

EEN KLEINE GENTSE STOKERS- EN BROUWERSGESCHIEDENIS AAN DE APOSTELHUIZEN - KOEPOORTKAAI (1831 - 1929)

Marc Hanson

Aflevering 3. Groeiend ambachtelijk bedrijf (1849-1858) en brouwer Spilthoorn zonder opvolger (1859- 1879)

Stokers in stad en land

Rond het midden van de negentiende eeuw was Oost-Vlaanderen hét centrum van de jeneverstokerijen, een traditie die tot op vandaag wordt voortgezet (in 2008 waren er nog elf sterke destilleerderijen actief). Ongeveer twee derde van de landbouwstokerijen bevond zich in Oost-Vlaanderen. Met de draf, het eiwitrijke restproduct van hun stokerijen, konden de stokers en hun afnemers per jaar tientallen runderen (osses) vetmesten. De hele eeuw door bestond er rivaliteit tussen die stokerijen – waar het stoken meestal een seizoensgebonden nevenactiviteit was – en de zogenaamde industriële stokerijen in de steden, die hun draf verkochten aan boeren in de omliggende gemeenten. Het stak de stedelijke stokers dat die van het platteland door de overheid bevoordeeld werden door een gunstiger accijnsheffing en lagere indirecte belastingen.

Volgens de Gentse stokers – in een protestbrief aan de kamerleden naar aanleiding van een wetsvoorstel van de minister van Financiën d.d. 25.01.1853 betreffende de distilleerderijen – was de term ‘distillateurs agricoles’ een onjuiste kwalificatie want alle stokerijen hadden de landbouw nodig voor hun grondstoffen en waren nuttig voor de agrarische sector door de levering van draf. Bovendien was het een grote misvatting te denken dat de stadsstokers allemaal werkten met het modernste materieel en (zeer) grote hoeveelheden jenever produceerden. Dat was inderdaad niet het geval. In feite was er toen maar één Gents bedrijf dat als een industriële stokerij kon worden bestempeld: Claeys - Waterloos. Het werkte uiteraard met een stoommachine en gebruikte als enige de destilleerkolom.

De meeste Gentse stokerijen, ook die van Spilthoorn, waren bescheiden tot (zeer) kleine bedrijfjes, maar in tegenstelling met de hoevestokerijen produ-

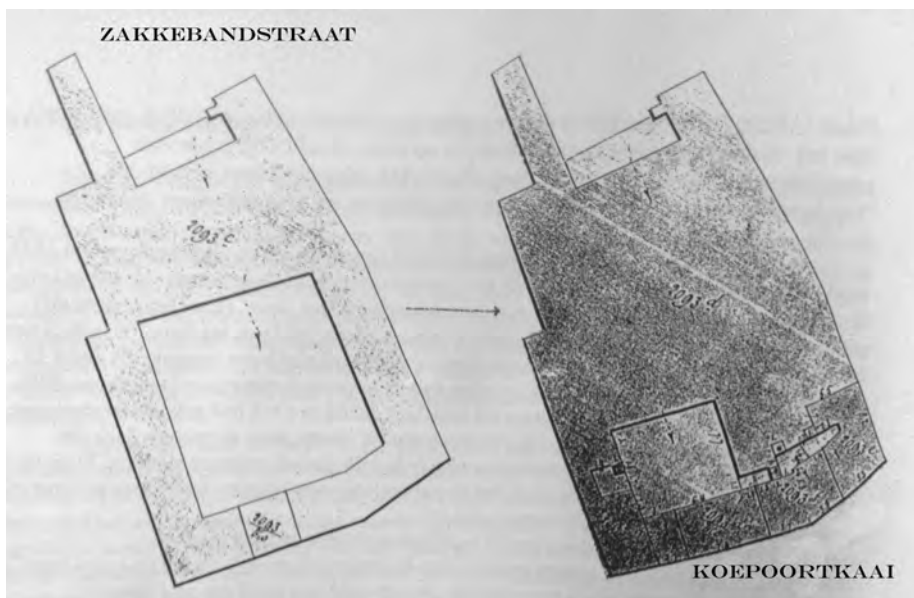
ceerden die het hele jaar door en voor een ruimere markt. Verscheidene stokers gebruikten maar één traditionele alambiek (van het Arabische lidwoord al en het Griekse ambix, dat vat of kruik betekent) met een capaciteit van minder dan vijf hl, terwijl hun roerkuip beneden de dertig hl bleef. Anderen hadden meer dan één destilleerketel en werkten met grotere beslagkuipen, maar het waren toch maar kleine jongens: één industrieel bedrijf in Vlaanderen had toen een productie die groter was dan die van alle Gentse stokers samen.

In 1852 produceerden de zeventien Gentse stokerijen samen 156.737 hl beslag of, het grote bedrijf Claeys - Waterlooos buiten beschouwing gelaten, gemiddeld 6.835 hl per stoker. In 1854 ging het om 167.864 hl voor zestien stokers oftewel 6.202 hl gemiddeld per destilleerder (de grootste weer niet meegerekend). Met zijn belastbaar beslag van 3.726 hl in 1852 en 3.095 hl in 1854, behoorde Spilthoorn toen tot de kleinere Gentse stokers: slechts drie bedrijfjes realiseerden nog minder. Gerekend tegen een rendementscoëfficiënt van zeven liter jenever uit één hl beslag (de norm volgens de wet op de stokerijen van 9 juni 1853) had Spilthoorn in 1852 een jeneverjaarproductie van afgerond 261 hl (waarvan hij 94,30 hl exporteerde buiten de stad) en in 1854 van 217 hl (waarvan hij 44,28 hl exporteerde). In vergelijking met 1841 was dit een halvering van de productie. Gezien de forse uitbreiding van zijn bedrijf vanaf 1849 ligt de conclusie voor de hand: na 1844 was het bierbrouwen de hoofdactiviteit geworden. De latere ontwikkelingen bevestigden dat.

Hedendaagse onderzoekers hebben vastgesteld dat de norm van de overheid eerder aan de lage kant lag en dat efficiënt werkende bedrijven een hoger rendement haalden. Wellicht wrong hier het schoentje: de meeste Gentse stokerijen konden, wilden of durfden niet investeren in de nieuwere technologieën, zodat hun rendement te laag bleef. Verscheidene stokers haakten dan ook af vooral na 1850, terwijl de globale productie bleef stijgen zoals dat trouwens in heel België het geval was. Die groeiende productiviteit na 1850 en nog meer na 1870 was een gevolg van betere technieken en goedkopere grondstoffen.

Brouwen wordt hoofdzaak

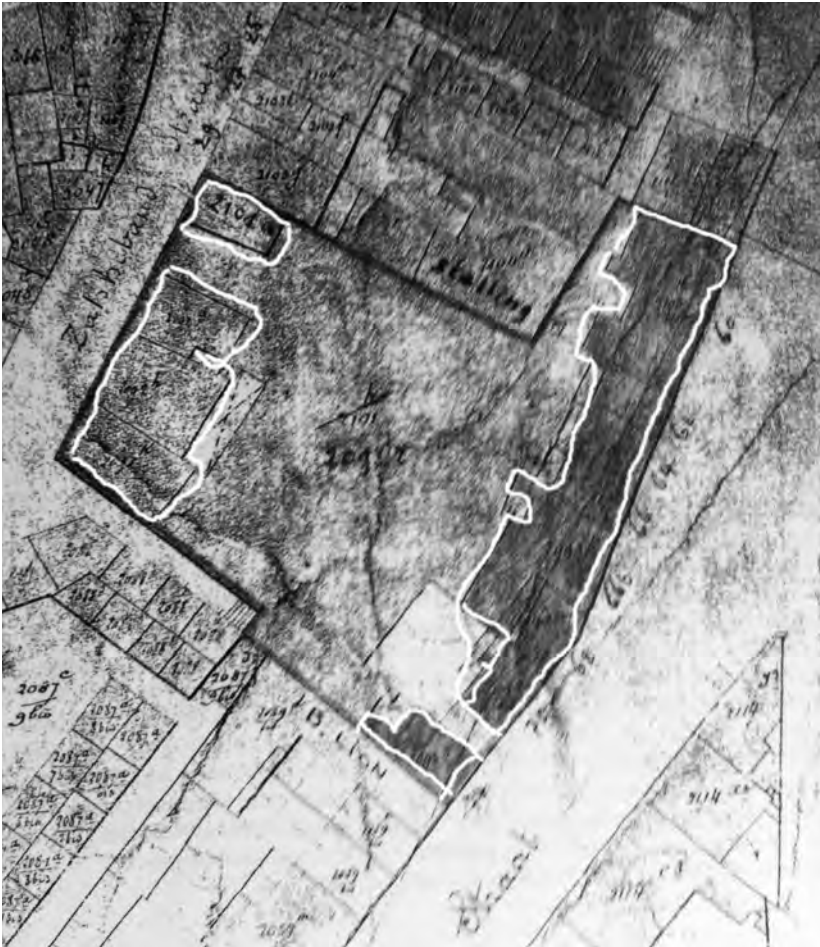
Hubert (Albert) Spilthoorn had al eerder afgehaakt en was in 1846 drankslijter geworden. Maar ook de drank- en tabakswinkels (accijns op tabak vanaf 1879) zagen zich geconfronteerd met een dalende verkoop. Rond 1856 schoolde Albert zich om tot 'vleeshouwer', beroep dat hij zou blijven uitoefenen tot een longziekte hem zou vellen.



Afb. 1. Aanzienlijke uitbreiding van de bebouwde oppervlakte (archief kadaster AKG, Gent Sectie D, mutatieschetsen 1854 nr. 11).

Ook na 1849 bleef Johannes Spilthoorn doorgaan met aanpassingen en verbouwingen. In 1853 werd de binnenplaats voor meer dan de helft volgebouwd en het jaar daarna werden er langs de nieuwe straat vier grotere huizen van twee bouwlagen met 'koer' (voor het personeel?) gebouwd (afb. 1). Tussen het huis op perceel 2093g en het huis 2093a bis kwam een 2,7 m brede toegangspoort, zodat de brouwerij/stokerij nog beter toegankelijk werd. In 1857 werd het diephuis met tuin ten noorden van de brouwerij omgevormd tot biermagazijn. In hetzelfde jaar vergrootte Spilthoorn het hoekhuis, dat hij in 1838 had gekocht met het huis ernaast. De voordeur van dat laatste werd vervangen door een venster raam en in 1860 zou een aannemer nog twee bijkomende vensters plaatsen. Wellicht in 1846, nadat zijn broer Hubert drankslijter geworden was, was Joannes Spilthoorn zelf met zijn groot gezin in het brouwershuis komen wonen.

Ondanks de verdubbeling van de bedrijfsoppervlakte in 1849 stond de stokerij/brouwerij toch nog op een relatief klein bouwperceel, terwijl ze ook nog eens langs drie kanten tussen woonhuizen geprangd zat (afb. 2). Aan de zuidkant hield een smal steegje uitbreiding tegen. Onder andere daarom koos



Afb. 2. Brouwerij en aanpalende huizen in 1879. Ten zuiden grensde de brouwerij aan een klein steegje (een vroeger waterstraatje) en aan een eigendom van Bernard Lion. Ten noorden grensde ze aan drie verschillende eigenaars. Wit omlinjd: meerdere huizen aan de 'Koepoortstraat' en vier aan de Zakkebandstraat horend bij de eigendom Spilthoorn (fragment van kadasterkaart in het stadsarchief Gent, DD67, kort na 1880, licht aangepast aan de hand van de verkoopakte van de brouwerij d.d. 7 jan. 1879).

Spilthoorn voor zijn brouwerij het zogenaamde cascadesysteem, dat ook het energieverbruik beperkte. Het brouwwater werd met een koperen handpomp, later door een stoommachine, (uit een steenput onder de binnenplaats?) omhoog gepompt naar de koudwaterbak hoog in de brouwzaal. De achtereenvolgende bewerkingen gebeurden steeds iets lager tot het 'bier' de kelder bereikte.

In de jaren 1849 tot en met 1855 produceerden de ongeveer vijftig Gentse brouwers samen gemiddeld 120.605 hl bier per jaar. Ruim twintig procent hiervan exporteerden ze buiten de stad. Het systeem van de stadsocctrooien, de stedelijke in- en uitvoertaxen geheven aan de stadspoorten, zou pas in 1860 verdwijnen. Eind 1855 protesteerden de brouwers fel tegen de geplande verhoging van de gemeentelijke bierbelasting van 2,05 naar drie fr. per hl beslag, die zou ingaan per 1 januari 1856. De brief aan burgemeester, schepenen en raadsleden werd ook ondertekend door J. Spilthoorn, die intussen minimaal zijn naam had leren schrijven. De brouwers zagen die verhoging niet zitten net nu de bierconsumptie en -productie terugliepen. Ze schetsten een somber toekomstbeeld. Lagrange daarentegen, het zeer ervaren hoofd van de stedelijke belastingadministratie, vond dat de Gentse brouwers niet ongerust moesten zijn. De belangrijke Gentse markt (Gent telde toen ongeveer honderdduizend inwoners) was feitelijk voor hen: de jaarlijkse import van vreemd bier (ingevoerd uit andere steden) bedroeg maar ongeveer zeventuizend hl en werd zwaar belast.

Familiaal wel en wee

Tijdens die drukke jaren van expansie bleef Joannes Spilthoorn niet gespaard van familiaal leed. Op 31 mei 1855 overleed zijn 23-jarige dochter Paulina Joanna, die twee jaar eerder getrouwd was met de herbergier Edouard Bekaert. Zij hielden een herberg in het begin van de Zakkebandstraat. Een klein jaar later, op 30 maart 1856, overleed zijn jongste broer Livinus Jacobus, die al meer dan tien jaar bij hem werkte. Hun derde ongehuwde dochter Joanna Francisca, 23 jaar, overleed thuis op 10 december 1857. Op 6 september 1858 verloor Joannes zijn vrouw Paulina Joanna Libyn. Ze overleed thuis om tien uur in de voormiddag en de volgende dag werd in de Sint-Baafskathedraal de uitvaartdienst gehouden. De bewoners van de Zakkebandstraat behoorden niet tot de vlakbij gelegen Sint-Annaparochie (kerk ingewijd in 1857), maar tot de uitgestrekte en zeer volkrijke Sint-Baafsparochie. Drie van de vier nog in leven zijnde kinderen woonden toen nog thuis: de tiener Clementia en zijn zonen Julius Joannes (16 jaar) en Adolphus Josephus (21 jaar) die allebei in de brouwerij werkten.

Enkele weken na het overlijden van Paulina deden de twee meerderjarige kinderen, Maria Livina, en Adolphus Josephus, bij notariële akte afstand van hun erfdeel uit de nalatenschap van hun moeder ten voordele van hun vader. In ruil hiervoor zou vader Spilthoorn aan allebei vierduizend fr. in schijven van vijfhonderd uitbetalen, vermeerderd met vier procent interest per jaar. De regi-

stratie- en notariskosten waren eveneens te zijnen laste. Eenmaal meerderjarig zouden Julius Joannes (in 1863) en Clementia (in 1867) dit voorbeeld volgen. Zij zouden ook vierduizend fr. ontvangen, maar dan wel in één keer. Joannes Spilthoorn bleef niet lang weduwnaar. Op 11 februari 1859 hertrouwde hij met de veel jongere weduwe Sophia De Clercq (Oostakker 1821 – Sint-Amandsberg 1885) bij wie hij nog drie dochters zou krijgen.

Brouwer zonder opvolger

Voor de volgende periode, de jaren 1860-1870, werden geen productiegegevens gevonden, maar meerdere zaken wijzen op een verdere (sterke?) groei van de brouwerij/stokerij: technologische innovatie vanaf 1860, verbouwingen vanaf 1862, het over een korte periode uitbetalen van de niet geringe som van zestenduizend fr. exclusief de bijkomende kosten, de aankoop van huizen en gronden en de waarde van het bedrijf in 1879. Bovendien begon de Gentse bierproductie na 1857 met golven opnieuw te stijgen, stijging die samenviel met een algemene hoogconjunctuur in België gedurende het grootste deel van die periode. Behalve investeringen in technologie en gebouwen zullen aan het succes hebben bijgedragen: de zeer ervaren bedrijfsleider, het gemotiveerde (familie)personeel, een actieve cafépolitiek en misschien ook een zekere naambekendheid in de stad.

Ongeveer tien jaar na de weduwe Heughebaert verving ook Spilthoorn zijn rosmolen door een stoommachine. Hij had hiervoor op 10 december 1859 toelating gekregen van de provincie. Tien jaar later zou de stoommachine in de brouwerijsector al goed ingeburgerd zijn. Zij kon er ingezet worden bij het vermalen van het mout, het aandrijven van de beslagharken of het verhitten van het wort. In 1861-1862 werden de nieuwe percelen 3B en 4B langs de Koepoortkaai, aangekocht in 1848, bebouwd met vijf huizen met een tuintje. Ze waren waarschijnlijk bedoeld voor arbeiders van de brouwerij. Bovendien werden twee bestaande huizen met tuin tot één groot huis samengevoegd. Joannes zelf ging er wonen met zijn (deels) nieuwe gezin. Het huis kreeg het nummer veertig aan de Koepoortstraat (Koepoortkaai), want ondertussen had ook de nieuw aangelegde straat die naam gekregen. In een bouw aanvraag uit 1860 kwam een nieuwigheid voor: bezorgdheid om hygiëne. Twee extra vensters moesten zorgen voor ‘de gezondheid en luchtigheid in het bestaande huis’.

Op 6 juli 1874 kreeg Spilthoorn van het schepencollege toelating om de zuidgevel van zijn brouwerij langs het vroegere waterstraatje te verhogen. Mis-

schien wilde hij een betere afscherming van de beluiken aan de overkant. Aan de kant van die gevel stond het koelschip, waarin het met hop gekookte en gefilterde wort werd afgekoeld. Om de afkoeling te bevorderen was zo'n koelbak van gietijzer gemaakt en had hij een grote oppervlakte en een geringe diepte. Het afkoelingsproces werd dikwijls versneld door aan twee kanten van de koelbak de houten vensterlamellen open te zetten. In de toelatingsvoorwaarden stond dat de ramen – restanten van de vroegere huizen daar – niet gebruikt mochten worden voor het uitlaten van de dampen 'voortkomende aan de koelbakken of andere bewerkingen der brouwerij'.

Via zijn 'herbergen' trachtte Joannes Spilthoom zich van een vaste afzet te verzekeren. We hebben terloops al vermeld dat een dochter en een schoonzoon café hielden. Hij maakte gebruik van zijn financiële mogelijkheden om bestaande cafés te kopen of huizen waarin dan een 'herberg' kwam. Zo kocht hij in 1866 een huis in de Zakkebandstraat, waarin een herbergier kwam wonen. In 1872 kocht hij in de Graaf van Vlaanderenstraat het 'Hotel de Bellevue' met erf aan de Statieplaats. In 1873 werd een aangekocht huis in de Kozijnstraat tot 'herberg' omgevormd. Die praktijk van klantenbinding via cafés had vaak een politieke achtergrond, maar bij Spilthoorn niet. In 1878 kocht hij van Willem Van Diest het beluik ten noorden van zijn bedrijf. Hij liet de verkrotte cité volledig afbreken om hem bij zijn brouwerij te voegen, die in oppervlakte groeide van 8,29 naar 11,23 are. Daarmee was zijn bedrijfsterrein groter geworden dan dat van C. Alexis - Heughebaert een boogscheut verder. Enkel een verkleind huis naast de nieuwe, brede toegangspoort bleef overeind.

Amper een paar jaar na die forse uitbreiding verkocht Spilthoorn zijn gezond familiebedrijf. Toen hij na een ruim zestigjarige loopbaan, waarvan veertig jaar als bedrijfsleider, met rust wilde gaan, vond hij in de directe familiekring geen opvolger. Jacques (+ Gent 1882), zijn enige broer die nog leefde en een ruime ervaring had, was toen ook al zestig jaar. De drie dochters uit zijn tweede huwelijk waren te jong en nog ongehuwd. Julius Joannes (1842 - 1884), de enige nog vrij jonge zoon die het bedrijf had kunnen voortzetten, heeft dat om een of andere reden niet gedaan of mogen doen. Op die manier werd er een punt gezet achter een familie(stokerij)brouwerij, die een in oorsprong eenvoudige arbeidersfamilie een behoorlijke materiële en sociale welstand had bezorgd.