



Merel Ligtelijn
Journaliste/Publiciste

Merel Ligtelijn
Journalistieke producties.
Amsterdam.

OP HANDEN GEDRAGEN 300 JAAR STOKEN IN AMSTERDAM

In de Gouden Eeuw legde Amsterdam zich toe op de fabricage van likeuren, bitters en elixers. Een van de beroemste stokerijen was gevestigd aan de Anjelijsgracht, nu gedempt en Westerstraat geheten.

Hier werden bijna drie eeuwen lang likkeuren, bitters, elixers en jenevers gestookt.

De eerst bekende eigenaar was Heere Pieterz.de Boer. Hij verkocht de nering in 1684 aan Jacob Bols. In 1754 kwam het bedrijf in handen van Frederik van Zuylekom, wiens naam tot het einde toe verbonden bleef aan het bedrijf.

De laatste eigenaar was Erik Blaisse, onder Jordaners bekend als

'Ome Zuyl'. Dertig jaar lang dreef hij de firma en bouwde in die periode een unieke verzameling op van antieke glazen en flessen.

In 1982 viel voor het bedrijf het doek, onder andere wegens

toegenomen concurrentie, prijsverlagingen en distributieproblemen. Noodgedwongen verkocht Blaisse de inboedel van distilleerderij van Zuylekom alsmede zijn glasverzameling. Voor het papieren archief bleek geen interesse. Hij bracht dit onder in zijn tuinhuis aan de Vondelstraat en bande het uit zijn geheugen. Totdat het huisje moest worden opgeknapt en dus ontruimd. De auteur, bevriend met Blaisse, nam er een kijkje en vond kasboeken, posters, etiketten, foto's, flessen en correspondentie. Sommige stukken waren door zilversjes aangevreten of door vocht aangeengeplakt maar het grootste deel was in goede staat. De verzameling is inmiddels ondergebracht in de Stichting Collectie van Zuylekom (www.vanzuylekom.nl).

Op 13 augustus 2013 vond op de binnenplaats van het voormalige Stadsbestedelingenhuys, thans Amsterdams Museum, de opening plaats van een tentoonstelling met voorwerpen en documenten daaruit, in aanwezigheid van de inmiddels 92-jarige Erik Blaisse.



HET RINSCHÉ ANIJSVAT IN 1684

Distilleerderij Van Zuylekom was gevestigd aan de Anjeliërsgracht (na de demping in 1862 omgedoopt tot Westerstraat), in het 'Rinsche Anijsvat'. In 1684 kocht Jacob Bols dit kleine bedrijf, bestaande uit een huis, erf, stokerij en winkel. Samen met broer Benjamin stookte hij hier 'brandwijn, gedistilleerde wateren en asijn'. Het 'Rinsche Anijsvat' lag in de Jordaan, een wijk voor ambachtelijke bedrijfjes en fabrieken als distilleerderijen, bierbrouwers en scheepsbeschuitbakkerijen.



De Amsterdamse Anjeliërsgracht, ca. 1750

DE GOUDEN 17e EEUW

In de 17^e eeuw was Amsterdam 's werelds belangrijkste stapelmarkt en financieel centrum van Europa. Het dynamische, liberale Amsterdam trok talloze vluchtelingen, handelaren en gelukszoekers. Voor de Verenigde Oost-Indische Compagnie, met hoofdkantoor in Amsterdam, vormden specerijen het belangrijkste handelsproduct. In Amsterdam legde men zich toe op de fabricage van likeuren, bitters en geneeskrachtige dranken (elixers), waarvan soorten als anisette en curaçao vooral waren bestemd voor de export.



VAN ZUYLEKOM LEVERT & CO

In 1754 werd distillateur Frederik van Zuylekom eigenaar van het Rinsche Anijsvat. Hij kocht er enkele aangrenzende panden bij en contracteerde zijn familielid meesterstoker Johan Heinrich Levert, de kleinzoon van de bekende apotheker Danckelmann van de Elefanten Apotheke uit Burgsteinfurt. Eberwin, de broer van Johan Heinrich, was al eerder een eigen handelsbedrijf aan de Nieuwezijds Kolk begonnen: Levert & Co *In de Wildeman*. De familieleden werkten nauw samen. Eind 18^e en in de 19^e eeuw verwierf de firma Van Zuylekom Levert & Co wereldfaam.

De essences uit kruidenmengsels gestookt in de fabriek in de Jordaan, werden geëxporteerd naar o.a. Amerika, Engeland, Frankrijk en later Java, om daar met de plaatselijke alcohol diverse likeuren te fabriceren. In 1925 verdween Levert & Co uit de bedrijfsnaam.

De vestiging van Van Zuylekom Levert & Co. aan de Westerstraat, 1919.



INDUSTRIËLE REVOLUTIE

De Industriële Revolutie kwam in Nederland pas op gang na 1850. Vijftig jaar na België en honderd jaar na Groot-Brittannië. De overgang naar stoomtechniek liet lang op zich wachten. Hollandse distillateurs en apothekers waren daardoor pas laat in staat de zuiverheid van alcohol en de likeursmaak te verbeteren. Stokerijen gingen experimenteren met de nieuwe technische mogelijkheden.

In navolging van concurrent P. Hoppe, liet Van Zuylekom Levert & Co in 1840 een modern efficiënt distilleerapparaat bouwen naar ontwerp van de Duitser Johannes Pistorius, waarin de kruiden direct werden verhit door stoom. Ook maakte het bedrijf alcohol uit aardappelen, suikerbiet, en meekrap (bekend van de rode kleurstof).



EEN VIERKANTE FLES!

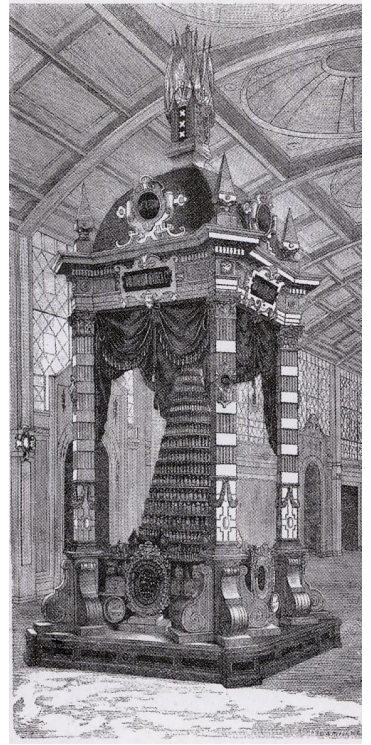
Ergens in het begin van de jaren 1890 introduceerde van Zuylekom Levert&Co. een voor die tijd bijzondere jeneververpakking: een gedrongen vierkante fles zoals die tot dan toe als likeur of bitterfles in gebruik was. Honderden jaren lang was het blazen daarvan een specialiteit geweest van de Boheemse en Noord Duitse glasmakers die wisten te voorkomen dat de wanden van de fles tijdens het afkoelen hol gingen staan. De Nederlandse glasblazerijen kregen dat pas in het begin van de 20^e eeuw onder de knie en tot die tijd werden deze flessen uit het buitenland betrokken. Vrijwel tegelijkertijd introduceerde Piet Bokma, distillateur te Leeuwarden deze fles voor zijn jenever. Het is niet meer na te gaan wie er het eerst mee was. Mogelijk zijn de flessen van Van Zuylekom die nu in het Amsterdams Museum bewaard worden, de oudste. De flessen werden in ieder geval met veel succes ingezet bij de export; vooral in Indië was dit model populair.



ONDERSCHEIDINGEN

In 1851 vond in Londen de eerste wereldtentoonstellingen plaats. Doel was de uitwisseling van technische, sociale en culturele kennis. Van Zuylekom Levert & Co, dat hofleverancier werd van meerdere koningshuizen, won op wereldtentoonstellingen en nationale nijverheidstentoonstellingen tientallen oorkondes, medailles en erediploma's. Tot in de 20^e eeuw sierden de onderscheidingen de burelen aan de Westerstraat.

Op de Wereldtentoonstelling 1878 in Parijs stond de firma met een 17 meter hoge piramide, met vergulde koepel en witmarmeren kolommen. Het voetstuk bestond uit jeneverfusten met daarop 1400 flessen en kruiken gevuld met likeuren.





Links; etiket ter gelegenheid van de troonbestijging van Koningin Wilhelmina, op 6 september 1898.

Boven; Etiket t.g.v. het huwelijk tussen Wilhelmina en Hendrik van Mecklenburg-Schwerin, 7 januari 1901.

Rechts boven; Viering van het 225-jarig bestaan van Van Zuylenkom Levert & Co op 14 maart 1909.



VAN ZUYLEKOM'S

2 Diplômes d'Honneur
33 Médailles d'or et d'argent

Fournisseurs brevetés de Six Cours.

ZEER OUDE GENEVER VERY OLD GIN Genièvre Très-Vieux

LA CAISSE À:

12 CRUCHONS	}	@ 1.2 Litre.	frs. 12,90
12 BOUTEILLES			
12 CRUCHONS	}	" 1	" " 10,75
12 BOUTEILLES			
24 CRUCHONS	}	" 0,6	" " 15,50
24		" 0,5	" " 13,25

f.o.b. Amsterdam.

MINIMUM D'EXPORTATION 5 CAISSES

VAN ZUYLEKOM, LEVERT & CO

WESTERSTRAAT

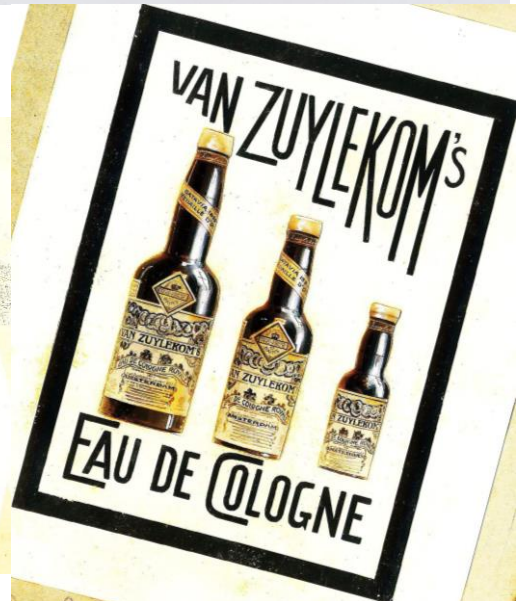
AMSTERDAM HOLLANDE

DISTILLERIE & FABRIQUE DE LIQUEURS FINES. Fondées en 1684.

EAU DE COLOGNE

Van Zuylenkom Levert & Co opende vlak voor de Eerste Wereldoorlog ook een eau de colognefabriek, om de hoek van de Westerstraat, naast de exportafdeling op de Lijnbaansgracht.

Van Zuylenkom prees haar eau de cologne aan als méér dan alleen een aangenaam geurend parfum. Dit 'fijne water' zou werkzaam zijn tegen hoofd- en kiespijn, en zou in nevelvorm de lucht ontsmetten. Het verscheen in meerdere aromatische concentraties, met en zonder citroen. Van Zuylenkom liet zich inspireren door parfumatiketten uit kruidenmekka Constantinopel (Istanbul).

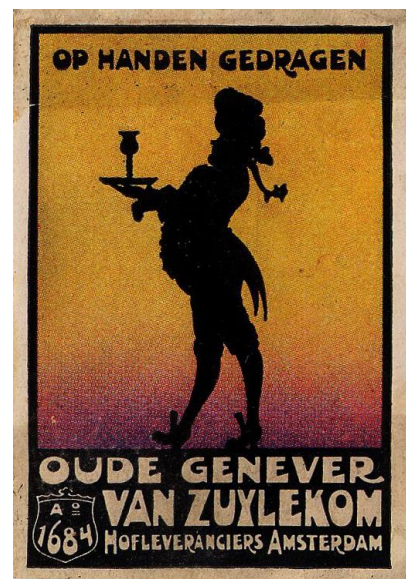


Transport 1922



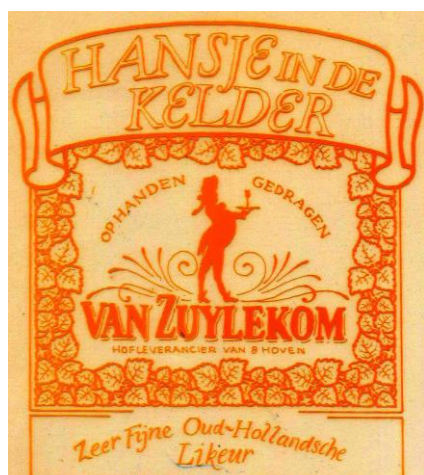
RECLAME EN VORMGEVING

In de 19^e eeuw reisde Van Zuylekom Levert & Co's handelsreiziger wekenlang per boot en diligence door Nederland, België en Duitsland om zijn waren te slijten bij potentiële klanten. Reclame maken was een tijdrovende zaak. Rond 1900 kwamen met de ontwikkeling van de techniek nieuwe adverteermethoden op. In de 20^e eeuw prees Van Zuylekom haar dranken aan via bijzondere typografie, vormgeving en teksten – soms politiek beladen, soms met wrange humor.



'HET MANNETJE' VAN VAN ZUYLEKOM

Beeldmerk van Van Zuylekom is het Mannetje. De sierlijke lakei met dienblad staat op tal van de producten. Het Mannetje is een van de creaties van de voorlaatste eigenaar Dick van de Poll (1888-1979), van circa 1920-1952 werkzaam bij Van Zuylekom. Tijdens slapelozen nachten sloeg hij aan het tekenen en schrijven. Zijn slagzinnen zijn tijdloos. Deze excentrieke creatieveling, bastaardzoon van Willem III, ontwierp decennialang de reclame-uitingen en etiketten. Zijn ontwerpen weerspiegelen de kunsthistorische stromingen van die tijd.



WERKNEMERS

Van Zuylekom was een klein hecht bedrijf, met gemiddeld 5-12 werknemers. Een aanstelling bij Van Zuylekom betekende doorgaans een lang dienstverband. Van 1798-1940 werkten opeenvolgende generaties Springorums in de fabriek, als knecht, meesterknecht, stoker of meesterstoker. En ze heetten allemaal Gerard. De arbeidsomstandigheden waren relatief goed, met fatsoenlijke pensioenregelingen en weduwetoeslagen. Overwerk kwam vaak voor; meestal niet 's nachts of op zondag. In de fabriek werkten alleen mannen. Vrouwen schilden op oproepbasis citroenen en sinaasappels voor de curaçaolikeur, of gelegenheidsproducten als de oranjelikeur.



By de deur van de kroeg.

*Nog is er tweestryd in zyn vaderhart,
Nog ligt er aarzling op zyn aangezicht,
Maar de hartstocht, die al 't mensche/lyke tart,
Is sterker dan de stem van liefde en plicht.
Toch, afgeschepte vrouw, houdt moed, wil niet
versagen!
Het blauwe leger wast, het zal den drank verjagen!*

DE JORDAAN

De Jordaan was Amsterdams armste en meest dichtbevolkte buurt. Grachten fungeerden als riool en vuilnisbelt en veroorzaakten epidemieën. De hete stoom die fabrieken in grachten loosden versnelde het rottingsproces en de stank. Midden 19^e eeuw begon de sanering van de Jordaan. Filantropische bouwondernemingen sloopten krotten en realiseerden nieuwe arbeiderswoningen. De gemeente dempte in 1861 de Anjeliërsgracht. Van Zuylekom moest bijgevolg haar distributie aanpassen.



ALCOHOLMISBRUIK

Tijdens de Industriële Revolutie kampten arbeiderswijken als de Jordaan met een groot alcoholprobleem. Vooral bier en goedkope sterke jenever waren in trek. Rond de eeuwwisseling verminderde dit probleem. Niet alleen verbeterden de levensomstandigheden, ook verbood de Drankwet van 1881 het zonder vergunning schenken van sterke drank in openbare gelegenheden. De accijns op gedistilleerde drank ging omhoog en campagnes tegen alcoholmisbruik waren succesvol.

1E KLASSE



Van Zuylekom voerde sinds het begin van de 20^e eeuw het predicaat Distilleerderij 1^e Klasse. Dit betekende dat de alcohol in het bedrijf eigendom was van het Rijk en dat pas accijns werd betaald als de drank de fabriek verliet, naar de klant. De verkooptransactie moest vóór levering bekend zijn bij de belastingdienst, en over het totaalbedrag diende het bedrijf binnen tien dagen een accijnspercentage te betalen. Accijnsagenten controleerden op illegale transacties. Zij kwamen onverwacht de fusten peilen en bespieden het bedrijf vanachter vrachtwagens. Ook Pauw Zwartjes, chef lopende band rond 1930, werd op weg naar huis regelmatig door belastingmannen geïnspecteerd.

DE FIJNSTE	„OUDE”	BUITEN KYF
	In deze sierlijke flacon fraai getst met de afbeelding van ons huis, opgericht in 1684, brengen wij U en Uwe vrienden het resultaat van DRIE EEUWEN distilleerkunde: OUDE GENEVER „1 OM 5” Per flacon f 3.25 inclusief flacon met stop a 20 ct. Per Literflacon f 3.40 (Buiten Glas) Proeft en geniet! VAN ZUYLEKOM'S DISTILLEERDERIJ ANNO 1684 N.V. Hollereveranciers Westerstraat - Amsterdam C. Bekroond met 33 Gouden & Zilveren Medailles 2 Eere Diploma's	
IS	ZUYLEKOM'S MERK	„1 OM 5”

*Een Dorreltafel is compleet.
Wanneer U „1 om 5” vergeet!*



BLAISSE NEEMT VAN ZUYLEKOM OVER

Toen Erik Blaisse in 1952 Van Zuylekom overnam van eigenaar Dick van de Poll, die naar verluidt niet ongevoelig was voor de aantrekkingskracht van zijn eigen product, verkeerde de firma in crisis. In de oorlog waren de oude receptenboeken verloren gegaan, en inkomsten kwamen nog slechts uit de twee slijterijen (De Olifant in de Groen van Prinstererstraat, en het Rinsche Anijsvat aan de Westerstraat). Blaisse blies het bedrijf nieuw leven in, met steun van meesterstoker Wijffjes die de receptuur op orde bracht en nieuwe likeursoorten bedacht.



Erik Blaisse behoorde tot de vroege leden van "De oude Flesch" en was meermalen een gewaardeerde gastheer tijdens bijeenkomsten. Hij was een enthousiaste verzamelaar van antieke flessen en geslepen en gegraveerde glazen. Op 25 mei 1982 werd zijn collectie geveild bij Christie's Amsterdam B.V. Deze omvatte 243 lots waaronder 68 met in totaal honderd glazen, 100 lots met 250 flessen en verder allerlei verwante artikelen en meubilair. De prijzen van de glazen zijn inmiddels meer dan vertienvoudigd.

Duurstekstuk: een 18^e eeuwse z.g. 'Drankorgel' bestaande uit 25 vaten en vaatjes, afgehamerd voor Hfl. 13.000,- Meest bizarre stuk: de kalkstenen dorpel, uitgeslepen door een ongeteld aantal bezoekers gedurende 234 jaar. Voor Hfl. 130,- werd het Amsterdam Museum de eigenaar.

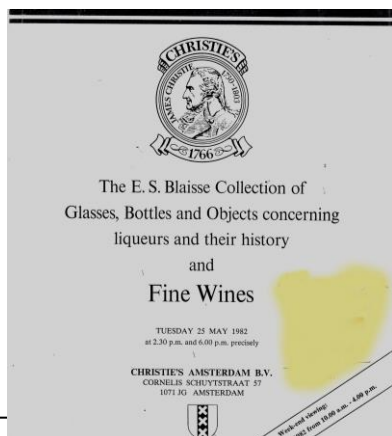


Het assortiment uit de jaren 1960, gefotografeerd door de bekende fotograaf PaulHuf. Inzet: de immer goedlachse meesterstoker Wijffjes (1905-1981).

HET EINDE

De jaren zeventig waren voor kleine distilleerderijen en slijterijen zwarte tijden. De versoepelde drankwetgeving en schaalvergroting leidden tot concurrentie en prijsverlagingen. Ook waren er distributieproblemen. Voor Amsterdamse bedrijven in de binnenstad was de opkomende verkeersintensiteit een extra complicatie.

Gigant Bols slokte vele distilleerderijen op, maar Van Zuylekom wist lang onafhankelijk te blijven. Wel moest het bedrijf in 1978 de wijnboetieks en de panden in de Westerstraat verkopen. Van Zuylekom verhuisde naar de Asterweg in Amsterdam-Noord. In 1982 viel na 300 jaar het doek voor Van Zuylekom, icoon uit de geschiedenis van Amsterdam.



SUMMARY Van Zuylekom: 300 YEARS OF DISTILLING IN AMSTERDAM

In 1684, Jacob Bols, probably from Germany, bought some property in what then was a newly developed area, just westerly of the recently dug Amsterdam canals. His small distillery, shop and vinegar factory 'Het Rinse Anijsvat' (The Sourish Anise Barrel) would become one of the city's oldest producers of liqueurs, elixirs and jenever. It was situated along a small canal that, in 1862, was filled-in and from then on was called a street, and it occupied the same building for almost 300 years. In 1754, a new owner, Frederik van Zuylekom, enlarged the distillery with several adjacent buildings and gave the company the name under which it would become internationally known as purveyor to royal houses, such as those of the Netherlands, Greece, Portugal, Spain, Rumania and Egypt. On labels and show cards the company proudly showed the medals won at the many international expositions that had come into fashion during the second half of the 19th century.



Official deed from 1684 by which Jacob Bols acquired property along the north side of the Anjeliers (Carnation) canal in Amsterdam.



The company was one of the first, and most likely the very first, to use a mouth-blown square sealed bottle for its jenever. Until then bottles such as these had been associated with sweet liqueurs and bitters for hundreds of years and had been a speciality of glassblowers from Northern Germany and Bohemia who were experienced in avoiding the sides of the bottle from becoming concave during the cooling process.

In 1952, Erik Blaisse, an avid bottle collector as well as a collector of antique engraved glasses, bought the company, by then in a critical state because of the vicissitudes during the Second World War. He succeeded in bringing the company back to life again by creating new varieties and, in 1970, a re-introduction of Old-Dutch liqueurs.

In the 1970's van Zuylekom brought a series of more than 20 Old-Dutch liqueurs to the market that together covered the complete spectre of 17th and 18th century domestic and love life. They were made from recipes that go back to the days of Rembrandt. The names were often ambiguous, such as:

**Rosje zonder doornen (Rose without thorns)
Hempje licht op (Lift up your skirt)
Naveltje bloot (Bare Navel)
Pruimpje prik-in (Plum prick-in)
Hoe langer hoe liever (The Longer the Better)
Hansje in de kelder (Little Hans in the Cellar), served to indicate that the lady of the house was expecting.**

After the bankruptcy of van Zuylekom the only Amsterdam-based producer of old-Dutch liqueurs such as these is the distillery A. van Wees 'De Ooievaar' (The Stork). An amazing assortment of 46 different liqueurs is produced here, together with 16 types of jenever.



However, the 1970 were also years of fierce competition caused by mergers, take-overs and growing dominance of wholesale trade. In 1982 van Zuylekom discontinued activities. Blaisses' bottle and glass collection was auctioned but most of the archives and documents landed in his garden house, where, in 2013, they were rediscovered by journalist and publicist Merel Ligtelijn, from Amsterdam. (JS)