

De Chemie Historische Groep (= CHG) van de KNCV nodigt U van harte uit voor het symposium:

**“Destillatie – vroeger en nu”**

Datum: vrijdag 27 mei 2022 / aanvang: 13.00 uur

Locatie: Graanzolder van het Nationaal Jenevermuseum Schiedam

Ingang: Hoogstraat tussen nummer 87 en 89

3111 CH Schiedam

010-246 96 76

[www.jenevermuseum.nl](http://www.jenevermuseum.nl)

Informatie: Rob van den Berg (CHG) tel: 06-11263636 of e-mail [rvdb@euronet.nl](mailto:rvdb@euronet.nl)



Aanmeldingen voor het symposium via de website van de KNCV

Kosten voor het symposium bedragen:

€ 15 (exclusief voor CHG-leden)

€ 25 (andere belangstellenden)

€ 5 (speciaal voor studenten)

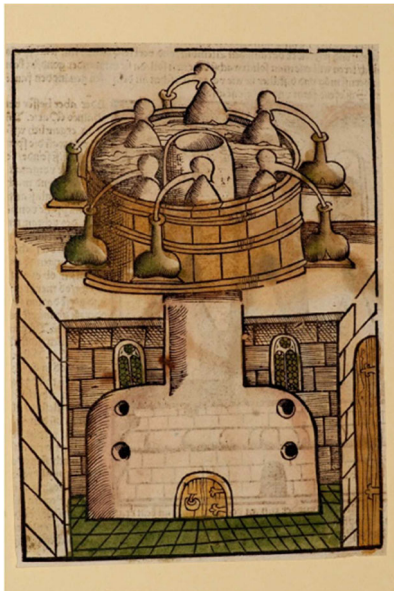
N.B. de entree tot het Jenevermuseum is gereduceerd tot € 6,25 voor symposiumdeelnemers.

Museumjaarkaart / Rotterdamkaart geldig !

Programma van het symposium

**“Destillatie – vroeger en nu”**

- 13.00 – 13.20 ontvangst met koffie/thee op de Graanzolder
- 13.20 – 13.30 Welkom
- 13.30 – 14.00 Thijs Hagendijk (Universiteit Utrecht)  
*Historische vuurbeheersing, of de techniek van het stoken*
- 14.00 – 14.30 Theo Dekker (Instituut voor Geschiedenis aan de Universiteit Leiden)  
*Een oer- Hollands drankje? Distilleren in de vroegmoderne tijd*
- 14.30 – 15.00 Koffie/thee pauze  
Demonstratie met uitleg door stoker van Jenevermuseum
- 15.00 – 15.30 Henk Vermande  
*De beroepsgroep van destillateurs in 17e-eeuw*
- 15.30 – 16.00 Peter Wilkinson (Sulzer BV)  
*Ontwikkelingen op destillatiegebied in de afgelopen vijftig jaar*
- 16.00 - 17.00 Afsluiting met drankje  
Demonstratie met uitleg door stoker van Jenevermuseum



Brunschwig, Hieronymus / Liber de Arte Distillandi  
de Compositis - Basel



## SPREKERS

### **Thijs Hagendijk - Historische vuurbeheersing, of de techniek van het stoken**

Een bekend gezicht in vroegmoderne chemische tekstboeken zijn de onvermijdelijke hoofdstukjes over fornuizen. Bijster uitnodigend zijn deze hoofdstukjes vaak niet en vanuit praktisch oogpunt – naast wetenschap was en is chemie namelijk ook een kunst – rijst de vraag hoe effectief deze beschrijvingen eigenlijk waren. Het antwoord hierop is complex. Enerzijds klaagden auteurs inderdaad over de hoofdzakelijk obligate en ongeïnspireerde fornuisbeschrijvingen uit tekstboeken. Anderzijds vormden boeken wel degelijk belangrijke kanalen waarin nieuwe ontwerpen voor fornuizen circuleerden. In deze presentatie zet ik enkele brede lijnen uit waarmee de geschiedenis van vuurbeheersing en pyrotechnische innovatie kan worden onderzocht en hoe historische beschrijvingen kunnen worden gerelateerd aan de alledaagse ervaring op de werkvloer.

Thijs Hagendijk is als docent technische kunstgeschiedenis verbonden aan de Universiteit Utrecht. Hij doet onderzoek naar de geschiedenis van praktische kennis. In 2020 rondde hij zijn proefschrift af, waarin hij beschrijft welke rol teksten hebben gespeeld in de overdracht van technieken en vaardigheden binnen de vroegmoderne kunsten. Vanaf 2021 is hij daarnaast te zien als expert in *Het geheim van de meester* (AVROTROS).

### **Theo Dekker - Een oer-Hollands drankje? Distilleren in de vroegmoderne tijd**

De opkomst van brandewijn en gedistilleerde dranken als consumptiegoed ontstond in Duitsland aan het einde van de vijftiende eeuw. Holland volgde al snel, en vanaf de tweede helft van de zestiende eeuw werd brandewijn niet langer uitsluitend als medicijn genuttigd. Onder invloed van internationale ontwikkelingen aan het einde van de zeventiende eeuw werd brandewijn op basis van graan kenmerkend voor moutwijnen, likeuren en jenevers. In deze lezing staat de vroegmoderne geschiedenis van het distilleren in Amsterdam en Schiedam centraal. Hoe kon Amsterdam uitgroeien tot een likeurstad, en waarom vestigden zoveel branderijen zich in het achttiende-eeuwse Schiedam? Door de ontwikkeling van moutwijn in een internationaal perspectief te plaatsen wordt de geschiedenis van het oer-Hollands drankje verrijkt.

Theo Dekker werkt als promovendus aan het Instituut voor Geschiedenis van de Universiteit Leiden. Hij doet onderzoek naar de receptie van (nieuwe) kennis en technologieën in de vroegmoderne tijd onder de middenlaag van de bevolking. Daarnaast heeft hij vijf jaar gewerkt bij de Amsterdamse distilleerderij Wynand Fockink (1679).



### **Henk Vermande - De beroepsgroep van destillateurs in 17e-eeuw**

In deze lezing zal worden ingegaan op de ontwikkeling van de beroepsgroep van de destillateurs in Nederland aan de hand van de economische theorie van arbeidsdeling. De productie en verkoop van brandewijn als genotsmiddel kwam in de 16e eeuw in Nederland op, en was in eerste instantie vooral een kleinschalige huisindustrie. Met de toename van de brandewijnconsumptie vindt er beroepsvorming plaats: in verschillende Hollandse steden kwamen de commerciële brandewijnbranders op. Beroepsdeling of specialisatie ontstond eind 16e eeuw toen de branders die brandewijn maakten op basis van moutwijn zich afsplitsten van branders die distilleerden op basis van (druiven)wijn. Ook ontstonden eind 16e eeuw in sommige steden al gespecialiseerde destillateurs van minerale zuren en kwiksublimaten. Zij noemden zich 'sterkwatermaker' en 'sublimaatmaker'. Productiedeling vond plaats als de consumptie van verschillende gedistilleerde dranken en wateren toeneemt. Dan ontstaan de zelfstandige beroepen van 'ruwstoker' en 'fijnstoker' of 'destillateur'.

Henk Vermande is civiel ingenieur en promoveerde in 2021 aan de Universiteit Maastricht op het proefschrift *De chemist. De geschiedenis van een verdwenen beroepsgroep, 1600-1820*. Hij deed daarvoor uitvoerig archiefonderzoek naar de chemische nijverheid in Amsterdam in de vroegmoderne tijd, waaronder de destillateurs en sterkwaterstokers. Met Ernst Homburg schreef hij onlangs een artikel voor het maandblad *Amstelodamum* over de Amsterdamse sterkwaterbranders.

### **Peter Wilkinson - Ontwikkelingen op destillatiegebied in de afgelopen vijftig jaar**

Peter Wilkinson studeerde chemische technologie Groningen (1982-1986) en promoveerde op het onderwerp 'hoge druk bellen zuilen' (uitgevoerd bij DSM in Geleen). Van 1991 tot 2021 was hij werkzaam bij Shell in Nederland, Japan en India, gedurende de laatste twintig jaar met destillatie (R&D) als 'speerpunt' van de werkzaamheden. Sinds januari 2022 werkt hij bij Sulzer met opnieuw destillatie als voornaamste specialisme.