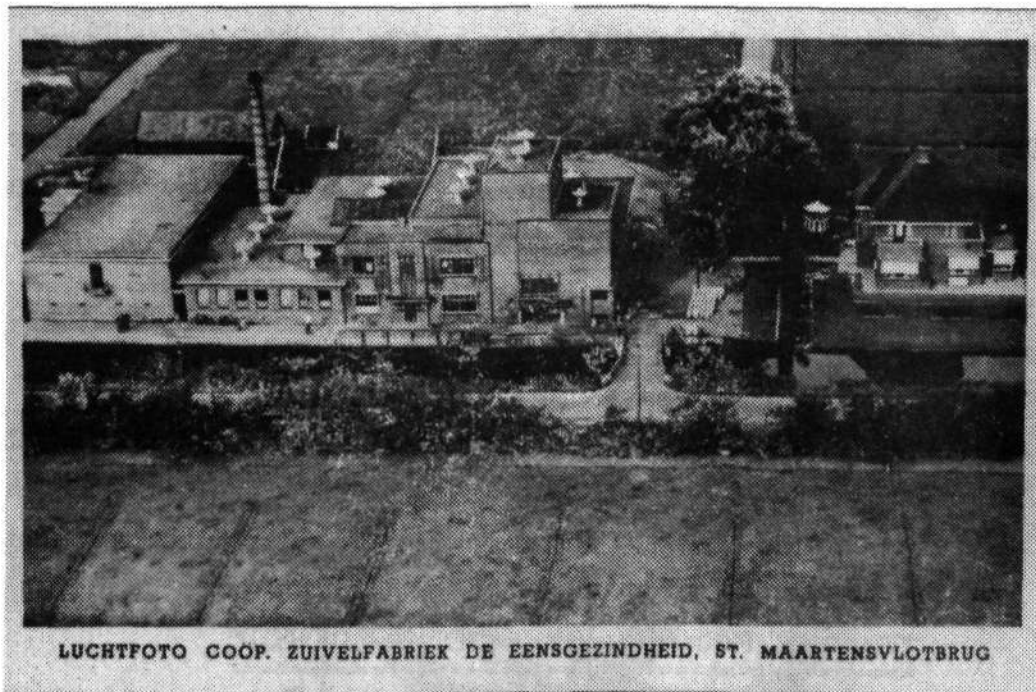


De Coöperatieve Zuivelfabriek "De Eensgezindheid" te Sint Maartensbrug (nogmaals betreffende de eerste jaren van haar bestaan).



Een foto van de fabriek, welke in 1932 werd gebouwd.

EEN OOGGETUIGE AAN HET WOORD.

Pieter GROENVELD, geboren 12 maart 1899, wonende te Heiloo, verklaarde op 3 januari j.l., puttend uit zijn herinneringen het volgende:

- Vroeger werd bij de kaasbereiding door de boeren en ook op de z.g. dagfabriekjes gebruik gemaakt van "lange wei".  
Eigenlijk was die wei bedorven, want het leng zat erin.

Dit systeem van toevoeging van bacterien aan de kaasmelk werd algemeen bekend als "De BOEKELMETHODE".

De veroorzaker van het leng in de wei (en soms ook in andere producten) was de streptococcus hollandicus; een z.g. slijmvormer.

- Toen "De Eensgezindheid" nog maar net gebouwd was, en nog niet in gebruik genomen, ben ik, als kwajongen van een jaar of twaalf, binnen door de schoorsteen, via klimijzers, helemaal naar boven geklommen. Later kon dat niet meer vanwege het roet. Ik heb erg genoten van het vrije uitzicht!
- Tijdens het directeurschap van DE BRUIN was het op "De Eensgezindheid" een smerige troep. Die directeur was blijkbaar meer technisch dan praktisch. Toen JONGEJANS later kwam werd het heel anders.

De bouwtechnische kwaliteiten van de fabriek zullen ook wel een steentje hebben bijgedragen aan die "smerige troep".

- Alle geproduceerde kaas werd destijds geleverd aan de kaashandelaar DE WAAL te Alkmaar. Met de Kerst schonk DE WAAL aan het personeel elk jaar een groot varken. Reeds op de veemarkt prijkte met grote letters de volgende tekst op de huid van het varken:

"VOOR HET PERSONEEL VAN "DE EENSGEZINDHEID"  
=====

Tijdens de viering van het 25-jarig bestaan van de fabriek, bracht de voorzitter dank aan de heren DE WAAL, die op grond van de kwaliteit van de kaas steeds fl. 2.00 hoger betaalde dan de marktprijs, en wel voor de gehele productie. (Schager Courant).

#### BIJZONDERHEDEN:

Iets wat de moeite waard is om te onthouden is de moed die het toenmalige bestuur van "De Eensgezindheid" opbracht om een buitenstaander als directeur te benoemen. Hierin nam het bestuur - wel als een van de eersten, zo niet de eerste - het voortouw.

Sedert de Tachtiger jaren der vorige eeuw, was het traditie dat veehouders-leden-leveranciers de bestuursfunctie bezetten. De band met de "eigen fabriek" was bijzonder sterk.

Toen Dirk JONGEJANS eenmaal aantrad, ging het met de fabriek steeds crescendo. Hij behaalde in 1914 het diploma Rijkszuivelschool te Bolsward (opgericht 11 oktober 1904).

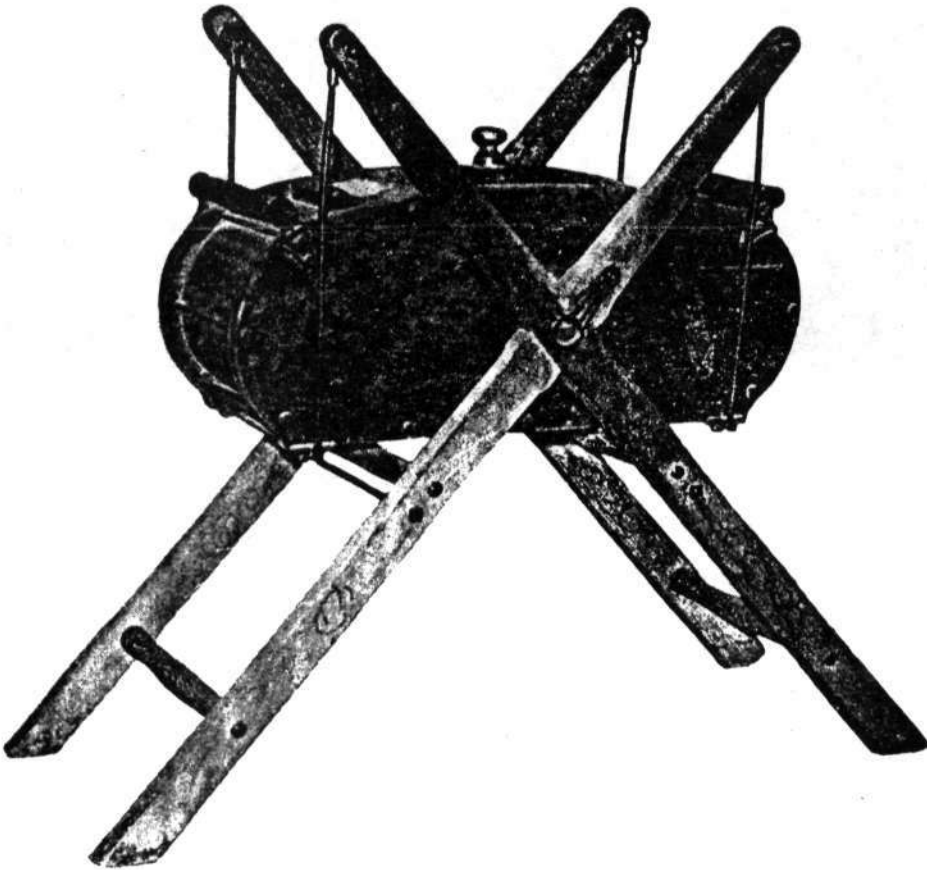
Maar daarover later meer.

Van JONGEJANS is alom bekend dat hij "pruinde". Hij kauwde tabak, maar deed het zó, dat het niet erg opviel. Hij gebruikte geen gewone pruimtabak uit een pakje BZK of zo, ook hanteerde hij geen (koperen) tabaksdoos, maar - mogelijk bij wijze van camouflage - pruinde hij op stukjes sigaar.

Kennelijk had hij het erg druk met het bedrijf; tē druk misschien! Anders had hij ongetwijfeld Artikel 21 van het Huishoudelijk Reglement voor de Coöperatieve Stoom-Zuivelfabriek "De Eensgezindheid" te Sint Maartensbrug gelezen, luidende onder meer:

"Het is aan ieder verboden in de fabriek, als ze in werking is, te roken of te pruimen."

En....JONGEJANS wás of kwam in de fabriek, òòk als ze in werking was!!



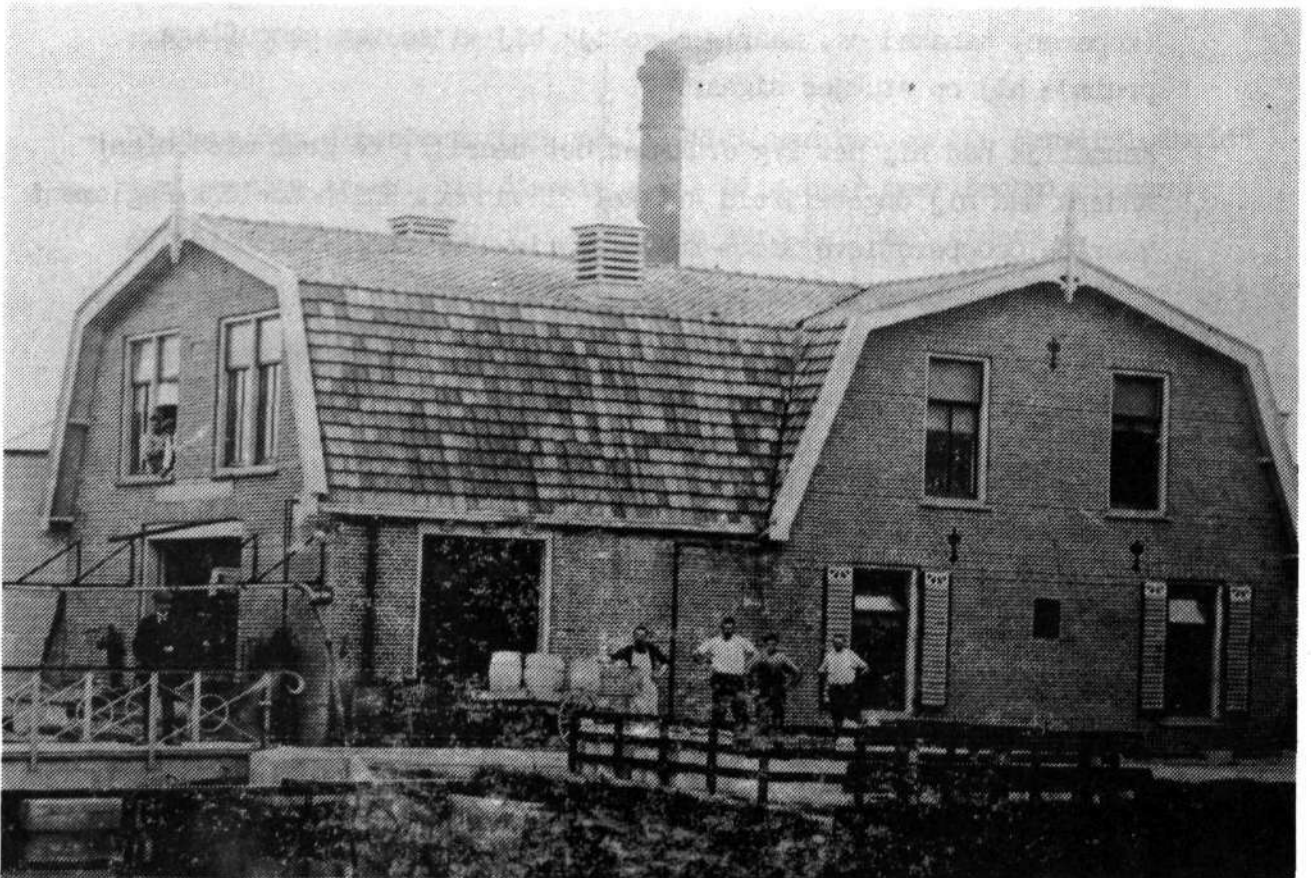
Wiegkarn.

(Aanwezig in de afd. Zuivel v. h. Ned. Landb. Museum.)



Werd de geproduceerde kaas van vrijwel alle fabrieken in N-H op de markt in Alkmaar verhandeld, JONGEJANS deed het anders. Hij exporteerde zelf de kaas. Het grootste deel ging naar België, naar de kaashandelaren DE WAAL en BRANDS te Gent.

Niet iedereen in de kaashandel was daar enthousiast over. Het spreekwoord "Boer blijf bij je beest - Schoenmaker blijf bij je leest" was er immers niet voor niets!



Een van de oudste foto's van "De Eensgezindheid".  
Fotograferen - maar vooral gefotografeerd worden -  
was een GEBEURTENIS.

De man links, met het nette pak aan, is wel de  
directeur H.Th. DE BRUIN.

Van de vier personen midden op de foto is alleen  
G. RAVEN (de grote forse figuur - kaasmaker)  
bekend.

Let op de twee personen in het raamkozijn van de  
kaaszolder; ook zij wilden "op de kiek".

Gerrit KAPER, de alom bekende organisator en stimulator van de wereldberoemde kaasmarkt te Alkmaar, tevens kaashandelaar-exporteur, had er zo zijn eigen gedachten over.

Ter gelegenheid van het feit dat KAPER 60 jaar lang de kaasmarkt bezocht, eerde het Nederlandse Zuivelbureau te Rijswijk hem met de uitgave van een boekje, getiteld:

"GERRIT KAPER EN 60 JAAR KAASHANDEL IN NOORD-HOLLAND"

In dat boekje liet het Zuivelbureau Gerrit KAPER uitvoerig aan het woord (makkelijk met die bandrecorders tegenwoordig!). En "GERRIT" (voor zijn vrienden) zat nooit om woorden verlegen.....

Wanneer Gerrit begint te praten over de afzetgebieden van bepaalde soorten kaas, dan zegt hij dit: (blz. 14 en 15):

....Brabant was een slecht gebied voor de Edammer. Daar verkochten wij nooit wat, want daar aten ze alleen Goudse. En in Limburg kon je stinkers verkopen. Als je dan maar die echte verbroeide kaas had. Daar zat een walgelijke lucht aan als je hem doorsneed en dat trok er dan langzaam uit. Ze smaken naar de reuk onder de koeienstaart, zeiden wij hier.

Daar hadden we in Sint Maartensbrug een fabriekje voor.

Die maakte een kaas dat je zei: "Hoe is het in Godsnaam mogelijk dat de mensen dat lusten!"

Met iets anders hoefde je in Limburg niet aan te komen, en ook in de buurt van Gent en Antwerpen verkocht je ze gemakkelijk, maar verderop niet meer...

Ziezo, dat was Gerrit KAPER kwijt; ééns moest het toch gezegd worden!

N.B. De onderstreping is van mij (P.B.).

MEDEWERKERS, DIRECTIE en LONEN.

Het personeel, hun functies en de loonstaten over 1935/36 en 1939/40.

<u>NAAM</u>	<u>FUNCTIE</u>	<u>LOON 1935/36</u>	<u>LOON 1939/40</u>
D. JONGEJANS	Directeur	fl. 2000.—	fl. 2.000.— + 1/4 der bruto opbrengst
W. BROUWER	Assistent	25.65	30.80
B.W. VIS	1e Kaasmaker	23.—	28.60
H.J. de JONG	2e Kaasmaker	21.—	24.75
J. GROEN	3e Kaasmaker	19.10	22.—
J. RONDHOUT	machinist	21.60	24.85
W. JONGSMA	botermaker	21.20	23.20
L. KREULEN	plaatsvervanger	23.—	26.60
J. MANNEVELD	melkontvanger	22.10	25.20
A. KARELSE	2e melkontvanger	18.70	21.40
A. ERIKS	pakhuisknecht	17.10	19.90
J. RIS	pakhuisknecht	23.25	23.—
J. KRAPMAN	pekelknecht	19.60	22.60
J. DOORN	werkman	16.75	19.50
H. KNOL	weitapper	18.05	22.—
A.G.de HAAN	1e controleur	24.60	28.10
J. MOSK	2e controleur	19.70	22.80
Van BUREN	3e controleur		10.—
L. SCHOUTEN	monsternemer *)	8.—	6.—
L. v.BUUREN	monsternemer *)	4.—	7.—
J. JONKMAN	monsternemer *)	4.—	5.—
Th. VRIELINK	monsternemer *)	4.—	8.—

\*) De laatstgenoemden hebben het vaste loon van 60 cent voor iedere monstername. De beide laatsten zijn ook werkzaam in het kaaspakhuis en de boterkelder.

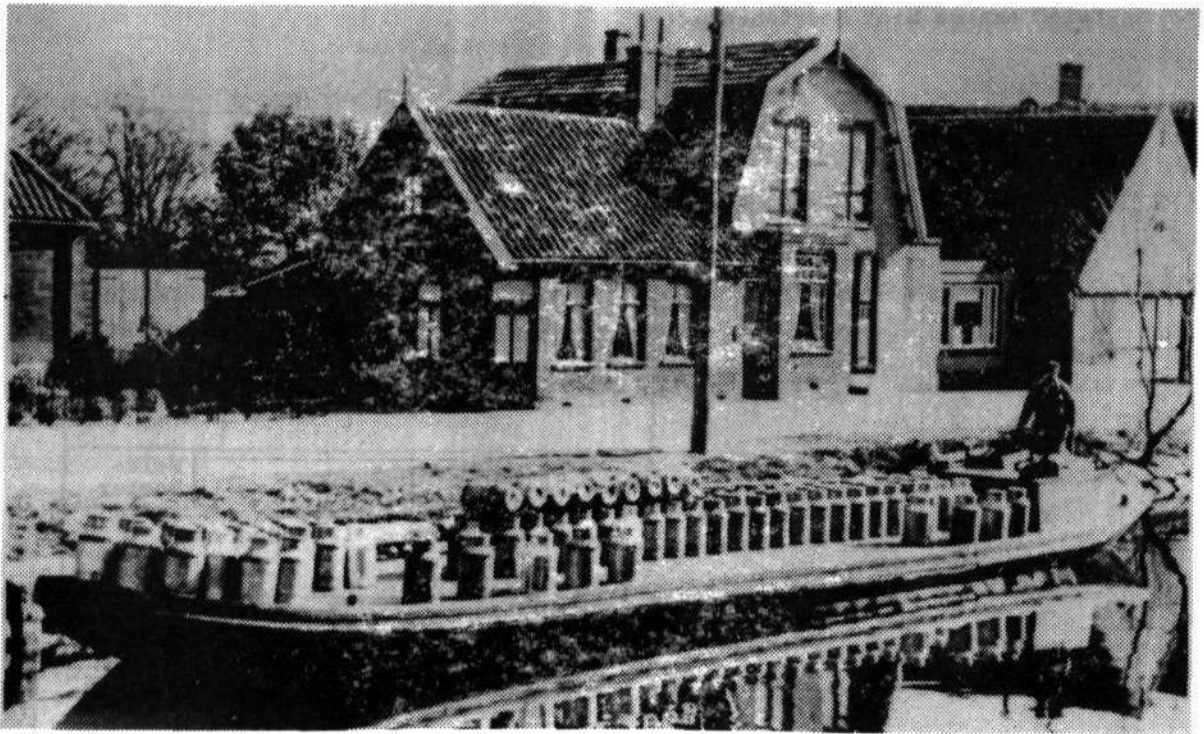
De botermaker geniet kwaliteitspremie boven het loon.

Gegevens uit de betreffende Jaarverslagen van "De Eensgezindheid".

P.S. Met dank aan K. JONGERLING, die ca. 20 Jaarverslagen ter beschikking stelde.







De melkschuit "De Eensgezindheid" met schipper PIET KOOLIJ  
aan het roer. Ligplaats Schagerbrug.

Capaciteit: 600 melkbussen à 40 liter = 24.000 l.

#### DIRECTIE

=====

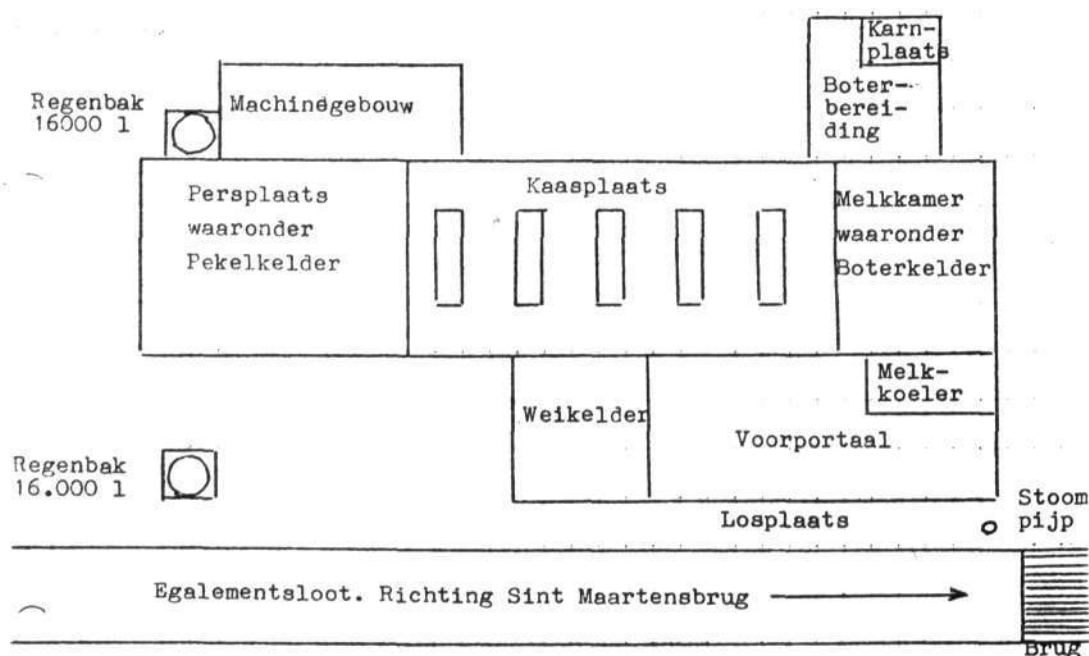
Vanaf de oprichting in 1911 tot en met 1915 was H. Th. de BRUIN  
directeur.

In 1916 volgde D. JONGEJANS hem op tot en met 1958.

Vervolgens trad W. BROERSEN aan tot en met 1961, waarna D. KUIPERS  
hem opvolgde tot de samenvoeging (aansluiting) bij Noord-West.

Noord-West werd gevormd door "De Eensgezindheid" te Sint Maartensbrug,  
"Nieuw Leven" te 't Zand en "De Vooruitgang" te Julianadorp;  
allen Coöperaties.

Bouwplan (niet op schaal) van de Stoomzuivelfabriek "De Eensgezindheid" aan de Sint Maartensbrug.



De opzichter:  
G. Veuger Gz.  
Dienst 1911.

Naar no. 365 van de Inventaris van het Nieuw-Archief van de Zijpe- en Hazepolder (Streekarchief te Hoorn.)

Bij het bestuderen van het Bouwplan van de allereerste fabriek vallen twee dingen direct op:

1. De twee regenwaterbakken à 16.000 liter elk.

Slootwater was ten enen male onhygienisch - pleen stonden boven de sloot; cadavers, slachtafvallen, huisvuil, alles werd in de sloot gedeponerd en vormde als zodanig een belangrijke oorzaak van kaasgebreken. Daarom moest men zuinig zijn op regenwater.

2. De pekelkelder kwam onder de persplaats (het perslokaal) en de boterkelder was gesitueerd onder de melkkamer.

Voor al deze twee kelders - ongetwijfeld zonder mogelijkheid tot normale afvoer van afvalvocht en boenwater op het oppervlaktewater (in die tijd de enige mogelijkheid er vanaf te komen) - waren wel de oorzaak dat de directeur de BRUIN zich zo laatdunkend uitliet over het feit dat: "...iemand geheel onkundig op het gebied van de zuivelbereiding de bouw was opgedragen...."

(Zie Z.H.B. No. 8, blz. 9.).

**Piet Bosman**

