



BOTER EN KAAS DOOR DE EEUWEN HEEN

Zuivelfabriek Marum

Door W.T Vleer

Met aan het slot een uitgesproken rede bij het 50-jarige jubileum van de zuivelfabriek van Marum, in 1943, door toenmalig voorzitter M. de Wit

BOTER EN KAAS DOOR DE EEUWEN HEEN

Alleen de oudere generatie kan zich nog een voorstelling maken van het boter- en kaasmaken op de boerderij in het Westerkwartier. De jongere generaties zullen, om deze kunst nog eens met eigen ogen te aanschouwen, zich naar „Holland" moeten begeven waar de kaas fabricerende boerinnen - zij het dan op moderne wijze - het vak uitoefenen, zoals dat eeuwen lang overal in ons land en ons werelddeel is gedaan.

De zuivelfabriek is zo'n vertrouwde instelling geworden, dat we deze niet meer kunnen wegdenken uit onze samenleving. We zijn al meer vertrouwd met de gedachte aan een vol-automatische toekomst dan met de herinnering aan het nabije verleden. We beseffen pas dat we in een evolutionaire, of eigenlijk revolutionaire tijd leven, wanneer we kijken naar de dingen om ons heen waar we dagelijks in het bedrijf mee te maken hebben. Verplaatsen we ons daarin, dan is alleen reeds die nu 50-jarige zuivelfabriek van Marum een duidelijk bewijs van de snelle ontwikkeling. Niet alleen de verbeteringen, de modernisering van de fabriek, doch ook het feit dat wellicht meer dan 2000 jaar lang de melk op één en dezelfde wijze gekarnd is en deze methode van bewerking plotseling is verdwenen in het laatst van de vorige eeuw, om plaats te maken voor de „fabriek", bewijst dat zich op dit terrein een enorme ontwikkeling voltrokken heeft.

BOTER TEN TIJDE VAN DE ROMEINEN

Eeuwenlang is de Romeinse geschiedschrijver Plinius, geboren in het jaar 23, de man geweest die de wereld de oudste gegevens over de boter verschaftte. Hij noemde boter een bij de barbaarse volkeren - daartoe werden ook onze voorouders gerekend - „geprezen spijs", die vooral door de rijken genuttigd werd. Daaruit moeten we wel concluderen dat van de Romeinse bezetters de rijken de boerenboter aten en de rest niet. Of wordt met deze simpele berichtgeving soms bedoeld dat er in Plinius' dagen al boter uit de lage landen naar het zuidelijke Italië ging om door de rijke Romeinen geconsumeerd te worden? Waarschijnlijk niet, want Plinius wijst er even later op dat de boter bij de Romeinen alleen maar gekend werd als een zalf waarmee men het lichaam insmeerde. De Romeinen zullen dus boter op hun hoofd gehad hebben dat smolt als sneeuw voor hun warme zon. Het is trouwens de vraag of aan de Romeinse berichtgeving over de landbouw en de veeteelt zo'n grote waarde moet worden toegekend. De schrijvers ontvingen hun schaarse berichten dikwijls van „horen zegen".

TERPBEWONERS MAAKTEN BOTER EN KAAS

Meer zekerheid geeft in deze de spade. Door de afgravingen van terpen of wierden, vooral sedert de laatste 50 jaren, met het systematisch onderzoek, komen er dingen aan het licht die meer houvast geven. Wanneer b.v. daarin stenen kaasvaten worden gevonden en stenen potten waarin gekarnd werd, dan hebben we, naast Plinius' boterpraatje, het tastbare bewijs dat er op de kwelderklei van Friesland en Groningen al gekarnd werd. Realiseren we ons dit voldoende, dan rijst de vraag of veehouderij en karnen niet

altijd zijn samengegaan! Waartoe heeft men anders koeien gehouden? Om de vleesproductie behoefde men geen koe te stallen, want de beesten die we op middeleeuwse prenten zien zijn vrijwel altijd mager en van een soort waarmee niet gefokt kan worden. In de terpentijd zal het niet anders zijn geweest.

Gaan we wat verder terug, naar de tijd dat er in Drenthe op vele plaatsen al sprake was van een dichte bewoning (-650 te Zeyen en omgeving), dan vraagt men zich af wat die Drentse boer toen al eeuwenlang met zijn koeien deed. Duizenden jaren was en bleef zijn boerderijtype hetzelfde, zoals de jongste vondsten aantonen: stalindeling zoals nu, waar soms plaats was voor 12-20 koebeesten.

Deze Drentse boer had voldoende schapen, wilde en tamme varkens ter beschikking en behoefde geen runderen te houden voor de vleesproductie. Hij had die 10 of 20 koeien niet nodig voor de trekkracht. Hij hield deze dieren maar om één reden, waarom ook nu koeien gehouden worden, n.l. om de melk. Het was voor die Drenthen onmogelijk al deze volle melk op te drinken, al zullen deze beesten weinig gegeven hebben en de kalveren hun portie hebben opgeëist.

Verkoop in het dorp was er niet bij, want in de Drentse nederzetting van die eeuwen woonden alleen maar boeren.

Realiseren we ons dit - in de literatuur is hierover niets te vinden - dan moeten deze meestal primitieve boeren de kunst van het karnen verstaan hebben, daar anders het houden van een behoorlijk aantal runderen voor hen geen nut heeft gehad!

Hoeveel duizenden jaren het geleden is dat voor het eerst een boer of boerinne op de gedachte kwam boter te maken, is en blijft een raadsel.

Het vinden van kaasvaten en karnpotten in de terpen moeten we beschouwen als een eerste aanwijzing van het beoefenen van een kunst die wellicht al duizenden jaren verstaan werd.

VAN VADER OP ZOON, VAN MOEDER OP DOCHTER

De kunst ging over van generatie op generatie. Waar gras groeide, waar koeien konden grazen en waar gemolken werd, is gekarnd, zij het dan voor ons gevoel op primitieve wijze. Was deze echter wel zo primitief? Hoe waren in de donkere oorlogsjaren in stad en dorp de huismoeders soms bezig een beetje boter te maken? Volgens het oudste recept: in de karnpot! Een uit steen gehouwen pot, met een houten stok, was de eenvoudige handkracht-karn en een stenen vat met een gat er in waardoor de wei kon weglopen, was het primitieve kaasvat. Tot deze gebruiksvoorwerpen keerde menige moeder in 1944 terug. Eeuwenlang heeft deze methode zich gehandhaafd, al zijn er betere werktuigen gekomen nog voordat de karnmolen de boerderijen sierde.

De resultaten bleven evenwel gelijk en aan de smaak veranderde vrijwel niets. We moeten aannemen dat de mens een tegenzin heeft gehad in volle melk en ook daarom karnde en kaasmaakte. De wei of „suip" was de geliefkoosde drank in de eeuwen dat er geen koffie en thee waren, het bier soms te veraf of te duur en het regenwater afwezig of niet te drinken was. De vraag rijst dan ook bij ons op of soms in de kern de veehouderij haar ontstaan te danken heeft aan de behoefte de dorst te lessen bij gebrek aan goed drinkwater. We moeten er rekening mee houden dat het water vanaf de waddenkwelders tot diep in het binnenland zout was, aangezien er geen dijken waren om het water te keren. Op, de hogere gronden was het water uit de beken vaak zwart van het hoogveenvuil, dat langs deze weg naar zee moest. Benamingen als „Swarte Ryth", „Zwartediep", tonen

o.i. voldoende aan, dat deze beken zich niet leenden voor het lessen van dorst. Het regenwater werd wel opgevangen, maar in die tijd had men nog geen dakpannen. Slechts hooi, stroo, riet of plaggen vormden de dakbedekking, terwijl er heel wat meer vogels waren, die behoefte hadden hun behoefte te doen. Men had bovendien geen middelen het vaak pas op grote diepte aanwezige welwater aan te boren. We moeten ook denken aan de drogere periode die we in deze streken gekend hebben (tussen -2000 en -250) en die zelfs omstreeks -600 de Drenthen naar de kust deed trekken. In zo'n periode, die honderden jaren duurde, hadden de bewoners te maken met zomers van het kaliber 1959.

Gaan we ons dit realiseren, dan moest de melk bij gebrek aan behoorlijk drinkwater in deze streken, wel een grote rol spelen. Doch die volle melk - lekker of niet al naar gelang het verschil van smaak - kon men niet lang bewaren. Die bedierf snel. Door het karnproces kwam men aan wei of suip, die zuur was en beter de dorst leste en beter bewaard kon worden.

We moeten ons al sterk vergissen, wanneer we hier niet bij de kern zijn die de oorzaak is geweest van de eerste zuivelbereiding en daarmee ook van de zuivelindustrie in onze tijd! Eeuwenlang heeft de mens de „suip“ geprefereerd boven „soete melck“. Zelfs volmelkse pap werd geschuwd. Tot in de 18e eeuw voeren de „suipschuiten“ naar de stad om daar het weiprodukt aan de markt te brengen. De „Suipmarkt“ of „Suipsteeg“, ook wel „Soepmarkt“ en „Soepstraat“, herinneren nog aan deze tijd.

Dat de boter en zeker de kaas bij het karnen niet de hoofdzaak waren, valt al af te leiden uit de berichten van Plinius. In de dagen van het machtige Romeinse rijk en vele eeuwen daarna was er dierlijk vet genoeg om in te bakken of te braden, terwijl op het brood tot in onze eeuw nog vet of „smoor“ werd gebruikt. Tegenwoordig doet het grootste deel van de Nederlanders precies als vroeger en gebruikt margarine inplaats van boter! De hele boter- en kaasproductie is er tot 1100 vrijwel uitsluitend geweest voor eigen gebruik. ' Van verkopen was geen sprake, op zijn hoogst kan het in de dorpen en steden in opkomst een ruilobject geweest zijn.

Bepalen we ons echter tot het Zuidelijk Westerkwartier, dan staat het nog te bezien of er wel sprake is geweest van kaasmaken uit de melk van het koebeest. De schapenmelk zal er eerder voor gediend hebben om kaas op het brood te kunnen eten ...

HET MARKTWEZEN

Verandering kwam er in het boter- en kaasmaken toen omstreeks de 11^e en 12^e eeuw de week- en ook jaarmarkten ontstonden. De tijd van de opkomst der steden betekende eveneens vraag naar zuivelproducten, dus naar „suip“, boter en kaas, al zal voorlopig de vraag naar spek en vlees wel sterk overheersend geweest zijn en ging de boer niet naar de markt om zijn melkproducten te verkopen.

De markten en steden brachten mee dat er handel ontstond tussen stad en platteland en er kooplieden bij de boeren kwamen om te kopen. In die eeuwen moet zich op het platteland een grote verandering voltrokken hebben. Van zelfverzorger werd de veehouder leverancier. Er werd van hem verlangd dat hij produceerde. Er kwam geld op tafel waarvoor de boer en boerinne wel geen auto konden kopen, maar toch wel een „roer“ en een snoer kralen. Het is echter de vraag of er in Langewold en Vredewold vóór 1450 sprake is geweest van „handel op de stad“. Langewold heeft ongetwijfeld meer contacten gehad dan het geïsoleerde Vredewold, waarin de late middeleeuwen de zelfverzor-

ging overheersend geweest is. Bovendien waren er slechts gemengde bedrijven, waardoor de behoefte om zuivelproducten af te leveren heel wat minder was dan in de Friese en Groninger weidegebieden. De stad Groningen kon ook voldoende betrekken uit deze weidegebieden in de Ommelanden van toen, die sedert het laatst van de 18e eeuw, voor een groot deel, zijn omgewerkt tot bouwland.

DE KARNMOLEN

In het noorden moet, volgens Dr. O. Postma de karmolen na 1675 snel opgang hebben gemaakt. Hij trof er in 1660 zelfs al één aan in een inventaris te Stiens. Het gevolg was: groter vraag naar paarden of kedden, die in de karmolen moesten „tollen". In het Zuidelijk Westerkwartier zullen er maar weinig bedrijven zijn geweest die in de 18e eeuw een dure karmolen nodig hadden. We komen hier weer op het feit dat we ons moeilijk kunnen voorstellen dat er veel bedrijven waren die zich toedegen op handel in zuivelproducten. Eerder zal men hier gebruik gemaakt hebben van de kleinste karmolen, die in beweging gebracht werd door een hond en verder zullen de boerinnen wel op primitieve wijze met de polskarn of de karnwieg hebben gewerkt. In de 19e eeuw is hier bij de boeren wel verandering in gekomen. In menige oude boerderij was in deze eeuw nog een grote karmolen te zien. Er zal echter nu nog moeilijk een bedrijf te vinden zijn, waarin de ouderwetse karmolen bewaard is gebleven.

LIEVER BOTER DAN SUIP

De vraag naar boter en kaas is in Zuidelijk Westerkwartier ontstaan toen in grote delen van de Ommelanden het weidebedrijf veranderde in bouwbedrijf. De stad en de kooplieden hadden boter en kaas nodig. Het isolement van Langewold was al verleden tijd en in de 19e eeuw werd ook Vredewold bereikbaar. Het is wel zeker, dat pas toen de boeren er belang bij hadden boter te maken. Parallel hiermee liep de algemene vooruitgang en de grote boterhandel op Engeland, waar het Friese product als het beste stond genoteerd en de hoogste prijzen opbracht. Deze 19e eeuw bracht een totale omwenteling in de zuivelhandel. Niet meer de „suij", maar de boter was het meest gevraagde product.

BOTERMAKEN EN -HANDEL IN ZUIDELIJK WESTERKWARTIER

De wijze van boterbereiding in de „wolden" kan echter niet vergeleken worden met die in het Friese koeienland, waar men speciaal was ingesteld op de boter- en kaasproductie. We willen even schetsen hoe hier de ontwikkeling was van de uier tot de markt.

We moeten beginnen bij het melken zelf. Dit is tot de 16e eeuw (in de streken met gemengde bedrijven wellicht langer) gedaan op een o.i. ongemakkelijke manier. Een driepoot, schamel, stoeltje of „tuolle" kende men toen nog niet. Men was hurkende of op de knieën liggende doende een koe te melken, zoals men nu nog een geit of schaap melkt.

Een belangrijk feit hierbij mag niet onvermeld blijven, n.l. dat men dit deed zonder klompen. Die werden pas in de 18e eeuw gemaakt. Men droeg „leerzen" of schoenen. Het vreemde is evenwel dat de talrijke prenten en schilderstukken uit de late middeleeuwen en ook in de 16e eeuw ons de boeren en boerinnen, melkmeiden en melkknechten, tijdens het melken laten zien op blote voeten. Dit was blijkbaar om het schoeisel te sparen, maar wij zouden er bang voor zijn, dat zo'n koe ons een trap gaf of toevallig even op onze tenen ging staan. Enfin, misschien waren ze toen beter gedresseerd. In elk geval waren ze lichter van gewicht dan tegenwoordig ...

Er werd gemolken in houten emmers van ongeveer 10 liter of iets meer. Deze emmers werden niet in bussen geleege, maar aan het juk naar de woning gedragen. Na afgekoeld te zijn ging de melk in de melkvaten. Het karnen gebeurde twee à drie dagen daarna.

De boter werd soms vele dagen bewaard onder niet al te frisse omstandigheden en maar zelden in de botervaten gedaan. Het wachten was op de koopman die deze „stukboter" kocht, in manden of kisten deed en naar Groningen bracht. Het vervoer was niet zo eenvoudig. In Vredewold ging de boter meestal naar Leek en dan per schip naar Groningen. Ook in Oostwold, Grootegast en Niekerk waren schepen voor vervoer aanwezig. De boter lag soms urenlang onbeschermd in de felle zon en menige bromvlieg had een goede dag ...

In hoeverre er boter uit het Westerkwartier regelrecht naar Harlingen ging, doordat ze opgekocht werd door Friese boterkopers, hebben we niet kunnen achterhalen. Meestal hadden deze boterhandelaren al genoeg aan de beste boter uit de weidebedrijven en stelden ze geen prijs op de „woudenboter". Pas later, omstr. 1870, kwamen boterhandelaren uit Surhuisterveen naar Vredewold om boter op te kopen.

WAT ER AAN DE KOMST VAN DE ZUIVELFABRIEKEN VOORAF GING

Het ontstaan van de zuivelfabrieken houdt direct verband met het jaar 1860, toen de Friese boter op de Londense markt van de eerste plaats verdreven werd en de Bretonse, Deense, Holsteinse en Normandische boter aan de top kwam. De Engelsen kregen het door dat niet alle Friese boter van even frisse en goede kwaliteit was. Niet alle kooplieden waren even eerlijk, niet alle boeren even betrouwbaar! Ter wille van de klinkende munt meenden enkele veehouders dat het geen kwaad kon een beetje te knoeien met het roemruchte product. Anderen waren de mening toegedaan dat vuile handen, niet al te schone emmers, aden en vaten er niet toe deden. En waarom niet eens geprobeerd de boter van wat meer vocht te voorzien?

Het ergste was echter dat er kooplieden waren die niet-Friese boter voor Fries en fris verkochten. Ongetwijfeld hebben hiertoe de boeren in het Zuidelijk Westerkwartier ook een bijdrage geleverd. Zij leverden de stukboter aan de koopman in Groningen. Deze stukboter was door de bereiding - die lang niet zo goed was als in het Friese weidegebied - niet van zo goede kwaliteit. Het vervoer in manden, het doorelkaar mengen van verschillende soorten afkomstig van vele boeren, het dagenlang laten liggen, droeg er toe bij dat de kwaliteit er niet beter op werd. Ook in Drenthe en elders in de provincie werd deze stukboter opgekocht en in Friese vaten verpakt naar Harlingen gebracht en vandaar naar Engeland verscheept. Het was jammer dat de smaak van de Engelsman zo goed was, want hij proefde wel het verschil, al wist hij niet of zijn vaatje afkomstig was van een boer uit Grouw of van een verzameling kluiten bijeengebracht uit Lucaswolde en Sellingen, Slochteren en Westerbork.

Toen in 1869 Mège Mouriés de margarine uitvond en voorzag van een boterkleurtje, waren er kooplieden die geen verschil meer konden zien en zo werd er uit Harlingen ook margarine als Friese boter naar Engeland gebracht!

Omstreeks 1875 was de knoeierij en oplichterij op dit terrein zo groot geworden, dat er op de Groninger markt wekelijks wel 50.000 kg Groninger en Drentse boter van de zandgronden werd verhandeld, om voor lekkere, versgekarnde Friese boter door te gaan

aan de Britse tafel. Toen was langzamerhand de Friese boter aan de Engelse markt een onsmakelijk en ongewenst product geworden, waarvoor men geen goed geld meer wilde betalen. Het gevolg was: Friesland in zak en as en de boer een lege beurs. En met de Friese boer ook de boer in het Zuidelijk Westerkwartier, want hij was afhankelijk van de naam die buurman zich op de markt verworven en nu verspeeld had.

Het is jammer dat we nergens de namen tegenkomen van de sjaggeraars, die op deze wijze de boerenstand benadeeld hebben. Al hadden de boeren zelf schuld, de hoofdschuldigen waren de kooplieden en zeker zij die de Groninger markt in handen hadden! Na 1875 ging het verder bergafwaarts. Behalve de schade ondervonden door de knoeierijen, werd het de boeren en handelaren duidelijk dat ook de vorm van zuivelbereiding in Nederland ten achter was bij die in het buitenland.

In de Ver. Staten was reeds omstreeks 1850 de boteren en kaasmakerij overgebracht van de boerderij naar de fabriek. In 1863 voerde de Zweedse grootgrondbezitter Schwartz een systeem in dat buitengewoon goed voldeed. Hij bracht het afkoelen van de melk in ijs tijdens het uitromen in de praktijk. De hygiëne was in Zweden en Denemarken sterk verbeterd.

In 1878 was het zover dat de Denen de Nederlanders in alles vooruit waren en hier de noodzaak tot het stichten van zuivelfabrieken werd ingezien. De sterke daling van de grondprijzen, een landbouwcrisis van de ergste soort, bedreigde de Nederlandse boerenstand met de ondergang.

Tegelijk met de eerste Nederlandse kunstboter(margarine) fabriek in Oss werd in 1871 te Waddinxveen een kaasfabriek opgericht. In 1879 volgde de Leidsche Melkinrichting. In september 1879 stichtte de heer Bokma de Boer in Veenwouden een voorloper van de zuivelfabrieken. In „de Freia" werd de melk ontroomd volgens het Schwartz-systeem. Uit de ondermelk werden „Backstein-këse" gemaakt. Een jaar later had de oprichting van de Leeuwarder Melkinrichting plaats, die hetzelfde systeem toepaste. In deze fabriek werd een centrifuge geplaatst, die een jaar eerder was uitgevonden.

Vervolgens werd te Harlingen in 1882 opgericht de Nederlandse Maatschappij van Roomboterfabrieken. De heer Waller, oprichter en directeur, had grote plannen, die ook verwezenlijkt konden worden. Zo werden in 1883 al fabrieken opgericht in Bolsward en Sneek. Deze fabrieken waren particuliere ondernemingen. De boer leverde de melk tegen een overeengekomen prijs en stond verder geheel buiten de zaak, die goed winstgevend was. Pas in 1886 kwam de grote ommekeer: in Warga werd de eerste coöperatieve zuivelfabriek in gebruik genomen. Dit is in alle opzichten een historisch jaar voor de veehouders in Nederland geweest, omdat hier, na jaren van knoeien, kansen verzuimen en conservatisme, het besef ontstond dat men niet kon achterblijven en omschakeling noodzakelijk was. Na 1886 zijn de zuivelfabrieken als paddestoelen uit de grond verreden, zoals we later in dit werk nog wel zullen zien.

BOTER EN KAAS

Al was de boer in Zuidelijk Westerkwartier geen kaasboer, toch willen we in dit historisch overzicht ook de kaasmakerij in Nederland er bij betrekken.

De heer H. B. Hylkema, Rijkszuivelconsulent te Utrecht, heeft in 1922 een „Historische schets van de Nederlandse Zuivelbereiding" geschreven, een werk waarin heel wat ge-

gevens over de geschiedenis van de zuivel te vinden zijn. De heer Hylkema deelt de Nederlandse veehouders in vier groepen in. In elke groep is vele decennia dezelfde melkverwerking toegepast.

1. Vollemelkse kaasbereiding met bereiding van boter uit weiroom in Zuid Holland, Utrecht en Noord Holland met daarin een scherp afgebakend gebied voor Goudse kaas in de beide eerste provinciën en voor Edammer kaas in Noord Holland.
2. Boterbereiding uit room verkregen bij het uitromen in mouten, aden of vleuten met kaasbereiding uit de ontroomde melk in Friesland, Rijnland en Delftland. Friesland leverde groene, kanter- en nagelkaas; Rijnland en Delftland de Komijnekaas met Leidse en Delftse als afzonderlijke soorten. In Friesland werd gedurende de staltijd de melk niet te uitromen gezet, doch gekarnd op de boerderij. De karnemelk werd vervoerd aan de melkkoeien, kalveren en biggen.
3. Boterbereiding met de nevenproducten hoofdzakelijk als voedsel voor varkens en kalveren in al de overige provincien. Deze eenvoudige wijze van melkverwerking was aldaar het type zowel in het gemengde bedrijf als in het kleinbedrijf.
4. Levering van melk voor consumptie, het bedrijf van de zogenaamde zoetboeren in de nabijheid der steden. Door aankoop van verse koeien en verkoop van afgemolken koeien werd getracht het hele jaar door de afnemer geregeld te voorzien.

We kunnen hierbij opmerken dat deze gang van zaken pas vrij algemeen werd in de 19e eeuw toen overall koffie, thee en drinkwater gedronken werd. Toen pas is de „suip“, wei of karnemelk als volksdrank verdwenen en ging men over op volle melk. Doch op vele plaatsen, vooral op de zandgrond, is tot in deze eeuw de „suip“ in arme gezinnen nog maar al te vaak als enige drank genuttigd, naast het „hete water“, dat in de vele herbergen, vooral door het sterke geslacht naar binnen werd gewerkt en de armoede nog deed stijgen, afgezien van de verdere narigheid die hier meestal aan verbonden was.

HET KEERPUNT

Het jaar 1886 is niet alleen belangrijk vanwege de eerste coöp. zuivelfabriek in Nederland, maar vooral ook omdat toen aan de periode van onbepaalde vrijheid een einde kwam. Zoals eens de vrije Friezen en Groningers hun vrijheid verspeelden door onderlinge twisten en kortzichtigheid, zo verloren de boeren na eeuwenlang eigen baas te zijn geweest een deel van hun vrijheid. In 1886 drongen zij zelfs aan op controle, op instelling van het handelsmerk, op bescherming. Zij hadden aan de lijve ervaren dat de vrijheid leidde tot de eigen ondergang en individueel niet meer op te tornen was tegen machten waarvan zij afhankelijk waren en die het op hun beurs hadden gemunt. De nood maakte dat er samenwerking kwam, de boer voelde dat hij het alleen niet aan kon, maar in samenwerking met zijn collega's nog iets vermocht te bereiken. De coöperatie, door de vooruitstrevenden met vreugde begroet, werd echter door velen als een vrijheidsbeperking gezien en slechts schoorvoetend sloten zij zich aan. De individualisten en conservatieven keken eerst de kat uit de boom om te zien of hun eigen belang hiermee wel gediend was en wilden graag verder gaan op hetzelfde pad dat de vaderen eeuwenlang hadden bewandeld.

Doch dat pad ging niet verder, het liep uit in een moeras, waarin men langzaam maar zeker omkwam. Een weg terug was er niet meer, want dat gehele pad zakte weg onder de zware druk die de samenwerkende boeren erop uitoefenden.

Een tijdperk, waarvan niemand het begin kent, liep ten einde. De nieuwe tijd van de technische vooruitgang brak aan. Niet alleen in wat men weldra de zuivelindustrie noemde, maar over de gehele linie. De landbouwwerktuigen gingen een evolutionaire

ontwikkeling tegemoet, de nieuwe industriële ontwikkeling, stadsuitbreidingen en beter onderwijs waren enige van de zovele dingen die met de grote veranderingen gepaard gingen. Maar voor de boer zou, naast de zuivelfabriek, de kunstmest bijdragen tot onvoorstelbare veranderingen in het bedrijf, vooral van dat op de zandgronden!

In 1886 wist men nog niet wat wij nu weten. Menige boer van toen zou met onze wetenschap dol enthousiast zijn geworden of misschien gezegd hebben: „In zo'n samenleving wil ik niet leven, dat wordt mij al te gek!”

OPKOMST VAN DE ZUIVELFABRIEKEN 1886 - 1918

Terwijl in Friesland de speculatieve zuivelfabrieken al een tijd draaiden, bleef de provincie Groningen achter. De eerste particuliere fabriek in Groningen werd in 1884 te Winschoten opgericht. In 1909 werd deze onderneming omgezet in een coöperatieve fabriek: „Zuivelfabrieken Melkinrichting 'Oldambster' ”.

Het heeft tot 1889 geduurd eer in het Westerkwartier de zuivelindustrie op gang kwam. In dat jaar werden er twee speculatieve fabrieken gesticht, n.l. op 14 januari te Grijpskerk en enige maanden later te Leek.

In 1893 begon de fabriek in Frieschepalen te draaien. In 1895 volgde Zevenhuizen en in 1898 Tolbert. In dat jaar begon ook mej. Griet Arendz haar boterfabriekje te Ureterperverlaat. Zij is ongetwijfeld de eerste vrouw geweest die, na de zuivelschool in Bolsward bezocht te hebben, zich op het avontuurlijke terrein van de handkracht zuivelfabricage begaf.

Het jaar 1900 was vruchtbaar voor de zuivelindustrie in het zuidelijke Westerkwartier, want toen verrezen in Marum, Noordwijk en De Wilp „boterfabrieken”. In 1901 kwam Drachtster Compagnie er bij en in 1908 volgde Doezum als buur van de Marumer industrie. De Marumer fabriek ontstond in een tijd toen er ten opzichte van 1886 al veel veranderd was. O.a. werd in hetzelfde jaar de Groninger Zuivelbond opgericht en in de provincie Groningen als negende in de lande, een zuivelconsulent aangesteld. Friesland ging in deze reeds voor in 1889, Zuid Holland in 1893 en Noord Holland in 1895.

In 1889 was te Oudshoorn (nu Alphen aan de Rijn) al een soort zuivelschool geopend: „De Zuid-Hollandse leerhoeve voor Zuivelbereiding”, welke school het tot 1893 heeft volgehouden. Langer bleef de in 1889 tot stand gekomen Ambulante vakzuivelschool der Gelderse Overijsselse Maatschappij van Landbouw bestaan, die tot 1897 „boerde”. In 1889 werd ook de eerste zuivelschool te Bolsward opgericht, die het twee jaar langer heeft volgehouden.

Overigens was dat jaar 1889, toen dus ook in het Zuidelijk Westerkwartier de eerste fabriek begon te draaien, een belangrijk jaar. De Staten-Generaal zorgden voor aanneming van een boterwet, waarbij aflevering van een surrogaat van boter, alsmede het voorhanden hebben daarvan in een winkel zonder het opschrift „margarine” of „surrogaat” op de waar of op de verpakking ervan, strafbaar werd gesteld. Deze boterwet werd het daarop volgende jaar ingevoerd.

In 1890 bracht de firma Blauenfeldt en Twede te Kopenhagen de „zuurwekkers” in poedervorm in de handel, welk voorbeeld weldra door andere producenten gevolgd is. Het jaar 1892 is voor de verdere ontwikkeling van belang geweest, omdat toen door de regering werd overgegaan tot het aanstellen van een Inspecteur van het landbouwonder-

wijs. De overheid kreeg belangstelling voor de landbouw en de moderne ontwikkeling ervan.

Voor de zuivel was 1892 ook een belangrijk jaar. Dr. Gerber te Zurich vond de vetbepaling van de melk uit. Dit had tot gevolg, dat in Nederland in 1893 al de acid-butyrometer van dr. Gerber in gebruik kwam. In 1894 is in het Friese Wirdum de melk voor het eerst naar vetgehalte uitbetaald.

In 1893 werd in Friesland de „Vereniging van belanghebbenden bij fabrieksmatige zuivelbereiding op coöperatieve grondslag" opgericht, die in 1897 omgezet zou worden in de „Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland". In hetzelfde jaar zag ook de „Zuid-Nederlandsche Bond" het levenslicht, gevolgd door de „Gelderse-Overijselsche Bond" in 1896 en de Drentsche Bond in 1897.

In 1895 verscheen er zowaar al een zuivelcourant: „Weekblad voor Zuivelbereiding". Velen dachten aan een april-grap, daar het eerste nummer op 1 april uitkwam!

In 1896 werden te Baarsdorpermeer proeven genomen over de invloed van lange wei, korte wei en melkzuur op kaas. In hetzelfde jaar werd te Hoorn de „Vereniging tot Exploitatie eener Proefzuivelboerderij" opgericht uit de Commissie van Toezicht op de Rijkslandsbouwproefstations en uit de Vereniging tot ontwikkeling van de Landbouw in Noord Hollands Noorderkwartier.

Twee jaar later werd eindelijk te Den Haag het belang ingezien van een afdeling Landbouw als onderafdeling van het departement van binnenlandse zaken. Er werd een directeur-generaal voor de landbouw benoemd. Dit jaar - 1898 - was ook het oprichtingsjaar van de „Friesche Coöperatieve Zuivelexport Vereniging" te Leeuwarden en tevens het jaar van de eerste melkwedstrijd in Nederland, die te Doornwerth in Gelderland is gehouden.

In 1900 kwam het tot oprichting van de „Algemeen Nederlandsche Zuivelbond", waarbij zich aansloten de bonden in Groningen, Friesland, Drenthe, Overijssel-Gelderland, Limburg en Noord-Brabant. Holland bleef achter ...

Op 20 december 1901 kon de directeur-generaal van Landbouw, dr. Sickesz, te Hoorn het nieuwe proefstation met proefzuivelboerderij openen. Ook werden in dat jaar de eerste botercontrôle stations te Leeuwarden en Leiden opgericht.

In 1903 volgde Deventer en in 1904 kwamen de stations te Groningen, Assen, Middelburg en Eindhoven tot stand. Tevens trad in 1901 de herziene Boterwet in werking, waarbij, behalve het afleveren of voorhanden hebben in een winkel, ook strafbaar werd gesteld het vervoer en de uitvoer van op boter gelijkende waar, waarin andere vetbestanddelen voorkwamen dan die van melk afkomstig waren, als daarop of op de verpakking niet het opschrift „margarine" voorkwam.

Ten aanzien van verkoop-, opslag- en bereidplaatsen van margarine werd een dergelijk opschrift voorgeschreven. Een inspectiedienst werd ingesteld om toezicht uit te oefenen op naleving van de wet. Dit betekende een grote vooruitgang. Het valt alleen te betreuren dat niet 25 jaar eerder tot deze maatregel werd besloten en in het toenmalig toch bij uitstek agrarisch Nederland ministers en leden der Staten-Generaal op dit punt de boerenbelangen jarenlang schromelijk hebben verwaarloosd!

Nederland echter ging in menig opzicht vooruit. Twee jaar later werd de ongevallenwet in werking gesteld. Te Zutphen werd een tweejarige cursus tot opleiding van directeurs van zuivelfabrieken ingesteld. Het Internationaal Zuivelcongres te Brussel hield zich bezig met de internationale botercontrôle.

In 1904 werd de eerste Rijkszuivelschool opgericht te Bolsward. In hetzelfde jaar kwam de botercontrôle onder rijkstoezicht. Het rijksmerk op de boter kwam tot stand. In Leiden werd het Rijkszuivelstation in werking gesteld voor onderzoek van krachtens de boterwet genomen botermonsters, alsmede voor het doen van wetenschappelijke onderzoekingen met betrekking tot de boter.

In dat jaar begon ook de internationale lijdensweg voor het rijksbotermerk. De beoordeling was in het buitenland niet gunstig. Pas na de internationale zuivelcongressen te Brussel (1904), Parijs (1905) en Scheveningen (1907) lukte het met veel kosten en moeite, alsmede demonstraties de werking ervan aan de Engelsen, Belgen, Duitsers en Fransen duidelijk te maken, waardoor eindelijk, na tientallen jaren, de naam van onze boter op de internationale markt in ere hersteld werd.

In 1910 werd de herziene boterwet ingevoerd, waarbij, met behoud van de bepalingen omtrent verkoop, aflevering, vervoer en uitvoer, een volledige scheiding tussen de boter en de margarine-bereiding is voorgeschreven en behalve met boete, ook met vrijheidsstraffen werd bedreigd.

Een jaar later kwam de wet op het gebruik van het kaasmerk tot stand, in 1912 gevolgd door oprichting van het kaascontrôlestation voor volvette kaas te Utrecht. In dat zelfde jaar kwamen er ook nieuwe voorschriften voor de botercontrôlestations. Enkele maanden later werd het rijksmerk voor volvette kaas, met een minimum vetgehalte in de droge stof van 45%, bereid uit onafgeroomde melk, vastgesteld.

In 1916 werd de eerste machinale kaasbereiding in Friesland werkelijkheid. In 1919 kwam er een uitvoerverbod van boter zonder rijksmerk, een jaar later kwam er eenzelfde verbod voor kaas.

We zijn nu gekomen in de periode dat „Zuidelijk Westerkwartier” de eerste wereldoorlog al achter de rug had en als „baby” reeds behoorlijk groeide in toch moeilijke omstandigheden. Vandaar dat we teruggaan naar Marum, om eens te zien hoe het daar gesteld was met de in 1900 opgerichte boterfabriek „Eensgezindheid”.

Daarover weten de tachtigers van thans nog wel te vertellen, maar bij het-50-jarig jubileum van „Zuidelijk Westerkwartier” in het donkere oorlogsjaar 1943, gaf de toenmalige voorzitter, de heer M. de Wit, tijdens de „feestrede” aan het bestuur (een feest voor de leden was toen niet mogelijk) een verslag van de oprichting en werking van de oude Marumer boterfabriek.

DE EERSTE MARUMER ZUIVELFABRIEK „EENSGEZINDHEID“

De heer M. de Wit sprak toen als volgt:

„Ik wil even verder teruggaan en wel tot het eerste begin der Coöperatie en wel tot 1895, dus bijna 50 jaar terug, want toen is eigenlijk de eerste steen gelegd van de coöperatie zoals wij die thans kennen.

Hoe dit geweest is wil ik thans naar mijn vermogen in gedachten naar voren brengen. Ik heb mijn geheugen geraadpleegd en dat wil dan zeggen, dat wanneer ik cijfers en getallen noem, dat zo ongeveer is.

Het was dus omstreeks 1895, dat Marum wat de verwerking der melk betrof, in een elendige toestand verkeerde. Marum was afgesloten van de omgeving. Vervoer was er eigenlijk niet, alleen vrachtwagens en een veerschip. Men zei gewoonlijk: „Marum ligt aan het voeteneind.“ De melk moest verwerkt worden aan de fabriek, welke in handen was van de speculanten. Deze fabrieken stonden in Leek, Tolbert, Grootegast en Frieschepalen. Men kreeg voor de melk allen eenzelfde prijs, hoog of laag vet, het gaf niets. Hoe de prijs was weet ik niet meer, maar wel weet ik dat de veehouders blij waren wanneer er f 10,- in hun melkzakje zat, al was het ook iemand die 8 of 10 koeien had.

Men hing aan de speculant (zat er aan vast) en zo langzamerhand begon men in te zien, dat dit niet langer ging. Enkele vooraanstaande boeren kwamen op de gedachte om voor eigen rekening gezamenlijk een fabriek op te richten, waar de melk verwerkt kon worden. Dit moest dan een fabriek worden met handkracht.

Zo gebeurde het dan dat er een vergadering werd belegd in het café van E. Walvius. Op de kleine bovenzaal aldaar waren een 25-tal personen aanwezig. Alles liep best van stapel, want men was het er over eens dat het zo niet langer kon. Er werd dan ook besloten over te gaan tot het stichten van een fabriek.

Tot zover was alles in orde, doch nu moest er een voorlopig bestuur gekozen worden. Dit liep echter zo, dat alles wat er besproken werd die avond voor niets was en dat alles door een grap van één der aanwezigen.

Iedereen heeft wel eens een stemming meegemaakt over personen en dat is altijd iets bijzonders, vooral wanneer de namen afgelezen worden. Zo ook hier. De briefjes waren uitgedeeld, ieder had een naam er op geplaatst, waarna de briefjes werden ingeleverd. Nu was er een persoon aanwezig die nog al stemmen kreeg. De naam zal ik maar verzwijgen. Wat wil nu het geval, daar was nog iemand aanwezig met eenzelfde naam. De briefjes waren ongeveer half gelezen, toen de laatste uit de grap zei: „Dat kon mijn naam ook wel eens wezen.“ De eerste maakte zich hierover zo kwaad, dat hij ogenblikkelijk de vergadering verliet. Dit had tot resultaat, dat de gehele vergadering uiteen is gelopen. We waren dus weer precies zover, als toen we waren begonnen.

Het duurde echter niet lang of er werd gezegd: we hangen toch niet van één persoon af. Weer werd een vergadering belegd en hierin werd nu een bestuur gekozen, bestaande uit 5 leden, waarvan nog twee in leven zijn.

Dit bestuur had heel wat moeilijkheden te overwinnen, want nu er eenmaal besloten was een handkracht-fabriek op te richten, moest dit ook wel doorgaan. Het besluit te nemen was gemakkelijker dan dit uit te voeren. Dit was de taak van het bestuur.

Een stuk land werd aangekocht van ds. Segers en de aanbesteding voor het bouwen van de fabriek volgde. De aanbestedingsom was f 3000,- terwijl het bouwterrein ong. f 300,- kostte, samen dus ongeveer, alles ruim gerekend, stond de fabriek er voor f 3.500,-. De zaak ging verder goed door het samenwerken van de verschillende boeren. Eensgezind hadden ze samengewerkt voor dit plan en hoe kon het nu anders dan dat de fabriek, toen ze er stond, deze de naam kreeg van „Eensgezindheid“.

Er moest echter ook een directeur worden benoemd. Dit werd de heer M. van der Kamp, voor een salaris van f 500,- per jaar. Alweer was hier een moeilijkheid bij, want genoemde heer moest een woning hebben, want hij had trouwplannen. Huizen waren er niet veel, doch ook dit lukte. De eerste directeurswoning hier in Marum staat er nog en wel bij de Stille Hoek, aan de Sintelweg naar de Hamrik, het eerste huis rechts, waar thans H. Smilda woont. In april 1900 was het zover dat de arbeiders hun krachten konden beproeven aan de grote botertrommel en we zouden zeggen gelijk het liedje van de Draaiersjongen:

*In een blauw geruiten kiel
Draaiden zij aan 't grote wiel,
Den gansen dag
Want dat hoorde zo ...*

het was immers een handkracht-fabriek.

De arbeiders begonnen 's morgens om een uur of één. Dat wil zeggen: des nachts om één uur. Zij moesten dan de melk verwerken van de vorige dag, want er moest ruimte wezen voor de melk die weer komen zou. Zo om en bij acht uur kwam dan de directeur en dan hing de tong der arbeiders al op de klomp, doch de directeur had niets anders te zeggen dan dit ene woordje: h a r d e r"! Zo zwoegden die mannen door om des zaterdags hun weekloon te ontvangen. Het hoogste loon was dan f 7,50 per week.

Dit ging zo enige jaren door, tot het niet langer kon, daar er veel te veel melk kwam en ze dit met de handkracht niet meer konden verwerken. Weer werd er vergaderd. Rumoeurige vergaderingen volgden. Handkracht moest in stoom veranderd worden. De naam „Eensgezindheid“ ontbrak nog al eens, want er waren tegenstanders. Deze waarschuwden met kracht, want zeiden ze: Als dit doorgaat, gaan al de boeren door de hoge pijp. Dit alles is echter goed gegaan.

Alles liep best van stapel, maar nog was de zaak niet in orde. Men wilde kaasmaken, om wei terug te krijgen voor het jongvee. En al weer waren het dezelfde heren die bezwaren hadden en hun stemmen lieten horen: „Nu krijgen we kalveren met dikke penzen en dunne billen.“ De kaasmakerij kwam ook tot stand. Er werd een gedeelte bijgebouwd. Nu dacht men dat de zaak in orde was en dat ook andere boeren toe zouden treden. Doch dit was mis gezien. Wel wilde men samenwerken en meewerken, maar dan moest het een fabriek zijn naar de eisen des tijds ingericht, met een directeur aan het hoofd, die de zuivelschool doorlopen had.

Dit was in de vorige oorlogsjaren 1914-1918. Toen zijn de beste boeren van Marum en Noordwijk en enige andere boeren, die melk leverden aan de fabriek te Doezum, samen gekomen om een zuivere coöperatieve zuivelfabriek op te richten."

Tot zover de heer De Wit.