Waar het dorp samenkwam

De verdwenen cafés van Eppegem

De verdwenen cafés van Eppegem
Auteurs: René De Wit en Axel Nees
Wettelijk depot: D/2026/14433/02
© 2026 Heemkring de Semse
Verantwoordelijke uitgever: Paul Van de Velde, Voorzitter Heemkring de Semse, Schoolstraat 17 te 1980 Zemst

Inhoud

VOORWOORD 5

1. INLEIDING 6

2. DE WERELD ACHTER HET CAFÉ 7

2.1 Inleiding: De evolutie van bier en cafés 7
2.2 Van herberg naar café ...en terug. 8
2.3 Herbergen en de overheid: een ambigue relatie 10
2.4 Bier brouwt men in brouwerijen 12
2.5 De bierstekers 16

3. DE CAFÉS VAN EPPEGEM 18

3.1 Enkele herbergen en cafés van vóór de Eerste Wereldoorlog 18
3.1.1 Het gasthuis Sint-Elooi 18
3.1.2 Herberg met bovenzaal 'In de Spiegel' 20
3.1.3 Herberg In de Zwaan 22
3.1.4 Herberg In de Bullepees of In de Bellepees 25
3.1.5 In den Valck later Café Bij Nieke 26
3.1.6 Café-brouwerij Het Zonneke 27
3.1.7 Café-brouwerij De Rode Poort 29
3.1.8 Herberg In het Molenhuis 30
3.1.9 Herberg In den Nachtegael 32
3.1.10 De verdwenen cafés van de Spanjehoek? 32
3.2 Cafés tijdens het interbellum en na de Tweede Wereldoorlog 36
3.2.1 Café Het Sportpaleis – "Bij Jan van Pol" 37
3.2.2 Café In de Nieuwe Zwaan – "Bij Pië Dath" 38
3.2.3 In Sint-Christoffel - Bij den Bien – later Bij Mariake 40
3.2.4 Café In de Meiboom – later Den Tivoli 42
3.2.5 Restaurant De Kinkhoorn – later Taverne-Restaurant Nederghem 42
3.2.6 Biersteker Goutfrind – François De Ruysscher en Adèle Goutfrind 43
3.2.7 Café Het Mandeken 43
3.2.8 Café In de Welkom – "Bij Zwette Pier" 44
3.2.9 In de Witte Meeuw 45
3.2.10 Café In de Zoeten Inval 45
3.2.11 Café In het Faubourg – "Bij den Bolle" 46
3.2.12 Café Rood-Wit – van In den Zwierbol, over Tourisme tot Paloma Blanca 48
3.2.13 Café Garage – In de Snelle Duif 48
3.2.14 Het visserscafé van De Parkvisschers 49
3.2.15 Café Transport – later Bij Schoë Mariake en Café Beukelaer 49
3.2.16 Café Bij Fik – vroeger Bij Kormijn 51
3.2.17 De Oude Zwaan – In den Blauwen Engel - Barcelone: van dorpscafé tot bloemenwinkel 52
3.2.18 Café Bij Jeanneke - later De Richelieu 52

3.2.19 Café In de Kroon 54
3.2.20 Café Klokke Roeland – vroeger In den Belle-Vue 54
3.2.21 Café Bij Kiek – officieel In den Koophandel 55
3.2.22 De herberg van Franciscus De Coninck 57
3.2.23 De Bonaparte – later Q-Pit 58
3.2.24 Den Dorkenaar - Bierstekerij De Coninck 60
3.2.25 Bierstekerij Frans Van Asbroeck 61
3.2.26 Buda – Anlo – Rubenshof 62
3.2.27 Drankenhandel Constant Nees 63
3.2.28 Jeugdclub De Jeppe 64
3.2.29 De Parochiezaal – vroeger het Patronaat 65
3.2.30 Bij Celine van Pro – later bij Maurice van Pro 67
3.2.31 In de Leeuw van Vlaanderen 67
3.2.32 In de Drij Koningen – bij den Bels 67
3.2.33 Willem Tell 70
3.2.34 Bij de Zwing 71
3.2.35 Crèmerie-Brasserie Brusselse Steenweg 71
3.2.36 Le Lion Belge 73
3.2.37 Bij Vergaelen 73
3.2.38 In Soltau – later De Jonge Vlucht 73
3.2.39 In de Nachtegael 76
3.2.40 De Jaegher 76
3.2.41 De herberg van Charel Tuyaerts 77
3.2.42 Bij Jan Schoevaerts en Berta Ceuppens - Bij Berta van Zwaks 77
3.2.43 In den Zwarten Leeuw 78
3.2.44 In Transvaal 78
3.2.45 In Mexico 79
3.2.46 Het verdwenen café aan de jongensschool 80
3.2.47 De herberg van barbier Félix Van Vaeck 80
3.2.48 De herberg van Corneel Janssens 81
3.2.49 In de Vreugd 81
3.2.50 Monico – later Club 13 en Galaxy 81
3.2.51 Café “Bij Flot”. 83
3.2.52 In de Rode Poort – later Don Pancho en Sirocco 84
3.2.53 De kantine van het oude voetbalterrein van F.C. Eppegem 88
3.2.54 Cambrinus 88
3.2.55 Baancafé “Virske de Fluiter” 89
3.2.56 Dancing Europa 91
3.2.57 Den Ouden Bareel 92
3.2.58 Pit van de Muylder – In den Rozenhof 92
3.2.59 Café Tourmalet 92
3.2.60 In Treinblok 94
3.2.61 Bij Vadder - Bij Marilou - Retro Club 13 - Harlekijn – een café met een voetbalverleden 95
3.2.62 Au Duc du Brabant – later Het Koningshof 97
3.2.63 De Tien Billetjes 98
3.2.64 Bij Palm 99
3.2.65 Terug naar ‘t Zonneke 99
3.2.66 In de Leeuw - Bij Mie Paai 100

3.2.67 Bij den Bal – In de Veldmuis 100
3.2.68 Bij de Prois – later Bij Florinne 101
3.2.69 In ‘t Huis ten Halve later Café Schoonzicht – beter bekend als Bij Melle 102
3.2.70 Cafetaria Sporthal Waterleest, nu Sportcube 103
3.2.71 De Voetbalcafetaria 104
3.2.72 Hof van Waanrode, nu De Schranshoeve 104
3.2.73 In den Ossekop – later In de Westerlijn 104
3.2.74 De Lente 106
3.2.75 Bij Lein Van Look 107
3.2.76 De Biekorf 107
3.2.77 Brouwerij Van Kelst 107
3.2.78 De maalderij en alcoholstokerij Janssens 107
3.2.79 In den Bergaf 107
3.2.80 IJssalon De Crèmebar 107
3.2.81 Nog enkele vermoedelijke herbergen 108

4. WAAROM VERDWENEN ZOVEEL CAFÉS? 110

4.1 De reële kost om een café te openen en open te houden 112
4.2 De alternatieve kost van het cafégebeuren 115
4.3 Veranderingen aan de vraagzijde 117
4.4 Maatschappelijke evoluties 118
4.4.1 De veranderende mobiliteit 118
4.4.2 Een veranderde mentaliteit 120
4.4.3 Ook de overheid grijpt in 121
4.4.4 De Eppegemenaar wordt individualistischer 121
4.4.5 De oliecrisis 122
4.4.6 6)De financieel economische functie van het café verdwijnt 122
4.4.7 Sociale imitatie 123
4.4.8 En natuurlijk de televisie 124
4.5 Eindconclusie 124

5. LITERATUURLIJST 125

Voorwoord

Sommige boeken vertellen een verhaal. Andere bewaren een geheugen. Dit boek doet beide.

Op het eerste gezicht lijkt het een geschiedenis van de cafés van Eppegem. Wie het openslaat, ontdekt echter al snel dat het veel meer is dan een overzicht van herbergen, cafébazen en verdwenen uithangborden. Achter iedere toog schuilt een familiegeschiedenis. Achter iedere herberg leeft de herinnering aan mensen die er samenkwamen, verenigingen die er ontstonden, feesten die er werden gevierd en gebeurtenissen die een plaats kregen in het collectieve geheugen van ons dorp.

De cafés waren gedurende generaties veel meer dan plaatsen waar men een glas kwam drinken. Zij vormden het sociale hart van Eppegem. Men kwam er niet alleen om te kaarten, te biljarten of te dansen, maar ook om nieuws uit te wisselen, afspraken te maken, verenigingen op te richten, verkiezingen te bespreken, vreugde en verdriet te delen en eenvoudigweg elkaar te ontmoeten. Wat men vandaag 'estaminologie' noemt, maakte toen vanzelfsprekend deel uit van het dagelijkse leven. Wie de geschiedenis van de cafés vertelt, vertelt daarom ook de geschiedenis van het dorp zelf.

Enkele jaren geleden nam Heemkring 'de Semse' het initiatief om het caféverleden van de verschillende deelgemeenten van Zemst systematisch te inventariseren en te publiceren. Na eerdere uitgaven over de cafés van Weerde en Zemst engageerden René De Wit, Eddy Halkett (+) en Axel Nees zich om het rijke caféleven van Eppegem te onderzoeken en vast te leggen.

Met een bewonderenswaardige volharding hebben zij archieven uitgeplozen, bevolkingsregisters geraadpleegd, oude foto's verzameld en tientallen getuigen beluisterd. Zij beperkten zich niet tot feiten en jaartallen. Achter elke naam zochten zij de mensen, achter elk gebouw het verhaal en achter elke herinnering de plaats die zij verdient in de geschiedenis van Eppegem.

Dit boek is daardoor veel meer geworden dan een inventaris van verdwenen cafés. Het is uitgegroeid tot een cultuurgeschiedenis van Eppegem, verteld aan de hand van de plaatsen waar generaties dorpsgenoten elkaar ontmoetten. Het toont hoe het dagelijkse leven veranderde en hoe de cafés uitgroeiden tot dragers van een rijke volkscultuur.

Met deze publicatie rondt Heemkring 'de Semse' een derde luik af in haar reeks over het caféleven in de deelgemeenten van Zemst. Daarmee geeft zij opnieuw invulling aan haar opdracht om het lokale erfgoed te onderzoeken, te bewaren en door te geven aan toekomstige generaties. Erfgoed bestaat immers niet alleen uit kerken, kastelen en monumenten. Ook de verhalen van gewone mensen en de plaatsen waar zij samenleefden, verdienen het om bewaard te blijven.

Bij de redactionele afwerking van deze uitgave werd ook gebruikgemaakt van ChatGPT als hulpmiddel. Sommige teksten werden, steeds met respect voor de oorspronkelijke inhoud en in overleg met de aangeleverde teksten, licht bewerkt om de leesbaarheid en de structuur van het geheel te verbeteren. Ook bij een aantal foto's werd dit hulpmiddel gebruikt om de resolutie en beeldkwaliteit te optimaliseren. De inhoudelijke verantwoordelijkheid voor de teksten en de keuze van het beeldmateriaal blijft uiteraard bij de auteurs en de heemkring.

Ik hoop dat dit boek niet alleen gelezen zal worden door wie de beschreven cafés nog heeft gekend, maar ook door jongeren die nieuwsgierig zijn naar het Eppegem van hun ouders en grootouders. Misschien herkennen zij een familienaam, een foto of een verhaal dat thuis ooit werd verteld. Misschien ontdekken zij voor het eerst hoe rijk de geschiedenis van hun dorp is.

Namens Heemkring 'de Semse' wil ik René De Wit en Axel Nees van harte feliciteren met dit indrukwekkende werk. Hun jarenlange inzet heeft geresulteerd in een boek dat ongetwijfeld zal uitgroeien tot een standaardwerk over het caféleven en de sociale geschiedenis van Eppegem.

Ik wens u veel leesplezier.

Paul Van de Velde
Voorzitter Heemkring de Semse

1. Inleiding

Wie vandaag door Eppegem wandelt, moet goed zoeken om nog een café te vinden. Voor wie het dorp niet kent, lijkt dat de normaalste zaak van de wereld. Toch was datzelfde Eppegem nog geen mensenleven geleden een dorp waarin het café bijna even vanzelfsprekend aanwezig was als de kerk, de school of de dorpspomp. Op het hoogtepunt, in de jaren vijftig en zestig, waren niet minder dan achtendertig cafés gelijktijdig geopend. Rekent men ook de herbergen en cafés mee die vroeger ooit hebben bestaan, dan ligt dat aantal nog aanzienlijk hoger.

Hoe is het mogelijk dat een relatief klein dorp zoveel cafés telde? En vooral: hoe kon een verschijnsel dat eeuwenlang zo vanzelfsprekend deel uitmaakte van het dorpsleven, in nauwelijks enkele decennia bijna volledig uit het straatbeeld verdwijnen? Die vragen vormden het vertrekpunt van dit boek.

Aanvankelijk dachten wij een geschiedenis van de Eppegemse cafés te zullen schrijven. Al snel ontdekten wij echter dat zo'n geschiedenis onmogelijk beperkt kan blijven tot gebouwen, cafébazen of uithangborden. Achter iedere herberg schuilt een verhaal over de mensen die er samenkwamen. Achter ieder café gaat een stukje geschiedenis van het dorp schuil. Wie de cafés van Eppegem wil begrijpen, moet daarom ook het Eppegem van vroeger leren kennen.

Een dorpscafé was immers veel meer dan een plaats waar men iets kon drinken. Het was een ontmoetingsplaats, een nieuwscentrum, een vergaderzaal, een feestzaal, een wachtkamer, een handelsplaats en soms zelfs een tweede huiskamer. Hier werden verenigingen opgericht, verkiezingen besproken, huwelijken gevierd, verdriet gedeeld, vriendschappen gesloten en conflicten uitgepraat. Het café maakte deel uit van het dagelijkse leven, vaak zonder dat iemand zich daarvan bewust was. Pas toen de cafés één na één verdwenen, werd duidelijk hoe belangrijk zij voor de gemeenschap waren geweest.

Plaatsen waar mensen elkaar ontmoetten, werkten, feestvierden en hun vrije tijd doorbrachten, maken deel uit van ons cultureel erfgoed. Binnen de heemkunde groeide die belangstelling zelfs uit tot een afzonderlijk onderzoeksdomein, de estaminologie: de studie van herbergen, cafés en andere ontmoetingsplaatsen. Ook Heemkring de Semse wil met deze publicatie bijdragen aan het bewaren van dat vaak onderschatte erfgoed.

Het schrijven van dit boek bleek minder vanzelfsprekend dan wij aanvankelijk hadden gedacht. Cafés laten zelden een uitgebreid archief na. Officiële documenten zijn schaars, veel gemeentelijke archieven gingen verloren tijdens de beide wereldoorlogen en tal van herinneringen dreigden voorgoed te verdwijnen met de mensen die ze nog konden vertellen. Daarom steunt dit boek niet alleen op geschreven bronnen, maar ook op tientallen gesprekken met voormalige caféhouders, klanten, buurtbewoners en hun familie.

Onze dank gaat daarbij in het bijzonder naar Susse Breugelmans en Victoire, Willy De Prins en Lilly, Alex *van de koster* (Brack), Jef Daelemans en Henriette, Gaston Vander Trappen, Jef *Van* (De) Ridder, François Vercammen, Chris Van Wayenbergh, Maria *de melkboerin* (Van Parijs), Joske De Coninck, Johnny Bryssens en Elza Lauwers, Pierre Mozin, André Brysens, Mark De Proost, Esthère De Ley, Paul De Ras en Gerda, *Wiske van Staf Vos (*Louisa De Vos*)* en Tony Meijlaers, Godelieve Muyldermans, Adèle *van den brouwer (*Goutfrind) en de vele anderen die specifieke informatie leverden. Hun herinneringen vormden de rode draad doorheen dit onderzoek en geven de geschiedenis een menselijk gezicht.

Wij hebben daarbij nooit de bedoeling gehad een loutere inventaris samen te stellen van alle cafés die ooit in Eppegem hebben bestaan. Dat zou bovendien onmogelijk zijn. Dit boek wil vooral laten zien welke rol de cafés in het dorpsleven hebben gespeeld, hoe zij doorheen de tijd veranderden en waarom zij uiteindelijk bijna volledig ophielden te bestaan. Achter dat verhaal gaat immers een veel bredere geschiedenis schuil: die van een dorp dat evolueerde, van een samenleving die ingrijpend veranderde en van mensen die hun manier van leven zagen veranderen.

Om die evolutie begrijpelijk te maken, begint dit boek met een schets van de wereld achter de cafés. Daarna maken we kennis met de vele cafés die het dorp heeft gekend, met hun uitbaters, hun klanten en de verhalen die eraan verbonden zijn. In het slothoofdstuk proberen we te begrijpen waarom een verschijnsel dat eeuwenlang zo vanzelfsprekend leek, in zo korte tijd bijna volledig verdween.

Geen enkel historisch onderzoek is ooit volledig afgerond, en dat geldt zeker voor een onderwerp dat zo sterk steunt op herinneringen. Ongetwijfeld bestaan er nog onbekende foto's, documenten en verhalen die ons beeld kunnen aanvullen of nuanceren. Daarom beschouwen wij dit boek niet als het einde van een zoektocht, maar als een uitnodiging om samen het geheugen van Eppegem levend te houden.

Want uiteindelijk gaat dit boek niet alleen over verdwenen cafés. Het gaat over de mensen die er leefden, elkaar ontmoetten en samen het dorp maakten tot wat het was. En zolang hun verhalen worden verteld, zijn die cafés nooit helemaal verdwenen.

2. De wereld achter het café

2.1 Inleiding: De evolutie van bier en cafés

Wie de geschiedenis van de cafés in Eppegem wil begrijpen, moet eerst een stap terugzetten en kijken naar de evolutie van het bier zelf. De geschiedenis van beide is immers onlosmakelijk met elkaar verbonden. Veranderingen in de manier waarop bier werd gebrouwen, verdeeld en geschonken hadden telkens een rechtstreekse invloed op het aantal cafés, hun uitzicht, hun uitbaters en zelfs hun economische levensvatbaarheid.

Bier behoort tot de oudste door de mens bereide dranken. Reeds ongeveer 7.000 jaar geleden werd in Mesopotamië – het huidige Irak – bier gebrouwen. In het oude Egypte maakten bierhuizen deel uit van het dagelijkse leven en ook in het klassieke Griekenland en het Romeinse Rijk bestonden drankgelegenheden waar reizigers en inwoners terechtkonden. Toch bleef wijn daar de belangrijkste drank. Bier werd door de Romeinen vooral geassocieerd met de Germaanse volkeren ten noorden van hun rijk.

Tijdens de middeleeuwen kende het bierbrouwen in onze streken een sterke ontwikkeling. Vrijwel elke gemeenschap beschikte over één of meerdere kleine brouwerijen, terwijl ook vele gezinnen en kloosters zelf bier brouwden. Omdat drinkwater lang niet overal betrouwbaar was, vormde het zogenaamde «kleine bier», met een laag alcoholgehalte, een veilig alternatief voor dagelijks gebruik. Bier was dan ook geen luxeproduct, maar een basisvoedingsmiddel.

Vanaf de veertiende eeuw professionaliseerde de sector. Brouwers verenigden zich in gilden die toezagen op de kwaliteit van het bier, de opleiding van nieuwe brouwers en de naleving van productievoorschriften. De brouwersgilden groeiden uit tot de invloedrijkste ambachtsverenigingen in vele steden. Zo telde de Brusselse brouwersgilde in 1678 maar liefst negentig meester-brouwers. Ondanks deze professionalisering bleef het brouwen sterk lokaal verankerd. Elke streek ontwikkelde haar eigen biersoorten en smaakvoorkeuren, terwijl abdijen en kloosters hun reputatie opbouwden met kwalitatieve bieren die vandaag nog altijd bekend zijn.

De Franse Revolutie bracht een breuk teweeg. Op het einde van de achttiende eeuw werden de gilden afgeschaft en kregen ook de kloosters zware klappen door vervolgingen en de confiscatie van hun bezittingen. Onder Napoleon werden de verhoudingen geleidelijk genormaliseerd, maar het traditionele brouwerslandschap was voorgoed veranderd.



Afb. 1 *Bierbrouwende monnik - tekening uit het Bruderhausbuch van Mendelsch, Nürnberg 1397.*

De negentiende eeuw luidde vervolgens een ware technologische revolutie in. Dankzij nieuwe inzichten in de scheikunde, de microbiologie en de hygiëne kon bier veel constanter worden geproduceerd. Pasteurisatie, gecontroleerde gisting en verbeterde bewaartechnieken verhoogden de kwaliteit aanzienlijk. Tegelijk won de uit het Boheemse Pilsen afkomstige pils aan populariteit. Deze helder goudkleurige lager, gebrouwen met ondergist, veroverde vanaf het einde van de negentiende eeuw geleidelijk de Belgische markt.

Die evolutie ging hand in hand met de ontwikkeling van moderne tapinstallaties. Waar vroeger eenvoudig een kraan in een houten vat werd geslagen, verschenen eerst handpompen en later installaties waarbij koolzuurgas het bier onder druk naar de tapkraan bracht. Via gekoelde leidingen – aanvankelijk gekoeld met natuurijs of ijs uit gespecialiseerde ijsfabrieken – bereikte het bier de klant fris en voorzien van een stevige schuimkraag. Dat werd stilaan de norm waaraan een goede pint moest voldoen.

Aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog telde België nog ongeveer 3.200 brouwerijen. Vrijwel elke gemeente had er één of meer en vele dorpen beschikten over verschillende cafés. De oorlog bracht daarin een dramatische ommekeer. Tal van brouwerijen verdwenen door opeisingen, grondstoffenschaarste en economische moeilijkheden. Na de oorlog zette een proces van concentratie en schaalvergroting zich verder door. Grotere brouwerijen investeerden in mechanisatie en konden goedkoper produceren, terwijl kleinere bedrijven het steeds moeilijker kregen. In dezelfde periode brak de pils definitief door als populairste bier, terwijl sommige kleinere brouwerijen zich toelegden op streek- en speciaalbieren van hoge gisting.

Ook de Tweede Wereldoorlog zorgde opnieuw voor zware problemen. Tekorten aan grondstoffen dwongen de brouwers lichtere bieren te produceren, waaronder het bekende «zero-huit»-bier van amper 0,8 %. Bovendien werden de sector en de grondstoffen streng gereglementeerd, gingen materialen verloren door opeisingen en maakten administratieve verplichtingen het ondernemen bijzonder moeilijk. Vooral de kleinere brouwerijen verdwenen massaal. Na 1945 bleven er nog slechts ongeveer 775 brouwerijen over.

De overblijvende brouwerijen groeiden uit tot financieel sterke ondernemingen. Zij beperkten zich niet langer tot het brouwen van bier, maar investeerden ook massaal in cafés. Talrijke herbergen werden eigendom van een brouwerij, die de uitbater voorzag van tapinstallaties, meubilair, glazen en reclame, maar daartegenover exclusieve afname van haar bieren eiste. Zo ontstonden de zogenaamde brouwerijcafés, een systeem dat decennialang het uitzicht van het Belgische cafélandschap zou bepalen.

De moderne tapinstallaties versterkten die evolutie nog. Ze vergden immers een aanzienlijke investering en regelmatig onderhoud. Bovendien leverden ze alleen een optimale kwaliteit wanneer er voldoende bier werd getapt. Een vat dat te lang bleef aangeslagen, verloor zijn frisheid en smaak. Vandaar het bekende gezegde dat een goede pint vooral geschonken wordt in een café waar veel pinten worden getapt. De kwaliteit van het bier werd dus rechtstreeks afhankelijk van de omzet van het café. Kleinere herbergen kregen het daardoor steeds moeilijker om rendabel te blijven.

Vanaf de tweede helft van de twintigste eeuw zette de schaalvergroting zich onverminderd voort. Mechanisatie, automatisering en later robotisering deden de productiekosten dalen, terwijl fusies en internationale overnames leidden tot enkele van de grootste brouwerijgroepen ter wereld. Tegelijkerttijd nam het aantal cafés gestaag af. Veranderende vrijetijdsgewoonten, strengere regelgeving, de opkomst van televisie en later internet, de groei van het autobezit en de steeds hogere exploitatiekosten maakten dat vele dorpscafés definitief de deuren sloten.



Afb. 2 *Brouwerij Lamot.*

Toch kent de Belgische biercultuur sinds het begin van de eenentwintigste eeuw opnieuw een opmerkelijke heropleving. Dankzij hobbybrouwers, kleinschalige investeringen en een groeiende belangstelling voor ambachtelijke streekproducten ontstonden opnieuw talrijke microbrouwerijen. Waar België in 2010 nog slechts ongeveer 133 brouwerijen telde, zijn dat er vandaag opnieuw meer dan vierhonderd. De sector is dus kleiner dan een eeuw geleden, maar tegelijk gevarieerder dan ooit.

Al deze ontwikkelingen hadden een grote invloed op het caféleven in Vlaanderen en dus ook in Eppegem. Waarom sommige cafés tientallen jaren floreerden, terwijl andere al snel verdwenen, valt slechts te begrijpen tegen deze bredere historische achtergrond. Met die kennis in het achterhoofd kunnen we nu de geschiedenis van de Eppegemse drankgelegenheden zelf verkennen.

2.2 Van herberg naar café ...en terug.

Wie de geschiedenis van de cafés wil schrijven, botst al snel op een merkwaardig probleem: wat is eigenlijk een café? De benamingen die door de eeuwen heen

gebruikt werden, lopen immers voortdurend door elkaar en veranderden bovendien van betekenis.

Een herberg was oorspronkelijk een plaats waar reizigers konden overnachten, eten en drinken. Een afspanning ging nog een stap verder: daar konden niet alleen de reizigers rusten, maar was ook plaats voorzien om paarden te stallen en te verzorgen. Een koffiehuis was aanvankelijk een gelegenheid waar vooral koffie werd geschonken, maar groeide later uit tot een gewone drankgelegenheid. Een café-chantant bood naast drank ook zang en voordrachten aan, terwijl in een cabaret de bezoekers vooral toeschouwers waren van allerlei opvoeringen.

Andere benamingen verwijzen eerder naar het karakter van de zaak. Een kroeg of kabberdoes had doorgaans een minder goede reputatie, terwijl een bruine kroeg vandaag net een gezellige, authentieke gelagzaal oproept. Een dancing combineerde drank met dansgelegenheid. Een estaminet of staminee was de traditionele Vlaamse volksherberg, terwijl brasserie, taverne of taveerne gewoon andere woorden zijn voor een café of herberg. Ook woorden als brandewijnhuis en jeneverkot verwijzen naar drankgelegenheden waar vooral sterke drank werd geschonken.

Op oude kaarten en in historische documenten komt bovendien vaak het woord cabaret voor. Oorspronkelijk betekende dit niets meer dan een herberg of kroeg. Omdat dergelijke gelegenheden vaak bezocht werden door muzikanten, verhalenvertellers en potsenmakers – zeker tijdens kermissen – kreeg het woord geleidelijk een andere betekenis. Uiteindelijk werd een cabaret vooral een plaats waar voorstellingen werden gegeven. Anders dan in een café-chantant bleef het publiek daarbij meestal een passieve toeschouwer.

Zelfs de Van Dale geeft vandaag geen sluitende afbakening van al deze begrippen. Iedereen heeft wel een beeld van een café: een toog, een pint, enkele luid pratende stamgasten. Maar daarmee is lang niet alles gezegd. Een café is veel meer dan dat, al blijkt het verrassend moeilijk om precies te omschrijven waarin het zich onderscheidt van een herberg, een taverne of een estaminet. We bevinden ons hier in een situatie waarin iedereen intuïtief weet waarover het gaat, zonder dat er een eenduidige definitie bestaat.

Wie echter een geschiedenis schrijft die verschillende eeuwen overspant, kan zich niet beperken tot de betekenis die wij vandaag aan deze woorden geven. We moeten telkens proberen te kijken door de bril van de mensen uit de periode die we bestuderen. Woorden veranderen immers voortdurend van betekenis.

Beperken we ons strikt tot het begrip café, dan bestond dat vóór de zeventiende eeuw eigenlijk niet. Zeker op het platteland waren er geen cafés in de moderne betekenis van het woord. De eerste koffiehuizen waren immers bijna uitsluitend een stedelijk verschijnsel. Zelfs in de tweede helft van de negentiende eeuw telde het Vlaamse platteland nog nauwelijks echte koffiehuizen.



Afb. 3 *Herberg 'Den Tuimelare' in Moorslede.*

De overgang van herberg naar café is daarom een mooi voorbeeld van wat sociologen het mechanisme van het onderscheid noemen.

Tijdens de zeventiende eeuw, de Gouden Eeuw, ontstond naast adel, boeren en ambachtslieden een nieuwe, welgestelde burgerij van kooplieden, reders, bankiers en later ook industriëlen. Uiteraard bestonden rijke handelaars ook vroeger al, maar nu groeiden zij uit tot een afzonderlijke maatschappelijke groep met voldoende omvang om haar eigen normen, gewoonten en levensstijl te ontwikkelen. Tegelijk verloor de adel, vooral in de steden, geleidelijk een deel van zijn economische macht, terwijl ook de arbeidersklasse zich later steeds sterker zou organiseren.

Wie als succesvolle handelaar, grootgrondbezitter of ambachtsman tot deze nieuwe burgerij kon doordringen, maakte sociale promotie. Op zijn beurt probeerde deze burgerij opnieuw aansluiting te vinden bij de adel. Dat gebeurde vaak via huwelijken, waarbij de financieel verzwakte adel nieuwe middelen kreeg, terwijl de rijke burgerfamilies prestige en aanzien verwierven. Geld bleef uiteraard noodzakelijk, maar ook cultuur, opleiding, kunstbezit en een uitgebreid sociaal netwerk werden steeds belangrijker.

Die nieuwe burgerij wilde zich ook onderscheiden in haar vrije tijd. Waar vroeger veel handel werd bedreven in herbergen, zocht zij andere ontmoetingsplaatsen op: de koffiehuizen, die al snel de Franse benaming café kregen. Dat het Frans daarvoor gekozen werd, was geen toeval. Gedurende verschillende eeuwen was het Frans in heel Europa de taal van de elite, zowel politiek als cultureel.

Ook de drank zelf speelde een rol. Koffie was in Europa een nieuw en exclusief product. Het eerste koffiehuis opende

in 1645 in Venetië en in 1659 in Marseille. Koffie werkte opwekkend en stimuleerde gesprekken, in tegenstelling tot bier en sterke drank, die eerder ontspannend werkten. Bovendien was koffie aanvankelijk bijzonder duur. Alleen wie over voldoende middelen beschikte, kon zich veroorloven geregeld koffie te drinken. De hoge prijs zorgde dus vanzelf voor een sociale selectie.

Daar kwam nog iets bij. In een tijd waarin een groot deel van de bevolking dagelijks zware lichamelijke arbeid verrichtte en vaak met voedseltekorten kampte, leverde bier belangrijke calorieën. Een glas bier bevatte ongeveer zestig keer meer energie dan een kop koffie. Voor de gegoede burgerij, die minder lichamelijke arbeid verrichtte en zich voldoende voedsel kon veroorloven, speelde dat nauwelijks een rol. Ook daarin lag een subtiele vorm van onderscheid besloten.

Dat onderscheid bleef echter niet bestaan. Naarmate koffie goedkoper werd, begonnen ook de lagere sociale klassen zich de gewoonten van de burgerij eigen te maken.

Dat is het tweede mechanisme van sociale onderscheiding: lagere groepen spiegelen zich aan groepen met meer prestige. Zoals de burgerij ooit de adel had nagevolgd, namen arbeiders en boeren nu de levensstijl van de burgerij over. Niet iedereen maakte daardoor werkelijk sociale promotie, maar het aannemen van dezelfde gewoonten leverde wel aanzien op binnen de eigen omgeving. Soms gebeurde dat met zoveel enthousiasme dat het aanleiding gaf tot spot, zoals in talloze toneelstukken uit die periode.



Afb. 4 *'Le Cireo' Brussel.*

Voor een herbergier was het dan ook een slimme zet om naast bier ook koffie te schenken en zijn zaak voortaan café te noemen. Het etablissement kreeg daardoor een meer voorname uitstraling en sprak een ruimer publiek aan. Naar het café gaan klonk nu eenmaal deftiger dan naar de herberg gaan. Het eerste riep beelden op van beschaafde gesprekken tussen notabelen; het tweede bleef voor velen geassocieerd met drinken en luidruchtig volksvermaak.

Zo veranderde geleidelijk niet alleen de naam, maar ook de beleving. Herbergen werden cafés, hoewel men er vaak nog altijd hetzelfde bier dronk en dezelfde stamgasten ontmoette.

Zoals wel vaker in de geschiedenis verdween dat onderscheid na verloop van tijd opnieuw. De benaming café werd zo algemeen dat ze haar exclusieve karakter verloor. Ironisch genoeg omschrijft de huidige Van Dale een koffiehuis zelfs als "een enigszins sjofele, althans weinig pretentieuze gelegenheid". De geschiedenis heeft blijkbaar gevoel voor humor.

Zoals Bredero het al vier eeuwen geleden samenvatte: "Het kan verkeren."

2.3 Herbergen en de overheid: een ambigue relatie

Herbergen – en zeker kroegen – genoten door de eeuwen heen niet altijd een goede reputatie. Vooral wanneer er veel jenever of brandewijn werd geschonken, werden zij al snel beschouwd als oorden van losbandigheid en zedelijk verval. Omdat het in de eerste plaats ontmoetingsplaatsen waren van de gewone bevolking, keek de overheid er bovendien met de nodige argwaan naar. Men ging ervan uit dat er niet alleen gedronken werd, maar ook dat er vechtpartijen ontstonden, gokspelen plaatsvonden en zelfs criminele plannen werden gesmeed.

Ook de Kerk liet zich in deze discussie niet onbetuigd. De aanwezigheid van deftige vrouwen en jonge meisjes in herbergen werd sterk afgeraden en ook mannen werden aangespoord om na de mis niet onmiddellijk naar de drankgelegenheid te trekken. Tijdens de hoogmis moesten cafés in vele gemeenten zelfs gesloten blijven.

Toch was de verhouding tussen overheid en herberg veel minder eenduidig dan op het eerste gezicht lijkt. De overheid had immers een groot financieel belang bij de bierconsumptie. Zo was midden de veertiende eeuw ongeveer de helft van de inkomsten van de stad Leuven afkomstig van accijnzen op bier. In Antwerpen liep dat aandeel rond 1600 zelfs op tot ongeveer twee derde van alle stadsinkomsten. Bier was dus niet alleen een volksdrank, maar ook een belangrijke inkomstenbron voor de overheid.

Voor sterke drank lag dat anders. Brandewijn en vooral jenever waren veel moeilijker te controleren. Met een relatief eenvoudige installatie kon men al snel clandestien beginnen stoken, waardoor de overheid heel wat accijnzen misliep. Dat illegale stoken behoort bovendien niet uitsluitend tot een ver verleden. Tijdens onze interviews vertelden verschillende inwoners nog uit eigen ervaring over geheime jeneverstokerijen en de manieren waarop men de controles probeerde te ontwijken.



Afb. 5 *De dronkaard - Eugène Laermans, 1898 KMSKB.*

Intussen veranderde ook de functie van de herberg zelf. In de achttiende eeuw was zij veel meer dan een plaats waar men iets kwam drinken. Voor vele dorpen vormde de herberg de belangrijkste, en vaak zelfs de enige, publieke ontmoetingsplaats. De koffiehuizen hadden dan weer een heel ander karakter. Zij deden eerder denken aan de Engelse clubs: ontmoetingsplaatsen voor een overwegend mannelijk en welgesteld publiek, waar handel werd gedreven, nieuws werd uitgewisseld en politieke of filosofische discussies werden gevoerd.

De centrale overheid had overigens nauwelijks zicht op het aantal herbergen. Een systematische administratie bestond eenvoudigweg niet. De accijnzen werden geïnd bij de brouwer, zodat het de overheid weinig interesseerde waar en door wie het bier uiteindelijk werd verkocht. Van een inkomstenbelasting was immers nog geen sprake. Daarom vaardigde Maria-Theresia in 1779 een ordonnantie uit die voor het Graafschap Vlaanderen een inventaris van alle herbergen en aanverwante drankgelegenheden moest opleveren.

Hoewel de overheid herbergen vaak met wantrouwen bekeek, maakte zij er tegelijk zelf volop gebruik van. Grote cafés boden ruimte voor gemeentelijke vergaderingen, rechtszittingen en openbare verkopingen onder leiding van een notaris. Uiteraard kwam niet iedere herberg daarvoor in aanmerking. Ze moest voldoende ruim zijn, centraal gelegen en vooral een onberispelijke reputatie genieten.

Ook voor het economische leven waren herbergen onmisbaar. Bedrijven beschikten toen zelden over kantoren of vergaderzalen. Handelaars spraken daarom af in de herberg om er contracten af te sluiten, die traditioneel werden bezegeld met een glas bier: de zogenaamde heildronk. Niet zelden beschikte een herberg bovendien over opslagruimte waar goederen tijdelijk konden worden bewaard. Afhankelijk van de ligging ontwikkelden sommige herbergen zich zelfs tot gespecialiseerde ontmoetingsplaatsen voor bepaalde beroepsgroepen.

Heel wat cafés beschikten daarnaast over een feest- of vergaderzaal. Vooral vanaf de negentiende eeuw kreeg die een steeds grotere maatschappelijke betekenis. Zowel

de overheid als de Kerk wilden de bevolking cultureel verheffen en stimuleerden daarom de oprichting van fanfares, toneelverenigingen, zangkringen, sportclubs, culturele verenigingen en tal van andere organisaties. Al die verenigingen hadden een plaats nodig om te vergaderen, te repeteren of activiteiten te organiseren. Het café, vaak met een aanpalende zaal, bleek daarvoor de ideale locatie.

Zo veranderden zowel Kerk als overheid geleidelijk het geweer van schouder. In plaats van de herberg uitsluitend te bestrijden, maakten zij er steeds vaker zelf gebruik van. Tegelijk probeerden zij het caféleven wel in een bepaalde richting te sturen. Hun grootste bekommernis was immers niet zozeer het café op zich, maar het overmatige alcoholgebruik.

Daarbij leefde nog een andere overtuiging. Armoede werd niet beschouwd als de oorzaak van drankmisbruik; men draaide de redenering om. Volgens de toenmalige opvattingen leidde overmatig alcoholgebruik tot armoede. Wilde men de armoede bestrijden, dan moest men dus eerst het drankmisbruik aanpakken.

Die gedachte leefde niet alleen in België, maar in heel wat landen. Het bekendste voorbeeld is ongetwijfeld de drooglegging in de Verenigde Staten tussen 1920 en 1933. België kende een eigen variant met de Wet Vandervelde van 1919. Die wet verbood de verkoop van sterke drank in openbare gelegenheden. Zelfs het bewaren van sterke drank in een café of in een rechtstreeks aanpalende woning was verboden.

Ook winkels mochten sterke drank enkel nog verkopen in hoeveelheden van minstens twee liter. Achter die maatregel zat een uitgesproken paternalistische gedachte. Men ging ervan uit dat arbeiders en arme gezinnen niet over voldoende geld beschikten om in één keer twee liter jenever te kopen, terwijl de meer gegoede burgerij dat wel kon en bovendien verstandig genoeg zou zijn om er met mate van te genieten. Tegelijk werden de accijnzen op jenever verviervoudigd.

Hoewel de Wet Vandervelde nooit bijzonder populair werd, bleef zij officieel van kracht tot 1984. Voor vele brandewijnhuizen en jeneverkoten betekende zij het einde. Heel wat legale stokerijen verdwenen, terwijl sommige op kleinere schaal clandestien verder werkten.

Zoals wel vaker gebeurde, bleek de praktijk weerbarstiger dan de wetgever had voorzien. Mensen legden eenvoudigweg samen om toch een fles van twee liter te kopen en verdeelden die nadien onder elkaar. Zelfs de cafés vonden creatieve oplossingen. Zo verschenen bierglazen met een holle voet, waarin ongemerkt een scheut jenever kon worden geschonken. Wanneer controleurs opdoken, werd de jenever snel opgedronken en bleef alleen een ogenschijnlijk leeg bierglas over.

Na de Tweede Wereldoorlog werd de wet in de praktijk nauwelijks nog toegepast. Administratief bleef ze bestaan, maar controles vonden vrijwel niet meer plaats. Dat blijkt ook uit een anekdote die tijdens onze interviews werd verteld. De tante van onze informant baatte een kruidenierswinkel uit op de Molenhoek, bij Colletje – in het Eppegems beter bekend als Kletteke. Alle flessen sterke drank die zij in kleine hoeveelheden verkocht, werden administratief ingeschreven op naam van zijn vader. Wie de registers had geraadpleegd, zou tot de merkwaardige conclusie zijn gekomen dat één enkele klant zowat de volledige voorraad sterke drank van de winkel aankocht. Dat daar nooit enig gevolg aan werd gegeven, toont duidelijk aan dat de controles toen al lang een dode letter waren geworden

2.4 Bier brouwt men in brouwerijen

Het is geenszins de bedoeling hier een cursus bierbrouwen te geven of de volledige geschiedenis van het bier uit de doeken te doen. Een aantal aspecten zijn echter belangrijk om de ontwikkeling van de cafés, zowel in het algemeen als in Eppegem, beter te begrijpen.

Voor het brouwen van bier zijn vier basisgrondstoffen onmisbaar.

- Mout, meestal afkomstig van gerst. Door de gerst te laten kiemen en daarna te drogen, ontstaat mout, de grondstof waaruit de vergistbare suikers worden gehaald.
- Hop, waarbij uitsluitend de vrouwelijke hopbellen worden gebruikt. Zij bevatten onder meer lupuline, een geel harsachtig poeder dat zorgt voor de typische bitterheid, het aroma en de houdbaarheid van het bier.
- Gist, een microscopische schimmel die de aanwezige suikers omzet in alcohol en koolzuurgas. Daarbij onderscheidt men vooral hoge gisting, die plaatsvindt bij ongeveer 20 °C, en lage gisting, bij ongeveer 7 °C. Die laatste wordt vooral gebruikt voor pilsbieren.
- Water, en daarvan vooral heel veel.

De beschikbaarheid van zuiver water bepaalde eeuwenlang de vestigingsplaats van brouwerijen. Ze lagen dan ook meestal aan een rivier of beschikten over een eigen bron. Dat is vandaag nog steeds zo. Zo gebruikt de microbrouwerij van Grimbergen bronwater uit de onmiddellijke omgeving, waarvan wordt gezegd dat het mee de eigen smaak van het bier bepaalt.

Water speelde trouwens nog een andere, vaak vergeten rol. Tot ver in de negentiende eeuw was drinkwater lang niet altijd betrouwbaar. Bier was daarom niet alleen een genotsmiddel, maar ook een veilige dorstlesser. Een bekend voorbeeld is de cholera-epidemie die Londen in 1854 trof. De werknemers van een plaatselijke brouwerij bleven opvallend gespaard omdat zij vrijwel uitsluitend bier

dronken en geen besmet water uit de nabijgelegen pomp. De arts John Snow legde dit verband en kon zo aantonen dat cholera via vervuild drinkwater werd verspreid. Ook in onze streken wist men hoe belangrijk goed water was. Antwerpen beschikte al in de zestiende eeuw over een waterleidingnet dat in belangrijke mate was aangelegd ten behoeve van de brouwerijen.

Het brouwproces begint met het weken van de gerst, zodat die begint te kiemen. Daarna wordt de mout geschroot (geplet) en met veel water verwarmd. Tijdens dat proces worden de zetmelen omgezet in vergistbare suikers. Na het filteren ontstaat het zogenaamde wort, dat opnieuw wordt gekookt. Tijdens dit koken wordt hop toegevoegd. Na afkoeling volgt de gist, die de suikers omzet in alcohol en koolzuurgas. Hoe hoger het suikergehalte van het wort, hoe hoger uiteindelijk ook het alcoholpercentage van het bier. Vroeger werd de sterkte van bier in België vaak uitgedrukt in graden; tegenwoordig gebruikt men vrijwel uitsluitend volumeprocent alcohol.

Dit is uiteraard slechts een sterk vereenvoudigde beschrijving van het brouwproces. De uiteindelijke smaak wordt immers bepaald door tal van factoren: de gebruikte graansoorten, de hoeveelheid en de soorten hop, eventuele kruiden, de kooktemperatuur, de duur van de rijping en de keuze van de gist. Net die combinatie van factoren verklaart waarom België vandaag meer dan 1.600 verschillende biersoorten telt.

Bier werd traditioneel in vaten vervoerd. Sinds het midden van de twintigste eeuw zijn die meestal uit aluminium of roestvrij staal vervaardigd, maar eeuwenlang waren houten tonnen, gemaakt door de kuiper, de norm. Ook in Eppegem waren kuipers actief.

Opvallend is de typische vorm van zo'n vat. Het is geen volmaakte cilinder, maar heeft een duidelijke buik. Op het eerste gezicht lijkt dat onpraktisch, want bij het stapelen gaat daardoor ruimte verloren. Toch bood die vorm belangrijke voordelen. Een ton met een buik rolt veel gemakkelijker en kan bovendien eenvoudig van richting veranderen. De slijtage bleef grotendeels beperkt tot de ijzeren hoepels rond het breedste gedeelte van de ton. Nog belangrijker was dat vrijwel alle inhoud naar het laagste punt van de buik vloeide, precies waar de tap zich bevond. Daardoor kon men de ton vrijwel volledig leegmaken en ging nauwelijks bier verloren.

Die gebogen vorm had ook een nadeel. Wanneer een liggende ton niet volledig gevuld was, was de inhoud moeilijk te bepalen. Men gebruikte daarvoor peilstokken en tabellen die op ervaring waren gebaseerd. Ook wijnhandelaars kampten met dat probleem. De beroemde astronoom en wiskundige Johannes Kepler ontwikkelde in het begin van de zeventiende eeuw zelfs een nieuwe wiskundige methode om de inhoud van dergelijke vaten nauwkeuriger te berekenen.

Ook Eppegem kende een rijke brouwerijgeschiedenis. Voor zover vandaag bekend, waren er minstens vijf brouwerijen actief, waarvan er vier vlak bij de Zenne lagen. Dat was geen toeval, want zij haalden hun brouwwater rechtstreeks uit de rivier.

De brouwerij Van Kelst vormde hierop een uitzondering, zij lag achteraan in de Kattenhuisstraat, vlak bij de Verbrande Brug. Hoewel het om een relatief kleine brouwerij ging, beperkte haar afzetgebied zich niet tot Eppegem. Haar bier werd ook geleverd in omliggende gemeenten, onder meer Elewijt.



Afb. 6 - *Flesje van biersteker De Coninck.*

De oudste en wellicht belangrijkste brouwerij bevond zich bij het kasteel van Nederghem, op de hoek van de huidige Jagers-te-Voetlaan en Nedergemlaan, op het neerhof van het kasteel. Hier werd al vanaf 1636 bier gebrouwen, vermoedelijk onder de naam Oranjeappel of Orange. De brouwerij stopte haar activiteiten kort vóór de Eerste Wereldoorlog.

De benaming Orange of Oranjeboom verwijst mogelijk naar het Huis van Oranje-Nassau, dat gedurende een bepaalde periode heer van Grimbergen was. Vanaf 1637 beschikten deze heren over het zogenaamde Bruggerecht, een tol die werd geheven op het verkeer over de Zennebrug langs de Grote Steenweg tussen Vilvoorde en Mechelen.

De volkstelling van 1754

Een volgende belangrijke bron voor de geschiedenis van de Eppegemse cafés is de volkstelling van 1754.

De Oostenrijkse machthebbers wilden ook in onze gewesten steeds meer gegevens verzamelen over bevolking, economie en bestuur. We zagen reeds dat Maria-Theresia in 1779 een inventaris van de herbergen in het Graafschap Vlaanderen liet opmaken. Enkele decennia eerder, in 1754, werd ook in Eppegem een uitgebreide volkstelling georganiseerd.

Voor ons is die bron bijzonder waardevol. Ze vermeldt niet alleen de namen van de inwoners van het dorp, maar ook hun beroep, de samenstelling van hun gezin en soms zelfs hun maatschappelijke positie. Daardoor krijgen we voor het eerst een vrij betrouwbaar beeld van de brouwers en herbergiers die toen in Eppegem actief waren.

De volkstelling draagt de indrukwekkende titel:
"Livre der Parochie ende heerlijckheyt van Eppeghem waerbij die meyer, schepenen ende griffier der selve prochie in confirmit vanden placcaerte van haere majesteijt de dathe van seven en twintigh december seventhien hondert vier en vijftigh op her verclaeren aen hun gedaan door de naerbeschreve innegesetenen wettelijk opgenomen sijn alle de inwoonders der voorschreve prochie soo mans, vrouw en kinderen, domestique en vremdelingen als de gene levende bij de tafel vanden heijlighen Geest der gemende parochie.."

Van de 125 huishoudens die daarna worden opgesomd, hebben er acht rechtstreeks betrekking op brouwerijen of herbergen.

1.	Hendrik Doms, brouwer, en de clijne pachter	syne vrouw	5 domestiquen (dienstboden)
2.	Hendrik Magnus, brouwer herbergier en pachter	syne vrouw	vier sonen out 20,18, 6 ende 4 jaeren 4 domistiqen
3.	Hendrik van Roye, clynen brouwer, herbergier en clynen pachter	syne vrouw	twee dochters out 6 en 4 jaeren eene sone out 3 jaeren 1 domistique
4.	Joos Muyldermans, clynen herbergier	syne vrouw	een dochter oud 2 jaeren eenen sone out 3 jaeren
5.	De weduwe Philip Cautaert, herbergieresse		een dochter out 16 jaeren dry sonen out 30, 26 en 16 jaeren
6.	Cornelis van Lint, brouwer en herbergier	syne vrouwe	twee domistiquen
7.	Jan Wouters, cuyper en herbergier	syne vrouwe	een dochter out 16 jaeren twee sonen out 20 en 19 jaeren
8.	Anthoen Reveer, herbergier	syne vrouwe	een dochter out 27 jaeren vier sonen out 28, 5, 3 en 1 jaeren

Van die 126 huishoudens zijn er ook nog 31 die:
"Hier volghen de arme innegesetenen deser prochie van Eppegehem die ten dele leven bij de tafel van den helighen Geest der selve prochie"

Opvallend is de manier waarop men de gegevens noteerde. De schrijfwijze van Eppeghem en Eppegehem wordt zonder onderscheid door elkaar gebruikt. Ook prochie en parochie wisselen elkaar af. Een uniforme spelling

bestond toen eenvoudigweg nog niet. Een dictee zou in die tijd waarschijnlijk weinig succesvolle kandidaten hebben opgeleverd.

Ook de maatschappelijke verhoudingen spreken uit het document. Gehuwde vrouwen worden vrijwel nooit met hun eigen naam vermeld. Men noteert eenvoudigweg “zijn vrouw”. Zelfs weduwen krijgen meestal niet hun eigen familienaam, maar worden aangeduid als de weduwe van hun overleden echtgenoot. Opmerkelijk genoeg worden bij de kinderen de dochters meestal vóór de zonen vermeld. Ook in de achttiende eeuw gold blijkbaar al: ladies first.

De cijfers laten toe een aantal interessante vaststellingen te doen.

Op 125 huishoudens telde Eppegem acht herbergen of brouwerijen. De bevolking bestond uit ongeveer 230 volwassen mannen en vrouwen, aangevuld met 48 inwonende dienstboden, 42 meerderjarige thuiswonende kinderen en 208 minderjarigen. Rekenen we de domestiquen mee als volwassenen, dan beschikte het dorp over ongeveer 320 volwassenen. Dat betekent dat er één herberg was voor ongeveer veertig volwassen inwoners. Dat is een opvallend hoge dichtheid.

Minstens even opmerkelijk is de nauwe band tussen brouwen en herbergen. Van de acht uitbaters leefden er slechts drie uitsluitend van hun café. Vier waren tegelijk brouwer en herbergier, terwijl één daarnaast nog een ander beroep uitoefende. De helft van de cafés beschikte dus over een eigen brouwerij. Zoals we eerder zagen, zou dat beeld in de negentiende en twintigste eeuw volledig veranderen, wanneer de kleine dorpsbrouwerijen geleidelijk plaatsmaken voor grotere regionale brouwerijen.

De volkstelling geeft bovendien een goed beeld van de sociale verhoudingen binnen het dorp.

	Gehuwden	Alleenstaanden	Domestiquen	Kinderen +18	Kinderen -18
Burgers	170	9	48	27	166
Armen	40	11	0	15	42
Totaal	210	20	48	42	208

Ook deze cijfers verdienen enige toelichting.
Vooreerst valt het grote aantal armen op. Van de ongeveer 320 volwassenen werden er 66 als behoeftig geregistreerd. Dat betekent dat ruim één op vijf inwoners afhankelijk was van steun van de Tafel van de Heilige Geest. Dat lijkt veel, maar we moeten voorzichtig zijn met vergelijkingen. Een sociale zekerheid bestond nog niet. Wie door ziekte, ouderdom of een lichamelijke beperking niet langer kon werken en niet over voldoende eigen middelen beschikte, was aangewezen op liefdadigheid. Ook in 1846 leefden in Eppegem nog 196 van de 1.113 inwoners van dergelijke ondersteuning, bijna 18 % van de bevolking.

Daarnaast leren de cijfers iets over de gezinsgrootte. De 125 huishoudens telden samen ongeveer 250 kinderen, gemiddeld dus twee kinderen per gezin. Grote gezinnen waren in het midden van de achttiende eeuw eerder uitzonderlijk. Dat heeft vooral te maken met de bijzonder hoge kindersterfte. Men schat dat in die periode ongeveer de helft van de geboren kinderen de leeftijd van vijf jaar niet bereikte. Pas in de negentiende eeuw, wanneer de gezondheidszorg en de hygiëne langzaam verbeteren en de kindersterfte sterk afneemt, zullen de grote gezinnen ontstaan die wij vandaag vaak met “vroeger” associëren. De volkstelling van 1754 toont aan dat de herberg in het achttiende-eeuwse Eppegem geen marginaal verschijnsel was. Ze maakte integraal deel uit van het economische en sociale leven van het dorp. Brouwen, landbouw, herbergen en verpachten liepen vaak in elkaar over. De cafébaas was zelden alleen cafébaas; hij was tegelijk landbouwer, brouwer, kuiper of pachter. Dat zou pas in de negentiende eeuw geleidelijk veranderen.