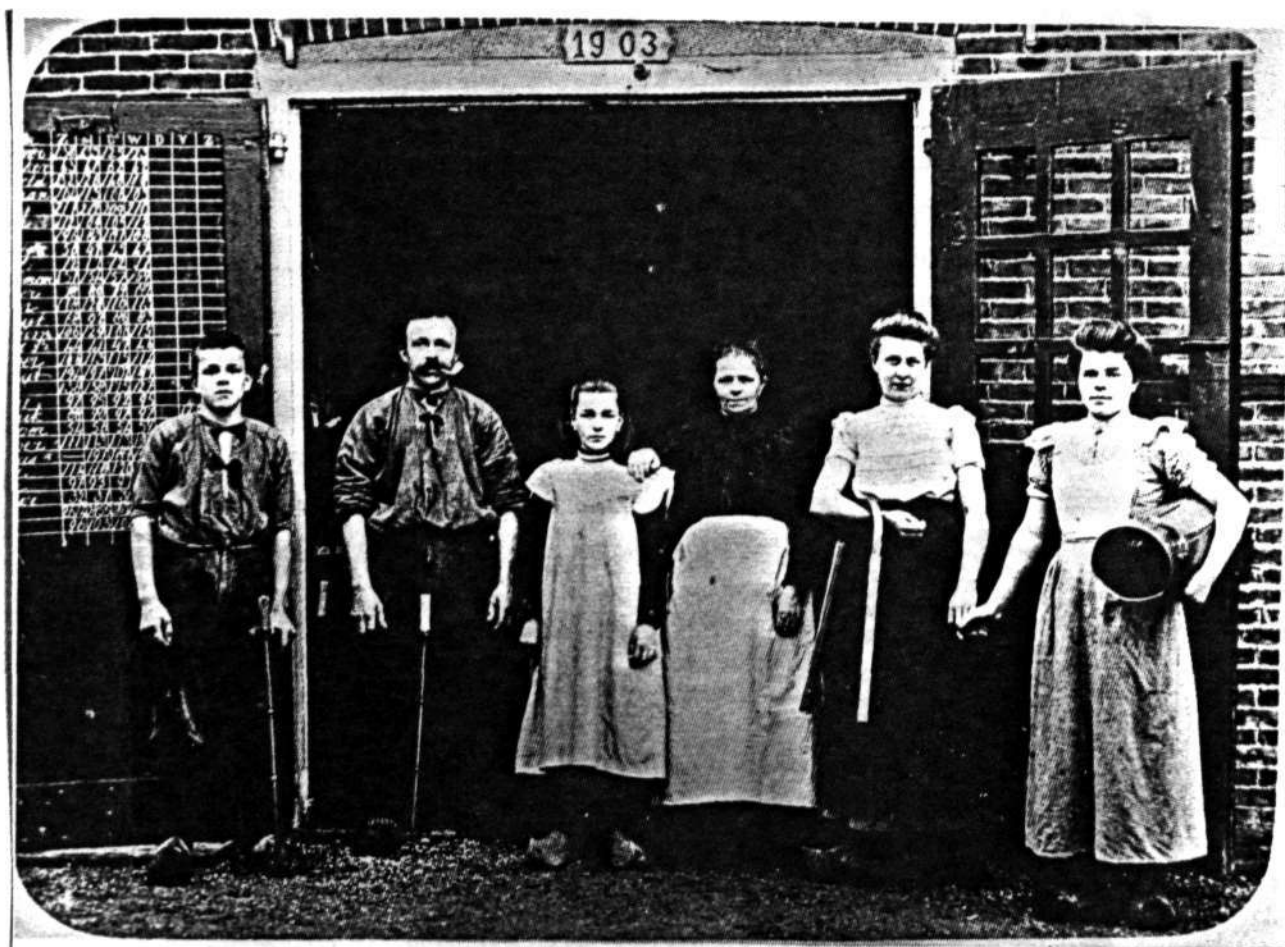




Bijzonderheden met betrekking tot de kaasfabriek te
Sint Maartensbrug.

Foto - gemaakt omstreeks 1908 - vermoedelijk door de fotograaf/
kunstschilder JAN VEUGER, die woonde in perceel Grote Sloot No.
204 te Sint Maartensbrug.



De Personen:

Geheel links staat zoon Aris RENTENAAR, tijdens de opname
+ 15 jaar. Hij is later gehuwd met Anna SCHREUDER. Zijn
vakkennis, opgedaan in dit dagfabriekje kwam heel goed te
pas in zijn functie van controleur van het Kaascontrôlestation.
Op 90-jarige leeftijd overleed hij te Alkmaar in juni 1983.

Tweede van links is vader Aris RENTENAAR; bedrijfsleider-
kaasmaker.

Daarnaast dochter Jannetje RENTENAAR, later gehuwd met
Piet STAPEL.

Vervolgens moeder Maartje RENTENAAR-RENTENAAR.

Dan volgt Anna de BEURS, een hulp in bedrijf en de
huishouding.

Naast Anna de BEURS staat dochter Pietertje RENTENAAR, later
gehuwd met Jan STAPEL (de twee zussen huwden met de twee
broers PIET en JAN STAPEL).

Twee kinderen - GRIETJE en COR - waren reeds gehuwd en komen
niet op de foto voor.

Genoemde GRIETJE huwde later met Jan VEUGER Hzn. te Sint
Maartensbrug, de vader van de bekende aannemer Aris VEUGER,
Grote Sloot No. 219.

Cor RENTENAAR trouwde met Trien GROET te Sint Maarten.

Anna de BEURS was een dochter van Leendert de BEURS uit Café
"Rust Wat" te Sint Maartensbrug, het huis waar Nico HOPMA
thans woont.

Leendert de BEURS was behalve kastelein ook kiezentrekker en
kapper. Het verhaal gaat:

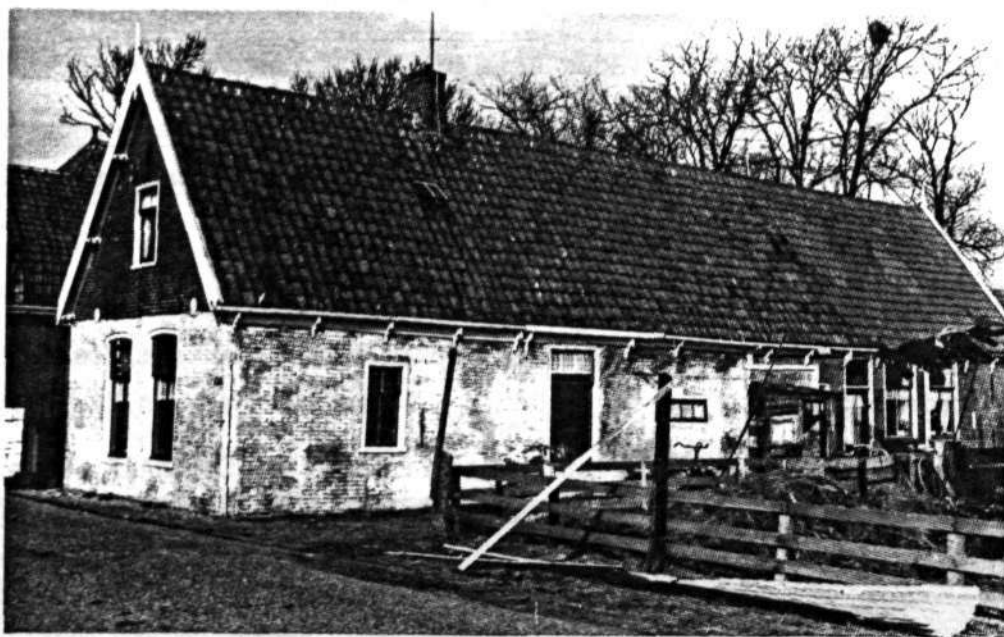
- dat hij als kastelein zeer goed was,
- dat hij als kiezentrekker soms goed was, en
- dat hij als kapper slechts één model had,
namelijk: alles eraf!

Na afloop vroeg hij dan veelal schijnheilig:
"Of had je liever een kuiffie had wille hewwe?".

Tante JANNETJE en tante PIETERTJE wonen thans nog in huize
"Westerlicht" te Alkmaar.



De Kaasfabriek
te Sint
Maartensbrug.
Foto uit
1965 genomen
door Paul
VAN BREEMEN.
(Grote Sloop
172.
F. TESSELAAR.)



Uit de vakliteratuur is bekend dat deze kaasfabriek (of hij nu "De Kaasfabriek" heette of alleen maar "Sint Maartensbrug" is niet geheel duidelijk) is opgericht in 1903. Dat jaartal is ook te zien boven de deur van de kaasmakerij/melkontvangst.

In 1912 werd de fabriek opgeheven, evenals de kaasfabriek "Klein Begin" te Sint Maartensvlotbrug. In datzelfde jaar werd de coöperatieve zuivelfabriek "De Eensgezindheid" opgericht. Zo gezien kunnen beide "dagfabriekjes" worden beschouwd als de voorlopers van genoemde C.Z. een fabriek in de Zijpe, die in Noord-Holland een belangrijke rol zou gaan spelen. Daarover meer in een van de volgende afleveringen.

Welke voorwerpen hebben de personen op de vorige foto bij zich? Vader RENTANAAR heeft een "snijmes" bij zich, een roerhek met scherpe messen waarmee de gestremde melk in repen werd gesneden en later tot wrongel geformeerd.

ARIS junior heeft een kliender in zijn hand. Een kliender is een roerhek met ronde spijlen. Hiermee wordt samenklontering van de wrongel voorkomen.

Anna de BEURS draagt een weihevel over de arm. Met deze hevel werd een deel van de wei tijdens het proces afgevoerd naar de weigoet.

PIETERTJE draagt een ronde zeef, waarmee wordt voorkomen dat er wrongel tegelijk met de wei wordt afgevoerd. De zeef werd in de kaasbak gezet en de hevel daarin geplaatst.

Waarom geen "bordes" bij de melkontvangst?

In latere jaren werd de vloer van de melkontvangst even hoog gebouwd als de laadvloer van een wagen of vracht(Melk)auto. Maar toen de foto werd gemaakt waren er nog geen auto's. Bovendien werd in die fabriek de melk veelal aangevoerd per hondekar. In de muur van het gebouw - waar het gezin Freek TESSELAAR thans woont (Grote Sloot 172) - bevindt zich nog een ijzeren ring met behulp waarvan de honden (en de paarden) konden worden vastgezet.

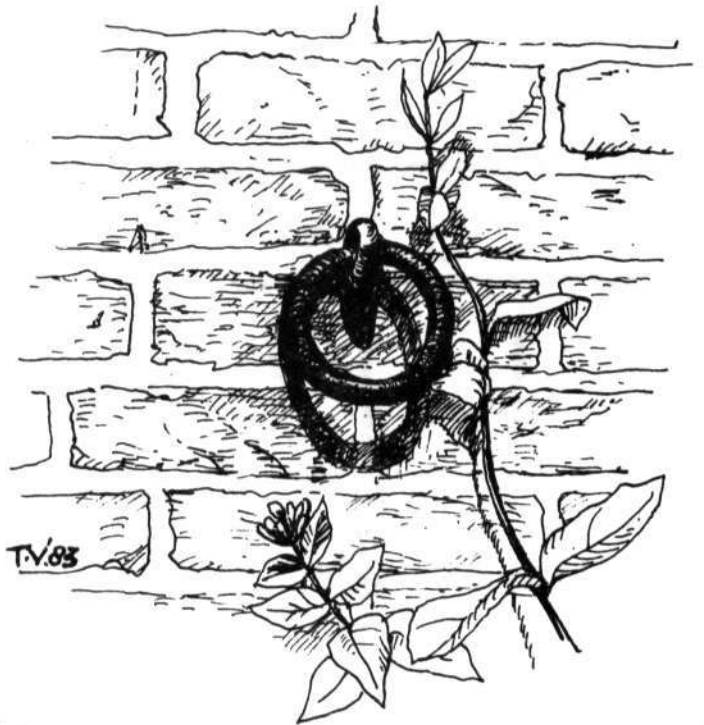
Deze ring wordt als aandenken zuinig bewaard.

Het zwarte bord

Het zwarte bord met de letters en cijfers, op de grote foto te zien naast de melkontvangst, geeft aan welke leverancier (namen zijn helaas niet goed

zichtbaar; vandaar een nummering op onderstaand overzicht) hoeveel melk en op welke dag van de week men heeft geleverd.

De foto werd gemaakt op woensdag, nadat de melk reeds ontvangen was.



St. Maartensbrug.

Ring in de muur bij Freek TESSELAAR,
Grote Sloot 172-174.

Het aantal leveranciers en de geleverde hoeveelheden melk zijn op onderstaand overzicht zo duidelijk mogelijk weergegeven. Op de foto is het n.l. moeilijk te ontcijferen.

<u>Nummer leverancier</u>	<u>Z</u>	<u>M</u>	<u>D</u>	<u>W</u>	<u>D</u>	<u>V</u>	<u>Z</u>
1	138	135	125	123			
2	63	61	62	62			
3	132	126	120	118			
4	106	113	108	103			
5	211	212	209	210			
6	112	104	105	112			
7	198	184	181	188			
8	50	47	45	47			
9	12	12	12	11			
10	151	151	151	154			
11	78	80	79	82			
12	118	120	110	115			
13	68	92	86	83			
14	106	124	108	115			
15	44	41	47	46			
16	106	113	115	114			
17	194	197	202	197			
18	138	138	125	127			
19	97	95	92	95			
20	88	90	97	97			
21	54	56	54	54			
22	111	113	113				
23		197	181				
24	111	110	120				
25	97	93	97				
26	32	31	31				
TOTAAL	2615	2835	2775				

Veel leveranciers

Merkwaardig is het grote aantal leveranciers (van leden ener coöperatie kan in dit stadium nog niet worden gesproken, er is mij althans niets van gebleken) en de vele kleinere hoeveelheden melk die per dag geleverd werden.

Dit wijst op het overwegend agrarisch karakter van dit dorp Sint Maartensbrug.

De oudste inwoners weten nog in welke huizen/schuren/stalletjes vroeger koetjes gehouden werden. Tussen haakjes de boeren van professie hielden KOEIEN, de anderen hielden een paar

KOETJES!

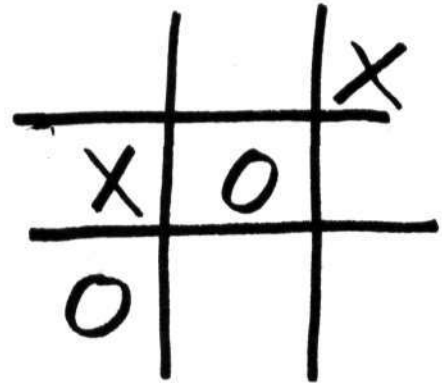
Zo werden er koetjes gehouden in de (nu genummerde) percelen: Grote Sloot 170, 178, 195, 196, 197, 198, 203, 209, 215, 217, 219, 221, 227 en 229. Voorts Sint Maartensweg 70 en 72.

De echte veehouders - zoals APPEL, de BOER, BOS, KRAAKMAN, SCHUYT, PAARLBERG en BLAAUWBOER hoorden niet in dat rijtje thuis. Maar mogelijk waren meerderen van hen lid/leverancier/ oprichter van deze kaasfabriek. Dát waren de grootste leveranciers.

Bestemming van de kaas

Bekend is dat de geproduceerde Edammer kaas gemarkt werd in Schagen. De eerste kaasmarkt in Schagen werd namelijk gehouden op woensdag 22 oktober 1902. Het eerste overzicht van de marktaanvoer van kaas over 1904 gaf aan 647188 kg. In 1913 werd alweer de laatste kaasmarkt gehouden. (Zie ook "schagen door de eeuwen heen", blz. 129-130, van J. BREGMAN.)

*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*
*



Wie weet waarom
"BOTER, KAAS en EIEREN"?

Stremsel

Een van de onmisbare attributen bij de kaasbereiding was stremsel. Voordat de wetenschappelijk bereide stremsel werd betrokken van de fabriek in Uitgeest, maakten de boeren veelal zelf stremsel. Het recept luidde als volgt:

2 lebben

1 ons boorzuur

1 liter water

1 ons zout dadelijk

$\frac{1}{2}$ ons zout over 8 dagen

14 dagen laten trekken, af en toe roeren

lebben insnijden

na 14 dagen afgieten

dan weer een half ons zout en

een halve liter water toevoegen;

dit mengsel nog 14 dagen laten staan.

Het lebferment uit de nuchtere kalvermagen bezit het vermogen om de melk te doen stremmen (de melk "dik" maken door het eiwit neer te slaan).

Tot zover deze bijdrage aan de Zijper Historiebladen No. 2 over de kaasfabriek te St. Maartensbrug.

Het is de bedoeling om in de naaste toekomst aandacht te besteden aan alle kaas/zuivelfabrieken die in de afgelopen 100 jaar in de Zijpe hebben bestaan. Informatie - in welke vorm dan ook - wordt dankbaar aanvaard.

Veel dank ben ik reeds verschuldigd aan TRUDY en PAUL van BREEMEN voor bovenstaande foto's, alsmede voor de inlichtingen, boeken, tijdschriften en overige gegevens die naar aanleiding van het eerste artikel over dit onderwerp mocht ontvangen.



PIET BOSMAN.

