

# **Het ontstaan van de Bredase jamindustrie, 1900-1921**

door Henk Muntjewerff

Met de plaatsing van de panden Academiesingel 9 (woonhuis) en 10 (pakhuis/ fabriek) op de gemeentelijke monumentenlijst van Breda in juli 1990 is een lang gekoesterde wens van de Werkgroep Industriële Archeologie Breda in vervulling gegaan.<sup>1</sup> Het gaat hier om de bakermat van de N.V. Hero Conserven Breda, gebouwd in 1912 en ontworpen door de Bredase architect JM. Marijnen, in opdracht van de firma A.G.T.Jansen & Zn., een groothandel in groenten en fruit. Fabriek en woonhuis, dat is versierd met afbeeldingen van appels en peren, behoren tot de bouwkundig beste panden in de Spoorbuurt. De fabriek heeft op de verdieping een daklicht en op de begane grond bevindt zich een, bovengrondse, kelder. In het huis woont nog steeds een nazaat van de familie Jansen en het pakhuis is in 1986 verbouwd door de Rotterdamse architect Andries van den Wijngaarden tot negen HAT-eenheden, met op de begane grond het 'Spoorhuis' voor buurtbewoners.

De geschiedenis van de jamfabriek vangt aan in 1914 toen Reinier Jansen zijn pakhuis tevens wilde inrichten voor de fabricage van groenten- en fruitconserven ten behoeve van één van zijn groot-afnemers, de Zwitserse conservenfabriek Hero (Henckell & Roth) te Lenzburg. Hij ontmoette hierbij veel tegenstand van omwonenden, waaronder ook de Koninklijke Militaire Academie, die met name vreesde voor stankoverlast van de groentenconserven. Dit resulteerde in een voorwaardelijke vergunning, met een looptijd van een jaar, voor de fabricage van jam. De Bredanaars spraken sindsdien over de 'nieuwe jam', want Breda was eerste jamfabriek 't Sjemmeke' stond al vanaf 1901 aan de Haagweg (thans de broodfabriek van Bakkerij Welten) en heette na juli 1914 al gauw 'de oude Jam'.

De indruk die door Cock Gorisse wordt gewekt in nummer 30 van dit tijdschrift dat de Hero jamfabriek reeds in de negentiende eeuw te Breda zou zijn opgericht is onjuist.<sup>2</sup> Maar alvorens verder te gaan met een beschrijving van de eerste Hero-fabriek en de activiteiten van de familie Jansen, is het zinvol om het ontstaan van 'het Jammeke' nader uit de doeken te doen, omdat daarbij nationale en internationale aspecten op de voorgrond staan. Daarnaast kan onderstaand artikel gezien worden als een aanvulling op de studie van Cock Gorisse en sluit het aan bij haar periodisering van de produktontwikkeling van 1884 tot 1920. Zij constateerde weliswaar een opleving van de jamindustrie rond 1900, maar kon daarvoor geen andere verklaring vinden dan de toegenomen Nederlandse consumptie.<sup>3</sup>

## **Nederlandse jamindustrie eind negentiende eeuw<sup>4</sup>**

De jaren tachtig van de negentiende eeuw gaven een sterke groei te zien van de voedings- en genotmiddelenindustrie als gevolg van de ontwikkeling van conserveringstechnieken. Fabrieken van verduurzaamde levensmiddelen produceerden uiteenlopende groente- en vruchtenconserven. In de Betuwe ontstonden appelstroopfabriekjes en in de meeste fruitteeltgebieden verrezen vruchtensapfabrieken. Deze bedrijfjes maakten daarnaast soms kleine hoeveelheden jam.

Het aantal vruchtensap- en geleifabrieken ging de twintig niet te boven en slechts de twee grootsten hadden een jamfabricage van enige omvang. Het waren de firma Corn. Sipkes te Haarlem en de Maatschappij 'De

Betuwe' te Tiel. Volgens Gorisse introduceerde de directeur van De Betuwe, Baesjou, de productie van de Engelse jam in Nederland in 1884.<sup>5</sup> Op het einde van de negentiende eeuw gingen steeds meer firma's zich naast vruchtensap op jamfabricage toeleggen. De Maatschappij ter bevordering van de Nijverheid rekende in 1900 naast bovengenoemde bedrijven de volgende firma's tot jamfabrikanten: Westenburgh te Rijswijk, de Wed. Rok en Zn. te Alfen, de Beverwijksche Conservenfabriek, Vink te Hien,]. Zwaardemaker te Amsterdam en]. van Woerkom te Altena. Bij elkaar acht fabrieken bij de aanvang van de twintigste eeuw waar in meer of mindere mate jamfabricage plaatsvond. Produktiestatistieken van de fruitverwerkende industrie zijn er in de negentiende eeuw nog niet, zodat het bij deze globale beschrijving moet blijven.

## **Problemen met de fruitexport naar Engeland**

De zacht-fruitexport (aardbeien, frambozen en zwarte bessen) naar Engeland, bestemd voor de jamfabricage, ondervond in 1899 een grote tegenslag door de afkeuring en vernietiging van rot fruit op last van de Engelse inspectie van de volksgezondheid. De daaropvolgende gerechtelijke vervolging van Londense jamfabrikanten frustreerde de handel volkomen.

De Nederlandse Kamer van Koophandel te Londen, die zich voornamelijk bezighield met de afzet in Engeland van agrarische produkten en over de fruithandel adviezen gaf aan de Nederlandse producenten, legde haar bevindingen hierover neer in een brochure die in januari 1900 uitkwam. Naast aanbevelingen met betrekking tot verpakking en transport deed ze suggesties over de pulphandel en jamfabricage in Nederland. In de Nederlandse pers werd het rapport van de Kamer van Koophandel geprezen, vooral het belang van de oprichting van jamfabrieken in eigen land werd benadrukt. De eerste aanzet tot het uitwerken van de denkbeelden van de KvK werd gegeven door dr. G.W. Bruinsma uit Breda.

Bruinsma (1840-1914) was een sociaal bewogen man en broer van de bekende pionier van het socialisme in Friesland Vitus Bruinsma, met wie hij regelmatig publiceerde. Als bestuurslid van diverse landbouworganisaties en huisarts te Steenbergen, kende hij de problemen van de honderden kleine fruittelers en de suikerbieten boeren in West-Brabant van nabij. In zijn artikel van mei 1900 wijst hij erop dat pulpfabricage ten behoeve van de Engelse jamindustrie zou betekenen dat eerst afzetmarkten voor deze pulp gevonden moesten worden. En dat terwijl de kleine fruittelers moeten leven van de opbrengst van elke dag. Zij kunnen het zich niet veroorloven hun voorraad, eventueel voor onbepaalde tijd, op te slaan.

Hij zag meer heil in het oprichten van jamfabrieken. Naast fruittelers zouden de suikerfabrieken hiervan profiteren, gezien de grote hoeveelheden suiker die in jam verwerkt worden. Bruinsma had hier speciaal de jamfabricage voor de binnenlandse markt op het oog. Hij vond jam een gezond voedingsmiddel waarvan het gebruik gestimuleerd moest worden.

Hij kon het Nederlandsch Landhuishoudkundig Congres bewegen hierover stelling te nemen en zich er voor in te spannen dat door de oprichting van Nederlandse jamfabrieken de fruitteelt werd bevorderd.

## **Oprichting Centrale Jamfabriek te Breda**

In Breda kwamen de afkeuringen in 1899 hard aan omdat men vooral frambozen en aardbeien, het zachte fruit, naar Londen zond. De coöperatieve fruittelersvereniging 'Brabantia', Breda-Princenhage dacht mede

daardoor al vanaf februari 1900 aan het oprichten van een, coöperatieve, jamfabriek. De coöperatieve vereniging nam het initiatief van Bruinsma over door een bijeenkomst te houden op 30 augustus 1900 met fruittelers en fabrikanten, om te komen tot de oprichting van een grote centrale Nederlandse jamfabriek.

De samenwerking tussen fabrikanten en fruittelers resulteerde in het opzetten van een plan voor een coöperatieve jamfabriek, waarbij de telers participeerden in de winst. Als voorbeeld deed de beetwortelsuikerfabriek van J.F. Vlekke te Oud-Gastel dienst. Het participatiecontract moest vaste leveringen van goede kwaliteit fruit aan de jamfabriek garanderen, terwijl het de telers een vaste afzet bood en de mogelijkheid om als mede-aandeelhouder in de fabriek deel te nemen.

Besloten werd een commissie in het leven te roepen om de samenwerking tussen telers en fabrikanten te bevorderen. Dit voorbereidende werk van de commissie was nodig om een beslissende vergadering van fruittelers, fabrikanten en belangstellenden op 30 september 1900 te Breda te kunnen houden. Dr. G.W. Bruinsma schreef, namens de commissie, een circulaire om deelneming op ruime schaal te verkrijgen. Deze circulaire lokte een discussie via ingezonden stukken in verschillende dagbladen uit. Eén van de brieven schrijvers meldde dat hij eerder een poging tot oprichten van een jamfabriek had zien mislukken. Dat zou weer gebeuren als niet eerst de kreditering van de suikeraccijns zou worden geregeld.

Op de bewuste vergadering waren belanghebbenden uit het gehele land aanwezig, alsmede rijkstuinbouweraren en andere belangstellenden, onder voorzitterschap van dr. Bruinsma. Bruinsma betoogde hier dat kreditering van de suikeraccijns niet nodig was, omdat in de bestaande regeling (teruggaaf bij uitvoer!), een premie verscholen lag, want alle suikers in de jam werden voor de restitutie meegerekend. Bij kreditering zou dit vervallen, omdat dan alleen het gehalte veraccijnsde suiker gold. De wetgeving vormde dus geen bezwaar voor de oprichting van een Nederlandse jamindustrie. Wel was het zo dat voor de binnenlandse consumptie vrijdom wenselijk zou zijn, aldus Bruinsma.

De overweging om te komen tot een coöperatieve fabriek werd ter vergadering besproken, maar daar geen van de aanwezige fruittelersorganisaties daadwerkelijke toezeggingen konden doen, besloot men de commissie te belasten met de definitieve oprichting. Deze 'jamcommissie' bestond uit zes leden: de arts dr. G.W. Bruinsma, Breda en de tuinbouwdeskundige K. Reijne, Beverwijk als belangstellenden, verder de voorzitter van 'Brabantia' A. Bastiaansen, Princenhage, **de jamfabrikant J.L. Henkes, Rotterdam**<sup>6</sup> en de heren Van Ophoven uit Mill en Van Lenshoek uit Kloetinge, allen belanghebbenden.

Reeds op 7 oktober was het duidelijk dat, onder begeleiding van de jamcommissie, **de firma J.L. Henkes & Co. uit Rotterdam in samenwerking met de coöperatieve vereniging van fruittelers 'Brabantia' tot de oprichting van een jamfabriek te Princenhage zou komen.**<sup>7</sup>

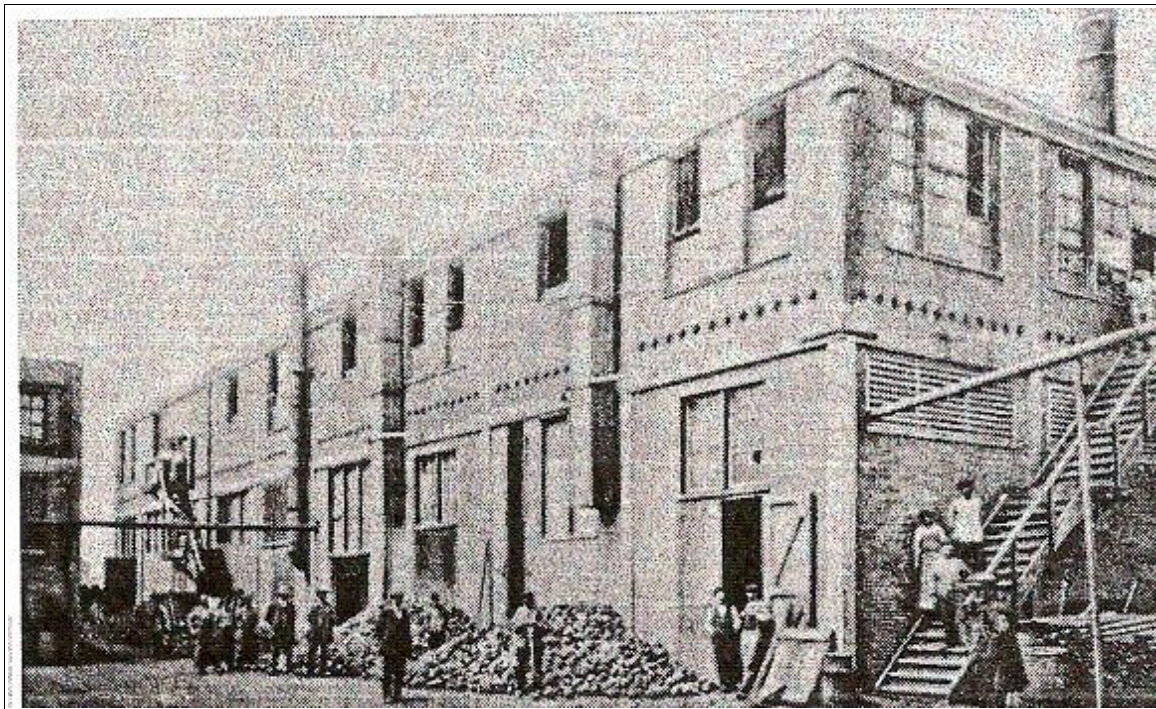
Voorals dr. Bruinsma heeft zich daarna sterk ingezet voor het verwezenlijken van het participatiestelsel bij de fabriek, hij had daarmee ervaring opgedaan in de suikerindustrie in West-Brabant. **Het ontwerp-contract voor de Henkes' Jamfabriek, dat in december 1900 door J.F. Vlekke en G.W. Bruinsma werd opgesteld**, voorzag in een 15% winstdeling voor de telers en verder konden de fruittelers tegen 'billijke prijzen' en 'zonder gevaar te lopen om het na verzending te zien afgekeurd worden' het fruit leveren.

Toch bleek in mei 1901, het begin van het plukseizoen, dat er geen leveringen volgens het contract plaatsvonden, zowel de fruittelers als de nieuwe jamfabriek hadden er van afgezien. Reeds voor het contract was opgezet hadden verschillende personen coöperatie bij een jamfabriek, waarbij men met zoveel verschillende artikelen te doen heeft, als een onmogelijkheid gezien. De oorzaak van het mislukken van de Bredase coöperatie-vorm moet men, naast individuele factoren **zoals de persoon van J.L. Henkes**

(1871-1935), een gewiekste, aimabele zakenman die speculeerde op de nieuwe ontwikkelingen, vooral zoeken in het gebrek aan coördinatie en centralisatie in de tuinbouwwereld, welke de oprichting van een grote centrale Jamfabriek gefrustreerd heeft.<sup>8</sup>

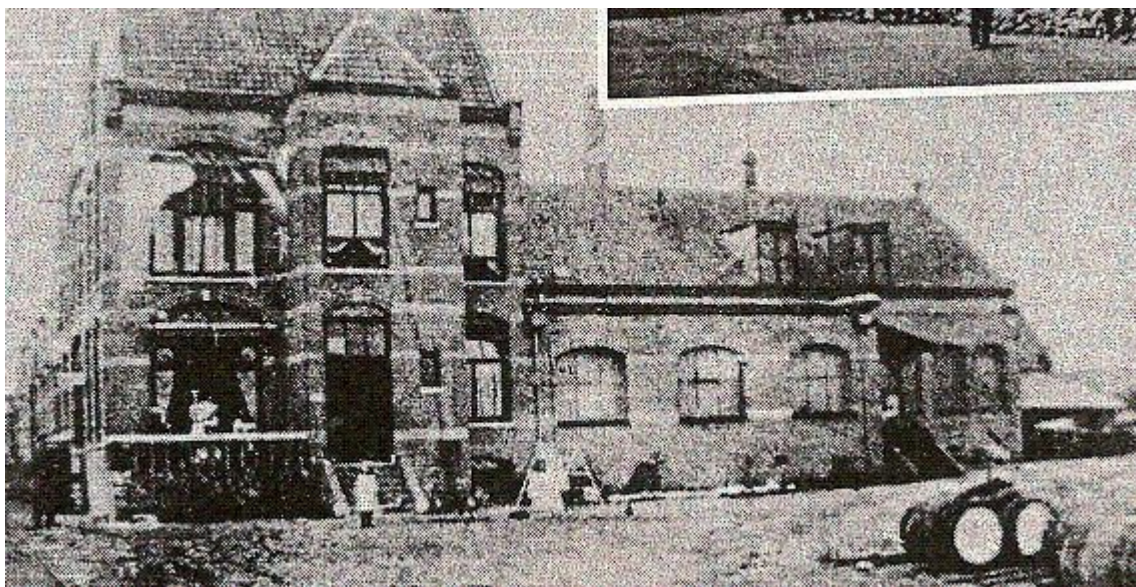


*Briefhoofd Henkes jamfabriek uit 1912*



*De Centrale Jamfabriek*





*Centrale jamfabriek: woonhuis met familie Henkes en het kantoor aan de fabriek*

## **Uitbreiding van de Nederlandse jamindustrie**

Het lijkt geen twijfel dat zeker twee van de nieuwe grote jamfabrieken te weten **Henkes' Jamfabriek te Breda** en de uitbreiding van de Mij. 'De Betuwe' te Tiel tot stand kwamen als gevolg van de gevoerde discussie. Daarnaast valt nog te noemen de omvorming van de firma Corn. Sipkes te Haarlem in een NV Jamfabriek en de fabricage van jam in een toenemend aantal fabrieken van verduurzaamde levensmiddelen. Eind 1901 waren de drie grote jamfabrieken N aamloze Vennootschappen met ieder een maatschappelijk kapitaal van een half miljoen gulden (f 500.000,-).<sup>9</sup>

'Het zou voorzeker moeilijk vallen een tak van industrie aan te wijzen waarbij, in de laatste jaren, grotere ontwikkeling valt waar te nemen dan bij het verduurzamen van levensmiddelen en bij de bereiding van vruchtensappen,

-geleien en marmelades', schreef E. van Gendt in 1902, die daaraan toevoegde dat 'Het grotere verbruik van vruchtensappen, -geleien en marmelades, is toe te schrijven aan eene betere bereiding en goedkoper prijs, hetgeen de belangrijk grotere productie mogelijk heeft gemaakt'.<sup>10</sup>





*Het productie proces in Henkes'jamfabriek, 1941*

De afzet van de nieuwe industrie was verzekerd, de binnenlandse markt nam toe en voor export van kwaliteitsjam was genoeg animo bij exporteurs. De reactie van Engelse jamfabrikanten op de ontwikkeling van een Nederlandse jamindustrie was niet bijster groot. De geringe concurrentie- en marktoriëntering van de Engelse fabrikanten werd een bedreiging voor hun industriële hegemonie in een tijd waarin de concurrentie van andere landen sterk toenam.] am was een groeimarkt waar voorlopig voor iedereen een boterham (met jam) te verdienen viel. Wel bleef de Engelse industrie geïnteresseerd in pulpfabricage in Nederland.

## De rol van de pulpfabricage

In 1902 kon Van Gendt meedelen dat in pulp (gesteriliseerd fruit) een belangrijke handel werd gedreven sinds de afkeuring van het fruit te Londen in 1899. Dit kwam doordat het in het korte seizoen onmogelijk was de hoeveelheid fruit direct te verwerken tot jam, zodat allejamfabrieken een grote hoeveelheid pulp vervaardigden, zowel voor eigen gebruik als voor de handel'. In latere jaren werd de pulphandel naar Engeland zeer omvangrijk.

Pulpfabricage en jamfabricage hangen nauw met elkaar samen; de meeste jam, tweede kwaliteit of huishoudjam genoemd, wordt gemaakt door toevoeging van suiker aan pulp. De eerste kwaliteit jam is van vers fruit gemaakt en erg duur. Verschillende auteurs vonden dan ook in de Engelse jamfabrieken grote

voorraden pulp, waardoor het mogelijk was het hele jaar door te werken. Het geopperde idee om in iedere fruitstreek een coöperatieve pulpfabriek op te richten, werd in 1.900 op meerdere gronden afgewezen. Fruittelers zouden er nog niet aan toe zijn maar bovenal was het Nederlandse fruit drie weken eerder op de markt dan het Engelse, zodat de jamfabrieken in Londen eerder hun campagne van eerste kwaliteit jam konden starten. En 'de geheele wereld levert pulp aan Engeland', zodat weer van een afhankelijke positie sprake zou zijn geweest. Reijne voegde daar aan toe dat pulpfabricage een lapmiddel was ondersteund door Engelse jamfabrikanten, die concurrentie vreesden van een grote jamfabriek in Nederland. Alleen de fruitexporteurs die wel brood zagen in de speculatieve pulphandel, zetten pulpfabrieken op. De firma's Spyer, Van de Vijver en Zwanenburg, thans samengevoegd tot SVZ, zijn daar groot door geworden.

25

## **Betekenis 'Quaestie der jamfabricage'**

Uit mijn onderzoek naar de 'quaestie der jamfabricage' bleek dat door de ruime afzetmogelijkheden voor zacht fruit in Engeland zich vóór de eeuwwisseling geen jamindustrie van betekenis in Nederland had ontwikkeld. De afzetproblemen die plotseling in 1899 met het afkeuren van zacht fruit in Londen een dieptepunt bereikten, boden de jamindustrie in Nederland eindelijk de mogelijkheid om tot uitbreiding van de productie over te gaan. Tot dan toe leverde Nederland agrarische producten (fruit en suiker) aan Engeland en kreeg daarvoor Engelse fabrikaten (jam en marmelade) terug. Door de opkomst van Duitsland als industriële macht verloor Engeland gaandeweg zijn positie op de Nederlandse markt en werd Nederland meegezogen door de Duitse ontwikkeling. Herstel van de fruitexport na 1901 kon de nieuw verworven positie van de Nederlandse jamindustrie niet meer aantasten, daar de toename van de fruitteelt voor beiden, fruitexport én jamfabricage, ruimte bood. De jamindustrie plukte de vruchten van de tijdelijke positieverzwakking in de zacht-fruitsector, terwijl op haar beurt de opkomst van de jamindustrie de positie van de fruitteelt versterkte door het bieden van een alternatieve afzet. De wederzijdse afhankelijkheid van industriële en agrarische ontwikkeling wordt aldus door de jamkwestie aanschouwelijk gemaakt.

## **De firma A.G.T. Jansen & Zn. (1873-1920)**

Breda, dat in een tuinbouwgebied ligt, kende reeds vanaf het begin van de negentiende eeuw een belangrijk aantal groenten- en fruithandelaren van boven lokaal niveau. Eén van die zaken was de firma van August Jansen (1846-1918), die na zijn huwelijk in 1873 uit zijn vaders fruithandel was getreden en voor zichzelf was begonnen in de Karrestraat 8.

Van zijn vier kinderen zouden er twee een belangrijke bijdrage leveren aan de totstandkoming van een Bredase conservenindustrie. De oudste dochter, Anna (1874-?), trouwde met slager Cees Klavers, maar was reeds snel het 'kalfsgeneuk' in de slagerij zat en begon voor zichzelf een handel in fruit. Haar zaak onder de naam Klavers-Jansen werd groothandel en in 1926 vestigde ze aan de Min. Kanstraat een conservenfabriek. Naast de fabricage van fruitpulp heeft de fabriek vooral naam weten te maken door haar

uiconserven, vandaar dat ze in Breda beter bekend is als 'DeJuin'. Anna's zoon Piet Klavers (1897-1988) runde vervolgens het bedrijf, dat nog steeds in handen van de familie Klavers is.

De enige zoon van August, Rinus Jansen (1880-1954) kwam op 14-jarige leeftijd bij pa in de zaak. Reeds op jonge leeftijd legde Rinus zich toe op de export van zacht fruit uit de Baronie naar Duitsland, Engeland en Zwitserland. Vooral met Hero Lenzburg ontstond een innige handelsrelatie, die op 22 juli 1914 resulteerde in de oprichting van de NV Hero Conserven Breda, waarin de firma A.G.T.Jansen & Zn. zou deelnemen. Het lag in de bedoeling om op korte termijn een grote conservenfabriek te bouwen voor de leveranties van vruchtenpulp en groentenconserven aan de Hero-vestigingen in Duitsland. Maar door het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog, nauwelijks een week later op 28 juli 1914, konden die plannen geen doorgang vinden. Rinus Jansen die alvast in mei met de pulpproductie was begonnen in zijn pakhuis aan de Academiestraat 10, om nog gebruik te kunnen maken van de oogst van 1914, moest op 31 juli 1914 die productie vanwege de onzekere leveranties aan Duitsland staken. Zoon Joop zou later van deze zaak zeggen dat het een uit de kluiten gegroeid middenstandsbedrijf was, pas met de bouw van de fabriek in 1920 doet het conservenmerk Hero zijn intrede op de Nederlandse markt."

## **NV Hero Conserven Breda 1914-1920**

Alhoewel de oprichting van de NV Hero in 1914 een feit was dat door de oorlogssituatie niet ongedaan werd gemaakt, was het eerste jaar toch een verloren jaar. Zelfs de campagnes van 1915 en 1916 kwamen nog geheel voor rekening van de firma A.G. T. Jansen & Zn. In de tweede helft van 1916 was de situatie in zoverre genormaliseerd dat Jansen namens de Hero kon uitkijken naar een locatie voor de bouw van de nieuwe fabriek; een stuk grond in Etten-Leur viel in december 1916 af door de 'bespottelijk' hoge vraagprijs. Daarnaast was het voor Jansen zelf onmogelijk geworden de Hero-productie op te starten door zijn vele 'bestimmungen' in Nederland. Zo zat hij in de gemeentelijke distributievergadering voor de aardappelen en was hij lid van de landelijke fruitexportcommissie, waarin hij belast was met het vaststellen van de exportprijzen. Hieruit blijkt dat Jansen nog steeds meer als een handelaar dan als een fabrikant gezien werd. De Zwitsers zagen uiteindelijk in dat tot na de oorlog gewacht moest worden met de nieuwbouw en zij besloten Jansen voor zijn inspanningen te belonen. Daarom werden in 1917 de aandelen van de NV volgestort en de vennootschapsakten van Hero Lenzburg zo gewijzigd dat Jansen daarin aandelen kon verkrijgen. Tevens werd overeenstemming bereikt betreffende de overname van de inventaris te Breda en het opmaken van de balans. Daarnaast werden belangrijke kredieten beschikbaar gesteld. Bovendien werd vanuit Zwitserland voor de nieuwe campagne te Breda een bedrijfsleider gestuurd, zodat de Hero- kwaliteit gewaarborgd was. De aanwijzing van de inrichting tot jambereiding bestemd voor de distributie aan de Nederlandse bevolking, de eenheidsjam, was de voorlopige kroon op het werk van Rinus Jansen.

Direct na de oorlog werden de nieuwbouwplannen weer opgepakt, door de gewijzigde marktsituatie zou het echter geen toeleverancier voor Duitsland worden, maar een conservenfabriek van Hero voor de Nederlandse markt. In 1920 ving de bouw aan op een terrein langs het spoor in de gemeente Teteringen, de productie van groentenconserven startte in mei 1921.



## De fabriek aan de Academiesingel

In februari 1914 vroeg Rinus Jansen vergunning voor het inrichten van de eerste verdieping van zijn pakhuis tot conservenfabriek. Een loco mobile met een vermogen van 5 pk en 30 m<sup>2</sup> verw.opp., nodig voor stoomvorming en als aandrijfkracht, zou op het open achterterrein geplaatst worden. De apparaten voor de produktie zouden bestaan uit drie ketels voor het koken van suiker, drie stoomkasten voor de indamping van het fruit, drie sluitmachines voor het sluiten en solderen van de blikken, en acht autoclaven voor de sterilisering van de conserven. Aan de bezwaren ten aanzien van de voorziene stankoverlast van de groentenconserven en problemen met het afvalwater werden door Jansen en de gemeente tegemoet gekomen door alleen vruchtenconserven te bereiden. Bij pulp- en jamfabricage ontstond namelijk geen afvalwater. In verband met de onduidelijkheid over de te verwachten geluids- en rookoverlast werd de vergunning voor een proeftijd van éénjaar afgegeven. Om geluidsoverlast zoveel mogelijk te voorkomen mocht de fabriek tussen 9 uur's avonds en 6 uur's morgens geen 'geraasmakende arbeid' verrichten.

Bij verlenging van de proeftijd het volgende jaar bleek dat vooral de sluitmachines geluidsoverlast veroorzaakten en dat de locomobile veel warmte afgaf. Jansen had zich niet geheel gehouden aan de afspraken en daar kwam nog bij dat hij de probleemmachines 'zoover mogelijk van zijne eigen woning en zoo dicht mogelijk bij die van den buurman' had geplaatst. Voor 1915 en 1916 werden weer vergunningen voor de duur van een jaar afgegeven; pas in 1917 volgde de definitieve vergunning toen alle hinderobjecten waren verplaatst of geïsoleerd. Dat de ondersteuning door Bero Lenzburg nu vruchten begon af te werpen blijkt wel uit de verbetering van de technische installatie in 1918. Een elektrische installatie voor verlichting van fabriek en woonhuis-met-kantoor en het bedienen van een goederenlift werden in mei 1918 aangebracht. En in oktober verkreeg Jansen toestemming om de locomobile te vervangen door een stoommachine met een vermogen van 6 pk met een grotere stoomketel, van 12 atm. en 105 m<sup>2</sup> verw.opp., in een ketelhuis en met een 35 m hoge stenen schoorsteen.

Die nieuwe stoominstallatie was noodzakelijk geworden doordat met de slechte kwaliteit en onregelmatige toevoer van brandstoffen de locomobile niet voldoende stoom kon ontwikkelen. Om geluidsoverlast te voorkomen mocht Jansen geen gebruik maken van tijds- of signaalfluiten met zijn stoomketel.

In de fabriek stonden nu vijf kookpannen of jamketels, twee kooktonnen en drie sluitmachines en er werkten veertig mannen en vijftien vrouwen tijdens de campagne. De locomobile die van 1914 t/m 1918 dienst deed, moest ieder jaar voor de campagnetijd, van mei tot september, gehuurd worden van Hero Duitsland. Met name het dure transport per spoor en de niet altijd probleemloze overkomst zullen er mede toe geleid hebben dat werd overgeschakeld naar een vaste stoommachine.

Na de verplaatsing van het bedrijf naar de Teteringsdijk in 1921 bleef het pakhuis aan de Academiesingel nog jarenlang dienstdoen voor de Hero. Thuiswerkers konden er onder andere prinsesseboontjes ophalen om te bewerken. De fabrieksschoorsteen en het ketelhuis zijn waarschijnlijk al in de jaren twintig gesloopt. Na de scheiding van de nalatenschap van Rinus Jansen in 1954 kwamen pakhuis en woonhuis in het bezit van mevrouw Fien Jansen, en was iedere binding met de Hero daarmee verbroken. In 1956 werd het pakhuis ingericht tot magazijn en showroom voor de textielhandel van Dehnert-Jansen (Deja), een firma opgericht

door een lid van de familie Jansen. Begin jaren tachtig verkocht mevrouw Jansen het pakhuis aan de gemeente Breda, die het vanwege het 'industriële monumentaalachtig karakter' opnam in het stadsvernieuwingproject van de Spoorbuurt-West.

Het pakhuis voor groenten en fruit dat de firma A.G.T.Jansen & Zn. in 1912, in de nabijheid van spoor en veiling, onder architectuur liet bouwen was in januari 1986, vlak voor de verbouw tot HAT-eenheden, nog vrijwel in oorspronkelijke staat aanwezig. Zoals het platte dak met lichtkoepel, dat schuil gaat achter de borstwering waarop de firmanaam stond vermeld; de kenmerkende roedeverdeling van de ramen en deuren en de verticale geleding van de gevel, die door de horizontale symmetrie van het gebouw mooi in evenwicht wordt gehouden; de bovengrondse kelder met betonnen vloer; de gemetselde troggewelven van de verdiepingvloer, evenals het met houten' kraaldelen betimmerde dak, ondersteund door gietijzeren kolommen; en tenslotte de rode bakstenen muren met grijze natuurstenen dorpels die ook van binnen van schoon metselwerk waren. Bij de renovatie werden alle interne elementen van het gebouw verstopt achter brandwerende wanden. De voorgevel werd voorbeeldig opgeknapt en onder het daklicht werd de overloop gesitueerd.

## Afloop en toekomst

Het is altijd aardig om te weten hoe het de bedrijven is verlopen na de oprichting, bestaan ze nog en welke producten maken ze nu? **De Jamfabriek Princenhage** heeft de productie van jams na de Tweede Wereldoorlog stopgezet, dit sluit aan bij de periodisering van Gorisse! Onder verschillende namen, zoals Princenhage-Kapelle Culturen en Fabrieken, wist het bedrijf als aardappel- en groentendrogerij een vooraanstaande marktpositie te verwerven door grondstoffenleveranties aan de Europese soepfabrikanten. **De vanaf 1953, met het uittreden van de familie Henkes, Preservenbedrijf geheten onderneming kreeg bij de consument vooral bekendheid vanwege de door haar ontwikkelde en geproduceerde Nibb-it snack. Na onderdeel te hebben uitgemaakt van de concerns Heineken en Nutricia is het thans een dochteronderneming van de multinational Dalgety onder de naam Dalgety Foods Holland BV. Er werken ruim 280 mensen.**

Bij Hero is de periode van de groentenconserven in blik, die werd opgestart in 1921, inmiddels weer afgesloten. Het bedrijf heeft zich nu gespecialiseerd in de frisdrankenproductie (Herschi, Hero-cassis) te Breda. De jamproductie vindt sinds de overname van De Betuwe plaats te Tiel. Daarnaast brengt Hero nog kant-en-klaar maaltijden op de markt. Na het uittreden van Joop Jansen (1917-1985) in juli 1981 kwam er een einde aan het familiebedrijf. Momenteel wordt in een omvangrijk investeringsproces gewerkt aan de vervanging van 90% van alle bestaande fabrieksgebouwen en machines, inclusief de fabriek uit 1921. En zo mogelijk zal de jamproductie van Tiel naar Breda worden verplaatst. Al die tijd is het bedrijf een dochteronderneming gebleven van Hero Conserven in Zwitserland. Onder de naam Hero Nederland BV biedt het bedrijf nu werk aan ruim 330 mensen.

## Noten

10) Rapport 'Bedrijven in de Spoorbuurt' door de WIAB in maart 1986 samengesteld ten behoeve van de MAR, de Bredase Monumenten Adviesraad. De vijf hierin geadviseerde monumenten van bedrijf en techniek, zijnde een minimum te realiseren beleid, zijn thans allen op de gemeentelijke lijst geplaatst.

11) J.J.A.M. Gorisse, 'Van confiture tot jam - van keukenwerk naar fabrieksprodukt 1750-1950', in: tijdschrift *Industriële Archeologie* 9 (1989), 30, 2-21; zie p. JO.

12) Gorisse, Van confiture tot jam, p. 10-11.

13) Zie voor uitvoerige bronnen en literatuuropgave van de ni.'volgende paragrafen: Henk Muntjewerff, 'De quaestie der jamfabricage'. De ontwikkeling van de fruitverwerkende industrie rond 1900, met bijzondere aandacht voor de suikeraccijns. Kandidaatsscriptie sociaal-economische geschiedenis RU Utrecht, 1983. Beschikbaar via auteur of de redactie van dit tijdschrift.

14) Gorisse, Van confiture tot jam, p. 7.

**15) De families Vlekke en Henkes waren geparenteerd. J.L. Henkes is een neef van de distillateur J.H. Henkes te Delftshaven, die ook aan de financiering van de jamfabriek heeft bijgedragen.**

16) Zie over de bouwen de eerste jaren van Henkes' Jamfabriek, Princenhage: Henk Muntjewerff, 'Preserven bestaat als productiebedrijf deze maand tachtig jaar, juni 1901-1981', in: *Nutricia Nieuws* juni 1981, p. 4-5.

17) Zie over de afloop van de Coöperatie Brabantia de geschiedenis van haar opvolger: 75 jaar Rooms-katholieke Baronische Tuinbouwvereniging, 1908-1983, O.L.V. A. Veeken, N. van den Broek e.a. (RBT Veiling Breda 1983).

18) NV Eerste Nederlandse Pulp- en Jamfabriek, v.h. Corn. Sipkes, Haarlem. NV De Nederlandsche Fabriek van Verduurzaamde Vruchten, Maatschappij De Betuwe, Tiel. NV tot Exploitatie van Henkes Jam-, Pulp-, Vruchten- en Groentenfabriek, Rotterdam/Princenhage.

19) E. van Gendt, *Verduurzamen van Levensmiddelen* (Leiden 1902), p. XI.

20) Hero-Herault, juli 1949, okt. 1949, juli 1964, en okt. 1964, jubileumuitgaven van het personeelsblad. Zie ook: G.A. Breda, Bevolkingsregisters en adresboeken; Project Geschiedenis van Breda, interview met mr. J.R.A. Jansen d.d. 26 jan. 1983.

21) Bronnen: G.A. Breda, verspreide stukken met betrekking tot Hinderwet en bouwvergunningen.

R.A. Noord-Brabant, Bedrijfsarchief NV Hero 1916-1959. Alhoewel het archief vooral de jaren van de nieuwe fabriek, dat wil zeggen vanaf mei 1921 dekt, zijn toch over de oorlogsjaren vele interessante bestanden uit boekhouding en correspondentie bewaard gebleven. Daar het archief nog steeds niet is geïnventariseerd blijft annotatie hier achterwege.

## Summary

The historian and industrial archaeologist Henk Muntjewerff goes further into the origins of the Dutch jam



industry, a matter Cock Gorisse paid attention to in volume 30 of this journal. A special motive to do so was the scheduling of the premises of a former jam factory in Breda (province of North Brabant). On the proposal of the local organization for industrial archaeology a dwelling house and a factory building on the Academiesingel near the railway station were brought under protection. These buildings were designed in 1912 by the local architect J. M. Marijnen. Recently factory and warehouse were renovated in an appropriate way and are now in use as a living quarters.

From 1880 Dutch production of preserves made from fruit and vegetables was growing. Most firms made apple syrup or fruit juice. Jam was not very important. Fruit was produced by many small farmers who delivered to local, small factories and were paid on delivery. In 1899 the English public health medical officers objected the import of Dutch soft fruit because it was rotten. A year later G.W. Bruinsma, a general practitioner in Steenberg and very interested in living conditions of small farmers and labourers, took the initiative to found a jam factory on a cooperative basis. Although capital was available, the project failed immediately, because the producers did not yet have a well equipped national organization that could coordinate. Nevertheless demand for jam, in Holland as well as in neighbouring countries was increasing and entering this new sector could be quite profitable. Several private firms were founded in 1899-1901. In 1901 the three large firms disposed of a capital of f 500.000,- (about £ 145.000,-) .•

In Breda Anna Jansen, a daughter of a merchant in fruit and vegetables, founded a firm that later specialized in the preservation of onions. Her brother Rinus exported fresh fruit to Germany, England and Switzerland, in which country he collaborated with Hero in Lenzburg. Both firms decided in 1914 to erect a new preservation factory in Breda. Production was destined for the German market. The First World War prevented execution of this project, so the production started not until 1921. Already in 1914 Rinus Jansen however got permission from the town council to start making preserves in his warehouse on the Academiesingel. His neighbours objected the new factory because they were afraid of noise and pollution resulting from waste water. This problem was solved by confining to the production of jam only (no waste water) and limiting working hours (only between 6 a.m. and 9 p.m.).

Hero still exists as the one remaining Dutch jam factory, but almost all buildings and installations are to be replaced.

[ Hieronder nog een foto van de Veco-Vlinderco jamfabriek van Henkes, Breda]

