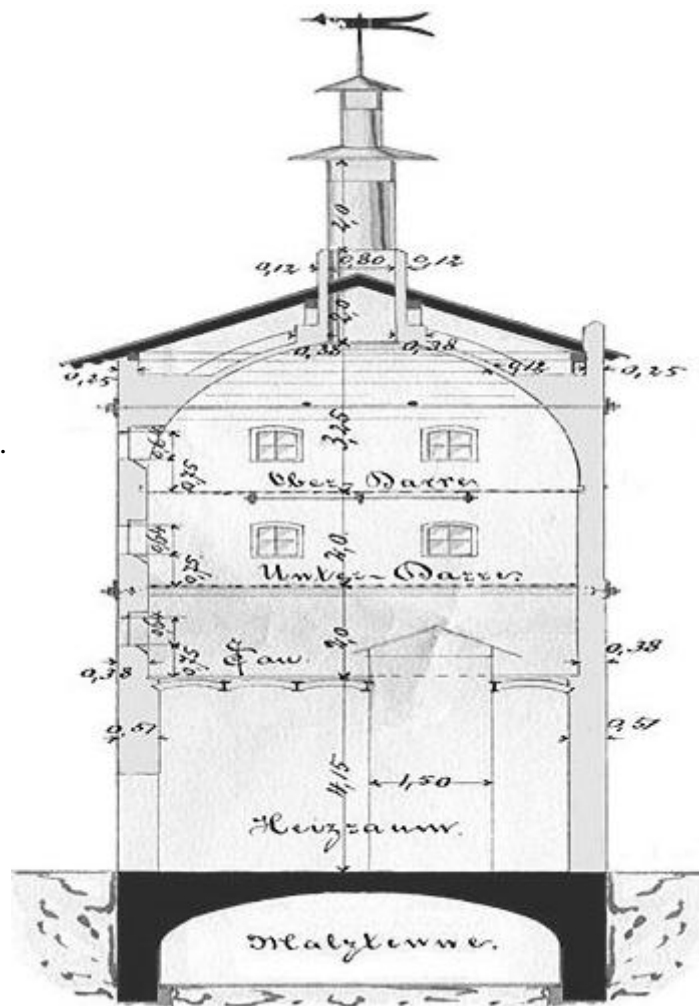


# Geschiedenis van de hop

*"Hop en mout God 't behoud"*

## ► Eesten (mout) of Drogen (hop)

Eesten is een conserveringsmethode waarbij het product bij hogere temperatuur wordt gedroogd. Omdat de hopbellen door het hoge vochtgehalte gevoelig zijn voor schimmels kan het vochtgehalte via eesten tot 10 % worden teruggebracht. Hierdoor zijn de hopbellen geschikt voor bewaring.



Bouwtekening mouttoeren (Dld, 1884)

Het drogen gebeurd(e) in een hop-est (hopast in Vlaanderen) waarbij de hopbellen laagsgewijs verdeeld worden op een geperforeerde droogvloer. Rook, afkomstig van een (eest)haard, wordt onder de droogvloer via een rookkanaal verspreid. Bij ongeveer 55°C worden de bellen gedroogd.



“Boerderijen zijn altijd beeldbepalend geweest in een regio.

Elementen die ons landschap bepaalden worden weggewalst in uniformisering van verkavelingen, suburbanisatie, pastoriewoningen, fermettes en modernisering van boerenbedrijven”.

“Door de teloorgang van de hopteelt (decennia geleden) zijn veel van deze asten verdwenen”.

“Ingegeven door hernieuwde interesse voor de hopteelt in geografisch beperkte gebieden zijn diverse partijen actief om het belang van landelijke bouwkunst -met name hop-esten, voor de regionale identiteit en de cultuurhistorische waarde van het platteland- onder de aandacht te brengen”.

“In Schijndel zijn plannen ondernomen tot herbouw van een hop-est”.

