

## **SCHIEDAM, SPIRITUS EN SCHNAPPS (2)**

### **ENIGE INVLOEDEN OP DE ONTWIKKELING VAN DE MOUTWIJNINDUSTRIE.**

**Wim Snickers**

*In ons vorige nummer hebben we de ontwikkeling van de spiritusindustrie in Nederland gevolgd. Nu wordt ingegaan op de moutwijnindustrie zelf, hoe de ontwikkeling was in Schiedam en daarbuiten. De verschillen tussen de steden en het verloop van deze bedrijfstak komen aan de orde.*

*Een deel van de spiritus en moutwijn vloeide naar Hamburg voor verdere bewerking en dit komt in ons volgend nummer aan de orde evenals de in Hamburg ontwikkelde 'Schiedam Aromatic Schnapps'.*

#### **Moutwijnproductie buiten de Maassteden.**

In verscheidene steden van Holland kende men al in de zestiende eeuw korenbrandewijnstokerijen. Wij zullen u niet vermoeien met de fluctuaties in de loop ter tijden: het is al diverse malen beschreven hoe de oorlogen met Frankrijk een opleving van graanbranderijen tot gevolg had omdat dan de invoer van Franse brandewijn verboden werd. Als in onze streken de graanoogst mislukt was, werd het stoken van brandewijn uit graan verboden omdat dan de overheid het graan voor de voedselproductie reserveerde. De stokers moesten dan de helmen van de ketels inleveren.

De vestiging van branderijen in een stad was ook dikwijls afhankelijk van de tolerantie van de overheid (en de burgers) tegenover de overlast van varkens bij de branderijen. De varkens werden gevoerd met de spoeling, restproduct bij het stoken. Werden de varkensregels aangescherpt, dan zien we soms een trek van de ene stad naar de andere stad, van Rotterdam naar Schiedam bijvoorbeeld.

De graanstokerijen konden in het begin helemaal niet op in kwaliteit tegen de brandewijnen. Brandewijn werd niet alleen in Frankrijk gemaakt, maar ook in stapelplaatsen zoals Dordrecht, waar grote hoeveelheden wijn aanwezig waren. De benaming van sommige producten: moutwijn - korenwijn herinnert nog aan de tijd dat deze graanproducten het moesten opnemen tegen dranken gestookt uit wijn, de brandewijnen.

In Duitse landen kende men al vroeg korenstokerijen en ook in Holland kwam dit op. Het proces zelf evalueerde, althans in onze streken. Werd in het begin weleens gewerkt met bijna bedorven granen, die dan nog tot brandewijn (zoals dit genoemd werd) gestookt werd, later kreeg men een veel verfijnder product door meermalen af te stoken (de 'Hollandse methode') om uiteindelijk met jeneverbessen en vele kruiden tot het eindproduct te geraken. Het is opvallend dat bij ons een sterke splitsing optrad. De jenever zelf werd dikwijls in een apart bedrijf, de distilleerderij, gemaakt. Het grote onderscheid tussen branderij en distilleerderij kende men elders veel minder.

Er begon ook een sterke concentratie op te treden. In de zeventiende eeuw werden Weesp en Rotterdam branderssteden. Hoewel Amsterdam een speciaal gebied voor branderijen had, het

Roeterseiland, werd Weesp de grote moutwijnleverancier van deze stad. Amsterdamse kooplieden waren dikwijls geldschietter van de Weesper branderijen. Waarom juist Weesp? Een rol kan hebben gespeeld: een kleinere stad met lagere lonen en een makkelijker stadsregering ten opzichte van de ongemakken van deze industrie. Het water kan belangrijk zijn geweest. Weesper waterschuiten brachten water uit de Vecht voor bierbrouwerijen en rijke burgers van Amsterdam.

Na 1683 stimuleerde Weesp de komst van Hugenoten uit het zuiden. Deze waren dikwijls rijk en werden belangrijk, zoals de branders- en regentenfamilie d'Arrest, die ook burgemeesters leverde. Evenals in Schiedam kwamen veel brandersknechts uit Duitsland. Een verschil in de productiewijze was dat men in Weesp gewoonlijk gelijke delen rogge en mout gebruikte, in Schiedam twee delen rogge op één deel mout. Ook is men zich pas later op gist gaan toeleggen.

Vanaf 1700 concentreerden de branderijen in Weesp zich steeds meer in minder handen en namen later ook in totaliteit af. Bij Wijnand Fockink, likeurstokers uit Amsterdam ziet men na 1780 ook Rotterdam en Schiedam als moutwijnleveranciers en ten slotte alleen Schiedam (Gerrit Beukers). In de vorige eeuw verdwenen de laatste branderijen uit Weesp. Dat Weesp achteruit ging en de Maassteden Rotterdam, Schiedam en Delfshaven opkwamen, kwam ook door de betere transportmogelijkheden van deze steden en omdat de zeehandel van Rotterdam zich sterk ontwikkelde. Deze stad werd naast Weesp een branderij-stad.

Vanuit Rotterdam trokken later wel branders naar Schiedam, zodat deze stad op den duur domineerde en in veel landen de naam Schiedam aan het eindproduct jenever werd gegeven. Maar in Rotterdam, stad van handelaren en distillateurs is het brandersbedrijf altijd van veel belang gebleven en er waren zelfs opmerkelijke verschillen met het Schiedams bedrijf.

### **Moutwijnproductie in Rotterdam.**

In Rotterdam is al in de zestiende eeuw sprake van gebrandewijnbranders, kleine neringdoenders die dit naast een ander ambacht uitoefenden. Toen de branderijen in aantal en omvang toenamen kwamen de bierbrouwers en suikerraffineurs in beweging daar de branders met hun afvalwater en andere verontreiniging (drek van varkens!) het hele waterstelsel vervuilden. Daarmee beïnvloedden zij de kwaliteit van bier en andere producten, omdat ook andere bedrijven water nodig hadden. Aangezien bierbrouwerijen en suikerraffinaderijen oudere industrieën waren, met bovendien meer benodigd kapitaal, waren de eigenaren langzamerhand al tot het regentendom opgeklommen en in de stadsregering opgenomen. Zoals zoveel steden kende ook Rotterdam een verbod op buitenring, dit is een verbod om buiten de stadswallen bedrijven te stichten. Maar gelukkig was er binnen de wallen nog een heel gebied vrij: de Baan. In 1718 werd dit aangewezen als vestigingsplaats voor branderijen. Hier verschenen grote complexen, soms met mouterij, rosmolen, pakhuizen, branderij en distilleerderij. En dit is het grote verschil met Schiedam. Een groot deel van de Rotterdamse branderijen was eigendom van wat men tegenwoordig weer een entrepreneur noemt. Een koopman handelende in wijn en gedistilleerd die zich ook met de fabricage gaat inlaten. Deze ondernemers, met een hogere sociale positie dan de Schiedamse branders waren dikwijls lid van het wijnkopersgilde en waren zelden technisch medearbeider in het bedrijf. De entree-

gelden van het brandersgilde waren hoger en het Rotterdamse gilde kende ook niet het vechtverbod. Blijkbaar kwam vechten tussen maatschappelijk hoger geplaatsten minder voor!

In wezen was de instelling van de Schiedamse moutwijnbeurs in 1718 tegen de Rotterdamse overmacht gericht. In Rotterdam (en ook Amsterdam) was toen al een moutwijnbeurs. Vanaf 1728 waren de Schiedamse branders verplicht via de beurs aan te bieden, behalve voor schriftelijke orders, directe export en verzending naar Amsterdam (wat toen nog niet veel voorstelde). Op deze manier wilde Schiedam voorkomen dat de kleine branders te zeer onder invloed van de Rotterdamse distillateurs kwamen, die dan makkelijker de prijzen konden voorschrijven en de branders meer tot loondienst zou verlagen.

Maar Rotterdamse kooplieden beheersten de beurs. Een van de grootste kopers op de beurs was de Kuyper, die zelf ook branderijen op de Baan bezat. In januari/februari 1785 kocht hij bijvoorbeeld 396 stukken (vaten) moutwijn in Schiedam. Deze, ongetwijfeld een van de grootste jenevermakers (met ook een van de eerste merkjenevers), bouwde als de zaken een tijd goed gingen, weer zelf een branderij en kocht dan tijdelijk minder op de beurs. In 1797 had hij zeven branderijen.

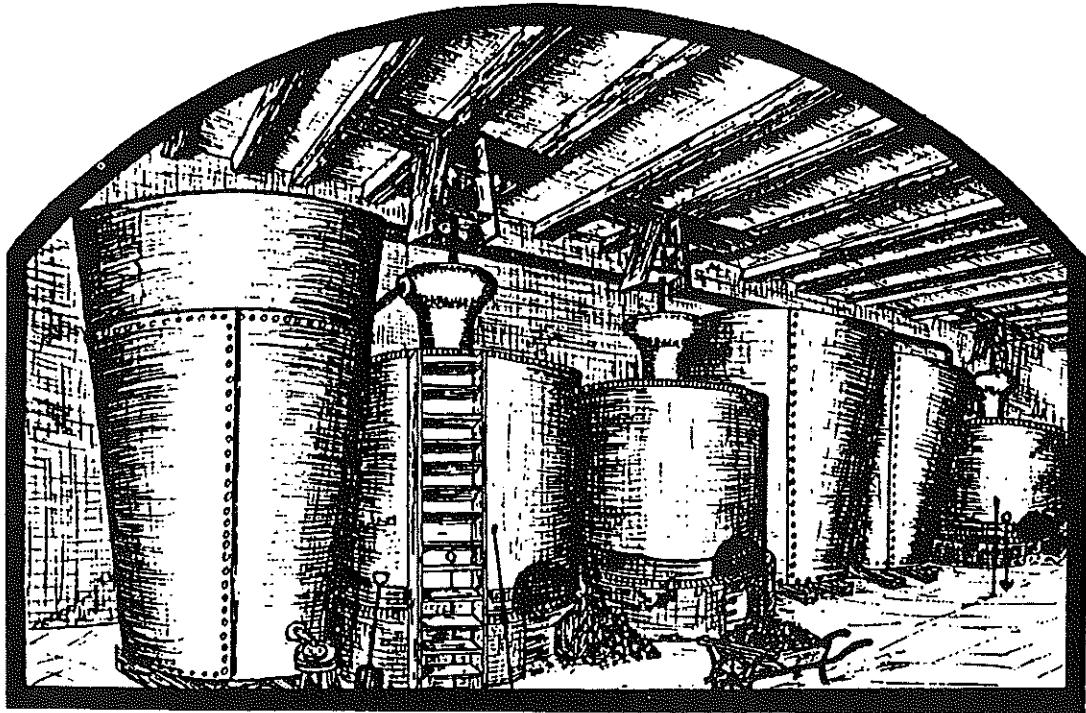
Juist de instelling van de verplichte Schiedamse beurs weerhield de grote branders ervan om naar Schiedam te verhuizen. Zij voelden zich teveel in hun zaken belemmerd. De Rotterdamse beurs, waar ook de Delfshavense branders hun moutwijn aanboden, was niet verplicht. Vele kleine ambachtelijke branders die er ook waren, weken soms wel uit. Zij konden niet voldoen aan de strengere regelgeving van de grote stad en hadden geen geld om op de Baan bedrijven op te richten. Zij hadden behoefte aan oudere, goedkope gebouwen waar zij hun ketels in konden plaatsen.

### **Mechanisatie**

Het feit dat er grote aaneengesloten complexen waren in Rotterdam, betekende niet dat er ook meer gemechaniseerd was. Nee, het was meer van hetzelfde. Er is één grote uitzondering bekend en dit is meteen de oudst bekende Nederlandse toepassing van een stoommachine op industriegebied. Er was al eerder een stoommachine voor polderbemaling toegepast. In 1797 vraagt Lucas Boon om 'een brandersmolen te mogen oprichten, geen windmolen zijnde' bij zijn branderij. De fabrieksmeesteren hadden in tegenstelling tot de brandmeesters, geen bezwaar tegen dit geheimzinnig verzoek en de vroedschap verleende toestemming tot plaatsing van een 'vuurmachine' in zijn nieuwe branderij. Goldberg heeft jaren later hierover gemeld dat met stoom twee pompen in de branderij en twee grote molenstenen werden aangedreven. Dezelfde Goldberg zag in een branderij op de Baan 'een buitengewoon ingenieus windrad, benevens een waterpomp, die met één beweging het water door de gehele branderij dreef'.

Maar dit is niet het begin geworden van een grote mechaniseringsgolf. In Schiedam wordt in 1853 de eerste stoom pel/moutmolen genoemd in de gemeente Oud en Nieuw Mathenesse.

(Dit was een molen om rijst te pellen). In 1876 de eerste stoombranderij (capaciteit: 12 enkele branderijen). Zes jaar later zijn er in Schiedam drie stoombranderijen (capaciteit: 23,5 branderijen) van T.P. Jansen, Th.C. Melchers en Meijer en Co. Ook hierin waren de Belgen veel verder. In Hasselt zijn in 1864 twaalf van de zes en twintig stokerijen 'stoom'. Ook werd al



*Enkele branderij. Afbeelding uit "De Moutwijnindustrie te Schiedam".*

eerder melasse gebruikt. Antwerpen was ook een grote jeneverstad geworden en vanaf 1835 waren er vijf grote geïntegreerde bedrijven met mouterij, gistfabricage en jeneverdistilleerderij waar veel met 'stoom' en met 'kolommen' werd gewerkt. De omzet van deze bedrijven benaderde de totale omzet van Hasselt waar de bedrijven niet zo zijn gegroeid.

### **Aantallen**

In 1771 toen door een dreigend graantekort de brandewijnproductie tot de helft moest worden ingekrompen is het aantal branderijen in verschillende steden geïnventariseerd. Toen waren 166 van de bijna 200 branderijen in Holland in de drie Maassteden gevestigd. Voor de voorziening van Holland en West Friesland waren toen 25 branderijen nodig, de rest (85%) werkte voor export.

Schiedam: 122 branderijen, 228 ruw + 133 dist.ketels

Delfshaven: 22 branderijen, 49 ruw + 25 dist.ketels

Rotterdam: 22 branderijen, 47 ruwketels

Weesp: 19 branderijen, 42 ruw + 23 dist.ketels

Keulen: ongeveer 91 branderijen

Hasselt in 1774: 8 en in 1791: 21 stokerijen.

Buiten Holland is niet zo'n groot onderscheid tussen een branderij (moutwijn) en distilleerderij (jenever) geweest. In een branderij werd een 'ruwketel' voor de eerste stook gebruikt en een 'distilleerketel' voor verdere bewerking.

In 1795 waren er in Weesp nog vijf branderijen. De neergang van Weesp was begonnen en Schiedam groeide. In dat jaar waren er in deze stad 188 branderijen, meer dan twee maal



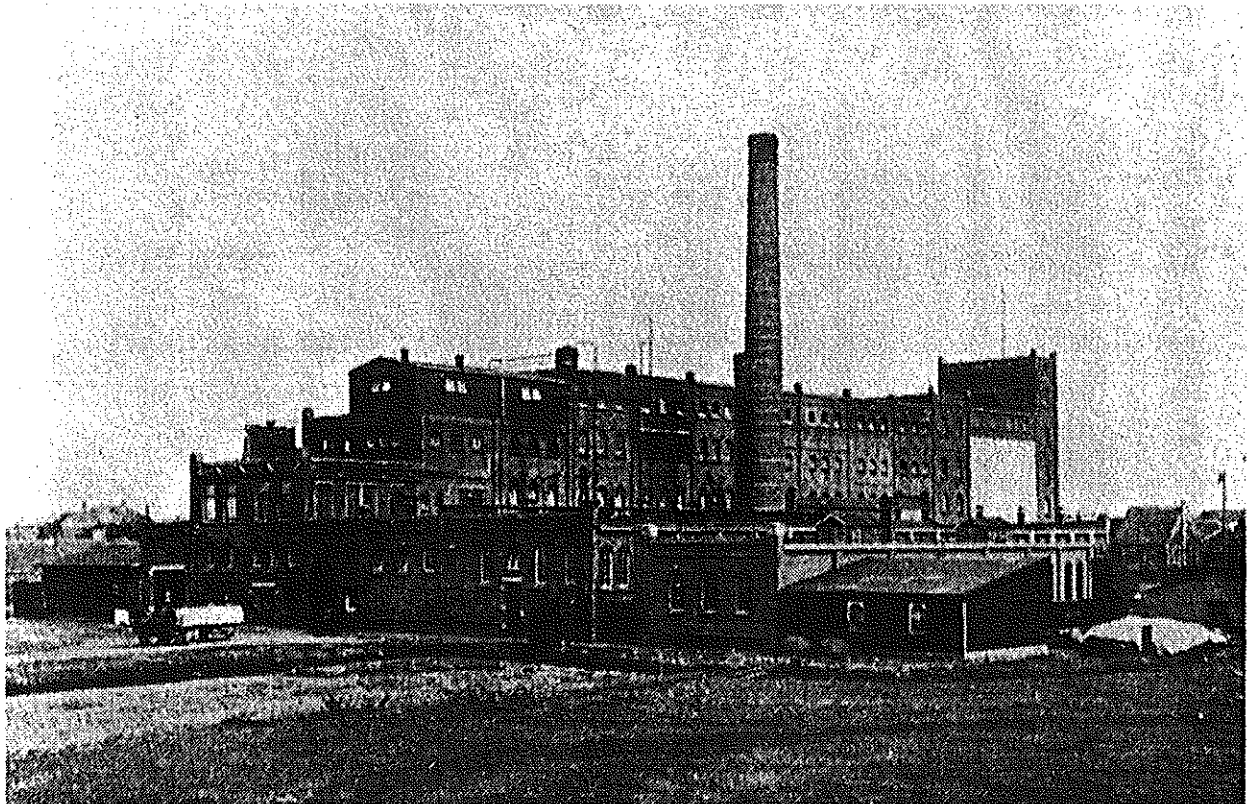
*Rij branderijgevels aan de Noordvestsingel in Schiedam. Op de voorgrond lag toen nog een schipbrug voor voetgangers en fietsers, deze is al verdwenen. De gevels zijn nog gedeeltelijk intact.*

zoveel als in de rest van Holland samen. Zowel Rotterdam (vòòr 1631) als Schiedam (1690) hadden een brandersgilde, welk echter niet anti-kapitalistisch was ingesteld. In Keulen daarentegen waren er nog echte middeleeuwse gildebepalingen met sterke groepsbescherming. Iedere brander mocht maximaal twee (kleine) ketels hebben. Pogingen om tot grotere concentraties te komen werden onderdrukt. Keulse jenever is vroeger een begrip geweest.

### **Moutwijn in Schiedam**

Hoewel de eerste aanwijzing van een 'brandewijn brandinghe' hier in 1594 was, begon pas een eeuw later de grote opbloei. Een oorzaak kan zijn het feit dat in die tijd de visserij in Holland zich concentreerde in enkele plaatsen en Schiedam was daar niet bij. Er kwamen dus visserijpanden leeg. Kleine steden hadden doorgaans een lager loonniveau. Zeer belangrijk was ook de omstandigheid dat het stadsbestuur welwillend stond tegenover de 'nieuwe' nijverheid. Het houden van varkens binnen de stad werd eerst in 1711 verboden. Schiedam is al een paar keer genoemd. Over stoom en mechanisering is al iets gezegd, maar binnen enkele decennia traden er nog enkele veranderingen op die het vermelden waard zijn.

Voor het bedrijf Herman Jansen is de gistproductie altijd erg belangrijk geweest. Dat er in Oostenrijk een verbeterd gistprocedé was ontwikkeld, waar bovengist wat makkelijker af te scheppen was, in plaats van ondergist werd gemaakt, drong ook in Schiedam langzamerhand door. Evenals indertijd van Marken, toog omstreeks 1880 H.C. Jansen naar Oostenrijk om daar bij J.C. Mautner en Zoon, deze methode te bestuderen. Terug in Schiedam paste hij deze methode toe. In plaats van 9% gist bij de 'Hollandse methode', kreeg men 12,5% gist, die



*Hollandia vóór 1948. Foto: Jaarverslag 1949 van NGSF.*

bovendien veel houdbaarder was. Hij wilde deze methode hier geheim houden, maar u weet hoe het gaat in Schiedam. Langzamerhand gingen ook andere branders 'Wener gist' maken, zoals deze werd genoemd. Daarbij werden zij dikwijls geholpen door de heer Ris die in Frankrijk, waar een soortgelijke ontwikkeling had plaatsgevonden, kennis had opgedaan en daarom 'Parijsche smid' werd genoemd. Men onderscheidde voortaan (de nieuwe) 'Franse' branderijen naast de oude 'Hollandse'. Naast rogge en mout ging men nu ook maïs verwerken (in gelijke delen). Maïs draagt weinig bij aan geur en smaak van moutwijn, maar geeft een goede gistopbrengst en was bovendien goedkoper. De maïs moest op hogere temperatuur worden beslagen en dit was soms moeilijk haalbaar als men nog niet over stoom voor verwarming beschikte.

Grote distillateurs vreesden dat de moutwijn-productie een te grote achteruitgang zou krijgen en namen daarom belangen in branderijen. Zonder moutwijn geen oude jenever. Hulstkamp kocht net voor de eerste wereldoorlog een complex aan de Westfrankelandsestraat bestaande uit maalderij, mouterij en branderijen. Blankenheym & Nolet, die hier al een branderij had (die ook voor derden werkte) nam een belang in Hollandia. Zo ook de Kuyper, die nadat in 1907 de branderij van J. Tak afbrandde financieel bijspromg bij de herbouw van de onderneming, die de naam Hollandia kreeg.

Een Hollandse branderij produceerde per jaar uit 275 ton rogge: 1.460 hl. moutwijn (50%), 23.000 kg gist en 4.400 ketels spoeling dit is 11.000 hl. Hollandia werd gebouwd voor 650



*Gistscheppen bij Hollandia. Foto: Jaarverslag 1949 van NGSF. Sinds de jaren zestig maakt Hollandia geen gist meer.*

hl/week moutwijn. Er werkten toen 80 mensen.

Nog enkele productiecijfers van Schiedam: moutwijn 1881: ca. 450.000 hl. (ad 50% alcohol). Tegenwoordig rekent men terug naar 100% alcohol, dus 1881: 225.000 hl. (100%). Jaren tachtig. Zoals we al gezien hebben, hadden de twee overgebleven moutwijnfabrieken A. de Koning (Bols) en Hollandia inmiddels ook gewone 'alcohol' in hun productiepakket.

Melasse-alcohol: 100.000 hl.; graan-alcohol: 45.000 hl.; moutwijn en korenwijn: 20.000 hl. Samen 165.000 hl. Dit is nog ongeveer 70% van de totale moutwijnproductie een eeuw geleden, maar waar het aandeel van echte moutwijn nog geen tien procent is. (Korenwijn als grondstof is een verdere bewerking van moutwijn en moet niet verward worden met het product korenwijn, tegenwoordig de naam voor luxe jenevers van veel distillateurs).

En nu? Behoudens bij Herman Jansen voor Notaris jenever is er geen moutwijnfabricage meer in Schiedam. Zo laat De Kuyper moutwijn uit Canada komen. En ook andere distillateurs betrekken moutwijn uit het buitenland.

# Encres diverses

ARTICLES H. STEPHENS, Londres

## Encre Blue-Black Writing Fluid

1710	5	Bouteille grès	contenance	1.150 litre
1711	6	» »	»	0.700 »
1712	7	» »	»	0.250 »
1713	8	» »	»	0.120 »
1714	240	Bouteille verre	»	1.000 »
1715	241	» »	»	0.500 »
1716	242	» »	»	0.250 »
1717	243	» »	»	0.120 »
1718	69	Courtine verre, bouchon breveté	»	0.050 »
1719	84	» » » »	»	0.030 »



N° 1710 à 1713



N° 1714 à 1717

## Encre Blue-Black Copying Fluid

1720	11	Bouteille grès	contenance	0.700 litre
1721	12	» »	»	0.400 »
1722	13	» »	»	0.150 »

## Encre Blue-Black and Writing Copying Combined

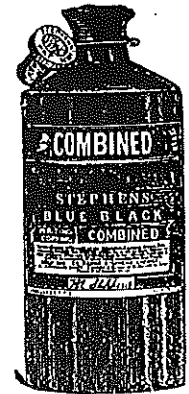
1723	14	Bouteille grès	contenance	1.000 litre
1724	15	» »	»	0.500 »
1725	16	» »	»	0.200 »

## Encre Violette Noire Communicative

1726	52	Bouteille grès	contenance	0.800 litre
1727	53	» »	»	0.450 »
1728	54	» »	»	0.200 »
1729	78	Courtine verre, bouchon breveté	»	0.060 »



N° 1720 à 1722



N° 1723 à 1725

## Encre Très Noire non Communicative

1730	41	Bouteille grès	contenance	0.800 litre
1731	42	» »	»	0.450 »
1732	43	» »	»	0.200 »
1733	106	Courtine verre, bouchon breveté	»	0.060 »
1734	75	» » » »	»	0.050 »

## Encre écarlate « Scarlet Ink ».

1735	264	Bouteille verre forme longue,	contenance	1.000 litre
1736	91	» » » »	»	0.060 »
1737	55	Courtine » carrée cannelée	»	0.040 »
1738	95	» » carrée	»	0.030 »



N° 1726 à 1728



N° 1730 à 1732



N° 1735 et 1736

GRAND SALON D'ÉCHANTILLONS  
DE TOUS NOS ARTICLES  
ET DE NOMBREUSES FANTAISIES