

KAASFABRIEK „HOOGKARSPEL” TE HOOGKARSPEL. 40 Jr.¹

Door Dr. L.T.C. Scheij – Zuivelconsulent van Noord-Holland (1900-1938)

1 Augustus zal het 40 jaren zijn geleden, dat de kaasfabriek „Hoogkarspel” te Hoogkarspel in werking werd gesteld. Er zijn meer fabrieken, welke zoo'n tijdvak achter den rug hebben, maar deze fabriek neemt een bijzondere plaats in, zij heeft een verleden, dat haar recht geeft op vermelding in de geschiedenis der fabriekmatige zuivelbereiding, in het bijzonder van die in Noord-Holland.



„Hoogkarspel”, Hoogkarspel

Foto KLM-Aerocarto

Er is een tijd geweest, dat een verblijf aan deze fabriek gedurende eenige weken behoorde bij de vorming van toekomstige leidende personen op zuivelgebied. Men moest te Hoogkarspel zijn geweest, niet alleen, omdat men daar de gelegenheid had zich practisch te bekwamen in het maken van een goede Edammerkaas, doch vooral ook, omdat men daar in aanraking kwam met den man, die met een heldere blikvoorzichtig en practisch in zijn oordeel, de vragen, die zich in dien tijd voordeden aanpakte en zoo dikwijls tot een goede oplossing wist te brengen, met den heer D. Brander Tzn. die gedurende de jaren 1890 tot

1) Uit boekje Aurora Opmeer V.J. Nobel - 1993 - blz 98: In 1957 wordt coöperatief zuivelend Noord-Holland verrijkt met een nieuwe naam COVEH. De naam van een nieuwe zuivelorganisatie, ontstaan uit een samenwerkingsvorm tussen de coöp. Zuivelfabrieken „Eureka” - Binnenwijzend, „De Volharding” - Hem en „Hoogkarspel” Laatsgenoemde kaasfabriek, opgericht in 1890, gaat per 8 juni 1957 meteen dicht.....(Binnenwijzend en Hem in 1962)

1918, als leider van het bedrijf werkzaam was, en van zijn mede-aandeelhouders en melkleveranciers het volste vertrouwen genoot.

Persoonlijk heb ik, toen ik mijn studie van de praktijk der kaasbereiding daar maakte, ervaren, hoe de gesprekken met Brander het inzicht in de problemen van het vak verruimden, hoe hij de kwesties wetenschappelijk stelde en hoe hij het onder de leiding van den ervaren kaasmaker Klaas Mereboer te verrichten praktische werk interessanter wist te maken En zoo zal het velen zijn gegaan, die in die jaren de fabriek te Hoogkarspel hebben bezocht en ongetwijfeld een invloed ten goede ondervonden hebben.

De lijst telt een 45-tal namen, onder welke vele van buitenlanders, uit Noorwegen, Zweden, Denemarken, Duitschland, Turkije en Mexico. Onder hen zie ik de namen van Joh. C. van Weydam Claterbos, Y. T. Swart, W. Keestra, P. Leenhouts, L. J. M. Koert, J. M. E. Snuyf, B. H. Lips enz. uit ons land en o.a. uit 't buitenland Waldenstrom, Frits, Christensen, (Zweden); Jensen, Hörlyck; Dehlholm, von Ellbrecht, (Denemarken); Stören, Thora. Scheel, Benterud, (Noorwegen).

De geschiedenis van de zuivelfabriek te Hoogkarspel is in vele opzichten die van de Noordhollandsche fabriekmatige kaasbereiding. Het spreekt wel van zelf, dat deze fabriek met den tijd meeding, vaak als baanbreekster optrad en de andere fabrieken vooruit was, b.v. met de betaling der melk naar gehalte, hetgeen na zorgvuldige voorbereiding 1 Jan. 1895 werd ingevoerd. Men moest daarbij ook rekening houden met het gehalte aan vetvrije droge stof, omdat de avondmelk geroemd werd. Slechts één fabriek volgde het voorbeeld, n.l. de kaasfabriek *Aurora* te Wieringerwaard, waarvan de heer Groneman directeur was. Eerst vele jaren later gingen de andere fabrieken er geleidelijk toe over.

In 1890 kwamen een vijftal veehouders te Hoogkarspel bijeen ter bespreking van de wenschelijkheid van de oprichting eener kaasfabriek, omdat gebrek aan personeel het kaasmaken op de boerderij meer en meer bezwaarlijk maakte. Reeds toen overwoog men, of het een eenvoudige kaasfabriek of een kaas- en boterfabriek moest worden, welke laatste nog meer werk van de boerderijen zou overnemen. Vooral omdat de resultaten van de bestaande kaasfabrieken in Noord-Holland gunstig waren en de zaak eenvoudiger werd, was de meerderheid voor een kaasfabriek, die eenmaal per dag, de geroemde, avondmelk en de volle morgenmelk zou ontvangen.

De fabriek verwerkte bij de opening op 1 Aug. 1890 de melk van pl.m. 70 koeien. In het najaar kwamen er nog 5 veehouders bij. In 1891 werd van deze 10 boeren in totaal 571.912 K.G. melk verwerkt: In het boekjaar 1899-1900 bedroeg deze hoeveelheid 1.097.565 K. G., in 1909-1910 - 1.121.142 K.G. in 1919-1920 slechts 670.165 K.G., omdat er veel grasland tot bouwland gemaakt was, in 1929-1930 1.667.076 K.G, terwijl in het jaar 1930-1931 vermoedelijk pl.m. 2.000.000 K.G. van 35 veehouders verwerkt zal worden.

De fabriek kan zich dus handhaven, hoewel zij gelegen is in de onmiddellijke nabijheid van een streek, waar de tuinbouw zich sterk heeft uitgebreid.

In vroegere dagen kenmerkte zich het werken in zoo'n eenvoudige Noordhollandsche kaasmakerij door een groote mate van gemoedelijkheid. Het was 's-morgens een druk oogenblik, wanneer de leveranciers in de wijde cilindrische bussen (gemakkelijk te reinigen) direct na het melken de melk brachten, behulpzaam waren bij het lossen en wegen op de schalen met evenaar...(voor dien tijd de betrouwbaarste bepaling der hoeveelheid), daarna de hun toekomende wei zelf oppompten en weer verdwenen.

Dan kwam er een rustige sfeer in de fabriek. Maar als de wrongel in een bak rijp was en men aan het stoppen toe was, hetgeen geschiedde door de wrongel met handen vol uit de wei te halen en in den vorm vast aaneen te duwen, dan werd er buiten de fabriek geroepen en een paar ouderen van dagen kwamen helpen stoppen. Want dit mocht niet te lang duren. Zoo iets kon nog geschieden, zonder met de Arbeidswet in conflict te komen. Ook was er nog tijd om de koffie te genieten, die Kee, de vrouw van den kaasmaker daar gemaakt had.

De heer Brander was er op gesteld, dat de melk in de fabriek zorgvuldig werd gezeefd, en had daarvoor een teems laten maken, desttaande uit een zeef met een rond- verticaal zeefvlak staande in een andere zeef met hooger gelegen horizontaal zeefvlak. Op deze wijze werd aan het vuil een groote hindernis in den weg gelegd. Nog altijd is dit systeem in gebruik gebleven.

Het gebrek aan arbeidskrachten op de boerderij, dat de kaasfabriek had doen geboren worden, werd nijpender en dwong tot wijziging van de kaasfabriek in een kaas- en boterfabriek. Dit geschiedde in 1908. Het was toen nog mogelijk om de avondmelk in Swartzsche vaten in bassins met uit zichzelf stroomend nortonwater te koelen. De druk van het nortonwater nam als overal gaandeweg af en in 1924 werd het nieuwe Friesche oproomstelsel ingevoerd. Door te zorgen voor overvloedig koelwater en 'n koeler van ruime capaciteit kan men de avondmelk tot op ongeveer de temperatuur van het nortonwater, (11 gr. C.) afkoelen en verreed men de fout, die menige Z.-H. zuivelfabriek tot haar schande heeft begaan.

De kaasfabriek „Hoogkarspel” heeft geregeld een goed product gemaakt, dat den naam der N.-H. Edammerkaas hoog heeft gehouden. De kaas komt al sinds vele jaren niet aan de markt, doch gaat naar een vasten afnemer.

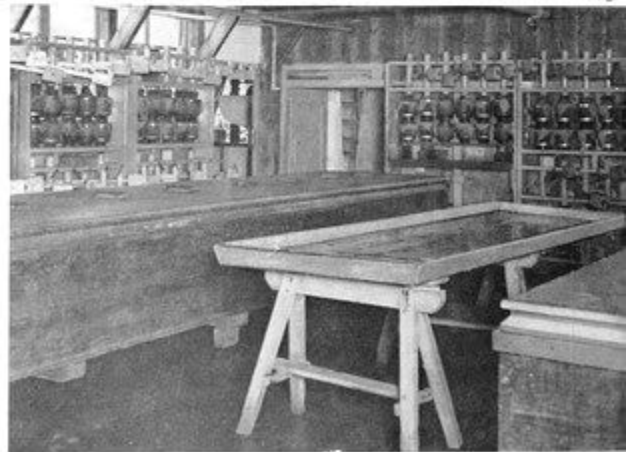


43

*Drie beelden van de daglabriek „Hoogkarspel”
te Hoogkarspel.*



43



In de jaren, die aan de totstandkoming van de Proefzuivelboerderij vooraf ging, was de fabriek te Hoogkarspel voor het Proefstation te Hoorn steeds beschikbaar, wanneer de medewerking voor proeven gewenscht was. De betaling der melk naar gehalte en het verband tusschen samenstelling der melk en kaasopbrengst (Kaasproeven) vroegen toen o.a. de aandacht.

Ook het onderzoek der melk van de koeien afzonderlijk en proeven over de gewone en centrifugale ontrooming der wei. Voor de heeren Dr. v.d. Zande, Boekhout Ott de Vries en mijn voorganger Keestra was de heer Brander de steeds hulpvaardige medewerker, op wiens oordeel hooge prijs werd gesteld en die krachtig heeft medegewerkt aan de totstandkoming der Proef zuivelboerderij.

Ook zijn in de fabriek proeven, genomen vanwege den Bond van Zuivelfabrieken te Noord-Holland o.a. over de kwestie of een hogere nawarmingstemperatuur en een kortere bewerking der wrongel zonder schade voor de hoeveelheid en de kwaliteit der kaas in plaats van een langdurige bewerking en een lagere nawarmingstemperatuur kunnen treden.

De fabriek te Hoogkarspel kan 1, Aug. a.s. terug zien op een schoon verleden en thans onder leiding van den heer- C. Zeilemaker en den, kaasmaker Dekker nog steeds werkende in den geest van haar oud-directeur Brander, de toekomst in vertrouwen *tegemeet zien*.

Dr. L. T. C. SCHEY.

Zuivelfabriek Hoogkarspel



Kleine toevoeging zhn.

In 1906 kwam mijn Opa, Jacob Haker als 2e kaasmaker werken bij zijn oudere broer Dirk. Deze was sinds 1904 kaasmaker in Hoogkarspel – zie knipsel.

Het was het begin van Jacob zijn loopbaan. Pas in 1955 zou hij deze beëindigen.

Hij bleef daar 5 jaar. Daarna werd hij kaasmaker in Schellinkhout.

Zie elders in de site



Dirk Haker 1874 - 1960

Schager Courant 1904-02-21

Dirk Haker 1874-1960 / broer van opa Jb.

— Van de 25 sollicitanten naar de betrekking van kaasmaker in de kaasfabriek „de Eersteling“ te KOEGRAS, gem. Helder, zijn op het drietal geplaatst de heeren Scheringa te Stolpen Zijpe, De Boer te Twisk en **Haker** te Aartswoud.

Schager Courant 1904-03-03

— **HOOGWOUD.** Tot kaasmaker aan de kaasfabriek te Langereis is gekozen de heer Jb. de Vries te Heer-Hugowaard. Met den benoemde stonden op het drietal de heeren **Haker** te Aartswoud en Kwantes te Twisk.

Schager Courant 1904-03-24

— **AARTSWOUD.** Tot kaasmaker aan de fabriek te Hoogkarspel is benoemd de heer D. **Haker**, thans in gelijke betrekking aan de kaasfabriek alhier werkzaam.

Een viertal knipsels uit de beginperiode

Schager Courant 1890-05-11

— Men schrijft uit Hoogkarspel dd. 8 Mei, aan de *N. Rott. Ct.*:

Bestonden er tot in dit gedeelte van Noord-Holland geene **kaasfabrieken**, thans zullen, binnen korten tijd een tweetal inrichtingen voor machinale kaasbereiding in Drechterland gebouwd worden, en wel te Nibbikswoud en te Hoogkarspel.

Een vijftal veehouders in laatsgenoemde plaats hebben tot dit doel de handen ineengeslagen en hopen tegen Juli e. k. eene **kaasfabriek** in werking te stellen, met een vermogen van 3 paardekrachten en waarin de melk van ongeveer 180 koeien tot kaas zal kunnen verwerkt worden.

Schager Courant 1891-03-26

— De oprichters der **kaasfabriek** te Hoogkarspel, vijf ondernemende veehouders aldaar, hebben aanvankelijk zeer bevredigende uitkomst verkregen van hunne machinale kaasbereiding. In den regel toch bedongen zij op de markt zeer goede prijzen voor hunne producten, zoodat hun fabrikaat in dit opzicht wel kan concurreeren met de kaas die op de gewone manier wordt vervaardigd; ook zonden dezen winter reeds een zestal boeren hunne melk naar de fabriek. In Aug. 1890 begonnen met de melkopbrengst van 76 koeien, bewerkt zij tegenwoordig de melk van 154 koeien, waardoor de ondernemers zich genoodzaakt zien enkele toestellen te vergrooten.

Voorals 's winters, als de hoeveelheid melk in de meeste boerderijen sterk vermindert, geeft samenwerking een groot gerief en voordeel voor de kaasbereiding.

Schager Courant 1908-09-06

Het Kaascontrôle-station Noord-Holland.

Ter gelegenheid van Grocers and Bakers Exhibition te Londen heeft het Kaascontrôle-station Noord-Holland te Hoorn, aan het Alg. Nederl. Exportblad, afd. bureau ter bevordering v. d. Nederlandschen handel en industrie de samenstelling opgedragen van een extranummer van het maandblad Holland Abroad, waarin zeer duidelijk, toegelicht door fraaie foto's, de werking van het kaascontrôle station wordt beschreven. De bezoekers van de Londensche tentoonstelling, voor wie dit geïllustreerde nummer speciaal is samengesteld, zullen door deze beschrijving uitnemend worden ingelicht omtrent de maatregelen, die nu twee jaren geleden op het initiatief van de Hollandische Maatschappij van Landbouw genomen zijn om alle knoeierij met Edammer kaas paal en perk te stellen en aan het beroemde volvette zuivelproduct den afzet op de buitenlandsche markten te verzekeren, dien het om zijn uitstekende hoedanigheden verdient.

Zooals gezegd, de werking van het contrôle-systeem wordt in dit blad duidelijk omschreven en de fraaie afbeeldingen van het gebouw te Hoorn, waar het kaascontrôle station is gevestigd, een laboratorium, een **kaasfabriek** te Hoogkarspel, de kaasmarkt te Hoorn, in volle bedrijvigheid, het nemen van monsters in een kaasmakerij, enz. zullen onder de belanghebbende buitenlandsche afnemers zeer de aandacht trekken.

Schager Courant 1911-03-14

Kaasmakersknecht.

In de **Zuivelfabriek** „HOOGKAR-SPEL“ wordt tegen 20 April gevraagd

een Kaasmakersknecht.

Zich aan te melden bij den Directeur.