

EEN BOEIEND BROUWERIJVERHAAL AAN DE VISSERIJ – ACHTERVISSERIJ

Deel 3. Herstart na faillissement, spoedig gevolgd door een tweede mislukking (1892-1906)

Marc Hanson

In dit derde en laatste deel knopen we aan bij de revolutionaire vernieuwingen die brouwer Van Mele doorvoerde in zijn kleine brouwerij aan het einde van de negentiende eeuw, zoals beschreven in Deel 2. Deze waren van dien aard dat er, na een faliekant afgelopen beginfase, kon gedacht worden aan heropstarten op een meer soliede financiële basis. Dit gebeurde meteen al na het faillissement in 1892. Van Mele kon het experimenteren weerom niet laten. In 1901 besloot hij de Amerikaanse toer op te gaan en voortaan ook ‘American Lager Beer’ te produceren. Ook dat avontuur liep verkeerd af. Een tweede en ditmaal definitief faillissement volgde in 1905. Het Visserij eiland hield aan dit brouwersavontuur een interessant industrieel gebouw over, zichtbaar vanop de Achtervisserij tragel aan de Neerschelde.

In 1892, het jaar van het in deel 2 beschreven faillissement, kwam bierstad Gent, die toen 71 brouwerijen telde, positief in het nieuws. De Nationale Bierfederatie met zetel in Brussel liet haar driejaarlijks Congres toen voor de eerste keer doorgaan in Gent. In die stad bestond toen al vijftien jaar de in vorige bijdrage beschreven opleiding voor brouwingenieur. Het was een vrije instelling, ontstaan vanuit privé-initiatief. Die verhuisde in 1902 naar gebouwen van een stadsschool aan de Meersstraat, toen rue du Lac, een foutieve vertaling van wat eigenlijk ‘meers’ moest zijn. Nu is dat de Bonifantenstraat. De school bleef tot in de jaren 1970 bekend als de ‘Lac’. Die feitelijke opname in het officieel onderwijs, was voor de katholieke zuil wellicht het signaal om een gelijkaardig initiatief op te starten. Directeur G. Van den Gheyn van het Sint-Lievenscollege richtte in oktober van dat jaar aan zijn school een ‘Section Brasserie’ op. Hij liet zich daarbij in het bijzonder inspireren door de befaamde Brauer-Akademie in Worms.

De gecompromitteerde naam Austro-Belgica werd van de gevel van de brouwerij verwijderd. Van Mele ging gedurende het decennium na 1892 verder zoals honderden andere familiebedrijven in België. Zelfs veel grotere familiebedrijven in Gent werden nog veel later nv, bijvoorbeeld de brouwerij Meiressonne pas in 1935. Hij had wel het geluk nu in een periode van opgaande conjunctuur te kunnen werken. Ook de brouwerijsector kende een voorspoedige periode, die na 1892 was ingezet na de langdurige landbouw- en industriecrisis in België van ca. 1875 tot uiterlijk 1895. De Gentse textielhoofdstad trok duizenden arbeiders aan zodat de stad met de enorm snelgroeiende randgemeenten al gauw meer dan tweehonderdduizend inwoners telde. Die groei verruimde natuurlijk de afzetmarkt voor de Belgische volksdrank bij uitstek. De stijgende lonen en koopkracht zorgden voor een stijging van de Belgische bierconsumptie tot 220 liter per capita per jaar in 1900. In de vier jaar na de afwikkeling van het faillissement kon Van Melle de resterende som van zijn aankoop uit 1885 volgens schema afbetalen.

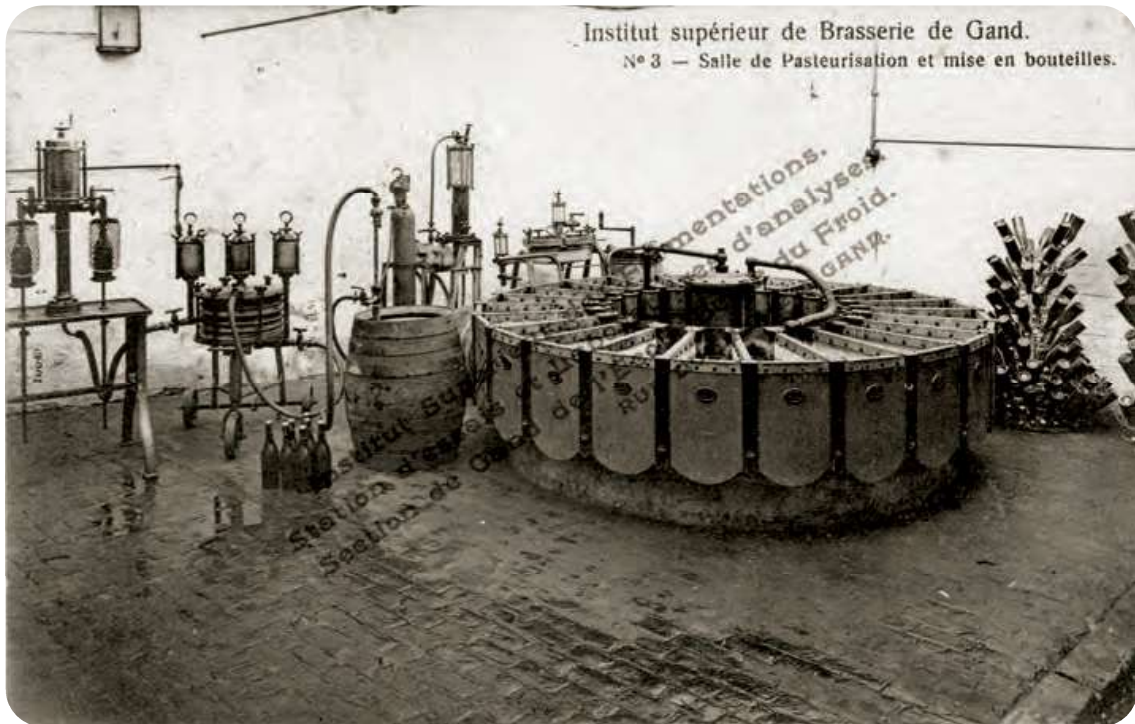


Afb. 1. Zaal voor lage gisting destijds in de brouwerijschool 'Lac' aan de Bonifantenstraat (collectie Ph. Bockstael).

Van Mele vernieuwd

De brouwer, ondertussen een prille vijftiger, ging door met de combinatie brouwerij/mouterij en met het brouwen van zowel hoog gistend, bijvoorbeeld de traditionele Gentse 'Uitzet', als laag gistend bier zoals zijn verbeterde 'Bock Royal'. 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 en Vieux Temps, als vaandeldrager van deze biersoort. Ook Van Mele trachtte de aandacht van de fijnproevers op zijn pilsen(er) te vestigen, onder andere naar aanleiding van het driejaarlijks congres van de Belgische Bierfederatie, dat in 1901 voor de tweede maal gehouden werd in Gent.



Afb. 2. Kleinschalige pasteurisatie installatie en bottelarij in de Bonifantenstraat.
(collectie Ph. Bockstael).

Terwijl technologische innovaties in de Belgische familiebrewerijen maar traag en beperkt ingang vonden, introduceerde Van Mele in zijn bedrijf geregeld nieuwe technieken in de hoop efficiënter te werken en zijn bier te verbeteren. Zo plaatste hij een nieuwe stoommachine, onder andere voor het roerwerk van de brouwkuip, voor heet water om vaten en flessen te spoelen, om een beslagkuip met tienduizend liter (100 hectoliter: hl) in de mouterij te verhitten enz. Bij de Belgische pionier in koelingstechnologie Lebrun uit Nimy werden verscheidene toestellen en machines besteld (afb. 1 en 2): een klein model ijsmachine, een vriestoestel. Ook een druppelcondensor om water te besparen: bij het kookproces worden op die manier dampen gecondenseerd en zo wordt er water gerecupereerd. Verder nog een tandwielpompe en een klepelpompe om het putwater sneller op te pompen en aan te voeren. De eerste heeft

minder debiet dan de tweede, maar een hogere druk. Een Amerikaanse Worthingtonpomp met twee zuigers vulde het water van de stoomketel aan. In de bottelarij kwamen er onder andere nieuwe leidingen in koper en in rubber.

Inspiratie uit de Verenigde Staten

Had Van Mele tijdens het vermelde biercongres in Gent nieuwe geluiden uit de brouwerijwereld opgevangen? Had hij bier uit de Verenigde Staten geproefd en leren kennen in Brussel of in een andere stad? Hoe het ook zij, in 1901 besloot hij de Amerikaanse toer op te gaan en voortaan ook ‘American Lager Beer’ te produceren. Het brouwen van dit ‘nieuwe’ bier vereiste natuurlijk serieuze investeringen. Mede daarom kreeg de brouwerij op 22 februari 1902 het statuut van Naamloze Vennootschap (nv) onder de naam American Brewery met Van Mele als president. Die overgang naar nv ging gepaard met een forse kapitaalsinjectie via kredieten van geldschieters. Zij geloofden blijkbaar ook in de financiële rendabiliteit van technologische vernieuwing in de



Afb. 3. Typische porselein stop (soms met brouwerijnaam) afgesloten met een gummisluitringetje (collectie M. Vollaert).

brouwerijsector. Zijn schoonfamilie waagde zich niet meer aan een financieel avontuur. Een dochter van Van Mele, Edith, geboren in Lokeren (1875), was de eerste en de laatste directeur van de nv American Brewery.

Het brouwen van het ‘American Lager Beer’ gebeurde precies zoals in de Verenigde Staten en zoals het in België was geïntroduceerd door de meester-brouwer van de ‘Pfaudler Compagnie’. De kern van de nieuwe brouwwijze bestond er in het vergisten te laten gebeuren in een vacuüm ruimte en op die manier de principes van Pasteur rigoreus toe te passen: de invloed van onzuivere lucht uitsluiten. In 1887 had de Amerikaan

Pfaudler op die methode een patent gekregen en zo ontstond de ‘Pfaudler Vacuum fermentation Company de Rochester’ in New York. Het bier werd (ook) ‘Fermentation Vacuum Beer’ genoemd. Het nieuwe systeem leek voorlopig interessant, maar hield grote risico’s in, en leidde uiteindelijk niet tot

beter bier en was bijgevolg geen blijver. De Pfaudler Company zou nog pionieren in stalen tanks ‘with glass lining’ vóór aluminium en roestvrije stalen tanks algemeen werden. Tot in de jaren zeventig bouwde zij in de Verenigde Staten met enig succes ook brouwerijen.



Afb. 4. Bierfles met brouwerijnaam in reliëfschrift (collectie M. Vollaert).



Afb. 5. Bierfles met brouwerijnaam in gezandstraald (collectie M. Vollaert).

Om die brouwwijze uit de Verenigde Staten te kunnen toepassen, investeerde Van Mele in de bijbehorende apparaten en toestellen van de Pfaudler Company, naar eigen zeggen als eerste in de Benelux en Frankrijk. Hij liet drie nieuwe gistingstanks van elk 135 hectoliter plaatsen en zes wachttanks van 135 hectoliter. Er kwamen twee vacuümpompen van het systeem Pfaudler, een kleine vacuümtank en een perslucht tank. Ten slotte een luchtcompressor van het Duitse bedrijf Weisse en Monski. Rudolf Ernst Weisse was een machinebouwer en Alexander Monski een Duitse ingenieur die een tijdlang samenwerkten. Ook de bottelarij werd aan de nieuwe werkwijze aangepast. Er kwam een isobarometrische vulmachine (zonder luchtdruk verschillen) ‘Pfaudler’ met een bierreservoir van zes hl voor het vullen van vaten. Met de halfautomatische vulmachine van de geëmigreerde Ier William Painter uit

1898, kon één arbeider de flessen vullen en met een porselein – rubberstop (afb. 3) of een kroonkurk afsluiten. Die naar de Verenigde Staten uitgeweken Ier was de uitvinder van de kroonkurk (1889). Hij bedacht ook de naam en de noodzakelijke bijbehorende flesopener (1894). De naam of het symbool van de brouwerij of het bier was in reliëf op de flessen aangebracht of in het glas gezandstraald (afb. 4 en 5). Etiketten zouden pas tijdens WO II opkomen, toen glas schaars werd. Vanaf die tijd reden paarden- en hondenkarren met bierbakken vol met flessen door onze straten (afb. 6 en 7).



Afb. 6. Bierkar met flessenbakken in de Sint-Lievenspoortstraat (privéverzameling).

Net als in 1889 ging de promotie van het nieuwe bier ook nu gepaard met publiciteit in de kranten die in Gent werden verspreid en deze keer ook met een open brief aan de ‘echte’ bierliefhebbers. Daarin werd gesteld dat het ‘American Lager Beer’ gebrouwen was met mout en hop van topkwaliteit. Van Mele gaf ook duidelijk te kennen dat zijn nieuwe bier geen imitatie was van de Duitse of Pils(en)bieren. Het heeft de kwaliteiten van de Engelse bieren (aroma!) en die van de Duitse (rijk aan koolzuur), maar in plaats van een bittere nasmaak, zoals bij veel soorten pils het geval was, liet zijn bier ‘une sensation agréable de douce fraîcheur’ na, aldus de bedrijfsleider. Liefhebbers konden van het vatbier proeven Aux caves de Munich in de Lammerstraat, in Taverne Teniers in de Vlaanderenstraat (zie deel 2) en in Hotel Victoria in de Stationstraat (nu Zuidstationstraat). Het vatbier kon in de brouwerij zelf wor-



Afb. 7. Lange steekkar met flessenbakken geduwd (gestoken) door de eigenaar Frans Van den Berghe, geholpen door zijn trekhonden Beer en Kora. Uit: Laleman, M.C. (ed.) e.a. (2012). *Op weg door Gent, Stad Gent, Zwarte Doos*, p. 85.

den gekocht aan 35 fr. per hl, nóg aanzienlijk meer dus dan Van Meles ‘Boheems bier’, dat hij in 1889 had gelanceerd. Jos Collin van de Grande épicerie Centrale was de exclusieve verkoper van het flessenbier. Een grote (liter)fles kostte 0,50 fr., een kleine (driekwart liter) 0,35 fr., bepaald niet goedkoop.

Faillissement en openbare verkoop

In het voorjaar van 1903 werden de aandeelhouders van de nieuwe nv tweemaal kort na elkaar uitgenodigd voor een algemene vergadering. Tijdens de vergadering van 23 april stond de wijziging van de statuten op het programma. Die kondigde niet veel goeds aan, want een late kapitaalsverhoging via krediet kon niet meer baten. Op 4 april 1905 verklaarde de Handelsrechtbank van Gent de nv American Brewery failliet. François Hebbelynck, die een jaar eerder overleden was, moest geen ‘getuige’ meer zijn van dit tweede faillissement. De geringe productie – op dat ogenblik behoorde de brouwerij tot de kleinste vijf van Gent – stond totaal niet in verhouding tot de enorme investeringen. Via affiches en diverse kranten werd de openbare verkoop op 15 september bekendgemaakt, en werden de schuldeisers op de hoogte gebracht.

Tijdens de openbare verkoop op 15 september 1905 werden brouwerij en bijbehorend huis toegewezen aan mecaniciens Camille Bontinck, die vlakbij woonde en een bedrijf leidde voor metalen constructiematerialen (deuren, ramen, trappen enz.). Hij zag hier een buitenkans om voor zijn bedrijf extra opslag- en werkruimte te kopen. Hij bood 30.000 fr. voor de brouwerij en 4.000 fr. voor het huis, dat verhuurd was voor 35 fr. per maand. De door de curator van het faillissement aangestelde deurwaarders vonden het bod echter te laag. Daarom werd er een tweede verkoopdag vastgelegd op woensdag 27 september in het Huis der Notarissen. In het lastenboek werd er echter één belangrijke wijziging aangebracht. Wie lot 1 zou kopen (brouwerijgebouw en al het aanwezige materiaal) zou het recht hebben dit materiaal apart mee te nemen voor de prijs van 25.000 fr. Hij zou zijn intentie hieromtrent wel binnen de tien dagen na de definitieve verkoop kenbaar moeten maken.



Afb. 8. Gerestaureerde brouwerijvleugel links, en rechts de nu tot gezinswoning verbouwde paardenstallen die groothandelaar Jules Dael in 1908 op zijn achtererf liet bouwen, in hetzelfde jaar als zijn imposante dubbelwoning aan de straat. In de gezinswoning herinneren nog verscheidene elementen aan de oorspronkelijke bestemming van het gebouw.

(foto G. Janssens, 2021).

Na het afhameren werden brouwerij en huis die dag voor 39.000 fr. toegewezen aan John Runkle Gallagher, een eigenaar met verblijf zowel in Oostende als in Sorgues par Montigny (Frankrijk, Seine et Marne). In 1902 was hij de

grootste geldschieter geweest (120.000 fr.) voor de nv *American Brewery* en nu was hij uiteraard de grootste schuldeiser. De tweede grote schuldeiser was Charles Chenery Puffer (New York, 1841-1915), president van de ‘Pfaudler Vacuum fermentation de Rochester’ (N.Y.). Op dat ogenblik woonde hij in Londen. Puffer had de ‘American Brewery’ een krediet van 30.000 fr. toegeestaan, wellicht omdat hij erg geloofde in het succes van ‘zijn’ brouwsysteem. Gallagher hoopte nog een deel van de schulden te recupereren uit de verkoop van zijn nieuwe eigendom en de inboedel ervan. De meest gegadigde koper was Jules Dael, een rijke groothandelaar in kruidenierswaren aan de Hoogpoort, schuin tegenover het stadhuis. In de aankoop zag hij de mogelijkheid tot uitbreiding van zijn zaak in een (economisch) aantrekkelijke buurt. Hij was niet geïnteresseerd in het brouwerijmateriaal, maar in het stevige gebouw met twee verdiepingen en een enorme zolder op een terrein van bijna vijftien are. In 1906 kocht hij het terrein met het woonhuis en het leegstaande brouwerijgebouw. In 1908 bouwde de rijke handelaar op de plaats van het gekochte en afgebroken huis een imposant onderkelderd dubbelhuis met late art nouveau-inslag. In hetzelfde jaar liet de bouwheer parallel met de hoofdvleugel van het brouwerijgebouw ook nog eens stallingen voor zes paarden bouwen. De huidige eigenaar heeft die verbouwd tot een aantrekkelijke gezinswoning (afb. 8). Nadat het huis van Dael aan de kaaistraat klaar was, nam hij er zijn intrek en ook zijn bedrijf verhuisde hij toen helemaal naar de Visserij.

Na het tweede faillissement kwam er in 1906 definitief een einde aan een toch wel merkwaardige brouwerij en aan de brouwersloopbaan van Van Mele, die een onprettig einde kende. De eerste keer dat het misging zou men de moeilijke economische periode nog als verklaring kunnen invoeren, maar het tweede faillissement vond plaats na een periode van hoogconjunctuur in België en in de biersector. Van Mele deed te veel risicovolle investeringen in ‘nieuwe’ bieren, zowel qua productiemethode als qua smaak. De smaakgewenning van de traditionele bierdrinkers gebeurde maar zeer langzaam, zodat de hoge kosten niet snel genoeg renderden door een (veel) grotere omzet. Hij bleef een kleine producent. Pas na de Eerste Wereldoorlog zouden de nieuwe pils- en andere bieren van lage gisting definitief doorbreken in België.

Epiloog

Na de functie van magazijnen voor de groothandel Dael kreeg het brouwerijgebouw tot op vandaag verscheidene herbestemmingen. De basisstructuur van het gebouw bleef behouden, maar verder herinnert bijna niets meer aan de vroegere brouwerij(geschiedenis). Oprichter François Hebbelynck genoot nog bijna twee decennia van zijn oude dag. Hij overleed thuis, in het centrum van

Gent, op 25 januari 1904 op 81-jarige leeftijd. Zijn zoon-priester was toen onderpastoor van de Sint-Niklaaskerk. De plechtige uitvaartdienst vond plaats op zaterdag 30 januari in de Sint-Baafskathedraal. De gewezen brouwer werd dezelfde dag begraven in de familiekelder op het katholiek kerkhof van Merelbeke.



Afb. 9. De tragel Achtervisserij dicht bij de Tweebruggenstraat (foto 2012). Niet enkel een paradijsje voor amateur stadsbiologen, ook een inblikje in het kleinschalige Gentse industrieel verleden. Voor de wandelaars: gemakkelijk te combineren met een terugkeer langs de Visserij of een overstapje naar de Keizerpoort en de Fransevaart richting Sint-Lievenspoort.

Na zijn tweede faillissement werd de volgende eigenaar Van Mele opnieuw rentenier. In 1910 trouwde de jongste dochter uit zijn tweede huwelijk met de oprichter van een breigoedfabriek in de Keizer Karelstraat, die topkwaliteit leverde: het latere Avion. Enkele jaren later, in 1914, overleed haar vader, 71-jaar oud, in de Patijntjesstraat, nr. 3. Na de dood van haar man zou Maria Van Mele tot op hoge leeftijd het bedrijf met succes verderzetten.

Aan dat alles, gelukkig gecombineerd met de inzet van de huidige eigenaar die het initiatief nam voor de restauratie, heeft Gent een prachtig stukje industrieel erfgoed overgehouden. Je krijgt er een mooi gezicht op als je langs de Achtervisserij wandelt (afb. 9).

Met dank aan M. Vollaert, Ph. Bockstael en G. Janssens.

Bronnen en literatuur: zie deel 1.