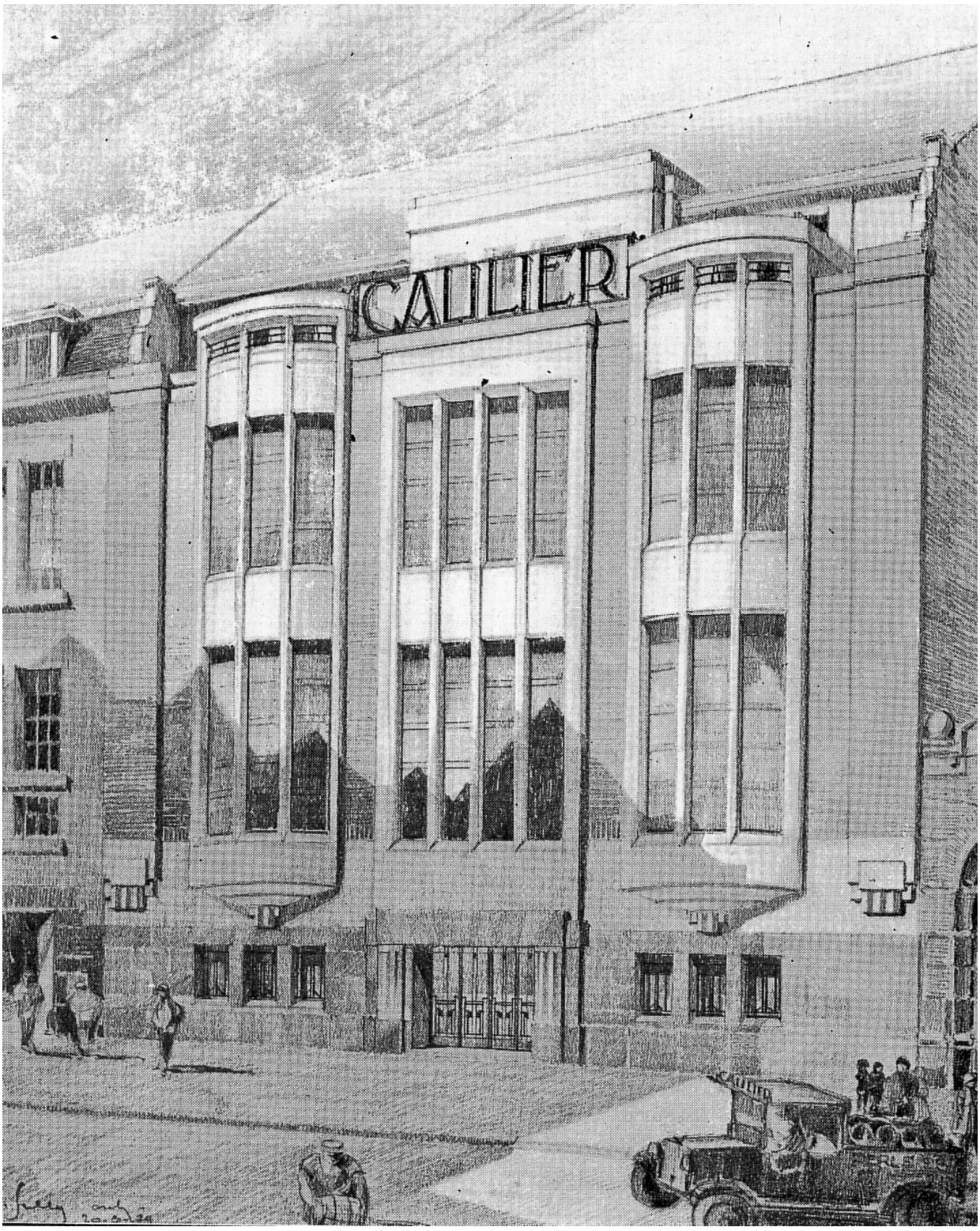


Voorgevel Brouwerij Caulier, Herrystraat 10 te Laken

VAN VERGANE GLORIE : DE VERDWENEN BROUWERIJEN VAN LAKEN

Eric Christiaens
Wim van der Elst

Sluitingen van brouwerijen zijn weer aan de orde van de dag. Denken we maar aan die van Hoegaarden, aan de afslanking van de Leuvense vestiging van Inbev (ex-Interbrew, ex-Stella Artois). De concentratiebeweging in de sector is al een hele tijd aan de gang.
Maar het is in de loop van de geschiedenis ooit wel anders geweest.

1. BRUSSEL BIERSTAD

In een interview met Jean-Marie Binst (Brussel Deze Week 24 januari 2002) doet de Antwerpse rijksarchivaris Erik Aerts, die doctoreerde met een proefschrift over de geschiedenis van de bierindustrie, de evolutie van het bierverbruik te Brussel uit de doeken.
Volgens hem heeft het bier in een goede honderd jaar, van de vijftiende tot de zestiende eeuw, het wijnverbruik overvleugeld.
Want de wijncultuur bloeide in het Brussels tot in de late middeleeuwen. Er waren wijngaarden genoeg binnen de stadsmuren, zoals die van de warande op de Coudenberg. En er waren er nog veel meer in de onmiddellijke omgeving vanwaar de wijn gemakkelijk ingevoerd kon worden. Waarom het bier de overhand kreeg had verschillende redenen.
Vooreerst was er verkilling van het klimaat vanaf 1511 met zelfs een koudegolf na 1540, waardoor de wijncultuur bemoeilijkt werd. Ingevoerde wijnen uit Frankrijk en het Rijngebied waren uiteraard veel duurder, en om economische redenen schakelde men over op bier.
Maar de beslissende factor waren de decennia van opstanden en oorlogen op het einde van de vijftiende eeuw. Wijngaarden die enkele jaren verwaarloosd worden gaan teloor.
Nochtans schijnt er een revival geweest te zijn in de zestiende eeuw. Maar de opstand tegen Spanje, met oorlogen die een hele generatie duurden, deed de laatste wijngaarden de das om.
Er werd massaal overgeschakeld op bierverbruik. Dat had ook maatschappelijke en economische gevolgen. De stedelijke overheden waren zich maar al te goed bewust van de nieuwe mogelijkheden. Vanaf de vijftiende eeuw was de bieraccijns de belangrijkste bron van inkomsten van de stad geworden. In sommige jaren liep dat op tot zestig en zelfs tachtig procent van het totale stedelijk budget, zodat men sprak van “een stadskas die drijft op bier”.
Het bierverbruik lag dan ook zeer hoog: begin zestiende eeuw 1,2 liter per dag per hoofd, kinderen, zieken en niet-drinkers meegerekend. Het gemiddelde per volwassene haalde daarmee zeker 2 tot 3 liter per dag.

Breugheltafereeltjes uit de
Middeleeuwen op viltjes
Ketje uit 1979

Er was ook geen alternatief: zuiver water was niet te vinden, wijn en melk te duur. Cacao, thee en koffie waren tot het einde van de zeventiende eeuw nauwelijks bekend. Brandewijn werd pas in de achttiende eeuw goedkoper en jenever werd enige tijd een substituut voor bier.
Natuurlijk was het volume veel kleiner, maar het alcoholgehalte veel hoger.
De economie in het Ancien Régime kende altijd en overal een structureel tekort. Van het krappe familiale budget ging drie vierden naar de primaire voorzieningen: voeding en drank. Bier hoorde bij de basisvoeding en werd wel “ons vloeibaar brood” genoemd.
In een maatschappij die draaide op zware fysieke arbeid was bier “broodnodig” bij een eenzijdig koolhydratenvoeding van granen, peulvruchten, ‘potagie’, en op zijn hoogst nog gerookte, gepekelde en gezouten voedsel.
Brussel brouwde begin vijftiende eeuw dertien miljoen liter bier per jaar, en dat zou oplopen tot 25 en 30 miljoen liter in 1765 en daarna. Een deel daarvan was allicht voor de uitvoer bestemd.

2.BRUSSELSE BIEREN

Het oudste bier was het *gruitbier* dat werd vervaardigd met allerlei kruiden, die slechts heel geleidelijk door hop zouden vervangen worden.
Veel soorten bier kende men niet in de middeleeuwen. Maurits Sacré, in zijn bijdrage “De Oude Bruselsche Bieren” (Eigen Schoon en De Brabander, jaargang XII nr. 3 – mei 1929) vond in een stadsordonnantie uit 1360 enkel *zwart bier* en *hoppebier*. Daarnaast waren er duurdere Engelse en Duitse bieren.

Voor de vijftiende eeuw treft men aan:

- *waeghbaert*, een wit bier van drie procent, buiten Brussel niet te vinden;
- *hoppe*, eveneens een wit bier van vier procent;
- *cuyte*, het beste en duurste witbier van zeven procent;
- *roetbier*, een donker bier;
- *zwartbier*, eveneens een donker bier van twee tot drie procent.

Op het einde van de zeventiende eeuw brouwde men te Brussel:

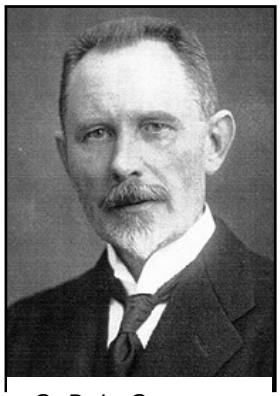
- *dobbel-bier*
- *brass-penninck*
- *cuyte*, het vroegere luxebier dat vervallen was tot *klein bier* van slechts anderhalf procent.

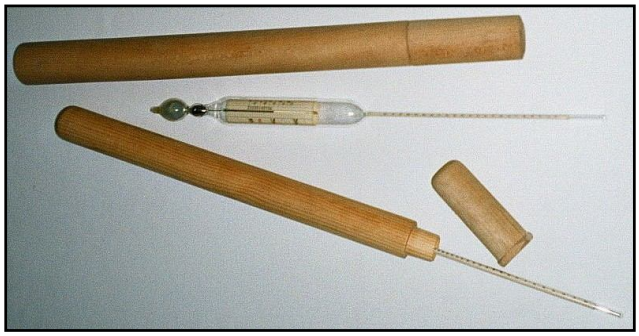
In de achttiende eeuw komen daar *Faro* en *Lambik* bij. *Faro* werd gemaakt door menging van *Lambik* met *Maartbier*, een tafelbier gemaakt met de laatste aftreksels van *Lambik.*
Oude *Lambik* is *Gueuse*. Maar *Gueuse* op flessen kwam maar na 1890 in zwang, door een mengeling van jonge en oude *Lambik* te laten gisten in champagneflessen.
Al die bieren waren bieren van hoge gisting, minder lang conserveerbaar. De techniek van de lage gisting stond nog niet op punt.
Het is pas in de negentiende en twintigste eeuw dat nieuwe ontdekkingen een grote invloed zouden uitoefenen.
In 1833 isoleerden Anselme Payen (1795-1874) en Jean-François Persoz (1805-1868) het mout-enzyme dat zorgde voor de vloeibaarheid en het versuikeren van zetmeel. Vanaf 1880 werd de saccharimeter gebruikt waardoor men een betere controle kreeg op de versuikering bij 75° C. Louis Pasteur ontwikkelde de zuivere gist.

Anselme Payen

In 1896 wisten Emil. C. Hansen en Kuhler brouwersgist in reincultuur te kweken.

In 1909 ontdekte Soren Peder Lauritz Sorensen (1868-1939) het “PH” dat van belang is voor de regeling van de productie en de stabiliteit van het bier.
Sorensen leidde het prestigieuze laboratorium van Carlsberg in Kopenhagen. Door deze en andere vernieuwingen werd de massaproductie van bieren van lage gisting mogelijk. Maar dat vereiste zware inverteringen en hoog technologische vaardigheden waardoor het brouwerijlandschap ingrijpend zou wijzigen.


S. P. L. Sorensen


Saccharimeter

3.BRUSSELSE BROUWERIJEN

Tijdens het Ancien Régime werd het aantal brouwerijen te Brussel door het ambacht beperkt tot 48, wat niet wegnam dat het brouwersambacht een van de machtigste van de stad was. Zo drong het herhaaldelijk aan op maatregelen om de inwoners te beletten buiten de stad hun bier te gaan drinken of kopen, want er waren natuurlijk kleine brouwerijen zowat overal in de landelijke omgeving.
Paul Lindemans vond in zijn artikelenreeks “Brouwerijen en Brouwers van Oud-Brussel” (Eigen Schoon en De Brabander, 1958-1962) voor de 17e en 18e eeuw een 120 brouwerijen terug, waarbij men er rekening moet mee houden dat een zelfde brouwerij in de loop van twee eeuwen enkele keren van naam kon veranderen.

Het Brouwershuis op de Grote Markt

Volgens Marie-Rose Thielemans (“De aanzet van de industrie in het Brusselse voor 1830”, in: Tijdschrift van het Gemeentekrediet, nr. 149, juli 1984) betekende de afschaffing van de ambachten niet onmiddellijk een stijging van het aantal brouwerijen. In 1808 waren er in Brussel maar 41 meer die 408 arbeiders tewerkstelden. In 1811 waren er 44, maar was het aantal arbeiders gedaald tot 352. In 1829 was het aantal brouwerijen gestegen tot 56.
Die stijging zou zich doorzetten, maar gepaard gaan met een uittocht van de brouwerijen uit de binnenstad naar de agglomeratie. Die lagen immers allemaal aan de Zenne of een zijarm ervan. Bier drinken was gezonder omdat het water ervoor gekookt was… Dat water was niet eens putwater, maar werd rechtstreeks uit de Zenne gehaald met een “sikse”.
Maar naarmate de Zenne meer en meer een open riool werd gaven ze er de één na de ander de brui aan. Voor de overwelving van de Zenne in 1871 waren er nog 14 actief, daarna geen meer. Maar de agglomeratie telde in 1842 al 46 brouwerijen, en in 1900 waren het er al een 100. Dat wijst op een sterkere groei dan in het hele land, waar het aantal brouwerijen in 1886 2.635 bedroeg, in 1900 3.223, in 1904 3.336 (“La Belgique 1830-1905”, Brussel: Goemaere, 1905).

De oude brouwerijen uit de binnenstad verhuisden naar het westen van de vijfhoek en verfransten bij die gelegenheid hun naam: “De Sterre” verhuisde van het Sint-Goriksplein naar de O.L. Vrouw van Vaakstraat en werd “L’Etoile”; “De Gulden Leeuw” verhuisde eveneens naar de O.L. Vrouw van Vaakstraat en werd “Le Lion d’Or”; “De Gulden Posthoren” uit de Lange Ridderstraat” ging naar de Fabrieksstraat en werd “Le Cornet de la Poste”. Er kwamen daar ook nieuwe brouwerijen zoals “Saint-Michel”, “De Roos”, “De Laurier”, “De Ley Brug”, brouwerij Bovie.

Adreskaartje Brouwerij De Sterre
(L' Etoile) O.L.Vrouw van Vaakstraat

Voor het werk "Bier en brouwerijen te Brussel van de middeleeuwen tot vandaag", uitgegeven in 1996 door het Archief en Museum van het Vlaams Leven te Brussel, kon Patricia Quintens over 263 brouwerijen iets terugvinden. Daarin zitten de 120 van Lindemans uit de 17e en 18e eeuw, maar vooral die van latere datum die opgespoord werden in de "Almanach du Commerce et de l'Industrie de Belgique" (1841-1883), voortgezet als "Annuaire de Commerce et de l'Industrie de Belgique" door Mertens & Rosez (1885-1971).
Daarvan bevonden zich er 14 in Anderlecht, 164 in de vijfhoek, 12 in Brussel-Uitbreiding (Noordwijk en Noord-Oostwijk), 11 in Elsene, 1 in Etterbeek, 1 in Evere, 6 in Jette, 2 in Koekelberg, 2 in Laken, 1 in Neder-Over-Heembeek, 2 in Oudergem, 5 in Schaarbeek, 1 in Sint-Agatha-Berchem, 6 in Sint-Gillis, 13 in Sint-Jans-Molenbeek, 3 in Sint-Joost, 1 in Sint-Lambrechts-Woluwe, 8 in Ukkel, 7 in Vorst en 4 in Watermaal-Bosvoorde.

Viltje Brouwerij
Cantillon

Het is haast niet te geloven, maar van deze 263 brouwerijen bestaat er thans nog enkel de artisanale brouwerij Cantillon in de Gheudestraat te Anderlecht, waar men geuze en kriek maakt, eerder een museum dan een echt bedrijf. De laatste grote brouwerij van Brussel was Belle-Vue in Molenbeek, in 1991 overgenomen door Stella Artois, en een aantal jaren geleden gesloten. De Koninklijke Vlaamse Schouwburg heeft er nog gespeeld van 1994 tot 2004.

Van de brouwerijen in de binnenstad zelf verdween Espagne-Toussaint in de Spaarstraat na overname door Belle-Vue in 1970.

Viltje Brouwerij Toussaint

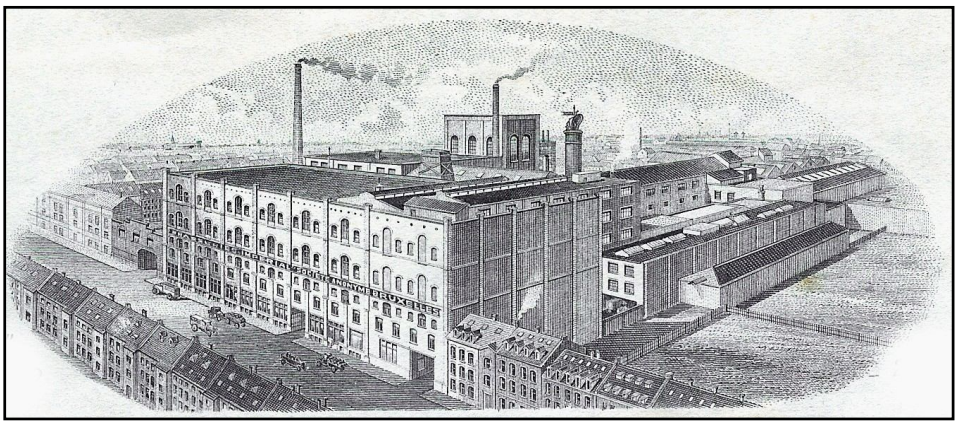
Ook de brouwerij La Couronne aan de Anderlechtsesteenweg werd rond 1970 overgenomen door Belle-Vue en gesloten.
L'Etoile in de Onze-Lieve-Vrouw van Vaakstraat werd in 1963 overgenomen door de Brasseries Unies, enkele jaren later gesloten, en herbergt nu de ateliers van het Kaaitheater.
La Mort Subite, de geuzebrouwerij uit de Kapucijnenstraat, stopte reeds in 1959 met brouwen daar en de activiteit werd overgenomen door De Keersmaecker in Kobbegem. Het café aan de Warmoesberg bestaat wel nog altijd.

Om ons te beperken tot de grotere brouwerijen van de agglomeratie (op die van Laken komen we terug):

- Brouwerij l'Alliance gelegen in de Kliniekstraat 47 in Anderlecht werd in 1964 overgenomen door Caulier
- Atlas in Anderlecht werd in 1952 overgenomen door Haacht, die er nog een depot hadden tot 1980
- Bavaro-Belge in Anderlecht was al in 1938 overgenomen door Haacht

Adreskaartje Brouwerij l' Alliance
einde 19de eeuw

- Impérial Kliniekstraat 37-47 in Anderlecht ging in 1964 naar Caulier
- Moeremans in Anderlecht werd in 1981 gesloten
- Leopold aan de Wiertzstraat werd na overnames door Heineken en Artois in 1981 gesloten. Het was de laatste brouwerij op het grondgebied van de gemeente Brussel, zij het dan niet in de vijfhoek.
- De Grande Brasserie de Koekelberg werd in 1970 gesloten. De gebouwen werden in gebruik genomen door de Katholieke Universiteit van Brussel
- De Chasse Royale in Oudergem werd in 1968 overgenomen door Artois en gesloten
- L'Etoile in Molenbeek was al voor WO II gestopt met brouwen en werd afgebroken in 1982
- Vandenheuvel in Molenbeek stopte in 1975 en overnemer Maes zou er niet meer brouwen
- Aerts in Sint-Joost stopte in 1981, al werd hun bier nog gebrouwen door Palm en verdeeld door Haacht
- Wielemans-Ceuppens in Vorst werd in 1979 overgenomen door Artois en in 1988 uit bedrijf genomen. Na een lange lijdensweg is er nu een kunstencentrum gekomen.



Algemeen zicht op de Brouwerij Imperial te Anderlecht

4. LAKENSE BROUWERIJEN

Maar laat ons nu eens naar Laken kijken. Volgens Arthur Cosyn waren er in 1904 nog 6 brouwerijen actief, die samen 161 arbeiders tewerkstelden. Hij zegt er jammer genoeg niet bij hoe ze heetten en waar ze gelegen waren.

Er moeten zeker brouwerijen tijdens het Ancien Régime geweest zijn, maar daar weten we niet veel over, temeer daar een vermelding als “Brasserie” in een of ander archiefstuk zowel op een herberg als een brouwerij kan slaan.

Vroeger was de benaming voor een brouwerij in Brabant: cam, camme of kam. Ons LACA-lid Pierre Van Nieuwenhuysen vond er zo twee terug te Laken (in zijn doctoraatsthesis “Toponymie van Laken”, U.C.L., 1998).
Reeds vanaf 1300 wordt een “camme” geattesteerd in de archieven, gelegen in het centrum van het oude Laken, beneden de Donderberg, niet ver van de oude kerk. Ze gaf haar naam aan de omgeving en aan de Cammenmolen er dichtbij. Ze werd ook De Zwaan genoemd.
Ze was zeker een brouwerij tot omstreeks 1590, de tijd van de godsdiensttroebelen. Vanaf 1681 is er sprake van een hofstede “daer eene Camme placht te staen eertydts geheeten de Swaene”. Het water voor het brouwen werd allicht gehaald uit de Koensborgvijver en de Molenbeek.

Een andere camme wordt in 1575 geattesteerd tegen het Heembeekveld, die ook Het Leeuwke werd genoemd.

Er was zeker een artisanale brouwerij sinds 1834 aan de Sint-Annadreef, in 1860 nog vermeld als “La Brasserie” en in 1873 gesitueerd aan de (verdwenen) Leopoldsplaats. Ze werd rond 1880 afgebroken voor de aanleg van de Koninklijk Parklaan.

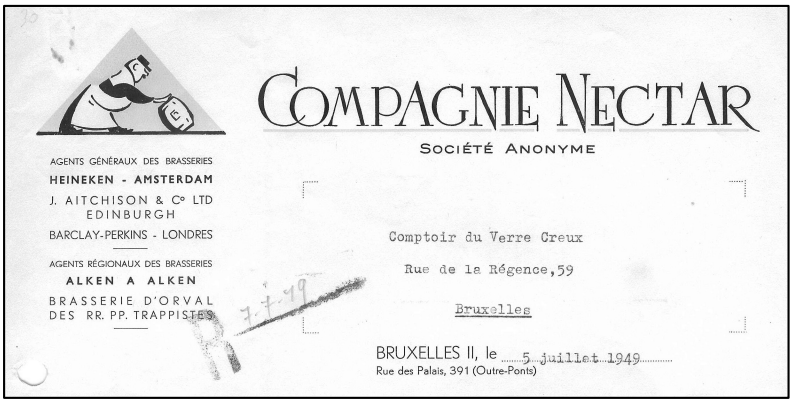
Een brouwerij “Koninklijk Park” in de Felix Sterckxstraat kende maar een kort bestaan. Ze werd opgericht rond 1878 door een M. A. Vander Elst en in 1893 was ze eigendom van een F. Vander Elst en een D. Bruyns, die in 1897 de brouwerij “Merlo” in Ukkel overnamen.
De brouwerij in Laken werd overgenomen in 1899 door Ch. Maeck-Crétens uit de Hoogstraat in Brussel, die er maar tot 1904 zou blijven.

In de Paleizenstraat over de Bruggen 422 heeft sinds het einde van de 19e eeuw ook een brouwerij bestaan waar men geuze lambiek maakte. Ze werd tot ongeveer 1935 uitgebaat door de gebroeders Symons. Daarna kwam er een glasblazerij en midden de jaren ’50 een depot van de Cristalleries de Laeken.

In de Paleizenstraat 399-403 bestond er sinds 1899 de “Brasserie du Petit Paris”, uitgebaat door A. Delvaux tot 1902, dan door Englebert & Antoine tot 1908, en tenslotte door J. De Vleminck tot in 1911.

Er waren ook brouwerijen met een adres in Laken, die echter maar een depot of een verdeelcentrum waren. Zo vinden we in 1911 reeds de Brouwerij De Keyser uit Ronse in de Molenbeekstraat 97, die reclame maakte voor haar “Pieter’s Bier” of Triple Blonde de Renaix.

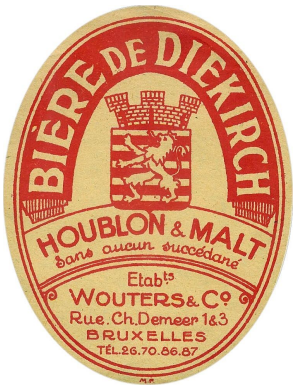
De S.A. Compagnie Nectar, Paleizenstraat o/d Bruggen 391 was verdeler van de brouwerijen Heineken, Aitchison & C° LTD uit Edinburg, Barclay-Perkins Londen, Alken en het Trappistenbier uit Orval.



Detail briefhoofd Compagnie Nectar

Flesetiket Comp.Nectar

Op de hoek van de Charles Demeerstraat en de Dieudonné Lefevrestraat bottelden en verdeelden de Ets. Wouters het Luxemburgse Diekirch.
De Brouwerij Haelterman had een groot verdeelcentrum aan de Tollenaerestraat 56-76 en aan de Laneaustraat de nummers 115 tot 133. Zij verdeelde onder meer Safir uit Aalst, Bofferding uit Luxemburg, en later Tuborg en Carlsberg. Zij had een netwerk van honderden café’s.



Flesetiket Etablissements Wouters & Co

Bierwagen Henry Martens, de Wautierstraat 8

Ook een Brouwerij Gebroeders Moortgat in de Karel Bogaerdstraat 9 (1926-1930) was maar een depot van de brouwersfamilie Moortgat uit Breendonk.
Aan de Masuistraat was een depot van de brouwerij Roman uit Brakel, uitgebaat door de familie Bettens. Ook zij hadden in Brussel een reeks café's.
Verder hadden we nog een hele reeks kleinere verdelers zoals Henry Martens, de Wautierstraat 8 die we op bovenstaande foto terugvinden met een kar vol lege Triple Extra flessen.

Albert Haelterman, Niellonstraat 16 verdeelde onder de naam van Brasserie du Rond-Point het bier Bavière. Hetzelfde bier werd ook verdeeld door A. Verheyen in de Edm. Tollenaerestraat 55. Brasserie La Marne, Koninginnelaan 203 verdeelde het bier Blonde-Pilsen.

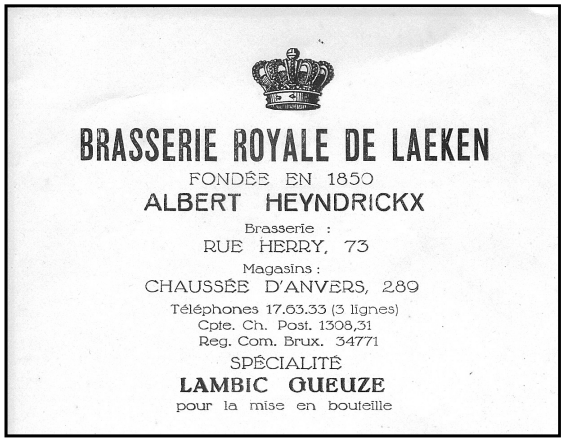
Flesetiketten Brasserie du Rond Point, Brasserie A. Verheyen, Brasserie « La Marne »

Er moeten er waarschijnlijk nog meer zijn, zo hebben wij een mooie foto van een ongekende bierverdeler, genomen voor het Chinees Paviljoen in Laken.

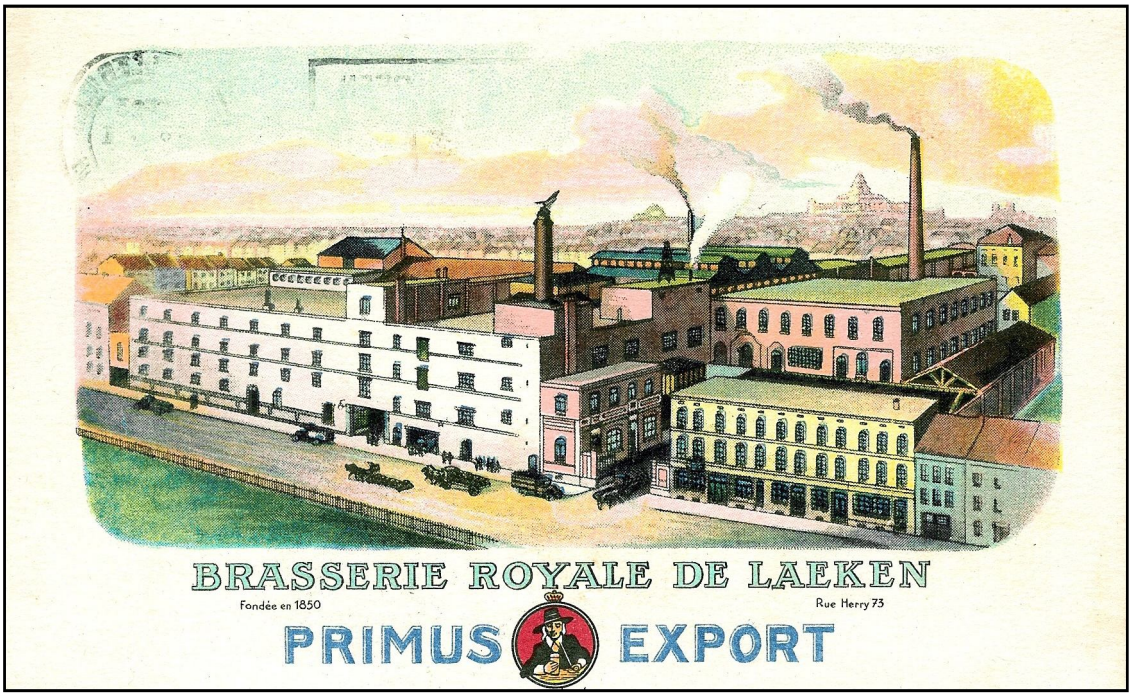
Ongekende bierverdeler, foto genomen voor het Chinees Paviljoen

Bierverdeler A. Verheyen Frères, Ed. Tollenaerestraat 55

5. ROYALAEKEN EN CAULIER

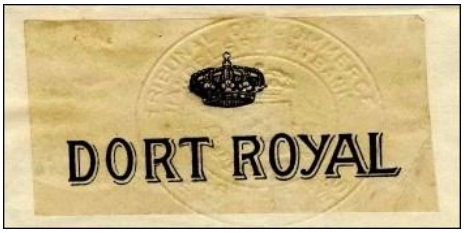


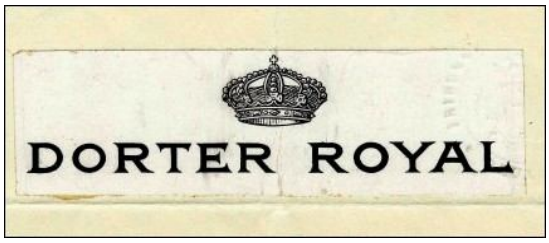
Maar voor de grote brouwerijen van Laken moeten we naar de wijk van de Antwerpsesteenweg gaan: de "kassei". Daar vestigde zich tussen 1870 en 1873 een Joseph Charles Heyndrickx, aan de Antwerpsesteenweg 156 (later 164). Zijn familie had reeds van voor 1812 een brouwerij "Het Rooster" in de Sint-Laurensstraat 9 te Brussel. Vanaf 1892 heette deze brouwerij "Brasserie Royale de Laeken", of afgekort "Royalaeken".
Zij werd achtereenvolgens uitgebaat door Heyndrickx & Verstraeten (1892-1900), door Albert Heyndrickx (1900-1935) en door Raymond Heyndrickx (tot in 1957).



Algemeen zicht van de Brasserie Royale de Laeken

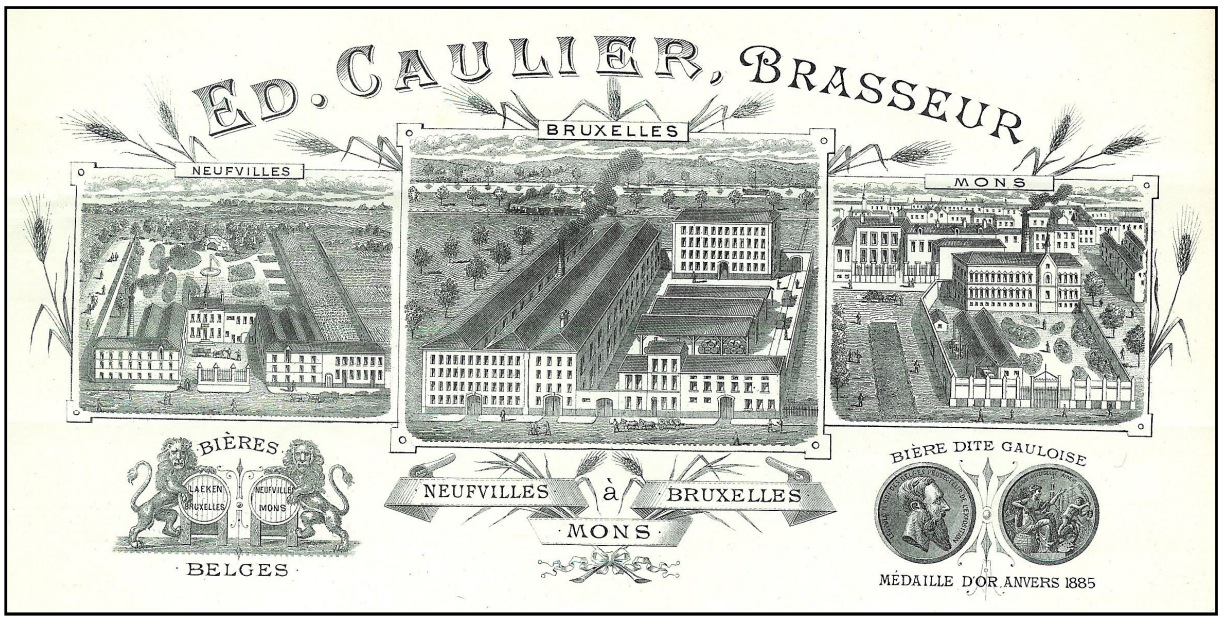
Ons LACA-lid Pierre Schacht vond bij het Ministerie van Economische Zaken verschillende deponeringen van merken van deze brouwerij terug: Dort Royal (16/5/1913), Dorter Royal (16/3/1914), Royal Scotch Ale (11/6/1917), Royal Barley Extra Stout (11/6/1917), Dorter (20/6/1933), Brasserie Royale (16/9/1935) en de vertalingen Koninklijke Brouwerij / Königliche Brauerei / Kings Brewery (13/2/1936), Three Crowns Royal Barley Stout (19/11/1943), Primus (22/8/1953).





Merkdeponeringen voor Dort Royal en Dorter Royal

De brouwerij zelf lag in de (verdwenen) Herrystraat 85 (later 67-71-73), maar het biermagazijn lag op de Antwerpsesteenweg naast de spoorweg-overgang. De brouwerij in de Herrystraat verdween na WO II, maar de zaak bleef bestaan op de Antwerpsesteenweg tot na 1963, toen ze werd overgenomen door de brouwerij Caulier waarover we het nu gaan hebben.



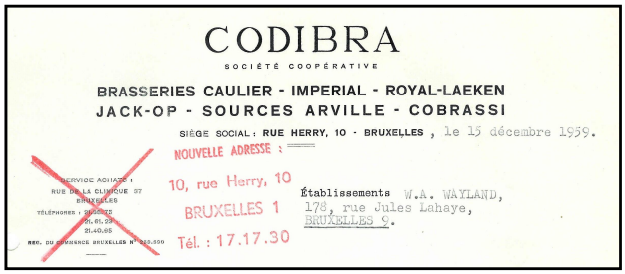
Detail briefhoofd Ed. Caulier uit 1897

Tussen 1873 en 1875 vestigde brouwer Ed. Caulier-Sapin zich in de Noordwijk, in de Herrystraat nabij de Sint-Rochuskerk. In 1892 bezat de zaak er de huisnummers 10-12-14-16 en 29. Ed. (Edmond of Edouard) Caulier afkomstig uit de streek van Bergen bezat naast de brouwerij in Laken ook nog een brouwerij in Neufvilles en een in Mons zoals blijkt uit een brief van 14 juli 1897. De zaak werd in 1893 voortgezet door de gebroeders Caulier onder de naam “Brasserie Caulier” en breidde zich uit, in de Herrystraat 4-26, met een paardenstal in dezelfde straat 27-31 en een bottelarij in de Willem De Molstraat 18-24.

Brouwerij Caulier, gebouw der bottelarij, hoek Willem De Molstraat en Herrystraat
op de vorige bladzijde een foto van het hoofdgebouw in de Herrystraat
zie ook de tekening op bladzijde 1

Blijkbaar was er ook een zuster die met haar man onder de naam Corbeau-Caulier een brouwerij uitbaatte in de Herrystraat 16. Nadien moeten de familiebedrijven samengevoegd zijn, en in sommige perioden droeg zij de naam Corbeau-Caulier. In 1940 werd ze een vennootschap, en in 1949 een S.A. In 1964 ging zij een fusie aan met de brouwerij Imperial uit Anderlecht, die verhuisde naar de Masuistraat 15-47.

Nog voor de fusie van Imperial met Caulier in 1964 een feit was bestond er zoals blijkt uit een document uit 1959 de Société Coopérative CODIBRA (Coopérative de Direction de Brasseries). Deze firma afkomstig uit de Kliniekstraat 37 te Anderlecht maar die verhuisde naar de Herrystraat 10, stond in voor de gezamelijke aankopen voor de brouwerijen Caulier, Imperial, Royal-Laeken, Jack-Op, Sources Arville en Cobrassi. Een fusie hing toen al in de lucht…


CODIBRA
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE
BRASSERIES CAULIER - IMPERIAL - ROYAL-LAEKEN
JACK-OP - SOURCES ARVILLE - COBRASSI
SIÈGE SOCIAL : RUE HERRY, 10 - BRUXELLES , le 15 décembre 1959.
NOUVELLE ADRESSE :
10, rue Herry, 10
BRUXELLES 1
Tél. : 17.17.30
Établissements W.A. WAYLAND,
178, rue Jules Lahaye,
BRUXELLES 9.

Detail briefhoofd SC CODIBRA

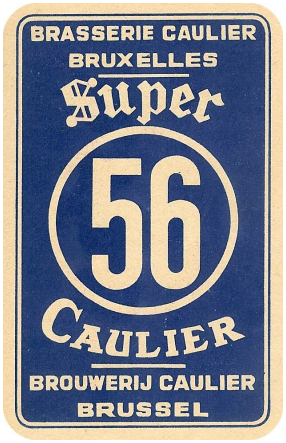
Ets. Wouters en Co, hoek Charles Demeer- en Dieudonné Lefevrestraat

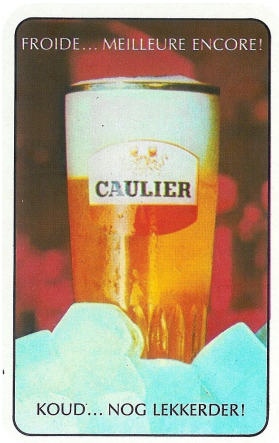
Mooie fotokaart met praalwagen van Royalaeken
Foto genomen op de Antwerpsesteenweg tijdens een vooroorlogse braderij

Viltjes Royalaeken

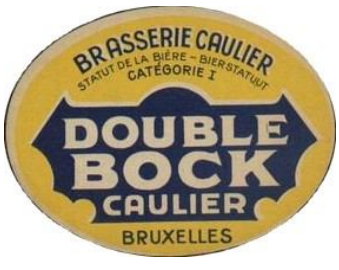
Bierglas Royalaeken

Flesetiketten Royalaeken Spéciale en Royal Crown

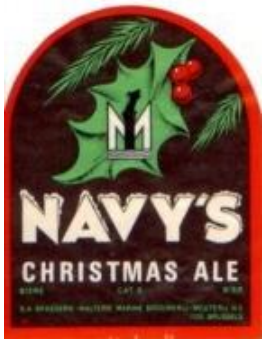


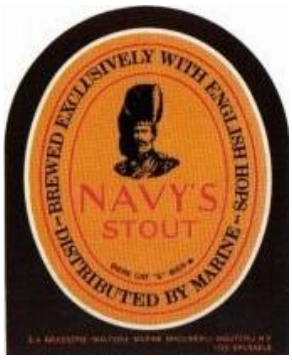


Speelkaarten Caulier

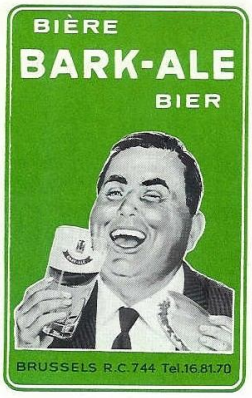


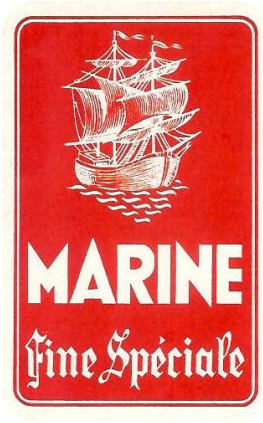
Flesetiketten Caulier

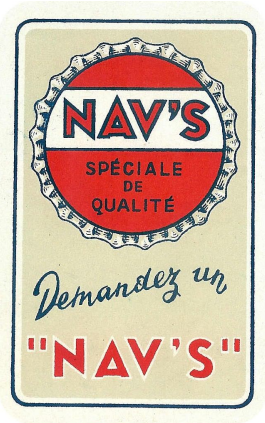




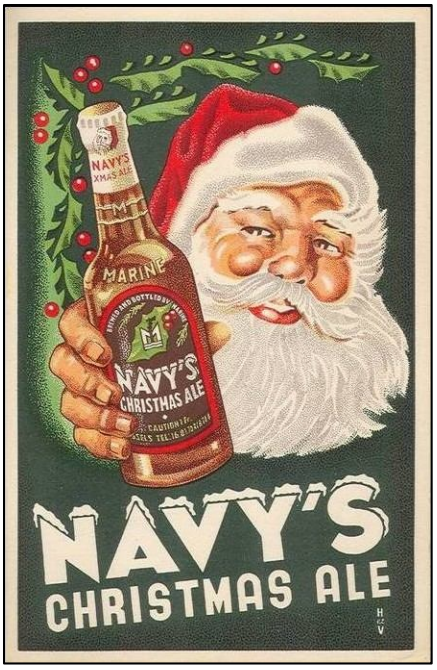
Flesetiketten La Marine





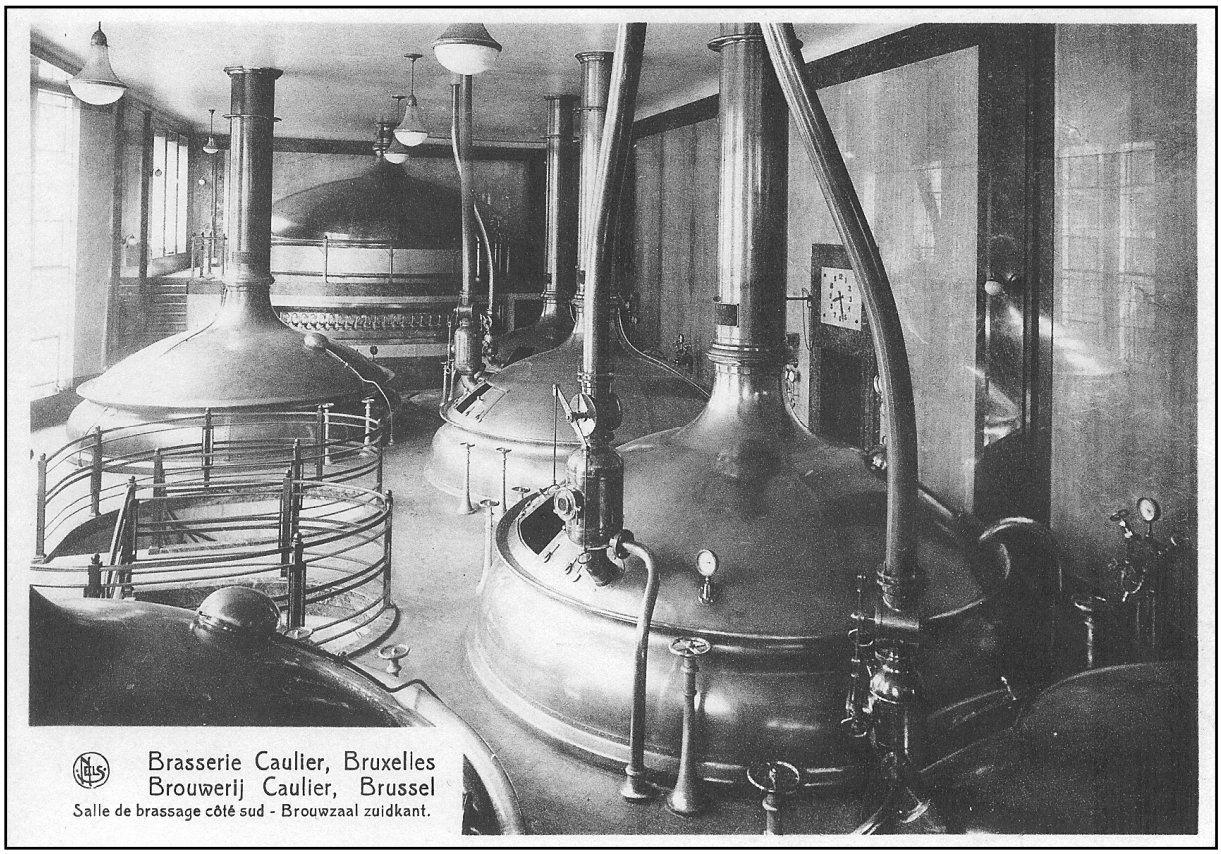


Speelkaarten La Marine



Divers reclamemateriaal La Marine

Een Caulier vrachtwagen op ronde

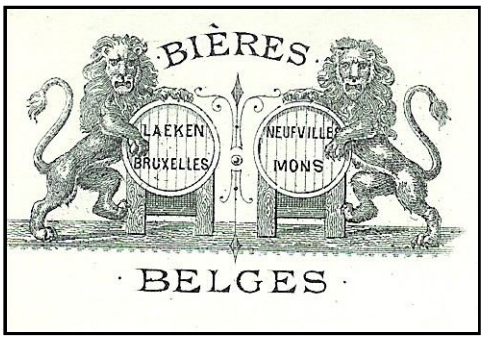


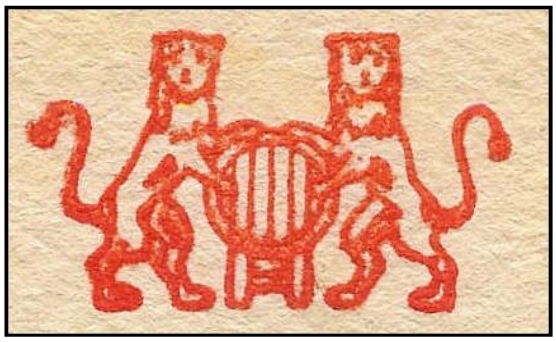
Een zicht op de brouwzaal van Brouwerij Caulier

Op diverse facturen en op briefpapier worden trots een aantal behaalde medailles afgebeeld: Gouden Medaille op de Tentoonstelling van Antwerpen in 1885 (er namen 145 Belgische brouwerijen aan deel); Erediploma van de Tentoonstelling van Antwerpen in 1894 (toen namen er al 314 Belgische brouwerijen aan deel); Grote Prijs op de Wereldtentoonstelling van Parijs in 1900; Grote Prijs op de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910.
Caulier bleef hier brouwen tot 1971, toen het bedrijf onteigend werd voor het megalomane Manhattan-project. Ze verhuisde toen, na de fusie met Imperial en de Bergense brouwerij Labor, naar een industrieterrein te Ghlin nabij Bergen en nam de naam aan van “Brasserie de Ghlin”. Maar dat werd geen succes en in 1978 werd de groep overgenomen door Jupiler, sindsdien op zijn beurt overgenomen door ex-Stella Artois, ex-Interbrew, thans Inbev.
Zo gaat het: de grote vissen eten de kleine op…

Detail briefhoofd Brouwerij Caulier 1918 – behaalde medailles

Vergelijken we eerst nog eens het logo van Caulier einde 19de eeuw met dat van de 2de helft van de 20ste eeuw.
Einde 19de eeuw had ieder leeuwtje zijn eigen ton met daarop de naam van de steden waar Caulier een brouwerij bezat. Een halve eeuw later waren de twee leeuwtjes er nog steeds maar bleef er slechts één ton over die beide leeuwtjes gezamenlijk vasthielden. De tekst “Bières Belges” verdween eveneens.





Detail Caulier logos, links 1897, rechts 1960

Hieronder schetsen we in het kort de verhuis uit Laken naar Ghlin en het verder verloop van de toenmalige Lakense brouwerijen.

Op 30 september 1960 wordt een nieuwe maatschappij opgericht met name “S.A. Brasserie de Ghlin” met een startkapitaal van 225 miljoen Belgische franken samengesteld uit inbrengen in natura en in speciën. Deze nieuwe maatschappij is samengesteld uit de volgende brouwerijen: S.A. Brasserie Caulier, S.A. Brasseries Imperial, S.A. Brasserie Labor-Hainaut réunies, S.A. Brasserie Royale de Laeken in vereffening, S.A. Brasseries Réunies Cousin et De Rauw in vereffening, S.C. Codibra (Coopérative de Direction de Brasseries) en de N.V. Nieuwe Brouwerijen Jack-Op.
De inbreng in natura is vooral samengesteld uit:

- Gebouwen en bouwgronden gelegen in Brussel, Antwerpen, Anderlecht en Bergen.
- Diverse gebouwen verhuurd aan drankgelegenheden.
- Divers brouwersmateriaal dat voor een groot gedeelte zal opgesteld worden in de nieuwe productiehall van de Brasserie de Ghlin.
- Aandelen van de S.A. “La Semi” met maatschappelijke zetel in de Herrystraat 10 en die eigenaar is van diverse panden met drankgelegenheden.
- Diverse tegoeden onder garantie van de brouwerijen Caulier, Imperial en Labor-hainaut Réunies.

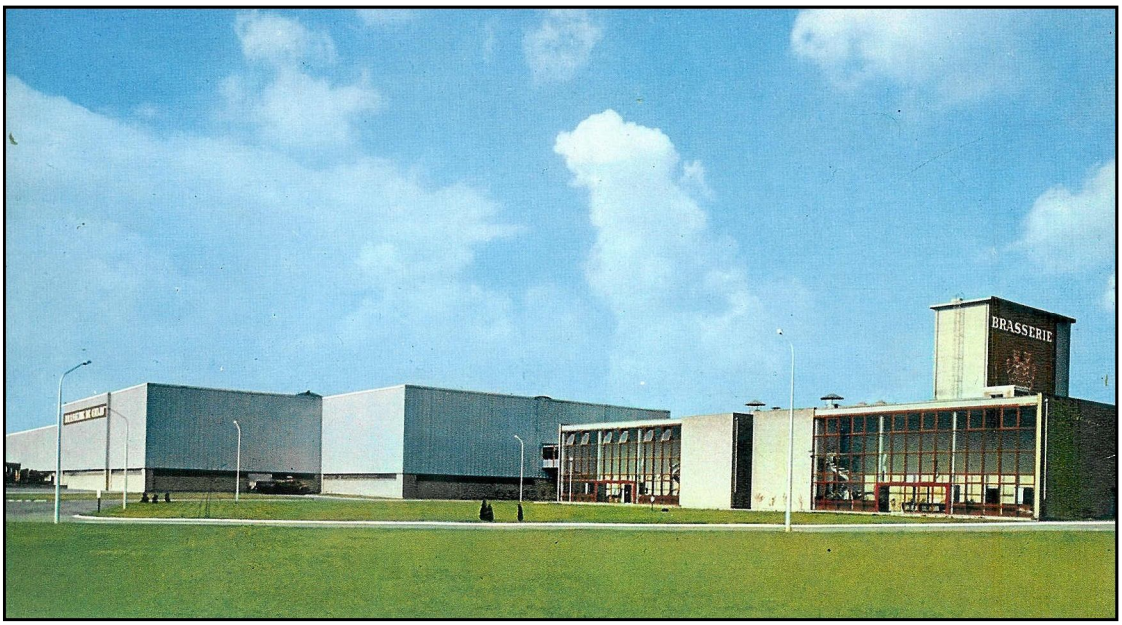
Het startkapitaal wordt eveneens op 30 september 1960 tijdens een bijzondere aandeelhouders vergadering verhoogd tot 390 miljoen Belgische franken door uitgave van 165.000 nieuwe aandelen.

Blijkbaar bleek deze nieuwe brouwerij in Ghlin een ingewikkelde juridische constructie te zijn daar er werd besloten dat de deelnemende brouwerijen Caulier, Imperial en Labor-Hainaut onder hun eigen naam zouden blijven bestaan en brouwen.
Er werd ook besloten dat:

- De S.A. Brasserie Caulier een brouwershall zou bouwen op een terrein die haar eigendom was.

- De S.A. Brasserie de Ghlin zou hetzelfde doen op een terrein gelegen naast deze van Caulier. Beide terreinen lagen naast elkaar en de gebouwen zouden met elkaar verbonden zijn.
- De S.A. Brasseries Labor-Hainaut zou een terrein in de onmiddellijke nabijheid van de twee vorige aankopen en zou er een 3de brouwershall bouwen die haar eigendom zou blijven.
- De S.A. Brasserie de Ghlin zou haar installaties en verworven kennis ten dienste stellen van de S.A. Brasserie Imperial voor het brouwen van bieren.

De hierboven genoemde brouwerijen bleven eigenaar van de gebrouwde bieren en ten slotte zou de S.A. Brasserie de Ghlin zich het recht toekennen om soortgelijke contracten af te sluiten met andere brouwerijen.



Moderne postkaart met zicht op de nieuwe Brouwerij Caulier te Ghlin

De nieuwe, in 1960, opgerichte groep S.A. Brasserie de Ghlin kwam vrij snel in financiële problemen en begin jaren ’70 werd deze overgenomen door de Amerikaanse brouwerij Schlitz (de tweede belangrijkste op de Amerikaanse markt) die kon rekenen op belangrijke subsidies van de Belgische Staat. De bedoeling was op het Europese continent een bruggenhoofd te bouwen voor Amerikaanse bieren, doch dit bleek geen succes te zijn.

Na de faling van brouwerij Schlitz kwam de toenmalige Eerste Minister E. Leburton bij de twee grootste Belgische brouwerijen Piedboeuf en Artois tussenbeide om een akkoord tot samenwerking te bekomen om aldus de activiteiten in Ghlin verder te zetten. Het bekomen akkoord zou aanleiding geven tot de oprichting van een nieuwe groep met naam Belbrew, die later Interbrew zou worden om uiteindelijk Inbev te worden.

De brouwersactiviteiten in Ghlin zouden nog ongeveer 20 jaar blijven bestaan tot in 1993 Interbrew besloot om alle activiteiten in Ghlin te stoppen.

Flesetiket van één der laatste flesjes

Op 2 juli 1993, werden de laatste 36.000 flesjes Jupiler gevuld. Deze mochten niet verkocht worden en waren uitsluitend voorbehouden aan het personeel. Deze flesjes werden voorzien van een speciaal etiket met luchtfoto van de brouwerij en aangepaste tekst.

De site werd omgevormd tot een industriezone waar ook “Expo Center Mons “ een plaats gevonden heeft.

De grote brouwerijen zijn verdwenen, maar vroegere bewoners van de buurt hebben er nog herinneringen aan. In het boek “De grote en kleine geschiedenis van de Kassei”, samengesteld door Toon Toelen en uitgegeven door het Archief en Museum van het Vlaams Leven te Brussel in 2004, lezen we: “De twee grootste brouwerijen uit de wijk lagen beide aan de Herrystraat: Royale Laeken en Caulier. Rond 1870 verhuisde brouwerij Het Rooster van de Sint-Laurensstraat naar de Chaussée. De eigenlijke brouwerij bevond zich in de Herrystraat, het magazijn op de Antwerpsesteenweg. Vanaf 1892 werd deze brouwerij Royale de Laken of Royalaeken genoemd.
Een wijkbewoonster herinnert zich nog dat de ouders van haar schoonzuster bij Royale Laeken huisbewaarder waren en zich bezighielden met de paarden van de brouwerij, die gebruikt werden om de karren met vaten te trekken. Deze brouwerij maakte ook geuze, ongeveer waar nu het Hotel President is gelegen. Na de tweede wereldoorlog verdween de brouwerij in de Herrystraat, maar het merk Royale Laeken bleef bestaan tot 1963. Daarna werden haar activiteiten overgenomen door Brouwerij Caulier. Die brouwde net naast de Sint-Rochuskerk haar fameuze Perle 28 en 56, en Bock en Double Bock.
De brouwerij en paardenstal lagen in de Herrystraat, maar de bottelarij was in de Willem De Molstraat. Iedere avond omstreeks vijf uur kwamen de boeren uit de omgeving van Brussel het gegiste graan ophalen om te voederen aan de dieren.
De brouwerij leverde haar eerste tonnen in karren die werden getrokken door Brabantse boerenpaarden. Toen men op flessen overschakelde, introduceerde men tegelijk de eerste vrachtwagens. Op het ogenblik dat het telefoonnummer van Caulier in 1895 nog maar uit drie cijfertjes bestond (405), telde het wagenpark al 30 bestelkarretjes.

De wijkbewoners herinneren zich echter vooral de grote feestzaal op de bovenverdieping waar elk jaar een groot bal plaats vond. Het bier van die tijd was de Bock en de Export."

Karel Hemmerechts, in zijn (onuitgegeven) jeugdherinneringen bevestigt in zijn commentaar bij een oude foto van zijn broers een passus hierboven. Op de foto hiernaast zien we de zes broers Hemmerechts met pijl en boog poseren voor het café van "Pie Kas" in de Wimpelbergstraat in Neder-Heembeek.

De zes broers Hemmerechts voor het Café van « Pie Kas »

"Achter hen nog een oude reclame voor het Perle 28-bier van Caulier in de Herrystraat, een zijstraat van de Antwerpsesteenweg, het territoir van wijlen burgemeester Vandemeulebroeck.
Papa reed er met kar en paard om draf, als overblijfsel van het brouwsel gegeerd voer voor het vee. Omstreeks 1935 konden we de plaats nog probleemloos bereiken met een driewielkar, een vrij moeilijk te besturen gevaarte dat op een klein voorwiel steunde om het paard te ontlasten. In de streektaal heette die kar "berrewette", kennelijk een verbastering van "brouette", wat, zoals iedereen weet, kruiwagen betekent!"

Briefhoofd Brasserie Ste. Marie

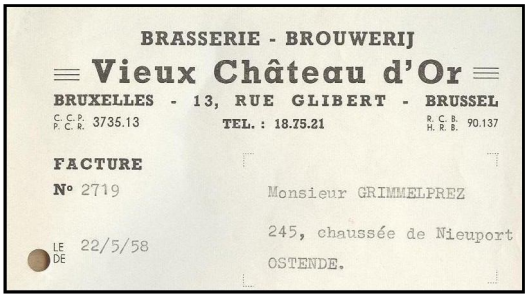
Toon Toelen signaleert nog andere, kleinere brouwerijen in de Noordwijk: "zoals geuzebrouwer Aerts in de Sluismeester Coggestraat en le Cheval Marin in de Frontispiesstraat.

Verder had je rond 1900 langs de Antwerpsesteenweg een viertal brouwers: Brouwerij Het Anker, Brasserie de la Prévoyance (Antwerpsesteenweg 162 en Herrystraat 61, in 1892 uitgebaat door P. E. Vandekeere en vanaf 1895 tot 1914 door Luis Dineur-Vandekeere), Brasserie Saint-Charles (later Sainte-Marie, Antwerpsesteenweg 130, van 1892 tot 1927 uitgebaat door J. Dumortier-Devos) en Brouwerij De Leeuw (Antwerpsesteenweg 330, eerst van 1892 tot 1895 Brasserie A. Duvivier, daarna onder de benaming Brasserie du Lion uitgebaat tot 1901 door de weduwe A. Duvivier-Spinette, dan tot 1903 door Verhaeghe frères et soeurs, en tenslotte tot 1921 door Jerôme Verhaeghe). Op de oorspronkelijke locatie

van die laatste brouwer huist tegenwoordig de protestants-evangelische SILO-kerk.

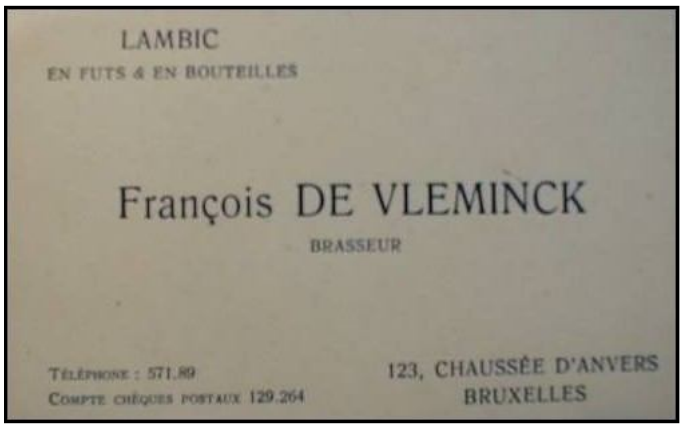
Elders in de wijk had je nog Brouwerij Vanderperre, (van 1900 tot 1940 Brasserie Ch. Vanderperre, dan tot 1961 Brasserie F. Vanderperre, toen ze een S.P.R.L. werd die nog tot 1972 actief bleef), Glibertstraat 11-15 (waarvan we een mooie foto hebben). Op het nummer 13 van de Glibert-straat vinden we ook nog de “Brasserie du Vieux Château d’Or”uitgebaat door Van de Wyngaerden. We veronderstellen dat, toen Vanderperre een SPRL werd in 1961, beide brouwerijen samensmolten. Op een factuur van september 1965 staat vermeld dat Brasserie du Vieux Château d’Or een afdeling van Vanderperre is. Vreemd is ook dat we diverse documenten verschillende schrijfwijzen voor Vanderperre hebben gevonden. Vander-perre in één woord en in drie woorden. Nochtans gaat het telkens om de-zelfde brouwerij.

Directie en personeel van de Brouwerij Vanderperre
Glibertstraat 11 - 15



Detail briefhoofden van Brouwerij Vanderperre (in 3 woorden) en van Brouwerij Vieux Château d’ Or

Verder waren er ook nog Brouwerij De Post, Jollystraat, en Brasserie des Carrières de Marbre, Boudewijnlaan, waar Felsenbier, Bock en Blonde gebrouwen werden.
Brouwerij Noord bevond zich op het Schaarbeekse Marktplein, later in de Casinostraat. Daar brouwde men lambiek, marslambiek, faro en bruin bier. Ze werd van 1892 tot 1909 uitgebaat door Desclée frères et soeurs, dan tot 1921 door A. Struyven. Toen verhuisde ze naar de Herrystraat 61 waar ze tot 1923 Brasserie Struyven heette, en tenslotte tot 1927 Brasserie Herman Raeymackers.
Er was ook een Brasserie De Vleminck (1892-1930) aan de Antwerpsesteenweg 123, maar dat was op grondgebied van Molenbeek.



Adreskaartje Brasserie François De Vleminck

Patricia Quintens vond over sommige van deze brouwerijen nog wat details terug.

- Het Anker werd rond het begin van de 20e eeuw opgericht aan de Antwerpsesteenweg 365 door de familie Burny. Die verhuisde tussen 1908 en 1914 naar Molenbeek waar hij een nieuwe brouwerij begon.
- De Brasserie de la Prévoyance zou rond 1892 opgericht zijn door een E. Vande Keere, aan de Herrystraat 61 en Antwerpsesteenweg 142. Na zijn dood in 1893 werd L. Huybrechts er directeur, in 1897 opgevolgd door Dineur. Rond 1920 werd ze opgekocht door de brouwerij Noord.
- De Brasserie Saint-Charles (Antwerpsesteenweg 102-106, later 140) werd rond 1873 opgericht door C. Dumortier-Bellini. In 1877 heette ze reeds Brasserie Sainte-Marie. Ze bleef actief tot na 1932 en werd toen overgenomen door de brouwerij Marly-Marine.
- De brouwerij De Leeuw werd in 1882-1883 opgericht door P.J.F. Vansanten aan de Antwerpsesteenweg 330. Na zijn dood zette zijn weduwe A. Duvivier-Spinette de zaak voort, maar rond 1902 verhuisde ze naar de Vanderlindenstraat waar ze een nieuwe “Brasserie du Lion” begon.
- De brouwerij Vanderperre in de Glibertstraat 15-17 werd rond de eeuwwisseling opgericht door Emile Vanderperre. In 1932 was een

F. Vanderperre er eigenaar van. Ze had ook een biermagazijn in de Jollystraat. Ze werd na 1970 opgekocht door Belle-Vue.

- De Brasserie de la Grande Poste, Antwerpsesteenweg 3, was vermoedelijk maar een herberg.
- De Brasserie des Carrières de Marbre aan de Boudewijnlaan 11 werd tussen 1878 en 1887 uitgebaat door een A. Mosselman du Chenoy. Het zou om een telg uit de familie van de voorouders van Koningin Paola kunnen gaan. Haar overgrootvader Théodore Mosselman du Chenoy (1804-1876) was bankier in Brussel (zie de bijdrage van Leo Lindemans: “Van de boeren van Drootbeke”, in LACA Tijdingen jg. 17 nr. 4, juni 2006). Ze zou bestaan hebben tot 1914.

6. BIERSOORTEN EN PUBLICITEIT

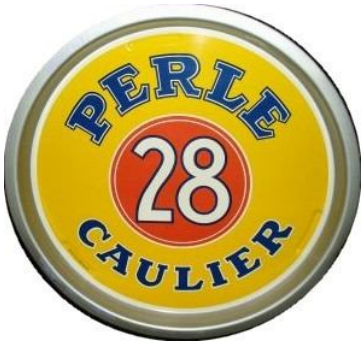
Opvallend is het grote aantal soorten van bieren dat destijds gebrouwd werden. Lambik, Faro, Gueuse en Kriek werd meestal door de kleinere brouwerijen gebrouwd. Voor Royalaeken hebben wij de diverse biersoorten al opgesomd. Voor Caulier citeren wij ze hieronder in alfabetische volgorde:
2e Catégorie, B.B.C., Belgian Export Beer, Bière Fine *(Fijn Bier)*, Blonde, Brune de Table, Double Bock, Double Pilsen Nationale, Edelquell, Export, Extra Belge, Foncée, Kriek, Lager, Perle 28, Porter Ale, Prince’Ale, Royal Crown Stout, Royal Pils, Sart Pils, Seekircher Perle, Super 56, Toss, Triple Douce en Vieille Belge. Of Caulier ook waters en frisdranken op de markt gebracht heeft is niet geweten.
Caulier was ook de eerste Belgische brouwerij die bier in blikjes verkocht.

Een greep uit de talrijke flesetiketten Caulier

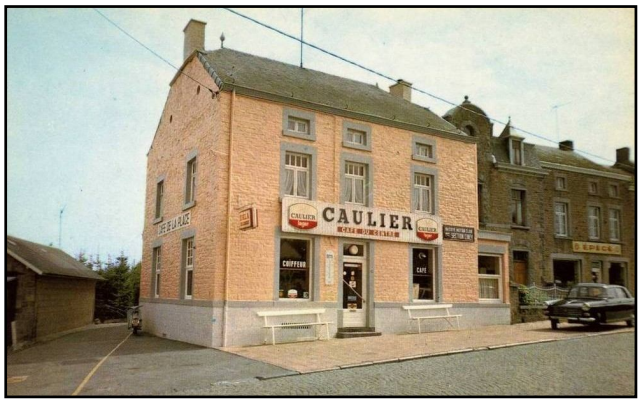
Na de overname in 1964 van Imperial door Caulier werden de meeste Imperial bieren verder gebrouwd maar met toevoeging van het Caulier-logo *(de twee leeuwtjes)* op de etiketten en ander publiciteits materiaal. De verschillende Imperial bieren waren: Alma, Archiduc, Baviere, Belge Alma, Bock, Exki, Export, Horse Ale *(het meest bekende)* La Bruxelloise, Lunchbeer, Old Scotch Ale, Original Imperial Stout, Scotch Ale, Speciale, Speciale Alma, Stout en White Beer Pale Ale.
Imperial had ook minstens één frisdrank “Orangeade” in haar gamma. Imperial was ook verdeler van de waters “Sources Arville.

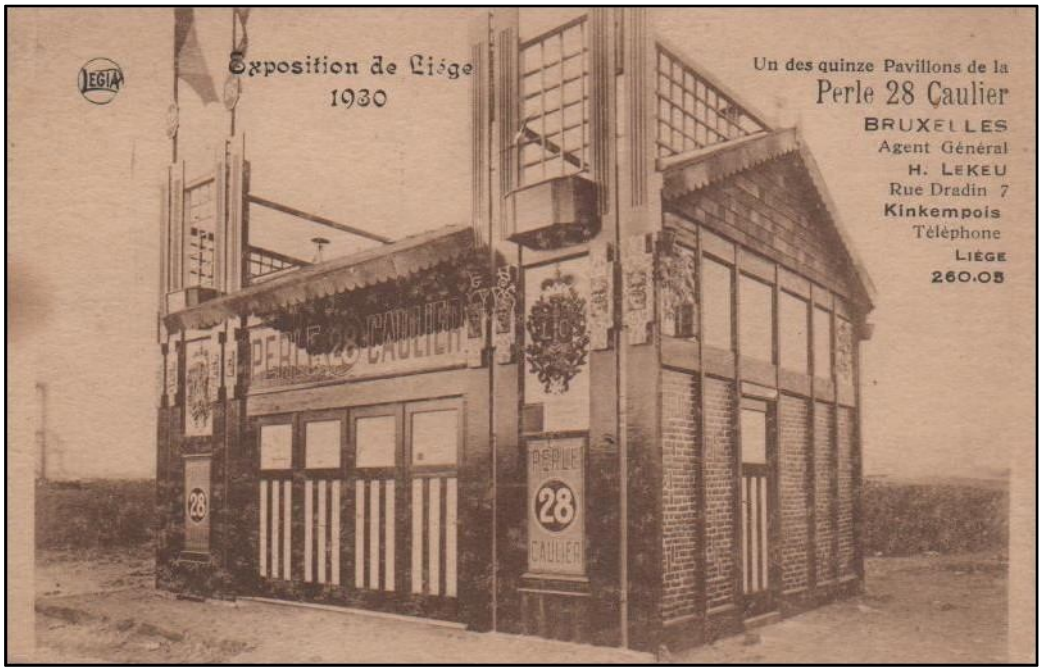
Het Caulier logo vinden wij ook terug op ondermeer biervilt jes van Royalaeken.

Voor al deze verschillende bieren werd door de brouwerijen enorm geïnvesteerd in publiciteit. Zo hebben we voor elk biertje een speciaal ontworpen glas en of bierpot, of meestal zelfs verschillende soorten glazen per biertje. De etiketten op de flessen werden met de meeste zorg ontworpen. Daarbij komt nog het hele gamma van biervilt jes, asbakken, speelkaarten, flessenopeners, opdienborden, enz.
Kleinere sportmanifestaties en viswedstrijden werden bekroond met een beker waarop het embleem van de brouwerij bevestigd was.
Ook werd er veel reclame gemaakt op de gevels van cafés onder de vorm van émailplaten rond deuren en vensters en ook binnen werden tal van reclamebordjes en prijslijsten aan de muren bevestigd.
In diverse magazines en gespecialiseerde tijdschriften werd bij het uitbrengen van een nieuw biertje gretig publiciteit gemaakt
Caulier is zelfs met petjes en klipjes present geweest in de Ronde van Frankrijk !
Caulier was ook present op grote tentoonstellingen zoals die te Luik in 1930 waar het niet minder dan 15 drankstandjes had verspreid over de tentoonstellingssite.
Al deze reclamevoorwerpen zijn zeer gegeerd bij verzamelaars. (zie pagina 36) De meeste illustraties in dit artikel komen dan ook uit hun verzameling.



Bierpotten, glazen en opdienborden van Royalaeken en Caulier
Een greep uit het vele materiaal dat beschikbaar is



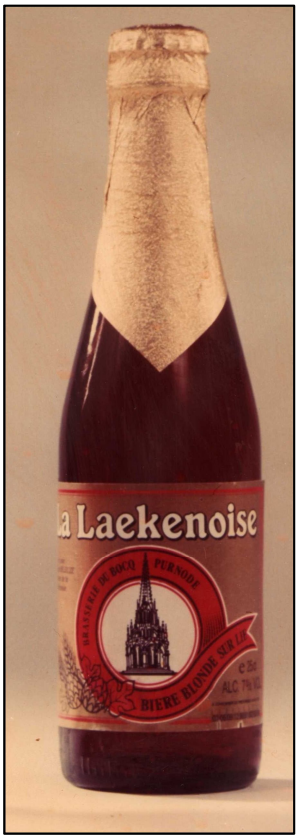


Reclame op gevels voor Royalaeken, Imperial en Caulier
Een van de 15 drankstandjes van Caulier Perle 28 tijdens de tentoonstelling van Luik in 1930

Bierstandje Royalaeken op de Wereldtentoonstelling van Brussel 1910

We mogen ook niet vergeten te vermelden dat begin jaren ’80 een poging gedaan werd om een lakens biertje te lanceren met name “La Laekenoise” Het was een promotiestunt van toenmalig gemeenteraadslid en voorzitter van “La Vie Laekenoise” Philippe Deleuze. Het werd gebrouwd door Brasserie du Bocq te Purnode. Op het etiket stond het monument van Léopold I gelegen in het park van Laken. Het werd verkocht in de tent opgesteld op het Bockstaelplein ter gelegenheid van de handelsfoor die in die periode gedurende enkele opeenvolgende jaren wat leven bracht op het Bockstaelplein. Ook bij twee of drie cafés gelegen aan het Bockstaelplein en aan het Strijderssquare kon men het biertje krijgen. De oplage was beperkt en het bleef bij één brouwsel. Het glas dat gebruikt werd was tulpvormig en op voet maar was niet voorzien van enige naam of reclame alhoewel het glas dat gebruikt werd voor de affiche wel degelijk van een mooi logo voorzien was.

(Zie ook illustratie op de achterkaft)

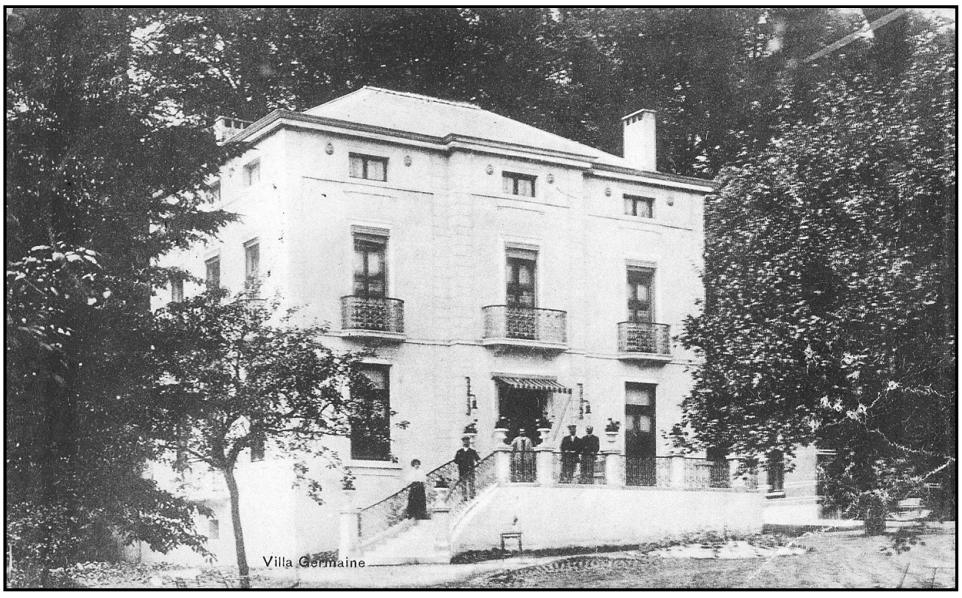


7. HEEMBEEK: MARLY – LA MARINE

Om te eindigen zouden we voor één keer eens over het muurtje willen kijken. Neder-Over-Heembeek is wel geen Laken, maar sinds 1921 toch ook "Brussel 2e district".
Daar waren er van oudsher ook "brouwers", in feite "bierstekers", die bier in tonnen gingen halen bij echte brouwerijen en het op flessen trokken om te verdelen in de vele tientallen kleine café's en bij particulieren, in het begin zelfs met de kruiwagen.
In de jaren 1930 waren er minstens nog vier:

- Brouwerij "De Gouden Kraan" van Victor Van Moer – Hemmerechts, in de Ransbeekstraat 91, specialiteit van bier op flessen;
- Brouwerij van Heembeek van Paul Van den Bossche, "Polle Pinard", Heembeekstraat 203, ook specialiteit van bier op flessen en vooral van de merken "Aerts" en "Double Blonde";
- Brouwerij "De Gouden Leeuw" van Frans Hemmerechts, "Frans van Scheus", Ransbeekstraat 7, gespecialiseerd in gueuze en kriekenlambiek;
- Brouwerij "De Hoop" ("L'Espérance"), opgericht door Woike Janssens in 1913 in de Wimpelbergstraat. Hun specialiteit was Jack-Op, BAF, Ginder-Ale en later Palm. De zaak bestaat nog als bierhandel Hemmerechts, en er is nog steeds een café "L'Espérance" in de Wimpelbergstraat, uitgebaat door de kleindochter Jeannine van Woike Janssens met haar man Louis Nouël.

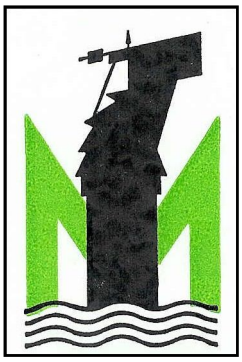
Enkele jaren na 1921 kwam er echter aan de vaart een echte brouwerij, de “Brasserie du Marly”, een samensmelting van enkele kleinere brouwerijen zoals de Noord (Struyven) uit de Casinostraat, zelf al gefuseerd met de Brasserie de la Prévoyance (Dineur) (Antwerpsesteenweg/Herrystraat), de brouwerij Sainte-Marie (Dumortier) en de brouwerij L’Alliance. Het was deze laatste, geleid door Hubert Thirionet en gelegen in de Kliniekstraat aan het Zuidstation, die het voortouw zou nemen.
In Heembeek werd aan de Vilvoordsesteenweg 146 door de zoon van Hubert Thirionet, Charles, een splinternieuwe brouwerij gebouwd, in een park van 3 ha naast het Meudonkasteel dat zelf ook niet veel daarna ten prooi zou vallen aan de industrie.
Vermoedelijk verdween toen ook de oude watermolen van Neder-Heembeek aan de Meudonstraat (de vroegere Gootstraat) die naast de brouwerij liep. Een prestigieuse villa, Villa Germaine, bleef van de afbraak gespaard. Ze is te zien, links op de luchtfoto. De mooie ingangstrap was niet gericht naar de vaart toe maar wel naar de fabriek. We veronderstellen dat deze villa dienst deed als woning voor de directeur en zijn gezin.



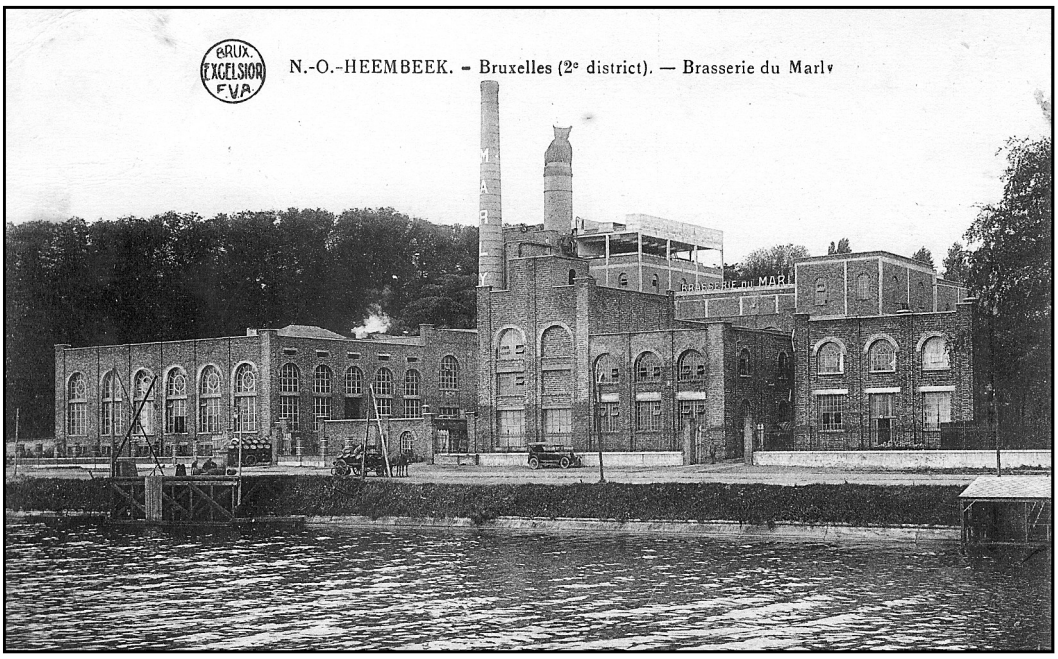
Villa Germaine

Het nieuwe bedrijf moet nog even de oude naam Brasserie de l’Alliance gedragen hebben, maar die werd spoedig veranderd in Brasserie du Marly, naar een landgoed dat even verderop naar Vilvoorde toe gelegen was. Op die mooie luchtfoto uit ten laatste 1925 ziet men de naam Marly op de hoge schoorsteen prijken.
Het complex bestond uit drie vleugels rond een centrale binnenkoer, open naar de straat en de vaart toe.
Er waren vier afdelingen: de brouwerij zelf met een jaarlijkse productie van 130.000 hl., een eigen mouterij waar jaarlijks meer dan 3.000 ton

gerst verwerkt werd, de vulafdeling en een afdeling voor mineraalwater en limonades die onder de naam “Meudon” werden verdeeld.
De gistingstanks konden 3,5 miljoen liter bier bevatten.
De schoorsteen met de eigenaardige metalen kap die zich naar de wind kon richten werd als embleem op het briefpapier en de reclame gebruikt. Het betreft hier niet de hoge schoorsteen die apart stond, maar die op het dak van de mouterij.



Silhouet van de metalen kap verwerkt in het embleem van de brouwerij

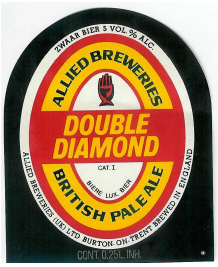


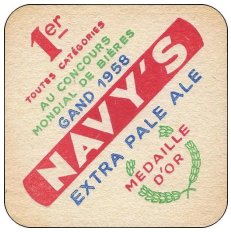
Zicht op de brouwerij vanaf de vaart

In 1927 werden als biersoorten aangekondigd: Strass – Münich – Bock – Pilsen – Foncée – Sterck en Stout.
In 1937 werd de Brasserie du Marly de Brasserie-Malterie de la Marine, nadat enkele aandeelhouders verkocht hadden aan de toen nog familiale groep Wielemans-Ceuppens. Die zou in 1942 de volledige controle verwerven door de overname van de obligaties die Crédit Anversois bezat. De installaties werden in 1937-1938 volledig vernieuwd en uitgebreid, onder leiding van de gespecialiseerde ingenieurs Oscar Pierard en zoon. In een uitgebreide brochure uit 1939 werd dezelfde luchtfoto uit 1925 of vroeger gebruikt, maar een handige retoucheur heeft op de schoorsteen de letters Marly vervangen door Marine…
Eigenaardig genoeg wordt in de brochure nergens gewag gemaakt van de nieuwe aandeelhouder Wielemans-Ceuppens. Er wordt enkel gezegd dat de Marine nog enkel bieren van hoge gisting maakte, en dat er voor de

bieren van lage gisting een regeling werd getroffen met een andere machtige brouwerij, gespecialiseerd in deze biersoorten…
Er werd een losinstallatie over de Vilvoordsesteenweg gebouwd, langs waar de gerst rechtstreeks uit het schip werd gezogen en de brouwerij binnengevoerd.
De productiecapaciteit van de mouterij werd opgevoerd van 3.000 ton naar 7.000 ton, met uitbreidingsmogelijkheid tot 10.000 ton. De mouterij in Vorst werd gesloten en alle mout voor de groep werd geleverd door La Marine. La Marine zelf had maar 1.500 ton mout per jaar nodig, zodat de productie grotendeels werd uitgevoerd, naar Duitsland maar ook per schip naar het toenmalige Belgisch Kongo, voor de Brasserie du Katanga, in speciale zakken. Naar het schijnt was dit de grootste mouterij van het land.
Een andere belangrijke investering was de bottelarij, als gevolg van de beslissing om geen bieren op vaten meer te leveren maar alleen nog in flessen. Tot dan leverden de brouwerijen het overgrote deel van hun productie op vat, aan hun eigen cafés of aan “bierstekers” die het bier zelf op flessen trokken. Dat gebeurde vaak in eerder primitieve omstandigheden, en er werd naar het schijnt ook nogal gefraudeerd door duurdere bieren aan te lengen met goedkope… Een vat moest bovendien liefst op één dag, maximum twee à drie, geledigd worden en vele kleine bierhandelaars haalden dat niet. En zeker niet met de bieren van hoge gisting waarin La Marine zich specialiseerde. Zo werden de vaten afgeschaft. Er kwam dan ook een bottelarij met machines om 4.000 flessen per uur te reinigen, afvulmachines, capsulemachines en etiketteermachines met dezelfde capaciteit. Daarmee konden 6 miljoen flessen per jaar geleverd worden. Er kwam ook een heel wagenpark met kleine vrachtwagens.
In het reusachtige complex van 100.000 m3 werd de automatisering zover mogelijk doorgevoerd. Er was een eigen elektriciteitscentrale voor de transformatie van hoogspanning, die de meer dan 100 elektrische motoren in de fabriek van stroom voorzag.

Het productiegamma werd verder uitgebreid. Er kwamen meerdere hoge gistingsbieren in het gamma van de “Navy’s”: Christmas, Pale-Ale, Stout, Scotch, Coronation. De Navy’s Coronation werd in 1953 gelanceerd door Leon Wielemans ter gelegenheid van de kroning van koningin Elisabeth. De Navy’s Scotch en de Stout Black Bull (gebrouwen onder licentie van de Engelse Allied Breweries) behaalden in 1958 de prijs van uitmuntendheid op een internationale wedstrijd in Gent.





Double Diamond werd in tanks ingevoerd uit Engeland en hier gebotteld.
In 1968 werd het merk Marina Alt gedeponeerd, een amberkleurig bier dat de concurrentie moest aangaan met de Ginder Ale en de Vieux-Temps. Maar het werd geen succes.

Daarnaast brouwde La Marine de Bark Ale, de Marine Fine Special, de Abt en de Tongerlo na de faling van Brouwerij Van Milders uit Geel in 1972, de Marine 3, het bruine bier van de abdij Leffe en het Rubensbier (1977).
In samenwerking met brouwerij Leopold bracht zij ook het Ketje op de markt in 1979, ter gelegenheid van het Millenium van de Stad Brussel.
Daarnaast waren er nog de Meudon-spuitwaters en limonades, cola (onder de namen TONA en del Sol) en tonic (Quinine en Bitter Lemon).

Flesetiketten Tongerlo, Leffe, Rubensbier, Ketje

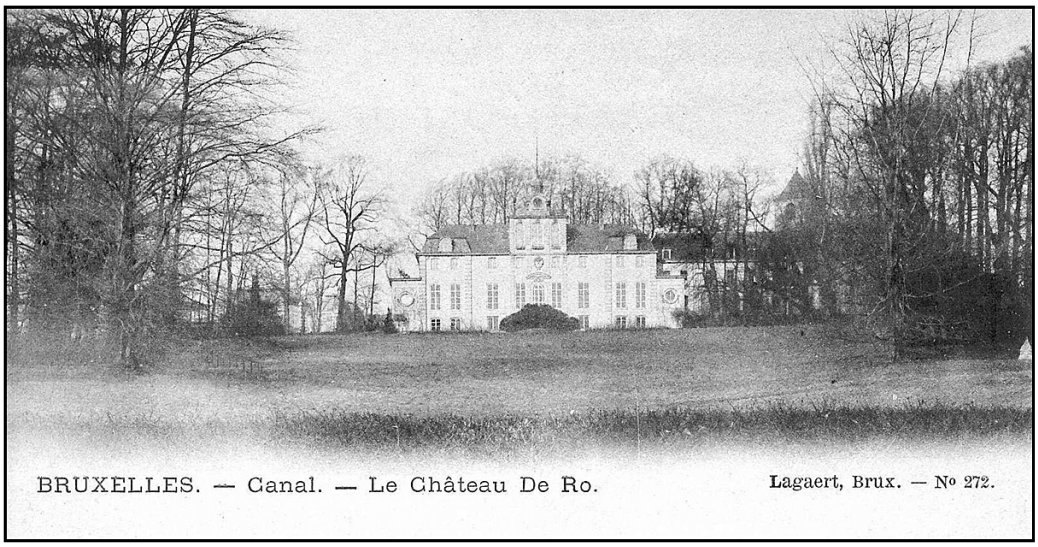
Flesetiketten Meudon en asbakje Meudon

Wellicht was dit te uitgebreid productiegamma de reden voor de teloorgang. In haar glorieperiode stelde La Marine 250 personeelsleden te werk.
De bierproductie werd eerst afgebouwd, nadat het bedrijf in 1978 in handen kwam van Stella Artois die de ganse groep Wielemans had overgenomen. Die beloofde te zullen investeren en de werkgelegenheid voor een 80 personen te vrijwaren. De mouterij werd wellicht ook opgedoekt vermits Stella Artois over meerdere eigen mouterijen beschikte.

Maar ook de productie van water en limonade kreeg af te rekenen met technische problemen. La Marine had eigen waterbronnen. Door de uitbreiding van de Renault-fabrieken in Vilvoorde, die dezelfde waterlaag aanboorden, viel het debiet terug. Na de sluiting van Renault zou het water weer overvloedig uit de bronnen stromen…

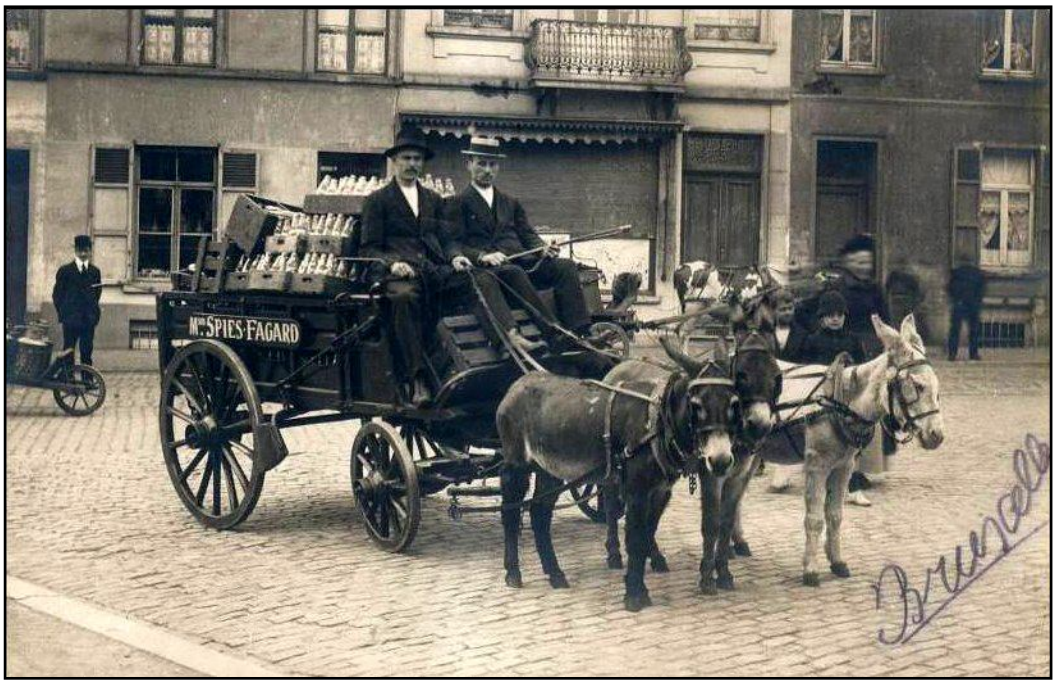
Viltje Meudon Pomme Limonade

Hoe dan ook, beloftes of niet, Stella Artois doekte La Marine op einde maart 1981. Waar hebben we dat verhaal nog gehoord…?
Het gebouwencomplex kwam leeg te staan en verkrotte. Een deel van de gebouwen werd afgebroken en ten dele slechts vervangen door nieuwbouw. In een van de hoge fabrieksgebouwen vestigde zich een firma die papierafval verwerkt en de omgeving kwistig bestrooit met papier- en plasticsnippers.
Architect Luc Weyers nam de renovatie van het complex als onderwerp van zijn eindwerk. In december 1986 werden zijn ontwerptekeningen en een maquette tentoongesteld in het Buurthuis De Kleun te Heembeek. In zijn voorstel waren niet enkel een museum, met café en restaurant, een zaal voor polyvalent gebruik, maar ook een nieuwe brouwerij voorzien. Dat was wellicht tegen de stroom oproeien…
Er is niets van terecht gekomen.
Het idyllische parklandschap uit de tijd van het Meudonkasteel ligt er nu troosteloos bij.



Het Meudonkasteel in betere tijden
De familie De Ro waren de laatste eigenaars van het Meudonkasteel en domein

De huidige toestand... Het gebouw rechts is wat overblijft van de eens zo prestigieuse Villa Germaine



Om te besluiten nog een prachtige foto van een Schaarbeekse bierverdeler
Tijdens de eerste wereldoorlog had de Duitse bezetter alle paarden opgevorderd
vandaar dat onze bierverdeler zich moest behelpen met ezeltjes

Met dank aan de vele verzamelaars die voor de illustraties van dit artikel hun medewerking verleenden: Eric Christiaens, Daniel Van Kriekinge, Wim van der Elst, Guy Vandevelde, Pierre Schacht, Daniel Vrebos en enkele anonieme die spontaan een illustratie toestuurden.