

# LIKEUR en WYNAND FOCKINK

Peter Vermeulen

## I. LIKEUR

### Het proces

Er bestaat een waar scala aan verhalen omtrent het ontstaan van likeur, maar het is het meest waarschijnlijk, dat de drank oorspronkelijk als een soort medicijn bedoeld was.

Likeur is een op alcohol gebaseerde drank. Extracten van diverse soorten zaden, kruiden, schillen, vruchten en wortels worden toegevoegd aan de alcoholbasis. Voor de zoete smaak wordt suiker, gesmolten bij een temperatuur van 75 graden C, toegevoegd. Na een rustperiode wordt de drank gefilterd en vervolgens gebotteld.

Sommige likeuren bevatten tien of meer elementen. Er worden drie wijzen onderscheiden om de aromatische bestanddelen uit de ruwe grondstoffen te winnen: distillatie, maceratie en percolatie. Distillatie wordt gebruikt om vluchtige bestanddelen te extrahe- ren.

Maceratie omvat het extraheren van aromatische bestanddelen uit het basisproduct door ze te mixen met 60% alcohol, waarna ze verwijderd worden met behulp van een filter.

Percolatie is een soortgelijk proces als het zetten van verse koffie. De alcohol druppelt over een laagje ruwe grondstoffen en neemt zo de geur en smaak met zich mee.

### Het Amsterdamse gebeuren

De eerste likeuren werden reeds in de 14e eeuw vervaardigd en wel in Frankrijk.

De oudst bekende Nederlandse likeurdistilleerderij in Nederland is "'t LOOTSJE", door **Lucas Bols** in 1575 begonnen aan de Rozengracht, net buiten de Amsterdamse stadsmuren van toentertijd. Blijkens publicaties van ons lid, Lodewijk van Sint Maartensdijk, is dit stichtingsjaartal op zijn minst twijfelachtig!

Wat Schiedam voor de jenever was - een wereldcentrum voor bijna drie eeuwen - was Amsterdam in feite voor de likeur.

De voornaamste redenen hiervoor zijn wel:

1. Amsterdam was een uiterst welvarende stad. Zij was het centrum voor de wereldhandel en bankierszaken. Daar likeur - in vergelijking tot bier en jenever - nogal duur was, konden alleen relatief rijke mensen zich veroorloven deze drank regelmatig te genieten.



1. Likeurfles medio 19e eeuw.

De rijke Amsterdamse kooplieden, in hun beroemde herenhuizen aan de grachten en in hun kasteelachtige buitenverblijven langs de Vecht met de welbekende ronde theehuisjes in de tuin, dronken daar enorme hoeveelheden likeur.

2. Zowel Amsterdam als het nabijgelegen Weesp bezaten reeds belangrijke (jenever)distilleerderijen in de 16e en 17e eeuw, nog voor de opkomst van Schiedam. Dus was het eenvoudig de beschikbare alcohol aan te wenden voor de likeurproductie. Diverse Amsterdamse distilleerderijen vervaardigden daarom zowel jenever, likeur, gist als spiritus.

3. In de belangrijkste haven in de wereld (denk aan de V.O.C. en W.I.C. schepen) waren alle mogelijk denkbare grondstoffen opgeslagen in lokale voorraadschuren en -gebouwen. De benodigde basisproducten als exotische vruchten, kruiden, zaden etc waren dus constant aanwezig!

Tot ca 1815 waren er buiten Amsterdam nog geen likeurdistilleerderijen bekend, maar het aantal in de hoofdstad bleef groeien.

In 1816 b.v. waren er 10 ondernemingen in Amsterdam, die (o.a.) likeur produceerden, in 1859 waren dat er 17 en in 1879 alreeds 30!

Maar in dezelfde periode werden er in 's Hertogenbosch 14 en in Rotterdam 12 likeurdistilleerderijen geopend. Deze twee steden werden dus de nieuwe likeurcentra.

De belangrijkste likeurdistillateurs in Amsterdam waren:

- "'t LOOTSJE" van "LUCAS BOLS"
- "WYNAND FOCKINK"
- "DE DRIE FLESCHJES" van "H. BOOTZ"
- "'T SCHIPBLOK" van "H.P. van DIJK"
- "DE WILDEMAN" van "Levert & Co"
- "HAAGES & LEVERT JR"
- "VAN ZUYLEKOM, LEVERT & Co"
- "P. HOPPE"

Zij verkochten hun producten in de Amsterdamse proeflokalen (een soort combinatie van een kroeg en een winkel) aan de plaatselijke bevolking. Het proeflokaal van Wynand Fockink verschilde duidelijk van de overige. Het was n.l. niet voorzien van enig meubilair! Men moest zijn borreltje staande opdrinken.

De aloude likeurdistilleerderijen zijn inmiddels alle uit Amsterdam verdwenen, maar in de city kan men nog steeds de proeflokalen van Wynand Fockink, Hoppe en H.Bootz vinden.



"Ginasje Half & Half bij Wynand Fockink, Amsterdam

2. Afbeelding op oude prentbriefkaart van proeflokaal Wijnand Fockink.

## De Export

De export van Nederlandse likeuren was immer slechts een fractie (nooit meer dan 2%) van het nationale product bij uitstek: jenever.

De voornaamste klanten waren onze buurlanden, onze koloniën, Frankrijk, U.S.A., Scandinavië en Oost-Afrika.

Eeuwenlang - tot aan het begin van de 20e eeuw - was Nederland het enige belangrijke likeurexportland ter wereld!

Maar na een aantal uitvindingen op het gebied van een goedkopere wijze van alcoholproductie begonnen diverse andere landen hun eigen likeuren te vervaardigen.

Tot ca 1880 ging het crescendo met de vaderlandse likeurexport, de fabrikanten moesten telkenmale hun bedrijven uitbreiden om aan de toenemende vraag te voldoen.

Na 1890 daalde de export van likeur echter stevig.

De voornaamste redenen daarvoor waren divers:

- de negatieve effecten van de Duits-Franse Oorlog van 1870 werkten nog steeds door;
- door de politieke binnenlandse problemen in Brazilië en Argentinië moest de export naar deze landen gestaakt worden;
- een algemene economische terugval in Zuid-Amerika en Zuid Europa had zijn invloed op de import van de dure Nederlandse likeuren;
- de Boeren Oorlog in Zuid-Afrika bracht het verlies terweeg van een zeer belangrijke markt.

Bovengeschetste problemen waren slechts tijdelijk en zouden best overwonnen kunnen worden. Veel meer zorgen baarden de voortdurend stijgende invoerbelastingen, die met name Frankrijk en de U.S.A. uit protectionistische overwegingen oplegden aan de Nederlandse likeurstokers.

B.v. van 1904 tot 1907 legde de USA meer importbelasting op aan Nederlandse likeuren dan aan die, uit welk ander land dan ook.

De Amsterdamse likeuren waren van excellente kwaliteit, maar zij waren ook duurder dan de meeste likeuren van buiten de stad.

Hun aandeel in de nationale likeurexport daalde daardoor van 86% in 1870 naar 45% in 1910.

## WYNAND FOCKINK

### De historie

De distilleerderij werd in 1679 opgericht door Jan Bierman in een reeds bestaand proeflokaal aan de Pijlsteeg in Amsterdam centrum. In 1730 nam Wynand Fockink de zaak over.

Wynand Fockink werd geboren in Steenwijk in 1693. Hij trouwde in 1724 met Johanna Kemmena, de weduwe van een Amsterdamse wijnkoopman. Hij nam de zaak op de hoek van de Zandhoek over. In 1730 kocht hij de Bierman distilleerderij aan de Pijlsteeg 31.



3. Miniatuurtjes (20e eeuw).

Johanna stierf in 1731. In 1733 trouwde Wynand met Geertruij Roose. Zij stierf in 1774. Zij kregen veel kinderen, maar alleen dochter, Maria, overleefde haar kindertijd. In 1775 betrok Wynand een partner, Johan Melchior Dentzel, in de zaak, maar de naam bleef onveranderd "Wynand Fockink".

Wynand en Johan breidden hun bedrijf in snel tempo uit tot zes gebouwen aan de Oude Zijds Voorburgwal en nog zeven in de Pijlsteeg met een Passage naar de Dam. Wynand Fockink overleed in 1778 en zijn dochter Maria slechts een jaar later in 1779.

Gedurende de 17e en 18e eeuw was Wynand Fockink een der grootste likeurdistillateurs in ons land. Waarschijnlijk omdat Wynand Fockink zelf begon als een internationale wijnhandelaar was de likeurproductie vanaf het begin ook al gericht op de export.

Er vond een voortdurende concurrentiestrijd plaats tussen de Amsterdamse "grote drie": Bols, Bootz and Fockink. Net als Bols was Wynand Fockink een z.g. "fijne distilleerderij", men produceerde alleen fijne likeuren uit natuurlijke grondstoffen als zaden, vruchten etc. Zij hielden zich verre van de producten voor het gewone volk, zoals jenever, die zij spottend "liqueur de canaille" noemden. Pas in de tweede helft van de 19e eeuw begon Wynand Fockink met de verkoop van jenever onder eigen label. Maar de jenever werd in Schiedam vervaardigd en alleen maar gebotteld in Amsterdam.

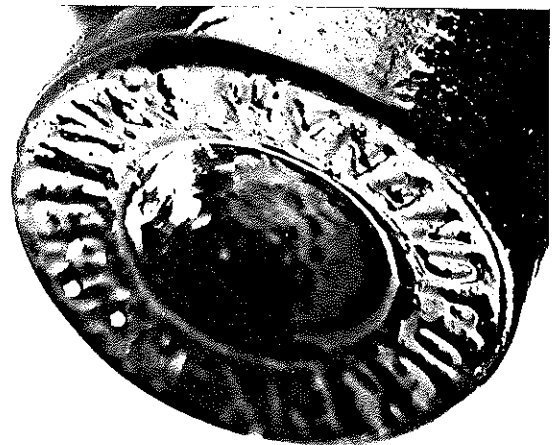
Euwenlang woedde er een heftige concurrentiestrijd tussen "Bols" and "Wynand Fockink". Net als de sportclubs van vandaag

de dag, probeerde men de beste mensen van elkaar af te kopen. In 1725 b.v., bood Wynand Fockink de meester-distillateur van Bols zoveel geld, dat de man overliep met medeneming van alle geheime recepten. Dit veroorzaakte bijna de ondergang van Bols. In 1815, pakte Bols echter Wynand Fockink terug door hun meester-distillateur, Johannes Gunther, uit te kopen en zelf in dienst te nemen.

Het Continentale Stelsel met de blokkade van Engeland en haar koloniën veroorzaakte grote ellende bij de vaderlandse distilleerderijen. Toch kwam men er weer bovenop en al in het begin van de 19e eeuw maakte Wynand Fockink trots bekend, dat zij meer dan 200 verschillende dranken produceerde. Prompt ging Bols daar overheen met hun prijslijst uit 1820, waarin meer dan 300 verschillende soorten likeuren, bittertjes, elixers en jenevers vermeld stonden!

Sommige likeuren kan men heden ten dage nog nuttigen (mocht U bepaalde ondeugende ideeën krijgen bij het lezen van deze namen, bedenk dan wel: "Honi soit, qui mal y pense"):

- Bittere Lijdenstroost
- Bitterkoekjes
- Bruidstranen met daarin kleine goudblaadjes als tranen
- Drie maal Drie
- Eau de ma Tante
- Half en Half
- Hansje in de Kelder  
(bij een geboorte ceremonie)
- Hemdje Licht Op
- Hoe Langer Hoe Liever
- Juffertje in het Groen
- Kraamanijs
- Kwartier na Vijven
- Naveltje Bloot
- Papegaaiensoep
- Pruijpje Prik In
- Roosje zonder Doornen
- Venusolie
- Vergeet-mij-niet
- Volmaakte Liefde
- Vrijmetselaar



4. Bodem likeurfles.

Het hoogtepunt voor Wynand Fockink lag in het begin van de 19e eeuw, voornamelijk vanwege de enorme uitvoer naar Frankrijk. Wynand Fockink begon vervolgens met het oprichten van winkels en handelshuizen in bijna alle belangrijke steden van West-Europa. De zaak was inmiddels in handen gekomen van de gebroeders Johannes Hermanus Schmitz (1783-1862) and Petrus Clemens Schmitz (1784-1865).

Zij waren gehuwd met achterkleindochters van Wynand Fockink, Johanna Maria and Theresia Angela Laarman.

Onder hun leiding breidde Wynand Fockink zich uit tot een concern met een wereldwijde handel.

Daar Wynand Fockink meer ruimte nodig had en omdat hun beroemde

proeflokaal (met de fraai beschilderde flessen) gescheiden lag van de distilleerderij begonnen de broers Schmitz alle gebouwen tussen hun eigendommen op te kopen.

Deze meest kleine huisjes werden bezet door de "straatmadeliefjes"; het "red lights district" van die tijd dus.

Zij werden nu gedwongen hun horizontale business elders uit te oefenen.

Het mes sneed voor Wynand Fockink dus aan twee kanten:

enerzijds verkreeg men zo de benodigde ruimte, anderzijds was zij als respectabele firma verlost van het mindere imago in de buurt.

In 1866 bezat Wynand Fockink vijf distilleerketels en men gebruikte een stoommachine van 30PK.

Bols (met vier distilleerketels) volgde enige jaren later met een stoommachine van 15PK, terwijl Bootz (ook vier ketels) een stoommachine van 20PK installeerde.

De Nederlandse likeurindustrie bloeide to ca 1890.

Wynand Fockink, als grootste, had 80 mensen in dienst, een groot aantal voor een niet arbeidsintensieve industry!

In de 19e eeuw werd ca 1/3 van de productie uitgevoerd naar Frankrijk, maar ook de Yankees kregen de smaak te pakken.

In 1887 b.v. ging reeds 6% van de productie naar de States en in 1907 was dit getal al gestegen tot 14%!

Daarom blijft het vreemd, dat in een flessenverzamelaarsland als de USA maar weinig Wynand Fockink flessen en kruiken opduiken. Waar zijn zij gebleven?

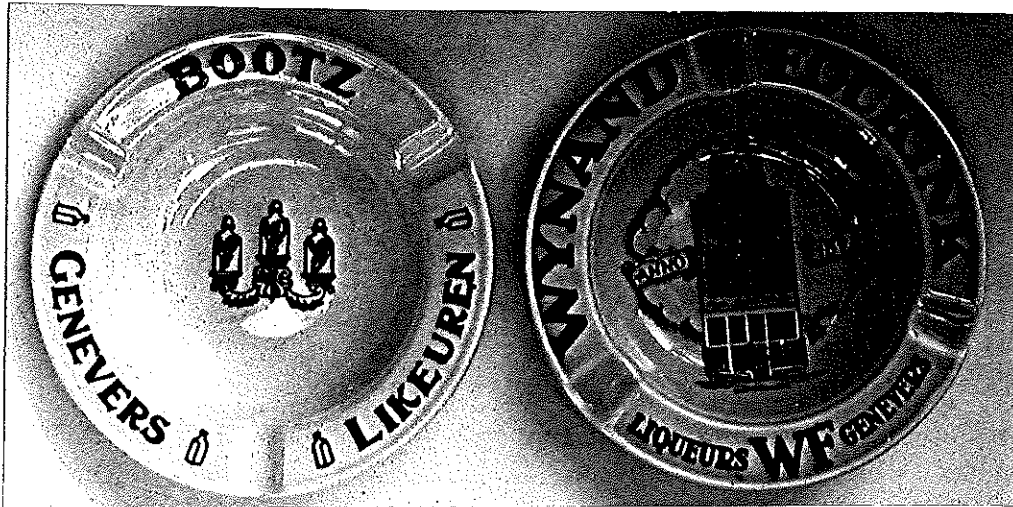
Wynand Fockink opereerde in een markt met een monopolistische concurrentie. De distillateurs konden daarin actief blijven, omdat zij gespecialiseerd waren in het produceren en distribueren van bepaalde merken en soorten. Door zich te onderscheiden met behulp van reclames, verpakkingen, dienstbetoon en kredietverlening kon men de klanten aan zich binden.

Als een van de leidende fabrikanten moest Wynand Fockink, telkenmale het hoofd bieden aan de concurrentie van goedkope imitaties. Men gebruikte daartoe ondermeer speciale flessen en kruiken, gewatermerkte etiketten, gebrandmerkte houten kisten voor transport en gezegelde kurkafsluitingen om het eigen merk te beschermen.

Tot aan de 19e eeuw werd de meeste likeur verkocht vanaf de Amsterdamse distilleerderij. Maar in de loop van de 19e eeuw werd een netwerk van depots opgezet. De deponhouders traden tevens als agenten van het bedrijf op.

Tot ca 1850 werden de vaatjes, kisten, kruiken en flessen uitsluitend per schip vervoerd, later kwam daar ook het (steeds belangrijker wordende) vervoer per spoor bij.

In 1920 werd het familiebedrijf omgezet in een naamloze vennootschap (N.V.). In de jaren na de Tweede Wereldoorlog nam Wynand Fockink de concurrenten "H.Bootz" en "Levert & Co" over. Maar op zijn beurt nam Bols in 1954 Wynand Fockink over. De distilleerderij werd vervolgens ontmanteld en de productie verdween uit Amsterdam.



5. Asbakken van Wynand Fockink met proeflokaal en Bootz met drie lantaarntjes.

### De containers

Wynand Fockink gebruikte zowel stenen kruiken als glazen voor flessen voor de export van zijn producten. De klanten in Frankrijk, Italië, Zweden en Noorwegen gaven de voorkeur aan kruiken, andere landen hadden liever flessen.

Gebruikte Bols vooral cachets (glaszegels) om het merk op de fles te onderscheiden, Wynand Fockink liet zijn (cylindervormige) flessen in een z.g. "Ricketts' mould" blazen, waarbij de naam in de bodem van de fles verschijnt (bodembehakking).

Daar Frankrijk de voornaamste klant was, waren er meer kruiken dan flessen benodigd.

In 1878 b.v., had Wynand Fockink zo'n 1.200.000 lege kruiken in opslag!

In het begin van de 20e eeuw werden ook andere flesvormen geïntroduceerd, b.v. een mallet-achtige fles voor jachtlikeur "Hubertine", een rechthoekige fles met oplopende bodemhoeken voor "Triple Sec" en druppelvormige flessen voor algemene doeleinden.

Onlangs kreeg ik een berichtje uit Amerika: duikers vonden in het wrak van het SS "Bertrand", in 1865 gezonken voor de kust van California (Sacramento), stenen kruiken voorzien van een capsule met "Wynand Fockink" erop en een blindstempel

"AMSTERDAMSCH" rondom een gekroonde steigerende leeuw met een zwaard in zijn rechterklauw.

Andere merken welke Wynand Fockink liet registreren waren o.a:

- "D'GEKROONDE WILDEMAN" (een driehoek met een wildeman met een

schild met de letters "WF" en een knots).

Dit merk was wellicht bedoeld om concurrent Levert & Co de wind uit de zeilen te nemen, die had immers "DE WILDEMAN" (zonder kroon!) als hoofdmerk.

- "WF" (in monogram)
- "HUBERTINE" (met een hert) (1907)
- "PARROT" (papegaai op een tak)

### Collectie

Daar ik geen stenen kruiken verzamel (ruimtegebrek) heb ik maar één Wynand Fockink container in mijn collectie:

Het is een cilindervormige fles; 23½cm; 0,40lt; zwart glas; geblazen in een "Ricketts'mould"; bodembehakking "WYNAND FOCKINK AMSTERDAM"; ± 1850; gekocht in Nederland. (zie afb.1 en 4)

Mochten lezers andere "Wynand Fockink" kruiken of flessen bezitten, dan hoor ik dat graag!

Soms heb je geluk. Ik was nog bezig informatie te verzamelen omtrent Wynand Fockink. In Utrecht bezocht ik op een zondag in november 1997 de grote verzamelaarsmarkt in de Jaarbeurs. Intuïtief rommelde ik daar wat in een doos met ijzerwaren van een bekende detectorboy, iets wat ik normaliter als glasverzamelaar niet doe.



Voorzijde



Achterzijde

### 6. Herinneringsmedaille (1879).

In de doos zat o.a. een vrij grote medaille en ik weet nog niet waarom, maar ik haalde hem eruit, veegde hem wat schoon en ..... ongelooflijk maar waar ..... het was een herinneringsmedaille t.g.v. het tweehonderdjarig bestaan van Wynand Fockink in 1879! Toeval of lotsbeschikking? Ik kon hem in ieder geval voor een redelijk prijsje aanschaffen.



### Literatuur:

- "Likeur in Nederland, Ontwikkelingen in de Nederlandse likeurindustrie 1870-1910" Doctoraalscriptie Saskia Dubelaar, Heemstede 1988.
- "De Amsterdamsche Likeurstokerijen" Artikel door Dr H.F.R. Hubrecht in "Eigen Haard" magazine 1878.
- Diverse informatie vriendelijkerwijze verschaft door de Heer Ton Vermeulen, Royal Bols Afd. Erfgoed.
- "De branderijen in Holland tot het begin der negentiende eeuw" door P.J. Dobbelaar. 1930
- "Aanteekeningen uit de geschiedenis der Amsterdamsche nijverheid" door Dr Joh.C.Breen in magazine "Nederlands Fabrikaat". 1921
- "Holland exporteert likeur" onbekende auteur in magazine "Nieuwe Eeuw". 1946
- "Toen Bols bijna op de fles ging" door M.G.Emeis Jr in magazine "Ons Amsterdam" nr 29. 1977
- Diverse publicaties in ons clubblad door Lodewijk van Sint Maartensdijk, oud-conservator bij Bols.

### Afbeeldingen

1. Likeurfles medio 19<sup>e</sup> eeuw.
2. Afbeelding op oude prentbriefkaart van proeflokaal Wijnand Fockink.
3. Miniatuurtes (20e eeuw).
4. Bodem likeurfles.
5. Asbakken van Wynand Fockink met proeflokaal en Bootz met drie lantaarntjes.
6. Herinneringsmedaille (1879).

# De droom van de verzamelaar van miniaturen

Op een rommelmarkt in Utrecht vond ik enige tijd geleden een prachtige, ronde kartonnen doos met daarin het hele assortiment van Bols in miniaturen.

De doos heeft een diameter van 30 cm en is afgeplakt met donkerbruin papier in een print van krokodillenleer.

Op het deksel is nog vaag een ingedrukt stempel te herkennen met "E. L. BOLS, Amsterdam".

Wanneer we het deksel van de doos nemen zien we dat de doos in twaalf vakken is verdeeld.

De vakken zijn gevuld met glanzend papierstro; vier vakken met blauw stro, vier vakken met groen stro en vier vakken met rood stro. In het stro zijn de miniaturen gelegd.

Alle miniaturen zijn gevuld, voorzien van etiketten en afgedicht met een kurkje met daaroverheen een loden dop. Sommige flesjes hebben een behakking "Erven Lucas Bols".

In de vakken met blauw stro bevinden zich miniaturen met

- . Bols Cherry Brandy, donkergroen rond flesje, behakking aan onderzijde "Erven Lucas Bols"
- . Bols Witte Curacao Extra Sec, aqua achtkantig flesje, behakking op schouder "Erven Lucas Bols, Amsterdam"
- . Bols Zeer Oude Genever, stenen kruikje met oor, aan het oor is met een rood lintje een kurkentrekkertje bevestigd
- . Bols Dry Orange Curacao, donkergroen rond flesje, behakking aan onderzijde "Erven Lucas Bols"

In de vakken met groen stro treffen we de volgende miniaturen aan:

- . Bols Crème de Menthe Peppermint Glaciale, aqua druppelvormig flesje
- . Bols Parfait Amour, aqua taps aflopend rond flesje met bol uitlopende schouder
- . Bols Crème de Mandarines, aqua vierkant flesje
- . Bols Crème de Cacao Chouva, bruin rond flesje, potmodel

In de vakken gevuld met rood stro zijn de volgende miniaturen gevuld:

- . Bols Advocaat (Egg Brandy), aqua rond flesje
- . Bols Genuine Kummel Liqueur, donkergroen rond flesje
- . Bols Silver Top Dry Gin, aqua vierkant flesje, op achterzijde behakking "Bols Dry Gin"
- . Bols Maraschino, aqua vierkant flesje, hoog model, voorzien van gevlochten mandje

Aan de binnenkant van de deksel van de doos is te zien dat hierop een etiket bevestigd is geweest. Dit etiket is echter helaas verloren gegaan.

Is er iemand in de vereniging die een soortgelijke doos bezit en is er wellicht iemand die me kan vertellen hoe oud de doos is?

Reakties gaarne naar Klaas Prins, Schansbos 11, 3461 GR Linschoten.