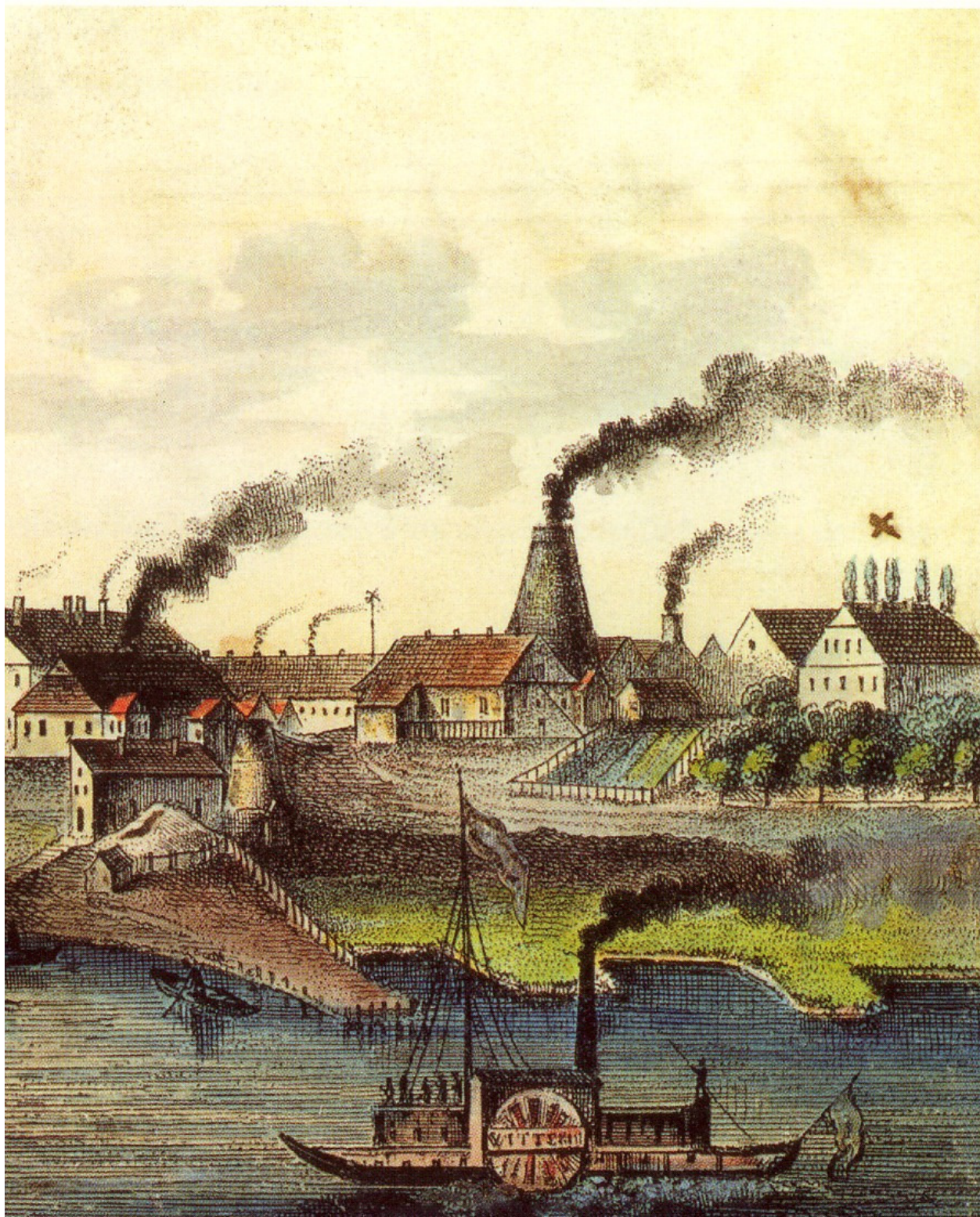




30e jaargang
4e kwartaal 2008
nummer 115
ISSN: 1383-3049
Losse nummers € 6,-

CLUBBLAD ☐

DE OUDE FLESCHE



“De Oude Flesch”
opgericht juni 1979
Website: www.deoudeflesch.nl

Dit blad verschijnt één maal per kwartaal – 30^e jaargang – 4^e kwartaal 2008 - nummer 115 **ISSN: 1383-3049**

Bestuur:

Voorzitter:

Harry Wagter, wagter@iae.nl

Secretaris:

Joke Andringa, d.gvanloenen@chello.nl

Zilversmid 17, 7141 PH Groenlo

Penningmeester:

Klaas Prins, klaas.prins@planet.nl

P.R.:

ArieVijfvinkel, vijfvinkel@hotmail.com

Redactie:

Hoofdredacteur:

Cees Martin, c.martin@kpnplanet.nl

Vormgeving:

Wouter Rijnbende, wouter@rynbende.com

Leden:

Willem van Traa, wvantraa@xs4all.nl

Harry Wagter, wagter@iae.nl

Advies en Ondersteuning

Johan Soetens, jsoetens@hetnet.nl

Bibliotheek:

Lei Damoiseaux, m.damoiseaux@planet.nl

Lidmaatschap van de Verzamelaarsvereniging ‘De Oude Flesch’ € 30,- per jaar. Huisgenootlid € 10,-

Betalingen op gironummer 41 42 725 t.n.v. ‘De Oude Flesch’, Schansbos 11, Linschoten.

Inleveren kopij eerstvolgende nummer uiterlijk 28 februari.

Teksten UITSLUITEND in Word document, ZONDER OPMAAK, over volle paginabreedte.

Foto's per separate e-mail in JPG.

Voorpagina; De glasfabriek te Gernheim. Gravure (detail) 1845.

4. Oud Bruin

**Peter Vermeulen
Johan Soetens
Marnix Visser
Peter Zwaal**

15. Glasshütte Gernheim

Johan Soetens

20. Bols en de VOC

Ton Vermeulen

24. A.C.A. Nolet

Peter Vermeulen

26. Rondom Richters

Peter Zwaal

**30. Deutsche Glastechnische
Gesellschaft (DGG)**

Willem van Traa

33. Clubnieuws en

Mededelingen

Alweer het vierde nummer achtereenvolgend in kleur, het laatste van dit jaar, maar u krijgt het wat eerder dan andere jaren. Niet na de feestdagen, maar ervóór zodat het beschikbaar is voor al het familie en vriendenbezoek en u met trots kunt laten zien wat uw hobby óók voor kan stellen.

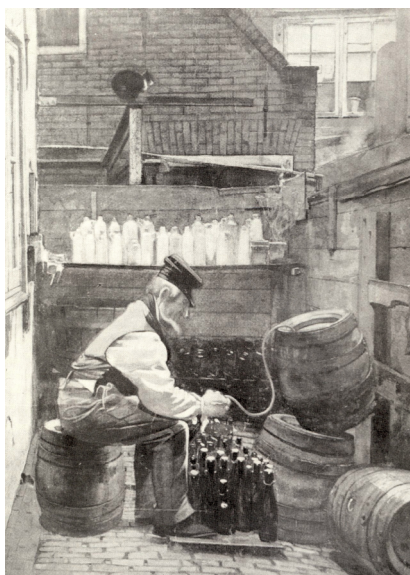
Voor het eerst in de geschiedenis van ons blad hebben vier auteurs gewerkt aan één artikelserie namelijk 'Oud Bruin'. Drie daarvan zijn leden van onze vereniging en zoals U ziet verwelkomen we tevens graag een specialist buiten die kring.

De ontwikkeling in dit jaar is snel gegaan: De groene omslag zonder rug met nietjes werd full color glanzend met nietjes in de rug. Het blad begint door de uitstraling in de buurt te komen van het glas dat we verzamelen! Ik kijk er naar uit en kan het niet meer missen.

Hiermee kunnen we voor de dag komen en kunnen we leden werven. Hoe meer leden we krijgen des te aantrekkelijker het voor adverteerders gaat worden om deel te nemen!

Onze wens voor het volgende jaar is dan ook dat ieder lid serieus probeert een nieuw lid aan te brengen en met zo'n verenigingsblad moet dat toch kunnen lukken.

Na goede Kerstdagen een mooie Jaarwisseling gewenst (gebruik een nieuwe fles bij de vuurpijlen!) en een succesvol verzameljaar. Maar geniet ook van wat er te zien is bij collega's, op Ebay, Marktplaats, in musea en boeken.



Oud Bruin. Lees het artikel op pagina 4. **Lees ook;** *Beer, The Story of Holland's Favorite Drink*, Amsterdam 1994;
Opvallend Anders. De Amersfoortse Phioenix Brouwerij, Amsterdam 2001.

Vakmanschap is Meesterschap, Zwolle 1992.

Heineken 1949-1988, Amsterdam 1991.

Bierflessen bekijken? Bezoek het Likeur- en Frisdrankenmuseum, Hilvarenbeek.

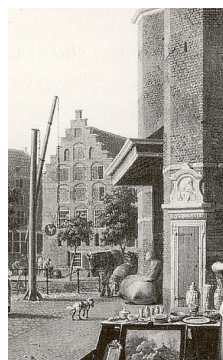
Wie ooit een bezoek kon brengen aan een specifieke bierflessenfabriek, zoals die in de Moerdijk of Leerdam, vergeet nooit de vloedgolf van flessen, die je tegemoet komt stromen vanaf machines, die 500 tot 700 flessen per minuut maken. Hoe anders ging dat 150 jaar geleden! Bier werd nauwelijks in flessen verkocht en wat er aan flessen nodig was werd moeizaam stuk voor stuk aan de blaaspijp vervaardigd.



J. Luyken; De Brouwer, 1664

Bier werd al gemaakt door de Babyloniërs en is door de eeuwen heen gewaardeerd als een gezonde dorstlesser. Eeuwen lang betrof dat z.g. bovengistend bier, waarbij de grondstof in open kuipen tot gisting werd gebracht en vermengd met kruiden ‘Gruyt’ genaamd. Vandaar nog bestaande familienamen als Gruithuizen, Gruiters en de Gruyter (jawel, ooit het Bossche bedrijf van de én betere waar én 10% - weet U nog wel?). Allemaal nazaten van bezitters van ‘Gruytrechten’ of brouwers. Vanaf de 14^e eeuw werd het gebruik van kruidenmengsels vervangen door hop, een uitvinding van Hamburgse brouwers, die er een grote export mee opbouwden, tot de Hollanders vanaf 1350 het kunstje eveneens onder de knie kregen. Hop gaf een betere smaak en langere houdbaarheid en bezorgde bier de positie van ideale dorstlesser. Het nodige water werd geschept uit grachten en rivieren maar tenminste gekookt alvorens het te

gebruiken, waardoor het drinken van bier gezonder was dan het drinken van water, al smaakte het bier soms meer naar de gracht dan naar de brouwkuip. In de Middeleeuwen was de jaarlijkse consumptie van bier per hoofd tussen 300 en 400 liter. Water en melk waren immers onbetrouwbaar, koffie en thee bestonden hier nog niet.



Links; Brouwer/burgemeester Rendorp, 1758. Midden; Isaak Ouwater (1750-1793); Gezicht op de Amsterdamse Waag en op Brouwerij De Haan. Geheel rechts; détail.

Naarmate de Hollanders uitzwerven over de wereldzeeën raakte een steeds groter volume bestemd voor de schepen. Een Oost-Indiëvaarder met 300 man aan boord, kreeg op haar reis 20.000 liter bier mee, alles in vaten. De VOC besteedde het toezicht op de levering van dranken meestal uit aan een wijnhandelaar of brouwer. In 1740 was dat Pieter Rendorp, eigenaar

van de brouwerij *De Haan* aan de Amsterdamse Geldersekaade, hoek Rechtboomsloot. Rendorp was acht keer burgemeester van Amsterdam en bekleedde tal van maatschappelijke functies, hetgeen niet verhinderen kon, dat de scheepstimmerlieden op de VOC werf vaak ziek werden van zijn met Amsterdams grachtenwater bereide dorstlesser en zij uiteindelijk in 1749 zelfs stadhouder Willen IV om bemiddeling vroegen. Uiteindelijk werd ‘schoon’ Vechtwater met schuiten naar de Amsterdamse brouwerijen gebracht. De Rendorp brouwerij was een van de grootste brouwerijen in Amsterdam en heeft bestaan tot 1888. In de verzameling van Peter Vermeulen bevinden zich enkele uit een Rickett’s vorm gemaakte flessen met bodem-inscriptie ‘P & S Rendorp Amsterdam’, gevonden in Suriname, waar dit soort ‘Djogo’flessen bij gebrek aan een eigen glasfabriek keer op keer werden hergebruikt.





Boven; Affiche Amersfoortse Beierschbier Brouwerij 1887. Rechts; Reclameplaat uit 1896, zeer gedurfd voor die tijd want op de vrouw gericht. Rechts; biervat 17^e eeuw, gevonden in de Wijnhaven (!) te Rotterdam.

Het exporteren van bier heeft de Hollandse brouwers altijd in het bloed gezeten; eerst als heenlading met de schepen van de VOC, later rechtstreeks naar de koloniën, waar in het begin immers geen brouwerijen aanwezig waren. Dat bier had om het te



conserveren een hoger alcoholpercentage en hoger hopgehalte dan het lokale bier. De grote brouwerijen exporteerden in vaten en de open plekken in het scheepsruim daartussen, werden opgevuld met flessen bier van kleinere bedrijven. Vandaar dat men in vroegere koloniale gebieden soms gemakkelijker een oude fles van een thans onbekend merk kan vinden dan een van de grote merken. Zo begon Heineken pas in 1922 met de export van bier in eigen flessen. Ook werden vaak flesmodellen gebruikt die in het land van bestemming konden worden hergebruikt als likeur- wijn-, rum- of palmoliefles. De bovengenoemde 'Djogo' is daar een voorbeeld van. In Nederland was bier in flessen lang een

zeldzaamheid. De aanleg van spoorwegen, waardoor de actieradius voor de veelal plaatselijke brouwerijen vergroot werd en de ontwikkeling van een gasdichte sluiting brachten daar verandering in. Na de uitvinding van het rubber door Charles Goodyear in 1842 patenteerde Henri Baret in 1872 zijn inwendige schroefsluiting die het mogelijk maakte bier in flessen te bewaren met behoud van de koolzuurdruk zonder het gedoe met kurken en draadsluiting.



In tegenstelling tot Engeland is Baret's patent sluiting in Nederland nooit populair geworden, omdat de Duitse glasfabriek Himly Holscher in Nienburg a/d Weser daarvoor voor 25 jaar de exclusieve rechten verwierf. Hier hield men zich daarom liever bezig met de in 1895 ontwikkelde beugelsluiting. In 1897 paste de Grolsche brouwerij deze voor het eerst toe. Dat was tevens de periode waarin de half-automatische flessenmachines hun intrede deden,

Grolsche beugelfles met beugelflessen Oranjeboom en ZHB. Mondgeblazen ca. 1900

twintig jaar later gevolgd door de volautomatische Owens machines. Weliswaar bleef de glasfabriek van A.J. Bakker in Nieuw Buinen nog tot in de jaren dertig van de vorige eeuw mondgeblazen flessen maken maar dat waren uniforme standaardflessen. Hollandse mondgeblazen bierflessen met ingeblazen naam zijn met een lantaarntje te zoeken, zeker die met een kurkmond. Echter een ware jager vindt altijd zijn prooi.



Mondgeblazen bierflessen met beugels 1900 – 1920. Let op de verschillende uitvoeringen. Van Links naar rechts; H.J.W. van Dijk, Diessen; H.P.J. Wijnen – Brouwerij de Rode Leeuw, Zevenbergen; Brouwerij Het Witte Anker, Zevenbergen; Dieben, Haarlem; ZHB fles met aan weerszijde twee neutrale bierflessen.

Ons Australische lid, Theo Hulst, was met zijn echtgenote Marie op vakantie in Indonesië op het eiland Lombok. Hij bezocht er alle antiekwinkeltjes, die hij maar kon vinden maar de enige flessen die er voorhanden waren bleken de overbekende "A. VAN HOBOKEN ROTTERDAM" kelderflessen te zijn. Theo heeft echter de slimme gewoonte overal zijn kaartje met 'oude flessen gezocht' plus zijn hoteladres achter te laten. 's Avonds werd er op de deur geklopt en er stonden wat handelaren met min of meer oude flessen. Na een uurtje onderhandelen kocht Theo er een paar van waaronder een fraaie bierfles met behakking "HEUMEN F.W.VANDENBROEK" rondom een gekroond wapenschild met klimmende leeuw. Het wapenschild wordt omgord door twee gekroonde klimmende leeuwen. Theo schreef mij over zijn aankoop en vroeg of ik iets meer kon vertellen over die Nederlandse bierfles. Nu waren er in de vorige eeuw honderden brouwerijen in ons land, maar juist dit exemplaar stamde uit Heumen!! Inmiddels heb ik zelf in Indonesië zo'n fraaie bierfles van de Heumense brouwerij op de kop kunnen tikken: 27½ cm groot, donkergroen glas, geblazen in een tweedelige mal. (P.V.)



Enige jaren geleden waren we met onze vereniging te gast bij de ambachtelijke brouwerij "RAAF" te Heumen bij Nijmegen. Men had daar ook een biermuseum met als pronkstuk zo'n 19^e eeuwse bierflesje met de naam van de voormalige eigenaar van de brouwerij.

De huidige brouwerij "RAAF" is gevestigd in de gebouwen van de voormalige brouwerij BERGZIGT, die generaties lang in handen was van de Familie van den Broek. Jan van den Broek (afkomstig uit een bekende brouwersfamilie) kocht in 1814 te Heumen een stuk grond met een boerderij erop en bouwde daar Bergzigt. Zijn zoon Franciscus bouwde vanaf 1842 de erfenis van zijn vader uit tot de grootste en modernste brouwerij van Gelderland. De bloeitijd voor Bergzigt was daarmee aangebroken. Terwijl de meeste vaderlandse bierbrouwerijen eerst in de 20e eeuw over stoom als energiebron konden beschikken, werd hier al in 1868 de eerste stoommachine geplaatst. Er waren toen acht knechten in dienst. Twee dubbele mouterijen zorgden voor de grondstof. Het bier werd vanaf 1860 afgeleverd in eigen speciale flessen en was van een zodanige kwaliteit, dat het product landelijke bekendheid genoot en het Koninklijk Wapen mocht dan ook het flesje sieren.



Het overgrote deel van de honderden brouwerijtjes in die tijd beperkte de productie tot het eigen dorp of stad, hoogstens tot de streek er omheen, maar Van den Broek leverde zijn bier door heel Nederland. Er werd zelfs geëxporteerd naar Nederlandsch-Oost Indië (Java, Soerabaia) en Hongkong. Er werden diverse biersoorten gemaakt. Het bekendst was het *Nieuw Licht*. Franciscus van den Broek brouwde als één van de eersten in Nederland al in 1853 het z.g. ondergistend bier. Toen heette dat nog "Beiersch bier", tegenwoordig wordt het pils genoemd naar het Tsjechische Pilsener bier. Ondergistend bier heeft sterke koeling nodig. Dat gebeurde in Beieren met ijs uit de bergen en op andere plaatsten met aanvoer van ijs per schip vanuit Noorwegen. Hier te lande werd in de winter ijs uit grachten en vijvers gehakt, zodra dat 10 cm. dik was, en vervolgens opgeslagen in met



IJswinning rond 1900. Op de achtergrond de Grolsche Brouwerij. (Detail van de originele foto)

graszoden afgedekte kelders. De koeling tijdens het brouwproces vond plaats door grote metalen kuipen gevuld met ijs in de brouwkuip te laten drijven. Daarbij ging natuurlijk nog wel eens het een ander overboord. Tot de uitvinding van de Linde koelmachine in 1875 is deze methode in zwang gebleven. Gerard Adriaan Heineken die in 1863 de brouwerij *De Hooiberg* in Amsterdam had gekocht (thans het hotel/restaurant 'Die Poort van Cleve' aan de N.Z.Voorburgwal) vroeg in die tijd schriftelijk toestemming aan Van den Broek om dit procédé ter plekke eens nader te mogen komen bekijken. Het resultaat van deze en andere verkenningen was de bouw van de Heineken brouwerij aan de Amsterdamse Stadhouderskade, die tot 1989 in bedrijf is gebleven. De brouwerij in Heumen werd rond 1880 overgenomen door Albertus van den Broek, de zoon van Franciscus. De

economische malaise echter bracht ook een grote slag toe slag toe aan de brouwerijen. Toen Albertus in 1910 stief was er niet veel meer over van de eens zo

bloeiende brouwerij. Zijn vrouw deed nog een vergeefse poging het tij te keren en moderniseerde de fabriek in 1911. De blokkades tijdens de Eerste Wereldoorlog, waardoor er onvoldoende brand- en grondstoffen te verkrijgen waren, legden de

brouwerij lam. Dit vormde de definitieve doodsteek voor Bergzigt. Na 1920 werd er geen bier meer gebrouwen.



Van L. naar R; Zeldzame bierfles ca. 1890, kurkmond, 'Heumen' van den Broek'; Brouwerij Didden, Wijlre ca.1900; Brouwerij Klundert; Brouwerij van Waveren 'De Posthoorn, Leiden, destijds een van de grotere bedrijven. Ca. 1920.



Van L. naar R.; Mondgeblazen Bierfles (?) afgevuld door Heineken agentschap van Kampen, Steenwijk.; Origineel door de brouwerij gevulde fles, vandaar de ster op het etiket; Belgisch bierflesje in handen gekomen van een Heineken agentschap. Lager bier had een lager wortgetal dan pils en was begin 20^e eeuw het meest gangbare bier. Daarnaast; zeldzaam mondgeblazen bierflesje met handgevormde kroonkurk-monding. Half-automatisch gemaakte bierfles voor export naar Afrika

Eenzelfde lot ondergingen veel plaatselijke, vaak nog bovengistende brouwerijen die tussen 1917 (brouwergerst en moutschaarste) en 1926 (komst van het Bierbesluit, dat zeer nadelige complicaties had voor bovengistende brouwerijen) in hoog tempo het loodje legden en voortaan door het leven gingen als bierbottelend agentschap van grote brouwerijen. Voor een eigen flessenpark was toen geen empooi meer. Verder ging het er bij het afvullen niet altijd professioneel aan toe en zodra de naoorlogse situatie het mogelijk maakte over voldoende flessen te beschikken, namen de grote brouwerijen de botteling dan ook zelf ter hand.

Embossed Dutch mouth-blown beer bottles are relatively rare. Well into the 1940's beer was primarily sold in casks and consumed in pubs. Dutch brewers have always been keen exporters; first through their East India Company and later directly to the colonies in the East and West Indies but bottles that were used were often of a type that catered to the local need of rum, palm oil, or wine bottles and could have any shape. On the contrary smaller breweries used their own bottles for the purpose, and were stored in the ship's hold in the spaces between the casks. That is why it is often easier to find a personalized bottle from a small and long forgotten brewery than one from a major brewery. Although Henri Barrett's invention of the internal screw closure allowed brewers to seal their bottles without having to bother about cork and wire the use of this closure was not wide spread in the Low Countries due to the fact that the German glass factory of Himly Holscher had bought the exclusive rights for 25 years. The swing top closure, invented in 1895, was welcomed and exactly what the Dutch brewers needed. In 1897 the Grolsch brewery used it for the first time. From now on brewers could bring their product to market over a longer distance and personalized bottles started to appear. However, the era of mouth-blown bottles would soon be over. The first semi-automatic machines had come into the market and in 1912 the first fully automatic Owens machine was installed.

That is why Dutch mouth-blown embossed bottles are hard to come by, and the more so, if they were made before 1897 and have still a cork finish. One can imagine the joy and satisfaction of two members of 'De Oude Flesch' when they found some rare 27 1/2 cm. high bottles from the Heumen brewery, established in 1814 and in its time one of the leading Dutch breweries.

Those were the days that ice for cooling during the 'Pilsener' or 'Bavarian' brewing process, had to be cut out of canals during winter. It was stored in subterranean rooms, covered with layers of turf in order to preserve it throughout the summer. After a mild winter and when the storage of ice expired, the only beer that could be made was ale.

The shortages during the Great War from 1917 onward along with a very strict legislation in 1926 put an end to the activities of many small Dutch breweries. Many continued as a filling station for bigger companies, often under questionable hygienic circumstances. From 1948 onward, as soon as bottle production was sufficient after the shortages during the Second World War, the major breweries sold their beer exclusively bottled at their own plant in standardized uniform bottles.

De familie Rendorp stamt af van een oud Duits geslacht uit de 16e eeuw. De leden van deze familie kwamen begin 17^e eeuw uit Lüneburg (Duitsland, bij Hamburg) naar Nederland, maar werden pas vanaf 1640 tot het bestuur van Amsterdam toegelaten omdat zij van Lutherse origine waren. Zij dreven met succes de bierbrouwerij *De Haan* op de hoek van de Lastage (Hoek Gelderse Kade en de Zuidhoek van de Rechtboomsloot) en behoorden tot de aanzienlijksten van de stad Amsterdam (*Frank Wakelkamp*, 2001). Een groot aantal personen uit de familie Rendorp stond bekend als bierbrouwer. Zo wordt van Pieter Rendorp (1648-1699) vermeldt dat hij “*brouwer, kapitein der burgerij en reder op Noorwegen en de Oostzee*” was. Ook over een Joachim Rendorp werd geschreven dat hij een ‘*Amsterdamse koopman en brouwer*’ was. Deze Joachim kocht onder meer in 1717 het huis *Marquette* te Heemskerk. In de 17e, 18e en 19e eeuw heetten veel leden van de Rendorpfamilie ‘Pieter’ of ‘Joachim’. In ieder geval staat vast dat de volgende leden van de Rendorp familie ‘bierbrouwer’ waren:

17e eeuw (geboren):

Joachim Rendorp (nog in leven in 1639) Pieter Rendorp (1648-1699) Harmen Rendorp (overleden 1724)
Joachim Rendorp (overleden 1730)

18e eeuw (geboren):

Pieter Rendorp (1703-1760) Joachim Rendorp (1728-1792) Pieter Nicolaas Rendorp (1732-1773)
Salomon Rendorp (1767-1824) Ferdinand Rendorp (1797-1878)

19e eeuw (geboren)

Salomon Rendorp (gehuwd 1852, overleden 1903) Pieter Rendorp (geen exacte vermelding aangetroffen)

Over de 18e eeuwse Pieter Rendorp (1703-1760) zijn interessante gegevens bekend. Deze Pieter was Vrijheer van Marquette, meesterknaap van Holland en Westfriesland, baljuw en dijkgraaf Watergraafs- en Diemermeer. Hij woonde in 1742 op zijn buitenplaats het *Huis Marquette* te Heemskerk, welke hij in 1741 grondig verbouwd had. Pieter Rendorp had maar liefst 11 dienstboden, een koets met 4 paarden en een inkomen tussen 26 en 28.000 gulden per jaar. Pieter was in 1725 Commissaris, in 1732 Schepen en in 1746, 1750, 1751, 1754, 1755, 1757, 1758 en 1760 een van de Burgemeesters van Amsterdam. Hij ontwierp ook het Oude-Mannen- en Vrouwen-Gasthuis (Wakelkamp, 2001).

Pieter Rendorp kreeg drie kinderen, waarvan twee zonen: Joachim Rendorp (1728-1792) en Pieter Nicolaas Rendorp (1732-1773). Joachim Rendorp is de beroemdste telg uit de Rendorp familie geweest.

Joachim was vrijheer van het huis Marquette (Heemskerk) en Meeresteijn (Beverwijk), meesterknaap van Holland en West Friesland, afgevaardigde van Amsterdam in de rekenkamer van de provincie Holland alsmede directeur van de Societeit van Suriname (GAA, 2005). Joachim Rendorp studeerde en promoveerde in de rechten. Hij exploiteerde een bierbrouwerij en was een van de eigenaars van de porceleinfabriek "Het Molentje". In deze fabriek werd het zogenaamde Amstelporcelain gefabriceerd. In 1755 werd hij commissaris en in 1756 schepen van Amsterdam en in 1781, 1786, 1789, 1790 en 1792 was hij regent en burgemeester van deze stad (Wakelkamp, 2001). In Amsterdam werd hij gezien als het hoofd van de aristocratisch-patriottische regentenpartij en onderhield hij contact met stadhouder Willem V en de raadpensionaris Pieter van Bleiswijk. Omdat hij niet altijd werd begrepen, werd hij het mikpunt van kritiek. In de pers werd hij uitgemaakt voor renegaat en verrader. In 1787 werd tijdens patriottische rellen zijn huis geplunderd. Joachim Rendorp stond bekend om zijn goed bevattingsvermogen, een goed oordeel en kunstzin. Zijn college Elias Huydekoper beschreef hem ooit als “*een seer werksaam mens met een eerlijkheid die grensde aan naïviteit*” (Rossum, 2002).

Joachim Rendorp had vijf kinderen. Zijn twee zonen heetten Pieter (geb. 1762). en Willem (1769-1827). Willem Rendorp leefde in 1802 nog op het huis Marquette.



Joachim Rendorp (1728-1792)

Pieter Nicolaas Rendorp was een broer van Joachim en kreeg ook twee zonen. Pieter (geb. 1759) en Salomon (1767-1825). Salomon Rendorp was eveneens een bierbrouwer. En kreeg zes kinderen, waarvan de bekendste Ferdinand Rendorp (1797-1878) was. Ferdinand was ook bierbrouwer, maar tevens Lid der Provinciale Staten van Noord-Holland, commissaris van 't Grootboek der Nationale Schuld; directeur van de Nederlandse Bank, ridder in de orde van de Nederlandse Leeuw en honorair directeur van de Maatschappij tot redding van drenkelingen te Amsterdam (GAA, 2005). Een van de kinderen van Ferdinand heette weer Salomon en werd ook weer een bierbrouwer (overleden 1903).

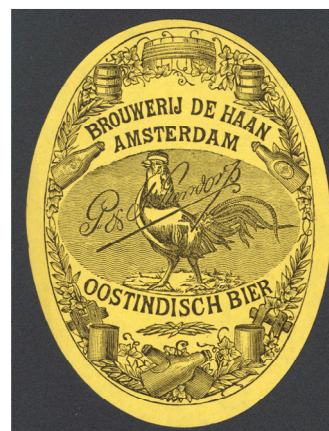


Het vendel van kapitein Roelof Bicker (1611-1636) en luitenant Jan Michielsz Blaeuw bij de bierbrouwerij 'de Haan' op de hoek van de Lastage (hoek Gelderse kade en Rechtboomsloot), Amsterdam, 1639. De kapitein staat in het midden Links van hem (rechts op de foto) staat de vaandeldrager Pieter Hulft, brouwmeester van 'De Haan', een zeer welgesteld man en toekomstig schoonvader van Joachim Rendorp. De derde figuur van rechts, met zijn hand in de zij, is sergeant Joachim Rendorp met naast hem, zittend op een biervat een stadswacht met een witte haan, symbool van de brouwerij. De omstanders heffen het (bier)glas. Bovenstaande kleuren foto is helaas slechts een fragment van het originele schilderij van Bartholomeus van der Helst (1613-1670) in het Rijksmuseum dat 7 ½ meter lang is. Van het ontbrekende deel staat ons slechts een zwart/wit afbeelding ter beschikking.

De familie Rendorp ligt begraven in de Oude Kerk van Amsterdam en de grafstenen compleet met alle familiewapens zijn daar nog steeds te zien (GOA). Een grafsteen dekt het familiegraf van onder meer Joachim en Pieter Rendorp en dateert uit de 17e eeuw.

De Gelderse kade in Amsterdam maakt deel uit van wat bekend staat als de Lastage en deze kade is altijd een echte scheepsvaartbuurt geweest. Veel schepen onderhielden hier vroeger hun lijndiensten. Een ideale plaats voor een bierbrouwerij, omdat de benodigde grote hoeveelheden graan, turf, hop en vers water gemakkelijk aangevoerd konden worden. Het bier van de bierbrouwerij De Haan werd gebrouwen van vers water, dat met speciale waterschuiten uit het Gein bij Abcoude en later ook uit de Vecht bij Weesp werd aangevoerd. Dat dit in de winter een hele onderneming kon zijn, blijkt wel uit het feit dat in 1651 tien Amsterdamse brouwers zich aaneensloten tot een combinatie voor de bouw van een ijsbreker. Het schip werd getrokken door zwoegende en zwetende paarden (jaagpaarden). Hoeveel jaagpaarden het schip trokken, hing af van de dikte van het ijs. Het is voorgekomen dat in een strenge winter maar liefst 36 paarden de ijsbreker voorttrokken (Anno, 2004).

Brouwerij de Haan maakte al zeer vroeg gebruik van etiketten voor haar bier in flessen getuige twee zeer zeldzame etiketten waarvan één op deze en een andere op pagina 12 (Neha, 2005). Let op de vreemde modellen flessen. Het is niet bekend welke leden van de familie Rendorp in de 17e eeuw deze brouwerij precies beheerden, zoals al eerder is aangegeven, maar het is vrijwel zeker dat in de 17e eeuw een Joachim, een Pieter en een Harmen Rendorp bierbrouwer waren. Zij zullen ongetwijfeld het beroep van bierbrouwer weer aan hun kinderen moeten hebben doorgegeven.





De bierbrouwerij De Haan was de huisleverancier scheepsreizen van de VOC die handel dreef met Indië, Azië en Zuid-Amerika (WIC). 's Winters brouwde deze brouwerij speciaal scheepsbier. Dit 'swaer bier' was overigens toch niet goed bestand tegen hoge temperaturen en de maandenlange opslag. Men leverde ook bier voor de arbeiders op de werven en pakhuizen van de VOC, alsmede produceerde men bieren voor de kantoorwerknemers en de hoge beampten (Anno, 2004). De aanvoer van schoon water werd, vanwege de zwaar vervuilde grachten, zo belangrijk voor de stad Amsterdam, dat zij uiteindelijk in 1786 genoodzaakt was een "Versch-Water Sociëteit" te stichten. Een volle ton bier woog meer dan 150 kilo en bevatte dus ongeveer 150 liter bier.

Het zal dus niet verwonderlijk zijn dat arbeiders die zulke biervaten moesten versjouwen tot de sterkste mannen van de stad Amsterdam behoorden. Niet voor niets kent men het gezegde "*vechten tegen de bierkaai*". Als je wilde vechten tegen de mannen van de bierkade verloor je dat dus altijd.

Bierbrouwerij De Haan & Sleutels (ca. 1740 – ca. 1870)

Het is niet exact bekend wanneer de bierbrouwerij *De Haan* de naamsverandering onderging tot de bierbrouwerij *De Haan & Sleutels*. Het is ook niet duidelijk wat de betekenis van 'de sleutels' in de naam van de brouwerij is geweest. Wellicht duidt de naamsverandering op een fusie met een andere bierbrouwerij? Het kan ook zijn dat de familie Rendorp zich heeft laten inspireren door de bijbel. De symbolen die meestal met de apostel Petrus in verband worden gebracht zijn een haan en een bos sleutels (Bijbelarchief, 2005). De Haan & Sleutels produceerde in ieder geval diverse soorten bier, zoals 'Hollandsch Ale en Porter' getuige een oude reclameprent uit het



Jan ten Compe (1713-1761) 'Gezicht op de Gelderse Kade en Brouwerij de Haan & Sleutels. Op de kade een hefboom voor het laden van biervaten. In het water een waterschuit en schuiten met biervaten en zakken graan.'

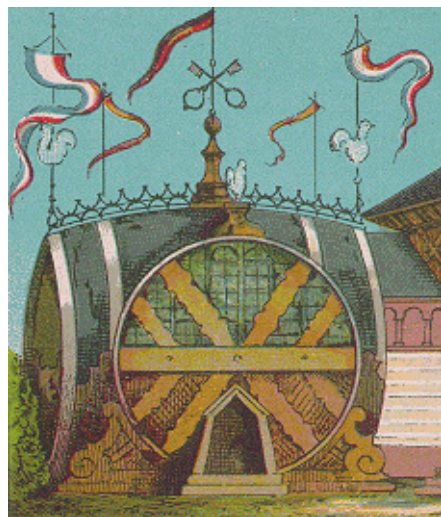
midden van de 19e eeuw met een afbeelding van de toen gebruikte modellen flessen. Wie de flessen vervaardigde is niet duidelijk, maar te verwachten valt dat dit het bedrijf de Weduwe G. Thijssens & zonen moet zijn geweest aangezien dit bedrijf sinds 1780 eveneens aan de Gelderse kade gevestigd was op steenworp afstand van de bierbrouwerij. De Haan & Sleutels. P & S Rendorp maakte voor de distributie van haar bieren gebruik van lokale drank-handelaren, zoals onder andere de '*Bierslijterij Haan en Sleutels*' te



Assen en *Geissler en Mertens* in Groningen. Een paar mooie etiketten van gebruikte bierflessen van P & S Rendorp De Haan & Sleutels zijn nog bewaard gebleven (Groenewoud, 2005):

NV Stoombierbrouwerij De Haan & Sleutels (ca. 1870 – 1888)

In Engeland waren rond 1800 belangrijke ontdekkingen gedaan waardoor het makkelijker en goedkoper werd om bier te brouwen. Een belangrijke uitvinding voor het maken van bier was de stoommachine. Voor de invoering van de stoommachine werd gebruik gemaakt van paardenkracht om machines in de brouwfabrieken te laten werken. Met behulp van de stoommachine kon de productie van bier versneld worden. Stoommachines



werden vanaf 1850 steeds goedkoper, waardoor het steeds lucratiever werd paarden door machines te vervangen. De Haarlemse bierbrouwerij “Het Hert” was in 1841 de eerste brouwerij in Nederland die een stoommachine gebruikte. Na invoering van de stoommachine in het productieproces voor het maken van bier moet de brouwerij De Haan & Sleutels weer een naamsverandering ondergaan hebben tot de NV *Stoombierbrouwerij De Haan & Sleutels*. Wanneer dat precies is gebeurd is niet duidelijk, maar te verwachten valt dat dit in de jaren na 1870 gebeurd moet zijn. In een kranten-advertentie uit 1869 werd nog geen melding gemaakt van een ‘stoombier-brouwerij’. Concurrent Heineken (1863) werd in 1873 omgezet tot een NV. In 1883 was op de ‘Internationale Coloniale Tentoonstelling’ welke werd gehouden op het terrein achter het Rijksmuseum te Amsterdam de bierbrouwerij De Haan & Sleutels nog prominent

aanwezig met een enorm gebouw. De brouwerij heeft de toen heersende architectonische opvatting -dat een gebouw op duidelijke wijze uitdrukking hoorde te geven aan de bestemming die het had- wel heel letterlijk genomen.

In ieder geval ontbrak het de brouwerij niet aan creatieve ideeën! De stoombierbrouwerij De Haan & Sleutels werd uiteindelijk in 1888 gesloten. De reden van sluiting is verder onbekend, maar het ligt in de verwachting dat de concurrentie en opkomst van grotere bierbrouwerijen zoals de Amerfoortsche bierbrouwerij en Heineken te groot werd. Voor de export van bier had P & S Rendorp in de bovenvermelde periode nog wel een speciaal etiket ontworpen welk etiket nu nog zeer tot de verbeelding spreekt.



(Stoom) bierbrouwerij 't Haantje

Door NV Vollenhoven (sinds 1733) werd in 1909 de in 1888 gesloten *stoombier-brouwerij de Haan & Sleutels* overgenomen en omgedoopt tot de *stoombierbrouwerij 't Haantje* (GAA 2005). Deze stoombierbrouwerij maakte

onder andere de volgende bieren: Nieuw Hollandsch, Lager, Pilsener, Oud bruin, Bock bier, Dordmunder, Munchener, Extra stout en nog vele andere (export) bieren. Daarnaast had deze brouwerij een verscheidenheid aan prachtige etiketten waarvan enkele hier afgebeeld (Groenewoud, 2005). Deze stoombierbrouwerij 't Haantje werd in 1918 geheel door Heineken overgenomen en ging verder onder de naam *bierbrouwerij 't Haantje*. In 1939 viel het doek voor dit bedrijf voorgoed (GAA 2005).



Van wie waren deze flessen?

Peter Zwaal

Conservator Likeur en Frisdrankenmuseum, Hilvarenbeek

De meeste van de hiervoor afgebeelde bierflessen behoren tot de collectie van het Likeur en Frisdrankenmuseum.

Over de brouwerijen die ze gebruikt hebben het volgende;

H. van Tuijn

In 1898 begon de uit Veghel afkomstige Hubertus Johannes Cornelis ('Huub') van Tuijn (1868-1933) aan de Hoge Ham in Dongen een bovengistende bierbrouwerij genaamd De Kroon. Na de Eerste Wereldoorlog vestigde Huubs zoon Hendrikus Johannes Gustave ('Henri') van Tuijn (1898-19??) zich als bierbottelaar in Tilburg. Het bier dat door zijn vader in Dongen werd gebrouwen, werd door Henri in Tilburg op fles gebotteld en vervolgens verkocht aan plaatselijke café's. Toenemende concurrentie door grote ondergistende brouwerijen uit het westen des lands, alsmede het *Bierbesluit* 1926, deden Huub van Tuijn rond 1927 besluiten de bierproductie te staken. De door Henri van Tuijn geleide Tilburgse bierbottelarij, gevestigd aan de 1^e Herstalse Dwarstraat, werd in 1928 overgenomen en voortgezet door Antonius ('Toon') Heesakkers, die reeds sinds 1925 werkzaam was in deze bierbottelarij. Heesakkers verkocht vanaf juni 1928 Bavaria-bier uit Lieshout. Henri van Tuijn keerde terug naar Dongen en nam de leiding op zich van zijn vaders voormalige bierbrouwerij De Kroon. Inmiddels werden daar sinds 1923 limonadegazeuses geproduceerd onder de welluidende merknaam Exota. Vermoedelijk was echter al in de laatste jaren van de Eerste Wereldoorlog een begin gemaakt met de productie van limonadegazeuses in Dongen, toen de productie van bier bij gebrek aan mout nagenoeg stil was komen te vallen. Na de Tweede Wereldoorlog zou het door Henri van Tuijn geleide bedrijf in Dongen uitgroeien tot één van de grootste Nederlandse frisdrankproductiebedrijven. Behalve als producent van Exota maakte Henri van Tuijn ook naam als licentiebottelaar van Coca-Cola voor Zuid-Nederland. De winsten die werden behaald met de verkoop van frisdranken werden door Henri geïnvesteerd in diverse andere Dongense bedrijven, waaronder een verpakkingsglasfabriek. Over Henri van Tuijn doen in Dongen vele merkwaardige verhalen de ronde. Zo zou Henri met de wichelroede de waterbronnen hebben bespeurd waaruit hij het water oppompte voor de productie van Exota en Coca-Cola. Ook zou hij de gawe van het handopleggen hebben beheerst.



M. Knook, Bierbrouwerij Klundert

In het begin van de negentiende eeuw kwam Hendrik Cornelisz Knook (1792-1863) in het bezit van bierbrouwerij De Witte Hengst te Klundert. Zijn zonen Cornelis Knook (1828-1911) en Maarten Knook (1844-1924) hanteerden na hem de roerstok in deze brouwerij. Maartens zoon Hendrik (1883-1951) stond te boek als de laatste brouwer van Klundert. Brouwerij De Witte Hengst is vermoedelijk tijdens of kort na de Eerste Wereldoorlog gesloten.



M.J.W. van Dijck, Diessen-Baarschot

In 1717 werd in het dorp Baarschot (gemeente Diessen) een brouwerij gebouwd door Anthony Smits. Later was deze brouwerij genaamd Het Wit Kruis in handen van de families Goossens en Van Dijck. In 1949 werd de bierproductie gestaakt. Wel werd in Baarschot nog een aantal jaren frisdrank vervaardigd. Sinds 1982 is in de voormalige bierbrouwerij aan de Baarschot-sestraat een horecagelegenheid gevestigd genaamd D'Ouwe Brouwerij. De gemeente Diessen werd in 1997 samengevoegd met Hilvarenbeek.



Bierbrouwerij Het Witte Anker, Zevenbergen

Aan Bierbrouwerij Het Witte Anker te Zevenbergen zijn de namen verbonden van de families Van Beek (tot 1898) en Nelemans (1899-1966). De brouwerij is vermoedelijk kort na het *Bierbesluit* 1926 gemoderniseerd en overgeschakeld van bovengistende op ondergistende productie. Dat de plaatselijke concurrent De Roode Leeuw inmiddels was stilgevallen, zal de familie Nelemans vermoedelijk hebben gesterkt in hun moderniseringsplannen. De bierproductie werd pas in 1966 gestaakt. De afnemers werden overgenomen door N.V. Bierbrouwerij De Drie Hoefijzers (Breda).



A.P.J. Wijne, Bierbrouwerij De Roode Leeuw, Zevenbergen

Bierbrouwerij De Roode Leeuw van Antonie Philippus Jacobus Wijne (1875-19??) hield tijdens of kort na de Eerste Wereldoorlog op te bestaan.

M. Mariën, Oosterhout

In Oosterhout was aan het begin van de twintigste eeuw een moderne ondergistende bierbrouwerij tot stand gekomen, de N.V. Noord-Brabantsch Beiersch Bierbrouwerij De Gekroonde Bel. Ondanks de aanwezigheid van De Gekroonde Bel wist ook het traditionele bovengistende bier afzet te behouden in Oosterhout. Dit bier was afkomstig van de plaatselijke brouwerij De Eenhoorn van M. Mariën. Bierbrouwerij De Eenhoorn hield tijdens of kort na de Eerste Wereldoorlog op te bestaan.

Voor meer informatie: Buiks, Chr., Brouwerijen en herbergen in het oude Oosterhout. In: Mededelingenblad van de heemkundekring "De Heerlijkheid Oosterhout" 15 (1991) 2 p. 1597-1626

Van Waveren, De Posthoorn, Leiden

De Leidsche Stoom-Bierbrouwerij De Posthoorn van M.H. van Waveren was de laatste van de tientallen brouwerijen die Leiden ooit telde. Het bedrijf, dat in 1919 haar poort sloot, was gelegen aan de Oude Vest 171. Een gevelsteen boven de poort herinnert thans nog aan de aanwezigheid van deze brouwerij.

Voor meer informatie: Weterings, Eric Jan (red), Leids fabricaat 2 : geschiedenis van Leidse bedrijven (Leiden : Primavera Pers, 1999) [Leidse historische reeks ; nr. 13]



Het was een verstandig besluit van Elisabeth I om het glasblazersvolkje te verbieden nog langer hout te gebruiken voor het stoken van hun ovens. Ze had haar eikenbomen hard nodig voor het bouwen van een oorlogs- en handelsvloot. Kolen lagen natuurlijk al eeuwen lang voor het oprapen in streken als Wales en bij ons in de buurt rondom Charleroi maar er is een wereld van verschil of je er een haardvuurtje mee stookt of een glasoven met een temperatuur van 1100 oC. Nu weet de mens al sinds de prehistorie ook zonder kennis van zuurstof te hebben dat vuur harder gaat branden als je er in blaast en zo ontstonden de typische puntmutsvormige ovegebouwen die voor een natuurlijke trek zorgden. Ze staan bekend als typisch Engels en



kwamen voor zover mij bekend op het continent niet voor met uitzondering van de streek langs de Weser, ruwweg tussen Hannover en Bremen. Het is daar een oude glasmakersstreek en nog steeds vind je er bekende glasfabrieken zoals die in Nienburg, Rinteln, Holzminden en Bad Münder. Er hebben er veel meer gestaan en de meesten hadden hun ovens geplaatst in wat nu als een *Glasterm* bekend staat en waarvan de ruïnes hier en daar nog te zien zijn voor wie tussen Osnabrück en Hannover bij Porta Westfalica de weg over Minden richting Bremen neemt. Eén ervan is gerestaureerd; die van de eerste glasfabriek die ooit langs de Weser gebouwd werd: Glashütte Gernheim.

Het zal moeite kosten Gernheim op de kaart te vinden; wel het nabijgelegen Petershagen. De naam bestaat pas sinds 1812, het bouwjaar van wat ooit de grootste glasfabriek langs de Weser was en zou afkomstig zijn van de stichter. Na een idyllische pick-nick aan de rivieroever zou deze verzucht hebben 'Hier bin ich gern Heim'. We kunnen het hem nazeggen want de omgeving is hier nog altijd aangenaam.

Het waren de nadagen van Napoleon maar nog heersten de Fransen in deze streken welke eenvoudig tot het Franse keizerrijk gerekend werden. De langdurige oorlogen hadden het land uitgemergeld. Er was aan alles gebrek – ook aan glas. Flessen waren schreeuwend duur – 9 Taler per honderd 'Bouteillen' werd er voor neergeteld in de haven van Bremen. Misschien zijn er onder ons knappe koppen die dat in Euro's kunnen omrekenen?.



Boven; Glastürme van de Heye fabriek te Schauenstein, 1830. Rechts; Gernheim in 1826. Daaronder huidige panorama. Links; Eén van de twee Gernheim glaszegels die bewaard zijn gebleven

*Titel ontleend aan een uitgave van het museum Gernheim





Boven; Een der eerste flessen gemaakt in Gernheim, 1812. Rechts; de glasturm in 1928. Daarnaast de huidige situatie.

Met die haven dichtbij kostte het geen moeite om afzet te vinden. In 1826 stonden er dan ook al drie ovens en enkele honderden families woonden rondom de fabriek die veertig glasblazers in dienst had naast tweehonderd korfvlechters, slijpers en smeden. De twaalf-urige arbeidsdag liep van 2 tot 2 uur, ook voor het twintigtal knapen van 10 tot 14 jaar die als indragertjes werkten. De glasblazershuisjes hadden dan ook alle een raamloze kamer waarin men tijdens de dag slaap kon inhalen.

Omdat vervoer over water niet blijvend kon concurreren met transport per spoor en de aanleg van een spoorlijn richting Bremen uitbleef kwam in 1893 een einde aan de glasfabricage te Gernheim.

De 'Glasturm' verviel tot een ruïne. Tussen 1926 en 1963 was de voormalige mandenvlechterij echter weer in gebruik ten behoeve van de grote Gerrisheimer fabriek te Porta Westfalica. Zoals overall maakte de opkomst van kunststof containers echter een einde aan de productie van grote glazen voorraadflessen en daarmee aan het vlechtersambacht.



In 1979 nam men binnen de *Stichting Westfälisches Industriemuseum* het besluit om de laatste nog in redelijke staat overeind staande 'Glasturm' te restaureren en als werkend museum in te richten. Het was toen nog wat in subsidie land de 'goede tijd' kon worden genoemd. De Oostgrens was nog niet open en er waren bedragen met zes nullen voor het project beschikbaar. In 1991 werd een moderne studio-oven gebouwd en terwille van de authenticiteit omgeven door een constructie in de vorm van een 19^e eeuwse voorganger. De doelstelling was en is de kunst van het glasblazen, graveren en slijpen in ere te houden en de positie van modern kunstnijverheidsglas te versterken. De vroegere mandenvlechterij annex schoolgebouw werd ingericht als museum. Hier moest de overgang getoond worden van handarbeid naar machinale productie met alle sociale structuren rond gezondheid en arbeidersleven van dien. De industrialisering en mechanisering van de glasfabricage in de tweede helft van de 19^e eeuw heeft immers een enorme invloed gehad op onze drank en voedingsgewoonten alsmede op de volksgezondheid. Het waren dezelfde elementen die men destijds ook in Schiedam op een presenteerblad aangereikt heeft gekregen en die daar op zo'n jammerlijke manier verlummeld zijn.





*Gezegelde wijnflessen in een der vitrines; Boeken die de glaswereld veranderden zoals die van Neri en Kunckel, broederlijk samen in de vitrine.
Links; Frederik de Grote op een dekselbokaal uit ca. 1900;*

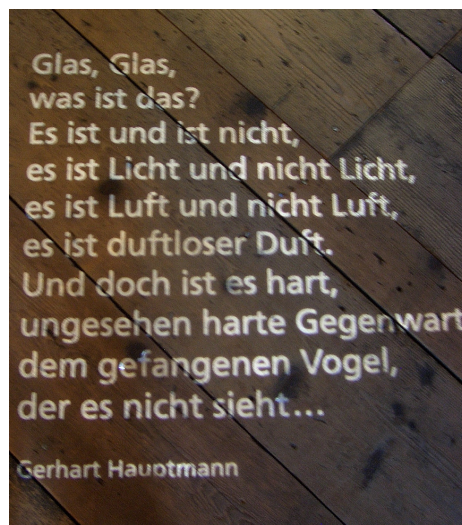


Verwacht hier derhalve geen grote verzameling vroeg 18^e eeuwse flessen. Toch is er op glasgebied veel te genieten. In 1994 kocht het museum een verzameling van ca. 20.000 19^e en 20^e eeuwse verpakkingsglas van Albert Schwiezer, een man die zijn leven lang iedere fles en pot die hij te pakken kon krijgen in zijn huis had opgeborgen tot kelder en kamers zo vol stonden dat hij er zelf nauwelijks meer in kon. Naar verluidt wisselde deze collectie van ‘veel van hetzelfde’ voor een bedrag met vijf nullen van eigenaar. Dat waren nog eens tijden voor een flessenverzamelaar.

Wie nu het museum in de voormalige korfvlechterij bezoekt kan zich op de begane grond vertrouwd maken met de productie van strohulzen, de techniek van het mandenvlechten en de geschiedenis van de glasfabrieken in deze streek. Op de eerste étage wordt men als het ware bij de hand genomen door de geest van Neri en Kunckel wiens boeken in de vitrine liggen en gevoerd langs de geschiedenis van de fles. Er staan naast vitrines met vroeg 19^e eeuwse flessen ook vormen, blaaspijpen en een kleine IS flessenmachine opgesteld. Deze in tegenstelling tot zijn voorgangers niet roterende machine met individuele secties, een uitvinding uit 1924, veroorzaakte een technische revolutie binnen de glasfabrieken.



‘Wesergläser’ veilig opgeborgen



Projecte op de houten vloer



Gernheimer slijpkunst



Op de grote zolder daarboven is het pas echt feest.

Op speelse wijze zijn de vitrines daar gevuld met alles wat je maar op het gebied van industrieel glas bedenken kan, van medicijn- tot wijnfles en van de bekende Weser 'Zubindegläser' tot bier- en melkflessen, geslepen serviezen, flessen met ingebouwde voorstellingen, dekselbokalen en frisdrankflessen met hier een daar een leuke tekst geprojecteerd op de planken vloer. Het geheel is ook voor kinderen interessant gemaakt. Die kunnen in de oude 'Glasturm' naar het glasblazen kijken, muziek maken op de 'xylofoons' die buiten staan opgesteld en deelnemen aan activiteiten in de slijperij waar meer werkstoelen staan opgesteld dan in heel Leerdam. In enkele opnieuw ingerichte glasmakershuisjes kunnen zij zien hoe de mensen

vroeger leefden.

Onder leiding van haar sympathieke directeur Michael Funk levert het museum een fantastische prestatie en geeft ook nog een reeks boeken uit gericht op de doelstellingen van het museum. Eén daarvan werd door Willem van Traa besproken in het juni nummer. Als titel voor deze bijdrage kon ik me dan ook niets beters voorstellen dan die van een der andere Gernheimer boeken. Jammer dat Gernheim wat buiten de route ligt; ze zouden best wat meer bezoekers verdienen. Ik denk niet dat in Europa een tweede industriële flessenshow op dit niveau te zien is. Bij het wegrijden schieten me een paar regels te binnen uit een liedje van Toon Hermans;

**'Ik denk zo vaak hoe komt het dan
Dat dat nou nooit er-is in Holland kan...'**



*Met de klok mee;
'BierTrägerin'
afdeling historische
bierflessen;*

Kindercarillon;

*Bokaal, rode
Überfang, met ets
'Der Dom zu Coln';*

*Staven gekleurd glas
in de werkplaats.*

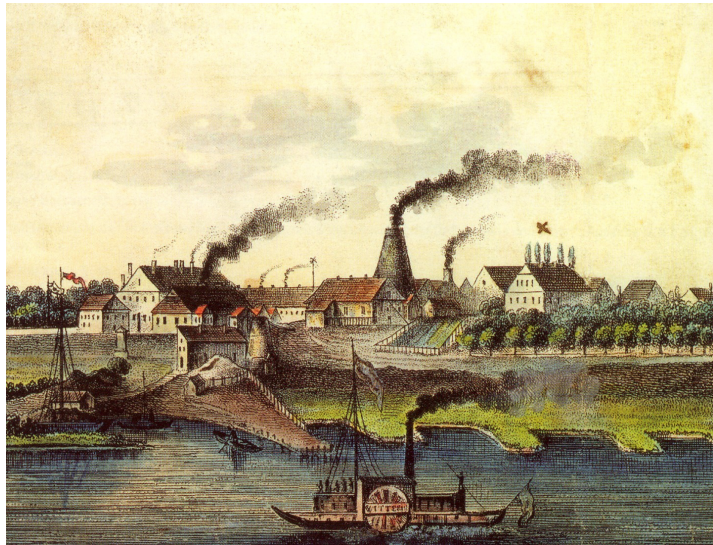


Westfälisches Industriemuseum Glashütte Gernheim
Gernheim 12, 32469 Petershagen Tel. 0049 5707 9311 0
Fax 0049 5707 9333 11 Afstand vanaf de Randstad ca. 400 km.

De volledige tekst van het gedicht van Gerhart Hauptman op pagina 17 is te vinden in het clubblad no. 37 van juni 1979.

Glass museum Gernheim

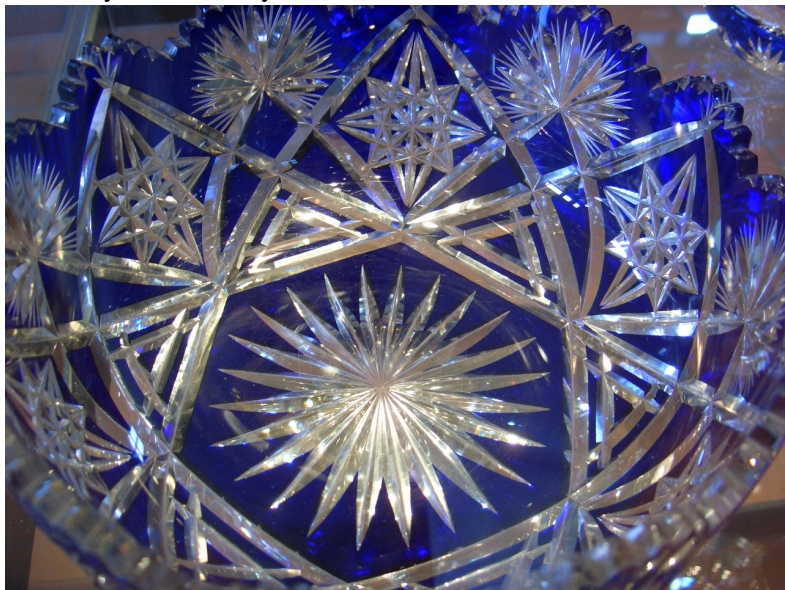
Queen Elisabeth's ban on the use of wood for the firing of glass furnaces enabled her to save her good English oak for building her fleet. At the same time, it forced the glass makers to turn to coal for fuel and that was not an easy task, for it was more difficult to reach the necessary temperature than it had been with wood. That is the reason cone-shaped glass houses came into being as they caused a natural flow of air to boost the fire. They were considered to be typically English although they could also be found in Germany, along the river Weser, South of the city of Bremen. This has been a traditional glassmakers' area for a long time and, still is, with bottle factories in cities such as Nienburg, Rinteln and Holzminden.



evolution from handwork to mechanical production along with all its social and technical implications.

Nowadays the Museum 'Glasshütte Gernheim' houses an impressive collection of all kinds of glassware, organizes glassblowing courses and exhibitions of modern glass. They publish a series of books on the history of glass and offer in a pleasant and educating experience to visitors of all age

*Boven/Top; Gernheim in 1845.
Midden/Middle Glassmaker's tools
Rechts/Right; Cutting it fine*



Lucas Bols en de VOC

Ton Vermeulen, Historicus Lucas Bols Erfgoed



*Van boven naar beneden; Bols Collectie
'Cruydtboek' (Remberti Dodoneri)
Respectievelijk gesloten en opengeslagen bij
pagina 1332 Het IV Capitel 'Van GeneverBoom'.
Voorraadfles en trechter, 18^e eeuw.
Rechts; Twee oorlamglazen 18^e eeuw.*

In de 17de en 18de eeuw was de Verenigde Oostindische Compagnie de grootste multinational ter wereld. Rond 1700 had zij 25.000 man in dienst, waarvan ruim 18.000 in Azië. En op de zeeën tussen de Republiek en Japan voeren circa 150 schepen onder de VOC-vlag. Tussen 1602, het jaar van de oprichting, en 1796 maakten zo'n 1800 schepen in totaal 4800 reizen richting Azië en 3400 reizen richting het Vaderland. Het bedrijf bestond uit twee delen. In Azië waren tussen Kaap de Goede Hoop en Japan in de loop van de 17de eeuw tientallen handelskantoren gevestigd, factorijen genoemd. Tussen deze factorijen bestond een levendige handel met de bedoeling de zo verkregen winsten door te sluizen naar het moederbedrijf in de Republiek in de vorm van peper, specerijen, textiel en andere producten. De Gouverneur-Generaal zetelde in Batavia en was verantwoording schuldig aan de Heren XVII die kantoor hielden in het Oostindisch Huis te Amsterdam. Van de zes vestigingen in de Republiek, kamers genoemd, was Amsterdam net zo groot als de vijf andere samen. Tegen het midden van de 18^e eeuw verlieten jaarlijks veertien VOC schepen de rede van Texel voor rekening van de Amsterdamse kamer. Daarvan was het bureau gevestigd in het Oost-Indischhuis in de Hoogstraat bij de Kloveniersburgwal en met werven op Oostenburg was dat op zichzelf al een instituut met 1300 employe's. De Amsterdamse VOC werf bouwde ten minste drie nieuwe schepen per jaar.

Aan de noordoostkant van het IJ lag het enorme Oost-Indisch Zeemagazijn met daarachter drie scheepshellingen waarop regelmatig nieuwe spiegelschepen, fluiten en jachten afliepen. Dagelijks werkten er ongeveer 1200 vaste en losse arbeiders die in departementen en commissies waren verdeeld. Aan het hoofd van de Kamer Amsterdam stonden de twintig bewindhebbers.

Een kuiper, ook wel genoemd 'opziender van de natte waren' was belast met de inkoop en het beheer van de voorraden drank als water, bier, wijn, gedistilleerd en azijn. Daarbij hoorde ook het adviseren bij de inkoop. Hij was dan ook wijnkoper van beroep en het is niet verwonderlijk dat veel wijn door zijn eigen bedrijf werd geleverd. Daarnaast werd ook nog een makelaar ingeschakeld voor de inkoop van al deze natte waren.



L Y S T E
Van de
VICTUALIEN,
En ordre op de
RANTSOENEN.

Ter vergaderinge van de Heeren Seventiene, representerende de Generale Nederlandſche Geſtroyeerde Ooſt-Indiſche Compagnie, op den 13^{den} December 1695. tot Amſterdam gearreſteert, daar inne volgens opgevolgde Reſolutien, van den 19 Juny 1702, 22 July 1706, 18 Auguſti 1708, 26 July 1712, 7 Auguſti 1713. en 14 Juny 1724. eenige veranderingen zyn gemaakt, volgens dewelke voortaan alle de Kameren van de gemelte Compagnie op een eenparige voet de

Schepen zo groote als kleyne, Fluyten, Jachten, en kleynder Schepen.

Naar Ooſt-Indiën uytgeruſt werdende, zullen Provideeren, en waar naar de Opperhoofden en Officieren van de ſelve, in 't uytdeylen, en diſtribueren van de Rantſoenen, haar zullen hebben te reguleeren, en dat om in de voorſz. Schepen eert eenparige voet en ordre te houden.



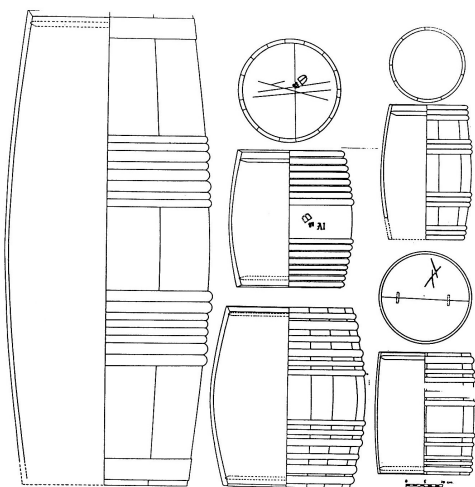
t'AMSTERDAM,

By R. en G. WETSTEIN, Drukkers van d'K. E. Heeren Bewindhebber der Ooſt-Indiſche Compagnie.

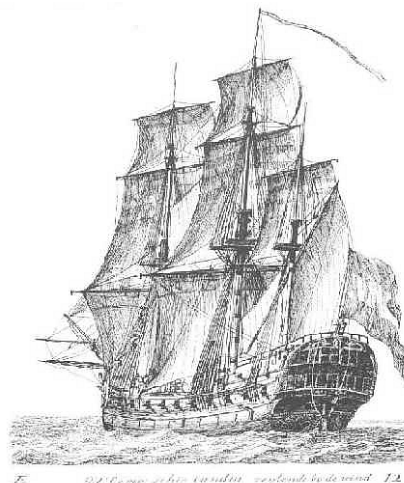


De meeste drank was bestemd voor de schepen. Voor de 200 tot 300 opvarenden waren tijdens de zeven maanden durende reis naar de Oost vele vaten vocht nodig. Zodra de schepen buitengaats waren en het bederfelijke bier op was, werden voedsel en drank alleen nog op rantsoen verstrekt. In het vaak hete en vochtige ruim lagen daartoe per 100 man zo'n 45 leggers water van 600 liter elk, genoeg om met een flapkan daags (circa 1,2 l) gedurende een normale reis de verversingsplaats Kaap de Goede Hoop te halen. Halverwege krioelde het water vaak al van allerlei leven en dronk de bemanning het water tussen gesloten tanden. Tevens kreeg ieder bemanningslid enkele malen per week een mutsje (0,15 l) Spaanse of Franse wijn uitgereikt. Drie

leggers brandewijn gingen mee voor het dagelijkse halve mutsje brandewijn "om de menschen daardoor (...) by haere gesontheit te houden of voor siekten te behoeden". In 1742 werd de (koren)brandewijn vervangen door jenever.



Regeling betreffende voedsel en drank aan boord van VOC schepen, 18^e eeuw.
Bronzen vizel, 18^e eeuw, Bols Collectie.
Reconstructie van vaten zoals die aan boord van VOC schepen voorkwamen. Het vat links heeft 228 Liter inhoud. (N.B. Het meetlatje rechts onder duidt 10 cm. aan)

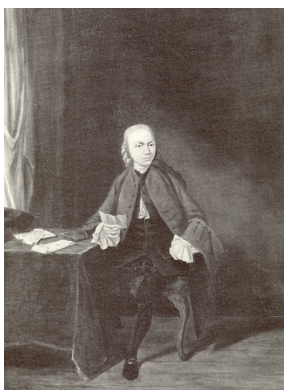




De officieren in de kajuit kregen beter te eten en te drinken dan de soldaten en matrozen. Voor hen waren enkele tonnen goede Franse en Spaanse wijn beschikbaar naast speciaal bier. Ook voor de zieken aan boord was een aparte hoeveelheid wijn voorhanden. Tientallen bedrijven zorgden voor al dit soms geestrijke vocht. In de VOC-boekhouding van de Kamer Amsterdam, die vanaf 1700 is overgeleverd, werd daarbij onderscheid gemaakt tussen bier en wijn. Onder de laatste hoorden de vele soorten wijn, de gedistilleerde producten en azijn. Elk jaar was daar een bedrag mee gemoeid dat lag tussen de fl. 40.000 en de fl. 120.000. Ter vergelijking: een matroos verdiende fl. 12 per maand. Verschillende soorten wijn vormden het hoofdbestanddeel van de leveranties. Elk bedrijf had z'n eigen specialiteiten: 'Rijnse, Franse, Suterne, Xereese, Spaanse,



Bearnse, Bordeaux, Pedro Ximenes, Bergeracque, Frontinjacque, Hocheijmer, Languedoxe, Napelse, Canarij Malvasij en Moeselwijnen' vonden in de 18de eeuw hun plek in de VOC-pakhuizen. Speciale Hocheijmerwijn ging jaarlijks naar de classis Amsterdam als de predikanten voor Indië werden beroepen. Ook de dertig jaar oude wijn die in 1761 werd gekocht was niet bedoeld voor het gewone volk maar werd naar de factorij in China verscheept. Het overgrote deel van de gedistilleerde produkten was voor de soldaten en matrozen op de schepen bestemd. Zij waren te verdelen in Franse brandewijn, korenbrandewijn, genever, genever op lepelblad en gedistilleerde wateren. Ook hier bediende de VOC zich van gespecialiseerde leveranciers. De Franse brandewijn op basis van druiven kwam in het begin van de 18de eeuw uit Bordeaux, later uit de Languedoc en Cognac. De familie Clumper, rijke wijnkopers op de Gelderse Kaaihoek in Amsterdam, leverde het overgrote deel. Brandewijn werd in Holland ook gemaakt en wel van graan, de korenbrandewijn. Grote hoeveelheden van met name Arent en Hendrina Homoet werden elk jaar ingekocht. 300 aam (= 38.400 mingele van 1,2 liter= 46.080 liter) tegen ongeveer vier of vijf stuivers per mingele was geen uitzondering. De brandewijn werd aan het scheepsvolk uitgereikt om hun gezondheid te bevorderen. Rond 1730 kwam daar de genever op lepelbladen bij. Van vitamine C had men toen nog geen weet, doch het belang van verse groenten en fruit die scheurbuik konden voorkomen kende men wel. Conservering was echter een probleem. Fruit kon worden gedroogd en ook alcohol houdt bederf tegen. In jenever zaten extracten van bessen en kruiden. De toevoeging van de 'levenssappen' van het lepelblad moesten de heilzame werking uitermate vermeerderen. De firma Barent Kanjer en later Johannes Boelen waren de jaarlijkse vaste leveranciers van 'genever op lepelblad' tegen een prijs die veelal een stuiver boven die van blote genever lag. Duidelijk duurder waren de 'diverse gedistilleerde wateren, Rinse wateren, Rinse Anijs' en na 1730 ook 'diverse liqueurs en Ceulse genever'. De laatste kostte meer dan zes stuivers, voor de andere legde de VOC in de 18de eeuw tussen de 18 en 40 stuivers per mingele neer. Voor de Gulde Water van na 1790 lag de prijs op fl. 2,50. Veelal was deze drank verpakt in zogeheten fleskelders, houten kisten waarin vijftien (vierkante) flessen pasten van ongeveer twee mingele elk. Al deze produkten waren voor de hoge heren bestemd. Waarschijnlijk zagen zelfs de officieren op de schepen niets van het fijn gedistilleerd en kwamen de fleskelders niet verder dan het Oostindisch Huis en de vertrekken van belangrijke beambten op het Oostindisch Zeemagazijn. Mogelijk werden wel enkele kelders naar Azië verscheept om daar de Gouverneur en Raden te plezieren en



**Johannes Boelen
(1710-1791)
Daarboven; 'Vom
Distillieren' manuscript
uit de Bolscollectie.**

als geschenk te dienen. Zo kreeg de shogun van Japan in 1702 een hoeveelheid drank. Deze moeten uit Europa afkomstig zijn geweest en wellicht bevatte het ook de 'fijne wateren' van Lucas Bols.

Lucas Bols was leverancier van dat fijn gedistilleerd, tot zijn dood in 1719 zelfs de enige. Zo verkocht hij rond 1703 300 mingelen 'Rinse waters' tegen 22 stuivers en 742 mingelen 'gedistilleerde wateren' à 23 stuivers. De fl. 1180 viel in het niet bij de rekeningen van bieren, wijnen en korenbrandewijn, doch de marge zal veel hoger zijn geweest.

Zijn zoons Pieter en Hermanus zetten de leveranties na 1719 voort maar werden langzaam verdrongen door Johanna Swartepaert, weduwe van Hendrick Halmael, die in het vierde decennium opging in Wijnant Blaeupot & Compagnie.



In de tweede helft van de 18de eeuw nam de firma Johannes Boelen alle fijn gedistilleerde produkten voor zijn rekening.

Lucas Bols deed ook op een andere manier zaken met de VOC. Hij kocht namelijk handelsgoederen uit Azië. Zo ontving hij in 1706 voor f1781 twee balen ruwe Bengaalse zijde. Daarnaast kocht Lucas een enkele maal goederen voor de distilleerderij: in 1705 kostte 5973 pond Javaanse suiker fl. 1683 en in 1712 telde hij voor 892 pond kaneel uit Ceylon fl. 2410 neer.

Bovendien werd Lucas Bols aandeelhouder van de VOC, kort na de overname van het bedrijf van zijn moeder in 1678. Hij handelde in aandelen en liet bij zijn dood in 1719 een aantal van deze waardepapieren na ter waarde van fl. 9000.



***Rechts; Bols Rozengracht, Amsterdam, ca. 1900
Boven; deze 19^e eeuwse Kelderfles deed na 200
jaar nog dienst bij het maken van reclamefoto's.
(Details van het origineel)***

BRONNEN EN LITERATUUR

Nationaal Archief: Archief van de VOC 1.04.02.:

- 4927 Resoluties van het Departement op de Equipage, 1665-1790
- 4967 I Lyste van Victualiën, 1684, 1695, 1786
- 4977 Alfabetische lijst van goederen die door het Departement van de Equipage worden ingekocht, 2de helft 18de eeuw
- 7143-7168 Journalen van de opperboekhouder van de Kamer Amsterdam, 1700-1796
- 7170-7194 Grootboeken van de opperboekhouder van de Kamer Amsterdam, corresponderende jaren 1700-1796.
- 7072 Groot Kapitaalboek op de Oostindische Actiën 1679-1695.
- 7075 Idem, 1704-1729.

* Dam, P. van, Beschryvinge van de Oostindische Compagnie, F.W.Stapel ed., Rijksgeschiedkundige Publicatiën deel 63 (Den Haag, 1977 2de druk).

* Dutch-Asiatic shipping in the 17th and 18th centuries. J.R.Bruijn, F.S.Gaastra, I.Schöffer with assistance from A.C.J.Vermeulen eds. Volume I, introductory volume. Rijksgeschiedkundige Publicatiën 165 (The Hague, Martinus Nijhoff 1987).

* Gaastra, F.S., De geschiedenis van de VOC (Zutphen, De Walburg Pers 1991).

* Gawronski, J.H.G., De Hollandia en de Amsterdam: twee schepen en een bedrijf; organisatie en materiële cultuur van de VOC in de jaren 1740-1750 (diss. Amsterdam 1994).

* Op de schepen der Oost-Indische Compagnie; vijf artikelen van J. de Hullu, ingeleid, bewerkt en voorzien van een studie over de werkgelegenheid bij de VOC. J.R.Bruijn en J.Lucassen eds. Historische Studies XLI (Groningen, Wolters-Noordhoff/Bouma's Boekhuis 1980).

* Verhoeff, J.M., De oude Nederlandse maten en gewichten. Publicaties van het P.J.Meertens Instituut 3 (Amsterdam, P.J.Meertens Instituut 1983).

* De VOC in Amsterdam, verslag van een werkgroep. F.M.Wieringa ed. (Amsterdam, UvA 1982).

* Van VOC tot Werkspoor; het Amsterdamse industrieterrein Oostenburg. J.B.Kist ed. (Utrecht, Matrijs 1986).

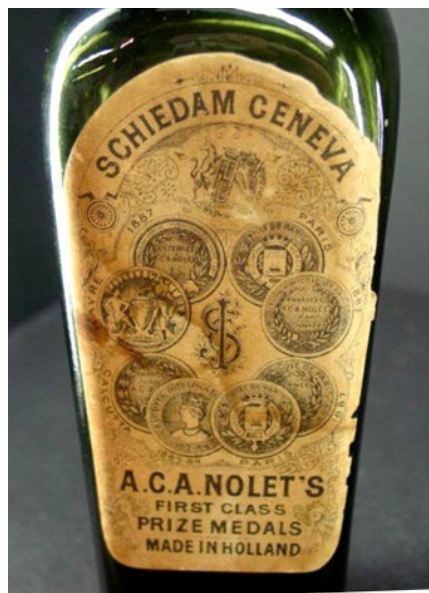
De distilleerderijen van de familie Nolet behoren tot de oudste bedrijven in ons land. De nog bestaande distilleerderij ('De Tweelingh') behoort eigenlijk tot de J.A.J. Nolet tak. Door de eeuwen heen bezat de familie Nolet ruim 25 distilleerderijen al dan niet in gemeenschappelijk bezit met andere stokers. Zover ik weet bestaan er maar van 4 Nolet merken kelderflessen met naam: Blankenheym & Nolet, J.A.J. Nolet (ook wel I.A.I. Nolet geschreven), A.C.A. Nolet and F. Nolet (zeer zeldzaam).

Ik wil het hier hebben over A.C.A. Nolet en zijn flessen.



onder elkaar trouwen in was toen vrij algemeen in branderskringen. Op 1 januari 1882 begon A.C.A. Nolet voor zichzelf. Hij startte een nieuwe distilleerderij, "Bilbao" genaamd, naar de Spaanse stad, waar hij veel handel mee dreef. In hetzelfde jaar trok Johannes Theodorus Beukers (1774-1837) met een deel van zijn bedrijf bij A.C.A. Nolet in. Zij begonnen een distilleerderij onder de naam "A.C.A. Nolet & J.T. Beukers" [Johannes Theodorus Beukers was getrouwd met een tante van J.A.J. Nolet]. In 1890 kocht Nolet zijn partner uit. En in 1913 nam hij vervolgens het gehele bedrijf van "J.T. Beukers" over. A.C.A. Nolet was met Antoinette Nolet mede-eigenaar van moutwijn distilleerderij en pakhuis "De Oliphant". Hij was

Anthonius Cornelius Aloysius Nolet (1846-1916), was één van de elf kinderen van J.A.J. Nolet. Samen met zijn broer J.J.G. Nolet begon Anthonius in december 1868 een distilleerderij onder hun vaders naam "J.A.J. Nolet". In 1873 huwde hij met Maria van der Ven (1852-1898). Zij was de dochter van een belangrijke distillateur in Schiedam. Het



met J.A.J. Nolet tevens mede-eigenaar van moutwijn distilleerderij en pakhuis "The Rhine" en mede-eigenaar van de "J.J. Zoetmulder" alcohol fabriek. A.C.A. Nolet maakte vooral jenever voor de export. Hij gebruikte daartoe niet de traditionele moutwijn jenever, maar hij kocht halfproducten en produceerde daar jenever van volgens zijn eigen standaard. Tot circa 1890 was Spanje de voornaamste afnemer, maar in dat jaar verhoogde de Spaanse regering de importbelasting op alcohol aanzienlijk. De export van A.C.A. Nolet zakte dramatisch in. Dit dwong hem op zoek te gaan naar andere markten. Hij legde contact met belangrijke export handelshuizen in Londen, Liverpool, Hamburg en Parijs. Op deze wijze kon hij een grote afzetmarkt over de hele wereld bereiken. Ook breidde hij de export naar de Nederlandse koloniën (Nederlandsch Indië, Guyana, Suriname) sterk uit.

Gedurende de Eerste Wereldoorlog stopte de export nagenoeg volledig. Maar na deze oorlog bloeide het bedrijf weer op tot aan het begin van de Tweede Wereldoorlog.

A.C.A. Nolet stierf in 1916 zonder erfgenamen, die hem konden opvolgen. Henri van der Ven, a familielid van zijn vrouw Maria, volgde hem in 1917 op. In 1957 nam "BOLS" het bedrijf over.



A.C.A. Nolet gebruikte de volgende merken;

A.C.A.N.;

A.N.; N(in parelketting); Signe

Monogram SC; Bilbao; Ibis;

Tjap Ananas; Tjap Emu;

Monogram Geneva;

Ginebra del Garraf (Garraf, streek bij Barcelona);

Las Armas Brand (toont een clovenier) en Sleutel.

Literatuur

De Branderijen in Holland tot het begin der negentiende eeuw. P. J. Dobbelaar, Rotterdam 1930

Geschiedenis van Schiedam, drs G. van der Feijst, Heerlen 1972

De Moutwijnindustrie te Schiedam Coen Kramers Thz., Amsterdam 1946

Wereldwijd verbreid -De jeneverindustrie in Schiedam 1860-1993 Red.: Nathalie Lans, Schiedam 1993

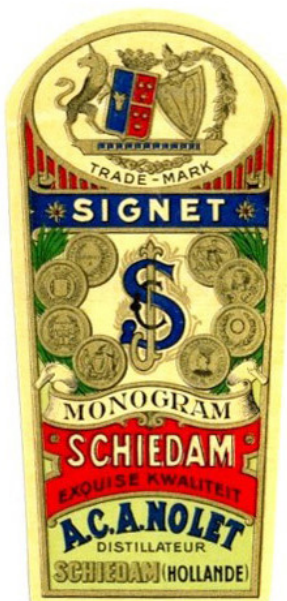
J.A.J. Nolet Distillateur Schiedam In "Scyedam" 18e Jg nr 3 aug. 1992 (Met artikelen over de Nolet familie zoals:

Nolet, een oude Schiedamse familie, door M. van 't Hof, p. 84-99

Historie van het Schiedamse familiebedrijf Nolet, door C. M. Stöver, p. 100-127

De oorlogstijd, door M. van 't Hof, p. 128-135).

Luigi Psaila, artikel van Peter Vermeulen in clubblad De Oude Flesch, 2003



Vanaf 11 november 2008 t/m 29 maart 2009 is in het Nationaal Likeur- en Frisdrankenmuseum Isidorus Jonkers te Hilvarenbeek de tentoonstelling 'Rondom Richters' te zien waarin diverse aspecten van het bedrijf Richters worden belicht zoals winkelassortiment, producten van eigen makelij, reclame-uitingen, etalages en winkelinterieurs. Tot de getoonde objecten behoren een groot aantal glazen flessen en plateelkruiken uit de distilleerderij en bottelarij van Richters. Het museum is in deze periode alleen op zaterdag en zondag van 13.00 tot 17.00 uur geopend. Groepsbezoek op afspraak (013-5053119) is echter ook van dinsdag t/m vrijdag mogelijk.



Interieur van het Richters-filiaal aan de Frederik Hendriklaan 62 te Den Haag, 1924. De inrichting van de slijterijen was eenvoudig met beschilderde toonbanken. Hieronder; Alcoholvrije chocoladedrank.



In de eerste driekwart van de twintigste eeuw telde Nederland een aantal lokaal georiënteerde slijterijketens waarvan de namen thans nauwelijks nog bekend zijn. Dat gold ook voor Wilh. Richters, een middelgroot bedrijf met filialen in de regio Den Haag en Amsterdam. Hieraan was ook een eigen distilleerderij verbonden..

In 1874 begon de Haagse stalhouder Abraham Bernardus Kerssen (1840-1908) in het pand Oude Molstraat 13 een wijnhandel en slijterij. Na vijftien jaar deed hij zijn zaak over aan Johan Jacob Comerell (1819-1896). Net als zijn voorganger was deze van oorsprong geen wijnhandelaar: op zijn huwelijksakte uit 1862 staat als beroep vleeshouwer. Comerell heeft de wijnhandel en slijterij in Den Haag slechts zeven jaar bestierd maar in di periode nam hij de belangrijke beslissing om het bedrijf uit te breiden met een eigen distilleerderij, *De Gekroonde Reigerkop*, gevestigd aan de Oude Molstraat 20. Door zelf jenever, brandewijn en likeur te produceren voorkwam Comerell dat zijn winkel een doorgeefluik werd van grote Nederlandse gedistilleerdproducenten als Lucas Bols en Wynand Fockink. Na zijn overlijden in 1896 zetten zijn twintig jaar jongere weduwe en zijn zoon de wijnhandel, slijterij en distilleerderij voort tot het najaar van 1901. In januari 1902 werd het bedrijf gekocht door de uit Rotterdam afkomstige Wilhelm Richters (1879-1942). Deze hard werkende streng gereformeerde en uiterst gedisciplineerde ondernemer bracht het bedrijf tot grote bloei door andere slijterijen



Van L. naar R.; kruikje 75 jaar Wilh. Richters, 1949; 40 jaar jubileum Wilhelmina 1938; geboorte Irene, 1939

op te kopen en deze vervolgens onder eigen naam als filiaal te exploiteren. In 1918 bestond de Richters-slijterijketen al uit 10 'verkoophuizen'. Bij Richters' dood in 1942 waren dat er 25, waarvan 20 in Den Haag en omstreken en 4 in Amsterdam. Alle Richters-filialen moesten snel kunnen worden bevoorraadt met gedistilleerde dranken en likeuren uit eigen distilleerderij en met de wijnen die in de Oude Molstraat van fust op fles waren overgebracht. Voor de filialen in Amsterdam werd daarom begin jaren twintig een depot aan het Weesperplein ingericht. Van filialen die zelf een grote drankenvoorraad aanhielden moest Richters niets hebben. Alle flessen die de distilleerderij en bottelarij verlieten moesten op de plaats van bestemming onmiddellijk in de winkelschappen worden geplaatst. Flessen die nog een poosje in een opslagruimte of kantoorje achter de winkel verbleven zouden weleens door de filiaalhouder zelf kunnen worden leeg gedronken. Wilhelm Richters hechtte aan een strak en persoonlijk toezicht op zijn filiaalhouders die veelal met vrouw en kinderen boven de slijterij woonden. Aan nonchalant en eigenzinnig gedrag had hij een bloedhekel. Vandaar dat hij er een punt van maakte om zich geregeld te vertonen in alle winkels die zijn naam droegen.

Door het groeiend aantal filialen werd de wijnkelder onder het hoekpand Oude Molstraat/Papestraat al snel te klein. Daarom kocht Wilhelm Richters in 1922 een timmermanswerkplaats aan de Oude Molstraat 32 en liet deze verbouwen tot wijnpakhuys. In 1924 werden alle bezittingen en schulden van het bedrijf ondergebracht in de N.V. Wijnhandel v/h Wilh. Richters en na het overlijden van Wilhelm Richters omgezet in een commanditaire vennootschap waarvan de directie bestond uit vijf van zijn zes zonen. De tweeling Bernardus ('Ber') en Wilhelm ('Wim') hadden de functie van algemeen directeur. Van de drie jongere broers hield Marry zich bezig met de inkoop van vreemde handelsartikelen (binnen- en buitenlands gedistilleerd, bier, frisdranken en mineraalwaters), was Henny verantwoordelijk voor de bedrijfs- en loonadministratie en gaf Alex leiding aan de reclameafdeling. Een zesde zoon, Barend, wist zich aan de greep van het familiebedrijf te onttrekken door predikant te worden. Later zou hij directeur worden van het Zendingscentrum in Baarn, het instituut dat het zendingswerk coördineerde van de Gereformeerde Kerken in Nederland.



De vijf broers die de directie van Wilh. Richters' Wijnhandel C.V. vormden gingen aanvankelijk op dezelfde voet door als hun vader, kochten Haagse slijterijen op en transformeerden deze tot Richters-filialen. In 1947 werd het wijnpakhuys in de Oude Molstraat verbouwd en uitgebreid. In de tuin er achter werd een ondergrondse wijnkelder gebouwd die bij ingebruikname trots geafficheerd werd als de grootste van Den Haag. In de jaren zestig begon het Richters-imperium echter te wankelen. Met lede ogen zagen de gebroeders hoe supermarkten hun deuren openden en een allengs breder wordend betaalbaar wijnassortiment aanboden. De toenemende wijnconsumptie – van bijna 2 liter in 1960 naar meer dan 10 liter per hoofd in 1975 – werd voor een groot deel gerealiseerd in het supermarktkanaal. Traditionele slijterijketens als Richters



Folder van Wilh. Richters voor het eigen jenevermerk WR, 1940. door de Rotterdamse illustrator Machiel Wilmerk (1894-1963) die van 1934 tot 1940 folders en advertenties voor Richters ontwierp, diverse etiketten tekende en het bedrijfslogo onder handen nam.

familiebedrijf had teruggetrokken en begin 1975 Alex Richters was overleden besloot de tweeling Ber en Wim, inmiddels de 70 ruimschoots gepasseerd, om de zaak te verkopen. Financieel stond Wilh. Richters' Wijnhandel C.V. er niet goed voor. Van de inmiddels 32 filialen draaide een flink aantal met verlies. Het bedrijf dat de Richters-keten wilde overnemen, Allied Breweries Ltd. had vanaf 1967 belangen opgebouwd in de Nederlandse bierindustrie (Oranjeboom, De Drie Hoefijzers), de frisdrankenindustrie (Coca-Cola bottelmaatschappijen in Dongen, Groningen en Horst), de gedistilleerdindustrie (advocaatproducent Houweling-Warnink uit Amsterdam, distilleerderij De Keizer uit Nieuwerkerk aan den IJssel, Wed. A. van den Eelaart uit Schiedam) en de wijnhandel (Bredasche Wijnhandel, Walraven & Sax, Th.S.J. Hooij Wijnkoperij). Alle slijterijen die men bij deze overnames had verworven waren gebundeld in een keten met de formulenaam 'Wijnmart'. Van de 32 Richters-filialen werden er in 1975 zestien verbouwd tot Wijnmart-filialen: de overige werden verkocht. Distilleerderij De Gekroonde Reigerkop en het wijnpakhuis van Richters werden



wisten niet goed in te spelen op de vraag naar democratische wijnen. Waar supermarkten verschenen verdwenen traditionele kruidenierswinkels en begonnen Richters-filialen aanloop te missen van het winkelend publiek.

Ontwrichtender nog dan de opkomst van supermarkten was de invoering van de nieuwe *Drank- en Horecawet* van 1 januari 1967. Onder het oude stelsel was het aantal inwoners van een gemeente bepalend geweest voor het aantal slijterijvestigingen. Nadat dit maximumstelsel was komen te vervallen begonnen supermarktketens panden naast hun filialen op te kopen en tot slijterijen te verbouwen. Zo ontstonden Alberto (Albert Heijn/Ahold), Curio Cave (Willem Groenwoudt) en Dirck III (Dirk van den Broek). Ook voor Bols en Henkes, die in de loop der tijd belangen in de slijtersbranche hadden opgebouwd, was de afschaffing van het maximumstelsel het sein tot verdere uitbouw van hun slijterijketens, gedreven onder de naam Gall & Gall (Bols) en Antonio Aguilar (Henkes). Tenslotte zagen ook degenen die ooit een slijtersvakdiploma hadden behaald vanaf 1967 de kans schoon om met geringe middelen een eigen slijterij te beginnen. Eind jaren zestig, begin jaren zeventig schoten witte drankenhallen en discountslijterijen als paddestoelen uit de grond. Jenever, vieux en andere soorten binnenlands gedistilleerd werden in deze winkels vaak tegen afbraakprijzen verkocht.

Nadat Henny Richters was overleden, Marry Richters zich uit het



gesloten. De wijnvoorraad en een klein deel van de bedrijfsuitrusting werd overgebracht naar Distilleerderij en Wijnkoperij Wijnetten B.V. in Etten-Leur, het bedrijf waarin de Britten vrijwel al hun Nederlandse wijn- en gedistilleerd-belangen incorporeerden en dat ook het beheer voerde over de slijterijketen. Nadat Allied Breweries in 1977 de Nederlandse slijterijketen Impodra B.V. had verworven, werd besloten de Wijnmart-slijterijen om te bouwen tot Impodra's. Vestigingen die op loopafstand van Impodra-slijterijen lagen werden gesloten waaronder enkele voormalige Richters-filialen. In 1990 deed Allied Spirits & Wines Nederland B.V. (zoals Distilleerderij en Wijnkoperij Wijnetten inmiddels heette) haar 70 Impodra-slijterijen van de hand aan Ahold N.V. dat in de ruim twintig jaar die verstreken waren nadat in 1969 de eerste Alberto-slijterij was geopend

uitgegroeid was tot marktleider. Dat was deels tot stand gekomen door autonome groei maar pas echt verwezenlijkt na de acquisitie van de slijterijketen Gall & Gall die in 1989 van Lucas Bols kon worden overgenomen. Eenmaal eigenaar van Gall & Gall begon Ahold haar Alberto-slijterijen tot Gall & Galls om te bouwen evenals de Impodra-slijterijen die van Allied Spirits & Wines waren overgenomen. Impodra-slijterijen die te dicht in de buurt van een bestaande Gall & Gall-vestiging lagen werden gesloten. Bij deze saneringsronde sneuvelden wederom enkele winkelpanden die ooit aan Richters hadden toebehoord. Slechts 4 voormalige Richters-filialen in Den Haag zijn thans nog in gebruik als Gall & Gall.



Vier Delftsblauwe jeneverkruijkes van Wilh. Richters, ca. 1950.

Wilhelm Richters, from Rotterdam, was the third owner of a company in The Hague that started trading in wine and spirits in 1874. The previous owner had enlarged the single-shop business by building a distillery, and Richter decided to sell his own Geneva, brandy and liqueur rather than resell the products of large companies such as Lucas Bols or Wijnand Fockinck. Wilhelm Richters, a hardworking, sober living and straightforward businessman acquired the company in 1902. From then on, he bought every wine and liqueur shop he could find. In 1918 he owned ten shops: in 1942, the year of his death, twenty-five where he sold his own products as much as possible. He kept his stocks low and invented ‘just in time delivery’ and ‘managing by walking around’ long before the term was introduced in modern marketing. Five of his six sons continued the business, acquiring seven more outlets, enlarging the warehouses and, in 1947, built a subterranean wine cellar that was considered as the largest in the city of The Hague. Part of the success of Wilhelm Richters’ was due to Dutch regulations that limited the number of wine and liqueur shops per 1000 inhabitants, but when in the 1960’s that law was rescinded, supermarket chains opened their own outlets and Richters’ small, soberly painted shops could not compete with them. In 1975 most of the 32 shops operated with a loss and were taken over by the British Allied Breweries Ltd. that had built up a substantial part in the Dutch beer, soft drinks and spirit market. Eventually, in 1990, all 70 outlets were sold to the grocery chain Albert Heijn that had already acquired the wine and spirit shops of Lucas Bols in 1989 and, in doing so, became the largest retailer in this field in The Netherlands. Nowadays only two of the 32 Richters shops remain.

Johan Soetens

Recently the National Liqueur and Soft Drink Museum acquired a large collection of bottles, stoneware, advertising material and other paraphernalia from Wilh. Richters that will be on exhibition from 11 November 2008 – 13 March 2009. Opening hours Sat. & Sun. 13.00 – 17.00 (or after tel. reservation 0031 13-505 3119.)

The museum is home Europe’s largest collection of equipment once in use in soft drink factories and distilleries as well as an unique and extensive study-collection of glass bottles from 1650 till to the present day.

De DGG verenigt bedrijven, organisaties en personen op glasgebied: productiebedrijven, laboratoria, universiteiten, musea, kunstenaars en verzamelaars. De 5^e afdeling (geschiedenis en vormgeving) congresseert ieder najaar. Vorig jaar kwamen we in Eisenach bijeen. Dit jaar waren we 19 – 21 september in Düsseldorf, waar Helmut Ricke deze zomer na 34 jaar met pensioen ging als directeur van het Glasmuseum Hentrich.



De collectie van het Glasmuseum Hentrich kan zich in omvang en kwaliteit meten met musea als Victoria&Albert in Londen. De basis was het 19^e eeuwse Kunstgewerbemuseum, dat via Kunstmuseum, nu Museum Kunst Palast heet. In de vóóroorlogse jaren is een aantal grote glascollecties (Lückger, Jantzen) ontvangen of overgenomen. Sinds 1963 hebben vooral de jaarlijkse schenkingen van Helmut Hentrich de ‘gaten’ in de collectie opgevuld. Dit betrof Islamitisch glas en glas uit de Jugendstil, Art Deco, de periode 1930 - 1960 en modern glas. Uit erkentelijkheid wordt de glascollectie sinds 1990 *Glasmuseum Hentrich* genoemd. Recent is daaraan de collectie middeleeuws en Renaissance glas van Karl Amendt toegevoegd (catalogus 2005, ISBN 3-9809060-1-9). Het Glasmuseum Hentrich kan nu de geschiedenis van het glas over de volle breedte tonen, vanaf het vroegste begin in het nabije Oosten tot en met het moderne

studioglas. Onze vrijdagochtend was ingeruimd voor museumbezoek, begeleid door Helmut Ricke en zijn opvolger Dedo Kerssenbrock-Krosigk. Hij werkte hiervoor in het Corning Museum of Glass.

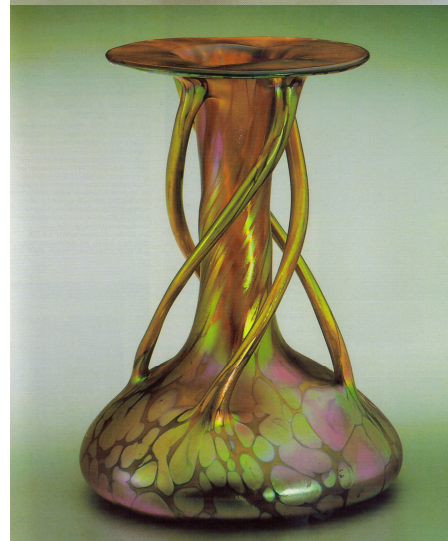
Ricke benadrukt in zijn verwelkoming dat musea te weinig geld hebben om nog een rol van betekenis te spelen op de internationale kunstmarkt. Ze zijn afhankelijk van schenkingen uit particuliere- of bedrijfsverzamelingen. Die relatie is niet nieuw, veel musea zijn ooit door verzamelaars gesticht of uitgebreid. Meer dan vroeger moeten ze die verzamelaars aan zich weten te binden. Dat vraagt van musea een andere, minder in zichzelf gekeerde opstelling, die er nu niet altijd is.

GLASMUSEUM HENTRICH ZU GAST IN DER TONHALLE
**ANS LICHT
GEBRACHT**
GLAS AUS DEN MAGAZINEN
13.9.2008–11.1.2009



Museum Hentrich is een paar jaar geleden ingrijpend verbouwd en kan nu een groot deel van z'n collectie tonen. In de nabijgelegen Tonhalle is ruimte voor wisseltentoonstellingen. In 2007/2008 stond daar enkele maanden de collectie Schaich met ‘Reine Formsache’ (catalogus ISBN 978-3-422-06765-3). Tot in 2009 wordt er glas uit het depot van het museum getoond dat lang het daglicht niet heeft gezien. Ricke en Krosigk hebben deze tentoonstelling ‘*Ans Licht Gebracht*’ samen ingericht om de overgang te markeren en tonen glas van de Romeinse tot de huidige tijd.

Bij elk museum is het altijd weer verrassend wat er aan mooie stukken te voorschijn komt uit het depot. En hier wordt zeker geen ‘B-elftal’ getoond. Voor de liefhebbers meld



*Boven; van L. n. R. Voetbeker, Rijnland begin 16^e eeuw; Schaaltje, eind 15^e eeuw, Stangenglas, 1^e helft 16^e eeuw
Onder; Vaas, Loetz Austria, 1902*



ik dat van januari tot de zomer 2009 een tentoonstelling gepland staat over het bezit aan modern glas van de tweede helft van de 20^e eeuw: 'Bestandaufnahme'. In combinatie met de vaste collectie geven beide tentoonstellingen een goed overzicht van wat het museum in bezit heeft.

Ook dit jaar bestaat het gezelschap uit archeologen, glastechnici, (kunst)historici, kunstenaars en verzamelaars, bij elkaar zo'n 100 mensen. Daaronder weer veel bekende namen als Brigitte Klesse (voorheen Köln), Gisela Haase (Schloss Pillnitz), Clementine Schack (Veste Coburg), Birgit en Dieter Schaich (München), Christian Jentsch (Lübeck) en anderen die ik vorig jaar al ontmoette. Dit jaar ben ik niet de enige buitenlander, maar deel de eer met een Fransman en een Tsjech. Van vele zijden wordt me gevraagd meer mensen uit ons land te interesseren voor de DGG, want men wil graag contacten buiten het Duitssprekende gebied. Het lijkt me een goed begin om volgend jaar glas uit de Nederlanden onder de aandacht van het gezelschap te brengen.

Het congres heeft de vrijdagmiddag ingeruimd voor lezingen en discussie, afgesloten met een half uur voor iedereen die het gezelschap wat wil meedelen, aankondigen of vragen.



Boven; Humpen, Bohemen, gedateerd 1611. Onder; Twee Humpen en een blauwe voetbeker 17^e eeuw.

De lezingen bestrijken een breed veld:

Ricke geeft een overzicht van de huidige collectie en draagt deze daarmee symbolisch over aan zijn opvolger, waarmee hij een aantal maanden heeft samengewerkt.

Dedo Krosigk toont zijn interessante tentoonstelling over 'Glass of the Alchemists' die nu in het Corning Museum staat. Ik moet de catalogus daarvan nog te pakken krijgen en herinner me dat in Hasselt een jubileumtentoonstelling over hetzelfde onderwerp stond.

Daarna *Peter Stepphun*, archeoloog, over middeleeuws rood gekleurd glas. Interessant, maar hij gebruikt daarbij een chemische analyse, die mij boven m'n pet gaat.

Karl-Wilhelm Warthorst gaat de strijd aan met *Dieter Schaich* over een toeschrijving in diens catalogus (p. 132, no 148). Hij heeft z'n huiswerk goed gedaan, zijn verhaal zit stevig in elkaar en hij komt tot een aanvaardbare conclusie, lijkt me. Maar het is een gevecht tegen windmolens, want zijn premisse dat Schaich een andere mening heeft over dit glas, klopt niet. Er hangt een bijna elektrische spanning in de zaal, maar de ontlading blijft uit. Later begrijp ik dat beide heren al vaker met elkaar botsten en zeker geen vrienden zijn.

Franz Ohlms, dokter in Göttingen, is een begenadigd spreker. Geheel uit het hoofd brengt hij de ingewikkelde verwervingsgeschiedenis van een 18^e eeuws glas, gedateerd en voorzien van een monogram. De tweede, veel jongere, vrouw van een zeer rijke Duitse vorst speelt de hoofdrol. Verder is er een rijke erfenis als de oudere echtgenoot overlijdt, een hofmaarschalk, die later haar minnaar wordt, een kasteel waar beiden met haar zuster (men fluistert, maar wie weet het zeker?) langdurig en gelukkig samenwonen. Kortom, humor in de glaswereld is een zeldzaamheid en dokter Ohlms weet er raad mee.

Volgt nog *Antje Warthorst* (inderdaad, vrouw van) met een mooi verhaal over de door Anthon Kothgasser



**PETER PAUL RUBENS - JAN WELLEM - ANNA MARIA LUISA DE' MEDICI
HIMMLISCH HERRLICH HÖFISCH
20.9.2008 - 11.1.2009**

beschildeerde glazen uit de Biedermeierperiode. Die tijd staat nu bekend als rustig, naar binnen gericht, met eenvoudige huiselijke genoegens. Zij stelt dat het vooral een tijd van onderdrukking was, door de conservatieve krachten (Rusland, Oostenrijk en Pruisen) die Napoleon net hadden overwonnen en de revolutionaire Franse gedachten over democratie de kop wilden indrukken. De bloemenstilleven, de landelijke en stedelijke vergezichten van Kothgasser bekijkt zij daardoor met andere ogen en ziet andere, verborgen betekenissen. Daarna in snel tempo aankondigingen van diverse tentoonstellingen, voortgangsberichten over onderzoeken en uitnodigingen voor bezoek aan collecties in Berlijn en München.

Aan het begin van de avond wordt de dag afgesloten met de feestelijke opening in het Museum Kunst Palast van de tentoonstelling 'Himmlisch Herrlich Höfisch'. Deze is gewijd aan de Kurfürst Johann Wilhelm von der Pfaltz (1658 – 1716). Deze in Düsseldorf als 'Jan Wellem' bekende kunstlievende vorst had meer op met kunst dan met oorlog, nogal bijzonder in zijn tijd. Samen met zijn vrouw Anna Maria Luisa de' Medici bracht hij een grote collectie bijeen. Na zijn dood heeft zij veel daarvan mee terug naar Florence genomen, waar het nu in het

Uffizi museum en het Palazzo Pitti hangt. Ik lees namen als Rubens, van Douven, van Mierisz, Ruysch, Bellucci en de Rotterdammer Adriaen van der Werff, waarvan in het Rotterdamse Boijmans van Beuningen ook werk is. Zaterdagochtend gaat het congres door met een aantal korte lezingen:

Jan Mergl uit Tsjechië spreekt over de bekende historische glaswerkplaats in Harrach, Neuwelt en de invloed die Franse glaskunst daar heeft gehad.

Daarna volgt een aantal lezingen waarbij de nadruk ligt op het actuele gebruik van glas in de kunsten. De ontwikkelingen binnen Düsseldorf krijgen daarbij vanzelfsprekend bijzondere aandacht.

Tenslotte het verslag van een moeizame zoektocht naar de geschiedenis van glazen uit een Berlijns museum. Dat daar in de oorlog veel glas verloren is gegaan, was me wel bekend. Maar dat ook het

merendeel van de archieven verbrand is, had ik me nooit gerealiseerd. Daarmee is veel geschiedenis echt 'weg' en hangt historisch onderzoek af van toevallige vondsten van elders, waar nog archieven bewaard zijn gebleven.

En als laatste luidt *Dieter Schaich* de vertrekkende Helmut Ricke uit met een bonte serie 'This is your life' plaatjes, elk met glazen of flessen als terugkerend thema. Als uitsmijter krijgt Ricke de boodschap dat hij binnen DGG-verband zeker niet met pensioen mag gaan, wat hij in zijn dankwoord toezegt.



Roemers en Waldglasbekers Duitsland/Bohemen 16e en 17e eeuw



*Schaal op voet, Finland
Kertu Nurminen, 1981*

Aansluitend in de bus naar het Linnich waar we het 'Deutsches Glasmalerei Museum', de 'Pfarrkirche St. Martinus' en 'Werkstätten für Glasmalerei - Mosaik - Restaurierungen' bezoeken. Beschilderd glas valt buiten mijn verzamelvoorkeur, maar te zien hoe er aan gewerkt wordt, wat er komt kijken bij restaureren, de oude en moderne toepassingen en natuurlijk de glas in lood ramen van de kerk en het museum zijn meer dan de moeite waard.

's Avonds eten we gezamenlijk in een mooi oud huis, gelegen in een groot park. Het huis is in 1747 gekocht door de rijke koopman met filosofische en kunstzinnige aspiraties, Friedrich Jacobi. Ook blijkt hier destijds Goethe op bezoek te zijn geweest. Hij moet veel onderweg geweest zijn. Het eten is helaas minder dan de fraaie inrichting, maar het gezelschap vergoedt veel. Er is tijd om contacten te leggen om over en weer musea en collecties te komen bekijken, waarvoor veel belangstelling blijkt te bestaan.

Zondag wordt het congres afgesloten met een bezoek aan de tentoonstelling 'Aktuelles Tschechisches und Deutsches Glas' in Galerie Welti met bekende en minder bekende glaskunstenaars uit Tsjechië, Duitsland en Nederland, waarvan een aantal aanwezig is.

In aansluiting op het DGG-congres komen Birgit en Dieter Schaich een paar dagen naar ons land. Eerst leidt Peter Korf de Gidts hen in Amsterdam rond. Dinsdag zijn zij in Rotterdam voor een bezoek aan de museumdepots. Ze zijn vooral enthousiast over de collectie van Museum Boijmans. En hun kennis van glas uit Zuid-Duitsland, de Alpenlanden en Noord-Italië is voor ons een welkome aanvulling bij ons werk met het thuisbrengen van een aantal glazen. Bij het Historisch Museum blijkt helaas minder belangstelling. Jammer, want ik herinner me de opmerking van Ricke over de noodzaak van een goede relatie met externe verzamelaars.

Na vijf intensieve dagen en zo'n 500 km rijden is mijn conclusie dat het de moeite meer dan waard was om zo direct met glaskundigen te kunnen spreken. Daarnaast heb ik ons vernieuwde kwartaalblad goed kunnen promoten, want nieuwe abonnees en belangstellenden heeft opgeleverd. Ik zal er in 2009 van 11 tot/met 13 september in München weer bij zijn. En hopelijk blijf ik niet de enige deelnemer uit ons land.

DOE MEE MET DE ACTIE 'LEDEN WERVEN LEDEN' MELDT EEN NIEUW LID AAN

VERENIGINGSNIEUWS EN MEDEDELINGEN

Onthaal in Oud Overschie

Cees Marttin



Wie kent de deelgemeente van Rotterdam Overschie? Ze is zelden in het nieuws en dat is niet terecht!

Met Schiedam deelt het de Schie en naar het schijnt ook jenever en de spoeling ervan, reden voor een tentoonstelling van kelderflessen. Het bestuur besloot daarom de jaarlijkse veiling hier te organiseren. En wat een verrassing in dat grote, moderne aan de weg, water en trein timmerende Rotterdam. Met het openbaar vervoer uitgestapt in de Dorpsstraat, voorbijgegaan aan een mooie neogotische kerk stond ik voor een paar 17e eeuwse pittoreske huisjes: het Museum Oud Overschie. Door een smal steegje kwam ik in de aangename, onthaaste, nostalgische, landelijk dorpse wereld van 100 jaar



geleden. Langs een keukentje, een "melkfabriek" en door een paardenstal kwam ik weer buiten en daar zaten in de stralende zon zo'n veertig leden van de Oude Flesch gezellig aan de koffie. De plaats was omringd met oude opstallen, een begraafplaats, heemtuin met boomgaard en een weide waar de Lakenvelder wegens een blijde gebeurtenis afwezig was. De veilingmeester was zo enthousiast over deze ambiance dat hij besloot de veiling voor het eerst in zijn loopbaan in de openlucht te houden. Na de bezichtiging wisselden ruim honderd kavels, vaak met kwinkslagen, van eigenaar. Daarna



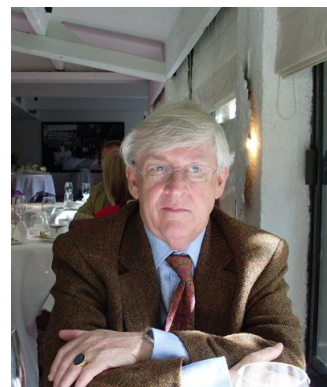
werden we welkom geheten door John van den Berg van het museum, die ons ook een drankje, geschonken door Van Toor, aanbood. Onze nieuwe voorzitter en Rob van Ee maakten ons vervolgens warm om de speciale expositie van kelderflessen te bezichtigen. Rob bedankte meerdere mensen, waaronder Leo Fontijne en Henk Hettinga, voor hun bijdragen in de vorm van objecten en kennis verwerkt in de uitgebreide toelichtingen. Het is een interessante tentoonstelling geworden, waarbij ik wel vond dat de vitrines wat dichter bij elkaar gegroepeerd hadden kunnen worden. Ook buiten deze tentoonstelling was er veel in dit door vrijwilligers gerunde museum te zien en te ervaren. Die avond was er zelfs een heus zuurkooldiner met wijnen uit de Elzas. Een BRAVO voor de initiatiefnemer van dit alles; Rob van Ee !

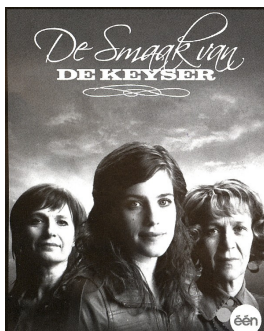


Bezoek aan Peter Korf de Gidts en Cees van Wees

Jan Ledegang

Dit jaar is Peter Korf de Gidts 30 jaar antiquair, waarmee wij hem graag gelukwensen. Om zijn grote kennis van antiek glas vonden velen jarenlang de weg naar zijn winkel in de Spiegelstraat. Sinds enkele jaren werkt hij vanuit zijn appartement aan de Brouwersgracht waar zijn vitrines met schitterend glaswerk en een grote collectie boeken staan uitgesteld. Ter gelgenheid van zijn jubileum organiseerde Peter in oktober enkele bijeenkomsten voor glasliefhebbers uit zijn vrienden- en klantenkring. Op 3 oktober was ik met Ans aanwezig. Na van koffie, thee, heerlijke hapjes en een interessante conversatie genoten te hebben werd een bezoek gebracht aan distilleerderij De Ooievaar - van Cees van Wees - in de Driehoekstraat. Over dit bijzondere bedrijf en de flessencollectie van Cees staat al een uitgebreid artikel gepland voor het juninummer 2009.





Goed nieuws voor jeneverliefhebbers en verder voor iedereen .

Johan Soetens

Vanaf zondagavond 7 december gaat de Belgische televisie via kanaal I de dramaserie *'De Smaak van De Keyser'* uitzenden; een familiesaga over het wel en wee van Hasseltse jeneverstokers. Dat sluit voortreffelijk aan bij het vele wee van de fototentoonstelling *'Zweet en Jenever'* in het Schiedamse Jenevermuseum (tot 7 december) en de expositie over anti-alcoholpropaganda *'Pierre le Buveur et Jean l'Abstinant'* in het Jenevermuseum te Hasselt (tot 25 januari). Normaliter doet men daar in januari de deur op slot wegens huishoudelijke werkzaamheden maar niet in 2009 omdat men veel bezoekers verwacht op zoek naar de smaak van... jawel, jenever. **Gaan we kijken? Ja, we gaan kijken.**



Nieuwjaarsbijeenkomst 2009.

Zondag 11 januari 2009 vindt weer onze traditionele Nieuwjaarsbijeenkomst plaats waar we elkaar met een feestelijk glas in de hand een goed en gezond nieuw verzameljaar hopen te wensen. **Noteer die datum!** We zien er naar uit veel bekende gezichten weer te zien alsmede een aantal nieuwe en hopen dat 2009 een succesvol jaar wordt voor onze vereniging onder het motto LEDEN WERVEN LEDEN.



Noteer ook vast de datum voor de eerstvolgende jaarvergadering: 29 maart 2009

De Oude Flesch op de Verzamelaarsjaarbeurs in Utrecht

Cees Marttin



Omdat ons verenigingsblad voor het eerst dit gehele jaar in kleur is uitgekomen, leek het me leuk om eens naar zwart en wit in mijn collectie te kijken. Dus naar opaline en hyalietglas en ook even "black glass", wit en zwart geïriseerd meegenomen. Dus géén kleur maar **zwart wit**. Joke en ik hadden ons ook in zwart met wit gestoken voor het totaalplaatje.

De belangstelling voor de beurs viel ondanks de (witte) sneeuw niet tegen. Het werd géén zwarte dag! Een leuke dag werd het voor enkele leden omdat er gescoord werd! Ondermeer een fraaie grote fles uit Holstein met datering begin 18^e eeuw en voor een zeer schappelijke prijs. Een heuse verrijking van een toch al indrukwekkend collectie. Ook was het aan de kraam weer erg gezellig met naast de handel ook (na

drieën) kaas en wijn met uitwisseling van kennis, ervaring en verhalen. Een druk bezocht ontmoetingspunt!

Tot slot, we hebben vol trots ons blad in fullcolor getoond en hopen dat het leden oplevert, want dat is de opdracht ieder lid een nieuw lid, dan alleen kunnen we kleur blijven continueren.

Nieuwe leden:

De heer D. (Dieter) Schaich, Emil Dittlerstrasse 3A,

D-81479, Duitsland. Tel.nr. 00 49 89 79 12 729

De heer H. (Henk) Groen, Jonkerstraat 103, 6551 DH Weurt. Tel.nr. 024 377 3927

Opgezegd:

Mevrouw B. Dingemanse, De Meern (lid nr. 365)

Wijzigingen in de e-maillijst:

Wim Berg: wim@wi.berg.demon.nl

Paul Cuperus: PaulCuperus@gmail.com

Johan Groothelm: jokemulder7@gmail.com :

Kees van Ooijen: ooi. jenvan@hotmail.com

Adreswijzigingen:

Marian Akkerman sinds 1 oktober: Oldenzaalsestraat 744, 7524 AH Enschede

Bas Billet sinds 1 november: Groenstraat 2-4, 5913 CH Venlo

Yvon Guilloux sinds 5 oktober: 5, Impasse Jacques Prévert. 29600 - Plourin les Morlaix, Frankrijk

Overige Wijzigingen:

Nieuwe tel.nr. van Johan Groothelm: 0036-0 74 43 52 75

Nieuw tel.nr. van Yvon Guilloux: 00 33 2 98 63 95 09

De naam van dhr. J.J. van Oss moet met 2 essen worden geschreven.

*In het eerstvolgende nummer:
Een karaf is geen fles – of soms toch?
Levert & Co. De Wildeman
Wodkaflessen*



DE OUDE FLESCH ☐

Pierre le buveur et Jean l'abstinent

Antialcoholpropaganda
vroeger en nu



TENTOONSTELLING

van 21 september 2008 tot 25 januari 2009



Nationaal Jenevermuseum



v.v.: D. Jacobs, Witte Nonnenstraat 19, B-3500 Hasselt

FRIDES LAMÉRIS
KUNST- EN ANTIEKHANDEL V.O.F.



Grote voorraadfles met platte achterkant,
zgn. lamsbout. Gemaakt in Thüringen voor de
Nederlandse markt, 1700 - 1750. Hoogte 42,5 cm.

www.frideslameris.nl - tel: 020-6264066



16^e Internationale

Collectors Fair

Curiosa & verzamelbeurs

14 en 15 februari 2009

Meer dan 400 standhouders

Verzamelverenigingen & Clubs

Verkiezing "Verzamelaar van het Jaar"

Beursgebouw Eindhoven

Voor informatie en deelname:

Telefoon: 0497 - 68 40 12

info@collectorsfair.nl

www.collectorsfair.nl

De gezelligste verzamelaarsbeurs van Nederland!



Een deel van het geheim van KETEL 1 ligt onder de grond, waar in grote ondergrondse vaten zich het geheim van hethuizen voltrekt. Maar het grootste geheim van KETEL 1, de jonge ambachtelijke graanjenever die zijn zachtheid dankt aan louter graan, een keur aan kruiden en gelagerde granen-eau-de-vie, bewaren we boven de grond. In de kluis waar nu al meer dan driehonderd jaar de dagboeken



van Joannes Nolet veilig liggen opgeslagen. In 1691 vertrouwde Joannes Nolet de lijst van ingrediënten en het distilleerproces toe aan deze dagboeken. Maar één Nolet per generatie heeft toegang tot dit zorgvuldig bewaarde geheim. Zo blijft ook de komende generaties de receptuur van KETEL 1 graanjenever het best bewaarde geheim van Schiedam. www.ketel1.nl

KETEL 1. HET BEST BEWAARDE GEHEIM VAN SCHIEDAM.