

PIE RAPPORTENREEKS

36

**KOFFIEBRANDERIJEN
EN THEEPAKKERIJEN**

Branchenummer 10a

drs. P. van Dijk

Begeleiders: drs. H.Buiter (Stichting Historie der Techniek)
dr. E.Nijhof (Projectbureau Industrieel Erfgoed)

Uitgave:
Stichting Publicatiefonds Industrieel Erfgoed Nederland
Zeist, december 1999

INLEIDING

De branchestudie van de koffie- en thee-industrie is tot stand gekomen door het initiatief van het Projectbureau Industrieel Erfgoed (PIE). Dit is in december 1991 opgericht door de toenmalige minister van Welzijn, Volkshuisvesting en Cultuur (WVC) om in samenwerking met de Rijksdienst voor de Monumentenzorg een beleid te ontwikkelen in het kader van een meerjarenproject gericht op waardstelling en selectief behoud van de monumenten van jongere bouwkunst (1850-1940), waarin ook industrieel erfgoed een plaats moest krijgen. Het PIE heeft daarom het initiatief genomen, het industrieel erfgoed van de belangrijkste branches in kaart te brengen door een studie te verrichten naar de kenmerkende ontwikkelingen hiervan en door middel van veldonderzoek objecten uit deze bedrijfstakken te waarderen op basis van hun representativiteit voor deze branche-geschiedenissen.

Dit rapport is gebaseerd op het onderzoek van Peter van Dijk uit 1994-95 naar de koffie- thee- en cichorei-industrie. Het bleek echter niet zo eenvoudig, deze drie industrietakken in één publicatie tegelijk te behandelen. De genotmiddelen koffie en thee worden vaak in één adem genoemd, omdat ze beide in de behoefte voorzien aan opwekkende, non-alcoholische dranken voor dagelijks gebruik. Ook in het voorliggende rapport worden beide genotmiddelen tegelijk behandeld, maar daaraan ligt de overweging ten grondslag, dat beide verwante producten wat betreft hun industrieel erfgoed van ongelijke betekenis zijn. Omdat de (groene) koffiebonen in feite een halfproduct vormden die na de import nog een bewerking moesten ondergaan, zijn er meer roerende en onroerende goederen overgebleven met betrekking tot de koffie-industrie, die uitsluitend een stedelijke aangelegenheid was. Thee hoefde na aankomst in feite alleen nog maar te worden gesorteerd en verpakt en daarom kunnen we niet spreken van een vergelijkbare thee-industrie. Thee is derhalve 'meegenomen' in dit rapport dat vooral betrekking heeft op de koffie.

Iets geheel anders was er aan de hand met het surrogaat voor koffie, cichorei: omdat dit product alleen belangrijk was als vervanging voor koffie voor de allerarmsten en in tijden van oorlog, en de consumptie ervan sterk achterbleef bij die van koffie, was de oorspronkelijke opzet om de productie van cichorei (en de andere surrogaten voor koffie) op dezelfde wijze als de thee in dit rapport te verwerken. Er bleek echter een kardinaal verschilpunt: cichorei was een inheems product, waardoor alle bewerkingen in Nederland plaatsvonden, en wel op het platteland; daardoor waren er nog tamelijk veel restanten van deze thans geheel verdwenen bedrijfstak, die ook qua productietechniek afweek van de koffie-branderij. Dit kwam naar voren uit een verkennend onderzoek, uitgevoerd door Djoke Dam, deelneemster aan een werkgroep 'Industrieel Erfgoed' aan de Universiteit Utrecht (1996), onder leiding van Erik Nijhof. Om deze reden is aan het erfgoed van de cichorei-industrie een aparte studie gewijd.

Het oorspronkelijke onderzoeksrapport, opgesteld door Peter van Dijk in 1994/1995, dat ook korte passages over de cichorei-industrie bevatte, moest daarom worden aangepast. Omdat deze splitsing nadere redactie nodig maakte, en het PIE conform zijn statuten eind 1996 werd opgeheven, heeft het geduurd tot 1999, het jaar waarin het Monumenten Selectie Project (MSP) werd afgesloten, voordat beide rapporten voor publicatie gereed konden komen.

Conform de opzet van de eerdere branchestudies van het PIE wordt eerst in korte trekken de sociaal-economische geschiedenis van de koffie- en thee-industrie geschetst. Daarna komt het productieproces ter sprake. Vervolgens wordt verslag gedaan van het veldonderzoek naar de onroerende en roerende restanten van deze bedrijfstak, waarna enige aanbevelingen naar voren worden gebracht met betrekking tot het behoud van de belangrijkste onderzochte objecten.

HOOFDSTUK 1. DE KOFFIE- EN THEEHANDEL

Javakoffie

De eerste koffie, afkomstig uit Java, kwam in 1711 op de markt. De verbouw van koffie werd aan de inheemse bevolking opgedrongen. In de eerste helft van de achttiende eeuw had Holland door de koloniale koffieteelt het monopolie van de koffiehandel. Daarna werden echter Frankrijk en Engeland, en later ook Duitsland concurrenten. Door de Napoleontische oorlogen en het Continentale Stelsel (1805-1813) stagneerde de aanvoer van koffiebonen en werd de koffie bijna onbetaalbaar. Immers, het was aan alle gebieden die deel uitmaakten van het Franse Rijk verboden om handel te drijven met Groot-Brittannië, Napoleons grootste vijand. Na de val van Napoleon en het einde van het Continentale Stelsel daalde de koffieprijs sterk en steeg het verbruik. De aanvoer in de buitenlandse havens nam overigens sneller toe dan in de Nederlandse.

Na 1836 was Nederland weer de belangrijkste koffiemarkt van Europa. Deze herleving was hoofdzakelijk te danken aan de invoering van het Cultuurstelsel op Java, waardoor de Javaanse boeren gedwongen waren op een deel van hun rijstvelden koffie te verbouwen en deze tegen betrekkelijk lage prijzen aan de regering te verkopen. Inheemse regenten en Nederlandse controleurs hielden toezicht. In 1860 verscheen de Max Havelaar van Multatuli met een aanklacht tegen de uitbuiting van de inheemse bewoners. Vanaf 1870 werd begonnen met de afschaffing van het Cultuurstelsel en particuliere ondernemingen kregen een belangrijker aandeel. Sedert 1885 daalde de opbrengst van Javakoffie dramatisch als gevolg van een bladziekte in de plantages en de opkomst van andere koffie producerende gebieden. In 1905 was de opbrengst nog maar één-tiende van die van veertig jaar eerder.

Door het Cultuurstelsel werd Amsterdam een belangrijke haven van Oostindische waren, in de eerste plaats van suiker en koffie, daarnaast ook van tabak, indigo en tin. De Nederlandsche Handelmaatschappij (NHM) bracht de koffie uit Nederlands-Indië hier op de markt. Na de aanvoer in de havens van Amsterdam en Rotterdam werd de koffie in pakhuizen opgeslagen te Amsterdam (40%), Rotterdam (30%) en Dordrecht, Middelburg en Schiedam (gezamenlijk 30%).¹

De opkomst van de Braziliaanse koffie

Tot 1860 bleef Nederland de belangrijkste koffiemarkt in Europa; veel Europese landen gaven nog de voorkeur aan Javakoffie boven de opkomende Braziliaanse koffie. De Braziliaanse koffieproductie nam snel toe en vanaf 1870 was Brazilië het grootste koffie producerende land ter wereld. In 1908 leverde dit land al meer dan 80% van de wereldopbrengst. Met deze doorbraak verschoof het centrum van de koffiehandel naar Bremen en vooral Hamburg.² Vanaf 1914 nam het aandeel van Brazilië weer langzaam af. Toch is dit land thans nog steeds de belangrijkste producent met een aandeel van één-derde in de totale wereldproductie.

Koffieveilingen

De koffie werd verkocht op veilingen in Amsterdam en Rotterdam, aanvankelijk twee maal per jaar. In 1864 brak de Nederlandsche Handels Maatschappij met dit systeem: in het vervolg werden er negen of tien veilingen gehouden, waardoor het aanbod gespreid werd. De bedoeling van het nieuwe systeem was onder meer op de veilingen de overmacht te breken van een tiental makelaars, samen de zogenaamde 'Grote Club' vormend. Zij probeerden alle orders voor de veiling samen te brengen, de prijzen vast te stellen en het eventueel overblijvende deel zelf te kopen, zodat de veilingen een formaliteit waren. Het doel van het vergroten van het aantal veilingen per jaar, het verhogen van de koffieprijs, werd niet bereikt. De Hollandse koffiemarkt werd internationaal minder prijsbepalend door de opkomst van de Braziliaanse koffie en van andere handelscentra. Door de verbetering van het vervoer was het niet meer noodzakelijk bij de tussenhandel grote voorraden koffie op te slaan.³

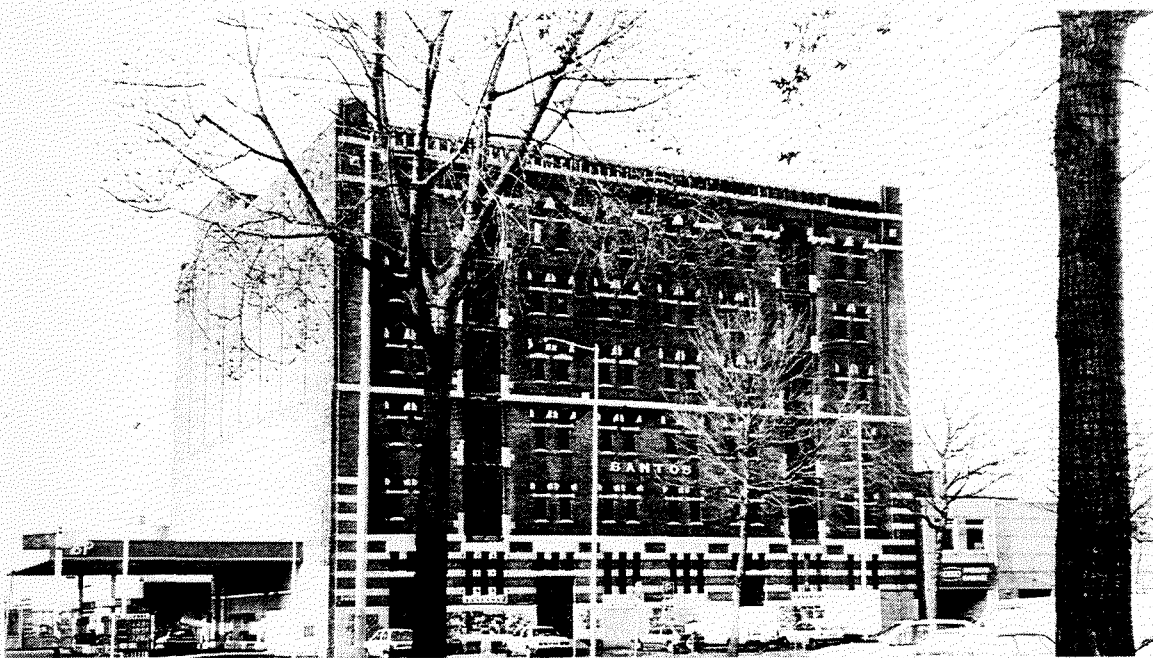


Het Gebouw voor den Amsterdamschen Koffiehandel.

In 1887 verenigden de voornaamste belanghebbende partijen zich in de Vereeniging van den Koffiehandel om de positie van de Java-koffie, en dus ook van Amsterdam, te verdedigen tegen de import van koffie uit andere gebieden. Het betrof makelaars, importeurs, handelaars, commissionairs, agenten en grossiers. Een tweede doel was het reguleren van onderlinge conflicten door arbitrage, want deze deden zich regelmatig voor en verzwakten de positie van Amsterdam.⁴

Afb.1: De zetel van de Vereeniging voor den Koffiehandel, aan de Warmoesgracht (thans Raadhuisstraat)

Ook in Nederland nam het gebruik van Braziliaanse of Santos-koffie toe. De handel en aanvoer van koffie verplaatste zich toen langzaam naar Rotterdam, waar deze koffie het meeste werd aangevoerd. Vanaf 1895 was Rotterdam een grotere koffiehaven dan Amsterdam. In 1903 werd in Rotterdam aan de Rijnhaven een groot koffiepakhuis gebouwd, genaamd 'Santos'. Dit zes verdiepingen hoge gebouw was lange tijd Rotterdams hoogste pakhuis.



Afb.2: Pakhuis Santos aan de Maashaven te Rotterdam

Rond de eeuwwisseling staat Nederland na Duitsland en Frankrijk op de derde plaats van de belangrijkste internationale koffiemarkten.⁶

De consumptie van koffie

De Santos-koffie was over het algemeen goedkoper; in samenhang met de geleidelijk toenemende koopkracht van de lagere bevolkingsgroepen leidde dit tot een gestage toename van de koffieconsumptie. Vooral de opkomst van de koffiehuisen in de steden, waar de middenklassen acte de presence gaven, was hierbij van grote betekenis. Deze ontwikkeling werd onderbroken tijdens de Eerste Wereldoorlog, toen de aanvoer van koffie steeds moeilijker werd en de koopkracht daalde. In 1934 was er wereldwijd een enorme overproductie van koffie. De scherpe prijsdaling op de wereldmarkt die daardoor optrad heeft echter niet geleid tot veel meer koffiegebruik; in de meeste landen leidde een zware heffing op koffie zelfs tot een hogere prijs voor de gebruikers, die bovendien over minder koopkracht beschikten. Nederland stelde in 1936 een accijns op koffie in.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog werden koffie en thee tot zogenaamde regeringsmonopolie-artikelen verklaard. Door de oorlog werden de koffie- en theebedrijven in Rotterdam zwaar getroffen. Op 27 mei 1940 ging de distributie van koffie en thee in. Vanaf maart 1941 was het koffiebranden verboden en koffie werd door surrogaat vervangen. Net als tijdens de Eerste Wereldoorlog werden eikels gebrand ter vervanging van koffie.⁷ Van Nelle bracht in 1941 het koffiesurrogaat Pitto op de markt, gemaakt van gerst, rogge, cichorei, bloembollen en koffie. De afzet van Pitto bereikte hetzelfde niveau als dat van gewone koffie vóór 1940. Per maand werd er 400 ton geproduceerd en wat Van Nelle niet zelf kon maken, werd door derden geleverd. Ook na 1945 bleef de koffie op de bon; de distributie van koffie werd op 12 januari 1952 opgeheven.⁸

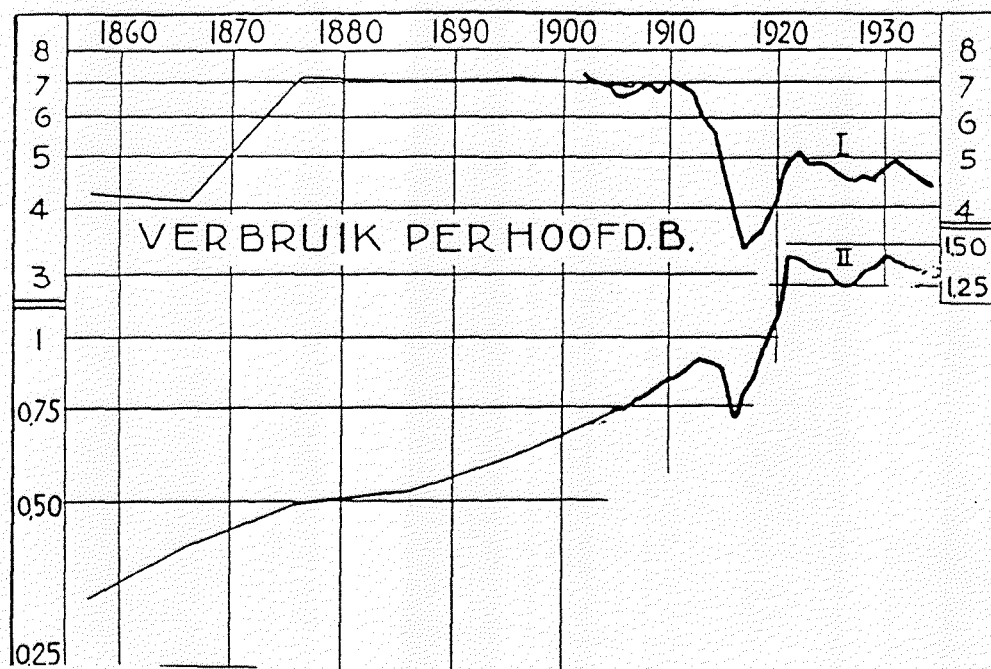


Fig.1: Consumptie van koffie en thee, 1855-1935

Verbruik per hoofd. B. Tienjaarlijksche gemiddelden van 1852—1861 tot en met 1902—1911.
 Voor 1902 en later is jaar voor jaar aangegeven het gemiddelde verbruik van vijf opvolgende jaren (1900—1904, 1901—1905, enz., zg. voortschrijdende gemiddelden).

- I. Koffie (in kg bruto ongebrand).
- II. Thee (in kg netto).

De 'Pakhuismeesteren van de Thee'

Tot aan het begin van de achttiende eeuw was thee een zeer duur artikel. China was tot het begin van de negentiende eeuw wereldwijd de grootste producent van thee, maar de handel daarin was in handen van Groot-Brittannië. In het begin van de negentiende eeuw begonnen enkele Europese landen in hun koloniën zelf thee te verbouwen, zoals de Engelsen in India. Deze thee bleek een sterker aroma te hebben dan de Chinese thee en viel al gauw in de smaak bij vooral de Engelse theedrinkers. Aangemoedigd door het succes van de Engelse theeplantages in India begonnen de Nederlanders thee te verbouwen op Java. In 1826 werd de theeplant van Japan naar Java gebracht en enkele jaren later ook uit China. De eerste invoer van thee uit Java in Nederland vond plaats in 1835. Op de Nederlandse markt kreeg Javathee vanaf 1860 concurrentie van thee uit Brits-Indië, na 1882 ook van Ceylon.

Vanaf het midden van de negentiende eeuw tot begin deze eeuw is het theegebruik in Nederland aanzienlijk toegenomen. Dit hangt samen met de groeiende aanvoer vanuit Java en de grotere welvaart. Op de wereldhandel speelt echter de thee uit China de belangrijkste rol. Door de beide wereldoorlogen is het theegebruik afgenomen. Hoewel de theeconsumptie niet meer op het oude peil is teruggekomen, bleef Nederland toch de grootste theedrinker van het Europese vasteland.

In Holland werd de aangevoerde thee aanvankelijk in de pakhuizen van de V.O.C. opgeslagen, alvorens deze in veiling te brengen.

Reeds in de achttiende eeuw werden vóór de theeveilingen monsters van de diverse kavels aan belangstellenden verstrekt, zodat de partijen thee in de pakhuizen konden blijven liggen, totdat de koper zijn quantum in ontvangst wenste te nemen; bij die gelegenheid werden dan tevens de aan de opslag verbonden onkosten verrekend. Als eigendomsbewijs voor de in hun gebouwen opgeborgen theeën werden door de pakhuismeester 'cedullen' of 'theecelen' verstrekt, die aanvankelijk op naam van de bezitter werden uitgeschreven; toen deze documenten evenwel meer en meer als waardepapieren (met de betreffende thee als onderpand) werden verhandeld, werd in 1846 het besluit genomen de biljetten 'aan toonder' uit te geven.

Theehandelaars achtten het wenselijk van dergelijke centrale entrepots gebruik te blijven maken. Het beheer daarvan werd toevertrouwd aan de 'Pakhuismeesteren van de Thee' (Amsterdam en Rotterdam), die ook de theeverkopen organiseerden. De bestuurders van deze pakhuizen hadden grote kennis van thee en waren raadgevers van de importeurs. De ontvangen thee werd door de Pakhuismeesteren opgeslagen, gesorteerd en er werden monsters uit getrokken. De kooplieden onderzochten deze monsters zorgvuldig op smaak, kleur en kwaliteit. In de veilingcatalogi gaven ze hun bevindingen met tekens aan. De veilingen vonden steeds veertien dagen na afgifte van de monsters plaats, die dan over de hele wereld gekeurd konden worden. Het monstertrekken gebeurde met een speciale boor (een halve cilindervorm) die diagonaal in de kist werd gestoken. Na de koop werd de thee tegen betaling van de invoerrechten afgeleverd en naar de fabriek vervoerd om gemengd en verpakt te worden. De theeveilingen hadden plaats in het gebouw 'De Brakke Grond' aan de Nes in Amsterdam. Medio 1958 is aan deze situatie een einde gekomen.

Thee werd op de veiling direct verkocht aan het buitenland, maar ook de detailhandel leverde gemengde en voorverpakte thee aan verschillende landen. De belangrijkste ondernemingen op dit gebied waren gevestigd te Amsterdam, Delft, Groningen, Leeuwarden, Rotterdam en Utrecht.⁹ In Groningen troffen we verrassend veel koffiebranders en theepakkerijen aan. Groningse bedrijven hadden soms een eigen vestiging in Amsterdam voor de opslag van op de veiling gekochte producten.

Koffielezerijen en -pellerijen

In Amsterdam ontwikkelde zich de koffielezerij. Dit bedrijf hield zich bezig met het verwerken van alle soorten ongebrande koffie, hetgeen inhield: het verwijderen van beschadigde bonen, het sorteren op grootte en het verwijderen van stof en gruis. Bij slechtere kwaliteit koffie moesten ook de onrijpe bonen worden verwijderd. Het koffielezen gebeurde geheel door meisjes en vrouwen, met de hand; zij stonden bekend als 'koffiepicksters'.



Afb.3: Jacob Israëls, *Koffiepicksters* (1893), Museum Boymans-Van Beuningen

De Kamer van Koophandel noemde het een 'eigenaardige tak van bestaan te Amsterdam', die vele handen werk gaf. Tot 1864 was de koffielezerij grotendeels een seizoenbedrijf, als gevolg van het veilingstelsel van de NHM: er waren slechts twee veilingen per jaar, namelijk in het voor- en najaar. Toen sinds 1864 dit stelsel verlaten werd en talrijke veilingen plaatsvonden werkte dit voor de lezerij gunstig uit. De stilstand 's zomers en 's winters kon voortaan worden vermeden. Vanaf 1864 was er een toename van het aantal lezerijen, terwijl het koffielezen ook in de gevangenis werd beoefend.

Daar ondanks het spreiden van de veilingen de aanvoer tamelijk schoksgewijs verliep, kan men op de opgaven van de patentregisters ten aanzien van het aantal arbeidskrachten bij de koffielezerijen nog minder staat maken dan bij de andere bedrijven. Zij gaven bij voorkeur slechts het minimumgetal personeel op. In 1867 schatte men het aantal personen, in deze tak van bedrijf in Amsterdam werkzaam, op omstreeks 400.¹⁰

Een deel van de aangevoerde koffie werd in de negentiende eeuw in de schil aangevoerd en moest voor het branden worden gepeld. Vanaf 1878 kon dat mechanisch in een zogenaamde huller gebeuren. Verschillende fabrieken hielden zich met het pellen van koffiebonen bezig. Na 1910 werden echter de meeste koffiebonen al voor verscheping gepeld in het land van herkomst. De pellerijen in Amsterdam en Rotterdam werden sindsdien een voor een gesloten.

De opkomst van de grote koffiebranders

Het branden van koffie gebeurde in de negentiende eeuw ofwel door de winkelier, ofwel door de consument thuis. Vanaf de eeuwwisseling werd er industrieel gebrand. De opkomst van industriële koffiebranderijen en theepakkerijen hangt nauw samen met de ontwikkeling van het verkopen van voorverpakte merklevensmiddelen. Dit nieuwe verschijnsel werd overgenomen uit Amerika en in Nederland vanaf ongeveer 1905 geïntroduceerd. Reclame moest het grote publiek hiermee vertrouwd maken. Hierbij moesten grote weerstanden overwonnen worden omdat de kopers niet meer zagen wat ze kochten en er evenmin zeker van waren of ze wel het aangegeven gewicht kregen.

Van oudsher zijn de koffiebranderijen (evenals de theepakkerijen) gevestigd in de binnensteden, doorgaans gecombineerd in één bedrijf. In 1910 waren er ca. 125 bedrijven¹¹, verspreid over het land, maar met een concentratie in Rotterdam, Amsterdam en Groningen. Daarnaast waren er fabrieken in middelgrote steden als Breda, Den Bosch, Leiden, Maastricht, Roosendaal, Utrecht en Zwolle.¹² De grootste bedrijven bevonden zich in Rotterdam. Hier werd rond 1910 ongeveer 7500 ton koffie gebrand, in Amsterdam was dit 2500 ton. In deze twee steden werd een-vierde van de in Nederland verbruikte koffie gebrand. In deze fabrieken komt voor het eerst de fabrieksfunctie duidelijk tot uiting in het gebouw.

Begin 20e eeuw vond een toenemende concentratie van brandactiviteiten plaats, waarbij enkele grote branderijen alle verwerkingsprocessen onder hun hoede namen en kant en klaar verpakte produkten begonnen te leveren. In de voorgaande was de concentratie nog voornamelijk een gevolg van verbetering van technieken, kwaliteit en infrastructuur. In de 20e eeuw trad een nieuw element sterk op de voorgrond: de concurrentieslag om de consument werd van wezenlijk belang. Alleen die branderijen die met 'moderne' markttechnieken de markt wisten te veroveren, konden tot ware grootheid komen. Er was voorgoed een einde gekomen aan de regionale beslotenheid, de grote branderijen opereerden voortaan op landelijk niveau. Begin twintigste eeuw ontstonden dus de grote industriële koffiebranderijen die zich van de modernste technieken bedienden. Door de hechting van consumenten aan bepaalde merken werd de macht van de koffiefabrikanten op de afzetmarkt sterk vergroot. Voor het verkrijgen van de gewilde merkkoffie waren de winkeliers van hen afhankelijk. Het eigenhandig branden van de winkeliers liep ten einde, zij slaagden er niet in de kwaliteit van de branders te evenaren. De kleinschalige koffiebewerkers en winkels in koloniale waren verdwenen in deze tijd zodat er sprake was van een drastische verandering in het industriële landschap.

In 1946 waren in totaal 431 koffiebranderijen en theepakkerijen werkzaam, tien van deze bedrijven waren groot en met een landelijk afzetgebied. Ruim 100 ondernemingen droegen het karakter van een middelgroot bedrijf en hadden voornamelijk een provinciaal werkterrein. De overige ondernemingen waren klein. Bij deze bedrijven werkten in totaal 1500-2000 werknemers. Het aantal bedrijven nam in de daaropvolgende jaren af, maar de totale productie bleef ongewijzigd.¹³ Eind jaren vijftig bedroeg het aantal nog ongeveer 350, waarvan tien grote. Het totaal aantal werknemers blijft onder de 2000. In de jaren 1945-1950 hebben investeringen door koffiebranderijen en theepakkerijen bijna geheel betrekking op de aankoop van buitenlandse machines. In de productieprocessen treden in deze periode geen wijzigingen op.¹⁴ Tegenwoordig wordt de koffiemarkt in Nederland beheerst door een handvol zeer grote bedrijven; de

twee belangrijkste daarvan verdienen in het kader van deze studie een aparte beschouwing.

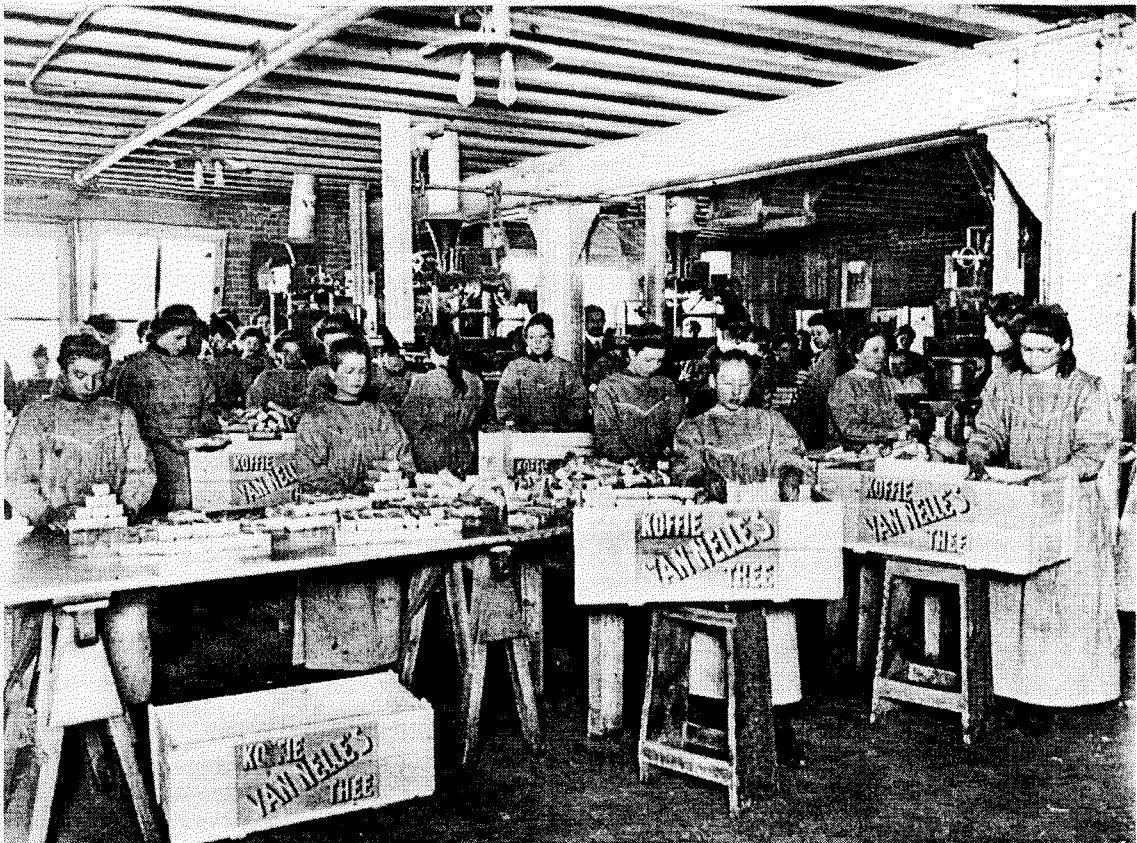
Van Nelle en Douwe Egberts

De koffiageschiedenis van Nederland wordt beheerst door de opkomst van twee grote branderijen, namelijk Douwe Egberts en Van Nelle. De geschiedenissen van deze bedrijven illustreren de hiervoor besproken sociaal-economische ontwikkeling. Beide hebben hun wortels in de achttiende eeuw en beleefden hun grote doorbraak begin 20e eeuw. Zij slaagden erin tot landelijke bedrijven uit te groeien en ontmoetten elkaar in de concurrentiestrijd om de afzetmarkt. De aanpassing aan de veranderende marktsituatie is uiteindelijk bij Douwe Egberts het meest succesvol verlopen.

In de jaren '80 van de 18e eeuw ontstonden twee winkeltjes in koloniale en kruidenierswaren die de namen Van Nelle en Douwe Egberts droegen. Beide winkeltjes verkochten een veelheid aan produkten, waaronder koffie, thee en tabak. Douwe Egberts was in het Friese weidegebied gevestigd, Van Nelle te Rotterdam. Dankzij de meer gunstige ligging in een grote havenstad en de aanwezigheid van een omvangrijke afzetmarkt heeft Van Nelle lange tijd een snellere ontwikkeling dan Douwe Egberts gekend. In 1837 was Van Nelle al van regionale betekenis met afnemers in 53 Nederlandse plaatsen (o.a. in Amsterdam, Zwolle, Maastricht) en een aantal buitenlandse plaatsen zoals Luik, Mainz, Krefeld, Duisberg. Dat de zaken voorspoedig gingen blijkt uit de aankoop van een pakhuis in datzelfde jaar. In de decennia na 1837 vond een aantal belangrijke aanpassingen aan de toenemende groei plaats. Het personeelsbestand werd van 33 (plus enkele niet nader genoemde vrouwen) uitgebreid tot 61 (plus de vrouwen) in 1871. De eerste stoommachine werd in 1866 in gebruik genomen, in 1873 volgde een tweede. Deze investeringen vereisten een aantal verbouwingen en de bouw van een 22 meter hoge schoorsteen. In de periode die volgde, van 1880 tot 1910, werden als gevolg van voortdurend ruimtegebrek in totaal 10 nieuwe panden gekocht. In 1891 werd een winkel in Amsterdam geopend.

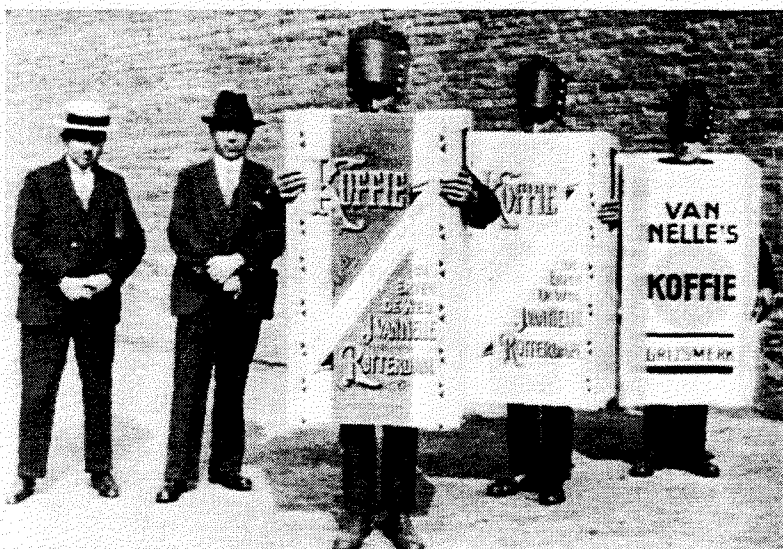
Douwe Egberts was in de jaren '50 van de 19e eeuw nog slechts van lokale betekenis. Pas vanaf 1880 versnelde de ontwikkeling van Douwe Egberts en in de periode 1880-1920 groeide het bedrijf van lokale naar landelijke bekendheid. In 1881 telde het bedrijf na een periode van betrekkelijke voorspoed 12 volwassen werknemers en 1 jongen. In 1895 werd voor het eerst gesproken van de aanwezigheid van een stoommachine en twee jaar later werd met enige trots de aanschaf van een 'moderne' bolbrander vermeld. In 1898 werd voor het eerst een pakhuis los van het woonhuis buiten de binnenstad van Joure gebouwd. Het bedrijf stond toen inmiddels bekend als koffiebranderij en tabakskerverij. Het winkeltje bleef tot in de Tweede Wereldoorlog bestaan, en verkocht koffie, thee en tabak.

De eerste decennia van de 20e eeuw namen beide bedrijven snel in omvang toe. Van Nelle zette de al eerder begonnen expansie voort, terwijl Douwe Egberts aan haar grote opmars begon.



Afb.4: Theepakkerij van Van Nelle in de oude fabriek op de Schiedamsedijk, circa 1910

Eind negentiende eeuw werd al verpakte koffie en thee door Van Nelle op de markt gebracht. Hoewel de koffie nog ongemalen was werd hiermee toch een belangrijke vernieuwing doorgevoerd. In de jaren '10 deed de gemalen en verpakte koffie zijn entree. Het succes van deze koffie was in belangrijke mate te danken aan de steeds grootschaliger reclamecampagnes die na 1904 gelanceerd werden.



Afb.5: Koffie in het straatbeeld door een nieuwe reclame-aanpak

In 1913 was al een nieuwe fase aangekondigd door de opheffing van de winkelzaken en de introductie van de automobiel. Daardoor werden fabricage en levering aan de detailhandel van steeds groter belang. In tien jaar tijd werd een heel nieuw distributiestelsel opgezet. In grote steden werden tussen 1907 en 1920 negen nieuwe filialen opgericht, achtereenvolgens in Amsterdam, Den Haag, Utrecht, Leiden, Dordrecht, Breda, Arnhem, Den Bosch en Groningen. Deze filialen vormden de steunpunten in een landelijk distributiesysteem. Direct in verband hiermee staat de groei van 4 handelsreizigers (vertegenwoordigers) in 1904 tot 37 in 1918. Ook het administratief personeel nam in deze tijd sterk toe, in 1916 waren dat 26 personen waaronder veel vrouwen. Na de wat lastige oorlogsjaren beleefde Van Nelle in 1919 en 1920 topjaren; de omzetten bedroegen 17 en 23 miljoen, de netto winst telkens één miljoen. De winsten daalden wat in 1921 door verlies op tabak en sigaren, met als gevolg dat de sigarenfabriek in 1923 werd opgeheven. Toch waren de jaren '20 voorspoedig, zodat in 1929 een prestigieus nieuw fabrieksgebouw geopend kon worden. Interessant zijn de vestigingsfactoren die een rol speelden in de keuze van het nieuwe fabrieksterrein. Er werd veel waarde gehecht aan een goede infrastructuur zoals een vaarwater in verbinding met de Maas en aansluiting op het landelijke wegennet, de nabijheid van de afzetmarkt en het centrum (dit in verband met reistijden van de arbeiders), aanwezigheid van voldoende ruimte voor eventuele fabrieksuitbreiding en de bouw van arbeiderswoningen, de grondprijs en -heel belangrijk- de zichtbaarheid van de locatie. Uit de laatste vestigingsfactor spreekt het toegenomen belang van de fysieke uitstraling van het bedrijf, die ook tot uiting kwam in de aandacht voor reclame en naamsbekendheid. De nieuwe fabriek werd uiteindelijk in de 'Spaanse Polder' gebouwd waar alleen de relatief grote afstand van het centrum een nadeel was. De verwachting was echter dat de stad richting fabriek zou uitbreiden. De bouw van het 'glaspaleis' vormt de climax van de geschiedenis van Van Nelle. Dankzij de toepassing van nieuwe marktstrategieën en inspelen op nieuwe ontwikkelingen werd Van Nelle in de eerste drie decennia van de 20e eeuw de grootste branderij. Eind jaren '20 leek het bedrijf oppermachtig maar in de jaren '30 had zij met toenemende problemen

te kampen. Het zijn deze jaren waarin Van Nelle voorbijgestreefd werd door haar grootste concurrent.



**VRAAGT VAN NELLE'S
= PAKJES KOFFIE =**

Ik laat Van Nelle's Koffie halen.
Och! 'k heb het al zoo vaak gezegd:
Cadeaux, je moet ze toch betalen;
Ik stel meer prijs op kwaliteit.



Hoe zet U lekkere koffie?

Goed begonnen - half gewonnen! Maak Uw koffie zelf, vlak voor het zetten! Er gaat dan geen aroma verloren! En neem Douwe Egberts Koffie. Reeds bij het malen stroomt de krachtige D.E.-geur U tegen. En bij het eerste teugje proeft U al: dat is heerlijke „vol-aroma koffie“, dat is Douwe Egberts koffie. Zoo krachtig, zoo geurig is alleen D.E.!

Spaar D.E.-punten, verpakt bij D.E. koffie en thee. Voor 400 punten krijgt U linnenafgerubden fransen D.E. koffiematen toegezonden.

DOUWE EGBERTS KOFFIE

Afb.6: Twee marketing strategieën, twee doelgroepen?

De laatste jaren van de 19e eeuw was Douwe Egberts nog van regionale betekenis, maar na de eeuwwisseling verwierf het bedrijf een nationale positie. Zo won Douwe Egberts na 1900 meer dan 1800 nieuwe klanten verspreid over heel Nederland. Tussen 1912 en 1919 werd de fabriek voortdurend uitgebreid met gebouwen, machines en personeel. In 1918 telde het bedrijf 52 personeelsleden, namelijk 31 fabrieksarbeiders, 16 kantoomensen en 5 handelsreizigers. Een belangrijke gebeurtenis was de oprichting in 1919 van een filiaal in Utrecht. Uit de voorspoedige ontwikkeling van Douwe Egberts na die uitbreiding blijkt dat nabijheid van afzetmarkt, handel, aanvoerlijnen belangrijke groeifactoren zijn geweest. Belangrijker voor het succes van Douwe Egberts was echter een flexibele aanpassing aan de veranderende markten in de jaren '20 en '30. Zo werd in 1924 een geschenkensysteem ingevoerd dat al snel populair werd en voor een sterke klantenbinding zorgde. In tegenstelling tot Van Nelle paste Douwe Egberts zich aan de toenemende macht van de grossiers in de jaren '30 aan. Zij speelde in op deze nieuwe verkoopkanalen door grote partijen koffie met korting in te kopen en deze als 'merkloze' koffie te leveren aan de grossiers die deze van een eigen winkelmerk konden voorzien. Van Nelle bleef daarentegen

vasthouden aan de oude klantenkring van kleinere winkeliers en vertrouwd op de kwaliteitsstatus van haar relatief dure product. Deze kleine winkels werden echter door het grootwinkelbedrijf opgeslokt en in de moeilijke jaren '30 kreeg de consument meer behoefte aan goedkopere koffie. In deze jaren begon Van Nelle verlies te lijden en het aandeel op de Nederlandse koffiemarkt daalde van 25,8% in 1929 tot 13% in 1939. Van dit verlies ging 'slechts' 3% naar D.E., het overige marktaandeel werd overgenomen door het grootwinkelbedrijf dat in 1939 25% voor zijn rekening nam. Deze cijfers tonen aan dat het met de dominante positie van de branders op de afzetmarkt gedaan was.

1930-1940: de macht van de grossiers

In de jaren '20 en '30 was het grootwinkelbedrijf sterk opgekomen. Sinds de eerste wereldoorlog hadden zij vele kleinere winkeliers van de markt gedreven; zo verdwenen de winkels in koloniale waren in deze tijd. Deze nieuwe grootschalige bedrijven vormden een bedreiging voor de koffiebranderijen. Hun monopoliepositie op de koffiemarkt werd bedreigd door het eigenhandig opzetten van branderijen door een aantal grote kruideniers (o.a. Albert Heyn). Zij boden concurrentie met behulp van de nieuwe marktstrategieën die eerst in het voordeel van de branderijen gewerkt hadden. De grootwinkels slaagden er namelijk in voor hun eigen koffiemarkten een afzetmarkt te vinden. Dit deden zij door prijsconcurrentie en reclamecampagnes. De grossiers konden zich aan de greep van de grote koffiebranderijen onttrekken omdat zij niet meer afhankelijk waren van de grote branderijen. De kleinere winkeliers waren hier nooit toe in staat geweest, want voor het opzetten van concurrerende branderijen hadden zij niet het benodigde kapitaal. Bovendien waren zij te sterk afhankelijk van de winstgevendheid van het koffieproduct om aan een prijzenslag te kunnen deelnemen; voor Albert Heijn was koffie slechts één van de vele verkochte artikelen.

De koffiebranderijen reageerden met verscherpte reclamecampagnes, maar moesten toch terrein prijsgeven aan de grote winkelbedrijven met eigen branderijen. Ten gevolge hiervan staakten nogal wat kleine branders hun activiteiten en trad er ook hier een schaalvergroting op. Deze tendens heeft zich, zoals al eerder vermeld, na 1945 in versterkte mate voortgezet.

Arbeidsorganisatie

Met de opkomst van grootschalige koffie-industrie werd de arbeiderskwestie van groter belang. De grote bedrijven namen een groeiend aantal arbeiders in dienst. Aangezien sommige bewerkingsfasen nogal arbeidsintensief waren (zoals het sorteren en schoonmaken ofwel 'pikken' van de koffie) werd tegen het einde van de 19e eeuw steeds meer naar goedkope werkkrachten uitgekeken. Hierdoor werden in toenemende mate vrouwelijke en jeugdige arbeidskrachten in dienst genomen. Dit gold met name voor koffiebranderijen in de grote steden van het westen waar de lonen gemiddeld hoger waren dan elders. Bij Van Nelle werd bovendien een modern personeelsbeleid gevoerd. Op beperkte schaal werd het 'koffie-pikken' nog tot in de twintigste eeuw als thuisarbeid verricht, dus zonder vast dienstverband; maar door mechanisatie werd dit werk overbodig¹⁵. In 1930 was 59,6% van de Rotterdamse koffie-arbeiders vrouw. In Amsterdam was dat percentage lager, namelijk 32,4%, en in de meer landelijke gebieden schommelde het tussen de 10 en 20%. Oriëntering op goedkope arbeid vormde tot in de 20e eeuw een rol. Door het grote aantal jeugdige en vrouwelijke arbeiders was er geen sprake van een hechte arbeidersorganisatie.

Samenvattend

Bij de producten koffie en thee stond lange tijd de handel voorop, hetgeen mogelijk was omdat de verwerking na de aanvoer in de haven relatief eenvoudig was. De gedroogde groene koffiebonen behoefden nog de meeste bewerking; thee werd gemelangeerd en verpakt. De koffie- en theehandel heeft in Nederland een oude traditie; tot het midden van de negentiende eeuw was Nederland zelfs prijsbepalend voor de wereldhandel. De belangrijkste centra voor de koffie- en theehandel in Nederland waren Amsterdam en later, met de opkomst van de Santos-koffie, Rotterdam. Daar stonden ook de gebouwen waar de koffie werd gesorteerd en verhandeld. De branderijen en pakkerijen treffen we in het hele land aan. Tot 1940 was er wel in iedere stad een koffiebranderij annex theepakkerij te vinden.

Tot aan het begin van deze eeuw werden koffiebonen in de koffiewinkel ongebrand verkocht; de consument brandde de koffie thuis in eenvoudige apparaten. Hierna verkocht de detailhandel steeds meer gebrande koffie. Dit waren winkels met koloniale produkten -meestal koffie, thee en tabak- met een plaatselijke afzet. Deze winkels hadden een eigen ambachtelijke koffiebrander in dienst. Nu vinden we nog veel van deze winkeltjes in oude binnensteden terwijl de grote branderijen niet meer bestaan of buiten de stad op een industrieterrein zijn gevestigd.

Een volgende belangrijke overgang vormde de verkoop van voorverpakte merkkoffie en thee. Marktleiders hierbij waren eerst Van Nelle en later ook Douwe Egberts, dat met een agressieve reclamecampagne en een spaarsysteem een groeiend marktaandeel wist te verwerven. Reclame en merk-identiteit werden de speerpunten van een nieuwe marketing-strategie die de voorloper was van de moderne consumptiemaatschappij. Deze industriële bedrijven kregen in de jaren dertig concurrentie van enkele grote kruideniersketens, die voor eigen rekening koffie en thee produceerden.

In de koffie en thee-industrie zijn niet veel mensen werkzaam geweest: de branche is eerder kapitaal- dan arbeidsintensief. Uitzondering is het verpakken van koffie en thee, waar veel vrouwen en meisjes werk vonden.

HOOFDSTUK 2. KOFFIE BRANDEN EN THEE MENGEN

Het Nederlandse klimaat is ten enen male ongeschikt voor de verbouw van koffie en thee, zodat wij voor deze producten steeds aangewezen zijn geweest op de buitenlandse aanvoer. Dit betekent ook dat een belangrijk deel van het productieproces zich steeds buiten onze landsgrenzen afspeelde. De bewerkingen die de producten in Nederland ondergaan voor zij de consument bereiken, zijn in de periode 1850-1950 in essentie ongewijzigd gebleven.

De koffieplant

De Coffea-plant kent meer dan 60 soorten, waarvan de belangrijkste twee variëteiten de Robusta en de Arabica zijn. Robusta komt hoofdzakelijk uit Indonesië en Afrika, en Arabica uit Centraal- en Zuid-Amerika (Brazilië). Robusta bevat meer cafeïne dan Arabica en is bitterder. Arabica heeft een meer verfijnde smaak, is aromatischer maar heeft een wat zurige bijmaak. De vrucht van deze koffiestruiken is een vlezige steenvrucht met binnenin een kleine afgeronde ruimte, verdeeld in twee hokjes. Al naar gelang de variëteit en de graad van rijpheid gaat de kleur van de schil van groen en geel naar rood en donkerrood en zelfs van violet naar zwart. In het vruchtvlees liggen de twee bonen, met de platte kanten tegen elkaar. Deze platte zijden hebben een in de lengte lopende diepe groef. De boon heeft een zilvervlies; hieromheen ligt een taaie hoornschil, omgeven door het vruchtvlees.

Voorbewerking

Nadat de koffiëbes geplukt is, dient zij allereerst ontdaan te worden van het vruchtvlees. Wat overblijft zijn de twee bonen die omhuld worden door het hoornvlies en zilvervlies, ook wel perkament genoemd. De eerste bewerking die de bonen ondergaan is het verwijderen van dit perkament, wat het pellen wordt genoemd. Tot circa 1910 vond het pellen, net als de eerste verwerking van de thee, plaats in de Nederlandse pakhuizen. Dit kon handmatig gebeuren door de bonen in een mandje te stampen, of in een schilmachine, de zogenaamde huller. In de huller werden de ongepelde bonen tussen twee metalen cilinders gemalen, waardoor het hoornachtige perkament scheurde. De lichte huidjes die overbleven, werden door een luchtstroom weggeblazen en konden worden gebruikt als verfstof. De bonen werden gezeefd en in zakken verpakt en waren daarmee gereed voor verzending naar de koffiefabrikant. De duurdere soorten werden eerst nog op grootte gesorteerd. Dit werk gebeurde door meisjes, die daarvoor aan tafels zaten om de slechte bonen en de verontreinigingen te verwijderen, het zogeheten 'koffie-pikken'.

Na 1910 gebeurde het pellen overwegend in het productieland. In deze landen werd echter geen koffie voor de export gebrand. Omdat men maar over één soort koffie beschikte, was het niet mogelijk het noodzakelijke melange samen te stellen. Bovendien was de ongebrande koffie veel langer houdbaar dan gebrande.

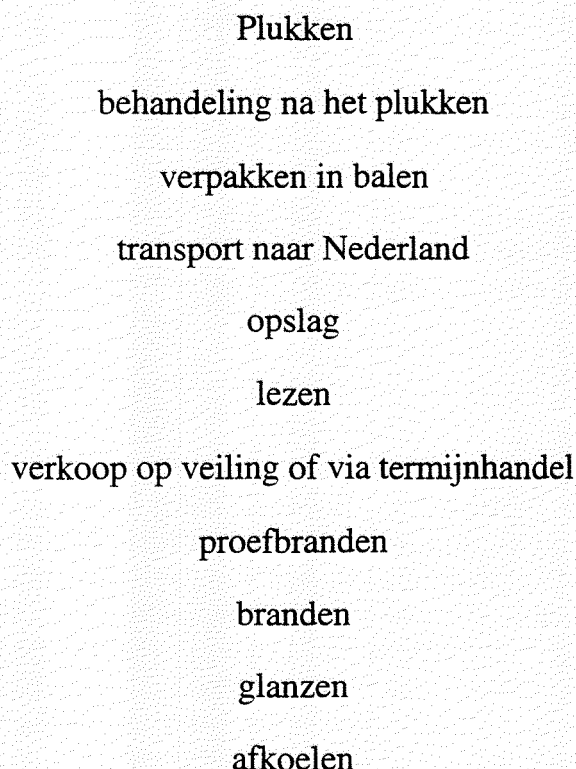


Fig.2: Produktieschema van koffie

Branden

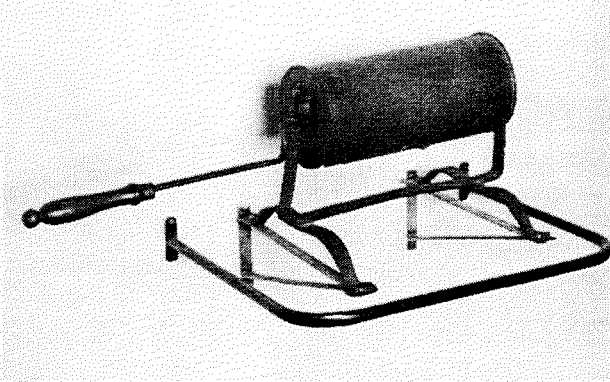
De belangrijkste bewerking die de koffiebonen in Nederland ondergingen, was het branden. Door de koffiebonen te branden worden de smaak en het aroma tot ontwikkeling gebracht; het geheim van de koffie schuilt juist in het deskundig uitvoeren van deze handeling. De koffiefabrikant noemde zichzelf dan ook graag koffiebrander. Zijn werkzaamheden begonnen met het keuren van de aangevoerde groene bonen, waarbij hij lette op uiterlijke kenmerken als vorm, grootte, gladheid en glans. Tot zij verwerkt konden worden, werden de groene bonen in zakken opgeslagen in de branderij en moesten ze steeds op vocht- en schimmelplekken gecontroleerd worden.

De ontdekking van het koffiebranden dateert uit de dertiende eeuw. Bij het branden gaat het erom dat de hele boon zo snel en gelijkmatig mogelijk heet wordt zonder dat de buitenkant verbrandt. Strikt genomen is er sprake van roosteren. De boon neemt in omvang toe, verandert van kleur en krijgt een aromatische geur. Wordt de warmte te snel toegevoerd, dan verbrandt de buitenkant. Verloopt het brandproces te langzaam, dan wordt de 'inbrand', dat is het gewichtsverlies, te groot. De koffieboon krijgt dan een dof uiterlijk, de smaak wordt scherper en minder aangenaam.

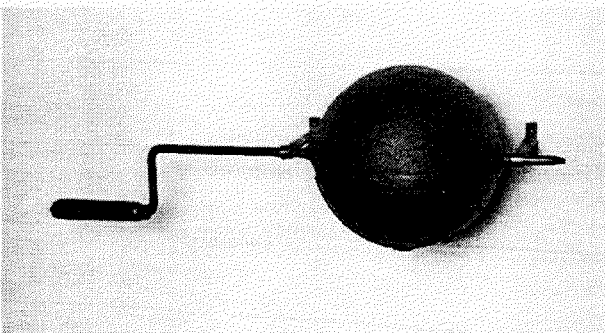
Het brandproces bestaat uit drie fases: het opwarmen, het drogen en de pyrolyse. Tijdens het opwarmen verdampt het vocht. Door verder te verwarmen drogen de bonen. Voor de pyrolyse moet de temperatuur boven de 180°C komen. In deze fase ontstaat het geheel van componenten dat de koffie zijn smaak en geur geeft. De smaakstoffen zijn het minst vluchtig, de geurstoffen (in vaktermen het 'maalgasaroma') zijn zeer vluchtig en komen vrij bij het malen en zetten van de koffie.

Nog in het begin van deze eeuw bood de detailhandel voornamelijk groene bonen aan. De bonen werden door de consument zelf thuis gebrand, waarbij verschillende apparaten in gebruik waren. De eenvoudigste methode was om de bonen op een plaat uit te spreiden en in de oven te verwarmen. Koffie kon ook in de oven gebrand worden, in een 'kastanjepoffer', een rechthoekige metalen doos aan een lange houten steel om mee te schudden. In de achttiende eeuw brandde men de koffie boven houtskoolvuren, in ovens en op fornuizen. Een pan met een deksel en bovenop een hendel, om de roerarm rond te draaien en de bonen in beweging te houden, werd op het fornuis of de kachel verwarmd.

Eind achttiende eeuw werd gelijkmatiger branden mogelijk met de ontwikkeling van draaiende bolbranders en trommelapparaten. Met de opkomst van het kolengas in de negentiende eeuw kwamen er trommelbranders op gas op de markt. Onder de trommel was over de gehele lengte een gasbrander aangebracht. De trommel draaide met een slinger, terwijl er ook exemplaren met een opwindmechanisme voorkwamen.



*Cilinderbrander, circa 1750.
Probat Museum für Kaffee-technik, Emmerich*



*Kugelbrander, circa 1850.
Probat Museum für Kaffee-technik, Emmerich*

Afb.7: Verschillende soorten koffiebranders voor branden door de consument.

Het was moeilijk met deze thuisbranders steeds een gelijkmatig resultaat te bereiken. De volgende stap in de ontwikkeling van de brandapparatuur was dat winkeliers de koffie in grotere hoeveelheden gingen branden. Ze gebruikten daarvoor zogenaamde bol- of kogelbranders. Deze branders werden gestookt met turven en later met cokes. De kunst was het vuur zo te stoken dat een gelijkmatige warmte werd ontwikkeld. De eerste professionele branders hadden een capaciteit van 25 kilo en een brandtijd van ongeveer drie kwartier. Een ander type brander dat door de koffiewinkeliers werd gebruikt, was de open gasbrander die bestond uit een draaiende cilinder van geperforeerd metaal, die met de hand gedraaid moest worden.



EMMERIKSCHE MACHINEFABRIEK EN IJZERCETERIJ
van Gölpen, Lensing & von Gimborn
EMMERIK a. d. Rijn.



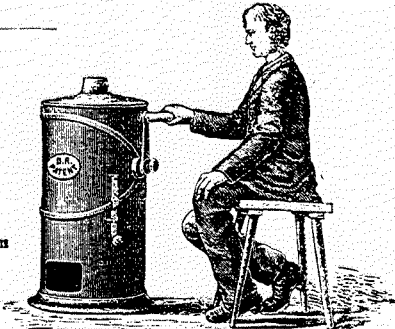


Brander AZ. (geopend) Prijs fl. 29.
" AW. van dezelfde gedaante, doch gróóter Prijs fl. 33.
" AX. " " " " 47.

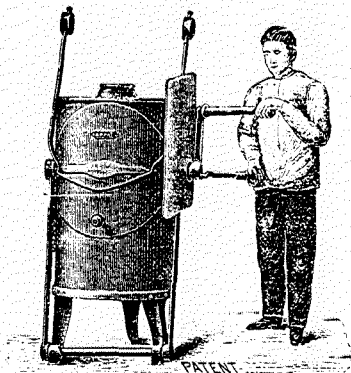
Patent
bolvormige Koffiebranders
nieuwste konstruktie

dienende tot het roosten van verschillende produkten
zoals

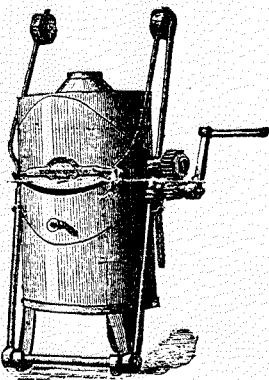
Koffie, Cacao, Mout, Rogge, Gerst,
Cichorei enz.



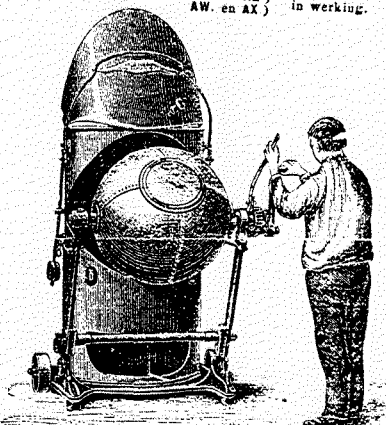
EMMERIKSCHE MASCH.FABR.EMMERICH.
Dzselfde branders AZ)
AW. en AX) in werking.



EMMERIKSCHE MASCH.FABR.EMMERICH.
Brander A. (De werkmán neemt eene proef uit den
bol gedur-nde het branden.) Prijs fl. 69.
" AA. van dezelfde gedaante, doch
gróóter " " 88.



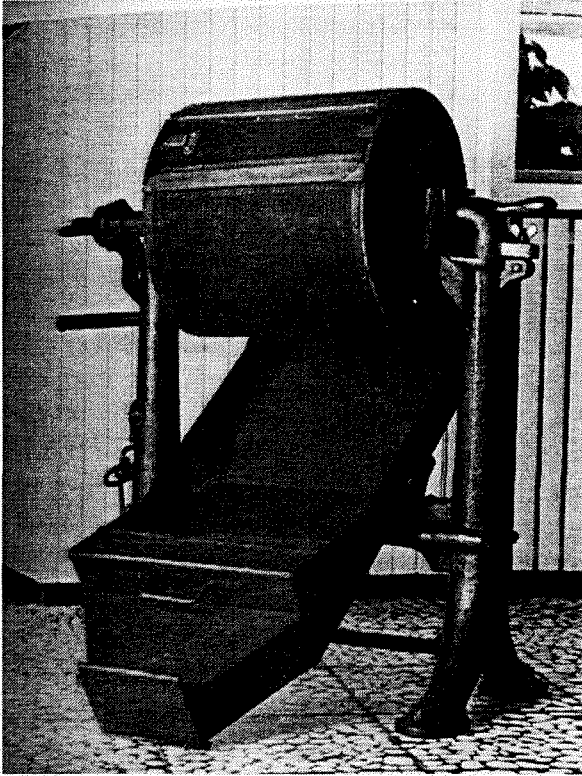
Brander B. Prijs fl. 113.



PATENT-EMMERIKSCHE MASCH.FABR.EMMERICH.
Brander BB. met nieuwe inrichting voor 't spelend gemakkelij-
k uittrekken des bols Prijs fl. 143.
" BC. van dezelfde gedaante, doch
gróóter " " 180.

Afb.8: Bol- en kogelbranders, in gebruik bij de kleine koffiebranders; prijscourant van de Emmericher Maschinenfabrik, de latere Probat-fabriek, die gespecialiseerd was in apparatuur voor de koffie-industrie.

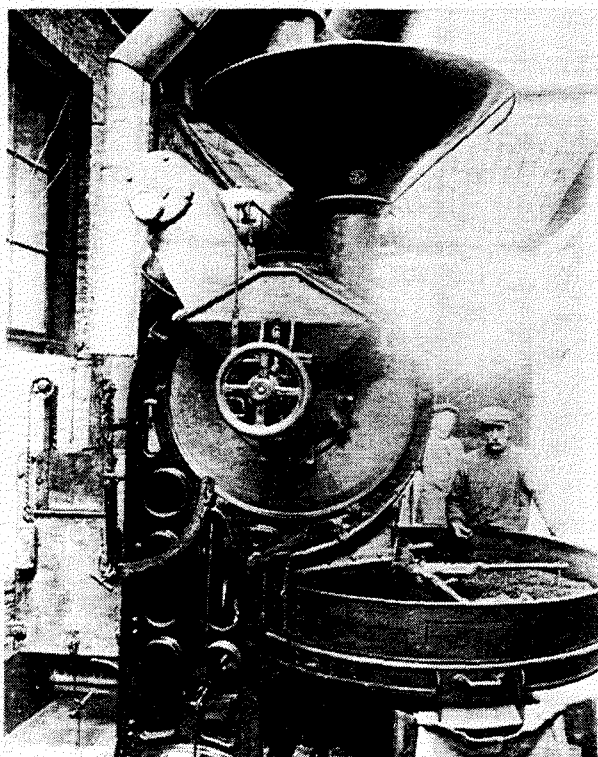
Elke brander had zo zijn eigen opvattingen over de ideale gebrande koffie. Omdat elke brander slechts een klein afzetgebied had, leidde dit tot plaatselijke koffiesoorten met verschillende smaakpatronen waaraan de consument gewend raakte.¹⁶ Een ander typerend kenmerk van deze wijze van koffiebranden was, dat de smaak en kwaliteit ook bij dezelfde brander nooit geheel constant konden zijn; dit zou een belangrijk wapen worden in de reclame voor de grote merken van de industriële koffiefabrieken.



Afb.9: Gasbrander van geperforeerd metaal; in de middenas brandde de gasvlam. Deze brander werd alleen voor goedkopere koffiesoorten gebruikt omdat de bonen direct in contact kwamen met de gasvlam waardoor ze konden schroeien. Het voordeel van deze methode was de grote verwerkings-snelheid.)

Industriële branderijen

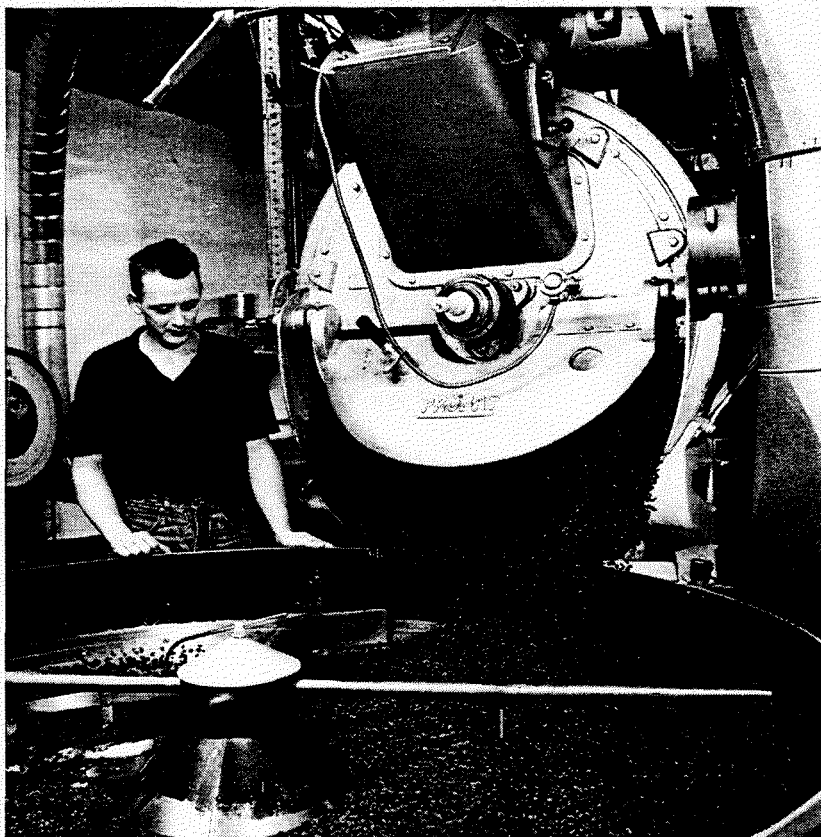
De modernisering van de brand-apparatuur is aan het eind van de negentiende eeuw op gang gekomen en sedert het begin van de twintigste eeuw waren er ook machinefabrieken die zich toedegen op het bouwen van moderne koffiebrand-apparaten. De bekendste daarvan was echter een Duits bedrijf, de Emmericher Maschinenfabrik, die later onder de naam 'Probat' een groot marktaandeel verwierf. De ontwikkeling van de apparatuur was gericht op het zo gelijkmatig mogelijk branden van de bonen en het verkorten van de brandtijd. Om te zorgen dat de bonen tijdens het branden in beweging bleven, werden verschillende technieken ontwikkeld: draaiende trommels met vaste roeders, bewegend roerwerk in een vaste cilinder of een combinatie van beide. De technieken die gebruik maakten van met gas verwarmde lucht (later elektrisch verwarmde lucht), gaven een rechtstreekse en gelijkmatiger branding. Het brandproces was hierbij ook schoner en bovendien werd de brandtijd tot de helft teruggebracht. In 1897 kocht de firma Douwe Egberts een dergelijke hetelucht-brander ter vervanging van de tot dan toe in gebruik zijnde bolbrander. Deze was daarmee een van de eersten die deze vinding toepaste.¹⁷



Afb.10: Hetelucht-brander, circa 1920; op de voorgrond de koelbak voor de pas gebrande koffie

De bij het branden vrijkomende rookgassen en gassen uit de bonen en vliezen werden in de koffiefabriek met behulp van een ventilator afgevoerd. De vliezen sloegen neer in de cycloon, een cilindervormige 'stofzuiger' die als volgt werkt. De gassen met de vliezen van de bonen komen boven in de cycloon; in een draaiende beweging gaan de gassen naar onderen, via een buis in de kern van de cilinder worden de gassen vervolgens afgezogen door de schoorsteen. Door de draaiende beweging bewegen de vliezen naar de buitenkant en slaan onderaan neer¹⁸; ook kwam het voor dat ze werden afgezogen en vergaard in een vliezenvanger.¹⁹

Door de toepassing van al deze methoden konden de industriële branderijen een constantere kwaliteit leveren.

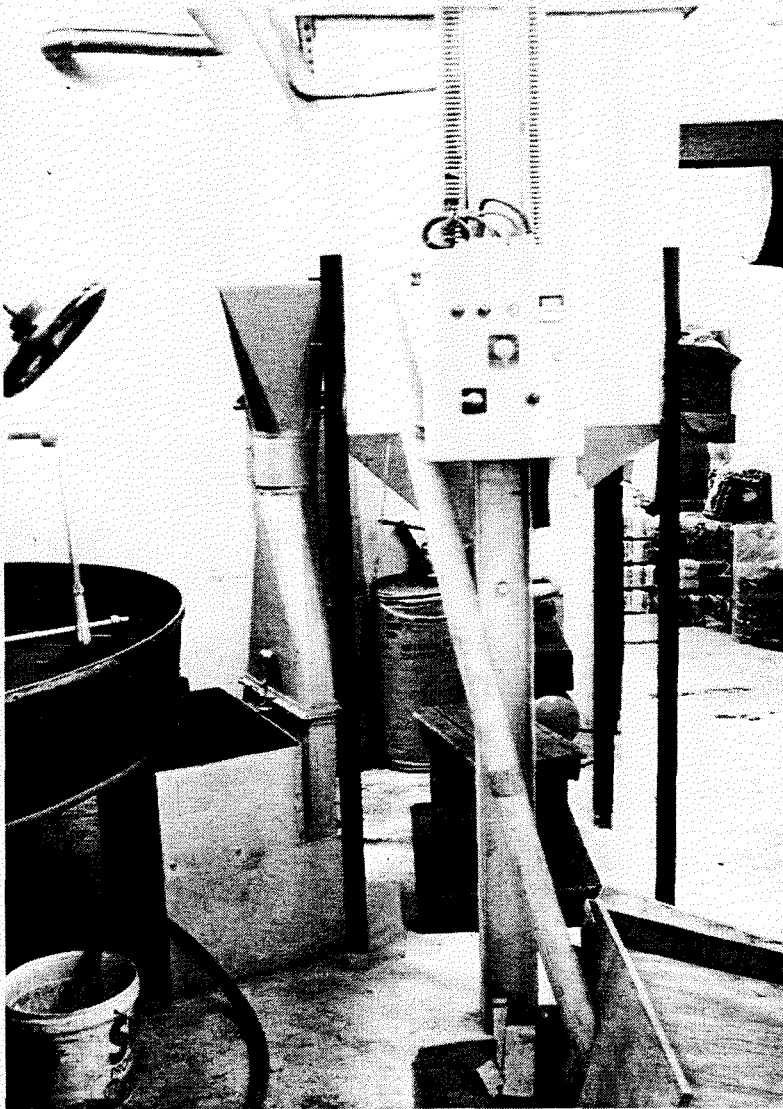


Afb.11: Koelbak voor de pas gebrande koffie; rechts is nog een deel van de cycloon zichtbaar

Nabewerking

Aan het einde van het brandproces werd soms water toegevoegd om de branding 'een kop te geven'. Het toegevoegde water verdampte dan tot stoom en dit werd door de bonen geabsorbeerd. Het gevolg hiervan was dat de bonen nog iets opzwellen en een mooie glans kregen. In andere gevallen werden de bonen met een vloeistof opgewreven of voorzien van een suiker- en eilaagje om ze aantrekkelijker te doen ogen. Hiervoor gebruikte men ook wel een glanstrommel en glanspoeder. Met de opkomst van de voorverpakte gemalen koffie verdwenen deze extra bewerkingen; het uiterlijk van de boon speelde toen immers geen rol meer.

Snel afkoelen moest nabranden voorkomen en ervoor zorgen dat de poriën zich sloten zodat het aroma behouden bleef. 'Zweten' noemde men het verschijnsel dat de oliën uit de bonen kwamen, wat vermeden moest worden. Bij het thuisbranden gebeurde dit het beste op marmeren platen of op een marmeren keukenvloer. In de fabriek gebruikte men open of gesloten ronde bakken met door een roerarm bediende schoepen. Afbeelding 11 laat een koelbak van een Probat cilinderbrander zien; door de geperforeerde bodem wordt lucht aangezogen die zorgt voor de afkoeling van de bonen. Gassen die nog uit de bonen komen, worden zo ook afgezogen. De bonen vallen direct uit de brander in de koelbak. Door de geperforeerde bodem wordt lucht aangezogen die zorgt voor het koelen van de bonen. Via een luikje in de bodem van de koelbak komen de afgekoelde bonen in de ontstener.

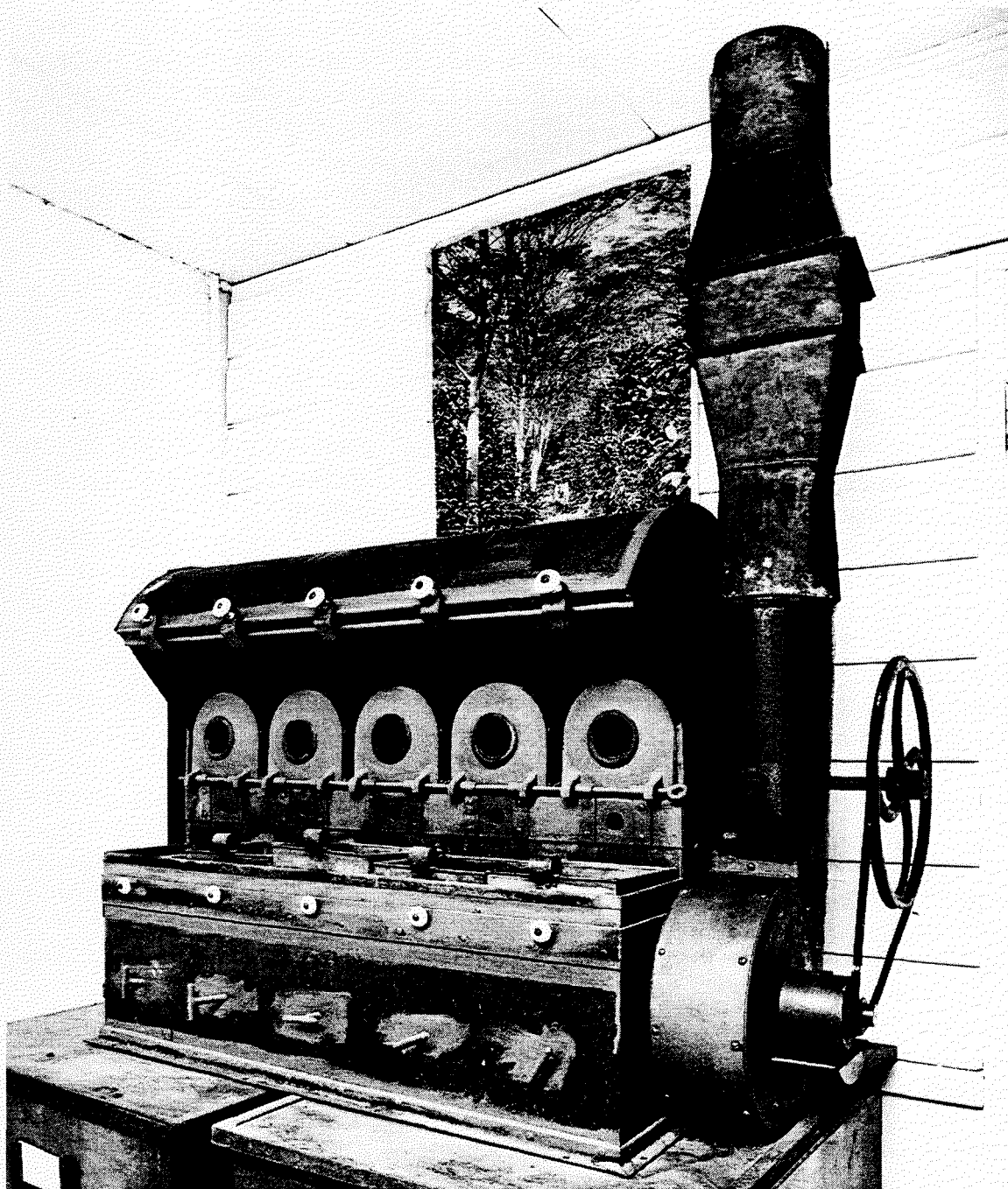


Afb.12: Ontstener

In de industriële koffiebranderijen vormden de verschillende machines een eenheid. Ze werden dicht bij elkaar geplaatst en aan elkaar gekoppeld. Een dergelijke 'brandeenheid' bestond uit een cilinder met brander, aandrijving, koelbak met roerarm en ventilator, ontstener, vliezenvanger of cycloon en ten slotte een gasafvoerinstallatie. De brandinstallatie werd opgesteld in het daglicht, dat via de ramen in het dak naar binnen viel, zodat er steeds voldoende licht was om bij te werken. Boven de koelbak werd een daglichtlamp opgehangen.

Proefbranden en mengen

De samensteller van het koffiemengsel, de melangeur, maakte van een kleine hoeveelheid van de beschikbare koffiesoorten een proefbranding. Van elk soort werd koffie gezet. Proefbranders werkten meestal op gas en hadden de mogelijkheid verschillende soorten koffie tegelijk te branden. De afkoelbakjes werden van onderaf door het rooster in de bodem met lucht gekoeld.



Afb.13: Proefbrander op gas van de firma Van Zijtveld, met vijf cilinders om verschillende koffiesoorten gelijktijdig te branden. De elektromotor aan de rechterkant drijft de cilinders aan. De koffie wordt uit de cilinders in de koelbakjes gestort; de afgezogen verbrandingsgassen en gassen uit de bonen worden via de schoorsteen afgezogen.

De volgende stap in het productieproces was het mengen van de verschillende soorten koffie. Aangezien de verschillende typen koffie tijdens het branden hun eigenschappen op zeer verschillende manieren ontwikkelden, kon het mengen pas na het branden plaatsvinden. Bovendien moesten de moeilijk te branden soorten in twee fasen gebrand worden. Het branden werd bij deze koffiebonen onderbroken als zij geel geworden waren en pas voltooid als de bonen voldoende afgekoeld waren. Tegenwoordig worden de verschillende soorten voor het branden gemengd vanuit de mengsilo's. Alleen speciale melanges worden na het branden samengesteld. Met een kleuraanduiding wordt aangegeven uit welke koffiesoorten een melange bestaat. 'Goudmerk' staat voor pure Arabica, 'roodmerk' voor een mengsel van Arabica en Robusta en 'paarsmerk' voor pure Robusta.

Malen

In het Midden-Oosten stampt men tot op de dag van vandaag de koffiebonen fijn in een vijzel, het liefst in een houten exemplaar met een stenen stamper. De zware stamper wordt met twee handen bewogen.

In Nederland wordt de koffie altijd met een molen gemalen. Het beste resultaat wordt bereikt in een koffiemolen waarin de bonen in een gekartelde kegel worden gebroken. De celstructuur blijft dan het beste intact. Daarin liggen namelijk de vluchtige geur- en smaakstoffen opgesloten, die pas bij het koffiezetten door het hete water mogen worden opgenomen.

Vroeger had ieder huishouden een koffiemolen om de benodigde hoeveelheid bonen voor elk zetsel te malen. De eerste koffiemolens, die uitgingen van het principe van de specerijmolen, verschenen na 1700. In het midden van de negentiende eeuw werd de koffiemolen algemeen gebruikt. De elektrische huishoudkoffiemolens, die in de jaren zestig van deze eeuw algemeen gebruikt werden, hakken de bonen eerder fijn dan dat ze ze malen. In enkele jaren tijd werd de handkoffiemolen tot een siervoorwerp.

De eerste industriële koffiemolens werkten met verticale gekartelde metalen schijven. Deze gaven echter een onregelmatige korrel en de schijven raakten snel oververhit. Later werd de koffie in de fabriek in verschillende fasen gemalen tussen walsen. De eerste wals brak de koffie, en bij elke volgende wals werd de koffie steeds fijner. Omdat de wrijvingswarmte het aroma van de koffie kon schaden, waren de industriële koffiemolens voorzien van een koelsysteem voor de malende cilinders.

Verpakking en transport

Koffie moet goed worden verpakt omdat het makkelijk vocht opneemt. Alleen al de atmosferische vochtigheid kan chemische reacties teweegbrengen. Wat het aroma het meeste kwaad berokkent, is de zuurstof in de lucht die op de vetstoffen en de belangrijkste oliën inwerkt. Verpakkingsmaterialen moeten dan ook reukloos en ondoordringbaar zijn om kwaliteitsvermindering te voorkomen. Tot 1962 werd koffie verpakt in een gevouwen papieren verpakking. In dat jaar bracht Van Nelle als eerste de vacuümverpakte koffie op de markt, onder de naam Supra.²⁰

In de meeste koffiefabrieken (bijvoorbeeld die van Van Nelle te Rotterdam)

verliep het transport tussen de verschillende productiefasen van de boven- naar de benedenetage, zodat men gebruik kon maken van de zwaartekracht. Ongebrande bonen zijn weinig kwetsbaar en kunnen makkelijk naar boven getransporteerd worden. Het transport kan ook onder luchtdruk door buizen plaatsvinden of via 'schroeven'. Bij de grote fabriek van Douwe Egberts in Utrecht gaat het vervoer nu over banden, door buizen en in verplaatsbare kuipen. Iedere kuip bevat de hoeveelheid koffie die in een keer gebrand wordt; zo'n brandeenheid noemt men in vaktaal 'een spit' (tegenwoordig 520 kilo bij grote branderijen).

De fabricage van thee

De theeplant is een altijdgroene heester, waarvan de jonge bladeren en loten worden geplukt. We onderscheiden fijn-, medium- en grofpluk. De bovenste twee jonge loten van de struik werden geplukt met respectievelijk twee, drie of vier blaadjes. Elke dag werd op een ander gedeelte van de plantage geplukt; een dergelijk gedeelte noemde men een tuin. Na zeven tot tien dagen waren de loten van de theestruiken weer voldoende aangegroeid en kon er opnieuw worden geplukt.

Op een theeplantage werden de theebladen na het plukken in manden afgevoerd naar een bij de plantage behorende fabriek, waar ze een aantal bewerkingen ondergingen. Bij de orthodoxe methode liet men de bladeren twaalf tot achttien uur in dunne lagen uitgespreid liggen, waarbij een belangrijk deel van het aanwezige vocht verdampte. Na dit zogenaamde verflensen werden de bladeren 'gerold' door ze gedurende een halfuur tussen twee horizontaal draaiende vlakken te wrijven en samen te rollen. Tijdens deze bewerking kwamen de sappen vrij die aan de thee zijn specifieke eigenschappen gaven.

Tijdens het fermenteren werkte de zuurstof uit de lucht in op de sappen in de bladeren, waardoor deze bruin van kleur werden. Het fermenteren was de belangrijkste fase in het productieproces, omdat het de specifieke smaak, het karakter en de geur van de thee bepaalde. Na het rollen werden de theebladeren in een zeef naar grootte in drie soorten verdeeld, die ieder apart verwerkt werden. We onderscheiden bladthee, gebroken thee en stofthee. Als het fermentatieproces beëindigd was, werden de nog vochtige theebladeren met behulp van een droogmachine gedroogd bij een temperatuur van 80 tot 90°C, waardoor men na een tijdsverloop van ruim een halfuur zwarte thee verkreeg.

Tot slot werd de thee gesneden, gereinigd en gesorteerd. Dit was lange tijd handwerk, dat door vrouwen werd verricht. Van honderd kilo vers blad bleef na de behandeling ongeveer twintig kilo zwarte thee over. De thee werd verpakt in houten theekisten, die waren vervaardigd van sterk en licht hout en van binnen bekleed met theelood (een mengsel van zink en tin) of bladaluminium. De kisten hadden een standaardmaat van 30 x 40 x 50 cm en bevatten ongeveer 43-53 kilo thee. Chinese theekisten hadden een afwijkende maat en bevatten ongeveer dertig kilo.

Groene thee werd vervaardigd door na het verflensen hete stoom over de bladeren te leiden en het fermenteren achterwege te laten. De verschillen tussen deze beide hoofdsoorten werden dus uitsluitend bepaald door de wijze waarop de bladeren na de pluk behandeld werden.

Theepakkerijen

Na aankomst in de Nederlandse havens werd de thee opgeslagen in pakhuizen. Hier werd de thee soms uitgepakt en met schoppen doorgeroerd om een egale kwaliteit te krijgen. Bovendien zou de thee als hij lang ingepakt had gezeten er door blootstelling aan lucht beter uit gaan zien.

De thee werd ingepakt en gewogen en op iedere kist werd het gewicht geschreven. Eén kist werd apart gezet om monsters uit te nemen.²¹ Na de veiling werd de thee na betaling in kisten vanuit het pakhuis naar de theepakkerij vervoerd.

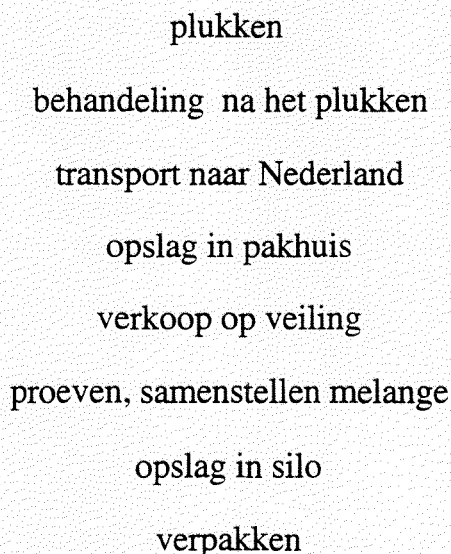


Fig.3: Produktieschema thee

Het belangrijkste onderdeel van het ‘productieproces’ was het samenstellen van de melange. De thee, zoals die in de winkels aan de consument werd aangeboden, bestond doorgaans uit een melange die uit zeer veel soorten was samengesteld. Aangezien diverse componenten vanwege het seizoen sterke prijsschommelingen konden ondergaan of om andere reden niet altijd voorhanden waren, dienden deze vervangen te kunnen worden zonder dat merkbare verschillen in de melange optraden. Bij het samenstellen van melanges en de controle op de kwaliteit van de thee speelde het proeven een belangrijke rol. De theeproever moest een uitzonderlijk goed ontwikkelde smaak bezitten. Toch was het proeven van thee gemakkelijker dan van koffie. Theepakkerijen en koffiebranderijen bezaten soms een eigen proefkamer. Bij het zetten van de te beoordelen thee werd uitgegaan van een constante hoeveelheid thee, die nauwkeurig werd afgewogen op een balansje. Als tegenwicht werd doorgaans gebruik gemaakt van een oud sixpence muntstuk van 2,85 gram. De verschillende theeën werden in kleine potjes met kokend water overgoten en na zes minuten trekken werd de thee in witte kommetjes beoordeeld. Het proeven gebeurde met een zilveren lepel. De thee werd uitgespuwd in een kwispedoor. Gelet werd op kleur, smaak en kwaliteit. De theeproever gaf zijn oordeel weer in termen als vol, geurig, moutig, rond, dun en vlak.



In de productielanden werden de gebroken theebladeren met een zeef verwijderd en voor eigen consumptie verder behandeld. Van Nelle kocht in de jaren twintig grote partijen van deze gebroken thee. Ondersteund door een grote reclamecampagne werd deze thee op de markt gebracht. Gebroken thee zou een hogere kwaliteit hebben en de smaak zou beter tot zijn recht komen door een voller aftreksel. Van Nelle's gebroken thee werd zo'n groot succes dat ook kleinere theepakkers in Engeland theebreekmachines kochten om hiermee hun thee alsnog te breken.

Afb.14: Theebreekmachine van Engelse makelij. Tussen twee draaiende metalen walsen werd de thee gebroken. (Museum de Theefabriek te Houwerzijl)

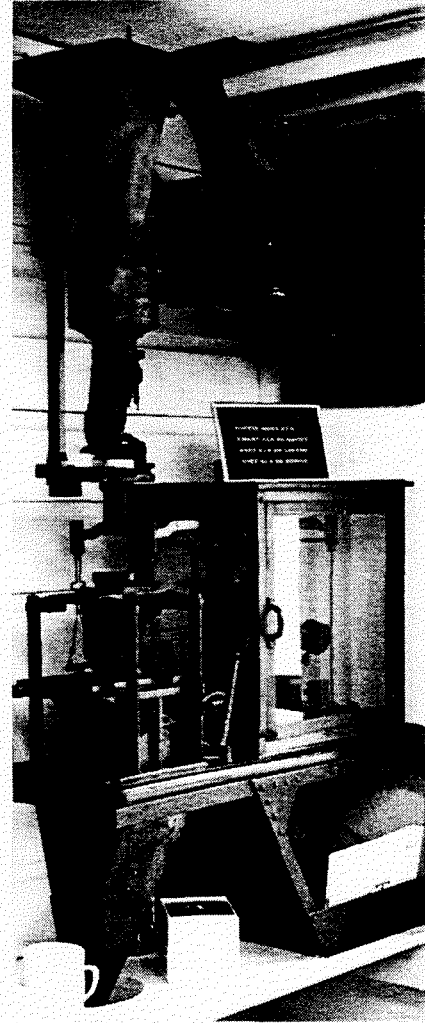
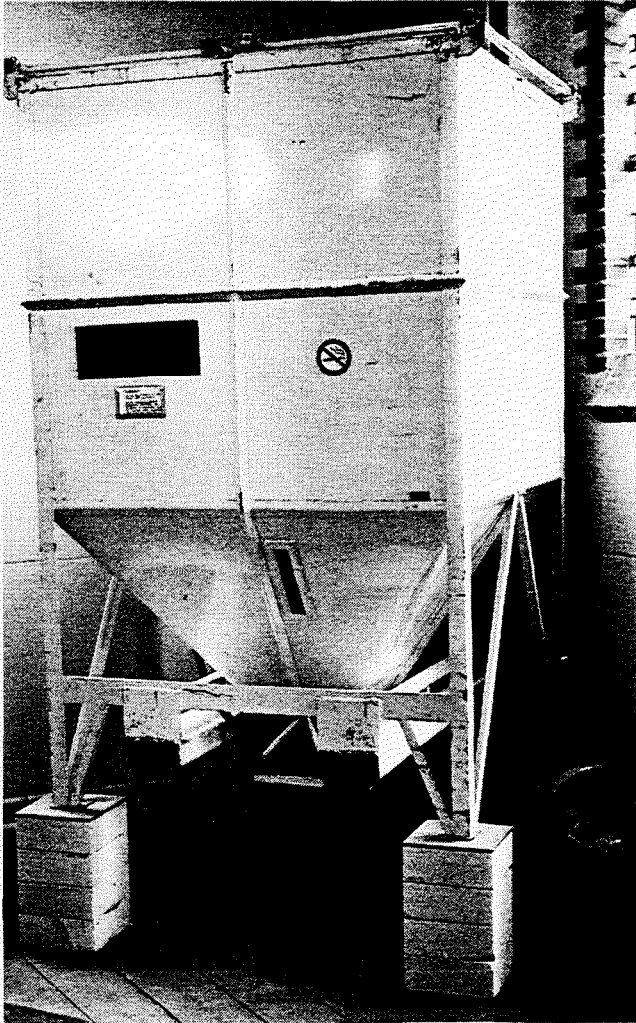
In een grote rotatiemenger of mengtrommel werd de thee door schepraderen in beweging gebracht en in tien minuten gemengd. Op dit moment kon ter controle nog een monster getrokken en geproefd worden. Als de kwaliteit niet voldoende was konden er nog andere soorten toegevoegd worden. Douwe Egberts in Joure maakte gebruik van een meter grote horizontaal geplaatste aangedreven mengtrommel, die zo'n 400 kilo thee kon bevatten. Nadat de melange in een mengtrommel was gemaakt werd de thee nog enige tijd in theekisten, grote bussen of silo's opgeslagen om de verschillende theesoorten op elkaar te laten inwerken (zie afb.15). De Engelsen hebben hiervoor de uitdrukking: 'to marry the tea'.

Verpakken

In de negentiende eeuw werd de thee met de hand in de kisten geperst. Aan het einde van deze eeuw werd dit gemechaniseerd. De thee stroomde in een onafgebroken stroom in de kist, die op een trillende tafel stond en automatisch iedere laag glad schudde. De thee hoefde nu niet meer met de hand aangeraakt te worden.²²

Voor de consument werd de thee los verpakt of in zakjes. De voorverpakte thee kwam rond de eeuwwissling op en zorgde voor een voortdurende vraag naar arbeidskrachten. Dit verpakken was altijd vrouwenarbeid. Rondom 1900 kwamen hiervoor machines in gebruik. De ene machine smeerde gom aan de rand van een vel papier en draaide dit in de vorm van een zak. Een andere machine zorgde ervoor dat de thee langzaam in de schaal van de weegschaal stroomde. Zodra het juiste gewicht bereikt was, helde de schaal over en werd de thee in een zakje ge-

stort dat door de werknemer bij de machine gereed werd gehouden. Dit zakje werd vervolgens aan een collega doorgegeven, die het in een vierkant gat in de tafel plaatste. Met een hefboom werd een gewicht neergelaten dat ervoor zorgde dat het zakje dichtgevouwen werd. Daarna werd het zakje omgevouwen en werd er een knoop in geperst. Tot slot plakte een vrouw een etiket op de zak. Zo werden 12 pakjes van 125 gram per minuut gevuld.²³



*Afb.15 (links): Silo voor de opslag van gemengde thee, afkomstig van DE
Afb.16 (rechts): Theeweegmachine, gebruikt bij het verpakken van thee. De thee stroomt van boven in een weegbakje en zodra het juiste gewicht is bereikt, helt het bakje naar voren en stort de thee in een zakje. In het glazen kastje achter de machine zien we het mechanische weeggedeelte.*

Het theezakje zelf is ontstaan door de monsterverkoop, die voorafging aan de inkoop van thee op de veiling. Een Amerikaanse handelaar verzond zijn monsters in kleine zijden zakjes. In het begin werden de theezakjes met de hand gemaakt van zijde of katoen, later maakte men geperforeerde cellofaanzakjes. Tot slot werden theezakjes volkomen machinaal gemaakt van papier. Sedert het begin van de jaren vijftig begon in Nederland ook het theezakje zijn weg te vinden in het huishouden.

HOOFDSTUK 3. HET ONROEREND INDUSTRIEEL ERFGOED

Volgens de organisatie van koffiebranders en theepakkers zijn maar weinig gebouwen en machines nog in hun oorspronkelijke vorm in Nederland aanwezig en bij het veldonderzoek en het benaderen van bedrijven werd dit beeld bevestigd. Veel bedrijven zijn verloren gegaan tijdens de Tweede Wereldoorlog: in Rotterdam vooral door bombardementen en elders doordat de bedrijven jaren stil hebben gelegen.

Koffiebranderijen en theepakkerijen zijn vaak ontstaan uit winkels; in verband met de afzet waren ze in het stadscentrum gevestigd. Deze panden blijven niet lang leegstaan, maar worden gesloopt of verbouwd tot winkel of appartement. Slechts een handvol ambachtelijke branderijen in het stadscentrum is nu nog in bedrijf.

Uitgaande van de productietechniek alleen is het niet goed mogelijk een typenordening te maken voor het onroerend goed. De techniek is niet bepalend voor de vorm van het gebouw. We zien dan ook dat koffiefabrieken zich vestigden in oude gebouwen van andere bedrijfstakken. Zo vestigde de eerste fabriek van Douwe Egberts zich in Utrecht in een oude fabriek van gloeilampen. Als criterium om tot een typenordening te komen zijn we daarom vooral uitgegaan van de kernpunten uit de sociaal-economische schets.

Pakhuizen

Na aanvoer in de havens werden koffie en thee opgeslagen in pakhuizen. Deze pakhuizen hebben geen speciale kenmerken. Weinig pakhuizen voor koffie en thee zijn nog in hun originele staat te vinden; ze zijn gesloopt of verbouwd tot appartement. Een sprekend voorbeeld van een koffiepakhuis is het eerder vermelde **pakhuis Santos aan de Rijnhaven te Rotterdam** (zie afb.2). In 1903 werd dit pakhuis speciaal gebouwd voor de opslag van Braziliaanse koffie. Het gebouw van zes verdiepingen (24,5 meter) is lange tijd een van de hoogste pakhuizen van Rotterdam geweest. De vier lierhuisjes en een grote ijzerconstructie op het dak zijn in 1970 verwijderd. Het is een groot koffiepakhuis en ook als zodanig gebouwd; het symboliseert de opkomst van de Braziliaanse koffie die via Rotterdam werd ingevoerd en het einde van het monopolie van de Javakoffie in Amsterdam.

Een mooi voorbeeld van een theepakhuis is het uit 1902 daterende **pakhuis Zondag te Amsterdam**, in 1991 verbouwd tot appartementen. Gelegen in het oostelijke havengebied, is dit een deel van een serie van zeven pakhuizen, genoemd naar de dagen van de week. Het heeft een rechthoekige grondvorm en zeven verdiepingen. Een klein gedeelte van het gebouw krijgt maar weinig licht. Bij de verbouwing tot appartementen is de middenkern van twintig bij twintig meter uit het pand gesloopt. Aan de binnenzijde zijn galerijen en de ingangen van de woningen gemaakt.



Afb.17: Theepakhuis 'Zondag' te Amsterdam

Vorbereidende industrieën

Van de voorbereidende industrie, zoals de koffielezerij en pellerij, zijn in Amsterdam enkele gebouwen bewaard, maar ze zijn niet als zodanig meer herkenbaar.

Veilingen

Het enig nog bestaande veilinggebouw is **'De Brakke Grond' in Amsterdam**. De veilingen van koffie en thee vonden van oudsher plaats in Rotterdam en Amsterdam. Vanaf 1720 werd er in De Brakke Grond gehandeld in koffie en thee. Kooplui uit vele Europese landen kwamen hier hun inkopen doen. De Verenigde Oostindische Compagnie en de Pakhuismeesteren van de Thee (1717-1960) verkochten gedurende drie eeuwen hun overzeese waren in de Brakke Grond. Rond de eeuwwisseling bestond het complex uit twee grote zalen. De Rode Zaal werd vooral gebruikt voor de veilingen van specerijen, kina en thee. Later werd het de theaterzaal van het huidige Vlaams Cultureel Centrum. De nissen met de kantoortjes van de handelaren zijn nog vaag te herkennen. Bij de verbouwing tot cultureel centrum begin jaren tachtig is het grootste deel van het oorspronkelijke complex gesloopt.

Ambachtelijke branderijen

Typerend voor de ambachtelijke branderij was dat de winkel en branderij in de regel in één pand gevestigd waren. Deze bedrijven liggen meestal in het centrum van de stad. De koffie werd in de eigen winkel verkocht; de thans nog bestaande bedrijven hebben meestal een groter afzetgebied. Veel gebouwen zijn bewaard gebleven, maar de oude functie is niet meer te herkennen.



Afb.18: Koffiebranderij en theepakkerij Simon Levelt in Amsterdam

In 1817 is in Amsterdam **de koffiebranderij en theepakkerij van Simon Levelt** opgericht. Het bedrijf ligt in het centrum van Amsterdam, aan de Prins Hendrikkade, tegenover het Centraal Station. Het bedrijf werd gevestigd in een oude haringpakkerij. Bij een verbouwing in 1900 heeft het een aantrekkelijk kantoor in Jugendstil gekregen. Op de begane grond is een koffie- en theewinkel, hierachter ligt de koffiebranderij.

De apparatuur voor het branden en verpakken van thee dateert van na 1950.

De **VEKA** in Den Haag is gevestigd in een fraai pand van rond de eeuwwisseling. In het bedrijf is nog een Probat-installatie uit de jaren dertig in werking.



Afb.19: Koffiebranderij en theepakkerij VEKA in Den Haag

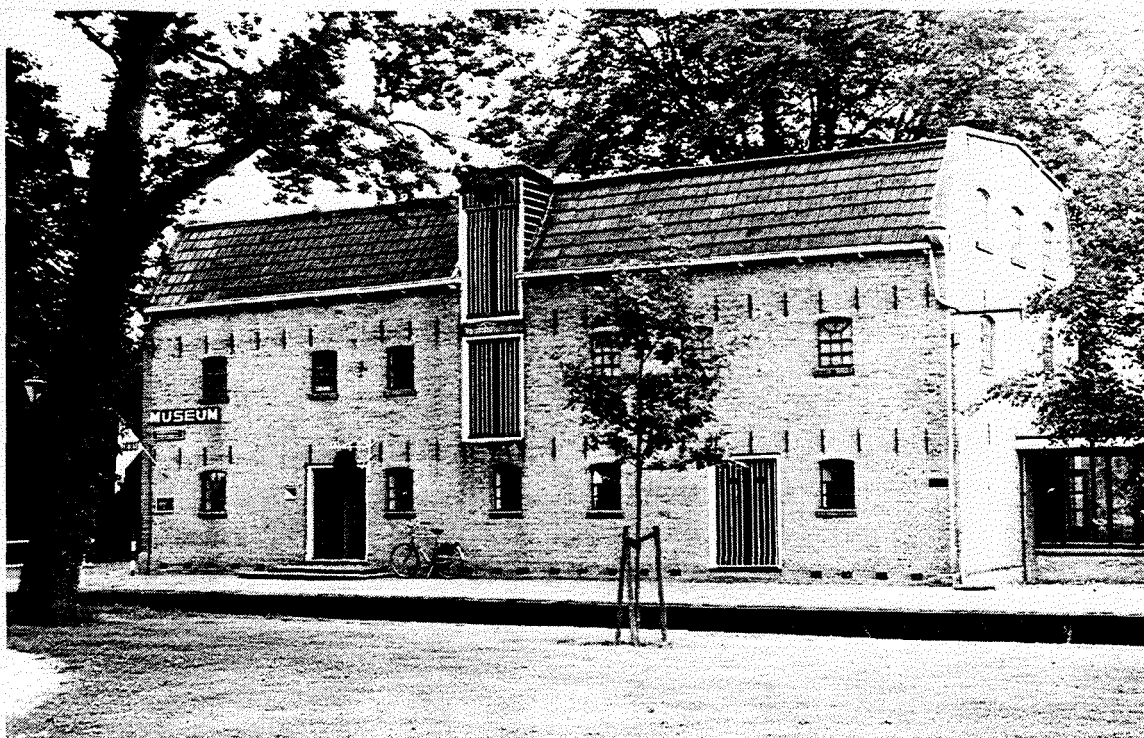
Koffiebranderij en theepakkerij Van Zijtveld te Hilversum werd in 1931 opgericht en vestigde zich in een voormalige houtzagerij. In die tijd waren er vijftien personeelsleden. Het bedrijf brandde ook koffie voor andere firma's. Na een brand, ruim 25 jaar geleden, is het pand voor een deel herbouwd, wat we nog terugzien in de gevel. Ook Van Zijtveld werkt nog met een Probat-brander uit de jaren dertig. In de oude kantoorruimte is nu een koffieshop gevestigd, terwijl het kantoor naar boven is verhuisd. Op de benedenetage is naast het oorspronkelijke fabrieksgebouw een koffie- en theewinkeltje gereconstrueerd.



Afb. 20: Koffiebranderij en theepakkerij Van Zijtveld te Hilversum

Industriële branderijen

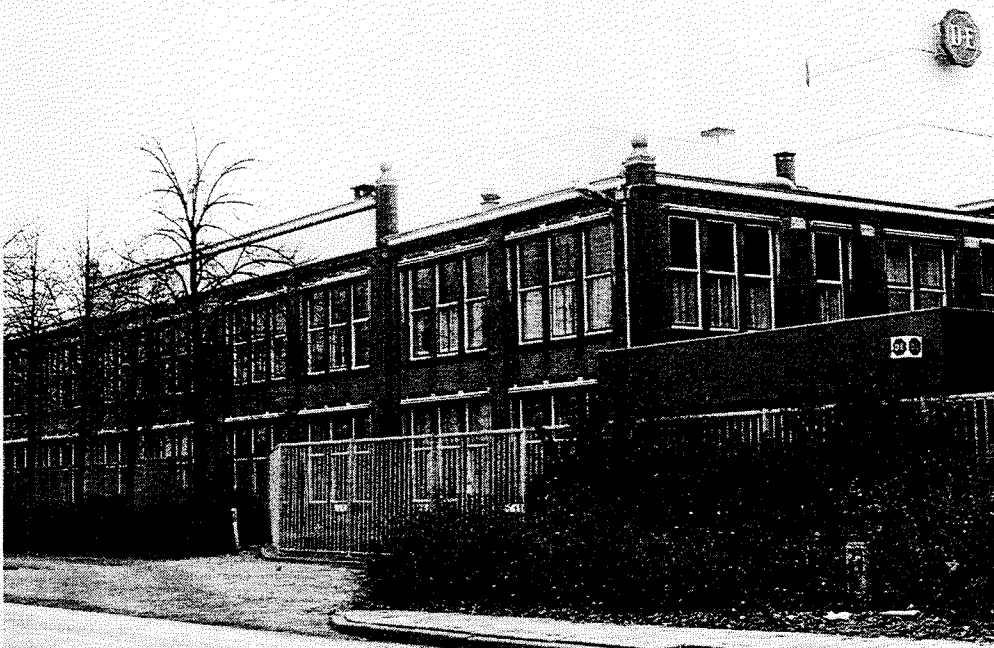
Egbert Douwes opende in 1753 in Joure zijn winkel in koloniale waren, De Witte Os. Na een brand in 1882 volgde herbouw. Het winkel- en kantoorinterieur stamt uit het begin van deze eeuw. Op korte afstand ligt het in 1898 gebouwde **Johannes Hesselhuis**, dat de eerste fabriek van Douwe Egberts huisvestte. In 1913 werden de tabakskerverij en koffiebranderij overgeplaatst naar de voormalige olieslagerij en boterfabriek aan de Slachtedijk in Snikwaag. In het Hesselhuis bleef tot 1933 de theepakkerij gevestigd. Hierna heeft het pand nog dienst gedaan als clubhuis en school. Tegenwoordig is het een museum.



Afb. 21: De eerste fabriek van Douwe Egberts in Joure, het Hesselhuis, is een langwerpig gebouw in de vorm van een schuur. In het midden van de zijgevel zien we grote deuren voor de aanvoer van de grondstoffen. De koffie en thee werden opgeslagen op zolder.



Afb.22: Het oudste gedeelte van de fabriek van Douwe Egberts te Utrecht



Afb.23: Het kantoor uit 1933 van de Douwe Egberts-fabriek te Utrecht



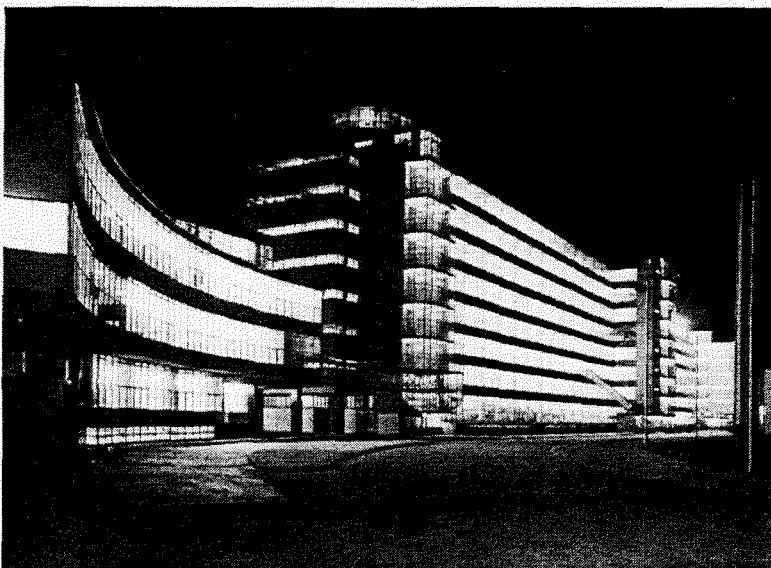
De eerste grote branderijen werden aanvankelijk nog in het stadscentrum gebouwd, zoals **Het Klaverblad in Leiden**; dit was al sedert 1769 een winkel voor koffie en thee. In 1924 werd dit moderne pand in het centrum gebouwd, waarin tot 1985 koffie werd gebrand. Door het openbreken van de drie bogen op de begane grond en het vergroten van de ramen is het uiterlijk van het gebouw sterk veranderd.

Afb.24: Koffiebranderij 'Het Klaverblad' te Leiden



Afb.25: Koffiebranderij Tiktak te Groningen in het oude centrum was tot 1985 nog in gebruik en werd daarna verbouwd tot een appartementencomplex.

Na 1920 werden de grote industriële koffie- en theefabrieken meer aan de rand van de stad gebouwd. Van de industriële branderijen en pakkerijen is het mooiste voorbeeld de **Van Nelle-fabriek te Rotterdam**. Dit in 1929 door gebouwde pand geldt nog steeds als een van de fraaiste voorbeelden van modern-zakelijke fabrieksarchitectuur, waarin functionaliteit en een transparante structuur hand in hand gaan. Deze architectuur moest de moderne bedrijfsvoering van Van Nelle symboliseren: een open en zakelijk beleid, met oog voor de veiligheid en de gezondheid van de arbeiders. Het is nog steeds in bedrijf. De Van Nelle-fabriek uit 1929 neemt binnen de Nederlandse fabrieksarchitectuur nog steeds een bijzondere positie in en is inmiddels zelfs geplaatst op de World Heritage List van de UNESCO. Het hoofdgebouw bestaat uit drie delen: van hoog naar laag zien we de tabak-, de koffie- en de theefabriek. Het hoogteverschil wordt bepaald door het aantal produktiefasen. Achter de fabriek liggen de sportvelden. De kantoren en het gebogen lage gebouw liggen vlak bij de ingang van het terrein.



Afb.26: Het Van Nelle-gebouw in Rotterdam

Alle overige grote industriële bedrijven zijn gehuisvest in panden van na 1950, zij het dat er soms nog restanten te zien zijn van vroegere gebouwen. Zo bevindt zich op het terrein van de **D.E. fabriek te Utrecht** nog het pand van de oude lampenfabriek waarin D.E. in 1919 zijn vestiging in Utrecht begon. Het heeft nu de functie van ontvangstruimte en museum (zie afb.27).

Het veldonderzoek bevestigde de indruk, dat het niet mogelijk is om het uiterlijk van de koffie- en theefabrieken in verband te brengen met de produktieprocessen van koffie en thee. Dit gold zowel voor de ambachtelijke fase waarin met bolbranders werd gewerkt, als voor de industriële, waarin vooral vele middelgrote machines in hallen moesten worden opgesteld. Deze fabrieken konden vaak zonder moeite worden gehuisvest in bedrijfspanden uit andere branches en omgekeerd. Bij de resultaten van het veldonderzoek zijn we hiervan vele voorbeelden tegengekomen. Op grond van deze overwegingen zijn we ertoe overgegaan, de typen voornamelijk op grond van sociaal-economische criteria te onderscheiden.

HOOFSTUK 4. ROEREND INDUSTRIEEL GOED

In Nederland zijn maar weinig machines uit de koffie- en thee-industrie te vinden van voor 1950 die nog in gebruik zijn.

Geen enkele koffiepellerij of koffielezerij is met apparatuur bewaard gebleven.

Tijdens de Tweede Wereldoorlog heeft de koffie- en thee-industrie stil gelegen. Grote machines moesten bij de bezetter worden ingeleverd, maar dit bevel werd lang net altijd opgevolgd. Zo liet de firma Wijlhuizen in Velp haar **bolbrander** tijdens de oorlog onderduiken. De in Nederland veel gebruikte **Probat-brander** gaat zeer lange tijd mee; oude branders worden echter weer opgeknapt en verkocht, vaak aan de Verenigde Staten. **Industriële koffiebrandinstallaties** uit de periode 1850-1950 zijn in een klein aantal gevallen toch in complete vorm bewaard en nog in gebruik. De bedrijven VEKA te Den Haag en Van Zijtveld in Hilversum werken met apparatuur uit de jaren dertig van deze eeuw. Het gaat in beide gevallen om een installatie van het in Nederland veel gebruikte merk Probat. De brander bij Van Zijtveld heeft een capaciteit van 75 kilo, de aandrijving van de verschillende onderdelen gaat via banden.

De volledige koffiebrandinstallatie van de firma S.G. van Balen & Zn uit Franeker vinden we in het Johan Wesselmuseum te Joure. Bijzonder is de **heteluchtbolbrander** uit 1932, waarbij de koffie wordt gebrand met voorverwarmde lucht die door de bol wordt gezogen. Voor zover bekend is dit de enig bewaarde brander met deze werkwijze. In het museum te Joure vinden we de volledige branderij van de Fa. S.G. van Balen & Zn. uit Franeker, opgericht 1882 en in gebruik tot 1977. De installatie in Joure is uitgerust met een **glanstrommel**, waarvan er weinig bewaard zijn gebleven.

Losse apparatuur die in de koffie- en thee-industrie werd gebruikt, is bewaard in een aantal koffie- en theemusea, zoals **het bedrijfsmuseum van Douwe Egberts in Utrecht en Joure, het Koffie- en Theemuseum te Amsterdam en museum De Theefabriek in Houwerzijl**. In deze musea ontbreken ook de machines uit de koffielezerijen en pellerijen. De in het huishouden gebruikte apparaten vinden we wel in deze musea, en dan met name in het museum te Amsterdam.

In de vele **nostalgische koffie- en theewinkels** die nog te vinden zijn, staan vaak kleine koffiebrandapparatuur en theemengtrommels als decoratie opgesteld. Daarnaast vinden we uiteraard ook de benodigde winkelattributen, zoals koffiemolens en weegschalen.

HOOFDSTUK 5: AANBEVELINGEN

De aanbevelingen voor selectief behoud in de koffie- en thee-industrie kunnen na het bovenstaande kort zijn.

De productiegebouwen voor de ambachtelijke koffiebranderijen waren vaak oude huizen annex winkels, die in veel oude binnensteden van Nederland nog steeds te vinden zijn, in de regel met een nostalgische inslag. Omdat het vaak monumentale panden zijn, is behoud uit dien hoofde verzekerd, terwijl ook het voortbestaan van de winkeltjes geen probleem lijkt, gezien de vraag van de consumenten.

De gebouwen van de industriële branderijen, eveneens in de oude, zij het vaak grotere binnensteden gevestigd, worden niet gekenmerkt door de eisen van de productietechniek. Bedrijfsgebouwen uit deze branche bleken uitwisselbaar met die van andere bedrijfstakken. Daardoor hebben vele van deze gebouwen vrij gemakkelijk een andere functie kunnen krijgen, waardoor ze enerzijds behouden zijn gebleven, maar anderzijds nog meer weinig herinneringen oproepen aan hun verleden als industriële koffiebranderij. De grote uitzondering hierop vormt de Van Nelle-fabriek, waarvan het ontwerp echter in de eerste plaats werd bepaald door het architectonisch concept van de Nieuwe Zakelijkheid. Ook hiervan is het voortbestaan verzekerd, nu het als UNESCO-monument een nieuwe functie krijgt als 'design-centre'.

De meest kenmerkende objecten van deze branche zijn dan ook de roerende goederen. In zijn algemeenheid kan worden gesteld dat de apparaten uit de ambachtelijke sfeer goed bewaard zijn gebleven en voorlopig geen aparte aandacht behoeven. Met de apparatuur uit de grote industriële branderijen ligt het moeilijker: zoals in hoofdstuk 4 is uiteengezet, zijn hier verschillende lacunes geconstateerd. In de toekomst zal met name aan deze categorie aandacht moeten worden besteed; apart onderzoek is zeker gewenst.

NOTEN

1. Everwijn, 689
2. Everwijn, 689
3. Jacobson
4. Everwijn, 691
5. Everwijn, 690
6. Meijs, 38
7. De Nederlandse Industrie sinds 1945, een wereld van groei, p 379
8. Nijhof, 199
9. Everwijn, 693
10. Everwijn, 803
11. De Nederlandse Industrie sinds 1945, p. 379
12. De Nederlandse Industrie sinds 1945, p. 379. Koffiebranderijen
13. Van Tijn, 80
14. Bürgin, 91-92
15. Borgerhof, 118
16. Koffie informatieboekje, 59
17. Wijnand, 17
18. Wijnand, 45
19. Meijs, 34
20. Bantje, 151
21. Borgerhof, 114
22. Borgerhof, 115
23. Borgerhof, 115

LITERATUURLIJST

- Bantje, H.F.W., *Twee eeuwen met de weduwe, geschiedenis van De Erven de Wed. J. van Nelle N.V. 1782-1982* (Rotterdam 1981)
- Borgerhof, H.J., *De wonderen der techniek*
- Bürgin, E.C., *Koffie* (Künzelsau enz., 1980)
- Everwijn, J.C.A., *Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland* ('s Gravenhage 1912)
- Jacobson, J., *Het koffy-veiling-stelsel in Nederland ontvouwd* (Rotterdam 1869)
- Koffie informatieboek*, uitgave van de Vereniging van Nederlandse Koffie-branders en Theepakkers, (Amsterdam 1982)
- Knotter, A., *Economische transformatie en stedelijke arbeidsmarkt. Amsterdam in de tweede helft van de negentiende eeuw* (Zwolle 1991)
- Kruijswijk Jansen, E.J., *Een eeuw kruidenierswinkel Wylhuizen 1882-1982* (Zutphen 1982)
- Meijs, E.M. N.V. *Electrische koffiebranderij Hollandia* (Boxtel 1990)
- Molen, J.R. ter, *Thee* (Utrecht 1979)
- Nijhof, P., *Oude fabrieksgebouwen in Nederland* (Dieren 1985)
- Onderzoekingen naar de toestanden in de Nederlandsche Huisindustrie, dl.I*, (Den Haag 1911)
- Oss, J.F. van, *Warenkennis en technologie* (Amsterdam 1957)
- Pakhuismeesteren van de Thee 1818-1918* (Amsterdam 1918)
- Rau, Hugo, Willem Elias en Els Stubbe, *Van Brakke Grond tot Vlaams Cultureel Centrum, zes eeuwen geschiedenis van een gebouw aan de Amsterdamse Nes (1406-1992)* (Amsterdam 1992)
- Reinders, P., T. Wijsenbeek e.a., *Koffie in Nederland. Vier eeuwen cultuur-geschiedenis* (Zutphen 1994)
- Slijper, H.J., *Technologie en warenkennis, deel 16 A II* (Purmerend 1927)
- Tijn, Theo van, *Twintig jaren Amsterdam. De maatschappelijke ontwikkeling van de hoofdstad, van de jaren '50 der vorige eeuw tot 1876* (Amsterdam 1965)
- Ukers, William H., *All about coffee* (New York 1922)
- Wichers Hoeth, A.W., *Gedenkboek van de Vereeniging voor den koffiehandel ter gelegenheid van haar vijftig-jarig bestaan 1887-1937* (Amsterdam 1937)
- Wijnand, Joh. Chr., *Gedenkschrift. Het 175-jarig bestaan der N.V. Douwe Egberts tabaksfabrieken - koffiebranderijen - theehandel 1753-1928* (Utrecht 1928)