

Stoomzuivelfabriek De Holland (Jaarboek 20 1997 pg 3-15)

 oudcastricum.com/jaarboeken/stoomzuivelfabriek-de-holland-jaarboek-20-1997-pg-3-15/

March 30, 2018

Niets uit deze publicatie mag worden overgenomen zonder toestemming van de Stichting Werkgroep Oud-Castricum.

Verschenen artikelen over **middenstanders** in Castricum: architect – bakkers – bioscoop – bouwbedrijf – boswachter – café / hotel – cafés en kasteleins in Bakkum – drukkers – expeditie – gasfabriek – groenteboeren – groenteveiling – kruideniers – melkboeren – melkfabriek – molenaar – restaurant – schelpenvissers – schilder – schildersbedrijf – slagers – smid – smederij – stoomwasserij – strandvonder – veldwachters – vrachtrijderij – wereldwinkel

Jaarboek 20, pagina 3

De geschiedenis van Stoomzuivelfabriek 'De Holland'



Daar lag kort geleden zomaar in de modder van een sloot een klein beugelflesje. Op de sluiting leest de nieuwsgierige wandelaar de woorden N.V. 'De Holland'; Holca Tel.no. 417 Castricum.

Weinig Castricommers zullen hebben beseft, hier een tastbaar bewijs in handen te hebben van het bestaan van een echte zuivelfabriek in ons dorp. Op de hoek van de Breedeweg en het Schoutenbosch aan de rand van het dorp heeft bijna zestig jaar de zuivelfabriek 'De Holland' gestaan. Er werd hard en lang, voor een laag loon, maar met veel plezier gewerkt. Een fabriek, nauw verbonden met het agrarisch verleden van ons dorp, die ook een regionale functie vervulde. Een van de vele bedrijven die ten ondergingen in het proces dat Nederland aan de top van de zuivel producerende landen zou brengen.



De Stoomzuivelfabriek 'De Holland' met eigenaren, personeel en leveranciers.

Kaas- en boterbereiding op de boerderij

Tot in de tweede helft van de 19e eeuw is de kaasmakerij en het maken van boter een normaal onderdeel van het boerenbedrijf. De verwerking vindt volgens eeuwenoude methodes plaats. Er wordt twee maal daags gemolken en de melk wordt ook twee maal per dag verwerkt tot volvette zoetemelkse (Edammer) kaas. Goed kaas maken op de boerderij is dikwijls meer een kwestie van geluk dan van kennis. Het steunt op ervaring en gevoel. Hildebrand schrijft over de werkzaamheden van de boerin: "De bestemming van de boerin is kazen, kazen en nog eens kazen; is bestendig zorgen dat de melk die 's ochtends en 's avonds na 'melkerstaid' wordt binnen gebracht, de deur niet uitgaat dan in de vorm van goede gezonde en niet barstende kazen."

Op steeds meer boerderijen ging men er in de tweede helft van de negentiende eeuw toe over om alleen 's morgens kaas te maken: de zogenaamde dagkaas. Deze wordt bereid uit afgeroomde avondmelk en volle ochtendmelk. Op die manier wordt een steviger kaas verkregen, die sneller rijp en minder vatbaar is voor gebreken dan de zoetemelkse kaas. De boer heeft het voordeel, dat hij behalve de kaas, ook nog eens de room overhoudt, waarvan boter wordt gemaakt. Boter wordt gemaakt door de room te karnen. Dat is door de room in een vat – de zogenaamde karn of karnton – flink heen en weer te klotsen.

Vanaf de late middeleeuwen werd zowel boter als kaas al in grote hoeveelheden geëxporteerd. De kaaswaag in Alkmaar werd al in de 15e eeuw gesticht. De boer was tegelijkertijd grondstoffenleverancier, fabrikant, vervoerder en handelaar. De welstand van de boeren hangt hoofdzakelijk af van de prijs die wekelijks op de kaasmarkt in Alkmaar wordt bepaald.

Gegevens over de prijzen noteert boer Arie Asjes in een exemplaar van de

Noordhollandsche Almanak van 1866: voor 40 stuks graskaas 115 gulden, voor 42 stuks hooikaas 143 gulden en voor 41 kop boter 33.82 gulden.

Een boerenkaas woog ruim 10 pond, zodat de prijs op rond dertig cent per pond komt. Een kop boter van 500 gram bracht 80 cent op. Na de overgang op de boerderij van de bereiding van zoetemelkse volvette Edammers twee keer per dag, naar de bereiding van niet-volvette één keer per dag, is de volgende stap de invoering van de fabrieksmatige verwerking.

De eerste Castricumse kaasfabriek

Op de hoek van de Dorpsstraat en de Cieweg, die toen nog Zeedijkje heette, stond het postkantoor. Jacobus Res was de postkantoorhouder .

Achter zijn pand ligt een flink stukje grond en op 12 oktober 1900 verkoopt hij twee derde deel voor 240,- gulden aan wagenmaker Floris Twisk en kruidenier Gerrit Louter. Met zijn drieën stichten ze daar de eerste kaasfabriek van Castricum die de naam 'De Duinstreek' krijgt. In 1904 treedt ook veehouder Cornelis Spaansen tot de onderneming toe.

De fabriek is een dagfabriek, waar net als op de boerderij van de afgeroomde avondmelk en de volle ochtendmelk Edammer kaas worden gemaakt. De melk van de veehouders wordt 's avonds op de boerderij neergezet en afgeroomd en 's morgens gaat de afgeroomde melk met de ochtendmelk naar de fabriek.

De melk wordt om beurten door de eigenaren van de fabriek van de boeren in ontvangst genomen. De wei gaat voor varkensvoer naar de boeren terug. Van het begin tot het einde is Manus Zomerdijk de kaasmaker en de feitelijke leider van 'De Duinstreek'. Hij woont ook in het fabrieksgebouw.



Schoolplaat van C. Jetses: De kaasbereiding op de boerderij.

Castricum is niet uniek. Bijna ieder dorp in Noord-Holland heeft z'n kaasfabriek en soms wel twee. In 1909 waren er 125 fabriekjes in Noord-Holland. De productie van kaas op de boerderij nam wel af, maar was in die tijd toch nog groter dan de productie van fabriekskaas.

Jaarboek 20, pagina 4



De Stoomzuivelfabriek De Holland gezien vanaf de Schoolstraat. De oprichters en personeel staan ook op de foto. De man met het witte voorschot is de eerste directeur Hans Gerrits.

Stoomzuivelfabriek 'De Holland'

De stoomzuivelfabriek kent een gelijksoortige start als het kaasfabriekje aan de Cieweg; ook hier dorpsgenoten die het initiatief nemen. Bernardus Antonius Res, Reinier Kaptein, Johannes Hogenstijn en Hendrik Duijn richten in maart 1905 een maatschap op en kopen van Wilhelmus Hendricus de Wildt, landman op Dorregeest in Uitgeest een stuk grond aan de rand van het dorp op de hoek van het Schoutenbosch en de Breedeweg. Daar laten ze voor gemeenschappelijke rekening een fabriek bouwen.

Bernardus Antonius Res is bloemenkweker en gemeenteontvanger. Ook is hij mede-oprichter van de Boerenleenbank en van de vereniging 'Onderlinge Hulp'. Reinier Kaptein is veehouder net als Hendrik Duijn. Johannes Hogenstijn (1916-1961) heeft een gemengd bedrijf aan de Kramersweg, maar daarnaast is hij lantaarnopsteker, grafdelver en onbezoldigd rijksveldwachter. Als eerste directeur benoemen zij Hans Gerrits uit Brielle. Op 13 juni 1905 wordt hij in Castricum ingeschreven.

Misschien is hun polsstok toch niet lang genoeg want een jaar later, in 1906, verandert de rechtsvorm in een vennootschap onder firma: firma Th. Burger en Co. Firmanten waren Theodorus Burger, veehouder uit Wijk aan Zee en de eerder genoemde veehouders Reinier Kaptein en Hendrik Duijn. De VOF werd na bijna twee jaar weer ontbonden en de heer Burger is dan de enige eigenaar.

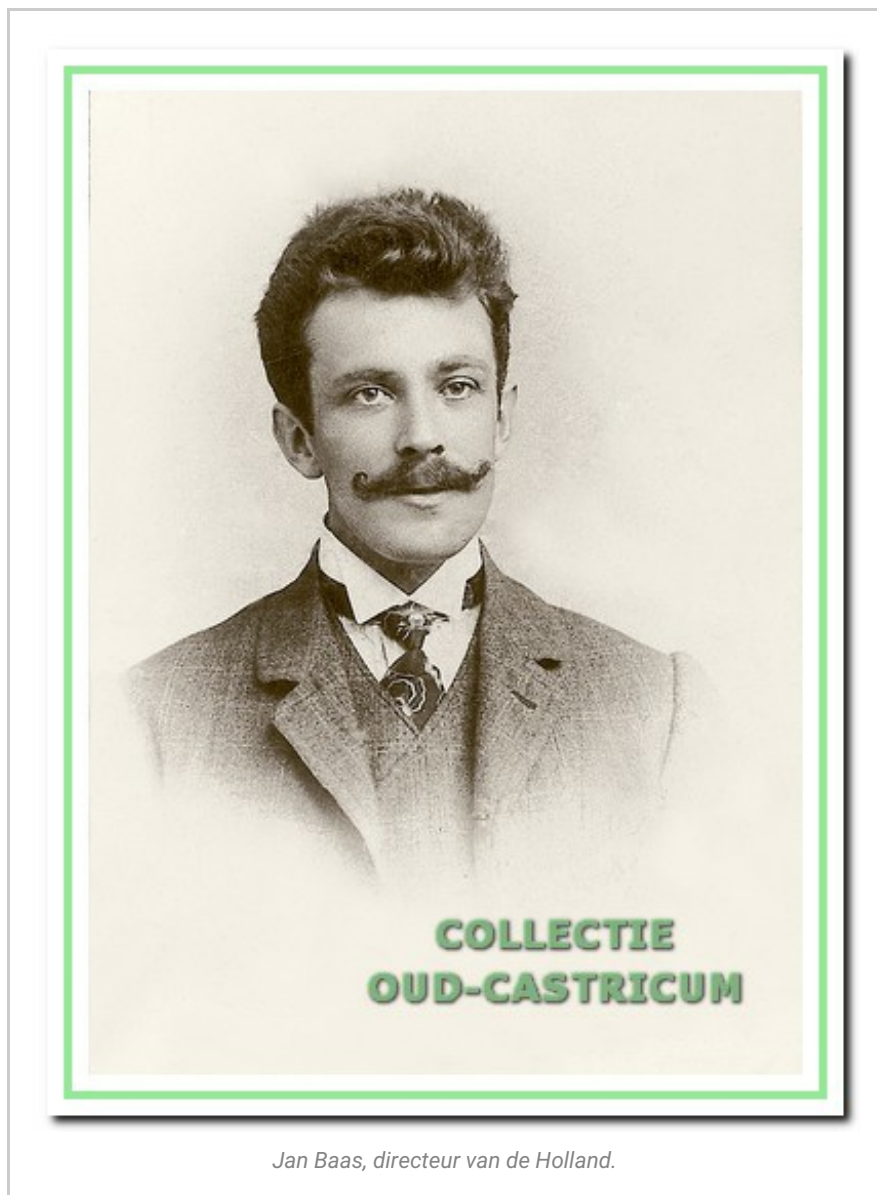
Gerrits vertrekt alweer in april 1906. Hij gaat naar Sassenheim, waar hij ook directeur van een melkfabriek wordt. De heer Burger benoemt Jan Pieter Baas als opvolger.

Jan Baas, geboren op 6 juli 1882 in Nieuwerkerk aan de IJssel is na de lagere school in dienst gekomen van de zuivelfabriek in zijn geboorteplaats en volgt daarna cursussen voor botermaker en kaasmaker. In het begin van deze eeuw wordt hij aangesteld als afdelingschef bij de melkinrichting 'De Sierkan' in Den Haag en later in Leiden bij dezelfde onderneming.

Theodorus Burger doet de stoomzuivelfabriek in 1915 van de hand op een openbare verkoping. Jan Baas werpt zich op als de nieuwe eigenaar om een mogelijke ondergang van de fabriek of van zijn baan te voorkomen. Er wordt dan een naamloze vennootschap gevormd waaraan hij de fabriek doorverkoopt voor een bedrag van 7.500,- gulden. De vijf aandeelhouders van de NV zijn Johannes Jacobus Stuijt, Petrus Wilhelmus Stuijt (beiden kaashandelaar in Purmerend), Gerbrand Vis Hajoszoon (koopman in Zaandijk) en Cornelis Vis Janszoon zonder beroep wonende te Limmen en Jan Pieter Baas. President-commissaris wordt Johannes Jacobus Stuijt.



Johannes Hogenstijn, één van de oprichters van de zuivelfabriek.



Uitbreidingen

De fabriek is bij de start nog heel eenvoudig van bouw en installatie. Waarschijnlijk is alleen met de kaasmakerij gestart en was boter hooguit een bijproduct. In het begin is de fabriek – net als 'De Duinstreek' – een dagfabriek, waar één keer per dag de afgeroomde avondmelk en de volle ochtendmelk werd aangevoerd. Volgens de bouwtekening is er in het gebouw ook woonruimte opgenomen, identiek aan de opzet van de kaasfabriek 'De Duinstreek'.

Het verwerken van de melk begint met het centrifugeren, dus het terugbrengen van het vetgehalte tot dat van consumptiemelk. Melk en room worden gescheiden afgevoerd. De centrifuge en de karnkneder voor de boterbereiding zijn in 'De Holland' aangesloten op de stoommachine door middel van leren riemen.

De fabriek wordt aan de voorkant 'verrijkt' met twee uitbouwen. De uitbouw aan de oostkant is voor de melkcontrole en de uitbouw aan de westkant is voor een kantoortje.

Onder aanvoering van de nieuwe eigenaren komt de ontwikkeling van de fabriek na 1915 pas goed op gang. Waarschijnlijk is de fabriek na dat jaar omgevormd van een dagfabriek in een zoetfabriek, waarmee wordt bedoeld dat kaas en boter wordt geproduceerd uit twee keer per dag (zowel 's morgens als 's avonds) aangevoerde melk.

In 1919 wordt er aan de achterkant van de fabriek een gebouwtje gezet voor de melkontvangst. In 1920 wordt een nieuwe elektrische karnkneder in gebruik genomen. Er wordt een machine aangeschaft waarmee de melk voor de kaasbereiding geroerd wordt. De wei wordt daardoor heter afgescheiden van de gestremde melk, de z.g. wrongel.

Jaarboek 20, pagina 5

De wrongel wordt in vaten overgebracht, waarna het persen kan beginnen. Dan worden de kazen in een pekelbad gelegd. De laatste fase is de rijping van de kaas. Daarvoor is de eerste verdieping van de fabriek ingericht.



De melkfabriek met uitbouwen aan de voorzijde en links op de foto het kantoor dat in 1925 werd gebouwd.

In de oude fabriek staan de stoomketel en de aandrijfmachine voor de centrifuge nog in het hoofdgebouw, maar in 1923 komt er een apart stookhuis voor de Cornwall stoomketel en een grote schoorsteen gaat het silhouet van het dorp mede bepalen. De aandrijving op stoomkracht wordt geheel vervangen door elektriciteit. Stoom is alleen nog nodig voor verwarming van water voor het productieproces en voor het schoonmaken van o.a. de melkbussen. Steeds meer moderne hulpmiddelen worden aangeschaft waarvoor ruimte nodig is.

Het kantoortje in één van de uitbouwtjes aan de voorzijde wordt bedrijfsruimte en ten oosten van de fabriek wordt in 1925 een nieuw kantoor gebouwd. Ook is er in dat gebouw plaats voor het pasteuriseren van de melk. De melk wordt verhit om schadelijke bacteriën uit te schakelen. Ook het bereiden van diverse vla soorten en het vullen van flesjes met slagroom vindt in het nieuwe gebouw plaats. Deze producten worden meer en meer gevraagd na de toeneming van het toerisme en de groei van het kampeerterrein Bakkum,

na de opening van de Zeeweg in 1926.

In 1930 wordt er tussen het kantoor en de machinekamer een ruimte voor het laboratorium bijgebouwd. Voortdurende controles in het laboratorium zijn noodzakelijk. Een bacterie kan immers een hele bak met kaasmelk bederven. Het kantoor en het laboratorium verhuizen na enkele jaren naar het naastgelegen woonhuis. Het voormalige kantoor en het laboratorium worden dan ingericht voor de afgifte van de melkproducten aan de slijters.



De melkontvangst vond hier plaats. Geheel links Klaas Zonneveld bij de spoelmachine; rechts melkcontroleur Johan Dijkstra. De namen van de twee personen, die de melkbus legen, zijn niet bekend.

In 1932 wordt de apparatuur van de fabriek uitgebreid met koelinstallaties, o.a. voor ijs. In 1938 komt er een homogenisator. Van gehomogeniseerde melk komt de room niet meer bovendrijven. Dit wordt bereikt door de melk onder grote druk door heel kleine gaatjes te persen. In 1942 wordt het melkontvangstgebouw aangepast in verband met de installatie van een wasmachine voor melkbussen of 'kannen' zoals ze ook wel genoemd werden. Nadat de bus is geleegd, wordt deze doorgeschoven naar deze machine. De bus wordt er ingezet en gespoeld, daarna nog eens met een schoonmaakmiddel behandeld, dan met schoon water en tenslotte met stoom, waarna de bus, gloeiend heet, weer op de melkwagen wordt teruggezet. Er wordt veel water gebruikt en de fabriek heeft een eigen bron en ook regenwater van het dak van de fabriek wordt opgevangen en benut.

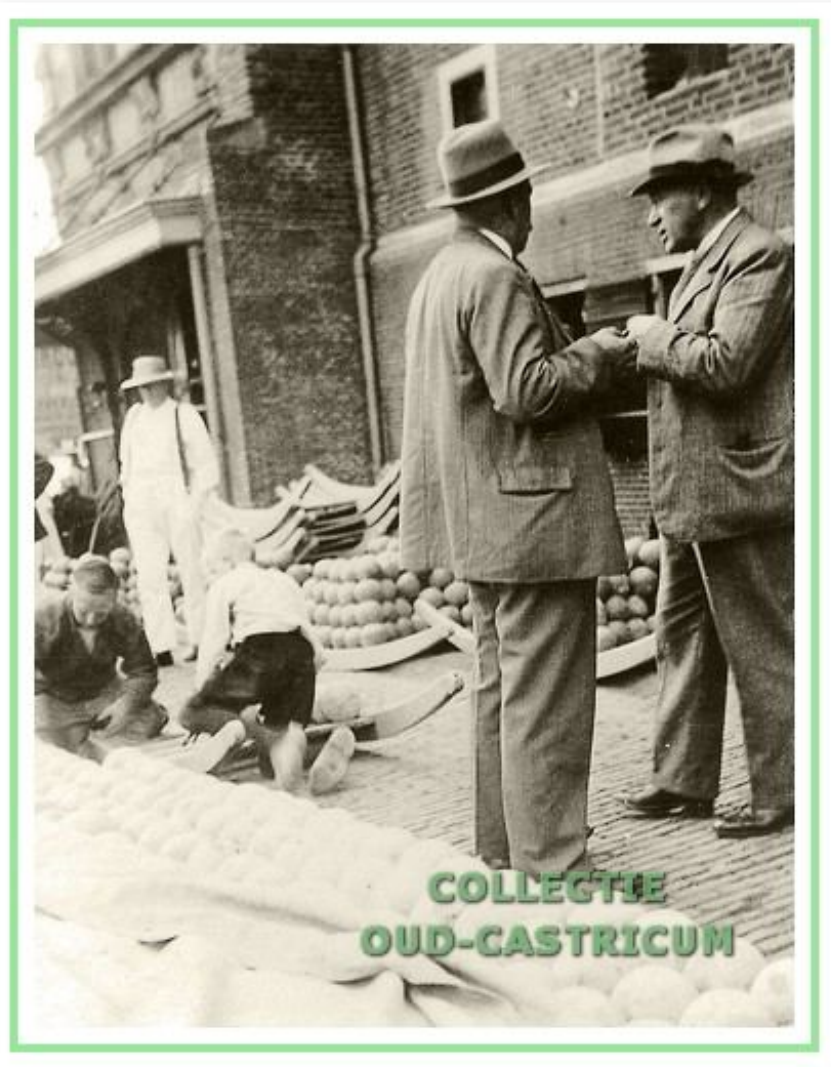
Dominee en technicus

Een zoon van de directeur, de nu 86-jarige heer Leo Baas, herinnert zich, dat eens op een zaterdag de stoomketel een mankement vertoonde. Het zou veel tijd kosten om een monteur van veraf te laten komen. Dat dit zou betekenen dat de fabriek stil kwam te liggen, wat natuurlijk een ramp was. De Hervormde predikant in die dagen, dominee Van Poelgeest, was bijzonder technisch onderlegd. Het is dat zijn ouders het hem verboden

hadden, maar hij zou liever technicus zijn geworden. In zijn schuurtje stond de complete apparatuur voor een machinebankwerker. Dominee Van Poelgeest werd dus naar de fabriek geroepen en inderdaad, hij slaagde erin om de reparatie uit te voeren en naar men zegt op zo'n manier dat het euvel zich nooit meer heeft voorgedaan.

Leo Baas vertelde dat zijn vader iedere week de kaas- en botermarkt in Alkmaar bezocht, waar de prijs tot stand kwam. De boter voor de detailhandel wordt in pakjes van een pond verpakt met daarop de merknaam 'Holca'. Aan de handelaren wordt de boter in vaten vanuit de fabriek verkocht. Ook wordt geleverd aan het ziekenhuis Duinenbosch. Die producten worden met een vrachtauto bezorgd. De wei, die is overgebleven van de kaasbereiding en die niet door de boeren als varkensvoer mee terug is genomen, wordt geregeld opgehaald door een grote ketelwagen van de Melksuikerfabriek in Uitgeest.

Jaarboek 20, pagina 6



Jan Baas op de kaasmarkt in Alkmaar.



Directeur Baas onderhoudt goede contacten met pastoor Engering. Zo wordt op de pastorie elk jaar voor Kerstmis gratis twee liter slagroom bezorgd. Een liter voor de pastoor en een liter voor het zusterhuis naast de pastorie. Ook wordt er altijd chocolademelk verstrekt voor het kerstfeest van de zondagsschool. Leo Baas kan zich de namen van vaste krachten in de fabriek van zijn vader nog goed herinneren, zoals botermaker Maarten Duijn, kaasmaker Pieter Keetbaas en Dirk Lute en Nars Lute, Wilbrordus Brakenhoff, melkontvanger Dorus Meijer, Meindert Kuilman centrifugist, machinist Blom en boekhouder Klaar Wijker.

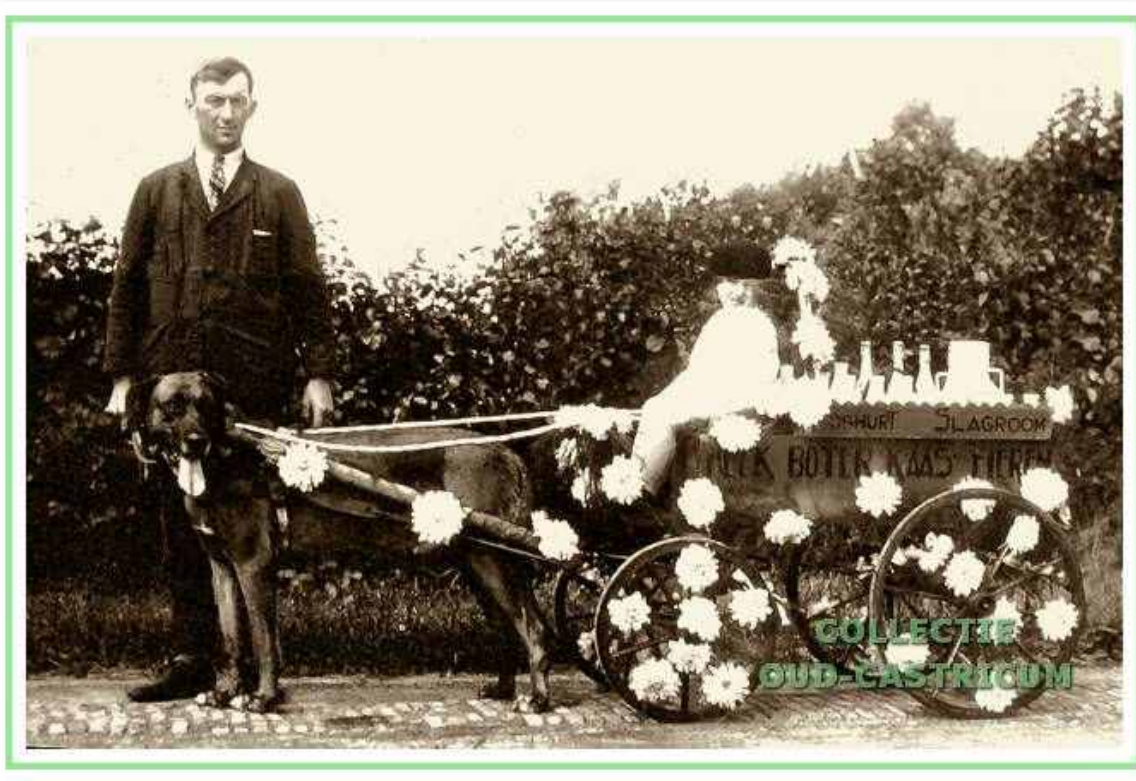
Rooie Dirk

Ook voor Dook Lute, geboren in 1925, neemt de melkfabriek in zijn jeugdherinneringen een grote plaats in: "Mijn vader werd Rooie Dirk genoemd. Ze kenden mijn vader in het dorp alleen met een blauwe broek, een blauw hemd, een rooie zakdoek om en een pet op. Hij had een boerderijtje aan de Doodweg: een huisje met een grote schuur er achter. In het land had hij een groot varkenshok. Het gezin telde negen kinderen. Vanaf het begin in 1905 bracht vader zijn melk naar de fabriek en heeft hij er van negen uur tot een uur of drie gewerkt. Hij ging dan twee bakken kaas maken en dat deed hij zeven dagen in de week. Zondags moesten we als jongen zijnde de kaas uit de pers halen. Dan waren er 300 kazen gemaakt, die moesten dan gerond worden en daarna gingen ze in de pekel. Allemaal Edammers. De kaasmakerij was nog in het hoofdgebouw. Pas veel later is er een apart

gebouw voor de kaasmakerij achter de fabriek gekomen.

Als jongetje van een jaar of acht ging ik al melken. Dat was bij boer Willem Melker aan de Doodweg. Thuishaalter (red: pleegzoon in het Westfries) en oomzegger Cor Kuijs was de bedrijfsleider. Alle dagen vijf koeien melken 's morgens en 's avonds en daar kreeg ik dan een knaak in de week voor. Ik bracht die melk met de hondenkar naar de fabriek. De kar had ijzeren wielen en de hond liep ervoor. Brandjes had ook een hond en die twee honden konden mekaar niet verstaan en het was vechten als ze mekaar tegenkwamen op de smalle Doodweg. Hele rijen hondenkarren stonden soms op de Breedeweg voor de fabriek te wachten. Bij de fabriek had je Dorus Meijer de melkontvanger en die haalde de twee of drie melkbussen van je kar. Mijn vader bracht de melk zelf. Hij had een fiets met een karretje erachter.

Dijkman was de kaashandelaar. Die kwam dan op z'n driewieler-fiets naar de fabriek en dan moest hij naar boven, maar hij kon slecht de trap opkomen. M'n vader en ik moesten hem de trap op helpen en ook kaas voor hem boren. Op zijn smaak afgaande kocht hij een partij; dat was dan kaas van 1 bak die misschien 9 of 10 maanden oud was. Dan moest die kaas naar beneden toe. Per twee kazen werden ze door een luik naar beneden gegooid en opgevangen. Piet Zonneveld kreeg er eens twee op z'n hoofd en ging wel gestrekt. Ik vond het prachtig om zo af en toe een speciale boodschap te mogen doen. Ik mocht bijvoorbeeld boter naar de vrouw van kapitein Rommel brengen en kreeg daar dan een cent voor. Voor die cent kon ik tegenover de melkfabriek bij Anton Liefthing twee Koningsbroodjes kopen of vier gelukstoffs. Daar kon een papiertje inzitten dat recht gaf op een extra toffee!"



Jan Tervoort sr. en Jan Tervoort jr. bij de versierde hondenkar omstreeks 1931.

Hondenkar

Hondenkarren speelden een belangrijke rol bij de aanvoer en de distributie van melk. Er is ook toezicht op het gebruik van deze dieren. De Trekhondenwet van 1910 moet een einde

maken aan misstanden en verplicht de houders tot een jaarlijkse keuring. Er mogen maximaal 3 honden voor de kar en 2 onder de kar lopen. Volgens die wet wordt er een register bijgehouden van de eigenaren die een vergunning hadden. De registratie van de hondskar van boer J. van der Park werd op 1 oktober 1932 doorgehaald omdat de hond slechts een borstbreedte had van 11,5 centimeter. Dorpsveldwachter Bleyendaal keurde kar en tuig en een veearts uit Alkmaar keurde de hond zelf. In 1932 zijn er nog 9 houders van trekhonden geregistreerd. Er is een tweede vergunning nodig om ook op de kar te mogen zitten. Vanaf 1927 is dat in principe verboden en dat is voor veel boeren de aanleiding om over te stappen op paard en wagen.

Jaarboek 20, pagina 7

Schaalvergroting

Jacobus Res, Gerrit Louter, Floris Twisk (mede-oprichter in 1904 van de Boerenleenbank) en Cornelis Spaansens verkopen op 8 mei 1918 de kaasfabriek 'De Duinstreek' "met alle machinerieën, losse en vaste gereedschappen, koppen, volgers (n.b. dit zijn de deksels van de kaaskoppen), bakken en bussen" voor 8.000,- gulden aan de Coop. Inkoopvereniging voor Melkslijters in Amsterdam. Op 18 maart 1919 wordt de fabriek in opdracht van de eigenaar, bij opbod en afslag geveild in het koffiehuis 'de Vriendschap' in Castricum. De N.V. 'Stoomzuivelfabriek De Holland' ziet zijn kans schoon om zich van deze concurrent te verlossen. Voor een bedrag van 5.896,- gulden gaat de eigendom over en daarmee is het lot van de eerste Castricumse kaasfabriek bezegeld. De fabriek wordt gesloten en in 1921 wordt het pand doorverkocht aan aannemer Gerardus de Nijs. In 1982 werd het gesloopt voor de bouw van 9 appartementen.

In 1922 heeft De Holland nog een tweede melkbedrijfje opgekocht. De melkgrossier Baltus Lute heeft zijn bedrijf aan het Schoutenbosch. Hij is in 1910 eigenaar geworden van het gebouw, door met zijn vader Pieter Lute enige andere percelen te ruilen. Hij koopt melk van de boeren op en verkoopt dat door aan de melkslijters. Melk die over is, wordt geleverd aan een melkinrichting in Wormerveer. Lute gaat in 1922 failliet, omdat hij niet meer aan zijn verplichtingen kan voldoen tegenover de Oscar Smitsbank. In koffiehuis Van Benthem worden ook zijn bezittingen, waaronder het fabrieksgebouw bij opbod en afslag aan 'De Holland' verkocht voor 11.250,- gulden. Het gebouw is na aankoop door de fabriek gebruikt voor opslag van oude materialen en het woonhuisgedeelte wordt in 1923 gesplitst in twee woningen, waarin Jan Twisk en Dorus Meijer, melkontvanger van De Holland wonen. Later wordt het hele pand eigendom van veehouder J.C. Twisk.



Het gebouw van de eerste Castricumse kaasfabriek, toen aannemer De Nijs daar al gevestigd was.



De melkinrichting van Bal Lute aan het Schoutenbosch in gebruik bij veehouder J.C. Twisk.

In de twintiger jaren neemt het aantal melkkoeien in Castricum toe. In 1922 zijn er nog 622 stuks en in 1933 worden er 933 geteld. 'De Holland' kan de productie kennelijk niet alleen aan. Er wordt ook melk met paard en wagen opgehaald voor een fabriek in Wormerveer. Vanuit de Maria Hoeve werd melk getransporteerd voor melkinrichting Assumptio in Amsterdam. De melk werd er gekoeld door het over een soort wasbord te laten lopen. Door de ribbels liep koud water. Deze onderneming was opgezet door Jan Schermer sr., Piet de Wildt en Cees Poel van de Breedeweg en Cees Kuijs van de Heemstederweg.

Tjeerd van Eik

De omzet van 'De Holland' stijgt en het aantal personeelsleden wordt uitgebreid. Daarom wordt in 1929 door directeur Baas een assistent-directeur gevraagd, die in het bezit is van alle zuiveldiploma's. Op aanbeveling van de zeer gerespecteerde Rijkszuivelconsulent dr. L.T.C. Schey wordt de dan twintigjarige Tjeerd van Eik benoemd. Hij heeft zijn praktische opleiding gehad bij de zuivelfabriek 'Eureka' in Binnenwijzend, waar hij op 15-jarige leeftijd al als botermaker werkzaam is. Ook bij de Coop. zuivelfabriek 'Excelsior' in Heerhugowaard heeft hij ervaring opgedaan. Nadat directeur Baas is gevelde door een hartaanval wordt in 1939 de zoon van een van de aandeelhouders, Gerbrand Vis, nog als tijdelijk directeur benoemd, maar in januari 1941 wordt Tjeerd van Eik definitief de opvolger van Jan Pieter Baas.

N.V. Stoomzuivelfabriek
„DE HOLLAND”
TE CASTRICUM

Fabriek van 1e kwaliteit Melkproducten, Anno 1905
Telegram-adres „Holca”, Telefoon no. 17, Postrekening 95077

VRAAGT
uitsluitend „Holca”
Zuivelproducten
Wettig gedeponeed

NATUURBOTER is niet
te vervangen, meermalen
bekroond.

Gerechtigd tot het voeren van het
Rijksbolerwep (Nederl. Wapen met
betschriem) vastgesteld krachtens
de Wet van 17 Junij 1905

**COLLECTIE
OUD-CASTRICUM**

Advertentie van De Holland in 1936.

Van Eik: "In de beginperiode nam ik waar voor directeur Baas en liet ik alles bij het oude. Later heb ik veranderingen doorgevoerd die volgens mij nodig waren. Mijn verhouding met Baas is toen op zijn

Jaarboek 20, pagina 8

zachtst gezegd wat onder druk komen te staan. Toen ik begon brachten de boeren hun melk nog zelf en er werd per liter afgerekend. Het vetgehalte werd wel gecontroleerd, maar daar werd toen nog niet op afgerekend. Het was meer om te controleren of de melk niet met water werd aangelengd. In de loop van de dertiger jaren is er toe overgegaan om wel op vetgehalte te betalen en vervolgens kwam ook het eiwitgehalte erbij.

Het vetgehalte werd om de 14 dagen vastgesteld. Bij de weging van de melk bij de aflevering ging er steeds een klein schepje in een flesje met een conserveringsmiddel. Zo kon per 14 dagen het gemiddelde vetgehalte van de melk per boer worden bepaald. Tot in de dertiger jaren brachten de boeren de melk zelf naar de fabriek. Later werd het opgehaald. De vrachtwagens, die voor De Holland reden, waren van Maarten Meijer uit Limmen. Ook de Gebroeders Lute en Jan Brandjes zijn melkrijder geweest.

In de dertiger jaren kregen de boeren niet meer dan 3 cent per liter voor hun melk. De boeren, die rechtstreeks aan melkslijters leverden, kregen wat meer. In de winter hadden die melkslijters dan tekort melk en ze moesten dan voor een hogere prijs aan de fabriek aankopen. De kwaliteit van de producten is mij altijd erg ter harte gegaan. Vooral dat we steeds betere kaas en boter konden maken heeft mij veel genoegen gedaan. De langdurige samenwerking met een groot aantal vaste krachten, zoals bijvoorbeeld Klaar Wijker en Maarten Duijn, was een voorrecht."



Personeel en directeur op de foto. Van links naar rechts: Herman Lute (broer van Dook Lute), Dorus Meijer (melkontvanger), Guurtje Ten Wolde (melkslijtster), Meindert Kuilman (centrifugist), Leen ten Wolde, Liefing (tijdelijke hulp), directeur Tjerk Van Eik.

Hinderwet

Vanaf de start van de fabriek zijn er klachten geweest. Dertien omwonenden van de fabriek, onder wie ook dominee Van Poelgeest richtten zich op 22 juni 1905 al tot de gemeenteraad met klachten over stank. Wei die overblijft, wordt gewoon in een sloot geloosd die geen afwatering heeft. In de dertiger jaren ontstaat rondom de fabriek steeds meer bebouwing en de klachten over hinder nemen dan toe.

In 1920 krijgt de melkfabriek de eerste hinderwetvergunning, maar de voorwaarden kunnen niet voorkomen dat er overlast blijft bestaan door het lawaai van bussen, aan- en afvoer, rook en roet en dat 7 dagen per week. De gemeente verbiedt het bedrijf in 1931 wei te lozen in de sloot en eist dat andere in de waterloop te lozen vloeistoffen vermengd worden met schoon water.

Maria Bleijendaal, die in de Mr. Ludwigstraat woonde, herinnert zich dat de was aan de lijn bij tijd en wijle zwart was van de roet. In 1940 richtten alle bewoners van de Mr. Ludwigstraat zich tot de gemeente met de vraag om stappen te ondernemen die verbetering in de toestand kunnen brengen. Er worden wel maatregelen genomen middels een roetvanger en een ander soort kolen, maar de klachten over roetneerslag blijven. In de jaren 1950 wordt bij de rioolwater-zuiveringsinstallatie aan de Heemstederweg opgemerkt dat er veel wit water uit de riolering komt. Er wordt naar de fabriek gebeld en daar wordt tot ieders schrik ontdekt dat de kraan van de roomketel open staat en dat er 1100 liter slagroom het riool in is gelopen.

Oorlogsjaren

Voor de fabriek zijn de oorlogsjaren heel moeilijk door te komen. Van Eik schaart zich bij het plaatselijk verzet. Op de zolder van de fabriek kan naar radio Oranje worden geluisterd. Men doet zijn best om boter en melkpoeder aan het normale circuit te onttrekken om onderduikers te helpen. Als vergelding voor sabotage aan de spoorlijn worden op 9 oktober 1944 door de Grüne Polizei drie huizen in de Pernéstraat in brand gestoken, waaronder ook het huis van directeur Van Eik.

In de fabriek gaat de voorgenomen aanpassing van het centrifugelokaal door; ook een 'vatenbordes' voor de ontvangst van de melkbussen wordt gebouwd. De vernieuwing van de kaasmakerij moet in verband met de materiaalschaarste worden uitgesteld. De aanvoer van melk in de zomer van 1944 is praktisch gelijk aan het jaar daarvoor, maar in de wintermaanden daalt, volgens een bewaard gebleven jaarverslag, de aanvoer tot een ongeëvenaard dieptepunt. De oorzaak is, dat de mensen door de honger gedreven veel melk rechtstreeks bij de veehouders kopen.

Een grote handicap voor de fabriek is het uitvallen van de elektriciteit. Pasteuriseren is dan niet meer mogelijk en de melk wordt rauw gedistribueerd. Verder moet elke behandeling met de hand gebeuren, zoals waterpompen, melk overscheppen met emmers en centrifugeren met een kleine handcentrifuge.

De weinige room wordt voor zieken beschikbaar gesteld of wordt in een bus verkarnd, waardoor er nog wat boter gemaakt kan worden. De productie van flessenproducten wordt door de overheid vanaf september 1944 verboden, maar de maatregel is overbodig, omdat er toch geen flessen en kroonkurken te krijgen zijn. Er wordt meer personeel in dienst gehouden dan strikt nodig is, om te voorkomen dat de mensen in Duitsland te werk gesteld worden.

Herinneringen van Klaas Zonneveld

"Ik heb wel 10 keer naar Duitsland gemoeten. Als ik dan geen Ausweis meer had, dan ging ik naar Ad van Delft toe op het gemeentehuis en die jongen zorgde er altijd voor dat ik Ausweisen kreeg. Dan kreeg ik weer een Ausweis van de Hoogovens dan weer van de blikfabriek. Op het laatst moesten we allemaal weg en toen hebben ze me ondergebracht bij een neef van mij, boer Klaas Veldt aan de Brakersweg. Die was ziek en had een groot bedrijf, zodoende kreeg ik weer papieren en zo ben ik de oorlog doorgekomen. Toen de oorlog was afgelopen, ben ik naar de melkfabriek gegaan. Van Eik heeft mij aangenomen. Ik werd na een jaar of vier chef in de melkafdeling. Eerst was Oene Mol dat, maar die werd meer algemeen bedrijfsleider. Samen met een stuk of vijf collega's kookte ik gorte- en bloempap, maakte ik yoghurt, vlaatjes en chocolademelk. Dook Lute kwam in 1951 bij de fabriek.



Gezicht vanaf de Breedeweg omstreeks 1947. Links staan de producten voor de melkboeren klaar.



Laboratorium van de melkfabriek.

Hij maakte veel chocolademelk. De meeste chocolademelk werd gemaakt tijdens de demobilisatie toen die jongens uit Indonesië terug kwamen. Daarvandaan heette die chocolademelk ook 'demob'.

Ik was er elke nacht om drie uur uit. Dat heb ik wel tien jaar gedaan. Als 's avonds de melk binnen kwam van de melkrijders, werd dat opgeslagen in een tank en draaide ik die melk in de kaasbakken en onderzocht ik de melk op vetgehalte en dan riep ik de kaasmaker die effe verderop woonde en die ging dan aan het werk. Daarna liet ik de roomtanken leeglopen in de karn en liet hem draaien. Als ik door het glaasje dan een beetje boter zag, belde ik de botermaker. Ik maakte ook de melk klaar die de slijters 's morgens kwamen halen. Daar had je alle dagen 5000 liter voor nodig.

Voor Egmond en Uitgeest werd de melk door de melkrijders om een uur of vijf weggebracht. De melk moest eerst op vetgehalte worden gebracht met de melkcentrifuge. Je draaide bij wijze van spreken 2000 liter taptemelk en 3000 liter volle melk en dan onderzocht je het. Soms moest er vet uit vandaan, dan weer moest er room worden toegevoegd om het vetgehalte op peil te brengen. Het was verschrikkelijk hard werken. Er werd nooit gevraagd hoe je je werk klaar kreeg. Toen ik begon verdiende ik 28,- gulden per week en na 1 jaar 31,- gulden met een liter melk en soms een pond boter.

Er gebeurden natuurlijk wel eens ongelukken, dat er een zoi melk wegliep en dan was je ook het vet kwijt. Als je een plas melk kwijt bent, is niet zo erg, maar het vet ...! Je moest altijd zorgen aan het eind van de maand dat die lijst rond zat. Als we een tekort hadden en ik had een tank van 5000 liter en je kon er een kilo of vier vet mee verdienen, dan deed je daar gewoon water in. Dan kwam het vetgehalte ook weer goed. Maar dan moest je altijd wel uitkijken voor de keuringsdienst anders waren we de sigaar.

Ik maakte ook alle dagen yoghurt en zoals je weet van yoghurt, maak je yoghurt. Ik nam altijd een monster van de yoghurt die klaar was en dat onderzocht ik op het laboratorium. Dan had je een uitstrijkje op een glazen plaatje en bekeek je onder de microscoop. De verhouding tussen de melkzuurbacterie en de yoghurtbacterie moest zo'n beetje gelijk zijn. Altijd die verhouding in de gaten houden. Dan moest je die yoghurt wegzetten in bakken en daarmee werden zo'n 1000 halve liter flesjes gevuld en die moesten twee uur op temperatuur blijven staan in water van 47 graden. Dat water moest je verhitten met stoom.

We hadden een liggende en een staande stoomketel, die met kolen gestookt werden. We kregen een nieuw ketelhuis en toen kwam er in onze ogen een hele grote ketel in te liggen. Die ketel had een bak, die je met kolen gevuld naar de ketel kon rijden en daar aan een ketting hangen. De bak liet je dan leeglopen in het reservoir en daar draaide een spiraal de kolen in het vuur. Voor de staande ketel moest je nog gewoon met kruiwagens kolen halen en in het vuur gooien. Dat was ook het werk van de centrifugist. Voordat hij 's avonds naar huis ging, moest hij het vuur schoonmaken, sintels eruit halen enz. Je had peilglazen langs de ketel, zodat je kon zien of er genoeg water in de ketel was. Co Res was er alle avonden, die was altijd aan het melk lossen en hielp bij het zwaarste werk. Co Res maakte die avond de ketel af, een beetje kolen erop en een kar kolen erbij. Je mocht nooit weggaan zonder dat dit gebeurd was, zodat je 's nachts niet eerst ook nog eens kolen moest gaan halen. Wat doet Co Res nu; die draait die twee kranen van de peilglazen dicht, dus ik kom 's morgens aan en ik hoor die kranen open te zetten. De kranen stonden eigenlijk altijd open wat niet mag, want als een peilglas springt dan vliegt het ook alle kanten heen. Maar goed, het is jaren zo geweest.

Ik kom 's morgens, draai de stop om en de ketel begint te draaien en je klapt er nog eens een keer met de pook doorheen en de rest gaat dan vanzelf. Ik ben er nog wel 5 of 6 keer geweest en heb gezien dat er nog water genoeg is. Toen is het een uur of 8 en Van Eik komt

kijken en we staan in de deur van het ketelhuis en toen zakt die ketel in mekaar. Het was een schril gezicht. De stoom vloog alle kanten op en we werden zowat weggeblazen. Van Eik zegt tegen me: "Klaas dat is fout." De beveiliging had niet gewerkt. De kosten van een nieuwe ketel waren toentertijd 12.000,- gulden. Het was een ramp. De fabriek stond zowat stil ook. We hebben door veel overwerk en nachtwerk evengoed gedraaid tot de nieuwe ketel kwam.

Ik weet nog dat mijn vrouw en ik de eerste keer omstreeks 1950 een week met vakantie gingen. Ik heb eerst twee dagen en een nacht overgewerkt, anders kon ik niet met vakantie. Ik moest yoghurt op voor maken en vla, je moest dit en je moest dat. Ik had toen twee dagen en een nacht gewerkt en ik kreeg toen een dubbel weksalaris.



Jaarboek 20, pagina 10

Onze vakantie ging naar Limburg. Je moest dan zondags wel terug wezen. We konden 's nachts meerijden met Stet en onze fietsen konden ook mee. We zaten met z'n drieën in de cabine en ik heb de hele weg geslapen."

HOLCA

Tot Mei 1945.....

geen boter, geen gestandaardiseerde melk, geen Yoghurt, geen karnemelk, slechts een weinig taptemelk.

Nu vieren we de bevrijdingsfeesten met

HOLCA boter, **HOLCA** gestandaardiseerde melk (vetgehalte 2,5⁰/₀), **HOLCA** melkyoghurt en **HOLCA** karnemelk.

Holca-producten bij Uw slijter verkrijgbaar

N.V. Zuivelfabriek en Melkinrichting "De Holland" OUD-CASTRICUM

Advertentie in het Nieuwsblad voor Castricum d.d. 29 augustus 1945.

Modernisering

Na de oorlog breekt er voor de fabriek een nieuwe tijd aan. De naam Stoomzuivelfabriek 'De Holland' is gewijzigd in Zuivelfabriek en Melkinrichting 'De Holland NV'. Lang voorgenomen modernisering worden uitgevoerd en er wordt aan de weg getimmerd. Op een in 1948 gehouden grote land- en tuinbouwtentoonstelling, gehouden in Castricum, gaat de eerste prijs voor de presentatie naar de veiling 'Ons Belang' maar de 2e prijs is voor 'De Holland'. In 1950 wordt achter de fabriek een nieuw gebouw voor de kaasproductie neergezet en wordt de oude door uitbouwen ontsierde voorgevel gemoderniseerd. Steeds nieuwe technische verbeteringen worden doorgevoerd en steeds minder hoeft met de hand te gebeuren. Maarten Duijn de botermaker, neemt op 1 mei 1948 afscheid na een dienstverband van 42 jaar! Hij ontvangt uit handen van burgemeester Smeets een koninklijke onderscheiding. Zijn pensioen van de fabriek is 5.- gulden en 2 liter karnemelk per week. Van Eik wordt met ingang van 1 oktober 1949 benoemd tot directeur van de Vlaardingsche Melkcentrale NV. Zijn opvolger is Matthijs Kramer uit Zaandijk over wie wat tegenstrijdige verhalen de ronde zouden gaan doen.



Presentatie van 'De Holland'.

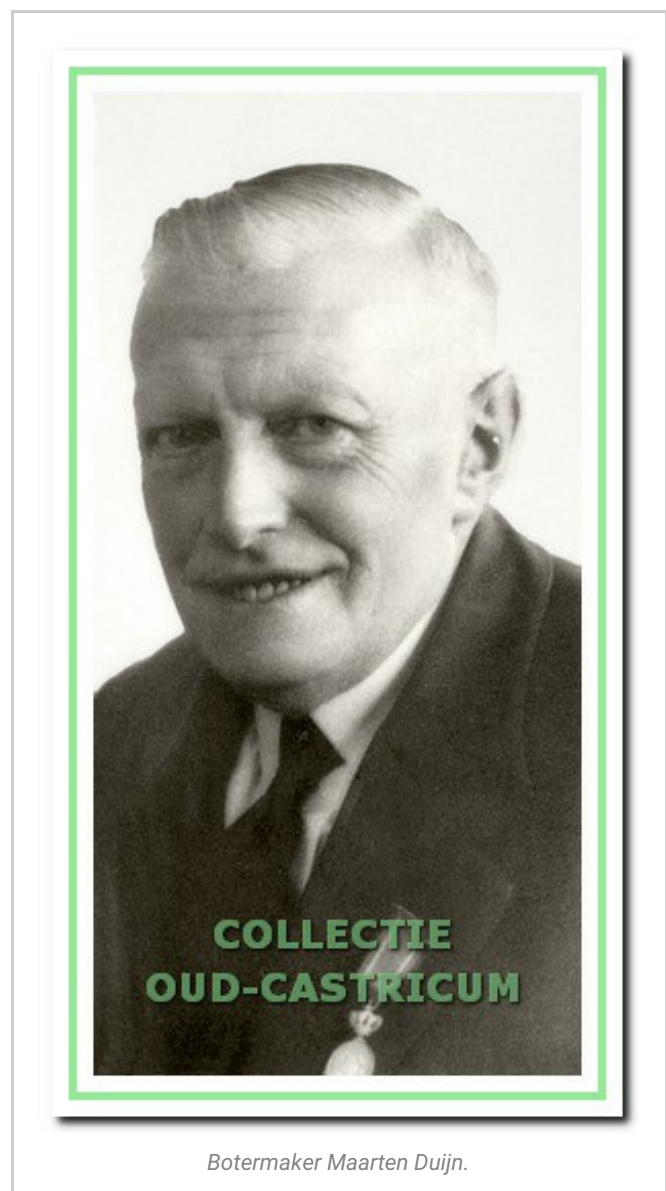
Melkinrichting Velsen

In 1955 neemt de melkinrichting Velsen de aandelen over van de familie Vis. Van Eik, die inmiddels directeur is geworden van de 'Crema' in Alkmaar en daar ook woont, wordt gevraagd met spoed bij de directie in Velsen te komen. Van Eik: "Ik stapte binnen in het kantoor en toen was het: Wij hebben 'De Holland' gekocht en we willen jou als directeur hebben. Direct ja of nee zeggen." Het werd ja en Van Eik keert terug op zijn oude stek en in zijn vroegere woonplaats. Toch luidt de overname door de melkinrichting Velsen de ondergang van 'De Holland' in.

Opkomst en neergang

Siem Admiraal, geboren in 1929, heeft bij de fabriek gewerkt van 1944 tot 1957. Hij heeft de fabriek voor een deel nog in de oude staat gezien en heeft de periode meegemaakt van opkomst en neergang van de fabriek. Siem Admiraal: "Zowat elke vrijdag kwamen de eigenaren van de fabriek, de gebroeders Vis, met een grote Dodge aanzakken. Ze deden een rondje en verdwenen in het kantoor. Het werkvolk zagen ze niet. De kust was veilig als de heren weer vertrokken waren. Ik heb zelf eerst in de melkinrichting gezeten en daarna drie jaar op de melkwagen om de producten bij de melkboeren te bezorgen. Begin 1950 was het zo, dat je als je zondags werkte, door de week een dag vrij had. Dat betekende dat

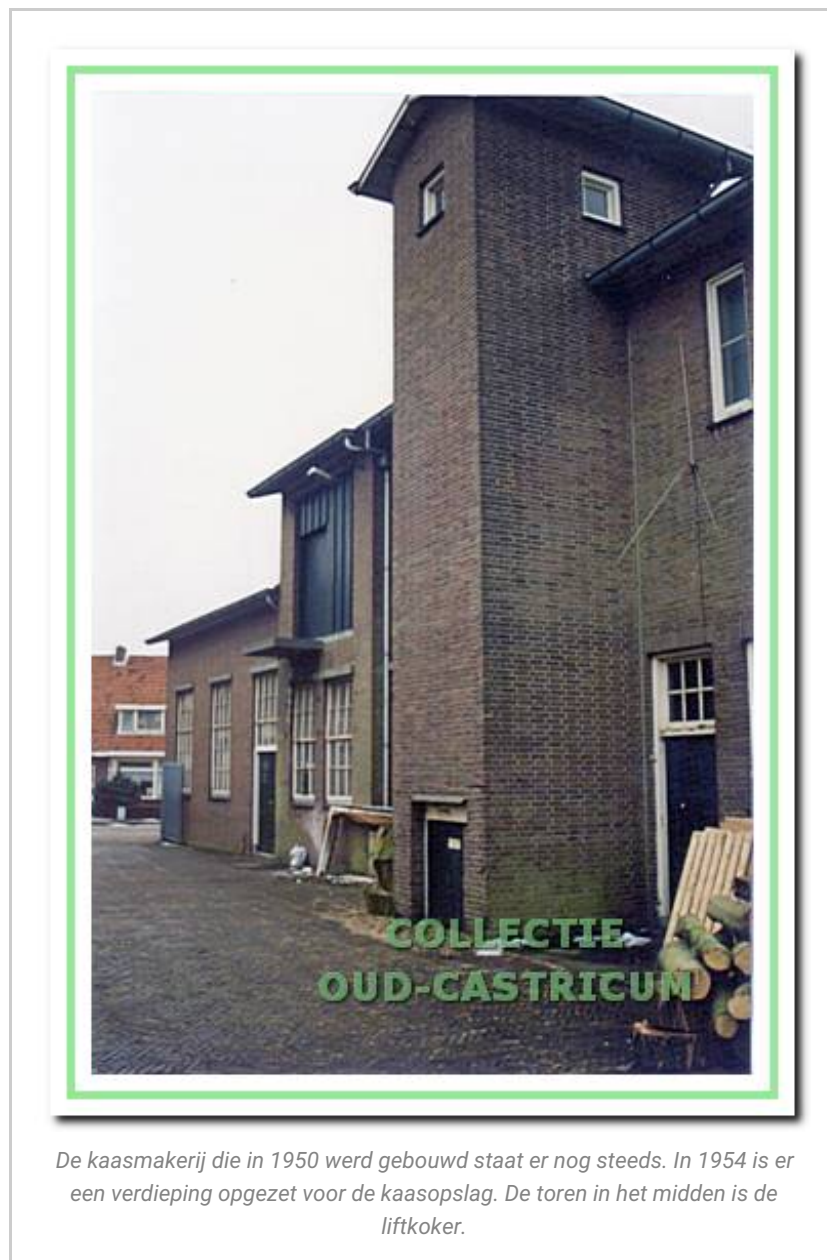
je het kaasmaken een dag overnam of de melkontvangst en zo werd je overal inzetbaar. De melkafdeling heb ik zelf zo'n jaar of zes beheerd. In de melkinrichting werden alle melkproducten, zoals gortepap, bloempap, havermout, vanillevla, chocoladevla enz. gemaakt. Bij de kaasmaker sprong je tussendoor wel eens bij. Het ging allemaal nogal vlot hoor.



Botermaker Maarten Duijn.



Oene Mol en Arie Tervoort met klont boter bij de karnkeder



De kaasmakerij die in 1950 werd gebouwd staat er nog steeds. In 1954 is er een verdieping opgezet voor de kaasopslag. De toren in het midden is de liftkoker.

Voordat de machines kwamen moest je de flessen met de hand vullen. Je liet de kraan langzaam lopen en hield de ene fles na de andere onder de stroom. Zo vulde je in flessen 300 of 600 liter pap. De doppen werden er ook met de hand opgezet. Later kwamen de machines eraan en werden de lege flessen op een band gezet en automatisch gevuld. Dat was een mooie tijd, toen het allemaal automatisch ging. Er was een man die de flessen op de band zette en een die ze eraf haalde en ik stond in het midden de boel in de gaten te houden. De modernisering kwam na de jaren vijftig met de bouw van een nieuwe kaasmakerij achter de oude fabriek. De botermakerij bleef door de jaren heen hetzelfde. De karn ging heel lang mee. Als het klaar was, werd de boter eruit gehaald en werden er allemaal pondspakjes of halfpondspakjes van gemaakt. De boter werd nog met de hand ingepakt. Botermaker Maarten Duin, later opgevolgd door Arie Tervoort, haalde de boter eruit en anderen pakten het met de hand in. De kaasmakerij werd moderner met grotere bakken. Ook de kaaskoppen werden anders. Eerst had je alleen Edammers en later kwamen er ook Goudse kazen van 8 en 16 pond.

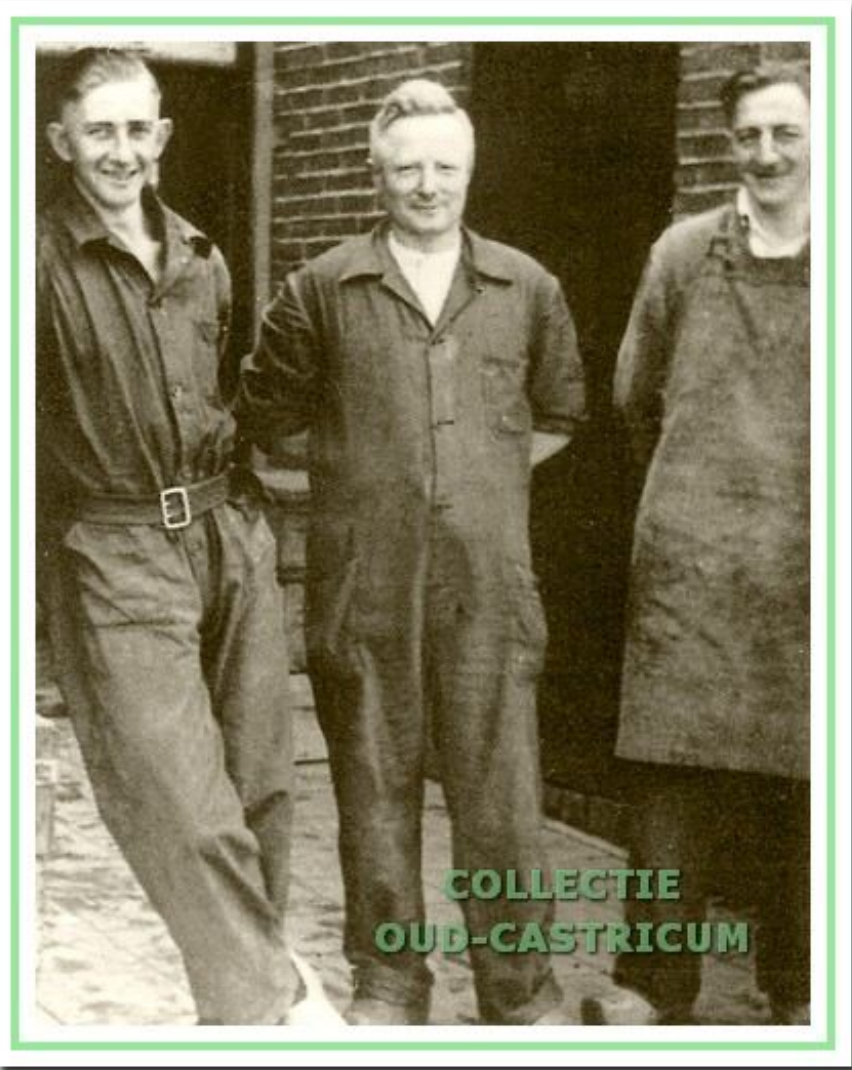
Na de nieuwbouw bleven de oude houten kaasbakken eerst nog gewoon in de fabriek staan. Daarin zetten we bijvoorbeeld 2000 flessen yoghurt in water, dat op temperatuur werd gehouden. Zodra je dacht dat de yoghurt rijp was, ging het koude water erop. In de

zomermaanden vochten de klanten erom. Vooral door de opkomst van het tentenkamp kon je de vraag niet bijhouden. De productie van de fabriek nam toe. De boeren brachten de melk allang niet meer zelf. Zes grote vrachtwagens met 90 bussen erop brachten twee keer per dag de melk binnen.

Ik heb altijd Freek de Jong als kaasmaker meegemaakt en ook Piet Res uit Heiloo. Piet kwam van een boer Franssen uit Heiloo, die ook alles zelf verwerkte. Hij kwam in de kaasmakerij dat was hij gewend. Ook Siem Stam werkte daar. Jan Lute van de Hoogevoort heb ik ook meegemaakt; ook een hele leuke kerel. Hij was melkontvanger en ook centrifugist en helper van Freek de Jong. De bedrijfsleiders waren Luwe en Kos en nog later Dijkstra. Daar hadden we een goed contact mee. De rechterhand van de bedrijfsleider was de monsternemer. Die stond bij de melkontvangst. De hoeveelheid werd onder nummer ingeboekt. De hele week ging er wat melk in het flesje van de boer en daar werd aan het eind van de week in het laboratorium het vetgehalte van bepaald. Daar werd ook naar betaald. Klaas Zonneveld en ik hebben het langste met mekaar gewerkt. Toen Klaas in de melkafdeling werkte, was ik z'n tweede man. Later ging hij weg om als melkboer te beginnen en toen stapte ik er zomaar in. Er was een goeie sfeer onder mekaar; er werd veel gezongen.

Co Res; daar kan ik wel een boek over schrijven. Hij was enorm sterk en werkte in de bouw, maar kwam alle avonden deze en gene helpen. Als de melk om kwart voor zeven binnenkwam, hielp hij bijvoorbeeld bij het lossen van de melk of het spoelen van de bussen. Hij kon enorme hoeveelheden pap en chocolademelk op.

Door de fusie met Velsen in 1955 daalde de productie. Steeds meer van wat je vroeger zelf maakte, kwam uit de melkinrichting Velsen. In Velsen stonden de grote machines en dan werden de producten daarvandaan met vrachtwagens aangevoerd en dan was je er alleen om vrachtwagens te lossen en te laden. De melkrijders Maarten Meijer en Jan Brandjes raakten ook zonder werk. De boeren moesten beginnen met koeltanks en grote tankwagens kwamen langs. Dat hebben wij bij 'De Holland' niet meer meegemaakt. Toen het zover was raakte Velsen ook op z'n oor. De tankwagens brachten het naar de grote fabrieken in Ursem en Stompeteren. De boeren kon je hier langzamerhand ook op je vingers tellen.



1948: Dirk Liefing, Freek de Jong en Arie Tervoort.

Melkslijters

Van Eik waarschuwt Klaas Zonneveld dat het einde van de fabriek in zicht komt. Zonneveld heeft helemaal geen zin om bij de melkinrichting Velsen of in Heiloo te gaan werken en gaat zijn middenstandsdiploma en andere vakdiploma's halen om melkslijter te kunnen worden. De oorspronkelijke consumptiemelk-voorziening was heel eenvoudig. De boeren (melkboeren genoemd, omdat ze melk leverden ter onderscheiding van groenteboeren, kaasboeren e.d.) woonden tussen hun klanten. Met de uitbreiding van de dorpen en steden werd de afstand te groot om de melk bij de consument te kunnen bezorgen. Op dat moment kwam de zelfstandige melkslijter naar voren en ook de grossier als schakel tussen boer en slijter. Tot de eerste tientallen jaren na de eeuwwisseling werd er elke dag twee keer en ook zondags melk aan huis bezorgd. Er bestond tenslotte nog geen koelsysteem.

Gortepap en bloempap wordt door de fabriek los geleverd. Jan Castricum, bijgenaamd Jan Pap, vent met losse gortepap. Mej. de wed. P. Keetbaas verkoopt alleen yoghurt. Maar als later de melkslijters hun assortiment ook gaan uitbreiden worden de specialisten gedwongen de bakens te verzetten. Er zijn maar liefst 16 melkslijters en een straat wordt soms wel door drie of meer slijters aangedaan. In 1932 was de melkslijtersvereniging 'de Eendracht' opgericht. De leden maken een keer per jaar een uitstapje maar verder

Jaarboek 20, pagina 13



Melkventer Cor Castricum bij de spoorwegovergang naar de Kramersweg.

komt de samenwerking nauwelijks. Met steun van directeur Van Eik en notaris Van Cranenburgh ontstaat er uiteindelijk overeenstemming over een wijkverdeling. Er moest getekend worden, waarvoor op 11 februari 1948 in café Broksma (hoek Dorpsstraat-Burg.

Mooijstraat) een bijeenkomst was belegd. Iedereen was aanwezig behalve Geertje ten Wolde – Mooij, weduwe van Huibert ten Wolde, die gezegd zou hebben dat ze niet tekende. Wanneer iemand niet zou meewerken ging het hele plan niet door. Van Eik vertelde dat hij naar haar huis ging aan de overkant van de Burg. Mooijstraat en alleen zei: “Juffrouw Ten Wolde, het is zover.” Daarop trok ze haar jas aan en ging met Van Eik mee. Het saneringsplan was gered.

Op maandag 16 februari 1948 wordt een begin gemaakt met de uitvoering. Het publiek is vrij om bij de handelaar van zijn keuze melk te halen, maar voor de bezorging is men uitsluitend aangewezen op de wijk- melkboer. Een verschillende geloofsovertuiging van melkboer en klant is nog al eens aanleiding voor sommigen om melk te halen bij de slijter van hun keuze. Overigens is er de regeling, dat winst van de melk die boven de aanvangsnorm wordt verkocht, via de vereniging wordt verrekend.

De sanering heeft als direct voordeel voor de klant dat de melk nu ‘s morgens wordt bezorgd en dus niet de hele dag in de bussen blijft staan. Paul Lute en Jur Schats zijn nu zo snel klaar met hun werk dat ze er nog een baan bij nemen. Zij gaan bij de melkfabriek werken, nadat ze hun wijk gelopen hebben. Klaas Zonneveld, begonnen met een winkeltje tegenover de fabriek op de hoek van de Schoolstraat en de Breedeweg, wil ook melkboer worden, maar hij komt er niet zomaar tussen. Van Eik steunt Zonneveld in zijn streven. De spanning loopt op en de melkboeren stellen Van Eik zelfs een ultimatum. Hij zou moeten kiezen tussen leveren aan Zonneveld of aan de gevestigde melkslijters. Uiteindelijk wordt Zonneveld in 1959 toch als lid door de vereniging geaccepteerd. Hij koopt een wijk van 2000 liter per week, waarvan 1000 liter van Johannes Veldt van de Stetweg. Het aantal woningen in zijn wijk breidt zich snel door de bouw van de woningen in de ‘bomenbuurt’ door bouwbedrijf Biesterbos en zo wordt de klantenkring van Klaas Zonneveld snel groter. Daarnaast valt hij nog menigmaal in bij de melkfabriek, overeenkomstig de afspraak die hij met directeur Van Eik had gemaakt.



De melkventers en hun echtgenotes van Castricum maken een uitstapje naar Schiphol (omstreeks 1950). De heren die op de trap staan van boven naar beneden zijn: Jan Bos, Nic. Groot, Piet Schilder, Piet Bakker, Cor de Winter, Jan Castricum, Gerard Kaandorp. De overige personen van links naar rechts: Jur Schats, Jan Tervoort, Agie Veldt, Jan Veldt, mevr. J. Nijman, mevr. J. Schats, Jan Nijman, mevr. G. Kaandorp, mevr. P. Schilder, mevr. P. Bakker, mevr. C. de Winter, mevr. Marie Brakenhoff, Bank Beentjes, mevr. Rie Stuifbergen, Henk de Graaf (chauffeur van de bus), mevr. J. Castricum, mevr. J. Tervoort.

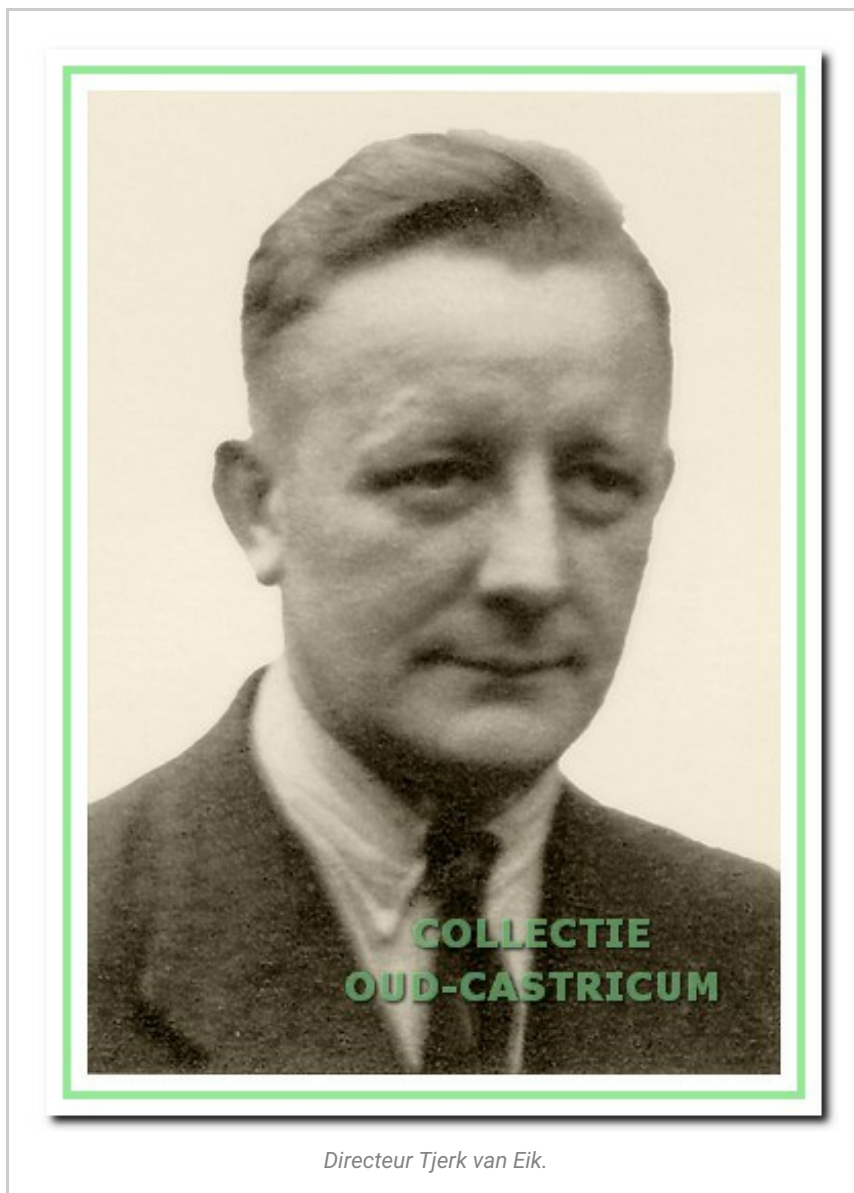


Melkrijder voor De Holland van het transportbedrijf Maarten Meijer uit Limmen.

Herinneringen van Tiny Gorter

Tiny Hemstede – Gorter: "Vroeger had je hier geen voortgezet onderwijs dus ik was in Heiloo op de Mulo; ik kon aardig meekomen. Ik deed de 4-jarige Mulo in drie jaar. Toen was ik 16 en moest meteen aan het werk. Onze melkboer Paultje Lute gaf de tip aan mijn moeder dat er op het kantoor van 'De Holland' een vacature was. Daar werd ik in 1941 aangenomen. Mijn man leerde ik daar kennen. Hij was analist op het laboratorium. We zijn getrouwd en toen moest hij naar Indonesië. Later na de oorlog heb ik op het distributiekantoor gewerkt om wat meer te verdienen.

Ik begon met 5,- gulden in de week en dat deelde ik met mijn moeder. Daarvoor werkte je ook zaterdags nog tot 12 uur. De mensen hadden zomers drie dagen en 's winters drie dagen vakantie en dat was alles. Ze moesten wel gespreid op vakantie want de fabriek ging nooit dicht. Ook op het lab werd er zondags gewerkt. Van Eik vroeg mij terug in 1959. Het was erg druk bij de fabriek; er waren ziektegevallen etc. Tot de sluiting in 1963 heb ik er gewerkt. Ik vond het heel erg dat de fabriek dicht moest. Wijker was de boekhouder en Wim Liefing was ook van de administratie. Van Eik zat boven. Het huis naast de fabriek was ons kantoor. Het lab was eerst in de keuken. Later kwam het in een nieuw deel van de fabriek, dat er nog staat.



Aan de achterkant kwamen de melkrijders met hun melk. De melk kwam uit Castricum, Limmen, Egmond en Uitgeest. Het werd opgehaald door transportbedrijven van Lute, Brandjes en Maarten Meijer uit Limmen. Ik deed de hele administratie van de boeren. De melkontvanger woog de melk en schreef de hoeveelheid op per boer. Het vetgehalte werd op het lab bepaald en dan volgde de betaling. Eerst hadden we monsterflesjes, later van die matjes. Voor de melkbussen betaalden de boeren 3 cent per week huur. We hadden ongeveer 125 boeren. Per 14 dagen werd het geld in zakjes gestopt. Wim Liefting bracht het in Castricum rond en de melkrijders namen het mee voor de buitenwijken. Je had ook nog wel eens een nabetaling. Op een keer hadden we 100.000,- gulden op kantoor liggen. Toen deed ik de deur maar op slot. De prijs werd bepaald door de kaasmarkt. Van Eik ging iedere week en dan belde hij de prijs door. Eerst moest ik dan naar Schut, de bank naast De Rustende lager, om geld te halen. Daar ging je gewoon mee over straat.

In de oorlog gebeurde er ook veel. Van Eik zat in de ondergrondse. Eén keer was er zogenaamd een overval van de Duitsers en die vorderden melk en boter en gingen er mee vandoor. Dat was uiteindelijk in elkaar gezet door de ondergrondse hoorden we later. Ik deed de administratie voor de boeren en Wim Liefting voor de melkslijters. Zomers was het ontzettend druk door het kampeerterein. Dan waren er slijters die wel 15 keer per dag hun voorraad moesten aanvullen. Ik weet veel nummers van de boeren nog uit mijn hoofd. Roele was 5, Spaansen 12 en Jaap Veldt was 19. Het huis waar ik nu woon staat op zijn land."

Sluiting

Op 17 september 1959 wordt een nieuw fabrieksgebouw van de melkinrichting Velsen geopend. Bij de opening zijn de gemeentebesturen van Heemskerk, Uitgeest, de Egmond en Castricum aanwezig. Directeur Fontein ziet zijn ideaal in vervulling gaan: 'de melkfabriek van de IJmond'. Het complex omvat een melkontvangst met bussenspoelmachine van 600 bussen per uur; een roomzuur en karnemelklokaal met 19 reusachtige tanks. De botermakerij, de grote hal, het ketelhuis, de werkplaats en het laboratorium completeren het geheel. In de fabriek werken 90 personeelsleden. In 1958 verwerft de C.M.C. 40 % van de aandelen van de melkinrichting Velsen en ook voor deze fabriek zijn er al weer donkere schaduwen op het behang.

In 1960 zijn er in Noord-Holland nog 20 fabrieken over. Het is duidelijk dat 'De Holland' met een verouderde inrichting en te kleine capaciteit z'n tijd heeft gehad. De fabriek verwerkt dan nog 1 miljoen liter tegenover de melkinrichting Velsen 17 miljoen liter per jaar. De fabriek houdt het nog even vol maar op 31 december 1963 is de sluiting een feit. Huilend gaat Tiny Hemstede – Gorter op haar Solexje naar huis. Het is afgelopen. 'De Holland' is geschiedenis geworden.

N.A.Kaan

Jaarboek 20, pagina 15



De melkfabriek na de modernisering van de voorgevel in 1950.

Naschrift:

Na de sluiting van de fabriek heeft het gebouw nog enkele jaren gefungeerd als afgiftestation voor de melkinrichting Velsen. De producten voor de melkboeren in Castricum en de Egmonden werden vandaar gedistribueerd. Dirk Liefthing, Jan Veldt, en Piet Sprenkeling waren de enige personeelsleden die er nog werkten. In 1965 werd het fabrieksgebouw in gebruik genomen door Technisch Bureau Bedeke, in 1976 opgevolgd door Drukkerij K. Boesenkool en Zoon. In 1988 werd het gebouw gesloopt en zijn er 9 appartementen gebouwd. Het deel waar het laboratorium, het kantoor en het ketelhuis in gevestigd zijn geweest, is als woonruimte in gebruik. Het gebouw voor de kaasfabricage wordt nu als magazijn voor een woninginrichtingszaak gebruikt.

De melkinrichting Velsen is gefuseerd met de melkfabriek in Heiloo en opgegaan in de Melkunie. Onder de naam Zuivelfabriek en melkinrichting De Holland BV heeft de Melkunie Holland nog enkele kaaspakhuizen geëxploiteerd. Eind 1992 is de BV definitief ontbonden.

Bronnen:

- Regionaal Archief Alkmaar
- Archief gemeente Castricum
- Kadaster Alkmaar
- Kamer van Koophandel Alkmaar
- Interviews met mevr. T. Hemstede – Gorter, Tj. van Eik, S. Admiraal, Th. Lute en N. Zonneveld.
- Informatie van de heer L.C. Baas te Apeldoorn, mevr. M. Prins – Hoogendam te Honselersdijk, de heer en mevrouw J. Schats, mevr. Stam, de heer P. C. Sprenkeling en de heer J. Tervoort.
- Fotomateriaal: Mevr. P. van Breemen, werkgroep Oud-Castricum, de heren Loek Zonneveld, Jaap Stuifbergen en H. Heideman.