

De maanden oktober en november zijn overal in Vlaanderen verbonden met korter wordende dagen, vallende bladeren, kerkhofbezoek, slijkwegen en de eerste nachtvorst. Voor midden West-Vlaanderen kwam tot voor enkele decennia daar nog een element bij: de rookpluim van de overal in de streek dampende cichoreiasten.

Op vandaag zijn er nog enkele intussen geïndustrialiseerde asten, maar nog niet zo heel lang geleden was cichorei drogen een bloeiende tak van de plaatselijke landbouwnijverheid. Emmy Gardin beschrijft in de volgende pagina's oorsprong en evolutie van de cichoreiteelt en van het astenbestand in Lichtervelde.

Heemkundige kring Karel Van de Poele

Van den torenhogen stapel, bezijds, schept de man met den ruifel, altijd maar wortelen in den draagbak, die effenaan door twee anderen opgenomen, weggedragen, in den open trechter van het snijpeerd omgekanteld en ledig teruggebracht, bij den hoop neervalt om weer gevuld te worden. De vierde man draait den zwengel waar het messenwiel de wortelen opvangt, die knarzelend dooreen wentelen en in stukken gesneden, langs de geul uitstromen. Een forsige kerel schept de gemalen bonen met grote ruifelgrepen op, en gooit ze met machtigen zwaai in de diepte tegen den donkeren achterwand der schuur waar de hoop gestadig aangroeit.

.../...

Op een stom teken van den opperdroger vallen de schoppen neer; het knarsen van het snijpeerd houdt stil - een bedrijf is afgespeeld, en zonder tussenpoos begint het volgend: de mannen trekken hun natte bovenkleren uit, klimmen den steger op, duwen de zoldervalle naar omhoog, gooien de luiken der dakvensters open en, onzichtbaar in den dikken damp, doorroefelen zij de droge bonen.

Uit *Het leven en de dood in den ast* door Stijn Streuvels (verschenen in 1926)

De asten van Lichtervelde

Emmy Gardin

Hier en daar zie je ze nog staan op boerderijen, de hoge silhouetten van de asten, log en star, de nu meestal stille getuigen van een nijver verleden. Ooit was het anders, was er een tijd dat de cichorei moeilijk weg te denken was uit het dagelijks bestaan. Nu is het nog slechts een kwestie van tijd, één misschien nog twee generaties, voor de cichoreicultuur geschiedenis wordt.

1 Oorsprong van de cichorei

Cichorei is bij de meeste mensen alleen gekend als surrogaat van koffie of als toevoegsel eraan, weinigen weten dat het de wortel van de wilde andijvie is, of om het met de wetenschappelijke naam te zeggen, de wortel van de *cichorium intybus*.

Aan die andijvie worden reeds eeuwen geneeskundige krachten toegeschreven, de plant zou gunstig zijn voor de bloedsomloop, aderverkalking bestrijden, eetlust opwekken en de spijsvertering stimuleren. Verder zou ze goed zijn voor onze zo geteisterde zenuwen en soelaas bieden aan mensen met gal- en leverproblemen.

In de 19de eeuw onstond uit diezelfde wilde andijvie het witlof. Witlof kweekt men door de cichoreiwortel opnieuw te aarden of op water te zetten. De krop groeit uit de reserves en put de wortel uit, waardoor deze ongeschikt wordt om te branden.

De Franse dokters Harving en Bruneau slaagden er in 1775 in om uit de wortel van de cichoreiplant een verteerbaar drankje te produceren. Het oogstte vooral succes als aanvulling bij de bereiding van koffie.

Toen Napoleon dan in 1806 het zgn. Continentale Stelsel invoerde, waarbij de Franse economie - afgesneden van overzeese grondstoffenaanvoer - zelfbedruipend moest zijn, kende, evenals bietsuiker ter vervanging van rietsuiker, cichorei als surrogaat voor koffie een steile opmars¹.



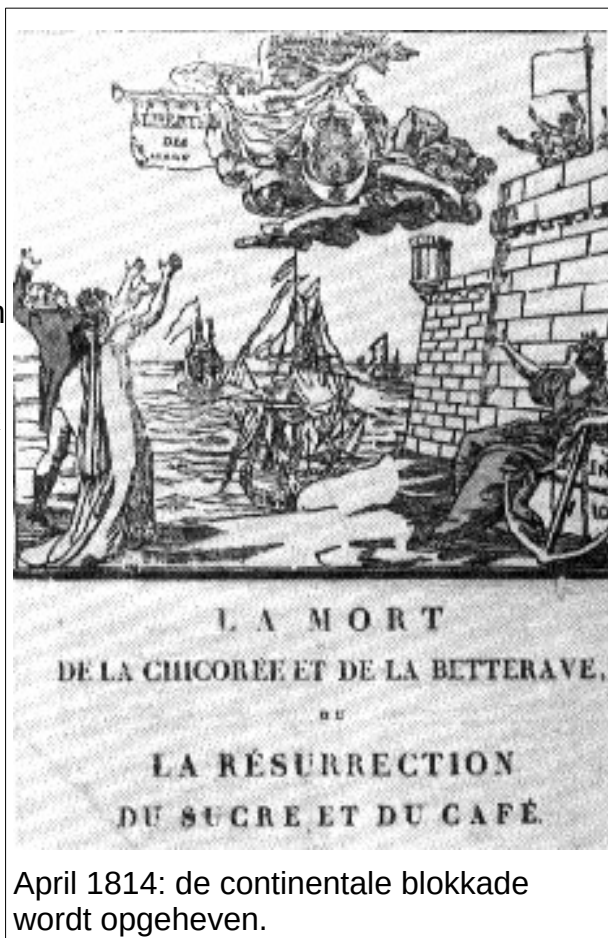
¹ Het geheel van maatregelen dat later als "Continental blockade" de geschiedenis ingegaan is, werd op 21 november 1806 te Berlijn door Napoleon afgekondigd. Het geldt als een schoolvoorbeeld van economische oorlogsvoering. Napoleons bedoeling was de Engelse handelsvloot tot werkloosheid te dwingen door haar de toegang tot alle continentale havens te ontfangen en meteen de handel in koloniale waren, zoals koffie en rietsuiker, die in Engelse handen was onmogelijk te maken. Niet alleen was de maatregel bij de bevolking van continentaal Europa niet populair omdat zij de verbruiker minderwaardige substitutieproducten opdroeg, maar tevens was zij één van de redenen

Toen de val van Napoleon in 1814 de maatregelen automatisch ophief, herademde de internationale handel, zoals blijkt uit bijgaande prent uit datzelfde jaar, en kende cichorei uiteraard een lichte achteruitgang in populariteit en verbruik. Maar, de gewoonte was ingeburgerd geraakt, koffie was - en is nog altijd - duurder en weldra was cichorei uit het dagelijks consumptiepatroon niet meer weg te denken. De cichoreiteelt vond dan ook snel uitbreiding in andere landen.

De wortels hebben een goede vruchtbare bodem nodig om te gedijen. Deze noodzakelijke bodemvereisten werden gezocht en gevonden in de streek rond Rijsel en een beetje verder in de driehoek Duinkerken - Calais - St. Omer. Voor ons land moet de teelt bijna uitsluitend gelokaliseerd worden in midden West-Vlaanderen met centrum in het Roeselaarse.

De streek van Roeselare was het centrum van de cichoreiteelt in België en tot voor de Eerste Wereldoorlog zelfs het centrum van Europa. Het moet vermeld worden dat mensen van bij ons ondermeer in Duitsland, Spanje, Engeland en Portugal de stiel van het drogen van cichoreiwortels aanleerden aan de arbeiders van ter plaatse.

Voor cichorei zijn er verschillende dialectische benamingen: *succorij*-of *sjukerei*-wortel, *krot* of *krotte*, dat verwijst naar de bittere smaak of *prut* en *frut*, dat is afgeleid van *frutten*, wat staat voor branden.



April 1814: de continentale blokkade wordt opgeheven.

2 Van zaad tot wortel

Cichorei is een zeer arbeidsintensieve teelt. In het voorjaar, in april, begint de cyclus bij het zaaien. Het soort zaad is uiterst belangrijk; er wordt fel geselecteerd en mee geëxperimenteerd, zodanig zelfs dat we in de loop der jaren nationale verschillen hebben zien ontstaan in het uitzicht van de cichoreiwortels. Bij onze zui-derburen krijgen de penen een korte ronde vorm, te vergelijken met een suikerbiet, terwijl men hier bij ons spreekt van 'palingkoppen' (langwerpig model). De dikke ronde cichoreiwortels leverden veel tonnage op, de palingkoppen daarente-

voor het ontstaan van de coalitie tussen de Europese grootmachten die Napoleon uiteindelijk ten val zou brengen.

gen meer droge stof. Met de eerste soort haalde de astuitbater een rendement van 17 à 19 %, met palingkoppen kon de opbrengst na drogen tot 21 en zelfs tot 22% gaan.

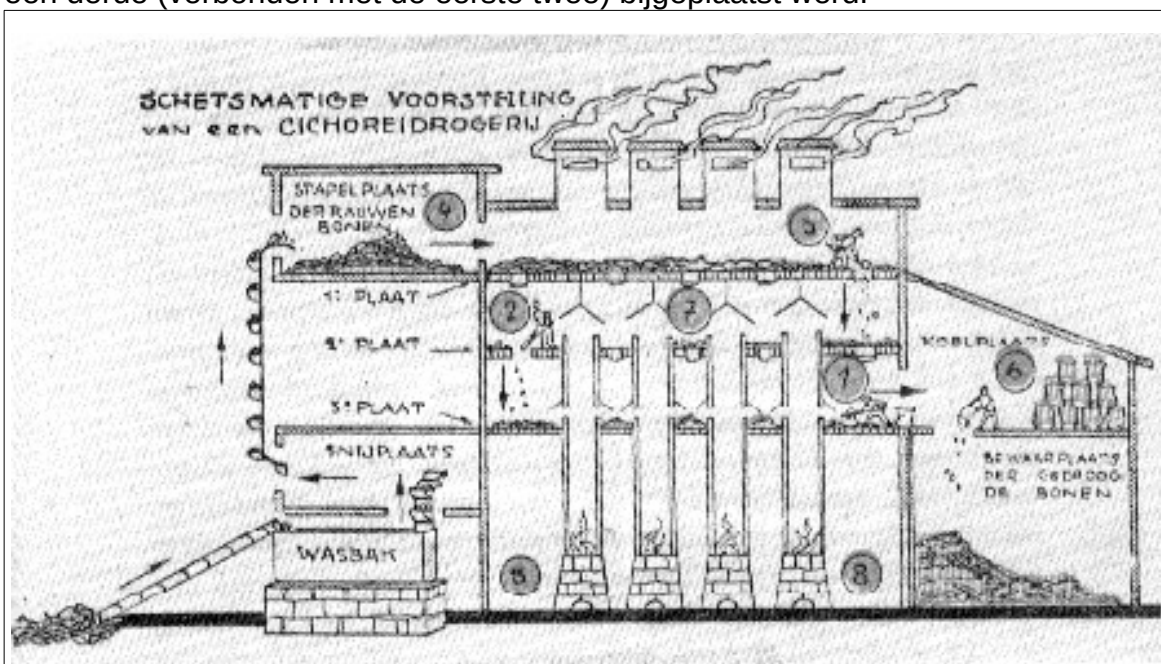
Uiteraard was elkeen van zijn gelijk en de verdiensten van zijn soort overtuigd.

Zodra de plantjes bovenstaan worden ze keurig op rijen 'gezet' en regelmatig gewied. Voor die operatie waren grote groepen *daghuurvolk* nodig. Het waren hoofdzakelijk vrouwen, die op de cichoreiakkers voorovergebogen of op de knieën met een hak alle onkruid verwijderden rond de gekoesterde planten. Het moet een niet te onderschatten werk geweest zijn, vooral lastig in de rug, maar de groepssfeer maakte veel goed, zo vertelt men althans. Beelden van pratende, lachende en soms zelfs zingende vrouwen, druk in de weer met hun schoffel, behoren nu tot de folklore.

Veel lust om te zingen zal er wellicht niet meer geweest zijn bij het oogsten van de cichoreiwortels. Dit gebeurt in de donkere, koude maanden van oktober, begin november. De nu volgroeide planten worden uitgereden met een ploeg. Iedere helper krijgt een bepaald stuk van het veld toegewezen en moet zodra de ploeg voorbij gekomen is, van de losgewoelde cichoreien het loof van de wortels 'wringen'. De wortels worden op hoopjes gelegd (haaks op de ploegvoren), verzameld in grote manden, en dan op de kar geladen, klaar voor bewerking in de ast.

3 De ast

Een cichoreidrogerij of ast is een hoog, meestal drie verdiepingen tellend, gemetseld gebouw met aanhorigheden, naar de buitenkant toe zeer gesloten. Er zijn geen ramen, alleen per verdieping kleine houten of metalen deuren die opengegooid worden bij het keren van de bonen, om zo de hitte enigszins te temperen. Op elke ast staan schoorstenen, om de damp te laten ontsnappen. Meestal waren het er twee, het kon gebeuren dat wanneer een bepaalde ast niet goed trok, er een derde (verbonden met de eerste twee) bijgeplaatst werd.



Uit Raak van februari 1954

Het grondplan van een ast is in wezen overal gelijk, er kunnen drie grote stukken onderscheiden worden, overeenkomend met de verschillende fasen in het droogproces van de cichoreien: de voorbereiding, het drogen zelf en tenslotte de afkoelingsruimte en het magazijn.

Bij de aanvoer van de gerooide wortelen worden de wagens eerst vol en dan leeg gewogen op de bascule. Over de tarra, het gewichtspercentage aarde dat aan de wortels blijft kleven, moeten boer en droger overeenkomen. Bij in droog weer gerooide wortels uit zandgrond kon het tarracijfer tot 3, soms zelfs tot 2% beperkt blijven. Voor wortels uit zwaardere klei- of leemgronden kon het tarrapercentage tot 6 en zelfs tot 7 % oplopen, vooral als ze bij nat weer gerooid waren.

De eenheidsmaat bij de levering van cichoreiwortels aan de ast was een *bak* van 51 kg. Dit was een platte, ondiepe, rechthoekige bak met twee handvatten in de korte zijden, die, volgeschapt, ca. 50 kg cichoreiwortels kon bevatten. De éne bijgetelde kilo was geen toemaatje vanwege de boer, maar een vorm van tarra gevraagd door de astuitbater. Het gebruik stamt nog uit de periode dat er op veel asten noch weeg- noch wasinstallatie was. Boeren moesten toen de wortels gewassen aanleveren. Bij het lossen werden ze in bakken geschapt die dan door twee man op de voorraadhoop uitgekipt werden. Toen later de meeste asten over hun eigen weeg- en wasinstallatie beschikten, verviel de bak als werktuig. Als inhoudsmaat bleef hij bestaan.

De cichoreiwortels worden gewassen (wasbak), versneden en naar boven getransporteerd (verzamelplaats groene of rauwe bonen), waarna ze gelijkmatig uitgespreid worden op de bovenste plaat. Ze dalen af naar de lager gelegen platen naarmate het droogproces vordert. Hier wordt het zgn. *countercurrent*-procédé toegepast. De route die de bonen volgen is van boven naar onder, de hitte daarentegen stijgt van onder naar boven door de lagen cichorei heen die op de platen uitgespreid liggen. Op zijn weg van de onderste naar de tweede plaat heeft de warme lucht nog praktisch geen waterdamp opgenomen (de bonen op de onderste plaat zijn immers bijna droog), zodat hij zich nog verder kan verzadigen met waterdamp onttrokken aan de vochtige bonen van de tweede plaat. Dezelfde redenering geldt tussen de tweede en de bovenste plaat. Ook hier is de lucht die vanaf de tweede plaat opstijgt droger dan de bovenliggende bonen op de bovenste plaat, zodat ook aan deze eerste laag vocht onttrokken wordt.

De droogplaten van een ast zijn ijzeren, geperforeerde, platte bodems. In de bovenste plaat zijn de gaten het grootst (Ø 15 mm) omdat daar de groene, vers gesneden wortelen op komen en er dus de meeste warmte moet doorkunnen. De tweede plaat heeft kleinere gaten en de eerste of onderste plaat heel fijne gaatjes (Ø 5 mm), dit om zo weinig mogelijk droge wortels verloren te laten gaan en om het opscheppen van de droge bonen te vergemakkelijken.



Het maken van deze asteplaten vergde vakkennis en gebeurde door gespecialiseerde vakmensen. Zo waren Jonckheere en Soenen gereputeerde astenbouwers uit respectievelijk Roeselare en Beveren. Maar ook Lichtervelde had zijn eigen vakmannen, de Gebrs. Werbrouck, wonende in de Statiestraat. Tot 1942 bleven ze actief en stelden ze zelfs personeel tewerk.

Onder de platen ligt de 'poefkamer', daar valt al het stof en de kleine afval in na elke bewerking op de platen. In het midden ervan is een gewelfde gang, de zgn. duiker, gebouwd waar de vuren of ovens in aangelegd zijn (twee tot vier).

Naast dit centrale stuk hebben we de afkoelingsruimte en het magazijn. In dit magazijn worden de gedroogde bonen van een gans seizoen opgestapeld tot ze geleverd moeten worden aan de cichoreibranderij. Het is van het allergrootste belang dat dit gebouw droog blijft. Insijpelend vocht of regen kan de droge bonen, het resultaat van een paar maanden hard werken, grote schade toebrengen.

4 Het leven in de ast - het werk van de cichoreidroger

Het werk van de cichoreidrogers bestaat erin om zoveel mogelijk vocht te onttrekken aan de cichoreiwortels en tegelijkertijd zoveel mogelijk droge stof over te houden; deze bewerking gebeurt in de ast. Tijdens het droogproces verliezen de wortels door de hitte en de verdamping meer dan 3/4 van hun gewicht. Een verhouding van ongeveer 80% verlies tegenover 20% droge bonen zou ideaal zijn. Men mag zich echter niet vastpinnen op deze cijfers, want van jaar tot jaar zijn er verschillen, afhankelijk van hoe het groeiproces verlopen is. Zelfs tijdens een zelfde campagne kunnen de resultaten variëren, zo zorgen bijvoorbeeld vorst en bevriezing voor een nog groter verlies.

Per ast werken gemiddeld twee tot drie arbeiders, *astepieten* genoemd; een campagne loopt in principe van begin oktober tot rond Kerstmis, een enkele keer tot na Nieuwjaar.

Een gewone dag in de ast begint om vijf uur 's morgens met het overbrengen van de droge bonen van de onderste plaat naar de afkoelingsruimte. Daarna worden de bonen van de tweede plaat door valluiken naar de onderste plaat geschoven en die van de bovenste plaat op hun beurt naar de tweede. Ondertussen is het acht uur, tijd voor een stevig ontbijt: kloeke boterhammen met een dik stuk spek erbij.

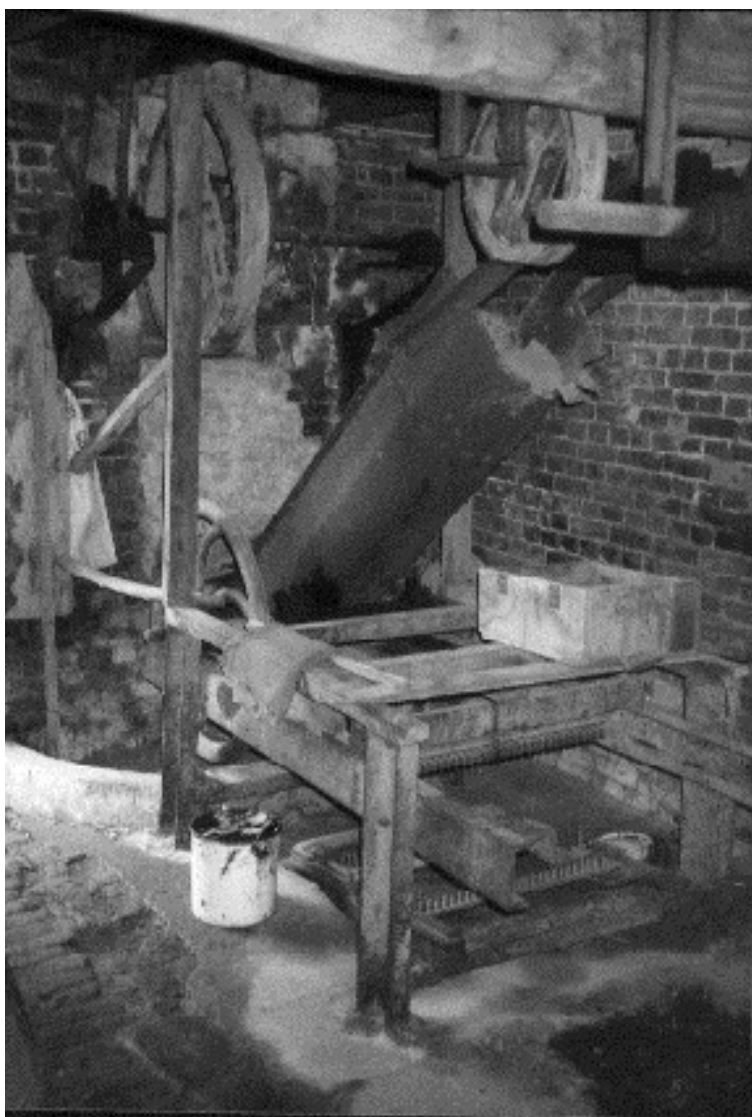
Dan kan het serieuze werk beginnen, de cichoreiwortels worden in de *lavoir* of wasbak gestort, gewenteld en gekeerd tot ze ontdaan zijn van de meeste aarde. Vandaar worden ze voortgestuwd naar de snijmachine waar ze in gelijke schijfjes van zo'n twee à drie centimeter uitkomen. Meteen krijgen ze de naam van 'groene bonen'. Dit heeft hoegenaamd niets met de kleur te maken, maar geeft alleen het

begin van het droogproces aan. De groene bonen worden met een jakobs ladder naar boven gebracht tot op het niveau van de derde plaat².

Rond tien - elf uur is ook dit karwei geklaard en kan het laden van de bovenste plaat beginnen. Dit gaat door totdat de plaat mooi effen vol ligt met een ongeveer vijftig centimeter dikke laag bonen. Daarna worden de bonen op de andere platen ook effen getrokken. Nu kan men naar beneden om de vuren te kuisen en opnieuw aan te wakkeren. Het stoken gebeurt met cokes.

Voor twee van de drie astemannen treedt nu een rustpauze in tot rond 17 uur. Een derde collega heeft minder geluk en moet, tot zijn maats terug zijn, de wacht houden bij de vuren en zorgen dat de afgekoelde bonen van 's morgens gestort worden in het magazijn, in afwachting van de levering aan de cichoreibranderijen.

In de droogkamers doet het 'volle vuur' zijn werk, alles is potdicht en het wordt er broeiend heet. Uit de schoorsteen komt een dikke, witte damp, ontstaan door de verdamping van de natte groene bonen op de bovenste plaat. Bij hun terugkeer moeten de astemannen dit vagevuur in om de bonen te keren en zo te voorkomen dat de onderliggende niet droger zijn dan de bovenste. Dit gebeurt bij een temperatuur van 40 à 50 graden en op de bovenste plaat in een dikke mist. Vaak zagen de astemannen elkaar niet meer staan.



Met een archimedesschroef werden hier de gewassen wortels naar de snijmachine toegevoerd (ast F. Maenhout Ketelbuiserstraat - foto september 1999).

² Astemannen spreken van een *sinagodee*, afgeleid van de Franse benaming *chaîne à godets*.

Rond 19 uur was dit hellewerk voltooid en konden ze uitrusten, met uitzondering van weer één man die heel de nacht bij de vuren waakte. Hij kreeg de belangrijke taak toegewezen te zorgen dat de vuren niet uitdoofden maar ook dat ze anderszijds niet te geweldig branden, wat bijzonder gevaarlijk was bij felle wind. Elk seizoen brandde wel ergens een ast af.

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

5 Evolutie van de asten

De cichoreiteelt was in de loop van de 19de eeuw zeer populair geworden, dat bewijzen de cijfers van de uitzaai in West-Vlaanderen. In 1846 werden 1827 ha geteeld, in 1895 noteren wij een maximum van 12755 ha. In 1902 zijn er in Lichtervelde alleen al 30 *cichoreidrogerijen en fabrieken van cichorei* op de gemeente³. Na de eeuwwisseling gaat het areaal snel achteruit tot 9668 ha in 1910, 5420 ha in 1938 en 1770 ha in 1957. In 1965 waren er nog zo'n 1160 ha. De laatste landbouwtelling voor Lichtervelde (1998) geeft een cichoreiareaal van 27 ha 25 a, verspreid over 13 bedrijven⁴.

De evolutie van het astenbestand loopt uiteraard parallel met de evolutie van de cichoreiteelt. Hoe minder cichorei er geteeld werd, hoe meer asten er verdwenen. Tussen 1928 en 1949 bleef het aantal asten in West-Vlaanderen rond de 800 draaien, in 1957 waren er nog 108. Op vandaag zijn er nog drie.

In de beginperiode (tot 1930) had praktisch elke (grotere) boer een ast, waar hij zijn eigen cichoreien droogde. In mijn eigen straat, de Bontenhondstraat, hadden August Vierstraete, Cyriel, Emeric en Achiël Denolf, Decuypere (nu Noël Capelle) allen



Ast A. Labens - Galgestraat foto omstreeks 1950

³ Het aantal asten en cichoreidrogerijen werd door het Lichterveldse gemeentebestuur in 1902 gebruikt als argument om de Nationale Maatschappij der Buurtspoorwegen ertoe te bewegen een lijn aan te leggen van Lichtervelde via Zwevezele, Pittem, Meulebeke en Oostrozebeke naar Wielsbeke aan de Leie. Zie HAEGHEBAERT Luc: Het verhaal van de tram die er nooit kwam in Lichtervelde in Vijfde Jaarboek van de Heemkundige Kring Karel Van De Poele, Lichtervelde, 1989, p. 24 e.v.

⁴ Het cichoreiareaal van Lichtervelde is niet representatief voor West-Vlaanderen. De aanwezigheid van een ast op de gemeente is er de oorzaak van dat in Lichtervelde relatief meer cichorei geteeld wordt dan in andere gemeenten van de voormalige cichoreiestreek.

een ast voor eigen gebruik. In de aansluitende Daalderstraat was er ook een dergelijke ast bij Paul Carron (nu Herman Roels).

Deze 'boerenasten' waren natuurlijk niet zo professioneel als deze hierboven beschreven. Meestal hadden ze maar één plaat en was het behelpen geblazen. Zo werd vaak een stuk van een gracht afgedamd om de cichorei in te wassen. Dergelijke, eerder primitieve asten waren er op de volgende hoeven:

- René Bouckaert Klinkestraat
- Paul Carron Daalderstraat (nu Herman Roels)
- Decuypere Bontenhondstraat (nu Noël Cappelle)
- Gebr. Denolf Bontenhondstraat (nu John Desuttere)
- Sylveer Fiers Kortrijkstraat
- Wilfried Lievens François Blauweweg
- Maurice Vanderhaeghe Klinkestraat (nu Carlos Bouckaert)
- Aug. Vierstraete Bontenhondstraat (nu Rik Vierstraete)
- Henri Verduyn Beverenstraat (nu André Verduyn)



Ast A. Demeyere - Bollestraat foto juni 1994

Schaalvergroting en specialisering zijn zoals zo vaak het vervolg op dit aanvaankelijk amateurisme. In de periode 1930-'40 gaan sommige boeren een grotere ast bouwen, soms met twee en veelal zelfs met drie platen en beginnen zij de cichoreiwortels van de omringende boeren op te kopen en te drogen.

Zo ontstaan in Lichtervelde een veertiental semi-industriële asten, het merendeel met een klassiek constructiepatroon van 3 platen en 2 cokesgestookte vuren. Grotere asten waren er bij Pascal Vancoillie en Emeric Descheppere waar er acht vuren brandden, en bij Victor Pape met vier vuren. Precieze cijfers over jaarproducties zijn er niet terug te vinden, maar onderstaande tabel met het aantal platen en het aantal vuren per ast geeft een idee van de productiecapaciteit.

Nr. ⁵	Uitbater	Straat	Platen	Vuren
1	Maenhout Firmin	Ketelbuiserstraat	3	2
2	Pape Victor	Weststraat	3	4
3	Gardin Urbain	Hoogwielkestraat	2	2
4	Fiers Paul	Zwevezelestraat	3	2
5	Deschepper Emeric	Torhoutstraat	2	8
6	Valcke Jules	Beverenstraat	3	2
7	Viaene Michel	Kortemarkstraat	3	2
8	Maenhout Prosper	Stegelstraat	3	2
9	Demeyere Andre	Bollestraat	3	2
10	Vancoillie Pascal	Koolskampstraat	3	8
11	Tempelaere Cyriel	Bellestraat	2	2
12	Callewaert Hector	Heistraat	2	2
13	Labens Achiel	Galgestraat	3	2
14	Decuypere Arseen	Stegelstraat	2	2
15	Vandenberghe Alfons	Koolskampstraat	3	?

Zij halen een grotere omzet en kunnen bij de cichoreibranderijen een betere prijs bedingen voor hun droge bonen. Bij ons werd vooral geleverd aan de cichoreibranderijen Verburgh, Talpe, Vantieghem-Dupont (Roeselare) en het bekende Pacha uit Halle. Wekelijks was er op maandag in Kortrijk en op dinsdag in Roeselare (De Beurs) een cichoreimarkt, waar drogers en makelaars van branderijen elkaar ontmoetten en tussen pot en pint tot een akkoord konden komen over de prijs van de gedroogde bonen.

Door een uitgebreide overnamepolitiek verwerft de NV Pacha rond 1950 in de praktijk het monopolie in de cichoreibranderij. Kleine drogerijen worden verplicht serieuze investeringen te doen als ze nog een contract willen met Pacha. Veel cichoreidrogers aarzelen om nog te investeren in een dalende markt en haken af. In die periode leggen de meeste Lichterveldse astuitbaters er het bijltje bij neer. Vandenberghe stopte ermee na een brand in 1949, Pascal Vancoillie in 1953 en Hector Callewaert in 1957. Jules Valcke brandde de laatste cichorei in 1963. Achiel Labens bleef nog tot in 1976 drogen en Georges Decuypere tot in 1986.

⁵ Het volgnummer verwijst naar de kaart.

Toen hij ermee stopte, bleef er alleen nog Louis Cappelle over. In de hele regio neemt het aantal drogerijen stelselmatig af. De groep Pacha heeft uiteindelijk nog 98 drogers die uitsluitend voor hen werken.

Louis Cappelle uit Lichtervelde wordt voorzitter van de groep en combineert die functie met het voorzitterschap van het Nationaal Verbond van Cichoreidrogers (NA-VEC). Zodoende wordt hij de spilfiguur voor het bepalen van de prijzen zowel van de wortels (naar de boeren toe) als van de gedroogde bonen voor de drogers.



Ast H. Callewaert, foto omstreeks 1984.



Voor de oorlog fabriceerde Jules Valcke onder de merknaam CICHOREI PRIMA, na de oorlog was de verpakking versierd met een tricolore V, die zowel voor 'Vrede' als voor 'Valcke' stond.

In 1991 wordt Pacha op zijn beurt overgenomen door de Franse firma Leroux. Op dat ogenblik was het aantal drogerijen in West-Vlaanderen terug gelopen tot drie: NV Lambrecht in Kortemark, Landuyt in Moorslede en Louis Cappelle in Lichtervelde.

5.1 Cichoreibranderij Valcke

In Lichtervelde ging één enkele cichoreidroger, Jules Valcke uit de Beverenstraat, een stap verder in de integratie: hij brandde ook cichorei, niet alleen uit bonen van zijn eigen ast, maar ook uit hetgeen hij bijkocht van collega-drogers.

Het brandproces was een delicate bewerking: hier werd niet alleen het mooie egaalbruine uitzicht van het product bepaald, maar ook en vooral de specifieke smaak en de pittige geur ervan.

Het productieproces was vrij eenvoudig maar daarom niet minder efficiënt.

Via trechters was de opslagplaats der gedroogde bonen verbonden met de branderij. Er waren twee trommels met een capaciteit van ca. 400 kg elk, die boven een groot cokesvuur anderhalf uur draaiende werden gehouden. Zodra de bonen gelijkmatig gehard (maar zeker niet verbrand) waren, konden ze afkoelen om naderhand gemalen te worden. Een elevator bracht dan de gebrande en afgekoelde cichorei naar de hamermolen.

Aan het einde van het productieproces was er een ronddraaiende tunnel die de gemalen cichorei met behulp van verschillende zeven in 3 soorten scheidde: grove, half fijne en fijn gemalen cichorei.

Na branden en malen wist de fabrikant of de boer hem goede waar geleverd had, want doorschieters branden wel bruin aan de buitenkant, maar blijven wit binnenin. Witte spikkels in een pak cichorei ogen niet alleen lelijk, maar de daarmee gezette koffie smaakt slecht.

Als laatste bewerking werd het eindproduct verpakt: *en vrac* voor grootkeukens in scholen en kloosters en in zakjes van 500 gr voor de kleinhandel. Vullen en verpakken werd volledig manueel gedaan door een vijftal dames, met bloempap als kleefmiddel voor het dichten van de zakjes.

De jaarproductie bedroeg zo'n 350 à 400 ton die via een tweetal verkopers aan beide zijden van de taalgrens aan de man gebracht werd.

5.2 Louis Cappelle

Louis Cappelle verdient in dit verhaal een aparte vermelding, omdat hij er als een van de weinigen in geslaagd is van een doodbloeiend metier een springlevende, zelfs internationale onderneming te maken.

Louis is afkomstig uit Hooglede en gehuwd met Lydie Pape. In 1959 nam hij de ast van zijn schoonvader Victor Pape over. Zijn bedrijf doorliep de verschillende stappen van automatisatie en mechanisatie. Zo wordt er al lang niet meer gestookt met cokes maar werkt men met een mazoutbrander die automatisch op een constante temperatuur gehouden wordt.

Het drogen gebeurt op automatische kipplaten, het manuele werk beperkt zich hoofdzakelijk tot bijsturen (vb gelijkmatig verdelen van de bonen over de platen). Per dag wordt tot 50 ton verse wortels verwerkt. Het resultaat is zo'n 12.5 ton gedroogde bonen.

Na de overname van Pacha begon Louis te produceren voor de Nestlé groep (1992). De cichorei wordt nu gesneden in kubussen omdat deze vorm beter en gelijkmatiger kan gebrand worden. Hij levert zijn volledig productie aan de Nestlé groep, de gedroogde cichorei wordt uitgevoerd naar Zwitserland, Portugal en Spanje.



Astbedrijf L. Cappelle, december 1998

October - november: de witte rookpluim van een dampende ast is er weer: er zijn nog zekerheden in Lichtervelde ...



6 Bibliografie

6.1 Archieven

GEM. ARCHIEF: Gemeentebelasting op de nijverheids-, handels- en landbouw-werklieden, 1944.

6.2 Publicaties

BRUGGEMAN, L.: Asten, Bieten en ... mensen, Koekelare, 1993

KNACK -Weekend 28 oktober 1992, p.155

DE WEEKBODE 9 december 1994

THEYS, J.: Land- en tuinbouw in West-Vlaanderen, een structuuranalyse, Werkgroep Structuuranalyse, Brugge, WES, 1982

VANDERLINDEN, R.: Cikorei in Oostvlaamse Zanten, Nr 46/1971 - Nr 47/1972 - Nr 48/1973

WOESTENBORGH, B.: Vlaamse arbeiders in de vreemde, Bijdragen tot het Museum van de Vlaamse sociale strijd, Deel X