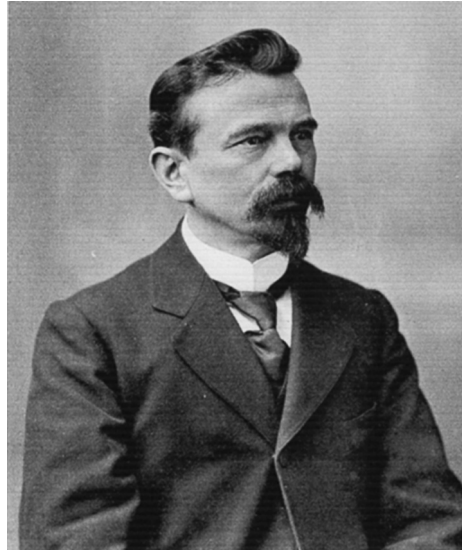


L

LAER, Henri van, scheikundige, expert in het brouwen van bier, hoogleraar, pionier van de biochemie in België.

Henri van Laer werd op 4 juli 1864 in Hasselt geboren, als zoon van Guillaume George Grégoire (geboren in 1841) en Rosalie Marie Eggen (1843-1887). Zijn ouders waren gehuwd in St.-Truiden op 27 augustus 1863. Het koppel kreeg negen kinderen, alleen de vier zonen overleefden. Henri was de oudste, en werd gevolgd door de broers Arthur, Norbert en Leon. Henri van Laer huwde op 2 augustus 1890 met Laure Eulalie Valérie Auguste Choquet. Het echtpaar kreeg twee zonen: Alfred (2 april 1892-2 juni 1892) en Marc-Henri (16 december 1893-14 september 1951), scheikundige en oprichter van het Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries Alimentaires et Chimiques/Centrum voor Ondericht en Onderzoek in de Voedings- en Chemische Industrieën (CERIA/COOVI) te Anderlecht. Henri van Laer overleed op 4 juni 1917 in St.-Gillis (Brussel).

Vader Guillaume was autodidact en zijn beroep was fotograafverver. Hij kreeg in 1866 een plaats aangeboden als amanuensis in het scheikundig laboratorium van de Industriële en Literaire School van Verviers, terwijl Rosalie dienst deed als huisbewaarster. Het koppel woonde in de school (thans Koninklijk Atheneum van Verviers of Koninklijk Atheneum Thil Lorrain). Het leven in deze school had op de jonge Henri een geweldige impact. Hij kon hier gebruik maken van alle faciliteiten: het scheikundig laboratorium, het natuurkundig kabinet, de verzameling van mineralen en de bibliotheek. Van Laer deed uitstekende studies, zowel in het lager onderwijs als in de humaniora. Vader Guillaume kreeg in 1879 een aanbieding om als scheikundige-verver in de fabrieken Block in Gentbrugge te komen werken. Henri beëindigde zijn middelbaar onderwijs aan het atheneum te Gent. In 1883 slaagde Van Laer in het ingangsexamen van de Hogere Normalschool voor



Henri van LAER (foto : verzameling auteur).

Wetenschappen, gehecht aan de Faculteit Wetenschappen van de Universiteit te Gent. Het onderwijs in de Normalschool was zeer intensief en er werd les gegeven door dezelfde professoren als in de Faculteit Wetenschappen: Th. Swarts (*NBW*, dl. IX, 718), J. Plateau (*NBW*, dl. XV, 598), H. Valerius (1820-1897), M.-L.-G. Dugniolle (1827-1903) en G. Van der Mensbrugge (*NBW*, dl. XV, 501). Hij behaalde het diploma van geaggregeerde voor de hoogste graad van het Middelbaar Onderwijs in de natuurwetenschappen in 1886. In 1886 behaalde hij ook het diploma van kandidaat in de Natuurwetenschappen en in 1888 werd hij met onderscheiding doctor in de Natuurwetenschappen. Tijdens zijn studies was Van Laer bevriend met Victor Willem (1866-1952), later professor dierkunde aan de universiteit Gent, Frédéric Swarts (1866-1940), die zijn vader Théodoor Swarts opvolgde als professor scheikunde en

Jules Cornet (1865-1929), geoloog en later professor aan de Mijnbouwschool in Bergen.

Vader Guillaume had bij zijn aankomst te Gent kennis gemaakt met brouwer Louis van den Hulle. Deze laatste had het Internationale Congres voor Brouwers bijgewoond, dat van 12 tot 14 september 1880 plaats had te Brussel, waaraan meer dan 400 Belgische brouwers deelnamen. Op dit congres had Van den Hulle kennis gemaakt met de recente wetenschappelijke en technische ontwikkelingen in het domein van de mouterij- en brouwerijtechnologie. Van den Hulle, die een ervaren brouwer was, had geen kennis van de wetenschappelijke basis. Hij vroeg aan Guillaume van Laer om hem de eerste lessen scheikunde te geven. In 1882 had Van den Hulle in zijn privé-woning in de Willem Tellstraat, 9, te Gent een privé-school voor brouwerijonderwijs opgericht. Van 1882 tot 1887 volgden 78 leerlingen de lessen, die slechts op twee donderdagen in de maand gegeven werden.

Volksvertegenwoordiger voor Brussel Louis Systemans (1830-1888), voorzitter van de *Association générale des Brasseurs belges*, opgericht in 1869, was er van overtuigd dat de Belgische brouwers een brouwerijschool nodig hadden. Hij diende, gesteund door collega-brouwer Léon de Bruyn (1838-1908) uit Dendermonde, een wetsvoorstel in om in Gembloux een brouwerijschool te stichten en deze te hechten aan het Hoger Instituut voor Landbouwkunde. Bij de bespreking van het voorstel in de kamer der volksvertegenwoordigers op 3 maart 1887 steunde Minister van Staat, Pierre Tack (1818-1910), tevens brouwer uit Kortrijk, de idee van de oprichting van een brouwerijschool, maar hij vond Gembloux geen geschikte plaats. Hij zag deze school liever opgericht in een universiteitsstad. De Minister van Landbouw Alphonse de Moreau (1840-1911) raadde de 2600 brouwers aan zelf een brouwerijschool op te richten. Na de stemming werd het voorstel afgevoerd. De brouwers hadden het begrepen en op de algemene vergadering van de *Association générale des Brasseurs belges* op 19 juli 1887 te Brugge stemden de leden een resolutie goed waar-

bij ze zich verbonden om geld in te zamelen om hiermee een officiële brouwerijschool op te richten.

Onafhankelijk daarvan zond Van den Hulle, die niet over voldoende financiële middelen beschikte, op voorstel van Henri van Laer een brochure naar de brouwers met de vraag mee te helpen aan het stichten van een officiële brouwerijschool. De brochure kende veel succes. Ongeveer 50 brouwers verklaarden zich bereid om deel te nemen. Op 10 juli 1886 werd de vereniging opgericht onder de naam *Société des Brasseurs belges*. Omdat er in de *Société des Brasseurs belges* een overwicht was van West- en Oost-Vlaamse brouwers werd beslist de school te Gent te stichten, waarop werd beslist de privé-school van Van den Hulle over te nemen. Op 7 oktober 1887 gingen de lessen van de *École professionnelle de Brasserie de la Société des Brasseurs belges* van start in de H. Geeststraat, 3, te Gent. Het was een gesubsidieerde officiële school die onder de bescherming stond van de regering, de provincie Oost-Vlaanderen en de stad Gent. Er waren 38 leerlingen ingeschreven in de betalende afdeling, terwijl 25 leerlingen de gratis lessen op zondag volgden die gegeven werden in het Frans en het Nederlands voor het behalen van de graad van brouwerijopzichter. Het corps van professoren bestond uit L. van den Hulle, directeur en brouwerijdeskundige, Henri van Laer, scheikundige, microbioloog en verantwoordelijke voor de laboratoria, Guillaume Andrien, natuurkundige, Gustave Vleurick, specialist voor de industriële mechanica en Léon Hallet, jurist die doceerde over de brouwerijwetgeving en de politieke economie. In 1889 werd de naam van de school gewijzigd in *Institut Supérieur et École professionnelle de Brasserie*. Ze werd verhuisd naar de gebouwen in de H. Geeststraat, 11. In datzelfde jaar werd een wetenschappelijk proefstation opgericht, dat aan de school verbonden was en waarvan Van Laer de directeur werd. Van Laer was ondertussen ook benoemd voor het vak bacteriologie, waarvoor een laboratorium werd ingericht in dezelfde gebouwen. In 1890 werd het Instituut overgebracht naar de Brugsestraat, 41. Het Instituut werd in 1892 door

de *Association générale des Brasseurs belges* erkend als de officiële school van de Belgische Brouwers, die de school ook subsidieerden. De school kreeg toen als officiële naam *École Officielle de la Brasserie belge*. Op 11 oktober 1895 werd in hetzelfde Instituut een *Ecole professionnelle de Distillerie et de Fabrication de Levure* opgericht. Deze laatste school werd in 1896 opgenomen in de officiële school. Op 18 maart 1896 werd Van Laer benoemd als studiedirecteur van de hele school.

Op 1 augustus 1897 vierde de brouwerij-school, die toen de naam had van *Institut supérieur de brasserie de Gand – Ecole professionnelle de distillerie et de fabrication de levure*, de tiende verjaardag van haar oprichting. Op deze viering sprak Van Laer een feestrede uit, waarin hij wees op de precaire financiële toestand van zijn instituut en hij aan de overheid om een betere en vooral vaste financiering verzocht. Hij drong aan op meer praktisch onderwijs en een vernieuwing van de experimentele brouwerij. Deze oproep werd gedeeltelijk gerealiseerd in 1902 toen de stad Gent nieuwe lokalen ter beschikking stelde in de Meersteeg. Het daaropvolgende jaar werd het onderwijs hervormd. Naargelang het aantal jaren studie kon men de volgende diploma's bekomen: meester-brouwer of distilleerder (na 1 jaar studie), licentiaat in de brouwerijkunde of distilleerkunde (na 2 jaren studie) of ingenieur van de fermentatie-industrieën (na 3 jaren studie). Het moet onderstreept worden, dat er naast het feit dat de lessen vooral gegeven werden in het Frans, er ook in het Nederlands les gegeven werd. Terloops dient aangestipt te worden, dat van katholieke zijde er aan de Faculteit Landbouwwetenschappen van de Universiteit te Leuven een Hoger Instituut voor de Brouwerij opgericht werd. De lessen te Leuven startten op 12 oktober 1887. Te Gent werd in 1892 een katholieke brouwerijschool opgericht in het Technisch Instituut St.-Lieven. De *Ecole professionnelle de Brasserie*, die van de drie brouwerijscholen veruit de meeste studenten telde, werd in 1887 op de Exposition de Brasserie te Parijs beloond met een erediploma; ze behaalde gouden medailles tij-

dens het Grand Concours dat in 1888 te Brussel werd gehouden en op de Wereldtentoonstelling van Parijs in 1889. Bij de opening van de Wereldtentoonstelling in 1894 te Antwerpen besteedde Koning Leopold II uitzonderlijk veel aandacht aan de stand van deze school.

In september 1887 werd Van Laer benoemd tot professor in de wiskunde en repetitor voor de cursussen scheikunde, docimasie, mineralogie en geologie van de *École provinciale de l'industrie et des mines du Hainaut* in Bergen. De cursussen mineralogie en geologie werden gegeven door Edouard Hanuise (*NBW*, dl. XX, 439). In 1892 werd hij als professor belast met de cursus van de algemene en toegepaste scheikunde. In 1905 verkreeg hij met de steun van de directeur Auguste Macquet (1853-1935), de inrichting van laboratoria voor scheikunde. Tijdens zijn loopbaan gaf Van Laer zich met volle overgave aan zijn leeropdrachten in Gent en in Bergen. Maar de lessen zouden zich snel toespitsen op de vakken scheikunde, biologische scheikunde en bacteriologie. Vanaf 1897 werd hij ontheven van het vak wiskunde om dit in te ruilen voor de minerale scheikunde.

Van Laer woonde met zijn gezin eerst in de Hollandstraat te Brussel en vanaf 1897 in de Berckmansstraat 83 aldaar. Tegenover het huis van het gezin Van Laer woonde Georges Chavanne (1875-1941), professor scheikunde aan de Université Libre van Brussel. In het achterhuis van zijn woning installeerde Van Laer zijn persoonlijk laboratorium, waar hij eveneens onderzoek uitvoerde tot op het einde van zijn leven.

Henri van Laer werd op 6 oktober 1887 op voorstel van Ed. Hanuise en van Fr. Sachs (*NBW*, dl. XX, 833), respectievelijk voorzitter en secretaris-generaal van de *Association belge des Chimistes*, lid van die Vereniging. Van Laer zou een zeer gedreven onderzoeker worden in het domein van de fermentatie of gisting. Al in 1887 publiceerde hij zijn eerste resultaten. Zijn memorie *Les fermentations visqueuses* werd in 1889 bekroond door de Academie voor Wetenschappen. Dit werk werd in het bulletin van de Vereniging door Fr. Sachs met lof besproken. Deze beëindigde

zijn recensie met het uitspreken van de hoop dat de Vereniging, die al drie studiegroepen telde (nl. deze van suiker, landbouwscheikunde en eetwaren), snel een vierde studiegroep zou oprichten over de gistingsbedrijven. Sachs schreef: „met een persoon als Van Laer zou deze nieuwe studiegroep snel kunnen wedijveren met de al gevormde werkgroepen”. Inderdaad op 2 april 1890 werd H. van Laer door het bestuur van de Vereniging verzocht deze nieuwe studiegroep op te richten. Deze studiegroep hield zijn eerste bijeenkomst op 23 april 1890. Eugène van Berchem, brouwer te Willebroek, werd de eerste voorzitter, terwijl Auguste Aulard, hoofdscheikundige van de suikerraffinaderij en -stokerij Van Volssem te Halle de eerste secretaris werd. De nieuwe studiegroep die al 24 leden telde (op een totaal van 318 leden) werd tijdens de algemene vergadering van de Vereniging op 30 april officieel geïnstalleerd. In 1892 nam Van Berchem ontslag en werd hij als voorzitter opgevolgd door Henri van Laer. Bij zijn aantreden stelde Van Laer onmiddellijk een naamswijziging voor van de studiegroep, die voortaan *Biologische Scheikunde* genoemd zou worden. De leden van de vier studiegroepen van de Vereniging kwamen om de drie maanden bijeen in Brussel. Omdat de opkomst van de leden niet optimaal was, werd vanaf 1896, onder leiding van professor L. L. de Koninck (1844-1921) te Luik geëxperimenteerd met een lokale studiegroep, waar alle scheikundige disciplines besproken werden. Het succes van deze multidisciplinaire studiegroep was zo groot, dat de Vereniging besloot om vanaf 1898 de studiegroepen te vervangen door acht lokale studiegroepen.

Dit was achteraf gezien spijtig voor de studiegroep van de Biologische Scheikunde, omdat deze steeds beter begon te functioneren. De groep was zeer actief met leden als de Leuvense professor Jules Vuylsteke, L. van den Hulle en ten slotte Jean Effront (1856-1931), doctor in de natuurwetenschappen. De studiegroep hield zich gedurende zijn zevenjarig bestaan (1890-1898) vooral bezig met drie onderwerpen: de productie van azijn, het brouwen van bieren en het gebruik van

melasse, een bijproduct van de suikerproductie. Van Laer werd als spreker gevraagd tijdens algemene vergaderingen. Op 29 april 1891 hield hij een voordracht *Sur les trois modes principaux de fermentation usités en Belgique*. Van Laer besprak op een heldere manier de spontane, de lage en de hoge gisting van bieren. Op 30 april 1892 hield hij een lezing over *L'état de nos connaissances biochimiques*. Ook tijdens de bijeenkomsten van de studiegroep besprak Van Laer regelmatig de resultaten van zijn onderzoek. In 1891 besprak hij uitvoerig met tal van referenties *de rol die beukenkrullen speelden bij de productie van azijn*. Hij stelde voor om een grondig onderzoek uit te voeren naar de „fermenten”, die alcohol omzetten in azijn. Tijdens de bijeenkomst van 28 juni 1893 besprak Van Laer de eerste resultaten van zijn onderzoek betreffende de invloed van zuurstof op gist. Op de volgende bijeenkomst op 2 augustus gaf hij een lezing over de hydratatie van maltose door diastasen. Tijdens het eerste internationale congres over toegepaste scheikunde, dat de voorloper was van de in 1934 opgerichte *Internationale Unie voor Zuivere en Toegepaste Scheikunde* (IUPAC), dat in 1894 in Brussel en Antwerpen gehouden werd, was de studiegroep Biologische Scheikunde bijzonder actief. Op de openingszitting in Brussel op 4 augustus hield Van Laer een bijzondere toespraak. Hij besprak de noodzaak van de scheikundigen om snel toegang te krijgen tot alle gepubliceerde onderzoeksresultaten. Hij stelde voor om hiervoor een Internationaal Bureau op te richten te Brussel. Na discussie werden negen personen aangesteld om statuten op te stellen en om afspraken te maken om dit project te realiseren. Op de slotzitting van 11 augustus in Antwerpen werd dit project met unanimité aanvaard.

Van Laer was als vertegenwoordiger van de Vereniging aanwezig op het derde internationale congres voor toegepaste scheikunde, dat van 28 juli tot en met 2 augustus 1898 gehouden werd in Wenen. Hij werd benoemd als erevoorzitter van de sectie over de biologische scheikunde. Bij zijn terugkeer organiseerde de vereniging van oud-studenten van de École de Bras-

serie te Gent een manifestatie ter ere van Van Laer. Naast de lovende toespraken ontving hij een portret, geschilderd door Léon Herbo (1850-1907).

Na de reorganisatie van de Association Belge de Chimistes in 1889, werd Van Laer de eerste voorzitter van de afdeling te Gent (1889-1890). Hij was bijzonder actief in de Vereniging, ook nadat deze in 1904 door een naamswijziging *Société Chimique de Belgique* genoemd werd. Hij werd als voorzitter van de Société verkozen voor de jaren 1906 en 1907 alsook voor de jaren 1912 en 1913. Het was tijdens zijn voorzitterschap op 12 mei 1912 dat het 25-jarig jubileum van de stichting van de Vereniging werd gevierd. Tijdens zijn voorzitterschap vroeg de Vereniging op 10 april 1912 het lidmaatschap aan van de Internationale Vereniging van Scheikundige Verenigingen (IACS). Deze vereniging werd op 25 april 1911 opgericht in Parijs door de Société Chimique de France, de Deutsche Chemische Gesellschaft en de Royal Society van Londen. Het lidmaatschap werd op 9 augustus verkregen. De derde bijeenkomst van het IACS was voorzien in 1913 in Londen. Echter uit eerbied voor Ernest Solvay (1938-1922) en ook opdat alle vertegenwoordigers van de IACS de voorziene feestelijkheden van het 50-jarig bestaan van de oprichting van de firma Solvay zouden kunnen bijwonen werd beslist de derde bijeenkomst van de IACS in Brussel te houden. De zittingen werden gehouden onder de leiding van William Ramsay (1852-1916), Nobelprijswinnaar Scheikunde 1904, van 19 tot en met 23 september 1913. Er waren 32 personen aanwezig, van Belgische kant waren er drie vertegenwoordigers: Jules Wauters (*NBW*, dl. XX, 1176), Léon Crismer (1858-1944) en Henri van Laer. Voor de organisatie van deze bijeenkomst had E. Solvay een aanzienlijk bedrag toegekend. Op 22 september organiseerden Henri en Laure van Laer op hun domicilie een banket ter ere van de talrijke belangrijke personen uit verschillende landen. Hier dient ook vermeld te worden, dat E. Solvay na zijn eerdere oprichting van een Internationaal Instituut voor de Natuurkunde in 1912 op 1 mei 1913 een Internationaal Instituut

voor de Scheikunde oprichtte, met als doel het scheikundig onderzoek te stimuleren. Van Laer had een belangrijk aandeel bij het voorbereidend werk dat hiervoor uitgevoerd moest worden.

In 1908 stichtte Van Laer met eigen middelen de prijs van de Société Chimique de Belgique. Professor J. Timmermans (1882-1971) was de eerste titularis in 1911. Na zijn overlijden zou deze prijs vernoemd worden als de driejaarlijkse prijs H. Van Laer.

Een van zijn eerste lezingen ging over de bierschadelijke gisten; die werd in 1887 in de *Annales van de Société des Brasseurs* gepubliceerd. In 1888 publiceerde hij in het zelfde tijdschrift over de cultuur van zuivere gisten volgens dr. Emil Christian Hansen (1842-1909). Van Laer was een enthousiaste aanhanger van deze Deense geleerde, die trachtte zeer zuivere gisten te kweken om wilde gisten te voorkomen, wat bij veel brouwers regelmatig voor problemen zorgde. Omdat Van Laer in contact kwam met dr. Hansen, werd hij in diens laboratorium uitgenodigd. Van Laer verbleef in augustus 1889 in de brouwerij Carlsberg in Kopenhagen, waar hij zichzelf perfectioneerde in de isolatie van verschillende soorten saccharomyces afkomstig van een industriële gist van een brouwerij van hoge gisting te Gent. Hij noemde deze gisten *Hoge gisting Hansen*. Van Franse zijde, nl. vanwege E. Velten, brouwer te Marseille, werd Hansen beschuldigd van plagiaat. Van Laer nam het op voor Hansen, die hem hier zeer dankbaar voor was.

Tijdens het congres georganiseerd door de Amerikaanse brouwers in 1893 in Chicago gaf Van Laer een lezing over enkele wijzigingen toegepast op de techniek van dr. Hansen. In 1891 had Van Laer al een naamloze vennootschap opgericht om zuivere gisten te produceren en te commercialiseren. In 1892 richtte deze vennootschap in Burton-on-Trent in Groot Britannië een vennootschap op met Engelse brouwers, de *British Pure Yeast Company*, waarvan Van Laer benoemd werd tot wetenschappelijk directeur. De Engelsman Howard Tripp schreef een artikel over de zuivere gisten en noemde in 1892 „Van Laer uit Brussel ontgensprekelijk

de beste bacterioloog van Europa". Hansen bezocht Van Laer regelmatig in Brussel.

Zijn talrijke publicaties en zijn functie van wetenschappelijk directeur van de Engelse zuivere gistindustrie maakten dat Van Laer talrijke verplaatsingen ondernam naar Engeland waar hij uitstekende contacten kon leggen met Engelse geleerden en specialisten van de fermentatie, zoals G. Morris, E. R. Moritz, A. J. Brown, H. T. Brown en A. C. Chapman. Zijn onderzoek werd zo zeer gewaardeerd, dat hij in 1895 benoemd werd als erelid van het *Institute of Brewing* in Londen. Van Laer was toen 31 jaar oud.

Tijdens de maanden juli en augustus 1896 bracht Van Laer een bezoek aan de Verenigde Staten van Amerika, waar hij in het noordoosten een groot aantal brouwerijen bezocht, zowel deze van lage als deze van hoge gisting. Hij reisde achtereenvolgens naar New York, Pittsburg, St-Louis, Chicago en Rockfort. Hij leerde daar hoe men bij het mout ook maïs en rijst kon voegen in het brouwprocedé. Na zijn terugkeer in België gaf hij talrijke lezingen over de Amerikaanse brouwtechnieken. In 1901 werd hij erelid van het Amerikaanse Brouwers Instituut. In 1911 nam hij opnieuw deel aan het Internationaal Brouwerscongres te Chicago, waarna hij hierover in 1912 twee studies publiceerde.

In 1893 was Van Laer corresponderend lid geworden van de Gentse Société de Médecine. In de *Annalen* van dit genootschap publiceerde hij regelmatig resultaten van zijn onderzoek. Zo publiceerde hij samen met zijn oud-professor E. Van Ermengem (1851-1932) in 1892 een biochemische bijdrage over de bacil van Ebert en de bacteriën Coli.

In oktober 1908 vierde het Duitse Instituut *Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei* gedurende een week het 25-jarig bestaan van zijn oprichting. Tijdens deze viering werden verschillende autoriteiten in het domein van de brouwerijkunde benoemd tot erelid van hun Instituut, onder wie ook Van Laer.

In 1909 publiceerde Van Laer een artikel, waarin hij de twee kwalen besprak waaraan zijn Instituut leed. Ten eerste de

geografische ligging : de studenten kwamen uit alle streken van België. Een meer centrale plaats zoals Brussel zou meer aangewezen zijn. Ten tweede als officiële privé-school kon deze alleen functioneren dankzij subsidies. Rond 1910 ontstonden er ernstige problemen, omdat de Staat van plan was zijn niet onbelangrijke subsidies in te trekken. Een onstabiele financiering betekende een echte belemmering om naar aanleiding van allerlei hervormingen in het onderwijs tal van nieuwe gespecialiseerde toestellen aan te kopen. De overheid kwam slechts tussen voor 30%, de rest kwam van de inschrijvingen en van de beroepsverenigingen. In een uitgebreide nota, opgesteld in 1910 voor de *Conseil de perfectionnement de l'enseignement technique du Brabant*, beschreef Van Laer in detail het project om de privé-brouwersschool van Gent naar Brussel over te brengen. Henri van Laer zou de verwezenlijking van zijn droom niet meer meemaken. Dit zou wel het geval zijn voor zijn zoon Marc-Henri. Het Instituut zou in 1931 naar Brussel overgebracht worden waar de Provincie Brabant alle kosten op zich zou nemen.

Tijdens de Wereldtentoonstelling van Brussel in 1910 organiseerde de *Fédération générale des Brasseurs belges* het eerste Internationale Congres over de Brouwerij. P. Wielemans was voorzitter, H. van Laer werd belast met de wetenschappelijke en technische afdeling, terwijl zijn collega uit Leuven L. Verhelst de commerciële en wetgevende afdeling organiseerde. Dit congres kende veel succes. Het tweede Internationale Congres over de Brouwerij werd van 10 tot 17 oktober 1911 in Chicago gehouden. Van Laer werd als erevoorzitter aangesteld. Hij maakte van deze gelegenheid gebruik om van 17 tot 23 oktober verschillende Amerikaanse steden te bezoeken.

Van Laer was zeer bezorgd over de kwaliteit van het beroepsonderwijs voor de brouwerijen. Hij publiceerde hierover verschillende artikels. In totaal publiceerde Van Laer, die slechts 53 jaar werd en die veel werk op zich nam als consultant, een honderdtal bijdragen naast verschillende handboeken en drie studieboeken. Een van zijn laatste publicaties ging over de

snelheid van de versuikering van zetmeel, die als zes mémoires gepubliceerd werden in de *Bulletin de l'Académie des Sciences de Belgique*. Ten slotte publiceerde Van Laer met zijn zoon in 1913 een studie over de enzymatische kinetische wetten, die bij de vergisting aan bod komen.

De jubileumfeesten ter gelegenheid van het 25-jarig bestaan in 1911 van de brouwerijschool werden twee jaar uitgesteld omdat in 1913 de Wereldtentoonstelling te Gent gepland was. Van 12 tot 14 juli 1913 werd, tijdens het jaarlijks congres van de Belgische brouwers, de stichting van de school gevierd. Omdat Henri van Laer in 1888 zijn doctoraat behaald had op 25 juli, werd op dezelfde dag in 1913 in de Aula Major een academische zitting georganiseerd onder de leiding van P. Wielemans. Meer dan 300 personen woonden de plechtigheid bij, waar binnenlandse collega's maar ook geleerden uit het buitenland aanwezig waren zoals M. A. C. Chapman (Londen), S. P. L. Sørensen (Denemarken), A. Fernbach (Parijs) en anderen. Van Laer ontving van zijn studenten, oud-studenten, collega's en buitenlandse geleerden een jubileumboek, waarin – na de lijst met publicaties van Van Laer – 21 bijdragen opgenomen waren van binnen- en buitenlandse collega's, evenals talrijke huldeadressen, in totaal 250 bladzijden.

In juli 1915 begon de ziekte waaraan H. van Laer zou overlijden. Ondanks deze kwaal gaf Van Laer nog enkele lezingen aan de *Université Nouvelle* te Brussel en werkte hij verder aan twee handboeken, die na zijn overlijden gepubliceerd zouden worden. Op 8 februari 1916 werd hij in Brussel geopereerd, wat hem enig soelaas gaf. Henri van Laer overleed op 4 juni 1917 te Brussel.

Jean van Laer kon gebruik maken van het mooi geordend archief van zijn grootvader. Hij schreef er een boekje over met alle gegevens van Henri van Laer: naast een chronologische lijst met alle belangrijke data (zoals diploma's, leeropdrachten, lidmaatschappen van geleerde genootschappen, titels, functies, enz.), een biografie, een overzicht van foto's, bevat het boekje de correspondentie met zijn Belgische en buitenlandse kennissen. Jean

van Laer heeft op deze manier getracht de miskende brouwerijdeskundige Henri van Laer eerherstel te geven. Henri van Laer zou vergeten zijn omdat hij overleed tijdens Wereldoorlog I en ook omdat de brouwerijschool in het interbellum naar Brussel overgebracht werd als *Institut National de Fermentation* (INF) en vervolgens fuseerde met andere scholen in het overkoepelende CERIA/COOVI.

Lit. : *Livre Jubilaire offert à Henri Van Laer, directeur de l'Institut supérieur de Brasserie et de Distillerie de Gand, à l'occasion du 25^e anniversaire de sa promotion au grade de Docteur en Sciences Naturelles (25 juillet 1888-1913), par ses Élèves et anciens Élèves, ses Collègues et ses Amis*, Gent, 1913, 248 p. ; — *Mémorial de la Société des Brasseurs pour l'Enseignement Professionnel et de l'Institut Supérieur des Fermentations de Gand, 1886/1887-1937*, (École Officielle de la Brasserie et de la Meunerie Belges), Gent, 1937 ; — J. VAN LAER, *Henri Van Laer (1864-1917). Un artisan du renouveau de la brasserie au XIX^e siècle*, Louvain-la-Neuve, 1999, 144 p., ill. ; — H. DEELSTRA, De fermentatiescheikunde in België als voorloper van de biochemie (1890-1900), in : *Cerevisia*, 29, 2004, 211-215.

Hendrik DEELSTRA

LANGE, Joseph de, architect, kunstverzamelaar.

Geboren in Amsterdam op 18 april 1883, als enig kind van Samuel (Leeuwarden, 4 augustus 1836-Den Haag, 17 januari 1915), die op 23 december 1880 in Antwerpen gehuwd was met Jeanette Snitsler (Amsterdam, 25 december 1840-14 september 1927). Vader De Lange zou *verdierenpikker* geweest zijn, moeder kwam uit een Amsterdamse, sinds 1846 definitief in Antwerpen gevestigde diamantairsfamilie. Beiden zouden ze 'handelaars in stoffen' geweest zijn. Op 25 juni 1909 huwde Joseph de Lange met Alice Braunschweig (Basel, 29 oktober 1889-Antwerpen, 4 april 1972), dochter van de in 1890 uit Zwitserland ingeweken Moritz Braunschweig en Melanie Lang. Op 17 november 1911 werd hun eerste zoon Samuel geboren. Hun tweede zoon Paul-Maurice kwam ter wereld in den Haag op 7 december 1914. Jozef de Lange overleed thuis op 28 januari 1948.

De dertienjarige Joseph had zijn lagere school al voltooid toen het joodse gezin op 4 maart 1896 uit Amsterdam in Antwerpen inweek en zich vestigde in een nieuw burgerhuis aan de Amerikalei 199, aan de overkant van de Bouwmeesters-