

LEVEN IN BROUWWE



DE RIJ



Vlaanderen Lekker Land is de noemer waaronder concrete projecten en evenementen worden gelanceerd die symbool staan voor 'genieten op z'n Vlaams' en 'het goede leven'. Vlaanderen Lekker Land combineert de traditie van het culinair genieten met convivialiteit, vakmanschap en gastheerschap. Het initiatief gaat uit van de vzw Tafelen in Vlaanderen.

Voor 2009 is de centrale themalijn 'leven in de brouwerij'. Met een brouwerijwandeling en een recent verschenen brokje geschiedenis over Gents industrieel erfgoed sluiten we ons daar graag bij aan.

We kunnen er niet naast kijken: bier is in ons land prominent aanwezig. Ons land heeft meer dan 450 verschillende biermerken met elk z'n eigen smaak en aroma. We blazen niet te hoog van de toren als we België een echte biernatie noemen, want zowel in binnen- als buitenland hebben onze bieren, zowel speciaalbieren als gewone pilsen, naam en faam gekregen. Lange tijd domineerde ons eigen trappistenbier - de wereldberoemde en om zijn schaarsheid beruchte 'Westvleteren 12' - op de website 'www.ratebeer.com' het bierklassement als 'beste bier van de wereld'. Begin 2008 werd de 'Westvleteren 12' van de eerste plaats gestoten door de 'Oak Aged Dark Lord Russian Imperial Stout' van de Amerikaanse brouwerij 'Three Floyds'. Op het moment van dit schrijven staat de Westvleteren 12 opnieuw op de eerste plaats en wat meer is, in de top twintig staan nog diverse andere bieren van eigen bodem.

Ook Gent kent een rijke geschiedenis van brouwers en brouwerijen. Met deze wandeling komt u langs een aantal voormalige Gentse brouwerijen om zo het schaarse brouwerserfgoed dat nog rest in de binnenstad in de kijker te zetten.

Tot slot nemen we hier ook graag het recent onderzoek op van Marc Hanson die de geschiedenis onder de loep nam van brouwers en brouwerij aan Apostelhuizen / Koepoortkaai in Gent in de periode voor de komst van brouwerij Meiresonne¹. Deze buurt werd niet opgenomen in de wandeling, maar is een mooi voorbeeld van een ander stukje rijke brouwersgeschiedenis in Gent.

¹ Voorlopig is het wachten op de publicatie van Philip Bockstael, kenner van de brouwerij Meiresonne. Naar aanleiding van de Aimé Meiresonneherdenking te Landegem op 20-22 september 2008 verscheen er een brochure over de brouwerij die eerst in die gemeente gevestigd was en na de Eerste Wereldoorlog naar de Koepoortkaai in Gent verhuisde.

Brouwerijwandeling in Gent

Vandaag heeft Gent geen enkele commercieel draaiende brouwerij meer. De dichtstbijzijnde nog werkzame brouwerij is die van de familie Huyghe in Melle, bekend van het roze olifantenbier 'Delirium Tremens'. Onderstaande wandeling door Gent is geen *kroegentocht*, maar een rondleiding langs voormalige brouwerijgebouwen die ofwel leegstaan of een andere functie hebben gekregen. Het ene gebouw is er beter aan toe dan het andere. Er zitten een aantal pareltjes bij, maar niet alle gebouwen zijn even spectaculair. Wat voor deze wandeling het belangrijkste is, is hun gemeenschappelijk kenmerk: een eeuw geleden waren al deze gebouwen, of wat er nog van rest, als brouwerijen actief. De route kan u volgen op het plan. In de tekst staan we vooral stil bij enkele brouwerijbezienswaardigheden onderweg.

AUTEURS: geschreven door Johan Van de Wiele in 1986 en geactualiseerd door Lode Vlaeminck in 2009
FOTOGRAFIE: Josiane Kisteman en Kurt Waegeman
CARTOGRAFIE: Kurt Waegeman

3 en **4** De Drie Sleutels
Gesculpteerde gevelsteen met drie sleutels verwijzend naar de oude huisnaam is vermoedelijk toegevoegd bij de restauratie. Van aan de achterzijde is de Volkskliniek zichtbaar waar tot 1980 brouwerij Ultra gevestigd was.



Wandelroute ———
Lengte 5 km



5 Brouwerij Van den Berghe - Tempelhof
Grondplan en vormgeving van brouwerij Vandeborgh zijn nog aanwezig, maar de voorgevel werd volledig gemoderniseerd. Nu in gebruik als garages (begane grond) en deels als jeugdlokalen.



6 Brouwerij Vanden Berghe
De met windborden afgezette vaste ceetschouw van brouwerij Fiévé-Léger is toegevoegd na 1870. Om zijn industriëel-archeologische waarde werd dit complex als monument beschermd.

7 Waaistraat
Waaistraat anno 2009. Van de talrijke brouwerijen uit de 15^{de} eeuw zijn geen sporen bewaard gebleven.





2 Stoommoutmakerij N.V. Van der Cruyssen - De Moor & Cie
De graanmagazijnen, bestaande uit vijf bouwlagen met kleine getoogde openingen en zware verankering, domineren de Gillis Coppinssteeg.



1 Brouwerij Van Schauwenberghe
Bier bestaat voor 85% uit water, voormalige brouwerij Van Schauwenberghe in de Kartuizerlaan was gevestigd aan de Achterleie.

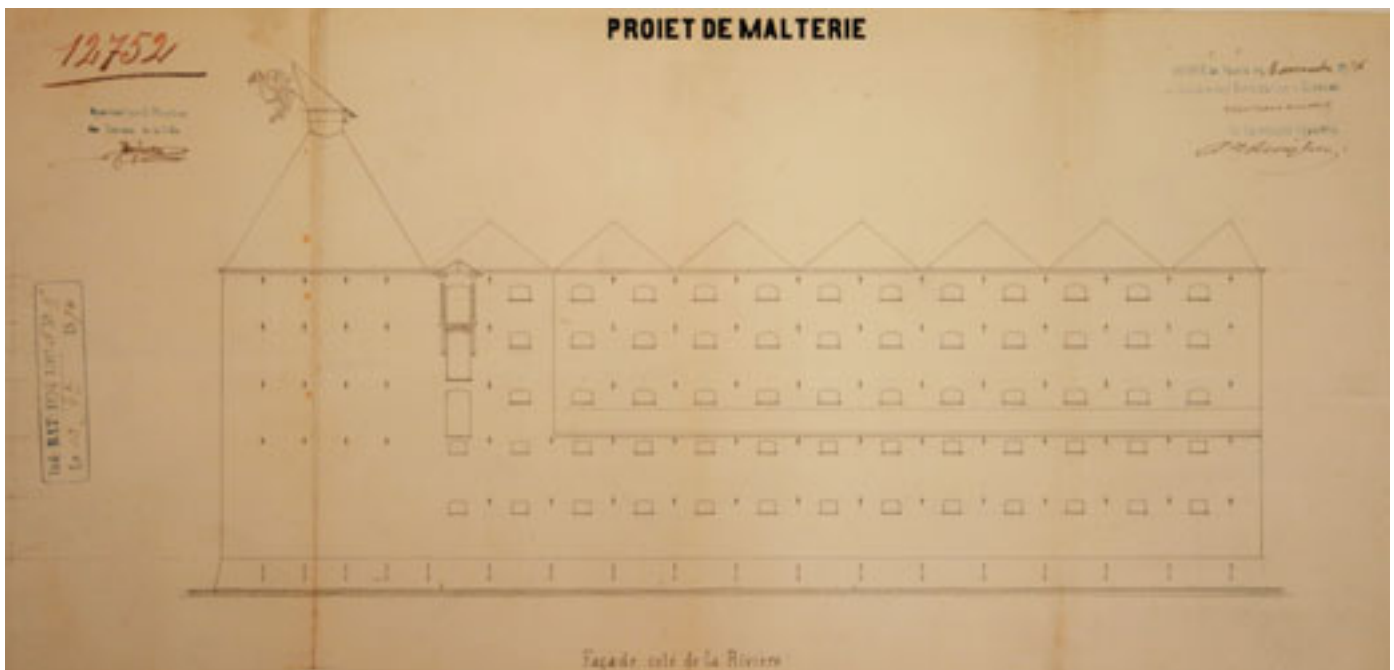


10 en **11** Steendam 79 en 112
Het bewaarde gevelornament van brouwerij De Vier Heemskinderen, even verderop één van de mooiste ex-brouwerijen van Gent De Goublomme.

9 Brouwerij Excelsior
Star Pils, het bekendste bier van brouwerij Excelsior, gelegen aan de Ijckmeesterstraat en Nieuwpoort.



8 Huidig Hoger Technisch Instituut Sint-Lieven.



Bouwaanvraag van de reusachtige mouterij van Van der Cruyssen en De Moor tussen de Gillis Coppinssteeg en het Meerhemkanaal. *Stadsarchief Gent, G12 - 12752*

Huidevetterskaai 41 – 43

Dit gebouw is de voormalige brouwerij Van Schauwenberghe. Al in 1803 bezat de familie een brouwerij langs de Leie aan de Achterleie, maar in 1855 werd deze naar de Huidevetterskaai overgebracht waar ze bekend stond onder de naam 'De Causse up de Mude'. De nieuwe brouwerijgebouwen werden vermoedelijk slechts tot 1865 door de Van Schauwenberghes uitgebaat, want van 1866 tot 1887 was de brouwerij in handen van E. Christiaens-Buysse. Na 1887 was enkel nog E. Christiaens hier actief, tot 1906, want dan werd de brouwerij overgenomen door L. Vandenbussche.

De ligging van het huis aan de Leie is wel doordacht. Brouwerijen hadden ontzettend veel water nodig. Bier bestaat immers uit 85 % water en ook moeten de ketels na elke brouwbeurt worden schoongemaakt. We zullen later nog zien dat de meeste brouwerijen langs een waterloop, of toch minstens in de buurt ervan liggen.

Het middelste gebouw van dit complex in pure Lodewijk XV-stijl² was het woonhuis van de brouwer. De bakstenen bedrijfsgebouwen links en rechts van het woonhuis zijn in 1860 gebouwd op initiatief van brouwer Hendrik Van Schauwenberghe. De verdiepingen worden gedragen door een indrukwekkende houtconstructie. Doordat dit gebouw later andere doeleinden heeft gekend, zijn de symbolen die erop wijzen dat dit ooit een brouwerij is geweest jammer genoeg verloren gegaan.

Vandaag wordt het huis gebruikt door een firma die gespecialiseerd is in advertenties, copywriting en creatieve ontwerpen.

Kartuizerlaan 40

De N.V. Van der Cruyssen - De Moor stichtte in 1876 een stoommouterij op in de Kartuizerlaan. Vanaf 1891 werd dit een éénpersoonszaak door F. Vandercruyssen, maar hij zette alle werkzaamheden al stop in 1899. Rond 1902 werd de mouterij overgenomen door B. Bauters en in 1912 omgevormd tot een N.V. Het bedrijf werd stopgezet na de Tweede Wereldoorlog. Het was de belangrijkste mouterij die Gent in de eerste helft van de 20^e eeuw heeft gekend.

Van de voorgevel rest nagenoeg niets, maar langs de Gillis Coppinssteeg die de Kartuizerlaan met de Sleepstraat verbindt, krijg je een mooi uitzicht op het imposante fabrieksgebouw. De nog bestaande graanmagazijnen uit 1876 zijn vooral bouwtechnisch belangrijk omwille van de bewaarde houtconstructies die de verschillende niveaus dragen.

De gebouwen zien er tamelijk verwaarloosd uit. Momenteel bevindt zich daar een Gentse verdeelfirma van elektroapparaten.

Hoek Lange Steenstraat – Tichelrei – Grauwpoort

Hier staat de voormalige brouwerij 'Het Sleutelken' die later de naam 'De Drie Sleutels' kreeg. Het is het oudste brouwerijgebouw dat Gent nog bezit. Het dateert uit de 16^e eeuw en was opgetrokken langs de overwelfde Schipgracht aan de verdwenen Sleutelkensbrug. De Schipgracht volgde vroeger op die plaats het traject van de huidige Tichelrei en stroomde in het verlengde ervan in de Leie. Die Schipgracht werd ondertussen volledig drooggelegd en vervangen door de Tichelreistraat. In de 20^e eeuw was het gebouw in gebruik als jeneverstokerij onder toezicht van meester-brouwer Louis De Schepper die het huis in 1924 bewoonde.

De barokgevel draagt een gesculpteerde steen

² De Lodewijk XV-stijl is een barokstijl die wordt gekenmerkt door uitbundige en krullende versieringen. De stijl is licht, speels en asymmetrisch.



waarop drie sleutels afgebeeld staan. De zijgevel aan de kant van de Grauwpoort vertoont drie rechthoekige ventilatieopeningen voor de brouwzaal. Hoewel 'De Drie Sleutels' uit de 16^e eeuw zou dateren, laat de bestaande architectuur vooral de jongere verbouwingcampagnes zien. De voorgevel aan de Tichelrei werd in 1714 grondig vernieuwd. In de 19^e eeuw werd het gebouw aan de toenmalige industriële vereisten aangepast waardoor een achterbouw met ronde schoorsteen tot stand kwam.

In 1987 ging het gebouw dicht en ondertussen staat het al geruime tijd leeg. Hoewel het op de lijst van beschermde monumenten werd opgenomen, zijn de originele schoonheid en de conditie van het huis heel snel aan het afbrokkelen.

Vanaf de achterzijde is de Volkskliniek zichtbaar. Hier stond tot in het begin van de jaren 1980 de brouwerij Ultra aan het Dobbelslot. Daarvoor was dit brouwerij De Zwaan die in 1834 door weduwe De Ronne aan de inmiddels verdwenen Herodeszak³ opgericht werd. Rond 1840 werd deze brouwerij overgenomen door P.J. Heughebaert – De Rudder die er een van de meest bloeiende zaken van Gent uit die tijd van maakte. In 1922 werd brouwerij Heughebaert omgevormd tot de N.V. Ultra, één van de vier grootste brouwerijen in de 20^e eeuw in Gent. In de jaren 1970 sloot N.V. Ultra de deuren. De meest recente gebouwen dateren van rond 1930.

Tempelhof 3 – 11

Hier bevindt zich de voormalige brouwerij van Eugene Van den Berghe. Deze werd opgericht in 1899, maar werd in 1905 al overgenomen door weduwe Debo – 't Soen. Deze brouwerij overleefde de Eerste Wereldoorlog niet. Het centrale deel van het gebouw telt vier bouwlagen onder twee aanleunende zadeldaken. Links en rechts ervan werd een bijgebouw opgetrokken. De benedenverdieping van het complex werd verbouwd om er garages in onder te brengen. Het oorspronkelijke grondplan en de vormgeving van de brouwerij zijn nog altijd duidelijk aanwezig, maar de voorgevel is zo'n viertal jaar geleden volledig gerestaureerd en gemoderniseerd. De typische brouwerssymbolen zijn ook hier, omwille van andere gebruiksdoeleinden van het gebouw, al lang verdwenen.

Prinsenhofplein 55

Rechts van de Donkere Poort aan het Prinsenhofplein 55 vinden we de voormalige brouwerij, die door Louis Jean Vanden Berghe in 1816 langs de rivier de Lieve werd opgericht. Deze werd tot 1855 in exploitatie gehouden door de familie Vanden Berghe. Daarna was dit gebouw enkele jaren in gebruik als magazijn. Van 1861 tot 1876 huisde



Links: Het bekendste voorbeeld van een brouwerij uit het pre-industriële tijdperk is deze van De Drie Sleutels (gesticht ca. 1625) aan het begin van Tichelrei.

Collectie MIAT

Rechts: Op het einde van de nu verdwenen Herodeszak, stonden de imposante gebouwen van brouwerij Ultra. Alle brouwerijgebouwen maakten intussen plaats voor de Volkskliniek.

Collectie MIAT

³ Een doodlopend steegje aan de Schipgracht.

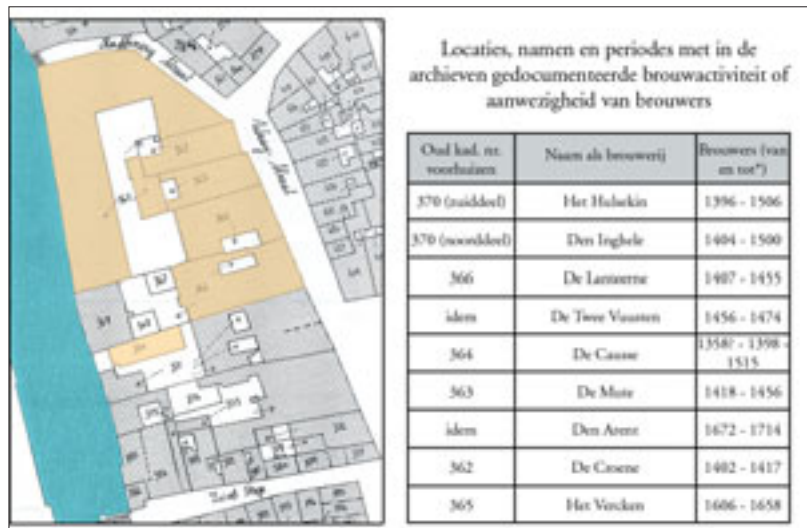
De Sint-Antoniusskaai, een van de best bewaarde industriële zones van de eerste helft van de 19^{de} eeuw. Naast een stijfselfabriek, een handgaretwijnderij, een houtzagerij, een smidse, een huurhouderij, een katoenspinnerij waren er ook 3 brouwerijen waaronder deze van de gebroeders Vanden Berghe.
Collectie MIAT



hier de brouwerij Fiévé-Léger die in 1878 werd overgenomen door de firma Lecerlq-Verhulst. Het bedrijf kende onder Verhulst een onmiskenbare groei, maar een aantal jaren na de Eerste Wereldoorlog, rond 1925, werd deze brouwerij opgedoekt. Vanaf 1927 werd het gebouw omgevormd tot een mechanische houtzagerij die intussen ook al niet meer bestaat.

Vanaf de Sint-Antoniusskaai hebben we een uitstekend uitzicht op dit gebouwencomplex dat in L-vorm rondom een rechthoekige binnenplaats werd ingeplant. Aan de straatkant is het gebouw afgesloten door een gebouw met doorrijpoort. Kenmerkend was de bakstenen eest met twee eestvloeren met daarop de met windborden afgezette vaste houten eestschouw die jammer genoeg door restauratiewerken in 1973 is verdwenen.

Uit: Van ambachtelijk bier en internationaal textiel tot industrieel brood in de Gentse Waaistraat / Luc Devriese. - III. - In: TIC : Tijdschrift voor Industriële Cultuur ; nr. 90 (2005), p. 52 p.



Waaistraat

De gunstige ligging aan de Leie zorgde ervoor dat deze straat in de 15^e eeuw volledig overheerst werd door brouwers. De Leie liep in die tijd vlak naast deze straat. Naarmate de tijd vorderde verdween of verhuisde de ene brouwerij na de andere en al in de 16^e eeuw was daar zo goed als geen enkele brouwerij meer in werking, want de straat werd ingepalmd door de textielsector. Vandaar ook dat hier geen resten of tekens van oude brouwerijen meer zijn. Dé brouwerijen uit die straat waren: 'Het Hulskien' dat later 'Sevensterre' werd genoemd, 'Den Inghelē', 'De Lanteerne' die later de naam 'De Twee Vuusten' kreeg, De Causse, De Croene, 'Het Vercken' en 'De Mute' die werd herdoopt in 'Den Arent'. Rond 1830 werd er een kolossaal nieuw bedrijfsgebouw neergepoot voor de raffinage van suiker. In de tweede helft van de 19^e eeuw kwam er een bijna even imposante bebouwing voor katoenspinnerij en lijnwaadweverij en er kwamen ook industriële broodbakkers en distributiebedrijven. De Waaistraat die we nu kennen, dateert dus uit de 19^e eeuw en van het middeleeuwse straatbeeld is geen enkel spoor meer te bekennen.

Hoek Gildestraat/Kruideniersstraat

Hier was de proefbrouwerij van KaHo Sint-Lieven gevestigd.

IJkmeesterstraat - Steendam 74

Langs de Steendam vinden we een grote concentratie van oudere brouwerijen. Kort na de Eerste Wereldoorlog fuseerden



Gevaert, in Steendam sinds 1892 en Vanderstricht, in Steendam sinds 1896 tot één grote brouwerij onder de naam Vanderstricht-Gevaert. Dit bedrijf werd in 1929 omgevormd tot de N.V. Excelsior. Op de voorgevel aan Steendam 74 prijkt een brouwerssymbool, de stuikmand, hier gevuld met hop. Nu is hier een bedrijf gevestigd dat designmeubels verkoopt.

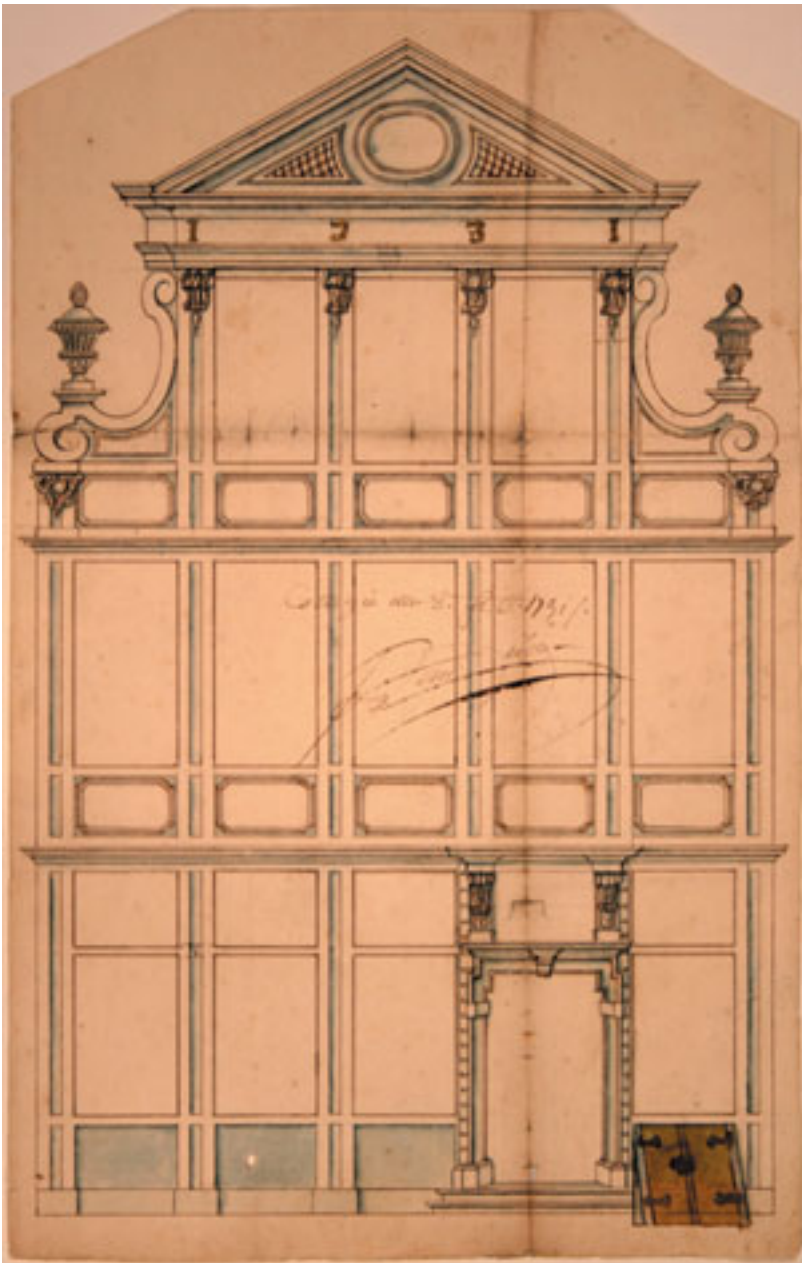
Op de hoek van de Sint-Jansdreef met de IJkmeesterstraat prijkte op de eerste verdieping van het gebouw een prachtig glasraam waarin de brouwerssymbolen, de naam Excelsior en de initialen van het bedrijf, BEG: Brouwerij Excelsior Gent, in verwerkt werden. Dit waren tekens van de rijkdom van de brouwerij.

N.V. Excelsior behoorde immers, samen met Aigle Belgica aan de Nieuwe Wandeling, Ultra aan het Dobbelslot en Meiresonne aan de Koepoortkaai tot de vier grote brouwerijen die Gent in de 20^e eeuw heeft gekend. Ondertussen is er van deze vier brouwerijen niets meer over. De Belgica brouwerij werd omgebouwd tot garage, de Meiresonne werd volledig gesloopt in het voordeel van een appartementsblok en een hogeschool, de gebouwen van de Ultra hebben plaats moeten maken voor de Volksziekenhuis en ook de Excelsiorbrouwerij kwam roemloos aan haar eind. Na het sluiten van het complex in 1973 stond het gebouw jaren leeg en werd er door vastgoedmakelaars druk over gespeculeerd. Uiteindelijk verdwenen alle gebouwen, op een imponerend hoekfragment na. Architect Dirk Bontinck zette in 1997, op vraag van Stad Gent een sociaal

Alleen de hoek Nieuwpoort / IJkmeesterstraat bleef behouden van de monsterbrouwerij Excelsior. Na de Eerste Wereldoorlog kwam er een echte doorbraak van gewapend beton in de industriebouw. De betonnen mousteest rechts op de reclamekaart (1930) was daar een goed voorbeeld van. De betonconstructies werden geleverd door Albert D'Havé.

Collectie MIAT





huisvestingsproject op poten dat eveneens de naam Excelsior kreeg. Op de muur aan de Ijkmeesterstraat lezen we in bas-reliëf 'EXCELSIOR GV'⁴ en dit gevelornament is dan ook het enige wat van deze Gentse megabrouwerij nog rest.

Steendam 79

Hier vinden we de aloude brouwerij 'De Vier Heemskinderen'. Het huis met de hardstenen klokgevel is opgetrokken in classicistische Lodewijk XIV-stijl⁵. Boven de originele Lodewijk XIV-deur zien we het gevelornament met de voorstellingen van de vier Heemskinderen gezeten op 't Ros Beiaard en links en rechts ervan staan de attributen van het brouwersambt, stuikmand en roerstok afgebeeld. Het huis werd in 1992 volledig gerestaureerd en staat op de lijst van beschermde monumenten. Het gebouw wordt nu gebruikt als kantoorruimte.

Steendam 112

Dit is de afsluiter van de wandeling langs de Gentse brouwerijen. Het is één van de mooiste ex-brouwerijen van Gent en is vandaag nog altijd bekend onder de naam 'De Goublome'. In het ancien régime bezaten de huizen geen huisnummers, maar ze droegen wel een bepaalde naam die meestal uitgebeeld werd in een gevelornament. Hier zien we heel duidelijk de gouden bloem als versiering, verwijzend naar de naam van deze voormalige brouwerij. Het is een prachtig huis dat, volgens het jaartal in de fries, in 1747 werd opgetrokken in rococostijl⁶. De rocaillemotieven op de borstwering van de eerste verdieping droegen ooit de typische brouwersymbolen, stuikmand en roerstok, maar deze zijn vervangen door typische rococo-ornamenten: pilasters met Corinthische kapitelen, rocaille-stucwerk met bloemen en het opschrift 'In de Goublome' en zwierige schelpmotieven. Het raamwerk op de eerste verdieping is van uitzonderlijke waarde: het is nog historisch origineel, dus uit 1747 en heel zeldzaam in Gent.

De vorm van dit brouwerijgebouw is kenmerkend voor de kleine brouwerijen uit het ancien régime: vooraan het brouwershuis met aan de zijkant een inrijpoort die leidde naar een achterbouw waar de brouwersketels opgesteld stonden. Het water dat nodig was voor het brouwen werd via loden buizen vanuit de Leie aangevoerd.

Het gebouw staat door een ministerieel besluit van 26 maart 1990 op de lijst van beschermde monumenten. In 1997 werden de gevel en 3 historische ruimtes volledig gerestaureerd en nu doet het gebouw dienst als apotheek.

⁴ G.V. staat voor Gevaert-Vanderstricht

⁵ Lodewijk XIV-stijl is een barokstijl genoemd naar de Franse koning die regeerde van 1643 - 1715. Het is een zware, pompeuze, symmetrische stijl, met het acanthusblad als veel voorkomend motief.

⁶ Rococo is een stijlperiode uit ruwweg 1720 - 1775. De stijl wordt gekenmerkt door asymmetrie, de nadruk op elegantie en het 'lieflijk', luchtig karakter. Het kleurgebruik typeert zich door zachte pasteltinten. De naam is een samentrekking van het Franse woord, 'rocaille', een asymmetrisch schelpmotief dat in de 18^{de} eeuw in de interieurkunst in zwang was, en het Italiaanse woord, 'barocco' of barok.

Tijdens de Gentse Feesten wordt deze wandeling een aantal keren gegidst van aan het MIAT. Voor praktische gegevens kan u hiervoor vanaf juni terecht op www.miat.gent.be of telefonisch op 09/269 42 20.

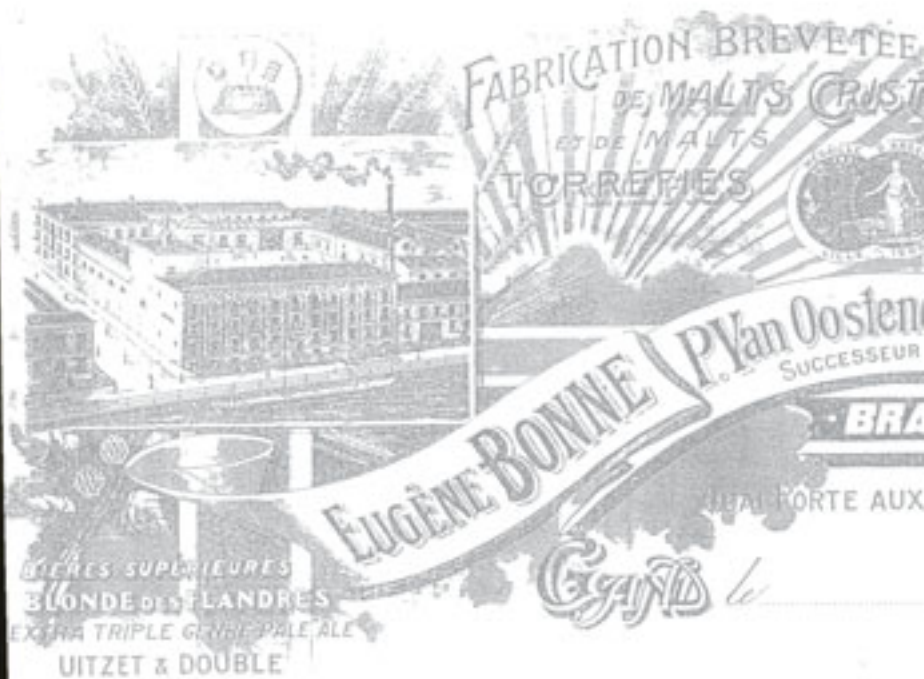


Links: Bouwaanvraag ingediend door Guillaume Van Haute in het jaar 1731 voor De Vier Heemskinderen.
Stadsarchief Gent, 535-310-19

Boven: Huis In de Goublomme is één van de best bewaarde Vlaamse rococogevels in Gent. De bovenverdieping en de dakvensters zijn nog origineel, de toegangsdeur met oculus is een reconstructie van de bouwaanvraag van 1747.

Stadsarchief Gent, 535-310-25

BROUWERS EN BR 1918 AAN APOSTE KOEPOORTKAAI IN VAN BROUWERIJ MEIRESONNE



Boven: Briefhoofd van de brouwerij P. Van Oostende, die zich zeer nadrukkelijk presenteert als de 'successeur' van Eugène Bonne.

Links: Een beugelfles van brouwerij Bonne gevonden door Mario Wyns. Met enige moeite kan men op de fles Georges Bonne lezen.

Collectie MIAT, V8853

OUWERIJ VAN 1824 TOT HUIZEN / GENT VOOR DE KOMST

AUTEUR: Marc Hanson

Eeuwenlang dé volksdrank

Tijdens het ancien régime was bier in de Zuidelijke Nederlanden dé volksdrank omdat drinkbaar water toen zeer schaars was en ingevoerde wijn onbetaalbaar voor de gewone man. Andere dranken zoals koffie, thee en cacao bleven lange tijd onbekend waren en kenden in de 18^{de} eeuw maar een trage verbreiding. Ondanks de toenemende concurrentie van thee en vooral koffie bleef het dagdagelijkse (tafel)bier in België ook tijdens de 19^{de} eeuw de volksdrank bij uitstek. Het was populair want het was een veilige (vooral door de verhitting van het wort⁷ tijdens het brouwproces), dorstlessende en meestal betaalbare drank. Die betaalbaarheid kwam voor een groot deel doordat het graan, de duurste grondstof in de bierbereiding, in de bierlanden zelf veel werd verbouwd. België ligt dan ook volop in de zogenaamde bierzone met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 10° C. In het koudere noorden domineert het brandewijnverbruik, terwijl in het warmere zuiden de wijn overheerst.

In de 16^{de} eeuw had de brouwnijverheid in Gent al een aanzienlijke plaats verworven. Het aandeel van de bieraccijnzen beliep toen minimaal veertig procent van de totale stadsontvangsten. Enkele tientallen brouwers produceerden het grootste deel van het bier (90.000 hl in 1584) dat nodig was voor het verbruik (geschat op gemiddeld 200 à 250 l per persoon per jaar) van de eigen stadsbevolking. De rest werd ingevoerd uit Holland en Brabant, het biergewest bij uitstek van de Zuidelijke Nederlanden. Na de reconciliatie van 1584 en de scheiding van de Noordelijke en de Zuidelijke Nederlanden (1585) ging het echter bergaf met de Gentse brouwnijverheid. De massale emigratie van meer dan één derde van de Gentse bevolking (in 1572 geschat op ca. 42.000) in en na 1584 heeft hierin op lange(re) termijn ongetwijfeld een nefaste rol gespeeld.

Ondanks de bevolkingsgroei en de economische heropleving van de stad in de tweede helft van de 18^{de} eeuw, liep het aantal meester-brouwers drastisch te-

rug; in 1738 waren er nog 26 met twaalf knechten en één leerjongen, in 1774 nog dertien en in 1787 bleven er maar zeven meesters meer over. De aanzienlijke invoer van betere Brabantse bieren dreigde de Gentse brouwindustrie helemaal te nekken, maar de Gentse brouwers waren ook niet vrij van schuld: stijgende graanprijzen werden te zeer gecompenseerd door een dalende kwaliteit. De Arteveldestad vroeg de centrale overheid om maatregelen, maar die bleef het Leuvens stadsbestuur en het brouwersambacht steunen omdat de (export)belastingen op bier de staatskas spekten. In 1774 begon Gent de aanvoer van vreemde bieren zwaar te belasten, wat aanleiding gaf tot een kleine bieroorlog tussen de stad en de Brabantse biercentra. Op 10 januari 1778 verbrak de landvoogd ten slotte de Gentse bierordonnantie, een duidelijk signaal voor de vrijmaking van de binnenlandse handel.

Een groeiende maar kleinschalige brouwnijverheid

Vanaf de Franse Tijd sloeg dat negatieve beeld om: in 1795 telde Gent alweer 24 brouwerijen die 120 arbeiders tewerkstelden, hetzij gemiddeld vijf per bedrijf. Dat gemiddelde zou in de loop van de 19^{de} eeuw nauwelijks veranderen. De kleinste brouwers werkten alleen of met één knecht, de grootste telden negen tot tien arbeiders. In 1811-1812 waren er ongeveer veertig brouwerijen die nog steeds slechts 120 arbeiders werk gaven en 124.520 hl bier van uiteenlopende kwaliteit produceerden aan gemiddeld 12 fr. per hl. De bierprijs was hoog door de indirecte belastingen van het Franse bewind en de octrooirechten van de steden sinds 1803. De loonarbeiders die in deze sector meestal maar zeven maanden per jaar konden werken, verdienden gemiddeld niet veel meer dan 1,50 Belgische franken per dag. De herleving was onder meer een gevolg van de afschaffing van de strakke en remmende ambachtsgilden en van de verruiming van de markt door de



⁷ Wort is een aftreksel van mout dat gebruikt wordt als basis voor het bereiden van bier.

VERBRUIK VAN BIER TE GENT (1806-1859)

Jaar	Gentse Bier (hektoeter)	Ingevoerd Bier (hektoeter)	Totaal verbruik (hektoeter)	Hoofdelijk verbruik (l/hoofd)
1806	92927	27633	120560	214,1
1807	94493	29177	123670	219,8
1808	104214	29937	134151	232,9
1809	97989	33640	131629	234,2
1810		34077		
1811	121467	29420	150887	277,0
1812		15080		
1813		15032		
1814		20030		
1815	108113	20030	128143	234,8
1816	87222	30080	117302	217,8
1817		17239		
1818		21763		
1819	78817	17269	96086	177,2
1820		18029		
1821	127009	14280	141289	264,0
1822	94459	13884	108343	200,2
1823	105829	9933	115762	213,4
1824	122904	7920	130824	242,1
1825	128944	8791	137735	251,0
1826	124418	8013	132431	243,8
1827	117802	9373	127175	234,8
1828	117467	9139	126606	233,9
1829	134993	9130	144123	265,9
1830	129024	7136	136160	251,2
1831	138027	7985	146012	270,6
1832	131223	7949	139172	256,1
1833	104227	8036	112263	206,7
1834	108292	8407	116699	215,2
1835	103889	8798	112687	208,8
1836	104118	8331	112449	208,0
1837	79729	7324	87053	161,1
1838	93392	8613	102005	186,0
1839	10892	3493	14385	26,7
1840	104093	6294	110387	203,4
1841	109419	7179	116598	217,8
1842	109623	7246	116869	218,2
1843	10240	7000	17240	32,1
1844	10879	1089	11968	22,1
1845	82487	4994	87481	162,2
1846	87564	3072	90636	167,1
1847	99489	4039	103528	192,0
1848	101149	4046	105195	195,4
1849	102959	4044	107003	198,9

Uit: C. Vandenbroeke, Voedingstoestanden te Gent tijdens de eerste helft van de 19de eeuw, in BTNG, 1973, 4, p. 147.

inlijving bij Frankrijk. Door die heropleving was er een sterke daling van de import van Leuvens bier. In het begin van de Hollandse Tijd ging het wat minder met de Gentse brouwnijverheid door de breuk met Frankrijk, de stijging van de prijs van hop en gerst en de toegenomen accijnzen, maar tot een diepe terugval kwam het niet. In 1825 telde Gent al 59 brouwerijen, die een paar jaar later 163.400 hl produceerden. Die blijvende herleving mag ons niet doen vergeten dat het bierverbruik in ons land en zeker ook in Gent gedurende de eerste helft van de 19de eeuw verder zou teruglopen. In 1859 zou het jaarlijks hoofdelijk verbruik in Gent nog slechts 94 l bedragen. Oorzaken van die terugval waren de dalende koopkracht vooral van de arbeidende klasse ("Arm Vlaanderen") en de concurrentie van jenever, likeuren, wijn en de koloniale dranken. In de Hollandse periode genoten deze laatste van een voordeliger belastingregime dan het bier. De Gentse brouwerijen lagen in de buurt van Leie, Schelde, grachten en kanaaltjes. Bier bestaat immers voor 80% uit water, dat in grote hoeveelheden ook nodig was voor het spoelen, reinigen, koelen etc. Via die waterwegen was ook de aanvoer van grond- en brandstoffen (zoals steenkool uit Charleroi) handig en goedkoop. Er bestond toen een bijzondere concentratie van brouwerijen aan de Steendam en de

directe omgeving ervan. Als u onze voorgestelde route volgt, ziet u vooral aan die eeuwenoude straat nog enkele prachtige (gerestaureerde) gevels uit de 17de-18de eeuw als getuigen van dat bloeiende brouwerijverleden.

Damiaan Heughebaert naar Apostelhuizen

Het is aan de Steendam dat Damiaan Heughebaert (1791-1849) in 1813 zijn carrière als brouwmeester begon. Wellicht had hij ook daar het vak geleerd. In 1801 was zijn vader, van beroep slager, van Izegem naar Gent verhuisd. Misschien nam Damiaan in 1817 de plaats in van Karel Vivé (1782-1858) die in dat jaar de Steendam verliet om zich eerst 'in het kasteel' en een paar jaar later 'bij de Lieve' te vestigen. In 1811 had Vivé zelf de brouwerij overgenomen van weduwe Tack, wiens man de rijkste brouwer van Gent was geweest. Toen Damiaan als zelfstandig brouwer actief was ondertekende koning Willem I in 1822 een voor de brouwers belangrijke wet: voortaan zou de bieraccijns geheven worden op de inhoud (het mengsel van mout en water) van de beslagkuipen, een tussenliggend productiestadium dus. De wet ging uit van 25 liter wort aan één graad dichtheid per kilogram gestort meel met een tolerantie van 10%. Daarvóór werd accijns geheven overeenkomstig de werkelijke productie. Deze wet zou aan de basis liggen van de Belgische bieraccijns gedurende het grootste deel van de 19de eeuw.

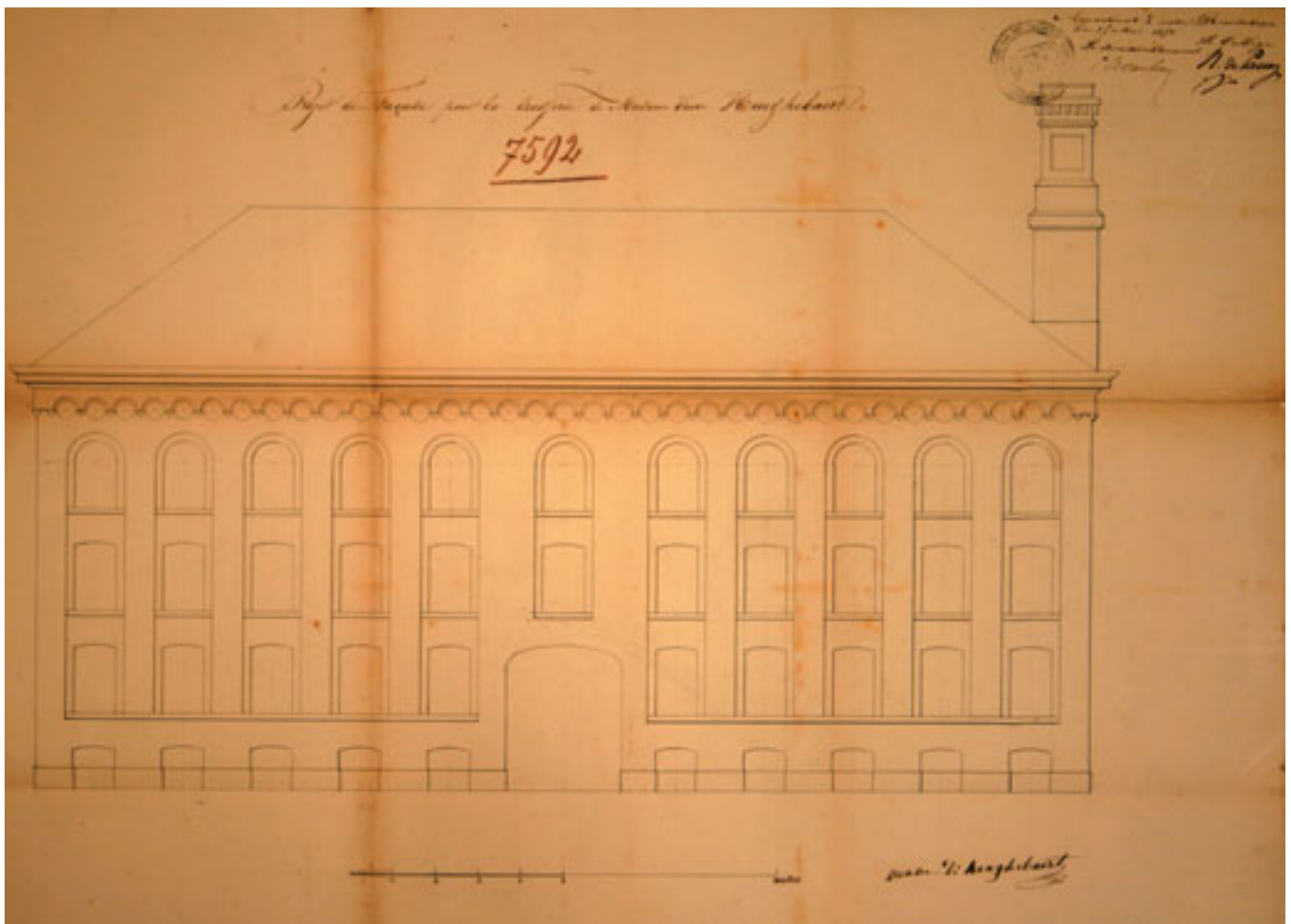
Op 6 november 1824 schreef Heughebaert, die toen al tot de gegoede stand behoorde, een brief aan de Gedeputeerde Staten van Oost-Vlaanderen om te melden dat hij de brouwerij aan de Steendam zou verlaten en om te vragen of hij zijn brouwersvak mocht voortzetten op het achterterrein van het huis nummer 67 aan Apostelhuizen. Naar eigen zeggen werkte op die plaats tot een paar jaar daarvoor een zekere Franck. Die was daar inderdaad gedurende enkele jaren als distilleerder werkzaam geweest. Het gebruikelijke onderzoek door de politiecommissaris leverde geen bezwaren op en de overheid vond dat een brouwerij in dit deel van de stad zonder hinder voor de burenen kon functioneren. De vergunning liet dan ook niet lang op zich wachten: op 2 december 1824 had Damiaan ze al op zak.

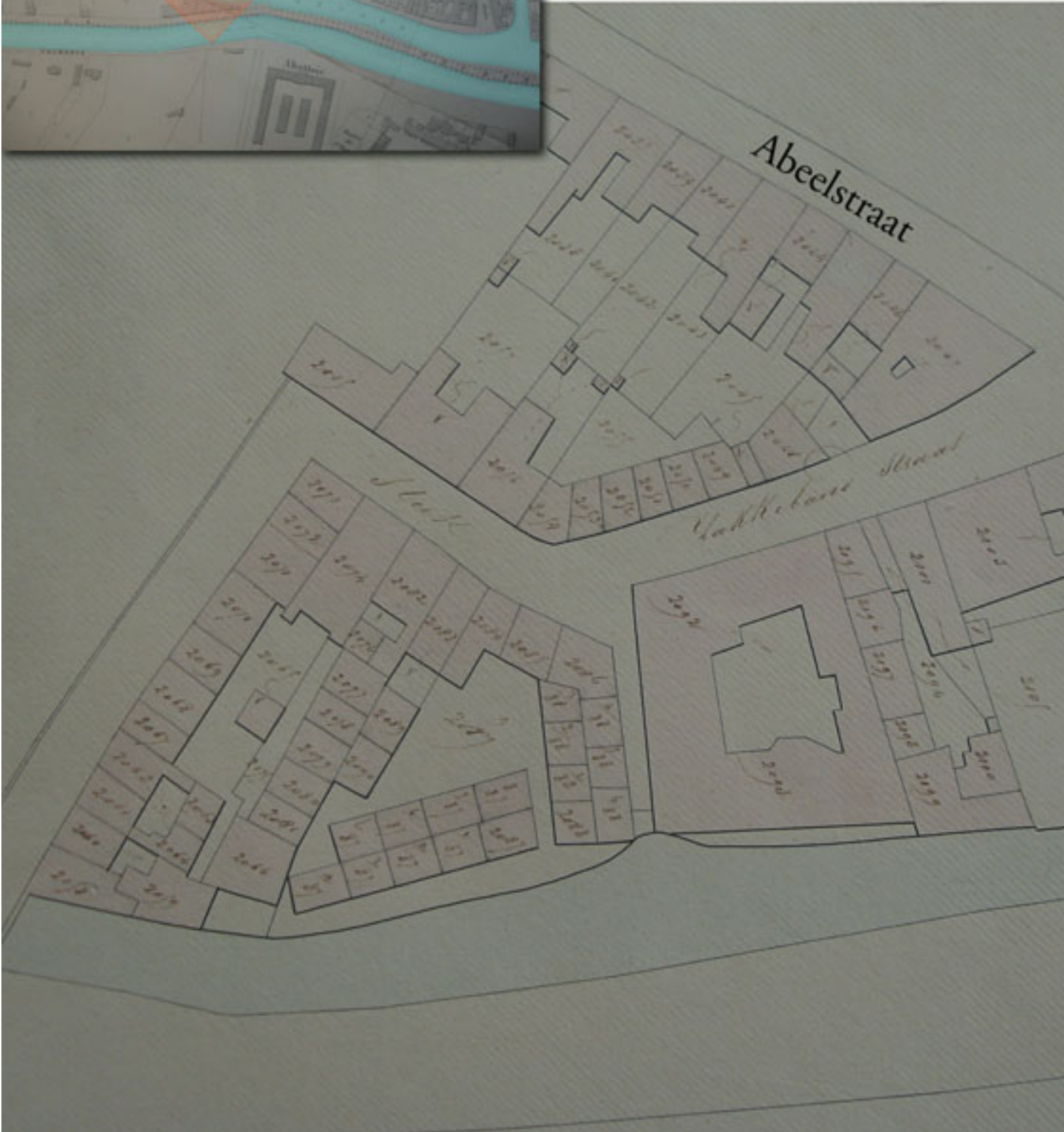
Toen hij zijn brouwerij aan Apostelhuizen opstartte, was hij weduwnaar van Catharina Eugenia Poodts, bij wie hij waarschijnlijk geen kinderen had en zeker geen zoon die later in zijn voetspoor had kunnen treden. Daar kwam spoedig verandering in door zijn huwelijk (op 6 mei 1826) met de bijna veertigjarige weduwe Dorothée Sophie Verbrugghen (°Lochristi 19.05.1786 - +Gent 01.06.1869). Als minderjarig weesmeisje dat onderdak gevonden had bij een oomherbergier in Oostakker, was zij - al enkele maanden zwanger - met toestemming van haar familieraad op 6 april 1807 getrouwd met de 44-jarige weduwnaar Jean François Minne (°Gent 07.11.1762 - +26.11.1824), slager aan de Steendam. Uit dat hu-

welijk bracht zij drie zoontjes mee die alle drie brouwer zouden worden: Eduard (°03.10.1813) en Adolf Désiré (°17.07.1818) in het bedrijf van hun stiefvader en Karel August (°06.08.1822) - die helemaal zijn eigen weg zou gaan - elders. De drie jonge kinderen brachten ongetwijfeld leven in de brouwerij in het grote huis dat het nieuwe echtpaar betrok op de hoek van de Apostelstraat en de Zakkebandstraat. Het laatste deel van de huidige Apostelhuizen voorbij de Abeelstraat heette toen ook Zakkebandstraat (soms ook Zakkebroersstraat). Een kort en smal, al lang verdwenen deel ervan was toen een waterstraatje dat met een watertrap doodliep op de toen nog niet overwelfde Schepenenvijver (later Kapucijnenvaardeken genoemd en ter plaatse ook de Kleine Schelde). Die was in de late middeleeuwen als een (overigens kortstondig functionerende) extra stadsversterking aangelegd. Door die dubbele watergordel (de Schepenenvijver liep daar parallel met de Nederschelde) lag die woonzone vrij geïsoleerd, alhoewel men er een mooi en onbelemmerd uitzicht had op de dubbele bomenrij van de Visserij. Ze zou pas een paar decennia later beter ontsloten worden door de aanleg van de Arteveldeplaats (nu Sint-Annaplein) en de Keizer Karelstraat en door de overwelling van het Kapucijnenvaardeken. Het bedrijfsterrein van 6,18 are groot in 1835 lag achter het huis naar de Schelde toe. “Het goede wa-

ter” dat hij overvloedig nodig had, betrok Damiaan uit De Hoye (Hooie), te situeren op het einde van de huidige Brabantdam en het Sint-Annaplein. De keuze van het brouwwater was toen zeer belangrijk want tot diep in de 19^{de} eeuw waren de brouwers niet in staat om de soms nefaste effecten van het gebruikte water op smaak en houdbaarheid te neutraliseren. Via een loden (!) pompbuis onder de straat werd het water naar de brouwerij geleid. Het water uit de Nederschelde was niet geschikt als brouwwater omdat het door slib en leem niet helder was vooral na hevige regenbuien. Het stenen bedrijfsgebouw had een inrijpoort langs de Zakkebandstraat en bezat een onregelmatige vorm. Dit was een gevolg van vroegere verbouwingen en veranderingen. Op 14 augustus 1829 kreeg Heughebaert de toelating om de zij- en achtermuur tot ongeveer twee meter te verhogen om zijn biermagazijn te verbeteren. Toen Heughebaert aan Apostelhuizen kwam wonen was zijn buurman een herbergier die eigenaar was van een ruim pand op nummer 65 (perceel 938). De twee huizen ernaast en nog verscheidene andere in de buurt waren eigendom van Joannes Dufour, een rijke bierbrouwer aan de Brabantdam. Acht beluikhuisjes aan de andere (pare) kant van de straat hadden Adrianus Van Der Bruggen, die in de “Sint-Pieters Vrouwestraat” (nu de Sint-Kwintensberg) woonde, als eigenaar. Hij bezat ook nog zes huisjes in

Plan van de voorgevel van de brouwerij Heughebaert in een sobere, zakelijke rondbogenstijl (1850). Het werd snel goedgekeurd door stadsarchitect Louis Roelandt (in deze functie van 1818 tot 1856) en architect Jacques Van Hoecke (1802 - 1863), toen inspecteur van de stadswerken. Hij bepaalde de nieuwe rooilijn van de Koepoortkaai. De voorgevel van de brouwerij moest die volgen. Rechtsboven de vierkante schouw die moest zorgen voor de afvoer van de rook en uitlaatgassen van de stoommachine. *Stadsarchief Gent, G12 - 7592*





Links: Situatieplan (1855) met de reeds overwelfde Schepenenvijver.

Kaart UGent. Kaartenzaal

Onder: Plek en omgeving waar D. Heughebaert eind 1824 een brouwerij begon, naar het kadasterplan van 1835, sectie D van blad 9 op schaal 1/500. Perceel 939 = huis; 940 = bedrijfsterrein. Naast het huis loopt de smalle Zakkebandstraat met een watertrap uit op de nog niet overwelfde Schepenenvijver (Kapucijnenvaardeken), die parallel loopt met de Nederschelde. Vóór 1830 stonden er al beluikhuisjes aan de pare kant van Apostelhuizen (hier niet ingetekend). De andere beluiken die men ziet, kwamen er rond 1830 of kort daarna.

Kaart UGent. Handschriftenzaal



de Zakkebandstraat, waar ook nog twee welgestelde winkeliers woonden. De meeste beluiken, onder andere het diepe steegbeluik dat van Apostelhuizen doorliep tot aan de Koepoortkaai waren toen nog niet gebouwd. Dat zou gebeuren rond 1830, toen de industriële expansie van Gent zich steeds meer doorzette.

Een kleinschalig ambachtelijk bedrijf (1825-1850)

Ook onder het nieuwe Belgische bestuur bleef de brouwerijsector een belangrijke melkkoe voor de overheid. In 1831 betaalden de ongeveer 2800 brouwerijen, die samen 4,6 miljoen hl bier produceerden, 6,4 miljoen Belgische franken aan accijnzen. Ondanks die hoge indirecte belastingen bleef deze tak van de voedingsnijverheid (zeer) winstgevend. In 1849 waren alle Gentse brouwers kiesgerechtigd voor de Kamer. Zij behoorden tot de burgerij (toen in Gent 15% van de totale bevolking) en meer bepaald tot de industriële burgerij (toen 31% van de Gentse bourgeoisie). Tussen 1835 en 1848 schommelde de prijs van het goedkoopste Gentse bier tussen de zeven en de acht frank per hl. Een dagloner verdiende toen tussen 1,5 en 2 frank per dag. Gedurende de rest van de 19^{de} eeuw zou de prijs van dat Gentse bier op enkele uitzonderingen na vrij constant rond de 7,5 fr. per hl blijven schommelen.

Die 4,6 miljoen hl was meer dan tijdens de Hollandse periode alhoewel er toen meer brouwerijen waren (in 1819 waren er 3397). Deze productiestijging was nog niet het gevolg van technologische vernieuwing, maar van schaalvergroting en concentratie die zich vooral na 1870 in een nog sneller tempo zouden doorzetten. Van 1834 tot 1856 bleef de Belgische bierproductie redelijk constant op 5,5 miljoen hl. Alleen in 1843 en 1847 werd er veel minder geproduceerd als gevolg van de landbouwcrisis van de jaren veertig met haar opeenvolgende mislukte graan- en aardappeloogsten. De verpaupering van de plattelandsbevolking en van het groeiende industrieproletariaat leidde overduidelijk tot een overeenkomstige daling van de bierconsumptie per hoofd met 1847 als absoluut dieptepunt. In dat jaar bleef de gemiddelde bierconsumptie maar even boven de honderd liter per capita.

De Gentse bierproductie en -consumptie vertonen een gelijkaardig maar nog duidelijker beeld. We zien een scherpe terugval van de productie tot absolute minima in 1847 en in 1854-'56 en een gestage daling van de consumptie met absolute dieptepunten in dezelfde jaren. Door de economische crisis toen, verergerd door de ongewone duurte van de aardappelen (hét volksvoedsel van de werkende klasse) volstond het dagloon nog nauwelijks om in de familiale behoeften te voorzien, zodat er bezuinigd werd op bier en jenever. Zeer opvallend was ook de sterke daling in de late jaren veertig en vijftig van de hoeveelheid ingevoerd kwaliteitsbier, vooral uit Leuven. Ook dat was natuurlijk een gevolg van de algemene verar-

ming van de bevolking.

Uit de schaarse gegevens kan de brouwerij Heughebaert vóór 1850 gekarakteriseerd worden als een kleinschalig, traditioneel, stedelijk familiebedrijf. Dat beeld past perfect in de toenmalige Belgische brouwerijsector waar maar weinig technische vooruitgang te bespeuren viel in de meestal kleine familiebedrijven met weinig arbeiders (in 1846 gemiddeld 2,4 per brouwerij) en een bescheiden productie (1779 hl per bedrijf per jaar in 1850). Met een bedrijfsgebouw van ongeveer 30 m² en een openluchterrein van ongeveer dezelfde grootte, is het weinig waarschijnlijk dat de productie van Heughebaert (ver) boven het Belgische gemiddelde lag.

Een beperkte ambachtelijke productie betekende niet meteen dat het bier zeer goed was. Volgens bierkenners en wetenschappers uit die tijd liet de kwaliteit van het meeste Belgische bier in de eerste helft van de 19^{de} eeuw en zelfs daarna nog dikwijls te wensen over. Het was niet smakelijk, niet helder als gevolg van vreemde micro-organismen, te zoet en niet duurzaam. Vooral tijdens de zomermaanden had het bier de neiging om snel te verzuren zodat het veel te jong en dus nog gistend gedronken werd. Door gebrek aan volledige uitgisting was het zoet omdat de suikers niet de kans hadden gekregen om volledig in alcohol te worden omgezet. Die smaakgewenning leidde er toe dat het bier soms kunstmatig gezoet werd zoals door toevoeging van rietsuiker. Erger was dat sommige brouwers schadelijke bewaarmiddelen toevoegden om hun bier te stabiliseren.

Dat Damiaan zich ook uitdrukkelijk azijnbrouwer noemde (een combinatie die toen vaker voorkwam) wijst er op dat hij zijn mindere (mislukte) brouwsels verder verwerkte tot azijn. Door toevoeging van azijnbacteriën werd dat bier langzaam omgezet in azijnzuur. Bier was lange tijd de enige grondstof voor de azijnproductie want van wijnazijn was er in onze streken geen sprake.

Die mindere/mislukte brouwsels bewijzen dat het produceren van gerstebier van hoge en spontane (wilde) gisting toen inderdaad problematisch was. Eigen recept, brouwgeheim en ervaring ten spijt, had de brouwer dat proces toen amper in de hand. Alcoholpercentage (hoger in de winter) en kleur verschilden niet alleen van brouwerij tot brouwerij, maar ook wel van brouwsel tot brouwsel. Voor de kleur van het bier was (is) het mout zeer bepalend: naargelang de gekiemde gerst geëest (gedroogd/gebrand) wordt, levert het mout blonde, amberkleurige of (donker)bruine bieren op. Vandaar dat veel ambachtelijke brouwers zelf de gerst tot mout verwerkten. Dat was ook het geval bij Heughebaert. Wanneer de brouwer zelf moutte gebeurde dat in de wintermaanden. Zo konden de brouwersknechten ook dan (gedeeltelijk) aan het werk blijven.

In 1831 installeerde Heughebaert in zijn brouwerij een rosmolen om het mout tot schroot te vermalen en de beslagharken aan te drijven. De directe burens in de Zakkebandstraat en Apostelhuizen uitten geen

bezwaren. De eigenaar van de naastgelegen herberg en brouwer Jean Dufour die daarnaast enkele huizen bezat, gingen akkoord op voorwaarde dat de molen (door gedaver?) geen schade zou toebrengen aan hun eigendommen. Van een stoommachine in zijn brouwerij was er toen dus nog geen sprake. In 1831 werd de eerste stoommachine in een Gentse brouwerij geïnstalleerd. Pas daarna zouden die tuigen meer en meer gebruikt worden en rond 1870 zou hun gebruik in de brouwerijsector al goed ingeburgerd zijn. De snelle koeling van het wort bleef ondertussen problematisch zodat ongeveer twee derde van de brouwerijen tijdens de zomer, net toen de vraag hoog was, niet op volle capaciteit konden werken.

De komst van de trein naar Gent in 1837 (aan het Zuid) bracht een groot urbanisatieplan op gang om het kopstation vlot te verbinden met het stadscentrum en de omringende stadswijken. De aanleg in 1840 van het rechthoekige Arteveldeplein was daar een onderdeel van. Op 12 oktober 1841 besliste de gemeenteraad dat er vanaf dat plein een nieuwe straat (de huidige Filips van Arteveldestraat) richting Koepoortkaai zou worden aangelegd. De nodige onteigeningen hiervoor waren toen al bezig. Korte tijd later startten ook de werken voor de verdere demping van het stuk van de Schepenenvijver dat langs de Koepoortkaai parallel liep met de Nederschelde. Door die demping kwam er een langgerekte smalle strook grond vrij die de stad verkavelde. De diverse loten waren in 1846 verkocht, de grootste aan enkele gegoede brouwers/stokers: Heughebaert, Spilthoorn en Blommaert. De Heughebaerts kochten uiteraard (ook) het lot dat paalde aan hun bestaande eigendom, die hierdoor aanzienlijk werd vergroot. Het samengevoegde bouwterrein steeg natuurlijk in waarde want het was nu ook vlot bereikbaar via de Koepoortkaai, die een nieuwe rooilijn kreeg. Het deel van de Zakkebandstraat dat richting Nederschelde liep werd nu in plaats van een waterstraatje een verbindingswegje tussen Apostelhuizen en Koepoortkaai. De welstand van die nieuwe eigenaars contrasteerde toen fel met de armoede van de proletariërs in de vele omringende beluiken. In die jaren hadden opeenvolgende mislukte graan- en aardappel oogsten de proletariërs daar tot een onvoorstelbare verpaupering gebracht. Door de fel gestegen graanprijzen moesten de Gentse brouwers begin 1847 de bierprijzen nagevoelend verdubbelen.


Van ambachtelijk bedrijf naar kleinschalige industrie na 1850

Op 27 mei 1849 overleed Damiaan Heughebaert in zijn huis aan de Apostelstraat. De volgende dag vond in de Sint-Baafskathedraal de uitvaart plaats gevolgd door de begrafenis. Ongeveer een jaar na zijn overlijden begonnen zijn weduwe en haar zonen Eduard en Adolf, ondertussen dertigers, aan een grondige modernisering van de brouwerij die gepaard ging met een ingrijpende nieuw- en verbouw. Op 15 mei van dat jaar kreeg de weduwe toelating om een nieuwe

brouwerij te bouwen op het terrein dat ze van de gemeente hadden gekocht. In haar aanvraag vroeg ze de stad om de nieuwe omgeving te verfraaien en veiliger te maken. Het eerste zou vooral gebeuren door haar nieuwbouw en door het plaveien van de straat, voor het tweede zou de door de Scheldestroming(-vloed) zwaar beschadigde houten oeverversterking tegenover haar eigendom moeten worden hersteld.

De bijna dertig meter brede voorgevel van de nieuwe brouwerij werd natuurlijk opgetrokken langs de Koepoortkaai, want daar zou hij veel beter tot zijn recht komen dan langs de smalle Zakkebandstraat waar de ingang lag van de oude brouwerij. Tijdens de bouwwerken kon het brouwen doorgaan in de achtergelegen bestaande bedrijfsgebouwen. De nieuwe bakstenen gevel in rondbogenstijl telde drie bouwlagen op een halfbovengrondse kelderverdieping en elf traveeën: één centrale poorttravee - de hoge poort gaf toegang tot een geplaveide binnenkoer - aan weerszijden symmetrisch geflankeerd door vijf traveeën. Die waren van elkaar gescheiden door gemetselde lisenen. De licht terugspringende ramen van de eerste twee verdiepingen hadden segmentbogen. De bovenste verdieping onder een met blauwe pannen bedekt zadeldak werd geaccentueerd door rondbogen en een kroonlijst met boogfries. Precies dezelfde fries ziet men bovenaan de bovenste geleding van het witgepleisterde gevelfront van het Circus in de Lammerstraat naar een ontwerp van Lodewijk Roelandt uit 1852. Men merkt ze ook in de sacristie van de Sint-Annakerk die enkele jaren later werd gebouwd naar de plannen van dezelfde architect.

Volgens de Duitse architecten G. Semper (1803-1879), Heinrich Hübsch (1795-1863) en stadsarchitect Roelandt bood de Rundbogenstil, een neostijl met romaanse, gotische en byzantijnse elementen, voorlopig het beste antwoord op de vraag naar een eigentijdse architectuur. Eén van de nieuwe opgaven van die architectuur was het ontwerpen van bedrijfsgebouwen die voldeden aan allerlei eisen van de opdrachtgever (hier een gegoede brouwersfamilie) inzake (brand)veiligheid, bescherming, licht, lucht et cetera, maar die ook esthetisch verantwoord waren. De voor de brouwerij Heughebaert gebruikte sobere, zakelijke 'mengstijl' was er aardig in geslaagd functionaliteit en esthetiek te combineren. In 1927-'28 zou het gebouw door de brouwerij Meiresonne met één verdieping worden verhoogd tegelijk met de aanpassing van de dakconstructie. Hierdoor zou de typische stijl van het gebouw erg worden verminkt.

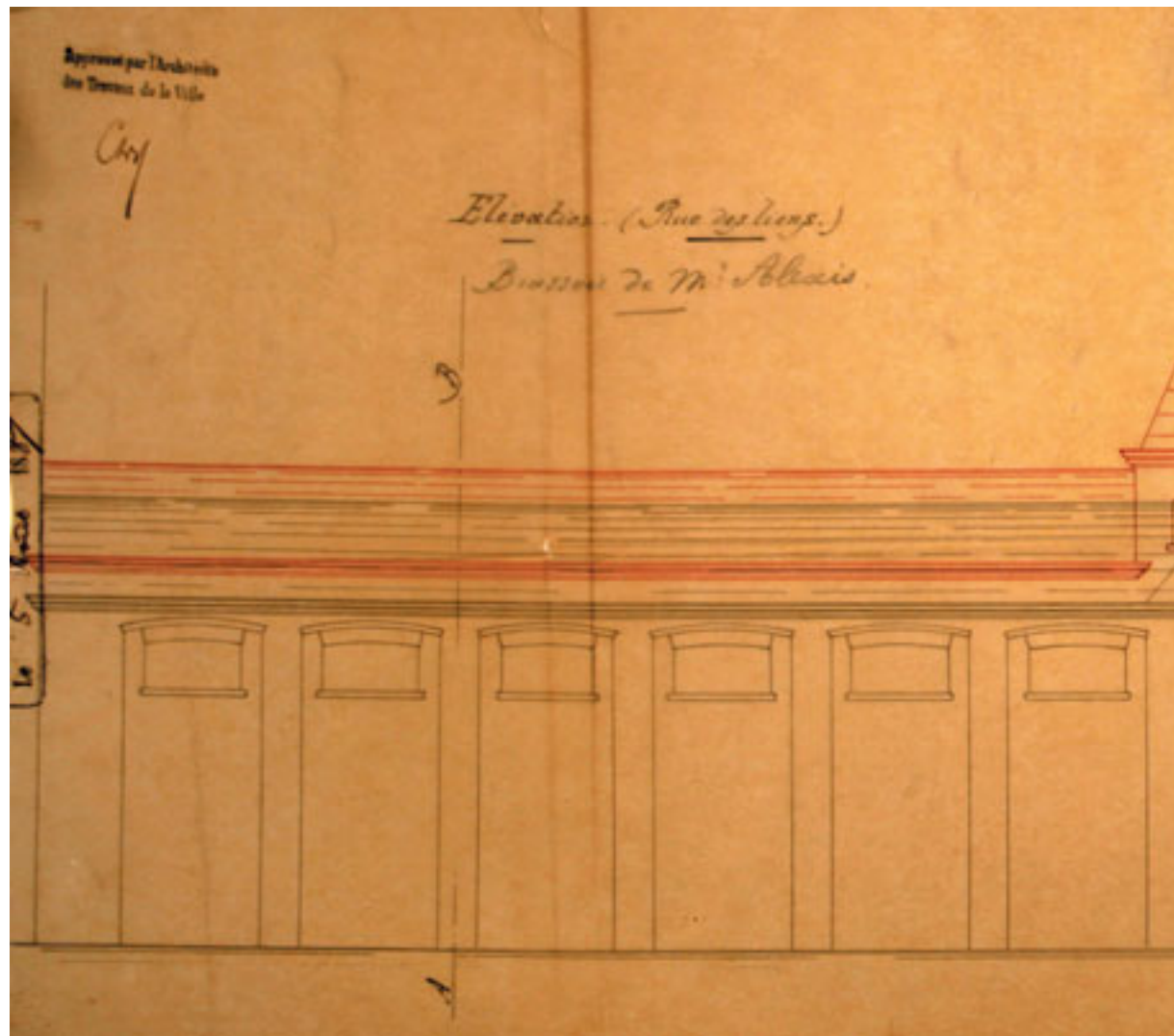
Dankzij haar nieuwbouw beschikte de brouwerij Heughebaert over een ruime (189 m²), frisse kelder, een belangrijke ruimte voor stadia in het brouwproces waarbij koelte en koeling onmisbaar waren, zoals de afkoeling van het wort, het gisten in de gistkuipen, het narijpen en bewaren van het bier in de eikenhouten vaten die dan naar de klanten werden gebracht. In die kelder was wellicht ook een ijskelder ondergebracht. Daar bewaarde men het natuurijs dat tijdens de winter op vijvers en waterlopen werd 'gekap' en waarmee tijdens de zomer werd gekoeld. 

De werken aan de nieuwe brouwerij waren nog volop bezig toen mevrouw Heughebaert op 2 augustus 1850 aan het College toelating vroeg om de mouterij helemaal te herbouwen. Het plan voorzag in een onderkelderd gebouw van vier brede traveeën eveneens in rondbogenstijl, van zeventien meter lang, een muurhoogte van 5,5 m en afgesloten door een tentdak met blauwe pannen. Drie weken later werd het plan door dezelfde architecten goedgekeurd. De voor-gevel van de nieuwe mouterij kwam langs de Zakkebandstraat, maar niet helemaal in het verlengde van de zijgevel van de nieuwe brouwerij. Eén van de bouwvoorwaarden was dat hij 30 cm terugweek, wellicht om die (ver)smalle(nde) straat wat breder te maken. In 1851 werd de nieuwe brouwerij ook nog van een stoommachine voorzien. Die was arbeidsbesparend en zeer nuttig voor het aandrijven van de moutmolen, de waterpompen, de roerwerken (ondertussen was een volledig mechanisch beslagapparaat ontwikkeld) en het verhitten van het wort. Dikwijls ging de invoering van een stoommachine gepaard met de vervanging van de aloude (eiken)houten kuipen door koperen kuipen en ketels. Was dit hier ook het geval?

In iets meer dan een jaar had brouwerij Heughebaert toch wel imposante nieuwe bedrijfsgebouwen neer-

gezet die tot 1887 geen grote veranderingen meer zouden ondergaan. De nieuwe gebouwen (die nu bijna 8 are besloegen) en de modernisering van het gereedschap lagen aan de basis van het succes van deze familiebrouwerij, die ongetwijfeld kon concurreren met het vijftigtal andere Gentse brouwers. Met haar meer dan 100.000 inwoners was de stad (toen de tweede van ons land na Brussel) een interessant afzetgebied voor die bierproducenten. Het succes valt onder meer af te leiden uit de nieuwe bouwplannen van Heughebaert enkele jaren later.

Deze keer werd de eigen woning aangepakt. Met twee zonen en een eveneens bij haar moeder wonende gehuwde dochter, was er ongetwijfeld behoefte aan een grotere woning met meer comfort. Op 3 april 1855 kreeg de weduwe van het College, na een positief advies van opnieuw dezelfde architecten, toelating om de woning waar ze al dertig jaar woonde, te slopen en te vervangen door een nieuwe. Dat gebeurde in 1856. Het werd een halfvrijstaande, onderkelderde herenwoning van vijf traveeën en twee bouwlagen onder zadeldak. De zijgevel langs de Zakkebandstraat telde zes traveeën met in de derde een hoog rondboogvenster om voldoende licht binnen te krijgen van de kant van de smalle straat.



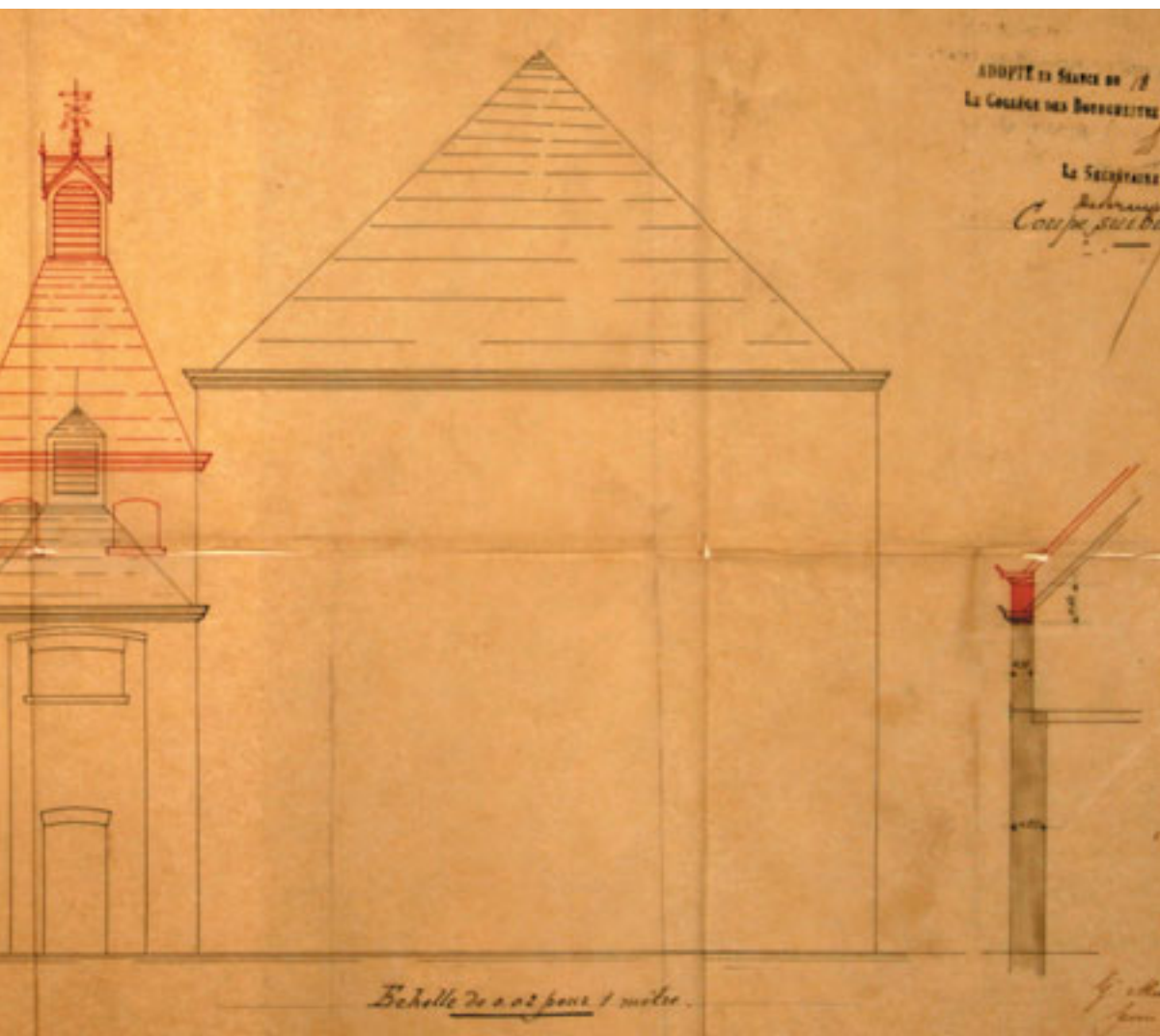
In 1887 werd de mouterij van brouwerij Alexis langs de Zakkebandstraat vergroot en verhoogd. Hierboven een gedeelte van het goedgekeurde plan, waarop duidelijk te zien is dat de vroegere eest (ast) aanzienlijk werd verhoogd (tot 14m). *Stadsarchief Gent, G12-1887 L11*

De periode Heughebaert/Alexis/Minne (1854 – 1896)

In hun tweede huwelijk kregen Dorothée Verbrugghen en Damiaan Heughebaert nog een dochter: Rosalie (°3 juni 1827 – +20 februari 1887). Op 2 september 1854 trad zij in het huwelijk met Constant Karel Marie Alexis (°26 maart 1822 – +28 september 1889), een koopman-kruidenier uit een gegoede liberale familie. De grootvader van Constant, Joannes Martinus, was geboren in Waver, werd militair chirurgijn en kwam rond 1770 beroepshalve in Gent wonen, waar zijn zeven kinderen werden geboren. Hij was er onder meer hoofdchirurgijn van het Rasphuis aan de Coupure en lid van een vrijmetselaarsloge. Eén van zijn zonen, Joseph Constant, koopman in kruidenierswaren aan de Nederkouter, was de vader van Constant. Die gaf zijn beroep van koopman op en koos voor het brouwersvak in de familiezaak van zijn vrouw.

Na het huwelijk van haar dochter Rosalie bleef mevrouw Heughebaert misschien nog enkele jaren actief in het bedrijf. In de *Wegwijzers van de stad Gent* werd de brouwerij tot en met 1864 onder haar naam aangeduid. Daarna genoot zij, inmiddels al ver in de zeventig, wellicht van een welverdiende rust. Ondertussen was haar tweede, ongehuwde zoon Adolf

Désiré, die als brouwer actief was geweest in het familiebedrijf, al in 1860 overleden. Moeder Heughebaert overleed op 83-jarige leeftijd in haar woonhuis aan de Apostelstraat nummer 143 op 1 juni 1869. Op 4 juni vond de uitvaart plaats in de Sint-Baafskathedraal. Daarna werd het stoffelijk overschot bijgezet in de familiekerk te Lochristi, haar geboorteplaats. Enkele maanden na haar dood trad haar oudste zoon Edouard, 56 al, in het huwelijk met de 29-jarige Rosalie Joanna Coleta Van Canegem (°1840-+1891), de dochter van een Gentse bakker. De eerste jaren na zijn huwelijk was Constant, die met zijn gezin aan de Koepoortkaai woonde, handelaar in kruidenierswaren gebleven. Maar na het vroegtijdig overlijden van Adolf en het ouder worden van zijn schoonmoeder, werd ook hij brouwer in het familiebedrijf. Na haar overlijden in 1869 verhuisde hij met zijn groot gezin (onder-tussen waren er zeven jonge kinderen) naar de ruime woning aan Apostelhuizen 143 (die zijn vrouw wellicht van haar moeder had geërfd), die eerst nog werd verbouwd. Op 10 augustus 1869 vroeg hij aan het College toelating om het huis met één bouwlaag te mogen verhogen. Dat was blijkbaar geen enkel probleem want twee dagen later was de verbouwing al toegestaan. Het bedrijf werd on-



dertussen geleid door Eduard en Constant. In de *Wegwijzers van de stad Gent* wordt de brouwerij vanaf 1865 tot en met 1880 steevast vermeld onder de naam Minne en (C.) Alexis. Daarna alleen onder de naam Alexis, soms met, soms zonder voor-naam. Een paar jaar later stierf E. Minne (op 24 augustus 1882) zodat Constant van dan af alleen de leiding had.

De brouwerijsector in de lift

Toen het duo de brouwerij leidde begon de brouwnijverheid in België aan een sterke opmars, alhoewel het aantal brouwerijen eerst nog wat daalde met 1871 als dieptepunt (2522 brouwerijen). Daarna nam het aantal bedrijven echter gestaag toe met 1907 als recordjaar (3387 eenheden) en ongeveer 198.000 cafés, gemiddeld één per 34 inwoners. Ook in Gent zien we al iets eerder een gestage toename van het aantal brouwerijen met in sommige jaren zelfs drie (1861, 1880, 1892, 1894) en vier (1885, 1888) starters. In 1896, toen de familie Alexis er mee stopte, telde Gent 76 brouwerijen (/mouterijen); voor 'groot-Gent' liep dat cijfer op tot 96. Die forse toename na 1871 was onder meer het gevolg van intensieve promotiecampagnes en goedkope kredieten vanwege constructeurs van brouwketels, moutfabrikanten en hophandelaars.

De toename van productie en consumptie wijst eveneens op een gunstige periode voor de Belgische biersector. Vanaf 1857 (de 432 Oost-Vlaamse brouwerijen produceerden toen 888.244 hl) groeide de productie met golven en ze bereikte in 1880 volgens de brouwers zelf 9.516.648 hl (de fiscale overheid zat 3% lager) en in 1890 en 1891 10,77 miljoen hl (een gemiddelde jaarlijkse groei van bijna 2%). Naast andere factoren werd de Belgische bierproductie ook gestimuleerd door de nieuwe accijnswetgeving. De wet van 20 augustus 1885 liet de brouwers kiezen tussen de oude vrij arbitraire aanslag of het betalen van tien centiemmen per kilo gebruikt meel voor de bereiding van het beslag. De meeste brouwers verkozen de nieuwe heffing, die trouwens vanaf 1904 verplicht zou worden door de wet van 31 december 1901. In een eeuw tijd (1810-1913) vond er in de sector ook een opvallende schaalvergroting plaats. Die merkt men aan de stijging van de gemiddelde jaarproductie per bedrijf. Die vergroting werd nog in de hand gewerkt door een voordeliger fiscaliteit voor de grote bedrijven sinds 1867. Niettemin benelde België in 1913 met dat gemiddelde helemaal aan de staart in Europa.

Na 1862 steeg de Belgische bierconsumptie per capita van ongeveer 130 l tot 220 l in 1900, na een duidelijke stagnatie in de jaren 1877-1894 als gevolg van een algemene malaise in de Belgische economie (1873-1895). Rond de eeuwwisseling was er blijkbaar een saturatiepunt bereikt want daarna begon het verbruik op twee pieken na weer lichtjes te dalen om daarna door de oorlog steil naar beneden te duiken. De opwaartse trend na 1862 was het gevolg van

de afschaffing van de octrooirechten in 1860 en de toenemende koopkracht van de arbeiders in een zich snel industrialiserend België, waarvan Gent met zijn fors groeiende textielindustrie en sprekend voorbeeld vormt. De snelle groei van de Belgische bevolking (6.693.548 inwoners in 1900) verruimde natuurlijk ook de afzetmarkt voor de volksdrank bij uitstek. Alweer is Gent hiervan een uitstekend voorbeeld: in 1910 telde de stad al 166.445 inwoners, met de randgemeenten Ledeberg, Gentbrugge en Sint-Amandsberg erbij: 210.428.

Ondanks de eerder vermelde schaalvergroting, bleef het familiaal klein- en middelgrootbedrijf, waartoe ook het bedrijf van Alexis behoorde, voor de Eerste Wereldoorlog toonaangevend in België. In 1896 was er in Gent maar één brouwerij met een nv-statuuut: de "Brasserie d'Akkergem" met een kapitaal van 300.000 franken, activa ter waarde van 628.741 franken en een verlies van 476,20 franken in dat jaar. De Belgische kleinschaligheid blijkt ook uit het aantal tewerkgestelde arbeiders: in 1880 gemiddeld vier per bedrijf, in 1896 4,5 en in 1910: 5,7. Op het einde van de 19^{de} eeuw bedroeg het aantal loontrekkenden in de bierindustrie volgens een schatting van het ministerie van Industrie en Arbeid 14.159. Dat betekende een verdubbeling in vijftig jaar tijd. Opvallend was de zeer lage arbeidsparticipatie van vrouwen en kinderen (maar 2%). In 1896 stelden de 76 Gentse (zonder Ledeberg, Gentbrugge en Sint-Amandsberg) brouwerijen/mouterijen 583 personen tewerk, hetzij gemiddeld 7,7 per bedrijf. Er was maar één exclusieve mouterij die acht personen werk gaf. In een lijst van de 71 Gentse brouwers uit 1891 staat de brouwerij van Alexis op de 14^{de} plaats, juist na brouwerij De Zwaan van Heughebaert. (Pieter Jan, de stichter van die brouwerij, was een broer van Damiaan.) De gemiddelde jaarlijkse storting (= het verbruik van zetmeelhoudende droge grondstof) van de Gentse brouwerijen bedroeg toen 85.347 kg. Met 126.364 kg zat die van Alexis bijna anderhalf maal hoger, goed voor ongeveer 7000 hl bier per jaar. Dat was ook ruim boven het landelijk gemiddelde dat zelfs in 1900 nog maar 4399 hl bedroeg. Het zal wel geen toeval zijn dat de brouwerij Alexis juist begin jaren negentig, toen de bierconsumptie weer begon te stijgen, begon uit te breiden. Enkele jaren eerder had Constant al een dringende herstelling aangegepen om de capaciteit van zijn mouterij te verhogen. Op 27 juli 1887 meldde aannemer G. Diegerick uit de Stoppelstraat aan het Schepencollege dat hij een deel van de gevel (uit 1851) van de brouwerij Alexis in de Zakkebandstraat dringend had moeten afbreken om ongelukken te voorkomen. Hij vroeg meteen toelating om het afgebroken deel van de muur weer op te bouwen en om hem met 60 cm te mogen verhogen. De stadsopzichter meldde vier dagen later aan de ingenieur van Openbare Werken dat de muur zich op de rooilijn van 1881 bevond en dat Alexis bijgevolg verplicht zou worden op zijn kosten een voetpad van anderhalve meter breed te laten aanleggen. Na op- en aanmerkingen van Alexis werd het

voetpad voorlopig 1,35 m breed, zodat de doorgang van zijn bierwagens niet zou gehinderd worden. De biertonnen werden toen vervoerd op lange, platte wagens, meestal getrokken door twee paarden die werden gemend door twee biervoerders op de bok. Er waren twee mannen nodig om de zware tonnen met behulp van een bierboom te kunnen lossen. Een van de geliefkoosde spelletjes van kinderen toen was ongemerkt achteraan op de wagen springen om zich te laten meevoeren.

De verhoging van de muur en van de eest (ast) vereiste echter een plan dat de stadsarchitect moest goedkeuren. In naam van zijn vader diende zoon Charles dat op 4 augustus 1887 in, waarbij hij aandrang op een snelle behandeling. In de zitting van het College van 18 augustus kreeg Alexis groen licht voor zijn plannen. Een gedeelte van de bijna 21 m brede voor-gevel met vijf traveeën werd tot ongeveer 6,40 m verhoogd. Ook de eest, tot dan 8,5 m hoog, werd tot 14m verhoogd en bekroond met een mooie windvaan. Een mouteest van dat type was een vierkant gemetseld torengedouw met één of meerdere poreuze ijzeren vloerplaten die van onderuit verwarmd werden en waarop de groene mout werd uitgestort om door verhitting te drogen (branden). Hij was bekroond met een open bedaking om de dampen te laten ontsnappen. De verhoging wijst er op dat er een vloer bijkwam.

Constant hield dus vast aan een eigen mouterij. Tot 1875 was die koppeling van brouwerij en mouterij zeer gebruikelijk geweest, maar daarna was ze niet meer zo evident. Door de invoer van goedkoop graan vooral uit Noord-Amerika en Oost-Europa nam het aantal grootmouterijen toe. Omdat ze kwalitatief beter mout afleverden naar de wensen van hun klanten-brouwers, verdrongen ze de kleine mouterijen, eerst op het platteland, later ook in de steden.

Op 20 februari 1887 was de vrouw van Constant, Rosalie Prudentia Heughebaert op 59-jarige leeftijd overleden. Op woensdag 23 februari vond de uitvaartdienst plaats in de Sint-Baafskathedraal, waarna het stoffelijk overschot werd bijgezet in de familiekerk op het Campo Santo. Hun zeven kinderen, vier dochters en drie zonen, waren toen al meerderjarig. Eén dochter trad in het huwelijk met een brouwer, de andere drie trouwden ieder met een zoon-hovenier (bloemist) van de bekende bloemist(erij) Louis Desmet, wiens bedrijf gelegen was aan de Brusselsesteenweg te Ledeberg, net voorbij de straat die naar hem werd genoemd. Ledeberg telde in die tijd veel bloemisterijen en hovenier/bloemist was toen een beroep met toekomst.

De oudste zoon Prosper (° 1857) huwde met een dochter van een slager en werd rentenier. De tweede zoon, Karel Albert Hippolyte (°Gent 30 september 1860 – +25 september 1924), huwde kort na het overlijden van zijn moeder met Elisabeth Maria Ludovica Van Sulper (°Antwerpen 05 mei 1862 – +Gent 15 juni 1897), dochter van een 'eigenaar'. Hij werd brouwer in het bedrijf van zijn vader. De jongste zoon, Ivan Eduard (°Gent 07 juli 1864 –

+24 februari 1914), trouwde in 1888 met Maria Leonie Lippens (°Gent 04 februari 1864 – +01 juli 1950), dochter van een azijnfabrikant. Hij koos dezelfde weg als zijn broer Karel. Na het overlijden van hun moeder namen beide broers de dagelijkse leiding van de brouwerij over van hun vader, die ging rentenieren.

Na diens dood een paar jaar later (28 september 1889) lag het voor de hand dat zijn twee zonen-brouwers het werk van hun vader voortzetten. Op 14 april 1892 kregen ze van het College toelating om hun biermagazijn te vergroten, alsook hun droogoven (waarin de gekiemde gerst wordt verhit/gedroogd om het kiemproces stop te zetten). Daarom werd de muur langs de Zakkebandstraat met nog eens 75 cm verhoogd. Op 1(!) april was het dak al afgenomen en op 2 juni was het werk beëindigd. Deze uitbreidingswerken wijzen uiteraard op een verdere productieverhoging.

Kwaliteit en prijs

Hoe zat het ondertussen met de kwaliteit en de prijs van het Belgische/Gentse bier? In zijn jeugderinneringen *Bulles bleues* (1948) vertelt nobelprijswinnaar literatuur Maurice Maeterlinck (° 1862) dat brouwerszonen door hun medeleerlingen van het Gentse jezuïetencollege wel eens stiekem werden afgetuigd wanneer het tafelbier heel slecht smaakte. De volgende keer was het merklijk beter... Afgezien van deze anekdote waren wetenschappers en bierkenners het erover eens dat het Belgische bier toen niet kon tippen aan dat uit bierlanden als Groot-Brittannië, Duitsland, Denemarken of Tsjechië. De meeste Belgische brouwers waren niet vertrouwd met de nieuwe wetenschappelijke inzichten van Louis Pasteur (1873), E. Hansen (1883) en anderen betreffende de gistingprocessen, het gebruik van instrumenten (thermo-, sachari-, hygro-, densimeter, microscoop etc.) en nieuwe technologieën (gebruik van compressoren, elektrische motoren, koelmachines etc.) en nog minder met het laaggistend pilsbier met zijn gistingstechniek bij lage temperatuur.

Het succes van die nieuwe biersoort uit Beieren, Wenen en Bohemen in Frankrijk, België en Nederland was nochtans onmiskenbaar, zeker na de groei van het Europese spoorwegennet. Het grote voordeel was dat dit bier beter geklaard kon worden, bijgevolg helderder was (niet onbelangrijk met het toenemende gebruik van drinkglazen i.p.v. stenen kroezen) en vooral dat het beter houdbaar bleek. Alhoewel de aanvoer van dat bier sterk groeide, reageerden de Belgische brouwers aanvankelijk laks omdat hun binnenlandse afzet verzekerd bleef. De hele invoer vertegenwoordigde maar een fractie van het totale in België geconsumeerde bier. Slechts vanaf 1890 begon de vernieuwing van het ondergiste bier in ons land aan te slaan. De brouwerijen Artois te Leuven bijvoorbeeld brachten in 1892 hun eerste soort laaggistend bier op de markt. Pas na de Eerste Wereldoorlog zou het pilsbier België veroveren.



De structuur van de Belgische brouwnijverheid was natuurlijk niet vreemd aan die trage vernieuwingsreactie: overwegend kleine, familiale, ambachtelijke bedrijven. De hele vernieuwing van het productieapparaat vergde ruime bedrijfsgebouwen en aanzienlijke kapitalen die veel familiebedrijven niet konden of wilden inzetten. Ook de langere duur van het nieuwe productieproces vereiste een groter bedrijfskapitaal. De traditionele smaak van de consumenten (gewoon aan bovengistend bier, aan het eigen dorps- of streekbier) zorgde ervoor dat de vraag nauwelijks invloed uitoefende om het bieraanbod te vernieuwen.

De beroering (discussie) rond de nieuwe accijnswet van 1885 voor, tijdens en na de goedkeuring ervan, lag echter mee aan de basis van een positieve evolutie in de sector, waarbij Gent een belangrijke rol speelde. De Gentse brouwersvereniging (sinds 1806 onder verschillende namen) was één van de provinciale en lokale associaties die lid waren van de “Association (later: Fédération) générale des brasseurs belges” met zetel te Brussel. Vóór de Eerste Wereldoorlog zou deze nationale Federatie haar jaarlijks congres driemaal in Gent laten doorgaan (1892, 1901 en in 1913 n.a.v. de wereldtentoonstelling in de Arteveldestad). De Gentse associatie zorgde voor de verspreiding onder haar leden van nieuwe wetenschappelijke inzichten en technische verbeteringen via bijdragen in de vaktijdschriften van de Algemene Federatie, (congressen met) lezingen, bijscholingen, bezoeken aan Beieren ... Heel wat brouwers begonnen te beseffen dat ze minder goed bier produceerden door een gebrek aan vakkennis.

De oprichting van twee brouwerijsscholen te Gent in enkele jaren tijd (1887 en 1892) was een forse stap vooruit om die kennis te vergroten. Het was de “Société des Brasseurs Belges” (1886) die in september 1887 in Gent een professionele brouwerijsschool wist op te richten. De keuze voor de universiteitsstad Gent was bedoeld om de aansluiting met de nieuwste wetenschappelijke ontwikkelingen te bevorderen. De lessen konden al in oktober beginnen omdat de onderwijsinstelling onderdak vond in het bestaande privé-instituut van Louis Van den Hulle (Heilige Geeststraat), de eerste directeur (1887-1902). De nieuwe school, die brouwmeesters en brouwingenieurs zou vormen, kreeg bescherming en financiële steun van het ministerie van Landbouw, de provincie Oost-Vlaanderen en de stad Gent. In 1894 zou er al een actieve oudleerlingenbond met een eigen tijdschrift van start gaan. Tijdens de eerste algemene vergadering van de bond hield professor H. Van Laer een lezing over “L'état actuel de la brasserie anglaise de fermentation haute” en de volgende dag werd een azijnfabriek bezocht.

Gezien de sterke ideologische tegenstellingen in die tijd, niet in het minst in Gent, verbaast het niet dat enkele katholieke Oost-Vlaamse brouwers er bij de Gentse bisschop op aandrongen om een katholieke brouwerijsschool met internaat op te richten. Zonder enthousiasme ging monseigneur A. Stillemans (1889-

1916) akkoord - hij zag die (soms veel) oudere brouwerszonen liever niet onder hetzelfde dak als de collegeleerlingen - maar dankzij collegedirecteur G. Van den Gheyn (1889-1907) konden de lessen in oktober 1892 van start gaan. Door zijn inzet kreeg de brouwerijsschool weldra staatssubsidies en mocht ze het wettelijk erkend diploma van ingenieur-brouwer afleveren. Er zou zelfs een proefbrouwerij aan de school verbonden worden zodat de studenten naast een stevige theoretische basis ook een praktische opleiding zouden krijgen.

Wat betaalde men voor dat bier, dikwijls matig van kwaliteit? We hebben al vermeld dat de gemiddelde prijs van het goedkope(re) Gentse bier gedurende de 19^{de} eeuw vrij constant rond de 7,5 fr. per hl schommelde. In België bedroeg de gemiddelde bierprijs voor de jaren 1810-1881 13 fr. per hl, voor 1882-1899 tussen 13 en 15 fr. en na 1900 15 fr. . Dat gemiddelde omvat zowel het goedkope(re) als het duurdere bier, maar niet het bier bestemd voor de export (van betere kwaliteit maar zeer beperkt) en het flessenbier. Gedurende de 19^{de} eeuw en daarvoor werd alleen een kleine hoeveelheid ‘speciale bieren’ zoals de Leuvense peterman of de Brusselse lambiek op flessen geleverd, hoofdzakelijk voor de gegoede burgers. Het aanbod van flessen (geproduceerd door Waalse flessenfabrieken) bleef te laag en om allerlei redenen was het flessenbier te duur.

Pas vanaf 1900 begon het flessenbier aan zijn langzame opmars en bij het begin van de Eerste Wereldoorlog was de tendens naar flessenvulling al duidelijk voelbaar. De trend om flessen, dozen, blikken, pakken et cetera te gebruiken werd toen trouwens gemeengoed in de hele voedingsnijverheid als gevolg van de snelle mechanisatie en standaardisatie. Het ging toen om de zogenaamde familiale driekwart of literfles met draaistop (beugelsluiting met porseleinen stop vanaf 1920), fles waarin de naam van de brouwerij was gezandstraald. Het flessenbier - toen nog een minderheid in vergelijking met het aloude tonnenbier - was duurder door de ‘verpakking’ (de flessen en de houten kratten) en het arbeidsintensieve bottelen.

De periode waarin de broers Karel en Ivan Alexis de leiding van de brouwerij in handen hadden, was maar een kort intermezzo. Ontstond er onenigheid tussen beiden over de bedrijfsvoering(-leiding)? Waren de broers niet zo gemotiveerd als hun vader en verkozen ze als zeer gegoede burgers een rustiger leven? Wat hier ook van zij, in 1896 zou de brouwerij worden verkocht en zouden ze allebei hun eigen weg gaan. Twee maanden na zijn huwelijk verhuisde Karel in augustus 1887 naar een ruim herenhuis in de Nieuwenbosstraat, dat ondertussen plaats heeft moeten maken voor een schoolgebouw. Na het overlijden van zijn vader twee jaar later nam hij opnieuw zijn intrek in het ouderlijk huis. Zijn jongere broer Ivan ging ongeveer een jaar na zijn huwelijk in de Kasteellaan 23 /25 wonen.

Op 15 juni 1897 overleed Elisabeth Van Sulper, de vrouw van Karel, op 35-jarige leeftijd te Gent. Ongeveer twee maanden na haar dood verliet hij definitief het ouderlijk huis om, geheel passend bij zijn welstand, aan de Coupure (Links) nummer 17 te gaan wonen. Hij zou daar als 'eigenaar' gevestigd blijven tot aan zijn overlijden in 1924.

Ivan bleef met zijn gezin als rentenier aan de Kasteellaan wonen tot in 1901. Toen verhuisde hij naar de Toekomststraat - die nog maar enkele jaren tevoren was aangelegd en nu Forelstraat heet - nummer 73, waar hij op 49-jarige leeftijd overleed. In de parochiekerk van Sint-Antonius kreeg hij op zaterdag 28 februari 1914 een uitvaart eerste klasse. Daarna werd hij bijgezet in het familiegraf op het Campo Santo te Sint-Amandsberg. Zijn weduwe, Maria Leonie Lipkens, zou hem 36 jaar overleven.

Na Alexis: een brouwer-politicus (1896-1914)

De koper van de brouwerij Alexis was Eugène Benoit Bonne (°Ledeberg 18 oktober 1861 – +Melle 03 oktober 1935). Zijn vader Guillaume François (°Gent 02 augustus 1832) was in 1861 samen met zijn broer Benoit Joseph (°Gent 11 juni 1830) met een vlasspinnerij begonnen aan de Driesstraat in Ledeberg (wellicht naar het voorbeeld van de grote vlasspinnerijen zoals La Lys en La Linière Gantoise die in 1838 waren opgericht). Vooral na de afschaffing van de octrooirechten in 1860 kende Ledeberg een snelle industrialisatie (tuinbouw, textiel, constructieateliers, steenbakkerijen, scheepsbouw langs de Schelde, chemische nijverheid et cetera) en een dito bevolkingsgroei. In 1830 telde de gemeente 1487 inwoners, in 1850 bijna 6000 en aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog al ruim 14.000 en dat op een oppervlakte van slechts één dikke vierkante kilometer. Zij dankte haar industrieel succes aan haar gunstige ligging (een paar grote steenwegen, de Schelde, het ringspoor vanaf 1872), lagere lonen en belastingen dan in Gent en de voorkeur van veel plattelandsimmigranten (nieuwe arbeiders!) voor de voorstad.

Het grote gezin met acht kinderen waarin Eugène als oudste opgroeide, behoorde ongetwijfeld tot de goede burgerij: het had twee inwonende dienstmeiden en een tweede verblijf in Gent. In augustus 1869 verhuisde het gezin van de Brusselsestraat in Ledeberg naar de Sasstraat in Gentbrugge. Na een kort verblijf opnieuw in Ledeberg gingen ze wonen in de Kerkstraat te Gentbrugge, een straat die toen veel (kleine) zelfstandigen en industriëlen aantrok en die in 1876 doormidden gesneden werd door een nieuwe spoorlijn. Op het einde van de jaren zeventig werden de broers vlaskooplui in Gent. Daar hadden ze hun magazijn, eerst aan Nieuwland en vanaf 1885 in de Rabotstraat. Was de concurrentie van de grote vlasspinnerijen in Gent te groot geworden? Vanaf 1889 worden beide broers niet meer vermeld in de *Wegwijzers van de stad Gent*.

Geheel passend bij de status van het gezin mocht Eugène doorleren: na het middelbaar onderwijs studeerde hij rechten en verwierf de titel van kandidaat-notaris. Op 19 februari 1885 trouwde hij met Mathilde Marie Van Hoey uit Sint-Gillis-Waas (°23 september 1862 – +Melle 2 januari 1931). Zijn moeder Camille J. De Wispelaere (°1842-+1928) was afkomstig van deze Wase gemeente, terwijl een jonggestorven zus van haar gehuwd was met zijn oom Benoit Joseph. Na hun huwelijk ging het jonge echtpaar in Gentbrugge wonen, eerst in de Louis Van Houttestraat en vanaf 1892 in de Kerkstraat nummer 111 (123), naast Edmond Van Oostende (°Afsnee 15 mei 1860 – +Gentbrugge 18 januari 1949), die in 1887 gemeentesecretaris geworden was en op enkele passen van zijn vader Guillaume, ondertussen verzekeraar van beroep. Ze hadden toen al twee jonge kinderen: Willem Camille (°30 juli 1889) en Marie Augusta (°12 september 1890). De jongste dochter Estelle zou pas in 1898 geboren worden. De Kerkstraat was in die tijd een zeer levendige en belangrijke straat met het (ondertussen verdwenen) splinternieuwe gemeentehuis (vanaf 1894 in gebruik), de gemeentelijke meisjes- en jongensschool, een dertigtal winkels, nog meer herbergen en een brouwerij.

Het duurde niet lang eer kandidaat-notaris Bonne actief werd in het sociaal-cultureel en vooral politieke leven van zijn woonplaats. Na 1875 maakte de gemeente een snelle evolutie door van een overwegend agrarisch dorp naar een sterk geïndustrialiseerde voorstad die rond de eeuwwisseling al meer dan 10.000 inwoners telde (in 1830: 1094). Na tussentijdse verkiezingen in 1889 werd hij voor de eerste keer raadslid onder burgemeester De Guchteneëre, een eigenaar-landbouwer die van 1876 tot 1890 een homogene katholieke bestuursploeg leidde. De verkiezingen van 19 oktober 1890 maakten een einde aan dat katholieke bewind door een klinkende overwinning van de liberale lijst, waarna kopman Edmond Block op 16 april 1891 tot burgemeester werd benoemd, functie die hij zou bekleden tot 1909. Hetzelfde K.B. bekrachtigde de benoeming van Eugène Bonne tot eerste schepen na het overlijden van zijn voorganger. Een klein jaar later, op 22 mei 1892 werd hij in het kieskanton Ledeberg tot provincieraadslid gekozen op de lijst 'kartel'.

Het Gemeentewelzijn, een lokaal kartel tussen gematigde liberalen en katholieken om de opkomende socialistische af te houden, won de verkiezingen van 17 november 1895, de eerste volgens het meervoudig algemeen stemrecht. Bonne (liberaal) werd vlot herkozen als raadslid. In 1896 werkte hij mee aan de oprichting van een "werkbeurs" om de werkloosheid te bestrijden na een eerste staking in Gentbrugge in het voorbije verkiezingsjaar. In 1891 had hij zich in de gemeenteraad al sterk gemaakt voor een minimumdagloon voor de werklui van de gemeente, zoals dat toen al het geval was in Ledeberg en Sint-Amandsberg. In 1896 trad hij af als schepen – hij bleef wel raadslid - omdat zijn ambtstermijn was afgelopen. Hij zal er



niet rouwig om geweest zijn want in dat jaar begon hij zijn eigen brouwerij aan de Koepoortkaai/Apostelhuizen in Gent. Wellicht om dezelfde reden stelde hij zich in dat jaar ook geen kandidaat meer voor de provincieraadsverkiezingen.

Toen Eugène Bonne de brouwerij Alexis overnam zat de brouwerijsector, zoals eerder gezegd, duidelijk in de lift, terwijl er zich ook belangrijke nieuwe ontwikkelingen aftekenden. De langdurige landbouw- en industriecrisis van 1873-1895 was achter de rug en had trouwens de voedingsindustrie veel minder getroffen onder andere door de goedkope invoer van grondstoffen (granen bijvoorbeeld) uit de Verenigde Staten. Voor de heroplevende industrie waren er voldoende werkkrachten vooral afkomstig uit de afgeslankte landbouw, terwijl de lonen stegen en de koopkracht tussen 1890 en 1914 met ongeveer 15% omhoog ging, wat leidde tot een toename van de (bier)consumptie. Voor en na de eeuwwisseling zetten allerlei innovaties zich ook verder door. Zo slaagde de Belgische brouwindustrie er in naast haar traditionele bovengistende bieren ook zachte pilsbieren aan te bieden zoals Carlsberg en Heineken. Eerder al wisten we op de toename van het flessenbier, terwijl de stoommachines hier en daar al plaats maakten voor diesel- of elektromotoren. De eerste gemotoriseerde voertuigen verschenen in het straatbeeld, zodat brouwerijen uit grotere steden als Gent vlotter het platteland konden bedienen.

Toch was niet alles rozengeur en maneschijn. De nieuwe industriële koeltechnieken en het flessenbier vereisten serieuze kapitaalinvesteringen, zodat bedrijven soms in moeilijkheden geraakten, waarna er werd verkocht of gefuseerd. Er bestond ook een grote concurrentie niet het minst in Oost-Vlaanderen dat rond 1900 ruim 530 brouwerijen telde. Die trachtten zich van een vaste afzet te verzekeren door hun kwaliteit te verhogen, cafés (financieel) aan zich te binden en (meer) geld uit te geven aan publiciteit. Verder verliep de groei niet vlekkeloos. Soms waren er grote schommelingen van de graanprijzen door internationale (politieke) ontwikkelingen, dure hopprijzen door late of (half)mislukte oogsten van deze gevoelige teelt. Dit alles had uiteraard zijn weerslag op productie, consumptie en prijs van het bier.

In de *Wegwijzers van de stad Gent* wordt de brouwerij Bonne pas vanaf 1903 vermeld onder de naam “broers (frères) Bonne”. Eugène en zijn tien jaar jongere broer Georges werkten echter al samen van bij de overname van de brouwerij Alexis. Georges Joseph Camille (°Gent 08 augustus 1871 – +11 december 1963) verliet in augustus 1897 het ouderlijk huis in Gentbrugge om in het brouwershuis aan de Apostelstraat te komen wonen. Als gemeenteraadslid/schepen was zijn broer immers verplicht gedomicilieerd te Gentbrugge. Op 28 juli 1898 trouwde Georges met Céline Vandenbogaert (°Gent 30.09.1872 – +05 februari 1944), dochter van een schilder-behanger aan de Brabantdam. Het echtpaar bleef aan

Apostelhuizen wonen tot het een eigen huis liet bouwen aan de Clementinalaan, een paar jaar nadat die brede straat in 1905 was aangelegd in het kader van een groot urbanisatieplan naar aanleiding van de bouw van het huidige Sint-Pietersstation (1910-1913). Nadat Georges in 1908 naar de Clementinalaan was verhuisd, vermelden de *Wegwijzers* voor Eugène zowel zijn adres in Gentbrugge als aan Apostelhuizen. Beide broers zouden de brouwerij blijven leiden tot aan de verkoop ervan in 1911. De bedrijfsgebouwen ondergingen in die periode geen grote veranderingen meer. Ze lagen aaneengesloten rond een rechthoekige gekasseide binnenkoer: langs de Koepoortkaai het ruime brouwhuis uit 1850-1851 en langs de rustige Zakkebandstraat de onder Alexis vergrote en verbeterde mouterij die aansloot bij de zijgevel van het woonhuis uit 1855. In die zijgevel had Eugène in 1900 op ruim anderhalve meter hoogte een ovaalvormige vensteropening laten aanbrengen om de wasplaats van de keuken beter te kunnen verlichten en verluchten. Behalve door de achterkant en de tuin van de woning werden de west- en noordzijde ingenomen door de kuiperij (waar de biertonnen gemaakt en gerepareerd werden), de paardenstallen, de schuur, het wagenhuis (bierkarren), het biermagazijn en de (herstel)werkplaats.

Uit het voorgaande blijkt dat de broers Bonne vasthielden aan de combinatie brouwerij/mouterij. In 1891 had meer dan de helft (1498) van de 2772 brouwerijen een mouterij. De gemiddelde arbeidsbezetting in deze ondernemingen lag 40 procent hoger dan in die zonder mouterij. Het lijkt evident dat ze de grote investering in de mouterij door Alexis wilden laten renderen. Vandaar dat ze ook adverteerden met hun gekarameliseerde en gebrande mouten (die een droogtemperatuur van boven de 150° C vereisten), die aan kleinere brouwerijen in en buiten Gent werden geleverd.

Met een storting van 144.900 kg in 1903 en 147.600 in 1906 stond het bedrijf van de broers Bonne op de zestiende plaats in het rijtje van 81 Gentse brouwers van wie Heughebaert, die ruim driemaal zoveel grondstoffen verwerkte, ondertussen de grootste geworden was. Na de periode Alexis kende de brouwerij Bonne een geleidelijke productieverhoging. Die wordt ook bevestigd door de plaatsing van een nieuwe stoombrouwketel van bijna 25 hl in 1904. Met deze storting liet Bonne zijn vijf “concurrenten” in Gentbrugge (ver) achter zich. Alleen brouwerij A. De Smet en Verniers, de grootste in die gemeente, kwam met een storting van 132.325 kg in 1908 aardig in zijn buurt.

Eugène Bonne heeft ongetwijfeld gebruik gemaakt van zijn familierelaties en van zijn politieke mandaten om zoveel mogelijk cafés aan zich te binden via exclusieve contracten, die hem verzekerden van een vaste afzet. In Gentbrugge en Ledeberg waren er tientallen herbergen. In Gent waren er 2807 in 1890 (1 op 53 inwoners) en in 1910 was dat aantal opgelopen tot 3329 (1 op 50), wat boven het nationaal

gemiddelde lag. Wel is het zo dat veel herbergen toen maar een klein aantal vaste stamgasten hadden (15 à 20). Die praktijk van klantenbinding was gegroeid vanuit het censuskiesrecht dat sinds 1831 in België bestond. Bedrijfsbelastingen kwamen ook in aanmerking voor het minimumbedrag aan belastingen dat kiesrecht verleende. Daarom hebben veel brouwers inspanningen geleverd om ‘herbergiers’ aan een café (bedrijf dus) te helpen. Via die cafés verzekerde Bonne zich ook nog eens van politieke ‘propagandisten’ en trouwe kiezers. Na de invoering van het algemeen meervoudig kiesrecht in 1893 verminderde het belang van de kiesgerechtigde tapper, maar het systeem van klantenbinding zou blijven bestaan.

Naast familie, politiek en publiciteit moest het bier zelf natuurlijk voor klantenbinding zorgen. In de categorie gewone bieren brouwde Bonne “uitzet” en “double”. Het eerste was een traditioneel donker Oost-Vlaams gerstebier van hoge gisting dat veel als tafelbier gedronken werd. Het tweede (ook dubbel of dobbel genoemd) was een iets beter hooggistend donker bier dat traditioneel gebrouwen werd in de (kleine) negentiende-eeuwse familiebedrijven van ons land. In de categorie van de betere en duurere bieren produceerden de broers “Extra triple (genre pale ale)” en “Blonde des Flandres”. Dat laatste was een lichtkleurig helder laaggistend bier met een laag alcoholpercentage en een duidelijke hopsmaak, gebrouwen van licht gekleurde mout naar het voorbeeld van de bleke Duitse (pils)bieren genre bo(c)k, export, münchen. De “extra triple” was een meermaals in eikenhouten vaten gelagerd, amberkleurig hooggistend bier naar Engels/Iers/Schots voorbeeld. De gewoonte om Engelse bieren (de typische bitter of stout) te imiteren was toen erg in trek.

Met die naar eigen zeggen “bières supérieures” - die nooit in de zomer werden gebrouwen en vrij lang konden bewaard worden - behaalde brouwerij Bonne in 1902 een zilveren medaille op de nijverheidstentoonstelling van Rijsel en van Amsterdam en in 1904 een gouden medaille te Brussel. Op de provinciale tentoonstelling in Gent in 1899 was Bonne niet in de prijzen gevallen. Slechts drie deelnemende Gentse brouwers hadden toen eremetaal behaald. We mogen aannemen dat de mouterij/brouwerij toen een twintigtal personen tewerkstelde, in de drukke zomermaanden meer. Afhankelijk van hun functie kregen de personeelsleden weeklonen die varieerden van 7,50 tot 15 franken. Er werd toen wel op zaterdag gewerkt en een werkdag bedroeg gemakkelijk 10 à 11 uur en in de zomer zelfs meer.

Samenvattend mogen we stellen dat de brouwerij Bonne een gezond bedrijf was dankzij de gunstige economische conjunctuur, met een ruim klantenbestand, een degelijke (gebouwen)infrastructuur die al onder zijn voorgangers was opgebouwd, voldoende (familie)kapitaal en bedrijfsgevoel die de broers van hun vader hadden geëerfd.

Behalve als ondernemer bleef Eugène Bonne ook als politicus actief in zijn woonplaats Gentbrugge. In

1904 brak hij met het Gemeentewelzijn en stichtte samen met een paar liberalen de Liberale Kring (Associatie), waarvan hij een tijdje voorzitter was. Die Kring was vrijzinnig, maar zeker niet radicaal of anti-kerkelijk. In augustus 1910 brak ook burgemeester Verdonck met het Gemeentewelzijn waarin volgens hem de clericalen te dominant geworden waren en hij stapte over naar de Liberale Kring. Bij de verkiezingen van 15 oktober 1911 boekte de kartellijst van liberalen en socialisten een grote overwinning (geen enkele katholieke kandidaat werd gekozen) waarna Bonne opnieuw schepen werd, in principe tot 1915. Door het uitbreken van de oorlog zou dit gemeentebestuur in functie blijven tot de gemeenteraadsverkiezingen van 2 juni 1921.

Ondertussen had E. Bonne in de lente van 1911 zijn brouwerij verkocht toen duidelijk werd dat zijn enige zoon Willem niet in vaders voetspoor zou treden, terwijl zijn broer Georges geen kinderen had. Eugène zou in functie blijven in ‘zijn’ bedrijf tot het zou worden lamgelegd door de Eerste Wereldoorlog. Tijdens de gemeenteraad van 5 augustus 1914, daags na het uitbreken van de oorlog, nam Bonne als schepen ontslag. Naar eigen zeggen had hij als bedrijfsleider moeite om ook zijn verplichtingen als schepen na te komen. De raad weigerde aanvankelijk zijn ontslag, maar op 26 augustus werd het toch aanvaard om ‘beroepsredenen’. Bonne had ondertussen Gentbrugge al verlaten net op het ogenblik dat er in de gemeente zoveel dringende problemen moesten worden aangepakt.

Na de oorlog was een bepaalde lokale pers niet mals voor zijn ‘vaandelvlucht’. Had hij daarom last van pesterijen? Op 20 juli 1920 verhuisde hij in elk geval naar Burcht. Zijn zoon Willem had inmiddels ook Gentbrugge verlaten na zijn huwelijk op 18 maart 1920 met Angèle Emilie De Mulder (°Gent 25 september 1895 – +26 januari 1980), de dochter van een restauranthouder aan de Kouter. Op 27 oktober van dat jaar verliet ook dochter Estelle de ouderlijke woning om zich in Gent te vestigen, waar ze zou huwen met Georges Lossy (°Gent 30 november 1897 – + 29 mei 1985). Haar oudere zus Marie Augusta had het huis al tijdens de oorlog verlaten na haar huwelijk op 08 maart 1916) met Gaston Camille De Smet (°Gent 11 september 1883 – +09 juni 1970), de zoon van een zelfstandige timmerman. In april 1921 ging het echtpaar E. Bonne – Van Hoey in Melle wonen. Ze verbleven er in het rusthuis van de zusters van Sint-Vincentius a Paulo in de Kloosterstraat wat nu het *Woon- en Zorgcentrum Kanunnik Triest* heet. Na hun overlijden werden ze bijgezet in de familiegrafkelder op het kerkhof van Gentbrugge. Georges Bonne, die veel jonger was dan zijn broer Eugène, opende na de oorlog het “Hôtel Wilson” (genoemd naar de toen in West-Europa populaire Amerikaanse president van 1913 tot 1921) in het grote pand op de hoek van de Sint-Michielselling en de Korenmarkt waar nu *MacDonalds* gehuisvest is. Dat hoekhuis werd gebouwd in het kader van de Gentse wereldtentoonstelling van 1913 onder lei-





Het gezin Prosper Van Oostende - Zoë De Maerteleire met acht van hun elf kinderen. Foto uit 1913 toen het gezin al aan de Apostelhuizen in Gent woonde. Linksboven Octaaf die in 1915 sneuvelde aan het IJzerfront.

Collectie P. Thomaes

ding van architect Armand Janssens naar model van een verdwenen pand uit het begin van de 18^{de} eeuw. Vanaf eind jaren twintig begon Georges het rustiger aan te doen, het hotel werd overgenomen en hij genoot van zijn pensioen in zijn huis aan de Clementinalaan. Na het overlijden van zijn vrouw in 1944 verhuisde de rentenier naar de Parklaan en een kleine drie maanden later hertrouwde hij met de veel jongere Augusta Maria Vandenberg (°Gent 01 september 1897 – Aalter 06 januari 1995). Samen met zijn twee echtgenotes ligt ook hij begraven op het kerkhof van Gentbrugge.

Prosper Van Oostende: van landbouwer tot brouwer

De opvolger van de broers Bonne was Prosper Alphonse Van Oostende (°Gentbrugge 17 april 1867 – +Gent 29 januari 1934). Zijn grootvader Josephus, die landbouwer was te Afsnee, had zich in 1825 op het Meershof in Gentbrugge gevestigd. Die hofstede, de oudste van Gentbrugge, lag vlakbij het Hof De Guchteneëre, genoemd naar eigenaar Jan Baptiste, burgemeester van de gemeente in de 19^{de} eeuw. Beide



Het gezin Jozef Van Oostende - Goeminne met vier van hun zes kinderen. Helemaal rechts Prosper als tiener. Foto van ca. 1883.

Collectie Elisabeth Thomaes

hofsteden staan al ingetekend op de bekende kaart van Jacob Horenbaut (1619). In 1966 zou het Meershof worden afgebroken om plaats te maken voor de Acaciawijk. De gerestaureerde hoeve De Guchteneëre (Achterdries 53) staat er nog steeds. Grootvader Josephus was raadslid in zijn woonplaats van 1854 tot 1858. In dat jaar liet hij de hofstede over aan Jozef (°Afsnee 28 maart 1819 – +Wannegem-Lede 27 mei 1905), een van zijn twaalf kinderen, van wie er vijf (zeer) jong overleden. Die was in 1854 gehuwd met Mathilde Goeminne (°Huise 1 februari 1828 – +Wannegem-Lede 25 mei 1904) met wie hij zes kinderen kreeg van wie Prosper de jongste was.

Ook Jozef was in Gentbrugge politiek actief. Na het plotse overlijden van Louis Van Houtte op 9 mei 1876 weigerde hij de burgemeesterssjerp maar hij bleef raadslid tot 1881. In 1885 zou hij de gemeente verlaten voor Wannegem-Lede. Na hem waren nog andere Van Oostendes politiek actief in Gentbrugge. Karel (Charles) Louis (°Afsnee 21 maart 1860), de vijfde zoon van Josephus, was raadslid van 1881 tot 1890. Diens zoon Edmond (°Afsnee 15 mei 1860 – +Gentbrugge 18 januari 1949), een gediplomeerde onderwijzer van de normaalschool te Sint-Niklaas en sinds 1885 bediende bij de burgerlijke stand, werd in mei 1887 gemeentesecretaris en was zoals gezegd de buurman van Eugène Bonne. Gustaaf (°1852-+1924), een neef van Prosper, was net als Bonne kandidaat-notaris maar na twee jaar stage volgde hij een opleiding als bloemist in de tuinbouwschool van Louis Van Houtte. Na zijn huwelijk in 1878 begon hij een succesvolle bloemisterij op de boerderij van zijn grootouders langs de Kerkstraat. Net als Bonne werd hij na tussentijdse verkiezingen in 1889 per 1 januari 1890 raadslid. Vanaf september 1895 was hij korte tijd schepen van bevolking, daarna opnieuw raadslid tot 1903.

Prosper Van Oostende volgde lager onderwijs te Gentbrugge en was daarna leerling aan de tuinbouwschool Louis Van Houtte in zijn geboortedorp. Hij werkte op de ouderlijke hoeve tot aan zijn huwelijk. Op 12 januari 1894 trouwde hij net als zijn oudere broers Victor en Cyrille enkele jaren voor hem, met een meisje uit de omgeving van Kruishoutem: Zoë De Marteleire (°Asper 28 december 1868 – +Gent 10 juli 1952), eveneens afkomstig uit een gegoede landbouwersfamilie. Zoals zijn broers ging ook hij wonen in Huise, de geboorteplaats van zijn moeder, waar hij landbouwer was. Huise was toen een landbouwgemeente en een lijnwaadcentrum. Het echtpaar kreeg elf kinderen waaronder zes meisjes.

Uit het voorgaande is overduidelijk gebleken dat de families Bonne en Van Oostende elkaar al geruime tijd kenden. Het was dan ook geen toeval dat Prosper Van Oostende op 10 april 1911 de brouwerij kocht van (zijn vriend ?) Eugène Bonne en zijn landbouwersleven in Huise ruilde voor een brouwersbestaan in Gent. De toekomst van de elf kinderen



was de belangrijkste motivatie voor deze ingrijpende beslissing. Met zo'n groot gezin was de opsplitsing van het landbouwpatrimonium eigenlijk geen optie. Uitwijken naar Noord-Frankrijk na de verdeling van de erfenis - wat verscheidene verwanten al hadden voorgedaan - was een mogelijkheid, maar daar voelde Zoë, de vrouw van Prosper, niet voor. Zij zag meer heil in een verhuis naar Gent, waar voor de kinderen de mogelijkheden om een goede opleiding te volgen veel groter waren. Met die opleiding zouden ze aan een goede baan geraken en zou hun toekomst verzekerd zijn. Prosper had geen moeite met Gent. Bijna wekelijks stond hij op de beurs aan de Korenmarkt, waar op vrijdag granen en zaden werden verhandeld op basis van beperkte monsters die ter plekke werden gekeurd. Na afloop ging de vrolijke levensgenieter met zijn vrienden een pint drinken in één van de talloze herbergen op de markt. Na rijp beraad waren beide echtelieden klaar voor de overstap naar een nieuwe woonplaats en een nieuw beroep.

Alhoewel de verkoop al in april had plaatsgevonden, nam het grote gezin pas in november 1911 zijn intrek in het ruime huis aan de Apostelstraat dat vanouds bij de brouwerij hoorde. Misschien wilde Zoë niet verhuizen zolang haar zieke moeder nog leefde. Die overleed te Wannegem-Lede op 30 augustus 1911. Prosper werd in de brouwerij geholpen door zijn tweelingzonen Joseph en Octaaf, toen zeventien en René, vijftien. Alle drie volgden zij lessen aan de brouwerijschool Sint-Lieven te Gent. Wellicht om meer tijd vrij te maken om zijn opvolger in te werken in het brouwersvak en het bedrijf nam Bonne in 1912 ontslag als schepen, maar na heel wat hieruit voort-

vloeiende tribulaties wees de Bestendige Deputatie het ontslag af. In een bewaard briefhoofd van de brouwerij noemde Prosper zich (waarschijnlijk uit erkentelijkheid en eigenbelang) nadrukkelijk de opvolger van Bonne. Het ligt voor de hand dat hij de succesvolle koers van zijn voorganger voortzette: de productie van een paar traditionele (goedkopere) bieren, een paar (duurdere) kwaliteitsbieren en uiteraard ook de fabricage van de eigen mouten.

De wereldtentoonstelling te Gent van 1913 was een uitgelezen kans voor de promotie van het eigen bier. In de rechtervleugel van het "Palais des Industries de luxe" naast de hoofdingang was de voedings- en dranknijverheid goed vertegenwoordigd. Bovendien was de hele Belvédèrelaan die de twee delen van de expo, respectievelijk ten noorden en ten zuiden van het nieuwe station verbond, een aaneenschakeling van cafés en brasseries. Maar door het uitbreken van de oorlog konden de vruchten van de tentoonstelling niet worden geplukt. Die oorlog bracht grote ellende voor de brouwerij en het brouwersgezin. De tweelingbroers Joseph en Octaaf (°Huisse 5 december 1894) hadden in 1914 al een grote verantwoordelijkheid in het reilen en zeilen van het bedrijf. Zij vormden een complementair duo. Joseph, eerder tenger van lichaamsbouw maar een zeer intelligente jongeman, interesseerde zich voor alle nieuwe ontwikkelingen in de sector. Octaaf was niet zo'n knappe kop, maar als beresterke kerel schuwde hij het fysieke werk niet. Prosper keek optimistisch naar de toekomst van zijn bedrijf tot beide zoons opgeroepen werden om het bedreigde vaderland te helpen verdedigen... Bonne, die de politiek en Gentbrugge had verlaten,

De prentkaart geeft een vrij realistisch beeld van de brouwerij/mouterij Van Oostende - De Maerteleire van ca. 1912.

Collectie Paul Snoek



zou hem opnieuw met raad en daad bijstaan. Er waren nog meer redenen tot ongerustheid. De Gentenaars (op 12 oktober 1914 zouden de Duitsers de stad binnentrekken) hoorden van lokale gewelddaden, vernielingen, plunderingen en brandstichtingen door de snel oprukkende Duitsers. Bovendien vonden er in Gent zelf plunderingen plaats van zaken van Duitsers of vermeende Duitsgezinden in de buurt van het Zuidstation en de Brabantdam, op een boogscheut van de brouwerij dus. Op 9 november 1914 voerde de overheid nieuwe belastingen in op mout en bier om de grote oorlogsuitgaven van de stad te helpen betalen, maar die werden begin 1915 al weer ingetrokken omdat de prijzen te sterk waren gestegen. Op 26 maart van dat jaar sneuvelde Octaaf als soldaat van het eskadron Tweede Jagers te Kaaskerke bij Diksmuide, net op de dag van het communiefeest van zijn broer Remi. Pas maanden later zou het gezin via het Rode Kruis vernemen dat hun zoon/broer was gesneuveld. In de eerste maanden van de oorlog ging het werk in de brouwerij nog min of meer zijn gewone gang. Het mouten ging door en de eigen voorraden werden aangesproken. Maar vanaf de winter 1915-1916 werd de aanvoer van de noodzakelijke grondstoffen (graan, hop) veel beperkter en duurder, er was een tekort aan kolen en de beste paarden waren door de bezetter in beslag genomen. Daarom moest Van Oostende naar surrogaatmiddelen grijpen en veel improviseren wat leidde tot het slappe oorlogsbier. Toen ook de koperen ketels door de Duitsers werden aangeslagen, werd het brouwen helemaal lamgelegd en viel het gezin grotendeels zonder inkomsten. Alleen de mouterij mocht nog voortwerken, maar de Duitsers bepaalden de (lage) prijs voor het mout. Na de oorlog stelde zich de vraag: de brouwerij heropstarten na een serieuze investering in nieuwe koperen ketels en andere apparatuur of niet meer

herbeginnen. Meer dan tachtig procent van de Gentse brouwerijen (inclusief die van Gentbrugge, Ledeborg en Sint-Amansberg) begonnen opnieuw te brouwen, maar niet zo brouwerij Van Oostende. Waarom niet? Na afloop van de oorlog kwam de meermaals gedecoreerde Joseph (na de dood van zijn broer was hij vrijwilliger voor allerlei gevaarlijke patrouilles en opdrachten), die geen schram had opgelopen, gedemoraliseerd en getraumatiseerd thuis. Hij zou de dood van zijn tweelingbroer nooit te boven komen en hij kon de oorlog niet vergeten. Zoals zovele ex-soldaten paste hij zich zeer moeilijk aan het gewone burgerbestaan aan. Hij was van goede wil, maar soms was er met hem geen land te bezeilen. Hij kreeg nooit een relatie, bleef bij zijn ouders (moeder) wonen en stelde zich ten dienste van het gezin. Dat hij de brouwerij zou overnemen was uitgesloten. Jongere broer Remi was een goede student en zou apotheker worden.

Bleef Adelard, roepnaam René (°Huise 22 februari 1896 – +Gent 18 juli 1977). Gezien zijn brouwersopleiding en talenten, waarvan hij later het bewijs zou leveren door een bloeiende zaak op te zetten, was hij nu de aangewezen zoon om het familiebedrijf voort te zetten. Maar vader en zoon kregen hoogoplopende ruzie toen René begon te verkeren met een meisje van liberale afkomst. Prosper maakte hem duidelijk dat hij zijn opvolger niet zou kunnen worden indien hij in de boosheid volhardde. Dat deed hij. Hij moest het gezin verlaten en ging zijn eigen weg hierin gesteund door oorlogsbroer Joseph.

Prosper verkocht dan maar de brouwerij aan Aimé Meiresonne (°1888 - +1966) uit Landegem wiens familie brouwerij en woning in oktober 1918 door terugtrekkende Duitse soldaten in puin waren gelegd. Het gezin Van Oostende zou aan die verkoop een financiële kater overhouden. Prosper had de



Prosper Van Oostende nam in 1920 een breigoedfabriekje over. *Collectie J. Van den Oostende, Gent*

brouwerij in 1911 immers gekocht met goudfranken, maar ontving nu ongeveer dezelfde prijs in onzeker papiergeld. Enkele jaren later zou de Belgische frank door de maatregelen van E. Francqui gedevalueerd worden tot één zevende van zijn vooroorlogse pariteit.

In 1920 verhuisde het gezin Van Oostende - De Maerteleire naar de Normaalschoolstraat nummer 16, waar Prosper samen met E. Vanden Berghe een breigoedfabriekje overnam. Zijn vrouw en dochters konden nu volop meewerken in het bedrijf, waarvoor Prosper als vertegenwoordiger dikwijls op pad ging. In 1929 trok hij zich uit de zaak terug om te genieten van zijn oude dag. Hij overleed te Gent op 29 januari 1934 en werd begraven op het kerkhof van Gentbrugge, de gemeente waar hij zijn jeugd had doorgebracht. Na het overlijden van Prosper bleef Zoë (+1952) samen met twee dochters en zoon Joseph in een bescheiden rijhuis in de Ossenstraat wonen. De gedachte aan haar oudste twee zoons - de ene gesneuveld in de Eerste Wereldoorlog, de andere erdoor getekend en daarna doodgeschoten tijdens de Tweede Wereldoorlog - liet haar nooit meer los.

Na zijn huwelijk met Rachel Wollaert (°1895 - +1942) in 1921 begon René een bierhandel aan de Zwijnaardsesteenweg. Zijn oudere broer Joseph ging bij hem werken. Op 2 september 1944, enkele dagen voor de bevrijding van Gent, werd hij

door een Duitse scherpschutter vanuit de Leopoldskazerne op straat neergeschoten net nadat hij in een buurtcafé bier had geleverd. Niemand durfde de zwaar gekwetste oudstrijder van de stoep weg te halen uit schrik zelf te worden beschoten. Hij overleed ter plekke. ■



Links: Detail van onderstaande foto. Centraal op de foto de in 1927 - '28 verbouwde en daardoor verminkte voorgevel van de brouwerij Heughebaert uit 1850 - 1851. Onder: Het brouwerijgebouw van Heughebaert volledig opgeslorpt in de grote bier- en limonadefabriek. Foto dateert van de jaren 1980 van de 20^{ste} eeuw. Collectie MIAT



Geraadpleegde bronnen en literatuur

Onuitgegeven bronnen

- Administratief Centrum Gent
- Burgerlijke stand en bevolkingsregisters Gent, Ledeberg, Gentbrugge voor 1900
- Burgerlijke stand en bevolkingsregisters na 1900 bewaard in de Dienstencentra van Gentbrugge en Ledeberg

Archief Kadaster Gent

- Kadastrale plannen Gent 1835, sectie D, bladen 8 t/m12
- Gent, sectie D, kadastrale legger 212, art.243
- Gent, sectie D, mutaties onroerende goederen 1911, nr.166; 1919 (dl.1), nr.23.

Bisschoppelijk Archief Gent

- Register der overledenen, 1849-1859 en 1860-1869.

Provinciaal Archief Gent

Provinciebestuur Oost-Vlaanderen

- Gemeenteraadsverkiezingen Gentbrugge 1899 (2/7697/38), 1903 (2/7902/51), 1907 (?), 1911 (2/8338/20) en 1921 (2/8531/21).

Rijksarchief Gent

- Frans Fonds (Fonds Scheldedepartement): 2107/32, 3058/92, 3276/18, 7009/29
- Hollands Fonds: 278/9, 0923/6, 0923/8

Provinciebestuur Oost-Vlaanderen Bestand 1830-1850: nrs. 2172, 2178, 2180, 2181, 2185/3, 2185/5

Provinciebestuur Oost-Vlaanderen Bestand 1850-1870: nrs. 1530, 1476/4, 1477/1, 1477/4 1479, 1481, 1487, 1501/1

Modern Notariaat: notariaat Van Impe (opvolger van De Backere), nr.29

Stadsarchief Gent (De Zwarte Doos)

- Reeks G12, nrs. 1887 L11, 1892 L1, 1900 L8 ; 1584, 1586, 4132, 6452, 7591, 7592, 7737, 7591, 8250, 8251, 8671, 9501, 11110, 11265, 12636

- Modern Archief, Reeks K: nrs. 6-8, 17, 19, 106, 519

- Dossiers Gevaarlijke Inrichtingen D.I (1900-1911), nrs. 62, 1731, 2908

Universiteit Gent Bibliotheek

- Handschriftenleeszaal, Hs. 3307: Gentse primitieve kadastralplannen (1835), sectie D, blad 11 en blad 12

■ Kaartenzaal:

Nr. 999: Plan der stad Gent door B.J. Saurel (1841)

Nr. 656: plan Gevaert en Van Impe (1878)

Nr.1033: Parceldair plan van Gérard (met huisnummers)

Nr.1212: Nouveau plan de la ville de Gand (1906)

Nr. 1135: Plan industriel de Gand (1912)

Uitgegeven bronnen

- Exposé de la situation administrative de la ville de Gand.../Verslag van de bestuurlijke toestand van de stad Gent..., 1836-1914, passim

- Exposé de la situation administrative de la province de la Flandre orientale.../Verslag van de bestuurlijke toestand van de provincie Oost-Vlaanderen... (= Bestuurlijk Vertoog), 1817-1913, passim

- Wegwijzers van de stad Gent, 1820-1932, passim

Gesprekken en mails

in 2008 met verschillende afstammelingen en verwanten van Prosper Van Oostende. Van hen kreeg ik ook kopieën van enkele documenten uit hun privé-bezit.

Geraadpleegde literatuur (in volgorde van verschijnen)

- A.VOISIN, Guide des voyageurs dans la ville de Gand, Gent, 1826(1). Door mij geraadpleegd: 1834(3).

- F.DE POTTER en J. BROECKAERT, Geschiedenis van de gemeenten der provincie Oost-Vlaanderen. Arrondissement Gent, deel 4 (o.a. Ledeberg), Gent, 1864 – 1870.

- G. D' HONDT, Het guldenboek der provinciale tentoonstelling van Oost-Vlaanderen, Gent, 1899.

- A. WANDT, Etappenleven te Gent, 1921.

- J.E. NEVE DE MEVERGNIES, Gand sous la domination Française 1792-1814, Gent, 1927.

- ID. , Gand sous le régime hollandais 1814-1830, Gent, 1935.

- H. PEUMANS, De Evolutie der Belgische Bierbrouwerij, in : Economische Tijdingen van de Kredietbank, 1938, 3^{de} jg., nr.6, 90-98.

- R. DELBAERE, Bijdrage tot de studie van de brouwersstand onder het Franse bewind te Gent en zijn sociale evolutie doorheen de XIXe eeuw (onuitg.licentiaatsverh.), Gent, 1962.

- W. DE RIJCKE en W. BRAECKMAN, Historische schets van het Sint-Lievenscollege te Gent. Vanaf de stichting in 1865 tot het jaar van de eeuwfeestviering 1967, Gent, 1969.

- Société des Brasseurs pour l'Enseignement professionnel. Brouwersvereniging voor Beroepsonderwijs: Gedenkboek – Memorial, 1886-1970, Gent, 1970.

- A.VOORDECKERS, Oostvlaams bier, in: Oost-Vlaanderen groeit. Driemaandelijks Tijdschrift van de economische raad voor Oost-Vlaanderen v.z.w., 1970, VI, 1.

- A. VERBEKE en J. DECAVELE, Gent in oude prentkaarten, Gent, 1972.

- C. VANDENBROEKE, Voedingstoestanden te Gent tijdens de eerste helft van de 19^{de} eeuw, in: BTNG, 1973, 4, 109-169.

- O. VAN WITTENBERGHE, Bloemeteelt en bloemisten te Gentbrugge en Ledeberg, in: Jaarboek van het Land van Rode, 1973, 39-46.

- C. VANDENBROEKE, Agriculture et Alimentation, Gent/Leuven, 1975.

- M. STEELS, Gent in 1847. Het hongerjaar, in: Ghendtsche Tijdinghen, 1976, 5^{de} jg., 1, 3-20.

- W. HAAGEN, 'Proto-industrialisatie' en 'indus-

trialisatie' van de Gentse vlasnijverheid (onuitg. Licentiaatsverh.), Gent, 1980.

- P. HOFMAN, De herbergier(ster) te Gent (1890-1910). Sociale studie van een beroepsgroep (onuitg. Licentiaatsverh.) Gent, 1981.
- M. STEELS, Gent in 1876, in: Ghendtsche Tydinghen, 1981, 4, 170-187.
- O. VAN WITTENBERGHE, Het Gentbrugse Gemeentebestuur van 1891 tot 1926, in: Jaarboek van het heemkundig genootschap Land van Rode, 1981, 5-43.
- R. BAETENS, Bierbrouwerijen en stokerijen, in: Industriële Revoluties in de provincie Antwerpen (uitg. R. BAETENS), Antwerpen, 1984, 105-119.
- M. BODE, Gentbrugge 1830-1940. Evolutie van plattelandsgemeente naar semi-industriële voorstad of de geschiedenis van een gemeente in de kering (onuitg. licentiaatsverh.) 3 delen, Gent, 1985.
- L. DE KEYSTER, Leven in de brouwerij Anglo-Belge 1891-1950, 2 delen, Zulte/Kruishoutem, 1985-1987.
- J. VAN DE WIELE, Bier en brouwerijen in het historische Gent, Gent, 1986.
- D. LAMARCQ, De brouwnijverheid te Zottegem (1850-1986), in: Handelingen van het Zottegems Genootschap voor Geschiedenis, 1987, III, 11-54.
- O. VAN WITTENBERGHE, "Ledeberg in het midden van de 19^{de} eeuw", in: Jaarboek van het Heemkundig Genootschap van het Land van Rode, 1987, X, 23-34.
- A. CAPITEYN, Gent in weelde herboren. Wereldtentoonstelling 1913, Gent, 1988.
- L. en R. DE GRAEVE, Het Gentbrugge van toen, Gentbrugge, 1988.
- R. DE HERDT en P. VIAENE, Industriële archeologie in België, Gent, 1990.
- M. DE BLEECKER en W. PATOOR, Gentbrugge. Acht eeuwen geschiedenis, Gentbrugge, 1993.
- N. LEHOUCQ en T. VALCKE, De Fontein van de Oranjeberg. Politiek-institutionele geschiedenis van de provincie Oost-Vlaanderen. Deel 1, Gent, 1993.
- T.E. MOMMENS, De Belgische voedingsnijverheid tijdens de 19^{de} eeuw. I. De bier- en jeneverindustrie (1810-1913), Leuven, 1993.
- P. SCHOLLIERS, Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België, Berchem/Brussel, 1993.
- F. BECUWE m.m.v. D. DERICKX, Het mouten brouwershuis DE SNOECK. Mouten en brouwen in de 19^{de} eeuw, Alveringem, 1995.
- G. DEJONGH, 'Een nationale drank, een nationale industrie: de ontwikkeling van de biernijverheid', in: Nijver België: Het industriële landschap omstreeks 1850 (ed.: B. VAN DER HERTEN e.a.), Brussel, 1995, 277-283.
- 100 Jaar leven in de brouwerijschool Sint-Lieven 1892-1992, Gent, 1995.
- S. DE SCHAEPDRIJVER, De Grootte Oorlog.

Het Koninkrijk België tijdens de Eerste Wereldoorlog, 1997.

- N. LEHOUCQ en T. VALCKE, De Fontein van de Oranjeberg. Politiek-institutionele geschiedenis van de provincie Oost-Vlaanderen van 1830 tot nu. Deel 2 Biografisch repertorium, Gent, 1997.
- G. SCHRANS, Vrijmetselaars te Gent in de XVIII^e eeuw, Gent, 1997.
- L. BOONE, Brouwers en brouwerijen in Zele, in: Heem- en Oudheidkundige Kring van Zele. Jaarboek, 1998, XXIX, 115-218.
- N. BRACKE, Bronnen voor de industriële geschiedenis. Gids voor Oost-Vlaanderen (1750-1945), Gent, 2000.
- H. STRIJPENS, De Mouterij De Wolf-Cosyns in Aalst 1850-1892 (deel 3: 1893-1912; deel 4: 1910-1921). Hop, Granen en Mout als Grondstoffen voor de Belgische Brouwerijen, Aalst, 2000.
- B. MAGERMAN, Belgisch bierboek, Tielt, 2002.
- Op weg naar een consumptiemaatschappij. Over het verbruik van voeding, kleding en luxegoederen in België en Nederland (19^e-20^e eeuw), Amsterdam, 2002.
- J. DE RO, De dorst van Geraard. De dranknijverheid in Geraardsbergen en deelgemeenten in historisch perspectief, Geraardsbergen, 2005.
- P. THOMAES, Stamboom Livinus Van Oostende en Anna Verniers, Waarschoot, 2006.
- M. BEECKMAN, A. CAPITEYN, G. VAN DOORNE, Straatnamen Gentbrugge, Gent, 2007.
- G. BEKAERT, Verzamelde opstellen 31 Hierlangs 1971-1980, Gent, 2007.
- R. VAN UYTVEN, Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen, Leuven, 2007.
- L. CHARLES, M.-C. LALEMAN, D. LIEVOIS en P. STEURBAUT, Van walsites en speelhoven. Het vrije Gent bij Jacques Horenbault (1619), Gent, 2008.
- L. DEVRIESE, Gentse stadspoorten. 'Achterpoortjes' van zeer verscheiden aard, in: De Heraut, 2008, jg.43, nr.4, 3-12.
- Herdenking Aimé Meiresonne. Landegem 20-21-22 september 2008 (samenstelling: A. Bollaert, E. van de Walle), s.l., 2008.