

01 55ste jaargang
2023

BAKKERIJGRONDSTOFFEN

HOLLAND

historisch tijdschrift



Heel Holland eet. Levens-
middelenindustrie in Holland

Inhoud



Heel Holland eet Levensmiddelenindustrie in Holland

- 2** **Redactioneel** | Heel Holland eet. Levensmiddelenindustrie in Holland
- 4** **Vibeke Kingma** | Lassie: het geheim van de Zaanse rijst
- 14** **Henk Heijnen en Leonie Sterenberg** | Verkademeisjes en carrièrevrouwen
- 24** **Lynn Ruiter** | Komt voor de bakker! Damco's amandelspijs en innovatie in de voedselindustrie

Holland BLOC

- 34** *Tijdingen* – **Henk Looijesteijn** | Strijders tegen de onleesbaarheid: paleografen treden in het krijt
- 38** *Topstuk* – **Ton Immerzeel** | De ploffer
- 40** *Column* – **Klaartje Scheepers** | Mag het ietsje meer zijn?
- 42** *Signalementen*
- 45** *Noten*
- 47** *Over de auteurs*
- 48** *Uithoek* – **Arjan Nobel** | Koen Visser te Oud-Beijerland

Heel Holland eet

Levensmiddelenindustrie in Holland



Afb.1 Interieur van supermarkt Nijman te Heemskerk in 1970. We zien goedgevulde schappen met veel voorverpakte producten. Foto: Collectie Fotopersbureau De Boer, Noord-Hollands Archief, 1970.

Onlangs bezocht een van de redacteurs van het nummer dat u nu in handen heeft een voorstelling van cabaretier en theatermaker Tim Fransen. In de voorstelling liet hij het publiek een gedachtenexperiment doen: neem een dier in je hoofd en bedenk vervolgens wat dit dier eet. De steekproef die hij vervolgens uitvoerde bevestigde het punt dat hij wilde maken. Dat was dat dieren nooit iets eten dat uit meer dan één

ingrediënt bestaat. Roofdieren eten andere dieren, maar garneren hun prooi niet met planten en voegen er geen kruiden aan toe. Een planteneter maakt zijn maaltijd niet spannender met wat saus.

Dat de mens dat wel doet is één van de dingen die ons uniek maakt. We zoeken ingrediënten die bij elkaar passen en maken daar een maaltijd van. Die ingrediënten komen vaak ook

nog eens van over de hele wereld. De levensmiddelenindustrie heeft hier een cruciale rol in gespeeld. Na 1960 vond er een 'doorbraak van het assortiment aan luxe, voorbewerkte en kant en klare producten in Nederlandse huishoudens' plaats.¹ Dat maakte het veel eenvoudiger om eens wat anders op tafel te zetten dan de geijkte combinatie aardappels, groenten en vlees.

In dit nummer staat die levensmiddelenindustrie centraal. Verschillende Hollandse regio's hebben een essentiële rol gespeeld in de geschiedenis daarvan. De bekendste is waarschijnlijk de Zaanstreek. Al voor de industrialisatie van de 19de eeuw kon men daar door middel van de vele windmolens grondstoffen verwerken tot voedsel. Toen de stoomkracht zijn intrede deed, werd productie op grotere schaal mogelijk. Vibeke Kingma zoomt in haar artikel in op een van de vele Zaanse bedrijven: Lassie. Ze beschrijft de uitzonderlijke positie die Lassie in kon nemen in de Zaanse rijstindustrie en verklaart hoe het kan dat dat het enige rijstbedrijf is dat tot op de dag van vandaag nog bestaat.

Net als Lassie is ook de naam van Verkade onlosmakelijk verbonden met de Zaanstreek, en daarmee ook de Verkademeisjes. De meeste lezers zullen die kennen van de reclames die aan het begin van dit millennium op televisie te zien waren, maar die vrolijke meisjes in hun gele uniformen waren een verwijzing naar de werkelijke meisjes van Verkade. In het artikel van Leonie Sterenborg en Henk Heijnen beschrijven de auteurs hoe deze vorm van vrouwenarbeid ontstond en wat de positie van de vrouwelijke werknemers was.

In dit nummer blijven we echter niet alleen in de Zaanstreek: ook Vlaardingen was en is een belangrijk epicentrum van de Hollandse voedingsindustrie. Het artikel van Lynn Rüter richt zich op de zoete kant van het smaakpalet: zij beschrijft hoe het Vlaardingse bedrijf Damco kon uitgroeien tot een van de belangrijkste bedrijven op de bakkerijgrondstoffenmarkt.

Zo geven de drie hoofdartikelen van dit nummer een beeld van verschillende kanten van de levensmiddelenindustrie: die van fabrikant en consument, die van de werknemer en die van de grondstoffenproducent. In het Holland Bloc wordt dat perspectief nog aangevuld met drie bijdragen. In het Topstuk schrijft Ton Wesseling over de kassenteelt in het Westland, en hoe een afgedankt oorlogsproduct daar tot enorme kwaliteitsverbetering leidde. In de column bespreekt Klaartje Scheepers het fenomeen 'supermarkt' en de invloed van de klant. Tot slot reizen we in de Uithoek af naar Oud-Beijerland, waar Koen Visser in de 19de eeuw met een klein bedrijfje in visproducten begon. Arjan Nobel beschrijft hoe hij nooit had kunnen vermoeden dat zijn kleine onderneming zou uitgroeien tot het bedrijf dat het vandaag de dag is.

In het Bloc is ook een artikel te vinden dat niet binnen het thema past, maar wel zeer actueel is. Onze redacteur Henk Looijesteijn ging als razende reporter op pad om verslag te doen van Schrift-ure 2022, een Nederlands-Vlaamse paleografiewedstrijd die dit jaar in Utrecht plaatsvond. In deze aflevering van de rubriek Tijdingen stelt hij zich naar aanleiding van verschillende alarmerende opiniestukken de vraag hoe het gesteld is met de paleografische kennis in het Nederlandse taalgebied.

Zo brengt dit nieuwste nummer van Holland verschillende aspecten van het thema levensmiddelenindustrie samen, in de hoop daarmee een aanvulling te doen op de al bestaande historiografie. De redactie wenst u veel leesplezier!

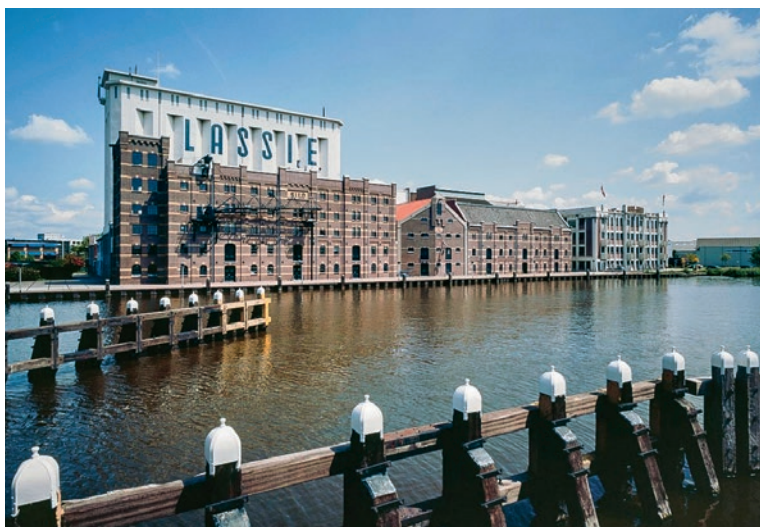
Marieke Dwarswaard
Henk Looijesteijn
Marloes Vreugdenhil
Laurien van der Werff

Lassie

Het geheim van de Zaanse rijst

In dit artikel wordt de vraag beantwoord hoe de rijstindustrie in de Zaanstreek terecht kwam en waarom van de Zaanse rijstindustrie alleen Lassie overleefde.

An de Zaan in Wormer is nog altijd de, sinds de jaren dertig grotendeels ongewijzigde, fabriekswand van de Lassie fabriek te zien. Vanaf de overkant van de Zaan gezien staat de fabriek rechts van de Zaanbrug. Helemaal aan het einde van het rijtje staat de fabriek Mercurius uit 1920, daarnaast een rijtje pakhuizen van eind 19de, begin 20ste eeuw en helemaal op links de markante betonnen silo uit 1912 met daarop de naam van de fabriek. Achter die historische gevels huist tegenwoordig een steriele fabrieksomgeving die voldoet aan alle eisen van de 21ste eeuw, maar het is bijzonder dat de fabriek hier al sinds 1893 gevestigd is en nog altijd bestaat.¹



Afb. 1 De historische fabriekswand van Lassie, gezien vanaf de overkant van de Zaan.
Foto: Rijksdienst voor de Monumentenzorg, 2008.

RIJST AAN DE ZAAAN

Dat rijst aan de Zaan terecht kwam heeft te maken met twee factoren: de grote kennis van het pellen van gerst met windmolens in de Zaanstreek en de wereldwijde vrijhandelszone die in de 18de en 19de eeuw ontstond. De kennis van het pellen van gerst ontstond ongeveer twee eeuwen voordat de rijstindustrie voet aan de grond kreeg in de Zaanstreek. Tegen het einde van de 16de eeuw groeide de Zaan uit tot een – voor die tijd – zeer grootschalig industriegebied. Deze industrie bestond nog niet uit fabrieken, maar uit molens, aangedreven door windkracht.² Dankzij de nabijheid van wereldhandelscentrum Amsterdam, het vlakke landschap dat zeer geschikt was voor het opvangen van wind en de overvloedige aanwezigheid van water waarover grondstoffen en producten aan- en afgevoerd konden worden, bleek de Zaanstreek bij uitstek geschikt om de elders uitgevonden windmolentechnologie te ontwikkelen tot een winstgevende industrie. In de Zaanstreek werd voortdurend gezocht naar nieuwe toepassingen van de windmolens. Met windmolens kon niet alleen worden gemalen, gezaagd en geslagen, maar ook worden gepeld. Waarschijnlijk is de techniek om granen te pellen met behulp van windkracht een Zaanse uitvinding geweest, die voor het eerst werd toegepast in gortpelmolens. Een pelmolen lijkt op een korenmolen, maar in plaats van molenstenen worden pelstenen gebruikt. De pelstenen ontdoen de korrel van zijn schil, maar vermalen die niet. Gort wordt gemaakt van gerst en was sinds de middeleeuwen een belangrijk volksvoedsel. Nadat de gerst gepeld is, kan er gortepap van gemaakt worden. Na verloop van tijd zijn gerst en gortepap langzaam verdrongen door tarwe en brood.

Het interessante aan deze gortpelmolens is dat er ook andere granen mee gepeld konden

worden, zoals haver en boekweit. De Zaanse windmoleneigenaars zagen zichzelf meer als kooplieden dan als fabrikant en hielden zeer goed in de gaten wat er gebeurde op de beurs in Amsterdam. Als daar voordelig aanbod bleek te zijn van een nieuwe grondstof, werd meteen uitgetprobeerd of dat ook op een winstgevende manier verwerkt en doorverkocht kon worden. Zo zijn bijvoorbeeld ook cacaomolens en tabaksmolens ontwikkeld. Hetzelfde gebeurde toen rijst op de markt kwam, een graan afkomstig uit Azië. In Azië werd rijst in die tijd gepeld met werktuigen die met de hand bediend werden. In de 18de eeuw breidde het Britse Rijk enorm uit. Groot-Brittannië werd een wereldmacht met vele kolonies in alle delen van de wereld. Binnen dat uitgestrekte Britse Rijk werden eind 18de eeuw alle tariefwetten opgeheven, zodat een enorme vrijhandelszone ontstond. In dezelfde tijd vond in Groot-Brittannië de industriële revolutie plaats, waardoor het ineens veel goedkoper werd bulkgoederen over grote afstanden te vervoeren via spoorwegen, door ijzeren zeilschepen en vanaf de 19de eeuw door stoomschepen. Groot-Brittannië haalde wol uit Australië en katoen uit Noord-Amerika, die vervolgens in haar eigen industrie verwerkt werden. Nederland volgde Groot-Brittannië in dit vrijhandelssysteem, waardoor ook in Nederland rijst uit Birma op de markt kwam die zo goedkoop was, dat het zinvol werd voor Zaanse ondernemers om rijstpelmolens in te richten en de gepelde rijst door te verkopen.

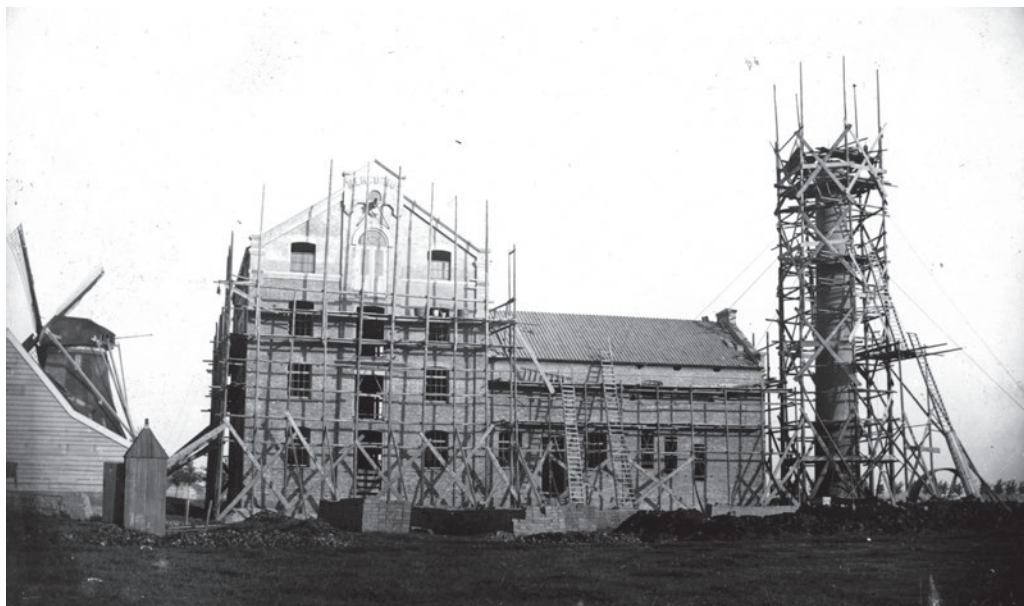
De Zaanstreek bleek bij uitstek geschikt om de elders uitgevonden windmolentechnologie te ontwikkelen tot een winstgevende industrie

Waarschijnlijk werd de eerste rijst gepeld in rosmolens in Amsterdam, al snel gevolgd door stoompelmolens. De stad werd kort daarna overvleugeld door de Zaanse windmolens. De eerste in de Zaanstreek was koopman en windmoleneigenaar Albert Vis (1801-1848), die in 1827 pelmolen De Jonge Voorn kocht om gerst in te pellen. Vanaf 1831 begon hij ook met het pellen van Javaanse rijst. Het was blijkbaar een succes, want in 1855 waren er al vijftig molens in de Zaanstreek die naast gerst, haver en boekweit ook rijst pelden. In de tweede helft van 19de eeuw werd steeds meer stoomkracht toegepast in de Zaanse industrie, een proces van vallen en opstaan. Dankzij de stoomkracht – en later de gasgeneratoren – konden de fabrieken steeds grootschaliger worden. Bij rijstpellerij De Unie van Wessanen & Laan werkten in 1891 bijvoorbeeld vijftig arbeiders, terwijl op een windmolen maar zes tot zeven mensen werkten. Net als andere levensmiddelen was rijst een speculatief product, dat grote winsten kon opleveren, maar ook grote verliezen. Bijvoorbeeld

tijdens de Krimoorlog van 1853-1856 hadden West-Europese landen maar beperkt toegang tot Russisch graan, wat leidde tot een hausse in de rijsthandel. Toen het Russisch graan na 1856 de markt overspoelde, leverde de rijstpellerij nauwelijks nog wat op. De meeste fabrieken bleven daarom naast rijst ook andere granen pellen, waardoor ze makkelijk konden overschakelen. Een knelpunt voor de Zaanstreek was de bereikbaarheid voor de steeds groter wordende rijstschepen. Na de opening van het Noordzeekanaal in 1876, begon Zaandam in 1883 met het uitbaggeren en vergroten van de haven. De Zaanse rijstindustrie kende daarna topjaren.

OPRICHTING VAN GEBROEDERS LAAN

In deze periode besloten twee zonen uit het gezin van Jan Jacob Laan (1834-1882) een eigen bedrijf te starten onder de naam Gebroeders Laan. Albert (1867-1933) en Jacob Adriaan (1869-1941, roepnaam Jac) waren de jongsten in een gezin van zes kinderen. Zij waren de zesde generatie



Afb. 2 De bouw van stoomgortpellerij Mercurius van de gebroeders Laan. Links is nog de molen De Spatter te zien, die in 1901 gesloopt zou worden. Op het terrein van de molen kwamen Silo I en Silo II, de eerste nog van baksteen, de tweede van gewapend beton. Foto: Collectie Gemeentearchief Zaanstad, 1892.



Afb. 3 Pakjongens aan het werk in gezelschap van een opzichter. Het was in deze tijd heel normaal dat jongens met 12 jaar in de fabriek begonnen te werken. Ze begonnen in de pakkamer en werden steeds verder opgeleid binnen het bedrijf. Foto: Collectie Gemeentearchief Zaanstad, 1916.

van de Wormerveerse koopmansdynastie die was begonnen met Dirk Laan in 1765. Jan Jacob Laan was medevenoot bij Wessanen & Laan, samen met zijn vier broers. Deze vijf broers hadden dit bedrijf weten uit te bouwen tot de grootste onderneming van Wormerveer, met drie stoomfabrieken waar rijst gepeld, olie geperst en meel gemalen werd. Jan Jacob Laan stierf jong in 1882; al zijn kinderen waren toen nog minderjarig. Zijn vrouw kreeg wel zijn kapitaal, maar geen zeggenschap in de onderneming Wessanen & Laan. Zoons van Zaanse ondernemers bleven vaak actief binnen het familiebedrijf.

Zij begonnen op een lagere positie en klommen dan steeds hoger. Voor de kinderen van Jan Jacob Laan was die route nog steeds mogelijk, maar het was voor hen waarschijnlijk wel moeilijk om hogerop te komen. De twee oudste zoons begonnen wel bij Wessanen, maar stapten in 1891 beiden uit de firma om te gaan werken in de bedrijven van hun schoonvaders. De twee jongste zoons Albert en Jacob Adriaan hebben dit aangekeken en waarschijnlijk besloten dat het beter was om meteen maar buiten het grote familiebedrijf te blijven. Zij waren 26 en 24 jaar oud toen zij in 1893 besloten een gortfabriek op te richten, waarschijnlijk met behulp van startkapitaal van hun moeder en andere

familieleden. De reacties vanuit hun omgeving waren negatief: gort werd nog steeds uitsluitend met windmolens gepeld. Het was nog niet gelukt om dat met stoommachines te doen. De broers hadden gezien dat het in Duitsland wel lukte en meenden een gat in de markt gevonden te hebben. Zij startten de fabriek wel met de zorg dat 'als de zaak niet goed mocht gaan, dat W en L (Wessanen en Laan) die zou inpikken en wij tot kantoorbedienden aldaar gedegradeerd zouden worden', zo schreef Jac Laan lang na zijn pensionering.³ Ondanks die wrijving konden de broers wel hun eerste stoommachine overnemen van het grote bedrijf van hun ooms. Een oom van moederskant hielp met het installeren van de pelstenen die zij in Duitsland hadden bemachtigd. Het was een kleine fabriek, met negen mensen in dienst.

Na de onzekere start ging het vrij snel goed met het bedrijf. De broers hadden hun marktonderzoek gedegen gedaan. Zij hadden gezien dat de markt overspoeld werd met machinaal gepelde gort uit Duitsland. Zij verwachtten dat zij een deel van de markt konden overnemen en dat bleek ook zo te zijn. De fabriek moest voortdurend uitbreiden met nieuwe machines en nieuwe pakhuizen. Het bedrijf ging werken met een nachtploeg om continu te kunnen

doorgaan. Al in 1900 moest er een fabriek bijgebouwd worden. Op de langere termijn liepen de gebroeders Laan tegen hetzelfde probleem aan als de andere fabrieken die met landbouwproducten werkten: als de gerstooogsten mislukten, viel er geen winst te maken. Het was dus zaak het risico meer te spreiden. Gebroeders Laan breidde daarom in eerste instantie uit met een productielijn van havermout. Wederom was dit een waagstuk: ze waren de eersten in Nederland die een havermoutfabriek begonnen. Haver kende men in Nederland als paardenvoer, maar havermout was nog geen bekend ontbijtproduct. Door importen uit Duitsland en de VS werd het steeds populairder en de broers zagen dan ook mogelijkheden. De fabriek was kleinschalig en kende de nodige technische kinderziekten, maar het lukte hen om Nederlandse havermout in de markt te zetten.

Toen brak in 1914 de Eerste Wereldoorlog uit. Gerst kwam te vallen onder de voedselvoorziening en hoewel het bedrijf een gortcontract wist af te sluiten met het Ministerie voor Voedselvoorziening en de fabriek dus kon blijven doordraaien, leidde dit tot grote onrust bij Jac Laan. Hij beschreef zijn toestand later als 'zenuwziek'.⁴ De broers waren al met hun opvolging bezig. In 1914 waren de jonge mannen Willem Frederik Bloemendaal (1883-1963) en Jillardus Ferf (1885-1941) tot procuratiehouders benoemd. Bloemendaal was een achterneef, Ferf een volle neef van moederskant. De broers bleven beiden kinderloos, maar hielden het bedrijf zo toch 'in de familie'. In 1915 was het bedrijf omgezet in een naamloze vennootschap.

*Wederom was dit een waagstuk:
ze waren de eersten in Nederland
die een havermoutfabriek
begonnen*

Alle aandeelhouders waren ook familieleden. De naam werd veranderd in N.V. Koninklijke Pellerij Mercurius v/h Gebroeders Laan. Omdat de import van havermout stil kwam te liggen tijdens de oorlog en haver in Nederland verbouwd werd, kon de havermoutfabriek in deze tijd op volle toeren doordraaien.

HET INTERBELLUM: RIJST EN ANDERE VERNIEUWINGEN

Na de Eerste Wereldoorlog kreeg Mercurius wederom te maken met zware concurrentie van Amerikaanse en Duitse havermout. Het bedrijf zocht dus naar meer mogelijkheden voor diversificatie en spreiding van risico. Het was opvallend dat men juist bij rijst uitkwam. De Zaanse rijstpellerij zat op dat moment in zwaar weer. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was de import van rijst stil komen te liggen en waren de rijstproducerende landen zelf rijstpellerijen gaan oprichten. Voor de Zaanse bulkrijstpellerij was er geen toekomst meer. De grote rijstpellerijen probeerden het tij te keren door zich te verenigen in het kartel N.V. Rijst-Unie. Het mocht niet baten, het bleef bergafwaarts gaan. Na de oorlog zouden de meeste rijstpellerijen worden gesloten. Mercurius bleef met zijn kleine pellerij buiten de Rijst-Unie. De fabriek was bedoeld om incidentele goedkope partijen rijst zelf te kunnen pellen en met winst door te verkopen. De rijst was bedoeld als bijproduct, de grote omzetten moesten komen van gort en havermout.

Een tweede ontwikkeling die in deze tijd werd ingezet en die de toekomst van het bedrijf zou bepalen, was de geleidelijke overstap van bulk naar merkartikelen. Al eind 19de eeuw was de eenheidsverpakking ontwikkeld; kleine verpakkingen voor luxe-producten zoals chocolade en thee. In de vroege 20ste eeuw werden machines ontwikkeld waarmee het



Afb. 4 Uitgevouwen verpakking van Mercurius Orgine (gortmout), een vroeg voorbeeld van een eenheidsverpakking. In de eerste jaren van haar bestaan produceerde de fabriek vooral in bulk, pas in de jaren twintig begon het bedrijf consumentenverpakkingen te maken. Foto: Collectie Gemeentearchief Zaanstad, jaren dertig.

mogelijk werd ook producten als havermout en gort kleiner te verpakken in de fabriek. Amerikaanse fabrieken gingen zich met merkartikelen rechtstreeks richten tot de consument in plaats van hun producten uitsluitend aan te bieden in grote hoeveelheden aan kruideniers, die ze herverpakten voor de klant. Mercurius volgde deze ontwikkelingen op de voet. Het bedrijf ontwikkelde de eerste producten met een kortere kooktijd, waarvoor men extra handelingen uitvoerde in de fabriek: Mercurius vlugkokende gort en vlugkokende havermout. Deze gingen in ponspakken, die de kruidenier direct aan zijn klanten kon verkopen, maar ook nog steeds in zakken van 25 en 50 kilo, waar de kruidenier de hoeveelheid uit kon halen waar de klant om vroeg. Supermarkten bestonden nog niet.

Als gevolg van die overstap naar merkartikelen moest Mercurius ook beginnen met marketing gericht op de consument. Het bedrijf stelde

een propagandist aan die lezingen hield voor verenigingen van huisvrouwen en kookscholen,

welke opgeluisterd worden door lantaarnplaatjes van het interieur van onze fabrieken, allen gemaakt door onze jonge mr. Kat en onze boekhouder J. de Wit. In de pauze worden de dames getraceerd op thee en Mercuriusgebak, een zeer smakelijk koekje uitsluitend gemaakt van vlugkokende havermout, boter en suiker. (...) Bovendien krijgen de dames een proefpakje vlugkokende havermout of gortmout.⁵

In de plaatsen waar de lezingen plaatsvonden werd daarnaast bij een paar grote winkeliers een etalage met producten van Mercurius ingericht. Het was een effectieve strategie, maar wel een dure. De kosten waren zo hoog, dat het bedrijf

feitelijk niets had aan de stijgende verkoop, een dilemma dat het bedrijf vaker parten zou spelen.

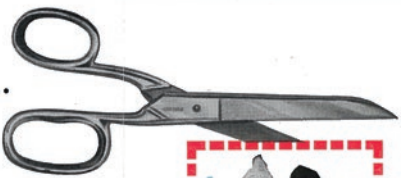
Een derde belangrijke ontwikkeling in het interbellum was de start van het bedrijfslaboratorium in 1937. Er werkte toen één chemicus, een 'bedaarde jonge man'.⁶ Het laboratorium had men afgekeken uit de VS en was in eerst instantie bedoeld voor kwaliteitscontrole, maar ook als een nieuwe strategie om de strijd aan te gaan met de Amerikaanse havermoutfabrikant Quaker Oats. Men begreep maar niet hoe dit bedrijf zijn producten zo goedkoop kon aanbieden en hoopte langs chemische weg de maalluitkomsten van gerst en haver beter te kunnen bepalen.

DE TWEEDE WERELDOORLOG EN ZIJN GEVOLGEN

Nadat Duitsland in 1939 Polen was binnengevallen, verkeerde Europa in staat van oorlog.

Nederland hield nog vast aan zijn neutraliteit, maar de oorlogstoestand had toch direct grote consequenties, ook voor de industrie. Omdat Mercurius voedingsmiddelen verwerkte, kwam het geheel onder regeringscontrole te staan. Na mei 1940, toen Duitsland ook Nederland was binnengevallen, werd een nieuwe bureaucratie opgebouwd onder leiding van de bezetter. De Duitsers gaven opdracht gelijksoortige industrieën onder te brengen in een bedrijfsgroep. Omdat Mercurius de grootse gortpeller van Nederland was, nam het bedrijf het initiatief tot het opzetten van de Nederlandsche Gortpellers Centrale. Er kon uitsluitend nog gepeld worden met binnenlandse gerst, import was door de oorlogshandelingen bijna niet meer mogelijk. Ook de havermoutfabriek kon blijven draaien op inlandse haver. De rijstfabriek lag al snel stil. De tekorten aan grondstoffen liepen steeds verder op. Tot in 1944 werkte de

Een schaar ...



Een schaar dient in het huishouden voor vele doeleinden. De Lassie consumenten en dat worden er steeds meer, hanteren dit nuttige gebruiksvoorwerp ook voor het uitknippen van de Lassie bon, die U op elk Lassie pak aantreft. Hebt U de nodige punten bij elkaar, dan krijgt U tegen sterk gereduceerde prijs, dit kleurige popje uit Volendam. De kinderen kunnen de Lassie poppen ook aan- en uitkleden.

Wilt U een grotere pop, dan spaart U nog even door. Re kijkt U deze lijst maar eens:

Uw beste keus ? Haal Lassie in huis !	150 Lassie punten plus f 1,— Lengte circa 20 cm Lassie of Lassie boy
	300 Lassie punten plus f 2,— Lengte circa 30 cm Lassie of Lassie boy
	600 Lassie punten plus f 4,— Lengte circa 45 cm Lassie of Lassie boy
	10 Lassie punten

Uw Lassie-winkelier is:

KONINKLIJKE LASSIE FABRIEKEN N.V.
WORMERVEER



Uw eerste Lassie bon

Waarde 3 punten

LASSIE



KLAAR
HAVERMOUT

Tover Rijst



vluggort

Afb. 5 Advertentie voor spaaractie Lassie poppen uit de jaren 50. Een van de manieren waarop Lassie probeerde klanten aan zich te binden was via spaaracties, bijvoorbeeld voor poppen. De Lassie poppen van een boertje en boerinnetje zijn door de jaren heen in vele varianten gemaakt. Collectie Lassie, Wormer.

gortfabriek nog door in het kader van de voedseldistributie, maar toen kwam ook zij stil te liggen, een lot dat de meeste Zaanse industrie al eerder getroffen had.

Na de capitulatie van Duitsland in mei 1945 volgde een chaotische periode, waarin de fabriek voor zover mogelijk hersteld werd en het afwachten was wanneer de eerste grondstoffen de oversteek vanuit de VS en Canada konden maken. Bij Mercurius was men beducht dat mensen geen zin meer zouden hebben in gort en havermout, omdat er in de oorlogsjaren niet veel anders te krijgen was. Dat bleek te kloppen. In de eerste jaren na de oorlog was de armoede nog te groot, maar toen mensen meer te besteden kregen in de jaren vijftig, nam de vraag naar gort en havermout inderdaad af. Het jaar 1949 bleek cruciaal voor de toekomst van Mercurius. De directie was niet zeker of men eigenlijk wel verder wilde met rijst, de fabriek had jaren stilgelegen. Maar in dit jaar daalde de consumptie van gort echter scherp en die van rijst steeg juist. Het bedrijf besloot vol in te zetten op innovatie in het laboratorium, dat verder werd uitgebreid tot zes mensen om meer nieuwe artikelen te kunnen ontwikkelen. In eerste instantie hielden de laboranten zich vooral bezig met het inkorten van de kooktijd van havermout en gort. Ook deed men proeven met het toevoegen van melk, zodat het product door de consument alleen nog maar opgewarmd hoefde te worden. De proeven waren succesvol: medio jaren vijftig werden Vluggort en Klaarhavermout in het assortiment opgenomen. In 1954 werd de merknaam Lassie bedacht voor alle consumentenproducten. Men hoopte dat zo'n internationaal klinkende naam het in het buitenland beter zou doen dan Mercurius. De naam is waarschijnlijk bedacht door directeur Bloemendaal, die goede contacten had in Groot-Brittannië (Lassie is een Schots woord voor meisje). Eind jaren vijftig werd er een logo van een meisje in oud-Hollandse klederdracht bij bedacht.



Afb. 6 Affiche van de eerste reclamecampagne voor Lassie Toverrijst, 1959. Collectie Lassie, Wormer.

TOVERRIJST UIT HET LAB

In 1956 werd rijst voor het eerst in het schema van het lab opgenomen. Men ging proberen extra-droogkokende en minute-rijst te maken, waar kortkokende rijst mee bedoeld werd. Het koken van rijst was een langdurig proces, het moest worden gekookt en nagegaard, bijvoorbeeld in een hooikist. Dat duurde twee uur. Om die reden was in de VS in 1910 al *parboiled* rijst ontwikkeld, waarbij de rijst gestoomd werd en daarna geslepen. De kooktijd kon op deze manier enorm worden teruggebracht. De Zaanse concurrent Honig had al een snelkookrijst in het assortiment: Momentorijst. Het laboratorium van Mercurius meende wel met iets beters te kunnen komen. Doel was een rijst te ontwikkelen die niet kon mislukken en een mooie droge korrel zou opleveren. De laboranten volgden daarbij een ander proces dan

Toverrijst was meteen een enorm succes en drukte Memento-rijst binnen een paar jaar geheel van de markt.

Toverrijst was vooral enorm succesvol in Nederland, niet in het buitenland. Dit heeft vermoedelijk te maken met de Nederlandse rijstcultuur die ontstond na de Indonesische Onafhankelijkheidsoorlog. Voor de Tweede Wereldoorlog werd rijst vooral gegeten als zoet gerecht in de vorm van rijstepap of rijstpudding. Rijst gold daarnaast als een goedkoop alternatief wanneer de aardappeloogst was mislukt. De Indische Nederlanders in de kolonie waren wel gewend om hartige gerechten als nasi goreng te eten. Toen zij na de onafhankelijkheid van Indonesië massaal gerepatriëerd werden, namen zij de Indonesische keuken met haar hartige gerechten mee. De opkomst van de Chinees-Indische restaurants deed de rest. Voor nasi goreng had je een goede droge korrel nodig en de Toverrijst deed wat het beloofde, die lukte altijd zonder dat je er veel aandacht aan hoefde te besteden.

In de jaren vijftig en zestig bleef de Lassie fabriek het rijstassortiment verder uitbreiden met varianten die minder bekend zijn geworden, zoals Presto rijst, Flits rijst en Fluks rijst. In de jaren zeventig kwamen daar de rijstbuittjes bij. De enorme kosten van de marketing voor merkartikelen bleven echter een groot probleem voor het bedrijf. Daarom werden in 1963 gesprekken gevoerd met de directie van Erven Wed. J. van Nelle N.V. te Rotterdam, die ertoe leidden dat de aandelen van de Koninklijke Lassie Fabrieken door dit bedrijf werden overgenomen. De directie van Lassie hoopte vooral dat het samengaan van de verkoopafdelingen van Lassie en Van Nelle de kosten zou drukken. Lassie werd echter steeds minder onafhankelijk en steeds meer onderdeel van Van Nelle. De productie van rijst ging intussen gewoon door, de verkoop steeg en de fabriek werd in de jaren zeventig verder uitgebreid. Van Nelle werd in 1989 overgenomen door

Toverrijst was vooral enorm succesvol in Nederland, niet in het buitenland

Sara Lee, ook al eigenaar van Douwe Egberts. De fabriek werd steeds verder gemoderniseerd, waardoor het hele productieproces nu volautomatisch verloopt. In 2005 wilde Sara Lee van Lassie af en verkocht het aan het Spaanse Gruppo SOS, die het bedrijf vanwege financiële problemen direct weer doorverkocht aan het eveneens Spaanse Ebro Foods. Er volgde een onrustige periode, waarin de productielocatie in Wormer gesloten dreigde te worden. Ebro Foods is de grootste rijstproducent ter wereld en ontwikkelt voortdurend nieuwe producten. Een van die producten is hoogwaardige rijstbloem, niet voor consumenten maar voor bijvoorbeeld de chipsindustrie. Vanaf 2012 is er achter de historische gevels een geheel nieuwe fabriek gebouwd voor het vermalen, behandelen en verpakken van rijstbloem. Daarnaast worden er nog steeds allerlei rijstvarianten in Wormer geproduceerd.

Net als de meeste Zaanse industrie maakt Lassie deel uit van een internationaal concern. Dat er op deze locatie nu al sinds 1914 met rijst gewerkt wordt, heeft te maken met de voortdurende vernieuwing en risicospreiding die het bedrijf toepaste. Andere bedrijven die het hebben volgehouden, zoals Cacao de Zaan en Duyvis, volgden min of meer diezelfde strategie. Ondanks die internationalisering blijft Lassie ook erg Zaanse. Er werken nog altijd vooral mensen uit de Zaanstreek, het bedrijf zit al sinds 1893 op dezelfde locatie en onderhoudt zijn historische fabriekswand met zorg. Het is dan ook de verwachting dat die grote witte silo nog heel lang op zijn prominente plek aan de Zaan zal blijven staan.

Verkademeisjes en carrièrevrouwen

Wie aan de koekjes en chocolade van Verkade denkt, schiet ongetwijfeld ook het beeld van de meisjes van Verkade te binnen. Zij staan symbool voor de opmars van werkende vrouwen in de Zaanse industrie aan het einde van de 19de eeuw. De Verkademeisjes waren gedurende de 20ste eeuw belangrijke werkneemsters met eigen taken binnen het productieproces, en werden later ook ingezet als marketingtool.

Vanaf 2006 werden de meisjes van Verkade in hun gele uniformen ingezet als vast onderdeel van campagnes.¹ In de reclames zijn drie vrouwen te zien die, terwijl ze werkzaam zijn in de fabriek, op luchthartige wijze nieuwe producten aan de man brengen. Verkade greep bij deze reclames terug op de eigen bekende Verkademeisjes die vanaf begin 20ste eeuw in groten getale in de Zaanse Verkadefabrieken werkten. In die tijd was het niet gewoon voor vrouwen om een werkzaam leven te hebben. Enerzijds bood Verkade vrouwen in deze tijd allerlei kansen, anderzijds zette het bedrijf de vrouwen ook in voor eigen doeleinden. In hoeverre maakten zij daadwerkelijk carrière bij Verkade?

WERKENDE VROUWEN IN NEDERLAND

Lang is gedacht dat de industrialisatie, die in Nederland pas echt op gang kwam na 1870, ervoor had gezorgd dat mannen en vrouwen niet meer samen op de werkvloer stonden. Echtparen werkten niet meer samen op het land, de man ging werken in de fabriek en de vrouw bleef thuis om voor het gezin te zorgen. Dat is inderdaad wat er gebeurde, maar vrouwen verdwenen in de late 19de eeuw niet volledig uit het arbeidsproces. De Verkademeisjes zijn

Vrouwenarbeid was gebonden aan meer voorwaarden en beperkingen dan voorheen

hier duidelijk bewijs van. Wel was vrouwenarbeid gebonden aan meer voorwaarden en beperkingen dan voorheen.

Vrouwen kregen in de meeste fabrieken minder betaald dan mannen. Dat maakte dat hun arbeid minder loonde dan mannelijke arbeid, maar zorgde ook voor 'wantrouwen van hun mannelijke collega's'.² Die waren bang dat werkgevers hen zouden ontslaan en in plaats daarvan meer vrouwen zouden aannemen, omdat die aanzienlijk goedkoper waren. Naast ongelijke beloning werden vrouwen op een andere manier benadeeld door het werken in de fabriek. De rigide werkuren waren moeilijk te combineren met het huishouden, zeker vanaf het moment dat in 1901 de eerste leerplichtwetten werden ingevoerd. Marjolein Morée en Marjan Schwegman stellen: 'Ze konden nu niet langer de zorg voor de kleine kinderen aan het oudste kind overlaten zoals voorheen vaak gebeurde'.³ Vooral voor gehuwde vrouwen was werken dus nadelig: 'De verbondenheid met het gezin was één van de belangrijkste redenen dat getrouwde vrouwen in Nederland nooit massaal naar de fabrieken zijn getogen'.⁴ De getrouwde vrouwen die wel in de fabrieken te vinden waren, werkten daar in de regel al voor hun trouwen en werden niet ontslagen omdat hun ervaring op prijs werd gesteld.

Naast de fabriek was het kantoor een plek waar vrouwen vanaf het einde van de 19de eeuw aan het werk gingen. In tegenstelling tot het simpele fabriekswerk vereiste kantoorwerk wel enige opleiding, wat maakte dat het voornamelijk jonge vrouwen uit de gegoede burgerij waren die in eerste instantie achter de bureaus plaatsnamen. Bij Verkade bracht kantoorautomatisering – een gevolg van steeds verder doorgevoerde systematisering – met zich mee dat het bedrijf in 1897 een telefoon, een schrijfmachine en een stenoschrijfmachine binnen

De rigide werkuren waren moeilijk te combineren met het huishouden, zeker vanaf het moment dat in 1901 de eerste leerplichtwetten werden ingevoerd

de kantoorwanden had die bediend werden door vrouwen.

VERKADE

Ericus Verkade (1835-1907) kwam oorspronkelijk uit Vlaarding, maar verhuisde als kind naar Zaandam. Hij en zijn broers trouwden met vrouwen afkomstig uit rijke Zaanse ondernemersfamilies. Net als veel andere ondernemers in de Zaanstreek was Verkade meer een koopman dan een fabrikant. Het maken van producten liet hij over aan deskundigen, terwijl hij – en later zijn zonen – zich vooral richtte op technische efficiëntie. Zo werden zijn producten sneller en goedkoper geproduceerd dan die van concurrenten.⁵ De Zaanstreek kent een lange traditie als het gaat om voedselproductie. Gerst, rijst, cacao, plantaardige oliën en vetten: al deze producten werden soms al eeuwen in de Zaanse industriemolens verwerkt. In de tweede helft van de 19de eeuw maakte de komst van stoomfabrieken schaalvergroting mogelijk. In veel andere landen werden steeds meer voedingsmiddelen, van bier en melk tot brood en beschuit, op industriële wijze bereid. Niet de boer of de bakker, maar de fabriek was de producent. Ondanks dat de Zaanstreek achterliep op deze ontwikkelingen, had Verkade wel oog voor vernieuwingen en wist deze in te zetten voor eigen voordeel.⁶

Het viel hem op dat er in grote steden broodfabrieken werden gebouwd; hier woonden immers veel mensen. De Amsterdamse

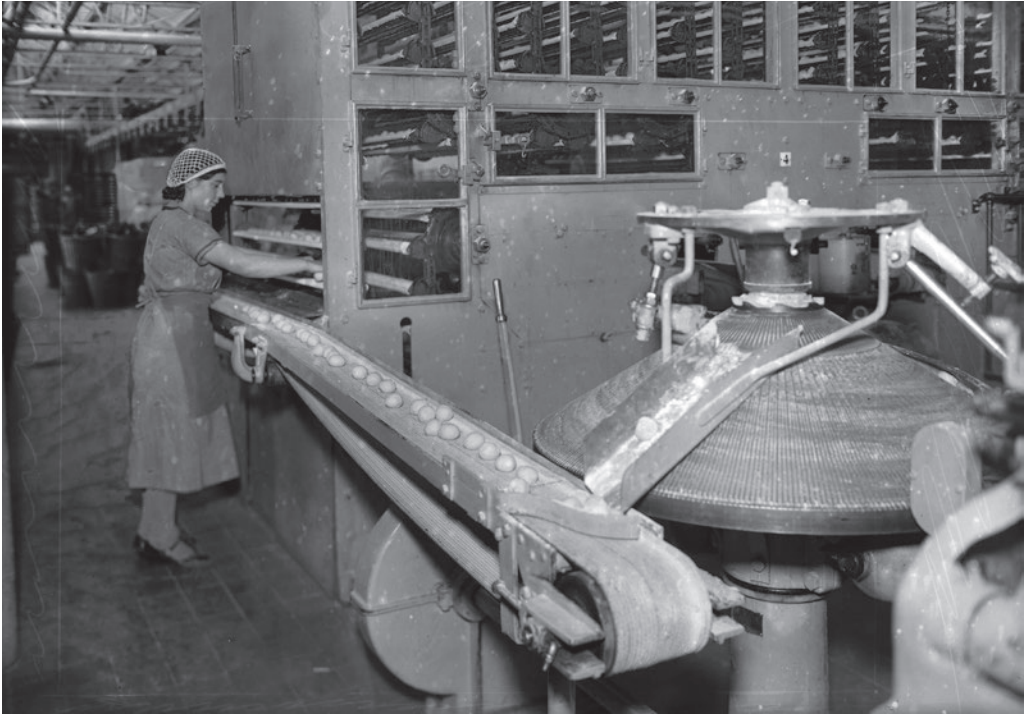
fabrieken bedienden ook de Zaanstreek. Reden genoeg voor Verkade om in 1886 zijn eigen Stoom-Brood & Beschuïtfabriek 'De Ruyter' in Zaandam te openen. Hij ontleende de naam aan de oudste meelmolen die van 1439 tot 1864 op dezelfde plek stond. Ook Ericus junior (1868-1927) kwam al snel in het bedrijf werken. Vier jaar na de opening nam de productie van beschuït een grote vlucht. Verkade verkocht beschuïten niet meer per stuk, maar in blikken van 25 stuks. De reden hiervoor was om omkoping tegen te gaan. Venters van losse beschuïten werden omgekocht door warme bakkers en verkochten mindere kwaliteit beschuït onder de naam Verkade. Met exemplaren die al in een afgesloten Verkade-verpakking geleverd werden, was dit niet meer mogelijk. De beschuïten in blik kostten 25 cent. Op het blik zat daarnaast nog 25 cent statiegeld.⁷ Dankzij de verpakking bleef beschuït langer goed en werd breuk voorkomen. De 'Prima Zaanse Beschuït' werd al

snel in het hele land verkocht. 'De verpakking waarborgt zindelijkheid en herkomst' stond er onder meer op het blik. En: 'Alleen in blikverpakking blijft beschuït croquant en smakelijk.' In dezelfde tijd begon de productie van koek: 'Verkade's Prima Honing Ontbijtkoek', verpakt in karton – ook een revolutionair concept.

De beschuïtblikken die retour kwamen, moesten worden schoongemaakt. Al snel bleek dat hier kleine handen voor nodig waren, zodat de blikken van binnen schoongeschoord konden worden. In 1891 nam Verkade voor het eerst vrouwen in dienst, te beginnen met zes dames in de fabriek die de beschuïtblikken schoonmaakten. Dit ontstond vanuit het idee om de concurrentie een stap voor te zijn. Er golden nog geen aparte regels voor vrouwelijke werknemers; zij volgden de bestaande regels. Vrouwen werkten wel in andere ruimtes dan de mannen en droegen geen officiële werkkleding, maar werden geacht net gekleed op hun werk te verschijnen.



Afb. 1 Bussenpakkerij boven Bakkerij de Ruyter. Foto: Zaanse Museum, 1896.



Afb. 2 Plaatsen van beschuitdeegbolletjes in rijkast. Foto: Zaans Museum, 1936.



Afb. 3 Meisjes op het speelveld. Foto: Zaans Museum, 1936.



Afb. 4 "Naaikamer" of linnenkamer. Foto: Zaans Museum, 1951.

Op afbeelding 1 is te zien dat ze een blouse, een rok en een schort dragen, en het haar is netjes opgestoken.⁸ Na deze eerste lichting volgden er meer vrouwen in dienst van het bedrijf.

Ondanks de nuttige taken die vrouwen toebedeeld kregen, ontstond in deze tijd ook het beeld van onzedelijke dames die hun reputatie in gevaar brachten als ze met mannen in dezelfde ruimte werkten, of makkelijk tot prostitutie te verleiden waren. Dit droeg niet bij aan de waardering van de werkende vrouwen en bleef zelfs hardnekkig lang hangen. Verkade poogde dit beeld te bestrijden en paste hiermee in een bredere trend van het oprichten van bijvoorbeeld scholing voor jonge fabrieksarbeiders. Zij leerden lezen en schrijven, en vrouwen kregen specifiek les in huishoudelijke taken. Deze lessen zorgden ervoor dat de werkneemsters van Verkade konden werken, zich ontwikkelden, en tegelijkertijd werden scheve ogen voorkomen.

VERDERE ONTWIKKELINGEN

Het succes van Verkade vertaalde zich gedurende de 20ste eeuw in de bouw van nieuwe fabrieken: in 1919 voor de biscuits, in 1928 voor beschuit.⁹ Eén van de Verkadezonen liet zich in 1910 in Engeland onderwijzen in het maken van 'lekkere, kwalitatief goede biscuits'. Na intensief smaak- en marktonderzoek zette het bedrijf een compleet assortiment Verkade-biscuits in de markt. Men stuurde niet op prijs, maar op kwaliteit. Omdat in 1920 een verbod kwam op nachtarbeid in bakkerijen, stopte Verkade met de broodfabriek. De fabrieken werden nu compleet ingericht voor de productie van suikerwerken, chocolade en bonbons. Een bijkomend voordeel was dat grondstoffen als suiker en cacao in de Zaanstreek ruim voorhanden waren.¹⁰

De gestegen omzet en vraag vereisten niet alleen nieuwe fabrieken, maar ook meer arbeiders. Al die breekbare koekjes en beschuiten

moesten snel maar voorzichtig worden ingepakt. Net als het schoonmaken van de blikken bleek dit een vrouwentaak. Door de ontwikkelingen aan het begin van de zoste eeuw kregen zij steeds meer verschillende functies binnen het bedrijf. Soms deden ze zelfs 'mannenwerk'. Dit betrof voornamelijk het bedienen van de machines en de ovens en het sjouwen van zware kratten. Echter, de hogere functies in het bedrijf bleven voorbehouden aan mannen. Vrouwen werden geen chef van een afdeling, ze bleven louter productie- of kantoorwerkzaamheden uitvoeren.¹¹

Een bijkomend voordeel was dat grondstoffen als suiker en cacao in de Zaanstreek ruim voorhanden waren

Vanaf de tweede helft van de 19de eeuw werd het mogelijk om ook in grote aantallen gelijksoortige werkuniforms te maken. Allereerst bedoeld voor meer veiligheid op de werkvloer, maar deze ontwikkeling bracht meer voordelen met zich mee. De uniformen zorgden



Afb. 5 Personeel pakt biscuits in. Foto: L.P. Vlaanderen, Zaans Museum, 1944.



Afb. 6 Beschuit met muisjes maken voor de geboorte van prinses Beatrix. Foto: L.P. Vlaanderen, Zaans Museum, 1938.

voor een positiever beeld van vrouwen in de fabriek. Net als bij een dienstbode of verpleegstersuniform gaf het blijk van erkenning van een beroepsgroep. Verkade koos voor een werkuniform dat bestond uit een overjurk (schort), sloof en haarnet. Op sommige afdelingen droegen vrouwen ook handschoenen. Het is niet duidelijk wanneer Verkade het uniform voor vrouwen precies introduceerde. Op een vroege foto uit 1896 waarop meisjes samen met enkele mannen en jongens poseren op de plek waar

de beschuitblikken werden gewassen, dragen de werkneemsters al bedrijfskleding, met hagelwitte schorten als bewijs van hygiënisch handelen.

In 1929 gaf Verkade een brochure uit over hoe nieuwe werkneemsters zich moesten gedragen: 'Wat een Meisje, dat in dienst komt, onder anderen behoort te weten', waarin ook de werkkleding specifiek werd genoemd. Hierin stond dat schorten en sloven gratis door Verkade werden verstrekt en ook wekelijks door het bedrijf werden gewassen. Met schorten wordt hier een kledingstuk bedoeld dat wij nu aan zouden duiden als overjurk. Haarnetten moesten zelf worden aangeschaft en eenmaal per week worden gewassen. Er was een instructie over hoe de netten te

Haarnetten moesten zelf worden aangeschaft en eenmaal per week worden gewassen

dragen; er mochten immers geen haren in de producten komen. Elke zaterdag werd de schoon gewassen werkkleding klaar gehangen bij het eigen kastje van de werknemer. De werknemers moesten hun kleding, tassen, sieraden en geld daarin opbergen, dat mocht niet mee de werkvloer op. Deze instructies geven aan dat Verkade zijn werkneemsters als serieuze partij zag die volledig meedraaide in het productieproces, ondanks de wat directieve toon van het boekje.¹²

VERKADEMEISJES

Uit bovengenoemde ontwikkeling blijkt duidelijk dat Verkade niet probeerde het heersende beeld over vrouwenarbeid enorm te veranderen en vermoedelijk vooral blij was met de specifieke

taken die zij uitvoerden, maar wel zorgde voor goede werkomstandigheden. Daarbij hield het bedrijf zich actief bezig om de 'Verkademeisjes' positief te 'verkopen' aan de buitenwereld. Toen het als begrip nog weinig bekend was, wist Ericus Verkade marketing al strategisch in te zetten. Het bedrijf zette in 1891 als eerste advertenties in Nederlandse dagbladen. Het effect was echter minimaal en hij verzong al snel een nieuwe tactiek: via gemeentesecretarissen kocht Verkade namen en adressen van inwoners die meer dan 1500 gulden per jaar verdienden. De reacties op de brieven met reclame voor koek en beschuit die het bedrijf aan deze groep stuurde waren boven verwachting.¹³

In 1897 bedacht het bedrijf weer iets nieuws: het toevoegen van losse bouwprenten



Afb 7. Optocht in de straat. Foto: Zaans Museum.



Afb 8. Meisjes op het speelveld. Foto: L.P. Vlaanderen, Zaans Museum, 1930.

aan de pakken ontbijtkoek. De bouwplaten met modellen van molens, torens en gebouwen werden gewaardeerd. Met de introductie van de Verkade-albums volgde de echte vernieuwing. Het begon in 1903 met plaatjes van de Duitse firma Stollwerck die bij de koek en beschuit werden mee verpakt. Het bijbehorend album kon apart worden gekocht. Een paar jaar later besloot men om albums met hoogwaardige afbeeldingen te laten maken, met de natuur

als onderwerp. De bekende natuurkenner Jac. P. Thijsse werd als schrijver aangezocht, kunstenaars uit de eigen familie- en kennissenkring – L.W.R. Wenckebach, Jan van Oort, Jan Voerman jr. – verzorgden de illustraties. In 1906 verscheen 'Lente', het eerste album in een lange en succesvolle reeks. Toch werden de nu zo bekende Verkademeisjes, of andere onderdelen van het bedrijf, niet genoemd in de albums.

Het was de uitwerking die de Eerste Wereldoorlog had op productieprocessen en de maatschappij die ervoor zorgde dat de Verkademeisjes een begrip werden. Jongens kwamen met de trein om bij de Artillerie-Inrichtingen te werken, en meisjes reisden in groten getale

De Verkademeisjes zijn destijds nooit als zodanig in marketinguitingen gebruikt

naar de fabrieken van Verkade. Het massaal naar de werkplaatsen gaan, is op talloze foto's vastgelegd die breed verspreid raakten. De Verkademeisjes zijn destijds nooit als zodanig in marketinguitingen gebruikt, maar Verkade wist zich door het beeld dat zich verspreidde wel als sociaal bedrijf te profileren.

Het blauwe uniform dat door de Verkademeisjes werd gedragen, werd een begrip. Het beeld van de lachende werkneemsters die samen speelden in de tuin van de werkplaats inspireerde veel vrouwen om te solliciteren bij het bedrijf. Dat veel mensen later overigens vooral aan een geel uniform dachten, komt door een reclame uit de jaren zeventig, en de begin 21ste eeuw weer opnieuw ingezette Verkademeisjes.

De maatschappij was inmiddels veranderd. De omstandigheden waaronder vrouwen bij Verkade werkten – een combinatie van zedelijkheid, onderdanigheid en geestdodend werk – waren ingehaald door de nieuwe ideeën uit de jaren zestig en zeventig. Die kanteling klinkt door in het verhaal dat Tessa de Loo in 1983 schreef. De reputatie van de Verkademeisjes was in de ogen van de schrijfster op zijn minst dubbelzinnig: de arbeidsomstandigheden waren van oudsher dan wel modern, maar het werk zelf was en bleef geestdodend. Jonge vrouwen konden zich niet verder ontplooien omdat ze in het keurslijf van het productiewerk gevangen waren en bleven. Veel meisjes van Verkade kwamen met de trein naar Zaandam. In het verhaal *De meisjes van de suikerwerkfabriek* beschrijft Tessa de Loo vier van hen, op weg naar hun werk. Eén van de vier is de vertelster, die zich herinnert hoe het op school niet lukte en dat ze volgens haar ouders niet deugde omdat ze alleen in jongens was geïnteresseerd. Daarom moest ze maar gaan werken. Het werk in de suikerwerkfabriek was geestdodend. Het enige verzetje was de doos bonbons die de vier dames iedere ochtend in 'hun' treincoupé leegaten.¹⁴

Jonge vrouwen konden zich niet verder ontplooien omdat ze in het keurslijf van het productiewerk gevangen waren en bleven

TOT SLOT

Hoewel vrouwenarbeid begin 20ste eeuw over het algemeen niet positief werd beoordeeld, wist Verkade hier een eigen draai aan te geven. In hun fabrieken ontstonden namelijk taken die louter door vrouwen uitgevoerd konden worden. Hun werkzaamheden, geboren uit noodzaak omdat zij door kleine handen geschikter waren voor het schoonmaken van blikken, werd al snel verheven tot een onmisbare kwaliteit zoals het inpakken van breekbare baksels. Dit was revolutionair in een tijd waarin fabriekswerk voor vrouwen een slechte reputatie had, omdat het als onbetamelijk werd gezien. Verkade bood sinds het begin van de 20ste eeuw goede voorzieningen aan vrouwen. Dit bood voordelen voor zowel het bedrijf als haar werknemers. Het was voor veel jonge vrouwen aantrekkelijk te solliciteren bij het bedrijf. Hier plukte Verkade natuurlijk zelf ook weer de vruchten van. Als slim marketinginstrument werden de beelden van de blijde Verkademeisjes ingezet om de aantrekkelijkheid van het bedrijf verder uit te dragen. Toch zou het nog decennia duren voordat vrouwen de kans kregen carrière te maken.

Komt voor de bakker!

Damco's amandelspijs en innovatie in de voedselindustrie

Dit artikel beantwoordt de vraag hoe het Vlaardingse bedrijf Damco erin slaagde om een succesvolle positie in te nemen binnen de industrialisatie van de bakkerswereld gedurende de tweede helft van de 20ste eeuw.¹

De vier bogen van de fabriekshallen van Damco Bakkerijgrondstoffen BV vormden zestig jaar lang hét beeld van de bakkerijgrondstoffenfabriek in Vlaardingen. Met de overname door Royal Steensma in 2012 verdwenen de bogen, maar Damco's producten bleven. Het bekendste product? Amandelspijs! Maar gedurende zestig jaar Damco zijn tal van nieuwe producten ontwikkeld voor banketbakkers in binnen- en buitenland en kon het bedrijf uitgroeien tot één van de grootste bakkerijgrondstoffabrieken in Nederland.

Dat Damco uitgroeide tot een van de grootste bakkerijgrondstoffabrieken in Nederland staat niet op zichzelf. Vanaf de tweede helft van de 19de eeuw deed zich in Nederland een proces voor dat zich elders in Europa al had voltrokken: industrialisatie. Aan het einde van de 19de eeuw vond het produceren en bewerken van voedsel nog veelal handmatig of binnen het eigen huishouden plaats. Rond 1890 werden de eerste machines ontwikkeld die een groot deel van de dierlijke en menselijke arbeidskracht vervingen. Hierdoor kon niet alleen meer voedsel geproduceerd worden, maar kwamen ook nieuwe producten op de markt, zoals wit tarwebloem. Het was dan ook tussen 1890 en 1920 dat de voedselindustrie echt opkwam in Nederland. Tegelijkertijd kenmerkte deze periode zich volgens historicus A.H. van Otterloo vooral als overgangperiode. Enerzijds bleef de ambachtelijke productie van voedsel bestaan, anderzijds kwamen meer

industriële bewerkte producten op de markt die vaker hun weg naar de consument vonden. Zo bleven kleine en middelgrote bedrijven ook bestaan naast de eerste multinationals.²

Eén van die aanvankelijk kleine ondernemingen was Damco. Het bedrijf begon in 1935 in Rotterdam. Daar werd het opgericht door S. van Dam en later verkocht aan Jozef Swartberg (1881-1943). Tijdens de Tweede Wereldoorlog maakte Damco een doorstart onder Jan Hoogstad sr. (1916-1987) en Jacques Polak (geboorte- en sterfdatum onbekend). Beide directeurs hadden een eigen taak binnen het bedrijf: Hoogstad sr. richtte zich op de fabricage en de interne bedrijfsvoering en Polak richtte zich op de financiën en verkoop. Als nieuwe eigenaren brachten zij het bedrijf in 1952 naar een voor die tijd moderne fabriekshal in de Vettenoordse Polder in Vlaardingse, omdat de werkruimte in Rotterdam te klein werd. Hoewel Vlaardingse van oudsher bekend staat om de haringvisserij,

was de voornaamste vorm van nijverheid in de stad sinds 1950 industrie geworden. Bovendien was het beleid van burgemeester J. Heusdens (1910-1986) erop gericht welvaart naar de stad te brengen. De manier om dat te doen, was veel ruimte bieden aan de industrie. Onder hem werden bedrijven als Damco dan ook met open armen ontvangen. Met een goede infrastructuur en de Rotterdamse haven in de buurt, bleek Vlaardingse een aantrekkelijke bestemming voor veel bedrijven.³

In de jaren vijftig en zestig van de 20e eeuw kwamen veel nieuwe industrieën tot bloei, waaronder de bakkerijgrondstoffenindustrie. Deze industrie was erop gericht het productieproces van de banketbakker te vergemakkelijken en goedkoper te maken. Doordat het handmatig vervaardigen van producten als amandelspijs en marsepein vrij arbeidsintensief was en de vraag onder consumenten naar dit soort luxe producten toenam, werd het maken van deze producten



Afb. 1 Het bedrijfspand van Damco Bakkerijgrondstoffen met de kenmerkende fabriekshallen met ronde bogen aan de Industrieweg in Vlaardingse. Foto: Particuliere collectie, circa 1975.

De voedselindustrie vierde gedurende de tweede helft van de 20ste eeuw haar hoogtijdagen

steeds duurder voor de bakker. Hierdoor groeide de vraag naar industriële fabricage en ontstonden naast Damco tientallen andere bakkerijgrondstoffabrieken. Dat deze industrie zo tot bloei kon komen, had ook te maken met het feit dat de markt rond de jaren zestig van de 20ste eeuw voortdurend groeide en een ruim aanbod aan goedkope grondstoffen beschikbaar was. De voedselindustrie vierde gedurende de tweede helft van de 20ste eeuw haar hoogtijdagen.⁴

DAMCO EN DE ONTWIKKELINGEN IN DE VOEDSELINDUSTRIE

Met de verplaatsing naar Vlaardingen groeide het bedrijf snel: tussen 1952 en 1964 vertwaalfvoudigde de omzet, werden meerdere bakkerijgrondstoffabrieken in de omgeving overgenomen en groeide het aantal werknemers van twintig naar negentig man. Ook Damco's productielijn breidde zich in de loop van de jaren uit. Naast amandelspijs werd een reeks nieuwe producten ontwikkeld, zoals de banketbakkersspijs van witte- en sojabonen als vervanging voor het dure amandelspijs en de Nederlandse versie van de KOMPLET-gebakspoeders van het Duitse bedrijf Abel + Schäfer. Aan de hand van deze poeders konden bakkers onder andere gemakkelijker cake en banketbakkersroom maken.⁵

Deze producten werden ontwikkeld in de proefbakkerij en het laboratorium van Damco. Dat er überhaupt nieuwe voedingsmiddelen werden geproduceerd, past in de ontwikkelingen die de voedselindustrie rond die tijd doormaakte.

Vanaf de jaren zestig van de 20ste eeuw werden de eerste Research & Development (R&D) afdelingen opgericht binnen bedrijven. Waar de focus rond de jaren vijftig nog lag op het voltooien en ontwikkelen van conserveringsmiddelen, verschoof dit naar het ontwikkelen van nieuwe voedselproducten binnen de R&D afdelingen. Hierin werd onder andere gewerkt aan de smaak, geur, consistentie en de textuur van eten en werden ook de eerste instant-producten ontwikkeld. De proefbakkerij en het laboratorium vormden in dit geval dus Damco's eigen R&D afdeling.⁶

Na het pensioen van Polak in 1965 werd Hoogstad sr. alleen eigenaar-directeur van Damco. Een jaar later kwam ook zijn zoon, Jan Hoogstad jr., werken bij Damco. Hij was betrokken bij de technologische ontwikkeling en zette de exportlijn op. Ook werden de drie naastgelegen fabriekshallen opgekocht en groeide het personeelsbestand naar 125 personen. Door de verslechterde gezondheid van Hoogstad sr. kocht zijn zoon in 1981 het bedrijf van hem over. Met Hoogstad jr. als directeur ging Damco een nieuwe fase in. Onder hem werd een zakelijker beleid gevoerd, waardoor het bedrijf zich kon professionaliseren. Hierbij lag de focus op financiële groei en het verder uitbreiden van de export. Zo werden onder Hoogstad jr. opnieuw bedrijven uit de sector overgenomen en wist Damco een Europees klantennetwerk op te zetten. Gedurende de jaren fluctueerde het aantal werknemers tussen de 120 en 150. Uiteindelijk trok Hoogstad jr. zich in 2010 terug uit de dagelijkse leiding en werd het bedrijf in 2012 overgenomen door Royal Steensma.⁷

FAMILIEBEDRIJVEN BINNEN DE VOEDSELINDUSTRIE

Op het eerste gezicht is Damco een bedrijf dat de algemene trends binnen de voedselindustrie lijkt te volgen. Wie echter kijkt naar de interne organisatie, ziet dat dit toch iets anders in elkaar

steekt. De manier waarop Damco georganiseerd was en afdelingen met elkaar omgingen was namelijk doorslaggevend voor de innovatieve houding van het bedrijf. Hiervoor moet worden stilgestaan bij een fenomeen dat specifiek is voor de voedselindustrie: familiebedrijven.

Historicus Doreen Arnoldus heeft onderzoek gedaan naar zes verschillende familiebedrijven binnen de voedselindustrie tussen 1880 en 1970. Volgens haar zijn er drie verschillende typen familiebedrijven te onderscheiden: een bedrijf waarbij een familie zowel het eigenaarschap en leiderschap in handen heeft; een bedrijf waarbij één familie de volledige eigenaar is, maar geleid wordt door een delegatie ingehuurde managers; en een familiebedrijf waarbij managers de hoogste functie bekleden en de onderneming leiden, maar de beslissingen voor de lange termijn nog wel worden genomen door de familie.⁸

De familiebedrijven die Arnoldus zelf onderzocht, kenden vaak vele generaties aan opvolgingen. In Damco's geval is er slechts één overdracht geweest: die van Hoogstad sr. naar Hoogstad jr. Onder Hoogstad jr. werd een managementteam aangenomen dat tussen het personeel en de directeur fungeerde.⁹ In die zin zou Damco onder de tweede definitie van Arnoldus vallen. De term familiebedrijf kreeg binnen het Vlaardingse bedrijf echter een extra dimensie, omdat de sfeer door oud-werknemers werd omschreven als warm en familiär. Zo stelden oud-werknemers tijdens interviews dat de woorden 'werkgever' en 'werknemer' nooit vielen, dat er sprake was van persoonlijke omgang en dat er vriendschappen ontstonden binnen het bedrijf. Of, zoals de fabriekschef stelde, 'nog effe en dan hebben we familie Damco'.¹⁰ Hoe gebruikelijk was dit soort contact op de werkvloer binnen de voedselindustrie?

Arnoldus heeft in haar onderzoek verschillende familiebedrijven in de Zaanstreek bestudeerd en heeft daarbij gekeken naar factoren

die zorgden voor onderling vertrouwen. Zij stelt dat de relaties tussen families vooral gebaseerd werden op dezelfde religieuze achtergrond, maar dat dit vanaf de jaren zestig plaatsmaakte voor regionale verbintenis. Zo bevonden ontmoetingsplaatsen voor familiebedrijven zich in de regio en vonden sociale interacties tussen de verschillende families vaak al op jonge leeftijd plaats. Doordat families elkaar bezochten en kinderen naar dezelfde school gingen, ontstonden ook vriendschappen.¹¹ Deze omslag van religieuze naar regionale verbintenis was ook zichtbaar onder het personeel van Damco. Van huis uit was directeur Hoogstad sr. een gereformeerd man en in de jaren vijftig werden dan ook alleen mensen aangenomen met dezelfde religieuze achtergrond. Door de groei die het bedrijf doormaakte, werden mensen – ongeacht hun religie – uit de omgeving Vlaardingingen aangenomen en kwamen ook de eerste gastarbeiders naar de stad toe om arbeidstekorten op te vullen.¹²

Daarnaast werden familiebedrijven binnen de voedselindustrie volgens Arnoldus van oudsher gekenmerkt door paternalistische arbeidsverhoudingen. Dit houdt volgens haar in dat er binnen een bedrijf voordelen zijn voor de werknemers zonder dat hier verplichtingen tegenover staan en dat dit paternalisme gebaseerd is op een persoonlijke relatie tussen werkgever en werknemers. Hierbij treedt de werkgever op als een soort vaderfiguur voor diens personeel.¹³ Als gelet wordt op de omschrijvingen van oud-directeur Hoogstad sr. door de geïnterviewden, valt het op dat deze goed aansluiten op het concept van paternalisme. Zo vertelden zijn kinderen dat hun

*Zoals de fabriekschef stelde,
'nog effe en dan hebben
we familie Damco'.*

vader dicht bij het personeel stond en dagelijks een ronde door het bedrijf maakte om iedereen te begroeten: 'Hij kende je, maar ook de familieomstandigheden... Hij maakte geen onderscheid tussen een simpele werknemer of een bedrijfsleider. Iedereen was hetzelfde'.¹⁴ Dit werd ook vanuit het personeel bevestigd. Zo vertelde een oud-werknemer van kantoor dat 'meneer Hoogstad altijd met iedereen kon opschieten. Hij was heel sympathiek, aardig en aimabel' en hij was een man 'die aan anderen dacht'.¹⁵

Toen Hoogstad jr. het directeurschap in 1981 overnam, waaide een nieuwe wind door Damco. Zijn visie was vooral gericht op de externe profilering van het bedrijf. Hij wilde ervoor zorgen dat Damco verder zou groeien. Om dit te kunnen realiseren, was er vanuit zijn directeursfunctie minder ruimte voor persoonlijk contact met het personeel en verliep het contact via een managementteam. Het personeel kwam daarmee meer op afstand te staan, maar op zakelijk gebied maakte Damco positieve

veranderingen door. De organisatie werd strakker en mede hierdoor kon de exportlijn succesvol worden uitgebreid, konden er meerdere bedrijven worden overgenomen en stegen de verkoopcijfers.¹⁶ Hoewel Arnoldus zich dus focust op bloedverwanten en contact tussen verschillende commissies, valt het op dat de omgangsvormen vanuit directeur Hoogstad sr. met het personeel dezelfde kenmerken hebben.

'FAMILIE DAMCO'

Vanuit directeur Hoogstad sr. werd een duidelijke stempel gedrukt op de werksfeer binnen Damco. Hierbij was respectvolle en gemoedelijke omgang met elkaar van groot belang. Of zoals een oud-werknemer van kantoor stelde: 'We waren gewoon allemaal gelijk, je ging met iedereen om... Niet van: oh jij werkt in de fabriek, met jou praat ik niet. Dat was er niet bij'.¹⁷ Naast contact op de werkvloer werd in 1973 een personeelsvereniging opgericht vanuit de wens om



Afb. 2 Een voorbeeld van initiatiefneming van het personeel was het oprichten van een eigen voetbalteam.
Foto: Particuliere collectie, circa 1975.



Afb. 3 Damco's laboratorium speelde een belangrijke rol voor voedselveiligheid en het opstellen van de ingrediëntenlijst. Foto: Collectie Royal Steensma, 1975.

een sinterklaasfeest voor de kinderen te organiseren. Met goedkeuring van de directeur kwam dit feest er en ontstond een jaarlijkse traditie binnen Damco. Naast cadeaus voor de kinderen en personeelsleden, werden ook optredens van lokale artiesten als Bassie en Adriaan geregeld. Daarnaast organiseerde de personeelsvereniging klaverjas- en bingoavonden, vistoernooien en werd een voetbalteam opgericht binnen Damco. Het team trainde samen in stadspark 't Hof en speelde ook echte wedstrijden tegen klanten van Damco. Dit droeg volgens de fabrieks-chef sterk bij aan de hechtheid onder het personeel: 'Als we gingen voetballen, dan stond half Damco langs de lijn te kijken. De harmonie werd alleen maar beter.'¹⁸

Met het wegvalen van de directeur als draaiende kracht achter het persoonlijke contact op de werkvloer, gebeurde binnen Damco



Afb. 4 De proefbakkerij. Hier werden alle producten gecontroleerd op kwaliteit door proefmonsters te bakken, te bekijken en te bevoelen. Foto: Collectie Royal Steensma, 1975.

iets bijzonders. De bedrijfscultuur van samenwerking zonder hiërarchie die onder Hoogstad sr. was ontstaan, werd door de chefs van twee afdelingen – de proefbakkerij en het laboratorium – geïnternaliseerd. Dit was cruciaal voor het innoverende karakter van het bedrijf, wat goed te zien is door het productieproces van

Damco's bekendste product – de amandelspijs – van dichterbij te bestuderen.¹⁹

DE KRACHT VAN AMANDELSPIJS

Het maken van de spijs begon bij het inkopen van de amandelen bij leveranciers uit Spanje, Italië en Californië. Voorafgaand aan het maken van de amandelspijs moest een recept ontwikkeld worden. Dit ontwikkelproces vond plaats binnen de proefbakkerij en het laboratorium. Vervolgens werd deze receptuur ieder najaar beoordeeld door directeur Hoogstad sr. en de chef van de proefbakkerij. Hierbij werd altijd gezocht naar verbeterpunten om de receptuur te kunnen perfectioneren. Aan de hand van deze verbeteringen werd eerst op kleine schaal een

nieuwe partij amandelspijs geproduceerd in de proefbakkerij. Als deze goed was, werd op basis van het vernieuwde recept een volledige partij klaargemaakt in de fabriek. Vervolgens verplaatste het controleproces zich naar het laboratorium. Hier werd aan de hand van testjes bepaald of het product stevig genoeg was en of een partij moest worden afgekeurd of niet.²⁰

Door de intensieve samenwerking tussen de proefbakkerij en het laboratorium kon Damco op grote schaal een relatief consistent product leveren. Dit was echter niet gemakkelijk. Amandelspijs is namelijk een ambachtelijk product dat zich niet eenvoudig machinaal laat vervaardigen zonder in te leveren op de kwaliteit van het product. Het willen vervaardigen van een standaardproduct kan volgens Arnoldus worden



Afb. 5 Een werknemer in de fabriek controleert de amandelspijs. Foto: Collectie Royal Steensma, circa 1975.

omschreven als de concurrentiestrategie differentiatie. Dit houdt in dat een bedrijf streeft naar het leveren van een 'product dat binnen zijn productklasse als uniek wordt ervaren door de klant' en dat de klant er 'om die reden een speciale prijs voor wil betalen of loyale klant wil worden'.²¹

Na het onderzoek in het laboratorium en het uittesten in de proefbakkerij, kon de spijs in de fabriek op grote schaal worden geproduceerd.

Onderlinge samenwerking tussen de fabriek, het laboratorium en de proefbakkerij was hierbij van groot belang. Tijdens het draaien van proefopstellingen van de amandelspijs liep de chef van de proefbakkerij geregeld door de fabriek om te zien of alles in orde was. Dit gebeurde altijd in samenspraak met de fabrieksmedewerkers, of zoals hij zelf vertelde: 'Die mensen kunnen je een hoop leren en vertellen, die maken dagelijks tonnen spijs.' Ook de chef van het laboratorium was regelmatig betrokken bij werkzaamheden in de fabriek om samen met de fabrieksmedewerkers problemen op te lossen. Volgens hem waren deze mensen heel belangrijk: 'Als iemand niet oplette en er ging een beschimmelde amandel in, dan kon je zo de amandelspijs op smaak afkeuren. Ik was de storter altijd enorm dankbaar als hij met een kluit amandelen kwam die beschimmeld was.'²²

KLANT IS KONING

Ook na de productie bleven de chefs van de proefbakkerij en het laboratorium van groot belang in het perfectioneren van het product door opmerkingen van de klant. Zij vormden namelijk samen de technische verkoopondersteuning van Damco en werkten via die weg veel samen met de klant door met hen mee te denken. Zo kwamen zij vaak samen op bezoek bij de klant op het moment dat zij klachten hadden

Tijdens het draaien van proefopstellingen van de amandelspijs liep de chef van de proefbakkerij geregeld door de fabriek om te zien of alles in orde was

ontvangen en werd altijd naar een oplossing toegewerkt.²³

De service in het leveren van het perfecte product ging bovendien nog verder. Voor grote klanten werd een speciale receptuur ontwikkeld. Bij het samenstellen van een recept werd allereerst gekeken naar de eisen van de klant. Aan de hand van deze eisen stelden de proefbakkerij en het laboratorium een recept samen en werd een proefmonster naar de klant gestuurd om te zien of de klant tevreden was. Via feedback kon het recept nog worden bijgesteld. Op die manier werd onder andere een aparte receptuur voor amandelspijs voor de Hema en Albert Heijn ontwikkeld.²⁴

Buiten het verhelpen van klachten en het samenstellen van eigen receptuur, werd vanuit de proefbakkerij ook gewerkt aan het presenteren van eigen ontwikkelde producten via demonstraties op beurzen. Met alle benodigdheden werd afgereisd naar verschillende plaatsen om, bijvoorbeeld, nieuwe cakesoorten of mar-sepeinfiguurtjes aan bakkers en andere geïnteresseerden te tonen. Tijdens deze demonstraties werd live getoond hoe de nieuwe producten van Damco gemaakt en gebruikt konden worden.²⁵

BESLUIT

Tot aan het einde van de 19de eeuw werd voedsel veelal ambachtelijk geproduceerd, maar de



Afb. 6 Tijdens demonstraties op beurzen toonde Damco zijn producten. Foto: Collectie Royal Steensma, 1981.

industrialisatie bracht daar grote veranderingen in. Door de komst van machines kon niet alleen meer voedsel worden geproduceerd, maar ontstonden ook geheel nieuwe producten. Vanaf de jaren vijftig en zestig van de 20ste eeuw kwam dit vernieuwingsproces voor de bakkerswereld in een stroomversnelling terecht. Damco laat deze veranderingen van industrialisatie in de bakkerswereld goed zien. Met het steeds duurder worden van handmatig geproduceerde bakkerijgrondstoffen, doken in Nederland tientallen fabrieken als Damco op die het productieproces van de bakker gemakkelijker en goedkoper maakten. Net als elders in de voedselindustrie, kwam ook in deze sector meer aandacht voor onderzoek, ontwikkeling en innovatie dankzij de komst van proefbakkerijen en laboratoria. Wat Damco uniek maakte, lag vooral in de aard van het bedrijf.

De voedselinnovaties die Damco teweegbracht, werden namelijk in grote mate bepaald door de interne organisatie van het bedrijf. Hierbij speelden de proefbakkerij en het laboratorium een cruciale rol. De manier waarop

Damco georganiseerd was, kwam grotendeels voort uit de persoonlijke omgang van directeur Hoogstad sr. met zijn personeelsleden. Hierbij stond onderling respect hoog in het vaandel. De familiale werksfeer zorgde uiteindelijk voor een hechte band onder de werknemers. Onder leiding van de proefbakkerij en het laboratorium werd deze bedrijfscultuur voortgezet. Door het samenwerkingsverband van de twee afdelingen met de fabriek slaagde Damco erin een ambachtelijk product als amandelspijs, dat zich moeilijk machinaal en op grote schaal consistent laat vervaardigen, te produceren. Bovendien bleven de proefbakkerij en het laboratorium van groot belang na het productieproces in de fabriek. Zij vormden namelijk ook de technische verkoopondersteuning. Vanuit daar werd unieke receptuur voor grote klanten ontwikkeld, werden klachten verholpen en bracht Damco zijn innovaties op creatieve wijze naar de klant toe. Uiteindelijk vormde dit Damco's recept tot succes.



HOLLAND BLOC



Tijdingen

Strijders tegen de onleesbaarheid: paleografen treden in het krijt

Henk Looijesteijn

Emeritus-hoogleraar Middeleeuwse Geschiedenis Hans Mol gooide in januari 2022 een forse knuppel in het anders zo vreedzaam tokkende hoenderhok der geschiedschrijving van de middeleeuwen. In een opiniestuk in de Volkskrant sprak hij zijn verontrusting uit over de in zijn ogen steeds geringere aandacht voor het aanleren van studenten van de vaardigheden die ze nodig hebben om zich bezig te kunnen houden met de middeleeuwse geschiedenis van Nederland. Onder andere 'onontbeerlijke steundisciplines als paleografie, oorkondenleer en historische geografie' zijn al jaren uit universitaire opleidingen verdwenen, aldus Mol.¹

Afb. 1 De winnaars: van links naar rechts Jean Bastiaensen, gemeenteambtenaar uit Kalmthout (tweede prijs categorie boven de 26), Nicolas Denuite, archiefconsulent uit Oudenaarde (tweede prijs categorie onder de 26), de Gentse doctoraatsstudent Maxim Hoffman (eerste prijs categorie onder de 26) en Ed van der Vlist, conservator middeleeuwse handschriften van de Koninklijke Bibliotheek (eerste prijs categorie boven de 26). Foto: Organisatie Schrift-ure, 2022.

Op het opiniestuk volgden verschillende antwoorden en er zal ongetwijfeld nog meer over worden gesproken. Theo Toebosch schreef in de *NRC* in mei 2022 een stuk dat werd voorzien van de dramatische kop ‘De middeleeuwen zijn onleesbaar geworden’. Studenten hebben bij het begin van hun studie nog te weinig bagage om middeleeuwse bronnen goed te kunnen lezen en begrijpen, zo stelde de Leidse mediëvist Robert Stein vast, en de basiscursus paleografie die hij jaarlijks aan bachelor-studenten geeft is onvoldoende om dat euvel te verhelpen.²

Zorgwekkende ontwikkelingen, zou je zeggen. Nu is het zo dat het vak paleografie al langer een wat gemarginaliseerd onderdeel is van de geschiedenisstudie. Toen schrijver dezes zich als student in het midden van de jaren negentig met de vroegmoderne tijd bezig ging houden, werd hem de wijze raad gegeven het vak paleografie te volgen bij de mediëvisten, want handschriftkunde werd bij het departement Nieuwe en Theoretische Geschiedenis niet aangeboden. Ook al kan elke vroegmodernist je vertellen dat zonder enige paleografische kennis het lezen van 16de-eeuwse en 17de-eeuwse handschriften lastig wordt; voor het opdoen van die kennis moest je naar de mediëvisten.

Toentertijd werd paleografie aan de Universiteit van Amsterdam gegeven door de ontzagwekkende Utrechtse provinciaal archivaris en hoogleraar Kees Dekker (1933-2012). Onder zijn leerstoelopdracht viel de paleografie van de 14de tot de 17de eeuw, hetgeen onder andere vrucht droeg in een kolosaal en loodzwaar *Album Palaeographicum XVII provinciarum*, een paleografisch handboek dat al net zo ontzagwekkend was als Dekker zelf. De hoogleraar kende de Amsterdamse raasdonders en omdat er maar één manier is om paleografie te leren – transcriberen tot je erbij neervalt – gaf hij zijn studenten huiswerk op en wee je gebeente als je er met

de pet naar gooide, dan kreeg je te maken met zijn scherpe tong.

Het *Album Palaeographicum* staat, bijna dertig jaar later, nog altijd ongenaakbaar in de boekenkast, maar Dekkers twee modules paleografie en de pittige tentamens die ze afrondden waren onontbeerlijk voor de verdere ontwikkeling van deze historicus in opleiding. Zo deed ik onder andere de nuttige kennis op dat het gemiddelde handschrift van Nederlanders in de late 16de en vroege 17de eeuw tamelijk beroerd is in vergelijking met de voorgaande late middeleeuwen en de latere 17de eeuw. Handschriften uit de 18de eeuw zijn daarmee vergeleken een eitje.

Ik deed er ook de overtuiging op dat eigenlijk alle studenten geschiedenis wel wat handschriftkunde kunnen gebruiken. Per slot van rekening is in een tijd van tekstverwerkers het handschrift nog verder af komen te staan van de gemiddelde student. Ook 19de- en 20ste-eeuwse handschriften kunnen tamelijk onleesbaar zijn als je bepaalde trucjes en afkortingen niet kent. De wijze waarop mijn oma leerde schrijven was immers ook anders dan de wijze waarop ik het leerde.

Kortom, de alarmbellen gingen af bij het zien van de koppen van deze twee krantenstukken, en ze riepen de vraag op: dreigt de paleografie inderdaad te verdwijnen als kennisveld van Nederlandse historici? Staat Kees Dekker Nederlandse historici in het hiernamaals op te wachten om ze scherp en bestraffend toe te spreken over de verkwanseling van zijn nalatenschap?

Gelukkig, als het gaat om de steundiscipline paleografie kan er toch op wat gunstiger ontwikkelingen worden gewezen. Wellicht laten de universiteiten het wat afweten, maar de archieven hebben de handschoen enigszins opgepakt. Het Noord-Hollands Archief te Haarlem

ondersteunt samen met een aantal andere Nederlandse provinciale archieven en het Rijksarchief in België de website *Watstaatdaer.nl*, een online Kees Dekker, waar je kunt oefenen op letters en cijfers, afkortingen en hele teksten, vragen kunt stellen en moeilijke handschriftpuzzels kunt voorleggen aan je mede-codekrakers. De website is bedoeld voor iedereen die wil kennismaken met oude handschriften en verschillende archiefbronnen en stelt (beginnende) onderzoekers en studenten in staat te oefenen met het lezen van oude handschriften. Merkwaardigerwijs neemt het Nationaal Archief te Den Haag – ook verantwoordelijk voor Zuid-Holland – blijkbaar niet deel aan dit sympathieke initiatief. *Watstaatdaer.nl* is ook op twitter te vinden (@watstaatdaer) en je kunt je opgeven voor een digitale nieuwsbrief, *Tijtschrift*, met boeiende weetjes en nieuwtjes.³

Onze Vlaamse zuiderburen organiseerden in 2018 de eerste grote paleografiewedstrijd; een zelfde initiatief in 2020 van de deelnemers van *Watstaatdaer.nl* strandde helaas bij de voorronde vanwege corona. Op zaterdag 1 oktober 2022 vond echter Schrift-ure 2022 plaats in het hart van de oude bisschopsstad Utrecht, dat het feit dat het in 1122 stadsrechten kreeg van de bisschop vierde. Het was de eerste keer dat er een wedstrijd werd gehouden, waarbij de Vlaamse zuiderburen met de noorderburen de handen ineensloegen. Op deze zonnige zaterdag streden 34 deelnemers uit België en Nederland om de eervolle plaats van ‘paleograaf des vaderlands en ver daarbuiten’ zoals dagvoorzitter Rick de Leeuw het omschreef. De voormalige zanger van rockband de Tröckener Kecks en schrijver, dichter en toneelspeler was hiervoor niet alleen gevraagd als ‘nederbelg’, maar ook als vertaler van het sneeuwpoppengedicht van de Brusselse rederijker Jan Smeken (c. 1450-1517), over wie hij ook een roman schreef.

In de digitale voorronde van Schrift-ure deden maar liefst 125 mensen mee, waarvan er 34 door mochten naar de finale: 17 Nederlanders en 17 Belgen. Dertien van hen waren jonger dan 26; de jongste deelnemer was 19, de oudste was

82. Hoewel de meeste deelnemende paleografen dus al wat ouder zijn, toch een heel aardige score onder de jeugd. De finalisten kregen achtereenvolgens een 14de-eeuwse dijkbrief, een 16de-eeuwse horoscoop en een 18de-eeuws logboekfragment voorgelegd, waarbij ze voor elk stuk 20 minuten de tijd kregen. Het waren pittige teksten, zo zei de jury later, en 20 minuten is dan niet zo veel, zeker als de context niet meteen duidelijk is.

De jury had ook nog een hele kluit aan de beoordeling van de transcripties. In de tussentijd vertelde De Leeuw over het Brusselse sneeuwpoppengedicht uit 1511 en zijn vertaling daarvan en de samenwerking met de Antwerpse hoogleraar Middelnederlandse letterkunde Remco Sleiderink, met wie hij ook een roman schreef over Jan Smeken. De roman was een uitvloeisel van het werk aan zijn vertaling en verscheen in 2017, het vijfhonderdste sterfjaar van Smeken. De Leeuw las een aantal stukken voor uit zijn roman en beschreef hoe hij zoveel mogelijk waarachtigheid poogde te bereiken. ‘Wees blij dat je nu leeft’, was zijn opmerking naar aanleiding van een scène waarin een kies werd getrokken.

Namens de jury deelde Michel Oosterbosch van het Rijksarchief Antwerpen mee hoe de paleografen het hadden gedaan (‘wisselend goed’) en noemde hij de interessantste maar helaas onjuiste transcripties (‘Snoder’ in plaats van Sueder van Montfoort; ‘gesakker’ in plaats van ‘gesticht’ van Utrecht). Vervolgens kon worden overgegaan tot de prijsuitreiking. In de leeftijdscategorie onder de 26 jaar werd de eerste prijs van 500 euro uitgereikt aan Maxim Hoffman, doctoraatstudent aan de Universiteit Gent, die een score van 78,85 procent behaalde. De tweede prijs van 250 euro ging naar Nicolas Denutte, archiefconsulent van het stadsarchief van Oudenaarde, met een score van 76,64 procent.

In de categorie boven de 26 ging de tweede prijs naar Jean Bastiaensen, medewerker van de gemeente Kalmthout, met een score van 84,90 procent. De eerste prijs ging ten slotte naar Ed van der Vlist, conservator middeleeuwse handschriften van de Koninklijke Bibliotheek, die de score van

87,61 procent behaalde – niet zo heel vreemd wellicht gezien zijn specialisatie en beroep.

Deze scorepercentages laten ten eerste zien hoe lastig het is om een tekst foutloos te transcriberen in zo'n beperkte tijd en ten tweede dat leeftijd maar beperkt een rol speelt. Hoeveel ervaring je ook hebt als paleograaf, omdat je met handschriften werkt begin je eigenlijk toch wel steeds weer van begin af aan. Al is duidelijk dat veel ervaring toch gemiddeld 8 à 9 procent uitmaakt. 'Paleografie is meters maken', aldus De Leeuw en dat is inderdaad hoe je het leert, met veel vallen en opstaan, zo was ook mijn eigen ervaring als student. Het maakt immers nogal uit voor de betekenis van een tekst als je er 'mijn kinderen' in plaats van 'mijn studeren' in leest, zoals mij ooit overkwam.

Opvallend was dat de winnende paleografen in de regel zeer bescheiden waren over hun overwinning in de prijskamp en dat de meerderheid der winnaars Belgisch was. Onder de twee jongeren was geen enkele Nederlander. Men kan zich afvragen of dit dan inderdaad een gevolg is van een al dan niet afnemende handschriftkennis onder Nederlandse studenten en jonge archivariissen. Als dat zo is, wordt het wellicht niet ondenkbaar dat in de toekomst hoogleraren mediëvistiek in Nederland eerder bij de zuiderburen vandaan zullen komen dan dat zij eigen kweek zullen zijn. Nederlandse studenten hebben echter twee jaar de tijd om zich voor te bereiden op een revanche: in 2024 zal er weer een kampioenschap zijn, die dan zal plaatsvinden in Vlaanderen.

In elk geval zullen de middeleeuwen in Nederland en Vlaanderen nog lang niet geheel en al onleesbaar worden, afgaande op het aantal van 125 deelnemers aan de paleografiewedkamp. Ondertussen blijft het nog altijd nodig dat er wel deelnemers aan de volgende paleografische prijskamp zullen worden opgeleid. Ook al gaan tekstherkenningsprogramma's op termijn het mensenbrein ondersteunen bij de transcriptie van steeds grotere hoeveelheden oud handschrift, paleografische kennis zal van belang blijven voor jonge historici. En niet alleen voor oude handschriften, maar ook



Afb. 1 Deelnemers, organisatoren, presentator en juryleden op de trap van het Utrechts Archief. Foto: Organisatie Schrift-ure, 2022.

voor meer recente hanenpoten en krabbels – te meer daar de handschriften van hedendaagse Nederlanders veel slechter zijn dan die van onze rechtstreekse voorouders, die nu eenmaal meer met de hand schreven.

Wat dat betreft pleit deze oud-student van oppercodekraker Kees Dekker ervoor dat paleografie – en andere hulpwetenschappen – weer meer aandacht krijgen op de Nederlandse universiteiten. Paleografie is meters maken, en daar kun je maar beter vroeg mee beginnen. Wat dat betreft is het verheugend dat watstaatdaer.nl inmiddels door de Universiteit Utrecht wordt gebruikt voor hun jaarlijkse paleografiecursus, en dat andere universiteiten ook al belangstelling hebben getoond voor de paleografische website. Een ontwikkeling die Kees Dekker vast zou hebben toegejuicht.

Met dank aan Joyce Pennings en Jitske Hell van het Utrechts Archief.

De ploffer

Ton Immerzeel

De kracht van de kassen in het Westland is dat door het telen onder glas de producten eerder geoogst kunnen worden dan de producten die in de natuur groeien. Voor producten die vroeg op de markt komen worden namelijk hogere prijzen betaald vanwege schaarste in het aanbod. De hogere productiekosten voor het bouwen van een kas worden ruimschoots gecompenseerd door de hogere prijzen voor de vroege groenten. Dit is een belangrijke drijfveer voor de Westlandse tuinders om steeds weer nieuwe toepassingen te bedenken om de oogst te vervroegen.

Een van deze nieuwe ontwikkelingen was het verwarmen van de kas, waar men een paar jaar na 1900 voor het eerst mee begon. Ondanks de veelbelovende resultaten werd deze toepassing in eerste instantie maar spaarzaam gebruikt, omdat het vanwege de hoge kosten niet rendabel was. Hier kwam verandering in tijdens de tweede helft van de 20ste eeuw. Tijdens de Tweede Wereldoorlog en de Korea-oorlog verwarmden de Amerikanen in de winter soldatententen met eenvoudige kachels, zogenaamde petroleumbranders. Na het beëindigen van de Korea-oorlog werden deze kachels massaal op de dumpmarkt aangeboden. Zo kwamen ze terecht in de glastuinbouw. Deze petroleumkachels waren een goedkope manier om de onverwarmde kassen in de winter vorstvrij te houden.

Dit type kachels werd in de volksmond 'ploffers' genoemd, vanwege het ingewikkelde verbrandingsproces. Het waren namelijk open bakbranders, die tijdens het verbrandingsproces van tijd tot tijd met een plof en veel roet de geest gaven. Het toezicht

op de ploffers vereiste veel aandacht. Dit werd in het Westland vrij snel opgelost omdat iemand op het idee kwam om met gebruik van een zogenaamde vlotterbak, de aanvoer van petroleum te reguleren en te automatiseren.

Bij toeval werd in de strenge winter van 1963 nog een ander voordeel van deze goedkope verwarmingstechniek ontdekt. Normaal gesproken werd tijdens het verwarmen van de kassen regelmatig gelucht om de luchtvochtigheid te regelen, maar ook om de rookgassen uit de kas te laten verdwijnen. De gebroeders Van Geest uit 's-Gravenzande hielden uit zuinigheid overdag alle rookgassen binnen. Hoewel petroleumkachels namelijk goedkoop te verkrijgen waren, was petroleum naar verhouding duur. De gebroeders Van Geest kozen er daarom voor om alleen 's nachts te luchten. In de praktijk bleek hun sla veel beter van kwaliteit dan de meeste andere sla, die in de winter op dezelfde wijze werd geteeld. Die sla bestond uit dunne bladvellen, terwijl de sla van de gebroeders Van Geest bestond uit dikke, stevige



Afb. 1 Twee zogenaamde ploffers voor verwarming van een Westlands Warenhuis waar in het voorjaar sla geteeld werd. Foto: Collectie Westlands Museum, omstreeks 1960.

bladvellen. De oorzaak van het betere resultaat werd dankzij onderzoek in het proefstation van Naaldwijk snel duidelijk: het werd veroorzaakt door het koolzuurgas (CO₂) uit de rookgassen.

Dat koolzuurgas een groeibevorderende invloed heeft op planten is al in de 18de eeuw ontdekt door de Nederlander Johannes Ingenhousz (1730-1799). Hij bewees dat planten, onder invloed van licht, koolzuurgas uit de lucht opnemen en zuurstof afscheiden. Hij is daarmee de ontdekker van de koolstofassimilatie of fotosynthese. Sinds die tijd is bekend dat verhoging van het koolzuurgasgehalte van de lucht extra groei betekent. Dit kan echter alleen toegepast worden in een afgesloten ruimte, zoals een kas. In de proefstations voor de tuinbouw van Naaldwijk en Aalsmeer deed men in 1926 onderzoek naar het gebruik van CO₂. Om het koolzuurgasgehalte in de kas te verhogen werd zuiver koolzuurgas gebruikt, maar dit bleek te duur om het economisch rendabel te maken voor de tuinbouw. De CO₂ uit de rookgassen van de ploffers bleek een goedkoop alternatief.

In 1963 dacht men dat het gebruik van CO₂ uit rookgassen alleen bruikbaar was voor bladgroente. Dat kwam omdat bij de verbranding van petroleum en olie behalve CO₂, ook nog andere schadelijke stoffen vrij kwamen. Met name de zwavel die in rookgassen van olieproducten voorkwam, was schadelijk voor planten met bloemvorming in het groeiproces. Later werd daarom aardgas als verwarmingsbrandstof ingevoerd, dat zo'n schone verbranding heeft dat er geen nadelige effecten voor planten zijn. Sinds de jaren 1970 is koolzuurgas een normaal onderdeel van de teelt. Door gebruik van rookgassen als restproduct van het verwarmen van kassen, wordt een productieverhoging van 15 tot 20 procent bereikt.

De industrie produceert veel CO₂ als luchtvervuilend afvalproduct. Sinds het begin van de 21ste eeuw wordt vanuit het industriegebied Rijnmond, via een speciaal daarvoor aangelegd leidingnet, CO₂ naar de kassen getransporteerd. Hiervoor is de OCAP opgericht: Organic Carbon dioxide for Assimilation of Plants. Zo helpt de glastuinbouw nu actief mee om de nationale CO₂ uitstoot aanzienlijk te verminderen.

Mag het ietsje meer zijn?

Klaartje Scheepers

De verhouding tussen klant en aanbieder in de levensmiddelenindustrie is de afgelopen vijftig jaar sterk veranderd. Maar is de klant wel een goede koning?

Met trefzekere pas baande de Franse boerin zich een weg door haar overvolle moestuin. Voorzichtig kwam ik achter haar aan, bang om een bonenplant of courgettebloem te vertrappen. Klontjes klei drongen mijn sandalen binnen en nestelden zich tussen mijn tenen. Het had al weken niet geregend. Het terrein van de *camping à la ferme* was droog en opengebarsten. De tentharingen sloeg je er krom op.

Bij de kropsla bleef ze staan. 'Deux salades?' herhaalde ze toen ik me bij haar had gevoegd. 'Ehhh, du salad,' mompelde ik. Zo had mijn vader me voorgedaan hoe ik sla moest bestellen, met dat 'du' ervoor. Net als gisteren. Maar toen kwam ik met twee kropen terug bij onze tent. Zou het nu goed gaan?

Uit haar schort viste ze een mes. Ze boog voorover en sneed, tsjak, een dikke, frisse krop af. 'Voilà.' Ik pakte hem aan en wilde me al opgelucht omdraaien. Maar toen bukte ze opnieuw. Tsjak. Boven op mijn krop legde ze nog een minstens zo grote neer. 'Deux salades, quatre franc', zei ze tevreden en liet het mes terug in haar schort glijden. Zonder te protesteren viste ik vier muntstukken uit de zak van mijn zomerjurk. Ze waren warm geworden op mijn lijf.

Dit was hoe ik in de jaren zeventig voor het eerst de rol aannam van levensmiddelenklant. Mondig was ik nog niet. Wel maakte ik zo kennis met de

oervorm van boodschappen doen, al was ik me daar niet van bewust. Tot eind 19de eeuw ging dat namelijk ongeveer zo. Wat je zelf niet verbouwde, haalde je bij de boer, weekmarkt en een handjevol middenstanders. Als klant mocht je dan koning zijn, veel viel er niet te kiezen. Wat de grond rondom je opbracht, bepaalde je menu. Bovendien moest je het geluk hebben dat je winkelier je geen knollen voor citroenen verkocht. Assertiviteit was je enige wapen tegen gesjoemel.

Met de industriële revolutie begon deze situatie te verschuiven. Nederland verstedelijkte. Pudding (van die drillerige), jam en voorgekookte haver-mout rolden kant-en-klaar uit fabrieken. Boontjes, doperwtjes en schelvis kregen ingeblik het eeuwige leven en konden zomaar in de winter op tafel verschijnen. Alles stond in het teken van meer. Meer landbouwopbrengsten, meer efficiëntie, sneller en goedkoper vervoer, meer aanbod, meer keuze. Meer meters ook tussen waar ons eten vandaan kwam en waar we het opaten. Schaarste? In het Westen weten we nauwelijks nog wat het is.

Het winkelbedrijf nam ook een vlucht. Overal gingen kleine kruidenierszaken open – Oostzaan kreeg in 1887 zijn eerste Albert Heijntje.

Met deze ontwikkelingen werd de klant allengs machtiger. Zeker vanaf de wederopbouw. De markt

werd in die periode zo complex, de media zo massaal en reclames waren zo alom aanwezig dat het 'consumentisme' opkwam. Die beweging werd versterkt omdat de winkelier zich had teruggetrokken in het kantoor van zijn zelfbedieningszaak en niet meer beschikbaar was voor informatie. Duidelijke prijzen, etiketten, warengarantie en een bond die klantenbelangen behartigde waren er de vruchten van.

Inmiddels is het doodnormaal om naar de klant te luisteren. De kruideniertjes van toen zijn uitgegroeid tot multinationals, druk bezig met zaken als marketing, aandeelhouders, bedrijfsimago's en concurrentieslagen. Als bezetenen snuffelen ze hun data af, zodat ze exact weten wat ze moeten inkopen om de klant tevreden te stellen. Is dat slim? Het antwoord vind je in het winkelschap. Rekken vol snoep, voorbewerkte producten, sla in een plastic bak met ingevlogen ingrediënten en een sachetje kant-en-klare vinaigrette – is er iemand die daar blij van wordt? Kennelijk wel. Het klantonderzoek zegt het zelf. En wil Koning Klant gemak, dan springt er meteen een lakei op zijn scooter om hem een pak melk te brengen.

Het punt is dat wij nog maar zo weinig weten van ons eten. Want de voedselketen is alleen maar complexer geworden. Met iedere hap slokken we ook een eindeloze keten van zaadveredelaars,

fabrikanten, vrachtpiloten, logistiek medewerkers, vakkenvullers en marketeers op. Wie snapt nog hoe dat werkt? Wat de juiste keuzes zijn? Van goede wil zijn we heus wel, veel klanten maken zich druk over hoe veilig, duurzaam en eerlijk wat ze kopen is. Maar betrouwbare informatie ophalen is lastig, en in het woud van logo's en keurmerken raken we hopeloos verdwaald. Bovendien hebben we een portemonnee die onze goede bedoelingen regelmatig overschreeuwt. Dat maakt ons grillig, naïef, verward, gemakzuchtig, gulzig, onbehaaglijk en verwend.

Bij zo'n verwarde koning is de alleenheerschappij niet in goede handen, ook niet als het hoofd Marketing of de CFO zegt van wel. Tenminste... niet als we goede producten willen, op hun best, eerlijkst en duurzaamst geproduceerd. Daarvoor is de hulp nodig van open, gewetensvolle organisaties, vernieuwende wetenschappers en een dappere overheid. Het kan hoor. Kijk maar naar hoe winkeliers nu experimenteren met verpakkingsvrije winkels, wat klanten fijn maar ook best onhandig vinden. De voorverpakte salade met dressing moet dan misschien het veld ruimen. Maar daar komt meer verse sla voor terug. En die vinaigrette? Die kan Koning Klant best zelf maken – met 50 ml wijnazijn, 150 ml olijfolie en wat dijnonosterd maak je zeker twee kroppen aan.



© Illustratie Maarten Streefland

Hieronder treft u de titels die online uitvoeriger besproken worden.
Ga voor de volledige tekst naar www.tijdschrift-holland.nl/recensies



Jim van der Meer Mohr, *De schilders van West-Friesland*, Zwolle: Uitgeverij WBooks, 2022; 240 p., ill., ISBN: 9789462584792, prijs €24,95

Door de eeuwen heen trokken tal van kunstenaars naar West-Friesland om daar de fraaie stadsgezichten van de steden Hoorn, Enkhuizen en Medemblik te schilderen. Deze drie steden vormen het uitgangspunt van *De schilders van West-Friesland*. De afbeeldingen in het boek komen onder meer uit de collectie van het Westfries Museum: van deftige portretten en alledaagse huiselijke taferelen tot enorme schuttersstukken en stillevens. Dit boek is een nieuw deel in de reeks over Nederlandse kunstenaarskolonies.



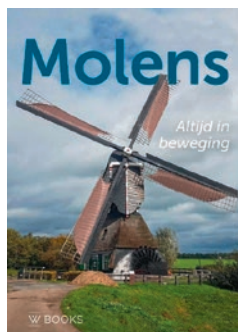
**Doreen van de Bogaard bespreekt
Ramona Negrón en Jessica den Oudsten, *De grootste slavenhandelaars van Amsterdam. Over Jochem Matthijs en Coenraad Smitt*, Zutphen: Walburg Pers, 2022; 264 p., ill., ISBN: 9789462499270, prijs €29,99**

De jaren 1730 vormden een keerpunt in de Nederlandse slavernijgeschiedenis. De West-Indische Compagnie verloor haar monopolie op de trans-Atlantische slavenhandel, waarop verschillende handelaars in de Republiek besloten hun schepen in te zetten voor de private slavenhandel. Zo ook Jochem Matthijs en Coenraad Smitt, die in ruim dertig jaar tijd ruim 11.000 slaafgemaakte mensen verscheepten. *Holland*-redacteur Ramona Negrón en Jessica den Oudsten vertellen aan de hand van de reis van het slavenschip 't *Gezegende Suikerriet* over de werkwijze van Amsterdams grootste slavenhandelaars.



Frans Grijzenhout (red.), *Kunst, kennis en kapitaal. Oude meesters op de Hollandse veilingmarkt 1670-1820*, Zutphen: Uitgeverij Walburg Pers, 2022; 360 p., ill., ISBN 9789462499317, prijs €34,99

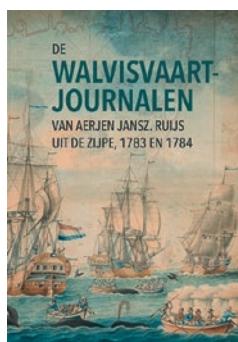
Vanaf de late zeventiende eeuw kwamen steeds meer schilderijen van 'oude meesters' op de veilingmarkt, vooral in Amsterdam. Bij de veilingen waren allerlei partijen betrokken, zoals verkopers en bemiddelaars, vendumeesters, kunsthandelaars en kopers in allerlei soorten en maten. Ze komen allemaal voorbij in dit boek over de 18de-eeuwse kunstveiling. Hartstochtelijke verzamelaars asden op topstukken die kunstgenot en sociale status opleverden, maar waar ook altijd verlies van geld en reputatie dreigden. Kunst, kennis en kapitaal kwamen hier steeds op een andere manier samen.



Jaap de Haan bespreekt

Ed Greven, *Molens. Altijd in beweging*, Zwolle: Uitgeverij WBooks, 2022; 240 p., ill., ISBN: 9789462584785, prijs €24,95

Molens, altijd in beweging. Dat geldt voor de molens zelf, maar zeker ook voor het boek *Molens. Altijd in beweging*. Het origineel werd in 1961 geschreven door molen-kenner Frederik Stokhuyzen (1890-1976). De vraag naar dit boek blijft onverminderd groot, zowel vanuit molenaarskringen als het publiek. Vandaar dat is besloten deze ‘molenbijbel’ opnieuw op de markt te brengen. Deze uitgave is uiteraard in grote lijnen trouw gebleven aan de geest van de oorspronkelijke tekst, de vormgeving is tegelijkertijd flink opgefrist, wat het lezen extra plezier geeft.



Romy Beck bespreekt

Gery Baars-Visser e.a. (red.),

De walvisvaartjournalen van Aertjan Jansz. Ruijs uit de Zijpe, 1783 en 1784, Hilversum: Uitgeverij Verloren, 2022; 160 p., ill., ISBN: 9789464550207, prijs €20,00

Aertjan Jansz. Ruijs (1750-1818) uit de Zijpe in de kop van Noord-Holland voer als matroos in 1783 en 1784 mee op walvisvaarten naar Groenland en Spitsbergen. Zijn ervaringen heeft hij vastgelegd in een tweetal journalen die de lezer meevoeren in een Arctische wereld waar het ‘knoffeligh kout’ is en de wind langs je lichaam waait ‘alsof je geen kleere aan hebt’. De journaalteksten worden voorafgegaan door een uitgebreide historische inleiding waaraan is meegewerkt door Jaap R. Bruijn en Ineke Vonk-Uitgeest.



Stephen Snelders, *Drugsmokkelland. Hoe Nederland een paradijs voor drugshandel werd. Een geschiedenis van de afgelopen honderd jaar*, Zutphen: Uitgeverij Walburg Pers, 2022; 268 p., ill., ISBN: 9789462498679, prijs €24,99

Waarom heeft het nationale en internationale drugsbeleid gefaald in het tegengaan van de smokkel van drugs en de opkomst van de georganiseerde misdaad? Historicus Stephen Snelders onderzoekt de geschiedenis van drugsmokkelaars: Nederlandse beroepschriminelen en idealistische hippies, Chinezen, Grieken, Turken, Colombianen en anderen. Volgens de auteur leidde de groeiende vraag naar drugs niet tot de macht van mythische, hiërarchische drugssyndicaten, maar tot de expansie van een wirwar van kleine, flexibel georganiseerde netwerken.



Henk Looijesteijn bespreekt

Jochem Kroes, *Het dorp van Neeltje Pater. De kooplieden- en regentenfamilies van Broek in Waterland in de achttiende eeuw*, Den Haag: KNGGW, 2022; 488 p., ISBN 9789082527933, prijs €25,00

Neeltje Pater (1730-1789) was ooit de rijkste vrouw van Nederland. Haar erfenis hield de gemoederen nog lang bezig, want tot ver in de 20ste eeuw waren zelf-verklaarde erfgenamen ervan overtuigd dat haar vermogen nog ergens in een bankkluis lag.

Dit tot de verbeelding sprekende verhaal is niet het hoofdonderwerp van *Het Dorp van Neeltje Pater*. Beroepsgenealoog Jochem Kroes (1951) behandelt de kooplieden- en regentenfamilies van het 18de-eeuwse Broek in Waterland. Hij heeft deze omvangrijke studie geschreven als een soort *Who is who?* van de Broeker elite. Voor zover opgetekend in archiefstukken komt hun economische handel en wandel uitgebreid aan de orde. Kroes besteedt aandacht aan hun nalatenschappen, hoe ze in hun huizen leefden en hun tuinen hadden ingericht.

Kroes' boek is wel erg beschrijvend en daardoor nogal opsommend. Een vergelijking met andere elitestudies blijft bovendien uit. Niettemin is het een aanwinst voor de geschiedschrijving van het Waterlandse dorp. De echte schat van Neeltje Pater is niet de klinkende munt die ze bij leven bezat, maar het fraaie beschermde dorpsgezicht dat voortvloeide uit de 18de-eeuwse Broeker rijkdom.



Arjan Nobel bespreekt

Dick E.H. de Boer e.a., *Leiderdorp tijdens de 80-jarige oorlog. Schetsen van een dorpsamenleving*, Leiden: Uitgeverij Ginkgo, 2019; 432 p., ISBN 9789071256745, prijs €29,95

Een aantal enthousiaste cursisten oud schrift van Dick de Boer heeft hun archiefvondsten over Leiderdorp samengebracht in dit boek, dat is geïnspireerd op *Een dorp in de polder* over Graft van A.Th. van Deursen. De Boer heeft vijf van de negen, caleidoscopische hoofdstukken geschreven.

Hoewel de vergelijking nergens expliciet wordt gemaakt, vertoont het vroegmoderne Leiderdorp veel overeenkomsten met het Noord-Hollandse Graft. In beide dorpen was bijvoorbeeld 10% van de volwassen mannen gelijktijdig betrokken bij het openbaar bestuur. Vrouwen speelden zowel in Leiderdorp als Graft een vooraanstaande rol, want in tal van herbergen en winkeltjes zwaaiden zij de scepter. Verschillen waren er natuurlijk ook. Leiderdorp was veel kleiner dan Graft. De inwoners vonden hun emplot in de agrarische sector en in de verschillende industrieën, terwijl de Grafters veel meer waren gericht op het water, de zeevaart en de visserij.

Het is jammer dat de vergelijking met andere dorpen in het boek niet is gemaakt, want nu is het een gedetailleerde beschrijving van enkele aspecten van één vroegmoderne dorpsamenleving. Niettemin biedt deze 'dorpsbiografie' een schat aan gegevens over een Hollands dorp tijdens Tachtigjarige Oorlog.

p. 3 Marieke Dwarswaard, Henk Looijesteijn, Marloes Vreugdenhil, Laurien van der Werff | Redactioneel

- 1 A.H. van Otterloo en B. Sluyter, 'Naar variatie en gemak 1960-1990,' in: A.A. Albert de la Bruhèze, H.W. Lintsen e.a. (red.), *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw III, Landbouw, voeding* (Zutphen 2000) 281-296, aldaar 281.

p. 4 Vibeke Kingma | Lassie

- 1 Bovenstaand artikel is grotendeels gebaseerd op het boek: V. Kingma, *Rijst aan de Zaan. Lassie 125 Jaar* (Wormer 2018).
- 2 Een uitgebreide geschiedenis van de Zaanse industrie, waaronder ook van de gortmolens, is te vinden in: Jur Kingma, *Vernuftelingen en kooplieden in een bijzonder landschap. 450 jaar Zaanse industrie* (Wormer 2019).
- 3 Gemeentearchief Zaanstad (GZ), PA-0340 N.V. Koninklijke Lassie Fabrieken Wormerveer en voorgangers (KLFWv), inv.nr. 80: Correspondentie. Brieven ingekomen bij en uitgegaan van directeur W.F. Bloemendaal, 1932-1947, brief van Jacob Laan aan W.F. Bloemendaal, Malaga 20 december 1933.
- 4 GZ, KLFWv, inv.nr. 80: brief van Jacob Laan aan W.F. Bloemendaal, 21 september 1937.
- 5 GZ, KLFWv, inv.nr. 85: jaarverslagen 1930-1935, 1930, p. 2.
- 6 GZ, KLFWv, inv.nr. 80: brief van W.F. Bloemendaal aan Jacob Laan, 11 december 1937.
- 7 Bovenstaande is gebaseerd op: Cees van Dalsum, 'Het wonderlijke verhaal van de Lassie toverrijst', *Met Stoom* 31 (1998) 13-14; een gesprek met G.B.D. van Schaik in november 2018.

p. 14 Henk Heijnen en Leonie Sterenborg | Verkademeisjes en carrièrevrouwen

- 1 Na 2019 lijken ze weer verdwenen van het toneel.
- 2 Marjolein Morée en Marjan Schwegman, *Vrouwenarbeid in Nederland 1870-1940* (Delft 1981) 11.
- 3 Morée en Schwegman, *Vrouwenarbeid in Nederland*, 10.
- 4 Ibidem, 11.
- 5 Jur Kingma, 'De Zaanstreek groeit uit haar wieden. De hernieuwde industriële bloei van 1870 – 1914' in: Eelco Beukers en Corrie van Stijl (red.), *Geschiedenis van de Zaanstreek 2* (Zwolle 2012) 493-538, aldaar 524.
- 6 Klaas Woudt en Willem Nieuwenhuys, *Honderd jaar Verkade 1886-1896* (Wormer 1986) 10
- 7 Co Verkade, *Een leven in biskwie en chocolade* (Wormer 2005) 12
- 8 Leonie Sterenborg, 'De klassieke witte blouse', *Modemuze* (geraadpleegd op 15-07-2022, via: <https://www.modemuze.nl/blog/de-klassieke-witte-blouse>)
- 9 Kingma, 'De Zaanstreek groeit', 513-514 en 610-612.
- 10 Kingma, 'De Zaanstreek groeit', 524.
- 11 Ineke Hogema en Ivonne van der Padt, *Ruytermisjes en Verkadevrouwen. Een eeuw vrouwenarbeid bij de Zaanse zoetwarenfabrikant* (Schiedam 1997) 40.
- 12 Ibidem, 56.
- 13 Verkade, *Een leven in biskwie en chocolade*, 15.
- 14 Tessa de Loo, *De meisjes van de suikerwerkfabriek* (Amsterdam 1983) 19 ev.

p. 24 Lynn Ruiter | Komt voor de bakker!

- 1 Dit artikel is gebaseerd op mijn Bachelorscriptie: 'Nog even en we hebben familie Damco'. *Damco Bakkerijgrondstoffen BV – de Nederlandse voedselindustrie en Vlaardingens tussen 1952 en 2012* (Universiteit van Amsterdam, Amsterdam 2021). Via deze weg wil ik alle geïnterviewde personen en mijn scriptie- en stagebegeleiders, Arjan Nobel en Frank de Hoog, hartelijk bedanken voor hun tijd en inbreng.
- 2 Gijsbert Roeleveld, *De Industriële Revolutie in Nederland. Een onderzoek naar de invoering van de schietspoel* (Masterscriptie Geschiedenis Universiteit Utrecht, Utrecht 2014) 3; A.H. van Otterloo, '2 Voeding' in: J.W. Schot e.a. (reds.), *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw III Landbouw, voeding* (Zutphen 2000) 235-372, aldaar 242-243 en 249.
- 3 Archief familie Hoogstad, *Historia magistra vitea, de geschiedenis is de leermeesteres des levens – geschiedenis DAMCO 1935-1975* (Vlaardingen 1975); "'Damco' opent nieuwe fabriek. Alle industriehallen thans in gebruik', *Nieuwe Vlaardingsche Courant*, 8 oktober 1952; Ach lieve tijd Vlaardingen, *1000 jaar handel, koopvaardij, nijverheid en industrie in Vlaardingen* (Vlaardingen 2001/2002) 244-246; Klaas Kornaat, *Vlaardingen ondernemend vooruit! 50 jaar Industriële Kring* (1963-2013) (Vlaardingen 2013) 15-17 en 24.
- 4 M. Davids, '3 Industriële productie' in: J.W. Schot e.a. (reds.), *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw. VI Stad, bouw, industriële productie* (Zutphen 2003) 245-382, aldaar 257 en 269; Archief familie Hoogstad, *Historia magistra vitea; Samuël Kruizinga, 'Van internationaal distributiecentrum naar 'top van de randstad': De Zaanse economie, 1914-2010'* in: Corrie van Sijl en Eelco Beukers (reds.), *Geschiedenis van de Zaanstreek II* (Zwolle 2012) 605-633, aldaar 622.

-
- 5 Archief familie Hoogstad, *Historia magistra vitea*; 'Voor hem is werken spelen: Jan Hoogstad, zilveren manager Damco-fabriek. Een hobby, maar toch ook nog ander werk', *De Rotterdammer*, 29 maart 1963; Lynn Ruiter, interview G. Schenk, 18 mei 2021, 00:00:00-20:05 en 00:49:39-01:02:46.
- 6 Van Otterloo, '2 Voeding', 240 en 284-285.
- 7 'Zilveren directeur neemt afscheid van "Damco" N.V.', MVC, 6 oktober 1965; 'De heer J. Hoogstad geridderd', *Bakkerswereld*, 18 mei 1978; Archief familie Hoogstad, *Historia magistra vitae*; 'Damcopersoneel bood bedrijfsvlag aan', RM, 3 januari 1968; Lynn Ruiter en Frank de Hoog, interview J. Hoogstad jr., 10 juni 2021, 01:09:10-01:22:16; Ruiter, interview G. Schenk, 00:10:21-00:20:05; Archief familie Hoogstad, briefkaart aankondiging terugtrekking Hoogstad sr.; Alfred Bruin en Rimmert de Jong, *Talent for Taste 175 jaar Steensma* (Harlingen 2015), 10, 43 en 45; Harrie Leijten, '75-jarige Damco kijkt vooral vooruit. Alles is gebaseerd op smaak', *Bakkerswereld*, 19 mei 2010, 22-23.
- 8 Doreen Arnoldus, *Family, family, firm and strategy: six Dutch firms in the food industry 1880-1970* (Amsterdam 2002) 19-21.
- 9 Lynn Ruiter, interview R. Harder, 17 mei 2021, 01:30:23-01:41:19.
- 10 Ibidem; Ruiter en De Hoog, interview J. Hoogstad jr., 00:10:27-00:23:30; Ruiter, interview G. Schenk, 00:39:42-00:49:39; Lynn Ruiter, interview E. Bravenboer, 10 juni 2021, 01:00:53-01:11:26.
- 11 Arnoldus, *Family, family, firm and strategy*, 329.
- 12 Ruiter, interview R. Harder, 00:00:00-00:09:54; Lynn Ruiter, interview M. Sebel en M. Krook, 20 mei 2021, 00:20:08-00:31:34.
- 13 Arnoldus, *Family, family, firm and strategy*, 221.
- 14 Frank de Hoog, interview M. en K. Hoogstad, 29 april 2020.
- 15 Lynn Ruiter, interview M. de Wilt, 18 mei 2021, 00:58:31-01:10:28.
- 16 Ruiter en De Hoog, interview J. Hoogstad jr., 00:31:59-00:40:05; Ruiter, interview R. Harder, 01:30:23-01:41:19.
- 17 Ruiter, interview M. de Wilt, 00:10:26-00:20:27.
- 18 Archief familie Hoogstad, *Damcopas – personeelsorgaan* (1:1), 9 augustus 1974; Ruiter, interview E. Bravenboer, 01:11:26-01:20:34.
- 19 Ruiter, interview E. Bravenboer, 01:30:36-01:36:39; Ruiter, interview R. Harder, 01:30:23-01:41:19; Ruiter, interview G. Schenk, 0:39:42-00:49:39.
- 20 Lynn Ruiter, interview L. den Boer, 17-05-2021, 00:14:15-00:20:34; Ruiter, interview G. Schenk, 00:00:00-00:10:21 en 00:20:05-00:30:14.
- 21 Arnoldus, *Family, family, firm and strategy*, 265 en 318; Ruiter en De Hoog, Interview J. Hoogstad jr., 01:09:10-01:22:16 en 02:03:22-02:10:55.
- 22 Ruiter, interview R. Harder, 01:30:23-01:41:19; Ruiter, interview G. Schenk, 0:39:42-00:49:39 en 01:49:21-01:59:12.
- 23 Ruiter, interview G. Schenk, 00:10:21-00:20:05; Ruiter, interview R. Harder, 00:39:31-00:49:00 en 00:59:07-01:10:23.
- 24 Ruiter, interview G. Schenk, 00:10:21-00:20:05; Ruiter, interview R. Harder, 00:29:32-00:39:31.
- 25 Ruiter, interview G. Schenk, 00:49:39-01:02:46.

p. 34 Henk Looijesteijn | Strijders tegen de onleesbaarheid: paleografen treden in het krijt

- 1 Hans Mol, 'Help, de Nederlandse Middeleeuwen dreigen in de marge te verdwijnen', *Volkskrant* 31 januari 2022.
- 2 Theo Toebosch, 'De Middeleeuwen zijn onleesbaar geworden', NRC 13 mei 2022.
- 3 De website is een initiatief van het Brabants Historisch Informatie Centrum. Ondertussen nemen nu de volgende instellingen deel: Het Utrechts Archief, Noord-Hollands Archief, Regionaal Archief Nijmegen, Regionaal Archief Tilburg, Regionaal Historisch Centrum Eindhoven, Regionaal Historisch Centrum Limburg, Rijksarchief Hasselt, Waterlands Archief en Zeeuws Archief.

Klaartje Scheepers is neerlandica, culinair journalist en (schrijf)coach. Ze heeft haar eigen bureau Berenjacht en werkt daarnaast als onderwijsontwikkelaar en docent voor de Hogeschool Utrecht. Ze was onder meer hoofdredacteur van *Elle Eten* en rondde koksopleidingen af aan ROC Amsterdam en de Ballymaloe Cookery School in Ierland. In 2021 verscheen *Van aardappel tot avocado. Allerhande en zeventig jaar Nederlandse eetcultuur*.

Lynn Ruiter (1998) studeerde Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam en doet nu de master Publieksgeschiedenis. Tijdens haar bachelor heeft zij veel onderzoek gedaan aan de hand van *oral history*, onder meer voor de tijdelijke tentoonstelling *Lekker dan?! Voedselvernieuwing in Vlaardingen* (7 juli 2022 t/m 8 januari 2023) in Museum Vlaardingen. Contact: lynnruiter@live.nl.

Henk Looijesteijn (1973) studeerde Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam en behaalde zijn doctoraat aan het Europees Universitair Instituut te Florence. Hij is werkzaam als historisch ondernemer en fellow van het Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis te Amsterdam, en schrijft onder andere over filantropische geschiedenis. Contact: hlo@iisg.nl.

Arjan Nobel (1978) is werkzaam bij de opleiding Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam. Zijn onderzoek richt zich vooral op de politieke cultuur van het vroegmoderne platteland. Contact: a.nobel@uva.nl

Vibeke Kingma (1973) studeerde Economische en Sociale Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam. Zij werkt als zelfstandig onderzoeker via onderzoeksbureau www.vibekekingma.nl. Zij schreef publicaties over Hollandse bedrijven, waaronder Lassie, DekaMarkt en drukkerij Meijer. Daarnaast is zij gespecialiseerd in de geschiedenis van filantropie en publiceerde op dat gebied o.a. over hofjes in de 19de eeuw en de Pius-stichting te Alkmaar. Momenteel werkt zij met Henk Looijesteijn aan een boek over het Occo-hofje te Amsterdam.

Ton Immerzeel (1955) heeft Geschiedenis gestudeerd aan de Vrije Universiteit te Amsterdam, hoofdvak Contemporaire geschiedenis. Van 1989 tot aan zijn pensioen in 2022 was hij conservator van het Westlands Museum. Daarvoor was hij onder andere werkzaam bij de Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek. Daarnaast is hij voorzitter van de Archeologische Werkgroep Westland, onderafdeling van de AWN (Vereniging van Vrijwilligers in de Archeologie).

Leonie Sterenborg is sinds de zomer van 2020 conservator bij het Zaanse Museum. Van 2015 tot 2020 was zij als curator verbonden aan het inmiddels gesloten Tassemuseum Hendrikje in Amsterdam. De liefde voor het doen van onderzoek en het vertellen van de daaruit voortvloeiende verhalen is er al zo lang ze zich kan herinneren. Na haar studie Kunstgeschiedenis en Algemene Cultuurwetenschappen aan de Universiteit van Amsterdam werkte ze projectmatig aan (kostuum)collecties voor verschillende musea, zoals het Kunstmuseum in Den Haag, het Zuiderzeemuseum, Museum Rotterdam, Rotterdam '40-'45 Nu en het Wereldmuseum, met als vaste plek conservator mode en kostuum bij het Amsterdam Museum. Contact: l.sterenborg@zaansmuseum.nl

Henk Heijnen is kunsthistoricus en werkzaam bij Vereniging De Zaanse Molen, het Zaanse Museum en Kunstuitleen Gouda. Hij verdiept zich al jaren in de geschiedenis en cultuur van de Zaanstreek. Daarnaast realiseert hij tentoonstellingen met hedendaagse Nederlandse kunstenaars. Heijnen werkte mee aan het overzichtswerk *Kunst zonder rugwind* (1999), over schilderkunst in de Zaanstreek. Van zijn hand verscheen in 2022 *De schilders van de Zaan*. Daarnaast schreef hij onder andere boeken over Zaanse kunstenaars als Rein Stuurman, Joke Konijn, Chris Jansen, Aart Roos en Jaap Stellaart. Verder schreef hij over Hans Wap, CWM Dolk, Tjibbe Hooghiemstra en Vincent van Ojen. Samen met Ron Couwenhoven schreef hij *Claude Monet in Zaandam* (2022). Henk Heijnen woont in Utrecht. Contact: h.heijnen@zaansmuseum.nl

Koen Visser te Oud-Beijerland

Arjan Nobel

Het bedrijventerrein van het Zuid-Hollandse dorp Oud-Beijerland is er een als vele anderen: een eindeloze rij grijze dozen, afgewisseld door autobedrijven en bouwmarkten. Helemaal aan de rand van dit gebied – letterlijk een uithoek – herinnert een monument aan de vliegtuigbemanningen die tijdens de Tweede Wereldoorlog op het grondgebied van de Hoeksche Waard omkwamen.

Weinig mensen zullen zich beseffen dat de fabriek naast het gedenkteken óók een rijke geschiedenis kent. ‘Mars Food’ meldt het bord naast de ingang. Inderdaad, een onderdeel van de Amerikaanse producent van de bekende chocoladerepen. Maar waarom heeft dit wereldwijde concern hier een vestiging?

De geschiedenis van dit bedrijf gaat terug tot het einde van de 19de eeuw. In 1882 vestigde Gerrit Jansz Visser zich in Oud-Beijerland, waar hij de kost verdiende met ambulante handel in paling en aardewerk. Vanaf 1889 werd hij bijgestaan door zijn zoon Koenraad. Die bleek een geboren handelaar. Of het nu haringen of hoeden, peren of paraplu’s waren, de twaalfjarige jongen zag overal brood in.

In de loop van de jaren richtte Koenraad – Koen – zich steeds meer op de verkoop van vis. Met name gerookte paling en, later, gerookte zalm deden het goed. De echte doorbraak kwam na de Tweede Wereldoorlog. Er ontstond steeds meer vraag naar conserven: voedsel dat lang houdbaar was, in blik of glazen potten. Daarnaast zorgden terugkerende militairen en repatrianten uit Indië voor de intrede van de ‘Oosterse keuken’ in Nederland. Dat bracht het bedrijf ertoe om onder de merknaam ‘Koenvisser’ blikken Nasi Goreng op de markt te brengen;

afgekeken van het Baarnse Conimex – (Con)serven (Im)port (Ex)port – dat met een vergelijkbaar product aan de weg timmerde.

In 1974 volgde een nieuw lijn Aziatische producten. Deze keer was de naam een stuk exotischer: ‘Suzi Wan’. De Vissers – inmiddels de derde generatie – betoonden zich ook nu weer gewiekste zakenmannen. Juist in die tijd trok de film ‘The world of Suzie Wong’, over een romance tussen een jonge Chinese vrouw en een Amerikaanse kunstschilder, volle zalen. Bij letterlijk gebruik van de naam ‘Suzie Wong’ zou echter een flinke som aan rechten moeten worden betaald. Met een kleine aanpassing werd dit probleem verholpen. Datzelfde gold voor de reclame-uitingen, waarin de producten werden aangeprezen door een vrouw die een opvallende gelijkenis vertoonde met de hoofdrolspeelster uit de film.

Suzi Wan werd een wereldwijd succes en bracht het bedrijf onder de aandacht van internationale spelers. In 1980 werd Koen Visser overgenomen door de Amerikaanse voedselgigant Mars Incorporated, die op het Oud-Beijerlandse bedrijventerrein een nieuwe fabriek liet bouwen. En zo worden hier, in een Hollands polderdorp, nog dagelijks ‘maaltijden met een Aziatisch accent’ geproduceerd.

Literatuur:

Aad Wagenaar, *Dankbaar en bescheiden. Een kleine geschiedenis (1892-2017) van het bedrijf en de familie Koen Visser* (z.p. 2018).



© Illustratie Maarten Streefland

Holland Historisch Tijdschrift is een driemaandelijkse uitgave van de Stichting Historisch Tijdschrift Holland en wordt kosteloos verspreid onder de donateurs.

Redactie – Romy Beck, Marieke Dwarsswaard, Jaap de Haan, Lotte van Hasselt (eindredactie), Frank de Hoog, Merle Lammers, Wouter Linmans, Ramona Negrón, Arjan Nobel (hoofdredactie), Roosje Peeters, Maarten Streefland (illustrator), Marloes Vreugdenhil, Christiaan Veldman, Laurien van der Werff en Ad van der Zee.

Kopij – Kopij voor *Holland Historisch Tijdschrift* moet conform de richtlijnen van de redactie voor stijl, notenapparaat en dergelijke worden ingediend bij de redactiesecretaris van *Holland*, Isabel Casteels, via info@tijdschrift holland.nl. De richtlijnen van de redactie zijn verkrijgbaar bij de redactiesecretaris, of kunnen worden geraadpleegd op de website: www.tijdschrift holland.nl.

Publicaties ter bespreking of aankondiging in *Holland* gaarne zenden aan de boekenredacteur: Jaap de Haan, Vechtoever 15, 3555 SX Utrecht.

Stichting Historisch Tijdschrift Holland – Stichting Historisch Tijdschrift Holland stelt zich ten doel de beoefening van de geschiedenis van Noord- en Zuid-Holland en de kennis van en belangstelling voor de geschiedenis van Holland onder een breed publiek te bevorderen.

Secretariaat en donateursadministratie – Aanmeldingen, adreswijzigingen en overige vragen over de donateursadministratie gaarne zenden aan de administratie ten name van Roosje Peeters, e-mail: donateurs@tijdschrift holland.nl, telefoon: 071-527 2699. Minimale donatie: € 39,- per kalenderjaar (buiten Benelux: € 52,-), voor studenten € 19,- te storten op bankrekening NL58ABNA0590346075 (BIC ABNANL2A) t.n.v. Stichting Historisch Tijdschrift Holland donateursadministratie te Amsterdam. Nieuwe donateurs krijgen kosteloos de in dat jaar reeds verschenen nummers van het tijdschrift *Holland* toegezonden. Losse nummers zijn te bestellen via de webwinkel (www.tijdschrift holland.nl/winkel) of via info@tijdschrift holland.nl.

De redactie van *Holland* heeft er naar gestreefd de rechten van de illustraties volgens wettelijke bepalingen te regelen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog wenden tot de eindredacteur: Lotte van Hasselt, Avogadrostraat 5-2, 1098 SN Amsterdam, e-mail: l.j.m.vanhasselt@uva.nl

Afbeeldingen omslag – Boven: Het bedrijfspand van Damco Bakkerijgrondstoffen met de kenmerkende fabriekshallen met ronde bogen aan de Industrieweg in Vlaardingen. Foto: Particuliere collectie, circa 1975. Onder: Meisjes op het speelveld. Foto: Zaans Museum, 1936.

Afbeelding Holland BLOC – Foto door Organisatie Schrift-ure, 2022.

ISSN 0166-2511 ISBN 978 90 70403 83 6

© 2023 Stichting Historisch Tijdschrift Holland. Niets uit deze uitgave mag, op welke wijze dan ook, worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de redactie.

Basisontwerp	Studio Els Zweerink
Productie	Verloop Drukkerij
	Ohmweg 31, 2952 BD
	Alblasserdam
	info@verloop.nl

HOLLAND

historisch tijdschrift

