

## Suriname : Flessenland....

Ons lid Bèr Konings bezocht met zijn vrouw Ria in 1993 Suriname; weerzien met het land, waar ook hij met zijn hobby begon.

Een verslag van zijn (flessen) ervaringen aldaar volgt hieronder.

In 1968 werd ik als dienstplichtig soldaat-kok uitgezonden naar Suriname. Mijn chef aldaar was ene luitenant (Peter) Vermeulen, die als Officier van Voeding, leiding gaf aan het hele voedingsgebeuren bij de Troepenmacht aldaar. Na een jaar scheidden onze wegen zich; hij bleef nog en ik ging terug met o.a. een paar oude flessen, gewoon omdat ik die zo mooi vond.

In 1973 (ik was inmiddels getrouwd) gingen Ria en ik op vakantie in Suriname en weer gingen een paar oude flessen mee terug, omdat we ze mooi vonden.

In 1979 las ik het welbekende interview van Rika van Nellestein met Peter Vermeulen in "De Telegraaf". Vanaf toen ben ik in mijn spaarzame vrije tijd op zoek gegaan naar oude flessen.

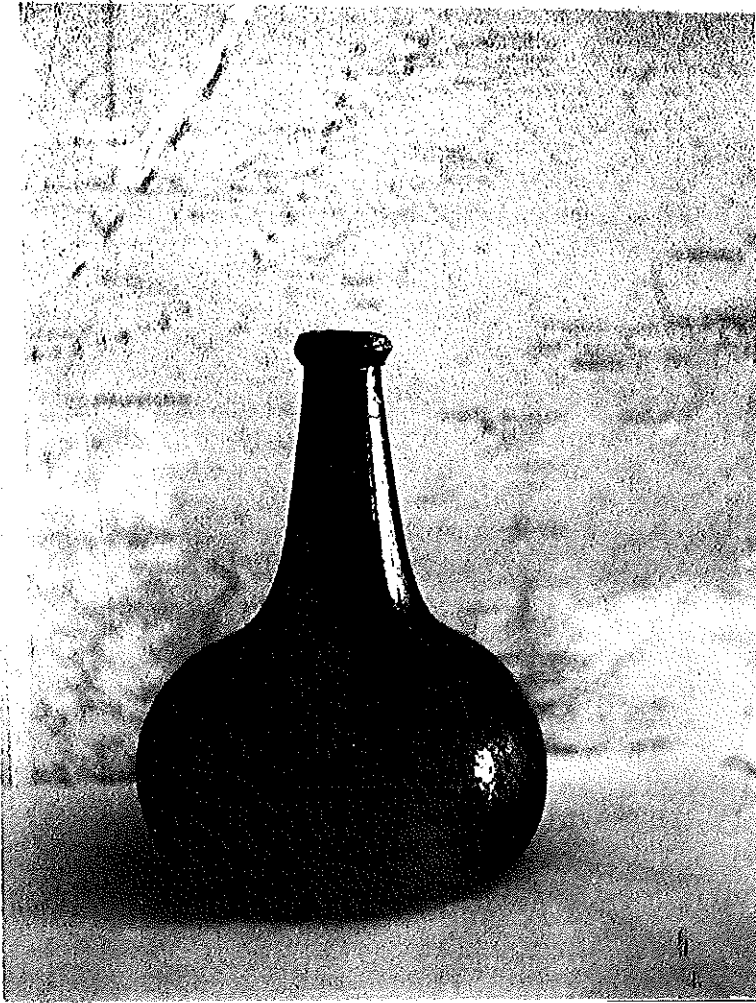
In 1986 waren we in de Spiegelstraat in Amsterdam bij de bekende zaak van de Heer Frides Lameris. Hij vertelde zeer enthousiast over zijn hobby en gaf ons het adres van "De Oude Flesch". Sedertdien zijn we enthousiast lid, kochten er vele bijzondere flessen, maar waren nog niet actief in het verzorgen van kopij voor het clubblad.

Een telefoontje van de voorzitter n.a.v. onze vakantie in Suriname brengt daar nu verandering in.

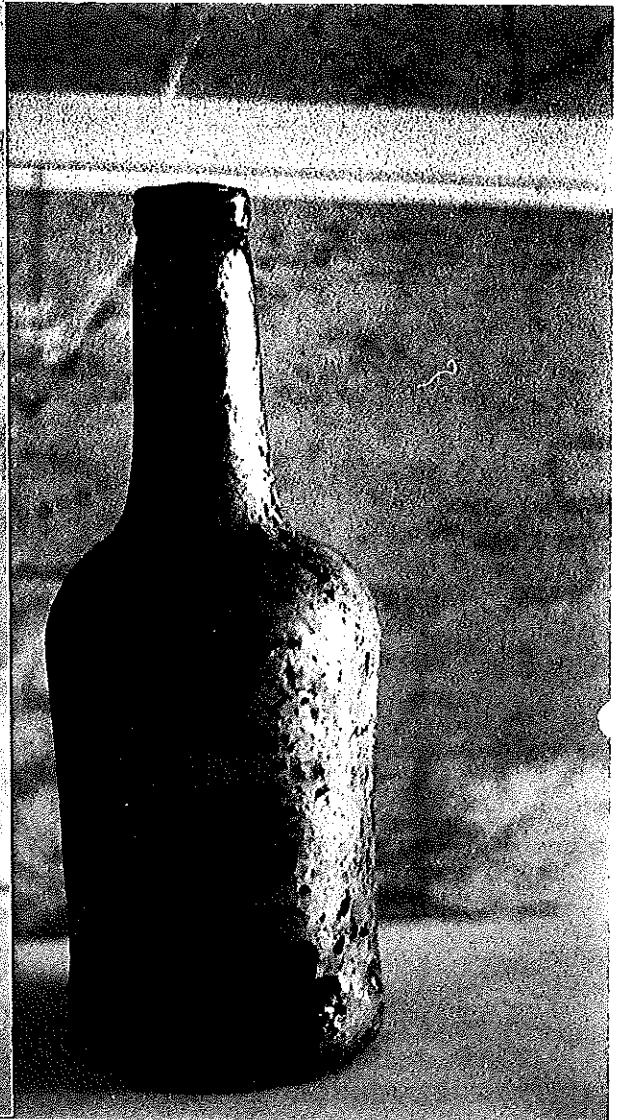
Suriname, eind september 1993:  
"Bouta" rommelt wat in de politiek, "Parbo" (Paramaribo) ligt er vuil en afgeleefd bij. De mensen zijn er niet meer zo goedlachs. Allen het weer en de natuur zijn hetzelfde gebleven.

Lopend langs de Waterkant komen we bij kraampjes, waar je soft (mierenzoete prikkellimonade) kunt drinken of iets te eten kunt kopen. De zaak verkennend ontdek ik al ras een kastje met daarin allemaal oude flessen. Na wat loven en bieden mag ik mij eigenaar noemen van een drietal wijn/port flessen, alle vrijgeblazen en nog geheel gaaf.

Bij het warenhuis "Kersten" (een soort V&D) stonden wel 50 à 60 oude flessen. De meeste waren kelderflessen van "BLANKENHEYM & NOLET" en veelal beschadigd. De katekoppen, die er stonden, waren of beschadigd of slecht gerestaureerd met een soort gekleurd cement.



Kleine kattekop



Portfles



vlnr - Portfles, djogo, kattekop, langhalswijnfles

Na lang aandringen mocht ik bij de directeur op kantoor nog wat flessen bekijken, maar een lummel (rechtwandige kelderfles) waarna ik zocht, was er niet bij. Wel stond er een mooie djogo (1 liter bierfles) van "GEBRS P&S RENDORP AMSTERDAM". Deze kostte bij de eerste vraag Sf 150,- (= f 3,30), bij navraag Sf 450,- (f 10,-) en na protest .... met verontschuldigingen Sf 350,- (f 7,70)!

Op een middag gingen we naar de stad om naar flessen te zoeken op een stuk grond, waar twee huizen waren afgebrand (dit gebeurt regelmatig). Als buitenlander mag je niet graven, alleen rondkijken (filmen) was toegestaan. Ongelooflijk wat je tegenkomt! Helaas is 95%, van wat je vindt, kapot; maar de massa scherven is waarlijk indrukwekkend. Tussen al die scherven vond ik nog een zegel met "GEBRS. REELFS" erop (wie weet er meer over deze firma?). Voor het kapitale bedrag van Sf 30,- (f 0,65) mocht ik die meenemen van de schatgraver ter plekke.

Na wat doorvragen over zijn bijverdiensten, bracht hij mij naar het ernaast gelegen terrein van de Franse Ambassade. Op de binnenplaats waren -vlak bij oude palmbomen- gaten gegraven, waaruit gave oude flessen waren opgedoken door de nachtwaker.

De dag ervoor had hij juist een een kleine kattkop gevonden, die hij mij aanbood voor een redelijke prijs. Hij vertelde mij, dat iedereen in Suriname tot 2 meter diep mag graven. Wil men dieper, dan moet een vergunning worden aangevraagd. Alle flessen, die naar het buitenland gaan, moeten eerst naar het Nationaal Museum. Is de fles waardevol voor het museum, dan krijgt men geen toestemming.

Na een paar weken door de stad gewandeld te hebben, kwamen diverse mensen al met antieke voorwerpen aandragen en stond ik bekend als "Bakra-Battra" (Blanke Fles). Dit speelde zich voornamelijk af aan de Waterkant; op zich wel geinig, maar onze vakantie omvatte uiteraard meer dan alleen maar flessen verzamelen.

Suriname is een prachtig land. De natuur en de temperatuur zijn er geweldig. Voor de echte flessen verzamelaar is Suriname het vakantieland bij uitstek: je moet er een keer geweest zijn!!

Bèr en Ria Konings

## B E R I C H T

DE LANGEMAN, Verzamelclub voor bier- en jeneverattributen  
secr. Casterstraat 60/4 3500 Hasselt (B) tel. 00-3211226598  
Houdt zondag 25-9-1994 hun eerste internationale ruilbeurs.  
Indien u geïnteresseerd bent in deelname aan deze beurs, kunt u zich opgeven bij bovenstaand secretariaat.  
Secretaris, Detaille Georges.

Gedistilleerd of gemengd?

# Leo Fontijne laat zich niet flessen

*Leo Fontijne (FPD) is geboren en getogen in de Schiedamse Brandersbuurt, ooit het hart van een bloeiende jeneverindustrie. Terwijl om hem heen de ene na de andere herinnering aan die tijd werd afgebroken, groeide zijn belangstelling voor alles wat met jenever te maken heeft. Echte jenever wel te verstaan, geen mengsel van water, alcohol en smaakstoffen.*

NIEUWS

Ruim twee eeuwen geleden besloot het stadsbestuur van Rotterdam dat het stoken van jenever brandgevaarlijk was en uit de stad geweerd moest worden. Delfshaven, maar vooral Schiedam, dat tot op dat moment een onbeduidende vissersplaats was, haalden deze verstoten bedrijfstak gretig binnen. "Vanaf die tijd draaide alles in Schiedam om jenever. In de hoogtijdagen, zo rond 1880, waren er in Schiedam wel zestig mouterijen, vierhonderd branderijen en zestig distilleerderijen," weet Leo. "Daarvan zijn nu nog maar één branderij en vijf distilleerderijen over. Toen werd alles bij elkaar op de klassieke manier zo'n tachtig miljoen liter jenever per jaar gestookt, alleen al in Schiedam. Nu, met de modernste procestechnieken, nog maar zestig miljoen in heel Nederland."

## Zwart Nazareth

Rond 1900 kreeg de jeneverindustrie een zware klap te verwerken: Engeland verbood de invoer van jenever in haar koloniën. Niets minder dan een protectionistische maatregel, bedoeld om de weg vrij te maken voor hun 'eigen' whisky. Een groot deel van de export viel definitief weg en de gevolgen voor Schiedam, waar vrijwel de gehele beroepsbevolking direct of indirect met jenever te maken had, waren rampzalig. Honderden mensen kwamen zonder werk te zitten. Leo: "Een extra probleem bij die werkloosheid was dat alcoholisme in Schiedam wijd verbreid was. De arbeiders waren gewend de hele dag door op hun werk jenever te drinken, en die gewoonte lieten ze echt niet varen toen ze werkloos werden. Juist niet, want ellende en drankmisbruik gaan altijd samen." Geschokt door deze grauwe ellende en ongetwijfeld ook door de roetwalm die over de stad hing, bestempelde een geestelijke uit die dagen Schiedam tot 'Zwart Nazareth', een bijnaam die nog jarenlang is blijven doorleven.

## Uithoeken

Leo heeft de nadagen van de jeneverindustrie met eigen ogen kunnen aanschouwen. In de Brandersbuurt, waar hij woonde, verdween het ene bedrijf na het andere onder de slopershamer. "Tussen het puin en de rommel lagen allerlei dingen die met jenever te maken hadden. Zoals kurken, of flessen. Die ging ik sparen en van lieverlee ben ik me steeds meer voor de jeneverindustrie gaan interesseren." Een interesse die verklaart dat zijn huis nu uitpuilt van de lege flessen (allemaal oorspronkelijk Schiedams, maar teruggevonden in de gekste uithoeken van de wereld en voor een deel daterend uit de vorige eeuw), etiketten, ouderwetse gëmailleerde reclame-

borden ("Drink louter Kabouter"), en miniatuur-jeneverflesjes. Daarvan heeft hij er bijna negenhonderd!

## Toen

Jenever nu of jenever toen. Voor kenners als Leo ligt daartussen een wereld van verschil. Nu is het op een enkele uitzondering na vooral een mengsel van water, alcohol en smaakstoffen, ook al wekken sommige reclames een andere indruk. Nee, dan vroeger. Toen bestond het stoken van jenever nog uit een serie ambachtelijke handelingen die stuk voor stuk op een Delfts Blauw wandtegeltje niet zouden misstaan. Leo somt op: "In de mouterij liet men bevochtigd gerst ontkiemen en na een bepaalde tijd drogen op een zogeten *est*, een soort vloer met gaatjes boven een kolen- of turfvuur. De verkregen mout ging dan naar de Walvis, de Noord of één van de andere vele brandersmolens van Schiedam om met maïs en rogge te worden vermalen tot meel. In de branderij vermengden ze dit meel met water tot een dikke brij. Daar ging gist bij, en na achtenveertig uur 'pruttelen' werd het beslag in drie keer overgedistilleerd tot moutwijn. In de distilleerderij werd die moutwijn met jeneverbessen, kruiden en soms citrus-schillen opnieuw gedistilleerd, met water op het gewenste alcoholpercentage gebracht en gefilterd. Pas na deze stap was de jenever klaar om te worden gebotteld of in vaten te worden opgeslagen." Die oorspronkelijke jenever is bijna uitgestorven. Alleen Notaris en twee niet-Schiedamse bedrijfjes brengen een produkt op de markt dat de naam jenever zou verdienen. Let op: *zou* verdienen! "Want echte jenever heeft een veel vollere smaak dan Hoppe, Bokma en zo. Gaat meer naar whisky toe. Mensen herkennen daarin geen jenever meer. Op het etiket van Notaris is het woord jenever dan ook vervangen door *moutwijn*distillaat."

## Museum

Het stadsbestuur van Schiedam heeft, in een hardnekkige poging het drankverleden uit te wissen, tientallen jaren zonder enig historisch besef huisgehouden onder alles wat met jenever te maken had. Veel historische panden en de volledige Brandersbuurt zijn in die tijd onder de slopershamer gevallen. Tegenwoordig echter koestert Schiedam zijn brandersmolens, zijn Korenbeurs en zijn Lange Haven. Jenever mag weer, er is zelfs een jenever-museum in oprichting, de Gekroonde Brandersketel. Dat zal worden gerund en gesteund door de stichting Vrienden van ..., en uiteraard is Leo zo'n vriend. Wie ook Vriend wil worden, moet Leo maar eens bellen.

