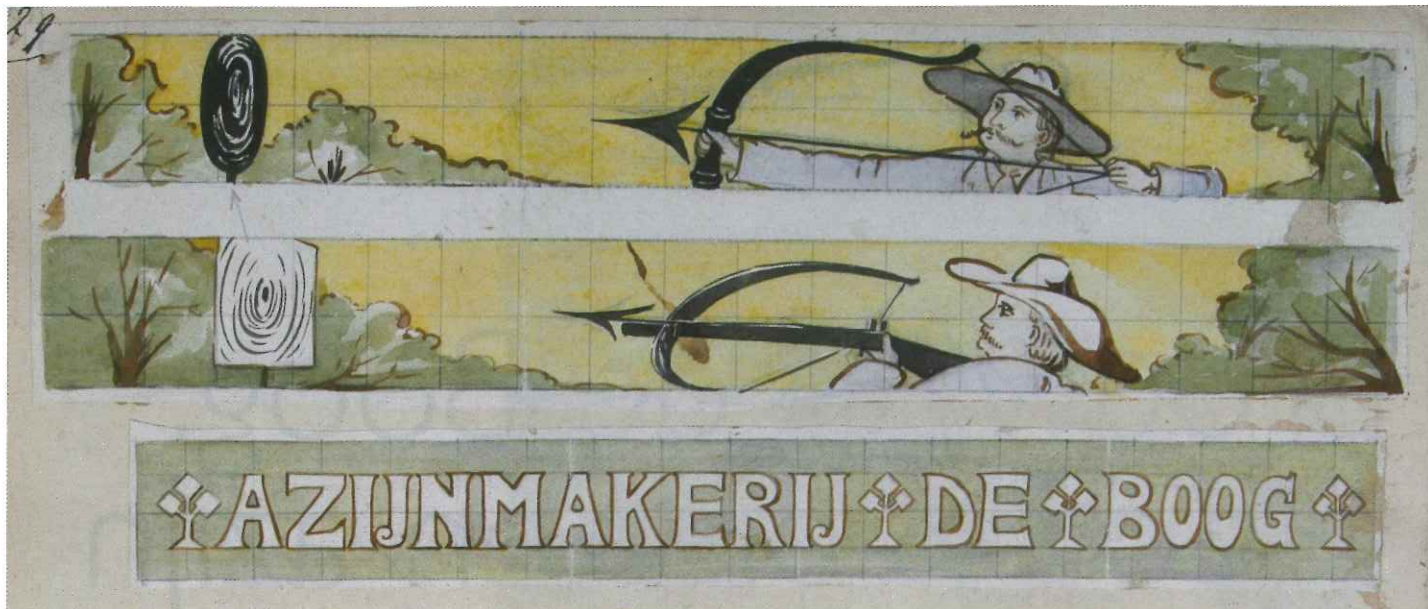


Brouwerij de Boog: groot in bier en azijn

Aan de Smalle Gracht staat een pand met daarin misschien wel het oudste gevelsteentje van Haarlem. ‘Smalle Gracht?’ hoor ik mensen mompelen. ‘Hebben we die dan in Haarlem?’

Tegenwoordig kennen we de Smalle Gracht als het stukje Gedempte Oude Gracht dat het dichtste tegen het Spaarne aan ligt; je ziet vanzelf waarom Haarlemmers dat stuk vroeger zo noemden. ‘12 juni 1564’ zegt het gevelsteentje. Die datum heeft voor nogal wat misverstanden gezorgd, want door verschillende mensen werd de datum later in verband gebracht met de stichting van azijnmakerij de Boog. Die zou in 1564 gesticht zijn door Jan Noppen. De waarheid is anders, want Jan Noppen had er niets mee te maken, en het bedrijf dat er zat was ooit een >



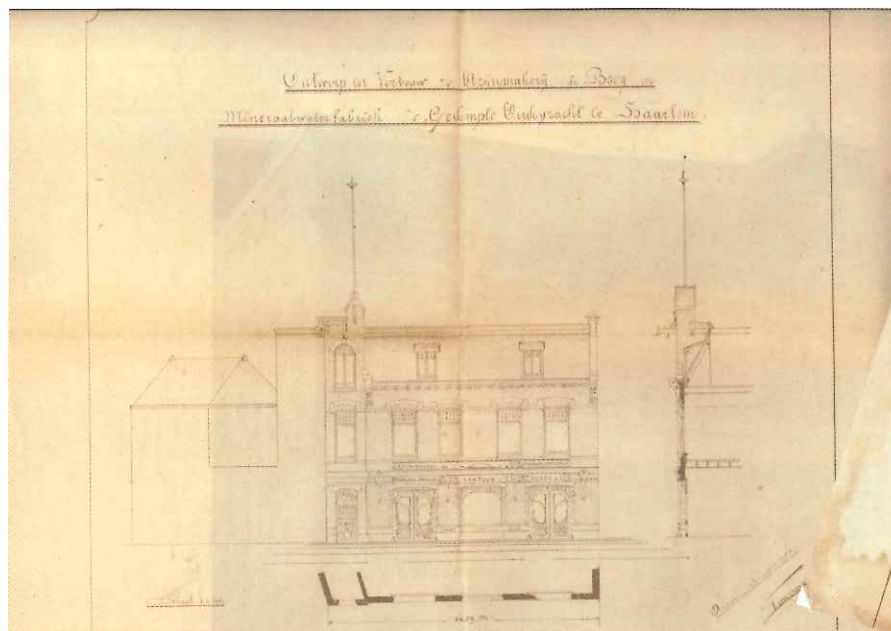
bierbrouwerij. En niet gesticht in 1564, maar bijna vijftig jaar later...

NIEUWE HAARLEMMERS

Na het beleg van 1572-'73 en de stadsbrand van 1576 stond Haarlem er bijzonder slecht voor: Een deel van de bevolking was verdwenen, en de handel en nijverheid lagen stil. Eens was Haarlem een van de belangrijkste Hollandse steden waar het de brouwnijverheid, de scheepsbouw en de textielnijverheid betrof, maar rond 1580 was daar weinig meer van over. Juist in die tijd werden veel mensen in de zuidelijke Nederlanden – het huidige België – geconfronteerd met vervolging. Ze waren protestant en mochten hun geloof niet uitoefenen. Zij werden zelfs vervolgd en verlieten in groten getale hun woonplaats, op zoek naar veiliger oorden. Dat bracht het Haarlemse stadsbestuur er toe te proberen onder die mensen uit de zuidelijke Nederlanden nieuwe Haarlemmers te werven. En dat lukte, want in de periode 1580-1620 verdubbelde het aantal inwoners van de stad van rond 20.000 naar 40.000! Als gevolg daarvan werd Haarlem een van de meest Vlaamse steden van Holland. Vooral voor de brouwnijverheid en de textielnijverheid betekende dat een nieuwe bloei. En al die nieuwe inwoners hadden behoefte aan een veilige drank; het Haarlemse water was door alle vervuiling niet

geschikt als drinkwater. Men dronk daarom bier. Het aantal brouwerijen steeg in dezelfde periode spectaculair, van een tiental tot rond de veertig. En als een bedrijfstak succes heeft, dan zien allerlei mensen daar brood in. Een van die mensen was Jan Jansz, getrouwd met Haesje Adriaens, dochter van een Haarlemse brouwer met de naam Adriaen Gael. Hij stichtte een volkomen nieuwe brouwerij aan de Smalle Gracht en noemde die De Twee Eenhoorns. In een tijd waar huisnummers niet bestonden was het voor een ondernemer belangrijk zijn huis en bedrijf van een duidelijke naam te voorzien, die door middel van een uithangbord of gevelsteen getoond werd. Zijn brouwerij was gelegen op de hoek van de huidige Essenstraat en de Smalle Gracht. Maar blijkbaar was hij er niet tevreden over, dus kocht hij in 1612 enkele panden die iets meer naar het westen lagen, op de hoek van de Smalle Gracht en de De Witstraat. En daar stichtte hij zijn nieuwe brouwerij, die eind september 1612 bier begon te produceren. Zijn nieuwe bedrijf noemde hij de Vijfhoek met de Croon. Het is de vraag of zijn hart echt in het brouwen van bier lag, want in 1615 deed hij ook deze tweede brouwerij van de hand aan Gerrit Tol, die het bedrijf gelijk ook maar een nieuwe naam gaf: de Tol. Toen Gerrit na een aantal jaren vertrok, kreeg de brouwerij opnieuw een andere naam, de Dissel. Pas nadat Claes Pietersz Winthont de brouwerij in zijn bezit





kreeg (1626), werd de naam de Boog aan de brouwerij gegeven; onder die naam zou het bedrijf verder bekend blijven staan.

MEER BROOD IN AZIJN DAN IN BIER...

Aan het einde van de jaren vijftig van de zeventiende eeuw was de grote bloeitijd van Haarlem voorbij. De stagnatie begon en groeien deed de bevolking niet meer. Voor de Haarlemse brouwnijverheid bleek dit directe gevolgen te hebben. Zo rond 1655 waren tegen de zestig brouwerijen actief; grote, bijna industriële bedrijven. Maar bier was niet langer de enige drank die thuis gedronken werd. Het kreeg concurrentie van koffie, thee en chocolademelk. En voor de gezelligheid verlegde de smaak zich naar jenever en brandewijn, in plaats van naar de zwaardere bieren. De productiecijfers van de brouwerijen daalden fors. En als gevolg daarvan nam het aantal brouwerijen eveneens gestaag af, totdat er aan het einde van de achttiende eeuw nog maar één bierbrouwerij over was: het Scheepje aan de Houtmarkt. Maar helemaal aan de andere kant van de stad, aan de Smalle Gracht, overleefde één brouwerij door het roer om te gooien en zich op een ander eindproduct te gaan richten: inderdaad... brouwerij de Boog.

Na de dood van Claes Winthont nam een lid van de Haarlemse brouwersfamilie Van Dijk

het roer over; deze familie was betrokken bij twee andere grote bedrijven, de Olifant bij de Gravestenenbrug – thans een van de meest gefotografeerde panden in Haarlem – en de Drie Claveren bij de Langebrug (tegenover de Turfmarkt). Na Claes van Dijk werd Hendrik ten Cate de nieuwe brouwer. Dat werd geen succes, want in de tijd dat hij brouwer in de Boog was werd nog slechts tien procent geproduceerd van wat Claes van Dijk brouwde. En die brouwde in zijn laatste jaren al een derde minder dan bij het begin. Het duurde dan ook niet lang, of Hendrik ten Cate was gedwongen het bedrijf te liquideren en de panden te verkopen. En dan zien we eindelijk de naam Jan Noppen verschijnen. Niet als oprichter van de Boog in 1564, maar als koper, samen met een aantal compagnons, in het jaar 1661. Ook Jan Noppen stamde uit een brouwerstraditie, want zijn voorouders waren brouwers geweest in het Cleijn Ancker aan de Bakenessergracht. Maar Jan en zijn compagnons kochten de Boog niet om er bier te gaan brouwen, dat wil zeggen: niet als eindproduct. De Boog werd aangekocht om azijn te fabriceren. Azijn kon gemaakt worden van rozijnen en wijn, maar ook van bier. En het vak van bierbrouwen zal Jan Noppen gezien zijn achtergrond wel onder de knie hebben gehad!

Azijn kennen we nu voornamelijk als een product dat we in de sla gooien, samen met olie en kruiden maakt dat immers

‘Na het beleg van 1572-’73 en de stadsbrand van 1576 stond Haarlem er bijzonder slecht voor’



een lekkere dressing. Behalve in de keuken werd azijn ook gebruikt in de huishouding als het zogenaamde 'schoonmaakazijn'. En wat minder bekend is, azijn was ook een grondstof die nodig was voor een Hollands kwaliteitsproduct dat door heel West Europa geëxporteerd werd: Hollands loodwit. Loodwit was een grondstof voor verf, in dit geval de kleur wit. Zowel huis- als kunstschilders gebruikten het, en alom werd de dekkende kwaliteit van de verf geroemd. Men probeerde het te imiteren, zowel in Engeland als Frankrijk, maar steeds mislukte dat. Azijn was nodig om – samen met broeierige warmte – het oxidatieproces van lood op gang te brengen. Als de platen lood helemaal geoxideerd (zeg maar 'verroest') waren, dan werden door arbeiders de platen tot poeder geklopt, en dat poeder werd weer verwerkt tot 'broodjes' loodwit. Voor dat proces waren vele liters azijn nodig. Een bloeiende business! Geen slecht inzicht dus van Jan Noppen om voortaan alleen bier te brouwen om het te gebruiken voor de fabricage van azijn!

DRAVEMAN EN HOE EEN HAAS EEN BOOGJE VERSCHALKT

Twee generaties Noppen werkten vervolgens

in de Boog: Jan en zijn zoon Hendrik. Hoewel Hendrik een zoon Johannes had, had deze geen zin zijn vader op te volgen. Hij werd opzichter van het Hoogheemraadschap Rijnland, en in die functie een autoriteit op het gebied van waterbeheer. De bedrijfsvoering van de Boog ging over in handen van de schoonzoon van Hendrik Noppen. Dat was Herman Draveman, in 1739 getrouwd met Maria Noppen. Uit dit huwelijk werden geen kinderen geboren, maar na de dood van Maria hertrouwde Herman Draveman met Elisabeth Christina Brunings, uit welk huwelijk een kind werd geboren, dochter Catharina Elizabeth Draveman. Herman overleed in 1780, en toen ontstond de naam waaronder het bedrijf voortaan bekend zou staan: de firma van de Weduwe Herman Draveman. Via dochter Catharina Elizabeth vererfden de firma en de azijnmakerij de Boog eerst op de familie Gildemeester, en daarna op de familie Buse. Het was onder deze familie dat het misverstand rond het oude gevelsteentje ontstond. Buse schreef op het steentje dat Jan Noppen aan de Smalle Gracht in de zestiende eeuw een azijnmakerij had gesticht. En als het eenmaal geschreven staat, wordt het waarheid! Inmiddels kreeg de firma

concurrentie van nieuwe azijnmakerijen, zowel in Haarlem als in andere steden. En het lijkt er op dat men bij de Boog niet echt met de tijd meeging. De familie Buse deed het bedrijf over aan Jhr. Quarles van Ufford, die van huis uit advocaat was. Hij deed het bedrijf weer over aan Adrianus Smits, wiens vader een leerlooierij in Haarlem had. Maar van vernieuwing van het bedrijf lijkt geen sprake te zijn geweest. Dat was wel bij een bedrijf dat in diezelfde tijd in Haarlem ontstond, en dat een spectaculaire groei doormaakte: Haas Azijn van de familie Schönhuth. Smits was ondertussen eigenaar van een kwakkelend bedrijf, en verhuurde een deel van zijn fabriekscomplex aan een limonadefabrikant, Johan Andreas Aukes. En uiteindelijk deed Smits zelfs het gehele bedrijf over aan Aukes. Die hield blijkbaar niet van halve maatregelen. Om te overleven moest het bedrijf moderniseren. Het oude complex werd met de grond gelijk gemaakt en deels verkocht. De linkerhelft ging over in handen van een drukkerij, de firma Ruigrok. De rechterhelft werd bestemd voor de nieuwe azijnfabriek, nog steeds onder de naam de Boog, en ook nog altijd geëxploiteerd door de Weduwe Herman Draveman. Ter gelegenheid van



de nieuwbouw werd in Harlingen een fraai tegeltableau besteld. Het mocht allemaal niet baten, de vernieuwing kwam te laat. Vermoedelijk lukte het Aukes niet om de kosten van de nieuwbouw terug te verdienen. In 1913 viel het doek voor de Boog, drie eeuwen nadat Jan Jansz zijn nieuwe brouwerij op deze plaats begon. Concurrent Haas Azijn kocht het merk, met alle daarbij behorende klanten. Buurman Ruigrok kocht de panden. Nog jarenlang zou op deze locatie de drukkerij Boom-Ruigrok gevestigd zijn. Toch verdween de naam Boog niet geheel, want nog jarenlang verkocht de firma Haas azijn onder de naam 'Boog Azijn'. Blijkbaar was het een gevestigde merknaam, met populariteit bij de klant. Alleen werd het niet meer aan de Smalle Gracht geproduceerd, maar gewoon in de fabrieken van Haas.

En Haas gebruikte het verhaal van familie Buse, om zowel in 1939 als in 1964 een jubileum te vieren: 375 en 400 jaar azijnfabricage in Haarlem! Inmiddels is Haas zelf opgegaan in een ander bedrijf: Kühne. En daarmee verdween ook dat bedrijf uit Haarlem. Zowel de Boog als Haas Azijn werden daarmee Haarlemse historie... voltooid verleden tijd. ★

Wegens opheffing Azijnmakerij

VERKOOPING TE HAARLEM, op
DONDERDAG 28 OCTOBER 1915, des
namiddags te 2 uur ten overstaan van
den Notaris Mr. C. J. BOERLAGE,
van den inventaris der

Azijnmakerij „De Boog”
firma Wed. HERMAN DRAVEMAN,
Ged. Oude Gracht 138, als: liggende
en staande kuipen, vaten, pompen,
goten, diverse gereedschappen, hand-
wagens, éenpaardswagen, kantoor-
meubilair, enz.

Bezichtiging aan de Azijnmakerij
op den verkoopdag van 10 tot 1 uur,
Verkoop in „t Notarishuis”, Bil-
derdijkstraat 1, des namiddags 2 uur.
J. J. C. SARLET, Makelaar.

