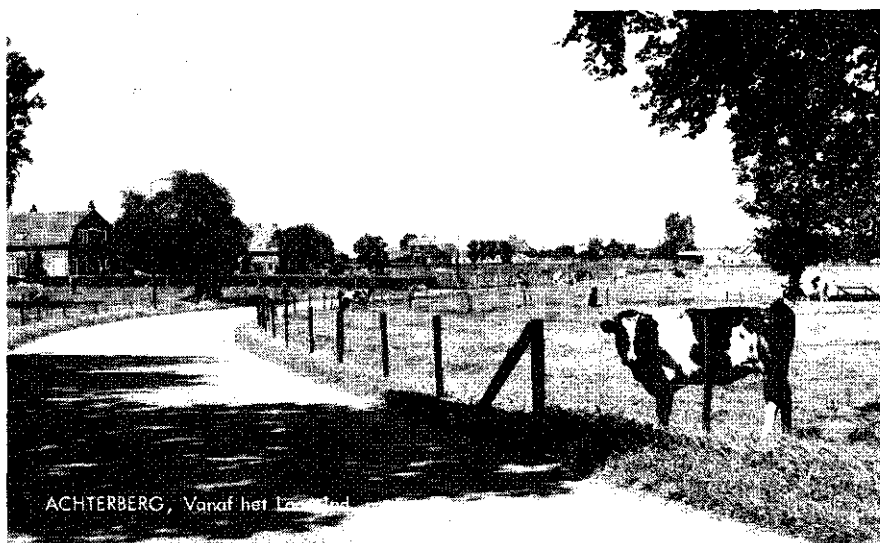


MELKFABRIEKEN IN RHENEN

H.Dekker

De bereiding van zuivelprodukten was vroeger op veel boerderijen een alledaagse bezigheid. Met de handkarn werd uit de room boter gemaakt. Deze was voor eigen gebruik maar had men te veel, dan werd dit in de direkte omgeving uitgevent of via winkels of op de markt verkocht. Omstreeks 1880 kwam hierin verandering. Na uitvinding van de centrifuge, die diende om het vet van de melk te scheiden, werden in het gehele land tal van melkfabrieken gesticht. Voor aandrijving werd al snel overgeschakeld van handkracht op stoom. Fabrieken konden grotere hoeveelheden leveren van hoge kwaliteit tegen een lagere prijs. In Rhenen en omgeving was rond de eeuwwisseling vrij veel veeteelt. Geen wonder dat toen ook hier tot machinale vervaardiging van zuivelprodukten werd overgegaan. Maar wie had gedacht dat er maar liefst vier melkfabrieken gesticht zouden worden?

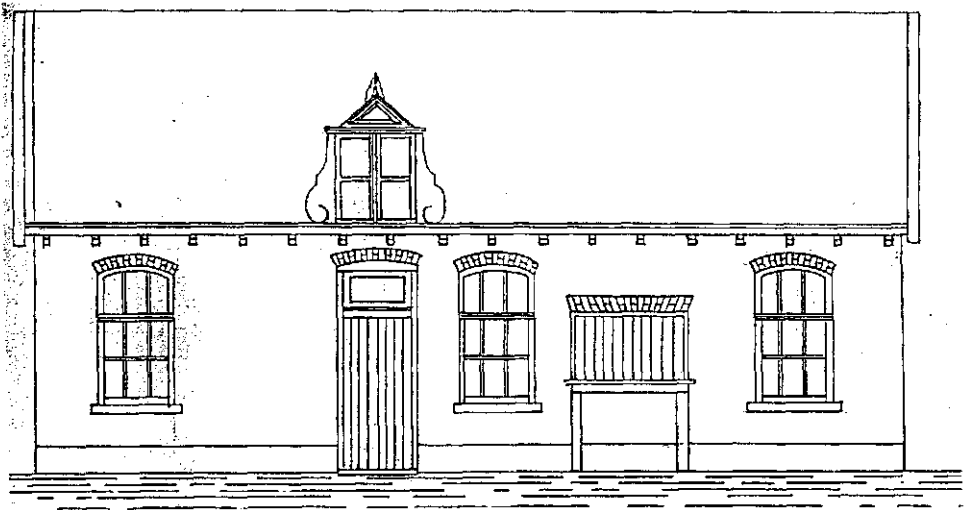


Op de plaats op het midden van deze foto stond eens de "Eendracht"

Een melkfabriek in Achterberg

"Zuivelfabriek De Eendracht" staat er naast een stip op een militaire kaart uit 1906. De plaats is de Cuneraweg in Achterberg, komend vanaf de Grebbe een paar honderd meter voor het witte kerkje. Tot voor kort graasden daar koeien en niets wees op het bestaan van een fabriek. Onlangs heeft de fam. J.Rauw juist op die plaats een woonhuis laten bouwen. Meer dan wat scherven van blauwe botervaten zijn er niet

Plan van een Roomboterfabriek, de Eendracht



Schaal 1 à 50

Vorgevel

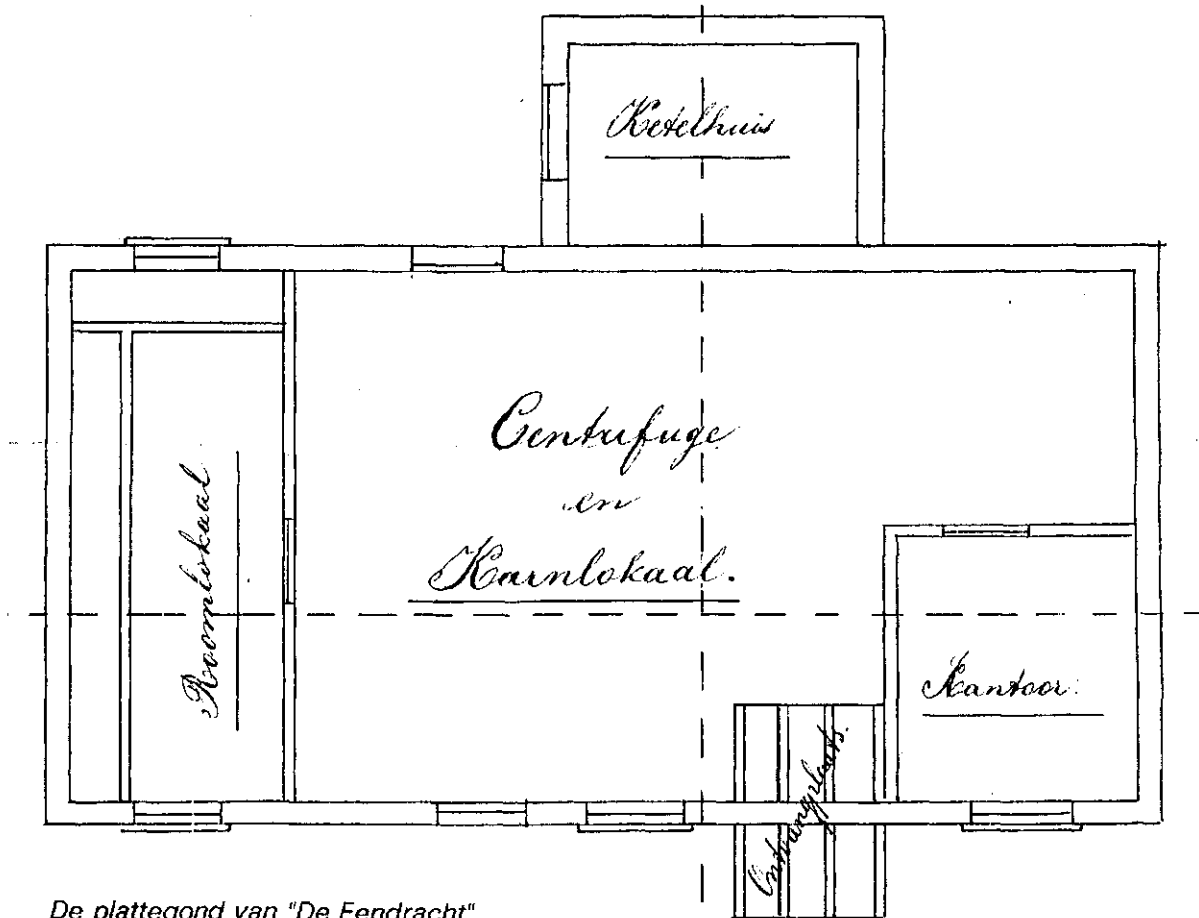
Maart 1903

A. F. Duin,

Perwiskundig

Tekening van roomboterfabriek "De Eendracht"

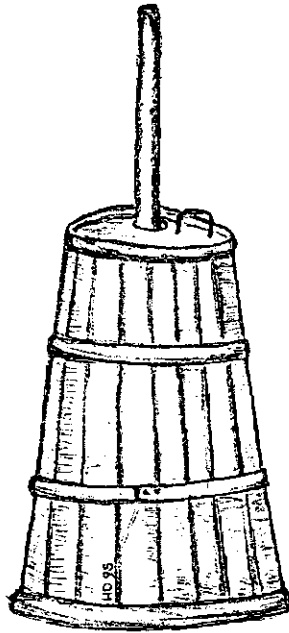
Hoe kwam Achterberg aan een melkfabriek? In 1903 kreeg botermaker Jan Kerkstra uit Oldelamer (Friesland) vergunning tot het oprichten van een roomboterfabriek. Hij kocht een stuk land van Jacob van Laar waarop een stenen gebouw, afgedekt met pannen, gezet werd. Electriciteit was daar nog niet aanwezig. De Haas had al wel in 1901 de electriciteitscentrale in Rhenen opgericht. De verlichting en luchttoevoer ge



De plattegrond van "De Eendracht"

schiedde door openschuifbare ramen. Kerkstra ging wonen in het blok huizen even verder richting het dorp, door oude Achterbergers ook wel "De Lange Jammer" genoemd. Hij kreeg als compagnon Wouter Stellaard, die het vak geleerd had op de Concordia in Wageningen. Stellaard had al eerder op kleine schaal in Rhenen-stad boter gemaakt.

Hoe ging men in die tijd te werk? De meeste boeren bezaten toendertijd niet meer dan twee tot tien koeien. Had je er meer, dan was je "een grote". De melk werd in koperen of in vertind ijzeren melkbussen met karren en paard-en-wagens naar de fabriek gebracht en bij inname op een bascule gewogen. Later werd ook het vetgehalte bepaald. Op basis van deze gegevens kon met de boeren afgerekend worden. Ondermelk, verkregen na het centrifugeren, en zuivelprodukten werden door de boeren mee retour genomen.

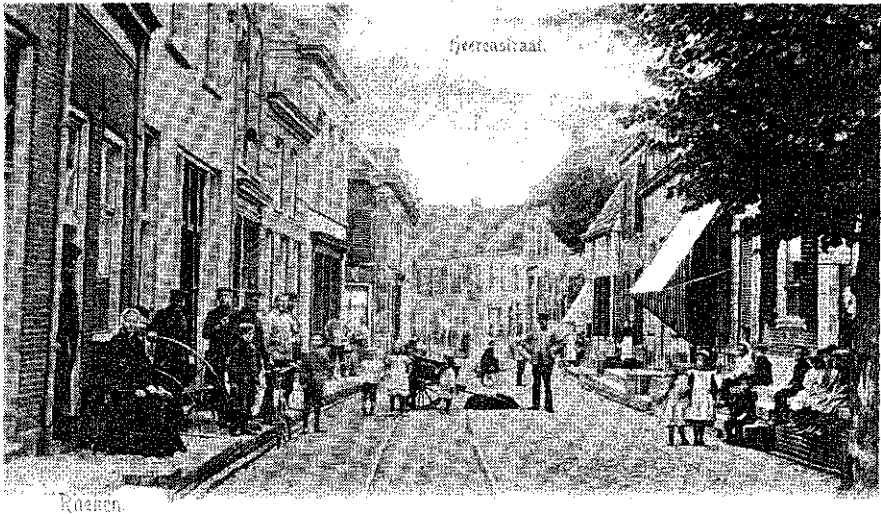


Een ouderwetse karnton

Bij de ingang van de fabriek was een perron dat diende om het tillen van de zware melkbussen te beperken. De melk werd door middel van stoom of warm water op 40 graden gebracht en gecentrifugeerd. De afgescheiden room werd in bakken in het roomlokaal aangezuurd met een bacte-

riecultuur en gekoeld met opgepompt bronwater van ca. elf graden. Daarna vond het karnen plaats. De verkregen boter moest nog van het overvloedige vocht ontdaan worden door de massa te kneden.

Boter, karnemelk en eventuele andere produkten zoals karnemelkse pap, gortepap en havermout konden in de koele kelder bewaard worden. Melkventers en handelaren haalden één en ander op en verkochten het aan de consumenten. De kleinschaligheid komt tot uitdrukking op onderstaande foto. Melkslijters hadden zelden een paard en wagen maar maakten gebruik van jukken, handkarren, kruiwagens, transport- of bakfietsen en hondekarren.

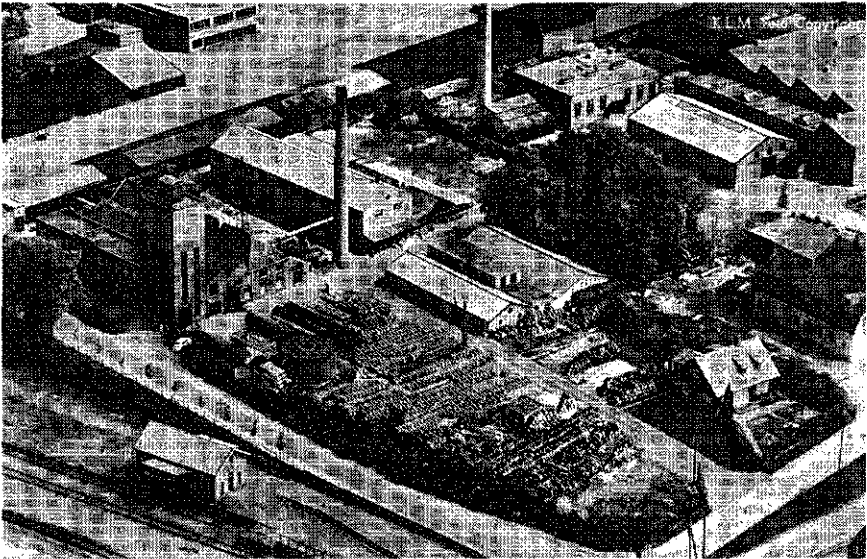


Historisch Foto Rhenen

Een hondekar met daarop een melkbus in hartje Rhenen

Kerkstra runde de fabriek met slechts twee knechten. Een turfgestookte stoomketel leverde de energie voor aandrijving van pompen, centrifuge en karner. De stoom werd tevens gebruikt voor verhitte van melk en

kookpotten en voor desinfectie. Dat hij omstreeks 1918 gestopt is en boer geworden is, had waarschijnlijk veel te maken met concurrentie van grotere melkfabrieken in de omliggende plaatsen. Het gebouwtje werd als woonhuis in gebruik genomen door ene Kees Voorwalt. Na zijn overlijden werd het inmiddels sterk verwaarloosde gebouw in de dertiger jaren afgebroken.



*De "Rhenus" met op de schoorsteen het stichtingsjaar 1917.
De toren werd later bijgebouwd*

"De Rhenus"

De geschiedenis van de zeepfabriek is in het vorige nummer van Oud Rhenen al aan de orde geweest. De "Rhenus" werd in 1917 door W. de Vries uit Weerselo gesticht. De oorspronkelijk als zuivelfabriek opgezette onderneming had een veel grotere capaciteit dan "De Eendracht". De "Rhenus" was o.a. uitgerust met een droogtrommel voor het maken van melkpoeder en een op basis van een ammoniakcompressor werkend koelsysteem. Stoom bleef nodig voor verhitting van ondermeer een

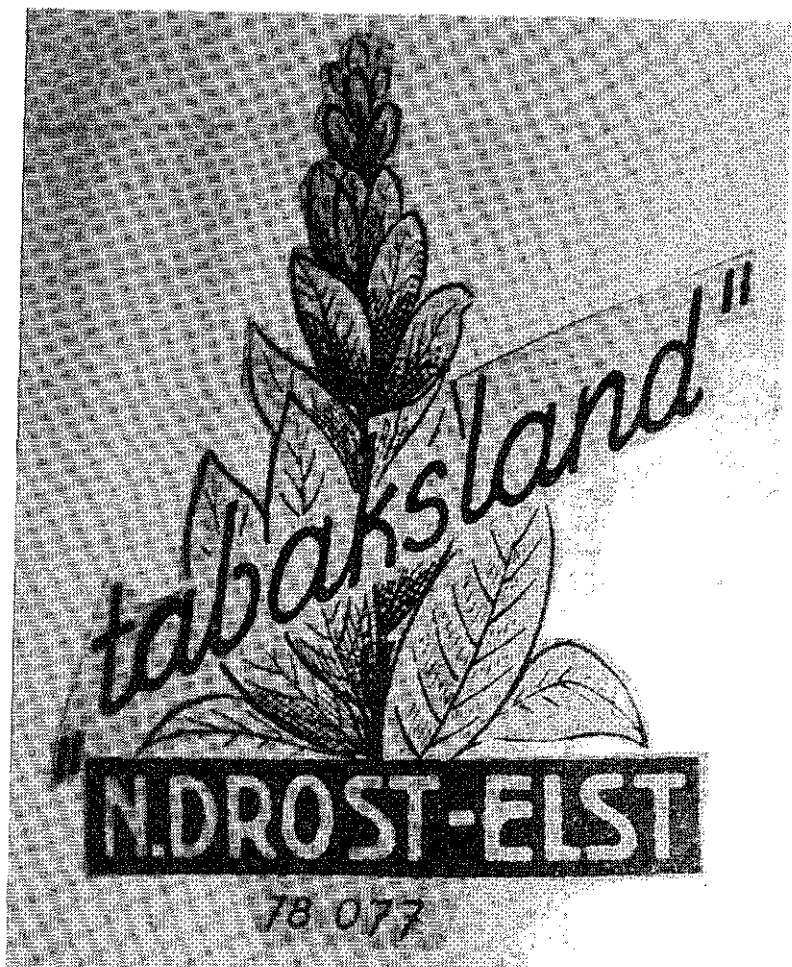
melkpasteur, maar voor aandrijving gebruikte men electro-motoren. Gezien de apparatuur zullen er minstens een man of tien gewerkt hebben. De fabriek ging binnen vijf jaar ter ziele, eveneens vanwege de grote concurrentie. De boeren hadden keuze genoeg om hun melk kwijt te raken; hierdoor was de kostprijs (te) hoog en de verkoopprijs werd gedrukt door de grote aanvoer naar markten en beurzen.



Elst (U) 1939. De melkwagen van Drost voor de "EEMI". U ziet van rechts naar links Gert-Jan v.d.Brink, Kees Drost, een contoleur, Wulf van Laar, Niek Drost en Henk Klomp.

De "Eerste Elstersche Melk Inrichting"

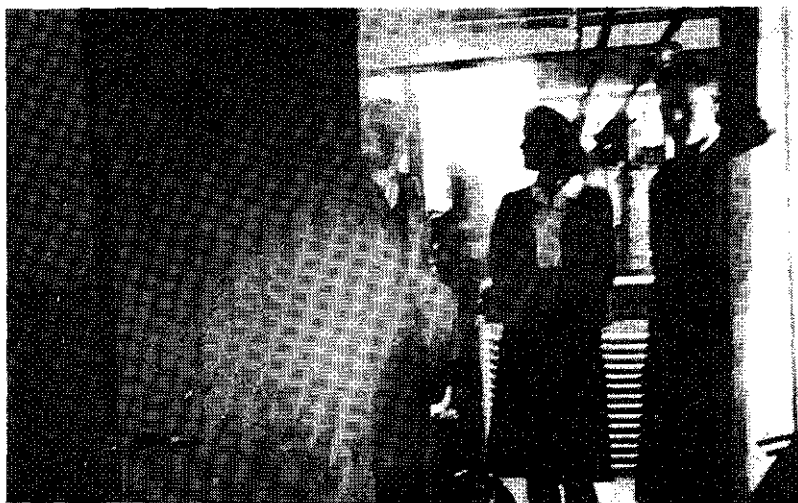
Het was de eerste en waarschijnlijk ook de laatste. In 1936 stichtte Niek Drost aan de Franseweg in Elst een melkfabriek en noemde deze de "EEMI". Hij ontwierp ook een logo "Het Tabaksland", genoemd naar de vestigingsplaats maar het is niet zeker dat hij dat voor de door hem gemaakte produkten gebruikt heeft. Het gebouwtje staat er nog, maar heeft na modernisering een andere functie gekregen. Nu is er de snack-bar "Het Wapen van Elst" gevestigd.



Het logo van Niek Drost

De stoomketel werd met kolen gestookt; verder was er ten opzichte van eerder genoemde fabrieken niet veel veranderd. De melk verkreeg men van boeren uit de Betuwe en van de Amerongse dijk waar de melk door winkelier in textiel en overbuurman G.v.d.Brink met paard en wagen opgehaald werd. De melk werd na weging en monsterneming in een bak gestort. Na pasteurisatie werd de room en ook het vuil in een centrifuge van de melk gescheiden en daarna gekoeld. De consumptiemelk werd "gestandaardiseerd", dat wil zeggen dat het vetgehalte naar 2,5% ge-

bracht werd. De CCD (Centrale Controle Dienst) hield steekproeven bij de fabrieken om gesjoemel te voorkomen. Een Butyrometer was aanwezig om het vetgehalte van de monsters van de volle melk en van de consumptiemelk vast te stellen. Bepaalde percentages methylalcohol en zwavelzuur werden aan de monsters van 11 cc toegevoegd waarna verwarming van de flesjes in een bad van 40 graden en vervolgens centrifuge plaatsvond. De inhoud werd daarna in de Butyrometer, een soort maatglas, overgegoten en het vetgehalte kon dan afgelezen worden. Op basis hiervan werd tapmelk of room aan de te standaardiseren melk toegevoegd. Deze werd in tanks opgeslagen om later aan de melkslijters verkocht te worden. Alleen Lard van de Berg had een ponywagen; de andere melkboeren zoals Tijs van Geffen, Piet Viegen, Henk Viegen en Henk Vonk moesten het doen met een transportfiets met daarop een melkbus en litermaat. Zij ventten ook de in wikkels verpakte boter uit. Een kilo kostte minder dan een gulden. Arie Bos was er enige tijd bedrijfsleider. Verder werkten er Gerrit van Capellen, Jan van Ingen



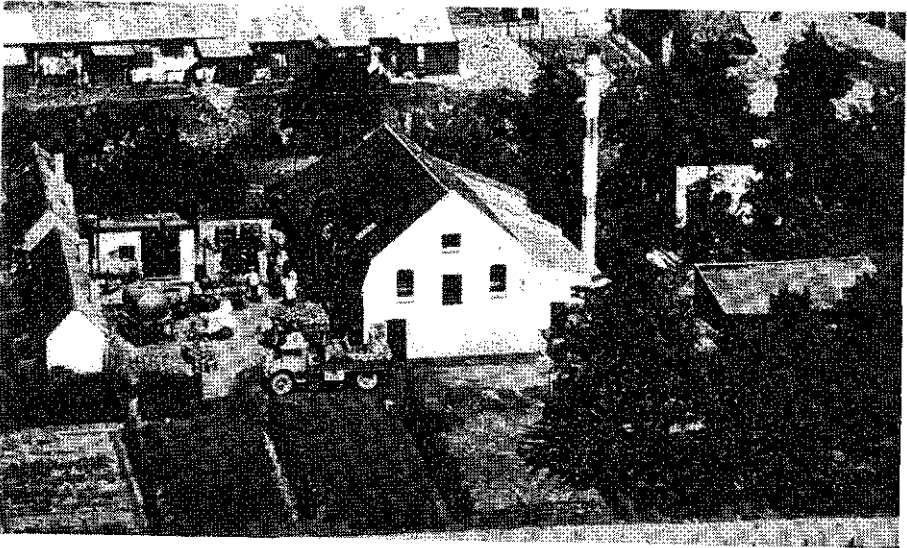
Niek Drost (links) en Arie Bos met een gaste bij de ingang van de fabriek

en in het begin van de oorlog vier gebroeders Drost, die daardoor dienst voor de vijand konden ontlopen. Men verdiende met hard werken hoog-

stens vijftwintig gulden per week. Onder het gebouw was een kleine kelder waarin de boter in vaten van vijftwintig kilo bewaard werd. Er was geen ruimte voor uitbreiding en daarom besloot Drost in 1942 om z'n bedrijf naar Rhenen te verplaatsen.

De "RMI" in Rhenen

Van Schuilenburg werd een terrein aan de Rijnpoortsteeg nr. 1 met daarop een veeschuur gehuurd. Deze werd verbouwd tot melkfabriek. De ruimte werd van binnen betegeld; van buiten is het gebouw, zoals uit de foto's blijkt, nog nauwelijks veranderd. De fabriek kreeg de naam "Rhenensche Melk Inrichting", afgekort "RMI". Drost had tien tot twaalf man in dienst.



De "RMI" met een deel van het personeel. Deze foto is van na de oorlog

De "RMI" was weer wat moderner dan z'n voorgangers. In het kleine schuurtje was behalve het kantoor waar de dochter van Drost, Willy en boekhouder Jan van Ingen werkten, een heus laboratorium ingericht waar het vetgehalte bepaald werd. In 1948 werd met ijsproductie



De "RMI" aan de Buitennomme, augustus 1995

gestart. Ijscoboeren traptten hun karren naar de klanten in de wijde omgeving; het ijs werd ook aan restaurants geleverd. Een klein legertje melkboeren zorgden voor distributie van de andere zuivelprodukten. Enige bekende namen uit die tijd zijn Dirk Spies, Schuilenburg, Hennie Van Nieuw Amerongen, Van Doorn, Wim Bender, Van Kreel, Kees de Jong en Wim van Dalen. Hield men melk over dan werd dit naar een melkfabriek in Hoogland gebracht. Na de oorlog kreeg men de beschikking over een tot vrachtauto omgebouwd legervoertuig. Hannes van Maurik haalde hiermee de melk op. De werkweek was lang, vooral 's zomers als er 's avonds en op Zaterdag doorgewerkt werd. Men kreeg daarvoor minder dan 35 gulden in het loonzakje. In 1950 gaf Drost de pijp aan Maarten. Hij deed z'n fabriek over aan de Concordia in Wageningen. Wel heeft hij nog enige tijd een uitgiftestation van zuivelprodukten in het witte huis met het poortje aan de Kuilweg gehad.



Deze foto werd voor het kantoor/laboratorium genomen. U ziet van rechts naar links Sam de Jong met Canadese baret, Henk Huussen de bedrijfsleider, Wim van Rotterdam, Bertus Schipper, Johan Roelofsen, Joop Silfhout en de ouders van Huussen met zijn dochtertje.

Naast genoemde fabrieken hebben enige eigenaren van zuivelwinkels machinaal boter bereid o.a. Ries Bijl, op de Nieuwe Veenendaalse weg, waar nu de groentenwinkel van de heer Onderstal is en B.Sieperda aan de Van Deventerstraat. Best veel ondernemersgeest op zuivelgebied in onze kleine gemeente, niet waar? Een successtory is er echter niet bij. Terugblikkend heeft "de Eendracht" het langste bestaan gekend.

Is alle boterbereiding uit Rhenen verdwenen? Nee, op De Dijk nr. 65 in Achterberg wordt door de heer en mevrouw Legemaat, weliswaar op kleine schaal maar met professionele apparatuur, boter en karnemelk gemaakt. Het is nog de echte ouderwetse karnemelk: "overblijvend vocht van de uitgekarnde room". De grote fabrieken maken karnemelk door aan de afgeroomde melk melkzuurbacteriën toe te voegen en dat heet dan ook karnemelk. U moet het verschil maar eens proeven!

Met dank aan:

A.Bos te Amerongen, J. van Laar te Achterberg, J.Silfhout te Achterberg, J.Schuilenburg te Rhenen, Mevr. W. Sijders-Drost te Rhenen, W.Stellaard te Wageningen, R. van Rotterdam te Rhenen, K.C. de Wit te Gorssel