

SCHIEDAM, SPIRITUS EN SCHNAPPS (1)

ENIGE INVLOEDEN OP DE ONTWIKKELING VAN DE MOUTWIJNINDUSTRIE

Wim Snickers

Toen, in de vorige eeuw jenever het grootste Nederlandse industriële export product was en Schiedam daarvoor de moutwijn leverde vonden elders ontwikkelingen plaats waar Schiedam geen grip op had en soms nauwelijks weet van had.

Nederland liep achter op industriegebied en de industriële revolutie had hier pas laat plaats. En in Schiedam is nog nooit een revolutie uitgebroken.

Het grote product van Schiedam was de in de branderij gemaakte moutwijn. Op het hoogtepunt van de omzet kwam na 1880 vrij plotseling een dramatische val en heeft zich nooit hersteld. Bij de uit granen bereidde moutwijn werd tevens gist en spoeling (als veevoer te gebruiken) geproduceerd. Uit moutwijn werd jenever gemaakt.

In dit nummer komt aan de orde de opkomst van de spiritusindustrie en de grote invloed van de Delftse gist- en spiritusfabriek.

In ons volgend nummer komt "Hamburg" en de daar ontwikkelde Aromatic Schnapps ter sprake.

Al lang werd op veel plaatsen in de wereld gezocht naar mogelijkheden om de "alcohol" - het bestanddeel dat een drank tot sterke drank maakt - in een continu proces te maken. In het begin van de vorige eeuw leidde dit, na enkele vergeefse pogingen, tot een bruikbare methode om in een verticale kolom de basis grondstof alcohol van hoog gehalte (tot 96%) te maken in één produktiegang.

Hoe dit kan gaan staat bij de afbeelding van de kolom. De fabrikant leverde desgewenst de hele fabriek inclusief de architectonische vormgeving, zodat over de hele wereld dezelfde fabrieken kunnen staan.

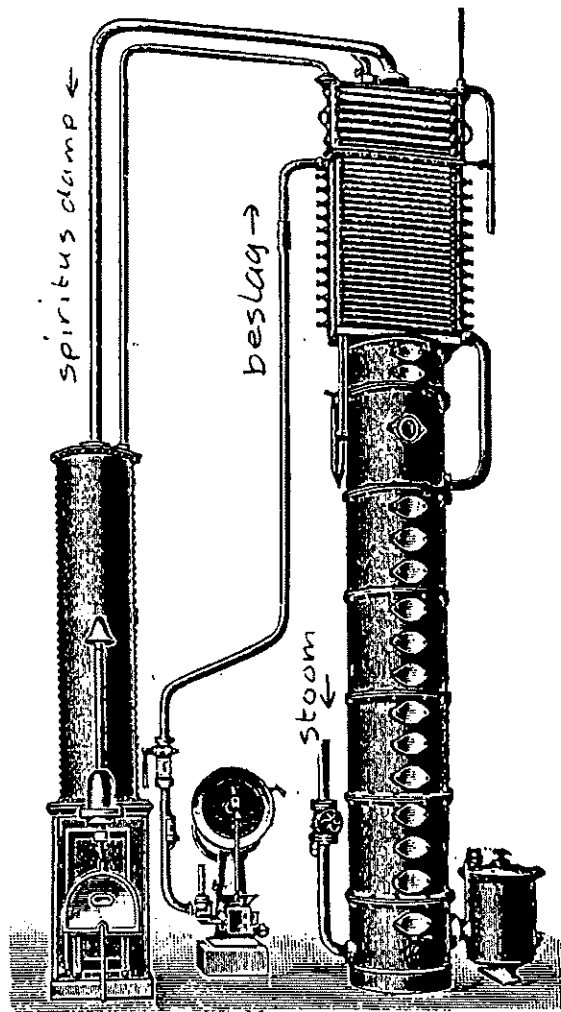
Vroeger werd het product spiritus genoemd, tegenwoordig gewoon alcohol. Als men niet tot het uiterste gaat maar eerder aftapt kun je het product moutwijn noemen, mits de grondstoffen uit granen bestaan.

Dikwijls bestaan de grondstoffen uit melasse, een product dat bij de (riet of biet) suiker bereiding overblijft.

Maar, zoals wel meer in de eerste helft van de vorige eeuw, deed Nederland nauwelijks mee. Alleen van enkele Amsterdamse distillateurs zijn enkele gevallen bekend om wat te experimenteren met fabricage van eindproducten in andere type ketels, van buitenlands ontwerp. Alleen in Groningen zijn een paar tiental jaren enkele fabriekjes geweest die de spiritus uit aardappelen maakten, maar deze zijn na 1850 weer verdwenen.

De ontwikkeling van kolommen kwam uit België/Frankrijk en ook Engeland. Zo kwam het dat al vanaf 1832 in het Belgische Hasselt moutwijn in een kolom werd gemaakt.

In Schiedam bleef men op de oude manier te werk gaan. Het beslag van granen werd in



Kontinu graan spiritus apparaat uit begin van deze eeuw. Er bestonden veel uitvoeringen, afhankelijk van de basisgrondstof en fabrikant. In de rechter kolom wordt links onder stoom toegevoerd en links boven graanbeslag.

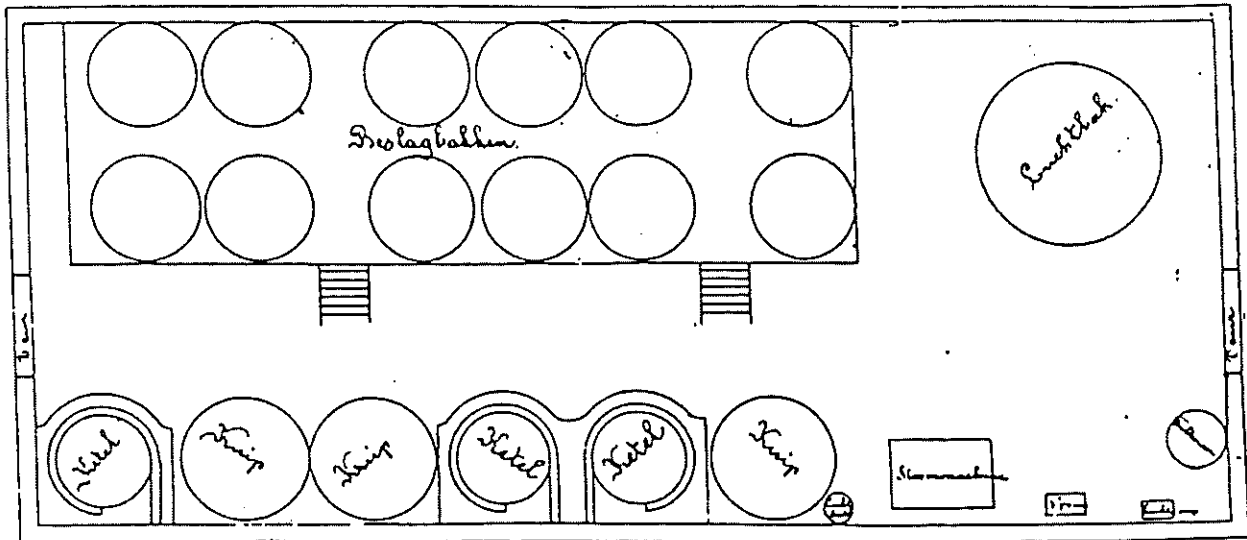
De spiritusdamp gaat van de grote naar de kleine kolom en wordt daar gekoeld met water en de spiritus wordt daar afgevoerd. Van de kleine naar de grote kolom loopt door spiritus verwarmd water en deze verlaat de kolom weer (rechts boven) nadat dit water het beslag heeft voorverwarmd. Uiterst rechts onder wordt spoeling afgevoerd. In de grote kolom bevinden zich schotels met gaten. Het beslag dat in de kolom wordt gevoerd heeft al een laag alcoholgehalte, door gisting verkregen. Het beslag valt van de ene schotel op de andere en wordt ondertussen door de stoom verhit en daardoor gesplitst in spiritus (alcohol) in dampvorm en spoeling. (Afbeelding uit "Die Spiritusfabrikation" van A. Wagner)

een ketel gestookt en de "alcohol" apart opgevangen. Dit tussenproduct werd nog twee maal overgehaald. In iedere stook werd het alcoholpercentage hoger tot het in de eindgang een hoogte van 46% had en moutwijn werd genoemd. De op deze manier verkregen grondstof zit nog vol met geur en smaakbestanddelen, die zij aan de jenever overdraagt. In tegenstelling tot de spiritus van 96% waar alles "uitgekookt" is, maar die ongetwijfeld chemisch zuiverder is. De op de Schiedamse manier gemaakte moutwijn werd hoger gekwalificeerd dan de kolom-moutwijn.

Ontwikkelingen op het eind van de vorige eeuw

In Nederland begon zich toch iets te ontwikkelen. Op diverse plaatsen werden melasse spiritusfabrieken opgericht. Al in 1860 in Zevenbergen en na 1890 Sappemeer, die ook graanspiritus maakte. Ook branders en distillateurs gingen zich met spiritus bezighouden. In 1891 begon de Delftse distillateur Van Meerten met een fabriek en zelfs in Schiedam richtten vier branders: J.J.G. Nolet, Kramers, Kleipool en Wouterlood in 1899 aan de Westerkade de melasse spiritusfabriek "de Noord" op. Maar zij verdwenen meestal al na korte tijd of werden overgenomen door de Nederlandsche Gist en Spiritus Fabriek (NGSF) te Delft.

In deze in 1870 opgerichte fabriek (op verzoek van de broodbakkers) ging het voornamelijk om de gist maar spiritus was toen een onvermijdelijk nevenproduct. De toen nieuwe techniek maakte de oprichter J.C. van Marken zich zelf tijdens een langdurig verblijf in Oostenrijk eigen en werd toegepast in de nieuwe fabriek. Aanvankelijk werd graan als grondstof gebruikt, maar in 1898 ook melasse.



Indeling van een gewone ("enkele") Schiedamse branderij. Er staan drie ketels. Na iedere stookgang werd de vloeistof tijdelijk opgeslagen in een grondvat. De spoeling die ook gevormd werd, werd naar de boerderijen afgevoerd als veevoer. Tegenover de ketels met hun koelvaten waren op een verhoging $3 \times 4 = 12$ beslagbakken, waarvan altijd een stel in een bepaalde fase van bewerking was. Het beslag, bestaande uit rogge en gemoute gerst (mout) en na 1880 ook mais, werd in gisting gebracht waardoor gist werd gevormd dat voorzichtig werd afgeschept. Het beslag zelf werd laag (8%) alcoholhoudend. Onder de verhoging lagen kolen voor de ketels. De afgebeelde branderij is al "modern". Er staat een stoomketeltje! Door stoom kon de mechanisatie beginnen en de functie van pomper, de man die met een pompzwengel alsmaar heen en weer liep, vervallen. In een oude branderij werkten vier man.

Distillateur Pollen werd in Delfshaven in 1883 actief op het gebied van spiritus, Bols had in 1890 een installatie om ruwe spiritus verder te verwerken en Kiderlen (uit 1860) begon daar in Delfshaven in 1892 ook mee. En met de overname door de NGSF van Van Meerten (failliet in 1901), Kiderlen in 1904 en de Gist en Spiritus fabriek "Sappemeer" (1911) kreeg de NGSF steeds meer toegang tot de jenevermarkten en -merken. Want ook op dit gebied was het bedrijf in 1883 actief geworden (merk o.a. "Van Marken") om een deel van haar afzet verzekerd te hebben.

Zo werd dit bedrijf in veel opzichten een concurrent voor Schiedam: Gist, spiritus, jenever en zij leverde ook nog spoeling.

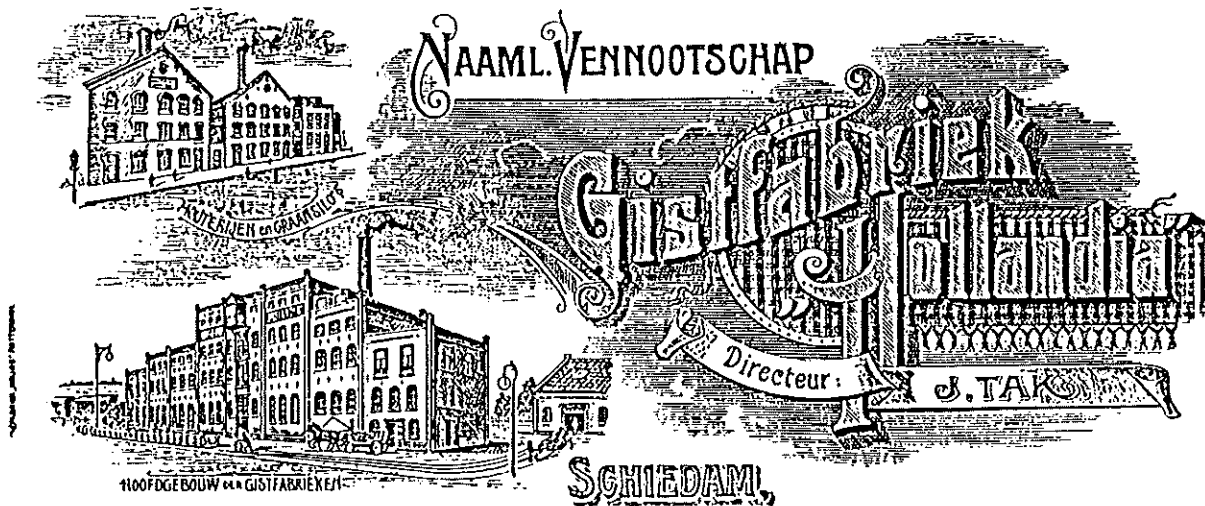
De grootste melasse spiritus fabriek was en is de in 1899 door 26 suikerfabrikanten opgerichte "Zuid Nederlandsche Spiritusfabriek" te Bergen op Zoom. Dit bedrijf heet nu Nedalco.

Schiedam

Een verhaal apart is de "Schiedamsche Alcohol Fabriek" geweest. Deze in 1887 door enkele branders en distillateurs opgerichte fabriek had tot doel de op bepaalde tijden teveel geproduceerde moutwijn verder te rectificeren tot spiritus. Deze spiritus zou dan aan het buitenland geleverd moeten worden of aan afnemers die de Schiedamse jenever niet zouden beconcurreren. Gezien de wereldmarktverhoudingen was dit wal naief gedacht en negen jaar later werd de fabriek al geliquideerd en werd omgezet in een gewone distilleerderij. De kolom om de spiritus te fabriceren is al die jaren in het hoge pand



aan de Westvest blijven staan en is pas in de jaren tachtig gesloopt. In de jaren twintig en dertig werd door Hollandia, als de afzet van moutwijn weer eens stagneerde ook wel van de moutwijn spiritus gemaakt, waarvoor Hollandia zelf een kolom had. Hollandia, het eerste branderij grootbedrijf in Schiedam door J. Tak opgericht (1908) en waarin diverse Rotterdamse en Schiedamse branders en distillateurs (o.a. de Kuyper) participeerden maakte op oude Schiedamse wijze (dus getrapt) moutwijn.



Interc. Telef. N° 255.
 Telegr. adres "HOLLANDIA".
 N° 17 Afd.
 Beh. door

Briefhoofd van Hollandia. Zij profileerde zich als gistfabriek. (Collectie: Hist. Ver. Schiedam)

Ook dit bedrijf is door de NGSF overgenomen, in 1924.

Er is nog korte tijd een spiritusfabriek geweest. "De Maas" aan de Nieuwe Haven 141 is opgericht in 1920 door Nolet maar is in 1925 overgenomen door de NGSF. "De Maas" maakte gist en spiritus, maar geen moutwijn.

In de eerste wereldoorlog waren er nog zestien branderijen. Mede omdat er in ons land de voedselschaarste en gisttekorten toenamen kwam er een nieuwe producent van spiritus: van Gelder uit Velsen maakte vanaf november 1918 spiritus uit sulfietloog. Dit bedrijf, meer bekend als papierfabrikant, is hier enkele jaren mee doorgegaan. De reden is dat, op aanwijzing van de regering, zoveel mogelijk graan en melasse werd gebruikt om gist te maken ten koste van het spiritus aandeel. Bovendien werd een deel van de spiritus vermengd met benzine.

Vanaf december 1917 kregen de Schiedamse branders geen graan meer toegewezen. Voor de distillateurs kwam dus veel minder spiritus en moutwijn beschikbaar. Dit was niet zo heel erg want de export lag toch stil.

Wat wel erg was: De jeneverexport bleef op een aanzienlijk lager niveau dan voor de eerste wereldoorlog. Een van de oorzaken is dat de Engelsen en Fransen in vooral hun Afrikaanse koloniën restricties oplegden aan invoer van jenever. Ten voordele van cognac en whisky, deze laatste drank was toch al wereldwijd in opkomst. Maken we de balans op in 1922 dan zijn er nog maar enkele branderijen in Schiedam.

W. Hasekamp en Co. Havendijk 33. Hollandia. Hulskamp & Zoon & Molijn, Westfrankelandsestraat 22.

Fa. Herman Jansen, Zijlstraat 8. A. de Koning, St. Anna Zusterstraat 16.

B.A.J. Wittkampf, Westerkade 22.

Gedurende 1922 is de N.V. Windhorst's Gist- en Moutwijnfabriek "De Adelaar" opge-

heven. Het Verslag van de Kamer van Koophandel Beneden-Maas, waar bovenstaande namen uit komen, meldt niet het bedrijf A. Blom Westerkade 26-28 (branderij) en 10 (mouterij) dat in die tijd ook moutwijn (en gist, zoals alle branderijen) leverde. Misschien komt dat omdat Hollandia een belang in Blom had.

De totale capaciteit in 1922 was een kwart van de capaciteit in 1883 toen er 360 gewone branderijen waren en drie stoombranderijen (samen vertegenwoordigende een omvang van 32½ branderij). Dit "stoom" hield in: mankracht vervangen door stoomwerktuigen, maar wel hetzelfde principe. Schaalvergroting werd toen mogelijk. Had men in de oude tijd behoefte aan meer moutwijn dan kocht men gewoon een bestaande of bouwde een nieuwe branderij. Zo had Wittkampf bijvoorbeeld in 1901 op zes verschillende lokaties in Schiedam een branderij.

Bekijken wij de lijst van branders uit 1922 dan blijkt dat er toch weer mensen zijn geweest die het aandurfd en een bedrijf te beginnen, ondanks de gestage achteruitgang van de moutwijnindustrie, sinds de laatste decennia van de vorige eeuw. W. Hasekamp & Co, een nieuwkomer in de branche, richtte in december 1901 een distilleerderij op. De zaken gingen zeer voorspoedig. Het was de toptijd voor de distillateurs. Vóór de eerste wereldoorlog groeide de export van Hasekamp tot een miljoen kelders (kisten) met 12 à 15 flessen per jaar. Het werd voor hem lonend zelf een branderij te beginnen. Een deel van de markt vroeg om moutwijnjenever. Enkele West-Afrikaanse landen, Canada en Noorwegen bijvoorbeeld. Maar ook Hasekamp, die ook zelf flessen maakte en in totaal eens 1000 man op de loonlijst had staan, hield het niet. Op 12 mei 1938 sloot men een contract met de NGSF om met moutwijn en gistfabricage te stoppen en de moutwijn van Hollandia te betrekken. U ziet, de NGSF was een vaste afnemer van branderij en gistbelangen! De distilleerderij zelf heeft tot 1971 bestaan.

Een andere nieuwkomer was A. de Koning. Deze zoon van een meesterknecht, geboren in 1862, heeft zich door hard werken helemaal opgewerkt. In mei 1897 kocht hij met geleend geld een bestaande branderij in de St. Anna Zusterstraat 8. Hij was inventief, bracht verbeteringen aan en kocht nog meer branderijen. Na de eerste wereldoorlog, toen er regelmatig te weinig afzetmogelijkheden waren is zijn zoon, die inmiddels ook in de zaak zat, in 1920 gaan praten met Bols, die de vaste afnemer werd. Ook werd afgesproken om voor dit bedrijf zuivere moutwijnjenever te gaan maken, waarvoor op de Noordvest een speciaal pand werd ingericht. Bols nam de helft van de moutwijn afzet af. Het bedrijf ging later Bols & de Koning heten en nog later gewoon Bols en is het een onderdeel van dit bedrijf geworden. Na 1957 is voor de drie oude branderijen die zij had één fabriek gekomen met een mouterij, een kolommoutwijnstokerij maar ook een melasse alcohol fabriek. (Het woord spiritus wordt haast niet meer gebruikt). Schiedammers herinneren zich misschien nog de scheepjes van "Koole" die met warme melasse pendelden tussen de Voorhaven, waar uit een groter schip de melasse werd overgepompt en de fabriek aan de Noordvest-Burg. Honnerlage Gretelaan. De bedrijfsonderdelen zijn successievelijk verdwenen, de moutwijnfabriek in 1986.

De andere grote fabriek, Hollandia, is een aantal jaren later ook weg. Ook dit bedrijf had, naast de moutwijn, ook de laatste jaren ook de productie van graanalcohol ter hand geno-

men om de basis te verbreden. Toen Heineken, de bierbrouwer die ook veel jenevermerken verzamelde, zelf graanalcohol in Zoetermeer ging maken was Hollandia een groot deel van haar afzet kwijt. Later is in Zoetermeer ook een kolommoutwijnfabriek gestart. Bols die de jeneverbelangen van Heineken overgenomen heeft, toen Hollandia ging sluiten, de merknaam Hollandia gekocht.

De naam leeft dus nog voort voor moutwijn. In Schiedam zijn van de laatste grote moutwijnfabrieken geen zichtbare restanten. De NGSF (Gist-Brocades) is haar interesse voor jenever geheel verloren en maakt in Nederland geen spiritus meer.

In Schiedam wordt sinds een aantal jaren weer moutwijn door de Uto (Herman Jansen) voor haar Notarisjenever gemaakt. En in Nederland hebben enkele mensen serieuze plannen om op kleine schaal moutwijn te gaan maken, evenals het pas geopende nationaal Gedistilleerd Museum hier in Schiedam.

Spiritus in Nederland

Dat hier in Nederland steeds meer spiritus werd gemaakt heeft verschillende oorzaken. Omdat de (stoom) scheepvaart zich steeds meer ontwikkelde en graan steeds goedkoper verscheept kon worden werd Amerika een steeds groter concurrent voor de Europese graanboeren. De overheid stimuleerde daarom de verbouw van beetwortelen (suikerbieten). In Nederland nam het areaal van de beetwortelcultuur toe van 6600 ha in 1868 tot 44000 ha in 1896. Er kwamen dus ook meer suikerfabrieken, die ook nog door de overheid beschermd werden omdat andere suikerproducerende landen dat ook deden. De melasse die bij de suikerfabrikage overbleef werd in het begin veel naar Frankrijk uitgevoerd maar vanaf 1890 legde dit land steeds hogere importheffingen op.

Zoals we al zagen kwamen er steeds meer bedrijven om uit melasse spiritus te maken waarvan de al genoemde fabriek te Bergen op Zoom, waarin ook Belgisch kapitaal en technische kennis zat. Dit bedrijf was zelfs zo groot opgezet dat, om rendabel te draaien, ook melasse uit Cuba, Engeland, Duitsland en Egypte werd geïmporteerd.

Protest

Het stoken van alcohol uit melasse was zeer nadelig voor de moutwijnbranders van Schiedam omdat immers de distillateurs de moutwijn door melasse (of graan-) alcohol vervingen. Het publiek volgde voor een groot deel de smaak en productverandering.

De "Vereeniging tot verbetering van den toestand van den moutwijnhandel" heeft daarom in een adres aan minister Pierson gepleit voor een extra accijns van f 2,-- per hl voor gedistilleerd, bereid uit melasse. Dit idee werd in de Tweede Kamer, toen dit eind 1897 aan de orde kwam, krachtig verdedigd door Van Limburg Stirum. Deze was afgevaardigde voor Schiedam; er was toen nog een districtenstelsel. Twee jaar later kwam de afgevaardigde Veegens nog eens op deze kwestie terug, maar minister Pierson wilde er niet aan. "Bescherming van de een is altijd schadelijk voor de ander" en is een van de curiositeiten van het protectionisme. Maar het zat de minister toch niet lekker en een paar dagen later raadpleegde hij S.C.J. Heerma van Voss, een van de grote mensen achter de schermen van de Bergen op Zoomse fabriek. In latere jaren blijkt bij de begrotingsverdediging de minister tegen zijn opponenten steeds de argumenten te gebruiken die zijn aangedragen door Heerma van Voss.

Het is opvallend dat de leiders van de grote en moderne industrieën makkelijker en op meer informele basis toegang hadden tot de rijksoverheid. De grote man achter de NGSF Van Marken, de eerste afgestudeerde Delftse chemisch ingenieur, bewoog zich makkelijker in regeringskringen dan de branders. Deze waren dan wel plaatselijke grootheden met veel invloed in de gemeente maar hielden ook van alles tegen.

De branderijen in Schiedam werden gesloten. In twintig jaartijds zijn 300 branderijen opgeheven. De overgebleven branderijen waren in waarde verminderd. Het verlies werd geschat op elf miljoen gulden.

De moderne gistfabrieken hadden een gunstiger fiscaal systeem dan de oude branderijen en natuurlijk werd hier meermalen op gewezen.

In 1901 heeft de Kamer van Koophandel Schiedam een arrest aan de Tweede Kamer gezonden dat neerkwam op een protest tegen de indirecte bescherming van melasse spiritus. Iets dergelijks deden ook B & W van Schiedam en de Brandersbond. Het haalde allemaal niet veel uit.

Een poging om nog iets van de producten moutwijn en moutwijnjenever voor de toekomst veilig te stellen is de "Stedelijke Controle" geweest. In 1900 stelde de branders voor om voor op oude "Schiedamse" manier gemaakte moutwijn en daarvan vervaardigde 100% moutwijnjenever een garantie af te geven van "echtheid" en dit door een op de verpakking geplakte strook aan te geven. De distillateurs waren fel tegen. De gemeente werkte het voorstel uit. De Stad zelf zou de controle voeren. Mede door de stugge interpretatie is de "Controle" nooit een begrip geworden. Het bedrijf dat het meest bekend was voor moutwijnjenever was B.A.J. Wittkampf, voormalige branders.

Tot 1966 heeft het bedrijf aan de Westerkade 22 geproduceerd. De naam is nog een tijd gevoerd door Vrijmoed, waar Wittkampf sinds 1961 bij hoorde. Maar ook dit bedrijf is, zoals zoveel Schiedamse bedrijven, al lang verdwenen. Hoewel de naam Vrijmoed nog wel gevoerd wordt, zoals de naam van zoveel vroegere Schiedamse bedrijven.



Advertentie uit 1925.