

Brouwerijen van Lier

*Met korte schets van
Nijlen, Kessel en
Koningshooikt*

Francis De Groot
Hilde De Smet

Auteurs: Francis De Groot en Hilde De Smet

Foto voorpagina: Het Brouwershuis op de Grote Markt van Lier

Foto achterzijde: Binnenkoer van Het Schaakbord begin 20^e eeuw

ISBN: 9789402187052

D/2020/Francis De Groot en Hilde De Smet, uitgevers.

© Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm en op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van een van de auteurs.

Inhoudsopgave

Dankwoord.....	5
Inleiding.....	6
1 Geschiedenis	7
1.1 Lier	7
1.2 Bijvang (Nijlen, Kessel, Bevel en Emblem) en deelgemeente (Koningshooikt)	13
2 Bier	15
2.1 Algemeen.....	15
2.2 Caves.....	16
3 Dronkenschap	17
4 Het brouwersambacht.....	19
5 Het brouwershuis	21
6 Kloosters en bier	22
7 Brouwers en politiek.....	27
8 Arbeidsongevallen.....	29
9 Vrouwen en brouwen	30
10 Brouwersfamilies.....	31
11 De grote Lierse brouwerijen.....	32
11.1 Het Anker	33
11.2 De Beer	34
11.3 De Bel	48
11.4 Den Blaesbalck.....	49
11.5 Broes/David.....	49
11.6 Cuykens.....	50
11.7 Den Draaiboom.....	53
11.8 De Eenhoorn	56
11.9 Goetze	63
11.10 De Halfmaan.....	64
11.11 De Have	65
11.12 De Hazewind.....	67
11.13 Den Helm/Schoeters	70
11.14 Het Hoefijzer	71
11.15 De Hoorn.....	85
11.16 De Kat.....	86
11.17 De Ketel	86
11.18 Het Klaverblad/De Balance.....	88
11.19 De Meermin.....	90
11.20 De Papegaai.....	91
11.21 De Penne.....	92

11.22	De Posthoorn	94
11.23	Pourbaix/De Kroon.....	96
11.24	De Rozenhoed.....	98
11.25	De Samenwerkende Brouwerij.....	100
11.26	Het Schaakbord/Dambord	101
11.27	Sint-Pieter	108
11.28	De Stadsbrouwerij.....	110
11.29	De Tiber.....	112
11.30	Vervloet.....	112
11.31	Het Vierheemspeerd	113
11.32	De Vijfhoek.....	116
11.33	De Wijngaard	117
11.34	De Zon	119
11.35	De Zwaan	120
12	De brouwerijen van Nijlen, Kessel en Koningshooikt	122
12.1	Nijlen.....	122
12.1.1	Beirens/De Brouwketel.....	122
12.1.2	Vervoort	125
12.2	Kessel.....	127
12.2.1	Devel.....	127
12.2.2	Van den Eynde/Salvator.....	128
12.3	Koningshooikt.....	128
12.3.1	Verbesselt.....	128
13	Brouwerijwandeling door Lier	141
14	Brouwerswandeling in de Sint-Gummaruskerk	156
15	Literatuur	159

Dankwoord

Graag willen we enkele personen bedanken die bijgedragen hebben aan het tot stand komen van dit boek. Vooreerst danken we Charlotte Reyns en Lieve Hertens van het Lierse stadsarchief. Zij waren erg betrokken en stelden het gevraagde materiaal steeds ter beschikking. François Haverals, vrijwilliger in het archief, bezorgde ons oude documenten over brouwerijen.

We deden eveneens beroep op het archief van Nijlen. Hier danken we Karin Lenaerts, Pien Willems, Emilie Naets en Hilde Van Looy voor hun hulp.

Hugo Broes, nazaat van de brouwersfamilie Broes, danken we hartelijk voor zijn toelichting over de familiebrouwerij. Hugo is tevens een van de drijvende krachten achter “Lier vroeger”, een prachtige webpagina met tal van oude foto’s met commentaar.

Tot slot waren we te gast bij Alfons Lenaerts. Deze Nijlenaar heeft een kolossale verzameling oude documenten en een pak parate kennis en verhalen over het oude Nijlen. Dit heeft gezorgd voor mooie aanvullingen.

Inleiding

Lier heeft een rijk brouwersverleden. Wie brouwen zegt, zegt natuurlijk bier. Lier is ook een beetje de stad van het bier. De voorbije eeuwen waren er heel wat brouwerijen actief op Liers grondgebied. Dat was niet echt bijzonder: alle steden en ook heel wat dorpen hadden eigen brouwerijen en vooral brouwerijtjes. Sommige brouwerijen groeiden uit tot grote bedrijven. Brouwers behoorden dikwijls tot de welstellende en daardoor invloedrijke notabelen van de stad. Verschillende burgemeesters kwamen bijvoorbeeld uit brouwersfamilies of waren zelf brouwer.

Nu is er geen enkele professionele brouwerij meer in Lier, evenmin als in de omliggende gemeenten. Hier en daar wordt wel een privé-huisbiertje gebrouwen en een enkel klein, lokaal bier, maar er zijn geen grotere brouwerijen meer met eigen cafés en dergelijke. Doch zoiets kan snel veranderen. België is het land van de brouwerijtjes. Er bestaan tientallen huisbrouwerijtjes en wie weet groeit er ook in Lier, Nijlen of Kessel wel weer eens eentje uit tot een grotere brouwerij. Omdat dit in deze tijd zo'n veranderlijk gegeven is, wagen we ons niet aan een overzicht van de hedendaagse bieren uit Lier of omgeving en houden we ons bij het verleden.

In dit boek geven we een overzicht van de brouwerijen die doorheen de geschiedenis betekenis hadden voor Lier. De brouwerijen en de brouwers die aan de roerstok stonden, staan hier centraal en niet zozeer het bier en de productie. Hierin verschillen we van onze voorgangers die meer over deze aspecten schreven. Dikwijls ontstonden echte brouwersfamilies, waarvan meerdere generaties het brouwersambacht beoefenden. Opvallend is ook hoeveel huwelijken tussen brouwersfamilies plaatsvonden. Vroeger was dit in de eerste plaats binnen dezelfde stad, later verbreedde dit tot huwelijken binnen brouwersfamilies van verschillende gemeenten.

We hebben niet alleen oog voor Lier zelf, maar ook voor de deelgemeente en de gemeenten die vroeger bij Lier hoorden. Het gaat dan om Koningshooikt, Nijlen en Kessel. In Bevel en Emblem, die eveneens tot de Bijvang van Lier behoorden, konden we geen brouwerijen situeren.

We weten dat dit overzicht niet volledig is. Er zijn met zekerheid nog meer brouwers geweest, doch bij gebrek aan informatie konden we hier niets over vermelden.

Tot slot schetsen we een wandeling langs plaatsen met een belangrijk brouwersverleden in Lier. Een aantal brouwerijen werd niet in

de wandeling opgenomen omdat dit te veel omwegen zou meebrengen.

Dit boek is niet bedoeld als een promotie voor bier. We brengen niet alleen de fraaie kanten van het verhaal, maar ook minder fraaie. De brouwerijgeschiedenis van Lier en omgeving is er een van veel inzet en groei, maar tegelijk een van politiek, macht en strijd om die macht, van tegenslag en fraude - een enkele keer met dramatische gevolgen. Bier heeft veel mensen plezier gebracht, maar anderen ook aan de afgrond. Dit neemt niet weg dat de brouwerijgeschiedenis een belangrijk onderdeel is van het erfgoed. En het laatste woord is er zeker nog niet over geschreven. Hopelijk verschijnen er de volgende jaren nog heel wat meer onderzoek en publicaties hierover.

1. Geschiedenis

1.1 *Lier*

Lange tijd was brouwen een huiselijke aangelegenheid – zelfs een zaak van vrouwen. Alle gezinnen hadden bier nodig en brouwen maakte onderdeel uit van de huishoudelijke taken. Met het ontstaan van de steden zagen sommigen nieuwe mogelijkheden: ze gingen niet alleen meer brouwen voor eigen gebruik, maar brouwden extra bier voor de verkoop. Dit gaf meer ruimte aan het gezinsbudget. Steden gingen ook bier invoeren uit het buitenland, met name de bieren van Hamburg en Haarlem waren zeer bekend.

De brouwerijgeschiedenis van Lier gaat ver terug in de tijd. Reeds in 1212 werden brouwers, net als bakkers, aangemoedigd om er te komen wonen. Er werd bier gebrouwen en verhandeld en de stad ging accijns heffen op de bierproductie. Het innen van de accijns gebeurde soms door stadsambtenaren, maar doorgaans werd het uitbesteed, verpacht: wie er het meest voor bood, mocht de accijzen innen. Zo kocht Henric Kerle in 1377 de bieraccijns van Lier. Doorgaans werd het recht op het innen van de bieraccijns verkocht voor een jaar en de pachter van de bieraccijns was dan ook huurder van de stadsbrouwerij. De stad Lier kocht in 1390 grond achter het stadhuis voor een stadsbrouwerij, waar de poorters zelf hun bier konden laten brouwen. In die tijd werd bier echter nog grotendeels ingevoerd. Dit gebeurde per schip via de Binnennete¹. Op die invoer

¹ Destijds was dat gewoon de Nete, maar later werd de loop daarvan verlegd.

moest tol betaald worden: “bodemgeld” voor de hertog van Brabant. Het oprichten van een stadsbrouwerij was bedoeld om meer stedelijke controle en inkomsten te verwerven, in plaats van de hertogelijke controle.

Lange tijd stond bier echter niet op de voorgrond, maar voerde wijn de bovenhand. Tot begin 15^e eeuw werd budgettair meer uitgegeven aan wijn dan aan bier. Er werd dan ook heel wat wijn geproduceerd, vooral rond Aarschot. Maar ook Rijnwijn werd veel ingevoerd. Begin 15^e eeuw begon de opmars van bier, om in de 16^e eeuw de overhand te nemen. De eerste beroepsbrouwerijen dateren vermoedelijk dan ook van eind 14^e – begin 15^e eeuw. In de 15^e eeuw werden in Lier verschillende brouwerijen vermeld: De Byle van Aerschot, Het Moleneyser, In den Swerten Leeuw, ... Minstens acht brouwerijen uit die eeuw zijn met naam bekend. En dat aantal zou snel toenemen. Hun invloed was evenwel nog beperkt. De archieven (“scabinale protocollen”) vermeldden zelfs nog heel wat meer brouwers, zonder hun brouwerij te specificeren. In 1475 werd in Lier meer dan 75% van het verbruikte bier plaatselijk gebrouwen. De invoer was drastisch gedaald.²

Dat er lange tijd veel brouwerijen waren, had twee grote redenen. De eerste reden had te maken met de bierproductie: de oude bieren kon men niet lang bewaren. Ze moesten snel geconsumeerd worden of ze werden slecht. Ze konden dan ook moeilijk vervoerd worden over grote afstanden. Daarom moesten ze in de omgeving van de verbruikers gebrouwen worden. De tweede reden waarom er destijds zoveel brouwerijen waren, had te maken met de consumptie: er werd veel meer bier gedronken dan nu. Zo tonen documenten aan dat in 1496 per Lierenaar 150 liter bier verbruikt werd.³ Het Sint-Jacobsgodshuis voorzag midden 15^e eeuw dagelijks zelfs 1,25 liter goed bier per persoon. Dit hoge bierverbruik had alles te maken met het ontbreken van drinkbaar water. De waterlopen in steden waren sterk vervuild en bier was de enige beschikbare en betaalbare gezonde drank. Bier was gezonder omdat het water tijdens het brouwproces gekookt werd. In de 15^e-16^e eeuw hielden de brouwerijen doorgaans ook enkele varkens, die vetgemest werden met restanten van de bierproductie. Met name het draf, een restant van het wort dat veel suiker bevatte, werd als voedsel gebruikt. In de 17^e eeuw werd bepaald dat een brouwer nog maxi-

² De term “invoer” betekende toen invoer van buiten de gemeente, niet noodzakelijk vanuit het buitenland. “Export” betekent dan uitvoer naar buiten de gemeente.

³ Ter vergelijking: in 2015 dronk de gemiddelde Belg 71 liter bier per jaar.

maal vier varkens mocht houden. Deze werden soms opgekocht door de Heilige Geesttafel, de toenmalige instelling voor armenzorg.

De biermarkt werd vrij snel veroverd door beroepsbrouwers, maar het thuisbrouwen bleef nog zeker bestaan tot in de 17^e eeuw: tot dan werden namelijk klachten van accijnspachters opgetekend voor het niet betalen van accijnzen door thuisbrouwers.

In de 17^e eeuw werd brouwen een officieel ambacht: 15 Lierse meesterbrouwers werden er lid van. De brouwersnatie stipuleerde in haar statuten wel dat de brouwers hun bedrijf ook moesten openstellen voor burgers die zelf wilden brouwen – de zogenaamde burgerbrouwsels. In het begin van de 18^e eeuw waren deze nog goed voor 3000 à 5000 liter op jaarbasis. Het hoogtepunt van het brouwen in Lier lag in de 17^e-18^e eeuw. Een groot deel van de Lierse welvaart was aan de brouwers te danken: het brouwersambacht was het rijkste van alle ambachten. De brouwers gingen dan ook tot de meest vooraanstaande burgers van de stad behoren. Velen onder hen werden bijvoorbeeld “aalmoezeniers”: rijke notabelen die de armenzorg organiseerden. Dit was vooral ook een erefunctie, waarmee men kon uitpakken. Zodra de brouwerijen professioneler werden en er veel geld mee te verdienen viel, gingen ze zich verenigen en zich zeer protectionistisch opstellen. Zo vroegen en kregen Lierse brouwers een monopolie op bier voor Lier, maar eveneens op bier voor Nijlen, Kessel, Bevel en Emblem: de Bijvangdorpen van Lier.

In de 16^e-17^e-18^e eeuw zijn in totaal 25 Lierse brouwerijen bekend. De meeste brouwerijen bevonden zich rond of tussen de Grote Markt en de Sint-Gummaruskerk, in het hart van de stad en vlak bij water. De Nete en de Lierse vlietjes speelden hierbij een enorme rol.

De bierproductie evolueerde drastisch doorheen de eeuwen. Begin 15^e eeuw werd in Lier ongeveer 470.000 liter bier per jaar gebrouwen. Tweehonderd jaar later, in 1600 was dat gestegen tot 1,1 miljoen liter. In 1768 werd 4,4 miljoen liter gebrouwen en in 1795 zelfs 6,8 miljoen. In de 19^e eeuw daalde de productie tot 6,2 miljoen liter in 1818 en nog slechts 2 miljoen enkele jaren later.

In de 18^e eeuw, na 1710, begon het aantal brouwerijen te dalen: in 1765 waren er nog 12 brouwerijen actief (afbeelding 1: productiecijfers van deze 12 brouwerijen), in 1785 nog 8. Desondanks steeg de productie, wat wijst op een toenemende grootschaligheid van de bedrijven. Na de Franse Revolutie was er een kleine heropleving: in 1810 waren er terug 12 brouwerijen. Nog gedurende een eeuw zou

het aantal brouwerijen in Lier schommelen rond de 10. Daarna ging het alleen nog maar achteruit. De gestage achteruitgang had verschillende redenen. Als eerste reden wordt de erfelijkheid van het brouwersambacht genoemd en het uitgesproken protectionisme: brouwersfamilies zorgden er via de plaatselijke regelgeving voor dat concurrenten nog nauwelijks toegang tot het brouwersambacht konden krijgen, zodat hun belangen gevrijwaard bleven. Dit corporatisme werkte echter de gemakzucht in de hand en tastte de vitaliteit van het ambacht aan. Brouwers bouwden een goed draaiende onderneming op, maar hun nazaten waren al vlug een beetje verwend en legden minder ijver aan de dag om de zaak te behouden, vernieuwen of uit te breiden, waardoor brouwerijen teloorgingen.

Een tweede reden is dat het monopolie op brouwen verdween: vanaf 1723 mochten ook Nijlen, Kessel en Bevel van de Raad van Brabant bier brouwen, ondanks protest van de brouwersgilde. Op het einde van diezelfde eeuw zouden de Fransen de ambachten afschaffen en maakten ze korte metten met al hun privileges. Later kwam de concurrentie niet alleen meer van de omliggende brouwerijen. Door verbeterde productiemethoden kon bier immers langer bewaard worden en over grotere afstanden vervoerd. Brouwerijen werden nationaal grootschaliger. Er kwam ook meer diversiteit in biersoorten. Na het verdwijnen van de Caves waren het gerstenbieren die in trek waren, maar begin 20^e eeuw werd volop reclame gemaakt voor uiteenlopende Engelse en Duitse bieren (afbeelding 2). Bierverdelers zorgden voor import en verspreiding van buitenlands bier. Wie niet voldoende meeding met zijn tijd, moest stoppen.

De brouwerijen hadden meestal een of meerdere herbergen in eigendom. Ze baatten die dan zelf uit of verhuurden die in pacht, uiteraard met de verplichting om bier van de brouwerij van de eigenaar te verkopen – een praktijk die tot op vandaag nog gangbaar is.

Bier zorgde voor weelde bij de brouwers, maar ook de stad wist dat er makkelijk mee te verdienen was: het werd in grote hoeveelheden gebrouwen en men kon niet zonder. In tijden van nood werden er daarom soms extra bierheffingen opgelegd. Zo werden in 1611 extra lasten geheven op bier en wijn voor de bouw van soldatenhuizen en kazernen voor de Spaanse bezetters. Op bier werden dan 21 extra stuivers per aam geheven en op wijn 5 gulden per aam. Twee decennia later, in 1632, legde de stadsmagistraat weer een speciale cijns op van 3 stuivers voor elke ton bier. Deze cijns waren bestemd voor dringende herstellingswerken aan de Sint-

Gummaruskerk: daken, glasramen, luchtbogen ... Los van de extra cijnzen stond de bieraccijns in voor een zeer aanzienlijk deel van de stadsinkomsten. Reeds in de 14^e eeuw zorgden de accijnzen op wijn en vooral bier voor het belangrijkste deel van de stadsinkomsten, gevolgd door de lakenaccijnzen, mosterdaccijnzen en vleesaccijnzen.⁴ Lens (1955) gaf overzichten van de inkomsten uit bieraccijnzen in Lier en van de totale stadsinkomsten voor een periode van 218 jaar: van 1574 tot 1792. Gedurende vele jaren waren de inkomsten uit bier voor de stad goed voor maar liefst 40 à 60% van de totale stadsinkomsten. De periode 1620-1710 was een topperiode voor de Lierse brouwers en dus ook voor de stad: in die periode zorgden de bieraccijnzen gemiddeld voor 58% van de inkomsten voor de stad. 1656 was het absolute topjaar: bier was dan goed voor niet minder dan 79% van de stadsinkomsten! Dit is nu niet meer voor te stellen. Om te voorkomen dat bier zonder accijns verkocht werd, moest op elk vat een officiële zegel aangebracht worden, als bewijs van betaling van accijns. Hiervoor had de stad een zegelaar in dienst: zie bijvoorbeeld afbeelding 3 met een aanbeveling voor een kandidaat voor een vacante plaats voor bierzegelaar in Lier in 1777.

Ook op nationaal niveau werden bieraccijnzen gebruikt om de staatskas te spijsen. Zo werd in 1842 een verhoging doorgevoerd (afbeelding 4). Deze praktijk blijft ook heden nog bestaan.

Enkele straatnamen herinneren nog aan het brouwerijverleden van Lier. In de eerste plaats is er natuurlijk de Brouwerijstraat achter het stadhuis. Deze straat dankt haar naam aan de Stadsbrouwerij, waar ze naast liep. De naam Brouwerijstraat dateert reeds van 1426. Nog ouder evenwel is de Kammenstraat, gelegen tussen de Lisperstraat en de Huibrechtstraat. Ook deze verwijst naar het belang van de brouwnijverheid. "Cammer" is namelijk een oude naam voor "brouwer". Wat oorspronkelijk "Cammerstraat" was, werd mettertijd vervormd tot "Kammenstraat" – ook in Antwerpen gebeurde dat. Het was dus een straat waar een of meerdere brouwers woonden, of die gebruikt werd door brouwers voor het biertransport. De naam "*kammerstraetken*" gaat in Lier terug tot 1400, wat erop wijst dat het bierbrouwen toen reeds aan belang won.

Ook het Vlietje verwijst naar het brouwerijverleden van Lier. De naam van deze straat, die de Vismarkt verbindt met de Koning Al-

⁴ Gijsemans, J. (1968). De Lierse gezworenen tijdens de middeleeuwen. Bijdrage tot de institutionele geschiedenis van het hertogdom Brabant. *'t Land van Ryen*, 18, 150-175.

bertstraat, is immers afkomstig van de Brouwersvliet, die er vroeger liep.

Brouwerijen zorgden voor werkgelegenheid, zij het in beperkte mate. Veel brouwersgasten waren er doorgaans niet in dienst, maar een waaier van beroepen was er wel mee verbonden: kuipers, kruiers, ketelmakers, koperslagers, glasblazers, hop- en graanhandelaars, mouters, enzovoort. In 1755 waren er ongeveer 12 brouwerijen in Lier. In totaal gaven zij werk aan een 60-tal kostwinners.

Vanaf het begin van de 20^e eeuw zien we een nieuw verschijnsel de kop opsteken: bierstekers of dephouders. Overal komen er meer en grotere handelaars die niet zelf brouwen, maar bier van grotere brouwerijen intrekken en dit eventueel zelf op flessen trekken. Zij verkopen dit bier op hun beurt verder aan de kleinhandel. Zo was Billen een bekende biersteker in Lier. Ze hadden flessen met de eigen naam op. Aanvankelijk kon men geen onderscheid maken tussen de flessen van dephouders en die van echte brouwers. Later kwam er soms “depot” op te staan.

Bier- en azijnbrouwerijen

Vooraf in de 19^e eeuw gaat een aantal brouwerijen zich profileren als “bier- en azijnbrouwerij”. In 1847 waren de zeven Lierse brouwerijen allemaal bier- en azijnbrouwerijen. Het lijkt een vreemde combinatie, maar toch was het dat niet. De basis voor het brouwen van bier en het maken van bepaalde azijnsoorten is gelijk. Deze bierazijn heeft mouten nodig en ethanol. Verder zijn het azijnbacteriën die hun werk doen en azijnzuur doen ontstaan. Voor bier zijn deze ongewenst, maar bier kan mislukken en dan krijgt men verzuring. Sommige brouwerijen gingen bewust de twee brouwen; dit gebeurde in veel landen. Er werden zelfs handleidingen voor gepubliceerd. Afbeelding 5 geeft een voorbeeld uit een boek van 1825, met een afzonderlijk hoofdstuk over het brouwen van bierazijn.

In de loop van de 20^e eeuw verdwenen deze gecombineerde brouwerijen.

1.2 *Bijvang (Nijlen, Kessel, Bevel en Emblem) en deelgemeente (Koningshooikt)*

De stad Lier was doorheen de eeuwen verschillend samengesteld. Tot het ancien régime bestond Lier uit de stad zelf (het gedeelte binnen de wallen) met daarrond de zogenaamde kuip (een afgebakend deel buiten de wallen), de Bijvang⁵ (Nijlen, Kessel, Bevel en Emblem) en de gehuchten of tenten (Lachenen, Mijl en Hagenbroek). Eind augustus 1795 werd echter een plakkaat gepubliceerd waardoor Nijlen, Kessel, Bevel en Emblem onafhankelijke dorpen werden.

Koningshooikt ontstond dan weer als gemeente in 1822 en was samengesteld uit delen van meerdere andere gemeenten. Bij de fusie van 1977 werd Koningshooikt een deelgemeente van Lier. De brouwerijgeschiedenissen van de Bijvang en van Koningshooikt verschillen dan ook enigszins. Hoewel we geen diepgaand onderzoek deden naar deze geschiedenissen, willen we toch enkele zaken vermelden. In de Bijvang mochten geen brouwerijen opgestart worden en daarin was men zeer streng. Dit was overduidelijk een protectionistische regel van de stad. Ondanks herhaalde klachten en processen hield Lier het been stijf, met als argument dat brouwerijen in de Bijvang de ondergang voor de brouwerijen in de stad zouden betekenen. In 1723 maakte de Raad van Brabant dan toch een einde aan dit verbod. Nijlen, Kessel en Bevel mochten er respectievelijk 3, 2 en 1 oprichten, wat zorgde voor meer concurrentie. Lier protesteerde nog, maar in augustus 1726 besliste de Raad dat er dan geen 6, maar wel 3 brouwerijen mochten opgericht worden in de Bijvang: in elk van voorgaande dorpen één. De eerste brouwerij van de Bijvangdorpen werd opgericht in 1727 in Kessel, meer bepaald in het Kesselhof of “kasteel Terlaken”.⁶ De stad moest zich neerleggen bij de beslissing, maar probeerde het mogelijke brouwers bijzonder lastig te maken door extra voorwaarden op te leggen en te dreigen met sancties. Zo mochten de brouwerijen in de Bijvang geen ander bier maken dan de Lierse brouwerijen, de prijzen moesten dezelfde zijn, ze mochten ten vroegste 24 uur na het vorige brouwsel opnieuw beginnen brouwen en alle brouwketels

⁵ De term “Bijvang” klinkt nu een beetje denigrerend, maar was destijds een gewone term die ook door andere steden gebruikt werd.

⁶ Dit kasteel werd bij het begin van de Eerste Wereldoorlog in 1914 door het Belgisch leger in brand gestoken omdat het in de vuurlijn tussen het fort van Kessel en het fort van Lier stond. Het werd nadien niet meer heropgebouwd.

en kuipen moesten eerst leeg zijn. In de brouwerijen zelf mocht men ook geen bier tappen. Voor overtredingen werden zeer zware boetes voorzien.

De moeizame start van het brouwen in de Bijvang: Kessel

Na jarenlange pogingen, klachten en dwarsliggerij kon in 1727 de eerste brouwerij in de Bijvang van Lier van start gaan, met name in Kessel. De brouwerij werd gevestigd in kasteel Terlaken, of het Kesselhof. Dit kasteel was toen eigendom van de familie Prost de Beauregard. De stad Lier had zich moeten neerleggen bij de beslissing van de Raad van Brabant, maar deed alles om de brouwer het leven zuur te maken met herhaaldelijke controles.

In 1728 was er een inval door biercontroleurs in de pastorie te Nijlen. Daar hadden ze grote hoeveelheden bier en wijn aangetroffen, te veel om alleen voor eigen gebruik te dienen. Waarschijnlijk liet de pastoor het bier brouwen in Kessel en verkocht hij het door. De pastoor kon geen brouwbiljet voorleggen, waarop hij een klacht aan zijn been had.

Toen de Lierse bierzegelaar in 1730 een keer op controle kwam in de brouwerij in kasteel Terlaken, kreeg hij te horen dat het bier gebrouwen werd voor de pastoor van Nijlen. Omdat de brouwerij geen brouwbiljet kon voorleggen, werd een klacht ingediend tegen de brouwer en werd het bier in beslag genomen. Het proces sleepte enkele jaren aan, maar de brouwer won uiteindelijk. De dag na de eerste controle, volgde een nieuwe inspectie en drie dagen later nog eentje. Jaren later, in 1760, was Prost de Beauregard nogmaals in een proces met de stad Lier verwickeld wegens gesmokkeld bier. De Lierse vervolgingsijver kende geen grens en het brouwersambacht oefende hier zonder twijfel zware druk uit.

Toen de Bijvangdorpen tijdens de Franse overheersing onafhankelijke dorpen werden, was deze miserie alvast voorbij.

In Nijlen waren er in de 19^e en begin 20^e eeuw twee brouwerijen actief: Beirens en Vervoort. Het Popp-kadaster⁷ van Nijlen bevestigt dat deze omstreeks 1850 brouwden en geeft de naam van de brouwers/eigenaars en hun bezittingen in Nijlen. Deze twee brouwers waren rond 1910 eigenaar van de meeste herbergen van Nijlen, en dat waren er veel: meer dan 30! De huurders waren verplicht om er

⁷ Een soort kadaster van alle eigendommen en eigenaars per gemeente, opgemaakt tussen 1842 en 1879 door Philippe-Christian Popp. Deze overzichten zijn vrij beschikbaar op het internet via www.geopunt.be.

een café in te houden en het bier van de brouwers af te nemen. In de 19^e eeuw waren ook enkele kuiperfamilies actief in Nijlen. Kuipers maakten vaten of tonnen voor bier, wijn en soms ook voor andere zaken. De familie Quadens woonde bijvoorbeeld in het centrum en meerdere familieleden waren kuiper. Daarnaast waren er bijvoorbeeld nog de families Diels en De Bruyn.

In Kessel zagen in de 19^e eeuw enkele andere brouwerijen het licht. De geschiedenis en evolutie hiervan werd nog onvoldoende uitgespit. Wat we vonden, geven we verder weer in het luik over de brouwerijen van Kessel.

In Nijlen en Kessel kwamen bij het begin van de 20^e eeuw ook enkele bierstekers of dephouders met eigen flessen. Zo startte Frans Buyens een depot dat later zou uitgroeien tot drankhandel 't Sas. Hij liet eigen bierflessen maken met zijn naam op (afbeelding 8).

In Bevel en Emblem, de andere Bijvangdorpen, was rond 1850 geen brouwerij actief.

In Koningshooikt konden we slechts één brouwerij situeren: Verbesselt, samen met de voorgangers en opvolger.

2. Bier

2.1 Algemeen

De geschiedenis en evolutie van de samenstelling van het bier worden hier niet beschreven. Dat deed de historicus Erik Aerts reeds op onverbeterlijke manier (zie bij de literatuur). Bij hedendaags bier kan hop niet ontbreken. Dit zorgt voor de typisch bittere smaak. Hop deed hier zijn intrede aan het einde van de 14^e eeuw. Voordien werden andere kruiden gebruikt onder de verzamelnaam gruuft. Verder worden verschillende granen – gerst, tarwe, haver – verwerkt in bier. Deze dienen voor het mout, dat gemaakt wordt van de graankiemen. Vroeger werd mout gemalen in moutmolens. De eerste moutmolen in Lier dateert van 1474 en bevond zich achter de stadsbrouwerij. In 1693 richtten de brouwers een eigen moutmolen op, een watermolen. Voordien lieten de kleinere brouwers hun mout malen in de rosmolen van de stadsbrouwerij. Geen enkele moutmolen is er nog overgebleven.

In de loop der tijd ging men meer regels opleggen in verband met de kwaliteit van het bier. Dit vereiste onder meer duidelijkheid over de maten voor de verschillende ingrediënten. Omdat de steden een grote autonomie hadden, verschilden de maten dikwijls van stad tot stad. Ook Lier ontwikkelde eigen maten. Een pot of een

pint in Lier verschilde hierdoor van een pot of een pint in Antwerpen of Mechelen.

Het alcoholpercentage van bier kon erg variëren naargelang de kwaliteit van het bier. Doch over het algemeen lag dit alcoholpercentage beduidend lager dan nu: het schommelde tussen 1% en 6%. De straffere bieren zijn een recenter verschijnsel en stammen eigenlijk pas uit de 20^e eeuw.

De hop voor het bier moest worden ingevoerd: met uitzondering van het hopland van de abdij van Nazareth, had Lier geen eigen hopteelt. Onder meer de streek rond Aalst was lang bekend voor de hop. Nog in 1850 werd in het Advertentieblad van Lier reclame gemaakt voor de hop uit Aalst (afbeelding 6).

2.2 *Caves*

De belangrijkste Lierse bieren waren Caves⁸ en cnol (ook knol). Er waren nog andere bieren, zoals kuitbier en klein bier. Dit laatste was het meest gedronken, goedkoop, slap bier, vooral voor het armere deel van de bevolking. Het is het meest vergelijkbaar met het huidige tafelbier. De stad verplichtte de brouwers om voldoende klein bier te brouwen om geen onrust te veroorzaken.

Van cnol is voor het eerst melding in het jaar 1440. Bieren hadden toen nog niet zo'n vaste samenstelling als nu. Wat cnol genoemd werd, veranderde doorheen de tijd nogal eens qua samenstelling en kwaliteit. De 17^e eeuw was het tijdperk van de hoogconjunctuur van de brouwnijverheid. Het onderscheid tussen kuit en cnol verdween grotendeels en beide werden klein bier.

Voorals Caves werd het grote succesproduct van de Lierse brouwers. De grote doorbraak kwam er eind 17^e en 18^e eeuw, met vooral Gent als zeer belangrijke klant. Maar ook Brugge, Aalst, Ninove, Leuven, Aarschot, Sint-Niklaas en zelfs Nederland volgden. Door technische verbeteringen kon de productie opgedreven worden. Caves was een kwaliteitsbier en daardoor duurder dan ander bier. Dit maakte dat het ook elders ging nagemaakt worden, waardoor controles nodig waren. Eind 18^e eeuw gingen een aantal brouwers zich vooral op de cavesproductie toeleggen.

Doorheen de eeuwen ontstonden overal brouwerijen en evolueerde de biervoorkeur. Caves kwam hierdoor in verdrukking. Na 1830

⁸ Soms ook Kaves geschreven, of kavesse. Eigenlijk waren er twee soorten caves: de betere caves, die voor eigen gebruik werd bewaard, en de caves van wat mindere kwaliteit die vooral voor export diende.

kregen alle Lierse brouwerijen klappen, maar toen later cholera uitbrak, verbood Gent de invoer van Caves omdat dit ongezond zou zijn. De uitvoer stortte in en zou zich niet meer herstellen. Tussen 1870 en 1880 verdween het bier helemaal van het toneel.

Op bier dat geïmporteerd werd, moesten accijnzen betaald worden. Liers bier - vooral de Caves - werd veel geëxporteerd doorheen het huidige Vlaanderen (Brugge, Sint-Niklaas, Gent, ...). Daarop moest dan accijns in de plaatselijke steden of gemeenten betaald worden. De herbergen durfden echter al wel eens een vaatje in het zwart tappen - zonder de nodige stadszegels. Soms werden controleurs rondgestuurd om dergelijke overtredingen vast te stellen en te beboeten. Dit gebeurde bijvoorbeeld begin 18^e eeuw in Berchem. De controleurs bestonden uit een deurwaarder en enkele schepenen, versterkt met hellebaardiers - het was waarschijnlijk geen ongevaarlijke job. Op 8 april 1715 stelden ze vast dat in niet minder dan zes herbergen een of meerdere tonnen Caves uit Lier stonden zonder stadszegel. Ze spanden prompt een proces aan. Het jaar voordien, in 1714, had de stad Lier al bij de Raad van Brabant klacht ingediend omdat Antwerpen protectionistische maatregelen had uitgevaardigd, waardoor Liers bier er nog moeilijk binnen geraakte. Verschillende bierleveranciers zouden lastiggevallen zijn door de Antwerpse overheid.

In 1976 liet de gilde "Heren van Lier" voor het eerst sinds ongeveer een eeuw opnieuw Caves brouwen. Dit brouwen gebeurde niet meer in Lier, maar bij brouwerij Verhaeghe in het West-Vlaamse Vichte. Sindsdien is de Caves terug verkrijgbaar. De huidige Caves is een amberkleurig bier met een alcoholpercentage van 5,8%. De smaak is eerder zoet dan bitter, en vrij zurig.

3. Dronkenschap

Waar veel bier beschikbaar is, ligt misbruik op de loer. Alcoholisme is een plaag van alle tijden, ook in Lier. Veel families hadden hieronder te lijden. Mannen of zonen trokken soms van café naar café om er hun zuurverdiende centen op te drinken (afbeelding 7). En tal van vechtpartijen naar aanleiding van dronkenschap werden doorheen de eeuwen beschreven, ook te Lier. Er is zelfs een voorval bekend uit 1700 waarbij begijntjes zich bedronken hadden in een