

Boekbespreking

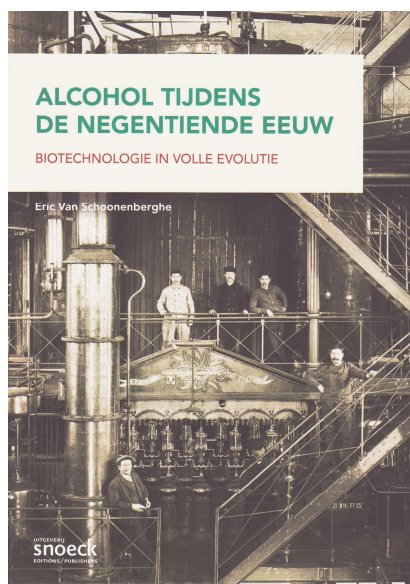
Alcohol tijdens de negentiende eeuw

Biotechnologie in volle evolutie

Eric Van Schoonenberghe

Snoeck Publishers – Heule, 2012,

ISBN 978-94-616-1031-7, 192 pag., € 28,00



Zowel de biotechnoloog als de leek die zich wil informeren over onze nationale gedestilleerde drank, de 'genever', vindt in dit nieuwe boek van Eric Van Schoonenberghe zijn gading. In twaalf hoofdstukken, elk gestoffeerd met een uitgebreide literatuurlijst, beschrijft de auteur het wel en wee van de stokerijen in de loop van de negentiende eeuw met daarnaast de groeiende inzichten in de kennis van het gistingsproces. We doen hier een greep uit enkele hoofdstukken.

Le vieux système

Tijdens de eerste helft van de 19de eeuw gebruikte men in de talrijke kleine landbouwstokerijen 30% gerst en 70% rogge. Nadien werd de rogge meer en meer vervangen door maïs. De rectificatie van het vergiste graanbeslag leverde een moutwijn van 37 à 46% alcohol. Tijdens dit destilleren voegde men geneverbessen toe. Dit noemde men later 'le vieux système'.

Historiekjes

- Van 1648 tot 1668 verbleef de bekende Duitse chemicus J.R.Glauber in Amsterdam. Hij kreeg de bijnaam 'Paracelsus van de Destilleerkunde'. Geen wonder dat de Hollandse genever toen de beste kwaliteit had.
- Ook het moutproces kende grote vooruitgang. Eric Van Schoonenberghe beschrijft als een algemeen erkend specialist ter zake de evolutie in de mouttechnologie en in de nieuwe methoden om het alcoholgehalte te bepalen. We citeren enkele mijlpalen:
- De Russische chemicus Gottlieb Kirchhoff publiceerde in 1811 het effect van gluten uit mout en de vorming van suiker uit zetmeel.

- De Rijsselse suikerfabrikant A. Dubrunfaut publiceerde in 1823 een uitvoerige studie over deze suikervorming.
- De Franse chemici A. Payen en J. F. Persoz isoleren in 1833 een eerste enzym voor de omzetting van zetmeel tot dextrine en noemen het 'diastase' (Grieks voor 'scheiding').
- In 1857 beschrijft de Utrechtse hoogleraar G. J. Mulder de drie processen voor de kiemkracht van graan: het oplosbaar worden van eiwitten, de daaruit volgende activiteit en de transformatie van zetmeel.
- Opvallend in dit boek van 192 pagina's zijn de vele anekdotes. Om er een paar te vermelden: over de bereiding van alcoholazijn of waarom de bekende Gay-Lussacalcoholmeter uit 1824 in België pas in 1896 officieel werd erkend.

Vier jeneverstokerijen beschermd

In de periode 1870-1900 dronken de Vlamingen tot bijna 12 liter genever per inwoner per jaar. Maar het aantal stokerijen liep in die periode terug van 400 naar 200. De grootste rol speelden de toenemende accijnzen. Finaal, door de 'Wet Vandervelde' uit 1919, deden de meeste stokers de deuren dicht. Actueel resten er nog vier stokerijen welke reeds voor 1913 actief waren en nu als industrieel monument zijn beschermd:

- Twee landbouwstokerijen, 'Den Betsberg' in Landskouter en 'Van Damme' in Balegem. Deze laatste is nog in bedrijf.
- Twee industriële stokerijen, 'Nicolai' in Wilderen en 'Stellingwerff/Theunissen' in Hasselt. Deze laatste is nu het Nationaal Jenevermuseum geworden.

Nog veel meer is er te lezen over het wel en wee van meerdere kleine stokerijen en over de concurrentie met Hollandse genever uit Schiedam. De vele illustraties, o.a. over de evolutie van de alambiek naar de moderne stookkolom, maken het boek meer dan lezenswaardig.

Auteur Eric Van Schoonenberghe is verbonden met de K.H.Sint Lieven in Gent en Erevoorzitter van het Nationaal Jenevermuseum in Hasselt.

Arsène Lepoivre, KVCV Sectie Historiek