

DE STEDELIJKE CONTROLE TE SCHIEDAM

In het nummer van juli 1985 kwam de "Stedelijke Controle" ter sprake. Welk een wonderlijk toeval, maar op de tegenoverliggende bladzijde met de advertentie met Nederlands/Engelse tekst geeft zeer beknopt de oplossing aan. Daar staat namelijk: "..... onder controle van het gemeentebestuur van Schiedam" en in het Engels: "..... which guarantees the gin to be genuine pot still". Hier is een kleine geschiedenis aan verbonden. Jenever werd vroeger (tot aan de eeuwwisseling) heel anders gemaakt.

MOUTWIJN - oude methode

Van gemalen mout, rogge en (sinds pas \pm 1895 overigens) mais maakt men een beslag. Mout is gekiemde gerst waarvan men het kiemen abrupt heeft gestopt. Door wat gist aan het beslag toe te voegen, gaat het beslag gisten en zich alcohol in het beslag vormen (10%) koolzuur (welke ontsnapt) en gist. De gist wordt afgeschept en verkocht aan de bakkers. Het beslag wordt in een ketel (de ruwketel) afgekookt en de vloeistof met een hoger alcoholgehalte (20%) wordt via een koelspiraaf afgetapt. Het residu in de ruwketel is de spoeling en wordt als veevoeder aan boeren verkocht. Nog tweemaal wordt de vloeistof in een ander type ketel (de distilleerketel) gekookt en naar de opslagtank geleid en is dan moutwijn geworden met een alcoholpercentage van 46%. De Engelsen noemen dit "three times pot still" methode. Dan is de taak van de brander afgelopen. De moutwijn gaat naar het bedrijf voor de distillateur die de moutwijn nog één (soms twee) keer stookt ("overhaalt") met jeneverbessen en allerlei kruiden en er het eindprodukt: jenever, van maakt. Globaal kun je zeggen dat de branders in Weesp voor de Amsterdamse distillateurs werkten en die in Schiedam (en Delftshaven) voor de distillateurs in Rotterdam. Weesp verloor, om economische redenen, langzamerhand zijn positie aan Schiedam. In Noord-Holland werd in 1886 de laatste branderij gesloten. Het is merkwaardig: Schiedam leverde de grondstof voor jenever, de moutwijn, aan allerlei steden en niet zozeer de jenever zelf! Hoewel er altijd al enkele branders/distillateurs en distillateurs in Schiedam gevestigd zijn geweest, net zo goed als branders in Rotterdam. En na de ondergang van de moutwijnindustrie te Schiedam werden sommige branders zelf distillateur, maar dat was pas in deze eeuw.

SPIRITUS - nieuwe methode

En nu een grote sprong naar hoe het tegenwoordig gaat met de rektificeerkolommen. Het beslag gaat via een voorwarmkolom naar de daaraan gekoppelde volgende kolom gevoerd waar het hete stoom ontmoet. Het stoom/beslag mengsel wordt weer naar de eerstgenoemde kolom geleid en wordt afgekoeld, waarna vluchtige bestanddelen (de alcohol) aan de bovenzijde worden afgevoerd, de zwaardere bestanddelen komen nogmaals in het circuit of worden afgevoerd.

In dit continueproces wordt alcohol van 96% gemaakt. Dit apparaat is geëvolueerd uit het door Coffey in 1930 gepatenteerde ontwerp. Als beslag kan dienen: melaase, dit is wat overblijft na de suikerfabrikage (en is de goedkoopste methode) of graan. In principe bijna alles waar door gisting al wat alcohol is gevormd. Misschien dat van wijn (gezien de grote wijnplas) in de toekomst wel veel meer basisalcohol wordt gemaakt. Dit produkt vroeger (door de branders smalend) spiritus genoemd, is chemisch erg zuiver, maar door het hoge percentage zijn dan ook bijna alle geur- en smaakstoffen uitgekookt. Want aan alcohol op zich is verder kraak noch smaak, het heeft alleen (scms) een opwekkende of doezelig makende werking. De alcohol is het dragende ("bewarende") medijm van de toegevoegde aromatische stoffen. Vandaar dat een zeker alcoholpercentage benodigd is om een bepaalde smaak te verkrijgen. In de moutwijn daarentegen zijn nog veel oorspronkelijke graansmaakbestanddelen. Dit leeft nog een beetje voort in wat wij nu "oude jenever" noemen en wat de Franstalige Belgen terecht "vieux système" noemen.

RONDE EEUWISSELING

In 1870 werd in Delft door de beroemde van Marken de Nederlandsche Gist en Spiritus Fabriek (NGSF) opgericht. Deze fabriek ging, met in Oostenrijk opgedane kennis, uit graan gist (als hoofdprodukt) en spiritus maken. Later, in 1898, ook uit melasse. Op diverse plaatsen werden melasse spiritusfabrieken opgericht. Al in 1860 in Zevenbergen. En na 1890: de distilleerderij van Meerten in Delft, een in Sappermeer en zelfs in Schiedam richtten 4 branders een eigen melasse-spiritusfabriek op. Echter, alle verdwenen weer of werden door de NGSF overgenomen. Maar de grootste was en is, de in 1899 door 26 suikerfabrikanten opgerichte "Zuid Nederlandsche Spiritusfabriek" te Bergen op Zoom. De gevolgen waren dramatisch voor de Schiedamse branders. De prijs van spiritus was in 1900 de helft van de moutwijn notering. Steeds meer distillateurs gingen dan ook steeds grotere hoeveelheden moutwijn vervangen door de spiritus. En het grote publiek raakte steeds meer gewend aan de nieuwe "lichtere" smaak. In een vertwijfelde poging om te redden wat er te redden valt, richtte de Brandersbond zich in 1900 tot de gemeente Schiedam met het verzoek om de "echtheid" van moutwijn en moutwijn-jenever te garanderen. De gemeente ging hier op in, na heftige discussies, en stelde een aantal eisen. Een van de eisen was dat de brander uitsluitend moutwijn vervaardigd op de aloude wijze en ook geen apparatuur in huis heeft om dit op andere manier te maken. De distillateurs mochten alleen maar jenever uit moutwijn maken en zelfs geen andere produkten in het pand opslaan. Controleurs mochten dit te allen tijde controleren. De fabrieken konden overigens ook buiten Schiedam staan. Er waren ook distillateurs die voor een bepaald pand de "echtheidsgarantie" aanvroegen en dus meerdere kwaliteiten leverden.

Door de vele rompslomp waren er maar betrekkelijk weinig branders die zich aansloten. In 1901 waren er 17 ondernemingen met in totaal 32 branderijen, welke onder de "Stedelijk Controle" werkten van de in totaal 138 branderijen. In 1883 (het topjaar) waren er nog 392.

TOESTAND NU

En hoe is het verder gegaan? Welnu, er is in Nederland nog één moutwijnfabriek "Hollandia" te Schiedam, dochter van Gist Brocades (de opvolger van de NGSF). Zij levert aan alle distillateurs de moutwijn, het verplicht bestandsdeel van oude en een "vrijwillig" bestanddeeltje van jonge jenever. Zij maakt de moutwijn thans in 2 stappen (in plaats van vroeger 3) doordat vooral de 1e fase "versterkt" is. De andere fabrikant, tot voor zeer kort, Bols, had na 1957 zijn bestaande branderij "de Koning" te Schiedam uitgebreid tot een heel industrieel complex omvattende een melasse-alcoholfabriek, een mouterij en een moutwijnbranderij. De mouterij is al lang geleden gesloten, de alcoholfabriek een paar jaar en de moutwijnfabrikage is (of zal worden) gestopt en, naar verluid, niet meer worden opgestart in Nieuw Venneep of elders.

WITTKAMPF

Een van de weinige fabrikanten welke onder "Stedelijke Controle" jenever maakte, en daar altijd veel reclame mee maakte, was BAJ Wittkampf. Zij hebben ook nog lang een eigen branderij gehad, ze zijn oorspronkelijk branders. In 1922 hadden zij één van de 7 nog overgebleven branderijen in Schiedam. De "Stedelijke Controle" hebben zij volgehouden tot 1961, tot ze bij "Vrijmoed" gingen inwonen. Nog later hokte zij met enkele andere distillateurs in het pand van een van hen en gingen gezamenlijk failliet. De naam en merkrechten waren toen al overgenomen door een andere groep. Zo gaat dat. Vandaar dat er nog steeds een "Vrijmoed" jenever op de markt is. En wees dus niet verbaasd als er plotseling weer een Wittkampf jenever opduikt in de winkels. Maar dan wel zonder de "Stedelijke Controle", dat zou wel heel brutaal zijn. Dat is definitief voorbij!

BRONNEN

- Coen Kramers : De moutwijnindustrie te Schiedam (Amsterdam 1946)
- C. Dirkwager: De geschiedenis van de gemeentelijke controle op de echtheid van Schiedamschen jenever (Schiedam 1942).

GEDENKBOEKEN

- Zuid-Ned. Spiritusfabriek te Bergen op Zoom (50 jaar), 1949.
- NGSF Delft (60 jaar), 1930
- Diversen en enkele personen.


MOUTWIJNJENEVER

Absoluut vrij van Spiritus
en ten blijke daarvan voorzien van
het waarborgsmerk van echtheid
der GEMEENTE SCHIEDAM

B. A. J. WITTKAMPF - SCHIEDAM



Wim Snickers

<p>De BURGEMEESTER VAN SCHIEDAM, <i>K. J. J. J.</i></p> <p>Namensk dezer etiketten is strafrechtelijk vervolgbaar.</p> <p>Podese proceder en justicia criminal contra la imitacion de estos rotulos.</p>	<p>Echte Schiedamsche Jenever</p> <p>(Art. 3 der verordening betreffende het waarborgen van de echtheid van Schiedamsche jenever en Schiedamschen moutwijn (Gemeenteblad van Schiedam 1902 n. 5)).</p>	<p>De SECRETARIS VAN SCHIEDAM, <i>M. P. O. H.</i></p> <p>Imitation of this label is exposed to prosecution.</p> <p>Contrafacção d'estes rotulos expõe a perseguição legal.</p>	
--	---	--	---

De Burgemeester van Schiedam,
K. J. J. J.

ECHTE

SCHIEDAMSCH E MOUTWIJN

(Art. 3 der verordening betreffende het waarborgen van de echtheid van Schiedamsche jenever en Schiedamschen moutwijn (Gemeenteblad van Schiedam 1902 n. 5)).

De Secretaris van Schiedam,
M. P. O. H.



Namensk dezer etiketten is strafrechtelijk vervolgbaar.
Podese proceder en justicia criminal contra la imitacion de estos rotulos.
Contrafacção d'estes rotulos expõe a perseguição legal.
Imitation of this label is exposed to prosecution.

Serie



INH. I L.

FIGUREN

De branders en distillateurs moesten hun fusten en flessen voorzien van "echtheidsetiketten". De strook werd over de kurk geplakt. Er zullen dus nog maar weinig nog heel zijn, want als er bedrijf uit de "garantie" ging moesten de etiketten worden ingeleverd. Toen Wittkampf in de jaren 60, als laatste bedrijf, niet meer aan de gemeenteeisen voldeed, hebben zij nog enige tijd 100% moutwijn jenever geleverd, maar dan met een strook met eigen handtekeningen in plaats van die van de burgemeester en de gemeentesekretaris. Hoewel dit eigenlijk zeer recente geschiedenis is, is dit ook al weer lang voorbij.

<p>Serie 66</p>	<p>De oprichter B.A.J. Wittkampf <i>B.A.J. Wittkampf</i></p>	<p>De makers van deze ECHTE SCHIEDAMSCH E JENEVEER garanderen met hun handtekening dat deze jenever uitsluitend van moutwijn is gedistilleerd, dus geheel vrij van spiritus is.</p>	<p>De directeur J. H. J. Wittkampf <i>J. H. J. Wittkampf</i></p>
-----------------	--	--	--