



## Het 'dutchen' van cacao

Van de meeste bewaarblikken is niet bekend wie de ontwerper is. In het geval van dit winkelblik voor Van Houten's Cacao uit Weesp, weten we echter dat het gaat om een ontwerp van Jacob Nuiver.

Casparus van Houten ontdekt al in 1828 dat de cacaoboön voor vijftig procent uit cacao en voor vijftig procent uit cacaoboter bestaat. Hij ontwikkelt het proces waarmee deze twee grondstoffen van elkaar gescheiden kunnen worden. Door vervolgens de cacaopoeder te alkaliseren -dat is de zuurgraad aan te passen- ontstaat de cacaopoeder die oplosbaar is, met behoud van smaak en kwaliteit. Hij krijgt voor dit product een patent van Koning Willem I. Van Houten is hiermee de uitvinder van het proces dat tot op de dag van vandaag het 'dutchen' van cacao wordt genoemd.

Kenmerkend voor Van Houten is dat hij overtuigd was van het effect van reclame. Kunstenaars en grafisch ontwerpers werden veelvuldig ingezet om zo mooi mogelijke verpakkingen te ontwikkelen. Hij veroverde letterlijk de wereld: in 1903 al stond een enorme reclameschildering afgebeeld op een flatgebouw op Manhattan, New York,

waarop te lezen stond: Van Houten"s cacao, de beste die er is!

Erfgoedorganisatie: Het Behouden Blik

Beschrijvingstitel: Het 'dutchen' van cacao

Oneliner / quote: Casparus van Houten ontwikkelde een proces waarmee cacao en cacaoboter gescheiden kunnen worden

Materiaal: blik

Fotografie uitsnede: Anton Tiktak, Arte del Norte

Fotografie: Anton Tiktak, Arte del Norte