

(Oud-Hollandse) Likeuren

Marjan Pelle-van Ooijen

Van origine zijn likeuren geneeskrachtige elixers. Al in de vroege Middeleeuwen lieten monniken heilzame kruiden op alcohol trekken. De etherische oliën van gedroogde planten en kruiden losten erin op. Om de drankjes drinkbaar te maken werd er suiker aan toegevoegd. Naar verluidt is het woord likeur afkomstig van het Latijnse 'liquefacere', wat oplossen betekent.

Likeur is een type sterke drank die vaak zoet van smaak is en om en nabij de 20% alcohol bevat. Hoewel het alcoholpercentage van sommige soorten wel tot 71% oploopt.



Karthuizerklooster in de Franse Alpen.

Bijvoorbeeld Chartreuse, dit is een kruidenlikeur genoemd naar het kartuizerklooster in de Franse Alpen en bereid wordt door de kartuizers van de Grande Chartreuse. Deze drank is gemaakt van 130 verschillende planten, (Alpen) kruiden en specerijen.

Chartreuse likeuren behoren tot de meest complexe producten op drankgebied. De basis van alle likeuren vormt de elixer. Elixer is een drankje waaraan magische of geneeskundige eigenschappen worden toegeschreven. Nog steeds wordt deze Chartreuse likeur gemaakt naar het ingewikkelde recept dat de monniken in 1605 in bezit kregen en toen al als erg oud gezien werd. Er zijn soorten waarbij de rijping ongeveer 4 tot 12 jaar duurt. Het originele recept bevat niet alleen de lijst van de ingrediënten, maar ook aanwijzingen bij welke maanstand zij geogst moeten worden.



Chartreuse likeur.

Voor alle likeuren geldt een minimum alcoholgehalte van 15% en een minimale hoeveelheid suiker van 100 gram per liter. Crème-likeuren zijn nog zoeter en dienen minimaal 250 gram suiker per liter te bevatten. Echte limieten aan het gebruik van suiker zijn er overigens niet. De crème de cassis bijvoorbeeld bevat 400 gram suiker per liter bij een alcoholgehalte van 15%. Daarnaast zijn er dan ook nog likorettes. Dit zijn op likeuren lijkende producten die een lager alcoholgehalte hebben dan 15%. In Nederland mogen ze daarom ook in supermarkten verkocht worden, terwijl likeuren alleen in een slijterij verkocht mogen worden.

Een likeur is altijd gemaakt van de volgende ingrediënten:

- gedestilleerd water
- een vorm van alcohol (dat kan neutrale alcohol zijn, maar ook bijvoorbeeld een gedistilleerde drank zoals whisky of brandewijn)
- suiker (of een andere zoetstof zoals honing)

- smaakstoffen (vaak geven de smaakstoffen ook de kleur aan de likeur)

Likeuren zitten meestal in decoratieve en gekleurde flessen en zijn vaak naar een oud geheim recept gemaakt, vaak vergezeld van het verhaal van hun buitengewone afkomst. De likeuren staan direct in verband met de oude alchemisten en apothekers.



Apotheek in de 17^{de} eeuw.

Likeuren zijn medicijnen die onze voorouders voorgeschreven kregen, eerst door monniken, daarna door wijze kruidenvrouwen en genezers. Pas met de komst van suiker en de grote verkrijgbaarheid van kruiden en specerijen werd likeur een sociale drank.

In de 19^{de} eeuw boekten likeuren een enorme vooruitgang. Vanuit die tijd stammen veel beroemde dranken: Cointreau, Grand Marnier, Benedictine en Disaronno. Zoete plakkerige drankjes om van te nippen na de maaltijd.

Naarmate er steeds meer wijn werd gedronken werd er steeds minder likeur na het eten geschonken.

Verskillende soorten likeuren zijn:

Kruidenlikeur: zoals de hiervoor genoemde Chartreuse waarvan de soort met 71% alcohol het beste ingenomen kan worden op een suikerklontje, wat een goed middel tegen verkoudheid schijnt te zijn. Benedictine is ook een kruidenlikeur met een geheim recept dat wordt gemaakt door plantaardige mengsels samen te voegen.

Vruchtenlikeur: wordt meestal gemaakt door sinaasappelschil te mengen met ander citrusfruit, bloesem, bladeren en wortels. Een bekende vruchtenlikeur is Cointreau.

Zaden- en notenlikeur: deze likeur is een nevenproduct van de kruidenlikeur waaraan een sterke smaakmaker is toegevoegd, zoals Kummel of Karwij. Maar ook Anijslikeur is bekend; zoals de Italiaanse Sambuca. Maar ook Amaretto waarvan de smaak is gebaseerd op bittere amandelolie en abrikozenpitten.

Whiskylikeur: enkele likeuren zijn gemaakt op basis van sterke drank, zoals Grand Marnier op basis van cognac is gemaakt.

Roomlikeur: een soort halfzachte alcoholische milkshake zoals Bailey's dat z'n oorsprong vindt in Ierland.

Crèmes en emulsies: zijn zoeter en hebben een lager alcoholgehalte. Bekende voorbeelden zijn Tia Maria en de Advocaat gemaakt van eieren die gemengd worden met druivenalcohol, suiker, vanille en een emulsiemiddel.

Reclame voor de Nederlandse likeur: advocaat



Koperen distilleerketels.

Oud-Hollandse likeuren zijn alleen al om hun namen bijzonder. Iedere likeur heeft een eigen geschiedenis. Vaak heeft de naam te maken met de omstandigheid waarbij een likeurtje werd gedronken. Wat dacht u van Bruidstranen of Papagaaensoep? Ook nu is zo'n bijzondere fles een leuk cadeau bij een speciale gelegenheid. Of gewoon om zelf van te genieten.

Enkele bijzondere Oud-Hollandse Likeuren met de achterliggende geschiedenis:

Bruidstranen

Bruidstranen is een uit de 17^e eeuw daterende Hollandse Likeur met sinaasappel waarin kleine dunne stukjes bladgoud zweven. Het bladgoud moeten de 'tranen' van de bruid"



symboliseren. Deze likeur werd in die tijd vlak voor de bruiloft en op de bruiloft zelf geschonken.

Wanneer de bruidstranen vlak voor de bruiloft geschonken werd, symboliseerde dit het afscheid dat de bruid van haar jeugd en ouderlijk huis nam.

Het drankje werd na de bruiloft bewaard en wanneer de man tijdens het huwelijk zich niet als een waardig echtgenoot gedroeg, dan schonk de vrouw een glaasje bruidstranen in en wist de man dat hij zich niet als een goede echtgenoot gedroeg. Of de man na het drinken van deze likeur zijn gedrag aangepast zou hebben is en blijft een groot raadsel.....

Hoe langer hoe liever

Kermissen hebben een lange traditie, het was de viering van de wijding van de kerk. Zo'n kermis was aanleiding voor een markt waarbij ook allerlei lekkers werd verkocht. Feit is wel dat vooral de plattelandsbevolking zich bij dit soort feesten enorm liet gaan. Zo'n kermis duurde enkele dagen.

Later werden de fraai geüniformeerde binnenmarcherende Franse soldaten de voorbeelden voor de tegenwoordige drumbands, maar zij namen ook het recept voor een likeur mee op basis van cognac en druivenmost uit de Charente. De plattelandsbevolking dronk het hoe langer hoe liever.

Hansje in de Kelder



Als men in de zeventiende eeuw in gegoede kringen een gezinsuitbreiding wilde aankondigen, nodigde men de familie uit in de salon. Er werd dan een zilveren bokaal naar binnen gedragen waarin likeur werd gegoten. Naar mate de bokaal zich vulde kwam er in het midden een vlotter boven drijven met een zilveren kinderfiguurtje. Dit was een teken dat er een 'Hansje in de kelder' was (jongens heette al snel Hansje of Pietje in die tijd).

De ingrediënten van Hansje-in-de-kelder zijn sinaasappels, citroenen en kaneel.

Bronnen:

- [Wikipedia](#)
- www.destormvogel.nl/likeurtje



Wilt u meer weten over likeuren?

U ben van harte uitgenodigd op onze nieuwjaarsbijeenkomst op woensdag 23 januari 2013 met een lezing over en proeven van likeuren!