

„Bedevaart" naar historische grond in Veenwouden

Mogelijkheden voor nationaal zuivelmuseum ?

Op een wat winderige dag tussen Sinterklaas en Kerstmis zijn we in Veenwouden geweest. Het is een soort „bedevaart" geworden naar deze Friese plaats. Daar immers stichtte de heer M. Bokma de Boer in 1879 voor eigen rekening de eerste zuivelfabriek. Het bedrijf kreeg de naam „Freia" mee. Als particuliere fabriek temidden van de coöperatie heeft het zich gehandhaafd tot vorig jaar. Toen werd het overgenomen door de Coöperatieve Zuivelindustrie „Oost-Groningen" te Winschoten.

Hoewel geen melk meer wordt aangevoerd, bestaat „Freia" NV nog als dochter van de Winschoter zuivelcoöperatie.

De „coöperatieven zijn nooit erg welkom geweest op het terrein en in de gebouwen van „Freia". Dat was geen onvriendelijkheid, maar de concurrent hield je toch buiten de deur, nietwaar? Dat is nu anders en er zijn mensen die de deuren helemaal open willen zetten voor zowel alle „zuivelaars" als voor een toevallig passerende toerist.

Het oude krijgt steeds meer waarde

Wij kwamen naar Veenwouden op uitnodiging van de heer Postma, directeur van de Winschoter zuivelcoöperatie. Hij reageerde daarmee op een bericht in het Officieel Orgaan van 27 oktober jl. dat de titel droeg „Een oude zuivelfabriek als museum?"

Dat bericht werd geschreven naar aanleiding van een artikel in NRC-Handelsblad. Gewezen werd op de achterstand van Nederland bij de Engelsen betreffende het behoud en de bescherming van historische gebouwen en apparatuur die een industriële functie hebben gehad. Op het Britse eiland is „industrial archaeology" meer en meer tot de erkende wetenschappen gaan behoren. NRC-Handelsblad tracht de grote belangstelling in Engeland te verklaren uit het feit dat heel de industriële geschiedenis eigenlijk het begin aanduidt van wat wij in onze dagen meemaken, nu zich op industrieel (en sociaal) gebied veranderingen voltrekken die enorme weerstanden oproepen en het hele maatschappelijke leven beïnvloeden.

Niet alleen Engeland bedrijft op wetenschappelijke wijze de industriële archeologie. Ook landen als Zweden, Frankrijk, Finland en West-Duitsland presteren heel wat op dit terrein. In Nederland is hieraan nog maar betrekkelijk weinig gedaan. Om nu terug te keren naar de zuivelindustrie; in enkele streekmusea is het een en ander samengebracht over de bereiding van boter en kaas op de boerderij en in de eerste handkrachtfabriekjes.

Maar - en dan citeren wij het bericht in het Officieel Orgaan - wat is er terecht gekomen van de honderden zuivelfabrieken die in de laatste twintig jaar gesloten zijn? Is bij ons ook maar één fabriek tot een historisch monument verheven? Waar is al die verouderde apparatuur gebleven?

Waarschijnlijk op de schroothoop terechtgekomen! Het bericht besluit met: „In Nederland, waar nog geen zuivelmuseum is, zou wellicht ook eens overwogen kunnen worden of niet één van de gesloten (te sluiten) zuivelfabrieken als centraal landelijk zuivelmuseum aangekocht en ingericht kan worden. Nu bij ons de zuivelconcentratie vastere vormen gaat aannemen, zou dit ook gemakkelijker te realiseren zijn. Dat zoiets een gemeenschappelijke zaak zou moeten zijn, staat voorop".

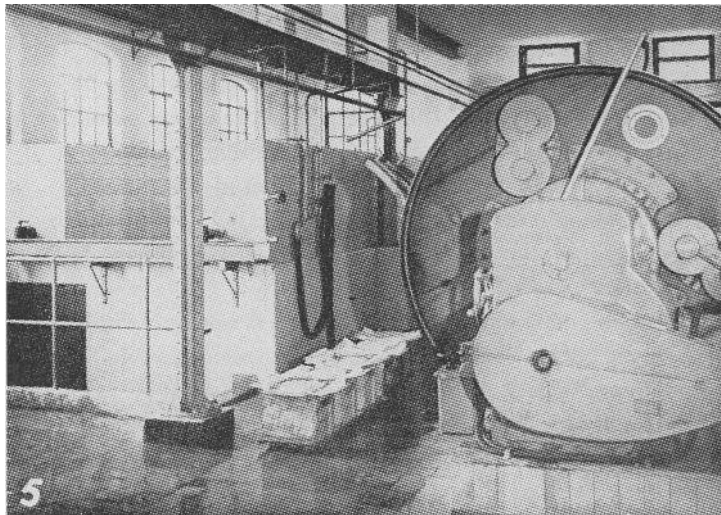
Dit bericht in het Officieel Orgaan was de heer Postma uit het hart gegrepen en zo kwam het dat wij in Veenwouden waren, mede in gezelschap van de oud-secretaris van de Groninger Zuivelbond, Ir. Pasma, en de bedrijfsleider van „Freia", de heer Boersma.

De tijd stond er stil

Bij „Freia" in Veenwouden heeft de tijd stil gestaan. Het bedrijf heeft het in de „concurrentiestrijd" met de omliggende bedrijven moeilijk gehad en van enige modernisering in de naoorlogse jaren is eigenlijk nauwelijks sprake geweest. Wie, zoals uw verslaggever, gewend is naar die bedrijven te gaan waar iets nieuws te horen of te zien is - en dat zijn bedrijven die met de tijd meegaan - aanschouwt met een toenemende verbazing deze tot voor kort nog volop in bedrijf zijnde fabriek. Men waant zich enkele decennia terug in de tijd. De kaasmakerij is grotendeels „ontmanteld" omdat die ruimte een andere bestemming kreeg. Evenwel de melkontvangst met een „antieke" brugbascule van het merk „Toledo" met koperen bakken en koperen leidingen, de machinekamer met een prachtig glimmende stoommachine uit 1918 en de botermakerij met betegelde roomzuurbassins, een goed onderhouden houten Holsteinkarn van voor de eerste wereldoorlog zijn nog volledig intact.

Het karnlokaal van Freia met links de met tegels beklede roomzuurbassins.

Deze foto werd afgedrukt in het gedenkboek van de VVZM „Van Veertig Zegenrijke Melkjaren". Deze foto zou ook vandaag genomen kunnen zijn.



Twee Titan-centrifuges staan nog bedrijfsklaar. Een juweeltje van vijftig jaar oud is ook het koelerregeneratief dat met de hand gemaakt is. En dan is daar nog het houten gebouw met door middel van turf geïsoleerde muren en deuren, waar gepekeld werd, met op zolder de opslagruimte. Nog te zien is het vertrek waar het ijs - bij winterdag uit de sloten gehaald - bewaard werd om in de zomerdagen voor koelte te zorgen. De tijd heeft er stil gestaan en in zijn huidige hoedanigheid is „Freia" eigenlijk al een museum. Met enkele eenvoudige veranderingen (verbouwingen) zou ook andere ruimte geschikt gemaakt kunnen worden om oude zuivelapparatuur ten toon te stellen.

Zo werd onze tocht naar Veenwouden een soort bedevaart. Ten eerste stonden wij op historische grond, bedenkend dat hier eigenlijk de eerste vorm van industriële melkverwerking tot stand is gekomen en ten tweede maakten wij er kennis met apparatuur die wij alleen van plaatjes in de oude boeken over de zuivelbereiding kennen.

Er is meer

De heer Postma heeft een liefhebberij die hem geen geld kost, maar daarentegen iets oplevert: een handel in tweede- en soms derdehandszuivelapparatuur. Uit de winst van deze handel financiert hij de aankoop van oude zuivelwerktuigen, waarvan hij vindt dat zij historische waarde hebben. Op het terrein van „Freia" ligt een deel van de „buit" opgeslagen. Daaronder zijn een oude Silkeborgkarn, een Van der Ploegkarn van het korte type en twee Grasso-karns - ook van het korte type - met kneedwagens uit 1928.

Verder zijn er diverse soorten pompen opgeslagen, waaronder alle mogelijke stempelpompen, oppervlaktekoelers en kleinere werktuigen, onder andere klienhekken voor het kaasmaken. In het bedrijf van „Freia" is nog een complete lift aanwezig die is gebouwd in de tijd dat men er-

van overtuigd was dat melk niet „gepompt" mocht worden. De lift diende om de bakken met melk naar de verdieping te brengen voor opslag en verdere verwerking in „lagere regionen".

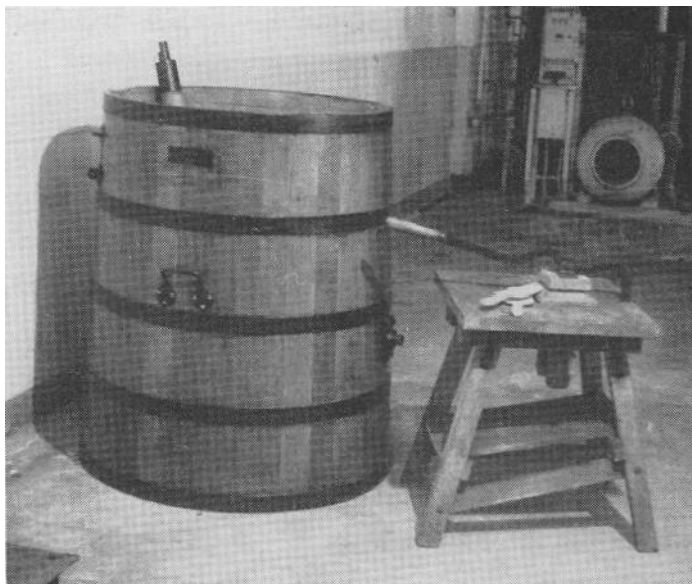
Eigenlijk is het al te laat

Naar de mening van de heer Postma is het eigenlijk al te laat om nu met het verzamelen van oude zuivelapparatuur te beginnen. De fabrieken die hebben gemoderniseerd of in andere handen zijn overgegaan en zijn stilgelegd, hebben weinig of niets bewaard van de oude inventaris. Soms wordt nog onvolledige apparatuur gevonden, maar dan is de restauratie ervan ook een probleem, want - aldus de ervaring van de heer Postma - de Nederlandse machinefabrieken zijn vrij snel in het opruimen van hun archieven.

Wij vroegen de heer Postma waarom hij zich zo druk maakt het oude te bewaren. Zijn antwoord: „Ik houd van oude dingen. In andere landen wordt er veel aan gedaan iets van wat de voorouders hebben gebruikt, te bewaren. Ik heb het Fordmuseum in Amerika gezien. Het is onvoorstelbaar wat daar allemaal is bijeengebracht. Zelfs oude zuivelwerktuigen van de eerste emigranten zijn er te zien. Mijn conclusie is dat op dit terrein in Nederland veel te weinig is gedaan. Meer doen dan te hooi en te gras wat opkopen, kan ik echter niet.

Er zou een zelfstandige stichting moeten komen die tegen kostprijs de verzamelde apparatuur zou moeten overnemen en beheren. Bij deze stichting zouden dan ook de fabrieken terecht kunnen die menen dat zij iets hebben dat historische waarde heeft. Kortom, het is geen zaak die een zuivelonderneming of één provincie aangaat, maar het zal een nationale zaak moeten worden. En dan lijkt mij Veenwouden een uitgelezen plaats om dit te realiseren".

BAB



Een gerestaureerde Holstein-karn met „apparatuur" voor het afmeten van een hoeveelheid boter voor het verpakken.

Zuivelmuseum taak voor FNZ en VVZM

Bij nadere informatie bleek ons dat het Kaascontrolestation te Leeuwarden in principe niet afwijzend staat tegenover een bijdrage aan het stichten van een zuivelmuseum in Veenwouden. Verder hebben wij de nestor van de coöperatieve zuivelindustrie, de oud-secretaris van de FNZ, J. A. Geluk Ing., naar een reactie gevraagd. Over het stichten van een nationaal zuivelmuseum in Veenwouden schrijft hij: „De gedachte lijkt mij sympathiek en het is daar inderdaad historische grond, omdat er de aanvang van de fabriekmatige boter- en kaasbereiding was. Hierbij moet wel worden bedacht dat de fabriekmatige kaasbereiding vroeger begon. Dit was namelijk in Noord- en Zuid-Holland in 1870/71 (zie blz. 96 van mijn boek). En het zou wel van belang zijn dat, indien men een zuivelmuseum sticht, hieraan tevens aandacht werd geschonken omdat dit toch een nationaal karakter dient te hebben. Misschien zou er op het terrein van „Freia" een

mogelijkheid zijn om daar ook zo'n fabriekje te reconstrueren, evenals een handkrachtboterfabriekje, hoewel die nogal wat later van de grond zijn gekomen.

Het zal mijns inziens niet de bedoeling moeten zijn om maar lukraak wat werktuigen en gereedschappen bij elkaar te brengen, maar om deskundig een inrichting te maken die zo goed mogelijk de toestand van destijds weergeeft.

Het is voor mij wel de vraag of een zodanig museum voldoende belangstelling zal krijgen om het kapitaal dat erin geïnvesteerd wordt te rechtvaardigen, want wie zou er, behalve degenen die in de zuivelindustrie werkzaam zijn of zijn geweest, zo'n fabriekje gaan bekijken? Toeristen? Ik geloof het niet. Waarschijnlijk trekt hen nog meer het oude boerenbedrijf dan de daaropvolgende fase van de fabriekmatige verwerking der melk. Wil men het toch doorzetten, dan acht ik ook inderdaad de stichtingsvorm de aangewezen weg en dan zou die in het leven geroepen dienen te worden door de FNZ en de VVZM, omdat deze de gehele Nederlandse zuivelindustrie vertegenwoordigen. Van deze organisaties zou dan ook een oproep moeten uitgaan om aan het bijeenbrengen van het materiaal mee te werken, waarna een schifting en een deskundige opbouw zou kunnen plaatsvinden", aldus de heer Geluk.