

DE GENTSE BRANDEWIJNHANDEL IN 1595-96

Het is erg moeilijk precies te achterhalen vanaf wanneer brandewijn te Gent algemeen werd geconsumeerd. Tot hiertoe is er nog maar bitter weinig historisch onderzoek ter zake verricht. Vooraleer tot de kern van dit artikel te komen is het nodig eerst wat achtergrondinformatie chronologisch naar voor te brengen.

Een nog bestaand Frans document toont aan dat er in 1411 reeds armagnac werd gestookt voor plaatselijk verbruik (1). In Gent was er in 1437 reeds sprake van "heete" wijn (2). Uit eigen onderzoek is gebleken dat het hier nog niet om pure brandewijn ging, maar om met brandewijn versterkte wijn, die door de Gentse kruideniers mocht worden verkocht. De nering van de wijnmeters en wijnzeggers maakte toen een duidelijk onderscheid tussen zoete wijnen zoals "wijnenbastaert, wijnen van Grieken, wijnen van Asoyen" en "heete" wijnen zoals "maleweseye en romeneye". Dit onderscheid was nodig om hun privileges ten opzichte van de kruideniers duide-

lijk te stellen. "Heete" wijnen mochten worden verkocht zonder tussenkomst van de wijnnering omdat die eerder als medicijn dan als wijn werden beschouwd. Waarom werden ze beschouwd als medicijn? Omdat in de streek van herkomst, aqua vitae (eau-de-vie of levenswater m.a.w. brandewijn) was toegevoegd. Het hogere alcoholgehalte in de wijn liet een "heete" indruk na bij de afdronk zonder te "branden" zoals brandewijn. De mediterrane wijnproducerende landen zoals Spanje, Portugal en Griekenland, moesten hun wijnen voor azijn-verzuring vrijwaren tijdens hete, zonovergoten zeezeizen en maakten daarom zoete geconcentreerde wijnen die echter spontaan konden beginnen hergisten. Hergisting is een spontane fermentatie waarbij de nog aanwezige gistcellen in de wijndroesem, residu-suikers gaan aanvallen, waardoor appelzuur wordt omgezet in melkzuur. Dit proces heeft een halvering van de gunstige organische zuurtegraad voor gevolg, waardoor de bewaring in het gedrang komt.

Terzelfdertijd kunnen hetero-fermentatieve bacteriën, die steeds aanwezig zijn in wijndroesem, zekere ontsporingen veroorzaken bij de melkzure hergisting, waarbij ze dan, door het wijnsteenzuur en de glycerine af te breken, bepaalde onplezierige bijsmaken gaan verwekken en dus in feite gaan optreden als bedervende micro-organische factoren. Dezelfde bacteriën zijn eveneens in staat citroenzuur af te breken. Zij hadden dus middelen nodig om die hergisting te voorkomen. Zo ontstonden twee types zoete wijn: wijn met niet-alcoholische bewaarmiddelen zoals (verschiet niet) ongebluste kalk (3), zilverglit en hars (4) en wijn met brandewijn versterkt. (Het alcoholgehalte in wijn oefent immers een remmende werking uit op de melkzure hergisting). De hoge zoetheidsgraad bekwamen ze door een groot deel van de most tot 1/3 à 1/4 van het oorspronkelijke volume te laten inkoken. Het zoet geconcentreerde produkt werd dan over de overblijvende most gegoten teneinde de gisting te laten doorgaan (5). Het eerste type, de zoete, niet-alcoholisch behandelde wijn had geen "heete" afdronk en werd alleen verkocht in de Gentse wijntavernes waar de wijnmeters een wijnzeggere tewerkgesteld waren. Het tweede type, de met brandewijn versterkte wijn, mocht ook door de kruideniers als medicijn aan de man worden gebracht.

Dat er tussen kruideniers en wijnmeters regelmatig meningsverschillen waren omtrent de vraag, om welk type wijn het in bepaalde gevallen nu eigenlijk ging, laat zich raden. De Gentse wijnmeters en wijnzeggere hebben herhaalde malen geprobeerd om ook in de winkels van de kruideniers hun bevoorrechte taak, het wijnmeten, te mogen uitoefenen (6). Zij zijn er echter nooit in geslaagd tewerkstelling bij hen te bekomen. Voor alle duidelijkheid: kruideniers waren kruidenverkopere en mogen niet worden verward met de kleinhandelaars in koloniale waren van de 20ste eeuw. We stellen vast dat in 1450 in Brandenburg een verbod van kracht was op het openbaar schenken

De origine rerū naturalū



rimāto/ocultas naturę opandęs pāderēt. Arę:quidē in se nul-
 lus laboris: sed opus est mulierū: 7 vt aiant ludus pōtrozū. *Et ceteros ei
 abbat.*
 Hu-
 ius auctores p̄cipui fuere Hermes/Edes/Amcenna: 7 hi quos
 Turba p̄hoiū cōmemorat. modernio: es aut̄ Raymūd^o Zulq. Ar-
 noldu de noua villa. Albertus magn^o. quozū oim vnus finis:
 sed p̄cedendi modus diuersus: ois t̄m̄ in luminibus naturę concla-
 uis: e q̄bus oibus diuisi cōmodi trāsmuranōis possibilitas indubi-
 tata cōcluditur. Sed p̄culdubio ab his q̄ diuinibus 7 p̄ncipibus
 se iungūt 7 magna p̄mittūt: ne quozū artingūt. Nā si sciētę diu^o
 secreta noscerēt: sese vtrq̄ occultarēt: de r̄bet auro tāto grātas beo
 a gerēt: pauperibus bene facerēt: nec alioiū opibus indigerēt. Ab
 illis aut̄ maxime cauendū: q̄ aut̄ receptas p̄cedes/nescio a q̄bus
 magnanibus se habere gloriānt: lunā figere: 7 ad gradus auri me-
 dioctis/aut̄ optimi tingere: mercuriū coagulare: partē cū parte: 7
 varia augmēta posse emicere mētiri nō verent. A q̄bus nimirū tot
 boim multa decepti/7 alieni auri cupidi: p̄:q̄ vero qd̄ babuerit si
 p̄uosis exp̄sis largiores/oino defecerūt: 7 q̄ndie deficiūt: nec a
 lieno periculo cautiō: es desistunt. Quod cū in magnū reipublicę
 detrimentū vergat/nō ab re est: si a magistratibus 7 cōi bono pul-
 dentibus/a fatua eoz p̄sumptione coercantur. vident̄ em̄ esse et
 de numero illozū: de q̄bus Paul^o sp̄s scribit: Semper discites/
 et nūq̄ ad sciētā vtrūq̄s p̄uenietis.

i. ad 2. th. li. iij

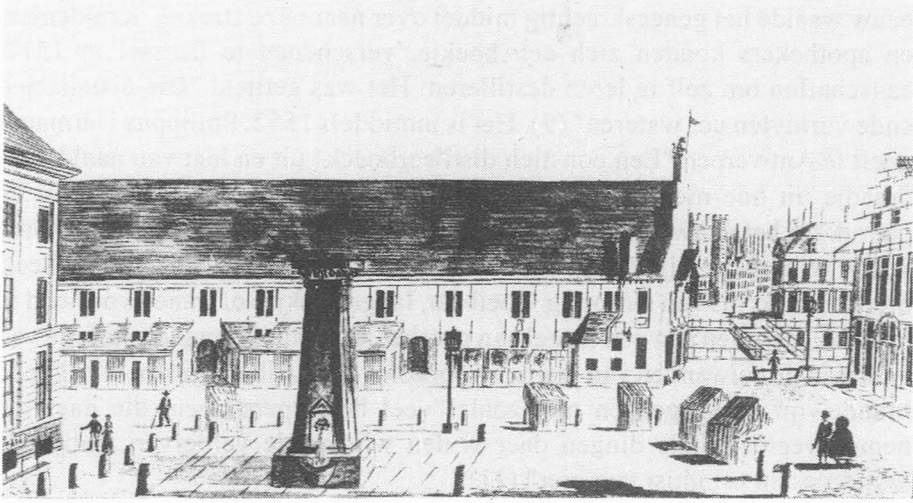
Een primitief destillatietoestel met luchtkoeling uit 1503, ontleend aan de encyclopedie Margarita philosophica van Georg Reisch (†1525). Destillatie behoorde toen nog tot het rijk van alchimisten en apothekers.

van "bernewein" wat er op wijst dat daar reeds schoorvoetend brandewijn in pure vorm als drank in omloop was gekomen. Voordien was het wijndestillaat nog niet algemeen erkend als consumptieartikel maar werd beschouwd als medicijn dat blijkbaar soms wel eens werd misbruikt in plaats van verbruikt. Uit een Augsburgse publicatie, daterend van 1477, blijkt inderdaad dat aan brandewijn geneeskraft werd toegeschreven: "...wer alle morgen trinke in halben löffel vol gepranntes weins, der werd nimmer krank..." (Wie elke ochtend een halve lepel gebrande wijn drinkt zal nooit ziek worden) (7). Een arts uit Nürnberg schreef in 1490: "...gezien het feit, dat omzeggens iedereen zich tegenwoordig gewoon heeft gemaakt aqua vitae te drinken is het nodig dat men de hoeveelheid die men nuttigt onder controle houdt als men tenminste een "gentleman" wil blijven..." (8). Duitsland en de Elzas schijnen

de koplopers geweest te zijn waar brandewijn stilaan inburgerde. In de 16de eeuw waaide het geneeskrachtig middel over naar onze streken. Kruideniers en apothekers konden zich een boekje, verschenen te Brussel in 1517, aanschaffen om zelf te leren destilleren. Het was getiteld "Die distellacien ende vurtuyten der wateren" (9). Het is inmiddels 1552. Philippus Hermanni geeft te Antwerpen "Een constich distileerboeck" uit en legt van naaldje tot draadje uit hoe men uit wijn alcohol kan destilleren. Hij legt daarbij de nadruk op het aanwenden van wijn als grondstof. Natuurlijk geen kostbare goede wijn maar wijn "die lanck oft onclaer gheworden" was. Lanck heeft hier de betekenis van stroperig vloeibaar, lange beekjes of tranen vormend in het glas, te wijten aan een teveel aan pectine, een geleivormende stof die van nature in de celwanden van planten voorkomt (10). Alleen zo kon men goede brandewijn verkrijgen en niet zoals "veel bedriegers doen, die daer toe nemen veelderhande dingen daer si den wijn mede verderven, gelijc als wijndroesem oft ghist van bier" (11).

Blijkbaar was omstreeks deze tijd in onze streken brandewijn al goed ingeburgerd want vanaf 1557 kwam er een scherpe overheidscontrole op het brandewijnstoken. De produktie en het verbruik begonnen vorm te krijgen want vanaf 1568 stelde het Gentse stadsbestuur een accijns in van 16 Vlaamse groten per stoop (12). De taks werd op het einde van de 17de eeuw geïnd in een van de penshuisjes op de Pensmarkt. Ik citeer: "...ten versoucke van de pachters van den wijn ende slach (het slachten van vee) midtsgaeters tstoken van den gebrande wijn haerlieder comptoir thauden in eene van de nieuwe huyskens staende nefens den grooten beenhuysse noeschover de beerye op de vischmaert..." (13). Zoals straks uit Gentse cijfers zal blijken was de plaatselijke produktie en verhandeling van brandewijn in onze streken tot op het einde van de 16de eeuw eerder kleinschalig en onbetekend voor de economie. Om de aan het einde van dit artikel gepubliceerde cijfers beter naar waarde te kunnen schatten en om de lezer beter te oriënteren in de tijd, is het nodig naast de voorgeschiedenis van 1595-96, ook de nageschiedenis kort te belichten.

Het is pas in de 17de eeuw dat er in Europa een kentering komt in het traditionele brandewijnhandelspatroon. Het zullen onze vrijgevochten noorderburen zijn die de commercialisering en industrialisering van destillaten op gang brengen (14). De Hollanders, in de 17de eeuw bekend om hun spectaculaire economische efficiëntie, vonden de jaarlijkse produktiekringloop van wijn afremmend op hun handelsmogelijkheden. Wijn moest binnen het jaar opgedronken zijn want anders bedierf hij onherroepelijk. Er kon dus niet méér geproduceerd worden dan men jaarlijks kon drinken. Daar moest wat aan veranderen. Bovendien was wijn tijdens zeezeizen zeer kwetsbaar omdat hoge zomertemperaturen een nefaste invloed hadden op lichte wijnen. De Hollandse vloot kon dus niet gans het jaar rond risicoloos lichte



In de penshuisjes, uiterst links op de Pensmarkt, was tot 1722 het brandewijnaccijnskantoor gevestigd. Nà 1722 inden de belastingontvangers hun taksen in het Pakhuis op de Korenmarkt. (Stadsarchief Gent, Atlas Goetghebuer, AG W 54)

wijn transporteren. Zo ontstonden er leemtes in de continuïteit van hun handel en dat was niet rendabel. Lichte wijn moest houdbaar worden gemaakt. Maar hoe? Reeds in 1613 kende men in Nederland "seeckere wijnen die men stommen is noemende de welke van hare vuylichey (lees bovengist) niet nae behooren en zijn ghesuyvert maer ter contrarie door *violente middelen* ghedwongen werden de selve vuylichey by haer te houden" (15). Door de wijn "stom te maken, door toevoeging van tevéél zwaveldioxyde, stopte de gisting van de aanwezige suikers in de most en bekwam men een van nature zoetere wijn. De Fransen kenden deze wijnsoort onder de naam "vin muet" (16). Door het stilleggen van de gisting bleef het alcoholgehalte echter te laag waardoor later de ongewenste melkzure hergisting kon optreden. De Hollanders hadden, zoals uit mijn voorstudie blijkt, van de mediterrane wereld geleerd dat stevige zoete wijnen, zoals maleweseye en romeneye (denk maar aan madeira en malaga), versterkt met brandewijn, stand hielden tegen bederf en hergisting en bovendien goed in de markt lagen omdat zij zowel "heet" als zoet waren.

Die wetenschap schiep nieuwe vooruitzichten waar munt was uit te slaan. De toevoeging van voldoende brandewijn aan hun "stom" gemaakte wijn zou voor een goede bewaring zorgen (Pas later kwam men er achter dat een zwavelbehandeling eigenlijk overbodig is omdat het hoge alcoholgehalte van brandewijn zèlf alle gistcellen in de most doodt, zoals vandaag nog met onder andere Port gebeurt). Eerst zochten zij naar gebieden waar van nature lichte, slecht tegen zeereizen bestende wijnen, voorkwamen. Die vonden zij

ANNO 1698

Ady 14



Prijs Courant van Wijnen der
Stadt ROTTERDAM.

L Angoufe Wijn	— pond	30	2	44
Prinjcke Wijn	— pond	18	2	42
Stads Wijnen	— pond	27	2	30
Gemeene Bordeufe	— pond	25	2	17
Wit Graves	— pond	26	2	28
Rooe Graves	— pond	31	2	50
Santefoyfe Wijn	— pond	22	2	36
Wit Hoogelants	— pond	24	2	36
Rooe Hoogelants	— pond	19	2	30
Baledocfe Wijn	— pond	28	2	39
Haentjes Wijn	— pond	28	2	39
Bordeufe Stommen	— pond	28	2	39
Bordeufe Azijn	— pond	—	—	—
Conjacke Boddery Wijn	— pond	23	2	30
Conjacke Wijnen	— pond	20	2	28
Sint Jans Wijnen	— pond	19	2	27
Offeroufe Eylante Wijnen	— pond	—	—	—
Conjacke Stommen	— pond	—	—	—
Sint Jans Stommen	— pond	—	—	—
Eylante Stommen	— pond	19	2	20
Eylante Azijn	— pond	—	—	—
Voeverye Wijn	— pond	—	—	—
Courte Wijnen	— pond	—	—	—
Wit Orleans Wijn	— pond	—	—	—
Rooe Orleans Wijn	— pond	—	—	—
Aufeu Wijnen	— pond	33	2	40
Courou Wijn	— pond	40	2	50
De Charrellenij Wijn	— pond	18	2	19
Nantefe Wijn	— pond	16	2	18
Nantefe Stommen	— pond	—	—	—
Nantefe Azijn	— pond	—	—	—
Tortane Wijn	— pond	20	2	29
Bordeufe Brandewijn	— pond	20	2	28
Nantefe Brandewijn	— pond	20	2	28
Conjacke Brandewijn	— pond	24	2	28
Bajoenfe Brandewijn	— pond	19	2	20
Spaenfe Wijn	— pond	21	2	20
Serefe Secke	— pond	30	2	50
Canary Secke	— pond	30	2	52

ANNO 1699

Ady 2



Prijs Courant van Wijnen der
Stadt ROTTERDAM.

L Angoufe Wijn	— pond	30	2	40
Prinjck wijn	— pond	22	2	30
Bord. Stads wijn	— pond	26	2	20
Gemeene Bord. wijn	— pond	—	—	—
Wit Graves	— pond	30	2	32
Rooe Graves	— pond	30	2	50
Santefoyfe wijn	— pond	30	2	34
Wit Hoogelants	— pond	30	2	28
Rooe Hoogelants	— pond	26	2	40
Bafaracque wijn	— pond	30	2	38
Baledocfe wijn	— pond	30	2	32
Haentjes wijn	— pond	30	2	50
Bordeufe Stomme	— pond	32	2	33
Bordeufe Azijn	— pond	—	—	—
Conjaque Boddery wijn	— pond	22	2	30
Conjaque wijn	— pond	19	2	22
Sint Jans wijn	— pond	—	—	—
Conjaque Stomme	— pond	—	—	—
Sint Jans Stomme	— pond	—	—	—
Offeroufe Eylante wijn	— pond	—	—	—
Conjaque Azijn	— pond	—	—	—
Eylanten Azijn	— pond	—	—	—
Witte Orleansse wijn	— pond	—	—	—
Rooe Orleansse wijn	— pond	—	—	—
Toutou wijn	— pond	30	2	50
Courte wijn	— pond	20	2	30
Voeverye wijn	— pond	—	—	—
Arhjou wijn	— pond	—	—	—
De Charrellenij wijn	— pond	16	2	17
Nantefe wijn	— pond	19	2	15
Nantefe Stomme	— pond	—	—	—
Nantefe Azijn	— pond	—	—	—
Tortane wijn	— pond	—	—	—
Conjaque brandewijn	— pond	22	2	28
Nantefe brandewijn	— pond	19	2	20
Bordeufe brandewijn	— pond	19	2	20
Bajoenfe brandewijn	— pond	19	2	20
Spaenfe wijn	— pond	34	2	36
Serefe Secke	— pond	30	2	50
Canary Secke	— pond	—	—	—

Rotterdam had op het einde van de 17de eeuw het wijnstapelrecht van Middelburg vrijwel volledig overgenomen. Op de prijslijst komen zo goed als alle Franse wijnprodukten voor, gaande van azijn, over wijn en versterkte wijn tot brandewijn. (Rijksuniversiteit, Gent. Fonds Vliegende Bladen, I, V, 24)

in de Bordeauxstreek, in de Cognacstreek, in de streek rond Nantes, in Saintonge en op het eiland Oléron. Daar overtuigden zij, omstreeks 1620 (17), de wijnboeren om op kleine schaal brandewijn te stoken teneinde hun lichte, "stom" gemaakte wijnen te kunnen versterken. De kwaliteit van de aldus onstane Bordeuse stommen, Conjacke stommen, Sint-Jansstommen,

Olleronse eylantse stommen en Nantesse stommen, konden voortaan wed-ijveren met de alom vermaarde versterkte maleweseye en romeneye, die zich in commerciële handen van Portugezen en Spanjaarden bevonden. Een prijslijst van wijnen "der stad Rotterdam" anno 1698, die ik in de universiteitsbibliotheek op de kop heb kunnen tikken, verraadt deze handelspolitiek. In het volledige wijnproduktengamma op het lijstje, gaande van azijn tot brandewijn, waren de Iberische romeneye en maleweseye opvallend afwezig. Enkel de vijf soorten Franse "stommen", waarin de Hollanders zelf handel dreven, waren toen in Rotterdam verkrijgbaar (18). Inmiddels hadden de Nederlanders opgemerkt dat de "police des vins" van Bordeaux, die de aloude tradities en privileges van plaatselijke handelaren streng beschermde, nog niet omkeek naar wijndestillaten. Dit gat in de markt stond dus nog volledig open. De Armagnacstreek, waar toch maar minderwaardige wijn werd geteeld, was kandidaat nummer één om te worden ontgonnen. De wijnboeren werden ertoe aangezet om al hun wijnen voortaan te destilleren. Zo bekwamen de Hollanders een nieuw handelsprodukt, op grote schaal vervaardigd, dat in hun schepen slechts een zesde tot een achtste van de ruimte van een wijnlading in beslag nam. Goedkoop transport, weinig taksen vergeleken met wijn, en een onbeperkte houdbaarheid waren de grote voordelen. Men sprak toen nog niet van armagnac maar van Bajoense brandewijn, omdat de drank via de Adour en de Midouze in Bayonne de zee koos. Eenmaal dat de vraag naar het produkt steeg volgden de streken die reeds gewoon waren brandewijn te stoken om hun "stommen" te versterken: Bordeuse brandewijn, Nantesse brandewijn en vooral Conjacke brandewijn waren geboren. Ook deze evolutie is duidelijk af te lezen uit het Rotterdams prijslijstje (19). In de London Gazette werd cogniac brandy voor het eerst vermeld in 1678 (20). Onze noorderburen wisten dat de Engelsen reeds in de 16de eeuw een uitgesproken voorkeur hadden voor "sterke wijnen" en hadden zich niet misrekend. Het was in Engeland dat zij de gretigste klanten vonden. De Engelsen verbasterden het Nederlandse woord brandewijn tot brandy. Resultaat: in plaats van het eigen Nederlandse woord in zijn oorspronkelijke betekenis voort te gebruiken, namen de Nederlanders het Engelse woord definitief op in hun woordenschat en drongen het juiste woord brandewijn in een andere betekenis. Hoe dat komt? Heel eenvoudig. Eens te meer was hun economische vindingrijkheid er in geslaagd een goedkope plaatsvervanger voor de Franse brandewijn op punt te stellen, een destillaat van moutwijn, op eigen bodem gestookt. Moutwijn was een alcoholische drank die als grondstof diende voor de fabricatie van jenever, alweer een nieuw produkt dat door de Hollanders werd gecommmercialiseerd. Wanneer zij het voortaan over brandewijn hadden dan bedoelden zij in de eerste plaats hun eigen moutwijndestillaat. Armagnac of Cognac was voor hen voorgoed brandy geworden. Tot zover de nageschiedenis van het jaar 1595-96.

Tijdens het samenstellen van een boek over de Gentse wijnhandel, van Guldensporenslag tot Franse Tijd, dat binnen een tweetal jaren zal verschijnen, werd ik geconfronteerd met een unieke schat aan gegevens die de vroege Gentse brandewijnhandel over het wijnjaar 1595-96 documenteren (21). Gezien er in de Nederlanden nog omzeggens geen historisch onderzoek, aangaande de brandewijnhandel in de 16de eeuw, werd verricht acht ik het mijn plicht naar buiten te komen met wat ik, als nevenprodukt van mijn boek, heb gevonden en berekend. Het "handboek" van de wijnschroders (1595-1596), waarin alle in- en uitgaande trafiek van wijn en brandewijn nauwgezet genoteerd staat, leert ons dat in onze streken, alvast zeker te Gent, ter plaatse brandewijn werd gestookt. Neen, niet van minderwaardige wijn die in Vlaanderen zou geteeld zijn, en toen ook nog niet van gerst, maar van wijndroesem, het bezinksel dat in wijn achterblijft. Om wijn gedurende een jaar te kunnen bewaren was men verplicht drie tot viermaal de wijn van de droesem te scheiden door hem in een ander vat over te steken. Zo verkreeg men in eigen streek zijn grondstof voor het brandewijnstoken. Over het aanwenden van biergist, waarover Philippus Hermanni het in 1552 had, tast ik bij gebrek aan geschreven bronnen in het duister. Met destillatie uit granen werd wél al geëxperimenteerd zoals blijkt uit een verbod op destillatie uit granen, in 1601 uitgevaardigd door Albrecht en Isabella. Zij vreesden voedselschaarste bij een algemene verbreiding. Brandewijn mocht bij ons officieel slechts gemaakt worden uit "droesem van wijnen ende ghiste van bieren, zo men hier voormaels plach te doen". Eerst in 1671 zou het stoken van graandestillaten bij ons worden toegestaan (22). Stokers die wijnmoer destilleerden aromatiseerden haar soms met scharlei, een soort van salie met lichtblauwe bloemkroon (Lat. *Salvia sclarea*), een typisch kruid dat ook als specerij voor wijn en bier werd gebruikt. Er werd aangera- den als volgt te werk te gaan: "Smyt eerst in de ketel (alambiek, destilleer- of overhaalketel) een paar handen vol scharley-kruid, en als gy het de tweede maal overhaalt (destilleert) tot de proef (degustatie), een stuk gebrande aluyn (basisch aluminiumsulfaat + kaliumsulfaat), in een pottebakkers oven gebrand" (23). Dank zij het privilege van de nering van de wijnschroders, dat hen het monopolie verschafte om wijn- en brandewijnvaten te laden, lossen en transporteren, is het handboek van de wijnschroders, door hun "ontvanger" opgesteld geweest. Dat moest niet alleen om de inkomsten van de nering te verantwoorden, maar ook om fiskale redenen. De "ontvanger" reikte namelijk aan de wijnschroders "werkbiljetten" uit die hen tijdens het werk, ten aanzien van fiskale controleurs, in staat stelden zich te legitimeren. Een wijnschroder die zijn werkbiljet niet kon voorleggen werd beschouwd als een fraudeur, een smokkelaar! Elk wijn- of brandewijnvat dat op straat kwam om verplaatst te worden moest men legitimeren met een werkbiljet waardoor het automatisch in het handboek van de wijnschroders

TABELLARISCHE WEERGAVE VAN DE GENTSE BRANDEWIJNHANDEL (uitgedrukt in liter) van 11.11.1595 tot 10.11.1596

200

Handelaar	Beroep	Zelf gestookt	Ingevoerd	Aangekocht bij Gentse handelaars	Geleverd aan Gentse handelaars	Uitgevoerd
Michiel Dael (stoker-brandewijnslijter)		2292	207	1242		
Maerck Beerckman (stoker-brandew.slijter)		644	2695	1656	621	622
Jan Van Langerae (stoker-brandew.slijter)		241				
In de Bennesteke (stoker-brandew.slijter)		149				
In de Stuer op plaatseken bachten de Vrydachmarkt (stoker-brandewijnslijter)		103		207		
Gillis Deneve (brandewijnslijter)				621		
Gillis Bontan (brandewijngrossier)			3318		2898	
Hans Vermaldele (brandewijngrossier)			1035			830
Berteram Ruytens (wijngrossier)			1245		621	
Antoon De Keysere (wijngrossier)			830			830
Joos Van Schauvlieghe (wijngrossier)				621	621	
Jan Helaut (wijngrossier)				621	207	
Willem Vanden Bossche (wijngrossier)			415			
Totalen		3429	9745	4968	4968	2282

Berekeningswijze hoofdelijk brandewijnverbruik: $3429 + 9745 + 4968 - 4968 - 2282 = 10892 : 30000$ inwoners = 0,36 liter

werd opgetekend. Deze nauwkeurige registraties hebben het mij mogelijk gemaakt een ruw, maar toch genuanceerd, beeld in tabelvorm te schetsen van de legale brandewijnhandel in Gent, weliswaar slechts over één jaar. Het is zeker geen totaalbeeld want wat mij ontsnapt is de illegale handel, alsmede de trafiek van kleine vaatjes die door de vaatjesvoerders werden vervoerd. Hun handboek, dat ook moet bestaan hebben vermits zij ook met werkbiljetten werkten, is spijtig genoeg niet tot ons gekomen. Evenmin bezitten wij nog het handboek van de biervoerders die de verplaatsing van tonnen biergist voor hun rekening namen. Wij moeten het dus stellen met cijfermateriaal afkomstig van wijndroesem- en brandewijntransporten vanaf 207 liter per vat. Is het geschetste beeld niet volledig, het geeft toch een interessante indruk weer. Wat bij het bestuderen van het handboek zeker aan het licht zou gekomen zijn is het bestaan van een eventuele plaatselijke wijnbouw, die volgens sommige auteurs de grondstof voor Gentse brandewijn leverde. Welnu, wat dat betreft laat het handboek geen twijfel over. In 1595-96 was er beslist geen plaatselijke wijnbouw betrokken bij het handelscircuit. Het laatste schriftelijke spoor van Gentse wijnbouw houdt trouwens op in 1452. De brandewijnhandel stond op het einde van de 16de eeuw blijkbaar nog in zijn kinderschoenen. Gent telde toen slechts vijf brandewijnstokerijen, waarvan slechts één min of meer belangrijke, en het hoofdelijk verbruik beliep slechts 0,36 liter per jaar. Ter vergelijking, toen in Nederland in de 18de eeuw het verbruik van brandy en jenever op zijn hoogtepunt stond, bedroeg de hoofdelijke consumptie aldaar 5,5 tot 7,5 liter per jaar (24). De Gentse stokers betrokken hun wijndroesem onder andere van de plaatselijke wijngrossiers die op regelmatige tijdstippen, na klaring of hergisting van hun wijnen, met dit restprodukt zaten opgescheept. Uitvoer van wijndroesem heb ik niet geconstateerd. Anders is het gesteld met de invoer. Van de 20.591 liter verstookte droesem was er niet minder dan 12.465 liter ingevoerd. Daarvan werd 8.920 liter gelost aan de Koepoort wat laat veronderstellen dat Antwerpen, nog altijd een belangrijke wijnhaven op dat ogenblik, met enorme overschotten zat. De Gentse uitvoer van brandewijn was nochtans onbetekenend. Om die reden kan dus geen droesem zijn ingevoerd. Er vertrok 830 liter brandewijn naar Kortrijk, 415 liter naar Brussel, 207 liter naar Calais en 830 liter naar een onbekende bestemming. Daarmee hield het op. Ook van doorvoer was weinig sprake. 415 liter brandewijn koos de richting Kortrijk, 1.245 liter trok voorbij naar Rijsel en 207 liter werd in Sint-Omaars verwacht. Dat was alles. Uit de tabel kan nog worden afgeleid dat sommige Gentse wijngrossiers zich af en toe inlieten met de doorverkoop van brandewijn. Naast de vijf brandewijnstokers onderscheiden we slechts 2 specifieke brandewijngrossiers en slechts 1 specifieke brandewijnslijter die zelf niet stookte. Slechts 7 handelaars voerden vreemde brandewijn in.

<i>Brandewijnstokers</i>	<i>verstookte droesem</i>	<i>geschatte brandewijn</i>
"In de Stuer" op plaatseken		
bachten de vrydachmarkt	622 liter	103 liter
In de Bennesteke	897 liter	149 liter
Jan van Langeraet	1.450 liter	241 liter
Maerck Beerckman	3.866 liter	644 liter
Michiel Dael	13.756 liter	2.292 liter

De getallen in de tabellen werden bekomen door omzetting van ancien-regime-maten naar moderne liters. Voor de metrologische juistheid van mijn berekeningen verwijs ik naar mijn boek in voorbereiding: *Wijnberoepen in het oude Gent, de Gentse wijnhandel tussen Guldensporenslag en Franse Tijd*.

BRONVERMELDING

1. LORD T., *Spectrum Drankatlas*, Utrecht-Antwerpen, 1979, p. 10.
 2. Stadsarchief Gent (voorts SAG), Reeks (voorts R) 176 Nr. 2, f°38, dd. 1437.
 3. DIDEROT-D'ALEMBERT, *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (36 delen), Lausanne-Berne, 1781.
 4. JOHNSON H., *Vintage: The Story of Wine*, London, 1989, p. 290.
 5. DIDEROT-D'ALEMBERT, o.c.
 6. DE BUCK R., *Wijnberoepen in het oude Gent, de Gentse wijnhandel tussen Guldensporenslag en Franse Tijd*, (in voorbereiding).
 7. DE HERDT R., *In en om de alambiek, Jenever en alcoholstokerijen*, Gent, 1981, p. 10.
 8. JOHNSON H., o.c. p. 180.
 9. DE HERDT R., o.c. p. 10.
 10. PARONETTO L., *Wijnencyclopedia van de gehele wereld*, Helmond, 1985, p. 204.
 11. DE HERDT R., o.c. p. 12.
 12. DE HERDT R., o.c. p. 46.
 13. SAG R 108bis Nr. 239, dd. 1670.
 14. JOHNSON H., o.c. p. 180.
 15. Citaat uit het *Woordenboek der Nederlandsche Taal* onder het woord "stom"; cf. "Stom maken van de most bij de bereiding van portwijn" in VAN DALE, *Groot Woordenboek der Nederlandse Taal*, Elfde uitgave 1984, p. 2772.
 16. DIDEROT-D'ALEMBERT, o.c.
 17. PARONETTO L., o.c. p. 299.
 18. *Bibliotheek Rijksuniversiteit Gent*, Fonds *Vliegende Bladen*, groep I, letter V, doos 24, dd. 1698.
 19. *Idem*.
 20. JOHNSON H., o.c. p. 189.
 21. SAG R 156/25 Nrs. 1 en 2.
 22. DE HERDT R., o.c. p. 39.
 23. Herdruk van 1976 door uitgeverij C. de Vries-Brouwers, Amsterdam-Antwerpen: VAN KESSEL Reynier, *Geheym der Wynen*, 's Graavenhaag, 1730, p. 30.
 24. VERLAAN J.E.-GROOTES E.K., *Tekstuitgave met inleiding en aantekeningen van SUYP-STAD* door Dirck Pietersz. Pers, Culemborg, 1978, p. 33.
- Alle scheikundige beredeningen zijn terug te vinden bij PARONETTO L., o.c., pp. 97 tot 109.

Ronald DE BUCK