

## het MOT | Nieuwsbrief

november 2015



### Inhoud

Week van de Smaak | Biererfgoed: bron van vergeten technieken en smaken | Dinsdag 17 november  
Week van de Smaak | Het botert in het MOT! | Woensdag 18 november  
Cursus "Heggen leggen" | Woensdag 16 december (volzet) en donderdag 17 december  
Stuk in de kijker | Brandstempel "Drypikkel"

### Week van de Smaak | Biererfgoed: bron van vergeten technieken en smaken | Dinsdag 17 november



Maak aan de hand van de MOT-erfgoedcollectie kennis met de techniek achter bierproductie en -distributie. Laat je meevoeren naar de 18de eeuw via oude smaakbeschrijvingen en recepturen van het 'Leuvense' bier uit die tijd. Proef ook van de smaak van dit licht troebel blond hoge gistingbier, recent herbrouwen en met een unieke smaak.

#### Programma

- 19.00 u. Onthaal, met mogelijkheid tot museumbezoek
- 20.00 u. Boekvoorstelling 'Vlaams-Brabant drinkt. Bier- en jenevercultuur sinds 1800' (Nicolas Mazeure, dienst erfgoed, provincie Vlaams-Brabant')
- 20.15 u. Technische aspecten van bierproductie en -vervoer in de collectie van het Museum voor de Oudere Technieken (Steven De Waele, het MOT, Grimbergen)
- 21.00 u. Het oude 'Leuvense' bier: het verhaal achter de herontdekking van 18de-eeuwse smaken (Bart Luts, brouwer, Luvanium)
- 21.30 u. Degustatie Luvanium

#### Praktisch

Waar? het MOT | Guldendal 20, 1850 Grimbergen.  
Wanneer? Dinsdag 17 november vanaf 19 u.  
Prijs? Gratis.  
Inschrijven? Aangewezen.  
Bel naar 016 26 76 49 of mail naar [ilse.vissenaeken@vlaamsbrabant.be](mailto:ilse.vissenaeken@vlaamsbrabant.be).

### Week van de Smaak | Het botert in het MOT! | Woensdag 18 november



De lekkerste gerechten worden gemaakt met...? Boter! Truffels, cake, puree, risotto, 'petit beurre' koekjes... In heel wat gerechten voegen we een klontje boter toe voor de smaak. Boter smaakt nog veel beter als je ze zelf maakt. Leer de kneepjes van het vak en maak een heerlijke petit beurre taart met je zelfgemaakte boter in de hoofdrol.

#### Praktisch

Voor wie? Voor kinderen van 6 tot 12 jaar.  
Waar? Doe-kot aan de Liermolen, Vorststraat 8, 1850 Grimbergen  
Wanneer? Woensdag 18 november van 14 tot 16 u.  
Prijs? 6 euro  
Inschrijven? Noodzakelijk: bel naar 02 270 81 11 of mail naar [info@mot.be](mailto:info@mot.be)

### Cursus "Heggen leggen" | Woensdag 16 december (volzet) en donderdag 17 december

Samen met Inverde en Natuurpunt Grimbergen organiseert het MOT de cursus "Heggen leggen".



Voor de komst van de prikkeldraad vormden heggen de belangrijkste afsluiting van akkers, weilanden en erven. Het leggen van heggen is een zo goed als vergeten techniek om percelen "veedicht" te houden. Door de stam van de haagplanten half door te hakken kan men deze schuin neerleggen en de takken invlechten. Zo ontstaat een voor mens en dier ondoordringbaar netwerk van takken. Van onze inheemse planten is vooral meidoorn bijzonder geschikt om heggen te leggen, maar ook haagbeuk, hazelaar, liguster, sleedoorn, Gelderse roos en kornoelje zijn bruikbaar.

Waar? Doe-kot aan de Liermolen, Vorststraat 8, 1850 Grimbergen.  
Wanneer? Woensdag 16 december (volzet) en donderdag 17 december van 8.30 tot 15.30 u.  
Prijs? 50 euro.  
Inschrijven? Noodzakelijk. Via [inverde](http://inverde.be).

### Stuk in de kijker | Brandstempel "Drypikkel"



De Drijpikkel, een afspanning en brouwerij gelegen op de grens van Wemmel, Meise en Strombeek-Bever, werd na de aanleg van de Koninklijke Laan of Meiselaan in 1890 een toeristische trekpleister voor de Brusselaars die er geuze en lambiek kwamen drinken. Een aantal voorwerpen uit de brouwerij kwamen in de collectie van het MOT terecht. Een mooi werktuig is de brandstempel waarmee de brouwers van de Drijpikkel hun tonnen merkten. Ze brachten met een brandstempel een onuitwisbaar eigendomsmerk aan op de tonnen in de hoop ze, eenmaal leeg getapt, te kunnen recupereren. De tonnen bleven in principe steeds eigendom van de brouwer en het was bij wet verboden ze te ontmantelen, er aanpassingen aan te doen of ze te ontvreemden. Toch werden ze vaak misbruikt om andere vloeistoffen in te bewaren en vervoeren. In het beste geval ging het om bier van een andere brouwer of water, maar ook dierenvoer en mest kwamen er al eens in terecht...

Meer over dit en andere [brouwerswerktuigen op ID-DOC](#).



het MOT | Museum voor de Oudere Technieken  
Guldendal 20 - 1850 Grimbergen  
T 02 270 81 11 - F 02 270 09 83  
[info@mot.be](mailto:info@mot.be)  
[www.mot.be](http://www.mot.be)

