

## **Noordbrabantsch-Beiersch Bierbrouwerij "De Gekroonde Bel" Oosterhout (N.-Br.)**

### **Beschrijving der inrichting**

Door het steeds toenemend verbruik van ondergistende Bieren, meenden zij, die thans de eer hebben aan het hoofd te staan van de zoo gunstig bekende Noord-Brabantsche Bierbrouwerij "De Gekroonde Bel" te Oosterhout, naar middelen te moeten omzien, om de door hen gedreven brouwerijen gelijken tred te doen houden met de eischen des tijds en den smaak van het publiek.

Hierdoor ontstond de Noord-Brabantsch Bierbrouwerij, als voortzetting van de bekende Bierbrouwerij "De Gekroonde Bel" te Oosterhout, in vereeniging met de gerenommeerde witbier-brouwerij te Heusdenhout.

Wie thans de tramlijn volgt van Breda naar Oosterhout, ziet op weinige minuten afstands van laatstgenoemde plaats een prachtgebouw verrijzen, dat als het ware eenieders aandacht tot zich trekt.

Ontworpen in den nieuwen stijl, regelmatig doorgevoerd, doch met vermindering der twee uitersten, heeft de heer J. Verheul Dzn., architect te Rotterdam, naar wiens teekening en ontwerp het gebouw is uitgevoerd, een doorslaand bewijs gegeven, dat ook voor fabrieksgebouwen schoonheid van vorm te paren is aan doelmatigheid van inrichting.

Waar het uitwendige wel boven critiek verheven zal zijn, kunnen we, om de doelmatigheid van inrichting aan te toonen, niet beter doen dan den belangstellende een blik te laten werpen in het inwendige en tevens een oogenblik te vertoeven bij het mechanische gedeelte.

### **DE MACHINEKAMER**

Wij het betreden de ruime machinekamer - Lang 19 Meter, breed 9 Meter, hoog 6 Meter, is zij gelegen in het midden der fabriek, waardoor alle transmissies en leidingen tot de kortst mogelijke lengte zijn beperkt, zoodat de beweegkracht, die zich van hieruit naar alle zijden der fabriek vertakt, aan een minimum verlies onderhevig is.

De vloer geplaveid met gegroefde céramique tegels, de wanden bezet met tegels van groen en wit, wordt de hoofdplaats ingenomen door de ijsmachine, die, werkende met twee compressoren, ieder een capaciteit van 50.000 calorieën per uur, de polsslag is, waarop de ondergistende bierfabricage is gebaseerd.

Deze compressoren, zoomede de dynamo, die de fabriek van electricisch licht voorziet, worden gedreven door het groot gaande werk, bijgestaan door eene reserve-machine, hebbende gezamenlijk 150 paardekrachten.

De geruischlooze en regelmatige gang dezer machines spreken voor de vaardigheid van den maker, en dit te meer bij de wetenschap, dat zij niet alleen hebben te leveren de drijfkracht tot eene spanning van 8 à 9 atmosferen, zoodat veilig kan worden getuigd, dat we voor ons hebben een kunstwerk der moderne techniek.

### **DE BROUWERIJ**

Aan de Machinekamer grenst onmiddellijk de Brouwerij. Door een boograam in den scheidingsmuur aangebracht, heeft men van uit de Machinekamer naar de Brouwerij en omgekeerd een overzicht over alle onderdeelen, die men van daaruit nauwkeurig kan controleeren. In dit lokaal, dat bij eene lengte van 12 Meter, eene breedte heeft van 10 en eene hoogte van 8 Meter, bevinden zich alle apparaten en werktuigen, die door den nieuweren tijd zijn uitgedacht om 't fabrikaat te vervolmaken en te gelijkertijd den handenaarbeid tot het hoognoodige te beperken. Vanaf de ijzeren galerij, die de ketels en kuipen omgeeft, en vanwaar men een overzicht heeft over het volledige bedrijf, kan men met eene enkele handbeweging de verschillende werktuigen bedienen.

Waar vroeger inspannende arbeid werd vereischt, geschiedt het vermengen in de roerkuip, het op- en uitwerpen van den bostel uit de klaringskuip, geheel langs mechanischen weg.

Voor de twee bierketels, ter grootte van 136 en 74 Hectoliter inhoud, is het systeem van stoomkoking toegepast. In plaats van de omslachtige open vuren van eertijds, wordt de stoom toegelaten in den dubbelen wand, zoodat slechts een weinig oplettendheid wordt gevorderd om de temperatuur al naar believen te verhoogen of te verminderen.

Bij de wetenschap, dat deze inrichting zoowel als die der overige afdelingen der Brouwerij, vervaardigd is en opgesteld door de bekende Machinefabriek "Germania" te Chemnitz in Sachsen, behoeft het geen betoog, dat het idee der stoomkoking zelve herhaaldelijk aan de praktijk is getoetst en uitvoering en samenstelling der verschillende leidingen, zoowel als het sfoeren van het condenswater met de meeste nauwkeurigheid is behandeld en uitgevoerd.

Na het bier op de gewenschte temperatuur te hebben gebracht door middel van een dubbel koelapparaat daalt het van hieruit af naar den gistkelder.

### **DE GISTKELDER**

Het gistingsproces beslist in hoofdzaak over de qualiteit van het bier. - Ofschoon ook in vroegere tijd deze waarheid niet werd bestreden en het belang der gisting den vaklieden niet ontging, bleef niettemin tot voor betrekkelijk korte jaren de eigenlijke werking van het gistingsproces het grootste raadsel voor de bierfabricage. - Dobberende tusschen oorzaak en gevolg, tastte men in het onzekere rond, totdat de bekende Fransche bacterioloog Pasteur bij zijn navorschingen op natuurkundig gebied mocht slagen het geheimzinnige vraagstuk op te lossen. Door aan te toonen en in physiologische-chemische eigenschappen te bewijzen het wezen van de gist, hare eigenlijke werking en omzettende kracht, de middelen, waarmede deze kan worden geschaad of bevorderd, gedood of tot vollen wasdom gebracht, door uiteen te zetten harein werking op oplosbare en onoplosbare suikers in verband met de ontwikkeling van alcohol en koolzuur, gesteund en onderhouden door reinheid en temperatuur, verwierf zich Pasteur een onvergankelijke roem. Thans was de weg nauwkeurig afgebakend en ieder beijverde zich als om strijd aan de hand der wetenschap het aangegeven spoor te volgen.

Dat de Noord-Brabantsche-Beiersch Bierbrouwerij hierin niet is te kort geschoten, bewijst niet alleen haar regelmatig en standvastig fabrikaat, doch waar wij in deze meer speciaal de inrichting behandelen, durven wij ook deze toetsen aan de best ingerichten in den lande.

De wanden, bestreken met émailvernis, weerkaatsen een glinsterend wit; de geglazuurde kuipen gedooien niet de minste smet; de geasphalteerde vloer vertoont een spiegelvlak.

Het geheel geeft een beeld van de grootste zindelijkheid en doet duidelijk zien, dat de strijd tegen de schadelijke bacteriën hier op de meest strenge wijze is aangebonden.

Zwaar berijpte buizen, die voortdurend door nieuw ijswater worden gevoed, hangen aan het massieve gewelf; onderhouden eene standvastige temperatuur en beschutten de licht ontvankelijke gisting tegen de ontwikkeling en inwerking van schadelijke kiemen.

Gegalvaniseerde zwemmers hangen tot in de gistkuipen af en vormen door hare verkoelende werking, bestuurd door kundige hand, het machtige wapen ter bereiking van den gewenschten vergistingsgraad.

### **DE LAGERKELDERS**

Zoodra de gewilde vergistingsgraad is bereikt, is de hoofdgisting volbracht en daalt het bier vervolgens af in de lagerkelders.

Het doel van het lageren, dat is in het opbewaren van het bier in groote leggers of lagervaten gedurende 3 à 4 maanden onder temperatuur, bestaat hierin, dat door de werking van de nog in het bier aanwezige gist, dit tot volle rijpheid wordt gebracht.

Deze voortgang van het gistingsproces wordt algemeen aangeduid met den naam van nagisting.

Ofschoon voor de nagisting weinig technische arbeid wordt vereischt, vordert zij niettemin voortdurend toezicht en nauwlettende zorg van ervaren vaklieden.

Immers, door de regeling der keldertemperatuur in verband met den duur der lagerperiode, moet niet alleen de gisting tot een goed einde worden gebracht, doch kan ook veel worden bijgedragen om eventueele tekortkomingen in 't fabrikaat, waarvan zich de gevolgen eerst bij de nagisting openbaren, zoo al niet geheel te herstellen, dan toch tot bescheiden verhoudingen terug te brengen. - Waar dan ook het spreekwoord luidt, dat het einde het werk kroont, kan zulks in volle waarheid worden gezegd van de nagisting tot betrekking op de bierfabricage.

Uit den aard der zaak verwekken de lagerkelders bij den bezoeker meer dan de gewone belangstelling. - Bij het verlaten der snorende riemen en dreunende machines is men door het betreden der lagerkelders plotseling in eene andere omgeving verplaatst.

De stoom en damp der Brouwerij wijken hier voor eene ijzige kilte.

Eene eenzaamheid vervangt het gewoel van een druk bedrijf en de massieve muren ter dikte van 1.50 Meter weerhouden elk geluid en beletten elke stoornis der kalme stilte.

Hoog tegen het gewekf schijnen de zwaar bevroren batterijen ons toe slechts een ijsdak te vormen, dat zijn wit matten schijn afwerpt op de hoog opgestapelde vaten, die aan weerszijden van den smallen middelgang zich dreigend boven ons verheffen en in onze gedachten ons eerder zouden verplaatsen naar de Rotskelders van het Beiersche Hoogland, dan aan den straatweg, die gaat van Breda naar Oosterhout.

### **DE WATERLEIDING**

Met het oog op den grooten invloed, die zuiver brouwwater uitoefent op de qualiteit van het bier, lag het voor de hand, zijn nut te doen met de gunstige ligging der Brouwerij.

De hooge duingronden, gelegen op circa 1000 Meter afstands, leverden een uitsterst geschikte prise d'eau en mocht men zich niet laten weerhouden door de technische bezwaren, die op schitterende wijze werden overwonnen door de bekende specialiteit in waterleidingen: de firma Bopp & Reuther te Mannheim.

Het is dan ook ontegenzeggelijk, dat de fijne qualiteit der bieren en hunne algemeene geweldigheid voor geen gering deel zijn toe te schrijven aan het zuivere brouwwater, waarin zich de Brouwerij verheugen mag.

(Bovenstaande tekst is overgenomen uit een brochure van de brouwerij uit 1904)

Dit artikel heeft u gevonden op de website: [www.brabantsbier.nl](http://www.brabantsbier.nl)