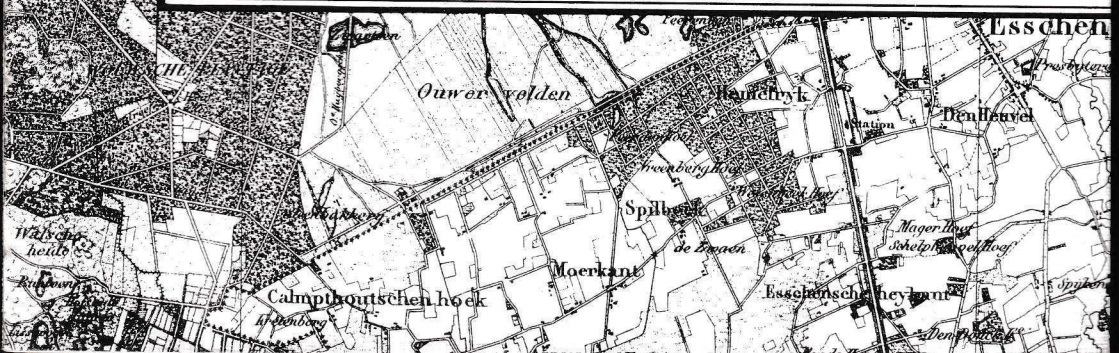




heemkunde kring
DE VIERSCHAER
WOUW

1/2- '93

De Wouwse bierbrouwerijen



VIII. Bierbrouwerij "De Ster"

Bierbrouwerij 'De Ster' aan de Markt was een van de jongste loten aan de Wouwse brouwersboom. Maar het zou een stevige tak blijken te zijn, want tot in 1958 werd er bier gebrouwen. De overige Wouwse brouwers hadden toen hun nering al jaren stopgezet.

VIIIa. DE OPRICHTING IN 1824

De oprichter van deze brouwerij was Pieter Melchior Philips. Hij werd op 29 juni 1793 in Wouw gedoopt als zoon van Cornelis Philips, meesterbroodbakker in Wouw en Johanna (Maria) Goosen, de dochter van bierbrouwer Mels Goosen. De familie Philips was afkomstig uit het Belgische Essen.

Zelf was Pieter ook broodmaker en winkelier. Hij verschijnt voor het eerst in de Wouwse archieven in 1822 in de legger van patenten. Het betreft een aanvulling over het vierde kwartaal 1822. Hierin wordt hij 'Kommissionair' genoemd. 1)

Op 18 september 1817 trouwde Pieter Melchior met Cornelia Willems, een dochter van Willem Willems en Johanna Senten. Zij hielden herberg in De Kroon aan de Wouwse Markt (nu Markt 23).

De vader van Cornelia Willems was op 17 juni 1816 overleden en drie weken later had haar moeder, Johanna Senten, het huidige pand Markt 27 gekocht. Dat droeg toen de naam 'De Zwaan'. 2)

Bijna met zekerheid is het jonge bruidspaar in 1817 in dat pand gaan wonen en daar zijn waarschijnlijk de plannen gerijpt voor het beginnen van een brouwerij. De afkomst van zijn vrouw en het feit dat zijn oom Jacobus (dat zal dus wel 'oom Ko' geweest zijn) een brouwerij



Johanna Philips, de oudste dochter van P.M. Philips en C. Willems. Zij trouwde met Wouter Herman Siebelink en haar zoon nam later de brouwerij over. (Foto: collectie familie Siebelink)

bezat in de Bergsestraat zullen daar niet vreemd aan geweest zijn.

Of de start van de brouwerij op de Markt ook iets te maken heeft met het feit dat de brouwerij van Jacobus Goosen in handen van de familie Luijckx was overgaan, valt niet meer te achterhalen. Wel is het opvallend dat het begin van de geschiedenis van 'De Ster' slechts enkele jaren na het huwelijk van Joanna Cornelia Goosen met Petrus Luijckx ligt.

Als Pieter Melchior op 28 januari 1824 bij de gemeente het overlijden van zijn vader aan komt geven, geeft hij als beroep nog winkelier op, maar daar zal snel verandering in komen.

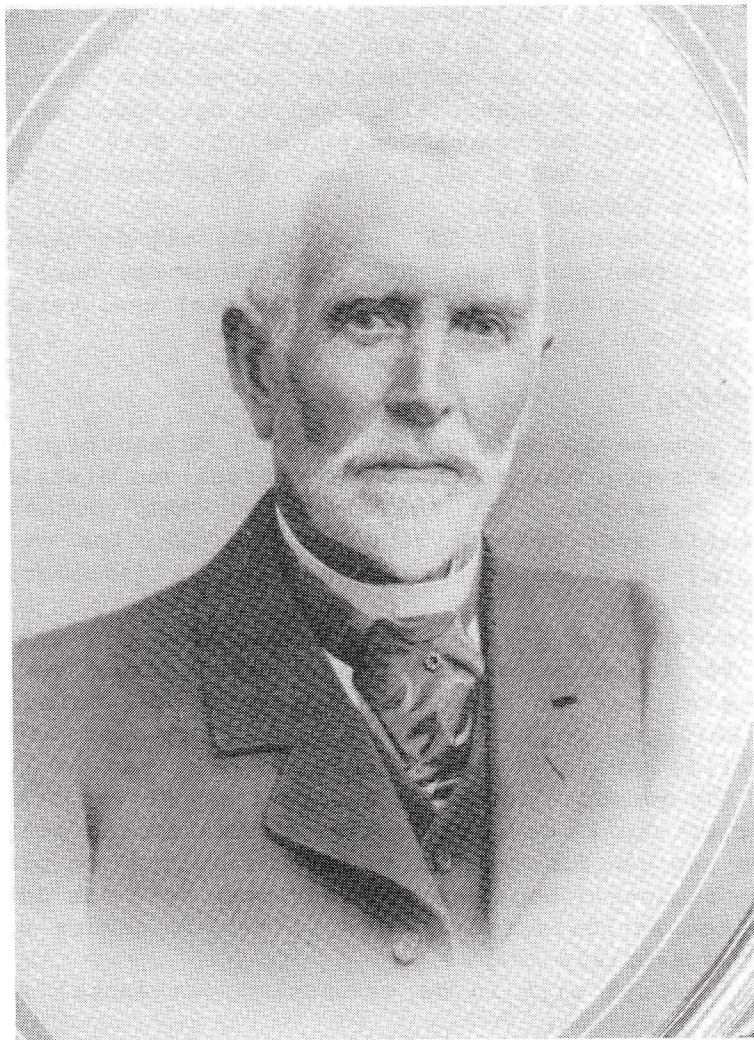
Vergunning

In het Wouwse gemeentearchief zit bij de aanvraag voor hinderwetsvergunningen in 1824 een brief van districts-schout Panneboeter uit Roosendaal met het verzoek om informatie over een aanvraag van P.M. Philips om een brouwerij te mogen beginnen. De brief is gedateerd 31 maart 1824. 3)

Op zaterdag 1 mei 1824 buigt de Wouwse raad zich over de brief van Panneboeter die 'authorisatie' vraagt voor de oprichting van een bierbrouwerij achter de woning van P.M. Philips. De bierbrouwerij wordt gebouwd aan de noordzijde van zijn pand, tegen de erve van Anthonij Schou. De gemeente adviseert positief op het verzoek. 4) Bij brief van 31 mei 1824 geven GS toestemming tot het bouwen van een bierbrouwerij. Zij omschrijven de plaats van de brouwerij nog iets nauwkeuriger, want aan de ene zijde zou Anthonie Schou wonen en aan de andere zijde Johannis Baptista Adan.

Tegelijkertijd zijn in de vergunning een aantal voorwaarden opgenomen:

1. Gebouwd moet worden aan de noordzijde van het erf
2. De brouwerij moet 'dicht van dak' zijn
3. De schoorsteen of schoorstenen moeten minstens een el boven het dak uitsteken.



Constant Philips. Hij was de laatste mannelijke brouwer van het geslacht Philips in de Wouwse brouwerij. Na zijn overlijden in 1916, werd het bedrijf definitief eigendom van de familie Siebelink. (Foto: collectie familie Siebelink)

4. Bij winderig weer moeten de openingen van de brouwerij gesloten worden. 5)

Ook toen was men al attent op stankoverlast, zoals te lezen valt uit de voorwaarden.

De Wouwse raad krijgt op 19 juni 1824 te horen dat GS accoord zijn gegaan met de vestiging van de brouwerij. 6)

Het beroep van broodbakker heeft Pieter Melchior inmid-dels laten varen, want in de aanvulling op de legger van patenten over het 4de kwartaal 1824 vinden we Pieter Melchior Philips opnieuw terug. Hij werd opgenomen omdat hij van beroep veranderde. *"Bierbrouwer en mouter voor eigen gebruik"*, luidt de omschrijving. Zij bedrijf was nog maar klein van opzet, want bij de produktie wordt opgemerkt dat hij jaarlijks beneden de 250 vaten zit.

Woning

Toen de aanvraag rond de vestiging van de brouwerij rond was, is Pieter Melchior met zijn schoonmoeder overeengekomen om de woning te kopen waarachter hij met de brouw-nering was gestart.

Dat gebeurde op 7 augustus 1824 in de koopakte vinden we de volgende omschrijving:

"Eene Huisinge genaamd de Zwaan met de Schuure, hof en werf daar aan behorende, groot te Zamen in erve ongeveer tien roeden één en veertig ellen, staande en gelegen aan de Oostzijde van het plein binnen dezen dorpe van Wouw, zijnde de huisinge gemerkt No. 3" 2)

Toch moet zijn schoonmoeder enige angst gehad hebben dat hij haar concurrentie aan ging doen, want in de akte wordt bedongen dat Pieter Melchior zolang zijn schoonmoeder of één van haar kinderen in De Kroon een tapne-ring heeft, niet met een herberg in zijn nieuw aange-kocht woning mag beginnen.

41
In een inliggend vel in de koopakte wordt dat beding per 16 maart 1837 opgeheven, ondertekend door alle kinderen van de inmiddels overleden weduwe. 7)

Moutmolen

Van het begin af heeft brouwerij 'De Ster' mout gemaakt voor eigen gebruik. Dat bleek onder meer uit het patentregister van 1824, waarin Philips niet alleen brouwer, maar ook mouter wordt genoemd.

In de jaren na de start van de brouwerij is het bedrijf waarschijnlijk regelmatig uitgebreid en zijn er de nodige vernieuwingen aangebracht.

In 1848 sterft Pieter Melchior op 55-jarige leeftijd en zijn weduwe zet samen met haar zoons de brouwerij voort. Wilhelmus Jacobus is in de eerste jaren werkzaam als bierbrouwer, maar hij vertrekt in 1852 naar Brasschaet en hij wordt later vermeld als bierbrouwer in Ossendrecht (1872)

Ludovicus Josephus, Cornelius Melchior, Petrus Fredericus en Constantinus blijven samen als brouwers in Wouw werken. 8)

Op 21 en 28 februari 1869 maakt de gemeente bekend dat de bewoners bezwaar in kunnen dienen tegen een aanvraag van Cornelia Willems, weduwe van Pieter Melchior Philips, bierbrouweres en mouteres, om een paarden moutmolen op te richten.

Waarschijnlijk bleven die bezwaren achterwege, want op 9 maart 1869 gaat de raad accoord met de aanvraag. 9)

VIIIb: 1870-1900: MECHANISATIE EN VERNIEUWING

In de periode vanaf 1870 komt de industriële ontwikkeling goed op gang. Stoommachines, nieuwe apparatuur en betere hygiëne doen hun intrede. Omdat de familie Philips met meesterknecht Bernard Siebelink aan het hoofd van hun brouwerij niet achter wilde blijven, deden ook bij hen stoom en machines hun intrede.

Uit deze periode is een aantal correspondentieregisters bewaard gebleven. Die lopen over de periode 1881-1888 en 1889-1918.

Een groot deel van de brieven gaat over bestellingen die gedaan zijn, maar heel vaak betreft het aanmaningen omdat herbergiers achter liepen met betalingen.

De bedragen lijken voor onze tijd niet erg fors, maar in enkele gevallen is toch sprake van een bedrag van rond de duizend gulden, meestal gaat het om enkele honderden guldens.

Daarbij moet wel bedacht worden dat een liter bier in die tijd rond de 6 cent kostte ! En vat van 80 liter blijkt in 1881 vijf gulden te kosten (bruin bier) en 4 gulden voor wit bier !

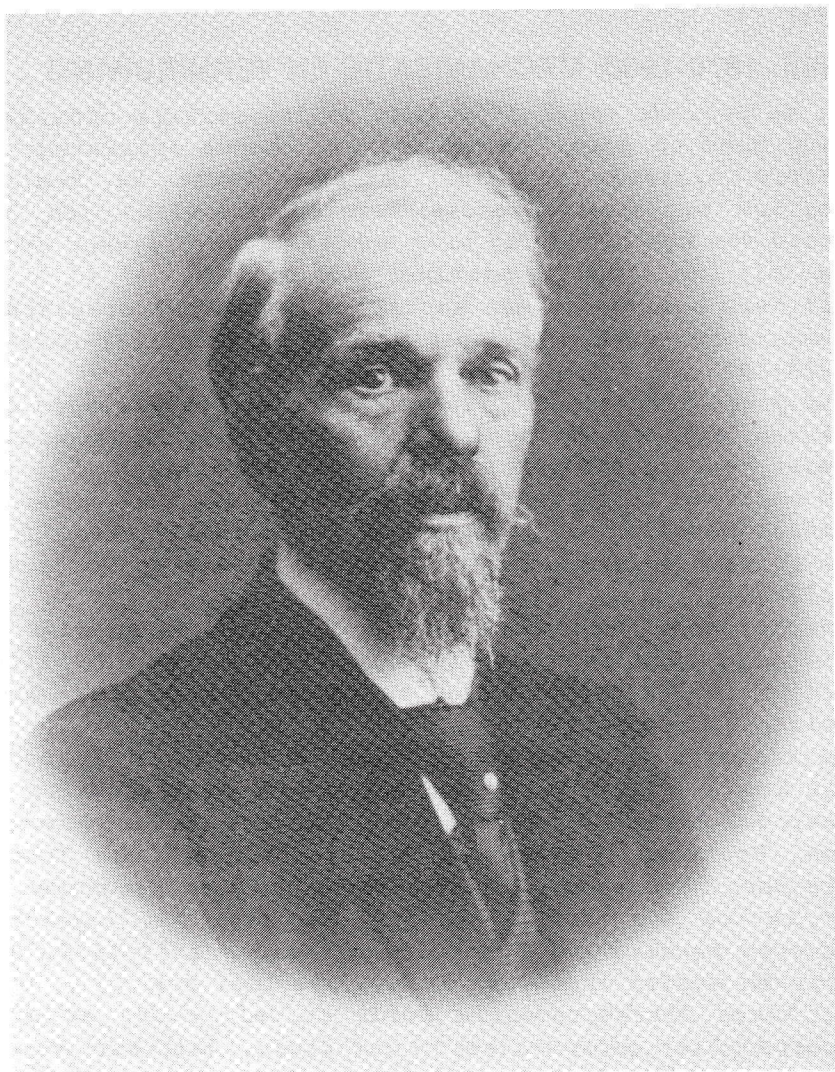
De afnemers woonden beslist niet allemaal in de buurt van Wouw. Brieven gaan in deze periode naar afnemers in Amerode, Rotterdam, Vlissingen, Tilburg, Tholen, Zierikzee, Nootdorp, Hansweert, Hellevoetsluis, Oude Tonge, Den Haag, Bennekom, Utrecht, Middelburg en Eindhoven.

Er is ook een (fragmentarisch) register van ingekomen brieven bewaard gebleven uit de periode 1881-1889. Die brieven werden ingeplakt in een speciaal boek.

Uit deze correspondentie wordt duidelijk dat er drie soorten bier gebrouwd werd: oud bruin, half wit en wit bier.

Stoommachine

De mechanisatie deed ook in Wouw zijn intrede want op 15 mei 1870, richtte Cornelia Willems, die zich toen 'bierbrouweres en landbouweres' noemde, een verzoek tot de



Petrus Bernardus Siebelink. Hij was eind 19de en begin 20ste eeuw de brouwer en eigenaar van "De Ster". (Foto: collectie familie Siebelink).

41
gemeente tot het oprichten van een stoomtoestel of "regt staande locomobile van hoge drukking". Het gevaarte, dat twee meter dertig hoog is en een doorsnede heeft van 90 centimeter, levert vier paardekrachten en er zal een schoorsteen bij komen die vanaf de grond gerekend 13 à 14 meter wordt. Het stoomtoestel zal dienen voor het in werking brengen van de bestaande moutpletmolen, alsmede voor de bierbrouwerij en tot het dorsen van granen.

Op 5 augustus 1875 wordt nogmaals een aanvraag ingediend, maar dit keer zonder bijzonderheden. Mogelijk dat de stoommachine werd uitgebreid, want in de staat der fabrieken van 1888 wordt de firma P.M. Philips en Zonen vermeld, met een stoommachine van 8 paardekrachten. De letterlijke omschrijving is:

"Machine tot het in werking brengen van een moutpletmolen, alsmede toepasselijk op eene bierbrouwerij en tot het dorschen en malen van granen" 1).

In totaal waren toen 4 mannen in dienst. De beweegkracht was stoom, er was 1 stoomketel en 1 stoomwerktuig, dat 8 paardekrachten leverde.

In een niet gedateerde "staat der fabrieken" staan dezelfde gegevens vermeld, alleen is het aantal arbeiders nu uitgebreid naar 5 mannen 1).

In 1885 blijkt de stoommachine aan vervanging toe, want links en rechts worden prijzen opgevraagd. Het moet een stoommachine met 5 PK zijn met een staande ketel.

Mouten

Mout werd in deze periode nog zelf bereid bij "De Ster". Gerst werd in een laag van enkele centimeters dik gelijkmatig uitgespreid op een vlakke vloer en dan nat gemaakt. De gerst begon dan te kiemen. Na een aantal dagen werd de gekiemde gerst snel gedroogd om de kieming te stoppen. Dat gebeurde op een plavuizen vloer in het gebouw achter het woonhuis. Die vloer had een oppervlakte van 5 x 5 meter en werd, ook toen hij al lang niet meer in gebruik was, "de eest" genoemd.

Onder die plavuizen vloer kon gestookt worden. De vloer lag ongeveer een meter boven de gewone grond. Tijdens het verwarmen werd de mout steeds omgezet, de kiemen braken af en de moutkorrels bleven over. Die konden weer gebruikt worden door de bierbereiding. 2)

Inventaris

In deze periode komen we ook iets meer te weten over de inrichting van de brouwerij. In het voormalige brouwerij-archief bevindt zich een map met *"Toestemmingen, vergunningen, controlerapporten"*

Het oudste stuk is uit 1872 en is een proces verbaal van het departement van financiën bij het opmeten van een ovale lekbak met het nummer 1.

Alle ketels en bakken werden door het departement in verband met de verschuldigde accijnzen genummerd. In de map zitten processen-verbaal die lopen tot 1958.

De eerste meting of roeiing, zoals in het stuk staat, vond plaats op 29 oktober 1872 in de brouwerij van firma P.M. Philips en Zonen, genaamd "De Ster", in het dorp wijk A nr. 4.

De ovale lekbak nr. 1 werd opgemeten en had een inhoud van 9 hectoliter en 77 liter. In de kolom opmerkingen wordt gezegd: *"De overige werktuigen zijn in de loop van 1872 gemeten"*.

Deze metingen zijn jammer genoeg niet bewaard gebleven.

"Bouwpakket"

Over machines en apparatuur wordt regelmatig gecorrespondeerd. Zo gaat er op 29 april 1883 een brief naar de firma Rogier, Nerinx en Richter in verband met de aankoop van een nieuwe roermachine in de werkkuij en het veranderen van de koudwaterpomp. Het hele werk moet voor 1 juli gereed zijn en dat alles voor een bedrag van 400 gulden. 3)

In 1888 moet er een nieuwe brouwketel komen met een hoogte van 160 cm en een middellijn van 210 cm en bovenin een opening met een middellijn van 50 cm. De ketel moet in roodkoper uitgevoerd worden en dat heeft



Het diploma dat De Ster in 1937 won tijdens een internationaal congres in Brussel. (Collectie: familie Siebelink)

4

nogal wat voeten in de aarde, want alle onderdelen worden los besteld en ter plekke in elkaar gezet, waarbij uit de correspondentie blijkt dat vroeger dit soort vaten gedeeltelijk uit hout vervaardigd was. 4)

Opslag

De opslag van bier moet zo koel mogelijk gebeuren. Niet iedere caféhouder slaagt daarin even goed, getuige het feit dat er regelmatig geklaagd wordt over bedorven bier. Ook Philips zelf moest zijn bier koel houden. Daarvoor werd in 1882 bij H. van Meer in Dinteloord een refrigerant (koeltoestel) gekocht.

Maar voor de opslag van bier, zijn kelders meer geschikt. Bij de brouwerij zijn wel kelders, maar "De Ster" blijkt meer ruimte nodig te hebben.

In 1877 is de kelder onder het gemeentehuis in Bergen op Zoom gehuurd voor de tijd van zes jaar. De kosten van die kelderhuur bedragen 25 gulden per jaar!

Op 16 januari 1883 schrijft de firma een brief naar de gemeenteraad van Bergen op Zoom met het verzoek om de kelder de komende jaren opnieuw te huren voor de opslag van bieren. Blijkbaar is er dan concurrentie te duchten, want de firma doet het aanbod om een bedrag van 35 gulden per jaar neer te tellen. 5)

Afnemers

Betalingsproblemen, afbetalingsregelingen, gerechtelijke stappen. Er blijkt in onze tijd niets nieuws onder de zon, want ook in de tachtiger jaren van de vorige eeuw, duiken deze woorden steeds op in het correspondentieregister van brouwerij "De Ster".

Er is wat afgeschreven tussen "wanbetalers" enerzijds en de Wouwse brouwerij anderzijds. Vragen om regelingen om schulden af te lossen, aanmaningen. Omdat alleen de slechte betalers aan bod komen en de goede niet, vormt deze correspondentie geen juist beeld van de activiteiten in de brouwerij.

Wat wel duidelijk wordt, is dat De Ster een groot afzetgebied had: Vlissingen, Yerseke, Middelburg, Oude

41
Tonge, Eindhoven, Breda, Utrecht, Rilland-Bath, Haarlem en Tilburg zijn plaatsen die regelmatig in de brieven terug te vinden zijn. De afnemers in de directe omgeving zullen waarschijnlijk niet geschreven hebben, maar mondeling hun zaken geregeld hebben.

Opvallend is dat in 1886 aan het leger geleverd werd. In het archief zit een brief van de "Cantine van het 1e Regiment Veldartillerie" uit Utrecht over de levering van bier in de toekomst. Het bier uit de eerste vaten blijkt gedronken te zijn en door de meeste soldaten goedbevonden. De schrijver is optimistisch over de toekomst en denkt een goede relatie met Philips aan te kunnen gaan. 6)

Inhoudsmaten

Alvorens verder te gaan met de brouwerij zelf, eerst iets over de vaten en tonnen waarin het bier naar de klant werd gebracht.

Er werd met verschillende maten gemeten: een 'vat' blijkt een inhoud te hebben van 80 liter. Daarnaast worden 'kinnekes' geleverd. Uit de prijs en de correspondentie kan opgemaakt worden dat het om tonnen met de inhoud van ongeveer 40 liter gaat.

De helft van deze inhoudsmaat, dus 20 liter, vinden we terug onder de naam 'katskop'

Het begrip 'ton' staat voor een inhoudsmaat van 100 liter. En sporadisch komt de maat 'okshoofd' voor. Dat is eigenlijk een maat uit de wijnhandel. De inhoud van een dergelijk vat was 240 liter. Niet iets om even een kelder in te sjouwen !

Tenslotte is nog sprake van 'stuk', daarin gingen drie vaten en dat betekent eenzelfde inhoud als een okshoofd: 240 liter. Overigens blijkt dat in plaats van liter ook het begrip 'kan' gehanteerd wordt. 7)

Kuiper

Regelmatig wordt er geschreven over het maken van vaten, tonnen en kinnetjes door kuipers en gespecialiseerde bedrijven.

In 1881 laat Philips aan de firma gebroeders Simons in Breda weten dat er bij hem bomen liggen met een middel-lijn van 60 tot 70 cm, waarvan hij vaten wil laten maken. Het lokaal waar ze moeten komen te staan, is 2.90 meter hoog en de inhoud van de vaten moet zes- en tienduizend liter worden. Hij wil van de firma gebr. Simons uit Breda weten wat het gaat kosten om 8, 10 of 12 stuks daarvan te laten maken. 8)

Brouwers hebben in deze tijd vaak zelf lanen met eiken-bomen erlangs, speciaal aangeplant of aangekocht voor de houtproduktie. In december 1881 koopt de firma een boom van 4 meter lang en 117 centimeter in omtrek. De boom is eigendom van P. Wesenbeek en hij wil hem verkopen voor een bedrag van f 7,50. 9)

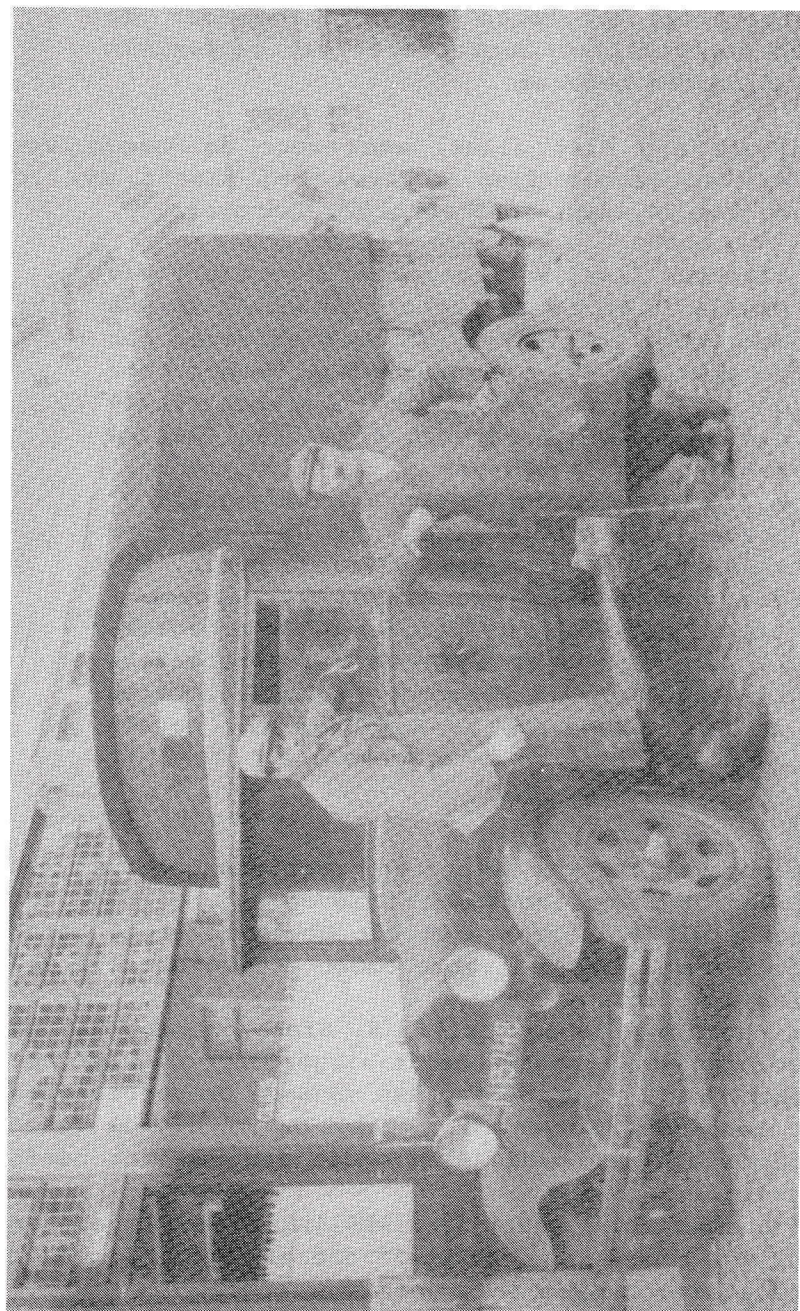
Het maken van kinnekes is niet zo heel duur. Als Philips vraagt wat de vervaardiging van 100 kinnetjes, gemaakt van inlands eiken, kosten, krijgt hij te horen dat die per vaatje f 2,50 kosten. De partij zal in twee delen geleverd worden, franco station Wouw. 10)

De grote vaten, ook staanders genoemd, werden van binnen bestreken met vernis. Op 2 november 1881 bestelde Philips 10 liter glazuur of vernis om vaatwerk te vernissen bij H. Duhme jr. te Schwerte in Westfalen. Hij stelde daarbij de vraag of de vaten één of meer keer behandeld moeten worden.

Ongeluk

De vaten van Simons uit Breda en de vernis zijn in elk geval in Wouw aangekomen, maar niet alles verliep bij de behandeling naar wens. In De grondwet van 8 maart 1882 lezen we:

"Zes nieuwe standaardkuipen met een inhoud van 60 hl elk vormend, gedeeltelijk het ameublement van een der biermagazijnen van de heeren Philips alhier. Dat vaatwerk zou door de schilder Adr. van Ravels met zijn gast van binnen bestreken worden met Holz Glasur. Bij de bereiding van de vijfde kuip op heden namiddag, ontvlamde de vloeistof



De wagen van bierbrouwerij "De Ster" levert bier af. Voor de auto staan Frans van Steenpaal (links) en Jan Mens (rechts). (Foto: collectie H. Bastiaenen-Heerle)

door een onbekende oorzaak, waardoor de beide schilders brandwonden aan aangezicht en handen bekwamen."

En dat was nog niet alles, want voor de knecht van schilder Van Ravels liep hij wel erg slecht af. De Grondwet van 24 maart 1882 schrijft daarover:

*"Jacobus Elst, schildersknecht van Adr. van Ravels is dinsdagavond omstreeks 11 ure na een vreselijk lijden van dertien dagen aan de gevolgen van brandwonden, welke hij door ontvlaming in eene der groote standaardkui-
pen in de brouwerij van de heeren Philips bekomen had, overleden.*

Hij was een braaf en oppassend jongeling, hoewel slechts 18 jaren oud was hij toch reeds de steun van het ouderlijk gezin. Hij was veelbelovend voor zijn vak. Sedert 3 jaren behaalde hij jaarlijks de 1ste medaille van zijn cursus op de verdienstelijke teekenschool van Roosendaal. De deelneming is hier algemeen. De schilder Van Ravels neemt gelukkig in beterschap toe."

Smaak

Na dit ongeval blijken er opnieuw problemen te zijn met de vaten. Uit de ingekomen brieven blijkt dat het wetenschappelijk laboratorium uit Breda adviezen geeft over de behandeling van vaten omdat er een smaakje aan het bier zou zitten.

In het begin van 1883 schrijft B. Siebelink dat hij de raadgevingen van Steensma heeft uitgeprobeerd. Maar het baat niet, want de oplossing kan vanwege de vernis niet in het hout doordringen. Hij vraagt nu of hij de vaten met chloorkalk kan behandelen omdat men hem dat heeft aangeraden.

Op 18 november 1883 schrijft Siebelink in een brief aan een collega-brouwer in "Bokstel" dat hij door bijzonder omstandigheden zes bierstaanders over heeft. Die wil hij

4
wel verkopen. Of het die zes "rottonnen" zijn staat er niet bij, maar waarschijnlijk probeerde "De Ster" zo snel mogelijk van deze ongeluksstaanders af te komen.

Grondstoffen

Niet alleen hout moest aangekocht worden, ook druivesuiker en kandij. De druivesuiker wordt onder meer gekocht bij H. Jansen en Co, leverancier van brouwerij-artikelen in Rotterdam. Als voorbeeld een rekening van 19 december 1881:

3 okt.: 10 kisten druivesuiker	f	120,48
10 okt: 2 kilo saliansky vischlijm	f	34,10
7 nov.: 10 kisten druivesuiker	f	119,64

De kandij wordt gekocht bij de firma gebroeders Janssens in Roosendaal. Maar niet alleen met Nederlandse firma's wordt gehandeld. Hop wordt ingekocht in Mannheim in Duitsland en over het onderhoud van de vaten wordt gecorrespondeerd met een firma in het Franse Lille, terwijl ook brieven uit Brussel en Antwerpen in het correspondentieregister zitten.

Gerst

De voornaamste grondstof voor de bereiding van bier is gerst. Uit de correspondentie wordt duidelijk dat de firma Philips hiervoor met name in Zeeland opkopers had die vaak zelf een herberg hadden. In brieven wordt gezegd dat men gerst heeft gekocht, terwijl tegelijkertijd wordt gevraagd om enkele tonnen bier te sturen. Vele duizenden kilo's werd per jaar ingekocht. En voorbeeld van 24 september 1885. In Rilland wordt in totaal 20.664 kg gerst ingekocht. Het graan wordt in balen van 90 en 80 kg vervoerd en de prijs per 100 kg bedraagt f 8,50, zodat Philips voor dit graan f 1756,44 moet betalen.

Een ander aankoop is die van een "ijzeren fustje glijcerine van 131 kg à f 65,- per 50 kg."

Ook tarwe koopt de brouwerij, want via M. Charlier in Antwerpen werden "10 sacs froment Bombay" (10 zakken tarwe uit Bombay) ontvangen. 11)

Erven Philips

Inmiddels is de brouwerij in eigendom gekomen van Lodewijk Josephus, Cornelis Melchior, Petrus Fredericus, Maria Cornelia en Constantinus Philips.

Zij kregen de het eigendomsrecht bij een boedelscheiding van 3 februari 1872 tussen de weduwe Philips en haar kinderen. Het pand wordt hier beschreven als:

"Een huis, bierbrouwerij, bijhoorende gebouwen met de tot de brouwerij behorende ketels, kuipen, bakken, vaatwerk en verdere gereedschappen."

Het geheel werd geschat op een bedrag van 8.000 gulden. 12)

Cornelis Melchior vertrok op 6 mei 1881 naar Bergen op Zoom en uit akten uit later tijd blijkt, dat hij ook geen financiële belangen meer in de firma had.

Petrus Fredericus was al eerder uit de vennootschap gestapt, want hij trouwde op 3 juli 1878 te Steenberg met Petronella de Bruyn en verhuisde naar de Roosendaalsestraat.

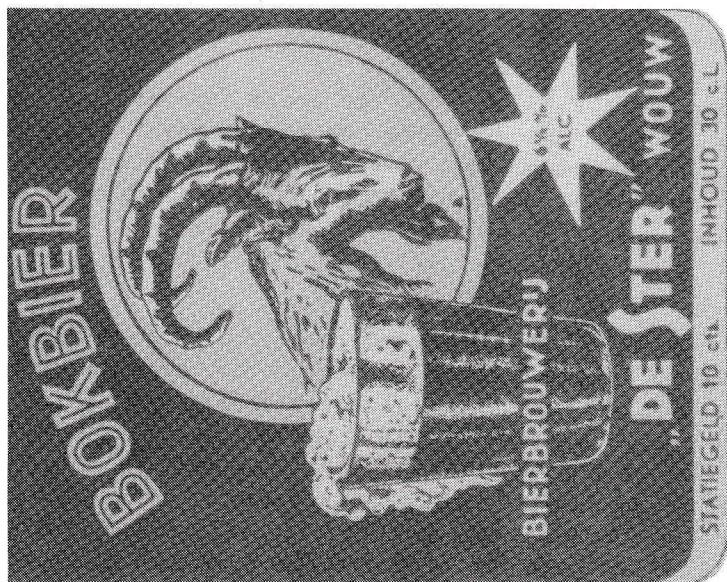
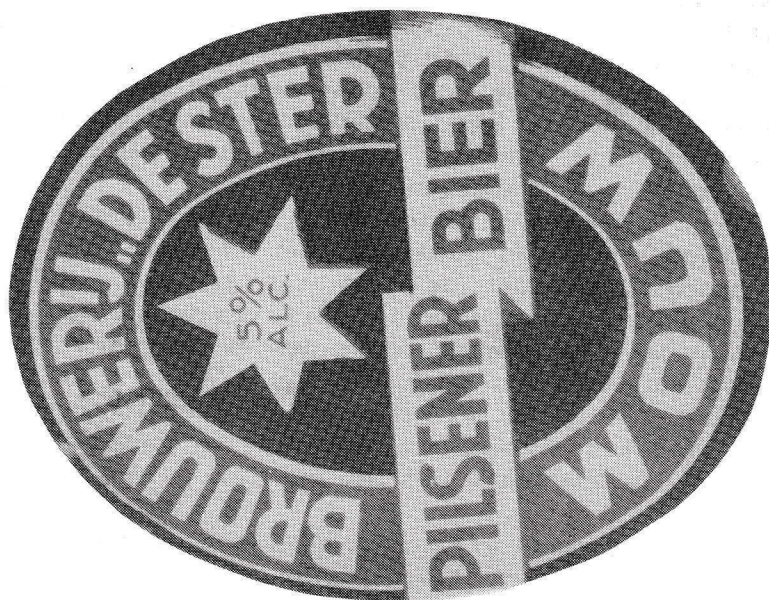
Uit een brief van 1881 blijkt, dat in mei van dat jaar de naam van de firma werd veranderd. Die was tot dan toe de firma Wed. Philips en de naam wordt nu veranderd in P.M. Philips en Zonen.

Uit een brief van 21 mei 1881 wordt verder duidelijk dat de broer Cornelis uit de zaak is. Hij was inmiddels ook naar Bergen op Zoom vertrokken. 13)

Lodewijk Joseph, Maria Cornelia en Constantinus Philips zetten met hun drieën de brouwerij voort. 14)

Vanaf 19 december 1881 worden de brieven overigens ondertekend met P.M. Philips en Zonen en daaronder de handtekening van B. Siebelink !

Als op 23 juli 1899 Ludovicus Melchior Philips overlijdt wordt een memorie van aangifte opgemaakt wegens de



Links een ovaal etiket dat gebruikt werd voor de Tweede Wereldoorlog. De ondergrond was rood, met een groene band. Rechts het etiket van bokbier, gebrouwen met de nieuwe oogst van gerst. De ondergrond was bruin, met in een gele cirkel de bok.

nalatenschap. Daarin wordt vennootschap als volgt omschreven:

"de firma P.M. Philips en zonen, gevestigd te Wouw, uitoefenende de bedrijven van bierbrouwer, mouter, graanmolenaar en landbouwer en de den handel voor die bedrijven"
15)

Vervoer

Het vervoer van het bier gebeurde tot na de Tweede Wereldoorlog met paard en wagen en in het dorp Wouw zelfs te voet op een speciaal soort handwagen.

De vaten bier voor de verre klanten werden naar het station aan de Wouwse Statie gebracht. Van daaruit ging het bier richting Zeeland en naar Tilburg en Eindhoven. Toch verliep die verzending niet altijd even vlekkeloos. Op 22 juli 1881 schreef Philips een boze brief over de handelwijze van de Wouwse stationschef naar de Staatspoorwegen.

Het bier van brouwerij De Ster wordt steeds 's morgens vóór half zeven naar het station gebracht. Omdat de trein naar Zeeland hier rond zeven uur arriveert.

Aan het station wordt dan een gedeeltelijke wagonlading voor verschillende stations in Zeeland geladen. Omdat de chef niet op tijd aanwezig is, moet de lading bier blijven liggen op het station.

Philips zegt dat de stationschef van mening is dat het bier 's avonds tevoren gebracht moet worden. Dat kan echter onmogelijk omdat de post uit Zeeland pas 's avonds om acht uur in Wouw is. Hij vraagt daarom de Staatspoorwegen toestemming om in het vervolg het bier 's morgens naar de trein te brengen.

Op 18 januari 1885 klimt B. Siebelink opnieuw in de pen, nu om bij de Staatspoorwegen zijn beklag te doen over de toestand van de losplaats bij het station.

"Eerbiedig nemen wij, ondergetekenden firma Philips en Zonen, bierbrouwers wonende te Wouw, de vrijheid om langs deze weg Uw

aandacht te vestigen op den vergaanden staat van wanorde waarin zich voortdurende de losplaats der goederen aan het station te Wouw zich bevindt en de moeilijkheden die wij en anderen met ons daardoor ondervinden om onze goederen behoorlijk te laden en te lossen.

Het masthout, dat van hieruit veel verzonden wordt, wordt na uit de bosschen op de losplaats te zijn gebracht, hier maar eenvoudig neergesmeten, zoodat het ons schier onmogelijk is om met onze karren en paarden de te lossen of laden waggons te bereiken.

Wordt bij ongeluk bij aankomst der treinen een paard schichtig, dan is het niet zonder gevaar om het paard in bedwang te houden daar men onmiddelijk in dat hout verward zit.

Het schijnt wel dat onze losplaats de stapelplaats is geworden van alle houthandelaaren uit den omtrek, zoo wordt zij misbruikt en was het dan nog maar netjes opeengestapeld, dan kon men hier nog circuleeren, maar grooter chaos van verwarring dan deze losplaats is moeilijk denkbaar," schrijft de heer Siebelink aan de Staatsspoorweg.

De Wouwse brouwerij blijkt niet de enige te zijn met problemen met de spoorwegen. Ook Heineken kampt met soortgelijke problemen. In deze periode schrijft een vertegenwoordiger van Heineken uit Den Helder aan zijn chef:

"U moet met dit weer het bier met de nachtboot sturen, dan is het Direct over; ik heb het dan de anderen morgen reeds om 8 uur en met het spoor is het den derden dag om tien of elf uur pas hier. Het is soms zoo heet in de wagons, dat bij het openen der deuren de warmte je tegenstroomt en

zulks kan toch in dezen tijd voor bier nooit goed zijn." 16)

Paard verdronken

Om bier in Zeeland te krijgen, was het vaak nodig om het per boot te verschepen. We lezen dat er naar Dordrecht per schip vanaf Bergen op Zoom werd geladen en dat de firma Philips zelf naar Tholen ging. Dat was in deze tijd nog bereikbaar per veer.

En dat veer zal de firma Philips na 1892 wel nooit meer zijn vergeten. Onachtzaamheid van de schipper kostte de firma een paard, een lading bier en bijna het leven van de knecht. Uit het correspondentieboek deel II wordt duidelijk wat er gebeurd is.

Al op 18 januari 1891 had de heer Siebelink een brief geschreven naar Lambert de Ram in Den Haag over de toestand van "het Tolensche veer" en de buitensporige hoge prijzen die aan handelaren werd gevraagd om met vracht naar het eiland te worden overgezet.

Siebelink had gepleit om een vaste oeververbinding over de Eendracht te krijgen. Dat was in 1892 nog niet gelukt, want in augustus overkwam de knecht van "De Ster" die met een wagen bier op weg was naar het eiland Tholen een ernstig ongeluk.

Op 23 augustus 1892 schreef de heer Siebelink hierover een brief naar de heer De Kelder van Noorden op Tholen, waarbij hij de veerman aansprakelijk stelde.

De toedracht van het ongeluk wordt echter duidelijker uit een brief van 24 augustus naar de heer De Ram in Den Haag:

"...Het zal u zekerlijk wel bekend zijn - mogelijk hebt Ge met eigen oogen U zelve meermalen over- tuigd - hoe levensgevaarlijk de overtocht voor geladen voertuigen daar (op het Tholensche veer R.H.) plaats heeft. Jarenlang, bij iedere overtocht onzer karren, hebben wij voor ons zelve een ongeluk gevreesd - en wat wij zoolang vreesden is ons toch eindelijk overkomen.

4

Gepasseerde Maandag moest namelijk onze kar met bier geladen het veer passeeren. Reeds had het paard zijne voorpooten op de pont geplaatst toen door slordigheid - of wat naam moeten wij het geven - van den veerman de pont achteruitschoot. U kunt begrijpen dat onmiddellijk daarop paard en kar te water geraakten. Het paard dat eene waarde had van minstens f 500,- verdronk; onze knecht is gelukkig gered geworden."

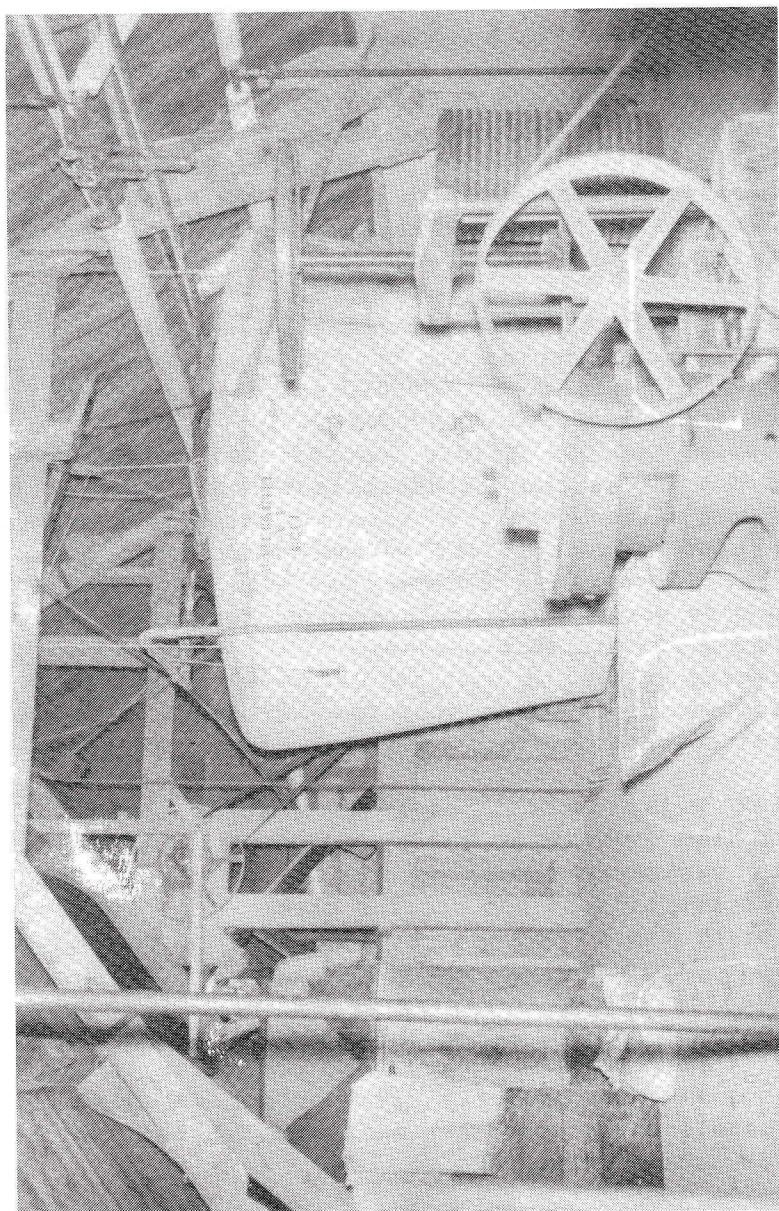
Zo staat in de brief te lezen. Siebelink spreekt verderop nog zijn verwondering uit over de elkaar opvolgende regeringen die *"zulk een vóórhistorischen en barbaarschen toestand kunnen bestendigen"*

In de brief aan De Kelder van Noorden schrijft de brouwer dat de veerman helemaal fout heeft gehandeld. Volgens hem willen getuigen onder ede bevestigen dat de veerman niet volgens plicht en reglement heeft gehandeld, terwijl een rijksveldwachter die het tafereel gadesloeg de verzekering heeft gegeven dat de brouwersknecht zijn plicht heeft gedaan.

De brouwerij wil het er niet bij laten zitten en wil een schikking met de veerman voor het verlies en als dat niet lukt gaat men over tot een zaakrechtelijke vervolging.

Siebelink wijst op het reglement waarin staat dat minstens twee veermannen op de pont moeten zijn en dat het veer vastgemaakt moet worden aan de oever. Beide zaken klopten tijdens het ongeluk niet.

In een brief van 4 september stelt Siebelink voor om de schade in der minne te schikken en de helft van de waarde van het paard (f 250,-) te verhalen op de veerman. Hij wijst er daarbij op dat toen de knecht van de brouwerij enkele jaren geleden de reep van de pont defect maakte, de brouwerij daarvoor ook schade heeft moeten betalen. Hij vindt het niet meer dan billijk dat ook nu de schade wordt vergoed.



Waterketel 'nummer 1' op de zolder van het brouwhuis van "De Ster" met op de voorgrond het roerwerk van de beslagkuip. (Foto: collectie familie Siebelink)

4

Naar de afloop van deze affaire kunnen we alleen maar gissen, want hierover geeft het brouwerij-archief geen uitsluitsel.

Recept

Waar het recept van de Wouwse bierbrouwerij in 1824 vandaan kwam, wordt in het fragmentarische archief niet duidelijk.

Wel wordt duidelijk dat er in 1895 verandering in de bierbereiding is aangebracht.

Jean de Decker uit Antwerpen heeft brouwerij Philips een aanbod gedaan om de Eest op geschikte wijze te veranderen. Per brief van 9 januari 1895 gaat Philips op het aanbod in en Geeft daarbij de volgende verklaring af:

"Ik, ondergeteekende, den Heer P.M. Philips en Zonen, bierbrouwers te Wouw, Holland, neem aan te betalen aan den Heer J. de Decker, professor in brouwerij te Antwerpen, de som van vijfhonderd francs voor in hunne bierbrouwerij te Wouw een brouwsel te komen maken."

De helft van het bedrag zou voor het begin van de werkzaamheden worden betaald, terwijl het restant uitbetaald zou worden een maand na de fabrikage.

Siebelink blijkt zeer tevreden over de werkzaamheden van De Decker want hij laat hem weten dat men in Wouw voortaan het bier brouwt zoals door De Decker werd aangegeven. Ook met de veranderingen aan de eest bevalen prima: "...ons mout is veel minder verbrand dan te voren en het xtractgehalte dus aanmerkelijk hooger", schrijft de Wouwse brouwer.

En met een nieuw bierrecept kon "De Ster" met een gerust hart de nieuwe eeuw ingaan.



Licht lager was de biersoort die voor de komst van het pilsener veelvuldig gebouwen werd. Het alcoholpercentage bedroeg 3,7%. Het etiket (links) is uitgevoerd in donkerblauw en wit. Rechts een etiket van het fameuze oud bruin. De ondergrond van het etiket is donker-blauw met een ronde driehoek en in rood de tekst "Oud Bruin" op een witte ondergrond.

VIIIc. WATER: HET VLOEIBAAR GOUD VOOR BROUWERS

Voor het brouwen van bier is en blijft water onontbeerlijk. Hoe beter het water, hoe beter het bier. Uit de correspondentie blijkt dat de firma Philips en Zonen er nogal wat aan gelegen is om het juiste water te vinden. Grondwater bevatte vaak te veel ijzer en oppervlaktewater was vaak verontreinigd. Toch beschikte de Wouwse brouwerij "De Ster" over een aantal nortonputten. Dat blijkt onder meer uit een brief van 6 juli 1883, waarin Bernard Siebelink de firma Smans er op wijst dat uit de laatst geslagen nortonput nog dagelijks water wordt gepompt, maar dat dit dun slik mee geeft, waardoor het niet bruikbaar is voor de bierproduktie. 1)

Door een brief, van 20 juli 1884, krijgen we meer duidelijkheid over een andere manier waarop water verkregen werd voor de bierproduktie: uit de vijver van mejuffrouw Van den Elsacker. Die vijver bevond zich in de Nieuwstraat en de firma Philips betaalde voor het gebruik van het water jaarlijks een bedrag van 35 gulden.

Naar die vijver lag een loden buis en met een pomp werd het water naar de brouwerij gezogen. 2)

Wanneer die pijp aangelegd was niet te achterhalen, maar waarschijnlijk al kort na het begin van de brouwerij in 1824.

Die loden pijp heeft tot na de Tweede Wereldoorlog in de weg gelegen en onder de Markt. Onder het marktplein liep die zelfs door een speciale goot.

Ikzelf herinner me nog hoe in 1954 riolering in de Nieuwstraat werd gelegd. Als 's avonds de werklieden van de aannemingsmaatschappij naar huis waren, kwamen de buurtbewoners met hun schoppen. Zij groeven de loden pijp, die vlak langs de huizen in de Nieuwstraat liep uit en verkochten het lood. Er werd toen verteld dat dit een buis van de brouwerij was, maar niemand wist het juiste hiervan. Uit de archieven wordt nu een en ander duidelijk.

Tekort

Toch blijkt de vijver niet voldoende water te hebben geleverd, met name als het in de zomer droog was. Op 13 maart 1885 schrijft B. Siebelink het volgende aan de heer A. Everts in Orthen:

"...Gedurende eenige jaren haal ik het water voor mijne brouwerij benodigd door middel eener zuig- perspomp uit een vijver, die op een afstand van 230 meter van mijne brouwerij gelegen is. De begane grond mijner brouwerij is 1.50 meter hoger gelegen dan het laagste punt van de waterstand in den vijver. Ik reken dat op heden de pomp het water 2 meter hoog ophaalt.

Bij drooge zomers echter geeft de vijver geen voldoende hoeveelheid water. Ik ben daarom van plan om door het leggen van looden buizen met deze zelfde pomp water te trekken uit een riviértje dat nog 570 meter verder gelegen is, dus 800 meter van mijne brouwerij verwijderd. De waterspiegel dezer beek is gemiddeld 4 meter lager gelegen dan de grond der brouwerij.

Alzoo zou op een afstand van 800 meter de pomp het water ruim 4 meter hoog moeten oppompen. Kan zulks bestaan ?" 3)

Uit deze brief kunnen we concluderen dat de firma Philips de buizen door wil trekken naar de beek die in de Waterstraat loopt. Vandaar ook de vraag of de pomp sterk genoeg zou zijn om het water naar de brouwerij te zuigen.

Het plan om de waterleiding ook daadwerkelijk aan te leggen rijpt voorzichtig, want op 24 april 1885 schrijft B. Siebelink naar de firma L. Enthoven in Den Haag dat hij *"circa 600 meter of bijna 6000 kilos looden buizen"* wil hebben. Hij schrijft er bij dat hij deze buizen alleen bij wijze van proef wil leggen en vraagt daarom

meteen voor welke prijs de firma de buizen terug zal nemen als de proef mislukt. 4)

Raad

In de raad, waarin L.J. Philips zitting heeft, gooit hij alvast ook een balletje op, want in wat wij tegenwoordig de rondvraag zouden noemen, kaart hij de aanleg van de leiding naar de beek aan.

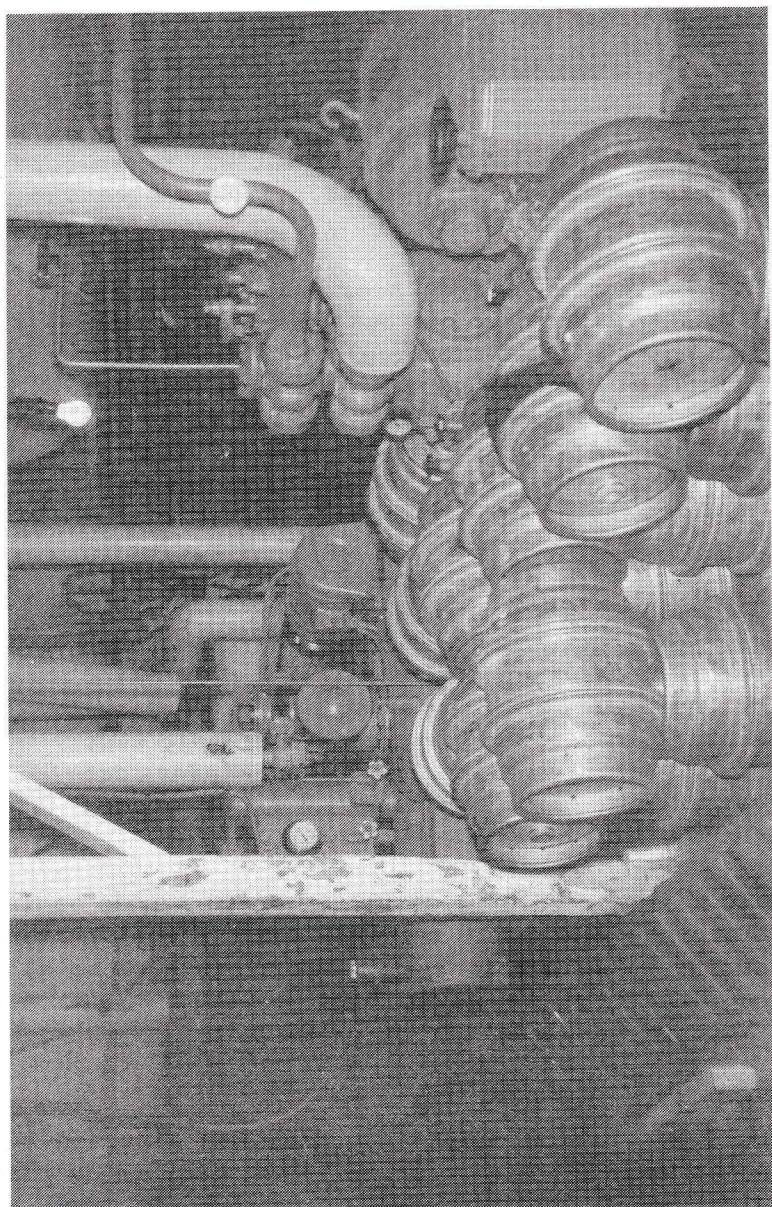
"...Tenslotte zegt de heer Philips dat bij hem het voornemen bestaat vanaf de rivier "de Beek" aan het einde der Nieuwstraat daar middel van buizen hunnen brouwerij van het noodige water te voorzien en, ten einde een vereischten waterstand in "de Beek" te houden, aan de noordzijde der brug in de Waterstraat eene schoft of schutting daartestellen. Z.Ed. vraagt tevens of de vergadering genegen zou zijn daartoe de vereischte vergunning te verleenen.

De voorzitter antwoordt hierop dat hiertegen wel geene bewaren zullen bestaan, doch geeft den heer Philips in overweging een verzoekschrift in te dienen en reeds voorlopig eene schoft daartestellen, opdat de leden der vergadering zich van een en ander zouden kunnen gaan overtuigen...." 5)

Inmiddels lijkt er volop gewerkt te worden aan de aanleg van de leiding, want op 10 mei 1885 wendt Siebelink zich tot Josef Broeckx in Tilburg met het verzoek om op zijn naam een wissel af te geven voor een bedrag van 600 gulden voor de betaling van de loden buizen.

Toestemming

De firma P.M. Philips dient inderdaad een aanvraag bij de gemeente Wouw in. Die wordt op 19 mei 1885 in de raad behandeld. De voltallige raad gaat accoord, maar er worden toch wel wat eisen gesteld.



De koelmachines van "De Ster" met op de voorgrond een aantal vaten die gebruikt werden om het bier bij de kastelein te brengen. (Foto: collectie familie Siebelink)

4

In het notulenboek van de gemeenteraad lezen we op 19 mei 1885:

" Verzoekschrift van de firma P.M. Philips en Zonen alhier dd 29 april 11 om vergunning tot het leggen eener looden buis in den grond vanaf het begin der Nieuwstraat, zuidzijde langs de Waterstraat tot in "de Smalle Beek", alsmede tot het plaatsen eene schoft of schutting in gemelde rivier aan de Noordzijde der brug in de Waterstraat tusschen de landen der Kasteelhoeve.

Wordt besloten de gevraagde vergunning te verleen en op de volgende voorwaarden en bepalingen:

- * dat de looden buis zooveel mogelijk worde gelegd in de gemeente-sloten en daar waar zulks onmogelijk is, in de berm van den weg;
- * dat de vergunning voor de gemeente-sloten slechts zoo verre wordt verleend als de gemeente daarover de vrije beschikking heeft.
- * dat tijdens de werkzaamheden ter voorkoming van ongelukken, iederen avond de openliggende sleuf worde dichtgemaakt, ofwel gedurende de nacht er een wacht worde bijgeplaatst, voorzien van een helderbrandend licht;
- * dat na afloop der werkzaamheden alles wederom in dezelfde toestand worde teruggebracht, zooals die zich thans bevindt; en
- * dat wanneer later blijken mocht, dat tengevolge de daarstelling of werking der schutting aan iemand eenige schade hoegenaamd worde toegebracht, dezelve op de eerste aanzegging zal moeten worden opgeruimd of buiten werking gesteld." 6)

Uitvoering

Het werk wordt met voortvarendheid ter hand genomen, want eind mei liggen de buizen in de grond, maar de aanvoer van water laat te wensen over zo lezen we in de correspondentie die gevoerd wordt.

Op 31 mei 1885 schrijft Siebelink naar Enthoven:

"De buizen zijn gelegd: ik heb wel eenig resultaat gekregen, maar de aanvoer van water is op verre na niet voldoende. De 600 meter buizen die ik nu van U opdeed zijn verbonden aan 200 meter buizen van No 26, die reeds van vroeger in de grond liggen en wel zoodat mijne zuig- en perspomp aan deze 200 meter verbonden is. Zou U denken dat deze smallere buizen van invloed op het aan te voeren water zouden kunnen zijn ?" 7)

Er begint nu een uitgebreide correspondentie over en weer met allerlei firma's omdat er niet voldoende water uit de leiding komt. Siebelink gaat op zoek naar een nieuwe pomp en merkt in een brief aan één van de firma's op dat een pomp die 1500 liter per uur levert, wel voldoende is.

Er wordt zelfs tot buiten de landsgrenzen gezocht naar de juiste apparatuur, want uit een brief van 12 december 1885 aan de firma C. Breitwisch in Keulen blijkt, dat de juiste pomp er nog steeds niet is.

Breitwisch lijkt de oplossing te hebben voor het probleem, want de firma Rogier, Nerinx en Richter uit Bergen op Zoom sluiten een pomp van deze firma op de loden leiding aan.

Het is even spannend, maar nee, de pomp werkt beslist niet tot tevredenheid, want de Bergse firma moet regelmatig terugkomen omdat de beloofde 40 liter per minuut niet geleverd wordt. 8)

Onderzoek leert dat de pomp niet zwaar genoeg is en er wordt gecorrespondeerd over een zwaarder model.

Dan laat de firma Breitwisch weten dat de pomp terug naar Keulen moet, omdat die niet betaald is. Siebelink

verwijst hen kort en goed naar de Bergse firma die de opdracht heeft gekregen van de Duitsers om de pomp te plaatsen. De firma Philips en Zonen weigert bovendien om de pomp terug te sturen, zolang er geen andere is en schrijft dit ook aan Rogier, Nerincx en Richter. Wel gaat de brouwersfirma in op het aanbod van de Duitse pompfabrikant om als proef een nog zwaardere pomp te plaatsen voor een tijd van drie weken tegen betaling van 10 Mark. 9)

Ellende

De ellende met de pomp blijft maar doorgaan. Als de nieuwe pomp geïnstalleerd is geeft die 25 liter per minuut. Dat vindt Bernard Siebelink van de Wouwse brouwerij wel wat weinig en hij steekt dit op het feit dat de pomp erg langzaam loopt en maar 80 omwentelingen per minuut maakt, terwijl een snelheid van 120 omwentelingen per minuut mogelijk moet zijn. 10)

Op 3 september laat Siebelink weten dat de pomp mag blijven en dat de twee eerdere pompen per eerste gelegenheid naar Bergen op Zoom worden gebracht.

Wie dacht dat de ellende voorbij was, vergist zich want de experimenten met allerlei pompen gaan gewoon door. Er werd zelfs een proef genomen met de pomp van de Wouwse brandweer. De "pompiers" zijn al enige jaren in het bezit van een brandspuit en die pomp blijkt flink wat water te kunnen trekken uit de beek. B. Siebelink schrijft op 16 juli 1887 een brief naar de firma Jos. Bédoué in Luik:

"....Deze spuit nu hebben wij gehecht aan eene buisleiding van 800 meter lengte om daarmede op dien afstand water te pompen. Deze proef gelukte in zooverre dat zij tamelijk goed water gaf.

Wij zijn nu besloten ons eene soortgelijke pomp van U aan te schaffen; zij moet door eene stoommachine in beweging gebracht worden..."



Koos van Steenpaal controleert hier of de flessen wel schoon uit de spoelmachine komen. Deze machine was tot 1958 in gebruik bij brouwerij "De Ster". (Foto: collectie familie Siebelink)

De fabrikant wordt naar Wouw uitgenodigd om te kijken welke pomp het best voldoet. 11)

De correspondentie met de Luikse firma gaat daarna verder in het Frans. Uit de brieven wordt duidelijk dat er in elk geval een pomp werd geleverd, maar oh wee ! De pomp levert nog geen 10 liter per minuut en Siebelink wil deze pomp onmiddellijk weer kwijt. 12)

Hij krijgt dan wat aanwijzingen toegezonden, de pomp wordt veranderd en weer aangesloten en komt nu tot 20 liter per minuut. Dan gaat de pomp alsnog retour.

Waarschijnlijk heeft de firma Philips het toen maar opgegeven en is men met de oude pomp verder gegaan, want het correspondentieregister zwijgt nu verder over acties rondom de pomp.

Wateronderzoek

En wie dacht dat kwaliteitsonderzoek en waterbemonstering iets is anno 1993, die komt bedrogen uit, want al op 15 december 1882 schrijft directeur P.G. Steensma van het Laboratorium voor Wetenschappelijk Onderzoek te Breda een rapport, waarin hij drie zaken bespreekt: de kwaliteit van het bier, de kwaliteit van het nortonwater en de samenstelling van hopsurrogaat.

Hij doet dat op verzoek van de firma Philips die hem als deskundige om advies heeft gevraagd. 13)

Uit de brief blijkt dat het bier een onaangename smaak heeft. Philips wijt dit aan de behandeling van de vaten.

Of hier verband bestaat tussen artikelen in de krant in 1882 waarbij de vaten geschilderd werden en daarbij in brand vlogen, blijkt niet uit de brief. 14)

Steensma schrijft over de kwaliteit van het bier:

"1. Bier. Hierin zijn langs chemischen weg geenen bestanddeelen aangetroffen, die aan het bier een onaangename smaak teweegbrengen. Dit resultaat was trouwens te verwachten, aangezien door U was medegedeeld dat deze smaak veroorzaakt zou worden door een

eigenaardig aroma van het hout der staanders."

Steensma geeft als aanbeveling om de vaten te vullen met water met daarin 3 kilogram gekristalliseerde soda. Dat moet 12 tot 14 dagen blijven staan. Vervolgens moeten de vaten met zuiver water gevuld worden en dan een paar dagen blijven staan.

Mocht dit niet helpen, dan heeft Steensma nog enkele andere middelen.

Het nortonwater is volgens de bevindingen van het wetenschappelijk laboratorium zeker geschikt voor het bereiden van bier. 15)

Tenslotte is het hopsurrogaat aan een onderzoek onderworpen en volgens het laboratorium heeft het een grote overeenkomst met het poeder van de alantswortel. Met volmaakte zekerheid kan de identiteit van het poeder echter niet worden vastgesteld, maar Steensma concludeert voorzichtig, dat het poeder alleen maar uit alantswortel bestaat.

De waterput op de Markt

Na de problemen met de wateraanvoer vanuit de Wouwse Beek hebben Philips en Siebelink waarschijnlijk besloten om hun pogingen op te geven om daar water te halen en gezocht naar een ander mogelijkheid van waterwinning.

Op 7 april 1893 schrijft de firma P.M. Philips en Zonen een brief naar de gemeenteraad van Wouw. 16)

Hierin zegt de onderneming:

"...Dat zij het noodig oordeelt eenen waterput te bouwen om in de behoefte van water voor haare brouwerij te kunnen voorzien.

Dat zij gaarne dien waterput zou doen metstellen op de dorpsplein alhier op een punt waar na gedaan onderzoek bruikbaar water gevonden wordt.

Dat zij hem goed wilt doen overwelfen en van een hardstenen sluitstuk doen voorzien."

De brief wordt een dag later al, op 8 april 1893, in de raad besproken. Burgemeester Daverveldt deelt mee dat de brief is binnengekomen, maar omdat het een nogal ingrijpende zaak is, wordt besloten de aanvraag in de eerstkomende vergadering te behandelen.

Die vergadering vindt plaats op 27 mei 1893. De gemeenteraad gaat accoord met de bouw van de put, maar verbindt er wel een aantal voorwaarden aan.

- "* dat de put met een hardstenen dekstuk zal worden gesloten en bij voortduring in onderhoud blijft bij de adressanten of hunnen rechtverkrijgenden;
- * dat ingeval van brand zoo nodig van gemeentewege daarvan gebruik kan worden gemaakt; en
- * dat wanneer later blijken mocht dat de gemeenteputten op het dorpsplein dien tengevolge geen voldoende toevoer van water meer zouden geven ten behoeve van het algemeen gebruik, de gemeente aan zich het recht behoudt op de te maken put eene pomp te plaatsen ter algemeenen dienst" 17)

Interessant detail is nog dat in het register achter in het notulenboek staat vermeld: "Waterput tegenover Philips".

Gevonden

Bij de reconstructie van de Markt in 1986 is bij de pomp op de Markt een gemetselde waterput gevonden met een diepte van zeven tot acht meter en een doorsnede van 4,5 meter. De put heeft aan de bovenkant een gemetseld gewelf dat uitloopt in een opening van iets meer dan een meter doorsnede en op de put lag een betonnen deksel. De put lag onder een asfaltweg die voor het oude gemeentehuis was aangelegd in de jaren vijftig. Tijdens het weghalen van dat asfalt, stuitten werklieden op het

4
No 47
Aan
den Gemeenteraad van Wouwe

Geeft onbevestigd te kennen de firma
Philips en Zonen te Wouwe

Dat zij het noodig oordeelt eenen
waterput te bouwen om de behoefte van water
voor hare brouwerij te kunnen voorzien.

Dat zij gaarne dien put zou doen
betsalen op de dorpsplein alhier op een punt waar
het geveue onderzoek heeft laten verrichten.

Dat zij hem goed wilth doen over-
tuigen en van een hardsteenen schuthek van
betoon.

Verzoeken zij tevens Raad te
zaken naar de bestemming noodig voor het bouwen
van dien put wel te willen verhooren.

8 Mei 1893

P.M. Philips en Zonen

Wouwe 8 April 1893

Verzoek van P.M. Philips aan de gemeente Wouwe om op de Markt een waterput te mogen
graven voor zijn brouwerij. (Nieuw archief gemeente Wouwe, brief dd 7 april 1893; besproken in
raadsvergadering van mei 1893)

putdeksel. Een vluchtig onderzoek leerde dat er vanuit de put een buis liep richting dorpspomp.

In eerst instantie is men geneigd om aan te nemen dat het hier om de put van de brouwerij gaat. Dit correspondeert dan niet met de opmerking dat de put tegenover Philips zou liggen.

De heer P. Peeters uit de Markiezenstraat bracht de oplossing. Hij wist zich te herinneren dat tijdens de reconstructie van de Markt in 1956 een waterput werd aangetroffen tegenover de uitrijpoort van de brouwerij. Hij werkte toen bij de firma Coppens en die had opdracht gekregen om de put vol zand te rijden.

Het was een met steentjes gemetselde put die van boven uitliep in een kleine opening, afgedekt met een steen. In de put hingen verschillende loden pijpen met een doorsnede van een centimeter of acht. Het ging om vier of vijf buizen. Die buizen liepen in de richting van de brouwerij. Ze waren achter niet meer in gebruik.

Met een graafmachine werden de buizen door de heer Peeters en de mensen van Coppens uit de put getrokken. Omdat er water in de put stond, was niet te zien hoe diep die was, maar de loden buizen stonden onder water. "We lieten er een ketting omheen zakken en trokken ze zo omhoog. Onderin moeten ze op een of andere manier vastgezet hebben, want ze braken bij het omhoog halen af", merkt Peeters op.

Toen de werknemers van Coppens al een hele stapel buizen had liggen, kwam Jan Mens die bij de brouwerij werkte, met een grote stootwagen de buizen opeisen. Naar zijn zeggen waren die eigendom van de brouwerij en in opdracht van Stan Siebelink kwam hij ze ophalen.

De put werd later met geel zand (op kosten van de gemeente !) dichtgegooid. Dat zand kwam van de ruilverkaveling Ouwervelden waar Coppens tijdelijk een zanddepot had. 18)

Later verdween de put onder de parkeerplaats die langs het marktplein lag. Die parkeerplaats is met de reconstructie in de jaren '80 weer verdwenen en het restant van de put ligt nu onder het gras, bijna recht tegenover de poort van de familie Siebelink.

Leidingwater

In de Eerste Wereldoorlog werd in het dorp Wouw het water van de putten onderzocht om te zien of er geschikt drinkwater was voor de vele militairen die in deze streek gelegerd waren. Toen bleek dat het water van brouwerij De Ster niet geschikt was. 19)

Als Wouw in de loop van 1941 op het waterleidingnet wordt aangesloten, wordt daar onmiddellijk gebruik van gemaakt.

Het is wel hard water, maar in de aanwezige brouw- en waterketels kan dat gemakkelijk ontkalkt worden en daarna is het prima geschikt voor de bierproduktie. Het water uit de nortonputten wordt dan alleen nog gebruikt als koelwater en voor schoonmaakwerkzaamheden.

Stoombierbrouwerij „DE STER”, Wouw.

Uw, den

De Heer Grothe der Bardschillende percelen

dekt aan

P. M. PHILIPS & Zonen.

BIERBROUWERIJ „DE STER”
WOUW

Telefoon No. 16
Postrekening No. 86912

WOUW,

193

De Heer

debet aan

P. M. PHILIPS & ZONEN.

Boven een briefhoofd van het eind van de vorige eeuw. Het tweede briefhoofd is uit de jaren dertig van deze eeuw. De brouwerij was toen al eigendom van de familie Siebelink, maar de bedrijfsnaam P.M. Philips & Zonen werd nog steeds gevoerd. (Collectie: familie Siebelink)

VIII d. VAN PHILIPS NAAR SIEBELINK

De naam Siebelink komt al vanaf de tachtiger jaren van de 19de eeuw in brouwerij 'De Ster' om de hoek kijken. In 1853 was Joanna Wilhelmina Philips, een zus van firmanten van P.M. Philips en Zonen, getrouwd met Wouterus Hermanus Siebelink uit Zutphen. Hun oudste zoon, Petrus Bernardus Siebelink, ging samen met zijn jongere broer Victor Adolphe Maria werken in de brouwerij van zijn oma en zijn ooms. In die tijd woonde het gezin nog in de Roosendaalsestraat. Bij 'De Ster' hebben ze beiden het vak van brouwer geleerd.

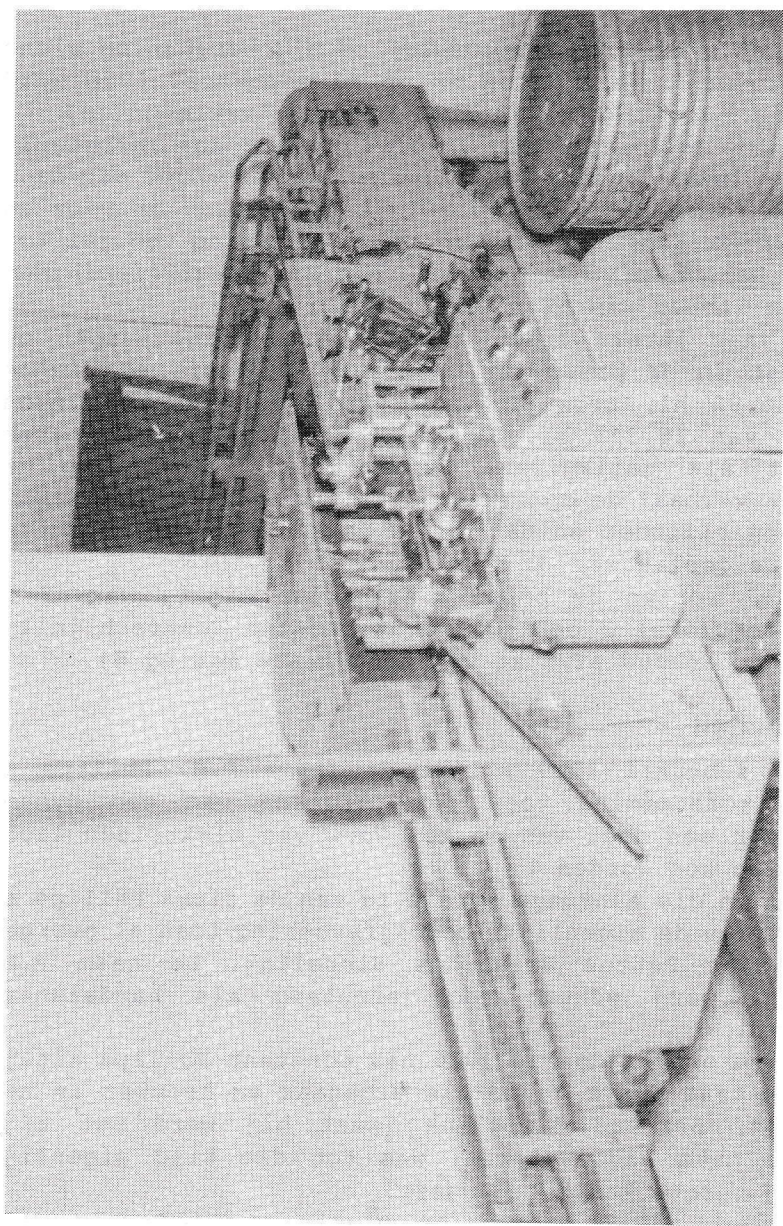
Victor trouwt in 1892 met de bierbrouwersdochter Leonie van Overloop uit Beveren. Op 17 mei 1894 vertrekt hij naar Halsteren waar hij brouwerij 't Klokske start. Hij moet er genoeg van gehad hebben om bij de familie Philips de tweede of derde viool te spelen. 1)

In 1906 sterft hij daar, waarna zijn vrouw en oudste zoon proberen de brouwerij voort te zetten, maar kort na de Eerste Wereldoorlog gaat dat bedrijfje failliet. Bernard Siebelink blijft in Wouw en uit de correspondentieregisters weten we dat hij alle zaken behartigt en de hele bedrijfsvoering van het brouwen tot de verkoop van bier op zich neemt.

Hij weet zich in 1915 verzekerd van het feit dat hij de brouwerij zal erven, want op 10 december van dat jaar laten Maria Cornelia Philips en Constantinus Philips een testament opmaken voor notaris J. Goderie. Naast een aantal legaten voor allerlei familieleden, wordt Petrus Bernardus Siebelink aangewezen tot "eenigen en algeheel en erfgenaam". 2)

Modernisering

Na de eeuwwisseling gaat ook brouwerij 'De Ster' mee in de vaart der volkeren. Als de inspecteur voor het rijkstoezicht op fabrieken en werkplaatsen de brouwerij in Wouw bezoekt, blijkt de stoommachine vervangen te zijn door een zuiggasmotor van 12 PK. De inspecteur schrijft daarover op 12 juni 1906 een brief, want er



Na het vullen en afsluiten van de flessen in brouwerij "De Ster" gingen ze naar deze machine waar ze van een etiket werden voorzien. (Foto: collectie familie Siebelink)

blijkt geen vergunning aangevraagd te zijn voor die vervanging.

Er wordt druk gecorrespondeerd om die vergunning alsnog in het bezit te krijgen en op 22 september 1906 wordt die bij beschikking van B en W alsnog verleend. 3)

Ook in de brouwerij zelf is druk gewerkt aan verbetering van het brouwproces. De dienst accijnzen houdt dat nauwkeurig in de gaten en op 7 juli 1908 wordt er weer een meting verricht. Nu gaat het om de opmeting van geilkuip nr 1. Deze heeft "*de gedaante van een parallelepipedum*" en een inhoud van 61 hl en 20 liter. 4)

Vier jaar later worden er twee nieuwe roerkuipen geplaatst in de brouwerij. Roerkuip 1A heeft een inhoud van 26,96 hl, terwijl roerkuip 1B een gemeten inhoud heeft van 15,375 hl. 5) Beide roerkuipen doen tevens dienst als geilkuipen. De ambtenaar plaats op het proces-verbaal de opmerking dat de kuipen de vorm hebben van een cilinder en dat in de bakken een vast roertoestel is geplaatst.

In 1917 worden de beide bierketels geijkt, waarna in 1923 bierketel 2 opnieuw wordt gemeten, waarschijnlijk omdat de inhoud afwijkt van een eerste meting 6)

Elektriciteit

Op 10 februari 1919 krijgt de firma P.M. Philips en Zonen toestemming voor het plaatsen van een dynamo waardoor een deel van de kom Wouw van elektrisch licht voorzien kon worden !

Hoewel in die aanvraag sprake is van de firma Philips en Zonen, was de eigenlijke bedrijfsvoering toen al overgegaan naar Petrus Bernardus Siebelink. De naam P.M. Philips werd echter nog jarenlang als handelsnaam gevoerd.

Tot zijn overlijden in 1916 had Constant Philips altijd het laatste woord gehad als eigenaar en brouwer in het bedrijf. Bernard Siebelink (want hij werd met zijn tweede naam aangesproken) was tot die tijd eigenlijk alleen "grote knecht" geweest.

Op 5 juli 1920 sterft op 91-jarige leeftijd Maria Cornelia Philips (Mie) en het gezin Siebelink kan dan

KANTOOR

Bagen op Hoorn
N^o. van het
Proces-verbaal.

PROCES-VERBAAL

VAN

meting, ~~waterijking, verzegeling en ontzegeling~~
van werktuigen in fabrieken.

Op den *zeventienden Juli*
negentien honderd *en acht*, verklaren
wij ondergeteekenden *de heer J. L. de Boer, hoofdcommies te Bagen op Hoorn en de heer J. L. de Boer, hoofdcommies te Bagen op Hoorn*
ambtenaren der accijnzen te _____, voorzien van
onze aanstellingen, en van eene schriftelijke lastgeving van den heer
der directe belastingen enz. te _____
ons bevoegen te hebben naar de (1) *brouwerij* van de *heer*
Pell. Philipsen Jones, genaamd *de "De Ster"* geligend
te *Wobben* *in de wijk*
n^o. 4, kadaaster sectie *A*, n^o. 468, ten einde over te gaan
tot de (2) *meting van de nieuw geplaatste*
Geulkuip n^o 1

~~der werktuigen~~, dienende tot de vervaardiging van *beer*
Aldaar gekomen zijnde, en het woord voerende tot den *meestaknecht*
P. B. Siebelink, hebben wij hem onze qualiteit en het doel van onze
komst kenbaar gemaakt, en hem voorts verzocht, bij onze werkzaamheden
tegenwoordig en daarbij behulpzaam te willen zijn, waarin hij (3)
heeft bewilligd
Vervolgens zijn wij overgegaan tot de voormelde verrichtingen, waar-
van de bijzonderheden zijn vermeld aan de ommezijde dezes.

(1) *branderij, distilleerderij, brouwerij, enz.*(2) *meting, hermeting, nieuwe meting, waterijking, tweede water-
ijking, nieuwe waterijking, verzegeling of ontzegeling.*(3) *heeft bewilligd, niet heeft bewilligd.*

jaren dertig geen spoor meer over," herinnert Bernard Siebelink zich.

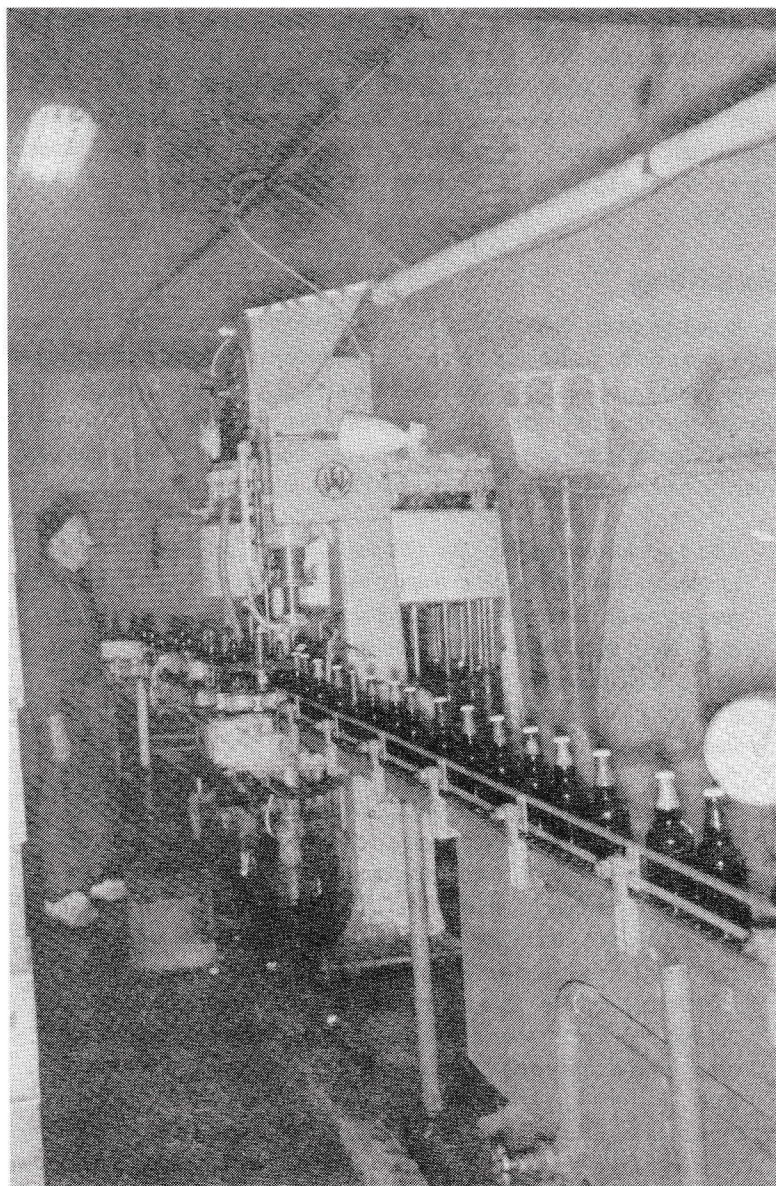
In 1928 wordt er vergunning gevraagd om de bierbrouwerij uit breiden met een koelinrichting en elektromotoren. In de beschrijving wordt gezegd dat het gaat om plaatsing en in werking stellen van een koelinrichting door middel van ammoniak, en een zuiggasmotor van 12 PK om een maalsteen, een moutmolen en een waterpomp aan te drijven. 7)

"Een electromotor van 2 PK zal in beweging brengen een bierpomp en een andere electromotor, eveneens 2 PK een waterpomp, terwijl een derde electro-motor van $\frac{1}{2}$ PK een speel-machine zal drijven." 8)

B en W geven de vergunning af, maar interessanter is de potloodtekening die in het familie-archief zit. Hierop is summier het bedrijf weergegeven met de verschillende apparaten. Aan de hand van deze tekening is een grove reconstructie te maken van hoe het bedrijf er uit gezien moet hebben. (Zie afbeelding)

We moeten bij deze aanvragen wel bedenken dat de produktie van ijs niet alleen bedoeld was voor eigen gebruik, maar dat er ook in ijs gehandeld werd. Kasteleins, herbergiers, maar ook particulieren behoorden tot de afnemers van ijs van de brouwerijen. Wat in Wouw gebeurde was ook in andere plaatsen regel.

Er werd zelfs geconcurrereerd met de ijsproduktie, want aan het eind van de 19de eeuw werd ijs nog met scheepsladingen tegelijk gehaald uit de Noorse wateren en hier in het land tegen flinke prijzen verkocht. Toen de kunstmatige ijsbereiding op gang kwam, was het eerst moeilijk concurreren tegen dit Noorse ijs, maar naarmate de produktiekosten daalden, verdween het halen van schepen vol ijs.



De vullijn van "De Ster". Op de achtergrond is Piet Boden te zien. De machine middenvoor voorzagt de flessen van een kroonkurk (Foto: collectie familie Siebelink)

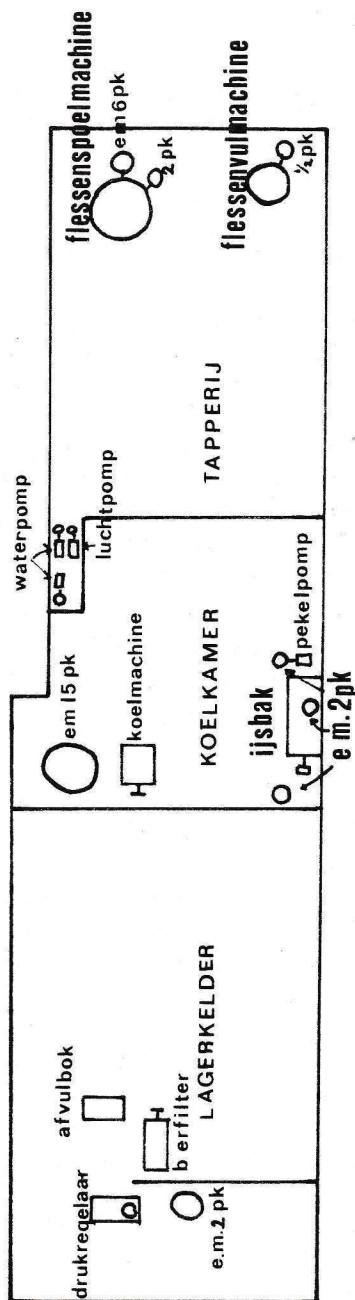
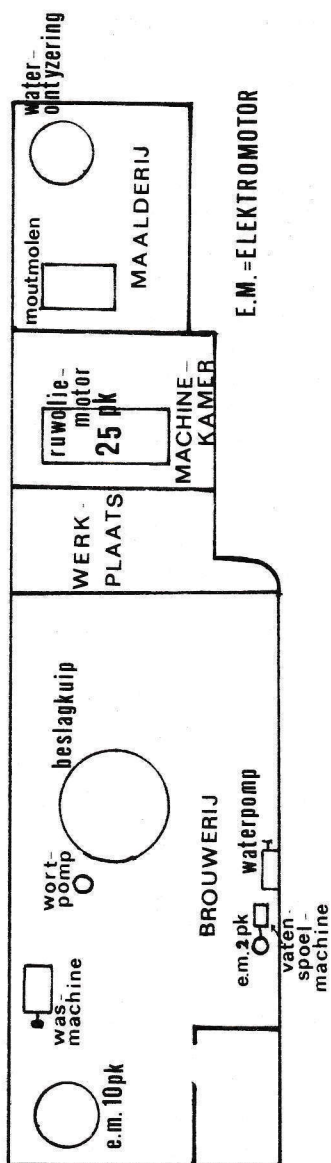
verhuizen naar het pand Markt 27. Tot die tijd woonde de familie op Markt 26. Via een poortje had deze woning een verbinding naar het erf van de eigenlijke brouwerij. Dit pand en hotel 'De Kroon' met de boerderij daarachter en de gronden waren eveneens eigendom van de familie Philips. Dat alles kwam later in eigendom bij de familie Siebelink.

Koelinrichting

Omdat koelen een belangrijk onderdeel van het brouwproces is, werden daar vroeger al verschillende experimenten mee gedaan. In de winter werd ijs verzameld en dat bewaarde men tot in de zomer. Zodra de techniek dat toeliet, werd op een kunstmatige manier ijs gemaakt en was een deel van het koelprobleem opgelost.

"Bij brouwerij 'De Ster' lag in een wei achter het complex een ovale vijver, met een goedgesloten heg met doorns er omheen. In die heg was een ijzeren toegangshek, met een slot dat zorgvuldig gesloten werd gehouden. Die vijver moet ooit speciaal gegraven zijn, want aan een kant lag een "vijverberg". Tussen de vijver en de heg liep een pad en dat pad ging helemaal rond de vijver. Die vijver was van essentieel belang voor de brouwerij. Hij was speciaal aangelegd om er in de winter, als het flink gevroren had, ijsblokken uit te zagen. Die blokken werden in een ijskelder opgeslagen. Waar die ijskelder bij De Ster geweest is, weet ik niet. In de zomer werden de ijsblokken gebruikt om, onder meer, het oud bruin koel te houden.

Toen in 1931 het huis van de familie Henri Siebelink aan de Markt werd afgebroken, werd de bruikbare steen schoongebikt. Het restant van de steen en het puin verdween in de vijver. De vijverberg werd geslecht en van de vroegere vijver was in het begin van de



Rond 1930 moet het complex van brouwerij "De Ster" er in grote lijnen zo uitgezien hebben. De plattegrond werd getekend met behulp van een schets uit 1928, aanwezig in Nieuw Archief Wouw Hinderwet nr. 183/184. (tekening René Hermans)

Stan Siebelink

Rond 1932 werd Bernard Siebelink opgevolgd door zijn zoon Constant, in Wouw beter bekend als Stan. Hij kocht, samen met zijn zus Maria Cornelia Petronella, op 20 januari 1932 het bedrijf van zijn vader. De Kamer van Koophandel in Breda registreerde als officiële datum 1 februari 1932. 9)

In de akte staan de goederen als volgt omschreven:

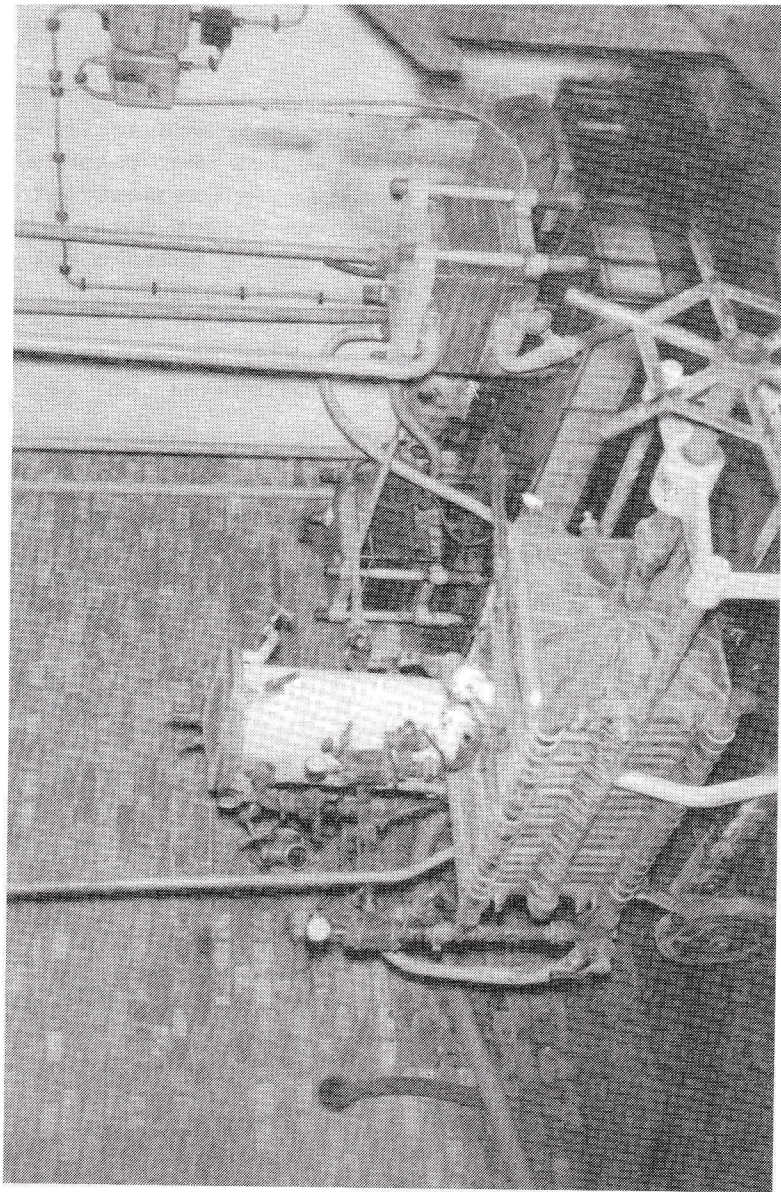
"Een huis met bierbrouwerij, pakhuys en erf, gelegen aan het Marktpllein te Wouw, kadastraal bekend gemeente Wouw, Sectie L nummer 633, groot elf aren zes en dertig centiaren, met al de tot de brouwerij behorende machines, werktuigen en gereedschappen, als: koelmachine, roerkuip, pomp, ketels, koelbak, pletmolen, ruwoliemotor, ijsmachine, vaatwerk, gistkuipen, gistbakken, biertanks, tapmachines, flesschenspoelmachine, flesschen, flesschenbakken, bierfilter, pikmachine en alhetgeen verder door natrekking of door bestemming tot de brouwerij behoort".

Ook de voorraad bier, invertsuiker, mout, hop, olie, steenkool en koolzuur werd verkocht.

Daarnaast verwisselde het rollend materiaal van eigenaar en dat bestond op dat moment uit: een vrachtauto, een personenauto, een camion, een veerkarretje, een stootwagen, kruiwagens en een paard. Opvallend was dat ook het recht verkocht werd om de handelsnaam P.M. Philips en Zonen te voeren. 10)

Amper twee jaar later stappen Stan en zijn zus Maria opnieuw naar de notaris. Nu om de brouwerij met toebehooren op de naam van Stan te laten zetten. Hij zal de schuld die het tweetal aan hun vader heeft, overnemen en zijn zuster een tegemoetkoming geven, waarvan het bedrag in der minne is vastgesteld. 11)

Stan was de laatste brouwer binnen de familie Siebelink op het bedrijf aan de Markt. Jan Siebelink, de neef van Stan, leerde nog wel het brouwersvak, maar hij mocht



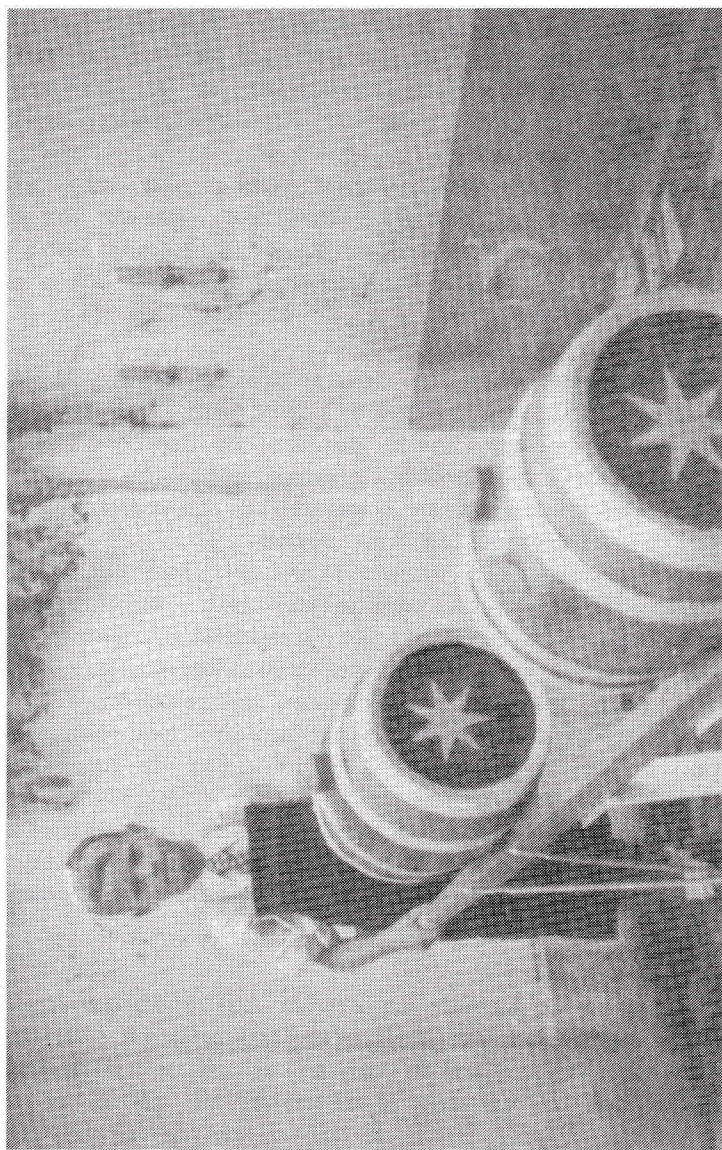
Deze futuristische machine diende in brouwerij "De Ster" om het bier te filteren. De foto werd in het begin van de jaren vijftig van deze eeuw gemaakt. (Foto: collectie familie Siebelink)

41
niet meer beleven dat hij het bedrijf van zijn oom voort kon zetten.

Opmetingen

Zowel in 1932 als in 1934 komt de ambtenaar van accijnzen weer naar "De Ster". Dit keer is het een bekende Wouwenaar, Hessel de Ree, die later in de Bergsestraat woonde. Hij komt alle ketels, bakken en kuipen meten. Bij de metingen uit 1934 wordt de opmerking gemaakt dat dit gebeurt in verband met de "overname bierbrouwerij". Uit deze meting weten we dat er twee bier- en waterketels stonden, één waterketel, een roerkuip en een ovale lekbak. Tenslotte waren er twee koelbakken en een koelmachine. 12)

Overigens zijn de uitkomsten van beide metingen exact hetzelfde, in die periode van twee jaar is er niets gewijzigd in de brouwerij-inventaris.



Guus Siebelink als 'mini-brouwer' tijdens een bevrijdingsoptocht in 1948. (Foto: collectie familie Siebelink)

VIIIe. DE BROUWERIJ IN DE DERTIGER JAREN

In de dertiger jaren gingen de zaken binnen 'De Ster' prima. Er werd overgeschakeld op het zelf bottelen in flessen, er kwam een flessenvulmachine en een nieuw soort lagerbier: pils. Maar de "Wouwse ouwe bruine" bleef een geliefde drank.

Verschillende oud(e) Wouwenaren weten nog uit eigen ervaring over deze periode te vertellen. Aan de herinneringen van één van hen, Bernard Siebelink, een neef van brouwer Stan, die naast de brouwerij woonde, zijn deze gegevens ontleend.

Wie vroeger het terrein van de Brouwerij vanaf de Markt opreed, moest door de bekende poort met daarboven de zwaan met de ster met zeven punten in de bek. Op het brouwerijcomplex zag je geen enorme gebouwen, dampende schoorstenen en grote massa's werkvolk. Daarvoor was "De Ster" veel te kleinschalig van opzet.

Direct achter het huis waren links en rechts van een smalle gang de gebouwen neergezet. Het gebouw aan de linkerkant was het eigenlijke brouwhuis, met op de benedenverdieping de kook- en brouwketel en op de verdieping grote platte roodkoperen koelbakken.

De gebouwen rechts van de gang hadden beneden grote gistkuipen en op de bovenverdieping waren de opslagzolders en daar was ook de moutsilo.

Over de gang was een loopbrug gemaakt en onderlangs liepen ook de slangen om het verse brouwsel vanuit het brouwhuis naar de gistkuipen aan de overkant te pompen.

Vaten

Van oudsher werd er alleen maar bier in vaten gebrouwen, dat was tot het eind van de jaren twintig in "De Ster" precies zo. Die vaten waren van eikenhout en hadden een wand van 3 tot 4 cm met daaromheen 4 of 6 ijzeren banden.

In het midden van de buik zat een ijzeren schroefdob en in één van de platte kanten was een tapgat.

STER



BIER

Mal die door bierbrouwerij "De Ster" werd gebruikt om de vaten van de naam te voorzien.
(Archief familie Siebelink)

Bernard herinnert zich nog namen als "okshoofden" en "katskopkes".

In 1925 waren in de brouwerij aanwezig: 135 piccardijen, 20 okshoofden, 100 vaten, 150 kinnetjes, 20 katskopjes, 70 persvaten, 70 perskinnetjes, 25 perskatskopjes. 1)

Om die vaten waterdicht te krijgen werden ze "gepekt". Daarmee werd tevens voorkomen dat het bier door het eikenhout van smaak zou veranderen.

"In Wouw op de Ster werden alle vaten regelmatig opnieuw "gepekt": een grote pekketel werd warm gestookt, 'n rolbaan zorgde dat de vaten er naast kwamen, de schroefdmidden op de buik van het vat werd afgeschroefd, een trechter er in gezet en daarin werd met een pollepel hete pek gegoten. Het vat werd daarna over twee lange rails heen en weer gerold. Het eventueel teveel aan pek werd afgelaten en het vat was weer klaar voor onbepaalde tijd. Alle vaten droegen ook een ingebrand volgnummer, zodat hun levensloop gevolgd kon worden. Werd een vat "vergeten" dan kon nagegaan worden bij welke herberg het stond," vertelt Bernard Siebelink jr.

In de oorlog verdwenen er natuurlijk nogal wat vaten. De voorraad moest daarom aangevuld worden.

In het verlengde van de Kroonse Gang, de dreef die naar het Vinkenbroekse kerkpad liep, stond voor de oorlog een lange rij eiken. Die waren speciaal voor het maken van vaten aangeplant. Na de oorlog waren ze kaprijp en met het doel om nieuwe vaten te maken, werden ze omgehakt. Maar bij het zagen van de stammen, bleek dat ze onbruikbaar waren: er zaten te veel kogels, granaatscherven en splinters in.

Kort daarop, in het begin van de vijftiger jaren, kwam het metalen vat in gebruik en verdrong in korte tijd de houten tonnen.

Flessenbier

Aan het eind van de jaren twintig kwam het flessenbier in de mode. De manier van verwerken tart echter elke vergelijking met de moderne spoel- en vullijnen uit de tegenwoordige bierindustrie.

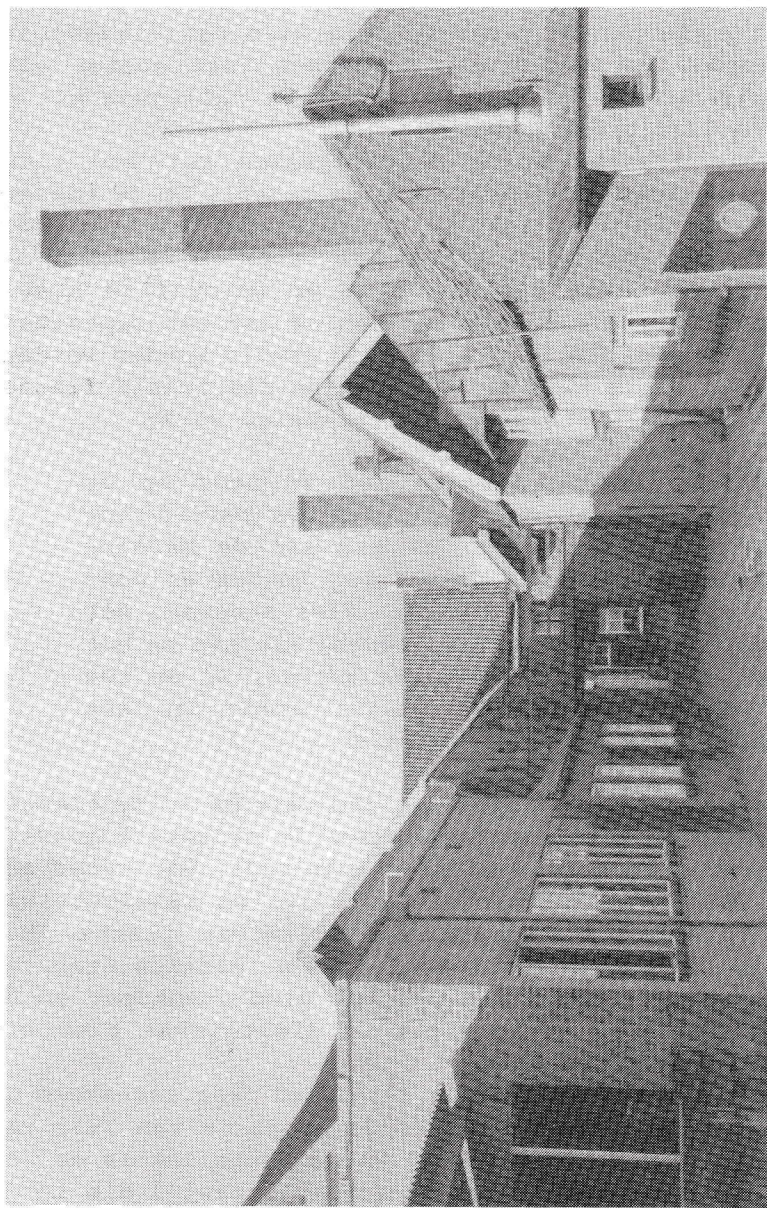
De eerste flessen waren beugelflessen met een witte porseleinen dop vastgemaakt aan de beugel. Om de flessen af te sluiten zat aan de porseleinen dop een rode gummiring. Kroonkurken kwamen pas later in de mode.

Om die flessen te vullen waren er natuurlijk nieuwe machines nodig. De eerste vulmachine had een capaciteit van zes flessen die tegelijkertijd gevuld konden worden, korte tijd later kwam er een machine die twaalf flessen aankon. En het was een arbeidsintensief werk:

"Alle flesjes moesten met de hand op de machine gezet worden; er was een pedaal voor elke flessendrager; de man aan de machine moest elk flesje in het oog houden en controleren of het vol was. Fles afnemen, het volgende er op zetten, beugel sluiten en het flesje in een houten bak zetten. Af en toe "klapte" er een flesje.... enfin, in het begin was het echt sukkelen...." 2)

Er was ook een flessenspoelmachine waar de vuile flessen met de hand opgezet moesten worden. De etiketten moesten goed verwijderd worden en daar kwam nogal wat water aan te pas. Dan kwam het handmatig vullen en tenslotte was er een machine die de nieuwe etiketten plakte. Het bottelen was in de beginperiode een arbeidsintensief werk. Bier op flessen was beslist niet goedkoper en de echte bierproever verkoos ook in die tijd al bier uit het vat boven flessenbier.

In de periode tussen 1932 en 1934 werd overgeschakeld op flessen met een kroonkurk. In de koopakte van 1932 van de brouwerij door Constant en Maria Siebelink is er nog geen sprake van een kroonkurkmachine, terwijl die in de scheidingsakte van 1934 wel met name wordt genoemd. 3)



De gebouwen van "De Ster" in het begin van de jaren vijftig van deze eeuw. Rechts was de brouwerij en het machinehuis, aan de overkant stonden de vulmachines en opslagtanks. (Foto: collectie familie Siebelink)

In 1939 bestelde "De Ster" nog 200.000 kroonkurken, bedrukt met rood/goudverniss en van binnen gelakt voor een prijs van f 2,60 per duizend stuk 4)

In 1940 kwam er een nieuwe borstelloze flessenspoelmaschine van het merk Jansen & Sutorius, met een capaciteit van 1000 tot 1500 flessen per uur. Dat betekende een hele vooruitgang, maar ondanks dat moesten de flessen toch nog handmatig in de machine worden gezet en na het spoelen er weer worden uitgenomen. 5)

Oud bruin

De Wouwse "ouwe bruin" was de bekendste biersoort. De bruine kleur kwam van de meer gebrande mout die werd gebruikt in plaats van lichte mout. Suiker werd bij elk brouwsel in de roerkuip gestort en wel in aanwezigheid van een beëdigd rijksambtenaar van de dienst accijnzen. De suiker was namelijk accijnsvrij! De brouwer betaalde wel accijns over het bier, maar die werd (en wordt) in de prijs van het bier doorberekend aan de klant.

In de jaren dertig was het zo dat het "oud bruin" niet alleen zoet en bruin was, maar ook 'belegen', meestal meer jaren.

"Hiervoor had men speciale grote vaten, van zeker 1000 liter of meer. Daarin lag het bier twee tot drie jaar te rijpen. Voor deze grote vaten was een aparte ruimte, en wel aan de voorkant van de schuur van de grote boerderij in de Kroonse gang. Waar vroeger deze schuur stond, staan nu de huizen 2 tot en met 6 in de Omgang. Bij de afbraak van die schuur bleek dat een deel van de schuur in de vorige eeuw al met spouwmuren was gezet, lang voordat in de woningbouw het gebruik van spouwmuren in zwang was. Dit om de temperatuur zomer en winter zo weinig mogelijk te laten schommelen. Ook het plafond van die ruimte was geïsoleerd.

Daar rijpte de oude bruine in 15 tot 20 van die grote vaten. Die vaten werden nooit

4

versjouwd of gerold. En de poort van de schuur werd niet vaker en langer geopend dan strikt noodzakelijk was. Het was een soort heiligdom !

En als er een nieuw brouwsel oud bruin gemaakt werd, werd een deel van het nieuwe brouwsel versneden met echte oude, getapt uit een van de vaten uit de schuur in de Kroonse Gang.

Als zo'n vat leeg was, werd het gevuld met jong brouwsel, dat weer aan een jaarslaap kon beginnen. Op elk vat in de schuur werd zorgvuldig genoteerd wanneer het gevuld was en wanneer er uit getapt werd.

Toen de eerste contacten met Heineken gelegd werden, werd "De Ster" gevraagd om oud bruin te maken voor Heineken. Daaruit bleek dat die kwaliteit goed was. In een tankwagen ging het naar Rotterdam, daar werd het gebotteld en van een Heineken-etiket voorzien. Ook ging er bier in tankwagens naar Brussel voor de Brasserie Leopold, waar het gebotteld werd", herinnert Bernard Siebelink zich. 6)

Naast het oud bruin met een alcoholgehalte van $3\frac{1}{2}$ %, was er ook 'licht lager' ook daarin zat $3\frac{1}{2}$ % alcohol, al zijn er etiketten waarop een percentage van 3,7 staat aangegeven.

Toen de eerste pilsener gebrouwen werd stond er op het etiket dat het ging om 'zwaarbier'. Het alcoholpercentage was in vergelijking met lager ook vrij hoog, want dit liep op tot 5 %.

Tenslotte was er ook Bokbier. Dat werd alleen in het najaar van de nieuwe oogst van gerst gemaakt en daarin zat een percentage van $6\frac{1}{2}$ % alcohol. 7)

Prijzen

Dat het Sterbier een goede kwaliteit had, bleek in 1937. Zowel in Brussel als in Parijs werd het bier van brouwerij "De Ster" bekroond.

In Brussel kreeg het Licht Lager een gouden medaille met bijhorende oorkonde. Dat gebeurde ter gelegenheid van de "Exposition de la Boisson" die daar gehouden werd.

In Parijs waren er twee onderscheidingen. Daar werd een internationaal congres gehouden door de voedselverwerkende industrie, waaronder ook het bier viel. Aan dat congres was een concours verbonden van het "Institut International d'Alimentation".

Het Wouwse oud bruin moet bijzonder in de smaak gevallen zijn, want het "*Diplôme de médaille d'or*". Een zeer fraai diploma met daarin verwerkt een gouden medaille. Het werd, volgens de tekst op het diploma, verstrekt aan de "*brasserie De Ster pour la Bière OUD BRUIN*".

Het Licht lager viel ook in Parijs in de prijzen. Voor dit bier was er een diploma met een erekruis.

De diploma's waren jarenlang de trots van brouwer Siebelink en hangen nog steeds in het brouwershuis.

Dieselmotor

De eerste dieselmotor, na de verschillende stoommachines, kwam van machinefabriek firma Dekkers uit Roosendaal. Die motor had een liggende cilinder en een groot vliegwiel van een meter of drie, vier groot. Die motor werd geïnstalleerd achter het brouwhuis. Om de motor in gang te zetten moest de kop van de cilinder met een brander eerst voorverwarmd worden. Dan werd met een paar man het vliegwiel op gang gebracht en "*en met een niet al te snelle, donkere 'plof-plof-plof' liep de motor*". Door het brouwhuis liep een as met op verschillende plaatsen aandrijfwielen. Met een leren drijfriem vanaf de motor werd de as in beweging gebracht en die zorgde er op zijn beurt weer voor dat de machines konden werken. 8)



Constant Siebelink. Hij was de laatste eigenaar van "De Ster". In 1958 sloot hij de poorten en droeg de brouwerij over. (Foto: collectie familie Siebelink)

Maalderij

In de ruimte achter de machinekamer was de maalderij. Daar stond de machine die het mout plette, tussen twee stalen pletrollen. Ook deze molen werd aangedreven door de dieselmotor via een as met vliegwiël.

Voor elk brouwsel werd de benodigde mout in een trechter gestort en na het pletten weer opgevangen. Elke zak werd nauwkeurig gewogen en ging dan naar de roerkuip in het brouwhuis. Om het juiste gewicht te kennen stond er een bascule met verschillende soorten gewichten.

Pils

Rond 1930 vond in Wouw een revolutie plaats in het brouwen: er werd pils gemaakt, een nieuw soort lagerbier. Het was een biersoort met een aparte smaak en een eigen karakter. Officieel heette het pilsener en het had zijn naam ontleend aan de stad Pilzen in Tjecho-Slowakije. Het was wat minder zoet dan het vroegere Wouwse licht bier.

Om goede pils te brouwen waren er koelkelders en koelkuipen nodig, en dus ook koelmachines en een hele nieuwe koelinstallatie. Die aanpassing vond plaats in 1928. 9) In de gebouwen aan de rechterkant van de doorgang, tegen het perceel Markt 28, werden koelkelders ingericht. Ze lagen wel niet ondergronds, maar ze werden voorzien van nieuwe betonvloeren, dikke kurkplaten tegen de muren en het plafond en een zware dikke deur naar buiten.

Bernard Siebelink jr. herinnert zich nog dat er, voordat de laatste deur geplaatst werd, eerst gaten in de buitenmuren gebroken moesten worden om de metergrote nieuwe gegalvaniseerde gistkuipen en verticale opslag-tanks naar binnen te brengen, waarna de buitenmuren weer dicht werden gemetseld.

Achter de koelkamer werd een grote koelmachine met compressoren geplaatst. Die werd aangedreven met de motor aan de overkant van de gang. De grote leren drijfriem liep hoog door de lucht in een speciaal daarvoor getimmerd omhulsel om de koelmachine aan te drijven.

Later kwam er een aparte elektromotor voor de koelmachine en de ijsmachine die hier stond.

Daarin werden staven ijs vervaardigd die door herbergiers, ijscoboeren en particulieren werden gekocht. De staven werden in een juten zak gewikkeld en mee naar huis genomen.

Personeel

Uit zijn jeugd herinnert Bernard Siebelink zich nog een aantal mensen die in de brouwerij werkten.

Op de eerste plaats was er Toon de Rooy. Hij was de schoonvader van Jan Timmermans, de postbode die in die tijd achter de kerk woonde. Toon werkte meestal in het brouwhuis en was volgens Bernard in die tijd de brouwmeester.

Verder was er "Kiske" Machielse, de vader van slager Jan Machielse en 'frietboer' Toon Machielse. Hij bracht bier rond met de platte bierwagen en het paard Cora.

Verder was er nog Jan Mens die vooral in het dorp Wouw het bier naar de cafés bracht. Hij had daarvoor een speciaal soort stootwagen. Twee lange balken zo'n 30 tot 40 cm van elkaar, op afstand gehouden door ijzeren stangen aan de onderkant. Tussen die balken pasten de vaten. Er konden er zowat tien op een rij. De wagen had houten wielen met ijzeren banden.

Er werkte ook nog een zekere Maas bij de brouwerij, maar die verhuisde later naar Rotterdam.

In de dertiger jaren kwam er een Limburgse brouwmeester naar Wouw. Volgens Bernard Siebelink heette die Nico Notenborn. Of zijn komst te maken had met het nieuwe procédé om pils te maken of dat zijn komst samenviel met het pensioen van Toon de Rooy, is niet meer bekend.

"Het was een wat oudere, norske man. Wij wisten in die tijd weinig van hem. We dachten dat het een Duitser was. Toen ik in het archief onderzoek deed, ontdekte ik dat hij uit Limburg kwam. Vandaar ook dat we zijn Nederlands slecht vonden, maar hij sprak waarschijnlijk gewoon zijn dialect. Zijn

41

humeur was beslist niet geweldig, want de andere knechten liepen hem het liefst niet voor de voeten. Brouwmeester Nico is bij het begin van de oorlog uit Wouw verdwenen," zegt Bernard Siebelink. 10)

Brouwvoorbereiding

Het voorbereiden van een brouwsel heeft Bernard Siebelink meermalen meegemaakt. Dat was altijd een bepaald "ritueel", want het gebeurde ook wel eens dat een brouwsel mislukte en dat was voor de brouwerij een kostbare aangelegenheid.

Er werd zeker niet elke dag gebrouwen. Hoogstens twee tot drie keer in de week.

Het gereedmaken van de mout gebeurde in het begin van de jaren dertig niet meer bij de brouwerij zelf. Een paar keer per jaar kwam er aan de Wouwse Statie een treinwagon met mout aan. Alle hens kwam aan dek om die wagon op een zijspoor van het station te lossen. Van de wagon op een wagen achter een paard en dan spoorlags naar de brouwerij. In Wouw werden de zakken mout naar boven getakeld en uitgestort in een houten silo. Die silo was goed afgesloten om ratten en muizen te weren.

Op de dag dat er gebrouwen werd, moest na de middag de afgewerkte en uitgekookte mout uit de roerkuip worden geschept. Dat produkt draagt de naam "bostel" en het is een uitstekend veevoer.

Op dat moment moesten de knechten van de brouwerij en de boerderij op de plaats waar nu de Omgang op de Markt uit komt aan het werk.

Met kruiwagens werd de bostel naar de koeiestal gereden. Boerderij en brouwerij waren nauw verweven. Niet voor niets had de vrouw van Pieter Melchior Philips de beroepen van 'brouweres en landbouweres' met elkaar verenigd. De koeien aten de bostel, de paarden die de bierkar trokken stonden er op stal en als het nodig was, staken de knechten dan in het ene en dan in het andere bedrijf een handje toe.



Links het etiket van het pilsenerbier van "De Ster". Het etiket had een gele ondergrond met daarop een donkerblauw wapen. Het rechter-etiket dat in de laatste jaren van het bestaan van de brouwerij werd gebruikt. De kleuren van dit etiket waren zwart, beige en een rode ster op een witte ondergrond.

VIII. GROOTSE NAOORLOGSE PLANNEN

Ondanks het feit dat er in de Tweede Wereldoorlog gewoon werd doorgewerkt, trad er toch flink wat slijtage op. Direct na de oorlog was het dan ook hard nodig om te beginnen met vernieuwing van de apparatuur.

Ook met het personeel waren er problemen, want door de oorlog waren er verschillende mensen om het leven gekomen, of ze waren door verwondingen niet in staat om te werken.

Om die reden begon Maarten Coppens in 1945 zijn werk bij bierbrouwerij De Ster. 1)

Voor die tijd werkte hij bij de melkfabriek aan de Wouwse Statie.

Kees Heijmans, die als brouwer werkzaam was bij De Ster, kwam hem vragen om van werkgever te veranderen. Dat ging vrij vlot en vanaf die tijd was Maarten werkzaam bij "De Ster" 2)

Kees Heijmans was jarenlang de brouwer. Hij zou het vak geleerd hebben van een Tsjech die volgens zijn zoon C. Nikolaj heette. Net voor de bevrijding was die vertrokken. In de loop van de jaren dertig is Kees Heijmans als brouwer begonnen. 3)

In de tijd na de oorlog werkten er een man of zes bij "De Ster". Eén zat op de baan, één was vertegenwoordiger en vier man werkten in en om de brouwerij.

Naast Maarten Coppens en Kees Heijmans, werkten er in die tijd onder meer Koos van Steenpaal, Kees Coppens, Adrie van den Berg, Kees Boden, Janus Matthijssen uit Heerle en Peerke Boden.

Vernieuwing

Direct na de oorlog moet Stan Siebelink grootste plannen hebben gehad met de brouwerij. Niet alleen werd er direct na de oorlog het nodige vernieuwd en aangepast, maar er kwamen ook uitbreidingen.

Die vernieuwingen vielen ongeveer samen met de komst van Jan Siebelink in de brouwerij eind 1944. Jan, de neef van Stan, was vlak na de bevrijding van Wouw naar Gent

41

gegaan om daar aan de St. Lievensbrouwerijschool een Belgisch brouwerij-ingenieursdiploma te behalen. Na drie jaar studeerde hij af en in de zomer van 1947 kwam Jan onmiddellijk bij zijn oom in dienst, gewapend met de nieuwste kennis op het gebied van brouwen en tevens voorzien van jeugdige overmoed om de brouwerij aan te passen aan de allermmodernste eisen. Jan nam dus heel wat initiatieven voor zijn rekening en de grootse plannen vanaf 1947 staan dus beslist niet op zichzelf. Tien jaar later, bij de overgang naar Heineken en bij de omvorming van brouwerij in Drankencentrale (in 1958), werd Jan samen met zijn oom Stan co-directeur. Na de dood van Stan (1970) vervulde hij die functie samen met Guus Siebelink, de zoon van Stan. Tot het overlijden van Jan op 20 augustus 1986 was hij in die functie actief.

Op 25 oktober 1947 schrijft C. Siebelink een brief naar het ministerie van financiën. Hij maakt melding van een niet te herstellen lek in bierketel nr. 2 (48,24 hl). Dit is de enig nog bruikbare bierketel, waardoor het bedrijf in de problemen dreigt te komen.

Hij verzoekt vergunning om waterketel nr. 3 te verwijderen (30,64 hl) en die te vervangen door een bierketel van ongeveer 46 hl. 4)

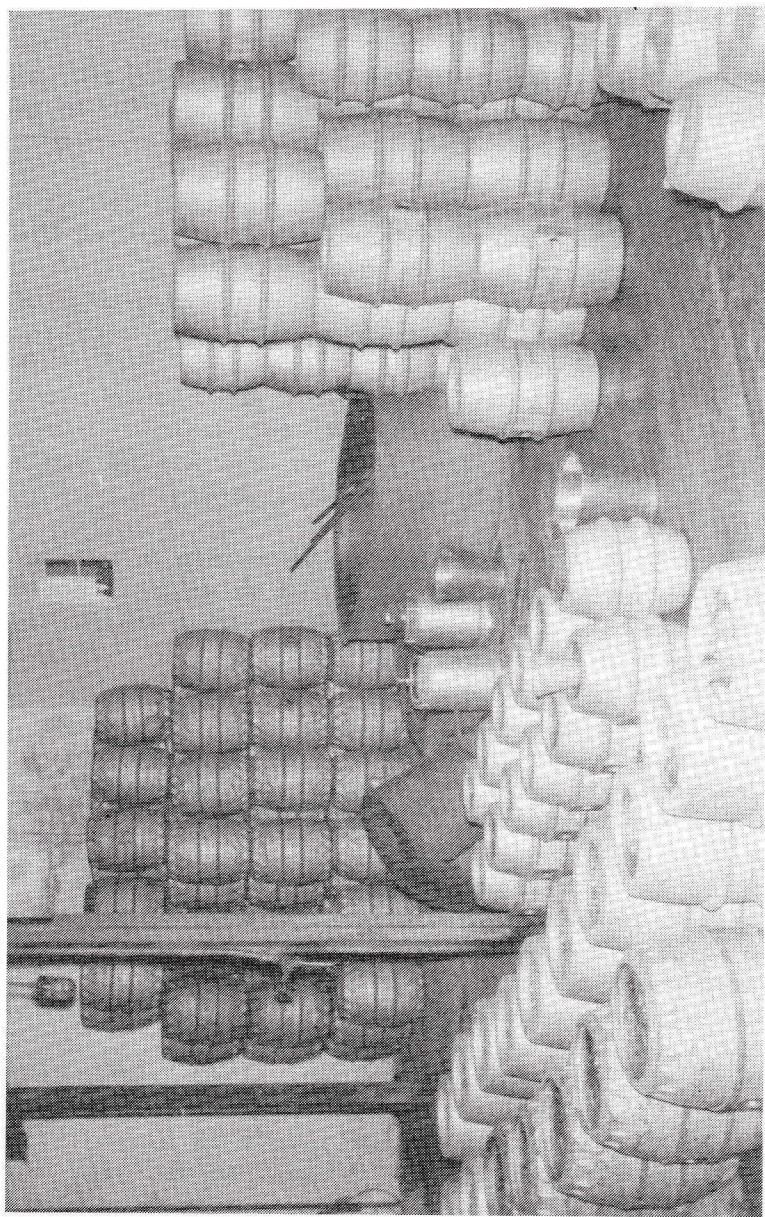
Gelukkig voor "De Ster" loopt alles in die tijd nog niet over zo veel ambtelijke schijven, want op 5 november 1947 kan de nieuwe bierketel (nr 3) met een inhoud van 46,20 hl opgemeten worden door de ambtenaar van accijnzen. De goedkeuring van het ministerie van financiën komt pas op 18 november 1947 !

Verbouwing

Eind 1948 worden de voorbereidingen getroffen voor een grootscheepse verbouwing. Omdat er ook het nodige aan de brouwapparatuur veranderd wordt, is de toestemming nodig van het ministerie van financiën. Die komt op 16 december 1948. 5)

De bierketels 1 en 2 gaan verdwijnen en worden vervangen door een nieuwe en grotere ketel van 90 hl.

Achter het brouwlokaal zijn op dat moment nog twee werkplaatsen, die worden samengevoegd tot één lokaal



"De Ster" beschikte destijds al over roestvrije en aluminium vaten. Voor die tijd (jaren vijftig) was dat al bijzonder modern. (Foto: collectie familie Siebelink)

41

waarin een beslagkuip met een lekbak geplaatst wordt. Op de verdieping boven deze beslagbak komt één van de oude bierketels die dienst gaat doen als waterketel. Omdat er losse bewijsjes van aangifte bewaard zijn gebleven, kunnen we ook nu nog de vorderingen op de voet volgen:

- * Op 3 januari 1949 wordt aangifte gedaan van het uitbreken en slopen van water- en bierketel nr 1 (32,80 hl)
- * Op 18 januari 1949 volgt de aangifte dat bierketel nr 2 uitgekomen en verplaatst wordt. (4824 l)
- * Op 24 januari 1949 wordt een nieuwe bierketel van ongeveer 90 hl geplaatst.
- * Op 7 maart 1949 komt er een nieuwe beslagkuip in de brouwerij. ($\pm$ 65 hl)

Op 4 maart 1949 komt commies J. Vermeulen uit Pindorp naar Wouw om er proces-verbaal op te maken. Hij noteert dat water- en bierketel nr 1 met een inhoud van 32,80 hl is weggevoerd en maakt de opmerking:

"welke water- en bierketel op heden den vierden maart 1900 negen en veertig te zestien uur van het bedrijf is afgevoerd door een opkoper in oude metalen."

Een tot op het uur nauwkeurige boekhouding dus !

Op 28 maart 1949 komt Vermeulen opnieuw, nu om in een proces-verbaal het veranderen van de bestemming van de bier- en waterketel nr. 2 (4824 l), te melden.

Deze krijgt als bestemming Waterketel 1 met een inhoud van 4824 l.

De nieuwe bierketel krijgt het vervallen nummer 2. De ketel uit 1947 behoudt nummer 3 en op 3 mei 1949 wordt deze nieuwe ketel gemeten en geijkt op 82 hl. 6)

De werkzaamheden gaan in 1951 verder. In dat jaar wordt koelbak nummer 1 afgebroken en ambtenaar J. Reinhout uit Pindorp merkt op:

"Welke koelbak no 1 groot 2527 liter op heden de een en twintigste Februari 1951 te 18 uur van het bedrijf is afgevoerd door een opkoper in oude metalen."

Tegelijkertijd vroeg C. Siebelink toestemming om de inhoud van koelbak nr. 3 te vergroten (nu 3471 l) 7) In 1952 worden roerkuip 1A en lekbak 1 afgevoerd. De roerkuip verdwijnt op de schroothoop, terwijl de lekbak omgebouwd wordt tot hopzeefbak.

De laatste verandering is de aanpassing van de verwarmingsinrichting van de bierketels. Die aanpassingen vinden in 1953 plaats. 8)

Kantoren

Niet alleen de brouwerij werd uitgebreid. Ook de bottelarij wordt onder handen genomen. In oktober 1950 krijgt "De Ster" toestemming voor de uitbreiding hiervan. Er komt een stuk van zo'n 30 vierkante meter bij. Daarvoor moet eerst wel een stuk van de bestaande gebouwen worden gesloopt.

In 1953 wordt er opnieuw gebouwd. Nu aan de kantoorruimten die achter het woonhuis lagen. Deze kantoorruimten zouden ook in de periode na het opheffen van de brouwerij nog dienst doen voor de NV Drankencentrale.

Werkzaamheden

De werkzaamheden voor het personeel wijken in deze periode nog niet zo heel veel af van de tijd in en net voor de Tweede Wereldoorlog.

Maarten Coppens vertelde daarover:

"We moesten van allerlei werkzaamheden verrichten. Een van de karweitjes was het wassen en vullen van vaten. Die waren van hout en hadden een inhoud van 30, 35, 40, 50 en 60 liter. Het gewicht van een gevuld vat, was, zeker als het om een groot vat ging, vaak zo'n 100 kg."

Ik moest meteen ook 'de baan op' om bier te bezorgen. De eerste week kreeg ik Jan Mens mee om te wijzen wie er klant waren bij "De Ster". Een week later moest ik alleen op pad. Een geluk was dat het paard de weg wist en automatisch naar het juiste café liep. Direct na de oorlog werd er nog weinig bier verkocht.

In die periode voor de oorlog kocht Siebelink ook zijn eerste auto. Na de oorlog kwam er een oude dumpwagen van het leger. Later kocht Siebelink een Bedford en daar reed ik ook heel wat keren mee naar Den Haag waar een agent van "De Ster" zat.

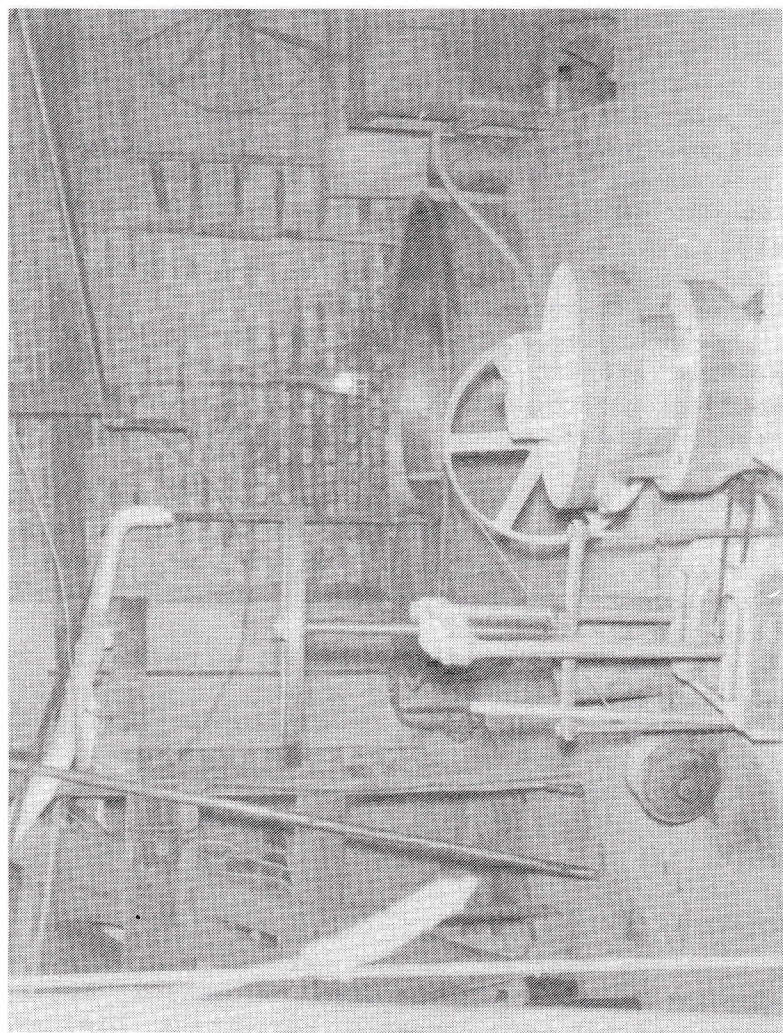
Mout was direct na de oorlog praktisch niet te krijgen, vaak moest dat helemaal in Zeeland gehaald worden."

Veel vaten kwamen in deze periode vernield of kapot terug. Kees Heijmans en Koos van Steenpaal waren heel handig in het repareren van vaten. Vaak werden twee kapotte vaten gebruikt om één nieuw te maken. Aan het deksel kon je zien wat er in een vat zat. Rood was voor pils, blauw voor donker bier.

Vaten moesten ook in die tijd nog gepekt worden om ze dicht te maken. De hete pek werd in het vat gedaan en op een stelling die door Koos van Steenpaal was gemaakt, werd het vat een paar keer heen en weer gerold, zodat de pek in alle kieren en gaten kwam. Met een stok waaraan een lampje was gemaakt werd gecontroleerd of het vat goed dicht was. 9)

Brouwproces

Maarten Coppens herinnert zich het brouwproces van na de oorlog nog in grote lijnen. De mout werd gekookt. Hoe langer er gekookt werd hoe meer droge stof er over bleef. Tijdens dat proces kwam iemand van de douane het storten van de zakken suiker controleren in verband met de accijns die betaald moest worden. Als het brouwsel mislukte kreeg de brouwer de accijns op suiker terug.



De zolder van het brouwhuis van "De Ster" met op de achtergrond de bierketel waarin het beslag gekookt werd (Foto: collectie familie Siebelink)

De brouwvloei­stof werd zodra die naar de mening van de brouwer goed was, overgepompt via een koelinstallatie naar de gistingsbak. Daar bleef het geestrijk vocht een dag of vier en dan ging dit naar de tanks waarin het bier enkele maanden moest rijpen. Er stonden veel tanks en er zat 70 tot 80 hl bier in.

Er werd twee tot drie keer per week gebrouwen. Dat was in deze periode het werk van Kees Heijmans.

Voor het brouwproces werd gewoon leidingwater gebruikt. Omdat het water in Wouw een hoge hardheidsgraad had, werd het voor gebruik ontijzerd en onthard. Dat gebeurde met kalk.

Het water uit de nortonputten werd alleen als koelwater gebruikt en om de vaten te spoelen.

Op de bovenverdieping van het gebouw recht achter brouwershuis stonden de open gistbakken. Ondanks de bovenverdieping droeg dit deel de naam 'gistkelder'. De temperatuur werd daar op 4 tot 5 graden boven nul gehouden.

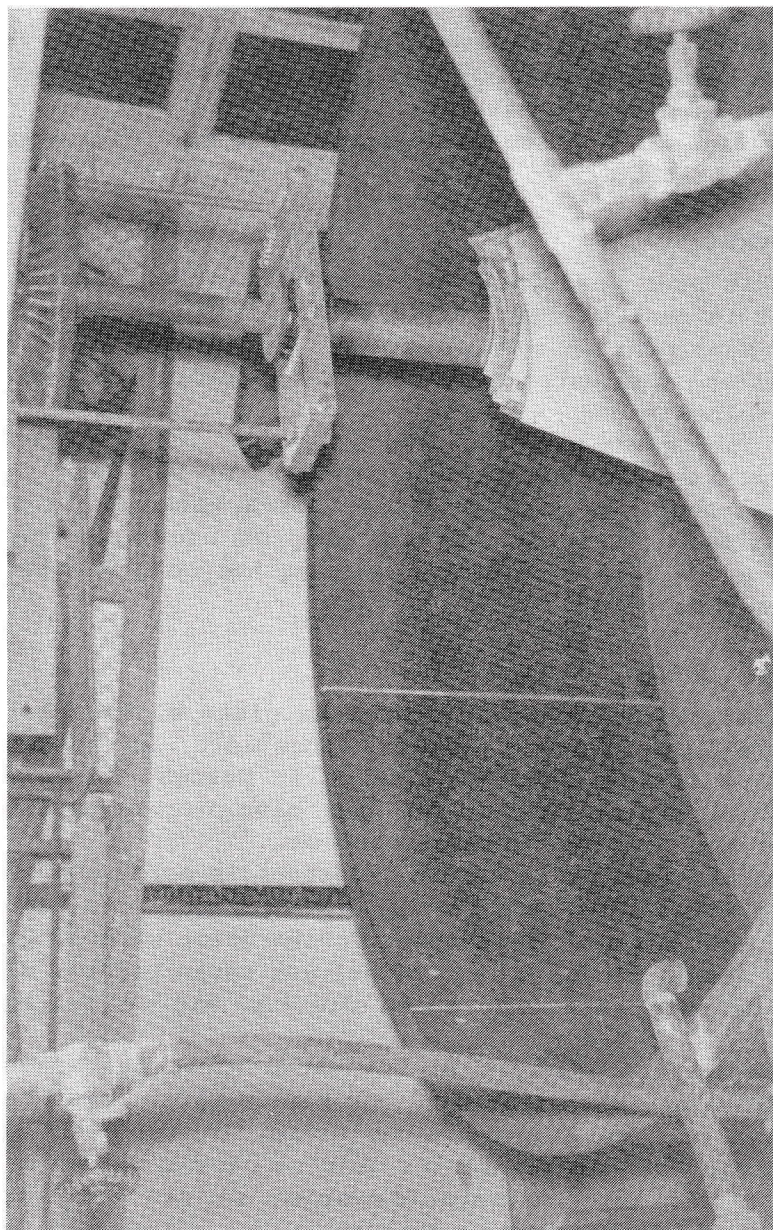
De koelmachines waren van voor de oorlog. Die werkten op elektriciteit en middels ammoniak werd de juiste temperatuur bereikt. Deze machines koelden niet alleen de gist- en lagerkelder maar zorgden bovendien voor de produktie van ijs.

Die lage temperatuur was nodig omdat de bereiding van pils was een geforceerd gekoeld proces.

In de lagerkelder, die onder de gistkelder was, moest het bier een week of tien rusten op een temperatuur van vier tot vijf graden. De tanks hadden een inhoud die varieerde van 2000 tot 3000 liter. Ze lagen op elkaar gestapeld. 11)

Biersoorten

In de tijd van Maarten Coppens werd er vooral donker bier gemaakt. Daar stond "De Ster" om bekend. Bij het brouwproces moest een bepaald percentage bier van vroegere brouwsels worden toegevoegd. In de schuur van Siebelink in de Kroonse Gang, waar het ook in de dertiger jaren al opgeslagen lag, moest wat van dat brouwsel gehaald worden. Hoeveel het precies was, weet Maarten



Beslagkuip met daarin een roerwerk in brouwerij "De Ster" aan de Markt. (Foto: collectie familie Siebelink)

niet meer, dat was volgens hem het geheim van Kees Heijmans.

Daarnaast werd pils gemaakt. Het lagerbier werd in de naoorlogse periode al lang niet meer gebrouwen, daar was helemaal geen vraag meer naar.

Het brouwen van bokbier kan Maarten zich niet meer voor de geest halen.

Vaten vullen

Zodra het bier goed van kwaliteit was, werd het gebotteld of in fusten afgevuld. Er waren vaten van 30 en 50 liter, maar ook van een hectoliter.

Het vullen van fusten gebeurde in de lagerkelder waar een afvulbok stond.

Na de oorlog was het een slechte tijd voor de bierbrouwerijen. Er werd toen minder dan 10 liter per jaar per man gedronken. De produktie liep sterk terug, maar in het begin van de jaren vijftig ging de consumptie per hoofd van de bevolking omhoog en ging het ook "De Ster" weer voor de wind.

Flessen vullen

De bottelarij in Wouw was achter de gist- en lagerkelder. De lege flessen werden aangevoerd in houten, vierkante bakken, waar 24 flessen in pasten. Er waren groene en bruine flessen en het bier uit de bruine flessen zou het best gesmaakt hebben.

Voor de flessen gevuld werden, moesten die eerst schoon-gemaakt worden. De lege flessen moesten, met drie naast elkaar, met de hand in de spoelmachine gezet worden. Dat werkje werd door Jan Heijmans heel wat keren gedaan. Hij hielp daarbij vaak Piet Boden die ook aan de vullijn stond.

De spoelmachine was rond en het water spoot met kracht in de flessen. Het water werd ook steeds warmer. Aan het eind van machine gingen de nog warme flessen over een rollenbaan naar de vulmachine waar ze gevuld werden met bier. In de kroonkurkmachine werden ze van een kurk voorzien en dan handmatig de krat in.

De nog ongeëtiketteerde flessen gingen dan naar de pasteuriseerbak. Hier werden de afgesloten flessen verhit tot 65 graden en daardoor kwam de wat bittere smaak. Als het in de zomer druk was werd het pasteuriseren wel eens overgeslagen. Het bier was dan minder lang houdbaar, maar wel een stuk lekkerder.

Het laatste procédé in de bottelarij was het opplakken van de etiketten. Dat ging kort na de oorlog nog met de hand, later kwam ook daar een speciale machine voor. De flessen gingen tenslotte opnieuw in de krant en naar de afnemer. 12)

Afzetgebied

Als afzetgebied omschrijft Maarten Coppens direct na de oorlog het gebied Steenberg, Oud Gastel, Oudenbosch, Hoeven, Zegge, Roosendaal, Bergen op Zoom, de gemeente Wouw en een stuk van Zeeland.

In Wouw werd het bier met een handwagen weggebracht. Op andere plaatsen met paard en wagen en later met een vrachtauto.

Maarten leerde het rijden met de vrachtwagen van een college. In die tijd zat er bijna geen verkeer op de weg. Toen hij het stuur aardig hanteerde, ging hij naar Roosendaal om rij-examen te doen.

In Den Haag woonde een agent van "De Ster". Daar ging Maarten Coppens met de auto naar toe, maar dat kostte hem wel een hele dag.

Afvalwater

Waar we nog steeds niet over gesproken hebben, is het afvalwater. Dat ging in de loop van de eerste 130 jaar de sloot in. Voor ons is dat nu ondenkbaar, maar de brouwerij loosde achter het bedrijf in een bansloot die achter de bebouwing van het dorp om liep. Deze sloot liep door naar de Roosendaalsebaan en kwam daar in de beek uit. Uiteindelijk kwam het vuile water dan in de Boomvaart uit en zo in de Roosendaalse of Steenbergse Vliet.

4

Toen de riolering in Wouw in de vijftiger jaren gereed was, werd ook in het riool geloosd. Ook dat gaf in die jaren geen enkel probleem !

Opgemerkt mag hier wel worden dat het water van de brouwerij niet echt vervuild was. Bij het spoelen van de flessen mag een zeep gebruikt worden. Door zeepresten in de fles of vat wordt de vorming van schuim belet en zonder schuim "oogt" bier niet.



Het bierviltje uitgegeven door brouwerij "De Ster" (Archief familie Siebelink)

VIIIg. DE BROUWERIJ SLUIT HAAR POORTEN

In de tijd na de Tweede Wereldoorlog krijgen de kleine brouwerijen het moeilijk. Dat is zeker geen gevolg van het feit dat de kleine bedrijven geen goed bier leveren. De oorzaak moet veeleer gezocht worden in de hoge kosten die een modern bedrijf vragen. In eerste instantie kan de brouwerij van Siebelink die kosten nog opbrengen, maar al snel veranderen de omstandigheden.

Er komen grotere en betere ijsmachines voor de kunstmatige koeling. Door de opkomst van flessenbier is het vereist om een grotere en beter ingerichte bottelarij te installeren. Dat vraagt grote investeringen.

En daar komt nog bij dat veel cafés financiële hulp verwachtten van de brouwer. 1)

"Dit alles heeft tot gevolg gehad dat veel kleinere brouwerijen zich bij een grotere brouwerij hebben aangesloten, waarbij ze dan ook hun vaste klandizie overdeden. Daarna traden ze op als agent van dit moederbedrijf, waardoor zij zich een minder riskant bestaan verschafften. Dit verschijnsel is al vele jaren waar te nemen", schreef ir. J.A. Emmens in 1968. 2)

In de tweede helft van de jaren vijftig beginnen ook bij de Wouwse brouwerij de problemen zich af te tekenen. De financiële draagkracht van de concurrentie wordt te groot. Ondanks de vernieuwingen direct na de oorlog, blijkt de Wouwse brouwerij al weer verouderd. In die periode gaan brouwerijen cafés aan kopen om op die manier zeker te zijn van een bepaalde afzet.

De familie Philips had dat beleid in het verleden al gevoerd. Er waren in het hele gebied herbergen, cafés en hotels gekocht. De familie Siebelink zette dit beleid voort.

Zo was hotel "De Kroon" aan de Markt in Wouw van brouwerij "De Ster" en in Roosendaal bezat men een stuk of zes

4

cafés, waaronder de tegenwoordige "Raatskelder" op de Markt. In Bergen op Zoom was café "De kleine Vijzel" in eigendom. 3)

Het beleid van deze jaren om debiet te kopen is later teruggedraaid. Het was ook voor de grotere brouwerijen niet meer aantrekkelijk om dergelijke grote investeringen te doen voor het behoud van van een gering stuk omzet.

In het begin van de jaren vijftig werden de controles, vooral van de warenwet steeds strenger. Ook zij kwamen in Wouw met aanpassingseisen, wilde de brouwerij worden voortgezet.

Dat was bijna onbetaalbaar en de grotere brouwerijen profiteerden daar van. In onze regio verdwenen op die manier brouwerijen als Cambrinus in Etten-Leur en Van de Bempt in Oudenbosch.

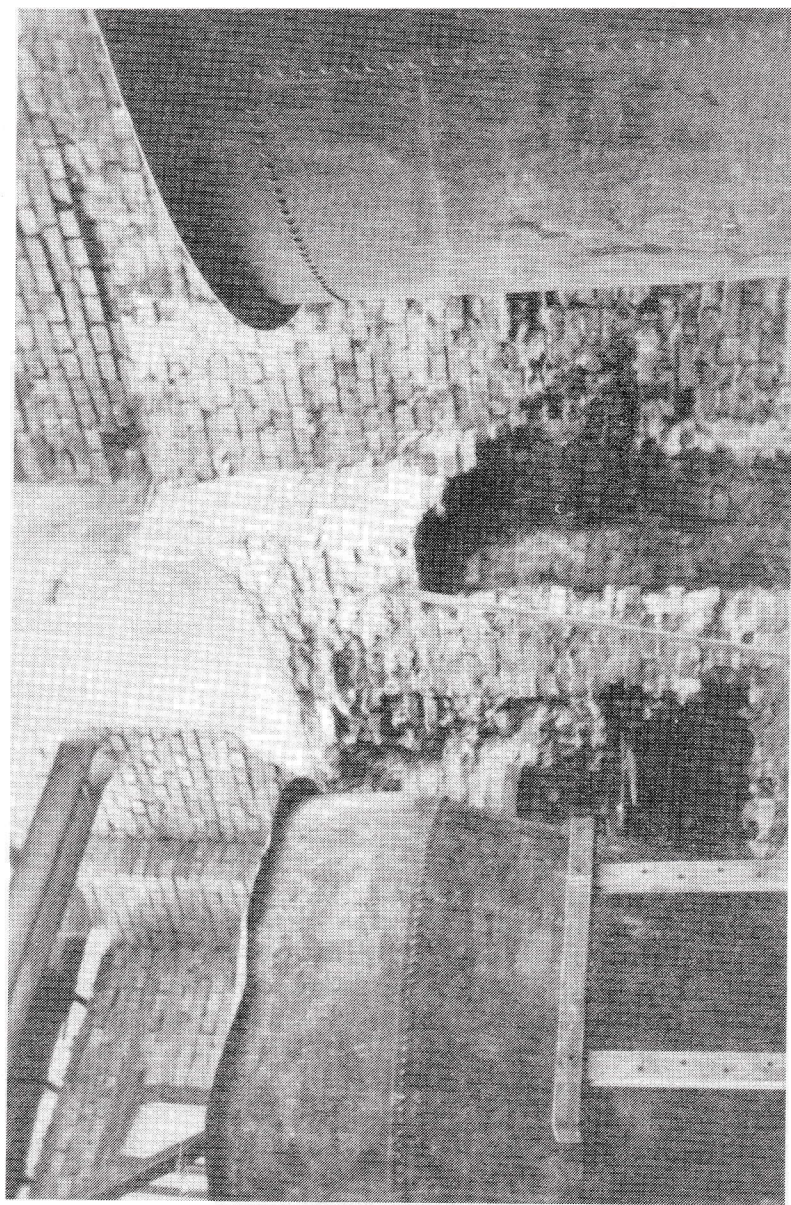
Sluiting

Er zal in huize Siebelink in de vijftiger jaren waarschijnlijk gewikt en gewogen zijn wat het beste was. Slapeloze nachten zullen aan de beslissing voorafgegaan zijn, maar uiteindelijk werd toch een overeenkomst gesloten met Heineken. In de periode voor de definitieve beslissing had 'De Ster', in eerste instantie in het diepste geheim, donker bier voor Heineken vervaardigd.

De sluiting zelf volgde in 1958. Op 3 december 1958 kwam de dienst accijnzen naar de Markt om de water-, en brouwketels, roerkuip en bakken te verzegelen. Dit om te voorkomen dat er "zwart bier" gebrouwen zou worden.

Die verzegeling duurde niet lang, want 11 december 1958 werd de verzegeling van een aantal bakken opgeheven en deze werden weggevoerd. G. Dingemans van de belastingdienst plaatste op het formulier de opmerking:

"De omschreven werktuigen zijn afgevoerd van het bedrijf en zullen door de Heineken's bierbrouwerij Mij N.V. te Rotterdam verkocht worden aan een opkoper in oude metalen." 4)



De roodkoperen bierketels, elk met een inhoud van 6000 liter, staan er hier wat desolaat bij. De foto werd gemaakt tijdens de sloop van het brouwerij-gebouw van "De Ster" in 1959. (Foto: collectie familie Siebelink)

Direct na de jaarwisseling, op 5 januari 1959 kwam G. Dingemans opnieuw naar Wouw, nu om voor het ontzegelen van een aantal brouwwerktuigen. Hij lette er ook op dat deze werden weggevoerd uit de brouwerij. Jammer genoeg werd nu geen opmerking gemaakt over wat er met de ketels ging gebeuren, maar waarschijnlijk waren ze het zelfde lot beschoren als de rest van de inventaris.

Na de overname werden alle houten vaten door Heineken meegenomen. Ook alle andere bruikbare brouwgereedschappen verdwenen uit Wouw.

De machines werden aan schrootwaarde verkocht en de bottelmachine werd herplaatst bij brouwerij "De Sleutel" in Dordrecht, een van de oudste brouwerijen in Nederland. 5)

Drankencentrale

In de beginperiode werden nog tankwagens met bier van Heineken gebracht die dan in vaten gedaan werden, maar al snel kwam het bier in vaten aan.

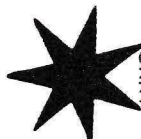
De bottelarij van "De Ster" bleef in 1959 nog even in gebruik. Er werd voor Heineken bier in flessen gedaan. Toen ook die activiteit werd stop gezet, was ondertussen de drankengroothandel goed opgezet en konden de meeste werknemers van de brouwerij meteen overstappen op ander werk.

De klanten van de brouwerij waren bijna allemaal mee overgegaan en Heineken zorgde voor een ruim afzetgebied. Al snel steeg de omzet omdat alle Heineken-agenten uit de omgeving gedwongen werden via Wouw te leveren. Agenten die voor zichzelf werkten werden uitgekocht.

In enkele jaren tijd groeide de NV Drankencentrale uit tot de bijna grootste werkgever binnen de gemeente Wouw. Met deze uitbreiding hield natuurlijk de bouw van loodsen en gebouwen gelijke tred. Zo werd in 1960 een fikse loods voor opslag van bier en limonade bijgebouwd en werd de voormalige brouwerij omgebouwd tot een magazijn waarin de sterke drank en likeuren opgeslagen lagen. 6)

Vanaf die tijd werd het werk anders, bier en drank moest weggebracht worden naar cafés, herbergen, hotels,

BIERBROUWERIJ »DE STER«



C. L. J. SIEBELINK - WOUW

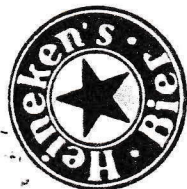
ANNO
1824

No.

WOUW,

Markt A 4 - Telefoon 296 (K 1658)
Postrekening 86912

debet aan C. L. J. SIEBELINK



n.v. Drankencentrale

WOUW : MARKT 27 - TEL. 01658-296 - POSTGIRO 663197 BERGEN OP ZOOM : TEL. 01640-5400

*Heinekens Bier - SiSi en Hero Vruchtenlimonades
Pepsi-Cola - Hoppe Gedistilleerd - Wijnen - Importeur Spawater*

Boven het briefhoofd van "De Ster" nadat deze in handen was overgegaan van C. Siebelink. Onder het briefhoofd van de Drankencentrale uit 1960.
(Collectie: familie Siebelink)

4

slijters en dorpshuizen. Van het oude ambachtelijk werk was niets meer over. In het voormalige brouwershuis herinneren alleen de wandschilderingen en de diploma's aan de muren nog aan het feit dat van hieruit eens de laatste Wouwse brouwerij werd bestuurd.

Personeel

Toen brouwerij "De Ster" ophield te bestaan, konden alle personeelsleden overstappen naar de NV Drankencentrale. Kees Heijmans, de brouwer kreeg een aanbod van "Drie Hoefijzers" om daar te gaan werken als brouwer. Heineken maakte daar bezwaar tegen en omdat er door de concerns allerlei afspraken gemaakt waren, kon hij niet in die nieuwe baan beginnen.

Ook bij de Maesbrouwerijen in Antwerpen kon Kees Heijmans komen werken. Omdat dit buiten Nederland was, waren daar geen bezwaren tegen, maar nu was het vervoer er oorzaak van dat hij die baan niet aan kon nemen.

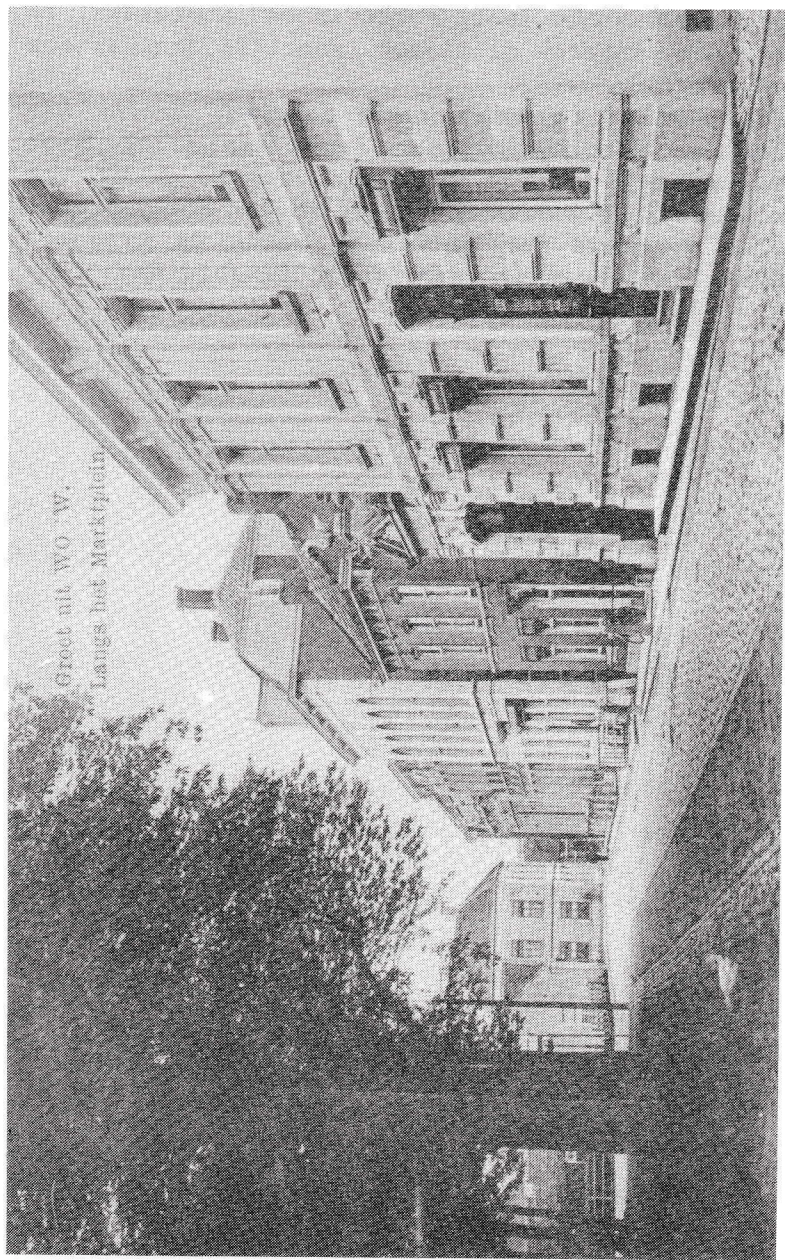
Uiteindelijk ging hij bij de Hudsonsigarenfabriek in Roosendaal werken. 7)

Maarten Coppens ging wel mee over naar de Drankencentrale. In totaal was hij 31 jaar in dienst bij de familie Siebelink. Daarvan zat hij 17 jaar 'op de baan'. 8)

Tot slot

Veel mensen zal de naam brouwerij "De Ster" inmiddels niets meer zeggen. De wat oudere Wouwenaar is die nog lang niet vergeten. Als er in het dorp gesproken wordt over 'de brouwerij' wordt daar het pand van de familie Siebelink aan de Markt mee bedoeld.

Ook over de familie wordt nog steeds gesproken als "dat is er een van de brouwer". En dat fenomeen zal slechts langzaam verdwijnen. Uiterlijke sporen zijn er praktisch niet meer. De gebouwen achter het fraaie herenhuis zijn merendeels verdwenen. Alleen een stuk van het gebouw waar eens de gist- en lagerkelders waren, staat er nog. Aan de buitenkant kan men nog enigszins zien dat daar vroeger de nodige bedrijvigheid in plaats heeft gevonden.



Het brouwershuis aan de Markt zoals het er al bijna een eeuw staat. De zwaan boven de inrijpoort heeft de zevenpuntige ster in de bek. In de woning was in het begin van vorige eeuw herberg "De Zwaan" gevestigd. De ster is afkomstig van de naam van de Wouwse brouwerij. Boven de poort staat waarschijnlijk het opschrift "Bierbrouwerij De Ster", maar dat is jammer genoeg niet te lezen. De ansichtkaart dateert van na 1910. (Collectie: René Hermans)

En....het brouwershuis leeft voort in de literatuur. In zijn boek "Een papieren glimlach", schrijft Jan Cartens op pagina 102/103:

"Een bus die de Grote Markt aandeed, bracht hem door een nieuwbouwwijk en langs een slingerende autoweg in het dorp W., vlak voor de poort van brouwerij "De gouden Ster", waarnaast het gepleisterde woonhuis met zijn hoge ramen de vroegere indruk van ernstige waardigheid bewaard had." 9)



Deze uitgave werd mede mogelijk
door de financiële steun van de
Drankencentrale "Wouw" B.V.