



Vlaanderen
is erfgoed

Onderzoeksrapport

GEEN ZUIVERE KOFFIE.

Het erfgoed van de cichoreinijverheid in Vlaanderen (1800 - 1960)

Agentschap
Onroerend
Erfgoed

COLOFON

TITEL

Geen zuivere koffie. Het erfgoed van de cichoreinijverheid in Vlaanderen (1800 - 1960)

REEKS

Onderzoeksrapporten agentschap Onroerend Erfgoed nr. 340

AUTEUR

Frank Becuwe

JAAR VAN UITGAVE

2024

Een uitgave van agentschap Onroerend Erfgoed, Wetenschappelijke instelling van de Vlaamse Overheid, Beleidsdomein Omgeving
Published by the Flanders Heritage Agency, Scientific Institution of the Flemish Government, policy area Environment

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Peter De Wilde

LEDEN KLANKBORDGROEP

Marc Cappelle, Christian Reumont, Evert Vandeweghe en Pol Vanneste

OMSLAGILLUSTRATIE

Cichoreiast Delezie in Anzegem
Copyright Onroerend Erfgoed

agentschap Onroerend Erfgoed
Koning Albert II-laan 15 bus 236
1210 Brussel
T +32 2 553 16 50
info@onroenderfgoed.be
www.onroenderfgoed.be

Dit werk is beschikbaar onder de Modellicentie Gratis Hergebruik v1.0.
This work is licensed under the Free Open Data Licence v.1.0.

Dit werk is beschikbaar onder een Creative Commons Naamsvermelding 4.0 Internationaal-licentie. Bezoek <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/> om een kopie te zien van de licentie.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

<https://doi.org/10.55465/XJFD9324>
ISSN 1371-4678
D/2024/3241/336



GEEN ZUIVERE KOFFIE

Het erfgoed van de cichoreinijverheid
in Vlaanderen (1800 - 1960)

FRANK BECUWE

Inhoud

VOORWOORD	6
INLEIDING.....	7
1 CICHOREI IN VLAANDEREN	9
1.1 CICHOREI, EEN VOEDINGS- EN NIJVERHEIDSGEWAS.....	9
1.2 CICHOREITEELT, EEN REGIONALE AANGELEGENHEID	11
2 CICHOREINIJVERHEID IN VLAANDEREN	18
2.1 HET ONTSTAAN VAN EEN NIEUWE NIJVERHEID	18
2.2 DE DOORBRAAK EN BLOEI VAN EEN 'ARMOEDE-INDUSTRIE'	19
2.3 DE STAGNATIE EN TERUGVAL VAN EEN SURROGAAT	23
3 CICHOREIBEREIDING	27
3.1 HET WERK IN DE CICHOREIAST	31
3.1.1 HET WEGEN VAN DE CICHOREIWOEELS.....	31
3.1.2 HET WASSEN VAN DE CICHOREIWOEELS	32
3.1.2.1 Het wassen op of naast het veld.....	34
3.1.2.2 Het wassen in de cichoreiast	35
3.1.3 HET SNIJDEN VAN DE CICHOREIWOEELS.....	39
3.1.4 HET DROGEN VAN DE CICHOREIBONEN	43
3.1.5 HET KOELEN VAN DE CICHOREIBONEN.....	59
3.1.6 HET WEGEN EN BEWAREN VAN DE CICHOREIBONEN	59
3.1.7 HET VERHANDELEN VAN DE CICHOREIBONEN	61
3.2 HET WERK IN DE CICHOREIFABRIEK.....	67
3.2.1 HET REINIGEN EN SORTEREN VAN DE CICHOREIBONEN	67
3.2.2 HET BEWAREN VAN DE CICHOREIBONEN	70
3.2.3 HET BRANDEN VAN DE CICHOREIBONEN	73
3.2.4 HET AFKOELEN VAN DE CICHOREIBONEN	84
3.2.5 HET MALEN VAN DE CICHOREIBONEN	85
3.2.6 HET BUILEN VAN DE CICHOREI	92
3.2.7 HET VERPAKKEN VAN DE CICHOREI	93
3.2.8 HET VERHANDELEN VAN DE CICHOREI	98



4	DE CICHOREIAST	101
4.1	DE CICHOREIAST GELOKALISEERD	102
4.2	DE CICHOREIAST ALS BOUWVORM	108
4.2.1	EEN ALGEMENE BENADERING	108
4.2.2	EEN TYPOLOGISCHE BENADERING	120
4.2.2.1	De houten cichoreiast	120
4.2.2.2	De stenen cichoreiast	121
4.2.2.3	De stoomluchtast	124
4.2.2.4	De stenen hoogast.....	124
4.2.2.5	De zogenaamde Duitse ast	132
4.2.2.6	De stenen opdroogast	144
4.2.2.7	De trommeldrogerij.....	144
5	DE CICHOREIFABRIEK.....	145
5.1	DE CICHOREIFABRIEK GELOKALISEERD.....	146
5.2	DE CICHOREIFABRIEK ALS BOUWVORM.....	149
5.2.1	DE CICHOREIBRANDERIJ IN VORM	149
5.2.2	DE CICHOREIDROGERIJ EN -BRANDERIJ IN VORM	170
6	ASTEN- EN MACHINEBOUWERS	175
6.1	BOUW EN INRICHTING.....	175
6.2	AANDRIJVING.....	193
	NAWOORD.....	195
	BESCHERMINGS- EN BEHEERSAANBEVELINGEN	195
1.	CICHOREIDROGERIJEN OF -ASTEN	195
2.	CICHOREIFABRIEKEN.....	197
3.	CICHOREILANDSCHAP	198
	DANKWOORD	199
	GECITEERDE LITERATUUR.....	201
	BIJLAGE 1 – NIET-LIMITATIEVE LIJST VAN BEWAARDE CICHOREIASTEN.....	211
	BIJLAGE 2 – NIET-LIMITATIEVE LIJST VAN (VOORMALIGE) CICHOREIFABRIEKEN.....	222



Voorwoord

“De schuur met de dubbele poortluiken breed open, gelijk een tooneel waar, in de gapende diepte, door havelooze mannen, in haastig tempo, een spel wordt opgevoerd.” Met deze woorden opent Stijn Streuvels zijn novelle *Het Leven en de dood in den ast*. Hierin gebruikt hij het afbeulende werk in een cichoreidrogerij als decor voor een bespiegeling over de waarde van mensenlevens. Door het succes van dit bijna honderd jaar oude meesterwerk, dat niet alleen tot de Canon van de Nederlandstalige Literatuur behoort maar ook actueler dan ooit lijkt, wordt de cichoreinijverheid vaak herleid tot de bedrijvigheid in die hoekige, weinig elegante drogerijen die in het overwegend vlakke landschap markante bakens vormen. Maar achter de bereiding van ‘werkmanskoffie’ gaat veel méér schuil. Het aanmaken van koffiecichorei (‘frut’ of ‘prut’), die tot de tweede helft van de 20ste eeuw in de volkskeuken een algemeen gebruikt additief was, impliceert naast het snijden en drogen van de cichoreiwortels ook het branden en vermalen van de cichoreibonen. In het drinken van een gemengde tas koffie en cichorei ligt dan ook een rijk verhaal dat zich behalve in de nu verlaten cichoreiasten ook in oude cichoreifabrieken afspeelde.

Sporadisch vormden deze materiële getuigen van de tussen 1800 en 1960 bloeiende cichoreinijverheid het onderwerp van lokale onderzoeksprojecten, waardoor ze tijdelijk uit de anonimiteit traden. Systematisch onderzoek naar het cichoreigebonden erfgoed bleef echter uit. Maar de tijd dringt. De gestage achteruitgang van de cichoreiteelt en -nijverheid sinds de jaren 1960 zorgt ervoor dat het onroerend erfgoed van de cichoreikoffie niet langer zijn oorspronkelijk gebruik kent. Hergebruik of herbestemming is nodig om dit patrimonium in stand te houden.

Met deze studie wordt de kennis aangereikt om het erfgoed van de cichoreiteelt en -nijverheid te begrijpen, naar waarde te schatten en doordacht te kunnen hergebruiken. Deze studie brengt de productieprocessen en hun ontwikkelingen in beeld. Hierdoor wordt het mogelijk om van het verleden van de cichoreinijverheid een representatief beeld te schetsen aan de hand van gebouwen en constructies in het Vlaamse landschap. Bovendien geeft dit onderzoek de kennis aan van waaruit voor dit erfgoed een gepaste en maatschappelijk relevante bestemming kan ontwikkeld worden.

Vergelijkbaar typologisch onderzoek werd door het agentschap Onroerend Erfgoed in het verleden al verricht voor enkele andere nijverheidssectoren, zoals het mechanisch maalbedrijf (2009, *In de ban van Ceres. Klein- en grootmaalderijen in Vlaanderen*), het hoperfgoed (2010, *Of an oste as they drie their hoppes upon at Poppering. Een typologische benadering van de hopast in Vlaanderen*), het moutbedrijf (2016, *Tel orge, tel malt. Klein- en grootmouterijen in Vlaanderen*) en de tabaksnijverheid (2017, *’t Bruyne Kruid. Het erfgoed van de tabaksnijverheid in Vlaanderen*). Het onderzoekrapport *Geen zuivere koffie* over het erfgoed van de cichoreinijverheid is geen eindpunt. Zoals een producent zijn koffiecichorei ooit in de markt zette met de leuze ‘eens gedronken, steeds geschonken’, zo hopen we dat ook deze industrieel-archeologische studie smaakt naar meer.

Brussel, 15 oktober 2024

Peter DE WILDE
Administrateur-Generaal
Agentschap Onroerend Erfgoed



Inleiding

In een verstedelijkt gebied als Vlaanderen zijn de maatschappelijke noden inzake ruimtegebruik groot. De erfgoedsector staat dan ook, misschien meer dan ooit, voor de ultieme uitdaging om bij de invulling van deze noden het onroerend erfgoed in te zetten als een meerwaarde. Weinig sectoren zijn immers in die mate synoniem voor duurzame ontwikkeling als de zorg voor ons bouwkundig erfgoed. Een geleide(lijke) ontwikkeling van ons collectief materieel geheugen consolideert niet alleen de aanwezige cultuurwaarden, maar hanteert deze bovendien als hefboomen voor meer leefkwaliteit in een herkenbare omgeving. Deze maatschappelijke bijdrage van de erfgoedzorg kan niet genoeg benadrukt worden. Onmiskenbaar is de katalyserende rol die erfgoedprojecten hebben gespeeld bij de herwaardering van verloederde stadswijken, bij het toeristisch aantrekkelijk maken van achtergestelde plattelandsgebieden of bij het verhogen van de leefbaarheid van plattelandsdorpen. Het succes van deze projecten ligt niet in het minst in het maatwerk dat erfgoedzorg kenmerkt. Door ons erfgoed te valoriseren wordt tegemoetgekomen aan een verlangen naar eigenheid en diversiteit, naar zuurstof om zich in een wereld van algemene globalisering en uniformering te kunnen handhaven. Om daarbij de inzetbaarheid van ons industrieel erfgoed te vergroten zonder zijn erfgoedwaarden te strippen is meer inzicht vereist in de ontwikkelingsgeschiedenis van onze industrieel-archeologische relictten. Pas dan laten de voor een onge oefend oog nog latente erfgoedwaarden zich 'herkennen' en kan een industrieel-archeologische site bij een maatschappelijke re-integratie haar authenticiteit behouden. Voor de meest waardevolle exponenten reikt deze herkenning bovendien een motivering aan om in functie van een selectief maar coherent beschermingsbeleid tot een passende 'erkenning' als beschermd erfgoed over te gaan.

Eén van de branches van ons industrieel erfgoed waarvoor tot op vandaag de kennis ontbreekt om bij beheersvraagstukken alle erfgoedwaarden mee in rekening te kunnen nemen, is de cichoreinijverheid. Lange tijd waren de cichoreiasten, net als de hopasten en de tabaksasten, kenmerkend voor een deel van Vlaanderen.¹ Toch werd hun typologische ontwikkelingsgeschiedenis tot op vandaag weinig in beeld gebracht. Ook de cichoreibranderijen, waarin het vervolg van de cichoreibereiding plaatsvindt, vielen omzeggens volledig buiten het onderzoek. Gezien de teloorgang van deze voedingsnijverheid dreigen de materiële sporen ervan met rasse schreden te worden uitgewist. Alleen al in het voorbije decennium zijn minstens een tiental cichoreiasten verdwenen. Om deze evolutie niet alleen een halt toe te roepen maar het cichorei-erfgoed daarenboven op een passende, creatieve wijze een hefboomfunctie aan te meten, vult de voorliggende studie dit kennishiaat in.

Daarom werd het onderzoek naar de cichoreidrogerijen en -branderijen dan ook op de eerste plaats gevoerd vanuit het erfgoed zelf, zonder daarbij het verklarende belang van een historische duiding of situering uit het oog te verliezen. Dit verklaart waarom in een eerste hoofdstuk gefocust wordt op de cichorei als voedings- en nijverheidsgewas alsook op het regionale fenomeen van de cichoreiteelt. Een tweede hoofdstuk gaat in op het ontstaan, de bloei en de terugval van de cichoreinijverheid. De wijze waarop de cichoreibereiding tussen 1800 en 1960 in respectievelijk de cichoreidrogerij en de cichoreibranderij gebeurde, komt uitgebreid aan bod in een derde hoofdstuk. In een vierde hoofdstuk wordt uitgelegd hoe het functionele programma van een cichoreidrogerij zich doorheen anderhalve eeuw ruimtelijk en vormelijk vertaald heeft in een typologische ontwikkeling van de cichoreiast. Het vijfde hoofdstuk licht de cichoreibranderij ruimtelijk en vormelijk door. Het zesde hoofdstuk brengt tot slot enkele bedrijven in beeld die als asten- of machinebouwer van belang zijn geweest voor de mechanisering en industrialisering van de cichoreinijverheid. Omdat deze studie de ambitie heeft om de inventarisatie en het beheer van het aan de cichoreinijverheid gelieerde erfgoed te ondersteunen, worden als afsluiter concrete behouds- en ontwikkelingsgerichte aanbevelingen geformuleerd.

¹ Voor de hopasten zie BECUWE & VANDERMARLIERE 2010, voor de tabaksasten BECUWE 2017.



Wordt met cichorei geen zuivere koffie geserveerd, met deze studie hopen wij alvast helderheid te brengen in het materiële en immateriële verhaal van de cichoreibereiding en zo het erfgoed van de cichoreinijverheid een plek te geven in het behouds- en herbestemmingsdebat.



1 CICHOREI IN VLAANDEREN

Zij heeft de bladeren van het duizendblad, maar groter. De smaak is bitter en beladen. Zij groeit wel twee el hoog. De bloemen gelijken op goudgele bolletjes en vertonen een soort scherm. De bladeren vertonen veel insnijdingen en staan bijna paarsgewijze.

Anselmus De Boodt, 1640

1.1 CICHOREI, EEN VOEDINGS- EN NIJVERHEIDSGEWAS

Cichorei (*Cichorium*) is een geslacht uit de samengesteldbloemigen- of composietenfamilie (*Compositae* of *Asteraceae*) en telt een drietal soorten. De 'witlof' (*Cichorium intybus* var. *foliosum*) en de 'koffiecichorei' (*Cichorium intybus* var. *sativum*) behoren tot de soort 'wilde cichorei' of 'wegenwachter' (*Cichorium intybus*). Deze cichoreisoort komt van oorsprong uit het Middellandse Zeegebied, maar is al sinds eeuwen bij ons aanwezig.² Sinds mensenheugenis wordt de cichoreiplant gewaardeerd omwille van haar geneeskrachtige eigenschappen.³ Zo had de Romeinse natuurkundige Plinius de Oudere het in zijn *Naturalis Historia* reeds over 'de vriendin van de lever'.⁴ In de middeleeuwen dichtten schrijvers zoals Jacob van Maerlandt en Konrad von Megenberg evenzeer heilzame eigenschappen toe aan cichorei.⁵ In zijn *Cruydt-boeck* besprak Rembert Dodoens de 'cicoreye' als een soort andijvie werkzaam tegen maagklachten en omwille van zijn zuiverende werking uitstekend als laxermiddel.⁶ Volgens Anselmus De Boodt werkte 'wilde cichorei' niet alleen zuiverend, maar zorgde ze ook voor een frisse gelaatskleur, bevorderde ze de maandstonden en prikkelde ze de geslachtsdrift.⁷ De heilzame werking van cichoreikoffie werd omstreeks 1776 door dr. Bruneau en dr. d'Harveng, twee geneesheren uit Lessines, aangetoond.⁸

Onze aandacht gaat uit naar de variëteit 'koffiecichorei' die, in tegenstelling tot het voedingsgewas 'witlof', een nijverheidsgewas is.⁹ Kenmerkend voor dit gewas is de dikke, vlezige, spilvormige, melksap bevattende wortel (fig. 1). Door de aanwezigheid in het melksap van de bitterstoffen cichorine en intybine heeft de van buiten helgele wortel een bittere smaak.¹⁰ Bij het telen ervan verhindert men in het eerste jaar het uitschieten van de bloeistengel, wat een vlezige, dikke penwortel oplevert die van september tot december wordt geoogst,¹¹ oorspronkelijk met een hak of een spade, later met een

² Daar de 'wilde cichorei' bij ons in het wild behalve langs dijken, in droog grasland, bij muren en op vuilnisbelten ook, en soms massaal, langs wegbermen voorkomt, kreeg deze plant de volksnaam 'wegenwachter'.

³ BOCKSTAELE 1965, 102; LEROUX 1974, 3-12.

⁴ Plinius de Oudere (Como, 23 - Stabiae 79 na Chr.). UYLDERT [s.d.], 103 & 128; BALLEKENS 1989, 19.

⁵ BALLEKENS 1989, 20.

⁶ De Mechelse arts Rembert Dodoens werd in 1517 (of 1518) geboren in Mechelen en overleed in 1585 in Leiden. CADET DE VAUX 1806, 107; STROOBANTS 2009, 9.

⁷ Anselmus De Boodt (alias Anselmus Boëtius) werd geboren rond 1550 in Brugge, waar hij in 1632 ook overleed. DE BOODT-MASELIS 1981, fig. 38.

⁸ VANDER MAELEN 1833, 322; MARTIN 1976, 248; BETTONVILLE-COUNET 1982, 92.

⁹ Van een 'nijverheidsgewas' is in principe pas sprake wanneer er een uitsluitende afzet is in de industrie. Met andere woorden, als de industrie de enige én de noodzakelijke afnemer is van het landbouwproduct (BALLEKENS 1989, 9).

¹⁰ HITIER 1905, 434-435; VAN DER LINDEN 1971, 189-190; VAN ACKER 1994, 173; DELMEIRE 1998, 59.

¹¹ STROOBANTS 2009, 9. Volgens M. BOISDENGHIEN (1894, 165) vond de oogst bij voorkeur plaats vóór 15 oktober omdat vries- en regenweer het manueel rooien bemoeilijkte. Wanneer de bladeren geel werden, doorgaans was dit in de eerste dagen van oktober, was het volgens E. LEPLAE (1906, 528) en L. MALPEAUX (1908, 118) oogsttijd.



ploeg.¹² Deze wortels, ook wel 'sukerie' of 'bitterpeeën' genoemd¹³, vinden een afzet in de nijverheid van de koffiecichorei.¹⁴ De plant zelf heeft een sterk vertakte, links en rechts gebogen, holle en ruwbehaarde stengel, die tot 1,20 meter hoog wordt (fig. 2). De bladeren onderaan zijn gesteeld en ingesneden, en bovenaan ongedeeld en lancetvormig. In de bladoksels ontvouwen zich van juli tot september 's morgens mooie zachtblauwe, soms rozerode, en sporadisch witte bloemen.¹⁵ De bladeren vormden lange tijd een gewaardeerd veevoeder, temeer ze ter beschikking waren in het late najaar, een periode waarin aan andere voedergewassen een relatieve schaarste was.¹⁶ Jan Lodewijk Van Aelbroeck raadde echter reeds in 1823 aan om er geen melkkoeien mee te voederen. Het 'kruid' gaf immers aan de melk en bijgevolg ook aan de boter een slechte smaak.¹⁷



Fig. 1 – De wortel van de koffiecichorei (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 2 – De plant van de koffiecichorei (Collectie Marc Cappelle).

Ook landbouwkundig is cichorei een interessant gewas. Dankzij haar wortel die tot een halve meter diep groeit, verbetert ze de bodemstructuur, onder meer door het bevorderen van de verluchting en het zuiveren van de grond van onkruid.¹⁸ Bovendien is de oogstzekerheid vrij groot en biedt de late zaaidatum, bij voorkeur tussen 15 april en 15 mei, de mogelijkheid deze plant in te schakelen in de plaats van een mislukt vroeg gewas.¹⁹ Van alle nijverheidsgewassen vergde één hectare cichorei het

Volgens P. DE VUYST (1909, 67) begon de cichoreioogst in september en eindigde die in november. De periode tussen het zaaien en het oogsten duurt - ook vandaag nog - ongeveer 180 dagen ([S.N.] 1994, 27). G. SABBE (1946, 14) raadde aan om zo vlug mogelijk te oogsten: "*vroeg geoogst en gedroogd krijgt men vele en schoone boonen*". In november begint de wortel uit te leven, wat minder goede wortelen oplevert.

¹² DE VUYST 1909, 67-68. Volgens E. LEPLAE (1906, 528) kwamen bij de soorten ploegen die daarbij werden ingezet, kleine ploegen voor met zeer dunne ploegscharen, waarvan de strijkborden vervangen waren door richels. Bij het uitrijden van de volgroeide planten met een ploeg kreeg iedere helper een bepaald stuk van het veld toegewezen. Van zodra de ploeg was voorbijgekomen, wrong de helper in kwestie van de losgewoelde cichorei het loof van de wortels. De wortels werden haaks op de ploegvoren op hoopjes gelegd, verzameld in grote manden en vervolgens op de kar geladen, klaar voor de droging in de ast (GARDIN 1999, 153).

¹³ 'Sukerie' of 'suikerij' is een vooral West-Vlaamse klankverbastering van cichorei, terwijl 'bitterpee' een Antwerpse en Brabantse variant is die verwijst naar de typische cichoreiwortel (VANHAUTE 2001, 542). Ook wordt cichorei in het dialect - naar de bittere smaak - als 'krot' of 'krotte' aangeduid, of - als afgeleide van 'frutten' (d.i. branden) 'prut' en 'frut' genoemd (GARDIN 1999, 152).

¹⁴ BEETS 1825, 445-448; MOLL 1846, 142; BALLEKENS 1989, 26.

¹⁵ VAN DER LINDEN 1971, 189-190.

¹⁶ BALLEKENS 1989, 26.

¹⁷ AELBROECK 1823, 161. Volgens L. MALPEAUX (1908, 118) had deze voeding ook een laxerend effect. Zie ook [E.P.] 1880, 53.

¹⁸ VAN AELBROECK 1823, 161; LEPLAE 1906, 527; [S.N.] 1938, 1; MATON & JACOBS 1957, 1095; VANHAUTE 2001, 542.

¹⁹ BOISDENGHEN 1894, 164-165; HITIER 1905, 439; MALPEAUX 1908, 116; SABBE 1946, 8-9. Het telen van cichorei bleek een goede voorbereider van de bodem voor de teelt van graangewassen ([E.P.] 1880, 52; HITIER 1905, 437; MATON & JACOBS 1957, 1095). Dit belette niet dat cichorei omstreeks 1846 in vergelijking met vooral vlas en koolzaad één van de minder belangrijke nijverheidsgewassen was (VANDENBROEKE & VANDERPIJPEN 1981, 194). "*La chicorée est*



minst mandagen arbeid.²⁰ Maar dit is relatief. In vergelijking met een voedingsgewas als tarwe waren er in de jaren 1920 voor het winnen van één hectare cichorei zeven maal meer manuren nodig.²¹

1.2 CICHOREITEELT, EEN REGIONALE AANGELEGENHEID

Wie het vandaag over cichorei heeft, denkt vooral aan de witlof en aan de streek rond Brussel en Leuven, waar dit zogenaamde 'witte goud' (of 'Brussels lof') sinds de late jaren 1860 met succes wordt geteeld.²² Momenteel veel minder gerenommeerd is de koffiecichorei, die nochtans in de loop van de 19de eeuw omwille van zijn wortel uitgroeide tot een belangrijk nijverheidsgewas.²³ Aanvankelijk trof men dit gewas, dat al bekend was vooraleer koffie in de 18de eeuw in Europa zijn definitieve intrede deed, bijna overal in België aan.²⁴ Men zaaide cichoreizaden 'voor eigen gebruik', zoals Benoît-Joseph Holvoet, 'conseiller de préfecture au préfet du département de la Lys', in zijn rapport van 1803 bij de moestuinplanten vermeldde.²⁵ Vooral rond de steden was de aanbouw het grootst, merkte Jan Lodewijk Van Aelbroeck in 1823 in zijn werk *Werkdadige landbouw-konst der Vlamingen* op.²⁶ Cichorei stelde immers geen al te hoge eisen aan de bodem. Op een goede bemesting van de grond na impliceerde de 'suikerbiet van arme gronden' vooral een goed voorbereid zaaibed en intensief onderhoud.²⁷ In tegenstelling met wat algemeen wordt aangenomen, wakkerde de Continentale Blokkade die onder Napoleon van 1806 tot 1814 onder meer tegen de import van koffie was ingesteld, maar in beperkte mate de teelt van dit koffieadditief of -surrogaat aan. In het continentale stelsel zaten immers te veel lekken.²⁸ De gouverneur van West-Vlaanderen vermeldde dan ook pas in 1833 dat "*une nouvelle branche d'agriculture vient d'être introduite sur plusieurs points de la province, c'est la culture en grand de la chicorée pour la fabrication du café de santé*".²⁹ Naarmate de teelt van cichoreiwortels in de loop van de 19de eeuw industrialiseerde, concentreerde deze teelt zich in landbouwgebieden met een kalkhoudende humusrijke grond die door hun rijke opbrengst het meest voordelig konden produceren.³⁰ Dergelijke goede halfzware gronden waren vooral te vinden in West-Vlaanderen, het zuidwestelijke deel van Oost-Vlaanderen en het daaraan grenzende deel van Henegouwen. De voor de teelt van cichoreiwortels meest geschikte streek situeerde zich met andere woorden grosso modo binnen de lijn Kortrijk, Menen, Ieper, Diksmuide, Tielt, Roeselare, Nevele en Oudenaarde en in de streek rond Doornik en Ath.³¹ In de streek rond Rijsel en de driehoek Duinkerke - Calais - Saint-Omer

une plante mixte, qui mérite d'être rangée parmi les cultures améliorantes plutôt que parmi les cultures commerciales" (*Agriculture. Recensement general, 15 octobre 1846, Tome I, cvi*). BOISDENGHIEN 1894, 164; DE KEYSER 1920, 1-2; VAN DER LINDEN 1971, 194; VANHAUTE 2001, 542.

²⁰ GOOSSENS 1993, 267.

²¹ VANHAUTE 2001, 542.

²² LINDEMANS 1994, 175.

²³ Tegenwoordig wordt cichorei ook industrieel geteeld om de grote hoeveelheden inuline die de wortels bevatten. Inuline wordt immers als glucosevervanger gebruikt in de voedingssector (FRANCOIS 2017, 11).

²⁴ BALLEKENS 1989, 11.

²⁵ MERTENS & VANDERPIJPEN 1970, 298-299.

²⁶ VAN AELBROECK 1823, 161; DE KEYSER 1920, 17.

²⁷ [S.N.] 1955, 5.

²⁸ VANHAUTE 2001, 541 & 543-544; DE KEYSER 1920, 17; DE BISSCHOP 1954, 20; ANDRIES 1955, 1302; GOOSSENS 1993, 71; VAN UYTVEN 2007, 225. 'Peekoffie' maakte in de 19de eeuw deel uit van het dagelijkse menu van de arbeidersklasse (LIS 1986, 245). In verband met koffiesurrogaten zie CHEVALIER 1862, 33-63 en VILLEMUS 1875, 18-19.

²⁹ SCHEPENS 1973, 207.

³⁰ BOISDENGHIEN 1894, 164; LEPLAE 1906, 528; MALPEAUX 1908, 115; DE VUYST 1909, 61; DE KEYSER 1920, 2, 18 & 21; SABBE 1946, 8; [S.N.] 1951, 5; BETTONVILLE-COUNET 1982, 96-98.

³¹ [E.P.] 1880, 55; DE KEYSER 1920, 21; [S.N.] 1938, 1; [S.N.] 1951, 5; VAN DER LINDEN 1971, 189; BALLEKENS 1989, 96. Behalve geschikte grond maakte wellicht ook het ruime aanbod van dagloners die goedkoop konden ingezet worden in de arbeidsintensieve cichoreiteelten een verklaring voor deze geleidelijke concentratie in



(met Bourbourg als centrum) die daarop aansluit, ontwikkelde zich eveneens een intense teelt van cichoreiwortels (fig. 3).³²

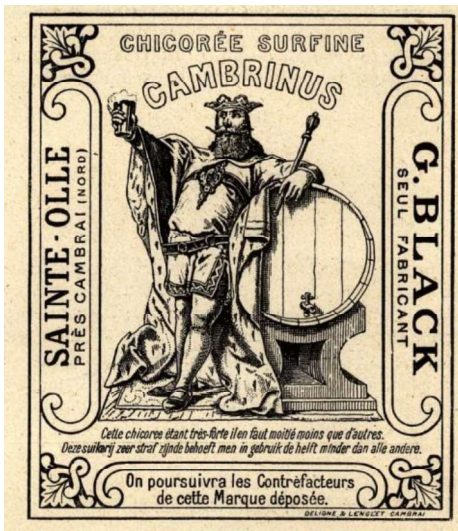


Fig. 3 – Publiciteit voor de zeer fijne cichorei Cambrinus uit de omgeving van Cambrai (Collectie Frank Becuwe).

Dat de cichoreiteelt doorheen de 19de eeuw permanent aan belang won, blijkt duidelijk uit de landbouwtellingen van 1846, 1880 en 1895 (tabel 1). Was Henegouwen omstreeks het midden van de 19de eeuw goed voor minstens de helft van de productie, in de daaropvolgende decennia kwam met de groeiende populariteit van de cichoreiwortelteelt het overwicht duidelijk in West-Vlaanderen te liggen (tabel 2).³³ Het areaal was er van 253 hectare (of ongeveer 14% van de totale productie) in 1846 toegenomen tot 8.472 hectare (of ongeveer 66,5% van de totale productie) in 1895.³⁴ De verklaring voor deze toegenomen uitzaai was op de eerste plaats te zoeken in de goede zandleemgrond.³⁵ Daarnaast droegen ook de markten van Kortrijk en Roeselare, die een belangrijke export naar vooral Frankrijk, Duitsland en Groot-Brittannië wisten te ontwikkelen, daartoe bij.³⁶ Over het toenemende belang van deze teelt berichtte de *Standaerd van Vlaanderen* op 23 december 1854:

*Intusschen houden de landbouwers hun werkvolk bezig met het inoogsten van de laetste voortbrengselen des jaers, onder andere de suikerei. De kweekery van deze plant heeft, inderdaed, door het groot getal fabrikanten die ze verbruiken, wel dry mael zoo veel toegenomen dan over eenige jaren en duizende menschen vinden er hun werk in gedurende het najaer; ook is de nieuwe douanentarief met Engeland allergunstigst aen de uitbreiding van deze kweekery.*³⁷

In 1846 kwamen van de 35 ondernemers en 104 arbeiders in de West-Vlaamse cichoreinijverheid er respectievelijk 13 en 67 uit Roeselare. Voor het hele arrondissement, dus met inbegrip van de gemeenten rond Roeselare, klokte de tewerkstelling in de Roeselare regio in de cichoreinijverheid

West-Vlaanderen, Brabant en Henegouwen ([S.N.] 1822, 53; BALLEKENS 1989, 56-57 & 59; VAN NIEUWENHUYZE 1993, 260-261).

³² Meer bepaald de omgeving van Carvin en Marchienne La Bassée boven Rijsel (BRUGGEMAN 1986, 232). ROYER 1843, 309; BRUGGEMAN 1986, 33 & 231; WOESTENBORGH 1993, 57; GARDIN 1999, 152; MUSSCHOOT 2008, 153-154.

³³ LEPLAE 1906, 527; BOCKSTAELE 1965, 102. In verband met de cichoreiteelt in Henegouwen zie onder meer MARTIN 1976, 247-271.

³⁴ JACQUEMYS 1929, 435.

³⁵ HITIER 1905, 437; DE VUYST 1909, 61; DE KEYSER 1920, 20-21.

³⁶ In Kortrijk betrof dit de maandag- en in Roeselare de dinsdagmarkt (BRUGGEMAN 1986, 231). MARTIN 1976, 249; DE VUYST 1909, 60; BOCKSTAELE 1965, 102.

³⁷ CAPPELLE 2023, 59.

af op 91% van het provinciale aandeel.³⁸ In Henegouwen was het areaal ook in belangrijke mate toegenomen, zij het veel minder spectaculair, namelijk van 954 hectare in 1846 tot 2.496 hectare in 1895. In het Oost-Vlaamse cichoreigebied kende het cichoreiareaal een uitbreiding van 190 hectare in 1846 tot 1.278 hectare in 1895.³⁹ Daarmee was deze streek wat deze teelt betrof echter al over haar hoogtepunt heen. In 1880 bedroeg het cichoreiareaal er immers nog 1.416 ha. In deze drie gebieden betrof het hoofdzakelijk of zelfs uitsluitend de teelt van cichoreiwortels bestemd voor de cichoreinijverheid.⁴⁰ De cichoreiareaalen in de provincies Brabant en Antwerpen, die veel kleiner waren, richtten zich wellicht uitsluitend op de witlofteelt.⁴¹

Provincie	1812		1846		1866		1880		1895		1910		1929		1941	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Antwerpen	22	7,91	217	11,88	179	3,79	79	0,72	148	1,16	61	0,63	0	0	0	0
Brabant	10	3,61	106	5,81	119	2,52	226	2,05	335	2,63	452	4,68	22,4	0,35	5,01	0,1
Henegouwen	95	34,17	954	52,25	999	21,12	1498	13,59	2486	19,49	758	7,84	320	5	175,35	3,5
Limburg	4	1,43	23	1,26	3	0,06	3	0,03	3	0,02	16	0,16	0	0	0	0
Luik	50	17,99	2	0,11	15	0,32	6	0,05	8	0,06	16	0,16	0	0	0	0
Luxemburg	0	0	1	0,05	4	0,08	1	0,01	3	0,02	1	0,01	0	0	0	0
Namen	22	7,91	80	4,38	50	1,06	23	0,21	22	0,17	20	0,21	9,6	0,15	0	0
Oost-Vlaanderen	50	17,99	190	10,4	1055	22,31	1416	12,84	1278	10,02	492	5,09	282	4,4	260,52	5,2
West-Vlaanderen	25	8,99	253	13,86	2305	48,74	7774	70,51	8472	66,42	7.852	81,22	5766	90,1	4569,12	91,2
België	278	100	1826	100	4729	100	11026	100	12755	100	9668	100	6400	100	5010	100

(Bron: Landbouwtellingen; [S.n.] 1949; Ballekens 1989; Maton & Vantilburgh 1968; Goossens 1993)

Tabel 1 – Provinciale spreiding van het cichoreiareaal in België (1846-1941).

	België		West-Vlaanderen	
	ha	%	ha	%
1812	278	8,9	25	8,9
1846	1.827	13,8	253	13,8
1866	4.719	48,8	2.305	48,8
1880	11.026	70,5	7.774	70,5
1895	12.756	66,4	8.472	66,4
1910	9.669	81,2	7.852	81,2
1929	6.379	90,1	5.774	90,1
1938	5.420	87,6	4.753	87,6
1941	5.010	91,2	4.569	91,2
1945	1.894	90,3	1.711	90,3
1950	2.470	95,4	2356	95,4
1955	2.277	94,3	2.148	94,3

(Bron: Landbouwtellingen; De Bisschop 1954)

Tabel 2 – Het aandeel van West-Vlaanderen in de Belgische cichoreiteelt (1812-1955).

Omstreeks 1895 was de teelt van cichorei als nijverheidsgewas over zijn hoogtepunt heen. De sterke uitbreiding die de cichoreiteelt, omdat ze winstgevender was dan de graanteelt, de voorbije jaren had gekend, vond immers geen voldoende afzet meer in het buitenland. De meeste Europese landen

³⁸ DEMASURE 2011, 81. Opmerkelijk maar wellicht niet toevallig is dat ook de ‘astemannen’ die naar Frankrijk trokken om er in de cichoreiasten te werken, uit de regio van Roeselare kwamen (MUSSCHOOT 2008, 152-154).

³⁹ JACQUEMYS 1929, 437.

⁴⁰ [S.N.] 1951, 5; ANDRIES 1955, 1303.

⁴¹ In verband met de witlofteelt zie onder meer DE BACKER 1921. Vermeldenswaardig is de opmerkelijke krimp van het Antwerpse areaal tussen 1846 en 1895 van 217 hectare naar 148 ha, terwijl het Brabantse areaal toenam van 106 hectare tot 452 hectare (BALLEKENS 1989, 58-66).



hieven invoerrechten op ingevoerde cichoreibonen⁴², zodat de eigen teelt achter een tolmuur kon toenemen.⁴³ In 1910 was het cichoreiareaal dat in 1895 nog 12.755 hectare betrof, dan ook geslonken tot 9.668 ha. Daarvan lag ongeveer 81% (of 7.852 ha) in West-Vlaanderen. In vergelijking met vijftien jaar voordien betekende dit een afname met 620 ha. Met 492 hectare was het Oost-Vlaamse areaal meer dan gehalveerd, terwijl het areaal in Henegouwen met 758 hectare tot minder dan een derde herleid was. Enkel in Brabant was het areaal, dat weliswaar niet voor de cichoreiwortel- maar voor de witlofteelt bestemd was, met een derde toegenomen.

Nam het areaal doorheen de 19de eeuw toe om daarna terug af te kalven, de productiviteit per hectare kende op een tijdelijke depressie omstreeks 1880 na, een permanente stijging. In 1846 bracht een hectare cichorei 17.853 kilogram op. Omstreeks 1910 daarentegen bedroeg deze maar liefst 31.630 kilogram⁴⁴, wat een stijging van 77% inhield. Dit betekende dat tussen 1846 en 1919 de totale productie op jaarbasis steeg van 32.599,5 ton tot 305.798,8 ton. Een vervijfvoudiging van het areaal in 1910 zorgde voor een vernegenvoudiging van de productie (tabel 3).⁴⁵ Deze hogere productiviteit was behalve aan een verbeterde teeltwijze, waaronder een betere bemesting, ook te verklaren door het verbouwen van productievere maar minder kwalitatieve rassen.⁴⁶

	1846	1866	1880	1895	1910
Teeltoppervlakte	1826 ha	4719 ha	11026 ha	12755 ha	9668 ha
Gemiddelde productie per ha	17853 kg	18789 kg	17330 kg	22881 kg	31630 kg
Nationale productie (wortels)	32.600 ton	88.853 ton	191081 ton	291.847 ton	305799 ton
Nationale productie (gedroogde wortelen)	8.150 ton	22.213 ton	47770,1 ton	72.962 ton	76450 ton

(Bron: Landbouwtellingen; De Bisschop 1954; Ballekens 1989)

Tabel 3 – Evolutie van het cichoreiareaal en de cichoreiproductiviteit in België (1846-1910).

Werd kort voor het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog in het gehele land nog op 8.584 hectare cichorei geteeld, tijdens de oorlog kreeg de cichoreiteelt zwaar te lijden.⁴⁷ Van de meer dan 80% die West-Vlaanderen van dit areaal voor zijn rekening nam, lag immers een groot deel in de frontstreek.⁴⁸ Omdat veel cichoreiasten vernield waren, kon de teelt zich na de oorlog niet onmiddellijk hernemen. Uit vrees voor tekorten op de binnenlandse cichoreimarkt voerde de overheid een uitvoerbepijking van cichoreibonen in. Deze contingentering had echter als nefast neveneffect dat de traditionele afnemers, zoals Frankrijk, meer dan voorheen investeerden in de eigen cichoreiteelt om niet langer van het buitenland afhankelijk te zijn. Het herstel van de oorlogsschade in de frontstreek en bijgevolg ook van de cichoreibonenproductie verliep bovendien vlotter dan verwacht. In 1929 kende België opnieuw een uitzaai van 6.400 hectare cichorei, waarvan 5.744 hectare in West-Vlaanderen.⁴⁹ Het resultaat was dan ook een door de overheid helemaal niet ingeschat overaanbod dat zich vertaalde in grote prijschommelingen.⁵⁰ Gelukkig nam de uitvoer naar Duitsland, die trouwens al voor de Eerste Wereldoorlog aan belang had gewonnen, na de oorlog tijdelijk verder toe.

⁴² Met 'cichoreibonen' worden gesneden cichoreiwortels bedoeld.

⁴³ ANDRIES 1955, 1314.

⁴⁴ Op het einde van de 19de eeuw (circa 1895) bracht een hectare cichorei 30.000 kilogram gewassen cichoreiwortels op (VAN SEYNHAEVE 1895, 39).

⁴⁵ [S.N.] 1951, 5.

⁴⁶ BALLEKENS 1989, 64-66.

⁴⁷ DE BISSCHOP 1954, 20.

⁴⁸ Tijdens de oorlog kwamen ook cichoreisubstituten van mindere tot slechte kwaliteit op de markt. Malt-koffie, een mengsel van gebrande gerst, rogge, vijgen en slechts ongeveer 30% cichorei, was daar één van (ANDRIES 1955, 1316).

⁴⁹ DE BISSCHOP 1954, 20.

⁵⁰ DE BISSCHOP 1954, 28; BOCKSTAELE 1965, 103.



Ook de cichoreivariëteit had invloed op de prijs. De variëteit die men toen teelde, leverde een grote wortel op die ‘smouter’ werd genoemd. Gaf deze wortel voor de teler een groter gewicht, voor de droger was die merkkelijk nadeliger. De wortel bevatte immers veel water en weinig droge stof.⁵¹ In de loop van de jaren 1920 begon de afname van de gedroogde cichorei echter bestendig te slinken, waardoor de drogers deze variëteit gemakkelijk konden weigeren. De landbouwers zagen zich uiteindelijk genoodzaakt om opnieuw de oude variëteit ‘Palingkop’ (fig. 4 & fig. 5) te verbouwen.⁵² Deze had weliswaar een dunner wortel, maar de drogers waren wel bereid er – omwille van de grotere hoeveelheid droge stof die ze opleverde – een hogere prijs voor te betalen.⁵³ Om de moeilijkheden in de sector beter het hoofd te kunnen bieden verenigden de cichoreitelers zich in de schoot van de Belgische Boerenbond in de jaren 1930 ook in een Verbond der Cichoreikwekers.⁵⁴



Fig. 4 – De cichoreivariëteit ‘Palingkop’ (Hitier 1905).



Fig. 5 – Een vracht cichoreiwortels van de cichoreivariëteit ‘Palingkop’ (Collectie Marc Cappelle).

⁵¹ DESMEDT 1937, 263. De ‘smouter’ is een soort wilde cichorei met onregelmatige wortel (CAPPELLE 2023, 57).

⁵² Volgens P. DE VUYST (1909, 64) was de ‘Palingkop’, zo genoemd naar zijn langwerpige wortel (GARDIN 1999, 152), een oude Vlaamse cichoreisoort. Deze variëteit werd volgens H. HITIER (1905, 436) ook ‘Magdebourg’ genoemd. Voor een oplistijng van goede soorten zie DESMEDT 1937, 263, [S.N.] 1938, 2 en SABBE 1946, 9-10. CAPPELLE 2023, 68.

⁵³ ANDRIES 1955, 1312; VAN DER LINDEN 1971, 195; GARDIN 1999, 152; CAPPELLE 2023, 68-69.

⁵⁴ [S.N.] 1949, 1.



Aan het begin van de Tweede Wereldoorlog, meer bepaald in 1941, betrof de teelt van cichoreiwortels in België nog 5.010 hectare. Daarvan nam West-Vlaanderen 4.569 hectare of 91,2% voor zijn rekening. In Oost-Vlaanderen was nog maar 260 hectare ingezaaid met cichorei, en in Henegouwen slechts 175 hectare.⁵⁵ Het jaar daarop viel het totaal aan cichoreibezaaingen spectaculair terug tot 597 hectare om nadien opnieuw te stijgen en te schommelen tussen 1.500 en 2.000 hectare. Met dit areaal konden de inlandse behoeften gedekt worden.⁵⁶ Van deze versnelde inkrimping lag de Tweede Wereldoorlog voor een deel aan de grondslag, doch niet volledig. Dat de cichoreiteelt zich na de oorlog niet herstelde, geeft aan dat er meer aan de hand was. Door de ernstige deviezenmoeilijkheden waarmee de meeste landen na de oorlog te kampen hadden, was de invoer afgenomen. Daarenboven zagen de buitenlandse afnemers zich opnieuw verplicht andere bevoorradingsbronnen op te zoeken door de contingentering die de overheid, niet lerend uit het verleden, nog maar eens voorschreef.⁵⁷ Ook de abnormale hoge prijzen waartegen de voor de export vrijgegeven geringe hoeveelheden cichoreibonen werden verkocht, zetten sommige, voornamelijk Oost-Europese landen ertoe aan om zelf meer cichoreiwortels te produceren. Hun productieoverschotten werden op de wereldmarkt aangeboden tegen prijzen die systematisch onder de prijs van de Belgische bonen werden gehouden. Voor de Belgische cichoreitellers maakte de snelle stijging van de loonkosten waarmee ze na de oorlog werden geconfronteerd, het sowieso al moeilijk om concurrentieel te blijven. Enkel in Zwitserland bleef er na de oorlog nog enigszins vraag naar Belgische cichorei.⁵⁸ Dit kon evenwel niet beletten dat de uitvoer van cichoreibonen een gestage daling kende. De uitvoer van gebrande cichorei kon zich wel enigszins handhaven, zij het door de verwerking van goedkopere uitheemse cichoreiwortels. Uiteindelijk kwam ook deze export onder druk te staan door het zich wijzigende consumptiegedrag. Met de stijgende levensstandaard rees de vraag naar de duurder koffie ten nadele van de tot ersatz gedegradeerde cichorei.⁵⁹ In de vroege jaren 1950 kende het areaal dan ook een verdere verschrompeling. Zo werd in 1952 maar een vijfde gezaaid van het jaar voordien. Deze malaise in het cichoreibedrijf leidde in 1954 tot de oprichting van een Consultatieve Commissie voor Cichorei die moest zoeken naar een blijvende oplossing voor de binnenlandse cichoreiproductie.⁶⁰ Uit de cichoreicommissie die door de provincie West-Vlaanderen onder meer in samenwerking met het Rijksstation voor Plantenveredeling in Melle in het leven werd geroepen (fig. 6), ontstond een onderzoekscentrum voor cichorei.⁶¹



Fig. 6 – Het Rijksstation voor Plantenveredeling in Melle (Collectie Marc Cappelle).

⁵⁵ BALLEKENS 1989, 139.

⁵⁶ BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 184.

⁵⁷ [S.N.] 1949, 1; DE BISSCHOP 1954, 28; BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 185.

⁵⁸ DE BISSCHOP 1954, 31; ANDRIES 1955, 1320 & 1325-1326; BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 185; STROOBANTS 2009, 9.

⁵⁹ BOCKSTAELE 1965, 103.

⁶⁰ De commissie werd ingesteld bij de Nationale Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwprodukten.

⁶¹ DE BISSCHOP 1954, 16 & 31.

Op initiatief van de cichoreibranders werd uiteindelijk overgeschakeld op contractteelt die zich op de reële behoeften baseerde en aldus voor een sanering van de cichoreibonenmarkt zorgde. Bovendien werden nieuwe rassen, waaronder 'Novipa', in gebruik genomen die een hoge wortelopbrengst combineerden met een hoog droog stofgehalte, waardoor een productie van cichoreibonen van betere kwaliteit tegen lagere kostprijs mogelijk werd.⁶² Voorts werden in de jaren 1960 scheikundige onkruidbestrijdingsmiddelen alsook moderne oogstwerktuigen ingezet die voor een gevoelige arbeidsbesparing zorgden. Al deze maatregelen moesten zorgen voor de noodzakelijke rationalisatie van de cichoreiteelt om deze teelt, die zich vooral in de driehoek Kortrijk - Roeselare - Tielt had geconcentreerd (fig. 7), leefbaar te houden.⁶³ Intussen was wel gebleken dat de ooit voor geheel Europa zo toonaangevende cichoreimarkten van Roeselare en Kortrijk tot niet veel meer dan een barometer voor de cichoreiconjunctuur waren herleid.⁶⁴ Onder de nijverheidsteelten had de cichoreiwortelteelt zijn suprematie dan ook volledig verloren. Was in 1910 in het gehele land nog 10% van de totale oppervlakte aan nijverheidsteelten met cichoreiwortels bezet, omstreeks 1950 was deze verhouding verminderd tot 2,6%. Voor West-Vlaanderen, de cichoreistreek bij uitstek, betekende dit een reductie van 33% in 1910 tot 3,5% in 1953.⁶⁵

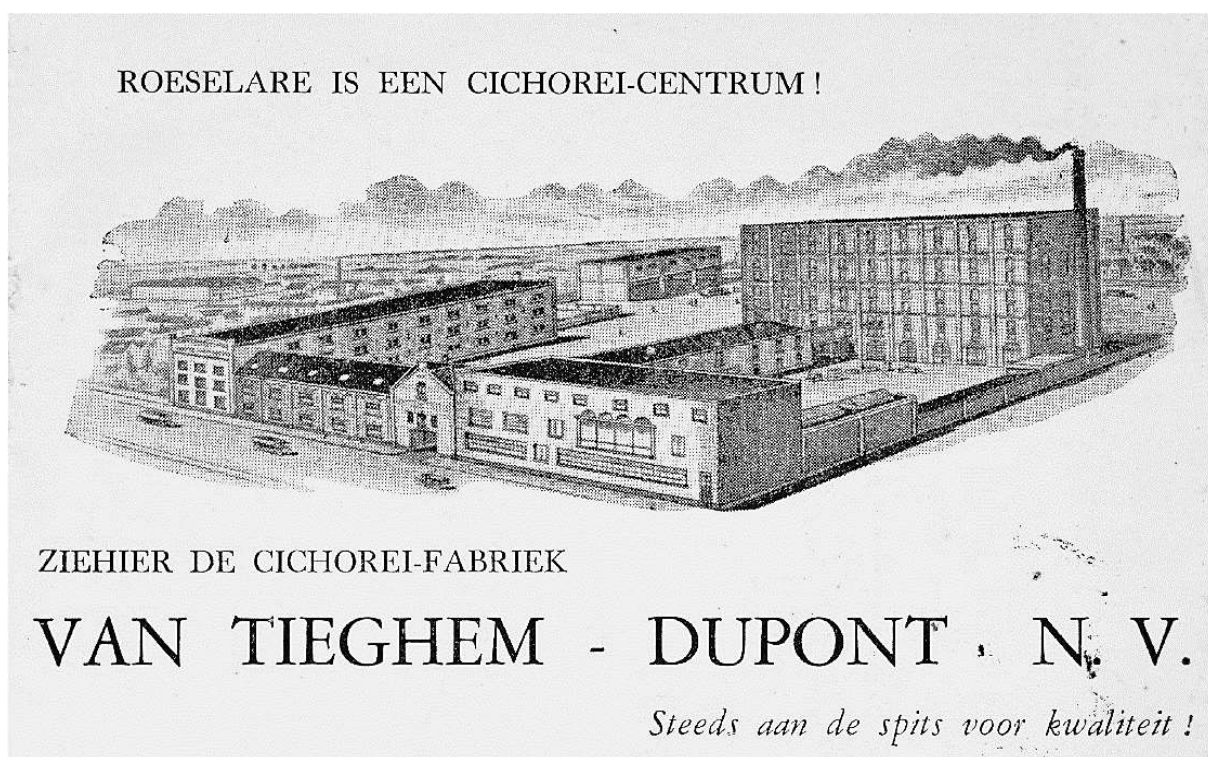


Fig. 7 – Publiciteit voor Roeselare (met de fabriek Van Tieghem-Dupont) als het cichoreicentrum, ca. 1952 (Vanneste 2008).

⁶² De contractteelt bepaalde uiteindelijk welke rassen de telers moesten inzaaien (informatie verstrekt door Marc Cappelle). 'Novipa' is een cichoreivariëteit die door het Rijksstation voor Plantenveredeling werd geselecteerd uit het landras 'Palingkop'.

⁶³ SABBE 1946, 27-32; ANDRIES 1955, 1305; MATON & JACOBS 1957, 1094; BOCKSTAELE 1965, 104.

⁶⁴ DE BISSCHOP 1954, 21.

⁶⁵ 33% of 2,45% van het gehele landbouwareaal (HITIER 1905, 435). ANDRIES 1955, 1305-1307.

2 CICHOREINIJVERHEID IN VLAANDEREN

De wortel wordt overvloedig gekweekt en aangewend ter bereiding van eene niet onverkieslijke plaatsvervanger van onze koffij, hetgeen bij buitengewone duurte van dit product de zoogenaamde gemeene man zeer te stade komt.

M.N. Beets 1825⁶⁶

2.1 HET ONTSTAAN VAN EEN NIEUWE NIJVERHEID

Al werd België in het begin van de 19de eeuw marktleider van de cichoreinijverheid, de ontdekking en introductie van de koffiecichorei was geen Zuid-Nederlandse of Belgische uitvinding. De experimentele kennis kwam uit Pruisen, Frankrijk en Nederland. De eerste cichoreifabriek werd vermoedelijk in 1763 in Pruisen opgericht. Dit Duitse koninkrijk voerde voor de koffiebranderijen een staatsmonopolie in om de koffieprijs kunstmatig hoog te houden en aldus een markt te creëren voor de cichorei als inlands surrogaat. Een nieuwe nijverheid, gaande van de teelt als landbouwgewas tot de industriële verwerking ervan, ontstond en wist zich vanaf 1770 ook buiten Pruisen te ontwikkelen. Reeds in 1771 werd in Onnaing nabij het Noord-Franse Valenciennes een eerste cichoreifabriek opgericht.⁶⁷ In 1773 verrees ook in Nederland, meer bepaald in Friesland, voor het eerst een cichoreifabriek.⁶⁸ In de Zuidelijke Nederlanden, het gebied dat vanaf 1830 grosso modo België werd, was de cichoreinijverheid vermoedelijk een jaar voordien in Lessines geïntroduceerd.⁶⁹ Met de vestiging van enkele grote(re) cichoreifabrieken, zoals in 1792 die van Rochet in het Henegouwse Châtelineau⁷⁰, in 1797 die van Cerexhe in Vivegnis⁷¹, omstreeks 1800 die van Orban in Luik (fig. 8)⁷² en in 1806 die van Cajot in Namen⁷³, raakte de cichoreiteelt definitief ingeburgerd.⁷⁴

Aan de basis van deze opgang lag voornamelijk het gunstige economische kader dat door een verregaande overheidsinmenging werd gecreëerd. Allerlei steunmaatregelen voor de cichoreinijverheid zoals het kunstmatig hoog houden van de koffieprijs, zorgden ervoor dat de cichorei in belangrijke mate de koffie verving. Behalve de staatskas, waar het op de eerste plaats om te doen was,

⁶⁶ BEETS 1825, 447-448.

⁶⁷ BALLEKENS 1989, 35 & 40; BOCKSTAELE 1965, 102.

⁶⁸ In Nederland werd op het einde van de 18de en het begin van de 19de eeuw vooral cichorei geteeld in Friesland en Groningen (KOPS 1817, 28). BALLEKENS 1989, 37. Volgens D. DAM (1999,4) was dit pas in 1779. Het middelpunt van de Nederlandse cichoreinijverheid lag in het Noord-Brabantse Ossendrecht (DE BRUIJN 2008, 16-18).

⁶⁹ Ten onrechte stelde R.G. (1920, 9) in 1920 dat de cichorei in het begin van de 19de eeuw in België en Noord-Frankrijk geïmporteerd werd vanuit Nederland (BALLEKENS 1989, 37).

⁷⁰ REUMONT 2009, 10-11.

⁷¹ De Luikenaar Grégoire-Augustin Cerexhe had eerst in 1786 een cichoreifabriek opgericht in Maastricht. De opportuniteit die zich na de Franse Revolutie voordeed om de genationaliseerde vrouwenabdij van Vivegnis tussen Maastricht en Luik op te kopen, greep hij aan om zijn cichoreifabriek naar deze locatie over te brengen. Onregelmatigheden zouden er echter voor zorgen dat zijn fabriek geen lang bestaan beschoren was (GOBERT 1912, 5-11).

⁷² Joseph-Michel Orban startte vlakbij Luik in zijn boerderij in Xhovémont een cichoreifabriek op die kort na 1815 door een stoommachine werd aangedreven. Cichorei voor zijn fabriek werd onder meer geteeld in St. Walburge nabij Luik. Zijn zoon Henri-Joseph, die zich ontpopte tot een grootindustriële, bouwde deze fabriek verder uit (KOPS 1817, 93; [S.N.] 1820, 52; [E.P.] 1880, 54; GOBERT 1912, 12-13; CAULIER-MATHY 1980, 6). Omstreeks 1801 richtte Orban wellicht ook in het Franse Valenciennes een cichoreifabriek op, waardoor hij mee aan de basis zou hebben gelegen van de cichoreinijverheid in Frankrijk (HEUZÉ 1895, 193).

⁷³ REUMONT 2009, 10.

⁷⁴ KOPS 1817, 93; KOPS 1819, 68; BETTONVILLE-COUNET 1982, 93; BALLEKENS 1989, 40.



had immers ook een modale koffieconsument er baat bij om de dure koffie minstens aan te lengen met de veel goedkopere cichorei.⁷⁵ Daarenboven ging tussen 1806 en 1814 ook in zekere mate een stimulant uit van de Continentale Blokkade waarbij Napoleon, om de Engelse handelsbelangen te schaden, alle havens op het door hem bezette Europese vasteland sloot.⁷⁶ Daardoor ontstond voor een aantal noodzakelijk geworden koloniale producten de vraag naar een alternatief. Zo kreeg rietsuiker de concurrentie van bietsuiker en koffie van cichorei.⁷⁷

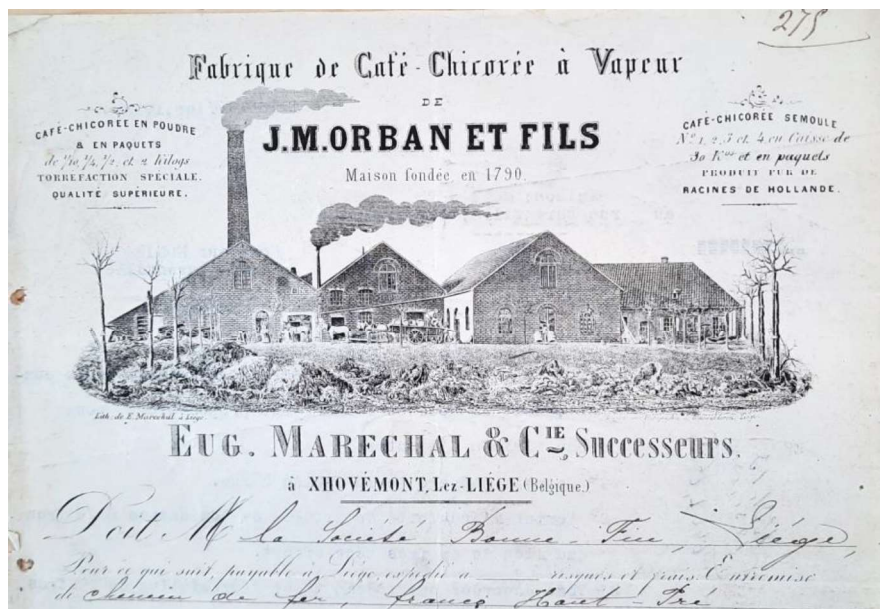


Fig. 8 – Briefhoofd van de stoomcichoreifabriek Orban in Xhovémont nabij Luik (Collectie Marc Cappelle).

2.2 DE DOORBRAAK EN BLOEI VAN EEN 'ARMOEDE-INDUSTRIE'

Na de Continentale Blokkade (fig. 9) verloor de cichoreinijverheid twee belangrijke voordelen. Koffie werd opnieuw beschikbaar, en dit tegen goedkoper prijzen, en van een begunstigende staatsinterventie was er niet langer sprake.⁷⁸ Voor het eerst was de cichoreiteelt en -verwerking ten volle op zichzelf aangewezen. Maar dit weerhield de telers ervan niet "*de continuer, malgré la baisse survenue dans le prix du café, à cultiver cette plante et à en préparer la racine*".⁷⁹ Tot in de late jaren 1820 had de cichoreibranche het wel moeilijk om zich als voedingsproduct te vestigen. Van een plotse terugloop was geen sprake, maar regionaal kende de cichorei wel recessieve ontwikkelingen. Zo werd in West-Vlaanderen en Luxemburg geen koffiecichorei meer geteeld. In Limburg, Brabant en Oost-Vlaanderen was de teelt afgenomen.⁸⁰ Ook Nederland, en in het bijzonder Friesland, kende een

⁷⁵ CHEVALLIER 1862, 10-11; BALLEKENS 1989, 42; SCHOLLIERS 1993, 20 & 25; VAN UYTVEN 2007, 225. Zie ook DEWANDRE 1807.

⁷⁶ SABBE 1946, 4-5; DE BISSCHOP 1954, 20; ANDRIES 1955, 1302; VANDENBROEKE 1980, 38; VERAGHTERT 1981, 256 & 260; GOOSSENS 1993, 74.

⁷⁷ VANDENBROEKE & VANDERPIJPEN 1981, 195; BALLEKENS 1989, 42-48. Volgens E. VANHAUTE (2001, 544) gaat de vergelijking met de succesvolle introductie van de suikerbiet echter niet helemaal op. Creëerde men op basis van deze vrucht een volwaardige concurrent van de ingevoerde rietsuiker, cichorei betrof veeleer een substituutproduct dat kwalitatief niet kon (en kan) concurreren met koffie. Op termijn kende cichorei bijgevolg alleen succes als additief en bleef de productie ervan afhankelijk van het aanbod en de prijs van de ingevoerde koffie.

⁷⁸ SABBE 1946, 5; BALLEKENS 1989, 50.

⁷⁹ [S.N.] 1815, 21.

⁸⁰ Volgens de Caledonian Horticultural Society, die in 1817 op studiereis was in Vlaanderen, werd toen in de omgeving van Gent meer cichorei geteeld en verwerkt dan in de omgeving van Brugge ([S.N.] 1823, 87). Zie ook WAUTIER 2009, 174.

gelijkaardige evolutie.⁸¹ Door het opnieuw beschikbaar worden van koffie evolueerde de cichorei immers tot een voedingsproduct voor de lagere bevolkingsklassen.⁸² De Franse geograaf Elisée Reclus, die later professor werd aan de Brusselse universiteit, omschreef de Belgische plattelandskeuken in 1880 dan ook als volgt: "*En général, la population agricole ne mange que du pain de seigle ou de méteil, des pommes de terre, quelques légumes, et ne boit que du lait battu et du café à la chicorée; la viande et la bière sont réservées pour les jours de fête*".⁸³ Dit sociale kenmerk zou het cichoreiverbruik tot ver in de 20ste eeuw blijven typeren.



Fig. 9 – Het einde van de continentale blokkade met de val van Napoleon in 1814. Prent (Gallica.bnf.fr/ark//12148).

Vanaf 1825 wist de cichoreinijverheid zich geleidelijk te herpakken. Dit vertaalde zich zowel in een toename van het aantal asten of drooghuizen als in de oprichting van diverse nieuwe cichoreifabrieken.⁸⁴ Zo groeide in de provincie Antwerpen het aantal asten van vier in 1815 aan tot dertig in 1827.⁸⁵ Kenmerkend voor de nieuwe cichoreifabrieken was dat deze zich voortaan rond de steden concentreerden, wat in zekere mate voor een grotere ontkoppeling van de teelt en haar industriële verwerking zorgde.⁸⁶ In 1822 waren in Gent reeds vijf cichoreifabrieken actief.⁸⁷ In Halle nabij Brussel startte Jean-Louis Van Lier in 1825 onder de naam Het Verken een cichoreifabriek op die zou uitgroeien tot het befaamde Pacha (fig. 10 & fig. 11). In dezelfde periode werd ook in Sint-Niklaas een cichoreifabriek opgericht.⁸⁸ Eén van de voornaamste redenen was zonder meer het grote arbeiderspotentieel van de steden. Bovendien was het platteland toen door zijn slechte ontsluiting

⁸¹ [S.N.] 1821, 65-66.

⁸² [S.N.] 1824, 24.

⁸³ SEGERS & VAN MOL (red.) 2004, 61. Deze vaststelling werd in 1866 ook gemaakt door Emile DE LAVELEYE (1866, 61). Cichorei werd dan ook weleens 'den drank der werklieden' genoemd (DE LAVELEYE 1866, 80 & 240).

⁸⁴ BALLEKENS 1989, 52-54.

⁸⁵ GOOSSENS 1993, 75. In de provincie Antwerpen concentreerde de verwerking van cichorei zich vooral tussen Antwerpen en Zandvliet (LANDUYT 1984: 100).

⁸⁶ BALLEKENS 1989, 55-57; VANHAUTE 2001, 544-545.

⁸⁷ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.

⁸⁸ [S.N.] 1873, 109; BETTONVILLE-COUNET 1982, 93; REUMONT 2006, 3-6; STROOBANTS 2009, 9; DRAYE & PAULUSSEN 2020, 220.



weinig uitnodigend voor industriële vestigingen.⁸⁹ De cichoreiteelt concentreerde zich intussen geleidelijk in West-Vlaanderen en Brabant, en in Wallonië in Henegouwen.⁹⁰

Vanaf omstreeks 1830 kende de cichoreinijverheid naar analogie van de cichoreiteelt een opbloei, die de cichorei tot een gevestigd voedingsproduct verhief. In 1846 werd met 1.992-hectare zeven maal meer cichoreiwortels geteeld dan in 1812 met 278 hectare.⁹¹ Tussen 1846 en 1895 kende het cichoreiareaal in België nogmaals een verzevenvoudiging, die vooral was ingegeven door een exportstijging en in mindere mate door een toegenomen binnenlandse consumptie.⁹² België was op de eerste plaats een uitvoerder van gedroogde cichoreibonen (de grondstof) en in veel mindere mate van gebrande cichorei (het afgewerkte product).⁹³ Op het terrein vertaalde dit zich in een belangrijke toename van het aantal cichoreiasten of -drogerijen en in mindere mate van het aantal cichoreibranderijen of -fabrieken. Alleen al in de plattelandsgemeente Berchem bij Oudenaarde waren er omstreeks 1861 53 droogasten operationeel.⁹⁴ In het arrondissement Roeselare waren er in 1862 maar liefst 300 cichoreidrogers die exporteerden naar Frankrijk, Engeland, Pruisen, Zweden en Amerika.⁹⁵



Fig. 10 – Pacha Cichorei. Reclamepaneel (Foto Frank Becuwe).

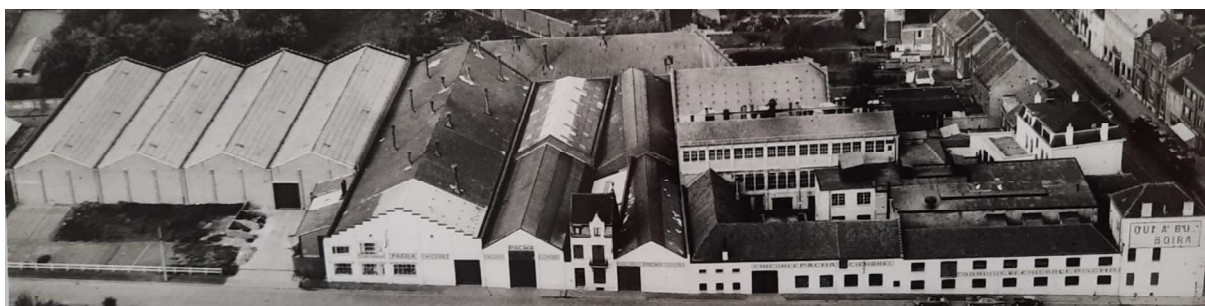


Fig. 11 – De fabriekssite Pacha in Halle (Collectie Marc Cappelle).

⁸⁹ BALLEKENS 1989, 55-56.

⁹⁰ [S.N.] 1822, 53; BALLEKENS 1989, 56-57 & 59; VAN NIEUWENHUYZE 1993, 260-261.

⁹¹ GOOSSENS 1993, 73.

⁹² BALLEKENS 1989, 61. In het laatste kwart van de 19de eeuw was de cichoreiconsumptie door de duurte van de koffie toegenomen.

⁹³ Tussen 1850 en 1880 verdubbelde de prijs van een kilogram koffie, waardoor koffie zeven tot acht maal duurder was dan cichorei. Pas na 1900 zou de koffie een spectaculaire prijsdaling kennen (VANHAUTE 2001, 546 & 548).

⁹⁴ BALLEKENS 1989, 94-95 & 96 n. 4.

⁹⁵ DEMOEN 1997, 110; DEMASURE 2011, 66. De veruit belangrijkste bestemming voor de uitvoer van cichorei was Frankrijk. Vooral in de laatste decennia van de 19de eeuw bereikte de export naar Frankrijk een absoluut hoogtepunt (GUILLOT, 1911, 159-160). Voor meer informatie over de afzetgebieden van de Belgische cichorei zie SABBE 1946, 65-82.



Omstreeks 1895 bereikten de cichoreiteelt en bijgevolg ook de cichoreinijverheid hun hoogtepunt. Het gewicht van deze nijverheid lag voor wat Vlaanderen betreft steeds duidelijker in Oost- en West-Vlaanderen. Samen huisvestten beide provincies omstreeks 1896 ongeveer 80% van alle cichoreifabrieken in Vlaanderen (tabel 4), een stijging van ongeveer 20% ten opzichte van 1874.⁹⁶ Over het aantal cichoreiasten licht de nijverheidstelling ons niet in, maar op basis van het cichoreiareaal mag zonder meer gesteld worden dat de meeste drogerijen zich in West-Vlaanderen bevonden (fig. 12). Met 8.472 hectare cichorei nam deze provincie omstreeks 1895 maar liefst 82% van het areaal in Vlaanderen voor haar rekening. In Oost-Vlaanderen werd daarentegen ‘maar’ 1.278 hectare (of 12,4%) cichorei geteeld. In Wallonië was Henegouwen koploper met 2.486 hectare (zie tabel 1).⁹⁷ Zelfs de oogst van een eigen hoekje cichorei nam op het einde van de 19de eeuw omwille van het rendement een hoge vlucht.⁹⁸ *“Er werd gezegd dat de opbrengst ervan dienen kon om de pacht te betalen die te Bamisse - oktober - aan de grondeigenaar diende vereffend”*.⁹⁹



Fig. 12 – Cichoreiast uit 1882 in de Ratelingestraat 1 in Wingene (© 2008 Onroerend Erfgoed / Stefanie Gilté).

⁹⁶ [S.N.] 1900-1902. In 1874 telde België 557 cichoreifabrieken, waarvan 45 in Antwerpen, 47 in Brabant, 98 in West-Vlaanderen, 163 in Oost-Vlaanderen, 165 in Henegouwen, 2 in Luik, 2 in Luxemburg en 35 in Namen. Limburg kende als enige provincie geen enkele cichoreifabriek ([E.P.] 1880, 54).

⁹⁷ *Statistique de la Belgique. Agriculture. Recensement général 1895*, Bruxelles, Ministère de l’Agriculture.

⁹⁸ In de ast Pape (later Cappelle) in Lichtervelde waren er van de 42 telers die in 1893 cichoreiwortels aanleverden, maar liefst 26 die gemiddeld maar 2.550 kilogram (of 50 bakken) aanbrachten. Deze levering wonnen ze op een perceel van amper 8,5 are. CAPPELLE 2023, 62.

⁹⁹ BRUGGEMAN 1986, 231; VANHAUTE 2001, 546.

Provincie	1846		1896		1947	1961
	aantal	%	aantal	%	aantal	aantal
Antwerpen	80	39,1	10	6,2		
Brabant	33	16,2	20	12,4		
Limburg	13	6,4	0	0		
Oost-Vlaanderen	43	21,1	68	42,2		
West-Vlaanderen	35	17,2	63	39,2		
Vlaanderen	204	100	161	100	60	35
P.S. De nijverheidstellingen van 1947 en 1961 geven geen uitsplitsing per provincie.						
(Bron: Nijverheidstellingen 1846, 1896, 1947 & 1961)						

Tabel 4 – Aantal en geografische spreiding van de cichoreifabrieken in Vlaanderen (1846-1961).

2.3 DE STAGNATIE EN TERUGVAL VAN EEN SURROGAAT

Na 1895 kwam cichorei echter meer en meer in het defensief. Deze negatieve evolutie had J. Storme reeds in 1897 voorzien. De drie door hem gedetecteerde negatieve tendensen, namelijk een overproductie, een continue verhoging van de douanerechten op Belgische cichorei en een toenemende buitenlandse concurrentie, zouden de cichoreiteelt en -nijverheid uiteindelijk fataal worden. Des te onthutsender was dan ook de laksheid waarmee zowel de voorheen nochtans dynamische sector alsook een afwachtende overheid met deze structurele ontwikkelingen omgingen.¹⁰⁰ Op het einde van de 19de eeuw werd de cichoreinijverheid in België immers nog altijd gekenmerkt door een familiaal en agrarisch gebonden kleinschaligheid. Zelfs kort voor de Eerste Wereldoorlog was de cichoreiverwerking met het drogen en branden als belangrijkste processen er nog gespreid over een groot aantal drogerijen en branderijen (zie tabel 4). In Frankrijk en Duitsland, decennia lang de belangrijkste afnemers van Belgische gedroogde cichoreiwortels, had zich in de cichoreinijverheid door haar industrialisering daarentegen al een belangrijke schaalvergroting ingezet. Door de moeilijkheden die de sector steeds meer ondervond, lieten de Belgische telers zich, onder druk van de lage prijzen, uiteindelijk verleiden om cichoreirassen van mindere kwaliteit maar met een hoge productiviteitsgraad te telen. Daarmee gaven ze echter hun van oudsher belangrijkste troef, namelijk het aanbieden van een hoogkwalitatief product, uit handen en bestendigden ze aanvankelijk zeer geleidelijk maar daarom niet minder onherroepelijk de neerwaartse spiraal.¹⁰¹

Intussen kende de binnenlandse cichoreiconsumptie tussen 1895 en 1914 voorlopig weliswaar nog een beperkte stijging, wat voor de cichoreibranderijen van groot belang was. In de daaropvolgende oorlogsjaren werd dit verbruik zelfs nog in sterke mate gestimuleerd door de door de Engelsen ingestelde economische blokkade en de armoede die de bevolking tijdens de Eerste Wereldoorlog in haar greep had. Omstreeks 1928 telde Vlaanderen dan ook nog 800 cichoreiasten (tabel 5).¹⁰² De crisis van de jaren 1930 die opnieuw voor een dalende levensstandaard zorgde, vertaalde zich echter niet meer in een stijgende consumptie.¹⁰³ De Tweede Wereldoorlog leidde door de geleide landbouweconomie die de Duitsers hadden ingesteld, zelfs tot een totale ontredding van de

¹⁰⁰ STORME 1897, 351-360; BALLEKENS 1989, 112.

¹⁰¹ BALLEKENS 1989, 129-131.

¹⁰² MATON & VANTILBORGH 1968, 3.

¹⁰³ BALLEKENS 1989, 133.

cichoreiteelt en bijgevolg ook van de cichoreinijverheid, die met een grondstoffentekort werd geconfronteerd. Bovendien ondervond cichorei een harde concurrentie van andere surrogaten zoals gebrande gerst, eikels, zaden en bloembollen.¹⁰⁴ Zo moest bijvoorbeeld de Roeselaarse cichoreifabriek Van Tieghem-Dupont van de Duitse bezetter de productie van cichorei stopzetten om gerst te branden.¹⁰⁵ Aan Pacha werd de toelating geweigerd om onder de merknaam MaltChic een mengeling van 40% mout en 60% Pacha-cichorei op de markt te brengen.¹⁰⁶

Na de Tweede Wereldoorlog kenden de cichoreiteelt en -nijverheid een belangrijke terugval. De cichoreihandel stelde nauwelijks nog iets voor en ook de binnenlandse consumptie nam in sterke mate af.¹⁰⁷ Bijgevolg had de arbeidsintensieve cichorei, die sowieso al te lijden had onder de stijgende loonkost en dalende rentabiliteit, als nijverheidsgewas nog nauwelijks enige betekenis en verschrompelde de cichorei-industrie tot enkele, weliswaar middelgrote bedrijven.¹⁰⁸ De invoer van goedkope cichoreiwortels vanuit Polen en in zekere mate ook vanuit Hongarije en het toenmalige Tsjecho-Slowakije in de jaren 1950-1954 zette de cichoreitelers en -drogers onder zeer zware druk. De ongeveer 600 Vlaamse en Waalse cichoreidrogerijen die de Tweede Wereldoorlog waren doorgelopen, hadden bovendien nog altijd hun semi-industrieel, soms zelfs nog ambachtelijk karakter niet afgelegd, terwijl de cichoreinijverheid in andere Europese landen zich intussen wel herschikt en gerationaliseerd had.¹⁰⁹ In Nederland was het aantal cichoreifabrieken door schaalvergroting zelfs al in 1906 tot 36 en in 1919 tot nog amper 15 herleid.¹¹⁰ Door deze rationalisatie en de verminderde vraag naar gedroogde wortels verdwenen in België meer en meer drogerijen van het toneel (zie tabel 5). De brandstof- en loonkosten waren in de traditionele cichoreiasten veel te hoog om alsnog te kunnen concurreren met de goedkope buitenlandse cichoreibonen. Enkel de drogerijen die investeerden in verbeterde droogtechnieken, wisten zich te handhaven. Een optimalisatie van het droogproces door de introductie van de trommeldrogers vanaf de jaren 1960-1970 leidde tot de oprichting van grootschalige industriële cichoreidrogerijen zoals in 1972 van de N.V. Lambrecht-Verbeke in Kortemark.¹¹¹ Dergelijke grootschalige drogerijen naar het model van de Franse cichoreigigant Leroux waren in de andere Europese landen echter al vele jaren in bedrijf.¹¹² Dit maakte dat er in 1991 in West-Vlaanderen nog amper vijf cichoreidrogerijen in bedrijf waren, namelijk Lambrecht in Kortemark, Landuyt in Moorslede, Cappelle in Lichtervelde, Vanlerberghe in Passendale en Deleu in Passendale.¹¹³

¹⁰⁴ SABBE 1946, 5-6; BALLEKENS 1989, 140-141.

¹⁰⁵ VANNESTE 2008, 13. Tijdens de Eerste Wereldoorlog had de cichoreifabriek Van Tieghem ook een tijdje als Ortskommandantur dienstgedaan (HOORNAERT 2001, 86).

¹⁰⁶ Informatie verstrekt door Christian Reumont.

¹⁰⁷ Voor meer informatie over de binnenlandse afzet van cichorei zie SABBE 1946, 82-84.

¹⁰⁸ BALLEKENS 1989, 143 & 148; VANHAUTE 2001, 549.

¹⁰⁹ [S.N.] 1951, 7; BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 189.

¹¹⁰ DAM 1999, 6.

¹¹¹ REUMONT 2009, 15. De oprichting van de N.V. Lambrecht-Verbeke was een initiatief van de familie Lambrecht en de Gebroeders Van Lier (Pacha) (informatie verstrekt door Marc Cappelle). In 2009 waren er uiteindelijk nog drie cichoreidrogerijen, namelijk de cichoreidrogerijen Landuyt in Moorslede, Vanlerberghe in Passendale en Deleu in Passendale (REUMONT 2009, 35). De cichoreidrogerij Landuyt groeide na overname van een grote Franse industriële drogerij intussen uit tot tot de tweede grootste drogerij in Europa. De ast van de familie Landuyt in Moorslede is echter een vijftal jaren geleden afgebroken en vervangen door een appartementsgebouw (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

¹¹² BALLEKENS 1989, 156-157.

¹¹³ GARDIN 1999, 160.

Jaar	Aantal cichoreiasten
1928	800
1939	630
1949	387
1957	250
1962	166
1967	108
1973	68
(Bron: Ballekens 1989)	

Tabel 5 – Aantal cichoreiasten in Vlaanderen tussen 1928 en 1973.

De invoer van goedkope cichoreiwortels bood voor de cichoreibranderijen wel een economisch interessante opportuniteit.¹¹⁴ Maar dit belette niet dat ook deze branche van de cichoreinijverheid door een noodzakelijke naoorlogse rationalisatie in sterke mate werd uitgedund. Van de 55 cichoreifabrieken omstreeks 1955 waren er amper veertien die meer dan vijf personen tewerkstelden. Twee daarvan gaven werk aan meer dan honderd arbeiders. In 1989 bleven van deze veertien bedrijven er nog drie over, namelijk de N.V. Chicobel in Halle en de N.V. Cichorei De Lelie in Wortegem-Petegem (fig. 13 & fig. 14) als grote spelers en de N.V. Delberghe in Bellegem als kleine speler.¹¹⁵ Vandaag telt Vlaanderen geen cichoreifabrieken meer.¹¹⁶



Fig. 13 – De cichoreifabriek De Lelie in Wortegem-Petegem (© 2003 Onroerend Erfgoed / Jo De Schepper).

¹¹⁴ BALLEKENS 1989, 153-154.

¹¹⁵ ANDRIES 1955, 1313; BALLEKENS 1989, 158.

¹¹⁶ De cichoreifabriek Delberghe werd intussen overgenomen door Cichorei De Lelie, die net als Chicobel opging in het Franse bedrijf Chicorée Leroux (informatie verstrekt door Marc Cappelle).



Fig. 14 – De cichoreifabriek De Lelie in Wortegem-Petegem. Publiciteit.



3 CICHOREIBEREIDING

We further learned, that during Buonaparte's sway, when colonial produce was either scarce and dear or entirely interdicted, the roots of succor, cut into little pieces, dried in an oven, taking care to avoid burning, and afterwards ground to a powder, were used by the common people as a substitute for coffee, and by those in better circumstances mixed with a certain proportion of real coffee-beans.

The Caledonian Horticultural Society, 1817¹¹⁷

Cichoreiwortels worden in het najaar gerooid.¹¹⁸ Aanvankelijk gebeurde het lossteken van deze diep wortelende planten veelal met een steek- of cichoreispade, die zich liet kenmerken door een extra lang spadeblad (fig. 15).¹¹⁹ Soms bezigde men ook een riek waarvan de vier tanden evenwel minder ver van elkaar stonden dan het type waarmee de wortels op een kar werden geladen (fig. 16).¹²⁰ Vanaf het einde van de 19de eeuw schakelden de grote cichoreitellers meer en meer over op het gebruik van bijzondere cichoreiploegen (fig. 17, fig. 18 & fig. 19)¹²¹, die onder meer door de Stasegemse firma A. Duchâtelet-Duplouis en het Rumbeekse constructieatelier Henri Verhoest werden gefabriceerd.¹²² Eén van de eerste modellen werd reeds in 1873 op naam van A. De Pratere uit Elsegem gebrevetteerd.¹²³ Na de Tweede Wereldoorlog werden deze ploegen meer en meer door mechanische werktuigen vervangen, in het bijzonder zesrijige cichoreirooiers (fig. 20).¹²⁴



Fig. 15 – Cichoreispade (Eloy 1983).

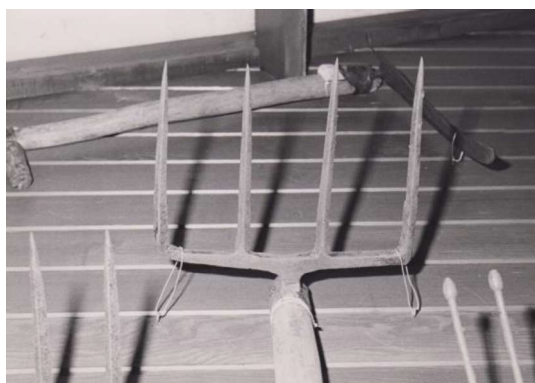


Fig. 16 – Cichoreiriek of -rooihaak (Fotocollectie Collectie Bulskampveld, inv. nr. 398)

¹¹⁷ [S.n.] 1823, 30.

¹¹⁸ De cichoreioogst begint doorgaans eind september / begin oktober - begin november na de oogst van de aardappelen en de suikerbieten en duurt in de regel tot eind december (BETTONVILLE-COUNET 1982, 104; informatie verstrekt door Marc Cappelle). In verband met de oogst van de cichoreiwortels zie VAN SEYNHAEVE 1895, 22 en DE KEYSER 1920, 13-14. Voor een beschrijving van de cichoreiteelt vóór de Eerste Wereldoorlog zie CAPPELLE 2023: 69-71.

¹¹⁹ VAN AELBROECK 1823, 161; DE KEYSER 1920, 22; ELOY 1983, 614-615.

¹²⁰ DE KEYSER 1920, 22; VAN DER LINDEN 1971, 196-197.

¹²¹ VAN SEYNHAEVE 1895, 22; DE KEYSER 1920, 22; BETTONVILLE-COUNET 1982, 104; ELOY 1989, 519.

¹²² Een cichoreiploeg, ook gebruikt voor het rooien van schorseneren ('schorseneerrooier'), heeft achter het voorwiel een ronde schijf die de bladeren van de wortels afsnijdt. De kouter snijdt de grond verticaal, terwijl de schuingeplaatste lange schaar onder de wortels gaat en ze naar boven brengt waar ze op een roosterwerk terecht komen (MESSIAEN 1995, 69). REUMONT 2009, 34; DEMASURE & WOESTENBORGHES 2014, 32.

¹²³ Brevet dd. 16.10.1873 (*Moniteur Belge*, 1873, IV: 3333).

¹²⁴ REUMONT 2009, 34. In verband met de mechanisering van de landbouw in België zie BUBLLOT 1957, 219-253 en MOERMAN 1957, 49-58 & 107-114.





Fig. 17 – Het rooien van cichoreiwortels met een cichoreirooiploeg vóór de Eerste Wereldoorlog (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 18 – Smeedijzeren cichoreirooiploeg, gefabriceerd door het constructieatelier Henri Verhoest in Rumbeke (Landbouwmuseum Leiedal, Bissegem).



Fig. 19 – Houten cichoreirooiploeg, bewaard in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).





Fig. 20 – Het mechanisch oogsten van cichorei in de omgeving van Izegem (Collectie Marc Cappelle).

Enmaal gerooid ging men onmiddellijk over tot de verwerking van de cichoreiwortels om bederf tegen te gaan.¹²⁵ Aanvankelijk met paard en kar (fig. 21), veelal een tweespan, en na de Tweede Wereldoorlog ook met gemechaniseerde transportmiddelen werden de wortels daartoe naar de cichoreiast of -drogerij gebracht om er gewassen, gesneden en gedroogd te worden (fig. 22).¹²⁶ Vervolgens werden ze vervoerd naar de cichoreifabriek of -branderij. Daar werden de gedroogde wortels gebrand, vermalen, gebuild en verpakt (fig. 23).¹²⁷



Fig. 21 – Het vervoer van cichoreiwortels met paard en kar vóór de Eerste Wereldoorlog (Collectie Marc Cappelle).

¹²⁵ BALLEKENS 1989, 81.

¹²⁶ VAN DER LINDEN 1971, 197.

¹²⁷ [S.N.] 1914, 101.





Fig. 22 – Met paard en kar aanvoeren van chichoreiwortels in de chichoreiast (Collectie Marc Cappelle).

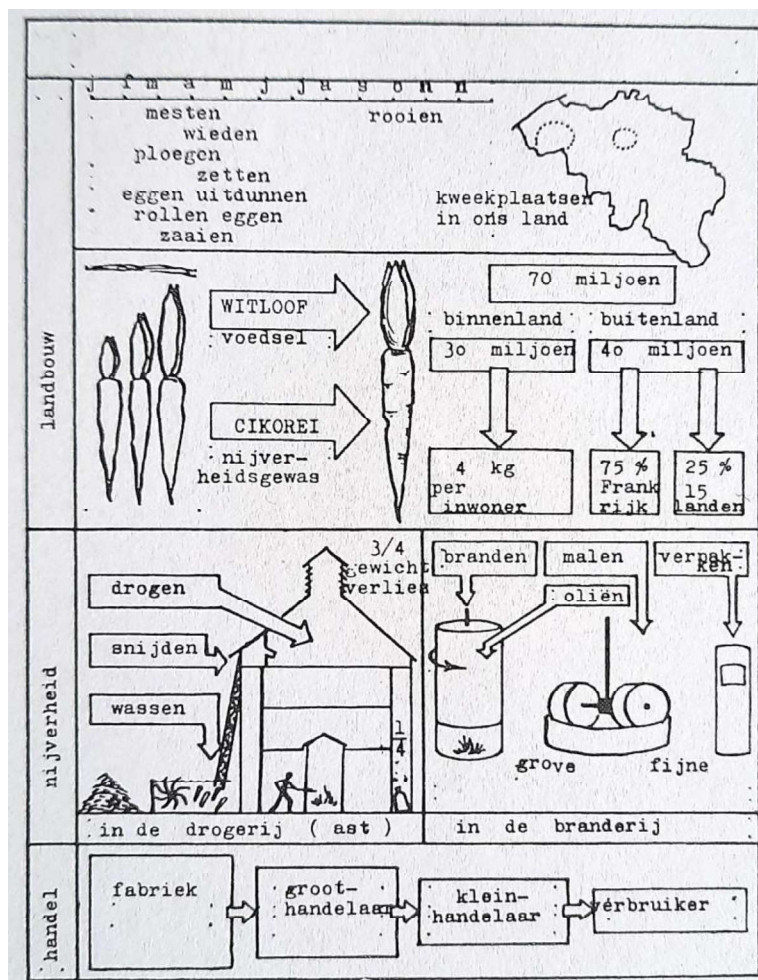


Fig. 23 – Schematische voorstelling van de verwerking van chichoreiwortels (VAN DER LINDEN 1971).

3.1 HET WERK IN DE CICHOREIAST

3.1.1 Het wegen van de cichoreiwortels

Bij de aankomst in de cichoreiast (fig. 24) werd de wagen met cichoreiwortels gewogen en werd de hoeveelheid aarde die aan de wortels kleefde (de tarra) geschat of gewogen.¹²⁸ Vele cichoreiasten, zoals de ast van Jozef Lievens in Zarren¹²⁹, de ast in de Bollestraat in Gits (fig. 25) of de ast Delezie in Anzegem (fig. 26)), beschikten daartoe over een eigen weegtoestel of weegbrug. Was die niet ter beschikking, dan liet men zijn vracht vooraf elders wegen. Opmerkelijk is dat bij het leveren van cichoreiwortels een eigen specifieke eenheidsmaat, met name een 'bak' (van 51 kilogram) werd gehanteerd. Deze maat ging terug tot de periode dat er op veel asten nog geen weeg- en wasinstallaties voorhanden waren. De aangevoerde wortels werd toen geschept in een platte, ondiepe, rechthoekige bak met twee handvatten aan de korte zijden, die vol ongeveer 50 kilogram bevatte en door twee mannen op de voorraadhoop uitgekijpt werd (fig. 27). De extra kilo betrof een compensatie voor de tarra ten voordele van de astuitbater.¹³⁰

BEKENDMAKING.

FRANS SCHEIRLINCKX,
PEËNFABRIKANT
TE HERDERSEM,

Handelsr. Aalst 5711. Postcheckr. 400.931

Laat weten aan al degene die bitterpeën gezaaid hebben, dat ze van heden af mogen gebracht worden om te bewerken. De prijs voor het bewerken is gelijk elders, maar de kwaliteit is zoals op andere jaren gewaarborgd zuiver en uitermate verzorgd.

Huismoeders, Winkeliers,
bemint uw profijt en vraagt
onze

Suikerij St - Antonius

Wij concurreeren tegen gelijk welk merk in prijs en kwaliteit.

Herdersem, drukkerij. Pr. Schepens.



Fig. 24 (links) – Oproep van cichoreidroger en -brander Frans Scheirlinckx aan cichoreitelers om hun cichoreiwortels te leveren (Van der Linden 1971).

Fig. 25 (boven) – Onder de kiezel verdwenen weegbrug van de firma Achille Nolf-Leuridan onder het luifelvormend uitzwenkend zadeldak van de cichoreiast op hoeve in de Bollestraat in Gits (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

¹²⁸ ANDRIES 1955, 1310; BRUGGEMAN 1986, 237-238. Bij in droog weer gerooide cichoreiwortels uit zandgrond kon de tarra (het gewichtpercentage aarde aan de wortels) beperkt blijven tot 3%, soms zelfs 2%. Voor wortels uit zwaardere klei- of leemgronden kon die, zeker bij rooien in nat weer, bij oplopen tot 6 of zelfs 7% (GARDIN 1999, 154). Bij het mechanisch rooien in natte periodes kon de tarra 12 tot zelfs 20% bedragen (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

¹²⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2003-68-u.

¹³⁰ GARDIN 1999, 154; CAPPELLE 2023, 57.



Fig. 26 (boven) – 'Basculekot' bij de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 27 (rechts) – (Gehavende) houten cichoreibak van 51 kilogram, bewaard in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



De gewogen wortels werden, net zoals bij het laden, gelost met een speciale riek waarvan de ijzeren tanden uitliepen op peervormige bolletjes (fig. 28) om de wortels niet of althans zo weinig mogelijk te beschadigen.¹³¹ Soms, zoals in de cichoreiast Colpaert in Gits, werden de wortels daarom zelfs met de hand van de wagen genomen en op een hoop tegen de wasserij geworpen. Na het lossen werd de wagen nogmaals op de weegbrug gewogen en rekende de uitbater van de cichoreiast er een bepaalde tarra bij naargelang de hoeveelheid aarde die aan de wortels kleefde.¹³²

Fig. 28 – Cichoreishepvork (met acht tanden eindigend op een bolletje) (Fotocollectie Collectie Bulskampveld, inv. nr. 395).

3.1.2 Het wassen van de cichoreiwortels

Het wassen van de cichoreiwortels betrof een eerste belangrijke fase in het bereidingsproces. Om een kwalitatief hoogstaand eindproduct te bekomen moesten de cichoreiwortels na het drogen in de ast tot in de kern droog zijn en er wit uitzien.¹³³ Daarvoor was een grondige poetsbeurt een vereiste.¹³⁴ Vanuit zowel de industrie als de handel en de consument werd in de 19de eeuw bijgevolg aangedrongen op propere wortels: *"Il convient ici de signaler pour les cultivateurs de ne sècher que des racines très propres, ayant passé au lavoir. C'est la propreté plus grande des racines de l'étranger qui les fait préférer, par les industriels du Nord, à celles de leurs compatriotes. L'admission des cossettes lavées est d'ailleurs devenue obligatoire dans les usines du nord de la France"*.¹³⁵ In Frankrijk was het niet de gewoonte om cichoreiwortels te wassen. Gedurende de 19de eeuw werd daar in België echter

¹³¹ VAN DER LINDEN 1971, 198; DEVLIEGHER 1992, 51. Van deze riek stonden de tanden ook ietwat verder van elkaar dan van de riek waarmee de wortels werden geroid. Dit maakte het makkelijker om bij het laden tezelfdertijd ook de aarde van de wortels af te schudden (VAN DER LINDEN 1971, 195-197).

¹³² VAN DER LINDEN 1971, 197.

¹³³ HEUZÉ 1895, 200; SABBE 1946, 12; VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹³⁴ BALLEKENS 1989, 82; LE DOCTE 1859, 364-367.

¹³⁵ *Bulletin de l'Agriculture*, 1886, 517.



wel veel aandacht aan geschonken (fig. 29). Daarom werd de Belgische cichorei internationaal bijzonder gewaardeerd.¹³⁶ In de prille 20ste eeuw ging dit voordeel echter verloren.¹³⁷

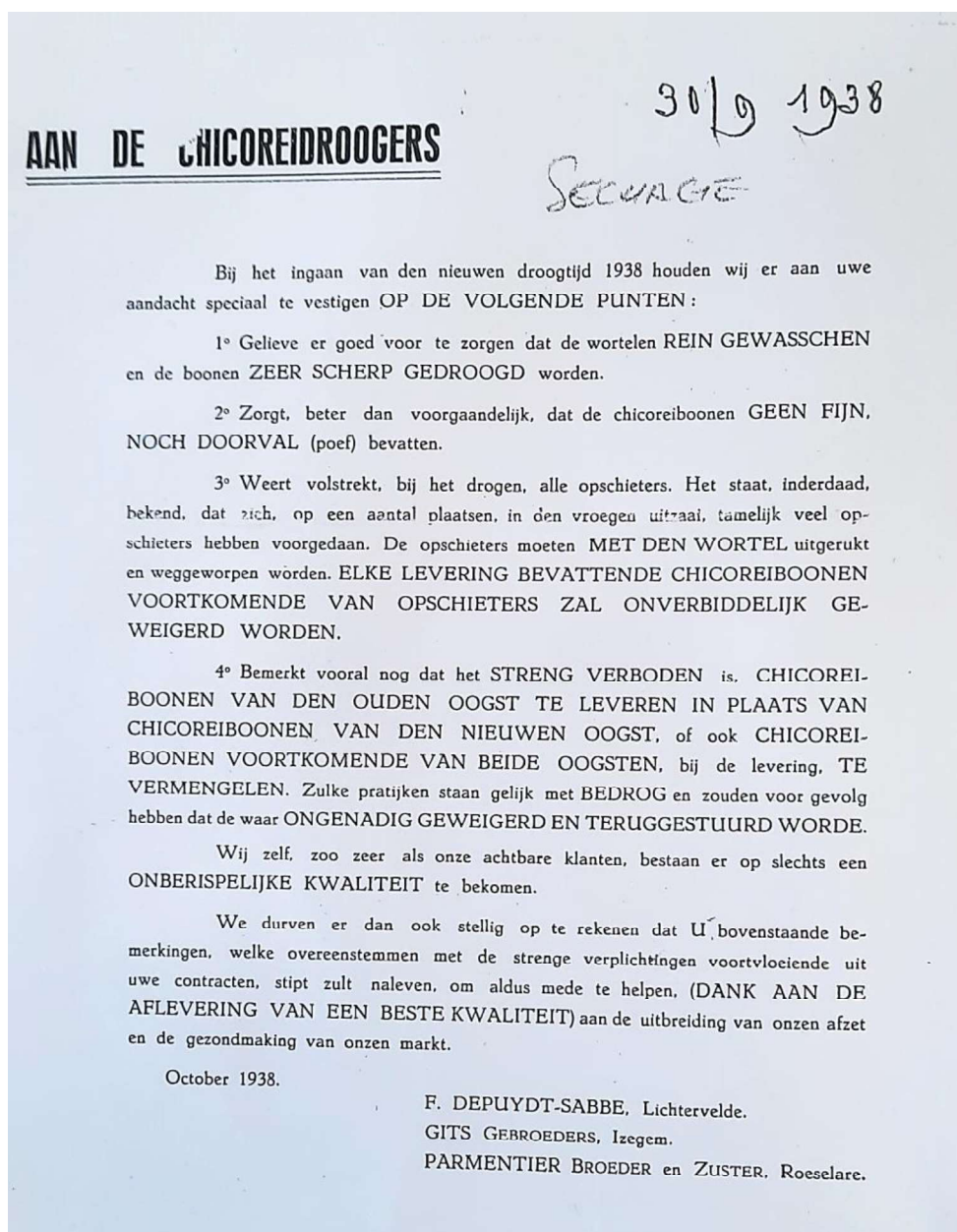


Fig. 29 – Mededeling van enkele chicoreibranders aan hun klanten-cichoreidrogers, 1938 (Collectie Marc Cappelle).

Om de pezige, vlezige wortels te wassen waren er twee verschillende manieren gangbaar. Ofwel gebeurde het wassen onmiddellijk na de oogst op of naast het veld, ofwel werden de wortels pas gewassen bij hun aankomst in de drogerij of cichoreiast. Sommige astenuitbaters eisten echter dat de geleverde wortels al bij de aanlevering gewassen waren.¹³⁸ Het wassen van de wortels vlak voor hun industriële verwerking had trouwens het nadeel dat ze hierdoor te veel water opslopten wat hun verwerking bemoeilijkte en vertraagde.¹³⁹

¹³⁶ De Belgische cichoreiwortels, die van een betere kwaliteit waren dan de Nederlandse, vormden de belangrijkste grondstof voor de cichorei-industrie in het zuiden van Nederland (DAM 1999, 8).

¹³⁷ VAN SEYNHAEVE 1895, 23 & 27.

¹³⁸ VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹³⁹ BALLEKENS 1989, 84; GUISSSET 1901, 54-55. C. GUILLOT (1911, 69) gaf echter de voorkeur aan het wassen van de wortels kort voor het drogen.

3.1.2.1 Het wassen op of naast het veld

De meest primitieve reinigingswijze was het wassen van de cichoreiwortels op of naast het veld.¹⁴⁰ Daartoe werd veelal aan de rand van het veld een kuil gegraven, die 1 tot 1,5 meter breed en 2 tot 3 meter lang was.¹⁴¹ De cichoreiwortels werden in de kuil met een al dan niet houten greep of riek met lange tanden, of zelfs met een bezem heen en weer bewogen.¹⁴² Soms was onderaan de kuil een rooster voorzien, waarop de wortels bleven liggen terwijl de aarde bezonk.¹⁴³ In een aantal gevallen werd echter zelfs geen kuil gegraven, maar werden de wortels gewassen in de waterloop of straatgracht die langs het veld liep (fig. 30). Deze reinigingswijze, die in de omgeving van Wortegem-Petegem zelfs nog na de Tweede Wereldoorlog werd toegepast, was echter zeer omslachtig en tijdrovend. In de gracht werden de wortels doorengeroerd door middel van een riek met schuin geplooid tanden (fig. 31).



Fig. 30 – Het wassen van cichoreiwortels in de speelgracht naast het cichoreiveld. Detail publiciteit Cichorei Pacha (Collectie Marc Cappelle).

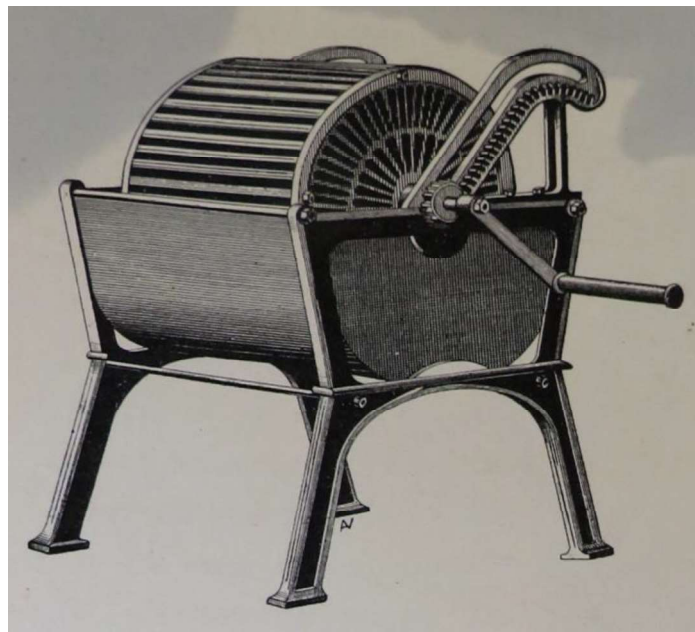


Fig. 31 (links) – Het wassen van cichoreiwortels in de speelgracht naast het cichoreiveld (De Jaeger 1952).

Fig. 32 (rechts) – Wortelwasmachine omstreeks 1914 ([S.n.] 1914).

¹⁴⁰ GUISSSET 1901, 53.

¹⁴¹ GUILLOT 1911, 69. F. DE KEYSER (1920, 22) hield het op een breedte van 3 tot 4 meter.

¹⁴² GUILLOT 1911, 69.

¹⁴³ VAN SEYNHAEVE 1895, 22-23; STORME & GIELE 1896, 22-23; DE KEYSER 1920, 22; BALLEKENS 1989, 83.

Op velden waarop regelmatig cichorei werd verbouwd, werden dikwijls bakstenen wasbakken gebouwd. De afmetingen van deze bakken waren vergelijkbaar met de met de hand gegraven waskuilen. Sommige wasbakken bevonden zich in het midden van een belendende gracht, waarvan de wanden plaatselijk keurig uitgemetseld waren.¹⁴⁴ Met een pomp werd het water aangevoerd waarmee de wortels een grondige wasbeurt kregen.¹⁴⁵

Naarmate de cichoreiplanter meer en meer landbouwmachines inzette bij het zware werk op de akkers, greep hij reeds vóór de Eerste Wereldoorlog ook voor het wassen van zijn cichoreiwortels wel eens terug naar een wortelwasmachine (fig. 32).¹⁴⁶

3.1.2.2 Het wassen in de cichoreiast

Soms werden de wortels ongewassen naar de cichoreiast gebracht, waar ze dan in grote bakstenen wasbakken werden gereinigd.¹⁴⁷ Van de bakken die tot na de Eerste Wereldoorlog in gebruik waren, waren de meeste 5 tot 6 meter lang, 1,5 tot 2 meter breed en 1,25 meter diep.¹⁴⁸ Dit belette niet dat



bij grote asten ook grotere wasbakken van zelfs 15 meter lang voorkwamen. Om het afgewassen slijk te laten bezinken lag op ongeveer 60 centimeter van de bodem een houten rooster, dat bij het reinigen van de bak kon worden weggenomen. Om de wortels in deze bakken te roeren werden veelal zestandige rieken gebruikt.¹⁴⁹ Doorgaans bevonden de waterbakken zich buiten de ast. Bij de cichoreiast Vandenbroucke in Oostnieuwkerke dekte een golfplaten afdak de wasbak met de snijmachines, alsook de weegbrug, af.¹⁵⁰ Voorbeelden van waterbakken zijn nog te vinden bij de cichoreiast in de Noordabeelstraat in Gits¹⁵¹ en de cichoreiast Delezie in Anzegem (fig. 33)¹⁵². Op de hoeve Vandeputte in Moorslede werden de wortels niet in wasbakken maar in een vijver gewassen die daartoe vlakbij de (inmiddels gesloopte) cichoreiast was gegraven.¹⁵³

Fig. 33 – Waswaterbak met jacobsladder bij de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

¹⁴⁴ GUILLOT 1911, 69.

¹⁴⁵ VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹⁴⁶ [S.N.] 1914, 34 & 101.

¹⁴⁷ GUILLOT 1911, 70.

¹⁴⁸ DE KEYSER 1920, 23. Volgens U. GUISET (1901, 54) hebben de wasbakken soms een lengte van 15 meter.

¹⁴⁹ VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹⁵⁰ Diksmuidesteeweg 72-74, Oostnieuwkerke (Staden).

¹⁵¹ Noordabeelstraat 27, Gits (Hooglede). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51012> (dd. 31.05.2024).

¹⁵² Landergemweg 1 / Scheihoekstraat z.nr., Anzegem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81458> (dd. 31.05.2024). Beschermd monument (M.B. dd. 10.06.1999).

¹⁵³ Tuimelarestraat 11, Moorslede. HAMEEUW 2010, 90.

Werd deze vrij primitieve reinigingswijze in een aantal asten nog tot in de jaren 1970 toegepast, in de meeste cichoreiasten gebeurde het wassen alsook het bevoorraden van de wasbakken intussen wel mechanisch.¹⁵⁴ Voor deze aanvoer werd doorgaans, zoals in de cichoreiast van de Heerlijkheid van Deefakker in Ingelmunster, een archimedesvijs aangewend.¹⁵⁵ De eerste mechanische wasserijen kwamen in de weinige grote bedrijven die er toen waren, zelfs reeds op het einde van de eerste helft van de 19de eeuw voor. Zoals in de toenmalige suikerfabrieken werd de wasserij er door een stoommachine aangedreven. Deze installatie vergde aanvankelijk evenwel een dermate grote investering dat die buiten de mogelijkheden van de meeste Vlaamse en Waalse bedrijven viel. In de loop van de daaropvolgende decennia zorgden allerlei verbeteringen, onder meer aan de stoomtoestellen, echter voor meer rentabiliteit en bijgevolg voor een toenemende mechanisering. Zo werd er rond 1890 een systeem geïntroduceerd waarbij de warmte van de droogoven gerecupereerd werd om het waswater op temperatuur te houden. Voortaan werd een continue productie, ook tijdens de vorstperiodes, mogelijk.

Eén van de eerste cichoreiasten waar dit systeem werd toegepast, was de cichoreifabriek Glorieux in het Henegouwse Escanaffles.¹⁵⁶ In deze wasserijen voerde een sterke waterstroom, voortgebracht door hydraulische transporteurs, de cichoreiwortels aan in de veelal ijzeren of stalen wasbak waar ze mechanisch gedraaid en gekeerd werden.¹⁵⁷ In bijvoorbeeld de cichoreiast bij de Koningsmolen in Eliksem werden de wortels tot aan de sluiting van de ast na de Eerste Wereldoorlog door het waswater in een betonnen goot voortbewogen, waarbij alle modder en stenen bezonken.¹⁵⁸ Een archimedesvijs, draaiend in een geperforeerde trogvormige kuip, vervoerde er de cichoreiwortels richting snijmachine, terwijl ze ondertussen verder afgespoeld werden (fig. 34). Een tweede archimedesvijs bracht de wortels naar de snijmachine in de ast (fig. 35).



Fig. 34 (boven) – Wasbak met archimedesvijs bij de cichoreiast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2017 Frank Becuwe).

Fig. 35 (rechts) – Archimedesvijs waarmee de gewassen wortels de cichoreiast op de Heerlijkheid van Heule in Heule werden binnengebracht (© 2017 Frank Becuwe).



¹⁵⁴ SABBE 1946, 21-22; VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹⁵⁵ LUYTEN & SEGERS (red.) 2012, 207.

¹⁵⁶ BALLEKENS 1989, 84.

¹⁵⁷ GUILLOT 1911, 70; DE KEYSER 1920, 23.

¹⁵⁸ Deelgemeente van Landen.

Stond dit toestel, wat nogal eens het geval was, opgesteld ter hoogte van de (bovenste) eestvloer of vlaak, dan werden de gewassen wortels – zoals in de cichoreiast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (fig. 36)¹⁵⁹ – met een jacobs ladder van het gelijkvloers naar de snijruimte gebracht.¹⁶⁰ Een variante, die ook al voor de Eerste Wereldoorlog, voorkwam, was een wasserij waarbij de cichoreiwortels via een tremel in een cilinder werden gestort die permanent roteerde in een waterbak. Eenmaal volledig gereinigd en gewassen voerde een archimedesvijs de wortels naar een overloop.¹⁶¹ Voor de aandrijving van de mechanische wasserij werd geleidelijk ook gebruik gemaakt van andere krachtbronnen dan een stoommachine. Zo werd in de cichoreidrogerij Vandeweghe & Carpentier in Passendale van bij de opstart in 1925 een wasmachine voorzien die samen met de snijmachine door een elektromotor (van 15 pk - 220 volt) werd aangedreven.¹⁶² De Roeselaarse cichoreidrogerij Coussée-Facon was omstreeks 1897 reeds met een gasmotor uitgerust.¹⁶³



Fig. 36 – Jacobs ladder om de gewassen wortels over te hevelen naar de snijmachine in de cichoreiast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2017 Frank Becuwe).

Vanaf de jaren 1950 werd meer en meer gebruik gemaakt van betonnen spoelgrachten. Door deze brede en laag uitgediepte geulen joegen waterpompen een sterke waterstroom. Gedoseerde hoeveelheden van de rauwe cichoreiwortels die naast de spoelgrachten meters hoog waren opgestapeld, werden in de grachten gegooid. Door de watergolf werden ze meegenomen naar een wasbak waar ze gedraaid en gekeerd werden tot er geen aarde meer aan de wortels kleefde.¹⁶⁴ In de jaren 1960 en later werden aan deze wasinstallaties nog verdere verbeteringen aangebracht.¹⁶⁵ De museaal gerestaureerde Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise laat nog zeer goed zien

¹⁵⁹ Zeger van Heulestraat 53-55, Heule (Kortrijk). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60831> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

¹⁶⁰ DE KEYSER 1920, 23; MATON & VANTILBORGH 1968, 5.

¹⁶¹ GUILLOT 1911, 70.

¹⁶² Steenweg op Zonnebeke in Passendale (deelgemeente van Zonnebeke). Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a.

¹⁶³ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 11, map 353 (Coussée-Facon, Edouard).

¹⁶⁴ BRUGGEMAN 1986, 243.

¹⁶⁵ BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 193-194.



hoe een archimedesvijs de cichoreiwortels vanuit een smalle betonnen goot overhevelt naar een betonnen wasbak met een roteerinstallatie (fig. 37, fig. 38, fig. 39 & fig. 40).¹⁶⁶



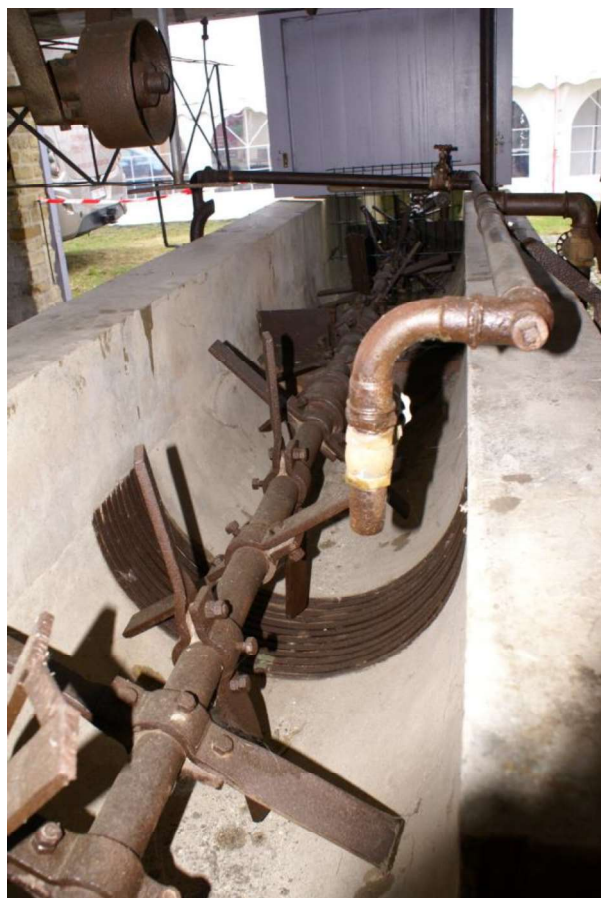
Fig. 37 (links) – Wasininstallatie in de Sécherie Deleplace in Vieux-Eglise (Fr.) (© 2016 Frank Becuwe).

Fig. 38 (boven) – Betonnen spoelgracht met archimedesvijs in de Sécherie Deleplace (© 2016 Frank Becuwe).



Fig. 39 (boven) – Betonnen spoelgracht met roteerinstallatie in de Sécherie Deleplace. Buiten opgesteld gedeelte (© 2016 Frank Becuwe).

Fig. 40 (rechts) – Betonnen wasbak met roteerinstallatie in de Sécherie Deleplace. Binnen opgesteld gedeelte (© 2016 Francis Duflou).



¹⁶⁶ Rue de Coupe-vent, Vieille-Eglise. In verband met de (belangrijke) cichoreinijverheid in deze Noord-Franse regio zie CADET & DEFEBVRE 2010.



Deze reinigingsmethodes konden echter niet vermijden dat in de snijmachine ook bovendrijvende bestanddelen zoals houtstokjes en bladeren terechtkwamen. Hierdoor verstopten de snijmachines tamelijk vlug en moesten ze regelmatig gereinigd worden. Nog nadeliger was dat de messen door het snijden van de houten elementen stomp werden en dat de bladeren en uitlopende wortels (of spruiten) zich rond de messen draaiden, waardoor de cichoreiwortels veeleer in stukken gedrukt dan gesneden werden. De groene bonen vertoonden bijgevolg geen effen maar een verbrokken snijvlak dat tamelijk veel 'mul' (waaronder zeer kleine stukjes wortel) opleverde. De plekken waar deze bestanddeeltjes op de eestvloer terechtkwamen, droogden echter minder snel. Ofwel moesten de wortels daardoor langer drogen of gaf het afgewerkte product een deel 'slepers' of onvoldoende gedroogde bonen. Omwille van hun ruwe oppervlak verkregen de bonen veeleer een grauw in plaats van een helderwit uitzicht.

Om aan deze onvolmaaktheden te verhelpen en een homogener droging te bewerkstelligen werd tussen de opvoergoot en de snijmachine een centrifugale wasinrichting of 'Parmentière' ingeschakeld.¹⁶⁷ Dit toestel bestond uit een cilindrisch vat met als bodem een snel ronddraaiende plaat. Zijdelings in de 'Parmentière' bespotten drie krachtige waterstralen onder een druk van 8 kilogram per vierkante centimeter de wortels die de opvoergoot aanbracht, om ze van alle aarde en onreinheden te ontdoen. Voor de waterbevoorrading van de sproeiers werd veelal een elektrische pomp ingezet. Door de middelpuntvliedende kracht van de draaiende plaat werden de wortels naar buiten geslingerd door een opening die zich ongeveer 15 centimeter boven de draaiende bodem bevond. Het al dan niet groter of kleiner maken van deze opening liet toe om de duur en de intensiteit van de reiniging van de wortels in de 'Parmentière' te regelen. De houtstokjes, bladeren, wortelspruiten en andere onreinheden werden, door het water meegesleurd, verzameld in een decantatiebakje, dat nu en dan geleidigd werd. Soms werd het water van de 'Parmentière' gerecupereerd om in de wasbak te gebruiken. Deze intensieve wasbeurt gaf de wortels een veel mooier wit uitzicht, wat ze tot een commerciële product verhief.¹⁶⁸

3.1.3 Het snijden van de cichoreiwortels

Na het wassen begon met het snijden van de cichoreiwortels in de cichoreiast het echte zware labeur, dat veelal door seizoenarbeiders werd verricht.¹⁶⁹ Door de wortels in kleinere stukken te snijden kon men het daaropvolgende droogproces versnellen.¹⁷⁰ Oorspronkelijk werden ze afhankelijk van hun grootte met messen stuksgewijs versneden in 2, 4, 6 of 8 kleinere stukken.¹⁷¹ Een mes speciaal voor het snijden van cichoreiwortels werd in 1859 uitgevonden door de gebroeders Van Neste uit Ingelmunster.¹⁷² Vrij vlug kwamen er echter speciale wortelsnijmachines op de markt die aanvankelijk nog manueel maar in de loop van de tweede helft van de 19de eeuw ook mechanisch werden bediend (fig. 41 & fig. 42).¹⁷³ Deze snijmolens sneden de lange penwortel in stukken van een paar centimeters dik, die cichoreibonen werden genoemd.¹⁷⁴ De Franse benaming 'cossettes' werd echter ook in Vlaanderen gebruikt. Deze manier van versnijden die op veel plaatsen tot in het interbellum gangbaar bleef, werd door Stijn Streuvels treffend beschreven in zijn novelle *Leven en dood in de ast*:

Van de torenhoge stapel, bezijds, schept de man met de ruifel maar wortelen in de draagbak, die effen aan door twee anderen opgenomen, weggedragen, in de open trechter van het

¹⁶⁷ Toestel genoemd naar de firma La Parmentière.

¹⁶⁸ SABBE 1946, 13; MATON & VANTILBORGH 1968, 22-23 & 29; [S.N.] 1968, 5.

¹⁶⁹ BALLEKENS 1989, 86.

¹⁷⁰ SABBE 1946, 12.

¹⁷¹ BETTONVILLE-COUNET 1982, 106-107; BALLEKENS 1989, 85; JELEUQUENIER 1811, 2.

¹⁷² CAPPELLE 2023, 61.

¹⁷³ LE DOCTE 1852, 202-207; [E.P.] 1880, 53-54.

¹⁷⁴ VAN DER LINDEN 1971, 198; BRUGGEMAN 1986, 243.



snijpeerd (d.i. de bak op vier poten met een zwaar mes om de wortels te snijden) omgekanteld en ledig teruggebracht, bij de hoop neervalt om weer gevuld te worden. De vierde man draait de zwengel waar het messenwiel de wortelen opvangt, die knarzelend dooreen wentelen en in stukken gesneden, langs de geul uitstromen. Een forsige kerel schept de gesneden bonen met grote ruifelgrepen op, en gooit ze met machtige zwaai in de diepte tegen de donkere achterwand der schuur waar de hoop gestadig aangroeit. Zonder toeven of verpozen, ononderbroken, gehaast, vordert het werk in eenbaarlijk herhalen derzelfde beweging, het een door 't ander in gang gehouden, voortgestuwd...¹⁷⁵

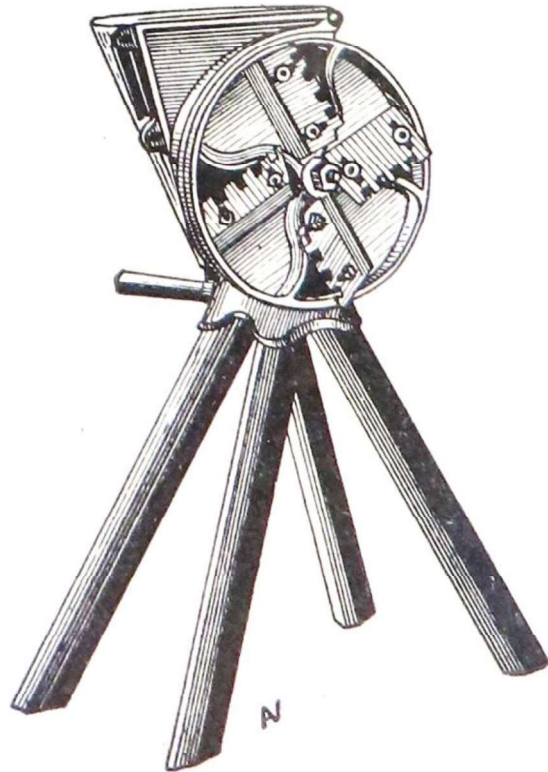
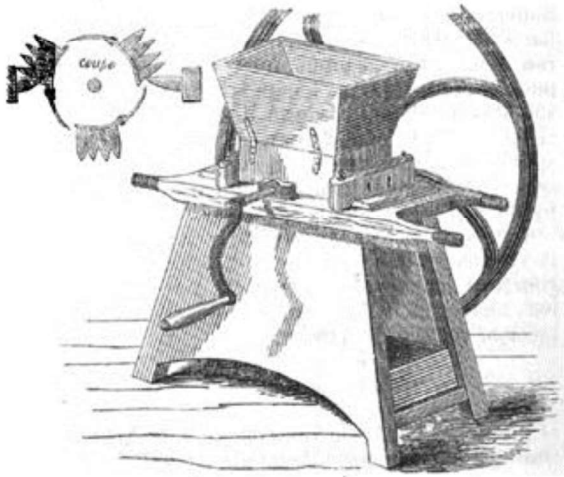


Fig. 41 (boven) – Een snijpaard ('Vlaemsche wortelsnyder') om cichoreiwortels in gelijke schijven van 2 tot 3 centimeter te snijden (Le Docte 1852).

Fig. 42 (rechts) – Een wortelsnijmachine met getande messen omstreeks 1914 ([S.n.] 1914).

Nochtans werden vanaf de tweede helft van de 19de eeuw ook meer en meer mechanisch aangedreven snijmachines gebruikt. De diverse types snijmachines volgden elkaar op. Zo vonden in 1866 zowel P. Maes¹⁷⁶ uit Zarren als F. Masschelein¹⁷⁷ uit Ledegem een snijmachine uit om cichorei te kloven en te snijden. Twee jaar later bracht M. Windels uit Vichte nog een variante op de markt.¹⁷⁸ Nog twee andere modellen werden omstreeks 1873 ontwikkeld door C. Van Lauwe & Frères uit Oostnieuwkerke¹⁷⁹ en Ch. Masschelein uit Ledegem¹⁸⁰. In 1881 pakte A. Van Paemel uit Sint-Eloois-Vijve uit met een snijmachine waarmee naar eigen zeggen drie- tot vierduizend kilo's cichoreiwortels per uur konden gesneden worden. Ook bood hij "dubbele snijders aan die met peerd of stoom bewerkt konden worden".¹⁸¹

¹⁷⁵ STREUVELS 1982, 117-118; VAN DER LINDEN 1971, 201.

¹⁷⁶ Brevet dd. 01.06.1866 (informatie verstrekt door Adriaan Linters (Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie)).

¹⁷⁷ Brevet dd. 31.12.1866 (informatie verstrekt door Adriaan Linters (Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie)).

¹⁷⁸ Brevet dd. 31.12.1868 (informatie verstrekt door Adriaan Linters (Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie)).

¹⁷⁹ Brevet dd. 07.10.1873 (*Moniteur Belge*, 1873, IV: 3154).

¹⁸⁰ Brevet dd. 07.10.1873 (*Moniteur Belge*, 1873, IV: 3154).

¹⁸¹ *Burgerwelzijn*, 12 oktober 1881 (CAPPELLE 2023, 61).

Omstreeks 1911 onderscheidde C. Guillot drie soorten mechanische snijmachines, die naar het land van uitvinding Belgische, Duitse en Franse snijmachines werden genoemd. Het Belgische toestel was het meest bekende en gebruikte model. Zelfs in Frankrijk kwam die in 90% van de drogerijen voor. Deze snijmachine was immers een eenvoudig, gemakkelijk herstelbaar toestel, die bovendien ook vrij goedkoop was. Dat enkele keitjes of stukjes hout de machine vrij gemakkelijk ontregelden met diverse uren herstelwerk tot gevolg, was evenwel een nadeel. De snijmachine had de vorm van een rechthoekige tafel met aan één van de uiteinden een tremel. Een verticaal tussenschot verdeelde deze bevoorradingstrechter in twee om te vermijden dat de wortels de heen en weer gaande beweging zouden volgen van het horizontale tweesnijdende mes dat zich in de bodem van de tremel bevond en de hoogte van de bonen bepaalde. Onder dit mes stak een groot aantal kleine verticale messen die de wortels op de gewenste breedte sneden. Tussen deze messen en het onderste deel van het tussenschot waren vaste haken voorzien die door verticale lemmeten werden gereinigd. Net als het tussenschot van de tremel zorgden deze haken ervoor dat de bonen op het ritme van de beweging van het grote horizontale mes in het onderste gedeelte van de snijmachine vielen om er in manden of, bij voorkeur, in zakken opgevangen te worden. Bij een aantal modellen passeerden de balkvormig versneden bonen intussen langs een zeef om in kleine en grote bonen gesorteerd te worden (fig. 43).¹⁸² De Franse snijmachine vertoonde veel gelijkenissen met het Belgische type. Ook al geraakte het toestel veel minder vlug ontregeld, de afzet ervan bleef veeleer beperkt. Het Duitse model, dat zich vooral liet kenmerken door zijn twee trommels met spiraalvormige gleuven, was uitzonderlijk robuust en vrij duur. Wel haalde de machine met het snijden van 10 tot 20.000 kilogram cichoreiwortels per uur een aanzienlijk rendement. De vorm waarin de wortels tot bonen werden versneden, zorgde er echter voor dat dit toestel, zelfs in grote drogerijen, nauwelijks werd gebruikt.¹⁸³



Fig. 43 – De snijmachine in de cichoreidrogerij Van Oudenhove in Steenhuize bij Herzele (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).

De evolutie die de snijmachines in de daaropvolgende decennia kenden, zorgde ervoor dat de wortels in steeds kleiner stukken werden versneden (fig. 44 & fig. 45). Vanaf het einde van de 19de eeuw waren ze 2 tot 2,5 centimeter hoog en lang en 4 centimeter breed, een grootte die daarna in de regel niet meer wijzigde. Enkel de cichoreiasten Cappelle in Lichtervelde en Vanlerberghe in Passendale

¹⁸² VAN SEYNHAEVE 1895, 26; GUILLOT 1911, 71-72.

¹⁸³ GUILLOT 1911, 72-73.



schakelden in de late 20ste eeuw na de sluiting van de cichoreifabriek Chicobel in Halle op vraag van hun nieuwe afnemer, Nestlé Zwitserland en Portugal, nog over op het snijden van vierkante blokjes van 2 centimeter op 2 centimeter.¹⁸⁴ Vanaf 1975 werden de cichoreiwortels in de cichoreifabriek Lambrecht in Kortemark, die niet langer met een cichoreiast maar met trommeldrogers werkte, op een grootschalige en industriële wijze tot kleine schilfers versneden.¹⁸⁵

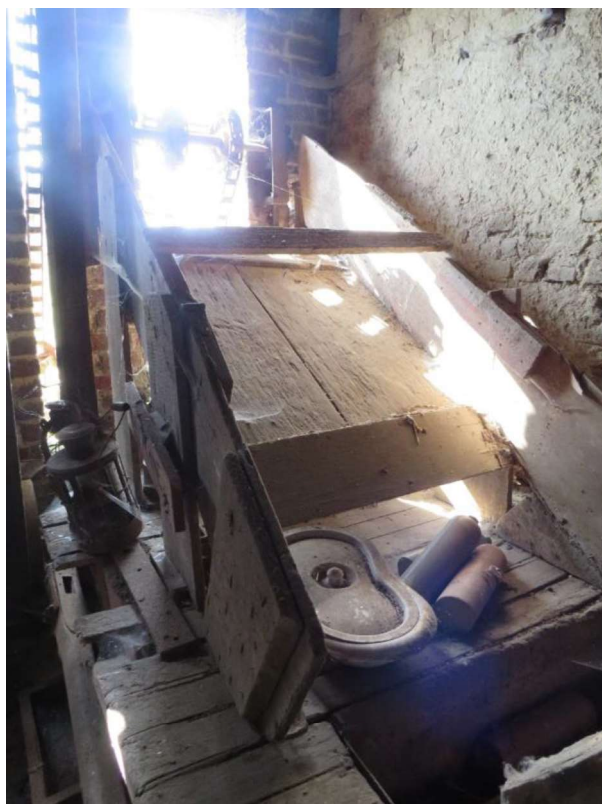


Fig. 44 (links) – De houten toevoegoot naar de snijmachine in de cichoreidrogerij Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Fig. 45 (rechts) – De snijmachine in de cichoreidrogerij Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

De eerste mechanische cichoreisnijders werden tot en met de Eerste Wereldoorlog in veel gevallen nog met stoomkracht aangedreven.¹⁸⁶ De installatie in 1871 van een stoommachine betekende voor het in 1862 opgestarte cichoreibedrijfje Buysse-Loveling in Nevele trouwens een mijlpaal. Niet alleen de hakmolen voor het versnijden van de cichoreiwortels tot bonen, maar ook toestellen in de olieslagerij en graanmaaldery werden ermee aangedreven. Bij windstilte kwam zelfs de Nevelse molenaar er zijn graan malen.¹⁸⁷ Het plaatsen van de tweedehandse stoominstallatie was een ophefmakende gebeurtenis:

Van ver in de omtrek waren de mensen er naar komen kijken. Vooral de drie stoomketels: een grote en twee kleinere, en het reusachtig vliegwiel, op aparte wagens door twaalf paarden voortgesjouwd, hadden ontzaglijke indruk gemaakt. De dorpsonderwijzer was er met de schoolkinderen naar komen zien en had hen daar ter plaatse een les in mechaniek gegeven.¹⁸⁸

¹⁸⁴ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.

¹⁸⁵ VAN SEYNHAEVE 1895, 26; ANDRIES 1955, 1310; MATON & VANTILBORGH 1968, 5; GARDIN 1999, 155; BALLEKENS 1989, 85. Een eerste trommeldroger werd er geplaatst in 1972, een tweede trommeldroger werd toegevoegd in 1977 (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

¹⁸⁶ DE KEYSER 1920, 23.

¹⁸⁷ VAN PARYS 2011, 54.

¹⁸⁸ VAN ELSLANDER & MUSSCHOOT (red.) 1974-1982, 3, 46-47.

Geleidelijk deden vanaf de eeuwwisseling ook andere krachtbronnen, zoals (semi-)diesel-, benzine- en gasmotoren hun intrede in cichoreiasten. Zo werd de snijmachine in de cichoreidrogerij Lemahieu-Delberghe in Poelkapelle vanaf 1913 in beweging gebracht door een 20 pk-gasmotor die daarnaast ook andere toestellen in beweging zette.¹⁸⁹ Vanaf het interbellum werden veel snijmachines elektrisch aangedreven.¹⁹⁰ In de cichoreifabriek 't Fonteintje van de familie Van der Speeten-Wittenberg in Okegem was dit het geval van zodra het dorp in 1925-1926 op het elektriciteitsnet aansloot.¹⁹¹ In de cichoreidrogerijen Vanryckeghem¹⁹² in Geluwe en Vandeweghe & Carpentier¹⁹³ in Passendale hadden de rond die tijd ingezette elektromotoren een kracht van respectievelijk 5 en 4,5 pk. De in 1937 na een brand heropgebouwde cichoreiast Delezie in Anzegem werd eveneens elektrisch aangedreven. Ook in de als een 'levend' open-monument gevaloriseerde Sécherie Deleplace in het Franse Vieille-Eglise laat de snijmachine (fig. 46) die vlak bij de wasbak staat opgesteld, zich, zij het demonstratief, aandrijven door een elektromotor (fig. 47).



Fig. 46 (links) – Elektrische aangedreven snijmachine in de Sécherie Deleplace in Vieille-Eglise (Fr.) (© 2016 Frank Becuwe).
 Fig. 47 (rechts) – Elektromotor met drijfwerk in de Sécherie Deleplace in Vieille-Eglise (Fr.) (© 2016 Frank Becuwe).

3.1.4 Het drogen van de cichoreibonen

Om het bederven van de wortels te verhinderen was het aangewezen om na het wassen en snijden van de cichoreiwortels de gesneden wortels of groene bonen ook zo vlug mogelijk te drogen.¹⁹⁴ Bij gebruik van twee of drie eestvloeren werd daarbij het zogenaamde *countercurrent*-procedé toegepast. Terwijl de warme lucht van onder naar boven steeg, begon de droging van de wortels op de bovenste vloer om te eindigen op de laagste. Aangezien de bonen op de onderste plaat bijna droog waren, nam de warme lucht op zijn weg van de onderste naar de bovenliggende vlaak nog praktisch geen waterdamp op. Bijgevolg kon de lucht zich verder verzadigen met de waterdamp die aan de vochtige bonen op de tweede vlaak en vervolgens aan de nog vochtiger bonen op de derde of onderste vloer werd onttrokken (fig. 48, fig. 49 & fig. 50).¹⁹⁵

¹⁸⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-101-k.

¹⁹⁰ DE KEYSER 1920, 23. Het interbellum kende immers een aanzienlijke verspreiding van de elektromotor (BUBLLOT 1957, 228).

¹⁹¹ VAN DER SPEETEN 1983, 107.

¹⁹² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-34-a.

¹⁹³ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a.

¹⁹⁴ VAN DER LINDEN 1971, 198. Gedroogde cichoreiwortels, bedoeld voor de uitvoer naar Engeland, werden vóór de Tweede Wereldoorlog vooraleer het kanaal over te steken soms nog eens herdroogd (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

¹⁹⁵ GARDIN 1999, 154.





Fig. 48 (links) – Bovenste eestvloer in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).
Fig. 49 (rechts) – Middelste eestvloer in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 50 – Onderste eestvloer in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Bij het drogen werd een vochtgehalte van aanvankelijk hoogstens 14%, later 12% of zelfs minder vooropgesteld.¹⁹⁶ Belangrijk was dan ook dat de groene bonen vooraf eerst goed uitlekten om bij het drogen zo economisch mogelijk te kunnen stoken.¹⁹⁷ Dit proces vond doorgaans plaats tussen begin oktober en midden december.¹⁹⁸ Gebeurde dit normaliter in een cichoreiast, sporadisch werd

¹⁹⁶ MATON & JACOBS 1957, 1095; MATON & VANTILBORGH 1968, 5.

¹⁹⁷ DE KEYSER 1920, 23.

¹⁹⁸ GUILLOT 1911, 79. Volgens F. DE KEYSER (1920, 26) liep de droogtijd van 1 oktober tot eind december. In de cichoreiast Capelle in Beveren-bij-Roeselare werd in 1905 gedroogd van 2 oktober tot tweede kerstdag (VAN ACKER 1994, 173).



daarvoor misschien ook wel eens, zoals H. Hitier in 1905 beweerde, een moutast gebezigd.¹⁹⁹ Hoe dan ook, in de ast verloren de groene bonen bij het drogen op de droog- of eestvloeren ongeveer 75% van hun gewicht.²⁰⁰ Water maakte immers ongeveer 80% van het gewicht van de verse wortel uit. Uit dit uit de grond opgezogen water haalde de plant zijn onontbeerlijke voedingsstoffen. Doordat het water zich echter ongebonden in de wortel bevond, kon het ook, zonder dat andere stoffen enige verandering ondergingen, verwijderd worden. Om 100 kilogram droge bonen te bekomen waren dan ook 350 tot 425 kilogram groene wortels nodig.²⁰¹

Eén van de eerste taken bij het eesten was het bevoorraden van ofwel de enige eestvloer ofwel, in geval van meerdere eestvloeren, de bovenste vloer. Aanvankelijk gebeurde dit manueel. De gesneden cichoreiwortels werden in manden of zakken naar de bovenste droogvloer in de ast gedragen om er te worden open gespreid (fig. 51).²⁰² Per vierkante meter werd ongeveer 100 kilogram voorzien.²⁰³ Ook het 'doorsteken' van de bonen naar de onderliggende vloer(en), eenmaal ze op de bovenste eestvloer voldoende gedroogd waren, gebeurde met een handschop of ruifel doorheen de openingen die in de bovenste vloer werden vrijgemaakt.²⁰⁴



Fig. 51 – Het manueel bevoorraden van de ast Cappelle in Lichtervelde, 1970 (© Marc Cappelle).

Vanaf het einde van de 19de eeuw werden de bonen echter ook meer en meer met behulp van elevatoren of jacobsladders naar een trechter boven de bovenste eestvloer overgeheveld (fig. 52).²⁰⁵ Dit was bijvoorbeeld vanaf 1913 het geval in de cichoreidrogerij Lemahieu-Delberghe in Poelkapelle, waar een gasmotor van 20 pk behalve de snijmachine onder meer ook de elevator aandreef.²⁰⁶ In de cichoreidrogerij Vanryckeghem in Geluwe bracht in het late interbellum een elektrisch aangedreven "riem met bakjes" de gesneden wortels naar de tweede verdieping van de ast.²⁰⁷ Aanvankelijk bestond een elevator uit twee verticale houten kokers die door een houten kop- en voetstuk met elkaar zijn verbonden. Wanneer vanaf de jaren 1940 het elektrisch lassen van dunne platen meer en meer werd toegepast, vervingen plaatijzeren kokers geleidelijk de houten elevatorkasten.²⁰⁸ In deze houten of plaatijzeren mantels liep een jacobsladder of lusvormige riem met doorgaans ijzeren of stalen bekens op de riemschijven in het kop- en voetstuk.²⁰⁹ De riem was minstens 10 millimeter minder breed dan de riemschijven. Om de elevatorriem gemakkelijk uit de voet en in de kop te brengen stak in het

¹⁹⁹ HITIER 1905, 441.

²⁰⁰ [S.N.] 1951, 7; BRUGGEMAN 1986, 240; BALLEKENS 1989, 86; VANHAUTE 2001, 542.

²⁰¹ DE KEYSER 1920, 25; ANDRIES 1955, 1310; MATON & VANTILBORGH 1968, 8.

²⁰² DE KEYSER 1920, 23; BETTONVILLE-COUNET 1982, 109-111.

²⁰³ MALPEAUX 1908, 118.

²⁰⁴ MATON & VANTILBORGH 1968, 7.

²⁰⁵ GUISSSET 1901, 55; MATON & JACOBS 1957, 1096; VAN DER LINDEN 1971, 201-202.

²⁰⁶ De gasmotor dreef ook de machines in de bijhorende graanmaalderij aan. P.A.WVL, A3-GB/1997-101-k.

²⁰⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-34-a.

²⁰⁸ THAUSING 1907, I, 343-346; VAN BUSSEL 1981, 453.

²⁰⁹ Jacobsladders met lederen bekens bestonden ook, maar kwamen naar alle waarschijnlijkheid niet voor in cichoreiasten. De mouterij 't Hamerken in Brugge was er destijds mee uitgerust (BEUWE 2016, 168 n. 1097).

kopstuk een luik of deksel. Het luik in de voorste koker moest toelaten om de riem te kunnen aanspannen en riemverbinders aan te brengen. Onder in het voetstuk stak een schuif om mogelijke verstoppingen tegen te gaan. De lengte van de houten kokers werd bepaald door de afstand waarover de bonen moesten worden getransporteerd. De snelheid van de riem en de diameter van de riemschijf waren zodanig bepaald dat de cichoreibonen volledig werden uitgeworpen bij het draaien van de riem of ketting rond de riemschijf van het kopstuk. De aandrijving van de elevator gebeurde via de as van deze riemschijf, die op vaste kogellagers lag. Door de onderas op beweegbare kogellagers te monteren kreeg men steeds een strakke riem.²¹⁰ De riem was gemaakt uit kemp, katoen, rubber, kunstvezels of leder.²¹¹ In functie van een goede werking was het belangrijk de riemen dagelijks met rundertalk in te vetten.²¹² Bij jongere versies van jacobsladders was de riem soms vervangen door een ketting (fig. 53). Voor de aandrijving van een jacobsladder was weinig kracht vereist: om bijvoorbeeld 5.000 kilogram per uur 20 meter hoog te voeren was $\frac{3}{4}$ pk voldoende. Het storten van de cichoreibonen gebeurde in de voet door middel van een tremel. Met een schuif regelde de cichoreidroger het voeren van de bekerriem om het opstoppen en het vastlopen van de riem of ketting te vermijden.²¹³



Fig. 52 (links) – In één houten koker ingekaste elevator om de gesneden cichoreiwortels naar de bovenste eestvloer over te hevelen (Sécherie Deleplace, Vieille-Eglise (Fr.)) (© 2016 Frank Becuwe).

Fig. 53 (rechts) – Jacobsladder met ketting in plaats van riem, waarop ijzeren of stalen bekers waren bevestigd (Sécherie Deleplace, Vieille-Eglise (Fr.)) (© 2016 Francis Duflou).

Soms liepen de jacobsladders voor de bevoorrading van de bovenste droogvloer door tot boven het dak van het astgebouw. De bonen werden er ofwel rechtstreeks in een tremelvormige silo gestort ofwel opgevangen op een gummi-transportband die meerdere silo's bevoorradde. Van de meestal betonnen silo's staken de trechters door openingen in het astdak. Op de trechtermond sloot in deze gevallen veelal een scharnierend buizenstel aan, waarmee de groene bonen bijna evenredig gespreid op de bovenste eestvloer konden 'gespoten' worden (fig. 54). Deze laadwijze betekende dan ook een belangrijke arbeidsbesparing.²¹⁴

²¹⁰ VAN BUSSEL 1981, 453-45; BECUWE 2009c, 99-101.

²¹¹ VERMEYLEN 1973, 29.

²¹² Men liet daartoe een zeer klein stukje rundertalk afslijpen door één van de ronddraaiende riemschijven. Voor grote riemen was reeds een stukje met de grootte van een hazelnoot voldoende, voor kleinere riemen bezigde men half zoveel (BECUWE 2009c, 101 n. 1093).

²¹³ VERMEYLEN 1973, 29-30.

²¹⁴ MATON & VANTILBORGH 1968, 14; [S.N.] 1968, 5.



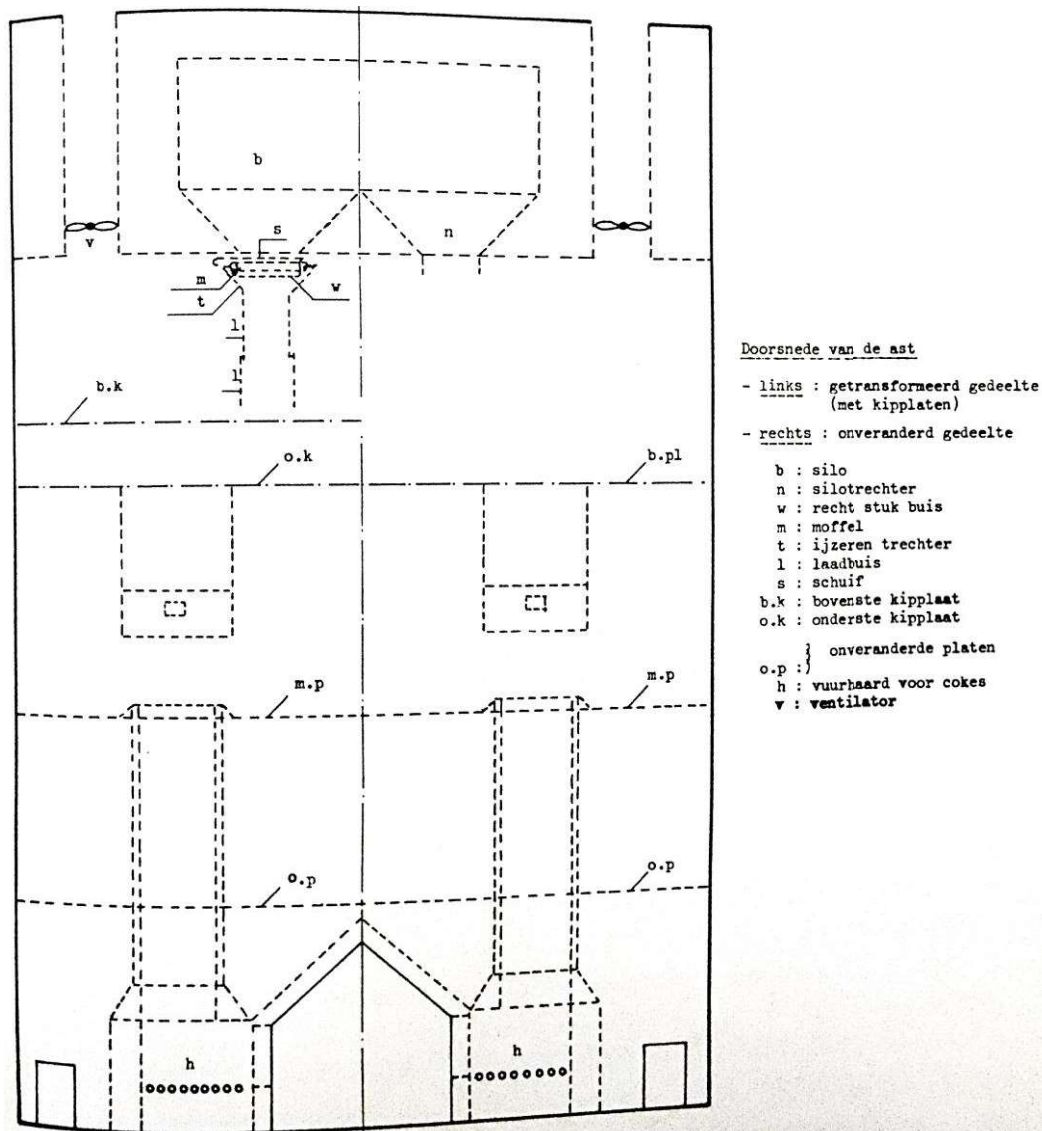


Fig. 54 – Schema van een gemechaniseerde bevoorrading van de bovenste eestvloer (Maton & Vantilborgh 1968).

In sommige, minder gemechaniseerde asten was er nog geen sprake van draaibare laadpijpen en werd onder de schuif waarmee een silo onderaan was afgesloten, een wagentje op een luchtrail gereden. De schuif werd opengetrokken om het karretje met de gewenste hoeveelheid groene bonen te laten vollopen. Daarop werd de afvoeropening opnieuw afgesloten en het wagentje gerold naar de bovenste eestvloer. Door het overhalen van een hefboom werden de bonen op de eestvloer gestort. De daaropvolgende handelingen zoals het openspreiden en keren van de bonen gebeurden er echter nog manueel.²¹⁵

Wanneer de (bovenste) eestvloer bijna volledig beladen was met vers gesneden cichoreiwortels, werden de vuurhaarden op de gelijkvloerse verdieping gestookt (fig. 55). Hoe de cichoreidrogers of ‘astepieten’ in het interbellum daarbij tewerk gingen, werd door Stijn Streuvels beschreven:

Onverwijd zijn de Maf en Lot met de kruiwagen aan de gang om kolen te voeren, die zij in gaan en keren, buiten van de hoge stapel opscheppen en in 't beschot naast de stookput uitstorten. Blomme en Hutsebolle zijn met 't lange pookijzer doende om één voor één de ovens te zuiveren: de sintels moeten uit de roosterijzers losgemaakt worden, gloeiende defels ertsmelstel

²¹⁵ MATON & VANTILBORGH 1968, 12; [S.N.] 1968, 5.



*afgetrokken, as doorkoteren, en wanneer het vuur helemaal blank ligt, met volle ruifels, kolen opschieten – in halende zwaai, tot tenden toe en tot boven vol. Alsdan wordt aan iedere ovenmuil de dubbele plaat voorgeschreven om er de trek in te brengen, en zo gauw beginnen de cokes te spokkelen. Nu is dit bedrijf ook afgelopen. De vuren moet men enkel nog bewaken; als ze geheel in gloed zijn, zal de plaat weggeschoven worden om de hitte te regelen.*²¹⁶

In Nederland werden de oudste cichoreiasten gestookt met turf, waarvan de minder hevige warmte zorgde voor een meer geleidelijke droging van de gesneden wortels. Deze waren aanvankelijk te drogen gelegd op eestkleden die over de turf werden gespreid maar later door ijzeren eestplaten werden vervangen.²¹⁷ Of eestkleden ook in de oudste Vlaamse en Waalse cichoreiasten voorkwamen, kon niet achterhaald worden. Wel vaststaand is dat in het begin van de 19de eeuw het stoken er onder toevoer van lucht veelal met hout gebeurde. Daarna werden doorgaans cokes en ook weleens antracieten gebezigd.²¹⁸ Net als cokes zorgden zij immers voor weinig of geen rookontwikkeling.²¹⁹

Meestal gebeurde het branden van cokes in een gemetselde ruiter met één of meer cokesovens, zoals in de kleine cichoreiast Deleu in Passendale (fig. 56). Ook, zij het eerder sporadisch, werden daarvoor

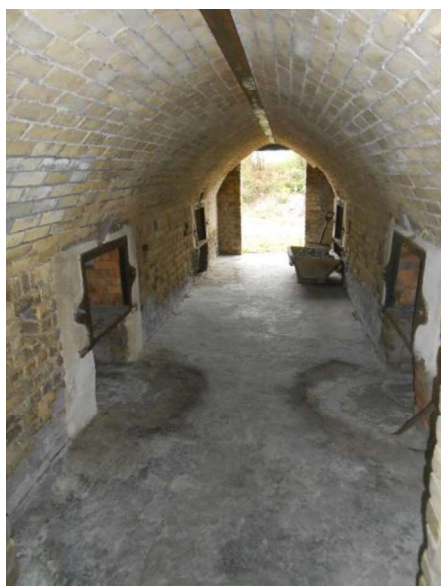


Fig. 55 (links) – Vier vuurhaarden in de cichoreiast Deleplace in Vieille-Eglise (Fr.) (© 2016 Frank Becuwe).

Fig. 56 (boven) – Het stoken van het cokesvuur in de cichoreiast Deleu in Passendale (© Marc Cappelle).

– zoals in de gecombineerde cichorei- en tabaksast op de hoeve Depuydt in Moorslede²²⁰ – vuurkorven gebruikt (fig. 57). Cokes hadden het voordeel dat de vrijkomende gassen de cichoreibonen geen aangebrande geur of smaak gaven.²²¹ Om 400 tot 500 kilogram gesneden wortels te drogen had men, weliswaar afhankelijk van hun vochtigheidsgraad, in de regel ongeveer 60 kilogram cokes nodig.²²² De drooglucht bij gebruik van cokesvuren haalde echter niet zelden een temperatuur van 140 °C, wat aanleiding gaf tot verbrande bonen. Om te grote schommelingen van de temperatuur van de drooglucht te voorkomen vroegen het regelen en regelmatig met cokes opgieten van de vuren dan

²¹⁶ STREUVELS 1982, 124.

²¹⁷ DAM 1999, 12.

²¹⁸ JELEUQUENIER 1811, 2; SABBE 1946, 13.

²¹⁹ HEUZÉ 1895, 201.

²²⁰ Oude Heirweg 51 in Moorslede.

²²¹ VAN SEYNHAEVE 1895, 24; DAM 1999, 12.

²²² ANDRIES 1955, 1310. J. DE VUYST (1909, 69) heeft het over 60 kilogram cokes om 350 tot 425 kilogram cichoreiwortels te drogen. F. DE KEYSER (1920, 24) vermeldt bij abuis 4 tot 5.000 kilogram.

ook een bestendige oplettendheid en een groot vakmanschap. Veel asten telden immers vier tot zes ovens (fig. 58).²²³



Fig. 57 (links) – Voorbeeld van een vuurkorf voor het branden van cokes in een ast (© 2016 Onroerend Erfgoed / Kris Vandevorst).

Fig. 58 (rechts) – Zicht op een ruiters met vier cokesovens in werking omstreeks 1955 (Collectie Marc Cappelle).

Bij haar oprichting in 1913 werd de cichoreidrogerij Lemahieu-Delberghe in Poelkapelle voorzien van vier droogovens om dagelijks 3.000 kilogram cichoreibonen te kunnen drogen.²²⁴ Over eveneens vier eestovens beschikte de cichoreiaast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (fig. 59 & fig. 60).



Fig. 59 (links) – Eén van de vier vuurhaarden in de cichoreiaast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2017 Frank Becuwe).

Fig. 60 (rechts) – Achterste deel van één van de vier vuurhaarden in de cichoreiaast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2017 Frank Becuwe).

De cichoreidrogerij Vanryckeghem in Geluwe was in het late interbellum uitgerust met zes vuren, die voor een dagelijkse droogcapaciteit van 3.500 kilogram zorgden (fig. 61).²²⁵ Kleiner van schaal was de cichoreiaast Verschaeve in Kuurne die maar twee vuringen telde.²²⁶ Eveneens uitgerust met maar twee

²²³ VAN DER LINDEN 1971, 201-202.

²²⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-101-k.

²²⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-34-a

²²⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-109-e.



vuurhaarden is de cichoreiast op het Meesegemgoed in Roeselare (fig. 62) en de cichoreiast Delezie in Anzegem (fig. 63).

De effectieve manier van stoken verschilde van ast tot ast, terwijl ook de invloed van het weer een permanente rol speelde. Eenmaal dat de drogers op de bovenste eestvloer van wal waren gestoken, bleven de vuren dag en nacht branden, gedurende weken en soms maanden.²²⁷ Voor de stokers bleek dit evenwel een ongezonde bezigheid. Het stof en de gassen die bij het stoken van cokes vrijkwamen, zadelden velen onder hen op met een stoflong.²²⁸

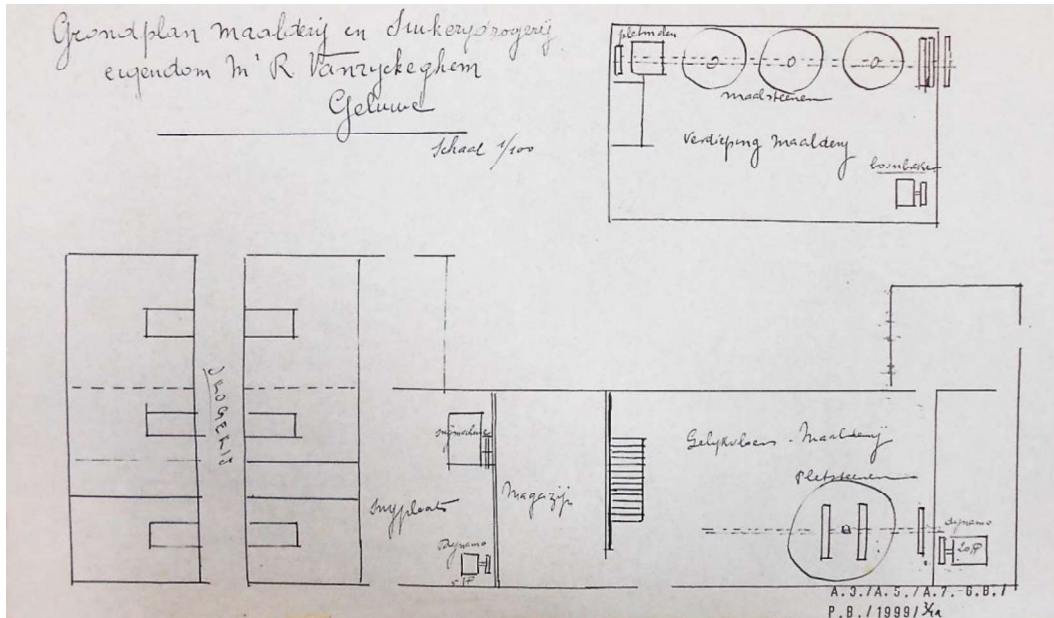


Fig. 61 – Plattegrond van de cichoreidrogerij en maalterij Vanryckeghem in Geluwe (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).



Fig. 62 (links) – Zicht op de ruiter met twee cokesovens in de cichoreiast op het Meesegemgoed in Roeselare (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 63 (rechts) – Zicht op de ruiter met twee cokesovens in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

²²⁷ VAN DER LINDEN 1971, 201-204.

²²⁸ Getuigenis van één van de laatste Vlaamse cichoreidrogers in Noord-Frankrijk (<http://www.westhoek.be/nieuws/29438/de-praatcafes-van-hout-blootland> (geraadpleegd dd. 17.10.2016)).

Na de Tweede Wereldoorlog werd meer en meer met stookolie gestookt.²²⁹ In bijvoorbeeld de cichoreidrogerij Cappelle in Lichtervelde werd in een kleine aanbouw een mazoutbrander geplaatst met achterliggend een door een elektromotor aangedreven ventilator. Deze joeg via luchtkanalen de warme lucht onder de drie eestvloeren. De vier oude cokesvuren werden daarbij samen met de gemetselde luchtkanalen die doorheen de twee onderste eestvloeren boorden, gesloopt. Dit liet toe om de oude eestvloeren door kantelvloeren te vervangen en onder de onderste eestvloer op de gelijkvloerse verdieping een transportband te plaatsen voor de afvoer van de gedroogde wortels.²³⁰

In andere gevallen betekende de overschakeling van cokes op stookolie dat de gemetselde cokesvuren werden aangepast tot open vuurhaarden waarop een petroleumbrander werd aangesloten. Daartoe werden de zijwanden van de cokesoven bekleed met vuurvaste stenen en werd achteraan eveneens een wand in vuurvaste steen opgetrokken. Als gewelf werd soms een uitgeronde dikke ijzeren plaat, voorzien van openingen, geplaatst. Met deze aanpassingen werd veelal een oven bekomen van 58 centimeter breed en 76 centimeter lang, waarbij de verstuiver (of sproeier) zich 25 centimeter boven de eestvloer bevond. Aan de voorzijde werd de petroleumbrander geplaatst. Een brander van het drukverstuivingstype verbruikte normaliter ongeveer 25 liter stookolie per uur voor een astoppervlakte van 16 m². De voor de droging nodige lucht streek via een regelbare klep over het gewelf van het oventje, mengde zich met de verbrandingsassen en trok vervolgens doorheen de te drogen cichoreibonen. De droging kende een normale tijdsduur, maar de brander diende daartoe echter maar twee derden van de droogduur effectief in werking te zijn. Bovendien verliep de temperatuurregeling veel gelijkmatiger, wat de kwaliteit van de gedroogde bonen ten goede kwam. In traditionele asten daarentegen ontbrak doorgaans elke temperatuur aanduiding. Belangrijk was ook dat dit systeem, zeker wanneer het om een petroleumbrander met twee verstuivers ging, voor een volkomen reuk- en rookloze verbranding zorgde.²³¹ In de plaats van petroleum werd ook soms gas als verbrandingsstof aangewend.

Het werk op de eestvloeren bestond voor de drogers uit het gelijkmatig verdelen en het tien tot twaalf maal keren van de cichoreibonen om het droogproces zo gunstig mogelijk te laten verlopen.²³² Van de opperdroger, die er moest op toezien dat de cichoreiboon "*bien séchée et non brûlée*" was, werd dan ook verwacht dat hij wist op welk uur van de dag of de nacht het drogen het snelst ging en welke windrichting zijn vuur het meest aanjoeg.²³³ Ook diende hij er rekening mee te houden dat het doorwoelen en opstapelen van de bonen in lagen van veelal 30 tot 40 centimeter dik verschilde naargelang de omstandigheden.²³⁴ Waren er slechts twee eestvloeren, dan vergde het werk nog meer stielkennis en aandacht. Om de bonen te verdelen en te keren werd doorgaans een ruifel gebruikt. Kenmerkend voor deze grote houten of ijzeren schop waren zijn lange steel en vierkant gebogen blad

²²⁹ De overschakeling van cokes op stookolie of gas werd door de cichoreifabrikanten in de hand gewerkt. Aanvankelijk waren de cichoreifabrikanten bereid meer te betalen voor de cichoreibonen die door cichoreidrogers met cokes waren gedroogd. Bij gebruik van cokes waren de stookkosten immers hoger. Met de plaatsing van een tweede droogtrommel bij de N.V. Lambrecht-Verbeke in 1977 besliste een grote speler als Chicobel geen contracten meer aan te bieden aan met cokes gestookte asten (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

²³⁰ Informatie verstrekt door Marc Cappelle. Deze ast, die voorheen van Louis Cappelle's schoonvader Victor Pape was, is gelegen in de Weststraat. GARDIN 1999, 158 & 161-162; VAN DER LINDEN 1971, 201-202.

²³¹ MATON & VANTILBORGH 1968, 20 & 30-32; [S.N.] 1968, 5.

²³² DE KEYSER 1920, 24. Volgens A. MATON & L. VANTILBORGH (1968, 7) beperkte het keren van de cichoreibonen zich in de jaren 1960 tot tweemaal op de bovenste eestvloer en hoogstens eenmaal op de onderliggende plaat.

²³³ MUSSCHOOT 2008, 151.

²³⁴ VAN SEYNHAEVE 1895, 23-24; VAN DER LINDEN 1971, 203-204. F. DE KEYSER (1920, 24) hield het omstreeks 1920 op een laag van ongeveer 25 tot 30 centimeter dik, terwijl L. BRUGGEMAN (1986, 244) het op ongeveer 45 centimeter hield. In feite verschilde dit van ast tot ast, alsook op de eestvloer zelf. Het kwam immers meer voor dat een ast aan de ene kant beter trok dan aan de andere kant.



van 40 op 40 centimeter (fig. 64).²³⁵ Om tijdens het keren de hitte enigszins te temperen werden de kleine houten of metalen deurtjes opengegooid.²³⁶



Fig. 64 – Een ruifel om de bonen te verdelen en te keren (Sécherie Deleplace, Vieille-Eglise (Fr.)) (© 2016 Frank Becuwe).

In een haast ondraaglijke hitte die schommelde van 60 tot 100 °C, duurde het droogproces twaalf tot vierentwintig uur. Soms liep die zelfs op tot achtenveertig uur.²³⁷ De effectieve duur was immers afhankelijk van de vochtigheidsgraad van de cichoreibonen, de dikte van de laag bonen²³⁸, het aantal eestvloeren²³⁹ en – omwille van het drogen op basis van natuurlijke trek²⁴⁰ – de weersomstandigheden, meer bepaald of het droog of regenachtig weer was. Bij het eesten diende het watergehalte, dat in de verse cichoreiwortels op het ogenblik van de oogst 75 tot 80% bedroeg, herleid te worden tot 12% of minder.²⁴¹ Pas onder deze bewaringsomstandigheden konden de cichoreibonen in een latere fase voordelig gebrand worden.²⁴²

In combinatie met de zeer vochtige lucht maakte de helse hitte in de ast volgens Cyriel Buysse, zoon van een cichoreifabrikant, van het drogen van cichoreiwortels de zwaarste en meest uitputtende arbeid die hij kende (fig. 65). In zijn novelle *Een levensdroom* uit 1894 gaf hij daarover het volgende documentaire relaas:

²³⁵ VAN DER LINDEN 1971, 201-202; BRUGGEMAN 1986, 248-249.

²³⁶ GARDIN 1999, 153.

²³⁷ SABBE 1946, 13; VAN DER LINDEN 1971, 204. E. LEPLAE (106, 528 n. 1) en F. DE KEYSER (1920, 24) hielden het op een temperatuur van ongeveer 80 °C, en C. GUILLOT (1911, 79) op een temperatuur van 50 tot 80 °C. MATON & VANTILBORGH 1968, 7 & 10.

²³⁸ Omdat de astarbeiders geen uur- maar een taakloon ontvingen, waren ze weleens geneigd om de droogvloer zo zwaar mogelijk te beladen. De cichoreibonenlagen waren dan ook te dik voor een efficiënte en kwalitatieve droging (MATON & VANTILBORGH 1968, 11). E. LEPLAE (1906, 528 n. 1) hield voor de bovenste eestvloer een laagdikte van 25 tot 30 centimeter voor en voor de onderliggende vloer één van 50 tot 60 centimeter.

²³⁹ In asten met twee eestvloeren werden de cichoreiwortels volgens F. DE KEYSER (1920, 24) op elke vloer twaalf uur geëest. E. LEPLAE (1906, 528 n. 1) hield het bij 24 uur eesten op de bovenste eestvloer, en 24 uur op de laagste vloer.

²⁴⁰ MATON & JACOBS 1957, 1097.

²⁴¹ MATON & VANTILBORGH 1968, 5 & 10. Volgens J. VAN SEYNHAEVE (1895, 23 n. 1), die zich daarvoor baseerde op analyses van H. Schultz, bevatten verse cichoreiwortels 75% vocht. Bij het eesten verloor de cichorei voor 28% aan gewicht, wat inhield dat de gesneden cichoreiwortels na het eesten ongeveer 96% van hun vocht hadden verloren.

²⁴² VAN SEYNHAEVE 1895, 26; VAN DER LINDEN 1971, 201-202, DELMEIRE 1998, 63; [DELMEIRE] 2010, 17.



De werklieden, met hun achten, stonden gerangschikt op korte afstand van elkaar, op één rij, in de richting van de lengte der droogplaats. Door een krachtige duw van de beide handen drukten zij hun brede schop in de dikke laag gehakte beten, en, met een wrong der lendenen, begeleid door een stoot van de rechterknie, hieven zij uit de laag een overstromend schopvol op, keerden het om. En regelmatig, met een vluggen gekadanseerde beweging, gingen zij zo voort, tot aan het uiteinde van de droogplaats.

Dat was zoveel zij konden. Naarmate zij hijgend, stikkend, druipend van het zweet aan de achterwand kwamen, vlogen zij naar het open venster in de gevel, staken woest het hoofd buiten, slorpten gulzig, onstuimig, een slok koude, verkwikkende lucht in. Zij toefden daar een ogenblik, de ogen uitgezet, 't gelaat vuurrood, hun mond, hun haar, hun klederen, geheel hun lichaam dampend in de kille buitenlucht. Dan duikelden zij in het dampbad terug, keerden, de breedte van hun schop, waarvan zij, om hem sterker vast te houden, de steel met hun zakdoek omwonden, een tweede laag om, geraakten uitgeput, met reutelende adem, aan het venster in de andere gevel, smakten er opnieuw, met wilde graagte, een slok verse, frisse lucht in.

Zo gingen zij voort tot al de beten van de droogplaats waren omgekeerd. En naarmate zij zwoegden, zweetten, stikten zij steeds vervaarlijker in de hete, steeds dikkende damp van de omgewoelde beten. Weldra ontwaardden zij elkanders gestalte niet meer; de lantaren aan de balk had de verdofte glans van een verre nevelster; zij zagen enkel, bij elke heffing, onder hun stalen schop, dwars door de ontblote, doorzichtige tegels, de vreselijke ovens laaien, beneden in de kuil.²⁴³



Fig. 65 – Het afscheppen van de gedroogde cichoreibonen in een ast met één eestvloer (Collectie Marc Cappelle).

Niet alleen het bevoorraden van de droogvloeren maar ook het regelmatig keren van de bonen, het overbrengen ervan naar de onderliggende vloeren en het leegmaken van de onderste vlaak was een arbeidsintensieve en bovendien zeer ongezonde karwei. Op sandalen en met enkel een katoenen lendendoek om werkten de 'astepieten' niet alleen in een verzengende hitte maar ademden ook dampen, zuren en stof in die bij het eesten de ast vulden (fig. 66). Velen liepen dan ook een stoflong of een longontsteking op.²⁴⁴

In het bijzonder vanaf het interbellum werden ook deze handelingen weleens gemechaniseerd. Bij een ast met drie eestvloeren werden de bovenste en de onderliggende eestvloer daartoe telkens vervangen door twee wentelbare vloeren (of kipplaten) die boven en op 80 centimeter van elkaar lagen. Elke kipplaat was daarbij samengesteld uit drie of vier reeksen kleine roostertjes die uit een

²⁴³ BUYSSE 1894, 6-7; VAN PARIJS 2011, 55; VAN ELSLANDER & MUSSCHOOT (red.) 1974-1982, 4, 518-519.

²⁴⁴ MATON & JACOBS 1957, 1097; MUSSCHOOT 2008, 155.



rechthoekige kader bestonden en aan hun korte zijden door middel van ijzeren staafjes met elkaar verbonden waren. Eén van deze zijden was ook voorzien van een asje, dat kon draaien op het bovenzvlak van één van de vier of meer langsliggers waarop het geheel van roosters steunde. Voorts was elk roostertje uitgerust met een hefboom, die per reeks roosters, scharnierde op een langsijzer onder de eestvloeren. Daar elke kipplaat drie reeksen roostertjes telde, waren er dan ook drie langsijzers. Deze ijzers waren op hun beurt bevestigd op een dwarsbalk, die in het midden door middel van een plat ijzer scharnierde op een tandwiel. In dit wiel, dat zich buiten de droogkamer bevond, greep een klein tandwiel met zwengel in. Op deze wijze was het mogelijk om met de mankracht van één arbeider de drie beladen roosterreeksen tezelfdertijd te laten kantelen. Door de roosters van de bovenste kipplaat te wentelen vielen de bonen niet alleen op de onderste kipplaat, maar waren ze ook voor 80% gekeerd. Om de bonen op de onderste droogvloer af te laden in een aanpalende bewaarplaats werd deze eestvloer uitgevoerd in ofwel uitrijdbare bakken met zoals voor de bovenliggende vloeren gebruikte kipplaten, ofwel een uitdraaibare geperforeerde band in metaalweefsel. De keerzijde van het zeer bevredigende resultaat dat deze uitrusting gaf, was echter de eerder hoge kostprijs van de installatie, onder meer omwille van de schouwen die de onderste en middelste droogvloer perforeren.²⁴⁵ Om deze reden opteerde cichoreidroger Cappelle in Lichtervelde om bij de plaatsing van een stookoliebrander de oude luchtkanalen te slopen en uitpandig nieuwe luchtkanalen te voorzien.



Fig. 66 – ‘Astemannen’ aan het werk op één van de eestplaten in een cichoreiast (Collectie Marc Cappelle).

Bij semi-gemechaniseerde cichoreiasten van twee of drie boven elkaar liggende eestvloeren werden de op de bovenste vloer gestapelde natte bonen via beweeglijke delen in de eestvlaak op de lagere eestvloer gestort als ze halfdroog waren (fig. 67). De halfdroge bonen werden vervolgens op de middelste droogvloer verder gedroogd om uiteindelijk als droge bonen op de onderste vlaak de laatste fase van het droogproces in te gaan. Het keren en afladen bleef in die gevallen een manuele aangelegenheid. Naar analogie met de bevoorrading van de bovenste eestvloer werden de hard geworden witte bonen, eenmaal ze de vooropgestelde droogtegraad hadden bereikt, door de drogers – zoals eveneens door Streuvels beschreven – met de ruifel in zakken of manden geschept²⁴⁶:

Twee die scheppen, twee die de zakken openhouden, en een die ze langs de ander steger (trap) naar beneden draagt en daar opstapelt. Hier weer past de handeling werktuigelijk ineem, met eigen ritme, vlug en gehaast, zonder nutteloze gebaren. Vier keren scheppen – juist geteld – is

²⁴⁵ MATON & VANTILBORGH 1968, 14-20; [S.N.] 1968, 5.

²⁴⁶ VAN DER LINDEN 1971, 203-204; BRUGGEMAN 1986, 247.



de zak vol; met een handige draai de krop toegewrongen; op het gepaste moment verschijnt de man boven aan de trap – met hun tweeën tillen ze de zak op en zwaaien hem over de rug van de drager, die zo gauw in 't donker gat verdwijnt, en wanneer hij opduikt, staat opnieuw een zak gevuld, wordt met dezelfde zwaai opgeladen en weggedragen. Het lijkt een aangeleerd spel, door danig herhalen, zonder inspanning van de hand gaand, – iets om voor de toeschouwers vertoond te worden.²⁴⁷

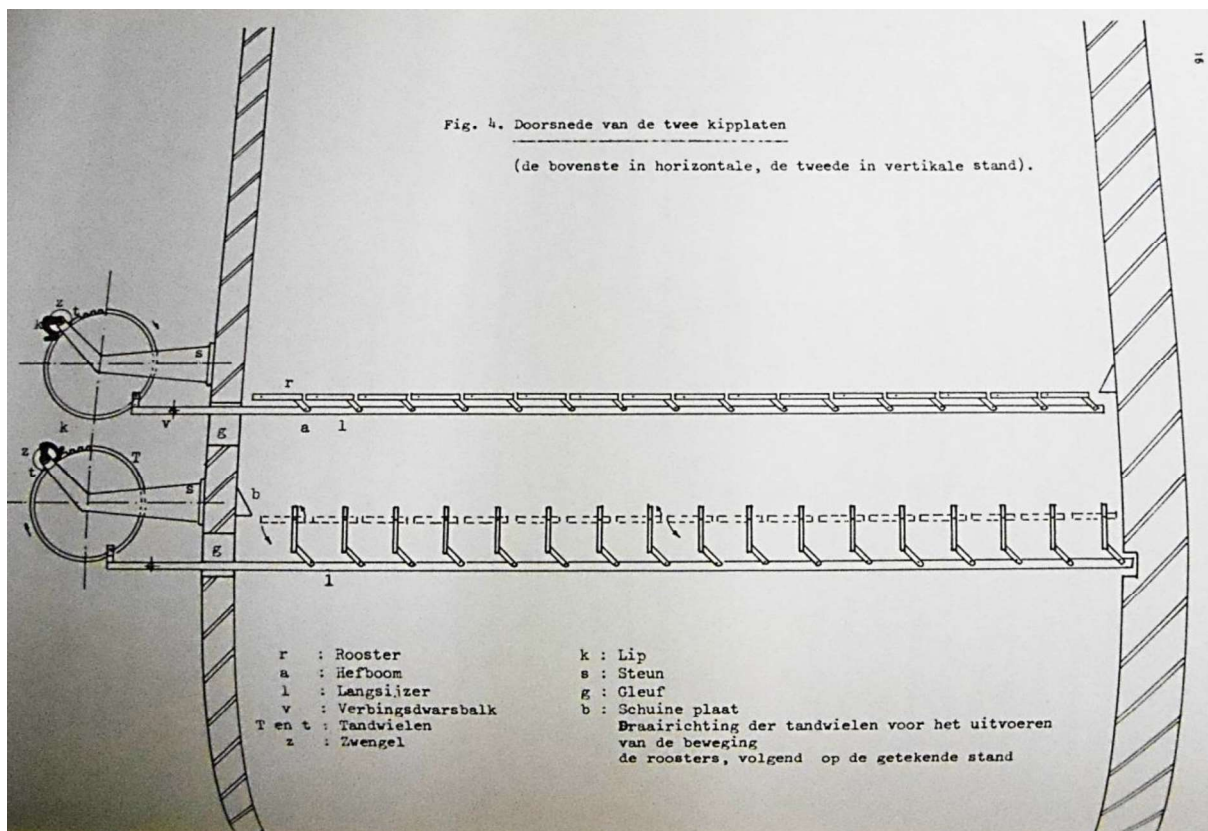


Fig. 67 – Bewegelijke eestvloer: doorsnede van twee kipplaten (Maton & Vantilborgh 1968).

Van zodra de hoogste eestplaat volledig ontruimd was, werd manueel of mechanisch een nieuwe vracht natte bonen aangebracht. Het uitspreiden en keren tussen ondraaglijk hete dampen kon opnieuw van vooraf aan beginnen. Zoals Streuvels benadrukte, het werkritme in een ast gunde de drogers erg weinig vrije tijd:

*Zij leven hier met hun vijven, afgezonderd, buiten alle gemeenschap met de wereld ... dag en nacht aan 't porren en wroeten om de torenhoge stapel wortelen – die van ver aangebracht, altijd maar hoger wordt – af te voeren, door de snijmolen te draaien, op de ast te laden, waar de bonen gekeerd en gewend, boven de vuren gedroogd, in zakken gevuld, weer de wereld ingaan...*²⁴⁸

Bij het drogen ontwikkelde zich een eigenaardige geur, die wel eens aanleiding gaf tot bezwaren bij de oprichting van een cichoreiast. Dit kon cichoreidroger René Callewaert uit Brielen in 1898 ervaren, maar gelukkig voor hem ervoer de vergunningverlenende instantie deze niet als onaangenaam.²⁴⁹

²⁴⁷ STREUVELS 1982, 119; VAN DER LINDEN 1971, 202-203.

²⁴⁸ STREUVELS 1982, 118; VAN DER LINDEN 1971, 202-203.

²⁴⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-17-k.



Een dag in een ambachtelijke cokesast met drie eestvloeren

In een cichoreiast werkten veelal drie arbeiders of ‘astemannen’. Een gewone dag in de ast begon voor hen om 5 uur ’s morgens met het overbrengen van de droge cichoreibonen van de onderste eestvloer naar de afkoelingsruimte.²⁵⁰ Daarna werden de bonen van de tweede eestvloer door valluiken in de vloer naar de onderste overgeheveld en die van de bovenste eestvloer naar de tweede. Ondertussen was het 8 uur én tijd voor een stevig ontbijt met stevige boterhammen, belegd met een dik stuk spek.

Daarna kon het serieuze werk beginnen met het storten, wentelen en keren van de cichoreiwortels in de ‘lavoir’ of wasbak tot ze van de meeste aarde ontdaan waren. Vandaar werden ze voortgestuwd naar de snijmachine om in gelijke schijfjes van zo’n twee tot drie centimeter te worden gesneden. Deze zogenaamde groene bonen werden met een jacobsladder naar boven gebracht tot op het niveau van de derde eestvloer.

Omstreeks 10-11 uur was ook deze karwei geklaard en kon het laden van de bovenste eestplaat beginnen. Dit duurde tot de vloer mooi effen beladen was met een ongeveer 50 centimeter dikke laag bonen. Daarna werden ook de bonen op de andere vloeren effen getrokken. Was dit gebeurd, dan werden op het gelijkvloers de vuren, die met cokes werden gestookt, gekuist en opnieuw aangewakkerd. Eenmaal zover trad er voor twee van de drie cichoreidrogers een rustpauze in tot rond 17 uur. De derde had minder geluk en moest, tot zijn maten terug waren, de vuren in het oog houden en intussen de afgekoelde wortels van ’s morgens storten in het aangrenzende magazijn, in afwachting van hun levering aan de cichoreibranderij.

Intussen deed het ‘volle vuur’ in de droogkamers zijn werk. Alles was er potdicht en het werd er broeiend heet. Uit de schoorsteen ontsnapte een dikke, witte pluim, afkomstig van de verdamping van de natte groene bonen op de bovenste eestvloer.

Bij hun terugkeer moesten de twee andere ‘astemannen’ dit vagevuur in om de groene cichoreibonen te keren en aldus een onregelmatige droging te vermijden. Op de bovenste vloer zagen ze elkaar niet staan in de dikke mist.

Rond 19 uur was dit ‘hellewerk’ voltooid en konden ze uitrusten, op één man na die de gehele nacht de vuren bewaakte. Deze mochten niet alleen niet uitdoven, maar ook niet te geweldig branden. Bij felle wind was het brandrisico immers zeer groot.

De volgende dag om vijf uur begon alles opnieuw van vooraf aan: wassen, snijden, laden, vuur maken, keren, doorsteken en in zakken scheppen.²⁵¹

Vanaf de late jaren 1950 werd de ambachtelijke cichoreidrogerij definitief gemoderniseerd.²⁵² Voor zover cokes nog niet vervangen werden door stookolie of gas en er nog geen kipplaten waren

²⁵⁰ Het uurrooster verschilde evenwel van ast tot ast, daar in sommige asten de bonen ’s morgens en in andere ’s namiddags geladen werden. Voor een chronologie van de arbeid bij het drogen van cichorei, waarbij ’s namiddags begonnen werd, zie MATON & JACOBS 1957, 1109.

²⁵¹ WOESTENBORGH 1993, 61; GARDIN 1999, 155-156.

²⁵² Dit zou er ook voor zorgen dat het aantal Vlaamse seizoenarbeiders die jaarlijks naar Frankrijk trokken om er in de cichoreiasten te werken, vanaf 1960 enorm slonk (THEYS 1964, 34; LENTACKER 1973, 139-141; MUSSCHOOT 2008, 52-53).



aangebracht, werd de warmte voortaan meer en meer gecontroleerd door middel van ventilatoren (fig. 68). Berustte het drogen in traditionele asten op natuurlijke tocht, waardoor het drogen in sterke mate afhankelijk was van de weersomstandigheden, dan was dit met het gebruik van ventilatoren, al dan niet in combinatie met dakisolatie in de vorm van bijvoorbeeld strocementplaten, niet langer het geval.²⁵³ Volledig onafhankelijk van de windrichting was dit droogprocédé echter niet. Omwille van hun zuigende werking was het belangrijk dat de ventilatoren zo hoog mogelijk boven de hoogste eestvloer, hetzij in een zijgevel, hetzij in het dak werden geplaatst. Stak de ventilator in de zijgevel, dan was het aangewezen om onder de ventilator een ongeveer een meter brede plaat aan te brengen om het zuigend effect tot in de verste hoeken te optimaliseren. Bevond de ventilator zich in het dak, dan was het vanzelfsprekend dat de dakruiter of de andere openingen langs waar de dampen bij een natuurlijke tocht ontsnapten, dienden dichtgemaakt te worden.²⁵⁴ Het kunstmatig drogen met ventilatoren had als bijkomend voordeel dat de bonen een keer minder moesten gekeerd worden en toch gelijkmatiger droogden. Daarenboven dienden bij het stoken met cokes minder van deze kolen aangebracht te worden. De hoge elektriciteitskost vormde echter soms een belemmering om tot deze investering over te gaan, behalve in asten met een slechte natuurlijke trek. Daar bleek het plaatsen van een ventilator uit zowel economische als kwaliteitsoverwegingen zonder meer aangewezen.²⁵⁵ Door deze mechanisering kon de productiviteit van de drogerijen opklimmen tot 500.000 kilogram, waar voorheen soms slechts om en bij de 150.000 kilogram werd bereikt (fig. 69). Eén van de eerste drogerijen met kunstmatige ventilatie was de cichoreiast van Louis Cappelle in Lichtervelde die tot 2003 actief bleef. De warme lucht werd er evenwel naar boven gestuwd door de ventilator die achter de mazoutbrander was geïnstalleerd.²⁵⁶

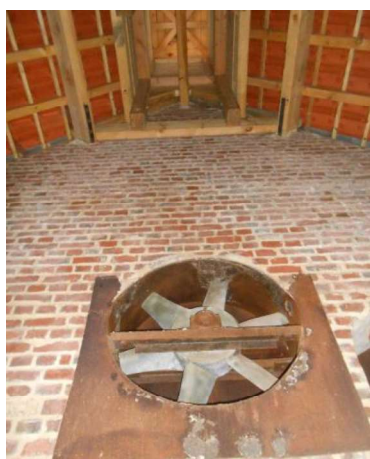


Fig. 68 (links) – Ventilator onder de nok in de Sécherie Deleplace in Vieille-Eglise (Fr.) (© 2016 Frank Becuwe).

Fig. 69 (rechts) – Van rauwe tot gedroogde cichoreiwortel. V.l.n.r.: gewassen cichorei - bewerkt op bovenste eestvloer - bewerkt op middelste eestvloer - bewerkt op onderste eestvloer (Bruggeman 1986).

Had de mechanisatie zich voorheen steeds gericht op de verbeteringen aan het droogprocédé van de oude asten, de opkomst en doorbraak van de droogtrommels, in Frankrijk in de jaren 1960 en bij ons vanaf 1972, zorgden echter voor een spectaculaire evolutie (fig. 70).²⁵⁷ In deze continu werkende rotatieve drogers werden de in ‘frietes’ (of ‘schnittzels’) gesneden cichoreiwortels in 4 tot 5 uur

²⁵³ MATON & JACOBS 1957, 1097-1098 & 1111; MATON & VANTILBORGH 1968, 32; BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 193-194.

²⁵⁴ MATON & JACOBS 1957, 1097-1098, 1104-1107 & 1111; MATON & VANTILBORGH 1968, 35.

²⁵⁵ MATON & JACOBS 1957, 1109 & 1111; MATON & VANTILBORGH 1968, 35; [S.N.] 1968, 5.

²⁵⁶ REUMONT 2009, 35.

²⁵⁷ In Bohemen werden er reeds op het einde van de 19de eeuw groene cichoreibonen gedroogd in grote droogcilinders die met stoom werden opgewarmd (HEUZÉ 1895, 201).



gedroogd. Elke droogtrommel behandelde 180.000 kilogram per etmaal. Per seizoen stond een dergelijke drooginstallatie dan ook voor een capaciteit van ongeveer 3.250 ton.²⁵⁸

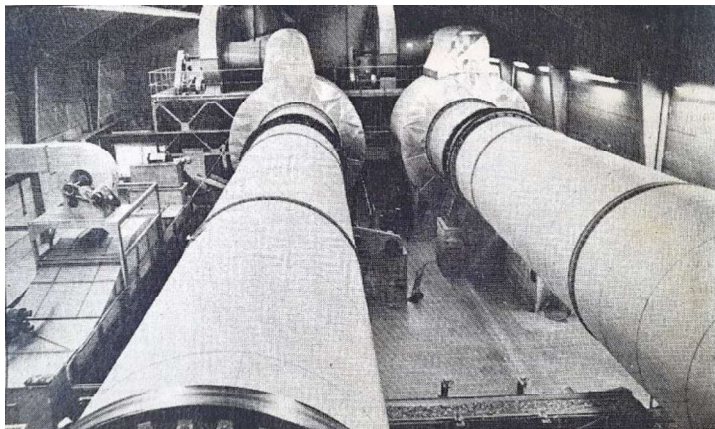


Fig. 70 – Droogtrommels in de cichoreifabriek Lambrecht-Verbeke in Kortemark (Collectie Marc Cappelle).

Een andere moderne droogmethode vond met de banddroger (fig. 71) eveneens ingang in de jaren 1960. In zo'n droger werden de in kubusjes van één kubieke centimeter gesneden cichoreiwortels zonder onderbreking gedroogd door de lucht van onder naar boven doorheen de drie boven elkaar gelegen banden te laten trekken. Thermisch had een banddroger quasi hetzelfde rendement als een traditionele ast. Door het mechaniseren van de toevoer van de wortels naar de 'parmentière' en vervolgens naar de snijmachine en de droger, alsook van het opzakken van de geëeste bonen, was de arbeid er echter herleid tot een opzichtersopdracht. Het bekomen product had daarenboven niet alleen een zeer mooi wit uitzicht, maar zorgde ook voor een brandstofbesparing en een verhoogde capaciteit bij het branden. Ook het malen werd van vier beurten herleid tot één, en de verhouding tussen grove en fijne cichorei was in zeer gunstigste zin geëvolueerd. Een geringer volumegewicht was daarentegen een ernstig nadeel.²⁵⁹

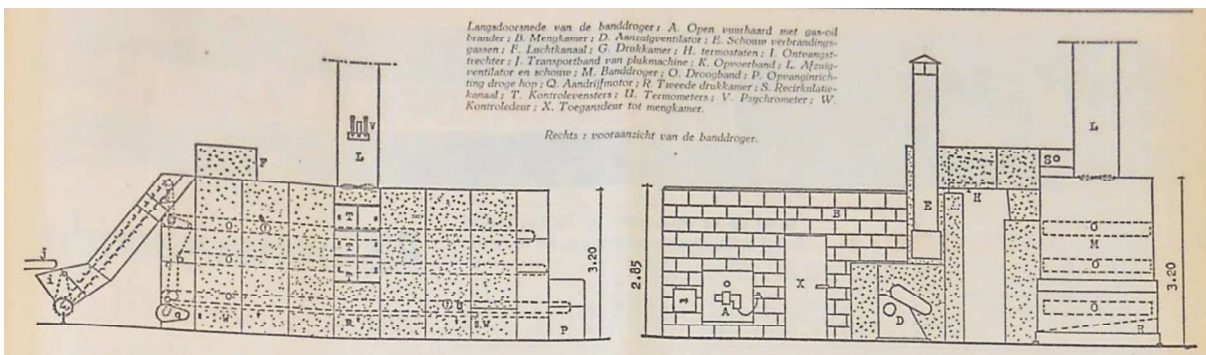


Fig. 71 – Schematische voorstelling van een banddroger ([S.n.] 1968).

Industriële droogfabrieken zoals Lambrecht-Verbeke in Kortemark namen uiteindelijk onherroepelijk de rol over van de oude cichoreiasten, die op vrij korte termijn noodgedwongen één voor één de deuren sloten.²⁶⁰

²⁵⁸ [S.n.] 1968, 7; BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 194; BRUGGEMAN 1986, 318-319; REUMONT 2009, 35.

²⁵⁹ [S.n.] 1968, 7.

²⁶⁰ BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 194; BRUGGEMAN 1986, 318-319; REUMONT 2009, 35. Lambrecht-Verbeke beschikte aanvankelijk over een cichoreiast, die echter afbrandde en niet opnieuw werd opgebouwd. In de plaats kwam in 1972 een trommeldrogerij, die mede-eigendom werd van de Gebroeders Van Lier (Pacha) en achteraf (door de fusie in 1975 van Pacha en De Beukelaar) van Chicobel (informatie verstrekt door Marc Cappelle).

3.1.5 Het koelen van de cichoreibonen

Eenmaal voldoende geëst werden de in grove open zakken of manden opgeschepte cichoreibonen getransporteerd naar een ruimte naast de ast.²⁶¹ Daar werden ze naast elkaar gestapeld om af te koelen en het nog resterend vocht te laten verdampen. Na enkele uren waren ze, zoals hun hardheid en hoornachtig uitzicht aangaven, voldoende afgekoeld en werden ze overgebracht naar het magazijn.²⁶² Belangrijk was dat dit magazijn droog en koel was.²⁶³

3.1.6 Het wegen en bewaren van de cichoreibonen

In het magazijn (fig. 72, fig. 73 & fig. 74) werden de zakken gedroogde cichoreibonen eerst gewogen, meestal door middel van een brugbalans (fig. 75). De te wegen zak bonen werd op de 'vloer' gezet en de overeenstemmende gewichten, die een tiende van de last dragen, op de 'plank' die aan de 'krachtarm' van het hefboomsysteem hangt.²⁶⁴ In grote cichoreiasten werden de bonen uiteindelijk niet meer opgezak, maar van de ast rechtstreeks overgeheveld naar mechanische weegtoestellen. In een nog latere fase werden deze mechanische balansen soms vervangen door elektronische toestellen en precisiebalansen. Voor de drogers was het wegen van de witte cichoreibonen het belangrijkste moment van de dag. Zij werden immers betaald *a rato* van het gewicht van de gedroogde cichoreibonen.²⁶⁵

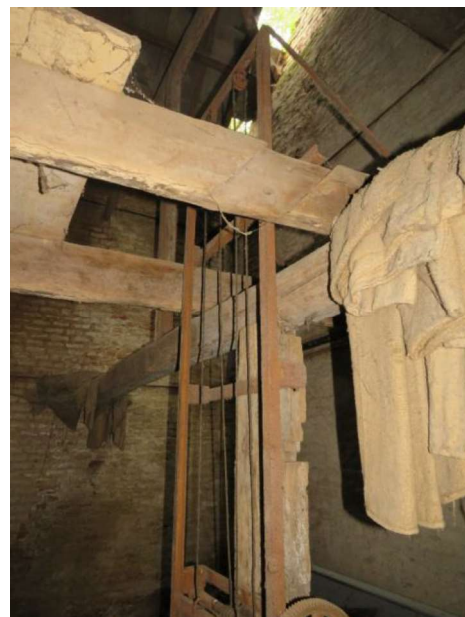


Fig. 72 (links) – Magazijn bij de cichoreiast op het Meesegemgoed in Roeselare (© 2012 Onroerend Erfgoed / Vincent Debonne).

Fig. 73 (rechts) – Interieur van het magazijn bij de cichoreiast op het Meesegemgoed in Roeselare (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

²⁶¹ DE VUYST 1909, 68-69.

²⁶² VAN SEYNHAEVE 1895, 26; GUILLOT 1911, 78; DE KEYSER 1920, 26.

²⁶³ ANDRIES 1955, 1311.

²⁶⁴ BECUWE m.m.v. DERICKX 1995, 29.

²⁶⁵ VAN DER LINDEN 1971, 204. Hun werk in regie werd verloond per 100 kilogram gedroogde bonen (BRUGGEMAN 1986, 248-249).





Fig. 74 (links) – Interieur van het magazijn bij de cichoreiast Delezie op het Goed ter Landergem in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Fig. 75 (boven) – Een brugbalans in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

In afwachting van hun transport naar de cichoreifabrieken werden de opgezakte bonen uitgegoten op de vloer van het magazijn. Belangrijk was dat dit magazijn ruim, droog, duister en tochtvrij was. Anders dreigden de gedroogde cichoreibonen hun hardheid te verliezen en spraken de astenmannen in dat geval niet meer van ‘klinkaards’ (of ‘klinkers’) maar van ‘sieken’.²⁶⁶ Omdat vochtigheid de grote kwaaddoener was, werd er in een hoek van het magazijn wel eens een hoeveelheid ongebluste kalk voorzien.²⁶⁷ Om de bonen te beschermen tegen insecten en ongedierte werden ze bij het bewaren afgedekt met de ‘poef’ of de deeltjes cichoreiwortel die bij het eesten door de eestvloeren vielen. Achteraf werd dit afvalproduct opnieuw verwijderd door de bonen te ziften, alhoewel sommige cichoreidrogers het niet zo nauw namen en het uitzeven weleens achterwege lieten.²⁶⁸ Het bewaren of ‘rusten’ van de bonen gebeurde soms ook, zoals in de cichoreifabriek De Ronne in Gent, op

bewaarzolders (fig. 76 & fig. 77).²⁶⁹ In de cichoreifabriek Het Meetjesland in Waarschoot werden de geëeste cichoreibonen opengespreid op de zolders van de aanpalende arbeidershuisjes.²⁷⁰ Hoewel men de droge bonen soms in zakken bewaarde, was dit uit den boze. In dit geval begonnen onvoldoende gedroogde bonen immers te verhitten en te beschimmelen bij maandenlange bewaring.²⁷¹



Fig. 76 – De cichoreifabriek van Leopold De Ronne aan de Nieuwewandeling in Gent (Collectie Marc Cappelle).

²⁶⁶ BOISDENGHEN 1894, 166; SABBE 1946, 15; BRUGGEMAN 1986, 236; GARDIN 1999, 155.

²⁶⁷ VAN SEYNHAEVE 1895, 26; GUILLOT 1911, 78.

²⁶⁸ SABBE 1946, 15-16; ANDRIES 1955, 1311.

²⁶⁹ VERBEKE 1982, 46-47; BAILLIEUL 2009, 3.

²⁷⁰ REYNIERS 1983, 40-43.

²⁷¹ DE VUYST 1909, 69; DE KEYSER 1920, 26.



Fig. 77 – De droogzolder in de cichoreifabriek van Leopold De Ronne in Gent (Baillieul 2009).

3.1.7 Het verhandelen van de cichoreibonen

De verkoop van gedroogde cichoreibonen verliep via makelaars die veelal uit de omgeving van Kortrijk en Roeselare afkomstig waren. Cichoreidrogers verkochten immers nooit rechtstreeks aan cichoreibranders. De makelaars stonden bijgevolg ook in voor het vervoer naar de cichoreibranderij. In afwachting van het gemechaniseerde wegvervoer gebeurde deze levering tot en met het interbellum in de regel met paard en kar in combinatie met trein, tram of binnenvaartschip. Om de cichoreibonen bij zijn cichoreibranders te krijgen maakte cichoreimakelaar Depuydt uit Lichtervelde gebruik van de binnenvaartschepen 'Georges', 'Esperanza' en 'Matadi' van de schippers Van Heel, De Bruyne en De Bruyne.²⁷² De binnenvaarder 'Albert' van schipper Vanacker bevoorradde de cichoreifabriek Gits in Izegem.²⁷³ Ook voor de levering van de droge cichoreibonen die door een makelaar vanuit West-Vlaanderen aan de cichoreifabriek Buysse-Loveling (fig. 78) in Nevele werden verkocht, werd een binnenvaartschip ingezet. Het schip met de opgezakte bonen meerde er aan aan de brug om vandaar met een wagen naar de fabriek te worden gebracht. Vanaf 1923 werden er ook cichoreibonen per trein aangeleverd in het station van Landegem om vervolgens opnieuw met paard en kar naar de branderij te worden vervoerd. Nadat de middenstand reeds in 1892 op een tramverbinding had aangestuurd, deed het gemeentebestuur van Lichtervelde in 1902 een verwoede poging om een tramlijn te bekomen die Lichtervelde via Zwevezele, Pittem, Meulebeke en Oostrozebeke met het aan de Leie gelegen Wielsbeke verbond. De talrijk aanwezige cichoreiasten en -fabrieken werden daarbij als een belangrijk argument aangevoerd, doch het project vond niettemin geen gehoor bij de Nationale Maatschappij der Buurtspoorwegen.²⁷⁴ Na de Tweede Wereldoorlog voerden meer en meer vrachtwagens de cichoreibonen aan.²⁷⁵ Tot in de jaren 1960 gebeurde dit vervoer evenwel soms nog in combinatie met de binnenvaart (fig. 79).

²⁷² *De Halle*, 19 december 1937, 3 (<http://historischekranten.be> (geraadpleegd dd. 10.04.2017)).

²⁷³ *De Halle*, 5 december 1937, 3 (<http://historischekranten.be> (geraadpleegd dd. 10.04.2017)).

²⁷⁴ HAEGHEBAERT 1989, 24-53; CAPPELLE 2023, 63.

²⁷⁵ JANSSENS 1986, 87-89.





Fig. 78 – Publiciteitsbord 'Chicorée Buysse-Loveling' in Nevele.

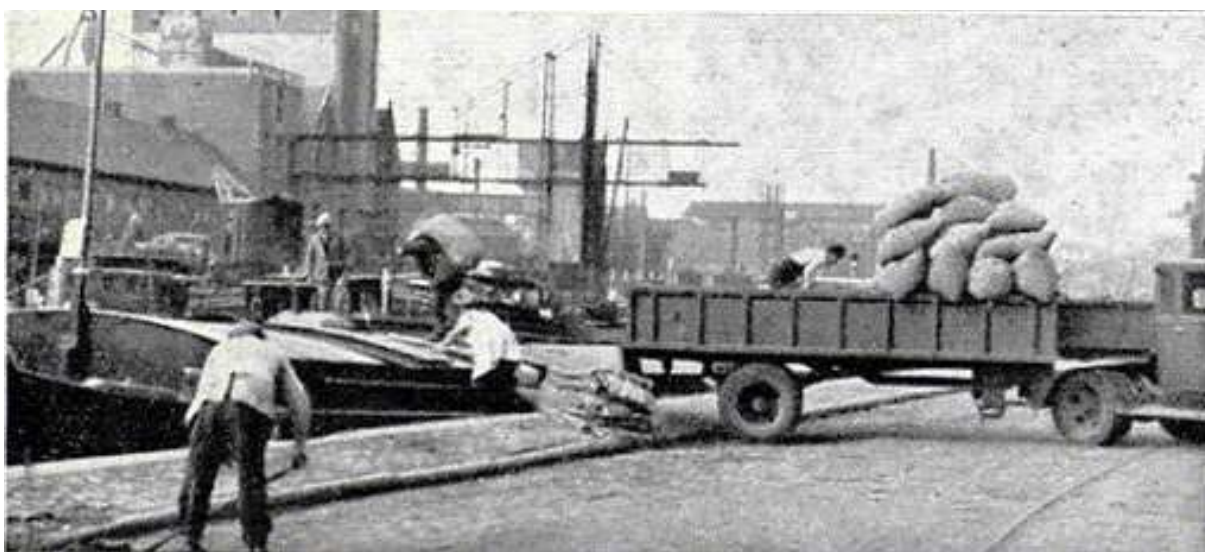


Fig. 79 – Het overladen van zakken cichoreibonen van een kar op een binnenvaartschip in Roeselare omstreeks 1937 (Desmedt 1937).

Het opzakken van de cichoreibonen gebeurde doorgaans in zakken van 80 of meer kilogram, die de naam en het adres van de fabrikant of verkoper moesten vermelden.²⁷⁶ Deze werden bij vervoer over water één voor één op de schouders van scheepsladers en -lossers in en uit de binnenvaartschepen gedragen. Om het gewicht ervan te verdelen droegen zij, vooroverbuigend, de zak zo hoog mogelijk op de schouders zodat deze eigenlijk deels op de hals en het hoofd rustte. Bij het aan boord of aan wal gaan over een wiebelende loopplank van zo'n 30 centimeter breed en 5 tot 6 meter lang en bij het dalen in en klimmen uit het scheepsruim hielden ze de zak met één hand in evenwicht op hun schouders. In de cichoreifabrieken werden de aangebrachte zakken cichoreibonen naar het magazijn gesjouwd of met een hijsblok boven het laadvenster voor bewaring naar de bewaarzolders gehesen. Werden de bonen in silo's opgeslagen, dan werden de zakken met de lier naar de bovenkant van de silo getakeld en dan in de cellen gestort. Aan deze arbeidsintensieve werkwijze kwam een einde met de komst van de zakkensilo, die was opgebouwd uit een aantal kolommen waartussen zakkenglijgoten waren bevestigd (fig. 80). Deze glijgoten waren zo gemonteerd dat er in een zo klein mogelijke ruimte zoveel mogelijk konden geïntegreerd worden. Aan de uitdraagzijde waren de goten voorzien van remmen en telwerken.²⁷⁷ Een zakkenelevator (fig. 81), een zakkenophaler (fig. 82) of een zakkenlier

²⁷⁶ Koninklijk Besluit van 18 november 1894 met betrekking tot de cichoreihandel (VAN SEYNHAEVE 1895, 47). Soms werden deze zakken geleend van de cichoreibrander (BETTONVILLE-COUNET 1982, 111 n. 84).

²⁷⁷ LOEFF & STELTMAN m.m.v. BAALMAN 2004, 37.

(fig. 83 & fig. 84) zorgden voor het opwaartse transport van de zakken.²⁷⁸ Ook de elektrische lier, die in het interbellum opgang maakte, betekende een belangrijke verbetering.²⁷⁹

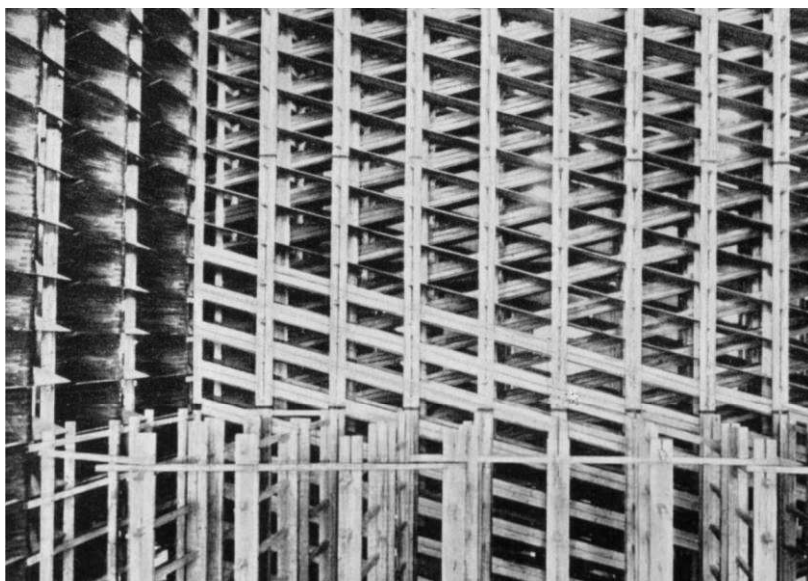


Fig. 80 (boven) – Zakkensilo in opbouw (Loeff & Steltman m.m.v. Baaltman 2004).
Fig. 81 (rechts) – Zakkenelevator (Loeff & Steltman m.m.v. Baaltman 2004).

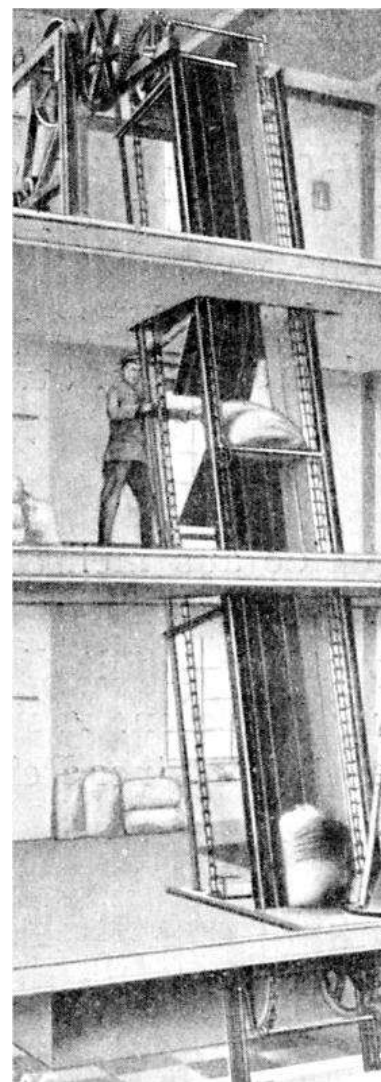


Fig. 82 – Zakkenophaler in het magazijn bij de cichorieaast op het Meesegemgoed in Roeselare (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

²⁷⁸ Een zakkenelevator stond aanvankelijk binnenin het silogebouw. Modernere versies werden ook buiten het gebouw geplaatst (LOEFF & STELTMAN m.m.v. BAALMAN 2004, 37).

²⁷⁹ BECUWE 2016, 163.





Fig. 83 (links) – Zakkenliër (met zwengel, ketting en windas) in de koel- en werkruimte tussen de ast en het magazijn van de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Fig. 84 (rechts) – Zwengel van de zakkenliër in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Vanaf het interbellum brachten binnenvaartschepen echter steeds meer cichoreibonen in bulk aan. Via goten liet men de lading bonen in het scheepsruim lopen. Voor het lossen van dit bulkgoed waren meer en meer cichoreifabrieken uitgerust met beweegbare elevatoren die de bonen – via een (al dan niet reeds automatische) weegbalans om het gewicht van de levering te controleren – naar de bewaarzolders of -silo's overhevelden.

Nog vóór de Tweede Wereldoorlog werd dit mechanische verhandelingsysteem geleidelijk vervangen door een pneumatische installatie. Aan de basis van dit systeem lagen de laat 19de-eeuwse experimenten van de Engelse ingenieur Frederick Eliot Duckham (1841-1919) die hadden geresulteerd in een eerste pneumatische graanelevator. Vrij vlug werd dit systeem ook voor andere grondstoffen zoals cichoreibonen gebruikt (fig. 85). Door middel van onderdruk, voortgebracht door twee in serie aangegekoppelde ventilatoren, werd het bulkgoed omhooggeduwd. Eén van de verbeteringen die in de daaropvolgende jaren werden aangebracht, bestond uit de vervanging van de ventilatoren door pompen met een traag op- en neergaande piston. Onder de pneumatische transportsystemen onderscheidde men enerzijds een aanzuig- en anderzijds een aanblaassysteem. Een installatie op basis van aanzuiging bestond in het bijzonder uit stationaire luchtpompen, filters om de lucht te zuiveren en de stofdeeltjes te verwijderen, een ontvanger, een afscheider (of sluis) en een luchtaanzuigpomp met buizenstel. De luchtpomp maakte het buizenstelsel voor de aanzuiging luchtledig. Op het binnenvaartschip bewaakte een arbeider de zuigpomp en de wendbare buis met zijn straal- of blaaspijp. Door de grote snelheid van de lucht, aangezogen door de pomp, werden de cichoreibonen meegevoerd met de lucht en naar boven gebracht in de ontvanger en de afscheider, waar de lucht zoals een cycloon aan een roterende wervelwind onderworpen werd en de bonen door de centrifugale kracht tegen de wanden werden geslingerd. De lucht ontsnapte langs de opening en de centrale buis, terwijl de bonen in het compartiment van de ronddraaiende afscheider vielen. Deze goot de bonen vervolgens in de tremel boven een automatisch weegtoestel om gewogen te worden. De lucht vervolgde zijn loop, aangezogen door de rotatiepomp of zuigerpomp, nadat ze eerst door luchtfilters



was gepasseerd, waar de stofdeeltjes werden weerhouden om de wanden van de pomp niet te beschadigen. Tot slot leidden uitlaatbuizen de lucht naar buiten. Het pneumatische aanblaassysteem leende zich evenzeer voor dit doel. In dit geval plaatste men in de plaats van een vacuümpomp op het einde van het buizenstel, een drukpomp (hetzij een rotatiepomp hetzij een zuigerpomp) bij het begin van het buizenstel. Een afscheider liet in dit buizenstelsel de cichoreibonen die door de door de pomp aangeblazen luchtstroom vervoerd werden, in afgestelde hoeveelheden lopen.²⁸⁰

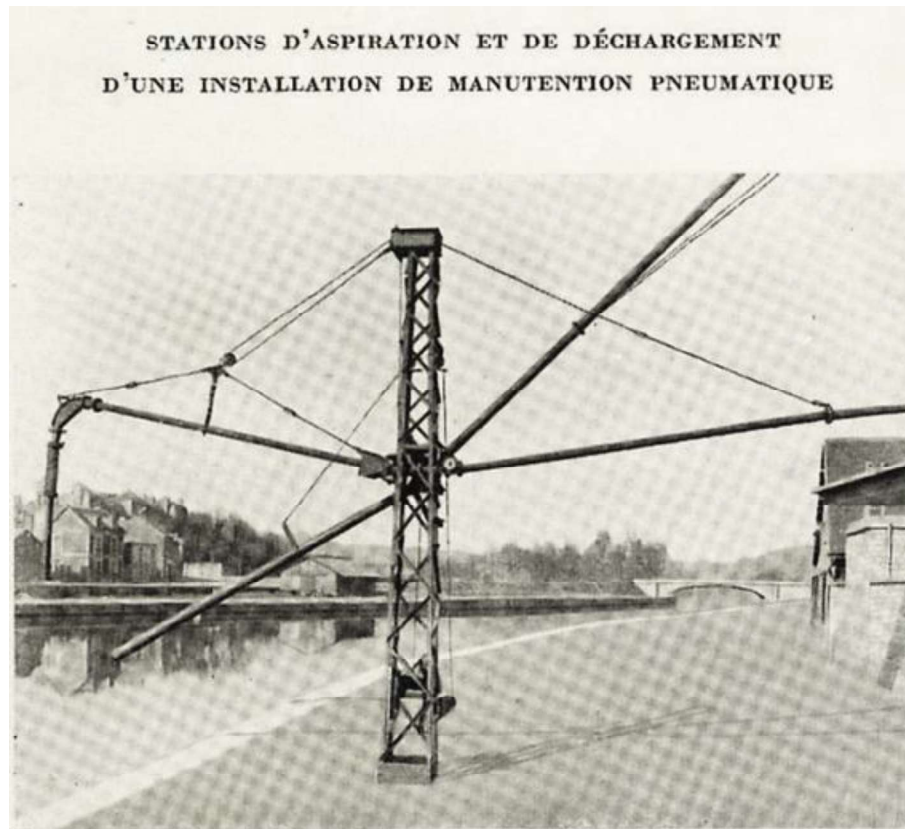


Fig. 85 – Pneumatische verhandelingsinstallatie (Collectie Industriemuseum, Gent).

Niet alle cichoreifabrieken beschikten in het interbellum, ook al waren ze langs een bevaarbare waterloop gelegen, al over een mechanische, laat staan pneumatische losinstallatie. In die gevallen werden de cichoreibonen in het scheepsruim nog altijd eerst opgezakt en gewogen om vervolgens uit het ruim gedragen te worden. Cichoreifabrieken die niet langs de waterkant waren gelegen, bleven sowieso lange tijd aangewezen op opgezakte bonen.

Over het spoor werden de cichoreibonen tot en met het interbellum meestal nog opgezakt vervoerd, ofschoon het mogelijk was om de goederenwagons voor bulkvervoer in te richten. Het manueel of mechanisch vullen van de zakken met afgewogen bonen, het laden van de wagons, het overladen ervan op wagens en het storten bij de aankomst in de cichoreifabriek van de zakken bonen in de elevator zorgden er dan ook voor dat het spoorwegvervoer lange tijd omslachtig en duur was.²⁸¹

Na de Tweede Wereldoorlog boetten de binnenvaartschepen en de goederentreinen geleidelijk aan belang in ten voordele van het gemotoriseerde wegvervoer. Voor een goede ontsluiting van de cichoreifabriek was een ligging langs het water of het spoor niet langer noodzakelijk.²⁸²

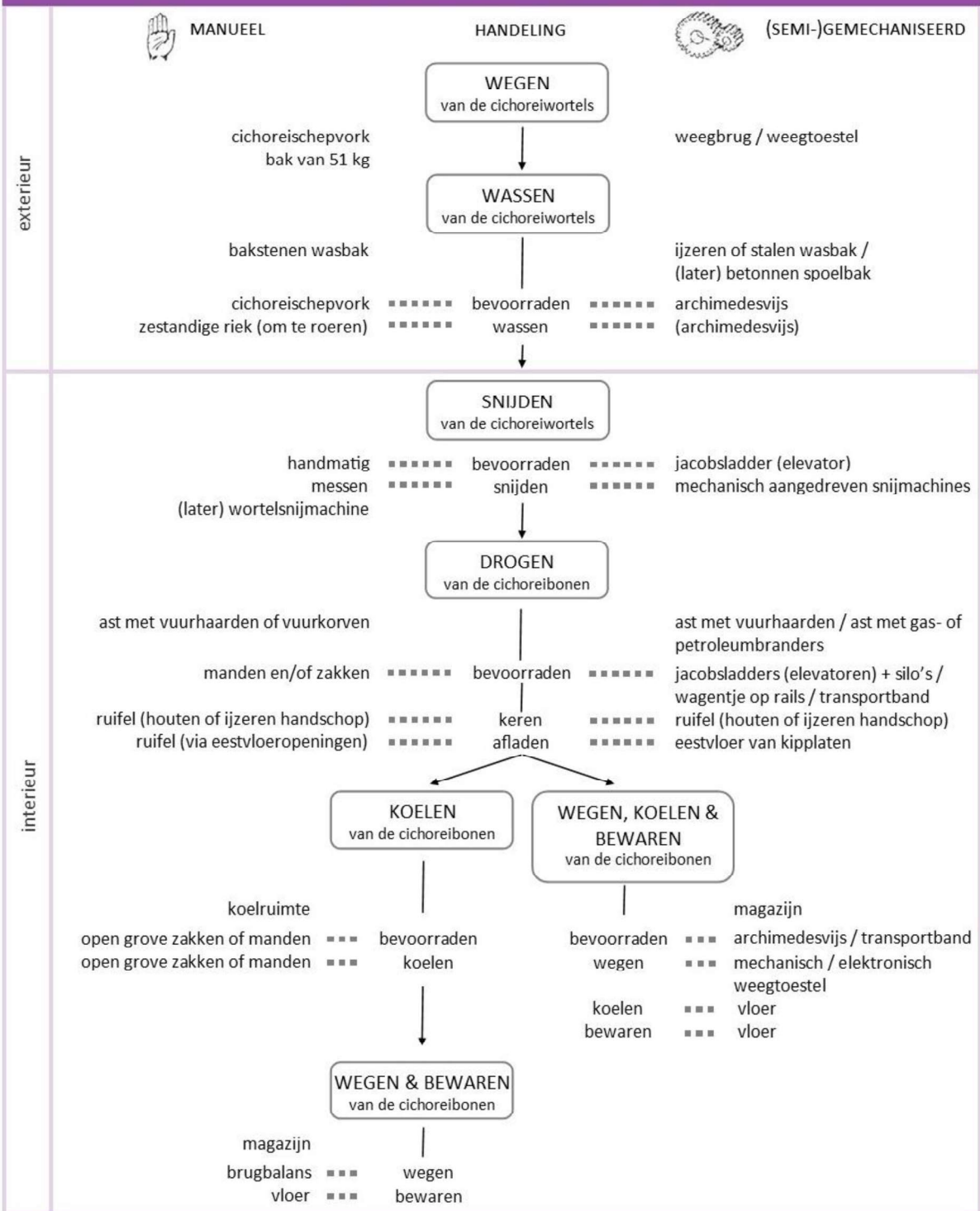
²⁸⁰ BECUWE 2009, 104-106; BECUWE 2016, 164-165; [S.N.] 1951, 8.

²⁸¹ BECUWE 2009, 99.

²⁸² BECUWE 2009, 99; BECUWE 2016, 166; VAN DER LINDEN 1972a, 75.



DE WERKING VAN EEN CICHOREIAST



3.2 HET WERK IN DE CICHOREIFABRIEK

3.2.1 Het reinigen en sorteren van de cichoreibonen

Bij het afleveren van een hoeveelheid droge cichoreibonen in een cichoreifabriek (fig. 86) werden ze, na eventueel opnieuw te zijn gewogen, eerst gereinigd. Bij dit ziften werden ze ontdaan van alle fijne deeltjes. Daarna werden de bonen gesorteerd volgens hun grootte (fig. 87).²⁸³ In veel kleine cichoreibranderijen gebeurde dit alles helemaal niet en werden de gedroogde bonen zonder meer gebrand.²⁸⁴ Ook in de wat grotere branderijen beperkte dit zich tot na de Eerste Wereldoorlog veelal tot het ontdoen van afval en stof door middel van wanmolens-sorteerders.²⁸⁵ De Izegemse cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman (fig. 88 & fig. 89) beschikte daarentegen rond 1903 reeds over drie ziftmachines, die rond 1940 tot een batterij ziftmachines op de eerste verdieping waren uitgebreid.²⁸⁶ Grote cichoreifabrieken, zoals de Antwerpse cichoreifabriek De Beukelaar, waren het aan zichzelf verplicht om over degelijke builinstallaties te beschikken die zowel het reinigen als het sorteren van de aangeleverde cichoreibonen tot doel hadden (fig. 90 & fig. 91). In zo'n builtoestel, dat vóór de Eerste Wereldoorlog soms al voorzien was van een ventilator of afzuiger, werd het laatste stof opgevangen en werden de aldus grondig gezuiverde bonen uitgesplitst in kleine, middelmatige en grote brokken.²⁸⁷ Een in sommige gevallen nog mechanisch transportsysteem en in andere gevallen reeds pneumatische zuiginstallatie leidden deze drie soorten via aparte kanalen naar de silo's die de respectieve brandtrommels bevoorraadden. Dat in elke trommel cichoreibrokken van dezelfde grootte werden gebrand, was immers zeer belangrijk voor de kwaliteit.²⁸⁸

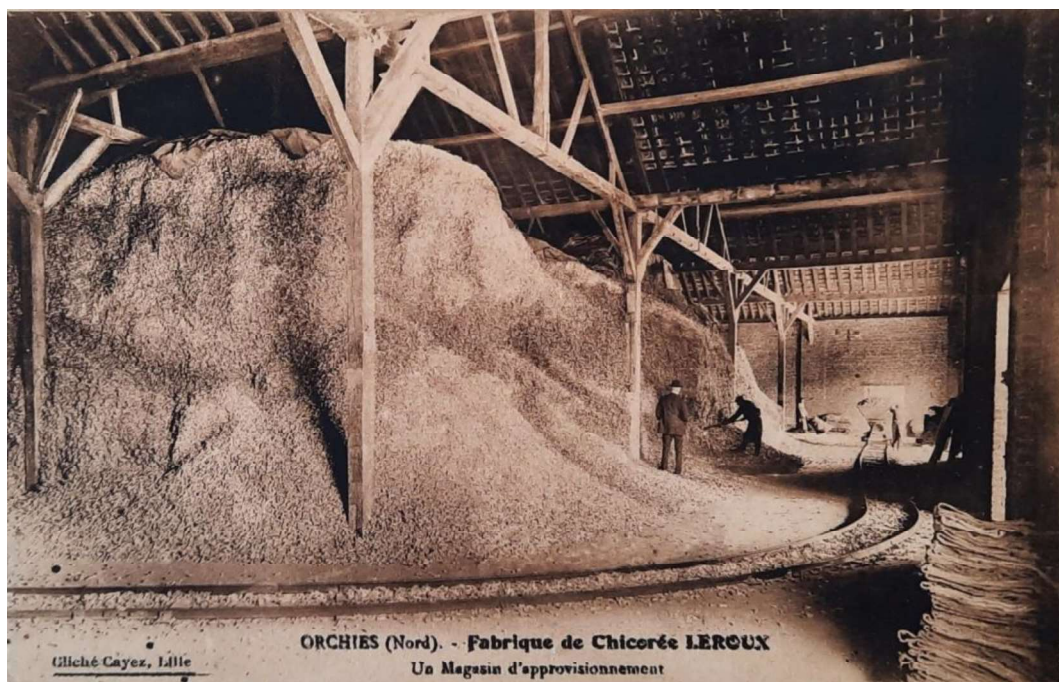


Fig. 86 – Voorbeeld van een magazijn met de aangeleverde cichoreibonen (casus: Fabrique de Chicorée Leroux, Frankrijk) (Collectie Marc Cappelle).

²⁸³ SABBE 1946, 16.

²⁸⁴ DE KEYSER 1920, 27.

²⁸⁵ [S.N.] 1914, 101.

²⁸⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j; Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-45-h.

²⁸⁷ GUILLOT 1911, 92.

²⁸⁸ [S.N.] 1951, 8.



Fig. 87 – Het sorteren van de chichoreibonen (Collectie Marc Cappelle).

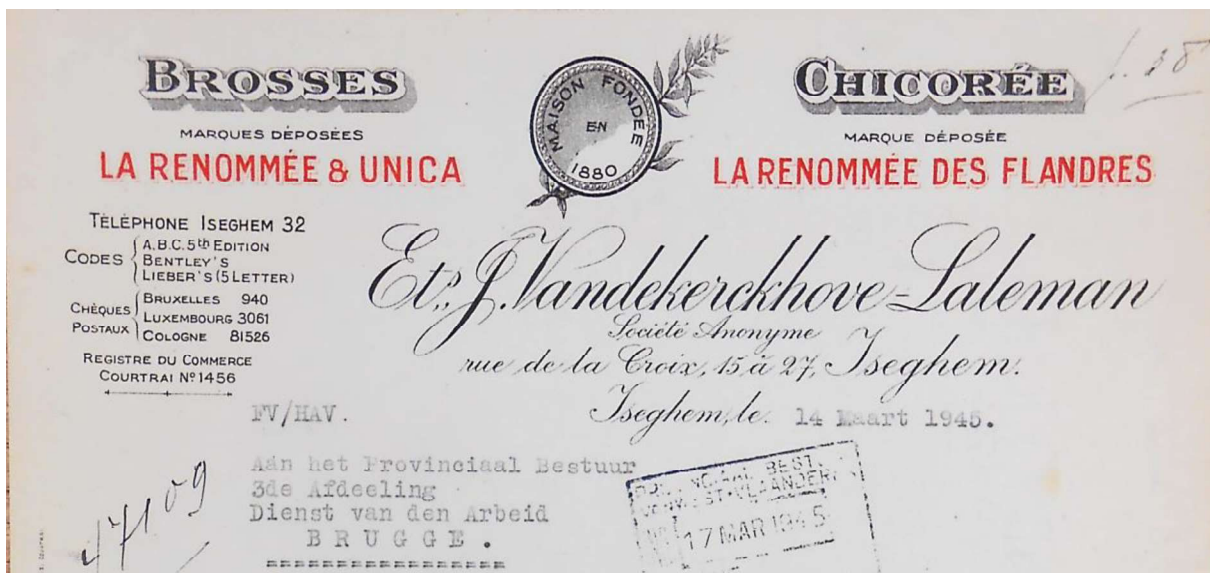


Fig. 88 – Briefhoofd van de chichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman in Izegem (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).



Fig. 89 – Publiciteit van de cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman in Izegem (S.A. Roeselare, fotocollectie, nr. 27025 – A4309).

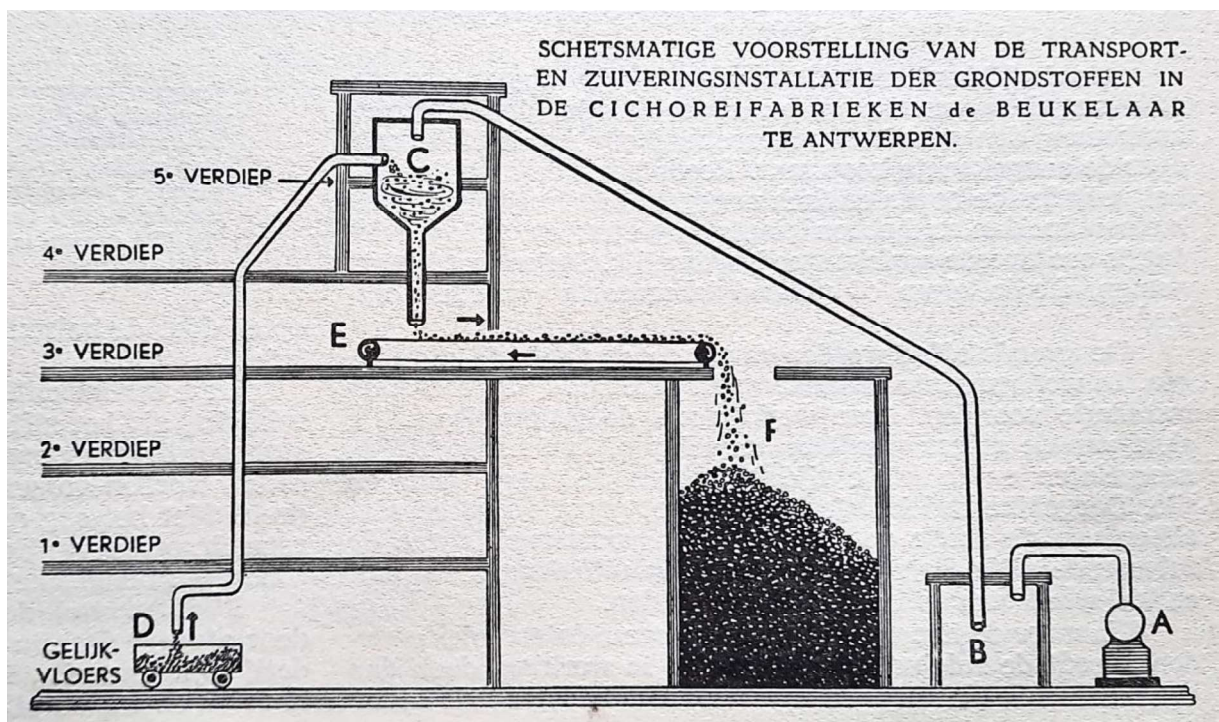


Fig. 90 – De transport- en zuiveringsinstallatie van de cichoreibonen als grondstof in de cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen ([S.n.] 1951).

Legende: Door de zuigpomp A werd de cycloon C luchtledig gemaakt, waardoor de cichoreibonen ('cossetten') uit de wagen opgezogen werden naar C. Van daaruit vielen ze op de transportband E, die ze naar de opslagplaats F voerde. De stofafschieding gebeurde in C, de opvanging van het stof in B. Uit de opslagplaats F werden de bonen weggezogen wanneer ze naar de productieafdeling gingen.



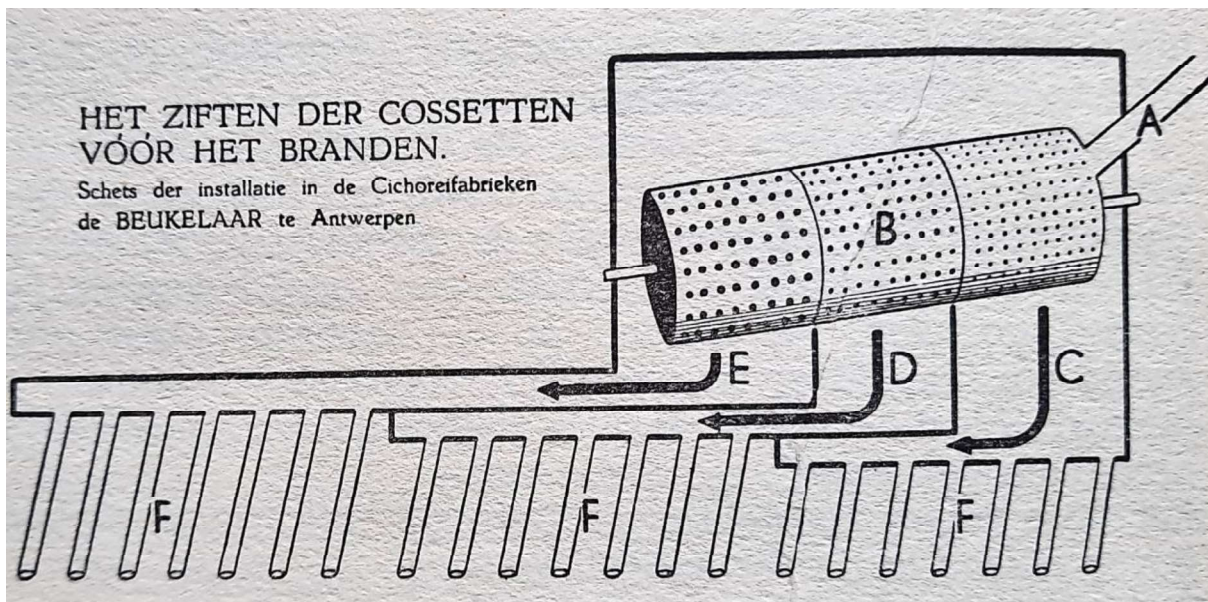


Fig. 91 – Schematische voorstelling van de buil- of ziftinstallatie in de naoorlogse cichoreibranderij De Beukelaar ([S.n.] 1951).
Legende: Langs A werden de uit de opslagplaats weggezogen cichoreibonen naar de draaiende buil B gebracht. Deze buil ziftte de bonen uit in kleine, middelmatige en grote brokken die door de kanalen C, D en E hun weg vonden naar de afvoerbuizen F die de afzonderlijke opslagplaatsen vulden. Op deze wijze waren de cichoreibrokken per brandtrommel in functie van de kwaliteit van eenzelfde grootte.

3.2.2 Het bewaren van de cichoreibonen

Daarna werden de droge cichoreibonen soms gedurende maanden in de cichoreifabrieken bewaard vooraleer langs trechters of vergaarbakken uiteindelijk in de branderij terecht te komen.²⁸⁹ In tegenstelling tot het drogen dat om bederf te voorkomen onmiddellijk na de oogst moest plaatsvinden, kon het branden van (voldoende) gedroogde cichoreibonen immers het gehele jaar door plaatsvinden.²⁹⁰ Het bewaren gebeurde veelal in zakken in een groot magazijn, dat zich doorgaans, zoals in de Ieperse cichoreibranderij Belgische Fabriek van Chicorei Wypelier-Taffin, in de onmiddellijke omgeving van de branderij bevond (fig. 92 & fig. 93).²⁹¹ In functie van een gemakkelijke bevoorrading van de branders situeerde deze bewaarplaats zich veelal, zoals in de Izegemse cichoreibranderij La Renommée des Flandres (Vandekerckhove-Laleman) (fig. 94), op een bovenverdieping.²⁹² Voor het ophalen van de opgezakte cichoreibonen beschikte de Izegemse cichoreibranderij Lauwers over een zaktrektoestel.²⁹³ In grote cichoreibranderijen werden de gereinigde en gesorteerde cichoreibonen naar gelang hun grootte bewaard in afzonderlijke silo's. Wanneer deze silo's niet rechtstreeks in verbinding stonden met de brandtrommels, werden de cichoreibonen, als tot het branden ervan werd besloten, overgeheveld naar de kleine silo's die zich vlak boven de brandtrommels bevonden.²⁹⁴

²⁸⁹ De maximale bewaartijd was een jaar (VAN SEYNHAEVE 1895, 27). VAN DER LINDEN 1972a, 75.

²⁹⁰ VAN DER LINDEN 1971, 198.

²⁹¹ VAN DER LINDEN 1972a, 75; Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-91-cc.

²⁹² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j.

²⁹³ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-49-j.

²⁹⁴ [S.N.] 1951, 8-9.



Fig. 92 – Briefhoofd van de chicoreibranderij ‘Belgische Fabrik van Chicorei Wypelier-Taffin’ in Ieper (Collectie Marc Cappelle).

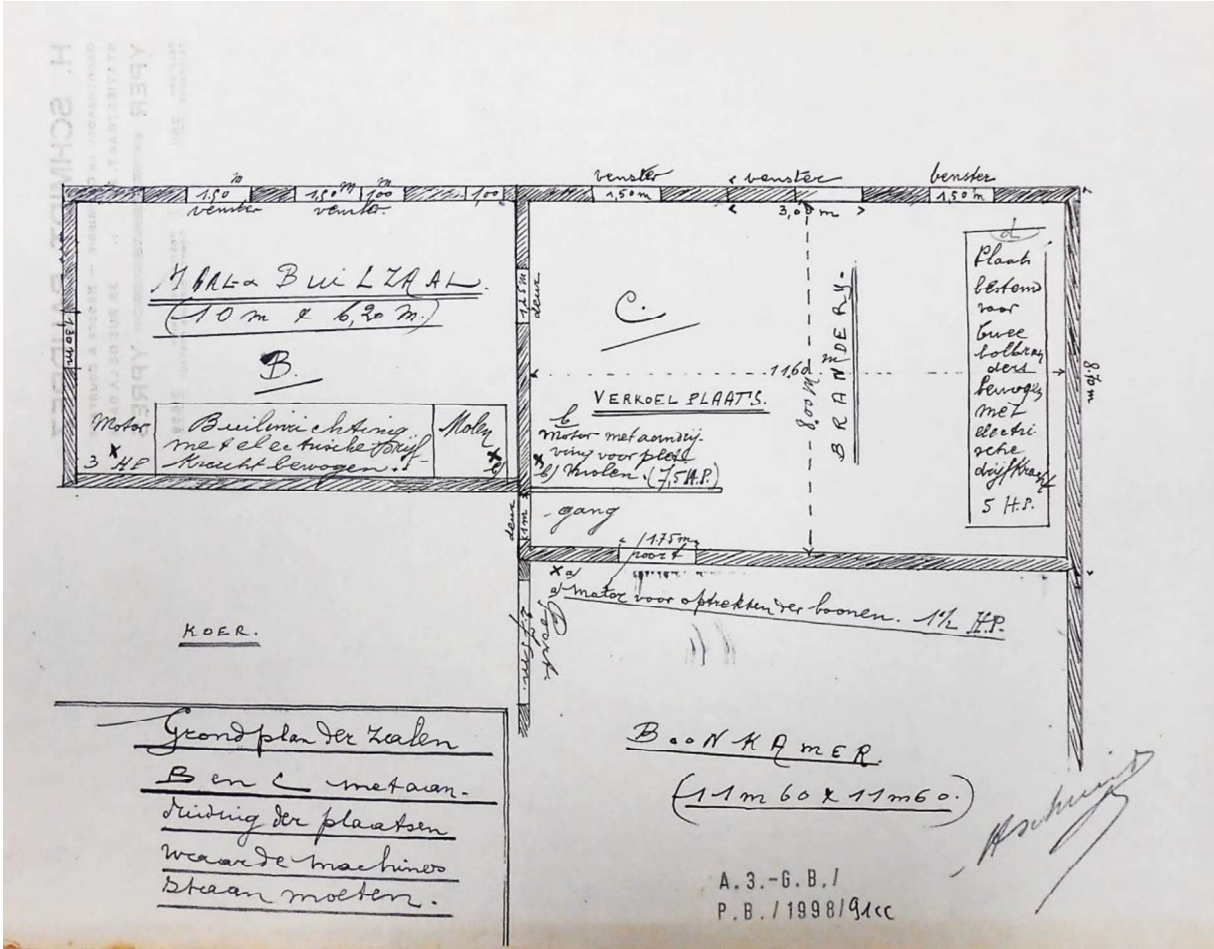
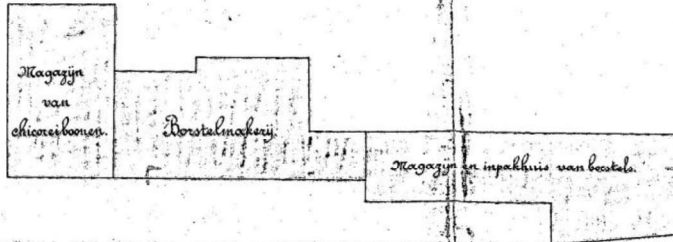


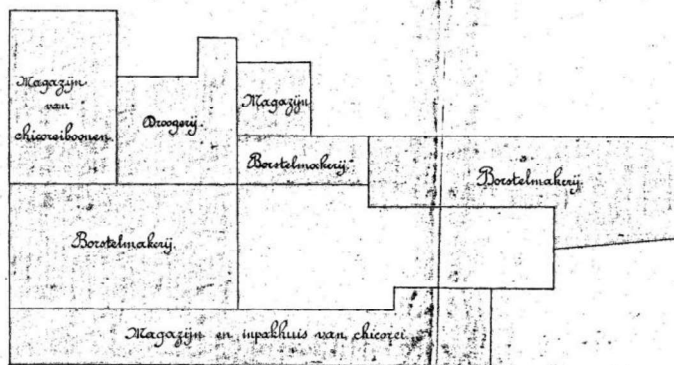
Fig. 93 – Plattegrond van de chicoreibranderij Belgische Fabrik van Chicorei Wypelier-Taffin in Ieper, met magazijn (of ‘Bonenkamer’) van 11,60 meter op 11,60 meter vlak bij de branderij (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Fabriek Vandekerckhove-Saleman te Izeghem.

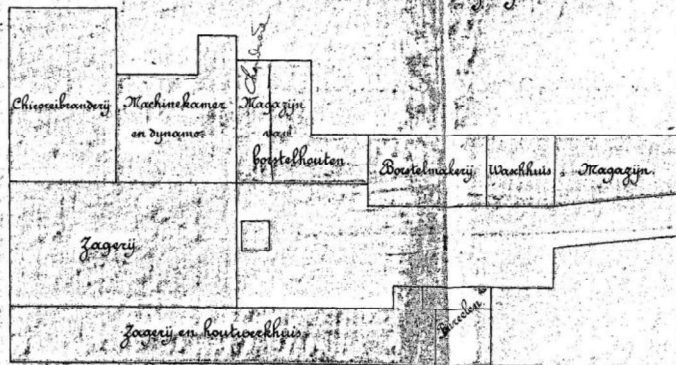
Plan van het 2^d verdiep.



Plan van het 1^e verdiep.



Plan van de gelijkvloers.



Keuzediepe.

Schaal: 5 millimeters per meter.

Architect
L. Bouffier
1907

A.3-6.8/P.6./1997/33 J.12

Fig. 94 – Plattegrond van de chicoreibranderij La Renommée des Flandres in Izegem, met magazijn op de bovenverdiepingen (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

3.2.3 Het branden van de cichoreibonen

Eenmaal in de branderij werden de droge cichoreibonen geroosterd of gebrand om de suikers in de witte cichoreibonen te karamelliseren. Bij deze bewerking verdween ook grotendeels de bitterstof intybine, waardoor de cichorei zijn lichtjes bittere en aromatische smaak verkreeg.²⁹⁵

Vóór de Eerste Wereldoorlog bestonden de cichoreibranders waarin de witte cichoreibonen werden geroosterd, uit plaatijzeren sferen of trommels met een bolvormige, cilindrische of trapezoïde vorm die boven een cokesvuur rondraiden (fig. 95 & fig. 96).²⁹⁶

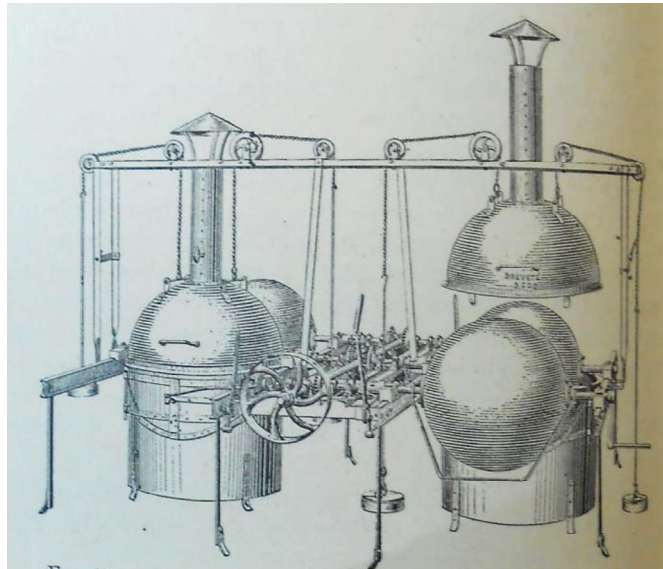


Fig. 95 – Brandtrommels van de Franse firma Conflant (Guillot 1911).

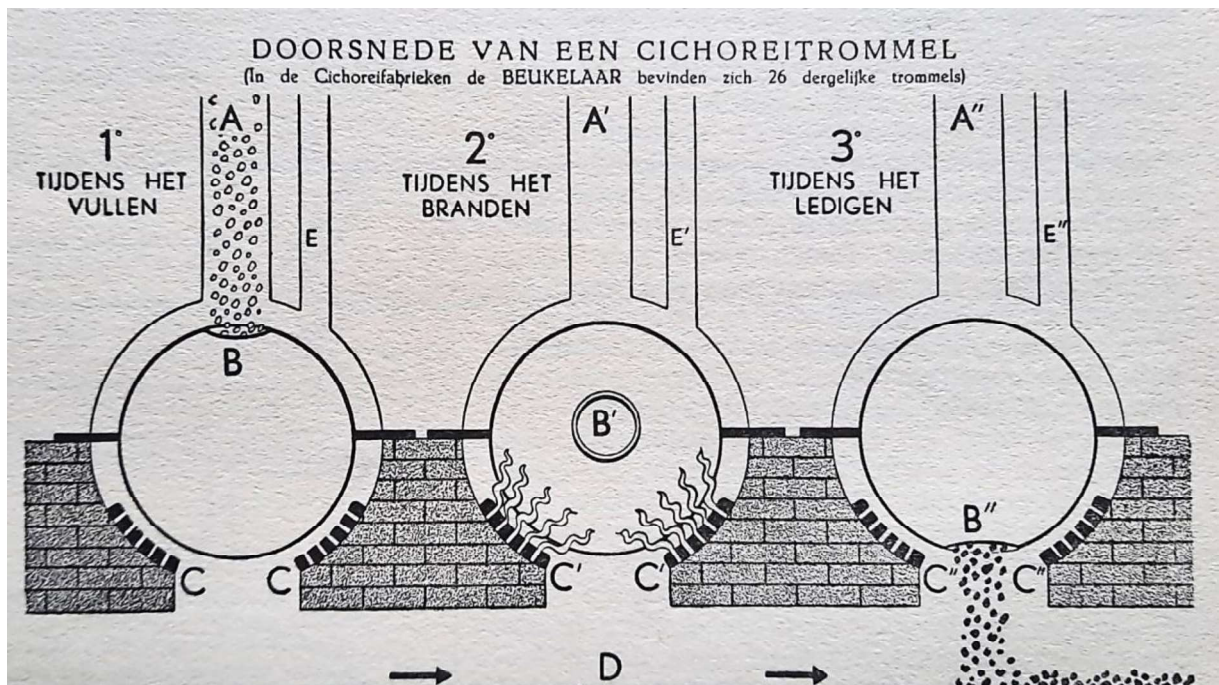


Fig. 96 – Doorsnede van een brandtrommel in de cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen ([S.n.] 1951).

²⁹⁵ VAN SEYNHAEVE 1895, 27; GUISET 1901, 74; BALLEKENS 1989, 89; VANHAUTE 2001, 543.

²⁹⁶ VAN SEYNHAEVE 1895, 27; [S.n.] 1914, 101-102; DE KEYSER 1920, 27; BALLEKENS 1989, 89; [S.n.] 1951, 8-11.

Alhoewel deze trommels (of tamboers) toen reeds tot 500 kilogram cichoreibonen konden bevatten, waren de meeste cichoreifabrieken zowel voor als na de oorlog uitgerust met veeleer één of meer kleinere trommels.²⁹⁷ Zo beschikte de cichoreifabriek 't Fonteintje die Francis Wittenberg omstreeks 1860 in Okegem oprichtte, over één brandtrommel van ongeveer 150 kilogram.²⁹⁸ Een knecht draaide deze met behulp van een lange zwengel rond.²⁹⁹ Ook de cichoreifabriek van Louis Buysse-Loveling in Nevele telde bij de start in de jaren 1860 maar één brandtrommel.³⁰⁰ Omstreeks 1931 had de cichoreibranderij Vanderbeke in Heule nog steeds maar één trommel met daarenboven maar een inhoud van 25 kilogram gedroogde bonen.³⁰¹ In de brander waarmee de cichoreifabriek Goethals & Bossuyt in Meulebeke omstreeks 1928 werkte, kon 50 kilogram worden gebrand.³⁰² Zelfs de tien trommels bij de firma Buysse-Loveling in Nevele hadden tot 1948 maar deze capaciteit. Daarna werden er bij Buysse twee grote sferen geïnstalleerd met een inhoud van elk 250 kilogram.³⁰³ De twee trommels die in de Izegemse cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw reeds voor 1898 in gebruik waren, hadden daarentegen elk reeds een capaciteit van 100 kilogram.³⁰⁴ Een identieke capaciteit hadden de brandtrommels die in het interbellum in de cichoreibranderijen Notebaert in Anzegem³⁰⁵ en Locquet in Kerkhove³⁰⁶ werden gebezigd. De trommel in de cichoreibranderij Van Clooster in Ingelmunster³⁰⁷, de cichoreibranderij Opsomer in Anzegem³⁰⁸ en de cichoreibranderij Pille in Kortrijk³⁰⁹ brandde toen per beurt 150 kilogram bonen. De cichoreibranderijen Leon Eeman in Sint-Martens-Lierde en René Vermeersch in Langemark³¹⁰ waren uitgerust met een trommel waarin 200 kilogram bonen konden gegoten worden. Deze cilindervormige trommel had een hoogte van 120 centimeter en een diameter van 73 centimeter.³¹¹ Met een vergelijkbare brander werd in 1944 de cichoreibranderij Vermeersch-Doise in Langemark uitgerust.³¹² Een brandtrommel met een inhoud van 250 kilogram werd in Sint-Eloois-Winkel vóór 1931 in de cichoreibranderij Grymonprez geïnstalleerd.³¹³ In Ieper telde de Belgische Fabriek van Chicorei Wypelier-Taffin omstreeks 1922 twee brandtrommels die elk 300 kilogram bonen konden bevatten. Een elektromotor van 5 pk dreef beide trommels die bovendien met een rookafzuiger waren uitgerust, aan.³¹⁴ De twee brandtrommels waarmee Alphonse Van Oudenhove zijn 'suikerijfabriek' in Steenhuize had uitgerust, hadden eveneens een inhoud van ongeveer 300 kilogram en draaiden 50 tot 60 toeren per minuut (fig. 97).³¹⁵ De omstreeks 1940 ingerichte mechanische cichoreibranderij Lauwers in Izegem beschikte over twee bolvormige stalen branders met een identieke inhoud.³¹⁶ In de cichoreibranderij Valcke in Lichtervelde hadden de twee brandtrommels, die anderhalf uur boven een groot cokesvuur draaiende werden gehouden, een capaciteit van ongeveer 400 kilogram.³¹⁷

²⁹⁷ [S.N.] 1914, 101-102.

²⁹⁸ Gelegen in de Fonteinstraat in Okegem (Ninove).

²⁹⁹ VAN DER SPEETEN 1983, 104.

³⁰⁰ VAN PARYS 2011, 54.

³⁰¹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-30-i.

³⁰² Schoofstraat in Meulebeke. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-108-q.

³⁰³ VAN DER LINDEN 1972a, 76; JANSSENS 1986, 81 & 89.

³⁰⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-l.

³⁰⁵ Kerkstraat in Anzegem. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1998-3-d.

³⁰⁶ De Hoven in Kerkhove (Avelgem). Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-93-j.

³⁰⁷ Weststraat in Ingelmunster. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-43-h.

³⁰⁸ Kerkstraat in Anzegem. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-111-aa.

³⁰⁹ Hugo Verriestlaan in Kortrijk. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-50-h.

³¹⁰ Marktplaats 4 in Langemark. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-42-h.

³¹¹ VAN DER LINDEN 1972a, 80.

³¹² Marktplaats in Langemark. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-42-h.

³¹³ Molenstraat in Sint-Eloois-Winkel. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-32-u.

³¹⁴ Dikkebusse(steen)weg in Ieper. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-91-cc.

³¹⁵ GOUBLomme 2009, 20-22.

³¹⁶ Meensesteenweg in Izegem. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-49-j.

³¹⁷ GARDIN 1999, 160.



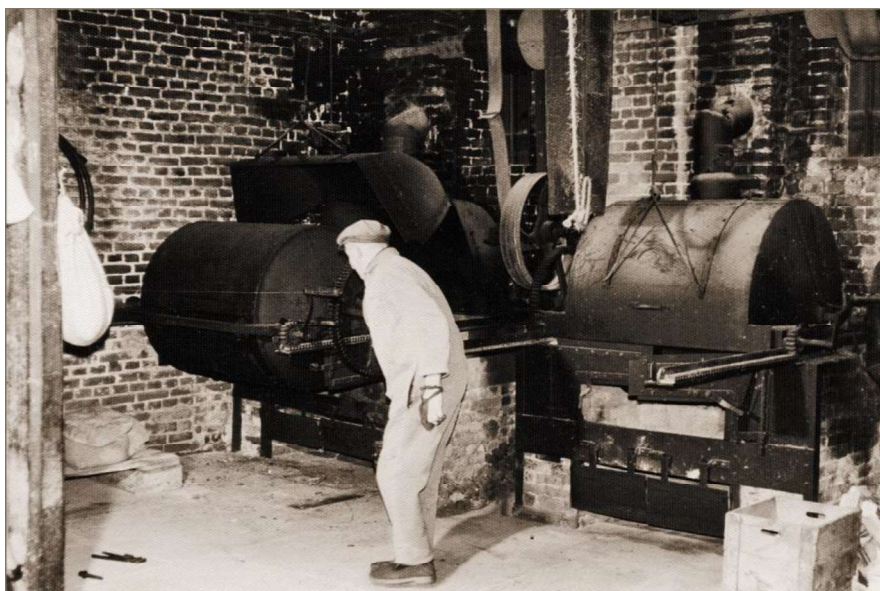


Fig. 97 – Jozef Van Oudenhove aan het werk bij de twee cichoreibranders in de cichoreifabriek Van Oudenhove in Steenhuize (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).

Waren de meeste cichoreibranderijen met één of twee branders uitgerust, toch kwamen er branderijen met meer branders voor. Zo telde de Izegemse cichoreibranderij Vandekerckhove-Laleman voor 1903 vier en omstreeks 1945 vijf trommels met kolenverhitting.³¹⁸ In de cichoreifabriek van Jules Decuypere in Kortrijk bewoog vanaf 1907 een gasmotor drie brandtrommels voort.³¹⁹ In Nevele was de cichoreibranderij Buysse-Loveling tot 1948 uitgerust met maar liefst tien trommels.³²⁰ De cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen telde omstreeks 1950 zesentwintig brandtrommels van een inhoud van 300 kilogram (fig. 98).³²¹



Fig. 98 – Een voorbeeld van een batterij cichoreibranders (Collectie Marc Cappelle).

³¹⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j; Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-45-h.

³¹⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-57-y.

³²⁰ JANSSENS 1986, 81 & 89.

³²¹ [S.N.] 1951, 9.



Na de Eerste Wereldoorlog ondergingen de cichoreibrandtrommels weinig spectaculaire veranderingen (fig. 99). De met gezeefde bonen gevulde metalen trommels, die langzaam ronddraaiden boven cokes- of steenkoolvuren, waren ofwel bolvormig met een diameter van anderhalve tot twee meter, ofwel cilindervormig met een lengte van twee tot drie meter.³²² De inhoudsmaat van de trommels was weliswaar in belangrijke mate toegenomen. Grote cichoreifabrieken konden in één trommel veelal 1.000 tot 1.500 kilogram bonen branden, en dit tegen een temperatuur van 180 °C. Sommige cichoreibrandtrommels waren intussen ook uitgerust met een van een ketting voorzien tandrad om de afstand tot het vuur te regelen.³²³ De meest vooruitstrevende cichoreifabrieken waren omstreeks 1920 uitgerust met cichoreibranders van het zogenaamde verbeterde Duitse stelsel. Deze uitrusting bestond uit twee paar van twee boven elkaar geplaatste trommels van elk 180 kilogram. In de bovenste trommels werden de droge bonen voorgebrand om daarna in de onderste volledig gebrand te worden. In tien uur werden de trommels 7 tot 8 keren geledigd. Ieder koppel trommels leverde dagelijks 2.500 kilogram gebrande cichorei. Voor het stoken van beide koppels had men in het totaal 200 kilogram cokes nodig. Een cichoreibranderij van twee trommels van elk 150 kilogram gaf daarentegen maar een dagproductie van 1.200 kilogram gebrande bonen met een brandstofverbruik van ongeveer 300 kilogram cokes.³²⁴

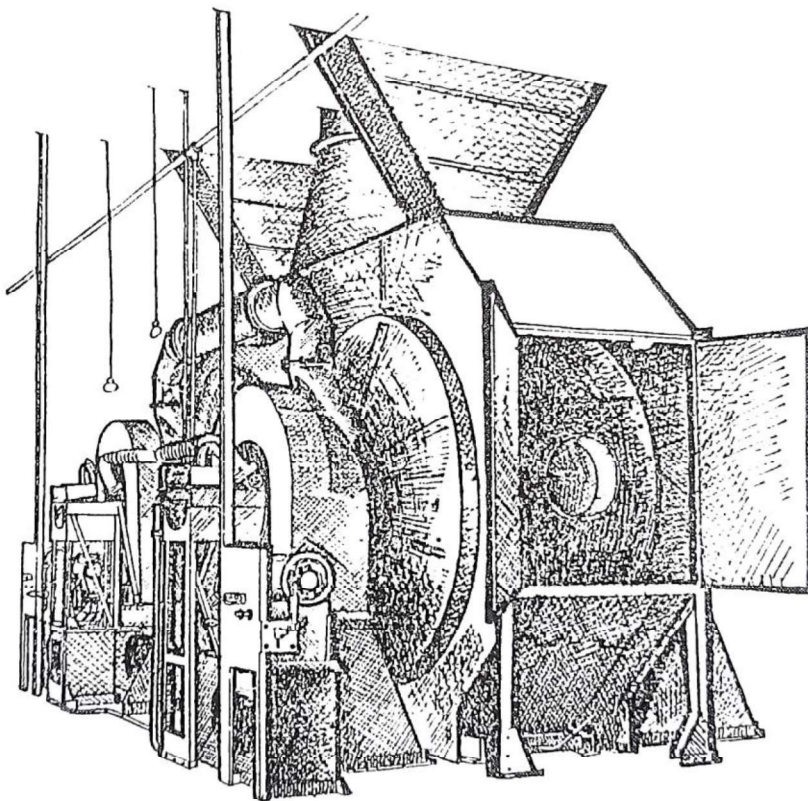


Fig. 99 – Schematische voorstelling van een cichoreibrandtrommel in een naoorlogs geïndustrialiseerde cichoreifabriek (tekening) (Van der Linden 1971).

Voor hun bevoorrading waren alle brandtrommels doorgaans voorzien van een kleine silo. Deze recipiënten stonden op de bovenliggende verdieping opgesteld en waren met een toevoerbuys met de respectieve trommels verbonden (fig. 100). Een klep, die door de brander werd gehanteerd, regelde de toevoer of sloot die af.³²⁵

³²² GUILLOT 1911, 92.

³²³ VAN DER LINDEN 1972a, 75 & 77.

³²⁴ Of 4 hectoliter cokes. GUILLOT 1911, 94-95; DE KEYSER 1920, 27-28.

³²⁵ DE KEYSER 1920, 27; [S.N.] 1951, 9.

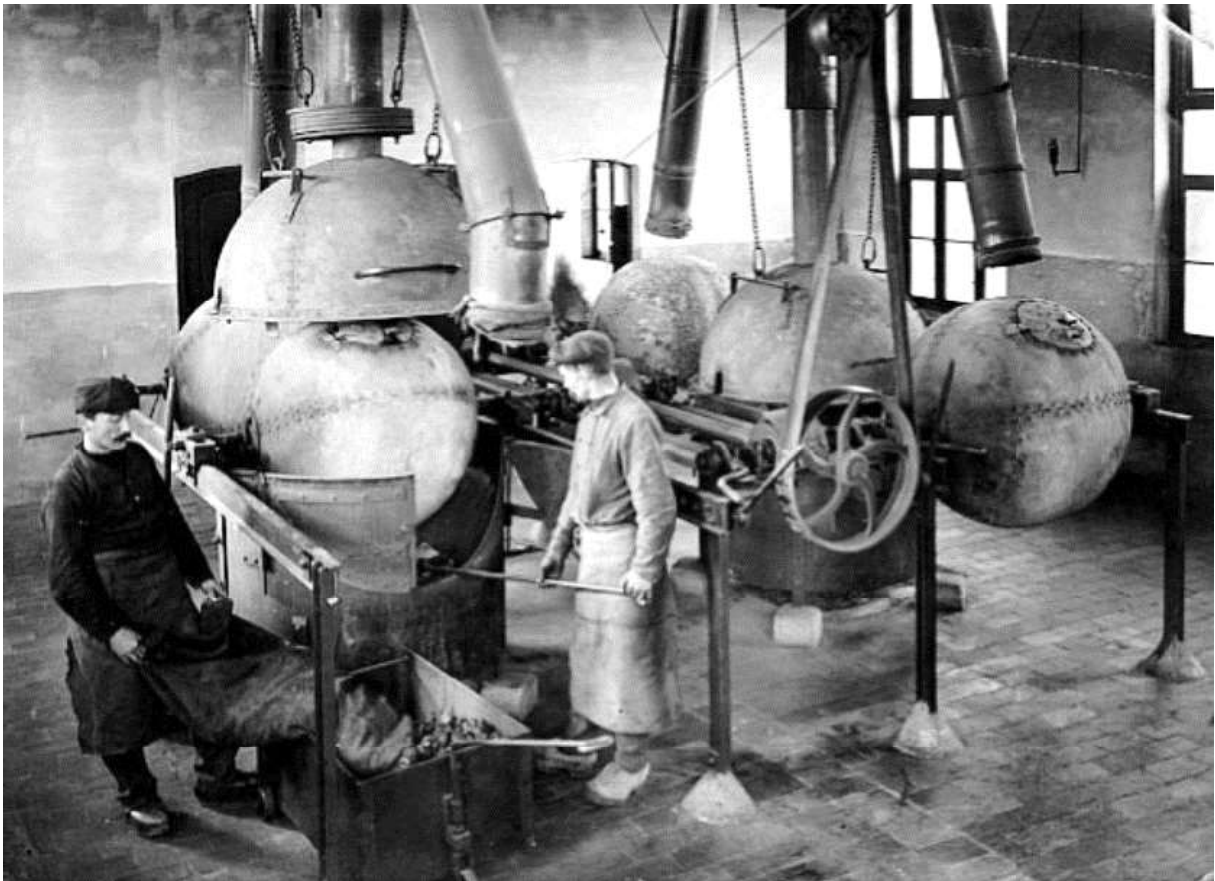


Fig. 100 – Brandtrommels met bijhorende toevoerbuizen in de cichoreibranderij De Zon van de Samenwerkende Maatschappij Vooruit in Gent (Collectie Marc Cappelle).

Zoals het eesten in de cichoreiast was het branden de delicaatste bewerking in de cichoreifabriek. Tijdens dit proces kreeg de cichorei immers haar bruine kleur, specifieke smaak en aangename geur.³²⁶ Hoe uitstekend van kwaliteit de grondstof ook was, een kwalitatief hoogstaand eindproduct werd pas verkregen door deze op een vakkundige wijze te branden.³²⁷ Te donkere of te lichte brandingen waren immers ongeschikt voor verdere bewerking.³²⁸ Een vaardige brander moest met andere woorden niet alleen een goede stoker zijn, maar ook het vuur, de temperatuur en de trommel bestendig in het oog houden. Dat een trommel ontplofte, zoals bijvoorbeeld in 1949 in de cichoreifabriek Buysse-Loveling in Nevele, was immers niet denkbeeldig. Zijn vakmanschap etaleerde een brander in het bijzonder door te weten wanneer de bonen in de trommels precies lang genoeg geroosterd waren.³²⁹ Het middel bij uitstek was het controleren van de rook.³³⁰ Een branding kende immers drie fasen. In een eerste fase werd een vuile, grijze rook ontwikkeld die zich via kleine perforaties in de trommel afscheidde. Daarna kwam een helderblauwe stoom vrij, die uiteindelijk een witte kleur aannam. Op dat ogenblik moest men de trommels van boven het vuur halen. Anders zou de cichorei een teveel aan vocht verliezen.³³¹ Als extra kwaliteitscontrole nam Jozef Van Oudenhove uit Steenuize uit de trommel enkele bonen die hij openbrak om de binnenkant van het product te bekijken. De firma De Munck in Meerbeke beschikte daartoe over een speciale stalentrekker.³³²

³²⁶ VAN DER LINDEN 1972a, 75.

³²⁷ BALLEKENS 1989, 89; VANHAUTE 2001, 543.

³²⁸ DAM 1999, 12.

³²⁹ JANSSENS 1986, 91; VAN DER LINDEN 1972a, 77 & 80.

³³⁰ VAN BETSBRUGGE 2000, 89-90.

³³¹ VAN DER LINDEN 1972a, 76-77; JANSSENS 1986, 89; DAM 1999, 12-13.

³³² VAN DER LINDEN 1972a, 77.

De duur van het branden werd, behalve door de brandinstallatie en de kwaliteit van de grondstof, bepaald door factoren zoals de buitentemperatuur en de hitte van het vuur.³³³ Aanvankelijk werd er doorgaans gestookt met cokes of met vette kolen, later met stookolie.³³⁴ De beste warmtebron voor de branding was evenwel turf. Deze brandstof gaf een minder intense warmte af dan kolen, wat een meer geleidelijke verhitting mogelijk maakte.³³⁵ Het branden van vijftig kilogram cichoreibonen duurde ongeveer een uur, van twee- tot driehonderd kilogram ongeveer anderhalf uur tot een uur en driekwartier.³³⁶ Bij een juiste branding verloren de donker glimmende stukken cichorei 20 tot 25% van hun gewicht. Een ton groene bonen leverde in de regel 250 kilogram gedroogde en 180 kilogram gebrande cichorei op.³³⁷ Of met andere woorden, 100 kilogram gedroogde cichoreibonen, afkomstig van 400 kilogram groene cichoreibonen, gaf 72 kilogram gebrande bonen.³³⁸

Tijdens dit branden werden vetstoffen, zoals boter, margarine, koolzaadolie of uiterst fijne raapolie, toegevoegd. Deze bevochtiging, die meer uit een verstuiving bestond, was geenszins als bedrog bedoeld maar moest aan de kleur en de smaak van de cichorei een extra toets geven. De keuze van deze additieven alsook de manier van toevoeging, verschilden bijgevolg van fabrikant tot fabrikant en waren veelal een goed bewaard bedrijfsgeheim.³³⁹ In sommige cichoreifabrieken, zoals Buysse-Loveling die ook over een eigen olieslagerij beschikte, opteerde de brander er echter voor om na het roosteren de bruine bonen met een vetstof te besproeien. Door cichoreibrander Louis Buysse werd per 300 kilogram gebrande bonen 5 kilogram raspolie gebruikt.³⁴⁰ De verklaring die de Izegemse cichoreifabrikant Joseph Deraedt hiervoor in 1898 opgaf, was dat het toevoegen van wat olie of vet voor minder stofontwikkeling zorgde bij het vermalen van de bonen.³⁴¹

Om het brandgevaar te beperken werden bij het opstarten van een cichoreibranderij brandvoorschriften opgelegd. In het bijzonder met betrekking tot de brandtrommels werd gesteld dat ze door een metalen hoed moesten worden ingekapseld zodat de rook enkel en alleen via de schoorsteen kon ontsnappen. Desnoods moest er, zo kreeg bijvoorbeeld cichoreibrander Pieter Locquet uit Kerkhove in 1935 te horen, op de schouwpijp een luchtzuiger geplaatst worden.³⁴²

Wanneer het brandproces ten einde was, werd in de branderijen die met vaststaande cokes- of andere vuren werkten, de beweeglijke brandtrommel 'getrokken'. In de recentere op gas ingerichte branderijen, zoals de cichoreifabriek De Beukelaar, was dit niet langer nodig.³⁴³ Het gasvuur werd gedoofd en de trommel werd met de opening naar beneden gewoonweg geopend. De gebrande bonen

³³³ [S.N.] 1951, 10.

³³⁴ VAN BETSBRUGGE 2000, 89-90.

³³⁵ DAM 1999, 12-13.

³³⁶ VAN SEYNHAEVE 1895, 27-28; VAN DER LINDEN 1972a, 76; VAN DEN BOSSCHE 1996, 15-16. Volgens F. DE KEYSER (1920, 27) kon het branden 1 tot 4 uur duren. In de cichoreibranderij Buysse-Loveling bedroeg de brandtijd 1 u 45 min (JANSSENS 1986, 89). In de cichoreifabriek Het Meetjesland duurde het ongeveer één uur vooraleer de bonen op de vloer werden uitgegoten (REYNIERS 1983). Volgens M.-Th. BETTONVILLE-COUNET (1982, 113) duurde het branden van 200 tot 300 kilogram cichoreiwortels in een brandtrommel twee en een half uur.

³³⁷ SABBE 1946, 16-17; BALLEKENS 1989, 89; DAM 1999, 12-13.

³³⁸ GUILLOT 1911, 96. Volgens J. STORME (1895) leverde 100 kilogram gedroogde cichoreibonen 78 kilogram gebrande bonen op.

³³⁹ HEUZÉ 1895, 202; GUILLOT 1911, 95-96; DE KEYSER 1920, 27; [S.N.] 1951, 8-11; VAN DER LINDEN 1972a, 77; BALLEKENS 1989, 89. Omwille van de hoge prijs van vetstoffen geraakte deze gewoonte na de Eerste Wereldoorlog echter in onbruik (DE KEYSER 1920, 27).

³⁴⁰ JANSSENS 1986, 89.

³⁴¹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-I.

³⁴² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-93-j.

³⁴³ Het gebruik van gasvuren had volgens G. SABBE (1946, 24-25) als voordelen het bevorderen van het continue verloop van het productieproces, het besparen op tijd en arbeid en het gelijkmatiger branden van de cichoreibonen.



vielen door de ring van het gasbekken op de transportband die een verdieping lager, veelal in de kelder, stond opgesteld en de bonen naar de koelruimte bracht.³⁴⁴

De aandrijving van de brandtrommels gebeurde aanvankelijk door middel van dierlijke of menselijke kracht. Bij dierlijke drijfkracht waren vooral de rosmolen of de paardenmanège alsook het hondentredrad populair.³⁴⁵ Bij het gebruik van een rosmolen dreef het paard niet alleen de trommels, maar doorgaans ook de installatie voor het vermalen van de gebrande bonen aan. In een buitenrosmolen loopt het paard rond het houten of bakstenen gebouwtje dat makkelijk te herkennen is aan de spil die boven het tentdak uitstak. Aan de spil is de schuin naar beneden lopende staartbalk bevestigd, die het paard via een zwengel voorttrekt. Een binnenrosmolen, waarbij het paard binnen loopt, is veel moeilijker herkenbaar (fig. 101).³⁴⁶



Fig. 101 – Rosmolen op publiciteitsmateriaal van cichoreifabrikant Vanaelter (Collectie Marc Cappelle).

Een recentere variante op de rosmolen is de manège, die evenwel ook reeds vóór 1850 voorkwam (fig. 102). Meestal stond een manège onbeschermt in openlucht. Het aandrijfwerk, dat stevig in de grond was verankerd, bestond uit een rond tandrad dat door aan trekbomen gespannen paarden werd rondgedraaid, en waarvan de beweging via tandraderen werd overgebracht op een draaiende horizontale as die de binnen opgestelde trommels in werking stelde.³⁴⁷

³⁴⁴ SABBE 1946, 22-23; [S.N.] 1951, 9.

³⁴⁵ HEUZÉ 1895, 202.

³⁴⁶ LINDEMANS 1952, II, 323-324; DEVLIEGHER 1983, 17-18.

³⁴⁷ DEVLIEGHER 1983, 25; VAN MOL 1996, 59-60.



Fig. 102 – Voorbeeld van een paardenmanège, opgesteld in het Openluchtmuseum Bachten de Kupe in Izenberge (© 2014 Frank Becuwe).

Bij een hondenmolen, waarbij een hond de tredmolen die tegen een buitenmuur was gemonteerd, voortbewoog, verliep de krachtoverbrenging op een gelijkaardige manier (fig. 103).³⁴⁸ Een hondenrad tegenaan een zijgevel dreef bijvoorbeeld lange tijd de brandtrommel in de cichoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde aan.³⁴⁹



Fig. 103 – Voorbeeld van een hondentredrad op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2017 Frank Becuwe).

³⁴⁸ Voor meer informatie over de constructie van een hondentredmolen zie DELCOUR 1999, 26-31 en VAN MOL 1996, 61-62.

³⁴⁹ Zie <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3989> (dd. 06.05.2013).



Sommige branderijen draaiden zelfs vrij lang op menselijke kracht. Zo werd de brandtrommel in de cichoreibranderij Locquet in Kerkhove nog in 1935 met de hand bewogen.³⁵⁰ In Dendermonde deed Napoléon Joseph Van Aelter echter reeds in 1849 een aanvraag om in zijn pand in de Sint-Rochusstraat een stoommachine te plaatsen “om cichorei te fabriceren”.³⁵¹ Ook in Roeselare wendde de cichoreibrander Desmedt-Dejonghe reeds omstreeks 1854 stoomkracht aan (fig. 104).³⁵² Rond 1867 volgde zijn stadsgenoot Jules Marrant-Desmedt hem na.³⁵³ In dezelfde stad schafte de familie Van Tieghem-Dupont zich in 1875 een stoommachine aan om cichorei te branden (fig. 105).³⁵⁴

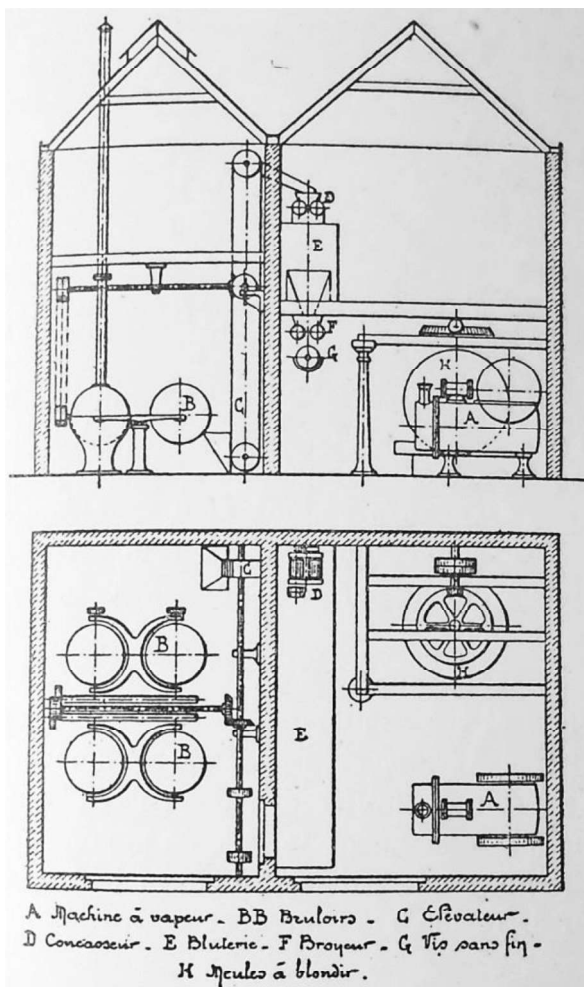


Fig. 104 (links) – Schematische voorstelling van een stoomcichoreibranderij in Frankrijk (Guillot 1911).

Fig. 105 (boven) – In 1896 geregistreerd fabrieksmerk van de stoomcichoreifabriek Van Tieghem-Dupont in Roeselare (Van-neste 2008).

In Nevele dreef sinds 1871 ook een stoommachine en vanaf 1919 een elektromotor de tien trommels in de cichoreibranderij Buysse-Loveling aan. Deze stonden één voor één opgesteld onder één van de tien tandraden die om de twee meter op de overbrengingsas bevestigd waren.³⁵⁵ In de Izegemse cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw werden de twee trommels vanaf 1884 eveneens met een stoomtoestel aangedreven (fig. 106).³⁵⁶ Vanaf 1885 werd ook de Roeselaarse branderij Verburgh-

³⁵⁰ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-93-j.

³⁵¹ STROOBANTS 2009, 10. Sommige cichoreifabrikanten vermeldden het gebruik van een stoominstallatie als blijk van enige prestige op hun verpakkingen.

³⁵² Ook zijn graanmolen werd vanaf dan met stoomkracht aangedreven. Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 3, map 66 (Desmedt-Dejonghe). DEMOEN 1997, 109 n. 393.

³⁵³ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 6, map 188 (Marrant-Desmedt Jules).

³⁵⁴ VALLAËY 2007, 68. Info <https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/13971> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

³⁵⁵ JANSSENS 1986, 89.

³⁵⁶ (Toenmalig adres) Wijngaardstraat in Izegem. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-I.

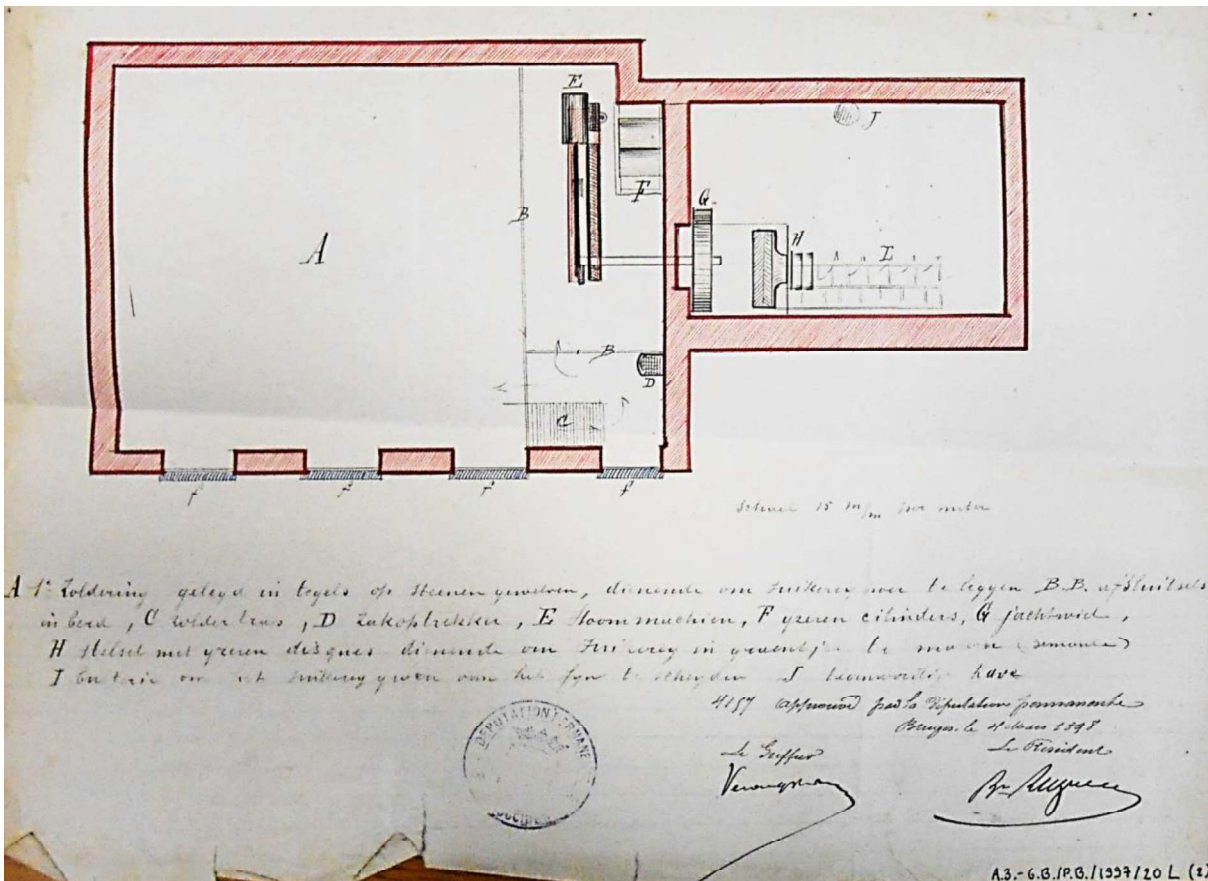


Fig. 106 – Plattegrond van de Izegemse stoomcichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw, met stoommachine (E) en twee trommels (F) (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Bagein van een stoomtuig en -ketel voorzien.³⁵⁷ In een andere Izegemse cichoreifabriek, namelijk van de familie Vandekerckhove-Laleman, leverden omstreeks 1903 een horizontale stoommachine van de Gentse firma De Nobele-Nolet en een stoomketel van Jacques Piedboeuf uit Jupille de daarvoor vereiste mechanische kracht.³⁵⁸ De cichoreifabriek Lobelle-Coussement in Roeselare liet zich vanaf 1903 eveneens door een stoomtuig aandrijven.³⁵⁹ Ook de cichoreifabriek Talpe die Honoré Talpe (fig. 107) er in 1903 in een oude jeneverstokerij in de Spanjestraat inrichtte, dreef vanaf 1904 op stoom.³⁶⁰ Vanaf datzelfde jaar dreef bij Jules Nonkels-Callebert in Roeselare een gasmotor zowel de brandtrommels als de maalinstallatie aan.³⁶¹ In de Kortrijkse cichoreifabriek Decuyper bewoog een gasmotor sedert 1907 de drie brandtrommels voort.³⁶² Vanaf 1908 was dit ook het geval in de cichoreifabriek Durnez in Brielen.³⁶³ In het interbellum bleef de gasmotor bij verscheidene

³⁵⁷ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 14, map 404 (Verburgh-Bagein Joseph). Deze cichoreibranderij was gevestigd in de Cichoreistraat in Roeselare.

³⁵⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j. Een Piedboeuf-stoomketel werd in 1933 ook in de cichoreifabriek Van Tieghem-Dupont in Roeselare in gebruik genomen, én dit tot 1953 (info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23997> (geraadpleegd dd. 31.05.2024)).

³⁵⁹ Soms verkeerdelijk de cichoreifabriek La Espérance genoemd, terwijl La Espérance de merknaam was van één van de cichoreiprodukten van Lobelle-Coussement. Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 2, map 28 (Lobelle-Coussement Camille).

³⁶⁰ Soms verkeerdelijk de cichoreifabriek La Bonne Etoile genoemd. La Bonne Etoile was de merknaam waaronder één van de cichoreiprodukten op de markt werd gebracht. HOORNAERT 2001, 43. Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 8, map 240 (Talpe Honoré).

³⁶¹ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 7, map 218 (Nonkels-Callebert Jules). DEWEERDT 1990, 151.

³⁶² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-57-y.

³⁶³ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/2007-16-i.

cichoreibranders populair als krachtbron. Voor de aandrijving van de twee trommels werd bijvoorbeeld in de cichoreifabriek Van Clooster in Ingelmunster in 1925 en in de cichoreibrandery Lauwers in Izegem zelfs nog in 1940 een zuiggasmotor geplaatst.³⁶⁴ In de cichoreibrandery Van Oudenhove in Steenhuize dreef omstreeks 1935 een zuiggasmotor van 18 pk de twee brandtrommels aan, nadat een Herstal Otto-petroleummotor van 7 pk er ettelijke jaren het zware werk had geleverd.³⁶⁵ De grote concurrent vanaf die periode werd echter de elektrische aandrijving. Zo bracht een elektromotor van 5 pk omstreeks 1935 de twee brandtrommels in de cichorei- en koffiebrandery Van den Bossche in Bredene in beweging.³⁶⁶ Een 3 pk-elektromotor bewoog omstreeks 1940 de trommel in de cichoreibrandery Allaert in Kortrijk.³⁶⁷ Omtrent dezelfde periode dreef een elektromotor van amper ½ pk de trommel in de Kortrijkse cichoreibrandery Pille aan.³⁶⁸

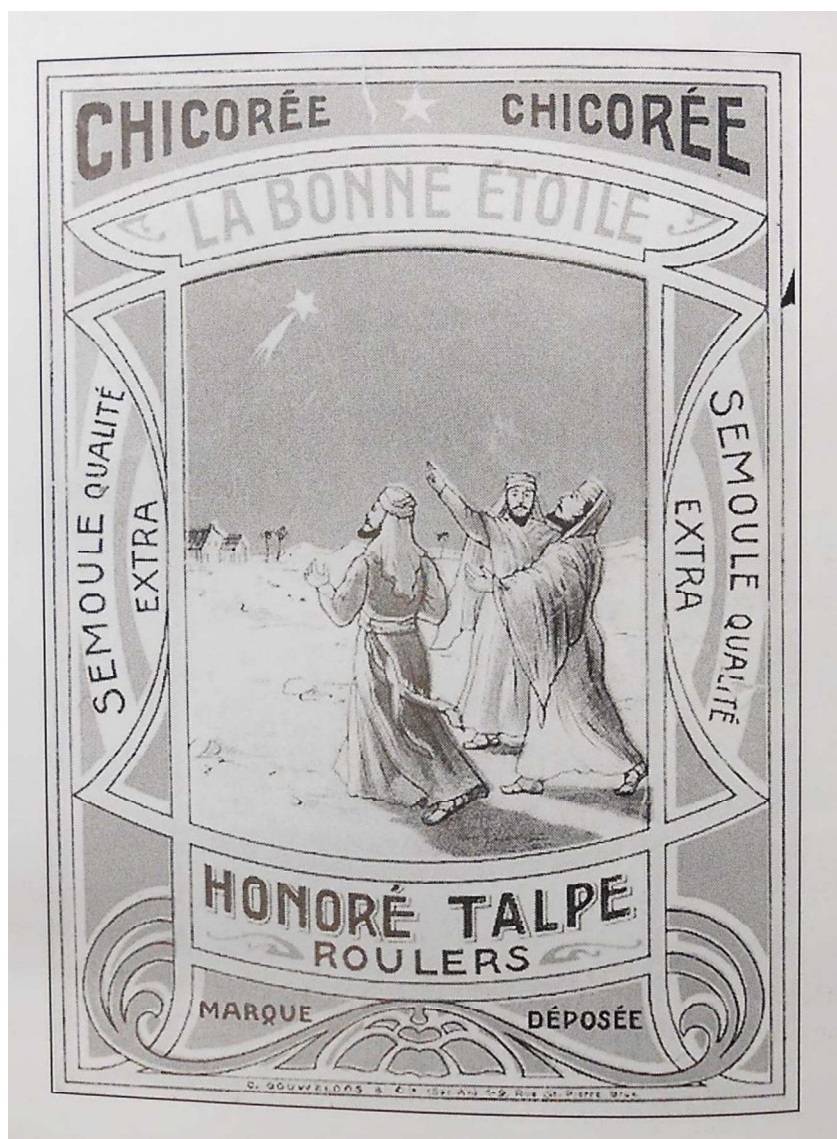


Fig. 107 – Publiciteit voor de cichoreifabriek Honoré Talpe in Roeselare.

³⁶⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-43-h; Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-49-j.

³⁶⁵ GOUBLOMME 2009, 20-21.

³⁶⁶ (Toenmalig adres) Spaarzaamheidstraat 4 in Bredene (Sas-Slijkens). Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-100-n.

³⁶⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-48-m.

³⁶⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-50-h.



3.2.4 Het afkoelen van de cichoreibonen

Na het branden moesten de cichoreibonen zo snel mogelijk afkoelen. Het gevaar dat de 'cossetten' in brand zouden schieten, was immers reëel. Onvoldoende afgekoeld zouden ze ook vastkleven aan de maalmachine.³⁶⁹ In veel cichoreibranderijen goot men de gebrande bonen uit de trommel in een metalen bak of in een houten bak die langs de binnenzijde met metalen platen was beslagen. In de cichoreifabriek Wittenberg in Okegem was de houten bak bekleed met zinken platen.³⁷⁰ In deze gewoonlijk van wieljes voorziene bakken werden de cichoreibrokken vervolgens naar de kelder of een andere afkoelingsplaats in de buurt van de maalterij gebracht.³⁷¹ In modernere branderijen werden voor dit interne transport transportbanden met ophaalbakken en schudders gebruikt.³⁷²

Bij het afkoelen werden de cichoreibonen, die door hun branding week en klam waren geworden, brokkelig en broos.³⁷³ De afkoeling, die doorgaans één tot drie uur duurde, was echter afhankelijk van het weer en de wijze waarop men de geroosterde cichoreibonen open spreidde.³⁷⁴ Oorspronkelijk gebeurde dit in dunne lagen op een harde afkoelingsvloer. Later liet men de gebrande bonen meer en meer afkoelen in speciale koelbakken, waarin de cichorei in beweging werd gehouden om samenklontering te voorkomen. Aanvankelijk werden de bonen geroerd met de hand. In de loop van de 20ste eeuw werd deze handeling echter vrijwel overal gemechaniseerd. Om de koeling te versnellen werden de koelbakken voorzien van ventilatoren. Een snelle koeling was immers belangrijk omdat de gebrande cichoreibonen zo snel mogelijk tot cichorei moest vermalen worden.³⁷⁵ Via afvoerbuizen stond deze koelinstallatie in verbinding met de silo's waarin de gebrande bonen werden opgeslagen in afwachting van het maalproces. In de cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen werd omstreeks 1950 niet (meer) met een koelbak maar met een koelinstallatie gewerkt die in hoofdzaak uit een transportband bestond (fig. 108). Over de gebrande cichoreibonen die via een aanvoerbuis op de transportband terechtkwamen, streek een koude luchtstroom die door een toestel op het dak van de fabriek werd gegenereerd. Eenmaal afgekoeld vielen de bonen van de transportband in een vijs die ze via afvoerbuizen overbracht naar de bewaarsilo's in afwachting van hun maling.³⁷⁶

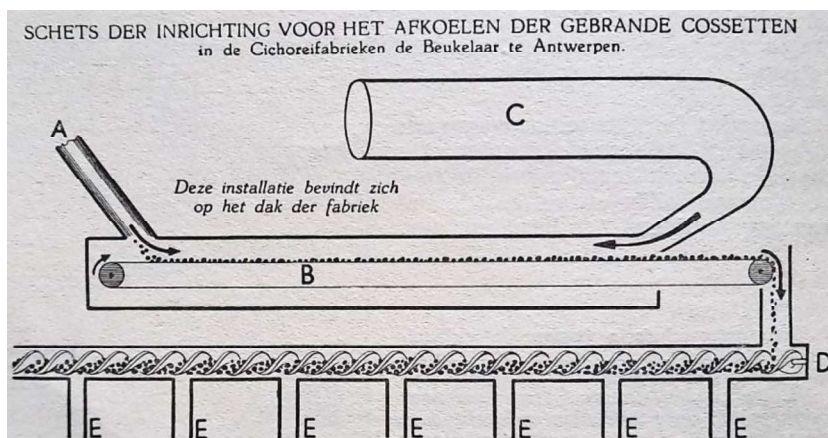


Fig. 108 – De koelinstallatie in de cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen ([S.n.] 1951).

Legende: De hete cichoreibonen vielen door de aanvoerbuis A op de transportband B, die ze naar rechts voerde. Een koude luchtstroom, verwekt in C, streek over de bonen en koelde ze af. Vervolgens vielen de bonen in de transportvijs D die ze langs de afvoerbuizen E naar de silo's voor gebrande bonen overbracht in afwachting van het vermalen ervan.

³⁶⁹ SABBE 1946, 17.

³⁷⁰ VAN DER SPEETEN 1983, 104.

³⁷¹ VAN DER LINDEN 1972a, 77.

³⁷² [S.N.] 1952b, 10.

³⁷³ VAN DER LINDEN 1972a, 77.

³⁷⁴ Bij Buysse-Loveling duurde het afkoelen zo'n 2 uur (JANSSENS 1986, 89-90). DE KEYSER 1920, 27; VAN DER LINDEN 1972a, 77.

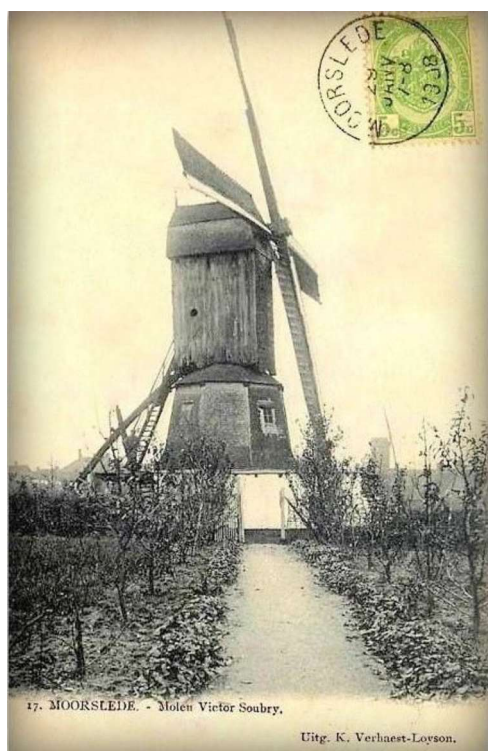
³⁷⁵ DAM 1999, 13.

³⁷⁶ [S.N.] 1951, 10.

3.2.5 Het malen van de cichoreibonen

Nadat de gebrande cichoreibonen voldoende afgekoeld waren en elk spoor van vochtigheid verdwenen was, werden de bonen aanvankelijk opnieuw opgezakt of in manden geladen om ze te vermalen.³⁷⁷ De verschillende kwaliteiten die daarbij werden bekomen, werden bepaald door de korrelgrootte. Van de bekomen grove, halfgrove en fijne cichorei genoten vooral de eerste twee de voorkeur van de binnenlandse consument.³⁷⁸

Aanvankelijk werden de cichoreibonen veelal vermalen in een wind- of watermolen die bij de cichoreifabriek hoorde. Zo liet de cichoreifabrikant Petrus Stragier omstreeks 1827 in Moorslede een windmolen bouwen *“met van onder een kot om de chicorée te breken en te branden en van boven eenen kleinen molen om snuyf te maaken”*.³⁷⁹ Dit molentje, dat achteraf Soubry's Frutmolentje werd genoemd, zou in 1904, omdat het technisch en economisch voorbijgestreefd was, worden gesloopt (fig. 109).³⁸⁰



De cichoreimolen die Franciscus Ghewy voor 1846 langs de Lovaart in Veurne liet bouwen en in 1871 eigendom werd van de Veurnse koffiebrander Norbert Vanderheyde, was een vrij bijzondere standaardmolen met een klassiek houten gevlucht met borsten en roe-einden.³⁸¹ De kleine standaardkast kon door middel van een groot staartblad zichzelf naar de wind kruien. De kast diende enkel tot overbrenging van de beweging via een stang naar de werktuigen die in de brede gemetselde onderbouw stonden opgesteld. In 1891 werd de molen gesloopt.³⁸² De cichoreimolen die Charles-Louis Van der Straeten omstreeks 1856-1858 in Geluvelde liet bouwen, was eveneens een kleine staakmolen op een hoge stenen kuip (fig. 110).³⁸³ Omstreeks 1890 zou de molen omgebouwd worden om enkel nog als korenwindmolen te fungeren.³⁸⁴ In Sint-Lambrechts-Woluve deed een omgekeerde beweging zich voor. Omwille van de concurrentie van de Brusselse bloemmolens werd in de Lindekemalemolen de

Fig. 109 – De in 1904 verdwenen Soubry's cichoreimolen in Moorslede (Collectie Lieven Denewet).

³⁷⁷ VAN DER LINDEN 1972a, 77.

³⁷⁸ ANDRIES 1955, 1313.

³⁷⁹ Hospitaalwegeltje, Moorslede.

³⁸⁰ DENEWET & RAES 2007, 322; DENEWET 2007, 45-49. Zie ook

<http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2270> (dd. 04.06.2016). Met 'frut' wordt cichorei bedoeld.

³⁸¹ Met 'borsten', in de streektaal ook 'pestels' genoemd, worden de korte, zware balken bedoeld die door de askop steken en waaraan vroeger door middel van lange dunne balken (de roe-einden) de hekwerken werden bevestigd (DE TIER & VAN KEYMEULEN m.m.v. RYCKEBOER & VAN DER SYPT 1990, 127-128). Roe-einden zijn de vier balken die op de uiteinden van de borsten bevestigd zijn (DE TIER & VAN KEYMEULEN m.m.v. RYCKEBOER & VAN DER SYPT 1990, 129-131).

³⁸² AMEEUW 2004, 173. Zie ook <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=5979> (dd. 20.03.2014).

³⁸³ Waterstraat, Geluvelde (Zonnebeke).

³⁸⁴ In oktober 1914 werd de staakmolen vernield (VERPAALLEN 1995, 65), naar alle waarschijnlijkheid door het Belgische leger om te vermijden dat de vijand de molen als observatiepost zou gebruiken (<http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2711> (dd. 03.06.2016)).

meelproductie stopgezet ten voordele van de productie van cichorei en snuiftabak.³⁸⁵ In Aaigem verbouwde Remi de Meerleer in 1898 de vlaszwingelmolen op de Hollebeek tot cichoreifabriek.³⁸⁶ De in de branderij geroosterde cichoreibonen werden er in de watermolen met bovenslagrad vermalen.³⁸⁷ De cichoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde beschikte tot circa 1921 voor het vermalen van cichoreibonen over een kleine staakmolen.³⁸⁸ Daarna werd op de zolder van de cichoreifabriek een maalstoel met een koppel maalstenen geïnstalleerd die door middel van een gietijzeren transmissiesysteem mechanisch werd aangedreven.³⁸⁹ In Ruien beschikte de in 1890 gesloopte houten Kontrijnmolen omstreeks 1856 niet alleen over een koppel pletstenen om lijnzaad te pletten, maar ook over een koppel stenen om cichoreibonen te vermalen.³⁹⁰

Spectaculair was de kleine staakmolen die de winkelier Karel Stragier tussen 1844 en 1846 boven op het dak van zijn woning in Handzame liet bouwen als koren-, mout-, pel- en oliemolen (fig. 111) en in de loop van het derde kwart van de 19de eeuw uitsluitend voor het malen van graan en cichoreibonen werd gebruikt. Het dakmolentje dreef via een draaiende spil die door het dak tot in de woning liep, de molenuitrusting aan die in de woning stond opgesteld. Dat bij de woning ook magazijnen en een cichoreidrogerij werden bijgebouwd, geeft aan dat zijn investering rendeerde. In 1890 werd het dakmolentje gesloopt door de molenbouwers Caen en Vandepitte.³⁹¹ Ook timmerman Bernard Gyselinck bouwde in 1856 in Melle een houten windmolentje op het dak van één van zijn gebouwen. Doorheen de doorboorde koning dreef het dakmolentje in de onderliggende ruimte zowel een maalstoel aan om de cichorei te vermalen als een zaagmachine voor het vervaardigen van pijlen en bogen.³⁹² In Rumbeke verkreeg Louis Loosveld in 1868 de toelating voor '*une nouvelle construction d'un séchoir à chicorée et d'un moulin à vent*'. Een jaar later was de molen, eveneens een dakmolen en '*alleenlijk geschikt tot het breken van chicoree, boonen en oliekoeken*', samen met de ast reeds in gebruik. Een lang leven was het molentje echter niet bezworen, want amper vijf jaar later werd het reeds verwijderd.³⁹³ In Marke vermaalden de broers Joseph en Ferdinand Glorieux in de Rodenburgmolen de cichorei uit de cichoreibranderij die ze in 1906 in de gebouwen bij de windmolen hadden ingericht.³⁹⁴

Behalve wind- en waterkracht werd voor het vermalen van gebrande cichoreibonen ook weleens paardenkracht ingezet. Toen de weduwe D'houwer-Berckmans omstreeks 1867 in Moerbeke de voorouderlijke brouwerij liet verbouwen tot een cichoreifabriek, werd van meet af aan een rosmolen met een koppel maalstenen voorzien.³⁹⁵ Ook in Hamme werden lange tijd met een rosmolen cichoreibonen vermalen. In 1997 werd de molen gesloopt. De kollergang, bestaande uit een doodsbed,

³⁸⁵ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=986> (dd. 04.06.2016).

³⁸⁶ Aaigembergstraat 10, Aaigem (Erpe-Mere).

³⁸⁷ In het late Interbellum werd de watermolen buiten werking gesteld. In 1939 werd de vijver gedempt en omstreeks 1960 werd het rad gedemonteerd. Info www.molenechos.org/molen.php?AdvSearch=1910 (dd. 03.06.2016).

³⁸⁸ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3989> (dd. 03.06.2016). Voor een beschrijving van de verplaatsing van deze windmolen van de Molenhoek naar de Tempel in Sint-Martens-Lierde zie [S.n.] 1992, 302-303.

³⁸⁹ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3989> (dd. 03.06.2016). Zie ook <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43910> (dd. 31.05.2024). De maalstoel, zij het gedemonteerd, is er nog altijd bewaard (plaatsbezoek dd. 08.08.2024).

³⁹⁰ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=7091> (geraadpleegd dd. 27.04.2017).

³⁹¹ Info www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3658 (dd. 03.06.2013). LOWIE 1990, 35-48; LOWIE 1994, 109; HOLEMANS 1995, 12.

³⁹² BAILLIEUL 1994, 5-11.

³⁹³ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=7352> (geraadpleegd dd. 27.04.2017).

³⁹⁴ BECUWE & VEREECKE 2017, 10.

³⁹⁵ FRANCOIS 2017, 12. Vermoedelijk betrof het een binnenrosmolen, waarbij het paard binnenliep. Voor meer informatie over rosmolens zie DEVLIEGHER 1983.



ligger en twee kantstenen, werd overgebracht naar het Provinciaal Molenmuseum Mola in Wachtebeke.³⁹⁶

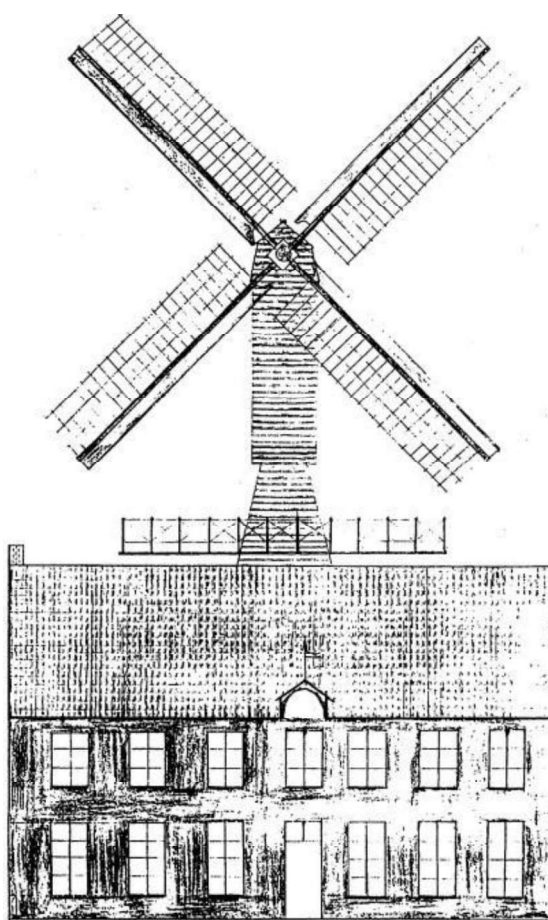


Fig. 110 (links) – De verdwenen Cichorei- of Suikerijmolen in Geluveld (Collectie Lieven Denewet).

Fig. 111 (rechts) – Een dakmolentje als cichoreimolen in Handzame (Rijksarchief Brugge).

Naarmate het molenbedrijf meer en meer mechaniseerde en overschakelde op mechanische drijfkraft, voorzagen ook de cichoreibranders hun bedrijf van een kleine mechanische maalderij. In de meeste gevallen bestond deze in oorsprong uit een maaltafel (fig. 112) met één koppel molenstenen die aanvankelijk met een stoommachine of een gas-, benzine- of dieselmotor werden aangedreven. In de cichorei- en koffiebranderij Christiaens in Kortrijk behelsde de maalderij een maalstoel met een koppel maalstenen die door een 4 pk-stoommachine werd voortbewogen.³⁹⁷ Een even krachtige stoommachine liet Van Tieghem-Dupont met hetzelfde doel in 1875 plaatsen in zijn cichoreifabriek in de Mariastraat in Roeselare. Het jaar daarop werd ook de cichoreifabriek Moerman-Nevejan met een stoomtoestel uitgerust.³⁹⁸ In Gent beschikte de cichoreifabriek De Maagd van Gent van Leopold De Ronne reeds sinds 1858 over een stoomtoestel.³⁹⁹ In 1870 kreeg de Okegemse cichoreifabrikant Francis Wittenberg de toelating om een stoomtuig en -ketel te plaatsen ter aandrijving van zijn 'maalderij van suikerij'.⁴⁰⁰ In de cichoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde zorgde een benzinemotor voor de aandrijving.⁴⁰¹

³⁹⁶ VAN DEN BRANDEN 1997, 103. Zie ook VAN DEN BRANDEN 1989, 9-11.

³⁹⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-58-n.

³⁹⁸ DEWEERDT 1990, 149.

³⁹⁹ Deze cichoreifabriek, die ook La Pucelle de Gand werd genoemd, bevond zich aan de Coupure, vlak bij de Nieuwewandeling. BAILLIEUL 2009, 2.

⁴⁰⁰ VAN DER SPEETEN 1983, 104.

⁴⁰¹ VAN DER LINDEN 1972a, 80.

In het bijzonder vanaf het interbellum werd de maalderijuitrusting meer en meer elektrisch aangedreven. Zo werd het koppel maalstenen in de Belgische Fabriek van Chicorei Wypelier-Taffin in Ieper en in de cichoreibranderij Gadeyne in Westrozebeke voortbewogen door een elektromotor van respectievelijk 1 en 2,5 pk.⁴⁰² Vanaf 1937 dreef een 4 pk-elektromotor de maalderij in de cichoreifabriek Radix in Moerbeke aan.⁴⁰³



Fig. 112 – De mechanische maalderij in een cichoreifabriek (Collectie Marc Cappelle).

In de molen of maalderij werden de cichoreibonen in de trechter of vergaarbak boven de maalstenen gekipt. Onder de trechter staken een langwerpige plank, de schudder, en een driezijdige ijzeren staaf, de drijslag, die de toevoer van de bonen via het steengat in het midden van de looper regelden. Doordat deze bovenste, ronddraaiende maalsteen enigszins hol was en de onderste, vaste steen, de ligger, bol, verwijderde de cichorei zich tijdens het malen steeds verder van het centrum van beide stenen. Uiteindelijk kwam de cichorei in een stenen omgang, de 'ring', terecht. Door de afstand tussen de looper en de ligger aan te passen kon de maalder twee soorten cichorei leveren: fijne en grove. In beide gevallen vereiste het malen van de maalder de nodige expertise en aandacht. Bij een te fijne maling tastte de wrijvingswarmte de kwaliteit van de cichorei te veel aan, en bij een te grove maling wilde de cichorei bij gebruik niet goed oplossen. De tot poeder vermalen cichorei werd via een gleuf verzameld in een zak.⁴⁰⁴ Bij het vermalen was het evenwel van groot belang te vermijden dat vochtige cichoreibonen tussen de maalstenen terecht kwamen. Net als bij vochtig graan vormden de bonen in dat geval een harde koek die de maalbeweging van de stenen praktisch lam legde. Voor de maalder zat er dan niets anders op dan de trechter, de schudbak en de drijslag boven de looper weg te nemen om deze met de galg op te halen. Pas wanneer het aaneengekoekte maalgoed werd weggekapt, was

⁴⁰² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-11-m; Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-93-f.

⁴⁰³ FRANCOIS 2017, 14.

⁴⁰⁴ DAM 1999, 13-14; VAN DER LINDEN 1972a, 77.

het mogelijk om de maalstenen opnieuw regelmatig te laten draaien.⁴⁰⁵ In het buitenland werd de cichorei echter niet vermalen maar vergruizeld en fijngestampt.⁴⁰⁶

De maalstenen voor het vermalen van de cichoreibonen hadden doorgaans een diameter van 120 of 130 centimeter. Maalstenen met een diameter kleiner dan een meter kwamen in een cichoreimaalderij niet voor.⁴⁰⁷ In de cichoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde hadden de stenen, die niet langer door de wind maar met een benzinemotor werden aangedreven, een diameter van minder dan 110 centimeter.⁴⁰⁸ In de maalderij van de cichoreifabriek Buysse-Loveling in Nevele hadden de aanvankelijk door een stoommachine en later door een elektromotor aangedreven maalstenen een diameter van 140 centimeter.⁴⁰⁹ In de kleine mechanische maalderij van de cichoreibranderij Van Oudenhove in Steenhuize hadden de maalstenen een diameter van 170 centimeter (fig. 113).⁴¹⁰ Dat ze vermoedelijk afkomstig waren van de in 1927 aldaar gesloopte houten Prinsenmolen, verklaart wellicht deze eerder uitzonderlijke grootte. In de meeste gevallen waren de maalstenen van graniet. Omstreeks 1914 waren er echter voor het vermalen van cichorei ook stalen in plaats van granieten molenstenen in gebruik.⁴¹¹

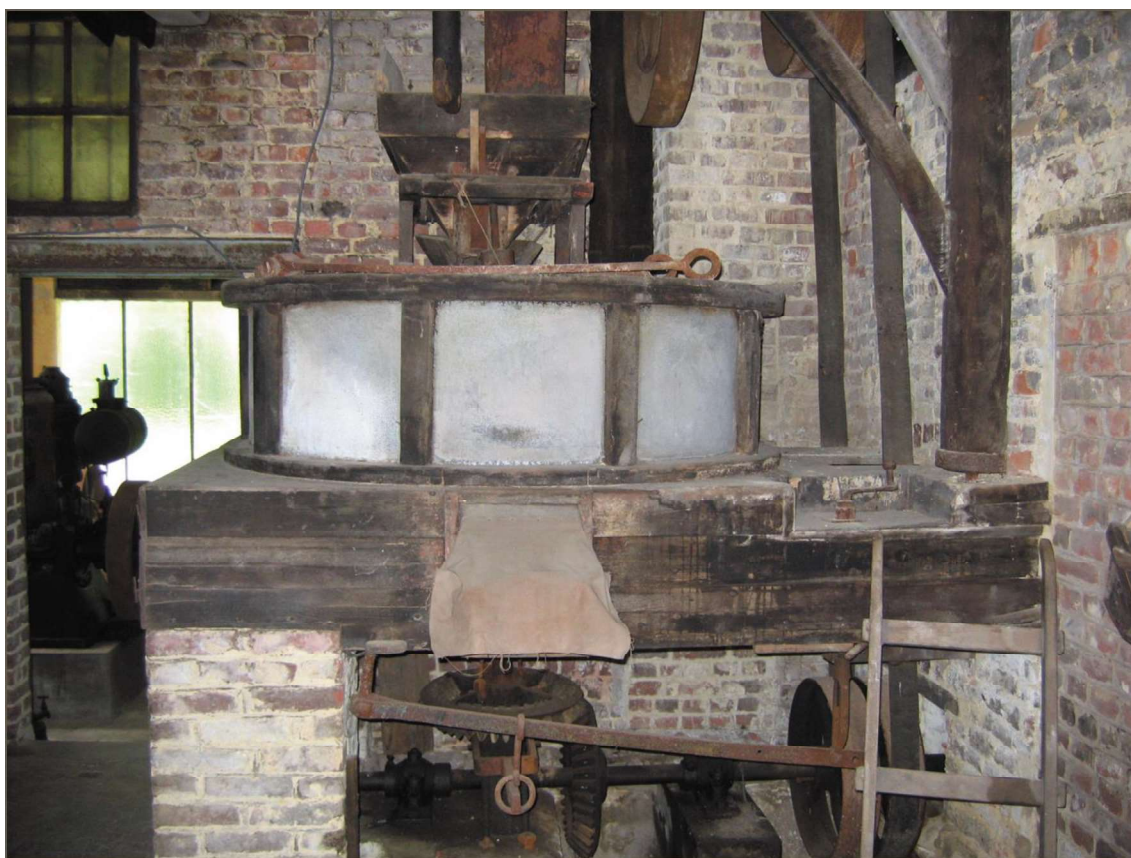


Fig. 113 – De maalstoel met één koppel molenstenen in de cichoreibranderij Van Oudenhove in Steenhuize (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).

⁴⁰⁵ VAN DER LINDEN 1972a, 77-78; JANSSENS 1986, 90; DAM 1999, 13-14.

⁴⁰⁶ BALLEKENS 1989, 89-90.

⁴⁰⁷ VAN DER LINDEN 1972a, 78.

⁴⁰⁸ De kuip over de stenen had maar een diameter van 110 centimeter (VAN DER LINDEN 1972a, 80).

⁴⁰⁹ JANSSENS 1986, 90.

⁴¹⁰ GOUBLomme 2009, 21.

⁴¹¹ [S.N.] 1914, 102-103.

Kort voor de Eerste Wereldoorlog maakte het zogenaamde systeem De Kerschietter opgang, waarbij de twee maalstenen niet langer op elkaar lagen maar zoals in een olieslagerij verticaal op een vaste horizontale granietsteen liepen.⁴¹² In het interbellum waren dan ook diverse cichoreifabrieken uitgerust met een mechanisch aangedreven koppel verticale pletstenen (fig. 114). Dit was onder meer het geval in de cichoreibranderij Van Clooster in Ingelmunster⁴¹³ en in de cichoreibranderij Vandekerckhove-Laleman in Izegem⁴¹⁴, waar de pletstenen door een stoommachine werden voortbewogen. In de cichoreibranderij Vermeersch-Doise (fig. 115) in Langemark dreef een elektromotor de pletstenen aan.⁴¹⁵ Een vroege toepassing vond plaats in de cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw in Izegem die reeds voor 1898 over een koppel rechtstaande pletterstenen beschikte "om de gebrande boonen tot fijn stof (suikerijpouder) te pletteren".

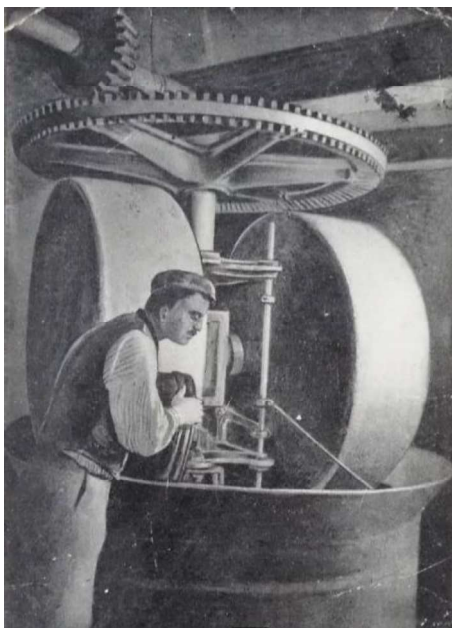
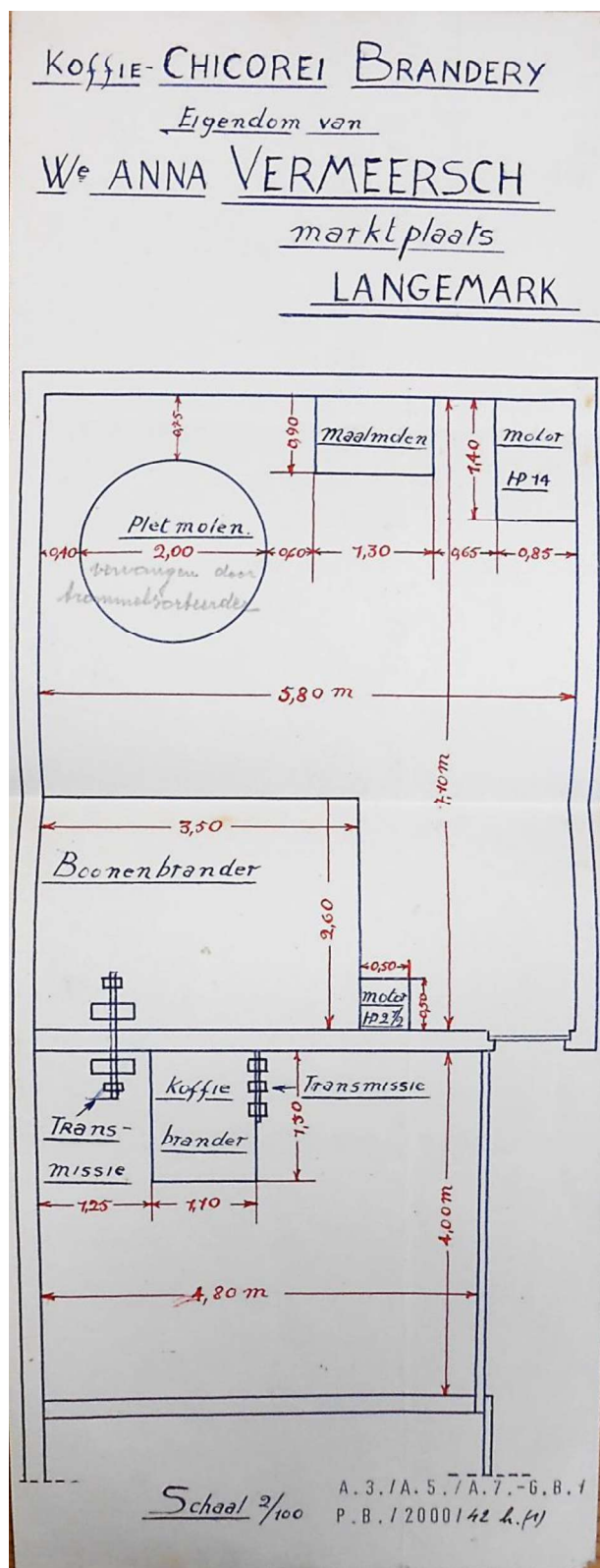


Fig. 114 (boven) – Mechanisch aangedreven verticale pletstenen voor het pletten van de cichoreibonen. Prentkaart Cichoreifabriek Mattheeussens, Ossendrecht (Nederland) (Collectie Marc Cappelle).

Fig. 115 (rechts) – Plattegrond van de cichoreifabriek Vermeersch in Langemark (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).



⁴¹² Verticale pletstenen voor het pletten van de cichoreibonen kwam vóór de Eerste Wereldoorlog in Frankrijk al in ruime mate voor (GUILLOT 1911, 99). [S.N.] 1914, 102; DE KEYSER 1920: 28.

⁴¹³ Weststraat in Ingelmunster. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/PB/1998-43-h.

⁴¹⁴ Kruisstraat in Izegem. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-45-h.

⁴¹⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-42-h.

Opnieuw zorgde een stoommachine voor hun aandrijving. Voor het vermalen van de gebrande cichorei in gries beschikte deze branderij toen ook al over een koppel ijzeren cilinders en een koppel ijzeren schijven.⁴¹⁶ Ook de cichoreifabriek De Deurwaerder in Pittem vermaalde al omstreeks 1905 de gebrande cichoreibonen met pletstenen die door een 10 pk-gasmotor werden aangedreven.⁴¹⁷

In de daaropvolgende decennia zouden, net als in de graanmaaldertijen⁴¹⁸ en mouterijen⁴¹⁹, ook in de cichoreifabrieken de cilindermolens met twee paar boven elkaar gelegen walsen systematisch de maalstenen verdringen (fig. 116).⁴²⁰ Volgens C. Guillot leverden cichoreibonen die tussen maalstenen werden vermalen, na het builen echter merkkelijk meer poeder op dan in cilindermolens verwerkte bonen. Omdat de Franse consument veeleer de min of meer grove cichoreigries dan het cichoreipoeder prefereerde – wat in België op het einde van de 19de en het begin van de 20ste eeuw nog precies andersom was⁴²¹ –, verkoos Guillot als maalinstallatie niettemin de cilindermolen, ook al duurde het cilindermalen langer dan het steenmalen.⁴²² Voor de aandrijving van deze pletmolens werd in de regel geen beroep gedaan op windkracht maar op een mechanische krachtbron. In de cichoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde dreef deze tegelijk ook de snijmachine en de brandtrommel aan.⁴²³ Dit was eveneens het geval in de Izegemse cichoreifabriek Deraedt, die daartoe reeds voor 1898 met een stoommachine was uitgerust.⁴²⁴ In de maaldertij van de cichoreibranderij Grymonprez in Sint-Eloois-Winkel fungeerde een gasmotor niet alleen als krachtbron voor de cilindermolen maar ook voor de twee koppels maalstenen en de breker.⁴²⁵ De cilindermolen in de cichoreibranderij Pille in Kortrijk werd aangedreven door een 2 pk-elektromotor.⁴²⁶ In de Ieperse cichoreifabriek Wypelier-Taffin, waar omstreeks 1922 alle machines reeds met een individuele elektromotor werden aangedreven, zorgde een elektromotor van 7 pk voor de aandrijving van de cilindermolen. In deze fabriek passeerden de voor hun afkoeling in een bak gegoten gebrande bonen echter eerst nog langs een elektromagneet vooraleer ze in de bonenbreker werden vermalen.⁴²⁷ Op deze manier werd verhinderd dat aanwezige ijzeren brokjes schade zouden berokkenen aan de cilinders. In de cichorei- en koffiebranderij Van den Bossche in Bredene dreef een elektromotor van 5 pk de cilindermolen en bij gelegenheid ook het zeeftoestel aan.⁴²⁸

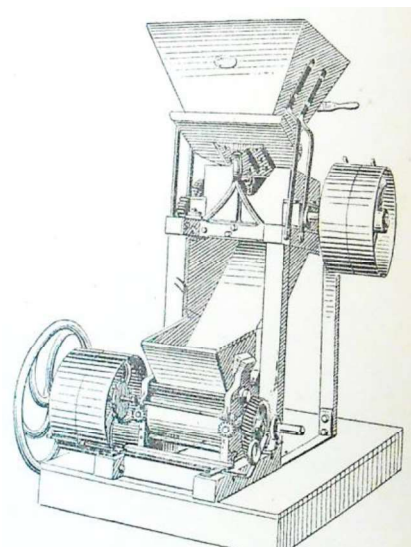


Fig. 116 – Cilindermolen van de Franse firma Conflant (Guillot 1911).

⁴¹⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-l.

⁴¹⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-44-z.

⁴¹⁸ BECUWE 2009, 72-73.

⁴¹⁹ BECUWE 2016, 157-162.

⁴²⁰ VAN SEYNHAEVE 1895, 28-29; GUILLOT 1911, 96-98; [S.N.] 1914, 103.

⁴²¹ Later, meer bepaald na de Tweede Wereldoorlog, zou de Belgische consument ook meer de grove en halfgroeve cichorei verkiezen (ANDRIES 1955,1313).

⁴²² VAN SEYNHAEVE 1895, 28; GUILLOT 1911, 99-100. Wel onderging in Frankrijk de min of meer grove cichorei nog een 'blondissage' door deze te bestrooien of te bedekken met uiterst fijn gemalen cichorei. De bedoeling was om de cichorei op die manier een egale kleur te geven. Om het daarvoor vereiste cichoreipoeder te bekomen werden in de Franse cichoreibranderijen wel eens maalstenen gebruikt (GUILLOT 1911, 101-102).

⁴²³ VAN DER LINDEN 1972a, 77 & 80.

⁴²⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-l.

⁴²⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-32-u.

⁴²⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-50-h.

⁴²⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-91-cc.

⁴²⁸ (Toenmalig adres) Spaarzaamheidstraat 4 in Bredene (Sas-Slijkens). Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-100-n.

Het vermalen van gebrande cichoreibonen tot cichorei zorgde, weliswaar afhankelijk van het aangewende maaltoestel, voor een reductie met ongeveer een vierde van de hoeveelheid. Zo leverden de cilindermolens omstreeks 1950 per 100 kilogram bonen gemiddeld 78 kilogram cichorei op. Om 100 kilogram cichorei te bekomen had men met andere woorden 128 kilogram cichoreibonen nodig.⁴²⁹

Na het malen werd de cichorei met elevatoren overgeheveld naar de builinstallaties.⁴³⁰ Aan de verkregen cichorei wist de cichoreibrander of de cichoreidroger hem goede bonen had geleverd. Zogenaamde doorschieters brandden weliswaar bruin aan de buitenkant, maar blijven binnenin wit. Witte spikkels oogden niet alleen niet mooi in een pak cichorei, maar de daarmee gezette koffie smaakte ook slecht.⁴³¹

3.2.6 Het builen van de cichorei

In de builmolen werden de vermalen cichoreibonen in diverse soorten uitgezeefd.⁴³² De builmolen van een cichoreimaalder was quasi identiek aan de builmolen waarmee een graanmolenaar zijn meel bouwde. In de meeste gevallen betrof het eveneens een zeskantbuil die bestond uit een langwerpige cilindervormige zeef die in een houten kast was gevat en in drie compartimenten was opgedeeld.⁴³³ Door middel van houten kloppers die op het zeskant vielen en zo een schok veroorzaakten, kwam het meel los van de wanden die in het geval van een graanbuilmolen meestal uit geweven zijdegas maar in het geval van een cichoreibuilmolen doorgaans uit metaalgaas bestond. Naargelang de fijnmazigheid van de zeven splitsten ze het builgoed in poeder-, fijne en grofkorrelige cichorei (fig. 117).⁴³⁴ Van deze prismatische of gewone builmolen werden de eerste octrooien in 1840 verleend, maar de uitvinding van zowel de zeskantbuil als de twaalfkantbuil door de Franse ingenieur Dransy gaat evenwel terug tot 1786.⁴³⁵

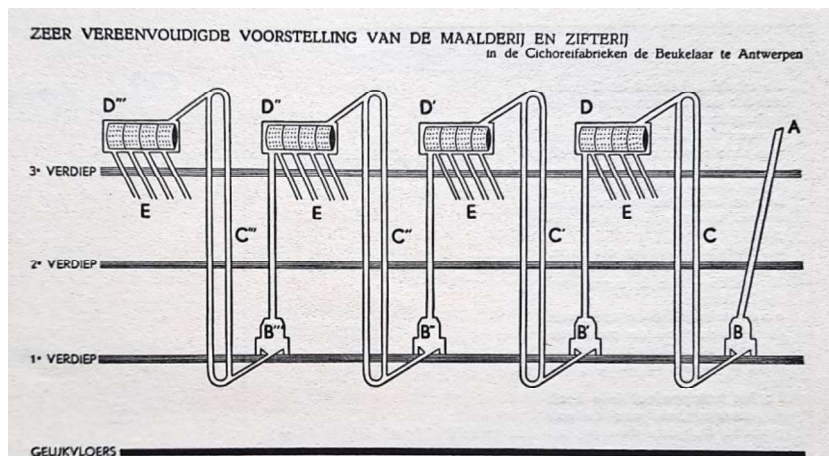


Fig. 117 – Schematische voorstelling van de maalderij en zifterij in de cichoreibranderij De Beukelaar in Antwerpen ([S.n.] 1951).

Legende: De gebrande ongemalen cichoreibonen werden automatisch door de aanvoerbuis A aangebracht. In cilindermolen B vond een eerste maling plaats. Door elevator C kwam het product van B in het ziftoestel D, waarin reeds bepaalde granulaties werden afgezonderd en via de afvoerbuizen E afgevoerd. Voor de rest herhaalde zich het proces van malen en ziften tot het gewenste resultaat werd bekomen.

⁴²⁹ ANDRIES 1955,1313.

⁴³⁰ Ook eenvoudig weg 'ophaalbakken' genoemd ([S.n.] 1951, 10).

⁴³¹ GARDIN 1999, 160.

⁴³² In de streektaal ook soms builer of 'builder' genoemd (VAN DER LINDEN 1972a, 78). GUILLOT 1911, 98-99.

⁴³³ [S.n.] 1914, 103. *Het Ypersche Nieuws*, 16 november 1940, 9 (<http://historischekranten.be> (geraadpleegd dd. 10.04.2017)).

⁴³⁴ VAN DER LINDEN 1972a, 78; JANSSENS 1986, 90. C. GUILLOT (1911, 98-99) en G. HEUZÉ (1895, 203) hielden het op vier soorten, namelijk grof, middelmatig en fijn cichoreigries en minderwaardig te fijngemalen poeder.

⁴³⁵ BECUWE 2009, 75.

Zoals in de houten korenwindmolens stond de cichoreibuildmolen in een standaardmolen die cichoreibonen vermaalde, veelal ook tegen de windzijde.⁴³⁶ Omdat hij nogal wat plaats innam, werd de build nu en dan ook wel eens in een aanbouw aan de steenrechtzijde of – in mindere mate – de vangzijde van de molenkast ondergebracht.⁴³⁷ Dit aanbouwsel of kombuis gaf deze molens dan een zeer karakteristiek silhouet. Stond de cichoreibuild in een stenen windmolen, dan hing hij in veel gevallen op aan de zoldering van de gelijkvloerse verdieping.

Sommige cichoreifabrieken waren uitgerust met twee of drie buildmolens. Zo beschikte de Izegemse cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw omstreeks 1898 over een buildmolen voor het cichoreipoeder en een buildmolen voor de cichoreigranen.⁴³⁸ De eveneens in Izegem gelegen cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman telde in 1903 zelfs drie buildmolens.⁴³⁹ Zeer kleine cichoreifabrieken, zoals die van de familie Eeman in Sint-Martens-Lierde, hadden daarentegen soms helemaal geen buildmolen in gebruik. Ter vervanging waren rechtstreeks bij de maalstenen twee zeven aangebracht om direct twee soorten te kunnen leveren.⁴⁴⁰

Voor de aandrijving van deze buildmolens werd, zeker vanaf het interbellum, veelal een elektromotor ingezet. De buildmolen in de cichoreifabriek Wypelier-Taffin in Ieper bijvoorbeeld werd omstreeks 1922 aangedreven met een elektromotor van 3 pk - 220 volt.⁴⁴¹

3.2.7 Het verpakken van de cichorei

Via drijf- of glijplanken, houten goten of metalen afvoerbuizen werd de gebuide cichorei tot slot opgevangen in vergaarbakken of silo's die waren opgedeeld in fijngemalen, halfgrove en grove cichorei. Onder deze recipiënten stonden weegtoestellen opgesteld.⁴⁴² Om gecommmercialiseerd te worden restte thans enkel nog het verpakken van de cichorei. Een handeling die met de uitvinding van Ch. en Ed. Van Neste uit Ingelmunster in 1865 om de afgewerkte cichorei in rechthoekige blokjes te persen, alvast werd vergemakkelijkt.⁴⁴³

In de 19de eeuw werden het afwegen en het verpakken van de cichorei in papieren zakjes doorgaans manueel door jonge meisjes uitgevoerd (fig. 118). Zo zaten in de beginperiode van de cichoreifabriek Buysse-Loveling in Nevele tien tot veertien weegsters aan een lange tafel met voor zich een balans met koperen schalen en gewichten van 500 gram. Elk moesten ze per dag 50 kilogram cichoreipoeder uitwegen en daarmee honderd pakjes vullen. Om ze dicht te maken werd als kleefmiddel bloempap gebruikt. Aan dit manuele werk kwam er pas in 1948 een einde met de aanschaf van drie automatische weegtoestellen die precies afsloegen op 500 gram. Twee vrouwen verwerkten er voortaan evenveel cichoreipoeder als voorheen tien (fig. 119).⁴⁴⁴ In de Moerbeekse cichoreifabriek Radix, die omstreeks 1912 met een inpakruimte was uitgebreid, werd de cichorei behalve in de gebruikelijke kleine pakjes

⁴³⁶ De windzijde (of windweeg) is de zijde van de molenkast waar de wieken zitten en die meestal naar de wind gekeerd staat (DE TIER & VAN KEYMEULEN m.m.v. RYCKEBOER & VAN DER SYPT 1990, 45).

⁴³⁷ De steenrechtzijde is de zijkant van de molenkast tegenover de plaats waar de vangbalk zit (DE TIER & VAN KEYMEULEN m.m.v. RYCKEBOER & VAN DER SYPT 1990, 49). BECUWE 2009, 75-76.

⁴³⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-I. Met cichoreigranen wordt de grove cichorei bedoeld.

⁴³⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j.

⁴⁴⁰ Omstreeks 1972 was het cichoreifabriekje Eeman nog operationeel (VAN DER LINDEN 1972a, 78-79). In verband met het verplaatsen omstreeks 1913 van deze staakmolen naar de cichoreibranderij Eeman zie VAN DER LINDEN 1972a, 79-80. In verband met de molen zie

<http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3989> (dd. 06.05.2013).

⁴⁴¹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-91-cc.

⁴⁴² [S.N.] 1951, 10; VAN DER LINDEN 1972a, 78.

⁴⁴³ Informatie verstrekt door Adriaan Linters (Vlaamse vereniging voor Industriële Archeologie, Kortrijk).

⁴⁴⁴ JANSSENS 1986, 90; GARDIN 1999, 160.



van een halve kilogram ook in pakken van 5 kilogram verhandeld (fig. 120 & fig. 121).⁴⁴⁵ Tegen het einde van de 19de eeuw werden echter steeds meer cichoreifabrieken uitgerust met inpakmachines (fig. 122).⁴⁴⁶ Eén van die bedrijven was de Izegemse cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw die omstreeks 1898 reeds over een dergelijk toestel beschikte.⁴⁴⁷ In dezelfde stad had ook de cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman omstreeks 1903 behalve tafels om de cichorei manueel te verpakken, reeds een mechanisch verpakkingstoestel (fig. 123).⁴⁴⁸



Fig. 118 – Het manueel verpakken van de cichorei. Prentkaart (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 119 – Het manueel verpakken van de cichorei met behulp van automatische weegtoestellen (Collectie Marc Cappelle).

⁴⁴⁵ Tot en met de Eerste Wereldoorlog stond dit bedrijf, dat via vererving intussen door de familie Coigniez werd uitgebaat, bekend als de Cichoreibranderij Berckmans (FRANCOIS 2017, 13 n. 22). FRANCOIS 2017, 13-14.

⁴⁴⁶ BALLEKENS 1989, 90.

⁴⁴⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-20-I.

⁴⁴⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j.



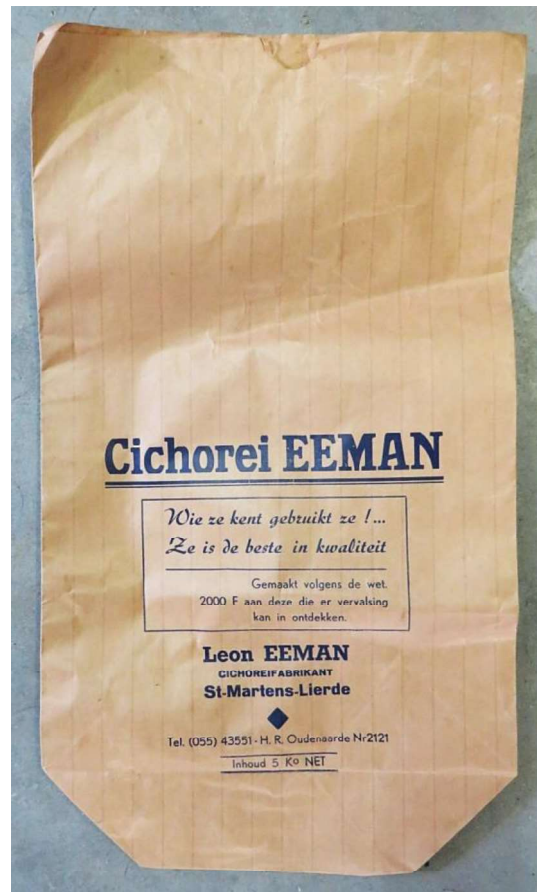


Fig. 120 en Fig. 121 – Verpakkingsmaterieel van de chicoreibranderij Eeman in Sint-Martens-Lierde (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

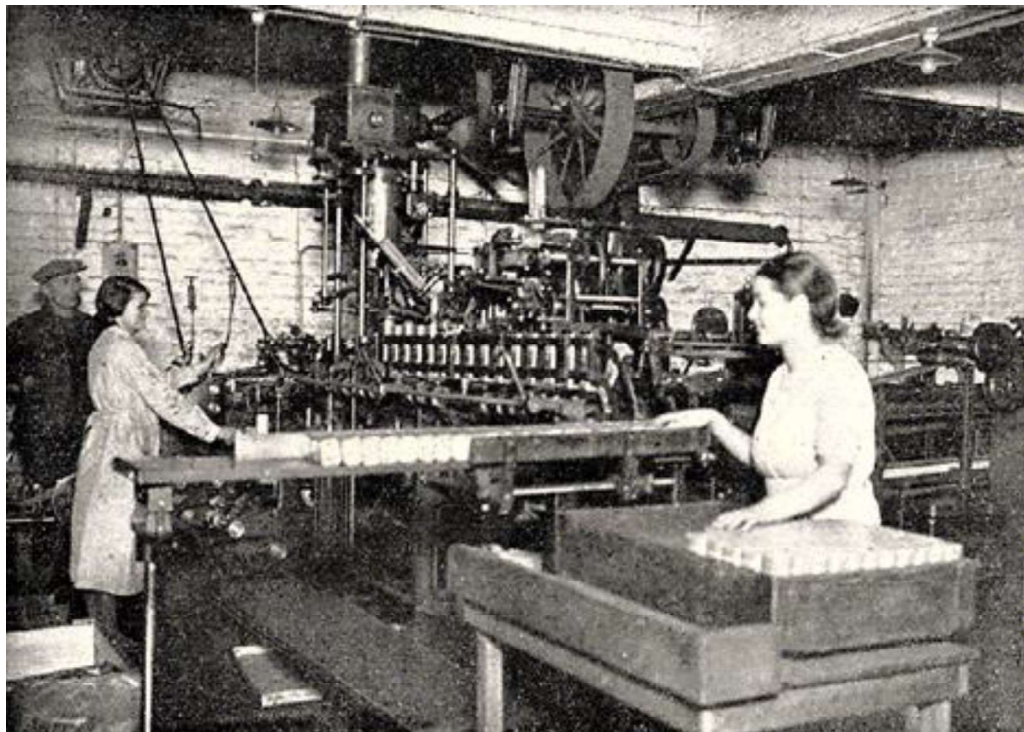


Fig. 122 – Het mechanisch verpakken van de chicorei: het vullen en sluiten van de pakjes (Desmedt 1937).



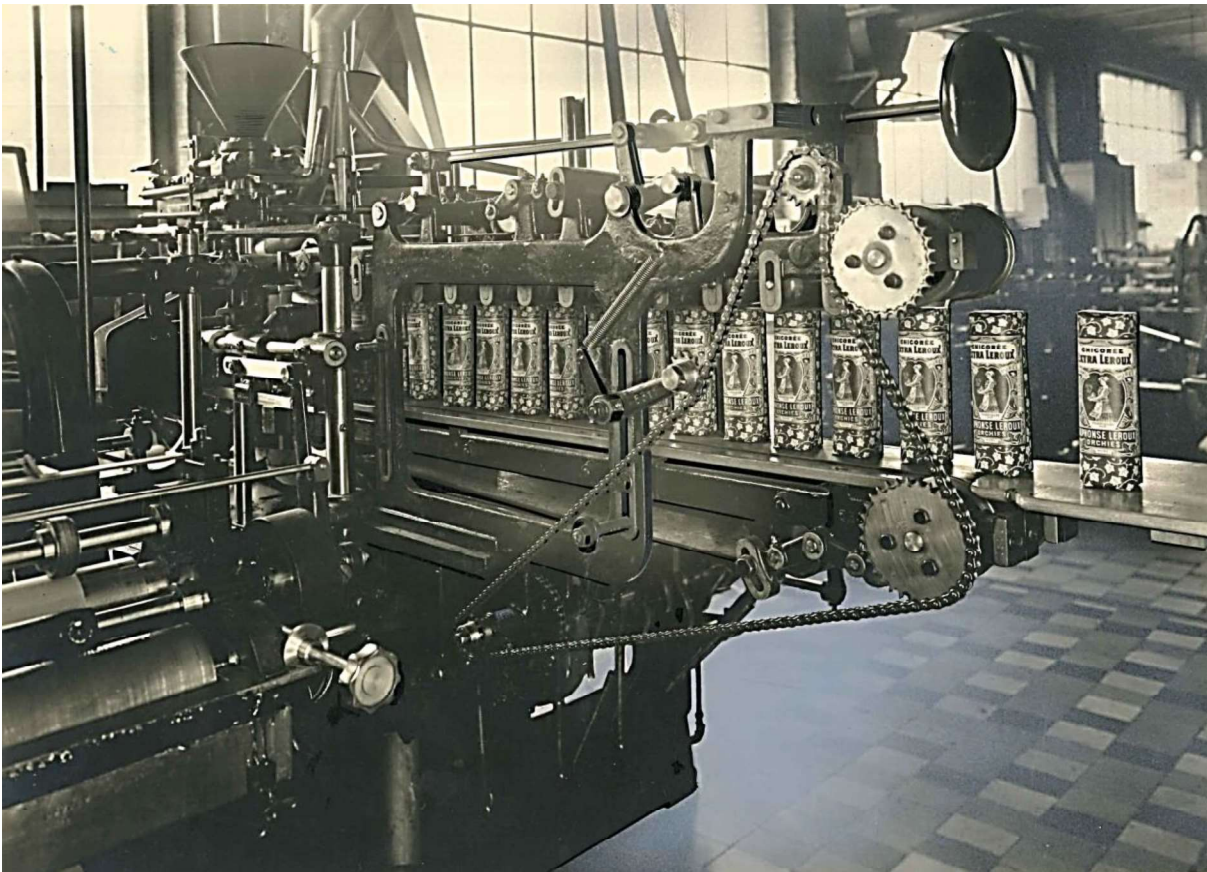


Fig. 123 – Voorbeeld van een mechanisch verpakkingstoestel (Collectie Marc Cappelle).

In sommige cichoreifabrieken werd het cichoreiproduct vooraleer te worden ingepakt, echter eerst nog eens uitgespreid in een ruimte waar stoom werd geproduceerd. De ongeveer 10% water die de cichorei daarbij opnam, gaf het product zijn donkerbruine, koffieachtige kleur.⁴⁴⁹ In Nederland daarentegen werden de met cichoreipoeder gevulde papieren zakjes achteraf aan vochtige lucht blootgesteld om aan de cichorei de juiste vastheid en taaiheid te geven. Tijdens deze ‘rijping’, die drie tot vijf maanden duurde, nam de cichorei vocht op en vermeerderde bovendien haar gewicht met ongeveer 25%.⁴⁵⁰ Pas daarna werd de cichorei geschikt bevonden voor consumptie.⁴⁵¹

In de loop van de eerste helft van de 20ste eeuw werden de inpakmachines steeds gesofisticeerder (fig. 124). In het late interbellum waren dan ook reeds volautomatische machines op de markt. Zij sneden en vouwden de bladen luchtdicht papier en vormden ze tot een zakje: de binnenzak. Tezelfdertijd namen ze van de stapel omslagcoupons een blaadje af, legden het rond de binnenzak, vouwden en plakten het tot een volledig afgewerkt, uit een binnenzak en een buitenomslag bestaand zakje. Daarna werd dit zakje met de openstaande bovenzijde onder de “doseur” geplaatst om het met de nauwkeurig afgemeten hoeveelheid van 250 of 500 gram op te vullen. Na het eventjes te schudden om de cichorei te tassen werd een inlegblaadje of kartonnen rondelletje ingeschoven, werd het zakje bovenaan viermaal gevouwen om het te sluiten en tot slot van een sluitetiket voorzien. Met een snelheid van 65 tot 75 per minuut schoven zij één na één uit de inpakmachine. Van de inpakkers werd enkel nog verwacht dat ze de pakjes in kartonnen dozen of houten kisten legden, die met transportbanden naar het magazijn werden gebracht.⁴⁵²

⁴⁴⁹ GUISSSET 1901, 74-49; [S.N.] 1880, 52-55; DE KEYSER 1920, 28; BETTONVILLE-COUNET 1982, 113; BALLEKENS 1989, 90.

⁴⁵⁰ Volgens F. DE KEYSER (1920, 28) leverde 100 kilogram droge cichoreiwortels 78 kilogram gebrande wortels. Door de opname van 10% luchtvochtigheid nam dit gewicht toe tot 86, maximaal 90 kilogram.

⁴⁵¹ DAM 1999, 14.

⁴⁵² SABBE 1946, 23; [S.N.] 1951, 11.

Werking van de inpakmachine

De machine bestaat uit 2 grote delen : de vouwmachine en de vulmachine.

a : een wikkel voor het vormen van de binnenzak wordt van de stapel genomen en op de langszijde gevouwen en geplakt.

b : de onderkant van de binnenzak wordt gevouwen en geplakt.

c : zelfde beweging als in a, maar dan voor de buitenzak.

d : zelfde als in b, maar voor de buitenzak.

e : de vulmachine ontvangt van de vouwmachine de gevormde dubbele zak. Een tastapparaat voelt of de zak er wel degelijk is.

f : het tastapparaat in e heeft de aanwezigheid van de zak gevoeld. Dan kan de afgemete hoeveelheid cichorei zich in de zak storten.

g : eventjes opschudden.

h : voelen of de zak goed gevuld is.

i : een cartonnetje of inlegblaadje inleggen.

j : hier krijgt de gevulde zak aan de bovenkant zijn eerste vouw met het oog op het dichtmaken.

k : kleefstof wordt aangebracht op de bovenkant.

l : 2de en 3de vouw.

m : 4de en laatste vouw.

n : een sluitetiket wordt aangebracht.

o : het afgewerkte pakje wordt uitgestoten.

p : langs transportband p worden de pakjes afgevoerd om in de dozen terecht te komen.

Alle bewerkingen geschieden automatisch zonder tussenkomst van handenarbeid.

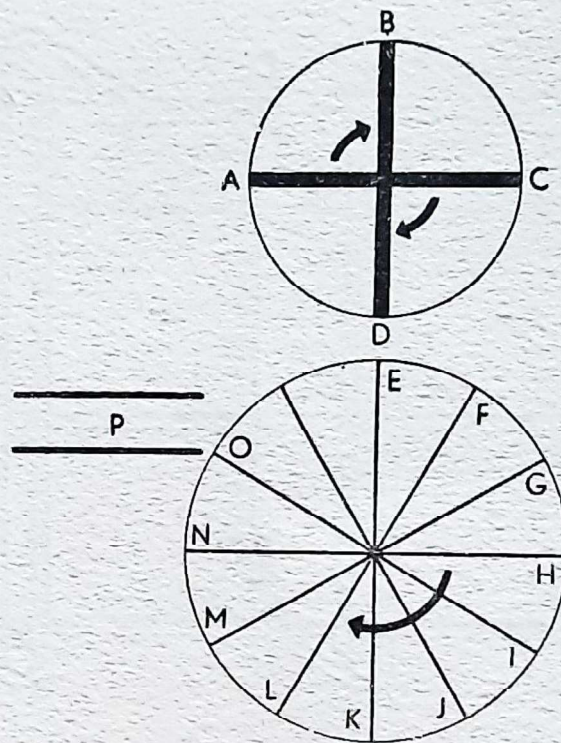


Fig. 124 – De werking van de inpakinstallatie in de cichoreifabriek De Beukelaar in Antwerpen ([S.n.] 1951).

3.2.8 Het verhandelen van de cichorei

In functie van al deze productiefasen werden de gedroogde cichoreibonen en gebrande cichoreibonen meermaals verhandeld. Aanvankelijk gebeurde alles manueel, al dan niet met behulp van zakkenrolwagentjes, drijf- of glijplanken, houten goten, lieren en manueel te bedienen zakkenophalers. Vanaf de late 19de eeuw namen gemechaniseerde transportsystemen zoals vijzen, elevatoren en zakkenophalers het intern verhandelen echter over.⁴⁵³ In de Izegemse cichoreibranderij Lauwers hees omstreeks 1940 een elevator of jacobsladder de gebrande cichorei van de gelijkvloerse verdieping naar de bovenverdieping om er het maaltoestel te bevoorraden. Het verhandelen van de opgezakte nog ongebrande bonen gebeurde er met een zakophaaltoestel.⁴⁵⁴ In de cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman in Izegem zorgde in die periode een door een elektromotor aangedreven elevator van maar liefst 7 ton voor het intern transport tussen de tweede verdieping met de ruwe cichoreistapel en de gelijkvloerse verdieping. Vijzen brachten er de gemalen bonen van de maalderij naar de meng- en inpakzalen. Het hijstoestel in het cichoreimagazijn waarmee tot 200 kilogram cichorei kon worden opgehaald, werd echter nog manueel bediend.⁴⁵⁵ In grote cichoreifabrieken zoals De Beukelaar in Antwerpen waren de mechanische verhandelingsystemen reeds in het interbellum op hun beurt vervangen door pneumatische installaties.⁴⁵⁶

Het externe vervoer van pas opgestarte, nog kleinschalige cichoreifabrieken, zoals 't Fonteintje in Okegem in de tweede helft van de 19de eeuw, die hun product veelal enkel in een eigen winkel en enkele winkels in de omgeving verkochten, gebeurde soms met een kruiwagen of een hondenkar.⁴⁵⁷ Cichoreibranderijen of -fabrieken met een veel groter afzetgebied bezigden aanvankelijk veelal door paarden getrokken wagens. Paardenstallen en wagenhuizen maakten dan ook deel uit van hun gebouwencomplex. Om hun producten aan de man te brengen beschikte de cichoreifabriek Buysse-Loveling in Nevele over drie zware wagens en zes paarden. Om verder afgelegen afnemers te bevoorraden werd het cichoreipoeder ook per schip of trein verstuurd. Dit was trouwens ook bij Buysse-Loveling het geval. Sporadisch reeds in het interbellum maar vooral na de Tweede Wereldoorlog werd gebruik gemaakt van gemotoriseerd vervoer. Zo kocht de firma Buysse-Loveling om haar cliënteel te bezoeken haar eerste vrachtwagen in 1920. Na 1946, en dit tot de sluiting van het bedrijf in 1971, had het bedrijf gemiddeld drie lichte bestelauto's in gebruik.⁴⁵⁸ Voor de Tweede Wereldoorlog trok ook de Roeselaarse cichoreifabriek Van Tieghem-Dupont de boer op met een vrachtwagen (fig. 125).⁴⁵⁹ Een verregaande uitzondering vormde de cichoreifabriek Het Meetjesland in Waterschoot. Cichoreibrander Pieter Van Kerckvoorde schafte zich er reeds vóór de Eerste Wereldoorlog een Germain-vrachtwagen aan om het eindproduct, cichoreipoeder, aan de man te brengen (fig. 126).⁴⁶⁰

⁴⁵³ Vijzen of wormassen. VAN DER LINDEN 1972a, 77.

⁴⁵⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-49-j. Een zakophaaltoestel of zakophaler werd ook wel eens een zaktrektoestel genoemd.

⁴⁵⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-45-h.

⁴⁵⁶ SABBE 1946, 22-23; [S.N.] 1951, 7-8.

⁴⁵⁷ VAN DER SPEETEN 1983, 105.

⁴⁵⁸ JANSSENS 1987, 91.

⁴⁵⁹ VANNESTE 2008, 10.

⁴⁶⁰ De S.A. des Ateliers Germain, gevestigd in het Waalse Monceau-sur-Sambre, startte met de productie van automobielen in 1897. REYNIERS 1983.





Fig. 125 – De vrachtwagen van de cichoreifabriek Van Tieghem-Dupont in Roeselare (Vanneste 2008).



Fig. 126 – De diverse bewerkingen in de cichoreidrogerij en -brandrij ([S.n.] 1951).



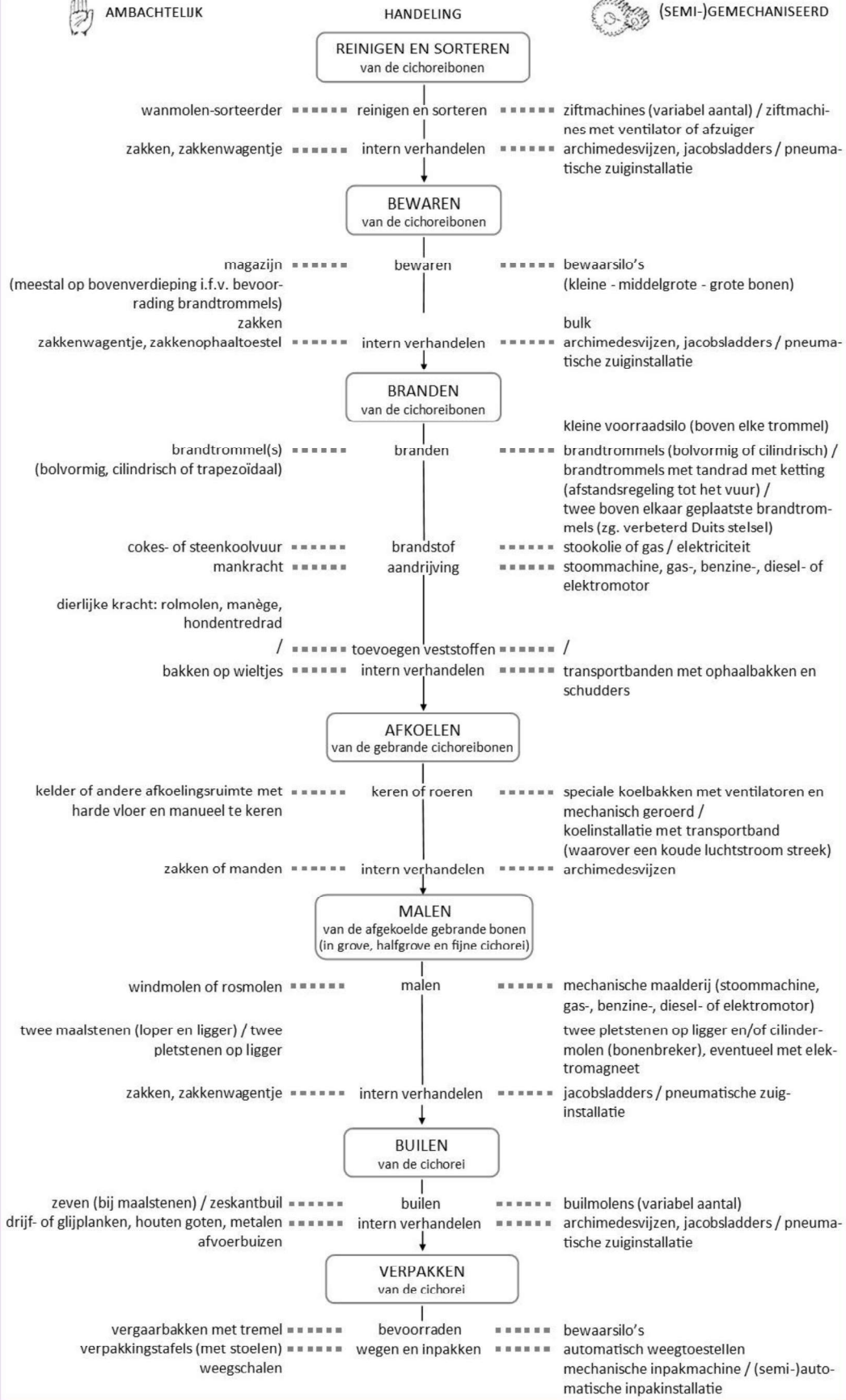
DE WERKING VAN EEN CICHOREIBRANDERIJ



AMBACHTELIJK



((SEMI-)GEMECHANISEERD)



4 DE CICHOREIAST

De schuur met de dubbele poortluiken breed open, lijkt een tooneel, waar, in de gapende diepte, door havelooze mannen, in haastig tempo, een spel wordt opgevoerd. Het gebouw staat er eenzaam op de verlatene vlakte; het tooneel zonder toeschouwers, en de spelers doende achter een sluier van watermist, die 't al omdoezeld houdt.

Stijn Streuvels, 1926⁴⁶¹

Het drogen van cichorei vanaf het laatste kwart van de 18de eeuw leidde tot het ontstaan van een voornamelijk voor West- en Oost-Vlaanderen en Henegouwen belangrijke landbouwnijverheid. Alleen al in de streek van Roeselare-Kortrijk verschaft de cichoreinijverheid omstreeks 1900 werk aan maar liefst ongeveer 1.100 mensen en werd er niet alleen voor Frankrijk, Duitsland en Groot-Brittannië, maar ook voor Oostenrijk en Rusland geproduceerd.⁴⁶² Van deze ooit bloeiende nijverheid zijn de vele, soms vervallen asten in Oost- en West-Vlaanderen alsook in Henegouwen vandaag de stille getuigen.⁴⁶³ Dikwijls werden zij opgericht als nevenactiviteit van een landbouwer of een handelaar.⁴⁶⁴ Op zich was dit een bijzonder interessante bedrijvigheid daar de wortels gedroogd werden in de dode periode tijdens het late najaar en de vroege winter. Door de expansie van de sector in de 19de eeuw beslisten grotere landbouwers, zoals een overheidsrapport in 1880 berichtte, zelf droogkasten op te richten en aldus zelf een deel van de verwerking te realiseren: *“Beaucoup de cultivateurs qui ont une certaine étendue, établissent des tourailles pour torrifier les racines qu’ils récoltent, et obtiennent ainsi des résultats très satisfaisants”*.⁴⁶⁵ Het bouwen van droogkasten door landbouwers mag echter niet beschouwd worden als een element in een overlevingsstrategie. Het waren immers alleen de grote(re), marktgerichte landbouwbedrijven die deze investering aankonden. Voor het werk werd bovendien beroep gedaan op seizoenarbeiders.⁴⁶⁶

Voor Renaat Van der Linden was een cichoreiast of -drogerij omstreeks 1971 (nog) *“een oerlelijk gebouw, een log gevaarte, vierkant of rechthoekig van vorm met lage schouwen die slechts even boven het dak uitsteken”* (fig. 127 & fig. 128). Niettemin was hij terecht gefascineerd door die mysterieuze grote bakstenen gebouwen onder een plat of zadelvormig dak *“waar men nauwelijks enkele vensters in ziet, vierkant en klein, meestal gesloten en waar de hete lucht, de verdamping van de drogende bonen als een witte rooksluier boven het dak of in de omgeving hangt”*.⁴⁶⁷ Samen met de cichoreibranderijen staan ze immers symbool voor de ontwikkelingen die de cichoreinijverheid, een

⁴⁶¹ STREUVELS 1982, 117.

⁴⁶² Informatie verstrekt door Adriaan Linters (Vlaamse Vereniging voor Industriële Archeologie). Volgens E. ANDRIES (1955, 1308) verschaft het drogen van cichoreiwortels per ast werk aan vijf personen gedurende twee tot drie maanden. Voor het drogen van de cichoreiwortels geteeld op een areaal van 3000 hectare zorgde dit voor een volledige tewerkstelling van 1000 tot 1500 arbeiders gedurende eenzelfde periode. Het belang van de streek Roeselare-Kortrijk blijkt ook uit het feit dat meer 90% van alle Vlaamse cichoreidrogers die in de Noord-Franse cichoreiasten aan de slag gingen, eveneens uit Roeselare en omgeving afkomstig waren (WOESTENBORGH 1993, 57).

⁴⁶³ Zo waren er van de 700 cichoreiasten die vóór 1914 actief waren, omstreeks 1955 nog maar ongeveer 250 operationeel (ANDRIES 1955, 1311).

⁴⁶⁴ Zo liet de lijnwaadhandelaar De Bal in Ardoie in het laatste kwart van de 19de eeuw bij zijn textiel fabriek een cichoreiast bouwen (VAN ACKER 2005, 7).

⁴⁶⁵ BALLEKENS 1989, 86; *Rapport de l’Agriculture de la Flandre Occidentale*, 1880, 28.

⁴⁶⁶ BALLEKENS 1989, 86.

⁴⁶⁷ MATON & JACOBS 1957, 1095; VAN DER LINDEN 1971, 201.



inmiddels grotendeels teloorgegane voedingsindustrie, in de voorbije twee eeuwen heeft gekend. Precies deze evoluties laten zich vandaag nog (grotendeels) aflezen in de typologische verscheidenheid die de cichoreiasten kenmerk(t)en.



Fig. 127 – De (inmiddels verdwenen) cichoreiast in opbouw op de hoeve Wervikhove in Rumbeke (S.A. Roeselare, fotocollectie, nr. 29501).

Fig. 128 – De (inmiddels verdwenen) cichoreiast op de hoeve Wervikhove in Rumbeke (S.A. Roeselare, fotocollectie, nr. 29510).

4.1 DE CICHOREIAST GELOKALISEERD

De meeste cichoreiasten maken deel uit van een hoevecomplex (fig. 129) maar situeren zich zelden tussen de andere boerderijgebouwen, zeker wanneer deze op enige afstand van de straat verwijderd zijn. Diverse voorbeelden, zoals de cichoreiasten in de Capucijnenstraat (nr. 10) in Koolskamp⁴⁶⁸, de Hulststraat (nr. 19) in Waarmaarde⁴⁶⁹, de Wontergemstraat (nr. 57) in Dentergem⁴⁷⁰, de Manillestraat (nr. 12) in Ruien⁴⁷¹, de Edewallestraat (nr. 24) in Handzame⁴⁷², de Ichtegemstraat (nr. 100) in Kortemark (fig. 130)⁴⁷³ of de Duytstraat (nr. 5) in Oudenaarde⁴⁷⁴, geven aan dat cichoreiasten in veel gevallen bij voorkeur aan de straat werden ingeplant. De redenen daarvoor zijn ongetwijfeld te zoeken in een gemakkelijke aan- en afvoer van respectievelijk de cichoreiwortels en de gedroogde cichoreibonen. De eerste cichoreiast van Louis Buysse bevond zich in Bellem zelfs aan een waterweg, meer bepaald de Brugse Vaart, wat de aanvoer van cichoreiwortels uit West-Vlaanderen vergemakkelijkte.⁴⁷⁵ Eenmaal gedroogd werden ze vandaar over het Schipdonkkanaal verder verscheept tot aan de brug van Nevele.⁴⁷⁶

⁴⁶⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208185> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

⁴⁶⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/79339> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

⁴⁷⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84400> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

⁴⁷¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28429> (geraadpleegd dd. 31.05.2024).

⁴⁷² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91152> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁷³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90999> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁷⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/27762> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁷⁵ Ook het kanaal Gent-Brugge genoemd.

⁴⁷⁶ VAN PARYS 2011, 54.



Fig. 129 – De Pollepelhoeve met op enige afstand de cichorei- en tabaksast (S.A. Ieper, Zillebeke).



Fig. 130 – De aan de weg gelegen cichoreiast op de Heerlijkheid van Markhove in Kortemark (© 2007 Onroerend Erfgoed / Pol Vanneste).



Door de cichoreiast op enige afstand van de hoeve- of andere gebouwen op te richten, werd ook het risico op een overslaande brand beperkt. Het gedurende weken, soms maanden dag en nacht laten branden van de vuren zorgde immers voor een reëel brandgevaar. Branden zoals op 20 december 1902, waarbij van de ast Ampe-Mattheus in Egem het dak afbrandde, het aandrijfwerk en de snijmachine werden vernield en de veertien eestplaten werden verwrongen, waren geen alleenstaand geval.⁴⁷⁷ In Werken werd op 11 november 1928 ook de drie verdiepingen tellende cichoreiast van Ernest Decandelaere in de as gelegd.⁴⁷⁸ De oude Delezie-ast in Anzegem brandde af in 1937 en leidde tot de heropbouw door de Anzegemse aannemer Maurice Vanhoutte van een nieuwe cichoreiast met drie eestvlakken op de oude restanten (fig. 131 & fig. 132). Een brand in 1949 in de ast Vandenberghe in Lichtervelde zorgde voor de stopzetting van het bedrijf.⁴⁷⁹ Op 16 december 1961 ging ook de cichoreidrogerij van de weduwe Godderis in Moorslede in de vlammen op⁴⁸⁰, net als in 1971 de ast van de familie Lambrecht in Kortemark.⁴⁸¹



Fig. 131 – De in 1937 (herop)gebouwde cichoreiast Delezie in Anzegem. Let op de bouwsporen van de kleinere oude ast (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁴⁷⁷ De oorzaak lag in “het veuzen der boonen, voortkomende van opgeschotene chicorijen” (LOOTENS 2017, 43).

⁴⁷⁸ *De Poperingenaar* (1904-1914, 1919-1944), 11 november 1928, p. 3 (<http://historischekranten.be> (geraadpleegd dd. 10.04.2017)).

⁴⁷⁹ De ast was er gelegen in de Koolskampstraat. GARDIN 1999, 158.

⁴⁸⁰ *Het Ypersch Nieuws*, 16 december 1961, p. 5 3 (<http://historischekranten.be> (geraadpleegd dd. 10.04.2017)).

⁴⁸¹ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2787> (geraadpleegd dd. 27.04.2017).

Fig. 132 – De in de bepleisterde ruiter vermelde aannemer ‘Maurice Vanhoute / aannemer / Anzeghem / 1937’ van de in 1937 (herop-)gebouwde cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Desalniettemin werden ook in een meer stedelijke context, zoals in het voor zijn cichorei bekende Roeselare, cichoreiasten opgetrokken (fig. 133).⁴⁸² Zo werd in 1848 tussen de Sint-Amandsstraat en de Leenstraat de cichoreifabriek Descamps opgestart. In dezelfde buurt, nabij de Sint-Amandskerk in de Sint-Amandsstraat, richtte Charles Van Canneyt in 1882 zelfs een cichoreiast met zes vuren op. Nabij de Kleine Hoogledestraat bouwde de weduwe Carlier in 1853, palend aan de bakkerij Vangheluwe, een cichoreiast. Het jaar daarop liet Francis Moerman in de volkrijke Nieuwmarktstraat een eerste en nog eens twee jaar later een tweede cichoreiast oprichten. Toen Edmond Coussée-Facon in 1881 een drogerij met acht vuren wou installeren, werd hem echter wel een vergunning geweigerd omdat de ast te dicht bij de Nationale Bank kwam te liggen.⁴⁸³ In Tielt werd een cichoreiast opgetrokken in de Oude Stationstraat (nr. 80-82) (fig. 134).⁴⁸⁴ De aanwezigheid van een dertigtal cichoreidrogerijen, waarvan enkele in de bebouwde kom, ervoer het gemeentebestuur van Lichtervelde in 1902 als een reëel brandgevaar waardoor met de oprichting van “*een gewapend pompierkorps*” tot het inrichten van een “*blusdienst*” werd besloten.⁴⁸⁵



Fig. 133 – De cichoreiast bij de cichoreifabriek Van Tieghem in Roeselare. Voorbeeld van een cichoreiast in een stedelijke context (© 2011 Onroerend Erfgoed / Pol Vanneste).

⁴⁸² DE LAVELEYE 1878, clxxxviii.

⁴⁸³ DEWEERDT 1990, 146-147 & 150.

⁴⁸⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/86798> (geraadpleegd dd. 05.06.2024).

⁴⁸⁵ CAPPELLE 2023, 63.



Fig. 134 – De tot lofts verbouwde cichoreiast in de Oude Stationstraat in Tielt (© 2007 Onroerend Erfgoed / Gonda Callaert).

Een belangrijk aantal cichoreiasten werd echter ook opgetrokken als nevenbedrijf van een ambachtelijk maalbedrijf. De industrialisering van de bloemnijverheid dwong reeds voor de Eerste Wereldoorlog veel wind- en watermolenaars alsook veel kleinmaalders tot een diversifiëring van hun familiale bedrijf om dit leefbaar te houden.⁴⁸⁶ Hiervan getuig(d)en bijvoorbeeld de cichoreiast bij de maalterij Lemahieu (fig. 135) in Poelkapelle⁴⁸⁷, de cichoreiast bij de maalterij Vanrijckeghem in de Beselarestreet in Geluwe⁴⁸⁸, de cichoreiast bij de olieslagerij Baert in de Roeselaarsestraat (nrs. 177-179) in Ardooie⁴⁸⁹, de cichoreiast bij de koren- en oliemolen Tuytten in Houthulst⁴⁹⁰, de cichoreiast bij de koren- en oliemolen Vanhoute in de Stationsstraat in Kortemark⁴⁹¹, de cichoreiast bij de Biesputwatermolen in de Watermolenstraat in Kwaremont⁴⁹², de cichoreiast bij de watermolen Ten Baete in de Beiaardstraat (nr. 7) in Zulzeke⁴⁹³, de cichoreiast bij de maalterij De Brabandere in de Klokkestraat (nr. 11) in Schuiferskapelle⁴⁹⁴ en de cichoreiast bij de maalterij Buysse in de

Paanderstraat (nr. 113) in Meulebeke.⁴⁹⁵ In Eliksem maakte een cichoreiast deel uit van een nijverheidscomplex dat behalve uit een watermolen, de zogenaamde Koningsmolen, ook uit een

⁴⁸⁶ BECUWE 2009, 27-29.

⁴⁸⁷ De maalterij Lemahieu was gelegen langs de steenweg naar Langemark. Provinciaal Archief West-Vlaanderen A3-GB/1997-101-k.

⁴⁸⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-34-a.

⁴⁸⁹ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=4414> (geraadpleegd dd. 04.06.2013); Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207992> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁹⁰ In de Eerste Wereldoorlog verdwenen stenen stellingmolen in de Terreststraat in Houthulst. Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2642> (geraadpleegd dd. 04.06.2013).

⁴⁹¹ De Vanhautemolen werd in 1914 verwoest. Info

<http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2787> (geraadpleegd dd. 04.06.2013).

⁴⁹² Verdwenen watermolen. Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=910> (geraadpleegd dd. 04.06.2013).

⁴⁹³ Verdwenen watermolen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28440> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁹⁴ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3028> (geraadpleegd dd. 04.06.2013). Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87217> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁹⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90177> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).



brouwerij, een distilleerderij en een margarinefabriek bestond.⁴⁹⁶ Een omgekeerde evolutie deed zich voor in Houtem, waar een cichoreiast omstreeks 1940 heringericht werd als maalderij.⁴⁹⁷

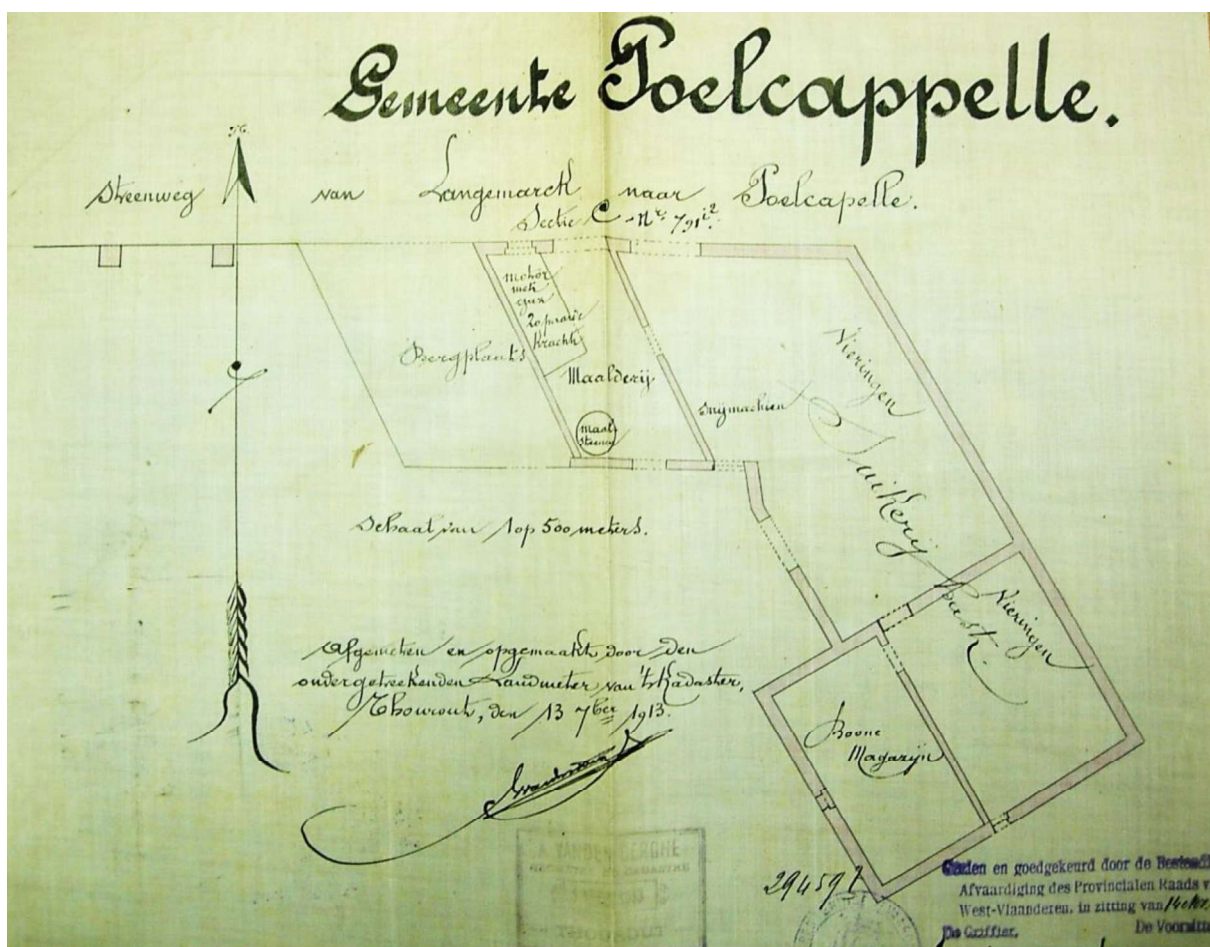


Fig. 135 – Plattegrond van de korenmaalderij-cichoreidrogerij Lemahieu in Poelcappelle (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Ook een combinatie met een andere ambachtelijke bedrijvigheid, in het bijzonder met een vlasroterij, kwam meermaals voor. Dit was bijvoorbeeld het geval voor de cichoreiast bij de vlasroterij en zwingelarij Verschaeve in de Stokerijstraat in Kuurne (fig. 136)⁴⁹⁸ alsook voor de cichoreiasten in de Sint-Katriensteenweg (nr. 98) in Kuurne⁴⁹⁹, in de Kortwagenstraat (nr. 40) in Ledegem⁵⁰⁰, in de Breulstraat (nr. 38) in Moorslede⁵⁰¹ en in de Gullegemstraat (nr. 202) in Sint-Eloois-Winkel.⁵⁰² Een cichoreiast in de Roeselarestraat in Zarren vormde een nevenbedrijf van het kolen- en meststoffenbedrijf Lievens.⁵⁰³

⁴⁹⁶ Brouwerijstraat 68 in Eliksem (Landen). Beschermde monument (M.B. dd. 10.06.1999). DELMEIRE 1998, 56-65; [DELMEIRE] 2010, 14. In verband met de Koningsmolen zie

<http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=498> (geraadpleegd dd. 04.06.2013) alsook <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43442> (dd. 03.06.2024).

⁴⁹⁷ Moeresteenweg 16 in Houtem (Veurne). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/17002> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁴⁹⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-109-e.

⁴⁹⁹ Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/89896> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁰⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24323> (geraadpleegd dd. 17.06.2013).

⁵⁰¹ De ast in de Breulstraat 38 in Moorslede bleef in werking tot 1978 en werd daarna gesloopt (HAMEEUW 2010, 70).

⁵⁰² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24266> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁰³ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2003-68-u.

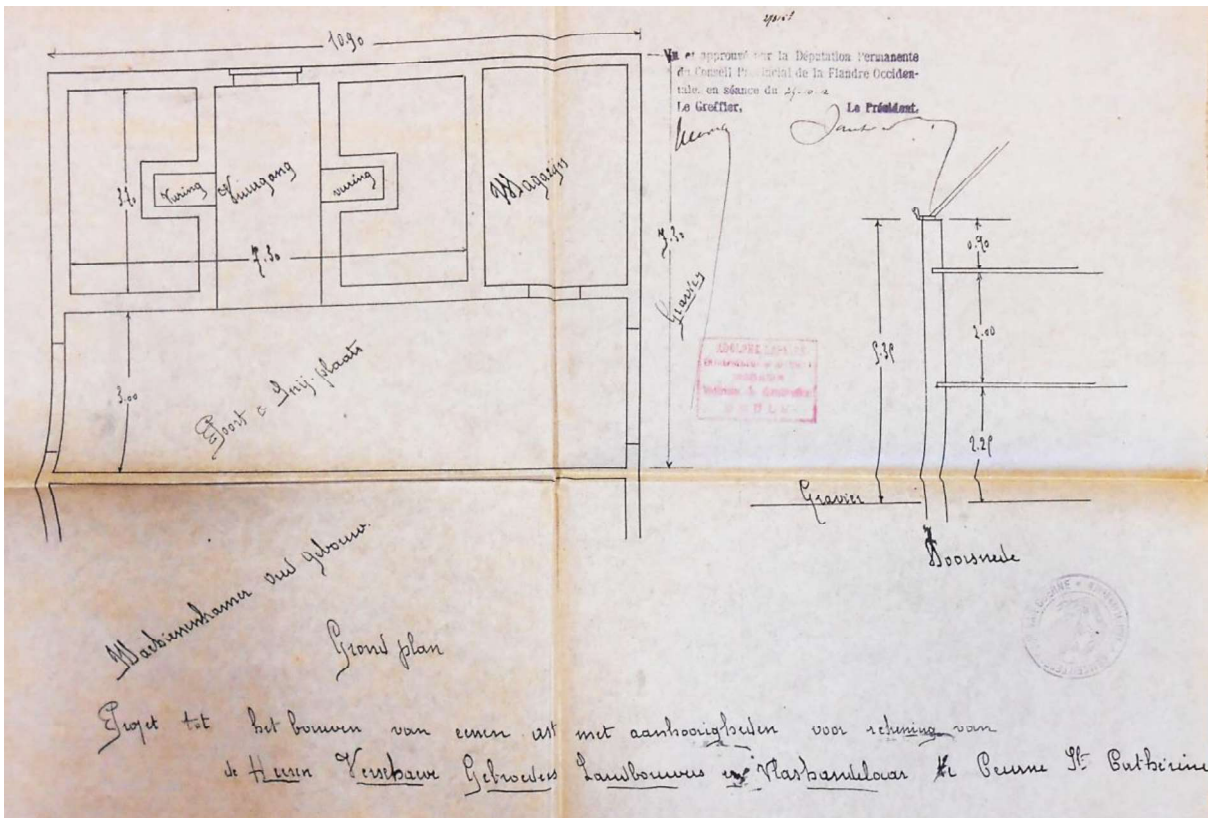


Fig. 136 – Plattegrond van de cichoreiast bij de vlasroterij en zwingelarij Verschaeve in Kuurne (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

4.2 DE CICHOREIAST ALS BOUWVORM

4.2.1 Een algemene benadering

Van de architectuur die de cichoreinijverheid deed ontstaan, waren, zo stelde de Nederlandse onderzoeker D. Dam in 1999, de drogerijen of asten het meest karakteristiek. Zij stelden immers bepaalde architecturale eisen en waren daardoor ook als zodanig herkenbaar.⁵⁰⁴ Zelf omschreef hij ze als besloten bakstenen gebouwen zonder ramen met – al naargelang het aantal eestvloeren (of ‘platen’) – een of meerdere verdiepingen.⁵⁰⁵ Op de begane grond bevonden zich bakstenen vuurhaarden, terwijl het dak voorzien was van verscheidene ontluchtingsluiken en/of schoorstenen.⁵⁰⁶ Leon Bruggeman beschreef ze als zware plumpe gebouwen, waarin geen vensters staken maar op de drie verdiepingen wel kleine houten deuren. Deze werden opengegooid als er op de eestvloeren moest gewerkt worden. Binnenin bestond het gebouw uit compartimenten, namelijk een ast voor het drogen van de rauwe cichoreiwortels en een opslagplaats voor de gedroogde cichoreibonen in afwachting van hun verkoop aan een cichoreifabrikant.⁵⁰⁷ Met deze beschrijvingen hadden Dam en Bruggeman echter één bepaald asttype voor ogen. In werkelijkheid passeerden doorheen de 19de en 20ste eeuw diverse, meestal oudere varianten de revue.

⁵⁰⁴ DAM 1999, 16.

⁵⁰⁵ ‘Platen’ was de term die in cichoreistreken bij voorkeur werd gegeven aan eestvloeren (MATON & JACOBS 1957, 1095).

⁵⁰⁶ DAM 1999, 16. Langs de schoorstenen ontsnapte de damp. Trok de ast niet goed, dan werd soms een bijkomende schoorsteen, die met de andere verbonden was, bijgeplaatst (GARDIN 1999, 153).

⁵⁰⁷ BRUGGEMAN 1986, 236; WOESTENBORGH 1993, 61.

Ook moet opgemerkt worden dat, alvast in Vlaanderen, cichoreiasten niet altijd nieuw werden gebouwd. Soms ging het om een herbestemming en verbouwing van een bestaand gebouw zoals een woning, bakhuis, watermolen, poorthuis,... Zo werd in Waregem omstreeks 1878 een woning verbouwd tot cichoreiast.⁵⁰⁸ Omstreeks 1883 was dit eveneens het geval in Egem.⁵⁰⁹ Ook in Drongen werd een woonhuis herbestemd als cichoreiast.⁵¹⁰ Een huis met aanpalende schuur in Pittem werd in 1889 getransformeerd tot cichoreiast.⁵¹¹ Eveneens in Pittem werd in 1931 een deel van een huis afgesplitst om er een cichoreiast in onder te brengen.⁵¹² In Ardoorie werd in 1858 een bakhuis tot cichoreiast omgevormd.⁵¹³ Een gelijkaardige transformatie vond plaats in Marke⁵¹⁴ en – in 1881 – op de boerderij Dejonckheere in Roeselare.⁵¹⁵ In Nukerke werd een bakhuis dat voorheen dienst deed als stokerij, uiteindelijk ook tot cichoreiast verbouwd.⁵¹⁶ In Zulzeke werd in 1861 in de buiten werking gestelde Hoogbergwatermolen een cichoreiast ondergebracht.⁵¹⁷ Op de historische Blauwpoorthoeve in Waregem werd omstreeks 1913 zelfs een monumentaal poortgebouw verbouwd tot cichoreiast (fig. 137).⁵¹⁸ In Wevelgem werd een zwingelkot⁵¹⁹ en in Hooglede een schuurtje⁵²⁰ opgemetseld tot cichoreiast. Sporen van meekrapovens die, zoals in Nederland, met de teloorgang van de meekrapindustrie omstreeks het midden van de 19de eeuw tot cichoreiasten werden omgebouwd, werden in Vlaanderen alsnog niet gevonden.⁵²¹

Het omgekeerde deed zich ook voor. Zo werd de omstreeks 1895 gebouwde cichoreiast in de Wontergemstraat (nr. 57) in Dentergem omgebouwd tot een woonhuis naar aanleiding van de bouw, op de binnenkoer, van een nieuwe ast.⁵²² Ook in Ruien werd de cichoreiast in de Hoogstad heringericht als woning.⁵²³ Bij de stopzetting omstreeks 1940 van de cichoreifabriek Ovo in Denderhoutem werd

⁵⁰⁸ Vichtseweg 120 in Waregem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207696> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁰⁹ Brugsesteenweg 170 in Egem (Pittem). Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=2932> (dd. 04.06.2013).

⁵¹⁰ Poekstraat 21-23 in Drongen (Gent). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/26398> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹¹ De cichoreiast Gotelaere in de Koolkensstraat 5-9 in Pittem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211759> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹² Sint-Amandsstraat 4-4B in Pittem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211953> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹³ Veldkaaistraat 14 in Ardoorie. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208126> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹⁴ Preshoekstraat 180 in Marke (Kortrijk). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/61072> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹⁵ Gelegen langs de Waterstraat (DEWEERDT 1990, 150).

⁵¹⁶ De Spijker 2-4 in Nukerke (Maarkedal). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/27959> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹⁷ Beiaardstraat 7, Zulzeke (Kluisbergen). Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=1879> (geraadpleegd dd. 04.06.2013); Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28440> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹⁸ Blauwpoortstraat 24, Waregem. DESPRIET 1980, 143; info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207175> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵¹⁹ Wijnbergstraat 220, Wevelgem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/71302> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁰ Lepelstraat 5 in Hooglede. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50954> (geraadpleegd dd. 03.06.2021).

⁵²¹ DAM 1999, 5-6; LINDEMANS 1951, II, 255-257. In de jaren 1830 ondernamen de Belgische regeringen pogingen om de meekrapteelt aan te zwengelen (VAN DIJCK 2008, 123). In verband met meekrap zie ook VAN AELBROECK 1823, 242-243 en vooral VERPLANCKE 1830. Interessant, zij het voornamelijk met betrekking tot Nederland, is WISKERKE 1952.

⁵²² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84400> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28414> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).



van de bijhorende cichoreiast eveneens een woning gemaakt.⁵²⁴ Op boerderijen kregen buiten werking gestelde cichoreiasten logischerwijs veelal een andere agrarische bestemming. In bijvoorbeeld de Capucijnenstraat (nr. 10) in Koolskamp⁵²⁵, de Ysselmeersstraat (nr. 22) in Ardoois⁵²⁶ en de Vlamer-tingestraat (nr. 18) in Vlamerdinge⁵²⁷ werd de cichoreiast verbouwd tot (koeien)stal. In Kooigem op het Goed te Tollardrie werd de cichoreiast in de Geitenbergstraat (nr. 1) omstreeks 1941 omgevormd tot tabaksast en stapelplaats.⁵²⁸ De cichoreiast in de Hulstemolenstraat (nr. 5) in Lendeledede werd in 1942 vergroot en verbouwd tot vlasschuur.⁵²⁹ In de Leemputstraat (nr. 93) in Desselgem was een voormalige cichoreiast lange tijd in gebruik als stapelplaats voor geteelde groenten.⁵³⁰



Fig. 137 – Het tot cichoreiast verbouwde poortgebouw op historische hoeve in Waregem (© 2010 Onroerend Erfgoed / Aagje Vanwalleghem).

Onder de nieuwgebouwde cichoreiasten kwamen ook weleens, zij het weliswaar eerder zeldzaam, dubbelasten voor. Een dubbele cichoreiast werd bijvoorbeeld omstreeks 1865 door de familie Van Tieghem-Dupont opgetrokken in de Ardooisesteenweg in Roeselare.⁵³¹ Uitzonderlijk was ook de bouw onder één zadeldak van een cichoreiast en een tabaksast. Eén van deze zeldzame combinaties was de na 1942 gebouwde ast in de Oude Heirweg (nr. 51) in Moorslede, die thans tot koestal is verbouwd (fig. 138).⁵³² Op de Pollepelhoeve in de Komenseweg (nr. 30) in Zillebeke leunen de cichoreiast en de tabaksast tegen elkaar aan (fig. 139).⁵³³

⁵²⁴ Borrekent 29-31 in Denderhoutem (deelgemeente van Haaltert). Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8877> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208185> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208170> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30842> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60848> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵²⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91533> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵³⁰ Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208531> (geraadpleegd dd. 20.06.2013).

⁵³¹ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke bedrijven, doos 2, map 57 (Van Tieghem-Dupont). DEWEERDT 1990, 148.

⁵³² Hoeve Depuydt. Van de tabaksast werden de verluchtingsschouwen na de buitenbedrijfstelling verwijderd (HAMEEUW 2010, 36 & 77).

⁵³³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30867> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).





Fig. 138 – De tot stal verbouwde cichorei- en tabaksast in de Oude Heirweg in Moorslede (© 2016 Onroerend Erfgoed / Kris Vandevorst).



Fig. 139 – De combinatie van een cichoreiast en een tabaksast op de Pollepelhoeve in Zillebeke (© 2019 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Dat sommige cichoreiasten in de kern op een oudere constructie teruggaan of een combinatie vormen met een ander agrarisch nijverheidsgebouw verklaart maar ten dele de afwijkende verschijningsvorm onder de (nog bewaarde) cichoreiasten. Veel belangrijker is de typologische ontwikkeling die de cichoreiast sinds zijn ontstaan in het laatste kwart van de 18de eeuw heeft gekend. Opvallend is wel dat de meeste cichoreiasten ongeacht hun type, een rechthoekig grondplan hebben. In deze plattegrond laten zich in de regel drie delen onderscheiden die betrekking hebben op respectievelijk de voorbereiding, de droging en de afkoeling.⁵³⁴ Cichoreiasten met een vierkante plattegrond en bijgevolg doorgaans afgedekt met een pannen tentdak zijn zeer zeldzaam geworden.⁵³⁵ Beeldbepalende voorbeelden waren de vier asten in de landloperskolonie van Merksplas, die met een draaimuts waren bekroond (fig. 140). Andere voorbeelden waren de dubbelast De Brabander in Rumbeke (fig. 141) en de nog maar vrij recent gesloopte ast in Ettenhoven (nr. 2) in Hoevenen (fig. 142 & fig. 143).⁵³⁶



Fig. 140 – De vier cichoreiasten op de Rijksweldadigheidskolonie van Merksplas (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 141 – De cichoreiast De Brabander in Rumbeke (Collectie Marc Cappelle).

⁵³⁴ GARDIN 1999, 153.

⁵³⁵ MATON & JACOBS 1957, 1095.

⁵³⁶ GEERTS 1976, 24-26.



Fig. 142 – De inmiddels verdwenen cichoreiast onder pannen tentdak in Ettenhoven in Hoevenen (© 1999 Onroerend Erfgoed / Annelies Van Craenenbroeck).



Fig. 143 – De dakconstructie van het tentdak van de inmiddels verdwenen cichoreiast in Ettenhoven in Hoevenen (© 1999 Onroerend Erfgoed / Annelies Van Craenenbroeck).



Ongeacht de typologie zijn (en waren) omzeggens alle cichoreiasten baksteenconstructies. Doorgaans waren ze opgemetseld in rode tot donkerrode baksteen. Eerder sporadisch hebben de bakstenen, zoals bij de cichoreiast in de Roterijstraat (nr. 4) in Ardooië, een licht- of oranje-rode kleur.⁵³⁷ Het verankeren van het baksteenmetselwerk en de eestvloeren gebeurde voornamelijk met verticale, kruisvormige, ronde, stervormige smeed- of gietijzeren ankers. Kruis- en x-vormige ankers kenmerken bijvoorbeeld de cichoreiasten in de Fonteinestraat (nr. 30D) in Pittem⁵³⁸, de Grote Leiestraat (nr. 62) in Anzegem⁵³⁹, de Leen-ter-Hellenstraat (nr. 1) in Ardooië⁵⁴⁰, de Oude Lichterveldestraat (nr. 87) in Koolskamp (fig. 144)⁵⁴¹ en de Dentergemstraat (nr. 18) in Markegem.⁵⁴² Zwarte kruisvormige ankers accentueren de tussenoorlogse cichoreiast in de Sint-Elooistraat (nr. 23) in Westrozebeke.⁵⁴³ Lange muurankers zorgen voor de vereiste verankering in onder andere de cichoreiast in de Izegemse aardeweg (nr. 283) in Roeselare⁵⁴⁴, in de Stratenmolenstraat (nr. 1) in Ardooië⁵⁴⁵, in de Oude Lichterveldsestraat (nr. 71) in Ardooië⁵⁴⁶ en in de Koolkenstraat (nrs. 5-9) in Pittem.⁵⁴⁷



Fig. 144 – Cichoreiast op de hoeve in de Oude Lichterveldsestraat 87 in Koolskamp (© 2009 Onroerend Erfgoed / Benjamin Boone).

⁵³⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207993> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵³⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211655> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵³⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81404> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207914> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208303> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84424> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51153> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23942> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁵ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3306> (geraadpleegd dd. 04.06.2013);

Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208098> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207962> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211759> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).



Stervormige ankers komen voor op bijvoorbeeld de cichoreiast in de Diepestraat (nr. 6) in Ardoorie (fig. 145).⁵⁴⁸ Sierlijke muurankers in smeed- of gietijzer karakteriseren dan weer de cichoreiast Delezie in Anzegem (fig. 146 & fig. 147)⁵⁴⁹, de cichoreiast in de Elbestraat (zonder nummer) in Meulebeke⁵⁵⁰, de twee cichoreiasten in de Pittemstraat in Meulebeke⁵⁵¹ en de cichoreiast in de Claerhoutdreef (nr. 8) in Pittem.⁵⁵² Vermoedelijk staan sommige ankertypes⁵⁵³ voor bepaalde astenbouwers.



Fig. 145 – Cichoreiast met stervormige muurankers in de Diepestraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Pieter Santy).



Fig. 146 – Sierlijke muurankers (exterieur) van de cichoreiast Delezie in de Landergemweg in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁵⁴⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207511> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁴⁹ Beschermd monument. Landergemweg 1 / Scheihoekstraat z.nr. in Anzegem. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81458> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90017> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵¹ Enerzijds Pittemstraat 85 in Meulebeke (info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90199> (geraadpleegd dd. 03.06.2024)) en anderzijds Pittemstraat z.nr. in Meulebeke (info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90205> (geraadpleegd dd. 03.06.2024)).

⁵⁵² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211636> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).





Fig. 147 – Sierlijke muurankers (interieur) van de cichoreiast Delezie in de Landergemweg in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Voor een karakteristieke ritmering van het baksteenmetselwerk zorgden kleine rechthoekige of vierkante verluchttingsvensters die soms onder betonnen lateien staken en her en der met een ijzeren roedeverdeling waren ingevuld. Dit laat zich bijvoorbeeld nog opmerken bij de cichoreiasten in de



Grote Leiestraat (nr. 62) in Anzegem⁵⁵³, de Izegemstraat (nr. 62) in Ardoioe⁵⁵⁴, de Oude Lichterveldestraat (nr. 71) in Ardoioe⁵⁵⁵, de Roterijstraat (nr. 4) in Ardoioe⁵⁵⁶, de Muizelstraat (nr. 65) in Hulste⁵⁵⁷, de Elbestraat (zonder nummer) in Meulebeke⁵⁵⁸ of de Neerkouter (nr. 4) in Otegem.⁵⁵⁹ Bij sommige cichoreiasten, zoals bij de ast in de Diepestraat (nr. 6) in Ardoioe, geven lisenen de gevelritmiek een extra accentuering.⁵⁶⁰ In één van de baksteen-gevels, normaliter de straatgevel, stak, al dan niet onder een luifel, steeds een laaddeur. Betonnen luifels kenmerken bijvoorbeeld nog de cichoreiast van de Pollepelhoeve in Zillebeke (fig. 148).⁵⁶¹

Fig. 148 – Betonnen luifels boven de laaddeuren van de cichoreiast op de Pollepelhoeve in Zillebeke (© 2019 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁵⁵³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81404> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207612> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207962> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207993> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205455> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90017> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁵⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81211> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207511> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30867> (geraadpleegd dd. 19.12.2023).



Soms zorgde een omlopende overhoekse baksteenfries, zoals in het geval van de cichoreiast in de Elbestraat (zonder nummer)⁵⁶² en in de Pittemstraat (zonder nummer)⁵⁶³ in Meulebeke, voor een beperkte versiering van het baksteenparament van de anders steeds sobere constructies. Verdere decoratie beperkte zich veelal tot de aanwezigheid van een kapelnis. In Ardoorie siert een getoogde kapelnis met heiligenbeeld de cichoreiast in de Autvijverstraat (nr. 2)⁵⁶⁴, terwijl een rondbogige beglaasde kapelnis met Onze Lieve Vrouwbeeld, omlijst met zwarte baksteentjes, de cichoreiast in de Oude Lichterveldsestraat (nr. 71) decoreert (fig. 149).⁵⁶⁵ In dezelfde gemeente kenmerkt een mijtervormige kapelnis onder de in baksteenrelief aangebrachte bouwdatum '1944' de cichoreiast in de Roterijstraat (nr. 4).⁵⁶⁶ Een vergelijkbare beglaasde mijternis met Heilig Hartbeeld in een zwartstenen omlijsting siert ook de cichoreiast in de Paanderstraat (nr. 113) in Meulebeke.⁵⁶⁷ Ook de Meulebeekse cichoreiast in de Pittemstraat (zonder nummer)⁵⁶⁸ staat onder de bescherming van een Heilig Hartbeeld dat in een kleine gevelnis staat opgesteld. In de voorgevel van de cichoreiast in de Abtsulstraat (zonder nummer) in Hulste steekt een rondboognis dat met een kruisje in blauwgesmoorde baksteen wordt bekroond.⁵⁶⁹ Van de cichoreiast in de Hoogleenstraat (zonder nummer) in Oostrozebeke is de voorgevel eveneens met een kapelnis versierd.⁵⁷⁰ Een driehoekig Marianisje karakteriseerde de inmiddels verdwenen cichoreiast in de Elzenstraat (nr. 3) in Torhout.⁵⁷¹



Fig. 149 – Cichoreiast met rondbogige beglaasde kapelnis met Onze Lieve Vrouwbeeld en omlijsting van zwarte baksteentjes in de Oude Lichterveldsestraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Koen Santy).

⁵⁶² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90017> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90205> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207448> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207962> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207993> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90177> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90205> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁶⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205370> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁷⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87664> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁷¹ Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87332> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).



Aanvankelijk staken de cichoreiasten in de regel onder een pannen zadeldak en sporadisch onder een pannen tentdak. Uitzonderlijk was echter een half schilddak waarmee bijvoorbeeld de cichoreiast in de Caignaardstraat (nr. 1) in Sint-Baafs-Vijve is afgedekt.⁵⁷² Als dakmateriaal werden bij oudere asten, zoals de cichoreiast Gotelaere in de Koolkensstraat in Pittem⁵⁷³, doorgaans Vlaamse pannen gebruikt. Later, zoals bij de cichoreiasten in de Stratenmolenstraat in Ardoorie⁵⁷⁴, in de Brugsesteenweg in Pittem⁵⁷⁵ en in de Leenstraat in Lendeledede⁵⁷⁶, werden meer en meer mechanische pannen aangewend. Om de luchtstroom aan te wakkeren was het zadeldak doorbroken door een of meer dakruiters of voorzien van een opengewerkte nok als luchtstraat (fig. 150). Ook stak door het zadeldak wel eens een schoorsteen met een vaste muts (fig. 151). Behalve onder een zadeldak met luchtstraat staken veel recentere asten ook onder een gecementeerd of betonnen plat dak. De luchtstraat was daarbij veelal vervangen door imposante schoorstenen (fig. 152).



Fig. 150 – Cichoreiast onder zadeldak met luchtstraat op de hoeve Hof ten Eecke in Eine (© 1995 Onroerend Erfgoed).

⁵⁷² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/89606> (geraadpleegd dd. 14.05.2024).

⁵⁷³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211759> (geraadpleegd dd. 14.05.2024).

⁵⁷⁴ Info <http://www.molenechos.org/verdwenen/molen.php?AdvSearch=3306> (dd. 04.06.2013);
Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208098> (geraadpleegd dd. 14.05.2024).

⁵⁷⁵ Hoeve Te Wielkene, Brugsesteenweg 102, Pittem; Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen.
Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211632> (geraadpleegd dd. 14.05.2024).

⁵⁷⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91577> (geraadpleegd dd. 14.05.2024).





Fig. 151 – Cichoreiast van Alberic Eeckhout in Beveren (bij Roeselare). Let op de schoorsteen met vaste muts doorheen het zadeldak (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 152 – Cichoreiast onder betonnen plat dak met schoorsteen in de Diesveldstraat in Otegem (© 2005 Onroerend Erfgoed / Sofie De Leeuw).



4.2.2 Een typologische benadering

4.2.2.1 De houten cichoreiast

Kenmerkend voor het oudste type van een cichoreiast was de houten constructie die – naar analogie met oude hopasten⁵⁷⁷ en moutasten⁵⁷⁸ – binnenin de vorm had van een tremel of omgekeerde afgeknotte piramide.⁵⁷⁹ Veelal bevonden er zich twee of meer van die tremels naast elkaar. Onder elke tremel, die als warmluchtkamer of zogenaamde ‘hel’ fungeerde, stond een eestoven, het zogenaamde vuur, die voor de nodige warmte zorgde. De temperatuur in de ast liep doorgaans op tot 60 à 80 °C. Boven ieder vuur bevond zich een plaatijzeren dakje, dat voor een betere verdeling van de warme lucht over de droogvloer zorgde. Ook zorgde dit dakje ervoor dat de zogenaamde ‘poef’⁵⁸⁰, de fijne cichoreideeltjes en het zand, afkomstig van de aan de cichorei klevende aarde, niet in het vuur maar in de poefkamers vielen.⁵⁸¹ Soms ontbrak een dergelijk dakje, omdat de ovenmuren dermate convergeerden dat ze op zich een dakje vormden.⁵⁸² Op ongeveer 2,75 meter boven de eestoven werd de tremelvormige warmluchtkamer afgedekt met een geperforeerde ijzeren droogplaat, rustend op 15 tot 20 centimeter van elkaar gelegen ijzeren roeden. De warme lucht die door deze perforaties trok, droogde de gesneden cichoreibonen die in een ongeveer 25 centimeter dikke laag op de metalen eestvloer waren open gespreid.⁵⁸³ De enkele jaren geleden gesloopte cichoreiast op het Moeninckhof in de Nagelstraat (nr. 26) in Tielt ging terug op dit type ast (fig. 153).⁵⁸⁴ Vandaag zijn alle voorbeelden van dit asttype verdwenen.



Fig. 153 – Houten cichoreiast op het Moeninckhof in Tielt (© 2007 Onroerend Erfgoed / Gonda Callaert).

⁵⁷⁷ BECUWE & VANDERMARLIERE 2010, 152-156.

⁵⁷⁸ BECUWE 2013, 35-49. Zie ook BECUWE 2016, 119-146.

⁵⁷⁹ DE KEYSER 1920, 23.

⁵⁸⁰ J. VAN SEYNHAEVE (1895, 23) heeft het over ‘pouf’, ‘pijperlingen’ of ‘lokpoeder’. Per 1000 kilogram groene wortels bekwam men ongeveer 10 tot 12 kilogram ‘poef’ na het uitziften van ongeveer 40% zand en stof. Deze werd achteraf afzonderlijk gebrand en in periodes van crisis bij het malen vermengd met de kwalitatiever gebrande cichoreipoeder (DE KEYSER 1920, 25-26; ANDRIES 1955, 1311).

⁵⁸¹ DE KEYSER 1920, 24; ANDRIES 1955, 1310.

⁵⁸² VAN SEYNHAEVE 1895, 25.

⁵⁸³ GUILLOT 1911, 74; DE KEYSER 1920, 23-24. D. BALLEKENS (1989, 87) heeft het verkeerdelijk over geperforeerde stenen vloeren in deze stenen asten.

⁵⁸⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87145> (geraadpleegd dd. 05.06.2024).

4.2.2.2 De stenen cichoreiast

In de loop van de 19de eeuw week dit houten asttype geleidelijk voor stenen cichoreiasten die ook maar één eestvloerniveau telden (fig. 154 & fig. 155). De tremelvormige warmlucht kamer ruimde daarbij veelal plaats voor een kubusvormige ruimte, waaronder één of meerdere ovens stonden opgesteld.⁵⁸⁵ Opnieuw zorgde een dakje in plaatijzer dat deze vuren afdekte, voor een betere verdeling van de warmte en leidde het de zogenaamde ‘poef’ naar de poefkamer.⁵⁸⁶ Op het pannen zadeldak dat de cichoreiast afdekte, stond ten behoeve van de luchtstroom een bakstenen verluchtingsschouw, een metalen draaimuts of een houten dakruiter.



Fig. 154 – Stenen cichoreiast met één eestvloer (Vermeire 1935).



Fig. 155 – De metalen eestvloer in de voormalige cichoreiast in Ettenhoven 2 in Hoevenen (© 1999 Onroerend Erfgoed / Annelies Van Craenenbroeck).

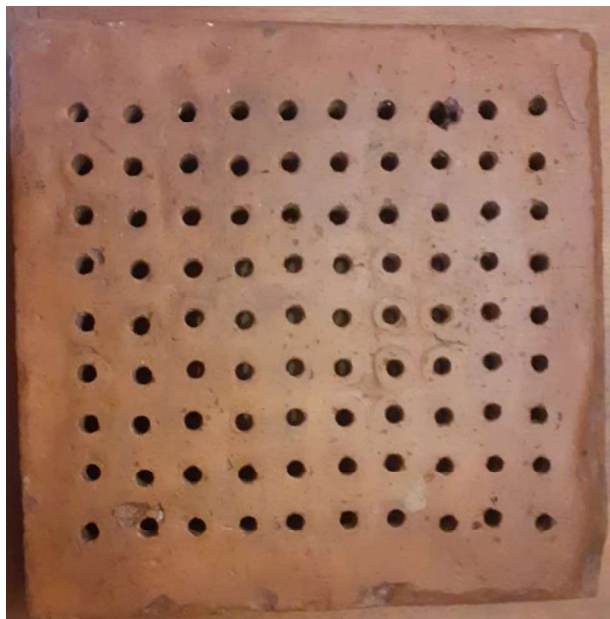
⁵⁸⁵ DE VUYST 1909, 68; ANDRIES 1955, 1310.

⁵⁸⁶ DE KEYSER 1920, 24.



a. Met stenen eestvloer

Aanvankelijk bestond de eestvloer weleens uit vierkante eesttegels met zijden van veelal 25 tot 30 centimeter lang, die voorzien waren van perforaties van 8 tot 10 millimeter groot (fig. 156).⁵⁸⁷ Het



drogen duurde er 24 uur en gaf een productie van 30 kilogram per vierkante meter. Interessant was ook dat het eesten een regelmatig verloop kende en weinig toezicht vergde. Met een dergelijke eestvloer was onder meer de cichoreiast Wittenberg in Okegem uitgerust.⁵⁸⁸ Het nadeel van dit asttype met stenen eestvloer waren echter de zeer hoge stookkosten.⁵⁸⁹

Fig. 156 – Stenen eesttegels uit cichoreiast (Collectie Christian Reumont).

b. Met ijzeren eestvloer

De stenen droogvloeren werden uiteindelijk volledig verdrongen door plaatijzeren eestvloeren, waarvan de perforaties een diameter van 4 tot 6 millimeter hadden en zich op 3 tot 4 millimeter van elkaar bevonden.⁵⁹⁰ Deze vloeren zorgden voor een betere droging van de cichoreibonen, maar om deze min of meer regelmatig te laten verlopen, vereisten ze wel veel meer controle. Het brandstofverbruik was opmerkelijk minder, al was het plots aanblazen van het vuur moeilijk te vermijden.⁵⁹¹

Voorbeelden van dergelijke asten met ijzeren droogvloer waren onder andere de tot stal verbouwde cichoreiast met snijkamer in de Casselstraat (nr. 9) in Vlamertinge⁵⁹², de cichoreiast op de hoeve Buurloofhof in de Adriaansensweg (nr. 31) in Brielen (fig. 157)⁵⁹³ en de cichoreiast bij het vlasfabriekje in de Muizelstraat (nr. 65) in Hulste.⁵⁹⁴ Ook de cichoreiast in de Wontergemstraat (nr. 6) in Aarsele telde in oorsprong maar één eestvloer, maar werd later, wat wel meer voorkwam, met een verdieping uitgebreid voor de installatie van een tweede, kantelbare vloer.⁵⁹⁵ Bouwsporen gaven deze uitbreiding zeer duidelijk aan (fig. 158).

⁵⁸⁷ In de collectie van Christian Reumont steekt een eesttegel van 36 cm op 37 cm.

⁵⁸⁸ De cichoreiast Wittenberg dateerde uit het derde kwart van de 19de eeuw. In het interbellum werd de ast gemoderniseerd en daarbij van geperforeerde stalen eestplaten voorzien (VAN DER SPEETEN 1983, 104 & 107). M[ESSIAEN] 1959, 15.

⁵⁸⁹ BOISDENGHIE 1894, 165; GUILLOT 1911, 75.

⁵⁹⁰ BOISDENGHIE 1894, 165-166; DE KEYSER 1920, 24.

⁵⁹¹ GUILLOT 1911, 75.

⁵⁹² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30775> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁹³ De ast maakt deel uit van beschermd dorpsgezicht. Enkel het poortgebouw is beschermd als monument (M.B. dd. 08.06.195). Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30645> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁹⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205455> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁵⁹⁵ Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87084> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).



Fig. 157 – De cichoreiast op de hoeve Buurloofhof in Brielen (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 158 – De met een verdieping verhoogde cichoreiast in de Wontergemstraat in Aarsele (© 2007 Onroerend Erfgoed / Gonda Callaert).



In de omgeving van Avelgem trof J. Van Seynhaeve op het einde van de 19de eeuw vooral asten van dit type met twee eestovens aan. De bouw van een dergelijke ast kostte omstreeks 1895 ongeveer 3.000 frank. Jaarlijks waren deze asten, in het bijzonder tussen 10 oktober en Kerstmis, zo'n 75 dagen in bedrijf. In een etmaal droogde zo'n ast, bemand met twee arbeiders, ongeveer 2.800 kilogram verse cichoreiwortels, of in één seizoen ongeveer 210.000 kilogram. Bij het drogen ging ongeveer 74% van hun gewicht verloren. Aan droge wortels gaf dit bijgevolg een productie van 728 kilogram per etmaal of 54.600 kilogram per seizoen. Aan 'poef' leverde dit 36,4 kilogram respectievelijk 2.730 kilogram op. Iedere oven verbruikte per etmaal 200 kilogram cokes, of ongeveer één kilogram brandstof per 1,9 kilogram gedroogde wortelen.⁵⁹⁶

4.2.2.3 De stoomluchtast

Sommige cichoreiasten werden niet met open cokesvuren gestookt maar met warme lucht afkomstig van een stoomketel.⁵⁹⁷ Dit was het geval in de kleine drogerij die bij de cichoreibranderij Buysse-Loveling hoorde en tot 1913 in bedrijf was. De eestvloer bestond er uit grote platte tegels van 60 centimeter op 60 centimeter die van kleine ronde openingen waren voorzien waardoor de warme lucht opsteeg. Het eesten duurde er twee etmalen. Het minstens tweemaal keren van de bonen op de eestvloer gebeurde er evenwel nog manueel.⁵⁹⁸

4.2.2.4 De stenen hoogast

Vanaf de tweede helft van de 19de eeuw kwamen ook stenen asten voor met – boven de verscheidene eestovens – twee boven elkaar gelegen geperforeerde plaatijzeren eestvloeren (fig. 159, fig. 160, fig. 161 & fig. 162).⁵⁹⁹ Deze vloeren bevonden zich 1,80 tot 1,90 meter van elkaar en hadden volgens J. Van Seynhaeve in theorie een oppervlakte van 9 vierkante meter.⁶⁰⁰ In de bovenste droogvloer hadden de perforaties meestal een doorsnede van 15 tot 18 millimeter, in de onderste vloer veeleer een diameter van 5 mm. Deze zeer fijne perforaties vermeden dat er droge wortels verloren gingen en vergemakkelijkte bovendien het opscheppen van de droge bonen.⁶⁰¹ Eerst werden de cichoreiwortels gedurende 12 uur voorgedroogd op de bovenste eestvloer. Intussen werden ze meermaals, bij voorkeur om de twee tot drie uren, gekeerd en doorengemengd. Daarna werden de bonen op de onderste eestvloer gestort door de panelen waaruit deze bovenste eestvloer bestond, te laten kantelen. Het voldrogen op de onderste vloer, die zich ongeveer 2,65 meter boven de ovenrooster bevond, duurde nogmaals 12 uur.⁶⁰² In een etmaal gaf deze hoogast een resultaat van ongeveer 45 kilogram per vierkante meter.⁶⁰³ Een goede luchtstroming vormde, net als voor andere asttypes, daartoe een belangrijke voorwaarde. Een ast die onvoldoende hoog en slecht georiënteerd was, ondervond immers hinder bij mist of hevige wind vanuit een bepaalde windrichting. De temperatuur

⁵⁹⁶ VAN SEYNHAEVE 1895, 40-43. Volgens M. BOISDENGHIEN (1894, 166) was op het einde van de 19de eeuw ongeveer 60 kilogram cokes nodig per 100 kilogram 'cossetten'. Omstreeks 1920 kon volgens F. DE KEYSER (1920, 24) met 60 kilogram cokes 4000 tot 5000 groene bonen gedroogd worden. Hoe dan ook, bepalend voor de precieze hoeveelheid cokes was echter het watergehalte van de groene bonen.

⁵⁹⁷ De cichoreifabriek was reeds omstreeks 1865 uitgerust met een stoomlocomobiel, die in 1871 door een stationaire stoominstallatie werd vervangen. In 1909 werd nog een nieuwe stoomketel geplaatst. In 1929 maakten stoommachine en -ketel plaats voor een zware elektromotor (JANSSENS 1987, 67, 77 & 79).

⁵⁹⁸ JANSSENS 1987, 89.

⁵⁹⁹ DE VUYST 1909, 68; DE KEYSER 1920, 24.

⁶⁰⁰ VAN SEYNHAEVE 1895, 24-25.

⁶⁰¹ GUILLOT 1911, 75; GARDIN 1999, 154.

⁶⁰² VAN SEYNHAEVE 1895, 24.

⁶⁰³ GUILLOT 1911, 75; DE BACKER 1920, 24.



van de rookgassen onder de bovenste eestvloer bleek te hoog waardoor de bonen ongelijkmatig droogden en soms zelfs verbrandden. Enkel door de bonen op sommige plaatsen minder dik te leggen en/of bijkomend te keren of van plaats te verwisselen kon dit ongemak van de ast ondervangen worden.⁶⁰⁴

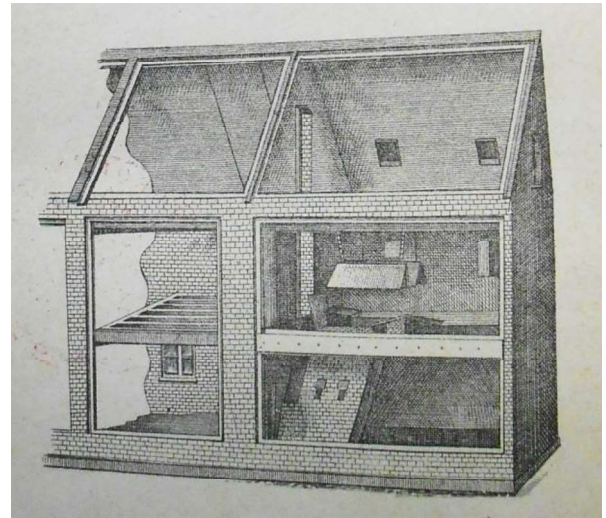
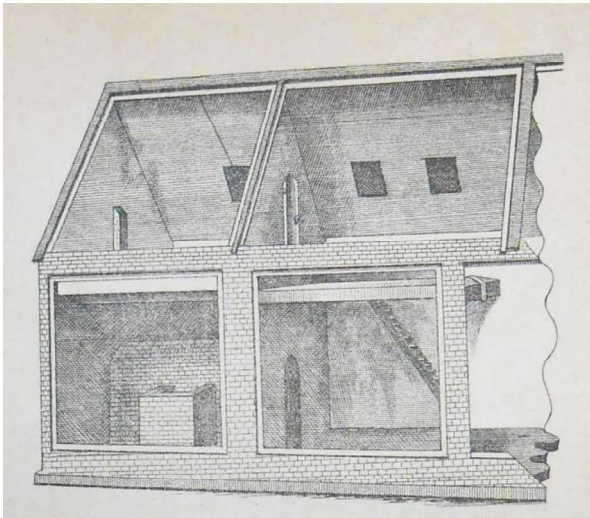


Fig. 159 (links) – Cichoreiast met één eestvloer (Van Seynhaeve 1895).

Fig. 160 (rechts) – Cichoreiast met twee eestvloeren (Van Seynhaeve 1895).

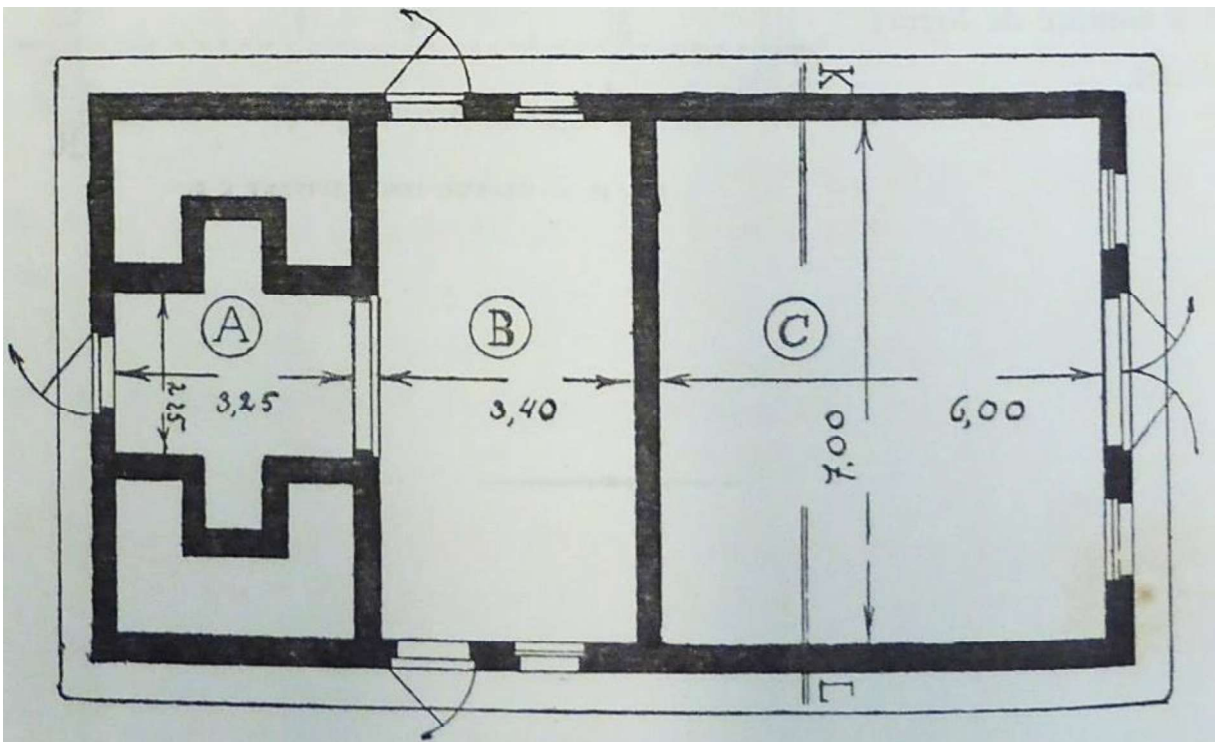


Fig. 161 – Cichoreiast. Plattegrond. Legende: a. ast – b. snijlokaal – c. magazijn (Ronse & Raison 1918, II).

⁶⁰⁴ MATON & JACOBS 1957, 1097.



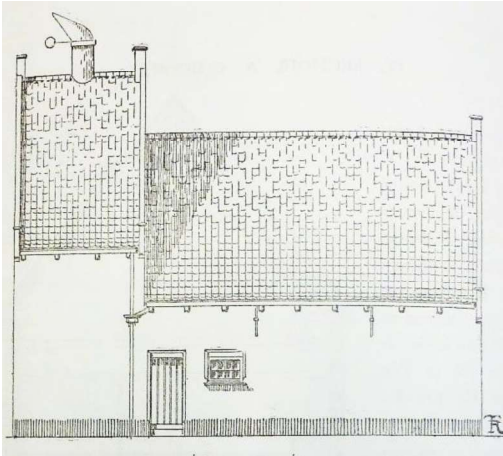


Fig. 162 – Cichoreiast. Schets van opstand door Th. Raison (Ronse & Raison 1918, II).

Een mooi, nog bestaand voorbeeld van een stenen hoogast is de na de Eerste Wereldoorlog heropgebouwde cichoreiast op het West-Bellegoed in Voormezele (fig. 163).⁶⁰⁵ Een identieke cichoreiast stond tot voor een paar decennia op het Oost-Bellegoed in Ieper (fig. 164).⁶⁰⁶ Uitwendig laat deze ast zich vooral kenmerken door de twee verluchtingsschouwen op het licht hellend zadeldak, die voor een goede luchtstroom zorgden. In de ast bevinden zich op de begane grond de cokesvuren, op de eerste verdieping een vaste eestvloer en op de tweede verdieping een kantelbare eestvloer. De bevoorrading van de twee eestvloeren alsook het ontladen van de onderste gebeurde via het aanpalende volume dat onder een vrij scherp zadeldak steekt en als laad- en afkoelingsruimte dienstdeed. Links tegenaan dit volume paalde een gebouwtje van één bouwlaag met eveneens een pannen zadeldak. In dit magazijn werden de droge bonen opgeslagen tot de verkoop.⁶⁰⁷



Fig. 163 – Cichoreiast (voorzijde) op het West-Bellegoed in Voormezele (© 2017 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁶⁰⁵ INVENTARIS ONROEREND ERFGOED 2024: *Wederopbouwhoeve West-Bellegoed* [online], <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30852> (geraadpleegd dd. 28.05.2024).

⁶⁰⁶ INVENTARIS ONROEREND ERFGOED 2024: *Wederopbouwhoeve Oost-Bellegoed* [online], <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30592> (geraadpleegd dd. 28.05.2024).

⁶⁰⁷ HAMEEUW 2010, 71-72.

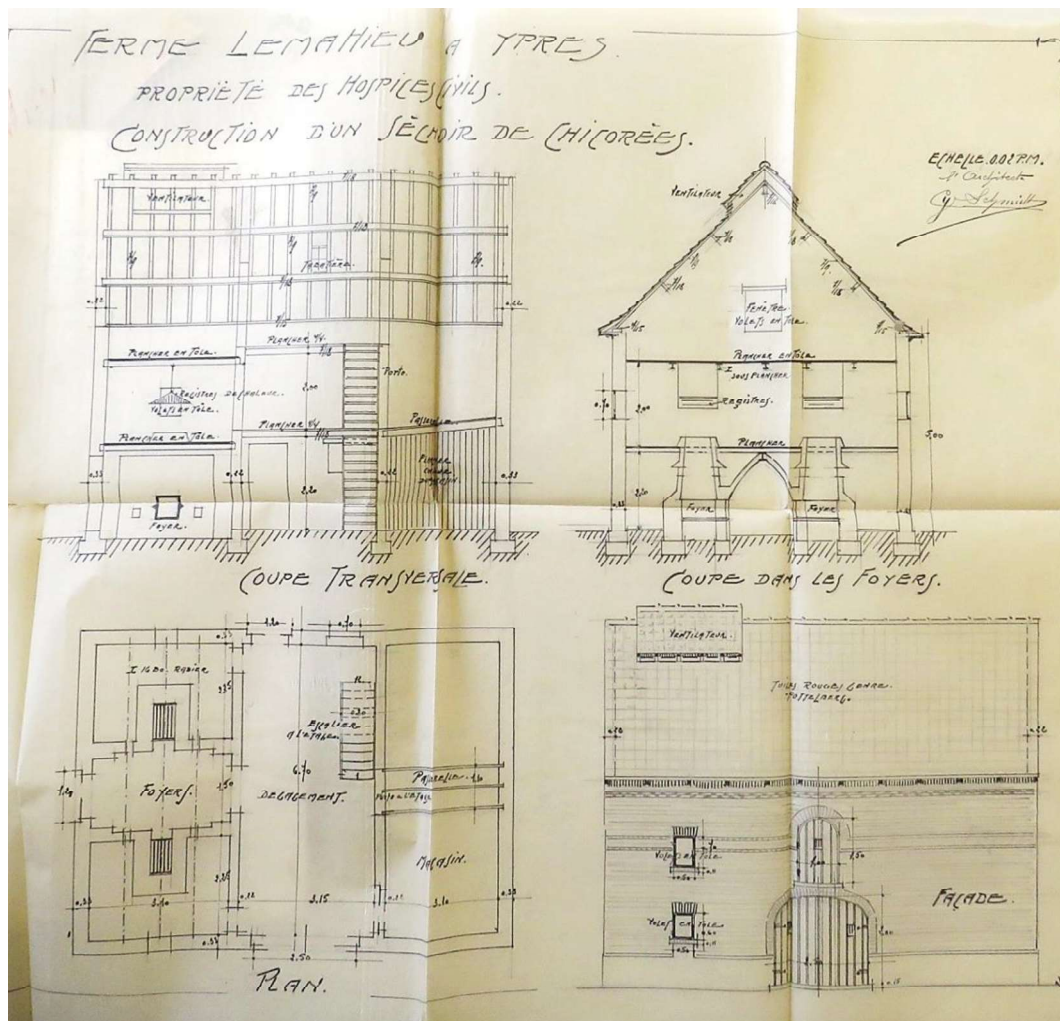


Fig. 164 – Wederopbouwplan van de cichoreiast op het Oost-Bellegoed in Ieper (Algemeen Rijksarchief, Dienst der Verwoeste Gewesten).

Van deze ooit vrij talrijke cichoreiasten met dubbele eestvloer zijn vandaag ook nog voorbeelden aan te treffen in Ardoorie en omgeving, zoals in Ardoorie op de hoeve Heerlijkheid van Ayshove in de Ysselmeersstraat (nr. 22)⁶⁰⁸, op de Stratemolenhoeve in de Stratemolenstraat (nr. 1)⁶⁰⁹, in de Kleine Boterweg (zonder nummer)⁶¹⁰ en in de Kachtemsestraat (nr. 4)⁶¹¹, en in Koolskamp in de Oude Lichterveldestraat (nr. 87).⁶¹² Andere voorbeelden zijn de cichoreiast op de Pollepelhoeve in de Komenseweg (nr. 30)⁶¹³ in Zillebeke (fig. 165, fig. 166, fig. 167, fig. 168 & fig. 169) en de cichoreiast in de Oude Rozebekestraat (nr. 72)⁶¹⁴ in Hoogdele. De (verdwenen) cichoreiast in de Wontergemstraat (nr. 6) in Aarsele telde oorspronkelijk maar één eestvloer, maar werd achteraf tot hoogast opgewaardeerd.⁶¹⁵

⁶⁰⁸ De ast werd gebouwd omstreeks 1873. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208170> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶⁰⁹ Aanvankelijk had de ast één eestvloer. In 1940 werd hij vergroot met een eestvloer. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208098> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207868> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207789> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208303> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30867> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50960> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹⁵ Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87084> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

Niet alle hoogasten waren echter van een zadeldak voorzien. In sommige gevallen, zoals in de Spinnepijpstraat (nr. 3) (fig. 170)⁶¹⁶ en in de Autvijverstraat (nr. 2)⁶¹⁷ in Ardoois en in de Bollestraat (nr. 6)⁶¹⁸ in Gits (fig. 171 & fig. 172), dekte een plat dak in plaats van een zadeldak dit asttype af.



Fig. 165 – Cichoreiast op de hoeve De Pollepel in Zillebeke (© 2019 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 166 – Bovenste eestvloer in de cichoreiast op de hoeve De Pollepel in Zillebeke (© 2019 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁶¹⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208003> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207448> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶¹⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50969> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).



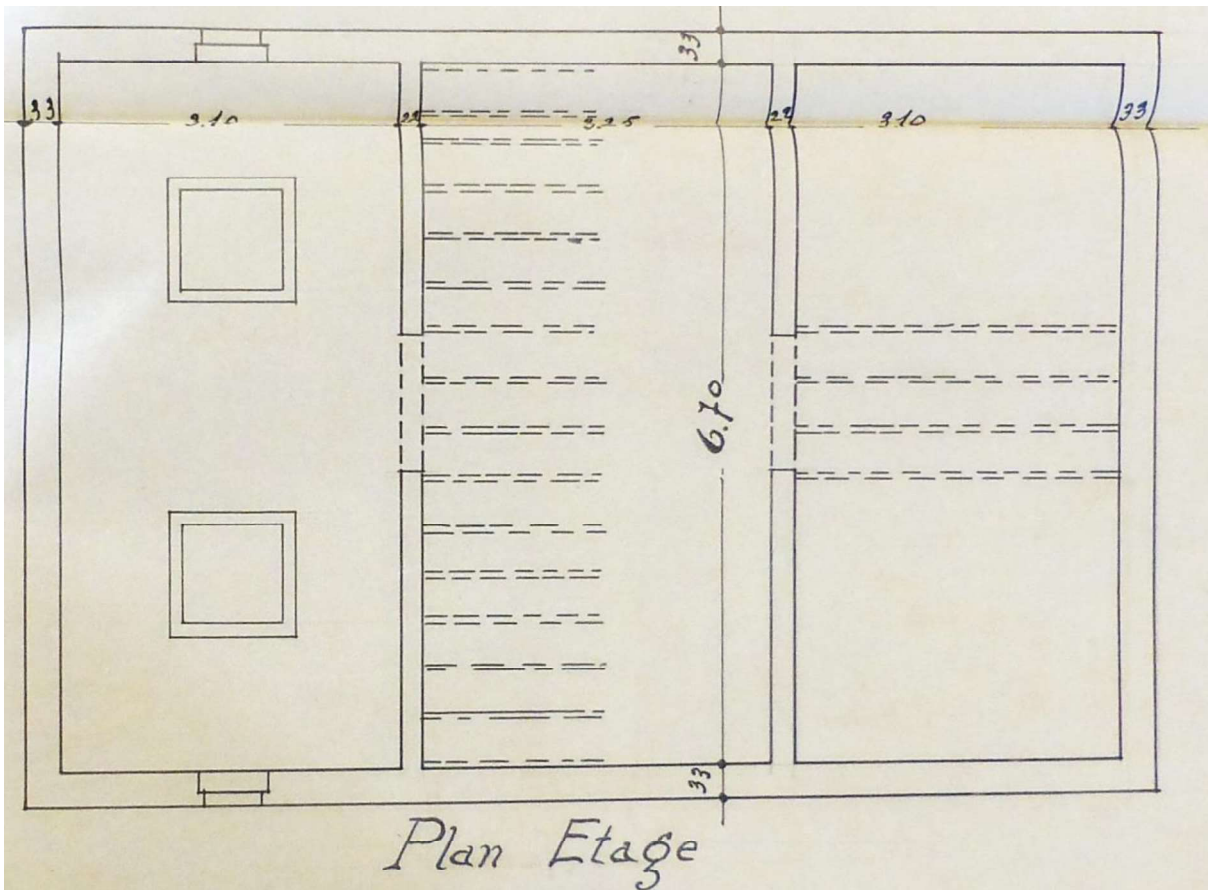


Fig. 169 – Plattegrond bovenverdieping van de cichoreiast van de Poplepelhoeve in Zillebeke (wederopbouwplan) (Algemeen Rijksarchief, Dienst der Verwoeste Gewesten).



Fig. 170 – Cichoreiast op hoeve in de Spinnepijpstraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Benjamin Boone).





Fig. 171 – Cichoreiast op hoeve in de Bollestraat in Gits (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 172 – Detail van het plat dak van de cichoreiast in de Bollestraat in Gits (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Andere, intussen verdwenen voorbeelden waren bijvoorbeeld de cichoreiast van de cichoreifabriek Ovo in Denderhoutem⁶¹⁹ of de cichoreiast op de binnenkoer van de Gentse stoomcichoreifabriek A. & J. De Breyne.⁶²⁰ Deze ast met dubbele eestvloer stak onder een zadeldak met verluchtungskap. Tegen de ast was een vierkante schouw op gietijzeren consoles aangebouwd. De gevel werd ter hoogte van

⁶¹⁹ Borrekent 29-31 in Denderhoutem (deelgemeente van Haaltert). Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8877> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶²⁰ Tempelhof 31 in Gent.



de eerste en de tweede eestvloer gekenmerkt door respectievelijk getoogde openingen en boograampjes.⁶²¹

4.2.2.5 De zogenaamde Duitse ast

Vanaf het einde van de 19de eeuw kwamen ook cichoreiasten voor met meestal drie eestvloeren (fig. 173), maar in sommige gevallen, naar Duitse model, zelfs zeven geperforeerde eestvloeren. De vloeren bevonden zich in de regel op een afstand van twee tot drie meter van elkaar.⁶²² Deze asten hadden het grote voordeel de stookkosten merkkelijk te reduceren. Zo verstookten cichoreiasten die door de Duitse firma Seelig vóór de Eerste Wereldoorlog werden gebouwd en zes eestvloeren telden,

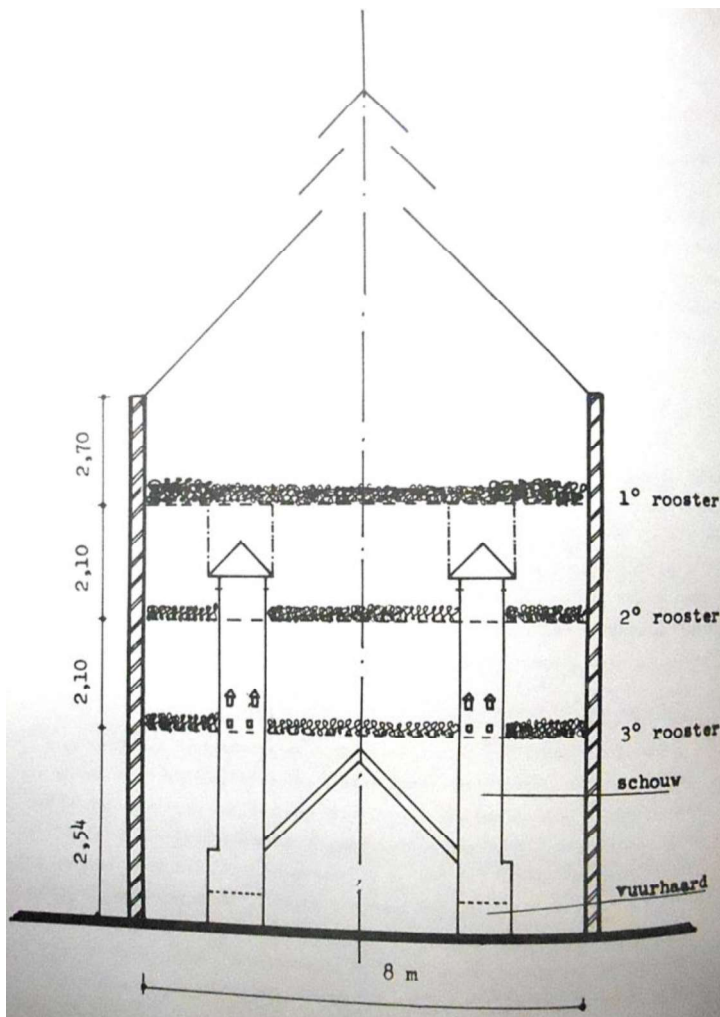


Fig. 173 – Schematische voorstelling van cichoreiast met drie eestvloeren (Maton & Vantilborgh 1968).

per 100 kilogram droge cichoreibonen amper 40 kilogram steenkool.⁶²³ De perforaties in de eestvloeren verschilden qua grootte naargelang het niveau. In een ast met drie vloeren hadden de perforaties in de bovenste vloer een diameter van 24 millimeter, van de middelste een diameter van 18 millimeter en van de onderste een diameter van 5 mm. In deze zogenaamde Duitse asten werden de groene cichoreibonen op de bovenste eestvloer voorgedroogd.

Vervolgens werd dit droogproces verdergezet en vervolledigd op de onderliggende, steeds warmere eestvloeren, waarop ze telkens door middel van de kantelbare eestvloerpanelen werden gestort.⁶²⁴

Het gehele droogproces duurde doorgaans 36 uur, in geval van drie eestvloeren telkens 12 uur. In vergelijking met de asten met één of twee eestvloeren, waar het eesten maar 24 uur duurde, gaf dit type echter de beste resultaten. De bonen waren niet alleen droger maar ook witter. Het enige grote minpunt was de hoge bouwcost.⁶²⁵

Het werkelijke belang van een drogerij stond in verhouding tot het aantal vuren. Per vuur stond een dag werken voor het drogen van 3.000 tot 3.500 kilogram groene cichoreibonen. Gemiddeld waren

⁶²¹ Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/19852> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶²² SABBE 1946, 12-13.

⁶²³ DE VUYST 1909, 69.

⁶²⁴ DE KEYSER 1920, 24; BALLEKENS 1989, 87.

⁶²⁵ GUILLOT 1911, 76-77.

deze drogerijen, zoals de cichoreiast Van Canneyt (uit 1882) in Roeselare⁶²⁶, uitgerust met een zestal ovens, die zich centraal op de gelijkvloerse verdieping in een gewelfde gang, de zogenaamde duiker, bevonden (fig. 174).⁶²⁷ In het geval van drie eestvloeren reikten de ovenschouwen doorgaans tot juist boven de tweede eestvloer. Aan de bovenste eestvloer hing dan telkens een metalen hoed boven elke ovenschouw. Deze zorgde voor een betere warmteverdeling en verhinderde tegelijk dat de fijne cichoreideeltjes in de vuringen terechtwamen (fig. 175, fig. 176 & fig. 177). In de asten Vancoillie⁶²⁸ en Deschepper⁶²⁹ in Lichtervelde brandden er acht vuren.⁶³⁰ Sommige asten hadden maar liefst achttien vuren. Een uitzondering vormde de cichoreidrogerij De Sutter in Avelgem, die van vóór 1895 dateerde. Deze telde niet minder dan tweeëndertig haarden.⁶³¹ Drogerijen met zes vuren werden gewoonlijk om de twaalf uur bevoorrad met 10.000 kilogram gesneden cichoreiwortels. De 25 tot 30 centimeter hoog gestapelde bonen, wat overeenkwam met ongeveer 100 kilogram per m², werden om de vier uur gekeerd. Een volledige droging in een cichoreiast met drie vloeren duurde in principe 36 uur en bracht 2.500 droge bonen op.⁶³²

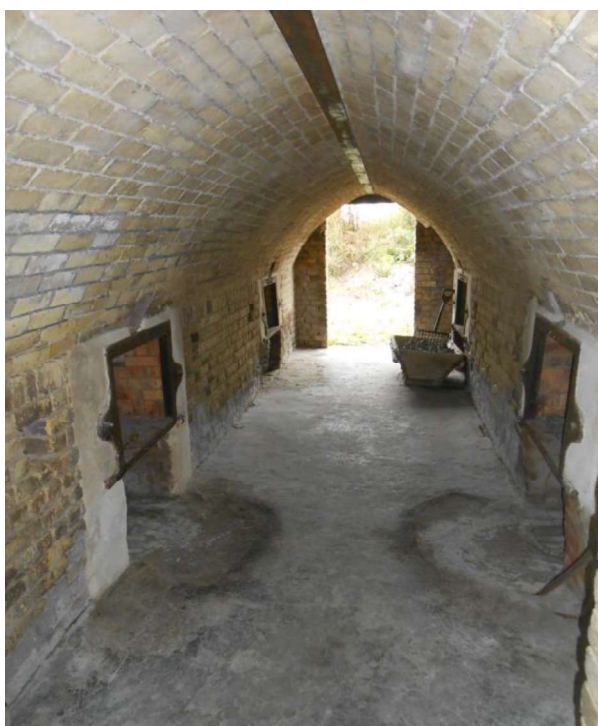


Fig. 174 (boven) – De gewelfde gang of ‘duiker’ met de vier eestovens in de Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise (© 2016 Frank Becuwe).



Fig. 175 (rechts) – Eén van de tot de tweede eestvloer reikende eestovenschouwen in de Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise (© 2016 Frank Becuwe).

⁶²⁶ De ast Van Canneyt, die 8,5 meter lang was, bevond zich in de Sint-Amandsnieuwstraat (DEWEERDT 1990, 145).

⁶²⁷ GARDIN 1999, 154-155.

⁶²⁸ Koolskampstraat, Lichtervelde.

⁶²⁹ Torhoutstraat, Lichtervelde.

⁶³⁰ GARDIN 1999, 157-158.

⁶³¹ VAN SEYNHAEVE 1895, 7-8. Volgens J. VAN SEYNHAEVE (1895, 8) waren de 32 vuurhaarden goed voor voor het drogen van ongeveer 90 hectare cichorei. Vermoed wordt dat dit 90 hectare moet zijn. Volgens onze zegspersoon Marc Cappelle zou 900 hectare overeenkomen met 300.000 kilogram cichoreiwortels per dag, wat de capaciteit is van een trommeldrogerij.

⁶³² GUILLOT 1911, 77.





Fig. 176 (links) – Een van de twee met een metalen hoed afgedekte eestovenschouwen in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 177 (rechts) – Eén van de eestovenschouwen ter hoogte van de eerste eestvloer in de Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise (© 2016 Frank Becuwe).



Eén van deze zogenaamde Duitse asten met drie eestvloeren was de 18 meter hoge cichoreiast bij de Koningsmolen in Eliksem (fig. 178), waar ijzeren I-profielen nog de 6 meter op 12 meter grote vloer-niveaus aangeven.⁶³³ Een andere voorbeeld was de cichoreiast Pape in Lichtervelde (fig. 179 & fig. 180).⁶³⁴ Op de bovenste vloer van deze asten, die onder meer door de Roeselaarse firma Soenen-Vandamme werden gebouwd, werden de groene cichoreibonen voorgedroogd.⁶³⁵ Na ongeveer acht uur werden ze er door de eestvloer deels te laten kantelen op de onderliggende eestvloer gekipt. Op deze eestvloer werden de cichoreibonen nogmaals een achttal uren aan een hogere temperatuur gedroogd. Uiteindelijk eindigde het droogproces door ook deze vloer te kippen om de bonen op de onderste

Fig. 178 – De hoge cichoreiast bij de Koningsmolen in Eliksem (© 1996 Vlaamse Gemeenschap).

⁶³³ DELMEIRE 1998, 59. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43442> (geraadpleegd dd. 06.06.2024).

⁶³⁴ Ook cichoreiast Cappelle genoemd.

⁶³⁵ [S.N.] 1914, 101.



vloer te storten, waar ze aan de hoogste temperatuur werden blootgesteld. Op deze manier probeerde men de warmte die door de onderste eestvloeren trok, te optimaliseren en aldus op de brandstof te besparen. Om de luchtstroom aan te jagen werd boven op het dak van de ast meestal een bijzondere trekschouw voorzien. De leeggekomen eestvloeren werden intussen steeds opnieuw bevoorraad. Tijdens het droogproces, dat in deze ast tot één etmaal in plaats van anderhalf etmaal werd beperkt, werden de bonen op de verscheidene droogvloeren bij ondraaglijke temperaturen, gedurende dag en nacht, met regelmaat, veelal om de vier uur, met de schop gekeerd (fig. 181). Voor de 'astepieten' was dit een onmenselijke arbeid, waarvoor de mechanisatie door middel van keerinstallaties uiteindelijk ook soelaas zou brengen.⁶³⁶ Ook het overhevelen van de bonen van de ene naar de andere eestvloer gebeurde finaal mechanisch.⁶³⁷

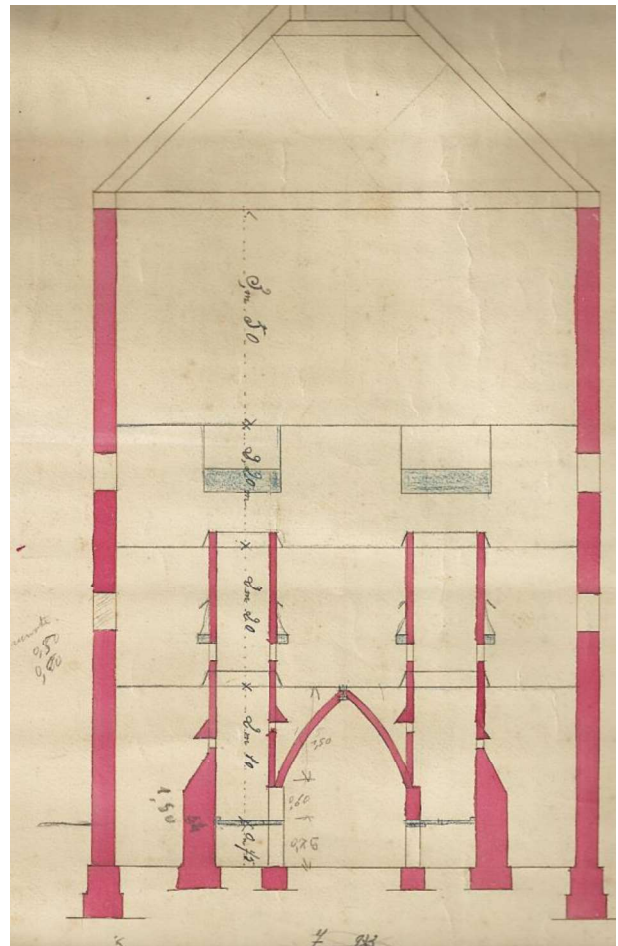
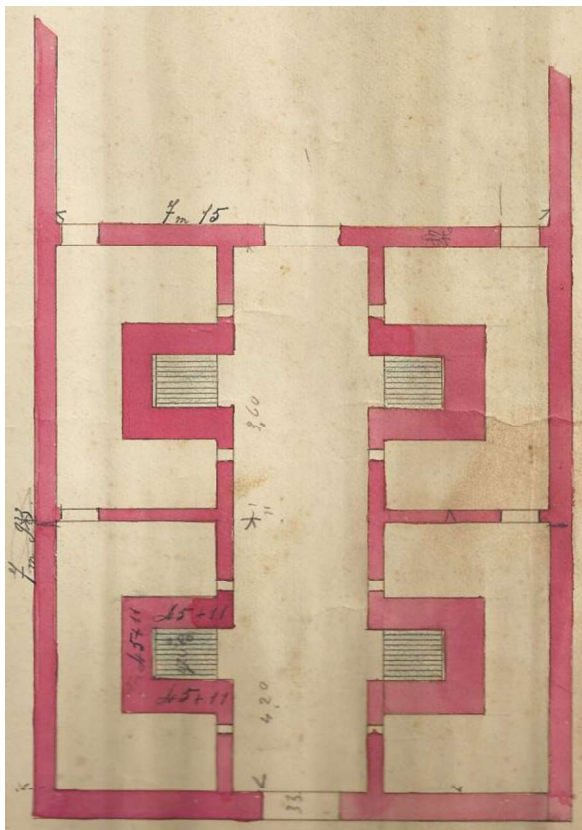


Fig. 179 (links) – Plattegrond uit 1945 van de cichoreiast Pape in Lichtervelde (Collectie Marc Cappelle).

Fig. 180 (rechts) – Doorsnede uit 1945 van de cichoreiast Pape in Lichtervelde (Collectie Marc Cappelle).

Kenmerkend voor deze cichoreiasten waren naast hun hogere volume doorgaans ook hun plat dak met één of meer trekschouwen of hun zadeldak met luchtstraat. Cichoreiasten met een plat dak die geen gebruik maakten van ventilatoren maar nog traditioneel op natuurlijke luchtstroom droogden, hadden echter weleens het nadeel van condensvorming. Vooral bij bepaalde, van de oriëntatie van de ast afhankelijke windrichtingen of bij mist konden vochtige dampen immers vaak niet snel genoeg afgevoerd worden.

⁶³⁶ DE KEYSER 1920, 24; BALLEKENS 1989, 88; DAM 1999, 12.

⁶³⁷ ANDRIES 1955, 1310.



SCHETSMATIGE
VOORSTELLING
VAN EEN
CICHOREI-
DROGERIJ

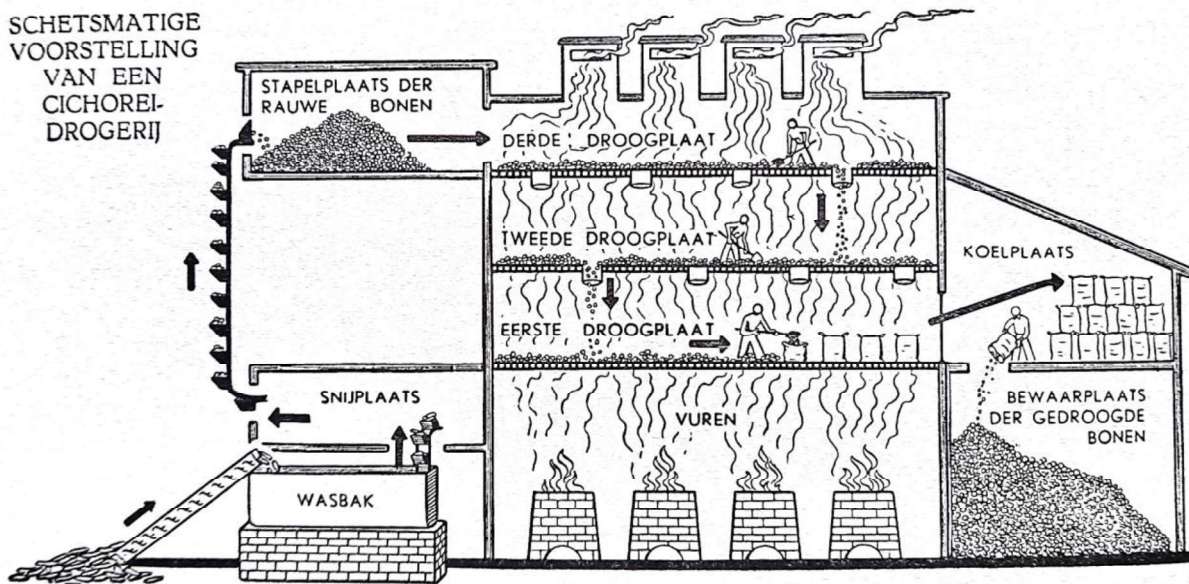


Fig. 181 – Schetsmatige voorstelling van een cichoreidrogerij ([S.n.] 1951).

Het condenswater druppelde af op de cichoreibonen en zorgde voor de aanwezigheid van te vochtige bonen, zogenaamde ‘slepers’, tussen de droge bonen, met kwaliteitsvermindering tot gevolg. Bovendien dreef het condenswater, dat twee of meermalen diende te verdampen, ook het brandstofverbruik op.⁶³⁸ Voorbeelden van cichoreiasten van dit type onder een plat dak met verluchtingsschouwen zijn onder meer te vinden in de Rateringestraat⁶³⁹ in Wingene, in de

Noordabeelstraat⁶⁴⁰ in Gits, in de Abtsulstraat (zonder nummer)⁶⁴¹ in Hulste (fig. 182), in de Komenseweg (nr. 175)⁶⁴² in Hollebeke (fig. 183) en in de Elbestraat (zonder nummer)⁶⁴³ in Meulebeke. Tot voor enkele jaren torende in de Kleine Roese-larestraat in Meulebeke één brede schoorsteen op de thans verdwenen cichoreiast, die aanvankelijk deels onder een zadeldak stak en pas bij zijn verhoging met een verdieping van een plat dak werd voorzien.⁶⁴⁴



Fig. 182 – Cichoreiast in de Abtsulstraat in Hulste (© 2008 Onroerend Erfgoed / Aagje Vanwalleghem).

⁶³⁸ MATON & JACOBS 1957, 1097; MATON & VANTILBORGH 1968, 32.

⁶³⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205704> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶⁴⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51012> (geraadpleegd dd. 03.06.2024).

⁶⁴¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205370> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁴² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30732> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁴³ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90017> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁶⁴⁴ Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90094> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

In een aantal gevallen, zoals bij de cichoreiast in de Sint-Amandsstraat in Pittem⁶⁴⁵, is het betonnen plat dak niet bekroond door één of meer schoorstenen maar door een centrale luchtstraat. Cichoreiasten met een pannenzadeldak met een (al dan niet nog bewaarde) luchtstraat zijn nog terug te vinden in de Grote Leiestraat (nr. 62)⁶⁴⁶ in Anzegem (fig. 184), in de Veldkaaistraat (nr. 14) (fig. 185)⁶⁴⁷, in de Oosthoekstraat (nr. 11) (fig. 186)⁶⁴⁸, in de Izegemsestraat (nr. 62)⁶⁴⁹ en in de Diepestraat (nr. 6) (fig. 187)⁶⁵⁰ in Ardoorie, in de Doorniksesteenweg (nr. 388)⁶⁵¹ in Bossuit, in de Zeger van Heulestraat (nrs. 53-55)⁶⁵² in Heule (fig. 188), in de Landergemweg (nr. 1)⁶⁵³ in Ingooigem, in de Lichterveldsestraat (nr. 138)⁶⁵⁴ in Koolskamp (fig. 189), op het Goed te Dierdonck in de Pittemstraat (nr. 85)⁶⁵⁵ in Meulebeke (fig. 190) of in de Oudenaardsesteenweg (nr. 272)⁶⁵⁶ in Waarmaarde (fig. 191). Veeleer uitzonderlijk is het betonnen zadeldak met luchtstraat dat bijvoorbeeld van de cichoreiast in de Roterijstraat (nr. 4) (fig. 192) in Ardoorie het astgedeelte met de eestvloeren afdekt. Het resterende gedeelte met de aflaadruimtes steekt gewoon onder een platte bedaking.⁶⁵⁷ In Westrozebeke werd de cichoreiast in de Dorpstraat (nr. 54) in de jaren 1950 van een luchtstraat voorzien ter vervanging van schoorstenen.⁶⁵⁸



Fig. 183 – Cichoreiast in de Komen-seweg in Hollebeke (© 2010. Onroerend Erfgoed / Eelkje Vanderhisplie).

⁶⁴⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211953> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁶⁴⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81404> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁴⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208126> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁴⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207956> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁴⁹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207612> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁶⁵⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207511> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵¹ Deze hoeve wordt ook het Hof van Ename of het Hof van Bossuit genoemd. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/79043> (geraadpleegd dd. 04.06.2024); DESPRIET 1978, 54.

⁶⁵² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60831> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵³ Op de hoek van de Landergemweg 1 en de Scheihoekstraat in Ingooigem (deelgemeente van Anzegem). Beschermd monument. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81458> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵⁴ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208249> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁶⁵⁵ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90199> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵⁶ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/79351> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵⁷ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207993> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁵⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51135> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).





Fig. 184 – Cichoreiast in de Grote Leiestraat in Anzegem (© 2006 Onroerend Erfgoed / Sofie De Leeuw).



Fig. 185 – Cichoreiast in de Veldkaaistraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Pieter Santy).





Fig. 186 – Cichoreiast in de Oosthoekstraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Benjamin Boone).



Fig. 187 – Cichoreiast in de Diepestraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Pieter Santy).





Fig. 188 – Cichoreiast op de Heerlijkheid van Heule in Heule (© 2016 Frank Becuwe).



Fig. 189 – Cichoreiast in de Lichterveldsestraat 138 in Koolskamp (© 2009 Onroerend Erfgoed / Benjamin Boone).





Fig. 190 – Cichoreiast op het Goed te Dierdonck in de Pittemstraat in Meulebeke (© 2007 Onroerend Erfgoed / Gonda Callaert).



Fig. 191 – Cichoreiast in de Oudenaardsesteenweg in Waarmaarde (© 2004 Onroerend Erfgoed / Sofie De Leeuw).





Fig. 192 – Cichoreiast in de Roterijstraat in Ardoorie (© 2009 Onroerend Erfgoed / Benjamin Boone).

Een geperfectioneerde variant vormde de cichoreiast die vóór de Eerste Wereldoorlog door de firma Maes-Dejonghe uit Lichtervelde werd ontwikkeld. Deze ast was voorzien van een vaste eestvloer, met daarboven zes of zeven boven elkaar liggende vloeren die uit kleine luiken waren samengesteld die met een zwengel konden gemanipuleerd worden.⁶⁵⁹ Een inmiddels verdwenen voorbeeld was de in 1899 gebouwde cichoreiast Ampe-Mattheus in Egem, die met zijn tweemaal zeven eestvloeren onder een pannens mansardedak met vijf schoorstenen stak. Met het wiel aan één van de zijgevels werden de eestvloeren gekanteld om de bonen op een onderliggende vloer te storten (fig. 193). Dit wiel werd over de binnenplaats heen met een drijfriem verbonden met het vlieg wiel tegen de buitenzijgevel van de mechanische maalderij die door een stoommachine van de firma Germeau Frères uit Jumet werd aangedreven (fig. 194).⁶⁶⁰

⁶⁵⁹ [S.N.] 1914, 101.

⁶⁶⁰ LOOTENS 2017, 43 & 49.





Fig. 193 – De verdwenen cichoreiast Ampe-Mattheus in Egem met tegen de zijgevel een drijf wiel (Collectie Bernard Lootens).



Fig. 194 – Tekening van het Egemse bedrijf Ampe-Mattheus omstreeks 1905 met links de cichoreiast en rechts de mechanische maalterij (met tegen de zijgevel een vliegwiel) (Collectie Bernard Lootens).



4.2.2.6 De stenen opdroogast

Een zesde asttype, dat voornamelijk in Vlaanderen voorkwam, was de zogenaamde 'opdroogast'.⁶⁶¹ Deze asten hadden geen boven elkaar liggende droogvloeren. De plaatijzere droogvloer was er gescheiden in een linker- en rechterkant. De vloer aan de linkerkant was dubbel zo groot als de rechter droogvloer.⁶⁶² De linker vloer telde dan ook dubbel zoveel ovens. Eerst werden de cichoreibonen gedurende ongeveer 12 uur gedroogd op de linker droogvloer. Intussen werden ze drie tot vier keer gekeerd. Daarna werden ze overgeheveld naar de rechter vloer. Op deze vloer, waar ook een hogere temperatuur heerste, werden ze dubbel zo dik gestapeld.⁶⁶³ Opnieuw werden ze een half etmaal gedroogd en intussen drie tot vier maal gekeerd. Een verbetering aan dit asttype werd gerealiseerd met het voorzien van een bakstenen oppervlak tussen beide droogvloeren, waarop men de bonen na hun droging op de grootste droogvloer vervolgens eerst 12 uur liet afkoelen.⁶⁶⁴ Materiële voorbeelden van dit asttype zijn voorlopig althans niet gekend.

4.2.2.7 De trommeldrogerij

Vanaf de jaren 1960-1970 ontstonden er grotere industriële drogerijen met de introductie van de trommeldrogers (zie fig. 70).⁶⁶⁵ Het drogen van de geraspte en niet langer in stukken gesneden cichoreiwortels duurde ongeveer vijf uur en was een continu proces waarbij temperaturen tot 500 °C worden gehaald. De cokes waarmee lange tijd gestookt werd, werden meer en meer vervangen door stookolie en later gas en elektriciteit. Met het daarbij ook aanwenden van ventilatoren werd het droogproces niet alleen verbeterd maar ook onafhankelijk gemaakt van de weersomstandigheden.⁶⁶⁶ Lange tijd waren de binnenlandse cichoreifabrikanten echter niet geneigd om de oude droogasten door rotatieve droogovens te vervangen. Deze installatie ervoeren ze immers als een te zware investering voor de luttele maanden per jaar waarin ze maar van nut waren. Bovendien bleven ze cichoreibonen prefereren boven de in droogtrommels gedroogde cichoreischilfers, daar ze, naar hun mening, de productie van graancichorei bemoeilijkten.⁶⁶⁷ Lambrecht-Verbeke in Kortemark deed omstreeks 1972 wel deze investering, nadat een brand de cichoreiast had vernield. Hiermee werd de stap naar een voor de Belgische cichoreisector noodzakelijk modernisering uiteindelijk gezet, zij het weliswaar zeer laat in vergelijking met andere Europese landen, in het bijzonder Oostenrijk, Hongarije, Polen en de toenmalige landen Tsjechoslovakije en Joegoslavië die reeds in het interbellum trommeldrogerijen kenden.⁶⁶⁸

⁶⁶¹ Deze worden zelfs in Franstalige literatuur als 'opdroogasten' benoemd (BALLEKENS 1989, 88).

⁶⁶² DE VUYST 1909, 67 ('touraille à toiles juxtaposées').

⁶⁶³ VAN SEYNHAEVE 1895, 25; GUILLOT 1911, 74; BALLEKENS 1989, 88.

⁶⁶⁴ GUILLOT 1911, 74-75.

⁶⁶⁵ In het cichoreidrogersmilieu ook cilindrische eesten of trommeleesten genoemd (informatie verstrekt door Christian Reumont).

⁶⁶⁶ BOCKSTAELE, LONCKE & BRUTSAERT 1976, 193-194.

⁶⁶⁷ ANDRIES 1955, 1311-1312.

⁶⁶⁸ Informatie verstrekt door Christian Reumont. In 1953 wezen de gebroeders Robert en Daniël Gits, makelaars in Izegem, reeds op de absolute noodzaak om de cichoreidrooginstallaties te moderniseren (GITS 1953).



5 DE CICHOREIFABRIEK

De suikerij-wortel wordt tot dat oogmerk op soortgelijke wijze als de koffij gebrand of geroosterd, waartoe men in de voorlaatste tijden geheele fabrieken heeft opgericht.

M.N. Beets 1825⁶⁶⁹

Ook al was de cichoreinijverheid vooral een West- en Oost-Vlaamse aangelegenheid, dit belette niet dat de organisatie van het productieproces regionaal verschilde. Opmerkelijk was immers dat het drogen en branden van cichorei in West-Vlaanderen doorgaans in twee afzonderlijke bedrijven plaatsvond. Bedrijven die zowel een drogerij als een branderij omvatten, waren er veeleer zeldzaam. Enkele uitzonderingen op de regel waren bijvoorbeeld de cichoreifabriek Vandeweghe-Carpentier⁶⁷⁰ in Passendale (fig. 195), de cichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman⁶⁷¹ in Izegem en de cichoreifabriek Valcke in Lichtervelde. In Oost-Vlaanderen daarentegen kwamen wel ettelijke bedrijven voor die beide hoofdactiviteiten bundelden. Dit was onder meer het geval bij Buysse-Loveling in Nevele (voor 1913)⁶⁷², bij E. Eeman in Sint-Martens-Lierde, bij De Lelie van de familie D'Haene in Petegem, bij J. Van Oudenhove in Steenhuize (fig. 196), bij Fr. Scheirlinckx in Herdersem, bij de gebroeders Rooman (vóór 1971) in Belsele, bij B. Rommel (en zijn opvolger A. Engels) in Eeklo en bij Aimé De Backer-Rutsaert, eveneens in Eeklo. Vanaf omstreeks 1973 behoorden die echter ook tot het verleden.⁶⁷³ Nergens kon men sindsdien nog de totale ontwikkeling van het snijden, drogen, branden, malen en verpakken in één en hetzelfde bedrijf waarnemen. Intussen zijn alle cichoreifabrieken in Vlaanderen door buitenlandse overname verdwenen.



Fig. 195 – Cichoreifabriek Vandeweghe-Carpentier in de Molenstraat in Passendale (© Gemeente Zonnebeke).

⁶⁶⁹ BEETS 1835, 448.

⁶⁷⁰ Molenstraat 27 in Passendale. Omstreeks 1942 Steenweg op Zonnebeke in Passendale. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33165> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁷¹ Kruisstraat 27 in Izegem. In 1989 echter gesloopt samen met de aanpalende borstelhoutenfabriek en ingenomen door de Stedelijke Muziekacademie, het Stedelijk Auditorium en een parking. Het bijhorende eclectische herenhuis is evenwel nog bewaard en zelfs beschermd als monument (<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51433> (geraadpleegd dd. 04.06.2024)).

⁶⁷² VAN DER LINDEN 1972a, 75. Cichoreifabriek en woning beschermd monument, omgeving beschermd dorpsgezicht (K.B. dd. 22.09.1981).

⁶⁷³ VAN DER LINDEN 1972a, 75.

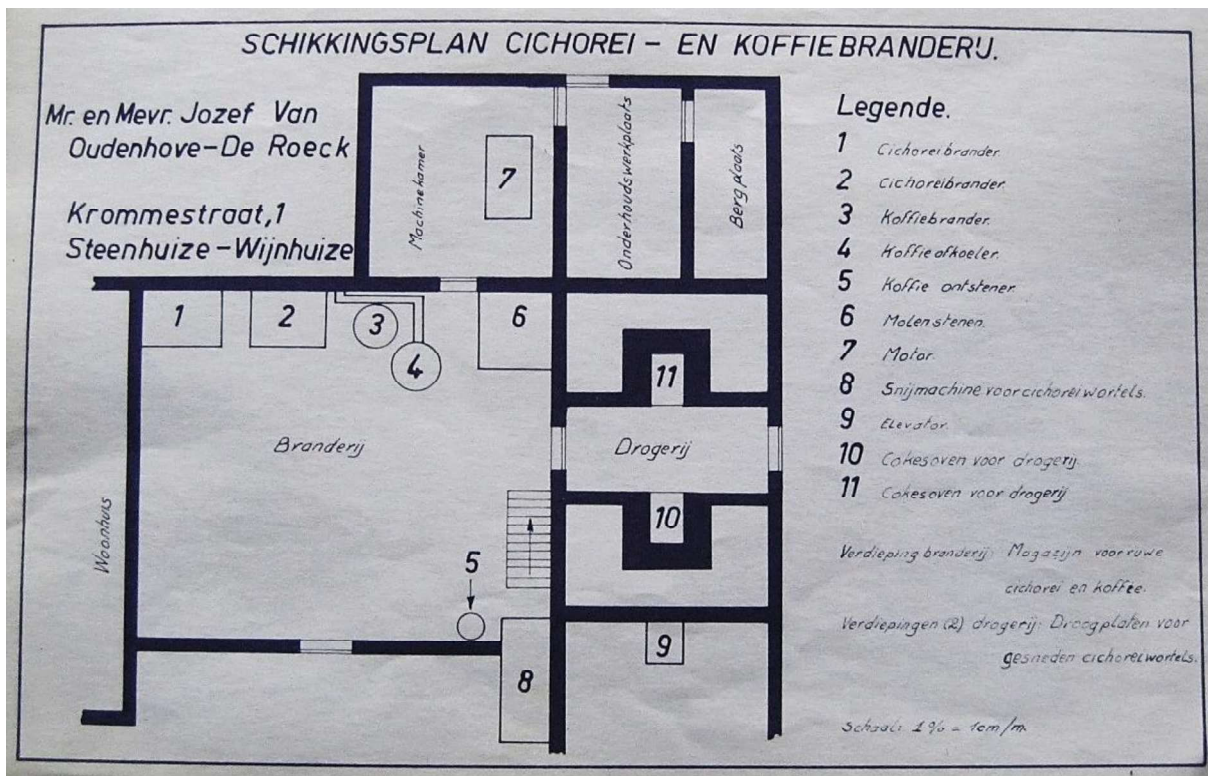


Fig. 196 – Plattegrond van de cichoreidrogerij en cichorei- & koffiebranderij Van Oudenhove in Steenhuize (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).

5.1 DE CICHOREIFABRIEK GELOKALISEERD

Bevonden bijna alle cichoreiasten zich daar waar de cichoreiteelt zich concentreerde, namelijk voornamelijk in West-Vlaanderen en in mindere mate ook in Oost-Vlaanderen, dan gold een koppeling aan de teelt niet noodzakelijk voor de cichoreibranderijen. Behalve in Limburg waren er op het einde van de 19de en het begin van de 20ste overall cichoreibranderijen.⁶⁷⁴ In tegenstelling met de veelal in een landelijke context gelegen asten bevonden de meeste branderijen zich tot en met de eerste helft van de 19de eeuw in en rond de steden. In het bijzonder de grotere, meer kapitaalintensievere bedrijven met een fabriekskarakter lieten zich immers leiden door de aanwezigheid van een belangrijke afzetmarkt, de nabijheid van een groot arbeiderspotentieel en – voor de branderijen buiten het teeltgebied – een optimale infrastructurele ontsluiting door de nabijheid van een waterweg.⁶⁷⁵ Dat de familie Orban omstreeks 1800 voor de onmiddellijke omgeving van Luik en de familie Cajot omstreeks 1806 voor Namen kozen om een cichoreifabriek op te richten, was dan ook niet zo verwonderlijk.⁶⁷⁶ Ook in de Hollandse periode genoot een stedelijke context duidelijk de voorkeur, zoals de oprichting van twee cichoreibranderijen in Gent, een cichoreibranderij in Sint-Niklaas en een cichoreibranderij in Halle illustreerden. Deze nabij Brussel gelegen fabriek van de gebroeders Van Lier (fig. 197) zou door zijn fusie in 1975 met de in 1903 in Antwerpen opgerichte cichoreibranderij van de gebroeders De Beukelaar (fig. 198) onder de fusienaam Chicobel zelfs uitgroeien tot de grootste cichoreiproducent in ons land.⁶⁷⁷

⁶⁷⁴ SABBE 1946, 32-35.

⁶⁷⁵ BALLEKENS 1989, 55-56. Ook in Nederland deed zich een gelijkaardige ontkoppeling van cichoreiteelt en -verwerking voor (DAM 1999, 10).

⁶⁷⁶ CAULIER-MATHY 1980, 6; REUMONT 2009, 10.

⁶⁷⁷ De oorsprong van de cichoreibranderij De Beukelaar lag in het Nederlandse Ossendrecht waar in het midden van de 19de eeuw een 'stoompeekoffiefabriek' werd opgericht. Op het einde van de 19de eeuw werd in



Fig. 197 – Briefhoofd van de chicoreefabriek Pacha van de gebroeders Van Lier in Halle (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 198 – Briefhoofd van de chicoreefabriek De Beukelaar in Antwerpen (Collectie Marc Cappelle).

Antwerpen aan de Kempische Vaardijk Noord tegen de Bredabaan, een tweede bedrijf opgestart (VAN DEN BUSSCHE 1996, 53-66; REUMONT 2009, 13). BALLEKENS 1989, 54 n. 9, 55 & 158.

In de tweede helft van de 19de eeuw nam de trend van een concentratie in of nabij de steden echter geleidelijk af. Tussen 1840 en 1913 kenden het waterwegen- en het spoorwegennet immers een spectaculaire uitbreiding van respectievelijk 1.312 tot 4.629 kilometer en 385 tot 4.111 kilometer.⁶⁷⁸ Voortaan waren veel meer locaties dan enkel de grotere steden ontsloten.⁶⁷⁹ Met de aanleg van het buurtspoorwegen vanaf 1885 werd ook het platteland ontsloten, wat voor het vervoer van landbouwgewassen zeer belangrijk was.⁶⁸⁰ Vanaf het late interbellum won daarenboven ook het wegvervoer steeds meer aan belang. Dit verklaart dan ook voor een deel waarom de cichoreibranderij De Lelie (fig. 199 & fig. 200) van de familie D’Haene in de Kortrijkstraat in Petegem bij Oudenaarde zich eveneens wist te ontpoppen tot een belangrijke speler in de Belgische cichoreinijverheid.⁶⁸¹

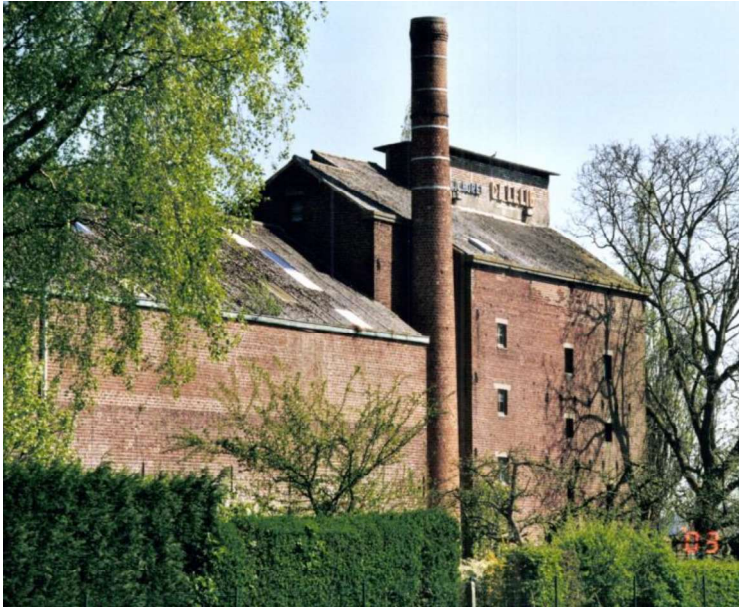


Fig. 199 (links) – De (inmiddels tot lofts verbouwde) cichoreifabriek De Lelie in de Kortrijkstraat in Petegem-bij-Oudenaarde (© 2003 Onroerend Erfgoed / Jo De Schepper).
Fig. 200 (onder) – Muurreclame voor de cichorei De Lelie in Wannegem (© Hultheim).

De aanwezigheid van cichoreibranderijen resulteerde echter niet noodzakelijk in een merkbare toename van de cichoreiteelt rond deze steden. Bijna alle betrokkenen ze hun grondstof uit verder afgelegen teeltgebieden. Zo liet de Luikse cichoreibranderij Orban zich bevoorraden vanuit Henegouwen, net als de branderijen in Gent en Sint-Niklaas die voornamelijk cichoreiwortels uit de streek van Ath verwerkten.⁶⁸²



⁶⁷⁸ LAFFUT 1981, 116-120; BECUWE 2009, 22.

⁶⁷⁹ BALLEKENS 1989, 56.

⁶⁸⁰ KEUTGENS 1984, 293-296; BECUWE 2009, 22.

⁶⁸¹ VAN DER LINDEN 1971, 75 & 190. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28206> (geraadpleegd dd. 15.05.2024).

⁶⁸² BALLEKENS 1989, 56.



5.2 DE CICHOREIFABRIEK ALS BOUWVORM

5.2.1 De cichoreibranderij in vorm

Het functionele programma van de cichoreibranderij, dat hoofdzakelijk bestond uit het reinigen en sorteren, bewaren, branden, afkoelen, malen, builen en inpakken van de aangeleverde gedroogde wortels, weerspiegelde zich vormelijk in het bedrijfsgebouw. In vergelijking met een cichoreiast gebeurde dit weliswaar minder uitgesproken en herkenbaar. Reinigings- en sorteerinstallaties, brandtrommels, pletmolens, builmolens en verpakkingsmachines waren immers in vrijwel elke ruimte te plaatsen. Bij kleinschalige cichoreibranderijen verraadde dan ook enkel de schoorsteen die bij gebruik van stoom als krachtbron noodzakelijkerwijs aanwezig was, het fabriekskarakter.⁶⁸³ Omwille van de volksgezondheid moest deze immers boven de omringende gebouwen uitsteken. Zo kreeg Jan-Francis Van Kerckvoorde in 1873 in zijn machtiging om op het erf bij zijn huis een ‘suikerijfabriek’ te bouwen opgelegd *“dat de pijp der schouw van de vuuringen eene genoegzame hoogte zal hebben, teneinde alle brandgevaar te vermijden”*.⁶⁸⁴ De schouw van de cichoreibranderij Van Clooster in Ingelmunster moest twee meter boven de hoogste schouwen uitsteken.⁶⁸⁵ Jan van Beselaere kreeg in 1891 in Roeselare de voorwaarde opgelegd dat de schouw van zijn viering voor de stoomketel minstens vijftien tot twintig meter hoog moest zijn.⁶⁸⁶ In de Kortrijkse cichoreibranderij Allaert was de trekschouw 6 meter hoog, zodat de verspreide dampen de burenen niet zouden hinderen.⁶⁸⁷

In een aantal gevallen, zoals bij de cichoreifabriek Van Tieghem-Dupont in de Mariastraat (nrs. 18-20) in Roeselare (fig. 201 & fig. 202), ging het echter wel om fabrieksgebouwen die door hun schaal het straatbeeld domineerden. Zo telt de nog bewaarde achterin gelegen branderij op het gekasseide erf van deze fabriek vier bouwlagen van zes traveeën (fig. 203). Bij de bouw in 1905 naar een ontwerp van architect Albert Callebert telde dit verankerd bakstenen volume maar drie bouwlagen en stak het onder een zadeldak (fig. 204).⁶⁸⁸ In 1910 werd het echter uitgebreid met een bonenzolder en voorzien van een plat dak. De vier schouwen die dit plat dak sindsdien typeren, refereren naar de inmiddels gesloopte brandtrommels. De vlakbij gelegen fabrieksschouw met getrapte voet herinnert op haar beurt aan de van 1905 daterende Piedboeuf-stoomketel (van 7 atmosfeer) en de in 1906 geplaatste stoommachine, die vermoedelijk de eerste 4 pk-stoominstallatie uit 1875 verving.⁶⁸⁹ Aan de straatzijde bevinden zich de grote opslagplaatsen voor de aangeleverde droge cichoreiwortels en de verpakkingsruimtes voor de afgewerkte producten, die met hun twee tot drie bouwlagen het straatbeeld domineren. Het van een gevelcartouche voorziene oudste deel van deze lange aaneengesloten gevel werd in 1902-1903 gebouwd (fig. 205) en in 1929 met twee verdiepingen verhoogd. In 1933 werd het magazijn nogmaals vergroot en via een brug op de eerste verdieping met de branderij verbonden. Het naastliggende magazijn dateert van 1946 en werd aangepast in 1958.⁶⁹⁰ Aan de oorsprong van deze cichoreifabriek lag de dubbele ast met steenkoolvuring uit 1865.⁶⁹¹

⁶⁸³ DAM 1999, 16.

⁶⁸⁴ REYNIERS 1983.

⁶⁸⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-43-h.

⁶⁸⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/2005-12-mm.

⁶⁸⁷ Destijds gelegen in Zwevegemstraat 113 in Kortrijk. Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-48-m.

⁶⁸⁸ Stadsarchief Roeselaere, bouwvergunningen, 41/1905.

⁶⁸⁹ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke Inrichtingen, dossier 400. De eerste stoommachine werd er reeds in 1875 geplaatst (DEMOEN 1997, 109 n. 393).

⁶⁹⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23997> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁶⁹¹ DEWEERDT 1990, 148.



Fig. 201 (links) – Publiciteit voor de cichorei van de cichoreifabriek Van Tieghem in Roeselare (S.A. Roeselare, fotocollectie, nr. 29427).

Fig. 202 (rechts) – De cichoreifabriek Van Tieghem in Roeselare (© 2009 Agentschap Onroerend Erfgoed / Eelkje Van-derhispsallie).



Fig. 203 – De achterin op een gekasseid erf gelegen branderij van de cichoreifabriek Van Tieghem in Roeselare (© 2012 Agentschap Onroerend Erfgoed / Pol Vanneste).



Fig. 204 – De branderij van de cichoreifabriek Van Tieghem in Roeselare. Gevelaanzicht & Plattegrond, ca. 1905 (S.A. Roeselare, bouwvergunningen, 41/1905).

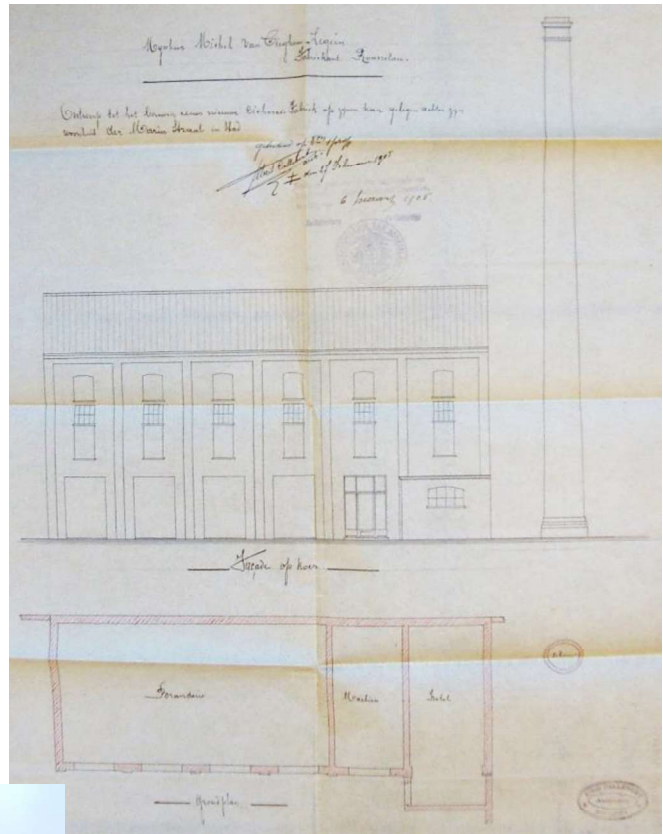


Fig. 205 (onder) – De poorttravee met opschrift ‘Van Tieghem-Dupont’ (© 2012 Agentschap Onroerend Erfgoed / Pol Vanneste).



De voormalige Fabriek Gebroeders De Beuckelaer Cichorei (fig. 206), die in 1903 in de IJzerlaan (nr. 5) in Antwerpen in een voormalige sodafabriek was opgestart, betreft een symmetrisch opgebouwd fabrieksgebouw. Het middengedeelte van zeven traveeën en vier bouwlagen steekt onder een plat dak en wordt links en rechts geflankeerd door een brede travee van twee bouwlagen die beide onder een lessenaarsdak steken. Segment- en korfbogvormige vensters met natuurstenen hoekblokken en sleutels accentueren het gevelparament. Om de symmetrische opbouw ervan te benadrukken werd de middelste travee verhoogd en ingevuld met een mijterboognis. Bepalend voor het interieur zijn de troggewelven op geklonken gietijzeren I-balken en pijlers.⁶⁹²

⁶⁹² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/6885> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).





Fig. 206 – De cichoreifabriek De Beukelaar in de IJzerlaan in Antwerpen (© 1981 Vlaamse Gemeenschap).

Indrukwekkend was ook de omstreeks 1999 gesloopte cichoreibranderij Delberghe in de Bellegemsestraat (nr. 253) in Bellegem met zijn 35 meter lange gevel en zijn beeldbepalende vierkante schoorsteen die omstreeks 1885 werd opgetrokken (fig. 207 & fig. 208).⁶⁹³ Het bedrijf was twintig jaar eerder opgestart door P. Yserbyt.⁶⁹⁴



Fig. 207 – De cichoreifabriek Delberghe in Bellegem (Collectie Delcampe).



Fig. 208 – Publiciteit van de cichoreifabriek Delberghe in Bellegem.

⁶⁹³ VAN BETSBRUGGE 2000, 71 & 75.

⁶⁹⁴ ROOBROEK 1986, 84-86.



Sommige cichoreibranderijen waren minder imposant en beperkten zich veelal tot een bakstenen gebouw van twee bouwlagen onder een pannenzadeldak. De diverse bedrijfsfuncties werden over de twee niveaus gespreid. Zo was in de cichoreibranderij Grymonprez in Sint-Eloois-Winkel (fig. 209) de gelijkvloerse verdieping gedeeltelijk voorbehouden voor de maalterij, die een maaltafel met twee koppels maalstenen, een cilindermolen en een breker omvatte. De rest van de verdieping werd ingevuld met een builmolen en gebruikt als opslagruimte. In een kleine machinekamer stond de gasmotor die alle toestellen aandreef. Voor de bijhorende gazogeen of gasgenerator was tegen de zijgevel een bijgebouwtje onder lessenaarsdak opgetrokken. Op de eerste verdieping bevonden zich de twee brandtrommels, waarvan de bakstenen schoorstenen tot een eind boven het dak uitstaken. Een elektromotor van 3 pk die de elevator aandreef, bevond zich op de zolder. In een van de brandtrommels afgescheiden ruimte stond een tweede builmolen. De zolderverdieping, die van buitenaf via een laadvenster bereikbaar was, diende voor de berging van de gereinigde en gesorteerde gedroogde cichoreibonen. Diverse poort- en vensteropeningen in zowel de voor- als achtergevel zorgden voor een goede verluchting en verlichting van de bedrijfsruimtes.⁶⁹⁵

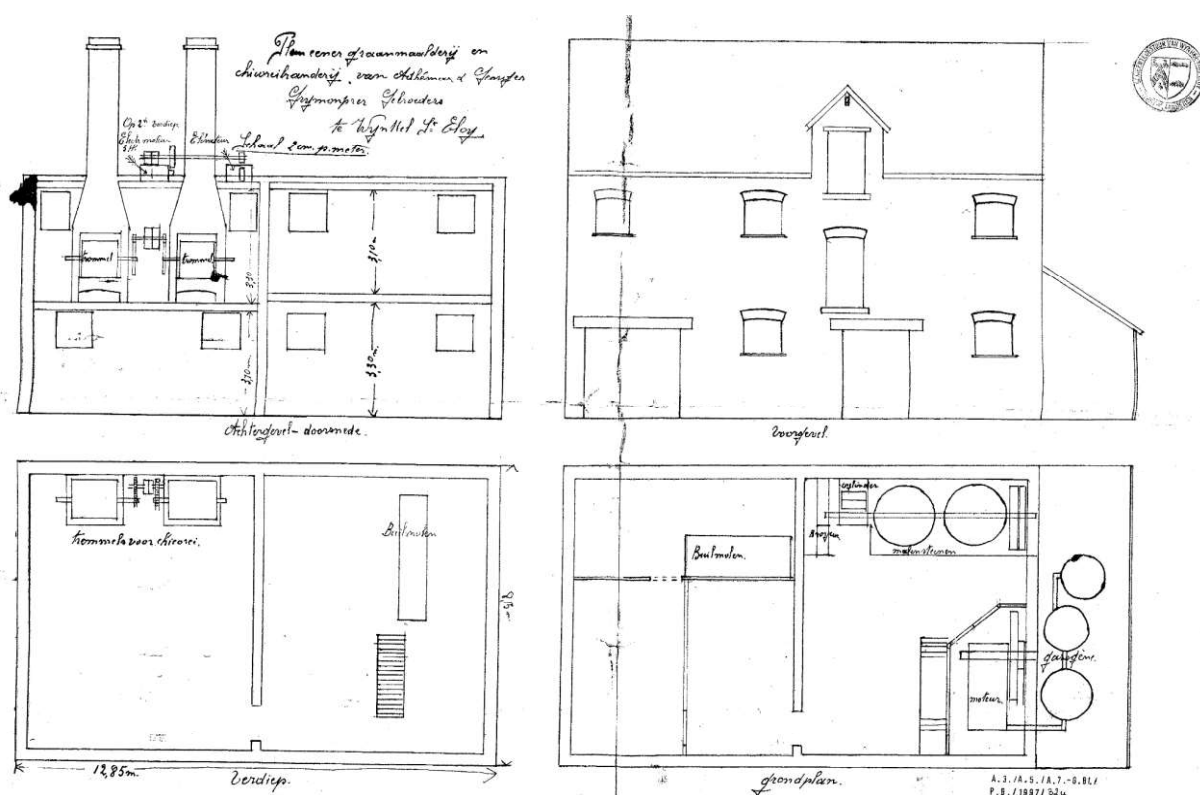


Fig. 209 – De cichoreibranderij van de gebroeders Adhémar en Georges Grymonprez in Sint-Eloois-Winkel. Plattegrond en doorsnede (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De leperse cichoreibranderij van Hector Schmidt⁶⁹⁶, ook bekend als de Belgische Fabrik van Chicorei Wypelier-Taffin n.v., bestond uit een groot L-vormig gebouw dat respectievelijk een maal- en builzaal, een branderij met afkoelingsruimte en een opslagplaats voor cichoreibonen, een zogenaamde bonenkamer, telde (fig. 210). In de maal- en builzaal, waarvan de achtergevel met twee vensters was opengewerkt, stonden een pletmolen, een builinstallatie en een 3 pk-elektromotor voor de aandrijving van de buil. De molen werd eveneens elektrisch aangedreven, maar door een 7,5 pk-motor die stond opgesteld in de met een deur verbonden aangrenzende branderij met afkoelingsplaats. In deze aanpalende ruimte, waarvan in de achtergevel drie vensters en in de voorgevel een poort staken, stonden twee bolvormige brandtrommels die door middel van een 5 pk-elektromotor ronddraaiden.

⁶⁹⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-32-u.

⁶⁹⁶ Gelegen in de Dikkebussesteenweg in Leper.

Hier stond ook de bak waarin de gebrande bonen werden gegoten, nadat ze eerst langs een elektromagneet waren gepasseerd. Door de mogelijke stukjes ijzer tussen de bonen weg te nemen werd ernstige schade aan de walsen van de pletmolen vermeden. In de branderij gaf een kleine gang toegang tot de koer. In het volume dat tegen de branderij aanleunde en met een grote poort in verbinding stond met de koer, werden de gedroogde cichoreibonen bewaard. Met een elektromotor van 1,5 pk in deze opslagruimte werden de zakken bonen opgetrokken naar de zolderverdieping.⁶⁹⁷

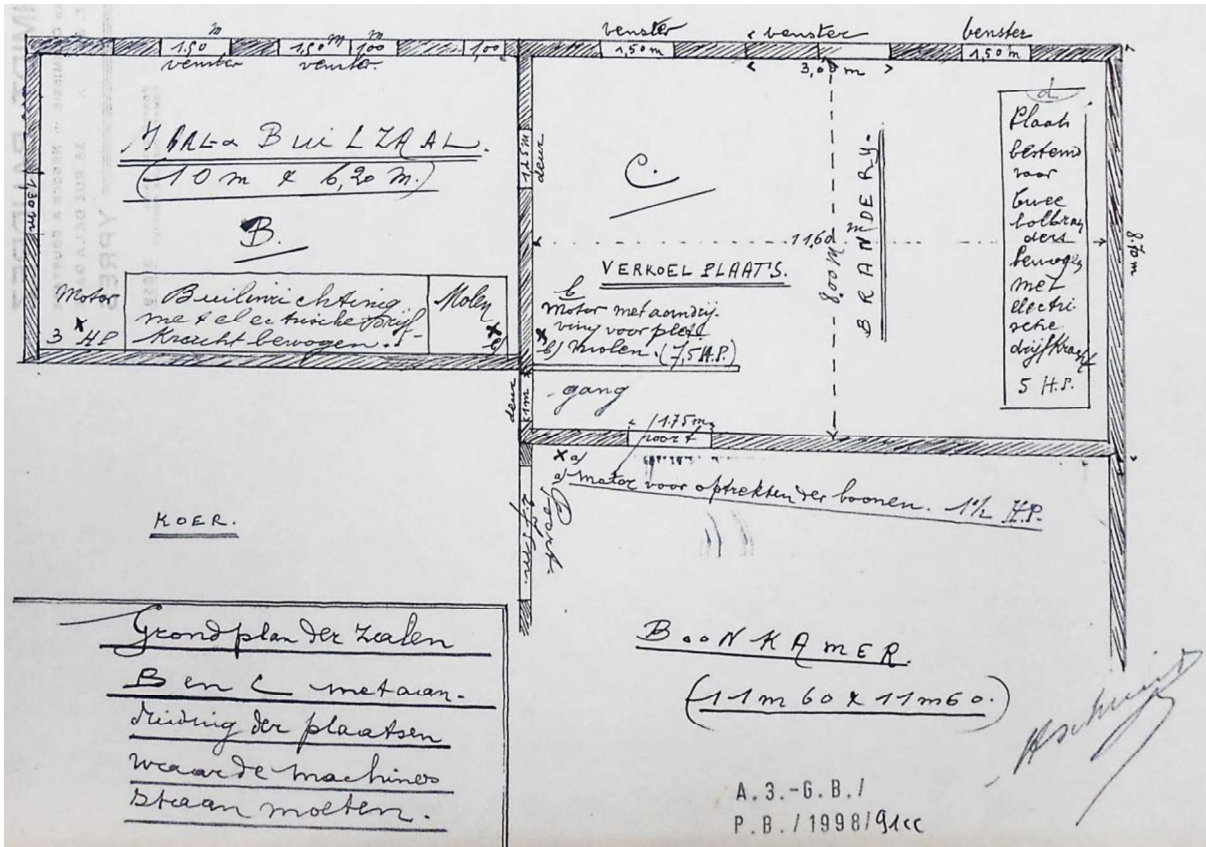


Fig. 210 – De cichoreibranderij Schmidt in Ieper. Plattegrond (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De cichoreifabriek De Vlaanders in het Hof ten Bos (zonder nummer) in Oudegem werd door de familie Heyvaert omstreeks 1890 opgestart in haar voormalige brouwerij die vrij strategisch in de buurt van de Dender was gelegen (fig. 211).⁶⁹⁸ Omstreeks 1901 bestond de fabriek, die toen met een stoommachine werd aangedreven, uit een noordelijke en oostelijke vleugel. Zes jaar later breidde de fabriek uit met nog twee vleugels waardoor een vierkant complex met binnenplaats ontstond. Van de nog bewaarde, aan de straat gelegen fabrieksgebouwen is het meest westelijke volume gemetseld in rode baksteen met accenten in gele baksteen, onder meer voor de banden, de ontlastingsbogen en het fries met het bakstenen opschrift 'cichorei "de vlaanders" n.v.' (fig. 212). Opmerkelijk zijn ook de afgeronde hoeken om schade door aanrijdingen te voorkomen. Het lagere volume rechts ervan is opgetrokken in donkerrode baksteen. Een plaat bovenaan vertoont sporen van een beschilderd opschrift 'cichorei Heyvaert'. Beide gebouwen steken onder een plat dak. Haaks daarop staat een L-vormig gebouw met zadeldak waarvan de blinde gevel gekenmerkt wordt door verdiepte velden tussen lisenen. Ten noorden ervan en ermee verbonden met een erfmuur is haaks op de straat nog een ander bedrijfsgebouw ingeplant, waarvan het ene volume één en het tweede volume twee bouwlagen telt. Beide volumes steken onder een verspringend met golfplaten gedekt zadeldak.⁶⁹⁹

⁶⁹⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-91-cc.

⁶⁹⁸ STROOBANTS 2009, 11.

⁶⁹⁹ STROOBANTS 2009, 9-11. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/48617> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

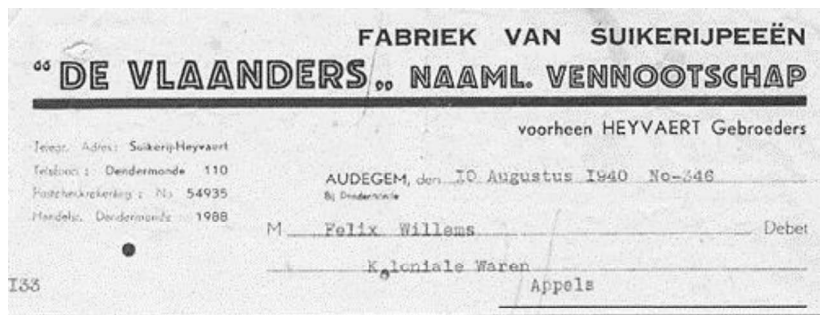


Fig. 211 – Briefhoofd van de cichoreifabriek De Vlaanders in Oudegem (Stroobants 2009).



Fig. 212 – Eén van de bedrijfsgebouwen van de voormalige cichoreifabriek De Vlaanders in Oudegem (© 2001 Onroerend Erfgoed / Helena Duchêne).

Van de cichoreifabriek Auguste Rayé in de Leuvensesteenweg (nr. 122) in Vilvoorde is het bedrijfsgebouw, dat wellicht opklimt tot 1857, ook nog bewaard (fig. 213).⁷⁰⁰ Dit aan een binnenplein gelegen bakstenen gebouw is negen traveeën lang en anderhalve bouwlaag hoog. Het geheel steekt onder een pannenzadeldak. Een tot puntgevel verhoogde middeltravee markeert de lijstgevel. In het segmentboogvormige spaarveld steken onder een driuplijst van gesinterde baksteen een steekboogpoort en twee gekoppelde steekboogvensters. De rest van de lijstgevel wordt geritmeerd door gelijkaardige, doch smallere spaarvelden met eenvoudige steekboogvensters op arduinen lekdrempels en gedeeltelijk onder een driuplijstje van gesinterde baksteen. In de zevende en achtste travee werd achteraf een rechthoekige poort onder ijzeren I-latei ingebracht.⁷⁰¹



Fig. 213 – De voormalige cichoreifabriek Rayé in Vilvoorde (© 2007 Onroerend Erfgoed / Hilde Kennes).

⁷⁰⁰ Volgens de kadastrale mutatieschetsen.

⁷⁰¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/70598> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).



Verscheidene cichoreibranderijen haalden echter ook deze schaal niet. De Kortrijkse cichoreibranderij Deconinck (fig. 214) bijvoorbeeld was ondergebracht in een voormalige olieslagerij die maar één bouwlaag onder een eenvoudig zadeldak telde. Enkel de hoge schoorsteen die door het dak stak om de bij het roosteren ontstane gassen af te voeren, verraadde van buitenaf het semi-industriële karakter. Het interieur was opgedeeld in drie ruimtes, namelijk een bergplaats, een magazijn en een werkplaats. In deze laatste ruimte stonden de brandtrommel en de maalstoel met een koppel maalstenen die respectievelijk door een elektromotor van een ½ pk en 1 pk werden voortbewogen.⁷⁰²

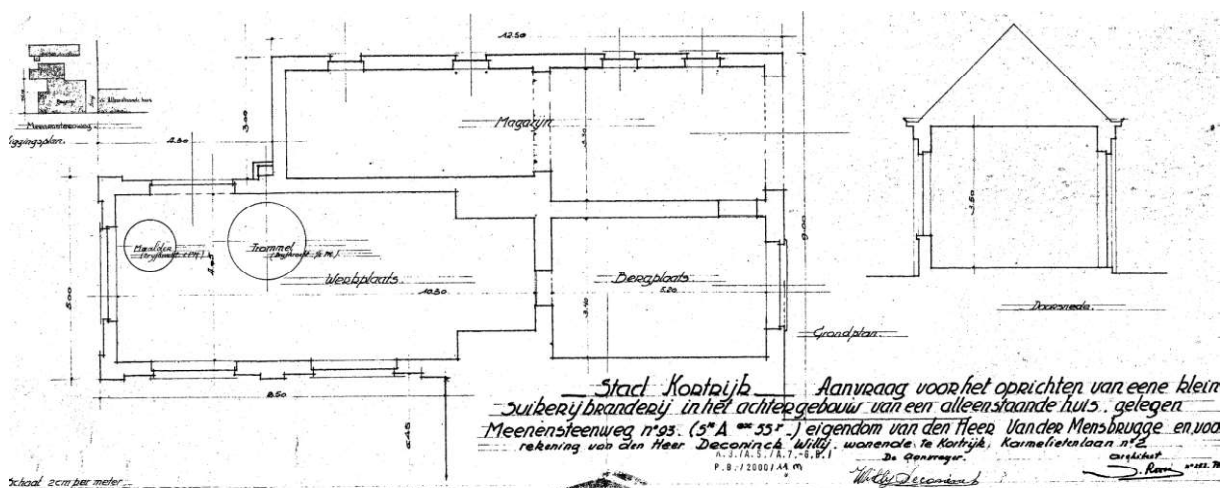


Fig. 214 – De cichoreibranderij van Willy Deconinck in Kortrijk. Plattegrond en doorsnede (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De cichoreibranderij Deraedt-Rosseeuw in Izegem bestond omstreeks 1898 uit drie tegen elkaar aanleunende bakstenen gebouwen. Van het zuidelijke volume, waarvan de vensteropeningen met ijzeren ramen waren ingevuld, was de gelijkvloerse verdieping voorzien van troggewelven met I-profielen. Hier bevond zich de maalterij die uit een koppel pletterstenen, een koppel liggende maalstenen en een builmolen voor het builen van het cichoreipoeder bestond. Een zoldertrap leidde naar de bovenverdieping die in eerste instantie gebruikt werd voor het stapelen van cichoreipoeder en daartoe van een tegelvloer was voorzien. Een deel van deze verdieping was evenwel afgesplitst met een scheidingswand voor de plaatsing in 1884 van een stoommachine en een koppel ijzeren cilinders. Om de gebrande cichoreibonen en de cichoreipoeder naar dit niveau te brengen bevond zich in de trapruimte, die eveneens van een tussenwand was voorzien, een zakkenophaler. In het aanleunende oostelijke volume werd de gelijkvloerse verdieping (fig. 215) ingenomen door een verticale stoomketel die door twee brandtrommels werd geflankeerd, en door een tweede builmolen. Op de bovenverdieping (fig. 216) was een vliegwiel verbonden met de stoommachine in het gebouw ernaast. Verder was deze ruimte ingenomen door een toestel met een koppel ijzeren schijven die de gebrande cichoreibonen tot gries vermorzelden en een derde builmolen om dit cichoreigries te builen. De schoorsteen die in verbinding stond met de stoomketel en de twee brandtrommels, ging eveneens door deze verdieping, maar was onvoldoende hoog. Omstreeks 1903 werd dan ook ten noorden van het zuidelijke volume een nieuwe constructie (fig. 217) opgetrokken voor het plaatsen van een nieuwe, horizontale stoomketel en de bouw van een nieuwe ijzeren schouw van minstens 23 meter hoog.⁷⁰³

⁷⁰² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-11-m.

⁷⁰³ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-gB/1997-20-l.

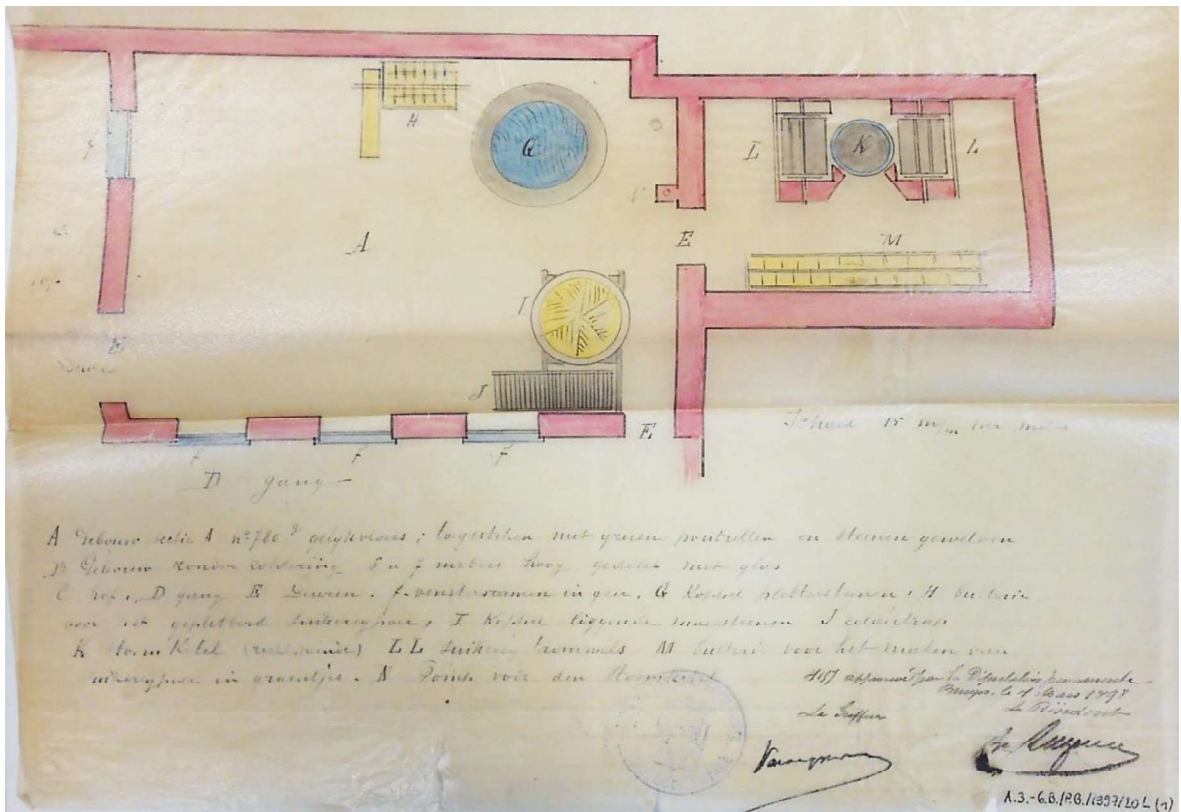


Fig. 215 – De cichoreifabriek Deraedt-Rosseeuw in Izegem omstreeks 1898. Plattegrond gelijkvloerse verdieping (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

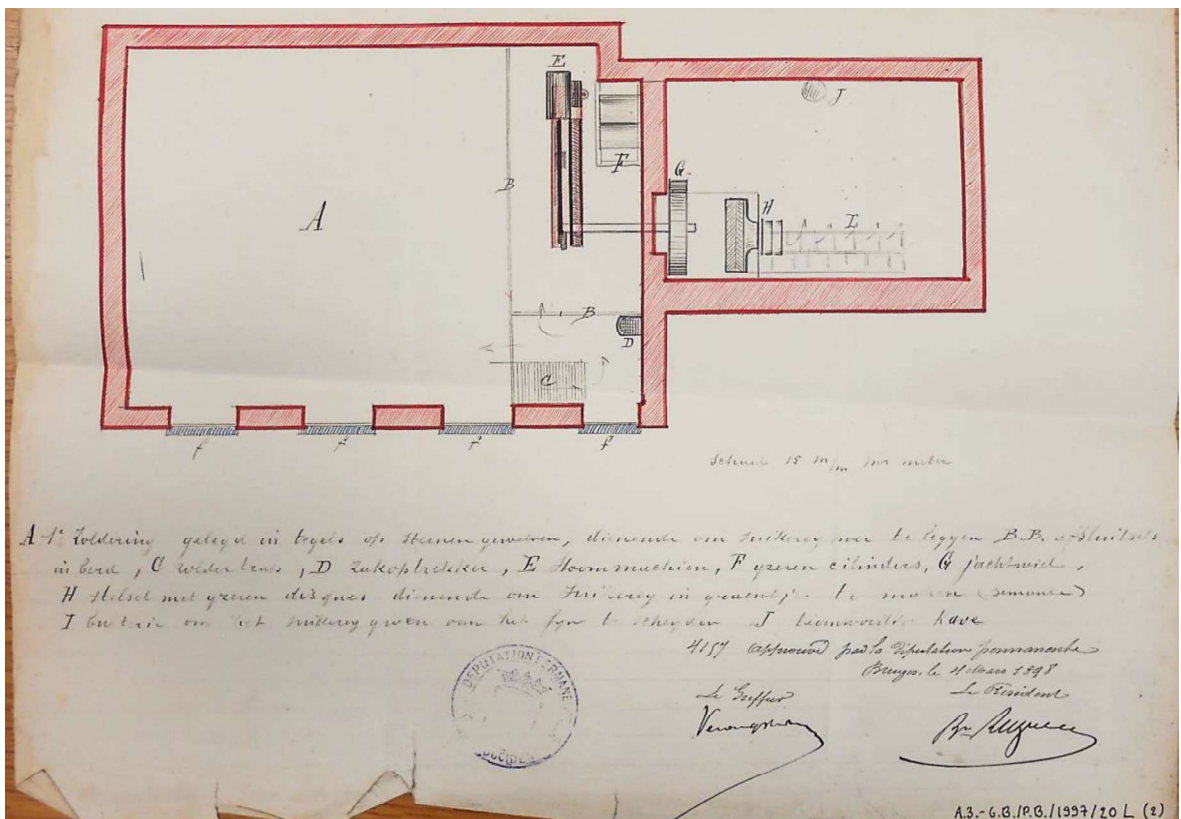


Fig. 216 – De cichoreifabriek Deraedt-Rosseeuw in Izegem omstreeks 1898. Plattegrond eerste verdieping (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

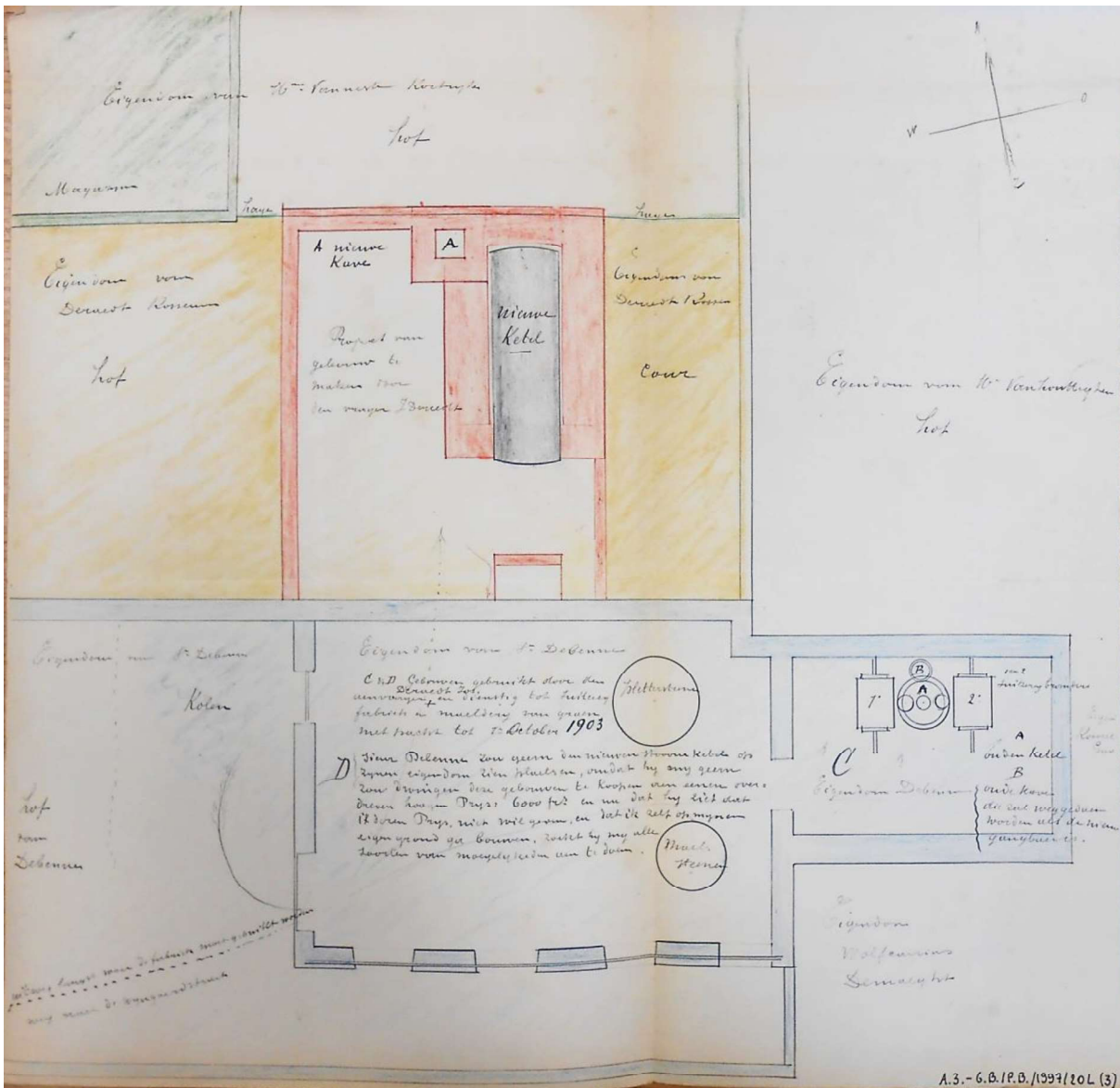


Fig. 217— De cichoreifabriek Deraedt-Rosseeuw in Izegem omstreeks 1903. Plattegrond gelijkvloerse verdieping (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Daarnaast waren er ook veel kleinschalige cichoreibranderijen. Eén van de kleinste voorbeelden betrof wellicht de branderij van Gerard Vanderbeke in Heule (fig. 218). Deze was ondergebracht in een gemetseld lokaal dat met pannen was afgedekt en tegen het woonhuis van de cichoreibrander aanleunde. De uitrusting beperkte zich tot een kleine brandtrommel (met een inhoud van 25 kilogram) die op een spil boven een kolenvuur draaide, en een kleine maalinstallatie. Een 4 pk-elektromotor dreef beide toestellen aan. Het vuur onder de met een kap afgedekte trommel stond in verbinding met een schouw die een paar meter boven het dak uitstak.⁷⁰⁴

Eveneens kleinschalig waren bijvoorbeeld de cichoreibranderijen Gadeyne op de dorpsplaats in Westrozebeke, Goethals in de Schoofstraat in Meulebeke, Parasote-Vancayseele op de Stationsplaats in Abele bij Poperinge, Notebaert in de Kerkstraat in Anzegem, Locquet in Kerkhove, De Munck in de Halsesteenweg (nr. 15) in Meerbeke en Radix in de Edingseweg (nrs. 278-280) in Moerbeke.

⁷⁰⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-30-i.



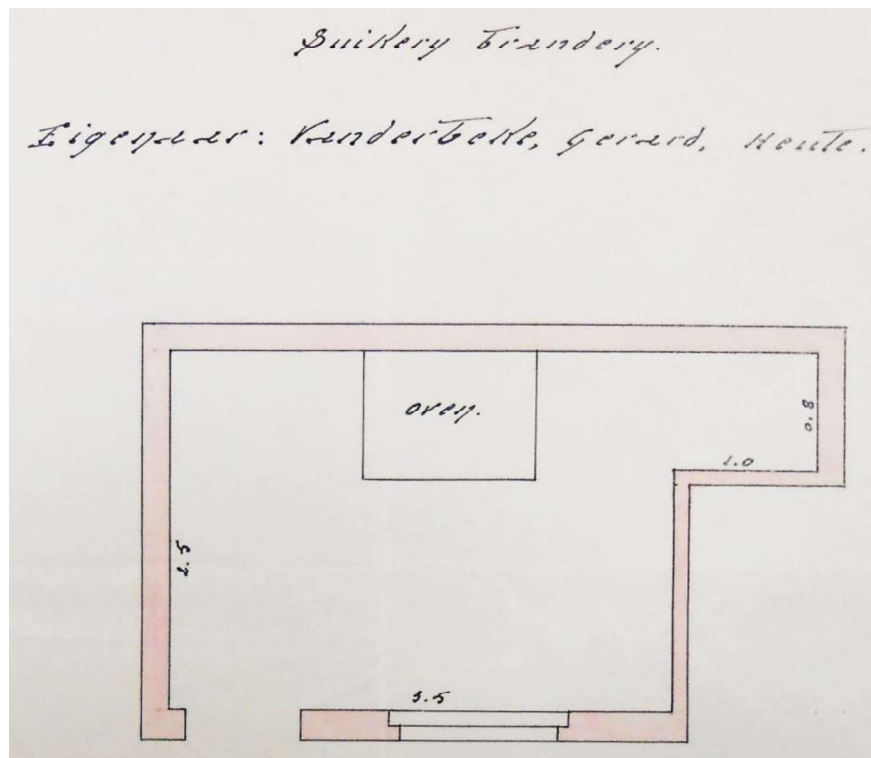


Fig. 218 – Plattegrond van de cichorei branderij Vanderbeke in Heule omstreeks 1931 (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Het lokaal waarin de cichorei branderij Gadeyne was ondergebracht, stond volledig afgezonderd en was opgetrokken in onbrandbare materialen. Ook de vloer rond de brandtrommel had omwille van de brandveiligheid een harde, brandveilige bevoering. De uitrusting van de branderij beperkte zich tot een brandtrommel en een maaltafel met een koppel molenstenen die door middel van drijfriemen met een 2,5 pk-elektromotor werden aangedreven. Elektrische gloeilampen zorgden voor de nodige verlichting.⁷⁰⁵ De bijna identieke uitrusting van de cichorei branderij Notebaert beperkte zich tot een brandtrommel met cokesverwarming en een pletmolen. De branderij, die een eenvoudig bouwsel betrof, liet zich enkel opmerken door de hoge schouwpijp.⁷⁰⁶ De cichorei branderij Goethals, niet meer dan een gebouwtje van 5 meter op 5 meter, telde eveneens één brandtrommel die zich boven een groot open vuur bevond en in verbinding stond met een schouw die ver boven de daken van de omliggende gebouwen uitstak. Voorts stonden er nog een maaltafel met een koppel stenen en een elektromotor voor de aandrijving van de molen en de trommel.⁷⁰⁷

De cichorei branderij Parasote-Vancayseele (fig. 219) bestond daarentegen uit twee lokalen. Een eerste lokaal was ingevuld met een brandtrommel, twee cilinderbrekers en een benzinemotor die alles aandreef. Het tweede lokaal deed dienst als opslagruimte.⁷⁰⁸

De wat grotere cichorei branderij Locquet was samengesteld uit twee afzonderlijke gebouwen van één bouwlaag die respectievelijk de branderij met twee annexen en de maalderij herbergden. Beide constructies waren in baksteen opgetrokken en met een pannendak afgedekt. De branderij zelf was omstreeks 1935 uitgerust met één trommel die nog manueel werd rondgedraaid. Om geen rook te laten ontsnappen werd deze trommel afgedekt met een metalen hoed die verbonden was met een hoge schoorsteen. Op de schoorsteenpijp was als bijkomende voorzorgsmaatregel vermoedelijk ook nog een luchtzuiger geplaatst. Tegen de eigenlijke branderij leunden twee volumes aan. Een eerste, kleine aanbouw bestond behalve uit een gemak ook uit een kolenhok waar de cokes voor het vuur onder de brandtrommel waren gestapeld. In de tweede aanbouw werden de cichoreibonen

⁷⁰⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-93-f.

⁷⁰⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1998-3-d.

⁷⁰⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-108-q.

⁷⁰⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/2005-30-g.



opgeslagen. Op een afstand van 9 tot 10 meter van dit magazijn stond het maalderijgebouwtje met de maalininstallatie, een 'maaltrommel', die door een 1 pk-elektromotor werd aangedreven.⁷⁰⁹

In de kleine stoomcichoreifabriek De Munck situeerden de eenbouwlagige bedrijfsgebouwen zich rond een binnenkoer. In de straatgevel van de eigenlijke productieruimte stak een laadvenster dat het zadeldak doorbrak.⁷¹⁰

Het eveneens gesloopte bedrijfsgebouw van de cichoreifabriek Radix, die terugging op een voormalige brouwerij, lag in het verlengde van het nog deels bewaarde woonhuis (fig. 220).⁷¹¹ Dit bakstenen gebouw van één bouwlaag en vier traveeën was afgedekt met een zadeldak in Vlaamse pannen. In de voorgevel staken (licht) getoogde vensters met ijzeren roedeverdeling alsook – in de eerste drie traveeën vlak onder de dakgoot – kleine rechthoekige getraliede raampjes. Binnenin waren ondanks ingrijpende verbouwingen nog lange tijd sporen bewaard van de bakstenen troggewelven tussen houten balken. Aan de straatzijde bevond zich in dit gebouw de maalderij en het machinekamertje, terwijl de twee ruimtes aan de achterzijde als magazijn fungeerden (fig. 221). Het daarop aansluitende bakstenen gebouwtje van één verdieping en drie traveeën, dat eveneens onder een zadeldak in Vlaamse pannen stak, herbergde de 'droogerij' met de twee met cokes verhitte branders en een derde opslagplaats.⁷¹² In de voorgevel, versierd met een bakstenen kapelletje, staken rechthoekige openingen onder houten latei.⁷¹³ Een kolenstapelplaats onder lessenaarsdak leunde er tegenaan (fig. 222).

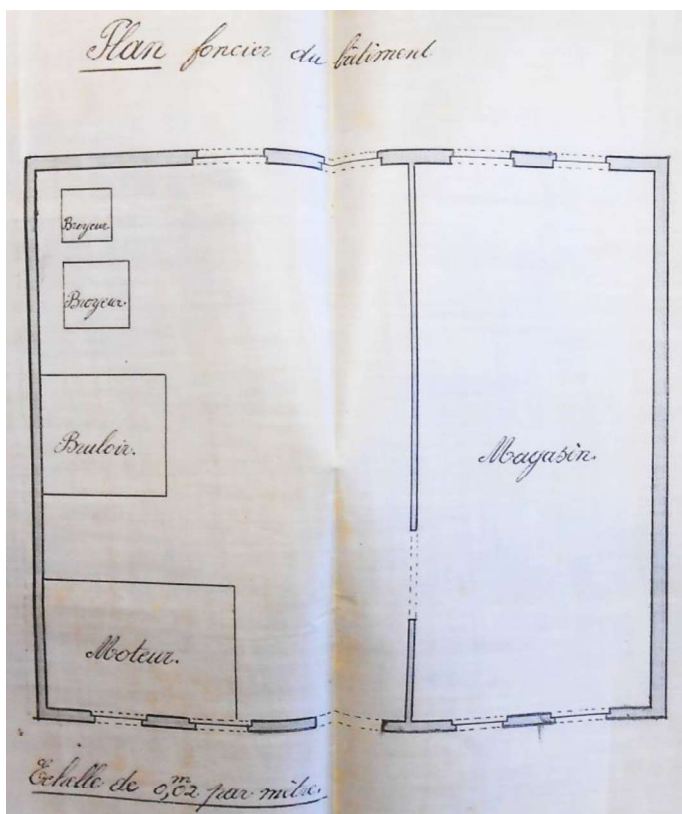


Fig. 219 – De cichoreibranderij Parasote-Vancayseele in Poperinge omstreeks 1917. Plattegrond (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

⁷⁰⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-93-j.

⁷¹⁰ Erfgoedwaarde na 2013 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/9414> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁷¹¹ Met name de brouwerij Berckmans, die omstreeks 1867 tot cichoreibranderij werd verbouwd (FRANCOIS 2017, 12).

⁷¹² Provinciaal Archief Oost-Vlaanderen, 8^{ste} afdeling, nr. 8/600B (dossier hinderlijke inrichtingen Moerbeke Aalst, Georges Coigniez, suikerbranderij 1937).

⁷¹³ Erfgoedwaarde na 2017 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8638> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).



Fig. 220 – Het woonhuis met poort van de cichoreifabriek Radix in Moerbeke omstreeks 1976 (© 1976 Vlaamse Gemeenschap).

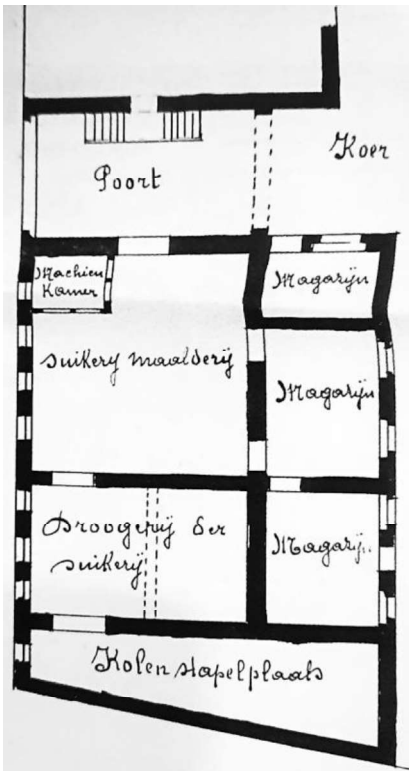
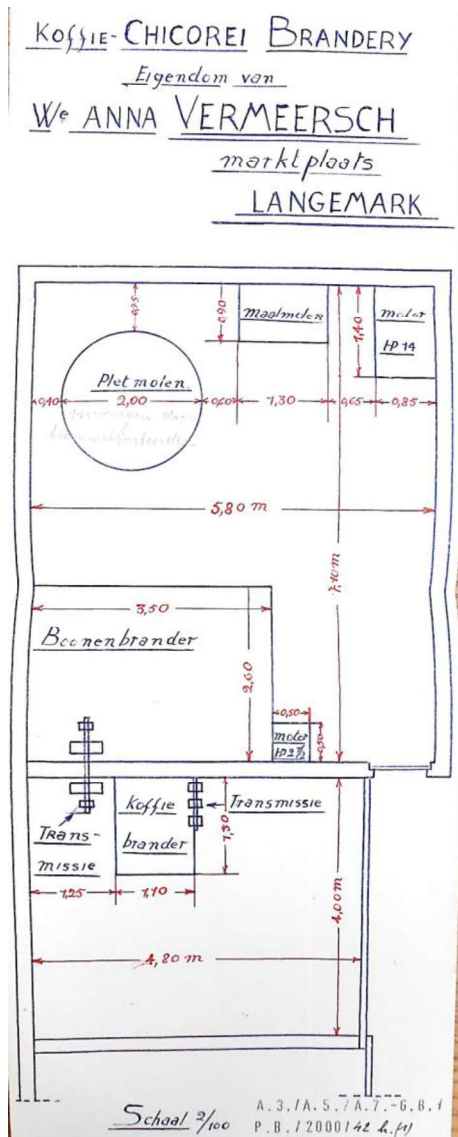


Fig. 221 (links) – De cichoreibranderij Radix in Moerbeke omstreeks 1937. Plattegrond (Provinciaal Archief Oost-Vlaanderen, 8^{ste} afdeling, nr. 8/600B / Francois 2017).

Fig. 222 (boven) – De cichoreifabriek Radix in Moerbeke omstreeks 1976 (© 1976 Vlaamse Gemeenschap).



Sommige cichoreibranderijen gingen omwille van een sterk verwante functie samen met een koffiebrandery.⁷¹⁴ Dit was bijvoorbeeld het geval voor de cichoreibrandery Vermeersch op het marktplein in Langemark (fig. 223). Dit bedrijfsgebouw was in twee delen opgesplitst. In het grootste, voor de cichoreiverwerking voorbehouden gedeelte (van 7,10 meter op 5,80 meter) bevond zich een brandtrommel met een inhoud van 200 kilogram, die met een cokesvuur werd opgewarmd. Een vlakbij opgestelde elektromotor van 2,5 pk dreef de trommel aan. In de buurt van de trommel stonden een cilindermolen en een pletmolen, die later plaats ruimde voor een trommelsorteerder. Al deze installaties werden aangedreven door een elektromotor van 14 pk. In de kleinere bedrijfsruimte, die met overbrengingsassen met de cichoreibrandery verbonden was, stond een kleine koffiebrander van 50 kilogram, die eveneens met cokes werd gestookt. De elektromotor van 2,5 pk dreef ook deze brandtrommel aan. De rook en het stof in beide ruimtes ontsnapten via de schoorsteen en de vensterramen. Het bedrijfsgebouw van vermoedelijk één bouwlaag was opgetrokken in baksteen en voorzien van een betonnen vloer. De bedaking bestond deels uit beton en deels uit gegalvaniseerde platen.⁷¹⁵ In Roeselare betrof het bedrijf van Cyriel Tavernier in het interbellum ook een elektrisch aangedreven koffie- en cichoreibrandery.⁷¹⁶ De Roeselaarse cichoreifabriek Talpe ging eveneens samen met een koffiebranderij (fig. 224).



De elektromotor van 2,5 pk dreef ook deze brandtrommel aan. De rook en het stof in beide ruimtes ontsnapten via de schoorsteen en de vensterramen. Het bedrijfsgebouw van vermoedelijk één bouwlaag was opgetrokken in baksteen en voorzien van een betonnen vloer. De bedaking bestond deels uit beton en deels uit gegalvaniseerde platen.⁷¹⁵ In Roeselare betrof het bedrijf van Cyriel Tavernier in het interbellum ook een elektrisch aangedreven koffie- en cichoreibrandery.⁷¹⁶ De Roeselaarse cichoreifabriek Talpe ging eveneens samen met een koffiebranderij (fig. 224).



Fig. 223 – Plattegrond van de cichorei- en koffiebranderij 't Molentje van de familie Vermeersch in Langemark (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Fig. 224 – Publiciteit voor onder meer 'Talpe Koffie & Cichorei' op de zijgevel van het café 't Nieuw Schiervelde in Roeselare (S.A. Roeselare, fotocollectie, nr. 14695).

⁷¹⁴ De infrastructuur van de cichoreifabriek Radix werd na de Tweede Wereldoorlog op ogenblikken van weinig bedrijvigheid weleens ter beschikking gesteld van de koffiebranderij De Munck uit Meerbeke om er koffie te branden (FRANCOIS 2017, 14).

⁷¹⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-42-h.

⁷¹⁶ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 27, map 733 (Tavernier, Cyriel).

Op het gehucht Sas-Slijkens in Bredene ging de cichoreibranderij Ste. Catharina van Emiel Van den Bossche omstreeks 1935 eveneens gepaard met een koffiebrandery (fig. 225). Beide activiteiten waren gevestigd in een bedrijfsgebouw van twee bouwlagen. Het volledig in baksteen opgetrokken gebouw was op de gelijkvloerse verdieping voorzien van een cementvloer en op de bovenverdieping van een houten bevloering. Twee parallelle pannen zadeldaken dekten het fabrieksgebouw af. De schoorsteen, waarmee de cichorei- en koffiebranders met cokesverwarming verbonden waren, had een hoogte van ongeveer 11 meter. Tot de bedrijfsuitrusting behoorden onder meer twee bolvormige brandtrommels met kolenvuur die met een 5 pk-elektromotor werden aangedreven, een koelbak, een ventilator en een pletmolen (voor de gebrande cichoreibonen) en een zeeftoestel die door een even krachtige elektromotor werden voortbewogen.⁷¹⁷

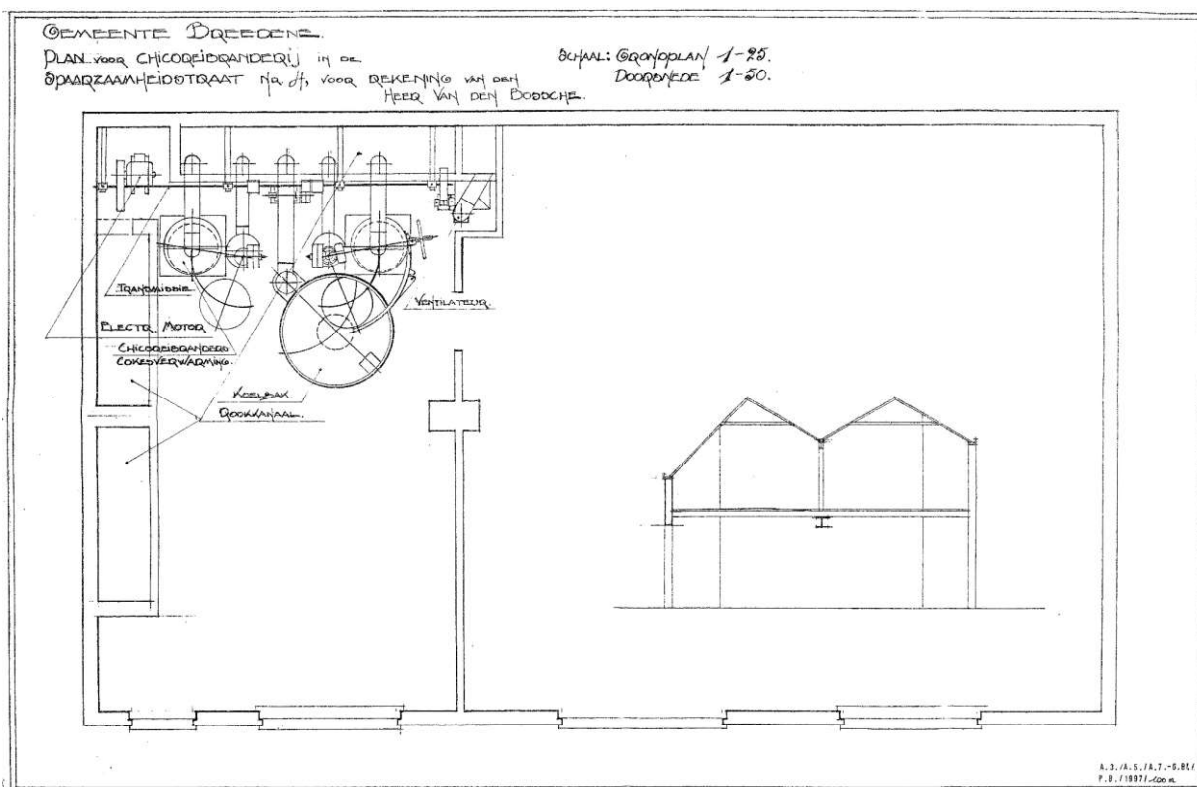


Fig. 225 – De cichorei- en koffiebrandery Ste. Catharina in Bredene (in doorsnede) met detail van de cichoreibrandery (in plattegrond) (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Minder beeldbepalend was de cichorei- en koffiebrandery Christiaens in Kortrijk (fig. 226).⁷¹⁸ De gelijkvloerse verdieping van dit hoogst waarschijnlijk gelijkvloerse bedrijfsgebouw telde omstreeks 1906 drie ruimtes. In het centrale gedeelte stonden twee trommels opgesteld, één voor het branden van koffie en één voor het branden van cichorei. In dezelfde ruimte bevond zich ook de 5 pk-stoommachine met ketel die niet alleen de brandtrommels maar ook het koppel molenstenen in de ruimte rechts daarvan aandreef. Behalve als maalderij fungeerde deze ruimte ook als opslagplaats voor de vermalen cichorei. In de bedrijfsruimte links van de brandtrommels werden vermoedelijk de aangeleverde gedroogde cichoreibonen bewaard.⁷¹⁹

⁷¹⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-100-n.

⁷¹⁸ De cichorei- en koffiebrandery Christiaens was omstreeks 1906 gelegen in de Consciencestraat in Kortrijk.

⁷¹⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-58-n.

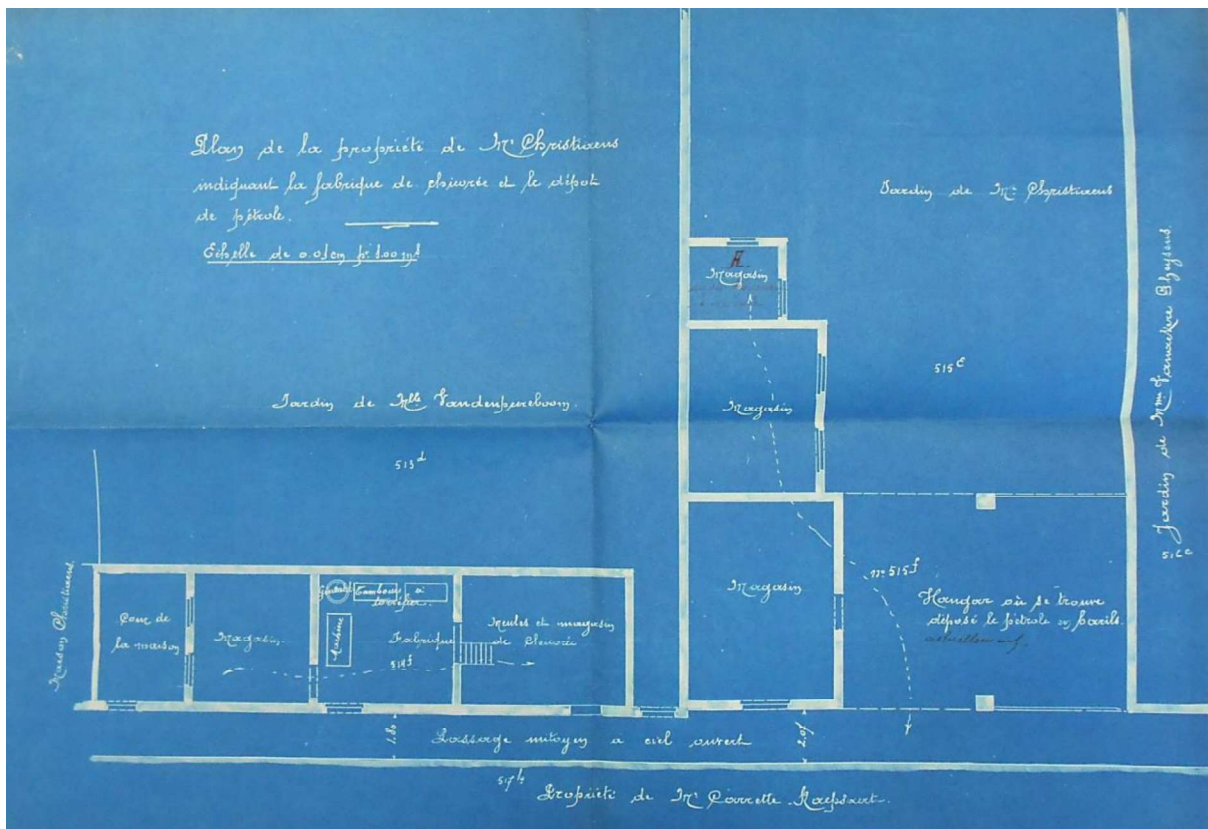


Fig. 226 – Plattegrond van de cichorei- en koffiebranderij Christiaens in Kortrijk (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Behalve met een koffiebranderij gingen cichoreibranderijen ook soms met andere nijverheden gepaard. In Brugge werd de stoomsuikerfabriek van de gebroeders Taylor omstreeks 1881 uitgebreid met een afdeling voor “chicorei-fabricage”.⁷²⁰ In Nevele omvatte het bedrijf Buysse-Loveling, dat in 1862 in de Sint-Jansstraat was opgestart maar in 1865 naar de Tieltstraat verhuisde (fig. 227), sinds 1871 niet alleen een chicoreifabriek maar ook een olieslagerij. Onlogisch was dit niet.⁷²¹ Tijdens of na het branden van de droge chicoreiwortels werden deze immers veelal besprenkeld met een vetstof, die bij Buysse uit eigenbereide raapolie bestond. De olieslagerij, die één kleine en twee grote pletmolens telde, en de chicoreifabriek waren weliswaar in afzonderlijke gebouwen ondergebracht. Tot de chicoreifabriek behoorden een weegplaats, een branderij met maalderij, een kleine drogerij, een opslagplaats voor het chicoreipoeder en een droogzolder boven de overbouwde poort. De branderij was uitgerust met tien brandtrommels en de bijhorende maalderij met een koppel maalstenen en een builmolen. De aanwezigheid van een tweede, in casu graanmaalderij met twee koppels maalstenen, die behalve door de lokale landbouwers bij windstilte ook door de plaatselijke windmolenaar werd gebruikt, is dan ook vrij opmerkelijk. De kleine ast uit 1871, die tot 1913 in bedrijf was, werd in tegenstelling met veel chicoreiasten niet gestookt met cokes maar opgewarmd met stoom van de stoominstallatie. Vanuit de aangrenzende machinekamer met beeldbepalende fabrieksschouw dreef dit stoomtoestel, dat in 1909 van een nieuwe Mahy-stoomketel werd voorzien, tot 1929 alle mechanische toestellen op de site aan. In een nabijgelegen hok werd de brandstof, hout en kolen, opgeslagen.⁷²² Bij de sluiting van de chicoreifabriek werden de machines uitgebroukt. Vandaag verwijzen nog nauwelijks sporen naar de chicorei-, olie- en graannijverheid. Van de bedrijfsgebouwen zijn de oude weegplaats, de opslagplaats en de branderij nog bewaard. Het zijn bakstenen constructies waarvan de zadeldaken met pannen en golfplaten zijn gedekt. De spanten zijn

⁷²⁰ DE BAERE 1975, 230.

⁷²¹ Thans Cyriel Buyssestraat 33 & 39, Nevele. Het bedrijf was opgestart als ‘ameldonkmakerij’ en omgevormd tot chicoreifabriek (VAN PARYS 2011, 27 & 53-54). JANSSENS 1987, 75-77.

⁷²² JANSSENS 1987, 85-90.



deels van gietijzer. De halfronde vensters hebben een ijzeren roedeverdeling. Binnenin rusten de bakstenen troggewelven op geklonken ijzeren constructies en de houten moerbalken op gietijzeren kolommen met een bakstenen voetstuk. Eén van de gebouwen, vermoedelijk de oude branderij, heeft een verhoogd middendeel dat voorzien is van overlangse verluchtigingsgaten. De oude fabrieksschouw werd bij de vervanging van de stoommachine door een zware elektromotor in 1929 gesloopt. Een andere vierkante schouw is wel nog bewaard.⁷²³



Fig. 227 – Poort van de Cichoreifabriek Buysse-Loveling in de Cyriel Buyssestraat (voorheen Tieltstraat) in Nevele (© 1988 Vlaamse Gemeenschap).

In de meeste gevallen wees het samengaan van een cichoreibranderij met een andere nijverheid echter op kleinschaligheid. Dit was bijvoorbeeld het geval voor het bedrijf van Jules Decuyper-Waelkens in Kortrijk (fig. 228). Omstreeks 1907 bestond dit bedrijf niet alleen uit een cichorei- en koffiebranderij maar ook uit een zeepfabriek die weliswaar in een apart gebouw op dezelfde locatie was ondergebracht. Het bedrijfsgebouw dat onderdak bood aan de cichorei- en koffiebranderij, was langgerekt en telde één bouwlaag die was opgedeeld in een magazijn, een branderij, een machinekamer, een maalderij, een verpakkingsruimte en een ruimte voor de opslag van de cichoreipoeder. In de branderij stonden drie brandtrommels voor het roosteren van zowel koffie- als cichoreibonen. Met het koppel maalstenen in de maalderij werd enkel de gebrande cichorei vermalen. De koffie werd enkel gebrand. De machinekamer was ingenomen door een kleine gasmotor van 1 pk.⁷²⁴ Even merkwaardig was de situatie bij Alex Carbonez-Bonte in Roeselare, waar de cichoreifabriek gepaard ging met een zeepziederij⁷²⁵ of bij Maurice Quartier in Roeselare, die ook sodawaspoeder fabriceerde.⁷²⁶

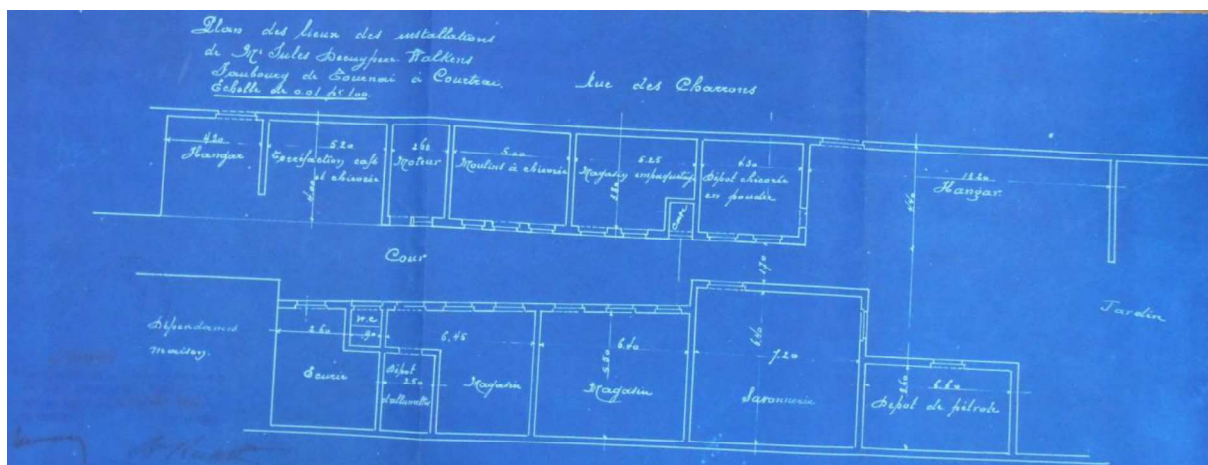


Fig. 228 – Plattegrond van de cichorei- en koffiebranderij en zeepfabriek Decuyper-Waelkens in Kortrijk (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

⁷²³ LANCLUS 1989, 188-189. Zie ook <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/35074> (geraadpleegd dd. 16.05.2024). In 1981 werden woning en fabrieksgebouwen beschermd als monument en de onmiddellijke omgeving als dorpsgezicht (M.B. 22.09.1981).

⁷²⁴ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-57-y.

⁷²⁵ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 11, map 346 (Carbonez-Bonte, Alex).

⁷²⁶ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.

In Anzegem, in de Kerkstraat, staken de cichoreibranderij en de graanmaalderij van Clement Opsomer (fig. 229) in de jaren 1930 onder één dak. De branderij was uitgerust met één brandtrommel, die met kolen werd gestookt. De maalderij bestond uit twee koppels maalstenen en een haverpletter. Alle toestellen werden aangedreven door een zuiggasmotor van 15 pk die zich bevond in een kleine aanbouw tegen het bakstenen bedrijfsgebouw. De met antraciet gestookte gasgenerator stond opgesteld onder een afdak.⁷²⁷

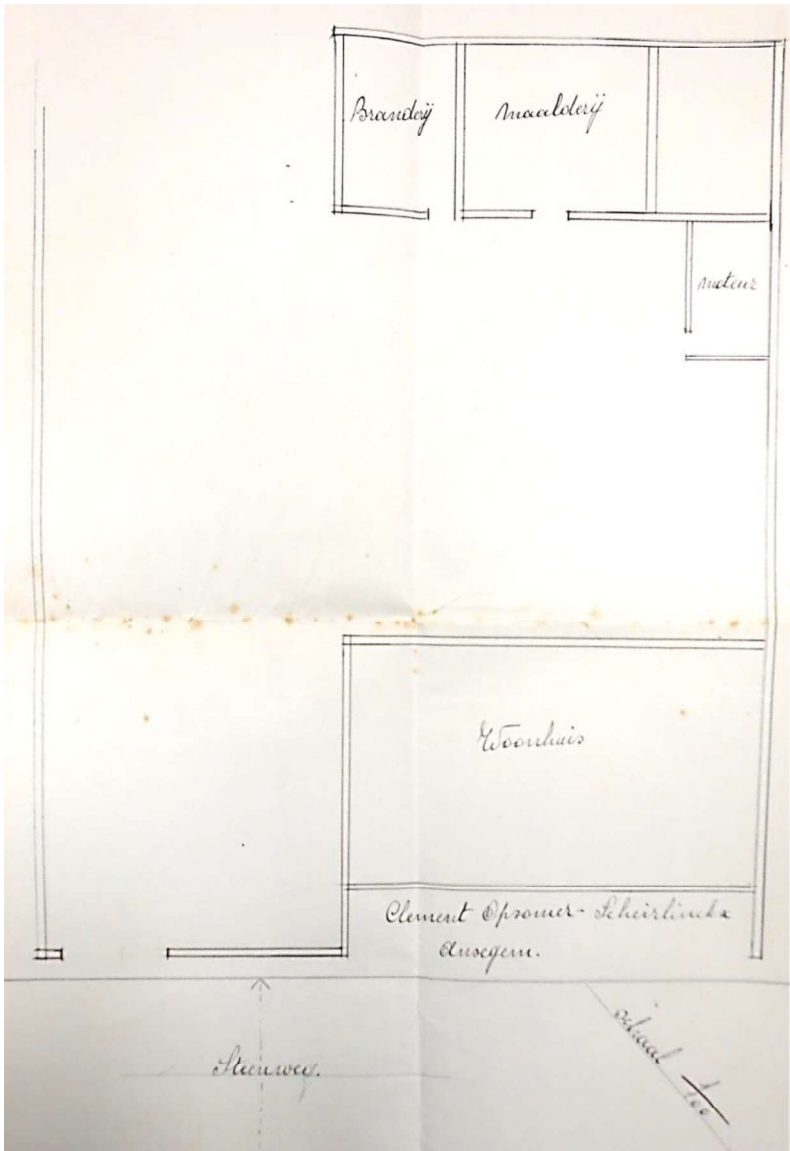


Fig. 229 – Plattegrond van de cichoreibranderij en graanmaalderij Opsomer in Anzegem (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

De kleine cichoreibranderij Van Clooster in de Weststraat in Ingelmunster had eveneens als nevenbedrijf een maalderij (fig. 230). Het bakstenen bedrijfsgebouw met een pannenzeldak was opgedeeld in een branderij met cokesoven en een hoge schouw, een magazijn voor de cichoreibonen, een maalderij met een koppel maalstenen en een koppel verticale pletstenen die evenwel niet alleen voor het malen van de gebrande cichoreiwortels werden aangewend. In de machinekamer, die met een binnenmuur in twee ruimtes was opgedeeld, stond in de ene ruimte een zuiggasmotor van 14 pk, die zowel de branderij- als maalderijuitrusting aandreef, en in de andere de bijhorende gasgenerator. Omwille van het buurtschap stond de fundering van de motor niet alleen los van de grondvesten van het bedrijfsgebouw, maar waren er

tussen het motorbasement en de grond ook trilling- en geluidbrekende stoffen (zoals paardenhaar en vilt) aangebracht. De overbrengingsassen werden ook bewust niet aan scheidingsmuren opgehangen.⁷²⁸

⁷²⁷ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-111-aa.

⁷²⁸ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-43-h.

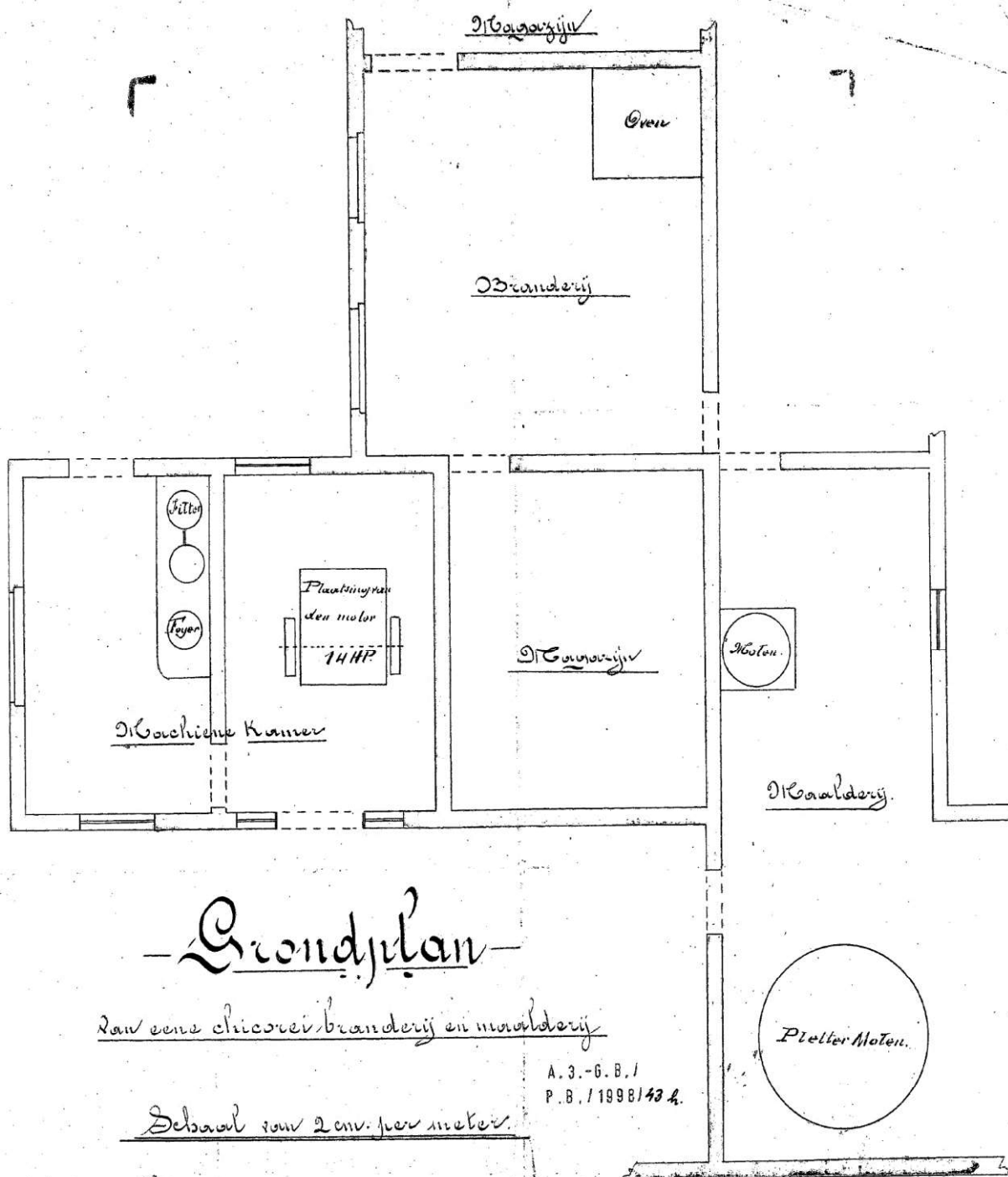


Fig. 230 – Plattegrond van de chicoreibranderij en maalderij Van Clooster in Ingelmunster (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Minder voor de hand liggend was de combinatie van het bedrijf van Alberic Lauwers in de Meensesteenweg in Izegem (fig. 231), dat omstreeks 1940 behalve uit een chicoreibranderij ook uit een smidse bestond. Beide activiteiten waren weliswaar in aparte gebouwen ondergebracht. Het branderijgebouw was opgetrokken in baksteen en afdekt met een pannen zadeldak. De bovenverdieping, die via een ijzeren trap bereikbaar was, was voorzien van een betonvloer. De gelijkvloerse verdieping was opgedeeld in drie ruimtes. Vooreerst was er een opslagplaats voor de aangeleverde gedroogde chicoreibonen. In deze ruimte bevond zich een zakkenophaler om ook op de verdieping chicoreibonen te kunnen stapelen. In het totaal konden er 20 ton bonen worden

opgeslagen. De aangrenzende ruimte werd ingenomen door zowel de maalderij als de eigenlijke branderij. De twee bolvormige stalen brandtrommels waren uitgerust met een automatisch in- en uittreksysteem. Op de branders was een rookbuis met luchtzuiger aangesloten die 8,5 meter boven de koer uitmondde. Een elevator bracht de gebrande cichorei naar de verdieping van waaruit het in de maaltrommel werd gestort. De derde ruimte betrof de machinekamer met de zuiggasmotor (van 6 pk) en de daarbij horende, met een tussenmuurtje afgescheiden gasgenerator. Verder bevond er zich in deze kamer ook een elektromotor van 5 tot 6 pk, een luchtpomp en een waterpomp.⁷²⁹

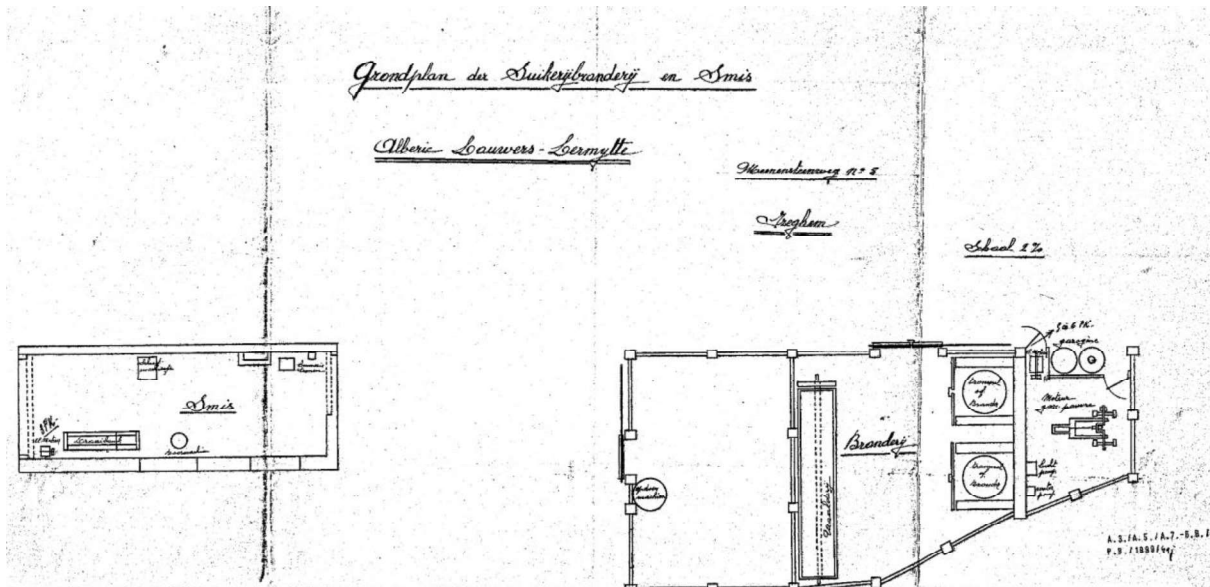


Fig. 231 – Plattegrond van de cichoreibranderij en smidse Lauwers in Izegem (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Even opmerkelijk was het samengaan in het late interbellum van een cichoreibranderij en een limonade- en spuitwaterfabriek zoals in Spiere bij Leon Deldaele (fig. 232). Beide bedrijfsactiviteiten waren ondergebracht in één langgerekt gebouw dat in cementstenen was opgetrokken en voorzien van een ondoordringbare vloer, die vermoedelijk enkel in de limonade- en spuitwaterfabriek een lichte helling vertoonde. De uitrusting van de cichoreifabriek bestond uit een door kolengestookte brandtrommel en een pletmolen, die door een Deutz-benzinemotor van 5 pk werden aangedreven.⁷³⁰

⁷²⁹ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1999-49-j.

⁷³⁰ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1998-8-p.

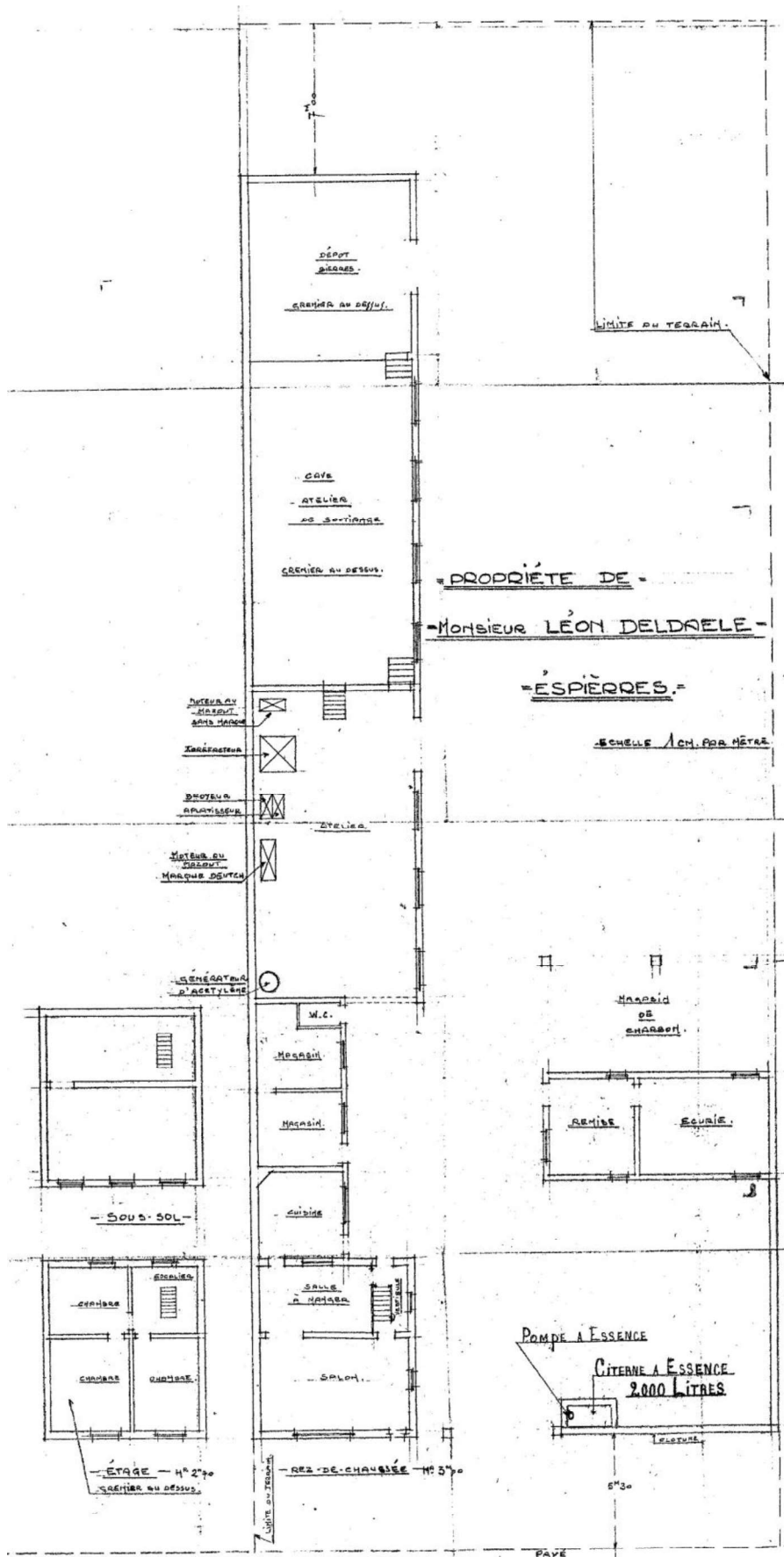


Fig. 232 – Plattegrond van de cichoreibranderij en limonade- en spuitwaterfabriek Deldaele in Spiere (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).



5.2.2 De cichoreidrogerij en -branderij in vorm

Een aantal cichoreifabrieken omvatte echter niet alleen een branderij maar ook een ast of drogerij. In die gevallen moest naast het programma eigen aan een cichoreibranderij ook het programma van een drogerij, dat hoofdzakelijk het wassen, snijden en drogen van pas geogste cichoreiwortels omvatte, ruimtelijk vertaald worden. In de cichoreifabriek Vandeweghe-Carpentier in Passendale werden al deze functies ondergebracht in twee grote, goed verluchte en verlichte gebouwen.⁷³¹ In een eerste rechthoekig bakstenen gebouw van drie bouwlagen onder een plat dak bevond zich de cichoreiast. Deze ast met twee eestvloeren, acht eestovens en evenveel schoorstenen strekte zich uit over drie niveaus. Op de gelijkvloerse verdieping tegenaan de eestovens bevonden zich de mechanisch aangedreven wasinstallatie, snijmachine, cichoreizeef en elevator. Ter hoogte van de onderste eestvloer op de eerste verdieping situeerden zich de brandtrommels alsook de reeds vernoemde elevator. De rest van dit niveau werd gebruikt als opslagruimte. Van hieruit dreef een elektromotor van 4,5 pk de wasinstallatie en de snijmachine aan. Op de tweede verdieping ter hoogte van de bovenste eestvloer stond de uit een cilindermolen bestaande maalinstallatie. De elevator reikte eveneens tot dit niveau. Vanop deze verdieping dreef een elektromotor van 12 pk het merendeel van de toestellen aan. Een poortdoorgang scheidde dit gebouw af van het cichoreibonenmagazijn. Het op het woonhuis aansluitende bakstenen bedrijfsgebouw onder pannen zadeldak herbergde de waterbak waarin de rechtstreeks van het veld aangevoerde cichoreiwortels werden gewassen. Voorts deed de gelijkvloerse verdieping van dit gebouw dienst als magazijn, werkplaats en verpakkingsruimte. Op de bovenverdieping was als nevenfunctie een meelmaalerij ingericht (fig. 233).⁷³²

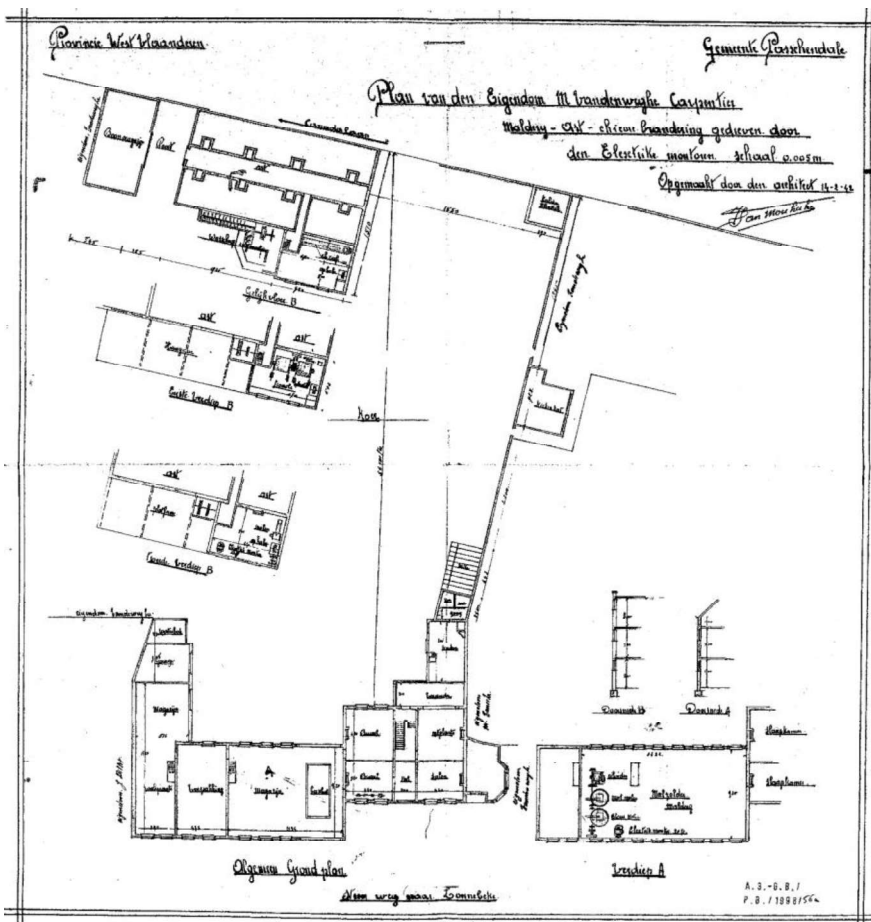


Fig. 233 – Plattegrond en doorsnede van de cichoreifabriek Vandeweghe-Carpentier in Passendale (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

⁷³¹ Voormalig adres: Steenweg op Zonnebeke 2 in Passendale, tevens grenzend aan de Canadalaan (Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a).

⁷³² Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a.

Imponerend was ook het bedrijfsgebouw van het in 1880 in Izegem opgerichte bedrijf La Renommée des Flandres van de familie Vandekerckhove-Laleman (fig. 234).⁷³³ Het gebouw telde omstreeks 1903 drie bouwlagen en bood een onderkomen aan niet alleen een cichoreidrogerij en -branderij maar gezien zijn ligging in Izegem ook aan een borstelfabriek. Beide nijverheden strekten zich uit over de drie niveaus. Wat de cichoreinijverheid betreft bevond de cichoreibranderij met haar vier brandtrommels zich op de gelijkvloerse verdieping. De door de Gentse firma De Nobele-Nolet gebouwde stoommachine van 5 pk met een Piedboeuf-stoomketel die niet alleen de machines in de cichoreidrogerij- en branderij maar ook in de borstelfabriek aandreef, bevond zich in de aangrenzende machinekamer.⁷³⁴ In deze ruimte stond ook een dynamo voor de productie van elektriciteit waarmee alle werkruimtes werden verlicht. Op de eerste verdieping situeerden zich de opslagplaats van de cichoreibonen, de drogerij alsook de ruimte waar de cichorei werd ingepakt en bewaard. Op de tweede verdieping bevond zich eveneens een ruimte voor het opslaan van de cichoreibonen. Beide opslagruimtes samen konden 100.000 kilogram bonen bergen. Om de diverse werkplaatsen, die om hygiënische redenen regelmatig werden witgekalkt, gemakkelijk te kunnen verluchten waren de vensters voorzien van 'basculen'. In functie van de werkveiligheid werden de riemen en alle andere



gevaarlijke werktuigen zoveel mogelijk afgeschermd.⁷³⁵ Vier decennia later was de branderij op de gelijkvloerse verdieping met een brandtrommel uitgebreid. Op hetzelfde niveau bevonden zich ook de koelvloer en de maalderij met zowel een koppel pletstenen als een koppel horizontale maalstenen. Op de eerste verdieping stonden de ziftmachines, terwijl de tweede verdieping als stapelruimte voor 50 ton ruwe cichoreibonen werd gebruikt. Voor het verhandelen van deze bonen was tussen dit niveau en de gelijkvloerse verdieping een elevator voorzien die zeven ton bonen kon transporteren. Voor het vervoer van de gemalen cichorei van de maalderij naar de meng- en inpakzalen was de cichoreifabriek uitgerust met vijzen. Intussen was ook een Moës-dieselmotor ingezet als bijkomende aandrijfbron (fig. 235).⁷³⁶

Fig. 234 – De cichoreifabriek La Renommée des Flandres van de familie Vandekerckhove-Laleman in Izegem. Publiciteit.

⁷³³ Kruisstraat 27, Izegem. REUMONT 2009, 12.

⁷³⁴ Voor meer info over het constructieatelier De Nobele-Nolet zie BECUWE 2009, 169.

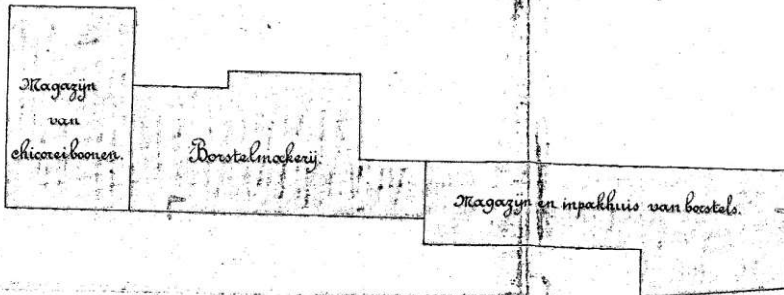
⁷³⁵ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1997-33-j.

⁷³⁶ Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-45-h. ROOSE 1975: 570-579.

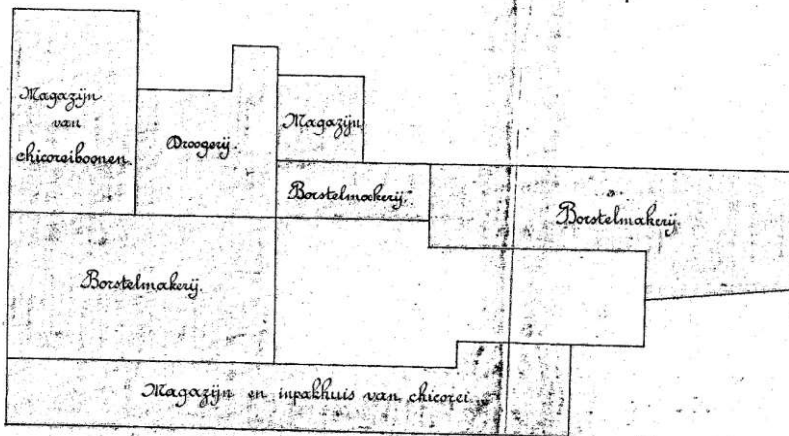
Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51433> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

Fabrick Vandekerckhove-Laleman te Izeghem

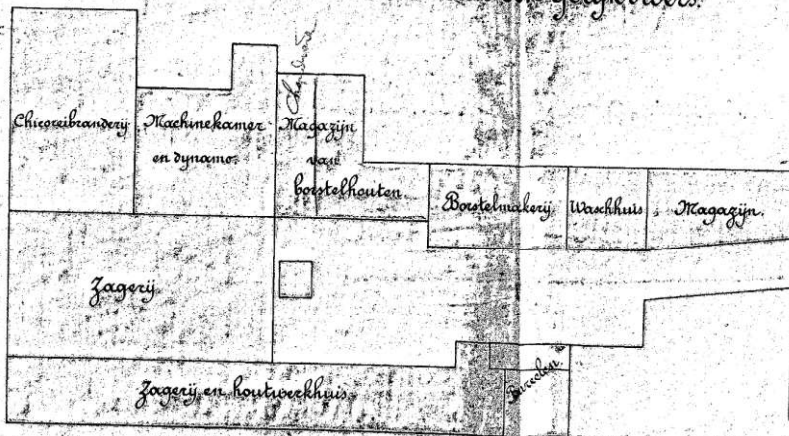
Plan van het 2^{de} verdiep.



Plan van het 1^{ste} verdiep.



Plan van den gelijkvloers.



Kruisdeur.

Schaal: 5 millimeters per meter.



Van der Schueren, Provincie West-Vlaanderen
 1857-1858
 Izeghem, 14 februari 1902
 De Rijksarchief

[Handwritten signature]

Fig. 235 – Plattegrond van de chichoreifabriek Vandekerckhove-Laleman in Izegem (Provinciaal Archief West-Vlaanderen).

Veel kleinschaliger waren de cichoreifabriek Ovo in de Borrekent (nrs. 29-31) in Denderhoutem en de cichoreifabriek Eeman in de Tempel (nr. 77) in Sint-Martens-Lierde. Van de cichoreifabriek Ovo (fig. 236) waren de cichoreidrogerij en -branderij omstreeks 1920 deels ondergebracht in de gebouwen van een voormalige melkerij en houtzagerij-meubelmakerij. De branderij bevond zich in een bakstenen gebouw van één bouwlaag en drie traveeën die met lisenen werden gemarkeerd. In de straatgevel steken twee steekboogvormige vensters en een rechthoekige poort, bekroond met een laadvenster. Een trommel, een hamermolen en een 7-pk-elektromotor herinneren nog aan de omstreeks 1940 opgegeven functie. Tegen de branderij leunde de cichoreiast aan die oorspronkelijk over twee eestvloeren beschikte maar thans tot woonhuis is verbouwd. Zowel het zadeldak van de branderij als het schilddak van de ast waren voornamelijk met cementpannen gedekt.⁷³⁷



Fig. 236 – De cichoreifabriek Ovo in Denderhoutem omstreeks 1978 (© 1978 Vlaamse Gemeenschap).

Van de cichoreifabriek Eeman (fig. 237) waren de cichoreiast en -branderij ingericht in een aan de straat gelegen hoevegebouw uit de vroege jaren 1920. In dit gebouw van één bouwlaag staken oorspronkelijk twee gebogen benedenvensters met ijzeren roedeverdeling en een poort onder I-profiel. Thans steekt onder dit profiel een deur en een venster. Een pannen zadeldak dekt het bedrijfsgebouwtje af.



Fig. 237 – De cichoreifabriek Eeman in Sint-Martens-Lierde (© 2000 Onroerend erfgoed).

Omstreeks 2000 waren van de cichoreiast nog de ijzeren eestvloer en restanten van de twee schoorstenen onder het zoldergebinte bewaard. Vandaag herinneren enkel de troggewelven boven de eestvloer nog aan de ast. De zolderverdieping was ingericht als maalterij, bestaande uit een thans gedomonteerde maalstoel met een koppel maalstenen. Een gietijzeren overbrengingsas verwijst nog naar de mechanische aandrijving met een benzinemotor, die omstreeks 1927 echter door een elektromotor was vervangen (fig. 238). Opmerkelijk is dat de brandtrommel aanvankelijk werd aangedreven door een hondenrad dat tegen de zijpuntgevel stond.⁷³⁸ De trommel hing op aan een bovenstel dat op twee sporen kon verrijden om al dan niet boven of weg van het cokesvuur te worden verreden. Via een houten goot werd de trommel vanop de bovenliggende bewaarplaats met droge cichoreibonen bevoorrad (fig. 239).

⁷³⁷ Erfgoedwaarde na 2016 verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8877> (geraadpleegd dd. 16.05.2024).

⁷³⁸ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43910> (geraadpleegd dd. 16.05.2024).





Fig. 238 – Elektromotor met transmissieas in de cichoreifabriek Eeman (© 2024 Onroerend erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 239 – Verrijdbaar bovenstel waaraan de brandtrommel ophing (links) en houten bevoorradingsgoot (rechts) in de cichoreibranderij van de cichoreifabriek Eeman (© 2024 Onroerend erfgoed / Frank Becuwe).



6 ASTEN- EN MACHINEBOUWERS

Veel asten bij onze Zuiderburen werden door Vlaamse ondernemers gebouwd: Jonckheere en Soenen zijn klinkende namen van astenbouwers uit Roeselare en Beveren.

Leon Bruggeman 1986⁷³⁹

6.1 BOUW EN INRICHTING

Net als zoveel andere nijverheidstakken had ook de cichoreinijverheid lange tijd een ambachtelijk karakter. Zo gebeurde het drogen van de cichoreiwortels aanvankelijk in eenvoudige asten, die zelfs niet altijd uitsluitend voor het eesten van groene cichoreibonen werden gebouwd. Her en der werd wel eens een hop- of een moutast gebruikt om cichorei te drogen.⁷⁴⁰ Naar het einde van de 19de eeuw toe ontsnapten de cichoreiasten echter niet aan de mechaniseringsgolf die zich toen in bijna alle sectoren voordeed. Deze golf ging evenmin voorbij aan de cichoreibranderijen die de aangeleverde cichoreibonen door ze te branden, te vermalen en te builen tot cichorei verwerkten. De mogelijkheid om kleinere mechanische krachtbronnen in te zetten was daar zowel voor de drogerijen als de branderijen niet vreemd aan. Bovendien werd de van oudsher aangewende menselijke kracht meer en meer als een te dure recurrente kost ervaren. Met de expertise die deze mechanisatie in toenemende mate vereiste, nam ook de nood aan gespecialiseerde bedrijven toe. Vooral in de regio's waar koffiecichorei werd geteeld en hun wortelen werden gedroogd, ontstonden bedrijven die van de bouw en/of de inrichting van cichoreiasten en cichoreifabrieken hun kernactiviteit maakten.

Eén van de belangrijkste astenbouwers waren de Werkhuizen SOENEN-VANDAMME.⁷⁴¹ Dit bedrijf ging in oorsprong terug op de smidse van Victor Soenen die in de Ardooisesteenweg in Beveren (bij Roeselare) was gevestigd. Het inrichten van asten had Victor Soenen geleerd van zijn nonkel Joseph Frederik Jonckheere.⁷⁴² In 1885 wist hij voor een periode van vijftien jaar een patent te verkrijgen "*pour un système de touraille pour brasseries et fabriques de chicorée*".⁷⁴³ De specialisatie van het bedrijf Soenen lag vooral op het vlak van geperforeerde ijzeren eestvloeren.⁷⁴⁴ Dat deze aanvankelijk vooral voor cichoreiasten bedoeld waren, is niet verwonderlijk. In de tweede helft van de 19de eeuw stonden Roeselare en omgeving immers bekend voor hun bloeiende cichoreinijverheid. In 1895 vertegenwoordigde cichorei er 10 tot 15% van de lokale gewassenteelt.⁷⁴⁵ Er waren honderden cichoreibedrijven, waaronder enkele industriële bedrijven maar vooral veel landbouwers die op hun boerderij hun eigen ast bouwden om zelf cichorei te drogen.⁷⁴⁶ Daar Soenen ook eestvloeren voor hopasten fabriceerde, vonden de eestvloeren van Soenen ook een belangrijke afzet in onder meer de Westhoek en Frans-Vlaanderen. Op het einde van de 19de eeuw beperkte Soenen-Vandamme zich echter niet langer tot de productie van eestvloeren, maar bouwde het bedrijf, zoals bleek op de Wereldtentoonstelling van 1894 in Antwerpen, ook volledige cichorei- en hopasten alsook

⁷³⁹ BRUGGEMAN 1986, 235.

⁷⁴⁰ BALLEKENS 1989, 86 n. 1.

⁷⁴¹ BRUGGEMAN 1986, 235.

⁷⁴² [C.D.] 1950, 139-141.

⁷⁴³ Patent n° 165.186 (voor een periode van 15 jaar) (bron:

https://archives.inpi.fr/brevets?arko_default_63f395e1547dd--ficheFocus= (geraadpleegd dd. 24.07.2024).

⁷⁴⁴ [S.N.] 1894, 154.

⁷⁴⁵ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.

⁷⁴⁶ DEMOEN 1997, 106-111; HOORNAERT 2002, 19; BRAET 2006, 61.



moutasten.⁷⁴⁷ Gerenommeerd waren vooral hun asten met drie eestvloeren.⁷⁴⁸ Het expansieve bedrijf diversifieerde ook door rond de eeuwwisseling “*pracht- en handelsrijtuigen*”, waaronder bierwagens, te bouwen. In het prille begin van de 20ste eeuw zocht de firma Soenen-Vandamme dan ook een strategische ligging op in de nabijheid van het station van Roeselare (fig. 240 & fig. 241).⁷⁴⁹

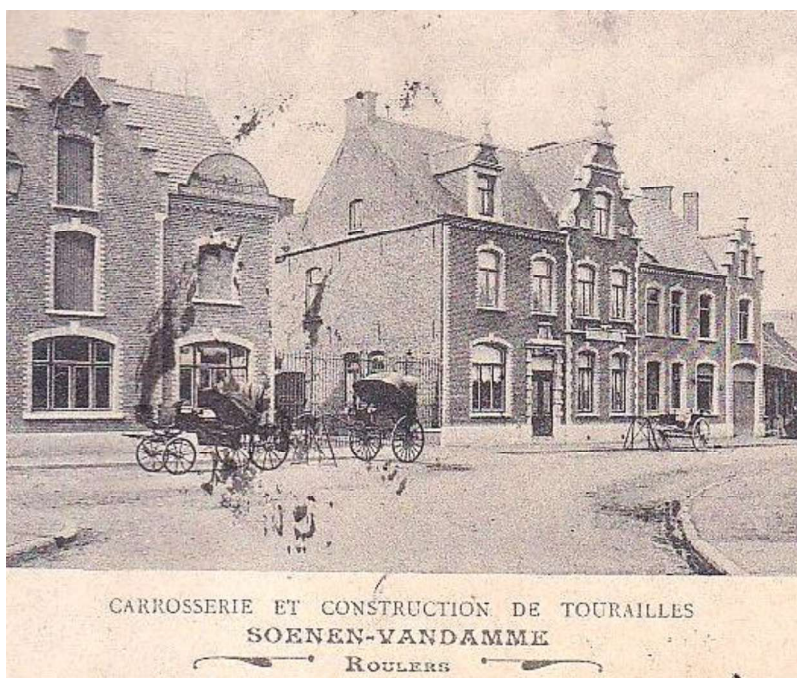


Fig. 240 (boven) – De ‘Carrosserie et Construction de Tourailles Soenen-Vandamme’. Prentkaart (Collectie Marc Cappelle).

Fig. 241 (onder) – Briefhoofd van het constructieatelier V. Soenen-Vandamme (Collectie Erfgoedbankmid-west).



Tot de cichoreiasten die door Soenen-Vandamme werden gebouwd, behoorde onder meer de cichoreiast op het Meesegemgoed in de Kachtemsestraat (nr. 360) in Roeselare (fig. 242)⁷⁵⁰, de cichoreiast De Sutter in Roeselare, de cichoreiast van Gustave Vyaene in Lichtervelde (fig. 243), de cichoreiast Deleu in Passendale en de cichoreiast van de Pollepelhoeve in de Komeneseweg (nr. 30) in Zillebeke.⁷⁵¹ In beide drie bouwlagen hoge astorens steekt onderaan een oven met dubbele stookgaten, waarvan het metalen raamwerk nog de firmanaam vermeldt (fig. 244).⁷⁵² Een voorbeeld van een moutast⁷⁵³ van het type Soenen werd omstreeks 1906 gebouwd bij de brouwerij-mouterij De Leeuw in Aartrijke.⁷⁵⁴

⁷⁴⁷ *Exposition Universelle d’Anvers 1894. Catalogue officiel général*, Brussel, [1894]. *Le Petit Journal du Brasseur*, 5, 1897, 180, 422.

⁷⁴⁸ [S.N.] 1914, 101.

⁷⁴⁹ BRAET 2006, 61. In verband met het na 2017 verdwenen woonhuis en de dito ateliers van de firma Soenen-Vandamme zie info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23767> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁷⁵⁰ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/215059> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁷⁵¹ Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30867> (geraadpleegd dd. 20.12.2023).

⁷⁵² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/215059> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁷⁵³ De moutast bij de brouwerij-mouterij De Leeuw (ook Depuydt genoemd) had een oppervlakte van 5,91 meter op 6,05 meter (BRAET 2006, 59).

⁷⁵⁴ BRAET 2006, 60-61. In 1973 werd deze mouttoren in functie van een verkaveling gesloopt (BRAET 2006, 97).



Fig. 242 – Door Soenen-Vandamme gebouwde cichoreiast op het Meesegemgoed in Roeselare (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

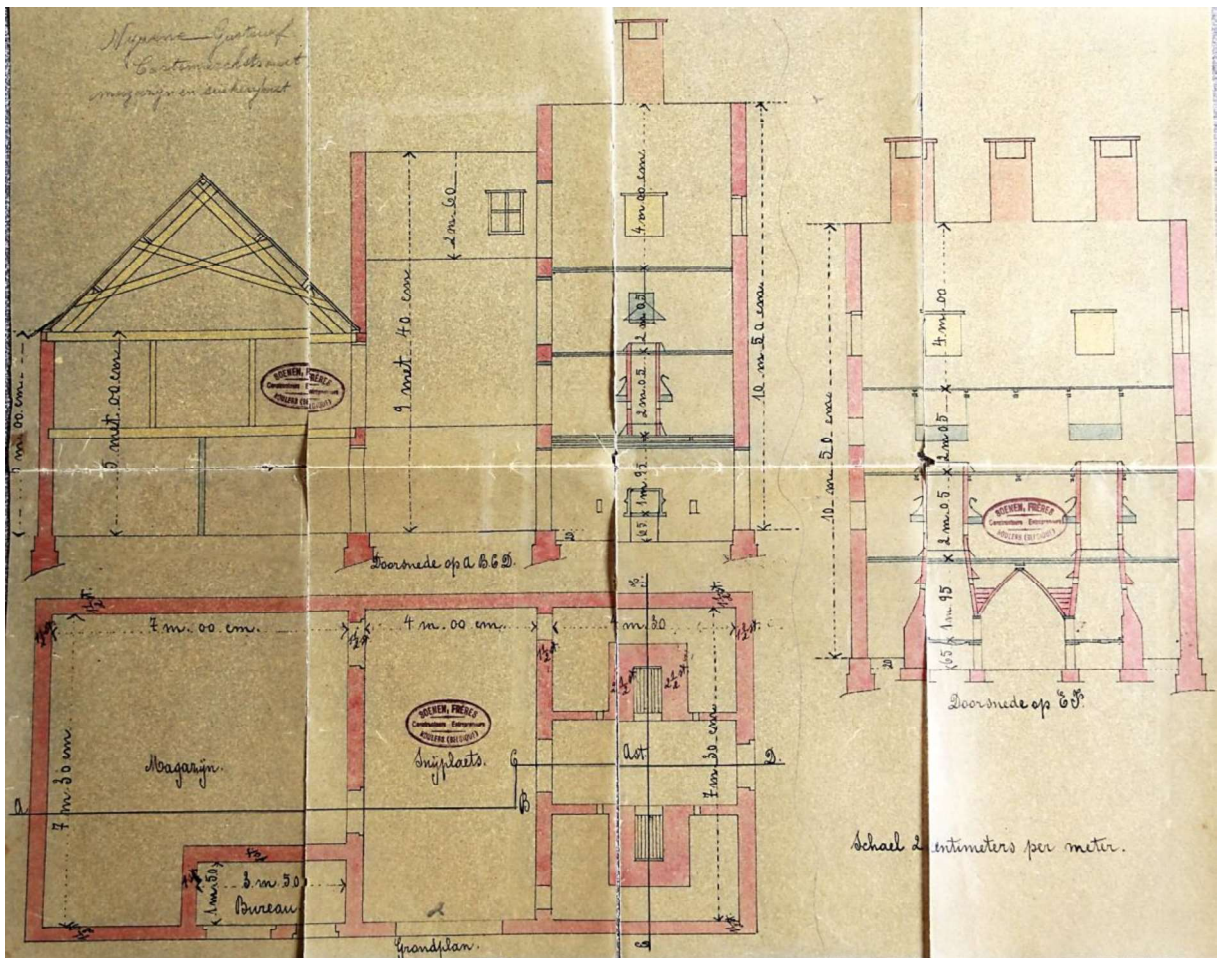


Fig. 243 – Bouwplan van de cichoreiast Vyaene in Lichtervelde, gebouwd door de Constructeurs – Entrepreneurs Soenen Frères (© Marc Cappelle).



Fig. 244 – De oven met dubbele stookgaten in de cichoreiast van de Pollepelhoeve in Zillebeke. Op het metalen raamwerk van de stookgaten vermelding van de firma Soenen-Vandamme (© 2019 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Een andere, vooral bij West-Vlaamse cichoreidrogers bekende constructeur was het constructieatelier JONCKHEERE, dat eveneens vanuit Beveren (bij Roeselare) opereerde. Aan de oorsprong van het bedrijf lag Joseph Frederik Jonckheere, die behalve smid ook astenmaker was. Deze stiel had hij geleerd van Edward Charbonelle, die in Beveren ter vervanging van eesttegels ijzeren eestplaten vervaardigde. In zijn plaatslagerij sloeg Charbonelle nog met een doorslag één voor één de gaten in deze platen. Joseph Jonckheere daarentegen perforeerde de eestplaten met een doorslag van vijf gaten die met een hefboom werd bediend. Zelf kinderloos gaf hij zijn kennis van astenmaker door aan zijn neven Victor Soenen en Pierre François Jonckheere.⁷⁵⁵ In 1884 bekwam laatstgenoemde een vijftien jaar geldend patent "*pour une touraille dite: double, pour sécher la racine de chicorée, pour brasseries, etc.*".⁷⁵⁶ Was het inrichten van cichoreidrogerijen één van hun belangrijkste bedrijfsactiviteiten, dit belette Pierre François Jonckheere niet om vanaf 1881 samen met zijn zoon Henri ook te starten met de bouw van paardenwagens en koetsen.⁷⁵⁷ Geleidelijk nam het belang van het koetsenatelier toe. Door de opkomst van de automobiel legde het atelier zich vanaf 1902 meer en meer toe op de productie van koetswerken voor auto's. Aanvankelijk waren dit houten koetswerken die op het chassis van beroemde automerken zoals Minerva, Rolls Royce en FN werden gebouwd. Als één van de oudste Europese carrosseriebouwers groeide Carrosserie Jonckheere in de daaropvolgende decennia uit tot een zeer belangrijke constructeur van autobussen en touringcars. De productie van automobielkoetswerken had het bedrijf immers reeds in de jaren 1930 stopgezet. In 1994 werd het bedrijf opgekocht door de

⁷⁵⁵ [C.D.] 1950, 139-141.

⁷⁵⁶ Patent n° 165.775 (voor een periode van 15 jaar) (bron:

https://archives.inpi.fr/brevets?arko_default_63f395e1547dd--ficheFocus= (geraadpleegd dd. 24.07.2024).

⁷⁵⁷ BRUGGEMAN 1986, 235.

Berkhof Groep, die in 1998 opging in de VDL Groep. Dit leidde tot de wijziging van de firmanaam 'Jonckheere' in 'VDL Jonckheere Bus & Coach N.V.'.

Van Jonckheere-makelij was onder meer de cichoreiast Verduyn in Lichtervelde (fig. 245).⁷⁵⁸ Nog bewaard zijn bijvoorbeeld de eestovens van Jonckheere in de Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise (fig. 246).



Fig. 245 – Gietijzeren cokesvuur, vervaardigd door constructeur L. Jonckheere-Verhalle, in de cichoreiast Vyaene in Lichtervelde (© Marc Cappelle).



Fig. 246 – De door Jonckheere vervaardigde eestovens in de Sécherie Deleplace in het Noord-Franse Vieille-Eglise (© 2016 Frank Becuwe).

⁷⁵⁸ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.



Eveneens in Roeselare gevestigd waren de ATELIERS DE CONSTRUCTION ET FONDERIE SABBE-MASELIS die alvast de stoommachine bouwde die vanaf 1858 de bij het constructieatelier horende cichoreidrogerij aandreef.⁷⁵⁹ Daar het bedrijf in de Noordstraat niet alleen in de bouw van stoommachines en achteraf ook van petroleum- en andere motoren gespecialiseerd was⁷⁶⁰, maar evenzeer machines of onderdelen voor onder meer molens, maaldrijen en mouterijen bouwde⁷⁶¹, vervaardigde het naar alle waarschijnlijkheid ook de technische binneninrichting van deze ast en mogelijk ook van andere asten.

In de omgeving van Roeselare stond de firma GEBROEDERS WILLAERT in voor de bouw van cichoreiasten. Dit bedrijf was aanvankelijk gevestigd in Oostrozebeke, maar verhuisde na enige tijd naar Roeselare. Een van de door deze firma gebouwde cichoreiast was de inmiddels verdwenen ast van de voormalige cichoreifabriek Vandenbroucke in de Diksmuidesteenweg (nrs. 72-74) in Oostnieuwkerke.⁷⁶²

Belangrijk voor de cichoreinijverheid waren ook de ATELIERS DE CONSTRUCTIONS V^{VE} IVO MAES-DEJONGHE (fig. 247) die in 1863 in Lichtervelde werden opgericht. Dit bedrijf bouwde niet alleen hop- en moutasten maar ook cichoreiasten.⁷⁶³ Daarnaast vervaardigde het constructiehuis ook allerlei machines voor onder meer brouwerijen, mouterijen en cichoreifabrieken.



Fig. 247 – Briefhoofd van het constructiehuis Maes-Dejonghe (Collectie Heemkundige Kring Karel Van de Poele, Lichtervelde).

⁷⁵⁹ Stadsarchief Roeselare, Hinderlijke inrichtingen, doos 3, map 74 (Sabbe-Maselis). DEWEERDT 1990, 147.

⁷⁶⁰ In 1894 nam Sabbe-Maselis deel met een 'locomobile' aan de Wereldtentoonstelling in Antwerpen ([S.N.] 1894).

⁷⁶¹ BECUWE 2009, 173, 195 & 247; BECUWE 2016, 247.

⁷⁶² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51097> (geraadpleegd dd. 04.06.2024).

⁷⁶³ *Le Petit Journal du Brasseur*, 5, 1897, 180, 422; [S.N.] 1894, 52 & 153. Deelname aan de Wereldtentoonstelling van 1894 in Antwerpen.

Bekend was omstreeks de Eerste Wereldoorlog alvast de cichoreibrander van de firma Maes (fig. 248).⁷⁶⁴ Ook allerlei verhandelingsystemen zoals jacobsladders, vijzen en zakkenophalers behoorden tot het assortiment toestellen dat het bedrijf fabriceerde. Omstreeks 1914 stond de onderneming onder meer bekend voor zijn cichoreiast die uit een vaste eestvloer met daarboven zeven boven elkaar liggende vloeren bestond. Deze zeven vloeren waren samengesteld uit kleine luiken die met een zwengel konden gemanipuleerd worden.⁷⁶⁵

Een van deze door Maes-Dejonghe gebouwde cichoreiasten is de inmiddels verdwenen ast Ampe-Mattheus in Egem.⁷⁶⁶

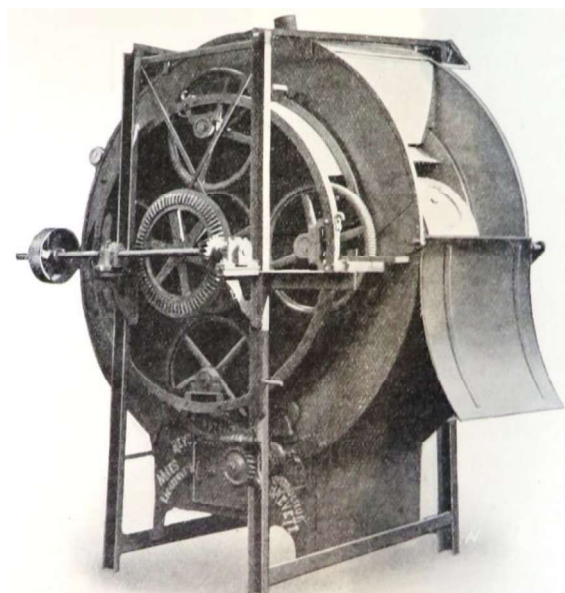


Fig. 248 – Cichoreibrander van de firma Maes-Dejonghe ([S.n.] 1914).

Ook gevestigd in Lichtervelde, meer bepaald in de Statiestraat, was de smederij-stovenmakerij van de GEBROEDERS WERBROUCK (fig. 249). Dit bedrijf had zich onder meer in het vervaardigen van eestvloeren gespecialiseerd en stond dan ook als 'astemaker' bekend. In 1942 hield het werkhuis op te bestaan.⁷⁶⁷ Een van de klanten was Victor Pape uit de Weststraat (nr. 56) in Lichtervelde, die zijn cichoreiast van Werbrouck-eestplaten liet voorzien (fig. 250).⁷⁶⁸



Fig. 249 – Briefhoofd van de smederij-stovenmakerij Gebr. Werbrouck (Collectie Marc Cappelle).

⁷⁶⁴ [S.N.] 1914, 102.

⁷⁶⁵ [S.N.] 1914, 101.

⁷⁶⁶ LOOTENS 2017, 42-43.

⁷⁶⁷ Informatie verstrekt door Filip Van Devyvere (Heemkundige Kring Karel Van de Poel, Lichtervelde). GARDIN 1999, 154.

⁷⁶⁸ Erfgoedwaarde verdwenen. Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51713> (geraadpleegd dd. 20.12.2023). Informatie verstrekt door Marc Cappelle.



Fig. 250 – Hoeve met cichoreiast van Victor Pape in Lichtervelde omstreeks 1930 (Collectie Marc Cappelle).

In Hooglede was de SMEDERIJ EN LANDBOUWWERKTUIGMAKERIJ M. DEWAGTERE-SEGERS gevestigd die zich als opvolger van machinebouwer CAMIEL VIAENE (fig. 251 & fig. 252) had gespecialiseerd in de productie van suikerijsnijders, bonenophalers, bonenbrekers, havercilinders en bietraspers en in de bouw en installatie van 'suikerij-wasscherijen'. Eén van die wasserijen werd door Dewagtere-Segers in 1945 geplaatst bij de cichoreiast van de landbouwer Victor Pape in de Weststraat (nr. 56) Lichtervelde (fig. 253).⁷⁶⁹



Fig. 251 – Snijmachine van constructeur Camiel Viaene in de cichoreiast Lammertyn in Meulebeke (© 2020 Marc Cappelle).

⁷⁶⁹ Informatie verstrekt door Marc Cappelle.





Fig. 252– Detail van de snijmachine van constructeur Camiel Viaene in de cichoreiast Lammertyn in Meulebeke (© 2020 Marc Cappelle).



Fig. 253 – Briefhoofd van de firma M. Dewagtere-Segers in Hooglede (Collectie Marc Cappelle).

Volgens de *Wegwijzer van Rousselare en het arrondissement voor het jaar 1881* was de firma V. ROBBE, eveneens in Hooglede gelegen, gespecialiseerd in ijzerwerk voor cichoreiasten.⁷⁷⁰ Vermoedelijk richtte het bedrijf zich echter ook op andere asten zoals moutasten. In 1884 voerde het alvast werken uit aan de moutast van de brouwerij-mouterij Sint-Henricus in Esen.⁷⁷¹

⁷⁷⁰ Uitgegeven door de letterkundige maatschappij 'De Vriendschap' bij Julius De Meester, boekhandelaar en uitgever in Roeselare (mededeling van Lieven Denewet, Hooglede).

⁷⁷¹ Ook brouwerij Costenoble of De Dolle Brouwers genoemd. VANDEWALLE 2008, 21.



Vanuit Ledegem voerde het bedrijf KONSTRUKTIE MICHEL NEYRINCK na de Tweede Wereldoorlog onder meer herstellingen en modernisering en uit aan cichoreiasten (fig. 254). Eén daarvan was de ast van Louis Cappelle in de Weststraat in Lichtervelde (fig. 255).⁷⁷²

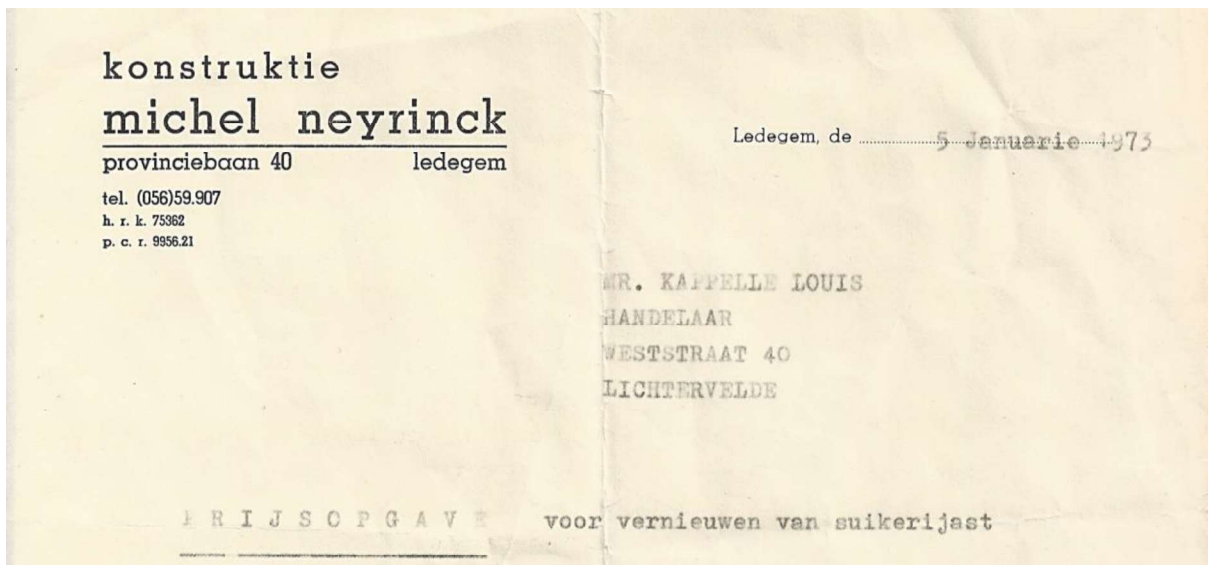


Fig. 254 – Briefhoofd van het constructiebedrijf Michel Neyrinck (Collectie Marc Cappelle).



Fig. 255 – De cichoreiast Louis Cappelle in Lichtervelde omstreeks 1946 © Marc Cappelle).

In Otegem had de firma VANDESTEENE in de Landergemweg (nr. 1) zich toegespitst op de fabricatie van onder meer elevatoren of bekerliften voor cichoreiasten en -branderijen. Een materiële verwijzing naar dit bedrijf vormen de elevatoren die vandaag nog bewaard zijn in de cichoreiast Delezie in Anzegem en waarmee de gewassen cichoreiwortels naar de snijmachine (fig. 256) en de gesneden wortels van de snijmachine naar het bewaarruimte ter hoogte van de bovenste eestplaat werden overgeheveld (fig. 257). Een restant van een gietijzeren firmanaambord met de vermelding 'Vandesteene Ootegem' (fig. 258) geeft de herkomst van de ijzeren bakjes op kettingen aan.⁷⁷³

⁷⁷² Informatie verstrekt door Marc Cappelle.

⁷⁷³ Plaatsbezoek dd. 08.08.2024.



Fig. 256 (links) – Elevator tussen de wasbak en de snijmachine in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Fig. 257 (rechts) – Elevator tussen de snijmachine op de gelijkvloerse verdieping en de derde verdieping in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Fig. 258 – Naambord van de firma 'Vandesteene Ootegem' in de cichoreiast Delezie in Anzegem (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).



Vanuit Izegem opereerden de WERKHUIZEN DE KEIRSCHIETER. Het bedrijf bezat een eigen brevet op een cichoreimolen met twee verticale granieten maalstenen die over een vaste horizontale steen draaiden.⁷⁷⁴ Behalve in installaties voor cichoreibranderijen was De Keirschieder ook gespecialiseerd in machines voor houtbewerking en de vervaardiging van borstels alsook in uitrustingen voor maalderijen en machines voor de vervaardiging van rieten van weefgetouwen.

Door het CONSTRUCTIEATELIER VAN LAUWE uit Oostnieuwkerke werden onder meer snijmachines vervaardigd.⁷⁷⁵ Eén van de Van Lauwe-snijmachines is nog bewaard in de voormalige cichoreifabriek Van Oudenhove in Steenhuize (fig. 259 & fig. 260).



Fig. 259 – Snijmachine van de firma Van Lauwe in de cichoreibranderij Van Oudenhove in Steenhuize (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).



Fig. 260 – Detail van de snijmachine van de firma Van Lauwe in de cichoreibranderij Van Oudenhove in Steenhuize (Collectie Heemkundige Kring De Hellebaard).

⁷⁷⁴ [S.N.] 1914, 102.

⁷⁷⁵ [S.N.] 1914, 104.



Een andere West-Vlaamse constructeur van wortelsnijmachines was C. DEPAEPE (later L. & F. DE PAEPE) in Roeselare, die in het interbellum bekend was om zijn 'Perfect'-snijmachines.⁷⁷⁶

Bekend om hun cichoreirooiers waren onder andere de West-Vlaamse constructieateliers CHARLES CROMMELINCKX, CORNE-DEJONGH, DUCHATELET-DUPOLOUIS en HENRI VERHOEST. Zowel het constructieatelier Charles Crommelinckx in Kaster als het constructieatelier Corne-Dejongh in Wevelgem was reeds vóór de Eerste Wereldoorlog gespecialiseerd in de bouw van allerhande landbouwmachines, zoals ploegen, eggen, aardappelrooiers, suikerbietrooiers en cichoreirooiers.⁷⁷⁷ De Ateliers de construction de machines agricoles Aimé Duchatelet-Duplouis in Stasegem stonden vooral bekend voor hun aardappelplanters, -rooiers en -sorteerders.⁷⁷⁸ De cichoreirooiers van dit bedrijf werden na de Eerste Wereldoorlog door de bekende agronoom Edmond Leplae (1868-1941) ten zeerste aanbevolen bij de cichoreitellers.⁷⁷⁹

In tegenstelling tot de voorgaande constructieateliers is het bedrijf Verhoest in Rumbeke nog altijd actief. Aan basis ligt de Rumbeekse smid Pieter Verhoest die zich in 1869 ging toeleggen op de bouw van landbouwmachines. Enkele jaren later hielp zijn zoon Henri in het atelier, die dit na het overlijden van zijn vader verder uitbouwde. Zijn zonen Paul en Gustaaf volgden hem in 1937 op. Vandaag wordt Verhoest Agricultural Machinery geleid door Gustaafs zoon Marc.⁷⁸⁰

Vanuit Roeselare richtten de ATELIERS DE CONSTRUCTION DAMMAN-CROES cichoreifabrieken in (fig. 261).⁷⁸¹ Belangrijk daarbij waren vooral hun cichoreibranders. Het bedrijf werd omstreeks 1872 opgericht door het echtpaar Felix en Louise Damman-Croes, dat daartoe het constructieatelier BONTE DEBORGHGRAVE in de Spanjestraat had overgenomen. Van meet af aan specialiseerde het bedrijf zich in de bouw van machines voor de nijverheden in en rond Roeselare. De houtzagerij die de familie Damman voorheen uitbaatte, werd aanvankelijk ook verder geëxploiteerd.⁷⁸² De eerste machines zoals weefgetouwen en dorsmachines werden immers gebouwd in een combinatie van hout en metaal. Uitgegroeid tot een toonaangevend West-Vlaams bedrijf bouwde Damman-Croes omstreeks 1900 onder meer hydraulische persen voor oliebereiding, machines voor lijnwaadfabricage en machines voor onder meer maalderijen, brouwerijen, distilleerderijen en cichoreifabrieken. Daarnaast was Damman-Croes ook een belangrijke producent van zowel vaste als verrijdbare stoommachines. Vandaag is het bedrijf nog altijd gevestigd in de Spanjestraat in het binnenhavengebied van Roeselare.⁷⁸³

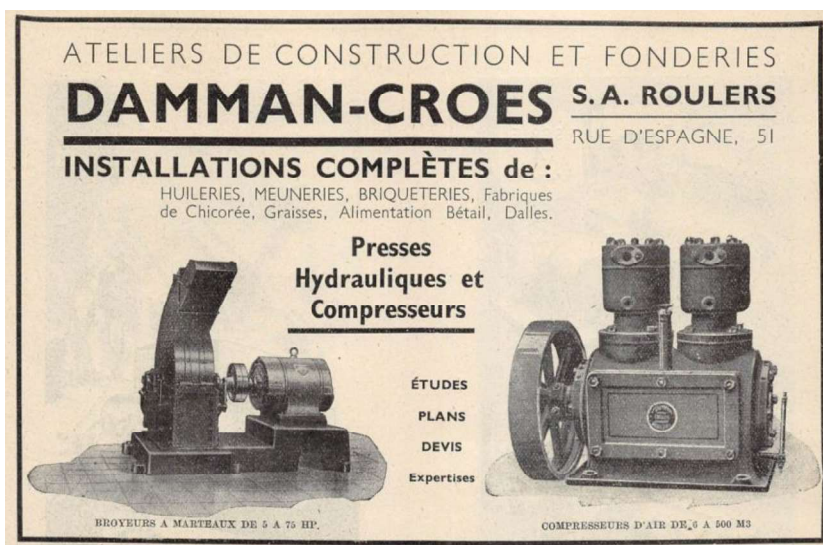


Fig. 261 – Advertentie van de firma Damman-Croes in Roeselare (Collectie Marc Cappelle).

⁷⁷⁶ LEPLAE 1925, 72.

⁷⁷⁷ [S.N.] 1914, 17, 28, 33 & 104.

⁷⁷⁸ Info <https://www.mot.be> (geraadpleegd dd. 09.07.2024).

⁷⁷⁹ LEPLAE 1925, 64.

⁷⁸⁰ Info <https://www.verhoestagro.be/nl/over-ons> (geraadpleegd dd. 16.08.2024).

⁷⁸¹ [S.N.] 1914, 104.

⁷⁸² Mededeling van Emmanuel Depoorter, Damman-Croes n.v.

⁷⁸³ BECUWE 2009, 173.

Verscheidene West-Vlamingen lieten in de loop van de 19de eeuw een aantal voor de cichoreinijverheid interessante uitvindingen brevetteren. Vooral in het verbeteren van het snijden van de cichoreiwortels zagen velen een uitdaging. Zo werden nieuwe snijmachines uitgevonden in 1866 door F. MASSCHELEIN uit Ledegem⁷⁸⁴ en P. MAES uit Zarren⁷⁸⁵, in 1868 door M. WINDELS uit Vichte⁷⁸⁶, in 1872 door het duo VANNESTE en NAESENS uit Roeselare⁷⁸⁷ en in 1873 door VAN MAELE uit Hooglede.⁷⁸⁸ Op 1 april 1865 deponeerden CH. & ED. VAN NESTE uit Ingelmunster een uitvinding om de afgewerkte cichorei in rechthoekige blokjes te persen. In 1871 verbeterden ze hun pers waarmee niet alleen cichorei maar ook tabak en andere producten gemakkelijker konden worden ingepakt.⁷⁸⁹ In Oost-Vlaanderen liet C.-B. LANCKMAN uit Ledeberg zich in 1871 opmerken door de uitvinding van een apparaat om cichorei te branden.⁷⁹⁰ Vanuit het Oost-Vlaamse Elsegem liet A. DE PRATERE in 1873 één van de eerste modellen van een cichoreiploeg patenteren.⁷⁹¹

In Oost-Vlaanderen stond het in 1890 opgerichte constructiehuis VAN COPPENOLLE FRÈRES in Berchem (bij Oudenaarde) rond de Eerste Wereldoorlog bekend voor zijn installaties voor cichorei-branderijen.⁷⁹² Ook was dit bedrijf een belangrijke bouwer van stoommachines.⁷⁹³

Vanuit de provincie Antwerpen richtte de MANUFACTURE DE TISSUS MÉTALLIQUES LOUIS HERMANS & J. GOVAERTS, die in Duffel nabij de spoorweg in de Hermansstraat was gevestigd, zich ook op de cichoreinijverheid. Het in 1868 door Louis Hermans opgericht bedrijf was immers een belangrijke producent van geweven metaalgaas dat een grote afzet vond als eestvloer in mout-, hop-, tabak- en cichoreiasten.⁷⁹⁴ In 1996 werden de oude bedrijfsgebouwen gesloopt. Tot op vandaag maakt het bedrijf nog altijd metaalweefsels en rasterwerk onder de benaming Ets. Hermans.

Tot de belangrijke producenten van weegbruggen en -toestellen die onder meer aan cichoreidrogerijen en -branderijen leverden, behoorden de firma's NOLF in Torhout. Omstreeks 1870 startten de broers Arnold en Felix Nolf er elk een atelier op voor de productie van weegtuigen. Het bedrijf van ARNOLD NOLF was gevestigd in de Boeiaardstraat. Na zijn overlijden werd het bedrijf verdergezet door respectievelijk zijn weduwe Julie Bonte, zijn zoon Leopold en zijn kleinzonen Albert en Pol Nolf. Momenteel leidt de vierde generatie het bedrijf in de Boeiaardstraat dat nog altijd weegschalen en -toestellen bouwt. Het bedrijf dat FELIX NOLF-SANS in de Lichterveldestraat oprichtte, werd na zijn overlijden verdergezet door zijn zoon Achille en aanvankelijk ook zijn dochter Hortense. Hun broer Hector richtte in 1897 zijn eigen atelier op dat zich vooral toelegde op de bouw van balansen. Samen bezaten ze daarnaast tot in het begin van de 20ste eeuw een ijzergieterij en een mechanische houtzagerij in de Bassinstraat. De 'Fabrique d'Instruments de Pesage en tous genres', die Achille Nolf-Leuridan uiteindelijk alleen zou verderzetten, richtte zich vooral op de productie van grotere bascules (fig. 262). Hij werd er achtereenvolgens opgevolgd door zijn zoon André en zijn

⁷⁸⁴ Brevet 31.12.1866.

⁷⁸⁵ Brevet 01.06.1866.

⁷⁸⁶ Brevet 31.12.1868.

⁷⁸⁷ Brevet 16.09.1872.

⁷⁸⁸ Brevet 15.10.1873. *Moniteur Belge*, 1873, 1^{ste} trimestre, 9.

⁷⁸⁹ *Description des machines et procédés pour lesquels des brevets d'invention ont été pris sous le régime de la loi du 5 juillet 1844*, Parijs, 1874, t. 1, 18.

⁷⁹⁰ *Bulletin du Musée de l'Industrie de Belgique*, Brussel, 1871: 232. Brevet d'Invention 93008 ("pour une presse à emballer la chicorée, le tabac, etc."), gedeponeerd op 27.10.1871 (bron: https://archives.inpi.fr/brevets?arko_default_63f395e1547dd--ficheFocus= (geraadpleegd dd. 25.07.2024).

⁷⁹¹ Brevet dd. 16.10.1873 (*Moniteur Belge*, 1873, IV: 3333).

⁷⁹² [S.N.] 1914, 104.

⁷⁹³ Zie voor meer informatie zie BECUWE 2009, 170 en BECUWE 2016, 208-209.

⁷⁹⁴ Vanaf de jaren 1880 viel het bedrijf meermaals in de prijzen, zoals in 1880 op de Nationale Expositie in Brussel ([S.N.] 1894, 51).



kleinzoon Christian Nolf, die de productie in de jaren 1970 stopzette. Hector Nolf stopte zijn activiteiten in het interbellum.⁷⁹⁵

Op de hoeve in de Bollestraat (nr. 6) in Gits is het weegmechanisme bij de weegbrug die door 'Ach. Nolf-Leuridan Fabrique de Bascules Thorhout FL Oc' werd vervaardigd en geplaatst bij de cichoreiast, nog bewaard (fig. 263).



Fig. 262– Briefhoofd van de Fabrique d'Instruments de Pesage en tous genres Achille Nolf-Leuridan (Collectie Herman Peel, Gistel).



Fig. 263 – Weegmechanisme bij de weegbrug van de firma Achille Nolf-Leuridan bij de cichoreiast op hoeve in de Bollestraat in Gits (© 2024 Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

⁷⁹⁵ BECUWE 2009: 251-252.

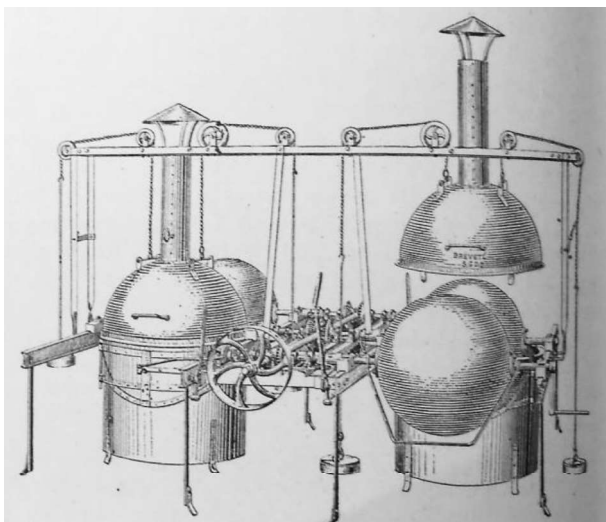


In Harelbeke bouwde het constructieatelier DELAERE eveneens weegtoestellen en -bruggen. Het mechanisme van de weegbrug die Delaere in 1937 bij de cichoreiast Delezie in Anzegem installeerde, is nog bewaard (fig. 264).



Fig. 264 – Weegmechanisme bij de weegbrug van de firma Delaere bij de cochoreiast Delezie in Anzegem (© Onroerend Erfgoed / Frank Becuwe).

Vanuit Wallonië produceerden rond de Eerste Wereldoorlog vooral het constructieatelier J.-B. DE BRIGODE in Namen en het constructieatelier N. BOURET in Elouges cichoreibranders voor cichoreifabrieken.⁷⁹⁶ Het constructiehuis MARIE FRÈRES & SOEURS in Marchienne-au-Pont voorzag deze cichoreifabrieken vooral van cilindermolens.⁷⁹⁷



Naast deze binnenlandse asten- en machinbouwers waren ook enkele buitenlandse constructieateliers actief op de Vlaamse en Noord-Franse markt van de cichoreinijverheid. Het in het Franse Cambrai gevestigde constructieatelier CONFLANT FRÈRES bouwde voor de cichoreinijverheid onder andere cichoreibranders (fig. 265), cilindermolens⁷⁹⁸ en snijmachines van het zogenaamde Franse type (fig. 266).⁷⁹⁹ Verbeteringen aan de cichoreibranders liet het bedrijf in 1890 nog patenteren.⁸⁰⁰

Fig. 265 – Cichoreibrander van de firma Conflant Frères uit Cambrai (Fr.) (Guillot 1911).

⁷⁹⁶ [S.N.] 1914, 105.

⁷⁹⁷ [S.N.] 1914, 105.

⁷⁹⁸ GUILLOT 1911, 96.

⁷⁹⁹ GUILLOT 1911, 73, 94 & 96.

⁸⁰⁰ Zie https://archives.inpi.fr/brevets?arko_default_63f395e1547dd--ficheFocus= (geraadpleegd dd. 25.07.2024).

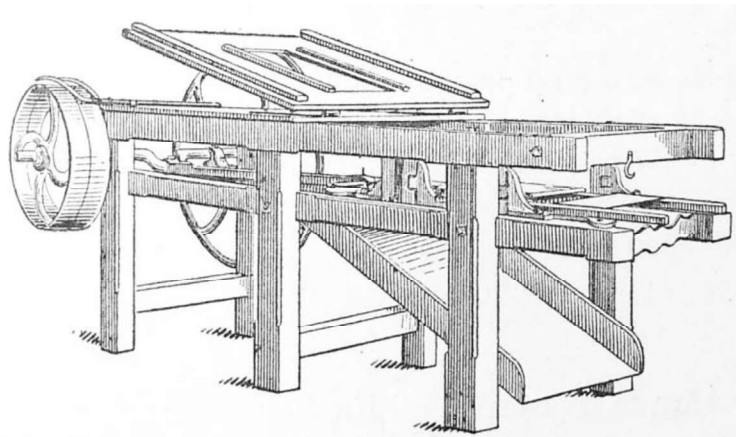


Fig. 266 – Snijmachine van de firma Conflant Frères uit Cambrai (Fr.) (Guillot 1911).

Vanuit Parijs was de firma MONIQUET FRANSOLET & CIE met kantoren en restauratieateliers in (de Prieelstraat in) Brussel en constructieateliers in Antwerpen, Verviers en Luik op de Vlaamse markt actief als producent van weegbruggen en -toestellen. Aan de basis van deze ‘fabrique spéciale d’instruments de pesage’ lagen de werkhuizen van R. MONIQUET & CIE EN EUGÈNE HUSTEL & CIE, die trouwens in de Prieelstraat waren gevestigd.⁸⁰¹

Een weegbrug van Moniquet, Fransolet & Cie, gefabriceerd in het Antwerpse filiaal, is nog bewaard bij de cichoreiast op de hoeve Goed te Mosschere in de Leenstraat in Lendeledede (fig. 267).⁸⁰²

Het Duitse bedrijf OTTO HOLZHÄUER bouwde voor cichoreifabrieken onder meer de cilindermolens ‘Perplex’ (fig. 268).⁸⁰³ In 1898 startte Otto Holzhäuer in het centrum van Augsburg een constructieatelier op, dat reeds in 1902 werd omgevormd tot de O. Holzhäuer'sche Maschinenfabrik GmbH. Om een einde te stellen aan de aanhoudende verwarring met een eveneens onder de naam ‘Holzhäuer’ opererende machinebouwer werd de bedrijfsnaam in 1909 gewijzigd in Alpine Maschinenfabrik GmbH. Het bedrijf, dat zich immers specialiseerde in maal-, plet- en andere reduceermachines, maakte toen immers furore met het vermalingsstoel ‘Triumph’.

Fig. 267 – Publiciteit van Moniquet, Fransolet & Cie voor hun weegbruggen (Collectie M.OT. Grimbergen).



⁸⁰¹ Info <https://www.mot.be> (geraadpleegd dd. 07.08.2024).

⁸⁰² Info <https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91577> (geraadpleegd dd. 07.08.2024).

⁸⁰³ GUILLOT 1911, 97.



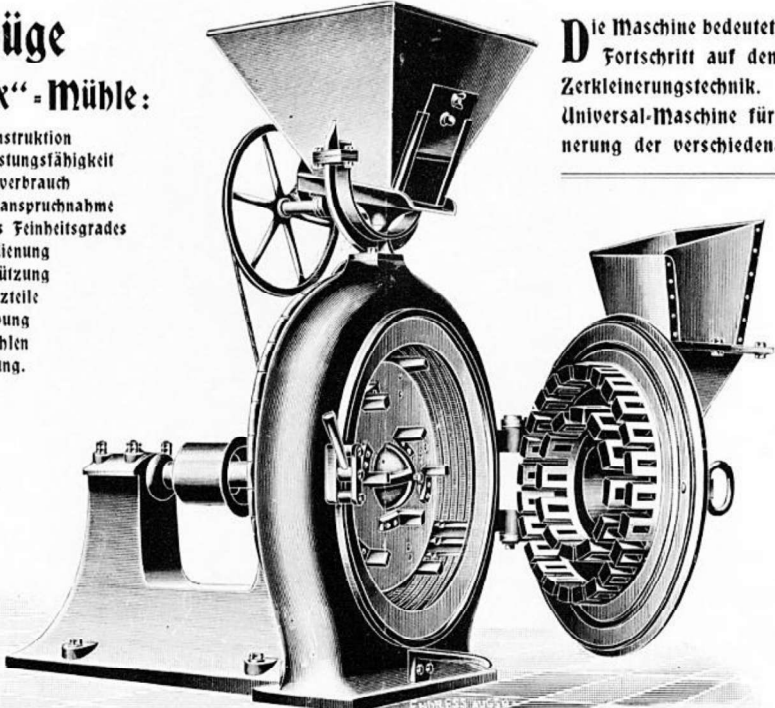
Omtrent die tijd verhuisde het bedrijf om de aanhoudende groei te kunnen ondervangen naar de Peter-Doerfler-Strasse in Augsburg-Göggingen, waar het tot op vandaag, zij het nu onder de firmanaam Hosokawa Alpine A.G., actief is.⁸⁰⁴

Perplexmühle.

Patentiert in allen Hauptstaaten.

Vorzüge der „Perplex“-Mühle:

- ===== Einfachste Konstruktion
- ===== Unerreichte Leistungsfähigkeit
- ===== Geringer Kraftverbrauch
- ===== Kleine Rauminanspruchnahme
- ===== Erzielung jedes Feinheitsgrades
- ===== Einfachste Bedienung
- ===== Geringste Abnutzung
- ===== Billigste Ersatzteile
- ===== Keine Verstaubung
- ===== Kein Warmmahlen
- ===== Leichte Reinigung.



Die Maschine bedeutet einen grossen Fortschritt auf dem Gebiete der Zerkleinerungstechnik. Sie ist eine Universal-Maschine für die Zerkleinerung der verschiedenartigsten Materialien.

Beschreibung. In einem staubdicht abgeschlossenen Gehäuse befindet sich eine schnellrotierende Scheibe, die mit eigentümlich geforneten Schlagnasen versehen ist, welche das zerkleinerte Material **stufenförmig** vorzerkleinern und so allmählich den Zerkleinerungsprozess durchführen, welcher sich auf den alten Erfahrungsgrundsatz stützt: **Vermahlung mit mehrfacher Vorzerkleinerung**. Der enorme Erfolg wird besonders durch den zwischen zwei Schlagnasenreihen eingeschalteten Stufenrost hervorgerufen, der den Raum bis zur Schlagscheibe vollständig abschliesst.

Fig. 268 – ‘Perplex’-cilindermolen van de firma Otto Holzhäuer uit Augsburg (Du.) (Guillot 1911).

De Duitse firma PROBAT, weliswaar vooral bekend voor zijn koffie- en moutbranders, fabriceerde ook cichoreibranders. Eén van hun modellen was de Meteor M 350 H, die de onderneming in 1960 via zijn verdeler Schuilenburg in Koekelberg aan de cichoreifabriek Pacha presenteerde.

Aan de grondslag van het nog altijd actieve bedrijf ligt de EMMERICHER MASCHINENFABRIK UND EISENGIEßEREI die in 1868 door Theodor von Grimborn, Alex van Gülpen en Johann Heinrich Lensing werd opgericht. De fabricatie van de Emmerich Kugelförmiger Röster vanaf 1870 en de Kaffeeschnellröster vanaf 1884 zorgde voor een definitieve doorstart. Vernield op het einde van de Tweede Wereldoorlog werd het bedrijf in 1949 heropgestart. Het herbevestigde zijn faam als machinebouwer voor vooral koffie- en moutbranderijen met de productie van de eerste tangentiële branders ‘Jupiter’ (1969), centrifugale branders ‘Saturnus’ (1973) en waterstofbranders (2022). Intussen was de firmanaam in 1959 gewijzigd in Probat-Werke.⁸⁰⁵

⁸⁰⁴ Info <https://www.hosokawa-alpine.com/hosokawa-alpine/company-history> (geraadpleegd dd. 17.07.2017).

⁸⁰⁵ Info <https://www.probat.com/unternehmen/ueber-uns/historie/> (geraadpleegd dd. 12.09.2024).



Fig. 269 – Publiciteit voor de ‘Meteor’-cichoreibrander van Probat (Collectie Christian Reumont).

6.2 AANDRIJVING

Ook voor de (al dan niet mechanische) aandrijving van machines in cichoreidrogerijen en -branderijen waren allerlei werkhuisen in de weer. Deze bedrijven bouwden echter niet alleen toestellen of motoren voor de cichoreinijverheid. Hun krachtbronnen vonden ook een afzet in veel andere nijverheidstakken die vooral vanaf de tweede helft van de 19de eeuw geleidelijk van natuurlijke op mechanische kracht overschakelden. Een voorlopige niet-exhaustieve oplisting van producenten van krachtbronnen is reeds in de erfgoedstudies over maalderijen en mouterijen terug te vinden en wordt hier dan ook niet hernomen.⁸⁰⁶

Een interessante aanvulling vormen echter de constructieateliers die hondentredmolens maakten. Dergelijke hondentredmolens waren vooral in trek bij botermakers voor de aandrijving van hun boterkarn, maar werden ook voor andere doeleinden ingezet, zoals het in beweging brengen van brandtrommels

⁸⁰⁶ Zie BECUWE 2009, 157-210 en BECUWE 2016, 197-240.



in cichoreifabrieken.⁸⁰⁷ Naast veel lokale smeden die zich wel eens aan de bouw van een hondentredmolen waagden, waren er in Vlaanderen diverse constructieateliers die zich effectief specialiseerden in de bouw van dergelijke molens. Eén van hen was CHARLES DHUYVETTER. Na zijn huwelijk had hij zich als wagenmaker en schrijnwerker gevestigd in Doomkerke nabij Ruiselede. Omwille van het vele zaagwerk dat zijn activiteiten met zich meebracht, bouwde hij in 1896 voor eigen gebruik een ‘hondenzaag’. Hiervoor liet hij zich inspireren op het systeem van de door honden aangedreven karnmolens. Vanuit deze ervaring begon hij het jaar daarop ook met het vervaardigen van hondenkarnmolens, die niet alleen in de eigen omgeving, maar ook tot in de streek van Sijslele en zelfs over de Nederlandse grens een afzet vonden. Volgens hetzelfde principe maakte Dhuyvetter ook voor bloemisterijen in de omgeving van Gent zogenaamde ‘hondenpompen’ om water uit de steenputten op te pompen.⁸⁰⁸

Een ander belangrijk producent van hondentredmolens was EDMOND STEVENS-PATTOU in Poperinge. Hij bouwde niet alleen enkele honderden hondentredmolens maar ook allerlei machines en gereedschappen voor de landbouwsector. De smidse van Edmond Stevens groeide onder de firmanaam SPY (*Stevens Poperinghe Ypres*) uit tot een constructieatelier dat op zijn hoogtepunt maar liefst 370 werknemers telde. In 1980 hield het bedrijf op te bestaan.⁸⁰⁹

Andere vrij bekende bouwers van hondentredmolens waren CROMMELINCKX & ZOON in Kaster, de gebroeders HENRI & PETRUS MERCKX in Melsele, DE GROOTE op het gehucht Ten Ede in Wetteren⁸¹⁰ en de SMIDSE DE CLYTTE in Proven.⁸¹¹

Vanuit Frankrijk waren vooral het ATELIER DE MANDRES, het MAISON DELEPLANQUE⁸¹², het ATELIER DE MILLIÈRES en het ATELIER CHOISNE PÈRE ET FILS op de Vlaamse markt aanwezig als producenten van hondentredmolens. Kenmerkend voor het Atelier de Millières waren hun metalen wielen met als het ware fietswielspaken.⁸¹³ De hondentredmolens die Choisine Père et fils uit Vernouil onder de naam ‘L’Idéal’ bouwde, dienden vooral als aandrijving van waterpompen, brekers, pletters of snijmachines.⁸¹⁴

Vanuit Duitsland waren vooral de firma’s H.H. & P.A. ABELN (uit Duderstadt), de EISENGIESSEREI BERGEDORF (uit Hamburg) en J.C. HEDEMAN (uit Badbergen) op dit terrein actief.⁸¹⁵

⁸⁰⁷ Tijdens de Eerste Wereldoorlog verdwenen er echter veel hondentredmolens omdat het karnen op de boerderij door de Duitse bezetter werd verboden (DEMASURE & LUYTEN 2014, 15).

⁸⁰⁸ DAUW 1960, 114-116; DELCOUR 1999, 33.

⁸⁰⁹ DELCOUR 1999, 33-34.

⁸¹⁰ DELCOUR 1999, 34.

⁸¹¹ Was gelegen langs Couthoflaan (nrs. 44-48) in Proven (Poperinge). DELCOUR 1999, 33.

⁸¹² Was gevestigd in het Frans-Vlaamse Erquinghem-Lys.

⁸¹³ DELCOUR 1999, 34.

⁸¹⁴ DELCOUR 1999, 34.

⁸¹⁵ DELCOUR 1999, 34.



BESCHERMINGS- EN BEHEERSAANBEVELINGEN

Het verleden een doordachte toekomst én de toekomst een herkenbaar verleden geven is een ambitie van de erfgoedzorg. Om deze ambitie in te vullen is het wenselijk om van ons materiële verleden een relevante staalkaart te bewaren. Voor een sluitend, samenhangend beeld van het nijvere Vlaanderen moet de selectie die van ons industrieel erfgoed wordt gemaakt, garant staan. Die garantie ligt in de kennis van de typologische ontwikkelingen die onze nijverheden doorheen de eeuwen hebben gekend. Enkel op basis van dit wetenschappelijk inzicht laten erfgoedwaarden van en contextuele verbanden tussen industriële erfgoedsites zich op objectieve gronden evalueren in functie van hun bescherming en hun beheer-na-bescherming.

Deze studie schetst de historische ontwikkeling van de cichoreinijverheid in Vlaanderen tussen 1800 en 1960 en vervolgens de wijze waarop deze evolutie zich typologisch weerspiegelt in de materiële cultuur van deze nijverheid. Om bij beschermings- en beheersaangelegenheden voor cichorei-gebonden erfgoed vrij snel tot een eerste, onderbouwde evaluatie te kunnen overgaan, worden hier uit deze onderzoeksresultaten een aantal aanbevelingen gefiltreerd. Om het maatwerk dat zich bij de verdere ontwikkeling van een cichorei-gebonden erfgoedproject zal stellen, te kunnen verfijnen blijft voor alle betrokkenen een grondige lezing van de gehele studie natuurlijk ten zeerste aanbevolen. Kennisname van de vele nuances in de ontwikkelingsgeschiedenis van dit erfgoed kunnen het behoud van de authenticiteit, in het bijzonder bij het beheer na de bescherming, alleen maar ten goede komen.

1. CICHOREIDROGERIJEN OF -ASTEN

Aanbeveling 1.1 – Hou rekening met de specifieke ruimtelijke **context** van cichoreiasten. Gewoonlijk bevinden cichoreiasten zich in een rurale omgeving. Doorgaans maken ze deel uit van een hoevecomplex zonder zich noodzakelijk tussen de andere hoevegebouwen te situeren. Veelal staat de ast, voornamelijk omwille van het brandgevaar, op enige afstand van deze gebouwen. Bevinden de hoevegebouwen zich te midden van de landerijen, dan werd de ast in functie van de aan- en afvoer van cichoreiwortels dichter bij de straat opgetrokken. Cichoreiasten in een stedelijke context gaan normaliter samen met een cichoreibranderij.

Aanbeveling 1.2 – Heb aandacht voor een mogelijk **ensemble** van een cichoreiast met een ander ambachtelijk bedrijf. Diverse cichoreiasten vormden omwille van hun seizoensgebonden karakter een nevenbedrijf van een wind- of watermolen, een kleinmaalderij, een olieslagerij, een vlasroterij, ...

Aanbeveling 1.3 – Ga na in welke mate het **functionele programma** van een cichoreiast ruimtelijk nog herkenbaar is in het drogerijgebouw: het wegen, wassen, snijden en drogen van pas geogste cichoreiwortels en het koelen en bewaren van gedroogde cichoreibonen. Deze handelingen weerspiegelen zich bij een intact bewaarde drogerij gewoonlijk in de aanwezigheid van kenmerkende erfgoedelementen zoals weegtoestellen (weegbrug, weegbalans, mechanische of elektronische weeginstallaties), een bakstenen, metalen of betonnen wasbak (al dan niet met een roterende cilinder), een wortelsnijinstallatie, gemetselde eestovens of metalen vuurkorven, geperforeerde plaatijzeren eestvloeren (eventueel bestaande uit manueel of mechanisch te kantelen panelen wat de bovenste vloeren betreft en uit uitrijdbare bakken of een uitdraaibare band in metaalweefsel wat de onderste vloer betreft), ventilator(en), en tremelvormige bevoorradings-silo's. Verlies daarbij de roerende voorwerpen (cultuurgoederen) die functioneel evenzeer onmisbaar zijn niet uit het oog. De



interne verhandeling van de cichoreiwortels en -bonen reflecteert zich in nog aanwezige archimedesvijzen, jacobsladders, transportbanden, laadpijpen, zakkenglijgoten en/of pneumatische installaties.

De schematische weergave van de werking van een cichoreiast (zie p. 66) is hierbij een interessante leidraad.

Aanbeveling 1.4 – Heb aandacht voor de **diversiteit aan verschijningsvormen** waarin cichoreiasten zich presenteren. Enkele typische exterieurkenmerken zijn het rode (licht- of donkerrode) baksteenmateriaal waarin de meeste cichoreiasten zijn opgetrokken en de kleine rechthoekige of vierkante verluchttingsvensters in de bakstenen muren. Steekt de ast onder een zadeldak, dan wordt dit dak voor de afvoer van de warme lucht doorgaans bekroond met een dakruiter of een luchtstraat. Dekt een plat dak de ast af, dan steken imposante schoorstenen er bovenuit.

Aanbeveling 1.5 – Hou er rekening mee dat een cichoreiast niet noodzakelijk als dusdanig werd gebouwd maar soms een herbestemming van een ander gebouw betreft. Dit levert soms afwijkende bouwsporen op die evenzeer deel uitmaken van de **ontwikkelingsgeschiedenis** van de ast.

Aanbeveling 1.6 – Onderken de **grotere zeldzaamheid** van sommige cichoreiasten. Schaars zijn bijvoorbeeld de drogerijen die zowel een cichoreiast als een tabaksast herbergen,

Aanbeveling 1.7 – Hou er rekening mee dat de **typologische verscheidenheid** van cichoreiasten zich soms minder **uitwendig** maar veel meer **inwendig** manifesteert (zie fig. 137-194). Alle beschikken ze in de regel over ruimte om de cichoreiwortels te snijden en eenmaal gedroogd te laten afkoelen en tijdelijk te bewaren. Hun onderscheid ligt vooral in de uitrusting voor het droogproces. Onderzoek liet toe om een zevental asttypes te onderscheiden, die op het terrein wellicht niet allemaal meer terug te vinden zijn:

1° De houten cichoreiast, het oudste asttype, laat zich kenmerken door één of twee tremelvormige warmluchtkamers (*hel*) boven een eestoven (*vuur*). De eestvloer boven de tremel is doorgaans gemaakt van geperforeerd plaatijzer. Een pannen zadeldak dekt doorgaans dit asttype af.

2° De stenen cichoreiast sluit daar met zijn veelal tot een kubusvorm geëvolueerde warmluchtkamer(s) met onderliggende eestoven(s) zeer nauw op aan. Aan de eestvloer in geperforeerd plaatijzer ging in oorsprong wel eens een stenen eestvloer, samengesteld uit geperforeerde eesttegels, vooraf. De luchtstroom werd weggeleid via een bakstenen verluchttingschouw, een metalen draaimuts of een houten dakruiter boven op het pannen zadeldak.

3° De stoomluchtast wordt niet met open cokesvuren maar met warme lucht van een stoomketel gestookt. Voor de eestvloer werd geopteerd voor geperforeerde eesttegels.

4° De stenen hoogast, een nog vrij veel voorkomend asttype, is voorzien van verscheidene eestovens (cokesovens) en twee boven elkaar liggende eestvloeren van geperforeerd plaatijzer. De bovenste eestvloer bestaat uit kantelbare panelen. In veel gevallen was de hoogast voorzien van een zadeldak, maar soms stak hij ook onder een plat dak.

5° De zogenaamde Duitse cichoreiast, ook nog vrij veelvuldig aanwezig in het landschap, telt veelal drie maar ook soms meer eestvloeren van geperforeerd plaatijzer. De schouwen van de diverse eestvuren reiken bij drie eestvloeren doorgaans tot juist boven de tweede eestvloer. Boven deze schouwen hangt aan de bovenste eestvloer een metalen hoed. De twee bovenste eestvloeren zijn kipvloeren. Bij latere modernisaties werden de eestvloeren soms voorzien van keerinstallaties. Doorgaans hebben deze asten een plat dak met een of meer trek- of verluchttingschouwen. In geval van een zadeldak is een luchtstraat voorzien. Uitzonderlijk zijn de betonnen zadeldaken met luchtstraat.

6° De stenen opdroogast beschikt niet over boven elkaar liggende droogvloeren, maar over een in twee gedeelde droogvloer.

7° De trommeldrogerij vormt een afwijkend drogerijtype, waarbij ronddraaiende droogtrommels werden gebruikt die met stookolie en later met gas en elektriciteit werden gestookt.



Aanbeveling 1.8 – Waak over de materiële sporen die verwijzen naar één van de verscheidene **constructieateliers** die zich in het zog van de ooit bloeiende cichoreiteelt tot belangrijke astenbouwers ontwikkelden. Deze erfgoedelementen verhogen niet alleen in belangrijke mate de zeldzaamheidsgraad van de industrieel-archeologische waarde, maar vervolledigen ook het (algemene) beeld dat de industrieel-archeologische discipline van het nijvere Vlaanderen tracht te krijgen.

2. CICHOREIFABRIEKEN

Aanbeveling 2.1 – Onthoud dat de oudste cichoreifabrieken doorgaans in een stedelijke **context** terug te vinden zijn. Cichoreifabrieken op het platteland zijn veeleer van recentere datum en het gevolg van een betere ontsluiting van het buitengebied.

Aanbeveling 2.2 – Besef dat **cichoreifabrieken** in veel gevallen enkel uit een **cichoreibranderij** bestaan en zich daardoor minder gemakkelijk als dusdanig laten detecteren. Beschikt een cichoreifabriek ook over een **cichoreidrogerij** of -ast, wat wel eens het geval was, dan zorgen de specifieke kenmerken van de ast voor een meer opvallende aanwezigheid. Een tot een cichoreibranderij beperkte cichoreifabriek is daarom industrieel-archeologisch niet minder waardevol.

Aanbeveling 2.3 – Hou er rekening mee dat niet alle cichoreifabrieken beeldbepalend zijn in het straatbeeld. Dit is veelal voorbehouden voor de grootschalige cichoreibranderijen (en -drogerijen). Doorgaans steken deze ook onder een plat dak, dit in tegenstelling met de kleinere cichoreifabrieken van twee bouwlagen onder pannen zadeldak. Sommige cichoreibranderijen zijn zelfs ondergebracht in een gebouw van één bouwlaag onder pannen zadeldak.

Aanbeveling 2.4 – Ga na in welke mate het **functionele programma** van de cichoreibranderij nog afleesbaar is in het bedrijfsgebouw: het reinigen en sorteren, bewaren, branden, afkoelen, opnieuw bewaren en malen van de cichoreibonen en het builen en inpakken van de cichorei. In het machinepark vertaalt dit programma zich voornamelijk in reinigings- en sorteerinstallaties, brandtrommels, maalstoelen, pletmolens, koelbakken en/of -installaties, builmolens, elektromagneten, verpakkings-tafels, weegtoestellen en verpakkingsmachines. Mogelijke getuigen van het interne transport zijn archimedesvijzen, jacobsadders, glijgoten, aan- en afvoerbuizen, zakkenophalers, transportbanden, verrijdbare bakken, en/of pneumatische zuiginstallaties. Neem ook de roerende objecten (cultuurgoederen) die functioneel even onlosmakelijk met de cichoreifabriek verbonden zijn, mee in de evaluatie. Kenmerkende bouwelementen zijn onder meer de cokes- of steenkoolvuren, de grote en kleine silo's voor het bewaren van de te branden bonen, het bevoorraden van de brandtrommels en het bewaren van de afgekoelde gebrande bonen, en de harde afkoelingsvloer of specifieke koelbakken in de koelruimte.

Een interessante leidraad hierbij is de schematische weergave van de werking van een cichoreibranderij (zie p. 100).

Aanbeveling 2.5 – Sta stil bij het feit dat een cichoreibranderij ook kan samengaan of een **ensemble** vormen met een andere nijverheid. Deze kan functioneel sterk verwant zijn, zoals met een koffiebranderij, maar dit hoeft niet. Cichoreibranderijen komen ook voor in relatie met bijvoorbeeld een zeepfabriek, een maalterij, een limonaderij of – al is dit gezien de bereiding van cichorei niet zo onlogisch – een olieslagerij. De combinatie van twee of meer nijverheden wijst gewoonlijk op kleinschaligheid.

Aanbeveling 2.6 – Draag zorg voor de materiële sporen die verwijzen naar de verscheidene **constructieateliers** die zich in het zog van de ooit bloeiende cichoreiteelt tot belangrijke producenten van machines voor cichoreibranderijen en -drogerijen hebben ontwikkeld. Deze erfgoedelementen verhogen in belangrijke mate de zeldzaamheidsgraad van de industrieel-archeologische waarde.



Daarenboven vervolledigt het behoud van dit roerend erfgoed, al dan niet onroerend door bestemming, in belangrijke mate het (algemene) beeld dat de zorg voor het industrieel erfgoed van het nijvere Vlaanderen probeert in stand te houden.

3. CICHOREILANDSCHAP

Aanbeveling 3.1 – Veranker het regionale karakter van de cichoreiteelt en -nijverheid in het beschermde bestand van het onroerend erfgoed in Vlaanderen door behalve op de diversiteit aan cichoreiasten en -branderijen ook op de **contextuele samenhang** te selecteren. Sommige regio's haalden meer dan anderhalve eeuw in belangrijke mate hun identiteit uit de interactieve aanwezigheid van cichoreivelden, cichoreiasten en cichoreibranderijen die tot een belangrijke cichoreinijverheid leidde. Vandaag bewaart hun cultuurlandschap nog talrijke relictten van deze agrarische nijverheid. Maar met de snelheid waarmee deze tastbare sporen de laatste decennia worden uitgewist, dreigt hun ruimtelijke en cultuurhistorische samenhang echter te verdwijnen.

Aanbeveling 3.2 – Faciliteer de eigenaar(s) of zakelijkrechthouder(s) van een beschermde cichoreiast of cichoreifabriek met een nog goed leesbare uitrusting en bij voorkeur gelegen in een nog herkenbare context, op een coachende en co-creatieve manier bij hun betrachting om dit monument en zijn verhalen **publiek** te **ontsluiten** via een erkenning als 'open erfgoed'. Zodoende wordt bijgedragen tot het sensibiliserende behoud van sprekende exponenten van het nijvere verleden van Vlaanderen. Bedenk dat het vaak om gebouwen zonder hedendaags economisch nut gaat.



Kennis is onze enige gids om op een verantwoorde wijze invulling te geven aan de zorgfunctie van waaruit de nieuwe functies voor ons beschermd en beschermingswaardig erfgoed dienen ontwikkeld te worden. Met deze studie en de daaruit afgeleide beschermings- en beheersaanbevelingen wordt deze ambitie hopelijk alvast voor het erfgoed van de cichoreinijverheid ingelost.



Dankwoord

Eens te meer ervoer ik tijdens mijn onderzoek naar de ontwikkelingen die de cichoreinijverheid in Vlaanderen in de periode 1800 - 1960 heeft gekend, bij velen een grote bereidheid om dit onderzoeksproject op één of andere wijze te steunen. Het enthousiasme waarmee ik door voormalige cichoreidrogers en -fabrikanten of in sommige instellingen werd ontvangen, was immers aangenaam groot. Overgoten met de spontane mededeelzaamheid en hulp van collega's en andere onderzoekers onderstreepte die verbondenheid voor mij de nood aan dergelijk brancheonderzoek. Enkel met deze kennis slagen we erin om de verdoken erfgoedwaarden te onderkennen en vervolgens aan de relicten van ons industrieel verleden een stem te geven. Een stem die ze niet alleen vrijwaart van sloping maar ook vanuit een nieuwe maatschappelijke relevantie inzet als katalysators voor duurzame ontwikkeling.

Omdat deze 'compagnons de route' elk op hun manier aan deze onderzoeksopdracht een extra dimensie gaven, is het mij een waar genoegen hen allen bij naam te kunnen bedanken: Katrien Bosteels (Historisch Documentatiecentrum Dendermonde), Jeroen Cornilly (voormalige Provinciale Bibliotheek West-Vlaanderen), Edwin de Borggraeve (Heem- en Geschiedkundige Kring Kruishoutem Hulthem), Brigitte Declerck (West-Vlaams Economisch Studiebureau, Brugge), Lieven Denewet (Hooglede), Ivan Delezie (Anzegem), Francis Duflou (Oostende), André Eeman (Sint-Martens-Lierde), Patriek Geldhof (Stadsarchief Roeselare), Kris Goris (Molens Vlaams-Brabant), Alain Goublomme (Horebeke), Noemi Guijarro de Julian (Onroerend Erfgoed, Brussel), Luc Haeghebaert (Heemkundige Kring Karel Van de Poele, Lichtervelde), Els Hofkens (Vlaamse Landmaatschappij, Brussel), Veroniek Kerckhove (Onroerend Erfgoed, Brussel), Adriaan Linters (Vlaamse Vereniging voor Industrieel Erfgoed), Bernard Lootens (Koekelare), Valérie Meillander (Stadsarchief Gent), Marc Meyvis (Stadsarchief Antwerpen), Diantha Osseweijer (Centrum Agrarische Geschiedenis, Leuven), Kristof Pector (Dienst Cultuur Zonnebeke), Gabriël Redant (Heemkundige Kring De Hellebaard, Herzele), Inge Roosens (Onroerend Erfgoed, Brussel), Johan Schouttetten (Steenhuize), Yves Segers (Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis, Leuven), Aimé Stroobants (Dendermonde), Wendy Troch (Onroerend Erfgoed, Brussel), Katrien Vanbrabant (MOT, Grimbergen), Daisy Van Cotthem (Onroerend Erfgoed, Brussel), Marieke Vandekerckhove (Dienstverlenende vereniging Westhoek / Gemeentearchief Zonnebeke), Walter Van den Branden (Mola Expertisecentrum, Wachtebeke), Filip Van Devijvere (Heemkundige Kring Karel Van de Poele, Lichtervelde), Stefanie Van der Jeugd (Onroerend Erfgoed, Brussel), Stéphanie Vandewaetere (Stadsarchief Roeselare), Kris Vandevorst (Onroerend Erfgoed, Brussel), Eric Vanhaute (UGent), Jan Bart Van In (West-Vlaams Economisch Studiebureau, Brugge), Liesbeth Van Lint (MOT, Grimbergen), Jozef Van Waeyenberge (Steenhuize), Maryline Verhulst (Onroerend Erfgoed, Brussel), Nathalie Vernimme (Onroerend Erfgoed, Brussel), Filip Verplancke (Gits) en Sven Vrielinck (Universiteit Gent).

Een speciaal woord van dank gaat naar mijn collega Alexis Wielemans, bibliothecaris van het agentschap Onroerend Erfgoed, voor zijn grote hulp bij het zoeken naar én opsporen van interessante maar soms zeer moeilijk te vinden oude publicaties in verband met de cichoreinijverheid en aanverwante branches. Zeer erkentelijk ben ik ook mijn collega's-erfgoedonderzoekers Evert Vandeweghe (Onroerend Erfgoed, Brussel) en Pol Vanneste (Onroerend Erfgoed, Brussel) voor de accuraatheid waarmee zij zich van de peerreview kweten, alsook directeur Leen Meganck die de voltooiing van deze studie mogelijk maakte.

Bijzonder dankbaar ben ik ook voormalig cichoreifabrikant Christian Reumont (Halle) voor het delen van zijn empirische kennis en de bereidwilligheid om zijn omvangrijke sectorgebonden collectie voor mij open te stellen. Een uitzonderlijke én bijgevolg zeer gewaardeerde steun had ik aan Marc Cappelle (Lichtervelde), die niet alleen zijn empirische kennis als voormalige cichoreidroger met mij deelde,



maar ook het voorliggende onderzoeksrapport uitgebreid becommentarieerde en mij liet putten uit zijn rijke documentatie om deze studie rijkelijk te illustreren.

De mooie verpakking die dit onderzoeksrapport over de cichoreinijverheid kreeg aangemeten is het werk van collega Els Jacobs (Onroerend Erfgoed), die we niet alleen daarvoor zeer dankbaar zijn maar gezien haar nakende oppensioenstelling ook zullen missen.

Tot slot wil ik in het bijzonder mijn echtgenote Isabelle en mijn dochters Marie en Cornelia danken voor hun begrip voor de vele uren waarin ik omwille van de passie voor erfgoedonderzoek niet alleen buitenshuis maar ook thuis afwezig was.



Geciteerde Literatuur

ANDRIES E. 1955 – De evolutie van de teelt van cichoreiwortelen in België. In: *Landbouwtijdschrift*, 8, 10: 1302-1334.

AMEEUW J. 2004 – *Molens van Veurne-Ambacht*, Koksijde, De Klaproos: 192 pp.

BAILLIEUL B. 1994 – De pijlenmakerij Gyselinck, een voormalig bedrijf uit Melle. In: *De Gonde*, 22, 2: 5-11.

BAILLIEUL B. 2009 – Wonen in Gent. In: *Ghendtsche Tydinghen*, 38, 1: 2-17.

BALLEKENS D. 1989 – *De Belgische cichorei 1770 tot heden*, Gent, Universiteit Gent, onuitgegeven licentiaatsverhandeling.

BECUWE F. 2009 – *In de ban van Ceres. Klein- en grootmaalderijen in Vlaanderen (ca. 1850 – ca. 1950)*, Brussel, Vlaams Instituut voor het Onroerend Erfgoed, Relicta-mongrafie nr. 3: 294 pp.
<https://oar.onroenderfgoed.be/item/261>

BECUWE F. 2013 – Mouten in Brugge, de industrialisatie van een ambacht. In: ANSEEUW H., DHONDT J. & VANNESTE P. (red.), *Brugse bierhistories*, Brugge, v.z.w. 't Hamerken: 35-49.

BECUWE F. 2016 – *Telle orge, tel malt. Klein- en grootmouterijen in Vlaanderen (ca. 1850 - ca. 1950)*, Brussel, Onroerend Erfgoed, Relicta-monografie nr. 10: 374 pp.

BECUWE F. 2017 – *'t Bruyne Kruid. Het erfgoed van de tabaksnijverheid in Vlaanderen (ca. 1850 – ca. 1970)*, Onderzoeksrapporten agentschap Onroerend Erfgoed 68: 187 pp.
<https://oar.onroenderfgoed.be/item/436>
<https://doi.org/10.55465/TVIL8522>

BECUWE F. & VANDERMARLIERE G. 2010 – 'Of an oste as they drie their hoppes upon at Poppering. Een typologische benadering van de hopast in Vlaanderen. In: *Relicta*, 6: 145-176.
<https://oar.onroenderfgoed.be/publicaties/RELT/6/RELT006-005.pdf>
<https://doi.org/10.55465/MOKW3294>

BECUWE F. & VEREECKE R. 2017 – *De Vanneste- of Abdijmolen in Marke (Kortrijk). Beheersplan onroerend erfgoed*, Nieuwpoort, Monument in Ontwikkeling: 101 pp.
<https://plannen.onroenderfgoed.be/plannen/412>

BEETS M. 1825 – *Woordenboek van droogerijen. Eerste deel A-E*, Amsterdam, G.J.A. Beijerinck: 688 pp.

BETTONVILLE-COUNET M.-Th. 1982 – Enquêtes dialectologiques sur la fabrication de la chicorée à café dans la région des collines. In: [S.N.], *Cultures industrielles au Pays des Collines: Plantes médicinales, Chicorée, Tabac (1890-1914)*, Etudes et Documents du Cercle royal d'Histoire et d'Archéologie d'Ath et la region, Ath: 87-122.

BOCKSTAELE L. 1965 – Cichorei, Westvlaams nijverheidsgewas met roemrijk verleden. In: *West-Vlaanderen Werkt*, VII, 1965, 3: 102-104.

BOCKSTAELE L., LONCKE A. & BRUTSAERT A. 1976 – *50 jaar land- en tuinbouwbeleid*, Brugge.

//

- BOISDENGHIEN M. 1894 – Culture rationnelle de la chicorée à café. In: *Journal de la Société Agricole du Brabant*, 38: 164-166.
- BRUGGEMAN L. 1986 – *Asten, bieten en ... mensen*, Roeselare: 489 pp.
- BUBLOT G. 1957 – *La production agricole belge. Etude économique séculaire, 1846-1955*, Leuven-Parijs: 419 pp.
- BUYSSE C. 1894 – Een levensdroom. In: *De Gids*, 58: 1-19.
- CADET P. & DEFEBVRE CH. 2010 – *Des Racines et des Hommes. La chicorée et l'espace agricole de la Communauté des communes de la Région d'Audruicq de 1885 à nos jours*, La Gorgue, Citoyenneté en actes: 256 pp.
- CADET DE VAUX A.-A. 1806 – *Dissertation sur le café*, Parijs: 120 pp.
- CAPPELLE M. 2023 – Van cichorei en asten in Lichtervelde. In: *Jaarboek Heemkundige Kring Karel Van de Poele*, 39, Lichtervelde: 53-82.
- CAULIER-MATHY N. 1980 – Industrie et politique du Pays de Liège. Frédéric Braconnier (1826-1912). In: *Belgisch Tijdschrift voor Nieuwste Geschiedenis*, 11, 1-2: 3-83.
- CHEVALLIER A. 1862 – *Du café. Son histoire, son usage, son utilité, ses altérations, ses succédanés et ses falsifications*, Parijs, J.-B. Ballière et fils: 63 pp.
- [C.D.] 1950 – Hoe het groeide. Beschouwingen bij een familieboom. In: *Biekorf*, 51: 139-141.
- DAM D. 1999 – *Cichoreibranderijen*, Zeist, Stichting Publicatiefonds Industrieel Erfgoed Nederland, PIE-rapport 37: 51 pp.
- DAUW A. 1960 – Hondenkeerns. In: *Biekorf*, 61, 4: 114-116.
<https://doi.org/10.1484/J.MSS.3.172>
- DE BACKER P. 1921 – *De Teelt van Witlof*, [s.l.].
- DE BAERE P. 1975 – De chicorei-fabriek te Brugge. In: *Biekorf*, 7-8: 228-234.
- DE BISSCHOP A. 1954 – *Toekomstmogelijkheden van nijverheidsteelten in West-Vlaanderen*, Brugge, Provincie West-Vlaanderen, Provinciale wedstrijd voor economische monografieën: 255 pp.
- DE BOODT-MASELIS M.C. 1981 – *Anselmus Boëtius De Boodt (Brugge 1550-1632). Een Vlaams humanist met Europese faam (gevolgd door een reproductie van het kruidboek (1640) met Nederlandse vertaling door E.H. De Schrijver)*, Handzame, Uitgaven Familia et Patria.
- DE BRUIJN E. 2008 – Ossendrecht Cichorei-stadje. In: *'t Spyckertje 't Karwiel*, 23, 4: 16-18.
- DEGRÈVE D. 1982 – *Le commerce extérieur de la Belgique 1830-1913-1939. Présentation critique des données statistiques*, Brussel, Palais des Académies, Histoire quantitative et développement de la Belgique, T. V, vol. 1a & 1b.
- DE KEYSER F. 1920 – *De suikerijteelt*, Gent, Uitgevers- en boekdrukkershuis Ad. Hoste: 34 pp.
- ////////////////////////////////////

DE LAVELEYE E. 1866 – *De landbouwkunst in de Nederlanden* (vertaald door Félix A. Boone), Gent, Willem Rogghé: 270 pp.

DE LAVELEYE E. 1878 – *L'agriculture belge*, Brussel: cclxxix + 380 pp.

DELCOUR J. 1999 – *Hondenmolens*, Brussel, Levende Molens: 67 pp.

DELMEIRE R. 1998 – Open Monumentendag Vlaanderen: Eliksem - Ezemaal. In: *Ons Landens Erfdeel*, 21, 53: 54-71.

[DELMEIRE R.] 2010 – *Open Monumentendag 12 september 2020 Eliksem. Koningsmolen en chicoreiast*, Landen, Geschied- en heemkundige kring van Landen: 24 pp.

DEMASURE B. 2011 – *Rapport Sociaal-economische streekstudie Midden- en Zuid-West-Vlaanderen (1840-1970). Een kritische analyse aan de hand van overheidstellingen*, Leuven, Centrum voor Agrarische Geschiedenis: 277 pp.

DEMASURE B. & LUYTEN S. 2014 – *Bouwstenen voor een regionale landbouwiditeit. Een (kleine) geschiedenis van de landbouw en enkele boerderijen in het Tielts Plateau (ca. 1800 tot nu)*, Leuven - Rumbeke, Centrum voor Agrarische Geschiedenis - Inagro: 79 pp.

DEMASURE B. & WOESTENBORGHIS B. 2014 – *Terug in handen. Collectieregistratie en -evaluatie van het Landbouwmuseum Leiedal (Kortrijk)*, Leuven, Centrum voor Agrarische Geschiedenis: 32 pp.

DEMOEN D. 1997 – *Roeselare: een stad in beweging. De geschiedenis van de demografische en economische (r)evolutie van Roeselare tussen 1830-1880*, Roeselare.

DENEWET L. 2007 – *De molens van Moorslede*, Moorslede, Heemkundige Kring: 85 pp.

DENEWET L. & RAES N. 2007 – Cichoreimolen te Moorseele: bakermat van het deegwarenconcern Soubry. In: *Molenecho's*, 35, 3-4: 322.

DESMEDT R. 1937 – Beknopte Beschouwingen over het cichoreibedrijf. In: *Economische Tijdingen Kredietbank*, 2, 16, 10 oktober 1937: 262-265.

DESPRIET P. 1978 – *Twintig Zuid-West-Vlaamse hoeven. Deel 1*, Kortrijk: 220 pp.

DESPRIET P. 1980 – *Twintig Zuid-West-Vlaamse hoeven. Deel 2*, Kortrijk: 165 pp.

DE TIER V. & VAN KEYMEULEN J. m.m.v. RYCKEBOER H. & VAN DER SYPT K. 1990 – *Woordenboek van de Vlaamse dialecten. Deel II. Niet-agrarische vaktalen. Aflevering 5. De molenaar*, Tongeren, Rijksuniversiteit Gent, Seminarie voor Nederlandse Taalkunde en Vlaamse Dialektologie: 476 pp.

DEVLIEGHER L. 1983 – *Rosmolens in de Westvlaamse kuststreek*, Brugge, Provinciaal Museum van het Bulskampveld, Katalogen en Bijdragen, 2: 154 pp.

DEVLIEGHER L. 1992 – *Landelijke en ambachtelijk leven. Het Provinciaal Museum van het Bulskampveld te Beernem*, Brugge, Provincie West-Vlaanderen: 288 pp.

DE VUYST P. 1909 – *Manuel pratique des cultures specialles*, Brussel, De Wit, Brussel.

////////////////////////////////////

- HOLEMANS H. 1995 – *Westvlaamse wind- en watermolens. Kadastergegevens 1835-1990. Deel III. Gemeenten H-J*, Kinrooi, Studiekring Ons Molenheem: 68 pp.
- HOORNAERT G. 2001 – *Krottegem, de wijk van 'Over-Statie'*, Roeselare.
- JACQUEMYS G. 1929 – *Histoire de la crise économique des Flandres, 1845-1850*, Brussel, Mémoires de l'Académie Royale de Belgique. Classe des lettres, 2^e serie, vol. 26.
- JANSSENS A. 1987 – Industrieel Erfgoed: de cichoreifabriek Buysse-Loveling te Nevele. In: *Het Land van Nevele*, 18, 2: 69-103.
- JELEUQUENIER C. 1811 – *Renseignements sur la culture et fabrication de la chicorée à café*, Lessines.
- KEUTGENS E. 1984 – Het openbaar vervoer. In: BAETENS R. (red.), *Industriële revoluties in de provincie Antwerpen*, Antwerpen - Weesp: 289-308.
- KOPS J. 1817 – *Tableau de l'Agriculture dans les Pays-Bas des Provinces Unies (1813-1814)*, Utrecht: 142 pp.
- KOPS J. 1819 – *Etat de l'Agriculture dans le royaume des Pays-Bas pendant l'année 1819*, Utrecht: 168 pp.
- LAFFUT M. 1981 – De Belgische spoorwegen en de industrialisatie. In: DE BRABANDER G.L., GADISSEUR J., GOBYN R. & LIÉBIN J. (red.), *De industrie in België. Twee eeuwen ontwikkeling, 1780-1980*, Brussel - Gent: 113-120.
- LANCLUS K. 1989 – *Bouwen door de eeuwen heen in Vlaanderen 12N1. Inventaris van het cultuurbezit in België. Architectuur. Provincie Oost-Vlaanderen, Arrondissement Gent, Kanton Nevele*, Brussel - Turnhout.
- LANDUYT G. 1984 – De voedingsnijverheid. In: BAETENS R. (red.), *Industriële revoluties in de provincie Antwerpen*, Antwerpen: 87-103.
- LE DOCTE G. 1852 – *Beknopte verhandeling over de landbouw-werktuigen*, Brussel, Bureele der bibliotheek voor den landbouw: 270 pp.
- LE DOCTE G. 1859 – De la qualité de la chicorée. In: *Journal de la Société Générale d'Agriculture de Belgique*: 364-367.
- LENTACKER F. 1973 – De teruggang van de grensarbeid. In: *West-Vlaanderen Werkt*, 3: 139-141.
- LEPLAE E. 1906 – *Agriculture générale. Les climats. Les sols. Les plantes. Les animaux. Les exploitations*, Leuven: 688 pp.
- LEPLAE E. 1925 – *Histoire des machines agricoles et de leur construction en Belgique*, Brussel, Société Nationale des Agriculteurs de Belgique : 80 pp.
- LEROUX A. 1974 – A travers la longue histoire médicale de la chicorée. In: *Revue d'histoire de la pharmacie. Supplément au n° 215*: 3-12.
<https://doi.org/10.3406/pharm.1972.7191>
- LINDEMANS P. 1952 – *Geschiedenis van de landbouw in België*, Antwerpen, 2 dln.

////////////////////////////////////

- REUMONT C. 2009 – Pacha. 2^e deel. 1940-1992. In: *Hallensia*, 31, 1: 140.
- ROOBROEK J. 1986 – *Bellegem: de landelijke gemeente 1944-1976*, Kortrijk: 210 pp.
- ROOSE CL. 1975 – *Industriële inplantingen te Izegem, 1830-1914. Methodologische en heuristische benadering van de industriële archeologie*. Gent, Rijksuniversiteit, onuitgegeven licentiaatsverhandeling, 6 dln.
- ROYER C.E. 1843 – *Notes économiques sur l'administration des richesses et la statistique agricole de la France*, Parijs, 471 pp.
- SABBE G. 1946 – *Het cichoreibedrijf in België*, Leuven, Katholieke Universiteit Leuven, Handelshogeschool, onuitgegeven licentiaatsverhandeling: 169 pp.
- SCHEPENS L. 1973 – *Van vlaskutser tot franschmans. Bijdrage tot de geschiedenis van de Westvlaamse plattelandsbevolking in de negentiende eeuw*, Brugge, Westvlaams Economisch Studiebureau: 292 pp.
- SCHOLLIERS P. 1993 – *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem - Brussel, EPO - BRTN Educatieve Uitgaven: 288 pp.
- SEGERS Y. & VAN MOLLE L. (red.) 2004 – *Leven van het land. Boeren in België 1750-2000*, Leuven, Davidsfonds: 190 pp.
- [S.N.] 1815 – *Etat de l'Agriculture dans le Royaume des Pays-Bas durant l'année 1815*, Brussel, Ministère pour l'Instruction Publique, L'Industrie Nationale et les Colonies.
- [S.N.] 1822 – *Etat de l'Agriculture dans le Royaume des Pays-Bas durant l'année 1820*, Brussel, Imprimerie de G. Picard.
- [S.N.] 1823 – *Journal of a horticultural tour through some parts of Flanders, Holland and the North of France in the autumn of 1817 by a deputation of the Caledonian Horticultural Society*, Edinburgh: 576 pp.
- [S.N.] 1851 – *Recensement general de l'industrie, 15 octobre 1846*, Brussel.
- [S.N.] 1856 – De vervalsching der voedingsstoffen en der geneesmiddelen in Engeland. In: BUIJS J.T. & LOGEMAN W.M. (red.), *Wetenschappelijke bladen*, Haarlem, deel 1: 241-276.
- [S.N.] 1873 – *Exposition universelle de Vienne en 1873. Belgique. Catalogue des produits industrielles et des oeuvres d'art*, Brussel, Imprimerie et lithographie de E. Guyot: cxiii + 375 pp.
- [S.N.] 1887 – *Recensement général de l'industrie, 1880*, Brussel, 3 dln.
- [S.N.] 1894 – *Exposition universelle d'Anvers 1894. Belgique. Catalogue officiel général. Préliminaires, Section Belge, Sections Spéciales*, Brussel, Typographie et lithographie Adolphe Mertens: ccviii + 612 pp.
- [S.N.] 1900-1902 – *Recensement général des industries et des métiers au 31 octobre 1896*, Brussel.
- [S.N.] 1913-1921 – *Recensement de l'industries et du commerce au 31 décembre 1910*, Brussel, 8 dln.

////////////////////////////////////

- VAN AELBROECK J.L. 1823 – *Werkdadige landbouw-konst der Vlamingen*, Gent, Snoeck-Ducaju: 318 pp.
- VAN BETSBRUGGE G. 2000 – Cichorei Delberghe uit het Bellegemse straatbeeld verdwenen. In: *De Leiegouw*, 42, 1: 71-92.
- VAN DEN BRANDEN W. 1989 – Verrassende molenontdekking te Hamme (O.-VI.): Raadsel van Rosmolen moet nog ontrafeld worden. In: *Levende Molens*, 1, 2: 9-11.
- VAN DEN BRANDEN W. 1997 – Oost-Vlaanderen: cichorei rosmolen afgebroken. In: *Levende Molens*, 19, 11: 103.
- VANDENBROEKE C. 1980 – De tweede agrarische expansie en de industrialisatie: de 18^{de} en de eerste helft van de 19de eeuw. In: VERHULST A. & BUBLLOT G. (red.), *De Belgische land- en tuinbouw. Verleden en heden*, Brussel: 29-39.
- VANDENBROEKE C. & VANDERPIJPEN W. 1981 – Landbouw en platteland in de Zuidelijke Nederlanden, 1770-1844, in: *Algemene Geschiedenis der Nederlanden. 10. Nieuwste tijd*, Haarlem, Fibula-Van Dishoeck: 183-209.
- VAN DEN BUSSCHE P. 1996 – *Peekoffie uit Ossendrecht*, Ossendrecht, Heemkundekring 'Het Zuidkwartier': 77 pp.
- VAN DER LINDEN R. 1971 – Cikorei. In: *Oostvlaamse Zanten*, 46, 5: 189-204.
- VAN DER LINDEN R. 1972a – Cikorei. In: *Oostvlaamse Zanten*, 47, 2: 75-80.
- VAN DER LINDEN R. 1972b – Cikorei. In: *Oostvlaamse Zanten*, 47, 4-5: 178-184.
- VAN DER LINDEN R. 1973 – Cikorei. In: *Oostvlaamse Zanten*, 48, 1: 24-40.
<https://doi.org/10.1038/scientificamericanmind0913-40>
- VANDER MAELEN Ph. 1833 – *Dictionnaire géographique de la Province de Hainaut*, Brussel: 527 pp.
- VAN DER SPEETEN J. 1983 – Verdwenen nijverheidsbedrijven te Okegem: de suikerbranderij of cichoreifabricage (...) de fabriek 'De Denderboer' en 'Nervia'. In: *Mededelingenblad van de Heemkundige Kring Okegem*, 8: 99-111.
- VAN DIJCK M. 2008 – *De wetenschap van de wetgever. De klassieke politieke economie en het Belgische landbouwbeleid, 1830-1884*, Leuven, Universitaire Pers: 488 pp.
- VAN ELSLANDER A. & MUSSCHOOT A.M. (red.) 1974-1982 – *Cyriel Buysse. Verzameld werk*, Brussel, deel 3.
- VANHAUTE E. 2001 – 'Eens gedronken, steeds geschonken'. Over suikerij en peekoffie als surrogaat voor een exotische drank. In: PARMENTIER J. & SPANOGHE S. (red.), *Orbis in Orbem. Liber Amicorum John Everaert*. Gent: 539-550.
- VAN MOL J.J. 1998 – *Le paysan et la machine. Innovations techniques en agriculture en Belgique aux 19^e et 20^e siècles*, Treignes: 320 pp.
- VANNESTE S. 2008 – Over de frutfabrieke Van Tieghem-Dupont en ander ondernemerschap. In: *Rollarius*, 3: 89-111.

////////////////////////////////////

- VAN NIEUWENHUYZE D. 1993 – *Bronnen voor de geschiedenis van de landbouw. De landbouw*, Brussel, dl. 2: 485 pp.
- VAN PARIJS J. 2011 – *Het leven, niets dan het leven. Cyriel Buysse en zijn tijd*, Antwerpen-Utrecht, Houtekiet: 956 pp.
- VAN SEYNHAEVE J. 1895 – *La chicorée, son histoire, sa culture rationnelle, son travail industriel*, Roeselare, Librairie de Jules De Meester: 54 pp.
- VAN UYTVEN R. 2007 – *Geschiedenis van de dorst. Twintig eeuwen drinken in de Lage Landen*, Leuven, Davidsfonds: 290 pp.
- VERAGHTERT K. 1981 – Ambacht en nijverheid in de Zuidelijke Nederlanden, 1790-1844. In: *Algemene Geschiedenis der Nederlanden. 10. Nieuwste tijd*, Haarlem, Fibula-Van Dishoeck: 253-288.
- VERBEKE A. 1982 – *Het Gent van toen*, Brugge, Uitgeverij Marc Van de Wiele: 175 pp.
- VERPAALLEN J. 1995 – *Molens van de Frontstreek*, Veurne, De Klaproos: 192 pp.
- VERPLANCKE J.A. 1830 – *Beschryving der werkdadige landbouw-konst van de meekrap voor de ingezetenen van de provincien van Oost- en West-Vlaanderen*, Gent, P.F. de Goesin-Verhaeghe: 36 pp.
- VILLEMUS A. 1875 – *Du café et des ses principales applications thérapeutiques*, Parijs, A. Derenne: 72 pp.
- WAUTIER K. 2009 – Schotten op stap in Gent: verslag van een studiereis van de 'Royal Caledonian Horticulture Society' doorheen onze streek gedurende de herfst van 1817. In: *De Oost-Burg Jaarboek*, 46: 153-182.
- WISKERKE C. 1952 – De geschiedenis van het meekrapbedrijf in Nederland. In: *Economisch-historisch Jaarboek*, 25: 1-144.
- WOESTENBORGHES B. 1993 – *Vlaamse arbeiders in de vreemde. Of hoe in de 19e en 20ste eeuw Vlaamse seizoenarbeiders elders hun brood moesten gaan verdienen*, Gent: 143 pp.



<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208003>

Stratenmolenstraat 1: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208098>

Veldkaaistraat 14: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208126>

Wezestraat 47: cichoreiast (hoeve Goed ter Beken)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208166>

Ysselmeersstraat 5: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208169>

Ysselmeersstraat 22: cichoreiast (Heerlijkheid van Ayshove)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208170>

Bavikhove (Harelbeke)

Drieshoek 1: cichoreiast (hoeve Goed ter Coutere)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205305>

Waterstraat 38: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205368>

Bellegem (Kortrijk)

Labroyeweg 17: cichoreiast (hoeve Het Geuzenhof)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60559>

Berchem (Kluisbergen)

Meersestraat 25: cichorei (Sint-Rochushoeve)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28310>

Beselare (Zonnebeke)

Beselarestaat 306: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33078>

Beveren (Roesselare)

Beverseardeweg 205: cichoreiast (hoeve De Wulfhaard)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23389>

Beverseardeweg 386: cichoreiast (hoeve Sint-Annagoed)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23391>

Kerkstukweg 21: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23419>

Ventweg-Noord 6: cichoreiast (hoeve De Groene Dreef)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23446>

Wagenburgstraat 17: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23448>

Boezinge (Ieper)

Briekestraat 55: cichoreiast (hoeve 't Klokhof)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30606>



Bossuit (Avelgem)

Doorniksesteenweg 388: cichoreiast (Hof van Ename)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/79043>

Brielen (Ieper)

Adriaansensweg 32: cichoreiast (hoeve Buurloofhof) *
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30645>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/12141>

Dadizele (Moorslede)

Beselarestaat 64: cichoreiast (hoeve Vlinderbeekhof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24029>

Deerlijk

Otegemsesteenweg 1-3: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/86382>

Oudenaardseheerweg 167: cichoreiast (hoeve Hof de Valleije)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/86392>

Dentergem

Wontergemstraat 57: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84400>

Desselgem (Waregem)

Gentseweg 30: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/208504>

Drongen (Gent)

Poekstraat 21-23: cichoreiast (Sint-Janshof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/26398>

Egem (Pittem)

Brugsesteenweg 170: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/212228>

Eine (Oudenaarde)

Duytstraat 5: cichoreiast (Hof ten Eecke)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/27762>

Eliksem (Landen)

Brouwerijstraat 68: cichoreiast **
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43442>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/174>

Geluwe (Wervik)

Dadizelestraat 54: cichoreiast (hoeve 't Hemelrijk)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32956>

Geluwemolenstraat 10: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32960>



Oude Ieperstraat 7: cichoreiast (hoeve Ter Weede)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32983>

Gits (Hooglede)

Bollestraat 6: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50969>

Grijspeerdstraat 109: cichoreiast (hoeve Ferme Saelens)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50993>

Noordabeelstraat 27: cichoreiast (hoeve Ferme des Enfants Verhoest)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51012>

Gullegem (Wevelgem)

Koningin Fabiolastraat 232: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/71746>

Handzame (Kortemark)

Brouckstraat 4: cichoreiast (hoeve Ampe / Posthoorn)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91139>

Edewallestraat 24: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91152>

Kronevoordestraat 13: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91222>

Helkijn (Spiere-Helkijn)

Elleboogstraat 14: cichoreiast (hoeve La Folie) **
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/72116>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/14241>

Heule (Kortrijk)

Beiaardstraat 10: cichoreiast (hoeve 't Zomerland)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60687>

Zeger van Heulestraat 53-55: cichoreiast (hoeve Heerlijkheid van Heule) *
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60831>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/13840>

Hollebeke (Ieper)

Komenseweg 175: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30732>

Hooglede

Kortemarkstraat 12: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50951>

Lepelstraat 5: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/50954>

Houtem (Veurne)

Moeresteenweg 16: cichoreiast (hoeve Oostmolenhuis)



<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90999>

leperstraat 29: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91002>

Makeveldstraat 40: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91032>

Torhoutstraat 70: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91110>

Kwaremont (Kluisbergen)

Watermolenstraat 2: cichoreiast (hoeve Hof ter Planken) *

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28376>

<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/9410>

Ledegem

Kortwagenstraat 40: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24323>

Rollegemstraat 202: cichoreiast (hoeve Groot Fonchier)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24362>

Lendelede

Geitestraat 30: cichoreiast (hoeve Claerbout)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91516>

Heulsestraat 91: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91528>

Hulstemolenstraat 5: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91533>

Leenstraat 1: cichoreiast (hoeve Goed te Mosschere)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91577>

Lichtervelde

Hoogwielkestraat 55: cichoreiast

/

Ketelbuiserstraat 138: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51757>

Weststraat 58: cichoreiast Pape / Cappelle

/

Machelen (Zulte)

Grammenestraat 5: cichoreiast (hoeve Goed te Cuerne)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/38403>

Marke (Kortrijk)

Preshoekstraat 180: cichoreiast (hoeve Goed te Tollenaers)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/61072>



Markegem (Dentergem)

Dentergemstraat 18: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84424>

Meulebeke

Aststraat 4: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/89992>

Elbestraat z.nr.: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90017>

Kleine Roeselarestraat 12: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90093>

Paanderstraat 113: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90177>

Pittemstraat 85: cichoreiast (Goed te Dierdonck)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90199>

Pittemstraat z.nr.: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90205>

Tieltstraat 217: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90262>

Moen (Zwevegem)

Comminnestraat 8: cichoreiast (De Neelhoeve)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81139>

Moorsele (Wevelgem)

Ketelstraat 15: cichoreiast (hoeve Ter Marren)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/71419>

Moorslede

Stationstraat 223: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24230>

Nukerke (Maarkedal)

De Spijker 2-4: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/27959>

Oekene (Roeselare)

Rennevoordestraat 20: cichoreiast (hoeve 't Hoveke)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23380>

Oostrozebeke

Hoogleenstraat z.nr.: cichoreiast Vanackers ast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87664>

Ooigemstraat 8: cichoreiast (Goed ter Priems)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87739>



Otegem (Zwevegem)

Diesveldstraat 21: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81201>

Herrekotstraat 4: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81204>

Neerkouter 4: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81211>

Zwevegemstraat 170: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/81249>

Passendale (Zonnebeke)

Grote Roeselarestreet 22: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33156>

Molenstraat 7: cichoreiast
/

Tynecotstraat 37: cichoreiast Deleu
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/308104>

Pittem

Claerhoutdreef 8: cichoreiast (Goed te Claerhout)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211636>

Fonteinstraat 30D: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211655>

Koolkensstraat 5-9: cichoreiast Gotelaere
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211759>

Sint-Amandsstraat 4-4B: cichoreiast (hoeve Goed ter Kleinbrugge)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211953>

Poelkapelle (Langemark-Poelkapelle)

Peerdebeekstraat 9-10: cichoreiast (hoeve Aen den Poel)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/44153>

Reningelst (Poperinge)

Ouderdomseweg 23: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/31367>

Roeselare

Izegemseardeweg 283: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23942>

Kachtemsestraat 360: cichoreiast (hoeve 't Meesegemgoed)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/215059>

Ruien (Kluisbergen)

Hoogstad 1: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28414>



Kapellestraat 81: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28424>

Manillestraat 12: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28429>

Ruiselede

Brandstraat 12: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/90421>

Rumbeke (Roeselare)

Moorseelsesteenweg 207: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23334>

Sint-Baafs-Vijve (Wielsbeke)

Caignaardstraat 1: cichoreiast (hoeve Goet te Hoogcamere)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/89606>

Sint-Eloois-Winkel (Ledegem)

Driemastenstraat 6: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24254>

Gullegemsestraat 202: cichoreiast (hoeve Beurtepachthof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24266>

Knokstraat 5: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/24284>

Sint-Jan (Ieper)

Hogeziekenweg 4: cichoreiast (hoeve Wilgenhof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30753>

Staden

Renaat Desmedtstraat 8: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51075>

Tielt

Oude Stationstraat 82: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/86798>

Sint-Janstraat 37: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/86866>

Torhout

Rijselstraat 195: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/87533>

Vlamertinge (Ieper)

Omloopstraat 10: cichoreiast (hoeve Sint-Katharinahof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30817>

Poperingseweg 332: cichoreiast (hoeve Blauwhof)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30830>

////////////////////////////////////

Vlamertingestraat 18: cichoreiast (hoeve De Drie Torren)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30842>

Waardamme (Oostkamp)

Oudenaardsesteenweg 272: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/79351>

Veldhoekstraat 1: tot tabaksast verbouwde cichoreiast (hoeve Joseph Gheselle)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/88390>

Wakken (Dentergem)

Kraaistraat 25: cichoreiast (hoeve Den Ast)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/84531>

Waregem

Blauwpoortstraat 24: cichoreiast (Blauwpoorthoeve)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207175>

Kievitstraat 20-22: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207383>

Pijkstraat 22: cichoreiast (hoeve Te Pijke)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207569>

Vichtseweg 120: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/207696>

Wervik

Hoogweg 103: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32832>

Klijtbosstraat 20: cichoreias(hoeve Ter Couter)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32840>

Vagevuurstraat 12: tot tabaksast verbouwde cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/32937>

Westrozebeke (Staden)

Dorpsstraat 54: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51135>

Sint-Elooistraat 23: cichoreiast
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51153>

Wevelgem

Wijnbergstraat 220: cichoreiast (hoeve Wallecan)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/71302>

Wingene

Ratelingestraat 1: cichoreiast (hoeve 't Hooge)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/205704>

Zarren (Kortemark)

Zarrenstraat 9B-C: cichoreiast



<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/91475>

Zillebeke (Ieper)

Komenseweg 30: cichorei- en tabaksast (hoeve De Pollepel) **

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30867>

<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/127727>

Schachteweidestraat 41: cichoreiast (hoeve Hof Platteelwalle)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/30891>

Zonnebeke

Frezenbergstraat 6: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33023>

Wolvestraat 2: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33070>

Zuidschote (Ieper)

Steenstraat 43: cichoreiast (hoeve Meierstede)

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/44053>

Zulzeke (Kluisbergen)

Beiaardstraat 7: cichoreiast

<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28440>



Bijlage 2 – Niet-Limitatieve Lijst Van (Voormalige) Cichoreifabrieken

Legende

** beschermd monument

* beschermd dorpsgezicht

Aalst

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE PAEPE

Antwerpen

bewaard De Burburestraat 6-8: KOFFIE- & CICHOREIBRANDERIJ VAN YSENDIJK
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/6328>

IJzerlaan 5: CICHOREIFABRIEK GEBROEDERS DE BEUKELAAR
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/6885>

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK OVERVLOED

CICHOREIFABRIEK NV SODELAC

CICHOREIFABRIEK GLOBUS

CICHOREIFABRIEK A. DE PRINS

Anzegem

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIBRANDERIJ NOTEBAERT

CICHOREIBRANDERIJ OPSOMER

Appels (Dendermonde)

bewaard Vrijstraat 1: CICHOREIFABRIEK DEN ENGEL
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/48397>

niet-bewaard /

Balegem (Oosterzele)

bewaard Broek 19: CICHOREIBRANDERIJ
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/36690>

niet-bewaard /

Bekegem (Ichtegem)

bewaard Zeeweg 2: CICHOREIFABRIEK
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/210620>

niet-bewaard /

//

Bellegem (Kortrijk)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK E. DELBERGHE-BYTTEBIER

Belsele (Sint-Niklaas)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GEBR. ROOMAN

Berchem (Kluisbergen)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK A. SPELEERS

Beveren (Roeselare)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VERSTRAETE & PYPE

Bredene

bewaard /

niet-bewaard CICHOREI- EN KOFFIEBRANDERIJ VAN DEN BOSSCHE
(Sparzaamheidstraat 4)
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-100-n.

Brielen (Ieper)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DURNEZ

Brugge

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK TAYLOR BROTHERS / HAMPTON-HALE
CICHOREIFABRIEK RÉGINALD SOUBRY / SOUBRY

Brussel

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GALERIES ANSPACH
CICHOREIFABRIEK A. VAN SCHUYLENBERGH
CICHOREIFABRIEK U.D.A.
CICHOREIFABRIEK AD. DELHAIZE
CICHOREIFABRIEK PATERS TRAPPISTEN
CICHOREIFABRIEK JACQMOTTE



CICHOREIFABRIEK E. FORTUNÉ
CICHOREIFABRIEK A. DEJONGHE
CICHOREIFABRIEK SARMA

Buggenhout

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GERARD VAN BELLE / BEL

Denderhoutem (Haaltert)

bewaard
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK OVO
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8877>

Dendermonde

bewaard Hof ten Bos: CICHOREIFABRIEK DE VLAANDERS (HEYVAERT)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/48617>
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VAN AELTER
KOFFIE & CICHOREIFABRIEK VAN MOSSEVELDE

Eeklo

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE BACKER-RUTSAERT
CICHOREIFABRIEK A. ENGELS

Eernegem (Ichtegem)

bewaard Westkerkestraat 273: CICHOREIFABRIEK
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/211224>
niet-bewaard /

Ekeren (Antwerpen)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK S.V. SPARTA

Eliksem (Landen)

bewaard Brouwerijstraat 68: CICHOREIDROGERIJ & -FABRIEK CHICORÉE DES ROIS (Konings-
molen) **
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/43442>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/174>
niet-bewaard /



Etterbeek (Brussel)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK HENRI CHRISTIAENS

Gavere

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK HUIS SCHREYEN

Gent

bewaard Fuchiastraat 100: CICHOREIFABRIEK DE ZON (van de Samenwerkende Maatschappij Vooruit)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/18262>

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK FIRMA DE POURCK
CICHOREIFABRIEK DE RONNE / DE RONNE-DELANIER / EDM. VAN DE VELDE
CICHOREIFABRIEK WALRAET
STOOMCICHOREIFABRIEK A. & J. DE BREYNE
CICHOREIFABRIEK F.C. JACOBS

Geraardsbergen

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GEBR. GRYSPEIRT

Gits (Hooglede)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GHYS

Groot-Bijgaarden (Dilbeek)

bewaard Hendrik Placestraat 43-45: CICHOREIBRANDERIJ SUIKERIJ LEEUWENHART (Sint-Wivinaklooster)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/134712>

niet-bewaard /

Halle

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK J.B. VANLIER / GEBR. VAN LIER
CICHOREIFABRIEK PISSENS & BLONDEAU

Herdersem (Aalst)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK SCHEIRLINCX / SINT-ANTONIUS



Herzele

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK ALF. PALMS

Heule (Kortrijk)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIBRANDERIJ VANDERBEKE

CICHOREIFABRIEK VAN BECELAERE
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-30-i.
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-43-h.

Heusden (Heusden-Zolder)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK RAMAN

Ichtegem

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK EECLOO & WE SPIRIET

Ieper

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK WYPELIER-TAFFIN

CICHOREIFABRIEK SCHMIDT

Ingelmunster

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK FRÈRES SPILLEMAECKERS (LATER VAN CLOOSTER) / BLOEM VAN VLAANDEREN

Itegem (Heist-op-de-Berg)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK FORT

Izegem

bewaard Meensesteenweg 3: IZEGEMSE CICHOREIFABRIEK
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/51510>

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VANDEKERCKHOVE-LALEMAN

CICHOREIBRANDERIJ LAUWERS
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1999-49-j.



Kachtem (Izegem)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GEBR. DELEU

Kerkhove (Avelgem)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIBRANDERIJ LOCQUET
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1997-93-j.

Kessel-Lo (Leuven)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK MERTENS

Kortrijk

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GULDEN SPOREN
CICHOREIFABRIEK HAVE
CICHOREIFABRIEK CHRISTIAENS
CICHOREIBRANDERIJ DECONINCK
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-11-m.
CICHOREIBRANDERIJ ALLAERT
CICHOREIBRANDERIJ PILLE
CICHOREI- & ZEEPFABRIEK DECUYPERE-WAELKENS

Langemark (Langemark-Poelkapelle)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREI- & KOFFIEBRANDERIJ VERMEERSCH
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/2000-42-h.

Ledeberg (Gent)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK FRÈRES HAESAERT



Maarke-Kerkem (Maarkedal)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK V.B.M.

Maldegem

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE MEYERE

Malderen (Londerzeel)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DEWACHTER

Marke (Kortrijk)

bewaard Abdijmolenweg 3: CICHOREIBRANDERIJ GLORIEUX (Rodenburgmolen) *
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/60891>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/13375>
niet-bewaard /

Meerbeke (Ninove)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE MUNCK / DE MUNCK & VAN OOTEGEM

Melle

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK L. VENNEMAN
CICHOREIFABRIEK BOCKSTAELE-LEENESONNE
CICHOREIFABRIEK DE APPEL

Merksem (Antwerpen)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK WELVAERT / BELGISCHE COÖPERATIEVE WELVAERT

Meulebeke

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GOETHALS & BOSSUYT

Moerbeke (Geraardsbergen)

bewaard Edingseweg 278-280: CICHOREIFABRIEK RADIX
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/8638>
niet-bewaard /



Nevele (Deinze)

bewaard Cyriel Buyssestraat 38-32A: CICHOREIBRANDERIJ BUYSSE-LOVELING **
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/35074>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/10528>

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK M. DE LANNOY

Oostende

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK O. BEERNAERT
 CICHOREIFABRIEK S.E.O.

Oostnieuwkerke (Staden)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VANDENBROUCKE

Oostrozebeke

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIDROGERIJ & -BRANDERIJ VIAENE
 [S.N.] 1873, 109
 CICHOREIFABRIEK HUIS SEYNAEVE-VANDENBERGHE

Oudegem (Dendermonde)

bewaard Hof ten Bos z.nr.: CICHOREIFABRIEK HEYVAERT / DE VLAANDERS NV
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/48617>

niet-bewaard /

Passendale (Zonnebeke)

bewaard Molenstraat 27: CICHOREIBRANDERIJ VANDEWEGHE & CARPENTIER
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/33165>
 Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a
 Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3/A5/A7-GB/1998-8-p.
 Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-56-a

niet-bewaard /

Petegem-aan-de-Leie (Deinze)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK CASTELEIN & ZONEN / GEBR. CASTELEIN



Petegem-aan-de-Schelde (Wortegem-Petegem)

bewaard Kortrijkstraat 26-30: CICHOREIFABRIEK DE LELIE (D'HAENE)
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/28206>

niet-bewaard /

Pittem

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE DEURWAERDER

Poelkapelle (Langemark-Poelkapelle)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK LEMAHIEU

Poperinge

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK PARASOTE-VANCAYZEELE

Roeselare

bewaard Mariastraat 18-20: CICHOREIFABRIEK VAN TIEGHEM-DUPONT **
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/23997>
<https://id.erfgoed.net/aanduidingsobjecten/13971>

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VAN BESELAERE
Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/2005-12-mm.

CICHOREIFABRIEK ROULARIA

CICHOREIFABRIEK P. VERBURGH-DE COOL

CICHOREIFABRIEK TALPE

CICHOREIFABRIEK VINCART / VINCART-VERBURGH

CICHOREIFABRIEK A.VAN LAUWE-CARDON

CICHOREIFABRIEK A.V.L.

CICHOREIFABRIEK WYLFA

Ruien (Kluisbergen)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK REYNTJES FILS

Ruiselede

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK A. DELEU-STROBBE



Tielt

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK S.W.S.

Turnhout

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK JACOBS
 CICHOREIFABRIEK J. MICHIENSEN
 CICHOREIFABRIEK DE OUDE HESP

Ursel (Knesselare)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK F. VERDONCK-HERTELEER

Vilvoorde

bewaard Leuvensesteenweg 115-125: CICHOREIFABRIEK
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/70597>
 Leuvensesteenweg 122: CICHOREIFABRIEK AUGUSTE RAYÉ
<https://id.erfgoed.net/erfgoedobjecten/70598>
niet-bewaard /

Waarschoot (Lievegem)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VAN KERCKVOORDE

Wervik

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIBRANDERIJ DERVAUX

Westrozebeke (Staden)

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK GADEYNE
 Provinciaal Archief West-Vlaanderen, A3-GB/1998-93-f.

Wetteren

bewaard /
niet-bewaard CICHOREIFABRIEK VERSTUYFT-AUMAN



Wezemaal (Rotselaar)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK JAVA

Zingem (Kruisem)

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK DE BUE

Zomergem

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK NEYRINCK

Zottegem

bewaard /

niet-bewaard CICHOREIFABRIEK ODILON CEUTERICK / CEUTERICK-EECKHOUT

Parenthese

Ook sommige voedingsdistributiebedrijven, zoals FORT (PRODUCTEN), SARMA en DELHAIZE, lieten onder eigen merknaam cichorei produceren.

