

Historiek Grondwitloof

Frans Croon

Hoe de witloofteelt ontstond is eigenlijk niet bekend en zal waarschijnlijk nooit geheel met zekerheid geweten zijn. Rechtstreeks bronnenmateriaal is niet bekend, heeft waarschijnlijk niet bestaan of is verloren gegaan.

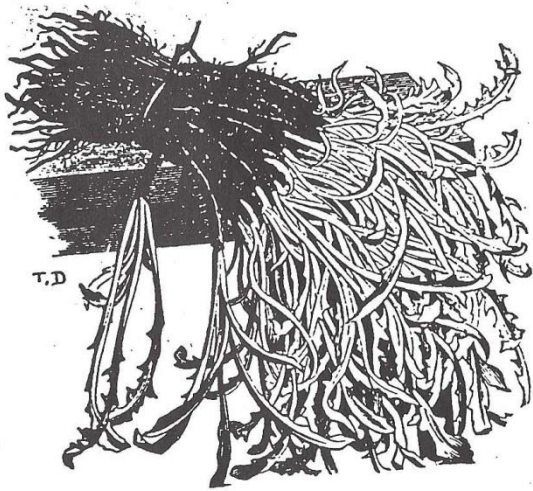
Verhalen en feiten

Welbekend zijn de verhalenversies over het 'toevallig ontdekken' van de teelt doordat een partij cichoreiwortels enige tijd in een donkere kelder verbleef. Dit gebeurde in Schaarbeek. De teler zag dan dat er witte scheuten op gegroeid waren en bracht deze naar de markt waar ze direct een groot succes werden. Er zijn verschillende versies van deze verhalen met telkens een andere reden waarom de wortels in de kelder terecht kwamen: de Belgische revolutie, de hongercrisis door de aardappelziekte in 1845, een prijsinzinking bij de (koffie)cichorei, wortels verstopten voor controleurs, een in de champignonkelders van de Botanische Tuin aan de Schaarbeekse Poort vergeten hoopje wortels, een hoopje cichoreiwortels dat in een stal bleef liggen, ... Deze verhalen zijn op het eerste zicht eenvoudig en aannemelijk. Vandaar dat ze in populaire publicaties, marketing en toeristische context veel gebruikt worden. Toch is de werkelijkheid gecompliceerder.

Feit is dat op 18^e eeuwse Brusselse diskaarten al witloof vermeld wordt en dat rekeningen uit die tijd "witloof om te stoeven" vermelden. Ook vermelden 17^e eeuwse kookboeken recepten voor het bereiden van al dan niet gebleekte cichorei. Dus 1 à 2 eeuwen voor de 'ontdekking'! Het is echter niet steeds met zekerheid uit te maken of het gaat om witloof (*Cichorium intybus*) of om andijvie (*Cichorium endivia*). Etymologisch heeft 'witloof' de betekenis 'wit blad', 'wit gebladerte' en kan het woord dus slaan op elke vorm van gebleekte normaal groene plantendelen. Vandaar dat het mogelijk is dat de term 'witloof' eerst een ruimere betekenis had die nadien vernauwd is tot de huidige.

Bekende feitelijkheden

Bleekgroenten: een aantal groenten andijvie, groene selder, ... worden gebleekt om dat daardoor de smaak zachter en de malsheid bevorderd wordt. Het is ook mogelijk scheuten in het donker te laten groeien. Daardoor blijven ze wit; worden ze 'geëtioloerd'. Deze scheuten kan men laten groeien vanuit reserveorganen (wortels, stengels) van planten zoals cichorei, paardebloem, zeekool, hop, ... Op deze wijze bekwam men in de winter verse, vitaminerijke groenten. Dodoens beschrijft in zijn "Cruydeboeck" twee methoden om cichorei te bleken. In de vroege editie (1554) gebeurt dat door de bladeren samen te binden waardoor het binnenste blad bleek wordt. In latere edities door de planten met blad ondersteboven in de grond te leggen en af te dekken met stro waarop zich gebleekt jong blad vormt. Ons witloof is eigenlijk te zien als een moderne versie van deze oude teeltwijzen van gebleekte groenten.



Capucienbaard: was al in de 17-de eeuw in Parijs bekend. Bundels dunne cichoreiwortels werden in oude groeven, restanten van ontginning van Franse witte steen, op afgeogste na-warmende champignonbedden gezet en vormden daar door het duister witte scheuten. Ook hier was de teelt bekend, al werd het dan in kelders gedaan. De literatuur vermeld zelfs dat Brusselse telers een variant hadden met dikke wortels.

Capucienbaard volgens Bois, uit: "Witloof in ons traditioneel eetpatroon, een inheems product", *Academie voor de streekgebonden gastronomie Antwerpen. Mededelingsblad en verzamelde opstellen*, deel 2, 4 (1986) 5, p. 14

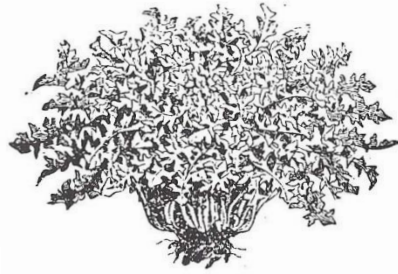
Cichorei: werd in de Franse tijd ook veel in het Brusselse geteeld voor fabricatie van cichorei als koffiesurrogaat. In Evere en Haren stonden droogkasten voor cichorei. Cichorei is botanisch nauw verwant met capucienbaard, de diverse soorten radicchio (Italiaanse bladcichorei), suikertop of groenloof en witloof. Deze varianten zijn onderling eenvoudig kruisbaar en kunnen dus makkelijk verbasteren. Zo is roodloof ontstaan uit het gewild kruisen van witloof met roodbladerige radicchio (rosso di Chioggia, rosso di Verona, ...).



De cichoreiplant
en het witloof

Chicorei, uit: "Witloof in ons traditioneel eetpatroon, een inheems product", *Academie voor de streekgebonden gastronomie Antwerpen. Mededelingsblad en verzamelde opstellen*, deel 2, 4 (1986) 5, p. 12 en p. 99.

De wilde cichorei
(*Cichorium intybus*)



— Verbeterde volhartige molsalaad.
Op 1/5 verminderd.
(Cliché Vilmorin Andrieux et Cie, Paris.)

Molsla: lijkt qua uitzicht en teeltwijze op capucienenbaard. Het gaat echter om wortels van de paardenbloem (*Taraxacum officinale*). De naam verwijst naar de witte scheuten die men in het voorjaar kan vinden als een plant door een molshoop overdekt is. Molsla wordt op beperkte schaal geteeld; er bestaan veredelde soorten van. Paardenbloem kruist niet met cichoreisoorten.

Molsla, uit: “Witloof in ons traditioneel eetpatroon, een inheems product”, *Academie voor de streekgebonden gastronomie Antwerpen. Mededelingsblad en verzamelde opstellen, deel 2, 4 (1986) 5, p. 14*

Andijvie: wordt geteeld zoals sla maar aan het einde van de teelt gebleekt door afdekken met verduisterend materiaal. Andijvie is van hetzelfde geslacht maar wel een andere soort als witloof en cichorei. Hoewel het over verschillende soorten gaat kunnen ze, hoewel moeilijk, toch onderling gekruist worden. Volgens de literatuur hebben de vroegste witlooftelers wel zaadragers van andijvie en witloof samengezet in de hoop daardoor minder bitter witloof te bekomen. Over het resultaat is echter niets bekend. In Nederland (Huyskes IVT-Wageningen) heeft men deze soortkruising wel uitgevoerd maar niet verder gezet “omdat het resultaat weinig perspectief bood”.

Boerkozen: Brussel, hoofdstad van de Zuidelijke Nederlanden, had vele gespecialiseerde telers van fijne en bijzondere groenten; de ‘boerkozen’. Zo is spruitkool hoogstwaarschijnlijk hier ontwikkeld. Historisch bewijsmateriaal hierover bestaat niet (meer), maar de benamingen ‘chou de Bruxelles/Brussels sprouts’ wijzen daarop. Typisch voor de boerkozen is een zeer intensief en gevarieerd teeltplan. Dertien teelten op het bedrijf en twee-drie teelten na elkaar per seizoen is doodnormaal! Op de Ferrariskaart (1778) staat het gebied tussen de Schaarbeekse Poort/Noordstation en de Schaarbeekse wijk Helmet/station Schaarbeek ingetekend als een aaneengesloten tuinengebied. ‘Boerkoos’ is eigenlijk een vervorming van ‘Broekoos’ of man uit het broek. (Vgl. Franse ‘maraicher’) Broek- en moerasgronden waren het terrein bij uitstek van de groentetelers omdat deze gronden het jaar rond voldoende vochtig zijn voor de groenteteelt.

Botanische Tuin Schaarbeek: halweg de 16^{de} eeuw had Brussel al een botanische tuin nabij de Hofberg/montagne de la Cour. In de periode 1827-1829 werd die overgebracht naar een gloednieuwe vestiging net buiten de Schaarbeekse Poort, m.a.w. naar het gebied van de ‘boerkozen’ waarvan er ook vele in de Botanische Tuin werkten. Hoofdhovenier was toen François Bresiers die regelmatig vernoemd wordt bij het ontstaan van het witloof. De gebouwen werden tijdens de Revolutie zwaar beschadigd doordat het Nederlandse leger ze als uitvalsbasis gebruikte. Dit bracht de (private) ‘Koninklijke Maatschappij van Kruid-, Bloem- en Boomkwekerij’ in grote financiële problemen. Daarom werd in 1834 besloten dat al wat tot de Maatschappij behoort alleen ten profijte van deze mag aangewend worden. Daar vielen natuurlijk ook ontwikkelingen inzake teelt van ‘witloof’ onder. In 1870 nam de Belgische Staat de ‘Botaniek’ over. De Plantentuin is nu in Meise gevestigd.

De Brusselse Vroegmarkt: de afzetplaats bij uitstek voor de boerkozen was de Brusselse Vroegmarkt die tot na WO II doorging in het centrum van Brussel (Grasmarkt/Grote Markt). Men verkocht er wel aan handelaars maar ook veel rechtstreeks aan (de keukenmeiden van) de gegoede burgerij. Voor de Brusselse tuinbouw was de Vroegmarkt de scherprechter waar teler en afnemer rechtstreeks in contact waren en ervaringen, klachten en wensen uitwisselden. De handel was er dikwijls weinig

doorzichtig maar het contact teler-consument wel erg intens. Wie een beter, gewilder product had, kon daar zijn voordeel mee doen.

Hoe ontstond de witloofteelt??

Zoals gezegd zullen we het echte verhaal wel nooit kunnen reconstrueren. De vele varianten over de 'ontdekking' wijzen er ook eer op dat het om verklaringen achteraf gaat en niet om het echte verhaal. Wat niet wegneemt dat elke variant toch een facet van het ganse verhaal kan belichten. We kunnen de puzzelstukken, verhalenvarianten en bekende feiten, echter wel proberen samen te leggen en op die manier het ware verhaal trachten samen te stellen.

De vroege 19^{de} eeuw was een tijd van grote veranderingen. Naast de dunwortelige capucienenbaard kwam de dikwortelige (koffie)cichorei. Door inkruising konden dan dikwortelige varianten van capucienenbaard ontstaan. Bij de ontwikkeling van de witloofteelt heeft volgens sommige tuinbouwhandboeken de Maagdeburgse suikerij, een cichoreiras, aan de basis gelegen. Ook is het mogelijk dat er op de Botanische Tuin andere (sla)cichoreisoorten geteeld werden die ook konden inkruisen. Dat hoeft niet direct tot nieuwe soorten te leiden, want daarvoor moet men de nieuwe variant afgescheiden vermeerderen. Dat wist men wel min of meer, en Bresiers zal dat zeker wel geweten hebben; maar Gregor Mendel moest de wetten van de erfelijkheid nog ontdekken. Maar dan kwam de 'Botaniek' in problemen en ging er op toe zien dat zijn materiaal niet door derden misbruikt werd. De boerkozen die in de 'Botaniek' werkten zullen dan allicht problemen gehad hebben om aan te tonen dat hun verbeterde capucienenbaard echt eigen kweek was. Waardoor men de zaadragers ervan apart en verborgen ging uitplanten. Daardoor kwam er dan toch de nodige ruimtelijke afscheiding om de nieuwe inkruising tot ontwikkeling te laten komen. De versie over de mislukte aardappeloogst, een jaar na het overlijden van Bresiers, was misschien bedoeld om de aandacht van de 'Botaniek' af te leiden. Dan is er ook nog de vroegmarkt waar het betere product zich onderscheidde. Het nieuwe witloof had dan ook geen moeite om geaccepteerd te worden. Dat geeft ook een verklaring voor de snelle acceptatie van op de Parijse markt. Het was ook daar niet een totale nieuwigheid maar gewoon een 'superversie' van een gekend product.



Bron: www.HetVirtueleLand.be - Centrum Agrarische Geschiedenis

Een gelijkaardige ontwikkeling was er na de Tweede Wereldoorlog in de teelt van wintersla. Toen kende men in de winter alleen de steek- of snijsla. Daarvan waren verschillende selecties in omloop; o.m. het ras 'Blackpool'. Op zeker moment vond men op de Proeftuin Naaldwijk in een aanplant Blackpool een plant die een kropje vormde. Daaruit ontstond het ras 'Proeftuins Blackpool' dat (kleine) kropsla vormde. Dit ras lag aan de basis van het ontwikkelen van "kortedagrassen" waardoor na enige jaren 's winters prima kropsla kon geteeld worden en de steeksla een vergeten

groente werd. Aanvankelijk werden er in de winter nog kleine slakropjes geoogst. Maar op basis hiervan gebeurden dan zeer snel selectiewerk met wel kennis van de moderne genetica. En ook aanpassingen in de teelttechniek die leidden tot kroppen wintersla die even zwaar zijn als bij zomersla. De basis is echter het toevallig gevonden slakropje, een mutatie ?- een toevalskruising?, in de partij steeksla!

De jonge witloofteelt

De vroege geschiedenis van het witloof is vaag maar toch is het duidelijk dat er een snelle evolutie was waarbij de nieuwe 'supergroente' de capucienebaard verdrong. In 1874 bezocht Ph. de Vilmorin, van het nog bestaande vermaarde zaadhuis, België en schreef een artikel over het nieuwe witloof. Toen was er al een toevallige export naar Parijs geweest (1862) maar vanaf 1872 kwam een regelmatige uitvoerstroom op gang.

Lag de Botanische Tuin oorspronkelijk midden een tuinbouwgebied dan zou hij weldra te midden de uitbreiding van Brussel en de urbanisatieplannen van koning Leopold II liggen. Aan de ene kant de Noordwijk van waar uit in 1835 de eerste continentale spoorverbinding Brussel – Mechelen vertrok. Aan de andere kant de bouw van de Koninklijke Sinte-Mariakerk en de aanleg van de Koninklijke Sinte-Mariastraat en het al eerder genoemde Josaphatpark met daarbij nieuwe woonwijken. Vele telers werden onteigend of konden hun percelen als bouwgrond valoriseren; en een aantal van hen vestigde zich verderop. Ook was er al snel een teelttechnische reden: door tekort aan grond werd de vruchtwisseling te krap en moest men verderop 'verse' gronden opzoeken.

Rond 1870 was de witloofteelt beperkt tot Schaarbeek en het aangrenzende Evere. Door de verhuis en uitbreiding vond men 10 jaar later al witloof in de aangrenzende gemeenten Haren, Diegem en Sint-Lambrechts-Woluwe. In 1895 was het teeltgebied uitgebreid tot Machelen, Melsbroek, Perk, Zaventem,, Sterrebeek, Kraainem, Wezembeek-Oppem, maar tegelijkertijd was de teelt in



Schaarbeek en Sint-Lambrechts-Woluwe aan het verdwijnen. Een aantal boerkozen verhuisde naar de westrand van Brussel (Anderlecht, Dilbeek, ...) omdat daar geschikte gronden lagen voor de groenteteelt op ongeveer gelijke afstand van het centrum van Brussel. Net voor de Eerste Wereldoorlog vond men witloof tot in Humbeek, Zemst, Kampenhout, Erps-Kwerps, Everberg, en zelfs Huldenberg. Secundaire kernen waren er in Oost-Vlaanderen en Henegouwen. Ook was de teelt intussen verspreid over gans België op tuinbouwbedrijven en in groentetuinen. Hier werd witloof echter alleen geteeld voor eigen behoefte en lokale afzet. In het Brusselse oorsprongsgebied ging men ook witloof telen voor verkoop op afgelegen markten.

Bron: www.HetVirtueleLand.be - Centrum Agrarische Geschiedenis

Al snel organiseerden de witlooftelers zich in 'syndicaten' om hun afzet te verzekeren. Dit loopt parallel met de ontwikkeling van de arbeiderssyndicaten. Dat is ook logisch daar veel van de eerste witlooftelers ook werknemers waren. De 'syndicaten' legden zich toe op de afzet van witloof op verder gelegen markten. Dit zowel in het binnenland (Luik, Charleroi, Antwerpen, ...) als in het

buitenland (Frankrijk, Nederland, Duitsland, ...). Ze maakten daarbij gebruik van de nieuwe mogelijkheden die de toen nog jonge spoorwegen boden. Men vulde en verzond gezamenlijk een wagon met witloof. Na aftrek van kosten werd de opbrengst verdeeld evenredig met de ingebrachte hoeveelheid. Op deze wijze konden ze grote hoeveelheden witloof verhandelen. In 1912 schrijft 'Le Patriote Illustré' dat "men zegt dat vorig jaar 3 syndicaten uit een plaats nabij Brussel (waarschijnlijk Evere-nvdr) drie miljoen kilo witloof naar de markt van Parijs hebben verzonden". De syndicaten zouden zeer actief blijven tot de crisis van de jaren '30 hun werking erg bemoeilijkte.

Een speciaal geval is de export naar Amerika; voornamelijk de USA. Deze begon als volgt: de Belgische trans-Atlantische pakketboten wilden zich onderscheiden door de reizigers typisch Belgische producten voor te schotelen. Naast serredruiven uit Hoeilaart-Overijse en andere producten behoorde hiertoe ook het witloof. De schepen sloegen hiertoe in Antwerpen het nodige witloof in voor de heen- en de terugreis. Op de schepen waren toen nieuwe koelruimten aanwezig om de producten te bewaren. Gevolg was dat men vaststelde dat witloof zich leent voor langere bewaring én dat kapitaalcrachtige reizigers ook in het thuisland de nieuwe groente wilden aanschaffen. Al snel werd er dan ook bijkomend witloof verscheept voor de Amerikaanse markt. Eerst werd de markt van New York bediend van waaruit het witloof dieper het binnenland in verstuurd werd. Al snel echter ging men via het Panamakanaal ook verscheppen naar de Westkust (San Francisco, Los Angeles). Dit witloof werd dan eerst naar New York verscheept en daar na inspectie en eventuele nabewerking verder naar de Westkust. De reis Antwerpen – Oostkust USA nam drie weken in beslag en vereiste dan ook bijzonder bewaarbaar witloof. 'Bootloof' is de benaming waarmee deze kwaliteit traditioneel wordt aangeduid.

De uitbreiding en het belang van de teelt komt ook tot uiting door het publiceren van teelthandleidingen door verschillende auteurs. Daarvan is deze van 'tuinbouwleraar' P. De Backer: De teelt van Witloof een van de meest bekende. Deze handleidingen waren vooral bedoeld voor het instrueren van nieuwe telers.

Uitbreiding

De Eerste Wereldoorlog had als gevolg dat de Parijse markt niet meer rechtstreeks kon bereikt worden. De witloofteelt kromp dan ook sterk in en verdween nagenoeg, behalve in de grote centra met een goed georganiseerde afzet. De witloofsyndicaten kregen van de Duitse bezetter de toelating om naar het neutrale Nederland te exporteren. Vanuit Rotterdam werd een deel naar Londen uitgevoerd om vandaar verder naar Parijs verzonden te worden.

Gevolg was wel dat de witloofteelt na de Eerste Wereldoorlog zich concentreerde in één groot centrum (omgeving Brussel) en twee kleinere centra (Land van Aalst en Saint-Symphorien bij Bergen). Van dan af ging het Brusselse gebied sterk uitbreiden. Het Land van Aalst bleef een belangrijk gebied. Saint-Symphorien stagneerde en verdween langzaam.

Op het einde van de 19^e eeuw was er al een uitgebreid net van trein- en tramverbindingen dat zorgde voor personen- en goederenvervoer. De witlooftelers van het Brusselse oorsprongsgebied maakten intensief gebruik van de tram- en treinverbindingen toen ze verderop, in hun taalgebruik "op den buiten", percelen witloofwortels gingen telen. Daartoe verwierven ze percelen in seizoenpacht bij boeren. De boeren zorgden voor de grondbewerkingen tot en met het zaaiaklaarleggen en voor (paarden)trekkracht bij het rooien. Zaaien en teeltzorgen gebeurden door en met het materiaal en arbeid van de witloofteler. Dat materiaal werd voor het seizoen begon naar het verpachtend bedrijf gebracht en bleef daar zolang als nodig. Voor de dagelijkse verplaatsingen naar de velden gebruikten de witlooftelers tram en trein. Voor de reis naar en van de velden droegen ze een 'deftig' pak. Bij de velden aangekomen werd dit geruild voor de werkplunje. Het omkleden gebeurde op de boerderij of op een andere geschikte locatie. Zo was café De Zwaan bij de tramhalte

Zellik-dorp zo een punt voor de Harense witlooftelers die uitzaaiden in het nabijgelegen Relegem. Voor het transport van de gerooide wortels gebruikten de witlooftelers de 'camion' die ze als boerkozen gebruikten om hun groenten naar de markt te brengen. Deze camions waren vierwielige platte paardenwagens met een overkapte bok voor voerman en medereiziger(s).

De reactie van de verpachtende bedrijven verschilde naargelang de bedrijfsstructuur. Waren het grotere rendabele bedrijven dan bleven ze wel grond voor witloofteelt verpachten maar waren verder niet geïnteresseerd. Veelal echter pachtten de witlooftelers bij kleine boeren met een laag inkomen. Deze gingen al snel zelf witloof telen. Op die wijze verspreidde de teelt zich langs het traject van bestaande spoorlijnen zeer snel in de driehoek Brussel – Mechelen – Leuven en ontstond de Witloofstreek. De 'driehoek' werd echter al snel doorbroken want in de twintiger jaren werd al witloof geteeld in Werchter en in Gelrode bij Aarschot.

Een laatste uitbreiding van de teelt van grondwitloof kwam er omstreeks 1960. In de jaren 1950, waren de witloofbedrijven vergroot en hadden daardoor nood aan seizoenarbeid voor het toen nog manueel rooien van de witloofwortels. In het gebied Noord-Hageland – Zuiderkempen, te paard op de grens van de provincies Antwerpen en Vlaams-Brabant, was veel structurele werkloosheid. Boerenzonen uit dit gebied organiseerden zich in groepjes die hun diensten als 'witloofplukkers' aanboden aan de witlooftelers. Zo geraakten ze goed bekend met de teelt en werden zelf witlooftelers. Ook werd het witloof, dat er tijdens WO I grotendeels was verdwenen, op het einde van de jaren 1960 terug geïntroduceerd in West-Vlaanderen.

Technische evoluties.

In het begin werd veeleer primitief gewerkt. Witloof werd zowel in kelders als in kuilen in open lucht gewonnen. Voor de afdekking van de kuilen werden stro, nagras ("toemaat"), rietmatten, strovlagen, ... gebruikt. Boerkozen gebruikten ook hun broeibakken, al dan niet met broeibed van paardenmest, voor de forcerie van witloof. Door het afdekken met broeimest werden de openluchtkuilen geforceerd. Deze werkwijze was echter arbeidsintensief, onregelmatig en sterk wisselend in resultaat en werd bovendien al snel duur door een tekort aan paardenmest.

De Zaventemse teler Ivo Malpertuis ontwierp in 1897 een systeem met buisjes onder de witlooflagen waarlangs de rookgassen van vuren warmte aanbrachten. Mogelijk had hij zich laten inspireren door gelijkaardige systemen die de serres in de nabijgelegen Druivenstreek verwarmden. In vereenvoudigde vorm is dit systeem als 'lopend vuur' veel gebruikt geweest. Toch was het niet perfect hoewel er per stel van twee bedden 3 vuren waren: 1 aan elke buitenzijde vooraan en 1 middenachter. Omdat de vuurhaarden in een put moesten gezet worden gaven ze veel problemen op gronden met hoge grondwaterstand.

Rond 1906 werd de witloofketel gelanceerd. Deze werkte volgens het 'naragsysteem' en werd al zeer snel het standaardverwarmingssysteem voor witloof. Vele plaatselijke smeden bouwden deze plaatijzeren keteltjes die zonder elektriciteit overal inzetbaar zijn. Reeds voor de Tweede Wereldoorlog werd op beperkte schaal centrale warmwaterverwarming gebruikt. Deze zou echter pas rond 1960 doorbreken toen ook de centrale verwarming van woningen gemeengoed werd. De combinatie van centrale woning- en witloofverwarming werd dan aantrekkelijk. Elektrische bodemverwarming werd ook geïntroduceerd en sterk gepropageerd, maar brak niet door wegens de hoge energiekost en capaciteitsproblemen op het elektrisch verdeelnet.



Bron: www.HetVirtueleLand.be - Centrum Agrarische Geschiedenis.

De witlooflagen werden oorspronkelijk met rietmatten en strovlagen tegen regen beschermd. Later werden constructies met houten luiken gebruikt. De witloofplaten, gebogen gegalvaniseerde golfplaten, werden echter na de Tweede Wereldoorlog standaard. Hoewel er al vroeg witloof in witloofschuur geforceerd werd (Van Langendonk, Tervuren rond 1930; gebroeders Aerts, Opwijk, 1948) zou deze werkwijze pas vanaf 1970 op grote schaal doorbreken. Omdat de wortels daarin niet langere tijd in de kuil kunnen bewaard worden, kwamen bewaarcellen in gebruik. In het begin gebruikte men de van de aardappelbewaring afgeleide met buitenlucht gekoelde bewaarcel met losgestorte wortelopslag. Al snel echter schakelde men over naar mechanisch gekoelde bewaarcellen en opslag in palloksen.

Machines werden van zodra ze beschikbaar kwamen, gebruikt. Dit was eerst het geval met de Amerikaanse 'Planet' handzaai- en schoffelmachines die ook al snel nagebouwd werden. Reeds in 1963 werd er geëxperimenteerd met de in de suikerbietsector gebruikte precisiezaaimachines. Voor het fijne witloofzaad waren nog een aantal aanpassingen en ontwikkelingen nodig eer dit succesvol kon, maar rond 1975 werd precisiezaai toch al algemeen gebruikt.

Een paar jaar na de introductie van de rapenplukker werd deze in 1960 voorzien van een rooiploeg om er witloof mee te rooien. Een witloofteler verbeterde deze machines en legde daarmee de basis voor de 'Robot' witloofplukmachine. Op aanwijzing van een witloofteler werd een gedragen Nederlandse BAV-aardappelrooier omgebouwd tot witloofrooier-ontbladeraar. Firma Vitus uit Kampenhout heeft honderden dergelijke rooiers gebouwd; maar ook firma's zoals VVV uit Vossem en Van Brusselt uit Bekkevoort waren hier zeer actief. In deze beginperiode waren er ook duurdere getrokken rooiers van D'Hooghe uit Moorslede (West-Vlaanderen) en de Agricultor Arras uit Frankrijk. Kort daarop kwamen er grotere West-Vlaamse cichoreirooiers met bunker die met enige aanpassingen geschikt waren voor het rooien van grote percelen. Deze worden nu algemeen gebruikt.

De technische evolutie maakte ook dat de selecties zich moesten aanpassen om een goed product te bekomen: bv. de omschakeling van bovenwarmte (paardenmest) naar onderwarmte (witloofketel, ...) bij de forcerie, het direct ontbladeren bij het rooien waardoor de rustperiode met blad wegvalt, ... Met het gebruikte selectiesysteem is dat telkens behoorlijk snel gelukt. Ook het vervroegen en verlaten van de teelt vroeg aangepaste selecties. Daardoor ontstonden gespecialiseerde teeltcentra. De droge doorlaatbare gronden van Melsbroek; een oud ontginningsgebied van kalkzandsteen, maakte bijvoorbeeld dat er makkelijk zeer laat witloof kon geteeld worden. De gronden met hoge grondwatertafel van Kampenhout maakten dit gebied zeer geschikt voor de teelt van zeer vroeg

witloof. Beide gebieden geraakten daardoor gespecialiseerd in de betreffende teeltwijze en werden er dan ook een genencentrum van.

Ook het buitenland werd zeer actief in de veredeling. In Nederland selecteerde het IVT (dr Huyskes) rassen die zonder dekgrond kunnen geforceerd worden. In Frankrijk ontwikkelde het INRA-Versailles (Bannerot - De Coninck) de eerste hybriderassen. Dit maakte het tenslotte mogelijk witloof op watercultuur te forceren. Selectie van witloofrassen gebeurt in België alleen nog door telers van grondwitloof. Zaadhuizen die witloof selecteren zijn er alleen nog in Frankrijk en Nederland.

Bibliografie

“Enige aspecten van de veredeling bij witlof, getrokken zonder dekgrond”, *IVT - mededeling 317* Wageningen, november 1970.

KISS, P. Dipl. Ing. Hort, *Genetische Untersuchungen zur Züchtung einer rotblättrigen Treibzichorie*, E. Tuninger, Zürich, 1963.

La chicorée de Bruxelles, Symposium International Gembloux, 17-18 februari 1970; Eucarpia - Ministerie van Landbouw, administratie Landbouwkundig Onderzoek, 1970.

PEETERS L., *De witloofteelt*, Eindmemorie tot het bekomen van de graad van Landbouwkundig ingenieur 1951-1952, KU Leuven, 1952.

SAVONET, G., *Witloofteelt in de praktijk*, Provinciale Landbouwdienst van Brabant, 1961.

STAPPAERTS, E., *Praktische leergang over Groenteteelt*, eigen uitgave, vierde uitgave, 1946.

Symposium International sur la chicorée Witloof, Eucarpia, 1965.

VAN DIJCK D., *Groenteteelt in openlucht*, Belgische Boerenbond, Leuven; diverse uitgaven o.m. vierde uitgave, 1949.

VAN NERUM, K., “Wetenschappelijke studie van en voor de witloofteelt in België”, *Agricultura*, volume 24, nr 2, 1976.

Witloof in ons traditioneel eetpatroon, een inheems produkt. Themanummer *Mededelingsblad en verzamelde opstellen Academie voor Streekgebonden Gerechten*, deel 1, 1985.

Witloof in ons traditioneel eetpatroon, een inheems produkt. Themanummer *Mededelingsblad en verzamelde opstellen Academie voor Streekgebonden Gerechten*, deel 2, 1986.