



In de brochure *Wegwijs in 'n oud vaderlands bedrijf, de distilleerderij*, uitgegeven door de Stichting School en Bedrijf, in samenwerking met de Stichting Centraal Gedistilleerd Bureau te Schiedam staat vermeld, dat in de 17e eeuw voor het eerst jenever werd geproduceerd door de Leidse professor Franciscus dele Boe Sylvius. Een bewering, die prompt in dagbladen, tijdschriften en encyclopaedieën werd overgenomen. Ongetwijfeld zal Sylvius, zoals we zullen zien in de gelegenheid zijn geweest zijn eigen jenever te stoken, de uitvinder van onze 'vaderlandse' drank, was hij zeker niet.

Francois dele Boe Sylvius werd in 1614 geboren te Hanau bij Frankfurt am Main. Ondanks zijn geboorte in een Duitse stad, was hij geen Duitser. Zijn moeder was afkomstig uit het Zuid-Nederlandse Kamerrijk, zijn vader uit de streek, die wij nu kennen als Frans Vlaanderen, van waaruit diens vader in het prille begin der Reformatie, zoals vele anderen de wijk had moeten nemen, naar plaatsen, waar de nieuwe religie op zijn minst getolereerd werd bijvoorbeeld naar Keulen (Vondels vader), Frankfurt am Main, Hessen enz.

Franciscus promoveerde in 1637 te Basel tot Doctor in de medische wetenschap en op 17 oktober 1638 liet hij zich inschrijven aan de Universiteit van Leiden, waardoor hij het recht verkreeg voordrachten te houden over zijn speciale 'hobby', de ontledkunde. Hij was een warm voorstander van de toen nog vrij algemeen miskende leer

Lodewijk van Sint Maartensdijk is archivaris bij Lucas Bols. Vanuit die functie wordt hij dagelijks geconfronteerd met de nieuwste ontwikkelingen in de wereld van het gedistilleerd.

Als zovele drankenspecialisten legt hij een grote interesse aan de dag als het gaat om de oorsprong van het gedistilleerd.

Van zijn hand is het volgende historisch overzicht, waarin jenever centraal staat. Een artikel dat hij zelf omschrijft als "gedegen historisch" en waarin hij afrekenet met een aantal, tot dusver, gangbare theorieën over het ontstaan van onze klare.

van William Harvey inzake de bloedsomloop, die door Sylvius werd verdedigd en gedemonstreerd door proeven op honden. In 1641 wordt hij door de Waalse diaconie te Amsterdam benoemd tot geneesheer. Gedurende het pestjaar 1655/56, waarbij alleen al in Amsterdam 16727 mensen omkwamen, schijnt hij zich met andere doktoren bijzonder verdienstelijk gemaakt te hebben, al zou dat uit het getal der slachtoffers nauwelijks aannemelijk zijn.

Ondanks zijn drukke werkzaamheden als geneesheer zette hij zijn wetenschappelijk werk voort, want bij zijn overlijden (1672 te Leiden werd gezegd, dat hij minstens éénmaal, vaak tweemaal en soms vaker cadavers placht te ontleden en zich tussen distilleerketels en fornuizen bezighield. In 1658 verliet Sylvius zijn goede praktijk en vrienden van naam en hoog aanzien op wetenschappelijk gebied te Amsterdam, om een professoraat te aanvaarden van de Leidse Universiteit, waar hij ijvert voor de stichting van een chemisch laboratorium, dat ten slotte in 1669 werkelijkheid werd. Daar en ook in zijn huis te Leiden zat hij weer tussen de retorten en distilleerketels en bereidde hij tal van publicaties voor waarin in één daarvan hij de conclusie trok dat de bloedsomloop te vergelijken zou zijn met de rectificatie van de spiritus vini (de wijngeest of alcohol). Misschien ligt hier de rede van de veronderstelling, dat Sylvius de vader van de jenever is! Wat wel op zijn debet staat in de vervaardiging van vluchtige zouten o.a. van sal vola-

tile, die in zijn tijd als medicijn hoog stonden aangeschreven. Hij had de receptuur ervan altijd geheim gehouden, zodat na zijn dood er een notaris aan te pas moest komen om uit te maken, wie dit gedeelte van zijn erfenis zou worden toebedeeld. Een bewijs, dat aan de verkoop van dat middel een groot voordeel zat. Maar over jenever, vast niet minder profijtelijk, werd met geen woord gerept! <sup>1)</sup>

## De geschiedenis van de alcohol

De geschiedenis van de alcohol is veel ouder dan het woord zelf. De Egyptenaren kenden het bier, Noach werd dronken van wijn. En veel later dan de kunst van het distilleren, ontdekte men het wezenlijke bestanddeel van bier en wijn. <sup>2)</sup> Lange tijd heeft men de ontdekking van de alcohol toegeschreven aan de Arabieren, omdat het woord "kohol" (met "al" als lidwoord) uit het Arabisch afkomstig is.

Weliswaar verstonden de Arabieren de kunst van het distilleren, maar zij beperkten zich tot aromatische reukwateren, zalven en olieën. In geen van hun geschriften, zelfs niet in dat over wijnbouw, wijnbereiding en gebruik uit 1167, is sprake van distillatie van alcohol uit wijn.

Nu betekende "kohol" oorspronkelijk een zeer fijn poeder, dat door distillatie verkregen werd en door de Arabische vrouwen als "eye make-up" werd gebruikt. Via de Mooren, die vanuit het Noorden van Afri-

ka het Iberisch schiereiland bezetten, kwam het woord terecht in Europa en werd gebruikt ter aanduiding van zeer fijn poeder. Tot in de 16e eeuw werd een zeer fijn ijzerpoeder "ferrum alcoholisatum" genoemd. Het was de alchemist Paracelsus geweest (1493-1541), die het woord "alcohol" gebruikte om de toen nog onbekende en slechts vermoede - fijnere bestanddelen in de spiritus vini, de wijngeest, aan te duiden. Van lieverlee werden "alcohol" en "spiritus vivi" synoniem en verdween tenslotte het laatste woord geheel uit het spraakgebruik. Algemeen wordt thans aangenomen, dat de alcohol een min of meer toevallige vondst is geweest van Italiaanse alchemisten en gedateerd kan worden tussen 1050 en 1150. Het behoeft geen betoog, dat aan dit 'brandend water', dat geen sporen achterliet, magische krachten werden toegeschreven en werd beschouwd als "aqua vita", als levenswater, dat aanvankelijk dan ook slechts als geneesmiddel tegen allerlei ziekten werd gebruikt. Hoe lang de ontwikkeling van medicijn naar genotmiddel heeft geduurd, valt niet nauwkeurig vast te stellen. Doordat het distilleren van wijn in feite een eenvoudige zaak was en mede doordat in de 14e eeuw verwoestende pestepidemieën Europa teisterden werd de vraag naar het geneesmiddel steeds groter, ontdook men de verbodsbepalingen en werden de privileges aangetast, waardoor het verbruik toenam. Bovendien werd - evenals men vroeger ook al de wijnen kruidde - aan de alcohol de smaak van allerlei zaden en vruchten toegevoegd en beschrijft de Franciscaner Monnik Johannes de Rupecissa, midden 14e eeuw als eerste, de distillatie van alcohol uit wortelen, vruchten en kruiden.

Reeds in 1332 werd door de Italianen de "liquori" geëxporteerd, waardoor het medicijn ook genotmiddel werd, zij het voorlopig alleen voor de rijken, maar waaraan toch nog altijd geneeskrachtige eigenschappen werden toegekend. Voor ons land kunnen we slechts putten uit schaarse gegevens in de verschillende stadsarchieven. Bovendien had elke stad zijn eigen wetgeving op het gebied van handel en industrie, de ene vaak sterk afwijkend van de ander, soms in volledige tegenspraak tot elkaar, zodat van elke stad de archieven geraadpleegd zouden moeten worden. Zo werd te Amsterdam in 1497 en te Dordrecht in 1505 de accijns op de gebrande wijn ingesteld, waaruit mag blijken, dat het verbruik in ieder geval zo algemeen was, dat verpachting daarvan alleszins de moeite loonde. In Duitsland blijkt uit een oorkonde uit 1507 te Nordhaus hetzelfde. Anders dan in ons land was

de verkoop van brandewijn daar sterk gemonopoliseerd. In Nordhaus moest alle thuis gestookte brandewijn bij de "Ratskeller" worden ingeleverd, van waaruit de verkoop plaatsvond. Tot diep in de 16e eeuw bleef in Duitsland de verkoop aan bepaalde personen voorbehouden, in de meeste gevallen aan apothekers. Nog in 1566 heeft te Berlijn één apotheker het alleen-recht. Dat hij tot één der rijksten behoorde bewijst wel, dat er toen al lang niet meer alleen op recept geleverd werd!

In 1514 bracht de pacht op de brandewijnaccijns te Amsterdam f 116 gulden op, in 1530 was dat 156 en in 1555 224 gulden. Enorme bedragen voor die tijd! Voor dat bedrag kochten de pachters het recht om de accijns te innen. Hetgeen ze meer ontvingen was voor henzelf. Toch kan aan deze bedragen niet de verbruik ontleend worden, want op allerlei manieren werd geprobeerd de accijnsenaar te ontlopen!

De meeste ordonnantieën ten aanzien van de brandewijn in de verschillende steden - en ook in Duitsland - dateren uit het eind van de 16e eeuw en ook in die tijd vinden we de meeste aanwijzingen omtrent brandewijnbranders en brandewijnverkopers, die aanvankelijk met hun waar langs de straat leurdren.

Van medicijn naar genotmiddel: il n'y a qu'un pas.

## De distilleerboeken

Dat de ontwikkeling van geneesmiddel naar genotmiddel geleidelijk en over een langere periode plaats vond is ook te zien aan het verschijnen van de distilleerboeken. In



Titelblad van "Die distellacien ende vurtuyten der wateren".

1517 verscheen er een Nederlandse vertaling van het in 1500 door Hieronymus Brunschwyck geschreven *Liber de arte distillandi*, maar in de Nederlandse vertaling werd juist het technische gedeelte weggelaten. Ook een in 1520 verschenen anoniem boek *Die regte conste om allerhande wateren te distilleren* is niet meer dan een 'me-

disch' kruidboek en gaat eveneens aan de techniek voorbij. Eerst in 1552 verschijnt een volledig distilleerboek nl. dat van Philippus Hermanni, *Een constich distilleerboek*.

Nog even was het stil en dan brandde het los! Achter elkaar verschenen dan de herdrukken nl. in 1558, 1566 en 1622, waarbij opvalt, dat al die boeken tot aan 1566 te Antwerpen en daarna te Amsterdam werden gedrukt. Daar tussendoor verschenen dan nog van Caspar Jansz Coolhaes in 1588 *Van seeckere seer costlycke wateren, die men met recht soude mogen noemen Aqua Vitae...* met verkorte uitgaven in 1600 en 1608.

## Gebrande wijn en gebrande wijn

Tot nu toe spraken we over brandewijn met wijn als grondstof. Wanneer men graan als grondstof ging gebruiken valt moeilijk te zeggen, maar ook hier zal sprake zijn van een geleidelijk proces. De Noormannen vonden bij hun inval in de 12e eeuw in Ierland het "usque beata", ook hier, zoals elders eerst een monopolie van monniken. In Duitsland was in de 15e eeuw graanbrandewijn bekend, maar men noemde het "Schnapsteufel"; we zullen later zien waarom.

In Nederland vinden we in 1590 te Delft en 1593 te Haarlem verbodsbepalingen, dat "sylvieden voortaan ghene brandewyn sullen branden van granen". Maar dat waren verboden, die te maken hadden met misoogsten, waaraan, door overvloedige oogsten, in later jaren niet meer de hand gehouden werd. In 1608 werd de Staatsordonnantie op de wijn - en brandewijnaccijns gewijzigd, de oude was van 1583, waaruit blijkt, dat dan ook de "coornbrandewyn" onder de accijnsbepalingen werd gebracht.

In de periode tussen 1583 en 1608 moet graan als grondstof een enorme sprong gemaakt hebben, zulks tot ongenoegen van de traditionele brandewijnbranders, die met lede ogen zagen, dat het gewoon als brandewijn verkocht werd en tevens de spoeling voor goed geld voor het mesten van vee kon worden verkocht. Van die 'jalousie de metier' is dan ook sprake, als Caspar Coolhaes in de voorrede van zijn *Waterboecxken* in 1608 (een herdruk uit het hierboven vermelde *Van seeckere seer costelycke wateren...*) plotseling fel van leer trok tegen het naar zijn mening inferieure produkt uit "muffend en stickend graan, gesoet met vuylen honich, syroep ende dierghelijcke, mede daer in doende, altemets verlegen goet van specerijen", terwijl men

bovendien nog de moed had de zodanig gefabriceerde drank uit te geven voor "goet borstwater, longenwater, anijs, *genever* ende diergelijcke gulden ende kostelijcke krachtwateren..."

Goed gelezen betekent dit, dat Coolhaes en confraters niet alleen diep verontwaardigd waren over het gebruik van andere (inferieure?) grondstoffen dan wijn, maar men dat produkt *dezelfde* namen dorst te geven.

Jenever bestond dus al!

Althans, het woord "jenever".

Want uit Philippus Harmanis distilleerboek (1552) blijkt, fat het "Aqua juniper" – jenever-bessenwater – nog niet lijkt op over jeneverbessen gehaalde alcohol.

"De bessen van geneverhout sal men stooten ende met (brande)wijn besprengnen. Dit is een seer goet water tegen veel sieckten die van couden ghecomen sijn..."

## Jenever, een Reformatorische drank!

Vanwaar nu, die plotselinge opkomst van graan als grondstof voor alcohol? We hebben gezien, dat men het al veel langer kende bv. in Duitsland als "Schinapsteufel", een benaming met een duidelijk negatieve betekenis. Waar de Kerk is, komt de duivel om de hoek kijken: het zou immers grote zonde zijn, van graan, een 'godsgeschenk', drank te stoken! Een argument, dat in tijden van broodschaarste terecht, maar later ook te pas en te onpas werd gebruikt.

Maar de Kerk had nu eenmaal een allesomvattende invloed op heel het dagelijkse leven, waaraan men zich van tijd tot tijd niet hield, maar dan werden de teugels weer eens duchtig aangehaald, zoals bv. te Nordhaus in 1545. Eerst goed verloor de Kerk

zijn greep op het volk tijdens... de Reformatie. En bekijken we nu nog eens de jaren en plaatsen van uitgifte van Hermanni's distilleerboek. Voor 1566 te Antwerpen, vanaf 1566 te Amsterdam. En nu slaan we het jaartallenboekje open: 1566, de Beeldenstorm.

Reeds lang gistte het in de kerk – Lutheranen, Doopsgezinden – maar op 10 augustus 1566 sloeg te Steenvoorde in de Zuidelijke Nederlanden de vlam in de pan. Naast de politieke en godsdienstige, waren het vooral sociale motieven: het jaar daarvoor was de oogst grotendeels mislukt, de prijs voor het brood was ongekend hoog, de tiende penning. Ze waren de aanleiding voor het verzet van de armen en de kleine zelfstandigen. Maar juist in die bevolkingsgroep werd de leer van Calvijn aangehangen en uitte men zich tegen de Roomse Kerk. De gevolgen waren desastreus. Philips II zond Alva met zijn Bloedraad en duizenden Zuidelijke Nederlanders moesten de wijk nemen voor de Hertog.

De invloed van die vluchtelingen op de Noordelijke Nederlanden is van enorme betekenis geweest. In tal van plaatsen, die vluchtelingen opnamen ontstonden nieuwe takken van industrie; de lakenindustrie te Leiden is er een goed voorbeeld van.

Maar onder die ambachtslieden bevonden zich ook brandewijnbranders. Dobbelaar<sup>4</sup> geeft er tal van voorbeelden van – maar schenkt er verder geen aandacht aan – bv. Jean Patin in 1593 te Haarlem, Jan Jansz van Antwerpen in 1599 te Alkmaar, ook daar Thijs van Duermonde, terwijl in 1587 in Delft een burger een schuur verhuurt "aen een van Antwerpen om daerin brandewyn te branden".

En dan blijkt, dat het privilege van de apotheker te Berlijn na 1566 werd opgeheven, omdat men de Vlaamse vluchtelingen toestond hun eigen beroepen te mogen uitoefenen.

Maar brandewijnbranders hoeven nog geen 'coornbranders' te zijn, want men kende dat onderscheid (nog) niet.

Evenwel het oudst bekende recept om uit rogge en andere granen een hoogwaardige 'brantwein' te maken is van Lamprecht Bornixke te Berlijn uit 1576.

En er is nog een aanwijzing, die echter vooraf enige toelichting behoeft: hoewel velen de nieuwe religie waren toegedaan, mag men niet vergeten, dat zij allen van geslacht tot geslacht onder de verboden en geboden van de Roomse Kerk hadden geleefd. Voor velen was al dat nieuwe moeilijk te aanvaarden en in gewetensnood wendden zij zich tot hun predikant, die 't



soms ook niet wist, want nog maar kort daarvoor was hij priester geweest en had na een gedegen onderzoek van de Synode toestemming gekregen predikant te worden "naedat hy met syn wyff, waerby hy reets zes kinderkins hadde in 't houwelijk sou syn ghetreeden"! Geen wonder, dat in de begintijd de verschillende Synodes overstelpt werden met vragen, waarvan men thans geen weet meer heeft: Of het wel was toegestaan om op vrijdag vlees te eten. Of het wel was toegestaan, dat een predikant brandewijn stookte en verkocht, enz. enz. De verslagen van de verschillende Synodes der Gereformeerde Kerken in Nederland en van de vluchtelingenkerken in den vreemde door te lezen was een enorm werk, maar het leverde tenslotte dit op: "Bedber-Reifenscheid, 1. juli 1575.

Die Kommittierten aus dem Lande Gulicks fragen, obs einem Christen freistehe, aus Roggen, Weizen und dergleichen Branntwein zu brennen und in dem Grozhandel zu vertreiben."

Duidelijker kan het niet.

Wat de Roomse Kerk gedurende lange tijd had verboden werd door de nieuwe religie, in vrijheid van denken, in 'eigen consciencie' toegestaan, onder de vermaning, dat dat dan wel moest zonder list en bedrog.

## Van wijn naar brandewijn, van onklaar bier naar klare?

Maar er is nog meer. Opvallend was, dat onder de Vlaamse brandewijnbranders er velen waren, die uit Antwerpen of omstreken kwamen. Ook weer niet zo verwonderlijk, omdat in die tijd Antwerpen nog altijd de grootste haven der Nederlanden was. In goede tijden dus graan te over. Maar hoé was men op het idee gekomen om graan te ontkiemen, te eesten, beslag te maken enz. enz. Zou de tussenfase misschien geweest zijn 'bier te branden', zoals de wijn?

Een onderzoek in de stadsarchieven bracht het volgende aan het licht: In een akte van 18 maart 1541, handelend over de fraudatie op de gebrande wijnen werd uitdrukkelijk verboden ondrinkbare wijn, Frans of Rijns, droessem, molder of iets waarvan gebrande wijn of levenswater gemaakt kon worden te kopen of te verkopen zonder de accijnzers ervan in kennis te stellen. Op 21 februari 1560 bevestigde de Onderschout, dat de stoffen en moeyeren voor het stoken van brandewijn gevisiteerd moesten worden. Op 30 juni 1580 werd bepaald, dat bier-tappers geen wijn- en bierazijn mochten maken of verkopen en ook geen brandewijn

mogen distilleren "van wat species die ook gemaakt zouden worden". De stadsordonnantie van 1587 vermeldt, dat gebrande wijn, gemaakt van diverse bieren, biermoeyren (bierbeslag) en andere speciën, ten koste van de accijns en derhalve verboden diende te worden. Op 7 december 1587 richtten verschillende distillateurs van onklare bieren een request aan de raad tegen de bijkomende hoge accijns, te betalen aan de nieuwe pachter van de brandewijnaccijns. Door deze belasting werd de toestand voor de brandewijnstokers ondragelijk en worden zij "geruïneerde en verjaagde luyden, waardoor de handel in gebrande wijn gedood zou worden". (Naast de reeds genoemde godsdienstige achtergrond toch ook een sociale reden, die uitwijken noodzakelijk maakte.)



## Onder druk van belastingen

Het is duidelijk, dat de accijns een grote invloed heeft gehad op de ontwikkeling van de 'coornbrandewyn'. De brouwers ontdoken de bieraccijns door er brandewijn van te maken, want lang niet elke aam bier was werkelijk onklaar. Een doeltreffende controle daarop bleek onmogelijk. En toen die brandewijn uit bier tenslotte toch onder de accijns werd gebracht, werd dus rechtstreeks uit graan gestookt. En weer had de accijnsenaar het nakijken! Totdat, zoals we gezien hebben, in ons land in 1608 ook daar een stokje voor werd gestoken.

## Van jenever naar genièvre of omgekeerd?

Het zal moeilijk zijn de bakermat van de jenever op te sporen, want veel archiefmateriaal is in de loop der eeuwen, vooral in België, door oorlogshandelingen verloren gegaan. Algemeen wordt aangenomen, dat

het Franse 'genièvre' is ontstaan uit het Nederlandse woord 'jenever', maar taalkundig is er alles voor te zeggen, dat het juist omgekeerd is: van genièvre naar jenever. En in Frans Vlaanderen is het ook nu nog een populaire drank!

Veel moet nog onderzocht worden, maar in ieder geval is wel duidelijk geworden, dat jenever niet zo'n 'oud vaderlandse drank' is, als men ons altijd heeft doen geloven en dat Francois de la Boe Sylvius er niet de uitvinder van is geweest.

Of zou misschien zijn grootvader Francois, die immers uit Frans Vlaanderen afkomstig was...?

Wie het weet, mag het zeggen!

## Noten

<sup>1)</sup> Voor uitvoerige levensbeschrijving zie: Dr. D.E! Baumann, 'François de la Boe Sylvius', Leiden, E.J. Brill, 1949.

Ook R.J. Forbes noemt in zijn 'A short History of Distillation etc.', Leiden, E.J. Brill, 1970 Sylvius, maar alken om zijn kennis omtrent de differentiatie van de gisting en de opbruising van zuren.

<sup>2)</sup> De kunst van het 'distilleren' is heel oud. De Phoeniciërs moeten reeds zeeewater gekookt hebben. Zij hingen sponzen op in de damp en waren daardoor op hun lange zeereizen van drinkwater verzekerd.

<sup>3)</sup> Caspar Jansz Coolhaes, geboren te Keulen, was de eerste monnik en werd later predikant te Leiden. Het is niet met zekerheid te zeggen of men hem op had, toen op de particuliere synode der Gereformeerde Kerken, in 1593 te Brielle gehouden, de vraag werd besproken of een predikant brandewijn mocht maken en verkopen. Coolhaes werd ontslagen als gevolg van 'onrechtzinnigheid in de leer', waarna hij zich volledig aan de distilleerkunst wijdde, eerst te Leiden, later (1606) in de Warmoesstraat, in 'De vergulden Mortier', bij de St. Olofspoort te Amsterdam.

<sup>4)</sup> Dobbelaar, P.J., 'De brandewijn in Holland tot het begin der 19e eeuw', Rotterdam, 1930.

## Overige literatuur

Arntz, H., Weinbremer, die Geschichte vom Geist des Weines, Stuttgart, 1975.

Briels, J., De Zuid-Nederlandse immigratie in Amsterdam en Haarlem 1570-1630.

Briels, J., De emigratie uit de Zuidelijke Nederlanden omstreeks 1540-1621/30 van de Pacificatie van Gent, Gent 1976, blz. 184-220.

Peters, J., Entwicklung und Bedeutung der Brenneri in Westfalen, Emsdetten, 1930. 600 Jahre Berliner Branntweingewerbe, 1353-1953; Festschrift, herausgegeben von Verband Berliner Spirituosen-Hersteller e.V., Berlin, 1953.