

## DE ONTWIKKELING VAN DE PARTICULIERE ZUIVELINDUSTRIE KAAS- EN BOTERFABRIEKEN IN FRIESLAND

Wanneer wij vandaag de dag door het Friese landschap reizen en we zien de vriendelijke torentjes en bij vele daarvan een schoorsteen van een zuivelfabriek, dan kunnen wij ons bijna niet meer indenken, dat dit eens anders is geweest. Dat er een tijd is geweest, dat deze zuivelfabrieken er nog niet waren en er toch zuivelbereiding was in deze provincie. Nauwelijks een mensenleeftijd geleden was dat inderdaad het geval.



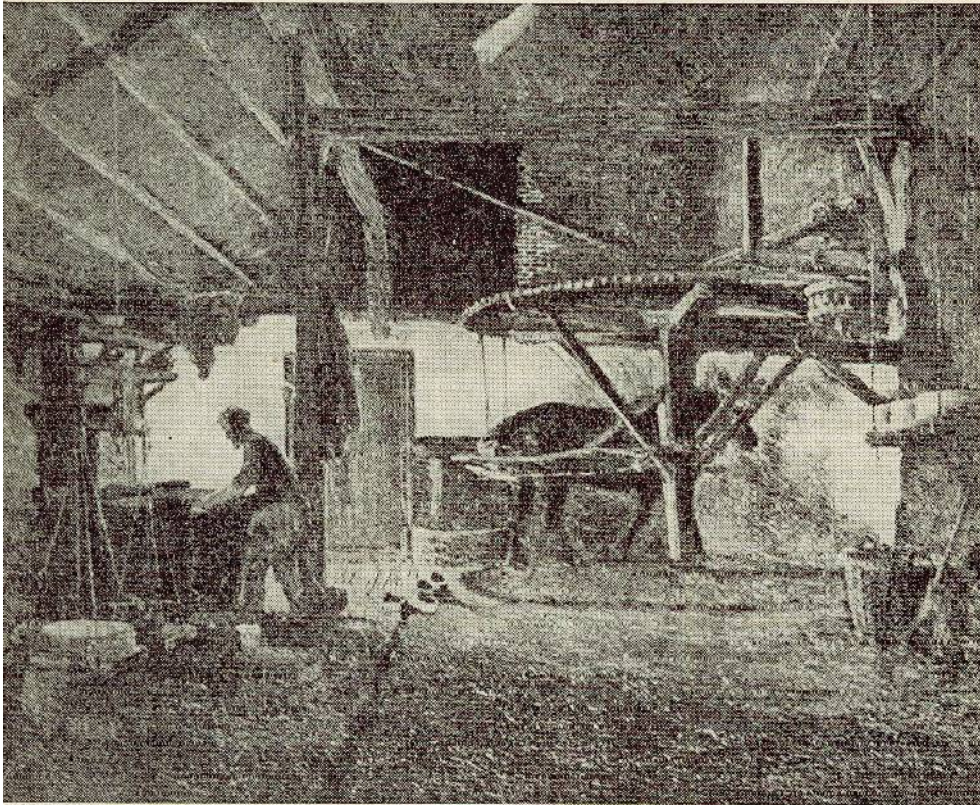
*J. Anema*

Vooraf voor de jongeren onder ons is het goed nog eens de aandacht te vestigen op de tijd, dat het werk, dat thans in deze fabrieken geschiedt, grotendeels door onze grootmoeders en door vele geslachten van huisvrouwen vóór hen, op de boerderij werd verricht. Een diep respect vervult ons voor deze vrouwen, die kans zagen naast het vele huishoudelijke werk ook nog zoveel arbeid te verrichten in het bedrijf. Want men denke niet te gering over de zuivelbereiding op de boerderij. Natuurlijk had deze niet de omvang van die van tegenwoordig in de fabrieken, maar niettemin was zij reeds van ouds zeer belangrijk.

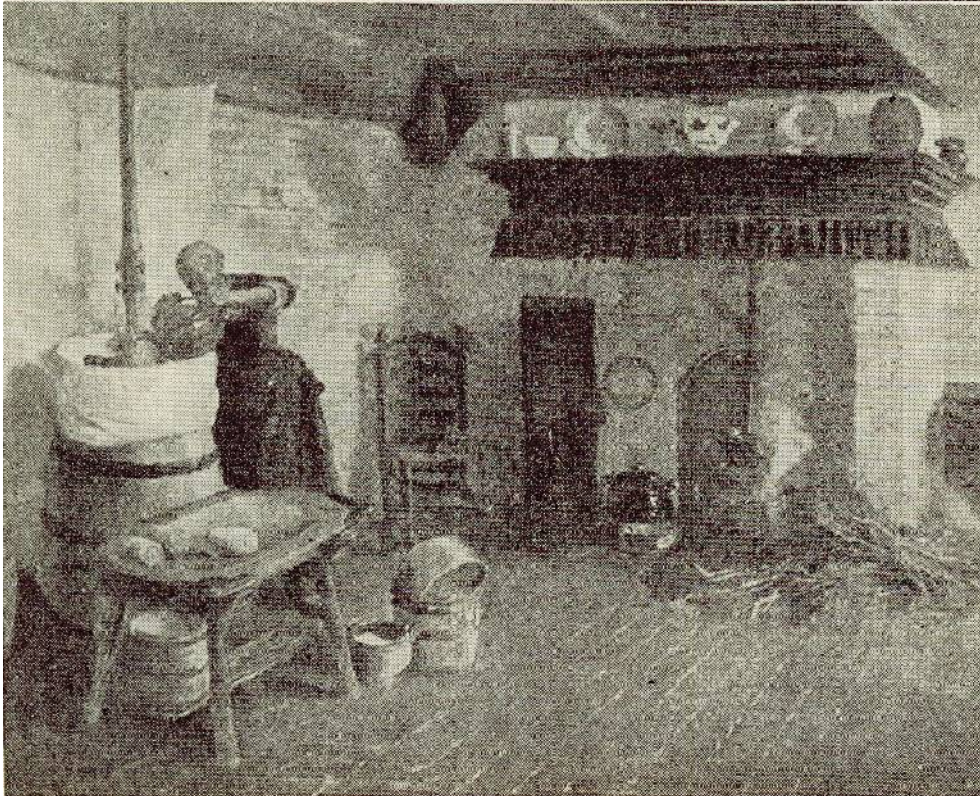
In een beschrijving van „het oude zuivelbedrijf in het Friesch museum" door de heer N. Ottema zegt deze: „Zeer waarschijnlijk is het zuivelbedrijf in Friesland van even ouden datum als de eerste bewoning van de Friesche kleigronden." Waarbij er echter op gewezen wordt, dat de uitvinding der kaasbereiding waarschijnlijk van veel oudere datum is dan die van het maken van boter. Als bewijs hiervoor voert hij aan, dat bijv. in de inventarissen van de landgoederen van Kerel de Groote, naast belangrijke opbrengsten aan ham en kaas; slechts een enkele maal sprake is van een kleine hoeveelheid boter. Wanneer we verder weten, dat de stad Leeuwarden reeds in 1386 een waag bezat, dan blijkt hieruit dat daar kaas en misschien ook boter werd verhandeld. En dat deze handel zich niet alleen beperkte tot een plaatselijke afzet, moge blijken uit het feit, dat Graaf Albrecht van Holland in 1396 bij een aanval op Friesland, zijn krijgsvolk vervoerde op 1500 voertuigen, hoofdzakelijk zogenaamde „smakschepen", die in vreedestijd voor het vervoer van boter en kaas naar het buitenland dienst deden.

Dat de zuivelbereiding niet alleen zeer oud is, maar ook reeds vóór de fabriekmatige zuivelbereiding een behoorlijke omvang had bereikt, mode blijken uit gegevens uit de „Tegenwoordige Staat van Friesland in de jaren 1762 en 1763." „Van May 1762 tot May 1763 zijn op 's lands Waagen aangegeven 38206 vierendeels tonnen boter, 't geen naar een matige berekening maakt 764.120 karoliguldens.<sup>i</sup> Ook komt er jaarlijks aan de Waagen wel anderhalf miljoen zoetemelk en bij de vier miljoen ponden grove kaas." Op de boerderijen werd hoofdzakelijk uit de room boter en uit de afgeroomde melk, groene-, kanter- en Friese nagelkaas gemaakt.

<sup>i</sup> De 'Carolus' werd in 1521 de eerste Nederlandse eenheidsmunt, eerst van goud (2,91 gr.), vanaf 1543 een zilveren munt (22,85 gr.). Ook wel aangeduid als karolusgulden en later als gulden, was 20 stuivers waard



Kaasbereiding  
op de boerderij  
(Ontleend aan:  
Het oude zuivelbedrijf  
in het Friesch Museum)



Boterbereiding  
op de boerderij  
(Ontleend aan:  
Het oude zuivelbedrijf  
in het Friesch Museum)

Alleen in de omgeving van Dokkum werd volvette kaas gemaakt. Dit noemde men „zoetemelk kaas", terwijl de andere genoemde soorten werden aangeduid als „grove" kaas. De producten werden verhandeld op de weekmarkten, die in vele plaatsen werden gehouden. In talrijke dorpen was een waag; deze gebouwtjes kan men thans nog in vele Friese dorpen aantreffen, al hebben ze nu een andere bestemming gekregen. Zij vormen met de grote kelders onder de woonhuizen van de boerderijen een herinnering aan de zuivelbereiding op de boerderij. In de steden waren deze wagen veelal fraaie gebouwen, zoals b.v. de stadswaag te Leeuwarden.



Zo waren vele eeuwen lang de veehouderij en de zuivelbereiding door de Friese boer met wisselend succes beoefend. Slechte tijden waren steeds weer door betere gevolgd en zo was dan ook na de zeer slechte jaren omstreeks 1810 en een geleidelijke verbetering nadien, in de jaren 1850 tot 1876 een hoogtepunt bereikt. Spoedig zou echter blijken, dat de verhoudingen in de wereld zich weer eens gingen wijzigen en dat het bestaan van de Friese boer, tevens zuivelbereider, ernstig werd bedreigd. De Friese boter die sinds onheuglijke tijden de eerste plaats had ingenomen op de Londense markt, werd in de jaren 1875-1877 in kwaliteit voorbijgestreefd door de Deense en Normandische boter.

Het gevolg hiervan was, dat na 1877 de prijzen van de Friese boter sterk daalden, wat moge blijken uit de gemiddelde boterprijzen op de markt te Leeuwarden in die jaren:

1874	f 60,39	per 40 K.G.
1875	„ 59,52	„ „ „
1876	„ 62,84	„ „ „
1877	„ 59,87	„ „ „
1878	„ 53,77	„ „ „
1879	„ 44,76	„ „ „

Het behoeft geen verwondering te wekken, dat deze gang van zaken in Friesland grote ongerustheid baarde. En het is begrijpelijk, dat men uitzag naar middelen die hierin verbetering konden brengen. In bijeenkomsten van veehouders werd dit onderwerp druk besproken en ook bij de overheid, het provinciaal bestuur, begon dit onderwerp sterk de aandacht te trekken. Een prijsvraag werd uitgeschreven en de Friesche Mij. van Landbouw vaardigde in 1877 een commissie af naar Denemarken en Zweden, teneinde zich op de hoogte te stellen van de bereiding van boter in die landen en hierover rapport uit te brengen. Deze commissie bestond uit de heren Jhr. Mr. L. C. van Beijma thoe Kingma, P. C. Walma en H. F. Pasma. In de maand juni van het jaar 1878 reisde de commissie af en een maand later keerde zij in het vaderland terug.

Haar bevindingen werden neergelegd in een uitvoerig rapport. De voornaamste gevolgtrekkingen waartoe de commissie kwam, waren de volgende: „De Friese boter is van mindere kwaliteit dan de Deense boter". „De Denen zijn ons op het gebied van zuivelbereiding ver vooruit". „Aanbevolen wordt ook hier de Deense methode in te voeren".

Hoewel de fabriekmatige zuivelbereiding in Denemarken reeds haar intrede had gedaan, had de genoemde commissie met de laatste aanbeveling op het oog, het laten opromen van de melk in Swartz vaten, het zogenaamde Swartzsysteem. Aan fabriekmatige zuivelbereiding werd door de commissie toen nog niet gedacht, integendeel de heer Pasma schreef: „Niet door verstoring te brengen in den geregelde gang van deze landbouwnijverheid.....alleen door de botermakerij met meer zorg, opgewektheid en accuratesse te behartigen is het, dat wij den roem daarvan moeten bestendigen en bewaren". Pasma was een tegenstander van de fabriekmatige zuivelbereiding.

Ook de Landbouw-Maatschappijen waren nog niet rijp voor de fabriekmatige bereiding. De beperktheid en de aard van dit overzicht dwingen mij om het beeld van de zuivelbereiding op de boerderij kort te doen zijn en het wil daarom allerminst aanspraak maken op volledigheid. Voor een goed begrip over de ontwikkeling van de fabriekmatige zuivelbereiding, kan het echter niet worden [58] gemist. Want we zullen nooit mogen vergeten, dat uit deze bereiding van zuivelproducten op de boerderij, de fabriekmatige bereiding is voortgekomen. En ook niet dat in de aanvang van de ontwikkeling van de fabriekmatige bereiding, deze nog veel overeenkomst had met die op de boerderij. Nog minder mogen wij vergeten, dat deze bereiding op de boerderij en de handel in de verkregen producten een roemrijk verleden hadden. En het is zeker niet zo dat men het mag voorstellen, als zou de fabriekmatige zuivelbereiding de eer toekomen als eerste de goede naam van onze zuivelproducten te hebben gevestigd.

Maar de verdienste van de pioniers van de fabriekmatige zuivelbereiding moet men zien als een begrijpen van de tijdsomstandigheden, die maatschappelijke veranderingen steeds weer nodig maken. Zoals de zeilschepen werden vervangen door stoomschepen, de diligences door spoortreinen en veel handwerk door machines, zo was ook de tijd gekomen, dat fabriekmatige zuivelbereiding in ons

land nodig was. En de particuliere ondernemers en de veehouders, die hun de melk ter verwerking afstonden, die dit begrepen en de moed toonden hiervoor hun arbeid en geld in de waagschaal te zetten, komt de dank toe van het nageslacht, in het bijzonder van allen die bij de veehouderij en zuivelbereiding betrokken zijn, voor hetgeen zij tot stand hebben gebracht.

Dat de overgang van de bereiding op de boerderij naar de fabriek sterk haar stempel heeft gedrukt op de ontwikkeling en de ontwikkelingsmogelijkheden van de particuliere zuivelindustrie is begrijpelijk. Het zou mij alweer te ver voeren hierop uitvoerig in te gaan, en ik wil volstaan met in het kort op enkele punten te wijzen. Door de gehechtheid van velen aan het voorvaderlijk [60] zuivelbedrijf op de boerderij, was het risico om fabrieken op te richten zeer groot. Het verkrijgen van voldoende grondstoffen voor deze fabrieken was zeer moeilijk en de ligging van de boerderijen, waarvan melk werd betrokken, was vaak zeer verspreid. Wanneer we weten dat omstreeks 1900, dus 21 jaren na de oprichting van de eerste zuivelfabriek in Friesland, de productie van boter op de boerderijen nog ruim 2.5 miljoen K.G. per jaar bedroeg, dan mag dit wel als een bewijs gelden voor hetgeen ik hier heb uiteengezet.

Zo naderde dan het jaar 1879, het jaar waarin een belangrijk particulier initiatief werd omgezet in een daad. Het was in dit jaar dat de heer M. Bokma de Boer voor eigen rekening de eerste zuivelfabriek in Friesland stichtte en wel te Veenwouden. De fabriek kreeg de naam „Freia" en was ingericht voor het maken van boter en z.g. „Backsteinkäse". De melk werd ontroomd volgens het Swartz-systeem. De indeling van de fabriek was als volgt: een melkontvanglokaal (waarbij paard en wagen in een afgesloten ruimte werden gereden), een kaaslokaal met pekellokaal, botermakerij, koellokaal, machinekamer met ketelhuis en een kantoor. De oppervlakte van de gebouwen was ongeveer 30 bij 10 meter.

Het begin was zeker niet gemakkelijk, daar aanvankelijk maar weinig melk ter verwerking beschikbaar werd gesteld. En het is begrijpelijk dat er ondernemingsgeest en moed voor nodig waren, de eerste te zijn om voor eigen risico, en kennende de toen nog bestaande tegenstand tegen de fabriekmatige zuivelbereiding, deze zeker vrij kostbare onderneming te beginnen. De zaken van de heer Bokma de Boer gingen dan ook niet voorspoedig en reeds spoedig werd de invoer van de z.g. „Backsteinkäse" in Duitsland verboden. Het bedrijf van de heer Bokma de Boer ging dan ook reeds spoedig in andere handen over en is nadien nog enige malen van eigenaar veranderd.<sup>i</sup>

Er moest veel weerstand worden overwonnen en in later jaren heeft de heer Bokma de Boer zich hierover wel eens beklagd. Zo in een open brief in de Leeuwarder Courant van 12 Januari 1894, waarin hij onder meer het volgende schreef:

*„Toen ongeveer vijftien jaar geleden in Friesland gevoeld werd, dat het met de zuivelbereiding niet langer zoo kon doorgaan, toen men door schade en schande aldoor wijzer was geworden, terwijl men echter de pogingen van ondergetekende, die hij met opoffering van veel kosten in 1879 aangewend had, om ten minste een voorbeeld te geven en de boeren te helpen breken voor een betere toekomst, den Frieschen veehouders waardig, met een veelbeteekenend stilzwijgen begroet had, ging er eindelijk een licht op"En verder:*

*„vergeef mij zoo ik smstijds eenigszins scherp was in mijn oordeel, mijn hart is vol van de miskenning die ik in Friesland, in de provincie waar ik den eersten practischen stoot gaf aan eene verbeterde toepassing der zuivelbereiding, heb moeten ondervinden".*

---

<sup>i</sup> Zie meer over deze fabriek 'Freia' en Bokma de Boer, in het boekje "Stoomzuivelfabriek Freia". Uitgegeven door het Nederlands Openluchtmuseum Arnhem - 1992



Maar mocht het dan al niet de oprichter persoonlijk voordeel en voldoening hebben gegeven, de fabriekmatige zuivelbereiding had zich in Friesland baan gebroken en Friesland zou er de bakermat van worden. Spoedig volgden andere bedrijven en zo werd in 1882 te Harlingen opgericht de Nederlandsche Maatschappij van Kaas- en Roomboterfabrieken, welke Maatschappij in de loop der jaren fabrieken vestigde te Bolsward, IJsbrechtum (Sneek), Oudega, Oosterlittens en Wommels. De oprichting van deze Maatschappij heeft veel bijgedragen tot vestiging en verdere uitbreiding van de fabriekmatige zuivelbereiding in Friesland. Van stonde af aan werden de zaken flink aangepakt, goed ingerichte fabrieken werden gebouwd en ook de verdere opzet van de gehele onderneming was hiermede in overeenstemming.

Om een indruk te geven van hetgeen deze Maatschappij heeft aangedurfd in een tijd [61] dat fabriekmatige zuivelbereiding nog weinig gemeengoed was en door zeer velen nog werd bestreden, plaats ik hierbij een afdruk van een foto van de fabriek te

, zoals deze er kort na haar voltooiing uitzag. Naast de bereiding van boter, legde deze onderneming zich ook - en niet in de laatste plaats - toe op de bereiding van kaas en wel Gouda- en Edammerkaas. Deze kaassoorten waren voordien in Friesland weinig of niet gemaakt en dus opende de bereiding voor de zuivelbereiding in deze provincie nieuwe mogelijkheden. Men kan gerust zeggen, dat deze onderneming met haar initiatief de stoot heeft gegeven tot de oprichting van 'meerdere kaas- en boterfabrieken en in belangrijke mate haar stempel heeft gedrukt op de verdere ontwikkeling van de fabriekmatige zuivelbereiding in deze provincie. Dat hare verdiensten ook door de overheid zijn erkend, moge blijken uit het feit dat haar in latere jaren het praedicaat „Koninklijke" werd verleend en zij dus voortaan heette „Koninklijke Maatschappij van Kaas- en Roomboterfabrieken".

Het ligt allerminst in mijn bedoeling, hiermede het werk van andere ondernemingen te kleineren. Fabrieken als Workum, Sloten, Ozingahuizen hebben weinige jaren later ook veel bijgedragen tot de opkomst van prima kaasfabrieken, terwijl Normandia, Sneek dit deed voor de boterbereiding. Maar dit doet niets af aan het feit, dat de Maatschappij met de oprichting van haar fabrieken een goed voorbeeld heeft gegeven.

Ik wil hier evenmin onvermeld laten, dat in 1894 door de N.V. Hollandia een fabriek werd geopend te Bolsward. Hoewel dit eigenlijk valt buiten de opzet van dit overzicht, daar in dit bedrijf uitsluitend gecondenseerde melk en boter werden bereid en de ontwikkeling van dit soort bedrijven elders in dit boekwerk wordt beschreven, wil ik toch niet onvermeld laten, dat ook dit bedrijf veel baanbrekend werk heeft verricht voor de particuliere zuivelindustrie in Friesland.

De eerste directeur van de Nederlandsche Maatschappij van Kaas- en Roomboterfabrieken was de heer Waller uit Anna Paulowna, na enkele jaren werd [62] hij opgevolgd door de Heer D. Harmens, een handelaar in boter uit Harlingen, later woonachtig te Leeuwarden, waar toen ook het hoofdkantoor dezer Maatschappij werd gevestigd, in het huis waar thans de Kamer van Koophandel haar zetel heeft. Zijn opvolger was de Heer G. J. Hibma, de latere voorzitter van de V.V.Z.M.; deze bracht de zetel van de Maatschappij over naar Sneek; waar nu nog het hoofdkantoor is gevestigd. Toen deze onderneming enkele jaren had gewerkt, niettegenstaande grote moeilijkheden die overwonnen moesten worden, gaf dit de stoot tot de oprichting van meerdere zuivelfabrieken en zo vind ik dat er in 1887 in Friesland 13 zuivelfabrieken waren, waarvan 11 op particuliere grondslag. Hieruit volgt, dat intussen ook de coöperatieve bedrijfsvorm haar intrede in deze provincie had gedaan en wel in 1886, met de oprichting van de eerste coöperatieve zuivelfabriek te Warga.

Indien wij nu nog eens een van deze eerste fabrieken in haar oorspronkelijke toestand zouden kunnen binnenwandelen, dan zouden wij natuurlijk wel een groot verschil opmerken, in vergelijking met de tegenwoordige modern ingerichte zuivelfabrieken. Immers melkbascules kende men toen nog niet, de melk werd per liter betaald en hiervoor met een stok in de bus gemeten. Pompen om de melk te verplaatsen in de fabriek waren eveneens nog onbekend, evenals melkkoelers en koelmachines. Aanvankelijk werd de melk vanaf de „melkontvangst" in Swartz-vaten door twee mannen de fabriek ingedragen, waar deze in gemetselde koelbakken werden geplaatst. Door middel van water en ijs werden zij afgekoeld om het opromen van de melk te bevorderen. Dit ijs werd 's winters in de meren van vaarten verzameld en opgeslagen en bewaard in z.g. „ijshokken". De volgende morgen werd met een roomlepel de room van de melk geschept, die op haar beurt weer in roomtonnen te „zuren" werd gezet. De afgeroomde melk, voor zover geen volle melk tot kaas werd verwerkt, werd eveneens in Swartz-vaten naar de kaasmakerij gedragen en daar overgestort in kaasketels of wat men later noemde de kaasbakken. De kaasbereiding was natuurlijk ook geheel handwerk. Dit alles bracht uiteraard veel werk mede en al spoedig werd voor het verplaatsen van de melk gebruik gemaakt van „melkgoten", hetgeen arbeidsbesparing betekende. Niettemin was er in de eerste zuivelfabriek veel handenarbeid, waarbij voor het reinigen van het vaatwerk en andere werkzaamheden ook wel vrouwen werden te werk gesteld.

Al spoedig werd voor het ontromen van de melk tevens gebruik gemaakt van centrifuges, al verschilden deze nogal wat van de moderne schuimloze centrifuge. De handkrachtfabriekjes waren vanzelfsprekend veel primitiever. Een aardige beschrijving hiervan trof ik aan in een proeve van „geakinde" „Smellingera".<sup>i</sup> De Heer van Asperen geeft ons hier een beeld van zulk een handkrachtfabriekje.

---

<sup>i</sup> Boek uitgegeven in 1944 n.a.v. 400 jarig bestaan van Drachten - Smellingerland - in 1941.

De handcentrifuge werd dan door een man in beweging gebracht. „Hoewel het draaien van het gangwiel blijkens een korte proef geen inspanning vereischte, kan men zich voorstellen, hoe vermoeiend het geregeld doorwerken (de centrifuge moest op toeren blijven draaien!) moet zijn geweest. De karn werd bediend door 2 mannen, die aan twee zwingels een horizontale as ronddraaiden. Elders gebruikte men een gangwiel en moest één man dit werk verrichten. Ook het draaien van de boterkneders geschiedde door één man, terwijl een tweede de boter oprolde en opnieuw voor de wals bracht. De boter werd in eenmaal zoo goed mogelijk uitgekneed en dan in manden verpakt en vervoerd, om elders te worden afgewerkt." Deze boter werd dan in fabrieken, die werkten volgens het **Normandische systeem**, verder behandeld. Normandia te Sneek en Simons te Harlingen voerden deze werkwijze hier in.

Maar ook al beschikten de fabrieken over een stoommachine, er waren in de [63] eerste fabrieken veel werkkrachten nodig. Deze waren meestal afkomstig uit het boerenbedrijf en moesten voor het werk in de fabrieken geheel opgeleid worden. Men begrijpt, dat ook hier vele moeilijkheden overwonnen moesten worden.

Beziet men dit alles in het raam van de tijd waarin men toen leefde, d.w.z. in de tijd dat de zuiveltechniek nog in haar kinderschoenen stond, dan moet men toch bewondering koesteren voor wat deze pioniers aandurfd en tot stand wisten te brengen.

Intussen naderen wij het einde van de negentiende eeuw en wij zullen eens nagaan wat er toen tot stand was gekomen.

In 1890 waren er 45 zuivelfabrieken, waarvan 29 particuliere fabrieken

„ 1895	„	„ 75	"	"	41	„	„
„ 1897	„	„ 98	"	"	44	„	„

Hieruit blijkt, dat het aantal coöperatieve bedrijven eveneens sterk was toegenomen en in 1897 reeds het aantal particuliere fabrieken overtrof. De strijd die zuivelbereidend Friesland in twee kampen zou verdelen en blijven verdelen nam een aanvang.

Ik acht het hier niet de plaats deze strijd uitvoerig te beschrijven; hierover zou trouwens gemakkelijk een boekdeel te vullen zijn. Ik wil volstaan met te constateren, dat deze strijd op de ontwikkeling en ontplooiing van de particuliere zuivelindustrie een belangrijke invloed heeft gehad. Op één punt wil ik nog wel iets dieper ingaan. In latere jaren is de particuliere zuivelindustrie wel eens verweten, dat zij in het oprichten van het aantal fabrieken tekort zou zijn geschoten. In de eerste plaats wil ik hiertegen opmerken, dat uit de tegenstand die begrijpelijkerwijze bij vele boeren bestond, om de melk ter verwerking aan een fabriek af te staan, wel is komen vast te staan, dat men het niet zo mag voorstellen, dat alle melk in enkele jaren, na eeuwenlang op de boerderij te zijn verwerkt, nu maar plotseling in aanmerking kwam voor de verwerking in fabrieken. Zo is het bij lange na niet geweest; de enkele ouderen die nog in leven zijn en die deze strijd, om de melk van de boerderijen naar de fabrieken te krijgen, hebben meegemaakt, zullen er van kunnen getuigen.

Het was dus niet een onbelangrijk risico, dat het oprichten van zuivelfabrieken meebracht. Bovendien is het nog zeer de vraag, of eigenlijk helemaal geen vraag, of indien het anders ware geweest, dit een voordeel zou hebben betekend. Stel eens, dat alle boeren op één maal bereid zouden zijn geweest hun melk aan een fabriek te leveren. Waar zou dit op uitgelopen zijn? In de eerste plaats moest de plaats van vestiging van een fabriek met zorg gekozen worden. Men moest in alles nog veel leren en veel leergeld betalen. Maar ook de afzet van de producten vroeg de nodige aandacht en ook hier moesten nieuwe wegen gevonden en gebaad worden, om de producten de hoogst mogelijke prijs te doen opbrengen.



Interessant is in dit verband hetgeen de zuivelconsulent van Friesland, wijlen de Heer Mesdag, hierover schreef in „Mededeelingen en Berichten der Friesche Maatschappij van Landbouw" van 15 Juni 1897. De Heer Mesdag had de gewoonte, wanneer hij op reis was in de provincie, van hetgeen hij zo onderweg hoorde verslag te doen in genoemde „Mededeelingen".

Zo hoorde hij dan op een reis een gesprek aan over het oprichten van zuivelfabrieken. Er werd toen gesproken over de snelle oprichting van coöperatieve zuivelfabrieken. Aan het slot schreef de Heer Mesdag als zijn mening het volgende:

*„Volgens mijn oordeel zal het over het algemeen voordeliger zijn zich bij een bestaande fabriek aan te sluiten, want behalve dat men profiteert van de technische bekwaamheid van het personeel der bestaande ondernemingen en van de reeds gevestigde handelsrelaties, moet men niet uit het oog verliezen, [64] dat de bedrijfskosten van een groote fabriek betrekkelijk veel geringer zijn, dan die van een kleine, zoolang tenminste de hoeveelheid te verwerken melk niet zoo groot wordt, dat het zonder uitbreiding van fabriek en personeel onmogelijk wordt, alle bewerkingen met de noodige zorgen en accuratesse te verrichten."*

Het wil mij voorkomen dat de feiten de Heer Mesdag in het gelijk hebben gesteld en dat de particuliere ondernemers geen blaam treft, indien zij er naar streefden zoveel mogelijk melk in één bedrijf te verwerken en het niet in de eerste plaats zochten in het zo snel mogelijk oprichten van veel bedrijven.

Keer ik nu terug tot mijn eigenlijk onderwerp, dan wil ik toch niet nalaten hier een indruk te geven van hetgeen de overheid omstreeks deze tijd voor landbouw en veeteelt deed. De gemeente Leeuwarden bouwde een nieuw Beurs- en Waaggebouw, dat de voor die tijd respectabele som van f 200.000 heeft gekost. In 1880 werd dit gebouw door de toenmalige Burgemeester van Leeuwarden; Mr. W. J. van Welderen Baron Rengers geopend. In zijn openingswoord eindigde de Burgemeester met de wens: „*dat Handel en Nijverheid, Landbouw en Veeteelt, vanouds de granietzuilen van onze nationale welvaart, binnen deze wanden een plaats van vereeniging zouden vinden en zich meer en meer ontwikkelen tot heil van Frieslands ingezetenen.*" In 1888 schreef de commissie uit „Heeren Gedeputeerden van Friesland", belast met het beheer van het Dr Buma-legaat, een prijsvraag uit voor een ontwerp van een zuivelfabriek.

Zo zien wij dus allerwege krachtsinspanningen om de zuivelbereiding in Friesland te bevorderen en in nieuwe banen te leiden en het wil mij voor komen, dat de ondernemingsgeest van de particuliere fabrikanten hierbij een zeer belangrijke rol heeft gespeeld. Natuurlijk ben ik niet blind voor de fouten die ook ongetwijfeld zullen zijn gemaakt, maar het is nu eenmaal zo, dat hij die werkt, fouten maakt. Bovendien is het een voordeel van het particuliere initiatief, dat de ondernemer zelf in de eerste plaats de dupe wordt wanneer hij fouten maakt.

Hoever intussen de oprichting van particuliere zuivelfabrieken was gevorderd, leert ons een overzicht in „Mededeelingen en Berichten der Friesche Maatschappij van Landbouw van 15 Juni 1897. Hieruit blijkt, dat omstreeks die tijd de volgende particuliere kaas- en boterfabrieken waren opgericht:

Stoomzuivelfabriek „De Onderneming" te Metslawier. Eigenaar tevens directeur J. W. P. Charisius.

Stoomzuivelfabriek van J. Helder Pzn. te Dokkum. Opgericht 1889.

N.V. Stoomzuivelfabriek „De Volharding" te Berlikum. Directeur J. J. Swart, opgericht 1889.

Boterfabriek van H. Simonsz te Harlingen naar Normandisch systeem.

Roomboterfabriek „Frisia" te Leeuwarden, tevens Melkinrichting. Eigenaar P. v. d. Weerdt, opgericht 1880.

Boterfabriek „Apollo" van M. Bottema te Oenkerk, opgericht 1889.  
 Zuivelfabriek „Freia" te Veenwouden, eigenaar G. Tigler Wybrandi, opgericht 1879.  
 Boterfabriek „Surhuisterveen", behorende aan de N.V. Dragster Mij, van Zuivelfabrieken (hier wordt alleen de melk gecentrifugeerd en de room vervoerd naar Dragten).  
 Boterfabriek te Kootstertille, eigenaar B. K. Bosma, opgericht 1891.  
 N.V. Dragster Mij. van Zuivelfabrieken gevestigd te Dragten. Bestuur der Mij. A. E. van der Meulen (apotheker te Dragten) voorz.; D. Tjerkstra, secr. boekhouder.  
 Stoomzuivelfabriek te Boonbergum, eigenaren J. G. de Boer en C. Schiere.  
 Ned. Mij. van Kaas- en Roomboterfabrieken te Oosterlittens, Administrateur T. D. Kaan  
     Wommels, Adm. Burgers.  
 Bolsward, Adm. T. Y. Kingma.  
 Oudega, Adm. K. Anema.  
 Ysbrechtum, Adm. C. Loets v..Hoorn  
 Boterfabriek te Osingahuizen bij Heeg, eigenaar A. Lankhorst te Beesterzwaag.  
 Boterfabriek „La Normandië" van de firma Johs Halbertsma naar Normandisch systeem.  
 N.V. „De Wouden" te Nijega, opgericht in 1893.  
 Roomboterfabriek van de firma Tjebbes & Co., Directeur K. Tjebbes Czn., opgericht 1888.  
 N.V. Kaas- en Roomboterfabriek te Sloten, directeurs J. J. Huisman en A. D. Harmens, opgericht 1891.  
 Stoomzuivelfabriek te Boornzwaag bij Langweer, eigenaar Jhr. Mr. C. van Eysinga te Leeuwarden, directeur G. Semplonius.  
 Stoomzuivelfabriek „De Eensgezindheid", Sint-Nicolaasga. Directeur-Eigenaar B. Y. Agricola.  
 Stoomzuivelfabriek „Lemsterland" te Oosterzee van de firma Harmens & Zn. te Harlingen en J. Harmens & Co. te Alkmaar. Directeur J. Eriks, opgericht 1891.  
 Stoomzuivelfabriek Johs Vegelien te Akkrum.  
 Roomboterfabriek van K. Dorhout te Oldeboorn. Opgericht 1888.  
 Roomboterfabriek van Gebr. Dijkstra te Oldeboorn. Opgericht 1896.  
 N.V. Zuivelfabriek Tjalleberd (handkracht) bestuur J. Wuite Jzn., voorzitter; directeur P. J. Wuite, opgericht 1896.  
 Stoomzuivelfabriek van E. A. de Boer & Zn. te Snikszwaag bij Joure, opgericht 1884.  
 Zuivelfabriek „Neerlandia" van H. Romkema te Joure, dir. U. Romkema, opgericht 1895.  
 Roomboter- en Kaasfabriek te 't Meer bij Heerenveen. Dir. B. Woltman, opgericht 1889.  
 N.V. Roomboterfabriek te Bovenknijpe, dir. H. A. Syberga.  
 Zuivelfabriek van J. Heida te Oudeschoot (handkracht) in wording.  
 Stoomzuivelfabriek van I. W. de Haan & Co. te Langezwaag, opgericht 1889.  
 Stoomzuivelfabriek „De Nijverheid" van Gebr. v. d. Sluis te Hemrik, directeur J. P. van der Sluis, opgericht 1888.  
 Roomboterfabriek Vallaat bij Ureterp (handkracht), eigenaresse Mej. G. Arends, N.V. „De Zorgvliedsche Roomboterfabriek" te Steggerda, opgericht 1888.  
 Boterfabriek te Wolvega (handkracht), eig. W. Holverda, opgericht 1894.  
 Boterfabriek te Wolvega, eigenaren Brouwer en de Boer, dir. Zuidstra, opgericht 1896.  
 Boterfabriek te Oldeholtgade, eig. T. Klijzing, dir., Johs Hendrikse, opger. 1896.  
 N.V. Dragster Mij. van Zuivelfabrieken, fabriek te Bergum, dir. A. Hartmans.  
 Roomboterfabriek „Hoop op Zegen" te Haulerwijk van G. Offringa, directeur J. Bethlehem (handkracht).  
 De Zorgvliedsche Roomboterfabriek te Elsloo, eig. Mr L. G. Verwer, opgericht 1887.

Onderwerpen wij deze lijst met namen van particuliere zuivelfabrieken aan een korte beschouwing, dan valt allereerst op, de verscheidenheid van namen die aan de respectievelijke inrichtingen werden gegeven. Noemde de een zijn inrichting Stoomzuivelfabriek, de ander gaf de voorkeur aan Kaas- en Roomboterfabriek, de een aan Roomboterfabriek, de ander enkel Boterfabriek. In de trant van die tijd kregen sommige zaken daarnaast nog een symbolische benaming [66] naar een godin van de landbouw, of zelfs van de kunst; anderen meenden „De Eensgezindheid“, „De Volharding“, de „Nijverheid“ of iets dergelijks tot uitdrukking te moeten brengen. Verder dat voorzover een jaartal van oprichting staat vermeld, dit voor de meesten valt omstreeks 1888-1891.

Natuurlijk verschilden deze fabrieken aanzienlijk in omvang. De kleinste bedrijfjes waren vanzelfsprekend de handkrachtfabriekjes. Achter enkele bedrijven vond ik het aantal koeien vermeld, waarvan de melk werd verwerkt; dit aantal loopt uiteen van 200 tot ongeveer 3000. Dit zou dan betekenen dat de kleinste fabrieken nauwelijks 1 miljoen kg melk verwerkten, de grote daarentegen ongeveer 9 miljoen. In bijna 20 jaar waren dus toen reeds in de plaats van de zuivelbereiding op de boerderij enkele fabrieken tot stand gekomen, die de melk verwerkten van 80-100 boerderijen. Voorwaar geen geringe vooruitgang, in aanmerking genomen de nog tamelijk gebrekkige technische mogelijkheden van die tijd. Het spreekt dat dergelijke bedrijven een grote voorsprong kregen op de kleinere en zeer kleine bedrijven, en het valt dan ook niet te verwonderen dat van deze laatste sommige de strijd moesten opgeven of met andere werden samengevoegd. Enkele kleine bedrijven zijn later op coöperatieve grondslag omgezet (ook het omgekeerde heeft zich voorgedaan).

Interessant zijn de namen van de eigenaren of bestuurders van deze ondernemingen, die ons in de eerste plaats doen zien wie zich hiermede bezig hielden. Dat velen van hen waren voortgekomen uit het boerenbedrijf, ligt voor de hand; immers ook het bedrijf zelf stamde van de boerderij. Maar we treffen onder hen twee meesters in de rechten en een apotheker aan, een symptoom van de algemene belangstelling in de ontwikkeling van de fabriekmatige zuivelbereiding. Verder namen, die voordien reeds bekende klanken waren in de boter- of kaashandel. Sommige van deze namen zijn ook heden ten dage nog bekende klanken in de zuivelwereld, andere daarentegen zijn volkomen onbekenden voor het huidige geslacht.

Heb ik zoëven reeds vermeld, dat de bedrijfsvorm voor enkele bedrijven wel eens heeft gewisseld, ditzelfde geldt ook voor de personen. Sommige hebben afwisselend de particuliere of de coöperatieve bedrijfsvorm gediend, of omgekeerd. De Fransman zegt dus niet ten onrechte: „ik neem mijn voordeel waar ik het vind“. Verder leert ons dit overzicht, dat omstreeks 1897 de meeste van de thans nog bestaande particuliere zuivelfabrieken reeds waren opgericht. Dit wil echter niet zeggen, dat zij zich in zelfvoldaanheid konden beschouwen. Veel strijd en moeilijkheden stond deze bedrijven nog te wachten, en het zou nodig blijken, zich steeds weer aan te passen aan tijd en techniek. Vooral de boterfabrieken, als minder veelzijdige bedrijven, begonnen reeds toen, onder druk van de toenemende concurrentie van de margarine, moeilijkheden te ondervinden en zagen zelfs hun bestaan bedreigd.

Daar kwam nog een factor bij, n.l. het knoeien, waarbij margarine in boterfust werd verpakt. In het blad van de Friesche Maatschappij van Landbouw, dat ik reeds eerder heb genoemd en wel in het nummer van 15 Februari 1896, vond ik een uittreksel uit een rapport, waarvan de conclusie luidde, „dat zelfs in het boterland nog vrij wat margarine voor natuurboter werd verkocht en gebruikt“. Wel was in 1889 reeds een Boterwet in het Staatsblad verschenen, maar de uitvoering liet veel te wensen over.

Het mag de particuliere zuivelfabrikanten uit die jaren als een verdienste worden aangerekend, dat zij krachtig hebben meegewerkt om aan deze misstanden een einde te maken. In samenwerking met de Friesche Mij. van Landbouw en haar zuivelconsulent, de Heer J. Mesdag, drongen zij aan tot oprichting van een Botercontrôlestation.

[67] De voorzitter van de Friesche Mij. van Landbouw, de Heer D. van Konijnenburg, zeide hierover in de algemene ledenvergadering van genoemde Mij., gehouden te Oldeberkoop op 16 Augustus 1900, o.a. het volgende: „*De vervalsching der Friesche boter, die in het Zuiden van ons land op groote schaal plaats heeft, bederft in het Buitenland haar naam. De gewijzigde Boterwet, die onlangs tot stand kwam, voorziet hierin niet. Het belang van alle Friesche zuivelproducenten brengt dringend mee gemeenschappelijk, krachtig optreden, om den buitenlandschen afnemer volkomen waarborg te geven van onvervalschte natuurboter.*”

Het zou niet moeilijk zijn nog meer bronnen te vermelden, waaruit deze knoeierijen zouden blijken, maar ik meen met deze wel te kunnen volstaan. De strijd ging nu over de vraag, hoe hieraan een einde te maken. Hierover heerste echter nogal wat verdeeldheid. De Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken verzette zich namelijk tegen de oprichting van een Botercontrolestation. Het werd een hete strijd, die eindigde met de oprichting van een Botercontrolestation door de Friesche Mij. van Landbouw. In een brief van 6 December 1900 drukten de Gedeputeerde Staten van Friesland hierover hun voldoening uit.

Zo kwam het Botercontrolestation tot stand, en in een vergadering van de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken, gehouden op 20 December 1900, werd op voorstel van de Heer Th. van Welderen Baron Rengers, een warm voorstander van oprichting van dit Station, een motie aangenomen, waarin de Bond verklaarde een neutraal standpunt te zullen innemen ten opzichte van de oprichting van het Botercontrôlestation door de Friesche Mij. van Landbouw. En zo kon dan op 15 April 1901 de opening van het Station plaats hebben. Directeur werd de Heer J. Mesdag en de commissie van advies bestond uit de Heren D. van Konijnenburg (Voorzitter Fr. Mij. van Landbouw); D. Harmens, Leeuwarden (Directeur Kon. Ned. Mij. van Kaas- en Roomboterfabrieken); Th. van Welderen Baron Rengers te Oenkerk; Y. v. d. Werf te Nijland (veehouder melkleverancier „Hollandia”); G. Brouwer te Joure, particulier zuivelfabrikant.

Niet onaardig is het, hier nog een advertentie te vermelden, voorkomende in het Friesche Weekblad van 12 October 1901, die als volgt luidde:

„*Naar aanleiding van de plotseling ingetreden weersverandering worden directeuren der fabrieken, die zich onder controle hebben gesteld, herinnerd aan hun recht op kosteloos onderzoek van ingezonden botermonsters.*” Hieruit blijkt ook al weer, dat alle begin moeilijk is. Want heden ten dage worden de aangesloten bedrijven niet meer op zo vaderlijke wijze gewaarschuwd voor weersveranderingen, en dit is ook niet meer nodig, want de techniek van de boterbereiding is zo ver gevorderd, dat de bedrijven te allen tijde en onder alle weersomstandigheden het vochtgehalte van de boter kunnen beheersen.

Uit een andere advertentie in het Friesch Weekblad van 25 Jan. 1902 blijken de namen van de aangesloten bedrijven. In totaal zijn het 33 fabrieken, waarvan 19 particuliere zuivelfabrieken. De totale boterproductie van deze 33 fabrieken bedroeg per jaar 3.500.000 K.G.

In 1903 was het aantal aangesloten bedrijven reeds meer dan verdubbeld en gestegen tot 73. En de tijd zou komen, dat alle zuivelfabrieken in Friesland zich zouden aansluiten. Het goede had het weer eens van het verkeerde gewonnen en de voorstanders, die blijk hebben gegeven van een vooruitziende blik, verdienen de dank van het nageslacht.

Keer ik thans terug tot de ontwikkeling van de particuliere zuivelfabrieken, dan kan allereerst worden medegedeeld, dat hun aantal in 1901 het hoogtepunt had bereikt, namelijk 52. De pioniersarbeid was verricht en het spreekt [68] vanzelf, dat de zwaksten het moesten afleggen. Dit waren in de eerste plaats de handkrachtfabriekjes en de speciale boterfabrieken. Ik beschik niet over voldoende gegevens om aan te geven, hoe deze ontwikkeling zich precies heeft voltrokken, maar het staat wel vast dat de meeste goed opgezette boter- en kaasfabrieken zich konden handhaven. Vaak gingen ook verschillende bedrijven over in andere handen. Hoeveel melk de particuliere zuivelfabrieken omstreeks die tijd verwerkten, leert ons een mededeling in het Friesch Weekblad van Zaterdag, 23 Augustus 1902, waaruit blijkt dat 43 particuliere fabrieken per jaar 182 miljoen liter melk verwerkten.

Omstreeks deze tijd werd ook begonnen met de vetbepaling van de melk en gingen er stemmen op, deze uitkomsten te betrekken in de uitbetaling van de melk.

Een blijk van een vooruitziende blik gaf zeker de **Zuiveldcourant**, die in haar nummer van 15 Mei 1901 pleitte voor oprichting van een Centraal Station voor het onderzoek, op vetgehalte van de melk. Dit om de zekerheid voor alle fabrieken, dat de monsters melk op dezelfde manier zouden worden onderzocht, en om oneerlijke concurrentie, die slechts schadelijk kon werken, tegen te gaan. Ook de Heer Mesdag pleitte in woord en geschrift voor uitbetaling van de melk naar vetgehalte. Het zou echter nog vele jaren duren voor dit algemeen ingang zou vinden.

Intussen naderen wij het jaar 1908 en in dit jaar werd op initiatief van de Heer G. J. Hibma opgericht de Vereniging van Zuivelfabrikanten, kortweg genoemd de V.V.Z., de latere V.V.Z.M. De Friese zuivelfabrikanten hebben van de aanvang af een belangrijke plaats ingenomen in deze vereniging.

Om een beeld te geven van de ontwikkeling van de particuliere zuivelfabrieken in de jaren 1879-1908 past hier een overzicht van de in 1908 bestaande particuliere zuivelfabrieken in de provincie Friesland. Deze waren:

Zuivelfabriek Rottevalle, directeur P. Anema.

- „ Surhuisterveen, eigenaar Vaatstra te Leeuwarden, dir. D. Dijkstra.
- „ Augustinusga „De Goede Verwachting", dir. C. O. Bijsterveld.
- „ Oosterlittens, Kon. Ned. Mij. van Kaas- en Roomboterfabrieken, Administrateur J. Sybinga.
- „ Berlikum „De Volharding", beh. J. J. Swart.
- „ Veenwouden „Freia", eigenaar K. Anema.
- „ Boornzwaag, directeur G Semplonius.
- „ Harlingen „De Eersteling", Fa. Bruinsma, Banning & Co.
- „ Jow•e Fa., E. A. de Boer en Zonen.
- „ Joure N.V. Roomboter en Kaasfabriek „De Vlecke Joure" directeur G. Brouwer.
- „ Nijega, Roomboter en Kaasfabriek „De Wouden", directie joh. Halbertsma's Zuivelindustrie Sneek.
- „ Wommels, Kon. Ned. Mij van Kaas- en Roomboterfabr., Administrateur J. Visser.
- „ Leeuwarden „Frisia" eigenaar P. v. d. Weerdt.
- „ Lemmer „De Hoop" eigenaar M. van Zandbergen.
- „ Dokkum, eigenaar Erven J. Helder Pzn.
- „ Anjum, eigenaar S. S. Sevenster.
- „ Metslawier, N.V. Swarts Zuivelfabr. „De Onderneming", directeur J. T. Swart.
- „ „Friesche Palen", beheerder J. Lok.
- „ Ureterpervallaat „Aurore", eigenares Mej. G. Arends.
- „ 't Meer, Dir. B. Woltman.
- „ „Bovenknijpe", beheerder H. A. Siebenga.

- „ Sloten, directeur E. Haagsma.
- „ Drachten, „Drachtster Zuivelfabriek", fa. Swart en Berg.
- „ Sneek, joh. Halhertsmá s Zuivelindustrie.
- „ Oenkerk, „Apollo", eigenares Wed. Nl. S. Bottema, beheerder G. Heidstra.
- „ Oostermeer, „Welgelegen", eigenaar A. W. Buning.
- „ Suameer, eigenaren en beheerders J. Hulshof, P. de Boer en W. v. d. Sluis.
- „ Oldeboorn, „De Pauw", firma Pauw en Dijkstra, directeur G. Dijkstra.
- „ Noordwolde, „De Nijverheid", eigenaar P. Hettema.
- „ Nijeholtpa, eigenaar W. v. d. Meer.
- „ Stecgerda, „De Z•valuw", eicrenaar Toh. Duiven.
- „ Wolvega, Fa. C. Treurniet &- Co., Beheerder G. S. de Jong.
- „ Wolveqa, „Frieslandia", beheerders en mede-eigenaren O. Visser en J. Hindriks.
- „ Workum, N.V. v/h Tjebbes & Co., directeur B. N. Crol.
- „ Osingahuizen, eigenaar A. Lankhorst.
- „ Ondega, Kon. Ned. Mij van Kaas- en Roomboterfabrieken, administrateur J. Fennema.
- „ Ysbrechtum, Kon. Ned. Mij van Kaas- en Roomboterfabrieken, Adm. C. Loets v. Hoorn.

Een vergelijking met de lijst van bedrijven van 1897 doet ons zien dat sommige namen die daar nog op voorkomen, thans ontbreken. Een enkel bedrijf is overgegaan tot de bereiding van melkproducten, zodat ik deze niet meer heb opgenomen.. Maar ook in de namen van de eigenaren en directeurs zijn heel wat veranderingen gekomen. Sommigen zijn niet meer in leven, anderen hebben zich teruggetrokken, of hebben de strijd moeten opgeven, terwijl voor de overigen nog veel werk te wachten stond en hun namen zullen nog lang een eigen klank behouden in de zuivelwereld.

Maar hoe dit ook zij, in het algemeen kan gezegd worden, dat het oprichtingstadium van de particuliere kaas- en boterfabrieken is afgesloten en de tijd voor reorganisatie en verbetering van de bestaande bedrijven is aangebroken. Technische verbeteringen worden aangebracht en men gaat met de tijd mee. Van de bedrijven die geen levensvatbaarheid blijken te hebben of om andere reden verdwijnen, gaat de melk veel over naar andere particuliere bedrijven, en zo ontstaat een drang naar vorming van grotere eenheden.

In 1912 neemt de bekende Groninger industrieel, de Heer J. E. Scholten, het initiatief voor oprichting van een nieuwe zuivelonderneming, de N.V. Lijempf te Leeuwarden. Aanvankelijk begonnen in een bestaande fabriek voor verwerking van stocarton aan de Potmarge te Leeuwarden, kwam deze onderneming door aankoop van bestaande bedrijven al spoedig in het bezit van Verschillende fabrieken, zowel kaas-, boter- als melkproductenfabrieken en geleidelijk breidde deze onderneming zich in en buiten Friesland uit tot een veelomvattend, groot bedrijf.

Enkele andere bedrijven worden omstreeks deze tijd overgenomen door de N.V. Verenigde Zuivelfabrieken. Zo worden aan bestaande bedrijven weer nieuwe levenssappen toegevoegd. En dit is nodig, want een fabriek eist veel kapitaal, in de eerste plaats natuurlijk voor oprichting, maar verder voor uitbreiding, verbetering en verandering. Het zou zeker interessant zijn om eens vast te stellen; hoeveel kapitaal omstreeks deze tijd al deze bedrijven reeds hadden opgeslorpt. Ik beschik niet over cijfers hieromtrent, zelfs niet over een raming. Maar dat het een respectabel cijfer zal zijn geweest, staat wel vast en ook dat van dit kapitaal een niet onbelangrijk deel voor de eigenaar is verloren gegaan. Het wil mij voorkomen dat de particuliere zuivelfabrikanten [70] met investering van deze kapitalen, zeker een zeer belangrijke daad hebben verricht voor de ontwikkeling van de fabriekmatige zuivelbereiding, maar dat dit lang niet altijd voldoende is gewaardeerd.

Hoe de verdere ontwikkeling van de particuliere kaas- en boterfabrieken, die omstreeks 1913/14 een zeker rustpunt had bereikt, zou zijn gelopen, indien in 1914 geen oorlog was uitgebroken, laat zich natuurlijk niet vaststellen. Maar dat de eerste wereldoorlog op die verdere ontwikkeling een belangrijke invloed heeft uitgeoefend, zal wel niemand willen ontkennen. Immers een oorlog brengt grote omwentelingen met zich mede en stelt de bedrijfsvoerder voor zeer moeilijke problemen. Denken we alleen maar aan de met zoveel zorg en moeite opgebouwde afzet van producten, vooral in het buitenland. Voeg daarbij nog het ingrijpen van overheidswege, als distributie, vordering van paarden (alle vervoer van melk naar de fabrieken geschiedde destijds nog met paard en wagen, uitgezonderd natuurlijk het vervoer te water), het onder de wapenen roepen van strijdbare mannen, betalingsmoeilijkheden, gebrek aan brandstof en nog zoveel meer, dan valt het niet te verwonderen, dat een sterke invloed op de gang van zaken werd uitgeoefend. Ook bracht de oorlogstoestand mede, dat nieuwe producten, zoals melkpoeder, hier werden bereid. Als gevolg hiervan vond nu in sommige fabrieken, waar voorheen alleen kaas en boter was bereid, thans ook de bereiding van melkproducten plaats, wat in het karakter van de typische kaas- en boterfabrieken een gedeeltelijke omwenteling teweeg bracht.

Toen de oorlog voorbij was, zette deze ontwikkelingsgang zich voort, met als gevolg, dat verschillende eigenaren hierin aanleiding zagen, hun zaken over te dragen aan ondernemingen, die buiten kaas en boter ook andere producten konden bereiden. En zo zien we dan in deze naoorlogse jaren een nieuwe groepering in de particuliere zuivelindustrie ontstaan, waarin vooral de eerder genoemde N.V. Lijempf een belangrijke rol heeft gespeeld. Daarnaast bracht ook de pasteurisatie van de melk voor de kaasbereiding, in navolging van de reeds veel eerder ingevoerde werkwijze om de room voor de boterbereiding te pasteuriseren, een tamelijk grote verandering teweeg. Hierdoor werd het mogelijk, in streken, vooral buiten onze provincie, waar tot dusver de kaasbereiding weinig of niets te betekenen had, zich op de kaasbereiding toe te leggen, wat op zichzelf weer een nieuwe concurrentiestrijd meebracht. Terwijl ook in het buitenland, mede ten gevolge van de oorlog, nieuwe productiegebieden voor kaas waren ontstaan.

Het was in deze jaren, dat de **machinale kaasbereiding** haar intrede deed. Aanvankelijk natuurlijk schuchter. Velen zullen zich nog herinneren het eerste model van de Heer v.d. Goot te Sloten. Maar allengs verbeterd en steeds meer toepassing vindend, heeft zij ten slotte de handbereiding geheel verdrongen.

In 1919 werd opgericht het Kaascontrôlestation „Friesland" in samenwerking tussen F.N.Z. en V.V.Z.M. en de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland. Het gevolg hiervan was, dat voortaan alleen kaassoorten van bepaalde vetgehalten mochten worden gemaakt, en wel 20+, 30+, 40+ en volvet, waarvan op dit ogenblik practisch alleen nog over zijn volvet en 40+. Zeer zeker heeft het werk van dit en andere Contrôlestations, zegenrijke gevolgen gehad, maar voor het ogenblik bracht het natuurlijk weer belangrijke veranderingen in de afzet van onze kaas teweeg.

Ook in de uitbetaling van de melk kwam grote verandering. Was men reeds voor de oorlog hier en daar begonnen de melk per K.G. te betalen in plaats van per liter, en bij die betaling ook het vetgehalte van de melk een rol te laten spelen, tijdens en na de oorlog werd dit vrij algemeen ingevoerd en zo kregen we de betaling van melk per K.G. vet. Hierover zou zeker nog wel het een [71] en ander te vertellen zijn, maar het valt enigszins buiten het kader van dit artikel en zal wellicht in andere artikelen uitgebreid besproken worden. Voegen wij nu dit alles eens bij elkaar, waarbij ook nog vermeld dient te worden, dat in vele bedrijven langzamerhand meer en meer gebruik werd gemaakt van **electriciteit**, dan kan worden vastgesteld, dat deze jaren, zeker voor de gehele zuivelindustrie, maar niet in de laatste plaats voor kaas- en boterfabrieken, een ware revolutie hebben betekend. En het

wil mij voorkomen, dat de particuliere fabrieken zich ook hierbij volledig hebben aangepast en vaak met hun initiatief zijn voorgegaan.

Zo zien we dan ook dat de meeste particuliere kaas- en boterfabrieken aan al deze moeilijkheden behoorlijk het hoofd hebben kunnen bieden, terwijl andere door samenvoeging, of door het ter hand nemen van de bereiding van andere producten, er in zijn geslaagd, hun bedrijven in stand te houden en vooruit te brengen.

In deze jaren tussen 1920 en 1930 bereikte de melkproductie, ten gevolge van veel invoer van veevoeder en kunstmest, een hoogte als nooit tevoren. Hierdoor en door uitbreiding kregen enkele bedrijven hoeveelheden melk te verwerken van om en bij 20 miljoen K.G. per jaar. Dit is voor een kaas- en boterfabriek een groot kwantum melk en het is daarom gelukkig, dat, tot de dertiger jaren de afzet van de producten vrij vlot ging. Toen was het echter plotseling mis. In 1931 staakte Duitsland de betalingen en in hetzelfde jaar kwam de devaluatie van het pond sterling. De crisisjaren voor zuivelbereiding en veehouderij waren aangebroken en als gevolg hiervan daalden de prijzen tot een schrikbarend laag niveau. Dit zou duren tot het uitbreken van wereldoorlog nummer twee.

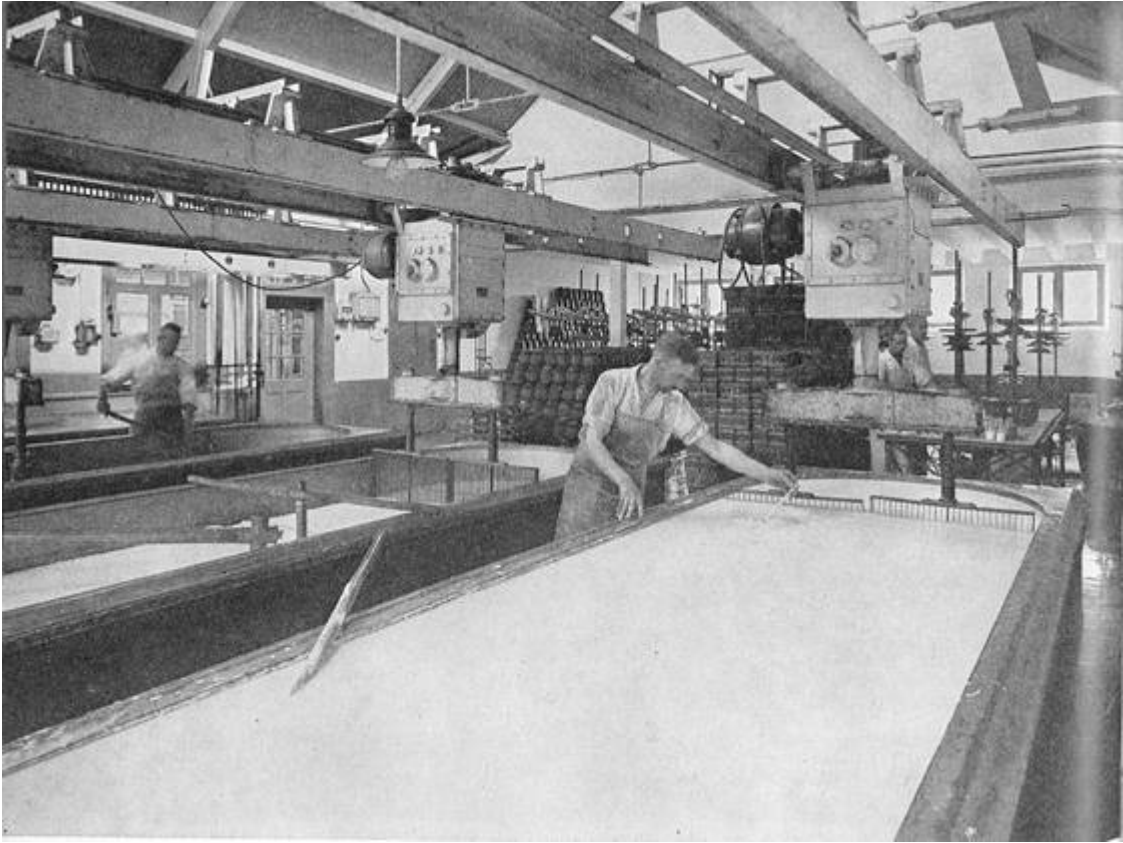
Over dit alles zou veel te schrijven zijn; denken we alleen maar aan de moeilijke crisisjaren, toen wij de boter aan Engeland moesten verkopen voor even dertig cent per K.G. Maar nog veel meer zou er te schrijven zijn over de daarop volgende oorlogsjaren, met haar wrede en waanzinnige bezetting hier te lande. Dit alles ligt echter nog zo kort achter ons en nog zo vers in ieders geheugen, dat het mij beter lijkt dit aan latere geschiedschrijvers over te laten. Veel heeft ook deze tijd de ontwikkeling van de kaas- en boterfabrieken sterk beïnvloed, maar de gevolgen hiervan zijn voor latere geslachten beter en scherper te beoordelen dan voor ons, die dit alles -hebben medegemaakt en staan te midden van de evolutie.

Bovendien heb ik in dit overzicht de nadruk willen leggen op het ontstaan van de particuliere kaas- en boterfabrieken en de ontwikkeling in de eerste jaren. Immers, hoe moeilijk en zwaar de strijd in deze bijna 70 jaren ook moge zijn geweest, de pioniers hebben de stoot gegeven aan en het initiatief genomen voor de oprichting van deze kaas- en boterfabrieken. Dit mogen we nooit vergeten. En het leek mij nuttig om dit in de eerste plaats zo uitvoerig mogelijk in dit gedenkboek, vast te leggen.

Dat ook dit lang niet volledig is, ben ik mij wel bewust. Men moet zich hierin echter een beperking opleggen, omdat gemakkelijk een heel boekdeel te vullen is over dit onderwerp. Want zeventig jaren is een hele tijd en er is heel wat voorgevallen in dit tijdperk. Geweldige veranderingen hebben zich voltrokken en wanneer de oprichters dit alles nog eens zouden kunnen aanschouwen, zouden zij wel snel tot de overtuiging komen, dat er veel veranderd is in de wereld. Zij zouden zeer zeker verwonderd opkijken naar de vele machines, die thans grotendeels verrichten wat vroeger in handwerk werd gedaan. Naar de schier onbepaalde technische mogelijkheden, die mede dank zij stoom en electriciteit tot stand te brengen zijn. Naar het blinkend roestvrij staal, dat voor veel werktuigen wordt aangewend, de automobielen en nog zo veel meer.

[72] Maar zij zouden zich evenzeer verbazen, indien zij een ogenblik de bedrijfsleiding in haar werk zouden volgen en kennis namen van de voorschriften en bepalingen, die dagelijks het bedrijf komen binnen rollen. En zij zouden al spoedig tot de conclusie komen, dat van het vrije initiatief van wel- eer, dat hun zaken tot ontwikkeling kon brengen, bitter weinig is overgebleven. Zij zouden zich verbazen over de ingewikkelde voorschriften en tevens over het onbegrijpelijke van vele van deze regelingen.





En zij die vroeger met een z.g. „patent” van f 25.- alle verplichtingen aan de Staat hadden vervuld om een bedrijf te mogen uitoefenen, zouden zeker jaren nodig hebben om na te gaan, wat er nu al niet aan de voorbereiding en oprichting van een bedrijf vastzit, laat staan aan hetgeen er komt kijken wanneer men eenmaal bezig is een bedrijf uit. te oefenen.

Zouden zij ons dus enerzijds benijden om de technische mogelijkheden van onze tijd, anderzijds zouden zij ons zeker beklagen en meewarig hun hoofd schudden over zoveel doorgevoerde staatsbemoeiing. Waar het zou hun ongetwijfeld goed doen te zien, dat niettegenstaande storm en tegenwind er nog zulke goed ingerichte en flinke particuliere kaas- en boterfabrieken in deze provincie zijn.

Niettegenstaande onze tegenstanders het anders willen voorstellen, is in deze tijd gebleken, dat een goede samenwerking tussen veehouders en fabrieken heel goed mogelijk is. En de onlangs opgerichte Friesche Zuivelvereniging zal naar ik hoop deze samenwerking nog verdiepen en verbreden.

*J. Anema.*