



KONINKLIJKE GESCHIED- EN OUDHEIDKUNDIGE KRING VAN HALLE (KGOKH) vzw,
Historisch Stadhuis, Grote markt 1b, 1500 Halle (info@hallensia.be), m.m.v.
den AST (ARCHIEF, STREEKMUSEUM, TOERISME) Meiboom 16, 1500 Halle,
02/365.97.70, denast@halle.be

TOERISME PAJOTTENLAND & ZENNEVALLEI, Historisch Stadhuis, Grote Markt 1,
1500 Halle, 02/356.42.59 (contact@toerisme-pajottenland.be)
STREEKGIDSEN PAJOTTENLAND & ZENNEVALLEI

De Oude LAMBIEBIEREN : LEVEND ERFGOED

Pajottenland en Zennevallei hebben in moeilijke tijden het geuzelambiekbier in ere gehouden. Vandaag is er wereldwijd een onmiskenbare trendbreuk ten gunste van de traditionele biersoorten. De heropleving van het authentieke ambacht en de toepassing van moderne technieken gaan daarbij samen. Het erfgoedproject “De Oude Lambiekbieren” is daarbij onverwacht in de mogelijkheid om de belangstellenden inzage te geven van twee unieke bronnen.

De Koninklijke Geschied- en Oudheidkundige Kring van Halle beschikt over de **verzameling van eindwerken van de brouwerij-ingenieurs** aan de Katholieke Universiteit van Leuven uit de periode 1880-1902 (9 stuks, handschriften, in totaal 719 dichtbeschreven bladzijden) met talrijke tekeningen. Elk eindwerk behandelt een of twee biersoorten, zodat het geheel een goed overzicht geeft van wat er rond de toenmalige eeuwwisseling in België als bierland te beleven viel.

Verder heeft de KGOKH al sinds jaren de **Halse ordonnantie over het brouwen van bier** uit 1559/'60 gepubliceerd die toelaat een brug te slaan naar de middeleeuwse brouwpraktijken. De geuzelambiek wordt daarbij meer en meer erkend als de authentieke voortzetting van eeuwenoude tradities, waarvan de principes verwijzen naar de tijd van voor de toevoeging van gisten en voor de aanwending van hop.

De ontsluiting van deze bronnen voor alle belangstellenden is nu gerealiseerd door de digitalisatie van de volledige teksten. Raadpleging hiervan is mogelijk (best op voorafgaande afspraak) aan het erfgoedloket van den AST. Ter bescherming van de originele documenten worden deze enkel via de computer voor raadpleging beschikbaar gesteld en worden er geen fotocopieën gemaakt. Er kunnen wel digitale kopieën (pdf) bezorgd worden op aanvraag. Deze kopieën zijn uitstekend geschikt voor lezing en projectie. De lijst van beschikbare eindwerken gaat in bijlage en de inhoudsopgave van elk eindwerk is te raadplegen op de website www.hallensia.be.

De reproducties van den AST gaan in bijlage. Voor kopieën van volledige eindwerken, voor commerciële doeleinden of voor hoog kwalitatieve kopieën voor bijzondere doeleinden kan een aangepaste vergoeding gevraagd worden.

Op de website is tevens de basistekst “De Geuzelambiek: een levende historische getuige”¹ gratis te downloaden.

De Koninklijke Geschied- en Oudheidkundige Kring van Halle wenst de ontsluiting van deze teksten zoveel mogelijk te bevorderen en nodigt daarom iedereen die er gebruik van maakt uit om via de www.hallensia.be het resultaat ervan mee te delen zodat hieruit een positieve uitwisseling in onderling overleg kan groeien.

De Streekgidsen van Pajottenland & Zennevallei verzorgen al sinds 1970 **geleide bezoeken en Opendeurdagen** aan lambiekbrouwerijen. Daarvoor kan men zich wenden tot Toerisme Pajottenland & Zennevallei. Bij dergelijke bezoeken zal men zich realiseren dat de fundamentele “drive” voor de authentieke lambiekbieren – ook vandaag nog steeds – wortelt in de kennis en de inzet van de brouwers, in samenspraak met de echte liefhebbers van dit toch heel bijzondere bier.

¹ Marcel Franssens, “De Geuzelambiek, een levende historische getuige”, Eigen Schoon en De Brabander 1970

Lijst van de collectie van de eindwerken van de brouwers-ingenieurs van het einde van de 19^e eeuw aan de Katholieke Universiteit van Leuven

1. V. Mortgat. 1880

Théorie de la fabrication de la bière. Appareils. Machines. Plans d'une brasserie de **bière blanche**, produisant 150 hectolitres par jour.
123 blz., 10 illustrations.

2. Christian Fettweis (Verviers) 1881

Projet final « La Gileppe » Brasserie
66 blz. Mooi verzorgde kleurillustraties groot formaat.

3. E. Bodart, 1883

Université de Louvain. Ecoles spéciales des Arts et Manufactures du Génie civil et des Mines, Section des Chimistes. Projet final. **Texte Distillerie.**

4. Edouard Moulart, 1890

Projet de Brasserie avec malterie pour une production annuelle de 25.000 Hl de **bière de Bavière**.
Omvangrijk, mooi verzorgde illustraties. 179 blz.

5. R. Doutrelepont, 1892

Ecoles spéciales de Louvain. Cours de chimie industrielle. Projet final, Rapport.
Brasserie (avec malterie pneumatique) pouvant faire 40.000 hectolitres de **Bière de Bavière** par an.
77 blz.

6. Arthur Peters, 1896

Projet final. Brasserie à **fermentation haute**. 40.000 hectolitres. Année 1895-1896. 4^e année. Faisant (?) 5 fois par semaine. 29 p.

7. Charles Pètre, 1897

Projet de Chimie industrielle. Brasserie et Malterie. Hal, le 7 septembre 1897
Construction d'une brasserie et d'une malterie pour une production annuelle de 25.000 hectolitres de **Petite-Bavière**, 8000 hectolitres de **Lambic**.
68 blz., geïllustreerd met schetsen. *Zie ook Hallensia 1987/3.*

8. E. Belpaire, 1898

Brasserie pouvant fabriquer 100 hectolitres de **bière brune** par jour. Malterie et brasserie.
59 blz.

9. Georges Moreau, 1902

Projet de **malterie**. Pour la production de 40.000 K de malt par jour.
32 blz., groot formaat. Commentaren bij platen die ontbreken.