

# 'T HESSELS DREPKE

Ledenblad van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

jaargang 2023 - 2024

juni 2023

editie 28 – 29



[www.confreriehasseltsejenever.be](http://www.confreriehasseltsejenever.be)

[secretariaat@confreriehasseltsejenever.be](mailto:secretariaat@confreriehasseltsejenever.be)

Redactie: Willy Smeets, Peter Jaenen, Michel Broux, Bert Boerema, Herman Janssens

Eindredactie en lay-out: Herman Janssens

## Woordje van de Grootmeester



Geachte Mevrouw, Mijnheer

Beste jeneverliefhebber

Na 8 jaar voorzitterschap heeft Grootmeester Alex Van Brabant de scepter doorgegeven.

In de voorbije 8 jaar hebben onder zijn voorzitterschap zich toch een paar markante feiten voorgedaan, zoals de aankoop van onze promotiewagen 't Drèpke en het uitbouwen van een gediversifieerde samenstelling en werking van het bestuur.

Wij bedanken Alex dan ook voor het goede werk als Grootmeester en zullen nog zeker van zijn ervaring gebruik maken en dit in de functie van Grootofficier.

Uw Grootmeester

Rudi Hermans

## Actualiteit uit de jeneverwereld

### **Bezoek aan en degustatie bij FRYNS Distillery: een aangename avond van verwondering en jenevergenot**

Op 8 februari 2023 was het zover; onze leden kregen na drie lange coronajaren weer de gelegenheid om een degustatie van een stoker van Hasseltse jenever mee te maken. Na Smeets in 2018, Vanderlinden in 2019 en 't Stookkot op de vooravond van de algemene coronalockdown in 2020 was het de beurt aan Distillery FRYNS.

Na de overname van oude stookinstallatie van Wissels van Koen de Jans in 2017, kwam het merk FRYNS in 2018 terug in handen van de stokersfamilie. Michel Fryns, vierde generatie, verwierf het merk terug van Bruggeman en installeerde een volledig nieuw stokerij op de site aan Ekkelgaarden 6 in Hasselt. Na 25 jaar was FRYNS en zijn jenever weer thuis waar het hoorde te zijn: in Hasselt! Zo waren er dan weer vier warme Hasseltse stokers: stokers die zelf hun moutwijn distilleren. Drie van de vier - FRYNS, Vanderlinden en 't Stookkot produceren hun jenever volledig in het kanton Hasselt. De vierde stoker van Hasseltse jenever, Smeets, heeft als onderdeel van de overname van de merknaam FRYNS, bij de overeenkomst van United Hasselt Distillers, bekomen dat het zijn moutwijn in het



bedrijvencomplex van FRYNS mag produceren in een eigen stookinstallatie om alzo te kunnen voldoen aan de voorwaarden die aan Hasseltse jenever zijn opgelegd bij de bescherming van Hasseltse jenever als geografische plaatsbenaming door de Vlaamse regering op 9 juli 1997. De rest van de productie van Smeets gebeurt bij Bruggeman in Gent.

Anders dan bij de vorige degustaties, werden de deelnemers uitgenodigd in het bedrijf zelf. Een dertigtal leden wilden deze unieke kans niet missen. Het nieuwe bedrijfsgebouw dat in juni 2017 officieel werd geopend, oogde al indrukwekkend wanneer we onze auto op de ruime parkeerplaats parkeerden. Deze indruk zou in de loop van het bezoek niet afnemen.

Integendeel. Om 20 uur werden we vriendelijk ontvangen door Michel Fryns. Hij gaf eerst een korte schets van de jongste geschiedenis van de firma FRYNS, waarin hij een erg belangrijke rol speelde, en ging daarna haast naadloos over naar het verhaal van zijn voorouders uit roemrijke stokersfamilie. Hij deed dat met nodige bravoure - die hem met de papelepel lijkt ingegeven te zijn - en met hier en daar een vleugje humor.





Na dit boeiend stukje familiegeschiedenis troonde hij ons mee naar de stookinstallaties achteraan het complex. In een enorme stookhal stonden verscheidene stookketels en -kolommen. De eerste installatie die onze aandacht trok was de oude stookinstallatie van Wissels, die Michel zelf had aangekocht uit de faling van Wissels in 2017 en in Duitsland volledig had laten renoveren. Ook hier vertelde onze vlotte gastheer hoe het stoken van moutwijn en het creëren van verschillende soorten jenever in zijn werk gaat. De firma FRYNS stookt er niet alleen moutwijn, maar ook concurrent Smeets heeft er een aparte stookopstelling een moutwijn te produceren.

Maar terug naar hetgeen waarvoor de meesten onder ons gekomen waren, de degustatie. Daarvoor keerden we terug naar de ruimte waarin we vroeger op de avond ontvangen werden. Hier maakten we kennis met dochter, Céleste en rechterhand van Michel bij het runnen van het bedrijf, zeker als het op de public relations aankomt. Dat laatste werd ons al spoedig duidelijk, want het eerder timide meisje op de achtergrond bij het begin van de degustatie ontpopte zich al snel tot een promotor van FRYNS-producten met kennis van zaken en met een aangeboren flair om de distillaten aan te prijzen.



We kregen de kans om oorspronkelijk drie FRYNS-producten te degusteren, maar uiteindelijk zijn het er een paar meer geworden. Dat onderstreept de gemoedelijke sfeer waarop de avond verliep. We mochten onze smaakpapillen eerst te goed doen aan een FRYNS Premium, het paradepaardje van FRYNS in de winkels op dit moment. Daarna stond er een Legacy; een kruidige jonge premium jenever met een vleugje citrus, die ter gelegenheid van de 135<sup>ste</sup> verjaardag van stokers FRYNS is uitgebracht, op het programma. Een collectorsitem gepresenteerd aan de jeneverkenner in een mooie verpakking.

Als derde distillaat lieten Michel en Céleste ons genieten van een Herkenrode Sleedoorn, een zuivere, natuurlijke likeur met een minimum aan suiker die vooral bij het vrouwelijke deel van het gezelschap in de smaak viel. Tussendoor vertelde Michel honderduit over de bereiding van de distillaten en over de smaken die we erin konden ontdekken. Buiten deze authentieke Fryns-producten met een innovatieve twist, heeft Fryns vandaag ook een tweede gamma, namelijk de Lady Jan'ss ready to drink cocktails. Dit zijn in tegenstelling tot de andere Fryns-producten klaargemaakte cocktails. Deze moet u enkel uitschenken, het glas opvullen met ijs en een kleine garnering toevoegen.



Uiteraard trekt Fryns Distillery dezelfde missie en visie door in dit assortiment. De cocktails zijn vernoemd naar de groot tante van Michel, tante Jeanne, die leefde in de jaren '20. Een charismatische vrouw, die ondanks de negatieve momenten in haar leven, voor haar eigen geluk koos en besloot om te genieten van zowel de grote als de kleine dingen in het leven. Deze filosofie wilt Fryns Distillery uitdragen met deze ready to drink cocktails. En dan is niets zo gemakkelijk om die genietmomentjes te voorzien van extra beleving met een heerlijke cocktail die je slechts hoeft uit te schenken. Het assortiment bestaat uit vier klassieke, bestaande cocktails, meer bepaald de Belgian Negroni, de Cosmopolitan, de Lazy Red Cheeks en de Pornstar Martini. Stuk voor stuk met de twist van tante Jeanne.



Rond 22.30 uur zat het bezoek erop. Verscheidene van onze leden zagen we het Ekkelgaarden 6 verlaten met zakjes met een of meer flessen FRYNS. Ze hadden niet alleen een aangename en leerrijke avond beleefd, maar konden ook terugkijken op momenten van verwondering en genot.

Bovendien was het voor elke deelnemer aan het bezoek en de bijhorende degustatie duidelijk geworden wat bijvoorbeeld het verschil was tussen moutwijn, beslag en flegma. De fles Herkenrode Sleedoorn die ondergetekende meetroonde, is intussen zo goed als leeg. De Legacy, is nog steeds onaangeroerd: we vinden het zonde en nog te vroeg om zulk een collectoritem aan te spreken. Daar wachten we een speciale gelegenheid voor af.



**Herman Janssens**

**Foto's: Herman Janssens**

**FRYNS Distillery**

## Primeur voor onze confrérie: eerste Nederlandstalig lid van CEUCO

Sinds 19 februari 2023 heeft onze confrérie zich kandidaat-lid gesteld van de Europese Raad van Enogastronomische Confrérieën, kortweg CEUCO (Conseil Européen de Confréries Enogastronomiques). Onze kandidatuur werd nog dezelfde dag overgemaakt aan de president van de CEUCO, de Spanjaard Carlos Martin Cosme, en meteen aanvaard. Hierdoor zijn wij de eerste Nederlandstalige en Vlaamse confrérie die zich bij de CEUCO heeft aangesloten.

De Europese Raad van Enogastronomische Confrérieën (CEUCO) werd op 29 mei 2005 in de Franse stad Bayonne opgericht door de Gastronomische Broederschappen van vier landen: Italië, Portugal, Spanje en Frankrijk, als resultaat van de conclusies van het 2de Congres van de Gastronomische Broederschappen van de Europese Regio's, gehouden in Valencia (Spanje), op 6 november 2004. De CEUCO is een Europese organisatie zonder winstoogmerk. Het doel van de vereniging is agrovoeding, wijnen en gastronomie van kwaliteit te verdedigen en te promoten in landen van de Europese Unie, waar confrérieën of verenigingen met dezelfde doeleinden, de historische erfenis van de gewoonten van steden of regio's in ere trachten houden. Ook wil de CEUCO die regio's opwaarderen om alzo het verdwijnen van tradities rond de cultuur van wijnen en gastronomische producten te voorkomen, en zo mogelijk de globalisering ervan te vermijden.



CEUCO houdt een jaarlijks Europees congres in een van de landen van de organisatie. Op dit congres staan de smaak en de promotie van karakteristieke producten van de respectievelijke deelnemerslanden centraal. Daarvoor zorgen de deelnemende confrérieën, aangesloten wijnkelders, voedingsbedrijven of organisaties die samenwerken met CEUCO.

De CEUCO brengt dus verschillende confrérieën uit Europa, en zelfs eentje uit Macau, bij elkaar. Ieder land krijgt binnen de organisatie een platform om typische gerechten en dranken een Europees podium te verschaffen. Het Congres van de CEUCO kan rekenen op een grote internationale belangstelling. Tijdens de bijeenkomst worden streekproducten voorgesteld en geproefd. Ook worden op elk congres de AURUM-prijzen uitgereikt voor topproducten en aan personen, organisaties en verenigingen die toonaangevend zijn op vlak van smaak of gastronomie.

Tijdens het laatste congres in Dijon gingen volgende instanties en personen met deze eer lopen:

<b>Europees Restaurant 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Restaurante Solar dos Nunes - Lisboa – Portugal</li> <li>• Restaurant "La Marinière" à Remire-Montjoly (GUYANE) – France</li> <li>• Restaurant "T' Aloni" - Grèce</li> </ul>
<b>Europees Wijdomein 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casa Santos Lima – Portugal</li> <li>• Belward Winery – Hongrie</li> <li>• Bodegas Vicente Gandía - Espagne</li> </ul>
<b>Europese Professionele Slagersschool 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEAT PRO - Grèce</li> </ul>
<b>Europese Wijnproducenten 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne - France</li> </ul>
<b>Europese Ambachtelijke Chocolatier 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MONPER - Espagne</li> </ul>
<b>Europese Agrovoedingsproducent 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Ferme des Ecureuils – Nivillac – Bretagne – France</li> </ul>
<b>Europees Gastronomisch Festival 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Círculo de Enófilos Utiel-Requena - Espagne</li> </ul>
<b>Europees Toeristisch en Gastronomisch Magazine 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LO MEJOR DE LAS AUTONOMÍAS - Espagne</li> </ul>
<b>Europese Chef 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monsieur Leonel Pereira – Portugal</li> <li>• Monsieur Vassilis Mpekas - Grèce</li> </ul>
<b>Europese Gastronomische Vereniging 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Círculo de Enófilos Utiel-Requena - Espagne</li> </ul>
<b>Ere-Aurum 2022</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mr. François REBSAMEN – Maire de Dijon - France</li> </ul>

Het eerste congres van de CEUCO had plaats op 11 november 2006 in Porto, Portugal. Het voorlopig laatste werd op 14, 15 en 16 oktober 2022 in Dijon, Frankrijk gehouden. De volgende afspraak is op 27,28 en 29 oktober 2023 in Castèllon, Spanje.

Op 1 januari 2023 waren er 126 broederschappen lid van de CEUCO. Wij zijn waarschijnlijk het 127<sup>ste</sup> lid en – naar we in de wandelgangen vernamen – zijn er intussen ook nog andere Vlaamse confrérieën die het lidmaatschap hebben aangevraagd of er interesse voor tonen. Dat moet het totaal aantal leden spoedig op nagenoeg 130 brengen. De confrérieën die lid zijn van de CEUCO komen uit Spanje (31), Portugal (22), Italië (10), Hongarije (1), Griekenland (4), Franstalig België (16), Macau (1) en Frankrijk (41). Inmiddels is er dus al minstens 1 Nederlandstalige Belgische confrérie, de Confrérie van de Hasseltse Jenever, dit bonte gezelschap komen vervoegen.

**Leuk detail: de voorloper van de CEUCO, namelijk de Confrérie des Amis Européens, schonk in 1996 al een manteltje aan het Borrelmanneke.**

**Beschrijving:** Manteltje, geschonken door de 'Confrérie des Amis Européens' voor het Borrelmanneke, bestaande uit een mantel van okerkleurig fluweel, onderaan met zwart fluweel afgeboord, een zwart touw met kwasten vormt de sluiting.



**Herman Janssens**

**Foto's: Archief CHJ en CEUCO**

## Een druk semester voor het Labelcomité van de confrérie

### Druk semester voor het Labelcomité van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

Tijdens de zes vorige maanden reikte het Labelcomité van de Confrérie van de Hasseltse Jenever weer drie Zilveren Labels uit. Het gegeven is nog altijd hetzelfde en bij jeneverliefhebbers in Hasselt en omstreken genoegzaam bekend: een horecazaak die echte Hasseltse graanjenever van minstens twee verschillende en door de confrérie erkende stokers op de kaart heeft staan, komt in aanmerking voor het Zilveren Label van de Confrérie van de Hasseltse Jenever.

Het voornoemde comité had dan ook de eer om op de 37<sup>ste</sup> Dag van de Hasseltse Jenever, 15 oktober 2022, een van haar Zilveren Labels uit te reiken tijdens de intronisatieplechtigheid in de Louis Roppe-aula van de Stadscampus van de UHasselt. De horecazaak die hiervoor in aanmerking kwam was het 'Extra Borrelhuis' in de Witte Nonnenstraat te Hasselt. Gelegen tegenover het Jenevermuseum, biedt dit etablissement vanzelfsprekend Hasseltse graanjenever aan. Op de kaart vind je Extra Smeets en Vieux Système van Frys. Eigenaar, Filip Vanheusden, draagt de Hasseltse jenever een groot hart toe. Hij nam in een nokvolle aula - onder het goedkeurend oog van de aanwezige jeneverliefhebbers en -sympathisanten – met enige trots de oorkonde en het bijhorende label in ontvangst.



Een tweede horecazaak die het gepeerde Zilveren Label mocht ontvangen, is de alom gekend 'Orangerie 't Krekelhof'. Op zaterdag 18 maart 2023 trok een talrijke delegatie van de jeneverconfrérie naar de Rechterstraat 6 te Kuringen voor een gezellig etentje. Ze werden er vriendelijk en met open armen verwelkomd door restauranthouder, Jeroen Lenaerts. Tijdens de culinaire verwenning werd er even tijd gemaakt voor de formele overhandiging van het Zilveren Label.

De heer Lenaerts toonde zich erkentelijk voor de eer die zijn zaak te beurt viel en schonk de aanwezigen als dank - u raadt het al - 'een Hasseltse borrel'. De aanwezige Commandeurs konden kiezen tussen een Extra Smeets, een Vieux Système van de Stevoortse stokerij 't Stookkot of een Vieux Système van Frys, allemaal Hasseltse graanjenever die natuurlijk ook terug te vinden zijn op de menukaart van 'Orangerie 't Krekelhof'.

Op 1 april 2023 – en, neen, dit is geen aprilgrap – geraakte het Labelcomité van de CHJ verzeild op de hoek van de Zuivelmarkt en de Paardsdemerstraat te Hasselt. Daar kreeg Raf Peters in zijn charmante kroeg 'Kaffee De Egel / Ierse pub The Hedgehog' dezelfde erkenning als de twee eerdergenoemde horeca-uitbaters uit handen van de labelverantwoordelijke en van Alexis Vanbrabant, die op 11 mei eerstkomend na 8 jaar afscheid neemt als Grootmeester van de confrérie. In deze gezellige horecazaak kan de jeneverliefhebber



kiezen uit verschillende Hasseltse graanjenevers: Vieux Système van Fryns, Extra Smeets en Vieux Système van 't Stookkot.

Zoals de aandachtige lezer al wel zal gemerkt hebben, schenken zowel 'Orangerie 't Krekelhof' als 'Kaffee De Egel / Ierse pub The Hedgehog' Hasseltse graanjenevers van drie verschillende erkende stokers. Daarom komen beide zaken in 2026 in aanmerking voor het Gouden Label van de Confrérie van de Hasseltse Jenever.

De Confrérie van de Hasseltse Jenever beveelt iedere jeneverliefhebber zijn drie nieuwe labeletablisementen – en natuurlijk ook de zestien andere zaken die het Zilveren Label al toegekend kregen - van harte aan.

Om de erkende en gelauwerde horecazaken een hart onder de riem te steken zal de Confrérie van de Hasseltse Jenever voor haar leden ook regelmatig labelavonden organiseren. De eerste van die labelbijeenkomsten is al succesvol doorgegaan op 30 september 2022 in 'In de kleine Hal' in de Maastrichterstraat te Hasselt. In samenwerking met kersvers uitbater Alexander slaagde de confrérie erin om de aanwezige leden een gezellig avondje in het teken van de Hasseltse jenever te bieden. De volgende labelavond staat al in de steigers voor het begin van de zomer.

**Herman Janssens**

**Foto's: Herman Janssens**

## **Ons nieuwe bestuur 2023**

Op woensdag 5 april 2023 had er een verkiezingsvergadering van het bestuur - zoals de raad van bestuur van een vzw volgens de richtlijnen van de Belgische staat voortaan moet genoemd worden – plaats.

De statuten zijn duidelijk na twee achtereenvolgende ambtstermijnen van 4 jaar moeten de Grootmeester en de Grootofficier hun functie ter beschikking stellen en zijn ze in de functie die ze de vorige acht jaar bekleed hebben niet meer verkiesbaar. In 2015 werd Alexis Vanbrabant als Grootmeester verkozen door de toenmalige raad van bestuur en vier jaar later bevestigde de raad van bestuur van 2019 hem in zijn functie voor de volgende vier jaar. Hetzelfde geldt voor Rudi Hermans en zijn functie als Grootofficier. Beide heren waren dus niet meer herverkiesbaar. Nieuwe kandidaten kregen de gelegenheid om voor beide functies te kandideren. Bij het einde van de periode waarop de kandidaturen op het secretariaat moesten binnenkomen, had zich voor de functie van zowel Grootmeester als voor die van Grootofficier slechts één Commandeur verkiesbaar gesteld. Rudi Hermans kandideerde voor de functie van Grootmeester en Alexis Vanbrabant voor die van Grootofficier. Toch moesten er verkiezingen plaats hebben omdat volgens de statuten en het Reglement van Inwendige Orde van de confrérie van 2019 bepaald is dat om verkozen te worden een kandidatuur bij de eerste vier stembeurten met het quorum van 2/3 van de uitgebrachte stemmen moet goedgekeurd worden. Pas bij een eventuele vijfde stembeurt is een gewone meerderheid van de uitgebrachte stemmen voldoende. Er moest dus wel degelijk gestemd worden. Beide kandidaten werden in de eerste stemronde - in de functie waarvoor ze kandideerden – aanvaard.

Tijdens dezelfde vergadering werden ook twee nieuwe aspirant-Commandeurs in het bestuur opgenomen. Zij krijgen twee jaar de tijd om met hun inzet en bekwaamheid de rest van de raad van bestuur te overtuigen dat zij het waard zijn om Commandeur te worden.

Ook werden tien van de 15 Commandeurs opnieuw in hun functie bevestigd.

De officiële overdracht van de functie van Grootmeester en Grootofficier had plaats tijdens de Algemene Vergadering van 11 mei 2023 in de Louis Verhaegenaula van de Stadscampus van de UHasselt.

Bijgevolg is de samenstelling van het nieuwe bestuur van de Confrérie van de Hasseltse Jenever vanaf 11 mei 2023 als volgt:

Rudi Hermans - Grootmeester of voorzitter

Alexis Vanbrabant - Grootofficier of ondervoorzitter

Rolf Sterckx - Grootintendant of penningmeester

Herman Janssens - Grootkanselier of secretaris

Zij vormen met zijn vieren het dagelijks bestuur van de confrérie en worden voor de rest bijgestaan door:

Bert Boerema - Commandeur

Michel Broux - Commandeur

Paul Huygens - Commandeur

Peter Jaenen - Commandeur en ceremoniemeester

Carla Lenaerts - Commandeur

Heleen Schroyen - Commandeur

Alda Screurs - Commandeur

Ingrid Somers - Commandeur

Willy Smeets - Commandeur

Olivier Vanderlinden - Commandeur

Lambert Vanstreels - Commandeur

Alinda Barugahala Kamugisha - aspirante-Commandeur

Luc Schorpion - aspirant-Commandeur

## Onze labeltablissementen

Op de volgende bladzijde vindt u de lijst van alle horecazaken die tot hiertoe ons zilveren label in de wacht sleepten. Zoals je ziet, keuze in overvloed. Er is vast een zaak bij die je steun verdient.

Caracole  
Zuivelmarkt 16

Hasselt



De Stroobander  
Sint-Jozefsplein 13

Tuilt - Hasselt



In de Kleine Hal  
Maastrichterstraat 30

Hasselt



L' Aperi Vino  
Zuivelmarkt 20

Hasselt



Het Smaaksalon  
Maastrichterstraat 61

Hasselt



Vous Lé Vous  
Wimmertingenstraat 76

Wimmertingen-  
Hasselt



In de Vaart van Maastricht  
Maastrichtersteenweg 32

Hasselt



't Raedhuijs  
Kerkplein 6


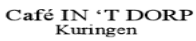








Kortesseem



De Lavendelhoeve - Limburg Lavendel  
Olmenbosstraat 25

Stokrooie-  
Hasselt



Café Kerkhof Sint-Truidersteenweg 208	Hasselt	
In 't Dorp Joris Van Oostenrijkstraat 80	Kuringen - Hasselt	
De Goei Goesting Zuivelmarkt 18	Hasselt	
't Grevenhuis Markt 5	Borgloon	
Nationaal Jenevermuseum Witte Nonnenstraat 19	Hasselt	
Extra Borrelhuis Witte Nonnenstraat 28	Hasselt	
Orangerie 't Krekelfhof Rechterstraat 6	Hasselt - Kuringen	
Kaffee De Egel / The Hedgehog Zuivelmarkt 64	Hasselt	
Jeneverie 't Spul Hoogstraat 92	Schiedam (NL)	
Hostellerie des Ducs Boulevard Jean-Brisseau	Duras (F)	

## **Culinair met jenever**

### **Ingrediënten voor 4 porties**

1 citroen	600 gram rijpe perziken
500 gram geleisuiker	4 eetlepels jonge jenever



### **Benodigheden**

Kookpot

### **Bereidingswijze**

1. Pers de citroen uit. Zo bekom je 3 eetlepels citroensap.
2. Dompel de perziken onder in kokend water en ontvel ze.
3. Snij de perziken middendoor, verwijder de pit en snijd ze vervolgens in kleine stukjes.
4. Roer de gesneden perziken en de geleisuiker goed door elkaar in de kookpot.
5. Citroensap erdoor roeren.
6. Breng het mengsel op heel zacht vuur al roerend aan de kook.
7. Laat het mengsel - als het kookt - 4 minuten borrelend doorkoken.
8. Neem de kookpot van het vuur en roer er de jenever door.
9. Vul de jampotjes tot aan de rand en sluit ze meteen af en laat ze omgekeerd afkoelen.

**Heeft u recepten van hapjes, gerechten, desserts of cocktails met jenever als een belangrijk(ste) ingrediënt, aarzel dan niet om het met ons en onze leden te delen. Stuur het recept, eventueel met foto, naar [secretariaat@confreriehasseltsejenever.be](mailto:secretariaat@confreriehasseltsejenever.be), met de vermelding 'Culinair met jenever'.**

# **Activiteitenkalender**

## **Vorbije activiteiten**

6, 7 en 8 januari 2023: kerststand met 't Drèpke in de Demerstraat (hoek Botermarkt)

19 januari 2023: vergadering Grote Raad en vergadering 50 jaar CHJ

28 januari 2023: Kapittel van de Orde van Gambrinus (Ganshoren en Brussel)

8 februari 2023: bezoek aan en degustatie bij FRYNS Distillery

18 februari 2023: Kapittel van de Keizerlijke Commanderie van de Edele Haspengouwse Fruyteniers en hun Gastronomie van Sint-Truiden

19 februari 2023: Officiële aanvraag lidmaatschap van CEUCO (Europese Raad van Enogastronomische Confrérieën)

20 maart: aanvaarding van het lidmaatschap van CEUCO

5 maart 2023: Kapittel van de Confrérie van de Gezellen van het Witloof in Evere

18 maart 2023: Paardenmarkt in Kuringen

18 maart 2023: etentje voor Commandeurs in Orangerie 't Krekelhof

18 maart 2023: Uitreiking van het Zilveren Label aan Orangerie 't Krekelhof

24 maart 2023: Kapittel van Schiedamsch Jenevergilde 't Gulden Glaasje in Schiedam

25 maart 2023: Jeneverfestival Schiedam

1 april 2023: Uitreiking van het Zilveren Label aan Kaffee De Egel - Ierse Pub The Hedgehog

5 april 2023: Verkiezingen nieuwe Grootmeester en nieuwe Grootofficier

15 april 2023: 34<sup>ste</sup> Kapittel van de Confrérie de la Délicieuse Oie du Gay Savoir en Bien Mangier in Visé

22 april 2023: Kapittel van de Orde van de Hasseltse Speculaas

29 april 2023: Kapittel van de Kortessemsse Confrérie

30 april 2023: Mei-avondviering in Hasselt

11 mei 2023: Algemene vergadering van de Confrérie van de Hasseltse Jenever

4 juni 2023: Kaas- en streekproductenmarkt in Postel

Foto's te bezichtigen op onze website: [www.confrieriehasseltsejenever.be](http://www.confrieriehasseltsejenever.be)

en op Facebook: <https://www.facebook.com/confrieriehasseltsejenever>

## Komende activiteiten

2 juli 2023: Agricultura in Bilzen – Alden Biesen

3 juli 2023: avondmarkt in Diepenbeek

3 september 2023: Knapkoekfeest in Maaseik

17 september 2023: Dag van het Eetbare Landschap in Bokrijk

21 oktober 2023: Dag van de Hasseltse Jenever 2023

21 en 22 oktober 2023: Hasseltse Jeneverfeesten 2023 met standen in de Demerstraat en op de Vismarkt

27, 28 en 29 oktober 2023: Jaarlijkse bijeenkomst van de CEUCO in Valencia (Spanje)

29 oktober 2023: 26<sup>ste</sup> Kapittel van de Confrérie van de Nonkels en Tantes van Valeir in Gavere

Kerstperiode 2023-2024: kerststand in de Demerstraat, op de hoek van de Demerstraat en de Botermarkt

## Onze sponsors



## Geschiedenis van en anekdotes over de jenever

### **Likeur- en Wijnhandel Duvivier Nieuwstraat Hasselt**

1892 – August Duvivier- Maris koopt het historische “Gravenhuis” aan de Nieuwstraat te Hasselt en richt daar een likeur- en wijnhandel op die vlug zeer vermaard wordt.

1907 – Op de Provinciale Industriële Tentoonstelling te Sint-Truiden wordt een diploma “Grand Prix” behaald met één van zijn sterke dranken.

1918 – Zoon Gerard Duvivier- Ceyskens neemt de zaak over.

1931 – Gerard komt bij een ongeval op de Luikersteenweg om het leven en zijn weduwe dient de handel stop te zetten en het pand te verkopen.



**Michel Broux/NJM Hasselt**

**Foto: Seniorenet**

## **Hasseltse stokerijen tijdens de Franse en de Hollandse tijd**

(1794-1830)

Tijdens het Frans bewind (1794-1815) kende men in Hasselt een sterke uitbreiding van de Hasseltse jeneverindustrie, ondanks de verschillende jaren waarin het graanverbruik aan banden werd gelegd omwille van de lagere productie in de jaren 1795, 1802, 1813 en 1814. Vaak stookte men aardappelen.

In 1810 werd er 1.151.590 liter jenever gestookt, waarvan het grootste deel werd uitgevoerd.

De stokers gebruikten hiervoor ongeveer 2.262.000 kg graan.

Er waren toen ook sluikstokerijen. Vandaar dat er door het bestuur grote boetes en massale beslagnames werden gehanteerd.

Het percentage aan arbeiders die in 1796 te werk gesteld werden in de stokerijen was 60, zo een 15% van de toenmalige arbeidersbevolking.

In 1810 waren het al 87 en in 1813 werkten er 95 arbeiders in de jeneverindustrie.

Ze werkten in een twintigtal stokerijen en een deel ervan was ook stalknecht in de ossenstallen.

Dankzij de mest vanuit de ossenstallen werden de heidegronden ten noorden van de stad vruchtbaarder gemaakt en zo kon men er tabak, meekrap en hennep telen!



Wat in deze periode opviel, waren de vennootschappen of associaties: de eigenaar van een stokerij of een geldschietter sloot hierbij een overeenkomst met een technicus-stoker om samen een bedrijf op te starten en de winst te verdelen.

De meeste stokers waren toen republikeins gezind en werkten volop mee met het Franse bestuur: zij behoorden ook tot de meest goeude inwoners van de stad. In de lijst van de honderd burgers van de stad Hasselt die het meeste belastingen betaalden in 1812, vinden we 18 van de 20 meest bekende stokers terug.

Tijdens de Hollandse tijd (1815-1830 ) boerde de Hasseltse jeneverindustrie ook goed ondanks de hoge belastingen die op het stoken van jenever werden geheven. Van 1822 tot 1833 werd er accijns betaald op de gestookte jenever, niet op het graan dat dat ervoor werd gebruikt.

In 1828 bezat stoker Teuwens op het kasteel van Henegauw 2.315.800 liter jenever en bij stoker Bormans aan de Molenpoort werd er dat jaar 1.400.00 liter jenever gestookt.

De decennia die daarop volgden, waren de glorieperiode van de Hasseltse Jeneverindustrie.

Daarover las je al meer in 't Hessels Drépke van december 2022.

**Bron: naar de Tijdspeigel juni 1979**

**Willy Smeets**

**Op 9 maart 2024 viert de Confrérie van de Hasseltse Jenever haar**

**50<sup>ste</sup> verjaardag**

**met een academische zitting, een receptie en een jubileumbanket.**

**Verdere info volgt in de loop van het najaar van 2023.**