

## Bijéénkomst Nederlands Wijnmuseum Arnhem

Het bezoek aan het Nederlands Wijnmuseum, gecombineerd met de Algemene Jaarlijkse Ledenvergadering werd deze maal op een Zaterdag gehouden, en dit had duidelijk zijn weerslag op het aantal deelnemers. Voor de lunch hadden zich slechts 9 deelnemers opgegeven, en ook bij de Jaarvergadering die daarop volgde, gaven slechts 38 leden acte de présence.

Bij de opening meldde voorzitter Peter dat de volgende bijéénkomst gehouden zal worden op 2 juni a.s. in Antwerpen en de jaarlijkse veiling gehouden zal worden op 22 september.

Voorts wordt er een proef genomen met een postale veiling waarover de leden nog geïnformeerd zullen worden. Ook memoreerde Peter de nieuwe uitgave van de Catalogus waarin het gehele boeken-, tijdschriften- en videobestand is opgenomen. Een feestelijk moment was de huldiging van bestuursleden Marja en Klaas die respectievelijk 10 en 15 jaar hun bestuursfuncties bekleeden. Niet alleen werden bloemen overhandigd, maar op initiatief van Mary, Anke en Sieneke werden de jubilarissen ook meerstemmig toegezonden.

Het verdere verloop van de vergadering werd snel afgewerkt waarbij Klaas voor de presentatie van het Verslag Penningmeester gebruik maakte van een overheadprojector, waardoor het geheel veel begrijpelijker en sneller doorgenomen kon worden. Het bezoek aan het Wijnhuis en Wijnmuseum was zeer de moeite waard. Leden die een aantal jaren geleden hier ook aanwezig waren, konden constateren dat het geheel veel groter en uitgebreider geworden was, en daardoor het bezoeken ook zeer de moeite waard was.

De firma Robbers & Van den Hoogen, 150 jaar geleden begonnen met de handel in Azijn, Wijnen en Mosterd, is nu gevestigd in een zeer mooie buitenplaats aan de Velperweg, waar zij zich nu bezig houden met opslag en bewaring van wijnen. Het "opvoeden" van deze wijnen in tanks en flessen, bestaat uit het constant op temperatuur houden, controleren en op het juiste moment op de markt brengen. Uit de uiteénzetting bleek dat dit een uitstekende kennis en liefde voor het product vraagt.

Ook de inleidende film over het verbouwen en verwerken van de bekende druivenrassen voor de rode, witte, rosé en mousserende wijnen was zeer duidelijk en gaf een prima informatie.

De proeverij omvatte 3 rode wijnen van zeer verschillende oorsprong, n.l. een Franse Vin de Pays, een Zuid Afrikaanse wijn en als laatste een rode wijn uit Chili. Het geheel opgediend met enkele kaassoorten en stokbrood. Iederéén was zeer geïnteresseerd in de begeleidende informatie en liet zich drank en spijs goed smaken.

Op de ruilbeurs was een redelijk aanbod van kwalitatief goede spullen en er werd dan ook geanimeerd zaken gedaan. Al met al voor alle aanwezigen een prima dag, waarbij de matige opkomst de vraag of we op Zaterdag of op Zondag bijéén moeten komen weer zeer actueel maakt.

Dick Pinkster

# JENEVER MET BON

In het archief van Bols bevindt zich een handgeschreven lijst met gedeponeerde handelsmerken van een groot aantal Nederlandse distillateurs en hun buitenlandse vertegenwoordigers; de lijst is te dateren van vóór de eeuwwisseling en later. (Red: Lijst staat in eerder verschenen clubblad) De bedoeling was klaarblijkelijk te dienen als "checklist" om aanvaringen met concurrenten te voorkomen.

Vaak zijn de omschrijvingen wat onbeholpen, zoals b.v.: "een vijfpuntige ster, een sociteitsgebouw met vlaggen, een toren met een vlag, afbeelding eener branderij, prize medal, een danseres, twee soldaten, een kamperfoelieplant, twee gekroonde ankers" e.d., maar ook "The Triple Diamond, De Lelie, Manhattan Club, De Distel, Het Anker, De Klok, De Kroon, De Haan, De Eland, De Arend, de Zon, De Eenhorn, De Duif" en vele andere voorstellingen, die de etiketten sierden van Blankenheijm en Nolet.

Het is niet meer na te gaan, wanneer en voor welk land en met welke achtergrond zo'n etiket voor jenever en likeuren gebruikt werd.

In ieder geval werd "De Klok", een bel, lange tijd gebruikt voor export naar Spanje.

Van al die verschillende merken is in de loop der tijd "De Sleutel", "The Key", "La Llave" enz. overgebleven, dat in 1874 werd ingeschreven bij "The directing Officer of Health of the second military section of the Island of Java en in 1882 bij "The Analytical Sanitary Institution" te Londen.

In Nederland gebeurde dat toen bij de Arrondissements Rechtbanken.

Dat is dus vóór de internationaal ingestelde merkenwet.

Bij het bombardement van Rotterdam in mei 1945 is ook het archief van Blankenheijm & Nolet verloren gegaan.

Het is me gelukt van her en der wat materiaal op te duiken o.a. een voor Argentinië bestemd etiket "Prize Medal Geneva" met daarop als


Importers het handelshuis Moore & Ruder te Buenos Ayres.


In welke volgorde Peters en bovengenoemd huis als vertegenwoordigers van B & N zijn opgetreden is onbekend. Misschien dat de goud-opdruk op het etiket van Moore & Ruder van latere datum is.

Lo van Sint Maartensdijk



The undersigned distillers, established in Rotterdam since 1732, hereby declare

that their Geneva bearing on the corks their brand  and on the shoulder

of the bottle their seal  in glass stamp is of a superior quality.

They further beg to direct the *special attention* of consumers to the following certificates granted by high medical authorities which fully testify to the claim of their Geneva to rank in the first place as a pure, wholesome and invigorating spirit.

**BLANKENHEYM & NOLET.**  
**DISTILLERS.**


*The Analytical Sanitary Institution*  
*54, Holborn Viaduct E. C.*

LONDON, June 29<sup>th</sup> 1882.

REPORT on two samples of GENEVA, received on June 20<sup>th</sup>, in two bottles respectively labelled

1 and 2 and bearing the marks **AH** and  stamped in glass, both duly sealed with rosin.

As the result of a very careful chemical analysis, these samples have been found to possess the following percentage composition:

	1 ( <b>AH</b> )	2 (  )
Water . . . . .	59.686	59.034
Alcohol . . . . .	40.300	40.950
Non volatile organic matters . . . . .	0.010	0.010
Mineral matter . . . . .	0.004	0.006
	100.000	100.000
Specific Gravity of distilled Spirit . . . . .	.9390	.9377

Both samples were neutral to testpaper, and free from combined sulphuric acid: poisonous metals were also absent. A minute trace of Amylic Alcohol was detected in No. 1, and a still more minute trace in No. 2, but in neither case was the amount sufficient to admit of a quantitative determination.

The sample marked **AH** (No. 1) possessed a very perceptible yellow tint, while No. 2 was perfectly colorless.

As regards flavor, odour and general character, No. 2 is decidedly more satisfactory than No. 1, while its alcoholic strength is also slightly greater; and from a careful consideration of the foregoing results, it is apparent that No. 2 is of superior quality to No. 1.

**ARTHUR HILL HASSALL M. D. LONDON,**  
*Author of »Food, its Adulterations and the Methods for their Detection.»*

By order No. 1354 dated 9 September 1874 of the directing Officer of Health of the second military section of the Island of Java, I the undersigned J. L. WARNAS, chief chemist of the Grand Military Hospital of Samarang, was appointed analyst to the commission instituted by the military commander (under garrison order No. 432 dated 9 Sept. 1874) and composed of the Infantry captains J. VAN HOGENLINDEN and F. A. M. J. Baron VAN VOORST TOT VOORST, in order to decide whether the GENEVA of the mark „KEY” made from grain and doubly rectified by BLANKENHEYM & NOLET, might be allowed to compete for the contracts for Canteen supply.

In order to be enabled to give my opinion, I requested to be provided with sample of such quality of Geneva as was already approved of for Canteen supply, a sample of the „KEY” brand and a form of contract.

The commission thereupon gave me such sample and further:

1<sup>st</sup> A square bottle without label with the mark **NH** stamped in the bottle.

2<sup>nd</sup> A square bottle with a label in gold letters to the following effect „Geneva distilled from grain and doubly rectified. BLANKENHEYM & NOLET Rotterdam near Schiedam,” In the middle was a „KEY” and across the label an impression of the firm’s signature.

The bottles were properly sealed.

The analysis made by me comprised tasting, ascertaining the degree of specific gravity by the areometer, and testing for fusil oil and for harmful ingredients.

The second sample of Geneva, marked „KEY”, was found to be perfectly neutral, the taste was pure (and by some of the commission was even pronounced to be very good) burning neither the throat nor tongue. It possessed the usual flavor.

With a temperature of 28° C. the number of degrees of the 1<sup>st</sup> sample was something more than 11° and of the 2<sup>nd</sup> sample was something more than 11°.

50 C. C. gave in precipitated matter after thorough evaporation in a glass saucer:

0.005 gram for the first sample

0.010 » » » second »

150 C. C. of the second sample evaporated to dryness and the residue mixed with water gave after analysis not a single trace of harmful ingredients. The test for fusil oil was identically favorable in the two samples.

As the terms of the contract for Geneva of the qualities approved of for Canteen supply require that such sorts shall have a clean taste and must not show less than 11° by the areometer, therefore the Geneva marked „KEY” is not only fit for Canteen supply, but has also the qualities a good Geneva should possess.

Samarang, 23<sup>rd</sup> September 1874.

J. L. WARNAS.

(signed) VAN HOGENLINDEN.

» Baron VAN VOORST TOT VOORST.

(Commissioners)

COUNTERSIGNED:

VAN DER HEYDEN

Local Commander.

(Signed in duplicate)