

nijvertijd



Dertiende nummer

We kennen ze, de zuivelfabrieken: ze waren lange tijd niet uit dorp en stad weg te denken. Ze vormden het symbool van de vitaliteit van de landbouw en van een unieke samenwerkingsvorm die in Nederland in deze sector lange tijd heeft bestaan - en nog bestaat - de coöperatie. We kunnen onze landbouwcoöperaties als een van de kroonjuwelen van de Nederlandse economie beschouwen.

In een boekje over de concurrentiekracht van de Nederlandse industrie in 1990 las ik, dat in de top 50 van meest concurrerende industrie- en agrarische sectoren de landbouwproducten tot de top behoren. Alleen het aardgas kan zich daarmee meten. Op de top 50-lijst nam

melk plaats in de top 5. Die positie heeft de landbouw vooral dankzij haar oersterke netwerk van organisaties kunnen verwerven en behouden.

Ook de zuivelindustrie is er in geslaagd die topositie te handhaven. De ontwikkeling is in de jaren vijftig van de vorige eeuw in een ware stroomversnelling gekomen. Toen bestonden de dorpscoöperaties nog. In de jaren zestig gingen deze op in regionale coöperaties, die in de jaren zeventig regionale fabrieken stichtten. Thans zijn er in Nederland landelijk nog twee grote

maatschappijen, die zich op zuivel en aanverwante producten richten: Campina en Friesland Coberco Dairy Foods (met het topmerk Friese Vlag).

Het gaat nu om internationaal georiënteerde bedrijven met een miljardenomzet en tienduizenden medewerkers. Het is bijzonder, dat bij beide bedrijven de coöperatieve vorm is behouden. Het is een duale vorm geworden. Ze hebben naast de coöperatieve vorm werkmaatschappijen met een NV en BV structuur. Voor wie hierover meer wil weten, zie www.coberco.nl en www.campina.com.

De titel "Van karnende boerin tot zuivelreus" geeft op een kernachtige wijze de rode draad van dit interessante nummer weer. Ik beveel het van harte ter lezing aan.

Gijs van Elk, voorzitter.

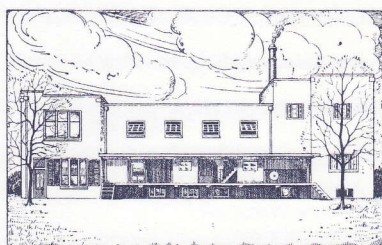
De Stichting Industrieel Erfgoed Deventer, is opgericht in juli 1995. Doel is het behoud van industrieel erfgoed in Deventer en omgeving. Ons werkgebied omvat Bathmen, Deventer, Diepenveen, Olst, Twello, Voorst en Wijhe. Gegevens vastleggen, historisch onderzoek doen en daarover publiceren zijn belangrijke onderdelen van ons werk.

We organiseren excursies, bijeenkomsten en lezingen en geven advies op het gebied van hergebruik van industrieel erfgoed.

Natuurlijk zetten we ons in voor hergebruik van monumenten van bedrijf en techniek.

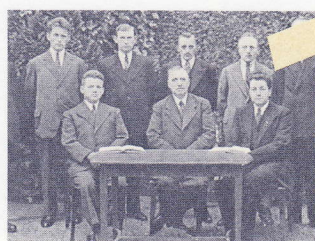
Voor meer informatie kunt u onze brochure aanvragen, bel (0570) 641151 of mail info@sied.nl.

U kunt ook onze Internetsite bezoeken: www.sied.nl



Vriend van de SIED

- Witteveen en Bos Raadgevende Ingenieurs
- Architectenburo Ghijsen Partners
- Rabobank Zuid-Salland
- Impress
- Obdeijn Bouwbedrijf



13



Blikje van Thomassen & Drijver uit 1982 ter gelegenheid van het bereiken van een productie van 350.000.000 stuks. De blikjes werden per vrachtwagen naar de Coberco gebracht. Er is wel gedacht aan een luchtbaan over het water, maar de vrachtwagen bleek toch goedkoper.



Melkbusenspoelrijf van Coöperatieve Stoom-Zuivelfabriek "Olst"

Tot in de tweede helft van de negentiende eeuw werden melkproducten als boter en kaas vrijwel alleen op de boerderij gemaakt. De daarvoor benodigde room komt van nature bovendrijven in de platte houten, later koperen bakken (aden) en het afgeschepete melkvet wordt vervolgens gekarnd, waardoor het indikt: een zwaar en tijdrovend karwei. Soms zorgde een paard voor de aandrijving van de karn-



Machines

Een belangrijke uitvinding was dan ook de melkcentrifuge in 1859. De Zweedse ingenieur De Laval ontwikkelde in samenwerking met machinebouwer Alfa een 'separator', die ook kleine verontreinigingen verwijderde en in combinatie met een stoomturbine efficiënt werkte. Omdat nu grote hoeveelheden room konden worden geproduceerd, bespoedigde dit de mechanisatie en de stichting van zuivelfabrieken.



Het is mij een bijzonder groot genoegen U mede te kunnen deelen dat H. M. de Koningin onze fabriek heeft genomme.

Louis Pasteur ontdekte midden negentiende eeuw dat er een optimale temperatuur bestaat voor levensmidde-

J. A. Pothuis, Directeur
Okt. 7 Maart 1934.

Van karnend tot zuivelre

len waarbij schadelijke bacteriën worden gedood, zonder de smaak aan te tasten. Enkele decennia later werd de 'pasteur' ontwikkeld, die de melk snel op 72-78 graden Celsius brengt en weer terugkoelt naar 4 graden, zodat hij geschikt blijft voor kaasbereiding. Pas vlak voor de Tweede Wereldoorlog werd pasteurisatie wettelijk verplicht.

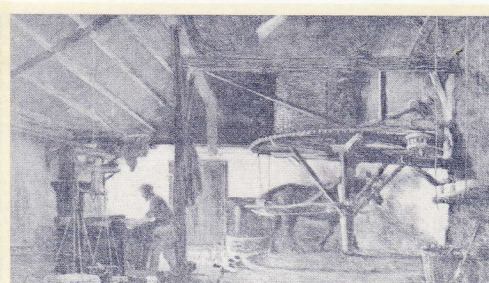
BEKROOND:

- 1912 Grote Nationale Landbouwtentoonstelling
- 1912 Nat. en Intern. " "
- 1913 Grote Nationale " "
- 1913 Internationale " "
- 1914 Grote Nationale " "

Naar de fabriek

Door bovengenoemde ontwikkelingen werd in onze streek tussen 1890 en 1920 in vrijwel iedere plaats een zuivelfabriek opgericht. In het begin particuliere, maar al snel vooral coöperatieve bedrijven, omdat de boeren bij deze beheersvorm zelf betrokken bleven, het risico van mislukken gering was en zij iets terugzagen van de meeropbrengst. Eerst werkten sommige fabrieken nog met hand- of paardekracht, maar de stoommachine werd spoedig algemeen: behalve aandrijving was ook

"TE DEVENTER WORDT DE BOTER IN DE ZOO BEKEND"



warmte nodig bij het productieproces. Er was nog een oorzaak voor de groei: door de dalende graanprijs werd akkerland omgezet in weidegrond.

Schaalvergroting en fusie

In de periode tot de Tweede Wereldoorlog gaat de mechanisatie verder met onder andere de lopende band en de melkbussen-spoelmachine. De fabrieken werden uitgebreid en gemoderniseerd.



COÖPERATIEVE STOOM ZUIVELFABRIEK „OLST”

specialisatie: de fabriek in Colmschate werd verbouwd met het oog op de melkpoederproductie, in Bathmen werd in 1952 een kaasmakerij geopend en in Wesepe werd het assortiment consumptiemelkartikelen steeds verder uitgebreid.

Aan de Boxbergerweg in Deventer, waar het hoofdkantoor gevestigd was, bevonden zich de koelcellen voor de bevoorrading van de stad.

Met de bedrijven van Wilp

en Terwolde was overeengekomen dat deze van de consumptiemelk 4/9 leverde en IJsseldal 5/9.

Maar het fusieproces ging verder: eind jaren '60 was Coberco ontstaan uit de coöperatieve bedrijven Comego te Zutphen, de Berkelstroom te Lochem en de Condensfabriek te Deventer. Samen met Vecomi (Veluwe) ontstond in 1972 een van de grootste zuivelcoöperaties in Nederland.

Binnen en buiten deze coöperatieve zuivelreus gingen in die jaren diverse fabrieken dicht:

Colmschate in 1971, Olst in 1973, Wesepe in 1981 en Bathmen in 1985.

De 'Condens'

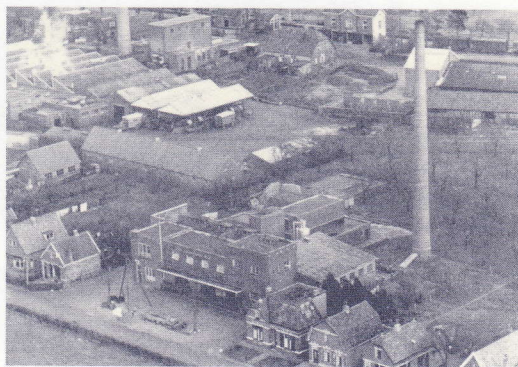
Een aparte positie nam de Coöperatieve Condensfabriek aan de Harderwijkstraat te Deventer in. Dit bedrijf is pas in 1954 gebouwd,

speciaal voor gecondenseerde (ingedikte) gezoete of ongezoete melk in blik, bestemd voor de export. De melk kon per tankauto, maar ook per schip worden aangevoerd: er is een grote loskade aan de haven-

kant. Het Deventer' bedrijf Thomassen en Drijver leverde de benodigde blikjes. Pas in 1996 sloot de fabriek zijn deuren en daarmee eindigde de zuivelproductie in onze streek.

Intussen op de boerderij...

Ook bij de veehouders had mechanisatie en automatisering plaats: eerst verscheen de melkmachine,



Coöperatieve Zuivelfabriek "Olst"

later de melkcarroussel, waar de koeien zelf in- en uitlopen en tenslotte de melkrobot. Tot 1970 was de melkbus overal gangbaar: de 'melkritten' naar de fabriek (eerst met paard en wagen, later de trekker) werden aanbesteed en vormden een bijverdienste voor 'kleine' boeren. De jongste ontwikkeling betreft de koeltank, waardoor de melk niet meer iedere dag hoeft te worden opgehaald. Begin jaren '80 werd in onze streek de laatste 'bussenmelk' verwerkt.

de boerin us

In de naoorlogse jaren zijn er grote veranderingen: de melkprijs zakt in en er ontstaat een 'boterberg'.

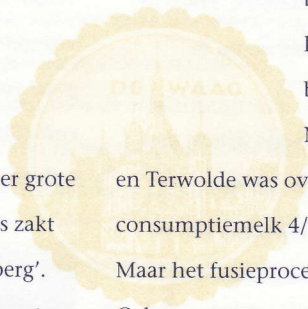
Later komen daar de verscherpte eisen i.v.m. het milieu en de hygiëne bij. In 1950 sluiten de coöperatieve fabrieken van Wesepe

(Nieuw leven'), Colmschate ('de Weteringen') en Bathmen zich

aaneen tot de 'Verenigde

Coöperatieve Fabrieken 'IJsseldal'.

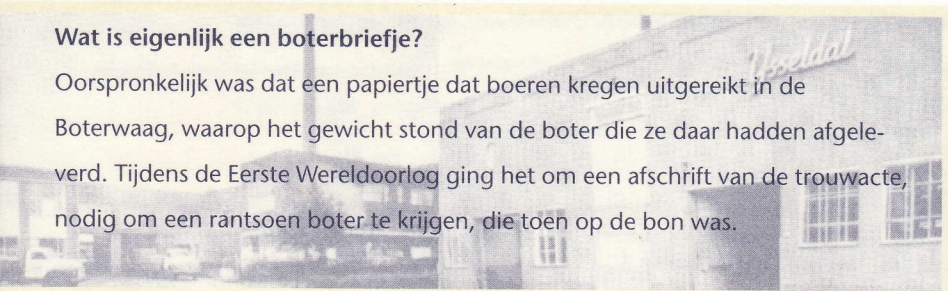
In 1954 werd 'Ons Belang' in Deventer opgekocht. Ook hier was een belangrijke ontwikkeling de



E KEULSCHE POTJES VERKOCHT”

Wat is eigenlijk een boterbriefje?

Oorspronkelijk was dat een papiertje dat boeren kregen uitgereikt in de Boterwaag, waarop het gewicht stond van de boter die ze daar hadden afgeleverd. Tijdens de Eerste Wereldoorlog ging het om een afschrift van de trouwacte, nodig om een rantsoen boter te krijgen, die toen op de bon was.





Coöperatieve Zuivelfabriek "Olst"

Productiviteit en automatisering

Ondanks de in de vorige eeuw steeds toenemende productie hebben melkfabrieken niet veel werknemers in dienst gehad: in de beginperiode slechts enkele tientallen en in de gloriejaren had b.v. 'Nieuw Leven' in Wesepe 40 mensen op de loonlijst. De steeds verdergaande automatisering van het productieproces is daarvan de oorzaak. Een voorbeeld is de boterbereiding, waarbij de grote karntrommels wer-

Wat is er nog over?

Historische nog werkende installaties zijn alleen nog te zien in Stoomzuivelfabriek 'Freia' in het Openluchtmuseum te Arnhem. Vele gebouwen zijn geheel verdwenen zoals in 1996 de Emstermate (na brand) aan de

een moderne fabriek op, die in 1911 alweer gesloten werd en later is gesloopt. Ook van de Olster Zuivelfabriek aan de Schamhartstraat is niets meer te zien; alleen de (nu witte) directeurswoning staat er nog. Van sommige bedrijven zijn nog gedeelten te zien, al of niet verbouwd, zoals in Wesepe en in Colmschate. Van 'Ons Belang' te Deventer (Boxbergerweg) staat het kantoor nog overeind, nu in gebruik bij de politie.

Nog vrij ongeschonden is de voormalige fabriek in Bathmen. Tenslotte is het gebouw van de vroegere Condensfabriek een goed voorbeeld van een groot complex in kenmerkende wederopbouwarchitectuur.

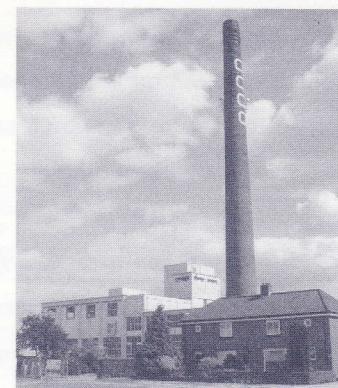
Brieffoofd 1922



den vervangen door een 'continu boterbereidingsmachine' (wegens zijn vorm het 'boterkanon' genoemd), waar de aangezuurde melk ingaat en de boter aan de andere kant door de aangekoppelde inpakmachine in wikkels wordt afgeleverd. De fabriek in Bathmen had de Nederlandse primeur! Laatstgenoemde bedrijf was ook het enige in onze streek waaraan vanaf 1952 een kaasmakerij was verbonden.

Twelloseweg te Terwolde. In dit al in 1890 door de firma Lugard gestichte bedrijf werd melkpoeder gemaakt en speciale melk voor

zuigelingen. Ook aan het Pothoofd in Deventer had Lugard ooit een fabriek. De particuliere Stoomzuivelfabriek 'De Eikelhof' is een goed voorbeeld van optimisme: in 1897 richtte J.P.A. IJssel de Schepper aan de Bevrijdingsweg



Bronnen:

De tekst is van Ipe de Graaf. Hij gebruikte de volgende bronnen:

- Duizend gezichten van zuivel, Ned. Zuivelbureau, 1988;
- 'Dit is IJsseldal', eigen uitgave, 1962
- Zaaien en oogsten, Oudheidkundige kring Bathmen, 1995
- J. D. Hilferink, Bedrijvigheid in Olst, 2003
- SAB Deventer

Met dank aan Mevr. Meester te Diepenveen.

Colofon

Nijvertijd is een halfjaarlijks verschijnend bulletin van de Stichting Industrieel Erfgoed Deventer (SIED), bestemd voor donateurs en andere betrokkenen en geïnteresseerden. Donateur kan men worden door overmaking van: € 15,- (of meer) voor particulieren, € 25,- (of meer) voor organisaties, € 50,- (of meer) voor bedrijven op Postbankrekening 415141 t.n.v. de Stichting Industrieel Erfgoed Deventer. Adres: Vonderstraat 111, 7419 BN Deventer. Vormgeving: Allison, grafische vormgeving en reclameadvies, Deventer.