

Geen zuivere koffie in het Sukerstroatje

Hans Nijhof

Het is op z'n minst een opvallend tafereel, de auto die zich op de hoek van de Brugstraat en de Oude Kerkstraat netjes in een muur geboord heeft en aan menig bezoeker van oud Borne een reactie ontlokt. Met de in 1934 in productie genomen innovatieve Traction Avant schreef André Citroën geschiedenis. Op de plek waar de voiture nu staat is eveneens geschiedenis geschreven, maar daarbij gaat het om de historie van de verwerking van cichorei. Alphons Meijer, eigenaar en bewoner, heeft in de uitvoering van het pand dat op de plek van de oude fabriek is gebouwd, ook die geschiedenis levendig gehouden.

Er zijn meerdere publicaties en verhalen in welke vorm dan ook verschenen over de peekoffie-fabriekjes in Borne. Een aantal interessante archiefphoto's en herinneringen van Bornenaren aan het bedrijfje (en de eigenaren daarvan) in de Oude Kerkstraat, vormden de aanleiding om nog een keer een kijkje te nemen in de fabriek die het langst is blijven staan.

Toen

In de periode van 1820 tot 1946 kende Borne vier bedrijfjes die zich hadden toegelegd op de productie van peekoffie¹, een drank die in de regel wordt aangeduid als surrogaatkoffie en in beroerde tijden, zoals oorlogsjaren, gedronken werd omdat echte bonenkoffie, die vanuit het buitenland moest worden aangevoerd, niet voorhanden of welhaast onbetaalbaar was. De producenten van de Bornse koffievervanger waren:

- ten Cate, de Horst (Abraham ten Catestraat)
- Fischer, hoek Marktstraat - Bekenhorst
- van Cleeff, Marktstraat
- Tusveld, Oude Kerkstraat ('t Sukerstroatje)

Tusveld was in de jaren twintig van de negentiende eeuw al begonnen met dit fabriekje dat in 1886 werd overgenomen door Antoon Siemerink. Het bouwwerk waarin de peekoffie tot vrij kort na de Tweede Wereldoorlog werd geproduceerd, is in 1969 gesloopt.

In 1966 was het gebouw, zij het in slechte staat, nog intact en het leek erop of het werk daar van het ene op het andere moment was neergelegd en niemand meer iets te zoeken had in de verlaten fabriek. Een belangrijk deel van de inventaris was jarenlang onaangevoerd gebleven, inclusief een hoeveelheid zakken met nog in goede staat verkerende peekoffie. Een verslag en foto's die er nog van gemaakt zijn, geven een aardige indruk van cichoreifabriek 'Tusveld'. *

Woonhuis

Het gebouw stamde hoogstwaarschijnlijk uit de achttiende eeuw en was oorspronkelijk gebouwd als woonhuis. De bewoners moeten, gelet op de grootte van de woning, gegoede burgers zijn geweest en een boerenbedrijfje hebben gerund, omdat er plek was voor het houden van vee.

Aan veel elementen was inderdaad nog te zien dat het ooit een woning was, want de vroegere aanwezigheid van meerdere vertrekken kon nog herkend worden. Zo was er nog een deel van de oude betimmering aanwezig waaruit duidelijk bleek waar onder



Twee keer de cichoreifabriek 'Tusveld'. Aanvankelijk zonder, later mét de dakkapel met hijsinrichting. Aan de dichtgemetselde vensterpartijen is duidelijk te zien dat het oorspronkelijk een woonhuis is geweest.

andere de bedstee zich moet hebben bevonden. Ook waren de zolderbalken gladgeschaafd en bewerkt. Aan de buitenkant waren de contouren van grote vensters nog goed zichtbaar. Deze vensters werden dichtgemetseld, toen het huis in 1825 werd ingericht voor de verwerking van cichorei of, in dialect, sukerie.

Indeling

Voor de opslag van cichorei was een donkere ruimte vereist, dus waren de raampartijen overbodig en zelfs niet gewenst. Het huis had een lage gevel aan de achterkant die nog verder naar achteren werd opgeschoven om meer ruimte te creëren. Het grootste gedeelte daarvan was bestemd voor de opslag van allerlei materiaal zoals papier, verpakkingen, houten liggers voor de droogrekken en het eindproduct: verpakte cichorei en peekoffie. Een kleiner gedeelte was ingericht als bedrijfsruimte waar het eigenlijke fabricageproces zich afspeelde, zoals het branden van de cichorei. Globaal besloeg het geheel een oppervlakte van twee gedeeltes van respectievelijk 9 keer 6 en 9 keer 4 meter. Op de zolderruimte werden de gesneden cichoreiwortels opgeslagen.

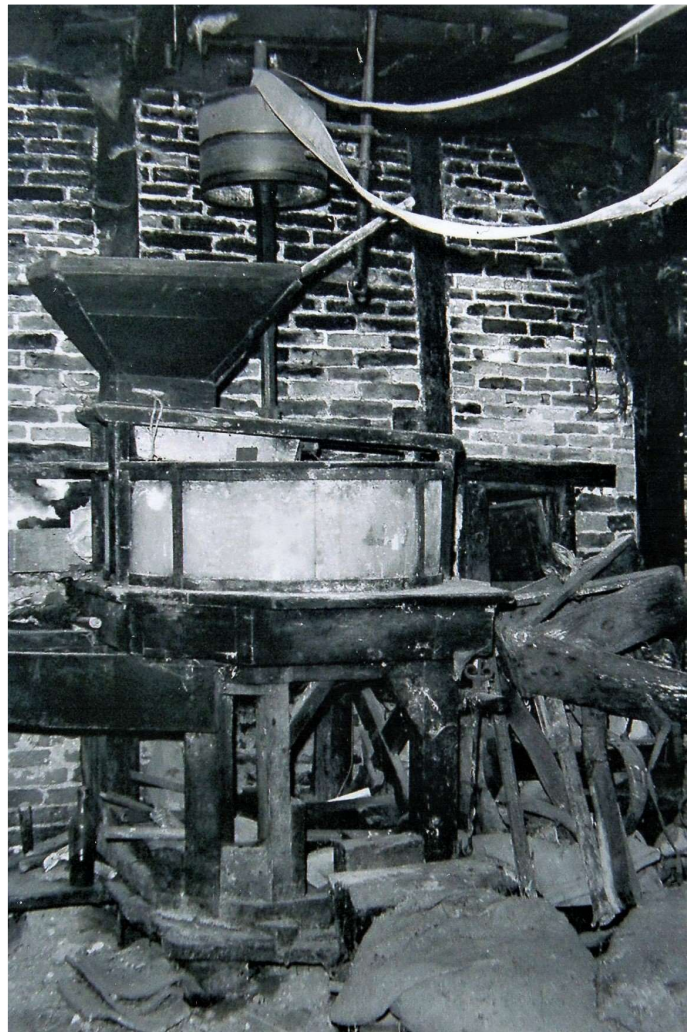


Foto boven: de rekken met een grote hoeveelheid losse 'liggers' voor het opslaan van de verpakte cichorei.

Branden en malen

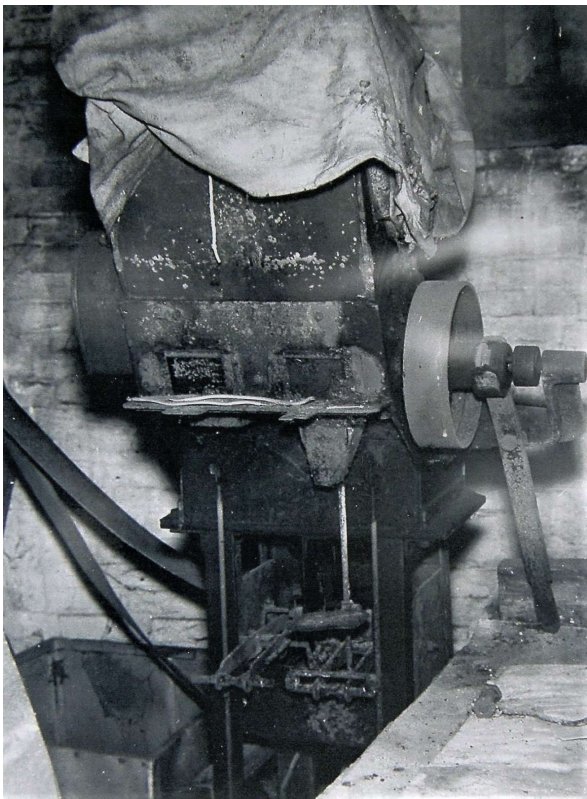
Om de foto's beter te kunnen duiden, is enige uitleg nodig over het fabricageproces. Het vanuit de drogerijen naar Borne aangevoerde halffabricaat voor het maken van cichoreipoeder, waren de in stukken gehakte en gedroogde wortels van de cichoreiplant. Deze zogenaamde cichoreibonen werden op de zolder van de fabriek in een houten trechter gestort. In de daaraan verbonden koker zat onderaan een schuif die geopend kon worden om de eronder geplaatste brander met de brokken te vullen. De brander draaide langzaam rond en het branden van zo'n honderdtwintig kilogram cichorei duurde bijna twee uren. De gebrande wortelschijven waren dan nog heet en week, maar werden na een half uur afkoelen keihard en konden dan gemalen worden. Na het malen, dat ongeveer een kwartier duurde, kon de gebrande cichorei verpakt worden. Pakjes met een inhoud van 250 gram werden gevuld met 200 gram poeder. Daarna moest het nog versgemalen product zo'n drie tot zes maanden rijpen. In die rijpingstijd zorgde het aangetrokken vocht ervoor dat de cichorei in gewicht toenam tot de gewenste 250 gram. De opslagruimte moest dus donker en vochtig zijn, maar ook weer niet te nat. De gevulde zakjes werden in kratjes op de bovenste liggers in rekken geplaatst. Gedurende het rijpingsproces werden deze om de zoveel tijd een niveau lager geplaatst. Dit 'latten verzetten' zorgde ervoor dat de nieuwe productie altijd bovenaan stond en de gerijpte cichorei, die hard en vochtig was geworden en uiteindelijk onderaan kwam te staan, klaar was voor de verkoop. Dit was de goedkopere variant, in de volksmond ook wel kniepkoffie² genoemd.

Foto onder: een van de twee 'maalstoelen' die nog in het gebouw aanwezig waren.



De eigenlijke peekoffie was duurder, maar niet wezenlijk verschillend in bereiding en smaak. Het verschil zat hem hierin dat een kwartier voor het einde van het brandproces driekwart liter raapolie werd toegevoegd en dat zorgde ervoor dat er juist géén vocht aangetrokken kon worden. De zakjes moesten dus al direct worden gevuld met 250 gram gebrande cichorei in korrels of poedervorm, afhankelijk van het maalproces.

In 1966 stonden de twee zogenoemde maalstoelen er nog. Er was nog een draaipunt in de zolder aanwezig waaruit af te leiden viel dat de maalstenen ooit werden aangedreven binnen het geheel van een rosmolen, echte paardenkracht dus. Deze werd in 1906 vervangen door een petroleummotor die in 1911 plaats maakte voor een motor met elektrische aandrijving.



De motor van het aandrijfsysteem.

Secuur werk

Toen in 1965 bleek dat de schoorsteen, die het rookgas van de ovens moest afvoeren, dreigde in te storten, werd deze afgebroken. Op dat moment werden ook de ovens en de branders verwijderd. De bijgaande foto's werden gemaakt toen deze dus al niet meer aanwezig waren.

Er bestaat wel een beschrijving van de branders die in de loop van de tijd gebruikt zijn (vanaf ± 1941 werd met twee branders gewerkt). Dit materiaal moest van een goede kwaliteit zijn, omdat het brandproces zeer secuur handelen verlangde. Als er, bijvoorbeeld, hoger werd gestookt of de cichorei niet goed in de brander verdeeld was, ging dit ten koste van de kwaliteit en kon dat veel onnodig werk opleveren. Als er tussen de steenharde brokken ook maar één stukje te zacht of vochtig was gebleven en



De maalstoel, met steen, van dichtbij.

meekwam tussen de maalstenen, moesten deze naderhand met veel moeite worden schoongemaakt en dat kostte tijd.

Aankankelijk werd er gewerkt met een langwerpige brander van ongeveer 1 meter. Daarna werd er een kortere in gebruik genomen waarmee gewerkt werd tot 1919. In dat jaar werd er een nieuwe geïnstalleerd. Dat was een bolbrander, ook wel kogelbrander genoemd. Een apparaat waarin de cichorei zeer gelijkmatig verdeeld en gebrand werd. Deze was geproduceerd door de Emmericher Maschinenfabrik und Eisengießerei in Duitsland, dat vanaf 1959 verder is gegaan onder de naam 'Probat'.



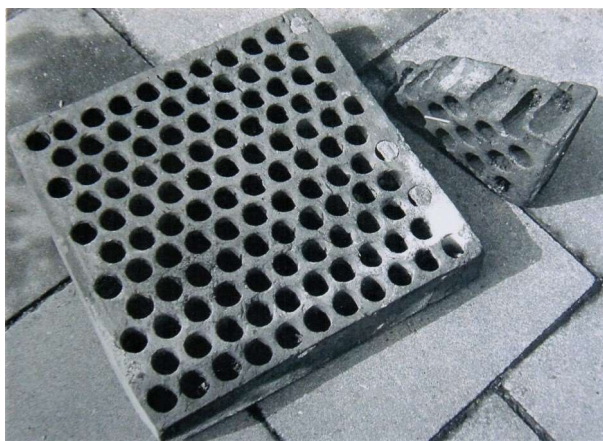
Klassieke bolbrander. Welk type er in Borne heeft gestaan, kon niet worden achterhaald.

Bron/foto: Museum für Kaffeetechnik in Emmerich.

Eesttegel

De aangeleverde gesneden en gedroogde cichoreiwortels werden door de firma Tusveld door de jaren heen van verschillende drogerijen betrokken. De kwaliteit was wisselend, afhankelijk van de grondsoort, zaaitijd, weersomstandigheden en de aanwezigheid van ongedierte. Aanvankelijk kwam dit halffabricaat uit Friesland. Toen daar de teelt was gestopt, uit Roesselaer in België en uiteindelijk uit Zeeland. De cichoreibonen uit Kortgene moeten de beste zijn geweest die men ooit had aangekocht.

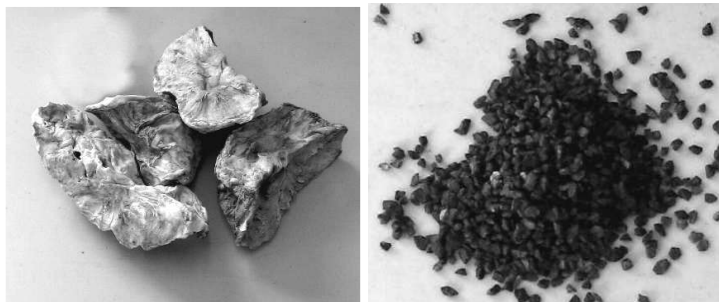
In de drogerijen werd gebruik gemaakt van 'eesten'. Deze stenen kachels of ovens waren afgedekt met roosters van geperforeerde tegels waarop de gehakte of gesneden cichoreiwortels werden gedroogd. In het gebouw bevonden zich ook nog enkele van deze zogenaamde eesttegels. Omdat er in Borne alleen gebrand werd, zijn deze tegels hier dus nooit gebruikt.



Een van de aangetroffen eesttegels.

Geur of stank

Er zijn nog Bornearen die zich kunnen herinneren dat er cichorei werd gebrand aan de Oude kerkstraat. Zo weet Gé Nijkamp dat, als hij 's morgens onderweg was van de Ennekerdijk naar de Jacobusschool, er door het bovenste gedeelte van de half openslaande deur een walm naar buiten kwam. Binnen was Siemerink bezig met het branden van de gesneden peewortels. Dit proces zou, zoals vaak verondersteld wordt, door het scheikundige proces waarbij de in de cichorei aanwezige inuline³ wordt omgezet in karamel, een nogal zoete geur verspreiden. Gé is daar heel stellig in: "Het rook naar aangebrande melk." Niet echt aangenaam dus. Dat zien we ook bevestigd in een artikel uit 1976 in 'Nijs út eigen doarp', de plaatselijke krant van het Friese dorp Minnertsga, met de beschrijving van de plaatselijke cichoreidrogerij en branderij die daar ruim een eeuw in bedrijf moet zijn geweest. Auteur J.Heeringa schreef daarover: "Oudere inwoners, die nog van de fabriek afweten, herinneren zich de onaangename lucht die bij het branden van de cichorei werd verspreid." Dat later nog maar eens werd bevestigd met de quote 'Minnertsga heeft meer dan honderd jaar last gehad van de stank van onzuivere koffie'⁴.



Links: het resultaat van het droogproces, de cichoreibonen.
Rechts: het resultaat van branden en malen, de cichoreikorrels.
(Bron, foto's: geschiedenisdc.nl)

Tusveld

De firma aan de Oude Kerkstraat heette officieel Wed. H.L. Tusveld en Zn. en onder die naam werd regelmatig geadverteerd in de dagbladen. De eigenlijke oprichting door Tusveld was in 1830 en dat werd duidelijk op de verpakking van de peekoffie vermeld. Na de overname door Siemerink in 1886 bleef dat onveranderd, ook toen zijn zonen Wolter en Jan het bedrijf voortzetten.



Door de enorme stijging van de Cichorei-wortelprijzen zijn de prijzen van de **cichorei** **belangrijk verhoogd.**

Firma A. TEN CATE, Borne
Firma VAN CLEEFF & STORK, Dedemsvaart
N.V. v/h. B. H. EGBERTS & Co., Dalfsen
Firma RÖBKEN, Albergen
Firma D. H. SCHAARS, Borculo
Firma Wed. H. L. TUSVELD & ZONEN, Borne
WILLEM B. A. BLOEMEN, Ootmarsum.

Geen koffieschaarschte meer.
Pl.m. 50 pct. besparing op Uw koffie door het geregeld gebruik van **Peekoffie** of Cichorei van de **fa. Wed. H. L. Tusveld en Zn., Borne.** Cichorei- en Peekoffie-fabriek. Vraagt Uwen winkelier.

De gebroeders Siemerink stakten de productie in 1946 en in de daarop volgende jaren begon zich roest te vormen op de metalen onderdelen van de apparatuur die er nog stond, maar verder bleef alles zoals het was. Als een rommelig stilleven, een getuige van de Bornse surrogaat koffie-industrie, tot aan de sloop die rond die tijd meerdere karakteristieke oude panden in Borne trof.

Siemerink

Wolter en Jan Siemerink hadden naast hun inkomsten uit de verkoop van cichoreiproducten ook nog opbrengsten uit een varkensmesterij aan de Deurningerweg en ze hielden koeien. Bornse jongelui van toen weten zich nog te herinneren dat ze zakken vol eikels raapten en ze verkochten aan de Siemerinks voor 5 cent per kilo. De aankoop van dit varkensvoer, alsmede die van aardappelschillen, werd per advertentie aangekondigd. De inname en uitbetaling vond plaats bij de fabriek aan de Oude Kerkstraat.



Advertentie uit de oorlogsjaren toen de prijs voor de eikels hoger was dan in de jaren vijftig. Waarschijnlijk door schaarste van veevoer.

In de jaren vijftig van de vorige eeuw waren er meerdere ondernemers die zich een achtergebleven Amerikaanse oorlogsjeep hadden aangeschaft. Zo ook Wolter Siemerink, die regelmatig gesignaleerd werd in een korenbloem blauwe Willys Jeep. Wolter woonde met zijn vrouw Liny aan de Marktstraat in het pand waar nu (in 2020) restaurant Las Carretas gevestigd is. Van de gebroeders Siemerink was Jan voor veel Bornenaren toch wel de bekendste. Vooral ook omdat hij op zijn oude dag regelmatig een wan-

deling maakte door het dorp, vergezeld van zijn hond. Jan was vrijgezel en woonde met zijn eveneens ongetrouwde zussen Lies, Marie, Jo en Cato, tegenover broer Wolter in wat van oorsprong het huis van linnenreder Hulshoff was, maar door de meeste Bornsen het Siemerinkshuis werd genoemd. Hij leed aan de ziekte van Leber, een zeldzame en erfelijke oogziekte die ook Bornse verwanten van hem trof. Jan wandelde met een witte houten wandelstok met twee rode bandjes aan de bovenkant, maar hij had nog steeds 'oog' voor het vrouwelijk schoon.



*Jan Siemerink met zijn vier zussen in de tuin van hun woning aan de Marktstraat.
(Foto: archief Gé Nijkamp)*



Stilleven van het interieur van de cichoreifabriek van Tusveld/Siemerink vlak voor de sloop in 1969. Met de maalstoel, zakken met oude peekoffie, een kratje van de Boerenbond Borne en vooral veel rommel.

Nu

Rond de eeuwwisseling waren Willemien Holterman en Alphons Meijer op zoek naar een geschikte ruimte voor het opzetten en inrichten van een kunstgalerie door Willemien en voor Alphons' liefhebberij, auto klassiekers of oldtimers. Door hun contacten met de toen nog waarnemend burgemeester van Olst, Cees Brekelmans, viel hun oog op het oude pand van Hotel de Ster aan de Marktstraat in Borne. Na enige twijfel, werd de knoop doorgemaakt.

Eenmaal gevestigd in Borne, besloot Meijer een passende woning te laten bouwen op de plek waar hoteleigenaar Bertus Baartman na de sloop van de oude cichoreifabriek in 1969 een nieuwe feestzaal in gebruik had genomen. In overleg met de monumentencommissie werd een plan ontwikkeld dat resulteerde in het aanvragen van een vergunning voor de bouw van een pand in de stijl van de oude fabriek.

Het idee werd door vrijwel alle buurtbewoners omarmd en gesteund, maar toch dreigde het plan in het water te vallen omdat er door een van de burens bezwaar werd aangetekend. Hoewel ook de gemeente Borne de volledige goedkeuring aan het bouwplan gaf, hield de bezwaarmaker voet bij stuk. Uiteindelijk moest de rechter er aan te pas komen om het geschil op te lossen. En dat gebeurde. Meijer werd volledig in het gelijk gesteld, het bezwaar werd niet ontvankelijk verklaard en de bouw kon beginnen. Het resultaat was een fraai nieuw pand, niet zoals het origineel uitgevoerd in baksteen, maar wel met duidelijke kenmerken van de oude cichoreifabriek.

Binnenin de woning zijn die kenmerken er nauwelijks of niet, maar Alphons Meijer kan nog wel een paar mooie herinneringen voorleggen. Zoals de gesprekken die hij tijdens de bouw wel eens voerde met 'een ouder mannetje dat van tijd langs kwam wandelen met zijn hondje' (Wim Kamman). Hij had Siemerink regelmatig meegeholpen met het naar binnenbrengen van een nieuwe vracht cichoreibonen.

Ook een ingelijst documentje is zo'n voorbeeld: het kentekenbewijs uit 1954 van de blauwe Willys Jeep

WEGENVERKEERSWET	
KENTENKENBEWIJS	
als bedoeld in artikel 9, eerste lid, onder 2e, van de Wegenverkeerswet.	
Het kenteken	PP-25-58
is opgegeven voor de personen-auto,	
Merk:	Willys
Bouwjaar:	1944, Type: Jeep
Motor:	--- cyl. inh.: 2199 cm ³ , aantal cyl.: 4
Motornummer:	
Onderstel(chassis)nummer:	-361727-
Koetswerk:	2-deurs, blauw
Remmen: voertrem op	alle wielen (Hydr.)
handrem op	transmissie-as
Koplampen:	
Bijzonderheden:	
Afgegeven te 'S-GRAVENHAGE, de 19 Januari 1954	
De Directeur van de Rijksdienst voor het Wegverkeer,	
Leges:	f 4.-
Eigenaar/houder:	
PP2558	W. J. SIEMERINK
WIL144	MARKTSTR. 1
361727	BORNE (OV.)



Foto: auteur van dit artikel

van Wolter Siemerink.

En terloops wordt er ook nog even gewezen op de fraaie parketvloer in de woonkamer. Dan wel geen overblijfsel van het cichoreiverleden, maar wel een stuk nostalgie, al was het alleen maar omdat schrijver van dit artikel er ooit wel eens een poging deed om iets uit te voeren wat op dansen leek. Hoe dan ook, in de woonkamer ligt nog een groot deel van de dansvloer uit café restaurant De Ster.

En als we het er dan toch over hebben, Alphons tovert een langwerpige bus tevoorschijn met daarin een pak met harde cichorei. Weliswaar van de Beukelaar en niet van Tusveld, maar het eindproduct is er dus nog wel in de voormalige fabriek die herinnert aan de Bornse (industriële) geschiedenis. Toen de lucht in het Sukerstroatje regelmatig gevuld werd met de geur van aangebrande melk.

Noten:

1. Pee van peen (wortel).
2. Van deze taai substantie werd meestal een stuk afgeknepen als er koffie van werd gemaakt. Met cichorei opgepepte oude bonenkoffie werd ook wel 'schooierskoffie' genoemd.
3. Inuline behoort tot de prebiotica en draagt onder andere bij aan een goede darmflora.
4. Als koffie met cichorei wordt aangelengd, is het geen 'zuivere koffie' meer. Oorsprong van de uitdrukking: 'Dat is geen zuivere koffie'.

Met dank aan:

- *Jaap Grootenboer; archiefmateriaal en foto's (tenzij anders vermeld).
- Gé Nijkamp; achtergrondinformatie en foto.
- Jan Immerman; achtergrondinformatie.
- Alphons Meijer; voor de ontvangst in zijn 'cichoreiwoning' en de uitgebreide uitleg.

Bronnen:

- *Rapport (30 maart 1966) van H. Hagens, Rijksmuseum voor volkskunde Arnhem
- www.geschiedenisdc.nl
- www.minnertsgvroeger.nl
- www.probat.com
- Regionale dagbladen via 'Delpher'