

B. D. Poppen

Een spaarpot als molen

Onlangs kwam ik in het bezit van een spaarpot, uitgevoerd als een ronde stenen molen. Het model is gemaakt van koper en is 10 centimeter hoog, inclusief de wieken is het 15 centimeter hoog. De bodemmiddellijn bedraagt 8 centimeter. De kap is afneembaar en boven in is een gleuf gemaakt.



Op de bodemplaat is de naam van de vereniging te lezen, die deze spaarpot uitgaf, namelijk Ver. V. Ned. Melkinr. Vereniging van Nederlandse Melkinrichtingen.



Dit staat voor de Nederlandsche Melk-Industriële Vereeniging. Deze vereniging is ontstaan uit een in 1904 opgerichte 'Bond van Melkinrichtingen en Fabrieken', die kort daarna, in 1905, zijn naam in 'Nederlandsche Melkhygiënische Vereeniging' N.M.V. veranderde.



Na een afsplitsing van de meer wetenschappelijke tak, het Genootschap tot bevordering van de Melkkunde, werd de naam veranderd in Nederlandsche Melk industriële Vereeniging (Nemi Ver).

In die tijd had de vereniging circa 300 leden, waaronder zowel coöperaties als particuliere melkinrichtingen. Daar dit in de praktijk echter alleen particuliere waren, ging deze vereniging in 1922 samen met de VVZ. (Vereniging van Zuivelindustrie) met een nieuwe naam: VVZM. De spaarpot werd in de jaren twintig-dertig van de vorige eeuw aan de leden beschikbaar gesteld.

Karnton

Een tweede spaarpot die ik verwierf, betreft een karnton, die eveneens is uitgevoerd in geel koper en ongeveer 10 centimeter hoog is. Door het deksel van de ton steekt de pols, waaraan aan het eind het polsblad is bevestigd. De echte karntonnen waren vaak van vurenhout gemaakt en voorzien van 4 of 5 ijzeren hoepels, dikwijls nog van boven versierd met een koperen hoepel. De hoogte was $1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$

meter, de ronde opening van boven had een middellijn van 60-70 cm, de bodem een middellijn van 75-80 cm. Het eikenhouten polsblad was van 8-10 gaten van 11 cm middellijn voorzien. De polssteel stak 1/2 meter boven de karn uit. Met dat bovendeel werd bij het handkarnen de polsbeweging in de karn gemaakt.

Karnen werd in het laatst van de 19e eeuw op veel boerderijen nog met de hand gedaan, waarbij de meid of boerin zelf aan de karnpols stonden. Grote boerderijen hadden vaak een ros-karnmolen, die werd aangedreven door een paard. Ook werd gebruik gemaakt van hondentredmolens.

De melk werd eerst te romen gezet en de room werd de volgende dag gekarnd. De ondermelk werd gebruikt als veevoer.

Er werd 10-15 minuten gekarnd om de klonten weg te krijgen. Was de melk tot afscheiding van de bovendrijvende boterdeeltjes gebracht, dan liet men de karn een kwartier stilstaan. Daarna werd weer tien minuten gekarnd en wanneer men de iets naar boven getrokken karnpols enkele malen omdraaide, dan verenigden de boterdeeltjes zich tot een kluitje en de boter was gereed en kon een half uur later worden afgenomen.



In de provincie Groningen zijn nu nog steeds ros-karnmolens te zien en wel in de boerderij 'Zuidpool' te 't Lage van de Weg (bij Uithuizen), in het 'Openluchtmuseum Het Hoogeland' te Warffum, in de museumboerderij bij de borg 'Verhildersum' te Leens en in de rosmolen in de vesting Bourtange tegenover de standerdmolen. Deze laatste kan ook gekoppeld worden aan een maalstoel.

In het Oostfriesse Mühlenmuseum Pewsum, ten noorden van Emden, is een hondentredmolen te zien, waarmee de melk werd gekarnd.



Naast bovenvermelde modellen gaf de vereniging NEMI ook spaarpotten uit als een melkbus, een hondenhok met hond getiteld 'Hector waeckt' en een ovale melkkan.

In 1930 kwam men met een inktstel getiteld 'De melkwinning in beeld'. Het was uitgevoerd als een weide waarop een melkbus met teems (melkzeef) en een emmer was geplaatst en met op één hoek een hekwerk. Het model is 16,5 x 9,5 centimeter groot en uitgevoerd in geel en rood koper. Het inktstel kon verkregen worden tegen inlevering van 20 NEMI-coupons bij een leverancier in de periode van 1 oktober tot 31 december 1930.



1e LUSTRUM VEREENIGING
„NEMI”
NEMI-MÉLANGE
JUBILEUM GESCHENK
KOPEREN SPAARBUSJE

Tegen inlevering van acht coupons gedurende October 1928 een fraai koperen spaarbusje. Een zijlijpje van elk pakje is als coupon bedrukt.
BOVEN ALLE GOEDKOOPE EN GOEDKOOPEERE MELANGE-SOORTEN VERHEFT ZICH DE NEMI (Nederl. Melkinrichtingen) MELANGE. ¼ PONDSPAKJE 37½ CENT.

Advertentie in het blad 'Het Vaderland' van 30 september 1928.

Dit artikel "Een spaarpot als molen", is afgedrukt in het blad 'de Zelfzwichter', uitgave van het Groninger Molenhuis, van maart 2014, jaargang 18. no. 1, pag. 6 en 7, met vijf illustraties.

De Nederlandsche Melk-Industrieële Vereeniging

In het laatst van de 19e eeuw was het nog de gewoonte, dat de boerin zelf aan de karnpols stond. Op grote boerderijen had men een karmolen, aangedreven door een hond of een paard. De melk werd te romen gezet en de room werd de volgende dag gekarnd. De ondermelk werd gebruikt als veevoer. Het uitvinden en construeren van een handkrachtcentrifuge versnelde het ontromen en schiep de mogelijkheid tot het oprichten van kleine fabriekjes, eerst allemaal particulier, waarvan de eerste in ons land werd opgericht in 1879. Pas in 1886 werd de eerste coöperatieve boterfabriek opgericht, aangedreven door een stoommachine. Maar de meeste begonnen eerst als handkrachtfabriekjes.

In 1895 waren er in Nederland 483 boterfabriekjes, waarvan 216 coöperatief werkten. In 1908, het oprichtingsjaar van "Acmesa", was het aantal reeds 930, waarvan 685 coöperatieve en 245 particuliere. De naam melkinrichting is pas na WO I in gebruik geraakt om onderscheid te maken met de Zuivelfabriek die alleen boter en / of kaas maakte.

In 1904 werd de Nederlandse Melk-Industrieële Vereeniging opgericht als particulier tegenwicht van de coöperatieve koepelorganisatie de Federatie Nederlandse Zuivelbond [FNZ], later Koninklijke Nederlandse Zuivelbond die reeds in 1900 was opgericht.

Op 20 juli 1908 werd de Vereniging van Zuivelfabrikanten in Nederland (afgekort VVZ) opgericht. Het doel van de vereniging was het behartigen van de algemene belangen van aangesloten particuliere zuivelfabrieken. Op 5 april 1922 fuseerde de vereniging met de Nederlandsche Melk-Industrieële Vereeniging onder de naam Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne (VVZM).

De uitgegeven koperen geschenken

De koperen geschenken, meest spaarpotten, zijn door de NEMI in de jaren '30 van de vorige eeuw uitgegeven. Afgaand op het aantal die voorzien zijn van het ronde Nemi-logo, moeten dat er zeven zijn geweest. Het waren circa 10 centimeter grote spaarpotten in de vorm van een molen, een trog, een vierdelige karn, een melkbus, een melkkan en een hondenhok, alsmede een inktstel, alle in geel/rood koper uitgevoerd. De afneembare deksels zijn voorzien van een gleuf. Voor het verkrijgen van de geschenken moesten coupons worden gespaard, die op een der zijlipjes van elk pakje 'Nemi-Melange' was gedrukt.

De advertentie in het 'Utrechts Nieuwsblad' van 30 september 1930 pag. 7 b, geeft informatie over het geschenk "Het tableau der Melkwinning", dat als inktstel is uitgevoerd en dat voor twintig coupons was te verkrijgen. Het bevat een melkemmer, borstel, treem en melkbus, geplaatst op een plateau uitgevoerd als een deels omheind weiland.

Volgens de advertentie in 'De Eemlander' van 26 oktober 1931, was het geschenk "Hector's hondenhok", dat als spaarpot is uitgevoerd, het vijfde geschenk en verkrijgbaar. Het was voor tien coupons te verkrijgen.

Een (voorlopige) indeling ziet er dan als volgt uit:

1. 1923 *molen*
2. 1928 1^e lustrum - koperen spaarbusje - 8 coupons
3. 1930 het tableau der melkwinning - inktstel - vijfdelig - 20 coupons
4. 4. *karn*
5. 1931 hondenhok - 10 coupons
6. 6. *trog*
7. 7. *kan*
8. 1936 12½ jaar - koperen luxe boerendeken-kistje - 30 coupons

De acht uitgegeven koperen NEMI artikelen



molen



kan



karnton



melkbus



kan



trog



inkstel



↑ hondenok boerendekenkasje ↓



Van 1924 tot en met 1936 plaatste de NEMI advertenties in verschillende dagbladen, zoals:



Het is thans officieel vastgesteld, dat „melange“ een bepaald percentage roomboter moet bevatten. De Vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen, waartoe de voornaamste Melkinrichtingen met hunne Zuivelfabrieken behooren, is het gelukt een melange te doen samenstellen, volgens een zeer speciaal procédé. Het aldus verkregen product, dat onder den naam **Nemi Melange** in den handel wordt gebracht, vertoont een verrassende gelijkenis met roomboter en is in het gebruik daarvan niet te onderscheiden.

VRAAGT UW MELKBOER DE „NEMI MELANGE“ met roomboter gemengd.

Prijs 37½ ct. per half pond.

VEREENIGING VAN NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN

Vraagt Uw leveranciers.

Voor Utrecht en Omstreken engros en en detail verkrijgbaar bij:
N.V. UTRECHTSCHER MELKINRICHTING en ZUIVELFABRIEK A. BOERS.
MELKINRICHTING Firma C. G. VAN DER LEE,

5161

Advertentie in het 'Utrechts Nieuwsblad'

8 januari 1924 pag. 8



Het is thans officieel vastgesteld, dat „melange“ een bepaald percentage roomboter moet bevatten. De Vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen, waartoe de voornaamste Melkinrichtingen met hunne Zuivelfabrieken behooren, is het gelukt een melange te doen samenstellen, volgens een zeer speciaal procédé. Het aldus verkregen product, dat onder den naam **Nemi Melange** in den handel wordt gebracht, vertoont een verrassende gelijkenis met roomboter en is in het gebruik daarvan niet te onderscheiden.

VRAAGT UW MELKBOER DE „NEMI MELANGE“ met roomboter gemengd.

Prijs 37½ ct. per half pond.

VEREENIGING VAN NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN

VRAAGT UW LEVERANCIER!

Advertentie in de 'Heldersche Courant'

10 januari 1924 pagina 6

De kroon op het werk!

Wij hebben tot dusverre in Holland nog nimmer een zoo speciale melange gehad als de NEMI thans is.

Ge zult zelf wel kunnen begrijpen, dat de Vereeniging van Nederlandsche Melk-Inrichtingen haar naam niet in de waagschaal kan leggen.

NEMI MELANGE is inderdaad iets fijns! Vraagt Uw melkboer een pakje NEMI Melange. Ze is ook verkrijgbaar bij diverse fijne Comestibles zaken.

NEMI Melange met roomboter gemengd.
Prijs 37½ ct. per half pond.



VEREENIGING VAN NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN

Vraagt Uw leverancier.
Voor Leiden en Omstreken, en gros en en detail verkrijgbaar bij:
COÖP, LEIDSCHER MELKINRICHTING „DE LANDBOUW“.

Advertentie in de 'Nieuwe Leidsche Courant'. 21 januari 1924 pagina 4

De kroon op het werk!

Wij hebben tot dusverre in Holland nog nimmer een zoo speciale melange gehad als de NEMI thans is.

Ge zult zelf wel kunnen begrijpen, dat de Vereeniging van Nederlandsche Melk-Inrichtingen haar naam niet in de waagschaal kan leggen.

NEMI MELANGE is inderdaad iets fijns! Vraagt Uw melkboer een pakje NEMI Melange. Ze is ook verkrijgbaar bij diverse fijne Comestibles zaken.

NEMI Melange met roomboter gemengd.
Prijs 37½ ct. per half pond.



VEREENIGING VAN NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN

VRAAGT UW LEVERANCIER!

Advertentie in de 'Heldersche Courant', 22 januari 1924 pagina 3.

*Bij het openen van het pakje
komt het heerlijke aroma U tegemoet*

Het groote voordeel van de Nemi Melange is, dat het een product is van eerste rang. Het speciale procédé maakt het mogelijk de kwaliteit op te voeren tot een tot nu toe ongekennde hoogte. Het zal U frapperen wanneer ge het pakje Nemi Melange openmaakt, hoe fijn en geurig deze is. Wanneer Uw melkboer of kruidenier morgenochtend komt, vraag hem dan dadelijk een pakje „Nemi-Melange“. Zoo ge direct de proef wilt nemen, stuur dan iemand naar Uw winkelier, die ongetwijfeld de „Nemi Melange delicatessé“ zal hebben.

NEMI MELANGE MET ROOMBOTER GEMENGD
37½ CENT PER HALF POND!




**VEREENIGING VAN
NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN**

Vraagt Uw leverancier.
Voor Leiden en Omstreken, 'en gros en en detail verkrijgbaar bij:
COËP. LEIDSCHÉ MELKINRICHTING „DE LANDBOUW“.

Advertentie in de 'Nieuwe Leidsche Courant', 24 januari 1924 pagina 4.

*Er bestaat niet beter
dan Nemi Melange*

Het is zeer gemakkelijk om geld uit te geven, en v. zo goed als het zeer moeilijk is om goed in te koop. Wanneer ge eenmaal in de winkel zijt, dan is er dikwijls maar een kleinigheid voor noodig om Uwe gedachten te veranderen. Laat U daarom niet van Uw stuk brengen.

VRAAGT NEMI MELANGE!
Deze Melange, die gemengd is met de fijnste roomboter, wordt door de Nederlandsche Vereeniging van Melkinrichtingen in den handel gebracht. Door de bijzondere vermenging is het haast onmogelijk ze van roomboter te onderscheiden.
LAAT EENS EEN PAKJE HALEN!
NEMI Melange met roomboter gemengd.
Prijs 37½ ct. per half pond.



**VEREENIGING VAN
NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN**

VRAAGT UW LEVERANCIER.
Voor Amersfoort en omstreken, en gros en en detail verkrijgbaar bij:
N.V. Utrechtsche Melkinrichting en Zuivelfabriek A. BOERS.
Melkinrichting Firma C. G. VAN DER LEE.

Advertentie in het 'Amersfoortsch Dagblad' – 'De Eemlander', 7 februari 1924 pagina 4.

*De keur op het pakje
= Nemi Melange*

Wanneer ge zilver of goud koopt, dan kijkt ge het aller-
eerst of de juiste keur aanwezig is. Ge weet dan, dat
ge het juiste gehalte krijgt.

Pas deze zelfde gewoonte ook toe, wanneer ge Melange wilt hebben.
De naam „Nemi Melange” buiten op het pakje is uw keur en
weet ge, dat Uw geld goed besteed is.

NEMI MELANGE met Roomboter gemengd.
Prijs 37½ ct. per half pond.

**VEREENIGING VAN
NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN**

VRAAGT UW LEVERANCIER!

Advertentie in de 'Heldersche Courant', 14 februari 1924 pagina 4.

*Stijgend
Succes!*

Dank zij de bijzondere kwaliteit van Nemi Melange
en de buitengewoon hygiënische behandeling, stijgt
de verkoop dagelijks.

Vooral de hygiënische behandeling moet ge niet ver-
geten. Menschen, die gewend zijn met Zuivelproducten
om te gaan, weten, op welke manier men een edele
melange als Nemi moet behandelen.

Wanneer ge het groene pakje dan ook van Uw
leverancier ontvangt ziet ge in één oogopslag, dat ge
een kwaliteits-artikel koopt. Vraagt Uw leverancier!

NEMI MELANGE
met Roomboter gemengd.
37½ cent per half pond.

**VEREENIGING VAN
NEDERLANDSCHE MELKINRICHTINGEN**

Vraagt Uw leverancier. 7672

**Voor LEIDEN en OMSTREKEN en gros en en detail
verkrijgbaar bij:**

Coöp. Leidsche Melkinrichting „DE LANDBOUW”.

Advertentie in het 'Leidsch Dagblad', 21 februari 1924 pagina 8.

ONS ADVIES IS
of U gebruikt onze prima roomboter, of onze

NEMI - MELANGE

MET ROOMBOTER GEMENGD

a 37½ct. p. half p.

**BETER
BESTAAT
NIET !**



VEREENIGING VAN NEDERL. MELKINRICHTINGEN „NEMI”
Koninklijk goedgekeurd 12 September 1927

Verk. gb. in de winkels en bij de bezorgers der Coöp. Melkcentrals „Amersfortia”

*Advertentie in het 'Amers-
foortsch Dagblad' /
'De Eemlander'*

*17 februari 1928
pagina 6.*



1e LUSTRUM VEREENIGING „NEMI”

NEMI-MÉLANGE JUBILEUM GESCHENK KOPEREN SPAARBUSJE

Tegen inlevering van acht coupons gedurende October 1928 een fraai koperen spaarbusje. Een zijlipje van elk pakje is als coupon bedrukt.

**BOVEN ALLE GOEDKOOPE EN GOEDKOOPERE MELANGE-
SOORTEN VERHEFT ZICH DE NEMI (Nederl. Melkinrichtingen)
MELANGE. ¾ PONDSPAKJE 37½ CENT.**

*Advertentie in het blad
'Het Vaderland'*

30 september 1928

Wegens aanvraag van particulieren wenschen wij in connectie te komen met een vooraanstaande Melkinrichting of een Grossier in Zuivelproducten, voor den verkoop, zoowel EN GROS als DETAIL, voor Goes en Omstreken, van onze over het geheele land bekende



„Nemi Melange”

Vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen „Nemi”
Secretariaat : Claes de Vrieselaan 26 B, Rotterdam,
Telefoon 34806.

Brieven te richten aan het secretariaat.

*Advertentie in de
'Goessche Courant'*

8 maart 1929

pagina bijlage 3



Wegens aanvraag van particulieren, wenschen wij in connectie te komen met een vooraanstaande Melk-richting of een Grossier in zuivel-producten voor den verkoop, zoowel en Gros als Detail, voor Vlissingen en Omstreken, van onze over het geheele land bekende

„NEMI MELANGE”

Vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen „NEMI”. Secretariaat: Claes de Vrieselaan 26 B, Rotterdam, Telefoon 34806.
Brieven te richten aan het Secretariaat.

*Advertentie in de
‘Vlissingse Courant’*

*8 maart 1929
pagina 4*

KENNISGEVING Hiermede berichten wij, dat de firma JAC. DE BOER, Obrechtstraat, Utrecht, vanaf heden **NIET MEER GERECHTIGD IS ALS GROSSIER in onze NEMI Melange op te treden.**

Vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen.
Grossier en détailverkoop voor Utrecht: N.V. Utrechtsche Melkinrichting en Zuivelfabriek A. BOERS; Stoomzuivelfabriek C. G. v. d. LEE.

Advertentie in het ‘Utrechts Nieuwsblad’, 26-11-1929, pag. 8.

**N.V. UTRECHTSCH E MELKINRICHTING EN
ZUIVELFABRIEK A. BOERS**

Utrecht, Vleutenscheweg 43, Tel. 11675 Bilthoven, Julianalaan 14, Tel. 26091



Hofleverancier

**De reclame campagne voor onze NEMI-MELANGE
wordt dit jaar geweldig**

BEGIN 1 OCTOBER EINDE 31 DECEMBER

**KWALITEIT
EERST!**

Ons DERDE GESCHENK voor Uwe verzameling

L.S. Ons geschenk rond onzen jaardag 1930, zal dit jaar bestaan uit

Het tableau der Melkwinning

Als INKTSTEL, zéér artistiek uitgevoerd in koper.

Als de boer gaat melken, gewapend met juk, waaraan hangen: melkemmer, kan met zeef en zitblok, wendt hij zijn schreden het eerst naar „de bocht”, (dat is het met palen en planken afgeschoten en door het vee tot klonters getrapte gedeelte van de weide), zet kan, emmer en juk daar neer en gaat dan het land in om zijn koeien naar de bocht te drijven. Kan, zeef, emmer, juk en zitblok in de bocht hebben wij als een typisch, landelijk stilleven zéér kunstzinnig in koper doen uitvoeren en is derhalve als inktstel van een geheel aparte waarde. Weder ter gelegenheid van den jaardag onzer vereeniging, zullen wij dit derde, zéér fraaie geschenk ter verzameling aanbieden voor onze trouwe en groote familie van verbruikers der NEMI-MELANGE en wel tegen inlevering van **20 COUPONS** (een der zijlippen van elk pakje is als coupon

bedrukt), gedurende den tijd van **1 OCTOBER TOT EN MET 31 DECEMBER 1930**, dus 3 maanden lang.

Het tableau der Melkwinning

ALS INKTSTEL, in opzet en uitvoering zoo geheel apart zal ongetwijfeld niet alleen Uw hart, maar dat van ieder spontaan veroveren en een kleenood in Uw huiskamer zijn. Ongetwijfeld zult U het met ons eens zijn, dat deze reclame wederom geheel eenig is in haar soort, zooals NEMI-MELANGE eenig is in kwaliteit en lagen prijs. Al deze voordeelen bereikt U door het gebruik van onze

NEMI-MELANGE

Na prima Roomboter is Nemi-Melange het beste
37½ cts per half pond.

HOOGACHTEND,

Vereeniging van Ned. Melkinrichtingen
Engros en détailverkoop

N.V. U.M.I. A. BOERS

Advertentie in het 'Utrechts Nieuwsblad', 30 september 1930 pag. 7 b, met informatie over het geschenk "Het tableau der Melkwinning".

PRIJSVERLAGING „NEMI MELANGE”

27½

VAN HEDEN AF IS DE PRIJS
VAN „NEMI MELANGE”
CENTS PER HALF POND

NA PRIMA ROOMBOTER IS
„NEMI MELANGE” HET BESTE
HEERLIJK EN VOORDEELIG
IN GEBRUIK

VEREENIGING VAN NEDERL. MELKINRICHTINGEN
KENT U REEDS ONS 5^E GESCHENK
HECTOR'S HONDENHOK ?

„NEMI”

ALS SPAARPOT
10 COUR ONS DER „NEMIMELANGE” TOT 3 DECEMBER 1931
VERKRIJGBAAR BIJ DE BEZORGERS EN FILIALEN VAN „AMERSFORTIA”

Advertentie in 'De Eemlander', 26 oktober 1931 pagina 4.

Aangesloten bij de vereeniging van Nederlandsche Melkinrichtingen „Nemi” geeft de ondernemer ter gelegenheid van het 12½-jarig bestaan dezer vereeniging aan de cliënten bij aankoop van elke halfpoods carton verpakking aan de botermerken „Nemi” en „Kluitje” een coupon. 30 stuks geven recht op een luxe koperen boerendekenkistje.

Bericht in Het Bloemendaalsch Weekblad van 18 september 1936, pag. 7.

1923 12 ½ JAAR 1936

N E M I

Gedurende het tijdvak 15 Sept. t.m. 15 December 1936, bevindt zich op elk ½ poodsverpakking van onze merken NEMI of KLUITJE een COUPON, 30 dezer coupons ingeleverd bij Uw leverancier geven recht op een JUBILEUM-GESCHENK, ons in koper uitgevoerd BOERENDEKENKISTJE.

Vraagt Uw winkelier NEMI OF KLUITJE
na prima 1e kwaliteit Roomboter HET BESTE.
Ver. van Nederlandsche Melkinrichtingen N. E. M. I.
Hoofdvertegenwoordiging Engros en Detail
v. Hilversum en Omstr.



OPGERICHT 1878 HEERENSTR. 2—4, TEL. 4600

Bericht in De Gooi- en Eemlander - nieuws- en advertentieblad van 12 september 1936.



Het laatste geschenk van de NEMI: een koperen luxe boerendeken-kistje. De afmetingen ervan bedragen: $l \times b \times h = 9 \times 6 \times 6\frac{1}{2}$, de diepte van kistje bedraagt $4\frac{1}{2}$ cm.



Melkfabrieken

Aan het eind van de negentiende eeuw ontstaan in de provincies Friesland, Noord- en Zuid-Holland zuivelfabrieken, waar de boeren hun melk konden afzetten.



Wagen met melkbussen vóór de melkfabriek in Maasland.

In Midden-Delfland werd tot 1900 veel kaas en boter op de boerderij gemaakt. Wekelijks bracht de boer zijn zelf gemaakte producten naar de markt.

Om een constant goede kwaliteit van de zuivelproducten te garanderen, moesten de boerenbedrijven aan allerlei eisen voldoen. Veel zuivelboeren hadden eigenlijk een te klein bedrijf om aan de vele eisen om een goed product te leveren te voldoen. Echt kwaliteit was alleen mogelijk op de grotere bedrijven. Naast de nodige vakmanschap had men immers ook dagelijks een grote hoeveelheid melk nodig.

Vanaf 1850 werden tijdens congressen voor de Landhuishoudkunde al regelmatig voorstellen gedaan om gemeenschappelijk boter en kaas te gaan maken, om op die wijze van het schaalvoordeel te profiteren en tegelijkertijd knoeierijen in de handel tegen te gaan. Bekend is bijvoorbeeld dat de margarine regelmatig in het buitenland werd verkocht als echte boter en dat deed de afzet van zuivelproducten geen goed.

In de jaren zeventig van de negentiende eeuw werden her en der daadwerkelijk pogingen ondernomen om tot verbetering van de techniek en grotere productie-eenheden te komen. In Noord-Holland begon men met het oprichten van enkele kaasfabriekjes, meestal door de boeren zelf geleid. In 1906 waren daar 111 kaasfabrieken. Het probleem was dat ze toch te klein bleven. Tegen deze achtergrond is de opkomst van de coöperatieve, fabrieksmatige zuivelproductie te verklaren.

Hoewel in Noord-Holland begonnen, geldt Friesland in vele opzichten als het gebied waar het systeem pas goed van de grond komt. De coöperatieve zuivelfabriek in Warga (bij Leeuwarden) wordt aangemerkt als de eerste zuivelfabriek op coöperatieve grondslag in Nederland. Op 20 juni 1886 hadden hier 23 boeren een coöperatieve vereniging voor zuivelbereiding opgericht. Samen hadden ze 715 melkkoeien, ofwel gemiddeld 31 per bedrijf.

Deze ontwikkeling is ook in Zuid-Holland te zien. Ook hier werden allerlei zuivelfabrieken opgericht, al dan niet coöperatief.

In Maasland was eind negentiende eeuw een zuivelfabriek in het dorp. In 1898 verleende de gemeente een vergunning aan de roomboterfabriek 'Ons Bestaan' van Simon Bijl voor het plaatsen van een stoomketel. In 1906 is er sprake van een coöperatieve stoomzuivelfabriek.

De naam 'Ons Bestaan' werd weinig gebruikt. Men sprak van 'de fabriek van Van Geest', omdat vader en zoon Ary en Piet van der Geest er later de leiding kregen. In 1925 werd de fabriek opgeheven. Waarschijnlijk omdat er toch te weinig melk werd aangeleverd om te kunnen blijven draaien. Er was concurrentie van de Hollandia-fabriek in Vlaardingen. De heer W. Boekestijn vertelde dat zijn vader inderdaad een tijd de melk aan de Maaslandse fabriek geleverd heeft. 'De melkkannen werden met een hit (paard) en een kar naar Van Geest gebracht. De melk van de boeren Siem de Bruijn en van Keijzer aan de Maaslandse Dam werd gelijk meegenomen. Het melkgeld werd in de Pijnas, het plaatselijke café, uitbetaald'. Mevr. M. van der Vaart voegde er nog aan toe dat haar vader vroeger als bijverdienste melkrijder bij Van Geest is geweest. 'Vader had zelf een hittenkar met een paard en vervoerde daarmee de melk'.

Er was nog een andere reden om het thuis-zuivelmaken te stoppen. In de jaren twintig van de twintigste eeuw begon de opmars van de consumptiemelk. Er ontstond in die tijd een overschot aan melk door de toenemende melkproductie, terwijl tegelijkertijd de ondermelk (taptemelk) minder kon worden afgezet bij de boeren die deze melk gebruikten als veevoer. Tijdens de Eerste Wereldoorlog was de veestapel, vooral de varkens, belangrijk ingekrompen. De zuivelfabrieken gingen het melkoverschot dan ook verwerken tot consumptiemelk en melkpoeder. De industrie besloot tevens het imago van melk als drank voor kinderen en zien te veranderen en gezonde volwassenen melk te laten drinken.

Met de sterke groei van de steden werd de behoefte aan consumptiemelk dus steeds groter. Het gevolg was dat in de weidegebieden rond die steden een steeds ruimere gordel ontstond van bedrijven die zich uitsluitend richtten op de levering van consumptiemelk.

De tapte- of karnemelk werd door de familie Brüning in de Zuidbuurt naar een melkslijter in Maassluis gebracht. Moeder Brüning heeft tot 1919 zelf boter gemaakt. (Taptemelk ontstaat als van de melk de room is afgeschept, waar weer boter van gemaakt werd.) Vanaf die tijd werd de melk voortaan 'zoet' met een vierwielder wagen, de karos, naar Maassluis gebracht.

In Vlaardingen was de 'Hollandsche Fabriek van melkproducten NV Hollandia' een groot succes. Tienduizenden liters melk uit de omgeving werden hier dagelijks afgeleverd. De boeren in de buurt brachten de melk zelf. Degenen die verder woonden, lieten hun melk vervoeren per schuit naar het Delftse Veer. Daar werden de schuiten opgewacht door de met paard bespannen wagens van Hollandia.

De heer B. van Buuren vertelde dat de melk van de boeren uit de Duifpolder door Van Adrichem met een melkschuit werd opgehaald en naar Vlaardingen vervoerd. Volgens de heer A. Dijkshoorn vervoerde deze melkschipper ook de kannen naar Rotterdam. Hij heeft altijd gehoord dat de melk van zijn vader gekocht werd door Piet Val, een melkboer in Rotterdam. 'Een keer in de veertien dagen kwam er een grote enveloppe uit Rotterdam met het melkgeld erin'.

Bij de familie Cloosterman aan de Gaagweg kwam Van den Berg uit Den Hoorn de melk ophalen, toen al met een vrachtwagen. Volgens de heer F. Cloosterman reden er in de jaren dertig diverse verschillende melkrijders in het gebied. In de jaren twintig kwam Aai van den Akker nog met paard en wagen langs.

Uit de verhalen blijkt dat er diverse grote en kleine melkfabrieken waren, die de melk lieten ophalen.

In Vlaardingse-Ambacht was een coöperatieve zuivelfabriek 'Emmaus', maar deze werd voor 1940 met vier andere Vlaardingse melkfabriekjes samengebracht aan de Kethelweg onder de naam Vlaardingse Melk Centrale (VMC).

De melk bij Verkade in Zouteveen ging naar Rotterdam. Vanuit de Harnaschpolder en 't Woudt werd de melk naar Den Haag gebracht, naar de fabriek 'De Sierkan'. De heer P. van Woerden vermoedde dat zijn vader ook nog een tijd de melkkannen in Delft heeft afgeleverd met paard en wagen.

Bronnen:

- T. Werner-Berkhout: Interviews met de dames M. van der Vaart-Noordam en W. Zonneveld-Verkade en de heren W. Boekestijn, B. van Buuren, A. Dijkshoorn, F. Cloosterman en P. van Woerden.
- Maasland. Beeldverhaal van honderd jaar dorpsleven 1900-2000. Maasland, 2001.
- T. van der Kooij, De familie Brüning aan de Valbrug in Zuidbuurt, Maasland 1848-1959. Nieuwerkerk aan de IJssel, 1986.
- Ach Lieve Tijd Vlaardingen, 1000 Jaar handel, koopvaardij, nijverheid en industrie. Vlaardingen, 2002.
- Techniek in Nederland in de twintigste eeuw. Dl. 3, Landbouw en voeding. Eindhoven, 2000.
- Melkfabrieken. Trudy Werner-Berkhout, Thema: Handel. Sleutelwoorden: melkfabriek, melkhandel. Periode: 1925 - 1940, 4-3-2004.
- http://www.mdmw.nl/pages/object.php?object_id=97&table=&start=0&pn=&hl=&hit=2&br=y&cat_id=3

De kaasbereiding

In het Midden-Delfland gebied waren diverse boeren die zelf kaas maakten. De bereiding van kaas werd door de boerin gedaan en was een uiterst nauwkeurig werk.



Het maken van kaas en boter behoorde op de boerenbedrijven tot de taken van de boerin.

Het bereidingsproces werd meestal van moeder op dochter doorgegeven.

De dienstbode hielp met het schoonmaken van het melk- en kaasgereedschap.

Wanneer de boerin vroegtijdig overleed en de dochter te jong was om moeder te vervangen, werd er tijdelijk een zuivelmeid-dienstbode aangesteld. Zij droeg dan de verantwoordelijkheid voor de zuivelbereiding.

Toen de vrouw van Van Nierop in de Duifpolder overleed, trok hij de zuivelmeid Aagje Quak aan, die werkte op de boerderij van Doelman in de Korte Buurt. Later trouwde hij met haar.

Het maken van kaas verliep niet helemaal volgens een vast recept. De bereiding varieerde naar gelang de samenstelling van de melk. Het vet- en het kaasstofgehalte van de melk wisselde per boerenbedrijf en verschilden onder invloed van weersgesteldheid en jaargetijde sterk: na het afkalven was de lactatie hoog, maar het vetgehalte van de melk relatief laag. Tevens was de (bij)voeding van het vee van invloed op de melksamenstelling. Ook de ligging van de ruimte, de hoeveelheid melk, de kwaliteit en de grootte van de kaasvaten waren van belang.

In de twintigste eeuw werd de boerenkaas aan steeds strengere kwaliteitseisen onderworpen. De zuivelbereiding was kwetsbaar. Kleine ongeregelheden, zoals het niet hygiënisch melken, het slordig reinigen van de spullen, een zieke koe met als gevolg verkeerde melk, konden de kwaliteit van de zuivelproductie beïnvloeden.

De kaas- en boterbereiding eiste tweemaal per dag een grondige reiniging van het gereedschap en de bereidingsruimte. Daarnaast moest de ruimte waar de kaas werd opgeslagen ook wekelijks schoongemaakt worden.

Zeven dagen in de week en tweemaal per dag werd de melk tot zuivelproducten verwerkt. In de winter werd het zuivelmaken tijdelijk stop gezet en werd de melk op een andere manier afgezet, meestal rechtstreeks aan de consument.

Bij het kaasmaken werd de gekoelde en tweemaal afgeroomde melk naar de boenhoek gebracht en in de koperen ketel van het waterfornuis gegoten. Hier werd de melk verwarmd en vervolgens in een houten ton gegoten.

Na toevoeging van stremsel (hulpstof die de melk dik maakt, afkomstig uit de maag van een nuchter kalf) werd de melk zuur en dik. In de wrongelkuip werd met het klienmes de dikke massa gesneden. Hierdoor kwam de wei (het vocht) bovendrijven. Dit vocht werd met een kaasdoek gescheiden van de brokken (de wrongel) onder in de kuip.

Met behulp van een welschep schepte men de wei af. De wrongel werd in een kaasdoek gebonden en uitgeperst. De droge wrongel werd vervolgens verkruid met de hand of in de wrongelmolen gemalen. De wrongel werd gemengd met komijnzaad. Daarna werd de fijnge maakte wrongel in kaasdoek in houten kaasvaten gedaan. De kaasvaten werden in de kaaspers gezet. Na enkele malen verdoeken (schone doeken) aanbrengen, kwam de kaas na vierentwintig uur uit het kaasvat en werd door middel van een zakpers in de juiste vorm gebracht.

Hierna ging de kaas enkele dagen in het pekeltvat. Tenslotte moest de kaas rijpen op de kaastelling, meestal in de lege stal. Dagelijks werd de kaas gekeerd en als het rijpingsproces voltooid was, kon de kaas op de markt verkocht worden.

Door opkomst van de zuivelfabrieken besloten veel boeren het kaas maken aan de fabriek over te laten. Rond 1900 waren er nog een flink aantal boerenbedrijven die zich met het verwerken van de melk bezig hielden, maar in de loop van de tijd nam dit steeds meer af.

In deze omgeving werd voornamelijk komijnekaas gemaakt. Omdat hier ook boter van de melk gemaakt werd, was de melk inmiddels zo mager geworden, dat er een smaakstof aan de kaas toegevoegd moest worden. Zoete, volvette kaas werd slechts bij een enkeling gemaakt. Dat gebeurde bijvoorbeeld bij Jan Doelman aan de Oostgaag.

In de jaren dertig waren er nog maar enkele boeren die zelf kaas maakten. Het proces was inmiddels gemechaniseerd. In de buitengebieden was inmiddels elektriciteit aangelegd.

Mevr. Marie van der Vaart-Noordam vertelde dat zij als ondermeisje rond 1929 in dienst kwam bij Kees Vreugdenhil in de Oostgaag (bij de Maaslandse Dam). Het was een klein bedrijf, maar in de zomer werd er kaas en boter gemaakt. In de winter werd de melk verkocht aan particulieren. Iedere donderdag werd de kaas en de boter op de Delftse markt verhandeld. Dat deed de vader van de boer. Hij reed dan met een 'kros' (een karos: een vierwielige wagen met opstaande zijranden) naar Delft.

Bij W. Boekestijn thuis in de Oostgaag werd geen boter en kaas meer gemaakt. Hij heeft het maken wel gezien bij de burens, de familie Van der Wel, waar hij knecht is geweest. Daar werd na de voorjaars schoonmaak de stal gewit en de ramen voorzien van blauwe gordijntjes. Deze gordijntjes dienden om de vliegen buiten te houden en de stal koel te houden. De kazen en de vaten boter werden hier bewaard.

De kaas en de boter werden verkocht in Delft, bij de Waag.

Bij Van der Wel werd de melk eerst in het koperen fornuis gestookt. Als de melk dan op een bepaalde temperatuur was, werd het stremsel erbij gedaan. Bij deze familie werd nog veel met de hand gedaan. Er stonden grote kaastobbes op de boerderij. De wei (het laatste kaasvocht) werd ook nog gebruikt en aan de varkens gevoerd. Wim heeft gezien dat het een uiterst secuur werk was.

P. van Woerden vertelde dat bij hem thuis op 't Woudt voor de jaren twintig ook kaas en boter werd gemaakt. Hijzelf heft het proces niet meegemaakt. De spullen werden op zolder opgeslagen. Vader maakte er in de oorlogsjaren weer gebruik van. Officieel was dit verboden. Bij Kees van der Lely in Maasland was de apparatuur verzegeld door de Duitsers.

F. Cloosterman herinnert zich dat zijn moeder boter maakte, de oude karn staat nog op de boerderij. Maar kaas niet meer. Dat was verleden tijd.

Bronnen:

- T. Werner-Berkhout: Interviews met mevr. M. van der Vaart-Noordam en de heren W. Boekestijn, P. van Woerden en F. Cloosterman.
- De Schilpen. Een grutterij die niet verdween. Van oude dorpswinkel tot Maaslands museum. Maasland, 1990.
- C. Verstoep. Een vrouwenambacht van moeder op dochter doorgegeven. Boerenkaasbereiding in Midden-Nederland, circa 1895-1940. In: Vrouwen van het land. Anderhalve eeuw plattelandsvrouwen in Nederland. Zutphen, 1989.
- http://www.mdmw.nl/pages/object.php?object_id=57



*Het volle leven, serie grasland plaat 6.
De kaasbereiding - C. Jetses.*

De boterbereiding

Het maken van boter en kaas behoorde op de boerenbedrijven tot de taken van de boerin.



Het maken van boter en kaas behoorden op de boerenbedrijven tot de taken van de boerin. Het proces werd meestal van moeder op dochter doorgegeven.

Oude gereedschappen voor boter- en kaasbereiding in museum De Schilpen, Maasland.

Koemelk bestaat uit vet, eiwitten en andere stoffen. Het melkvet komt langzamerhand boven-drijven als men de melk rustig op een koele plaats laat staan. Er vormt zich dan een roomlaag en wanneer die wordt afgeschept, blijft er magere ondermelk over.

Een keer afromen was niet voldoende om al het melkvet uit de melk te krijgen, dus liet men de melk staan en schepte er regelmatig de room af met de roomschep. 72 uur was het maximum dat dit afromen kon duren. Tegen die tijd was zowel de ondermelk als de room zuur geworden.

De room werd verzameld in een apart vat, de roomstaar, en als dat vol was, kon het karnen beginnen. Om van de room stevige boter te maken, werd de zure room enigszins opgewarmd en vervolgens in de karnton gegoten. De room werd dan geschud, geroerd of geklopt, net zolang tot zich boterklonten vormden bovenop een laag melk die zo goed als vetvrij was: de karnemelk.

De klonten werden uit de ton geschept met de boterschep, vervolgens met zout bestrooid en met de hand tot een vorm gekneed. Ook werd de boter wel in tonnetjes gedaan. Een tonnetje van 10 kg. (een zestiende) en een van 20 kg. (een achtste).

In de zomer werd de zgn. grasboter (als de koeien net in de wei liepen) in kluiten bewaard in een Keulse pot onder de pekel. Deze boter werd in het najaar afgeleverd. Deze boter werd alleen gemaakt voor op verzoek van speciale klanten.

In Midden-Delfland werd na de Tweede Wereldoorlog op sommige boerderijen nog boter gemaakt.

Bronnen:

- M.S.C. Bakker. Boterbereiding in de late negentiende eeuw. Zutphen, 1991
- Museum De Schilpen. Een grutterij die niet verdween. Van oude dorpswinkel tot Maaslands museum. Maasland, 1990
- <http://www.zuivelgeschiedenis.nl/?PageID=55>

Samenvatting van de inhoud van het archief

Het archief van de Vereniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne (VVZM; 1908-1993) bevat ook documenten van taakvoorgangers en fusiepartners. Het doel van de vereniging was het behartigen van de algemene belangen van aangesloten particuliere zuivelfabrieken. De stukken bestaan uit notulen van bestuurs- en ledenvergaderingen, financiën, jaarverslagen en voorlichtings- en documentatiemateriaal. Hieronder bevinden zich onder andere uitgaven van het “Algemeen Zuivelblad” en het Handbuch Molkerei Produkte uit 1895. Ook zijn er stukken die de geschiedenis van de VVZM belichten.

Archiefvorming. Toelichting

In 1904 werd de Nederlandse Melk-Industrieële Vereniging opgericht als particulier tegenwicht van de coöperatieve koepelorganisatie de Federatie Nederlandse Zuivelbond [FNZ], later Koninklijke Nederlandse Zuivelbond die reeds in 1900 was opgericht.

Op initiatief van J.G. Dibma, directeur van de Koninklijke Maatschappij van Kaas- en Roomboterfabrieken te Sneek kwam op 20 juli 1908 de Vereniging van Zuivelfabrikanten in Nederland (afgekort VVZ) tot stand. De vereniging verkreeg koninklijke goedkeuring op 17 oktober 1908.

Het doel van de vereniging was het behartigen van de algemene belangen van aangesloten particuliere zuivelfabrieken. De vereniging gaf ook een blad uit. Van 1908 tot 1921 de “Zuivelcourant”, daarna “Het Algemeen Zuivelblad”, in 1922 hernoemd in Algemeen Zuivel- en Melkhygiënisch Weekblad, vanaf 1952 weer Algemeen Zuivelblad. In 1970 werd de uitgave gestaakt.

Op 5 april 1922 fuseerde de vereniging met de Nederlandsche Melk-Industrieële Vereeniging onder de naam Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne (VVZN).

Op 7 januari 1925 werd de afdeling Melkhygiëne opgericht die tot doel had het bevorderen van de melkhygiëne in het algemeen en in het bijzonder in verband met de voorziening van consumenten in Nederland met melk en melkproducten voor direct gebruik. De afdeling voerde controles uit in een eigen Melkcontrolestation. In 1932 werden meerdere regionale laboratoria opgericht.

Andere afdelingen waren b.v. een Gezondheidsdienst voor Vee en Melkhygiëne met een speciale sectie voor Friesland-Groningen en sinds 1939 een afdeling Bedrijfs-, Vetgehalte en Gewichtcontrole (BVGK). In 1974 werden alle toen bestaande afdelingen en laboratoria opgeheven.

In 1987 fuseerde de VVZN met de Nederlandse Vereniging voor Melkcontrole.

In 1993 hielden FNZ en VVZM op te bestaan. Daarvoor in de plaats kwam de Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) als belangenbehartiger voor de Nederlandse zuivelindustrie.

Bron: <http://www.gahetna.nl/collectie/archief/ead/xml/eadid/2.19.156>