



In een volgende bijdrage meer over de uitvoerder en uitleg over meerdere penningen uit de regio.

---

### TWEE OOSTENDSE SPECIALITEITEN UIT DE PERIODE 1880-1914: van l'Amer d'Ostende tot l'Elixir d'Ostende

door Yves DINGENS

In l'Echo d'Ostende vinden we tussen juni 1881 en maart 1883 geregeld volgende advertentie voor de likeur l'Amer d'Ostende. Het gaat om een bitter alcoholisch drankje op basis van diverse kruiden waarvan de samenstelling uiteraard geheim bleef. Misschien zou de bittere smaak kunnen te danken zijn aan de toevoeging van kina, zoals dit bij de bekende Franse Amer Picon het geval is? (1).

De likeur waarvan de prijs per fles 4 frank en per halve fles 2,5 frank bedroeg (niet zo goedkoop want dit is toen meer dan het dagloon van een industriearbeider), was verkrijgbaar bij Patisserie R. Broekaert-De Busschere, helling van de Vlaanderenstraat te Oostende. Waar het goedje precies werd vervaardigd (ter plaatse of niet) is niet geheel duidelijk. Deze drank werd voorgesteld als een passend souvenir of geschenk voor de toerist die Oostende bezocht en getuigt dus van de internationale uitstraling die onze badstad genoot op het einde van de negentiende eeuw. Na maart 1883 vinden wij deze publiciteit evenwel niet meer terug. Mogelijks is men dan gestopt met de fabricatie? Gebeurde dit misschien wegens onvoldoende succes? Wij kunnen alleen maar gissen.

Wel is het zo dat vanaf juni 1883 en tot oktober 1883 Patisserie Kick en Broeckaert, Vlaanderenstraat 34, de Elixir d'Ostende aanbiedt, waarvan zij dephoudster is. Gaat het hier om een nieuw product of is het bestaande alleen van naam veranderd? Men kan het zich afvragen als men de afbeeldingen van flessen in de respectievelijke publiciteit bekijkt: ze zien er gelijkaardig uit, misschien was dit ook het geval met de inhoud?

Precies tien jaar later verschijnt in de kranten alweer publiciteit voor l'Elixir d'Ostende, dan in depot bij Then Bergh's Wine Store, Galerie Léopold II (d.i. de huidige James Ensorgalerij). Dit drankje wint trouwens enkele jaren later verscheidene prijzen: een gouden medaille op de Tentoonstelling van Brussel in 1897 en twee erediploma's in Lyon 1898 en Leuven 1898, en op de Wereldtentoonstelling 1900 te Parijs waar het Elixir bekroond werd met de gouden medaille in klasse 61 (sirops, liqueurs, etc.) (2). Het Elixir wordt dan geproduceerd door de stoomstokerij Ch. Cambier-Decombel (3). Later associeert Charles Cambier zich met Paul Courtot (tevens Peugeot-vertegenwoordiger in Oostende). De stokerij was gevestigd in de Romestraat nr. 52 (thans Banketbakkerij De Korenbloem), de burelen van de firma waren in de Jozef II-straat nr. 9 waar ook allerhande wijnen en geestrijke dranken konden worden gekocht (4).

Na het gebruikelijk onderzoek de commodo et incommodo (28 mei tot 11 juni 1898) voor de exploitatie van een stoomketel, werd het nieuwe bedrijf in het najaar van 1898 in gebruik genomen (5). Ter gelegenheid van de reclamestoet van Halfvasten op 17 maart 1901 schonken de heren

Cambier en Courtot aan het filantropisch werk "La soupe scolaire" 5.000 kleine flesjes van hun Elixir d'Ostende (6) die konden verkocht worden voor het goede doel. Ook voor de Crèche Louise-Marie werden bij diverse gelegenheden flesjes Elixir geschonken. Publiciteit verscheen regelmatig in de kranten en voor het laatst op 1 augustus 1914. Door het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog werd de productie allicht gestaakt.

De naam Elixir d'Ostende doet uiteraard denken aan het bekende Elixir d'Anvers, gefabriceerd door F.X. de Beukelaer te Antwerpen: een goudkleurige, vrij zoete en zeer sterk geurende drank met 37 % alcoholgehalte, gemaakt van 32 in wijnalcohol geweekte kruiden, planten, wortels en vruchten, waarvan de gele kleur aan saffraan te danken is. Dhr. de Beukelaer had reeds in 1863 het recept ervan uitgedacht (7). Of de twee elixirs ook qua smaak te vergelijken waren is maar de vraag. Misschien had een meer zoete smaak meer succes bij het publiek dan de bittere smaak van l'Amer d'Ostende?

Het Elixir d'Ostende is er wellicht ook gekomen door analogie met l'Elixir de Spa (8), een wat zoete drank die reeds sinds de 12<sup>de</sup> eeuw door de kapucijner monniken op basis van een 40-tal planten en kruiden uit de omgeving werd samengesteld. Sinds 1858 gebeurde dit in de plaatselijke stokerij Schaltin, Pierry et Co. In 1956 kocht de Beukelaer het Elixir de Spa op. Spa en Oostende waren op het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw immers de twee grote kuurcentra van ons land. De eerste gekende publicitaire affiche voor een elixir is er evenwel één voor Elixir de Chaudfontaine (1873-74), nog een kuuroord (9).

Het is overigens vooral in de "Belle Epoque" dat elixirs allerhande een verhoogde bijval kennen. In deze periode wordt de nadruk gelegd op de gevaren voor de gezondheid van een te groot alcoholverbruik: welnu, dit elixir bevat minder alcohol dan jenever. Bovendien dacht men dat dit product, doordat het samengesteld was op basis van kruiden, misschien wel een gunstige invloed op de gezondheid kon hebben. Zo zou het Elixir d'Anvers een gunstige werking hebben tegen menstruatiepijnen en buikklachten. Ook bij vee stelde men soms een verbetering in de ziekte-toestand vast wanneer een dergelijk elixir werd toegediend. Bij renpaarden wordt bv. Elixir d'Anvers aangewend tegen kolieken (10).

In Oostende speelde men dus blijkbaar handig in op een succesvolle trend (11).

# ELIXIR D'OSTENDE

Liqueur Fine Recommandée

Dépôt général à la Grande Pâtisserie **KICK & BROEKAERT**,  
**RAMPE DE FLANDRE, 34, OSTENDE**  
et dans toutes les bonnes maisons.



# ELIXIR D'OSTENDE

Liqueur Fine Recommandée

Dépôt général à la Grande Pâtisserie **KICK & BROEKAERT**,  
**RAMPE DE FLANDRE, 34, OSTENDE**  
et dans toutes les bonnes maisons.



**Demandez partout L'ELIXIR d'OSTENDE**

Médaille d'or : Exposition de Bruxelles 1897. 2 Diplômes d'honneur : Lyon 1898, Louvain 1898.  
DISTILLERIE A VAPEUR : rue de Rome. — BUREAUX : rue St Joseph, 9.

**Succès**

**L'ELIXIR D'OSTENDE**, rivalisant avec les meilleures liqueurs françaises vient d'obtenir au Grand Concours International de Lyon 1908 le **Diplôme d'Honneur** avec félicitations du Jury.  
Liqueur de table par excellence se trouve partout.

CH. CAMBIER-DECOMBEL, Ostende

Distillerie de

**L'ELIXIR D'OSTENDE**

**VINS, LIQUEURS** ✦

**SPIRITUEUX**

N° 52

Rue de Rome

Téléphone 26

✦

**CAMBIER & Co**

N° 9

Rue Joseph II

•• Téléphone 69 ••

DÉPOT de

**L'EAU MINERALE**

de

**BEL VAL**

## NOTEN

- (1) Amer Picon (21% alcoholgehalte) bestaat sinds 1837 en is samengesteld op basis van sinaasappelschillen, gentiaan en kina.  
De firma Cambier-Decombel was in 1891 al concessiehouder voor Bitter Sibérien (E.O. 12/07/1891) en in 1896 kon men het aperitief Amer Bardin vinden bij dephouder Epicerie Centrale L. Modave, Groentemarkt 3 (Car. 15/08/1896).
- (2) Le Carillon 20/08/1900.
- (3) Charles Cambier, geboren te Gistel in 1850, aanvankelijk bakker, huwde in 1873 met Rosalie Decombel ([www.vrijwilligersrab.be](http://www.vrijwilligersrab.be)). Hij was later ook korporaal van de 3<sup>e</sup> Compagnie van de Burgerwacht (E.O. 10/05/1883) en secretaris-penningmeester van de Cercle Dramatique Le Phare (E.O. 11/12/1898). Het echtpaar Cambier-Decombel had een dochter Delphine (geboren in 1880, E.O. 03/10/1880) die op 29/09/1901 huwde met René Courtot, zoon van vennoot Paul Courtot (Car. 03/10/1901).
- (4) Ze beschikten in hun kelders over een voorraad van 20.000 flessen (La Saison d'Ostende 29/09/1901).
- (5) L'Echo d'Ostende 02/06/1898. De firma Cambier was ook bekend voor haar met prijzen bekroonde limonades en was ook dephouder van het mineraalwater Bel Val.  
Voor een beschrijving van de nieuwe stokerij Cambier-Courtot, geopend in 1898, zie L'Echo d'Ostende van 11/12/1898, waarvan hier een samenvatting:  
Door een inrijpoort komt men op een achter de woning gelegen grote binnenplaats met vóór zich het stookgebouw. Het ruime en goed verluchte gelijkvloers herbergt de stokerij. Deze beschikt als eerste in België over een distilleertoestel met koelingsspiralen en tevens over de apparatuur voor het vullen en afsluiten van de flessen. Daarnaast is er nog de installatie voor de fabricatie van limonades. Dit alles wordt aangedreven door een stoommachine van 6 PK.  
Op de eerste verdieping is de productie van het huis ondergebracht in 8 enorme vaten en een groot aantal kleinere. Een muur van de zaal is volledig bezet met gevulde flessen.  
Op de zolder bevindt zich een enorme hoeveelheid kisten, manden en verpakkingen voor de verzending van de producten.  
Een bijgebouw bevat een reeks aromatische planten die aan de diverse likeuren smaak en aroma verlenen. De paardenstallen bevinden zich in de grote kelder onder het gebouw, waartoe een draaiende lichte helling toegang verleent. Hier worden ook lege flessen en verpakkingsmanden gestapeld; een ander deel van de kelder dient voor de bereiding van gist, eveneens een belangrijke verkoopswaar van de firma. Er ligt nog een andere kelder onder de binnenplaats, waar niet meer gebruikte kisten, manden, flessen, enz. worden ondergebracht.
- (6) Le Carillon 16/03/1901.
- (7) A. Lichine, Wijn- en Drankenencyclopedie, 1995.
- (8) Elixir, Brugge, Van de Wiele, 2005. In l'Echo d'Ostende van o.m. 24/06/1886 verschijnt ook publiciteit voor l'Elixir de Spa.
- (9) *ibid.*
- (10) *ibid.*


- (11) Voorheen wees reeds Emile Smissaert, in een korte aanzet, op dit fenomeen. Zie: "Elixir d'Ostende: een heel vluchtig verschijnsel", in: De Plate; 2002, p. 232-233.

#### BRONNEN

- L'Echo d'Ostende (afgekort E.O.).
- La Saison d'Ostende (afgekort S.O.).
- Le Carillon (afgekort Car.).
- Alexis Lichine: Wijn- en Drankenencyclopedie, Kosmos, 4<sup>e</sup> druk 1995.
- Elixir, Uitgeverij Van de Wiele, Brugge, 2005 (coördinatie Joanie Dehullu). Uitgegeven n.a.v. een gelijknamige tentoonstelling in het Nationaal Jenevermuseum te Hasselt van 10 september tot 31 december 2005. Daarin o.a. Yves Segers en Bieke Verhalst: Elixir in België 1850 tot vandaag. De beide Oostendse dranken worden er evenwel niet in vermeld.

## SOUVENIR D'OSTENDE

GOUTEZ  
**L'AMER**  
D'OSTENDE.



**ELIXIR**  
DE  
**Table**  
ET  
**D'AGRÉMENT**

DÉPOSÉ.

**Le flacon 4 fr., le demi-flacon fr. 2-50**

Combien de touristes sont embarrassés du choix d'un objet qui leur rappelle les lieux qu'ils ont visité! Les amateurs de villégiature trouveront dans l'**Amer** d'Ostende un souvenir utile et agréable de leur visite à cette station balnéaire.

L'**Amer** d'Ostende est, en effet, un délicieux *Elixir de Table et d'Agrément*, distillé des plantes exotiques les plus renommées pour leur délicieux arôme, ainsi que pour leurs qualités saines, réconfortantes et essentiellement digestives.

C'est un précieux stimulant pour les baigneurs sortant du bain. (257)

**DÉPOT GÉNÉRAL**

Grande Pâtisserie **R. Broeckaert-De Busschere**  
RAMPE DE LA RUE DE FLANDRE A OSTENDE  
*et dans les principales maisons d'Ostende, Belgique et Europe.*