

## CICHOREI

Aan de kop van dit artikel had ik ook het woord "Suikerrij" kunnen zetten, want in Gemert en op diverse andere plaatsen is dat de benaming voor de cichorei.

De naam cichorei wordt zowel voor een bepaalde wortelplant als voor het produkt gebruikt, dat daaruit wordt gefabriceerd: een substantie in poedervorm, die dient om aan koffie toegevoegd te worden, waardoor een bijzondere smaak aan de drank wordt gegeven en er bovendien minder koffiebonen nodig zijn.

### De plant.

De cichorei-plant (*cichorium intybus*) van de familie der composieten staat o.a. in de kruidentuin van het Nederlands Openluchtmuseum te Arnhem, al is ze daar eerder vertegenwoordigd wegens het feit, dat de cichorei vroeger als geneesmiddel werd gebruikt. Het is een plant met blauwe bloempjes, waarvan de dunne wortel circa 20 cm. lang wordt. De plant wordt ook in de vrije natuur aangetroffen, maar wegens minder goede bodemgesteldheid is de plant dan echter meestal kleiner.

Witlof en Brussels lof gelijken sterk op cichorei, zijn van dezelfde familie maar moeten toch wel er van onderscheiden worden.

### De wortel.

Voor de cichorei als koffietoevoegsel wordt alleen de wortel gebruikt. Door een proces van snijden, drogen en branden wordt een substantie verkregen, die in poedervorm in de keuken komt. Het gebruik dateert uit 1775, toen twee Franse artsen de cichorei als koffiesurrogaat bekend maakten. Vooral in de Napoleontische tijd, toen de invoer van koffie zo goed als stil lag, werd er een ruim gebruik van gemaakt. Er dient wel op gewezen te worden, dat de fabrikanten de cichorei nooit aanprijzen als koffiesurrogaat, maar als toevoegsel voor de koffie, waardoor deze een betere en vollere smaak krijgt. - 2 -

## De teelt.

Op veel plaatsen was de cichorei-verbouw in de vorige eeuw een aantrekkelijke bijverdiensite. In mei werd de cichorei gezaaid, somt met gebruikmaking van een voren-trekker of een zaai-apparaat om mooie rechte rijen te krijgen. Dit zaai-apparaat is een toestel op twee raderen. Aan de twee raderen zitten trommels met gaatjes. Zaaie men te royaal, dan worden in enkele gaatjes houten pennetjes gestoken. Achter ieder rad bevindt zich een harkje, om het gezaaide zaad te bedekken.

In de herfst waren het vaak de dagloners, die samen met hun kinderen de wortels gingen rooien. De koper werden van de wortels gescheiden, zonder dat de wortels beschadigd werden, want dan zou het mekkachtige vocht wegvloeien. De kinderen moesten vervolgens de wortels uit de grond peuteren en ze op hopen leggen. Daarna werden ze naar de sloot vervoerd, om gewassen te worden. Hierbij gebruikte men houten vorken. Rond 1890 was de cichorei-verbouw niet meer lonend en werd vervangen door de beetwortelteelt. Dit was onder meer te wijten aan bemoeilijking van de uitvoer naar Duitsland en aan het toenemende gebruik van thee in plaats van koffie. Voor die tijd werd cichorei verbouwd in de omstreken van Groningen en Onnen (gr.), Dokkum en Murmerwoude (Fr), Zuidlaren (Dr.) en Dalfsen (Ov.), terwijl ook in Limburg, Noord-Brabant en Zeeland in bepaalde perioden de cultuur niet onbelangrijk was. We denken hier vooral aan Gemert, waar in de eerste helft van de negentiende eeuw in ruime mate en tot in het begin van onze eeuw nog een weinig cichorei werd verbouwd en verwerkt.

## De fabrikage.

Waren de wortels gewassen van het veld gekomen (men moet hierbij even stilstaan bij de ellende, die vaak geleden werd door de slecht geklede arme mensen op de natte en koude velden), dan werden de schone wortels in stukjes gehakt en vervolgens goed gedroogd op de eest of droogoven, tot dat ongeveer 75 percent van de in de wortels aanwezige vloeistof was verdwenen.

Deze gedroogde wortels werden opgeslagen, om later in draaiende trommels boven het vuur te worden geroosterd en gebrand. Hierdoor ontstond de juiste smaak. Het branden is juist "het geheim van de smid". Wanneer de gebrande stukken waren afgekoeld, werden ze gemalen, zodat een bruinachtige kruimelige materie ontstond.

Op de molen van Van der Velden in de Molenstraat ( de molen is in 1937 afgebrand) werd indertijd nog wel cichorei gemalen. Een jaar of wat geleden werd in een optocht in de Gemertse straten een wagen meegevoerd, waarop de cichorei-molen was nagemaakt.

Na het malen is de cichorei klaar en kan verpakt worden. Deze verpakking is niet altijd hetzelfde geweest. Vroeger werd gebruik gemaakt van papieren zakjes, waarin de cichorei maandenlang werd opgeslagen, om vocht te trekken, zodat het één harde klont werd. Later werd de droge cichorei in poedervorm in bussen gedaan en zo verkocht.

In Kloosterburen (Gr.) ontstond in 1839 de cichoreifabriek van de firma Nusschenga, die één van de weinige nog bestaande bedrijven is en daarom zo interessant is, omdat het bedrijf wordt uitgeoefend in een boerderij, waar het als kleinbedrijf is begonnen.

In de "Statistieken van de Nederlandsche Nijverheid uit de eerste helft der 19-de eeuw" van Dr. I. J. Brugmans, zien we, hoe toen de verdeling van de cichorei-fabrieken over de verschillende provincies was: Friesland 61, Limburg 26, Groningen 19, Overijssel 7, Noord-Brabant 4, Noord-Holland 3, Zuid-Holland 3, Utrecht 2, Drenthe 2, Zeeland 1. Totaal dus 128. We zien hieruit wel, dat Gemert met de cichorei geen bijzondere plaats innam in ons land, maar mogelijk was Gemert wel de belangrijkste plaats in dit opzicht voor de streek van Oost Brabant.

De wortelproduktie in ons land wordt op het ogenblik geschat op (schrik niet) 500 tot 600 ton per jaar.

## De gereedschappen.

Hierboven werden al enkele werktuigen genoemd. De hele verzameling gereedschappen en toebehoren van een cichoreifabriek vinden we in een boedelinventaris van Gemert van 25 september 1818. De taxatiebedragen geven de helft van de waarde aan, omdat het hier een gescheiden boedel betreft. We treffen aan:

Oude stukken van oude cichoreimolens bestaande in  
hout- en ijzerwerk f. 3,50.  
Twee rollen pakdoek f. 1,50  
een koffiemolen f. 0,75  
de winkel- of toonbank met de planken van de  
achterwinkel, winkelstoel en tref f. 6,-  
drie koperen schalen met balanssen, twee grote ijzer-  
ren balanssen en een kleine, alle met houten scha-  
len met honderd en vier ponden ijzeren gewicht,  
achttien ponden loden gewicht, drie blikken bussen,  
vier blikken trechters, vijf blikken scheplepels  
f. 24,-  
vierhonderd grote en kleine cichoreivaten f. 50,-  
honderd kleine cichoreizakjes f. 7,50  
drie cichoreitrommels dienende voor cichorei te  
branden f. 6,-  
zes bakken, tang en schop met blikken lamp f. 1,-  
twee gevlochten ijzeren zeven en drie andere  
zeven, een aanrecht met drie vlootjes f. 3,-  
de cichoreimolens met buidelmolens daartoe behoren-  
de f. 40,-  
een trekstok, dienende voor de cichoreimolens f.  
f. 37,50. Hieruit blijkt, dat voor het malen van  
de cichorei niet altijd gebruik is gemaakt van de ko-  
renmolens, maar dat ook de fabrikanten zelf een ci-  
choreimolens hadden.

De voorraad, waarbij de taxatiebedragen de volle waar-  
de aangeven, bestond uit:

Cichoreiwortels, koffiebonen, peper en tabak f. 340.-  
nog een partij cichoreiwortels f. 3852,75.  
een dito partij ten laste van St. Catharina gast-  
huis te Grave f. 1300,- En tenslotte 6 partijen  
ten laste van particulieren te Gemert f. 763,-

We zien uit deze laatste opsomming welke kapitalen er in de cichorei zaten en daaruit is wel te concluderen, dat de Gemertse naam op dit gebied toch weer niet uit de lucht gegrepen is.

In de verzameling van het Openluchtmuseum te Arnhem zijn aanwezig: een strepentrekker, een cichoreizaaijer, twee cichoreigrepen en een fragment van een cichorei-rooster van de eest. Genoemde voorwerpen zijn afkomstig uit het noorden des lands. Daarnaast zijn er verschillende cichoreizakjes, waarvan de meeste uit West-Brabant komen.

### Besluit.

In het "Algemeen Huishoudelijk Woordenboek" van H.N.Chomel schrijft J.A.de Chalmot over cichorei-koffie: "Wanneer men.... de wortel....voorzichtig droogt en.... roost, laat die zich ..... als koffietrekken en levert.. voor velen gezonder en....onder koffie gemengd.... ene.. smakelijke drank op".

De cichorei, zoals boven reeds gemeld vaak in de volksmond "suikerrij" genoemd, heeft haar naam gegeven aan een carnavalsclub in Limburg en wel "De Sokkeriepenen" te Roosteren en bovendien aan een carnavalsvereniging in Gemert, namelijk "De Soikerijteulders" in café "Het Centrum".

Dat het gebruik van de cichorei niet aan grenzen is gebonden, noch van tijd noch van plaats, blijkt uit de hier volgende regels uit een reclame-folder, waarmee ik dit artikel wil besluiten: "De Romeinen aten het blad heerlijk gestoofd met tamme konijn, Napoleon dronk het op Sint Helena en Kaatje geniet er van in de keuken. Drinkt cichorei".

M.A.van der Wijst

(Bovenstaand artikel werd eerder reeds opgenomen in "Bijdragen en Mededelingen" van het Rijksmuseum voor Volkskunde, 26-ste jaargang, 1963, nr. 1, zij het in een andere bewerking).

VAN 'T AAW IN 'T NEIJ.

(een fantasietje naar een oud vertelsel)

De kerkklok sloeg net elf kirre, toe ze den elfden borrel'ingootte. 't Was zo alengskes de gewonte geworre, dè ze mi z'n vierre aawt en neij vierde bej Toon Berk op den herd. 't Waren Toon Berk zèèlf, Kas Mo's, Hannes Teute en Tienuske van den Hurk, vier aaw kneuters.

"Broost, zi Toon, dè w'um nog laang muggen hebbe. Lusse doen w'um wel."

"As te mieter", was 't commentaar en toen hurde me ifkes niks mir as 't geslurp an de gleiskes. In het begin van den aovund han ze zitte rikke. Dè hurt er bej. Mar toe Kas no 't zuvvende gleiske klivveren boer ha oitgespuld vur skuppe vrouw, ware ze 'r mi oitgeskeeje. 't Was eijgeluk ok zeund van de sneivel. Die moete mi vol verstaand prauve, Ze ginge nog heil wa verhale zitte oophaale van 't leist jaor en ok van vruuger en op tijd hiele ze d'r gleiske bej.

Op de kast ging de wekker zunne gewoone gang en niemes hatter erg in, doe op een gegivven owgenblik Hannes Teute opsproong en "zalig neijjjaor" begos te roepe. Ze keeke vlug no de wekker en ginge toe mekaar de haand skudde.

't Kebaal was nog nie hillemol opgehaawe, doe Tienuske as ne gek begos te kweike: "'t Is nog nie zo laat, 't is nog nie zo laat".

Kas viet vurzichtig zunne lozzie oit 't vesjcszekske en zi: "'t Is krèk kwart vur twèèlf".

Wel verdorrie, dor ha Tienuske de wekker 'n ketier vroit gezet. Zo hattie ze al vur den derden keir te pakke.

Ze zaate mekaar ifkes beduust an te kieke.

"Kom, zi Tienuske, we kannen er nog net inne vatte di jaor" en ie laagte mar.