





Porter & Stout

Inleiding

Een degustatie die volledig gewijd is aan porters en stouts brengt altijd een bepaald risico met zich mee. Geen gezondheidsrisico's uiteraard, hoewel dat in het verleden niet zo'n evidente veronderstelling was, zoals we later zullen zien; maar wel een risico om verdeeldheid te zaaien. Porters en stouts worden namelijk niet door iedereen met open armen verwelkomd. Voor sommige mensen zijn deze bieren spannende, mysterieuze en donkere verleiders, die de smaakpapillen prikkelen met aantrekkelijke toetsen van koffie, chocolade, gedroogd fruit of een subtiële gerooktheid, terwijl andere mensen met afschuw kijken naar deze donkere dranken en er met een beschuldigende vinger naar wijzen als verderfelijke dikmaker, caloriebom of oorzaak van buitenissige dronkenschap.

Maar wat je persoonlijke mening over de smaak van porters en stouts ook mag zijn, een proeverij over deze biertijlen is wel degelijk erg belangrijk.

Porter is namelijk een van de meest originele en belangrijke biertijlen in de wereld. Het was de eerste biertijl die een naam kreeg, het was een van de eerste biertijlen die geëxporteerd werd vanuit het land van herkomst naar verre regio's zoals Amerika, Australië, India en de Baltische staten, en het was het allereerste bier dat op een industriële schaal werd gemaakt. Porter was het breekpunt tussen ambachtelijk huishoudelijk gebrouwen bier waar intuïtie, mondeling overgedragen recepten en willekeur in beschikbare ingrediënten de hoofdrol speelden, en preciezere brouwtechnieken in professionele brouwerijen die door wetenschappelijke en technologische inzichten werden ondersteund en door economische drijfveren werden gestuwd. Het was het eerste bier waarmee hele generaties mensen schatrijk zijn geworden, het eerste bier dat volop profiteerde van de

Porter



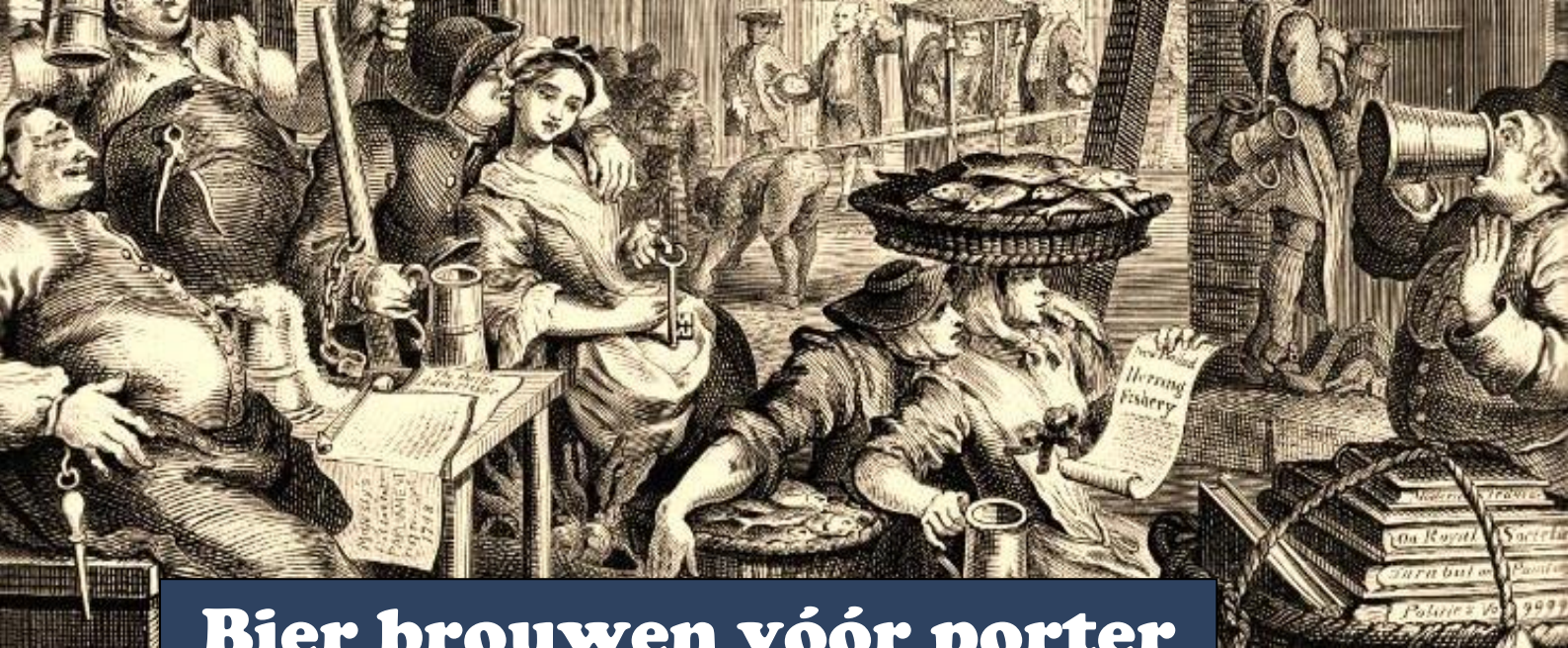
industriële revolutie, het eerste bier dat leidde tot enorme innovaties, maar ook het eerste bier waarmee op grote schaal werd gesjoemeld waardoor het aanleiding gaf tot enkele wetten in verband met het verbod op het gebruik van bepaalde ingrediënten.

Maar ondanks de faam en het historisch belang, is de oorsprong van porter vaak nog in nevelen gehuld. Rond porter wervelt een tornado aan zogenegde historische feiten, mythes en pertinente onwaarheden. Boeken en artikels over de bierstijl, zelfs van de hand van gerenommeerde auteurs, zijn alles behalve betrouwbaar.

Maar ook rond de hedendaagse, moderne vertegenwoordigers van porter en stout heerst veel onenigheid. Vragen wat nu precies het verschil is tussen porter en stout, lokt gegarandeerd een hele discussie uit. Een stout zou steviger moeten zijn dan de meeste andere bieren, iets waar men met kleine slokjes van drinkt in plaats van een drank die men achterover kapt aan bijna-vriestemperatuur. En een porter zou, ondanks het ietwat sombere voorkomen, een verfrissend bier moeten zijn, aangezien het historisch als dorstlesser werd ontworpen.

De waarheid is echter niet zo eenvoudig, aangezien er doorheen de geschiedenis soms maar erg subtiele verschillen waren tussen porter en stout. En vandaag de dag gebruiken ook de huidige brouwers de woorden door elkaar: wat voor één iemand een stout is, kan voor iemand anders een porter zijn. Eén ding is zeker: het belangrijkste ingrediënt in zowel porter als stout, moet de gebrande mout zijn. Hoewel de recepten vaak vragen om een aardige hoeveelheid hop, mogen deze nooit de aroma's en smaken van de gebrande en geroosterde mout overheersen.





Bier brouwen vóór porter

Voor we het hebben over het ontstaan van porter en alle ingrijpende veranderingen die dit teweeg bracht in de brouwerwereld, is het interessant om even stil te staan bij de situatie zoals die daarvoor was.

En die was waarschijnlijk niet in een staat om er al te vrolijk over te zijn: warm en troebel bier was in elk bierdrinkend land de norm. Huiveringwekkend slecht bier was alledaags en allerlei kruiden of onfrisse ingrediënten werden aan de drank toegevoegd om bepaalde smaken te verdoezelen. Slecht bier was zo algemeen dat er zelfs een apart genre van literatuur rond ontstond. John Skelton schreef omstreeks 1550 het gedicht "Tunnyng of Elynour Rummyng", over een uitbaatster van een ale-house waarvan het bier zo slecht was omdat de kippen op stok gingen in het brouwhuis. "En de mest viel recht in het bier", zo staat er te lezen. Dat wil niet zeggen dat laat-middeleeuwse bierdrinkers niet wisten wanneer een bier goed was. Boeken uit die periode zeggen dat bier vers en helder moet zijn, en niet slijmerig of rokerig of zuur. En gedronken werd er: het landgoed van de Hertog van Buckingham verwerkte 40.000 gallons (181.844 liter) bier op één jaar tijd, wat neerkwam op ongeveer 4,5 liter bier per persoon per dag. Ook doorheen de 17de eeuw veranderde er



Elynour Rummyng



niet zoveel aan de kwaliteit. Bieren die drinkbaar genoeg waren om verkocht te kunnen worden, droegen namen als Mad Dog en Dragon's Milk, en het bier dat in huishoudelijke kring werd gebrouwen was ongetwijfeld nog slechter.

De brouwketel was in die tijd vaak de enige bron van warm water in het huis, en diende dus als brouwerij en wasketel. Bier brouwen was, net als brood bakken, een taak voor de huisvrouw, maar het zou een verkeerde veronderstelling zijn te denken dat mensen geen geschreven naslagwerken ter beschikking hadden. Er waren massa's brouwboeken in omloop, maar dit betekende niet noodzakelijk dat de aangeboden begeleiding van goede kwaliteit was. Zelfs in de jaren 1840 werden thermometers door bierauteurs beschreven als "nuttig, maar onnodig". De temperatuur van water werd beoordeeld door tastzin. Volgens een boek moesten

de granen doordrenkt worden in een pot die "heet genoeg is dat het pijn doet aan de vinger". Het wort moest traag genoeg worden afgegoten in een ketel zodat "de straal even dik is als de slagpen van een kraai".

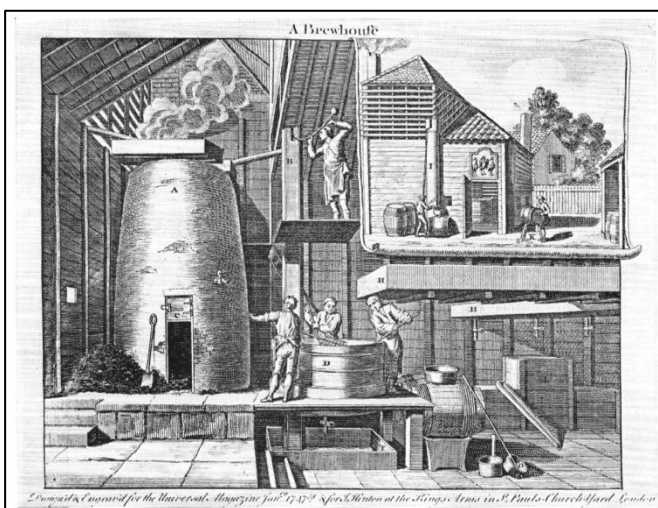
Voor mouten, maïschen, de toevoeging van hop, koken en vergisten, golden puur empirische en totaal onwetenschappelijke metingsmethoden. Maïschen moest gebeuren op "bloedhitte" of "op een temperatuur die de elleboog net kan verdragen".

Het resultaat was dikwijls niet zo pastoraal of lyrisch als de beschrijving deed vermoeden: zuur of wrang bier, "foxed" door infectie met een pluizige, rode schimmel, of gelatineus gemaakt door de ontwikkeling van wilde gisten.

Brouwboeken uit die tijd waren geen grote bron van wetenschap, maar wel compendiums van volkse kuren voor allerlei kwalen waaraan een bier kon lijden. Sommige boeken adviseerden de toevoeging van kalk, krijt, gehakt schapenvlees, eierschalen of calciumcarbonaat, "om het brouwsel snel in de oorspronkelijke, perfecte staat te herstellen".



Economische groei en opkomst van grotere brouwerijen



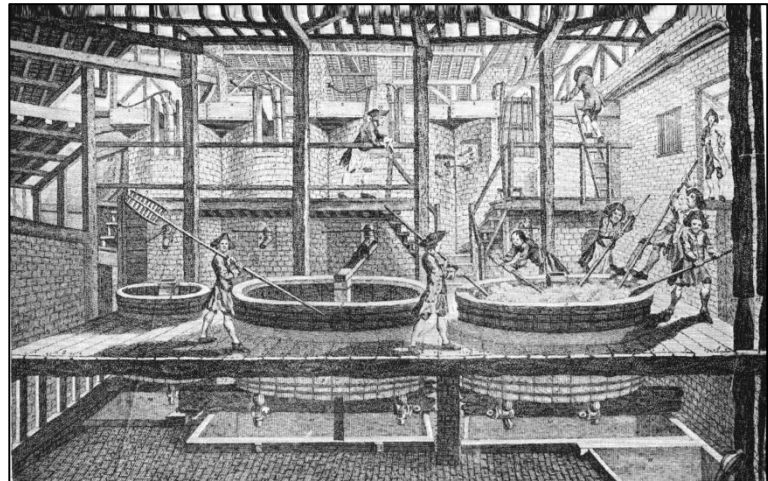
Vóór de ontwikkeling van de kanalen en spoorwegen als belangrijk transportnetwerk, was het zelden interessant om bier over het land te transporteren over afstanden van meer dan enkele kilometers. In plattelandsstadjes en dorpen werd bier dan ook ter plaatse gebrouwen in kleine "common breweries" die bier leverden aan de herbergen en particulieren, of in kleine brouwhuizen in de herberg zelf. Brouwen op grotere schaal had echter wel zin in grote stedelijke centra, met Londen op kop. Ook de schatkist van de overheid werkte in het voordeel van grotere

brouwerijen. Deze was zwaar afhankelijk van betaalde belastingen, en een van de grootste inkomsten was de belasting op bier, die geïnd werd op de plaats van productie, met andere woorden: aan de brouwerij zelf. In landelijke gebieden betekende dit dat honderden accijnsmannen continu onderweg waren van het ene brouwerijtje naar het andere, te voet of per paard, ijverig nota nemend en zoekend naar fraude. Gewetenloze brouwerijen probeerden de belasting te ontduiken door sterk bier aan te lengen met zwakker bier, of pas gebrouwen bier te verbergen via ondergrondse leidingen voordat de inspecteur ter plaatse kwam. De autoriteiten waren daarom voorstanders om de handel in bier meer in de richting van de grote stadsbrouwerijen te duwen. Deze konden makkelijker gecontroleerd worden en waren ook makkelijker bereikbaar. Grote stadsbrouwerijen kregen dan ook heel wat meer korting dan hun kleinere concurrenten, zeker deze die eerder landelijk gelegen waren.

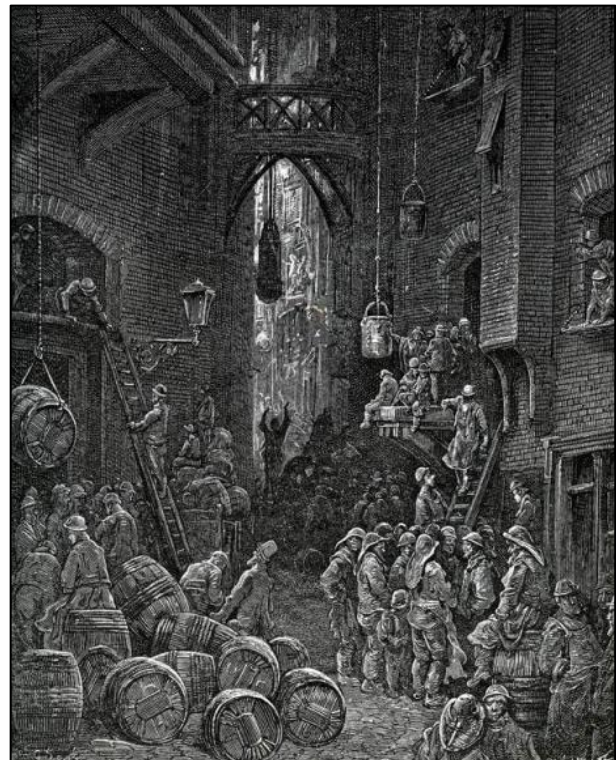
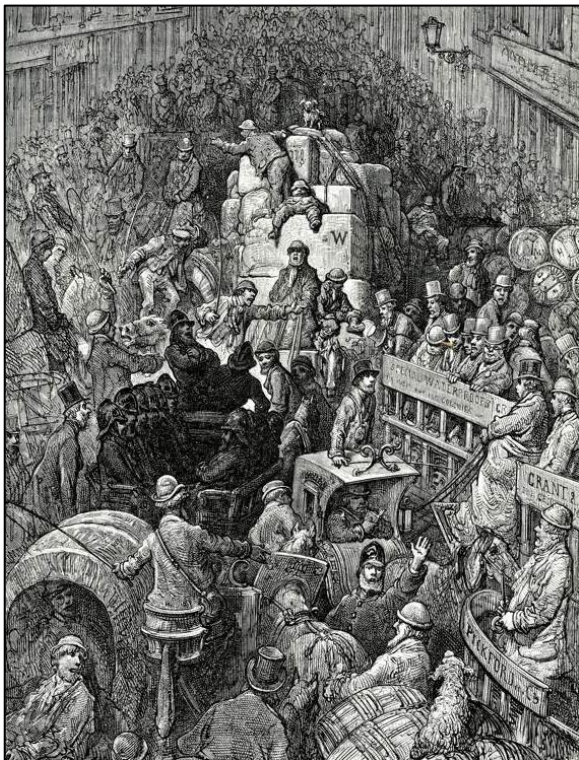
Op het einde van de zeventiende eeuw vond in Londen een versnelling plaats van de economische groei in deze vroege brouwindustrie. Kleine individuele brouwerijen kenden

een voorzichtige expansie en er waren de eerste tekenen van een kleine consolidatie wanneer de eerste kleine brouwerijen fuseerden.

De toevloed van de "gentry", of de mensen uit de gegoede standen, vanuit het platteland naar Londen, bracht een verfijndere smaak, dikkere beurzen en de op het platteland populaire pale ale naar de hoofdstad, en de brouwers van pale ale floreerden wanneer hun afzetmarkt toenam. Het gebruik van cokes bij het drogen van de mout nam toe, en het gebruik van gietijzer in de brouwinstallatie maakte een intrede.



De Industriële Revolutie, die er in 1750 zat aan te komen, kwam niet uit de lucht gevallen en gebeurde ook niet plotseling bij donderslag. De voedingsbodem voor de technologische en industriële innovatie waarvan porter de vruchten zou dragen, lag in verschillende eerdere sociale omwentelingen: de belangrijke bevolkingsaan groei waaruit het Britse Rijk kracht putte, nieuwe bronnen van welstand en rijkdom uit de handel met buitenlandse regio's, een luvte in oorlogsgeweld na het einde van de Engelse Burgeroorlog, en een nieuw, meer wereldlijk en minder religieus gedachtegoed dat bewust op zoek ging naar financiële winst.



Ongeveer één tiende van de bevolking van heel Engeland was binnen de Londense stadsmuren gepropt, samengedreven in fabrieken, havens en markten, en met een constante behoefte aan verfrissing in de vorm van bier dat rijk was aan proteïnen. Voeding was schaars, en donkere bieren waren een belangrijke bron van zetmeel. Maar er bestonden in de hoofdstad dus al brouwerijen die groot genoeg waren om de steeds groeiende en turbulente markt van bier te voorzien. We spreken dus niet over

brouwerijen die uit het niets moesten ontstaan, maar over bestaande brouwerijen die klaar waren om in een snel tempo winst te vergaren en uit te breiden, zonder volledig afhankelijk te zijn van nog op te bouwen kapitaal zoals de nieuwkomers in de brouwerijwereld.

De meeste namen die in een later stadium machtige spelers zouden worden in de porterwereld, hadden hun brouwerijen reeds in het 17de-eeuwse Londen opgericht: Benjamin Truman, Ralph Thrale, Henry Goodwyn, Humphrey Parsons,..., hoewel de commerciële brouwerijen op dat moment nog vrij klein waren: een brouwketel met een capaciteit van 30 barrels (ongeveer 50 hl) werd "a great copper" genoemd.

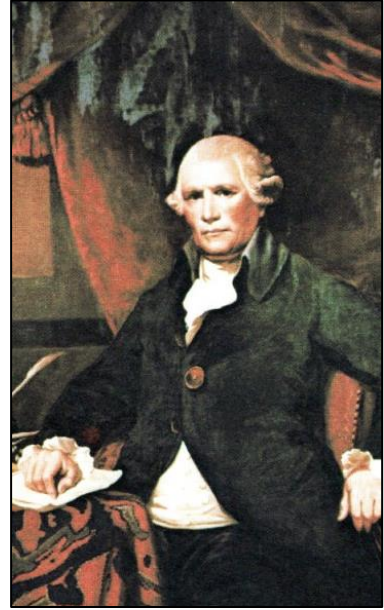
Alles was dus klaar voor een belangrijke groei, het enige dat nog ontbrak was een product dat zich ertoe leende.



Benjamin Truman



Ralph Thrale



Samuel Whitbread



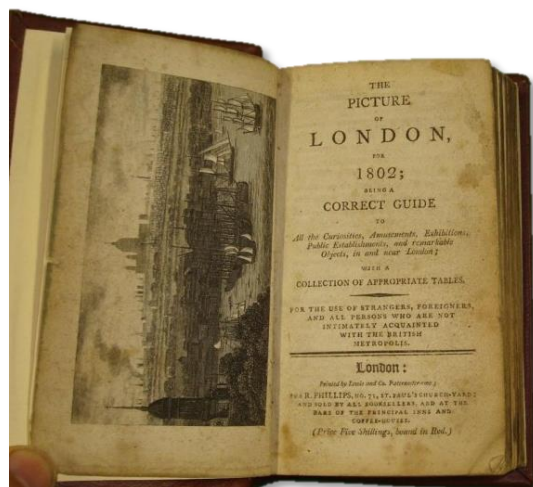
Ralph Harwood?

Er zijn maar weinig producten, bier of andere, die zo'n duidelijk omschreven begin hadden als porter. Porter werd namelijk uitgevonden en ontstond dus van de ene dag op de andere. Althans, zo gaat de mythe, en zoals wel vaker het geval is met mythes, is deze veronderstelling pertinent onwaar.

Volgens de mythe werd porter gecreëerd in de herfst van 1722 door een zekere Ralph Harwood, eigenaar van de Bell Brewhouse in Shoreditch, in oostelijk Londen. In die tijd hadden bierdrinkers een voorliefde voor een mengdrank die Three Threads werd genoemd, en die bestond uit een mengeling van een "mild" (of jong) bruin bier, een "stale" (of gerijpt) bruin bier en "twopenny", een zoetig blond bier. Het bier werd gemengd naar de persoonlijke smaak van de klant, en in functie van de hoeveelheid centen waarover hij beschikte. Als de klant een financieel dipje had, kon het aandeel aan het goedkoopste bier in de mengeling vergroot worden.

Het grote nadeel van deze drank was natuurlijk dat de kroegbaas de tijdrovende en omslachtige handeling moest doen om bier uit drie verschillende vaten te gaan halen. Ralph Harwood werd het beu om telkens drie bieren te mengen en kwam op het idee om een bier te brouwen dat de smaak had van de uiteindelijke mengeling. Dit bier werd dus geserveerd uit één enkel vat, en werd daarom eerst "entire" (geheel) of "entire butt" genoemd, naar de "butt", het type vat van 108 gallons (491 liter) dat toen in gebruik was.

Een mooi verhaal, maar niet meer dan dat...



Het verhaal van Ralph Harwood duikt immers voor de eerste keer pas op in 1802, tachtig jaar na de veronderstelde feiten, in de gids "The Picture of London", geschreven door John Feltham. Zijn versie over de geschiedenis van porter en de bewering dat de bierstijl door Harwood werd uitgevonden, werd sindsdien honderden keren herhaald en kreeg de status van een authentiek historisch feit.

Feltham schrijft dat de bieren die in Londen gedronken werden vóór porter "ale" (zoet, zwaar en licht gehopt), "beer" (bruin, sterker gehopt en meer bitter dan ale) en "twopenny" (sterke pale ale) waren. Hij vermeldt zelf geen "stale" of gerijpt bier.

"It became the practice to call for a pint or tankard of three-threads, meaning a third of ale, beer and twopenny; and thus the publican had the trouble to go to three casks and turn three cocks for a pint of liquor", schrijft Feltham. De claim dat Harwood, in een

poging om de bediening van de klant makkelijker te maken voor de drukke landlord, het idee kreeg om één enkel bier te brouwen *"which should partake of the united flavours of ale, beer and twopenny"*, staat letterlijk in zijn gids.

Feltham had wel gelijk dat er in Shoreditch, Oost-Londen, een porterbrouwer bestond die Harwood heette. De link tussen Harwood en het ontstaan van porter, haalde Feltham uit een artikel uit 1788 dat in *The Gentleman's Magazine* verscheen, waarin een kort gedicht van een zekere Thomas Gutteridge werd aangehaald:

*"Harwood my townsman, he invented first
Porter, to rival wine, and quench the thirst"*

Gutteridge wordt door onderbouwde historici echter afgedaan als een "obsuur elegist (een schrijver van klaagzangen) en onderwijzer van steno".

Van Ralph Harwood weten we dat hij rond 1703 brouwde in de Londense East End, en dat zijn broer James een partner in de brouwerij was vanaf 1736. Maar hun brouwerij blijkt steeds klein gebleven te zijn en was ook niet erg succesvol, in tegenstelling tot de grote porterbrouwerijen uit die tijd, zoals Whitbread en Thrale: in 1747 werden Ralph Harwood, brouwer van Shoreditch, en zijn partner James Harwood failliet verklaard, twee jaar voor Ralph's dood. Het is dus bijzonder onwaarschijnlijk dat zo'n kleine en onsuccesvolle speler de uitvinder zou kunnen zijn van zo'n belangrijke ontwikkeling als porter.

De mengeling Three Threads bestond wel degelijk, maar het had op het eerste gezicht niet meteen iets met porter te maken. Three Threads werd gedronken in het vroege 18de



eeuwse Londen en wordt algemeen beschouwd als een mengeling van drie soorten bier die uit verschillende vaten werden getapt. Wanneer de barman bier uit een vat goot, werd de bierstroom "draad" (of "thread") genoemd. Een blend in een bierpot kon worden samengesteld uit verschillende draden of stromen.

Ook de exacte samenstelling is niet altijd even duidelijk. Een (al dan niet sterke en/of bleke) ale, een "mild" (vers, jong bier) en

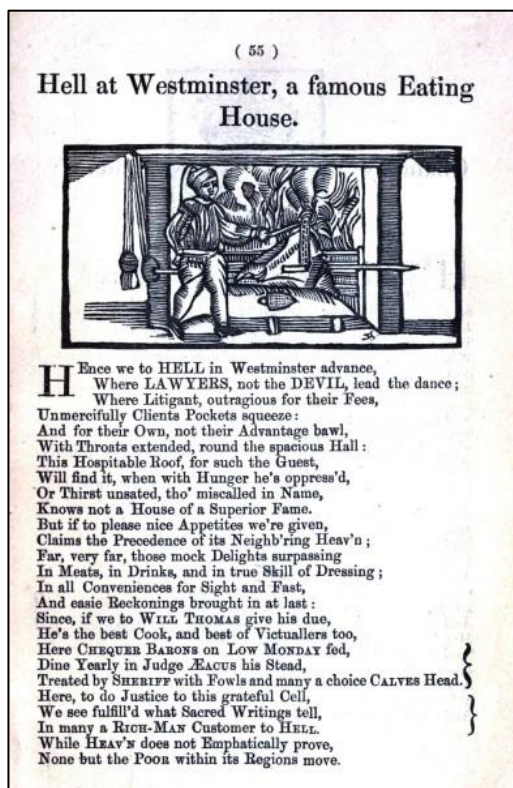
een "stale" (ouder, gerijpt, verzuurd bier) maakten vaak deel uit van de mengeling. In John Tuck's *"The Private Brewer's Guide to the Art of Brewing Ale and Porter"* uit 1822 is sprake van "stale, mild and pale".

Er waren verschillende redenen voor de praktijk van het ter plaatse mengen van verschillende bieren rechtstreeks in de bierpul van de klant. Gezien de ongelijkmatige kwaliteit van brouwgraan, mout, hop, gist en water, was de smaak van bier niet altijd voorspelbaar. Het blenden van een bier uit verschillende vaten gaf de herbergier een grotere flexibiliteit om de individuele bierdrinker de smaak voor te schotelen die hij wou, en de prijs te drukken door het aandeel van het goedkoopste bier te vergroten.

Uiteraard waren de persoonlijke smaak van de klant en zijn financiële situatie niet de enige beslissende factoren die bepaalden wat de ingrediënten van de Three Threads waren. De mengeling verschilde natuurlijk ook in functie



van wat de "landlord" (kroegbaas) in stock had, en vooral waar hij vanaf wilde geraken: de praktijk om bier te mengen stelde de landlord immers ook in staat om hier en daar een vat of twee waardeloos, zuur geworden bier kwijt te geraken door ze te verdunnen met meer drinkbare "threads".



Pagina uit *Vade Mecum for Malt-Worms*

Maar sommige historische bronnen schijnen echter ook te suggereren dat de zogenaamde Three Threads uit één vat kwam. In 1718 verscheen "Vade Mecum for Malt-Worms", dat kan beschouwd worden als een "good pub guide" op rijm, en waarschijnlijk uit de pen kwam van Edward Ward, een Londense herbergier en dichter. Er wordt niet gezegd waarvan de drank gemaakt was, maar bevat wel de zin:

*"Joyous and glad, thy trade increasing see
 and daily broach full casks of Threads call'd
 Three."*

Hieruit zou men kunnen interpreteren dat Three Threads in vaten geleverd werd die klaar waren voor gebruik, zonder dat de drank nog door de herbergier of de "pot boy" moest gemengd worden uit afzonderlijke vaten.

De eenvoudige waarheid is dat we gewoon niet echt weten wat Three Threads nu precies was, maar het staat wel ongeveer vast dat porter geen vervangproduct voor een mengbier was, of dat het door Ralph Harwood werd uitgevonden.

Het verhaal dat Ralph Harwood porter uitvond als vervanging van een mengdrank, en dat pas vele

jaren na Harwood's dood voor het eerst werd neergeschreven, werd in de loop der jaren echter zo vaak herhaald dat het de basis vormt van bijna elk boek over de brouwgeschiedenis. En hoewel moderne geschiedkundigen de mythe meermaals weerleggen, duikt het verhaal ook nu nog regelmatig op in werken die meer kopiëren dan aan bronnenonderzoek doen.

Wat weten we wel? Porter was een bruin bier dat op gigantische schaal werd gebrouwen door de brouwerijen in Londen. Zowel de schaal waarop het bier werd geproduceerd, als de rijpingstijden en de ingrediënten die in het bier werden gebruikt, veranderden in de loop der jaren, en resulteerden in een wijziging van de smaak van het bier; maar er was geen ene, unieke "uitvinding" van porter: porter evolueerde. En porter bleef bovendien nooit lang hetzelfde, voor verschillende generaties betekende porter telkens iets anders. In hetgeen nu volgt zullen we dan ook proberen om Ralph Harwood te vergeten.





Porter

Vroegste ontwikkeling

Porter ontwikkelde zich tijdens, of kort na, de regeerperiode van Koningin Anna van Groot-Brittannië (regeerperiode van 1702-1707 als Koningin van Engeland, Schotland en Ierland, en van 1707-1714 als Koningin van Groot-Brittannië na de vereniging van de koninkrijken) als een sterkere, meer gehopte, en langer gerijpte versie van de zware, zoete bruine ales die door de Londense brouwerijen werden gemaakt op het einde van de 16de eeuw en in het begin van de 17de eeuw. Net zoals bij de meeste commerciële ontwikkelingen, waren de mensen die erbij betrokken waren meestal te druk bezig met hun brood te verdienen om een verslag te maken waarmee ze bezig waren, waardoor de geschreven bronnen in deze vroege periode schaars of onbestaand zijn.

De vroegste verwijzing over de ontwikkeling van porter vinden we pas een 40-tal jaar later, in een artikel uit 1760 in de London Chronicle, van de hand van een anonieme schrijver onder het pseudoniem "Obadiah Poundage". Het artikel waarin naar porter werd verwezen was een argumentatie voor een prijsverhoging van bier, en daaruit haalde de schrijver misschien ook zijn pseudoniem, aangezien het woord "poundage" een synoniem is voor taks. Obadiah Poundage beweerde in zijn artikel 86 jaar oud te zijn, 70 jaar in de sector werkzaam te zijn geweest en de oudste "outdoor clerk" (een soort van vroege brouwerijvertegenwoordiger) in de brouwindustrie te zijn.

Poundage zei dat het bier dat later bekend werd als porter eerst gebrouwen werd als tegengewicht voor de populaire en sterk gehopte blonde pale ales, die de adel en gegoede bevolking met zich meebrachten van hun landhuizen op het platteland naar Londen.

"Ale" en "beer" waren op dat moment nog twee verschillende dranken. Voor ca. 1400 waren de bieren in Groot-Brittannië nog ongehopt, maar in de vroege 15de eeuw brachten Vlaamse handel en de migratie van Vlaamse landbouwers naar het zuiden van Engeland de hoptraditie met zich mee. Het nieuwe, gehopte bier werd in Engeland bekend als "beer", terwijl het oude ongehopte bier "ale" genoemd werd. Dit onderscheid



zou duren van de jaren 1400 tot ongeveer 1700, een periode van 300 jaar waarin beide biertypes naast mekaar bleven bestaan. Vanaf 1700 werden alle bieren gehopt, maar tot aan de 19de eeuw bleef men een verschil handhaven tussen de woorden "ale" en "beer": hoewel "ale" nu ook hop bevatte, betekende "beer" over het algemeen een sterker gehopte drank. Porter werd altijd een bier genoemd, nooit een ale.

Brown malt

Sinds het prille begin was mouten een kunst die meer werd ingegeven door ritueel dan door wetenschap. De mouters die de kunstmatige kieming van het graan beheerden en de ovens bemanden voor het drogen, oordeelden met de ogen, de tanden en de smaak. Aspirant-mouters werd alleen verteld dat ze granen met een "heldere kleur" moesten oogsten en ze laten kiemen "tot ze een aangename geur afgaven". Over bepaalde smaakverschillen hadden de brouwers dan ook geen controle, maar hingen ze af van de



methodes die de mouters gebruikten, met welk hout ze hun vuren voedden en hoe heet hun ovens waren.

Voor de productie van porter maakte men gebruik van een speciale soort sterk gedroogde bruine mout (brown malt), die ook "blown malt" (geblazen mout) of "snap malt" (knak, of klap) werd genoemd. Deze mout werd in de mouterij niet eerst op voorhand gedroogd, maar nat gebruikt, wat toeliet om hogere temperaturen te gebruiken om bruinere mout te bekomen met een rijkere smaak, zonder de moutkorrel echt te verschroeien. De mout werd dan in de mouterij op zeer korte tijd gedroogd in een zeer hete kiln over eiken- of beukenhout, zodat de mout plofte zoals popcorn wanneer de lucht die in de graankorrel gevangen zit tussen de kern en het omhulsel, onder druk ontsnapte. De mouters keerden de mout dan snel om, met behulp van schoppen en bezems, tot de mout de gewenste bruine kleur had. Dit procédé gaf een typische "brown malt" die

niet echt verschroeid of gebrand was maar wel een lichte rooksmaak had. Door de hoge hitte ging de enzymestructuur van de brown malt verloren, die anders de graanzetmelen kon omzetten in vergistbare suikers. Het zetmeel dat deze mout bevatte, was te complex om door de gist makkelijk verteerbaar te zijn, dus een bier gemaakt van deze bruine mout bleef zoet, dik en relatief laag in alcohol.

Deze bruine mout kon gemaakt worden van gerst met een lagere kwaliteit dan deze die gebruikt moest worden om een fijnere en meer delicate pale ale te brouwen. Hetzelfde gold overigens ook voor de hop: door de robuuste smaak van porter brachten tweederangs hopen de kwaliteit van het bier niet in gevaar, terwijl men voor pale ale wel ingrediënten van betere kwaliteit nodig had.

Belangrijke groei van porterbrouwerijen

Bij het brouwen van bier wordt ook hitte geproduceerd. Wanneer de productie van het bier steeg, en het volume van het wort als gevolg daarvan ook groter werd, steeg ook de hoeveelheid geproduceerde hitte tijdens het brouwproces. In afwezigheid van koelingsystemen bij de vergisting, bracht een grotere vergistingscapaciteit dan ook een temperatuurstijging teweeg die het risico op infecties of een slechte vergisting gevoelig deed toenemen.

Brouwers ontdekten al snel dat de robuustheid van deze nieuwe versie van de "London Brown Beers" hen in staat stelde om aan enkele van deze gevaren te ontsnappen. Dit bier kon gemaakt worden op hogere temperaturen in de gistingstanks dan de pale ales of de bruine bieren van de oudere stijl. In een tijd toen er nog geen kunstmatige koeling bestond en brouwen alleen in de koelere seizoenen kon gebeuren, betekende dit dat deze biertijl gedurende meer weken per jaar kon gebrouwen worden wanneer de temperatuur te hoog werd voor andere bieren. Men kon deze eerste porters dus langer blijven brouwen doorheen het jaar. Bovendien kon men grotere gistingstanks gebruiken die hogere temperaturen genereren die nadelig zijn voor andere biertypes.



De brouwerij van Barclay Perkins

Deze twee belangrijke ontwikkelingen, grotere brouwerijen die gedurende langer konden brouwen, hielpen de toonaangevende porterbrouwerijen om goedkoper te kunnen brouwen en sneller te groeien dan hun kleinere ale-brouwende rivalen.

Bijgevolg groeiden alleen de porter-brouwerijen naar een indrukwekkende productie in de achttiende eeuw, terwijl de ale-brouwers bleven hangen op een productieniveau dat niet veel verschilde van dat op het einde van de zeventiende eeuw.

Het was juist de eigenheid van het product dat aan de basis lag van deze expansie: porter bleek het allereerste bier te zijn dat technisch geschikt was voor massaproductie.

De eerste porters werden ook gerijpt om de rokerige smaak kwijt te geraken die het bier had bekommen door de houtgedroogde mouten. Een brouwhandleiding uit de jaren 1730, *The London and Country Brewer*, zegt dat het 9 à 12 maanden duurde voordat bier dat met houtgedroogde mout werd geproduceerd zijn rokerigheid verloor. Wanneer het bier rijpte, verwierf het een wrange, zurige, vineuze smaak, een smaakprofiel dat we de dag van vandaag nog altijd vinden in de Belgische Oud Bruin-bieren.

Eerste naam: "Entire-butt"

Porter was niet bepaald een delicaat bier, noch in kleur, noch in smaak. Materiaal en ingrediënten konden daardoor best wat "bruter" gebruikt worden dan bijvoorbeeld bij pale ale. Het is misschien ook om deze reden dat het maisch-proces van porter er behoorlijk anders uitzag dan dat voor pale ale. Normaal gezien werden sterke bieren alleen van de eerste, meest krachtige maisching van de mout gebrouwen, maar voor de productie van porter werd de mout vier tot vijf keer gemaischt, waarna alle wort terug gemengd werd, om de mout zo goed en efficiënt mogelijk te benutten. De draf die overbleef, bevatte veel minder bruikbare voedingsstoffen dan die van ale, en bewijzen hiervoor vinden we terug in het feit dat porter-draf minder voedzaam was als veevoeder en de brouwers hiervoor een veel lagere prijs kregen dan voor ale-draf.

Een ander gevolg van dit procédé was de hogere bitterheid door de grondigheid van het extractieproces. Porter werd zo grondig gemaischt dat ook bepaalde tannines uit het graan loskwamen, waardoor het bier enerzijds een typische bitterheid had, en anderzijds een troebel aspect had, wat voor een pale ale niet aanvaardbaar zou geweest zijn.

De bieren die volgens dit maisch-procédé werden gemaakt, werden "entire" genoemd, of geheel, helemaal, omdat de mout volledig werd benut. Deze bieren werden gedurende enkele maanden gerijpt in "butts", grote vaten met een inhoud van 108 gallons of 491 liter. Het resulterende bier kreeg dan ook de naam "Entire-butt", een naam die nog meer dan 100 jaar in voege zou blijven.



Porters

Entire-butt werd al gauw zeer populair bij de duizenden mensen die in de havens aan de rivier Thames tewerk gesteld waren bij het uitladen van de schepen, de "Fellowship porters" of "River porters", en bij de mensen die de goederen naar hun bestemming droegen in de stad, de "street porters" of "ticket porters".



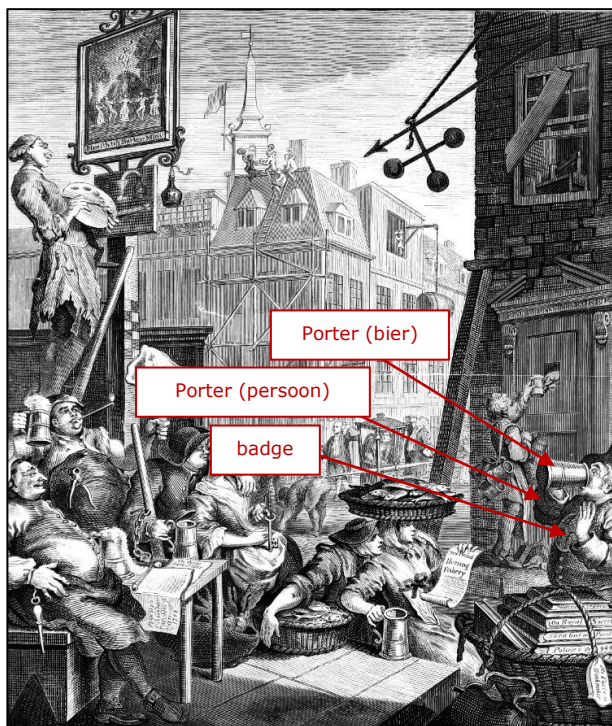
Als gevolg van de populariteit bij de porters, nam de drank al gauw hun naam over, en gingen de mensen de Entire-Butt gewoon "porter" noemen. De eerste referentie naar de naam "porter" als bier, vinden we terug in 1721 wanneer het vermeld wordt als ideale begeleiding voor rundsvlees en kool.

De "ticket porters" of "street porters" waren een combinatie tussen kruiers en boodschappendragers. Ze waren goedkoop, droegen zowat alles naar om het even waar, en stonden op straat aan speciale standen te wachten op cliënteel, een beetje zoals taxi's. De gegoede burgerij had hun dienstknechten om spullen op te halen en rond te dragen, maar de ticket porters zorgden van de 17de tot en met de 19de eeuw voor de rest van de bevolking. Ze hadden een toelating om berichten, boodschappen, documenten, pakketten, dozen, bundels en goederen rond te dragen tegen een

	NOT EXCEEDING	56 lbs.	112 lbs.	168 lbs.
		s. d.	s. d.	s. d.
For a quarter of a mile		4	6	8
Half a mile		6	9	1 0
One mile		9	1 0	1 6
One mile and a half	1 0	1 6	2 0	2 6
Two miles	1 6	2 0	2 6	
Every further distance of half a mile		6	9	1 0

voorafbepaald tarief en werden "ticket porters" genoemd omdat ze een ticket of document konden voorleggen dat aantoonde dat ze gekwalificeerd waren om het beroep van porter uit te oefenen als "freeman" (burger) van de stad. De meesten droegen hun ticket als een tinnen badge met het wapen van de stad Londen. In principe hadden ze het monopolie om goederen rond te dragen in de stad. In *The Westminster Review* (1843) verscheen het bericht: *"We are told that by the custom of the City, no parcel, however small, can be carried for hire from one part of the City to another except by a ticket porter, but the rule is of course continually evaded"*. Hun tarieven werden vastgelegd bij acte van de Common Council (een soort van gemeenteraad).

De porters hielden op hun rondes halt aan pubs, plaatsten hun goederen op speciale banken en bestelden een pot van hun gelijknamige drank om hun krachten op peil te houden. Ze konden ervan drinken zonder dat hun werk eronder leed. Thomas Pennant, de reisreporter van die tijd, beschreef het porterbier als "een heilzame drank, die Londense porterdrinkers in staat stelt taken en beproevingen te ondergaan waaronder tien gin-drinkers zouden bezwijken". Een ticket porter is te zien in de rechterhoek van de



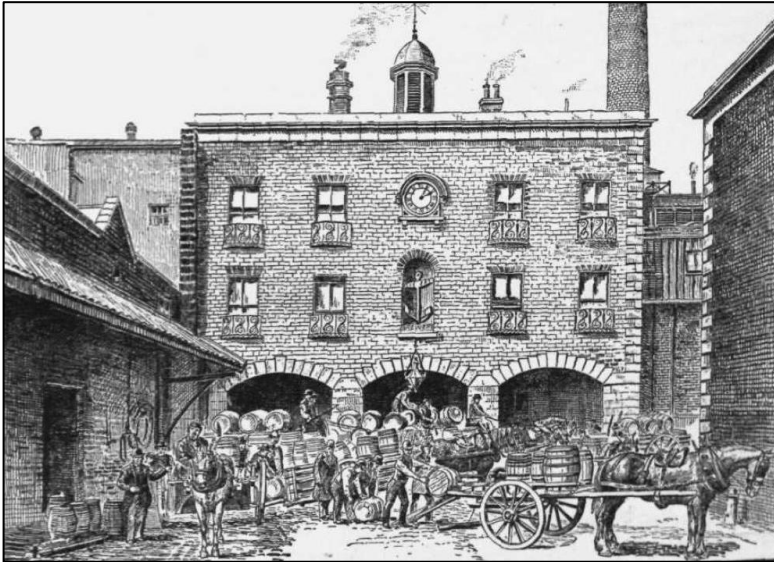
bekende tekening "Beer Street" van William Hogarth, met zijn badge op de borst en zijn goederen – een mand met oude boeken in dit geval – naast hem op de grond, terwijl hij een kroes bier soldaat maakt alvorens zijn tocht verder te zetten.

Soms bestonden de goederen die de porters droegen ook uit vaten bier. De porters nipten dan wel eens af en toe stiekem van de vaten tijdens het transport, een truukje dat ze "sucking the monkey" noemden.

De naam porter werd in eerste instantie als roepnaam gebruikt voor het bier, maar werd zelf niet door de brouwers gebruikt vóór de jaren 1760. De brouwerijen zelf spraken gewoon over "London Brown Beer", of simpelweg "bier". Porter was zo alomtegenwoordig dat als men een bier bestelde, men ervan uitging dat het porter moest zijn.

Rijpen in vaten

Porter had toen al een behoorlijke smaakevolutie achter de rug. Obadiah Poundage vertelde de lezers van de *Chronicle* dat toen "Porter" of "Entire Butt" voor het eerst werd gebrouwen, het verre van perfect was en zeker niet de kwaliteit had zoals op dat moment. "Gedurende lange tijd werd het onmogelijk geacht dat porter ooit fijn en helder kon gemaakt worden, en een rijping van vier à vijf maanden werd voldoende geacht om het bier drinkbaar te maken", zo schrijft hij. In Poundage's tijd was de rijping al beduidend langer.



Deze rijping gebeurde in de brouwerijen zelf, niet in de pub. Dat was een zeer innovatief gegeven en had een zeer grote impact op de volledige brouwindustrie. Vóór de ontwikkeling van porter verliet het bier de brouwerij immers onmiddellijk na de hoofdgisting en werd het bier meteen aan de pub geleverd, waarna de herbergier het bier moest laten rijpen in zijn kelder. Porter werd in de brouwerij zelf gerijpt en werd dus in afgewerkte staat aan de kroegen geleverd.

Maar porter laten rijpen in butts (vaten van 491 liter) was erg kostelijk, zowel in prijs als in stockageplaats: Whitbread huurde op het einde van de jaren 1740 maar liefst op 54 verschillende locaties in Londen kelders die vol lagen met vaten rijpende porter, tegen een kostprijs van £100 per jaar, een aanzienlijk bedrag. De Anchor Brewery van Thrale in Southwark (centraal Londen) was een van de grootste porterbrouwerijen en had bijna 19.000 butts van 491 liter, ter waarde van meer dan £8.500, of ongeveer 11% van het totale kapitaal van de brouwerij.

Brouwerijen hadden zelfs "abroad coopers" ("buitenshuis-kuipers") in dienst, wiens taak het was om te zorgen voor het bier dat elders gestockeerd was, buiten de brouwerij.

Bier laten rijpen en vergisten in gigantische hoeveelheden vaten kon ook gevaarlijk zijn. In 1758 daalde een "abroad cooper" die in dienst was van de brouwerij van Mrs Hucks's, de achtste grootste brouwerij in Londen op dat moment,



af in een kelder in Pall Mall om de 40 butts bier te controleren die daar lagen te rijpen. Hij stikte door de grote hoeveelheid koolzuurgas die vrijkwam bij de nagisting van het bier. Een tweede persoon die ook in de kelder afdaalde, stierf eveneens.

Parsons

In de geschiedenisboeken wordt ten onrechte een belangrijke rol toegeschreven aan de obscure Ralph Harwood, maar anderzijds is er wel een andere persoon die een grote invloed heeft gehad op de ontwikkeling van porter, en die grotendeels verzwegen wordt. We hebben het hier over Sir Humphrey Parsons, eigenaar van de Red Lion Brewhouse bij de rivier Thames in Lower East Smithfield, net ten oosten van de Tower of London. De Red Lion Brewhouse was alvast aardig wat groter dan Harwood's brouwerij ooit geweest was, en Parsons was naar verluidt de eerste porterbrouwer die het bier liet rijpen in gigantische vaten in plaats van in kleine tonnen. In 1736 bouwde hij in zijn



brouwerij vaten met een inhoud van 1.500 barrels (meer dan 54.000 gallons of 246.000 liter) elk. Eén zo'n vat had dus een capaciteit van 500 butts, en hierin werd de porter gedurende minstens 4 à 5 maanden gerijpt. De kostprijs bedroeg £562 per vat, een gigantisch bedrag voor die tijd, maar in 1774, bijna veertig jaar later, waren de vaten nog steeds in gebruik. Op de lange termijn bleek de initiële investering in grote vaten dus interessanter dan het gebruik van een equivalente hoeveelheid kleine tonnen die maximum 15 jaar meegingen.

Parsons' brouwerij was de vierde grootste in Londen in 1748, en zijn bier werd door Oliver Goldsmith in een gedicht uit 1759 "Parsons' black champagne" genoemd. Sir Humphrey Parsons was parlamentslid en werd twee keer burgemeester van Londen. Toen hij in 1730 voor de eerste keer verkozen werd als burgemeester gingen "Four and Fifty Draymen with White Aprons and Truncheons" (54 draymen, die het bier met paard en kar aan de pubs leverden, met witte schorten en knuppels) hem vooraf in de processie.



Inauguratie van Humphrey Parsons (Red Lion Brewhouse op de achtergrond) als burgemeester van Londen

Parsons' favoriete vrijetijdsbesteding was de jacht. Hij had zijn eigen meute jachthonden en had de reputatie een onverschrokken ruiter te zijn die naar elke uithoek in Europa trok waar jachtpartijen werden georganiseerd. Volgens een zeer twijfelachtig verhaal was Parsons op hertenjacht in Frankrijk in een gezelschap waarvan ook de Franse koning Lodewijk XV deel uitmaakte. Parsons' paard was zo krachtig, dat hij, tegen elk protocol in, de rest van het gezelschap achter zich liet in een gallop over de velden en als eerste bij het gedode hert was, vóór de koning. De koning vroeg wie deze vreemdeling was en een verontwaardigde hoveling, woedend om de onvergeeflijke protocolbreuk, antwoordde dat hij een "un chevalier de malte" was, een moutridder dus. Koning Louis XV begon met Parsons te praten en vroeg hem de prijs van zijn paard, waarop de brouwer met een diepe buiging antwoordde dat "zijn paard boven elke prijs was, buiten de aanvaarding van Zijne Majesteit". De koning aanvaardde het geschenk en als wederdienst kreeg Parsons het monopolie om het Franse hof van porter te voorzien. Althans zo gaat het verhaal.

Rijpen in grote foeders en wereldwonderen van brouwerijen

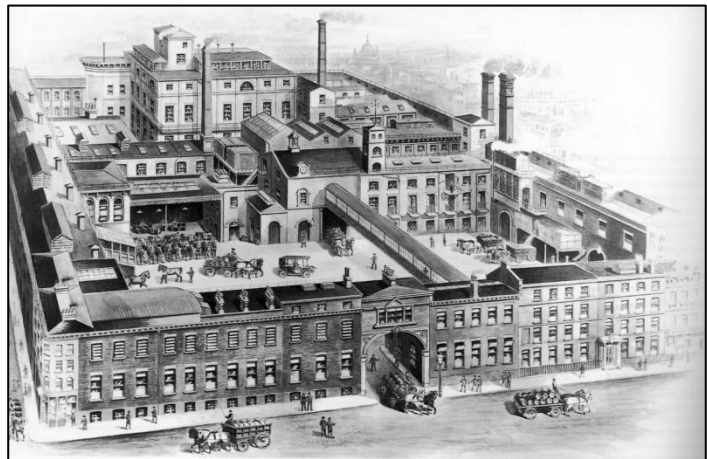
Het laten rijpen van porter in gigantische vaten was een belangrijke volgende stap in een reeks technische ontwikkelingen die ervoor zorgden dat de vroegste porterbrouwerijen in staat waren om een drank te maken die stabiel, consistent, helder en smakelijk was, die goedkoop was om te produceren, en die in grotere hoeveelheden kon gebrouwen worden voor een steeds groeiende en altijd dorstige bevolking. De industriële revolutie dreef de bevolking van het platteland immers naar de steden, waar een ware bevolkingsexplosie plaatsvond en de eerste grote commerciële brouwerijen ontstonden.

Dit waren de twee pijlers die zo belangrijk waren in de groei van porter: massaconsumptie en een stabiel product. Ondernemers braken door in een nieuwe wereld van schaalgrootte en ambitie. Het was een tijd van wereldwonderen en nieuwe technologie. Stoommachines namen het werk over en porter was het eerste massaal geïndustrialiseerde bier ter wereld. Het bier werd in gigantische hoeveelheden gedronken in de hoofdstad.

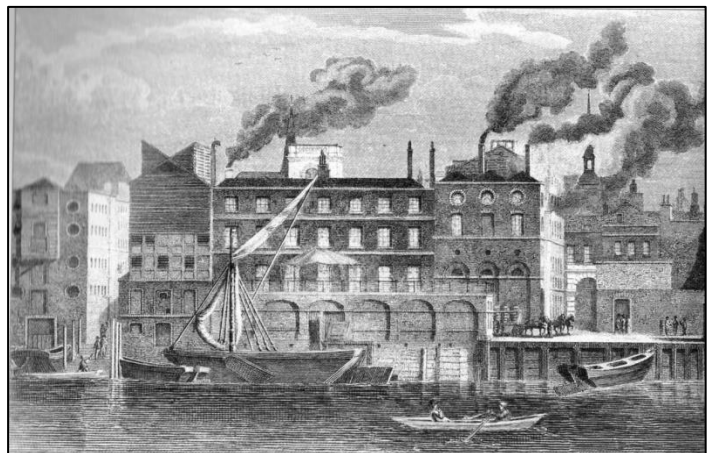
Maar slechts een paar brouwerijen beschikten over de aanzienlijke fondsen die nodig waren om de grote vaten te kopen die noodzakelijk waren om de beste porter te produceren, en slechts weinigen konden het zich veroorloven om hun geld vast te zetten voor de lange tijd dat het bier rijpte. Dit zorgde voor de groei van een kleine aristocratie van porter-brouwerijen zoals die van Sir Benjamin Truman, Henry Thrale en de Calverts, die fabelachtig rijk werden. Ze kochten grote landgoeden op het platteland, werden verheven in de ridderstand, verwierven zitjes in het parlement en huwden zich in de nobelstand. Tegen het midden van de jaren 1740 produceerden de 12 grootste porterbrouwerijen ongeveer 42% van het bier in de hoofdstad, terwijl ongeveer 145 kleinere brouwerijen genoeg moesten nemen met de rest.



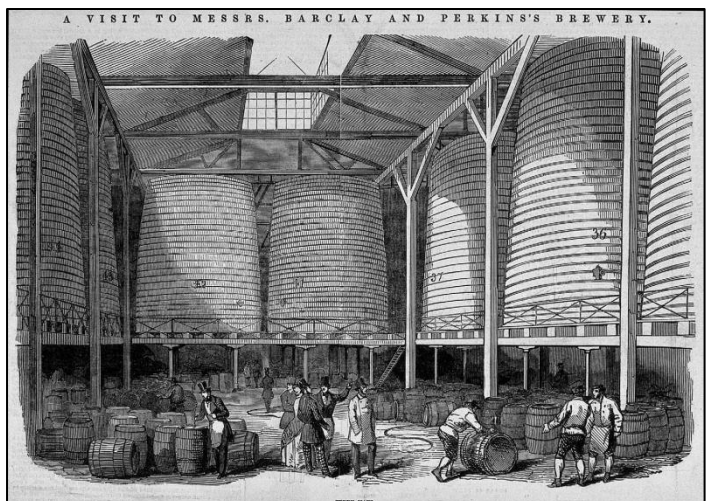
Barclay Perkins



Whitbread

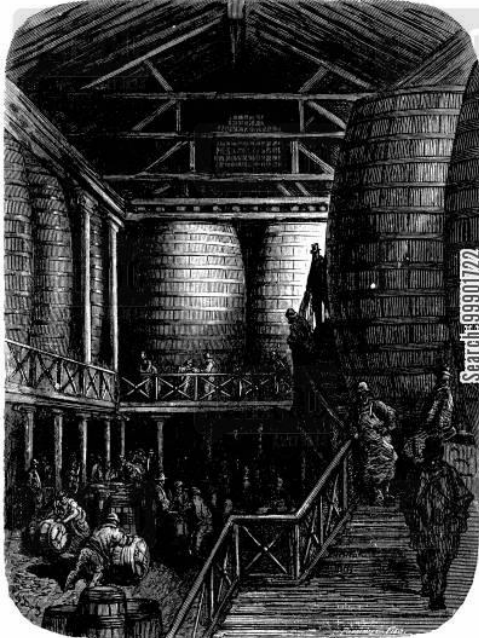


Calverts



Barclay Perkins

De overgang van rijpen in butts naar bulk-opslag in gigantische vaten is niet erg goed gedocumenteerd, maar kwam er wellicht als gevolg van het feit dat zeer efficiënt ontworpen nieuwe brouwerijgebouwen werden opgetrokken vanaf de jaren 1730. Er werd nu ook hard nagedacht over de werking van de brouwerij, en een optimale efficiëntie. De grote brouwerijen trokken veel kijklustigen van over heel de wereld, nieuwsgierig naar dit ongewone schouwspel van onbeschrijflijke pracht.

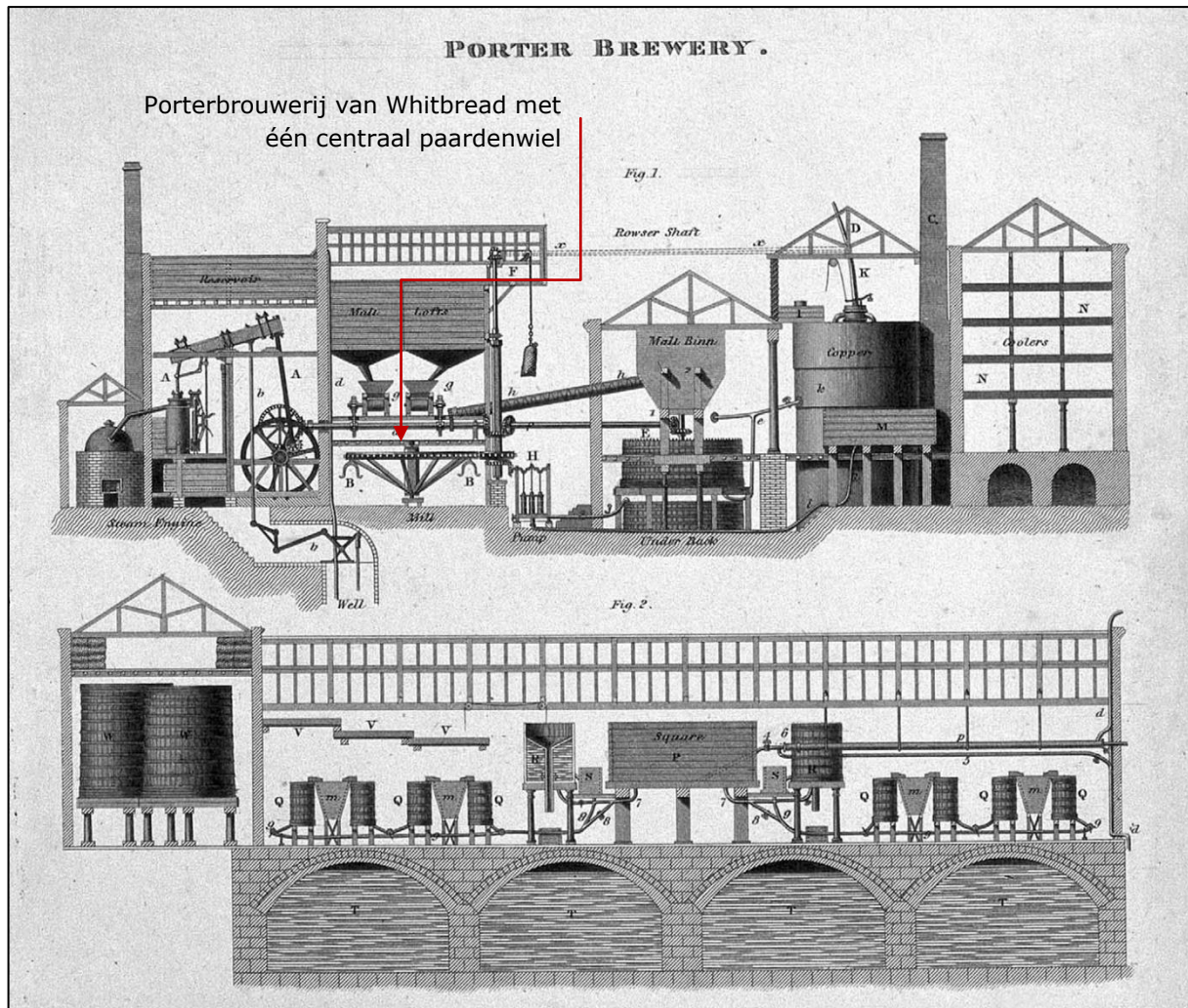


Waarom werden sommige brouwerijen zo groot? Andere industrieën konden makkelijk groeien door een aaneenschakeling van een groot aantal kleinere machines. Denk maar aan de textielindustrie, waar het volstaat om een groter aantal weefgetouwen naast mekaar te zetten. Maar in de brouwindustrie zijn verschillende grote apparaten en installaties nodig, vaak gebouwd op basis van niet-geteste plannen en schetsen. Brouwen op een grote schaal betekende het gebruik van groter gereedschap, grotere instrumenten, grotere ketels. Het volstaat niet om extra veel kleinere ketels bij te plaatsen; wanneer het volume groeit, moet de grootte van het materiaal groeien.

Maar brouwerijen hadden wel een voordeel ten opzichte van andere industrieën, want het is makkelijker om een vloeistof te bewerken en over te brengen van de ene plaats naar de andere, dan een materiaal in vaste vorm zoals textiel, ijzer of aardewerk. Bier kon men pompen, en dat was heel wat goedkoper en efficiënter dan dragen. Als de brouwerij speciaal ontwikkeld werd voor het efficiënte gebruik van arbeidskrachten, en wanneer mout en brouwater naar de bovenste verdieping van de brouwerij waren gebracht, volstond één man om een kraan open te draaien en de zwaartekracht haar werk te laten doen. In de brouwerij kwamen de arbeidskosten pas in het plaatje wanneer de mout met roerspanen moest gemaischt worden. Na het naar boven dragen van de mout, was dit praktisch het enige arbeidsintensieve gedeelte in het brouwproces. Eén man volstaat om de gist toe te voegen. Uiteraard waren er mensen nodig om de draf te scheppen en het materiaal proper te maken, maar geen enkele andere industriële producent in de achttiende eeuw die manieren zocht om de arbeidskost omlaag te halen door de productiestroom te optimaliseren en tegelijkertijd een capaciteitsverhoging door te voeren, had dezelfde opportuniteiten als de brouwerij.



De brouwerij van Whitbread had een reputatie voor uitzonderlijke technische vooruitstrevendheid en werd zo één van de wereldwonderen van het industriële tijdperk. Bij Whitbread werd extra aandacht geschonken aan de overdracht van kracht: een systeem van balken en tandwielen bracht één enkel, centraal wiel in beweging, waarmee alle belangrijke mechanische handelingen werden aangedreven. Met een pomp werd water uit een ondergrondse bron naar een reusachtig reservoir in het dak gepompt. IJzeren rollen pletten het graan dat dan met behulp van een schroef van Archimedes naar een hoger gelegen stockageruimte werd gebracht.



Een brouwerij zoals die van Whitbread was een kolossaal, gonzend bedrijf, ontworpen voor massa-productie, boordevol leidingen, transportbanden, schachten en opslagruimtes, ontworpen voor de meest efficiënte werking en de grootste besparingen op tijd en ruimte. Het grote centrale wiel werd eerst nog aangedreven door zwoegende paarden, maar in de jaren 1780 vonden producenten van stoommachines het trage, maar ritmische gedreun van de brouwerij ideaal voor het gebruik van stoomkracht. De Goodwyn brouwerij in East Smithfield, bij de Tower of London, was de eerste om op stoommachines over te stappen in 1784, maar die van Whitbread was indrukwekkender: de machine kon het werk van 70 paarden aan, en dreef het oude "paardenwiel" aan dat op zijn beurt de andere machines aandreef.

Nooit eerder in de geschiedenis werd bier op zo'n geweldige schaal geproduceerd. In 1787 kwamen Koning George III en Koningin Charlotte kijken naar de kolossale stoommachine geïnstalleerd door James Watt. De technische noodzaak om porter gedurende een jaar of langer te bewaren, liefst in een koele ruimte, had als gevolg dat men grote stockageruimtes moest hebben voor duizenden vaten. Brouwers plaatsten de

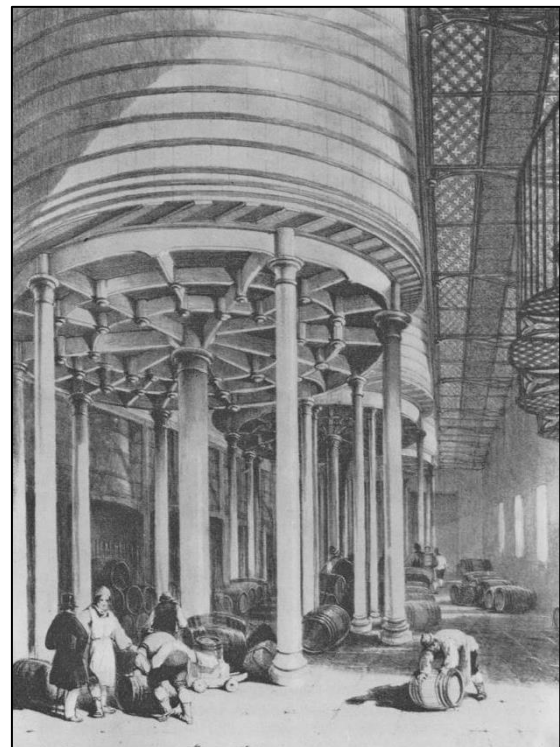
vaten in elke beschikbare kelder die ze vonden in de brouwerij, en bouwden speciale tonnenruimtes met twee of drie verdiepingen om zoveel mogelijk bier in de brouwerij zelf te hebben. Het plafond van de "Porter Tun Room" van Whitbread waar de vaten lagen, had een spanwijdte die in grootte alleen overtroffen werd door Westminster Hall. Whitbread huurde eerst nog 54 gebouwen in Londen om het bier te stockeren, maar vanaf 1760 werd het bier gerijpt in enorme ondergrondse citernen in de brouwerij, elk met een capaciteit van 650.000 liter. Deze citernen waren een innovatie die nog radicaler was dan de grote vaten: de ondergrondse gewelven werden gewoon gevuld met bier. Grote spiralen van koper waardoor koud water gepompt werd, zorgden ervoor dat het rijpende bier in goede staat werd gehouden bij hoge temperaturen. Brouwen was niet langer een seizoensgebonden activiteit: de technologische vooruitgang van de Industriële Revolutie zorgde ervoor dat bier het hele jaar door kon gemaakt worden.

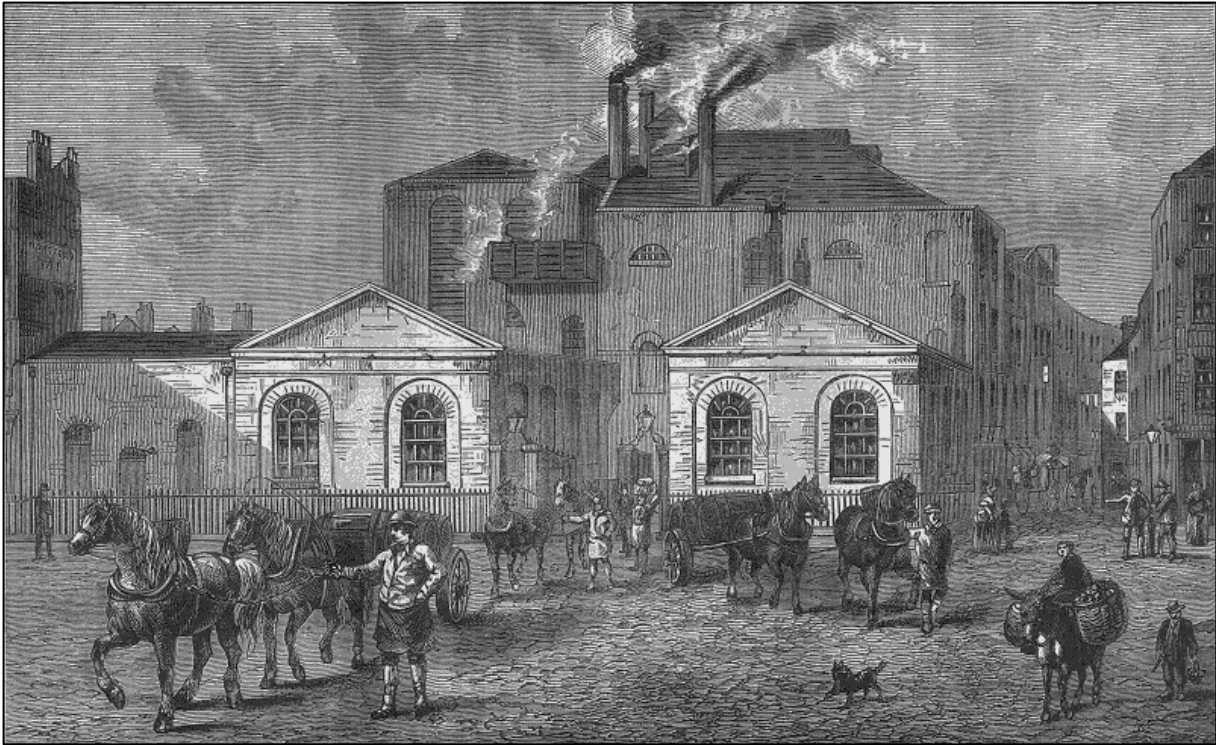
De publieke verwondering over de schaal van het brouwgebeuren liep door tot ver in de 19de eeuw. George Dodd schreef in 1843 een boek, "Days at the Factories", dat diverse hoogtepunten van industriële prestaties behandelde. Hij beschreef een bezoek aan de Barclay Perkins-site op de zuidelijke oever van de Thames, en vertelde over de reusachtige reservoirs, uitgestrekte netwerken van pijpen en leidingen, kolossale rijpingsvaten en een fenomenaal brouwhuis, met 24 houten moutbakken van zulke extraordinaire afmetingen dat *"een normaal huis van drie verdiepingen – dak, schoorstenen en al – er makkelijk kon in worden opgeborgen"*. Via een transportband werd de mout naar de maalderij aan de andere kant van de weg vervoerd. Zo snel had de Barclay Perkins brouwerij zich verspreid door de straten van het Londense district Southwark, dat Dodd, verloren gelopen in het labirint van opslagplaatsen en brouwerijgebouwen, op een klein kerkhof stootte dat alleen zichtbaar was vanuit het raam van een opslagplaats en langs alle kanten volledig gevangen zat tussen de brouwerijgebouwen.

Rijpen in reusachtige foeders

Aangezien porter moest gerijpt worden, was opslagcapaciteit veel belangrijker dan productiecapaciteit. Toen brouwerijen de voordelen van deze werkwijze met grote vaten inzagen, vergrootte ook de inhoud van de vaten. Brouwers investeerden in steeds grotere vaten tot het punt waar de capaciteit een wapenwedloop werd. De grootte van de rijpingsvaten of "tuns" was de grootste bron van trots en pocherij onder de Londense brouwerijen. Rivaliserende brouwerijen wedijverden om de meest impressionante foeders te bouwen en onthulden hun nieuwste en grootste vaten met bals en dinner parties die gehouden werden in de vaten. In 1795 bestelde Richard Meux een reusachtige foeder met een capaciteit van 20.000 barrels (of 3,3 miljoen liter).

Het opslaan en rijpen van bier in grote vaten had ook bepaalde gevaren. De vaten werden groter en groter, tot ze barstten. In 1814 kregen de mensen die op het kruispunt van de Londonse Tottenham Court Road en Oxford





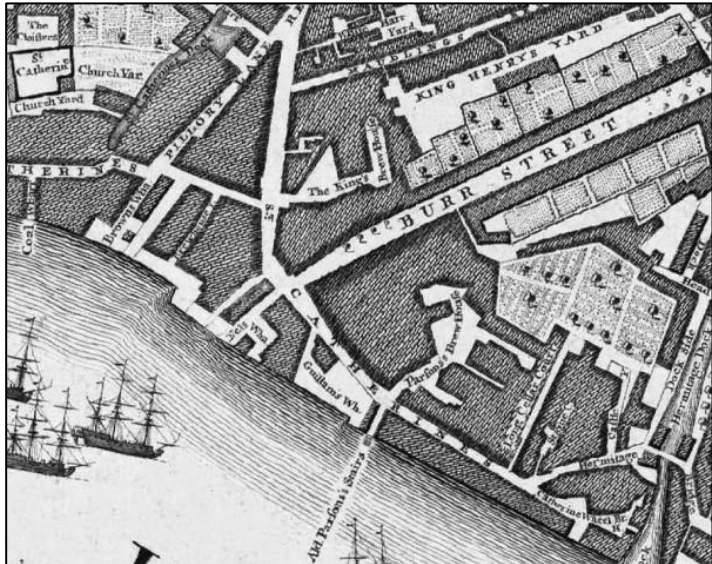
Street woonden onbeperkt gratis bier, maar ze waren er niet blij mee. Ze woonden naast Henry Meux's Horseshoe Brewery, waar verschillende grote vaten bier stonden te rijpen. Een van de vaten bevatte 512.000 liter 10 maanden oude porter, en werd door 29 ijzeren banden bijeen gehouden. Op 17 oktober van dat jaar bezweek een van de metalen banden onder de druk van de vele duizenden liters bier en het vat barstte open (het geluid was hoorbaar binnen een straal van 8 kilometer), waardoor een kettingreactie werd veroorzaakt en andere vaten het ook begaven. In totaal brak meer dan 1.200.000 liter bier door de bakstenen muur van de brouwerij en veroorzaakte een tsunami in de sloppenwijken van Saint Giles. De vloedgolf vernielde een huizenrij en verschillende mensen werden meegesleurd of belandden onder het puin. Er ontstond chaos in de straten toen honderden mensen gewapend met potten en pannen de biervloedgolf trotseerden om zoveel mogelijk bier te "redden". In totaal kwamen 8 mensen om het leven. Velen verdronken, anderen stierven aan hun verwondingen toen ze door de vloedgolf werden meegesleurd. Volgens een populair, maar ongefundeerd verhaaltje was er nog een negende slachtoffer enkele dagen later. Deze persoon overleed aan alcoholvergiftiging, na een heldhaftige poging om het tij te doen keren door zoveel mogelijk bier te drinken als menselijk mogelijk was.



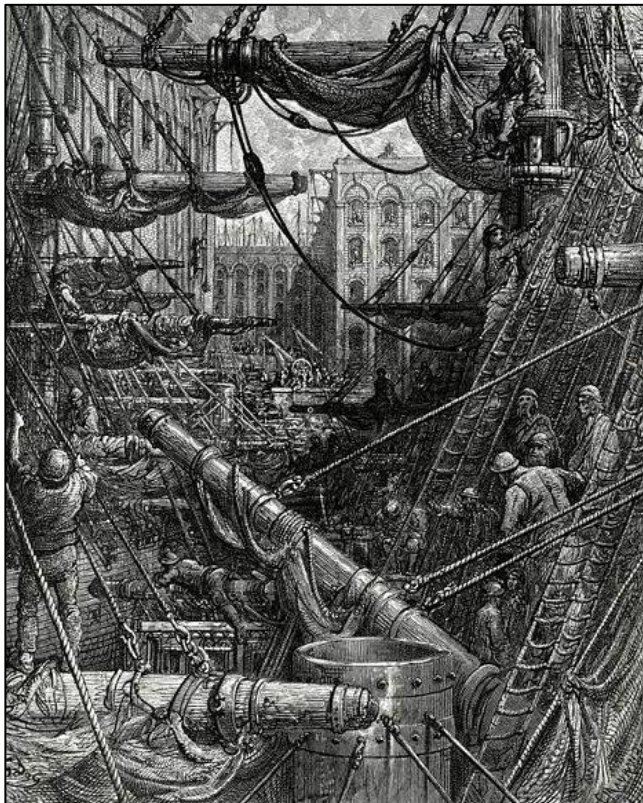
Na deze catastrofe namen de foeders weer meer gematigde properties aan, maar de link tussen porter en industriële grootsheid was diep ingeworteld. Een tiental grote brouwerijen heersten over Londen. Kleinere brouwerijen konden niet concurreren omdat ze niet in staat waren om dezelfde investeringen te doen in technologisch materiaal en de industriële grootschaligheid die het publiek met porter associeerde. Deze kleine brouwerijen hadden niet de financiële middelen en konden dan ook niet verder uitbreiden.

Porter buiten Londen

Het succes van porter was zo groot dat het bier nu ook werd geproduceerd buiten Londen, ondanks het volksgeloof dat alleen het water van de Thames kon gebruikt worden om goede porter te maken. In 1799 verscheen een kort artikel in *The Times*, waarin stond dat een nieuwe porterbrouwerij zou opgericht worden in Portsmouth door enkele kapitaalkrachtige heren die elk £5.000 hadden geïnvesteerd. Het water van de Thames, dat nodig was als brouwwater, zou per schip worden overgebracht naar Portsmouth. En dit terwijl sommige van de grootste porterbrouwerijen in Londen, zoals Whitbread, helemaal geen water uit de Thames gebruikten, maar wel uit de New River die aangelegd was om Londen van water te voorzien van een bron in Hertfordshire. De reputatie van de Londense porter was echter zo groot, dat brouwerijen elders in het land zich genoodzaakt zagen om hun brouwsel te verantwoorden: in een advertentie in een krant uit Sheffield uit 1744 verklaarde de



eigenaar dat zijn bier van de beste soort "brown Strong Beer" was, en dat zijn brouwmeester zeven jaar ervaring had opgedaan bij een brouwerij in Londen. Het enige verschil tussen zijn bier en de Londense porter was dus het water, maar hij maakte zich sterk dat het water dat hij gebruikte veel beter was als dat van de New River in Londen. De productie van porter had zich nu over heel de Britse eilanden verspreid: in Glasgow (1763), Dublin (1764), Bristol (1780), Norwich (1791), Leith (1793), Liverpool (1799),... De porter uit Londen bleef echter de beste reputatie met zich meedragen. Wanneer in



1806 brouwerij Younger uit Edinburgh in de krant schreef dat ze gestart waren met de productie van porter, haastten ze zich om erbij te vermelden dat ze veel inspanningen hadden geleverd en een Londense brouwmeester met een grote professionele bekwaamheid voor deze taak hadden aangeworven.

Eerste globale bier ter wereld

Porter was het eerste globale bier ter wereld. In 1769 nam kapitein James Cook vaten porter mee op zijn schip *The Endeavour* naar de Stille Oceaan om de passage van Venus te observeren, waar het na een jaar nog in uitstekende staat bleek. Joseph Banks hield een logboek bij en schreef op 25 augustus 1769: *"It was this day a twelvemonth since we left England, in consequence of which a peice [sic] of cheshire cheese was taken from a locker where it had been reservd for this occasion and a cask of Porter tappd*

which provd excellently good, so that we livd like English men and drank the hea[l]ths of our freinds in England".

The Gentleman's Magazine publiceerde in oktober 1788 een kort lofgedicht over de bierstijl. Het bevatte de lijn "Porter, which spreads its fame half the world o'ver". En dat was de letterlijke waarheid, want eerder dat jaar werd porter al geëxporteerd naar Sydney Cove aan de oostkust van Australië waar de eerste strafkoloniën werden opgericht. Er werd geklonken op het succes van de onderneming met glazen porter die een reis van 18.000 kilometer vanuit Engeland achter de rug had. Het bier was ook populair in de Verenigde Staten, Ierland, de Baltische Staten, en het werd in de jaren 1780 reeds verscheept met de East India Company naar Bombay, Madras en Calcutta, lang voor er van IPA sprake was.

Het is ironisch dat India Pale Ale niet het meest populaire bier was in India (en al zeker niet het eerste), ondanks het hoge romantische gehalte van de mythe. Er werd veel meer porter verscheept naar India dan pale ale. Pale ale was de drank van de rijkere klassen, de officieren en de hoge pieten van de East India Company. Porter werd gedronken door de gewone soldaten, en die waren sterk in de meerderheid. De gewone soldaten konden zich India Pale Ale, dat een duurder product was, niet veroorloven, en bovendien waren ze gewend om porter te drinken. De East India Company schreef aanbestedingen uit voor leveringen van porter en pale ale. De porter werd geleverd door Londense brouwers, Barclay Perkins en Whitbread in het bijzonder. De export van porter naar India overspande de hele 19de eeuw en zelfs nog iets later. Barclay Perkins leverde in elk geval nog in 1910.



Het is jammer voor de IPA-mythe, maar aanbestedingen en bestellingen tussen 1849 en 1857 tonen aan dat de vraag vanuit India voor porter meer dan het dubbele was dan voor pale ale, wat een totaal ander beeld schetst dan dat van de IPA-drinkende expats. Volgens het "Report of the Commissioners Appointed to Inquire Into the Sanitary State of the Army in India" van 1863 kregen soldaten zelfs een dagelijks rantsoen van een quart (iets meer dan een liter) porter, geen pale ale.

En de mythe dat alleen IPA de lange zeereis overleefde omdat het speciaal sterker gehopt was, krijgt de doodsteek door een ander rapport, waarin een zeker Dr. Dempster letterlijk schrijft dat het moeilijk is om de IPA's vanuit Engeland naar India te importeren. "Porter keeps better", zegt hij.

Brettanomyces

In de jaren 1760s schreef George Watkins in zijn boek "The Compleat English Brewer" dat de grote brouwerijen hun porter gedurende twee jaar en langer lieten rijpen in grote vaten, alvorens het bier op de markt te brengen. Volgens Watkins was deze lange rijping

de reden waarom porter een superieur bier was. Het geheim van het succes van deze langgerijpte porter was bijna zonder enige twijfel de infectie of de bevruchting met de wilde *Brettanomyces*-gist en bacteriën zoals lactobacillen en *Pediococcus damnosus*, dezelfde organismen die men vindt in twee- en driejarige lambikken. Onderzoekers van het



Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij van de KU Leuven ontdekten dat deze combinatie van micro-organismen de oxidatie van chemicaliën in het bier verhindert, gedeeltelijk omdat ze een dun laagje vormen op het oppervlak, net zoals de "flor" bij de fabricage van sherry. Daardoor vinden de chemische reacties, die de aldehydes produceren die voor de ongewenste smaakafwijking zorgen, niet plaats en kan het bier gracieus verouderen als een fijne wijn.



Brettanomyces werd overigens voor de eerste keer geïdentificeerd in een bier in Groot-Brittannië, niet in België. N. Hjelte Claussen, toen de directeur van het laboratorium van de Carlsberg-brouwerij in Kopenhagen isoleerde de gist uit een Britse stock-ale (bewaarbier). Claussen voerde de term "*Brettanomyces*" in, waarmee hij "de Britse gist" bedoelde, en hij beschreef de smaak als een typisch Engels karakter.

De grote porterbrouwerijen hadden echter nog een kunstje geleerd: hoe ze het bier moesten versnijden of mengen met ouder bier om het jonge bier meer naar voor te brengen. George Watkins schreef in zijn boek dat als een vat porter te "mild" (jong) was, de brouwerijen er een kleine hoeveelheid bier aan toevoegden dat zeer sterk en té "stale" (gerijpt) was. Dit bracht een nieuwe vergisting op gang, waardoor het bier na 18 of 20 dagen de gewenste smaak kreeg. Deze praktijk heette "breaking in" en komt ons natuurlijk zeer bekend voor: het is immers dezelfde handeling als het steken van verschillende leeftijden van lambik om een sprankelende geuze te bekomen.

Het langdurig opslaan van porter in houten vaten en de onvermijdelijke infectie met de wilde *Brettanomyces* en melkzuurbacteriën, zorgde voor een gerijpte ("stale") porter die vineus, zurig en wrang was, en volledig vrij van saturatie of sprankeling. Drinkers die liever een meer levendig bier wilden met een goede schuimkraag, dronken de verse ("mild"), jongere versie die meer sprankelde door het koolzuurgas geproduceerd door de gisting. Dit jonge bier werd vaak naast de platte, gerijpte, zurige porter gedronken, of het gebeurde ook dat jong en oud bier ter plaatse in de pub werd gemengd naar de smaak van de klant, net zoals dat vroeger met de Three Threads het geval was.

Nieuwe technologische ontwikkelingen

Sommige van de belangrijkste technologische ontwikkelingen in de hele bierwereld gebeurden in de tweede helft van de 18de eeuw. Het verhaal van porter is eigenlijk de kroniek van de Industriële Revolutie, toegepast op bier. De eerste generatie van industriële gebruikers gebruikte het commerciële succes van het nieuwe product porter door hun brouwerijen specifiek te organiseren voor de productie op grote schaal. Thermometers, hydrometers en stoommachines veranderden de manier waarop bier werd gebrouwen. Brouwen werd meer wetenschappelijk, en het was porter die de bierproductie transformeerde van ambachtelijk naar industrieel. Deze ontwikkelingen hadden niet alleen een impact op de kwaliteit van porter, maar ook op de ingrediënten die gebruikt werden om het bier te brouwen. Wetenschap maakte de brouwers meer oplettend en opmerkzaam. De thermometer, ooit nog beschouwd als een gadget en een frivoliteit, werd een instrument met een uitgelezen perfectie voor een nieuwe generatie brouwers. Gedaan met aan de mout te ruiken tot het een aangenaam aroma had. Mouters konden hun ovens stoken tot een constante temperatuur. De dikheid van het wort werd ook niet meer gemeten in vergelijking met een kraaienvaar.

Een van de problemen van de toenmalige brouwer was de noodzaak voor nauwkeurige metingen, een probleem dat alleen belangrijker werd naarmate de omvang van de productie steeg. Een fout in de prijs of in de kwaliteit die nog toelaatbaar is voor een kleine producent, is geen kleinigheid meer wanneer het duizendmaal vermenigvuldigd wordt voor een grote productie. Londense porter was zo goed als het hoofdbestanddeel van de voeding van de voltallige volwassen bevolking. Om de prijs-kwaliteitsverhouding in evenwicht te houden, waarvan het fortuin van de brouwer afhing, waren nauwkeurigheid en systematiek om een uniforme kwaliteit af te leveren dan ook essentieel. En hier deden scheikunde en natuurkunde hun belangrijke intredes. Zij konden mee de biologische geheimen van mouten, maischen en vergisten ontrafelen. Nauwkeurigheid bij het maischen kon men pas bereiken na de uitvinding van de thermometer, waardoor elke lading mout op exact dezelfde temperaturen kon gemaischt worden.

Gevolgen voor de brown malt



En ook voor het mouten zelf waren de gevolgen aanzienlijk. Tot op dit moment was de beroemde bruine mout het hoofdbestanddeel van het moutbeslag, en vaak zelfs de enige gebruikte moutsoort. Daar kwam echter verandering in toen John Richardson de saccharometer uitvond. Dankzij deze nieuwe technologische innovatie kon men vaststellen dat brown malt, die de smaak maar vooral ook de kleur aan porter gaf, ook veel minder vergistbaar materiaal opleverde dan bleke mout.

Bleke mout wordt op veel lagere

temperaturen gedroogd, waardoor de enzymatische werking van de mout veel minder vernietigd wordt en meer onvergistbare, complexe suikers kunnen omgezet worden in vergistbare suikers die dienen als voedingsbron voor de gist. Door de saccharometer kon men nu besluiten dat, hoewel brown malt veel goedkoper was dan bleke mout, men er veel meer van moest gebruiken om een bier te maken met een behoorlijk alcoholpercentage. De volgende grote stap in de evolutie van porter was dan ook de verschuiving in het gebruik van mout, waarbij niet langer uitsluitend bruine mout werd gebruikt, maar ook bleke mout en amberkleurige mouten om de productiekost van het bier te drukken. De belasting op mout was sterk verhoogd om een oorlog met Frankrijk te bekostigen, dus brouwerijen waren zeer gretig om hun moutgebruik zoveel mogelijk te beperken.

Het probleem was natuurlijk om de kleur van de porter donker te houden, zoals de consument gewoon was, terwijl men toch voldoende bleke mout kon gebruiken om de productiekostprijs laag te houden. Voor het begin van de negentiende eeuw was er geen noodzaak aan externe kleurstoffen om bier te kleuren, aangezien de mout voor de kleur zorgde. Maar daar kwam nu verandering in: de nood aan kleurstoffen werd belangrijk. Verschillende kunstgrepen werden gebruikt: gebrande bloem, drop, zoethout - ofwel puur ofwel in de vorm van "Spanish juice", waarbij zoethout werd gekookt in water en dan verdampt - en melasse, een stroopachtig bijproduct van de productie van suiker, waren vroeger methodes om het bier donker genoeg te krijgen. De melasse werd gekookt tot het een donkere, dikke en bittere massa was. Het werd dan gedurende 5 à 6 minuten in brand gestoken, en daarna terug verdund tot de oorspronkelijke consistentie.

Een beter product was een soort gebrande suiker, ook "essentia binae" genoemd in de oude brouwboeken, waarbij muscovado-suiker (een soort ongeraffineerde bruine rietsuiker) in een speciale ijzeren pot gekookt werd. Een roersysteem zorgde ervoor dat de suiker niet op de bodem van de pot aanbrandde. Ook hier werd de suiker dan kortstondig in brand gestoken, en het vuur werd gedoofd door het deksel op de pot te doen. Kalkwater, soms vervangen door gewoon water, wort of een beslag van bruin moutmeel, werd dan voorzichtig toegevoegd terwijl stevig geroerd werd om het goedje in beweging te houden, tot men de consistentie van stroop verkreeg.

Essentia binae en andere kleurmethodes zoals het totaal afkoken van het wort tot het zo plakkerig was als stroop, werden in 1816 echter door de autoriteiten verboden. De accijns-officiëren waren immers steeds bezorgd dat er ingrediënten in het bier zouden verwerkt worden waarop geen belasting was betaald.

Maar in 1817 patenteerde een zekere Daniel Wheeler een methode om mout te roosteren op 400 graden Fahrenheit (200 °C) of meer, op een vergelijkbare manier waarop koffie wordt geroosterd. Minderwaardige bleke mout werd in cilinders gedaan, die gemaakt waren van dun metaal, en draaiden dan rond over een afgesloten stookoven, wat resulteerde in een zeer zwarte mout. Deze zwarte mout kreeg de naam "patent malt" (gepatenteerde mout) en was volstrekt legaal aangezien er belasting was betaald op de gebruikte mout. Deze mout was bovendien krachtig genoeg om de brouwerijen in staat te stellen zeer donkere porter te maken met slechts een klein beetje zwarte mout en hoofdzakelijk bleke mout die veel vergistbaar materiaal bezat. Aangezien de belasting op brouwingrediënten bleef stijgen, was het belangrijk voor de brouwers om het meeste uit hun graan te halen!

De overgang van het gebruik van bruine mout naar bleke mout met een beetje zwarte, geroosterde "patent malt" had een wezenlijk smaakverschil van het bier als gevolg, en niet iedereen was daar zo gelukkig mee. In 1822 kloeg een brouwer, John Tuck, dat de echte smaak van porter, zoals die oorspronkelijk was, volledig verloren was. Hij schreef dat, waar zijn voorgangers nog uitsluitend met "high dried malt" (de fameuze bruine mout) brouwden, veel brouwerijen nu de "high dried" of "blown" mouten volledig achterwege lieten. Tuck gaf wel toe dat, hoewel er van de oorspronkelijke porter weinig overbleef buiten de naam, de smaak van de consument zodanig was veranderd dat weinigen onder hen de oorspronkelijke porter nog lekker zouden vinden.

Mild en stale

En het was niet de enige verandering die porter onderging. Op het einde van de achttiende eeuw werd porter door de brouwerijen hoofdzakelijk "mild" of jong, vers gebrouwen, op de markt gebracht. Slechts een zeer klein aandeel van de porter die op de markt kwam was "stale", of gerijpt in vaten in de brouwerij. De herbergier mengde de jonge en gerijpte porter dan rechtstreeks in de kroes van de klant, in functie van hoeveel oude, zurige porter de klant wou.

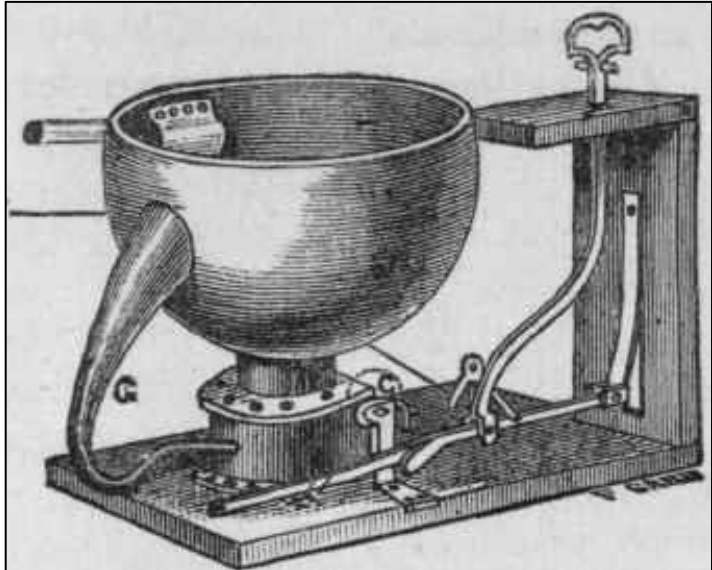
De encyclopedie van Abraham Rees uit 1819 bevestigt dat hetgeen geserveerd werd in pubs meestal een samenstelling was van twee soorten bier, of beter gezegd, hetzelfde bier in verschillende toestanden, waarbij de mengeling drinkbaar is, maar geen van beide

bestanddelen op zich echt lekker is. De "mild porter" had een lichte bitterheid omdat het nog maar pas was gebrouwen, terwijl de "stale" porter langer bewaard was en zurig was. Nieuw in deze encyclopedie is dat er nu ook sprake was van een machine, met hendels die door de herbergier werden bediend om de ideale mix te maken.

Deze machine bevatte vier bierpompen en slechts drie spuiten: een pomp en spuit voor pure "mild" of jonge porter, een pomp en spuit voor pure "stale" of oude porter, en de andere twee pompen die respectievelijk "mild" en "stale" bier pompten en gemengd werden door de derde spuit. Een illustratie van deze machine, niets anders dan een vroege tapinstallatie, uitgevonden door Joseph Bramah – ook uitvinder van het onkraakbare slot en de scharnierende wc-potafsluiter – verscheen in *The Repertory of Arts and Manufactures*, rond 1790.

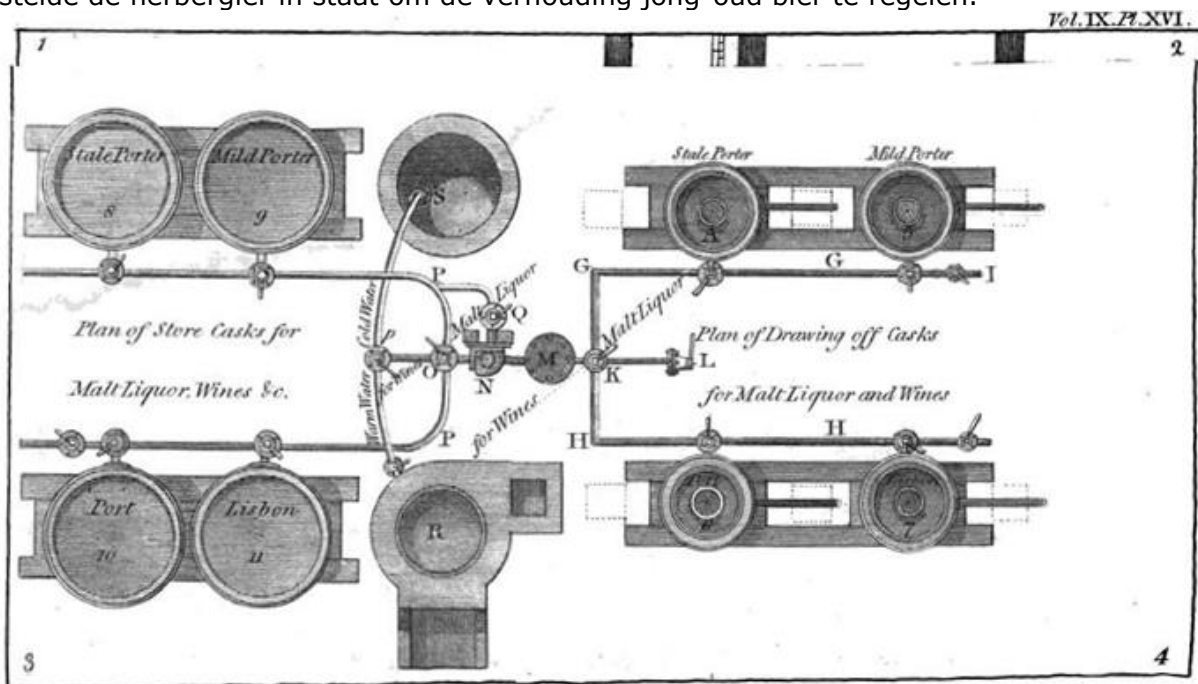


Joseph Bramah



De scharnierende WC-potafsluiter

De tekening toont vaten stale en mild porter die naast mekaar staan, en hun inhoud die via kraantjes door dezelfde leiding stroomt naar de bar. De kraantjes op de aparte taps stelde de herbergier in staat om de verhouding jong-oud bier te regelen.



De tekening van de vroege tapinstallatie om "stale" en "mild" te mengen

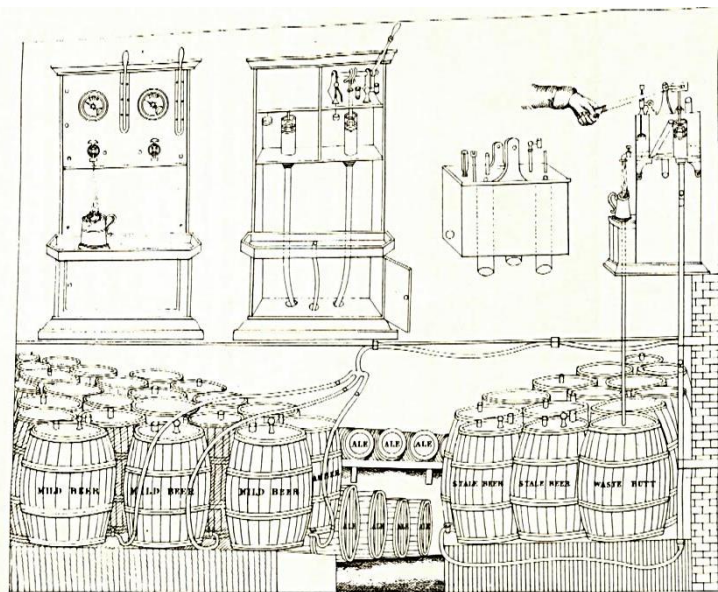
Gerecycleerd bier

Het zou bijzonder naïef zijn te denken dat "stale" porter enkel en alleen gerijpte, verouderde porter was. Het bevatte ook alle soorten bierrestjes en -overschotten. Charles Barclay, een van de partners in de brouwerij Barclay Perkins, toen met ruime voorsprong de grootste van alle Londense porterbrouwerijen, vertelde in 1818 aan een comité van het Lagerhuis dat een onderzoek had ingesteld naar het versnijden en aanlengen van bier met verboden middelen dat "stale" porter ook het onverkochte bier bevatte dat van de herbergen terugkwam (en dat dus niet alleen beperkt was tot het eigen bier, maar ook onverkochte resten van bier uit andere brouwerijen), bier dat verzameld werd uit de leidingen in de brouwerij en de bodemrestjes van vaten. Al deze restjes werden gerecycleerd in grote rijpingsvaten. Geen enkel van deze restjes zou nog door iemand gedronken worden, dus de verleiding was groot om het te blenden met nieuw bier, in plaats van het weg te gooien. Deze praktijk zorgde voor een grote besparing voor de brouwerij: Barclay vertelde het comité dat zijn brouwerij op die manier zo'n 20.000 tonnen per jaar recycleerde (meer dan 3 miljoen liter), goed voor ongeveer 5 à 6% van de totale bierproductie van de brouwerij. Barclay waarschuwde het comité dan ook dat de bierprijs aanzienlijk zou moeten worden opgetrokken als al dat bier weggegooid moest worden.

De kwaliteit van dit gerecycleerde bier was uiteraard laag: dode gistcellen gaven het bier een typische smaak van autolyse, door contact met de lucht was er een verregaande oxidatie van het bier, en ongewenste bacteriën hadden het bier aangetast. De brouwer moest dus een zeker evenwicht zoeken tussen het geld dat hij zou verliezen door het bier weg te gooien en het geld dat hij dreigde te verliezen door een dalende verkoop ten gevolge van een daling in kwaliteit als goed bier werd aangelengd met gerecycleerd bier.

Een deel van het gerecycleerde bier werd ook tegen een spotprijsje verkocht aan brouwerijen uit landelijke gebieden, die het verder verkochten als oogstbier. Vooral in regio's waar veel cider werd gedronken, was dit recyclagebier nog acceptabel, aangezien men daar een ruwe en zure drank wel gewoon was.

Porters en bruine ales waren de geliefkoosde recipiënten om gerecycleerd bier te verwerken. Door hun donkere kleur was het makkelijker om de imperfecties onzichtbaar te maken voor het oog, en hun zoetere smaak camoufleerde ook beter de kwalijke smaken, iets wat niet zo makkelijk was bij minder robuuste pale ales.



WASTE BEER IN THE PUBLIC HOUSE CELLAR 1800

Additieven

Additieven werden echter ook voor andere redenen gebruikt, niet alleen voor een eventuele kleurcorrectie. Prijsbewuste brouwerijen wendden zich tot dubieuze additieven, sommige vrij onschuldig, andere iets minder. Waar de brouwkunst faalde, schoot de scheikunde te hulp: salicylzuur en salpeter voor de houdbaarheid, calciumsulfaat voor de bitterheid, bepaalde zuren voor de helderheid, ijzersulfaat voor een stevige schuimkraag, een avontuurlijk recept voegt zelfs runderbouillon toe.

Brouwerijen namen hierin het voortouw, maar de voedingsindustrie volgde op korte afstand. Het volk zag hun pickles groen gekleurd worden met koper, hun brood witter en zwaarder gemaakt worden met aluin (vandaag de dag ook wel in detergent gebruikt),

krijt en ammoniumcarbonaat, hun snoep rood geleverd worden met arsenicum, de oranje korst van hun kaas feller gemaakt worden met lood en hun melk aangelengd worden met kalk. Azijn werd "scherper" gemaakt met zwavelzuur en cayennepeper werd rood gemaakt met lood. In het begin van de 19de eeuw kon men voor een paar pence gebruikte koffiebonen kopen van de Londense hotels. Deze waren vaak aangelengd met andere geroosterde bonen, zand, kiezels of grind en gemengd met chicorei dat op haar beurt was aangelengd met geroosterde wortels of rapen. Men vond loodchromaat in pudding, koper en blauw pigment in thee, zage-meel in cayennepeper en tabak, en Nuxvomica of braaknoot, een bron van strychnine, in porter.

NO MORE FLAT OR STALE BEER

EXPOSITION UNIVERSELLE, PARIS, 1878.

FRENCH CREAM.

GUM EXTRACT.

(Protected by Royal Letters Patent.)

FOR PRODUCING A PERMANENT HEAD OF CREAM RICHNESS UPON ALL KINDS OF ALE AND BEER.

As a brisk and sparkling appearance adds so much to the quality of Beer, it is invaluable, and should be put into every cask, and no Bottled Beer that is wanted to open with a fine sparkling head should be without it.

This will be maintained, and improve greatly the condition of Beer that would otherwise become stale or flat.

It is perfectly harmless, does not promote acetous fermentation, has a deteriorating action whatever on the keeping quality of the Beers; on the contrary, its antiseptic properties conduce to their preservation. It should be used in high-class Ales, Stout, and Porter, as well as in lower qualities.

To be used in the proportion of four ounces to a Barrel—26 gallons—and added just previous to the racking for delivery.

In 1 Gallon Bottles, 2s. 6d. per lb.; in Quarter Casks, 2s. 3d. per lb.

GUM EXTRACT IN POWDER.

A preparation of the above in a solid form specially adapted for Beer and Ales Brewed for Exportation.

In 1 lb. Bottles, 18s. per lb.; in 7 lb. Bottles, 14s. per lb.

CAUTION.—All persons infringing the above Patent will be proceeded against. The only genuine Gum Extract, Fluid and in Powder, is that prepared by Messrs. W. J. BUSH & Co.

MANUFACTURED ONLY BY

W. J. BUSH & Co., 20 to 23, Artillery Lane, LONDON

Works:—ASH GROVE, HACKNEY.

TWENTY-FIRST YEAR OF CONTINUOUS SUCCESS.

See our Registered Trade Marks on all Articles supplied by us.
Our Customers have obtained PRIZE MEDALS in England, America, Germany, and South Africa.

BRADLEY'S APPARATUS FOR PURIFYING PITCHING YEAST.

Testimonials from Brewers who make sound, vigorous Yeast without change. The only Machine and method of purification protected by Royal Letters Patent.

"The Hop Supplement."

(Called "H.S.")

To save one-third of the Hops, and supplement the Hops used with valuable reaping properties. The "H.S." produces a more delicate flavour in the finest ale Ales.

By Post, Packet equivalent to 4 lbs. Best Hops, 1s.; 10 lbs. 2s. 6d.; 50 lbs. 12s. 6d.
Sold in Packets of all Sizes, Carriage Free.

PRIVATE TESTIMONIALS FROM HIGH-CLASS BREWERS WHO HAVE USED IT SUCCESSFULLY FOR SEVENTEEN YEARS.

NO MORE FLAT BEER.

Bradley's Patent Dry "Frothing Powder."

Dissolves bright, and produces a good lasting head on Ale and Porter, ample by post 1 lb., to cream 35 gallons to the glass. Gives neither taste nor smell. Price 8s. per lb. Large quantities, special terms.

Bradley's Beer Preservative.

(Called "B.P.")

Unequalled. Costs less than 1d. per barrel. Is a dry powder, without smell or taste.

Bradley's Permanent Hardening.

(Called "P.H.")

For rendering the Mashing Liquor equal to the celebrated Burton Springs, easily Soluble. Twice the available strength of any other Burton Water material in the market. In cwt. kegs, 30s. per cwt.

Pasteur's "Yeast Nourishment."

(Registered "Y.N.")

This is the Preservative Yeast Food which is approved and extensively used in England and Abroad. 10 oz. packet sufficient for 20 barrels, 1s. In bulk 1s. 8s. per cwt.

Bradley's Mash Material.

(Called "M.M.")

To use in the Mash for purifying the Wort from the injurious portions of the malt, for protecting the Wort from acidity, and for producing a Beer of greater purity and greatest strength. 1s. per lb.

MANUFACTURED ONLY BY

NATHL. BRADLEY, F.C.S.

(Proprietor of the Old Firm of ESTCOURT & CO.)

51, 53, 55, Chapman Street, Hulme, MANCHESTER.

Analysis of all Materials connected with Brewing by NATHL. BRADLEY, F.C.S., Analyst to the Manchester Brewers' Association.

TELEGRAPHIC ADDRESS—"ANALYSES, MANCHESTER."

In de 18de en vroege 19de eeuw werd er aanzienlijk gesjoemeld met additieven in bier, met een hoogtepunt in de tweede helft van de 19de eeuw. De situatie liep zo uit de hand dat de bierconsument een ernstig gezondheidsrisico liep. Het meeste bier werd echter niet versneden met de bedoeling om echt te frauderen. De gevolgen van sommige brouwerspraktijken die we vandaag als "onwenselijk" beschouwen, waren toen nog niet gekend. Weinig brouwers beschikten over een wetenschappelijke achtergrond, en ze waren vaak niet op de hoogte van de schadelijke eigenschappen van sommige additieven die hen verkocht werden door de drogisterijen. Er werden hen stoffen aangeboden die hun zuur geworden bier konden redden, of hop konden vervangen, wat interessant was wanneer de prijs van hop van het ene jaar op het andere makkelijk kon verdubbelen. Grote brouwerijen met wat kapitaal achter zich konden gemakkelijker een periode overbruggen wanneer ingrediënten plots duurder werden, maar kleine brouwerijen hadden deze luxe meestal niet. Zij namen hun toevlucht maar al te graag tot stoffen die hun probleem zouden oplossen, zonder al te diep in te gaan op de mogelijke schadelijke effecten. De grootste rol van slechterik is hier echter weggelegd voor de drogisterijen, die veel beter wisten dan de brouwerijen dat hun goedjes niet altijd geschikt waren voor consumptie.

Een van de grootste groepen van toevoegingen waren de hopsubstituten. In 1796 had het gebruik van hopsubstituten zodanig grote proporties aangenomen dat hopkwekers advertenties plaatsten waarin ze een beloning van £200 beloofden aan iedereen die informatie gaf over brouwerijen die andere ingrediënten dan hop gebruikten.

De sterke stijging van de hopprijs het jaar ervoor, lag ongetwijfeld aan de basis van het gebruik van hopvervangers. Hopspeculanten monopoliseerden de handel in hop en dreven de prijzen op, maar de ontstentenis van het publiek over deze materie was zo groot dat deze voor de rechtbank werden gesleept en schuldig werden bevonden aan "het monopoliseren van hop en het anticiperen van de markten".

Een van de redenen dat brouwerijen hopsubstituten konden gebruiken, lag in het feit dat porter veruit het meest geproduceerde bier was. De redelijk robuuste smaak van porter bedekte de meer subtiële smaken van hop, en over het algemeen werd voor porter alleen de oudste en ruwste hop gebruikt. De meer fijnere hoppen werden gereserveerd voor ale. Substituten die voor een bittere smaak zorgden, werden dan ook dikwijls als bevredigend ervaren in porter.

In de 18de en 19de eeuw werd bier vaak zuur omdat het geïnfecteerd geraakte met melkzuurbacteriën. Voor Louis Pasteur zijn baanbrekend werk verrichtte, wisten brouwers helemaal niet wat hun bier zuur maakte. Ze wisten wel dat hygiëne, een hogere hoggift en een hoger alcoholpercentage bescherming boden, maar ze konden het probleem niet altijd vermijden. Het beste middel dat toen bestond, was om het zuur te gaan neutraliseren met calciumkarbonaat in de vorm van oesterschelpen, krabbenscharen, eierschalen en stof van marmer.



Een van de eigenschappen van porter, was de dikke schuimkraag. Om ervoor te zorgen dat het bier hier zeker niet tekort schoot, werden toevoegingen gebruikt die men "headings" noemde. Eerst was het de brouwerij die dit deed, maar later nam ook de herbergier deze praktijk over. Het hoofdbestanddeel was ijzersulfaat, in de brouwboeken ook groene vitriool of "salt of steel" genoemd. Herbergiers waren hier gelukkig mee, want mensen kregen er dorst van. Maar het ijzersulfaat reageerde wel met de tinnen bierkroezen waaruit men dronk en dit gaf een eigenaardige smaak als gevolg. Er werd gezegd dat dit wel in de smaak viel bij de drinkers, maar het is twijfelachtig of het chemische element dat ontstond door de reactie van het ijzersulfaat met het tin wel echt gezond was.

Een van de meest onbehouwen manieren om een schuimkraag te produceren, die zelfs vermeld wordt in Shakespeare's Henry IV, was zeep. Er wordt gezegd dat zeep gebruikt werd in de 18de en 19de eeuw, maar het moet slechts een beperkte aantrekkingskracht gehad hebben.



Om te besparen op de kostprijs van rijpende porter, kon vers gebrouwen jonge porter ook een dosis "ouderdom" gegeven worden door het toevoegen van aluin dat een samentrekkende smaak heeft. Zoutzuur werd ook wel gebruikt, tien tot twaalf druppels per liter bier. Ook zwavelzuur werd genoemd om de verwarmende kwaliteiten van het bier te verbeteren.

Maar een van de belangrijkste doelstellingen van de makers en verkopers van drank, is om die bedwelmend te maken, en ook dat kan gebeuren door het gebruik van andere



ingredienten. Verschillende schrijvers en puristen fulmineerden over de giftige, misselijkmakende en wansmakelijke drugs die gebruikt werden en die deden vermoeden dat de Engelsman gifbestendig was: opium, bilzekruid, braaknoot, cocculus indicus en het extract van deze giftige bes, tabak, extract van klapproos,... hun toevoeging in bier was alledaags.

Details van alle toevoegingen verschenen in het werk *"Treatise on the Adulteration of Food and Culinary Poisons"* van Frederic Accum in 1820, waarin hij zijn best deed om het publieke bewustzijn over deze praktijken te verhogen. Om de slagkracht te verhogen, koos hij voor een suggestieve omslag voor zijn boek, die door een recensent als volgt werd omschreven: *"Mr. Accum schijnt vastberaden te zijn dat zelfs de buitenkant van zijn boek al onze angsten*

moet opwekken. De cover toont een doodskep waarop een lijkwade is gedrapeerd, met daaronder het motto 'er is dood in de pot'. Twaalf slangen, met gespleten tongen en omstrengelde staarten, vormen een verschrikkelijke krans, terwijl het midden bezet is door een groot spinnenweb, met in het centrum een spin, zo groot als een middelmatige hazelnoot, en zo afschrikwekkend dat meer dan één jongedame uit onze kennissenkring het noodzakelijk zou vinden om in schreeuwen uit te barsten, die in haar giftige tanden een gedoemde vlieg gevangen houdt, die wegzakt onder het bloedverlies en het gegons van haar doodsstrijd".

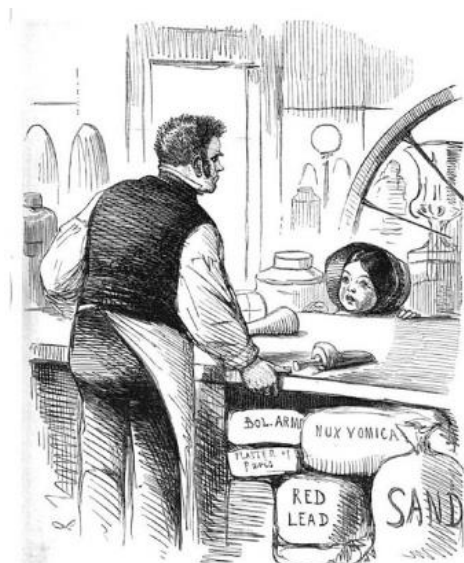
De eerste tekenen van publieke bezorgdheid kwamen er rond 1818, wanneer een petitie over de lage kwaliteit en de hoge prijs van bier gepresenteerd werd aan het parlement. De klacht werd onderzocht door een speciaal opgericht comité. Ze kwamen tot de

conclusie dat de elf grootste brouwerijen in Londen allemaal legale ingrediënten hadden gebruikt,

met als enige uitzondering de brouwerij van Thomas Meux. In 1812 had hij kaliumcarbonaat gebruikt om de zuurtegraad van een jong bier te corrigeren. De chemicus in dienst had dit in alle onschuld uitgevoerd en was zich niet bewust van schadelijke eigenschappen. Het comité besliste ook dat de kleinere brouwerijen zich inderdaad schuldig maakten aan het aanlengen van bier met allerlei additieven. Men kan zich wel de vraag stellen of er geen politieke druk was om de naam van de grote Londense brouwerijen te zuiveren, aangezien deze verschillende belangrijke politieke connecties



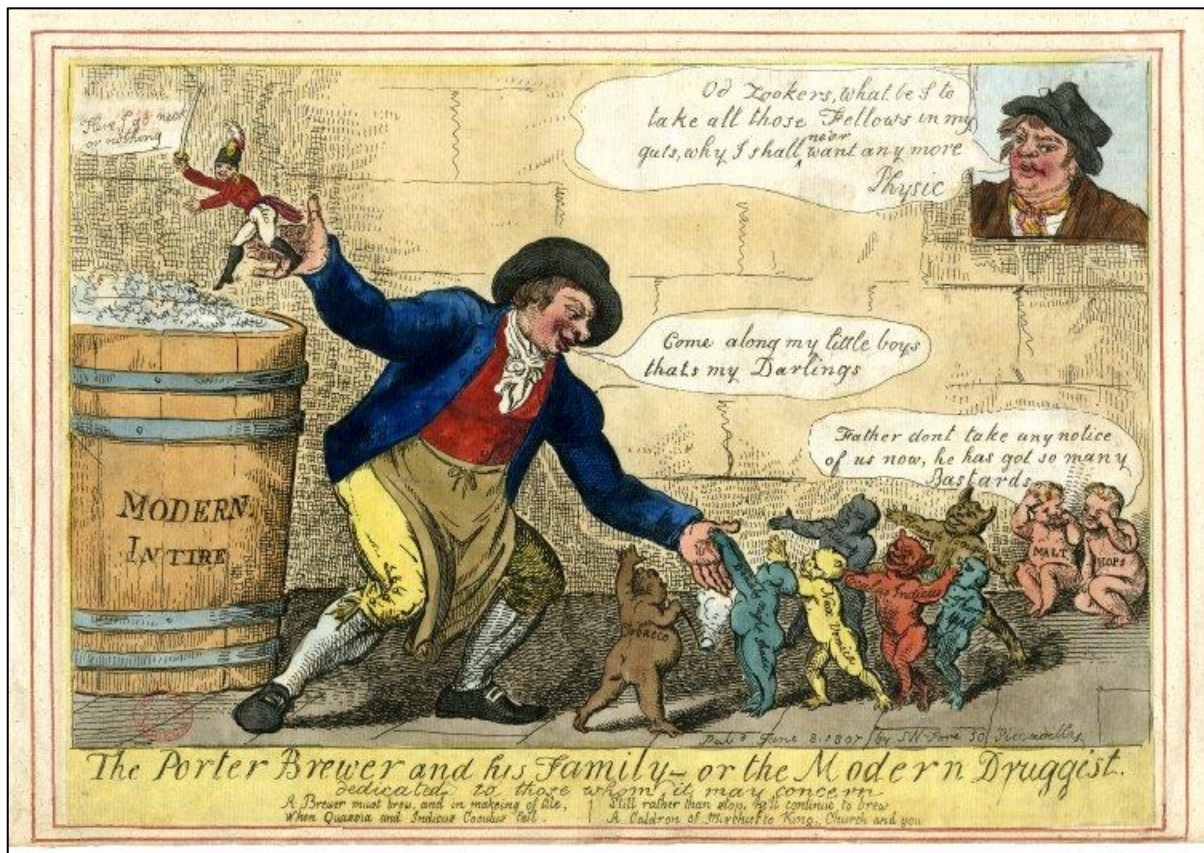
Treatise on the Adulteration of Food and Culinary Poisons: "There is death in the pot"



THE USE OF ADULTERATION.
Little Girl. "If you please, Sir, Mother says, will you let her have a quarter of a pound of your best tea to kill the rats with, and an ounce of chocolate as would get rid of the black beetles"

"if you please, Sir, Mother says, will you let her have a quarter of a pound of your best tea to kill the rats with, and an ounce of chocolate as would get rid of the black beetles"

hadden. Het rapport van het comité benadrukte nogal expliciet dat de grote brouwerijen niet betrokken waren bij deze praktijken en ging zelfs zo ver dat er sympathie werd uitgedrukt ten aanzien van deze grote brouwerijen omdat hun reputatie schade opliep door de handelingen van andere brouwerijen.



The Porter Brewer, of "de moderne drogist". Mout en hop zitten verweesd in de hoek, terwijl de duiveltjes tabak, nux vomica, opium, doornappel en Cocculus indicus in de "Modern Intire" (Entire, porter) gaan.

Het is misschien verwonderlijk dat het toevoegen van allerlei additieven aan bier überhaupt gebeurde, aangezien verschillende wetten de praktijk aan banden legden. In 1710 werd het gebruik van brem, absintalsem en andere bittere kruiden in plaats van hop verboden op straffe van een geldboete van £20. In 1713 werd het gebruik van suiker, honing, vreemde granen, essentia binae, Cocculus indicus (een zeer bedwelmende en schadelijke plant, "which poisons fish, and stupifies man") en eender welk ander ongezond ingrediënt, met uitzondering van mout en hop, verboden bij het brouwen. De boete bedroeg £200 en een verbeurdverklaring van het brouwmateriaal. In 1816 mocht geen enkele andere stof buiten bruine mout gebruikt worden voor het kleuren van bier. Ook het gebruik van melasse, honing, zoethout, vitriool, quassia, Cocculus indicus en opium als vervanging voor mout en hop werd verboden. Ook de leveranciers werden aangepakt: elke apotheek, kruidenwinkel of drogisterij die betrapt werd op het verschaffen van deze verboden producten, werd beboet met £500.

Maar de brouwerijen vochten terug en richtten de Free Mash Tun Association op om te lobbyen voor een lossere aanpak. De overheid zwichtte voor de verzuchtingen van de brouwerijen. Ze mochten terug suiker gebruiken als substituut voor mout, en nadien werden ook alle belastingen op ingrediënten afgeschaft en vervangen door een taks op de sterkte van het bier. Brouwerijen konden hun ingrediënten dus opnieuw afstemmen op wat goedkoop was. De sterkte van het bier ging naar beneden en kwakzalverij vierde hoogtij. De exuberante experimenten leidden er uiteindelijk toe dat in 1860 de eerste "Food Adulteration Act" in voege kwam.



De triomf van Quassia, 1806

Onverschied tussen Brits en Iers

In de jaren 1810 en 1820 steeg de jaarlijkse productie van de grootste brouwerijen voor het eerst boven de 200.000 barrels (bijna 33 miljoen liter). Barclay Perkins, in 1826 de grootste in Londen, noteerde een jaarproductie van zo'n 380.000 barrels, of zo'n 62 miljoen liter. In de context van de bierproductie in de vroege negentiende eeuw, werden zulke brouwsites aanzien als wonderbaarlijk, als kolossale monumenten van organisatie en technische vooruitgang.

Terwijl alle porterbrouwers ondertussen waren overgestapt op de gepatenteerde zwarte mout van Daniel Wheeler, bleven de Londense brouwers nog steeds een deel bruine mout in hun beslag gebruiken. Een typisch recept uit de eerste helft van de 19de eeuw was 80% bleke mout, 15% bruine mout en 5% zwarte mout. Maar in Ierland hadden de brouwerijen vrij kort na de uitvinding van de zwarte, geroosterde mout de bruine mout volledig achterwege gelaten. Guinness, bijvoorbeeld, gebruikte nog tussen 25% en 47% bruine mout in hun porters tot 1815, maar gebruikte in 1828 enkel nog bleke en zwarte mout. Dit zorgde ervoor dat de smaken van Ierse porter en Londense porter van mekaar afweken: Ierse porter was droger en minder zoet omdat de bleke mout veel meer uitgist dan de bruine mouten die Engelse brouwers bleven gebruiken, maar ook meer geroosterd dan de Britse porters.

De evolutie van porter kan dus min of meer als volgt worden samengevat:

- Troebel donkerbruin bier, volledig gebrouwen met bruine mout die op zeer hoge temperaturen is gedroogd, relatief kort gerijpt en dus met een rokerige toets (c. 1720 – c. 1740)
- Helder donkerbruin bier, volledig gebrouwen met bruine mout die op zeer hoge temperaturen is gedroogd, gedurende lange tijd (tot twee jaar) gerijpt in vaten en dus zurig en plat; hoewel een deel vers gebrouwen bier apart werd gezet om te mengen met het oude bier (c. 1740 – c. 1790)

- Bruinachtig bier gebrouwen met een mengeling van bleke en bruine mouten, eventueel ook met een aandeel amberkleurige mouten, waarvan het grootste deel jong werd verkocht en een kleiner aandeel werd gerijpt om te mengen met het jonge bier (c. 1790 – c. 1820)
- Bruin tot zwart bier, gebrouwen met een mengeling van bleke, bruine en zwarte mouten, dat zowel jong als gerijpt werd verkocht om te mengen in de pub (in Londen vanaf c. 1820)
- Zwart bier, gebrouwen met een mengeling van bleke en zwarte mouten (zonder bruine mouten) (in Ierland vanaf c. 1820)

Porter brouwen in andere landen

Ierland was altijd een van de meest enthousiaste markten voor porter. Engelse brouwers verkochten zoveel porter in Dublin dat lokale brouwerijen rond 1764 reeds zelf porter begonnen te brouwen. Veel Ierse brouwerijen werden echte porterspecialisten, zoals Beamish & Crawford (Beamish is vandaag de dag geen onbekende naam). Zij waren oorspronkelijk handelaren in Cork, maar kochten een brouwerij en bouwden die uit tot de grootste in Ierland op dat moment. Ook Arthur Guinness van de St James's Gate brewery in Dublin was één van de rijzende sterren. Hij begon als een bescheiden ale-brouwer, maar begon in 1787 ook porter te brouwen. Twaalf jaar later, in 1799, stopte Guinness met de productie van alle andere bieren, en legde zich volledig toe op porter.

Ook andere landen begonnen porter te brouwen. George Washington, die eerst nog porter liet overkomen vanuit Engeland rond 1760, haalde zijn drank later bij een porterbrouwerij uit Philadelphia, die geleid werd door de zoon van een geëmigreerde

partner van een porterbrouwerij uit Stepney, Oost-Londen.

Het brouwen van porter bleef een Amerikaanse traditie in de late 19de eeuw en zelfs grote brouwerijen van lage gistingsbieren produceerden vaak een porter. Amerikaanse porter overleefde de Drooglegging en op het moment dat Britse porterbrouwerijen met hun productie stopten, bleven de Amerikanen porter maken tot in de 21ste eeuw.

De eerste porterbrouwerij in Zweden werd opgericht door (vermoedelijk) een Schot in Göteborg in 1791. In Rusland



BREWERY PREMISES OF MESSRS. HOWARD & FULLER, BROOKLYN, NEW YORK.

kon men porter kopen in "porterwinkels", strikt gelimiteerd door de overheid tot 4 in Moscou en 30 in St. Petersburg waar ook een porterbrouwerij werd opgericht in 1822.

In Zuid-Afrika werd porter gebrouwen in Rondebosch bij Kaapstad rond 1830, in Australië waren er advertenties voor locale porter in 1804, en één van de eerste zaken die de deuren openden in het nieuw opgerichte stadje Nelson in Nieuw-Zeeland in 1843 was de Paolo and Pelham's Nelson Ale and Porter Brewery.

Porter werd ook een traditie in Denemarken en Finland, en in Polen overleven tot vandaag de dag sterke (>7 vol. % alc.) porters van lage gisting die gerijpt worden in houten vaten, net zoals de originele versies.

In Canada opende de Kensington Ale and Porter Brewery in Ontario rond 1873, en een andere brouwerij uit Ontario, Carling (ook geen onbekende naam), verkocht gebottelde "half om half", een populaire mengeling van porter en sterke ale.

Er was een vroege porterbrouwerij in Hamburg en "Deutsche Porter" diversifieerde zich uiteindelijk tegen 1900 in twee verschillende bierstijlen: een zoete en een droge versie. Beide versies bestonden overigens in lage en in hoge gisting. In Bremen werd een porter geproduceerd die met *Brettanomyces* werd gemaakt om het een geschikte "Engelse" toets te geven.

Porter en de sterkere versie "brown stout", vonden grote afzetmarkten in West-Indië (tussen de Caraïbische Zee en de Atlantische Oceaan: de Antillen en Bahamas), waar de vraag naar donker bier vandaag nog steeds groot is, en "Oost-Indië" (Zuid- en Zuidoost-Azië: India, Pakistan, Bangladesh, Sri Lanka, Indonesië, Thailand, Cambodja, Singapore,...), waar een goede markt voor porter bestond tot minstens de jaren 1860. Whitbread had contracten voor 38.000 barrels (meer dan 6 miljoen liter) in één keer, voor steden als Calcutta en Karachi in de jaren 1854-63.

Herhaling

Om even te recapituleren... porter bracht de bierindustrie een bier dat :

1. Kon gebrouwen worden met een ietwat minderwaardige mout, geproduceerd uit gerst van mindere kwaliteit, wat de brouwerij een besparing opleverde,
2. Lang bewaard kon worden, langer dan enig ander bier in die tijd. Dit betekende dat grote hoeveelheden konden gebrouwen worden, zonder dat die onmiddellijk moesten verkocht worden. Hierdoor kon het bier ook naar andere steden, gebieden of landen geëxporteerd worden. Het was ook een dankbaar product voor herbergiers die hun aankoop hadden overschat,
3. Verbeterde in smaak bij bewaring. De hardheid en bitterheid, afkomstig van de extreme maisching en een genereuze dosis hop, vlakke af bij bewaring,
4. Verkocht kon worden in grote vaten, het volume van de markt liet dit toe.

Het was dankzij deze eigenschappen dat de porterbrouwerijen konden uitgroeien tot gigantische, industriële fabrieken. Maar het waren dezelfde eigenschappen die uiteindelijk uitmondde in de achteruitgang van het bier en haar producenten.

Achteruitgang

In de negentiende eeuw was heel de wereld gefascineerd door het zwarte bier van Engeland en een schrijver zei in 1838 dat hoewel porter geïmiteerd werd door de meeste Europese landen, de Engelsen in de productie van deze drank nog nooit overtroffen werden. De grote aantallen bezoekers die de eerste grote Wereldtentoonstelling van 1851 naar Londen lokte, namen van de gelegenheid gebruik om enorme hoeveelheden authentieke, onvervalste London porter tot zich te nemen.

Maar op het moment van de Grote Wereldtentoonstelling was de overheersing van porter in Londen al 20 jaar stillegjes aan het wegebben. De middenklasse verkoos de pale ales die in Burton-on-Trent waren ontstaan en nu over het hele land werden gemaakt. Pale Ales hadden meer cachet, zeker nu glazen van hoge kwaliteit naar Groot-Brittannië werden geïmporteerd, en de tinnen bierpotten aan de minderbedeelden werden overgelaten. Bovendien konden de brouwers bij de lichtere en meer delicate pale ales niet zo gemakkelijk de additieven gebruiken die bij de robuustere porter vaak algemeen geworden waren, wat hen uiteindelijk een groot reputatievoordeel gaf. Met de komst van sneller transport via kanalen en spoorwegen, verwierven de ale-brouwers uit brouwcentra zoals Burton-on-Trent en Tadcaster toegang tot de voordien afgesloten markt van de Metropool, waar hun producten een grote afzet vonden.

Maar ook de arbeidersklasse, die voordien onvoorstelbare hoeveelheden porter hadden verzet, keerden zich af van het gerijpte, oude bier dat hun vaders dronken en dronken hun bier "mild". Geconfronteerd met de stijgende concurrentie van pale ale, zagen de porterbrouwers zich genoodzaakt om zelf met de productie van ale te starten. Whitbread, toen nog de derde of vierde grootste brouwerij in Londen, maakte tot 1834 nog bijna

uitsluitend porter, maar begon mild ale te brouwen in 1835. Vier jaar later maakte ale al 10% van hun productie uit. In 1839 maakte Whitbread al 20% ale, en de verkoop van hun porter was met 30% gekelderde.

Bij Truman, die met Barclay Perkins vocht om de titel van grootste brouwerij, maakte ale toen al 30% van hun productie uit.

Porter werd nu ook behoorlijk minder sterk gemaakt dan in de 18de eeuw. De brouwer en schrijver William Loftus beschreef de kwaliteiten waarover een goede porter of stout moest beschikken om in de smaak te vallen bij het publiek in 1863 als "een licht bruine kleur, vol mondgevoel, een zuivere en matige bitterheid, met een mengeling van zoetheid, een bepaalde scherpte of wrangheid zonder zuur te zijn, een afwezigheid van gebrande smaak, een wat rinse en samentrekkende smaak en een dichte, vaste, romige schuimkraag die onmiddellijk sluit wanneer men erop blaast".

Loftus zei ook dat porters en stouts toen (in de tweede helft van de negentiende eeuw) bijna uitsluitend gemaakt werden van bleke en geroosterde mouten, en dat het gebruik van de beroemde bruine mout en amberkleurige mout nu beperkt was tot slechts een paar van de meest bekende porterhuizen. Loftus bracht wel begrip op voor het feit dat vanuit economisch standpunt er een groot voordeel was om te brouwen met bleke en zwarte mout alleen, maar stelde dat er geen twijfel over kon bestaan dat men voor het bekomen van de echte portersmaak een bepaald aandeel aan amber of lichtgeschroeide mout in de moutsamenstelling moest toevoegen.

In 1852 was porter voor de arbeidersklasse nog steeds de alledaagse drank, "net zoals vin ordinaire in Frankrijk". De Oost-Londense brouwerij Truman, Hanbury & Buxton brouwde nog altijd 305.000 barrels (50 miljoen liter) porter per jaar. Porter maakte nog altijd driekwart van alle bier uit dat verkocht werd in Londen, maar de druk van milds en pale ales werd groter. In 1872 stopte de laatste exclusieve porterbrouwerij in Londen, Meux & Co aan de Tottenham Court Road, met alleen het zwarte bier te brouwen, en begonnen ze ook ales te brouwen. De grote vroegere porterbrouwerijen Whitbread en Truman verkochten toen al meer ale and porter. Ook bij de kleine brouwerijen was de achteruitgang van porter groot: van 70% in 1835 naar slechts 16% in 1880.

Als gevolg van deze achteruitgang verdwenen de gigantische portervaten uit de brouwerijen, die in het verleden zodanig de fascinatie van de bezoekers hadden gedragen. De journalist Alfred Barnard schreef in 1889 dat in de voorbije vijf jaar Mann's Brewery in het East End van Londen grote hoeveelheden vaten met capaciteiten tot 80.000 liter, en die ooit dienden om de drank voor de mensenmassa te rijpen, uit de brouwerij had verwijderd omdat "*the fickle public has got tired of the vinous-flavoured vatted porter and transferred its affections to the new and luscious 'mild ale'... Our old friend porter, with its sombre hue and foaming head, is no longer the pet of fashion.*"

Wat de achteruitgang van de porter nog bespoedigde, was het feit dat toen de verkoop van porter daalde, de brouwerijen ook stopten om de drank te maken met de typische brouwmethoden die ze voordien hanteerden, maar dat ze dezelfde brouwtechnieken toepasten als voor de gewone ales. Porter en stout konden bijna beschouwd worden als gekleurde ale, waarbij dezelfde moutsamenstelling werd gebruikt als bij ale en waarbij op het einde een grote hoeveelheid suiker werd toegevoegd om het stamwortgehalte te vergroten, en net genoeg zwarte mout om de vereiste donkere kleur te krijgen. Het is niet verwonderlijk dat het product er niet langer in slaagde om de klant te behagen.

Bij het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog werden draconische beperkingen in het leven geroepen op de hoeveelheid ingrediënten die toegelaten waren in de bierproductie, en de afnemende populariteit van porter maakte de drank hiervoor erg kwetsbaar. Om hun volumes op peil te houden, lieten de brouwers de sterkte van hun bier zakken, en porter zakte mee. Toen de beperkingen stopten na de oorlog, bleven de bieren echter zwak, omdat de belasting op sterke bieren nog steeds hoog was. Porter herrees dus niet zoals een feniks uit de vlammen.

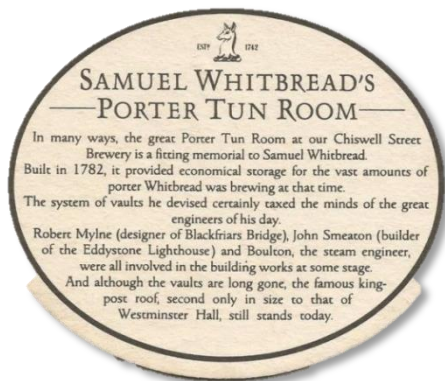
Over heel Groot-Brittannië stopten de brouwers met het maken van porter. Zelfs in Ierland was porter een bedreigde biersoort geworden: de president van Murphy's brewery in Cork verklaarde dat porter praktisch dood was in het zuiden van Ierland. In Londen strompelde porter verder, enkel en alleen onderhouden door een vergrijzend publiek. Truman, ooit een van de drie grootste porterbrouwerijen, stopte de productie van porter compleet in 1930.

De brouwerijen die nog een porter maakten, brachten die op de markt aan dumpingprijzen, met een kwaliteit die navenant was. De Tweede Wereldoorlog, die opnieuw strenge beperkingen oplegde op brouwmateriaal, bracht de doodslag voor porter in Groot-Brittannië.

Whitbread brouwde zijn laatste batch porter in 1941, exact 199 jaar nadat Samuel Whitbread de zaak opstartte.

Voor Londense porter was een lange en trage achteruitgang aangebroken, die zou eindigen met de algemene verdwijning van het bier uit het collectieve geheugen.

Vandaag de dag is de naam van Barclay Perkins totaal onbekend voor jongere bierdrinkers, en enkel een geschiedkundige herkent Goodwyn of Meux Reid. Whitbread overleeft alleen als een merknaam bij de multinational AB InBev, en veroverde de wereld nu met Premier Inns en Costa Coffee.



Ook de kolossale productiefabrieken zijn verdwenen. De ooit zo machtige brouwerij Barclay Perkins werd gesloopt in de jaren 1980. De panden van waaruit Whitbread bedrijvig was, zijn nog intact, maar functioneren nu als conferentiehal, waarvan de majesteuze Porter Tun Room (nog steeds zo genoemd) het hart vormt.

In Ierland bleven er nog langer "verzetshaarden" waar porter populair bleef. In pubs in Dublin waar veel dokwerkers en spoorwegarbeiders kwamen, verkocht porter 11 tegen 1 in de jaren 1930. Alleen iemand die van het platteland kwam, vroeg "stout" in een pub in Ierland. Maar tegen de jaren 1960 was ook in Dublin de stout de verkozen drank. In 1973 besliste Guinness dat de zakken van de weinige porterdrinkers te klein waren geworden om de productie verder te zetten, en voor de eerste keer in meer dan 250 jaar was er niemand meer op de Britse eilanden die nog porter produceerde.

Porter, eens de trots van 's werelds grootste brouwerijen, was verdwenen. De naam overleefde alleen op tapkranen van verouderde kroegen.

Heropleving

De historische bierstijl werd nieuw leven ingeblazen toen CAMRA, the Campaign for Real Ale, de mensen aanspoorde om aandacht te besteden aan hun brouwerfgoed. Ook bierschrijver Michael Jackson, wiens World Guide to Beer voor het eerst verscheen in 1977 wijdde een paragraaf aan de bierstijl, "verloren, maar niet vergeten", en citeerde een 19de eeuwse auteur die porter "de meest universele favoriete drank die de wereld ooit gekend heeft" noemde.

De nieuwe golf microbrouwerijen over de hele wereld liet porter herleven. Amerikaanse microbrouwerijen, met hun fascinatie voor radicale herinterpretatie van historische stijlen, brachten boeiende "nieuwe" porters op de markt, en inspireerden op hun beurt Europese brouwerijen tot gerookte porters en eclectische koffieporters; terwijl anderen met vooroorlogse alcoholpercentages en meer authentieke recepten porters maakten die 18de eeuwse bierdrinkers zouden kunnen herkennen, met verschillende moutsoorten en een blend van verschillende bieren, waarbij eentje opzettelijk besmet werd met Brettanomyces zoals de historische porterbrouwerijen vergaarden toen ze hun bier lieten rijpen in houten vaten.

Samen met de heropgeleefde IPA is porter nu een van de meest populaire en hippe bierstijlen bij hedendaagse bierliefhebbers. Porter is terug.



Stout

Donker?

Alleen een stoutmoedige brouwer zou vandaag een stout durven brouwen in enige andere kleur dan pikzwart. Vandaag de dag zijn de termen "stout" en "gitzwart bier" immers zo goed als synoniem. Maar voor een achttiende eeuwse brouwer betekende stout gewoon "sterk bier", in gelijk welke kleur. In 1741 had de grote brouwerij van Truman in oostelijk Londen bijvoorbeeld zowel "brown stout" als "pale stout" in voorraad. Een andere grote brouwerij in Londen, Whitbread, verkocht nog "pale stout" in 1767 voor een prijs die zelfs een derde hoger lag dan die van gewone stout. En Barclay Perkins, gedurende lange tijd de grootste Londense porterbrouwerij, produceerde in 1805 nog steeds een bleke stout die gemaakt was uit 100% bleke mout. Zeker tot in het begin van de negentiende eeuw bestonden er dus nog blonde stouts.

Etymologie

Het Engelse woord "stout" als adjectief betekende oorspronkelijk "trots" of "moedig", maar kreeg rond de 14de eeuw ook de betekenis "sterk" en "stevig". Lang voordat er sprake was van "stout" als aparte bierstijl, werd het woord al gebruikt in toepassing van bier: een gedicht uit de jaren 1630 van Robert Herrick spreekt over "stout beer" als de ideale manier om alle zorgen te vergeten. Over de volgende decennia werd "stout beer" afgekort tot "stout", maar het woord werd nog steeds als bijvoeglijk naamwoord gebruikt voor eender welk sterk bier van eender welke kleur.

Het tegenovergestelde woord van stout was "slender" (slank). Maar een "slender beer" had veel nadelen, de houdbaarheid bijvoorbeeld. Toen de Britse overheid in 1796 een aantal beperkingen oplegde aan de brouwerijen in het kader van de oorlog met Frankrijk, en de brouwerijen gedwongen werden om hun bieren lager in alcohol te maken, mochten of konden de meeste brouwerijen alleen een "slender" maken. Ze waren hierdoor verplicht om kleinere vaten te gebruiken, omdat het bier zuur zou worden vooraleer de herbergiers een groter vat leeg zouden krijgen.

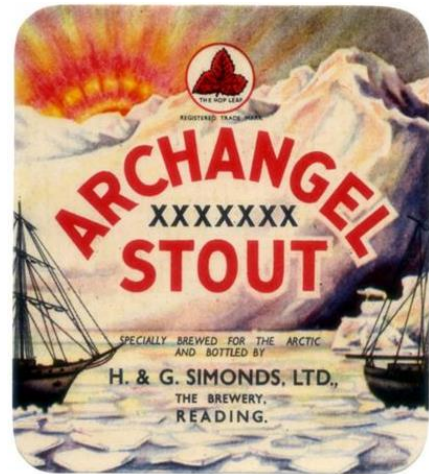
Porterbrouwerijen noemden hun zwaarste porter wel eens "brown stout" of "stout porter" om het verschil te maken met de blonde stouts die in omloop waren. De begrippen strong porter, stout porter en brown stout waren tot het begin van de 19de eeuw in elk geval volledig synoniem.

Geleidelijk eigenden de porterbrouwerijen zich het woord "stout" toe om hun sterke bieren te benoemen, waardoor het steeds meer geassocieerd werd met een sterk donker bier, in plaats van een sterk bier van eender welke kleur. Halverwege de negentiende eeuw bestonden er hier en daar nog wel "pale stouts" of "stout ales" (ook blond), maar

voor de meeste onderdanen van Koningin Victoria was een "pale stout" al een contradictie.

Halverwege de 19de eeuw bestond stout nog steeds niet als onafhankelijke bierstijl: het woord werd nog steeds gewoon als adjectief gebruikt, maar het was niet meer nodig om te specificeren dat het om een bruin of donker bier ging: een stout was voortaan gewoon een sterke porter. Het bijna universele gamma aan zwarte bieren in het midden van de negentiende eeuw bestond uit (opklimmend in sterkte): common porter, best porter, stout (of single stout), double stout of export stout en imperial stout.

Vaak zetten brouwers een aantal kruisen op de vaten om hun sterkte aan te duiden: XXX, XXXX. De Archangel Stout van Simonds sloeg alles met een belachelijke XXXXXXXX.



Mythe: Russian Imperial Stout

Stout is historisch gezien sowieso al een sterk bier. Er is echter een deelcategorie die nog een stapje verder gaat: de Imperial Stouts, of Russian Imperial Stouts. Dit zijn de zware kleppers onder de stouts: donker, sterk alcoholisch en meestal ook stevige smaakbommen. Maar hoe komt deze biersoort nu eigenlijk aan haar naam?



De mythe vertelt ons dat Russian Imperial Stout een bier was dat geëxporteerd werd naar het tsarenhof in Rusland, en dat het daarom sterk in alcohol moest zijn om de lange reis vanuit Engeland naar Rusland te overleven en te beletten dat het bier bevroor. Zoals met zoveel romantische biermythes klopt dit niet helemaal, maar is de ware toedracht minstens zo interessant!

Wat klopt er wel? Rusland en de Baltische staten waren een belangrijke exportmarkt voor Britse brouwers. Verschillende biersoorten werden naar Rusland geëxporteerd, maar de Londense porter-bieren namen een belangrijke plaats in. Porter mag gerust beschouwd worden als het eerste globale bier te wereld: in 1769 nam kapitein James Cook porter mee op zijn schip naar de Stille Oceaan, in 1788 werd het bier geëxporteerd naar Australië bij de oprichting van de eerste strafkoloniën en het werd in de jaren 1780 reeds verscheept met de East India Company naar Bombay, Madras en Calcutta, lang voor er van India Pale Ale sprake was. Porter was ook populair in de Verenigde Staten, Ierland, Canada, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en de Baltische Staten.

Porter bestond in diverse vormen, "mild" (jong) of "stale" (gerijpt), van licht alcoholisch tot de sterke "stout (porter)", en al deze versies werden naar alle delen van de wereld verscheept, inclusief Rusland. Van Tsaar Peter De Grote van Rusland wordt verteld dat hij na een bezoek aan Londen in 1698 verliefd werd op alles wat Brits was, een hele hoop Britse ambachtslieden, van kappers tot scheepsbouwers, meenam naar Rusland, en



ook de export van porter en stout naar zijn land zou hebben bevolen. Hoewel zijn favoriete drank brandewijn met peper was, was hij ook verzot op de donkere, sterke bieren. Ook Tsarina Catharina II zou bijzonder tuk geweest zijn op de sterkere "stout porter".

Maar porter, of het nu de stout porter of een minder alcoholische versie was, was niet het enige bier dat naar Rusland werd geëxporteerd. Grote brouwerijen in Burton-on-Trent, zoals Bass en Samuel Allsopp, exporteerden al bier in de 18de eeuw naar Rusland, Polen en andere Noord-Europese landen. Dit waren de zogenaamde Burton ales, vaak erg zoete, donkerbruine bieren die in eigen land minder in de smaak vielen door het hoge alcoholpercentage en de plakkerige zoetheid, maar erg populair waren in de Baltische staten en van de jaren 1740 tot begin jaren 1820 in massa naar steden zoals Riga, Danzig en Sint Petersburg werden verscheept. De Russische en Baltische regio was voor de brouwers uit de bierregio Burton-on-Trent zelfs hun grootste en belangrijkste markt.

In 1822 begon de Russische regering echter zeer hoge importtaksen te heffen op alle Britse goederen: textiel, glas, kaas, maar ook op bier, waardoor de handel van bier van Groot-Brittannië naar Rusland volledig vernield werd. Voor veel brouwerijen uit Burton-on-Trent betekende dit zelfs de doodsteek. Om de Russen toch van bier te voorzien, werden er ter plaatse brouwerijen opgericht.

Porter (en stout porter) uit Engeland was echter bijzonder populair en genoot een groot aanzien. Het werd in Rusland niet door de arme bevolking gedronken, zoals in Engeland, maar door welgestelde en vaak adellijke mensen. Russische porterdrinkers telden dus heel wat invloedrijke mensen in hun midden, en het gevoel heerste dat het best wel mogelijk was om goed bier te brouwen in Rusland, maar porter hoorde daar niet bij. De Russisch-gebrouwen porter werd beschouwd als minderwaardig ten opzichte van de Britse, en onder druk van de invloedrijke porterliefhebbers werd deze bierstijl vrijgesteld van de hoge importtaks die wel gold voor andere bieren.

Het gevolg was dat de export van porter naar Rusland bleef bestaan, daar waar die voor andere bieren compleet stil viel.

De Londense porterbrouwerij Barclay Perkins legde zich toe op de handel naar Rusland en verwierf praktisch het monopolie op de bierexport naar Rusland. Het was de sterkste stout porter van Barclay Perkins die aan het Keizerlijk (Imperial) hof van de Russische Tsaar werd verkocht, en hierdoor werd de stijl stilaan bekend als Russian Imperial Stout.

Conclusie: Porter werd dus in veel variërende alcoholpercentages geëxporteerd naar Rusland, maar het was de sterkste versie, de stout porter, die aan het hof van de Tsaar werd verkocht en de naam Russian Imperial Stout meekreeg. Het hoge alcoholpercentage op zich was brouwtechnisch gezien helemaal geen noodzaak om het bier in goede staat van Engeland naar Rusland te krijgen.

Verschil tussen Britse en Ierse stout

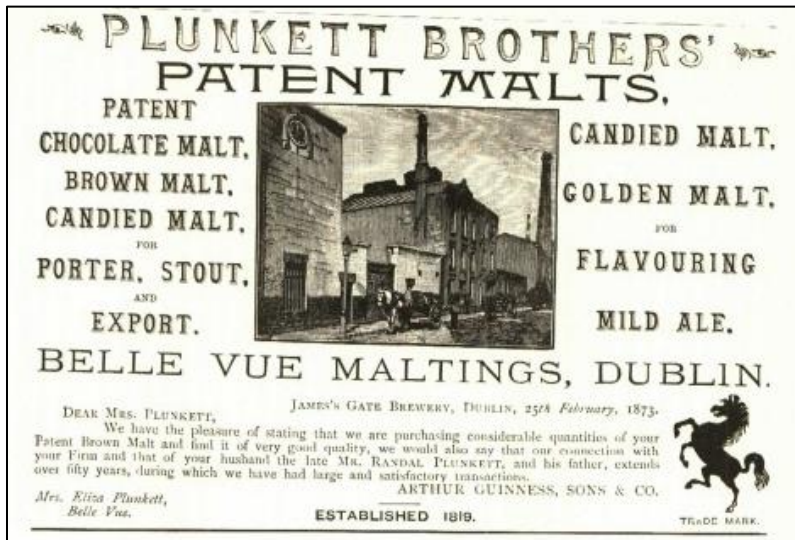
Rond de jaren 1840 waren er in de wereld twee grote stout-centra: Londen en Dublin. Stouts uit deze twee steden waren verkrijgbaar over heel Groot-Brittannië, maar verschilden onderling van mekaar. En niet iedereen was fan van de versie uit Dublin die gedomineerd werd door Guinness. Een schrijver uit 1851 omschreef Guinness als de geforceerde en oppervlakkige poging van een zelfverklaarde grappenmaker in vergelijking met het zalvende en rijke vernuft van Shakespeare.

Elegance.—The full value given for India Shaws.

RUSSIAN TARIEF.—In consequence of the sudden prohibitory measures adopted by the Russian Government, affecting various Exports from Great Britain, WILSON and ALLSOPP, of Burton-upon-Trent, will directly offer to the Public a Quantity of RICH PALE and FINE FLAVOURED ALE, of uncommon strength, brewed expressly for that market, at the reduced price of 2s. 6d. per gallon at Burton, (from whence there is a water conveyance to every part of the kingdom) in casks of about 40 gallons each; the casks will be charged 21s. each, they are new, and of the first workmanship. It is too well known to need comment, that the Ale from this Brewery has stood pre-eminent and unrivalled in the Baltic markets for the last forty years; and without affecting to presume on the unvaried preference shewn to their Ale, they do not hesitate to express their full confidence that a trial will secure general approbation.—Orders addressed to them at Burton-upon-Trent will be promptly attended to. Noblemen and Gentlemen have an opportunity of supplying themselves with this superior ale for bottling, which, from the above circumstance, may not again occur.

Burton-upon-Trent, March 16, 1822.

THE NOBILITY, GENTRY, &c.



Het verschil lag in het feit dat de Ieren (Guinness) de eersten waren om de gepatenteerde gebrande mout van Daniel Wheeler te gebruiken toen die op de markt kwam in 1817. Zoals we gezien hebben bij de geschiedenis van de porter was deze gebrande mout het eerste legale kleurmiddel in bier dat de brouwers toeliet om donker bier te produceren terwijl het hoofdbestanddeel van het brouwsel toch bleke mout was dat een veel grotere

enzymatische werking had en meer vergistbare suikers leverde. De brouwers uit Londen daarentegen bleven in hun stout voornamelijk de traditionele "brown malt" gebruiken die op hoge temperaturen werd gedroogd en minder vergistbare suikers opleverde.

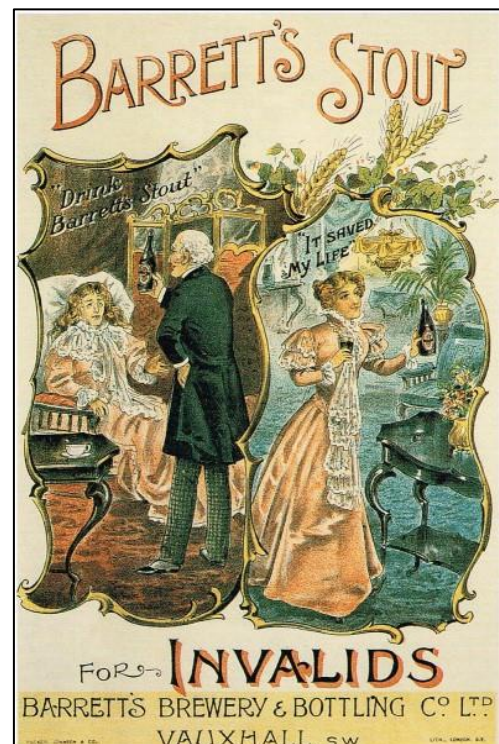
Tot in de eerste helft van de 19de eeuw verschilden de recepten voor stout en porter zowel in Londen als in Dublin alleen in de hoeveelheid water die aan het bier werd toegevoegd om een hogere of lagere densiteit te bekomen. Voor zowel porter als stout werden immers dezelfde moutrecepten gebruikt. Brouwboeken van Whitbread uit 1844 tonen aan dat de brouwerij vijf verschillende donkere bieren maakte: porter, KP ("keeping porter", porter om te bewaren dus), single stout, double stout en triple stout. Alle bieren werden gebrouwen met dezelfde verhouding van 25% brown malt en 75% bleke mout. Het enige verschil tussen de porter en de stout was dus de sterkte. Het is pas vanaf de tweede helft van de 19de eeuw dat de recepten voor porter en stout van mekaar begonnen afwijken, en stout zich als "onafhankelijke" bierstijl kon vestigen.

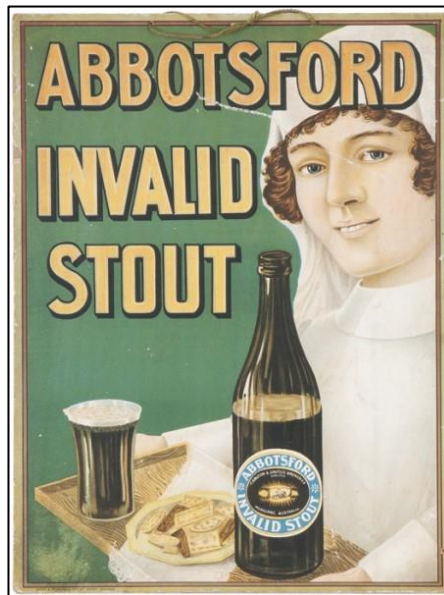
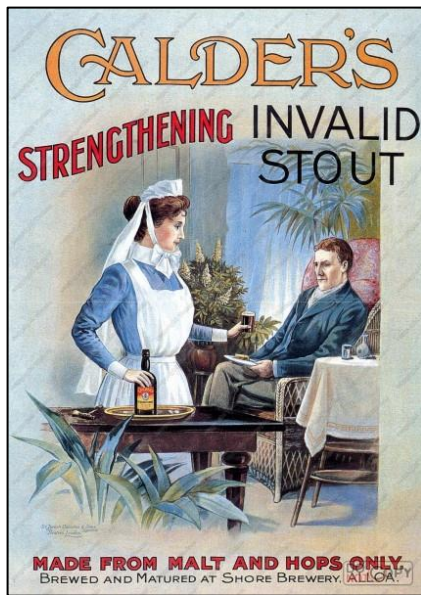
Stout voor een goede gezondheid

In de negentiende eeuw had stout de reputatie gekregen van een gezonde drank met opbouwende krachten. Dokters schreven de drank voor als versterkend middel, vooral voor vrouwelijke patiënten die hun eetlust hadden verloren. Mrs Beeton, beroemd voor haar boeken over huishoudelijke taken, raadde in 1861 stout aan als een tonicum voor jonge moeders die borstvoeding geven: "er is geen enkele drank die kan tippen aan porter en stout als meest efficiënte stimulans die een jonge moeder dan kan nemen".

De geneeskrachtige werking van stout was een element waarop de Victoriaanse en Edwardiaanse brouwers maar al te graag inspeelden. In 1887 werd geadverteerd voor "Ladies' Stout", "Double Stout (Invalids)" en "Double Stout (for nursing)". Brouwers noemden hun stout een voedingstonicum, en "in het bijzonder geschikt voor zieken, borstvoedende dames of iedereen die nood heeft aan een goede, versterkende drank".

Op posters verschenen afbeeldingen van zieke vrouwen die een fles stout krijgen aangeboden door iemand uit de medische sector, waarna in een





tweede plaatje een vrouw in blakende gezondheid te zien is, zwaaiend met fles en glas, en luidkeels verklarend dat de bewuste stout haar leven heeft gered. Advertenties over stout verschenen zelfs in medische bladen met de melding dat stout beter verteerbaar is dan bier, verpleegsters figuureerden in verschillende advertenties voor stout in het laatste decennium van

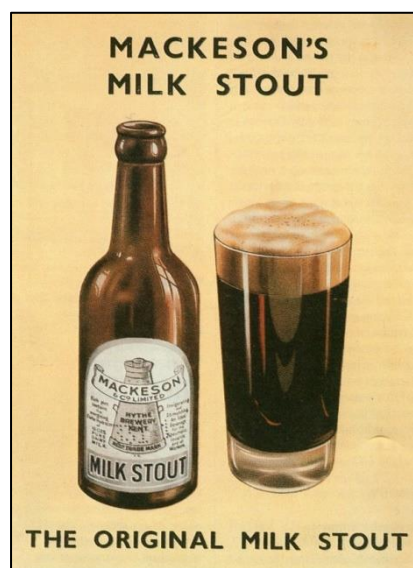
de 19de eeuw en de grote brouwerij Ind Coope publiceerde zelfs een lijst van meer dan 20 ziekenhuizen waar hun stout werd gebruikt.

Oatmeal Stout, of haverstout, een variant die rond het einde van de 19de eeuw beschikbaar was en gebruik maakte van gemoute of ongemoute haver, werd nog veel meer naar voor geschoven als de ideale drank voor de verzwakte medemens.

Onder invloed van al deze marketingcampagnes en het wijdverspreide geloof dat haverstout, melkstout of "invalid stout" alle mogelijke kwalen kon genezen, is het misschien niet erg verwonderlijk dat de mythe zelfs vandaag nog houvast vindt, maar de spijtige realiteit is dat stout niet meer ijzer bevat dan eender welk bier, en de gezonde eigenschappen ook niet groter zijn dan die van eender welk bier. Wat wel een feit is, is dat slogans als "Guinness is Good for You", namen als "Tonic Stout", of referenties als "dieetstout" vandaag in elk geval niet meer zouden toegelaten worden door de wetten inzake misleidende reclame en deze voor de bescherming van de consument...

Milk stout

Op het einde van de 19de eeuw verloor de gerijpte, oudere stout aan populariteit ten voordele van "mild stout", jonge stout die zoeter was omdat nog niet alle suikers door de nagisting waren omgezet in koolzuur en alcohol. Deze jonge en zoetere stout was erg geliefd, maar moest natuurlijk snel verkocht en geconsumeerd worden omdat de



zoetheid verloren ging met rijping. Dit luidde de zoektocht in naar iets dat zoet was en dat aan het bier kon worden toegevoegd, maar dat niet vergistbaar was. Tot dan toe werden mout- en graansubstituten vooral gebruikt als vergistbare suikers om de alcoholische sterkte te vergroten zonder iets aan de uiteindelijke smaak te wijzigen; nu ging men daarentegen precies op zoek naar iets dat men kon toevoegen om de smaak te wijzigen, te verzoeten, zonder het alcoholgehalte te verhogen.

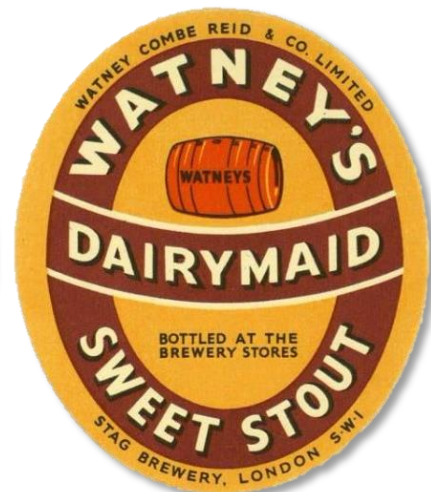
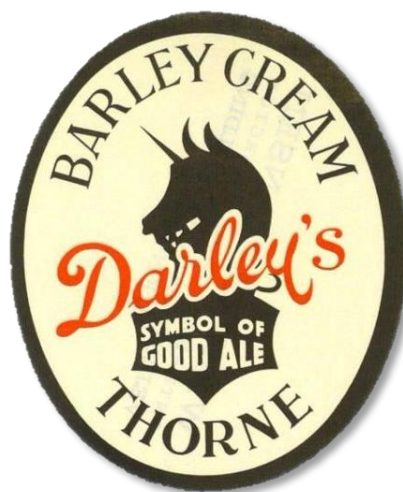
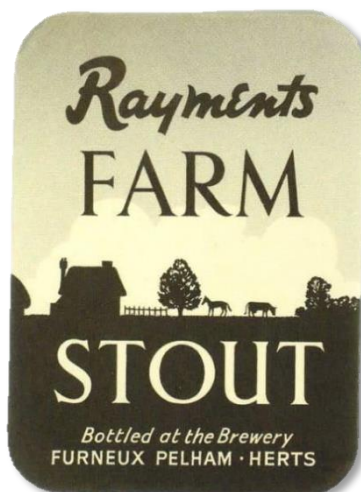
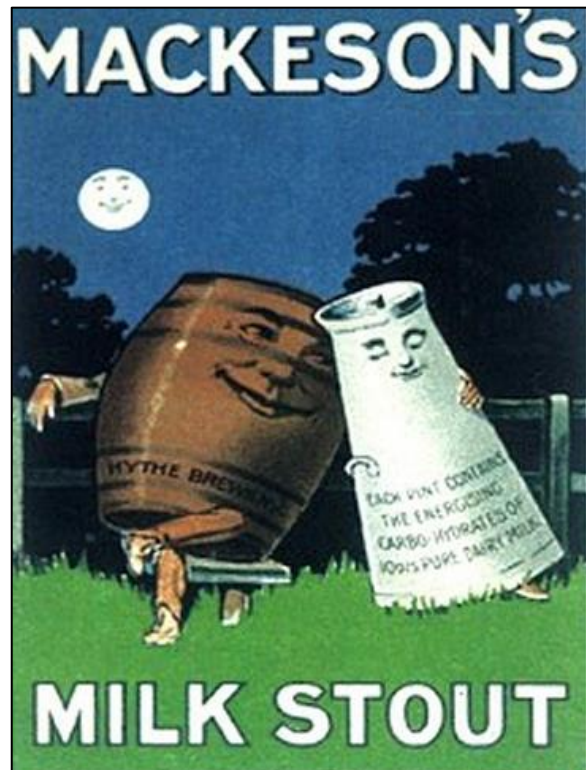
Het idee om lactose, de suiker die aanwezig is in melk, te gebruiken, dateert al van 1875. De biergist, *Saccharomyces cerevisiae*, kan lactose namelijk niet vergisten waardoor deze suiker in de vloeistof aanwezig blijft in plaats van in alcohol omgevormd te worden. Maar het duurde tot 1907 vooraleer het eerste succesvolle brouwsel van een "milk stout" een feit was. Het was brouwerij Mackeson uit Kent die het patent op het idee

verwierf en deze nieuwe soort stout brouwde. Het label claimed dat "elke pint evenveel koolhydraten bevatte als tien ounces pure melk". De onvergistbare suiker zorgde er ook voor dat het alcoholpercentage van de stout bescheiden bleef. Mackeson gaf andere brouwerijen de licentie om ook milk stouts te produceren en tegen het jaar 1912 maakten al bijna 15 brouwerijen deze laagalcoholische en zoete stout. Het woord "stout" kreeg opnieuw een nieuwe betekenis, het was nu eerder gewoon een donker bier, in plaats van een sterk bier.

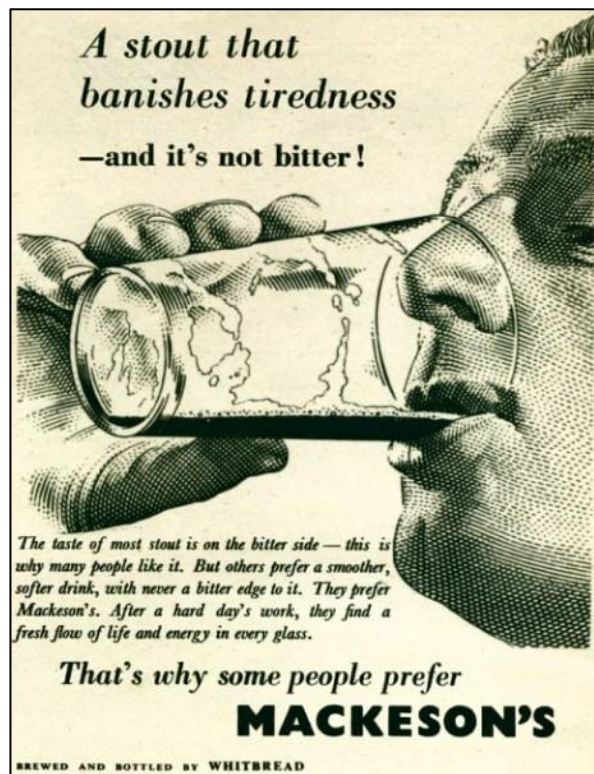
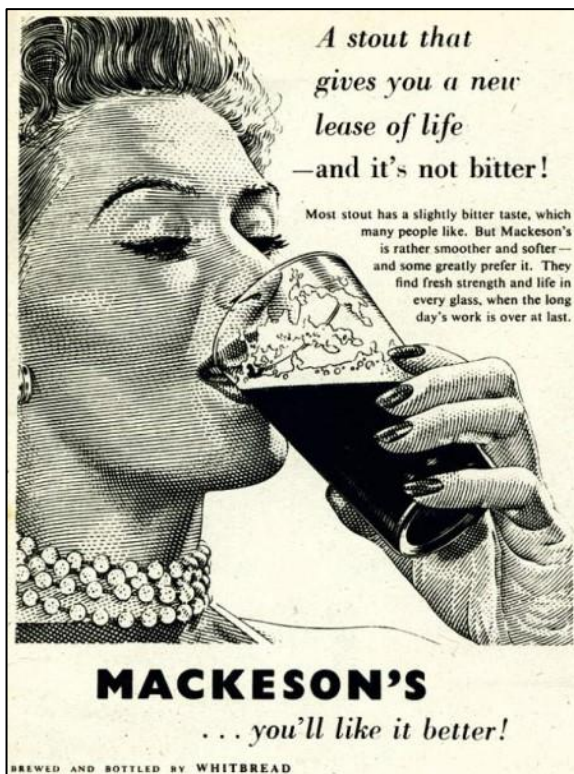
Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd een algemene daling van de alcoholpercentages van alle soorten bier doorgevoerd, en stout werd de chaos van de Grote Oorlog niet gespaard. Enerzijds voerden veel brouwerijen een rationalisatie van hun gamma door, waardoor ze hun porter en enkele van hun stouts vervingen door één enkel bier; anderzijds verloor stout vrij snel zijn imago van sterk bier door de algemene daling van de alcoholpercentages.

Na de Eerste Wereldoorlog deemsterde porter helemaal weg, maar in Londen bleef stout erg populair, ondanks het lagere alcoholgehalte. Tot aan de Tweede Wereldoorlog brouwden Londense brouwerijen verschillende soorten stout, waaronder de milk stout tot dan toe een kleine minderheid vormde. Tot de jaren 1930 bleef stout het hoofdbestanddeel van de Londense pubs.

Ook de verkoop van de zoete milk stout bleef stabiel, zelfs toen de Britse regering in 1946 oordeelde dat bier niet langer het woord "milk" of melk mocht dragen. Britse brouwers omzeilden de wet door hun bieren "Farm Stout" te noemen, of "Barley Cream", of "Dairymaid Stout".



De kentering kwam er na de Tweede Wereldoorlog: een inventaris uit 1956 toonde aan dat er in dat jaar ongeveer 50 verschillende stouts werden geproduceerd door Britse en Ierse brouwers, waarvan ongeveer de helft zoete stouts waren. In de jaren 1950 maakte een brouwer naast één stout op vat soms wel 7 verschillende flessenversies, waarbij ook vrouwen als doelgroep werden benaderd met heel zoete stouts die soms niet sterker waren dan 2 vol. % alc. Nooit eerder was de stout zo ver verwijderd van datgene waarvoor hij ooit symbool stond!



Achteruitgang

Ondanks de ijverige inzet van slimme marketeers om stout in het middelpunt van de belangstelling te houden, werd het bier steeds meer geassocieerd als het drankje van oudere vrouwen uit de werkende klasse. Rond 1959 boekte Guinness wel vooruitgang met hun tapsysteem waarbij een mengeling van stikstofgas en koolzuurgas werd gebruikt. Deze methode verving de traditionele manier waarbij bier geschonken en gemengd werd uit twee verschillende vaten: één vat met jong, erg gesatureerd bier dat zorgde voor de schuimkraag, en één vat met ouder, platter maar smaakvoller bier. Ook andere brouwerijen probeerden rond de jaren 1960 hun stout op deze manier onder druk te tappen, maar geraakten niet rond het technische probleem heen dat een stout onder druk een te grote schuimkraag opleverde. Het barpersoneel tapte vaak een glas schuim, zonder iets anders.

In het begin van de jaren 1970 verkeerde de Britse biersector in een grote crisis. Jarenlange consolidaties, fusies en overnames door de zes grootste brouwers hadden ervoor gezorgd dat het land nog slechts een 90-tal brouwerijen telde. Die produceerden in totaal nog maar een 48-tal stouts, waarvan 41 zoete stouts, en allemaal uitsluitend op fles. De markt voor stout op vat had men overgelaten aan Guinness. Slechts 2 brouwerijen maakten nog een haverstout. Nog een tiental jaar later, in het begin van de jaren 1980, maakte CAMRA (Campaign for Real Ale) een nieuw overzicht. Het resultaat was schokkend: slechts 29 brouwerijen in Groot-Brittannië maakten nog een stout. Blijkbaar waren de oude dametjes nog de enigen die het bier dronken. Stout had zo'n slechte reputatie dat zelfs Guinness weigerde het woord "stout" te gebruiken.

Heropleving

De heropleving van stout hebben we te danken aan de opkomst van de microbrouwerijen in de Verenigde Staten van Amerika. Daar was een heuse revival aan de gang van de historische oude biertijlen, en de eerste microbrouwerijen daar hadden opnieuw een stout in hun gamma. Geleidelijk aan werden de porters en stouts ook nieuw leven ingeblazen door de nieuwe golf microbrouwerijen in Groot-Brittannië en Europa. Stout was na de India Pale Ale de tweede belangrijke historische biertijl die werd opgepikt door de "craft beer" beweging en creatief onder handen werd genomen. Chili of vanilla-stout, op eiken vaten gerijpte stout, verzuurde stout met kersen, pruimen, frambozen of blauwbessen, stout met Brettanomyces, experimenten met koffie en chocolade, van peulen en bonen tot siropen en extracties,... Vandaag de dag zijn stout en porter weer hypermodern!



Porter en stout?

Maar wat is nu precies het verschil tussen porter en stout? We hebben gezien dat porter in de loop van de geschiedenis verschillende keren van stijl en vorm veranderde, en dat toen het woord stout in de volksmond werd genomen het bier zij-aan-zij leefde met porter. Het verschil tussen porter en stout is historisch gezien nooit echt duidelijk geweest, en vandaag de dag is dit al helemaal niet zo, en vaak is het zelfs zo dat we niet verder geraken dan de vaststelling dat ze allebei donkere bieren zijn.

Er zijn niet echt moderne porters meer die gedurende vele maanden in gigantische vaten rijpen zoals de originele versie. Ook stouts zijn over de laatste 200 jaar zodanig geëvolueerd, dat we hun recepten nu eerder als moderne interpretaties van een oude stijl moeten bekijken.

Verschillende moderne brouwerijen maken stouts die lager in alcohol zijn dan de porters die ze brouwen, dus het punt waarop de stijlen historisch van mekaar werden onderscheiden, is nu niet meer valabel. Sommige stijlgidsen die in de USA worden gebruikt voor biercompetities opperen zelfs contradictorisch genoeg dat porters hoger in alcohol zijn dan stouts, en dat stouts zich tegenover porters profileren met een meer geroosterde moutbitterheid.

Trek je dus maar niets aan van wat moderne stijlgidsen en biertype-categorieën vertellen over het verschil tussen stout en porter! De eenvoudige waarheid is gewoon dat voor hedendaagse porters en stouts geldt dat de brouwer zijn bier kan noemen hoe hij of zij het wil. Als een brouwer zijn donker bier "stout" noemt, of "porter", dan kunnen we hem geen ongelijk geven.



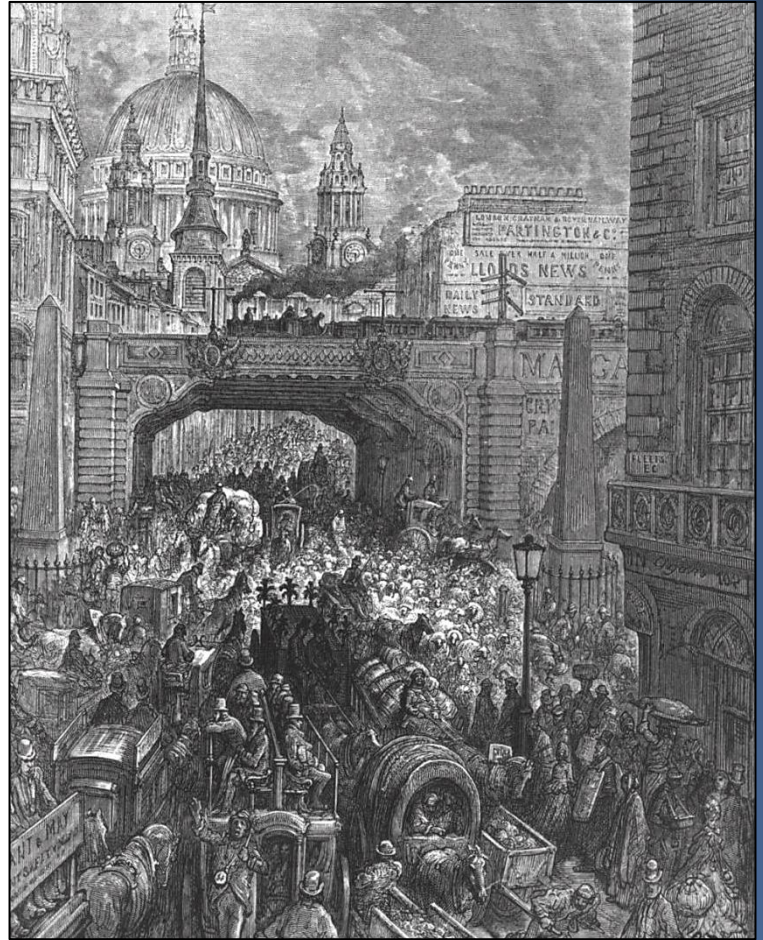
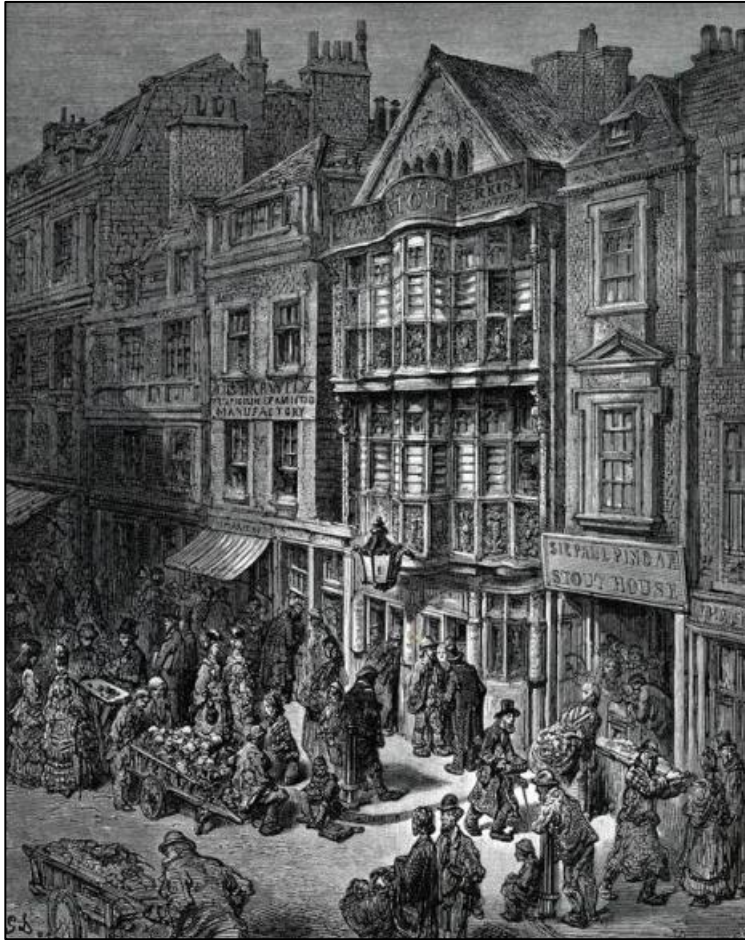


Bibliografie

1. Accum, Friedrich Christian, *"A treatise on adulterations of food and culinary poisons"*, 1820, J. Mallett
2. Anon, *"100 Years of Brewing"*, 1903, H. S. Rich & Co.
3. Anon, *"Deadly adulteration and slow poisoning unmasked; or, Disease and death in the pot and the bottle"*, 1839, Sherwood, Gilbert & Piper
4. Anon, *"One Hundred Years of Brewing: A Complete History of the Progress Made in the Art, Science and Industry of Brewing During the Nineteenth Century"*, 1903/1974, H.S. Rich & Co. (Arno Press)
5. Barber, Norman, *"A Century of British Brewers plus (1890-2004)"*, 2004, Brewery History Society, ISBN 1 873966 11 3
6. Barber, Norman, *"Where have all the breweries gone?"*, 1980, CAMRA, ISBN 0 907511 11 2
7. Beaumont, Stephen, *"Pocket Beer Book"*, 2013, Mitchell Beazley, ISBN 978 1845337674
8. Bennet, Judith M., *"Ale, Beer and Brewsters in England"*, 1996, Oxford University Press, ISBN 0 19 507390 8
9. Bernstein, Joshua M., *"The Complete Beer Course"*, 2013, Sterling Epicure, ISBN 9781402797675
10. Bickerdyke, John, *"The Curiosities of Ale & Beer"*, 1889, Swan Sonnenschein & Co London
11. Bostwick, William, *"The Brewer's Tale – A history of the world according to beer"*, 2014, W.W. Norton & Company, ISBN 978 0 393 23914 0
12. Brande, W., *"The Town And Country Brewery Book"*, 1830, Dean and Munday
13. Brown, Pete, *"Man Walks Into A Pub"*, 2003, Macmillan, ISBN 978 0 330 41220 9
14. Bryn, M.L., *"The Complete Practical Brewer or, Plain Accurate, and Thorough Instructions in the Brewing of Ale, Beer, and Porter"*, 1852, Henry Carey Baird
15. Child, Samuel, *"Every man his own brewer; or A Compendium of the English Brewery"*, 1768, J. Almon
16. Cole, Melissa, *"Let Me Tell You About Beer"*, 2011, Pavilion Books, ISBN 978 1 862 059146
17. Combrune, Michael, *"An Essay on Brewing with a View of Establishing the Principles of the Art"*, 1758, R. & J. Dodsley
18. Cornell, Martyn, *"A short history of water"*, 2011, Zythophile
19. Cornell, Martyn, *"Beer, the story of the pint"*, 2003, Headline Publishing, ISBN 0 7553 1165 5
20. Cornell, Martyn, *"A Three Threads Thread"*, 2007, Zythophile
21. Cornell, Martyn, *"Three-threads get more unravelled"*, 2008, Zythophile
22. Cornell, Martyn, *"Amber, Gold & Black"*, 2010, The History Press, ISBN 978 0 7524 5567 9

23. Donnachie, Ian, *"A History of the Brewing Industry in Scotland"*, 1979, John Donald Publishers, ISBN 0 84976496 6
24. Dredge, Mark, *"Craft Beer World"*, 2013, Dog 'n' Bone, ISBN 978 0 957140 99 8
25. Ellis, William, *"The London and Country Brewer"*, 1736
26. Hamilton, Andy, *"Brewing Britain"*, 2013, Bantam Press, ISBN 9780593072400
27. Harrison, John, *"Old British beers and how to make them"*, 1976 (1991), The Durden Park Beer Circle, ISBN 0 9517752 0 0
28. Hornsey, Ian, *"A history of beer and brewing"*, 2003, The Royal Society of Chemistry, ISBN 0 85404 630 5
29. Kopp, Sylvia, *"Barley & Hops"*, 2014, Gestalten, ISBN 978 3 89955 533 2
30. La Pensée, Clive, *"The Historical Companion to House-Brewing"*, 1990, Montag Publications, ISBN 0 9515685 0 7
31. Loftus, William, *"The Brewer: A Familiar Treatise on the Art of Brewing with Directions for the Selection of Malt and Hops (...) a description of the new and improved brewing saccharometer and slide rule"*, 1856
32. Mathias, Peter, *"The Brewing Industry in England"*, 1959, Cambridge University Press
33. Morrice, Alexander, *"A Treatise on Brewing Wherein is Exhibited the Whole Process of the Art and Mystery of Brewing"*, 1802, Knight & Compton
34. Mosher, Randy, *"Radical Brewing"*, 2004, Brewers Publications, ISBN 0 937381 83 7
35. Nuvolari, Alessandro & Sumner, James, *"Inventors, patents, and inventive activities in the English brewing industry, 1634-1850"*, 2013, Business History Review, 87 (Special Issue 01)
36. Oliver, Garrett, *"The Oxford Companion to Beer"*, 2012, Oxford University Press, ISBN 978 0 19 536713 3
37. Pattinson, Ron, *"Agricultural Statistics and London Porter"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
38. Pattinson, Ron, *"Dodgy Porter"*, 2011, Shut Up About Barclay Perkins
39. Pattinson, Ron, *"How beer is adulterated"*, 2010, Shut Up About Barclay Perkins
40. Pattinson, Ron, *"London Porter Breweries in the 1830's"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
41. Pattinson, Ron, *"London Porter in Leeds in the 1770's"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
42. Pattinson, Ron, *"London Porter in Manchester in the 1780's"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
43. Pattinson, Ron, *"London Porter in the 1850's"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
44. Pattinson, Ron, *"The Home Brewer's Guide To Vintage Beer"*, 2014, Quarry Books, ISBN 978 1 59253 882 9
45. Pattinson, Ron, *"Porter in 18th-century Scotland"*, 2013, Shut Up About Barclay Perkins
46. Pattinson, Ronald, *"Porter!"*, 2013, Kilderkin, ISBN 978 94 90270 14 8
47. Patton, Jeffrey, *"Additives, adulterants and contaminants in beer"*, 1989, Patton Publications, ISBN 1 87242600X
48. Protz, Roger, *"300 more beers to try before you die!"*, 2013, CAMRA, ISBN 978 1 85249 295 3
49. Sambrook, Pamela, *"Country House Brewing in England, 1500-1900"*, 1996, The Hambledon Press, ISBN 1 85285 127 9
50. Sumner, James, *"Brewing Science, Technology and Print, 1700-1800"*, 2013, Pickering & Chatto, ISBN 978 1 84893 423 8
51. Sumner, James, *"Early heat determination in the brewery"*, 2005, Brewery History vol. 121
52. Sumner, James, *"John Richardson, Saccharometry and the Pounds-Per-Barrel Extract: The Construction of a Quantity"*, 2001, The British Journal for the History of Science vol. 34 no. 3
53. Sumner, James, *"Powering the Porter Brewery"*, 2005, Endeavour vol. 29 no. 2
54. Sumner, James, *"Status, scale and secret ingredients: the retrospective invention of London porter"*, 2008, History and Technology vol. 24 no. 3

55. Sumner, James, *"The Metric Tun; Standardisation, quantification and industrialisation in the British brewing industry 1760-1830"*, 2004, University of Leeds
56. Tizard, W.L., *"The Theory and Practice of Brewing"*, 1857, 4th ed.
57. Tuck, John, *"The Private Brewers Guide To The Art Of Brewing Ale And Porter"*, 1822, W. Simpkin & R. Marshall
58. Watkins, George, *"The Complete English Brewer or, the Art and Mystery of Brewing in All its Various Branches"*, 1773, J. Cooke





Geproefd



Tsar
9,5 vol.% alc.
Buxton Brewery, Buxton



Milk Stout
4,5 vol.% alc.
Bristol Beer Factory, Bristol



S:t Eriks Imperial Raspberry Stout
10 vol.% alc.
Thornbridge, Bakewell



Objectieve Bier Academie Diest

Themadegustatie Porter & Stout, januari 2016

obad@zythos.be
www.obad.be

