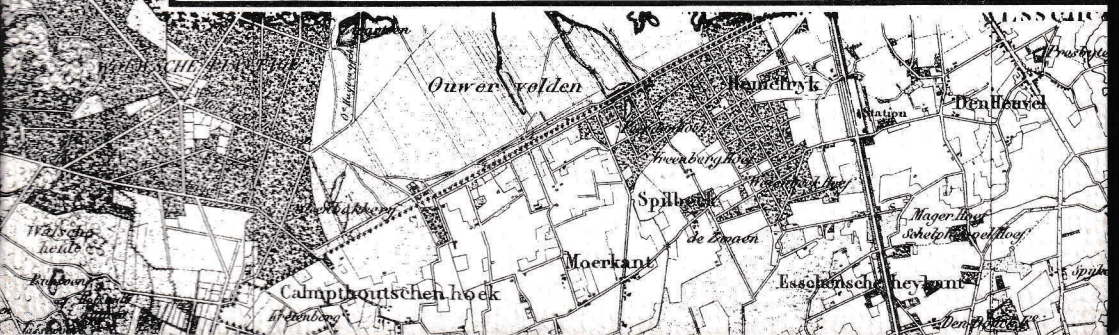




heemkunde kring
DE VIERSCHAER
WOUW

3/4- '91

De Wouwse Coöperatieve Zuivelfabriek



IV. Kaasmakerij en maalderij

Een half jaar na het in werking treden van de boterfabriek werd besloten het bedrijf uit te breiden met een kaasmakerij en een graanmaalderij. In 1895 was deze afdeling klaar en in 1896 kon met de verkoop van kaas begonnen worden.¹⁸⁾ Dat bracht met zich mee dat de statuten van 1894 gewijzigd moesten worden. Op 9 oktober 1896 stapte Johannes Baptist Dekkers met zijn coöperatoren opnieuw naar de notaris. De meeste personen waren dezelfde als in de oprichtingsacte. Alleen Petrus van den Boom was vervangen door zijn zoon Adrianus van de Boom Petruszoon en in plaats van Antonius van Eekelen stond nu ingeschreven Cornelis van Gils. Het aantal deelnemers was op 17 april 1896 met twee uitgebreid, want Cornelis van Agtmaal en Rochus Coppens namen nu deel aan de Coöperatie. De volmacht van de weduwe Raaijmakers-Vos was nu verstrekt aan haar zoon Adrianus Jacobus Raaymakers, die als 40ste lid werd opgevoerd.¹⁹⁾

De bedoeling van de vernieuwde akte was om de uitbreiding van de werkzaamheden te laten omschrijven. Inmiddels waren de kaasmakerij en de maalderij al in gebruik genomen. De naam van de fabriek werd veranderd in "Coöperatieve Wouwse Stoom Zuivelfabriek en Graanmaalderij". Het geld dat nodig was voor de uitbreiding werd ook nu weer bij leden en niet-leden geleend. De leden zouden 4% rente van hun geld ontvangen. Met de niet-leden zou onderhandeld worden over het rentepercentage. Zij kregen uiteindelijk 3,5%.⁴⁾

KAAS.

Van de kaas die door de Wouwse fabriek gemaakt werd, moet men zich in het begin geen al te grote voorstelling maken. Die werd gemaakt van de vrijwel vetvrije ondermelk. Hoofddoel was om een bestemming te vinden voor de overtollige ondermelk. De Wouwse boeren hadden daar niet zoveel behoefte aan als hun collega's uit de zuivere zandstreken

Aankondiging.

. Bij akte verleden 9 October 1896, ten overstaan van den te *Rosendaal* resideerenden Notaris **HENDRIK ADOLPH ANTONIE WENNING**, is opgericht te *Wouw* de **Coöperatieve Wouwsche Stoom Zuivelfabriek en Graanmaalterij**.

Deze akte is in haar geheel ingeschreven ter Griffie van het Kantongerecht te *Berg-op-Zoom* 30 November 1896, en onder N°. 429 openbaar gemaakt in de *Nederlandsche Staatscourant* van Donderdag 22 October 1896 N°. 249.

Geschiedende deze aankondiging ingevolge art. 5 der Wet van 17 November 1876 (*Stb.* N°. 227).

Namens partijen,
WENNING, Notaris.

De aankondiging in De Grondwet van 8 november 1896 dat de Coöperatieve Wouwsche Stoom Zuivelfabriek en Graanmaalterij is opgericht. Deze nieuwe akte werd gemaakt nadat besloten was om voortaan ook graan te gaan malen.

die de ondermelk gebruikten voor de varkens.

De uit ondermelk verkregen kaas werd gekruid met kruidnagel om er wat smaak aan te geven. Het produkt bleef een bescheiden plaats houden omdat de bereiding van boter in Wouw hoofdzaak bleef. De boeren namen bovendien het grootste deel van de wei en de ondermelk terug. Bij het botermaken uit volle melk blijft er ondermelk en karnemelk over. Het principe van toen was heel eenvoudig. De volle melk kan op de boerderij hooguit één dag bewaard worden. De fabriek haalde de melk op, maakte daaruit boter en kaas, die veel langer houdbaar waren en stuurde de volgende dag de niet-houdbare karnemelk en de ondermelk of wei weer terug naar de boerderij waar deze produkten werden opgevoerd aan het jongvee en de varkens. (In ondermelk zit nog eiwit en melksuiker, in wei alleen nog melksuiker.)

De wei en de ondermelk kregen de boeren de eerste jaren gratis terug. Toen met de kaasproduktie gestart werd, konden de boeren de ondermelk terug kopen. De wei bleef gratis. Tot de aanvoer van melk zo groot werd dat men, vooral in de zomer, met de wei geen raad meer wist. Maar dan is het inmiddels 1920.

HYGIËNE

Op het gebied van hygiëne viel zeker in de beginperiode nog wel het een en ander te verbeteren. Ing. Roosenschoon haalt daarvan het volgende voorbeeld aan, dat ooit zelfs tot een krantebericht werd verwerkt:

"Zo kwam het in 1909 nog voor dat de botermaker de gewoonte had om de roomzuurbak te roeren met.....een bezem! Dat was weliswaar een schone bezem, die voor geen ander doel werd gebruikt, maar dit was toch niet de methode om goede boter te krijgen....

....Het gebeurde dagelijks dat de machinist na enige uren draaien de hele fabriek moest stilzetten omdat de centrifuge schoongemaakt moest worden. Deze was dan volgeslibd met allerlei ongerechtigdheden, waardoor continu draaien onmogelijk was. De fout lag bij de vele kleine boeren, die hun vee nog in morsige potstallen hielden. Op de grotere boerderijen beschikte men over betere stallen". 20)

MAALDERIJ.

Dat met een eigen maalderij begonnen werd, had alleen maar ten doel om de maallonen in de hand te houden. De boeren brachten zelf het graan, lieten het malen en namen het meel mee naar huis. In juni 1904 werd de bestaande maalderij bij de kaasmakerij gevoegd en werd een grotere maalderij gebouwd. Daarin kwam meteen een inrichting om lijnkoek te maken voor de Coöperatieve Wouwsche Landbouwvereniging. Om de lijnkoek op te slaan werd een magazijn bij gebouwd. De maalderij werd in de loop van de jaren nogal omvangrijk. Er zijn jaren geweest dat meer dan 100 spoorwagens lijnkoek vermalen werden. Wat werk betreft vulden de boter- en kaasfabriek en de maalderij elkaar goed aan. Als in de zomer topdrukte heerste in de melkfabriek, was het 'slap' in de maalderij en als het in de winter druk was met malen, was het stil in de zuivelfabriek. 21)



De kaasmaker aan het werk in de fabriek in Wouw. Foto uit het jaarverslag van 1972.



Deze uitgave werd mede mogelijk
door de financiële steun van de
Drankencentrale "Wouw" B.V.

