

VÉRITABLE VIEUX SYSTÈME



GENIÈVRE DE PUR SEIGLE ET MALT D'ORGE GARANTI A L'ANALYSE

HASSELT

Anoniem, Véritable
Vieux Système.
Distillerie Les deux
lions. Joseph Theunissen
Affiche ca. 1900-1910
voor stokerij
Theunissen, Hasselt
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

Nationaal Jenevermuseum

Inleiding

De Fransen zijn trots op hun cognac, voor de Schotten gaat er niets boven hun whisky, Duitsers verkiezen schnaps, Denen zijn verlekkerd op aquavit... Wij hebben al meer dan 400 jaar jenever. De boeiende historie van deze drank vertelt het Nationaal Jenevermuseum in Hasselt.

Het museum is gehuisvest in een voormalige kloosterhoeve die sinds het einde van de achttiende eeuw werd verpacht aan stokersfamilies, zoals Stellingwerff en Theunissen. Na 1971 stond het gebouw leeg en dreigde de sloophamer. Een groep enthousiastelingen heeft de uitzonderlijke industrieel-archeologische site gered en de overheid warm gemaakt om ze te restaureren en er in 1980 een nationaal jenevermuseum in onder te brengen. Topstuk is de unieke stookinstallatie uit de negentiende eeuw, die werkt en sinds 1991 de museumjenever produceert.

De collectie van het Nationaal Jenevermuseum bevat een schat aan verpakkings- en promotiemateriaal in glas, keramiek en papier. Honderden flessen (waaronder de bijzondere kelderfles) en stoppen en duizend borrel- en likeurglaasjes illustreren in geur en in kleur dat jenever zowel werd gemaakt door eenvoudige burgers als door rijke patriciërs. De keramiekcollectie telt sierlijke kruiken en prachtige reclameschotels in art nouveau. Al even schitterend is de afficheverzameling. Gerenommeerde kunstenaars tekenden vanaf 1870 promotieaffiches voor de jeneverstokers, ook René Magritte.

Dit is het verhaal van jenever van de voorbije twee eeuwen. Maar waar komt die drank vandaan? De oudst gekende Westerse alchemistische traktaten (1224) zijn in het Middelnederlands geschreven. En wie alchemie zegt, zegt distillatie. Jacob van Maerlant publiceerde een beschrijving van het distilleren (1266). Op het einde van de vijftiende eeuw werd het uit wijn gedistilleerde geneesmiddel aqua vitae een genotmiddel, brandewijn. In 1552 verschijnt een boek van de Antwerpse arts Hermann met het allereerste recept om jenever te maken.

Terwijl de Vlamingen in de zeventiende eeuw het stoken in het buitenland introduceren (Frankrijk, Duitsland, Groot-Brittannië), viel de productie in eigen land bijna volledig stil om zich pas in de achttiende eeuw te hernemen. Een graanstokerij van einde negentiende, begin twintigste eeuw geeft de bezoekers van het Nationaal Jenevermuseum een perfect beeld van het hele productieproces.

Een voorsmaakje van dit alles vindt u op de volgende bladzijden.



Inhoud

- 2 Van ruïne tot museum
- 8 Glas, keramiek en papier
- 26 De kunst van het distilleren
- 32 Jeneverstoken vanaf 1700
- 38 Het Nationaal Jenevermuseum en zijn publiek
- 40 Praktische informatie

Van ruïne tot museum

Nationaal Jenevermuseum, een verhaal van mensen



Portret van Adam Nicolaus Leo Stellingwerff
(1798-1876), ca. 1860,
COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

De uitzonderlijke industrieel-archeologische site van het Nationaal Jenevermuseum herbergt sinds 1803 een jeneverstokerij. Het is een typevoorbeeld van een landbouwstokerij zoals die vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw in België voorkwam. Naast het woonhuis zijn er de verschillende specifieke bedrijfsruimten: mouttoren, kiemzolder, stokerij, schuur, stallen en likeurfabriek.

De stokerij was oorspronkelijk een hoeve van de Franciscanessen-Penitenten (de witte nonnen) die verbleven in het klooster Sint-Catharinadal aan de overkant van de straat. Op het einde van de achttiende eeuw verpachtten de religieuzen hun hoeve regelmatig aan stokersfamilies. De Franse bezetters verkochten in 1803 de kloostergoederen aan J.A.S. Bamps, telg uit een stokersgeslacht, die er een jeneverstokerij in oprichtte.

In 1807 verkocht Bamps “un corps de ferme contenant habitations, granges et écuries plus une brandevinerie composée dans le dit corps de ferme” aan Leo Vaesen. De stokerijvleugel stamt uit die periode. Leo Vaesen baatte de stokerij zeer actief uit. Bij zijn dood in 1822 erfde de familie Stellingwerff de stokerij en ook zij zorgde voor een ambitieuze exploitatie. In 1850, op het hoogtepunt van de Hasseltse jeneverindustrie, lieten de eigenaars een aantal ingrijpende verbouwingen uitvoeren. De voorgevel kreeg zijn huidige neoclassicistisch uitzicht, er kwamen een bakstenen stal, een mouttoren en ‘Den Eendebeck’, het woonhuis voor de stoker bij. Al in 1862 was er een stoomketel aanwezig.

In 1890 kocht Jozef Theunissen het complex. Theunissen bouwde werkmanswoningen en verruimde de productiemogelijkheden met een likeurfabriek.

*Controle door de
beambten van Douane
en Accijnzen in stokerij
Notermans in Hasselt,
ca. 1900-1910,*

COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

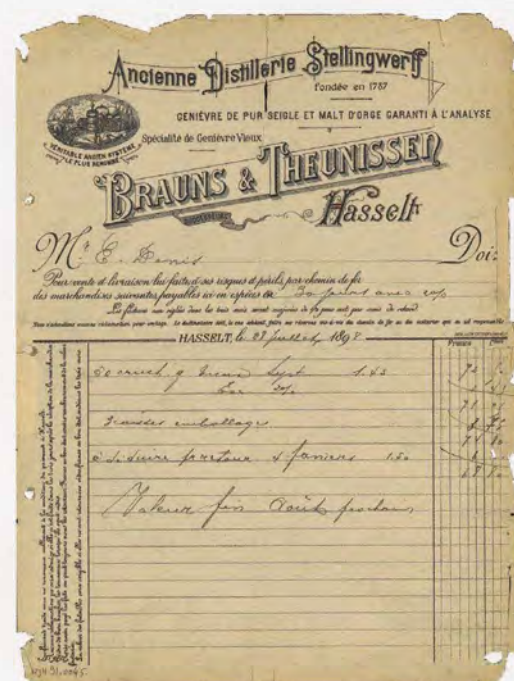


Factuur van Ancienne
Distillerie Stellingwerff, Brauns
& Theunissen, 21 juli 1898,
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

De familie baatte de stokerij uit tot 1938 en verhuurde ze het volgende jaar aan stoker Vannitsen die er tot aan het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog graan-alcohol stookte. In 1956 werd de graanstokerij ontmanteld. De weduwe J. Theunissen exploiteerde de likeurfabriek op beperkte schaal tot 1960. Na haar overlijden in 1971 stond het gebouw leeg. Het verviel en de sloophamer dreigde.

IJVEREN VOOR BESCHERMING EN AANKOOP

De oprichting van het Jenevermuseum is een verhaal van mensen. Mensen die in de jaren zeventig, gedreven door hun belangstelling voor het Hasseltse jenevererfgoed, ijverden voor het behoud van de voormalige stokerij Stellingwerff/Theunissen om er een jenevermuseum in onder te brengen. Dat museum moest de vruchtbare relatie van Hasselt met de jeneverindustrie blijvend illustreren. Ze wisten de site te redden, na talrijke petitie's en een ludieke actie op de eerste monumentendag die de nodige pers aandacht kreeg. Het stadsbestuur werd gesensibiliseerd en diende een aanvraag in om het stokerijcomplex te beschermen. Omwille van de industrieel-archeologische waarde resulteerde deze aanvraag in 1975 in een bescherming bij Koninklijk Besluit en dat als eerste industrieel monument in België. De restauratie, gerealiseerd met Europese, provinciale en rijkstoelagen, startte in het voorjaar 1983 en werd in juli 1987 voltooid. Op 16 september van datzelfde jaar opende het Nationaal Jenevermuseum de deuren voor het publiek.



NATIONALE INVALLSHOEK

Al snel kozen de initiatiefnemers voor een 'nationaal' museum omdat het productiegebied van jenever zich uitstrekt over heel België, al ligt het zwaartepunt in Vlaanderen. Ook is de ontwikkeling van deze industrie in grote mate bepaald door de Belgische (accijns)wetgeving, de houding van de overheid inzake drankmisbruik, de economische context, de industrialisatie en de landbouwpolitiek. Bovendien laten de regionale verschillen in de ontwikkeling van het product en zijn industrie een dynamische aanpak toe. Het stadsbestuur erkende het bestaan van een draagvlak voor dit museum en stimuleerde de oprichting van de vzw Nationaal Jenevermuseum (1980). De vzw kanaliseert de kennis en het enthousiasme van een grote groep belangstellenden: jenever- en likeurstokers, aromafabrikanten, (ex-)werknemers van jeneverstokerijen en de Confrérie van de Hasseltse Jenever. De vzw vierde in 2005 haar 25-jarig bestaan.

OP ZOEK NAAR EEN STOOKINSTALLATIE

Het museum stond bij de oprichting voor de grote uitdaging het complexe productieproces van jenever voor de bezoekers begrijpelijk over te brengen met authentieke apparatuur. Veel oorspronkelijke machines zijn echter vernietigd door de massale inbeslagname van koperwerk tijdens de Eerste Wereldoorlog. Ook de accijnswetgeving en de bloeiende schroothandel eisten hun tol. Bovendien moest de schaal en de capaciteit van de distilleereenheid in overeenstemming zijn met de aard en de omvang van het vroegere bedrijf en de bedrijfsgebouwen. Een gerichte zoekactie en contacten met de bedrijfswereld levert in 1981 een gouden tip op. In de stokerij Servais in Géromont-Malmedy staat een volledig intacte



Strijders van het eerste uur
op de binnenkoer van stokerij
Stellingwerff/Theunissen anno
1979 vóór de restauratie

Mouttoren van de stokerij
Stellingwerff/Theunissen anno
1979 vóór de restauratie



stoombranderij uit het laatste kwart van de negentiende eeuw. De stad Hasselt koopt de hele installatie. Die bestaat uit een beslagkuip, stoompomp, gistkuipen, distillatiekolom, meetvat, spoelingvat, alambiek en koelwaterreservoir. De aangekochte installatie is representatief voor het stookproces in België rond het midden van de negentiende eeuw. Zo gebeurt een eerste distillatie in de kolom en een tweede in een alambiek. De ingenieuze koperen stookkolom is een pareltje van technisch vernuft en vakmanschap.

Een stoommachine en een graanmolen vervolledigen de installatie. De stoommachine, vervaardigd door de firma Van Coppenolle in Berchem-Oudenaarde, komt van de stoommelkerij Sint-Salvator in Booischot, de molenstoel van de landbouwstokerij Guiliams in Jeuk en de graanmolen uit de vuurmolen van Overrepen.

Bij de inplanting van de verschillende onderdelen van de stookinstallatie is rekening gehouden met de oorspronkelijke indeling van de productieruimtes. Ook volgt de inplanting bewust de chronologie van het productieproces.

Na de bescherming van het gebouwencomplex in 1975, is sinds 2005 ook de stookinstallatie als monument beschermd. Dat het hier gaat om een geassembleerde installatie, waarvan de onderdelen niet in situ zijn bewaard, bleek geen hinderpaal. De bescherming van de stookinstallatie omvat de stoommachine, de graanmolen, de transmissieas met vijf lagersteunen, de beslagkuip, de drie gistkuipen, de stoompomp en de distilleertoestellen.

COLLECTIESTUK IN WERKING

Dankzij die werkende stookinstallatie herbergt het Nationaal Jenevermuseum een klasse 1-bedrijf. Het museum wil die troef ten volle uitspelen. Daarom richtte de raad van bestuur enkele jaren geleden een multidisciplinaire werkgroep op die de veelzeggende naam 'werkgroep stoken' meekreeg. Ze bestaat uit een accijnscontroleur, jeneverstokers, likeurfabrikanten, technici en scheikundigen. Zij bogen zich destijds over het ambitieuze plan om een jeneverstokerij met een likeurfabriek op te richten in de productieruimtes van het museum. De bedoeling was en is om met de authentieke toestellen en technieken een beperkte hoeveelheid museumjenever te stoken.

Omwille van de hoge leeftijd van de toestellen en productieruimtes is het niet evident om te voldoen aan de regelgeving inzake hygiëne, arbeidsveiligheid en accijnzen. Ook moet de veiligheid van de bezoekers en de stokers gegarandeerd zijn. De operationele stokerij, met stofontwikkeling bij het malen van granen en de ontwikkeling van warmte en vocht bij het opwarmen van ketels en distillatieapparatuur, is eigenlijk in conflict met de geldende voorwaarden voor een museumuitbating. Bijkomende risicofactoren zijn de opslag van alcohol en de slijtage aan de productieapparatuur.

De museumdirectie heeft hemel en aarde bewogen om deze knelpunten op te lossen en de nodige vergunningen te krijgen. En met succes. Na een inloopperiode van één jaar werd in 1991 de eerste Hasseltse museumjenever boven de doopvont gehouden, geproefd en unaniem goedgekeurd.

Sindsdien zijn de stookketels van het museum ongeveer tien weken per jaar actief en produceren ze een kleine hoeveelheid jenever voor een beperkt publiek: de bezoekers van het proeflokaal in het museum. Dit heeft drie belangrijke voordelen. De bezoekers kunnen het productieproces van moutwijn mee beleven, de toestellen worden onderhouden en de voorraad museumjenever blijft op peil.



Transport van de beslagkuip door vrijwilligers van stokerij Servais in Géromont-Malmedy naar Hasselt



Stookinstallatie van het Nationaal Jenevermuseum Hasselt na de restauratie anno 1987

Paul Bamps (1862-1932), Zicht op de Molenpoort, aquarel, 1894, centraal het molenhuis en links de Nieuwe Demer, COLLECTIE HET STADSMUS HASSELT



VESTIGINGSFACTOREN VAN DE STOKERIJ STELLINGWERFF/THEUNISSEN

De oprichting van stadswallen in de eerste helft van de dertiende eeuw veroorzaakte problemen met de waterbevoorrading. De Helbeek, die door de stad stroomde, had een te laag debiet om de brede grachten rond de wallen te vullen. Daarom werd de Demer naar de stad afgeleid. Deze – vandaag overwelfde – Nieuwe Demer zorgde voor bloeiende nijverheden, vooral lakenververijen en brouwerijen en later ook jeneverstokerijen. Terwijl deze industriële activiteiten aanvankelijk geconcentreerd waren in de noordoosthoek van de stad, aan de oevers van de Nieuwe Demer, verplaatste het productiecentrum zich omstreeks het einde van de negentiende eeuw naar de buitenrand van het stadscentrum. Vooral plaatsgebrek, de vervuiling door de stoomketels en de geurhinder van het vee, werkten deze verplaatsing in de hand.

Glas, keramiek en papier

Verpakkingen en promotiemateriaal zijn belangrijke collecties



Roger Berckmans, *Liqueurs fines Looienga Hasselt*, affiche, ca. 1925-1930, voor stokerij Looienga, Hasselt,
COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

De verzamelingen van het Jenevermuseum omvatten stoppen, etiketten, stoppen, allerhande gekke gadgets, reclameborden, karaffen, borrel- en likeurglazen, kelderflessen, affiches... Vooral deze laatste zijn niet zelden pareltjes van toegepaste kunst. Maar het gaat hier niet alleen om collecties met een esthetische waarde. Deze voorwerpen zijn ook erfenisdragers met een grote sociaal-economische waarde. Ze geven informatie over de reclamestrategieën van de Belgische stokerijen, over het product zelf, en zijn vaak een weerspiegeling van het sociale leven.

IN GLAS VERPAKT

Een edel vocht zoals jenever verdient een gepaste verpakking. De drank wordt gebruikelijk eerst opgeslagen in vaten (de zogenaamde bulkverpakking) en vervolgens gebotteld in flessen of kruiken (detailverpakking).

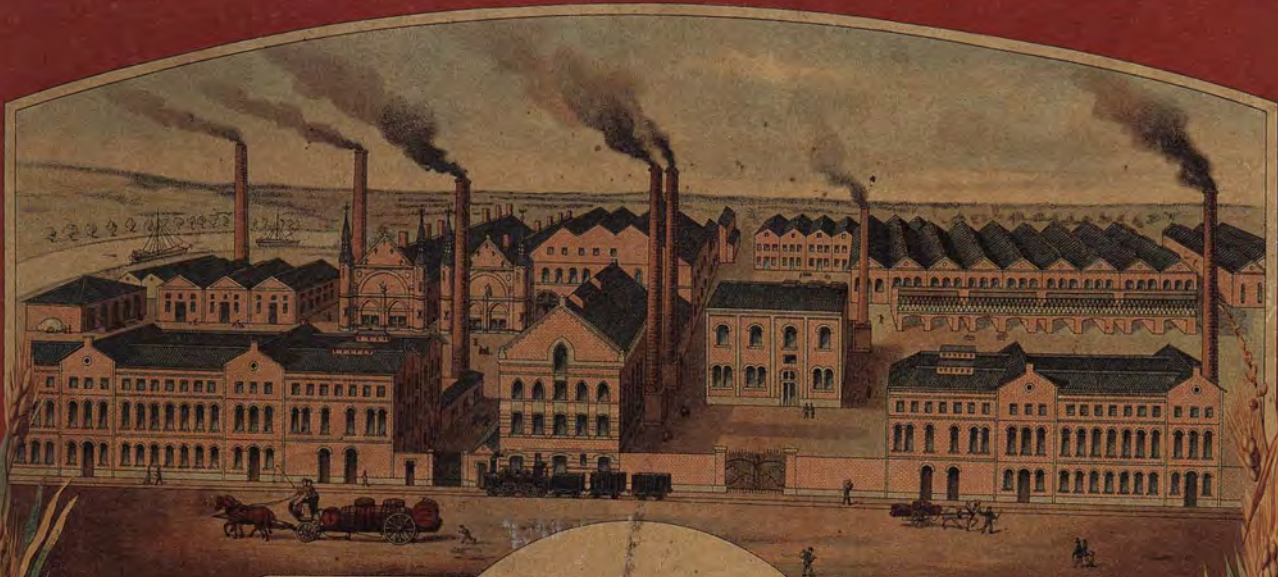
Tot aan het begin van de negentiende eeuw maken de stokerijen vooral gebruik van vaten en kruiken voor de bevoorrading van de lokale markt. De groeiende handel in en de export van jenever maakt detailverpakking noodzakelijk. Aanvankelijk gebruikt men hiervoor dure kelderflessen, maar die vervangt men al snel door goedkopere stenen kruiken of stoppen. Dankzij de gemechaniseerde glasproductie schakelen vele stokers na de Tweede Wereldoorlog over op meer voordelige glazen flessen. De huidige milieuwetgeving legt nieuwe maatregelen op om de flessen te hergebruiken of te recyclen.

Flessen behoren tot de categorie van het holglas en worden gekenmerkt door

Anoniem, *F. Villers. Distillerie de l'Etoile*, affiche, ca. 1933, voor stokerij Villers, Hasselt,
COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



F. VILLERS HASSELT
Distillerie de l'Étoile



LOUIS MEEU'S

DISTILLATEUR

FABRICANT DE LEVURE



Anoniem, Louis Meeùs
Distillateur Fabricant de
Levure, affiche, ca. 1890,
voor stokerij Meeùs,
Wijnegem,

COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

een lichaam dat uitmondt in een smalle hals. Hun vorm verandert in de loop der jaren, mede onder impuls van stilistische aanpassingen, nieuwe productietechnieken en de voortdurend wijzigende economische cultuur. Flessen zijn stille getuigen van het menselijke consumptiegedrag. Uit flessen kunnen we sociale en economische informatie en innovaties in de productiemethodes afleiden.

De ontwikkeling van de gebruiksfles laat zich in drie perioden verdelen: de fles als universeel bewaarmiddel tot 1600, de fles als verpakkingsmiddel vanaf 1600, de fles als handelsmerk in de negentiende eeuw.

DE EERSTE FLESSEN KENNEN EEN UNIVERSEEL GEBRUIK

Het glas is in onze streken al meer dan 3.000 jaar gekend. Toch is de geschiedenis van het gebruiksglas veel jonger. In het begin van de zestiende eeuw verschijnen boeken die expliciet de loftrompet schallen over het gebruik van glas in de alchemie. Maar glazen voorwerpen zijn dan een luxeproduct en bijgevolg erg duur. Zo tonen archeologische vondsten en beschrijvingen van inboedels aan dat gebruiksglas in de late middeleeuwen vrijwel uitsluitend tot de huiskraan van de rijke bovenklasse behoort.

Wie het zich kan veroorloven gebruikt flessen voor het bewaren van allerlei vloeistoffen. Het gewone volk dient zich te behelpen met leren zakken of aardewerk. Kostbare, sterk geconcentreerde vloeistoffen zoals medicijnen, likeuren, oliën, parfums, zalven, distillaten en extracten worden in kleine flessen bewaard. Dranken zoals wijn, most, bier en azijn, maar ook sappen en limonade in iets grotere flessen. Soms is op de fles een zegel aangebracht dat verwijst naar de eigenaar of naar de glasproducent, maar zelden of nooit naar de inhoud. Logisch ook, want een fles wordt keer op keer opnieuw gevuld.

Achter dit bevoorrechte gebruik van de fles in de alchemie, de farmacie en als dure universele houder voor het bewaren van vloeistoffen, verbergen zich de eerste tekenen van een nieuwe functie: de fles als verpakking voor vloeistoffen.

VAN BEWAARMIDDEL TOT VERPAKKING:

DE KELDERFLES, HET HANDELSMERK VOOR JENEVER

In de tweede helft van de zestiende eeuw ontstaat een nieuw gebruik van de glazen fles. De wijnfles, al dan niet in een korf, onderscheidt zich duidelijk van andere flessen. De Belgische Spa-waterfles is zelfs de allereerste commercieel gebruikte glasverpakking voor zuiver bronwater. De evolutie naar een karakteristieke handelsverpakking wordt echter op prachtige wijze geïllustreerd door de kelderfles.

Vanaf het midden van de zeventiende eeuw kent de Belgische en Nederlandse jeneverindustrie een eerste opleving. Vooral bij de Hollanders met hun grote handelsvloot resulteert dit in de export van gedistilleerde dranken waarvoor ze slechts sporadisch fusten gebruiken. Het verschepen van jenever gebeurt in de zogenaamde kelderfles of *Dutch case gin*. De kelderfles is een compacte fles met vierkante bodem, taps toelopend lichaam, korte hals en een olijfgroene kleur. De eerste kelderflessen hebben een ingedrukte bodem waarbij de fles

Glazen flessen van Elixir de Spa met afgeplatte bodem geïnspireerd op de bronwaterfles van Spa ca. 1880,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



Kelderflessen, einde negentiende eeuw,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



Fles Genièvre du Chateau
Herkenrode, voor stokerij
Claes, Herkenrode, Hasselt,
ca. 1820-1830,

DE OUDSTE FLES UIT DE
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT



Werknemers van stokerij Fryns op de Runkstersteenweg
in Hasselt, glascliché, ca. 1927-1930,
COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



Fles Elixir De Poppe voor
apotheker P. Tavernier te Aeltre,
negentiende eeuw

COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT



Klassieke stoep in steengoed,
ca. 1900

COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

Foto van het interieur van
stokerij Notermans terwijl
het flessenrek gevuld wordt,
Hasselt, ca. 1900-1910,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVER-
MUSEUM HASSELT

Léon Belloquet,
De beste oude genever.
Le meilleur des vieux
systèmes, affiche, ca. 1900,
voor stokerij Bekaert,
Sint-Amandsberg,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVER-
MUSEUM HASSELT



op de vier hoeken rust. De fles is afgewerkt met een platte kop, ook wel *flat top lip* genoemd. Tussen 1770 en 1840 verandert de vorm niet of nauwelijks. Zij worden in strooien hulzen getast in zogenaamde 'kelders'. Kelders zijn houten kratten met een vakverdeling voor 6, 9, 12 of 15 flessen. De vierkante doorsnede van de kelderfles laat een optimale benutting van de stapelruimte toe en de tapse vorm verhindert dat de flessen knellen, wat hun kans om heelhuids uit het transport te komen aanzienlijk verhoogt. Mooi meegenomen is dat op die manier hoge vrachtprijzen vermeden werden. Een bijkomende verklaring voor de specifieke vorm kan zijn dat de kelderfles op een apothekerspot moet lijken. De jeneverproducenten schrijven in die tijd namelijk een heilzame werking toe aan de drank. Anderen houden het er op dat de forse bovenpartij bij het openen van de kisten een grote inhoud suggereert.

De inlandse markt heeft op dat ogenblik nog geen behoefte aan een detailverpakking omdat de jenever los of in vaten wordt verkocht. Slijterij en café tapen voor hun klanten - al dan niet zelf meegebrachte - kruikjes vol.

In België staat de Schiedamse jenever hoog aangeschreven waardoor de producenten hun jenever naar Nederlands voorbeeld in kelderflessen bottelen. Vooral in Antwerpen wordt de kelderfles gebruikt, met name door de stokerij Van den Bergh & Co en de Distillerie La Clef (Meeùs).

EEN STOOPFLES IN DE TWINTIGSTE EEUW

Jenever voor binnenlands gebruik wordt vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw in goedkopere steengoed kruiken verpakt. In ons land staan deze kruiken bij het brede publiek bekend als stoppen. Vanaf 1910 produceert men stoopflessen waarvan de vorm duidelijk geïnspireerd is op de steengoed stoop. Het stoopmodel verdringt het keldermodel omdat het gemakkelijker machinaal te vervaardigen is.

Vanaf de Eerste Wereldoorlog drukt de glazen stoopfles de stenen kruik in het defensief. De dalende glasprijs is hier niet vreemd aan. Bovendien is een glazen fles een hygiënische verpakking die tijdens het spoelen gemakkelijk op onzuiverheden kan gecontroleerd worden. Ook de verschuiving van het consumptiepatroon van cafégebruik naar thuisconsumptie speelt een rol.

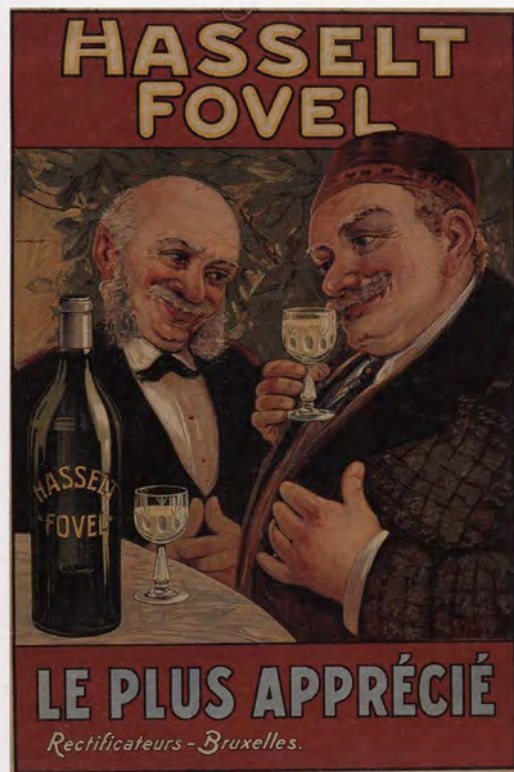
Vandaag wordt Belgische jenever hoofdzakelijk verpakt in groene of witte standaard stoopflessen waarbij enkel het etiket onderscheidend is. De Belgische jeneverflessen die afwijken van de gangbare types zijn eerder uitzonderlijk en worden gebruikt voor de betere jeneveren uit het assortiment. Het imago van het bedrijf en zijn producten en de behoefte aan een positief (visueel) onderscheid in het ruime aanbod wordt een belangrijk verkoopsargument. Dit resulteert in een hernieuwde aandacht voor de presentatie en de verpakking van jenever. De steengoed kruik wint opnieuw aan populariteit en symboliseert het behoud van traditionele productiemethodes en recepten. De stoopfles wordt gepersonaliseerd, de etiketten krijgen vaak een hedendaags ontwerp en worden steeds luxueuzer gedrukt.

De kelderfles wordt in België nog slechts door enkele producenten gebruikt.

DE AFWERKING

De eerste informatie op een kelderfles verschijnt in de vorm van een zegel dat het embleem van de stoker of het jaartal weergeeft. Dankzij het gebruik van

Anoniem, Hasselt Fovel. *Le plus apprécié*, affiche, ca. 1900-1923, voor stokerij Fovel, Schaarbeek, COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



Diverse borrelglazjes, COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

mallen staat deze informatie vanaf 1830 rechtstreeks op de fles in reliëfletters. Pas op het einde van de negentiende eeuw komen ook etiketten voor op kelderflessen, soms in combinatie met reliëflettering of behakking. Eigen aan mondgeblazen flessen is hun onregelmatige vorm. Ze hebben dus nooit exact dezelfde inhoud. Zodra de fles als handelsverpakking in gebruikt komt, moet de inhoud juist bepaald worden. Steden beginnen daarom hun flessen te iken. Later ontstaan allerlei reglementeringen. Momenteel is vermelding van het volume verplicht en zijn er verschillende standaardinhouden.

De eerste kelderflessen zijn afgesloten met een in was gedrenkt doekje. Vanaf de vijftiende eeuw herontdekt men de kurk als afsluiting. In de zestiende eeuw verschijnt de tinnen sluiting. Om namaak tegen te gaan branden sommige stokers hun logo in de kurk of verzegelen ze de fles met was of lak. Later brengen ze een loden verzegeling aan met inscriptie van de naam van de stoker. In de twintigste eeuw evolueren de sluitingen tot de nu nog gebruikte schroefdop. De monding van de fles heeft zich aan deze evolutie aangepast. Het Nationaal Jenevermuseum verzamelde een omvangrijke flessencollectie die bij benadering bestaat uit 700 flessen en 600 stoppen.

VAN DE FLES... IN HET GLAS

Eigenlijk weten we weinig af van het drinkgerei dat bestemd was voor jenever. En dat in tegenstelling tot het wijnglas en het bierglas die beide al voor 1600 in gebruik waren. Vanwege het hoge alcoholpercentage mogen we aannemen dat men in de zeventiende eeuw jenever uit kleine glazen dronk, kleiner dan de glazen bestemd voor wijn en bier. In die tijd is er nog geen sprake van een gestandaardiseerd jeneverglas. Zoals blijkt uit heel wat schilderijen, prenten en archeologische vondsten uit die tijd, drinkt men uit allerlei glaswerk van klein formaat.

Pas in de achttiende eeuw begint de vorm van het drinkglas, met name de kelk, een rol te spelen. Door de beschikbaarheid van nieuwe distillaten, zoals cognac, gaan de reuk- en smaaksensaties die de drank oproept meespelen bij de keuze van het glas. Jeneverglazen hebben doorgaans een conische of een licht uitgebogen kelk, vaak met een stam op voet. Kort voor het midden van de achttiende eeuw treedt een nieuw type borrelglas op: een kelkglas op een korte, soms rudimentaire stam voorzien van een zware, platte voet. Dit type borrelglas, 'oorlam' genoemd, is aanvankelijk vooral bestemd voor het gebruik in gesloten kring. De oorsprong van dit glastype ligt vermoedelijk in Engeland. Ze heten daar *firing glasses*, naar de gewoonte om ze met een klap op de tafel neer te zetten, vaak ter ondersteuning van een uitgebrachte toast.

In de negentiende en twintigste eeuw blijven glazen op stam met een trompetvormige kelk populair. Maar ook nieuwe modellen komen op de markt, vaak verkleinde uitgaven van in die tijd 'moderne' wijnglazen.

Ernest Godfrinon, *Vieux Système. Marque 'tWit Stoopke*, afficheontwerp, 1906, voor stokerij Neefs, Antwerpen, COLLECTIE GEENS BENELUX, AARSCHOT



Glasje voor Elixir d'Anvers, COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



DONGO



ELIXIR

L'EMBARRAS DU CHOIX...



SUS

ADVOCAT

L'EMBARRAS DU CHOIX...

STUDIO DONGO, 166, RUE ROYALE S^{TE} MARIE, BRUXELLES.

LITH. BRUNIN-LIBERT & C^{IE} MONS.



Raphaël Lagye, *Elixir de Spa*,
affiche, ca. 1898, voor stokerij
Schaltin, Pierry en Cie, Spa
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

HET GLAS ALS CULTUURHISTORISCH OBJECT

Het specifieke drinkglas voor gedistilleerde dranken is ontstaan in de achttiende eeuw. Dit is ook de periode waarin de gedistilleerde dranken een nieuwe rol krijgen. Van een hoofdzakelijk medicinaal middel wordt jenever een genotsmiddel. Deze evolutie is ook terug te vinden in de vormen van de glaasjes. Het eenvoudige glas wordt opgesmukt met allerhande versieringen.

Niet voor elk gedistilleerd drankje kan hetzelfde glas gebruikt worden. Voor dranken waarbij de geur het karakter en de charme bepaalt, gebruikt men een toegebogen glas met een kleine opening. Andere dranken smaken dan weer het beste uit kleine glazen schalen. Ook de welstand van de gebruiker speelt een rol. De rijkelijk versierde glazen in de kasten van de patriciërs lijken in weinig opzichten op de eenvoudige dragers waarin de eenvoudige burger zijn dranken serveert. Het drinkglas is daarmee behalve een gebruiksobject ook vanuit kunst- en cultuurhistorisch oogpunt een belangwekkend voorwerp.

Inspeland op moderne marketingprincipes nemen borrelglazen later soms de gekste vormen aan (laars, bierkruik...) en worden ze gegraveerd of bedrukt met merknamen, slogans, enz.

Het Nationaal Jenevermuseum heeft ongeveer 700 borrelglaasjes en 300 likeurglaasjes in zijn collectie.

kleine
glaasjes
maken
grote katers



KERAMIEK EN JENEVERINDUSTRIE

Vanaf het midden van de negentiende eeuw vormt Hasselt de belangrijkste groeipool in de provincie. Industrie en landbouw zijn in die tijd twee handen op één buik en de jeneverstokerijen liggen aan de basis van die industrieel-agrarische evolutie. De jeneverindustrie is de katalysator van een breed amalgaam van nevenindustrieën en steeds zijn het de jeneverstokers die een grote lepel in de pap te brokken hebben. Een mooie illustratie van dit fenomeen is ongetwijfeld de Hasseltse keramiekgabriek, die als een van de eerste in de provincie voor een nieuwe bedrijfsvorm kiest, de naamloze vereniging.



Porseleinen onderzetbordjes vervaardigd in de Hasseltse keramiekgabriek voor diverse stokerijen, ca. 1900,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVER-MUSEUM HASSELT

VAN PORSELEIN- TOT KERAMIEKFABRIEK

Op 7 juli 1890 wordt de naamloze vennootschap Manufacture de porcelaines du Limbourg opgericht op de hoek van de Badderijstraat en de Martelarenlaan (op de plaats van de huidige Provinciale Bibliotheek Limburg). Amper drie jaar later moet men de ovens doven. Allicht heeft de fabriek teveel ingespeeld op modetrends, waren de afgewerkte producten in vergelijking met andere porseleinproducenten kwalitatief minderwaardig en was er te weinig bedrijfskapitaal voorhanden.

Nochtans blijven de vereffenaars, waaronder jeneverstoker Florent Villers, niet bij de pakken zitten en zoeken een nieuwe bestemming voor de leegstaande fabriek. Op 25 mei 1895 houden ze de Manufacture de céramiques décoratives boven de doopvont. In de eerste (voor zes jaar verkozen) raad van bestuur zetelen onder meer de jeneverstokers Florent Villers en Guillaume Fryns.

De productie bestaat aanvankelijk vooral uit geëmailleerde gevelstenen en platen, dito tegels en majolica, heel wat siervoorwerpen, vazen, kruiken, snuisterijen, reclameobjecten en tegeltableaus. Na de Eerste Wereldoorlog richt de productie zich meer op de fabricatie van geëmailleerde steentjes voor sanitaire installaties, vooral bestemd voor de Kempische steenkoolmijnen, voor zwembaden en openbare gebouwen.

Van in het begin heeft de fabriek af te rekenen met klachten over milieuverontreiniging, onder andere door een vette roetneerslag die als een smog boven de Hasseltse hemel hangt. Deze milieuhinder blijft een sluimerend probleem en is, naast de vermoedelijke financiële problemen en een verouderd machinepark, een van de oorzaken van het definitieve einde van het bedrijf in 1954.

ART NOUVEAU

Toen de nieuwe keramiekgabriek in 1895 van start ging, waaide door het Europa van de Belle Époque een kunstzinnige stroming die de toegepaste kunsten een nieuw gezicht zou geven: de art nouveau. De herontdekking van de oosterse kunst, en vooral van de Japanse prentkunst, introduceert op het Europese vasteland decoratieve composities met veel bloemenmotieven. Dit ornament heeft vaak een symbolische betekenis en geeft in de keramiekwereld aanleiding tot een nieuwe vormgeving. Daarnaast zorgen tendensen binnen de andere toegepaste kunsten en de binnenhuisdecoratie voor een frisse wind in de tot dan toe relatief strenge westerse decoratie.



Reclameschotel vervaardigd in de Hasseltse keramiekgabriek voor stokerij Fryns, Hasselt, ca. 1895-1914,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVER-MUSEUM HASSELT

Liqueurkruiken in typische art-nouveaustijl vervaardigd in de Hasseltse keramiekgabriek, ca. 1900-1920,

COLLECTIE NATIONAAL JENEVER-MUSEUM HASSELT





SIERLIJK VERPAKKINGSMATERIAAL

In het productieaanbod van de keramiekkabrick bevinden zich rond 1900 ook "recipients pour industries alimentaires, liqueurs, produits divers, etc." Allicht liggen jeneverstokers – aandeelhouders als Guillaume Fryns en Florent Villers – aan de basis van die gespecialiseerde productie. Zij maken van de keramiek-productie gebruik om het verpakingsassortiment van hun dranken uit te breiden en bestellingen te plaatsen bij hun 'eigen' keramiekkabrick. Het gaat om sierlijke kruiken, voorzien van een geprofileerd oor en uitgevoerd in sterk uiteenlopende kleurenvarianten. Het bekendst en het meest verspreid is ongetwijfeld de oranje-bitterkruik van Fryns, met een slanke conische vorm, voorzien van een gestileerde greep en afgezet met een bladvormige aanzet.

Ook de eigenlijke jeneverstoppen met hun klassieke, cilindrische vorm, al dan niet van een oortje voorzien, worden in de Hasseltse keramiekkabrick geproduceerd. Het is echter opvallend hoe weinig exemplaren er bewaard zijn gebleven. Blijkbaar is deze fabricatie slechts bij een experiment gebleven en blijken de productiekosten te hoog om de concurrentie aan te gaan met de steengoedstoppen uit het Duitse Westerwald. Daar zijn behalve een decennialange traditie ook meer grondstoffen en technische knowhow aanwezig. Het experiment van stoppen en likeurkruiken blijft overigens beperkt tot de periode vóór de Eerste Wereldoorlog.

RECLAME MET KERAMIEK

De opdrachten van de jeneverstokers-aandeelhouders beperken zich niet tot stoppen en kruiken. Uniek in de reclamevoering zijn zonder twijfel de publicitaire schotels die ook tot de productie van de keramiekkabrick behoorden. Het zijn decoratieve, ronde schotels, voorzien van een sierlijk lijnrelief, volkomen passend in de basisbeginselen van de art nouveau en ingekleurd met uiteenlopende glazuurtinten. Daarbij eisen vooral het vaak terugkomende bloemendecor van irissen en papavers de aandacht op. Opnieuw treden Villers en Fryns als opdrachtgevers op de voorgrond. Vooral Fryns laat talloze varianten vervaardigen voor zijn verschillende jenever, elixirs en bitters. Naast de grote plaquettes maakt de Hasseltse fabrick ook kleinere publicitaire gadgets, zoals sobere onderzetbordjes met de naam van de jeneverstoker, houders voor luciferdoosjes en schoteltjes voor naamkaartjes.

In herbergen, openbare drankgelegenheden, bij slijters en bij verdelers van dranken sieren de plaquettes de wanden en maken de kleine promotiemiddelen de potentiële klant al dan niet subtiel attent op een welbepaald product. Het Nationaal Jenevermuseum heeft in zijn collectie meer dan 130 keramische voorwerpen.



Henri Cassiers, Elixir De Kempenaar. Gezondheidslikeur, affiche, ca. 1903, voor stokerij Neefs, Antwerpen, COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



Auguste Morren, *Elixir des Archers*, Amer Collin, affiche, ca. 1896-1903, voor stokerij Collin-Bertrand, Tienen, COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT

PROMOTIE OP PAPIER

Zolang het afzetgebied beperkt is, volstaan mond-tot-mondreclame en advertenties in plaatselijke bladen om jenever aan te prijzen. Het is de goedkoopste en meest doeltreffende publiciteitsvorm. Wanneer een stoker de lokale markt wil overstijgen, zoekt hij zijn heil in advertenties in dag- en weekbladen, schouwburgprogramma's, enz.

Halverwege de negentiende eeuw stijgt de jeneverproductie. De vrijhandelswetgeving en de uitbreiding van de verkeersinfrastructuur maken het mogelijk nieuwe markten aan te boren en te veroveren. De publicitaire affiche, het deelnemen aan beurzen en het ontwikkelen van een eigen huisstijl blijken ideaal om het imago van het product of het bedrijf te versterken.

De lithografische beeldaffiche wordt in 1867 te Parijs geïntroduceerd door Jules Chéret. Ze kent een enorm succes, niet in het minst omdat gerenommeerde kunstenaars zoals Toulouse-Lautrec, Bonnard en Steinlen zich erin bekwamen. Sinds het einde van de negentiende eeuw maken ook de Belgische jeneverproducenten vaak en dankbaar gebruik van kunstzinnige affiches om hun producten bij een breed publiek bekend te maken. Door het enthousiasme van vernieuwingsgezinde kunstenaars en -kringen bereikt de affichekunst in België al snel een hoog niveau.

PRODUCT IN DE KIJKER

In de beginjaren van de beeldaffiche leveren vaak anonieme werknemers van de lithodrukkerij het pretentieloze ontwerp. De oudste affiches dragen de erfenis van de eeuwenoude typografische aanplakbiljetten: een overdaad aan tekst, in verschillende groottes, korpsen en kleuren gezet. Andere affiches etaleren de trots van de stoker: zijn handtekening is prominent aanwezig, zijn bloeiend bedrijf wordt buitenmaats afgebeeld en zijn producten staan centraal, vaak omringd met medailles behaald op prestigieuze tentoonstellingen. Later zal één coherente, aantrekkelijke afbeelding de affiche gaan beheersen. De beelden koppelen het drinken van jenever aan waarden zoals traditie, ambachtelijke productie, feestvieren en ontspannend genieten van een gezonde drank.

JENEVER VOOR IEDEREEN

Ondanks de opvatting dat jenever een typische volksdrank is, zette men sinds het prille begin affichecampagnes op voor alle maatschappelijke geledingen. Met anekdotische taferelen in dorpscafés of uitbeeldingen van een wipschieting of andere volkstradities richtte men de promotionele pijlen hoofdzakelijk op het platte-landspubliek. Ernest Godfrinon (1878-1927), huisontwerper van stokerij Neefs, creëerde verschillende iconografische varianten op het volkse thema en lijkt op die manier de promotieaffiches van Gerard Portielje (1856-1929) van commercieel antwoord te dienen. Portielje weet de burgerij te behagen met huiselijke tafereeltjes op promotieaffiches voor Elixir d'Anvers van stokerij De Beukelaer, Neefs' grootste concurrent.

Heel wat affiches, in het bijzonder die gemaakt door Henri Cassiers (1858-1944) voor stokerij Neefs, brengen door hun ideaaltypische weergave van de boer(in) of de visser de illusie van zuiverheid en gezondheid in beeld. Het zijn precies die kwaliteiten die ook aan jenever worden toegeschreven en die zowel het platte-landspubliek als de stedelingen ten zeerste waarden.



Anoniem, *Elixir De Kempenaar*, affiche, ca. 1910-1914, voor stokerij Neefs, Antwerpen, COLLECTIE STEDELIJK MUSEUM HET TOREKE, TIENEN

Distillerie Nationale

Fouassin

King



Dégustez
l'ÉLIXIR de
CHAUDFONTAINE
et le
Bitter Fouassin

Atiches d'Art.
©. DE RICKER & Co.
BRUXELLES



ART NOUVEAU

Stijl én iconografie dragen de stempel van de eeuwwisseling. Affiches, pancartes en etiketten kennen een gracieuze lijnvoering die typisch is voor de art nouveau. Gestroomlijnde silhouetten van geëmancipeerde vrouwen, die sporten en drinken, stemmen overeen met exotische motieven van planten en bloemen. Belgische ontwerpers als Privat-Livemont (1861-1936), Léon Belloguet (1869-s.d.), Raphaël Lagye (1861-1952) leveren pareltjes van art nouveau-affiches.

HET INTERBELLUM

In België zorgen de Eerste Wereldoorlog en de wet Vandervelde (1919) voor een stagnatie van de jeneverproductie. Het aantal jeneveraffiches daalt. Na de Eerste Wereldoorlog legt het snellere levensritme nieuwe eisen op aan het publicitaire medium. Om op te vallen bij de toevallige voorbijganger moeten compositie, kleuren en tekst helder zijn. De Zwitserse kunstenaar Leo Marfurt (1894-1977) ontwerpt voor stokerij Neefs metershoge aanplakbiljetten en poetst oude symbolen en emblemen op. Reduceren en stileren is zijn handelsmerk: geen kledingdetails of haventjes op de achtergrond. Genieten is de boodschap en die boodschap ontleent haar kracht aan de herhaling van één kernachtig beeld en aan het monumentale van de vlakvullende compositie. Ook René Magritte (1898-1967) ontwerpt tijdens het interbellum voor distillerie Luxor in Brussel. Samen met zijn broer Paul runt hij de reclamestudio Dongo.

AMERIKANISERING

Na 1945 wordt onder Amerikaanse invloed de autonomie van de afficheontwerper opgeofferd voor het teamwork van de reclamestudio. Grote fotografische billboards verdringen de affiche. Persoonlijke of regionale stijlkenmerken moeten het afleggen tegen een universele beeldtaal. Voor kleinere stokers zijn productie-verbod en bijgevolg promotievoering meer dan ooit levensnoodzakelijk. Maar door het ontbreken van volwaardige reclamebudgetten zien zij in de populaire fotoaffiche een alibi om rechtstreeks de opdracht aan een drukker toe te vertrouwen in plaats van aan een duurdere, maar gespecialiseerdere reclameontwerper. Toch houdt de amerikanisering niet overal even lelijk huis. Sommige bescheiden stokerijen kiezen voor kleinschaligheid en blijven kwaliteit hoog in het vaandel dragen. Pol Debaise (s.d.) brengt voor Hougardia een moderne variant op de klassieke thema's, zoals de natuurlijkheid van de ingrediënten, het ambachtelijke van het productieproces en de sociale dimensie van de consumptie. Andere grotere stokers weten juist die personen aan te trekken die een dam opwerpen tegen de internationale nivellering. Charles Rohonyi (1906-1998), Jacques Richez (1919-1994) en Julian Key (1930-1999) worden opgemerkt door kapitaalcrachtige stokerijen als Neefs, De Beukelaer en Bols. De kracht van visuele humor en de directe expressie van een eenvoudig idee moeten de zinnen prikkelen.

Sinds de inflatie van de affichagetarieven zijn grootschalige campagnes niet langer haalbaar voor een familiebedrijf. Als men vandaag al promotiebiljetten verspreidt, zijn het aantrekkelijke retro-uitgaven van de eeuwenoude klassiekers of fotografische producties van de jeneverfles met bijhorend glaasje, in het beste geval geflankeerd door een tevreden lachende consument.

Het Nationaal Jenevermuseum heeft circa 365 affiches, 165 pancartes, en meer dan 8.800 etiketten en etiketontwerpen in zijn collectie.



Leo Marfurt, Elixir De Kempenaar, kalender, 1939, voor stokerij Neefs, Antwerpen,
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

Edgar Darimont, Chassart.
Vieille Cuvée. Cuvée Spéciale,
afficheontwerp, ca. 1950, voor stokerij Dumont, Chassart

ELIXIR d'ANVERS





Julian Key,
Elixir d'Anvers,
affiche, ca. 1956,
voor stokerij De
Beukelaer, Antwerpen,
COLLECTIE BIBLIOTHÈQUE
FORNEY, PARIS

Pol Debaise,
Gerbor Vieux Système,
affiche, 1948, voor
stokerij Hougardia,
Hoegaarden,
COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

De kunst van het distilleren

Vlaanderen kwam vrij vroeg in de ban van de alchemie



Christuskop omringd met alchemistische symbolen, illustratie uit een handschrift van Gratheus, OOSTERREICHISCHE NATIONALBIBLIOTHEK, WENEN (COD. 2372, FOL. 61R), EINDE VEERTIENDE EEUW

De traktaten van Constantinus en Gratheus, bewaard in de Nationale Bibliotheek van Wenen dateren van 1224 en zijn in het Middelnederlands geschreven. Het zijn de oudst bekende westerse documenten met ingekleurde alchemistische illustraties.

Het centrum van de alchemistische kennis in Vlaanderen was Brugge. Deze stad was niet alleen de draaischijf van de Europese wol- en lakenhandel. Ook haar verfstoffenmarkt was wereldvermaard en in de *Cruythalle* konden kooplieden alle bekende specerijen en medicinale planten op de kop tikken. De stad bruiste van kosmopolitische bedrijvigheid en de buitenlandse kooplui brachten niet alleen geld maar ook kennis mee. En niet minder belangrijk: in de buurt van Brugge bevonden zich de prestigieuze cisterciënzerabdijen van Ter Duinen en Ter Doest, de centra van toegepaste kennis bij uitstek. Uit heel wat manuscripten blijkt dat de alchemie in Vlaanderen niet alleen werd bedreven door obscure, naar goudzoekende kwakzalvers. Zij werd voornamelijk uitgeoefend door ambachtslui die op zoek waren naar stoffen die ze konden gebruiken bij de productie van zepen en glas en het scheiden van edele metalen. De voornaamste verrichting van de alchemist was de distillatie waarbij medicinale oliën, oplosmiddelen, alcohol en minerale zuren werden verkregen.

De eerste beschrijving van het distilleren in onze taal vindt men in *Der Naturen Bloeme* van Jacob van Maerlant. Hij schreef deze warenkennisencyclopedie tussen 1266 en 1269 in Damme. In die West-Vlaamse gemeente

Jan Steen,
De alchemist, 1655,
COLLECTIE RIJKSMEUSEUM
TWENTHE, ENSCHEDE



jenever in den morgenstond verfrist en maakt den maagh gezond

was hij schepenklerk. Geregeld raadt hij het gebruik aan van rozenwater, een distillaat van vers geplukte rozenbladeren. Dat goedje was bij de Arabische alchemisten zeer gegeerd. In zijn boek heeft hij het slechts éénmaal over de techniek van het distilleren. Meer specifiek gaat het over de neerwaartse distillatie van jeneverhout. Hierbij werd een olie bekomen die hij “een medicine rike” noemde omdat deze tegen de meest uiteenlopende ziekten kon gebruikt worden. Van Maerlant was op de hoogte van de alchemie maar hij was er zeker geen adept van. Zo waarschuwt hij zijn lezers voor alchemistische geschriften: “men vindt der auctore niet”, en keert hij zich tegen de zogenaamde goudmakers aangezien het “allene onsen Here, diet alle nemet ende ghevet” gegeven is gewone metalen in goud om te zetten.

POTAS EN ‘AQUA VITAE’

Naast de aanmaak van medicinale oliën gebruikte men de distillatie voor de productie van oorlogswapens. Zo stelt de Keure van Deelmans, in 1305 in Brugge gepubliceerd, “dat niemene ne gheoorlooft enighe wijn asschen te berrene binnen der veste vorseit”. Deze wijnas, ook nog potas genoemd (waarvan later de naam potassium is afgeleid), werd verkregen door het indampen van wijndroesem. De as bevat een hoge concentratie aan kaliumcarbonaat en koolstof en werd meer dan waarschijnlijk gebruikt bij de bereiding van buskruit. Aanduidingen hiervoor zijn Brugse Stadsrekeningen van 1345 en 1476 waarin te lezen staat dat de stad, naast een alambiek, ook poeder van amber en terpentijn aankocht. De terpentijn werd tot kamfer gedistilleerd en het residu, het colofonium, diende voor de aanmaak van Grieks pek, een geducht oorlogswapen dat men kan vergelijken met napalm. De kamfer gebruikte men om de kruitdamp te verminderen terwijl het amberpoeder de ontstekingskracht van het buskruit verhoogde. Om de kamfer goed over het buskruit te verdelen werd hij eerst opgelost in “levende water omme poedre te maken”.

Hoe het “aqua vite, dats water des levens of levende water” werd bereid, kunnen we lezen in een manuscript, bewaard in de Koninklijke Bibliotheek in Brussel. Een zekere Johannes van Aalter kopieerde het in 1351. Het handschrift is de oudst gekende Nederlandstalige publicatie over alcohol. In een pot van 9 stopen (ongeveer 20 liter) deed men wijn van Ser Jans (Saint-Jean-d’Angély, een dorpje uit de Cognacstreek). Hierop werd met bloem en een eiwit de helm vastgeklit. Dan kookte men de wijn en het distillaat werd opgevangen in een glazen vat. Het distillaat werd 4 tot 5 maal gedistilleerd tot het sterk genoeg was. Om het alcoholpercentage te bepalen, dompelde men een linnen doek in het distillaat. Wanneer dit stuk stof brandde, bevatte de vloeistof voldoende alcohol. Het geloof in de geneeskrachtige werking van de “aqua vitae” was enorm. Een tijdgenoot van Johannes van Aalter schreef: “dit water heeft so vele virtuten over hem dat het mi te langhe hadde ghevalen hier alte mael te scriven”. De geneeskrachtige werking van het levende water kon nog versterkt worden door er kruiden, zaden of wortels in te laten trekken.

Ook schilders, graveurs en goudsmeden waagden zich aan de alchemie. Zo droeg Jan van Eyck (1390-1441) dankzij zijn alchemistische kennis bij tot de

Beschrijving van de Juniperus, Jacob van Maerlant (1235-1300), *Der Naturen Bloeme*, Bibliotheek der Rijksuniversiteit, Leiden (HS BPL 14A, fol. 115v en fol. 116r), tweede helft dertiende eeuw



Pieter Brueghel de Oude, *De Alchemist*, gravure, 1558



Alchemie, een bizar mengsel van religie, mystiek, magie en astrologie; waterverftekening uit het handschrift *De Alchimia*, Bibliotheek der Rijksuniversiteit, Leiden (Cod.Voss. Chem. F. 29), ca. 1526

ontdekking van de olieschilderkunst. De beroemde Italiaanse kroniekschrijver Giorgio Vasari vermeldt in 1550 hierover het volgende: “Als liefhebber van de alchemie zocht hij allerhande kleuren en distilleerde hij voortdurend oliën voor de samenstelling van vernis”. Ook Carel van Mander zet in *Het Schilder-Boeck* (1604) de distilleerkunde van Jan van Eyck in de verf en noemt hem een gedreven en bedreven alchimist.

De graveurs maakten gebruik van aqua fortis om hun koperplaten te etsen. Dat sterk water is gedistilleerd salpeterzuur, verkregen door een reactie van aluin, salpeter en groene vitriool. Het in onze streken geproduceerde aqua fortis was in Europa zeer goed aangeschreven en werd door de graveurs ‘Hollands zuur’ genoemd. Ook de goudsmeden maakten gebruik van dit zuur om goud en zilver te scheiden. Dat goud losten ze op in kwikzilver dat verkregen werd door de distillatie van vermiljoen. Hierbij gebruikten ze al in die tijd ijsblokjes om het kwikzilver te condenseren.

De alchemistische traditie van Jan van Eyck werd verder gezet door Jeroen Bosch (ca. 1450-1516) en Pieter Breugel de Jongere (ca. 1520-1569). Vele schilderijen van Bosch, onder meer *De Tuin der Lusten*, staan bol van alchemistische symbolen. Toch steekt Breugel met zijn gravure *De alchemist* in 1558 echter de draak met alchimisten die - op zoek naar goud - have en goed verspelen waardoor hun familie in het armenhuis belandt. De op de gravure afgebeelde geleerde wijst naar een open gevouwen boek waarop “Alge – mist” staat te lezen. Een woordspeling die Breugel ontleende aan de *Colloquia Familiaria* of *Gemeensame ‘t Samensprake* van Desiderius Erasmus. Ook vele andere schilders en graveurs hadden interesse voor de alchemie. Opvallend is dat de meeste uit de Nederlanden kwamen. Het oudst gekende schilderij dat een alchemistisch laboratorium voorstelt dateert van 1570 en is het werk van Joanes Stratensis Flandrus (Jan van der Straet). Het stelt het laboratorium van hertog Francesco I de Medici voor en het wordt bewaard in het Palazzo Vecchio in Firenze. Ook bekend zijn de alchemistenkeukens van de schilders David Teniers de Jongere (1610-1690) en Jan Steen (ca. 1626 -1679) en van de graveurs Pieter van der Borch (ca. 1540-1608) en Maarten de Vos (1531-1603).

HET EERSTE RECEPT

Op het einde van de vijftiende eeuw werd het uit wijn gedistilleerde geneesmiddel aqua vitae een genotmiddel, dat door het leven zou gaan als ‘brandewijn’. Dat weten we uit een eind vijftiende-eeuws recept om “Gebranden wyn te maken” dat het British Museum te Londen bewaart. Ook het feit dat er vanaf 1497 in Amsterdam accijnzen op brandewijn wordt geheven, duidt erop dat de overheid er een goede bron van inkomsten in zag. In de zestiende eeuw volgen de werken over “gedistilleerde wateren” elkaar snel op. In 1517 verschijnt bij Thomas van der Noot in Brussel *Die distel-lacien ende vurtuyten der wateren*. Het is een vertaling uit het Duits van een boek over medicinale wateren dat Hieronymus Brunschwigk in 1512 had geschreven. In 1520 geeft Willem Vorsterman in Antwerpen *Dit is die rechte conste om alderhande wateren te distilleren* uit. Hij noemt brandewijn “de

dronkemans mond spreekt 's harten grond

moeder aller medicijnen alsment drinct bi maten". Het belangrijkste boek is echter *Een constelijck Distilleerboec* van de Antwerpse arts Philippus Hermanni. Het werd voor het eerst in 1552 bij Jan Roelands in Antwerpen uitgegeven en na de splitsing der Nederlanden in Amsterdam gedrukt. Dat boek bevat niet alleen het eerste gedrukte recept om jenever te maken maar ook een hoofdstuk over het distilleren van brandewijn. Hierin beschrijft Philippus hoe hij aan de slag ging met een alambiek van 275 liter en een koelton van 1.100 liter. Zijn methodiek wijst op een zekere industrialisatie van het brandewijnstoken. Hij kant zich ook fel tegen het stoken van andere alcoholische dranken dan wijn. Door de verschillende koudgolven werden de wijngaarden in onze streken immers steeds schaarser met als gevolg dat ook bier, cider en mede werden gedistilleerd. Zo vinden we een beschrijving van de distillatie van appelcider in de *De Landwinninghe en de Hoeve* van Kaerel Stevens, in 1566 in Antwerpen bij Christoffel Plantijn uitgegeven. De distillatie van mede, een gegiste honingdrank, wordt beschreven in het boek *Vande Bijen*. Het is geschreven in samenspraak met de apotheker Theodorus Clutius en de beroemde plantkundige Carolus Clusius en in 1597 door Jan Claesz. Van Dorp in Leiden uitgegeven.

VLAMINGEN STOKEN COGNAC, BRANDY EN GIN

In 1601 vaardigden Albrecht en Isabella, wegens "d'abuyzen dier geschieden en deur de ommatigen dranck ende slete vande Ghebrande wynen, andersins geheeten Levende watteren", een plakkaat uit dat het stoken uit granen, appelen, peren en andere vruchten verbood. Hierdoor verloren heel wat Zuid-Nederlandse stokers hun inkomen en vervoegden zij hun collega's in het buitenland die al vroeger, tijdens de godsdienstoorlogen, waren gevlucht.

Rond 1560 krijgen Vlaamse korenbrandewijnstokers van de Markgraaf von Brandenburg de toelating om in Berlijn Kornbrandewijn (Kornbrand) te stoken. In 1573 protesteren negen Keulse Weinbrenners tegen "die fremde niederländische" lui die zich met brandewijn inlieten en in 1581 maken de Nürnbergse apothekers bij de overheid hun beklag tegen de vreemde "Pfuscher" (knoeiërs) die er gedistilleerde waters produceren.

Heel wat Zuid-Nederlandse stokers komen via Duitsland in de Noordelijke Nederlanden terecht. De meest bekende is Pieter Jacobs Bols uit de Antwerpse Kempen die na te Brauweiler (in de buurt van Keulen) te hebben gewoond, in 1634 in Amsterdam belandt en er de grondslag legt van de wereldfirma Bols.

In 1604 waren in de Geuzenstad La Rochelle acht "faiseurs d'eau-de-vie" waarvan vier Vlamingen. Hun distillaten werden "brandevin" genoemd, afgeleid van brandewijn. Terwijl de Vlamingen eerder betrokken waren bij de productie van brandewijn, was de (wereld)handel erin meestal in de handen van Noord-Nederlanders. Het is dus niet verwonderlijk dat de sterkte van de brandewijn wereldwijd in "épreuve d'Hollande" of Hollandse proef werd aangeduid. De Vlaam-

Die maniere hoemen den Ghebranden wijn maken sal metten onderwijfingen der Instrumentē diemē daer toe hebben oft besighen moest.



Alambiek om brandewijn te produceren, afbeelding uit Philippus Hermanni, *Een constich distillerboek*, Antwerpen, 1570, RIJSARCHIEF, GENT (INVENTARIS VAN HET ARCHIEF VAN DE RAAD VAN VLAANDEREN 25032)



Grondplan van Cognac met in het rood de aanduiding van de cognachuizen vlakbij de Quai des Flamands



Introitus Apertus ad Artem Distillationis;

OR THE
Whole ART
OF
DISTILLATION
Practically Stated,

And Adorned with all the New Modes
of WORKING now in Use.

In which is Contained,

The Way of making Spirits, Aquavitz, Artificial Brandy, and their Application to Simple and Compound Waters in the exact Ponds of the Greater and Lesser Composition; as also many Curious and Profitable Truths for the exalting of Liquors, being the Epitomy and Marrow of the whole Art; supplying all that is omitted in the *London Distiller, French and Baker &c.* Experience being the true Polisher hereof.

To which is Added,

The True and Genuin Way of preparing Powers by three noble Menstruums, sc. A Purified Sal Armoniack, the Volatile Salt of Tartar, and Sal Panaristos, through which they are exalted to an higher degree of Perfection than any hitherto Extant, together with their Virines and Dose.

Illustrated with Copper Sculptures.

By W. T. worth, Medicinæ Professor in Doctrinis Spagyricis & per Ignem Philosophus.

London, Printed for Joh. Taylor at the Ship in St. Pauls Church-yard. MDCXCII.

Titelblad van W.Y. - Worth,
The Whole Art of Distillation,
Joh. Taylor, Londen, 1692

De gravures zijn gemaakt
door de Vlaming M. vander
Gucht en de auteur was
"geboortigh tot Shipham
(Schiedam) et Burger van
Rotterdam

COLLECTIE NATIONAAL
JENEVERMUSEUM HASSELT

se stokers moeten wel een goede faam hebben gehad want ook in 1604 be-
raadslaagden de consuls van Bergerac over het plan "de faire venir certains
hommes flamands pour faire une grande quantité d'eau-de-vie, et à ces fins
dresser leurs fourneaux". En in 1624 richtten twee Vlamingen, Jean van den
Booguert van La Rochelle en Franz Loodewijck van La Flotte (een haven-
tje van Île de Ré) een stokerij op in Tonnay-Charente, een dorp in de cog-
nacstreek. De aanwezigheid van de Vlamingen in de stad Cognac kan men
nu nog vaststellen: zo wordt de weg langs de Charente-rivier, waar de meest
vermaarde cognachuizen liggen, de Quai des Flamands genoemd.
Ook in Londen, waar heel wat Zuid-Nederlandse vluchtelingen woonden,
werd er gestookt. Zeker is dat het woord brandy van brandewijn is afgeleid
en dat gin zijn oorsprong vindt in jenever.
Terwijl de Zuid-Nederlanders in de zeventiende eeuw het stoken van ge-
distilleerd in het buitenland ingang doen vinden, viel het stoken in eigen
land nagenoeg volledig stil. Het distilleren zal zich hier pas in de acht-
tiende eeuw hernemen, wanneer de Oostenrijkse Habsburgers het stoken
weer toelaten.

Jeneverstoken vanaf 1700



De alambiek was het belangrijkste onderdeel van de graanstokerij

Tot het einde van de achttiende eeuw bestond een typische graanstokerij uit een beslagketel, een drietal gistkuipen, twee alambieken, een koelton, een grondvat voor de alcohol en een grondvat voor de spoeling. Sinds de zestiende eeuw had de alambiek geen noemenswaardige wijzigingen ondergaan. Hij bestond uit een koperen cilindrische kuip van drie tot vijf hectoliter. Hierop was een helm gemonteerd die voorzien was van een aflooptuit. Die mondde uit in koelspiraal die in een koelton is gedompeld. De helm kon allerlei vormen aannemen waardoor de luchtcondensatie van de alcoholhoudende dampen werd beïnvloed. De meest voorkomende vorm was de zogenaamde morenkop.

De alambiek werd opgewarmd met behulp van een hout-, steenkool of turfornuis. De intensiteit van de vuurhaard kon men regelen met luchtkleppen. In sommige uitvoeringen was de cilindrische kuip in het fornuis ingebouwd zodat de rook rond de kuip stroomde alvorens in de rookschouw te belanden. De koelton was gevuld met putwater. In sommige uitvoeringen stuurde men onderaan vers water dat in tegenstroom met de te condenseren alcohol dampen wegliep of gebruikt werd voor een volgende beslagzetting of voor de reiniging van de stookapparatuur en de stookzaal.

MEE MET DE INDUSTRIËLE REVOLUTIE

Het beslag bestond meestal uit rogge en gerst waarvan het zetmeel met behulp van mout werd omgezet in gistbare suikers. In tegenstelling tot een whiskystokerij werd het beslag niet gefiltreerd maar met biergist vergist. Dat procédé droeg

Art deco hall van de
gist- en spiritusfabriek te
Delft, opgericht in 1870,
VERZAMELING
GIST-BROCADES, DELFT



zacht vier maakt zoet mout

bij tot de typische jeneversmaak. Na twee tot drie dagen bevatte het vergiste beslag ongeveer 7 procent alcohol. In de eerste alambiek werden de vluchtige stoffen (flegma of ruwstook) gescheiden van de niet-vluchtige stoffen (residu of spoeling).

Het alcoholgehalte van deze ruwstook schommelde rond de 35 procent. De spoeling bevatte het kaf, de bloemresten en de gist en deed dienst als veevoeder, meestal bestemd voor runderen.

De tweede alambiek gebruikte men om de ruwstook te rectificeren. Hier gebeurde de scheiding van de voorloop (met onder meer methanol, acetaldehyde en ethylacetaat), de middenloop (met voornamelijk ethanol) en de naloop (de foezelalcoholen). De scherpte waarmee deze scheiding gebeurde, bepaalde de smaak

van de middenloop die ongeveer 75 procent alcohol bevatte. Deze middenloop, ook nog fijnbrand of moutwijn genoemd, werd hierna met water verdund tot ze klaar was voor de commerciële verkoop. Ze bevatte dan 40 tot 50 procent alcohol. In sommige streken – bijvoorbeeld in Limburg – werd de verdunde moutwijn gearomatiseerd met een jeneverbessendistillaat. In andere streken – zoals in Oost- en West-Vlaanderen – werd de verdunde moutwijn meestal onbehandeld gedronken.

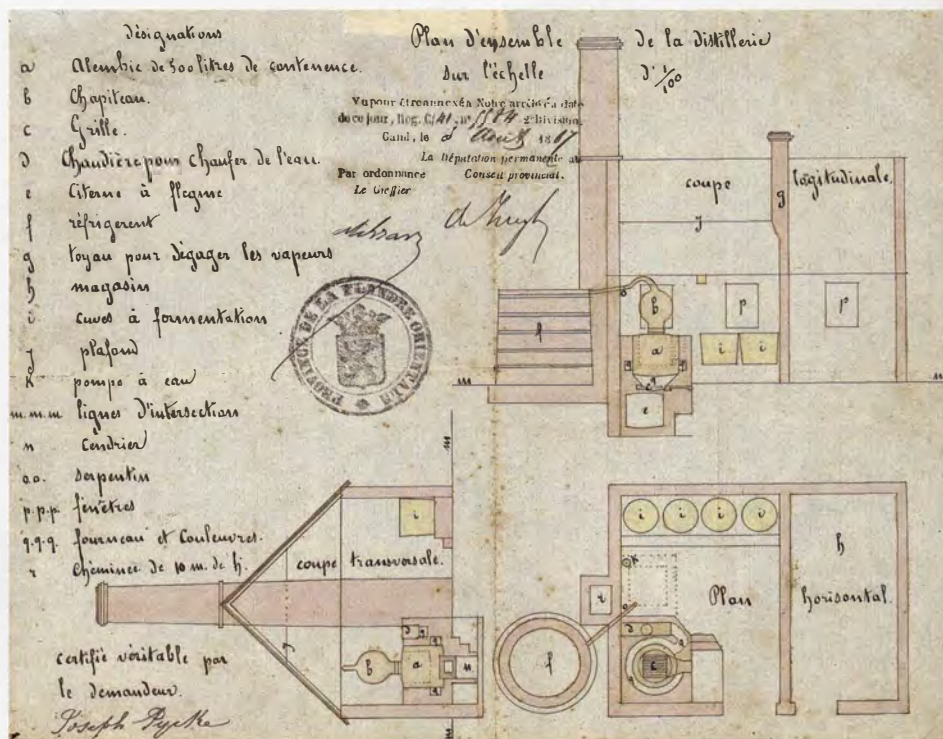
Tijdens de negentiende eeuw steeg de alcoholproductie aanzienlijk. De alcohol werd niet alleen gebruikt in dranken, maar kende ook heel wat industriële toepassingen. Bijvoorbeeld bij de huis- en straatverlichting, voor het opwarmen van comfortjes, strijkijzers en haarspelden. Maar ook bij de synthese van chloroform, ether en andere scheikundige stoffen en als universeel oplosmiddel. Deze industriële alcohol produceerde men voornamelijk in de zogenaamde 'industriële' stokerijen die gebruik maakten van nieuwe technologieën en nieuwe grondstoffen. Zo introduceerden ze zetmeelhoudende grondstoffen zoals aardappelen, maïs en aardperen en suikerhoudende grondstoffen zoals suikerbieten en suikerbietmelasse. Met de inbreng van vooraanstaande wetenschappers – waaronder Louis Pasteur – werden de enzymatische afbraak van zetmeel en de gisting van suikerbietmelasse bestudeerd en geoptimaliseerd. Deze wetenschappelijke benadering luidde het begin in van de enzymologie en de microbiologie.

Verder maakten de industriële stokerijen – en de landbouwstokerijen vanaf de laatste decennia van de negentiende eeuw – dankbaar gebruik van de uitvindingen van de eerste industriële revolutie. Zo werd het beslag opgewarmd door rechtstreekse stoominblazing of indirect via een stoommantel rond de beslagkuip of met behulp van een inwendige, spiraalvormig opgedraaide stoomslang. Er kwamen stoommachines voor de aandrijving van graanmolens, roerwerken en hefwerktuigen, en stoompompen zorgden voor het verpompen van vloeistoffen.



Diverse etiketten

COLLECTIE NATIONAAL JENEVERMUSEUM HASSELT



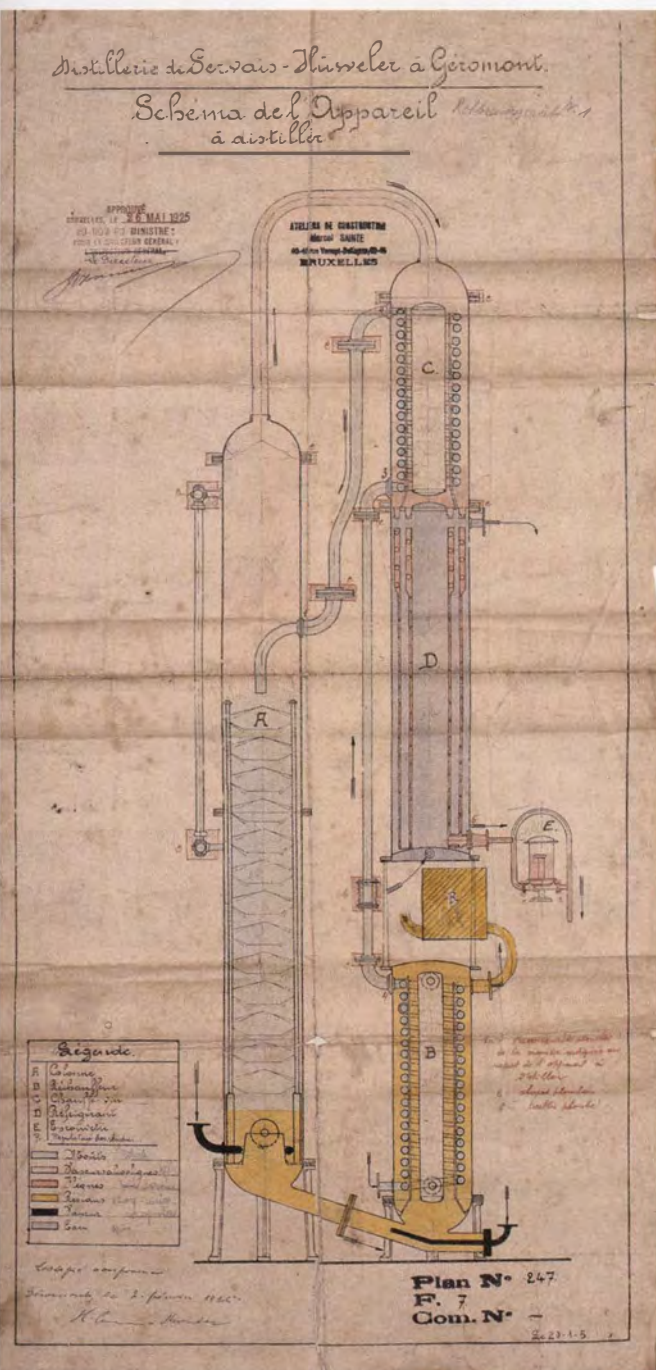
Plan van de landbouwstokerij Pycke te Sint-Kornelis-Horebeke, 1867

PRIVÉ-VERZAMELING



Distillerie de Servais - Blumenthal à Gémont.

Schema del Appareil à distiller



Plan van de stookkolom
van stokerij Servais in
Gémont-Malmedy, 1925
COLLECTIE NATIONAAL Jenever-
MUSEUM HASSELT

Op deze manier bespaarden de stokerijen op mankracht en konden ze de productie opdrijven. Van groter belang dan de opwarming van het graanbeslag en de aandrijving van machines was de invoering van de permanent werkende stookkolom. Hierdoor versnelde de eerste distillatie en kon men energie recupereren. Aangezien deze uitvinding tijdens de Franse bezetting tot stand kwam en de uitvinder ervan, de Fransman Jean-Baptiste Cellier-Blumenthal, zich in ons land vestigde, kwamen onze stokerijen vrij vroeg met deze stookkolom in contact en werd ze al snel een onderdeel van het stookproces in de regio.

De uitvinding van deze kolom vond plaats in verschillende fases. Een eerste stap was de invoering van de zogenaamde "chauffe-vin". Hierbij werd tussen de alambiek en de koelton, een vat geplaatst gevuld met wijn. De koelspiraal liep eerst door dat vat en pas daarna door de koelton. Daardoor werd de wijn voorverwarmd. Het gebruik van deze warmtewisselaar leidde tot een aanzienlijke brandstofbesparing en een inkorting van de distillatietijd. Deze uitvinding werd in ons land bruikbaar gemaakt voor een vergist graanbeslag en werd "cuve de vitesse" genoemd.

De volgende belangrijke stap werd in 1801 door Edouard Adam gezet. Adam bracht wijn aan de kook in een alambiek en liet de damp borrelen door drie eivormige tanks, gevuld met wijn. De damp werd vervolgens gecondenseerd in een gesloten koelspiraal die was aangebracht in twee boven elkaar staande vaten. Het bovenste vat was gevuld met wijn die zo werd voorverwarmd. Het onderste vat bevatte koelwater. De damp sleurde in de eivormige tanks de vluchtige alcohol van de wijn met zich mee waardoor de damp met alcohol werd versterkt.

In 1805 plaatste Isaac Bérard een condensor tussen de alambiek en de koelton. De condensor werd in een watertrog afgekoeld en bestond uit twee parallelle, horizontale cilindrische buizen die inwendig met geperforeerde platen waren gecompartmenteerd. Bij het doorlopen van de condensor werd het minst vluchtige deel van de damp gecondenseerd waarna het naar de alambiek terugvloeide. De niet-gecondenseerde damp was alcoholrijker en werd in de koelton vloeibaar gemaakt.

In 1813 combineerde Cellier-Blumenthal de principes van Adam (het verrijken van relatief alcoholarme dampen door contact met een alcoholhoudende vloeistof) en van Bérard (het verrijken van de damp door een gecontroleerde partiële condensatie en door de verwijdering van het condensaat). Deze stookkolom, ontworpen voor de distillatie van wijn, werd door Cellier-Blumenthal aangepast voor het distilleren van een vergist graanbeslag. De rectificatie gebeurde echter nog steeds met een alambiek. Dat was niet het geval bij de rectificatie van melassealcohol die gezuiverd werd in een grotere stookkolom met een veertigtal schotels tot ongeveer 96 procent alcohol. Deze goedkope melassealcohol werd een geduchte concurrent voor de graanalcohol. De landbouwstokers verweerden zich en spraken voortaan van jenever bereid volgens "le vieux système".

DE ACCIJSBEAMBTHE HEEFT EEN SLEUTEL VAN HET DEPOT

In de stokerij van het Nationaal Jenevermuseum wordt nog steeds graanalcohol gestookt volgens de methode die in de negentiende eeuw in landbouwstokerijen gebruikelijk was. Hiertoe beschikt het museum over een stookinstallatie afkomstig de stokerij Servais te Malmedy. Ze werd in 1981 aangekocht, gerestaureerd en operationeel gemaakt. Aangezien de Duitse bezetter tijdens de Eerste Wereld-



Beslagkuip van het Nationaal Jenevermuseum in werking

WAT WORDT VERSTAAN ONDER HET BEGRIIP 'ALCOHOLVOLUMEPROCENT'?

Dit is het getal dat de verhouding aanduidt tussen het volume zuivere alcohol bij een temperatuur van 20 °C dat het betrokken product bevat, en het totaal volume van het product bij die temperatuur. Bijvoorbeeld in een jenever van 40% zit er in elke liter van die jenever 40 gram absolute alcohol.



De continue stookkolom van het Nationaal Jenevermuseum



De huisgestookte producten van het Nationaal Jenevermuseum: graanjenever (40 %); belegen graanjenever (40 %) en elixir (35 %)



Tijdens het fijnstoken is het reukorgaan van de stoker een belangrijk instrument

den stoker,
den brouwer
en den bakker,
zij leven
van den akker

oorlog het Duitssprekend Malmedy ongeroerd liet en het koper van de stokerij niet in beslag nam, is deze stookinstallatie de oudste van het land. Het is bovendien de enige industriële installatie in België die volledig op stoom werkt. Omdat de stookinstallatie en de randapparatuur zo zeldzaam zijn, werden ze in 2005 als beschermd monument erkend.

Als granen gebruikt het museum rogge, gerst en mout die gemalen worden in een korenmolen met molenstenen. Na de versuikering van het zetmeel in de beslagketel, vindt de gisting plaats in een van de drie gistkuipen met behulp van bakkersgist. De stoompomp pompt vervolgens het vergiste beslag naar de stookkolom waar het flegma van de spoeling wordt gescheiden. Het flegma loopt naar het meetvat dat in het zogenaamde “bijzonder magazijn” staat. Hier bepaalt de accijnsbeambte de alcoholsterkte en alcoholhoeveelheid. Nadien wordt het flegma naar de alambiek verpompt voor de rectificatie. De moutwijn wordt minstens 6 maanden gelagerd in houten vaten. De jenever zelf bestaat uit graanalcohol vermengd met moutwijn die na verdunning met water een alcoholgehalte van 40 procent krijgt en gearomatiseerd wordt met een jeneverbesextract en een lichte toets van karwij en gentiaan. In het jaar 2000 werd ook een belegen graanjenever geproduceerd. Hier werd het gehalte aan moutwijn verhoogd en de gebruikte moutwijn was 5 jaar gelagerd.

De graanjenevers van het Nationaal Jenevermuseum worden gebotteld in speciaal voor het museum ontworpen stopen die elk hun eigen nummer meekrijgen. Naast deze twee graanjenevers bereidt het Nationaal Jenevermuseum sinds 2005 ook een elixir. Dat is een likeur van 35 procent alcohol en met een suikergehalte van 100 gram per liter. Het elixir is gearomatiseerd met een distillaat van verschillende kruiden en gekleurd met saffraan.

Nationaal Jenevermuseum

Een zinnestreling voor ogen, neus en mond

Jenever in de barkast of jenever in de koelkast, iedereen heeft wel ergens een fles van dit geestrijke goedje in huis. De mensen die jenever niet kennen of hun lippen nog nooit hebben bevochtigd met het goedje, zijn op één hand te tellen.

De bekendheid en de volkse uitstraling van jenever dragen ertoe bij dat de drempel om het Jenevermuseum te bezoeken allesbehalve hoog is. Het Nationaal Jenevermuseum probeert het verhaal van het Belgische gedistilleerd op een gevarieerde en zinnenprikkelende manier te vertellen aan de 50.000 bezoekers die jaarlijks het museum bezoeken.

Het parcours van de permanente museumopstelling doet een beroep op elk van de zintuigen. De bezoeker kan aroma's ruiken, kruiden voelen, de stoommachine zien en horen draaien, enz. Als kers op de taart worden aan het einde van een museumbezoek de smaakpapillen getrakteerd in het proeflokaal. Daar staan circa 140 soorten Belgische graanjenevers te wachten op de dorstige fijnproevers. Zo kan een bezoeker bijvoorbeeld kiezen voor een Waalse péket of een Oost-Vlaamse O' de Flander. Wie de specifieke smaak van huisgesmaakte graanjenever liever aan zich laat voorbijgaan, kan terugvallen op een elixir, de likeur van het huis.

Behalve de vaste opstelling belichten tijdelijke tentoonstellingen jenever en gedistilleerd in al hun aspecten. Deze tentoonstellingen krijgen vaak een permanent karakter in rijkelijk geïllustreerde publicaties en catalogi. Tijdens workshops voeren jongeren individueel of in klasverband allerlei wetenschappelijke experimenten uit met gist, suikers, kruiden, aroma's, enz. Volwassenen kunnen jenever leren degusteren. Voor studenten en researchers is het documenta-

tiecentrum een bron van informatie over gedistilleerde en aanverwante thema's. Rondleidingen, voordrachten en colloquia zijn vaste kost voor het museum en zijn bezoekers.

Een van de hoogtepunten van de publiekswerking zijn de Hasseltse Jeneverfeesten die jaarlijks in het derde weekend van oktober plaatsvinden. Twee dagen lang staat de Hasseltse binnenstad in het teken van het veelbesproken drankje. De bezoeker kan naar druppelkoten, jeneverkermissen, de kelnerwedloop, de traktatie van het Borrelmanneke, optredens, ruilbeurzen, ... en naar het Nationaal Jenevermuseum. Hier wordt dan in aanwezigheid van de Confrérie van de Hasseltse Jenever de vers gestookte huisjenever voorgesteld en gekeurd door de Hasseltse burgemeester. Daarnaast laten De Stoopkes en andere artiesten volksliederen, drinkliederen en vele meezingers door de luidsprekers weerklinken.

Al deze publieksactiviteiten en nog veel meer worden gerealiseerd door de vrienden van het museum. Op vrijwillige basis zetelen zij in werkgroepen en leveren de expertise die nodig is om de vier basisopdrachten van een museum (verwerven, bewaren, onderzoeken en presenteren) te ondersteunen. Bovendien worden zij ingeschakeld om het proeflokaal in juli

en augustus op maandag open te houden en om de enorme bezoekersstroom tijdens evenementen als de Hasseltse Jeneverfeesten in goede banen te leiden. Soms vertegenwoordigen zij ook het museum op beurzen. Kortom, het museum kan steeds een beroep doen op tientallen vrijwilligers die niet alleen de jenever, maar ook de museumwerking een warm hart toedragen.



waar de gastvrouw
mooi is, is de jenever goed



Praktisch

CONTACT

Nationaal Jenevermuseum
Witte Nonnenstraat 19, B-3500 Hasselt
T: +32 (0) 11 23 98 60
F: +32 (0) 11 21 10 50
E: jenevermuseum@hasselt.be
www.jenevermuseum.be

AUTEURS

Davy Jacobs
Ann Vandeput
Eric Van Schoonberghe

FOTOGRAFIE

Fotodienst Stad Hasselt
Fotostudio Truyens
Stefan Dewickere
Hugo Maertens



OPEN

- Van 1 april tot en met 31 oktober: dinsdag tot zondag van 10 tot 17 uur; maandagen van juli en augustus van 10 tot 17 uur
- Van 1 november tot en met 31 maart: dinsdag tot vrijdag van 10 tot 17 uur; zaterdag en zondag van 13 tot 17 uur.

GESLOTEN

- Elke maandag (behalve in juli en augustus)
- 24, 25 en 31 december, 1 januari
- Januari (behalve in de kerstvakantie)

TOEGANGSPRIJZEN

- individueel 3 EUR (met gratis borrel)
- groepen (vanaf 15 p.) 2 EUR (met gratis borrel)
- scholen 1 EUR
- kinderen tot 12 jaar gratis
- nocturnes (enkel op weekdagen) 4 EUR (met een minimum van 70 EUR)

GELEIDE BEZOEKEN

Enkel na reservatie via Toerisme Hasselt (t: 011 23 95 42),
Duur: 90 minuten
Maximum 25 personen per gids.
Vergoeding gids: 40 EUR (NL) of 48 EUR (FR, E, D)

EDUCATIEVE PROGRAMMA'S

(gedetailleerde informatie op aanvraag)

Scholen:

- 'Kwestie van Smaak':
vorming en ontwikkeling van geur- en smaakzin
2de en 3de graad secundair onderwijs
Duur: 3 u. Prijs: 4 EUR p.p. met een minimum van 60 EUR (max. 25 p.)
- 'Een Borrel vol Wetenschap':
wetenschap in een dagdagelijkse context vanaf
2de graad TSO, BSO, ASO, KSO, Syntra
Duur: 3 u. Prijs: 4 EUR p.p. met een minimum van 60 EUR (max. 20 p.)

Volwassenen:

- 'Initiatie in jeneverdegustatie':
Na een aangepaste rondleiding worden je zintuigen op de proef gesteld door verschillende concentraties moutwijn, kruidenoplossingen enz. te degusteren.
Afgesloten wordt met enkele Belgische typejenever.
Duur: 2 u. Prijs: 10 EUR p.p. + 40 EUR begeleiding (max. 15 p.)

DOCUMENTATIECENTRUM

Te raadplegen na afspraak tijdens de openingsuren van het museum.

NUCHTERE WEBSITES

<http://www.asg.be>

Website van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie

<http://www.bob.be>

Wie is Bob? Waar komt hij vandaan? Wat doet hij?

<http://www.confreriehasseltsejenever.be>

Website van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

<http://dranken.pagina.nl>

Alles wat je maar wil weten over om het even welke drank: van geitenmelk en 7up tot wijn en jenever.

<http://www.likeur-frismuseum.nl>

Website van het Likeur- en Frismuseum
Isidorus Jonkers in Hilvarenbeek, Nederland

<http://www.hetgedistilleermuseum.nl>

Website van het Gedistilleermuseum in Schiedam, Nederland

<http://www.pgd.nl>

Website van de Nederlandse Commissie
Gedistilleerd van het Productschap Dranken

<http://www.stoopkes.be>

Website van de STOOPKES
met muziekfragmenten, lyrics, foto's, enz.

<http://www.spiritsreview.com>

Website met reviews van geestrijke dranken
van over de hele wereld

<http://www.eeklo.be/mod=contentpage&key=jenevermuseum>

Jeneverhuis van Hoorebeke

<http://www.belgourmet.be/nl/bieren/index.php>

Lijst met alle Belgische bieren

<http://g.webring.com/hub?ring=beerring>

Link naar alle biersites

<http://www.visithainaut.be>

Distilleerderij van Biercée

<http://www.whisky-heritage.co.uk/>

Scotch Whisky Heritage Centre

<http://whisky.start.bel>

Sites helemaal rond whisky

<http://www.ivp.pt/>

Site over porto

<http://www.ricard-sa.com/saveur/index.html>

Officiële site over Ricard -pastis

<http://www.cointreau.com/home.dml>

Cointreau museum en bezoekerscentrum

<http://www.musees-cognac.fr>

Cognac museum in Cognac

http://www.armagnac.fr/paradox_armagnac.asp

Info, geschiedenis,... over Armagnac

<http://www.ginvodka.org/history/origingin.html>

Geschiedenis, oorsprong gin

<http://www.ginvodka.org/history/originvodka.html>

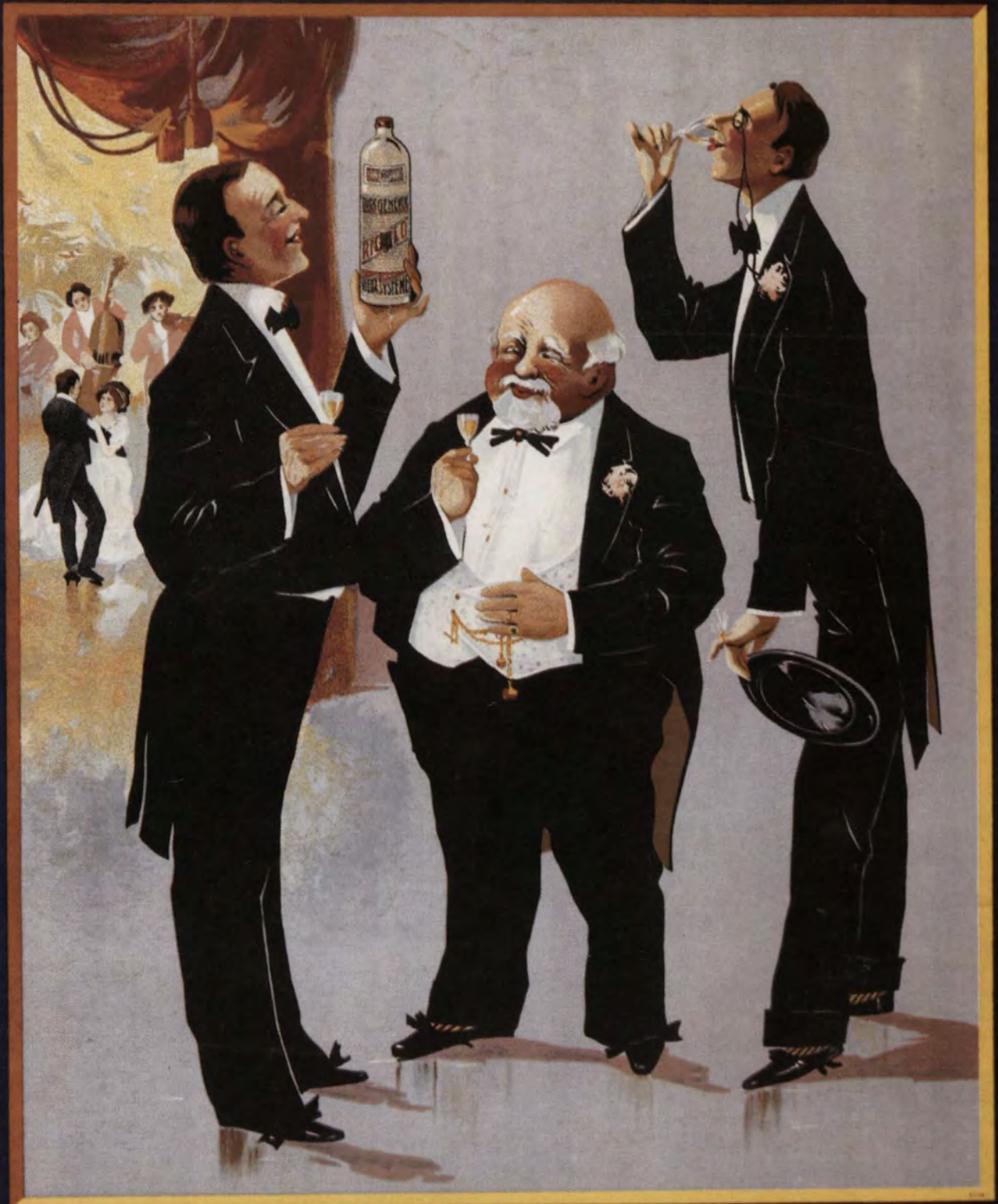
Geschiedenis, oorsprong vodka

<http://www.rumstory.u-net.com/info/opening.html>

Een site en museum over rum

des zeemans allerbest
compas, is een gevuld
jeneverglas

OUDE GENEVER - VIEUX SYSTÈME
RIGOLO



STOKERIJ - DISTILLERIE
TH. BEKAERT
St Amandsberg Mont St Amand