

De Mammoetkroten hebben een lange geschiedenis in ons land.

Lees maar:

Mangelwortelstroop uit Herpt en Veen

In Herpt stonden tussen 1895 en ca.1920 minstens vier stroopfabriekjes, die uit mangelwortels stroop maakten, die weer in de (koffie-)siroopindustrie als toeslagstof gebruikt werd. Overigens lezen we in een krant uit 1909 dat er bij minstens één fabriekje ook wel uit suikerbieten stroop gehaald werd.

In 1897 berichtte het Nieuwsblad voor het Land van Heusden en Altena, de Langstraat en de Bommelerwaard:

“Stroopindustrie in opkomst. We konden dit jaar reeds vier mangelwortelstroopfabriekjes tellen, waaronder Jac. Luijben en T.J. Buijs.”

Van één fabriekje is het gebouw nog te zien. Met de tegenover gelegen boerderij is het in eigendom van Nico Buijs. Hij heeft uit overlevering nog informatie over de teelt en verwerking van de mangelwortels tot stroop en over de afzet daarvan.

Interview Nico Buijs

Nico Buijs stamt uit een oud Herpts geslacht. Zijn voorvaderen leverden bestuurders van de toenmalige gemeente Herpt. Het was een welvarend boerengeslacht, met 25 hectaren of meer land. De boerderij van Buijs aan de Hoefstraat heeft een monumentenstatus. Helaas hebben weer en wind vat gekregen op een deel van de bedrijfsgebouwen. Een bakhuisje en een schuurtje tegenover de boerderij hebben de tand des tijds echter goed doorstaan. In het begin van de vorige eeuw was in het schuurtje nog een stroopfabriekje in bedrijf .

De stroopfabriek

De stroop werd gekookt uit Rozakragen. Dat was een grof mangelwortel- (voederbieten)gewas. Rozakraag is geen officiële rasnaam. Vermoedelijk is de officiële naam van de rode voederbieten "Blizzard" of "Mammoetbiet". De rode mangels groeiden vooral boven en weinig onder de grond. Ze waren fel donkerrood gekleurd, vandaar de naam "roza". Het woord kraag heeft te maken met het feit dat ze een hoge vorm hadden. Dit voederbietenras had een hoger suiker- en drogestofgehalte dan gewone voederbieten.

Nico heeft geen bewuste herinnering aan de stroopfabricage. Dat was zijn vaders werk. Wel herinnert hij zich een zaaimachientje, waarmee per keer drie of vier rijen mangels gezaaid werden. De mangels kwamen goeddeels van het eigen bedrijf, maar er kwamen er ook uit bijv. Heesbeen.

De voederbieten werden bij het fabriekje in een bak gewassen met water dat uit de grond opgepompt werd. Ze werden in grote ronde bakken gekookt; diep weggestopt in het schuurtje, stond er tot 2010 nog een van 1000 liter. Voor het persen was er een soort pers van twee bielzen met een gleuf erin. Afvoer ging met tonnen met bovenin een vulopening. Deze werd dichtgepropt met een jutezak. De geperste stroop ging naar Heusden, naar de cichoreifabriek. Daarvandaan ging het bewerkte product deels in tonnen per boot naar Amsterdam. Van daar ging het volgens Nico onder meer naar de Buismanfabriek in Zwartsluis en naar Leeuwarden, waar destijds een grote cichoreikoffieabriek stond.

Ook in Veen waren er stroopfabrieken.

E. Schreuders vraagt in 1906 een vergunning aan voor een gebrande siroopfabriek. Uit een krantenberichtje blijkt dat er in 1903 al bieten voor die fabriek werden gerooid. Ook Gerrit Blankers had een fabriekje in een groot boerenhuis op de hoek van de Maasdijk en de Grotestraat.