

# Op in kannen en kruiken

## Oude etiketten

Verzamelen van wat voor objecten dan ook, is een veelomvattende bezigheid, waar veel meer achter steekt, dan menig niet-verzamelaar denkt.

Zo zal een flessenverzamelaar kennis moeten hebben van de soorten flessen, die er (geweest) zijn, van de verschillende glasblaastechnieken enz. om tot een mooie uitgebalanceerde verzameling te komen.

Naast die specifieke kennis komen dan nog allerlei andere zaken om de hoek kijken, die minstens even interessants zijn.

Een mooi voorbeeld daarvan is het flessenetiket.

Meestal vind je oude flessen zonder etiket. Dat klopt dan ook wel, want er heeft hoogstwaarschijnlijk ook geen etiket op gezeten, of 'n piepkleintje.

In zijn reeds eerder genoemde handboek schrijft Van 't Wout (1837) slechts terloops over etiketten "ten einde de soort van liqueur of drank kenmerkend te doen zijn. Niets meer en niets minder: "om te weten wat er in zit."

Geen poespas, geen verborgen verleiders.

En als het er alleen maar om gaat te weten wat er in zit, hoeft zo'n etiketje ook niet zo groot te zijn 5 cm x 1 cm is genoeg.

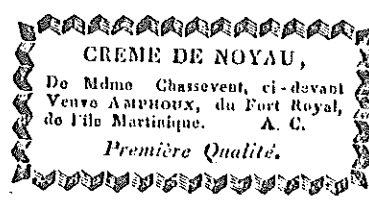
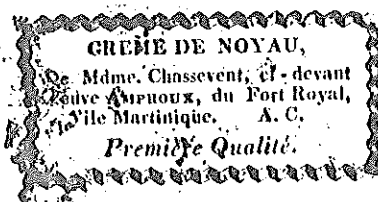
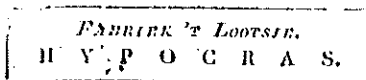
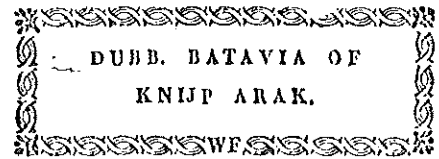
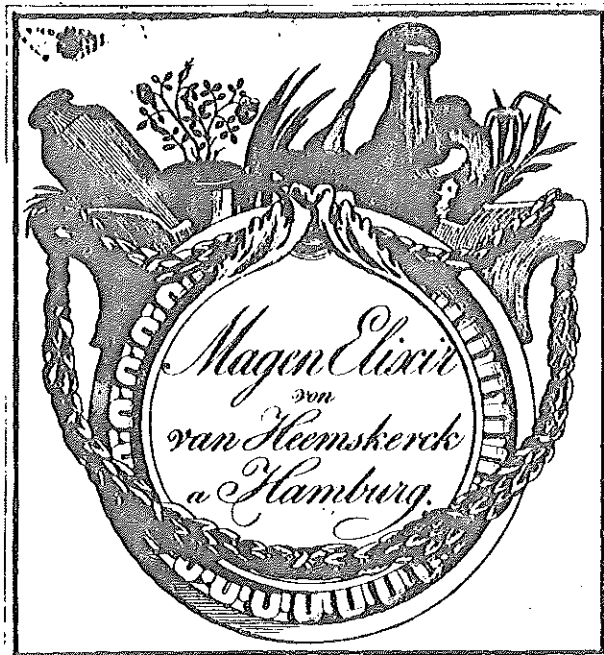
En niet alleen bij Bols deed men zo zuinigjes. Uit de afbeeldingen van Gregorio Vittis & Comp., Zara, M<sup>me</sup> Chassevent uit Martinique en Wijnand Fockink te Amsterdam (in rood gedrukt) blijkt wel, dat andere distillateurs er net zo over dachten.

Toch waren er al fabrikanten, die begrepen, dat een goed etiket verkoopbevorderend kon zijn, getuige de etiketten van Van 't Wouts goede vriend Van Heemskerck uit Hamburg en van A Gizin in Basel. Nog wel allemaal zwart/wit en in steendruk.

Interessante noot: bij het rechteretiket van M<sup>me</sup> Chassevent heeft Van 't Wout eerlijk opgebiecht, dat dit etiket door hem was nagemaakt voor verzending van zijn eigen creme de Noyaux naar Engeland "in lange Fransche flessen."

Mocht u er ooit één tegenkomen, ik houd me aanbevolen.

L.W. van Sint Maartensdijk



# Een ode

Utrechts Nieuwsblad  
7 DECEMBER 1979

## aan de meut

*Uit Ceres' goud gewas,  
Wordt mijn edel nat gebrouwen.  
Die 't met maete drinckt,  
En zal het nooyt berouwen.*

In het Nationaal Gedistilleermuseum in Schiedam wordt het moole, maar harde stokersambacht in ere gehouden. Wie wel eens een moderne distilleerderij heeft gezien, en deze door het laboratoriumachtige karakter nauwelijks kon onderscheiden van een margarinefabriek, krijgt hier de kans zich te verdiepen in de manier waarop de jeneverbereiding bijna vier eeuwen geleden van start is gegaan. Omdat het museum helaas niet over een echte distilleerketel beschikt, brachten we tevens een bezoek aan een jeneverstokerij, waar men sinds twee jaar weer ambachtelijk stookt.

SCHIEDAM — Omstreeks 1600 begon men in Schiedam jenever te stoken. Dat gebeurde in kleine branderijen, oorspronkelijk trafiekbedrijven genoemd, waar alle fasen in het produktieproces met de hand werden verricht. De bezoeker van het Gedistilleermuseum (onderdeel van Schiedams Stedelijk Museum) kan die wordingsgang van het straffe vocht stap voor stap volgen aan de hand van een serie tekeningen op hout, voorzien van een toelichting.

Het begint met graan, dat men laat weken en ontkiemen. Na het ontkiemen is het zetmeel in het graan omgezet in sulker en spreekt men van mout. Het mout wordt vermalen en vervolgens met mais- en roggemeel in beslagbakken vermengd met water, waaraan gist wordt toegevoegd. Door gisting van de moutsulker ontstaat alcohol en die alcohol kan men winnen door het uitgegiste beslag te stoken.

Het stoken gebeurt in de distilleerketel. Door de verhitting verdampst de alcohol. De damp wordt via de koperen helm van de ketel in een spiraalvormige buis door het koelvat geleid. Door de afkoeling (het vat is gevuld met koud water) condenseert de damp tot een vloeistof, welke in het grondvat terecht komt. Deze vloeistof noemt men ruwnat; zij bevat 13 procent alcohol. Via een

pomp wordt het ruwnat weer in de distilleerketel gebracht om nog twee keer te worden gestookt, respectievelijk tot enkelnat (26 procent) en bestnat of moutwijn (46 procent).

Door de moutwijn, onder toevoeging van jeneverbes en andere kruiden, nu nog twee keer te distilleren verkrijgt men jenever.

### Hondebaan

Een sluitje van een cent, zo op papier. Maar wat een hondebannen waren er in zo'n branderij te verdelen. Wat dacht u van een betrekking als pomper in de mouterij? Zo'n man liep de godganse dag heen en weer over een plankje, met de zwengel in de hand; drie stappen vooruit en drie stappen achteruit. En dan de gelukkige, wiens job het was de eikehouten heetwaterkit trap op af trap af te zeulen; het ding woog leeg al net zoveel als de inhoud. Het zijn maar een paar voorbeelden, om aan te geven dat het werken in zo'n ambachtelijke stokerij verre van kinderachtig was.

Gewapend met de kennis die men bij de houten panelen heeft opgedaan, kan men de verschillende voorwerpen die bij het stokersambacht behoorden, bekijken: de trijsmand, waarin het graan werd vervoerd; de gaatjeste-gels van de eestvloer, waarop het ontkiemde graan werd gedroogd (de warmte trok door de gaatjes omhoog); de beslagrek en de roerstok, waarmee het te gisten beslag flink werd opgewerkt; een exemplaar van de al genoemde heetwaterkit; een stel roelrjz s (meelblatten waarmee de in-

van het grondvat werd bepaald) en een grondvatpomp.

### Graanweger

In de vitrines vindt men allerlei kleinere voorwerpen: weeg- en meetinstrumenten (onder andere een graanweger met gewichtjes), een kruidenschoof en een kruidenhakplank, een kurkenhaler (een simpele haak, trouwens), een klopper (waarmee men aan de klank de inhoud van een vat bepaalde), wat glasblazersgereedschap (in verband met het bottelen) en enkele brandijzers, waarmee de merknaam van de distillateur op de jeneverkistjes („keldertjes“) werd gebrandmerkt.

Ter zijde: in de vitrines bevinden zich ook zaken die weinig met het stoken zelf te maken hadden, zoals het koperen drinkblikje en dito etensketeltje van de branders-knecht, het inktpotje van de ambtenaar van accijnzen en zelfs het jeneverkelkje van de meesterknecht.

In het midden van de kelder staan de wat grotere werktuigen opgesteld, zoals een glistpers (waarmee de afgeschepte gist in een „kladderzak“ werd drooggeperst), een koperen ketelhelm, een grote flessekurker en (bij wijze van zijdsprong) een advocaatketel.

Bij de ingang van de kelder is nog een oude timmerwerkplaats annex kuiperij ingericht. Daar staat ook de grote maquette van een volledige branderij, aan de hand waarvan men precies kan zien hoe de verschillende afdelingen (mouterij, kiemzolder, eestvloer, branderij) ten opzichte van elkaar waren gelegen. Zo krijgt men een duidelijk beeld van het gehele bereidingsproces van korrel tot borrel.

### Geen echte ketel

Wat evenwel ontbreekt in het Gedistilleermuseum is een distilleerketel. Een echte althans. Even afgezien van de twee miniketeltjes (respectievelijk één en vijf liter inhoud), staat er wel een ketel, maar die heeft een inhoud van slechts 247 liter, terwijl de gangbare types een inhoud van enkele duizenden liters hadden (en hebben). Ook de vorm van de helm op het tentoon-gestelde exemplaar wijkt af van de gebruikelijke vorm en hetzelfde geldt voor het koelvat.

Het mag vreemd lijken — een gedistilleermuseum zonder een echte distilleerketel — maar het is wel begrijpelijk. De ketels die nog

intact zijn, zijn in het bezit van de verschillende distilleerderijen. Die distilleerderijen hebben weliswaar de tentoongestelde collectie bijeengebracht (het museum wordt ook beheerd door het Productschap voor Gedistilleerde Dranken), maar hun ketels hielden ze toch liever zelf. Vandaar dat speciaal voor het museum een ketel is vervaardigd.

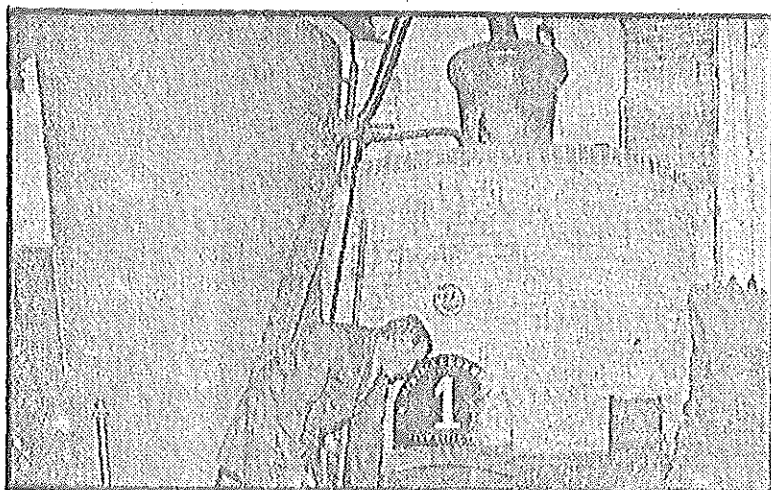
Dat betekent dat de bezoeker van het Gedistilleermuseum voor de echte ketel (met koel- en grondvat) is aangewezen op de tekeningen en de maquette. Omdat we zo'n installatie toch wel eens vóór ons wilden zien, hebben we nog even een bezoek gebracht aan de kleine jeneverstokerij „De Dubbele Adelaar”, niet zo heel ver van het museum verwijderd. Daar is namelijk sinds twee jaar weer zo'n ouderwetse distilleerketel in bedrijf.

Het is ketel 1 (de ketels waren vroeger alle genummerd), die dateert uit 1684. Het gevaarte heeft een inhoud van 3277 liter en om in stijl te blijven stookt men hem met kolen. Wanneer de ketel is gevuld (met zuivere alcohol, kruiden, jeneverbessen en besniet) smeert men zelfs de naden van de koperen helm dicht met een papje van roggemeel, volgens de methode van weleer. „Het is gewoon het enige spul dat blijft zitten”, verklaart de stoker Henk Greten nuchter. „Je kunt er verder van alles opsmeren, maar niets helpt”.

### De lucht in

Dat afsmeren is uiteraard zeer belangrijk, want wanneer alcohol dampen tijdens het stoken ontsnappen, verandert de stokerij in een zeer licht ontvlambare brandbom: één vlammetje en het is gebeurd. Je hoeft maar even terug te gaan in de geschiedenis en je hebt een handjevol gevallen van stokerijen die met alle toebehoren de lucht invlogen, ook door andere oorzaken overigens.

Ketel 1 wordt twee keer per week gestookt (telkens twee dagen lang) en dat stoken gebeurt in hoofdzaak op gevoel, evenals vroeger. Geautomatiseerde meet- en regelapparatuur, die van de moderne distilleerderij een soort laboratorium heeft gemaakt, ontbreekt. De enige methode die



Distilleerketel 1 met koelvat (links). Terwijl stoker Henk Greten kolen op het vuur gooit, loopt onafgebroken een stroom jenever via het bakje onderaan het koelvat in het cronder staande grondvat.

We treffen de jeneverstokerij aan — hoe kan het ook anders — in Schiedam, tussen de kunstig gemetselde booggewelven van het voormalige St. Jacobsgasthuis. Hier sleten vele brandersknechts, die hun hele leven in de jeneverstokerij hadden gezwoegd, hun oude dag. Zij zullen niet hebben bevroed dat de werktuigen waarmee zij hun brood verdienden, ooit nog eens zouden worden bijgezet in datzelfde logement. Toch is dat gebeurd: in de kelder van het 18e-eeuwse gebouw is nu het Nationaal Gedistilleermuseum gevestigd, waarin het vrijwel uitgestorven ambacht — zij het achter glas — in ere wordt gehouden.

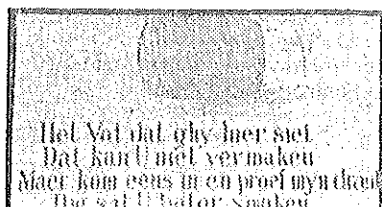
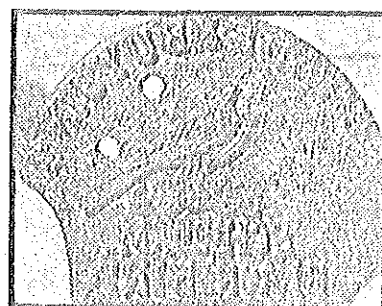
Henk Greten ter beschikking staat om te weten of hij goede jenever stookt, is te kijken naar de snelheid waarmee het vocht van het koelvat in het grondvat stroomt.

„De anderen verklaren ons dan ook voor gek”, zegt Carel Nolet van de gelijknamige distilleerderij waarin „De Dubbele Adelaar” is ondergebracht. „Die zeggen: waarom voer je de produktie niet op? Dat geklungel met dat keteltje. Ik vind dat onzin. Ik vind het leuk om zo'n ketel in bedrijf te houden en we maken er prima jenever mee. Inderdaad, de produktie is laag, de prijs van het spul hoog; het kan me niet schelen, we hebben onze andere produkten”.

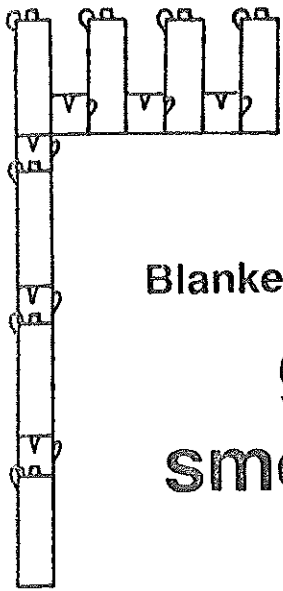
De vraag is, hoelang zo'n oude ketel nog meegaat. Volgens Greten en Nolet nog een hele tijd. „Ieder jaar komt de schouwer met

zo'n hamertje op de ketel kloppen, ter controle. De ketelwand is nog 8 mm dik. We moeten hem wel iedere keer een kwartslag draaien, om de warmeluchtstroom naar de schoorsteen niet steeds langs hetzelfde deel te laten gaan, maar dat is alles. Dat ding houdt het nog wel een paar generaties uit hoor”.

(Het Nationaal Gedistilleermuseum is gevestigd aan de Hoogstraat 112 te Schiedam. Telefoon 010-269066. Dagelijks geopend van 10.00 tot 17.00 uur, op zondag van 12.30 tot 17.00 uur. Eerste Kerstdag en Nieuwjaardag gesloten. Toegang gratis).



ENKELE tentoongestelde voorwerpen waaronder een heetwaterkli, een brandmerk en een oud uithangbord.



# in kannen en kruiken

Blankenheym en Nolet's jenever:

**gewilde  
smokkelwaar!**

Regelmatig komen er uit allerlei plaatsen ter wereld vragen over oude kruiken. Verder dan een vage aanduiding omtrent de leeftijd - soms zelfs van reeds lang niet meer bestaande concurrerende merken - komen we meestal niet en de vraag hoe die kruiken in stadjes als Klondike, in de binnenlanden van Afrika of in de woestijngebieden van Australië zijn terecht gekomen laat zich slechts raden. In ieder geval blijkt daaruit, dat de Hollandse jenever in de vorige eeuw reeds wereldwijd bekendheid genoot. Dat betekent automatisch, dat in die landen, waar de jenever werd ingevoerd dan ook prompt een niet geringe invoerbelasting betaald diende te worden en dat daardoor de jenever een gewild smokkelartikel werd.



Zo worden er tot op vandaag in de baai aan het strand van San Felipe de la Linea in Spanje en in de grond langs de weg van dat plaatsje naar Gibraltar oude kruiken gevonden, die zelfs kunnen dateren uit de vorige eeuw. (Omstreeks 1850 komt de zoutgeglazuurde jeneverkruik met eigen merkstempel in zwang; voordien gebruikten de distillateurs gewoon de uit Duitsland afkomstige bronwaterkruiken, die zij bij de kruikenopkoper in hun woonplaats kochten.) Alle daar gevonden kruiken zijn afkomstig van smokkel, die daar, doordat Gibraltar een Engelse vrijhaven was, van enorme omvang moet zijn geweest. Sinds onheugelijke tijden lagen in die baai en in de haven van Gibraltar omgebouwde pontons en lichters, achtergebleven na de slag bij Trafalgar in 1805;

men gebruikte ze als drijvende winkels ten behoeve van de grote schepen. Een ervan was het zgn. 'jenever-ponton', waar men z'n koopwaar ruilde tegen jenever. Ook de vissers, met vergunning (alleen tot vissen) wilden nogal eens aanleggen bij dit ponton.

Een foefje om de jenever aan land te krijgen was om de kruiken samengebonden met een touw waaraan een drijfkurk, vlak bij het strand te water te laten. Dit gebeurde vooral in het 'badsizoen', want dan konden de vissersvrouwen, gehuld in een soort cape, die hen van schouders tot voeten bedekte, zeer veel van die kruiken aan wal smokkelen. Van werkelijk gigantische omvang moet de smokkelarij zijn geweest, toen de Engelsen in 1894 de vesting versterkten en de bevolking van La Linea elke dag heen en weer trok om er te werken. 's Morgens opende Gibraltar zijn poorten met een kanonschot, de douane opende de slagboom op de zee- en duinweg, waarlangs 15.000 arbeiders, kooplui en wat niet al, te paard, op ezels en in karren passeerden om 's avonds om 6 uur weer terug te keren. Het is duidelijk, dat bij zo'n grote stroom van enige controle nauwelijks sprake geweest kan zijn en langs de weg waren ontelbare café's, waar men per maatje de jenever kon kopen, die aan het eind van de week, als het weekloon gebeurd was, werd afgerekend.



Ook in 1920, toen over het genoemde traject een verharde weg werd aangelegd moeten zich deze tafereelen hebben afgespeeld en werd menige kruik, als stille getuige van onwettige praktijk, langs die weg in de grond gestopt. Ze zijn alle, zonder uitzondering, gegraveerd met een klok aan de buitenkant en nu nog levende getuigen, tachtigers, weten te vertellen, dat de jenever van Hollandse oorsprong was, en het merk 'La Campana' (de klok) droeg. Een merk van Blankenheym en Nolet. Misschien zou het voor een groot aantal gefortuneerde families in La Linea de moeite waard zijn eens in de oude verkoopboeken van Blankenheym en Nolet te mogen snuffelen, wie van hun voorouders in Rotterdam al die 'La Campana' besteld hebben en aan de smokkel daarvan een aardige grijpstuiver verdiend hebben!

L.W. van Sint Maartensdijk

Luchtfoto van de oostkant van de rots van Gibraltar



# WAT DRONKEN ONZE VOOROUDEERS

Hoewel uit vroeger tijd geen exacte cijfer- over het drankgebruik bestaan, kunnen we ons uit de literatuur toch wel een beeld vormen van wat men dronk.

Bier is van oudsher de belangrijkste drank in ons land geweest. Tacitus schrijft al, dat de Bataven en ook de Germanen een "humor corruptus", een afgrijselijk vocht dronken, dat gemaakt was van gerst en koren. Heerlijk, helder zal het in ieder geval niet geweest zijn!

Tot in de 18 e eeuw werd er op het platteland nog zelf bier gemaakt, alhoewel in de 16 e eeuw al grote brouwerijen in de steden bestonden.

Bier werd gebrouwen in Maart en November, omdat dan het water het minst bezwangerd was met honingdauw en andere verontreinigende stoffen. Talloos waren de soorten: goed Luiks, goed Loender, goed wit, goed bruin, prinsessebier enz. Het bier werd bitter gemaakt met hop of gezoet met drop en zoethout; voor een scherpere smaak kookte men een paar ossepoten mee!

Talloos waren ook de bierhuizen, met een houten vaantje aan de deur als kenteken. Nu was een vaantje een oude inhoudsmaat n.l. vier mingelen (= 4.8 liter). Elk bierhuis diende accijns te betalen, berekend op een minimum-omzet van een vaantje per dag. Voor wie aan die minimum omzet niet toekwam had het dus geen zin de negotie voort te zetten en dus "streek hij het vaantje". En "naar de vaantjes gaan" betekent dus een doodgewone kroegentocht, die dan vermoedelijk ook meestal zo uit de hand liep, dat men gestrekt/gestreken kwam te liggen.

Het bierverbruik nam af door het gebruik van wijn, dat tot in de 17 e eeuw evenals likeuren - toen nog gedistilleerde wateren - voornamelijk door de welgestelden werd gedronken.

Omstreeks 1830 dronk ook de gegoede burger wijn en likeuren en dan schaamt hij zich om een bierhuis te bezoeken. "Bier drinkt een kruier" werd minachtend gezegd.

Ook jenever en daar voor de brandewijn was een drank voor het volk. Dat blijkt wel uit het boekje "Bacchus in de spreekwoordentaal" (Harrebommé, 1874) met tal van benamingen voor jenever zoals: liqueur de canaille, courage-water, rumoerpil, kikkertje, kozakkentheo en vele andere onbegrijpelijke uitdrukkingen.

Toch noemt Aagje Deken een glas jenever een frisse morgendrank!

Koffie en thee is eind 18 e eeuw zo ingeburgerd, dat alle andere oud vaderlandse, niet alcoholische dranken vergeten zijn. Een tijdgenoot klaagt: "Wie drinkt er nu nog lavas, of salie, of rosmarijn? De boeren mengen hun thee met safran, de ambachtsman drinkt zijn thee voor het eten, de gewone burgerman om een uur of half vijf." Thee dronk men met zo veel suiker, dat men zich afvroeg, of men het dronk om de thee of om de suiker.

Melk in de thee is een uitvinding van het hof van Lodewijk XVI. Koffie dronk men 's morgens, "al gaan de groten nu sinds kort (1800) thee gebruiken."

Thee kocht men in die tijd per pond, omdat ze "op de gis werd gezet", gemalen koffie per lood, half lood en zelfs  $\frac{1}{4}$  lood. De koffie werd nog niet gefilterd, vandaar, dat de kraantjes in antieke koffiekannen altijd een eindje boven de bodem zitten.

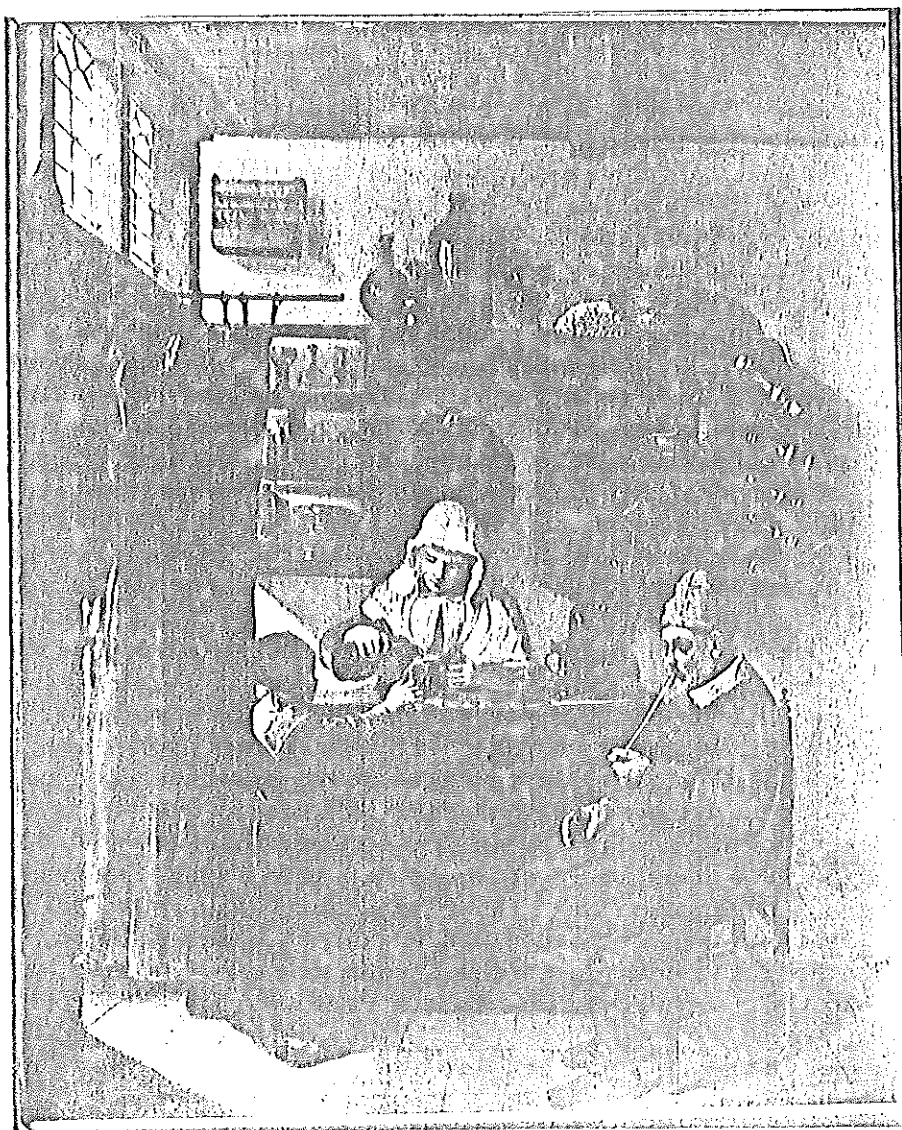
Het drankmisbruik is in vroeger tijd vrij hoog geweest. Na de Reformatie mogen talrijke priesters, die het nieuw geloof aannamen predikant worden, op voorwaarde, dat ze trouwden met de vrouw, waar ze (al) zes kinderen bij hadden. Velen worden ook afgewezen "suyperds zynde".

En ook in later tijd moeten om die reden vele predikanten worden afgezet en heeft menige schoolmeester in de 18 e eeuw een hok met magere "jeneververkels", die hij voedt met de spoeling van de door hem gestookte jenever. Op de kleinste plaatsjes bestaan soms wel 2 of 3 stokerijen.

Een Brielse arts uit die tijd waarschuwt voor het gebruik, van "de gezonde drank, mits met mate gedronken." Jeneverdrinkers verliezen hun temperament en verdoven hun zenuwgestel, brandewijndrinkers daarentoegen worden "woelig en driftig". De daaruit volgende ondragelijke hoofdpijnen bestreed hij, na zeer vele andere proeven, door een Spaanse vlieg-Pleister op het totaal kaalgeschoren hoofd!

En hij waarschuwt alle doktoren, dat wanneer zij buiten de gebruikelijke tijd ergens een theekopje zien staan, ze het wel kunnen raden. Hij verhaalt zelfs van het schrikkelijke feit, dat er een vrouw is geweest, die haar Statenbijbel tot jeneverkeldertje had versneden!

Van bier wordt je lomp en dommelig, van te veel jenever krijg je magere benen, zodat men spreekt van "jeneverkuiten" en bij bier van "bombenen". In Haarlem schijnt het misbruik in die tijd zo groot geweest te zijn en de Haarlemmers zo mager, dat men bij kleding sprak van "Haarlemmermaat".



Maar ook koffie en thee werden ernstig misbruikt!

Vele vrouwen blijken dusdanig "verhit te zijn op thee, dat zij de ganse namiddag, tot diep in de avond thee drinken om 't hardst. En ook de grooten en kooplieden drinken thee, met een omslag van belang, als een opgepronkt dessert na de maaltijd". En "menig gezin gaat ten gronde onder luie Wijven door de slemp van koffie en thee. Moge door de opvoeding dit euvel bestreden worden, zodat ze niet te gronde gaan door drempelwijven en koffie en theealooien."

Mijn lieve grootje zei het ook altijd: "waar "te" voor staat is nooit goed, behalve tevreden."