

'S AVONDS



VOOR HET SLAPENGAAN...

De R in de maand! Dat betekende, te beginnen in september, tot eind maart iedere avond een lepel levertraan met als het er af kon, een schepje suiker toe tegen de vieze smaak. De oudere leden onder ons zullen zich die ervaring ongetwijfeld herinneren. We stonden echter, anders dan de advertenties suggereerden, niet altijd zo gehoorzaam in de rij op onze beurt te wachten. De slagzin 'Neem 's avonds voor het slapen gaan een lepel Draisma levertraan', werd door andere merken vaak geplagieerd maar qua bekendheid nooit geëvenaard.

DEVENTER DAGBLAD VAN MAANDAG 3 OKTOBER 1941

Elke dag voor 't slapen gaan een lepel Noorse levertraan!

Moedertje-lief
dat doet
hun zo goed!

Recht van lijf en leden en bestand tegen kwalen en kwaaltjes + zo is de jeugd die met Noorse levertraan wordt grootgebracht. Dit heilzame natuurproduct bevat de natuurlijke vitaminen A en D, die voor een gezonde groei en de vorming van een sterk beendergestel onontbeerlijk zijn. Het maakt tevens weerbaarder tegen inderties, die langdurig peeskkel toe gevolg kennen hebben. In de gure maanden is de behoefte aan Noorse levertraan het grootst. Laat het daarom van nu toe Mei een goede gewoonte voor alle kinderen zijn: Elke dag voor 't slapen gaan een lepel Noorse levertraan! (Een gewoonte die ook volwassenen veel goed zal doen!)

Noorse Levertraan
de natuurlijke
vitaminebron!



Boven; een advertentie uit het Deventer Dagblad van 3 oktober 1941.

Levertraan is een dierlijke olie, gewonnen uit de lever van kabeljauw, schelvis en andere vissen uit de familie van Kabeljauwen (Gadidae). Soms wordt ook de lever van heilbot gebruikt. Het komt dus niet van walvissen, zoals vaak ten onrechte wordt gedacht. Het is een vette olie en het bevat jodium, fosfor, en vitamine A en D en is tevens één van de producten met het hoogste gehalte aan omega 3-vetzuren. In vrijwel alle levertraanproducten zijn de niveaus van vitamine A en D die van nature in levertraan aanwezig zijn (en die kunnen fluctueren tussen verschillende charges) aangevuld met extra hoeveelheden van deze vitamines om tot constante (gestandaardiseerde) hoeveelheden vitamine A en D te komen. Ongevitamineerde levertraan (waarbij deze standaardisatie niet heeft plaatsgevonden) is voor zover bekend niet te koop in Nederland of België. Zuivere levertraan is een kleurloze of lichtgele olie, met een enigszins visachtige maar niet ranzige smaak en geur. Vroeger was er ook een minder zuivere kwaliteit, donkerder, met een ranzige smaak. Vanwege de soms nogal onaantrekkelijke smaak wordt levertraan tegenwoordig meestal in capsules ingenomen. Ook worden soms smaakstoffen van munt of citrusvruchten toegevoegd. Omdat levertraan rijk is aan vitamine D, werd en wordt het vaak gegeven aan kinderen ter preventie van rachitis, een beenderziekte die het gevolg is van een tekort aan vitamine D. De industrialisatie, die al in het begin van de negentiende eeuw begonnen was veroorzaakte deze kwaal, ook Engelse ziekte genoemd, bij kinderen die vanaf 1822 steeds vaker in de donkere industrie steden woonden. Het is de verdienste van de Poolse arts Sniadecki uit Warschau, op het idee te zijn gekomen dat het gebrek aan zonlicht Engelse ziekte veroorzaakte.

In 1824 zagen Duitse onderzoekers dat levertraan Engelse ziekte kon voorkomen. Dit werd aanvankelijk niet serieus genomen, omdat men in die tijd niet kon geloven dat voeding een dergelijk effect zou kunnen hebben. Vanaf het midden van de twintigste eeuw konden vitamine A en D chemisch worden geïsoleerd en vanaf 1961 werden deze vitamines aan margarine toegevoegd. Sindsdien is de consumptie van levertraan sterk verminderd.



Van boven naar beneden met de klok mee; 'Athleet' levertraan, een merk van de SPAR keten;

Reclameplaat voor CATZ levertraan; LOVITRAN, verwijzend naar de Lovoten, de visgronden voor de kabeljauwvangst. Een merk van A.J. ten Doesschate, Zwolle; JECOVITOC van Brocades en Steehman in Zwolle;

Het eigen merk van de Amsterdamse drogisterijketen Westerveld.

Levertraanflessen waren meestal van het type 'Rotterdammer', dat ook voor likeur en Eau de Cologne werd gebruikt. Daarnaast was een witglazen vierkant model in gebruik. Slechts een enkel merk veroorloofde zich een eigen model fles.



LEVERTRAAN.

Directe aanvoer uit Noorwegen en Zuivering hier te lande
waarborgt uitstekende kwaliteit.

Deze Levertraan wordt verkocht voor f 0.45 de flacon.



De op Java geboren illustratrice en schrijfster van kinderboekjes Rie Cramer (1887-1977) maakte in 1934 het boekje 'Dokter Levertraan' waarin kleine Jantje 's nachts bezoek krijgt van deze in menig kinderoog ongewenste vreemdeling. Mij is niet bekend of het bijgedragen heeft tot de vreugde van het avondlijk inneemritueel. Aan mij was de moeite in ieder geval niet besteed.

Rie Cramer schreef en illustreerde meer dan 60 van dit soort boekjes en schreef ook verzetspoëzie. In de heruitgave uit 1975 van het Geuzenliedboek 1940-1945, waarin voor het eerst de namen van de dichters worden genoemd, staat zij 20 keer vermeld.



Hierboven enkele verpakkingen voor levertraan. 'Millioenen Levertraan' was een van de weinige merken met een eigen model fles. **Jecovitol**, een merk van Brocades en Steehman, die er later toe over gingen levertraan van een sinaasappelsmaak te voorzien onder de naam **Sanostol**, verpakt in een karakteristieke fles. Of het meisje uit de advertentie daar echt zo verlangend naar uitzag valt te betwijfelen. Ligt er angst in haar blik?



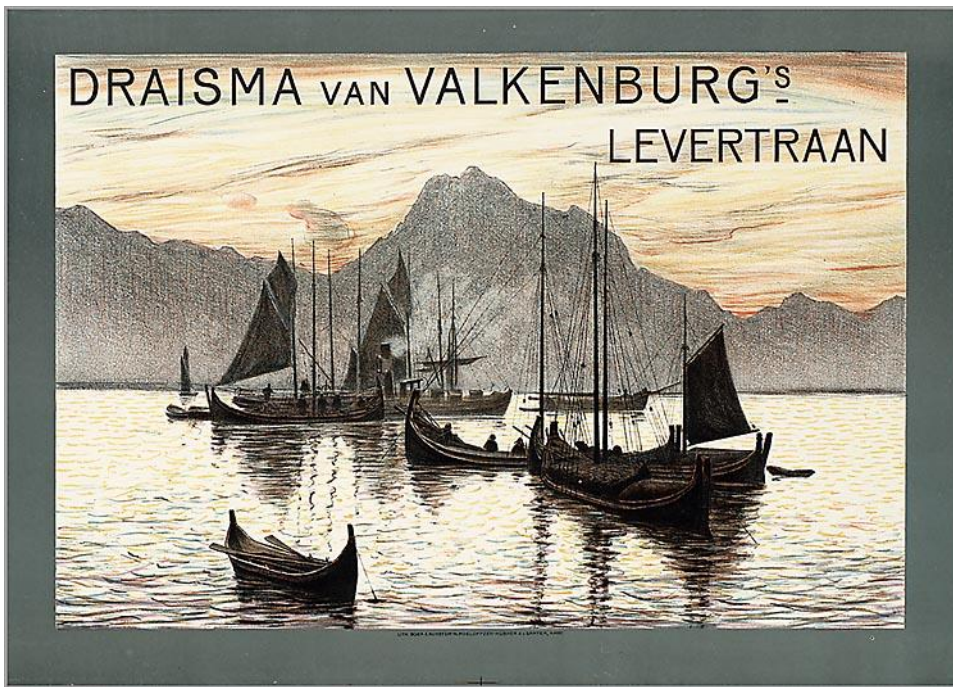
Daar is wat anders dan vroeger: NU verheugen ze zich op hun levertraan! Sanostol Levertraan smaakt heerlijk naar sinaasappelsmaak en is toch een natuurlijk volwaardig levertraanproduct! Sanostol Levertraan bevat den vereischten vitaminegroepen A en D benevens vitaminen B en C. Een genot om in te nemen! Per fles 1,2 of 2 theelepels naar gelang van leeftijd, tenzij de Arts anders voorschrijft. Verkrachtbaar in Apotheken en Drogisterijen à f. 1,40 per fles.

SANOSTOL
Levertraan met Limonadesmaak.

N.V. Koninklijke Pharmaceutische Fabrieken voorheen Brocades-Steehman & Pharmacia.

In 1798 vestigde Willem Brocades een apotheek in de Woldstraat in Meppel. In 1854 nam Eisso Post Steehman deze apotheek over. In de jaren daarna vond grote uitbreiding plaats en de apotheek kreeg de allure van een klein fabriekje. Toen zoon Sytko in 1876 zijn vader kwam helpen brak een periode van grote bloei aan. Het aantal producten vermeerderde snel. Er verschenen prijscouranten om de cliëntèle kennis te laten nemen van de producten. In 1895 startte men met de productie van tabletten, toen een onbekende toedieningsvorm. In 1900 verhuisde het bedrijf naar de Stationsweg. In 1907 werd het bedrijf een N.V. met als directeuren Sytko, Petrus Johannus en Eisso Steehman. De geldmiddelen werden in 1913 aanzienlijk uitgebreid, waarmee de weg werd vrijgemaakt voor een wereldwijde groei. Het bedrijf doorstond door een gematigd beleid, in tegenstelling tot veel van haar concurrenten, WO I goed en kon daarna veel in moeilijkheden geraakte bedrijfjes opkopen. Hoogtepunt was de fusie in 1927 met de Koninklijke Pharmaceutische Handelsvereniging. De naam werd toen N.V. Koninklijke Pharmaceutische Fabrieken v/h Brocades-Steehman & Pharmacia. Ook WO II kwam het bedrijf ongeschonden door.





Affiche 580x410 cm. 1900-1920

De apotheker Samuel Draisma van Valkenburg uit Leeuwarden is meer dan honderd jaar Nederlands grootste levertraanproducent geweest. Hij wist dat in de buurt van de Lofoten, ten noordwesten van Noorwegen, de kabeljauw een grote lever bezat: dé bron van levertraan. Door deze lever met stoom te verhitten werd heldere 'stoomlevertraan' verkregen, rijk aan vitamine A en D.

In 1855 werd op de Brol in Leeuwarden door Samuel van Valkenburg begonnen met een "Specialiteitshandel in Levertraan". Later werd de naam

van Samuel gewijzigd in Draisma van Valkenburg. (Hij voegde de meisjesnaam van zijn moeder aan zijn eigen naam toe). De firma ontving ter gelegenheid van het eeuwfeest in 1955 het predikaat 'Koninklijke'. In 1868 verhuisde het bedrijf naar de Doelestraat, waar in 1970 nog 18 personen werkzaam waren. Dat jaar werden er nog 600.000 flessen verkocht. In 1974 is het bedrijf opgeheven. Op de etiketten van Draisma van Valkenburgs levertraan prijken enkele vissersschepen met op de achtergrond een ijsberg. Daarnaast voerde het bedrijf een actief beleid d.m.v. affiches, advertenties en schoolplaten.

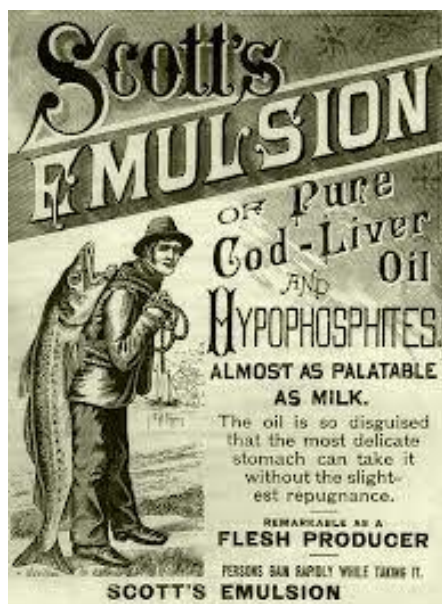


Voor de rond de Tweede Wereldoorlog geboren en was levertraan iets vanzelfsprekends dat er altijd al was geweest maar dat is beslist niet het geval. De Noord-Europese vissersgemeenschappen gebruikten het weliswaar al generaties lang om gezondheidsredenen en als pijnverdrijver maar pas in de loop van de 19^e eeuw kregen West-Europese wetenschappers er belangstelling voor. De door de Scandinaviërs gebruikte methode was simpel: de vissenlevers werden in een grote ton gesmeten waarin ze lagen te ontbinden. De door het rottingsproces verkregen olie stonk weliswaar een uur in de wind maar hielp wel tegen rachitis, reumatiek, jicht en een bepaalde vorm van tuberculose.

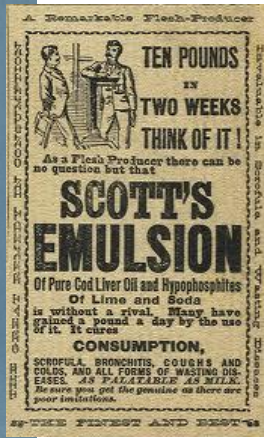


De Schotse arts John Hughes Bennett schreef in 1841 zijn *Treatise on the Oleum Jecoris Aselli or Cod Liver Oil* waarmee hij de interesse van zijn vakgenoten wekte aan beide zijden van de oceaan. Midden 19^e eeuw was er daardoor al een belangrijke productie van levertraan ontstaan in New England. De Nederlander Ludovicus Josephus de Jongh verrichte in 1843 de eerste chemische analyse van levertraan en reisde naar Noorwegen om de zuiverst mogelijke olie uit te zoeken. Hij vond dat de licht-bruine variëteit de beste therapeutische waarde had en bleek behalve medicus ook een goed zakenman te zijn. In 1850 was '*Dr. De Jongh's Light Brown Cod Liver Oil*' zowel in Europa als Amerika verkrijgbaar. Niettemin was ieder het er over eens dat de stank en de smaak er van abominabel waren.

Dat veranderde pas na 1873 toen Alfred B. Scott zich in New York vestigde en met zijn partner Samuel W. Brown begon te werken aan een methode om de smaak van levertraan te verbeteren. Anders dan Dr. De Jongh zochten zij het niet in het schepje zuiker of het slokje sherry toe maar in de toevoeging van onder andere glycerine. Zij introduceerden de slagzin '*Palatable as milk*' en lieten in 1879 de letterscombinatie P.P.P. (voor Perfect, Permanent en Palatable) als handelsmerk registreren. In 1890 kwam daar de afbeelding bij van een visser, met op zijn rug een 70 kilo zware kabeljauw.



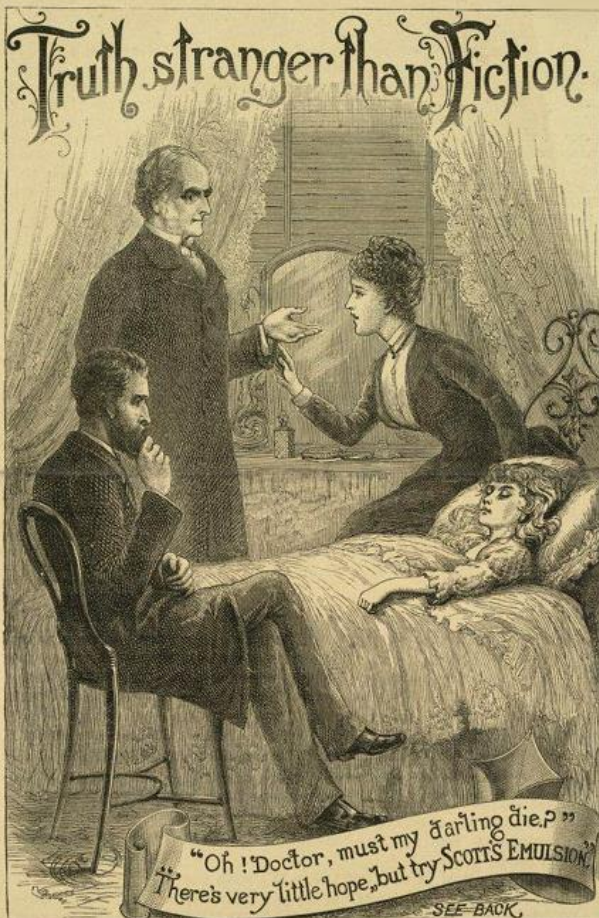
Enkele levertraanflessen, ca. 1950. Bodemvondsten. Links een fles voor Scott's Emulsion. Voormalige Collectie Likeur en Frisdrankmuseum Hilvarenbeek.



Deze advertentie voor Scott's Emulsion prijst het aan als middel tegen scrofulose (een aan tuberculose gerelateerde klierziekte), bronchitis, coughs and colds and all forms of waisting diseases.

Het middel werd gezien als een bruikbaar geneesmiddel bij tuberculose: daar veranderde Robert Koch's isolatie van de tubercel bacil niets aan. Door intensieve reclame werd 'Scott's Emulsion' in de karakteristieke platte fles het wellicht meest verkochte levertraanmerk ter wereld. (Ook andere merken blijken daarvan gebruik te hebben gemaakt). In 1890 stonden er fabrieken in Canada, Engeland, Spanje, Portugal, Italië en Frankrijk maar niet in Nederland. Daar kon niemand om de Leeuwarder apotheker Draisma heen! De advertenties uit die tijd hebben nu museale waarde maar zouden tegenwoordig de Reclame Code Commissie doen ingrijpen.

De grootschalige productie van synthetische vitamines maakte uiteindelijk een einde aan de grote populariteit van levertraan al blijft het product in capsulevorm nog altijd verkrijgbaar en is het in Azië en Zuid Amerika nog steeds populair.



My little darling, do you know
How sick you were a year ago?
When the doctor stood beside the bed
And nodded gravely when he said,
"Your little daughter's very ill;
Beyond the reach of human skill;
There's very little hope," he sighed,
"But Scott's Emulsion might be tried."
You were so pale, and thin, and wan,
Your mother's hopes were almost gone;
But from the hour the cure was given,
My darling showed new signs of living;
As each day passed she grew stronger,
Till in a few months was ill no longer;
And all the credit was justly due
To Scott's Emulsion, we all knew.
But the strangest thing of all to tell,
'Twas Cod Liver Oil disguised so well,
And with Hypophosphites well combined,
It's the most wonderful remedy of its kind.

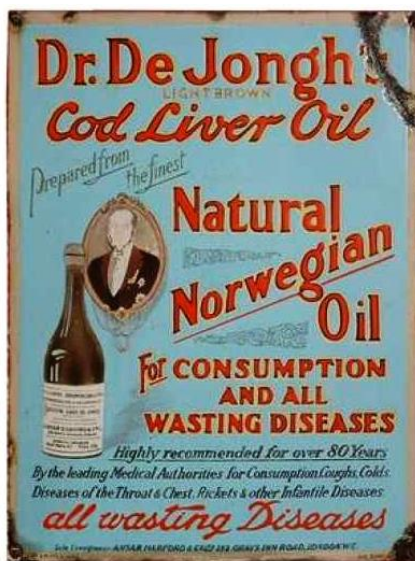


Opgegeven door de arts, maar gered door Scott's Emulsion. Coll. British Library. De Nederlandse reclameuitingen voor levertraan waren heel wat bescheidener!



Northern European fishing communities used cod-liver oil for generations to restore health and alleviate aches and pains before the doctors and chemists of 19th-century Europe began to take an interest. Its manufacture was simple: cut out the fish livers (with gallbladders), throw them into barrels, and let them decompose. Fishermen often applied heat to extract the last bits of oil from the smelly, decaying mass. The oil grew darker during the rotting process, resulting in three grades: pale, light brown, and dark brown

Edinburgh physician John Hughes Bennett played a part in introducing cod-liver oil to the English-speaking medical community. In 1841 he published his *Treatise on the Oleum Jecoris Aselli, or Cod Liver Oil*, after spending some years in Germany observing its use for the treatment of rickets (a disease marked by soft and deformed bones), rheumatism, gout, and scrofula (a form of tuberculosis). Bennett's publication quickly spawned further research and experimentation by medical practitioners on both sides of the Atlantic, resulting in the growth of a large cod-liver-oil industry in New England by mid-century.



Ludovicus Josephus de Jongh of the Netherlands produced the first extensive chemical analysis of cod liver in 1843. In 1846 de Jongh travelled to Norway to procure the purest oil available. By the 1850s "Dr. de Jongh's Light Brown Cod Liver Oil" was marketed throughout Europe and exported to the United States. .” Advertising emphasized de Jongh's credentials as a physician and chemist and included testimonials from other men of science and medicine.

Even the most steadfast proponents of cod-liver oil, such as de Jongh and Bennett, admitted that the highly disagreeable taste and smell presented a significant hurdle to its use. In 1873 Alfred B. Scott came to New York City and, along with partner Samuel W. Bowne, began experimenting to produce a less nauseating preparation of cod-liver oil. Three years later they established the firm of Scott and Bowne, and began marketing their product as Scott's Emulsion. Though not a doctor or pharmacist by training, Scott had the eye for opportunity that was necessary for achievement in business. Advertising, the two men believed, would propel their product to success. And so it did: by the 1890s Scott and Bowne had factories in Canada, England, Spain, Portugal, Italy, and France, and advertised their emulsion throughout the Americas, Europe, and Asia.



