

Bron: Driepas, verenigingsblad van de Historische Kring Duiven-Groessen-Loo Jaargang 15 nr. 1mrt. 1998

Staat ook, als uittreksel, op internet [http://members.chello.nl/m.jager1/myweb/de\\_duivense\\_melkfabriek.htm](http://members.chello.nl/m.jager1/myweb/de_duivense_melkfabriek.htm)

***Oudere inwoners van Duiven zullen zich het zich zeker nog herinneren: Duiven heeft een eigen melkfabriek gehad. Tussen 1931 en 1951 was zuivelfabriek 'De Volharding' aan de Van Dorth tot Medlerstraat in bedrijf. Het verhaal van de Duivense melkfabriek is eigenlijk het verhaal van Wilhelm Driessen, oprichter en stuwende kracht van het bedrijf. Maar ook van zijn vrouw Antje Peters, die vrijwel dagelijks meewerkte. Dankzij hun zoon Wim Driessen jr. kon de geschiedenis van de Duivense melkinrichting 'De Volharding' worden vastgelegd.***

Het was omstreeks 1924 dat Wilhelm Driessen, geboren op 23 mei 1900 te Westervoort en van beroep machinist bij de spoorwegen, zijn baan eraan gaf en voor zichzelf begon met een comestibleszaak aan de Hommelseweg in Arnhem. Naast de gebruikelijke levensmiddelen en fijne vleeswaren behoorden ook boter en melk tot het assortiment. Die melk ging de jonge ondernemer dagelijks zelf per bakfiets ophalen bij boeren in de omgeving. Dat gebeurde 's morgens in alle vroegte, want de verse (rauwe) melk moest diezelfde dag verkocht worden.

In 1925 trouwde Wim Driessen met Antje Peters, geboren 20 augustus 1908 in Elst (het paar kreeg twee kinderen, Annie op 16 juni '27 en Wim jr. op 31 maart '33). De jonge mevrouw Driessen nam al snel de dagelijkse zorg voor de winkel op zich. Want inmiddels had Wim ook een melkwijk opgebouwd in Arnhem, waar hij de boerenmelk bij de klanten aan huis verkocht. Toen na enkele jaren de bakfiets werd vervangen door paard en kar kon hij voortaan ook voor collega-melkventers verse melk van de boer meenemen. Daarmee werd leverantie door de Arnhemse zuivelfabriek Camiz omzeild en kon men een paar centen meer verdienen. Maar de Camiz had wel meer producten in het assortiment en bovendien ging men in die jaren over tot het pasteuriseren van de melk, waardoor deze langer houdbaar was. En dat betekende concurrentie!

## **Nieuw initiatief**

Langzamerhand begon bij Wim en Antje Driessen het plan te rijpen zelf een zuivelfabriekje te beginnen. Door dagelijkse contacten met boeren in de omgeving was Wim op de hoogte met de plaatselijke omstandigheden. In 1931 kon hij in Duiven een pand kopen van Dorus Smits, aan de toenmalige Eltenschestraat (nu is hier Van Dorth tot Medlerstraat 42). Er moest het nodige aan verbouwd worden en op 10 april '31 werd de aanvraag voor een hinderwetvergunning ingediend bij de gemeente Duiven.

Op 17 juni van dat jaar verhuisde Wilhelm Driessen met zijn vrouw Antje Peters en hun dochter Annie naar Duiven. De winkel aan de Hommelseweg werd voortaan bediend door Nico Peperkamp, de eerste werknemer van zuivelfabriek 'De Volharding'. Hij was chauffeur op de vrachtwagen die in de plaats van paard en kar was gekomen. Peperkamp, afkomstig uit Delden, woonde intern. Achter het woonhuis was de bedrijfsruimte, waar men begon met de productie van gepasteuriseerde melk, gortepap en karmelksepap. Ook slagroom hoorde al gauw tot het assortiment. Hein Timmer uit Arnhem was de tweede man die in dienst kwam; de productie werd opgevoerd en het bedrijf groeide. En ook de afzet was verzekerd, want de diverse melkslijters in Arnhem - de vroegere collega's - waren een vaste klant bij 'De Volharding'. Een tweede vrachtauto was nodig om die dagelijks te bedienen.

# BESCHRIJVING

behoorende bij het verzoek van *W. Driessen* wonende  
*te Arnhem*  
dd. *10 April* 19*31*, om vergunning tot *het in gebruik*  
*nemen van een melkfabriek welke hoofdzakelijk gebruikt*  
*wordt tot pasteuriseeren van melk*

## Plaats, waar de inrichting zal worden gesteld.

*Gemeente Drienen* sectie *ch* no. *671*  
Geloozen aan *de Elheische straat* D no. *49<sup>e</sup>*  
Onmiddellijk grenzende aan ten noorden *aan de eigendommen van*  
*Hebing te Beek Gem. Berg*  
ten oosten *aan het eigendom van Huis. J. Wolleman*  
*te Drienen*  
ten zuiden *aan de Elheische straat eigendom Gem. Drienen*  
ten westen *het eigendom van Gebr. van Hoes te Drienen*  
*op den Eng.*

Opgaat van hetgeen in de inrichting zal worden verricht,  
vervaardigd of verzameld.

## Beweegkracht, welke zal worden angewend.

*door een 4 P. H. motor*  
*en een 1 1/2 P. H. voor waterpomp.*

N. N. 1350  
- III

Z. O. Z.

- 3°. elektrische centralstations en elektrische onderstations, voor zoover aldaar in of voor eenig bedrijf elektrische energie wordt opgewekt, getransformeerd of bewaard;
- 4°. bemalingsinrichtingen.

Aanvraag van een hinderwetvergunning (G.A. Duiven, inv.nr.41, volg.nr. 848).





*In de beginjaren: links het woonhuis, daarachter (rechts op de foto) de bedrijfsgebouwen van 'De Volharding'. En de trots: twee moderne (!) vrachtwagens.*

### **De groei**

Omstreeks 1934 kwam Bernard Schenning in dienst, een vakman met ruime ervaring. Mede daardoor kon het assortiment verder worden uitgebreid en langzamerhand kon de Duivense melkfabriek net zo'n verscheidenheid aan producten leveren als de veel grotere Camiz in Arnhem. Behalve melk in flessen, gepasteuriseerde en gesteriliseerde - waren er diverse papsoorten, slagroom, boter en - speciaal met de feestdagen - chocolademelk. Met koninginnedag werd die in melkbussen bij de school afgeleverd, waar de kinderen werden getrakteerd.

Alle voorwaarden waren aanwezig voor een concurrentiestrijd met de Arnhemse zuivelfabriek Camiz. Belangrijk daarbij voor 'De Volharding' was de kwaliteit van de melk, of beter gezegd: het vetgehalte. Veel grotere melkinrichtingen waren al overgegaan op 'standaardisering' van de melk, d.w.z. dat de melk zover werd afgeroomd dat het eindproduct steeds eenzelfde vetgehalte had. Ook in Arnhem volgde men deze procedure. Hierbij was een speciale centrifuge nodig, een in die tijd zeer modern en kostbaar apparaat. 'De Volharding' gebruikte wel een centrifuge om de melk te reinigen en leverde volle melk, zoals ze van de boer kwam, overigens wel gepasteuriseerd. Ook voor de productie van slagroom werd een centrifuge gebruikt: de lichtere room werd naar boven geslingerd en de zwaardere 'ondermelk' afgetapt. Die werd aan de boeren verkocht voor het mesten van biggen. Diverse instellingen zoals ziekenhuizen, Insula Dei en de Schippers-school gaven de voorkeur aan de vette melk en betrokken hun producten dus liever van 'De Volharding' (later werd, tijdens de Duitse bezetting, standaardisering van de melk bij wet verplicht gesteld).

In de loop van 1937 vertrok Bernard Schenning naar Zeddam. Zijn plaats werd ingenomen door Antoon van Brandenburg, een prima vakman die bij de Duivense melkfabriek is gebleven totdat het bedrijf werd gesloten. Theet Daams was in die jaren als melkslijter voor 'De Volharding' werkzaam.

## **De oorlogsjaren**

In de aanloop tot de Tweede Wereldoorlog werd in augustus 1939 het Nederlandse leger gemobiliseerd. 'De Volharding' was een van de kleinere zuivelinrichtingen in het land die rechtstreeks aan het leger mocht leveren. Was het toeval dat adjudant Goudkamp die de bestellingen plaatste, aan de Dorpstraat in Groessen woonde? Met militaire vrachtwagens kwamen elke dag de producten ophalen.

De stoomketel van de fabriek werd met steenkool gestookt en daardoor werd op gezette tijden een spoorwagon kolen bij het station Duiven afgeleverd. Willem van Hummel (van de Ploenstraat) loste de brandstof en bracht die naar de melkfabriek

In '42 of '43 is de zuivelfabriek op last van de Duitse bezetters stilgelegd. Veel kleine bedrijfjes moesten toen sluiten, waarschijnlijk omdat ze te moeilijk te controleren waren. Het enige wat overbleef was het vervoer van melk en dat heeft Toon van Brandenburg zolang mogelijk volgehouden. Met een vrachtauto die was voorzien van een 'gasgenerator', een soort ketel waarin hout werd verhit, zodat het vrijkomende houtgas als brandstof kon dienen voor de motor. Want benzine was allang niet meer verkrijgbaar. Later werd door oorlogshandelingen het rijden met de vrachtwagen te gevaarlijk en moest ook het vervoer van melk gestaakt worden.

Toen de fabriek gesloten werd, was er nog een flinke voorraad steenkool; die heeft in diverse gezinnen goede diensten bewezen! En ook werd er af en toe de stoomketel weer mee opgestookt want de bedrijfsruimte was prima geschikt voor het - met of zonder vergunning - slachten van vee. Gerrit Staring, de huisslachter, is er heel wat nachten aan het werk geweest! Het vlees was bestemd voor de eigenaar van de dieren, maar ook werd met familie en vrienden gedeeld en vaak geruild, bijvoorbeeld vlees tegen graan.

Er was hier geen gebrek aan voedsel.

Medio november 1944 kwam voor de inwoners van Duiven de evacuatie. Het gezin Driessen trok naar Azewijn en vond onderdak bij oud-werknemer Bernard Schenning. Na een paar spannende maanden kwam in april '45 de bevrijding en kon men terug naar huis.

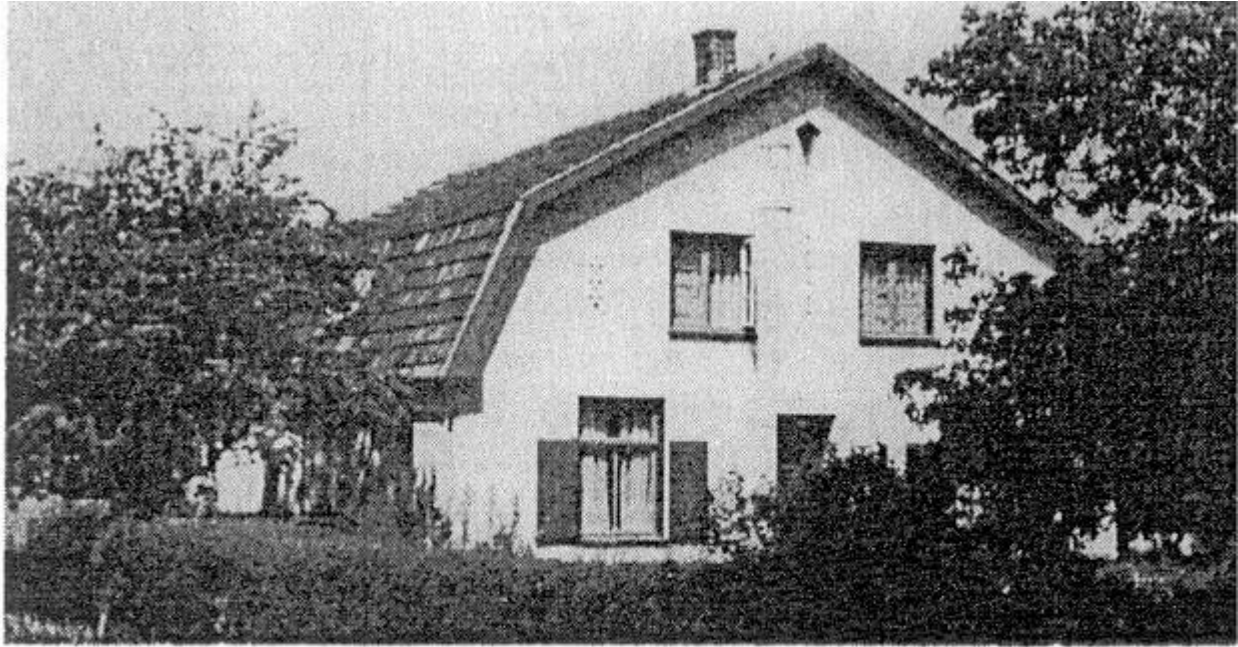
## **De naoorlogse periode**

Het bedrijf moest zo snel mogelijk weer worden opgestart. Machinefabriek Bergia uit Zeddam maakte de apparatuur weer bedrijfsklaar en na een week draaide 'De Volharding' op volle toeren. Dat was ook wel nodig, want de Camiz in Arnhem was volledig verwoest en dus kwamen er grote hoeveelheden melk naar Duiven om daar verwerkt te worden. Het was een zeer drukke tijd en het personeelsbestand werd uitgebreid. Toon van Brandenbrug was al meteen na de bevrijding teruggekomen. De vrachtwagen werd snel in orde gemaakt: de gasgenerator moest eraf gesloopt worden en de motor werd geheel gereviseerd.

Diverse werknemers zijn er in de naoorlogse jaren bij 'De Volharding' in dienst geweest, o.a. Frans Peters (van de Eng), Piet bevrijding Mulder (die later op de Hogeweg - woonde), Tonnie Lenting (van de Droom - later Bart genoemd) en Tonnie Smits (uit de Van Dorth tot Medlerstraat), Jan Witte (die later met Annie Driessen trouwde) en Annie zelf, die na haar opleiding als analiste op het lab de kwaliteitscontrole deed. Daarnaast waren er diverse melkslijters die dagelijks de producten van 'De Volharding' bij de mensen thuis brachten. In Westervoort bijvoorbeeld Wim Hermsen en Mienieke Jansen en ook ... Bakels die als parlevinker de scheepvaart op de Rijn be-

diende. En bij de dagelijkse levensmiddelen behoorde natuurlijk ook verse melk! En dan Gerrit Roelofs, een welbekende figuur uit Duiven.

Vanaf 1946 heeft hij als melkslijter voor de firma Hooyman gewerkt en ruim 22 jaar lang de melk bij de mensen thuis gebracht. De eerste jaren waren dat de producten van 'De Volharding'. Vaak kwam hij zelf de melkbussen ophalen aan de fabriek in de Van Dorth tot Medlerstraat.



*Het huis aan de Van Dorth tot Medlerstraat in 1982, kort voor de sloop. Na het vertrek van de familie Driessen in 1955 heeft Th. Jansen hier nog vele jaren gewoond.*

Zuivelfabriek 'De Volharding' heeft na de bevrijding nog een jaar of zes gedraaid. Maar de concurrentie met Arnhem werd steeds groter. Daar was de Camiz-fabriek die in de oorlog geheel verwoest was, inmiddels herbouwd, groter en moderner dan ooit en voorzien van de laatste snufjes op gebied van zuivel-technologie. In 1951 heeft Wilhelm Driessen de knoop doorgehakt en zijn bedrijf verkocht aan de Camiz. De productie werd voortaan in Arnhem gedaan en verschillende werknemers, waaronder Toon van Brandenburg, gingen mee naar het nieuwe bedrijf. Zelf bleef de familie Driessen nog enkele jaren in het pand wonen, en in 1955 verhuisden zij naar hun nieuwe woning aan de Meerstraat. Wilhelm Driessen overleed daar in 1976, zijn vrouw Antje Driessen-Peters in 1988; zij was toen tachtig jaar oud.

M.M Rebolz, Duiven.