

PIE RAPPORTENREEKS

37

CICHOREIBRANDERIJEN

Branchenummer 10b

drs. D. Dam

Begeleider: dr. E.Nijhof (Projectbureau Industrieel Erfgoed)

Uitgave:
Stichting Publicatiefonds Industrieel Erfgoed Nederland
Zeist, december 1999

INHOUD

1.-Inleiding	p.2
2.-Sociaal-economische ontwikkelingen achtergronden van cichorei cichorei in Nederland 1797-1967 handel economisch belang spreiding cichorei-industrie sociaal-economische kernpunten	p.4
3.-Produktiemethoden	p.12
4.-Typenordening	p.16
5.-Geschiedenissen van cichoreifabrieken Leeuwarden Ossendrecht Dal'sen Borculo	p.18
6.-Aanpak veldonderzoek	p.27
7.-Inventarisatie onroerende goederen Foto's	p.28
-Bijlage 1: cichoreiteelt in Nederland	
-Bijlage 2: cichoreifabrieken en drogerijen in Nederland, 1779-1945	
-Bijlage 3: gebruik van stoommachines in de koffienijverheid	
-Bijlage 4: overzicht van cichoreinijverheid in Nederland	
Literatuurlijst	
Notenapparaat	

1. Inleiding

Het voor u liggende rapport over de cichoreinijverheid in Nederland staat niet op zichzelf. Zij is voortgekomen uit het initiatief van de Projectgroep Industrieel Erfgoed (PIE) om het bestaande industriële erfgoed van Nederland te inventariseren.

Sinds de jaren 70 is sprake van een groeiende belangstelling voor dit erfgoed. Vooral het verdwijnen van vele historische fabriekscomplexen en infrastructuur heeft een breed publiek bewust gemaakt van de waarde van nog bestaande resten van ons industriële verleden. Dit resulteerde in het oprichten van verenigingen van geïnteresseerden, verenigd in de Federatie Industrieel Erfgoed Nederland (FIEN), en het verschijnen van publikaties en onderzoeken op dit gebied.

Sinds een aantal jaren toont ook de overheid interesse in het industriële erfgoed. Dit maakte de oprichting van het PIE mogelijk. Zij kreeg de opdracht het onderzoek op dit gebied te coördineren en projecten tot behoud te stimuleren.

Het onderzoeksprogramma van het PIE richt zich op watertorens, oeververbindingen en bedrijfsmonumenten. Dit rapport valt onder het laatstgenoemde onderdeel.

Het onderzoek naar monumentale bedrijfsgebouwen is onderverdeeld in onderzoek naar een drietal industriële regio's en naar onderzoek van een veertigtal te onderzoeken branches.

Het branche-onderzoek, waarin per branche het bestaande erfgoed wordt geïnventariseerd, moet leiden tot een waardering van de afzonderlijke industriële objecten. Deze waardering vormt een leidraad voor de overheid om te komen tot een selectief behoud.

Het PIE hanteert bij haar waardestelling een historische benadering. Dit betekent dat het te inventariseren object geplaatst moet worden binnen de sociaal-economische ontwikkeling van zowel de betreffende branche als van Nederland. Daarnaast wordt de ontwikkeling van de produktiewijze bestudeerd.

Het branche-onderzoek bestaat uit twee delen: een literatuuronderzoek aan de hand waarvan een schets van de sociaal-economische ontwikkeling en de produktiewijze geschreven wordt en een veldonderzoek waarin een aantal objecten bezocht en gefotografeerd worden.

Opzet rapport

Dit rapport over de cichoreinijverheid is een onderdeel van het branche-onderzoek naar koffie en koffiesurrogaten. In een aantal opzichten wijkt het af van het voorgeschreven model. Reden hiervoor is de schaarste aan literatuur over dit onderwerp. Door het ontbreken van overzichtswerken over de cichoreinijverheid in Nederland in zijn geheel, zal extra aandacht aan de geschiedenissen van een aantal cichoreifabrieken besteed worden. Uit deze specifieke studies heb ik geprobeerd een algemene lijn te halen.

De sociaal-economische schets en de daaruit volgende type-ordening hebben dan ook een sterk hypothetisch karakter.

Tijdens het veldonderzoek bleek dat er van de roerende goederen (machines, werktuigen) waarschijnlijk niets bewaard is gebleven. De inventarisatie van de roerende goederen ontbreekt daardoor. Wat betreft de inventarisatie van de onroerende goederen kon er geen sprake zijn van een representatieve steekproef. Het aantal nog bestaande (en opgespoorde) objecten was daarvoor te klein.

Overeenkomstig met het branche-onderzoek bestaat dit rapport uit twee delen. In het literatuurgedeelte worden de sociaal-economische ontwikkeling en de produktiewijzen beschreven. Dit gedeelte wordt aangevuld met een aantal specifieke studies van

cichoreifabrieken.

Het tweede deel bestaat uit de inventarisatie van onroerende goederen met bijbehorende foto's. Deze inventarisatie is het resultaat van het gedane veldonderzoek. De foto's geven een beeld van de huidige situatie.

2.Sociaal-economische ontwikkeling

Achtergronden van de cichorei

Koffiesurrogaten werden uit de meest uiteenlopende produkten bereid. Suikerbieten, eikels, aspergezaden, cichorei, noten, vruchten, granen konden dienen als grondstoffen. De vindingrijkheid op dit gebied is een aanwijzing voor het belang van surrogaatkoffie als consumptiemiddel. Wanneer deze produkten voor het eerst op de Nederlandse markt verschenen is onduidelijk. In de 18e eeuw werd de consumptie van zuivere koffie geleidelijk aan verdrongen zijn door de consumptie van een mengsel van zuivere en surrogaatkoffie¹. Deze ontwikkeling was een logisch gevolg van de toenemende populariteit van koffie. Koffie werd namelijk in de 18e en 19e eeuw een volksdrank. Aangezien niet iedereen zich dit luxeproduct kon veroorloven werd gezocht naar vervangingsmiddelen. Deze produkten vertoonden echter weinig overeenkomst met echte koffie want een belangrijk bestanddeel van koffie, de cafeïne, ontbrak. Surrogaten werden dan ook vooral gebruikt om de echte koffie wat aan te lengen of op smaak te brengen. Zo gold voor cichorei de verhouding van 1/3 cichorei op 2/3 koffie.

Van de veelheid aan koffiesurrogaten is cichorei het meest succesvol geweest. Eind 18e eeuw werd ontdekt dat uit witlofwortel een goed koffiesurrogaat gemaakt kon worden. Het produkt werd cichorei genoemd, naar de latijnse naam voor witlof: "Chicorium Intybus". In de 19e eeuw bleek het belang van deze ontdekking: de produktie van dit koffiesurrogaat deed in Nederland in de 19e eeuw een kleine industrietak ontstaan².

De afgelopen twee eeuwen zijn er verscheidene perioden geweest waarin de aanvoer van koffie stagneerde of de koopkracht van de bevolking sterk achteruitging. Over het geheel genomen steeg gedurende de 19e eeuw de welvaart, maar er waren ook perioden van grote armoede en schaarste. Aan het begin van de 19e eeuw werd de handel met overzeese gebieden door het Franse Continentale stelsel sterk belemmerd. De hieruit voortkomende koffieschaarste maakte de cichoreiproduktie winstgevend. In Nederland werd de verbouw van witlof uitgebreid en ontstonden de eerste cichoreifabrieken. Zonder deze stimulans had de cichorei-industrie waarschijnlijk nooit van de grond kunnen komen³.

Het grootste deel van de 20e eeuw bleef de cichoreiproduktie bestaan, hoewel er sprake was van een neerwaartse tendens. In de 20e eeuw waren beide wereldoorlogen en de crisis van de jaren '30 verantwoordelijk voor een terugval in koffieconsumptie en een opleving van cichoreiproduktie.

In de crisisperioden van de 19e en 20e eeuw, waarin de koffiehandel stagneerde, bloeide de cichoreinijverheid. Hieruit blijkt hoe sterk de ontwikkeling van de cichorei-industrie samenhangt met die van de koffie-industrie.

Cichorei in Nederland, 1779-1967

In 1775 werd ontdekt dat uit cichoreiwortel een produkt gemaakt kon worden dat als koffiesurrogaat kon dienen. De cichoreiplant werd al eerder gebruikt als groente, nl. witlof. In de 18e eeuw was al vaker naar een surrogaat voor koffie gezocht, hetgeen te maken had met de groeiende vraag naar koffie en de nog steeds hoge prijzen daarvan. Na ontdekking van de cichoreikoffie werd de produktie snel ter hand genomen. In 1779 werd de eerste cichoreifabriek in Nederland (Friesland) opgericht en de teelt uitgebreid⁴. Met de cichorei-teelt was men in Friesland al in 1770 begonnen en in het laatste kwart van de 18de eeuw nam de produktie in de akkerbouwgebieden sterk toe. Bovendien werd de landbouwproduktiviteit verhoogd door het produkt te veredelen: de ontwikkeling van de

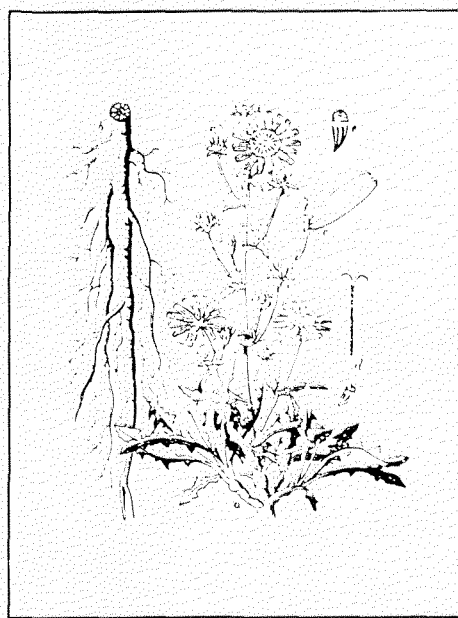
bloemstengel werd tegengegaan om een dikkere wortel te krijgen. Deze wortel kreeg daardoor de vorm van een suikerbiet⁵.

Tijdens de Franse periode werden de cichorei-activiteiten sterk gestimuleerd. De cichoreiproduktie beleefde in 1806 een bloeiperiode, het produkt werd toen voornamelijk in Friesland (met name in het noord-oosten) en Groningen geteeld, maar ook tussen Hoorn en Enkhuizen, in Limburg, westelijk Noord-Brabant en in geringe mate in Zeeland en Zuid-Holland⁶.

Nadat Napoleon verslagen was, Nederland weer de beschikking over koloniën had en de koffie-industrie langzaam opkrabbelde, bleef de cichoreiproduktie voortgaan. Het aantal fabrieken nam zelfs toe: in 1819 waren er 128 fabrieken en drogerijen in heel Nederland, in 1854 was dit aantal tot 154 toegenomen. De meeste fabrieken bevonden zich in het Noorden; in 1811 stonden daar 62 fabrieken. Vooral in Friesland kwam deze industrie goed tot ontwikkeling, in 1816 waren er alleen al in Leeuwarden 6 fabrieken waarin 100 arbeiders en 50 kinderen werkzaam waren. In 1819 waren in deze provincie 65 fabrieken (van de 128 in heel Nederland) met 248 arbeiders en 80 kinderen. In heel Nederland waren er 672 cichorei-arbeiders. In de loop van de 19de eeuw trad in Friesland een zekere decentralisatie van de verwerking van de gedroogde cichoreiwortel op. Deze verwerking werd steeds meer in het voornaamste teeltgebied, het noordoosten van Friesland, uitgevoerd. In 1848 bevonden zich in Leeuwarden nog maar twee cichoreiverwerkende fabrieken: die van J. ter Horst en Bokma de Boer. Daar werkten respectievelijk 38 en 28 volwassenen en kinderen. De handel in cichoreiwortelen verplaatste zich eveneens naar het teeltgebied, namelijk naar Dokkum⁷.

In Nederland bleef het aantal fabrieken lange tijd stabiel, in 1870 telde Nederland 160 fabrieken en drogerijen, waarvan 103 in Friesland^a.

In de jaren 80 van de 19e eeuw ondervond de cichorei-industrie problemen. In deze periode leefde de koffiehandel op door een grote aanvoer van goedkope Santoskoffie uit Brazilië en een welvaartsstijging van de bevolking. Deze ontwikkelingen werkten in het nadeel van de cichorei. Desondanks bleef er een markt voor cichoreiprodukten bestaan. Dit blijkt uit de verbouw van Zeeuwse meestoven tot cichoreidrogerijen, eind 19e en begin 20e eeuw⁸. De meekrapindustrie was sinds 1870 in grote problemen geraakt door de opmars van synthetische verfstoffen. Blijkbaar bood de verwerking van cichorei eind 19e eeuw nog perspectief.



Afbeelding 1: *Chicorium Intybus*

^aZie bijlage 2



Afbeelding 2: meestof omgebouwd tot cichoreidrogerij en -fabriek, *De Kapel* in Schouwen-Duiveland

In de 20e eeuw nam het cichoreigebruik als gevolg van de stijgende welvaart af. Vooral in de eerste tien jaren van deze eeuw daalde de cichoreiproduktie sterk. Zo telde Nederland in 1906 nog maar zesendertig cichoreifabrieken waarvan elf in Groningen, vier in Friesland, zeven in zowel Overijssel als Noord-Brabant, twee in zowel Gelderland, Noord-Holland en Zeeland en één in Drenthe. In totaal waren er 250 arbeiders in de cichorei-industrie werkzaam. Slechts vier fabrieken waren van enig formaat. In dezelfde periode werd de teelt verminderd, van 1200ha. in 1900 tot 700ha. in 1910. Cichorei werd toen nog in 6 provincies geteeld, vnl. in Friesland (480 ha.) en Zuid-Holland (156 ha.), verder in Groningen (46ha.) en Zeeland (14 ha.) en in zeer geringe mate in Limburg (2 ha.) en Noord-Brabant (1 ha.). In de 20e eeuw werd de cichoreiteelt geleidelijk afgebouwd; de minimale cichoreiteelt maakte de cichorei-industrie sterk afhankelijk van importen^b.

Tijdens de eerste wereldoorlog kende de cichoreiproduktie een kleine opleving en werd een aantal coöperatieve cichoreifabriekjes opgericht. Deze verdwenen echter weer snel na de oorlog. In 1919 hield de Bond van Cichoreifabrikanten een enquête waaruit bleek dat er in dat jaar in Nederland circa 15 cichoreifabrieken in werking waren. Daarvan zouden de grootste in Groningen, Ossendrecht en Dalfsen bestaan hebben⁹. Binnen 15 jaren was het aantal cichoreifabrieken dus meer dan gehalveerd.

Begin jaren 20 bloeide de Nederlandse economie. Als gevolg hiervan daalde de vraag naar cichoreiprodukten sterk en nam de teelt van cichorei na 1921 in Nederland sterk af. De cichoreifabrikanten werden daardoor afhankelijk van de invoer van vnl. Belgische wortelen. In 1932 stopte de teelt van cichorei tijdelijk. De moeilijkheden van de cichorei-

^bZie bijlage 1

industrie werden vergroot door de opkomst van de koffiestroop, maar vooral door de toenemende populariteit van thee. Koffiestroopproductie kon namelijk nog in het productieproces opgenomen worden, hetgeen door veel cichoreifabrieken gedaan werd. De productie was eenvoudig. Koffiestroop bestond uit huishoudstroop, keukenstroop, glucose, melasse en massee. Deze vijf ingrediënten werden gezamenlijk verhit tot ongeveer 160 graden, vervolgens afgekoeld, in stukken geslagen en vermalen.

Door de crisisjaren en de tweede wereldoorlog bleef er vraag naar surrogaatkoffie bestaan. In deze periode werd de concurrentie echter sterker en sneuvelden vele kleinere cichoreifabriekjes.

In de eerste jaren van de tweede wereldoorlog leefde de cichorei-industrie enigszins op. De oprichting van de "Ondervakgroep van fabrikanten van cichorei en peekoffie", toont aan dat de Duitse bezetters deze industrietak nog van enige betekenis achtten. Deze vakgroep telde vijftien (gedwongen) leden waaronder vier ondernemingen van enige omvang. In de overige ondernemingen was de surrogaatkoffie slechts een nevenprodukt. In de laatste oorlogsjaren verkeerde de cichorei-industrie in grote moeilijkheden. Vooral omdat de vrije verkoop van cichorei door de Duitsers verboden was¹⁰. De cichoreifabrikanten moesten een bepaald kwantum aan cichorei leveren. De vaststelling van een kwantum kon echter ook positief werken. Zo kon een cichoreiproducent in Ossendrecht zijn productie dankzij het kwantum verdubbelen. Uiteindelijk sneuvelden veel kleinere cichoreifabrieken in de laatste oorlogsjaren.

Na de oorlog handhaafde een aantal fabrieken de productie en tot de jaren '60 was deze productie redelijk stabiel. Alleen de grotere en gemechaniseerde fabrieken slaagden er door exportvergroting in de productie op peil te houden. In het volgende decennium werden de cichoreifabrieken één voor één opgeheven. Enerzijds deed de sterke welvaartsstijging van de jaren '60 de binnenlandse vraag naar cichoreikoffie sterk inkrimpen. Daarnaast werd de concurrentie uit het buitenland steeds sterker: de Franse cichoreifabrikant *Leroux* probeerde door lage prijzen de wereldmarkt te veroveren. Daarbij zal de afhankelijkheid van buitenlandse wortelimporten de concurrentiepositie van de Nederlandse cichoreifabrieken niet versterkt hebben. De dalende vraag in combinatie met toenemende concurrentie hadden tot gevolg dat na 1968 in Nederland geen cichoreiproduktie meer plaatsvond¹¹.

Handel

De cichorei-industrie was sterk onderhevig aan wisselende conjuncturen. Deze golfgevoeligheid was een gevolg van de sterk wisselende vraag en wisselende oogsten¹². Daarnaast was de cichoreiteelt kleinschalig. Zij werd door de boeren slechts uitgeoefend als een nevenactiviteit, hetgeen een constante aanvoer niet bevorderde. Ondanks de kleinschaligheid en het landelijke karakter van de industrie vond er nog enige handel met het buitenland plaats. Waarschijnlijk waren de wisselende cichorei-opbrengsten een belangrijke stimulans tot deze handel. Er werden namelijk vooral onbewerkte cichoreiwortelen verhandeld. De handel ontstond al tegen het eind van de 18e eeuw en bloeide op in de 19e eeuw. In Friesland waren Leeuwarden en Dokkum de handelscentra. Van Leeuwarden is bekend dat zich daar makelaars in cichoreiwortelen bevonden^c. In publieke veilingen

^cDe firma Lucardie en de firma Kiers en Heida, De fabricage van cichorei te Borculo, p.2

werden partijen door commissionairs opgekocht en via Harlingen geëxporteerd naar Engeland, Duitsland, Denemarken en Russische havens aan de Oostzee¹³. Voor Nederland gold dat uitvoer van cichorei vnl. naar Noorwegen, België en de Verenigde Staten plaatsvond. Behalve uitvoer kende Nederland ook een aanzienlijke invoer van onbewerkte cichoreiwortelen. Buiten Nederland vond omvangrijke teling in België, Duitsland, Frankrijk, Tsjecho-Slowakije, Rusland (voor de tweede wereldoorlog) en Polen plaats¹⁴. Vooral de handelsrelatie met België was sterk. Belgische cichoreiwortelen (die van een betere kwaliteit dan de Nederlandse waren) vormden de belangrijkste grondstof voor de Zuid-Nederlandse cichorei-industrie¹⁵. In Friesland werden vooral Poolse wortelen ingevoerd.

In de jaren '70 van de 19e eeuw verliep de cichoreihandel voorspoedig. In deze tijd waren de koffieprijsen hoog en bestond er voldoende vraag naar de cichorei. Vanaf de jaren '80 raakte de cichoreinijverheid echter in de problemen. De dalende vraag naar cichorei door de welvaartstijging en de aanvoer van goedkope koffie maakten de toekomst van de cichoreinijverheid somber. Begin 20e eeuw was de buitenlandse handel sterk afgenomen en werd de Nederlandse cichorei-industrie in toenemende mate afhankelijk van de buitenlandse teelt. Deze afhankelijkheid verzwakte mogelijk de concurrentiepositie van de Nederlandse cichorei-industrie in de 20e eeuw.

Economisch belang

Waarschijnlijk zal de cichoreinijverheid weinig hebben bijgedragen aan de Nederlandse economische ontwikkeling. Daarvoor was deze industrietak van een te kleine omvang. Groter was haar economisch belang voor gebieden waar de cichorei-nijverheid geconcentreerd was, met name voor Friesland. Gedurende de hele 19e eeuw werd in Friesland 75 tot 95 % van de Nederlandse cichorei verbouwd. In 1876 nam de teelt van cichorei 3% van de Friese landbouwgrond in beslag.

Het belang van de cichorei voor de Friese economie werd in de 19e eeuw door een tijdgenoot opgemerkt. In 1872 schrijft deze:

"Als dit gewas nu den landbouw doet bloeien, het fabriekswezen bevordert, de veenderijen afzet bezorgt en aan scheepvaart, handel en handwerken vertier verschaft; en als het bijdraagt om de huren der landerijen te doen stijgen, waardoor de grondeigenaren tevens gebaat worden, is de cichorei dan voor Friesland geen produkt van groot en uitgestrekt belang, waaraan velen hunne welvaart zijn verschuldigd?"

Hij besluit zijn betoog met de volgende zin:

"en nogtans is dit gewas hier een weldadig middel om duizenden personen werk te verschaffen en millioenen guldens te laten verdienen."¹⁶

Deze voorstelling van zaken is ongetwijfeld te optimistisch, hoewel er in de jaren 70 van de vorige eeuw wel reden was voor enig optimisme. De cichorei-industrie was in die tijd een moderne industrie waarin stoommachines (vergeleken met de koffie-industrie) al snel en op grote schaal toegepast werden^d. Daarnaast vormde de cichoreiplant een welkome aanvulling voor de landbouw. Bij wisselteelt werd de grondstructuur verbeterd en de plant werkte zuiverend tegen onkruid. Vooral op lichte kleigronden gedijt de plant goed.

^dzie bijlage 3

Arbeidsomstandigheden

Bij bestudering van de arbeidsomstandigheden moet een onderscheid gemaakt worden tussen de situatie op het platteland en die in de fabrieken.

Op het land werden de wortelen gerooid, door kinderen in korfjes verzameld, gewassen in houten bakken en vervolgens naar de drogerij of fabriek vervoerd.

Ten tijde van de droging moest er continue gewerkt worden. De eesten moesten gevuld worden, de wortelen omgewerkt, de oven gestookt. De arbeiders werkten in ploegen en sliepen in een aangrenzend vertrek.

In de fabrieken werd de cichorei gebrand, vermalen en verpakt. Het oogsten van de cichorei was zwaar werk evenals de droging ervan, waar alleen mannen werden ingezet. Dit zware onregelmatige werk met grote temperatuurverschillen maakte soms slachtoffers. Ongelukjes of verkoudheden konden pas na het seizoen genezen¹⁷. Bij de oogst en eindbewerkingen van cichorei werd veel van kinder- en vrouwenarbeid gebruik gemaakt, vooral bij de verpakking van het eindprodukt. Hieruit blijkt het belang van goedkope arbeid voor de cichoreinijverheid.

Van arbeidsorganisatie zal in deze industrietak vrijwel geen sprake geweest zijn, daarvoor was de omvang van de fabrieken te klein. Bovendien was er in de landelijke provincies minder sprake van een arbeidersbewustzijn.

Spreiding cichorei-industrie

De cichorei-industrie was een plattelandsindustrie, in de grotere steden en verstedelijkte gebieden heeft vrijwel geen cichoreinijverheid bestaan. De provincies die de meeste cichoreinijverheid gekend hebben zijn: Friesland, Groningen, Overijssel en Brabant.

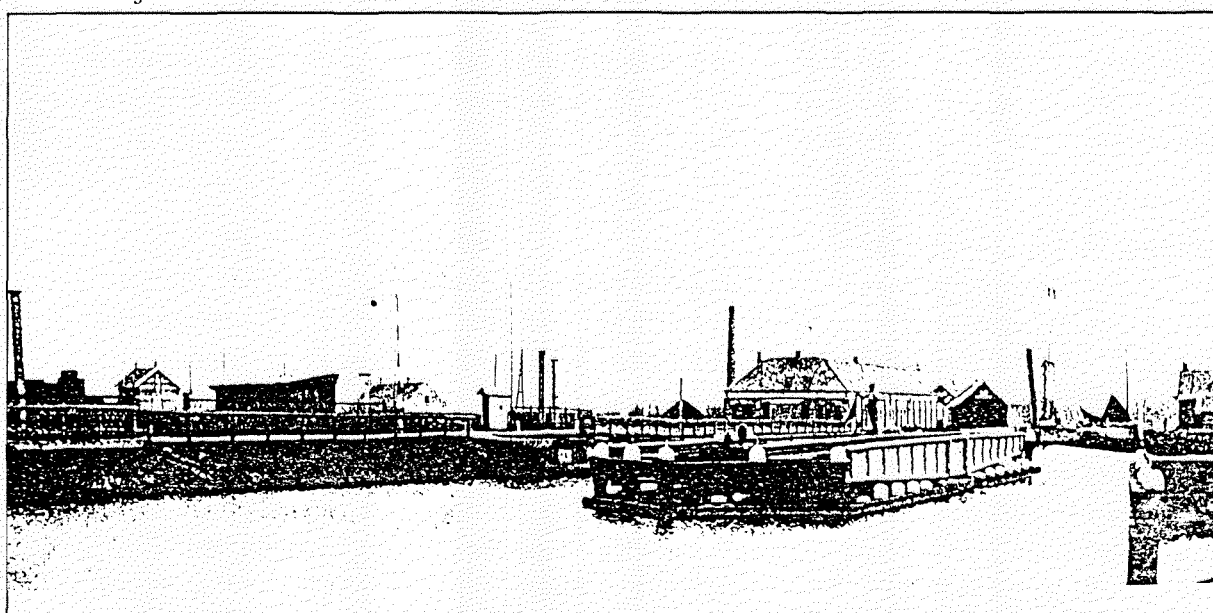
De voornaamste teeltgebieden waren de provincies Friesland en Zeeland. In de loop van de tijd traden geografische verschuivingen op. Aanvankelijk was Friesland het belangrijkste teelt- en produktiegebied van cichorei. In de tweede helft van de 19e eeuw ontstonden ook elders cichoreifabriekjes, vooral in de provincies Groningen, Overijssel en Brabant. Friesland bleef tot de 20e eeuw een belangrijk teeltgebied, maar verloor een groot deel van haar aandeel in de cichoreinijverheid. Zeeland werd pas aan het einde van de 19e eeuw belangrijk als teeltgebied. Naast de teling en droging van de cichoreiwortel vonden eindbewerkingen hier nauwelijks plaats.

In de twintigste eeuw verdwenen de kleine bedrijfjes geleidelijk en overleefden alleen de gemechaniseerde en op exportgerichte bedrijven. In 1919 bestonden nog ongeveer 15 cichoreifabrieken in Nederland, waarvan de grootste in Leeuwarden, Groningen, Dalfsen en Ossendrecht. Drie van deze vier hebben het tot in de jaren 60 weten vol te houden.

Verskillende verklaringen zijn te geven voor het landelijke karakter van de cichoreinijverheid. Allereerst zou deze landelijke ligging bepaald kunnen zijn door de grotere vraag naar surrogaatkoffie in deze gebieden. Op het platteland was het welvaartspeil lager waardoor de vraag naar goedkope surrogaatkoffie waarschijnlijk groter was. Ten tweede bevonden de cichoreifabrikanten zich vaak in het teeltgebied. Vele boerenbedrijven combineerden de teelt van cichorei met het drogen ervan. Wellicht stimuleerde de directe beschikbaarheid de verdere verwerking van cichorei tot eindprodukt. Deze voorstelling van zaken zou op kunnen gaan voor Friesland in de eerste helft van de 19e eeuw, maar in de tweede helft van de 19e eeuw ontstonden juist veel fabriekjes buiten de teeltgebieden. Deze ontwikkeling werd mogelijk gemaakt door een verbeterd transport (aanleg van spoorwegen).

Een andere mogelijke spreidingsfactor was de behoefte aan goedkope arbeid.

Toch lijkt de vraag naar surrogaatkoffie van doorslaggevend belang voor het spreidingspatroon van cichoreifabrieken geweest te zijn. Het vrijwel ontbreken van de cichorei-industrie in de provincie Limburg kan dan verklaard worden uit een gebrek aan vraag. Het koffieverbruik had zich in de 18e en 19e eeuw over vrijwel geheel Nederland verspreid. Alleen in het zuiden bleef bier tot in de twintigste eeuw de belangrijkste volksdrank. Dit is te wijten aan de geringe culturele invloed die het westen hier had¹⁸. Waarschijnlijk was in Limburg in de tweede helft van de 19e eeuw het koffiegebruik nog niet voldoende verspreid om voldoende vraag naar surrogaatkoffie te veroorzaken en zo het oprichten van cichoreifabriekjes te stimuleren. In de twintigste is die vraag mogelijk wel toegenomen, maar toen kon dit produkt door verbeterd transport gemakkelijk van elders aangevoerd worden. Het ontbreken van cichoreinijverheid in Limburg lijkt dus te wijzen op het doorslaggevende belang van de vraag voor de ontwikkeling van cichoreinijverheid.



Afbeelding 3: Karakteristieke ligging van een cichoreifabriek in een landelijk gebied aan vaarwater en een spoorwegverbinding, cichoreifabriek *Van Kleef en Stork* aan de Dedemsvaart in Overijssel

Sociaal-economische kernpunten

- De cichoreibranche was van kleine omvang en heeft in Nederland een relatief korte tijd, minder dan twee eeuwen, bestaan. De cichoreinijverheid bereikte haar grootste omvang in de tweede helft van de 19e eeuw.
- Binnen de cichoreinijverheid kunnen drogerijen en branderijen van elkaar onderscheiden worden. De drogerijen waren meer verbonden met het boerenbedrijf en arbeidsintensief. Branderijen hadden meer een fabriekskarakter en waren kapitaalintensiever. Beide activiteiten waren vaak van elkaar gescheiden, ook in geografische opzicht. Gecombineerde bedrijven waren echter niet ongevoen, al lag de nadruk daar meestal wel

op de eindbewerkingen. Op droging gespecialiseerde bedrijven hielden zich meestal niet bezig met eindbewerkingen.

- Drogerijen bevonden zich vooral in de provincies Friesland en Zeeland, waar de lichte kleigronden geschikt waren voor de teelt van cichorei. Zij waren sterk gebonden aan de teeltgebieden. Branderijen bevonden zich aanvankelijk ook vooral in de teeltgebieden (Friesland begin 19e eeuw). In de tweede helft van de 19e eeuw spreidden zij zich meer over Nederland en trad er een sterkere scheiding tussen droging en branding op.

- Cichoreifabrieken kwamen vrijwel niet voor in stedelijke gebieden, zij waren vooral gevestigd in plattelandsstadjes en dorpen buiten het randstedelijke gebied.

- Met de sterkere geografische scheiding tussen droging en branding was de ligging aan waterwegen voor cichoreifabriekjes van groot belang. In de jaren 20 en 30 van deze eeuw nam het wegvervoer de rol van het scheepsvervoer geleidelijk over.

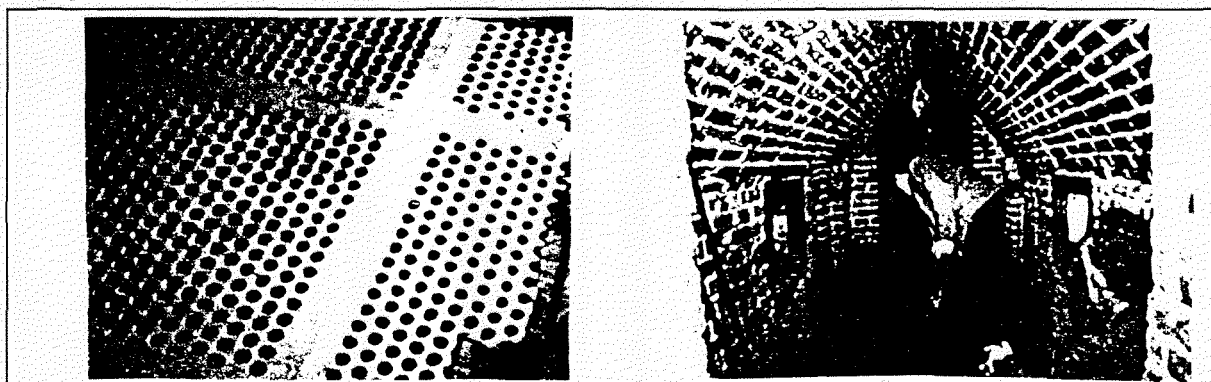
- De drogerijen en branderijen waren meest kleinschalig. Bedrijven met meer dan 30 werknemers waren zeldzaam. Familiebedrijven domineerden.

- In de 20e eeuw trad een zekere concentratie van de cichoreifabrieken op. Bijna alleen de grotere bedrijven slaagden erin te overleven. In de jaren 60 viel ook voor hen het doek door het verdwijnen van de vraag naar surrogaatkoffie.

3. Produktiemethoden

Vrijwel de gehele 19e eeuw wijzigden de produktiemethoden weinig, de cichoreiproduktie bleef eenvoudig en kleinschalig. Zij bestaat uit de volgende produktiefasen: Het in stukken snijden van verse wortels, de droging, branding, maling en verpakking.¹⁹

De droging van cichorei was een nauwkeurig en lichamelijk zwaar werk. De cichorei diende na de droging niet meer dan 14% van haar vocht te resteren. Aanvankelijk werden de eesten (drogerijen) met turf gestookt, over de turf werden kleden uitgespreid waarop de gesneden wortels te drogen werden gelegd, later werden ijzeren platen in plaats van kleden gebruikt. Op de begane grond bevond zich een warmtekamer met vuurhaarden, daarboven, op de eerste verdieping, lagen de wortelen op stalen platen te drogen. Op het dak waren een aantal ontluchtingsluiken aangebracht. Aanvankelijk bestonden de eesten uit één droogvloer.



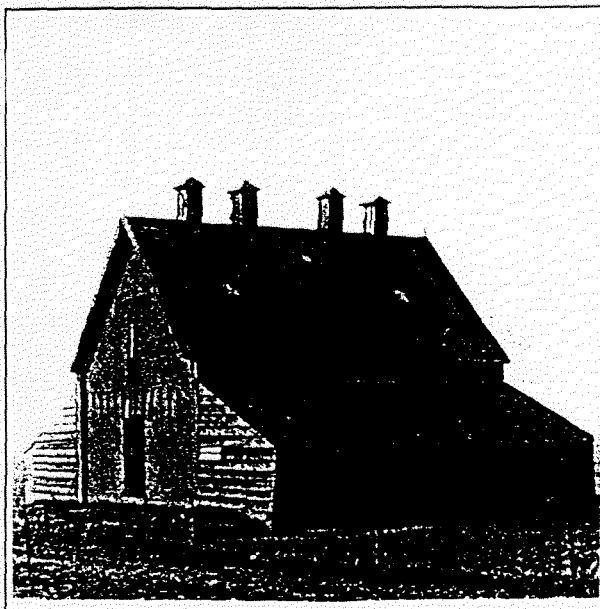
Afbeelding 4: Droogvloer en vuurhaarden van een drogerij

Rond 1900 ontstond een manier van drogen die tot het einde van de cichoreiproduktie toegepast zou gaan worden. Stenen ovens werden tot twintig meter hoogte opgetrokken, hierin werden drie vloeren van geperforeerd staalplaat aangebracht waarvan de bovenste twee in twee helften naar beneden gedraaid konden worden. Door middel van een jacobsladder werd de bovenste plaat beladen met verse wortels, na ongeveer acht uur zakten deze wortels een etage terwijl de bovenste etage weer gevuld werd. Dit verplaatsen herhaalde zich na acht uur waarbij dus twee ladingen verplaatst werden en de derde lading ingebracht werd. De drogerij had haar maximale capaciteit bereikt. Een cokesvuur werd met geforceerde trek aangejaagd. Cokes was de meest geschikte brandstof aangezien deze het aroma van de cichorei (i.t.t. turf) onaantast liet. Na vier uur moest de lading omgewerkt worden, zware en hete arbeid die m.b.v. een griep gedaan werd. In de droogtijd was de branding een continue bedrijf en moesten de arbeiders in een aangesloten verblijf slapen. Afhankelijk van de aanvoer werd er vanaf half september tot en met december gedroogd. Werkweken van honderd uur waren hierbij niet ongewoon. De droging van tien ton cichorei duurde ongeveer drie dagen.

Na de droging volgde een fabrieksproces, dit vond meestal elders plaats. De gedroogde stukken wortel werden gebrand (beter gezegd geroosterd), dit gebeurde in grote trommels of branders en vereiste een bijzondere zorg. Te donkere of te lichte brandingen waren ongeschikt voor verdere bewerking. De branding kende drie fasen. In de eerste fase ontwikkelde zich een grijze stoom, die zich door middel van geboorde gaatjes vrij kon maken. Gedurende de tweede fase ontsnapte blauwe stoom, daarna kwam een witte damp

vrij. Daarop moest het brandproces beëindigd worden om een teveel aan vochtverlies te voorkomen. Dit hele proces duurde ongeveer drie kwartier.

De donkerglimmende stukken cichorei waren na een juiste branding tot een kwart van hun oorspronkelijke grootte ingekrompen. Zo leverde een ton groene wortels 250 kg gedroogde en 180 kg gebrande cichorei op. Factoren die de duur van het brandproces beïnvloedden waren de buitentemperatuur en de hitte van het vuur. De beste warmtebron voor de branding was turf omdat die een minder intense warmte gaf dan kolen en een geleidelijker verhitte mogelijk maakte²⁰.



Afbeelding 5: Drogerij



Afbeelding 6: links: cichorei voor en na de branding, rechts: brandtrommel

Na de branding moest de cichorei eerst gekoeld worden. Deze koeling gebeurde in speciale koelbakken waarin de cichorei in beweging moest worden gehouden om samenklontering te voorkomen. Dit roeren werd aanvankelijk met de hand gedaan. In de twintigste eeuw was deze handeling vrijwel overal gemechaniseerd en bevonden zich ventilatoren aan de koelbakken om de koeling te versnellen. Een snelle koeling was belangrijk omdat de cichorei zo snel mogelijk tot een fijn poeder vermalen moest worden. In de 19e eeuw gebeurde dit door middel van hand-, paarden-, wind-, water- of stoommolens. Zij brachten twee grote ronde maalstenen, een *ligger* en een *loper*, in beweging. De cichorei kwam door middel van een toevoeropening - het *steengat* - in het midden van de looper (de bovenste maalsteen). Doordat de looper enigszins hol was en de ligger bol, verwijderde de cichorei zich tijdens het malen steeds verder van het centrum van beide

stenen en kwam tenslotte in een stenen omgang, ofwel de *ring*, terecht. De cichorei moest goed droog zijn, want als een vochtig stukje tussen de stenen kwam kon zelfs een windmolen tot stilstaan gedwongen worden²¹. Ook het malen vereiste aandacht. Bij een te fijne maling tastte de wrijvingswarmte de kwaliteit van de cichorei teveel aan. Bij een te grove maling wilde de cichorei bij gebruik niet goed oplossen.

Na een succesvolle maling werden zelfgemaakte papieren zakjes met het poeder gevuld en aan vochtige lucht blootgesteld om de juiste vast- en taaiheid aan de cichorei te geven. Dit proces werd *rijping* genoemd, de cichorei nam daarbij vocht op en vermeerderde haar gewicht met ongeveer 25%. Na de rijping, die drie tot vijf maanden duurde, was de cichorei geschikt voor consumptie.

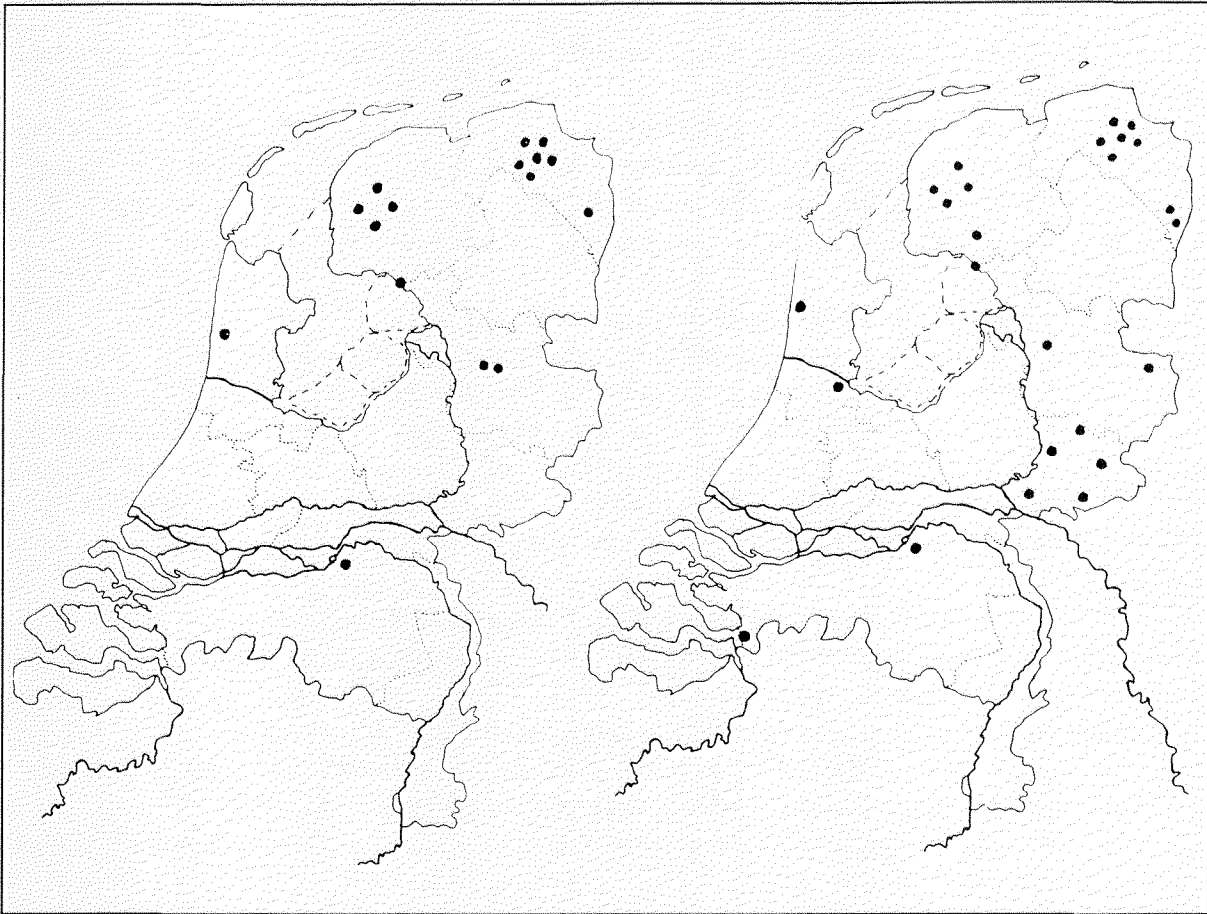
Naast cichorei werd ook wel *peekoffie* gemaakt. Dit produkt verschilde weinig van cichorei, zowel in smaak als in bereidingswijze. Bij de produktie van peekoffie werden de gedroogde stukken cichoreiwortelen na toevoeging van een vet of olie gebrand. Het eindprodukt werd hierdoor korreliger en minder vochtaantrekkend. Peekoffie hoefde niet meer te rijpen en kon meteen verpakt worden. De kwaliteit werd bepaald door de soort olie en de brandtemperatuur.

Peekoffie werd vooral in Zuid-Nederland en cichorei in Noord-Nederland gedronken.

In de cichoreinijverheid werd al redelijk snel gebruik gemaakt van machines. Voor het snijden, branden, malen en verpakken van de cichorei konden machines gebruikt worden. Na 1850 werd machinale aandrijving steeds meer toegepast en de produktiecapaciteit verhoogd.



Afbeelding 7: maalstenen



Afbeelding 8: Gebruik van stoommachines in de cichorei-industrie²²
l: 1871-1875, r: 1889-1890

4. Typenordening

Om te komen tot een typenordening dient eerst de volgende vraag beantwoord te worden: Waar vond welk productieproces plaats?

Uit de verzamelde gegevens worden de volgende conclusies getrokken: Cichorei-activiteiten kunnen onderverdeeld worden in landbouw- en fabrieksactiviteiten. Landbouwactiviteiten betroffen de teelt en de eerste bewerkingsfase van de cichorei, de droging. In fabrieken werd de cichorei verder bewerkt en produktieklaar gemaakt.

In de cichorienijverheid zijn door mij drie typen onderscheiden:

1: De cichoreidrogerijen, ofwel eesten. Vaak in combinatie met een boerenbedrijf.

Hier werden de eerste bewerkingsfasen uitgevoerd. De geoogste cichoreiwortelen werden schoongemaakt, in stukken gesneden en gedroogd. Dit waren arbeidsintensieve bewerkingen. Veel drogerijen konden voor een deel zelf in hun cichoreiteelt voorzien en waren deels afhankelijk van boeren voor wie de teelt van cichorei een nevenactiviteit was.

2: Cichoreibranderijen, geconcentreerd op branding, verpakking en afzet van het eindprodukt.

In de fabrieken werden de meer kapitaalintensieve bewerkingen uitgevoerd. De gedroogde wortelen werden gebrand, vormalen en verpakt. Deze drie bewerkingen werden in de loop van de tijd steeds meer gemechaniseerd.

3: Gecombineerde bedrijven, waarin zowel droging als branding plaatsvond.

Vaak voorzagen deze fabrieken deels in hun eigen grondstoffen. Zo bestonden cichoreifabrieken die eigen gronden hadden waarop cichorei verbouwd werd.

Vaak bevonden deze bedrijven zich in een overgangsfase van droging naar branding als belangrijkste activiteit.

Deze typenordening is gebaseerd op de hypothese dat gemechaniseerde en relatief grootschalige fabrieken ondersteund werden door meerdere kleinschalige, landelijke - drogerijen.

Het feit dat gedurende de 19e eeuw het aantal cichoreifabrieken niet, maar het aantal drogerijen wel toenam, kan hieruit verklaard worden. In de fabrieken werd de produktiviteit door middel van mechanisering verhoogd. In de drogerijen was dit door de geringe kapitaalintensiteit niet mogelijk, daardoor kon een produktiviteitsstijging alleen door middel van een toename van het aantal drogerijen tot stand komen.

Er was dus sprake van een ontwikkeling waarbij de eindbewerkingen steeds efficiënter werden, maar de eerste bewerkingsfasen in produktietechnisch opzicht weinig veranderden. Deze ontwikkeling moet vooral in de tweede helft van de 19e eeuw plaatsgevonden hebben.

Van de bouwvormen die de cichoreinijverheid deed ontstaan waren de drogerijen het meest karakteristiek. Zij stelden bepaalde eisen aan de bouwvorm en waren daardoor ook als zodanig herkenbaar. Het waren besloten bakstenen gebouwen zonder ramen met een of meerdere verdiepingen, al naar gelang het aantal brandvloeren. Op de begane grond bevonden zich bakstenen vuurhaarden, op het dak bevonden zich meerdere ontluchtingsluiken en/of schoorstenen.

Cichoreibranderijen waren minder herkenbaar. Brandtrommels, molens en verpakkingsmachines waren in vrijwel elke ruimte te plaatsen. Bij gebruik van stoom als krachtbron verried slechts een schoorsteenpijp het fabriekskarakter.

5. Geschiedenissen van cichoreifabrieken

Voorgaande beschrijving wordt geïllustreerd door de geschiedenissen van enkele van de grootste cichoreifabrieken die Nederland heeft gekend: Bokma de Boer te Leeuwarden, Weduwe Matheeussens te Ossendrecht en de Overijsselsche stoomcichoreifabriek te Dalfsen.

Bokma de Boer²³

In 1797 werd in Friesland een cichoreifabriek opgericht, een jaar waarin de vraag naar cichorei door de oorlogs-omstandigheden sterk was toegenomen. De fabriek was gelegen aan het water waarover de meeste aan- en afvoer plaats vond. De eerste jaren verliepen voorspoedig: in 1801 telde de fabriek twintig arbeidskrachten, de afzet nam toe en uitbreidingen vonden plaats. De cichorei werd onder een eigen merknaam in de handel gebracht. In de jaren 1803 tot 1807 werd bovendien het grondbezit uitgebreid, deze aanwinst werd grotendeels bebouwd met cichorei. De eerste helft van de 19e eeuw bleef de afzet redelijk stabiel. In 1820 waren drieëntwintig arbeiders werkzaam en twee rosmolens in gebruik. De voornaamste bewerkingen die in de fabriek werden uitgevoerd waren het branden, malen en verpakken van de cichorei. Waarschijnlijk vond het in stukken snijden en het drogen van de cichorei op het land plaats. Aangezien de firma over eigen grond beschikte waarop cichorei verbouwd werd, zal zij voor een deel zelf in de aanvoer van gedroogde wortels hebben kunnen voorzien. Uit de vermelding van goede relaties van de firma met cichoreiverbouwers en drogers kan geconcludeerd worden dat zij niet volledig zelfvoorzienend was.

In de tweede helft van de 19e eeuw werd de ontwikkeling van de fabriek dynamischer. Tot 1880 steeg de omzet en werd een aantal vernieuwingen doorgevoerd. In 1848 werd een drogerij in een voormalig pakhuis opgericht, het assortiment bestond uit drie produkten waarvan de helft verpakt en de andere helft in zakken en vaten werd verhandeld. In 1854 werd een windmolen gebouwd die het werk van de rosmolens kon overnemen. Deze windmolen werd in 1869 aangevuld met een stoommachine van drie pk. die aanvankelijk alleen bij windstilte in werking was. In 1880 werd het assortiment uitgebreid tot 8 produkten^e en begon de produktie van peekkoffie. Tot deze tijd was sprake van een stijgende produktie, maar na 1880 trad een geleidelijke teruggang op. Deze teruggang was het indirecte gevolg van de grote hoeveelheden Braziliaanse koffie die op de Nederlandse markt kwamen. Het grote koffieaanbod deed de koffieprijs dalen en de vraag naar surrogaatkoffie afnemen.

Begin 20e eeuw slaagde de firma er in haar omzet geleidelijk te vergroten. Vanaf 1912 zette een sterke produktiestijging in die mogelijk was dankzij een sterke expansie van de export. In de rest van Nederland liep de produktie echter sterk achteruit. Tijdens de eerste wereldoorlog kreeg de cichorei-industrie weer een sterke impuls en was op de firma Bokma de Boer sprake van een koortsachtige activiteit. In 1914 verdubbelde de omzet bijna. Deze groei resulteerde in 1915 de bouw van een grote nieuwe elektrisch gedreven fabriek en de in gebruikneming van nieuwe eesten (welke in 1919 weer afgestoten werden). Deze investeringen loonden: de jaren 1915 t/m 1917 waren topjaren waarin per

^eWitpaard, stoomblauw, keur van bloem, gezeefd blauw, Noord-Brabantse peekkoffie, diverse en losse peekkoffie, losse cichorei.

jaar meer dan 200.000 gulden winst werd gemaakt en meer dan anderhalf miljoen kilo werd afgezet. Tachtig procent van deze omzet werd in het buitenland afgezet. Duitsland en Engeland met haar koloniën namen een groot deel van deze export voor hun rekening. Ook Zuid-Afrika, Zuid-Amerika en Zwitserland waren belangrijke afzetgebieden. Binnen Nederland ging de meeste afzet naar de provincies Noord-Holland, Noord-Brabant, Zuid-Holland, Limburg en Gelderland (resp. 26, 22, 17, 16 en 9%). De voorspoed van het bedrijf leidde in de oorlogsjaren 1917-1917 tot de bouw van villa "Madjoe" op het complex. De oude fabriek en het woonhuis werden afgebroken.

Na de oorlog trad een terugval op, maar de omzet bleef nog boven het vooroorlogse peil. In 1922 werd begonnen met de produktie van koffiestroop verpakt in blikjes en bussen. Hetzelfde jaar werd de fabriek omgezet in de "N.V. Cichorei en Peekoffiefabriek M.A. Bokma de Boer". Mogelijk waren deze veranderingen ingegeven door de dalende tendens van de omzet. In ieder geval was in 1924 en 1925 weer sprake van een sterke omzetsijging die standhield tot 1929 waarna stabilisatie optrad. In deze jaren heeft de firma ongetwijfeld geprofiteerd van de crisisjaren die Nederland in haar greep hielden. Na 1934 was wederom sprake van een dalende tendens in de omzet. In 1936 werd begonnen met de fabricage van glucose en keukenstroop, daarnaast verkocht de firma diverse cichoreiprodukten (m.n. peekoffie), koffie-extract en gedroogde wortelen. De produktie van koffiestroop werd in 1938 beëindigd.

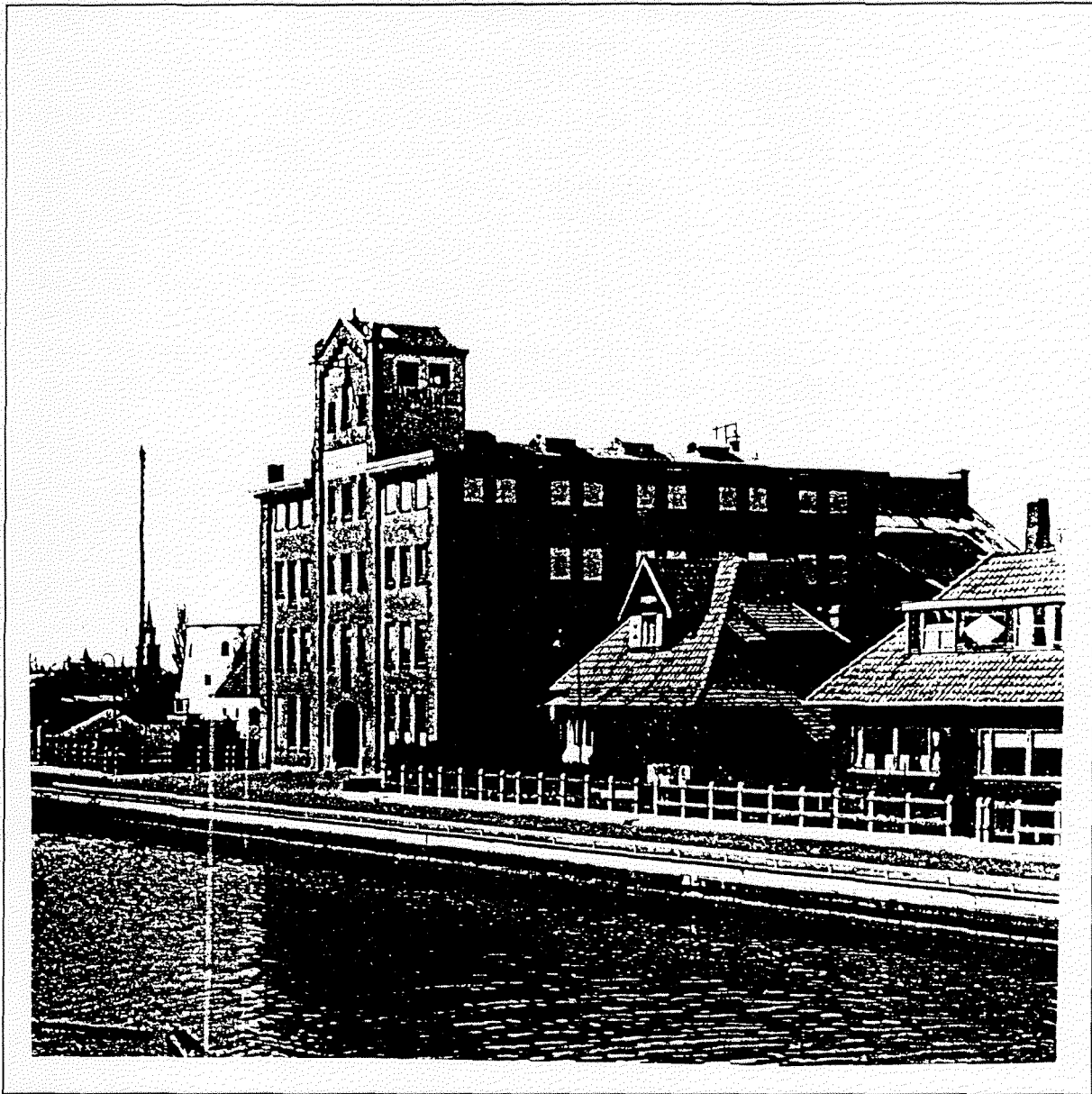
Het uitbreken van de tweede wereldoorlog deed de cichoreiproduktie weer enigszins opleven. In deze tijd kwam de cichoreiteelt in Friesland weer op gang. Deze had namelijk sinds 1932 stilgelegen, hetgeen importen uit Polen en België noodzakelijk had gemaakt. De laatste oorlogsjaren waren echter moeilijk: de verbouw van cichorei in Friesland was weer gestaakt en de cichoreifabrieken waren gedwongen in vakgroepen samen te werken. Na de tweede wereldoorlog werd nog uitsluitend peekoffie geproduceerd. Dit produkt was bestemd voor de export, koffie- en theefabrieken en grootwinkels. In deze jaren moet het al duidelijk geweest zijn dat de cichoreiproduktie een aflopende zaak was; verpakking onder eigen naam vond nog maar incidenteel plaats en de concurrentie van het buitenland werd steeds sterker. In 1961 was er nog enige export, maar in 1963 werd de fabricage gestopt, aanwezige voorraden opgekocht door de franse fabriek "Chicorée Leroux" en de fabriek omgebouwd tot vrieshuis. In de jaren '70 verloor de fabriek haar functie en werd afgebroken.

De cichoreifabriek van Bokma de Boer is een voorbeeld van een grootschalige cichoreifabriek waarin sprake was van een optimale verticale integratie. Alle produktiefasen, van teelt en droging tot verpakking en afzet werden doorlopen. In de twintigste eeuw groeide het bedrijf uit tot een internationaal georiënteerd bedrijf met meer dan de helft van haar afzet in het buitenland.

Ossendrecht

Ossendrecht wordt wel een cichoreistadje genoemd worden. Daar hebben behalve de grote fabriek van Weduwe Matheeußsens nog vier kleinere cichoreifabriekjes bestaan. In deze fabriekjes waren niet meer dan 10 personen werkzaam en de afzet was voornamelijk lokaal. Daarnaast stonden in Ossendrecht en in de buurt daarvan een aantal eesten.

Er zijn een aantal verklaringen voor deze concentratie te geven. Ossendrecht was gelegen in een arme streek waar een grote tegenstelling tussen de rijke landheren en arme landarbeiders bestond. Van veel economische activiteit was geen sprake, naast de cichorei-



Afbeelding 9: Fabrieksgebouw van Bokma de Boer

industrie vormden de steen- en pannenbakkerijen de voornaamste nijverheden. Het is aannemelijk dat in dit gebied de vraag naar "arme mensenkoffie" relatief groot was. Daarnaast heeft de korte afstand tot België en Antwerpen een rol gespeeld. In België was de vraag naar peekkoffie relatief groot. De nabijheid van Belgische en Zeeuwse cichoreiwortelen kan ook van invloed geweest zijn. Opvallend is echter dat de grootste cichoreifabriek, de firma Weduwe Mattheeussens, regelmatig uit Friesland afkomstige wortelen bewerkte. Toch moet de nabijheid van Belgische en Zeeuwse teeltgebieden moet vooral een voordeel geweest zijn, vooral in tijden van afnemende Nederlandse cichorei-teelt. Met name na 1920 werd de Nederlandse cichorei-industrie afhankelijk van Belgische teelt.

De kleinere cichoreifabriekjes van Ossendrecht zijn in de eerste helft van de 20e eeuw gesneuveld. Vooral de tweede wereldoorlog zorgde voor een vermindering van de cichoreinijverheid (ook in de rest van Nederland). In deze oorlog slaagden vele kleine

bedrijfjes er niet in om te overleven. Duitse beperkende maatregelen en de concurrentie van de koffiestroop deed deze bedrijfjes sneuvelen.

De geschiedenis van de firma Withaegs te Calfven illustreert deze ontwikkeling. De fabriek van de familie Withaegs kon de eerste oorlogsjaren in werking blijven. Het door de Duitsers ingestelde kwantum was voor deze fabriek zo groot dat de produktie uitgebreid kon worden; het aantal brandtrommels steeg van twee tot vier. Uiteindelijk werkte het kwantumsysteem nadelig voor de cichorei-industrie want in de laatste oorlogsjaren werd de cichoreiproduktie sterk aan banden gelegd. Door de beperkingen die de cichorei opgelegd werden kon de koffiestroopproducent *Buisman* een groot voordeel verwerfen. Koffiestroop werd namelijk vervaardigd uit gebrande suiker en daarvoor golden geen kwanta. De firma Withaegs schakelde tijdens de oorlog over op de produktie van bleekwater. Van de cichoreifabriek is tegenwoordig niets meer te zien. Alleen de maalstenen en het uit 1856 stammende woonhuis zijn bewaard gebleven.

De firma Weduwe Mattheeussens doorstond de moeilijke oorlogsjaren en zou pas in 1968 haar activiteiten beëindigen. In 1834 begon deze familie met de cichoreibewerking door naast het boerenbedrijf een eest te bouwen. De wortelen waren afkomstig van eigen teelt. Gedurende de eerste jaren vormde de droging van cichorei een nevenactiviteit, in de boerderij bevond zich een paardentoeserij en een varkenshouderij. Daarnaast heeft de boerderij als stoomgraandorserij gefunctioneerd. De aanwezigheid van paarden en ervaring met stoommachines heeft de toelagging op de cichoreiverwerking ongetwijfeld gestimuleerd. Het bezit van paarden was noodzakelijk voor het transport van zowel groene wortelen van het haventje in Ossendrecht naar de fabriek, als voor het transport van de eindprodukten naar de klanten. Eindprodukten werden zelfs met paard en wagen naar klanten in Antwerpen gebracht. Na 1850 domineerden de cichorei-activiteiten het boerenbedrijf. C. Mattheeussens begon zich in dat jaar toe te leggen op de aankoop, droging en verhandeling van cichorei. Aanvankelijk gebruikte hij de eest van zijn vader, maar in 1853 bouwde hij op hetzelfde terrein een nieuwe eest. Naast de oorspronkelijke boerderij werd in 1854 een cichoreifabriek gebouwd waar het eindprodukt peekoffie geproduceerd kon worden. Deze oprichting was mogelijk dankzij de samenwerking met een in Ossendrecht wonende Haagse advocaat. In 1856 werd opnieuw een drogerij gebouwd.

Zo ontstond een complete cichoreifabriek die zich zowel met de aankoop, droging, verwerking tot eindprodukt en de verhandeling van cichorei bezig hield. In 1857 sloot C. Mattheeussens een overeenkomst met de eerder genoemde advocaat Kneyse de Mey en A. van de Moer tot een uitbreiding in Woensdrecht. Deze overeenkomst moest bovendien leiden tot een grotere samenwerking op het gebied van de teelt, het gebruik van eesten, de bevordering van de handel en de peekoffieproduktie in Ossendrecht.

De cichoreifabriek van Mattheeussens was succesvol, in 1864 vonden een aantal belangrijke veranderingen plaats. De rosmolen werd vervangen door een stoommachine en een schoorsteenpijp verrees. Een jaar later werd de fabriek uitgebreid en extra grond gepacht. Tevens nam het aantal paarden, koeien, varkens en landbouwwerktuigen toe. Het boerenbedrijf was niet opgegeven, maar ondersteunde de cichorei-activiteiten.

Het succes van de fabriek blijkt uit het winnen van een aantal medailles voor landbouw en nijverheid en de verkrijging van de titel "hofleverancier" in 1895.

In de periode 1900-1920 beleefde de fabriek haar beste tijd, waar vooral de grote vraag naar peekoffie in België aan bijdroeg. In België bestond de overtuiging dat peekoffie een

heilzame werking had^f. Vanuit Antwerpen werden de produkten via tussenhandelaars verder geëxporteerd, de firma was daar niet bij betrokken.

Na 1900 werden de eesten van Ossendrecht nauwelijks meer gebruikt zodat gedroogde wortelen uit de rest van Nederland en België aangevoerd moesten worden. Tussen Antwerpen en Ossendrecht vond het vervoer plaats per paard en kar of tramspoor. Leveringen per boot kwamen uit West-Vlaanderen, Leeuwarden en de Zeeuwse en Zuid-Hollandse eilanden. Vanaf de haven werden de wortelen per paard en wagen via polderwegen naar de verschillende cichoreifabrikanten gebracht. Tot na de tweede wereldoorlog werden er wortelen via het haventje aangevoerd. De peekoffie werd per trein en tram aan grossiers geleverd of ging rechtstreeks naar klanten in Bergen op Zoom, Noord-Brabant, Zeeland, Zuid- en Noord-Holland. In Den Haag en Rotterdam werd aan winkeliersverenigingen geleverd. Voor leveringen in de regio bestond een sneldienst met een hondekar. In de jaren 20 en 30 verdreef de auto al deze vervoermiddelen. Het Ossendrechtse haventje verviel met de komst van het Schelde-Rijn Kanaal.

In de eerste oorlogsjaren stagneerde de handel met België waardoor de aanvoer van gedroogde wortelen in gevaar kwam. Aanvoer vanuit Zuid-Amerika en Zuid-Afrika bood een oplossing. Vanaf 1920 kreeg ook de Weduwe Mattheeussens te maken met de neergaande trend in de cichorei. Na de eerste wereldoorlog kon de uitvoer van peekoffie naar België zijn oude peil niet meer evenaren. De verhoging van de invoerrechten speelde een rol, maar vooral de uitbreiding van de fabricage in België was hiervoor verantwoordelijk. Op deze neergang reageerde de firma Mattheeussens door een vergroting van de uitvoer (o.a. naar Zuid-Amerika) en de overschakeling op bij-produkten. In 1926 werd een mosterdfabriek overgenomen. Daarnaast vormde de boerderij, die in 1925 van de fabriek gescheiden werd maar nog wel in familiehanden was, een bron van inkomsten voor de Mattheeussens.

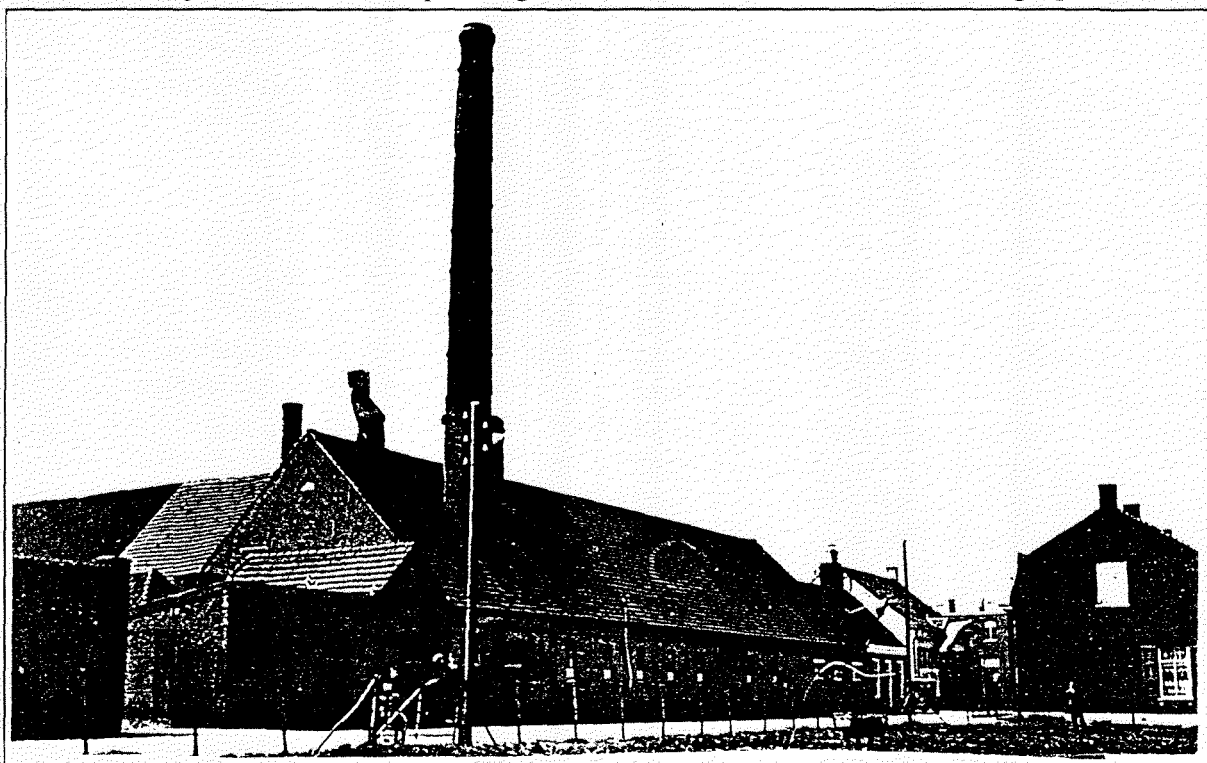
In de periode 1929-1945 slaagde de firma erin haar productie redelijk op peil te houden. Ondanks de toenemende vraag naar peekoffie sneuvelen in deze tijd veel kleinere fabriekjes. Dalende prijzen, Belgische tariefsverhogingen, werkeloosheid en lage lonen versterkten de concurrentie. De tweede wereldoorlog zorgde voor een korte en laatste opleving van de cichorei-industrie. De bezetting maakte een einde aan de aanvoer van koffie uit het buitenland, daarnaast werd het afzetgebied naar het oosten sterk uitgebreid. De twee nog overgebleven cichoreifabrieken in Ossendrecht (Withaegs en Mattheeussens) draaiden op volle toeren.

Na de tweede wereldoorlog bleef de weduwe Mattheeussens als enige Ossendrechtse cichoreifabriek over. Ondanks de sterke vermindering van de vraag bleef deze firma tot in 1968 peekoffie produceren. Hoewel de laatste vijf jaren de fabriek vooral een handelsfunctie had gehad: cichorei werd opgekocht en verkocht aan de oude klantenkring. In 1968 hield de firma Weduwe Mattheeussens op te bestaan, het fabriekscomplex werd in gebruik door het inmaakbedrijf: "Mattheeussens - Wido b.v. Conservenfabriek en

^f Het belang van de Belgische markt en de grote nadruk op de zuiverheid van de peekoffie blijkt uit een conflict tussen de Belgische cichoreifabriek "Pascha" met de friese firma "Bokma de Boer". Zij brachten elkaar in diskrediet door de zuiverheid van de produkten in twijfel te trekken. Mogelijk heeft Weduwe Mattheeussens van deze twist geprofiteerd, in haar hoedanigheid van hofleverancier stond de kwaliteit van haar produkten niet ter discussie. Toch liet ook zij het niet na om de "laboratorisch" bewezen zuiverheid op de verpakking te vermelden.

tafelzuren."

In 1990 is vrijwel het hele complex afgebroken. Alleen het woonhuis bleef gespaard.



Afbeelding 10: Peekoffiefabriek *Het Roode Anker* van de Weduwe Mattheeusens

Het bedrijf kan omschreven worden als een geïntegreerd bedrijf van een redelijk grote omvang. Zowel droging als branding maling en verpakking vonden er plaats. De fabriek heeft tot de twintigste eeuw in haar eigen grondstof kunnen voorzien, daarna kwam aan de verbouw en droging van groene wortelen een einde. Het bedrijf legde zich sindsdien vooral toe op de verwerking van cichorei tot het eindproduct peekoffie. De economische banden met België waren sterk, zowel voor grondstofvoorziening als voor de afzet was België belangrijk.

De cichoreifabriek te Dalfsen

In 1857 introduceerde Berend Hendrik Egberts de fabrieksmatige verwerking van cichorei in Dalfsen. Hij vestigde zich in een pand dat waarschijnlijk ook in gebruik was als weverij. De produktietechnieken waren de eerste jaren eenvoudig, het malen gebeurde met behulp van een rosmolen.

In de periode 1860-1864 werd een nieuwe fabriek gebouwd op een buitendijks stuk land, gelegen aan de Vecht. In deze fabriek werd de cichorei met behulp van een stoommachine van acht pk. geproduceerd. In 1864 was de fabriek met negentien arbeiders in volle werking. Een jaar later waren eenentwintig mensen werkzaam. Slechts vier van hen waren volwassen arbeiders, maar liefst zeventien kinderen werkten tegen de helft van het volwassen loon in de fabriek.

In 1865 werd door B.H.Egberts een weeffabriek naast cichoreifabriek opgericht om gebruik te maken van de overcapaciteit van de stoommachine. Samen met een aantal geldschietters werd een vennootschap opgericht met als doel "het weven van katoenen stoffen, in een daartoe in te rigten fabriek, door middel van stoom en het drijven van den daaraan verbonden handel". Voor deze weeffabriek werden in 1866 vijftig weefgetouwen aangekocht. De arbeiders in weeffabriek bestonden toen uit tien volwassen mannen, zes jongens en één meisje.

Vanaf 1872 was B.H. Egberts niet meer betrokken bij weeffabriek, tussen 1872 en 1878 werd deze gesloten. Waarschijnlijk maakte groei van de cichoreifabriek deze afstoot aantrekkelijk. In de jaren 70 zette de groei door, hetgeen in 1875 resulteerde in de plaatsing van een nieuwe stoommachine en ketel van zestien pk. Ook het aantal arbeiders steeg, in 1875 waren drieëntwintig mannen en zes vrouwen werkzaam. Opvallend is de sterke vermindering van de kinderarbeid in deze periode.

De jaren 80 waren goede jaren waarin de produktie steeg. Dit blijkt uit de eerste bekende produktiegetallen van 1884 t/m 1886. In deze jaren werd respectievelijk 550.000, 600.000 en 620.000kg cichorei verwerkt.

In 1887 breidde B.H.Egberts zijn cichorei-activiteiten uit door een vennootschap met een cichoreifabrikant te Borne op te richten. Zij had de fabricage en verkoop van cichorei voor gemeenschappelijke rekening tot doel. Het ingebrachte kapitaal van de firma Egberts bedroeg 96.000 gulden (bestaande uit de fabriek + inboedel, vaste goederen te Leeuwarden, de voorraad cichorei en lopende vorderingen). De medefirmant bracht een kapitaal van 12.000 gulden, zijn arbeid en oude klantenkring in. Deze vennootschap was echter van korte duur, in 1892 werd zij ontbonden.

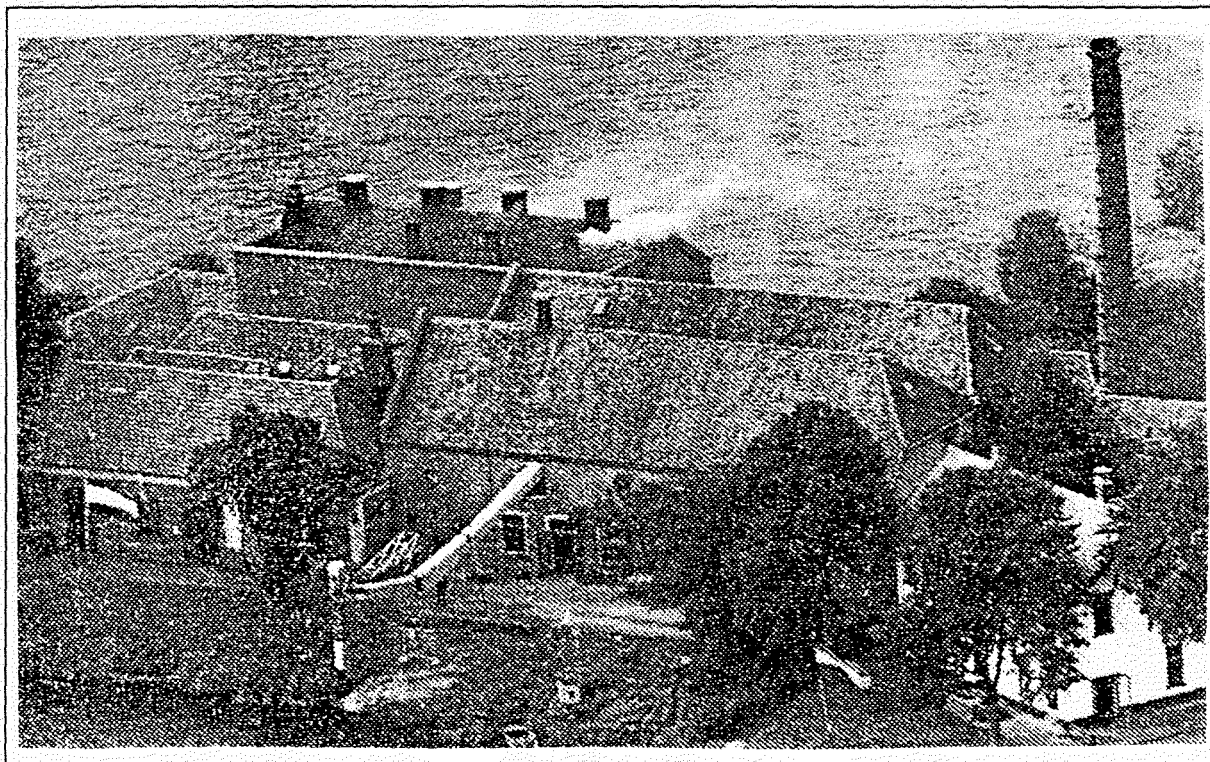
In 1897 werd een compagnonschap aangegaan met H.A.S. Egberts, een broer van B.H. Egberts, die in winterswijk een cichoreifabriekje dreef. Het verschil in omvang tussen deze bedrijven blijkt uit de balansen van 1897. In Dalfsen werd toen cichorei verhandeld voor een bedrag van 13.000 gulden, in Winterswijk voor 450 gulden. De cichoreiproduktie in Winterswijk eindigde in 1919. De vennootschap hield stand tot 1904. In 1913 werd de nieuwe "Naamloze Vennootschap Overijsselsche Stoomcichoreifabriek voorheen B.H.Egberts en Co Dalfsen" opgericht.

De jaren 20 waren voorspoedige jaren, zodat in 1926 de fabriek uitgebreid kon worden. Drie jaar later werd de fabriek echter grotendeels verwoest door brand. De produktie kon snel hervat worden.

Vanaf de jaren 30 kreeg de fabriek te maken met toenemende moeilijkheden. De vraag naar cichorei daalde door een stijgend theegebruik en de opkomst van de koffiestroop. Tijdens de tweede wereldoorlog verergerden de problemen doordat de vrije verkoop van cichorei door de Duitse autoriteiten werd verboden.

In 1948 kocht de N.V.Buisman te Zwartsluis het gehele aandelenpakket van de cichoreifabriek te Dalfsen op. Na de tweede wereldoorlog werd het bedrijf gemoderniseerd en kon de sterke concurrentie op de exportmarkt worden aangegaan. De buitenlandse export kreeg een steeds grotere prioriteit door het afnemend belang van de Nederlandse markt.

De exportgerichtheid bleek succesvol; de vijfentwintig arbeiders die in 1948 in dienst waren konden hun werk houden.



Afbeelding 11: Fabriekscomplex van *B.H. Egberts en Co.* te Dalfsen

Er werden verschillende soorten cichorei gemaakt. De export was gericht op Amerika, Canada, Australië, India en Afrika. Vooral India was een belangrijk exportland, daar werd in 1962 een cichoreifabriek geopend waaraan de N.V. Egberts de grondstoffen leverde. De concurrentie werd echter steeds sterker. Een Franse fabriek trachtte door lage prijzen de wereldmarkt te veroveren. In 1959 werd een vergaande mechanisering doorgevoerd waardoor het aantal arbeiders werd teruggebracht van veertig tot vijf.

Door het beëindigen van de cichoreiteelt in Nederland was de fabriek steeds meer aangewezen op importen van cichorei uit België, Polen en Joegoslavië.

In 1962 eindigde de grondstoffenlevering aan India eindigde door de uitbreiding van de cichoreiteelt in India.

Deze tegenslag werd deels gecompenseerd door stijgende een export naar Japan. De grote Franse cichoreifabrikant *Leroux* maakt deze export echter steeds moeilijker.

In 1965 werd de produktie van cichorei in Dalfsen stilgelegd en de aanwezige voorraad cichoreiwortelen overgenomen door de concurrent uit Frankrijk: "Chicorée Leroux" te Orchies.

Het bedrijf blijft voortbestaan door een samenwerkingsverband aan met *Olland* in De Bilt, waaruit *Egberts Prohama* ontstaat. De firma *Olland* leverde drankautomaten, waarvoor *Egberts Prohama* de koffie (bestaande uit koffiestroop van Buisman en poederkoffie) ging produceren.

Het oude fabrieksgebouw en de terreinen van *Egberts Prohama* werden in 1981 door de gemeente Dalfsen opgekocht voor de bouw van een nieuw gemeentehuis.

De firma A.H.G.Schaars

De familie Schaars is drie generaties lang in de cichoreinijverheid actief geweest. In 1851

werd aan de Markt in Borculo door D.H.Schaars een kleine fabriek opgericht. In 1875 verplaatste hij deze fabriek naar het noordelijke deel van de oude watermolen die dienst deed als koren- en pelmolen²⁴. Het gebouw werd in noordelijke richting uitgebreid. Na een brand in 1880 werd in 1881 een nieuw gedeelte aan de molen gebouwd, dit zou tot 1921 dienst doen als cichoreifabriek. In dat jaar werd een nieuwe fabriek in gebruik genomen, deze was gebouwd op de kelders van het oude kasteel van Borculo. Tot 1961 werd hier nog cichorei geproduceerd, daarna werd het bedrijf opgeheven.

In de beginjaren van het bedrijf kan nog nauwelijks van een cichoreifabriek gesproken worden. De oprichter, D.H.Schaars, stond in Borculo bekend als een ossemenner. Aanvankelijk werd de cichorei dan ook gemalen met behulp van ossekracht.

In 1881 was het bedrijf uitgegroeid tot een cichoreifabriekje. De verhuizing naar de Borculose watermolen rond 1875 betekende de overschakeling van ossenkracht op water als voornaamste energiebron. Daarnaast beschikte het bedrijf vanaf 1879 over een stoomketel die alleen bij onvoldoende waterkracht ingeschakeld werd. Het gebruik van slechts één brandtrommel duidt op de nog geringe omvang van het bedrijf. Het fabrieksgebouw zelf was niet groot en bestond uit de volgende onderdelen: Een branderij, machinekamer, pakkamer en een kuipkamer op de begane grond van het in 1881 aangebouwde gedeelte. Hierboven bevond zich de wortelzolder. Op de eerste verdieping van het oorspronkelijke molengedeelte bevond zich de malerij. Een schoorsteen was tegen de machinekamer aangebouwd. De begane grond van de oude molen was nog in gebruik als korenmolen²⁵. De korenmolen en de cichoreifabriek maakten dus gebruik van hetzelfde waterrad en later van dezelfde stoommachine.

In de fabriek werden geen wortels gedroogd. De meeste gedroogde wortelen waren uit Friesland afkomstig. Deze in de omstreken van Veenwouden geteelde wortelen werden via makelaars in cichoreiwortelen te Leeuwarden verkregen. Daarnaast werden eveneens kleine hoeveelheden wortelen uit België, Duitsland en Goerree-Overflakkee gebruikt. Eenmaal, tussen beide wereldoorlogen in, werd van russische wortels gebruik gemaakt. Waarschijnlijk in de periode 1932-1940 aangezien toen de teelt in Friesland tijdelijk gestaakt werd. De Friese wortels hadden echter de voorkeur, zij werden per trein vanuit Leeuwarden naar Borculo vervoerd om vervolgens per as naar de watermolen te worden gebracht. De aanleg van een spoorlijn naar Borculo (ergens tussen 1865 en 1885) verdrong het gebruik van de land- en waterwegen. Voor het bedrijf was de aanleg van de spoorlijn van groot belang aangezien de enige waterweg naar Borculo - de Berkel - vanaf 1870 steeds moeilijker te bevaren werd. Ook turf - de brandstof bij de branding - werd aanvankelijk vanuit Buurseveen per turfschip aangevoerd, maar later per trein. Als de wortelen bij de watermolen waren aangekomen werden ze m.b.v. een takel op de wortelzolder uitgestort. Vanaf de wortelzolder liep een afvoerpijp naar de brander. Na de branding werd de cichorei in een koelbak gestort die op rails naar buiten werd gereden. Na de koeling moest de cichorei weer in zakken worden verpakt en naar de eerste verdieping. Daar bevond zich de maalstoel. Het malen gebeurde zoveel mogelijk met behulp van waterkracht. Na de maling werd de cichorei gezeefd en kwam uiteindelijk in een grote bak terecht. De cichorei moest vanuit de voorraadkamer in een kist naar de pakkamer op de begane grond gebracht worden. Na de verpakking werd de cichorei in vaten gedaan die per wagen naar de voormalige kelders van kasteel het Hof gebracht werden. In deze vochtige kelders kon de cichorei rijpen. Was het rijpingsproces voltooid dan werd de al verpakte cichorei van een etiket en soms van een stempel voorzien en wederom in vaten verpakt. De cichorei was nu klaar voor de verkoop.

Vier maal per jaar werden de klanten - meest winkeliers - per fiets en trein bezocht. Het

afzetgebied van de firma was aan wisseling onderhevig. Zij besloeg globaal de hele Graafschap, het aangrenzende deel van de Liemers, het zuidelijk deel van Twente en Salland en een smalle strook Veluwe langs de IJssel.

Het aantal arbeiders was redelijk stabiel en bedroeg ongeveer tien. Vrijwel allen waren volwassen mannen, daarnaast was er tenminste één jongen. De belangrijkste functie was die van brander, hij was verantwoordelijk voor de branding en maling van de cichorei. De jongen assisteerde de brander bij zijn werkzaamheden en verzorgde deels de verpakking. Een kuiper hield zich bezig met het kuipen van de vaten, waarvoor een speciale kuipkamer bestond. Reizigers zorgden voor de klantenwinning in de omgeving. De overige arbeiders verrichtten uiteenlopende werkzaamheden: zij maakten en vulden zakjes, verpakten deze in vaten, verzorgden het vervoer van cichorei en brandstoffen, maakten het produkt klaar voor verzending enz.

De indruk ontstaat van een klein en besloten bedrijf waar van arbeidsorganisatie of onrust geen sprake was. Iedere dag bood de firma de oudere werknemers een borrel aan die door allen uit hetzelfde glas gedronken werd. De werkdagen waren redelijk lang - van 7 uur 's ochtends tot 7 uur 's avonds - maar werden vijf maal voor pauzes onderbroken. Er was geen sprake van seizoenarbeid.

In de tweede helft van de 19e eeuw waren in Oost-Gelderland een relatief groot aantal cichoreifabriekjes ontstaan. In 1914 waren in Oost-Gelderland nog maar twee, goed gemechaniseerde bedrijven over. Weduwe Stöcker in Bredevoort en de firma Schaars te Borculo.

Na de tweede verhuizing in 1921 werd een grootschaliger en gemechaniseerd bedrijf opgezet. In de nieuwe fabriek werd de hele produktie gelijkvloers afgewikkeld. De wortels kwamen eerst door middel van een elektrisch aangedreven elevator in de opslagruimte terecht. In plaats van één brander kon in twee bolbranders worden gebrand, beiden werden aangedreven door elektriciteit, evenals de maalstoel. Het stoken gebeurde nog steeds met turf die eerst per trein uit de Peel en later per vrachtwagen vanuit Vriezenveen werd aangevoerd. De koelbakken beschikten over een ventilator die de warme lucht afzoog. De afvoer van de cichorei en de fabricage van de verpakkingszakjes gingen machinaal. Gevulde zakjes werden in rekken geplaatst en per lift naar de kelders gebracht om te rijpen. Het rijpe produkt werd verpakt in kartonnen dozen en met de auto naar de klanten gebracht.

De mechanisatie in de nieuwe fabriek leidde tot een veel efficiëntere produktie. Dit veroorzaakte in de eerste plaats een vergroting van de produktie, deze werd geabsorbeerd door een uitbreiding van het afzetgebied. In de tweede plaats was het mogelijk de werktijden te verkorten.

Zoals gezegd werd deze fabriek in 1961 opgeheven. De Borculose Watermolen is bewaard gebleven en doet tegenwoordig dienst als restaurant. Een deel van de schoorsteenpijp en een gedenksteen herinnert nog aan de cichoreifabriek. De nieuwe fabriek (op het Hof) doet tegenwoordig dienst als cultureel centrum.

6.Aanpak veldonderzoek

Het achterhalen van lokaties van oude cichoreifabrieken en -drogerijen was geen eenvoudige taak, temeer daar in deze branche een grote kaalslag heeft plaatsgevonden. Het Nederlandse cichoreitijdperk liep ten einde lang voordat men zich om het industriële erfgoed ging bekommeren. Zo zijn de vele drogerijen die in Friesland gestaan hebben vrijwel allemaal verdwenen, evenals de twee grootste cichoreifabrieksgebouwen die Nederland gekend heeft: Bokma de Boer in Leeuwarden en Weduwe Mattheeussens in Ossendrecht. Van deze bedrijven resten nog de archieven en enkele foto's.

De nog bestaande objecten bleken grotendeels grondig verbouwd, vaak resteerde alleen nog het woonhuis van de eigenaar of een bijgebouw.

Een belangrijke bron voor het achterhalen van lokaties vormde het Monumenten Inventarisatie Plan (MIP). Daarnaast waren een aantal lokaties uit de literatuur te halen.

Door de schaarste aan industrieel erfgoed in de cichoreibranche was een selectie van de gevonden objecten niet nodig. De inventarisatie van de roerende goederen was zelfs onmogelijk door gebrek aan objecten.

Deze schaarste resulteert bij de waardestelling van de onderzoeksobjecten in hoge waarderings.

Gezegd moet worden dat het aantal nog bestaande objecten mogelijk uitgebreid kan worden. In een recent uitgegeven boekje over de cichorei in Ossendrecht staan de namen en locaties (plaatsnamen) van een relatief groot aantal cichoreifabrieken vermeld. Onduidelijk is nog of hier iets van bewaard is gebleven. Zelf ben ik niet meer toegekomen aan een onderzoek hiernaar. Wel zijn deze bedrijven opgenomen in het overzicht van de Nederlandse cichoreifabrieken (bijlage 4).

7.PIE-INVENTARISATIE ONROERENDE GOEDEREN

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Firma Weduwe Mattheeussens
3. Branche: Cichorei
4. Subbranche: Woonhuis bij Cichoreifabriek
5. Provincie: Noord-Brabant
6. Gemeente: Ossendrecht
7. Plaats: Ossendrecht
8. Wijk/buurt: Den Aanwas
9. Straat + hnr.: Burgemeester Voetenstraat
10. Postcode: ?
11. Bouwjaar oudste deel: 1871
12. Achtereenvolgende functies: Woonhuis

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Eenvoudig woonhuis van één verdieping met een puntdak. Meest opvallend is de versiering aangebracht op de voorgevel. Het fabriekscomplex is afgebroken.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar fabriek: 1834
15. Bedrijfsvoering: Familiebedrijf
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: Versiering op woonhuis is aangebracht om status van de eigenaren aan te geven.
17. Arbeid: ca. 30 personen, meer dan helft vrouwen.
18. Branche-context: Bedrijf van redelijk grote omvang afzet in zowel binnen- als buitenland, deze afzet was vooral geconcentreerd in Zuid-Nederland en België. De firma was gevestigd in een arm, landelijk gebied, hetgeen overeenkomt met de vestigingstendens van de cichorei-industrie
19. Vervaardigde produkten: peekoffie

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: Alle drie opgestelde types zijn doorlopen. Begonnen werd met een cichoreidrogerij (type 1) die al snel met de verwerking tot eindproduct gecombineerd werd (type 3) vervolgens trad specialisatie in eindbewerkingen op en werden drogingsactiviteiten afgestoten (type 2).
21. Type-nr.: 1, 2 en 3
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C4

25. Toelichting: Het woonhuis geeft weer hoe uit een boerenbedrijf een cichoreifabriek kon ontstaan die de eigenaren een zekere welstand en status verschafte. Bovendien heeft dit bedrijf een belangrijke rol gespeeld in de ontwikkeling van Ossendrecht tot

"cichoreistadje".

26. M.b.t. aspecten van produktie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: A1

28. Toelichting:

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: Fabriekscomplex is geheel afgebroken

31. Eindoordeel: C5

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: Het woonhuis lijkt in goede staat te zijn en is als zodanig nog in gebruik. De naast het woonhuis liggende fabriek is in 1990 vrijwel geheel afgebroken.

33. Bouwhistorische elementen: Neo-klassieke vormgeving met kroonlijst en timpaan boven de deur.

34. Onderdeel van een industrieel landschap? Nee

35. Toekomstplannen:

36. Overig:

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Drogerij en malerij "De Kapel"
3. Branche: Cichorei
4. Subbranche: Cichoreidrogerij
5. Provincie: Zeeland
6. Gemeente: Nieuwerkerk
7. Plaats: Tussen Nieuwerkerk en Zierikzee (gelegen aan de rijksweg)
8. Wijk/buurt: -
9. Straat + hnr.: ?
10. Postcode: ?
11. Bouwjaar oudste deel: 1836
12. Achtereenvolgende functies: Meestof, drogerij en malerij met als belangrijkste grondstof cichorei. Opslag.

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Cichoreidrogerijgedeelte is rechthoekig en 3 of 4 verdiepingen hoog met twee puntaken. De zes schoorstenen die zich op deze daken bevonden zijn verwijderd. Aanliggend bevindt zich een ruime schuur, dit is het enige gedeelte dat nog over is van de oorspronkelijke meestof.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: 1918 (Cichoreifabriek)
15. Bedrijfsvoering: Naamloze Vennootschap, een kapitaal van 500.000 gulden werd omgezet in 500 aandelen van 1000 gulden. In 1918 waren er 50 aandeelhouders
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: Het in 1917 aangebouwde gedeelte heeft een fabrieksachtig uiterlijk, het oude gedeelte heeft de vorm van een traditionele meestof.
17. Arbeid: Aantal arbeiders wisselde sterk, in de droogtijd van de cichorei waren tussen de 10 en 20 arbeiders werkzaam (waarvan ongeveer de helft drogers). In de rest van het jaar was het aantal arbeiders veel kleiner, variërend tussen de 3 en 8. Onder de werknemers bevonden zich sjouwers, drogers, een opzichter, machinist, weger en een tarreerder. Onduidelijk is of vrouwen en/of kinderen in de fabriek werkzaam waren. Waarschijnlijk werden zij niet of nauwelijks ingeschakeld aangezien de fabriek zich voornamelijk op het drogen toelagde. De verpakkingsfase, waarbij vaak vrouwen en kinderen ingeschakeld werden, is gedurende een korte tijd uitgevoerd. Trend: In de jaren 1917-1937 nam de werkgelegenheid geleidelijk af.
18. Branche-context: De voornaamste functie van het bedrijf was het drogen van cichorei, de eindbewerking tot peekoffie werd slechts een bepaalde tijd uitgevoerd. Daarnaast verwerkte het bedrijf ook andere grondstoffen zoals garnalen, krabben, zeesterren, vis. Deze werden tot meel vermalen en dienden als veevoer. Tot slot diende het bedrijfsgebouw ook als opslagplaats van groenten (ui, aardappel, paardepeen). Het bedrijf was landelijk georiënteerd; grondstoffen kwamen voornamelijk uit Zeeland (m.n. uit Schouwen-Duiveland). Het grootste deel van de afzet ging naar België waar de gedroogde cichorei verder bewerkt werd. Het bedrijf is een voorbeeld van een meestof die tot cichoreidrogerij werd en daarmee weerspiegelt zij vooral een belangrijke fase van de economische ontwikkeling van Schouwen-Duiveland.
19. Vervaardigde produkten: Gedroogde cichorei, peekoffie, veevoeder

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: Cichoreidrogerij

21. Type-nr.: 1

22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. **M.b.t. sociaal-economische aspecten**

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: D4

25. Toelichting: Oorspronkelijke meestoof die overgeschakeld is op cichoreidroging, gelegen in een belangrijk cichoreiteeltgebied. Komt overeen met spreidingpatroon drogerijen en weerspiegelt de overschakeling van meekrap op cichoreidroging die een aantal meestoven eind 19e begin 20e eeuw maakten.

26. **M.b.t. aspecten van productie-organisatie**

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: D4

28. Toelichting: In het object zijn nog duidelijk de oorspronkelijke meestoof en het aangebouwde drogerijgedeelte te herkennen. Het geheel heeft een fabrieksachtig en karakteristiek uiterlijk.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: Eén van de meest complete objecten in deze inventarisatie.

31: Eindoordeel: D8

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: complex lijkt in redelijke staat te verkeren, maakt echter een wat verlaten en ongebruikte indruk.

33. Bouwhistorische elementen: traditionele meestoof met aangebouwd bakstenen gedeelte, enige verdiepingen hoog en een fabrieksachtig uiterlijk.

34. Onderdeel van een industrieel landschap? (Ja/Nee)

35. Toekomstplannen: ?

36. Overig: tegenwoordig wordt een gedeelte van het complex gebruikt voor de stalling van boten en verkoop.

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Borculose watermolen
3. Branche: Cichorei
4. Subbranche: Cichoreifabriek
5. Provincie: Gelderland
6. Gemeente: Borculo
7. Plaats: Borculo
8. Wijk/buurt: rechteroever van de Walbeek (een zijtak van de Berkel)
9. Straat + hnr.: Eiland 1 (cichoreigedeelte) en Lange Molenstraat 17
10. Postcode: ?
11. Bouwjaar oudste deel: De molen stamt uit de 18de eeuw, het cichoreigedeelte werd in 1881 aangebouwd
12. Achtereenvolgende functies: 1812-1875? : water-, koren-, olie- en eekmolen. 1875-1921: cichoreifabriek firma D.H.Schaars

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Complex van twee afzonderlijke waterradmolens, tegenover elkaar liggend aan de Walbeek, het gedeelte op het Eiland is het grootst. De gebouwen zijn beiden van steen en bedekt met een pannendak. Het gebouw op het eiland heeft een grondvlak met een omvang van 8,85 x 8,55m. en een hoogte van 9,25m. In 1881 is een cichoreigedeelte met schoorsteen aan dit deel gebouwd.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: 1851
15. Bedrijfsvoering: familiebedrijf
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: functioneel bakstenen gebouw zonder versieringen.
17. Arbeid: aantal arbeiders niet groter dan 10. Volwassen mannen en één jongen.
18. Branche-context: Het bedrijf is een typisch voorbeeld van een kleine cichoreifabriek gespecialiseerd op de eindbewerkingen. De geografische ligging komt overeen met de toenemende cichoreiactiviteit in de tweede helft van de 19e eeuw in Gelderland en Overijssel.
19. Vervaardigde producten: Cichoreikoffie, koffiestroop, peekoffie, koffiesurrogaat vervaardigd uit cichorei, eikels suikerpulp en doperwten.

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: in de cichoreifabriek vonden branding, maling en verpakking plaats. Rotatie van de brandtrommel en beweging van de maalstenen kwam tot stand met behulp van waterkracht. Bij ijsgang in de winter of een te lage waterstand werd een stoomketel ingeschakeld. Deze bevond zich in een speciale machinekamer. Na 1915 werd voor de verpakking van cichorei van een pakmachine gebruik gemaakt.
21. Type-nr.: 2
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. **M.b.t. sociaal-economische aspecten**
soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C3

25. Toelichting: Bijzonder is het gebruik van waterkracht als primaire energiebron.

26. M.b.t. aspecten van produktie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: C3

28. Toelichting: De cichoreifabriek was relatief korte tijd in de molen gevestigd, het fabriekskarakter valt alleen af te lezen aan de aanbouw en het restant van de schoorsteenpijp. Het grootste deel van de molen doet sterker denken aan haar functie als koren- en pelmolen.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: de oude molen en het later aangebouwde cichoreigedeelte zijn goed bewaard gebleven. De voet van de schoorsteen met gedenksteen herinnert aan de cichoreifabriek. In de molen is het maalwerk nog aanwezig.

31: Eindoordeel: C7

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: goed

33. Bouwhistorische elementen: karakteristiek molengebouw met een in zelfde stijl aangebouwd gedeelte.

34. Onderdeel van een industrieel landschap? Ja

35. Toekomstplannen: Blijft in gebruik als restaurant

36. Overig

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Mander, de molen van Bels
3. Branche: cichorei
4. Subbranche: cichoreimolen
5. Provincie: Overijssel
6. Gemeente: Tubbergen
7. Plaats: Mander
8. Wijk/buurt: -
9. Straat + hnr.:
10. Postcode:
11. Bouwjaar oudste deel: 1725
12. Achtereenvolgende functies: 1725-1843: papiermolen, 1843-1914?: cichoreimolen, 1914-?:korenmolen, 1960-?:graanmolen, 1988-1996: restaurant

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. 18e eeuwse watermolen met één waterrad en twee turbines. In 1843 is een cichoreigedeelte gebouwd, in dezelfde stijl als de bestaande molen.
Het object is in de eerste plaats een molen en is niet als fabriek herkenbaar.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar cichoreigedeelte: 1843
15. Bedrijfsvoering: Familiebeidrijf
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: eenvoudig bakstenen gebouw, in zelfde stijl als de oudere molen.
17. Arbeid: enkele arbeiders werkzaam
18. Branche-context: kleinschalige cichoreiverwerkende fabriek waarin branding en maling plaatsvond. een van de weinige watermolens waarin cichorei verwerkt werd.
19. Vervaardigde produkten: gemalen cichorei

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: Gebruik waterkracht als energiebron
21. Type-nr.: 2
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C3

25. Toelichting: de ligging van dit object komt overeen met het spreidingspatroon van cichoreifabriekjes in de tweede helft van de 19e eeuw.

26. M.b.t. aspecten van productie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: B3

28. Toelichting: Het gebruik van water als primaire energiebron is zeldzaam. Het

cichoreigedeelte is niet als cichoreifabriek herkenbaar.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: het object is in de eerste plaats een watermolen, een schoorsteenpijp of andere fabriekskennmerken ontbreken.

31: Eindoordeel: C5

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: goed

33. Bouwhistorische elementen:

34. Onderdeel van een industrieel landschap? Nee

35. Toekomstplannen:

36. Overig

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: van Kleef en Stork
3. Branche: cichorei
4. Subbranche: cichoreifabriek
5. Provincie: Overijssel
6. Gemeente: Staphorst
7. Plaats: Den Hulst
8. Wijk/buurt: -
9. Straat + hnr.: Dedemsvaartweg 39-41
10. Postcode:
11. Bouwjaar oudste deel: ca. 1880
12. Achtereenvolgende functies: 1880-1936: cichoreifabriek, daarna opslagfunctie, tegenwoordig woonhuis

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Bakstenen gebouw onder dubbel zadel-/schilddak. Vensters (oorspronkelijk) onder lateien. Muren met steunberen en baksteendecoraties. Huidige gebouw beslaat ongeveer de helft van de oorspronkelijke omvang. De fabriekspijp en een gedeelte van het gebouw zijn tijdens de tweede wereldoorlog door een bombardement op een dichtbijzijnde brug verwoest.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: ca.1880
15. Bedrijfsvoering: ?
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: Functioneel gebouw met bakstenen versieringen. Steunberen lijken meer decoratief dan functioneel.
17. Arbeid: ?
18. Branche-context: middelgrote cichoreifabriek, gespecialiseerd op branding en maling van gedroogde cichorei. De gedroogde wortelen werden per schip over de Dedemsvaart aangevoerd en met een jacobsladder naar de zolder gebracht.
19. Vervaardigde produkten: gebrande en vermalen cichorei

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: cichoreifabriek gericht op eindbewerkingen
21. Type-nr.: 2
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C4

25. Toelichting: Fabriek heeft een karakteristieke ligging in een landelijk gebied aan kanaal en spoorweg. Past in het spreidingspatroon van cichoreifabrieken.

26. M.b.t. aspecten van productie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: C4

28. Toelichting: Het resterende deel heeft veel van zijn originele staat en uiterlijk behouden en is herkenbaar als fabriekgebouw.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: Schoorsteenpijp en helft van oorspronkelijke fabriek zijn verdwenen.

31: Eindoordeel: C6

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: goed

33. Bouwhistorische elementen: Opvallend is het grote aantal steunberen

34. Onderdeel van een industrieel landschap? Nee

35. Toekomstplannen: woonhuis

36. Overig

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Overijsselsche stoomcichoreifabriek B.H. Egberts en co.
3. Branche: cichorei
4. Subbranche: cichoreifabriek
5. Provincie: Overijssel
6. Gemeente: Dalfsen
7. Plaats: Dalfsen
8. Wijk/buurt:
9. Straat + hnr.: Burgemeester van Bruggenplein 1
10. Postcode: 7721 AZ
11. Bouwjaar oudste deel: 1860
12. Achtereenvolgende functies: 1860-1965:cichoreifabriek, 1865-1872: combinatie met weeffabriek, 1965-1981?:productie koffiestroop- en poeder, 1981-nu: gemeentehuis en trouwzaal.

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13.fabrieksgebouw met losstaand woonhuis. Het woonhuis is goed bewaard gebleven. Het nog bestaande fabrieksgedeelte is slechts een klein deel van het oorspronkelijke fabriekscomplex en bovendien sterk gewijzigd. Daarnaast is de voet van de schoorsteenpijp bewaard gebleven, deze doet nu dienst als bloembak.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: 1860
15. Bedrijfsvoering: vanaf 1913 een N.V., voorheen een familiebedrijf
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering:
Het woonhuis weerspiegelt de status die de eigenaar van deze relatief grote fabriek had verkregen. Het fabriekscomplex was functioneel gebouwd.
17. Arbeid: 20 tot 30 werknemers, in de 19e eeuw veel kinderarbeid
18. Branche-context:Cichoreifabriek van redelijk grote omvang, gelegen aan de Vecht in Overijssel. Verwerking van cichorei tot eindprodukt als belangrijkste functie. Waarschijnlijk bevond zich op het fabrieksterrein tevens een drogerij (een foto uit het begin van de 20e eeuw geeft hiervoor een sterke aanwijzing). De aanwezigheid van een drogerij is opvallend, aangezien de fabriek niet in een teeltgebied lag.
19. Vervaardigde produkten: verpakte cichoreikoffie (gedroogde wortelen?)

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: cichoreifabriek, waarschijnlijk in combinatie met een drogerij.
21. Type-nr.: 3
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C3

25. Toelichting: Van de grootste cichoreifabrieken die Nederland gekend heeft is dit de

enige waarvan naast het woonhuis nog iets van het fabriekscomplex bewaard is gebleven.

26. M.b.t. aspecten van produktie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: B4

28. Toelichting: aanwezigheid van drogerij op fabrieksterrein is bijzonder.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: fabriekscomplex is grotendeels afgebroken.

31. Eindoordeel: C5

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: goed

33. Bouwhistorische elementen: Fabrieksdeel: gelede bakstenen gevel, waarvan de boogramen en deur bewaard zijn gebleven. Woonhuis: wit gepleisterd, twee verdiepingen hoog met dakkapel en balkon. Onderscheidde zich in stijl duidelijk van het fabriekscomplex.

34. Onderdeel van een industrieel landschap? (Ja/Nee)

35. Toekomstplannen: Gemeentehuis

36. Overig

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Koninklijke Buisman B.V.
3. Branche: Koffieprodukten
4. Subbranche: Koffiestroop
5. Provincie: Overijssel
6. Gemeente: Zwartsluis
7. Plaats: Zwartsluis
8. Wijk/buurt:
9. Straat + hnr.: Zomerdijk 34
10. Postcode: 8064 XE
11. Bouwjaar oudste deel: 1913
12. Achtereenvolgende functies: Koffiestroopfabriek

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Langwerpig fabriekscomplex met aanbouwen uit verschillende perioden. De oorspronkelijke fabriek uit 1913 is waarschijnlijk geheel afgebroken. Het oudste deel lijkt uit de jaren dertig te stammen. Het grootste deel van de fabriek is na de tweede wereldoorlog aangebouwd. Er is geen sprake van een duidelijke bouwstijl. De gemetselde schoorsteenpijp is mogelijk in 1913 gebouwd.

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: 1867
15. Bedrijfsvoering: ?
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: functionele bouwstijl
17. Arbeid:
18. Branche-context: Dit bedrijf valt eigenlijk buiten de koffiesurrogatenindustrie. Toch is haar produkt, de koffiestroop, vergelijkbaar met cichorei- en peekkoffie aangezien dit produkt ook een aanvulling op echte koffie is. Daardoor was het bedrijf een concurrent van de cichorei-industrie. Tijdens en na de tweede wereldoorlog groeide dit bedrijf terwijl de cichorei-industrie ten einde liep.
19. Vervaardigde produkten: Gebrande suiker, suiker-specialiteiten, koffie-extract, koffie-creamer.

Aspecten van produktie-organisatie

20. Typering: niet van toepassing
21. Type-nr.:
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: C4

25. Toelichting: grootste koffiestroopfabriek van Nederland, werd in de 20e eeuw een grote concurrent van de cichorei-industrie.

26. M.b.t. aspecten van produktie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed

zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: C4

28. Toelichting: object is duidelijk herkenbaar als fabriekscomplex en is de enige nog bestaande koffiestroopfabriek in Nederland.

29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel

30. Toelichting: complex is grotendeels na de tweede wereldoorlog gebouwd.

31: Eindoordeel: C5

BIJZONDERHEDEN

32. Staat van onderhoud: goed

33. Bouwhistorische elementen: diverse stijlen

34. Onderdeel van een industrieel landschap? Nee

35. Toekomstplannen: vervaardiging van koffieprodukten

36. Overig

BASISGEGEVENS

1. PIE-code:
2. Naam object: Meestoof Willem III
3. Branche: Cichorei
4. Subbranche: drogerij
5. Provincie: Zeeland
6. Gemeente: Zierikzee
7. Plaats: Noordgouwe
8. Wijk/buurt:
9. Straat + hnr.: Zuidbosweg 1,3
10. Postcode:
11. Bouwjaar oudste deel: 1863
12. Achtereenvolgende functies: Meestoof, cichoreidrogerij en -fabriek

BECHRIJVING OBJECT/COMPLEX

13. Karakteristiek Zeelands bedrijfsgebouwenmonument. Bakstenen gebouw met zadeldak, lagere aanbouw onder een lessenaarsdak t.p.v. de vroegere koude stoof (opslagplaats voor groene wortelen).

Sociaal-economische historische aspecten

14. Oprichtingsjaar: 1898
15. Bedrijfsvoering: ?
16. Architectuur als functie van bedrijfsvoering: functioneel
17. Arbeid: ?
18. Branche-context: De drogingsfunctie van dit bedrijf komt overeen met de opkomst van de Zeeland als cichoreiteeltgebied aan het eind van de 19e eeuw. De combinatie met een fabrieksfunctie was in Zeeland (en in de 20e eeuw in heel Nederland) zeldzamer.
19. Vervaardigde produkten: gedroogde wortelen en peekoffie

Aspecten van productie-organisatie

20. Typering: Gecombineerd bedrijf met stoom als aandrijfkracht voor het maalwerk
21. Type-nr.: 3
22. Overige aspecten:

WAARDERING

23. M.b.t. sociaal-economische aspecten

soc.-ec.-hist. waarde klein A B C D groot
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 zeer

24. subtotaal: D4

25. Toelichting: Deze meestoof die omgebouwd werd tot cichoreidrogerij en peekoffiefabriek weerspiegelt een belangrijke fase in de economische ontwikkeling van Zeeland, namelijk de ondergang van de meekrapindustrie aan het einde van de 19e eeuw en de opkomst van de cichoreiteelt en -droging in deze provincie.

26. M.b.t. aspecten van productie-organisatie

illustratieve waarde slecht A B C D goed
zeldzaamheid niet 1 2 3 4 wel

27. Subtotaal: D4

- 28. Toelichting: gebouw is herkenbaar als meestoof.
- 29. Compleetheid niet 1 2 3 4 wel
- 30. Toelichting: meestoof is behouden, het gedeelte waar cichorei gebrand werd is echter afgebroken.
- 31: Eindoordeel: D7

BIJZONDERHEDEN

- 32. Staat van onderhoud: goed
- 33. Bouwhistorische elementen: traditionele meestoof
- 34. Onderdeel van een industrieel landschap? Nee
- 35. Toekomstplannen:
- 36. Overig:

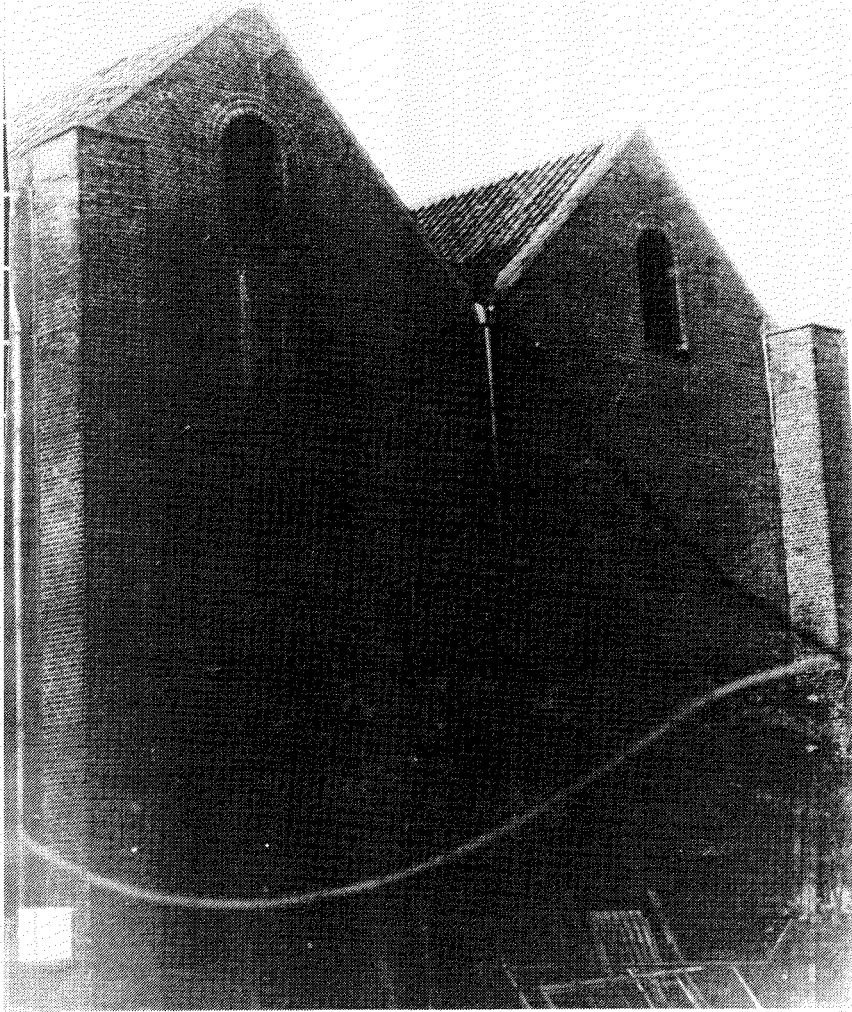
FOTO'S



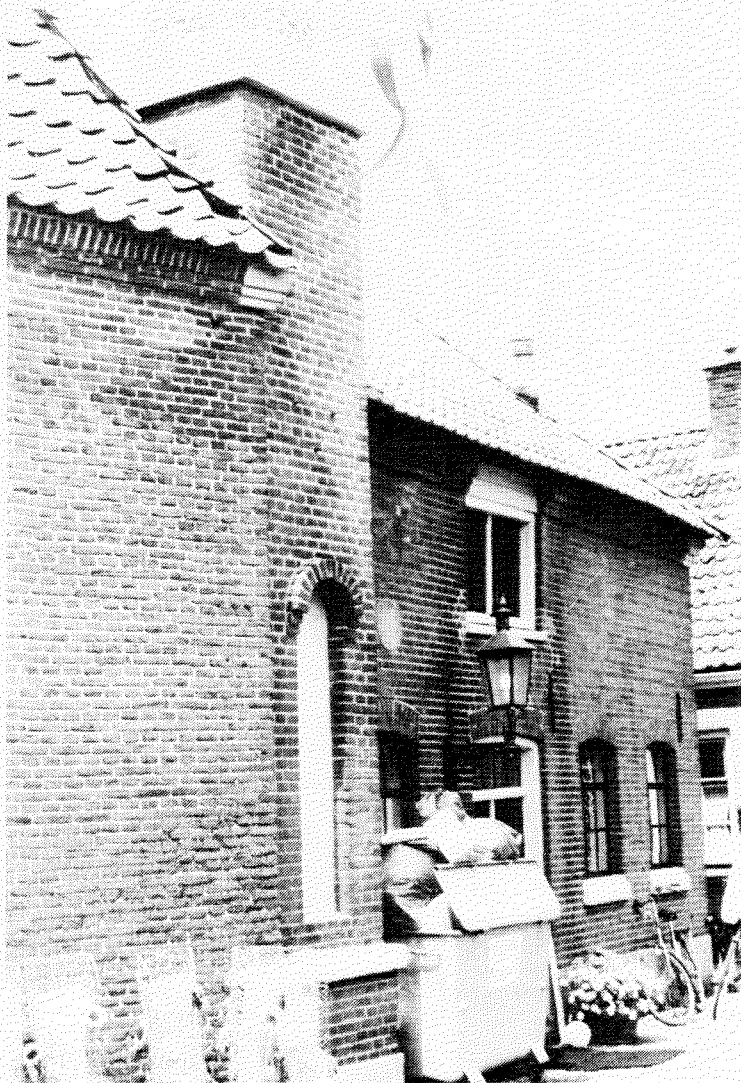
Woonhuis van de familie Mattheussens naast het oude fabrieksterrein



Drogerij en malerij "De Kapel"



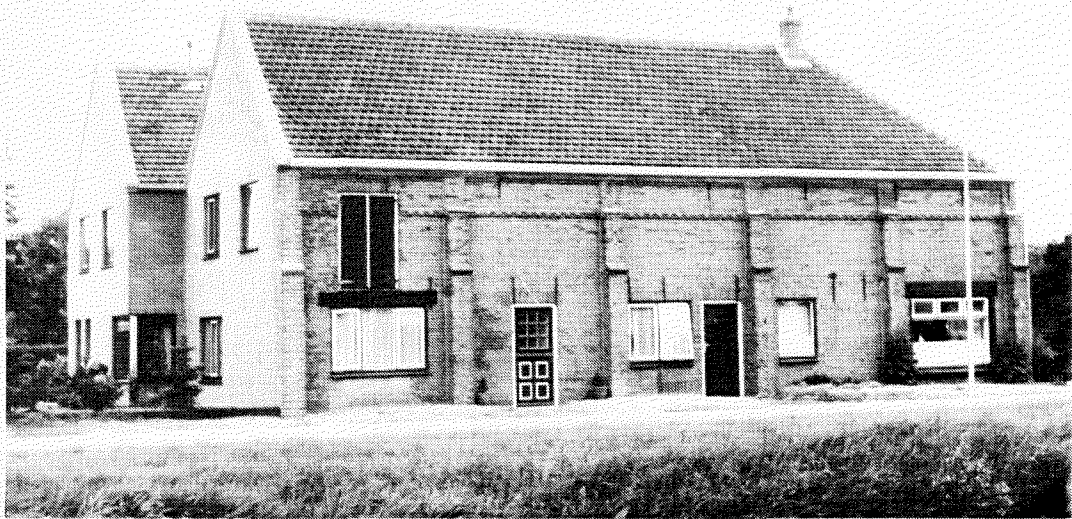
Drogerij en malerij "De Kapel"



Cichoreifabriek "de Borculose watermolen"



Cichoreimolen "de molen van Bels"



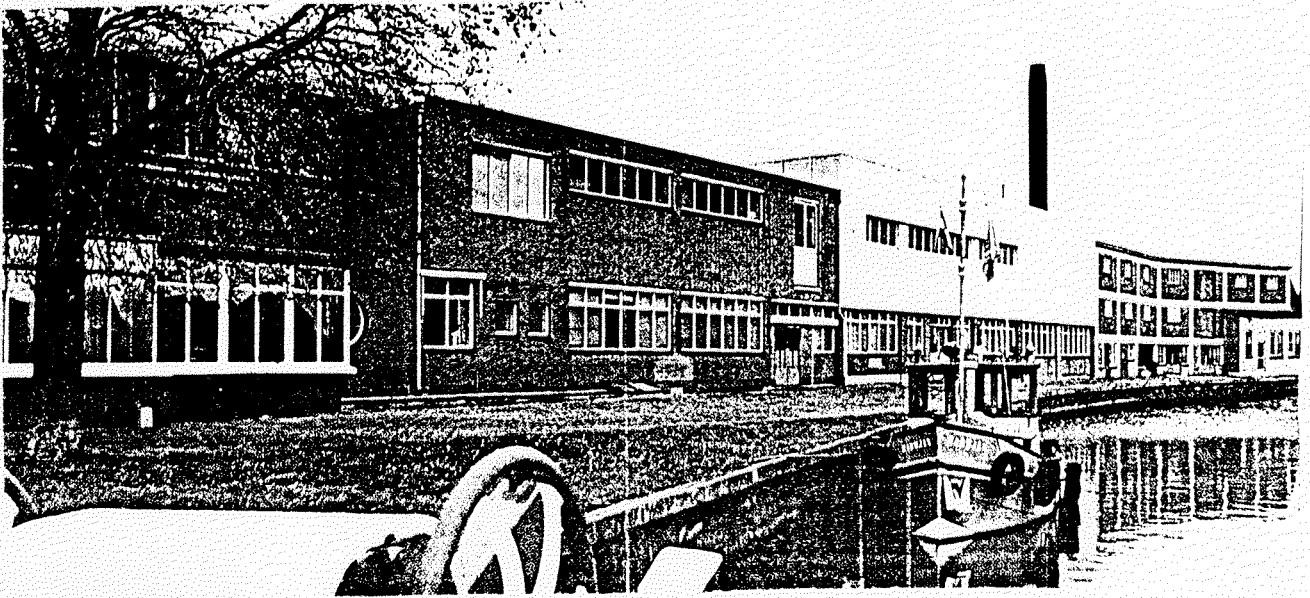
Cichoreifabriek "van Kleef en Stork"



"Overijsselsche stoomcichoreifabriek B.H. Egberts en co."



Woonhuis bij de "Overijsselsche stoomcichoreifabriek B.H. Egberts en co."



Koffiestroopfabriek "de Koninklijke Buisman b.v."



Meestooftoren "Willem II"

BIJLAGE 1

Teelt van de cichorei in Nederland 1851-1956 ²⁶	
Perioden ^g en jaren	Beteelde opp. in ha.
1851-1860	1.408
1861-1870	1.556
1871-1880	1.799
1881-1890	1.288
1891-1900	1.218
1901-1905	867
1910	699
1934	305
1938	449
1946-1951	435
1952	345
1953	53
1955	163
1956	8

^gPer periode wordt het jaarlijks gemiddelde gegeven.

BIJLAGE 2

Aantallen cichoreifabrieken en -drogerijen in Nederland ²⁷ 1779-1945			
jaar	aantal fabrieken	aantal drogerijen	tezamen
1779	1		
1819			128
1854			154
1870			160
1906	36		
1940-1945	4		

Aantallen cichoreifabrieken en -drogerijen in Friesland 1779-1870			
jaar	aantal fabrieken	aantal drogerijen	tezamen
1779	1		
1811	62		
1818		50	
1819	65		
1870			103

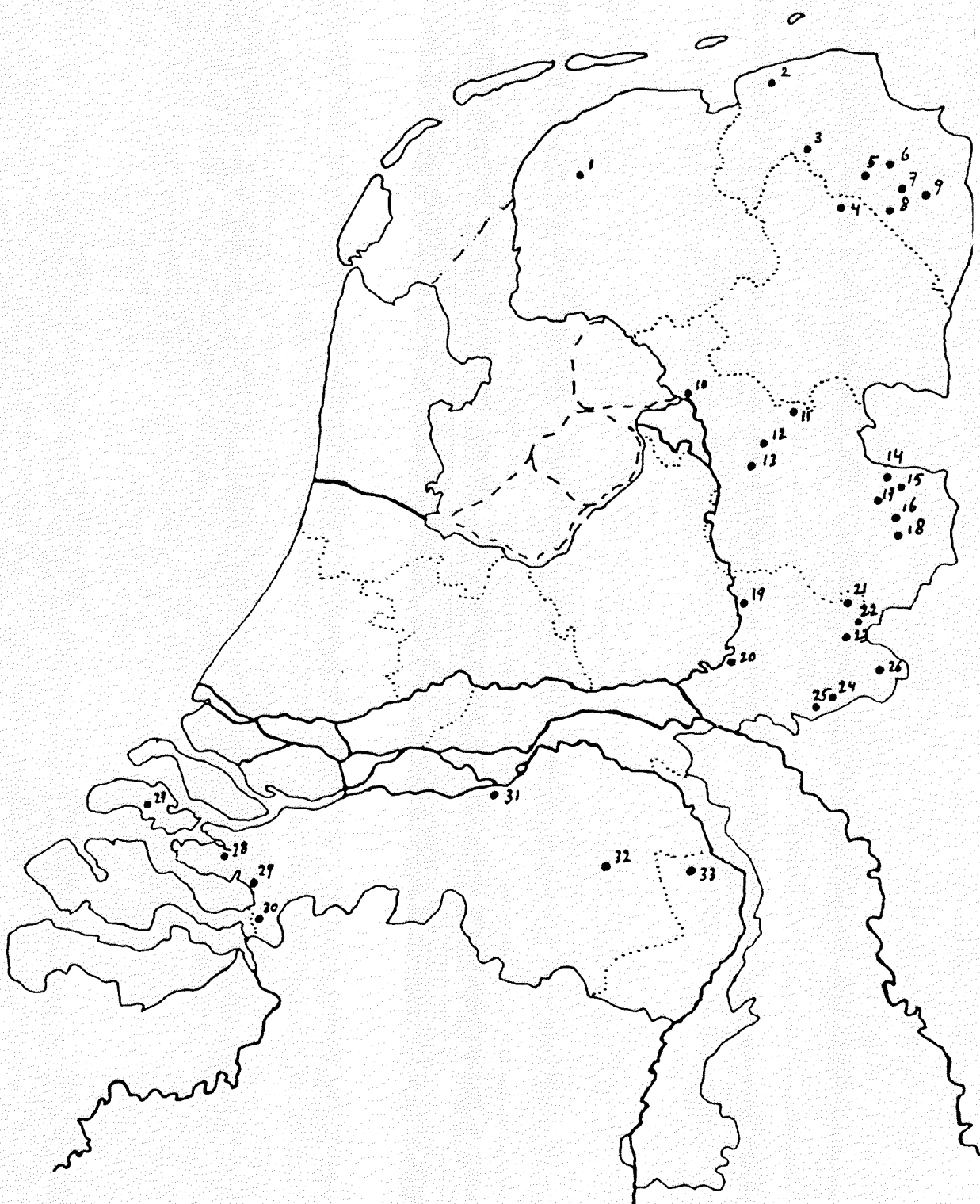
BIJLAGE 3

Het gebruik van stoomwerktuigen in de koffienijverheid ²⁸ 1856-1920					
jaar	Cichorei	Koffiebrande- rij	Koffie- stroop	Overig	Totaal
1856-1858	3	0	0	0	3
1859-1867	8	1	1	0	10
1868-1870	13	1	1	0	16
1871-1875	16	5	2	1	25
1876-1880	20	16	6	7	49
1886-1890	25	26	5	4	60
1891-1900 ^h	10	20	7	10	47
1901-1910 ⁱ	9	17	5	3	34
1911-1920	10	6	2	1	19

^hVoor de periode 1891-1900 ontbreken de cijfers van de provincies Friesland, Groningen en Drenthe

ⁱVanaf 1900 ontbreken de gegevens van de provincies Noord-Holland, Friesland, Groningen en Drenthe

BIJLAGE 4: Overzicht van de cichoreinijverheid in Nederland¹ (legenda z.o.z.)



¹Dit overzicht geeft een enigszins vertekend beeld van de cichoreispreiding in Nederland. Alleen in de literatuur gevonden plaatsen en bedrijven zijn erin opgenomen. Het weergegeven spreidingspatroon benadert het meest de situatie aan het begin van de twintigste eeuw. Zo wordt het belang van de cichorei in het 19e eeuwse Friesland niet door dit overzicht weergegeven.

Legenda:

1.Leeuwarden:	F.E. Crop M.A. Bokma de Boer W. Terhorst Wed. J.C. Heuveldop Leima en Wiersum
2.Kloosterburen:	J. Pieters
3.Groningen:	F.B. de Ruiter
4.Zuid-Laren:	Wed. J.G. Bends
5.Hogezand:	W. Zuidema
6.Zuidbroek:	G.J. Bakker
7.Veendam:	P. Boerema
8.Wildervank:	P.D. de Jonge
9.Oude Pekela:	R. Buisman
10.Zwartsluis:	
11.Dedemsvaart	
12.Den Hulst:	van Kleef en Stork
13.Dalfsen:	B.H. Egberts en Co.
14.Mander:	de Molen van Bels
15.Ootmarsum:	W.B.A. Bloemen
16.Albergen:	firma Bokke
17.Borne:	A. ten Cate en Zn. H.H. Tusefeld en Zn. van Kleef - Visser Albergen - Manders N.V. Gebr. Haarhuis
18.Hengelo:	
19.Zutphen	
20.Doesburg	
21.Borculo:	D.H. Schaars
22.Eibergen	
23.Groenlo	
24.Bredevoort	
25.Aalten	
26.Winterswijk	
27.Gemeente Duiveland:	de Kapel
28.Valkenisse	
29.Bergen op Zoom:	C. Asselbergs
30.Ossendrecht:	Wed. E. Mattheeussens Gebr. de Beukelaer Withaegs en de Jong P. van Veldhoven
31.Heusden:	L. Verhoeven
32.Gemert:	de Gezusters Douwen A. Leijten en Zn.
33.Venray:	P.J. in 't Groenwolt

LITERATUURLIJST

- Bussche, P.J. van den Peekoffie uit Ossendrecht (Ossendrecht 1996)
- Eekhof, W. De cichorei en haar belang voor den landbouw, het fabriekswezen en den handel van Friesland (Leeuwarden 1872)
- Everwijn, J.C.A. Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland (Den Haag 1912)
- Graaf, T. de en Meier, A. Schouwen-Duiveland met de klok mee
- Halfman, J. Uit de geschiedenis van Dalfsen (Zwolle, p.359-370)
- Kwakel, de De Cichoreiproduktie van Friesland (Utrecht 1970)
- Oss, J.F. van Warenkennis en technologie deel, 4 (Amsterdam 1957)
- Reinders, P en Wijsenbeek, T. Koffie in Nederland, Walburg pers (Zutphen 1994)
- Schaars, A.H.G. De fabricage van cichorei te Borculo (Arnhem 1973)
- Wadman, R. Een schets van de geschiedenis van koffiebranderijen in Nederland (Amsterdam 1993)
- Walburg Pers Gelders molenboek (Zutphen 1968)

Notenapparaat

- 1.Koffie in Nederland, P.Reinders, T.Wijzenbeek e.a., Walburg Pers, Zutphen 1994.
- 2.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag, 1912.
- 3.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag 1912.
- 4.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag, 1912.
- 5.Uit de geschiedenis van Dalfsen, J.Halfman, p.360
- 6.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht, 1970
- 7.Leeuwarden 1850-1914, de modernisering van een provinciehoofdstad, R.E. van der Woude, 1994
- 8.Schouwen-Duiveland met de klok mee, T. de Graaf en A. Meier
- 9.Uit de geschiedenis van Dalfsen, J. Halfman, p.367, Provinciale bibliotheek Zwolle
- 10.Uit de geschiedenis van Dalfsen, J.Halfman, p.367, Provinciale bibliotheek Zwolle
- 11.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 12.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 13.De Cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 14.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag 1912
- 15.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag 1912
- 16.De cichorei en haar belang voor den landbouw, het fabriekswezen en den handel van Friesland, W. Eekhof, Leeuwarden 1872
- 17.Peeckoffie uit Ossendrecht, P.J. van den Bussche
- 18.De verspreiding van koffie en thee in Nederland, J.J. Voskuil, Volkskundig bulletin 14 (1988)
- 19.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 20.De fabricage van cichorei te Borculo, A.H.G.Schaars
- 21.De cichorei en haar belang voor den landbouw, het fabriekswezen en den handel van Friesland, W.Eekhof, Leeuwarden 1872

- 22.Een schets van de geschiedenis van koffiebranderijen in Nederland, R. Wadman, Amsterdam 1993
- 23.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 24.Gelders molenboek
- 25.Gelders molenboek
- 26.Beschrijving van handel en nijverheid in Nederland, Everwijn, Den Haag 1912
Warenkennis en technologie deel 4, J.F.van Oss, Amsterdam 1957
- 27.De cichoreiproduktie in Friesland, de Kwakel, Utrecht 1970
- 28.Een schets van de geschiedenis van koffiebranderijen in Nederland, R. Wadman, Amsterdam 1993