Het Drogen van Groenten



Aankomst aan de fabriek.

Men hoort tegenwoordig heel veel spreken over groentendrogen, maar er zijn nog maar weinig menschen intusschen, die vatten welk een omvangrijk bedrijf dat groentendrogen wel is, en wat er al zoo allemaal aan dat groentendrogen vàstzit. We zijn nu eens een kijkje gaan nemen te Schiedam in de groentendrogerij van de firma Blad en Prins, op de Nieuwe Haven aldaar, en we verklaren gaarne dat wat we daar zagen onze verwachtingen verre overtrof. In die groote fabrieken werken maar eventjes 'n 400 à 500 mannen, meisjes en vrouwen, en het is er den ganschen dag door een druk bedrijf van je welste. Wat we daar allemaal zagen, zal ik U straks vertellen; eerst volgen hier een paar aanteekeningen over het groentendrogen in het algemeen.

Het verduurzamen van groenten door ze te drogen is al een heel oud gebruik. Het is bekend, dat groenten evenals alle andere landbouwproducten hoopjes waterdeelen bevatten, en er is niet veel voor noodig om te snappen, dat dit water als het in de groenten blijft de oorzaak van verrotting en bederf is. Vanaf vroege tijden werd aan de landbouwproducten, die men bewaren wilde, dus dat gevaarlijke water onttrokken. Men denke hierbij aan hooi, aan koren, aan gedroogde vruchten, enz. Dat drogen gebeurde door de zon en den wind, . . . zal men zeggen. — Ja, dit zou allemaal heel mooi en wel zijn, als je maar op die twee helpers rekenen kon precies als je ze noodig hebt. Vooral in landen als het onze wil de zon, juist als je op haar rekent, nog wel eens de plaat poetsen; en de wind is ook al iets, daar je niet over- en over-secuur van bent. Die ongestadigheid van het weer heeft dan ook terecht de reputatie, dat ze de prachtigste plannen in duigen smijt. Kan b.v. een onverwachte regenbui ons niet naar den rand van de wanhoop doen afdruipen?

En zegt de onvergetelijke dichter van zulk een naarheid niet terecht:

Men wandelt uit in 't stovend zomeruur
En keert terug doorweekt gelijk een kinderluur!

Kort en goed. Je kunt op het weer niet aan. Nu niet. En nooit. En als de natuur nu eenmaal niet als vaste medewerkster optreden wil, wel, dan wordt de kunst, de kunstmátigheid te baat genomen. Als de natuur, die buiten en boven den mensch omgaat, het vertikt op vaste tijden voor hem klaar te staan, welnu, dan praktizeert de mensch op andere helpers; en de mensch wèèt zich in menig geval voor zijn doeleinden zonder de medewerking der natuur te behelpen. Zoo kwamen o.m. ook de groentendrogerijen tot stand. Behalve groenten droogt men ook visch, melk, pulp, aardappelen, klaver, erwten, melasse, koren, en o, nog een heele hoop andere dingen. Men kan door die voedingsmiddelen te drogen voorraden opstapelen, die niet bederven en die als er schaarschte komt, kunnen worden aangesproken. De gedroogde levensmiddelen hebben minder plaats noodig dan de versche; men hoeft er als ze eenmaal kant en klaar verpakt zijn, niet meer naar om te kijken, en ze zijn ook nog gemakkelijk te transporteeren bovendien. Ge ziet, er zijn vele voordeelen.

Wat nu de voedingswaarde van de gedroogde groenten aangaat, het schijnt dat door het droogproces geen voedzame bestanddeelen aan de groenten onttrokken worden.

In Holland schijnt men al heel vroeg bekend te zijn geweest met 't groentendrogersbedrijf. Eeuwen geleden werden er in den omtrek van Noordwijk geneeskrachtige kruiden gedroogd. Het gebeurde in primitieve inrichtingen, 'n soort van bakkersovens. Door den tijd ging men er, vanwege schaarschte der kruiden, ook groenten in drogen. Modern ingericht waren tot vóór den oorlog echter de groentendrogerijen in ons land nog niet. Met den oorlog werd dit anders. Van verschillende zijden vernam men van de inrichting en de snelle opkomst dezer fabrieken van gedroogde groenten, die thans zoo algemeen gevraagde, practische, gemakkelijk te vervoeren voedingsmiddelen.

Wij moesten er nu onzen lezers ook eens wat meer van vertellen, en wij begaven ons op verkenning naar Schiedam, waar vorengenoemde groentendrogerij gevestigd is, een der grootste, zoo niet de grootste van het land, en zagen daar het bedrijf in volle werking, vanaf het aanbrengen der groenten toe tot aan het verpakken en gereedmaken kant en klaar voor de verzending.

Temidden van huizenhooge stapels penen, een soort van penen bergland, kuierden wij naar de plaats, waar de groenten gewasschen worden. Men mag in deze vertrekken waarlijk wel waterlaarzen aandoen, of minstens overschoenen, want overvloedig vloeit het edele reinigende vocht alom en vormt kleine meertjes, riviertjes met bijbehoorende zijarmen en beeken op den steenen vloer.

Gedreven door electrische motors, wielen en wentelen hier de reusachtige cilinders der waschmachines, en woelend en warrelend worden de penen en knollen en rapen en wat dies meer zij er doorhenen geschud om ontdaan van klei, aarde, zand en andere voor de voeding overbodige aankleefsels deze machines weer te verlaten.



Op de weegbrug.



Wasschen en schillen van aardappelen.



Het drogen der groenten.

Ginds in dien enormen ketel worden penen en rapen geschild; een sneldraaiende bodemschijf — eenigszins in den geest van het Vroolijk Rad op de kermissen — zwiert den inhoud voortdurend met kracht tegen de harde wanden aan, waardoor de schillen er worden afgeschuurd en de penen, rapen, wortelen, aardappelen, helder als verjongd, tuimelen uit de wijd geopende schuiven, die onder aan den bak bevestigd zijn. Elders zijn weer de snijmachines aan het werk. Van dwarsgeplaatste messen voorziene cilinders draaien. Deze doorkerven vinnig de er voortdurend tegenaan geworpen groenten, en brengen ze op de vereischte maat.

Alom ziet men de enorme manden door de menschen heen en weer dragen, hoogopgetast met de zachtoranje gele peen snijdsels, de lichtergele rapen- en knollensnijdsels, de fijngroene reepjes kool, enzoovoorts . . .

Het gaat nu naar de ruime zalen, waar de darren of droogbakken in onafzienbare rijen aaneenstaan. Deze darren zijn voorzien van vloeren van gevlochten