

EEN BOEIEND BROUWERIJVERHAAL AAN DE VISSERIJ – ACHTERVISSERIJ

Deel 2. De brouwerij onder Raymond Van Mele (1886-1892)

Marc Hanson

In dit tweede deel zien we hoe Raymond Van Mele, geboren in een welstellende familie uit Kalken, na zijn aankoop van de brouwerij Hebbelynck in 1885, als eerste in Gent zwaar investeerde om de onderneming te moderniseren. Hij liet, onder meer, een dure koelinstallatie aanbrengen om ‘Duits’ (Boheems) bier van lage gisting te produceren van het Pils type. De productie van flessenbier was de tweede grote vernieuwing die Van Mele doorvoerde. Blijkbaar voorbarig, want dat was een trend die pas na de Eerste Wereldoorlog zou doorzetten. De zware investeringen voor wat uiteindelijk slechts een kleine brouwerij was, resulteerden in een faillissement in 1892.

Nieuwe eigenaar Van Mele

De gegoede rentenier Raymond Adolphe Marie Van Mele (Kalken, 1842-Gent, 1914) kocht brouwerij Hebbelynck in 1885. Hij was geboren in een welstellend gezin in het mooie Scheldedorp Kalken, dat ruim 4500 inwoners telde. Het had toen al een toneelgezelschap en een harmonie en vanaf 1861 zou er ook nog een Vlaemsch Leesgezelschap bijkomen. Zijn vader Jean (Kalken, 1807-1876) was vanaf 1837 tot enkele jaren voor zijn overlijden de enige arts in de gemeente. Hij was gehuwd met Melanie De Weirt (1815-1898), afkomstig uit een familie van rijke brouwers, die ook een paar burgemeesters leverde. Kalken telde toen liefst drie familie-brouwerijen. Raymond was dus reeds als kind vertrouwd met brouwersknechten, bierkarren, eikenhouten tonnen, de geur van mout, enz. Het doktersgezin woonde in een statig, ruim (in de jaren zestig gesloopt) huis, opvallend gelegen aan de splitsing Vaartstraat – Nerenweg. De woning, met tuin voor en achter, behoorde voor het kadaster tot de op één na hoogste klasse. In Kalken alleen had de dokter een grondbezit van ruim 14 ha, land dat hij verpachtte.

Na zijn eerste huwelijk in 1872 met Maria Angelica Meyvis (Lokeren, 06.05. 1846 - 18.07.1882) woonde Raymond Van Mele twaalf jaar in het centrum van Lokeren. Het gezin had één of twee inwonende dienstmeiden en vanaf februari 1882 tot eind 1883 ook een gouvernante. Dit laatste hield zeer waarschijnlijk verband met de ziekte en het overlijden van de echtgenote op 18 juli 1882, enkele maanden nadat ze haar achtste kind had gekregen. In het najaar van 1883 hertrouwde Raymond met Leonie Masselus (Kuurne, 27.03. 1851), die net als haar broers en zus in Bellegem woonde en die tot een gegoede familie behoorde. In de zomer van 1884 verhuisde Raymond met zijn groot gezin (zes kinderen) naar Gent, waar hij aan de chique Coupure Links ging wonen. Uit zijn tweede huwelijk zouden nog drie kinderen geboren worden.



Afb. 1. Bewaard gebleven gedeelte van de brouwerij tijdens de restauratie, gezien vanop de Achtervisserij (foto 2021)

Koper Van Mele kende de brouwerij aan de Visserij, die hij meer dan eens had bezocht (afb. 1). Misschien wilde hij in de hem niet onbekende biersector investeren, omdat er toen in Gent, met een actieve brouwersvereniging sinds 1806, ruimte was voor vernieuwing, experiment en weldra ook voor wetenschappelijk onderzoek en opleiding. Hij was zeker niet de enige. Zo begon, eveneens in 1885, Ernest Van Oudenhove, een gewezen apotheker, met de ver-

dere uitbouw van een bestaande brouwerij aan de Apostelhuizen, later onderdeel van 'Meiresonne', in de vorige eeuw de meest bekende Gentse brouwerij. Alphonse Vander Stricht verliet op vraag van zijn broer Omer de familie-brouwerij in het kleine Dikkele en vestigde zich in december 1885 aan de Steendam in Gent. Hun brouwerij, later 'Excelsior', zou in 1892 al de tweede grootste zijn van Gent.

De koopakte werd op 29 december 1885 verleden voor de Kortrijkse notaris Eugène Hocke, omdat hij de notaris was van de familie Masselus en omdat Leonie's huwelijkscontract ook voor hem verleden was. Het toen zeer landelijke Bellegem ligt op amper zes kilometer van Kortrijk op de weg naar Doornik. De verkoopprijs van de brouwerij en de twee bijbehorende huizen bedroeg 80.000 fr., waarvan direct 15.000 fr. via de notaris in contanten moest worden betaald. De resterende som van 65.000 fr. moest Van Mele, ingaand op 1 januari 1886, in de loop van tien jaar aan de verkoper terugbetalen, verhoogd met een jaarlijkse intrest van 4,5 procent. Vanaf die datum kon de koper volledig beschikken over de aangekochte goederen en over de huurinkomsten van één van de huizen. Hij verliet de Coupure Links en ging zelf in het brouwershuis wonen. Hij kreeg ook het exclusieve recht zich in zijn publiciteit 'opvolger van Fr. Hebbelynck' te noemen. Uiteraard waren er in de akte nog allerlei bepalingen opgenomen betreffende de betalingsmodaliteiten, de brandverzekering, wat bij sneller terugbetalen, wat bij niet punctueel betalen enz. enzoverder.

Product(ie)vernieuwing

De nieuwe accijnswet die inging per 1 januari 1886 liet de brouwers voorlopig kiezen tussen de oude (sinds 1822) aanslag op basis van de inhoud van de beslagkuip of het betalen van tien centiemen per kilo gebruikt moutmeel voor de bereiding van het wort. Van Mele koos zoals de meeste brouwers voor de nieuwe heffing omdat ze hem vrijer liet in zijn manier van werken en uiteindelijk toeliet beter bier te brouwen. In zijn werkverklaring aan de administratie der accijnzen moest hij laten weten hoeveel moutmeel hij op een bepaalde dag voor zijn brouwsel zou gebruiken. Bij controle mocht het legaal toegestane rendement (1 kg mout levert maximaal 25 l wort aan één graad densiteit) niet worden overschreden. Er was een tolerantiegrens van tien procent.

Zoals zijn voorganger hield de nieuwe brouwer vast aan de combinatie brouwerij/mouterij. Dit was niet uitzonderlijk: in die tijd had meer dan de helft van de Belgische brouwerijen een mouterij. Veel ambachtelijke brouwers verwerkten de gerst liever zelf tot mout omdat die zeer bepalend was voor de

kleur en de smaak van hun bier. Op die manier kon Van Mele de gekiemde gerst precies drogen/branden zoals hij hem voor zijn traditioneel en later ‘nieuw’ bier wenste. In de wintermaanden kon hij zijn brouwersknechten bovendien beter aan het werk houden. Het drogen/branden gebeurde beter niet in de zomer wanneer het warm was.

Behalve voor de soepeler werkwijze die de accijnswet hem toestond, koos Van Mele snel voor een veel belangrijkere vernieuwing, die echter niet zonder risico was. Hij ging door met de productie van het bier van hoge gisting van zijn voorganger, maar waagde zich ook aan het brouwen van bier van lage gisting, een techniek die toen nieuw was in België en serieuze investeringen vereiste in koel- en bewaarstechnieken. Bij dit licht en helder bier kwamen fouten bij de koeling direct aan het licht, terwijl de brouwer een foutje bij een donker bier van hoge gisting beter kon camoufleren. Een nadeel van zijn brouwerij bij de introductie van de nieuwe techniek was dat ze niet over een kelder beschikte.

Op zondag 28 april 1889 verscheen in *La Flandre Libérale* voor de eerste keer een voor die tijd vrij grote (26 x 9 cm) advertentie, in flinke (druk)letters en bovenaan de pagina, voor de brouwerij van Van Mele (afb. 2). De volgende zes dagen verscheen ze opnieuw op de advertentiepagina, maar niet altijd op dezelfde plaats. In die annonce konden de abonnees lezen dat zijn brouwerij de eerste was in Gent, die volgens het Duitse systeem speciaal uitgerust was, onder meer met koelinstallaties, om ‘Boheems bier’ te brouwen. Bohemen werd toen nog beschouwd als Duits of Oostenrijks grondgebied. Daarna verscheen de aankondiging, iets groter nog omwille van een toevoeging, nog

PREMIERE BRASSERIE
DU SYSTEME ALLEMAND
Spécialement installée pour la fabrication des bières de Bohême.
INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES.
Raymond Van Mele, 88, Pécherie, Gand.

Bière de Bohême l'hectolitre, par fûts de 25, 50 et 100 litres.	fr. 25 ⁰⁰
Idem en bouteilles, la douzaine	4 ⁰⁰
Idem 1/2	2 ⁵⁰
Bock Royal en bouteilles, la douzaine.	6 ⁰⁰
" " 1/2	3 ⁵⁰

Les bières en fûts ne se livrent qu'aux établissements publics et se paient au mois; les bières en bouteilles se paient au comptant.
Salles de dégustation: 1° Café Continental, rue digne de Brabant; 2° Hôtel Leduc, place de la Station.
Rapport de M. le Directeur de l'École de Brasserie à Gand, sur l'analyse physiologique de la bière de Bohême de la brasserie Raymond Van Mele, par les élèves de la dite école:
1° Excellent arôme; 2° Belle couleur dorée; 3° Bière brillante; 4° Bière riche en gaz carbonique; 5° Rafraîchissante; 6° Fine de goût; 7° Amertume agréable d'un excellent arrière-goût; 8° Mousse fine et persistante; 9° Bière moins pâteuse que les bières allemandes; 10° Bière moelleuse et très digestive.

Afb. 2. Advertentie voor het nieuwe bier van brouwerij Van Mele voor de eerste keer verschenen in *La Flandre Libérale* op zondag 28 april 1889. Daarna nog dertien keer, vanaf zondag 5 mei met enkele regels extra tekst. (Foto Liberaal Archief)

zeven keer vanaf zondag 5 mei. Het ging dus om een laag gistend pilsbier met gistingstechniek bij lage temperatuur. In het Duitse Worms was al in 1861 een hogere landbouwschool geopend met een brouwerij-afdeling. Enkele decennia later beschikte de zelfstandig geworden 'Brauer-Akademie' over een laboratorium, een proefmouterij en -brouwerij, een onderzoeksstation, een grote conferentiezaal en een befaamd tijdschrift. Het was echter vooral de Carlsbergbrouwerij in Kopenhagen die de pils bieren vanaf 1883 een ongekennde stimulans had gegeven.

De brouwerij van Van Mele was inderdaad uitgerust met technische vernieuwingen om het wort snel af te koelen, overigens zeker geen exclusief Duitse uitvinding. De Franse ingenieur Jean Louis Baudelot (1797-1881), die vanaf 1857 een eigen brouwerij had, waar hij met van alles experimenteerde, vond het jaar voordien de 'réfrigérateur tubulaire' uit om het hete mout vóór de vergisting veel sneller dan vroeger te koelen. Dit gebeurde via een systeem van met elkaar verbonden koele koperen buizen, dat later nog werd verbeterd (afb. 3 en 4). Van Mele had zo'n koelinstallatie in zijn brouwerij. Zijn zaal voor de lage gisting beschikte over een batterij van vijftien 'koelschepen' (koelbakken) van 20 hectoliter (2000 liter), allemaal voorzien van koperen afkoelings-

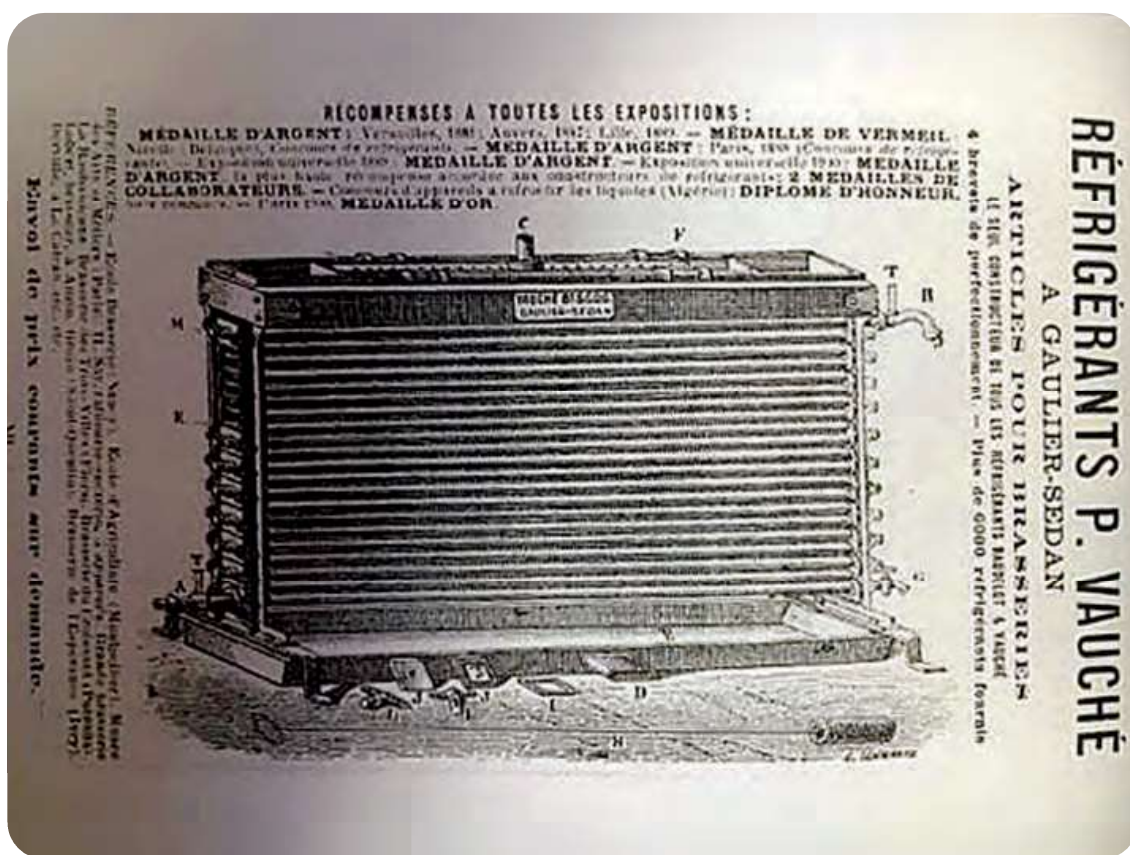


Afb. 3. Réfrigérateur volgens het systeem Baudelot (internet).

slangen en geholpen door een réfrigérant Schmidt. Dit efficiënt koelsysteem was genoemd naar een brouwmeester (1885-1899) van de Deense brouwerij Carlsberg. Ten slotte waren er nog twee boven elkaar liggende wachtmagazijnen mét koelsysteem voor het bijna afgewerkte bier. Het onderste had plaats voor 24 fusten van elk 48 hl, het magazijn erboven kon 58 fusten van elk 10 hl bergen. Die grote maximale capaciteit werd overigens lang niet altijd benut. De brouwerij beschikte ook nog over een ijsmachine Lebrun, sinds 1876 ontwikkeld en geproduceerd door een Henegouwse pionier in industriële koelsystemen voor, onder andere bierproductie.

Verkoop en keuring van het nieuwe bier

Vanaf 29 april 1889 begon de verkoop van het bier, dat geïmporteerd kon worden in Café Continental aan de Brabantdam en in Hotel Leduc aan het vroegere Zuidstation. Het werd ook geschonken in café Teniers aan de prestigieuze Vlaanderenstraat (afb. 5). Het bier in vaten (25, 50 of 100 l), alleen voor cafés en restaurants en per maand te betalen, kostte 25 fr. per hl. Voor hetzelfde bier in flessen betaalde je 4 fr. voor 12 flessen en 2,5 fr. voor 12 halve flessen. Kleine flesjes bestonden toen nog niet. Er waren flessen van één liter of drie-



Afb. 4. Buizenkoelsysteem van het type Vauché (internet).

kwart liter. Vanaf die tijd reden er door onze straten bierkarren getrokken door paarden, met bakken vol rammelende flessen.

Het kwalitatief betere Bock Royal met een hoger alcoholpercentage kostte 6 fr. voor 12 flessen of 3,50 fr. voor 12 halve flessen. De naam Bock of Ein Bock is een Beierse verbastering van het uitstekende Einbecker bier, dat al sinds de veertiende eeuw in Einbeck in de deelstaat Nedersaksen werd gebrouwen. Het flessenbier, dat contant betaald moest worden, was toen nog sterk in de minderheid. Alleen betere of speciale bieren werden toen gebotteld en vooral verkocht aan de gegoede burgerij. Om begrijpelijke redenen was het bottelbier duurder dan het tonnenbier. De prijs van Van Meles betere vatbier lag toen ver boven de gemiddelde bierprijs in België (13 à 15 fr. per hl).

De productie van flessenbier was de tweede grote vernieuwing die Van Mele doorvoerde. Bier in flessen met stopselslot of, nog iets later, met kroonkurk, was een trend die pas na de Eerste Wereldoorlog zou doorzetten. De meeste



Afb. 5. Fles met stopselslot. Bier in flessen met stopselslot was een trend die pas na de Eerste Wereldoorlog zou doorzetten. (verz. Ph. Bockstael)

bierflessen werden geproduceerd door Waalse flessenfabrieken. Ook die productie eiste dure investeringen in een bottelarij. In de pasteurisatiezaal waren twee kuipen gemetseld om de gereinigde flessen te pasteuriseren. En verder twee filterkuipen: een van het merk Enzinger, genoemd naar een Duits familiebedrijf met een lange traditie, en een van het merk Stockheim, genoemd naar een bescheiden gemeente ten zuiden van Erfurt, bekend van zijn lekker bier en ook van de oude universiteit waar Luther studeerde. Die investeringen eisten ook minstens één extra knecht omdat heel wat handelingen in de bottelarij toen nog lang niet (vol)automatisch gebeurden.



Afb. 6. Café (Estaminet) 'Teniers' (nu: 'Den Hoek Af') aan het begin van de Vlaanderenstraat, ruim een eeuw geleden. Rechts vooraan is er nog een klein stukje te zien van het ijzeren sierhek rond het standbeeld van Lieven Bauwens. Links van het café: de Notarisstraat en in de verte zien we nog de helft van twee huizen in de Lange Boomgaardstraat (prentbriefkaart verzameling Ph. Bockstael).

Société Anonyme (nv)

Om zijn spaargeld en dat van zijn tweede vrouw veilig te stellen en om nieuw kapitaal aan te trekken, richtte Van Mele bij notariële akte van 9 december 1890 de Société Anonyme Brasserie Austro-Belge op, met Visserij 142 als zetel. Hij bracht zijn brouwerij dus voor dertig jaar onder in een nv. De statuten werden goedgekeurd in aanwezigheid van zeven betrokkenen: brouwer Van Mele zelf, drie broers en een zus van zijn tweede vrouw, verder Emilie

Dutoit, de weduwe van een andere, overleden broer Pierre, en Gustave De Stoop, een groothandelaar uit Moen. Het kapitaal van de nv werd vastgelegd op vijftig geprivilegieerde aandelen van ieder 1000 fr. en driehonderd aandelen van eveneens 1000 fr. per stuk. Op de bevoorrechte aandelen werd als volgt ingetekend: notaris Camille Masselus: 25, Emilie Dutoit: 10, zaakwaarnemer Gustave Masselus: 5, kandidaat-notaris Georges Masselus: 5, Helène Masselus: 3 en De Stoop: 2. Die bevoorrechte aandelen gaven de houders bepaalde privileges, zoals bijvoorbeeld het preferentiële recht op dividend en extra stemrecht. Indien een bevoorrechte aandeelhouder zijn aandelen wenste te verkopen/verhandelen, kon hij/zij dit enkel doen met de uitdrukkelijke toestemming van de andere bevoorrechten.

De roerende en onroerende goederen die Van Mele inbracht, omvatten naast de twee huizen: de brouwerij met haar hele outillage inclusief de paarden, twee bierkarren en ook het cliënteel en de verkooppunten. Het ene huis (nr. 141) was ondertussen veranderd in café La Ville de Mons, uitgebaat door Rosa Piron tegen 8,8 fr. per week. Die inbreng werd met akkoord van de zeven geschat op de aanzienlijke som van 300.000 fr., maar was wel belast met een hypotheek van 165.000 fr. In ruil voor zijn inbreng ontving de brouwer 125 volledig vrije gewone aandelen van 1000 fr., die pas handelbaar werden nadat de vermelde hypotheek volledig was gelicht. Verder bevatten de statuten verschillende artikelen over de administratie van en het toezicht op de nv: Raad van beheer, administrateur, commissaris, president, secretaris, algemene vergadering enz. Tenslotte werd beschreven wat er moest gebeuren bij ontbinding/opheffing van de nv.

Zoals we zullen zien in deel 3, liet dat laatste niet lang op zich wachten: in 1892 was het zo ver.

Bronnen en literatuur

Zie deel 1 in vorig GT-nummer.