

Met dit nummer heeft u een jarige in handen! Het *Tijdschrift voor Industriële Cultuur* rolde inderdaad voor de 100^{ste} keer van de persen. Het was steeds de bedoeling om u, beste lezer, op een wetenschappelijk verantwoorde manier op de hoogte te houden van het reilen en zeilen in de wereld van industriële archeologie enerzijds en het universum van textiel anderzijds. Met een brede waaier aan artikels, gesprekken of verhandelingen.

In dit nummer proberen we niet anders!

In het kader van de tentoonstelling *Smakelijk ingeblikt* geven we het woord aan drie specialisten terzake. Zo komen di-

100

verse aspecten aan bod van de conservenindustrie in België tussen 1800 en 1980. We duiken 200 jaar de geschiedenis in op zoek naar de uitvinder van het eerste blik. En het ontstaan van de fruitteelt in ons land en de opkomst van de kunstmest worden belicht door een pomoloog in hart en nieren.

Emile De Cock verdient beter dan in de vergetelheid te geraken. Over deze sierteler die met een uitstekende vakkennis en een grote liefde voor het beroep de naam en de faam van de Gentse sierteelt hielp groot maken, publiceren we graag een eerste deel van een tweedelige reeks.

We zetten dit keer ook graag *de mannen van het MIAT* in de kijker. Zij spelen immers telkens een cruciale rol in de voorbereidingen van een tijdelijke tentoonstelling, het demonteren ervan en de dagelijkse werking achter de schermen.

Bij *Britse innovaties, van stoomlocomotief tot Manchestergebouw* maakt u aan de hand van vijftien thema's kennis met de suprematie van de Britten op vlak van techniek en industrie in de periode van de eerste industriële revolutie.

We gaan ook nog even buiten de eigen muren en trekken naar Brussel, Roubaix en, voor wie graag houdt van verre reizen, Zwitserland. En wist u dat spinnendraad vijf maal sterker is dan staal?

Een jarenlange en gedegen traditie getrouw publiceren we ook dit jaar een (selectieve) bibliografie van industriële archeologie in België. Een niet te missen werkinstrument en een handig naslagwerk!

En o ja, schuilt er in u een keukenprins(es)? Trek dan snel uw mooiste keukenschort aan en zend ons uw origineelste confituurrecept. Misschien wordt u dan wel één van de deelnemers aan een proeverij met een meesterkok. U leest er alles over op pagina 31.

Wij kijken uit naar uw reacties! Veel leesplezier.



Nele Desimpelaere
eindredacteur

Linksboven: Reeks voedingsconserven, uiterst rechts een opschrift van Appert.

Linksonder: Le Soleil in Mechelen, lange tijd toonaangevend in België. *Uit Fabrique internationale de conserves alimentaires: Le Soleil; Collectie Ing. Debleeckere.*

Met dit nummer heeft u een jarige in handen! Het *Tijdschrift voor Industriële Cultuur* rolde inderdaad voor de 100^{ste} keer van de persen. Het was steeds de bedoeling om u, beste lezer, op een wetenschappelijk verantwoorde manier op de hoogte te houden van het reilen en zeilen in de wereld van industriële archeologie enerzijds en het universum van textiel anderzijds. Met een brede waaier aan artikels, gesprekken of verhandelingen.

In dit nummer proberen we niet anders!

In het kader van de tentoonstelling *Smakelijk ingeblikt* geven we het woord aan drie specialisten terzake. Zo komen di-

100

verse aspecten aan bod van de conservenindustrie in België tussen 1800 en 1980. We duiken 200 jaar de geschiedenis in op zoek naar de uitvinder van het eerste blik. En het ontstaan van de fruitteelt in ons land en de opkomst van de kunstmest worden belicht door een pomoloog in hart en nieren.

Emile De Cock verdient beter dan in de vergetelheid te geraken. Over deze sierteler die met een uitstekende vakkennis en een grote liefde voor het beroep de naam en de faam van de Gentse sierteelt hielp groot maken, publiceren we graag een eerste deel van een tweedelige reeks.

We zetten dit keer ook graag *de mannen van het MIAT* in de kijker. Zij spelen immers telkens een cruciale rol in de voorbereidingen van een tijdelijke tentoonstelling, het demonteren ervan en de dagelijkse werking achter de schermen.

Bij *Britse innovaties, van stoomlocomotief tot Manchestergebouw* maakt u aan de hand van vijftien thema's kennis met de suprematie van de Britten op vlak van techniek en industrie in de periode van de eerste industriële revolutie.

We gaan ook nog even buiten de eigen muren en trekken naar Brussel, Roubaix en, voor wie graag houdt van verre reizen, Zwitserland. En wist u dat spinnendraad vijf maal sterker is dan staal?

Een jarenlange en gedegen traditie getrouw publiceren we ook dit jaar een (selectieve) bibliografie van industriële archeologie in België. Een niet te missen werkinstrument en een handig naslagwerk!

En o ja, schuilt er in u een keukenprins(es)? Trek dan snel uw mooiste keukenschort aan en zend ons uw origineelste confituurrecept. Misschien wordt u dan wel één van de deelnemers aan een proeverij met een meesterkok. U leest er alles over op pagina 31.

Wij kijken uit naar uw reacties! Veel leesplezier.

Nele Desimpelaere
eindredacteur

Linksboven: Reeks voedingsconserven, uiterst rechts een opschrift van Appert.

Linksonder: Le Soleil in Mechelen, lange tijd toonaangevend in België. *Uit Fabrique internationale de conserves alimentaires: Le Soleil; Collectie Ing. Debleeckere.*