

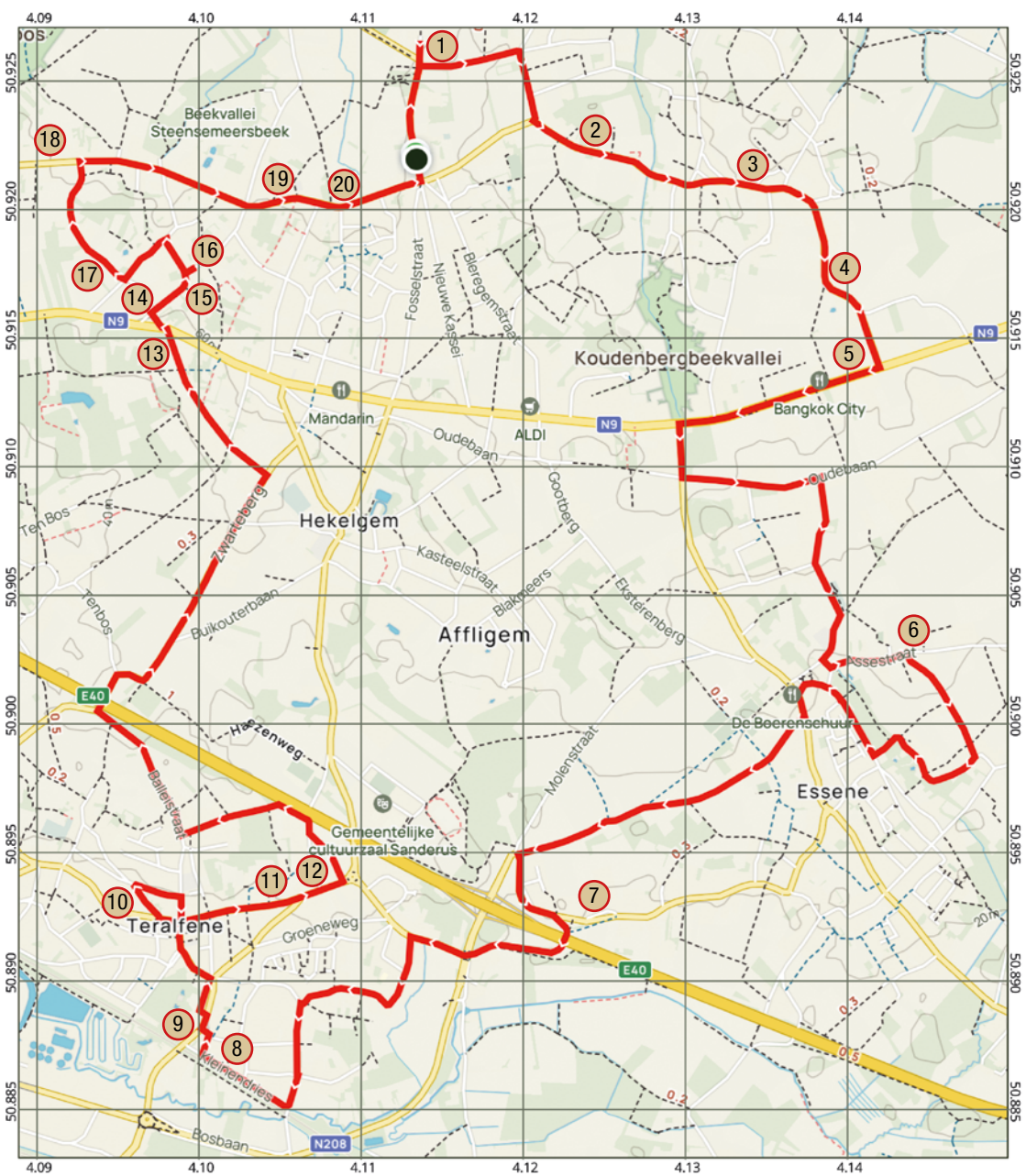


HOPASTEN AFFLIGEM

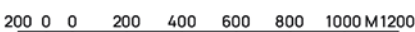
Stille getuigen
van een rijk hopverleden



AFFLIGEM



1.6°E
7-2023

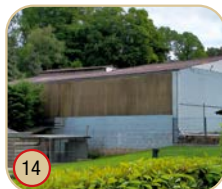


Scale 1: 43963 Datum WGS84

Vershil: 262 m Daling: 258 m



- 1 William Vermeir - Affligemdreef (Meldert)
- 2 Morlion - (hoploods) - Domentstraat (Meldert)
- 3 De Glazen Toren - Domentstraat 47
- 4 Jozef De Pauw - (bakkerij De Semeleer) - Domenstraat 75
- 5 Verlinden (vroeger 'Extreme') - Brusselbaan (N9)
- 6 Ferdinand Steppe - Assestraat 28
- 7 Vroegere 'Nationaal Hopinstituut' - Bellestraat 135
- 8 Felix Mertens - Portugeesstraat
(zichtbaar vanop Kleinendries)
- 9 Jan Baten - Driesstraat - (hoek Driesstraat en Langeweg)
- 10 Goetvinck - Daalstraat - (zichtbaar vanaf Bredeweg)
- 11 Frans Van Nieuwenhove - Potaardestraat 81
- 12 Ferdinand De Bisschop - Petteerstraat
(zichtbaar vanaf paadje naar Bremtstraat)
- 13 Molen De Vis - Molenberg 18
- 14 Paul De Vis - Mazitsstraat (zichtbaar vanaf Molenberg)
- 15 Albert De Geysleer - Mazitsstraat 10
- 16 Raymond Van Geite - Terlindenstraat 72
- 17 Alfons Van Geite - Steenpoelweg 7
- 18 De Poorter - Langestraat 2
- 19 August Vermoesen - hoek Mazitsstraat en Langestraat
- 20 De Reuse - Langestraat - (hoek met Terlindenstraat)





VOORWOORD

HOPASTEN AFFLIGEM

Wie vroeger in de zomermaanden de heuvelachtige streek van Affligem bezocht werd getroffen door de groene hopvelden, het sieraad van onze streek. Schoon zijn de hopvelden in de zomer wanneer de ranken het toppunt der staken bereikt hebben en met honderden bellekens prijken. In loodrechte lijn beplant en buitengewoon onderhouden, steken de hopvelden sterk af tegen graanakkers wier goudgele halmen heen en weer wiegelen.

Dat de hopteelt in Affligem goed boerde heeft ze waarschijnlijk te danken aan de abdij van Affligem. Hop is als een groene (lei)draad met Affligem verbonden en heeft Affligem laten groeien tot de mooie gemeente welke ze nu geworden is. Wat overblijft van onze Affligemse hopcultuur moeten we als erfgoed bewaren, als een dankbetuiging aan onze hopboeren en hopteelt.

Het is een schone cultuur die hop, het is een verheven plant en ze reikt hoog in de lucht, zou men ze niet méér ophemelen?

Met deze brochure willen we de nostalgie en romantiek van onze hopverleden ontdekken en de jeugd stimuleren meer aandacht en eerbied te geven aan wat onze voorouders hebben nagelaten.

ENKELE HOPASTEN ZIJN NOG DE STILLE GETUIGEN VAN ONS RIJK HOPVERLEDEN.

Ontdek en bezoek ons hopmuseum en hopveld aan de abdij
en onze hopdag in september!

Foto boven rechts: hoppluk tijdens de hopdag.

Foto onder rechts: hopmuseum aan de abdij met filmvoorstellingen over de hop en de abdij.

Aan de brochure, de fiets- en wandelroutes HOPASTEN AFFLIGEM werkten mee:

Redactie: Herman Steppe, schepen van Erfgoed

Greet van Holsbeeck, schepen van Toerisme

de gidsen Ernest, Jos, Ann, Annemie, Mieke, Lut, Jaak en Raymond

Heemkundige Kring Belledaal,

het Lokaal Bestuur van Affligem

en de Erfgoeddienst van de provincie.





DROGEN VAN DE HOP IN EEN HOPAST

DE EERSTE DROOGASTEN (HOPASTEN)

bestonden uit **een open oven en droogtafel**. De haard was gemaakt van kareelsteen (baksteen), bovenaan gewelfd en voorzien van een ijzeren rooster. Via openingen in de wanden kon de hitte in de binnenast, warmeluchtkamer of hel komen. Aan weerszijden van de haard waren er lucht- of trekpaten.

De droogtafel of eestvloer bestond uit houten latten waarop de hop werd open gespreid. Als brandstof gebruikten de boeren eerst hout, oude hopstaken, maar hop neemt zeer vlug vreemde geuren en vocht op waardoor ze in waarde daalt. Om de geur te verdrijven plaatste men in de binnenast solferstekken. De solfer werd aangestoken en de solferdampen gaven aan de bellen een lichtgele kleur en langere bewaarbaarheid. De asten konden nog gebruikt worden als stal of schuur. De oude hopast moest verwijderd staan van de woonst wegens brandgevaar en meestal was er een bakoven aan verbonden. Vele hopboeren sliepen op de ast om het vuur te bewaken tijdens het drogen.

Uit De Hop, Aalst 1887, lezen we volgende nuttige tips:

'Wil de hopnijverheid blijven bestaan plukt dan uwe hop zuiver zoals in Beieren, elke bel afzonderlijk, zonder stelen of bladeren en droogt ze zorgvuldig op de hasten ingericht door de zorgen van t'stadsbestuur of richt uw hast in derwijze dat er boven de erop geplaatste hop een goede luchttocht bestaat, om de dampen uit het drogen der hop voortkomende te doen verdwijnen.

Gebruik als brandstof alleen gaskolen (cokes), geen gewone kolen, hout of andere rookende brandstoffen en heb zelf de zorg de hop maar op de ast 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 heeft te verdwijnen want de reuk van den rook is in de welriekende hopbel een verdelger van haar beste eigenschappen. Brandt maar solfer wanneer de hop volkomen droog is en in kleine hoeveelheden.'

DE GESLOTEN COKESOVEN (na 1945).

Oudere hopasten werden verbeterd. In plaats van hout stookte men met cokes of gaskolen.

De open haard werd afgesloten. Met ijzeren buizen werd de warmte indirect en gelijkmatig in de ruimte verdeeld naar meerdere droogtafels of eestvloeren, die konden gekanteld worden en die bestonden uit houten of metalen latten. Door enkele panelen uit te nemen of te kantelen kon de hop in bakken gebracht worden. Een luchtzuiger werd in de schouw geplaatst. Tochtgaten zorgden voor de luchtstroom.

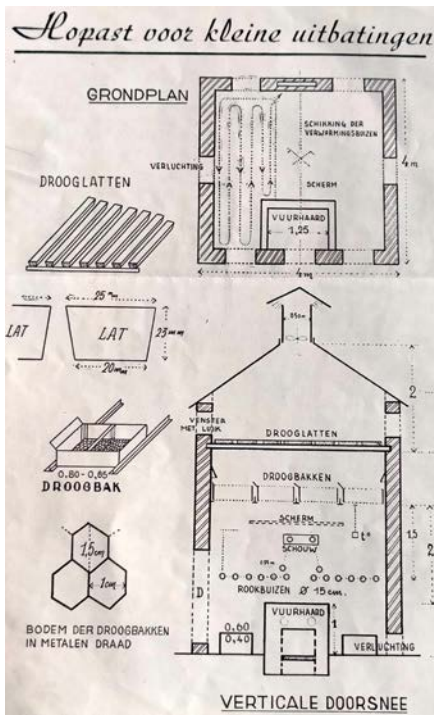




MODERNE HOPAST MET BRANDER EN VENTILATOR (1950-1979)

Om de hopasten te moderniseren werd een toelage aan de hopboeren verleend.

De moderne ast heeft een vierkante vorm met drie of vier boven elkaar geplaatste roosters of droogtafels en wordt verwarmd met een **brander** (mazout). De hop werd gevuld in zakken, die met de hand of een katrol naar boven gebracht werden of via een opvoerband van de plukmachine naar het bovenste rooster. De ideale dikte van de hoplaag bedraagt 50 cm. Door een hendel naar beneden te trekken kon men de hop naar het onderliggende rooster laten vallen.



Door een ventilator wordt de voortgebrachte warme lucht in een drukkamer gestuwd en trekt dan van onder naar boven door de hop en verdwijnt met vocht beladen door de opening in het daknok.

Het brouwerijdak had twee hellingen waarlangs de warme lucht de ast kon verlaten.

In een ast van 25 m en drie roosters kon men 1000 kg droge hop per dag verwerken.

Onder de roosters bevinden zich de hopbakken waarin de gedroogde hop terechtkomt.

Door bakken te gebruiken werden de droge bellen minder beschadigd. De hopbakken bevinden zich op omgekeerde t-vormige ijzeren staven en achter houten of metalen luiken.

Met de hand of een stok worden de hopbakken uitgetrokken en uitgegoten op de hopzolder.

De lege hopbakken worden opnieuw ingeschoven voor een nieuwe lading gedroogde hop.



Zicht op de hopzolder van F. Steppe.

Men bemerkt de hopbakken op omgekeerde t-ijzers, boven de bakken een ijzeren afdekklaat en boven de afdekklaat de hendels waarmee men de gedroogde hop van de hoogste naar middelste en van middelste naar onderste rooster kon laten vallen.


Waarom drogen?

Een groene hopbel bestaat uit 80 procent water. Om de 10 procent toegelaten vochtigheidsgraad te bekomen moet men drogen. Om 1 kg droge hop te bekomen heeft men 6 kg groene hopbellen nodig. Hop moet snel gedroogd worden om het verlies van alfa-zuren tegen te gaan. Na 24 uur in omgevingstemperatuur verliest de hop 10% van zijn bitterzuren. Vochtige hop geeft een lagere verkoopprijs. Slecht gedroogde bellen hebben een onaangename geur en door oxydatie verliezen ze veel van hun waarde. Droge hop is zeer broos en vereist een zorgvuldige behandeling. Daarom worden ze met bakken vervoerd en op hopen bewaard. Samenstelling van gedroogde hop: Lupuline bevat 5% humulon of alfa-zuur, 7% lupulon, 2% weke harsen, 1 procent harde harsen. Humulon heeft de hoogste waarde voor de bitterheid. De hopkwaliteit wordt bepaald door het alfa-zuur gehalte en het doel is om hop met de hoogste humulongehalte te bekomen. Foto boven: gedeelte van de hopzolder van Ferdinand Steppe met alaaam gevuld.



Keuring van de hop

Om prima hop te bekomen moet de hop gekeurd worden. Vroeger gebeurde dit op de waag en later op de hopmarkten door vertegenwoordigers van de brouwerijen, hophandelaars en hopboeren. Punten worden gegeven aan de pluk, vorm, kleurenglans, droogheid, zaadgehalte, lupulinegehalte en aroma. Bij de keuring en wedstrijden werden diploma's uitgereikt.




V.E.B.O.
HOPKEURING EN TENTOONSTELLING
ingericht door de
Vereniging voor Brouwerijonderzoek
en -onderwijs

Eerste prijs *asse-dalst* toegekend aan de heer
Steppe Fern.
Essene met *Flattitauer* Hop.

Puntenschaal :

Pluk	5	op 5	Plantaardige of dierl. beschadiging	0	tot — 10
Droogheidstoestand	3,5	5	Te korten door slechte behandeling	0	— 10
Kleur en glans	9	10	Bevruchting	0,5	— 10
Vorm, vaastheid der bel, fijnheid der hopspil	9	10			
Lupulinegehalte	28	30	Totaal	0,5	
Aroma	28	30			
Totaal	79,5	90			
	0,5				
TOTAAL	79				

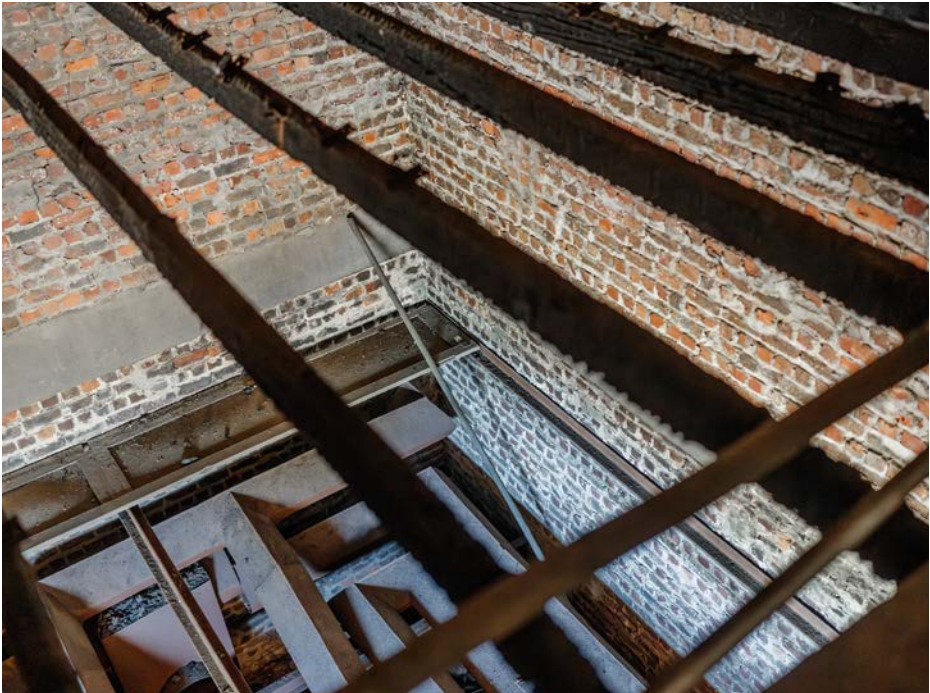
Namens de Jury,


de 12/10/..... 1970.

De hofacteur ging bij de hopboer de hop keuren en de verkoopprijs regelen. Nadat een contract werd afgesloten werd een datum afgesproken voor het zakken van de hop en het leveren aan de hophandelaar.

Enkele hopprijzen voor 50 kg droge hop: 1862 - 115 frank, 1890 - 150 frank, 1900 - 86 frank, 1915 - 40 frank, 1925 - 1200 frank, 1937 - 900 frank, 1958 - 9000 frank, 1980 - 30000 frank, 1982 - 7000 frank. De prijs kon verschillen van varieteit tot varieteit.

ZO DROOG ALS HOP, ZO LANG ALS EEN HOPSTAAK EN ZO DIK ALS EEN HOPZAK.



Zicht op droogtafel in het voormalige **Nationaal Belgisch Hopinstituut**.



HOPAST VAN
OMER EN ZOON JOZEF DE PAUW
Domentstaat 75





NATIONAAL
BELGISCH
HOPINSTITUUT



HOPASTEN ESSENE



In de 17de eeuw had Essene de traditie van de 'kerkhop' ten voordele van de kerk. Zelfs de pastorie had een 'hopkot' waar de opgehaalde hop bewaard werd.

In 1834 telde Essene 41 ha hop en in 1972 nog 18,8 ha.

De hopteelt bloeide en gaf rijkdom aan de Essenaren.

- 'Verkoop te Esschene van eene bebouwde hofstede met steenput, alsook met het deel woning en den **hophast** aan de Bellestraat op 19 mei 1886.'
- 'Verkoop van een schoon gebouwd hof, met schuur, stallingen, hophast en aanhoorigheden gelegen te Esschene en genaamd het hof ten Semelaar.'
- 'Verkoop ter herberghe bij weduwe Cornelius De Bus van een hofstede, schuur, stal, hophast, boomgaard en grond op de Montil.'
- 'Verkoop te Esschen Caudenberg in herberg Hendrik Van Nieuwenborgh een hofstede te Doment met hophast, schuur, stalling en hoptochting, 1914.'
- 'Openbare verkoop van hophast, bakoven, remise en hof aan de Kerkstraat op 11 december 1928.'
- 'Openbare verkoop van eene hofstede begrijpende woonhuis, bergplaats, schuur, stal, varkenskot, hophast, koer, waschhuis, hof en boomgaard te Esschene aan de Fooststraat op 1 december 1931.'

Het Nationaal Belgisch Hopinstituut Bellestraat 135 werd in 1946 in Essene opgericht maar moest in 1954 verdwijnen met de aanleg van de autosnelweg Brussel-Oostende.



Praktisch iedere boer teelde hop om wat bij te verdienen. Vele boeren hadden een kleine hopast, die wat verwijderd stond van de gebouwen wegens brandgevaar.

HOPTELEERS TE Essene in 1986: MARCEL BUYS, JOZEF DE PAUW, FERDINAND STEPPE EN HARRY VAN HUMBEECK.

De laatste hopboeren die in Essene woonden in 2010 aan de hopast van **FERDINAND STEPPE.**



VERDWENEN HOPAST VAN MARCEL BUYS in de Dokkenstraat. De hopast en plukmachine bevonden zich aan de rechter zijde van het ouderlijke erf van vader **RENÉ BUYS** op de Dokken. De ast werd eerst met cokes en nadien met een mazoutbrander gestookt. Boven de oven lagen twee lagen met houten latten om de hop te laten drogen. De hangar van de plukmachine en de ast werden afgebroken.

VERDWENEN HOPAST VAN JEAN PHILIP en zoon **LOUIS DE SMEDT** in de Ternatsestraat. De hop werd geplukt in de schuur en in de ast gedroogd. Het hopveld bevond zich achter hun boerderij op de Boonhof.

LOUIS EN AMBROSINE voor hun boerderij. Rechts zien we een gedeelte van de ast. (foto onder)



FRANS LANCKMAN in de Bellestraat. De hop werd geplukt en gedroogd in de jaren 50 in het Nationaal hopinstituut te Essene.

VICTOR MOYSON in de Moortelstraat. Zijn hopvelden bevonden zich aan de Moortelstraat en achteraan de boerderij.

VERDWENEN HOPAST VAN JOZEF NEUKERMANS (Waskes) in de Kerkstraat (Ternatsestraat).

De hop werd gedroogd in de ast, welke met cokes werd gestookt. Aan de rechter zijde van de schuur lag de oven met daarboven ijzeren balken met genummerde hopbakken.

De gedroogde hop werd eerst een tijdje op een betonnen vloer gebracht en nadien gezakt.

In de ast lag een matras waarop Jozef en zijn vrouw sliepen om het vuur te bewaken.

Na de pluktijd werd een baal hop aan de kerk geschonken. Jozef was immers lid van het Kerkfabriek.

Rechts vooraan de vroegere ast.



VERDWENEN HOPAST VAN PHILEMON NEUCKERMANS (van den Boerenbond) in de Kerkstraat (Ternatsestraat).

De hop werd met de hand geplukt op de binnenkoer. In de ast bevond zich de vuurhaard.

De gedroogde hop werd opgevangen in hopbakken. De boerderij en de ast werden afgebroken.

Zicht op de boerderij. Links de schuur en de hopast, rechts de stal.



JAN NEVENS in de Bellestraat. De hop werd met de hand geplukt, op de zolder gelegd en in een kleine ast gedroogd.

LOUIS STEPPE (Lowies Lowie) op de Broekstraat. Zijn hopvelden lagen aan de Broekstraat en Domentveldstraat. De hop werd eerst met de hand geplukt op het veld. Hij was zeer handig en bouwde zelf zijn ast. Hij was lid van de beheerraad van het Hopinstituut te Essene. Begin jaren 50 liet hij daar ook zijn hop drogen.

DOMIEN VAN BELLE in de Fooststraat. De hop werd eerst met de hand geplukt en later met de plukmachine van het Nationaal hopinstituut te Essene. De hop werd gedroogd in de hopast bij Jozef Van Droogenbroeck.

ALBERT VAN DEN BOSSCHE op Doment. De hopast stond waar nu de bar van manege Clerckenshof gelegen is. De open haard is er nog een overblijfsel van.

JOZEF VAN DROOGENBROECK in de Fooststraat. De hop werd met de hand geplukt en in de ast gedroogd. De burens kwamen een handje toesteken.

VERDWENEN HOPAST

VAN HENDRIK VAN NIEUWENBORGH

in het Hofveldbaantje.

Deze ast werd met cokes gestookt en Hendrik bleef er dan 's nachts slapen.

DE FAMILIE VAN NIEUWENBORGH voor hun woning mat ast aan het Hofveldbaantje.
(foto)

PETRUS VERBEIREN (Petj den Beer)

in Hauwyck. De hop werd gedroogd in de ast op het erf.

VERDWENEN HOPAST

VAN JOANNES VERBEKEN in de Kerlemeers.

Familie en burens hielpen plukken in de schuur. De ast werd met cokes gestookt.





KAREL VERMOESEN in de Dokkenstraat.

De ast werd met cokes gestookt en de droogtafel bestond uit één laag latten.

JOZEF WAUTERS in de Lombeekstraat. De hop werd gedroogd bij de familie Steppe op de hoek Lombeekstraat en Bellestraat.

HOPAST VAN GUILLAUME CAMERMANS

aan de Lombeekstraat.

De hopvelden waren gelegen op de Eksterenberg en op de Veldekens aan de Bellestraat.

De hop werd met de hand geplukt en gedroogd in de ast en nadien in de ast van het Hopinstituut en bij Moyson in de Moortelstraat.



HOPHANDELAAR VERLINDEN

nam hophandel Meert-Eeckhout te Essene over.

Na de stopzetting van het hophmagazijn begin jaren 80 werd het gebouw overgenomen en omgevormd tot dancing 'Extreme'.



HOPAST VAN CHARLES VERLINDEN opgericht in 1966.

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 17)

Charles Verlinden uit Essene: Rijksarchief Vorst, Archief van het Ministerie van Openbare Werken, Bestuur van Stedebouw en Ruimtelijke Ordening, Provinciale directie Brabant, Bouwvergunningen, reeks A, 1965-1968, 162/0264

Van een hophandelaar, Charles Verlinden uit Essene, keurder bij hoppelijven te Aalst en lid van de besturende commissie van de hopenmarkt en de stedelijke waag te Aalst[2], is wel nog het bouwdoosje van zijn 'hopbedrijf' uit 1965-1966 bewaard.[3]

De betonnen constructie van 20 op 20 m bestond in de kelderverdieping uit een koelkamer van 13 op 20 m, voorzien van isolatie tegen de buitenmuren. Op het gelijkvloers stond de pers, waartoe een ronde opening van 60cm diameter op het eerste verdiep toegang bood. Naast haar opslag en persfunctie fungeerde een deel van de constructie ook als drooginrichting.

Op het eerste verdiep bevonden zich twee nagenoeg vierkante (ca. 4,80 op 4,80m) droogkamers van 3,20m hoog met elk een enkele eestvloer die steunde op betonbalken met daarboven ijzeren liggers en bestond uit een geperforeerde ijzeren plaat van 4mm dik. Deze droogruimtes lagen boven de warmeluchtkamers van 3,05 m hoog die elk verbonden waren met een mazoutbrander en voorzien waren van een inpandige dakconstructie onder de vorm van een afgeknotte piramide. Deze 'dampkap' bestond uit kepers bezet met vezelcementen 'heraklietplaten' en gaf centraal uit in een verdampingsschouw (90 op 90cm) die doorheen de 2de verdieping tot 1,50m boven het platte dak uitliep.

HOPAST VAN OMER EN ZOON JOZEF DE PAUW Domentstaat 75. Hun hopenlochten bevonden zich aan hun Semeleershoeve, op het Domentveld en in Meldert en Asbeek.

De ast was uitgerust met een gesloten cokesoven met buizensysteem, nadien volgde een aanpassing met mazoutbrander met ventilator. De brander van het merk Weishaupt is bewaard. (Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 4 en 14)



HOPAST VAN ALFONS EN HARRY VAN HUMBEECK op Doment.

Sinds 1950 startte Alfons zijn hopbedrijf met lochtingen aan 'Pieters' te Meldert en achter zijn boerderij. Zoon Harry nam het hopbedrijf over en legde hopvelden aan op het Domentveld en het Putveld te Meldert.

De ast was uitgerust met een gesloten cokesoven met buizensysteem, nadien volgde een aanpassing met mazoutbrander met ventilator.

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 4)

De hobbellen werden via een band van de plukmachine op de droogtafels gebracht.

Na het drogen in twee lagen werden de hobbellen opgevangen in hobbakken en op de hopzolder gebracht om later gezakt te worden.



De hopast van de familie Van Humbeeck te Doment werd mooi gerenoveerd en in glas uitgewerkt aan de ingang van het restaurant 'DE GLAZEN TOREN', vandaar de naam.



VERDWENEN HOPAST VAN GUSTAAF MOYSON

aan de Moortelstraat.

De hopast werd afgebroken in 2010.

De hopvelden bevonden zich aan de Moortelstraat nabij de Belleweg en het Lindeken.



HOPAST VAN FERDINAND STEPPE aan de Assestraat/Dokkenstraat.

De hopast was uitgerust met een gesloten cokesoven met buizen systeem, nadien was er een aanpassing met mazoutbrander met ventilator. Bij de gaaf bewaarde hopast. Steppe leidde de modernisering van het droogstelsel in 1968 tot de verhoging van de warmeluchtkamer met 1 m tot onder een brouwerijdak, de vermeerdering tot drie metalen eestvloeren met 60 cm tussenruimte en houten bakkenvloer, de integratie van een hendelsysteem om de droogtafels te kantelen en de aanpassing van muuropeningen in functie van de lichtinval en mechanische hopenvoer vanuit de plukmachine, die in een naastliggende hangar stond. Het bedrijf fungeerde als demonstratiebedrijf voor het Ministerie van Landbouw van 1968 tot 1973. De gedroogde hop werd met uitschuifbare bakken naar de hopzolder gebracht.

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 4 en 14)

Hopast met brouwerijdak en beluikte muuropeningen voor licht en hopenvoer.





HOPAST VAN HET NATIONAAL HOPINSTITUUT aan de Bellestraat 135.

De hopast wordt als waardevol beschouwd en is uitgerust met een gesloten cokesoven met buizensysteem, nadien werd hij aangepast met mazoutbrander met ventilator.

Gezien zijn functie was de dubbele bakstenen hopast bij zijn oprichting in 1946 een technisch vooruitstrevend model. Hij maakte immers deel uit van een onderzoekscentrum van het Nationaal Hopinstituut en fungeerde als collectieve droogoven voor hopboeren uit de regio. In een van beide warmeluchtruimtes van 4x4 m is het droogstelsel nog intact: een ingemetselde gesloten cokesoven geeft via een uitsparing in het gewelf langs een verticaal gemetseld luchtkanaal uit in de licht verheven warmeluchtkamer waarvan de betonnen vloer voorzien is van ronde luchtgaten. In de hel sluit die aan op een buizenstelsel van circa 50 m² rookbuisoppervlakte, ondersteund door twee stalen liggers. Een verdeelblok zorgt voor een symmetrische vertakking langs de buitenmuren, waarna elk buisdeel afbuigt om over 4 rijen door de warmeluchtkamer te lopen en onder een lichte helling uit te komen in de muuropening van een uitspringende schoorsteen. De vormen van de buizen, onderaan rond en bovenaan driehoekig, diende om neervallende bestanddelen van de hop van de buizen te laten glijden, zodat ze niet zouden verbranden. Erboven liggen een bakkenvloer en een droogtafel van houten latten, onder een inpandige dakconstructie die de vorm heeft van een afgeknotte piramide en centraal voorzien is van een ronde trekschouw met elektrisch aangedreven aspirator. Boven de 1,5 m hoge eestkuip lopen vier holle, keramische vloerdelen tussen stalen profielen uit op een platform met trekschouw.

[Eesten in asten Nicolas Mazeure

en Dirk Lembrechts, p 4, 10, 12 en 13]

Dubbel trekhendelsysteem om de bovenste eestvloer van houten vloerpanelen te doen kantelen.

[foto Dirk Lembrechts]

Schoolkinderen van Essene op bezoek in de jaren 50.



HOPAST coöperatieve FAMILIE MORLION Nedermolenstraat 130 - Meldert.

De hopcoöperatieve Ascohop bouwde in 1971 een opslagruimte voor de gemeenschappelijke opslag van hop voor de aangesloten leden op de grens Doment en Meldert. Ascohop verenigde zich in 1980 met Pacohop. In 2020 werd een **COÖPERATIEVE 'DE GROENE BEL'** opgericht. Deze zorgde voor een hoploods (de vroegere opslagruimte van Ascohop) van de familie Morlion, een Allays 5 plukmachine, een droogkast en brander met mazout en een nieuw hopveld op Doment. Via een warmtewisselaar worden de uitlaatgassen via een buis verwijderd en de warme lucht in de droogkamer onder de droogtafels geblazen. Via een bellenband van de plukmachine wordt de geplukte hop opgevangen in zakken. Met een hoogtewerker worden de zakken hop op de bovenste droogtafel gebracht. Deze bestaat uit ijzeren gegalvaniseerde latten. Door een handel wordt de droge hop naar de middelste droogtafel gebracht en nadien naar de onderste droogtafel die bestaat uit een rolschuif. Aan een ronde opening wordt een hopzak gehangen waarin de hop gezakt wordt. De gedroogde hop wordt gelabeld, geanalyseerd met certificaat, vacuüm opgeslagen en eventueel gepelleterd in zakken van 5 kg.

Foto rechts inzegening van het nieuwe hopveld rechtover de coöperatieve door Dom Franco.





Het is een schone cultuur die hop,
het is een verheven plant en ze reikt hoog in de lucht.
Zou men ze niet méér ophemelen!
Enkele hopasten zijn nog de getuigen van ons rijk hoperleden.

Herman Steppe



LIJST ANDERE HOPELERS ESSENE SINDS 1850

Bruyninckx Jozef
Camermans Gustaaf
Christiaens Leopold
Clayson Gustaaf en Vitalis
De Baerdemaecker Jan
De Bolle Frans en Jean Baptist
De Bolle Renatus
De Bruycker H.
De Jonghe Gustaaf en Jan
De Smedt Guillaume
De Wever Jean Baptist en Louis
De Zaegher Hendricus
Het Ankerhof
Hof te Belle
Hof te Brempt
Hof te Linthoudt
Lanckman Edmond
Lauwerys Frans
Luypaert G.
Meert Benoit
Mertens Caesar, Egide,
Hendricus
Metselaar Alfons
Muylaert Hendrik

Neuckermans Adolf, Alfons,
Frans
Nevens Alfons
Nevens Charles
Steppe Joannes,
Steppe René
Van De Velde Jan
Van Der Borght Philemon,
Van Der Ghylen Rikus
Van Der Meersch
Van Der Meynsbrugge Alfons
en Emile
Van Geite Daniel,
Van Gysegem Jozef
Van Humbeeck Jan
Van Hunsem
Van Schuerbeeck Jan Baptist
Van Vaerenbergh Adolf
Verbeken Adolf
Verbeken Gustaaf
Verbeken Jan Baptist
Verbeken Jozef
Verlinden Charles
Wambacq Paul
Wauters Jozef
(archieff John Asselman)



HOPAST VAN
FRANS DE POORTER
Langestraat 2





HOPASTEN HEKELGEM

1654: Op de gravure van Sanderus' chorografia sacra Brabantiae' bemerken we voor **de abdij van Affligem de brouwerij met hopast en ernaast het hopveld. Waarschijnlijk is dit de eerste afbeelding van een hopast** en hopveld in onze streek. Door de abdij werd de hop in onze streek ingevoerd. De paters raadden aan om bier te drinken in plaats van (dikwijls) besmet water als bescherming tegen infectieziekten.

Reeds in 1573 werd het gebruik van kerkhop te Hekelgem vermeld. De kerk van Hekelgem had in 1597 een hopast. Deze brandde af in 1643.

In 1834 telde Hekelgem 31,75 ha hop en in 1972 43,66 ha hop. Hekelgem heeft er zijn bijnaam aan te danken: **De hopboeren van Hekelgem.**

'Den hopast' is een gebouw dat diende om de hop te drogen of te eesten. Het vochtgehalte van de pas geplukte hop moest in een mum van tijd van 80 % naar 10% gebracht worden en dit gebeurde in de hopasten. Deze asten bestonden uit een kamer waarin gestookt of warme lucht geblazen werd. Deze kamer werd binnenast of hel genoemd en een droogvloer die zich boven de stookkamer bevond en waarvan de vloer meestal bestond uit houten latten die zwaluwstaart of conisch geschaafd waren. Bij deze ast bevond zich meestal nog een gebouw waarin de gedroogde hop afgesloten werd om af te koelen om daarna op zolder bewaard of gezakt te worden.

In Hekelgem waren tot de jaren 1950-1960 nog een 50 tal hopboeren actief. Door de mechanisatie en vergroting, de grote investeringen en de onzekere inkomsten zijn vele hopboeren gestopt. Enkele hopboeren hielden nog enkele tientallen jaren stand. De laatste Hekelgemse hopboeren stopten met deze teelt omstreeks 2000.

De abdij heeft Affligem en zijn Affligembier op de wereldkaart gezet.

VERDWENEN HOPAST VAN DE ABDIJ MARIA MEDIATRIX in de Aalsterse Dreef. Hun hopveld bevond zich in de tuin van de abdij (nu de wijngaard van Herman Troch). Van 1949 tot 1978 teelden ze hop en behaalden tal van hopprijzen. De hop werd geplukt met een plukmachine en in de ast gedroogd.

De ast werd gebouwd op 19 juli 1950 volgens plan van het Ministerie van Landbouw voor de som van 73.900 frank door ondernemer Jan Timmerman uit Baardegem voor metselwerk, grondwerk, vuurhaard, zinkwerk, dakwerk, trekschouw en schrijnwerk. De hopast werd verbonden met de bestaande zolder boven het oud washuis. Een opening werd voorzien voor de ophaling van de hop en voorzien van een valdeur, alle trekpaten werden voorzien van luiken. De ast moest afgewerkt worden op 28 juli en nagezien worden door broeder Tobias. De vuurhaard werd gebouwd met vuurvaste stenen en cement, boven afgedekt met een ijzeren plaat, 36 meter gegalvaniseerde buizen werden geplaatst van de vuurhaard tot schouw en vastgemaakt met ijzeren beugels.

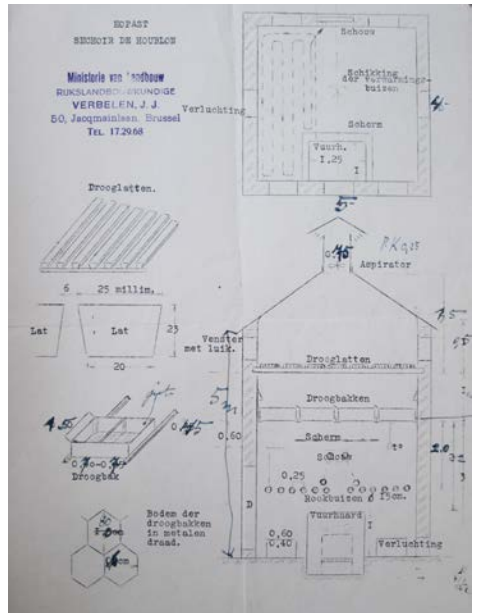
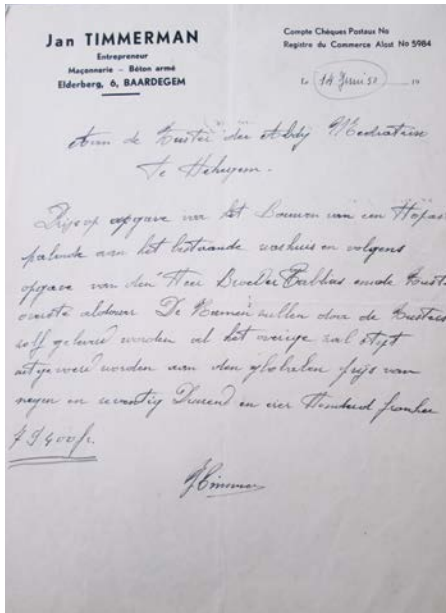
Gegevens van de ast Maria Mediatrix door het Ministerie van Landbouw, Rijksstation Merelbeke op 16 februari 1966: oppervlakte 16m², 2 platen met onderste bakken, gesloten vuur met carburator en ventilator.

Tijdens de pluk werden de zakken hop naar boven gebracht met een katrol en met een houten riek werd de hopmassa gelijk verdeeld. Als de hop genoeg gedroogd was werden de latten van de droogtafel opgetrokken en gekanteld zodat de hop in de bakken kon vallen. De valdeuren werden geopend en de bakken gevuld met hop werden naar de zolder gebracht waar de hop op hopen werd gegoten. Met een houten plank voorzien van een stok werd de berg hop gelijk gelegd. Het licht werd afgesloten en de hopvariëteiten apart gestapeld. (Kadoc Leuven)



De zusters van Maria Mediatrix ijverig bezig met de hoppluk in de jaren zestig.

Benodigheden bij het zakken: naald, touw om baal dicht te naaien, hopzakken, schrijfbord, krijt en potlood om gewicht te noteren, etiketten met de naam van de variëteit. Voor het drogen: om de 3 jaar roet uit buizen halen, brander in orde brengen en mazout aanvullen (2000 l). Na het drogen werd de ast leeg gemaakt en opgeruimd, de oven en de buizen afgeveegd en de grensels en scharnieren ingesmeerd met vet. Dan werd de ast met een groot kruis met wijwater gezegend.



VERDWENEN AST VAN FRANS CHRISTIAENS

aan de Zwartenberg 37.

Hij bezat o.a. een hopveld
aan het kerkhof van Hekelgem.
De ast werd afgebroken.



AST VAN ALBIEN VERMOESEN

aan de Mazitsstraat 7.

Zijn hopvelden bevonden zich op de Moretteweg,
Steenpoelweg, Kluisdreef en op Nievel.

Het bovenste gedeelte van de ast is afgebroken,
enkel het onderste deel blijft over. De hop werd
gedroogd op 1 laag latten en daarna in zakken
bewaard. Op een Belgisch hopkampioenschap
behaalde hij eens de tweede plaats.



AST VAN CLEMENT EN ALBERT DE GEYSELEER aan de Mazitsstraat 10 en 11. Ze hadden hopvelden
aan de Steenpoel en het Galgenstraatje in Erembodegem. (foto met groen overwoekerd)



AST VAN AUGUST VERMOESEN aan de Mazitsstraat, op de hoek met de Langestraat. Zijn hop stond
aan de Kluiskapel. Aan deze hopast is een mooie tuin verbonden. Hij kweekte hop tot 1976.

De ast werd met cokes gestookt en de warme lucht door buizen gebracht. De droogvloer bestond
uit 1 laag latten welke kon gekanteld worden. De uitgebroken eestvloer met ronde buisdelen - jaren 50.
(Eesten in asten Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts p 12) (foto Dirk Lembrechts hieronder)



AST VAN BENOIT VERMOESEN

aan de Terlindenstraat 21.
Hij bezat een hopveld
aan de Moretteweg
en de Hulstbosstraat.



AST VAN RAYMOND VAN GEITE aan de Terlindenstraat 72. Zijn hop bevond zich aan de Moretteweg, Mazitsstraat, Steenpoelweg, Boekhoutstraat, Affligemdreef, Langestraat en Waversedreef (Meldert). Hij bezit nog een oude ast en een dubbele ast met twee naast elkaar gelegen eestvloeren, elk boven een hel met een gedeelde warme luchtkanaal. Nadrogen gebeurde in een zolderruimte naast de oude hopast, die was herbouwd tot persruimte. De ast had eerst een gesloten cokesoven met buizensysteem en nadien een mazoutbrander met ventilator. In de uitgebroken ast uit 1963 lag 65 cm onder de eestvloer een rolluik dat rond een metalen boom in de werkruimte afgedraaid kon worden. Bij de ast bevond de aspirator zich in een behouden roodkleurige metalen schouw van ongeveer 1 m hoog, die amper onder de nok uitsteekt en afgedekt is met een zeldzame gek. (Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 4, 12, 13 en 17)





Boven nog enkele foto's van de ast van Raymond Van Geite o.a. detail van de schouw.



AST VAN FRANS DE REUSE

aan de Langestraat 128

(hoek Terlindenstraat).

De hopvelden stonden aan de
Moretteweg en de Affligemdreef.





AST VAN FRANS DE POORTER

aan Langestraat 2.

Zijn hop stond aan de Steenpoelweg en aan de Voshollen.

De ast was een primitief modeltype 1910-1945 (de bouwsporen zijn nog aanwezig).



In de ast zijn nog restanten van de wand van een met hout gestookte oven die bij de aanpassing van het droogstelsel kort voor en na WO2 werd uitgebroken.

De hopast werd kort na 1945 herbouwd. De verbinding tussen oven en buizenloop loopt horizontaal. De rechthoekige oven heeft een stookruimte met zijwanden van enkele lagen bakstenen gevolgd door schuin naar buiten toe opgemetselde vuurvaste stenen en een lagere achterwand van enkele baksteenlagen.

De oven is omgeven door een rechthoekig plaatijzeren dak.

Aan twee openingen in de kopzijde zijn van gegalvaniseerde buizen met diameter van 15-20 cm gekoppeld die doorheen de hel liepen en uitmondten in de 1,5 m uit de topgevel uitspringende schoorsteen. Er zijn 5 openingen van elk 35 cm hoog en 60 cm breed voor een eestvloer van 3x4 m. De ast beschikt nog over een ronde, ijzeren luchtpijp, zonder kapje met ventilator. De ruimte boven de eestvloer had een trechtervorm, waar de afdekplaten in een rechtere hoek aan de dakhelling aansluiten aan een laag vals plafond met ingewerkte trekschouw. (Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 4, 5, 11, 12 en 13)

Het dak van de hopast werd vernieuwd. De plukmachine stond onder een hangar.

Foto onder: Ovenmond en stookruimte van de eestoven

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts p 11)

foto: Inge Van den Heuvel.





AST VAN PAUL DE VIS

aan de Brusselbaan 24.

Zijn hopvelden bevonden zich aan de Romeinse Baan, Affligemdreef en het Zegershof. Hij kweekte hop tot 1985 en schakelde nadien over op witloof en pompoenen.

Eugeen De Vis van de Nieuwe Molen liet in 1960 de hopplantage over aan zijn zoon Paul.

Paul was één van de eerste in Hekelgem die een plukmachine aanschafte.



In 1968 werd de hangar opgericht.

De hop werd via een band van de plukmachine naar de eestvloer gebracht.

De droogvloer bestond uit 1 laag. De gedroogde hop werd direct in zakken opgestapeld en later gezakt.

De hoppers werd manueel gebruikt. Bij de ast van De Vis werd gekozen voor een horizontaal model met twee naast elkaar gelegen eestvloeren, elk boven een hel met een gedeeld warmvluchtkanaal.

De pers werd gemonteerd op een aan de dubbele hopast aangebouwd houten terras. De manuele pers (foto) is nog intact: een houten getouw rond het persgat met een raderwerk waarin de tanden van de ijzeren persstaaf met platte ronde houten kop inhaken. Via een horizontale as tussen raderwerk en draaiwiel kon de pers handmatig aangedreven worden.



[Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts p 11, 12, 16 en 18]



AST VAN MOLEN DE VIS

EUGENE DE VIS was de laatste molenaar op de Nieuwe Molen. Hij schakelde over op de hopteelt en zou de eerste hopteler te Hekelgem zijn die een draadveld oprichtte. In 1960 liet Eugene de hopplantage over aan zijn zoon Paul. (Familie De Vis, Henri Van Nieuwenborgh 2016, p110).



De ast bevond zich in het voorste gebouw en was verbonden met het witte gebouw. Zo kon de hop op de hopzolder gebracht worden. Na het zakken werden de hopbalen terug naar de ast gebracht.

De steunbalken van de eestvloer bij de ast Nieuwe Molen van circa 1950 zijn bovenaan zadeldakvormig afgeschuind. (Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrecht p 12).

In de nis boven de oven van de ast stond een beeldje van **Sint Rochus, de patroonheilige van de hoptelers**. (Familie De Vis, Henri Van Nieuwenborgh, 2016, p111)

De bakkenvloer onder de eestvloer met vloerpanelen van tonisch houten latjes in hopast Nieuwe Molen, vroege jaren 50. Foto Dirk Lembrechts



AST VAN ALFRED DE WITTE

aan de Fosselstraat 132.
Zijn hop bevond zich aan
de Blakmeers en de Fosselstraat.
foto rechts



VERDWENEN AST VAN AUGUST & JEAN PIERRE MEERT

aan de Bleregemstraat 49.
Zijn hop bevond zich in de Affligemdeef en de
Oude baan (Essene). Hij kweekte hop tot 1995 en
legt zich nu toe op hopkeesten in de Oude Baan
en aan Maria Mediatrix.
foto onder



**AST VAN ALFONS VAN GEITE
(NONKEL VAN RAYMOND VAN GEITE)**

aan de Steenpoelweg 7.
Zijn hop bevond zich aan de Steenpoelweg
en het Galgenstraatje te Erembodegem.
foto's onder



VERDWENEN AST VAN JAN VAN NIEUWENBORGH

aan de Bosstraat 28.

Hij bezat enkele hopvelden aan de Bosstraat.

De hopast werd afgebroken.

foto rechts



AST VAN VAN NEYGEM

in de Kapruinweg.

Hij teelde hop in de Oude Baan.

foto onder



**Hop was een sieraad van onze gemeente
en met zijn groene hopranken
als een leidraad verweven met Affligem.**

**De hopteelt behoort zoals
onze zandtapijten en rozen
tot ons Affligems erfgoed.**

Herman Steppe en Raymond Van Geite

LIJST ANDERE HOPTELERS HEKELGEM

Camiel Van de Wijngaert	Marcel Bruyninckx
Petrus Borms	Alfons Eylenbosch
Benoit Callebout	Jan Van Elsen
Eduard De Geyseleer	Alfons De Rijck
René De Geyseleer	Petrus Van Geite
Valeer De Cock	Jan De Schrijver



HOPAST VAN
FRANS VAN NIEUWENHOVE
Potaardestraat 81





HOPASTEN TERALFENE

Teralfene was gekend voor zijn **COIGNEAU-HOP**. Deze hopvariëteit werd door Frans Coigneau eind 18de eeuw gekweekt, gaf een grote opbrengst en werd ook gebruikt voor Lambikbieren.

In 1725 schreef Cornelius Van Ghestel: 'dit dorp (Teralfene) brengt een zeer voortreffelijke hop voort'.

In 1834 werd in Teralfene 40 ha, 74 ca hop geteeld of 16,67 % van zijn oppervlakte.

In 1864 haalde een Teralfense hopboer de eerste prijs in een hopwedstrijd van de hopmaatschappij Sint-Rochus te Aalst.

Appelmans haalt in zijn boek 'Au pays des fruits et du houblon' de woorden aan van de eigenaar van de brouwerij Leopold te Brussel: 'ik ben zeer tevreden over de in Teralfene aangekochte hop, voortreffelijk.'

Volgens een volksgezegde moest een jongen die voor de eerste keer bij zijn schoonouders in Teralfene kwam, eerst beginnen te spreken over de hop en de duiven en nadien kon hij over de liefde beginnen.

In 1895 telde Teralfene 54,9 ha hop, in 1910 30,2 ha, in 1930 13,38 ha, in 1960 14 ha en in 1970 8 ha hop.

De laatste Teralfense hoplochting bevond zich op de Achterdaal. De windhoos van augustus 1981 bracht veel schade toe aan dit hopveld en hopteler Alfons Mertens brak de lochting af in 1982.

ALFONS MERTENS was de laatste hopteler in Teralfene. Hij stopte zijn hopbedrijf in 1984.

(Tussen Alfnam en Affligem, Pierre Van Liedekerke)

BENEDICTUS DE LEEUW, hoofdonderwijzer in Teralfene beschreef in 1903 het type hopast uit de 19de eeuw. Hij schreef: 'Dat de vuurhaard, voorzien van een ijzeren rooster, gemaakt is van kareelstenen en langs boven gewelfd, met in de wanden een menigte openingen, langs waar de hitte den haard verlaat en in de binnenast dringt en in de muren langs voren, weerszijden den haard een paar lucht- en trekaten.'

De muren van de binnenast, veeltijds vervaardigd van kleem, meestal schuin omhoog onder de vorm van een vierhoekige trechter. De eestvloer is gemaakt van 3 tot 5 cm brede houten latten, die een halve cm van elkaar vastgemaakt zijn met wanden van 40 tot 60 cm hoogte, ze vormen zo een vierkante kuip om tijdens het drogen de bellen te bevatten. De tremelvormige uitvoering van de warme luchtkamer of hel moest het rendement van de warme lucht optimaliseren, want het is de warme lucht en niet de eigenlijke warmte welke de droging moet te weeg brengen.'

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts, p 6 en De Leeuw Benedictus,

De hopteelt. Praktische wenken en raadgevingen, Lier 1903, p 29 en 34.)

JEANNE DE BOLLE, onderwijzeres in Teralfene beschreef in 1940 de hopteelt in een boekje.

'De geplukte bellen moeten gedroogd worden in een droogast. De laatste jaren is er veel verbeterd op het gebied van drogen. Het vuur mag geen rook afgeven, daarom wordt er gestookt met cokes.

Dit vuur ligt in een gemetste, overdekte bak met enkele gaten, de 'zoeg'. De bellen liggen op latten.

Moderne asten hebben verschillende verdiepingen latten en een trekschouw langs waar de dampen vertrekken, dit om het 'zweeten' van de hop te vermijden. Door het zweeten wordt de hop beschadigd.

Rook en zwaveldampen lossen zich in het vocht op en bederven de geur. De bellen verliezen hun glans, het hopmeel wordt bruin, de looistof en de hars verliezen hun eigenschappen. In een moderne ast maakt men vuur in een gesloten haard, van waaruit buizen vertrekken welke de hop verwarmt.

Boven de hopast is er een trekschouw die verhindert dat de hop gaat zweeten. De buizen hebben een doorsnede van 16 cm en hebben als voordeel dat de hop niet in aanraking komt met de slechte geur van solfer, hout of andere brandstoffen. In de moderne ast zijn er boven elkaar geplaatste latten, die men kan verschuiven. Heeft de hopteler een hoeveelheid hop geplukt dan wordt die op het bovenste latwerk uitgegoten, terwijl de buizen met warme lucht een warmte van ongeveer 50° leveren.

VERDWENEN AST VAN BENOIT CHRISTIAENS

'Mantens Noe' in de Portugeesstraat, waar zich vroeger de herberg 'In Portugal' bevond.

De hop werd met de hand geplukt. Hij kweekte hop tot zijn overlijden in 1960. In 2011 werd het gebouw afgebroken en een nieuw huis gebouwd.



VERDWENEN AST VAN ALBERT ROSSIGNOL

'Arjuins' in de Daalstraat.

Zijn hoplochtingen lagen aan de Achterdaal en de Bredeweg tot de jaren '70.

De hop werd met de hand geplukt en nadien met de plukmachine bij de familie De Bolle. Het dak werd recent volledig vernieuwd.



HOPAST VAN LOUIS GOETVINCK

'Lammens Louis' in de Daalstraat. Zijn hoplochtingen bevonden zich op de Achterdaal en de Calloystraat tot de jaren '60.

Eerst werd de hop met de hand geplukt en nadien met de plukmachine bij de familie De Bolle in de Portugeesstraat.



VERDWENEN AST VAN DE BROERS FRANS EN EUGEN DE BOLLE

'Bakkers' in de Portugesstraat.
Vader Jan teelde reeds hop voor 1954.
De broers hadden samen hoplochtingen
en hun plukmachine bevond zich op het
einde van de Portugesstraat.
Ze stopten hun hopbedrijf in de jaren '80.
De boerderij werd onlangs afgebroken
voor nieuwe appartementen.



HOPAST VAN FELIX MERTENS

'Amerijkes' in de Portugesstraat.
De hoplochtingen bevonden zich op de
Krekelweg en de Achterdaal.
Zoon Alfons zette het hopbedrijf verder
in de Driesstraat.



HOPAST VAN FRANS VAN NIEUWENHOVE

'van den Bruinen' Potaardestraat 81.
De hoplochtingen bevonden zich op
de Achterdaal, aan de Potaarde en de
Mollenhoek. De hop werd eerst met
de hand geplukt en nadien met de
plukmachine van de familie De Bolle.
Hij stopte met hopkweken in 1966.
De hopast was uitgerust met gesloten
cokesoven met buizensysteem.
Het dak vertoont de vorm van een
afgeplatte piramide.
(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en
Dirk Lembrechts, p 4 en 13)



HOPAST VAN PETRUS GEYSSENS

'Mintjes Pitten of Mina's'

in de Bremtstraat.

Hij had de eerste draadlochting in Teralfene op Terelst en de Brempstraat en nog een lochting met staken in de Rozier (Okaai) en op de Kleinendries.

De hopranken werden bij plukkers in het dorp of thuis met de hand geplukt.

Een nieuwe hopast met windtoren op het dak werd voor 1930 gebouwd met subsidies.

De burenen lieten hun hop drogen in de ast van Petrus. Hij teelde hop tot zijn overlijden in 1967. Het windtorentje is verdwenen.



HOPAST VAN FERDINAND DE BISSCHOP

'van de Krol' in de Petterstraat.

Hij kweekte ook groenten, stekelbessen en frambozen.

Twee hoplochtingen bevonden zich op de Geertrui en één lochting op de 'Dikmels'.

De hop werd met de hand geplukt.

Eind jaren 60 stopte hij met hopkweken.

De hopast bestond uit een gesloten cokkesoven met buizensysteem.

(Eesten in asten, Nicolas Mazeure en Dirk Lembrechts p 4)



HOPAST VAN JAN VAN NIEUWENBORGH

'Wieters' in de Driesstraat.

De hoplochtingen bevonden zich op de Achterdaal en op het Molenveld te Liedekerke.

De hop werd eerst met de hand geplukt en nadien met hun plukmachine. Het hopbedrijf werd gestopt bij zijn overlijden in 1970. Op de foto's zien we de houten afsluitbare luiken waarachter zich de hopbakken bevonden.



VERDWENEN HOPAST VAN ALFONS MERTENS

'van Amerijkes' in de Driesstraat.

Sinds de jaren '60 teelde hij hop op de Achterdaal en op het Molenveld te Liedekerke.

De hop werd geplukt met een plukmachine.

Hij was de laatste hopboer van Teralfene en stopte zijn bedrijf in 1984.

Voor het laatst werd in Teralfene hop gekweekt in 1981 door Alfons Mertens.

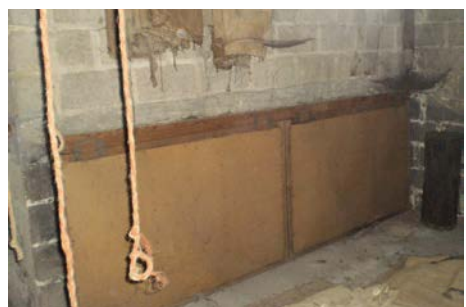
Zijn laatste Teralfense hoplochting bevond zich op de Achterdaal. Door de windhoos van augustus 1981 werd dit hopveld (45 are) zwaar beschadigd.

In maart 1982 brak hij de lochting af.

Op het Molenveld te Liedekerke had hij nog een hopveld van 1 ha.'

(Tussen Alfnam en Affligem, Pierre Van Liedekerke, p 155)

foto's: de houten latten en de houten afsluitbare luiken.



VERDWENEN HOPAST VAN ALFONS MERTENS vervolg

Op de foto's bemerken we de ijzeren latten voor de hopbakken, de hopzolder en de brander.
Op de laatste foto zien we links de hopast en rechts het houten afdak waaronder de plukmachine stond.



VERDWENEN HOPAST OP HET ERF VAN ALFONS GOETVINCK

in de Eugeen Bosteelsstraat.
(Tussen Alfnam en Affligem,
Pierre Van Liedekerke, p 155)



HOPAST VAN JAN BATEN

in de Driesstraat aan de Langeweg. De ast stond achteraan de hof.

Op de bovenste foto zien we de oven, daarnaast de ijzeren baren waarop de houten latten van de droogtafel lagen. Op de onderste foto's hebben we een zicht op de huidige ast.



VERDWENEN HOPAST VAN FRANS BATEN

in de Bremtstraat. De ast werd met cokes gestookt. De droogtafel bestond uit houten latten met daaronder de hobbakken. In het begin werd de hop gedroogd in de ast van Jan Baten in de Driesstraat. Na een goed hopjaar bouwde hij een ast op zijn bedrijf. De ast is ooit eens afgebrand. De boerderij werd afgebroken voor een nieuwe woning. Links de ast en rechts het woonhuis omstreeks 1960.



VERDWENEN HOPAST VAN PETRUS CALLEBAUT (PIE KADEE)

op de hoek van de Klapstraat en de Portugeesstraat.

Hij teelde hop aan de Krekelweg en te Liedekerke. Zoon Emiel en kleinzoon André zetten het bedrijf verder tot 1983. Hun plukmachine stond in een hangar. De hobbellen werden in zakken naar de ast [gelegen aan het woonhuis] gebracht.



Uit archief Ministerie van Openbare Werken, Bestuur Stedebouw en Ruimtelijke Ordening, Provincie Brabant, Bouwvergunningen, Dossiers Teralfene, P. Callebaut, hopast 1950.

'Een eerste dossier behandelt de verbouwing in 1950 van een bestaande inpandige hopast van **Petrus Callebaut**. Gelegen in een aan een woonhuis aangebouwd geheel van stal en bergplaatsen, voorziet het ontwerp van omvorming tot hopast met gesloten cokes-oven en buizenstelsel in een wijziging in de locatie van de hopast binnen het verbrede boerderijcomplex, zodat men voor de rook- en luchtafvoer gebruik kan maken van de bestaande schoorsteen van het woonhuis.

De hopast vertoont de traditionele kenmerken van dit asttype: een warmeluchtkamer van 4x4 m met trekpaten van 60 cm breed net boven vloerniveau, een gesloten cokes-oven met aslade en ovenmond van 60 cm breed en ovenbak met rooster van 80 cm breed en 1 m diep, een hierop aangesloten dubbele buizenomloop van in parallel geschakelde buizen van 15 cm diameter, een droogvloer, met eestkuip van 60 cm hoog, bestaande uit houten tonische latten, bovenaan 20 mm en onderaan 16 mm breed, op onderlinge afstand van 6 mm, die steunen op houten balken en een 1 m lager gelegen bakkenvloer op stalen liggers, met bakken van 35 cm en 60 cm breed, op 2 m boven de rookbuizen. Het pannenzadeldak is in de nok voorzien van een uitstekende ronde trekschouw met aspirator. Opvallend is dat het ontwerpplan maar beperkt inzicht geeft in de ruimtes en muuropeningen bestemd voor de circulatie van te drogen en gedroogde hop, op de muuropening voor het uithalen van de droogbakken na'.

(Nicolas Mazeure, Bestuurssecretaris erfgoed provincie Vlaams Brabant)

Nog enkele Teralfense hopboeren:

Emiel Van Den Bossche en Jozef Van Den Broeck, Portugeesstraat.

Herman Steppe





HET ZAKKEN VAN DE HOP

In de middeleeuwen werd de hop niet verkocht per zak maar per maat.
Men had de 'ponthoppe' (hop per pond verkocht), de 'hoethoppe' (per hoed verkocht), 'hanthoppe' (met de hand als maat) en in de 18de eeuw het hoppe-vat als maat. Sinds de 19de eeuw werd de hop in hopzakken gewogen en vervoerd.
Hopasten dienden om de hop te drogen maar dikwijls ook om de hop te bewaren en de hop te zakken. Meestal gebeurde nadien het persen van de hop bij hophandelaars.
Vroeger kwam de hopzakker bij de hopboer. Een hopzak werd aan het zoldergat vastgemaakt. De hop werd met een houten schop in manden geschept en in de zak gegoten.
Af en toe liet de zakker zich in de hopzak glijden om de hop vast te stampen. De volle zakken werden met pookgaren en pooknaald toegenaaid. Van de hopboer kreeg de zakker een druppel of een boterham met hesp.
Zo was er te Essene hopzakker Petrus Meert (stamper) van de Assestraat die hop zakte voor hopfacteur en gemeenteontvanger Jan Nevens, vandaar de bijnaam 'stampers'



Boven: Marcel Buys op zijn hopzolder.

Onder: Harry Van Humbreeck tijdens het zakken van zijn hop.



Doordat de hopbellen nogal beschadigd werden door het aanstampen verdween stilaan het beroep van hopzakker.

Sommige hopboeren mengden hop van betere kwaliteit met hop van mindere kwaliteit, deze noemden men tuitelaars. Hierdoor werd de faam van de Belgische hop geschonden.

De gedroogde hop werd bewaard op hopzolders. Aan een zoldergat werd de hopzak bevestigd.

Om de hopbellen naar het zoldergat te brengen gebruikte men ofwel een houten riek of juttan zakken (builzakken).

Om de hopzak aan te stampen stond men zelf in de hopzak of gebruikte men een stamper of pers. De handelaar trok 2 procent van het gewicht af (aftrok) maar sinds de jaren 60 werd deze gewoonte afgeschaft.



Alice Van Lierde naait de hopzakken toe met draad en naald.

Een gevulde hopzak woog ongeveer 50 kg en was 2,5 m hoog, 0,8 m breed en log en zwaar om te verplaatsen. Meestal was de naam van de hophandelaar op de zak gedrukt.

Aan de hopzak die eerst met een pooknaald en draad werd toegenaaid werd een etiket aangebracht met de naam van de verbouwer en de hopvariëteit. Dit etiket werd verzegeld (geloofd).

De gevulde hopbalen stonden dan naast mekaar in de schuur en verspreidden een typische hopgeur. Met een balenkar kon men de hopzakken beter verplaatsen.

Bij het laden werden de hopzakken naar de wagen gerold en langs een ladder die aan de achterzijde van de wagen stond op de wagen geduwd.

Met paard en kar of tractor werd de volgeladen kar naar de hophandelaar gebracht.



HOPASTEN AFFLIGEM

Wie vroeger in de zomermaanden de heuvelachtige streek van Affligem bezocht werd getroffen door de groene hopvelden, het sieraad van onze streek. Schoon zijn de hopvelden in de zomer wanneer de ranken het toppunt der staken bereikt hebben en met honderden bellekens prijken. In loodrechte lijn beplant en buitengewoon onderhouden, steken de hopvelden sterk af tegen graanakkers wier goudgele halmen heen en weer wiegelen.

Dat de hopteelt in Affligem goed boerde heeft ze waarschijnlijk te danken aan de abdij van Affligem. Hop is als een groene (lei)draad met Affligem verbonden en heeft Affligem laten groeien tot de mooie gemeente welke ze nu geworden is. Wat overblijft van onze Affligemse hopcultuur moeten we als erfgoed bewaren, als een dankbetuiging aan onze hopboeren en hopteelt.

Het is een schone cultuur die hop, het is een verheven plant en ze reikt hoog in de lucht, zou men ze niet méér ophemelen?

Met deze brochure willen we de nostalgie en romantiek van ons hopverleden ontdekken en de jeugd stimuleren meer aandacht en eerbied te schenken aan wat onze voorouders hebben nagelaten.

ENKELE HOPASTEN ZIJN NOG DE STILLE GETUIGEN VAN ONS RIJK HOPVERLEDEN.

Ontdek en bezoek aan de abdij ons hoptemuseum en hopveld en onze hoptag in september! Deze brochure kwam tot stand naar aanleiding van Open Monumenten Dag met thema 'Met hart en ziel'.

Aan de brochure, de fiets- en wandelroutes HOPASTEN AFFLIGEM werkten mee:

Redactie: Herman Steppe, schepen van Erfgoed
Greet van Holsbeeck, schepen van Toerisme
de gidsen Ernest, Jos, Ann, Annemie, Mieke,
Lut, Jaak en Raymond
Heemkundige Kring Belledaal,
het Lokaal Bestuur van Affligem
en de Erfgoeddienst van de provincie.

