

# ***Uit de oude doos: groenten bewaren door de eeuwen heen***

4 JUNI 2014

Voor de uitvinding van de koelkast en de diepvriezer, moesten onze voorouders gebruikmaken van allerlei speciale technieken om hun voedsel gedurende lange tijd te bewaren. Veel van deze technieken hadden echter een effect op de smaak van het voedsel. De ontwikkeling van het conservenblik zorgde in dat opzicht voor een ware doorbraak.

Lees meer over: [groente voedsel bewaren](#)



Beeld: 't GROM – Centrum Agrarische Geschiedenis, [www.HetVirtueleLand.be](http://www.HetVirtueleLand.be)

Voedsel bewaren? Dat doen we vandaag gewoon in de koelkast of in de diepvriezer. Maar die uitvindingen braken pas door in de jaren '50, '60 en zelfs '70. Ervoor moesten onze voorouders dus gebruikmaken van allerlei speciale technieken om hun voedsel gedurende lange tijd te bewaren. Veel van deze technieken hadden echter een effect op de smaak van het voedsel. De ontwikkeling van het conservenblik zorgde in dat opzicht voor een ware doorbraak.

Enkele weetjes over de evolutie van onze bewaar technieken door de eeuwen heen:

- Een van de oudste methoden om groenten lange tijd te bewaren was inkuilen: in een kuil van een halve tot anderhalve meter diep werden groenten onbewerkt bewaard. Om vorstschade te vermijden, werden ze toegedekt met een dikke laag stro. Later werd deze techniek geperfectioneerd door de introductie van ijskelders.
- Geïnspireerd op de aloude techniek van het drogen van peulvruchten en kruiden werd voedsel bovendien soms gedroogd door het te roken. Dat rookprocedé werd vooral toegepast bij voedsel dat niet vanzelf droogt, zoals vis en vlees, maar bijvoorbeeld ook bij look. Door het roken (bijvoorbeeld in de schouw boven de open haard) kreeg het voedsel een gerookte bijmaak, die varieerde naargelang de gebruikte houtsoort.
- Een andere techniek was het uitdrogen van voedsel in een geconcentreerde oplossing van osmose. Hierdoor werd het vocht uit de cellen getrokken, wat de micro-organismen die het bederf veroorzaakten stillegden. Denk aan konfijten (suiker), pekelen (zout) of opleggen (in azijn voor groenten of in alcohol voor vruchten).
- Nog een andere bewaar techniek was fermenteren. Dat is een variant op pekelen, een techniek die onder meer werd toegepast om zuurkool te maken: versnipperde witte kool werd in een pot bedekt met zout en een scheut karnemelk. De zoutoplossing legde de groei van ongewenste bacteriën stil, maar de melkzuurproducerende bacteriën werkten in de afgesloten pot gewoon verder. Zo bleef de kool tegelijkertijd lekker sappig.
- Al in de 17de eeuw werd sterilisatie bedacht door de Franse natuurkundige Denis Papin. Hij ontwierp de Papinketel, een voorloper van de hogedrukpan. Aanvankelijk werd de ketel vooral gebruikt voor de sterilisatie van medische instrumenten, gezien er geen steriele verpakking bestond om het gesteriliseerd voedsel nadien in te bewaren.
- In 1810 stelde de Fransman Nicolas Appert zijn boek 'L'art de conserver les substances végétales et animales' voor, waarmee het inblikken van voedsel in glazen flessen werd geïntroduceerd. Hij won er een prijs mee, uitgelooft door Napoleon aan wie een middel kon vinden om voedsel te bewaren voor zijn legers. Bijna tegelijkertijd werd in Groot-Brittannië de blikken container ontwikkeld. Het eerste conservenblik werd zodoende gepatenteerd in Engeland in 1811. Het blik werd al snel een commercieel succes, hoewel het voornamelijk nog werd toegepast voor de bevoorrading van de troepen.
- Het perfectioneren van de techniek om blikken te steriliseren had nochtans veel voeten in de aarde. In 1845 werden 8.000 met lood gesoldeerde conservenblikken mee op expeditie genomen door admiraal Sir John Franklin. Die blikken moesten de bemanning voor drie jaar van

voedsel voorzien. Het loodsordeelsel lekte echter aan de binnenkant, waardoor de bemanningsleden elke dag een portie lood binnenkregen. Uiteindelijk stierven hierdoor 128 mensen aan loodvergiftiging.

- Nog een techniek om voedsel te bewaren was wecken. Het werkwoord wecken of inmaken verwijst naar de firma van Johann Carl Weck, die massaal inmaakglazen, -ketels en toebehoren produceerde. Wecken was in de twintigste eeuw in Vlaanderen erg populair, in het bijzonder aangemoedigd door de Boerinnenbond.
- In 1886 richtte de Doornikse ingenieur Edmond Thumas samen met zijn vrouw Marie Durieux de eerste Belgische conservenfabriek op in Wilsele bij Leuven, onder de merknaam Marie Thumas. Andere succesvolle conservenfabrieken volgden, met de klinkende namen Le Soleil (Mechelen, Vrouwvliet), La Corbeille (Hulshout), Picoles (Stabroek) en Liebig (Antwerpen).
- De conservenindustrie was meteen winstgevend omdat bijvoorbeeld de erwten konden worden aangekocht tijdens de oogstmaanden juni en juli, wanneer ze goedkoop waren. Het assortiment groenten werd snel uitgebreid om de fabriek tijdens een groter deel van het jaar te kunnen doen draaien. In 1905 bood Marie Thumas ook al sperziebonen, spinazie, selderij en hoppescheuten in blik aan.
- Vanaf de jaren 1950 en '60 kende de conservenindustrie een niet te stuiten opmars. Groenten in blik werden symbool voor moderniteit en comfort. Onder impuls van dit succes kende ook de Vlaamse groenteteelt vanaf het laatste kwart van de 19de eeuw een ware boom.
- Vanaf de jaren 1970 echter kende de verkoop van groenten in blik een ernstige terugval. Supermarkten slaagden er steeds beter in om verswaren snel tot bij de consument te brengen, die ze daarna in de koelkast bewaarde. Hierdoor daalde de nood aan voedsel met een lange bewaartermijn. In de jaren 1980 nam het Franse Bonduelle zowel de conservenfabrieken Marie Thumas als La Corbeille over. De merknaam Marie Thumas, die jaren garant had gestaan voor degelijkheid en kwaliteit, verdween daarmee definitief van het toneel.

Het volledige verhaal 'Groenten bewaren door de eeuwen heen' lees je op de website van het Centrum Agrarische Geschiedenis: [www.HetVirtueleLand.be](http://www.HetVirtueleLand.be).

*In de reeks 'Uit de oude doos' haalt Veldverkenners in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis elke maand een oude foto, met een verhaal dat verbazend actueel is, van onder het stof.*

## Veldverkenners

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
België

## Contact

M • [info@veldverkenners.be](mailto:info@veldverkenners.be)

## Volg ons op:

-  
[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/veldverkenners](https://www.facebook.com/veldverkenners)

Veldverkenners is een project van

