



*Innemende
mensen
en andere klare taal*

Een drieluik over
driehonderdvijftig jaar
proeflokaal De Drie Fleschjes

Door:
Loebas Huubsz. M.C. Oosterbeek
op initiatief van Joop de Koning
uitbater sinds 1986

De inhoud van dit boek voldoet geenszins aan de eisen van wetenschappelijk verantwoorde geschiedschrijving. Iedere gelijkenis met welke waarheid dan ook berust min of meer op toeval en tart de intentie van de auteur die de woorden van Multatuli koestert: "Ik doe m'n best om goed Nederlands te schrijven. Maar ik heb schoolgegaan."

De Kalkoentjes

De fleschjes
van de burgemeesters

Oorspronkelijk stonden ze in proeflokaal Wynand Fockink, de burgemeesterflesjes, ook wel kalkoentjes genoemd. Met Amsterdamse burgemeesters sinds Cornelis Pieterszoon Hooft. Ten tijde van de sluiting van Wijnand Fockink's proeflokaal wordt de vitrine met de unieke collectie overgebracht naar proeflokaal De Drie Fleschjes, aan de andere kant van de Dam.

Oud-burgemeester Polak krijgt als enige (tot nu toe) zijn flesje bijgezet terwijl hij nog in het ambt is, bij gelegenheid van het driehonderd jarig bestaan van Wynand Fockink op 20 augustus 1979.



Cornelis Pieterszoon Hooft (1547-1626)

In 1582 wordt hij schepen van de stad, in 1588 burgemeester, welke functie hij 12 keer vervult. Vader van de beroemde dichter P.C. Hooft.



Voorwoord
van de burgemeester



AMSTERDAM was in 1650 een stad van grote rijkdom, macht en aanzien in Europa. De handel met de Oostzeelanden en Indië floreerde, bouwmeesters visualiseerden die voorspoed in de vorm van statige patriciërshuizen langs de grachten, en kunsten en wetenschappen bloeiden als nooit tevoren.

De bouw in 1648 van het nieuwe stadhuis op de Dam, dat later als Koninklijk Paleis de geschiedenis in zou gaan, en de opening – op een steenworp afstand – van proeflokaal De Drie Fleschjes op 29 juni 1650 zijn zonder twijfel twee markante hoogtepunten van de eerste Gouden Eeuw.

Veel is er natuurlijk veranderd in de afgelopen driehonderdvijftig jaar. De keizerin van Europa, zoals Joost van den Vondel de hoofdstad noemde, heeft een iets bescheidener plaats op de politieke wereldkaart gekregen. Maar het ver-





leden is de moeder van de toekomst. De ideële fundamenten van weleer zijn aan de vooravond van wat voorzichtig al de tweede Gouden Eeuw wordt genoemd nog hecht in onze samenleving verankerd. Gastvrijheid en verdraagzaamheid zijn de pijlers van Amsterdams rijke traditie als wijkplaats voor ontheemden, vervolgd en minder bedeeden.

In dit gastvrije klimaat hebben de tradities van De Drie Fleschjes de eeuwen moeiteloos getrotseerd. Het proeflokaal op de meest illustere driesprong van Amsterdam Gravenstraat, Eggertstraat en Blaeustraat – is in een steeds sneller veranderende samenleving een oase van rust en onvergankelijke schoonheid. Nog steeds ligt er zand op de vloer, is de stilte er hoorbaar, nipt de bezoeker eerst buigend aan zijn borrel alvorens het kelkje voor verdere consumptie ter hand te nemen en gaan de groene luiken 's avonds om half negen voor de ramen.

De mens heeft in de loop der eeuwen waarschijnlijk niets uitgevonden waardoor zoveel geluk wordt voortgebracht als door een goed restaurant of een mooi proeflokaal. Mijn allerbeste wensen begeleiden u dan ook op uw tocht naar het vierhonderdjarig bestaan. Want zoals François Rabelais in de zestiende eeuw al schreef: 'Een gezonde ziel kan niet in een droog lichaam wonen.'

Schelto Patijn
Burgemeester Amsterdam.

*De Gravenstraat
in 1788 met het
Wijnroeierskantoor
tegenover
De Drie Fleschjes
(uiterst rechts,
half zichtbaar).*

1650

1

HOOFDSTUK 1

TAVEERNE DE DRIE FLESCHJES

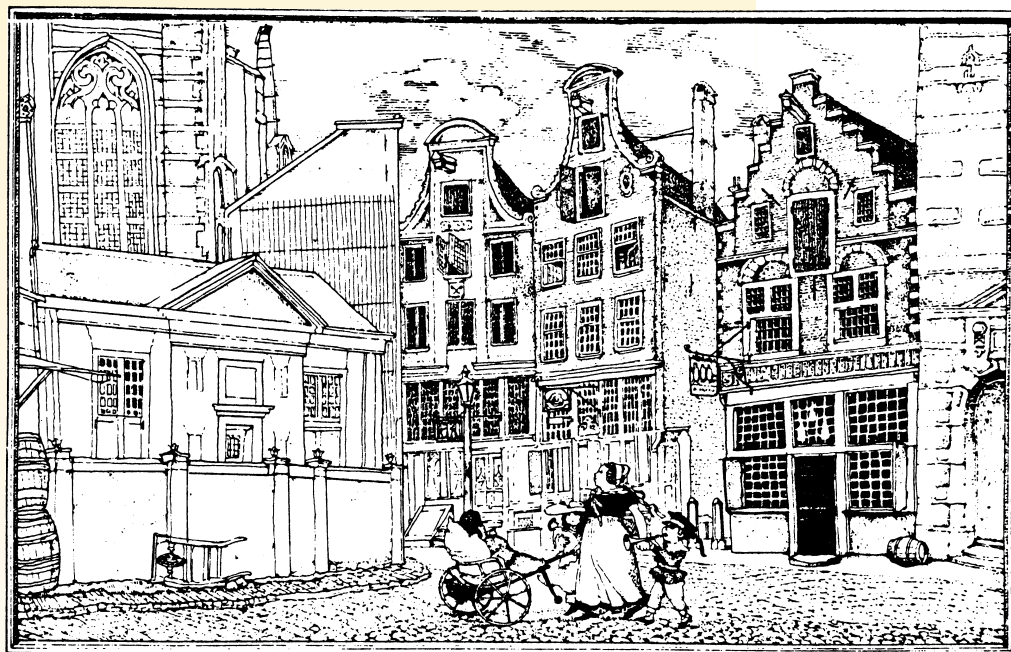
Op 29 JUNI 1650 schijnt de zon achter de Nieuwe Kerk in Amsterdam, als goed begin van dit verhaal. Hier komt de Ellendighensteeg uit bij het Ellendighe Kerkhof voor de door God, Vaderland en Volk verstoten paupers, boosdoeners, drenkelingen, zelfmoordenaars,

terechtgestelden, armen, wezen, goddelozen en overige ellendigen die onbediend de eeuwigheid zijn ingegaan en aan wie teraardebestelling in de gewijde grond door de kerk is geweigerd.

Zij liggen hier in ongewijde grond begraven, weliswaar op kosten van diezelfde kerk maar met voorspraak van de duivel. Tegen de noordkant van het koor van de Nieuwe Kerk liggen 'eerlijke en godvrezende' mensen begraven in het 'goede' deel van het Nieuwezijds Kerkhof.

Dit lijkt wel een plek om Gravenstraat te noemen. Maar als dan een creatieve handwerksman op een gevel drie graafjes als Heemskinderen te paard af-beeldt, wordt het volk op het verkeerde been gezet over de naamsherkomst van deze Gravenstraat. Na besluit van de Oud-Raad van 30 januari 1669 wordt het Ellendighe Kerkhofje verplaatst naar de Putgalg bij Volenwijk boven het IJ. Pas in 1865 wordt de Ellendighensteeg omgedoopt in Eggertstraat, naar de eigenaar van het land waarop de Nieuwe Kerk en de kerkhoven zijn gelegen.

Met de voor ons eervolle vrede van Munster is een einde gekomen aan de avontuurlijke oorlog tegen Spanje die, inclusief het twaalfjarig bestand, tachtig jaar duurde en werd gefinan-



De Ellendighensteeg anno 1650.



Dr. Andries Bicker
(1586–1652)
Burgemeester 1627–1649.

cierd met de opbrengsten van de bieraccijns. Spanje erkent de Zeven Verenigde Nederlanden als soevereine staat, die een glorieuze nieuwe tijd wacht, al is ons land nog niet echt een definiëerbare natie. Het is eerder een verstandsconstructie, die intern verdeeld raakt. Orangisten willen de macht van de stadhouder vergroten. Regenten willen meer macht voor de Staten-Generaal. Een samenbindend element is de zucht om van indringers verlost te worden en baas in eigen huis, land en vooral waterschappen te zijn. Twee jaar 'Eerste Stadhoudersloze Tijdperk' brengt veel voorspoed en weelde in onze contreien. We zijn en blijven kooplieden. Ons *poldermodel avant la lettre* ontardt in pappen en nathouden. Al met al toch een goed gesternte voor de geboorte van de taveerne die als naam De Drie Fleschjes meekrijgt, vernoemd naar het beeldmerk met drie flesjes op een standaard. Het dromerig pandje schurkt parmantig met zijn trapgevel tegen de zijkant van de distilleerderij en likeurfabriek ernaast.



De nieuwe taveerne hoopt ook op klandizie van de vrouwenhuwelijken, die in de Nieuwe Kerk worden gesloten. Nu al wordt het feestlokaal voor die gelegenheden, spottend met vrouwelijk overspel, De Drie Sneetjes genoemd. Aan dit soort feesten komt in 1811 een einde met de invoering van het nieuwe Burgerlijk Wetboek waarin wordt bepaald dat men bij de aangifte van het voornemen een huwelijk te sluiten een geboorteakte dient te overleggen.



Rembrandt
van Rijn

Een aantal niet-ellendige goudvinken, zoals de dichter Jacob Cats, de schilders Jan Steen en Rembrandt van Rijn, wat staatslieden waaronder het wetenschappelijk duo vader Constantijn en zoon Christiaan Huygens vergezeld door dochters- respectievelijk zusters-in-geldzaken, uiteraard enkele leden van de machtswellustige Amsterdamse familie Bicker, de nog jonge Baruch de Spinoza en belangrijke mannen uit scheepvaartkringen zoals de welvarende Michiel Adriaenszoon de Ruyter, de prinsgezinde vader 'bestevaer' Maarten Tromp en zijn nog jeugdige zoon Cornelis plus nog wat voorvaderen van Nieuwveld, Goudriaan en Spliethoff zijn present bij de feestelijke opening op 29 juni 1650. Er wordt haring rondgedeeld, die na het vangen is geconserveerd door Willem Beukelszoon persoonlijk volgens zijn nieuwe methode van haringkaken.



Er zijn niet alleen de rijken, ook gewone burgers verhogen met hun aanwezigheid de vrolijkheid en het aanzien van het gezelschap. Maar in weerwil van de gezelligheid blijft ook deze middag collega-distillateur Bols in zijn schuurtje aan de Postweg naar Haarlem, om daar te dokteren aan zijn recept voor een echt lekkere borrel. Het hart van onze opbloeiende wereldhandel klopt hier vanmiddag gevoelig weldadig tussen het drinkgelag op het zonovergoten pleintje voor de zojuist geopende taveerne De Drie Fleschjes. Onze schepen zeilen naar alle windstreken, volgestouwd met handelswaar zoals wol uit Leiden, linnen uit Haarlem, boter en kaas uit het verre Groningen en Friesland plus ook nog bier, brandewijn en jenever uit alle windstreken in de buurt. Ook de visserij is in opkomst. In ruil voor al dit goede uit Holland kunnen wij van alles en nog wat naar hier ver-

schepen. En ervan in rust genieten dankzij de Westfaalse vrede, zoals de vrede van Munster ook wel wordt genoemd. Het wachten is nu alleen nog op de Grote Vergadering van de Staten-Generaal in 1651, in de Haagse Ridderzaal, waar staatkundig orde op zaken zal worden gesteld.

Nieuwe Kerk

Rond de eeuwwisseling van 1400 wordt een begin gemaakt met de bouw van de nog steeds tegenover proeflokaal De Drie Fleschjes gelegen Nieuwe Kerk. Op de bouwgrond groeit dan de boomgaard van Willem Eggert, bankier en thesaurier van Graaf Willem VI van Holland. Zoals dat met kerken in die tijd vaker het geval is, wordt er na de inwijding bij tijd en wijle doorgebouwd. Zo dateert het grootste gedeelte van de pijlers en de muren van ná 1452. De geregelde uitbreidingen van de Nieuwe Kerk worden gestimuleerd door de weinig verheffende naijver tussen de twee parochies, aan de Oudezijds en aan de Nieuwezijds. Als de Oude Kerk in 1565 een torenspits krijgt begint men bij de Nieuwe Kerk tegen de westgevel een ongekend zware fundering te heien, ongeveer op de plaats waar tot de demping van de Nieuwezijds Voorburgwal de Donkere Sluis ligt. Hierop zal een toren moeten verrijzen, die de toren van de Antwerpse Onze Lieve Vrouwe Kerk in hoogte overtreft. Zoals men kan zien, zal deze toren er nooit komen.

Een jaar of vijf vóór de opening van taveerne De Drie Fleschjes, en wel op 11 januari 1645, zet een onvoorzichtige loodgieter een deel van de Nieuwe Kerk in de hens. Jammerlijk valt dan de hele kerk in. Het is een geluk bij een ongeluk dat in deze tijd van zakelijke voorspoed met succes geld uit vele zakken kan worden geklopt voor een nieuwe Nieuwe Kerk.



10



**Johan Huydecoper
van Maarseveen**
(1599–1661)
Burgemeester in 1654.

Koenraed van Beuningen
(1622–1693)
*Burgemeester van 1672–1683.
Werd wegens krankzinnigheid
uit het ambt gezet.*



Tijdens de voorlopig laatste restauratie van de Nieuwe Kerk, van 1959 tot 1980, moeten de aanpalende bijgebouwen rond de kerk groten-deels tot de grond toe worden afgebroken en in tegenovergestelde richting van de grond af weer worden opgebouwd. Tijdens deze bouw-werkzaamheden blijken er bij de hei-voorbe-reidingen onder de grond grote aantallen sche-dels en botten netjes opgestapeld te liggen. Die zijn daar waarschijnlijk terecht gekomen bij het ruimen van de kerkhoven in en rondom de kerk. De stoffelijke resten worden alsnog op gepaste wijze herbe-graven.

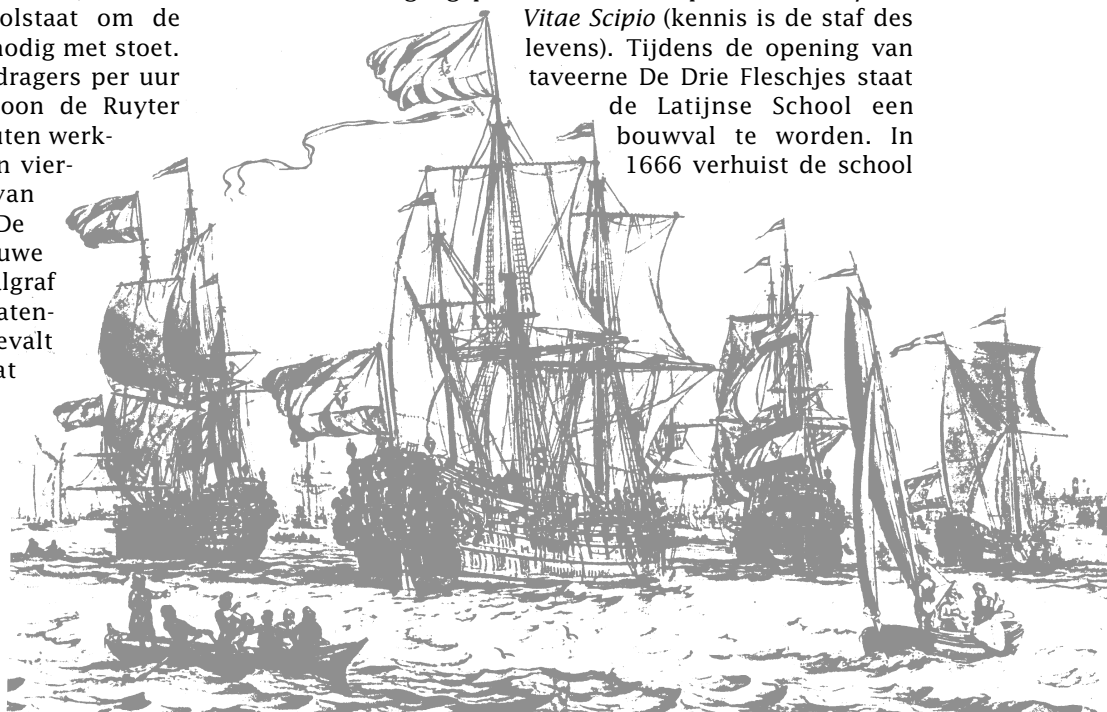


Michiel
Adriaensz.
de Ruyter.

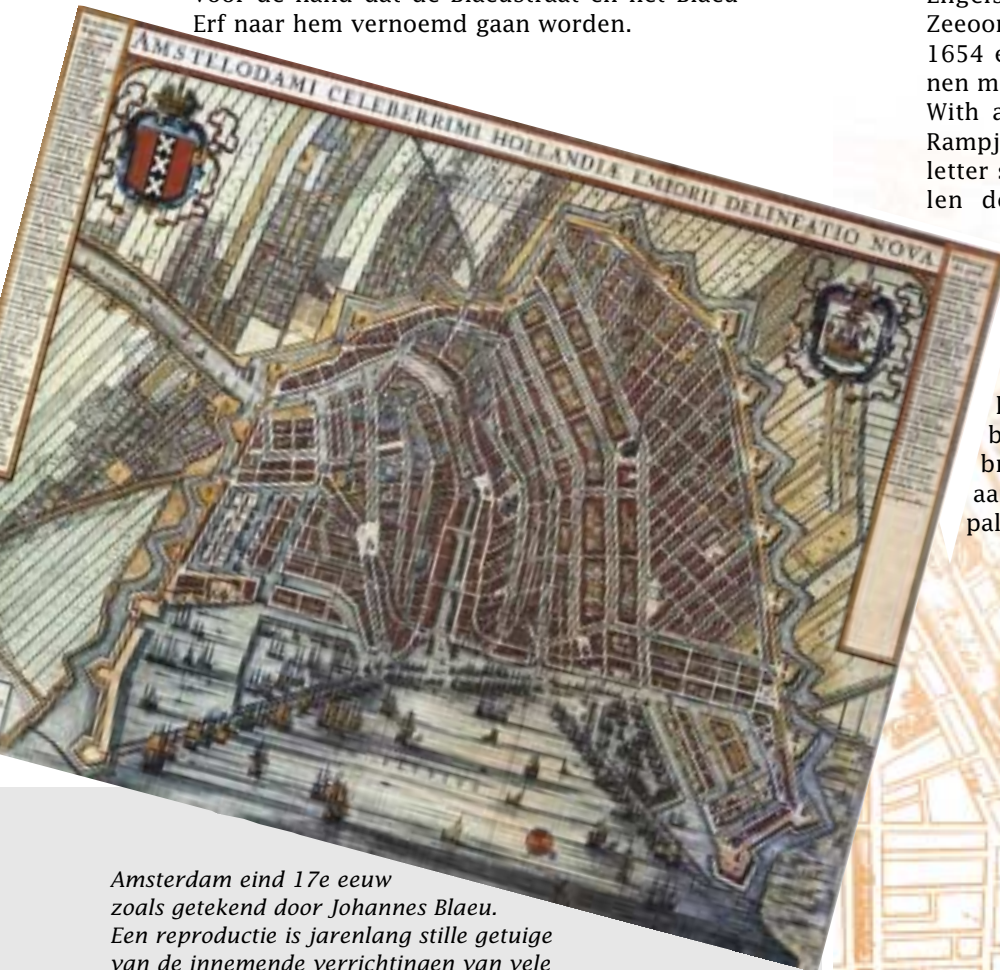
Ondanks dat het in 1676 al 26 jaar geleden is dat Michiel Adriaenszoon de Ruyter acte de présence gaf bij de opening van taverne De Drie Fleschjes, draagt men het stoffelijk overschot van deze in april te Syracuse dodelijk gesneu-velde zeeheld gedurende vier uur in een plechtige stoet door de stad. Toch is de omvang van Amsterdam nog dusdanig bescheiden, dat een goed halfuurtje doorlopen volstaat om de gehele stad te doorkruisen, zonodig met stoet. Mogelijk worden de plechtige dragers per uur betaald. En Michiel Adriaenszoon de Ruyter zelf zou zich in zijn laatste houten werk-plaats niet vervelen tijdens een vier-urig verblijf op de stoep van taverne De Drie Fleschjes. De bijzetting in het later in de Nieuwe Kerk voor hem te bouwen praalgraf wordt bekostigd door de Staten-Generaal. De plechtigheid bevalt kennelijk dermate goed, dat naderhand nog ruim 50 van zijn nazaten in het knekel-huis zullen worden bijgezet.

In de nadagen van het 'Eerste Stadhouderloze Tijdperk', zo rond 1670, loopt Baruch de Spinoza opgetogen taverne De Drie Fleschjes binnen. Hij heeft zijn eerste traktaat '*Tractatus Theologico-politicus*' gepubliceerd. Spinoza noemt Amsterdam, onder het genot van een Voorburgh-citroenbrandewijn-schilletje met rode pomerans-elixer, "een voorbeeld van een gemeenschap waarin mensen van allerlei naties en sekten in hoogste gezindheid met elkaar samenleven". En, alsof hij het verbod op zijn traktaat in 1674 al voorziet, zegt hij tegen het kombof (betaalhokje in de hoek achterin de taverne, later ook wel 'roefje' genoemd) leu-nend, "dat iedereen moet worden toegestaan om te denken wat hij wil en uit te spreken wat hij denkt".

Volgens Onno Boers in De Courant/Het Nieuws van de Dag van 3 augustus 1996, wordt in het begin van de vijftiende eeuw aan de Nieuwe Zijde, tussen de Gravenstraat en de Schoolstraat - de latere Zwarte Handsteeg - een school gevestigd, die men de 'Latijnse School' noemt en als zodanig de voorloper is van het gemeentelijk Barlaeus Gymnasium. Aan de Gravenstraat komt een natuurstenen toegangspoort met het opschrift *Disciplina Vitae Scipio* (kennis is de staf des levens). Tijdens de opening van taverne De Drie Fleschjes staat de Latijnse School een bouwval te worden. In 1666 verhuist de school



naar het voormalige Aalmoezeniershuis aan het Singel. Ook de toegangspoort verhuist mee. Cartograaf Johannes Blaeu vestigt zijn werkplaats in de verlaten Latijnse School. Hij drukt hier onder meer de verboden werken van theolog Socinus, traktaten en pamfletten zoals 'Hollands Praatjen' en 't'zamenspraak'. Dit plezier wordt hem slechts zes jaar gegund. In 1672 brandt het gebouw tot de grond toe af. Maar de mystieke hand van Blaeu tekent er ondertussen wel voor dat proeflokaal De Drie Fleschjes tot op de dag van vandaag op veel stadsplattegronden staat aangegeven. Het ligt voor de hand dat de Blaeustraat en het Blaeu Erf naar hem vernoemd gaan worden.



*Amsterdam eind 17e eeuw
zoals getekend door Johannes Blaeu.
Een reproductie is jarenlang stille getuige
van de innemende verrichtingen van vele
levensgenieters (zie pagina 53).*

Republiek

Amsterdam is de rijkste en machtigste stad in de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden. Hier staat de vrede hoog goteerd uit economische motieven. Door o.a. de bij de vrede van Munster bedongen vrije vaart op West- en Oost-Indië, kan de stad beginnen aan een tijd van botertje tot de boom. En er heerst pastorale tevredenheid. Wat willen we nog meer?

De regenten vinden de Oranjes te oorlogszuchtig en te pro-Engels. Willem II is gehuwd met de Engelse koningsdochter Maria Stuart. Zeeoorlogen met Engeland volgen in 1652-1654 en in 1665-1667, die we goeddeels winnen met de admiralen Tromp, De Ruyter en De With aan de scheepsroeren. 1672 Wordt een Rampjaar, zoals we dat nu nog met een hoofdletter schrijven. De Republiek wordt aangevalen door Engeland, Frankrijk, Munster en Keulen. De gebroeders Johan en Cornelis De Witt worden door volkswoede in Den Haag om het leven gebracht. In 1674 sluiten we opnieuw vrede met Engeland, Munster en Keulen en in 1678 met Frankrijk, dat ons latere koninkrijk toch weer inlijft. In 1808 betreft koning Lodewijk Napoleon, een broer van keizer Napoleon, ons stadhuis aan de Dam en richt het in als koninklijk paleis.

15



Mr Cornelis Hop
(1685-1762)
Burgemeester in 1719.

De Vaderlandse Borrelgeschiedenis



Nederland is vanouds een zeevarende mogendheid en het effect daarvan op de export van het nationaal gedistilleerd is gigantisch. Tussen 1650 en 1880 verovert het Nederlands gedistilleerd de wereldmarkt met een omvang die nooit meer door enige andere drank zal worden geëvenaard. De schepen van de Verenigde Oostindische en Westindische

Compagnieën brengen het gedistilleerd naar de Nederlandse koloniën, die over de gehele wereld verspreid liggen. Wij regeren niet alleen in het ons bekende Oost- en West-Indië, maar ook in Afrika, India, Ceylon, Noord-Amerika met name de stad Nieuw-Amsterdam, Zuid-Amerika en tenslotte ook nog in delen van Australië en de rest van wat er op de wereld overblijft. Japanse prenten uit de achttiende eeuw verwijzen naar Nederlandse compagnies-soldaten en kooplieden op het kunstmatig eilandje Deshima in de baai van Nagasaki. Zij roken hun Goudse pijp, dragen hun breedgerande hoed op het hoofd en de fles jenever aan hun zijde. President Adams van de Verenigde Amerikaansche Staten bezoekt hoogstpersoonlijk de stad Schiedam om er handelscontracten af te sluiten.

Enkele grote distillateurs, waaronder Henkes als een der eersten, hebben hun eigen zeilschepen die over alle wereldzeeën varen met het exportartikel. Ter bevordering van de export geven veel Nederlandse distilleerderijen hun onderneming een dierennaam, die gemakkelijk in het buitenlandse gehoor ligt, wat niet altijd van de Hollandse eigennamen gezegd kan worden. Zo wordt bijvoorbeeld de naam Fockink in Engelssprekende landen als minder prettig ervaren.



Met de komst van de armoede in het noorden van het land doen ook suikerbieten en kolomdistillatie hun intrede. Schrale jenever wordt wel wit genoemd, dat al snel wordt herleid naar 'klare'. Spottend noemt men de witte jenever een schoonmaakmiddel, waar je nog net niet aan

dood zou gaan. Oprechte distillateurs die nog wel volop gegist graan gebruiken in hun ambachtelijk gestookte kwaliteitsjenever noemen die volgens het oude systeem 'oude klare'.

Ruim een eeuw geleden ontdekken distillateurs de melasse alcohol. Dat is een zuivere alcohol, gestookt uit melasse, het suikerhoudende restant van suikerproductie uit bieten. Deze is tot de hoogst mogelijke graad van zuiverheid gedistilleerd in de kolommendistilleerketel, een toestel dat met zijn hoge cilinders en een ingewikkeld stelsel van al dan niet glimmende leidingen de Madurodam-versie is van het Parijse Centre Beaubourg. Dit moderne computer gestuurde alcohol-apparaat wordt aan de ene kant gevuld met grondstoffen en aan de andere kant afgetapt van zuivere alcohol van 96%, vrijwel ontdaan van alle verontreinigingen. Deze neutrale alcohol bepaalt het karakter van de moderne jonge jenever.

Het vakmanschap van de distillateur, of jeneverstoker, is beslissend voor de kwaliteit van de jenever, tenminste, als de jenever nog helemaal gestookt wordt. Want bij de moderne methode komt er in het ongunstigste geval geen distilleerketel meer aan te pas en mengt men alle ingrediënten 'koud'. De distilleerketel staat er dan alleen voor het bezoek en omdat de wet het voorschrijft.



Er zijn potjesmakers die een zeer klein deel distilleren met jeneverbessen en kruiden. De rest van de moutwijn of neutrale alcohol, meestal 95% tot 99% van de totale hoeveelheid, wordt 'koud' toegevoegd. De ware distillateurs daarentegen houden vast aan de oorspronkelijke ambachtelijke methode en produceren met liefde 'jenever van de warme brander'.

De kwastvrije eikenhouten planken van een fust, ofwel een ton, noemt men de duigen. Vandaar dat men spreekt van 'de ton die in duigen valt'. Nog niet in duigen gevallen fusten vervoert men op een slede, met vóór onder het sledeijzer een vette lap, de zogenaamde 'smeerlap', voor het betere glijden.

18

Gerard Arnoud Hasselaer
burgemeester in 1749.
Een van de drie door
Stadhouder Willem V
aangestelde burgemeesters.



Levenswater als medicijn

Italiaanse drankgebruiken

In het meer macabere en sarcastische Italië van de Contraformatie, loopt de strijd tegen besmettelijke of ongeneeslijke ziekten, honger en dorst, onbekwame dokters en vroegtijdige ouderdom, vooruit op de totale ondergrondse verrotting na de dood. De Italianen geloven dat uit die ultieme verrotting nieuw leven tevoorschijn komt door toedoen van een mutatie der elementen. In zowel de Italiaanse profane als sacrale geneeskunde denkt men tot diep in de achttiende eeuw de gezondheid te kunnen bevorderen met middelen als lijkenvocht, aftreksels van botten, as van verbrande beenderen, uit mummies bereide balsems, drankjes en poeders, uit mensenbloed gebrouwen levenselixers en tal van andere medicijnen bereid uit weerzinwekkende ingrediënten.

Vooraf aan de lijken van heiligen wordt geneeskraft toegeschreven. Vandaar wellicht het grote aantal heiligverklaringen van Italianen. Er wordt in deze tijd bij het leven met lijken gesold door apothekers, medicijnmannen en alchimisten. Het is te begrijpen dat de Italiaanse *aqua vitae* niet te pruimen zijn. Dat verklaart ook waarom deze drankjes niet zoals de Hollandse levenselixers hun weg vinden naar op winst beluste apothekers, die zodoende van ambacht veranderen in jeneverstoker of gewoon drankhandelaar.

19

Mr. P.A. Baron van Boetzelaer
Een van de vier burgemeesters
tot 1824.



Raphael Holinshed prijst in 1577 het levenswater in zijn 'Kronieken van Engeland, Schotland en Ierland' aldus:

"Aqua vitae vertraagt de ouderdom, versterkt de jeugd, begunstigt de spijsvertering, maakt het slijm los, verdrijft de zwaarmoedigheid, verblijdt het hart, geneest waterzucht, bevordert het urineren, verpulvert nierstenen, drijft niergruis uit, blaast winderigheid uit, beschermt het hoofd tegen duizelingen, de ogen tegen draaierigheid, de tong tegen lispelen, de mond tegen snurken, de tanden tegen klapperen en de keel tegen rochelen; het behoedt de slokdarm voor verstikking, de maag voor kwelling en het hart voor zwellung; het bewaart de handen voor beving, de zenuwen voor krimping, de beenderen voor schrijning en het merg voor verweking."

De limericks van TIP VAN BOOTZ.

Gedurende vele jaren kan men met een originele limerick een fles Tip van Bootz winnen. Een kleine selectie uit de beste inzendingen mag hier uiteraard niet ontbreken.

Naar Amsterdam kwam een heer uit Wolfhezen
Die moest in de Gravenstraat wezen
Want van een vriend had hij gehoord
Dat als je eetlust is verstoord
Een **TIP VAN BOOTZ** je radicaal kan genezen!

Zo waar als de wereldbol rond is
'n Kilo nog altijd twee pond is
'n Tweeling een paar
Zo beweer ik voor waar
Dat een **TIP** voor een ieder gezond is!

Ook in de vaderlandse artseneij kunst viert de alchimie hoogtij, getuige het arsenaal aan kwalenbezweerders uit die tijd:

Anticorbuticum of scheurbuiklikeur is een geneesmiddel van scheepsarts Cornelis Bontekoe, met in de alcohol verwerkt foelie, nootmuskaat, kruidnagelen, citroen- en sinaasappelschillen. Het geheel wordt flink gezoet en is ook in trek bij niet-scheurbuiklijders.

Om **kolieken** te verdrijven mengt men jenever met rabarber, gentiaan en aartsengelenwortel.

Tegen **maagpijn** neemt men jenever waarin aloë en een handvol bloemen zijn gemengd. Dit mengsel moet dan eerst acht dagen in de zon staan.

Tegen **jicht** werkt jenever waarin hulstbessen zijn getrokken.

Tegen **geelzucht** neme men jenever waarop tijm is getrokken.

Problemen met de **urinewegen** lost men op door absintkruid met een rauw ei inclusief de schaal fijn te stampen in een vijzel, daarbij een glas jenever gieten en de gebonden massa in een doek verpakken en vier maal daags op de nieren of de blaas leggen.

Ter bestrijding van **winderigheid** stukken palmwortel, venkelknol en knoflook goed laten drogen, fijnhakken en op jenever zetten. Op de nuchtere maag een eetlepel innemen.

Tegen **cholera** zet men op een goed gesloten fles Nederlandse van granen gestookte zuivere jenever gedurende drie dagen een mengsel van in kleine stukjes gesneden van steeds een half ons kalmoeswortel, heggerankknol, gele gentiaan en aartsengelenwortel.

P.C. van Boetzelaer



2

HOOFDSTUK 2

HET PROEFLOKAAL VAN BOOTZ

VAN DE ALLEREERSTE JAREN van distilleerderij/likeurfabriek en taveerne De Drie Fleschjes is veel in vergetelheid doorgezakt. Het duurt tot 1816 voordat de familie Bootz in zicht komt. Onroerend goed magnaat Hendrik Bootz bezit dan een negental panden in de Gravenstraat, waaronder taveerne De Drie Fleschjes, waarin de nering wordt gedreven door nakomelingen van de heer Ter Plegt.

Marie Thérèse Charlotte

Nadat de Franse republikeinen in 1793 hun koning Lodewijk XVI onder de guillotine hebben gelegd, pogen zij hun revolutie naar onze lage landen uit te breiden. De Franse troepen willen een einde maken aan onze Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden. Wij zijn echter zo slim om dwars door Holland een waterlinie aan te leggen. De Fransen regelen daarom, volgens hun zeggen met gods hulp, een strenge winter en trekken over het dichtgevroren water snel verder. In januari 1795 bezetten zij onder bevel van generaal Pichegru de steden Utrecht en Den Haag. Generaal Daendels trekt Amsterdam binnen.

In sociëteit *Doctrina et Amicitia*, dichtbij de Dam in de Kalverstraat, bekoststoven Hollandse patriotten een revolutie en besluiten met hulp



Jhr. Mr. Andries A. Deutz van Assendelft
(1764–1833)
Burgemeester 1821–1824.



F. van de Poll
Burgemeester
1828-1836.

van de Fransen de prins van Oranje te verjagen en de Bataafse Republiek uit te roepen. De prins vlucht met zijn gezin naar Engeland, waarbij Brederode de legendarische woorden spreekt: " 't Kan verkeren". Het nieuwe stadsbestuur 'Comité Revolutionair', houdt haar bestuursvergaderingen in Café De Karseboom, Kalverstraat 23-25. Gewone patriottische burgers vieren hun slag met vele gevulde glaasjes in taveerne De Drie Fleschjes, nog niet vermoedend dat amper negentien jaar later prins Willem in de Nieuwe Kerk, daar recht tegenover, ingehuldigd zal worden als soeverein vorst.

Zelfs het weekblad Panorama heeft nimmer de waarheid kunnen achterhalen van het verhaal dat ene Leonardus een groot vermogen erft dat hij, voor zover het te pas komt, met een mysterieuze dame te bras gooit in taveerne De Drie Fleschjes. Het zit aldus: Leonardus Laarman erft, als enige kleinzoon, een vermogen van Johanna Maria Laarman-Fockink, dochter van de Amsterdamse bankier Laarman en achterkleindochter van jeneverstoker Wynand Fockink. Leonardus laat zijn geld beheren door bankier Petrus Franciscus Laarman en onttrekt de rente aan het oog van zijn familie door investeringen-in-klare-natura bij De Drie Fleschjes te plegen. De ware aard van zijn trouwe metgezellin houdt hij angstvallig verborgen, terwijl hij zichzelf

het pseudoniem Vavel de Versay alias Van der Valck toekent. Samen zijn zij, zoals velen in hun tijd, al van mening dat ware liefde alleen mogelijk is zonder de dwang van een huwelijksband. Agamies leven zij zoals anderen onder huwelijksomstandigheden doen. De vrouw die haar ware identiteit ook in De Drie Fleschjes niet prijsgeeft, is in feite Marie Thérèse Charlotte, dochter van de laatste vorst van het Franse *ancien régime* koning Lodewijk XVI en koningin Marie-Antoinette. Met haar inmiddels in Delft begraven broer Lodewijk XVII is zij aan de guillotine ontsnapt. Nog onlangs is dit gerucht door een douairière bevestigd.

Als aan het begin van de negentiende eeuw het driemanschap Van Hogendorp, Van der Duyn van Maasdam en Van Limburg Stirum het voorlopig bestuur van Nederland op zich neemt, komt op 21 november 1813 aan de Napoleontische overheersing een einde. Als de prins van Oranje eindelijk via het strand van Scheveningen durft terug te komen naar de voor hem nederige lage landen, roept het voor-

Proeflokaal De Drie Fleschjes omstreeks 1950.



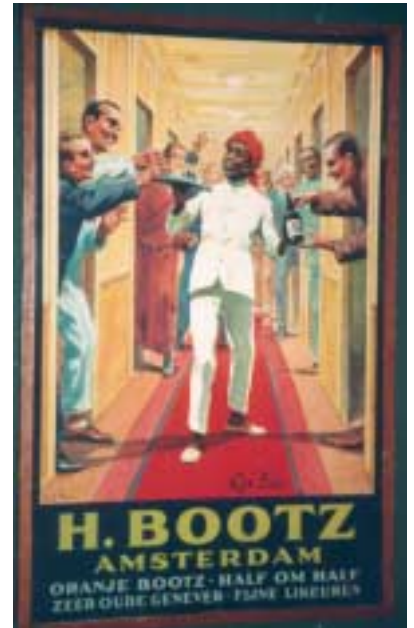
lopig bestuur hem uit tot 'Hoge Overheid'. Maar inplaats daarvan laat hij zich voortaan Willem I noemen. Op 29 maart 1814 komen tegenover taveerne De Drie Fleschjes, in de Nieuwe Kerk, 471 van de 600 uitgenodigde notabelen bijeen om met meerderheid van stemmen onze nieuwe grondwet te aanvaarden. De dag erop legt Willem I in de Nieuwe Kerk de eed op de grondwet af en wordt hij ingehuldigd als soeverein vorst. Het daarbij veelvuldig aangeheven "Driewerf hoera! voor de Koning!, hoera! voor de Koning!, hoera! voor de Koning!" wekt de lachlust op van het patriottisch vrijkorps dat in De Drie Fleschjes bijeenkomt. Uit hun hilarische hoon ontstaat het gebruik alles in de buurt met het heilige getal 'Drie' te verfraaien.

De titel 'Koning' gebruikt Willem I nog niet om de republikeinen niet op de tenen te trappen. Wynand Fockink daarentegen introduceert in die dagen een nieuw bittertje dat alleen de kleur mee heeft: oranjebitter. Zo probeert hij bij de oranjegezinde arbeidersbevolking in het gevlei te komen. Willem I was zelf ook liever stadhouder van de Bataafse Republiek geworden, maar omdat ook nu reeds het volk over de vorst regeert, loopt het anders. Willem I proclameert de vereniging met België en noemt zich koning van het Koninkrijk Holland. Zo gaat onze Republiek teloor. Het is in deze tijd van zakelijke en maatschappelijke omwentelingen dat huisbaas Hendrik Bootz zich begint te interesseren voor de taveerne De Drie Fleschjes, die is gevestigd in een van zijn pandjes. Dat komt in 1816 zo ver dat hij zijn onroerend goed omzet in de taveerne en de

versukkelde fabriek ernaast, waar hij zich gaat oriënteren op het maken van jenever en likeuren. Ook de exploitatie van taveerne De Drie Fleschjes neemt hij zelf ter hand. Daarmee legt hij de grondslag voor de likeurfabriek en distilleerderij H. Bootz en verandert de taveerne De Drie Fleschjes in een heus proeflokaal.

Bij de dood van Hendrik Bootz zijn z'n twee zonen, Hendrik en Ferdinand, nog minderjarig. Zijn weduwe neemt zolang

de honneurs waar. Als ook zij het tijdelijke voor het eeuwige moet verwisselen, kunnen de twee zonen de zaak voortzetten. Maar al spoedig, in 1857, treedt Hendrik junior uit de firma, waarop Ferdinand de zaak alleen verder zet. Na diens hemelen zet zoonlief Jan Bootz op zijn beurt het werk voort. Hij neemt in 1888 het initiatief tot een geheel nieuwe opzet van de likeurstokerij en distilleerderij De Drie Fleschjes en wordt daarmee in feite de grondlegger van de echte industrialisatie van het fabricageproces. Hij laat op de bovengalerij van de fabriek enorm grote turfgestookte distilleerketels van 110 tot 3600 liter inhoud



Mr. W.D. Cramer
Burgemeester 1836-1842.



Mr. Gerlach C.J. van Reenen
Burgemeester 1850-1853.



installeren. Later worden deze ketels omgebouwd voor verwarming met opgesloten stoom. Alles is erop ingericht om zo veel mogelijk mechanisch te laten plaatsvinden en de handenarbeid te beperken tot het allernoodzakelijkste, zoals het manipuleren van de verschillende aan- en afvoerkransen. Er komen bottel-, kurk- en etiketteermachines, een droogtrommel voor afgevlude flessen, een lopende band van vulmachine via controlestation naar inpakruimte en meer van dergelijke nieuwerwetsigheden. Uiteraard hoort daar een modern laboratorium bij. Al is er van een (ARBO)wet op de arbeidsomstandigheden nog lang geen sprake, Jan Bootz loopt daar op vooruit met verregaande maatregelen op het gebied van hygiëne en veiligheid voor het personeel. Ook wordt een aangenaam gezellig schaftlokaal ingericht.

Dat is een heel verschil met de noeste arbeid die onder vaak erbarmelijke omstandigheden in de moutwijnstokerijen van Schiedam moet worden verricht. Maar helaas, ondanks dit alles mag Jan Bootz niet van het eeuwige leven op aarde genieten. In 1910 trekt hij zich uit de dagelijkse leiding terug, nadat hij een flink kapitaal heeft opgespaard. Bij zijn zielengang kunnen de drie zoons uit de nalatenschap kiezen voor de fabriek annex proeflokaal of voor



het geld. Willem en Alfred kiezen voor het geld, terwijl R.A. Bootz voor het drankwinkeltje, zoals men het in de familie noemt, kiest.

Tien jaar later, in 1920, zijn Willem en Alfred de hele wereld rond geweest en hebben daarbij links en rechts wat geld laten liggen. Het drankwinkeltje floreert dan echter zo goed, dat zij er gewoon weer bij kunnen komen. Gedrieën gaan ze door. In 1940 komt weer een nieuwe generatie aan bod in de persoon van een neef van Alfred en diens broer Willie.

Van de drie laatste broers Bootz blijven er twee kinderloos. In 1956, onder directeur van der Tooren, doet Bols een interessant bod op de aandelen Bootz. De kinderloze broers Bootz willen wel eieren voor hun geld. Uiteindelijk gaat ook R.A. Bootz overstag en vanaf de jaren zeventig zet Bols het Bootz-succes voort.

De kwaliteit van Bootz' producten wordt bevestigd door een groot aantal eervolle onderscheidingen. Het meest

*De bottelarij van likeurfabriek
De Drie Fleschjes omstreeks 1930.*



in het oog springend zijn die in Londen 1862 en 1870, Stettin en Oporto 1865, Amsterdam 1866, 1869 en 1883, Philadelphia 1876 en Parijs 1878.

Vermeldenswaard is de oprichting door de firma Bootz, in 1913, van spiritusfabriek Astra in Jutphaas. Daar maken ze ieder etmaal 100 hectoliter spiritus van 100%. Spiritualiën komt van spiritus en is in vaktermen nog steeds synoniem met alcohol. Het is de eerste spiritusfabriek in Nederland waar het bij de gisting ontstane koolzuur wordt opgevangen en vloeibaar gemaakt. Dit potas wordt in een raffinaderij geschikt gemaakt voor gebruik in de zeep- en kunstmestindustrie. Maar nog voordat een concentratie van suiker- en spiritusindustrieën het voortbestaan van zelfstandige spiritusfabrieken zal bedreigen, steekt iemand bij Astra op onhandige wijze een sigaretje op. De hele fabriek vliegt daarop in brand, waarna die erfenis in andere handen overgaat.

Ter gelegenheid van het 300-jarig jubileum op 29 juni 1950 wordt dit door atelier Bogtman te Haarlem gemaakte glas-in-loodraam door het gezamenlijk personeel aangeboden.



Mr. H. Provó Kluit
Burgemeester in 1853.

Alsof er niets veranderd is. Dr. Jan Sterk schrijft op woensdag 11 juli 1888 in het Handelsblad over De Drie Fleschjes:

” In de Gravenstraat ! - natuurlijk, dat weet iedere Amsterdammer. Want de ouderwetse taverne, waar geregeld om de vijf jaar de zware hardstenen deurdorpel moet worden vernieuwd, wordt druk genoeg bezocht om algemene bekendheid te genieten. Gold het dus als een lofspraak op Vondel dat "zijn drempel werd versleten door schilders en poëten" - de eigenaar van De Drie Fleschjes mag er eveneens trots op zijn dat het ogenschijnlijk zo bescheiden taveernetje van oudsher al in de smaak valt.

Geen wonder dus dat hij in- en uitwendig op het 'dranckhuyske' zorgvuldig de ouderwetse stempel laat rusten, waardoor het zijn aloude aantrekkelijkheid blijft bewaren voor de fijnproevers van het vloeibaar graan dat er steeds naar hetzelfde voorschrift geurig en krachtig wordt toebereid en uitgeschonken. Vandaar dus de ouderwetse vaten op de stelling, die ouderwetse flessen en glaasjes in de tapkast, die ouderwetse toonbank, waarvoor men standeweg een kleine hartversterking neemt en dat ouderwetse 'roefje' een smal kamertje waar ternauwernood een drietal bevoorrechte stamgasten even plaats kunnen nemen. Voor de ware drinkebroer heeft de inrichting dan ook geen aantrekkelijkheid. Zij wordt, evenals 'De Wildeman' van Wynand Fockink of 't Lootsje' van Erven Lucas Bols, bezocht door lieden die er meestal niet aan denken een gewone herberg binnen te gaan.

'De Drie Fleschjes' vormt dus een der eigenaardigheden van Amsterdam, waaraan zich tevens enige geschiedkundige bijzonderheden vastknopen, die onze lezers misschien wel eens in herinnering

Mr. C.H.B. Boot
Burgemeester
1855-1858.



gebracht willen zien nu naast en achter het eigenlijke gebouwtje een negental oude percelen in de Gravenstraat en 't Hol is verdwenen om plaats te maken voor de nieuwe Likeurstokerij van de firma H. Bootz. (...)

Blijkens oude bescheiden werd in die omgeving de handel in sterke dranken gevestigd, waaruit de likeurfabriek De Drie Fleschjes is ontsproten. Reeds in de tweede helft der zeventiende eeuw werd er, zij het ook niet in hetzelfde huis en onder hetzelfde uithangteken, een taverne gehouden. De oudste ondernemer is niet met zekerheid bekend. Van 't begin der achttiende eeuw werd de zaak gedreven door Ter Plegt en zijn nakomelingen. Op hen volgt Joh. Hendrick Nabers, van wie Hendrik Bootz, die in 1816 optrad, de verschillende percelen aankocht. Tevens werd hij eigenaar van een belendend gebouw, dat het jaartal 1650 nevens een molensteen in de gevel droeg en aan de familie van die naam toebehoorde. De nieuwe likeurstokerij, naar het ontwerp van de architecten Vuyk en Van Rossem, opgetrokken door de aannemer W.L. Leibbrandt, prijkt met een fraaie gevel in gemengd

berg- en baksteenbouw. Inwendig is een ruim gebruik gemaakt van ijzer. De asfaltvloeren rusten op trogvulven. Het gebouw bestaat van binnen uit boven elkaar op ijzeren pijlers gelegen omgaande galerijen, die haar licht door het glazen middendak ontvangen. Op de eerste verdieping, aan de zijde van de Gravenstraat, zijn de in eikenhout betimmerde kantoren aangebracht met meubelen van dezelfde houtsoort uit de fabriek der firma Siem en Co., alhier.

De distilleerketels met toebehoren zijn van het Parijse huis Egrot. Zij onderscheiden zich van de tot dusver gebruikelijke door een dubbele bodem, waarin de buizengeleiding is aangebracht in plaats van in de ketels zelf. Door middel van luchtdruk wordt de inhoud opgevoerd naar de twaalf vergaarbakken met de daarbij behorende filters, geleverd door de Amsterdamse fabrikant K.A. Stönnner. Uit de filters loopt weer een buizengeleiding naar de verschillende fusten, zodat de handenarbeid zich bepaalt tot het brengen der grondstoffen in de ketels en de behandeling der kranen voor toe- en afvoer.





Vanaf het midden van de negentiende eeuw zijn er in heel Nederland likeurstokerijen die vooral voor de eigen regio produceren. Daaronder bevinden zich veel eenmansbedrijfjes of stokerijtjes met twee of drie man personeel. Amsterdam kent enkele grotere likeurstokerijen waar ook jenever wordt gefabriceerd en die zich ontwikkelen tot belangrijke exporteurs. Naast de bekende bedrijven van H. Bootz, de Erven Lucas Bols en Wynand Fockink noemen we de likeurstokerijen 't Schipblok van H.P. van Dijk in de Oude Hoogstraat, de firma Haages en Levert jr. in de Kerkstraat, De Wildeman voorheen Levert & Co. op de Nieuwendijk en Van Zuylekom, Levert & Co. in de Westerstraat



Jantje van Leyden

Op een onstuimige avond in februari 1896 stapte de heer N. van Harpen, hoofdredacteur van de *Amsterdamsche Courant* - '*het Geeltje*' in de volksmond - proeflokaal De Drie Fleschjes binnen en merkte daar een onooglijk mannetje op dat zich op gulzige wijze tegoed doet aan lauwe kwast en een zelf meegenomen boterham met komijnkaas. De hoofdredacteur wordt getroffen door de bekende verschijnselen van geuwhonger in het derde stadium. Hij stuurt het mannetje naar Albert Greiner, hoffotograaf op de Nieuwendijk, om daar een foto te laten maken van zijn magere verschijning. "Kom dan naar mij", zo spreekt de hoofdredacteur, "opdat gij terugschrikt van uw eigen beeltenis. Opdat ik u dan in de gelegenheid stelle u te voeden en te laven, teneinde gij den omvang van een normalen mens bereikt!" Het vreemdsoortige mannetje antwoordt: "Ik dank u voor uw menslievendheid, meneer Van Harpen, ik heet Jantje van Leyden. Ik zal volgaarne uw raad opvolgen en van uw vriendelijk aanbod gebruik maken en als contra-beleefdheid beloof ik u een trouw verslag uit te brengen over alle Amsterdamse eet- en drinkgelegenheden, waar ik mij op uw kosten zal drenken en spijzigen."

Zo verschijnt gedurende acht en twintig weken in de *Amsterdamsche Courant* het relaas over het 'Eten en Drinken in Amsterdam'. De stukjes worden door familieleden van Jantje van Leyden geschreven, zodat Jantje zelf de eer te beurt valt naamgever te zijn van een bekend gezegde.

Mr. J. Messchert van Vollenhoven
Burgemeester 1858-1866.



Daar in het kleine lokaal

Muziek: Pierre Kartner
Tekst: Gijs Takken



- 1 'n Lokaal is, dat weet je, géén kroeg of cafeetje,
Het heeft zo zijn heel eigen sfeer:
Je bent nog niet binnen of het feest kan beginnen,
Dan proef je en wil je nog meer.
Ik ken zo'n lokaaltje, in een eeuwenoud straatje
Bij 't paleis en de kerk op de Dam.
En zij die er kwamen, die zullen beamen
Dat is toch wel echt Amsterdam!

Refrein:

**Daar in het kleine lokaal "De Drie Fleschjes"
Daar in het hart van ons oud Amsterdam,
Daar kun je rustig je dorst even lessen,
Dat blijft het trefpunt voor wie er ooit kwam.**

- 2 Heel veel vaste klanten, maar ook veel passanten,
Een iedereen voelt er zich thuis.
En vele toeristen, die het eerder niet wisten,
Die schrijven erover naar huis.
De havenbaronnen en jeugd – net begonnen –
Staan hier naast elkaar aan de tap.
En zoek je een plekkie, dan vind je een stekkie
In kombof, op de bank of de trap.

Refrein

36

- 3 Kijk buiten nog even omhoog naar de gevel
En drie fleschjes boven de deur...
Veel eeuwen vergleden van toen naar het heden,
Dat ziet men aan het interieur.
De wand vol met vaten: als die konden praten
Dan klonken hun frasen niet hol...
Er gingen en kwamen illustere namen,
Men tapte de vaatjes steeds vol.

Refrein:

"De Drie Fleschjes"

Refrein



- 4 Na het vullen der glazen, zal men zich verbazen
Dat daar dan geen druppel meer op gaat.
Je moet dan ook buigen, om eer te betuigen
Voor 't drankje dat dan op de tap staat.
Laat ik u dus 'tippen': je moet er aan nippen
En kijk elkaar dan even aan...
– 't carillon dat net speelde –
Besef dan je weelde
En hef dan dit lied even aan:

Refrein

- 5 Je hoort er verhalen, van mensen die balen
Of juist in het leven geslaagd zijn.
Men tapt er ook moppen, die soms even stoppen
Voor meisjes die misschien nog maagd zijn.
Men lacht er, men leeft er, bij pils en jenever,
Bij whisky, bij spa of bij wijn.
Wat levensvreugd haal je
In het Bootz Proeflokaaltje
Daarom voor het laatst dit refrein:

**Daar in het kleine lokaal "De Drie Fleschjes"
Daar in het hart van ons oud Amsterdam,
Daar kun je rustig je dorst even lessen,
Dat blijft het trefpunt voor wie er ooit kwam!!!**

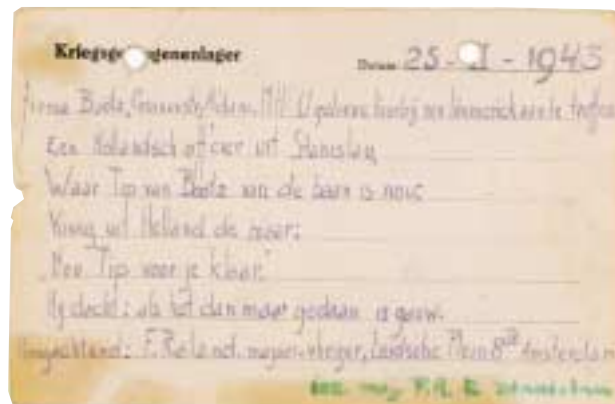
37

TIP VAN BOOTZ

Mejuffrouw Tip

De bevallige jongedame met haar zwarte vlechten, haar schalkse hoedje en haar innemende lach is de verpersoonlijking van een al heel oude vriend: Tip van Bootz – sinds 1930 het succes van de gelijknamige distilleerderij. In de crisisjaren wankelen echter de pilaren van de financiële wereld en op de beurs ontwaart men benepen gezichten. Er wordt druk gespeculeerd en gegokt en men leeft bij de gratie van goede tips. En zie daar: de beste tip blijkt een Tip van Bootz te zijn! Weldra krijgt het opwekkende drankje de bijnaam "Beurstip". Het wel en wee op de Amsterdamse beurs is tot op de dag van vandaag een belangrijk gespreksonderwerp in proeflokaal De Drie Fleschjes.

Dat men ook in benarde omstandigheden Tip van Bootz niet vergeet getuigt deze limerick van de krijgsgevangen majoor-vlieger F. Raland uit Stanislaw.



In 1990 is het niet meer verkrijgbaar zijn van Tip van Bootz aanleiding tot schriftelijk beklag.



38



mr. C. Fock
Burgemeester 1866-1868.

Een beurstip kan slagen... of falen.
Wat d'een wint, moet d'ander betalen...
Maar hoe het ook zij,
Aanvaard dit van mij:
Met Bootz **TIP** valt eer te behalen!

39



Jhr. mr. C.J.A. den Tex
Burgemeester 1868-1879.

De Bankier had het aandeel geprezen
Dus ik kocht, en de beurskoersen rezen.
Later ging ik failliet!
Blijkbaar wist ik 't nog niet:
'n Goeie **TIP** kan alleen van Bootz wezen.

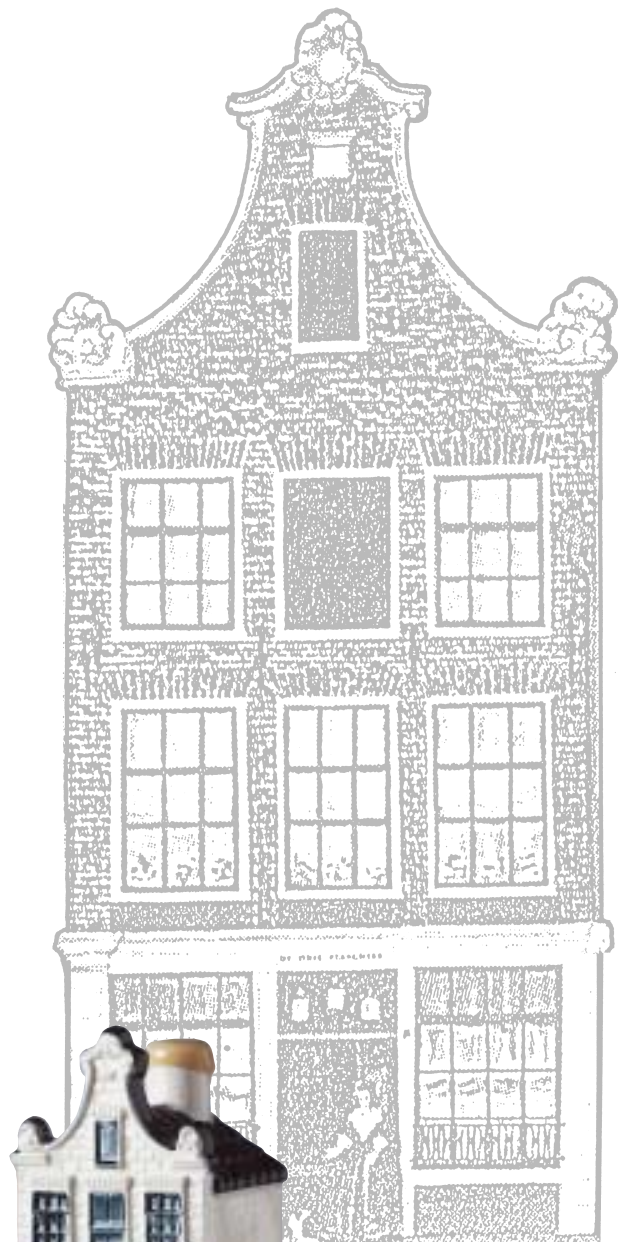
3

HOOFDSTUK 3

HET PROEFLOKAAL VAN DE
ERVEN LUCAS BOLS

DE OVERLEVERING vertelt dat de grondlegger van het Bols imperium in 1575 te Amsterdam, aan het Plempenpad bij de Postweg naar Haarlem, een houten kot bouwt dat hij 't Lootsje noemt. Het watertje aan het Plempenpad wordt uitgediept tot een ware gracht waar bloemen, planten en kruiden weelderig groeien. Vandaar dat men de naam verandert in 'Roosegracht', wat weer later in gewoon Nederlands Rozengracht zal worden.

De hoofdstedelijke gemeentearchieven verhalen voor 't eerst van de firma Bols in het jaar 1634. Niet dat die archieven betrouwbaarder zijn dan de overlevering, maar dat staat er nu eenmaal. Pieter Jacobszoon Bols wordt in dat jaar genoemd als distillateur, gevestigd in 't Lootsje aan de Rozengracht. Hij produceert 'fyne wateren', zoals men zijn likeuren als anisette van anijs en kummel van karwijzaad noemt. Hij komt volgens de archieven uit het Land van Gulik. In werkelijkheid komt hij uit Brauweiler, onder Keulen. In het Land van Gulik, tegen de Duits-Nederlandse grens, zitten wel meer Nederlanders. Een kleinzoon van Pieter Jacobszoon Bols schrijft later dat ze in Brauweiler regeerders van het dorp waren en voorname branders, dus likeurstokers. Jeanne de Jong heeft in opdracht van Bols daar nog onderzoek naar gedaan. Jammergenoeg was dat in de oorlogsjaren 1942 en 1943, zodat de firma de resultaten van dat



De Drie Fleschjes stond model voor het tachtigste Delftsblauwe huisje in de befaamde KLM serie ter gelegenheid van het tachtig jarig bestaan van de KLM in 1999.

Mr. G. van Tienhoven
Burgemeester 1880-1891.



onderzoek, waaruit blijkt dat de familie Bols uit Duitsland afkomstig is, wijselijk diep in de la laat verdwijnen. Volgens archivaris Lucas van Sint Maartensdijk is de familie Bols een nederduits gereformeerde vluchtelingenfamilie, van oorsprong uit de streek van Antwerpen. Daar wonen ook nu nog veel Bolsen. Als protestanten vluchten ze voor de harde hand van de katholieke regeerders naar het gebied van de vorst van Keulen, die de protestanten welgezind is. Na het overlijden van die vorst komt diens roomse moeder aan het bewind en kunnen de Bolsen opnieuw hun biezen pakken. Ditmaal naar Amsterdam. Het is eenzelfde vluchtelingentrek als van Joost van den Vondel. Een hovenier uit de familie Bols vlucht naar Engeland, waar nazaten nog steeds de familienaam hoog houden. Zo zal het geweest zijn, al is niet van alles een bewijs achtergelaten.

Gouden Eeuw

De vorige welvarende Gouden Eeuw (de zeventiende) brengt opwindende primeurs in de Amsterdamse haven. Ieder binnenlopend schip voert wel iets nieuws mee, waarmee likeurstokers de diversiteit in likeursmaken tot grote hoogte opstoken. Er worden onder meer Spaanse sinaasappel(schillen), Afrikaanse cacao, Grieks laurierblad, Iraakse mirre en Franse abrikozen(pitten) uitgeladen. Ook de familie Bols verzeilt zodoende in stijgende welstand. Maar die kruijk gaat te water tot hij barst.

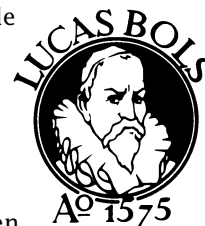
Onder Hermanus Bols, van de derde generatie, loopt de meesterstoker met alle bedrijfsgeheimen over

Men zegt, als de drank in den man is
De wijsheid dan in de kan is
Maar drink je 'n glas **TIP**
Bemerk je in een wip
Dat hier totaal niets van 'ân is.

De meester sprak: "Jullie moeten weten
Hoe de zeven wereldwond'ren heten."
Maar Jantje riep: "Wacht,
Er zijn er toch acht
U hebt **TIP VAN BOOTZ** nog vergeten!"

naar concurrent Wynand Fockink. Met als gevolg dat het bedrijf van Bols versukkelst. Twee generaties later bemoeit Lucas Bols zich niet echt met de distilleerderij. Hij vertoeft liever aan zijn buiten langs de mooie Utrechtse Vecht en laat de zaak verder verlopen. Misschien wel vanwege zijn statig voorkomen wordt deze Lucas Bols desondanks slapenderwijs naamgever en erflater, die zijn naam en beeltenis aan het huidige 'Erven Lucas Bols' zal geven. Zijn afbeelding met Spaanse kraag, sikje en kalotje, wordt door een reclameschilder - die het nog tot restaurateur van het Rijksmuseum zal brengen - met veel gevoel voor vertrouwen uitstralende reclame en een rijke fantasie, handig met penseel en kwast vereeuwigd.

In deze tijd gaat de distilleerderij niet alleen letterlijk van de kruijk op de fles. Lucas Bols haalt nog het jaar 1794. Daarna slaagt zijn weduwe Sara Sophia er niet in nieuw leven in de brouwerij te blazen. Als ook zij in 1799 de geest geeft, verdwijnt die ook uit de fles. Zoon Herman houdt dusdanig veel van het familieproduct, dat hij al vier jaar voor de dood van zijn moeder onder curatele wordt gesteld. Het hoofd van een andere erfgenaam, de rechtsgeleerde Lucas Bols II, staat totaal niet naar de stokerij. Daarom wordt na de dood van Herman naar een overnamekandidaat gezocht voor de likeurstokerij, die inmiddels drieduizend gulden verlies per jaar oplevert. Zo loopt de tijd door tot 1816, het jaar waarin Gabriël Theodorus van 't Wout interesse in de distilleerderij toont. Hij is vrijgezel, in die zin dat hij weliswaar niet getrouwd is maar wel een zoon heeft die nooit iets zal erven omdat het



ERVEN LUCAS BOLS
Fabricants de Liqueurs Fines.
FABRIQUE 't LOOTSJE. Maison fondée 1575.
Spécialité d'Anisettes, Curaçao doux, Curaçao sec!
Fournisseurs de plusieurs Cours.
20 Médailles d'Or et d'Argent pour la Supériorité de leurs Produits.

soldatenleven in de euforie van de Belgische opstand hem meer aantrekt. Van 't Wout, van huis uit Rotterdammer, pakt zijn zaakjes met opgestroopte mouwen aan. Van loopjongen voor een belastinggaarder klimt hij op tot hoofdboekhouder en adviseur op het ministerie van Financiën. Hij staat op de nominatie secretaris van de grote belastingdeskundige Gogel te worden, als een curator van Bols hem toevertrouwt dat de likeurstokerij een goudmijn was voordat het verval begon. Van 't Wout verbetert het productieproces, vooral de koeling, en ontwerpt een geavanceerde distilleerderij. Jenever, bitters en elixers worden toegevoegd aan het assortiment, dat in 1820 driehonderd producten omvat. Niet dat al deze producten ook werkelijk worden geproduceerd, maar Van 't Wout wil gewoon meer namen op zijn prijslijst dan medestreever Wynand Fockink. Zo ontstaan al dan niet gefingeerde likeuren als Dubbele Pomerans, Windenwater, Bittere Leijdenstroost, Eau de ma Tante en Rijsch Maagbitter.

Lazarus

Van 't Wout houdt het slechts zes jaar vol als commercieel directeur. Het bedrijf haalt een zuivere winst van 140.000 gulden, maar toch - of misschien wel juist daarom - krijgt hij bonje met familieleden van zijn compagnon Temminck. Onder de Temmincks en aanverwanten versukkelde het bedrijf opnieuw. Zo wordt het vanzelf 1868, het jaar waarin Bols weer Lazarus wordt met een tweede wederopstanding. De wijnkopersfamilie Moltzer neemt de likeurstokerij en distilleerderij over. In 1892 pakt men de zaken nog professioneler aan met de oprichting van

de NV Maatschappij tot voortzetting van de Amsterdamse Likeurstokerij 't Lootsje der Erven Lucas Bols. Chris Moltzer, de effecten-commissionair Huijsinga en diens associé Damalvy Molière zijn grootaandeelhouders. Er worden proeflokalen geopend in Antwerpen, Parijs, Montreux, Hamburg en Berlijn. Als



*Proeflokaal
Lucas Bols
in de
Kalverstraat*

architect hiervoor wordt Berlage aangetrokken, die er proeflokalen als huishoudens van Jan Steen van maakt. Ook in eigen land ontwerpt Berlage een aantal proeflokalen in Oud-Hollandse stijl. Er was al een Bols proeflokaal van veel oudere datum, 1575, in de Kalverstraat, het latere Boldoot winkeltje. Dat heet dan nog het Bolshuisje. Het oorspronkelijke proeflokaal aan de Rozengracht, dat in de twintigste eeuw eerst naar Nieuw-Vennep en later naar Zoetermeer wordt overgebracht, is niet meer door Berlage ont-

44



mr. S.A. Vening Meinesz
Burgemeester 1891-1901.

45



mr. dr. W.F. van Leeuwen
Burgemeester 1901-1910.

worpen. Die heeft daar in 1912 geen tijd meer voor, omdat hij een beursgebouw aan het ontwerpen is. Jawel, we praten hier inderdaad over de Beurs van Berlage. Ed Kuipers, een leerling van Berlage, tekent dan het proeflokaal aan de Rozengracht in de stijl van zijn grote leermeester.

De volgende generatie Moltzer constateert met een zucht van verlichting dat eindelijk stoomschepen zijn uitgevonden om de oceanen te bedwingen. Ze varen ermee naar verre einders, stellen wereldwijd agenten aan, worden veelvuldig hofleverancier en nemen deel aan handelsbeurzen. De maatschappij handelt grotendeels verstandig en timmert fors aan de weg met reclamecampagnes. Jo Spier en de Franse cartoonist O. Fabrès ontwerpen advertenties, Willy Sluiter schildert affiches en W.J.M.A. Asselbergs (Anton van Duinkerken) zet rijmpjes in elkaar. In 1926 komen de Moltzers met de slogan "Elken dag één glaasje" en de omzet stijgt tot grote hoogte. Er worden Bols fabrieken in het buitenland geopend en Bols-recepten in licentie gegeven. Bols Buenos Aires groeit uit tot de grootste buitenlandse vestiging. De Bols Zeer Oude Genever gaat er dan ook goed in bij de minima èn maxima in Argentinië.

Handel

Het is in Nederland met gedistilleerd als met wijn: de bevolking bekommert zich blijkbaar niet om de smaak, laat staan om het 'Grote Genieten'. Maar alles met alcohol is handel. Allerlei geheime procédés om wijn te 'verbeteren' (lees: versnijden, toevoegen van suiker, aanlengen met water e.d.) legt de Nederlandse handel geen windeieren. Aanvankelijk werken

de Nederlandse wijnhandelaren onafhankelijk van elkaar. De meeste wijn wordt op fust ingevoerd, zo mogelijk opgepept en duurder doorverkocht. Een dreigende accijnsverhoging in 1898 van vijf gulden per hectoliter leidt tot de oprichting van de Vereniging van Nederlandse Wijnhandelaren (VNW). Volgens het 'wijnbesluit' van 1929 moet de inhoud van een fles wijn overeenkomen met wat op het etiket staat. Als in Frankrijk de *Appellation d'Origine Contrôlée*-wetgeving wordt ingevoerd, gaat de Nederlandse handel stroever. Vooral nadat Baron Philippe de Rothschild zijn wijnen zelf gaat bottelen, ter bescherming van de kwaliteit. Zo gaat de mogelijkheid tot 'Hollandse rijping' verloren. Op last van de Duitse bezetter worden in 1943 alle verenigingen ontbonden. De VNW kan blijven functioneren via een gedoogde suborganisatie, tot de heroprichting in 1950 waarbij de C van Centrale vóór de oorspronkelijke naam wordt geplaatst.

De gedistilleerd en likeur industrie deelt niet bijzonder mee in de economische opleving die aan het begin van de vorige (twintigste) eeuw hernieuwde bloei brengt in de lage landen. De protectionistische handelspolitiek van onder andere Frankrijk en de Verenigde Staten van Amerika draait de exportkraan steeds verder dicht. Stijgende reclamekosten en hogere invoerrechten kunnen niet altijd in de prijs worden doorberekend. Minder bekende producenten zien zich zelfs genoodzaakt hun prijzen te laten zakken. In het midden van de jaren negentig van de negentiende eeuw verslechtert ook de situatie op

Er woonde een grjsaard in Drachten
Het trap-af gaan ging boven zijn Krachten
Maar liep hij er óp
Dan ging 't in galop
Want boven stond de **TIP**-fles te wachten

Ben je door je meisje Verlaten
Of vergat tante je in haar legaten
O treur dan toch niet
Tegen alle verdriet
Zal een **TIP VAN BOOTZ** zeker baten!

Hoe blij was de Kalif van Bagdad
Toen men 'n fles **TIP** hem gebracht had
Hij sprak tot zijn vizier
"Dit is het grootste plezier
Dat ik sedert de duizend-één nacht had."

de binnenlandse markt. De fabrikanten verslechteren hun eigen positie ook nog in een toenemende concurrentiestrijd. En de overheid doet haar duit in het zakje met stijgende accijnzen. Sommige fabrikanten kunnen dan ook de verleiding niet weerstaan om koude vermengingen van extracten, met siroop en sacharine, op de markt te brengen als zogenaamde kwaliteitslikeur. Ook de kwaliteit van jenever zakt af naar bedenkelijk allooï en thuisdistillateurs brouwen er al helemaal een potje van. Bovendien komen de bonden van de blauwe knoop sterk in opmars. Zij propageren zelfs het gebruik van bier als alternatief voor de nogal eens ondeugdelijke jenever - of moeten we zeggen klare spiritus. De elite verruïlt jenever simpelweg voor een goed glas wijn.

Na de laatste bezetting van Nederland nemen Piet en Chris Hart Nibbrig, twee kleinzonen van Chris Moltzer, de zaken in handen. Zij proberen de Tip van Bootz, een kei van een merk, na te maken onder de naam Valent. Dat gaat goud geld kosten en wordt een enorme flop. Daar is, bij wijze van spreken door Bols' archivaris Lucas van Sint Maartensdijk, geen liter van verkocht. Na de beursgang in 1954 kan Bols verder uitbreiden en een aantal bestaande bedrijven overnemen. De eerste die zo wordt opgeslokt is aartsconcurrent-sinds-1679 Wynand Fockink, die sinds kort samen met likeurstokerij en distilleerderij Erven J.H. Bootz de NV Verkoopassociatie der Verenigde Likeurstokerijen VVL vormt. Zo haalt Bols behalve de Tip van Bootz ook de sterke producten van Wynand Fockink in eigen huis en daagt er een prille vrede tussen de oude concurrenten. De dividendpercentages van



Jhr. mr. dr. A.Röell
Burgemeester 1910-1915.

Bols lopen op van 14 tot 36. Omdat die nòg hoger hadden kunnen liggen, laat de directie voluit weten "het te betreuren dat de regeringen van zovele landen in onze branche een onuitputtelijke bron van belastingopbrengsten zien".

Het familiewapen van Bols bestaat uit twee gekruiste pijlen en de opwindende leus *Semper Idem* (steeds dezelfde). "Door de eeuwen heen is Bols zichzelf gebleven. Eigenaren kwamen en gingen, maar de kwaliteit bleef *Semper Idem*, altijd dezelfde", zoals archivaris Lucas van Sint Maartensdijk het zo plechtig kan declameren op de krakende trap van het Bols proeflokaal dat als museum meereist met het Bols hoofdkantoor.



Stammenstrijd

Onnavolgbaar woedt de stammenstrijd tussen de bloedgroepen Bols, Bootz en Wynand Fockink binnen het marktbeheersende Bols. Nu de strijd is geluwd zien we in de optrekkende kruitdampen de laatste sporen van het schalkse drankje 'Tip van Bootz'. Het wordt aanvankelijk uit de handel genomen na intimiderende Europese voorschriften, waarbinnen de productsamenstelling niet zou conveniëren (zoals men dat daar noemt). Maar Europa zou Europa niet zijn als daaraan geen mouw kan worden gepast. Zodoende is de 'Tip van Bootz' nu weer te koop voor de liefhebsters.

Jeneverstokerijen als De Kuyper, Hartevelt, Henkes, Hoppe, Hulstkamp, Rynbende en vele anderen zijn al lang met jonge jenever op de markt als de directie van Bols nog steeds



meent dat de van suikerbietenpulp gestookte jonge jenever geen jenever is. Maar in 1954 gaat men voorzichtig overstag met Claeryn jonge jenever. De echte 'Jonge Bols' krijgt pas in 1973 het groene licht van de Bols directie.

In 1974 komt het schokkende bericht dat biermagnaat Heineken de inmiddels N.V. Koninklijke Distilleerderijen Erven Lucas Bols wil overnemen. De heren van Bols verzetten zich heftig. Na het aanbrenge van beschermingsconstructies ziet Heineken, althans voor het moment, van overname af. Het betreffende dossier ligt onder de titel 'De Overval' in de Bols archieven. Maar in weerwil van al deze inspanningen geeft een volgende generatie Bols-bonzen genoegdoening aan de economische omstandigheden en laat het hoofd in de schoot van Heineken rusten. Ondanks de inlijving door Bols van onder andere Henkes Verenigde Distilleerderijen, Aguilar, 'Korn' Strothmann, Vinicole de Bordeaux en de Gironde valt op 8 december 1988 het doek. Bols Benelux wordt de nieuwe joint-venture van de Heineken gedistilleerd- en wijngroep en Bols Nederland.

Turbulente tijden breken aan. In 1993 komt een fusie tussen Bols en Wessanen tot stand. In 1994 neemt Bols-Wessanen het Heineken-belang in Bols Benelux over. En in 1998 komt Bols in handen van C.V.C. Partners.

Cees Mijnlief in de karakteristieke houding, gadeslagen door Ab van der Lely en zijn medewerkers. 1 november 1973.



Van der Lely

Proeflokaal De Drie Fleschjes staat ingeschreven als eigendom van N.V. Wijnhandel Tivoli van Johan van Goppel, als Ab en Jopie van der Lely-de Boer er de scepter gaan zwaaien van 1967 tot na de overname door Bols in 1974. Zij komen van proeflokaal Randeraat in de Westerstraat, dat zij overdoen aan Henk Neessens. Met de komst van Jopie en Ab wordt het assortiment in proeflokaal De Drie Fleschjes van enkel Bootz jenever en likeuren uitgebreid met drie soorten wijn en Grolsch bier. Op de bar komt een antieke bierpomp. Als men dan bij Pieter Hodenpijl in proeflokaal Wynand Fockink hoort dat er een nieuwe bedrijfsleider in De Drie Fleschjes is, lopen er nogal wat klanten over. Of, en dat is waarschijnlijker, bezoeken nogal wat klanten van Wynand Fockink voortaan óók proeflokaal De Drie Fleschjes.

Ondanks dat er geen gracht in velden of wegen te bekennen is, heeft proeflokaal De Drie Fleschjes een contract met een rondvaartbedrijf. Drie maal daags komt er een boot toeristen binnen. Omdat, zoals het een proeflokaal betaamt, om kwart over acht de deuren sluiten, komen Jopie en Ab 's avonds om elf uur opnieuw naar beneden voor de laatste 'tour by candlelight'.



Mevrouw Jopie van der Lely herinnert zich Willie Bootz nog goed. Die schenkt graag een Tip van Bootz aan zijn gezelschap, vooral als daar geheelonthouders bij zijn. Die merken dan steevast dat hun benen het niet meer doen. Willie Bootz is jong gestorven op 56 jarige leeftijd, rondom de tijd van de overname van het proeflokaal door Bols. In die tijd komen er ook heel wat journalisten. Van Elsevier dat vlakbij in de Spuistraat zit. En van de Telegraaf op de Nieuwezijds Voorburgwal. Samen met een aantal harde werkers van de Beurs zitten zij hun lange lunchtijd uit in het proeflokaal. Die mannen van de Beurs gaan eens in de maand samen stappen als een vriendenkring met bolhoeden. Jopie van der Lely heeft nog steeds hele mooie herinneringen aan mensen zoals mijnheer Frits van der Molen. En aan Pierre Huyskens, Coen van Harten, Willem Koevoet, Ruud Kok en Eppo Doeve.

Als Eppo Doeve binnen is, met die briefjes van honderd gulden met zijn eigen naam erop, moet iedereen wat drinken en gaan Ab en Jopie pas laat naar boven. Totaal vreemde mensen die anders gewoon een biertje nemen en dan plotseling whisky bestellen, houden Jopie en Ab dan wel een beetje tegen. Frits van der Molen is er altijd bij. Op eigen rekening, wel te verstaan. Als die 's avonds weggaat, is dat nog wel eens naar een ander café. Als ze hem dan de volgende dag in De Drie Fleschjes vragen hoe laat hij de avond ervoor thuis is gekomen, moet hij naar het stempel op zijn tramkaart kijken. "En eten was er niet meer bij", zegt hij dan. Daarom eet hij altijd zoveel ballen gehakt.

In het contract met echtpaar van der Lely staat dat de vloer elke morgen moet worden geboend. Ab en Jopie willen daar wel een werkster voor nemen, en plaatsen een advertentie. Als de sollicitanten in de deur staan schrikken ze al want daar hebben ze geen trek in. Na de overgang van Bootz naar Bols krijgen Jopie en Ab gelijk het fiat: "zand erover". Dat is ook beter voor de vloer, die nu minder slijt.

Cees Mijnlief, jurist en trouwe, graag geziene gast van De Drie Fleschjes, viert in het proeflokaal het bereiken van zijn AOW-gerechtigde leeftijd. Volgens de overlevering begint hij nu pas met het uitoefenen van zijn juridische werkzaamheden. Hij heeft tot dusverre slechts van het leven genoten. Bedrijfsleider Ab van der Lely creëert voor deze heuglijke dag een speciale cocktail 'Onslieff', die bestaat uit 35 cc Claeryn jonge jenever met een tic 65+. In zijn feestrede noemt Cees Mijnlief het proeflokaal De Drie Fleschjes geen Grote Club, geen Kleine Club en ook geen Apenclub maar een soort sociëteitje waar zich tussen de buitenlanders en andere dagelijkse gasten een groepje van zo'n 25 man gevonden heeft die niets met elkaar uitstaande hebben dan drank en elke dag even binnen wippen voor een slokje en een babbeltje. Het aantal cadeaus dat hem



vervolgens wordt overhandigd is zo groot, dat hij de volgende dag moet terugkomen om de rest op te halen. Maar dat is niet zo'n bezwaar: hij was toch al van plan om naar proeflokaal De Drie Fleschjes te komen. Op zijn vijfenzeventigste mag hij van zijn dokter niet meer drinken. Hij gehoorzaamt de arts en houdt dat toch nog drie maanden vol met het bekende resultaat: operatie geslaagd, patiënt overleden.

Na de overname door Bols komt Otto Vlasman met een idee voor eigen mixjes met leuke namen. Pieter Hodenpijl van Wynand Fockink heeft Hemdje licht op, Pruijpje prik in en zo nog wat leuke drankjes. Een van de eerste mixen van De Drie Fleschjes wordt door Ab van der Lely bedacht met de naam Gravenbitter. Dat is later, ter gelegenheid van 333 jaar De Drie Fleschjes, nog speciaal nagebotteld. Nu al die flessen op zijn schenkt Joop de Koning een alternatief: vuiligheidje als tegenhanger van de succesmix Boswandeling. Bij Willem Koevoets' idee van de Boswandeling voegde Ab van der Lely zijn stelletje met de drie flesjes kruidenextracten, dat hij heeft gevonden in het magazijn bij de Bootz distilleerderij. En vervolgens eerlijk gekregen van mijnheer Willie Bootz. Ten behoeve van de diverse mixdrankjes bevatten de flesjes angostura, groene en rode pomerans. Vrij naar Dante: "Een boswandelingetje brengt je de beschaafde wereld uit."

Ter gelegenheid van 333 jaar
De Drie Fleschjes wordt het
Gravenbitter speciaal
nagebotteld en
voorzien
van een
jubileumetiket.



333 Fleschjes



Pieter Vlasman

The New York Times meldt op 16 maart 1972 dat De Drie Fleschjes een proeflokaal is waar jenever en likeuren voor belachelijk lage prijzen worden geschonken. De genoemde 35 cent zijn afgeleid van de dollar, die dan nog aanzienlijk hoger in aanzien staat bij de vaste beursklanten van het proeflokaal. Daarom, nog steeds volgens *The New York Times* (*That's All the News that's Fit to Print*), komen veel Nederlanders daar proeven en proeven, om er de volgende dag nog eens terug te komen om meer te proeven. Het schitterend sobere (!) borreluur wordt een goede manier genoemd om met de Hollanders in contact te komen.

55

ir. C.W.J. Tellegen
Burgemeester 1915-1921.



Het literaire proeflokaal

Mijn volgende strategische zet bracht ons naar De Drie Fleschjes. Dat was een proeflokaal in de buurt van de Dam. Houten vloer, houten dranktonnen langs de muur, rokerig, praterig, gezellig, een plaats waar beschaafde mensen na afloop van de beschaafde dag een beschaafde borrel komen drinken, maar je moet er stáán, dat wel.

Meisjes die je er voor het eerst mee naar toe neemt, zijn altijd zeer geïmponeerd door de authentieke omgeving en

zo, maar als ze na een half uur drie sherry's achter de kiezen hebben,

willen ze wel eens zitten en accepteren dan meestal grif je uitnodiging om in de stad te gaan eten, ook al weten ze dat daar wel eens consequenties aan verbonden zouden kunnen zijn. Ze dronk uiteraard sherry, ik een oude. Over onze glazen knikten we elkaar toe, haar ogen keken weer onrustbarend blauw. Ze zei hoe leuk ze het cafeetje vond, ik knikte, proost, de jenever viel goed, ik begon onmiddellijk te gloeien.

Keek hij naar links, zag hij de Nieuwendijk; rechts van hem was het Damrak; en over zijn schouder kijkend kon hij door de grote ramen de Dam zien. Het spitsuur groeide nog. Veel van die snel lopende mannen met bezorgde gezichten haastten zich niet naar huis, maar naar hun kroeg. Nog sterker dan op het Leidseplein werd nu bij

Quispel de behoefte om, heel even desnoods, in een café de

lucht te gaan opsnuiven. In De Drie Fleschjes, hier achter de Nieuwe Kerk, hadden ze in ieder geval geen nepwodka. En als je de jongens achter de bar lief aankeek, kreeg je je Stolichnaya of Krimskovskaya in een met mat ijs gevoerd kelkje uit de vrieskist, waarin ook de korenwijn bewaard werd. Niets Goddelijker dan aan de lage bar neer te knielen, en bij het wegzuigen van de kop de bevroren glasrand op de lippen te voelen branden. Nauwelijks minder goddelijk was het om vervolgens, terwijl de maag in een gloed werd gezet, het ijsbeslag in dunne vliezen langzaam naar het voetje te zien glijden. Wat overbleef was een natte, koude borrel, nagenoeg zonder geur of smaak, maar feilloos in zijn uitwerking.



Gerben Hellinga in 'Dollars'



A.F.Th.v.d. Heijden in 'Advocaat van de Hanen'

Mijn territorium ligt in de schaduw van de Nieuwe Kerk op de Dam. De Gravenstraat, het Blauw Erf en de Eggertstraat, vroeger een boomgaardje van de familie Eggert, waarvan het vruchtgebruik aan de pastorie werd gegeven.

De buurt is een dorp gebleven waar iedereen iedereen kent, alles van elkaar weet, en waar de burenplicht nog van kracht is. Lief en leed worden gedeeld. Als er iemand jubileert of der jaren moe, zich terugtrekt uit een zaak, wordt er geld ingezameld en een feest georganiseerd met tranen, drank en toespraken. Huwelijken, scheidingen, begrafenissen, geboortes.

Elke aanleiding om iets te vieren wordt gretig aangegrepen. Er zijn enkele waterplaatsen op enkele meters van elkaar gescheiden van zeer uiteenlopende aard; Henri Prouvin's wijnproeverij, De Drie Fleschjes, de Pilsnerij en last but not least, café de Wenteltrap, het allerbruinste café van Amsterdam.

De post krijgt vaak brieven van mensen die mijn adres niet kennen en bezorgt die al 21 jaar bij de Wenteltrap. Men zou het mijn correspondentie-adres kunnen noemen. Omdat verscheidene gerenommeerde weekbladen hun kantoor in het kwartier hebben komen de medewerkers hun lunch en aperitief in genoemde etablissementen gebruiken. Journalisten zijn gewoontedieren. Ze hebben stamcafés waar ze op bijna religieus vaste tijden te vinden zijn. Als het even kan leg ik mijn activiteiten een uur stil (Ik heb de bijnaam Vrouw Holle) en voeg me bij hen. Hun scherpzinnigheid, gepaard gaand met rauw cynisme gemengd met een vleugje platvloersheid oefent op mij een onweerstaanbare aantrekkingskracht uit. Met minimaal 6 plastic boodschappentassen in elke hand kom ik binnen en neem plaats in de kring. Klaar om enig geestelijk voedsel en mijn dagelijks portie lachen tot me te nemen. In de harde kern zit een struise sexy stewardess, ene Lydia de B., met overal wangen: van boven, van voren en van achteren.

Adèle Bloemendaal in 'Uitspattingen, Alaska'



Diezelfde Lydia
is trouwens nog
steeds leverancier
van de verrukkelijke
"i.d.a. balletjes"
(indien aanwezig)

Open Vaten Dag

Omstreeks 1970 besluit men de eeuwenoude likeurfustjes van het drankorgel die nog slechts als decor dienen, te gaan verhuren aan geïnteresseerden die er hun boodschap op kunnen etaleren. Deze fusthouders, ook wel vatenisten genoemd, kunnen dan voor hun zakenrelaties en vriendenkring, en vooral zichzelf zoals al spoedig blijkt, drank uit eigen vaatje tappen. Het idee slaat bijzonder aan en inmiddels komen volgens traditie jaarlijks alle 51 fusthouders voor een 'Open Vaten Dag' bijeen om gezellig uit elkanders vaatje te tappen. Traditioneel zorgt uitbater Joop de Koning daarbij voor een Hollandse Nieuwe Haring in combinatie met een letterlijk en figuurlijk door Bols geschonken glaasje Corenwijn. Bij de twintigste verjaardag van de vatenverhuur krijgen de fusthouders een certificaat van de hand van Harry Niesink aangeboden door Lex Goudsmit. Op zo'n moment blijft het nog lang gezellig en laat men de klok eerder dan de eigen voetjes doorlopen.

Volgens de uitnodiging van Joop de Koning voor de Open Vaten Dag 1992 is de Gravenstraat als oase van onrust een enclave temidden van die wervelwind van vertrutting en nijverheid, waarin moord en brand tot het schreeuwen van de dag behoren, waar de burgers zich nog gewoon als horken gedragen, waar luiheid en ledigheid nog deugden zijn en waar het uitwisselen van



Open de vaten voor u en uw maten drink gul van 't heerlijke spul van Bootz' nazaten

Schenk de glazen boordevol maak een ieder hoordol met lol en jolijt tot sluitingstijd dan klinken de vaten hol



Jan Hein Bootz om d'n drommel niet doods maakt boven verwachting deez' middag zijn opwachting en houdt een toespraak desnoods

Het wordt een uitgebreid borreluur met glaasjes, pittig en puur, uit eigen of andermans vaatje en een heerlijk Hollands Maatje van Joop, betaald van de vatenverhuur





Anton van Steekelenburg krijgt van de acteur Lex Goudsmit een fustcertificaat uitgereikt. (Open Vatendag 1992).

beleefdheden slechts heen en spot oogsten. Hier schalt nog 't aloude "Houdt den dief!" en wordt met onverminderd elan de Nieuwe Kerk bezeken.

In en om proeflokaal De Drie Fleschjes treffen we de sfeer zoals ons vaders vaderen die met ruwe vuist en gekelkte lippen hebben gekneed en gesmeed. Ongecompliceerd. Echt. Als het leven zelf. Op voet van gelijkheid. Voor de rest blijft het een ruimschoots van drank voorziene vruchtbare laafplaats en wie zich niet onvoorzichtig

buiten begeeft wacht geen andere bedreiging dan vrolijkheid, al dan niet met oorzaak drank.

Met een parodie op de zwelvaten van uroloog van Capelle zorgen de Zwolse cardioloog Willem Jan Louridtz en vaatchirurg Maarten Kerdel voor lering en vermaak bij de Open Vaten Dag 1994. Als welsprekend hooggeleerd hartkundig duo houden zij een hartstochtelijk hartveroverend humoristisch referaat ter inleiding van het aanslaan der vaten, die zij gewoonlijk professioneel trachten te dichten.

Willem Jan Louridtz (met papier in hand) en links voor hem Loebas Oosterbeek (auteur van dit boek) tijdens de Open Vaten Dag 1994.



Poes Karel komt iedere dag om één uur binnenlopen en krijgt dan een schotelkje melk, dat al spoedig wordt vervangen door een borrelglaasje vol helder kraanwater, uit een speciaal daarvoor achter de bar gereed gezette jeneverfles die in het bijzijn van verbouwereerde gasten wordt uitgeschonken. Totdat twee potteuze figuren namens de dierenbescherming poolshoogte komen nemen en daarmee de dierenbescherming dermate belachelijk maken dat De Courant/Het Nieuws van de Dag het verhaal publicabel acht. Naar aanleiding van de daarop volgende publieke belangstelling krijgt poes Karel dagelijks twee waterige borrels en een eigen krukje toegewezen.



Het urologisch potentieel, zoals door Willem Jan Louridtz en Maarten Kerdel op de Open Vatendag 1994 ten gehore gebracht.



♪ op muziek van Schuberts Forellen. ♪

UROLOGISCH POTENTIEEL

Ik moet u wat vertellen
Luister dus allemaal
Mijn ding wou niet meer zwellen
Het is een slap verhaal

Ik probeerde het met pillen
Met suiker extra in de thee
Hoe graag ik ook mocht willen
Mijn vriend deed niet meer mee.

Toen ging ik naar Van Capelle
Die zei: "Dat maak ik voor elkaar"
Ik durf hier zelfs te stellen: (2x)
"Morgen staat hij klaar"

Ik vond het wel merkwaardig:
Maar dacht toch heel banaal:
"Mijn jong, het is wel aardig,
Morgen sta jij weer voor paal"

Ik werd toen opgenomen
Het apparaat geïnplanteerd
Toen ik weer was gekomen,
Dacht ik: "Da's niet verkeerd"

Het gaf ook consternatie,
Het was een raar gezicht,
Een vreemde complicatie, (2x)
Mijn broek wou niet meer dicht

Ik moest improviseren:
Slapen met een dekenboog
En s'ochtends bij het scheren
Stond hij nog steeds omhoog

Zo gaat het toch niet langer
Sprak toen ook mijn vriendin
Maak mij nu maar suel zwanger
En lever hem dan weer in

Ik sprak toen tot van Capelle
Priapismus is een stijve grap:
Kunt u hem weer ont-zwellen (2x)
Ja maak hem maar weer slap

Hiji maakte toen wat anders
Gaf mij een luchtballon
Zo dat ik in alle standen
Mij zelf op blazen kon

Nu ben ik alternerend
Dan slap en dan weer erectief
Heel klein of groot vibrerend
Heb ik de dames lief

Zeg heren als u impotent bent
Een dokter raad ik u slechts aan
Hij zorgt dat je weer een vent bent (2X)
CAPELLE LAAT HEM STAAN

Al eerder meldt zich een poes bij De Drie Fleschjes, en wel in het oorlogsjaar 1942, op briefpapier van Marten Toonder, de uitvinder van 'Raapband', in 'Tom Poes en de tijdswisselaar'.

MARTEN TOONDER

TELEFOON 35130
POSTREKENING 398645

N.V. DISTILLEERDERIJ H. BOOTZ
GRAVENSTRAAT 16
AMSTERDAM C

AMSTERDAM-C. 27 Nov. '42
KEIZERSGRACHT 530

GEACHTE HEER,

NEEM ME NIET KWALIG, DAT IK U SCHRIJF OP HET PAPIER VAN MIJN BIOGRAAF, MAAR AANGEZIEN HIJ NIET DE NOODIGE MOED EN HET VEREISCHE DOORZICHT BEZAT DEZE BRIEF TE SCHRIJVEN, HEB IK ZELF HET INITIATIEF GENOMEN. DE ZAAK IS DEZE: AANGEZIEN VOORNOEMDE BIOGRAAF MET ST. NICOLAAS EN MET KERSTMIS GEHEEL DROOGLIGT, BEN IK BANG, DAT HIJ NIET IN STAAT ZAL ZIJN MIJN AVONTUREN VOLDOENDE RECHT TE DOEN WEDERVAREN EN DAAROM BEN IK ZOO VRIJ U VRIENDELIJK EN BELEEFD TE VERZOEKEN HEM ZOO MOGELIJK EENIG GEESTRIJK VOCHTAL OF NIET IN KRIJVERPAKKING, TOE TE ZENDEN VOOR DEZE FEESTDAGEN. NATUURLIJK KEN IK DE MOEILIKHEDEN WAARMEE U TE KAMPEN, HEBT EN IK ZAL HET DAAROM ZIE MEER WAARDEEREN, WANNEER U MIJ TER WILLE ZOUTD KUNNEN ZIJN, IN IEDER GEVAL ALTIJD TOT WEDERDIENST BEREID, UW DIENSTWILLIGE,

Tom Poes



62

Zusterproeflokaal Wynand Fockink

Na vertrek van het Leger des Heils uit de Damstraat wordt dat gebouw aangekocht door Grand Hotel Krasnapolsky. Een obstakel voor de oorspronkelijke nieuwbouwplannen is het recht van door-gang dat Bols bezit voor de onderdoor-gang tussen Damstraat en Pijlsteeg, recht voor het proeflokaal Wynand Fockink.

Krasnapolsky koopt daarom ook de pandjes van het inmiddels gesloten proeflokaal, dat nu ook als pand verder in de versukkeling raakt en bewoond wordt door krakers.

Jaros Janssens (uit Nijmegen) en Jan Galesloot (niet uit Nijmegen), zien dat met lede ogen aan en worden enthousiast voor een plan tot her-opening van het proeflokaal en de distilleerderij. Zij huren de pandjes en krijgen met beminnelijke hand gedaan dat de krakers vertrekken. In september 1993 openen zij de deuren van wat voortaan 'Het Proeflokaal' zal heten. Na aanvankelijk getouwtrek met Bols of de onafhankelijke heren wel of geen likeuren en jenever van van Wees zouden mogen schenken, blijft van Wees vooralsnog op de planken, aangevuld met authentieke likeurflessen uit het oude Bols proeflokaal, die toch maar stonden te verstoffen in de kelders van Bols in Nieuw-Vennep.



In de oorlog was 't eenigste streven:
Ruil maar alles, dan blijf je in leven
Maar wat men ook bood
En hoe hoog ook de nood...
Mijn fles **TIP** heb ik nooit willen geven!

Dr. W. de Vlugt
Burgemeester 1921-1941.



63

Voor een willekeurige middag tegen het einde van de winkeltijd maar nog net vóór het bitteruur vormen de dames van goeude stand met duur betaalde winkelbuit een karakteristiek beeld in proeflokaal De Drie Fleschjes. Zo ook de drie dames die nog lang niet hun vrouwelijke aantrekkelijkheid hebben verloren maar toch een leeftijd hebben bereikt waarop dankbaarheid voor het bereiken daarvan op haar plaats is. Zij wisselen enkele voorzichtige woorden met mede-bezoekers. Als een waas van hun anonimiteit dreigt te worden doorbroken stelt de zichtbaar oudste van de drie zich gretig voor als 'De Drie Gratiën'. Ik bedoel, je moet maar lef hebben.

INSPECTEUR-GENERAAL DER KONINKLIJKE LANDMACHT
Apeldoorn, 5 November 1945.

Aan: N.V. H. Bootz Distilleerderij
Gravenstraat 18, C.
A M S T E R D A M

Gedurende de laatste maanden, dat ik Bevelhebber der Nederlandsche Strijdkrachten was, heeft U de destijds in het Paleis 't Loo gevestigde mess mijner Stafofficieren op voortreffelijke wijze voorzien van de noodigste hoeveelheden gedistilleerd.
Tot mijn leedwezen vernem ik thans, dat U deze leveranties zoudt hebben gestaakt naar aanleiding van mijn benoeming tot Inspecteur-Generaal en mijn daarmee in verband staande ontheffing uit mijn functie van Bevelhebber der Nederlandsche Strijdkrachten.
Aangezien ik ook thans nog veel contact heb met vorenbedoelde officieren en ten deele mijn werk in hun midden verricht, zal ik het op prijs stellen, indien U Uwe leveranties van gedistilleerd aan hun mess op denouden voet zoudt willen hervatten.

De Luitenant-Generaal,

Jan van
Prins der Nederlanden.

64

Nu alles vrijwel op de bon is
Of het vleesch, brood of een japon is
Maakt één ding ons blij.
TIP VAN BOOTZ is nog vrij
Zoodat er ondanks de wolven toch zon is!

Wolk
17

Een heel oud verhaal wordt in leven gehouden door Jopie van der Lely. "Het is een raar bijgeloof, maar die hier in het hoekje achterin op de bank tegen het roefje hebben gezeten, zijn allemaal doodgegaan. Als er dan weer eens iemand dood was gegaan die daar altijd zat, dan zei men dat hij op 'Wolk 17' meeluisert. Daar zat bijvoorbeeld meneer Lina, die ging het eerste dood. Later meneer van der Duin, wiens vrouw hier nooit mocht komen. Die belde op en zat dan op de hoek in de auto te wachten. Hij gaf me altijd vrijdags een bloemetje en is op een zondag in zijn badkamer dood neergevallen. En meneer Swager, een gynaecoloog, zat daar ook altijd. Hij is dood hier in de straat gevallen. Ruud Kok woonde bij hem in de buurt, ze kwamen altijd samen hier naar toe. Een keer zei Ruud: "Ik moet nog even sigaren kopen, loop jij maar alvast door". Ruud kwam hier terug binnen en zei: "Er ligt iemand dood in de straat", zonder te weten wie dat was. Maar dat was dokter Swager. Zijn hart. Frits van der Molen is toch ook prachtig doodgegaan. In Spanje. Die zat ook altijd hier."

Diagonaal tegenover het dodemanshoekje, vlak achter de voordeur, bevindt zich tijdens hun detachering in Soesterberg het vat van 32nd Squadron Tactical Fighting. Met de Golfoorlog in 1990 kon je hier 's avonds eerder dan op het televisiejournaal de ervaringen horen van de Amerikaanse piloten in hun luchtgevechten tegen Saddam Hussein. Weliswaar niet op nummer 17, zijn zij dan wel in de wolken. De rest

65

NATO top secret
Thans zijn er in Holland veel ratten
Die niets anders doen dan jatten
En altijd maar weer
Pikken ze meer
TIP VAN BOOTZ weg in heel grote kratten

Jan van
Holland

N.B. De fles Tip kom ik
na de oorlog wel
bij u weghalen!

E. J. Voûte
Burgemeester 1941-1945.



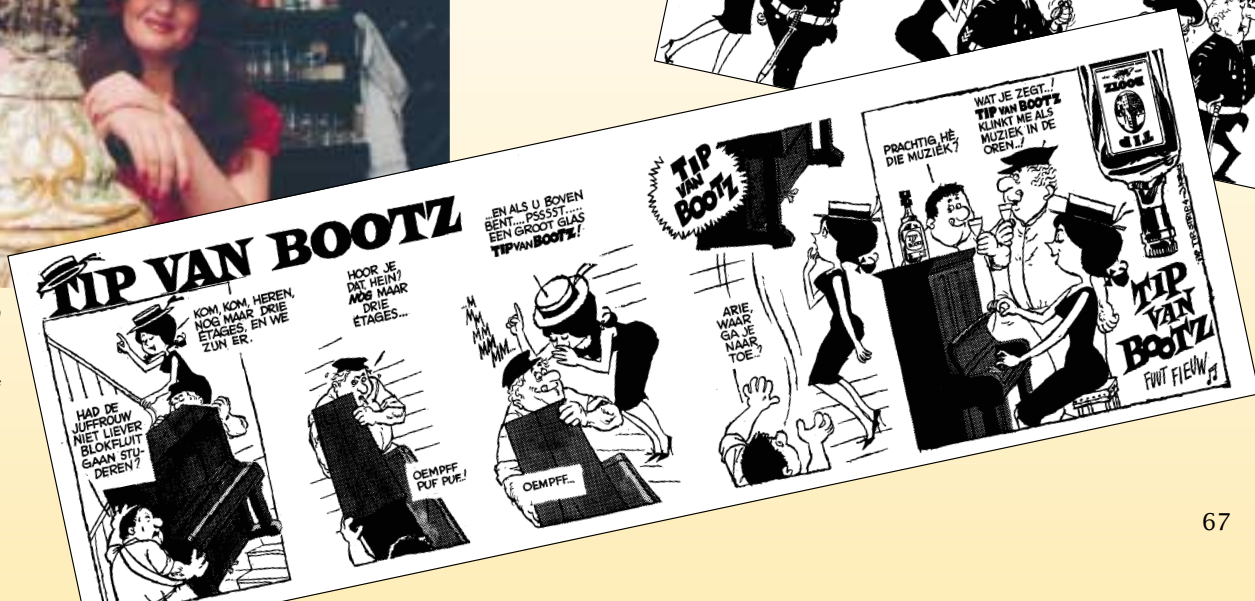
Zonder enig oorzakelijk verband komt Ab van der Lely helaas te overlijden in hetzelfde jaar dat Bols de distilleerderij Bootz en proeflokaal De Drie Fleschjes overneemt. Hierna gaat Jopie van der Lely-de Boer gewoon door tot 1987, met Pim Brandt uit de Cutty Sark in de Spuistraat als nieuwe bedrijfsleider.

Pim Brandt is de enige nog pijprokende kastelein in Amsterdam. Van die pijp gaat iets rustgevends uit die zo goed bij het proeflokaal De Drie Fleschjes past. De stinkcapaciteit van die pijp staat vermeld in De Courant/Het Nieuws van de Dag van 7 januari 1986. Op die dag schrijft Wim Koevoets nog meer over Pim:

Pim is beschikbaar voor bestellingen en inlichtingen op breed dranktechnisch gebied, en bij Pim kunnen rekeningen betaald worden.



Jan Kruis tekent in de jaren 60 verscheidende strips voor Bootz. Zijn creatie van Tipje kwam onlangs nog in levende lijve bij Joop de Koning aan de tap bij de herintroductie van Tip van Bootz.



Geen trammelant graag, want Pim heeft in het vage Noordhollandse landschap nog een lapje terrein liggen, en zijn ziel moet beschikbaar blijven voor de kwekzels die hij daar aan de vette klei weet te ont-futselen. In kranten gewikkelde vreemde tuinbouw-producten neemt hij steevast mee naar de zaak om er de klanten mee te verblijden. Het gaat hier over Pim Brandt, een man die tientallen jaren moeiteloos in het binnenstedelijke drankwezen heeft staan uitblinken. Een rondlijvige veertiger, ooit in de zeevaart al tot een mooi niveau gestegen, daarna tot volle wasdom gekomen in 'The House of the Cutty Sark' in de Spuistraat en daarna minzaam heerser, een jaar of tien lang, in het roemruchte proeflokaal 'De Drie Fleschjes' in de Gravenstraat.

Na dit alles komt in 1986 Joop de Koning met zijn werkstudenten. Hun 'voorman' mag zich 'het hoofd van de parttimers' noemen. Joop de Koning heeft als junior een lerarenopleiding gevolgd. Als hij dan moet kiezen tussen voor de klas staan in Osdorp of in De Drie Fleschjes, volgt hij wijselijk zijn hart en kiest voor het laatste.

Gestolen goed gedijt niet

Driemaal is scheepsrecht

Een, laten we hem maar Scandinavische reder noemen, op werkbezoek in proeflokaal De Drie Fleschjes, denkt slim te zijn door het stelletje met drie flesjes kruidenextracten mee te nemen naar zijn bureau. Maar hij heeft buiten de scheepvaart-mijnheren van vaatjeshouder Spliethoff gerekend. Op bezoek bij hun Scandinavische collega zien zij het uit De Drie Fleschjes ontvreemde stelletje op het bureau aldaar. Met het risico de zakelijke relatie te verstoren eisen zij de terugkeer van het stelletje naar de oorspronkelijke plaats. Het wordt de eerste *win-win* situatie sinds de inburgering van de 'win-win' uitdrukking: Spliethoff verinnigt de zakelijke en persoonlijke relaties met zowel de Scandinavische reder als met de gasten en directie van proeflokaal De Drie Fleschjes.

Als bravourmakers van een hockeyclub het proeflokaal De Drie Fleschjes verlaten, zegt Ab van der Lely dat hij zou zweren dat er iemand met een vaatje onder z'n jas wegloupt. Vaste klant en jurist meester Mijnlieff kent die jongens van het hockeyen, elke zondag ergens in Amstelveen. Door de winterse sneeuw ondernemen meester Mijnlieff en Ab van der Lely de tocht naar het Amstelveense clubhuis, waar zij het hoofd van de hockeyclub ernstig toespreken. Onder beschamende bliken roept hij zijn pupillen tot de orde en het ontvreemde vaatje komt tevorschijn.

De slechte gewoonte om die mooie glaasjes met gedraaide voetjes te pikken, bezorgt Jopie en Ab van der Lely nog eens een heerlijk maaltje. Op een vrijdag zeurt een meneer de hele avond aan Jopie's hoofd of hij zo'n glaasje mag kopen. Maar nee blijft nee bij Jopie. Als ze na het sluiten aan het opruimen is, vindt ze een plastic tasje met biefstuk, sla, roomboter, boterkoek, zes van haar eigen glaasjes en ook nog toetjes. Die meneer durft natuurlijk niet meer terug te komen om zijn tasje. En Ab en Jopie hoeven de volgende dag geen boodschappen te doen.



Ab van der Lely schenkt de zeer gewilde glazen vol.



Een inbreker kwam bij me stelen
Hij gaf blijkbaar niet om juwelen
Maar op **TIP** was 'ie dol
'k Vond de fles half vol
Met een briefje erbij: samen delen...



Koninklijke rentree

Wanneer de twintigste eeuw ten einde loopt vindt er in het Nederlandse zakenleven een opmerkelijke buy-out plaats. De Erven Lucas Bols NV wordt verkocht, niet aan een industriële maar aan een financiële partner. Citycorp Venture Capital verwerft driekwart van de aandelen. Ook de banken krijgen een paar procent en het management onder aanvoering van bestuursvoorzitter Robert-Jan van Ogtrop participeert voor het resterende gedeelte in het distillateursbedrijf dat al vanaf 1575 onder dezelfde naam en noemer actief is.

Vergeeten zijn de kortstondige joint venture met bierbrouwer Heineken (1989) en de fusie met voedingsmiddelenproducent Wessanen (1993). Een nieuw elan waart door de Zoetermeerse burelen van Bols Royal Distilleries, zoals de inmiddels Koninklijke Erven buiten onze landsgrenzen worden genoemd. De in 1998 herwonnen vrijheid wordt een jaar later al met enkele opmerkelijke aankopen bezegeld. Mooie brandy-merken als het Griekse Metaxa en het Duitse Asbach Uralt worden toegevoegd aan het bedrijfsassortiment, waarin namen als Bokma, Hartevelt, Bols uiteraard, Coebergh en Pisang Ambon een prominente plaats innemen.

In de herijkte marketingstrategie wordt het ontbreken van een aan Bols gerelateerde locatie in Amsterdam intussen steeds sterker als een gemis ervaren. Historisch besef doet de rest. Bols wil terug naar de stad waar het ruim vier eeuwen geleden allemaal begon.

Raad van Bestuur-voorzitter Robert-Jan van Ogtrop (44), die in 1980 als kersverse doctordandus in de bedrijfskunde en management trainee de Bols-gelederen komt versterken om het bedrijf nooit meer te verlaten, licht de voorgenomen hoofdstedelijke rentree toe.

"In Amsterdam liggen de wortels van ons bedrijf. Die stad, een aantal van onze producten en de sfeer van hun belevingswereld zijn belangrijke aspecten in onze marketingfilosofie. Zo vinden wij het bijvoorbeeld doodzonde dat bij al die wisselingen van de wacht een zaak als de Bols-taveerne tussen wal en schip is geraakt. Maar gelukkig hebben we nog De Drie Fleschjes - van oudsher een Bootz-etablisement - waar we in de nabije toekomst een Bols-proeflokaal van willen maken en vanwaaruit we ook PR-activiteiten zullen gaan ontplooiën. Zo'n prachtig proeflokaal met zo'n interessan-

te clientèle op zo'n fantastische locatie, daar moet je wat mee doen! En wat is nou mooier dan het een echt Bols-gezicht te geven?"



*Bert van Remortel
alias Lucas Bols bij de
Open Vaten Dag 1993.*



Mr. A.J. d'Ailly
Burgemeester 1946-1956.

Het Drankorgel Genootschap

of de vervulling van een jongens-
droom

Dat werken verstrekkende gevolgen kan hebben, zal Dick van Engelen grif beamen. "Midden jaren zeventig maakten wij meubilair voor de Rabobank in de Paleisstraat. En De Drie Fleschjes was ons lunchlokaal. Na dat eerste, overweldigende bezoek was ik voorgoed verkocht."

Ook voor Frans Esselaar bleven de charmes van het proeflokaal niet lang verborgen nadat hij in 1990 benoemd was tot filiaalmanager van de HEMA-Nieuwendijk. "Mijn toenmalige verloofde wees mij de weg. Als de avondschemering over de kleine steentjes van het Heiplein valt, voel ik mij domweg gelukkig in de Gravenstraat."



Dick van Engelen zette na zijn HBO-opleiding in Engeland met veel succes het vloerenbedrijf Structon in de markt alvorens hij zich in het Brabantse Veldhoven met zijn nieuwe bedrijf Stelpas toeleide op de vervaardiging van meubilair voor de banksector.

De twee vatenisten Dick van Engelen (links) en Frans Esselaar.



"Ook zaken als fluisterdichte wanden, geldtransportluiken en beveiligingsartikelen horen tot onze core business. Onze filosofie is maatwerk. Zo hebben wij voor het nieuwe hoofdkantoor van ABN AMRO een speciaal vergaderstelsel ontwikkeld. Maar we hebben ook wel eens een stel harem-deuren gemaakt. *Custom built furniture* staat er dan ook op ons vat."

Frans Esselaar vermocht het onderwijs niet te boeien. Hij werd door een wanhopig ouderpaar ten langen leste naar de bakkersschool gestuurd, waarna hem een glanzende carrière als bananenverkoper bij de HEMA wachtte. "In zevenendertig jaar tijd heb ik alle filialen in Amsterdam





Twee van de jongste stamgasten aan de boswandeling: Bullie & Camillie...



gezien. En dat het begin- en eindpunt op de Nieuwendijk ligt, stemt mij tot grote tevredenheid," aldus de retailer die inmiddels ook het voorzitterschap van de ondernemersvereniging Nieuwendijk Kwartier bekleedt en onlangs zitting heeft genomen in het bestuur van de Vereniging Amsterdam City.

De heren (beiden van december 1943) mogen zich sinds een aantal jaren vatenist van De Drie Fleschjes noemen en ze zijn het er roerend over eens dat het vathouderschap de vervulling van een jongensdroom is. Frans Esselaar: "Met vijftig vaten op een bevolking van zestien miljoen mensen is het een behoorlijk exclusief gebeuren en dat vind ik een hele eer. Vooral op buitenlandse relaties maakt zoiets een verpletterende indruk." En Dick van Engelen voegt daaraan toe: "Hier in De Drie Fleschjes tref je gelijkgestemde zielen. Dat vat is een liefhebberij

die ik met iedereen kan delen als ik dat wil. Mijn andere hobby's - middeleeuwse Anglo-Normandische letteren en de archeologie uit Mesopotamië - zijn wat solistischer van aard." Een niet onbelangrijk detail van hun bijzondere hobby is de inhoud van het vat. Bekeerde het contrastrijke duo zich aanvankelijk tot Bols corenwijn, hun respectievelijke wederhelften en enkele hoogbejaarde oudtantes brachten hen op andere gedachten. Feestelijke proefmiddagen leidden bij Dick van Engelen tot een mix van bananenlikeur, apricot brandy en brandewijn, de zogenaamde Stelpasser. Frans Esselaar koos voor Gravenbitter, een drankje dat onder meer door zijn uiterlijk van afgewerkte motorolie het predikaat vuiligheid verwierf, maar desondanks grote populariteit geniet tijdens de wekelijkse jaarvergadering die hij met zijn vriendenclub in het proeflokaal belegt.

De toekomst van De Drie Fleschjes gaat het innemende tweetal zeer ter harte. "Dit proeflokaal," zegt Dick van Engelen, "moet blijven wat het is: de huiskamer van Nederland, waar iedereen elkaar tegenkomt in een absoluut unieke sfeer. Het is de kunst om die kwaliteit, die mentaliteit met z'n allen in stand te houden." "En dat," besluit Frans Esselaar, "is geen geringe opgave, Dick, met ons korte geheugen dat steeds korter wordt en een recuperatieproces dat steeds langer duurt."

... en twee van de oudste stamgasten de heer en mevrouw Takken.



Mr. G. van Hall
Burgemeester 1956-1967.



76



Met het door Marinus Klaasse geschreven mei-gedicht wordt de Open Vaten Dag op 14 mei 1993 aangekondigd.

Dr. I. Samkalden
Burgemeester 1967–1977.

PROEFLOKAAL
DE DRIE FLESCHES

't Is in de maand van mei
De winter aan de kant
Er wordt bier leuk gedronken
Het meeste komt van Brand

't Is in de maand van mei
Het leven is één paring
Maar Bols doet daar iets aan
Met Corenwijn en haring

't Is in de maand van mei
en dit is onze woning
Soms lijkt het wel een parlement
En onze Joop is Koning!

't Is in de maand van mei
En mij wordt vaak verweten
Dat ik in plaats van een jong blaadje
De ligusterhaag heb leeggevreten,

't Is in de maand van mei
Ik word al redelijk kaal
En gezien de leeftijd
Volgt hier nu de moraal

't Is in de maand van mei
Kom nu, bedwing uw lusten:
Ik heb een leuker plan:
Bespring gewoon de fusten!

77

De Gravenstraat en De Drie...

Om de drie jaar verandert minstens een derde deel van het winkel- en horecabestand in de Gravenstraat. Alhoewel: proeflokaal De Drie Fleischjes: Semper Idem. Behalve dan de vroegere likeurfabriek en distilleerderij De Drie Fleischjes, waar het nu goed toeven is in 'Tulip Inn Dam Square' hotel, pal naast het 350-jarige proeflokaal De Drie Fleischjes.

Met de R in de maand eet men mosselen met mosterdsaus bij Stuurup visrestaurantje in de Gravenstraat, naast buurman kantoorboekhandel Arndt. Aan de zijde van Corner House heeft zich de postzegelwinkel van Limburger Jonen tussen de huisjes geplakt, met daarnaast het klein restaurant Fromagerie Crignon waar nu een joviale Ad Jaspers de scepter zwaait, zoals vroeger Thanny Ehrlich, zijn zuster Fifi Engelman-Ehrlich en chef-kok Wim Raam. Jan Lenferink's Café Royal heeft inmiddels plaats gemaakt voor etablissement St. Paul.

De Drie Pillen is de drogisterij Majoor, 'Het Huys met de Gaeper' sinds 1670. Tégen de hoofdpijn zit Hein Smeenk daar nu met zijn wijnlokaal Henri Prouvin. Verder zijn of waren rond de gezelligste driesprong van 'tout' Amsterdam nog de dames van badmode en borduurwerken De Drie Doeckjes, sigarenwinkel De Drie Kistjes, meubelzaak De Drie Stoeltjes en kaarsenwinkel De Drie Kaarsjes gevestigd. Waar nu de Pilsnerij zit was vroeger de 'Stempelmachine'. Die had allemaal laatjes en wist daaruit feilloos te pakken wat je nodig had. En ijssalon Princess van de Hongaarse mevrouw M. Kóczon heeft inmiddels plaats gemaakt voor broodjeszaak De Drie Graefjes. Aan het begin van de straat schenkt Café Belgique alle Belgische bieren per glas of per fles. Om het rijtje af te maken noemen we mijnheer Trimp van de niet meer bestaande bloemenwinkel, ook als vaste klant van proeflokaal De Drie Fleischjes. Met dien verstande dat we tante Jans niet mogen vergeten, die er altijd tussendoor loopt met de Strijdkreet.



Ontwerp: Dick Wout

Het jubileumjaar 2000 luidt Joop de Koning op een zeer speciale manier in. Middels een nieuwjaarskaart, die de poppenkast van het nieuwe millennium verbeeldt, worden de gasten al voorbereid op een bijzonder jaar voor proeflokaal De Drie Fleischjes.



Pim Brandt, uitbater van 1975 tot 1986, met op de achtergrond de heer Wychems.

33 jaar gastheerschap

Met Ab en Jopie van der Lely, Pim Brandt en Joop de Koning hebben we ongeveer 33 jaar gastvrouw- en gastheerschap aan 'de ton' in proeflokaal De Drie Fleschjes. Samen met haar man Ab, de uitvinder van de befaamde 'Boswandeling' (waarop helaas geen patent werd aangevraagd) bedient Jopie de gasten van 1967 tot 1974. Na het overlijden van Ab in dat jaar assisteert zij zijn opvolger Pim Brandt die tot januari 1986 zijn gasten (het woord "klanten" komt in zijn vocabulaire niet voor) bedient. In de jaren tachtig verschijnt ook Joop de Koning ten tonele als één van de vele werkstudenten die sinds 1972 bij toerbeurt achter de bar staan.

De Euro gaat rollen

Volgens P.C. Elshout en J.M. Slager in het Financieel Dagblad van 16 december 1999 rolt de Euro al voor zijn introductie een gezelschap in proeflokaal De Drie Fleschjes op. Volgens het tweetal heeft een beetje Amsterdamse commissienair of bank een eigen vaatje in De Drie Fleschjes en is het proeflokaal, sinds Oudhof in 1928, onderdeel van de Amsterdamse financiële wereld. Op maandag 13 december 1999 komt daar een einde aan. Dan heffen zoals gewoonlijk na het regulier overleg tussen De Nederlandsche Bank, bankiers en geldmakelaars, de nog overgebleven partijen op de guldenmarkt er voor het laatst het glas. Mede door dat overleg was de Nederlandse geldmarkt een van de best functionerende in Europa.

Aan de toog van het proeflokaal hebben zich die dag twaalf mannen verzameld, veel minder dan toen het overleg in de jaren zeventig begon. Het overleg kende een laatste bloeiperiode toen de markt werd voorbereid op de Euro. Sindsdien komen de bankiers niet meer altijd opdagen, omdat het beleid op de geldmarkt niet meer wordt bepaald door De Nederlandsche Bank, maar in Frankfurt. En inplaats van in De Drie Fleschjes ontmoeten ze elkaar nu informeel in kille zaaltjes in Brussel, Frankfurt of Londen, waar ze geen tijd meer hebben voor een ontwapenend gesprekje en drankje in een proeflokaal of etablissement van gelijksoortige strekking als De Drie Fleschjes. De financiële wereld is er onpersoonlijker op geworden, verzuchten ze die maandag. Juist om dit laatste te bestrijden blijven ook deze financiële mannen en vrouwen welkom in proeflokaal De Drie Fleschjes. Of ze er nu wel of geen miljoenen-transacties plegen aan de gezellige bar.



W. Polak
Burgemeester 1977-1983.

Tweestrijd om terras

Sinds 1984 heeft de gemeente Amsterdam de aanvraag voor een terrasvergunning voor proeflokaal De Drie Fleschjes in behandeling. Om het laag bij de grond te houden verklaarde de gemeente dat een terras op die plaats het snelverkeer zou belemmeren. Na zestien jaar *terre à terre* tweestrijd moet de gemeente eindelijk toegeven aan de redelijkheid en neemtmen, met wijsheid in erfpacht, een dubbelbesluit: de terrasvergunning wordt verstrekt en gelijktijdig gaat de straat onder het terras op de schop.



Nogal wat ongerief veroorzaakt het leggen van nieuwe leidingen en bestrating in mei 2000 ter gelegenheid van het op handen zijnde jubileum.

82

Drs. E. van Thijn
Burgemeester 1983–1994.



2000

Laten wij nu allen samen bij het jubileumfeest van proeflokaal De Drie Fleschjes, als lof op de uitbaters en vatenisten het glas heffen onder de uitroep:

*Driewerf hoera
voor De Drie Fleschjes!
hoezo? hoezo? hoezo?*

En ook in 2000 schijnt de zon achter de Nieuwe Kerk in Amsterdam, als goed einde van dit verhaal.



83

Te koop in De Drie Fleschjes anno 2000

Aardbeijenenever - fris spiritueus, omdat aardbeien ook fris zijn.

Amandellikeur - Portugese brandy met Hollandse honing.

Angostura - bitter op basis van rum, aromatische kruiden en fijne bittere plantstoffen, uit Trinidad volgens recept van dokter Siegert. Vijf druppels in jenever noemt met "borreltje angst", minder druppels "lichte angst" en in jonge jenever "jonge angst".

Anisette - met anijszaad en kummel. Wordt gewoonlijk met water en ijs gedronken, waardoor de kleur omslaat en de drank vertroebelt.

Aperitief - afgeleid van het Latijnse *aperire* = openen.

Appel- of kersenjenever - Belgische varianten op de Nederlandse bessen- en citroenjenever.

Apricotbrandy - metabrikozen.

Belegen of jaarse jenever - Belgische benaming voor een met Nederlandse korenwijn vergelijkbaar product.

Berenburg - oorspronkelijk kruidenmelange van Hendrik Berenburg aan de Amsterdamse Stromarkt. Het geheime recept is door de laatste erfgenaam in 1979 meegenomen in haar graf.

Bessenjenever - blauwe of zwarte bessen op jenever getrokken met minder dan 25% alcohol.

Bieren - ruime keus, waaronder Duvel, Brand Sylvester en in het seizoen Brand Bockbier van de tap.

Bitterkoekjeslikeur - op alcohol getrokken van verse perziken en bittere amandele sprit.

Blue Curaçao - likeur op basis van schillen van overrijpe Curaçaose sinaasappelen.

Boswandeling - succesmix van De Drie Fleschjes: 3/4 wodka, 1/4 triple sec met een scheutje angostura van Dr. Siegert.

Brandewijn - oudste gedistilleerde drank uit de lage landen.

Bruidstranen (Zilverwater en Guldewater) - met enkele tranen zilver- resp. goudblad in likeur, met beloften van rozengeur en maneschijn. Voor brui-
loften en om de bruidegom te herinneren aan op de trouwdag gedane beloften.

Catz elixer - sterk geconcentreerd bitter uit Oude Pekela.

Cherry brandy - kersenlikeur.

Chocoladelikeur - perfecte begeleider van ijs of cake, of met een toefje slagroom.

Citroenbrandewijn - zoete afleiding van schilletje.

Citroenjenever - getrokken op citroenschillen, minder dan 30% alcohol. Desgewenst met suiker.

Citroenlikeur - luxe opvolger van citroenkwas als middel tegen griep en verkoudheid.

Cocktail van de maand - (bijna) altijd een nieuwe verrassing.

De Vijf Jaren - op eikenhout

gelagerde jenever.

Drieluik - vieux en crème de menthe met maagbitter.

Dubbel gebeide jenever - bereid met dubbele hoeveelheid jeneverbessen.

Dubbeldekker - 2/3 brandy en 1/3 triple-sec.

Elixers - sterk geconcentreerde bitters waarvan enkele druppels worden toegevoegd aan dranken of gerechten.

Frisdranken - het uitgebreide Nederlandse Horeca-assortiment, waaronder tonicwater (vraag om citroen en ijs).

Gravenbitter - door Bols gestookt ter gelegenheid van het 333-jarig bestaan van proeflokaal De Drie Fleschjes.

Half om half - ontstaan uit per ongeluk vermengde restanten sinaasappellikeuren maagbitter.

Huppelolie - oorspronkelijk van 'De Ooievaar' uit Haarlem.

Japane kers - marasquin en cherry brandy.

Jenever gelagerd op vat - op eikenhouten vaten gelagerde jenever.

Jeroen - half om half en brandewijn.

Jonge jenever - ongecomplieerd, simpel distillaat op basis van neutrale alcohol.

Jonge graanjenever - pure graanalcohol met een klein deel moutwijn.

Jonge moutwijnjenever - bereid uit gerst, rogge en maïs met jeneverbessen en kruiden-
esprit.

Jonge roggejenever - op basis van moutwijn, neutrale graanalcohol en een esprit van over rogge gedistilleerde alcohol.

Kleine hapjes: i.d.a. balletjes - (indien aanwezig: gehaktballetjes van Lydia de Boer)
Ossenworst; Kaas; Leverworst; Peperworst; Olijven; Pinda's

Koetsiertje - klein bittertje, om de koetsier niet te laten kotsen in de postkoets.

Korenwijn - minimaal een jaar op vat gelagerd, zodat onder invloed van het hout een subtiele zachtheid ontstaat. Soms gezoet met honing en vanille. Ook bekend als corewijn, corenwijn, coornwijn, koornwijn e.d.

Kruidenbitter - oorspronkelijk medicijn met maagbitter als een van de bekendste varianten.

Maagbitter - probaat middel tegen brandend maagzuur. Met citroen en warm water rustgevend voor maag en darmen.

Marasquin - kersenlikeur.

Miskløn - half om half en oranjebitter.

Moutwijn - voor de vierde maal over kruidenbed met o.a. jeneverbes, gentiaan en koriander overhaald (gedistilleerd/gerecificeerd) distillaat. Meer dan 15% moutwijn in jenever mag 'oude jenever' en meer dan 40% 'korenwijn' worden genoemd.

Nr. 18 - brandewijn en anisette.

Oorlam - jeneverarrantsoen voor marine-jongens van stavast.

Oranjebitter - met sinaasappelschillen op brandewijn getrokken. Origineel recept van Wynand Fockink, ter ere van Koning Willem I.

Oude jenever - volgens oude receptuur met licht amberkleurige tint en moutwijn als dominante smaakbepaler.

3 Over 8 - crème de cacao en crème de menthe.

Pisang Ambon - bananenlikeur.

Pruimpje prik in - likeur van

Rheinse pruimen en Reine Claude, in smaak verbonden door honing en bourbonstokjes.

Rode en Groene Pomerans - elixers bereid uit de schil van de kleine Pommeranz-sinaasappel. Ook wel Elixer Longae Vitae genoemd. Afgeleid van pomme d'orange.

Saskia - vodka en bitterkoekjesli-
keur.

Sinaasappellikeur
(Orangelikeur) - op alcohol
getrokken met sinaasappel-
schillen.

Stinger - vieux en crème de
menthe.

Taainagel - jenever, genoemd
naar de scheldnaam van
Cornelis Tromp. Ging met de
V.O.C. mee als proviand.
Tijdens de maandenlange
zeereizen raakten de vaten
door de zilte zeelucht met
zout verzadigd. De kok voegde
dan een kruidenbultje toe om
het zout te neutraliseren.



Tip van Bootz - rode
sinaasappellikeur die
tegenwoordig weer vol-
doet aan de Europese
richtlijnen.

Vieux - Nederlandse drank waar-
bij een Frans productkarakter
wordt nagestreefd. Gebaseerd
op minimaal 35% neutrale alco-
hol en extracten, waarin druiv-
venpitten, die een aan wijn-
distillaat verwante smaak
geven. Ook bekend als 'vlieg-
tuigbenzine'.

Vuiligheidje - eigengemaakte
mix in proeflokaal De Drie
Fleschjes van half om half
(kruidenbitter) en berenburg
van Van Wees.

Wijnen - keus uit diverse kleu-
ren met bijbehorende smaken.

Zoef-Zoef - rum en crème de
menthe.



BRONNEN:

Handelsblad, 11 juli 1888 • NRC-Handelsblad, 27 juli 1989 •
Amsterdamsche Courant • De Courant/Het Nieuws van de Dag
• Financieel Dagblad • Alexis Lichine, "Wijn en dranken encyclopedie"
• Wim Verstraaten, "Het groot jeneverboek" • Bols-archivaris Lucas van Sint Maartensdijk • Mevrouw Jopie van der Lely-de Boer • Productschap voor Gedistilleerde dranken, Schiedam • Stichting De Gekroonde Brandersketel/Nederlands Gedistilleerd Museum • Cor Steentjes, "De Vaderlandse Geschiedenis in een Notedop" • Gemeentearchief Amsterdam • Gerben Hellinga, "Dollars" • Adèle Bloemendaal, "Uitspattingen, Alaska" • A.F.Th.v.d. Heijden, "Advocaat van de Hanen" • Bedrijfsverhaal De Vreng • Strips Tipje van Bootz: Jan Kruis.

Museum De Gekroonde Brandersketel

Het Nederlands Gedistilleerd Museum 'De Gekroonde Brandersketel' in het historisch hart van Schiedam toont de rijke geschiedenis van de vaderlandse borrel. In het museum staat beleving op de eerste plaats. Bij de toegangsprijs is een consumptie in het proeflokaal inbegrepen, bijvoorbeeld de eigen museumjenever uit de echt werkende klassieke kolengestookte moutwijnbranderij. Zowel geïnteresseerden in ambacht, cultuur en historie als liefhebbers/sters van het eindproduct komen hier volop aan hun trekken. Voor *f* 45,- per jaar kunt u vriend(in) worden van de Stichting Museum De Gekroonde Brandersketel.

Lange Haven 74-76, 3111 PC Schiedam
tel. 010-4261291, fax 010-2732054



COLOFON

© 2000 De Drie Fleschjes

Tekst: Loebas Huubsz. M.C. Oosterbeek

Coördinatie: Liesbeth Wijnands

Vormgeving en omslagillustratie: Dick Wout

Opmaak en lithografie: Studio Bjørn Kleiberg

Fotografie: Studio Casper Lourens e.a.

Adviezen: Harry Zoutendijk

Druk: Koenders & Van Steijn, Badhoevedorp

ISBN: 90-9013883-8

Met bronvermelding mogen delen uit dit boek worden hergebruikt voor publicatie. Toezending naar de uitgever wordt als plicht beschouwd. De uitgever heeft alle redelijke moeite gedaan copyrights te respecteren. Indien u meent dat desondanks uw copyright is geschonden, wordt u verzocht contact met De Drie Fleschjes op te nemen.

Een oase van rust....

Met mevrouw J.(Jopie) van der Lelie, Pim Brandt en Joop de Koning hebben we ongeveer 50 jaar gastvrouw -en gastheerschap aan "de ton" in De Drie Fleschjes. Jopie bediende samen met haar man Ab (overleden in 1974) de gasten van 1967 tot 1986. Opvolger van Ab van der Lelie, uitvinder van de befaamde "Boswandeling" waarop helaas geen patent werd aangevraagd, werd Pim Brandt. Pim bediende zijn gasten (het woord "klanten" komt in zijn vocabulaire niet voor) van 1974 tot 1988 en in die periode verscheen ook Joop de Koning ten tonele als een van de vele werkstudenten die sindsdien bij toerbeurt achter de bar staan. Met het inzetten van studenten als parttimers werd begonnen tijdens de ziekte van Ab van der Lelie in 1972 en sindsdien hebben de vaste gasten van de Fleschjes regelmatig aan nieuwe gezichten moeten wennen. Joop de Koning beviel het werk zo goed dat hij in 1983 zijn studie opgaf om vervolgens fulltime het gastheerschap op zich te nemen en dat doet hij tot op heden. Om de dienstregeling van de parttimers vlekkeloos te laten verlopen is de functie van "hoofd parttimers" gecreëerd, een functie die sinds 1994 wordt waargenomen door Marijn (Skippy) van Doorn.

Binnen De Drie Fleschjes is er de afgelopen decennia weinig veranderd, dat geldt niet alleen het interieur maar ook de sfeer en die wordt naast het bedienend personeel natuurlijk ook door de gasten bepaald. Bij de vaste bezoekers waren met name beurshandelaren en journalisten goed vertegenwoordigd. Door het vertrek van diverse dag-en weekbladredacties die kantoor hielden aan de N-Z Voorburgwal, verdwenen echter ook de meeste journalisten. Daaronder bevonden zich nogal wat vroege innemers en hun vertrek leidde

zelfs tot een aanpassing van de openingstijden. In plaats van 11 uur 's-morgens tot 8 uur 's-avonds werd dat respectievelijk 12 uur en 8.30 uur.

Buiten De Drie Fleschjes is de wereld natuurlijk wel veranderd. De journalisten van vandaag kunnen niet meer volstaan met een uurtje tikken voor de dagelijkse bijdrage aan de krant en vervolgens de dag in het cafe doorbrengen om inspiratie voor de volgende dag op te doen. Voor de beurshandelaren geldt min of meer hetzelfde, er moet langer en harder gewerkt worden. De vloeibare lunch lijkt definitief tot het verleden te behoren.

De voorgaande ontwikkelingen hebben er wel toe geleid dat het publiek wat diverser is geworden wat de breedte van de conversatie alleen maar ten goede komt. En geconverseerd kan er worden want de zegeningen van gokkasten, muziek of televisie zijn gelukkig aan deze zaak voorbij gegaan. Men komt hier om een praatje te maken onder het genot van een drankje en opvallend genoeg blijft het drankgebruik hier meestal binnen de perken. Jopie van der Lelie herinnert zich nog dat bij haar voorgangers het aantal consumpties beperkt was tot twee, waarna de gast geacht werd het pand weer te verlaten. Zo strikt in de leer is men nu niet meer. Een gast die toch wat te diep in het glas heeft gekeken ziet nu aan de meewarige blik van de omstanders dat de tijd van gaan nu is gekomen. Zelden een wanklank, ruzie of andere misdragingen en dat maakt een bezoek aan De Drie Fleschjes mede zo aangenaam. Kortom zoals Pim Brandt de zaak omschrijft : "een oase van rust in een woelige stad".