

Geert de Vries studeert geschiedenis in Groningen met als hoofdrichting Nieuwste Geschiedenis. Wiebe Hoekstra is redactielid van de Groniek.

zuivelfabriek freia te veenwouden

Door de gehele geschiedenis van Friesland heen is de veeteelt een belangrijke economische factor geweest. In de vroege middeleeuwen, toen de bewoners nog op terpen aangewezen waren, dwong de natuur hen zich op de veeteelt te gaan specialiseren. De risicofactor bij de landbouw, waar met een overstroming de gehele oogst weggevaagd zou kunnen worden, was te groot. Het vee kon zich gemakkelijk op de terp terugtrekken. Een overschot aan veeteeltproducten en een tekort aan akkerbouwproducten betekende een sterke stimulans voor de Friese handel. Met de industriële revolutie veranderde het gehele karakter van het veeteeltbedrijf. Eeuwenlang, tot aan het eind van de negentiende eeuw, werd de melk op de boerderij verwerkt. De bewerking was een proces dat berustte op ervaring die van moeder op dochter werd overgedragen. Met de opkomst van de zuivelindustrie werd de boer alleen nog maar leverancier van melk. De factoren die tot de opkomst en bloei van de zuivelindustrie hebben bijgedragen zullen wij, alvorens tot een specifieke beschrijving van de eerste Friese boter- en kaasfabriek te Veenwouden over te gaan, in het kort schetsen.

In de tweede helft van de negentiende eeuw daalde de prijs van de Friese boter. Een belangrijke oorzaak hiervan was, dat de boterbereidingsmethoden waren achtergebleven bij die van de concurrerende landen, met name Denemarken. Een andere oorzaak was, dat veel met de boter geknoeid werd: andere oliën, vetten en kleurstoffen werden aan de boter toegevoegd en boter van de zandgronden - die van inferieure kwaliteit was - werd verkocht als 'echte' Friese boter. De Londense boter-notering over december 1886 maakt dit duidelijk:

Deense boter	f 66, -
Normandische boter	f 64, -
Italiaanse boter	f 59, -
Friese boter	f 54, -
Amerikaanse boter	f 53, - (1)

Ook met de kaasbereiding werd veel geknoeid. De constant dalende prijzen voor de Friese zuivelproducten gaven de noodzaak aan, dat er een aantal verbeteringen aangebracht moesten worden. Het was vooral de Friese Maatschappij van Landbouw - opgericht in 1852 - die in het belang van de zuivel een aantal initiatieven nam. In 1878 zond zij een aantal vertegenwoordigers uit naar Denemarken om daar de bereidingsmethoden van boter te gaan bestuderen. In Friesland was bij de bereiding vaak al een gedeelte van de room zuur, eer ze gekarnd werd. Op het gevoel af werd bepaald of de temperatuur goed was (deze was meestal te hoog); al dan niet werd er dan warm of koud water aan toegevoegd. Over het algemeen werd de melk vervolgens onvoldoende uitgekard. De volgende bewerking, het uitkmeden van de boter, geschiedde eveneens onvolmaakt. Vaak

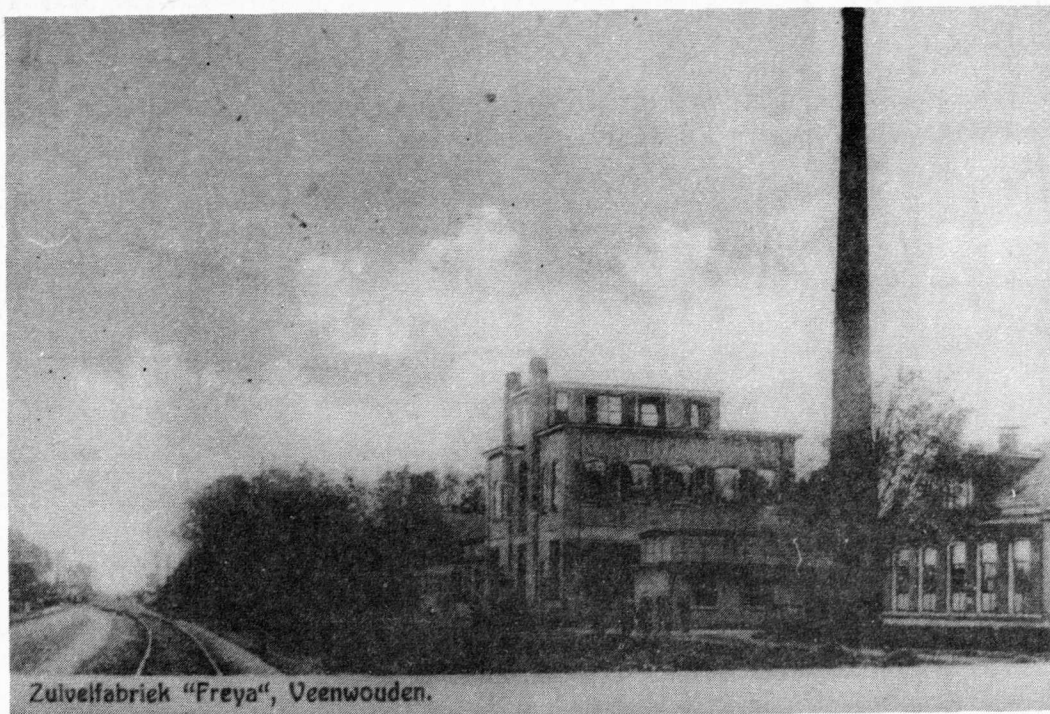
wilde de boerin op deze manier een paar kilo's uitsparen. Het resultaat was dat er karnemelk in de boter achterbleef, waardoor deze minder lang houdbaar werd. Het zuiveren van de boter liet eveneens veel te wensen over. In Denemarken probeerde men de melk zo lang mogelijk zoet te houden vóór de ontroming, waardoor de vetbolletjes beter en sneller naar de oppervlakte konden stijgen. (2) Langs de weg van het onderwijs en de voorlichting hoopte de Friese Maatschappij van Landbouw de verbeteringen te kunnen realiseren. Men dacht daarbij vooral aan het landbouwonderwijs: de Vereeniging voor vakonderwijs in de Zuivelbereiding in Friesland werd als dochtermaatschappij opgericht en in 1889 werd de eerste zuivelschool voor de "opleiding van jongeren tot de zuivelbereiding op de boerderij" te Bolsward geopend.

Op wetgevend gebied kwam ook een aantal verbeteringen tot stand. In 1889 werd de Boterwet aangenomen, waarmee een handelsmerk ter bescherming van de Friese boter werd ingevoerd; het door elkaar mengen van margarine en boter werd verboden; margarine moest als zodanig herkenbaar zijn. Het was in datzelfde jaar dat de Friese Maatschappij van Landbouw de eerste zuivelconsulent in ons land aanstelde.

Maar het zou vooral de opkomst van de fabrieksmatige zuivelproductie zijn die de mogelijkheden van knoeierijen en misstanden nagenoeg ging uitsluiten. Het was gedurende de grote landbouwdepressie van 1878-1895 dat een aantal ondernemende particulieren het initiatief namen. In 1879 werd in Leiden de eerste boter- en kaasfabriek in Nederland opgericht. In datzelfde jaar werd de boter- en kaasfabriek Freia te Veenwouden geopend. Veenwouden ligt op de zandgronden in de noordelijke wouden, waar in die tijd weinig grote boeren waren. De akkerbouw en vetweideij waren door de agrarische depressie minder winstgevend geworden, zodat steeds meer boeren zich gingen toeleggen op de melkveehouderij. Het waren vooral de kleine boertjes die aan Freia hun melk leverden en de komst van een zuivelfabriek die constant de melk opkocht betekende een aanhoudende stimulans met melkveehouderij te beginnen of deze uit te breiden. De fabriek kon daardoor op een groeiende toevloed van melk rekenen.

Freia werd opgericht door M. Bokma de Boer die door de Friese auteur J.P. Wiersma als volgt werd omschreven:

"In 1879 was in de agrarische gemeenschap een nieuwe figuur verschenen, die, ofschoon door niemand 'binnengeroepen', of zelfs maar gewenst, door de tijdsomstandigheden daar was neergezet: de fabrikant, die zich voorstelde met de boeren zaken te gaan doen. Hij behoorde tot de groep van handelslieden, die het ware zintuig bezitten om in het economisch bestel een vacuum, een nog onontgonnen kracht-



Zuivelfabriek "Freya", Veenwouden.

veld te ontdekken, en in staat blijken de aanwezige potentie tot activiteit te brengen. Deze voorloper ener nieuwe groepering - representant van een aan de boerengemeenschap tegengesteld belang -, had zich te Veenwouden gevestigd." (3)

De particuliere of speculatieve fabrieken beten duidelijk de spits af met betrekking tot de fabrieksmatige zuivelproductie, maar al snel werden ook coöperatieve fabrieken opgericht. In 1886 werd de eerste in Warga geopend. Er ontbrandde een grote strijd over de vraag of een zuivelfabriek coöperatief, dan wel speculatief opgezet moest worden. Aan de coöperatieve inrichting werd naast het commerciële ook een idealistisch element toegevoegd: de ontwikkeling van de boerenstand, de samenwerking en gedachtenwisseling tussen de boeren bevorderen en het nastreven van gemeenschappelijke belangen. In deze strijd beklagde de heer Bokma de Boer er zich in 1894 in het openbaar over dat hij zoveel miskenning van de boeren had ondervonden, terwijl hij de eerste praktische stoot voor betere toestanden inzake de zuivelbereiding had gegeven. In datzelfde jaar waren er van de 72 zuivelfabrieken al 34 coöperatief. Freia kreeg in 1906 haar vierde eigenaar, de heer K. Annema. De fabriek is drie generaties lang - tot aan de sluiting in 1969 - eigendom van de familie Annema gebleven. (4)

De fabriek maakte een voortdurende groei door. Er werd een paar keer uitgebreid. In 1918 kwam er een geheel nieuw complex met een hoge schoorsteen van 50 meter. Het zijn deze karakteristieke gebouwen die nu nog steeds te zien zijn. Het hoofdbouw is nogal uniek door de massief betonnen constructie; Freia is één van de weinige fabrieken in Nederland die op een dergelijke manier is gebouwd. De bloei van Freia kan gezien worden als een weerspiegeling van de situatie in de gehele Friese landbouw. Met de komst van de kunstmest en het introduceren van betere veesoorten, zoals het zwartbonte Fries-Hollandse veeslag, kon een enorme toename van de melkproductie gerealiseerd worden. Zorgde de eerste wereldoorlog voor een kleine verstoring als gevolg van onder meer een tekort aan kunstmest, in de twintiger jaren trok de groei weer snel aan. Er werden

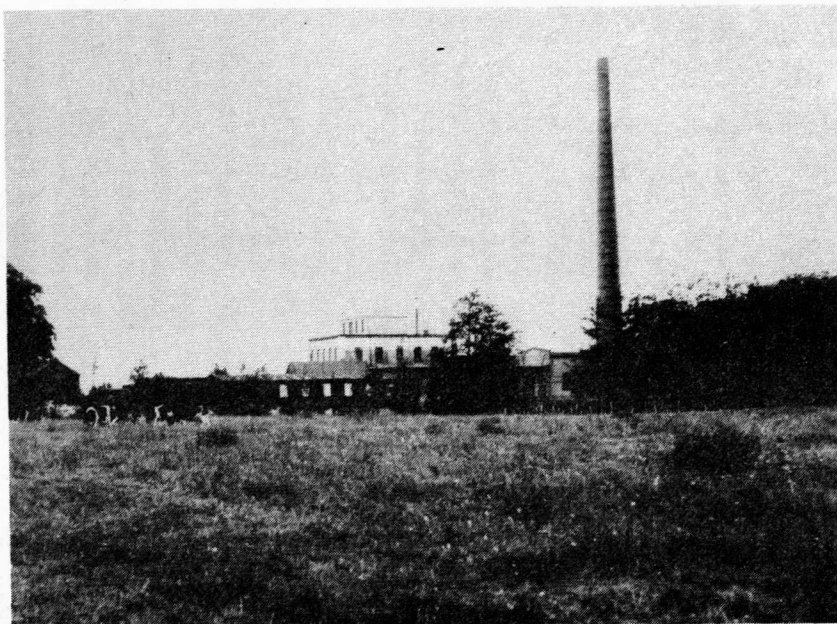
steeds meer zuivelfabrieken opgericht, het merendeel was coöperatief. Even voor de tweede wereldoorlog verwerkten die drie-vierde van de totaal in Nederland geproduceerde melk.

De crisis van 1929 heeft de structuur in de landbouw veranderd. De dalende prijzen voor de landbouwproducten hadden hun weerslag op de zuivel. De regering werd steeds meer gedwongen in het vrije spel der economische krachten in te grijpen, hetgeen via de zgn. crisis-zuivelwet van 1931 gebeurde. Een deel van het boteroverschot moest door de margarine gemengd worden zodat deze voor 25 % en vanaf april 1933 voor 40 % uit boter bestond. Ook op het sociale vlak nam het regeringsingrijpen toe. In 1937 gaf de wet op het verbindend en onverbindend verklaren van de C.A.O. ook meer rechten aan de fabrieksarbeiders, wier sociale positie nu eindelijk een wettelijke basis verkreeg.

Na de tweede wereldoorlog werd het steeds duidelijker dat Freia zijn grootste bloeiperiode achter de rug had. Het merendeel van de boeren van voor de oorlog keerde terug, maar toch was er al enigszins sprake van een licht achteruitgang. Het waren nog steeds vooral kleine boeren die aan Freia hun melk leverden. Zij waren afkomstig uit de noord-oosthoek van Friesland, van Fernewoude tot Friesland en van Leeuwarden tot Burum. Gedurende de zestiger jaren ondervond Freia een achteruitgang. Door de landbouwpolitiek van de E.F.G. werden heel wat kleine boeren gesaneerd. De concurrentie met de coöperatieve zuivelfabrieken werd steeds scherper. Met de opkomst van de C.C.F. (Coöperatieve Condens Fabrieken) kregen de boeren die bij een coöperatie waren aangesloten een extra winst boven de normale melkprijs uitbetaald. Bovendien was een boer bij een coöperatie mede-eigenaar; wilde deze overgaan naar een speculatieve fabriek, dan zou hij zich eerst moeten vrijkopen, hetgeen een sterke beperking betekende. De boeren die aan Freia verkochten hadden een pure handelsrelatie en waren vrij om naar een andere fabriek over te gaan. Door het uitblijven van vernieuwingen en mechanisatie en de beperkte mogelijkheden de melktransport te verhogen, was het bedrijf gedwongen in 1969 haar poorten te sluiten. De melk gaat nu naar Bergum of Akkerwoude en het personeel werd voor een groot ge-

deelte ook bij die zuivelfabrieken tewerkgesteld. (5)
 Momenteel bevindt zich in Freia nog veel oude apparatuur, waarvan het merendeel rond de jaren twintig is aangeschaft. De kaasmakerij heeft men voor een groot gedeelte afgebroken. De melkontvangst met een 'antieke' brugbascule met koperen bakken en koperen leidingen daarentegen is nog steeds in zijn oude staat aanwezig. Net als de machinekamer waarin zich nog een stoommachine uit 1918 bevindt, de botermakerij met betegelde roomzuurbassins, een oude houten Holsteinkarn (voor de boterbereiding) van voor de eerste wereldoorlog en twee Titan-centrifuges. Zeldzaam is het ongeveer zestig jaar oude koeler-regeneratief dat met de hand gemaakt is. De huidige

eigenaar van de fabriek heeft uit liefhebberij een aantal tweedehands zuivelapparaten gekocht. De belangrijkste daarvan is een soort lift, die men vroeger gebruikte toen men nog dacht dat wanneer de melk gepompt zou worden, het vet eruit zou slaan. De lift nu bracht de melk naar een hogere verdieping voor opslag en verdere verwerking in de fabriek. Daarnaast is er een Silkeborgkarn, een Van der Ploegkarn van het korte type en twee Grasso-karns, eveneens van het korte type, met kneedwagens (één van de laatste fases bij de boterbereiding is het kneden) uit 1928. Diverse pompen en kleinere werktuigen, waaronder kliehekken voor het kaasmaken, liggen nog steeds in het gebouw opgeslagen. (6)



gesprek met een oud-werknemer

In de aandacht voor een zuivelfabriek als Freia in het kader van industriële archeologie kan men niet slechts volstaan met een beschrijving van de opkomst van een dergelijk bedrijf en het geven van informatie over de buitenkant en het interieur van de gebouwen die bewaard zijn gebleven. Het is ook van belang mensen die er gewerkt hebben aan het woord te laten over hoe zij dit werk hebben ervaren. Wij hebben daarom gepraat met een aantal oud-werknemers van Freia, vooral over de jaren van voor de tweede wereldoorlog. We hebben onder meer gevraagd hoe zij bij Freia gekomen zijn, waar zij in de fabriek zoal hebben gewerkt en hoe zij bepaalde vernieuwingen in de boter- en kaasfabricage hebben ondervonden. Ook waren we benieuwd naar de persoonlijke ervaringen uit de crisisjaren en de sociale veranderingen die zich voordeden. Wat nu volgt zijn enkele herinneringen van de nu 82-jarige Jan Postma uit Veenwouden aan de meer dan veertig jaar die hij in de fabriek heeft gewerkt. Hij sprak in het Fries, wij hebben het vertaald.

Jan Postma: "Voor ik bij Freia kwam werken, voer ik met mijn vader op een 'skûtsje' (d.i. een vrachtschip); wij brachten mest uit de wouden naar het kleigebied en namen dan modder hiervandaan mee terug naar de wouden; deze kwam hier op het land. Ik herinner mij nog dat de oude fabriek gedeeltelijk

werd gesloopt; het puin hebben wij weggebracht met het schip. Een deel bleef overeind staan. Wat vooral opviel was de hoge schoorsteen die op de nieuwe fabriek kwam; vanaf het schip was deze in de verre omgeving te zien. Toen het in de jaren twintig nogal achteruitging met de vrachtaart van mijn vader, ben ik via mijn zwager bij Freia komen werken. Dit was in de zomer van 1924; 's zomers kon men vaak meer mensen gebruiken, omdat de aanvoer van melk groter werd. In die tijd werkten er buiten de chauffeurs - die de melk aanvoerden - zo'n 25 man in de fabriek zelf. Hoewel ik aanvankelijk dacht dat ik er maar tijdelijk zou blijven, ben ik er toch tot mijn pensionering gebleven. Ik ben in die tijd getrouwd en al hebben we in het begin nog wel eens gedacht een schip te kopen, is dit er toch niet van gekomen. Mijn vrouw heeft, hoewel het een schippersdochter is, nogal een hekel aan varen."

"Ik begon in de kaasbereiding; hier begon iedereen die bij Freia kwam werken. Dit werk was niet zo prettig. Kaasmaken gebeurde in het begin met de handen. Aan de handen moest men bijvoorbeeld kunnen merken of de kaas klaar was. Ik heb hier echter niet zo lang gewerkt. Ik heb allerlei baantjes gehad, zoals in de boterbereiding en bij de melkontvangst en later heb ik veel aan onderhoudswerk gedaan. Als er bijvoorbeeld kleden gemaakt moesten worden, dan deed ik dat ook. Zelf heb ik

verder geen cursussen gevolgd; dit werd in het algemeen niet zo gestimuleerd bij Freia. Voor de oorlog heb ik wel dagen gemaakt van twaalf uur: ik werkte dan van 's nachts twaalf tot 'smorgens zes en van 's middags twaalf tot zes. Dit was 's zomers, wanneer er de meeste drukte was. In de winter kreeg ik hiervoor een aantal dagen terug. Al die tijd heb ik me maar één keer verslapen."

"Bij Freia werden verschillende soorten kaas gemaakt; op een gegeven moment veel kleine kaasjes die 'middagjes' werden genoemd. Deze waren volvet en vier ons zwaar. Ze gingen in hoofdzaak naar Engeland waar de mijnwerkers ze meenamen in de mijnen. Voor een deel maakten we ze zelf, maar er werden ook heel wat door de directeur opgekocht; de bij andere fabrieken gemaakte kaasjes werden bij Freia in de parafine gezet en gewassen en vervolgens werden ze allemaal verpakt door jongens die uit Zwaagwesteinde kwamen. Hiervoor kregen ze zo'n drie-een halve gulden per week. Ze werkten er niet voor vast, maar zo af en toe bleef er wel eens entje hangen."

"In het begin dat ik er werkte gingen bepaalde dingen veel primitiever dan later. Zo was er bijvoorbeeld het ijspakhuis. In de winter werd ijs uit de vaart gezaagd en dan op pramen en sleden verder vervoerd naar de fabriek. Hier werd het dan opgeslagen in het ijspakhuis dat gefsoleerd werd door turf. In de zomer werd het ijswater door de koeler gestroomd voor het koelhouden van melk en room. Later werden in het pakhuis kazen opgeslagen." (...)"Van de crisisjaren hebben we zelf niet zo veel gemerkt. Er bleef genoeg werk in de fabriek. Het waren vooral de ouderen, de gepensioneerden die het niet te ruim hadden. In de tijd dat er nog geen C.A.O.'s waren, had de directeur zelf een aantal regelingen. Zo was er een pensioenregeling en ook een premieregeling. Een aantal arbeiders kregen een premie uitbetaald, wanneer er zonder ongelukken werd gewerkt en wanneer je de zaak in de fabriek heel liet. De premie was een paar gulden boven het gewone loon. Met de C.A.O.'s veranderden deze regelingen. Was het voor de oorlog onmogelijk om in de fabriek over een bond te praten, na de oorlog kwam ook hierin verandering. Heel wat werden lid van één van de twee bonden. Ik was aangesloten bij die van het N.V.V. en wij vonden dat hiermee wel kon worden volstaan. Je kon hier net zo goed in als in de christelijke. Ik heb een hele tijd in het bestuur gezeten en heb vaak met de directeur vergaderd. Ook ben ik wel voor vergaderingen naar Leeuwarden, Drachten en Utrecht geweest. In de bond zaten zowel vertegenwoordigers van de coöperatieve als van de particuliere fabrieken. Hoewel er wel werd beweerd dat Freia als particuliere fabriek minder uitbetaalde dan de coöperaties, weet ik dit niet zeker. Er is een tijdje geweest dat dit het geval was, maar ook was het wel net andersom. Door de invloed van de bond kwam er een gelijke betaling voor iedereen in een bepaalde functie in de zuivel."

Na nog wat gepraat te hebben over de fabriek in de oorlogsjaren - toen deze stillag voor wat betreft de boter- en kaasfabricage en er een centrale keuken in was gevestigd - en de tijd erna komen we al gauw op de sluiting van de fabriek en wat er nu mee zou moeten gebeuren. Postma vindt de sluiting van de fabriek jammer voor de mensen die er in 1969 werkzaam waren - hijzelf was toen al een aantal jaren gepensioneerd - ; momenteel, nu de fabriek er verlaten bijligt, voelt hij er persoonlijk weinig binding meer mee.

Het idee dat hier en daar is geopperd om van Freia een nationaal zuivelmuseum te maken is gezien de architectonische waarde van het gebouw en de aanwezige apparatuur zeker de moeite van het verwezenlijken waard. Echter, niet alleen zal er aan de architectuur en de technische ontwikkeling in de

zuivel aandacht moeten worden besteed; minstens zo belangrijk is het onder de aandacht brengen van de meer algemene geschiedenis van de zuivel en van de positie van de mensen die hierin werkzaam zijn geweest. Wanneer al deze aspecten gerealiseerd zouden worden, zal Freia ons insziens voor een breed publiek toegankelijk worden.

Noten

- (1) J.J. Spahr van der Hoek, Geschiedenis van de Friese landbouw, I. Drachten, 1952, 533.
- (2) H.G. 't Hooft, Het boerenbedrijf in het verleden. Beknopt overzicht van de landbouwgeschiedenis ten dienste van het landbouwonderwijs, II, 69.
- (3) J.P. Wiersma, Erf en wereld. Over de agrarische toestand in Friesland na 1870. De doorbraak der coöperatieve gedachte. De opkomst van de Friese landbouwcoöperatie en haar ontwikkeling tot in onze tijd. Drachten, 1959, 138.
- (4) Van veertig zegenrijke melkjaren 1908 - 1948 (gedenboek uitgegeven ter gelegenheid van het veertigjarig bestaan van de vereniging voor zuivelindustrie en melkhygiëne), 43.
- (5) Deze informatie is afkomstig van dhr. K. Boersma, oud-bedrijfsleider van Freia met wie we een gesprek hebben gehad.
- (6) "Mogelijkheden voor nationaal zuivelmuseum? 'Bedevaart' naar historische grond in Veenwouden" in: Officieel orgaan van de Koninklijke Nederlandse Zuivelbond F.N.Z. 64e jrg., 2, 12 jan.1977.



Freia fabriek, Veenwouden