



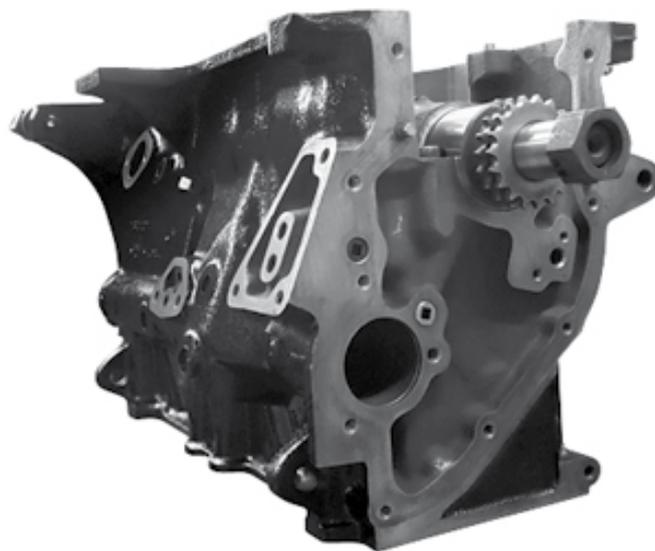
Rénovation

La rénovation du camion débit de la Brasserie de Diekirch a su redémarrer au printemps, malgré les nombreuses périodes de pluie.

Les baguettes latérales pour la fixation du toit ont été revues et la couleur de base verte a été égalisée. La prochaine étape consiste à appliquer une nouvelle housse sur les deux sièges, puis de cacher tous les joints à l'aide de bandes autocollantes avant de transférer le véhicule au département peinture.

Le carrossier estime pouvoir terminer son travail pour début septembre, nous nous situons donc très bien par rapport au calendrier de travail.

Monsieur CLAUDE Paul a démonté le moteur et va remplacer les pièces d'usure et placer de



Le moteur a été complètement démonté et nettoyé.



Le véhicule dépourvu de son toit. L'intérieur sera simplement nettoyé, accompagné de quelques petites retouches. La couleur de la cabine restera bleue, l'extérieur sera peint en couleur orange sanguine.

nouveaux joints. Le concessionnaire Peugeot d'époque, Monsieur MULLER Emile de Lintgen, nous a fait don de nouvelles chemises humides (de moteur!) accompagnées de joints pour améliorer la performance du moteur.

Nous profitons de l'occasion pour remercier toutes les entreprises et tous les particuliers qui nous soutiennent financièrement pour réaliser cette rénovation d'envergure. Nous avons récolté jusqu'à ce jour 2.442,- Euros sur les 25.000,- Euros nécessaires, il y a encore un peu de chemin à faire.

YC ● MD

Les personnes désirant soutenir notre projet peuvent faire un **don** sur un de nos comptes bancaires suivants:

LU56 0099 7800 1508 5400 / CCRALULL

LU06 1111 2055 7734 0000 / CCPLLULL

Les conditions pour **louer** le véhicule peuvent être consultées sur le flyer en annexe du mail.

Liste des personnes et entreprises qui nous ont soutenu financièrement jusqu'à présent :



Catégorie 500

besenius
ferronnerie d'art

Catégorie 250

Autour du Calice asbl
Goedert Frank
Interesseveräin
Pafendall-Siechenhaff

Catégorie 100

Muller Fernand
Schaltz Mike

Catégorie 50

Amis de la Fleur de
Dudelange asbl
Cocard Francine
Duehr Serge
EXE Imprimerie
Rasque Chantal
Rech Romain
Reding Joseph

Catégorie 20/25

Barthel Charles
Dechambre Jacques
Gaul Roland
Rach Roland
Sachsen Mathias & Leni
Schroeder Louis
Sottiaux Jean-Pierre
Zenners Marc
Zeyen Christian

Catégorie 15

Gurickx Julien
Herr Marc
Weiler Ralph
Weiller Fernand

Catégorie 10

Carriero Antoinette
Châtillon Club des Jeunes
Cotterchio Alex
Da Silva Ana Paula
Feitler Bert

Feltz Pascal
Lahr Johny
Lutgen Joseph
Muller-Haas Monique
Pizzeria d'Amici
Quintus Jean
Reding Ernest
Ripp Monique
Scherer Georges
Thill Roger
Weis Nico
Weyland Romain
Winandy Joseph

Catégorie 5

Amraoui Hakim
Angelsberg Joseph
Astgen Robert
Baum Carlo
Bollendorf Max
Chevigne Geneviève
Clement Roland
Clus René

Collignon Robert
Demoulin Michel
Depienne Noël
Dewilde Shirley
Dupont Jean
Durabile Vito
Dusbach Adrien
Eischen Guy
Even Jules
Gabrielle Delphine
Godard Philippe
Goetz Carlo
Grosbusch John
Henrion Loïc
Herber Paul
Herman Christophe
Herman François
Heurtz Lambert
Hurt Gilbert
Krier Lucie
Lollier Tony
Martin Marie-Claire
Meyers Joël
Nenno Charles
Peiffer Madeleine
Penis Annie
Pleger Roger
Reeff Albert
Rinck Marc
Schneider Stéphane
Serres Antoine
Servais Jean-Pierre
Strasser Nico
Theate Philippe
Thill Louis
Thiry
Vilmus Christelle
Zuidberg René

Catégorie 1

Gregorius Lucien



Le sous-bock, un outil de résistance ?

Le journal *Tageblatt* a publié le 30 avril un article de Monsieur HOFFMANN Henri au sujet des fêtes du premier mai pendant la période d'occupation lors de la deuxième guerre mondiale.

Dans un rapport¹ du SS-Obersturmbannführer de l'*Einsatzkommando der Sicherheitspolizei und des Sicherheitsdienstes in Luxemburg*, quelques lignes ont spécialement attiré notre attention. Ce rapport fait état de plusieurs personnes qui se seraient désistées du rassemblement obligatoire allemand du premier mai à Dudelange. Elles se seraient promenées dans le village avoisinant de Kayl portant des représentations cartonnées du drapeau luxembourgeois, épinglées à leurs vestons. Deux de ces hardis auraient ensuite été arrêtés par les allemands.

La particularité qui nous intéresse spécialement est que, d'après le rapport, ces drapeaux avaient été découpés de sous-bocks de la brasserie Mousel. En consultant notre fonds de sous-bocks, nous nous sommes rendus compte que ce modèle de sous-bock a été conçu dans les années 1930 spécialement pour le concessionnaire Delforge de Namur. Comment cela se fait-il qu'un sous-bock de la région namuroise se retrouve au Grand-Duché ?

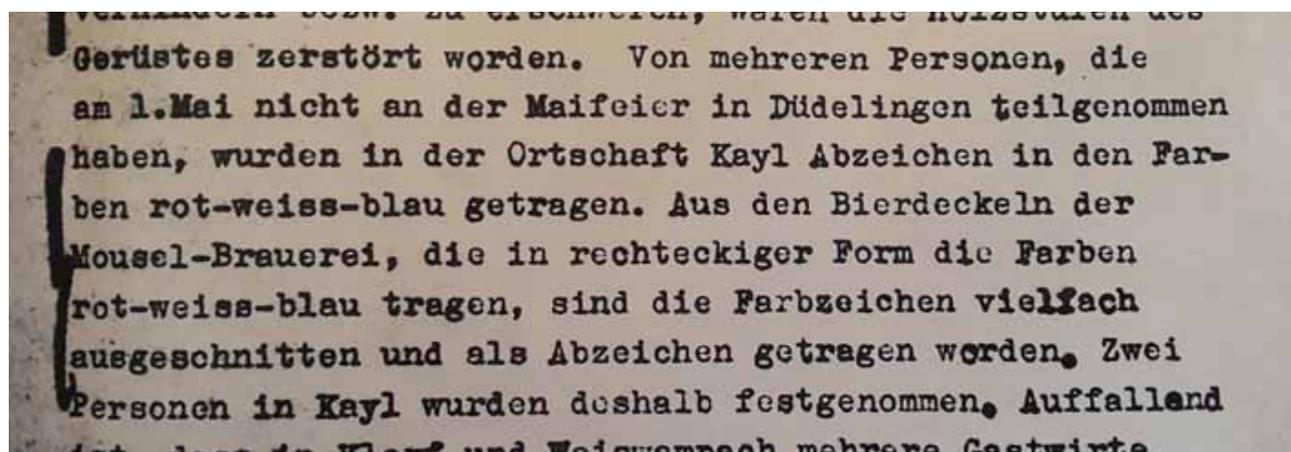
Une explication pourrait être une visite touristique à Namur pendant laquelle les personnes ont ramené les sous-bocks en question.

Mais l'explication la plus plausible est que les sous-bocks proviennent directement de la



Les deux faces du sous-bock en question.

Brasserie Mousel de Luxembourg/Clausen. La brasserie aurait probablement commandé des sous-bocks auprès de l'imprimeur qui les a livrés à la brasserie. Celle-ci aurait stocké la totalité et en aurait alors fourni au concessionnaire en cas de besoin.



¹ ANLux, CdZ-SD-030, C17, 13 mai 1941, page 6.



Dans ce cas de figure, les sous-bocks avaient soit été volés à la brasserie, soit transmis volontairement par la brasserie aux personnes en question.

Quoi qu'il en soit, les dirigeants de la brasserie pouvaient être soulagés de ne pas avoir eu à supporter des représailles de la part des nazis car ceux-ci auraient pu aller jusqu'à fermer complètement la brasserie.

Nous remercions Monsieur HOFFMANN Henri pour avoir découvert ce rapport ainsi que Madame SCHROEDER Corinne des Archives nationales pour ses conseils.

YC ● MD

Un sous-bock de la «Luxemburger Brauerei A.G., vormalis Emil Mousel u. Cie¹» (anciennement Brasserie de Luxembourg S.A., ci-devant Emile Mousel et Cie), édité pendant la deuxième guerre mondiale. Il s'agit d'une version datant du début de la guerre, le nom «Mousel Bier» sera changé plus tard en «Mysel Bier» ou encore «Mysel Bier».

¹ Appellation officielle depuis septembre 1940, «Luxemburger Wort», n°260, 16 septembre 1940, page 3.

Excursion

Notre association a visité le 25 avril le musée de la *Rosenbrauerei* à Pößneck en Allemagne

Il s'agit d'un petit musée local mais qui affiche une belle vue d'ensemble de l'histoire brassicole régionale. Une anecdote très intéressante est par exemple le prix d'une bière qui s'élevait à 52 milliards de Reichsmark en 1923.

Pour plus d'informations, visitez leur site internet www.rosenbrauerei.de

YC ● MD



Inventaire

Suite à notre dernière newsletter dans laquelle nous avons regretté de ne pas pouvoir avancer comme souhaité avec notre inventaire, Monsieur HERMAN Christophe s'est proposé d'y remédier.

Yves CLAUDE (YC) : Christophe, qu'est-ce qui t'a motivé à proposer ton aide pour réaliser cet inventaire?

Christophe HERMAN (CH) : Je veux tout d'abord soutenir les efforts de préservation de la collection du Musée brassicole des deux Luxembourg. Mais il s'agit également de satisfaire ma soif de découvrir les faces cachées du patrimoine brassicole des deux Luxembourg qui dorment actuellement dans de nombreuses boîtes d'achivage.

YC : Tu as également un passé richement brassicole ?

CH : Exact, je collectionne tout sur Orval depuis treize ans. Cela ne concerne pas seulement la bière, mais également leur fonderie, leur fromagerie ainsi que leurs produits dérivés. Je ne me limite pas seulement à la recherche d'objets, je les étudie également afin de les placer dans leur contexte. Des

interviews avec des anciens membres du personnel complètent l'historique officiel. Le Musée brassicole des deux Luxembourg m'a permis de positionner cette abbaye face aux autres brasseries locales avec leur réseau de distribution.

YC : Tu es actuellement tout au début de ton inventaire, est-ce qu'il y a des éléments qui ont déjà attiré ton attention ?

CH : J'ai commencé à inventorier la collection des sous-bocks et j'ai été étonné du volume extraordinaire des sous-bocks grand-ducaux par rapport à leurs concurrents du Luxembourg belge ! Il est très passionnant de voir l'évolution du sous-bock, tant au niveau du papier et du graphisme qu'au niveau des techniques utilisées. Mon sous-bock préféré est d'ailleurs celui avec le petit lapin vert pour la bière de Pâques de la brasserie de Clausen.

YC : Explique-nous le détail de ton travail.

CH : Je reçois les sous-bocks classés dans une boîte créée spécialement pour ce contenu. Je les sors et les passe au scanner. Les images scannées sont alors enregistrées sous un numéro continu. Je reprends ensuite le sous-bock et il est mis dans une petite housse dont les dimensions correspondent à celles du sous-bock. Nous n'utilisons que des housses au format 10 x 12,5 cm à 100 microns pour les sous-bocks carrés et des housses au format 11 x 12,5 cm à 75 microns pour les sous-bocks ronds. Je rajoute ensuite un autocollant sur la housse dont le numéro imprimé correspond au numéro d'enregistrement digital.

Quand tous les sous-bocks seront scannés, les scans seront nettoyés et enregistrés à la bonne taille, puis rassemblés dans un

catalogue. Ce catalogue sera mis en ligne sur notre site www.LUXEM.beer et accessible gratuitement à tout le monde.

YC : Qu'est-ce que tu feras quand tous les sous-bocks seront scannés ?

CH : Je ne pense pas que le travail va manquer ! Après les sous-bocks, il y aura encore les étiquettes, les jetons de jeux de quilles, tout ce qui est bureautique (enveloppes, entêtes de lettre, formulaires, etc.) à scanner, puis les capsules, bouchons en porcelaine, bouteilles, etc. à prendre en photo. Avec tout ça, je ne pense pas que je vais m'ennuyer les prochaines années.

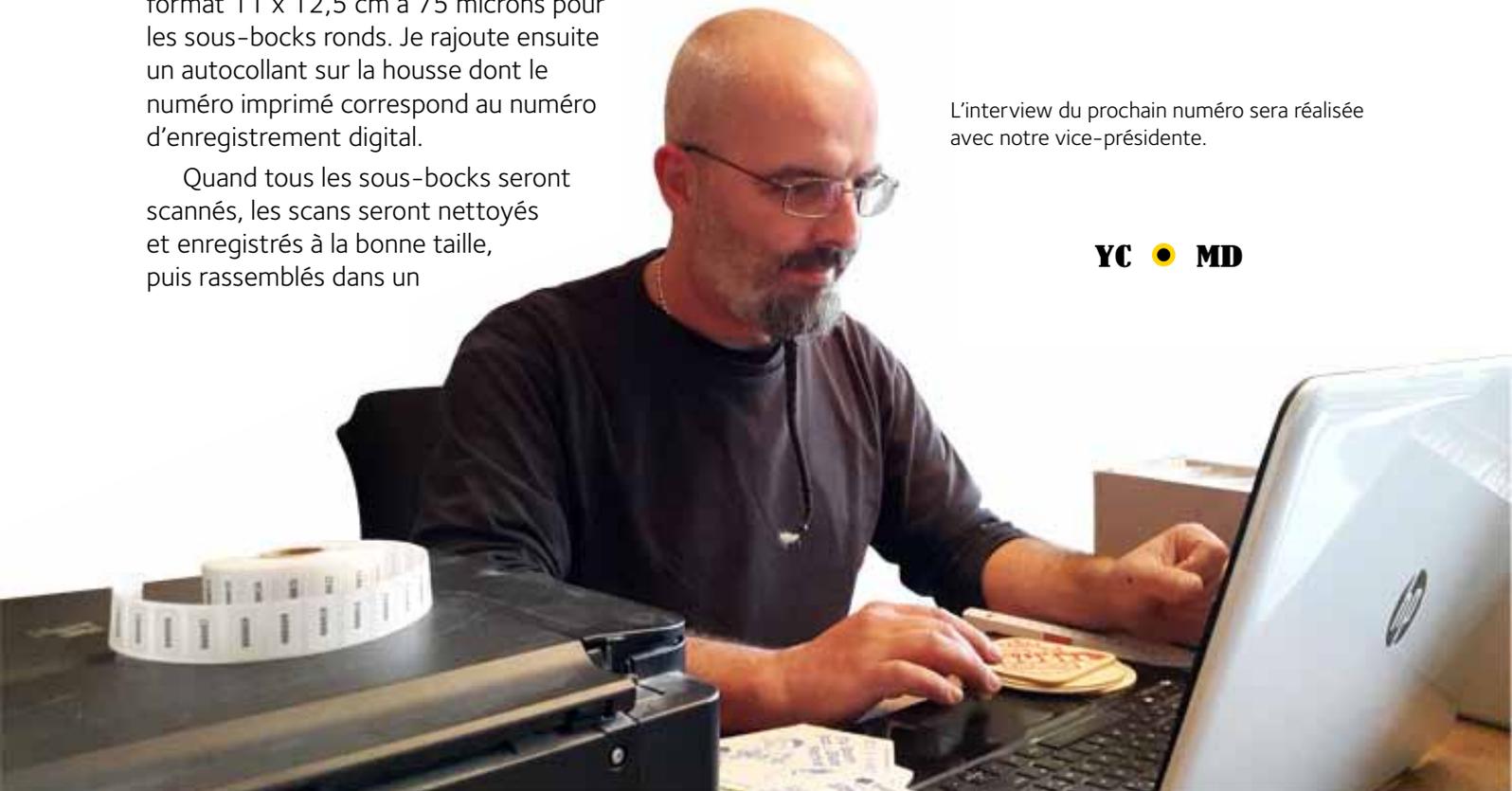
YC : Tu ne t'occupes que de l'inventaire au sein du musée ?

CH : Non, ceci n'est qu'une partie de mon travail. Je suis également passionné de l'archéologie industrielle. Cela consiste à trouver les emplacements des brasseries disparues, de photographier les bâtiments à l'extérieur comme à l'intérieur. Ce même travail est également fait pour les nombreux soutireurs et dépositaires. Nous avons répertorié actuellement jusqu'à 567 appellations différentes de brasseries, dont 332 au Luxembourg belge et 235 au Luxembourg grand-ducal.

CY : Christophe, merci pour cette interview et bonne chance pour ton inventaire.

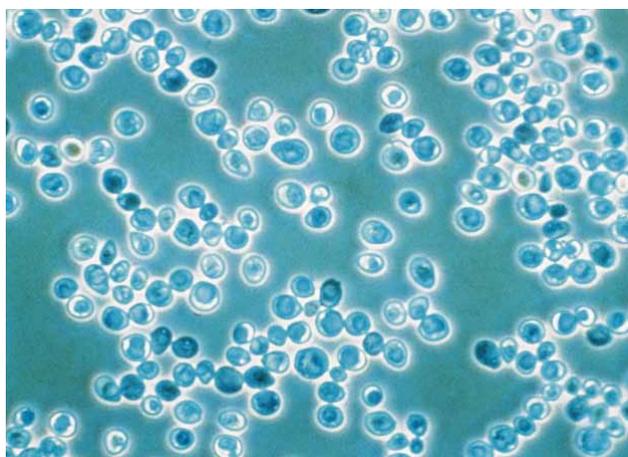
L'interview du prochain numéro sera réalisée avec notre vice-présidente.

YC ● MD



La chasse aux vieilles levures

Le « Centre de recherches pour la qualité des bières et aliments » de Weihenstephan ainsi que son centre de levures ont entamé des études approfondies sur les anciennes et nouvelles levures, ainsi que sur leur origine. Leurs responsables s'intéressent spécialement aux levures provenant de caves de garde d'anciennes brasseries, de leurs équipements ou encore de vieilles bouteilles. Ces levures seront alors isolées, analysées et étudiées.



© www.brauer-bund.de

La levure vue sous microscope.

Si vous connaissez des endroits abandonnés propices à cette étude, vous pouvez contacter directement le chef de service Dr. ing. HUTZLER Mathias qui se déplacera sur place.

Si vous disposez de vieilles bières périmées à la maison, vous pouvez soit les envoyer directement au centre de recherches, soit les déposer auprès du Musée brassicole des deux Luxembourg qui les transmettra à la fin de l'année au centre de recherches.

Pour toute bouteille de bière périmée transmise¹, le centre de recherches offre deux nouvelles bières issues de leur production locale en guise de remerciement. Les anciennes bières belges basées sur les fermentations haute et spontanée sont spécialement intéressantes pour ce centre de recherches allemand.



YC ● MD

Contact:

Dr.-Ing. Mathias Hutzler

Division Manager Microbiology & Yeast Center
Forschungszentrum Weihenstephan für
Brau- und Lebensmittelqualität

Technische Universität München
Alte Akademie 3

D-85354 Freising-Weihenstephan

Phone: +49 8161 71-3100

m.hutzler@tum.de

www.blq-weihenstephan.de

¹ Une seule bouteille par marque, type et année

© HOFFMANN Serge



Conveniat

Le 20 novembre dernier se tenait le rassemblement biannuel des employés retraités de la Brasserie de Diekirch.

Ils s'étaient donné rendez-vous à 11h30 à la brasserie pour prendre l'apéro ensemble. Les rencontres furent chaleureuses, d'autant plus que plusieurs personnes étaient venues de très loin pour revoir leurs anciens collègues de travail.

Vers 12h30, le groupe s'est déplacé à l'Hôtel Beau-Séjour pour déjeuner ensemble. Mentionnons également que le directeur en retraite, Monsieur MERGEN François, a pris la parole et s'est adressé à ses anciens collaborateurs pour passer en revue les temps difficiles de la brasserie au début des années 1980, sans toutefois oublier les bons moments passés ensemble à Diekirch.

YC ● MD



Ci-dessus: Monsieur MERGEN lors de son discours.

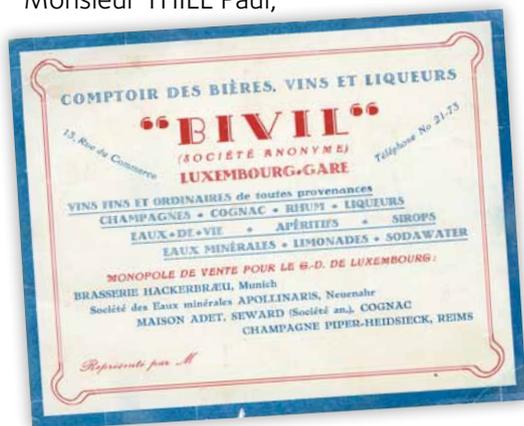
Ci-dessous: Ambiance détendue lors de l'apéro.



Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- un casier en bois de la Distillerie de Diekirch et une carte de visite d'un dépositaire luxembourgeois de la bière *Hackerbräu* par Monsieur THILL Paul;



- des plaques de revêtement des silos de malt de la brasserie de Diekirch ainsi que deux diables par le Musée national d'histoire militaire de Diekirch;
- un lot de boules d'un jeu de quilles d'été par Monsieur CARTON Pascal;
- un verre de la brasserie Dachy de Bouillon ainsi qu'un verre du Dancing Arnould de Belvaux par Monsieur WOLWERTZ Marc;



- une bouteille à bille de la limonaderie Houdremont par Monsieur BOFFERDING Dick;
- un livret *Arbeitsordnung* de la Brasserie Simon datant de 1908 par Monsieur FONTAINE Jacques;

- un lot de sous-bocks par Monsieur COLLIGNON Robert;
- un lot de sous-bocks par Monsieur SCHNEIDER Olaf;
- un lot de sous-bocks par Monsieur POLSTER Klaus;
- un sous-bock postal de la brasserie Vandenheuvel par Madame GILSON Nicole;
- un lot de sous-bocks par Monsieur BERG Jean;
- un lot de sous-bocks ainsi qu'une carte de menu Battin par Monsieur DAENEN Jean-François de la Brasserie Nationale;
- un lot de factures d'Euroboissons par Monsieur EISCHEN Guy;
- un lot de boules d'un jeu de quilles, un tonneau en bois de la brasserie Mousel et deux tonneaux en aluminium de la brasserie de Diekirch par Monsieur WELFRING Frédéric;
- une boîte métallique de la Malterie d'Exportation Forestoise par Monsieur LOGIST Robert;
- une affiche de la Brasserie de la Corne, un flyer de la brasserie d'Oster et un lot d'étiquettes de la brasserie des Trois fourquets par Monsieur MARECHAL Stéphane;
- une brochure *Brau-Industrie* par Monsieur VAN LINTHOUDT Thierry;
- un livre «La bière, c'est la santé» et un lot de verres par Madame MARTIN Marie-Claire;
- une cartouche de sous-bocks de la brasserie Henri Funck par Monsieur ZIGRAND Mike;
- un lot de brocante par Monsieur HOFFMANN Serge;
- une liste des brasseries du Luxembourg belge datant de 1901, par Monsieur PAGNIEZ Cyril;
- un t-shirt Diekirch et une brochure «Virton» de 1971 par Monsieur HERMAN Christophe;
- un panneau Diekirch par Monsieur BACH Reinhold;
- deux anciens jeux de cartes de la brasserie de Diekirch par Monsieur CUIJPERS Anton;
- un lot de brocante par Madame MULLER Sylvie;
- du soutien liquide par Monsieur WEILLER Fernand;
- du soutien liquide par Monsieur SACHSEN Mathias;
- du soutien liquide par Madame RIPP Monique.

Presse écrite



Un nouveau article a été publié en avril dernier dans le magazine DELANO. Vous pouvez le consulter gratuitement sur notre site en cliquant sur le lien : <http://luxem.beer/fr/7/presse/>

Livraison de bière « wéi fréier¹ »

L'Interesseveräin Pafendall-Siechenhaff de Luxembourg-ville va organiser le weekend des 23 et 24 juillet une fête de quartier à l'occasion de l'inauguration de l'ascenseur qui relie la ville haute à la ville basse.

Notre association prévoit d'y participer avec son matériel roulant, dont le chariot de livraison de glace de la Brasserie de Diekirch, daté avant la première guerre mondiale.

Vous trouverez plus d'informations sur leur site internet www.pfaffenthal.info ou en envoyant un mail à pafendall@hotmail.com



Renseignez-vous avant de vous déplacer

¹ comme par le passé

Nécrologie



Albert Engel

19. 11. 1947 - 4. 3. 2016

An Trauer a mat vill Léift soe mir eisem léiwe Verstuerwenen Äddi. Hien ass friddlech entschlouf de 4. März 2016, am Alter vun 68 Joer, no schwéierer Krankheet.

E besonesche Merci soe mir dem Dr. Laurent Plawny an dem Personal vum CHL, an all deenen, déi hien op verschiddene Plazen ënnerstëtzt a begleet hunn.

Eng Mass gëtt gehalen zu Bettenduerf e Mëttwoch, den 9. März 2016, ëm 16 Auer.

Et traieren:

Frank Engel
Tom an Nadine Engel-Hoffmann mam Felix a mam Jacques
Lucie Engel-Roeff
Riette Engel-Amlung
an d'ganz Famill.

Dikrech, Garnech a Bettenduerf, den 8. März 2016.

Albert Engel, ouvrier électricien à la brasserie de Diekirch.



*Hien huet eis net wierklech verlooss,
hien ass eis just virausgang.*

Onendlech traureg deele mir lech
mat, dass den

Hâr Antoine Theisen

am Alter vu 75 Joer no kuerzer
Krankheet am CHU zu Nancy
verstuerwen ass.

D'Cérémonie d'adieu mat uschléissender Streeung vun den Äschen am „Jardin des souvenirs“ zu Hamm, ass den 13. Mee 2016 moies um 10.30 Auer am Familljekrees.

Mir vermessen Dech:

Deng Fra
Milly Theisen-Claude
Deng Kanner
Tom a Martine Theisen-Schramer
D'Lis an d'Cathy
Marc a Carole Molitor-Theisen
De Leo, d'Fanny, d'Marie an d'Vicky
Yann a Peggy Wagner-Theisen
De Sam an de Jim

Deng Geschwëster
Pierre a M.-Louise Schumacher-Theisen
D'Maryse
Henry a M.-Josée Theisen-Zahlen
an d'ganz Famill.

Tënten, Uerschdref, Lëtzebuerg, Miersch, Koplescht, Esch/Uelzecht, Mamer.

Antoine Theisen, directeur adjoint à la brasserie de Diekirch.

MR