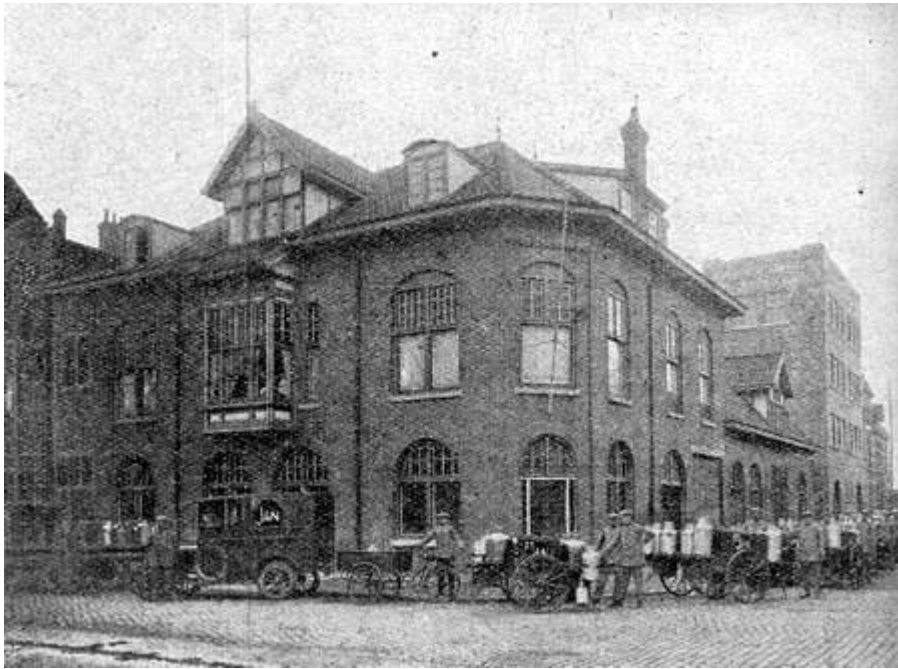


De Coöp. 's-Hertogenbossche Melkinrichting en Zuivelfabriek „St. Jan”

De „St. Jan” - op de melkwagentjes staat niets anders dan dit - opende 2 April j.l. officieel haar verbouwde en belangrijk uitgebreide inrichting. Alvorens echter van de verbouwing iets mede te deelen, willen wij eerst een oogenblik bij de geschiedenis van dit coöperatieve bedrijf stilstaan.



De Coöp. Melkinrichting „St. Jan” te 's-Hertogenbosch. met haar loopend materiaal.

Het is ook hier weer, zooals in zoo menigvuldige gevallen, de slechte melkprijs geweest en de ongezonde pachttoestanden - welke daar nog niet geheel verdwenen zijn - die de boeren rondom Den Bosch tot coöpereren dreven. Vooral het dorp **Orthen**, waar een klein groepje melkveehouders reeds in den zomer van 1911 de eerste pogingen tot gemeenschappelijk optreden in het werk stelde, dient hier te worden genoemd. Overleg met de melkslijters baatte niet, en daar geld en steun ontbraken, kwam men niet verder. Niettemin werd er systematisch voortgewerkt. Er werd een afdeeling van den Noord-Brabantschen Christelijken Boerenbond (N.C.B.) opgericht, die het onderlinge verband bewaarde; een Boerenleenbank volgde en zodoende kwam er langzamerhand geld beschikbaar om in een zeer bescheiden lokaliteit te kunnen beginnen.

Aanvankelijk was het niet meer dan een soort „melkslijtersvereniging, waar een „over” en „tekort” aan melk werden uitgewisseld. Lang heeft men hier niet gewerkt. Toen men echter reeds zóóver was, dat een terrein voor een nieuwe fabriek was aangekocht, werd de vereniging een bestaande melkinrichting aangeboden, welke omstreeks September 1918 door 27 boeren werd overgenomen.

Het oorspronkelijk ledenaantal onderging in den beginne geen verandering. Wel wilde natuurlijk ieder graag zijn melk leveren, zoodat men binnen een jaar tijds ruim 200 losse

leveranciers had. Terecht meende het bestuur dat deze toestand ongewenscht was en daarom besloot het in zijn vergadering van 22 November 1921 na 1 Februari daaropvolgende geen melk meer van losse leveranciers te accepteren. Dit is ontwijfeld een daad van goed beleid geweest, daar anders het financieren van de verbouwing, die door grootten melkaanvoer noodzakelijk geworden was, wel eens met moeilijkheden kon zijn gepaard gegaan. Thans telt de fabriek 330 leden, welke volgens een bepaling in de statuten lid moeten zijn van den N.C.B.



Bestuur en genoodigden bij de opening der nieuwe kaasfabriek van de Coöperatieve 's Hertogenbosche Melkinrichting en Zuivelfabriek „St. Jan” te 's Hertogenbosch op 2 April 1929

Ook nog in ander opzicht was het jaar 1921 belangrijk. In dat jaar is men n.l. met kaas-
maken begonnen, eerst op zeer bescheiden voet, doch uit de foto's en de verdere be-
schrijving zal wel blijken, dat deze afdeling niet de minst belangrijke van het bedrijf is
geworden.

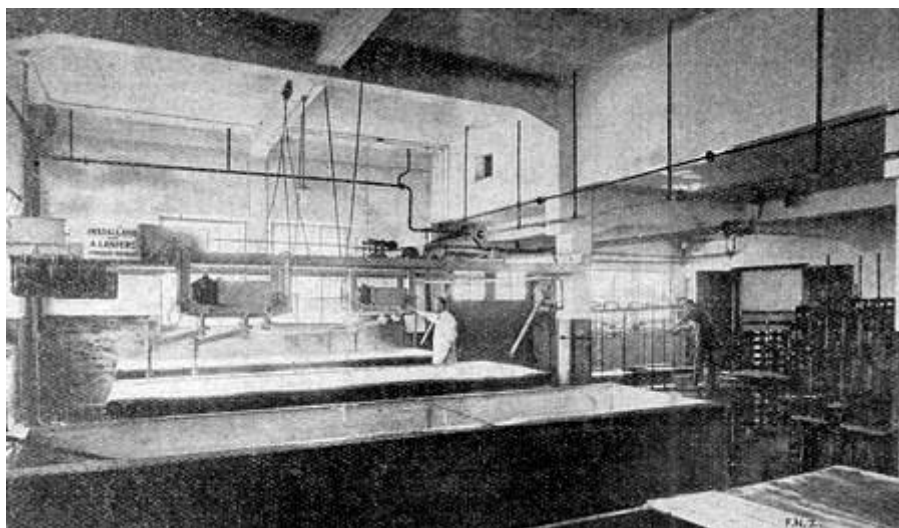
Ten einde de voortdurende groei en vervolmaking van het bedrijf te illustreeren, zullen
wij korthedshalve de meest belangrijke feiten maar opsommen. Deze zijn: 1919, aan-
sluiting bij den Brabantschen Zuivelbond; 1923, eerste melkerscursus; Dec. 1924, uitbe-
taling der melk naar vetgehalte; einde 1925, de „Nederlandsche Melkinrichting” aange-
kocht; 1927 aansluiting bij het melkcontrôle-station van den Brabantschen Zuivelbond;
einde 1928, de tuberculosebestrijding onder het rundvee ter hand genomen.

Een belangrijk besluit hebben wij hierbij echter overgeslagen en wel dat betreffende den
bouw van een nieuwe wagenremise en kaasmakerij in de voorjaarsvergadering van
1928, waarbij wij in verband met de opening iets langer moeten blijven stilstaan.

Nadat men de zaak van alle kanten - ook overplaatsing naar een nieuw terrein - had be-
keken, is een groot plan voor plaatselijke uitbreiding opgemaakt, dat evenwel zoodanig
is opgesteld, dat het gemakkelijk in twee gedeelten kon worden uitgevoerd. De aankoop
van een paar naastgelegen huizen was hiervoor evenwel noodzakelijk. Op dit vrij geko-
men terrein heeft men een flink gebouw van 3 verdiepingen neergezet, en hoewel ook in

de bestaande fabriek een en ander veranderd en gemoderniseerd is geworden, heeft men zodoende toch vrijwel zonder hinder voor het gewone bedrijf kunnen voortwerken.

Zoals reeds, gezegd, zijn de kaasmakerij en de remise hierin ondergebracht. De kaasmakerij bevindt zich, hetgeen wel een unicum in ons land zal zijn, op de derde verdieping. Uit het centrifugelokaal wordt de melk met behulp van een Begemann-pomp (Helmond) naar de kaasmakerij opgevoerd. Hier bevinden zich een tweetal kaasbakken van 3000 L. ieder, uitgerust met kaasmachines van de fa. Lanfers, Groningen. In dit ruime lokaal, waar tevens de persen staan, is zelfs nog plaats genoeg voor het dubbele aantal kaasbakken en kaaspersen.



Een kaasmakerij op de derde verdieping



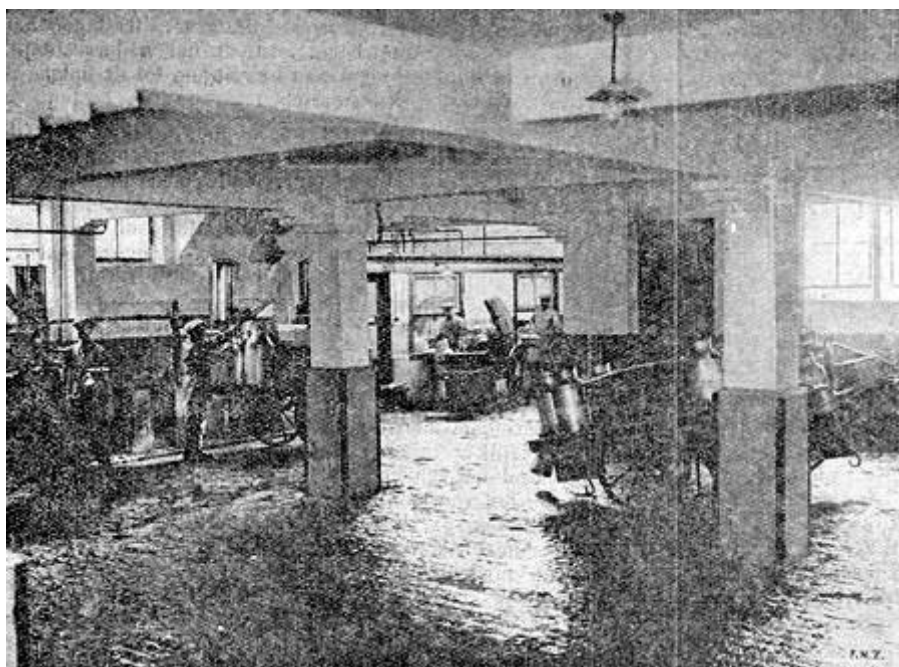
Ook het pekellokaal is op de derde verdieping gelegen

Op dezelfde verdieping treft men ook het pekellokaal aan dat geheel met een 100 c.m. dikke kurklaag geïsoleerd is. Op de foto van de kaasmakerij staat de deur hiervan open, terwijl de afzonderlijke foto de inrichting ervan weergeeft. De persoon bij het luik is juist bezig de kaas uit de pekels naar het daaronder gelegen kaaspakhuis te laten glijden.

Dit pakhuis neemt de geheele tweede verdieping in beslag. Men ziet dus, dat, de kaas hier, in tegenstelling met hetgeen in andere kaasfabrieken gebeurt, met de zwaartekracht mee reist, en men kan hier derhalve minder goed zeggen, dat de kaas „boven naar het pakhuis gaat”, hoewel dit toch nog op de 2e verdieping is gelegen. Tevens blijkt, dat al zijn de moeilijkheden bij een uitbreiding wel eens groot, er toch een bevredigende oplossing is te vinden.

De eerste verdieping wordt voor een groot gedeelte ingenomen door de melkbewaarplaats, waar voorloopig een viertal bassins zijn geplaatst. De overige ruimten worden ingenomen door het magazijn van de diverse benodigdheden voor het bedrijf en een tweetal schaft lokalen, een voor het personeel en een voor de melkventers, met de noodige hygiënische inrichtingen er bij.

Gelijkvloers bevindt zich de wagenremise met terzijde de meetemmers en loketten voor de afgifte van de verschillende producten. Keien van Beiersch graniet, met asfalt ingevoegd, bedekken den vloer. Voor zware goederen is een lift aanwezig.



De nieuwe wagenremise

Het geheele gebouw, dat een door en door solieden indruk maakt, is uitgevoerd met spouwmuren, en ontworpen door het Architectenbureau Martens en Kramer te Oosterhout in overleg met de bouwcommissie van den Brabantschen Zuivelbond.

Met deze gedeeltelijke verbouwing is thans vooral de afdeling kaasmakerij, welke vroeger slechts een bescheiden hoekje in de fabriek innam, beter gehuisvest geworden. Met een klein kaasbakje begonnen, is de kaasproductie met den stijgenden melkaanvoer, welke thans ruim 5½ miljoen L, bedraagt, voortdurend toegenomen. Daarbij heeft men zich toegelegd, voor dit product afzet in de stad en bij de groote inrichtingen en gestichten te krijgen, hetgeen zoo goed gelukt is, dat momenteel ongeveer 80 % van de productie in den kleinverkoop gaat. Voornamelijk maakt men volvette Goudsche en daarnaast Leidsche kaas, die - wij waren in de gelegenheid het te constateeren - er heel goed mag wezen. Van de kaasmelk wordt 80 % gepasteuriseerd.

Doch ook de afdeeling melkinrichting is er, wat de ruimte betreft, aanzienlijk op vooruitgegaan. Over een paar jaar denkt men ook het boterbedrijf eens flink onder handen te nemen. Hierbij zal dan eveneens de étage-bouw worden toegepast. Wij hoorden reeds een en ander van deze toekomstplannen en veronderstellen dat de St. Jan te 's-Hertogenbosch dan tot een van de meest bezienswaardige coöp. melkinrichtingen van ons land zal behooren.

Merkwaardig is evenwel dat, terwijl men in andere steden van overheidswege een vooruitstrevende melkinrichting uit een oogpunt van volksgezondheid op prijs weet te stellen en een goed hart toedraagt, dit van de Bossche vroede vaders niet gezegd kan worden. Deze hebben zich de hersenschim in het hoofd gehaald, dat een goed georganiseerd melkinrichtingsbedrijf een „monopolie” zou kunnen verkrijgen, terwijl zij er zeker nooit aan gedacht hebben, dat de omliggende zuivelfabrieken dit nimmer zouden dulden, omdat deze wat den uitbetaalden melkprijs betreft, spoedig last met hare leden zouden krijgen en door aanvoer van goedkoopere melk het monopolie in de stad spoedig zouden breken.

KR.