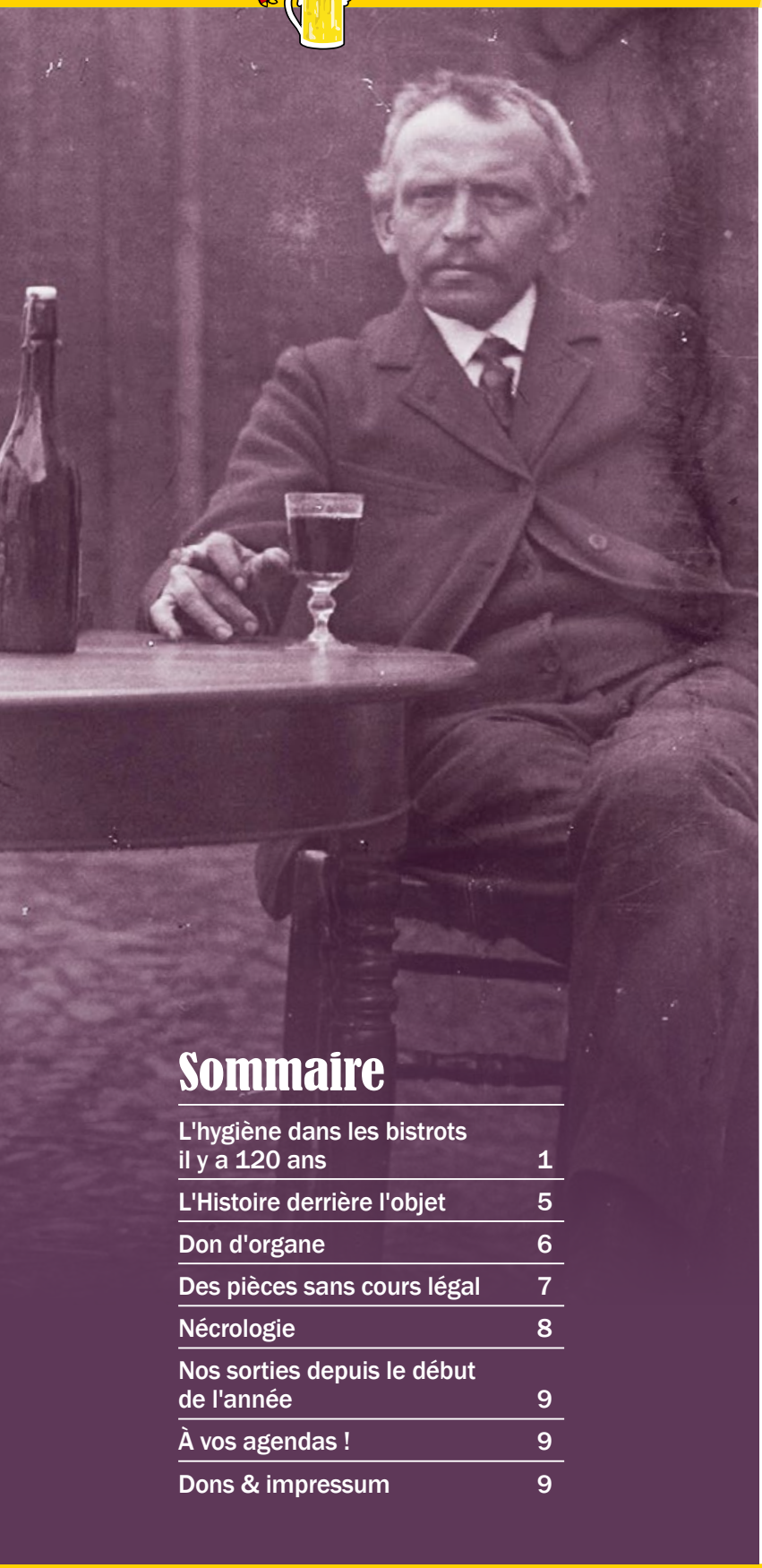
Musée brassicole des deux Luxembourg

newsletter
9 juillet 2026
N°41 O page 1



L'hygiène dans les bistrots il y a 120 ans

Lors de recherches effectuées dans notre bibliothèque spécialisée, nous sommes tombés sur un livre intitulé « Landhygiene » (hygiène rurale), rédigé en 1907 par Ernest Feltgen, médecin-directeur de la station thermale de Mondorf-les-Bains. Un chapitre est consacré à la situation hygiénique dans les auberges et bistrots luxembourgeois de l'époque. D'un côté, il est amusant de lire ce descriptif qui pourrait sortir directement d'un film de comédie, tellement il est rempli d'éléments qu'on qualifie de clichés aujourd'hui. De l'autre côté, il est effrayant de voir dans quelles conditions nos ancêtres vivaient, sachant que cela ne représente que trois générations d'écart.

L'original a été rédigé en allemand, nous vous proposons ici une traduction du chapitre concerné.

L'hygiène dans les bistrots de campagne laisse beaucoup à désirer. On trouve certes des bistrots bien équipés sur le plan sanitaire et correctement entretenues, mais leur nombre est relativement faible.

Un établissement destiné à accueillir un grand nombre de personnes doit être aménagé en conséquence. Or, la grande

Pour fuir l'obscurité dans les bistrots en milieu rural, on consommait souvent à l'extérieur si la météo le permetttait. Les jeux de quilles sur piste de sable suivaient cette même raison.

Source : "No 100 Joer un d'Liicht", Romain Gaspar / Photographe : Nicolas Molitor, Bigonville

Sommaire

L'hygiène dans les bistrots il y a 120 ans	1
L'Histoire derrière l'objet	5
Don d'organe	6
Des pièces sans cours légal	7
Nécrologie	8
Nos sorties depuis le début de l'année	9
À vos agendas !	9
Dons & impressum	9



Photo d'intérieur du Café de l'Abattoir de Dudelange dans les années 1910. On sent vraiment l'étroitesse de ce lieu de rencontre. (Collection facsimile : MB2L / fonds Yves Claude)

majorité des bistrots de campagne ne sont rien d'autre que de simples pièces à vivre, qui n'offrent pas « plus » d'espace que les autres pièces de la maison servant de logement aux habitants. La pièce est tout juste assez grande pour accueillir temporairement autant de personnes qu'il y en a généralement dans une famille, mais elle ne suffit pas pour accueillir un plus grand nombre de personnes à la fois. Il en résulte nécessairement que l'air de la salle de bistrot a presque toujours un effet oppressant, d'autant plus que les systèmes de ventilation sont très rares. Il est frappant de constater – chacun l'aura déjà remarqué – à quel point nos compatriotes se soucient généralement peu de l'aération de leurs pièces à vivre. Les fenêtres et les portes sont rarement ouvertes, même si, d'une part, la température extérieure n'est pas très basse et, d'autre part, la température intérieure dépasse la normale.

Dans les bistrots de village, et d'ailleurs dans tous les bistrots dont la construction est inadaptée, y compris celles des villes et des agglomérations plus importantes, la dégradation de l'air est toujours largement favorisée par divers facteurs : d'une part, le poêle, généralement mal entretenu, ensuite le manque de ventilation déjà mentionné, puis la surpopulation, en particulier à certaines heures de la journée et surtout les jours de repos, enfin la fumée de tabac et les mauvaises odeurs, qui peuvent en partie s'infiltrer depuis les pièces voisines ou qui trouvent leur origine dans l'humidité des murs et du sol de la salle de bistrot elle-même, ainsi que dans les coins sombres où les déchets échappent souvent pendant des semaines à l'action de la serpillière.

Dans la plupart des cas, l'éclairage naturel et artificiel laisse fortement à désirer, car d'une part, les fenêtres, déjà petites en soi, sont en outre surchargées de rideaux de toutes sortes qui ne laissent pas passer la lumière du jour. D'autre part, les lampes à pétrole, encore presque partout d'usage courant à la campagne, ne diffusent qu'une lumière extrêmement faible en raison d'un entretien insuffisant. À cela s'ajoute le fait que, par souci d'économie, ces lampes ne sont généralement allumées que lorsque les objets dans la pièce ne peuvent plus être distingués les uns des autres et que, par exemple, les invités occupés à jouer aux cartes, jeu très apprécié, ne reconnaissent plus vraiment les différentes figures.

Ceux qui, le soir, au bistrot du village, ressentent le besoin de lire auront du mal à déchiffrer les nouvelles du jour en se tenant debout tout près de la lampe. À la longue, cependant, une lumière trop faible, que ce soit pour lire ou pour travailler, en particulier pour les tâches de près, a un effet très néfaste sur les yeux, car ceux-ci doivent fournir un effort excessif.

En ce qui concerne la propreté qui règne dans de nombreux bistrots – il y a bien sûr des

exceptions –, il serait difficile, il faut malheureusement le dire, de porter un jugement favorable à cet égard. Partout, on constate la mauvaise habitude de cracher par terre. Le sol d'une taverne est, à chaque fois que les clients sont partis, recouvert de salive d'un coin à l'autre, souvent aussi d'expectorations répugnantes. La plupart des fumeurs crachent particulièrement beaucoup, sans parler des mâcheurs de tabac. Quiconque a observé des paysans dans un bistrot aura remarqué que beaucoup d'entre eux crachent par terre avant de prendre une gorgée de leur verre. Un jour, j'ai demandé à un vieux paysan pourquoi il crachait systématiquement avant de porter le verre à sa bouche, ce à quoi il m'a répondu : « Je n'ai pas besoin d'avaler ma salive quand je bois, j'en ai toujours assez et je dois souvent me contenter de ça ! » Comme j'étais convaincu de la nature paisible de cet homme qui s'exprimait ainsi, je me suis permis d'ajouter : cracher par terre n'est pas très hygiénique en soi ; si l'on est malade, que ce soit de la bouche ou des poumons, on peut transmettre ces maux à d'autres personnes en crachant abondamment, car ce qui est craché sèche et, emporté par la poussière, se mélange à l'air que l'on respire ; ensuite, la salive est absolument nécessaire à la digestion de certains aliments, notamment des nutriments farineux. Réponse : « Que ne vont-ils pas encore inventer, ces gens ! Il ne faut pas croire tout ce qu'on lit dans les livres ! »



Photo d'extérieur du Café Chenot-Jusseret de Warmifontaine en 1909. Le nombre de fenêtres au rez-de-chaussée, ainsi que leur taille laisse imaginer l'obscurité qui règne à l'intérieur. (Collection : Luc Pierrard)

Éducation sanitaire du peuple, où es-tu ?

À l'image de leurs clients, certains aubergistes eux-mêmes partagent ce point de vue ; il n'est donc pas étonnant que, de ce côté-là aussi, on néglige les mesures d'hygiène les plus élémentaires. Le mobilier des bistrots – tables, chaises, bancs – est certes nettoyé de temps à autre, mais la manière dont cela se passe peut se résumer ainsi : un chiffon quelconque, imprégné de toutes sortes de liquides et dégageant une odeur nauséabonde, sert pendant des semaines, ou du moins aussi longtemps qu'il tient, à « enduire » de temps à autre les meubles, ce qu'on appelle alors « rafraîchir ». Les sols sont tout au plus nettoyés superficiellement une fois à la fin de la semaine.

Mais ce qui semble le plus préoccupant, c'est la manière dont sont traités les verres et les ustensiles de cuisine utilisés pour servir les clients. Avant de les utiliser, on plonge simplement les verres dans l'eau d'un seau dissimulé derrière le comptoir, eau qui n'est renouvelée que très



Crachoir de bistrot en fonte émaillée. (Collection : MB2L / fonds Yves Claude)

rarement et qui, après peu de temps, se transforme en un mélange trouble et nauséabond de restes de bière, de vin et d'eau-de-vie, plus ou moins riche en impuretés provenant de la bouche des consommateurs. Comme il est facile, de cette manière, de propager des maladies buccales et, plus généralement, de transmettre d'une personne à l'autre les agents pathogènes les plus divers, tels que les bacilles tuberculeux, le venin de la syphilis, etc. !

Les installations sanitaires, c'est-à-dire les urinoirs et les toilettes, sont généralement aménagées et entretenues de telle manière qu'une personne habituée à la propreté ne peut tout simplement pas les utiliser. De nombreuses fermes ne disposent d'aucune installation de ce type, et l'on imagine aisément les conséquences.



Annonce pour du tabac à mâcher. (Luxemburger Wort du 9 juillet 1914. (Collection : Bibliothèque nationale du Luxembourg)

Dans l'intérêt de la santé publique, il conviendrait d'ajouter les articles suivants aux règlements des établissements d'hébergement :

1) *Le local doit être suffisamment spacieux pour que chaque client dispose en moyenne d'un mètre carré à un mètre et demi de surface au sol et de quatre à sept mètres cubes d'espace aérien ; le rapport entre la surface vitrée et la surface au sol doit être d'au moins 1/7 (1/5 à 1/10). Il va de soi qu'il n'y aura pas d'objection si, en cas d'affluence exceptionnelle dans les salles de restaurant, ces exigences ne peuvent être respectées temporairement.*
2) *Chaque salle de restaurant doit être équipée d'un système de ventilation en bon état de fonctionnement.*
3) *Il incombe au propriétaire de l'établissement de veiller à ce que les locaux fréquentés par les clients soient correctement chauffés.*
4) *L'éclairage doit être suffisant et ne pas favoriser la formation de fumée.*
5) *La salissure des locaux doit être évitée par la mise en place de crachoirs, par le saupoudrage du sol de sable fin ou de sciure, par le lavage fréquent à l'eau des sols, ainsi que par le nettoyage régulier du mobilier, en particulier des tables, à l'aide de chiffons propres.*
6) *Pour le nettoyage des verres utilisés, il convient d'utiliser de l'eau « courante ». Les débits de boissons doivent donc être raccordés au réseau d'adduction d'eau, là où celui-ci existe. Là où il n'y a pas encore de réseau d'adduction d'eau, il est exigé que l'aubergiste renouvelle en temps voulu l'eau conservée pour le nettoyage (rinçage) des verres.*
7) *Les installations sanitaires doivent être aménagées de manière hygiénique à tous égards et bien entretenues ; leur état doit être contrôlé de temps à autre par la police sanitaire.*

Source : Landhygiene – Ein Beitrag zur Hygiene der ackerbautreibenden Bevölkerung von Dr. med. Ernst Feltgen, Präsident des Vereins für Volks- und Schulhygiene
Luxemburg, Buchdruckerei Joseph Beffort, 1907

YC • MD

L'Histoire derrière l'objet

Nous revenons dans cet article sur l'histoire fantastique des deux lithographies de la Brasserie de Diekirch, datant du 19e siècle et connues chacune en seulement un exemplaire.

Dans le numéro précédent, j'ai retracé l'histoire de la première lithographie qui avait disparu à la fin des années 1990, et ce jusqu'à l'été passé. La seconde lithographie avait subi un tout autre sort.

Comme mentionné, j'ai remué ciel et terre pour retrouver ces deux pièces. Chaque personne que j'ai croisée et qui provenait du même lieu que ce collectionneur, a été questionnée. Cette procédure a durée pendant vingt ans. Une récompense pour la pièce recherchée a évidemment suscité l'attention des personnes abordées.

En janvier 2023, lors d' une brocante, je me suis retrouvé autour d'un verre avec d'autres collectionneurs. Il s'agissait principalement de collectionneurs de véhicules militaires. La discussion engagée a évidemment tourné autour de ces véhicules de transport américains, datant de la Seconde Guerre mondiale. La discussion m'a intéressé, étant donné que je dispose des connaissances basiques de ce milieu. Lors de la discussion, il s'est avéré qu'une des personnes provenait de la même ville que le collectionneur des deux lithographies.



La fameuse lithographie qui devrait dater de la fin des années 1890. Comme celle de 1885, cette lithographie dispose de deux médaillons, dans lesquels on voit les deux sites de production : côté gauche se trouve la brasserie elle-même dont le bâtiment héberge aujourd'hui le Musée national d'histoire militaire. Côté droit se trouvent les fameuses caves de garde près de la gare, emplacement auquel se trouve aujourd'hui (encore) la tour de brassage. La figurine au milieu est Gambrinus, le roi de la bière. Il s'agit ici de la plus ancienne représentation de ce personnage au Luxembourg.

Suivant « the same procedure as last year », j'ai demandé à mon interlocuteur s'il ne connaissait pas cette personne. À mon grand étonnement, il a confirmé. J'ai posé ensuite quelques questions détaillées sur le personnage recherché afin de m'assurer qu'on ne me faisait pas marcher. Mais toutes les réponses fournies ont été correctes. Une discussion intense a débuté !

Il s'est avéré que les deux personnes se sont rencontrées occasionnellement dans un bistrot. Un jour, le collectionneur militaria est passé devant le garage de l'ancien représentant commercial de la brasserie de Diekirch. Ce dernier était en train de ranger son garage qui était grand ouvert. Une petite discussion s'est engagée, et finalement le collectionneur militaria a acquis un lot de babioles chez le pensionné. Lors de notre discussion, le collectionneur militaria ne s'est plus souvenu exactement du matériel qu'il avait acquis jadis. Mais il s'est souvenu qu'il avait tout rangé dans son grenier. Et le matériel se trouvait toujours au même endroit.

La nervosité a monté. Avec un tout petit peu de chance, est-ce que la lithographie recherchée se trouverait dans ce lot ? À seulement dix kilomètres de chez moi ? Le collectionneur militaria a promis de vérifier, mais seulement le weekend suivant. Le temps d'attente a été long. Très long. Extrêmement long. Je ne me suis toutefois pas fait des illusions quant à la suite de cette demande. Ce serait probablement la même réponse négative comme par le passé. Ou peut-être pas ?

Deux jours plus tard, j'ai reçu un message sur mon téléphone. Uniquement une image. Mais la bonne image ! Celle de la pièce que je traquais depuis vingt ans. Avec le collectionneur, on s'est très vite mis d'accord sur le prix de vente et l'opération a été clôturée deux jours plus tard.

En ce qui concerne la pièce, elle est vraiment extraordinaire. Malgré le fait qu'elle n'est pas datée, nous supposons qu'elle a été éditée entre 1890 et 1900. L'utilisation des petits lutins est typique pour ces années-là, la faïencerie Villeroy & Boch de Mettlach les a d'ailleurs utilisés à grande échelle sur leurs produits.

Malheureusement, la lithographie n'est pas dans un état impeccable, mais elle était déjà comme ça quand nous l'avons découverte en 1997. Nous espérons que l'intelligence artificielle pourra aider à créer une version digitale restaurée de cette pièce exceptionnelle.

YC • MD

Don d'organe

Le weekend passé, un admirateur nous a donné son cœur en vue d'une transplantation. Et nous sommes tellement fiers et reconnaissants de ce geste !

L'opération n'aura toutefois pas lieu immédiatement, car il faudra encore patienter. Patienter pour collecter l'argent nécessaire pour cette opération. Et oui, ce transfert d'organe n'est pas couvert par la mutuelle ... Mais une fois retapé, notre animal de travail va de nouveau ronronner comme un gros félin.



Il s'agit en effet d'un moteur de camion Mercedes qui correspond exactement à celui qui se trouve dans notre camion Mousel.

Comme le hasard peut faire les choses. Le moteur provient du camion de livraison d'une ardoisière, qui disposait du même modèle que le Mousel. Le moteur avait jadis été démonté et envoyé chez le

fabricant pour révision. À son retour, l'entreprise des ardoisières allait finalement être liquidée. Le moteur n'a plus été réinstallé dans le camion, mais a été vendu. Et depuis ce temps-là, il est en train de dormir sur une palette en bois.

Il a été testé récemment et a démarré immédiatement. En voilà donc un cœur de remplacement au cas où le moteur de notre camion lâcherait un jour ...



Des pièces sans cours légal

Qui ne les connait pas ? Ils ressemblent à des pièces de monnaie, mais n'ont jamais eu de cours légal. Ils ont été fabriqués en laiton, en aluminium, en cuivre ou encore en plastique. Ils ont des formes rondes, carrées, hexagonales, octogonales ou ovales. Tout le monde avait le droit d'en frapper. Et une grande partie de la population croyait en sa valeur et les acceptait.



À partir des années 1970, les jetons ont également été fabriqués en plastique. Une version papier a déjà circulé depuis les années 1950.

Nous parlons ici des jetons. Ceux-ci ont été utilisés principalement dans les bistrots avec jeux de quilles, mais on en trouve également dans des banques, des usines, etc. Ils avaient souvent la valeur d'un « Humpen » ou pouvaient être échangés contre une barre de chocolat. Certains avaient la valeur d'un repas dans une cantine, d'autre servaient à ouvrir une barrière ou à activer un automate.

Raymond Weiller les avait répertoriés et publiés en 1994 sous le titre « Jetons luxembourgeois modernes – Documents socio-culturels des XIXe-XXe siècles ». L'historique ainsi qu'un relevé détaillé de ces jetons sont repris sur plus de 500 pages de sa publication. Il ne s'est toutefois pas limité aux jetons grand-ducaux, mais a également répertorié les jetons des bistrots des régions limitrophes.

Or, au courant des 30 dernières années, beaucoup de jetons non-répertoriés ont fait leur apparition. Le collectionneur Albert Waltzing a décidé de suivre les traces de Raymond Weiller et de compléter les recherches de ce dernier à travers l'édition d'une annexe de catalogue. À ce jour, il a documenté plus de 300 jetons non repris dans l'ouvrage original de 1994. C'est dans ce contexte qu'il lance un appel à tous les détenteurs de jetons non-répertoriés de se manifester auprès de lui afin de contribuer à l'édition d'un complément de catalogue.



+352 691 630044
alwal@pt.lu

YC • MD

Nécrologie

« Je quitte ceux que j'aime
Pour rejoindre ceux que j'ai aimés. »

Fabienne et Benoît THIRY-SCHMIT,
Vincent et Sylvie SCHMIT-DURIEU,
Jean-Marc et Fabienne SCHMIT-CLARINVAL,
Michel SCHMIT,
ses enfants ;
Adrien et Alexandra, Baptiste, Clément et Marie,
Émilien et Léa, Mathias, Hugo, Robin, Juliette,
Margaux, Valentin,
ses petits-enfants ;
Emma, Alba, *ses arrière-petites-filles ;*
Ses frères, ses sœurs, beaux-frères, belles-sœurs,
neveux, nièces,
Et les familles apparentées
ont la profonde douleur de vous faire part
du décès de



**Madame
Anne-Marie
GIGI**

**veuve de Monsieur
Joseph SCHMIT**

née à Aubange
le 14 juillet 1943
et décédée à la résidence
de la Knippchen d'Arlon le 1er avril 2026.

La liturgie des funérailles, suivie de l'incinération, sera célébrée en l'église paroissiale d'Aubange **ce mercredi 8 avril 2026 à 10 heures 30**.

Réunion à l'église.

Madame Gigi reposera ces lundi 6 et mardi 7 avril 2026 au **Centre funéraire Burg, 54, rue de l'Institut 6780 Messancy (Differt)**, où la famille sera présente de 15 heures 30 à 18 heures 30. Funérarium ouvert de 10 heures à 18 heures 30.

La famille remercie l'ensemble du personnel de la résidence de la Knippchen d'Arlon, pour leurs bons soins et leur dévouement.

Les personnes souhaitant honorer sa mémoire peuvent faire un don au profit de l'asbl « Michel GIGI » sur le compte : BE97 0012 3035 2949 - GEBABEBB, avec la communication : « don Anne-Marie Gigi ».

Vos condoléances et la plantation d'un arbre sur : www.pierre-burg.com

Le présent avis tient lieu de faire-part.

104103

BURG POMPES FUNÈBRES | MARBRERIE FUNÉRAIRE | FLEURS
T: +32 63 38 83 47 (24h/7j) | www.pierre-burg.com
Athus – Messancy – Arlon – Habay

Anne-Marie Gigi, co-héritière de la Brasserie Gigi d'Aubange.



Il y a quelque chose de plus fort que la mort, c'est la présence des absents dans le coeur des vivants.
Jean d'Ormesson

Mat Léift, Dankbarkeet an Trauer soe mir Äddi eisem léiwen an onvergiesslechen Mann, Brudder, Moni, Cousin an Dafpätter, dem

Jos Nosbusch

Mann vum Annette Nosbusch-Kohnen
25.03.1948 - 25.02.2026

An déiwer Trauer:

Annette Nosbusch-Kohnen
Raymond Nosbusch (†) a Sylvie Nosbusch-Meier
René a Marie Nosbusch-Bourgmeyer
Christiane an Albert Glod-Nosbusch
an d'ganz Famill a Bekannten.

Wuelëssen, Ierpeldeng/Sauer, Angelduerf an Çents, den 27. Februar 2026.

D'Begriefnis ass e Mëttwoch, den 4. März um 15:00 Auer zu Wuelëssen mat uschléissender Mass ëm 15:30 Auer.

Déi Leit, déi dem Jos besonnesch welle gedenken, kënnen dat maache mat engem Don u Médecins du Monde, BGLL LU93 0030 0933 3757 0000 oder der Lëtzebuerger Déiereschutzliga, BCEE LU59 0019 1000 0310 6000 mam Vermierk „Don Jos Nosbusch".

Joseph Nosbusch, représentant commercial de la Brasserie de Diekirch.



C'est avec une grande tristesse que nous faisons part du décès de

**Monsieur
Jean-Pierre Schroeder**

veuf d'Anita Wormeringer

Il nous a quittés à la Fondation Pescatore le 29 mars 2025 à l'âge de 94 ans.

La dispersion des cendres a eu lieu en toute intimité.
De la part de tous ceux qui l'ont connu et apprécié.
Un grand merci au personnel de la Fondation Pescatore et au Dr. Graf.

Jean-Pierre Schroeder, directeur de la Brasserie Henri Funck.



*„Wann d'Liicht vum Liewe schwaach gëtt,
ass den Doud eng Erléisung".*

Mir hunn déi traureg Flicht, den Doud vun eisem Papp, Grousspapp matzedeelen, dem

Här
Ernest HUTTERT
01.01.1933 - 23.03.2026

D'Famill am Trauer

Déi Léit, déi besonnesch un eonse Verstuerwene wëllen denken, kënnen dat maache mat engem Don un Croix Rouge CCPL LU52 1111 0000 1111 0000, mam Vermierk „Don ERNY HUTTERT".

306585

Ernest Huttert, représentant commercial de la Brasserie de Diekirch.

Nos sorties depuis le début de l'année

La première sortie de notre Zapwoon a eu lieu fin mars à Rambrouch lors de la fête annuelle du « Fierkelsmaart ». Même s'il ne pleuvait pas, il faisait quand même très froid, et la bière au tonneau a dû être remplacée par du vin chaud et du chocolat chaud.



La seconde sortie se faisait le lundi de Pâques lors de la course de côte de Lorentzweiler. Notre camion-débit n'avait pas été autorisé à être présent sur le circuit, car il faisait trop d'ombre à la brasserie qui sponsorisait cette course.

À vos agendas !

Les **Journées européennes du Patrimoine** auront lieu cette année-ci du **16 au 18 octobre**. Le thème officiel de cette édition est « **Patrimoine en péril : raviver, résister, réinventer** ». Nous avons décidé de participer à cette édition en essayant de sensibiliser le public à la situation désastreuse de l'ancien site de la brasserie de Diekirch, et en particulier à celui de la **tour de brassage**. Celle-ci avait été retirée il y a quelque temps de la liste des « Immeubles et objets bénéficiant des effets de classement comme patrimoine culturel national » sous des prétextes incompréhensifs. Actuellement, elle se trouve dans un état d'agonie qui va de mal en pis.

Nous allons installer un stand d'information à proximité de la tour, où nous allons distribuer **gratuitement** une **brochure** qui retrace l'historique de ce bâtiment emblématique presque centenaire. En plus, il est prévu de distribuer une pette **surprise à tout visiteur**, mais cela reste encore à confirmer par le sponsor. Surveillez nos publications Facebook à partir de septembre pour plus d'informations, cela vaudra la peine !

Dons

Plusieurs dons nous ont été faits ces derniers mois :

- une carte postale de la brasserie de Diekirch par Monsieur Schroeder Camille
- un casier en métal de la brasserie de la Soye par Monsieur Hesbois Fabien ;
- une peinture d'un verre à bière par Monsieur Morocutti Norbert ;
- une plaque émaillée de la brasserie de Sarrebourg par Monsieur Wies Charles ;
- un lot de verres à bière par Monsieur Eppe Nelson ;
- un lot de verres à bière par Monsieur Mettenhoven Tom ;
- un livre "Ausbeutetabelle" de la brasserie Buchholtz par Monsieur Muller Jean-Michel ;
- un plateau « Bofferding - 3e Course des garçons de café » par Madame Martin Marie-Claire ;
- un lot de magazines « Amis du verre à bière » par Monsieur Logist Robert ;
- un lot de bouteilles de bière par Monsieur Bintener Romain ;

Photos, textes & layout (sauf mention contraire) : **Yves Claude** (YC) | Corrections texte : **Muriel Dejardin** (MD), **Romain Gaspar**
© Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l., juillet 2026.