



VOORAF

Een aantal van degenen die dit lezen zal misschien op vakantie zijn geweest. Naar elders, dichterbij of verder weg. Is het u opgevallen dat ook daar in de agrarische wereld dezelfde zaken leven als hier bij ons in de Alblasserwaard en de Vijfheerenlanden. Overal wordt geïmponeerd met het boerenbestaan. Overal is leegstand, overal kenmerken zich vergelijkbare zaken. Dat is niet onlogisch in een samenwerkend Europa anno 2016. Het bevestigt het bestaansrecht van een organisatie als de onze. Ons werk is nog lang niet gereed. Daarom gaan we er het aanstaande winterseizoen weer van alles aan doen om te laten merken dat we er zijn. En gaan we proberen om gelden te genereren om ook in komende jaren ons werk te kunnen blijven voortzetten.

Dick de Jong

OVERLIJDEN JOHAN KARELSE

26 augustus jongstleden overleed Johan Karelse. 'Na een lange periode van afnemende gezondheid', vermeldde de rouwbrief. Boerderij & Erf A-V heeft aan Johan bijzonder goede herinneringen. Met regelmaat schreef hij een bijdrage voor de nieuwsbrief. Als lid van de Commissie Advies & Voorlichting heeft hij jarenlang een waardevolle bijdrage geleverd. Zijn deskundigheid was meer dan welkom.



Nog is het zomer.

Totdat het moment daar was dat het niet meer ging. Johans gezondheid liet het niet langer toe dat hij actief deel kon nemen aan de commissievergaderingen. En dat voor een man die een dermate ondernemend leven heeft gekend als hij. Boerderij & Erf A-V is Johan dankbaar voor wat hij heeft gedaan en wenst zijn vrouw Joke Karelse-de Jong en de kinderen sterkte toe.



APOLOGISCHE SPREEKWOORDEN

Opnieuw vijf stuks uit de spreekwoordenreeks:

- Wat vindt men ter wereld zeldzame kinderen, zei de boer, en hij zag een aap in het water zitten.
- 't Is klaar, zei de boer, en hij pistte de kaars uit.
- Dat klemt, zei de boer, en hij sloeg zijn vrouw met een koolblad voor haar achterste.
- Dat klinkt als een veest in een vilten hoed, zei de boer, en hij speelde op een gebarsten fluit.
- Als je me nu nog ontloopt, dan doe je het knap, zei de boer, en hij hield het kalf bij de staart.

De vorige serie spreekwoorden resulteerde in een vraag. Daarom de volgende nadere uitleg: Een apologetisch spreekwoord is een spreekwoord in de trant van: 'Alle beetjes helpen, zei de mug en hij pieste in zee', waarin iemand zijn eigen handelingen commentarieert. Vaak is de andermansspreuk of zeispreuk, zoals dit type ook wordt genoemd, een beeldende uitbreiding van een gangbare uitdrukking (alle beetjes helpen).

Hoewel de term apologie (verweerschrift) aangeeft dat men er zichzelf mee kan rechtvaardigen, wordt hij vaker gebruikt om dwaasheden van anderen aan de kaak te stellen.

Door het opvoeren van een derde persoon (hierboven de mug) scheidt de taalgebruiker afstand tussen zichzelf en de situatie. Daarom wordt deze vorm vooral gebruikt voor gênante of dwaze situaties. Zodoende is de levenswijsheid van de zeispreuk vaak spottend, of werkt de relativering als een mop.

WECKEN

Een veelal zomerse bezigheid, die huismoeders in het verleden heel wat kopzorgen heeft gekost. Want zo'n beetje alles was tegelijkertijd plukklaar en moest dan zo vers mogelijk worden verwerkt om het zo lang mogelijk te kunnen bewaren. Een van de methoden om dat te doen was in het verleden het wecken. Dagen achtereen stond menige vrouw aan het aanrecht en het kookstel om ervoor te zorgen dat er de komende winter ook voldoende voedzaam eten was. Juist op het moment dat het buiten warm was en menig een de fiets pakte of in een lekkere tuinstoel genoot van het mooie weer, een boek en een ogenblik van rust.



Weckflessen

Ook op veel boerderijen met een eigen moestuin was het in de zomer vast patroon dat er werd geweckt. Vroeger stond de boerin daar niet alleen voor, maar werd geholpen door de meid, die was bestemd om mee te helpen in de huishouding. Die moest het zware werk doen, maar de boerin zorgde er met een niet aflatend toezicht voor dat de weck slaagde.

Wecken is trouwens niet alleen iets uit het verleden. Ja, als het thuis gebeurde, Maar geweckt voedsel is nog volop in de supermarkt te koop. Denk maar aan alle glazen potjes met groenten, fruit, soep enzovoort.

Wecken is een methode voor het conserveren van levensmiddelen. Het procedé wordt ook wel inmaken genoemd. Maar in feit is het begrip inmaken veel breder en hoort daar ook het inzouten en dergelijke onder.

GESCHIEDENIS

De wecktechniek is uitgevonden door de Franse suikerbakker en uitvinder Nicolas Appert (1749-1841) die zijn uitvinding aan de Franse regering aanbood nadat zijn eerste gesteriliseerde voedsel in potten na acht maanden nog goed was gebleken. Zijn manier van conserveren bleek ideaal voor het leger om onder barre omstandigheden te overleven, want men kon niet alleen groenten en fruit op deze manier bijna onbepaald bewaren, maar ook vlees.



Weckfruit moest onbeschadigd en 'mooi' zijn.

Vlak voor zijn dood verkocht Appert de methode aan een Zwitserse familie, die op haar beurt in 1892 de methode doorverkocht aan Johann Carl Weck (1841-1914). Met een compagnon die goed in marketing was, de uit het Duitse Emmerik afkomstige George van Eyck (1869-1951), stichtte Weck op 1 januari 1900 de onderneming J. Weck. In 1902 verliet Weck de fabriek, maar Van Eyck bouwde het bedrijf uit en creëerde ook de weckflessen met de naam 'Weck' erop en de framboos die er het beeldmerk van zijn geworden, een van de eerste succesvolle beeldmerken. Ofschoon het wecken door de introductie van de koelkast en de diepvries grotendeels overbodig is geworden, bestaat de glasfabriek J. Weck GmbH u. Co. KG nog steeds. Het bedrijf is gevestigd in Wehr (Baden) in het uiterste zuidwesten van Duitsland.



Weckfles met beugel.

WERKWIJZE

Voor het wecken worden glazen potten van verschillend formaat gebruikt, die weckpotten of weckflessen genoemd worden. Eerst worden de potten grondig ontsmet, door ze schoon te maken met soda. Daarna worden ze gevuld met de in te maken levensmiddelen. De potten worden afgesloten met een glazen deksel. Tussen pot en deksel komt een rubberen ring, de weckring. Om het deksel op zijn plaats te houden wordt het vastgezet met een metalen beugel.



Weckketel

De potten worden daarna in een weckketel met bijna kokend water geplaatst, waardoor de druk in de pot oploopt en lucht en overtollige vloeistof uit de pot kunnen ontsnappen. De beugel voorkomt dat het deksel losraakt. Door afkoeling en het ontsnappen van lucht daalt vervolgens de druk en ontstaat er in de pot een vacuüm, waardoor het deksel luchtdicht op de pot wordt gedrukt. Als de pot is afgekoeld kunnen de beugels worden verwijderd, waarna de levensmiddelen meerdere jaren geconserveerd kunnen blijven. Als de pot echter sist (wat betekent dat er lucht in de pot komt), is het wecken niet goed gelukt en kan alles worden weggegooid. De fles of pot kan worden opengemaakt door aan het lipje van de weckring te trekken. Daardoor wordt het vacuüm verbroken.

BOTULISME

Door de verhitting worden niet alle schadelijke organismen gedood; bij het wecken op groenten en vlees is er

risico dat de bacterie *Clostridium botulinum* aanwezig is. Deze bacterie is levensvatbaar tot 120 graden C. Om deze bacteriën te doden moeten alle weckpotten die groenten en vlees bevatten in een speciale hogedrukpan worden geplaatst onder extra hoge druk. Daar worden ze minimaal twaalf minuten lang verhit tot minimaal 121 graden C. Bij fruit is dit risico, door de hoge zuurtegraad, niet aanwezig.

DE POTJES VAN HAK

Dit verhaal gaat over de professionele manier van wecken door een destijds klein familiebedrijf, dat uitgroeide tot één van de grootste groente- en fruitverwerkende bedrijven in Europa: HAK.

1925

De familie Hak start in de jaren twintig een handel in groenten en aardappelen in de geïsoleerde Noord-Brabantse streek het Land van Heusden en Altena. Daarbij ging de oprichter van het bedrijf langs de huizen om zijn waren te slijten. Oude inwoners van de zuidrand van de Alblasterwaard weten te vertellen dat Hak ook daar aan de deur kwam met een handkar met aardappels. Vier zonen en een dochter treden na enkele jaren aan in het bedrijf en gezamenlijk wordt gewerkt aan de groei van de onderneming. De familie opent drie winkels in de streek. De eerste in Giessen en later de andere winkels in Dussen en Werkendam. Steeds meer producten worden zelf gemaakt, zoals likeuren, kersen op sap en appelmoes. Kwaliteit staat al vanaf de eerste dag hoog in het vaandel. De eerste reclameboodschap van de familie Hak was dan ook: 'Wie altijd koopt de beste waeren, zal sich veel zorch en kommer sparen.'



1952

In het jaar dat voedselrantsoenering definitief wordt beëindigd, schaft de familie Hak machines aan om op grotere schaal verduurzaamde groenten en vruchten te kunnen produceren. Conservering geschiedt - nog steeds - op basis van de methode uit 1856, uitgevonden door de Franse legerkok Nicolas Appert: het verhitten van luchtdichte potten.

De eerste conservenfabriek wordt geopend in Giessen. Het dorp telt op dat moment slechts 900 inwoners. Bij hevige drukte wordt de 'burenhulp' ingeschakeld: inwoners van Giessen en omstreken die op uurbasis helpen bij de productie. De verkoop van de potten loopt voornamelijk via winkels. Maar steeds meer groentezaken nemen - naast de verse groenten - ook HAK conserven op in hun assortiment. Het bedrijf HAK begint te groeien.



Dankzij Nicolas Appert is de methode van het wecken ontdekt.

1962

De conservenfabriek van HAK is hoofdzaak geworden van de familie en daarom worden de drie winkels die aan de basis van het bedrijf stonden gesloten. De familie breidt de fabriek in Giessen uit en Aart Hak wordt directeur. De nieuwe Gorcumse brug zorgt voor een goede verbinding met de noordelijk gelegen streek en dit luidt een tijd van groei in. Er zijn inmiddels 140 personeelsleden in dienst en er worden 38 verschillende groenten- en fruitsoorten gefabriceerd en verpakt in verschillende formaten pot en blik.

1964

Vanaf dit jaar worden de groenten en vruchten uitsluitend nog verpakt in glas om het onderscheid van HAK in kwaliteit te benadrukken. De bekende HAK-pot wordt ontwikkeld in samenwerking met glasfabriek Van Tuyn in Dongen. Glas is hygiënisch en smaakneutraal en men kan zien wat men koopt. HAK begint echt een merkartikel te worden. In aansluiting op de keuze voor glas luidt de nieuwe reclameboodschap vanaf dat moment: 'HAK. Je ziet wat je koopt.'

1977

HAK is - mede door diverse overnames - flink gegroeid en viert het 25-jarig bestaan. De productie ligt inmiddels op 80 miljoen potten per jaar en het aantal personeelsleden is gegroeid naar 480. De teelt van de groenten begint ook steeds grotere vormen aan te nemen op grote percelen in de Flevopolder.

1986

De capaciteit van de productie in Giessen wordt verder uitgebreid en ook op het gebied van marketing wordt HAK steeds actiever, mede door de opkomende concurrentie in de markt.

In 1986 verschijnt Martine Bijl voor het eerst op de Nederlandse televisie in een reclame van HAK. Vanaf dat moment is zij het gezicht van HAK. Ook de slogan wordt veranderd in de klassieker: 'U moet de groenten van HAK hebben.'

2005

HAK is inmiddels uitgegroeid tot één van de grootste groente- en fruitverwerkende producenten van Europa. In december 2005 wordt HAK gekocht door een investeringsmaatschappij en gaat verder onder de vlag van Neerlands Glorie. Na een aantal jaren van afname, zorgt deze overname voor een nieuwe periode van groei voor het merk HAK.

2006

HAK is weer helemaal terug en dit is te zien aan de terugkeer van Martine Bijl als het gezicht van HAK in de commercials. Ook het HAK-logo en -etiket worden vernieuwd en krijgen daarmee een hedendaags uiterlijk. De producten van HAK stralen betrouwbaarheid en kwaliteit uit.

2008

Naast HAK werd in 2005 ook Jonker Fris gekocht door de investeringsmaatschappij en beide bedrijven worden samengevoegd op de locatie van HAK in Giessen. De productie wordt uitgebreid met Jonker Fris producten in blik. In de daaropvolgende jaren wordt het volume verhoogd door huismerken te gaan produceren.



2013

Eind 2012 werd een nieuwe strategie opgesteld waardoor er wordt gestopt met productie van huismerken. Vanaf dat moment wordt de focus alleen nog op het HAK-merk en optimalisatie van de kwaliteit van de producten gelegd, zoals vroeger ook bij de familie Hak het geval was. Gestart wordt met een nieuwe mediacampanje zowel op tv, radio, internet als in de bladen. De nieuwe slogan wordt: 'Lekker Hollands, met de groenten

van HAK'. In de velden met groenten van HAK worden weer borden geplaatst waarop te zien is, dat daar de groenten van HAK geteeld worden. In november 2013 wordt de Woensdag HAK-dag gelanceerd waarbij de Hollandse maaltijd in de aandacht geplaatst wordt.



Een springlevend oud beroep.

OPROEP OUDE FOTO'S

De oproep voor fotomateriaal over het alledaagse boerenleven heeft veel reacties opgeleverd. Daarom vanaf deze plaats alle waardering daarvoor. Echter we blijven interesse hebben in uw persoonlijke plaatjes van eertijds, Over het boerenwerk, het boerengezin, de dagelijkse besommingen. Al het fotomateriaal blijft van harte welkom.

Als u fotomateriaal heeft of als u wilt weten of dit geschikt is, kunt u contact opnemen met Dick de Jong: djdejong@planet.nl of 06-22845889. U kunt het ook direct mailen (djdejong@planet.nl) of toesturen: Buitendams 51, 3371 BA Hardinxveld-Giessendam. Uiteraard krijgt u het materiaal retour als u uw naam en adres noteert. De reacties worden eerst verzameld en nadien krijgt iedereen bericht.

Door de vele reacties hebben wij meer 'doorlooptijd' nodig, dus wacht geduldig af.

REDACTIE EN SAMENSTELLING:

Dick de Jong - Bureau Tekstwerk m.m.v. Jenny Mollema-Gons
Buitendams 51 - 3371 BA Hardinxveld-Giessendam - 0184-615094 - djtekst@planet.nl
FOTO'S: Collectie Boerderij & Erf A-V, Bureau Tekstwerk en Internet

SECRETARIAAT BOERDERIJ & ERF A-V:

Sluis 57 ▪ 2964 AT Groot-Ammers ▪ 0184-661425/06-53759618
secretariaat@boerderijenerf.nl ▪ bank NL14RABO0325074739
website: WWW.BOERDERIJENERF.NL IBAN



Europees Landbouwfonds voor
plattelandontwikkeling
Europa investeert in het platteland

NASCHRIFT REDACTIE

De vorige uitgave was voor een van onze begunstigers aanleiding voor een reactie. Deze kwam erop neer dat wij ons niet moeten inlaten met het regeringsbeleid (het ging over de fosfaatproblematiek).

De redactie plaatst alles in deze nieuwsbrief geheel op eigen verantwoordelijkheid. Daarbij geldt dat 'de boerderij' als een breed geheel moet worden gezien. Feitelijk zoals het destijds met een boerenbedrijf eeuwen terug is begonnen: toen omvatte het zo ongeveer alles van de samenleving.

In een vorige nieuwsbrief stond een aanbieding van het boek 'Boer en Boerderij'. Dat was een tijdelijke actie. Het met veel fotomateriaal geïllustreerde boek kost thans weer gewoon de standaardprijs van € 35,--.

De Koning & Witzier
de makelaars voor vrijstaand wonen

**WIJ ZIJN ALS MAKELAAR GESPECIALISEERD
IN "VRIJSTAAND WONEN"**

Regelmatig verkopen wij ook monumentale boerderijen. Wij vinden het belangrijk dat een koper "gevoel" heeft bij de aankoop van zo'n boerderij. Als koper en verkoper samen belangstelling hebben voor oude details, is een voorspoedige verkoop vaak het resultaat.

Wilt u uw boerderij verkopen?
Neem dan vrijblijvend contact met ons op.

De Koning & Witzier Oosteinde 32, 3466 LB Waarder
de makelaars voor vrijstaand wonen Telefoon 0348-502 224

[funda.nl](http://www.funda.nl) www.woning.nl

www.koningwitzier.nl



Deze afbeelding van Leendert de Koning (Dordrecht 1777-1849) is vermoedelijk in de Alblasserwaard gemaakt.