

## **STOKERS EN BROUWERS AAN DE APOSTELHUIZEN - KOE- POORTKAAI (1831 - 1929)**

### **Aflevering 6. Bedrijf in een snel veranderende brouwerijwereld (van 1892 tot 1914)**

Marc Hanson

#### **Het blijft in de familie (1892 - 1900)**

Vrijgezel Ernest Octave Van Oudenhove overleed op 14 april 1892, 46 jaar oud. In een handgeschreven testament van 1 juli 1889 had hij zijn enige nog in leven zijnde zuster Victorine Françoise Marie tot zijn algemene erfgename benoemd, mits aftrek van het voorbehouden erfdeel (een vierde van zijn vermogen) voor zijn moeder Honorine Constance De Mets. Als bijna tachtigjarige woonde zij in bij haar zoon aan de Koepoortkaai. Na validatie door de voorzitter van de Rechtbank van Eerste Aanleg van het arrondissement Gent, werd dit testament op 30 april 1892 neergelegd bij notaris Charles De Weert te Gent. Op 7 mei ging moeder De Mets akkoord met de uitvoering van het testament. Hierna kwam haar dochter voorlopig in het bezit van de testamentair beschikte goederen, waaronder de brouwerij. De feitelijke verdeling zou pas een paar jaar later volgen.

Victorine Van Oudenhove was op 16 juli 1883 met contract gehuwd te Gent met Théophile Charles Joseph Ninitte (Gent 1840 - Brussel 1921), de oudste zoon van Joseph (toen al overleden) en Anne - Cathérine Blom. Naast haar toekomstig erfdeel bracht Victorine nog meubels, gesigioneerde kunstwerken, aandelen en obligaties ter waarde van 40.000 fr. in. Verder zou ze van haar moeder zolang die leefde, een jaarlijkse rente van 1.600 fr. ontvangen. Tot 1886 woonde het echtpaar in Gent waar Théophile als officier – in 1857 was hij zijn succesvolle militaire loopbaan begonnen als leerling aan de militaire school te Brussel – werkzaam was. Hier werden zijn zonen Charles Ernest (1884) en Robert Alexandre Joseph (1885) geboren. Een week na zijn benoeming tot majoor (06.04.1886) verhuisde het gezin naar Brugge, maar het volgende jaar trokken ze naar Elsene na zijn aanstelling tot hulpcommandant aan de hoofdstedelijke militaire school (07.05.1887). Daar werd hun derde zoon, Lucien Ernest Paul, geboren op 16 juni 1888. Later zou hij nog verder carrière maken in het leger (afb. 1).

Het voortijdig overlijden van brouwer Van Oudenhove liet de brouwerij ver-

weesd achter, maar het werk duldde geen uitstel. In 1893 werd er een nieuwe stoommachine van acht pk geplaatst, die het stoomtuig uit 1881 verving. Aanvraag en toelating gebeurden nu op naam van de weduwe Van Oudenhove, Koepoortkaai 58. De Wegwyzers van Gent hebben het van 1893 tot en met 1900 verkeerdelijk over de brouwerij van de weduwe E. Van Oudenhove. Die weduwe kan niemand anders geweest zijn dan de moeder van Ernest, die tot aan haar dood in 1900 in het brouwershuis zou blijven wonen. De tachtigjarige dame runde natuurlijk de brouwerij niet, maar via haar werd de naambe-kendheid gecontinueerd. Haar dochter, die in Elsene woonde, kwam haar oude moeder geregeld per trein bezoeken. Wellicht liet zij zich actief in met het (financieel) beheer van het bedrijf.

Bij notariële akte van 10 mei 1895 werd de nalatenschap van brouwer Van Oudenhove definitief vereffend en verdeeld, met uitzondering van zijn onroerende goederen (huizen en enkele stukken land) in de buurt van Ninove. De verkoop en verdeling daarvan was al het jaar voordien gebeurd. Zijn moeder – zij ondertekent met VC (Veuve Charles) Van Oudenhove – ontving haar wet-telijk vierde deel oftewel 41.662,59 fr. Zus Victorine (mevrouw Th. Ninitte) kreeg per 1 januari 1895 in volle eigendom: de brouwerij met alle materieel en toebehoren, het brouwershuis en het magazijn met zolders voor de opslag van de belangrijkste grondstoffen. Verder zeven huizen langs de Koepoortkaai en evenveel langs de Zakkebandstraat, huizen die al vele jaren bij de brouwe-rij hoorden en verhuurd werden aan (een deel van?) het eigen personeel. Ten slotte nog tien huizen in Gent, Gentbrugge en Destelbergen, bijna allemaal ‘herbergen’.

Uit de vergelijking van de toenmalige kadasterplannen (zie afb. 4 in deel 4 in GT 2017 nr. 3) met dat van 1927 blijkt dat de brouwerij met de erbij horende huizen qua oppervlakte/omvang niet veel meer zou vergroten na 1895. In de volgende jaren zou haar eigendom alleen in noordelijke richting nog wat uitbreiden tot aan de Zakkebandstraat, die dan de grens zou vormen met brouwerij Meiresonne aan de andere kant van die straat. De oppervlakte van de brouwerij besloeg in 1895 11,68 are. Naast de eigen mouterij omvatte zij in hoofdzaak de brouwzaal met de brouwketels en drie koperen kookketels, een ruimte voor de graansoortermachine en de moutbreker, een kuiperswerk-plaats en een machinekamer voor de nieuwe stoommachine en een stoomge-nerator van 12 pk. Verder het biermagazijn, een magazijn met twee zolders voor de gedroogde mout, een hoppekamer, bergplaatsen (schuren) voor bier-wagens, karren, tonnen, jutezakken en allerlei klein gereedschap. Ten slotte een paardenstal met alle toebehoren en tuig voor de drie paarden. Een windas

tilde de zware biervaten uit de kelders om ze op de bierwagens te laden. In 1895 lag de bierproductie lager dan tien jaar eerder, want de hoeveelheid bier in het magazijn bedroeg toen maar iets minder dan de helft van die in 1885. De capaciteit van het leeggoed was eveneens met ongeveer de helft teruggelopen en een voorzichtige extrapolatie op basis van één maand te betalen accijnzen in 1894 wijst ook op een daling. Die dalende trend zal ook bevestigd worden door productiegegevens uit het begin van de twintigste eeuw. Het wegvallen van de gedreven bedrijfsleider kan een rol hebben gespeeld, maar misschien was de brouwerij zich meer gaan toeleggen op het mouten. Het is opvallend dat de voorraad mout in zakken in 1895 meer dan driemaal hoger was dan tien jaar eerder. Er lag ook een voorraad van 54.180 kg gerst, de grondstof voor het mout, in het magazijn. Het is best mogelijk dat het bedrijf nu ook geld verdiende door de verkoop van mout aan kleine brouwerijen.

In die tijd brouwde de brouwerij drie soorten bier, alle van hoge gisting. De traditionele Gentse 'uitzet': een donkerbruin zoet bier met een laag alcoholpercentage, dat meestal als tafelbier ('bière simple') gedronken werd. Het kostte eind negentiende eeuw 12 fr. per ton. Dan was er het du(o)bbelbier, dat 15 fr. per ton kostte. Het werd in principe gebrouwen met dubbel zoveel mout en het alcoholgehalte schommelde tussen de vijf en de zes procent. Ten slotte brouwde de brouwerij (wed. C) Van Oudenhove een kwalitatief beter bewaarbier, dat een à twee jaar goed bleef en praktisch uitsluitend in het koude seizoen werd gebrouwen. De bewaartermijn werd onder andere verkregen door het gebruik van (Duitse, Tsjechische) hop van topkwaliteit met een zeer goede antiseptische werking. Door de gebrekkige koeltechnieken was het brouwen en opslaan van een goed bewaarbier geen eenvoudige opgave.

### **Onder stevige leiding van Camiel Willems (1900-1914)**

Op 20 april 1900 overleed Honorine De Mets, de bejaarde moeder van wijlen brouwer Ernest Van Oudenhove in het grote brouwershuis aan de Koepoortkaai. Voor haar dochter Victorine, die de brouwerij van haar broer had geërfd, viel hierdoor de belangrijkste reden weg om geregeld in Gent te verblijven. Haar echtgenoot, die een paar jaar daarvoor bevorderd was tot generaal-majoor en het bevel voerde over de tweede infanteriebrigade, had minder dan ooit tijd om zich bedrijfsmatig met de brouwerij in te laten. Daarom gingen de eigenaars op zoek naar een geschikte persoon die de dagelijkse leiding van de brouwerij op zich kon nemen.

Carolus Camillus (roepnaam: Camiel) Willems (Gent, 1873 - Gent, 1942) was

de man die de job kreeg toegewezen. Als kastelein wist hij iets af van bier en als boekhouder zou hij ervoor kunnen zorgen dat de financiën van de brouwerij op orde bleven. Bovendien kende de familie Willems de brouwerij en haar eigenaars toen al enkele decennia en omgekeerd. Carolus Ludovicus, de vader van Camiel, was in 1868 uit zijn geboorteplaats Lochristi naar Gent verhuisd om er brouwersknecht te worden bij J. Spilthoorn. Onder Ernest Van Oudenhove maakte hij promotie en schonk hij koffie en bier in een etablissement van de brouwer in de drukke Statiestraat (nu Zuidstationstraat). In januari 1896 was zijn zoon Camiel begonnen als kastelein in een andere 'herberg' van de familie Van Oudenhove, die nog was gebouwd door Ernest. Op 9 januari van dat jaar was hij getrouwd met Pauline Marie De Coninck, de dochter van een ongeletterde schoenmaker.

In 1900 promoveerde hij van cafébaas tot brouwerijbaas ('bestuurder'). Anderhalve maand na het overlijden van de weduwe De Mets nam hij zijn intrek in het brouwershuis. Zijn nieuwe woonst onderstreepte niet alleen zijn verantwoordelijke functie, maar maakte dat hij ook haast permanent beschikbaar was voor het bedrijf. Vanaf 1900 staat de brouwerij ook onder zijn naam vermeld in de Wegwyzers van Gent. Er werden echter geen andere aanwijzingen gevonden dat de brouwerij toen ook onder zijn naam bekend stond in de stad. Hij was ten slotte geen eigenaar. Bleef de naam Van Oudenhove in de volksmond verder leven?

Toen Camiel Willems de leiding van de brouwerij op zich nam, kende de brouwerijsector een voorspoedige periode, die was ingezet na de langdurige landbouw- en industriecrisis in België van 1873 - 1895. Deze groeiperiode viel samen met een heropleving van de economie in heel België, vooral in Wallonië, maar vanaf ca. 1900 was er ook in Vlaanderen een geleidelijke opgang te merken. Die was onder andere te danken aan de vernieuwde expansie in de textielsector met de Gentse gemechaniseerde katoen- en vlasindustrie als sterke draaischijf. Ze trok duizenden arbeiders aan zodat de stad met de enorm snelgroeïende randgemeenten al gauw meer dan tweehonderd-duizend inwoners telde. Deze snelle bevolkingsgroei zien we trouwens voor heel België. Die groei verruimde natuurlijk de afzetmarkt voor de Belgische volksdrank par excellence. De stijgende lonen en koopkracht zorgden voor een stijging van de Belgische bierconsumptie per capita tot 2201 in 1900. Er was toen blijkbaar een saturatiepunt bereikt want daarna begon het verbruik geleidelijk te dalen om door de oorlog een steile duik te nemen.

Die voorspoedige periode lokte nieuwkomers. In 1900 waren er in België al 3.223 brouwerijen. In het recordjaar 1907 liep dat aantal nog op tot 3.387 of

gemiddeld één brouwerij per tweehonderd inwoners. Gent alleen al telde bijna honderd brouwerijen. Daarmee evenredig steeg ook het aantal cafés in België naar ca.198.000. In Gent waren er 2.807 in 1890 (1 op 53 inwoners) en in 1910 3.329 (1 op 50 d.i. boven het nationaal gemiddelde). Deze kwantitatieve groei ging ook gepaard met allerlei innovaties – die meestal maar traag en op beperkte schaal ingang vonden – zoals het introduceren van pilsbieren met de erbij horende nieuwe koeltechnieken, de toename van flessenbier en het hier en daar vervangen van stoommachines door diesel- of elektromotoren. Rond 1900 werd er onder de Belgische brouwers een wedstrijd uitgeschreven om bieren op de markt te brengen die konden concurreren met de ingevoerde buitenlandse pilsbieren. Op die manier ontstond de ‘spéciale belge’ (bijvoorbeeld Palm, De Koninck, Vieux Temps) als vaandeldrager van deze biersoort. De sterke groei van het aantal bedrijven had ook nadelen. De koek moest onder steeds meer bedrijven worden verdeeld zodat de concurrentie scherper werd – niet in het minst in Oost - Vlaanderen dat ca.1900 ruim 530 brouwerijen telde – en de meeste brouwerijen maar een bescheiden productie haalden. In 1900 bedroeg de gemiddelde jaarlijkse productie van de Belgische brouwerijen per bedrijf 4.399 hl. Die kleinschaligheid gold trouwens niet alleen de bierindustrie. Rond 1900 behoorde 95 procent van de industriële ondernemingen in België tot de ambachtelijke sector of de kleinindustrie. Veel van die kleine brouwerijen wilden, durfden of konden niet overgaan tot serieuze kapitaalsinvesteringen die nodig waren om de nieuwe (koel)technieken in hun bedrijf te introduceren. Vooral na de moeilijke periode van de Eerste Wereldoorlog zouden zij massaal afhaken.

De beschreven groei van de sector verliep zeker niet vlekkeloos. Geregeld protesteerde de Algemene Federatie van de Belgische brouwers tegen een (dreigende) verhoging van de accijsrechten, een gevoelig punt bij de bierproducenten. Rond de eeuwwisseling ondervond de sector nadeel van de invoerrechten op haver – elke brouwerij had paarden voor het biervoer – en koolzuur(gas), terwijl een nieuwe wet op de stokerijen een einde had gemaakt aan de winstgevende verkoop van de draft. Soms waren er grote schommelingen van de graanprijzen door internationale (politieke) verwickelingen en dure hopteelt door late of (half) mislukte oogsten van de gevoelige hopteelt. In april 1903 stuurde de Federatie een petitie met 2.587 handtekeningen – ook Camiel Willems ondertekende – naar Kamer en Senaat om uit te leggen waarom de brouwers fel gekant waren tegen een invoerrecht op vreemde hop, dat door de hoptelers werd gevraagd. De petitionarissen beargumenteerden dat de hopteelt zeer beperkt was naar omvang en spreiding (vooral ten oosten van Aalst, waar hij zeer recent weer wat nieuw leven werd ingeblazen!). Daarom

was de inlandse productie onvoldoende en voor bepaalde biersoorten was zelfs de kwaliteit ontoereikend, zodat de brouwers aangewezen waren op Duitse en Tsjechische hopsoorten. Het kon toch de bedoeling van de overheid niet zijn om indirect de prijs van 'la boisson du peuple' te verhogen!

Op basis van de jaarlijkse stortingen van de Gentse brouwerijen in 1903 en 1906 (zie tabel) stond de brouwerij 'Willems' op de zeventiende plaats in het rijtje van bijna honderd brouwerijen in Gent en de randgemeenten. Ze behoorde nog tot de grotere Gentse bierproducenten, maar had ondertussen de buurbrouwerij, die in 1896 van Alexis was overgenomen door de broers Bonne (niet 'Boon' zoals in de lijst), moeten laten voorgaan. In vergelijking met 1903 was de productie drie jaar later nog lichtjes gedaald. De brouwerij was zeker niet de enige daler. Dat was ook het geval voor bijna de helft van de brouwerijen waarvoor in de tabel vergelijkingsmateriaal aanwezig is.



Zo maken ze die niet meer: luitenant-generaal Theophile Ninitte (1840-1921) in gala-uniform: (foto uit 1904, Legermuseum Brussel, documentatiecentrum, Fotocollectie II C 680). Via zijn vrouw Victorine, zus van brouwer Ernest Van Oudenhove werd hij mede-eigenaar van de brouwerij (firma) van Oudenhove. Na zijn dood werden de drie zoons in onverdeeldheid eigenaar van de familiebrouwerij en het huizenbezit.

We hebben hierboven al enkele mogelijke oorzaken vermeld. Daaraan kan nog de lichte economische inzinking in die tijd worden toegevoegd. Slechts goed 27 procent (21 op 77) van de brouwerijen konden hun productie (fors) doen stijgen. Bij de rest bleef ze min of meer gelijk. Tot er eventueel tegenge-

stelde gegevens opduiken, ziet het ernaar uit dat de bierproductie van de brouwerij Van Oudenhove/Willems na 1892 een dalende trend vertoonde, waarschijnlijk tot aan de Eerste Wereldoorlog. Over de moutproductie werden geen verdere gegevens gevonden. Wellicht behoorde de familiale brouwerij tot die bedrijven die eerder werkten op routine en niet resoluut durfden overstappen op de nieuwe(re) technieken, die een gedurfde kapitaalsinvestering vereisten. Dat de eigenaars, die in Brussel woonden, het bedrijf zelf niet leidden, zal hiertoe ook geen stimulans zijn geweest.

**Tabel 1. Belangrijkste Gentse brouwerijen gerangschikt volgens hun stortingen (kg mout) in 1903.**

Uit: Strijpens, H., 2000, *De mouterij De Wolf-Cosijns* in Aalst. Deel 4. p. 64, fragment

Heugebaert	441.520
Dieteren	387.475
Deronne frères	349.008
Meuleman	282.300
De Meyer Jean	261.800
Van Geert	220.050
Van Goethem Basile	212.250
Saverijs	210.600
'La Lys' Labiau	182.350
Bailliu	180.550
Akkergerm	176.100
Migom Désiré	159.500
Laclercq-Verhulst	154.170
Dupont Polydore	152.400
Boon(e) frères (Alexis)	144.900
Van der Haeghen	140.700
Willems (Van Oudenhove)	103.550

**Correctie:** In de inhoudsopgave van het vorige GT nummer werd de aflevering 5 over de brouwers foutief nr. 4 genummerd. In de algemene inhoudlijst van de jaargang 2017 in dit nummer wordt dit gecorrigeerd.