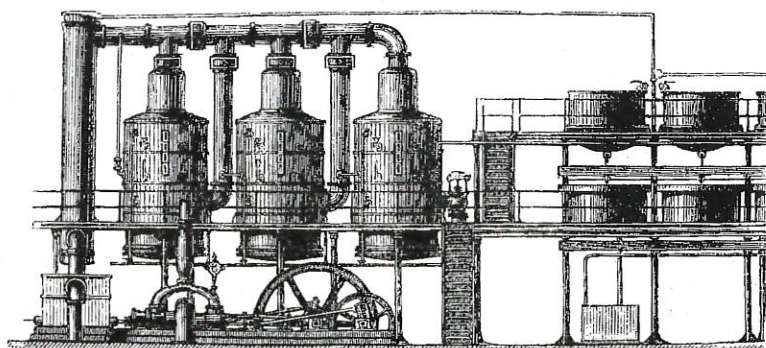
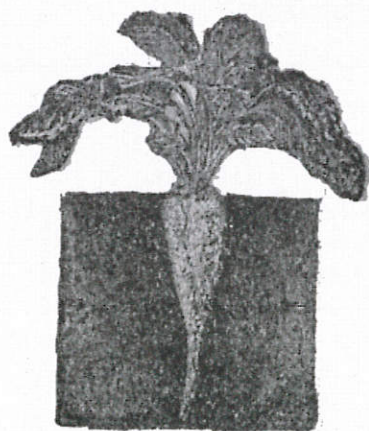
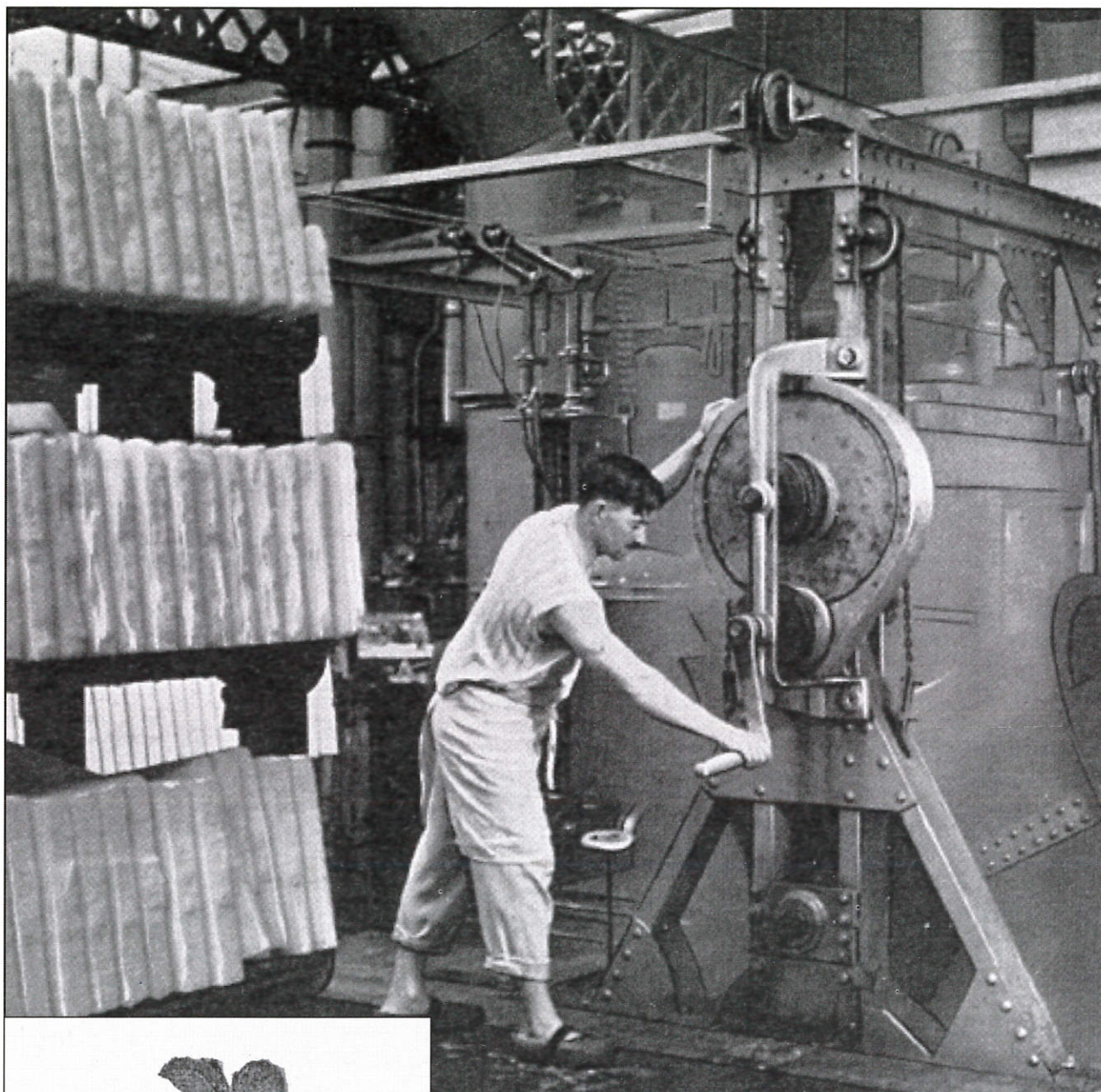


Ons Heem



DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT - JG. 52 - Nr. 3 - 1998

ISSN = 1370-6489



Afgiftekantoor : Gooik

Ons Heem is een uitgave van het Verbond voor Heemkunde Kerkstraat 17 te 2970 's-Gravenwezel

Redactie:

Hoofdredacteur: Harry van Royen
Themacoördinatie: Harry van Royen
Redactiesecretaris: Marit Gypen / Rebbeca Müller

Leden:

Marc Constandt
Patrick De Greef
Julien De Vuyst
Luc Stockman
Luc Van de Sijpe
Luc Van Eeckhoudt
Henri Vannoppen
Dominique Vanpée
Olivier Van Rode
Inge Van Wegens
Marijke Wienen
Maurits Wynants

Verantwoordelijke uitgever:

Guy Ballet
Woestijnstraat 9
1755 Gooik

Drukkerij:

Ivo Depreter
Edingsesteenweg 224
1755 Leerbeek



Het eventueel stopzetten van een abonnement dient drie maanden voor het einde van elk kalenderjaar schriftelijk meegedeeld te worden.

Abonnementsvoorwaarden

Persoonlijk ab.: 660 BEF - 40 NLG
Aangesloten verenigingen: 660 BEF
Bibliotheken & instellingen: 860 BEF - 50 NLG
Steunend pers. ab.: 800 BEF
Beschermend pers. ab.: 1.000 BEF
op rekeningnummer: 068-2218590-33 (België)
21.23.25.515 (Nederland)
Giften enkel op: 068-2218589-32

Ons Heem

In 1999 en 2000 zullen volgende thema's uitgewerkt worden:

- automania
- baksteen
- dood en begrafenissen
- gemeentelijke besturen 1780-2000
- humor en verleden
- papiergeschiedenis
- tabak
- Vlaanderen en Zuid-Afrika.

Bij de voorpagina:

Raffineur Tirlemontoise, uit M. Gevers, *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur* (Brussel, 1995) p. 32.

Tekening suikerbiet, uit E. Gaspart, *La culture de la Betterave à Sucre* (Paris-Namur, 1924).

Verdamper, uit Brochous' *Conversation - Lexihon* (s.l.,s.a.).

Ons Heem

Driemaandelijks heemkundig tijdschrift voor Vlaanderen

Redactie: Kerkstraat 17, 2970 's-Gravenwezel

Jaargang 52, nr. 3

ISSN = 1370-6489

Zomermaand/september 1998

Historische en volkskundige aspecten van suiker

Inhoud

H. VAN ROYEN, Ter inleiding: suiker als genotsmiddel en economische stimulans	146-147
H. VAN ROYEN, Suikerbietenteelt en -verwerking in Vlaanderen (19de-20ste eeuw)	148-156
H. VANNOPPEN, Suikerbieten in Haspengouw	157-166
J. DE VUYST, Crisis en bloei in de suikerindustrie	167-172

Ter inleiding: suiker als genotsmiddel en economische stimulans

(1) Diverse van die bonden kunnen voor wat de periode voor 1914 betreft teruggevonden worden via de lijsten van de erkende beroepsverenigingen. Cf. H. van Royen, "De landbouworganisaties tussen 1848 en 1948/1978", *Heemspiegel*, 17/4 (1996) p. 10-14.

(2) Cf. P. Scholliers, *Arm en rijk aan tafel. Tweehonderd jaar eetcultuur in België* (Berchem, 1993) p. 129-132; V. Noël & S. Meulders, "Dossier: Suiker en Zoetstoffen", *Distributie vandaag: maandblad voor dynamische fabrikanten en handelaars* (1994/11) p. 21-33.

(3) Cf. A. Janssens, "De laatste spekbakker te Nevele", *Oostvlaamse Zanten*, LI/4 (1975) p. 147-149 & M. van Wesemael, "De Gentse "Suikerbakkers" aan het woord", *Oostvlaamse Zanten*, LVII/6 (1982) p. 216-226.

(4) Cf. R. van Horenbeek, *De suikerbietenijverheid in het arrondissement Leuven tijdens de 19e eeuw* (Leuven, onuitgegeven licentiaatsverhandeling geschiedenis, 1983); L. van Acker, "Suikerbiet en bietsuiker in West-Vlaanderen", *Biekorf*, 23 (1993) p. 105-127; S. Peeters, *Antwerpens zoete verleden. Historische schets van de suikerhandel en -nijverheid tot en met de negentiende eeuw* (Leuven, onuitgegeven licentiaatsverhandeling geschiedenis, 1983)

(5) Cf. J. Haspelslagh, *Seculiere analyse van de suiker-, brouwerij en maaldrijindustrie op basis van balansgegevens uit de Recueil Financier (1892-1960)* (Leuven, onuitgegeven licentiaatsverhandeling TEW, 1984)

De mens heeft, tot groot jolijt van de tandartsen en hun werkpotentieel, een zwak voor zoetigheden. Tot voor enkele eeuwen was het vooral een zoeken in de natuur om via honing aan die verzuchting te kunnen voldoen. Nog eind vorige eeuw werd via de oprichting van diverse St.-Ambrosiusbonden geprobeerd om de honingproductie te stimuleren (1). Deze poging om vooral keuterboeren een extra bron van inkomsten te garanderen in gebieden waar geen winstgevende nijverheidsteelten konden gezaaid worden, werd niet zo'n succes. De groeiende vraag naar zoetstof is zeker voldaan geworden. Niet alleen in gebak of in de nieuwe dranken als koffie, thee en cacao werd suiker geroerd. In steeds meer voedings- en genotsmiddelen, soft-drinks niet vergetend, werd en wordt suiker verwerkt (2). Men kan geen kookboek open slaan of suiker is bij tal van (dessert)bereidingen een van de vaste ingrediënten.

Niet alleen vanuit culinair oogpunt dient men belangstelling te hebben voor de evolutie van ons suikerverbruik. De industrialisering van de voedingsmiddelenbewerking noopt ons om eveneens de stilaan volledig verdwenen ambachtelijke bereidingswijzen en inplanting te bestuderen, in zoverre dat uiteraard nog mogelijk is via mondelinge geschiedenis (3).

De teelt en verwerking van suikerbieten, en zijn voorloper en tot rond de jaren 1890 nog relatief veel gebruikte rietsuiker, verdient uiteraard eveneens onze bijzondere aandacht. Diverse elementen zijn reeds partieel onderzocht geworden, zowel geografisch (4) als financieel (5). Hieraan is uiteraard een belangrijk aspect van sociaal-economische gevolgen verbonden (6), die ook dienen bekeken te worden.

Die vroege groei van de suikerbietenijverheid als agro-business (7) kan natuurlijk niet los gezien worden van het overheidsoptreden, in casu de belastingsdruk en de in- en uitvoertarieven, die zowel vertragend als vernietigend konden optreden (8). De suikerkwestie liet zich immers meermaals opmerken in en rond het parlementair halfroond.

Naast de culinaire, sociale en zuiver economische elementen mag men ook het technisch (9) en bouwkundig aspect niet uit het oog verliezen. Naast het productieproces, wiens evolutie men onder andere kan volgen via verschillende (technische) encyclopedies, zijn er tevens de gebouwen. Deze hebben niet altijd alleen maar gediend als suikerraffinaderij (10), ander industrieel hergebruik van de gebouwen kwam veelvuldig voor. Een interessante bouwgeschiedenis (11) is er meestal het gevolg van. Aan de hand van de siteuitbreidingen kan men, naast de areaalcijfers, een idee krijgen van de productieëvolutie in een bepaalde regio.

Het hierna volgend themanummer rond suikerbieten is een uitloper van de Landdag 1996. Deze vond plaats op 12 oktober 1996 te Tienen en had als titel "Suiker in historisch en volkskundig-gastronomisch perspectief". Met deze uitwerking rond het thema suikerbieten hopen we lokaal onderzoek te stimuleren, zowel op vlak van teeltevolutie als op vlak van de evolutie van de diverse suikerraffinaderijen. In latere jaargangen komen we zeker nog terug op dit thema. Over enkele jaren dient ook het Tiense Suikermuseum zijn deuren voor het publiek te openen.

Harry van Royen
hoofdredacteur

RAFFINERIE TIRLEMONTAISE

TIRLEMONT

Sucre raffiné

CULES ANGLAIS

Dominos — Scies

Rangés en caisses de 25 k.

En boîtes de 1 et 1/2 k.



Sucre en pain

CRISTALLISÉ 1^{re} MARQUE

Sciures fines et grosses

VERGEOISE

FABRIQUE DE SUCRE & RAFFINERIE

PRODUCTION ANNUELLE : 40,000,000 DE KILOS

Exportation régulière en Angleterre, Hollande, Maroc, Chili, La Plata, Congo, Iles-Canaries, Ile de Malte, au Danube, Perse, Tunisie, etc., etc.

Demandez chez vos fournisseurs le Sucre de Tirlemont.

Raffinerie Tirlemontoise, uit M. Gevers, *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur* (Brussel, 1995) p. 32.

(6) Cf. T. van Moorhem, *Sociaal-economisch survey van een aantal nieuwe nijverheden te Gent, 1750-1830, inzonderheid de suiker-, tabaks-, zeep- en zout-, papierindustrie, de speelkaartenfabricatie en de jeneverstokerijen* (Gent, onuitgegeven licentiaatsverhandeling geschiedenis, 1988)

(7) Cf. M. Goossens & K. Dries, "Twee vroege voorbeelden van agro-business: de suikerbietindustrie en de graanstokerijen", *Nijver België. Het industriële landschap omstreeks 1850* (Brussel, 1995) p. 265-275; J. Blomme, *The Economic Development of Belgian Agriculture 1880-1980. A Quantitative and Qualitative Analysis* (Brussel, 1992) p. 98-99.

(8) Cf. Ph. Chalmin, "The Important Trends in Sugar Diplomacy before 1914", B. Albert & A. Graves, *Crisis and Change in the International Sugar Economy. 1860-1914* (Norwich-Edinburgh, 1985); nu speelt de EU een belangrijke rol, zoals nog gemeld werd in *Landbouweven* (nr. 2011, 14 april 1995) p. 4: "Nieuwe marktordening voor suiker goedgekeurd".

(9) Cf. Ph. Tomsin, "De stoommachine van Ambresin, be-waard in 'La Maison de la Métallurgie et de l'Industrie de Liège'", *IWE*, 5 (1998) p. 6-13.

(10) Cf. A. Graux, "Les mutations d'une usine: la sucrerie/ cartonnerie de Félu", *BPH Info*, XXX-VII/4 (1995) p. 435-441 (ook verschenen in de *Revue trimestrielle de la Société de Recherche Historique et Folklorique de Senefte*, 71 (1994))

(11) Cf. D. Willemart, "La sucrerie de Waterloo. Aperçu historique et recherche architecturale", *Deuxième Congrès de l'Association des cercles francophones d'histoire et d'archéologie de Belgique. Congrès de Nivelles*, 23-26.VIII.1984. Actes, I (Nivelles, 1984) p. 137-138 en E. Meuwissen, "La sucrerie de Waterloo: sucre, lait, astrakans et cinéma", *Brabant Tourisme*, 3 (1993) p. 29-33; J. Martin, "La sucrerie de Wavre", *Wavriensia*, XXXIII/6 (1984) p. 187-190. Een algemene survey werd voor Waals-Brabant gegeven bij P. Walgraffe (red), *Le Patrimoine Industriel du Brabant Wallon* (Cour-St.-Etienne, 1994) p. 37, 56-57, 67-68, 122-123, 179 en 183-184.

Suikerbietenteelt en -verwerking in Vlaanderen (19^{de}-20^{ste} eeuw)

Inleiding

Suiker is een alomtegenwoordig product in ons dagelijks voedingspatroon dat uit Nieuw-Guinea stamt en via Indië en Perzië in de Middellandse Zeeruimte kwam en via de Azoren en de Canarische eilanden uiteindelijk de nieuwe kolonies bereikte. Vooral in Latijns-Amerika en op de Caraïbische eilanden werd de plantageteelt van suikerriet snel opgevoerd; eerst met autochtone slaven en daarna met robuustere negerslaven (1).

In de grootste havensteden werd dan ook reeds vanaf de 15de eeuw suiker aangevoerd. In 1508 was er reeds een suikerzieder te Antwerpen actief, een voorloper van de Antwerpse suikerraffinagedominantie in de loop van de verdere 16de eeuw. In 1575 waren er 28 Antwerpse suikerraffinaderijen actief, evenals een zestigtal suikerbakkers. De politieke en economische veranderingen maakten dat vanaf het laatste kwart van de 16de eeuw in andere Westeuropese havensteden suikerraffinaderijen ontstonden, al dan niet door uitgeweken Antwerpse raffinadeurs.

Tot omstreeks 1625 bleef de Antwerpse raffinagekwaliteit toch nog beter scoren dan de Amsterdamse of Hamburgse. Dit niet alleen wegens de Antwerpse vak-kennis, maar evenzeer door de betere waterkwaliteit. De Portugese aanvoer van ruwe rietsuiker werd afgebouwd en vervangen door de invoer vanuit Amsterdam, wat tijdens het Twaalfjarig Bestand mogelijk was, dat de fakkel van suikercentrum overnam.

Om in 1736 338.100 kg geraffineerde suiker te bekomen diende men 1.014.300 kg ruwe suiker in te voeren. Of: van 2.100 kisten (483 kg per kist) ruwe suiker bleven er nog 700 kisten geraffineerde suiker over. Dit was uiteraard handiger voor het dure inlandse transport. Die ruwe suiker, ook wel mouscouade genoemd, werd bij de aan de plantages toegevoegde suikermolens bewerkt. Soms werd half-geraffineerde suiker, of cassonade, aangevoerd. Deze nam dan natuurlijk ook minder plaats in dan ruwe suiker. Volledig geraffineerde suiker kon eveneens ingevoerd worden: kandij, suikerbrood, wit en bruin poedersuiker.

In Antwerpen raffineerde men ondanks de Amsterdamse concurrentie verder. In de loop van de 18de eeuw kwam er een begin van centralisatie. Enkele kapitaalcrachtige families verenigden diverse kleinere raffinaderijen. Dit had ook enkele negatieve resultaten tot gevolg, zoals een verslechtering van de suikerkwaliteit en bovenal een verhoging van de prijzen aangezien de onderlinge concurrentie was weggevallen.

Vooraleer men het beste eindproduct, de witte suiker, kon bekomen dienden wel enkele fysische en chemische bewerkingen uitgevoerd te worden. De grondstoffen werden eerst opgelost in een mengsel van water en ongebluste kalk. Deze oplossing bleef de hele nacht trekken. 's Morgens werd de brij aan de kook gebracht om nadien de onzuiverheden te verwijderen en het geheel af te schuimen. Daarna werd het overgebleven residu geklaard met eieren of ossebloed. Nadien werd de geklaarde suiker in kleine hoeveelheden opnieuw in de zied-

(1) S.W. Mintz, *Suiker & Macht. De rol van suiker in de geschiedenis* (Utrecht-Antwerpen, 1987) p. 12.

pannen gedaan en tot hun vereiste kwaliteit geraffineerd. De kwaliteit van het eindproduct werd niet alleen bepaald door de kwaliteit van de grondstoffen en/of het gebruik van eieren. Vooral de ervaring van de pannenknecht en de meesterknecht speelden een cruciale rol. Uiteraard is het nagenoeg onmogelijk om met minderwaardige grondstoffen hoogwaardige suikers te maken.

Doordat in 1749 de bepalingen van het IIIde Barrièretractaat werden opgeheven konden de accijnzen op witte suiker worden opgetrokken en die op ruwe suiker werden verlaagd zodat de binnenlandse concurrentie werd aangezwengeld. Brussel en Gent volgden dadelijk Antwerpen. Het bevoorraden van de eigen stad was een belangrijk gegeven, dat ook gold voor latere volgers te Bergen, Brugge, Charleroi, Doornik, Kortrijk en Sint-Niklaas, die eveneens hun hinterland van de zoete stof voorzagen (2).

Het consumptiepatroon en de hoge status van het product suiker was eind 18de eeuw dus zeker veralgemeend en zelfs gedemocratiseerd. Suiker werd meer gebruikt bij het nuttigen van koffie, cacao en thee. Hiervoor werd witte suiker gebruikt en eventueel ook basterdsuiker, wat bruine suiker was met toevoeging van stroop. De siroopsuiker, een nevenproduct dat goed verkocht en meer winst opleverde dan het afgewerkte product, was zeer in trek bij armere mensen. Deze gebruikten het bij schaarste aan groenten, als broodsmearsel en als zoetmiddel bij de karnemelkpap (3). Kandijnsuiker was eind 18de eeuw eveneens reeds goed ingeburgerd.

Napoleon als katalysator, 1806-1815

Door de Napoleontische voortzetting van de Franse Revolutionaire oorlogen stelde Groot-Brittannië een continentale blokkade in. Rietsuiker uit Latijns-Amerika kon daardoor nog enkel binnengesmokkeld worden. Dit betekende dat de prijs voor suiker enorm steeg en dat de overheid naar andere vervangingsmiddelen uitkeek. Deze economische sancties werden door Napoleon gebruikt om in 1806 een Continentaal Stelsel af te kondigen: Europa diende zelf in te kunnen staan voor de productie van dergelijke verbruiksgoederen. Eerst zocht men het alternatief bij druivensuiker, maar dat liep in 1810-11 op niets uit.

Het was ondertussen wel bekend dat er sinds 1801 een suikerbietenfabriek werkzaam was in Silezië, nadat in 1799 Achard er in geslaagd was om suiker uit witte bietwortels te raffineren. Dat deze bieten suiker bevatten was reeds in 1747 ontdekt geworden door de Berlijnse apotheker Margraff. Productie van bietensuiker begon pas interessant te zijn wanneer de grote concurrent, rietsuiker, moeilijker binnen kon. Indien er nog rietsuiker gevonden zou worden, dan zou dit immers als smokkelwaar geconfisceerd worden.

Keizer Napoleon decreeteerde in 1811 dat er met een continentale suikerbieten-cultuur en -industrie te starten. In heel het Keizerrijk dienden er in 1811 32.000 ha suikerbieten aangeplant te worden, verdeelt over de diverse departementen. De Noordelijke departementen dienden een minimumcontingent suikerbieten te planten en te verwerken. Uiteindelijk werd slechts 6.785 ha bezaaid in het hele Keizerrijk. De reden was heel eenvoudig: de meeste akkers waren reeds met graan bezaaid, er was onvoldoende kennis over de te gebruiken teeltmethode en zaaigoed bekomen was evenmin eenvoudig. Uiteindelijk waren er dat eerste jaar ook duidelijk problemen met de verwerking.

In 1812 werden er 500 licenties voor de suikerraffinage beschikbaar gesteld, met minimaal een per departement. Tevens werd werk gemaakt van de voorlichting, zowel voor wat de teelt zelf betrof als voor de raffinagetechnieken: wassen en raspen van de wortels, het uitdrukken, zuur maken, uitdampen, zuiveren en koken van het sap, het stoven en de uiteindelijke cristallisatie.

(2) A. Thijs, "De geschiedenis van de suikernijverheid te Antwerpen (16de-19de eeuw): een terreinverkenning", *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 62/1-2 (1979) p. 23-41.

(3) P. van Heesvelde, "Zoet uit Gent: een bijdrage over Gentse suikerraffinaderijen in de 18de eeuw", *De Oost-Oudburg*, XXX (1993) p. 107, met verwijzing naar (noot 15) H. Deceulaer, "Een siroopoorlog in de tweede helft van de 18de eeuw? Commerciële conflicten rond een vergeten ersatzproduct uit de volksvoeding", *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 74 (1991).

De teelt en verwerking sleepten zich verder, maar slechte extraheringsresultaten (slecht een 2%), geen kennis over de teeltmethodiek en welke bietensoorten men diende te gebruiken maakte dat slechts in enkele departementen de start goed werd genomen. Het contractstelsel tussen landbouwer en fabrikant werd op het einde van de Franse periode in gebruik genomen (4), om zodoende te maken dat een betrokken raffinaderij over voldoende bieten zou kunnen beschikken.

In Antwerpen maakten diverse raffinadeuren niet alleen gebruik van de opengegooide Franse markt, maar toonden eveneens de nodige interesse in het suikerbietenalternatief. In 1812 waren er dan ook 12 raffinagefabrieken ruwe suiker uit bieten aan het extraheren.

Uitbreiding en industrialisatie, 1843-1880

(4) J. Grauwels, "De suikerbietenkultuur in het Departement van de Nederraas", *Mededelingen van het Centrum voor de studie van de Boerenkrijg*, 18 (Hasselt, 1960) p. 101-131 (ook gepubliceerd in *Het Oude Land van Loon*, XIV (1959) p. 101-103); V. Verstegen, "Lokeren onder de Franse overheersing. IX. I. De teelt van suikerbieten", *Mededelingen van het Centrum voor Studie van de Boerenkrijg*, 74 (1969) p. 33.

(5) Stelling van J. Grauwels. Het 19de eeuwse verschil was nochtans niet groot, in 1872 stond de suikerstandaard van rietsuiker op 88-89, terwijl die van bietsuiker op 85 stond (cf. J.A. Watson, *A Hundred Years of Sugar Refining. The Story of Love Land Refinery 1872-1972* (Liverpool, 1973) p. 78). Naar hedendaagse normen ging het dan wel over suikerkwaliteit van derde graad.

(6) M.S.C. Bakker, "Het begin van de suikerindustrie in West-Brabant. Aspecten van industrialisatie en ondernemerschap", *Noordbrabants Historisch Jaarboek* ('s-Hertogenbosch, 1987) p. 66.

(7) A. Thijs, o.c., p. 42.

(8) J. Grauwels, o.c., p. 130, noot 75 (verwijzing naar de *Exposé de la situation administrative de la province de Limbourg - 1838*).

(9) A. Thijs, o.c., p. 44-45.

(10) "Tableau Sucres de canne et de betterave", *Le Moniteur Belge*, 29 juli 1854, p. 2489. Op de lijst is er geen aanduiding van een gewichtmaat (kg of quintaal), aangezien deze lijst vooral voor de accijnzen was opgesteld, hebben we kg weerhouden.

(11) "Consommation du sucre en Belgique", *Le Moniteur Belge*, 24 juli 1858, p. 2675. Hier wordt gewerkt met kg, als gewichtsaanduiding.

Suikerriet overtrof op het vlak van suikergehalte de oorspronkelijke suikerbiet (5). Dat men met de siroop in Europa vlotter weg kon dan in de kolonies was blijkbaar geen doorslaggevend argument na de post-Napoleonistische restauratie. Rietsuiker, half geraffineerd, werd terug ongehinderd aangevoerd; ook uit de kolonies van het nieuwe Verenigd Koninkrijk der Nederlanden, Oost- en West-Indië (6). Daarnaast maakten Engelse handelaars gebruik van de onder-tussen uitgebouwde eigen raffinageinfrastructuur om witte suiker in te voeren op het continent (7).

De afscheiding van België in 1830 en het aldus bemoeilijken van de koloniale aanvoer maakte dat er na enkele jaren een nieuwe stimulans was om de suikerbieten-teelt en -verwerking te verbeteren. In 1836 werden de eerste suikerfabrieken in Tienen opgericht, gevolgd in 1838 door Sint-Truiden en Ordingen. Om de werkingskosten zo laag mogelijk te houden was in het personeelsbestand het aandeel van vrouwen en kinderen aanzienlijk (8).

De uiteindelijke stimulans voor de binnenlandse suikerbieten-teelt- en verwerking werd gegeven met de suikerwet van 1843. Hierbij werd rietsuiker veel zwaarder belast dan bietsuiker. Dit was gunstig om de produktiegebieden van suikerbieten, in Henegouwen en Brabant, te stimuleren, maar betekende een flinke knauw voor de 18de eeuwse rietsuikerraffinaderijen in de Vlaamse steden. Enkelen onder hen verplaatsten uiteindelijk hun werkterrein naar Le Havre. De verwerking van rietsuiker werd ook nog eens extra bemoeilijkt doordat de internationale rietsuikerhandel volledig naar London werd gedraineerd na het opengooien van de Engelse tolgrenzen (9).

Dat die eerste decennia het rietsuiker nog steeds een belangrijk aandeel in de suikernijverheid uitmaakte kan het overzicht voor (eind)raffinage aangeboden hoeveelheden riet/bietsuiker voor 1844-1854, (10) en 1856-1858 (11) (campagnes 1 juli - 30 juni) duidelijk illustreren:

	Rietsuiker	Bietsuiker
1844-1845	13.542.892	02.498.423 kg.
1845-1846	13.392.095	02.435.351 kg.
1846-1847	13.048.613	04.299.719 kg.
1847-1848	18.636.736	05.700.268 kg.
1848-1849	18.061.133	04.658.932 kg.
1849-1850	22.811.606	05.600.367 kg.
1850-1851	23.120.443	06.164.087 kg.
1851-1852	19.204.810	07.143.803 kg.
1852-1853	26.430.332	09.455.769 kg.
1853-1854	30.331.696	10.498.633 kg.
1856-1857	20.510.272	13.667.470 kg.
1867-1868	20.068.290	16.304.778 kg.

In die jaren blijkt het niet ongebruikelijk te zijn geweest dat bij het raffinageproces rietsuiker werd gemengd met bietsuiker (12).

Vanaf de jaren 1850 zit de interesse voor de accijnsgunstige bietsuiker in de lift en zeker vanaf het eind van de jaren 1860 worden in diverse landbouwstreken raffinaderijen opgericht. Door de invoer van goedkoop (Amerikaans) graan gaat de teelt van nijverheidsgewassen, een gemakkelijker alternatief naast veeteelt, vanaf de jaren 1880 sterk toenemen: een van de toppers is zeker suikerbiet.

Verskillende industriëlen bouwden ondertussen langzaam een hele bietsuiker-expertise op: de familie F. Wittouck, met suikerfabrieken te Zelzate en Wanze in België en Bergen op Zoom en Princenhage in Nederland (13), of de Antwerpse familie E. Meeus, met een suikerfabriek in Schoten, en een groeiend productiepotentieel in Nederland (Dordrecht, Werkendam en Standaardbuiten) (14), dat pas vanaf 1858 de weg van de suikerbiet insloeg (15). Een aantal constructiefirma's specialiseerden zich eveneens in de suikerbranche: William van Goethem (St.-Jans-Molenbeek), F. Dorzée (Boussu, bij Bergen) of de Brusselse vestiging van de Parijse firma Cail, Halot & Cie (16).

Milieuhinder was steeds verbonden met de suikerraffinage. Niet alleen was er de reukoverlast door het gebruik van ossenbloed voor het zuiveren van de suikeroplossing, maar bij de raffinage werd eveneens steenkool als brandstof gebruikt, die dan weer voor de nodige roetneerslag zorgde. De invoering van stoommachines maakte dat men uiteindelijk naar een specifieke bedrijfsarchitectuur overstapte, zodat door een betere structurering een betere efficiëntie en dus grotere productiviteit kon bekomen worden. Door het gebruik van de stoommachines verdween de roetneerslag (17). Om de grotere bedrijfsoppervlakten goed te kunnen verlichten stapten veel suikerraffinaderijen over op eigen gasverlichting (18).

Schaalvergroting en concentratie, 1890-1990

Tussen 1846 en 1910 was het aantal hectares suikerbieten gevoelig gestegen. Van de 2.216 ha in 1846 steeg dit reeds tot 7.794 ha in 1856. Tien jaar later, in 1866, was dit reeds meer dan verdubbeld tot 18.075 ha. De gestadige groei was ook duidelijk uit de cijfers voor 1880 met 32.627 ha. In 1895 was het areaal toegenomen tot 54.100 ha, terwijl er voor 1910 60.242 ha werd genoteerd (19). Het eerste decennium van de 20ste eeuw kwam op een toenmalig maximum te zitten. Zo werden er in 1901 voor heel België 61.528 ha suikerbieten geteeld (20). Uit de gegevens over de geteelde nijverheidsgewassen blijkt het regionaal verspreidingspatroon van de suikerbietenteelt:

	verhouding tov elke 100 ha landbouwgrond	verhouding tov elke 100 ha nijverheidsgewassen
Antwerpen	0,56 ha	43,86 ha
Brabant	4,44 ha	80,65 ha
West-Vl.	1,42 ha	16,35 ha
Oost-Vl	1,31 ha	22,90 ha
Henegouwen	9,33 ha	89,76 ha
Luik*	6,59 ha	99,87 ha
Limburg	3,61 ha	95,35 ha
Luxemburg	-	04,02 ha
Namen	2,78 ha	87,93 ha

* inclusief de huidige fusie Landen, nu provincie Vlaams-Brabant, maar toen provincie Luik.

- (12) J.A. Watson, *o.c.*, p. 78.
 (13) M.S.C. Bakker, *o.c.*, p. 70, 74.
 (14) A. Thijs, *o.c.*, p. 45; M.S.C. Bakker, *o.c.*, p. 70.
 (15) M.S.C. Bakker, *o.c.*, p. 66.
 (16) *Ibid.*, p. 70.
 (17) H. Houtman-De Smedt, "Korte historische schets van de suikerraffinaderij 'Cels, Aerts en Compagnie' (1760-1806) en van haar latere evolutie", *Bijdragen tot de Geschiedenis*, 63/1-4 (1980) p. 309.
 (18) H. van Royen, *De productie van gaslicht in Vlaanderen, 1824-1914* (ter perse).
 (19) E. Gaspart, *La culture de la Betterave à Sucre* (Paris-Namur, 1924) p. 6.
 (20) *Statistique de Belgique. Recensement agricole de 1901* (Bruxelles, 1902) p. 34.

Als monocultuur bij de nijverheidsgewassen is de suikerbiet vooral toonaangevend in de Waalse provincies en Limburg, met een zwaar overwicht in Brabant en gematigde proporties in Vlaanderen. Uitgetekend per juridisch kanton (en verzameling per administratief arrondissement) wordt de provinciale spreiding (in Vlaanderen) verder genuanceerd, dit voor de jaren 1901 en 1909, toen er 58.439 ha suikerbieten geteeld werden (21):

Provincie Antwerpen (22)		1901	1909		1901	1909
Antwerpen (3 kantons)	021	005 ha	arr. Antwerpen:	685	656 ha	
Borgerhout	028	- ha	arr. Mechelen:	018	007 ha	
Boom	-	-	arr. Turnhout:	-	-	
Brecht	001	- ha				
Kontich	-	-				
Ekeren	634	650 ha				
Zandhoven	001	001 ha				
Duffel	-	-				
Heist o/d Berg	-	-				
Lier	001	001 ha				
Mechelen (2 kantons)	005	005 ha				
Puurs	012	001 ha				
Arendonk	-	-				
Herentals	-	-				
Hoogstraten	-	-				
Mol	-	-				
Turnhout	-	-				
Westerlo	-	-				

Provincie Brabant (23)		1901	1909		1901	1909
Anderlecht	0112	0049 ha	arr. Brussel:	1.284	0871 ha	
Asse	0232	0184 ha	arr. Leuven:	2.262	2080 ha	
Brussel	-	-	arr. Nijvel:	6.549	6951 ha	
Halle	0373	0201 ha				
Elsene	0075	0089 ha				
Laken	0003	0001 ha				
St.-Kwintens-Lennik	0183	0091 ha				
St.-Jans-Molenbeek	-	-				
St.-Gillis	-	-				
St.-Joost-ten-Node	0009	0003 ha				
Schaarbeek	0018	- ha				
Ukkel	0012	- ha				
Vilvoorde	0022	0005 ha				
Wolvertem	0245	0248 ha				
Aarschot	0016	0004 ha				
Diest		0050	0040 ha			
Glabbeek-Zuurbemde	0188	0108 ha				
Haacht	0014	- ha				
Zoutleeuw	0428	0401 ha				
Leuven (1ste kanton)	0024	0017 ha				
Leuven (2de kanton)	0204	0140 ha				
Tienen	1338	1370 ha				
Genappe	1165	1129 ha				
Jodoigne	2205	2556 ha				
Nijvel	0724	0518 ha				
Perwez	1839	1935 ha				
Waver	0616	0813 ha				

(21) *Statistique de Belgique. Recensement agricole de 1909* (Bruxelles, 1910) p. 103.

(22) *Rec. Agricole de 1901*, p. 6-7; *Rec. Agricole de 1909*, p. 7.

(23) *Ibid.*, p. 18-19/p. 19.

Provincie West-Vlaanderen (24)

	1901	1909		1901	1909
Ardooie	004	001 ha	arr. Brugge:	0230	0095 ha
Brugge (1ste kanton)	032	009 ha	arr. Kortrijk:	0804	0854 ha
Brugge (2de kanton)	021	007 ha	arr. Diksmuide:	0164	0127 ha
Brugge (3de kanton)	170	079 ha	arr. Veurne:	0702	0671 ha
Gistel	142	080 ha	arr. Oostende:	0154	0083 ha
Oostende	006	- ha	arr. Roeselare:	0096	0038 ha
Ruisselede	011	- ha	arr. Tielt:	0046	0007 ha
Tielt	022	005 ha	arr. Ieper:	1264	1156 ha
Torhout	032	006 ha			
Avelgem	257	233 ha			
Kortrijk (1ste kanton)	088	080 ha			
Kortrijk (2de kanton)	113	204 ha			
Harelbeke	011	015 ha			
Izegem	004	- ha			
Menen	015	014 ha			
Meulebeke	004	001 ha			
Moorsele	014	003 ha			
Moeskroen*	313	306 ha			
Oostrozebeke	005	- ha			
Roeselare	026	019 ha			
Diksmuide	071	039 ha			
Veurne	532	523 ha			
Nieuwpoort	092	027 ha			
Roesbrugge-Haringe	193	343 ha			
Hooglede	041	007 ha			
Mesen	380	358 ha			
Passendale	049	047 ha			
Poperinge	166	105 ha			
Wervik	105	120 ha			
Ieper (1ste kanton)	144	118 ha			
Ieper (2de kanton)	397	282 ha			

* nu provincie Henegouwen

Provincie Oost-Vlaanderen (25)

	1901	1909		1901	1909
Oudenaarde	299	351 ha	arr. Aalst:	051	0048 ha
Geraardsbergen	023	016 ha	arr. Oudenaarde:	926	1046 ha
Herzele	-	-	arr. Eeklo:	527	0645 ha
Ste-Maria-Horebeke	098	088 ha	arr. Gent:	180	0135 ha
Nederbrakel	039	034 ha	arr. St.-Niklaas:	805	1014 ha
Ninove	001	003 ha	arr. Dendermonde:	098	0110 ha
Ronse	477	552 ha			
Zottegem	026	021 ha			
Assenede	288	351 ha			
Kaprijke	230	281 ha			
Kruishoutem	013	021 ha			
Deinze	006	- ha			
Eeklo	009	013 ha			
Evergem	-	-			
Gent (2de kanton)	003	- ha			
Gent (3de kanton)	010	005 ha			
Ledeberg	001	006 ha			
Lochristi	053	047 ha			
Nazareth	025	- ha			
Nevele	015	025 ha			
Oosterzele	010	029 ha			
Zomergem	051	021 ha			

(24) *Ibid.*, p. 30-31/p. 31.

(25) *Ibid.*, p. 42-43/p. 43.

Waarschoot	006	002 ha
Aalst	003	010 ha
Beveren	730	899 ha
Hamme	069	089 ha
Lokeren	002	- ha
St.-Gillis-Waas	072	115 ha
St.-Niklaas	001	- ha
Temse	-	-
Dendermonde	025	018 ha
Wetteren	002	- ha
Zele	-	001 ha

Provincie Limburg (26)

	1901	1909		1901	1909
Achel	-	-	arr. Hasselt:	2210	2401 ha
Beringen	-	-	arr. Maaseik:	0001	0007 ha
Hasselt	0003	0021 ha	arr. Tongeren:	2343	3148 ha
Herk-de-Stad	0013	0005 ha			
Peer	-	-			
St.-Truiden	2194	2375 ha			
Bilzen	0088	0110 ha			
Bree	-	-			
Loon	0894	1223 ha			
Maaseik	0001	0007 ha			
Mechelen (a/d Maas)	-	0009 ha			
Zichen-Zussen-Bolder	0292	0456 ha			
Tongeren	1069	1350 ha			

De nijverheids- en handelstelling van 31 december 1910 geeft ons een beeld van hoeveel raffinagebedrijven er in België suiker produceerden. Zo werden er 73 "sucreries" geteld, bedrijven die het halfproduct ruwe suiker afleverden. Op het moment van de telling zouden er daarvan nog 66 actief geweest zijn. Nochtans vinden we van enkele suikerraffinaderijen geen enkel duidelijk inventarisspoor in deze telling terug, zoals Schoten en Gistel.

In West-Vlaanderen werden er vier geregistreerd, dit te Helkijn, Snaaskerke, Roesselare en Warneton (nu Henegouwen). In Oost-Vlaanderen vinden we er vijf: Amougies (nu Henegouwen), Zelzate (twee), Moerbeke en Kallo. De provincie Antwerpen had suikerraffinaderijen in Berendrecht en Lillo. Voor Brabant werden er twaalf geteld, dit te Halle (twee), Hoegaarden (twee), Opheyllissem, Tienen (drie), Genappe, Loupaigne (was in 1910 niet meer actief), Orp-le-Grand en Waver. In Limburg werden er sucreries opgetekend te Goyen, Niel-St.-Truiden, Sint-Truiden (twee) en Hoepertingen. De Waalse provincies lieten zich evenmin onbetuigd. In de provincie Luik waren er dertien werkzaam, waarvan er zich drie in de huidige fusie Landen (nu Vlaams-Brabant) bevonden. In Namen waren er zes, waarbij Gembloers de spits afbeet met vier eenheden. Het zwaartepunt van de suikerraffinage was zeker Henegouwen, waar niet minder dan 26 fabrieken waren.

Daarnaast waren er ook bedrijven die zich enkel bezighielden met de verdere veredeling van de ruwe suiker, gewone verfijning tot witte suiker, dat in de welbekende suikerbroodvorm werd gegoten. Dit gebeurde in veertien bedrijven (zes te Antwerpen, twee te Sint-Jans-Molenbeek, een te Tienen, een te Chastre-Villeroux-Blanmont, een te Loupaigne, twee te Gent en een te Gembloers).

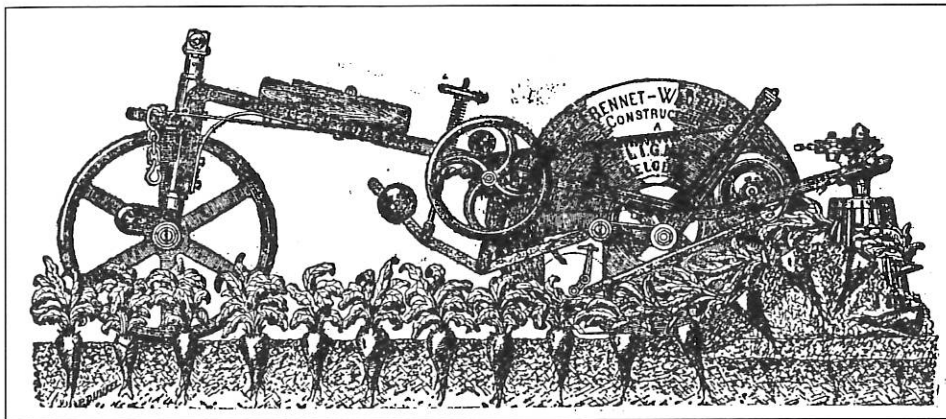
Een andere suikervorm, kandijnsuiker, werd gemaakt in acht bedrijven. Hiervan waren er zes gevestigd te Antwerpen, een in Borgerhout en een in Sint-Jans-Molenbeek. Deze waren nog de enigen die met rietsuiker werkten, dat elders geraffineerd was geworden. In 1881 waren er in Antwerpen nog 24 kandijfa-

(26) *Ibid.*, p. 78-79/p. 79.

brieken geweest, velen vroegere rietsuikerraffinaderijen, en een tweetal te Gent.

De suikerraffinaderijen verzekerden in 1910 werkgelegenheid voor 4.978 mannelijke en 76 vrouwelijke arbeiders, waarbij nog 437 mannelijke en 1 vrouwelijke bediende kwamen (27).

Dat Hoegaarden twee suikerraffinaderijen heeft gehad is te danken aan de start van een muntbollenfabriekje en het verwerven van eigen basisproducten. In 1861 werd een eerste suikerraffinaderij opgericht die in 1876 vervangen werd door het modernere "Sucrerie du Grandpont". Een van de drijvende krachten en onderzoeker, Jozef Putzeys, stichtte in 1886 een volledig eigen suikerraffinaderij, de "Sucrerie de la Ghète". Hij startte in 1890 eveneens met een kandijraffinaderij in Altenaken, die evenwel niet lang bleef functioneren als gevolg van problemen met investeerders (28).



1. Bietenrooimachine van L. Frennet-Wauthier (De Landbode, V/41 (12 okt. 1895)).

Er was niet alleen binnenlandse concurrentie, al dan niet politiek geïnspireerd, maar eveneens buitenlandse concurrentie. In Zeeuwsch-Vlaanderen startten de boeren na 1850 met de teelt van suikerbieten, die voor verwerking de grens werden overgebracht. De in 1872 door Belgen opgerichte Beetwortelsuikerfabriek Sas van Gent was vanuit het oogpunt van invoertaksen strategisch opgesteld. Onenigheid tussen de fabrieksdirecteur en boeren over prijs en suikergehalte, een overall terugkerend dispuut, deed in 1899 de Eerste Nederlandsche Coöperatieve Beetwortelsuiker-fabriek, eveneens te Sas-van-Gent ontstaan, waarvoor de directeur van de Moerbeekse suikerfabriek van de familie Lippens werd aangetrokken (29).

Vanaf het einde van de 19de eeuw begonnen de grootste suikerraffinaderijen om kleinere broertjes, met het daaraan gekoppelde landbouwersaantal die volgens contract een bepaalde hoeveelheid hectares met suikerbieten dienden te beplanten, op te slokken. De Tiense suikerraffinaderij werd reeds van de jaren 1880 door Antwerpse handelskringen scheef bekeken om door een bewuste monopolistische politiek het eigen marktaandeel uit te breiden en de productie naar zich toe te trekken ten nadele van de opgeslokte Antwerpse raffinaderijen (30). De Moerbeekse suikerraffinaderij van de familie Lippens probeerde met goed geluk zijn Oost-, West- en Zeeuwsch-Vlaamse positie te versterken, onder andere in het nabije Zelzate, maar eveneens in Gistel.

Deze concentratiepolitiek ging steeds verder en resulteerde in nog twee suikerbrietbastions: Moerbeke-Waas en Tienen. De jacht op bietencontracten en de concentratie van de productiemogelijkheden was vanaf de jaren 1860 vereenvoudigd door het dichte spoorwegnet, dat vanaf de jaren 1890 nog werd verfijnd met de bijkomende buurtspoorwegen. Van enkele buurtspoorwegen was het

(27) *Recensement de l'Industrie et du Commerce 31 Décembre 1910*. Tome V. (Bruxelles, 1919) p. 200-202.

(28) C. Vanderbeken, "Hoegaarden - suiker-gemeentepolitiek-familie Putzeys", *De "Semse" kroniek*, 11/2 (1996) p. 10-18.

(29) M.S.C. Bakker, *o.c.*, p. 80; J.H. den Haan, "De Eerste Nederlandsche Coöperatieve Beetwortelsuikerfabriek", in W.H.P. Scholten (red), *Beelden uit het industrieel verleden van de Kanaalzone* (Goes, 1990) p. 62-66.

(30) A. Thijs, *o.c.*, p. 48.

vanaf het moment van de aanleg trouwens geweten dat "den tram" enkel winstgevend zou kunnen rijden dank zij de jaarlijkse bietencampagne. Bij de aanleg van de tramlijn Gent-Bassevelde was dat een van de doorslaggevende argumenten om tot de aanleg over te gaan (31). Vanaf de jaren 1950 werd die transporttaak overgenomen door tractor, vrachtwagen en goederentrein, afhankelijk van de te overbruggen afstand.

Het voor suikerbietencultuur gebruikte areaal ging in de jaren 1960 terug stijgen. In 1963 waren er nog 56.940 ha beplant geworden, in 1964 was dat reeds 63.868 ha en in 1965 haalde men 65.361 ha (32). De provinciale verdeling gaf nog steeds een gelijkaardige verdeling als voor 1914 (33):

Provincie Antwerpen:	00243 ha
Provincie Brabant:	14523 ha
Provincie West-Vl:	11067 ha
Provincie Oost-Vl:	03473 ha
Provincie Henegouwen:	16436 ha
Provincie Luik:	09080 ha
Provincie Limburg:	05333 ha
Provincie Luxemburg:	00020 ha
Provincie Namen:	05195 ha

(31) Cf. H. van Royen, "De transportgedachte in een grensgebied, 1890-1940", in A. de Kraker, H. van Royen & M. De Smet, *Over den Vier Ambachten* (Kloosterzande, 1993) p. 385-386.

(32) *Land- en tuinbouwtelling op 15 mei 1965* (Brussel, 1966) p. 7.

(33) *Ibid.*, p. 23, 38, 53.

(34) Cf. H. Vannoppen, "Suikerbieten in Haspengouw", in deze bundel, die het onder andere heeft over de zoe-tarme suiker die uit cichorei wordt gehaald.

Een nieuwe toekomst?

De huidige suikerproductie (34) is niet alleen onderhevig aan de vernieuwigen die vanuit de biogenetica en de chemische surrogaatmogelijkheden, al dan niet dieetkundig verantwoord, maar eveneens aan de normen die door de Europese Gemeenschap worden bepaald. Hoe en wat er in de 21ste eeuw zal gebeuren met een in de loop van de laatste 150 jaar gegroeide suikernijverheid is zo klaar als een hard klontje. De kleinschaligheid heeft ondertussen bijna een eeuw plaats gemaakt voor een steeds sterkere productieconcentratie.

Harry van Royen

Suikerbieten in Haspengouw

Speciale teelten

De landbouw was oorspronkelijk afgestemd op graan- en veeteelt. Vanaf de 18de eeuw kwam daar voor onze streken de aardappelteelt bij. Speciale teelten vormden een aanvulling in verschillende gebieden van Vlaams-Brabant, soms maar voor een bepaalde tijd. Die speciale teelten kan men rangschikken in drie groepen:

- 1) teelten die aansluiten bij de industrie of industriegewassen: suikerbieten in Haspengouw, cichorei rond Evere in de 19de eeuw, hop in de streek van Asse;
- 2) teelten die aansluiten bij de groenteteelt: witloof in Midden-Brabant, bonen gedurende een bepaalde tijd rond Kampenhout en Steenokkerzeel, waterkers in de streek van Neerijse-Loonbeek, asperges in de Brabantse Kempen;
- 3) teelten die aansluiten bij de fruitteelt: perziken in de streek rond Wezemaal (Hageland), aardbeien in Winksele en omgeving, laagstammige appels en peren in Oost-Brabant.

Zoetmiddelen

De mensen hebben steeds gezocht naar zoetmiddelen. De Indianen in Canada hebben stroop uit de ahornboom. Zij maken insnijdingen in de boom, tappen het sap af, koken het en bekomen zo hun ahornstroop. Honing was een tweede zoetmiddel. In het Oude Testament noemde men Israel "het land van honing en melk". De Grieken en de Romeinen gebruikten honing als zoetmiddel. Suikerriet of *Saccharum Officinarum* dankt zijn naam aan de apotheek of *officina*, die in de Middeleeuwen het monopolie had op de verkoop van rietsuiker. Linnaeus gaf om die reden aan deze plant dan ook de naam *Saccharum Officinarum*. Suikerriet, behorend tot de grassen of *gramineae*, was oorspronkelijk het suikerriet afkomstig van de kust van Bengalen, tussen de delta van de Ganges en de Assam. Het is een lange stengel (hoogte: 4 m, dikte: 5 cm) met suikerhoudend sap. Eerst werd deze plant gebruikt voor suikerwater, later voor suiker zelf. De Perzische koning Darius viel de vallei van de Indus binnen en ontdekte daar "de rietstengel die honing levert zonder de hulp der bijen".

Alexander de Grote leerde suikerriet kennen in Perzië. De Arabieren legden suikerrietplantages aan in Sicilië en Spanje. In de Middeleeuwen waren suikerbroden symbolen van rijkdom. Brugge en Antwerpen waren de toegangspoorten voor rietsuiker. Voor rietsuiker gebruikte men ook de term "casson" naar het Franse *casser* (in stukken breken). De Spanjaarden legden plantages aan in Mexico en Hispaniola (Haïti) en zo kwam de suiker uit deze gebieden opnieuw naar Europa. Later werden vooral Brazilië en Cuba (1) typische suikerrietlanden. Holland, Engeland en Spanje haalden hun suiker uit de koloniën. Frankrijk verkreeg in de 17de eeuw enkele eilanden in de Antillen en Martinique werd een suikerrieteiland, met talrijke suikermolens. In de 18de eeuw werd suikerriet zeer geliefd omwille van de invoering van nieuwe dranken als koffie,

(1) Cuba was in 1956 de grootste wereldproducent met 14 % van de suikerrietproductie.

thee en cacao. Voltaire zei: "Koffie moet zwart zijn als de nacht, warm als de hel en zoet als de liefde". Het medicijn uit de apotheek werd langzamerhand een gewoon voedingsmiddel voor de rijkere klasse.

Rond 1870 werd de suikerbiet een echte concurrent voor het suikerriet. Naast suikerbiet kan ook cichorei gebruikt worden voor de vervaardiging van suiker en dit speciaal voor zoetarme suiker. In Oreya heeft de Tiense suikerraffinaderij een filiaal Orafti waar dit sedert 1992 gebeurt.

Anno 1998 worden zoetstoffen in drie groepen ingedeeld:

1) suiker: 81 %;

2) zetmeelsuikers (bestemd voor de voedingsnijverheid) zoals glucose, fructose, polyols: 17%;

3) intense of kunstmatige zoetstoffen (door chemische synthese) zoals bijvoorbeeld sacharine, aspartaam en acesulfaam K.

Suiker (sacharose) is brandstof voor het menselijk lichaam. Het laat geen afval achter en wordt dadelijk in energie omgezet. De gemiddelde Belg gebruikt jaarlijks 37 à 39 kg/inwoner (2).

De suikerbiet als vernieuwing

De suikerbiet of *Beta Vulgaris* is in België een typische teelt voor de leemplateaus (Henegouwen-Brabant-Haspengouw). De beste suikerbieten heeft men op zware leemgronden. Gronden die goed zijn voor tarwe, zijn ook goed voor suikerbieten. De suikerbiet is een tweejarige plant die zich goed voelt in een gematigd klimaat (3).

De productie van bietsuiker uit suikerbiet is te danken aan drie belangrijke figuren.

1. Andreas Sigismund Margraff (1709-1782) maakte een studie voor de Berlijnse Academie: *Scheikundige proeven voor het vinden van echte suiker uit verscheidene planten*. Zijn besluit was dat suikerbiet het best geschikt was voor een alternatieve suikerfabricage. Zijn proeven in 1747 waren geen echt succes.

2. Franz-Karl Achard (1753-1821) onderzocht in 1786 drieëntwintig bietenrassen en constateerde dat de witte Silezische biet het best geschikt was voor de productie van suiker. In 1799 bekwam hij de eerste echte bietsuiker. Hij kreeg de steun van koning Frederik-Willem III van Pruisen voor de vestiging van de eerste suikerfabriek in Silezië (1802 Cunerz). In 1809 schreef hij een standaardwerk over de productie van bietsuiker: *Die Europäische Zuckerfabrikation aus Ruckennrüben*. De bietenpers werd in zijn fabriek vervangen door de bietenrasp, die in beweging gebracht werd door ossen. Hij gebruikte stoom om de ketels met siroop te verwarmen.

3. De Fransman Frémy Benjamin Delessert maakte in 1812 de eerste geraffineerde witte suiker in een scheikundig laboratorium op basis van de experimenten van Achard. Keizer Napoleon I had een grote interesse voor de fabricage van suiker uit suikerbieten na de continentale blokkade van 1806. Er kwam geen koffie meer binnen en dit was het begin van de cichoreiteelt op basis van de cichoreiwortel. Jarenlang bleef de gewoonte bij de Belgische vrouwen bestaan om cichoreipoeder bij de koffie in de koffiebeurs te voegen. Maar bij de koffie had men ook suiker nodig. Dat stelde heel wat problemen. Er kwam immers geen rietsuiker meer uit de Britse koloniën wanneer men de Engelse handel boycotte. Napoleon I gaf het bevel om veertig suikerfabrieken op te richten. De eerste Belgische suikerfabrieken op basis van suikerbieten ontstonden in 1811 in vroegere abdijen die nationaal goed geworden waren, namelijk de abdij van Terkameren te Elsene en in Namen. In 1812 was er reeds een suikerfabriek in Luik (4).

De opheffing van de Continentale Blokkade in 1813 en de nederlaag van Napoleon te Waterloo in 1815 betekende het einde van de suikerfabrieken.

(2) "Suikerriet", in: *Standaard Encyclopedie*, 12 (Antwerpen, 1973) p. 363-364; F. Braudel, *Beschaving, economie en kapitalisme (15de-18de eeuw)*, Deel I. *De structuur van het dagelijks leven* (Amsterdam, 1987) p. 217-220.

(3) "Suikerbiet", in: *Standaard Encyclopedie*, 12 (Antwerpen, 1973) p. 363; S.M. Mintz, *Suiker en macht. De rol van suiker in de geschiedenis* (Utrecht-Antwerpen, 1987) p. 225.

(4) D. Van Nieuwenhuyze, *Bronnen van de geschiedenis van de landbouw van de Nederlanden* (Brussel, 1993) p. 261.

Rietsuiker werd goedkoper dan bietsuiker, die nog op een vrij primitieve methode verwerkt werd. Alleen Frankrijk bleef nog suiker op basis van de suikerbiet produceren. Aan de basis van de redding van de suikerbietenteelt lagen het douaneprotectionisme en het door selectie opgevoerde suikergehalte.

1811-1815 was de beginperiode van de suikerbieten in ons land. Napoleon I was duidelijk: *qu'il serait mis dans l'Empire, jusqu'à la concurrence de 32.000 ha en culture de betteraves propres à la fabrication de sucre*. Later werd het aantal ha suikerbieten nog opgevoerd. Het keizerlijk decreet van 15 januari 1812 sprak van 100.000 ha, waarvan 13.400 ha in het huidige België. Op 23 september 1812 vroeg de arrondissementscommisaris van Leuven aan de burgemeester van Kortenberg of de inwoners van deze gemeente 3.000 kg bieten voor de suikerproductie zouden kunnen leveren. Dat ging niet zonder slag of stoot omdat de boeren tot dan de bieten alleen als veevoeder gebruikten (5). De suikerwet van 1843, waarbij de accijnzen op bietsuiker lager waren dan deze op de rietsuiker, en de afschaffing van de slavernij in 1848 in de Franse koloniën, waardoor de prijs van het rietsuiker steeg, hadden een positieve invloed op de suikerbietproductie. Rond 1850 telde België reeds achtentwintig suikerfabrieken.

Op het einde van de 19de eeuw kreeg de suikerbietenteelt succes. Hierin speelde de landbouwcrisis van 1870-1890 een grote rol. De crisis in de graansector door de invoer van goedkoop Amerikaans en Russisch graan werd in België opgelost door een belangrijke uitbreiding van de suikerbietenteelt. De overgang van graan- naar veeteelt werd vergemakkelijkt door het gebruik van pulp (afval van de suikerbiet) als veevoeder. De opbrengst per ha bleef ongeveer dezelfde: 31.676 kg/ha in 1880 en 31.028 kg/ha in 1895 (6). De productie van suikerbieten per ha lag in 1903-1913 het hoogst in Duitsland, gevolgd door België en Denemarken.

Het suikergehalte in de suikerbiet evolueerde van 1,3 % in 1747, naar 4% in 1800 tot 16 à 20 % suiker in 1996. Ook het suikerverbruik steeg enorm: van 1 kg in 1780 tot 36 kg nu. De verhouding rietsuiker-bietsuiker op de wereldmarkt evolueerde als volgt: 47 % rietsuiker / 53 % bietsuiker in 1900-1901 en 64 % rietsuiker / 36 % bietsuiker in 1993-1994. In 1990 telde België 104.000 ha suikerbieten en nu 112.500 ha.

De suikerfabriek van Tienen

In 1836 ontstonden de suikerfabrieken van Tienen of voorlopers van de Tiense suikerraffinaderij. De twee afzonderlijke suikerfabrieken leverden ruwe suiker. Van een raffinaderij was nog geen sprake. De basisleggers waren ridder Joseph vanden Berghe de Binckum en Pierre Van de Bossche. Joseph vanden Berghe de Binckum (°Tienen 1804 - †Elsene 1872) was een rijk man. Zijn vader Louis vanden Berghe werd in 1822 ridder en behoorde tot de lage adel. Hij was een sterk aanhanger van de ideeën van de Franse revolutie. In 1816 liet hij de kapel van O.-L.-Vrouw van Lubbeek afbreken, wat op grote tegenstand van de Lubbeekse bevolking stuitte. In 1832 was hij één van de verkiesbaren voor de Senaat. Hij bewoonde te Lubbeek het kasteel dat de vroegere residentie van de kanunniken van Sint-Geertrui van Leuven was. Zijn zoon Joseph vanden Berghe de Binckum bleef op dit kasteel wonen en werd in 1830 burgemeester van Lubbeek. Hij werd provincieraadslid en was van 1840 tot 1848 lid van de bestendige deputatie van Brabant. Van 1848 tot 1850 was hij liberaal volksvertegenwoordiger. In 1852 verkocht hij zijn kasteel aan de familie 't Serclaes de Wommersom en trok hij naar Elsene. Hij huwde Marie-Anne, barones de Loen d'Enschede (7).

In 1855 verkocht Joseph vanden Berghe de Binckum de suikerfabriek voor 125.000 frank aan Henri Vinckenbosch (1826-1874). Onder de familie Vinckenbosch werd naast de fabriek een raffinaderij, gebouwd, die het hele jaar

(5) Kortenberg, Gemeente-archief, Kortenberg. Correspondentieboek, brief 23 september 1812; *Kroniek van België* (Antwerpen, 1987) p. 553; J.A. Van Houtte, *Het verleden van Europa. Twintig eeuwen sociaal-economische geschiedenis* (Leuven-Tielt, 1992) p. 95; Idem, *Economische en sociale geschiedenis van de Lage Landen* (Zeist, 1964) p. 255.

(6) J. Craeybeckx, "Agrarisch bedrijf", in: *Algemene Geschiedenis der Nederlanden*, 13 (Haarlem, 1978) p. 13.

(7) H. Vannoppen, *De volksvertegenwoordigers van het arrondissement Leuven (1830-1850). Sociaal en politiek milieu* (Licentie-verhandeling K.U. Leuven, 1973) p. 180-184; *Annuaire de la Noblesse de Belgique* (1880) p. 65-70; Szabolcs de Vasay, *Les origines d'une noble famille Hongaro-Belge le Timary* (s.l., s.a.) p. 225-247; M.J. Celis en L. Spinnael, *Onze-Lieve-Vrouw van Lubbeek in Brabant* (Leuven, 1960) p. 60.

doorwerkte. In 1894 kochten Paul (1851-1917) en Franz Wittouck (1855-1914), eigenaars van de suikerfabriek van Wanze, de Tiense suikerfabriek. De Tiense suikerraffinaderij werd een N.V. Vanaf 1894 was de fabriek een solide bedrijf beheerst door twee families: Beauduin en Wittouck. Victor Beauduin nam de technische en juridische kant voor zijn rekening en de familie Wittouck de financiële.

De Tiense suikerfabriek speelde op politiek vlak een belangrijke rol in het liberalisme van Tienen en Haspengouw. Victor Beauduin (1845-1904), vanaf 1892 burgemeester van Tienen, werd in 1900 liberaal volksvertegenwoordiger voor het arrondissement Leuven en hij bleef dit tot aan zijn dood. Zijn neef Lucien Beauduin (1869-1946) was van 1906 tot 1918 gemeenteraadslid van Tienen. In 1938 werd hij burgemeester van Lubbeek. Hij was eveneens liberaal senator van 1921 tot 1932 en van 1934 tot 1939. Baron Paul Kronacker (°1897) trad in dienst van de suikerfabrieken voor de Tweede Wereldoorlog. Van 1939 tot 1946 was hij liberaal senator voor het arrondissement Leuven en nadien, van 1946 tot 1968, liberaal volksvertegenwoordiger. Hij was van 1958 tot 1961 voorzitter van de Kamer van Volksvertegenwoordigers, was verscheidene malen minister en tenslotte minister van State. Robert Rolin Jaequemyns (°1918), die Eliane Wittouck huwde, kwam eveneens in de suikerfabriek terecht. Hij was P.V.V.-volksvertegenwoordiger van 1968 tot 1974. Bijna drie kwart eeuw had de suikerfabriek via de liberale zuil haar zeg in de Belgische politiek (8). De Tiense suikerraffinaderij had haar eigen ziekenfonds, fanfare, sportkringen en woonwijken.

De consumptie, de welvaart, de nieuwe wetenschappelijke ontdekkingen, de nieuwe modes speelden een rol en ook de internationalisering met het begrip multinational verscheen te Tienen. In 1990 werd de Tiense suikerraffinaderij een deel van de Duitse suikergroep Südsucker A.G., de grootste suikerproducent van de E.G. Tienen heeft nu zes suikerfabrieken en -raffinaderijen: Tienen, Wanze, Brugelette, Genappe, Oreya en Veurne.

Bewerkingen in de suikerbietenteelt

Vooreerst moet de grond voor of tijdens de winter goed gemest worden met stalmest en chemische meststoffen (superfosfaat, potas, kalk), die absoluut noodzakelijk zijn om rendement te bekomen. Het mest moet voor het vriesweer ondergegraven zijn. De suikerbieten vormden het eerste jaar van het vruchtafwisselingssysteem. Idealiter moest men vijf à zes jaar wachten vooraleer op hetzelfde stuk grond opnieuw suikerbieten te zaaien (9). Het opkrabben van de grond gebeurde met de "rus" (*extirpateur*).

Het zaaien van de bieten

Vanaf begin april en tot 15 juni mocht er gezaaid worden. Aanvankelijk werd gewoon zaad gebruikt, daarna zaad in een bolletje (het omhullen van het zaad) en tenslotte zaad op een regelmatige afstand in plastieken banden. De plastic vergaat en het zaadje ontkiemt. Voor de vernieuwingen zorgde de Société Européenne du Sémence (S.E.S.) te Tienen.

In het begin werd er met de hand gezaaid, zoals dit met het graan gebeurde. Hiervoor gebruikte men een gegalvaniseerde zaaibak. Het zaad werd gepoeierd in een houten trommel met hoeken. De hoeken dienden om zaad en poeder (chemische producten) goed dooreen te schudden. Aan de trommel waren haken om de zakken aan te hangen. Later kwam de rijencultuur. Hiervoor kon men drie machines gebruiken. Vooreerst was er de zaaïmachine van het merk Planet, die voortgeduwd werd. Daarnaast werd ook een graanzaaimachine waarvan de afstand tussen de rijen aangepast kon worden (de afstand voor

(8) P. Van Molle, *Het Belgisch parlement 1894-1972* (Antwerpen, 1972) p. 9-10, 206, 285.

(9) E. Gaspard, *La culture de la betterave à sucre* (Parijs-Namen, 1924) p. 20.

graan was veel korter dan deze voor bieten), gebruikt. Tenslotte werd nog een bietenzaaimachine ontwikkeld. De eerste voor vier rijen werd nog met de hand geduwd zoals een stootkar. De firma J.J. Landrain et ses fils te Fexhe in Luik bracht vernieuwing en maakte machines die door paarden getrokken werden (10). Ook de firma Melotte uit Jodoigne maakte heel wat landbouwmachines voor de suikerbietenteelt. Eveneens bekend zijn de zaaimachines van het merk Simplex. Met deze zaaimachines werden verschillende rijen tegelijk gezaaid.

Men zaaide de bieten 3 cm diep; tussen twee zaadjes moest een afstand zijn van 25 à 30 cm. De rijen stonden op 40 cm van elkaar (11). Wanneer het zaad gezaaid was, werd het met de eg of met kettingen dichtgetrokken.

Het kappen en zetten van de jonge bieten

Het kappen en zetten van jonge bieten gebeurde van midden mei tot einde juni, afhankelijk van het weer. De "bietenmannen" of de seizoenarbeiders spraken over "de kleine bieten" en "het dunnen en het kuisen van de bieten". Het was een werk van vier à vijf weken. Men moest dertig planten hebben op 10 m; om de 30 cm moest er een plantje blijven staan. Het dunnen werd tevens "het zetten" genoemd.

In Haspengouw gebeurde het krabben en het verdunnen met een lange scherpe hak, terwijl de West-Vlamingen die naar Frankrijk trokken, dit met een krebber deden op de knieën gezeten. Overtollige plantjes werden eveneens met de hand uitgetrokken. Misschien speelde het vervoer een rol: de seizoenarbeiders uit het Hageland gebruikten de trein en konden hun hak meenemen, de West-Vlamingen daarentegen vertrokken dikwijls per fiets naar Frankrijk en dan kon alleen maar een krebber mee.

Daarna volgden de eerste krabmachines, onder andere deze van het merk Planet die men voortduwde. In Haspengouw sprak men over een binet of een bietenwagentje, terwijl men in West- en Oost-Vlaanderen sprak over een "verkenspoeper" omwille van de beweging van dit machientje. Deze binet deed maar één rij tegelijk. Melotte maakte binets voor drie rijen getrokken door een paard.

Het rooien van de bieten

Van eind september tot begin december werden de bieten gerooid. De "bietenmannen" spraken over "de grote bieten", men sprak ook over "de bieten uitdoen". Dit roept het beeld op van de bieten- of boddelkar die kon kippen. In Haspengouw had ze twee wielen, in Oost-Vlaanderen drie. Kunstschilder Frans Van Leemputten (1850-1914) uit Werchter beeldde op een schilderij het "Oogsten en transporteren van suikerbieten" af. De bieten werden in het begin uitgedaan met de hand. Men kon een rechthoekig bietenschopje van 50 cm lengte gebruiken. Met de rechtervoet duwde men op de spade lichtjes tegen de biet en met de linkerhand trok met de biet uit. Zeer ijverige seizoenarbeiders hadden een zeildoek of een lederen stuk om de lenden, met daaraan een ketting met een haak om de bieten los te maken. Dit deed men met de rechterhand en met het gebruik van de lenden, terwijl men met de linkerhand de schop gebruikte om reeds de volgende biet los te maken. De mannen legden de suikerbieten mooi op rijen.

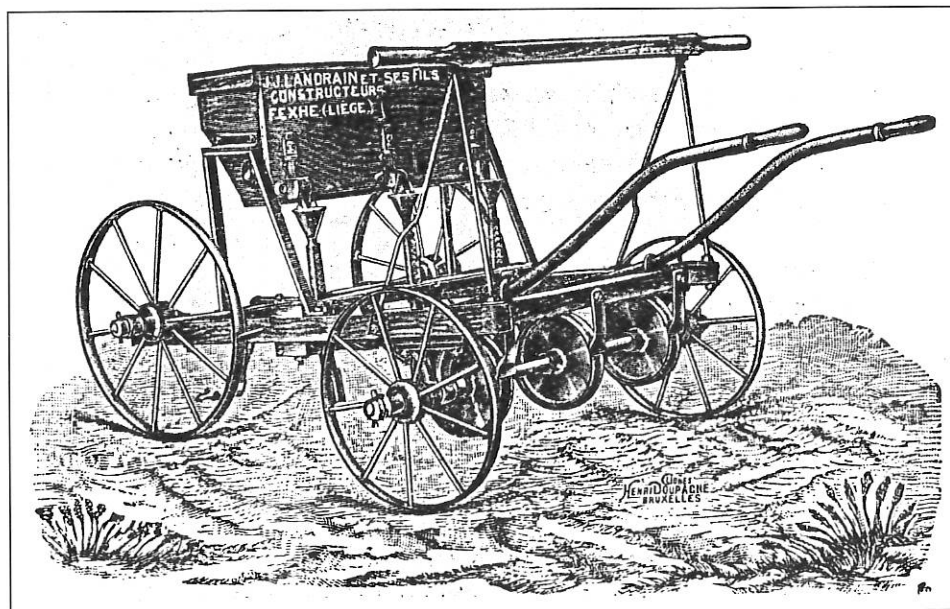
Soms ontkopte men eerst de suikerbieten. Hiervoor gebruikte men een ontkopper-hak (eigenlijk een scherp mes) met een lange stok. Met het mes ontkopte men de suikerbiet. Het groen loof bleef zitten tussen de twee uitslaande ijzers die boven het mes op deze hak stonden. Het groen loof en de kop werden gebruikt als veevoeder. In sommige streken werden de koppen van de biet

(10) *Ibidem*, p. 44.

(11) *Ibid.*, p. 43.

gekapt met een hak- of kapmes. Gewoonlijk waren er drie personen die suikerbieten rooiden en drie die de koppen afkaptten. Dikwijls reed men daarna nog met een eg met kettingen over de afgesneden bieten om de aarde eraf te krijgen (12).

Het Hageland kende alleen kleine hoeven en de boeren gingen seizoenarbeid verrichten op de grote hoeven in Haspengouw (Vlaams-Brabant, Waals-Brabant en Luik). Volgens E. Vliebergh waren er rond 1900 jongens bij van 14-15 jaar. Gemeenten zoals Rillaar liepen leeg in het bietenseizoen; in 1950-1952 trokken 850 op 4300 inwoners naar de bieten of ongeveer één op vijf. Ook pasgehuwde vrouwen gingen mee op bietencampagne. De voeding van de bietenmannen bestond uit water, brood, vet en spek. Om hun handen te beschermen, streken ze deze in met kattenvet. In het Hageland zelf vond men weinig suikerbieten. In 1910 waren in het kanton Glabbeek 110 ha suikerbieten op 9380 ha labeurland (13). Rond 1958 behoorde de seizoenarbeid tot het verleden. Er kwam grotere welvaart. Expo 58 bracht heel wat bouwwerken mee en vele seizoenarbeiders werden beter betaalde bouwvakkers. De seizoenarbeiders werden betaald per ha; de stukken werden afgestapt om de vergoeding te bepalen. De seizoenarbeider deed dus lange dagen om veel geld te winnen. Toen de mechanisering doordrong, stapten heel wat landbouwers over op loonwerk.



Bietenaaiplanter J.J. Landrain (uit E. Gaspart, *La culture des betteraves à Sucre* (Paris-Namur, 1924) p. 44).

E. Gaspart wees er in 1924 op dat 1 ha suikerbieten voor 30.000 kg bieten en voor 25 à 30.000 kg veevoeder in de vorm van bietenbladeren en pulp (toen 60 % van de biet) zorgde (14). De firma Landrain van Fexhe-le-Jaut-Clocher kwam datzelfde jaar met een bietenrooimachine op de markt. De bietenrooimachine betekende het einde van de "bietenmannen". De eerste machines werden door een man geduwd. Ze ontkopten en reden uit. In een volgende fase werd de machine door een paard getrokken. De messen gingen onder de bieten door. De trommelrooier was een derde stap. De suikerbieten werden uitgereden en de aarde viel eraf in de trommel zodat de tarra verminderde.

De suikerbieten werden met een bietenriek geladen. De tanden stonden verder uit elkaar dan bij een gewone riek omdat suikerbieten dik zijn. De bolletjes op de riek dienden om de suikerbiet niet te beschadigen.

(12) *Ibid.*, p. 58.

(13) E. Vliebergh, *Het Hageland. Bijdrage tot zijn economische geschiedenis in de XIXde en in 't begin der XXste eeuw* (Brugge, s.a.) p. 111, 131-132, 154-155, 176; E. Mattheus en W. Van Calster, *Hagelandse seizoenarbeiders* (Rillaar, 1988) p. 39-40.

(14) E. Gaspart, *o.c.*, p. 10.

Het vervoer van de bieten

Louis Swevers uit Boutersem gaf volgend beeld over het vervoer van de suikerbieten: *Mijn vader Arthur Swevers van Lubbeek was werkzaam bij de Suikerfabriek van Tienen. Hij behoorde van 1 oktober tot ongeveer St.-Niklaas, dus tijdens de campagne, tot de ploeg van de "basculeurs". Zo werkte hij in verschillende spoorwegstations op de lijn Leuven-Tienen: te Korbeek-Lo, te Lovenjoel en te Vertrijk. Gewoonlijk waren er drie personeelsleden: de bediende die de boekhouding deed en dat was mijn vader en twee werkmannen die de stalen namen. Wanneer de landbouwer met zijn kar bij de "basculeurs" in het spoorwegstation aankwam, namen de mannen vijf à zes bieten. Deze werden gewassen in een trommel. Ze werden in zakjes gedaan en hun naam en adres werd erop aangebracht. Deze werden naar de fabriek gestuurd om het suikergehalte te bepalen. De suikerbieten werden gewogen en de boer kon de spoorwegwagons beginnen te laden. Ook de gestichten van Bierbeek en Lovenjoel kwamen met drie à vier helpers aan om de bieten te laden. Dat was geen werk voor de "basculeurs". Men had treinen die speciaal ingezet werden voor het bietenseizoen. De "basculeurs" moesten ook de pulp onder de boeren verdelen naargelang dat ze bieten geleverd hadden. De boer die 1/4 van een wagon suikerbieten geleverd had, kreeg ook 1/4 van de pulp. Die werd aangebracht van de suikerfabriek, ook per spoor. Hiervoor werd de pulp in de wagon eerst genivelleerd en zo konden de landbouwers hun pulp laden. Er was ook het zwart trammetje of de bietentram Tienen-Meldert-Jodoigne in het bietenseizoen. Deze diende ook voor het laden van de vrachten suikerbieten. Dat laden in de stations duurde tot rond 1950. Ik herinner mij nog goed dat mijn vader Arthur Swevers in de Tweede Wereldoorlog met zijn boekhouding per tram van Lubbeek-St.-Bernard naar Tienen trok. Als extra kreeg hij van de fabriek 3 kg suiker en dat was iets in de oorlog. Hij behoorde ook tot fanfare "Helpe U Zelve" in Lubbeek die hij mee had helpen stichten met senator Lucien Beauduin van de suikerfabriek van Tienen en zo was hij ook 36 jaar gemeenteraadslid te Lubbeek.*

De verkoop van de suikerbieten

De verkoop van de suikerbieten moet men zien in het licht van de contractteelt. In Midden-Brabant bijvoorbeeld leverden Van Hamme te Erps en Trappeniers te Everberg hun suikerbieten aan Tienen. Ze kregen de pulp als veevoeder voor de dieren. Ook de bietenbladeren werden als voedsel voor het vee gebruikt. De boeren die suikerbieten kweekten, hadden tevens vee.

De Tiense bieten campagne 1996 resulteerde in volgend beeld:

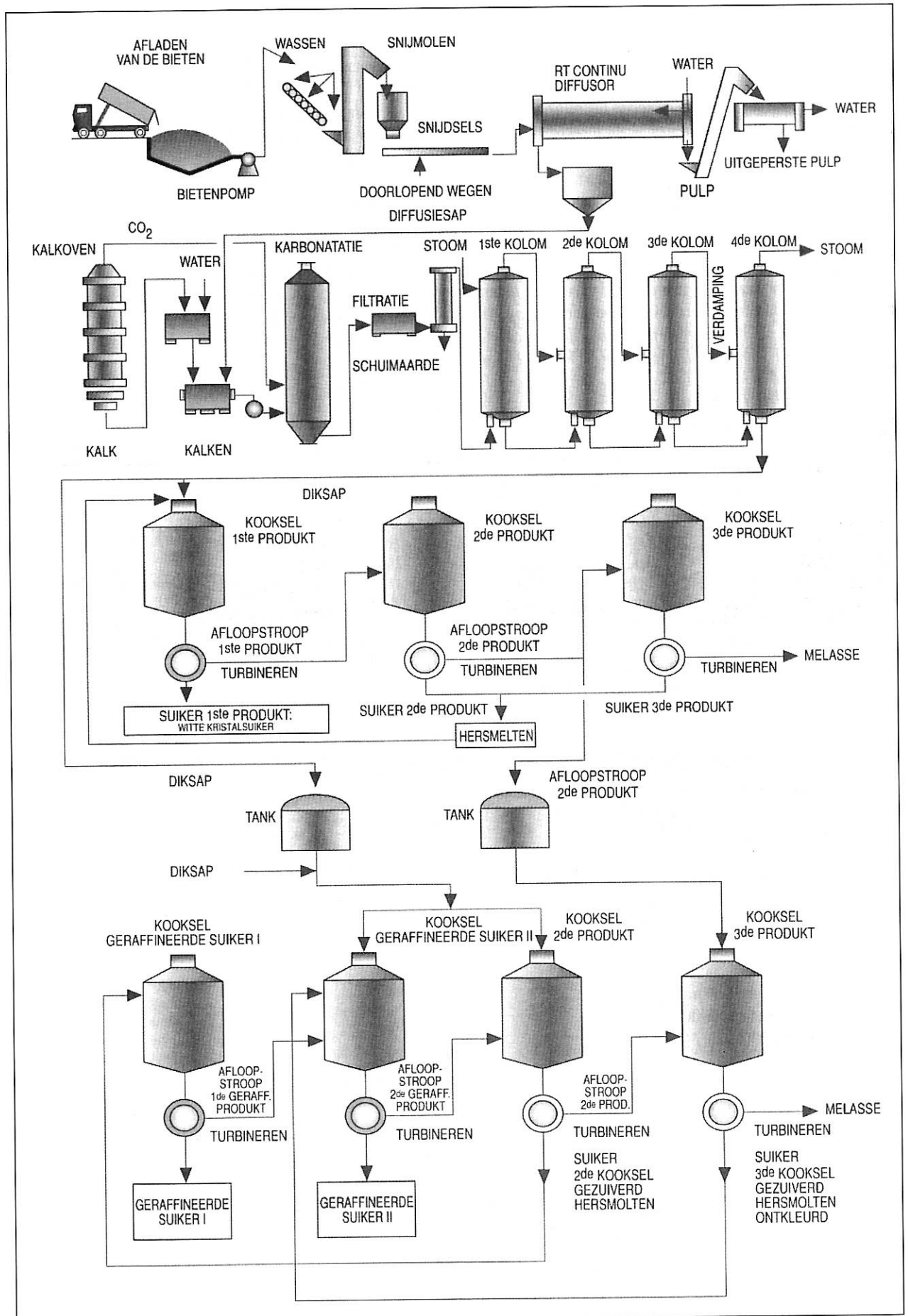
- einde campagne: 16 december 1996;
- opbrengst: 58,5 ton/ha;
- tarra: 21 à 22 %;
- suikergehalte: 16,73 %;
- 2700 boeren leverden bieten aan Tienen;
- prijs A- en B-bieten: 1900 BEF/ton;
- prijs C-bieten: 500 BEF/ton (15).

De suikerbieten in de suikerfabriek

In de suikerfabriek worden de bieten afgeladen en aan de bietenpomp gewassen met modderwater. De steen- en kruidvangers vangen stenen en kruid op. Dit kruid dient als meststof. Na het wassen laat men de bieten uitlekken. De bietenstaartjes of wortelvezels worden verwijderd en dienen als veevoeder. In de snijmolen of rasperij worden de bieten in stukken gesneden; men bekomt snijdsel.

Het snijdsel wordt in de diffusor vermengd met water. Het diffusie-procedé werd in 1868 uitgevonden en in 1880 in Tienen ingevoerd. De continu-diffusor

(15) De E.G. heeft verscheidene quota's opgelegd: A-quota's zijn voor intern Europees gebruik en de E.G. waarborgt de prijs, B-quota's zijn quota's waar de sector bijdraagt tot de uitvoer door heffingen en C-quota's zijn overgeleverd aan de wereldmarktprijs. In 1990-1991 kregen we volgende cijfers voor de quota's in België en Luxemburg (BLEU): A-quota 680.000 ton en B-quota 146.000 ton. De suikerproductie van België bedraagt 1 miljoen ton of 1 % van de wereldproductie. Cf. *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur* (Brussel, 1995) (11de uitgave Commercieel departement van de Tiense Suikerraffinaderij).



M. Gevers, Uit: *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur* (Brussel, 1995) p. 28.



De gekookte geraffineerde massa wordt in plaatvormen gegoten, uit R. Roncart, *De Belgische Suikerproductie* (Brussel, s.a.) p. 49.

is een Belgische uitvinding die voor het eerst in werking gebracht werd in de Tiense suikerraffinaderij. In de diffusor bekomt men pulp en diffusorsap. De pulp (de biet min de suiker) wordt naar de pulpdrogerij geleid. Sinds 1865 wordt de bietpulp, al dan niet vermengd met kaf, als veevoeder gebruikt. Het diffusiesap (een soort suikeroplossing) bestaat uit 85 % water, 13,5 % suiker en 1,5 % onzuiverheden. Het ruwsap wordt eerst gezuiverd met ongebluste kalk (CaO) en later met koolzuur (CO_2). De kalk verbindt zich met CO_2 en zo verkrijgt men calciumcarbonaat dat onzuiverheden fixeert en doet bezinken.

Dan volgt de filtratie. Door het filtreren bekomt men 70 % dunsap of suiker en schuimaarde, die als meststof gebruikt wordt. De suiker wordt door verdampingstoestellen geleid. De temperatuur wordt steeds lager. Het diksap of de stroop, die 65 % suiker bevat, is het eindpunt. Het wordt naar de citernes buiten geleid. De seizoenarbeid in de fabriek eindigt hiermee. Na de bietencampagne is alles stil.

Later volgt de afwerking, namelijk de kristallisatie. De afloopstroop gaat door een soort turbine of wasmachine. De afval is melasse; dient als veevoeder en als product voor de fabricage van spiritus. Door het raffineren krijgt de suiker een witte kleur. Het harde klontje van Tienen dat vroeger gezaagd werd, wordt nu geperst na de tweede kristallisatie (16).

Besluit

Speciale teelten zijn typisch voor Vlaams-Brabant. De suikerbietenteelt in Haspengouw is er een belangrijk voorbeeld van. Ze heeft haar stempel gedrukt op de werktuigen van de cichorei en het witloof, de teelt van Midden-Brabant of "het witte goud van Brabant".

Heel wat werktuigen en machines in verband met de suikerbietenteelt vindt men terug in het Heemkundig Museum van Goetsenhoven (deelgemeente van Tienen). Rond de suikerbietenteelt bestaat ook filmmateriaal. Henri Storck maakte in 1939-1940 "Symphonie paysanne". In de lente behandelde hij het

(16) *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur* (Brussel, 1995).

zaaien met de zaaimachine, in de zomer het dunnen met de hand en in de herfst het rooien met het "schuppeke" en het afkappen met een loofmes. Het was toen nog allemaal seizoenarbeid. "Bietenmannen" is een documentaire van de B.R.T.N., die vooral een beeld geeft van de seizoenarbeid uit West-Vlaanderen naar Frankrijk.

Suiker heeft eveneens zijn stempel op de volkskunde gedrukt. In de taal vinden we tevens de invloed van de suiker, denk maar aan uitdrukkingen als "zoete broodjes bakken". Terecht zegt men dat "de Tiense taal suikerzoet is". Er zijn ook typische dranken zoals het "Tiens Zoeteke", een jeneverdrank met suiker, het werk van Jos Natens. Deze jenever ontving in 1996 het Diploma ter Promotie van het Streektoerisme van het Verbond voor Heemkunde.

*Dr. Henri Vannoppen
Leuvensesteenweg 839
3071 Erps-Kwerps*

Crisis en bloei in de suikerindustrie

Het midden van de negentiende eeuw was niet bepaald gunstig voor de werklieden. De bevolking was vooral samengesteld uit grote gezinnen, die mits hard werken nauwelijks konden overleven. In een tijd van rampen en diverse ongelukken was de miserie bij de minst gegoeden dan ook niet te overschouwen en heerste er een constante armoede. Als dan ook nog de oogst mislukte, was er overall hongersnood waardoor de bevolking zich grotendeels tot de "openbare weldadigheid" moest richten. Een andere oplossing was de bedelstaf, maar wie een zier schaamte in zich droeg, verzaakte aan deze vorm van hongerbestrijding die bovendien door de wet verboden werd. Toch waren er enkele lichtpunten zoals de seizoenarbeid en de opkomst van eigen industrie, die echter niet altijd "weldadig" was voor de arbeider, maar des te meer voor de beheerders ervan. Het kan niet ontkend worden dat de suikerindustrie aan talrijke mensen werk verschafte dankzij de verwerking van de eigen suikerbiet. Door het gebruik van overzeese grondstoffen veranderde deze bedrijfstak echter grondig.

De overheid legde nieuwe normen aan de suikerproducenten op. De nefaste gevolgen van deze maatregelen hadden hun weerslag op de eigen arbeiders, die eens te meer de grote slachtoffers waren. In december 1844 werd een wetsvoorstel gestemd dat een zware klap aan de suikerindustrie toediende. Deze nieuwe wet hield onder andere in dat er minder suiker mocht uigevoerd worden. Bijna de helft van het geraffineerd product moest behouden worden voor consummatie in eigen land, wat door de arbeiders begrepen werd als dat *het Belgisch volk zich met suiker, in plaats van brood en aerdappelen, moest voeden* (1). Aangezien men toen veel minder nevenproducten produceerde en het gamma aan zoete lekkernijen vrij beperkt was, had men dus niet zoveel suiker nodig. De nieuwe maatregel had tot gevolg dat er een enorme stock werd aangelegd. Na verloop van korte tijd staken de magazijnen dan ook vol met suiker. De beperking van de uitvoer leidde eveneens tot afdankingen in de suikerfabrieken, waardoor men besloot dat het niet meer mogelijk zou zijn een kroostrijk gezin te voeden en onderhouden. De arbeiders werden voor een moeilijke keuze gesteld: *Gaen bedelen of tot schelmstukken overgaen*. In Gent verenigden de arbeiders van de suikerindustrie zich in een soort syndicaat dat bij de overheid aandrong om de "suikerwet" opnieuw te veranderen en te brengen zoals voorheen: *De wet, die ons tot den bedelzak gebragt heeft, is eene slechte wet die de ondergang is van eene der bijzonderste belgische industrie* (2).

Met steun van de volksdichter

Volgens de gewoonten van die tijd werden de getroffen arbeiders niet alleen gesteund door de kranten, maar ook door de liedjeszangers die meestal aan de kant van de verdrukten stonden. Volksdichter Theo Van Ryswyck nam de suikerkwestie te baat en verleende zijn morele steun aan de arbeiders door de maatregel van de toenmalige ministers van de unionistische regering van J.B. Nothomb aan de kaak te stellen. In snijdende bewoordingen protesteert hij ten

(1) *Het Handelsblad van Antwerpen* (25 december 1844).

(2) *Het Handelsblad van Antwerpen* (25 december 1844).

gunste van de werklieden, die in hun bestaan bedreigd worden door het aan banden leggen van de suikerindustrie.

De petitien der suikerbakkers

Een rympje voor 't volk

*Toe mannen! speelt maer op uw been,
En smyt den boel eens overeen,
Het zal er veel aen geven!
Mercier die trekt het zich wat aen,
Dat gy uw werk te niet ziet gaen
En haest niet meer kunt leven!*

*Schreeutot maer zoo hard als gy begeert;
Nothomb voor geen gerucht verveerd
En kunt gy niet verstooren.
Hy stak van over jaer en dag,
Tot wering van ons weegeklag,
Katoen in bef zyn ooren.*

*Gy smeekt al zooveel jaren lang;
't Is altyd koekoek eenen zang,
Zy lagchen met ons woorden.
Zy komen met te veel gemak,
In 't diepst van onzen binnenzak,
Aen onze weinige oorden.*

*Zendt hun ook al petitie in,
En klaegt dat menig huisgezin
Van honger moet creveren;
Zegt dat de schandwet op het riet
Ons allen dompelt in 't verdriet,
En 't land zal ruïneren!*

*Zy zien en weten alles goed;
Maer wat hun 't meeste voordeel doet,
Dit zyn hun eerste zaken;
Doch, als de schamele arbeidsman,
Om werk en voedsel klaegt, dat kan
Hun reekning toch niet maken.*

*En daer er geen het vlaemsch verstaet,
Wordt uw petitie of vroeg of laet
Naer Portugael gezonden.
Denk niet dat ik een grap verhael,
Dat heeft het smeekschrift onzer tael
Voor jaeren ondervonden.*

*Zy hebben groot appointement,
Profyten die geen mensch en kent,
En geene contributie;
En spottend met den arbeidsman,
Verzaemlen zy de vruchten van
De zaelge revolutie.*

*Zy leven als een groote heer,
Veroo' ren daeglyks meer en meer,
En lagchen om 't gepeupel;
Zoo mag het toch niet blyven gaen,
Dat zal een ieder ligt verstaen,
Ons land gaet mank en kreupel.*

*Of zou het volk van hongersnood,
(Want daer geen werk is, is geen brood,)*

't Kindeken maer nauw geboren,
Loeg als 't Jaspert suyker brak,
En het kindje uyt verkoren
Suyker in zyn mondjen stak.
't Was geen suyker van bitteraeven,
't Was iet van het suykerriet;
M'hoorde 't Jooseken suyker vraegen,
't Suyker van bitteraeven niet.

Ook de andere producten werden vreugdevol ontvangen door de H. Familie, die zich had moeten redden met vervangproducten. Zowel Balthazar als Melchior schonken de échte koffie en tabak:

Balten zag men 't zyne bryngen,
Speceryen mée de magt,
Men zag toens Maria zynen,
Omdat men heur café bragt.

De donkerkleurige Melchior bewees met zijn geschenk aan de H. Jozef hoe waardevol deze producten opwogen tegen traditionele giften als goud, wierook en mirre.

Melsen brogte toen het zyne,
Elk bezat zyn eygen niet,
Men zag pijn en smert verdwynen
Als men die prézenbten ziet.
't Joosep die in menig jaeren,
Geene pype had gesmoort,
Liet zyn vreug toens openbaeren,
Als hy maer van toebak hoort.

Na het verplichte vertrek van de Franse keizer hebben de volkszangers zijn "(helden)daden" in alle toonaarden bezongen. Tijdens de bezettingsperiode stak men - uit schrik voor de geheime politie - de loftrumpet, maar de dag dat Napoleon verdreven werd, sloeg de mentaliteit om en werd hij beschimpt en belasterd. Het volksgemoed kreeg de vrije loop, wat vaak leidde tot spottende uitlatingen die verwoord werden door de liedjeszanger.

Klugtig Liedeken
Op het fabriek van den Snuyf en Suyker van rooden Beet
en andere waeren, door den franschen Keyzer

Stemme: Famme voulez vous éprouver

'K was eertyds eenen man in staet
De menschen waeren dan niet wyzer
Ik zien nu hoe dat alles gaet
Men noemde my den franschen keyzer
Maer hoe is alles zoo verkeert
Met alle myn manufacturen
Zy hebben my wat vies geleert
Ik zien het kan niet blyven dueren.

Ik kommandeerden een armé
Van vyf mael hondert duyzent mannen
Ik had koning en princen mé
Ik was zoo danig ingespannen
Van een schoon troep met ruytery
En cannonniers had ik beneven
Een garde was er aen myn zy
Ik deed de potentaten beven.

*Een ieder was van my bevreest
Ik commandeerden alle landen
Ik en was noyt gerust van geest
Nu moet ik vlugten gaen met schanden
Ik heb nu nergens geenen troost
Ik zien zy met my niet en mallen
Keer ik my noord west suyd of oost
Ik ben van alle overvallen.*

*Ik heb den Engelschman gekult
Ik maekte zuyker van roo beeten
'T is waer ik heb myn bors gevult
Had ik het maer in tyts geweeten
'K zat noyt met den bedorven kost
Had ik naer Engeland willen hooren
En zuyker hier te land maer afgelost
Dan zou den koning hem niet stooren.*

*Wat heb ik den Americaen
Gekult met myn manufacturen
'K heb snuyf en toebak ingedaen
Saken die zeker niet en dueren
En zoo den armen ambagts man
Heb ik de keele toegebonden
Dat hy zyn brood niet winnen kan
Al voor myn borze uytgevonden.*

*Nu is den tyd voor alle man
Verkeert een ieder kan nu leéven
Als dat men zuyker nemen kan
Zonder te schrikken ofte beven
Voor the caffé of chocolaet
Dat van America zal komen
En Engelant die komt ook met 'er daet
Want men veel schepen heeft vernomen.*

*Nu snuyvers vraegt naer geen fabriek
Den koekoek leyd al stil te slaepen
Gy moet niet vreesen voor cretiék
Laet ons nu alle vreugde raepen
En roept adieu franschen koopman
America heeft snuyf gesonden
Men u fabriek voor eeuwig derven kan
M'heeft snuyft en toebak goed gevonden. (5)*

Suikerbiet wordt populair

Desondanks werd de suikerbietenteelt steeds meer uitgebreid omdat men ook "afval" als veevoeder ging gebruiken. Zelfs de kleine landbouwers zagen het nut van deze teelt in en legden zich toe op het kweken van suikerbieten, zowel voor de suikerfabriek als voor wintervoer. Talrijke boeren, vooral in het Brabantse, leverden aan de suikerfabriek van Tienen die aanvankelijk slechts ruwe suiker produceerde, maar in 1894, na het stichten van een naamloze vennootschap, overschakelde op het raffineren. In de fabriek zelf werkten naast mannen en vrouwen ook kinderen die de bieten met de hand moesten afladen om de wortels niet te kneuzen. De boeren zorgden voor het vervoer met eigen gespan en gaven soms kleine fooien aan de kinderen om zo vlug mogelijk een volgende lading te kunnen ophalen. Het was hard werken in en rond de suikerfabriek, maar de suikerindustrie bracht welvaart in de onmiddellijke omgeving. Een koorddansliedje herinnert aan de gloriëtijd van de suikerbiet, die heden wel minder geteelt wordt dan vroeger, maar in bepaalde gebieden toch nog een bron van inkomsten biedt aan de landbouwer.

(5) Verzameling J. De Vuyst



Inpakken van suikerbroden, een typische vrouwenbezigheid (uit M. Gevers, M. Gevers, Uit: *De Tiense Suikerraffinaderij en de suiker, produkt van de natuur*, p. 31.

*Zand, zand, schoone witte zand,
vijftien cent de mand,
en al de maskes van 't fabrik
die dragen ne blauwe strik. (6)*

(6) *Eigen Schoon en de Brabander*,
./4 (1944) p. 123.

*Julien De Vuyst
Ommegangstraat 81
9420 Erpe-Mere*

De themanummers van *Ons Heem*

In de loop van de voorbije jaargangen van *Ons Heem* verschenen er naast de gewone nummers regelmatig themanummers. Vooral in deze nummers kan men een interessant aanbod van heemkundige bijdragen vinden die als leidraad kunnen dienen voor verder lokaal en regionaal onderzoek.

jg. 15, 1961, nr. 5-6,	thema: tegelnummer
jg. 23, 1969, nr. 3,	thema: Brueghelnummer
jg. 25, 1971, nr. 4,	thema: iets over boerderijen
jg. 26, 1972, nr. 6,	thema: herbergen
jg. 27, 1973, nr. 6,	thema: abdijen en landbouw
jg. 29, 1975, nr. 2-3,	thema: ijzeren afsluitingen
jg. 30, 1976, nr. 2-3,	thema: heemtaal
jg. 31, 1977, nr. 3-4,	thema: schuttersgilden
jg. 31, 1977, nr. 5-6,	thema: snoepgoed
jg. 32, 1978, nr. 6,	thema: wijnkultuur
jg. 34, 1980, nr. 1-2,	thema: het kind
jg. 35, 1981, nr. 2,	thema: bijenteelt
jg. 39, 1985, nr. 3,	thema: volksdevotie
jg. 40, 1986, nr. 3-4,	thema: neogotiek in Vlaanderen
jg. 41, 1987, nr. 2-3,	thema: volksgeneeskunde
jg. 41, 1987, nr. 5,	thema: landbouw in Haspengouw
jg. 41, 1987, nr. 6,	thema: charivari en volksgerichten
jg. 42, 1988, nr. 2,	thema: postverkeer
jg. 43, 1989, nr. 2,	thema: roepstenen en kerkpuien
jg. 43, 1989, nr. 4-5,	thema: jacht en stroperij
jg. 44, 1990, nr. 5,	thema: rechtshistorisch patrimonium
jg. 45, 1991, nr. 2-3,	thema: meidagen 1940, WO II in Vlaanderen
jg. 45, 1991, nr. 4-5,	thema: kaarsen
jg. 46, 1992, nr. 2,	thema: openbaar vervoer in Vlaanderen
jg. 47, 1993, nr. 2,	thema: uurwerken en uurwerkmakers
jg. 47, 1993, nr. 4,	thema: melkverwerking en melkerijen
jg. 48, 1994, nr. 2,	thema: schuttersgilden
jg. 48, 1994, nr. 3,	thema: leven in en rond de mijn
jg. 49, 1995, nr. 3-4,	thema: olieslagmolens
jg. 50, 1996, nr. 1,	thema: aspecten van Brabant
jg. 50, 1996, nr. 2,	thema: volksbedevaarten en pelgrimsgebruiken
jg. 50, 1996, nr. 3,	thema: drinkwatervoorziening door de eeuwen heen
jg. 51, 1997, nr. 1-2,	thema: huldeboek Jan Gerits
jg. 51, 1997, nr. 3,	thema: herbergleven in Vlaanderen (II)
jg. 51, 1997, nr. 4,	thema: het kasteel in ons dorp
jg. 52, 1998, nr. 1,	thema: Vlaamse emigratie naar Engeland en Noord-Amerika
jg. 52, 1998, nr. 2,	thema: sociale aspecten van de adel
jg. 52, 1998, nr. 3,	thema: historische en volkskundige aspecten van suiker

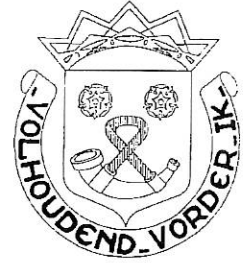
Hierbij volgt een lijst van de nog beschikbare themanummers die zeker in elke bibliotheek thuishoren. Themanummers t.e.m. jg. 51 kosten 200 BEF per stuk, behalve deze rond olieslagmolens, volksbedevaarten en het kasteel in ons dorp die 250 BEF per nummer kosten en het Huldeboek Jan Gerits dat 350 BEF per nummer kost. Vanaf jg. 52 kost een themanummer 250 BEF, behalve dat rond sociale aspecten van de adel dat 300 BEF kost. Andere, gewone, nummers kunnen tegen 50 BEF (tot 1991) of 75 BEF (vanaf 1992) per exemplaar aangekocht worden. Voor bestellingen van meer dan vier jaargangen gelden speciale verkoopsvoorwaarden. Voor meer informatie kan u vrijblijvend informeren bij het Verbondssecretariaat, Kerkstraat 17, 2970 's-Gravenwezel, tel. (03) 658 90 34, fax (03) 685 59 30.



Geachte heemkundige,

Graag nodigen we u uit voor het

Colloquium
De Vrede van Münster, 1648. Scheiding binnen de Nederlanden



Baarle-Hertog
1998-10-03

41ste Landdag
Cultureel Centrum, Pastoor de Caterstraat 2

Programma

- 09.30 Onthaal met koffie
- 10.00 Verwelkoming
- 10.15 De Tachtigjarige Oorlog als militair-politiek breekpunt, 1568-1648
H. van Royen
- 10.45 1648: sociaal-economische gevolgen van een nieuwe grens tussen Noord en Zuid
P. Klep
- 11.15 Koffie/theepauze
- 11.45 Contrareformatie en godsdienstig leven: het bisdom Antwerpen en Staats-Brabant na 1648
M. Gielis
- 12.15 Beeldvorming en zelfbewustzijn in de beide Nederlanden ten tijde van de Vrede van Münster
H. de Schepper
- 12.45 Middagpauze & uitreiking eremerken
- 15.00 Voorstelling van De kroniek Van Herdegom "Annales et Documenta Pastoratus de Baerle ab anno 1648 usque ad annum 1667"
HK Amalia van Solms
- 15.30 Een enclavedorp in de praktijk: Baarle-Hertog/Nassau, een kennismaking
HK Amalia van Solms
- 17.00 De grens van 1648 en zijn gevolgen. Bezoek aan de gelijknamige tentoonstelling.
HK Amalia van Solms

Afsluiting

U kan deelnemen aan deze Landdag door het storten van 800 Bef (per persoon, lid van het Verbond van Heemkunde) of 950 Bef (geen lid) op rekeningnummer 401-4517901-47 van het Verbond, Kerkstraat 17, 2970 's-Gravenwezel. Uw storting geldt als inschrijvingsbewijs, dat ons wel voor 28 september dient te bereiken.

Inbegrepen in deze prijs is het middagmaal, dat bestaat uit een lindenboomcocktail, varkens- & rundsgebraad met groenten- en aardappelkrans, ijs met fruit, een Boalse babbel en een glas wijn of water. Bijkomende drank dient men zelf te betalen.

Een verslagboek van dit colloquium, aangevuld met de referaten van de studiedag over bronnen rond deze periode die Brabants Heem en de Historische Vereniging Brabant op 7 november organiseren in 's-Hertogenbosch kan eveneens besteld worden, dit door storting van 350 Bef (voor leden) of 450 Bef (voor niet leden) op rekeningnummer 401-4517901-47.