan men door eene nieuwe bewerking herstellen enz., maar hop die onvoldoende, onverstandig en gebrekkig gedroogd werd is onvermijdelijk verloren omdat de scheikundige bestanddeelen die alleen hare *innerlijke waarde* uitmaken ofwel reeds gewijzigd of vernietigd zijn ofwel het zonder verwijl zullen wezen: dus slecht gedroogde hop is of zal slechte hop worden.

3. Welke zijn dan de nuttige bestanddeelen die kunnen beschadigd worden?

Het hopmeel is voorwaar het voornaamste bestanddeel der bellen of knops, omdat het bijna al de nuttige stoffen der hop inhoudt. Het bevat immers:

A) *De vluchtige hopoliën* die den aangeramen fijnen geur aan het hopmeel verschaffen doch bij overdrevene warmte vervliegen.

B) *De harsen* waaronder de weeke, naar het schijnt, bijna alleen dienst bewijzen in het bierbrouwen; bij langdurige en hooge warmte gaan de weeke in harde harsen over en men onkent aan deze laatste bijna alle innerlijke waarde.

C) *De bittere zuren* die tot althans min gekend zijn maar ook nadeelige wijzingen ondergaan bij het ondoelmatig drogen.

In de schubben of dekblaadjes der bellen vindt men D) *de looistof* dewelke voor het klaren der bieren onmisbaar is.

Weinu, de gebrekkige droging heeft voor gevolg al die nuttige stoffen, hetzij in hoeveelheid, hetzij in hoedanigheid, te doen verminderen, hare samenstelling te wijzigen of hare uitwerksels te belemmeren.

4. Hoe moet men eigenlijk drogen ?

Goed drogen bestaat in het verdampen van het overtollig vocht zonder eenige wijziging of ernstige verandering aan bovengemelde bestanddeelen te laten gebeuren.

Het drogen der hop is een kwaad en kan niet min als aan de hoedanigheid hinderen doch 't is een noodzakelijk kwaad omdat het 't eenigste middel is dat toelaat de hop, onder een kleiner gewicht en volume, te bewaren. Hieruit mag men afleiden dat de beste droging deze is die de hop minst aanraakt of wijzigt, ja, het voorbeeld zoude zijn, het vocht daar gelaten, *de hop te mogen zien af den ast komen zoo als zij er opging.*

Om zooveel mogelijk dit ideaal nabij te komen, droge men in eenen geregelde luchttocht, zonder rook en met zoo weinig warmte als maar zijn kan. In Beieren en in Bohemen droogt men meestal zonder vuur, met de lucht alleen; 't is beneven de grondaard de voornaamste reden der voortreffelijkheid dezer producten.

5. Hoe zullen de Belgische planters gemakkelijkst die voorwaarden vervullen kunnen ?

Zij moeten verstandig te werk gaan en op wel ingerichte asten drogen.

Hierin zal hoofdzakelijk bijdragen : het plaatsen eener trekschouw boven op den ast ;

het overvloedig toelaten van de lucht in de vuurkamer ;

het vermeerderen van den afstand tusschen de vuring en de droogtafel ;

het wegleiden van den rook en de slechte gasen der verbranding ;

het benuttigen van goede droge gaskolen (coek) ;

het matig gebruiken van solfer na de volledige verdamping van het overtollig water ;

het drogen van kleine hoeveelheden bellen met eens (kleine droogsels).

1° **De trekschouw** : deze moet als de pijp uitmaken van den trechter die boven de droogtafel staat en langswaar de waterdamp eenen gemakkelijk n uitvlucht vinden moet : de wanden van dien omgekeerden trechter moeten dicht gesloten zijn ; de eigentlijke huis of trekschouw zal best boven den vorst van het dak uitsteken ten einde den wind goed te kunnen vatten ; zij weze breed (minstens 0,30 m.) en van eenen hoed of kap voorzien.

2° **De luchtgaten** ; de muren die de vuurkamer omvatten moeten langs alle kanten van groote trekaten voorzien wezen. Doorgaans is er geene voldoende opening onder den rooster hetgeen de goede verbranding tegenwerkt met den toegang van den noodigen lucht te belemmeren.

3° **Het wegleiden van den rook** : dit zal men doeltreffend bekomen als men zijlings den vuurhaard met van plaatijzer gemaakte schoven voorziet en eene aarden buis boven het gewelf der zog laat plaatsen ; zoo doende wordt men gansch meester van de warmte en den rook.

4° **De brandstoffen** : men moet zich bepalen bij het uitsluitend gebruik van goede, droge gaskolen omdat het de eenigste brandstof is die noch rook noch reuk geeft. Vooral hout mag hier niet gebezigd worden.

5° **Het solferen** : mag enkel gebeuren op het einde der droging zoo niet ontnemt het den glans of levendigheid der hop, benadeeligt de lupulien, enz.

6° **De hoeveelheid hop bij eene droging te gebruiken** : deze mag dusdanig bekend zijn dat de laag groene bellen nooit meer dan 10 tot 15 centimeters dik weze.

B. — Het reglement van den prijskamp.

ART. 1. — (Men wende zich tot het bestuur der verbonden).

't Is niet alles.

't Is niet voldoende eenen wel ingerichten ast te bezitten om goed te drogen : de doelmatige behandeling is niet min van noode. Wat is echter het meest geperfectionneerd werktuig in de handen van eenen... onbekwamen of onachtzamen geleider ?

Daarom men zal bij het drogen de volgende punten in acht nemen :

1° Den oest goed zuiver maken ;

2° Het vuur aansteken, reuk en rook laten verwijderen *vooraleer* den eerst te laden ; niets anders verbranden dan droge gaskolen ;

3° De bellen op de droogtafel gielen en slechts 10 a 15 centimeters dik leggen.

4° Gedurende de drie, vier eerste uren zacht vuur maken derwijze dat de warmtegraad de 25 tot 30 graden niet te boven gaat. Om de warmte te matigen kan men ook nog veel koude lucht toelaten met de onderste trekpaten gansch open te zetten.

5° Trapsgewijze de warmtegraad doen stijgen, de onderste openingen meer sluiten doch nooit de 45 centigraden overtreffen.

6° Als de hop bijna droog is, hetgeen men gewaar wordt aan het *mogelijk afbreken van de graat en het staartje* brandt men de solfer (1 pond op 100 pond hop). Nadat de solfer uitgebrand is, laat men de koude lucht vrij binnen komen en vermindert men het vuur om de warmte te laten dalen en de te groote breekbaarheid der hop te vermijden. De overtollige solferreuk wordt door den luchtstroom weggedreven.

7° Daarna verwijdert men de hop van de droogtafel met de meeste zorg mogelijk ten einde geene *lupuline* te verliezen. Nooit mag men op de hop terten.

8° De hop moet op eene *zuivere en droge plaats* bewaard worden.

De hop is *voldoende* gedroogd als de *graut kraakt* ; zij is *goed* gedroogd als zij haren *glans* behouden heeft.

HECTOR MISEREZ.

We hebben dit uitgebreide artikel van Hector Miserez volledigovergenomen omdat het toch voor minstens 4 jaar de leidraad was bij de verbouwing en nieuwbouw van de hopasten in Vlaanderen.

15 - Jaar 1911 - De brochure van A. De Jaegher -

In het jaar **1911** publiceerde A. De Jaegher zijn brochure 'Het verbeteren der Hopasten' – Verslag over den Prijskamp tot het verbeteren der droogasten.

Zich baserend op de principes die professor Leplae een 15-tal jaren daarvoor reeds uitgebreid uit de doeken had gedaan, en op het artikel van Hector Miserez van 1907 hadden de Poperingse boeren een grote inspanning gedaan om hun asten ofwel aan te passen ofwel er totaal nieuwe te bouwen.

We halen enkele opmerkingen aan.

- Inden prijskamp hebben omtrent al de deelnemers **voldoende vlieggaten** gemaakt; sommige hebben **draineerbuizen** gelged om gemakkelijker de buitenlucht tot aan de vuring te doen komen. Zulks werd toegepast bij H. Bocket, H/ Cappelaere, Cam. Dehouck, F. Vancayseele, H. Leroy (Westvleeten), G. Van Eecke (Watou), enz...

In 'De Hopboer' van mei – juni 1911 – (18) haalt hij Prof. Wagner aan die het volgende stelt:

Helaas er wordt bij het hopdrogen hiermede veel te weinig rekening gehouden; zelfs komt het voor dat men de openingen waardoor de koude lucht binnentreedt gedeeltelijk afsluit om (zooals men zegt) de warmte bij elkaar te houden. Hier moet met alle kracht tegeningegaan worden. Men denke eraan dat de openingen 'vlieggaten), waardoor verse lucht in de eest gelaten wordt, tesamen genomen een doorlatingsvermogen moeten bezitten even groot als ongeveer een tiende van den eest zelve'. Bezit de vlaak (droogtafel) een oppervlakte van 10 vierkante meters, dan moeten ook al de gaten voor verse lucht tesamen een vierkanten meter oppervlakte of ruimte bezitten.'



- Ten tweede, alles goed afsluiten in **de twee trechters**. – Dit kan geschieden zonder grooten onkost. Bijna al de hopasten zijn van den ondersten trechter (spruiteest of helle) voorzien, maar zelden komt men den bovensten tegen op de Belgische droogasten. Als men in veel asten boven op de vlaak of droogtafel komt, vindt men daarboven alles openliggen, in dergelijke voorwaarden is't onmogelijk een trek of luchtstroom te bekomen. Het ware nochtans niet moeilijk een bovenste trechter te maken. Men behoort enkel het gevelvenster dicht te sluiten, de pannen van weerskanten van het dak met stroo (in zwaluwsteertjes) dicht te maken of goed toe te strijken (bezetten met klei of mortel) en de voorzijde af te sluiten met eene gordijn uit balengoed ofwel met stroovlaken. Alzoo hebben verschillende hopplanters zeer goedkoop den bovensten trechter ingericht: het meeste deden het met balengoed, eenigen met stroovlaken, andere met planken muren (J. Kinget, Crombeke – Ed. Decae, Crombeke – Cam. Quaghebeur, Watou, enz....)
- Ten derde, eene hooge trekschouw op den bovensten trechter plaatsen. Voor onze hopasten is dit blijkbaar de noodzakelijkste verbetering; de met dampen bezwangerde lucht moet volstrekt uit den bovensten trechter ontwijken! Men plaatse dus eene breede en hooge **trekschouw of kave**: hoe hooger zij is, hoe meer trek ...

Daarna gaat De Jaegher in op de soorten vuringen. Een gesloten vuring met hete lucht buizen heeft zijn voorkeur;



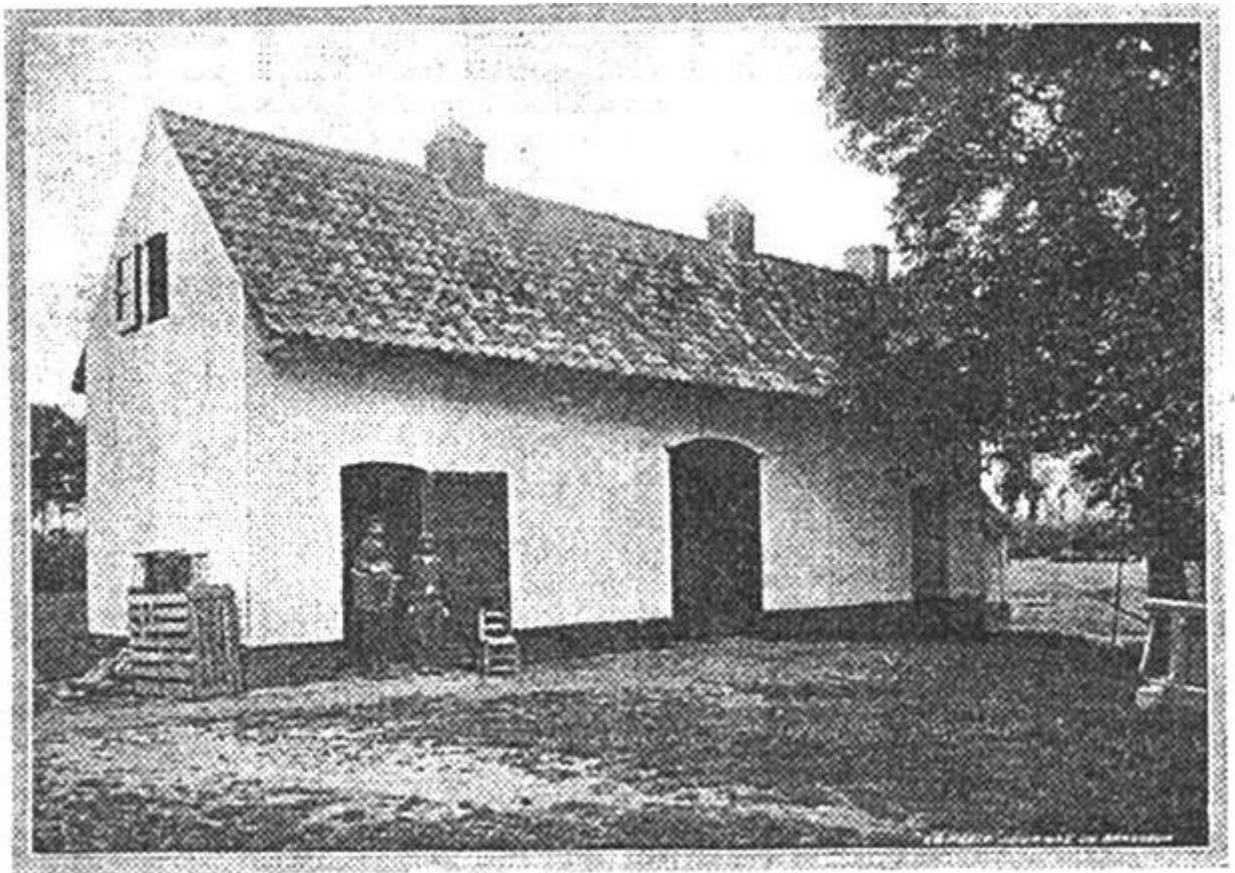
De Jaegher schrijft verder: Alle slag van trekschouwen staan ter hand. Op eenige droogasten had men reeds sedert 1893 – 1894, voor het toedoen van Prof. Leplae, houten schouwen, met schuinsche latten geplaatst, b.v. bij H. Catrycke en F. Van Cayseele (Poperinghe), Ch. Brutsaert (Watou). Zulke kaven behooren 0,75 cm tot 1 m boven het dak uit te steken; ook is het voordeelig ze van binnen, aan de basis, **te voorzien van een val of klep, die kan op- en neederslaan.**

Tijdens den huidige prijskamp hebben veel deelnemers zulk een trekschouw geplaatst, zooals wij het verder zullen verklaren. Zulke kave, met lood gedekt, kost 20 tot 26 frank. Landbouwers, die te zuinig zijn wilden, hebben alleen blikken of steenen buizen (van 15 tot 25 centimeter doorsnede) geplaatst, maar met een zinken kapje erboven: zulke schouw is doorgaans onvoldoende om den damp door te laten.

Veel beter is **het stelsel der draaimutsen**, zooals men er op de chicoreidrogerijen stelt, en die men op enkele hopkeeten ook ontwaart: het bestaat uit eene ruime kuip of stande, 1 meter tot 2 meter hoog, waarop eene ijzeren of zinken draaimuts zich rondom bewegen kan om regen en windslag te beletten.

Dit vindt men toegepast bij Ed. Decae (Crombeke), H. Lebbe 'Poperinghe), Marcel Top (Proven), Ach. Deheegher (Watou) enz.

Wat er aan te merken valt is dat de houten buis of stande soms te laag beneden de vorst van 't dak daalt en den regelmatige trek iets verhindert.



Een nieuwe aangepaste hopast in het Poperingse

Op de houten en steenen buizen zou men ook, om den trek heviger te maken, kunnen mechanische ventilators of luchtzuigers plaatsen.

Ten vierde, zo schrijft De Jaegher verder, zal men **den ast zoo hoog mogelijk bouwen**, om zoo ook een hevigen luchtstroom te bekomen. Dat begrijpt ge gemakkelijk als ge uwen droogast met eene schouw vergelijkt. Hoe hoger de schoorsteen of kave is, hoe hoger de kolom warme binnenlucht die gedurig opstijgt: de strooming van koude buitenlucht naar binnenwaarts brengt ook een sterken stroom teweeg. Dat hebben de

practische Engelschen voor oogen in 't bouwen van hunne torenvormige, hooge hopkeeten.

Ongelukkiglijk hebben onze Westvlaamsche hopboeren, evenals de Aalstersche en Fransche landbouwers, dit veelal verwaarloosd: bij oude hopasten is er gewoonlijk maar 1,50 meter tot 1,75 meter afstand tusschen het vuur en de droogtafel.

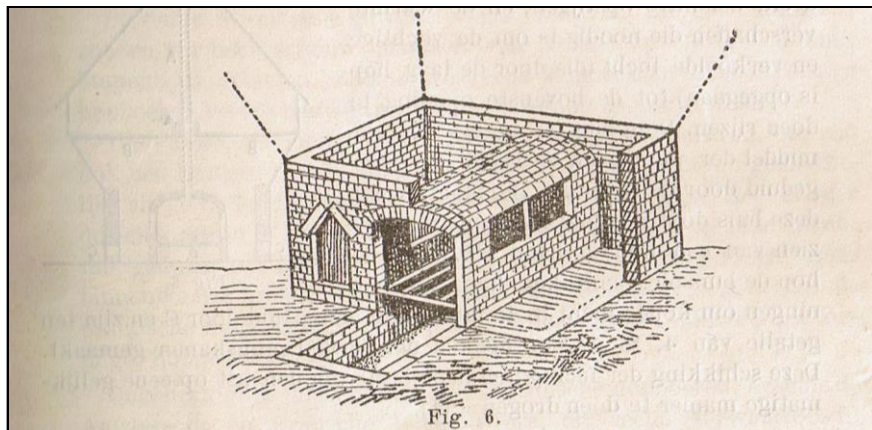
In de verbeterde asten is de vlaak reeds meer dan 3 meters hoog verheven boven het vuur. In veel gevallen zou de hop) planter de droogtafel niet kunnen opsteken en hooger plaatsen, zonder geheel het gebouw te verhoogen, doch al dikwijls zou hij de vuring kunnen verlagen met een put te delven van 2 – 3 voet.

Omtrent het probleem van het wegleiden van de rook, schrijft De Jaegher het volgende:

Heeft men den ast voorzien van voldoende luchtgaten, van dubbelen trechter en van trekschouw, dan kan er een felle luchtstroom bestaan; doch daartoe moet de lucht ook in beweging gesteld worden door middel van 't vuur.

Om de lucht te verwarmen en gedurig op te jagen, gebruikt de Belgische en Engelsche hopplanter het meest opene vuringen.

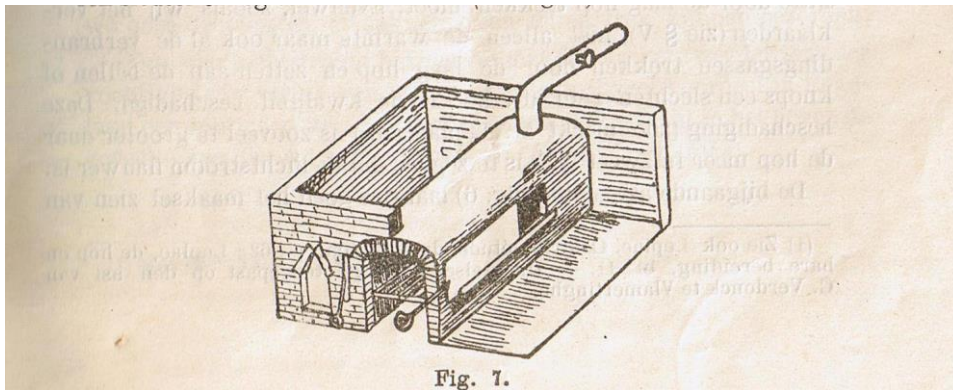
Wel is waar benuttigt men, met zulke vuring, het best al de warmte, welke de brandstoffen voortbrengen, dewijl omtrent al de hitte door de laag hop trekken moet. Evenwel, zooals wij het verklaarden, niet alleen de warmte maar ook al de verbrandingsgassen trekken door de laag hop en zetten aan de bellen of knops een slechten geur af: zoo is de kwaliteit beschadigd. Deze beschadiging is zooveel te grooter daar de hop meer in zweet is, 't is te zeggen dat de luchtstroom flauwer is. De bijgaande afbeelding laat ons goed het maaxsel zien van de alhier algemeen gebruikte vuringen. Het gewelf (zog of zeuge) boven de vuurhard, brengt veel bij om de warmtee uiteen te spreiden, en belet ook dat er dekschubben (muiten, vemmen) zaadjes, lupulien, enz door de spleten der droogtafel heen, in het vuur vallen: hetgene voor de drogende hop nog eens een schadelijken geur verwekken zou.



Al hoewel de Engelschen doorgaans met open vuringen drogen, verkrijgen ze toch goede hop. Waarom? In hunne hooge, spitsvormige keeten is er een sterke luchtstroom: de rook en de slechte gassen, die uit de kolen opstijgen, trekken te snel door de laag hop om er te kunnen aankleven; des te meer daar deze hop, ter oorzake van den hevigen trek, nooit zeer vochtig is.

Wat zullen we doen om dien vreemden reuk (hout- of koolreuk) te vermijden? We zullen den rook wegleiden.

Reeds in 1894 heeft prof. Leprieu daartoe een eenvoudig en praktisch stelsel aanbevolen. In het gewelf der zog steekt men een ijzeren of aarden buis, die op zijds den rook weg leidt, en die met een sleutel of register voorzien is.



Verders de twee zijgaten, langs waar de hitte uit den haard komt, worden voorzien met twee schuiven in dik plaatijzer.

De werking van dit stelsel is zeer voordelig; iedere maal dat men nieuwe brandstoffen op het vuur werpen moet, sluit men de vuringen en opent den sleutel der rookbuis. Na eenige stonden brandt het vuur wederom klaar, en worden de zijgaten der vuring geopend terwijl de buis met den register gesloten wordt. Op zulke wijze vermijdt men grootendeels de nadeelen van het open vuur.

Dit eenvoudig stelsel vergt niet meer dan 30 frank onkosten; het werd toegepast **bij H. Bocket, H. Cappelaere en W^o Frans Catrycke te Poperinghe.**

Na de vuring gaat hij in op de vlaak.

Van het maaksel der droogtafel of plaat kan het ook afhangen of de hop goed en spaarzaam zal gedroogd worden.

Hoe dient een goede vlaak of droogtafel dus gemaakt?

- 1° Zij zal zoo hoog mogelijk boven de vuurkamer verheven zijn;
- 2° zooveel doorgang mogelijk bieden aan de lucht
- 3° zoo effen mogelijk zijn om de hop niet te breken;
- 4° door het sulfer niet beschadigbaar zijn.

En hij legt één en ander uit:

Wat **de hoogte van de vuurkamer** aangaat, valt er op te merken dat de stralende warmte zooveel schade veroorzaakt aan de bellen, met hun glans te verdoven en weg te nemen. Derhalve, zoals we reeds aanstipten, zal de droogtafel hoog genoeg (meer dan 2 meters) boven de vuring verheven zijn opdat de hevige, stralende warmte de hopbellen niet beschadige. Deswege zijn de nieuwe Engelsche asten zoodanig gebouwd dat er tusschen vuur en vlaak een afstand van 13 tot 15 voet (4 meter tot 4,50 meter) weze. Zoo is 't ook eenige Poperingsche keeten, b.v. bij H. **Lebbe, Fr. Vandenameele** (Watou) en anderen die reeds aanhaalden.

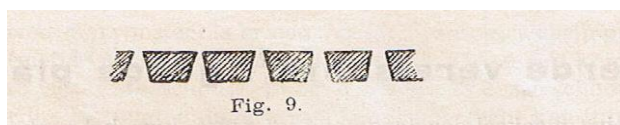
Daarenboven als de vuurkamer (of warmkamer, helle) ruim en hoog is, zal de warmte zich overal gelijk uitspreiden: integendeel in de lage asten, waar de vlaak slechts 1,70 meter tot 2 meter boven den vuurhaard verheven is, blijft de warmte dikwerf als bijgehouden juist boven de vuring.

Hoofdzaak is het toch dat de droogtafel zooveel lucht mogelijk doorlate.

Zijn **de vlaken** der Belgische asten doelmatig aangelegd?

In onze droogkasten, zoals in sommige Duitse, is de vlaak gewoonlijk vervaardigd uit vierkantige, houten richels die 3 – 5 centimeter breed zijn en waartussen er een speelruimte van 7 millimeter tot 1 centimeter is. Deze latten rusten op ribben, die in de muren vastzitten.

Zulke vlaak is niet doelmatig onder twee opzichten. Voor eerst de spleten hebben te weinig ruimte voor den doortocht van warme lucht. Onderstelt b.v. dat de latten 4 centimeter breed zijn en de spleten 1 centimeter; per vierkante meter zal er slechts 20 vierkante decimeter ruimte zijn om lucht door te laten en 80 vierkante decimeter hout zullen den trek belemmeren. Zoals Wagner en Leplae aanbevelen, kan men ie hindernis voor de luchttocht een weinig verhelpen met de richels, op zijds, schuin af te steken gelijk fig. 9 het aanduidt.



Wat meer is, het drogen gaat niet gemakkelijk: de bellen of de knops die op de latten liggen, zullen trager drogen dan deze die juist boven de spleten gedurig den heeten trek opvangen. Daaruit blijkt dat de houten latten niet breed; maar zoo smal mogelijk 2,1/2,3 cm behooren te zijn, alsook goed effen geschaafd en geplaatst in de richting van den afschieter.

Zal een net met **gevlochten ijzerdraad** beter zijn? Ja, zulk een traliewerk zal de lucht beter doorlaten, maar, bij onbeweegbare droogtafels, zullen de bellen licht in de maliën haperen, breken en zelfs er door vallen.

En **gegalvaniseerde plaats met talrijke gaatjes**? Dat kan uiterst doelmatig zijn voor chircoreidrogerijen. In hopasten is zulke plaat weldra te straf verhit, als zij niet hoog (ten minste 3 m) boven de vuring verheven is: de bellen verschroeien zoo licht. Dus is zij niet aan te bevelen.

Volgens de vakkundigen Leplae, Miserez, Moreau en tal anderen, is de beste stoffe die men op onbeweegbare vlaken gebruiken kan, wel een doek in **geweven paardshaar**, dat op een houten roostering rust. Het kost ongeveer 5 frank den vierkanten meter; het wordt in Engeland algemeen gebezigd, evenals in vele asten in Hallertau (Beieren) en in ons land slechts alleenlijk bij **H. Lebbe te Poperinghe**.

De ruimte van de mazen bedraagt omtrent 50 % van de geheele oppervlakte der droogtafel; de luchttocht is geenszins belemmerd: zelfs zijn de mazen nauw genoeg zoodat noch dekschubben (muiten) nog lupulien te loor gaat. Wat ook een gewichtig voordeel uitmaakt, 't is dat het paardshaar meer dan twintig jaar kan goed blijven, want het wordt door de zwaveldampen niet beschadigd.

Om het breken der hobbellen te vermijden, gebruikt men sedert eenige jaren **beweegbare droogtafels**, die men kan omkantelen om de gedroogde hop in den afschieter of koelkamer te gieten zonder ze aan te raken. In de Elzasche droogkasten is het ijzerdraadnet

of graf geweeft op een houten raam gespannen, dat door middel van ijzeren wielletjes weg- en weder rollen kan.

In Engeland vindt ge veel asten, 'zoo ook bij H. Lebbe Dufaux te Poperinghe) waar de vlaak in paardshaar op een houten rol of boom gedragen wordt, zoodat de droger geheel de lading in de koelkamer langzaam afrollen kan.

In 1894 had Prof. Leplae reeds de aandacht van de hopplanters gevestigd op het gebruik van **twee of meer droogvlakken**, de eene boven de andere, gelijk men doet in de mouterijen en fruitdrogerijen.

Het gebruik van boveenaanstaande horden (ramen of vlakken), zooals men het veelal ziet in de Saazer asten, gaat uit van het volgende grondbeginsel: De warme lucht, die bij den aanvang van het drogen, door de laag groene bellen opstijgt, verzadigt zich met vochtigheid, zoodat zij geen waterdamp meer opnemen kan.

Doch zoodra de vochtigheid der hop te grooten deele verdampt is en de bellen beginnen droog worden, is de heete lucht niet meer ten volle met vochtigheid bezwangerd, als zij boven de laag hop opklimt: indien zij thans door een andere laag groene bellen drong, zou zij nog veel vochtigheid kunnen opsorpen en deze hop nog $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ drogen.

In de Saazer asten zijn er minsten drie vlakken: de onderste is in lattenwerk, de twee bovenste zijn beweegbare ramen, met fijn ijzeren netwerk, (glad als Hollandsche jalousies) die op pinnen draaien. Op het opperste raam stort men de versch geplukte hop. Na twee, drie uren, laat men de jalousie omkantelen en de hop valt op het tweede raam. Twee, drie uren alter laat men ze nedervallen op de derde vlaak, waar ze nu geheel en al droogt; intusschen heet de droger altijd de bovenstaande ramen geladen.

In het land van Poperinghe bestaan er enkele hopasten met twee vlakken: stippen wij deze aan bij **Alois Delbare (Poperinghe) en Omer Verbouwe (Watou)**.

In 'De Hopboer' van september 1912 gaat men in op het thema van het zwavelen der hop .
--

In plaats van **5, 6 of 7 kg zwavel** per eest te gebruiken, wordt hands maar **een halven kg of 1 kg** meer aangewend.

Het zwavelen geeft aan de bellen eene meer gewenschte kleur of bleekt dezulke, die bij het drogen gekleurd geworden zijn. Ook draagt het zwavelen misschien er toe bij dat de hop langer bewaard kan worden.

Te sterk zwavelen moet vermeden worden, niet alleen omdat men daardoor geur en aroma bederft, maar ook omdat de brouwer altijd zeker wantrouwen voor sterk gezwavelde hop koestert.

Oude hop kan door zwaveling schijnbaar verbeterd worden; niet alleen worden de miskleurde schubben daardoor weer groenachtig geel, maar zelfs de donkergekleurde lupulin, die oude hop steeds kenmerkt, neemt door het zwavelen eene lichtgele kleur aan. Wat nog meer is, iedereen kent de slechte boter- of valerianageur van oude hop, deze ook verdwijnt grootendeels, zooniet geheel en al door opnieuw te zwavelen.

Ook wordt het sterker zwavelen aangewend om aan hop, waarin miskleurde bellen voorkomen, een meer gelijkvormig uiterlijke te geven; fouten in de kleur kunnen bijna geheel door sterk zwavelen verdoken worden. Doch de brouwer indien hij nauwkeurig

toeziet, zal de list ontdekken, immers bij zulke hop steekt de sterk groene kleur der steeltjes hevig af tegen de bleekgele kleur der schubben.

Vooraf in prijskampen en tentoonstellingen maakt het verschillend zwavelen der hop de taak der juryleden lastig; bevonden zij zich tegenover stalen die alle even sterk gezwaveld zijn geworden, dan zou het oordeel veel gemakkelijker kunnen uitgebracht worden, maar nu moeten zij vergelijking maken tusschen verschillende hopsoorten, waarvan de eene min gezwaveld, de andere sterk gezwaveld, nog andere soms, die oud is en opnieuw werd gezwaveld.

Om zoo spoedig mogelijk aan onze hop hare oude faam terug te bezorgen moeten onze hoptelers zich niet toeleggen op misplaatste behendigheit in het zwavelen, maar wel op behendigheit in de teelt.

In dezelfde 'Hopboer' lezen we ook nog de volgende raadgeving in verband met het drogen van de hop:

'Maar al te dikwijls gebeurt het dat de geplukte bellen in manden worden gelaten of op hoopen worden gegoten, waar zij, vooral als het weder vochtig is, spoedig verhitten. Daardoor verliezen de bellen hunne fraaie kleur en worden roodbruin. Ook het hopmeel wordt bruin, evenals van verjaarde hop. De fijne reuk gaat insgelijks verloren en de weeke hars wordt geoxydeerd.

De hopcommissie heeft **platte mandjes** van 1m 25 lang 80 cm breed en 10 cm hoog. Waarvan de bodem van ronde stokjes is gemaakt, zoodat de lucht er kan doorheen stroomen.

Elk mandje bevat omtrent 4 kg bellen. Zoodra het gevuld is, wordt het geplaatst op latwerk, in de kamer rond den eest, waar altijd, als er gestookt wordt, een warmtegraad heerscht van ruim 20 centigraden. Op deze wijze is er geene verhitting te vreezen, en daar er tijdens den pluktijd elken dag gedroogd wordt, is er gen enkel mandje waarin de hop langer dan 24 uren blijft. Zulke mandjes worden door de landbouwers zelve gemaakt uit riet, biesen of stroo, ze kosten zeer weinig. Een houten raam, met een bodem van grof lijnwaard, is ook goed.

De geplukte bellen moeten in de schaduw bewaard worden.



Uit het tijdschrift 'De Hopboer' halen we drie artikels over het drogen van de hop, die voor de verdere ontwikkeling van de hopasten belangrijk zullen blijken.

Het drogen van de hop

D^r WAGNER, Weihenstephan.

Wat betreft het kunstmatig drogen van hop bestaan helaas nog zeer dikwijls verkeerde meningen, men meent dat hoofdzakelijk door de stralende warmte van de oven en de verhittingsbuizen het water uit de te drogen hop verwijderd wordt en daarom brengt men de hop zoo dicht mogelijk bij dezen. Dit is evenwel verkeerd, want wanneer men bijna uitsluitend op de stralende warmte rekent dan gaat, bij de gebruikelijke inrichting der drooginrichtingen en bij de lage temperatuur waarbij gedroogd moet worden om te vermijden dat het hopmeel verbrandt, (slechts 20 – 40 ° C.) het drogen veel te langzaam.

Wilde men het drogen met behulp van stralende warmte zeer bespeodigen, dan zou men door den nood gedwongen tot met recht af te keuren temperaturen boven 40° moten gaan. Daarom moet men in een hopeest met de wateronttreknede kracht van matig warme zeer groote hoeveelheden lucht werken. Door de volgende berekening kan men nagaan hoe groot de hoeveelheid lucht is die per seconde door een Linhartsche eest van een doorsnede van 10 M² ter verwijdering van het water uit de groene hop, moet zijn.

Zooals men weet kan de ter droging van de hop gebruikte lucht slechts een betrekkelijk geringe hoeveelheid water uit de opgedragen hop wegnemen daar eht vermogen om water op te nemen aan de lage temperaturen die men moet gebruiken bij de lucht zeer gering is.

Zoo bevat 1 M³ vokmen met waterdamp verzagdigde lucht van 20° slechts 17,148 gram water indamp. Wordt door een warmtebron de atmosferische lucht van bijvoorbeeld 20° tot 40° verwarmd, dan kan 1 M³ lucht 33,78 gram waterdamp meer opnemen dan bij 20° en volkomen verzadiging aanwezigwas.

Wanneer nu door een Linhartische hopeest van een doorsende van 10 M³ in 6 uur 75 kilo frote hop geleverd moet worden, dan moet men ongeveer 225 kilo versche hop in de eest brengen en daaruit ongeveer 150 kilo water verwijderen. Hiertoe zijn in 6 uur ongeveer 1440 M³ lucht onder de aangegeven omstandigheden nodig of per seconde 205,6 liters lucht. Daar nu echter de verwarmde lucht bij ht gaan door de te droge hop zich niet vokomen met waterdamp kan verzadigen moet door een eest van de aaangegeven grootte per seconde misntens de 2 tot 3-voudige hoeveelheid lucht – dus ongeveer 411 – 616 liters lucht per seconde van 40° geleid worden om 150 kilo water in 6 uur tot vedamping te brnegen en darbij 75 kilo droge hop te erlangen.

Uit her voorgaande blijkt dat een hopeest een zeer krechtigen trek moet bezitten wanneer bij 25 – 40° snel en goed versgeplukte hop in drogen toestand gebracht moet worden. Helaas wordt bij het kunstmatig hoppedrogen hiermede veel te ewinig rekening gtehouden, zelfs komt het dikwijls voor dat men de openingen waardoor de koude lucht binnentreedt gedeeltelijk afsluit om zooals men zegt, de warmte bij elkaar te houden. Hier moet met alle kracht tegen ingegaan worden, men denke er aan, dat de oepningen waardoor verse lucht in den eest gebracht moet worden te samen gtenomen een dooraltingsvermogen moeten bezitten evengroot als ongeveer één tiendee van den eest zelve (de horden). ,bezit in het gegeven

voorbeeld de eest een doorsnede van 10 M² dan moeten ook alle openingen waardoor verse lucht kan binnentreden één vierkante meter (te samen) oppervlakte bezitten. Voorts wordt er zeer weinig opgelet dat de door den eest dus door de hop gaande lucht ook weer snel en volkomen – an gedeltelijk of geheel met waterdamp uit den eest verzadigd te zijn, afgeleid moet worden. Dus moet de opening waardoor de vochtwarmede lucht afgeleid wordt even groot gemaakt worden als de gezamenlijke grootte van alle luchttoevoerende openingen. Doet men dit niet, dan droogt de hop veel te langzaam, de eest zweet en niet zelden geberut het dan dat de hop haar oorspronkelijke fraaie kleur en glans gedeeltelijk verliest. Hoofdzaak bij eene” goede kunstmatige hopdroging is dus een goed trekken van den hopeest.

Er behoeft wel niet op gewezen te worden dat na het drogen de hop nog een zorgvuldige nabehandeling moet ondergaan. Na het drogen bezit namelijk de stel van de hopbel een te hoog vochtgehalte, hetgeen bij het bewaren van nadeel zou kunnen zijn; de stel is dan zoals de man van de parktjik zegt, nog niet geheel afgestoreven. Bij de nabehandeling moet er uitwisseling van vocht tussen stel en blaadjes plaats vinden en verder het meestal overtollige vocht van den stel, door verdamping verdwijnen.

Niet genoeg kan men het drogen van verse hop in de zon afraden, door de chemisch werkende lichtstralen van de zon wordt de hop enigszins gebleekt en verliest daar door haar oorspronkelijk fraaie kleur, daarbij komt nog dat bij grote zonnearmete de blaadjes zeer snel drogen terwijl de stelen onderwijl nog zeer weinig vocht verloren hebben. Daardoor wordt men licht verleid aan te nemen dat de hop voldoende droog is, men brengt haar dan te spoedig op grote hopen en het gevolg is schimmelvorming waarbij de stelen grijs worden. Bij onze teelt, waarbij vooral getracht wordt goede waar op de markt te brengen vermijdt men open eestvuren opdat de hop geen onaangenaam riekende gassen kunnen opnemen en niet een ‘rookreuk’ verkrijgen die haar steeds minderwaardig maakt. Bij zulke inrichtingen wordt op een open haard, rooster enz. cokes of uitgegloeide beukenkool verbrand en de ontstaande somtijds onwelriekende, met koude lucht vermengde verbrandingsgassen onmiddellijk door de te drogen hop geleid.

Dringend moet men waarschuwen tegen het zwavelen van onvoldoend gedroogde hop omdat zij ingevolge het zwavelingsproces nooit meer volkomen gedroogd kan worden en in de balen enzovoort een zure gisting ondergaat. Voor brouwerijdoeleinden is zulke waar zo goed als onbruikbaar.

Volgens mijn oordeel behoorde de verbouwer het zwavelen van de hop in den regel aan den handelaar, bereider of brouwer over te laten en er trots op te zijn ongezwavelde maar toch fraaie waar te elveren, waardoor hij zelf ook goede prijzen kan maken.

Mithielungen des Deutschen Hopfenbauvereins



Men is het er nog niet recht over eens bij welke temperaturen de hop gedroogd moet worden. Algemeen neemt men aan, dat wanneer de hop bij hoge temperaturen gedroogd wordt een gedeelte der weke harsen overgaat tot harde harsen, waardoor de waarde van de hop sterk daalt.

Schrijvers zijn van oordeel dat de werkwijzen ter bepaling van het harsgehalte van de hop zeer veel te wensen over laten. Zij onderzochten hzt vraagstuk dus opnieuw en maakten daarbij gebruik van nieuwe pethoden.

Verschillende hopmonsters gedroogd aan kamertemperatuur en op de eest, werden onderzocht. Na het drogen werden de monsters gezwaveld met een half kilo zwavel per 100 kilo hop. De eesttemperaturen bedroegen 49° en 63°.

Ter bepaling van de harde en weke harsen bebruikten de schrijvers hun eigen werkwijzen. De afscheiding der weke harsen vond plaaats volgen Siller.

Het tanine werd bepaald volgens de methode van Cahpman. Het vochtgehalte erd bepaald door de hop bij gewone temperatuur in het luchtledig boven zwavelzuur te drogen.

Het bleek dat de hop door het eesten niet merkbaar veranderd wordt. Slechts twee monsters van de zeven bleken na het eesten een iets hoger gehalte aan harde harsen te bezitten. Noch het tanine – noch het wasgehalte veranderden. Hetzelfde was het geval met het aroma: de bij ghewone temperatuur gedroogde hop bezat volkomen hetzelfde aroma als de bij 63° geëeste hop.

Annalen de la Brasserie, enz...



Het is niet van algemene bekendheid dat aan de virje lucht gedroogde hop voor den brouwer veel meer waard is dan hop die kunstmatig gedroogd werd, evenmin weet men, dat door het verschillend hopeesten een grooten invloed owrdt uitgeoefend op de kleur, de hoedanigheid en het aroma van de hop.

Hoe meer het drogen overeenkomt met het drogen aan de lucht des te beter de hop geschikt zal zijn voor brouwerijdoeleinden. Beschouwen wij in dit opzicht de op drie horden gedroogde hop. Op zulk een eest kan de warme lucht beter met de hopbellen in aanraking komen dan op een eest van slechts een horde, omdat de hop op de drie horden in dunne lagen uitgespreid wordt, doch op eesten met een horde soms in lagen van 50 centimeter dikte. Voor de hopleverancier evenwel bezit de éénhordige hopeest het voordeel, dit voordeel, dat hij den hophandelaar of den brouwer gemakkelijker kan bedriegen met de daarop gedroogde hop, omdat de hoog opgestapelde hopvellen bij het verwarmen zich niet openen, daardoor een vaster uitzien behouden en daardoor dikker en zwaarder lijken dan de geopende, op een eest met drie horden gedroogde hop.

Of de bellen open of dicht zijn, is zonder invloed op hoedanigheid of aroma.

Zodoende werd het gewoonte de hop bij eht drogen op éénhordige eesten niet 'om te zette'n, omdat dean de lichtste hopbellen gesloten blijven en bij den minder goed ingelichten den schijn verwekken alsof zij met de fijnste hopsoorten te doen hebben.

Aan de vrije lucht, of op eesten met drie horden, gedroogd hop vindt men allicht te weinig zwaar of minder zuiver en dikwijls zal de handigste hophandelaar of meest ervaren brouwer aarezelen om zulke hop aan te kopen.

De één hordrige eest evenwel bezit het grote nadeel, dat bij ht drogen de lupuline gedeeltelijk overhit wordt omdat sommige gedeelten van de hop te dicht bij eht vuur bleven en zulke hop, niettegenstaande zij er zeer fraai uitziet, voor den brouwer roch van minder waarde is.

De meeste hop, die tegenwoordig in de brouwerijen gebruikt wordt, wordt evenwel nog aan de vrije lucht gedroogd, onder een afdak of op gevlochte matten. Hoe warmer de lucht en hoe dunner de algen des te beter de natuurlijke kelru van de hop bewaard wrodt. Goede, zware hop behoeft lange tijd om te drogen dan lichte hop, en daar de zware bellen zoveel langer aan het lucht en het licht blootstaan, verdwijnt hun oorspronkelijke kleur meer dan van lichtere hop.

De browuer verlangt de hop zo gr'oen mogelijk en het gevolg hiervan is, dat menigen hop van minder goede hoedanigheid zal verkiezen boven een beter soort omdat de kleur hem misleidt. In dit opzicht zijn de Engelsen veel verstandiger dan wij zijn; zij gaan de inhoud van de bellen na en letten minder op uiterlijk en kleur. Ook letten zij op het rijpzijn.

Onrijpe hop is natuurlijk zeer groen, terwijl de rijpe bellen somtijds geel en de overrijpe bellen somtijds roodachtig zijn. Dientengevolge neemt de Engelsman gele hop. Voor de Dutise koopman is de kleur alles. Hij plukt zijn hop als zij nog zo groen als gras is.

En nu iets over het zwavelen. Tegenwoordig is dit iets zeer schadelijk geworden. Doch dit is ook de eigen schuld van de kopers, want zij noodzaken den hopteler zijn hop te zwavelen. Door langzaam drogen wordt de hop gewoonlijk slecht van kelur en om haar groen te houden, brandt men er een paar pond zwavel onder. Zwavelen behoorde alleen plaats te vinden om de hop goed te houden.

Om korte te gaan: de verbruikers handelen in hun eigen belang wanneer zij hun hop midner volgens het uiterlijk en de kleur dan volgens het lupuline gehalte en het aroma beoordelen.

The brewers' Journal

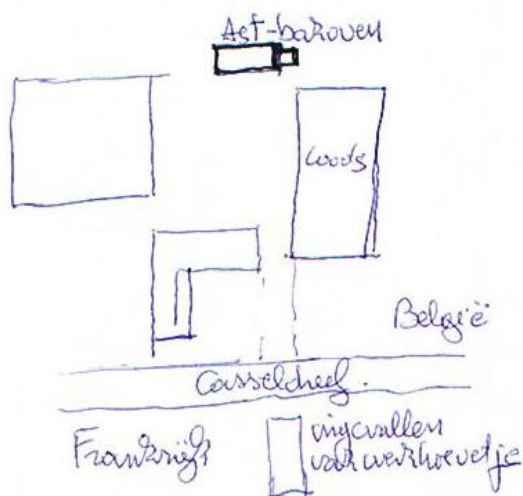
**Ast - Casseldreef 23 - 8970 Poperinge – Grens met Boeschepe – verdwenen!
Eigenaar: Dehouck Noel**



In ‘Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen 11 n – Kanton Poperinge ‘ wordt de boerderij op nummer 23 van de Casseldreef 23 beschreven.

Er staat: Kleine boerderij vermoedelijk gegroeid uit de samenvoeging van een hoevetje en nabijgelegen boerenarbeiderswoning, beide in vakwerkbouw uit XVIII d – XIX a. Losse, lage bestanddelen onder pannen zadeldaken met overstekende dakrand o.m. op houten modillons. Haakse op de straat gelegen boerenhuis en stal met aanleunend dwarsschuurtje, L-vormig

gegroepeerd rondom een grastuin. Ten N.O. recenter erf met voormalige boerenarbeiderswoning – thans nutsgebouw – en bijhorend voorliggend bakhuis, nog deels omzomende doornhaag. Ten N. recentere loods. Over de kleine ast – bakoven wordt alleen als bakoven genoemd.



Voorzijde ast – bakoven:



De ast-bakoven lag langs achter op het erf.

Dit versteend vakwerk gebouwtje stond vroeger ‘onder’ in de weide en werd – volgens de eigenaar – rond 1900 – naar ‘boven’ gebracht. Op de linkerzijde steekt een klein afdakje uit. De bakoven zelf staat hier rechts van het gebouwtje en is verborgen door de doornstruik.



Zoals te merken is, is dit een ‘traditioneel’ gebouwd ‘versteend’ vakwerkgebouwtje.



De bakoven werd heel lang gebruikt, het materiaal om het vuur te onderhouden was nog aanwezig.

Op de onderstaande foto zijn de horizontale balken te zien waarop de vlaak zich bevond. De



vlaak was reeds met tonische latten gemaakt. De ast werd warm gestookt door het binnen brengen van een aangemaakt cokes-wagentje dat met gloeiende cokes geladen was.

Astwagentje dat gebruikt werd in deze ast.

Toen men stopte met het kweken van hop op deze hoeve Dehouck, richtte de boer zijn oude ast in als duivenhok.

Toen éénmaal het dak door de wind, pannen verloor, werd de vlaak ook nat en ging rotten.

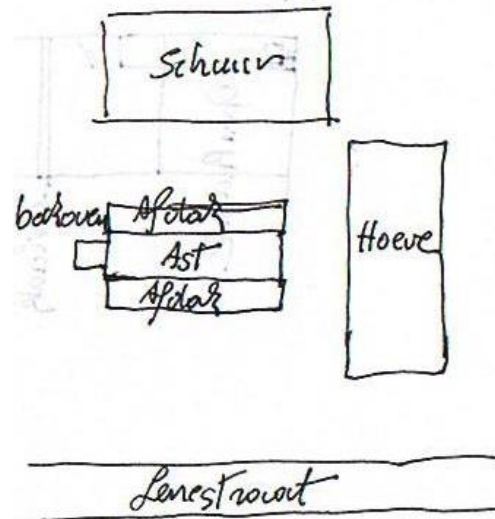


Ast - Lenestraat 11 – 8970 Poperinge
Eigenaar: J. Gesquière - 057 33 60 07



Een dergelijke kleine ast is ook nog te vinden in de Lenestraat 11 te Poperinge.

Dwars tegenover de eenvoudige hoeve ligt de ast met bakoven. Deze ast is later langs voren en langs achter met een ‘afdak’ verruimd.



Aan de rechter zijgevel zit een luik waarlangs men de hop naar boven – op de vlaak – kon brengen. De zoon van de eigenaar heeft daar later een duiventil van gemaakt en er een ‘permanente’ ijzeren ‘buitentrap’ bijgezet. Tegen de linker zijgevel aan werd de bakoven gebouwd die momenteel nog wel te zien is maar die ook reeds ‘verbouwd’ werd.

Aan de binnenkant van deze muur zit nog steeds de zwartgeblakerde oven. De volledige vlaak is ook nog aanwezig. Deze ‘kleine’ hopboer had zijn hopveld meteen naast zijn ast liggen, ‘1000 blokken’ op 3,5 aren en heeft deze ast tot op het laatst – eind de jaren 1960 - gebruikt.

Ast - Stoppelweg 22 – De Pauw – was vroeger deel van het erf dat momenteel bewoond wordt door Delahaye - Dit bedrijfsgebouw dat los in de wei staat is een combinatie van bakoven – ast – en wagenkot.



Op de atlas van de buurwegen – 1841 – vinden we hier reeds een boerderij, die blijkbaar uit een langgevelhoeve bestond.



De eigenaars van dit gebouw hebben de hoeve die erbij ligt verkocht en zijn zelf op een ander erf gaan wonen. De ast is niet in de verkoop besloten geweest. De eigenaars zijn ondertussen oud en zijn niet van plan nog iets aan te vangen met het gebouw. Het dak van het gebouw ligt

reeds enkele jaren open en spijtig genoeg heeft de regen er voor gezorgd dat onder andere de vlaak aan het rotten is gegaan. Door de bijstaande bomen zijn de muren van het gebouw ook gaan barsten.

De ast is ingebouwd in een langer gebouw waarin we helemaal links een bakoven vinden, in het middenstuk, de ast en rechts nog een karrenkot. De ast zelf is een cokes-ast. Het gebouw dateert minsten uit het einde van de 19^{de} eeuw.

Zoals we kunnen merken op de bovenstaande foto is de vlaak er nog één met tamelijk brede latten, zoals we nog bij oudere asten van voor 1895 hebben kunnen constateren. Dit is een reden te meer om te mogen aannemen dat deze ast dateert uit het einde van de 19^{de} eeuw.

De vlaak wordt afgesloten door metselwerk. Rechts en links is de zijmuur gewoon verder omhoog gebouwd. Op de onderstaande foto zien we de achterste vlaakafsluiting; deels - links en rechts - bestaande uit een muurtje; met een zware balk bovenop. In dit open tussenstuk stak vroeger een langwerpige deur om de hop van de vlaak af te schieten.

In de achterste muur zien we een rond raam met bakstenen stralen. Dit raam zorgde alleszins voor een 'trek'. Er zijn geen sporen te vinden van een schouw of kave met windvang.

Ook dit wijst er weer op dat deze ast ouder is dan 1895.

Op de hier volgende foto's zien we links de deksels van de bakoven. Rechts zien we de trap naar een platform die men gebruikte om de hop op vlaak te brengen. Zoals men kan merken is de vlaakafsluiting aan deze zijde dichtgemetseld. Op het muurtje ligt er een zware balk. In het pannendak zitten er al openingen waardoor de regen vrij spel heeft.



Onder het dak zitten er nog enkele stropoppen die er op wijzen dat het pannendak aldus ook als pannendak gezet is. Blijkbaar was het niet de bedoeling om de onderkant van dit dak volledig met stro te bedekken.



Ast
Nummer: 0023
Vanthuyne P. – Palingstraat 15 – Poperinge
057 38 88 86

Ligging:

De ast staat los van de andere gebouwen, achter de groentetuin. Het dak met betonnen platen is duidelijk in vervanging van een oorspronkelijk pannendak.

Tegen de ast aan is er langs achter nog een afdak gebouwd en langs de rechtse zijkant.



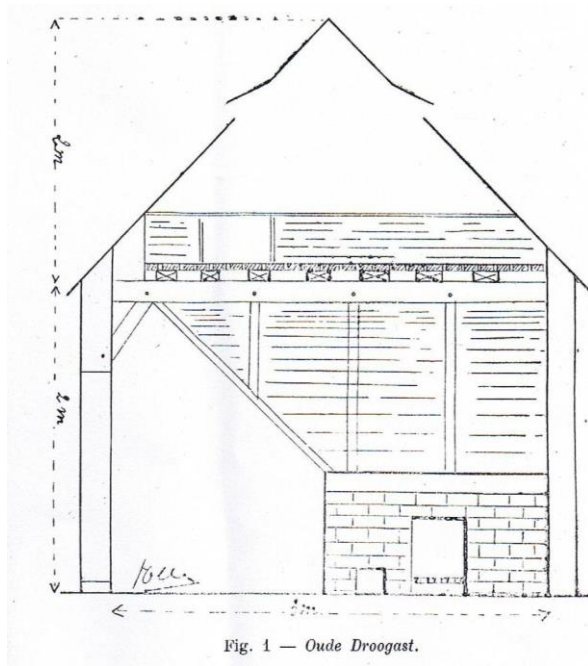
Aan de zijmuur – op de verdieping – zit een luik waar langs men de hop op de ast kon brengen.



Het achterste afdak lijkt wel in twee keer gebouwd te zijn. Het linkse stuk waar blijkbaar oorspronkelijk de bakoven zat, is origineel, terwijl het rechtse stuk later bijgebouwd werd. Het feit dat daar een bakoven zat, blijkt ook uit de aanwezigheid van een metalen ovendeur in de binnenmuur met een schouw. Links van deze ovendeur zien we een ‘helle’ die met bakstenen opgevuld is.



De 'helle' aan de binnenkant, ziet er als volgt uit:



Het geheel van deze constructie komt sterk overeen met de tekening van een 'oude' droogast die we uit 'De Hopboer' van 1907 haalden. Alleen vinden we hier geen gemetste oven meer terug. We moeten dus onderstellen dat er hier een open en verplaatsbaar cokes-vuur gestaan heeft in de 'helle-ruimte'.

Onder de vlaak zitten twee buizen die door de muur naar buiten zitten. De bedoeling hiervan is ons onduidelijk. Als deze bedoeld zijn als trekpaten van de ast, zitten ze wel op een erg eigenaardige plaats.



De slaak zelf is uitgevoerd in tonische latten en is in de buitenmuren 'geankerd' met ijzers.



Het overstekende dakuiteinde is dan weer klassiek uitgevoerd met 'hondjes'.

Ast: Helleketelweg 18 – 8970 Poperinge – Bouwheer Henri Bocket Verdwenen

De hoeve dateert volgens de eigenaar **uit 1913** en werd gezet door Henri Bocket.
De ast is het achterste gedeelte van het schuin staande bijgebouw.



160

In 'Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen – kanton Poperinge' wordt over deze hoeve het volgende geschreven:

Hoefetje volgens bewoners daterend van 1913, met lage bestanddelen van verankerde rode baksteen. Aan de straat gelegen boerenhuis aanleunend bij het langgestrekte type; alleenstaande stal r. Achterliggend erf met hopast ten N.O.; toegangshek r. van het boerenhuis, voorts recentere gebouwen.

Langgestrekte boerenwoning van vier trav.

L. + een centrale schuurtrav + een blinde staltrav. R. onder geknikt doorlopend zadeldak (n/straat, paarse mechanische pannen). Vnl. interessant omwille van het decoratieve metselwerk met gebruik van donker voegwerk voor de plint, hoeklisenen, aflijnend baksteenfries met dubbel overhoekse en rechte muizetand en de vlakke omlijstingen van de getoogde muuropeningen met doorgetrokken lekdrempel van arduin. Verzorgd houtwerk; T-ramen met persiennes, paneeldeur met eenvoudig bovenlicht en dakkapellen met versierd fronton en windborden. R. zijpuntgevel; twee rechth. Staldeuren met kozijn – leiperelaar.





Het huis werd volgens onze zegsman, de huidige eigenaar gezet door zijn grootvader Henri Bocket wanneer deze ging 'rentenieren'. Henri Bocket woonde eerste verder in de straat in de boerderij waar momenteel Johan Ingelaere woont. Zie ast

nr. 0011. Henri Bocket die geboren werd rond 1868 werkte samen met E.H. Dejaegher en deed met hem verschillende experimenten rond de hop.

Hierboven Henri Bocket en Henri samen met E.H. Dejaegher in het proefveld dat Henri had aangelegd op de grond achter zijn huis. We zien zijn huis – Helleketelweg nr. 18 - nog op de achtergrond staan.



Het is Henri Bocket die op de postkaarten met de 'verbeterde' ast vereeuwigd is, maar deze ast stond nog op zijn boerderij die nu bewoond wordt door Johan Ingelaere.





Henri Bocket behaalde verschillende eremetalen met zijn hop waarvan er een deel bewaard zijn gebleven. Deze hangen in de voorkamer in een Kader. Hier zijn er bij uit het jaar 1905 (wereldtentoonstelling Luik) maar tevens van de wereldtentoonstelling te Antwerpen uit het jaar 1930.

Op de gewestelijke hoptentoonstelling te Poperinge op de 22^{ste} september van **1905**, behaalde Henri Bocket met zijn Buvrinsche hop – middelbare cultuur of tussen de 1 à 2 hectaren – een zilveren medaille met de tweede prijs, na Charles Delbaere.

Dat jaar op de tentoonstelling in Gent haalde hij met zijn Buvrinse hop of groene rank, een tweede prijs met een eerste lot (549) en ook met een tweede lot viel hij in de prijzen;

In de algemene klassering der tentoongestelde Belgische hopsoorten werden de zes eerste prijzen toegekend als volgt: 1° Vandevoorde uit Ertevelde met 581 punten; 2° Coppens uit Hekelgem met 559 punten; 3° Charles Delbaere uit Poperinge met 556 punten, 4° Deschryver uit Hekelgem met 553 punten; 5° Callebaut uit Aalst met 552 punten en ten 6° Henri Bocket uit Poperinge met 549 punten.

Op de hoptentoonstelling in Luik – die gehouden werd in kader van de wereldtentoonstelling, behaalde Henri Bocket voor zijn ‘Poperingsche Groene rank’; ook wel de ‘Duitsche hop’ of de ‘Buvriens’ genoemd een vierde prijs – wat een waarde was van 40 frank. (Annonceblad voor Poperinge en omstreken – 8 oktober 1905).

In het jaar **1906** behaalde Henri Bocket met zijn ‘**Witte rank**’ de 2^{de} prijs – 87

punten – bij de middelbare cultuur van 1 – 2 hectaren. Met ‘**Buvrinse hop**’ – ook al middelbare cultuur – behaalde hij de 4^{de} prijs met 94 punten. Hij haalde ook als enige hoppeboer voor zijn Engelse **Fuggles** – 91 punten – een prijs en voor zijn **Aalsterse Groene Bel.** (87 punten). Hij kweekte dus in 1906 reeds vier soorten hop.

In het jaar **1907** behaalde Bocket op de hopbeurs te Gent met zijn Buvrinse hop – mideaalbare cultuur – de eerste prijs met 561 punten. Het jaar daarop - **1908** - haalde hij te Berlijn met deze soort ‘slechts’ een 11^{de} plaats – met 29 punten – wat hem toch een eervolle vermelding opleverde.

Het jaar daarop in **1909** behaalde Henri Bocket, op de hoptoonstelling te Poperinge, het meeste punten van iedereen – 92 ½ punt op 100 – voor zijn Buvrinse hop. Tevens krijgt hij – als enige boer – een ‘eereprijs’ voor ‘Engelsche Fuggles’ – 90 punten – en Aalsterse Groene Bel (90 punten). Henri Bocket behaalde dit jaar dus drie ereprijzen.

Gezien de verslagen in de Poperingse kranten bleef Henri Bocket de ereprijzen aan elkaar rijven.

Een keer op ‘pensioen’ zette Henri Bocket achter zijn nieuw huis een proefveld waar hij samen met E.H. Dejaegher van alles uittestte.

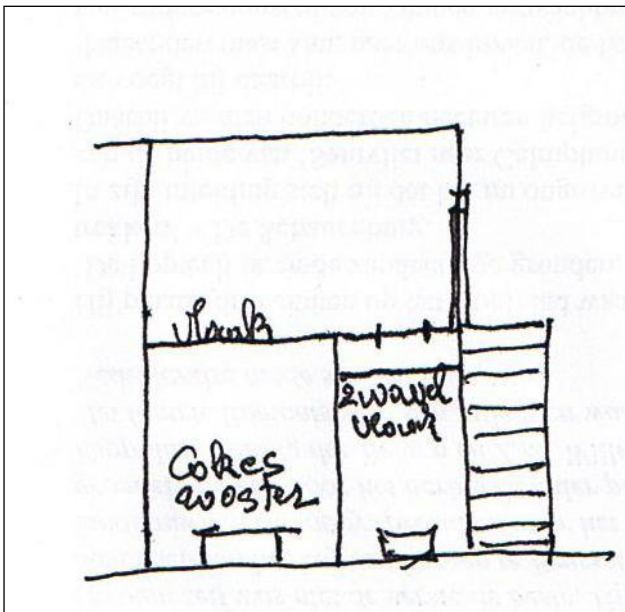
De heer Dekervel vertelde ons dat het Henri Bocket was die voor het eerst de hop ‘groen’ gedroogd kreeg. Tot dan toe werd de hop meestal bruinachtig van kleur bij het drogen maar Henri bemerkte dat de hop die op de balken rondom de vlaak lagen – groen – droogden. en van uit deze observatie vertrekkend, zorgde hij voor meer ‘trek’ in zijn ast door boven op de ast een ‘dakje’ met latjes te plaatsen waar door de wind en de lucht vrij spel kregen en de vochtige hete lucht beter afgetrokken werd; een voorloper van de windvangen.

Dit ‘bakje’ is te zien op de bekende postkaart.



De ast die we op deze kaart te zien krijgen is eigenlijk een dubbele ast met achterin – waar de schouw uitkomt – de bakoven. Halfweg tussen deze schouw en het ‘dakje’ staat er eigenlijk nog een schouw met een ‘klassieke’ windvang op, maar op deze kaart is deze windvang volledig vergeeld en zodoende verdwenen.

Het astje dat Henri Bocket gebouwd had bij zijn nieuwe woning is klein omdat hij het eigenlijk alleen gebruikte voor proefnemingen.



De proeftuin bestond uit verschillende soorten hop die men uitprobeerde. Soms zelfs per rij een andere soort. De geplukte hop werd dan via een buitentrapp door het luik aan de buitenkant naar binnen gebracht.



Boven de zwavelvlaak was een luik gemaakt bestaande uit twee planken die met ringen konden verwijderd worden. Maar over dit luik kon men zonder problemen lopen om de achterliggende vlaak met hop te bevoorraden. (zie ook doorsnede tekening)

Onder deze vlaak werd dan een 'gewoon' cokesvuur – met en rooster, gezet. Echter – zoals onze zegsman ons vertelde, met stenen rond de rooster.



De gewone astvlaak



Deze 'helleruimte' werd met lucht 'gevoed' via luchtgaten in de gevels tegen de grond. Eenmaal de hop gedroogd werd deze van de ene vlaak door het luik; op een daarlangs liggende, lagere en kleinere vlaak afgeschoten, waar de hop gezwaveld werd. Het zwavelen gebeurde gewoon met zwavelcilinders in een ijzeren pot.



De helft van deze zwavelvlaak kon naar beneden gelaten worden zodat de hop op de grond terecht kwam, waar na ze kon worden gezakt om naar de spijker gebracht te worden.

