

Jeneverstokerij in 1818

De redactie ontving in 2003 gegevens over een jeneverstokerij in 1818. Aangezien deze gegevens goed aansluiten bij de gegevens van de Burgermacht (zie blz. 32) drukken we deze gegevens in dit artikel af. De redactie is de gever van deze informatie hiervoor

erg dankbaar. Helaas kennen wij zijn naam niet. Misschien kan hij zich bekend maken en vertellen hoe hij aan de gegevens is gekomen.

aantal slagbakken	1
gezamenlijke bruto inhoud slagbakken in vaten	31
aantal versnellingskuipen	-
gezamenlijke bruto inhoud in vaten	-
aantal ketels	1
gezamenlijke bruto inhoud in vaten	7
hoeveelheid jenever in 1818 gestookt in vaten	50
middelbare graad van gestookte jenever	10
bedrag van het verschuldigde recht op fabricatie in 1818	fl. 664
aantal werknemers	2

De werknemer

In 1816 werkte in Zuidlaren een werknemer tegen een dagloon van f. 0,40 in een jeneverstokerij.

De brander

Deze stokerij was enkele jaren eerder opgericht door brander M. Benthem. In 1818 stookte hij 50 vaten jenever (zie bovenstaande tabel) en moest daarvoor fl. 664 recht betalen. Dit is fl. 0,13 per liter.

Grondstof mout

Mout verkreeg men door gerst drie dagen in water te laten weken. Vervolgens werd de gerst op een stenen vloer gelegd waar het begon te kermen. Na droging op de eest werd de gerst gebroken of gemaaid. Het eindresultaat was mout.

Beslag maken

Vermengd met grassen en toevoeging van gist werd in met water gevulde beslagketels hiervan beslag gemaakt.

Distillatieproces

Na gisting kon het distillatie proces beginnen, de eerste distillatie vond plaats in de *ruwketel*, de tweede in de *endeketel* en de laatste in de *bestketel* met als eindproduct moutwijn, een nevenproduct, gisten en spoeling. Tijdens elke fase neemt het alcohol percentage toe tot uiteindelijk 46%. De spoeling of draf werd als veevoer gebruikt.

Stokerijen

In stokerijen werd vervolgens de moutwijn voor

een vierde keer overgehaald ofwel gedistilleerd tijdens welke fase kruiden als jeneverbessen en dergelijke kruiden werden toegevoegd. Om jenever te maken had je dus branders en stokers nodig.

Maten en gewichten

Tussen 1820/1870 gold in Nederland het Nederlands metriek stelsel van een vat. Een vat was toen 100 liter groot. Een pond stond gelijk aan 1 kilo en een kan aan 1 liter.

Het gemiddelde aantal liter per hoofd bedroeg 7,21 liter. In Zuidlaren was dit 12,96 liter. Marktbezoekers hadden hier schuld aan.

Tot zover de ontvangen informatie.

Zuidlaren kende in 1798 5 jeneverstokers. Dit waren:

*Frerik Eefting, 42 jaar, weduwnaar, 1 kind
Hannes Abbringh 56 jaar, weduwnaar
Jan Hessels, 39 jaar, gehuwd, 4 kinderen, capitain bij de burgerwacht
Jan Fix, 52 jaar, ongehuwd
Berent Fix, 46 jaar gehuwd, 1 kind.*

Mogelijk heeft Benthem begin 1800 één van deze stokerijen overgenomen.

Er was ook een brouwersche. Dit was Hinderkien Eefting, 75 jaar, weduwe. Dit zal denk ik met bier te maken hebben.