

ZUUR VERDIEND

Herinneringen aan een azijnfles en een augurkenpot

Johan Soetens



Amsterdam in 1662 op een kaart van Daniël Stalpaert (1615-1676). De bebouwing langs de nieuwe grachtengordel is gevorderd tot aan de Leidsegracht. Daar zijn nog kavels vrij. Rechts: Azijnmakers ca. 1880

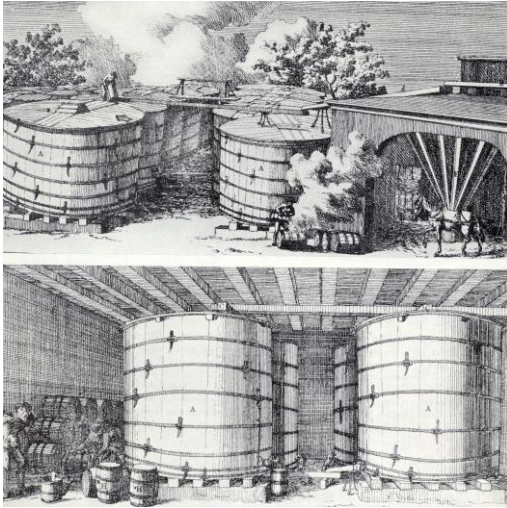
Raamstraat, om er een azijnmakerij te beginnen. In 1813 werd dit bedrijf overgenomen door Jan Frederik Tack en onder diens naam zou het bedrijf in 1963 haar 150-jarig bestaan vieren hoewel de oorsprong er van dus veel ouder was. Eigenaren waren toen al lang geen leden van de familie Tack meer. Reeds vanaf 1900 ging het bedrijf in andere handen over en vanaf de jaren 1920 werd de directie gevoerd door de gebroeders Nelissen, een uiterst rechtschapen familie die tijdens de Tweede Wereldoorlog zeer actief waren in het verzet. De azijnmakerij werd gebruikt als wapendepot, vergaderplaats en onderduikadres en achter de kast in de directiekamer was een telefooncentrale van de Binnenlandse Strijdkrachten geïnstalleerd. Tack's azijn was een begrip in Amsterdam, al was het bedrijf niet de enige azijnfabriek in de stad. Aan de Lijnbaansgracht, aan de rand van de Jordaan was Limonade- en Azijnfabriek 'De Ooievaar' gevestigd, al heb ik daar nooit azijn zien maken en verder bestond aan de Haarlemmer Houttuinen de 'Amsterdamse Azijnfabriek' waar ik wel flessen leverde, maar waar men waarschijnlijk geen natuuraazijn vervaardigde.

Amsterdam, 1612.

Halverwege de 80-jarige oorlog.

De Vroede Vaders hebben besloten om de stad vier maal zo groot te maken door het aanleggen van wat tegenwoordig 'De Grachtengordel' heet. Het immense kwarwei zou meer dan een eeuw in beslag nemen en Amsterdam haar wereldunieke aanzien geven. Vanuit het Singel werd recht naar het Westen dat wat nu de Brouwersgracht heet gegraven en vandaar uit Zuidwaarts de drie grachten. Niet één voor één, maar alle drie tegelijk, en alles met de hand, schop, kruiwagen en trekpaard. In het Noordwesten werd de structuur van poldersloten intact gelaten en een wijk voor de arbeidende middenstand gecreëerd: de Jordaan. Rond 1660 werd de eerste verbindingsgracht tussen de hoofdgrachten gegraven, de Leidsegracht. De in bouw kavels verdeelde grond werd ter verkoop aangeboden. In 1691 kocht Jan Heijsterman, 'asynmaker', een aantal deels nog onbebouwde kavels, doorlopend naar de achtergelegen





Azijn werd tot in het begin van de 19^e eeuw gemaakt door bier of wijn in open kuipen te laten gisten, waarbij in de buitenlucht voorkomende azijnbacteriën de alcohol omzetten in azijn, een proces dat enkele maanden in beslag nam. De troebele vloeistof werd daarna overgepompt in binnenshuis staande kuipen die waren gevuld met roodbeukenkrullen waarna de geklaarde azijn in vaten werd gepompt. In Frankrijk en Duitsland bestonden overigens andere methoden. In 1823 vond Johann Sebastian Schützenbach een snellere methode uit, maar nog steeds met gebruik van beukenkrullen, waarin van nature de azijnbacterie *acetobacter* voorkomt. Deze komt in actie zodra de van boven ingegoten wijn, hopvrij bier, moutwijn of verdunde alcohol daarlangs sijpelt. Aan deze manier van azijnmaken is sindsdien weinig meer veranderd.



Veel bedrijven die zich als azijnfabriek presenteerden leverden verdund azijnzuur: een chemisch product dat in geconcentreerde vorm niet zonder gevaar was voor de gebruiker. Het werd onder andere ook in kleine flesjes met maatverdeling voor schoonmaakdoeleinden verkocht.

Azijn in flessen was een betrekkelijke nieuwigheid want eeuwenlang werd het uitsluitend in vaatjes geleverd. Die stonden in kruidenierswinkels met gele of blanke azijn waarvan de inhoud 'los' verkocht werd. In de catalogi van de Glasfabriek 'De Schie' uit 1923 en van A.J.Bakker uit 1926 komen geen azijnflessen voor. Toch schreef Andries Nelissen al in 1922: 'Aanbevelenswaardig is de verkoop op flessen, want dit is het artikel der toekomst'.

Azijn was onmisbaar en al in de Oudheid in gebruik, niet alleen voor het conserveren van levensmiddelen maar ook werd het toegevoegd aan het drinkwater aan boord van schepen en, als de kapitein een goede bui had, gebruikt om de tussendekse mansverblijven op te frissen.

Azijnessence was een geconcentreerde vorm van chemische azijn. Een belangrijke leverancier er van was de firma Recter in Veenendaal die wonderlijk genoeg tevens de siroop Roosvicee op de markt bracht. De kleine flesjes werden in Nieuw Buinen gemaakt en hadden een maatverdeling met vermelding 'Voor een Wijnflesch' of 'Voor een Literflesch'.

Coll. Humanitas Herinneringsmuseum Rotterdam.

Rechts: De flessenvullijn bij Tack's azijnfabriek in 1956

Het is bacteriedodend en werd daarom gebruikt in compressen en om wonden te ontsmetten.

In het begin van de 20^e eeuw ontbrak het in geen enkel huishouden. Er bestond niet zoiets als slasaus, dus sla werd aangelengd met olie en azijn en dat laatste werd tevens gebruikt voor het ontkalken van fluitketels en toegevoegd aan het water waarmee de ramen werden gewassen. Aan het ontwerp van de standaard recht-toe-recht-aan literfles met capsulesluiting was geen fantasierijke kunstenaar te pas gekomen. De flessen stonden op statiegeld, zoals vrijwel alle glazen flessen.

Tot in de jaren 1960 werden zelfs de lege medicijnflesjes teruggebracht en in



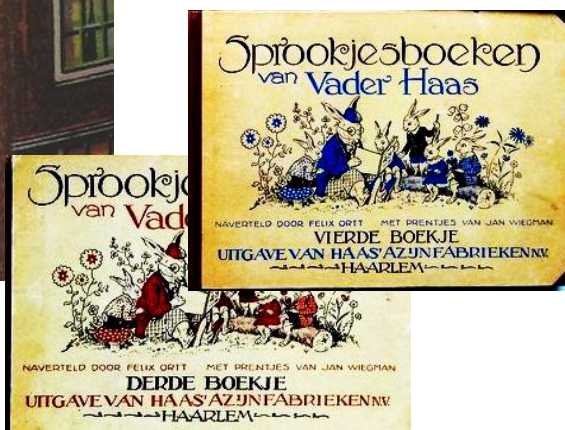


*Beelden van Tack's azijnfabriek uit de jaren 1950.
Links het pand aan de Amsterdamse Leidsegracht in huidige staat.*

Het pand van Azijnmakerij De Kroon – J.F.Tack N.V. bestaat nog steeds, compleet met gevelsteen, maar een azijnfabriek is er niet meer in gevestigd. Tegen het eind van de jaren 1960 werd het bedrijf overgenomen door Van Rijn's mosterd en azijnfabriek in Utrecht en vervolgens door het Duitse bedrijf Kühne.

Dat werd uiteindelijk ook het lot van de Haas azijnfabrieken in Haarlem, die na de overname van een plaatselijke brouwerij annex azijnmakerij tevens het merk 'Boog' voerde.

Het was waarschijnlijk de bekendste azijnfabriek van het land, niet in de laatste plaats door de intensieve reclame die men maakte, met als beeldmerk een vrolijk voortstappende haas die een fles azijn omklemd hield en de slagzin 'Geen zuur venijn, maar Haas azijn'.



Hier sta ik -
LEEG!

.... en de fabrikant zit om mij te springen!

Er wordt volop BOOGazijn gefabriceerd, maar... de fabriek komt flesschen tekort! Daarom verzoeken wij alle huisvrouwen dringend de leege flesch in te leveren, zoodra zij weer een volle flesch noodig hebben! Anders kan de winkelier deze fijne azijn tot zijn spijt niet meer leveren...

„Dat gaat niet, mevrouw... want als U geen leege flesch inlevert, kan ik U helaas ook geen volle flesch meegeven...”

„Dat gaat mevrouw! Want de leege flesch levert U in, en alleen dan kan ik U weer een volle flesch meegeven!”

HAAS AZIJNFABRIEKEN HAARLEM

A black and white photograph of the entrance to the Azunmakerij Burg distillery in Maastricht. The entrance features a large arched window with multiple panes. Above the window is a sign that reads "AZUNMAKERIJ BURG" and "DE RIJCKE VAN MAASTRICHT". To the right of the entrance, there is a sign with the text "COMTE VAN... COGNAC...". In the foreground, several large wooden barrels are stacked, and two people are visible near the entrance.

In 1947 nam Cees Bakker een Alkmaarse azijnfabriek over en verplaatste die naar zijn woonhuislocatie in het nabijgelegen Heiloo onder de naam 'Burg'. Hij maakte ook limonadesiroop en, U heeft het al geraden, zijn flessenleverancier was Uw auteur. Zijn zoons verplaatsten het bedrijf naar Heer Hugowaard en begonnen in 1979 natuurazijn te produceren alsmede plastic flessen. Na een lange reeks overnames, waaronder de Gulpener Azijnfabriek, Tromp en Rueb, alsmede azijnproducenten in België, Frankrijk, Duitsland en Tsjechië is wat tegenwoordig de Burg Groep heet de enige industriële azijnmakerij van Nederland.

"Wat is dat? Moet je mij vloeken? Op Sabbatavond?"

DE JOOD MET ZIREWAAR.

A black and white photograph of a group of people, including men, women, and children, standing around a wooden cart filled with food. The cart is on a cobblestone street. In the background, a large ship is docked, and a sign with the letters 'ARL' is visible.

Zo heb ik ze leren kennen, begin jaren 1950, voordat de fel omstreden sloopplannen van de stad Amsterdam hen dwong naar de rand van de stad of zelfs helemaal de stad uit. Wellicht lag de consumptie van tafelzuur in die jaren hoger dan tegenwoordig want Nederland kende een groot aantal bedrijven dat zich met het 'inleggen' van augurken bezig hield. Geen van hen kon zich echter qua kleurrijkheid en specifieke smaak van het product meten met wat in de volksmond liefderijk met 'Amsterdamse Zuurjoden' werd aangeduid. Dat was absoluut niet discriminerend bedoeld!

Isaac de Leeuw met zijn zuurkar, rond 1900.



Boven: De Amsterdamse Jodenbuurt behoorde, met de Jordaan, tot de armste wijken van de stad. Drie voor-oorlogse beelden. Van links naar rechts: Joden Houttuinen, hoek Markensteeg; Zuurventer Nathan de Leeuw; Nieuwe Uilenburgerstraat. Hieronder: Het Bussenschut op een ingekleurde prentbriefkaart uit 1920; Impressie van de levendige voor-oorlogse straathandel. Uit: Meyer Sluysen; 'Voordat ik het vergeet' Amsterdam 1948.



De meeste inleggerijen waren gevestigd in wat werd aangeduid als de Jodenhoek, met uitzondering van Ies de Leeuw's inleggerij die na een mislukte fusie met Barend Zwaaf terecht kwam in een voormalige karrenverhuurderij in de Elandstraat waar zijn vrouw Antje de scepter zwaaide over de productie terwijl vader Nathan, krom van de reumatiek, vanaf een stoel achterin de ruimte toekeek. Met grote warmte en dankbaarheid denk ik aan deze mensen terug. Ze gaven me altijd een stuk levenswijshheid mee.

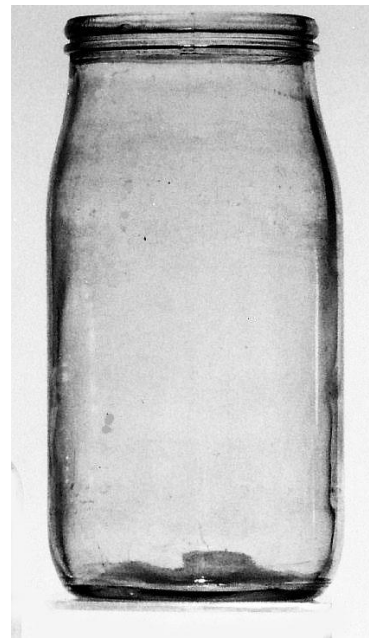
Joodse haring- en zuurinleggerijen vond je verder op het Waterlooplein (Inleggerij G.A. Kroon), de nabijgelegen Keizerstraat (Inleggerij Zuiver), in de Joden Houttuinen (Zwaaf's Inleggerij) en in de Rapenburgerstraat. In het vroegere hofje 'Het Bussenschut', ooit de plaats waar kruit en wapentuig voor de VOC schepen gereed lag, woonde voor de oorlog een slecht gehuisveste groep gezinnen: een gemakkelijke prooi voor de Duitse moordenaars en de met hen collaborerende Amsterdamse politiemannen. In wat ooit de aan de straat gelegen ijssalon annex koffiehuis was vestigde zich na de oorlog de inleggerij van (Japie) Alegro. In de nabijgelegen Nieuwe Uilenburgerstraat vond je Visser's inleggerij en, slechts één deur verder, die van Leo Fransman. Dat laatste bedrijf werd overgenomen door Camiel Kesbeke, wiens grootvader in 1948 begonnen was met het

pasteuriseren van augurken in een keldertje op het Waterlooplein. Het bedrijf bestaat nog steeds als familiebedrijf onder de naam Kesbeke, is de enige overgebleven fabrikant van origineel Amsterdams tafelzuur en in alle supermarkten dominant aanwezig. Een prestatie van formaat! Daarnaast beheert een neef van wijlen Ies de Leeuw een winkel in Amsterdams tafelzuur in de Amsterdamse Vrijheidslaan waar de producten worden gemaakt volgens origineel recept.

Augurken worden in grootte met letters aangeduid, van de kleine AA (coctail) agurken af tot CD en D, de bij het Amsterdamse publiek zo populaire 'zure bommen'. Lange tijd was het moeilijk om die in glas te verpakken bij het ontbreken van een pasteuriseerbare pot met wijde opening, vandaar de wijdverspreide losse verkoop.



In 1953 bracht het Duitse bedrijf PANO, één van de twee fabrikanten van steriliseerbare klemsluitingen, een deksel op de markt met een diameter van 110 mm. Die noviteit werd onmiddellijk gebruikt om een pot te maken waarin twee lagen CD augurken op elkaar konden worden verpakt waardoor de weg werd vrijgemaakt om dit soort zuurwaar aan levensmiddelenzaken te kunnen leveren.



Voor het zover was moesten de verse augurken eerst door een 'prikmachine' geperforeerd worden, in een speciaal azijn en kruidenmengsel in vaten worden opgeslagen om na voldoende 'rijping' stuk voor stuk met de hand in potten te worden gezet waarna die met een speciaal gekruide azijn werden afgevuld.



Daarna gingen ze een pasteuriseerkorf in die de autoclaaf werd ingetakeld. Dat hele ritueel speelde zich deels op straat af en we zouden ons daar nu geen voorstelling van kunnen maken als de Amsterdamse free-lance fotograaf Frits Weeda begin jaren 1960 niet een reportage had gemaakt van het reilen en zeilen bij Zwaaf's Inleggerij in de Joden Houttuinen. Een aantal foto's daarvan hingen lange tijd aan de deur van de inleggerij gespijkerd maar jarenlang had ik ze uit het oog verloren, tot in 2005 een fotoboek van Weeda verscheen waarin enkele van zijn opnamen voorkwamen.



Daarin duikt die simpele conservenpot weer op, die al lang uit het winkelbeeld verdwenen is en waarvan niemand het de moeite waard vond hem te bewaren. Ook ik niet. Tot ik ontdekte dat er al jarenlang één door mij als bloemvaas gebruikt werd, verscholen in een antieke koperen doofpot. Vandaaruit heeft die de reis gemaakt naar een vitrine in het Likeur- en Frisdrankmuseum: een iconische pot die nimmer de erkenning heeft gekregen waarop hij recht had en die inmiddels wel in de glaskak zal zijn beland.





Frits Weeda (1937) vestigde zich in 1958 als zelfstandig reportage fotograaf in Amsterdam. In de daarop volgende zeven jaar maakte hij een groot aantal donkere, dramatische en bijna abstracte foto's van een stad vol verwaarlozing, verwoesting, afbraak en nieuwbouw. Het lijkt nu onvoorstelbaar maar toenmalig wethouder Joop den Uyl wilde zelfs de Jordaan afbreken. Rijk is Weeda er niet van geworden: hij verkocht zijn foto's voor vijf gulden aan kranten en aan het Amsterdamse stadsarchief. Op basis van dat materiaal wijdde men in 2005 een tentoonstelling aan zijn werk. Frits Weeda zelf raakte na 1965 aan lager wal, herstelde zich maar heeft nooit meer een fotocamera aangeraakt.



Literatuur: M.G.Emeis jr. 'Zuur Verdiend' 1813-1963 Azijnmakerij De Kroon, Amsterdam 1963
Meyer Sluysers; 'Hun lach klinkt van zo ver..' Amsterdam 1958
Roelie Meijer; 'Pekelaugurken zes weken te slapen gelegd'. Tijdschrift Ons Amsterdam, maart 2001.
Barend Zwaaf; De laatste Joodse zuurventer van de Amsterdamse eilanden (zonder jaartal).
Frits Weeda; 'In de schaduw van de Welvaart', Amsterdam 2005.