

In de Zaanstreek hebben allerlei uitvindingen het levenslicht gezien. Dat krijg je, in het oudste industriegebied ter wereld, tot op de dag van vandaag een streek vol bedrijvigheid. In deze serie presenteren we de leukste en nuttigste uitvindingen die aan de oevers van de Zaan zijn gedaan.
Aflevering 1: hagelslag.

Zaanstreek

Zaanstreek

Iets nieuws voor op de boterham

Willemien Schenkeveld

Kleine korreltjes chocolade, met een dun laagje suikerglazuur mooi glimmend gemaakt. Ach, hoe eenvoudig was het product dat chocoladefabriek Erve H. de Jong uit Wormerveer in maart 1913 op de markt bracht. En hoe dankbaar zijn talloze Nederlandse kinderen voor deze geweldige Zaanse uitvinding.

„Mijn oudoom heeft de chocoladehagelslag uitgevonden.” Pim van Geuns, een verre nazaat van de Wormerveerse chocoladefabrikantenfamilie De Jong / Schoute, kan het zeggen. En hij is er best trots op. „Ja hoor, het feit dat onze voorouders de hagelslag hebben uitgevonden, leeft binnen de familie. Zeker!”

Er zijn er die het ontkennen. Venz beweert stellig dat zij in 1936 de hagelslag hebben bedacht. Compleet met een verhaal over een 5-jarig jongetje dat brieven schreef met het verzoek om chocolade voor op de boterham op de markt te brengen. Dat had Venz gewild: bronnen wijzen uit dat dit lariekoek is.

Pim Geuns, die de hele geschiedenis van Erve H. de Jong heeft onderzocht, weet het zeker en kan het ook gemakkelijk aantonen. Bijvoorbeeld met de advertentie

die Erve H. de Jong in april 1913 liet plaatsen in het Algemeen Handelsblad voor wat ze 'hagelslagchocolade' noemden. Een kilobus van deze 'nieuwe chocolade voor de boterham' kostte 1 gulden 80. Het was echt een nieuw product: er bestond wel al iets dat kortweg 'hagelslag' heette, maar dat was van van anijs en wit. Meer hagel-achtig dus.

Brievenboeken

Van Geuns heeft de geboorte van de chocoladehagelslag ook teruggevonden in de oude brievenboeken van de Wormerveerse cacao- en chocoladefabriek, waarin alle correspondentie werd overgeschreven: op 1 maart 1913 kwam de hagelslagchocolade op de markt. Het was meteen een succes. „Ze brachten via hun vertegenwoordigers in alle provincies aan de man bij kruideniers en bakkers. Ik heb geen cijfers over de verkoop, maar dát het een succes was, is zeker. Dat hebben we uit de familieoverlevering. Maar het bewijs is vooral dat er gauw concurrentie kwam.”

Al snel gingen andere fabrikanten het product namaken. Alleen noemden ze het niet hagelslag-



FOTO HENK VAN 'T LOO

ZAANS MUSEUM

ZAANS MUSEUM

Zaanhagel van Cacao de Zaan.

chocolade, maar chocoladekorrels of chocoladestrooisel of chocolade hagelkorrels. Want 'hagelslag' in combinatie met 'chocolade' was in maart 1913 gedeponeerd door Erve H. de Jong.

Octrooi

Ook probeerde het Wormerveerse bedrijf octrooi aan te vragen op de hagelslag zelf. Alleen op het product, niet op de machine. „Ze maakten namelijk gebruik van een machine die ze uit Duitsland had-

den geïmporteerd”, vertelt Geuns. Daar hadden ze de eerste maanden het alleenrecht voor verkregen, daarna mocht iedereen ermee aan de gang.

In de concept-octrooiaanvraag - ook bewaard in het brievenboek - werd precies uitgelegd hoe de hagelslag werd geproduceerd: eerst werden cacao, suiker en boter door

Erve H. de Jong

De Erve H. de Jong in Wormerveer was de oudste cacao- en chocoladefabriek van de Zaanstreek. Hun fabriek De Zaanstroom, genoemd naar de molen waar het bedrijf in 1767 uit was ontstaan, stond aan het Noordeinde. Het was een groot complex en de firma had verkoopkantoren in Wenen, Riga en Berlijn. Een felle brand in de jaren '30 bracht de firma echter een zware klap toe, die het bedrijf niet meer te boven kwam. In 1957 viel het doek. Concurrent De Ruijter nam de productie van chocoladehagelslag over. Op de plek van de fabriek staan nu de appartementen de Zaanstroom.



elkaar gewerkt, en vervolgens werd zoveel water toegevoegd dat 'de noodige kortheid in de massa' werd bereikt. Dan maakte de Duitse machine er korreltjes van en werd het strooisel op ijs gekoeld. Het zag er dan alleen nog dof uit en 'leelijk van kleur'. Daarom liet men de korrels nog langdurig in een glansketel rondgedraaid, onder toevoeging van '7 kg candij per 45 kg strooisel'. En om 'kluiten' te voorkomen werd het mengsel nu en dan met cacao-poeder bestrooid.

Vermoedelijk kwam er geen octrooi, want de concurrentie ging dus ook aan de slag met het product. De Jong verweerde zich daarom in advertenties met de slogan 'wordt wel nagemaakt, doch niet geëvenaard, nog minder overtroffen'.

Kinderen

Het broodbeleg was vanaf het begin bedoeld voor kinderen. "Maakt van trage, grage monden", luidde een slogan en op plaatjes

zag je kinderen rond de ontbijttafel zitten. In het buitenland sloegen de chocoladekorrels op deze manier niet aan. Erve H. de Jong heeft wel geprobeerd hagelslag internationaal als broodbeleg aan de man te brengen. De Wormerveerse firma was bepaald geen kleintje en had eigen verkoopkantoren in Berlijn, Riga en Wenen. Geuns weet zeker dat ze in Oostenrijk een poging hebben gewaagd, maar vergeefs. „Daar werd hagelslag alleen als banketbakkersver-

siering gebruikt. Het lukte niet om het te verkopen als iets dat kinderen op hun boterham kunnen doen.”

Erve H. de Jong maakte ook Stroja, een soort chocoladevlokken. Maar dat is geen uitvinding, zegt Pim Geuns. „Dat is makkelijk te maken, door een blok chocolade af te schaven. Dat bestond al lang. Dat konden iedereen.”

Zie ook: www.etymologiebank.nl/trefwoord/hagelslag



Advertentie uit maart 1913. ALGEMEEN HANDELSBLAD/DELPHER

