

Over de Melkfabriek

Coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout

Opgericht op 22 mei 1916

Gefuseerd met CTM op 10 januari 1965

Anno 2016 zijn in de voormalige Zuivelfabriek gehuisvest:
EMTÉ supermarkt en Cultuurhuis 'de Zuivelfabriek'

ISBN/EAN 978-90-78933-23-6

Uitgever “Stichting Heemcentrum 't Schoor Udenhout – Biezenmortel”
Drukkerij ELKA Tilburg
9 september 2016
Oplage 250

Dit boek is tot stand gekomen op initiatief van en dankzij voorwerk door Frits Janssen, de laatste directeur van de zelfstandige Coöperatieve Zuivelfabriek en Melkinrichting St.-Isidorus Udenhout. Het Schrijversteam van Heemcentrum 't Schoor heeft aanvullende werkzaamheden verricht, interviews, eindredactie, fotoselectie, lay out, e.a. en neemt deze publicatie graag op in haar serie boeken over de geschiedenis en de heemkunde van Udenhout en Biezenmortel. De lay out is verzorgd door Arjan Robben. Afbeeldingen zijn hoofdzakelijk afkomstig uit de collectie van Frits Janssen en aangevuld vanuit de collecties van Heemcentrum 't Schoor, Sjef de Kort, Kees van den Bersselaar en Annie van Roessel – Kolen. Verder hebben we foto's mogen gebruiken van families van oud-medewerkers van de fabriek. Mochten onbedoeld foto's zijn opgenomen waaraan ons onbekende rechten zijn verbonden, dan kan contact worden opgenomen met de uitgever. Dit boek kon mede worden gerealiseerd door financiële bijdrage van de Stichting Baeten Geven Fonds en de Boudewijn van Gorp Stichting.

Schrijversteam Heemcentrum 't Schoor
Luud de Brouwer, Lia Clement – Verhoeven, Jan Denissen, Kees van Kempen, André van der Lee, Thomas van der Loo, Wim Maarse, Maris Philippa, Hans Pickhard, Arjan Robben, Annie van Roessel – Kolen en Frank Scheffers

© Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Voorwoord

Tijdens een boerenbruiloft in Café 't Centrum, enkele jaren geleden, passeerden, ondersteund door het toepasselijke carnavalsbier, een trits typisch Unentse anekdotes de revue met als conclusie dat er de laatste vijftig jaar in Udenhout veel was veranderd. Toen de opmerking viel dat de EMTÉ, in Udenhout sinds 1978, het al die jaren goed had volgehouden, kon ik niet nalaten op te merken dat de geschiedenis van het gebouw, waarin nu die supermarkt is gevestigd, veel verder teruggaat. Na wat heen en weer gepraat werd geconcludeerd dat het verhaal rond de zuivelfabriek “wel een Sprokkel waard zou zijn”. In overleg met het Schrijversteam van Heemcentrum 't Schoor Udenhout – Biezenmortel heeft het initiatief geleid tot de publicatie van dit boek “Over de Melkfabriek”. Er werd een taakverdeling overeengekomen: ik zou me hoofdzakelijk bezighouden met het gebouw, zijn ontstaan en wat er zich daarin in de loop der jaren heeft afgespeeld. Het team van Heemcentrum 't Schoor zou dat verhaal aankleden met verhalen uit het dorp en met interviews met oud-werknemers en bestuursleden. Op dat moment realiseerde ik me niet hoe veelomvattend en interessant mijn aandeel in de taakverdeling eigenlijk zou worden. Dit niet alleen vanwege de geschiedenis van het gebouw, maar ook vanwege de voorgeschiedenis en vanwege de relatie tot de lokale, landelijke en mondiale geschiedenis, met daarin twee wereldoorlogen.

In het voorliggende boek is de geschiedenis van de Udenhoutse zuivelfabriek over de afgelopen eeuw beschreven. Maar door de vele details die voorbijkomen ziet de lezer wellicht door de bomen het bos niet meer. Daarom volgt na dit voorwoord eerst een *Beknopt overzicht van de geschiedenis*, als een soort inleiding, een chronologische neerslag van mijn naspeuringen en ervaringen met, indien relevant, de samenhang daartussen.

Wat tijdsbesteding betreft is het opsporen en beschrijven van de geschiedenis van de zuivelfabriek tegengevallen. Toch heb ik er geen moment spijt van gehad dat ik de uitdaging had aangenomen. Ik hoop dat dit boek veel Udenhouters deelgenoot kan maken van de boeiende geschiedenis van dat “gebouw naast de Boerenbond”, een gebouw waarin op zeer verantwoorde wijze het gecompliceerde programma van eisen van een zuivelfabriek zijn verwerkt, een gebouw dat nog steeds goed in het Udenhoutse straatbeeld past.

De oprichting van de Zuivelcoöperatie St.-Isidorus is voor agrarisch Udenhout en directe omgeving van groot belang geweest. Voor veel boeren was de opbrengst van de aan de coöperatie geleverde melk het enige vaste en regelmatig inkomen. Ook was de zuivelfabriek belangrijk voor de werkgelegenheid in het dorp. Werkend aan het boek heb ik steeds meer bewondering gekregen voor de boerenbestuurders, die het initiatief voor oprichting van de coöperatie hebben genomen en zich vervolgens beschikbaar stelden voor het goed functioneren daarvan. Vele uren hebben zij zich van de toch al drukke werkzaamheden op de boerderij moeten vrijmaken om vergaderingen voor te bereiden en bij te wonen en vaak moeilijke beslissingen te nemen. Met als enige beloning eenmaal per jaar een busreisje met hun vrouwen en tijdens de vergaderingen koffie met koekjes en dikke sigaren.

Tenslotte heb ik vol bewondering kennis kunnen nemen van de inzet, nieuwsgierigheid en professionele manier van werken van de vrijwilligers van Heemcentrum 't Schoor. Dankzij hun inzet blijven de dorpsgeschiedenis en de heemkunde in ons collectief geheugen. Mede hierdoor blijft het Udenhoutse dorpskarakter behouden. Dat dorps karakter heb ik gemist tijdens mijn langjarig verblijf elders. Dat karakter bleek amper veranderd na mijn terugkeer enkele jaren geleden.

Frits Janssen

Oud-directeur van de Coöperatieve Zuivelfabriek Sint-Isidorus Udenhout

Beknopt overzicht van de geschiedenis

Op de gemengde bedrijfjes op de zandgronden in en rond Udenhout was het midden negentiende eeuw kommer en kwel. Voor de melk van de koeien was in feite geen markt. De veeteelt stond als mestproducent in dienst van de akkerbouw. Boeren wisten dat zij alleen door samenwerking uit de situatie van armoede konden geraken. Een eerste voorbeeld daarvan was de oprichting van plaatselijke botermijnen. Op verzoek van enkele veehouders besloot de gemeenteraad van Udenhout in 1862 een botermijn op te richten.

De oprichting van agrarische coöperaties vertoonde in de dorpen eenzelfde beeld. Het initiatief lag bij vooruitstrevende boeren, die aanvoelden dat samenwerking de enige mogelijkheid tot verbetering was, gesteund door dorpsnotabelen zoals de burgemeester, de pastoor, de notaris en het hoofd van de school. In vergelijking tot omliggende dorpen is in Udenhout de oprichting van een eigen Boerenleenbank als een van de eersten gerealiseerd (in 1899), maar is de oprichting van de Coöperatieve Zuivelvereniging St.-Isidorus pas laat van de grond gekomen (1916). Honderd jaar geleden passeerde de oprichtingsakte bij de notaris. De pioniers waren de eerste voorzitter Johannes Willems, burgemeester Van Heeswijk en kapelaan Mooren. Aannemer Adrianus Brekelmans (Jôsj de Gôolse) bouwde de fabriek, die in augustus 1917 inclusief machinerieën startklaar werd opgeleverd.

Bij de start van de zuivelfabriek was het productieproces uiterst simpel: melk van de leden werd ontvangen en ontroomd, van de room werd boter gemaakt en de ontroomde melk ging, samen met de bij de boterbereiding vrijkomende karnemelk, terug naar de boeren of werd op de markt afgezet via de Zuid-Nederlandse Zuivelbond, een regionaal verband, waarvan Isidorus lid was. Het bestuur was voortdurend op zoek naar betere bestemmingen van het melkoverschot, zoals het gebruik ervan voor andere producten zoals melkpoeder.

Na de Tweede Wereldoorlog kocht Isidorus de particuliere “Melkinrichting De Hoop” te Tilburg. Door de toename van het aantal eigen melkbezorgers, van 5 naar 17, alsook door de afzet bij enkele zelfstandige melkhandelaren en zuivelwinkels sloeg de situatie om. Het melkoverschot veranderde in een melktekort. Boeren konden gerust investeren, want de melkafzet was wel gegarandeerd. Enkele jaren later kocht Isidorus de Haarensse melkfabriek St.-Joseph.

Bij een inspectie, midden vijftiger jaren, keurde de Rijksdienst voor het Stoomwezen de stoomketel, het werkelijke hart van stoomzuivelfabriek, af. Het vervangen van de ketel vergde een ingrijpende verbouwing. Bestuur en directie waren er zich van bewust dat deze verbouwing in feite een eerste stap zou worden van een dingend nodige verdere uitbreiding en vernieuwing. In fases volgden gedurende vijftien jaren de ene na de andere verbouwing, een proces dat in 1963 kon worden afgerond. De nieuwe fabriek was een echt Udenhouts product. De boerenstand was initiatiefnemer en financier, het Udenhoutse bedrijfsleven met onder andere aannemer Jan Brekelmans en de firma's Hoppenbrouwers, Jos van den Bersselaar en Frans de Ruijter realiseerden de bouw en een gedeelte van de inventaris.

Intussen zette de trend tot grootschaligheid zich alsmaar versneld door. Dat was landelijk zo. Het leidde voor de Udenhoutse fabriek tot een fusie met de CTM te Tilburg, in feite een overname door de CTM, die in latere fusies onderdeel werd van Campina. De overnamedatum is 10 januari 1965. De Udenhoutse fabriek bleef aanvankelijk nog een productie-eenheid, in het dorp soms aangeduid als “Klop-klop”. Tien jaar later kwam er een definitief einde aan de Udenhoutse zuivelfabriek.

Nadat het gebouw enkele jaren had leeg gestaan kreeg Mechie Trommelen, eigenaar van de EMTÉ, belangstelling voor het gebouw. Hij bouwde er zijn supermarkt. Ook dorpsgenoot Jan Elands had belangstelling om er zijn kantoren en opslag van bouwmaterialen in te vestigen. Jan werd de koper en een gedeelte van het gebouw werd door hem aan de EMTÉ verhuurd. Later zouden deze rollen wisselen. Naast de supermarkt is anno 2016 cultuurhuis De Zuivelfabriek in het gebouw gevestigd, een organisatie voor theater, muziek en dans.

Inhoudsopgave

Pagina

- | | | |
|----------|------------------|---|
| 1 | 1850-1915 | De opkomst van de zuivelcoöperaties
Boter maken op de boerderij
Het basisprincipe van karnen
Opkomst van de botermarkten
De handkracht-boterfabriekjes
Zuivelcoöperaties |
| 2 | 1915-1917 | De oprichting van de zuivelfabriek
De moeilijke geboorte van een coöperatie
Het technisch ontwerp van de zuivelfabriek
De realisatie van het oorspronkelijk gebouw
Het productieproces en de geïnstalleerde machines
Alles draait op en om stoom
Het laboratorium
De eerste levensjaren |
| 3 | 1917-1950 | Van boterfabriek naar zuivelfabriek
Ledenaantal
Overschot aan geleverde melk
Markante ontwikkelingen en gebeurtenissen
Directeur Janssen
Pogingen tot regionale samenwerking |
| 4 | 1950-1962 | Totale uitbreiding en vernieuwing
Eerst de financiën op orde
Eerste fase verbouwing: ketelhuis en machinekamer
De overname van zuivelfabriek St.-Joseph Haaren
Tweede fase verbouwing: melkinrichting en botermakerij
Derde en laatste fase verbouwing: melkontvangst en kantoren
Officiële opening van de vernieuwde fabriek
De Zuivelfabriek, een Udenhouts product |
| 5 | | Een foto-impressie van de vernieuwde fabriek
Beschrijving van het gebouw, de machines en de werkzaamheden |
| 6 | 1963-1965 | Overname door de CTM
Samenwerking met CTM
De uiteindelijke overname door CTM
Positie van de Udenhoutse Zuivelfabriek binnen CTM |
| 7 | 1965-2016 | Wat er verder met de fabriek gebeurde
De fabriek weer in Udenhoutse handen
De supermarkt |

De zuivelfabriek als cultuurhuis

Bijlagen

Bestuur, Raad van Toezicht, medewerkers
Verklarende woordenlijst

Hoofdstuk 1

De voorgeschiedenis uit de 19^e eeuw

De opkomst van de zuivelcoöperaties

Boter maken op de boerderij

Tot het midden van de negentiende eeuw was de veeteelt vooral nodig voor de akkerbouw, voor het leveren van mest. In de potstallen werd de mest gedurende de stalperiode, die vaak bijna het gehele jaar duurde, met stro of heiplaggen bedekt. Zo ontstond een dik pakket kostbare mest, dat in het voorjaar werd uitgereden. De gemengde bedrijfjes voorzagen meestal in de eigen behoeften aan eten. Daarnaast vond er verkoop van melk plaats aan familie, vrienden en burens en soms aan een buurtwinkeltje.

Vanaf ongeveer 1850 vond er een verschuiving plaats van zelfvoorziening naar marktgericht handelen. Het gevolg was dat er meer aandacht voor de melkveehouderij ontstond, die betere mogelijkheden bood voor verkoop van met name roomboter en kaas. In en rond Udenhout is er weinig of geen productie van kaas van de grond gekomen. Wel zag men een langzame ontwikkeling van de boterbereiding op de boerderij. Over de manier van boterbereiding is veel informatie beschikbaar. De belangrijkste conclusie daaruit is, dat deze methode per gebied zeer verschillend was en zelfs van boerderij tot boerderij aanmerkelijk kon verschillen. Een in de boterwereld ingewijde rapporteerde rond 1880: "*Wilden wij alle bereidingswijzen mededelen, dan zouden wij wel enkele boekdelen moeten schrijven*".

Het basisprincipe van karnen

Melkvet komt in melk voor in de vorm van kleine bolletjes waaromheen een dun beschermend membraampje zit. Als de membraampjes beschadigd worden, kunnen de bolletjes aan elkaar klitten en op die manier kleine klontjes vormen. Dat beschadigen gebeurt door in een boterkarn met een stamper op een forse manier door de room te bewegen. De steeds groeiende boterklontjes hechten zich aan de ingeslagen lucht waardoor er steeds grotere klonten ontstaan. Er ontstaat karnemelk waarop de klontjes komen bovendrijven. Na het afvoeren van de karnemelk houdt men vrij grote botertrosjes over die door intensief kneden tot homogene boter samengedrukt worden.

Een veel voorkomend probleem bij de kleinschalige boterproductie was de verdeling van het vocht tijdens het primitieve handmatige kneden van de boter. Als namelijk de losse druppeltjes water niet goed in de boter vermengd werden, gaf dat grote problemen bij het bewaren. Bij de iets grotere bedrijven werd de melk eerst ontroomd om deze room vervolgens tot boter te *verkarnen*. Dat ontromen gebeurde door de melk rustig te laten staan om de lichtere vetbolletjes de tijd te geven naar de oppervlakte te stijgen. Dat heet *opromen*. Daarna kon men de room *afscheppen*. Het grootste probleem bij het opromen was het beheersen van het *verzuren* van de melk. Bij te spontane verzuring van de niet gepasteuriseerde rauwe melk in een onhygiënische stal, waar bovendien gebruik werd gemaakt van moeilijk te reinigen houten gereedschappen, konden in de afgeschepte room alle mogelijke microbiologische problemen optreden die van directe invloed op de kwaliteit van de boter waren.

De boterproductie op de Brabantse boerderij was nooit echt succesvol. Het ontbrak aan vakkennis en goed productiemateriaal. In vergelijking met Deense maar ook met Friese boter gaf onze boter, door de inferieure kwaliteit, op de internationale markten meestal lage opbrengsten.

Botermolen bij de inventaris

Boerderij den Duin hoorde op het eind van de 18e eeuw tot de eigendommen van de Bossche poortersfamilie Watrin (de familie van de Udenhoutse pastoor Watrin). Het bedrijf werd in het begin van de 19e eeuw verhuurd aan de pachter Adriaan van Strijdhoven. Op 25

augustus 1827 verkocht de toenmalige eigenaar van de boerderij, de in Den Bosch wonende apotheker Johannes Baptist Watrin, zijn Udenhoutse goederen aan Martinus de Bever. In de akte van transport staat de karn- of botermolen expliciet vermeld als onderdeel van de boerderij: *Eene Bouwmanshoeve, bestaande in huis, schuur en stal, varkenskot, schop, bakhuis, karn- of botermolen, met aangelegen erven, bestaande in hof, boomgaard, teullanden, weijde, heiden, bosschen, straijselvelden en turfvelten, te saam groot ongeveer 24 bunder, 61 roeden, alle aan malkanderen staande en liggende te Udenhout, aan het einde van de zogenaamde Schoorstraat.*

De opkomst van botermarkten

Regionale ontwikkelingen

De productie van de boter op de boerderij, maar ook de verkoop ervan, was in hoofdzaak het werkterrein van de boerin of, indien aanwezig, de meid. In de beginfase van de boerderijproductie werd de boter aan winkeliers verkocht, waarbij betaling in goederen plaatsvond. Als het mogelijk was, werd er ook aan handelaren verkocht, die op hun beurt ook een voorkeur hadden voor ruilhandel. Als gevolg van de beperkte mogelijkheden van de verkoop ontstond er in de tweede helft van de negentiende eeuw steeds meer behoefte aan het gezamenlijk aanbieden van de boter via plaatselijke botermarkten, die botermijnen werden genoemd. In veel plaatsen werd voor de oprichting van deze mijnen door de plaatselijk overheid volop medewerking verleend. Dat was ook het geval in Tilburg, waar in juni 1873 in de Tilburgsche Courant daarvan een aankondiging verscheen. De botermijnen kunnen gezien worden als een eerste vorm van coöperatieve samenwerking van melkveehouders met als doel verbetering van hun commerciële en daarmee economische positie.

De botermijn in Udenhout

In 1862 dienden enkele vooruitstrevende boeren in Udenhout bij de gemeente een verzoek in voor de oprichting van een plaatselijke botermijn. De raad zag het belang in van zo'n markt en op 26 juli 1862 werd besloten tot oprichting daarvan. De gemeente was bereid een lokaal in te richten en personeel beschikbaar te stellen voor de exploitatie. Het lokaal dat de gemeente in eerste instantie liet inrichten was, zeer tegen de zin van enkele dorpsnotabelen, de naast het gemeentehuis staande kapel. Deze was eigendom van de Hervormde Gemeente uit Oisterwijk en werd beheerd door de familie Le Mire van kasteel De Strijdhoeve. In het heemkundig tijdschrift "De kleine Meijerij" verscheen in 1996 een artikel van Frans van Iersel over een wekelijkse botermijn te Udenhout. Het artikel geeft uitgebreide informatie over de oprichting, de werking en de neergang van de botermijn in onze gemeente. Van Iersel geeft in zijn verhaal een op verschillende bronnen gebaseerde gedetailleerde beschrijving die onderstaand onverkort wordt weergegeven.

In de negentiende eeuw verhandelen veel Udenhoutse boeren voor de verkoop bestemde boter nog op de Bossche weekmarkt of zij leveren deze af bij vaste klanten. Een enkele boer gebruikt de boter als ruilmiddel bij plaatselijke winkels. In 1862 komt daar verandering in, zodra de botermijn als marktplaats bekend raakt. De gang naar de weekmarkt van Den Bosch wordt verplaatst naar de botermijn, hoewel sommigen hun vaste klanten niet laten vallen. Verkoop en aflevering van de boter is een zaak die bijna uitsluitend de vrouw des huizes aanging. Zo ziet men de boerinnen, die niet bij de dorpswinkel hun boter leveren of tegen andere waren inruilen, op de beursdag uit de wijde omtrek op het raadhuis afstevenen met de platte boterkorf aan de arm. Als het gewicht te hoog oploopt zijn de korven geladen op een daarvoor speciaal vervaardigd tweewielig wagentje. Soms spant een boer zijn paard in en brengt hij de boerinnen uit de buurt met hun boterkorven naar de mijn. De afslag van de boter begint elke donderdagmorgen, hetgeen later verzet is naar woensdagmorgen, om tien uur. Reeds goed negen uur plaatsen de boerinnen de boterkorven in de waag, waarbij elke aanvoester een kaartje met rangnummer uitgereikt krijgt. Even voor tien is het een drukke af- en aanloop van belangstellenden. Voordat de mijn begint luidt de afhanger eerst het klokje van het gemeentehuis. Vroeg men als kind: wat dat is, dan kreeg men in

Udenhouts dialect ten antwoord: "De Meen begint". De verkoop van de kluiten boter vindt plaats bij afslag. Eerst moet elke verkoper deelnemen aan een trekking van volgnummers: de boter van iemand die niet bij de verkoop aanwezig is op het ogenblik dat het getrokken nummer aan de beurt is, wordt eerst na al de anderen verkocht. De verkoper betaalt voor dit verzuim 25 cent boete ten voordele van "den armen dezer gemeente". Op de mijn is het voortbrengen en verkopen van de boter toevertrouwd aan twee door de gemeente daarvoor aangestelde personen, de weegster en de afhanger. In Udenhout is vele jaren de weduwe van Willem Blankers de weegster en ook 'boterzetter' geweest. Zij plaatste stuk voor stuk de korven op een soort toonbank, verwijderde het uit Brabants ruitjesbont vervaardigde dekkleedje, nam de kluit boter uit de korf, wikkelde de heldere witte doek eraf en "zette" hem voor iedereen te kijk op de weegschaal. Voor het wegen stak de afhanger met een boterboor een monster uit de kluit. Elke gegadigde koper kon vervolgens op eigen wijze een stukje nemen om de kwaliteit van de boter te beoordelen. Boter met kennelijk te veel water moest de aanbieder direct terugnemen. Vervolgens ging men over tot het wegen, waarna het verkopen begon. In Udenhout heeft de veldwachter jarenlang de bijbaan van afhanger of afslager uitgeoefend. Op altijd dezelfde afslagerstoon begon hij zijn getallen naar beneden af te tellen, "honderd en dertig cent, honderd negen en twintig cent, en zo verder, net zolang tot van een of andere van de kopers het "mijn" klonk. De koper mocht zich dan eigenaar noemen van de getoonde kluit boter.

Op de mijn werd de aangevoerde boter, zoals reeds vermeld, gekeurd door er met een open boor (een hol buisje met handvat) een monster uit te trekken. Deze boorboter mocht door de veldwachter verzameld en verkocht worden wat voor hem een aardige aanvulling op zijn lage inkomen betekende. Aan dit gebruik kwam in 1899 een einde toen de provincie alle oneigenlijke taken van een veldwachter verbood.

Van Iersel vermeldde verder dat veel boterkooplui speciaal uit het land van Heusden en Altena naar de Udenhoutse botermijn kwamen. Waarschijnlijk werden ze aangetrokken door de relatief grote aanvoer. Het verhaal gaat dat sommige handelaren met de kruiwagen door de Loonse- en Drunense Duinen naar Udenhout kwamen om daar de boter op te halen. Ook in Udenhout zelf waren verschillende mensen bij de boterhandel betrokken. Zoals burgemeesterszoon Andreas (Dries) Robben die er als koper en als commissienair vanaf de oprichting van de botermijn bij was. Na zijn overlijden werden de boteractiviteiten door zijn weduwe, die bekend stond als Catje Robben, voortgezet.

De kapel waarin de mijn was gevestigd raakte steeds meer in een zodanig slechte staat dat het een gevaar werd voor de bezoekers. In december 1865 besloot de raad daarom de mijn te verplaatsen naar een afgescheiden gedeelte van een achter het gemeentehuis gelegen schoollokaal. Waarschijnlijk is de mijn hier tot 1905 gevestigd geweest. In dat jaar stopte de gemeente met de exploitatie van de mijn, maar uit publicaties blijkt dat daarna de wekelijkse markt nog altijd functioneerde. Waarschijnlijk had de gemeente de exploitatie bij een particulier ondergebracht. De officiële opheffing volgde pas in 1923.

De handkracht-boterfabriekjes

Regionale ontwikkelingen

De wijze van produceren van boter op de boerderij gaf veel problemen voor het bereiken van een constante kwaliteit van het eindproduct. Speciaal de vereiste langdurige oproming van de melk bracht grote risico's van bacteriologisch bederf van de room met zich mee. Rond 1875 werd door de Zweedse firma De Laval een eenvoudige met de hand te bedienen melkontromer op de markt gebracht. In zo'n ontromer werd de melk boven in een snel draaiende trommel gebracht. Door het verschil in soortelijk gewicht werden het lichte botervet en de zwaardere ondermelk van elkaar gescheiden en door verschillende uitgangen uit de draaiende trommel afgevoerd. De uitvinding van deze ontromer, in de volksmond vaak centrifuge genoemd, had grote invloed op de industriële melkverwerking. Zeker voor de

boterbereiding, omdat de tijdrovende en nogal riskante ontroming van de melk nu in zeer korte tijd kon plaatsvinden. Omdat maar weinig veehouders zich de investering van de nogal ingewikkelde centrifuge konden permitteren, werd er al snel naar regionale samenwerking gezocht. Dit heeft in veel gevallen geresulteerd in de oprichting van particuliere maar ook coöperatieve handkracht-boterfabriekjes. Deze fabriekjes waren vaak niet meer dan gewone wat aangepaste woningen, die meestal voorzien waren van een kelder voor een koele opslag van de room en de boter. De inventaris bestond in hoofdzaak uit een bascule, een kookpot, een handcentrifuge, vaten voor het bewaren van de room, een tuimelkarn en een kneedbord. De bemanning bestond veelal uit twee, soms drie personen, waarvan er één, de voorman, verantwoordelijk was voor het ontvangen, wegen en registreren van de geleverde melk. Het eerste Zuid-Nederlandse coöperatieve handkrachtfabriekje stond in Tungalroy.

Voor het transport van de aangevoerde melk in verschillende soorten en maten melkkannen werd wel gebruik gemaakt van hondenkarren. De geproduceerde boter werd vaak verpakt in een soort Keulse potten die tot de aflevering werden opgeslagen in de meestal onder het fabriekje gelegen kelder. In deze verpakking, die later werd vervangen door eenvoudige houten vaten, ging de boter naar de grotere botermijnen waarvan de "bottermert" in Breda een van de meest bekende was. In Breda is men nog altijd van mening dat het vroeger zeer populaire, door Wim Sonneveld gezongen liedje van Katootje die naar de Botermert ging op hun "mert" geïnspireerd is. Dat de botermijnen in de grotere steden, zoals ook Breda, vaak ware architectonische kunstwerken waren, wordt onderstreept door een uitspraak van koning Willem III bij de opening van het nieuwe Rijksmuseum in 1885. Hij was zeer onder de indruk van het museum en gaf daar blijk van in zijn commentaar: "*Dit gebouw heeft het karakter van een boterhal*". Veel grotere gemeenten bleven zich bemoeien met de plaatselijke botermarkten door gemeentelijke verordeningen ten aanzien van de afmetingen en gewichten van de te gebruiken botervaten. De in die tijd gebruikte taal was duidelijk. Als voorbeeld artikel 1 van de verordening in de gemeente Kampen uit 1856: "*Geene boter zal in andere vaten dan die te Kampen geijkt zijn, aldaar ter waag of ter markt gebracht of verkocht mogen worden op de boete van drie Gulden voor elk ongeijkt of elders geijkt vat*". Vervolgens werden van een drietal toegestane vaten het gewicht (het kwart vat, het achtste en het zestiende pond) en de daarbij behorende afmetingen van deksel en vat vastgelegd.

In 1895 waren er in Brabant 95 boterfabriekjes waarvan ongeveer de helft coöperatief. Door de verplaatsing van de boterproductie van de boerderij naar de handkrachtfabriekjes kon meer aandacht worden besteed aan de hygiënische productie en training van de boterbereiders. Vooral de, in die tijd waarnemend, directeur-generaal van de landbouw, Jacobus Wintermans, spande zich enorm in voor het opgaan van de kleine boterfabriekjes in grotere plaatselijke of zelfs regionale coöperatieve zuivelfabrieken. Hij schreef het eerste bekende studieboek betreffende moderne zuivelbereiding, met de titel: "*Bevattelijke handleiding voor leden, bestuurders en werklieden van Boterfabrieken*".

Pater Gerlacus van den Elsen

De in 1851 in Gemert geboren Gerlacus Godefridus van den Elsen is een van de meest vooraanstaande geestelijke voorvechters van de boerenstand in Brabant geweest. Vooral de slechte leefomstandigheden van de kleine boeren hadden zijn aandacht. Met klem raadde hij hen steeds aan zich aaneen te sluiten en verstandige leiders te kiezen om daardoor niet onder de invloed van liberalen en socialisten te geraken. Hij schreef vele artikelen in het "Noordbrabantsch Dagblad" waarin hij de strijd aanbod met iedereen die hij als uitbouter van de boerenstand beschouwde. Boerenapostel Van den Elsen was sterk betrokken bij de oprichting van de Noord-Brabantse Christelijke Boerenbond (NCB) en hij werd door de bisschop tot geestelijk adviseur hiervan benoemd. Hij ging zich speciaal bezig houden met de vorming van zuivelcoöperaties die zich naar zijn mening, rond de standsorganisatie NCB moesten vormen. Vooral de sociale en zedelijke verbetering van de boeren stond voor hem voorop. Daarom is hij lang huiverig geweest voor de in die tijd als grootschalig ervaren *stoomduivels* ter vervanging van de handkracht-boterfabriekjes. Door zuivelpionier

Wintermans werd deze houding vaak *directeurenfobie* genoemd. In een later stadium kreeg pater Van den Elsen begrip voor de argumenten van de voormannen in de Brabantse landbouwkringen, met name voor de door de Zuid-Nederlandse Zuivelbond ZNZ aangetoonde economische voordelen, ook voor de kleine boer.

De situatie in Udenhout

Ook in Udenhout werd op particulier initiatief een handkracht-boterfabriekje opgericht. Het eerder genoemde artikel van Frans van Iersel geeft hierover de volgende informatie:

In het eerste vooroorlogse huis voorbij café "De Schol" gaat voor of in 1893 een particulier boterfabriekje van start. Als stichters worden genoemd: Bartje de Rooij, Frans Verbunt en Adrianus Wet uit Best. In een gemeenteverslag uit 1893 werd het fabriekje aangeduid als de boterfabriek van Frans Verbunt en Co. Het is de eerste fabriek tussen Tilburg en Den Bosch waar met handkracht boter wordt gemaakt. Het fabriekje beschikt over een handkrachtcentrifuge, een fornuis, een tuimelkarn en een handkneder. De kelder dient tot bewaring van de bereide boter. Deze fabriek heeft geen lang leven gehad. Het was toen de periode dat margarine opgang ging maken. Op welk moment de fabriek is gesloten, is niet bekend. Zeker is dat de fabriek in 1901 buiten bedrijf is, want op 15 oktober verkoopt de gemeenteontvanger Adriaan Heijmans uit zijn privébezit de gebouwen aan Bartje de Rooij, steenfabrikant te Tilburg. In 1908 krijgt deze De Rooij een bouwvergunning om de voormalige boterfabriek, staande nabij het station, te verbouwen tot drie woningen.

Vermoedelijk vanwege een efficiënt transport van de boter naar Den Bosch en Tilburg werd er gekozen voor een locatie tegenover het toenmalige Udenhoutse station. De woningen bestaan, met de nodige vernieuwingen en aanpassingen uiteraard, nog altijd. Ze staan in de Stationsstraat, nummers 21-23.

Een eigen zuivelfabriekje op Huize Assisië

Toen in 1903 de Broeders Penitenten op de Gasthoeven begonnen met de bouw van Huize Assisië hebben zij het zo aangepakt dat ze volledig in eigen behoeften konden voorzien. Alles, maar dan ook echt alles deed men in eigen beheer. Op geen enkel gebied was men aangewezen op hulp van buiten af. En dus ook niet op het gebied van melkverwerking en boter maken. Het verslag uit het jaarboek van de Vereniging van R.K. Gestichten van 1929 geeft een mooi beeld van de activiteiten in landbouw en veeteelt op dergelijke instituten in die periode. We beperken ons hieronder tot het werk op de boerderij van Huize Assisië en alles wat daaruit voortvloeide.

De broeders waren meesters in moderne bedrijfsvoering. Er was een grootschalig boerenbedrijf dat model kon staan voor de omgeving. Broeder Paschalis was belast met de leiding van de boerderij en het personeel. Het bedrijf was "*zoover dit goed kan, machinaal ingericht; de tijdsomstandigheden eischen zulks*". Er was een bedrijfsleider, C. Pijnenburg. Er werkten vier rijknechten, vier arbeiders en vijf knechten voor het vee en de zuivelbereiding. In de tuinderij werkten vier tuinlieden. Een groot aantal patiënten vond nuttig en aangenaam werk op de boerderij en de bijbehorende landbouw, tuinbouw en veeteelt. Gemiddeld had men 35 melkkoeien, 20 stuks jongvee, 1 stier, 4 paarden, 60 varkens, omtrent 400 kippen en enige konijnen. De melkkoeien gaven voldoende melk voor de dagelijkse consumptie, terwijl er ook boter werd gemaakt. Kortom, Huize Assisië beschikte in feite over een volledige zuivelfabriek. Daarmee liep men voor op de boeren in het dorp. In september 1929 werd een nieuwe Alfa-Laval-melkmachine aangeschaft. Een persoon kon voortaan in dezelfde tijd zoveel koeien melken als twee personen met de hand. Ook uit hygiënisch oogpunt viel voor de melkmachine veel te zeggen. Nog een voorbeeld waarop Huize Assisië voorop liep. Terwijl de inwoners van Udenhout zich nog behielpen met kachels, kaarsen, petroleumlampen en waterpompen, beschikte men op Assisië over centrale verwarming, elektriciteit en stromend water van de eigen watertoren.

Zuivelcoöperaties

De plaatselijke coöperaties

De botermarkten en de handkracht-boterfabriekjes bleken niet in staat de Brabantse boter kwalitatief op een niveau te brengen dat gelijkwaardig was aan de Friese en speciaal de Deense boter. Dat had gedeeltelijk te maken met de nodige knoeierijen van de boterhandel. Met name door de vermenging van goede met slechte (eigenlijk afgekeurde) boter en nog erger, door de vermenging met de in die periode opkomende margarine. Speciaal de export naar Engeland, toen het voornaamste exportland voor Nederland, begon hierdoor terug te lopen, wat natuurlijk zijn terugslag had op de snel verzadigde binnenlandse markt. De Deense voorsprong in kwaliteit had vele oorzaken, zoals betere uitrusting op de boerderij en modernere machines op de boterfabrieken. Ook wat de kennis van het productieproces betreft lagen de Denen, maar ook de Zweden, ver op ons voor.

De verbeteringen, die in het Brabantse nodig waren, hadden te maken met noodzakelijke modernisering van de productieprocessen. De fabriekjes hadden ten opzichte van de boerderijen het voordeel dat de melk met de centrifuge snel ontroomd kon worden, maar het pasteuriseren van de melk was, anders dan in Denemarken, nog niet mogelijk. Door het ontbreken ervan was er geen controle op de verzuring van de room. Daarom kwamen er aan het einde van de negentiende-, begin twintigste eeuw grote stoomzuivelfabrieken in plaats van de kleine handkracht-boterfabriekjes. Met stoom als energiebron konden deze zuivelfabrieken niet alleen grotere hoeveelheden produceren maar tevens de stoom als hittebron gebruiken om de room te pasteuriseren.

De grote investeringen, nodig voor het oprichten van de stoomzuivelindustrie in het zuiden van ons land, leidden mede tot de vorming van coöperatieve zuivelondernemingen. De eerste coöperatieve zuivelfabriek werd rond 1892 opgericht in Tungelroy met als initiatiefnemer de onderwijzer J.J.C. Ament. Na een bezoek aan de zuivelcoöperatie in Bree (België) wist hij de veehouders zo ver te krijgen een coöperatief zuivelfabriekje op te richten in een door een lokale veehouder beschikbaar gesteld bakhuisje. Het voorbeeld van Tungelroy vond in het zuiden veel navolging. In 1992 werd in het dorp een borstbeeld van de pionier Ament opgericht ter herinnering aan het werk dat hij voor de coöperatieve zuivelindustrie in Zuid-Nederland gedaan heeft.

In veel dorpen was er sprake van een toenemende belangstelling voor het oprichten van een coöperatieve zuivelfabriek. Het initiatief lag bij enkele vooruitstrevende boeren met ondersteuning van enkele notabelen van het dorp zoals de pastoor, de notaris of het schoolhoofd. De bijna explosieve opkomst van de coöperatieve zuivelfabrieken in het begin van de vorige eeuw alsook de verschuiving van handkracht naar stoomkracht, blijkt uit de volgende cijfers. In Brabant waren er in 1915 nog 74 handkracht-boterfabriekjes, vijf jaar later was dat er nog maar één. In 1915 waren er 81 coöperatieve bedrijven met stoomkracht, vijf jaar later was dat aantal toegenomen tot 119.

De overkoepelende zuivelorganisaties

Op 28 september 1893 richtten 32 vertegenwoordigers van Limburgse en Noord-Brabantse plaatselijke coöperatieve zuivelfabrieken in Roermond de Zuid-Nederlandse Zuivelbond (ZNZ) op. Het doel was het behartigen van de belangen van de aangesloten leden, speciaal als het gaat om de bereiding en verkoop van zuivelproducten. De eerdergenoemde zuivelpionier Ament was de eerste secretaris. De groei van het ledental hield ongeveer gelijke tred met die van de plaatselijke coöperaties en in 1907 stonden 107 leden geregistreerd.

Een overzicht van de activiteiten van de ZNZ in chronologische volgorde:

- Aankoop van benodigdheden voor de boterbereiding waarvoor in Weert een opslag- en uitgifte-magazijn werd opgericht.

- het Boter Controlestation te Maastricht (BCM), in combinatie met de Botermijn Maastricht, een centraal magazijn met koel- en vriesfaciliteiten voor de door de boterfabrieken aangeleverde boter.
- Het inspecteren van de aangesloten leden op technische en administratieve zaken zoals maten en gewichten.
- Technische assistentie en ondersteuning bij vernieuwingen in het productieproces zoals technische ontwerpen en advies bij de aanschaf van machines.
- Het organiseren van scholing van het personeel.
- De oprichting van een pensioenfonds voor het personeel.

Ook in andere delen van het land werden soortgelijke overkoepelende zuivelorganisaties geformeerd, die soms wel soms niet de provinciegrenzen volgden. In Noord-Brabant werd in 1898 de Noord-Brabantse Zuivel Bond opgericht, maar verschillende Brabantse plaatselijke coöperaties waren en bleven lid van de ZNZ omdat het karakter van het boerenbedrijf meer aansloot bij die op de Limburgse zandgronden. In oktober 1900 sloten alle provinciale en regionale overkoepelende zuivelbonden zich aan bij de in dat jaar opgerichte landelijke federatieve bond, de Federatieve Nederlandse Zuivelbond (FNZ).

Hoofdstuk 2

Coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout

De oprichting van de zuivelfabriek

De moeilijke geboorte van een coöperatie

De vorming van coöperatieve zuivelondernemingen kwam rond de grote steden later tot stand dan in de dorpen. Door de betere afzetmogelijkheden van melk en boter in de steden hadden de boeren kennelijk minder behoefte aan het coöperatief afzetten van hun producten. In hoeverre dat voor Udenhout, dat toch op loopafstand van Tilburg ligt, ook een doorslaggevende factor voor de vrij late vorming van een coöperatieve zuivelonderneming was, is moeilijk te achterhalen. Zeker is dat in andere dorpen, met ongeveer dezelfde geografische ligging ten opzichte van Tilburg, de kogel veel eerder door de kerk ging. In 1897 zijn Oisterwijk en Rijen de koplopers, gevolgd door Dongen in 1899 en Moergestel, Diessen en Gilze in 1902 en 1903. In 1913 werd de Coöperatieve Tilburgse Melkinrichting (CTM) opgericht die, anders dan de genoemde typische boterbedrijven, zich richtte op de melkvoorziening van de stad Tilburg.

In 1896 werd door een aantal plaatselijke boerenbonden, mede door toedoen van de sociaal bewogen “boerenapostel” pater Gerlacus van den Elsen, de Noord-Brabantse Christelijke Boerenbond (NCB) opgericht. De toenmalige burgemeester Cornelis Brenders van Berkel was een groot bewonderaar van Van den Elsen en nauw betrokken bij de oprichting van de NCB. Het is dan ook niet verwonderlijk dat nog in datzelfde jaar in Berkel een plaatselijke Boerenbond het licht zag. Een groot aantal Udenhoutse boeren werd lid en een viertal van hen nam zelfs zitting in het bestuur.

In 1899 werd in Udenhout de coöperatieve Boerenleenbank opgericht. Pater Van den Elsen was voor deze belangrijke gebeurtenis speciaal naar Udenhout gekomen. Hij had de conceptstatuten voor de nieuwe bank al meegebracht.

In 1902 werd in Udenhout tijdens de jaarvergadering van de Boerenleenbank door de aanwezige leden besloten een eigen boerenbond op te richten, los van die in Berkel-Enschot. Als boerenvriend had de pas benoemde burgemeester van Udenhout, Henricus van Heeswijk, een aantal voormannen in de boerenbeweging in deze richting geduwd. Door zijn initiatief en hulp bij de voorbereidingen kon op een avond de Udenhoutse Boerenbond worden opgericht met de burgemeester als voorzitter. Bij de oprichtingsvergadering was wederom pater Van den Elsen aanwezig.

Maar een zuivelfabriek in Udenhout liet op zich wachten.

In 1907 hield de eerder genoemde zuivelpionier Wintermans tijdens de jaarvergadering van de Boerenbond een uiteenzetting over de fabrieksmatige verwerking van melk. Deze lezing bleek veel indruk op de aanwezige melkveehouders te maken. Pastoor Van Eijl maakte er een opmerking over in het parochiememoriaal: *“Besprekingen betreffende eene eventuele boterfabriek”*.

Jef Wintermans

De zuivelpionier Jef Wintermans was geboren in Duizel in 1877 en is overleden in Den Haag in 1955. Hij ontwikkelde zich als een belangrijk pleitbezorger voor de grotere op stoom werkende zuivelfabrieken, en daarin stond hij lijnrecht tegenover de geestelijk adviseur van de NCB, pater Gerlacus van den Elsen. Van den Elsen was voor een sterke boerenstand en de melk- en boterproductie moesten ook als een verlengstuk van het boerenbedrijf worden georganiseerd. Van den Elsen noemde de grote fabrieken *stoomduivels*, die de macht zouden weghalen bij de boeren en in handen zouden leggen van directeuren en arbeiders. Wintermans bepleitte juist de grote stoomfabrieken, die grotere productie tegen lagere

kostprijzen zouden bewerkstelligen en dus economische groei zouden brengen. Uiteindelijk was er geen keus. De kleinschalige handmatige bedrijfjes prijsden met hun hoge kostprijs zichzelf uit de markt. De stoomaandrijving, de machines, de grote fabrieken, de productieprocessen, het was allemaal de nieuwe tijd.

Jef Wintermans combineerde de baan van onderwijzer met die van zuivelconsulent. Hij werd wethouder van Stratum, burgemeester van Zeelst, hoofdredacteur van het weekblad van de NCB. Ten tijde van de economische crisis werd hij naar Den Haag geroepen en werd hij lid van de Tweede Kamer.

In 1908 werd tijdens de jaarvergadering van de Boerenbond een commissie benoemd die de mogelijkheid tot het opzetten van een coöperatieve boterfabriek moest onderzoeken en conceptstatuten moest formuleren. De commissie vinden we in verschillende stukken terug als het "voorlopig bestuur", waarin burgemeester Van Heeswijk een raadgevende stem had. Op 24 februari 1908 kocht de Boerenbond voor een bedrag van f1.074,60 een perceel vlak naast het Pakhuis aan ten behoeve van een toekomstige zuivelfabriek. In 1909, tijdens de jaarvergadering van de Boerenbond, deelde het voorlopig bestuur mee dat het pas verantwoord zou zijn een flinke boterfabriek te bouwen als er minimaal 400 koeien aangemeld waren. Op dat moment waren dat er slechts 200 en het voorgestelde alternatief, het bouwen van een kleinere fabriek, werd niet opgevolgd.

Pas op 3 maart 1916 vond de oprichtingsvergadering plaats van de "Coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus". Een passage uit de notulen van deze vergadering:

Aanwezig waren Antonius Wilhelmus Mooren, R.K. Priester, kapelaan, enz. 21 personen besluiten tot de oprichting eener Stoomzuivelfabriek genaamd "De coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus te Udenhout", waarvan de statuten zijn opgenomen in de oprichtingsakte dien zelfde dag verleden voor Jan Mathijs Hubert Vroemen, notaris te Udenhout. Als geestelijk adviseur treedt op den Weleerw Heer A.W Mooren kapelaan te Udenhout terwijl tot leden van het bestuur worden benoemd Johannes Willems voorzitter, Jan Vermeer Ptz ondervoorzitter, Adr. Pijnenborg, C. van Balkom en P. Heijmans Ptz secretaris. Benoemd zijn tot Commissarissen H.W.A. van Heeswijk voorzitter, Jac. van Roessel ondervoorzitter en W. Versteijnen Chz secretaris. Later zullen de commissarissen nog worden aangevuld met een lid van Loon op Zand en een van Berkel ten einde een goede verstandhouding te bevorderen tusschen alle leden der Vereeniging welke de gemeente Udenhout en omgeving bevat.

De "Akte van Oprichting" passeerde dezelfde dag bij notaris Vroemen en verscheen als bijvoegsel bij de Nederlandsche Staatscourant no. 81 van dinsdag 4 april 1916. Op het voorblad van dit bijvoegsel stonden de "notarieel" vastgestelde officiële namen van de 21 oprichters. Uit dit bijvoegsel kunnen verder de volgende markante punten gedestilleerd worden:

- Naam van de vereniging: *De vereniging draagt den naam van: De Coöperatieve Zuivelfabriek "St.-Isidorus", te Udenhout, en is gevestigd op Rooms-Katholieken grondslag.*
- Doel der vereniging: *Het doel van de vereniging en het voorwerp van hare onderneming is, in eene door haar te drijven zuivelfabriek melk, afkomstig van koeien van hare leden, gemeenschappelijk te verwerken en de daaruit verkregen producten te verkoopen.*
- Lidmaatschap: *Leden van de vereniging kunnen alleen zijn de oprichters en de veehouders en veehoudsters die de bekwaamheid hebben om verbintenissen aan te gaan, en lid zijn van de Noordbrabantschen Christelijken Boerenbond.*
- Bestuur: *De vereniging wordt in en buiten rechten vertegenwoordigd door het bestuur, dat uit vijf leden bestaat, die door de ledenvergadering uit de leden worden gekozen.*
- Commissarissen: *De ledenvergadering kiest uit de leden tenminste drie commissarissen.*

St.-Isidorus

Bij de oprichting van de zuivelcoöperatie is St.-Isidorus van Madrid (ca. 1070 – 1130) al de beschermheilige van de Udenhoutse Boerenstand. Bij de zuidelijke zuivelcoöperaties was St.-Isidorus als beschermheilige zeer populair: hij was als zodanig gekozen onder andere te Arcen, Bladel, Westerhoven en Opsel. De boerenapostel Isidorus was zoon van een landarbeider die in dienst was van een grootgrondbezitter in de omgeving van Madrid. Hij trad in het huwelijk met de later eveneens heilig verklaarde Santa María de la Cabeza. Het vroege overlijden van een van hun kinderen spoorde hen aan tot een zeer vrome levenswijze, erg tegen de zin van de collega's van Isidorus. Bidden deed je op zondag in de kerk en niet op het land of onder het werk. Ze deden hun beklag bij hun heer die vervolgens Isidorus ging bespieden. En hier zag de heerboer een wonder. In de tijd dat Isidorus zat te bidden, pakten engelen de ploeg achter de ossen en ploegden hiermee de akker. Een andere keer liet de horige een bron ontspringen om de akkers te bevoeien. Snel was Isidorus voor de bevolking bij het leven al heilig, wat nog eens werd versterkt doordat hij alles wat hij missen kon weggaf aan de minderbedeelden.

Hannes Willems

Johannes Willems (1866-1929). Hij was kassier van de Boerenleenbank in de periode 1899 tot 1916 en vanaf 1916 tot 1929 bestuurslid. Hij was eerste zaakvoerder van de Boerenbond. Al voor de bouw van het pakhuis regelde hij gezamenlijke inkoop voor boeren. En hij was eerste voorzitter van de Zuivelfabriek. Deze vooraanstaande vrijgezel woonde samen met zijn broers Peerke en Janus op de boerderij Kuil 27. Hannes was de baantjesman, Peerke zorgde voor het boerenwerk en Janus deed het huishouden. Hannes werd geboren in 1866 en was bij de oprichting van de bank nog maar 33 jaar, hetgeen voor die tijd beslist jong is geweest voor een dergelijke functie. Hannes Willems was bovendien nog actief in de gemeenteraad en voor het burgerlijk armbestuur. Hij overleed in 1929.

Peer Heijmans

Peer was als eerste secretaris bij de oprichting van de Zuivelfabriek pas 28 jaar. Hij werd op 24 februari 1888 op 't Winkel in Biezenmortel geboren als zoon van Peter Heijmans en Johanna Verhoeven. Hij werd geboren na het overlijden van zijn vader. Peer Heijmans boerde op het ouderlijk bedrijf op 't Winkel. In 1916 was hij medeoprichter en de eerste secretaris van de Zuivelfabriek, van 1926 tot en met 1959 bestuurslid van de Boerenleenbank en de laatste drie jaren daarvan ook voorzitter, in 1933 werd hij lid van de Commissie van Toezicht van de Lagere Landbouwschool te Udenhout en van 1935 tot 1941 en na de oorlog van 1945 tot 1953 was hij wethouder en locoburgemeester. Ook komen we zijn naam tegen als voorzitter van het Waterschap "De Zandleij" en als bestuurslid van de harmonie "Moed en Volharding". Peer trouwde op 2 mei 1917 te Udenhout met Johanna Nicolazina (Jans) Verhoeven. Na het overlijden van hun dochtertje en enig kind verliet Peer de boerderij op 't Winkel, zijn broer Jaon zette het bedrijf daar vanaf 1934 voort. Peer liet voor zichzelf op zijn grond in de Biezenmortelsestraat een fraai herenhuis bouwen.

In de Algemene Ledenvergadering van 17 april 1916 werd de functieverdeling in het bestuur, zoals voorgesteld op 3 maart, definitief vastgesteld. Kapelaan Mooren werd benoemd tot geestelijk adviseur. De twee voor Loon op Zand en Berkel-Enschot vrijgehouden plaatsen in het bestuur werden spoedig bezet door Gerardus van Rooy en Nelis van de Pas. Ook de Raad van Commissarissen werd samengesteld zoals al op 3 maart in de vergadering besproken en ook hier bleven twee plaatsen vrij voor vertegenwoordigers uit Loon op Zand en Berkel-Enschot.

Er lagen bijna acht jaar tussen het moment dat het voorlopig bestuur zijn conclusies trok ten aanzien van de oprichting van een boterfabriek en het passeren van de akte van oprichting. Het is onduidelijk wat hier precies de oorzaak van is geweest. Duidelijk is wel dat in 1909 de boeren de levering van melk van maar 200 melkkoeien hadden toegezegd, terwijl het

voorlopig bestuur 400 als ondergrens voor rendabele productie had bepaald. In het eerste operationele jaar 1917 werd de melk geleverd van 1700 koeien.

Dat het voorlopige bestuur, ondanks de vertraagde oprichting van de zuivelcoöperatie, niet heeft stilgezeten blijkt uit de snelheid waarmee, na het passeren van de oprichtingsakte, een operationele zuivelfabriek werd gerealiseerd. Dat gold zowel voor het ontwerpen en neerzetten van het fabrieksgebouw met de complete inrichting daarvan, als voor de benoeming van de directeur en verdere medewerkers. In die laatste fase voor de oprichting was de inbreng van de op 15 oktober 1915 in Udenhout benoemde kapelaan Mooren waarschijnlijk van groot belang. Zijn vorige standplaats was Schaijk waar in 1911 de "Coöperatieve Zuivelvereniging St.-Joseph" was opgericht met het doel het vestigen van een boterfabriek die al in 1913 operationeel werd. Vanaf de oprichting was kapelaan Mooren geestelijk adviseur. Vrijwel direct na zijn overplaatsing naar Udenhout werd de kapelaan benoemd tot geestelijk adviseur van het voorlopige bestuur en hij maakte bij dit adviseurschap rijkelijk gebruik van zijn ervaringen en zijn netwerk in Schaijk.

Kapelaan Mooren

Antonius Mooren is geboren te Oeffelt in 1881. Hij is priester gewijd in 1908, werd kapelaan te Schaijk en daarna, op 15 oktober 1915, te Udenhout. Op 3 april 1923 volgde de overplaatsing naar Strijp (Eindhoven), waar hij was belast met de oprichting van de parochie H.-Theresia. Pastoor Mooren ging in 1947 met emeritaat. Zijn levenswandel staat uitvoerig beschreven in het boek "Een regen van rozen, Theresiakerk 75 jaar, de geschiedenis van een Strijpse parochiekerk".

Na zijn benoeming in Udenhout raakte kapelaan Mooren meteen betrokken bij de boerenstand, de te bouwen melkfabriek en ook bij de land- en tuinbouw. Al op 16 december 1915 werd hij adviseur van de Vereniging St.-Jan tot bevordering van de tuinbouw en in het bijzonder de fruitteelt. Die dag had de bisschop de statuten van deze vereniging goedgekeurd. Op 23 november 1916 werd de kapelaan adviseur van de Vereniging van Veld- en Tuinarbeiders St.-Patricius. Op 13 mei 1917 volgde de plechtige inzegening van de nieuwe stoomzuivelfabriek. Pastoor Van Eijl noteerde die dag in zijn dagboek: *De kapitale fabriek is er na lange voorbereiding tot stand gekomen door de eendrachtige samenwerking der leden van onze Christelijke Boerenbond, in het bijzonder door burgemeester Van Heeswijk en adviseur kapelaan Mooren.* Overigens verrichtte de pastoor de openingshandeling door met een krakbeweging de machines in werking te brengen. Overigens is vermeldenswaardig dat bij een uitbraak van mond-en-klauwzeer in het voorjaar van 1920 ook kapelaan Mooren door deze ziekte besmet raakte.

Op 22 mei 1916 vond onder voorzitterschap van Johannes Willems de eerste Algemene Ledenvergadering plaats waarbij 139 leden aanwezig waren. De vergadering machtigde het bestuur tot *bouw eener stoomzuivelfabriek en daarvoor het benodigd kapitaal op te nemen.* Wat betreft de financiering zeggen de notulen van genoemde vergadering: *na enige bespreking dienaangaande wordt besloten een inleggeld te heffen van f 1,- per koe, te beginnen op 4 juni aanstaande, terwijl het bedrag telkens na 14 dagen met f 1,- zal worden verhoogd tot maximaal f 14,- per koe.* De totale stichtingskosten werden geraamd op ongeveer f100.000,- waarvan f45.000,- was bestemd voor grond en gebouwen en f55.000,- voor machines en verdere inventaris. Deze ramingen bleken goed ingeschat te zijn want het financiële jaarverslag over het boekjaar 1917 gaf per 31 december een totale "stichtingsschuld" van f100.704,40. Dit bedrag kon tot op de halve cent nauwkeurig worden opgesplitst, als volgt: aankoop grond f900,-, fabriek en directeurswoning f41.355.565,-, aankoop inventaris f54.894,41 en oprichtingskosten f3.554,525. Per diezelfde datum bedroeg de obligatielening bij de Boerenbond f92.500,-.

Het technisch ontwerp van de zuivelfabriek

In haar "mentaliteitsstudie - Zuivelcoöperaties op de Zandgronden In Noord-Brabant en Limburg" concludeert Dr. Jeanine Dekker dat besturen van zuivelcoöperaties in oprichting zich vaak goed informeerden over de bouw en inrichting van een stoomzuivelfabriek door bezoeken te brengen aan naburige reeds bestaande fabrieken. Volgens de notulen van de vergadering van 1 april 1916 werd door het nieuwe bestuur in Udenhout overwogen *op enkele plaatsen eens te gaan kijken naar reeds bestaande boterfabrieken. Besloten werd te gaan kijken in Schaijk, Beek, e.a.* De pas benoemde uit Schaijk afkomstige geestelijk adviseur Mooren had er dus geen gras over laten groeien om het bestuur te laten kennis maken met zijn ervaringen in zijn vorige standplaats. Voor de fabriek in Schaijk was het bouwkundige ontwerp, compleet met tekeningen en bestek met voorwaarden, alles gereed voor aanbesteding, verzorgd door de lokale bouwkundige L. van Berkel. Kennelijk waren de bouwkundige en het door hem geleverde product tijdens het bezoek bij het Udenhoutse bestuur goed in de smaak gevallen, want het gaf hem de opdracht tot het maken van een ontwerp voor de Udenhoutse zuivelfabriek. De tekening van het gebouw en het "Bestek met Voorwaarden voor Aanbesteden" waren al in juli 1916 gereed.

De architectonische tekening van de "Coöperatieve Stoomzuivelfabriek St.-Isidorus" vertoont interessante details van zijaanzichten, afmetingen en indeling. Onder verwijzing naar genoemde tekening onderscheiden we de volgende productieafdelingen: de melkontvangst met losbordes, het centrifugelokaal, het zuurlokaal, het karnlokaal, de opslagkelders en de spoelplaats. Verder nog de volgende "hulpafdelingen": de stoomketel met de kolenopslag, de machinekamer met werkplaats, het laboratorium, het kantoor en het sanitair-blok. Zoals in die tijd gebruikelijk was, waren de ontwerptekeningen nogal summier en moesten de details voor een groot gedeelte uit het "Bestek met Voorwaarden" afgeleid worden. Uit het originele gezegelde document, zoals dat was opgesteld door bouwkundige Van Berkel, volgen hieronder enkele feiten:

- Het peil voor funderingen en kelders was *0.50 m boven de hoogste kruin van den voorliggende grindweg*. Het betreft hier de huidige Kreitenmolenstraat (in die tijd Stationsstraat).
- *Den aannemer zal al de noodige ontgravingen verrichten welke door de Directie nog niet volledig verricht zijn. Het tekort komende zand zal door besteders bij of op het terrein geleverd worden*". Het was in die tijd niet ongebruikelijk dat bij bouwwerken voor coöperatieve zuivelfabrieken, om kosten te besparen, de leden verplicht werden een deel van het graafwerk te verrichten en/of het benodigde zand aan te leveren. Hier werd in het bestek kennelijk ook in Udenhout vanuit gegaan. De per lid te verrichten prestaties waren meestal afhankelijk van het aantal melkkoeien.
- De lokalen waarin melk of melkproducten bewerkt werden, waren voorzien van acceptabele vloertegels, echter nog zonder speciale voegbehandeling. De voegen in een zuivelfabriek dienden resistent te zijn tegen de te gebruiken reinigings-chemicaliën en het zich op veel plaatsen ontwikkelende melkzuur. De wanden in deze ruimten waren tot een hoogte van 1,20 meter boven de plint betegeld met "*witte porseleine*" tegels, afgedekt met speciale strips.
- De schoorsteen van de stoomketel was buiten het bestek gehouden omdat het metselen en de steigerbouw daarvan speciaal vakmanschap vroegen. Wel moest de aannemer zorgen voor het lossen en het transport van de speciale stenen van het station naar de bouwplaats, alsook de levering van het benodigde "*kalkbed der sterke specie voor de opmetseling*".
- De timmerwerken waren van deugdelijke kwaliteit, ruim voorzien van glaswerk en, voor een "natte" zuivelfabriek uiterst belangrijk, openslaande delen voor ventilatie.
- De overeen te komen eenheidsprijzen moeten ter beoordeling uiteraard in de tijd geprojecteerd worden, maar het is toch interessant om er enkele te noemen, zoals: metselwerk binnen f12,- per m², muurbeplesering f0,20 per m², uurloon timmerman en metselaar f0,24, uurloon sjouwer f0,18.

- Het werk moest voor of op 1 maart 1917 *geheel klaar en in goeden afgewerkten staat worden opgeleverd op boete van f 10,- per dag.*
- De betaling geschiedde in vijf termijnen, *“de laatste te betalen dertig dagen nadat het werk geheel is afgewerkt, in gebruik genomen en goedgekeurd: met dien verstande dat van deze laatste termijn achthonderd gulden, zegge f800,- zal worden ingehouden tot zes maanden na de oplevering, voor den onderhoud welke aan het gebouw mocht voorkomen”.*
- Over de aanbesteding en inschrijving was het volgende bepaald: *“De inschrijvingen moeten op gezegeld papier zijn gesteld, duidelijk in cijfers en letterschrift en onderteekend door den aannemer en 2 borgen”.*

Voor zover nu beoordeeld kan worden, is door Van Berkel een zeer kundig ontwerp met dito ‘Bestek & Voorwaarden’ geleverd. Hij gaf speciale aandacht aan de typische eisen van een zuivelfabriek zoals voldoende ventilatie en eenvoudig te reinigen vloeren en wanden. Voor het afvalwater waren wel goten en rioleringen beschreven, maar verder geen voorzieningen voor behandeling van het vuile water. Dit werd (zoals in die tijd gebruikelijk) zonder enige biologische of chemische reiniging gelooft in de aan het fabrieksterrein grenzende Roomleij.

De realisatie van het oorspronkelijke gebouw

In juli 1916 werd voor ontvangst van een exemplaar van het “Bestek & Voorwaarden” getekend door de Udenhoutse aannemer Adrianus Brekelmans. De twee volgens het bestek vereiste borgen waren A. Kruissen en P. Brekelmans. Na zijn inschrijving vond op 11 juli 1916 de aanbesteding plaats, waarna het werk hem werd gegund voor het bedrag van f23.987,-. Volgens het getekende “Bestek & Voorwaarden” moest direct na de gunning met het werk worden aangevangen en op 1 november 1916 moest het glasdicht en afsluitbaar zijn met een boete van f10,- voor iedere dag van overschrijding.

Adrianus Brekelmans was niet alleen een grote aannemer en ontwerper/tekenaar van huizen en gebouwen, hij was ook een stipte administrateur. Elke zaterdag werd er van alle uitgaande post van die week op semi-transparant papier een doorslag gemaakt en systematisch gedocumenteerd in respectabele boekwerken. Kleinzoon Ad beschikt over een vijftal van deze boeken, ieder met een inhoud van ongeveer 500 bladzijden. Elk boek bevat een nauwkeurige (per onderwerp gecodeerde) inhoudsopgave. In deze wel heel bijzondere verslaggeving vinden we bijvoorbeeld de correspondentie van 15 september 1916 met het bestuur van de zuivelfabriek betreffende de bevestiging van de betaling van de tweede termijn groot f4.797,40, zijnde 20% van de aannemingsom. Die tweede termijn kon volgens het bestek ter betaling worden ingediend als *alle balklagen gelegd en aangemetseld zijn*. Dat betekent dat slechts twee maanden na de gunning het werk al ver gevorderd was. Dat is des te verwonderlijker omdat de toegepaste bouwtechniek zeer arbeidsintensief was.

Wat de betalingen betreft bepaalde het bestek verder dat de vijfde en laatste termijn, met inhouding van f800,- voor eventueel onderhoud, betaald zou worden nadat *het werk geheel klaar is afgewerkt, in gebruik genomen en goedgekeurd*. Deze clausule vroeg om moeilijkheden omdat de aannemer hierdoor afhankelijk werd van de voortgang van de door derden te leveren en te installeren machines. Immers, zonder deze machines (waarvan bovendien de funderingen pas na gereedkomen door de aannemer konden worden betegeld) kon het werk niet in gebruik worden genomen. Kennelijk had het bestuur begrip voor deze bedenkelijke clausule, want de laatste termijn werd opgesplitst in twee betalingen zodat Brekelmans al op 27 februari 1917 een ontvangen voorschot kon overmaken naar de Provinciale Bank te Den Bosch. Hij gaf naar de Bank als reden voor dit voorschot: *aangezien het stellen der machinerieën te veel tijd in beslag neemt en welk werk geheel in rekening van derden moet geschieden*.

Hieruit blijkt dat de bouw al begin februari 1917 klaar was voor oplevering. Dat Brekelmans terecht een voorschot claimde, blijkt uit het moment waarop de (voorlopige) eindafrekening

plaats vond. Pas op 4 augustus 1917, dus ongeveer vijf maanden later, kon de ontvangen tweede helft van de laatste termijn, inclusief meerwerk, aan de bank worden overgemaakt.

Jôsje Brekelmans

Aannemer Adrianus Brekelmans, in de volksmond Jôsje de Gôolse genoemd, wordt in 1873 als zoon van het echtpaar Petrus Brekelmans en Johanna van Laarhoven in Udenhout geboren. Zijn vader was metselaar en Jôsje koos ook voor dat vak, maar richtte al snel een eigen aannemersbedrijf op, dat gevestigd was aan de Kreitenmolenstraat. Hij was een actieve man, die zich niet alleen bezighield met bouwen maar ook met ontwerpen en het eigenhandig vervaardigen van bouwtekeningen. Volgens zijn kleinzoon Ad was hij zijn halve leven achter de tekenafel te vinden. In Udenhout heeft hij niet alleen een groot aantal woningen en enkele villa's ontworpen en gebouwd maar ook het gebouw van de Boerenbond en een groot gedeelte van de gebouwen van Huize Assisië zijn van zijn hand. Een aantal huizen die hij in de toenmalige Van Heeswijkstraat (thans eerste gedeelte Zeshoevenstraat) voor eigen rekening bouwde, werd door hem verhuurd. Dat hij veel personeel had, blijkt uit het feit dat, terwijl hij in Udenhout een viertal woningen bouwde, hij gelijktijdig een school met dertien klassen in Veghel en een klooster in Lage Mierde bouwde. Tijdens de bouw van de zuivelfabriek raakte Jôsje bevriend met de eerste directeur van de zuivelfabriek, Jan Besselink. Elke zondagavond, klokslag 8 uur, ontmoetten ze elkaar in het café. Deze vriendschap had wellicht een positieve invloed op het oplossen van de problemen rond het meerwerk en de gespreide betaling van de laatste termijn.

Het productieproces en de geïnstalleerde machines

Gedurende de eerste jaren van haar bestaan voldeed de fabriek aan de typische kenmerken van een eenvoudige boterfabriek, zoals er zoveel voorkwamen op de zuidelijke zandgronden. Uit het vet van de door de leden geleverde melk werd boter gemaakt. De vetvrije melk, de ondermelk, werd teruggestuurd naar de leverende leden. De karnemelk, die bij de bereiding van boter vrijkomt, werd verkocht of ging eveneens terug naar de boeren.

Over het machinepark, zoals dat in eerste instantie in de fabriek geïnstalleerd werd, is maar weinig bekend. Uit verkoopcijfers in de financiële jaarverslagen van de eerste jaren kunnen we in grote lijnen het productieproces en, hieraan gekoppeld, het benodigde machinepark afleiden. Het grondplan volgend, kan per afdeling het productieproces en de belangrijkste hiervoor benodigde machines worden beschreven:

Melkontvangst

De start van het productieproces was de melkontvangst met aan de voorkant een bordes waarop de melkkannen werden afgeleverd. Dat gebeurde of door de boeren zelf of door gecontracteerde melkrijders. Deze *rômboeren* met hun rinkelende *rômkannen* vormden jarenlang een vertrouwd straatbeeld in Udenhout. Eerst werd gekeken of de melk zuur was. Zo ja, dan ging die terug naar de boer. Als de melk goed was, droeg het personeel de rômkannen naar een bascule om de aangeleverde melk te wegen. Per leverancier werd de geleverde hoeveelheid genoteerd en een monster genomen voor de bepaling van het vetgehalte. De lege bussen werden, om te kunnen uitdruppen, ondersteboven op een carrousel geplaatst en gingen daarmee terug naar het eerdergenoemde laadbordes. De monsters werden, na conservering, gedurende een periode van twee weken opgespaard en daarna op vetgehalte onderzocht. De boeren kregen hun geleverde melk per twee weken uitbetaald naar hoeveelheid en vetgehalte. Deze uitbetaling vond plaats door middel van bedrukte geldzakjes die tussen de deksel en de rand van een melkbus werden geklemd. Op de melkontvangst vond een tweede belangrijke activiteit plaats: het opslaan van de bij de boterbereiding vrijgekomen ondermelk en karnemelk, die bestemd was voor teruglevering aan de leden. Dit gebeurde in de lege melkkannen waarin de rauwe melk was geleverd. Voor het per melkbus afmeten van de hoeveelheid werd waarschijnlijk gebruik gemaakt van een platformbascule of een zogenaamde ondermelkmeter.

Centrifugelokaal

De naam zegt het al: een afdeling waar de melkcentrifuge (of melkontromer) stond opgesteld. Met behulp van de centrifugale kracht scheidde de lichte room zich van de zwaardere ondermelk. In het interieur van de centrifuge zat een sneldraaiende trommel (ongeveer 6.000 omwentelingen per minuut) die de zwaardere ondermelk naar de buitenkant slingerde en daar afvoerde. De lichtere room werd hierdoor naar binnen gedrukt en daar door een speciale roomgrijper afgevoerd.

Naast het ontromen van de melk vond er in het centrifugelokaal nog een tweede belangrijk proces plaats: het verhitten (*pasteuriseren*) van de melk en room, gevolgd door het koelen. Zowel voor het opwarmen als voor het afkoelen was veel energie nodig. Daarom waren er al in het begin van de twintigste eeuw machines ontwikkeld waarin de te verwarmen melk in tegenstroom met de af te koelen melk werd gebracht. Deze zogenaamde *regeneratie* leverde een besparing op van wel tachtig tot negentig procent van de benodigde energie. Voor deze uitwisseling van warmte werd in die tijd gebruik gemaakt van verschillende typen apparaten zoals bijvoorbeeld open warmtewisselaars. Hierbij werd de warme melk of room in een bovenliggende goot gepompt en die stroomde vervolgens over een gegolfd oppervlak naar beneden terwijl aan de binnenkant de op te warmen koude melk van beneden naar boven werd gepompt. De warme melk of room koelde af en de koude melk of room warmde op. De pasteur zorgde voor de hoge temperatuur die voor het pasteuriseren van de melk en room nodig was. In het gesloten vat bevond zich een kleiner conisch toelopende ronddraaiend binnenvat. In de ruimte tussen deze twee vaten werd heet water gepompt, die de melk verhitte. De vorm en het ronddraaien van het binnenvat drukte de melk of room naar boven en voerde die daar af als warme melk.

Zuurlokaal

Het *zuurlokaal* is in feite een verhoogd bordes waar de van de centrifuge en pasteur komende room in speciale tanks werd opgeslagen. In deze tanks moesten twee belangrijke behandelingen van de room plaatsvinden: Het zuren van de room en het regelen van de temperatuur. Bij het pasteuriseren zijn, door de hoge temperatuur, vrijwel alle melkzuurbacteriën gedood. Omdat de markt om boter uit gezuurde room vraagt, moeten er dus opnieuw bacteriën worden toegevoegd. Dat gebeurt door middel van een *reincultuur*. In feite is dit een ophoping van met zorg geselecteerde bacteriën die, mits goed behandeld, voor een goed controleerbare verzuring zorgen. De geselecteerde bacteriën geven ook een speciaal aroma aan de boter. Het is verder van belang om de vetbolletjes die in de room voorkomen bij het karnen de juiste samenstelling te geven. Dit is ook bij het opkloppen van traditionele slagroom van belang. Na afronding van het *rijpingsproces*, dat ongeveer 20 uur duurde, ging de room naar het karnlokaal.

Karnlokaal

In de op deze afdeling geïnstalleerde boterkarn vond het eigenlijke verkarnen van de room plaats. Dat werkte ongeveer als volgt: het vet kwam in de gerijpte room voor in de vorm van kleine bolletjes die zijn omgeven door een vliesje. De klotsende bewegingen in de karn beschadigden dat vliesje en daardoor klonten ze aan elkaar tot een botermassa die zich gemakkelijk van het overige bestanddeel, de karnemelk, liet scheiden. Nadat de karnemelk was afgetapt kneedden in de karn ingebouwde walsen de botermassa, die de vetbolletjes verder tegen elkaar drukten en de resterende ongewenste karnemelk eruit persten. Volgens de financiële jaarverslagen werd de boter in de eerste jaren hoofdzakelijk verkocht via de commerciële afdeling van de ZNZ en moest daarom voldoen aan de door de Boter Controle Maastricht (BCM) gestelde eisen. Voor het verpakken van de boter gebruikte men meestal houten kistjes of typische ronde houten vaatjes. Deze hadden een inhoud van 25 of 50 kg en werden eerst bekleed met perkament papier en, na vulling en zorgvuldig aanstampen, voorzien van een genummerd BCM merk. De verpakte boter werd opgeslagen in de kelders onder de melkontvangst en het zuurlokaal.

Alles draaide op en om stoom

Volgens de akte van oprichting droeg de vereniging de officiële naam: “*De Coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus*”. Toch prijkte op de muur van het toenmalige nieuwe gebouw de naam “Coöperatieve Stoomzuivelfabriek St.-Isidorus”. Deze benaming stond ook op het officiële briefpapier, de geldzakjes, en het verpakkingsmateriaal. Dat de oprichters de naam “stoomzuivelfabriek” in plaats van gewoon “zuivelfabriek” gebruikten, was niet voor niets. Men wilde door de toevoeging van ‘stoom’ aangeven dat het hier een grote, moderne fabriek betrof, die niet (zoals de bestaande kleinere boterfabriekjes) door handkracht maar door stoom werd aangedreven. In veel streken van de Kempen noemde de bevolking de zuivelfabriek in het begin van de twintigste eeuw dan ook vaak ‘het stoom’.

De betekenis van het woord stoom ging begin twintigste eeuw verder dan het op een bepaalde manier kenbaar maken van een status. In die tijd stond stoom voor zuivelfabrieken, maar ook voor veel andere industrieën, synoniem met de overschakeling van handkracht naar mechanische aandrijving. Door middel van een stoomketel werd kokend water omgezet in stoom, dat onder zeer hoge druk een stoommachine in werking zette. Met cilinders en een krukas werd een lineaire beweging omgezet in een draaiende beweging. Via een as met een vliegwiel en leren drijfriemen werd een bovenliggende aandrijf-as in beweging gebracht en vanaf deze lange aandrijf-as werden vervolgens alle andere machines en werktuigen weer met riemschijven aangehaakt. Allemaal zeer revolutionair. Zware handarbeid werd voortaan door machines gedaan.

Een tweede belangrijke functie van stoom was het gebruik ervan als warmtebron voor het verhitten en pasteuriseren van de melk en room. Dit gebeurde of door het rechtstreeks gebruiken van de stoom of door eerst water met de stoom te verhitten en vervolgens het warme water voor productverwarming te gebruiken.

Een derde belangrijke functie van de stoom was het te gebruiken voor de reiniging van machines en gereedschappen. In de tijd dat er nog met de hand gereinigd werd, gebeurde dit meestal door in een emmer het water met stoom op te warmen met temperaturen van soms boven de tachtig graden. Bovendien werden sommige machines en ook melkbussen na het reinigen met behulp van stoom gesteriliseerd. Een niet ongevaarlijk werk dat bij onervaren mensen vervelende brandwonden veroorzaakte.

In de vroegere zuivelfabriek was stoom bijna even belangrijk als melk. Het continue brandend houden van de ketel, ook tijdens het vrije weekend, vereiste inzicht en ervaring. Als het vuur maandagochtend onverhoopt gedoofd was, was dit een kleine ramp want dan kon de melkontvangst starten. Daarvoor moest het vuur volop branden en de stoomdruk voldoende hoog zijn om de stoommachine te laten werken. Het opstartproces kon uren duren.

Water

In een zuivelfabriek is met name voor de reiniging een vrij grote hoeveelheid water nodig. Bij de oprichting van de fabriek in Udenhout was er nog geen aansluiting op het waterleidingnet, maar werd het water opgepompt uit een zogenaamde *nortonput*. Dit is een verwarrende naam omdat het een feite geen put maar een lange pijp was die in de grond was geslagen waardoor het water werd opgepompt. Dat gebeurde met een zelfaanzuigende pomp die in de machinekamer stond opgesteld, aangedreven door, dat kan niet missen, de stoommachine. Meestal was de capaciteit van de bron en de pomp te laag om pieken in het verbruik op te vangen en was er dus een buffer nodig. Daarom was in het gebouw, aan de kant van de Boerenbond, dus boven de huidige kantoren, een betonnen bak van ongeveer 10.000 liter geplaatst. Dat verklaart waarom dat gedeelte van het originele gebouw hoger is dan de rest van de fabriek.

IJswater

In een zuivelfabriek is voor het koelen van melk en room op verschillende plaatsen ijskoud water nodig. Hiervoor is een ijswaterinstallatie nodig. De ingewikkelde werking ervan wordt uitgelegd in hoofdstuk 5.

Elektriciteit

Het is moeilijk voor te stellen dat de zuivelfabriek, met verschillende pompen en andere draaiende werktuigen, in 1917 ging werken zonder elektriciteit. Echter, de voor de werktuigen benodigde kracht werd geleverd door de stoomketel in combinatie met de stoommachine. Voor verlichting gebruikte men carbidlampen.

Het laboratorium

Het laboratorium was in de beginperiode erg primitief en vooral bedoeld voor het onderzoek van de kwaliteit en samenstelling van de door de leden geleverde melk en de geproduceerde boter. Om te controleren of de melk van acceptabele kwaliteit was, voerde men een stabiliteitstest uit. Die bestond uit de zogenaamde alcoholproef: Twee milliliter melk werd vermengd met sterke alcohol en bij verminderde stabiliteit (bijvoorbeeld door een verhoogde zuurgraad) ging de melk schiften en ging deze, na eerst met norit zwart te zijn gemaakt, naar de leverancier terug. Hiervoor is beschreven hoe bij de melkontvangst per lid elke dag monsters voor bepaling van het vetgehalte werden genomen. Het onderzoek van de (geconserveerde) monsters maakte gebruik van *centrifugaalkracht*. Een kleine hoeveelheid melk ging in een *butyrometer* die horizontaal liggend in een centrifuge werd geplaatst die enkele minuten met een snelheid van ongeveer 6.000 omwentelingen per minuut ronddraaide. Het lichtere vet werd naar binnen gedrukt en het vetgehalte was in de steel van de butyrometer afleesbaar. Dit onderzoek vond elke twee weken plaats en was erg arbeidsintensief.

Een belangrijk onderzoek was de bepaling van het watergehalte in de boter. Dit mag niet hoger dan 18% zijn. De kunst was om zo dicht mogelijk bij dat maximum te zitten. Bij een te hoog gehalte liep men het risico van fikse boetes terwijl een te laag gehalte economisch schadelijk was omdat het "gemiste" vocht per kilogram de boterprijs had kunnen beïnvloeden.

De naam van de fabriek

In Udenhout spreken niet zoveel mensen over de zuivelfabriek. Ze gebruiken eerder de naam boterfabriek of melkfabriek. Oorspronkelijk was het natuurlijk een boterfabriek en oudere mensen hanteren wellicht nog die naam. Latere generaties hebben de fabriek gekend als de plek waar melk werd aangevoerd, verwerkt en gedistribueerd. De naam melkfabriek lag meer voor de hand.

Directeur Hendrik Janssen van St.-Isidorus startte zijn directeurscarrière aan de "Coöperatieve Stoomzuivelfabriek H. Maria" in de Limburgse plaats Helden-Panningen. In deze stoomzuivelfabriek was uiteraard vanaf de oprichting een melkontromer oftewel centrifuge geïnstalleerd. Daarom werd de fabriek, op zijn Limburgs, vaak "de fuu" genoemd en directeur Hendrik Janssen aangeduid als "Driek van de fuu".

De eerste levensjaren

De leden en de door hen geleverde melk

Het eerste officiële financiële 'Jaarverslag over het boekjaar van 18 mei tot 31 december 1917' had betrekking op een gedeelte van het eerste operationele jaar 1917. Volgens dit jaarverslag waren er op het einde van dat jaar 263 leverende leden. Het totale koeienbestand van deze leden bedroeg ongeveer 1.200 stuks. Dit was opvallend meer dan de 400 die het voorlopige bestuur in 1909 als minimumgrens voor het oprichten van een grote stoomzuivelfabriek had gesteld. Dat de boerenbedrijven in de startperiode klein waren, blijkt uit het volgend overzicht: 71 leden (28%) hadden 1 of 2 koeien, 145 leden (57%) hadden 3 tot 6 koeien en 37 leden (15%) hadden 7 tot 10 koeien.

Het ontvangen van melk startte in de tweede helft van mei 1917. In het eerste volledige jaar, 1918, was de omvang van de aangevoerde melk in totaal ongeveer 2.6 miljoen kg, het gemiddeld vetgehalte 3,02%, de uitbetalingsprijs f12,50 per 100 kg en bedroegen de verwerkingskosten f2,33 per 100 kg.

De balans per 31 december 1917 geeft op een typische manier tot op de halve cent nauwkeurig inzicht in bezittingen en schulden met een balanstotaal van f127.177,09 met aan de schuldenkant een obligatielening (van de Boerenbond) van f87.000,-.

Gerealiseerde productie en verkoop

Van de in 1917 2 miljoen kg ontvangen melk werd 1,8 miljoen kg gebruikt voor de productie van zo'n 64.000 kg boter. Ongeveer 56.000 kg hiervan werd verkocht aan de botermijn in Maastricht, die eigendom was van de Zuid Nederlandse Zuivelbond (ZNZ). Ruim 6.000 kg verkocht de fabriek zelf. Waarschijnlijk voor het grootste gedeelte aan de leden, maar ook via een melkventer die al in het eerste jaar in dienst was. Uit voorgaande cijfers blijkt dat niet alle aangevoerde melk werd gebruikt voor de productie van boter. Ongeveer 200.000 kg werd als volle melk doorverkocht aan andere bedrijven. De verkoop van deze melk, 'overmelk' genoemd, verliep waarschijnlijk hoofdzakelijk via de commerciële afdeling van de eerder genoemde ZNZ. Het financiële jaarverslag vermeldt verder dat de fabriek ongeveer 115.000 liter ondermelk en 55.000 liter karnemelk aan de leden terugleverde.

De personele bezetting en scholing

Een van de eerste activiteiten van het bestuur was het zoeken van een geschikte directeur die in staat was aan de vrij gecompliceerde zuivelfabriek technisch, organisatorisch en economisch leiding te geven. Bij het eerder gemelde bezoek van het bestuur aan de boterfabriek St.-Joseph in Schaijk was men uiteraard ook in contact gekomen met de directeur, Jan Besselink. Hij had kennelijk een heel goede indruk gemaakt, want een gecombineerde vergadering van bestuur met commissarissen benoemde hem met algemene stemmen, ingaande 1 januari 1917, als eerste directeur in Udenhout. Volgens het financiële jaarverslag over het boekjaar 1917 bedroeg zijn salaris f1.500,- per jaar plus vrij wonen. Het salaris werd bovendien afhankelijk gesteld van het aan de leden betaalde melkgeld. In verband met het overeengekomen vrij wonen van de directeur verleende het bestuur in de Algemene Ledenvergadering van 13 maart 1916 goedkeuring om grond aan te kopen voor het bouwen van een directeurswoning. Deze bouw ging echter niet door, omdat de toenmalige directeur van de steenfabriek een woonhuis te koop aanbood dat het bestuur geschikt bevond. Het pand staat vooraan in de Stationsstraat.

Jan Besselink

Johannes Henricus Josephus Besselink werd op 23 maart 1884 in de buurt van Hengelo geboren. Zijn vader was eigenaar van café "De Graafschap" en tevens koetsier bij de baron van Huize Zelle te Hengelo. Al op jonge leeftijd kreeg hij werk op de plaatselijke zuivelfabriek en kreeg hij de gelegenheid in Zutphen een cursus zuivelbereiding en boekhouden te volgen. Hij werd assistent-directeur van de stoomzuivelfabriek in Vorden. In 1912 reageerde hij op een advertentie waarin naar geschoolde zuivelaars voor een in Schaijk op te richten zuivelfabriek werd gevraagd. Na enkele bezoeken en gesprekken met de voorzitter volgde zijn benoeming als directeur van de zuivelfabriek in oprichting. Hij kreeg de volle verantwoording voor de bouw van de fabriek alsook voor de plaatsing van de benodigde machines. Verder zorgde hij voor de werving, selectie en training van het benodigde personeel. Over zijn benoeming aan de zuivelfabriek te Udenhout meldt de familiechroniek "Familie Herinneringen": *Na enkele jaren in Schaijk als directeur gewerkt te hebben, werd vader benoemd tot directeur van de zuivelfabriek te Udenhout. De aanleiding was dat een voormalig kapelaan uit Schaijk, die vader goed kende, werd benoemd tot kapelaan in Udenhout. Toen in Udenhout plannen werden gemaakt om een zuivelfabriek op te richten, heeft de kapelaan ervoor gezorgd dat vader naar Udenhout kwam. Ook hier verrichtte hij, net*

als in Schaijk, het hele proces van bouwen, inrichten en instrueren van het personeel.
 Al voor zijn benoeming in Schaijk trouwde Besselink met Anna Maria van Casteren. Ze kregen zes kinderen waaronder Harry, die al jong overleed. Er werd een tweede Harry geboren, de bekende bakker van de "Udenhoutse Broeder". Helaas stierf Anna Maria op jonge leeftijd en bleef Besselink met vijf kinderen achter.

Hij nam intensief deel aan het dorpsleven. Hij was lid van het gilde St.-Sebastiaan en heeft ooit een zilveren medaille geschoten en in 1929 bracht hij het tot Koning. Lid zijn van een gilde is een dure aangelegenheid, vooral voor arbeiders met een gezin. Besselink zag echter graag nieuwe leden en trok vaak zijn portemonnee om mensen toch de gelegenheid te geven lid te worden.

Directeur Jan Besselink stond in 1925 hoog op de kandidatenlijst voor de vacature van directeur van de Zuivelfabriek in Zevenbergen. Het bestuur kwam met betere salarisvoorstellen, waardoor men hem op het nippertje wist te behouden.

Melkrijders haalden de kannen op bij de boeren en brachten de melk naar de fabriek. Het naar binnen sjouwen was voor de melkrijders heel zwaar werk. Directeur Besselink wilde nog wel eens "een demonstratie bussen dragen" geven. Hij pakte dan vier bussen tegelijk, twee aan twee en zei tegen de melkrijders dat dit de vlotte gang van zaken bevorderde.

Eind februari 1918 moest directeur Besselink inkwartiering dulden. Er kwamen 120 huzaren in Udenhout onder aanvoering van ritmeester Jhr. A. Sprée, die met zijn echtgenote zijn intrek nam in de helft van de woning van de directeur.

Ten tijde van directeur Jan Besselink hing bij het loket van het kantoor een bordje met de tekst: "Bespreek uw boodschappen in telegramstijl. Vergeet niets, doch maak het kort".

In het financieel jaarverslag over 1917 staat over de personele bezetting in het eerste operationele jaar: *Het personeel bestaat uit 8 personen, hunne functies, salarissen en lonen zijn als volgt:*

- *J.H.J. Besselink, directeur, f 1.500,- per jaar + vrij wonen*
- *W. Heessels, ondermelkweger, f 12,50 per week*
- *Chr. Kahlman, machinist, f 13.50 per week*
- *J. Brabers, melkweger, f 12.50 per week*
- *W. Kremers, botermaker, f 12,50 per week*
- *J. Bosch, centrifugist, f 11,25 per week*
- *W. van Gorkum, hulpmelkweger, f 12,50 per week*
- *Jos. Schoonus, melkventer, f 12,50 per week*

Melkventer Jos. Schoonus zou drie jaar later worden benoemd tot assistent-directeur.

De zuivelfabriek St.-Isidorus was in zijn tijd een moderne fabriek met technische apparatuur die een vakkundige bemanning vereiste. Het is dan ook de vraag hoe het bestuur, dat uiteraard geen ervaring in de werking van zo'n bedrijf had, aan dat kundige personeel kon komen. Gelukkig gaf de eerder genoemde "Federatieve Nederlandse Zuivelbond" (FNZ) aan het begin van de twintigste eeuw een aantal gespecialiseerde studieboeken uit waarin de verschillende werkzaamheden in een zuivelfabriek zoals boter- en kaasmaken, uiteen werden gezet. Jacobus Wintermans had een studieboek geschreven met de titel: "*Bevattelijke handleiding voor leden, bestuurders en werklieden van Boterfabrieken*". In dezelfde periode organiseerde de FNZ cursussen en verstreekte diploma's voor assistent-directeuren en gespecialiseerde werknemers zoals centrifugisten, machinisten en botermakers. Al in 1903 stelde de ZNZ zelfs een reizende instructeur aan, die niet alleen cursussen voor genoemde werknemers gaf, maar tevens de fabrieken van de aangesloten coöperaties (dus inclusief Udenhout) bezocht om de cursisten ter plaatse aanvullende

training te geven en behulpzaam te zijn bij het verbeteren van de verschillende productiemethoden.

Tips

In de beginjaren plaatste het bestuur tips in de jaarverslagen:

- Melk van pas gekalfde koeien (biestmelk) maakt de boter rot.
- Schuimt de melk niet bij het melken, zo is de koe vermoedelijk ziek.
- Houdt zulke melk en ook de biestmelk apart en lever deze nooit aan de fabriek.
- Melk wordt in hoofdzaak zuur door onzindelijke behandeling en slecht koelen.
- Laat de koeien zoveel mogelijk van buitenlucht profiteren.
- Koel de melk direct na het melken snel af tot beneden 15 graden Celsius.
- In een goed verlichte stal ziet men het vuil wel overal.
- Eenzijdig voederen geeft onsmakelijke melk en bedorven voeder geeft bedorven melk.
- Hebt ge in de stal steeds zuivere lucht, wees dan voor dier noch melk beducht.
- Zindelijk melken, goed teemsen, een goede ontluchting en afkoeling, is het geheim der melkbewaring.
- Prijs directeur en personeel der Zuivelfabriek wanneer zij streng zijn op de kwaliteit van de melk.
- Giet nooit warme en koude melk bijeen, niet in de winter en vooral niet in de zomer, dus op geen enkele tijd van het jaar.

De tien geboden voor het melken

Uit een cursus voor de Boerinnenbond.

Gij zult er voor zorgen dat de plaats waar gemolken wordt, stal of melkplaats in de weide, zindelijk en rustig is.

Gij zult om stofopjaging en stankverspreiding te voorkomen, verbieden dat vlak vóór of tijdens het melken, de stal uitgemest wordt, of dieren gevoederd worden.

Gij zult het melkstoeltje en het spantouw steeds zindelijk houden en op een zindelijke plaats bewaren.

Gij zult voor den aanvang den uier en omliggende delen van het lichaam met een schonen en drogen doek afwrijven.

Gij zult metalen emmers (naadloos en goed vertind) gebruiken en er voor zorgen dat deze steeds goed gereinigd worden en voor niets anders gebruikt worden dan voor het melken.

Gij zult regelmatig en krachtig, zoveel mogelijk met de volle hand melken, zodat de melk er zonder trekken en knijpen uitgedrukt wordt.

Gij zult vlug en goed uitmelken.

Gij zult de melk buiten de stal in een frisse stofvrije omgeving teemsen in een naadloze, goed vertinde zindelijke transportkan, deze direct in koud water plaatsen en zo diep en vlug mogelijk afkoelen, ook in de winter.

Volgt een melkcursus.

Het melkvee op de boerderij

Heel vroeger stonden de koeien in potstallen. Uit de houtwallen en de slootkanten werd *rauwigheid gevlagd*. Men voegde die toe aan de mest, waardoor de hoeveelheid mest toenam. Enkele keren per jaar verwijderde de boer de mest uit de stal. Het mest diende het vruchtbaar maken van de akkers. Vanaf de twintiger jaren kwamen de Hollandse stallen in zwang. Deze stallen waren veel lichter en de koeien stonden op een verharde dam en met beugels vast aan palen. De koeien lagen in het stro en twee keer per dag werd het stro ververst. Achter de koeien was een grup voor de opvang van de mest en de gier. Onder de achterstal was een gierkelder en door kleine roosters in de grup liep de gier daarin. Aan de voorkant van de koeien was een goot voor het voer. Deze Hollandse stallen waren veel hygiënischer dan de potstallen wat ten goede kwam aan de kwaliteit van de melk.

Als een koe *stierig* (tochtig) was, moest zij naar de stier. Elke buurtschap kreeg in de loop van de dertiger jaren één stier staan van de fok- en controlevereniging. Zo stonden er stieren bij Peer van Balkom, bij Moonen op de Molenstraat en bij Willem van den Bersselaar in Biezenmortel. Vroeger liet men de koeien vaak kalven in de wintermaanden omdat dan de melkprijs iets hoger was. Het gaf nog een ander voordeel. Een koe geeft de meeste melk na het kalven maar de melkproductie stijgt ook bij het naar buiten in de wei gaan. Op die manier gaf de koe dus tweemaal extra melk. De eerste melk na het kalven heet de *biest*. Die heeft een andere samenstelling dan normale melk en is geler van kleur. De biest mocht niet geleverd worden aan de fabriek. Het nuchtere kalf kreeg de biest te drinken en van de overschot bakten liefhebbers *struif*.

De kalveren werden aangehouden, de stierkalveren verkocht men. Het oude vee en vee dat niet drachtig wilde worden, deed men ook van de hand. Als een beest verkocht was, kreeg de koper altijd één gulden terug van het betaalde geld als zegengeld. De handelaar pakte dat ook aan. Het was bijzonder onbeleefd om geen zegengeld te geven.

's Zomers liepen de koeien dag en nacht in de wei van eind april tot eind oktober. Het melken ging met de hand, 's zomers tweemaal daags, maar in de winter molk men driemaal daags, omdat er dan meer tijd voor was. Soms was het een prachtige bezigheid om te melken bij het krieken van de dag. Vooral in het voorjaar met mooi weer was het prachtig; melken bij een koor van vogels die in de houtwallen zaten rondom de weilanden. Maar soms was het geen pretje zoals bij broeierig zomerweer als op de armen tientallen donderbeestjes kriebelden, de dazen staken, de vliegen vervelend waren en de koeien onrustig werden. De melkbussen werden in het begin van de twintigste eeuw nog vanaf de wei naar huis vervoerd met een bokkenkar of hondenkar en later per transportfiets voor op de pakkendrager en weer later met een ponywagen. De boer zette de melkbussen aan de straat. 's Morgens haalde de melkrijder de melkbussen op en 's middags kwamen de lege melkbussen terug met een strookje dat tussen de deksel en de kan was geklemd, waarin stond hoeveel er geleverd was.

Bij het melken moest men er altijd op bedacht zijn dat de koeien zwaaiden met hun staarten. Vooral op de stal want daar lieten de koeien hun staart nogal eens liggen in de mest. Daar kwamen dan *schitten* (harde klonten mest) aan te zitten. Daarom bond men op de stallen de staarten nogal eens op, zodat die niet in de mest konden komen. Er liep dan een draad hoog boven de koeien en daaraan zaten lijnen die verschoven konden worden. Die lijnen zaten met een leertje in de uiteinden van de staart gevlochten. Het was de trots van een boer als zijn rij koeien er netjes bij stond.

Hoofdstuk 3

Een groeiende markt

Van boterfabriek naar zuivelfabriek

Ledenaantal

In de beginjaren van de coöperatieve vereniging St.-Isidorus groeide het aantal leden gestaag. De belangstelling bij de Udenhoutse melkveehouders voor het lidmaatschap was groot. Het aantal leden nam toe van 263 in 1918 naar 341 in 1925. Een melkveehouder, die lid wilde worden, diende een schriftelijk verzoek in. Als de bestuursvergadering positief besliste, kreeg de veehouder(ster) schriftelijk een kennisgeving dat zijn/haar verzoek was ingewilligd *“en U alzo als lid dier Vereniging zijt aangenomen”*. De groei van het ledental zette zich voort tot 384 in 1935, waarna er een constante daling inzet. In 1950 stond de wijzer weer op 269, ongeveer het aantal van 1917. De daling sinds 1935 had te maken met de negatieve ontwikkelingen in de zuivelindustrie in de crisisjaren, vrijwel direct gevolgd door de invloed van de Duitse bezetting tijdens de oorlogsjaren 1940-1945.

De groei van het aantal leden met 30% in de eerste zeven jaren leidde tot een explosieve groei van de hoeveelheid aangevoerde melk met meer dan 50%. Dit was uiteraard voor een gedeelte een gevolg van de groei van het ledental, maar vooral van de toename van de hoeveelheid geleverde melk per leverancier. Die steeg van ongeveer 7.000 liter in 1917 naar bijna het dubbele in 1925.

Tot 1941 kregen de leden betaald op basis van het aantal geleverde kilogrammen. Omdat de opbrengst aan boter direct beïnvloed werd door het vetgehalte van de rauwe melk was dit gehalte van cruciaal belang voor het financiële resultaat van een boterfabriek. Daarom wijzigde in 1941 de uitbetaling van de rauwe melk, waarbij voortaan het gehalte aan botervet in de melk de prijs mede bepaalde.

Overschot aan geleverde melk

Al in het eerste operationele jaar was de aangevoerde hoeveelheid melk groter dan dat er tot boter verwerkt en afgezet kon worden. Omdat het een coöperatieve vereniging was, zag het bestuur zich verplicht alle melk van de leden-melkveehouders af te nemen, te verwerken en te vercommercialiseren. In het vorige hoofdstuk is al aangegeven dat de “overmelk” in hoofdzaak afzet vond via de Zuid Nederlandse Zuivelbond, waarvan Isidorus vanaf de oprichting lid was. Uit het financiële jaarverslag van 1920 kunnen we opmaken dat in dat jaar de omzet van ongeveer f600.000,- voor 51% bestond uit via de ZNZ aan andere melkfabrieken geleverde melk. In het jaar 1925 bedroeg dit percentage zelfs 71%. De overmelk werd door de commerciële afdeling van de ZNZ aangeboden aan andere melkfabrieken of industriële melkverwerkers. Hierbij maakte de ZNZ wat de prijszetting betreft gebruik van een landelijk noteringssysteem. Deze zogenoemde Apeldoornse Notering was steeds een belangrijke basis in deze “spot-market”. De financiële resultaten van St.-Isidorus waren niet alleen afhankelijk van de ontwikkelingen in de landelijke en internationale markten, maar ook van de plaats die de ZNZ in deze markten innam.

Over het algemeen was een productie van boter of andere zuivelproducten voor St.-Isidorus financieel interessanter dan de doorlevering van de overmelk. Een voorbeeld: in het boekjaar 1921, ongeveer vier jaar na start van de melkverwerking, ontving de fabriek van haar leden in totaal ongeveer 3,7 miljoen liter melk. Zo'n 2,1 miljoen liter verkocht men via de ZNZ door als overmelk, met een gemiddelde opbrengst van f14,56 per 100 liter. De overige 1,6 miljoen liter verwerkte men tot boter en (in veel mindere mate) enkele andere producten en bracht gemiddeld f18,10 per 100 liter melk op. Een meeropbrengst van ongeveer 25%. Het is dus logisch dat het bestuur en de directie, vaak in samenwerking met buurbedrijven, probeerden voor de overmelk een meer betere bestemming te vinden. Een van de

alternatieve afzetkanalen was de verkoop van gepasteuriseerde melk in melkbussen aan de in Tilburg gevestigde melkhandelaar Van de Ven. Maar ook door samenwerking met buurbedrijven en het gezamenlijke investeren in nieuwe productiemiddelen zochten bestuur en directie naar betere opbrengsten van de aangevoerde melk.

Niet alleen de overmelk maar ook een groot gedeelte van de geproduceerde boter ging via de commerciële afdeling van de ZNZ naar de markt. De boter ging hoofdzakelijk naar de Botermijn te Maastricht. Daar werd de boter in de grote koelhuizen opgeslagen en van daaruit op de landelijke en internationale markten gebracht.

Markante ontwikkelingen en gebeurtenissen

Periode 1918 – 1930

Perikelen rond de aanleg van elektrisch licht

De verlichting komt in die eerste jaren uitsluitend van carbidlampen. Dat deze vorm van verlichting redelijk primitief was, blijkt onder andere uit de notulen van een vergadering van de Raad van Commissarissen van 18 augustus 1917: *Daar het daglicht ons ging verlaten en er geen ander licht ons ter beschikking stond waren we genoodzaakt de besprekingen te staken en uit te stellen tot een volgende vergadering.* De dag erna vond een bestuursvergadering plaats waarbij de directeur opdracht kreeg te zorgen voor aanleg van elektrische verlichting in de fabriek en de directeurswoning. Dit met eigen krachtbron (generator) gecombineerd met batterijen *zodat we, als er niet gedraaid wordt, toch licht op kantoor, machinekamer en botermakerij hebben.* In een volgende bestuursvergadering op 8 september deelde burgemeester Van Heeswijk mee dat er plannen van de gemeente waren om hier en daar elektrische straatverlichting aan te brengen. Eventueel kon de zuivelfabriek hierop worden aangesloten. Na uitvoerige discussie kwam men tot de conclusie de plannen voor elektrische verlichting uit te stellen. Wel besloot het bestuur de huidige verlichting te verbeteren door de aanschaf van drie nieuwe carbidlampen.

In het financieel jaarverslag 1929 staan voor de eerste keer uitgaven voor elektriciteit genoemd. Hieruit mag worden geconcludeerd dat in dat jaar aansluiting op het openbare net heeft plaats gevonden. Foto's uit die periode laten een bovengrondse aansluiting zien tegen de westelijke muur van het kantoorgebouw. De aansluiting had waarschijnlijk een netspanning van 220 Volt. Dat betekende dat na de aansluiting van de verlichting, slechts een klein gedeelte van de aandrijving van het machinepark van stoomenergie is overgeschakeld op elektriciteit.

Start verkoop melkproducten aan de deur

Het bestuur besloot in april 1919 te starten met het aan de deur verkopen van melk en enkele melkproducten. Behalve gepasteuriseerde melk en boter produceerde de fabriek in die periode karnemelk en karnemelksepap. Voor het koken van de pap werd een dubbelwandige papketel met roerwerk aangeschaft. De verhitting en koeling van de pap vond plaats door tussen de twee wanden stoom respectievelijk koud water door te voeren. De aanschaf van een gebruikte papketel bij de firma Boersma in Groningen was onderwerp van een uitvoerige discussie in de bestuursvergadering van 22 mei 1920. Directeur Besselink en enkele bestuursleden kregen opdracht zich in het verre Groningen van de goede kwaliteit en bruikbaarheid van de ketel te gaan overtuigen en bij positief resultaat tot aanschaf over te gaan. Behalve in Udenhout kwam er ook in Loon op Zand een melkventer. Melkventers waren in dienst van de fabriek met een vast loon, aangevuld met een provisie op basis van de gerealiseerde verkoop. In die periode gebruikten de venters melkbussen, voorzien van een aftapkraantje. De losse melk werd met behulp van een litermaat in de pannetjes of keteltjes van de huisvrouw gegoten. Onder de ventkarren, waarop de melkbussen en andere benodigdheden stonden, was vaak een trekhond aangespannen die voor aanvullende trekkracht zorgde.

Initiatief oprichting regionale fabriek voor de productie van koffiemelk

Op initiatief van de ZNZ vond er in 1920 een bespreking plaats tussen vertegenwoordigers van de coöperatieve zuivelfabrieken Boxtel, Oisterwijk, Tilburg en Udenhout. Aan de orde was een mogelijke oprichting van een centrale *coöperatieve condens vereniging* voor verwerking van de bij genoemde fabrieken ontvangen melk tot ingedikte gecondenseerde melk, beter bekend als koffiemelk. De voor deze vergadering uitgenodigde deskundigen waren van mening dat door de verwerking van de *overmelk* tot lang houdbare gecondenseerde melk in de markt beter prijsregulerend kon worden opgetreden. Ondanks het heftige pleidooi van de vertegenwoordigers van de ZNZ werd het voorstel door de meerderheid van de aanwezige bestuursleden van de genoemde bedrijven afgewezen.

Aanschaf vrachtwagen

In een bestuursvergadering in december 1920 wees directeur Besselink op het commerciële belang van de verkoop van melk aan de in Tilburg gevestigde melkhandelaren Van Thiel en Van de Ven. Deze afzet vertoonde een constante groei en de prijzen waren interessant. Voor een flexibel en betrouwbaar vervoer van de melkproducten naar Tilburg pleitte hij daarom voor de aanschaf van een eigen vrachtwagen. In de eerstvolgende Algemene Ledenvergadering verkreeg de directeur goedkeuring voor de aanschaf van een vrachtwagen ter waarde van f6.000,-, *vermits volledige overeenstemming over de koop bij bestuur, raad van commissarissen en geestelijk adviseur*. In een historisch overzicht bij het 40-jarig bestaan vermeldde de voorzitter dat de wagen in november 1921, dus 11 maanden later, was aangeschaft en dat die ook nodig was voor vervoer van boter naar de stations in Udenhout, Tilburg en Oisterwijk.

Veel later, op 8 februari 1934 gebeurde er in Loon op Zand een ongeluk, waarbij de vrachtwagen van de Udenhoutse zuivelfabriek betrokken was. Directeur Besselink zat zelf aan het stuur.

Investing in eigen poederproductie

In juni 1921 kwamen, geheel onverwacht, alle door de ZNZ georganiseerde leveringen van overmelk aan Duitsland tot stilstand. Duitsland had geen geld om te importeren en wilde vooral ook de eigen economie stimuleren. Er was de Udenhoutse melkfabriek geen andere oplossing dan alle ondermelk, die bij de productie van boter vrijkwam, naar de leverende leden terug te sturen. Uiteraard gaf dat op de boerderijen onoverkomelijke problemen en waarschijnlijk is heel wat melk in de sloot verdwenen. De directie zocht oplossingen in twee richtingen: ten eerste het opvoeren van de verkoop van melk in Tilburg en ten tweede de aanschaf van een installatie om de melk te verwerken tot melkpoeder. Door de eerste oplossing kwam de noodzaak tot aanschaf van de eerdergenoemde vrachtwagen in een stroomversnelling. Voor de poederinstallatie kreeg directeur Besselink van het bestuur de opdracht om een onderzoek in te stellen naar de investeringskosten om te komen tot een eigen afdeling voor de productie van melkpoeder. Op de Algemene Ledenvergadering van 24 oktober 1924 verkreeg de directeur goedkeuring tot aanschaf van een melkpoedermachine. Hoewel weinig gegevens over de aangeschafte apparatuur en toegepaste technologie bekend zijn, mogen we aannemen dat het hier een walsendroger betrof. De aanschaf van de melkpoedermachine bleek een misinvestering. De afdeling was in 1925, vier jaar na het bestuursbesluit, operationeel en al na twee jaar kwam de verkoop van melkpoeder niet meer in de financiële jaarverslagen voor.

Verbouwing

In 1927 vond er een fikse verbouwing plaats, met name van het spoellokaal, het roomzuurlokaal en het karnlokaal. Tevens werd tegen de westgevel (richting landbouwschool) een zinken loods geplaatst met een oppervlakte van 22 bij 14 meter. Deze uit Duitsland afkomstige gebruikte loods werd geleverd en geplaatst door de Gebroeders

Van Doorn te Eindhoven, de latere grondleggers van de DAF vrachtwagenfabrieken. Voor de vloeren en funderingen kwam de Udenhoutse aannemer Jôsj Brekelmans weer in beeld.

Periode 1931 – 1940

De Crisis-Zuivel-Centrale

Eind twintiger- begin dertiger jaren was er in de internationale zuivelwereld sprake van een toenemende handelsoorlog. Die had een desastreus effect op de Nederlandse zuivelindustrie, waarvoor export van het grootste belang was. Toen in 1930 de Franse regering de zuivelimport beperkte, ontstond in Nederland via een zogenaamde Koninklijke Boodschap met als ondertitel "*Tijdelijke maatregelen tot hulpverlening aan de melkveehouderij*" de Crisis-Zuivel-Centrale. Een door Frankrijk gewenste verhoging van de exportprijs nam Nederlandse over en de daaruit ontstane fondsen werden gebruikt voor extra zuivelpromotie. Volgens de financiële jaarverslagen leverde vanaf 1932 ook St.-Isidorus verplicht een bijdrage aan de Crisis-Zuivel-Centrale te leveren. In dat jaar was deze heffing over boter en consumptiemelk bijna f48.000,-, ruim 15% van de totale exploitatiekosten in dat jaar.

De economische crisis van de jaren dertig

In de crisisjaren verlaagde men de lonen van de directeur en de medewerkers vanwege de lage prijzen voor de melk. Het koeiengeld was elke bestuursvergadering onderwerp van gesprek. Vanwege de lage melkprijzen waren er veel boeren die melk aan huis verkochten of de melk zelfs aan hun eigen kalveren te drinken gaven. In 1936 overwoog het bestuur om roomijs te gaan produceren om daarmee de onderbezetting van de fabriek te benutten, maar de aanschafprijzen van de machines lag te hoog. Het bestuur besloot in april 1936 om de volle melk voor 6 cent per liter te gaan verkopen. Het verzoek van de leden om aan hen boter met reductie te verkopen, werd aangehouden.

Melk in flessen

Om de concurrentie met buurbedrijven aan te kunnen besloot het bestuur, ondanks de voortdurende problemen in de zuivelsector, tot modernisering van het productenassortiment. De Udenhoutse fabriek introduceerde de vroeger zo bekende glazen melkfles. Door deze verpakking was de kwaliteit van de melk bij aflevering aan de consument beter te controleren dan van de melk die de melkventer uit een melkkan leverde. In de fabriek werd de melk voortaan eerst voorgepasteuriseerd en vervolgens, met behulp van een simpele handvulmachine, in wijdmondse flessen afgevuld. Het afsluiten van de flessen ging met behulp van een kartonnen sluitplaatje (voor zure producten) of een aluminium capsule die om de bovenrand van de fles werd geklemd (voor niet gezuurde producten). Om mogelijke infectie van de melk tijdens het vullen en sluiten van de fles te corrigeren plaatste men deze flessen na vulling in een bak met heet water om hierin nagepasteuriseerd te worden. Deze dubbele pasteurisatie van de melk, meestal bij vrij hoge temperaturen, ging wel ten koste van de smaak en de kwaliteit van de melk.

Melkpikken

Begin twintiger jaren ontdekte men dat overal in Engeland pimpelmezen de aluminium doppen van melkflessen, die door de melkman aan de deur werden gezet, of lostrokken of doorprikten om zich te goed te doen aan de verse melk. Later ontdekte men dat pimpelmezen in Zweden, Denemarken en ook Nederland hetzelfde deden. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd er in Nederland soms geen melk bezorgd en viel er voor de pimpelmezen niets door te pikken. Pimpelmezen leven gemiddeld slechts drie jaar en daardoor waren er na de oorlog geen meesjes meer die de traditie van het melkpikken kenden. Toch werden na enkele jaren in Nederland weer veel capsule-pikkende mezen waargenomen. Volgens deskundigen heeft zo'n verschijnsel te maken met een over de

generaties heen reikend collectief geheugen. Deskundigen menen zelfs dat, in theorie, pimpelmezen over heel de wereld de flessenopener-truc kennen.

Oorlogstijd

Leegloop boerenorganisaties

In augustus 1941 stelde de Duitse bezetter de Katholieke Nederlandse Boeren- en Tuindersbond en zijn instellingen onder het beheer van een NSB-commissaris. Alle leden van de Noord-Brabantse Christelijke Boerenbond, de Jonge Boerenstand en de Boerinnenbond beëindigden daarna hun lidmaatschap. Met deze leegloop hielden deze verenigingen op te bestaan. Heel het landbouworganisatiewerk lag vanaf dat tijdstip in feite stil. De economische instellingen bracht men onder in de handelsmaatschappij "Het Zuiden". Hiermee konden de economische instellingen van de NCB tijdens de oorlog hun taken blijven verrichten. Nog geen maand later riepen de Duitsers de Nederlandse Landstand in het leven. Alle boeren en hun gezinsleden moesten hier verplicht lid van worden. Op aansporing van de geestelijkheid weigerde 55% van de boeren om contributie aan de Landstand te betalen.

Stil verzet bracht de Melkfabriek in problemen

In Udenhout was er tijdens de Tweede Wereldoorlog stil verzet. De Boterfabriek in Udenhout had niet gestaakt, maar er was wel 13.000 liter melk niet geleverd. Langer dan één dag hadden de leveranties niet gestagneerd. Met een telegram dreigde de bezetter direct, dat repressieve maatregelen zouden volgen, als de leveranties niet normaal zouden plaatsvinden. De plaatselijke voorzitter en secretaris van de Jonge Boerenstand zouden worden aangehouden. Het bestuur van de Melkfabriek was er zich van bewust, dat de fabriek in grote moeilijkheden kon komen. Daarop verspreidde het bestuur op 2 mei 1943 een circulaire onder de leden waarin het opriep weer normaal melk te leveren. Maar dat gebeurde niet. Het is boeiend om in de statistieken van de Melkfabriek en van de Boerenbond op te merken dat tijdens de oorlog de leveringen van de boeren flink daalden, met ruim 50%. De daling van de geleverde melk lag niet aan het aantal melkkoeien. Bij het begin van de oorlog waren er 1181 melk- en kalkkoeien. Aan het eind van de oorlog waren dat er nog 946, een daling van 20%. De melk werd in veel mindere mate geleverd aan de melkfabriek, maar werd vooral gebruikt voor verkoop aan particulieren en verwerking tot boter en kaas op het eigen bedrijf.

In het archief van Huize Assisië is een brief d.d. 4 juni 1942 bewaard, afkomstig van de Nederlandse Zuivelcentrale, gericht aan alle producenten van en handelaren in boter. De brief ging over de vermissing van boter. Huize Assisië werd als geadresseerde gesommeerd om vermissing van boter voortaan aan te geven bij de politie en te melden bij de Zuivelcontrole en bij de Nederlandse Zuivelcentrale. Eerder al, op 25 september 1940, was er een verordening uitgegaan dat producenten van en handelaren in boter verplicht waren alle hoeveelheden geproduceerde, aangekochte en geleverde boter op te geven bij de Nederlandse Zuivelcentrale.

Periode 1941 – 1950

Overlijden directeur Besselink

Op 26 januari 1941 overleed op 57-jarige leeftijd directeur Jan Besselink. Gedurende bijna 25 jaar had hij leiding aan de zuivelfabriek St.-Isidorus gegeven. Zijn dood betekende niet alleen voor de zuivelfabriek maar ook voor de Udenhoutse gemeenschap een verlies. Jan Besselink wordt opgevolgd door Jan Geerts, geboren in Ulicoten en sinds 1939 directeur van de Coöperatieve Zuivelfabriek in Kloosterzande.

Herinneringen aan het personeel

Opgeschreven door Jan Besselink jr., zoon van directeur Jan Besselink, later directeur van de Rabobank te Beltrum.

Ons Vader, als directeur van de zuivelfabriek Sint-Isidorus in Udenhout, had als naaste medewerker Sjef Schoonus, die assistent-directeur en eerste boekhouder was. Naast Sjef Schoonus werkte Janus van Ostade, die tweede boekhouder en 't manusje van alles was, op het kantoor. Janus was een vrijgezel met een zuur karakter. In de melkontvangstruimte werkten Kees Pijnenburg en Harrie Adams. In mijn herinnering kan ik ze het best typeren als Laurel & Hardy. Daarnaast had je in het centrifugelokaal met Jan van Lier als de centrifugist. Hij was een goeie vent, die graag wat kankerde zonder een vlieg kwaad te doen. In de machinekamer annex ketelhuis werkte de machinist Willem Janssen. Willem had altijd een grote tabakspruim achter de kiezen. Als hij het vuur van de beide ketels van kolen voorzag dan zou hij de deurtjes niet eerder sluiten voordat hij een goedgerichte pruimenstraal in het vuur had gemikt. In de botermakerij en roomzuurlokalen werkte Bart van Lier als botermaker. Hij was een leuke vent die altijd vol zat met grappen en grollen. Soms werd hij wel eens kwaad, als ik volgens hem te veel wegknaaide van de boter voor de koekkrumelbal bij Ad van de Ven in de koekfabriek. Die boter lag in grote en lage brokken in de kelder op grote beukenhouten tafels om afgewogen te worden in kilo's, ponden of halfponden of om in houten vaatjes te worden verwerkt. Als vrachtwagenchauffeurs reden Piet Brekelmans en Janus van Beurden. Piet was een lange vent. Met hem mocht ik vaak op een rit meerijden als de melkbussen vol met zwiers (afvalproduct bij het reinigen van de rômkannen) naar de boeren teruggingen. Wanneer de chauffeurs klaar waren met de melkritten, dan moesten ze meewerken in de fabriek. Meestal was dat 's middags om de verschillende machines en leidingen schoon te maken. Verder had je de flessenafdeling en de papafdeling. Hier werkte Frans Smits. Reeds vroeg had men in Udenhout naast de losse melk ook flessenmelk. De laatste werd niet alleen gepasteuriseerd maar ook gesteriliseerd waardoor de melk langer houdbaar was. De flessen hadden een lange dunne hals en werden, net als de Grolsch bierflesjes, met een beugelsluiting afgesloten. Later ging men over op kunststof flessen. Frans Smits was een man die letterlijk alles kon. Hij was van alle markten thuis. Hij was een leuke geestige kerel die, als het even kon, ons er altijd tussen nam. Als melkventers werkten Kees van Noije en Ties Heessels bij de zuivelfabriek. Onder de melkkarren waarmee de melkventers de straat opgingen liep een hond in tuig, de zogenaamde trekhonden. Als de venter zelf geen hond had, werd deze meestal gehuurd bij een vast adres. Kees was tevens melkventer in Loon op zand.

25-jarig bestaan

In maart 1942 kon door oorlogsomstandigheden het 25-jarig bestaan van de vereniging niet gevierd worden. Wel werd er een gezongen H.Mis opgedragen. Kees van Balkom, medeoprichter, 25 jaar bestuurslid en lang de grootste leverancier van melk, kreeg een passend cadeau in de vorm van een fraaie stoel. Van Balkom was niet de enige jubilaris. Assistent Sjef Schoonus ontving bij zijn 25-jarig jubileum een gratificatie van 100 gulden. In 1943 was botermaker Bart van Lier 25 jaar in dienst. Hij kreeg een gratificatie van 75 gulden en 5% loonsverhoging.

Kees van Balkom

Fragment uit jaarverslag 1941 bij gelegenheid van het feit dat Kees van Balkom 25 jaar bestuurslid van de coöperatie was.

Voorts past het ons nog een woord van hulde en dank te brengen aan bestuurslid C. van Balkom, die van het begin al die jaren in het bestuur zitting heeft gehad en de fabriek steeds ook daadwerkelijk heeft gesteund. Lange jaren was hij de grootste leverancier van de fabriek. Met zijn helder doorzicht op zaken en coöperatiewezen wist hij zich vooral in het bestuurscollege zeer verdienstelijk te maken, terwijl men steeds graag luisterde naar zijn optimistische kwinkslagen. Allen hopen wij dat Kees nog lange jaren in gezondheid mag doorbrengen. Op de dag der algemene vergadering zal hem een passend cadeau worden

aangeboden. Door de secretaris zal tevens bij die gelegenheid een korte uiteenzetting worden gegeven van de oprichting en het verloop der coöperatie in de daarop volgende jaren.

Kees van Balkom boerde op de Molenhoef, was de grootste leverancier van de Zuivelfabriek en was pionier van de stierhouderij.

Overname "Melkinrichting De Hoop" te Tilburg

Na lange voorbereidingen door directeur Jan Geerts, gesteund door het toenmalige bestuur, tekende hij op 24 oktober 1946 een voorlopig koopcontract voor de aankoop van Melkinrichting De Hoop in Tilburg. Op 31 oktober keurde de Algemene Ledenvergadering een kredietaanvraag ter financiering goed en op 1 november vond de definitieve koop plaats. Deze aankoop was ongetwijfeld een van de belangrijkste gebeurtenissen in het dan 30-jarig bestaan van de coöperatie. Dit blijkt wel uit een reeks feiten. Het totale personeelsbestand steeg van 17 naar 31. Het aantal melkverkopers in loondienst verdrievoudigde van 5 naar 15. Door de forse toename van de consumentenverkoop – als gevolg van de uitbreiding van het aantal venters en slijters – hoefde in 1946, voor het eerst sedert de oprichting, de fabriek geen boter aan de groothandel te leveren. Er moest zelfs boter, volle melk, gestandaardiseerde melk en ondermelk worden bijgekocht.

Voor de goodwill van de Hoop betaalde de Udenhoutse fabriek f60.000,-, voor de inventaris en het ventermaterieel f15.000,-. Door deze aankoop verloor de zuivelcoöperatie St.-Isidorus definitief het stempel van boterfabriek

Sjef Schoonus

Sjef Schoonus is op 27 maart 1897 geboren in de rechtse woning van de twee-onder-een-kapwoning aan de Kreitenmolenstraat, links van het huidige pad naar het voetbalveld. Hij woonde recht tegenover de fabriek, die daar in 1916 is gebouwd. En hij vond er zijn werk. Hij werd de eerste melkventer van de fabriek en snel daarna de boekhouder van de fabriek. Op 13 juni 1923 slaagde hij te Arnhem voor de opleiding assistent-directeur. Als boekhouder zal hij vooral de administratie van de door de boeren aangeleverde melk en de verkochte melk hebben moeten registreren. Door de groei van de fabriek kreeg hij later een assistent-boekhouder in de persoon van Janus van Ostade. Na de koop van Melkinrichting De Hoop Tilburg in 1946 volgde medio 1949 de benoeming van Sjef tot bedrijfsleider aldaar, dat in feite neerkwam op het aansturen van circa 12 melkventers alsmede de inkoop voor deze venters. Deze melkinrichting was gevestigd aan de Sophiastreet, een zijstraat van de Heuvelstraat.

Zoon Franz Schoonus herinnert zich dat hij in zijn middelbare schooltijd aan Sint-Denis te Tilburg tussen de middag zijn boterham ging eten bij zijn vader op de fabriek. Bartje Weijters was toen de chauffeur van de vrachtwagen van de Udenhoutse fabriek, die de melkproducten in Tilburg kwam afleveren. Daar zat strakke regelmaat in. Die vrachtwagen kwam altijd aanrijden als Franz zijn boterham zat te eten.

Sjef Schoonus heeft een dubbelwoning gebouwd in de Zeshoevenstraat, waarna zijn dochter en schoonzoon Peer van Oene in het ouderlijk huis aan de Kreitenmolenstraat gingen wonen. Sjef woonde zelf in de linkerwoning van de twee-onder-een-kapwoning aan de Zeshoevenstraat. In de rechterwoning heeft een tijd adjunct-directeur Piet van Poppel gewoond, later de Haarensse oud-directeur Joep van der Hagen. Na verkoop van deze woning aan de fabriek, heeft directeur Janssen er na zijn pensionering gewoond. Bij het schrijven van dit boek woont er Sjef de Kort, oud-smid van de fabriek.

Sjef Schoonus was getrouwd met Maria Grimm, een van de Oostenrijkse kinderen die omstreeks 1920 naar Udenhout kwamen om enkele maanden aan te sterken en die later zijn teruggekomen naar Udenhout. Maria was enkele jaren huishoudster van Jan Besselink, de directeur van de zuivelfabriek, nadat zijn vrouw was overleden. En toen Besselink voor de tweemaal huwde, kon Maria weer haar weg gaan en trouwde een jaar later Sjef Schoonus.

Er is altijd een hele nauwe en warme band gebleven tussen de gezinnen van Besselink en Schoonus. Franz Schoonus herinnert zich dat zij elke week bij Besselink in bad konden en dat hij – staande op een tafel – met Nieuwjaar een versje moest opzeggen. Sjef Schoonus moest al in 1951, 54 jaar oud, stoppen met werken, na een hartaanval. Hij is overleden op 24 augustus 1961, de trouwdag van Frits Janssen. Sjef is nog naar de receptie geweest. Thuisgekomen ging hij in zijn luie stoel zitten en overleed direct.

Kwaliteit aangevoerde melk

De fabriek richtte in 1947 een nieuw laboratorium in waardoor alle gewenste kwaliteitsonderzoeken van de door de leden aangevoerde melk zelf uitgevoerd konden worden. De directie en het bestuur wilden de prijs voor de geleverde melk voor een groter deel af laten hangen van de kwaliteit van die melk. Omdat deze beslissing van veel invloed kon zijn op het inkomen van de melkleveranciers besloten ze een half jaar 'droog te zwemmen' en pas het volgende jaar met betaling op basis van 'hygiënische kwaliteit' te beginnen.

Diploma eerste klas melk

Het was een prestatie om het hele jaar door eerste klas melk te leveren. Dan gaf de Melkfabriek op het eind van het jaar een diploma dat stevast in de keuken hing te pronken. Als men het jaar daarop er weer in slaagde om voortdurend eerste klas melk te leveren, kreeg men er een zegel bij. Boeren met leveringen van de beste kwaliteit kwamen in het jaarverslag van de fabriek te staan. Dat allemaal om te stimuleren een goede kwaliteit melk te blijven leveren.

Het uitbetalen van het melkgeld

In de eerste 40 jaren van de fabriek is er aan de leden netto 19 miljoen gulden uitbetaald, gemiddeld f11,50 per 100 kg melk. De wijze van uitbetaling mag niet onvermeld blijven. Elke boer (leverancier) had een eigen uniek nummer, dat met messing cijfers op alle melkbussen (*rômkannen*) vermeld stond en ook in de administratie van de Melkfabriek. De melkbussen werden door de melkrijders (*rômboeren*) dagelijks, behalve op zondag, 's morgens vroeg opgehaald. Bij het lossen op de fabriek woog men de hoeveelheid melk per leverancier en bij meer bussen ging in een van de bussen een strookje met daarop de hoeveelheid geleverde melk in kg. Bij het afleveren van de lege bussen kon de boer de geleverde hoeveelheid melk aflezen van het strookje. Eens per 14 dagen betaalde de fabriek het melkgeld uit. De zakjes met melkgeld nam de melkrijder mee die deze aan huis, vrijwel altijd aan de boerin, overhandigde. De melkrijder ontving meestal een fooi in de vorm van enkele dubbeltjes of stuivers, soms het kleingeld in de melkzakjes, soms een sigaar. Dit is zo gegaan tot 1958 of 1959. Daarna stortte de fabriek het melkgeld op de lopende rekening bij de Boerenleenbank. De leveranciers van de melk kregen bij de bank een rekeningnummer dat overeenkwam met het nummer op de melkbussen.

Ontslag directeur Jan Geerts

In de loop van 1948 kwamen directeur Geerts, assistent-directeur Reniers en hoofdboekhouder Kolsters in problemen. De inspectiedienst en de juridische afdeling van de ZNZ deden uitgebreid onderzoek naar vermeende fraude. Er volgde een gerechtelijke procedure en de officier van justitie legde alle drie een beroepsverbod voor de zuivelindustrie op. De daarvoor bijeengeroepen Algemene Ledenvergaderingen besloten directeur Geerts eerst op non-actief te stellen en later ontslag aan te zeggen. Blijkbaar was het allemaal niet zo hard, want Geerts ging niet akkoord met het ontslag, waardoor de "kwestie Geerts" nog lange tijd de aandacht en de zorg van het bestuur vergde. En ondanks het verbod van de officier van justitie vond Geerts een nieuwe baan als directeur van de Zuivelfabriek Nooitgedacht in 's-Hertogenbosch.

Uitbreiding productie machines

Door de snelle stijging van de verkoop van consumentenproducten was er behoefte aan uitbreiding van de productiemachines. Bovendien breidde de fabriek het assortiment uit met onder andere gesteriliseerde melk - in met kroonkurken gesloten nauwmondse flessen - en kort daarop met yoghurt. In 1949 werden de reeds in 1947 en 1948 bestelde machines in gebruik genomen: een roterende machine voor de reiniging van de verschillende soorten flessen voor gepasteuriseerde en gesteriliseerde melk, een roterende vulmachine voor het vullen en sluiten van flessen met aluminium capsules of kroonkurken, vier autoclaven (hogedrukkasten) voor het steriliseren van melk of melkproducten zoals chocolademelk en nieuwe opslagtanks en dubbelwandige ketels voor het bereiden van pap, yoghurt en andere melkproducten. Door ruimtegebrek moesten enkele machines in de zinken loods worden opgesteld, een maatregel die om hygiënische en arbeids-technische redenen in feite niet verantwoord was.

Directeur Janssen

In een gezamenlijke vergadering van bestuur en Raad van Toezicht op 2 februari 1949 werd Hendrik Janssen benoemd tot directeur met een proeftijd van een jaar. Janssen was hiervoor directeur van de Coöperatieve Stoomzuivelfabriek Heilige Maria te Oostrum bij Venray. Deze zuivelfabriek raakte tijdens de oorlog zwaar beschadigd en is na de oorlog niet meer als zodanig in gebruik genomen. Omdat de directeurswoning aan de toenmalige Stationsstraat nog niet voor bewoning vrij was, verbleef Janssen ongeveer een jaar in het toenmalige hotel-café De Weijer, op de hoek van de Kreitenmolenstraat en de Stationsstraat. De nieuwe directeur kreeg eenmaal per week een reisvergoeding voor het reizen met zijn motor van Udenhout naar Oostrum en terug.

In de bestuursvergadering op 4 juni 1949 volgde de benoeming van Piet van Poppel uit Bergeijk tot assistent-directeur. Sjef Schoonus werd benoemd tot filiaalhouder van De Hoop te Tilburg.

Hendrik Janssen

Hendrik werd in 1901 geboren in het Limburgse Helden-Panningen als oudste in een boerengezin met acht kinderen. Beide ouders overleden te vroeg en Hendrik kreeg de zorg over het gezin. De boerderij werd aan de kant gedaan en de jongste kinderen bracht hij onder bij familieleden. Hendrik ging werken op de plaatselijke stoomzuivelfabriek, waar hij zich al snel opwerkte tot machinist-centrifugist. Al werkende studeerde hij succesvol voor het diploma assistent-directeur. Door ziekte van de directeur moest hij deze al snel na het behalen van dat diploma vervangen. In 1941 werd hij benoemd tot directeur in Oostrum bij Venray waar hij de oorlog meemaakt. De zuivelfabriek werd tijdens de ter plaatse heftige bevrijdingsperiode zodanig beschadigd en de melkveestand zo zeer uitgedund, dat besloten werd de productie niet meer te hervatten. Janssen kreeg een controlefunctie bij de eerder genoemde ZNZ en vanuit die positie solliciteerde hij naar het directeurschap in Udenhout, waar hij uit een groep van 72 sollicitanten tot directeur werd benoemd.

Evenals zijn voorganger directeur Jan Besselink nam Hendrik Janssen gedurende en ook na zijn directeurschap op verschillende manieren deel aan het dorpsleven van Udenhout. Hij was jarenlang voorzitter van voetbalvereniging RKSSS en werkte mee aan de totstandkoming van het sportpark met kantine. Voor zijn medewerking aan verschillende commissies van de KNVB, ontving hij de zilveren Bondsspeld. Zijn hart ging ook uit naar het amateurtoneel. Jarenlang was hij de regisseur van de op zijn initiatief opgerichte toneelvereniging D.V.O. Hij was de grote stimulator van de Stichting Karnaval Udenhout (SKU) hetgeen hem de titel "Erehaos van de Zaandhaozen" opleverde. Van 1966 tot 1975 was hij lid van de toen nog zelfstandige Udenhoutse gemeenteraad, waarin hij speciale aandacht had voor de bejaarden. Verschillende jaren was hij bestuurslid van de bejaardenbond en hij had ook zitting in de Stichting Open Bejaardenwerk Midden-Brabant. Voor zijn verdiensten voor de Coöperatieve Zuivelfabriek St.-Isidorus en zijn inzet voor de Udenhoutse dorpsgemeenschap werd Hendrik Janssen in 1965 onderscheiden met de gouden eremedaille verbonden aan de Orde van Oranje Nassau.

Piet van Poppel

Op 4 juni 1949 benoemde het bestuur Piet van Poppel als adjunct-directeur, verantwoordelijk voor het productieproces.

Piet van Poppel is geboren in 1919 in Bergeijk en volgde de kweekschool in Eindhoven. Vanwege de Tweede Wereldoorlog was de opleiding niet af te maken en Piet zocht meteen na de oorlog werk en vond dat op de melkfabriek St.-Barbara van het Limburgse Reijmerstok ten zuiden van Maastricht tegen de Belgische grens aan. Piet vond zijn vrouw in het Brabantse Riethoven, huwde haar in 1948, maar zij kon niet aarden in Limburg. Terug naar Bergeijk en op zoek naar nieuw werk. Dat vond Piet op de Udenhoutse melkfabriek. Piet en zijn inmiddels zwangere echtgenote gingen in Udenhout wonen, eerst op kamers aan de Kreitenmolenstraat 47, kort daarna bij de dames Van de Plas iets verderop in de Kreitenmolenstraat, maar al snel konden ze gaan wonen in de Zeshoevenstraat 13, in de twee-onder-een-kapwoning naast Sjeff Schoonus, die op dat moment al de leiding had op De Hoop, het Tilburgse filiaal van de Udenhoutse melkfabriek. In 1956 is Piet gaan wonen in de Kreitenmolenstraat 122, het tweede huis voorbij de huidige Sportlaan. Het gezin telde vijf kinderen.

Piet van Poppel was verantwoordelijk voor de productie. Hij had een eigen kantoortje op de werkvloer, voldoende geluidsvrij om alle lawaai van de melkkannen en de machines buiten te houden. Ieder kon zo binnenlopen op zijn kantoortje. Piet van Poppel was, zoals hij zelf vaak zei, "getrouwd met de fabriek". Hij was er zeven dagen in de week, op doordeweekse dagen van 's morgens 8 uur tot 's avonds 10 uur. Hij had nooit een vrije dag, nooit vakantie. Wel ging hij tussen de middag thuis eten en een middagdutje doen en natuurlijk ook aan het begin van de avond thuis eten. Dat was gebruikelijk in die tijd. Piet bleef ook na de fusie met CTM in 1965 verantwoordelijk voor de productie op de Udenhoutse fabriek. In de tijd dat Campina producten van de Udenhoutse melkfabriek uitvoerde naar België, ging Piet vaak mee naar de grens bij Poppel. Hij had dan altijd slagroom bij zich voor de douaniers.

Piet van Poppel heeft zijn baan op de Udenhoutse melkfabriek 35 jaar lang gedaan tot hij in 1984 op 65-jarige leeftijd met pensioen ging en dat was hetzelfde moment dat de productie in Udenhout werd stilgelegd en werd overgeplaatst naar Tilburg.

Piet was natuurlijk als verantwoordelijke voor de productie, ook de baas van het personeel in de productieafdelingen. Hij was als het nodig was een strenge baas, maar bovenal rechtvaardig en sociaal. Bij rechtvaardig hoorde ook dat een medewerker bij niet goed functioneren op staande voet ontslag kreeg. Piet had een goede verstandhouding met directeur Janssen, maar zeker ook met medewerkers. Ties van den Oetelaar spitte bij Piet thuis de moestuin om. Op zondag ging Piet graag op de koffie bij Piet van Antwerpen.

Piet van Poppel heeft slechts even een zichtbare functie in het Udenhoutse verenigingsleven gehad. Hij was van 1959 tot 1962 bestuurslid van voetbalvereniging R.K.S.S.S. Piet was meer een stille kracht, actief achter de schermen. Hij reed voor Scouting met een vrachtwagen van de melkfabriek de spullen naar en van een zomerkamp. Hij kon mensen aan tijdelijk werk helpen en kinderen aan vakantiewerk. Als mensen bij hem thuis aanbelden, deden ze dat niet vergeefs.

Piet van Poppel overleed in 1985, 66 jaar oud, maar één jaar nadat hij zijn werkzaamheden had beëindigd op "zijn melkfabriek".

Pogingen tot regionale samenwerking

Na afloop van de Tweede Wereldoorlog waren er in de omgeving van Tilburg nog tien zuivelcoöperaties in werking. Het waren vrijwel allemaal boterfabrieken met een dorps karakter. De Coöperatieve Tilburgse Melkinrichting (CTM) vormde hierop een uitzondering, zowel wat hoeveelheid verwerkte melk alsook wat het productieprogramma betreft. Het bedrijf richtte zich vrijwel uitsluitend op de verkoop van consumptiemelk en melkproducten in Tilburg en naaste omgeving. Rond 1947 nam CTM de zuivelfabrieken St.-Lucia in Oisterwijk en St.-Adrianus in Hilvarenbeek over. Bijna alle leveranciers werden lid van de CTM.

Medio 1948 publiceerde de Noord-Brabantse Christelijke Boerenbond (NCB) een rapport waarin het voorstelde in de Kring Tilburg tot een centralisatie van de toen nog acht bestaande zuivelcoöperaties te komen. Op 17 juli 1948 kwamen afgevaardigden van de NCB naar Udenhout om in een speciale vergadering van het bestuur van St.-Isidorus hun voorstellen toe te lichten. De conclusie van de afgevaardigden was dat overnames de beste oplossing zouden zijn, Riel, Udenhout en Haaren door CTM en Helvoirt door de zuivelfabriek St.-Jan te Den Bosch. Bij besprekingen tussen de NCB en het bestuur van CTM bleek het bestuur van CTM in principe bereid plaats te maken voor een nieuw bestuur en tot het wijzigen van de statuten. Op 1 september 1948 trok de zuivelcoöperatie te Riel zich terug uit de onderhandelingen. Het bestuur van Udenhout besprak regelmatig de voor- en nadelen van een samenwerking met Tilburg. Bij het lezen van de diverse notulen van de vergaderingen uit die periode valt niet veel enthousiasme bespeuren. De eerder genoemde problemen rond de toenmalige directie vroegen veel aandacht van het bestuur.

In de algemene ledenvergadering van de Udenhoutse fabriek van 26 november 1948 stelde lid Vugts de vraag of het niet tijd werd voor besprekingen over aansluiting bij CTM Tilburg. Het bestuur voelde zich nu verplicht een mededeling te doen over de door de NCB geïnitieerde besprekingen over een mogelijke regionale samenwerking. Op 17 januari 1949 kwam de CTM tegemoet aan enkele wensen uit Udenhout voor enkele aanpassingen in hun statuten. Op 14 maart 1949 sprak een vertegenwoordiger van de NCB het Udenhoutse bestuur nogmaals toe, waarbij de meerderheid van het bestuur van mening bleef dat ondanks het slechte financiële jaar 1948 de vereniging St.-Isidorus wel degelijk bestaansrecht had en hield. Het bestuur van de NCB en de geestelijk adviseur pastoor Prinsen waren het hier niet of maar gedeeltelijk mee eens. Op 28 maart 1949 volgde een algemene ledenvergadering. Door verschillende sprekers werden de voor- en nadelen van samenwerking toegelicht, onder andere door de heer Bouman, algemeen directeur van de CTM. Na enkele verhitte discussies besloot de vergadering de CTM drie vragen, of beter eisen, voor te leggen: wijziging van statuten volgens de aanbevelingen van de centralisatiecommissie, ophalen van de melk aan de boerderij ook bij leden aan een niet verharde weg en een meer soepele behandeling van de gestelde condities voor aansluiting. In een tweede ledenvergadering, tien dagen later, moest het bestuur mededelen dat CTM niet bereid bleek op zelfs maar één van deze punten in te gaan. Na een fikse discussie ging de vergadering over tot stemmen. Van de 752 uitgebrachte stemmen waren er 274 vóór en een ruime meerderheid van 475 stemmen tegen aansluiting bij de CTM, gevolgd door een daverend applaus.

De geestelijk adviseur, pastoor Prinsen, was bang – gelet op de stemverhouding – dat veel boeren misschien toch naar de CTM zouden gaan, vooral jonge boeren voor wie een hogere melkprijs natuurlijk aantrekkelijk was. De pastoor wees er op dat de uitslag van de stemming niet op eendracht wees. Hij deed een beroep op alle leden in de toekomst toch eendrachtig samen te werken, omdat deze samenwerking hard nodig zou zijn om St.-Isidorus over de bestaande moeilijkheden heen te helpen.

CTM was voor veel boeren de aartsvijand

De Udenhoutse zuivelfabriek was aangesloten bij de Zuid-Nederlandse Zuivelbond ZNZ. Deze organisatie bestreek zuivelfabrieken in geheel Limburg en Oostelijk Brabant. De Udenhoutse fabriek was de meest westelijk gelegen fabriek die was aangesloten bij deze overkoepelende bond. Het had natuurlijk z'n reden. Kapelaan Mooren had bij de start van de fabriek directeur Besselink in beeld gebracht, afkomstig van de zuivelfabriek van Schaijk en die was aangesloten bij de ZNZ. In Brabant waren er nog twee grote overkoepelende organisaties: die van Midden- en West-Brabant, bij welke organisatie ook de Tilburgse CTM was aangesloten, en die in het noorden van de provincie waarvan de Bossche fabriek St.-Jan de grootste aangesloten fabriek was.

De Udenhoutse boeren waren het meest aangesloten bij de Udenhoutse fabriek, maar er waren enkele boeren in Udenhout die hun melk leverden aan de CTM en er waren enkele

boeren in Biezenmortel die hun melk leverden aan de St.-Jan. De melkbussen aan de straat waren allemaal hetzelfde. De nummers verschilden. Als eens een keer een melkrijder van de Udenhoutse fabriek melkbussen meenam van een boer die leverde aan de CTM of aan de St.-Jan dan leverde dat vaak onverkwikkelijke situaties op. Dat maakte dat de ledenvergadering van de Udenhoutse fabriek zo mordicus was gekant tegen een fusie met de CTM, terwijl de directie, het bestuur en ook de geestelijk adviseur wel inzagen dat op termijn grootschaligheid onvermijdelijk was.

Het zou nog 16 jaar, tot 1965, duren voordat de fusie tot stand kwam.

Ziektes onder het vee

De zuivelfabriek was nauw betrokken bij de bestrijding van ziektes onder het vee. Sommige ziektes leidden immers meteen tot minder melklevering, voor de boeren minder inkomsten en voor de fabriek minder winst.

In de vijftiger jaren hadden de veehouders langdurig nadeel van de ziekte tbc onder het vee. Zodra bij een koe tbc werd vastgesteld, moest die worden geruimd. In de winter van 1950/1951 waren er 2453 koeien onderzocht bij 267 bedrijven. Er waren maar liefst 736 koeien tbc-positief, die dus werden geruimd. Dat was 3 op 10 koeien.

In mei 1953 werden van 245 veehouders melkmonsters genomen en onderzocht op abortus bang, waarvan 48 monsters positief, ofwel 19,6%. Een jaar eerder was dit 35,4%. Uit deze gegevens zou men kunnen afleiden dat het percentage positieve bedrijven was gedaald, maar de bedrijven die in 1952 positief waren en in 1953 negatief mochten toch niet als vrij worden beschouwd, want het was lang niet zeker dat op de datum van monsternamen alle dieren gemolken waren, zodat de reactie later weer positief kon zijn. De Zuivelfabriek adviseerde de boeren aandacht te besteden aan de ziekte, vooral ook bij aankoop van runderen.

De behandeling van de runderen tegen de runderhorzel werd aan de veehouders zelf overgelaten. "Controleer uw vee in het voorjaar regelmatig op de aanwezigheid van horzelbulten en behandel deze dan direct, zodat een proces verbaal kan worden voorkomen", zo luidde het advies van de Zuivelfabriek aan haar leden.

Brancheverenigingen en -activiteiten

Het bestuur en de directie van de Zuivelfabriek hebben in de loop der jaren veel ondersteuning gegeven aan verenigingen en/of initiatieven gericht op het doen groeien van de omvang en de kwaliteit van de melkproductie in Udenhout.

De Boerenbond richtte in 1917 een Fok- en Controlevereniging voor Rundvee op, die als doel had de kwaliteit van de melkveestapel op een hoger plan te brengen. Aanvankelijk was het animo te gering en het initiatief mislukte. In 1933 was heroprichting aan de orde.

Aanvankelijk kwam men niet tot de keuze of men zich zou toeleggen op de zwartbont- of de roodbontfokkerij. De rijksveeteeltconsulent adviseerde tenslotte om te kiezen voor roodbont. De oprichtingsvergadering stond onder leiding van Graard Bergmans, zaakvoerder van de Boerenbond. Van de slechts 15 aanwezigen gaven er zich 12 op als lid. In 1960 telde de vereniging 149 leden en deed de vereniging controles bij 1394 koeien.

Vele jaren vond de zogenoemde fokveedag plaats op het weiland naast de boerderij van Schapendonk aan de Kreitenmolenstraat. Het was de officiële keuringsdag van de Fok- en Controlevereniging. Koeien werden gekeurd, vooral op de hoeveelheid melk en de kwaliteit ervan. Sommigen boeren brachten 3 of 4 koeien mee naar de fokveedag. In totaal waren er wel 150 koeien, die volgens hun eigenaren allemaal winnaars waren.

In 1946 was het de Fok- en Controlevereniging die het initiatief nam voor de oprichting van een KI-vereniging voor rundvee. Kunstmatige inseminatie gaf de boeren de mogelijkheid het beste van het beste te bereiken. Roodbontvee geeft meer vlees en zwartbontvee geeft meer

melk. Om die twee voordelen te combineren is via kunstmatige inseminatie de “dubbeldoelkoe” ontwikkeld.

In 1948 is in Udenhout een sectie van de Vee- en Vleescentrale van de NCB opgericht, waar de Udenhoutse boeren gegarandeerd hun vee konden afzetten. Naast de afzet aan de Vee- en Vleescentrale verkochten Udenhoutse boeren ook dieren aan handelaren of men ging er zelf mee naar de Bossche Markt.

Hoofdstuk 4

Overleven

Totale uitbreiding en vernieuwing

Eerst de financiën op orde

Begin jaren vijftig waren er nog wat laatste stuiptrekkingen van pogingen tot samenwerking met zuivelfabrieken in omliggende dorpen of fusie met de CTM in Tilburg. In 1952 werd een laatste poging ondernomen om tot een samenwerking met de buurbedrijven in Helvoirt en Haaren te komen. Wederom bleek de meerderheid van de leden van St.-Isidorus hier niet voor te voelen. Het bestuur en de directie konden niet anders dan de feiten accepteren en de directie kreeg de opdracht een "overlevingsplan" op te stellen met als eerste stap een verbetering van de financiële situatie.

Om een eventueel verlies van leden te voorkomen werd, vooruitlopend op mogelijke toekomstige investeringen, in 1955 besloten een kannenwasmachine aan te schaffen. Hierdoor hoefden de leden de melkkannen niet meer zelf op de boerderij te reinigen, hetgeen met name voor de boerinnen een aanzienlijke en tijdsbesparing opleverde.

Melkbussen als visitekaartje

In de tijd dat de kannenwasser in gebruik werd genomen vond de levering van de melk door de leden nog steeds in melkbussen plaats. Om verwerking door de kannenwasser mogelijk te maken waren die, wat afmetingen en model betreft, gestandaardiseerd. In Udenhout werd gebruik gemaakt van verzinkte kannen met losse deksel met een inhoud van 30 liter, voorzien van een opgesoldeerd koperen lidnummer. In het boek "Over d'n Boerenstand" is verteld dat het reinigen van de bussen op de boerderij traditioneel door de boerin of de meid gebeurde. Melkkannen schoonmaken was nogal een zwaar werk. Het ging in Udenhout wel een beetje tegen elkaar op wie de schoonste melkkannen had. Met de ingebruikname van de kannenwasser verdween er dus een typisch dorpse traditie. Het is zeer de vraag of de boerinnen daarvan wakker hebben gelegen. Het prettige gevoel over het wegvallen van een zware taak zal beslist overheerst hebben!

Als tweede visitekaartje gold het aantal bussen dat dagelijks bij de boerderij aan de straat stond. In die tijd kon de rijkdom van de boer hieraan gedeeltelijk worden afgelezen. Wel kwam het voor dat dit aantal wat wordt opgeschroefd door de vulling per bus wat te verminderen. Het gerucht ging dat toen enkele jonge boeren tijdens de Udenhoutse kermis bij enkele grote boeren de melk in de langs de weg staande bussen bij elkaar goten, er enkele lege bussen overbleven!

Studies maakten steeds meer duidelijk dat men zich moest gaan voorbereiden op een rigoureuze vernieuwing en uitbreiding van de fabriek. Voorzitter Van Balkom gaf in een Algemene Ledenvergadering de toestand aldus 'agrarisch' weer: "*Onze fabriek is een kleine pony, maar moet het werk doen van een trekpaard*".

In eerste termijn overwoog het bestuur een totale nieuwbouw elders op een andere locatie te realiseren. Echter, gezien de gunstige geografische ligging van de bestaande fabriek, gecombineerd met het prettige buurmenschapschap met de Boerenbond en de Boerenleenbank, verrichtte men toch een breed onderzoek naar de mogelijkheid om de nieuwe fabriek, uiteraard met aanzienlijk grotere afmetingen, over de bestaande heen te bouwen. De conclusie was dat dit geen sinecure zou zijn, omdat het ontvangen van de melk en de verwerking daarvan geen dag kon stilliggen. Veel werk zou dus buiten normale werkuren en zelfs 's nachts moeten worden uitgevoerd. Toch besloot de Algemene Ledenvergadering van 21 januari 1955, in principe, dit plan uit te voeren. Het bestuur en de directie schaarden zich achter dit besluit.

Eerste fase van de totale verbouwing: ketelhuis en machinekamer

Jarenlang werd er voor de productie van de onmisbare stoom met slechts één kolengestookte stoomketel gewerkt. Bij een verplichte tweejaarlijkse keuring concludeerde de Rijksdienst voor het Stoomwezen dat deze ketel (met een overdruk van niet minder dan 12 bar) onbetrouwbaar begon te worden en hard aan vervanging toe was. Vanwege de afmetingen van zo'n stoomketel moest voor vervanging het halve ketelhuis worden gesloopt. Dit ketelhuis herbergde ook de machinekamer waar verschillende technische apparaten voor de toelevering van water, koude lucht en elektriciteit stonden opgesteld. Verschillende van deze installaties waren verouderd of onbetrouwbaar en vroegen in feite ook om vernieuwing. Dit alles in aanmerking nemende besloten het bestuur en de directie een technisch en financieel plan te maken voor een totale sloop en heropbouw van het ketelhuis annex machinekamer. De opdracht tot het maken van dit plan gaf men aan de Technische Dienst van de Zuid-Nederlandse Zuivelbond. In een Algemene Ledenvergadering op 13 juli 1955 legde het bestuur een plan voor met als belangrijkste onderdelen:

- De sloop van het ketelhuis en de machinekamer en het op dezelfde locatie bouwen van een geheel nieuw gebouw met daarin alle technische installaties voor de toelevering van stoom, water, ijswater, elektriciteit en lucht;
- De installatie van een nieuwe oliegestookte stoomketel met een verwarmend oppervlak van 100 m², compleet met ondergrondse opslagtanks en opwarminstallatie voor de ruwe olie;
- Aanpassingen en uitbreidingen in de machinekamer waaronder de ijswater installatie, de watervoorziening, de persluchtvoorziening, de elektriciteit- en krachtinstallatie, inclusief alle daarbij behorende leidingwerken en bekabelingen.

Ook stelde het bestuur voor op het kantoor een verdieping te bouwen met een vergaderruimte, kantoor, chemisch- en microbiologisch laboratorium en sanitaire ruimten.

Na de nodige toelichtingen door de directie en vertegenwoordigers van de Technische Dienst van de ZNZ keurde de ledenvergadering het totaalplan onverkort goed. De realisatie werd, na openbare inschrijvingen, gegund aan de Udenhoutse aannemer Jan Brekelmans.

De baas van het ketelhuis

Stoom speelde lange tijd een belangrijke rol in de fabriek bij de aandrijving van de machines, voor het pasteuriseren, bij het schoonmaken enz. Na de oorlog wekte men zelf stroom op en een deel van Udenhout kon elektriciteit betrekken van de Melkfabriek. Willeke Jansen was de baas van het ketelhuis. Dat was zijn koninkrijk. Directeur Janssen had zijn hoed na een regenbui te drogen gelegd in de ketelruimte en wilde die aan het eind van de middag weer op komen halen, maar kon hem nergens vinden. Desgevraagd antwoordde Willeke Jansen dat deze zojuist de pijp uit was. Hij had de hoed in de ketel opgestookt.

Kees Melis

Kees is geboren in 1913 en groeide op in een boerderij aan de Zandkant in Biezenmortel. Een broer kwam op de boerderij en Kees ging in 1936 werken op de melkfabriek. In 1978 nam Kees afscheid, na 42 jaar dienstverband. Zoals dat geldt voor veel medewerkers van de melkfabriek, geldt dat ook voor Kees Melis: het was "zijn" melkfabriek. Hij stond er altijd voor klaar.

Zoon Ger (1950) herinnert zich dat zijn vader lange werkdagen maakte. Hij begon 's morgens om 5 uur en was altijd een van de eerste medewerkers op de fabriek. Dat gold ook als Kees op zondagmorgen moest werken. In die tijd werd nog elke zondagochtend de melk bij de boeren opgehaald. Moeder Melis ging dan met de kinderen naar de kerk en na de H. Mis gingen Ger en Peter snel naar de melkfabriek om vader te helpen met het werk. De kinderen hielpen bij het afslaan van de deksels van de melkbussen. In de jaren '50-'60 ging men met het gezin vaak maar 1 of 2 dagen per jaar op vakantie. Dat was een uitje naar De Efteling en een naar de dierentuin in Tilburg. Ze vertrokken dan altijd heel vroeg omdat het uitje meerdere keren in het water viel omdat Piet van Poppel dan op de stoep kon staan om

pa te roepen. Plichtsgetrouw als pa was ging hij dan weer werken en maakte daarvan geen probleem. De kinderen waren wat meer teleurgesteld dat hun jaarlijks dagje uit niet door kon gaan.

Zoon Ger Melis herinnert zich al de verhalen van zijn vader over de melkfabriek, over de Tweede Wereldoorlog en ook dat na de verbouwing kinderen van medewerkers op zaterdagmiddag mochten gaan douchen op de melkfabriek. Dat voelde zo luxe aan en was een enorme belevenis voor de toen 13-jarige jongen.

De overname van zuivelfabriek St.-Joseph Haaren

Bij het met in 1948 door de NCB gelanceerde plan om te komen tot integratie van alle zuivelcoöperaties in de Kring Tilburg was Haaren er bekaaid vanaf gekomen. Acht jaar later, op 14 augustus 1956, deelde de voorzitter van Udenhout in een speciale vergadering het bestuur en de raad van toezicht mee dat er vertrouwelijke besprekingen met de zustercoöperatie in Haaren waren geweest over de mogelijkheid en de wenselijkheid tot samenwerking. Hoewel de meerderheid van het bestuur wel voordelen voor beide coöperaties verwachtte, kreeg het dagelijks bestuur de opdracht de samenwerking verder te onderzoeken, met name ook de financiële consequenties voor Udenhout. Een jaar later, op 29 augustus 1957, hield het bestuur tijdens een speciale ledenvergadering een betoog voor samenwerking met Haaren, en wel om vier belangrijke redenen:

- Het ledental in Udenhout liep de laatste jaren wat terug en door het toetreden van Haaren werd de coöperatie als zodanig weer sterker;
- Er was vanuit West-Nederland een toenemende concurrentie van particuliere zuivelbedrijven die in de regio de markt voor rauwe melk als ook die van consumptiemelkproducten danig kon verstoren als Haaren zou besluiten zich bij die bedrijven aan te sluiten;
- Hoewel de in Haaren uitbetaalde melkprijs wat lager lag dan die in Udenhout was de verwachting dat dit verschil door de steeds stijgende opbrengsten van boter snel zou verdwijnen;
- De fabriek in Udenhout had, na het opknappen van de installaties, op de meeste plaatsen voldoende capaciteit om de meerdere melk te verwerken. Dit zou volgens de door de gezamenlijke directies uitgevoerde berekeningen, een verlaging van de verwerkingskosten per 100 liter melk gaan betekenen.

Na uitvoerige gedachtewisseling tussen bestuur en leden besloot de vergadering met ruime meerderheid tot overname van de Coöperatieve Zuivelvereniging St.-Joseph. Direct na dit besluit zocht men contact met het bestuur in Haaren waar gelijktijdig een ledenvergadering gehouden was. Daar was men met alle condities, die door Udenhout waren gesteld, akkoord gegaan.

Joep van der Hagen

Joep was directeur van de melkfabriek in Haaren en na een fusie met Udenhout onderdirecteur bij St.-Isidorus. Zoon Theo haalt herinneringen op aan die tijd: *Ik weet nog dat ook op zondag gewerkt werd. Dan mocht ik weleens mee. s' morgen werd na melktijd met bussen de melk aangeleverd. Dit gebeurde op een lange platte wagen, getrokken door een tractor. De wagen werd bij aankomst bij de fabriek in de lengte naast een transportband gereden waarna handmatig de bussen een voor een door de bestuurder van de tractor op de band werden gezet. Zwaar werk. Via de band kwamen de bussen bij een bak die daar wel machinaal werden gelost. Daarna verdween de melk in buizen. Meer nog herinner ik mij de bijzondere evenementen waarnaar vader ons mee naar toe nam. Bijvoorbeeld naar de oogstdankfeesten in het Openluchttheater in Oisterwijk, waarbij de Melkfabriek presentaties gaf. Ook herinner ik me een Zuiveldag, die werd gehouden op een weiland aan de Slimstraat waar nu de Eikelaar staat. Op lange tafels werden zuivelproducten uitgesteld. Dat had te maken met Joris Driepinter. Toen de Melkfabriek fuseerde met de CTM in Tilburg is vader in Tilburg, aan het Wilhelminapark gaan werken. De melkbezorgers gingen toen meer als zelfstandig ondernemer werken en vader werd als verkoopleider hun contactpersoon.*

Tijn Keuninx

Tijn werkte op de melkfabriek van 1948 tot 1956. Buurman Harrie Scheepens zat in het bestuur en polste Tijn om er te komen werken. Tijn begon bij de spoelmachine en daarna de melkontvangst, maar al vrij snel kwam Tijn in een werkritme om 's nachts te werken, doordeweeks van half 3 in de nacht tot 10 uur in de voormiddag, maar van zondag op maandag begon de dienst al om middernacht. In de nacht waren er vier klussen te doen: ten eerste alles klaarzetten voor de vrachtwagens die 's morgens vroeg de distributiepunten moesten bevoorraden – eerst in Oisterwijk, Haaren, Esch en Sint-Michielsgestel en daarna in Loon op Zand –, ten tweede alles klaarzetten voor de venters, ten derde pap koken zoals karnemelksepap, bloempap en gortpap waarvoor grote ketels beschikbaar waren, en ten vierde – terwijl de pap kookte – het schoonmaken van de ketel, waar die ochtend de nieuw ontvangen melk moest worden opgeslagen. Als Tijn 's nachts om half drie begon met werken was de stoker Willeke Jansen al present. Soms vroeg hij Tijn om te helpen, zoals bij het aanrijden van de steenkool waarmee de oven werd gestookt. Het was op de melkfabriek altijd nat en 's winters altijd koud. Je moest op klompen lopen, want laarzen gingen stuk op de glasscherven die er altijd waren. Maar ondanks nat en kou en ondanks de klompen, heeft Tijn er altijd met plezier gewerkt. De collegialiteit was er prima. En Piet van Poppel moedigde Tijn aan om in die omstandigheden vooral goed voor zichzelf te zorgen. Tijn gebruikte meestal een halve liter chocoladevla en een achtje slagroom. Tot zijn toekomstige echtgenote opmerkingen maakte over zijn gewicht. Een keer was Tijn slachtoffer van een bijna fataal ongeluk. Bij het schoonmaken van de ketel voor de melkontvangst klom hij erbovenop, waar zo'n halve meter onder het plafond een mangat was om in de ketel te kruipen. In de ketel was een trap. Collega's gaven een emmer water en een schrobber aan. Na het schoonmaken verliet hij de ketel, werd het mangat gesloten en spoot men van onder af stoom in de ketel om deze helemaal schoon te spuiten. Een keer kwam de stoom boven uit de ketel. Het mangat was niet gesloten. En erger nog, Tijn zat nog in de ketel. Het ging maar kantje boord goed. Het voorval had heel veel impact op collega's, zo verteld ons Franz Schoonus. Tijn Keuninx heeft ook herinneringen aan de vele ratten, waar de fabriek last van had. Die beesten kwamen bij donker vanaf de Roomleij via het afvoerriool van de fabriek naar de fabriek op zoek naar melk en pap. Met gif bestrijden mocht natuurlijk niet van de gezondheidsinspectie. Eens kwam iemand op de fabriek die adviseerde een paar ratten te vangen, die te bakken in roomboter en op de plek te zetten waar de ratten kwamen. Het advies werd gevolgd, maar had geen resultaat. Tijn had een betere oplossing. Hij stelde voor in het donker, als de ratten al in het afvoerriool waren gelopen, dat afvoerriool dicht te maken aan de kant van de Roomleij en dan vanaf de fabriek er stoom in te blazen. Zo'n actie leverde pakweg vijftig dode ratten op. Een mooier verhaal om af te sluiten is dat de boeren in het najaar langskwamen om hun appeltjes te drogen op de ovens van de fabriek. Daarvoor bestond zelfs een wachtlijst. En bij de melkontvangst vond men in de rômkannen vaak pollepels en schuimspanen, soms een jong katje. In een rômkan van Tinus Vugts uit de Waalwijkseweg vond men eens een heel brood. Tinus had tegen bakker Piet Haen gezegd "gooi het brood maar in de rômkan". Tinus had er een speciale rômkan voor klaargezet. Maar ja, vlakbij stonden ook de rômkannen met melk om te worden vervoerd naar de fabriek. Toen Tijn Keuninx en zijn toenmalige vriendin Gonnie Robben trouwplannen kregen, vroeg Gonnie Tijn om te stoppen met het nachtwerk op de fabriek. Tijn heeft daarna korte tijd gewerkt op de regenboog en begon daarna thuis zijn nertsenfarm.

Tweede fase van de totale verbouwing: melkinrichting en botermakerij

In het begin van de jaren vijftig waren er in de productieafdelingen nogal wat problemen. Dit kwam onder andere door te lage capaciteiten, regelmatig technische storingen, onvoldoende hygiënische werkomstandigheden en vele overuren door het personeel. Bovendien bleek uit een technisch-economische studie, uitgevoerd door de Technische Dienst van de ZNZ in samenwerking met studenten van de Hogere Zuivelschool te Den Bosch, dat het energiegebruik, de verliezen aan melk en andere grondstoffen alsook de flessenbreuk aanmerkelijk hoger waren dan bij soortgelijke zuivelbedrijven in Zuid-Nederland. Daarom

kreeg tijdens de realisatie van de eerste fase de Technische Dienst van de ZNZ opdracht tot het opstellen van een plan voor de tweede fase. Een totaalplan dat de rest van het gebouw en de mogelijke lay-out en opstelling van de daarin te plaatsen machines moest omvatten. Na presentatie van de eerste schetsen en berekeningen bleek echter dat om financiële- zowel als bouwtechnische- en architectonische redenen de benodigde verbouwingen beter in twee gedeelten opgesplitst kon plaatsvinden: de productieafdelingen versus het gebouw.

De vernieuwde productieafdelingen in de tweede fase

De afdelingen die in de tweede fase werden vernieuwd en uitgebreid waren:

- Het centrifugelokaal: voor het pasteuriseren, centrifugeren en koelen van de melk en room.
- De botermakerij: voor het opslaan en rijpen van room en het verpakken van de boter.
- De productbereiding: voor het bereiden van de verschillende soorten drinkmelk, yoghurt, slagroom, vla en pap.
- De flessenafdeling: voor de opslag van vuile flessen, het reinigen ervan en het afvullen.
- De sterilisatieafdeling: het in autoclaven steriliseren van de in de fles gevulde producten.
- De koude opslag: voor het in koelcellen opslaan van de verschillende dagverse producten.

De realisatie van het gebouw in de tweede fase

Het betreft hier een gebouw bestaande uit drie met de straat parallel lopende secties van 5 bij 9 meter bestemd voor het huisvesten van de hiervoor genoemde productie- en opslagafdelingen. Tijn Boom maakte een maquette van de fabriek die dit gedeelte van de tweede fase goed weergeeft.

De architect van de ZNZ was voorstander van een vrij nieuw, in Duitsland toegepast systeem voor industriële bouw gebaseerd op een zogenaamd flessendak. De duidelijk zichtbare bogen van het dak werden opgebouwd uit keramische flessen zonder bodem die met de halzen in elkaar stekend een stevig geheel gaven. Het grotendeels holle dak was licht en gaf een perfecte isolatie. Dat was voor een zuivelfabriek van het grootste belang omdat hierdoor condensvorming in de altijd vochtige omgeving werd voorkomen. Na met de architect enkele bedrijven in Duitsland te hebben bezocht, werd voor dit systeem gekozen. Dit ondanks het feit dat er zich bij Smarius Broodfabrieken te Tilburg bij de aanleg van zo'n dak enkele serieuze problemen hadden voorgedaan. Het bestuur en de directie waren er van overtuigd dat de Udenhoutse aannemer Jan Brekelmans, die het werk wederom gegund werd, onder toezicht van de architect Van Ameiden van de ZNZ beter werk zou leveren. Al spoedig na de start bleek dat het een hels karwei was om tussen de overdag draaiende machines de funderingen voor de nieuwe muren en kolommen te graven en te storten. Nog moeilijker was echter het met het juiste afschot leggen van de vloeren. Deze kostbare vloeren dienden van een speciale kwaliteit te zijn en het leggen ervan diende zeer vakkundig te gebeuren. Het vanwege de speciale voegen bij voorkeur in één run leggen van deze vloeren, was, gezien de omstandigheden, onmogelijk. Bovendien moest worden voorkomen dat melkresten, hoe klein ook, in het cement van de ondervloer terecht kwamen. Hierdoor konden namelijk, zelfs na lange tijd, door de omzetting van melksuiker, gassen ontstaan die de tegelvloer los konden drukken van de ondervloer; een bijna niet meer te herstellen schade.

Tegelijkertijd met de bouw van de nieuwe melkinrichting stonden nieuwe voorzieningen voor het personeel gepland zoals moderne dames- en herentoiletten, douchegelegenheden, kantine en een wasserette voor het wassen, drogen en strijken van de bedrijfskleding.

Jo de Bakker

Jo kwam in mei 1953 bij de melkfabriek werken en bleef tot aan zijn pensioen in dienst van eerst de melkfabriek en later de CTM.

Jo had zijn militaire dienst verricht in Nederlandsch Indië en werkte na terugkeer op de ouderlijke boerderij in de Groenstraat. In mei 1953 kreeg hij op 'n zaterdagavond bezoek van directeur Janssen en van boekhouder Harrie van de Ven met de vraag of hij op de fabriek wilde werken. De maandagmorgen daaropvolgend is hij al begonnen. Met een vaste baan en met gegarandeerd inkomen kon hij trouwplannen gaan maken. Hij trouwde in februari 1954 en het eerste kind kwam in januari 1955.

Op de eerste werkdag moest Jo controleren of de aangeleverde melk niet zuur was. Hij kreeg de aanwijzing een emmer lauw water te nemen, een schepje van de aangeleverde melk te nemen en in het water te doen. Ging de melk schiften, dan was de melk zuur. Nadat driekwart van de aangeleverde melk al was verwerkt merkte Kees Melis op dat er deze dag nog geen enkele bus met zure melk was opgemerkt. Hij zei tegen Jo: "Hedde nog ginne ene zure?". Bij navraag bleek dat er ook een beetje alcohol in het lauwe water moest, omdat anders de zuurproef niet werkt. Maar ja, dat had niemand verteld. Alle zure melk was gewoon het productieproces ingegaan. Het verhaal is typisch. Medewerkers kregen geen opleiding. Je moest alles leren in de praktijk. En Jo werd ingezet voor alle mogelijke werkzaamheden in de melkinrichting van de fabriek, behalve voor het boter maken, want daar hoorde wel een gedegen opleiding bij.

In de winter kon het in de fabriek ijsig koud zijn. Ooit waren alle ramen bevroren. Een andere keer waren alle flessen kapot gevoren. Maar ja, vroeger was werk al snel goed. "Vroeger was het niet gauw erg", aldus Jo. Op kantoor kregen ze om kwart over negen koffie. Niet in de fabriek. Daar konden ze van de melk drinken. Maar Jo hield niet zo van melk en dronk liever chocomel, met het nodige effect op zijn gewicht. Jo herinnert zich eens een rattenplaag, waarbij de ratten 's nachts de doppen van flessen open knaagden. Er werd bij de boerenbond een grote hoeveelheid gif gekocht en royaal in en om de fabriek gestrooid. Dat zou nu niet meer kunnen.

Franz Schoonus

Midden jaren vijftig heeft Franz Schoonus, zoon van adjunct-directeur Sjef Schoonus enkele jaren op de fabriek gewerkt. Franz had in Tilburg twee jaar middelbaar onderwijs op Sint-Denis gevolgd, maar dat was niet zijn ding. Hij ging als boerenknecht werken bij een boer in Dongen-Vaart. Na anderhalf jaar polste buurman Piet van Poppel hem voor de melkfabriek en zo kwam Franz in 1952 op de melkfabriek te werken, bij de ontvangst van de melk. Franz ging in 1956 in militaire dienst en heeft daarna nog heel even op de fabriek gewerkt. In 1958 werd Franz vertegenwoordiger van Loda in Breda, later van een fabriek in Friesland, om vervolgens medewerker van antiquair Hüsstege te worden en uiteindelijk beheerder van Gemeenschapshuis De Domp in Haaren.

Franz bewaart goede herinneringen aan zijn tijd op de melkfabriek. De collegialiteit was goed, al hoorde daar bij dat medewerkers soms naar elkaar toe streken uithaalden. En er was werk dat niemand graag deed, zoals het sorteren en spoelen van lege flessen. In die tijd deed Harrie Adams vaak dat werk. "Dat was een harde werker, die altijd de klussen deed die anderen liever niet deden". De allermooiste herinnering is voor Franz ongetwijfeld het genoegen dat hij had om op drukke dagen Joske Mathijssen te helpen bij zijn venttoer. Joskes toer eindigde altijd in 't Broek halverwege de Schoorstraat. Na zijn laatste klant legde Joske altijd even aan bij Ties Heessels in café Boslust. Joske dronk zelf een borrel, maar ook zijn paard kreeg stevast een borrel. Joske pakte het borreltje, deed de bek van het paard open en gooide er het drankje in. Vervolgens moest het paard naar de fabriek, in een hoog tempo over de kinderkoppen van de Schoorstraat, waardoor het klonk alsof alle lege flessen heen en weer schudden en de kratten elk moment van de kar konden vallen.

Derde en laatste fase van de totale verbouwing: melkontvangst en kantoren

Deze fase omvat de bouw van:

- De melkontvangst: voor het ontvangen, wegen en bemonsteren van de aangevoerde melk;

- De melkopslag: voor het gekoeld opslaan van de melk die aan andere fabrieken wordt verkocht (overmelk);
- De kantoren: twee kantoren voor de directie en de staf en twee voor de administratie;
- Het laboratorium: een nieuw laboratorium voor chemisch onderzoek van de melk, boter, vloeibare melkproducten en reinigingsvloeistoffen;
- De ontvangsthal: een representatieve hal met een statige trap naar de eerste verdieping en met ruim zicht op de melkontvangst.

Financiering van de investeringen

Omstreeks 1958 blijkt het kapitaal van de leden en leningen van leden de belangrijke financieringsbron te zijn. In 1958 is dat f202.167,- wat in 1960 oploopt tot f291.578,-. In dat jaar verstrekt Boerenleenbank Udenhout een lening van f180.000,- en Boerenleenbank Haaren een lening van f150.000,-. In 1961 en 1962 zien we vervolgens het belang van de ledenlening kleiner worden en wordt verder in belangrijke mate in de financieringsbehoefte voorzien door leningen bij de eerdergenoemde Boerenleenbanken.

De realisatie van het gebouw in de derde fase

Voor de melkontvangst en de melkopslag werd eveneens gekozen voor een gebogen flessendak. Nu over vier kleinere secties, die loodrecht op de straat staan. De straatkant kreeg een geheel glazen pui, die ook nu nog, weliswaar gedeeltelijk dichtgemetseld, de straatgevel bepaalt.

Te laat

Eens was een boer te laat op de fabriek om zijn melk af te leveren. Het proces van de melkontvangst was al afgesloten en de medewerkers van de fabriek mopperden wat op de boer, die op zijn beurt een grote mond opzette. Dat duldde directeur Janssen niet. Hij nam een deksel van een rômkan en gooidie die naar het hoofd van de boer.

Boven de ramen in het kantoor is een muurdecoratie aangebracht. Het laat de zuivelfabriek zien als een schakel tussen het platteland en de stad. Het platteland wordt gesymboliseerd door een boer met schop, omgeven door een melkkoe en diverse gewassen. De stad wordt weergegeven door verschillende typen woningen en de bewoners aan wie, via een melkfabriek, zuivelproducten worden aangeboden.

Officiële opening van de vernieuwde fabriek

11 Oktober 1962 was een feestelijke dag voor de melkveehouders in Udenhout, Haaren en Biezenmortel. De totaal vernieuwde "Coöperatieve Zuivelfabriek en Melkinrichting St.-Isidorus" werd officieel heropend. De feestdag begon, zoals in die tijd gebruikelijk, met een H.Mis opgedragen door de geestelijk adviseur pastoor Prinsen met assistentie van pastoor Verrijt uit Haaren en pater Gardiaan van de Kapucijnen uit Biezenmortel. Hierna werd in aanwezigheid van het bestuur, het personeel en enkele genodigden het nieuwe gebouw door pastoor Prinsen ingezegend. Na een koffietafel vond in de grote hal van de productieafdeling de officiële opening plaats. Dat gebeurde door het in werking zetten van de flessenlijn door de heer P.J. Loonen, voorzitter van de Coöperatieve Zuid-Nederlandse Zuivelbond CZNZ. De flessenlijn bestond uit transportbanden die machines verbonden voor het achtereenvolgens reinigen, vullen en sluiten van de flessen. De heer Loonen sprak zijn bewondering uit voor de bijzondere prestaties die geleverd waren om, zonder onderbreking van het productieproces, het prachtige nieuwe gebouw over het bestaande heen te bouwen. Hij was van mening dat het moderne bedrijf zeker een plaats kon krijgen in de zuidelijke zuivelwereld waar steeds meer behoefte ontstond aan productdiversificatie en productiespecialisatie. Bestuursvoorzitter Jan Burgmans gaf een historisch overzicht en blikte vooruit op intensivering van de samenwerking met CTM. Directeur Janssen dankte met name het personeel van aannemer Brekelmans, de firma Hoppenbrouwers en het staalconstructiebedrijf Van den Bersselaar. Hij had een speciaal woord van dank voor Sjef

de Kort die, als chef van de technische dienst, alle werkzaamheden had gecoördineerd. Namens het personeel bood de voorzitter van de ondernemingsraad, Ties van den Oetelaar, het bestuur en de directie een oorkonde alsmede een fraai tegeltableau aan. Het tableau is momenteel te bewonderen in het museum van Heemcentrum 't Schoor en heeft als tekst: *Het gezamenlijke personeel van de coöperatieve zuivelfabriek en melkinrichting St.-Isidorus g.a., Udenhout, biedt bij gelegenheid van de officiële opening van het nieuwe bedrijf aan zijn bestuur en directie met gevoelens van oprechte hoogachting dit artistieke tegeltableau aan. Er is getracht op zinvolle wijze de hechte verbondenheid tot uitdrukking te brengen tussen personeel onderling met het doel door gezamenlijke krachtsinspanning het groeiende bedrijf een schakel te laten vormen tussen de agrarische wereld en de consument. Udenhout – 11 oktober 1962.*

Vervolgens werden de aanwezigen toegesproken door toenmalig voorzitter Burgmans, die een historisch overzicht gaf van het ontstaan van de coöperatie in 1916 tot het moment van opening van de moderne fabriek. Hij wees ook uitdrukkelijk op de voordelen, die de inmiddels met de Tilburgse melkinrichting CTM overeengekomen melksanering opleverde en suggereerde dat deze samenwerking verder doorgevoerd zou kunnen worden. Directeur Janssen ging in zijn toespraak in op de moeilijkheden die de bouw van de nieuwe fabriek over de oude heen met zich meebracht. Hij dankte het personeel en de verschillende uitvoerders, zoals aannemer Brekelmans, de firma Hoppenbrouwers, de firma Van den Bersselaar en schildersbedrijf De Ruijter voor de volle inzet en de plezierige samenwerking. Hij had een speciaal dankwoord voor Sjef de Kort, chef Technische Dienst, die alle werkzaamheden had gecoördineerd. Vele uren had hij 's nachts op de fabriek moeten doorbrengen, waarbij hij regelmatig overdag werd opgeroepen als zich storingen voordeden.

Sjef de Kort

Sjef werkte als tiener bij de smederij van Harrie van Rossum in de Kreitenmolenstraat en Harrie was een smid waar de Zuivelfabriek graag zaken mee deed. Op een gegeven moment moest het ijzeren hek voor de fabriek worden gerestaureerd en Harrie gaf de jongste medewerker opdracht het hek te gaan ophalen en naar de smederij te brengen. "Doe ik niet", zei de medewerker, en hij ging op een houten ton zitten. Dat duurde zo drie dagen en de medewerker kreeg ontslag. Daarop zei Harrie tegen Sjef: "Sjef, ga het hek halen op de fabriek". "Doe ik niet", zei Sjef. "dan ga ik nog liever drie dagen op een *houteren* ton zitten". Harrie liet het niet op ontslag aankomen, want Sjef was een te goede medewerker. Dat had de directeur van de Zuivelfabriek ook wel in de gaten en na verloop van tijd vroeg directeur Geerts of Sjef op de Zuivelfabriek wilde komen werken als smid in de werkplaats. Het was onder de oorlog. Sjef stelde wel als eis dat er modernere machines en modern gereedschap zou komen. En zo is Sjef op de Zuivelfabriek gaan werken, als chef van de werkplaats of – zoals ook ergens geschreven staat – als hoofd van de technische dienst.

Zoals afgesproken werd de werkplaats opnieuw ingericht. Directeur Geerts en Sjef de Kort gingen daarvoor naar een machinefabriek in Den Bosch, met de auto van de directeur. Op de terugweg draaide Geerts vanaf de Rijksweg de Kreitenmolenstraat in enne... een enorme klap. Er was een politie op een motor tegen de auto aangereden. "Oei", zei Geerts, "ik had de verklikker niet uitstaan, meteen even doen". De agent kon opstaan en zei tegen Geerts dat hij de verklikker niet had aanstaan en dat daarom de agent niet kon weten dat Geerts rechtsaf zou gaan. Daarop vroeg Geerts aan Sjef de Kort: "Sjef, staat mijn verklikker aan?", waarop Sjef waarheidsgetrouw alleen maar kon antwoorden: "Ja, die staat aan".

Sjef de Kort was technisch verantwoordelijk voor het draaien van alle machines op de Zuivelfabriek. De lopende band waarop de melkbussen werden gelost bij aankomst op de fabriek gaf meestal de grootste problemen. In de winter bevroor die band regelmatig en als iemand hard aan die band trok, sprong de band kapot. Sjef heeft ook de verbouwing van de fabriek en de modernisering van de inrichting meegemaakt en was bij de fabriek er technisch verantwoordelijk voor. In de tijd dat overdag de productie moest doorgaan en elk ander uur van de dag moest worden benut om de nieuwe fabriek te bouwen, betekende dat 24-uursdienst. Sjef de Kort schakelde daarvoor zijn broers Jo en Gerard in, op tijdelijke basis.

Sjef de Kort vertelt ook over de doorgaans kameraadschappelijke omgang van het personeel met elkaar. Soms kon het uit de hand lopen. Een collega was eens met de waterslang doende de machines schoon te maken en hij spoot voor de gein Sjef de Kort nat. "Verrekte zot", zei Sjef, "nog een keer en ik sla je verrot". De collega spoot nog een keer en Sjef sloeg hem tegen zijn gezicht. Hij viel op de grond en was even bewusteloos. "Het meest angstige moment dat ik ooit heb meegemaakt", bekent Sjef. Nog niet zo lang geleden ging Sjef naar de kerk voor de begrafenis van een oud-collega. Er stond iemand achter in de kerk boekjes uit te delen en toen hij Sjef de Kort binnen zag komen, zei hij: "Gij krijgt geen buukske". "Krijg ik geen buukske?". "Nee, dan had je m'n broodtrommeltje maar niet moeten dichtlassen!". Honderden verhalen heeft Sjef op voorraad.

Tot slot een verhaal dat zich afspeelde in de Tweede Wereldoorlog. Sjef was nog jong en nog maar net bij de fabriek in dienst. Een boer liep wel vaker de werkplaats van Sjef binnen om even iets te laten lassen. Na de zoveelste keer zei Sjef: "Dat kost wel geld", waarop de boer boos werd en ermee schermde dat de boer mede-eigenaar was van de fabriek, om de relaties maar even duidelijk neer te zetten. Sjef deed vervolgens wat de boer hem vroeg. Een paar maanden later had Sjef geen aardappelen in deze oorlogstijd, waarop Sjef naar die ene boer ging en hem vroeg om wat aardappelen. Sjef kreeg ze niet. Een aantal jaren later had Sjef een portemonnee gevonden, een dikke portemonnee, goed gevuld, met duizenden guldens. Sjef meldde dat op kantoor en een dag later kwam een boertje de werkplaats inlopen en zei: "Sjef, heb jij mijn portemonnee gevonden?". Sjef zei: "Dat weet ik niet, weet je hoe ze er uit zag?". De boer omschreef zijn portemonnee en Sjef concludeerde dat hij wel de rechtmatige eigenaar was en Sjef gaf hem zijn portemonnee. De boer opende zijn portemonnee, nam er wat geld uit en stopte dat in Sjef zijn hand en deed in dezelfde beweging de hand van Sjef dicht. Sjef wachtte fatsoenshalve even tot de boer was vertrokken voordat hij zijn hand opende om te kijken hoe gul de boer was geweest. Sjef opende zijn hand. 35 cent!!!!

Ad Verhoeven

In 1961 volgde Ad Verhoeven Harrie van de Ven op als hoofd administratie en boekhouder van de melkfabriek. De Tilburger Ad Verhoeven had eerder op een wollenstoffenfabriek gewerkt en was al eens geconfronteerd met het sluiten van een fabriek. Ad zocht een vastere baan bij de melkfabriek en solliciteerde. In het sollicitatieproces ontmoette hij niet alleen de directeur en het bestuur, maar ook de geestelijk adviseur pastoor Prinsen. Ad werd aangenomen en kreeg de verantwoordelijkheid over alle administratieve werkzaamheden, de financiële verslaglegging, het overleg met de bank en met de accountant, e.d. Hij had vier medewerkers voor de vele administratieve handelingen, met name de bonnetjes bij de geleverde melk en de uitbetalingen. Op Nieuwjaarsdag was het altijd werken. Dan was het *balansen*, het tellen van alle voorraden, ook in de winkels en van de melkboeren. Nel Verhoeven herinnert zich goed dat Ad het transport van alle contanten van en naar de Rabobank zelf per fiets deed. Het contante geld ging in de boekentas. Niemand dacht aan welke criminele actie dan ook.

Met de fusie van de melkfabriek met de CTM kwam Ad in Tilburg werken. In 1968 vroeg pastoor Prinsen hem in het bestuur van het op te richten bejaardenhuis De Eikelaar. In 1973 werd Ad daar full time administrateur. In 1990 was Ad als eerste penningmeester betrokken bij de oprichting van Heemcentrum 't Schoor.

De Zuivelfabriek, een Udenhouts product

De Udenhoutse boeren, en met name de melkveehouders, zijn natuurlijk de initiatiefnemers en de financiers van de totale verbouwing en uitbreiding van de zuivelfabriek geweest. Maar ook om andere redenen is de zuivelfabriek St.-Isidorus een bij uitstek "Unents" product geworden. Dit is te danken aan het streven van het bestuur en de directie de vernieuwing en uitbreiding van de gebouwen, daar waar dat mogelijk en verantwoord was, door het

Udenhoutse bedrijfsleven te laten uitvoeren. Een kort overzicht van de belangrijkste bedrijven die bij de drie fasen betrokken zijn geweest:

Aannemer Jan Brekelmans

Aannemersbedrijf Jan Brekelmans voerde de sloop en nieuwbouw in alle drie de beschreven fasen uit. Jan had altijd haast. De bezoeken aan het werk in uitvoering waren kort en heftig. Het was zijn stijl van leven en werken. Gelukkig werd elke beslissing of opdracht kritisch bekeken en zo nodig gecorrigeerd door de altijd op het werk aanwezige uitvoerder Tiny de Veer. Hij was steeds de rust zelve en een betere combinatie was dan ook niet denkbaar. Omdat het maken van bekistingen voor de betonconstructies en het bouwen van het dak vaak snel tussen afbraak en opbouw moest plaatsvinden, werd hiervoor zo nodig de firma Jos Verspeek ingeschakeld. De architect Van Ameyden had regelmatig, uiteraard betrouwbaar, zijn bewondering over de gang van zaken op de bouw laten horen. En niemand beter dan hij kon de voorkomende problemen beoordelen. Een aandachtspunt bij de directie bij de gunning van het werk aan de firma Brekelmans was hun onbekendheid met het aanbrengen van genoemd flessendak. Maar uiteindelijk is daar overheen gestapt vanwege het vertrouwen in de firma en verder het feit dat geen enkele andere aannemer in de omgeving deze ervaring had. En dat vertrouwen is nooit beschaamd.

Firma Hoppenbrouwers

In de tijd van de grote verbouwing van de melkinrichting (fase twee), was Hoppenbrouwers, met 3 tot 4 medewerkers op de loonlijst, verantwoordelijk voor de elektrische voorzieningen en automatisering. Omdat tijdens deze gecompliceerde verbouwing het verplaatsen van de machines meestal 's nachts gebeurde, was er om noodaansluitingen te maken en weer af te breken regelmatig een medewerker van Hoppenbrouwers daarbij aanwezig. Als 's nachts iets fout ging en er was onverhoopt geen monteur aanwezig, moest Willy zelf uit bed gebeld worden. Afspraak was dat alleen Sjeff de Kort, de chef van de technische dienst, mocht bellen. De telefoon werd altijd opgenomen door Leny en op de achtergrond hoorde je ze slaperig zeggen: "Wil, Isidorus heeft je weer nodig". Ongeveer tien minuten later kon je zijn auto al horen aankomen en kort daarop stapte hij al mopperend de fabriek in, gekleed in pyjama met daarover zijn eeuwige stofjas. Dat Hoppenbrouwers regelmatig 's nachts zelf moest opdraven kwam ook omdat hij officieel PNEM-agent was en daarom als enige gemachtigd was de hoofdzekeringen in het transformatorhuisje te vervangen. Overdag was gedurende de gehele verbouwingsperiode vrijwel permanent de medewerker Christ van Dijk aanwezig. Bij de opening van de fabriek in 1962 wist Christ niet alleen hoe de gehele elektriciteitsvoorziening en automatisering in elkaar stak, maar hij claimde ook verstand te hebben van het maken van eerste klas boter, yoghurt en andere zuivelproducten.

Firma Jos van den Bersselaar

Voor de nieuwbouw van zowel de melkinrichting als de melkontvangst had Van den Bersselaar verschillende werkzaamheden uitgevoerd, zoals het ontwerpen en de constructie van een viertal bordessen voor de verschillende melktanks, de constructie van verschillende trappen, de stalen constructie van de autogarage annex magazijnen voor emballage en chemicaliën en het (in 2011 gesloopte) hekwerk langs de Kreitenmolenstraat. Laatstgenoemde opdracht was niet eenvoudig, omdat er nogal wat hoogteverschillen waren. Bovendien kwamen er twee grote poorten in, waarvan de poort aansluitend aan de Boerenbond zo groot was dat deze alleen maar een schuifpoort kon zijn.

Firma Frans de Ruijter.

Gedurende alle drie de verbouwingsfasen is het schilderwerk verzorgd door de firma De Ruijter. De toenmalige eigenaar Ad de Ruijter had, samen met zijn vaste medewerker Ad van Dijk, ook onder de moeilijkste omstandigheden de verschillende verfsystemen aan moeten brengen. Enkele van de voor de zuivelindustrie typisch schimmelwerende verfsoorten vroegen bij toepassing een droge omgeving maar aan die voorwaarde was meestal moeilijk

te voldoen. En voor het schilderwerk waren veel plaatsen overdag moeilijk bereikbaar en moest er regelmatig 's nachts gewerkt worden.

Drijfmeststallen, ligboxstallen en melkkoeltanks

Begin jaren zestig waren nog steeds vele boerderijen verouderd en ondoelmatig ingericht. Daarom bouwden veel boeren de Hollandse stallen om tot drijfmeststallen. De grup werd daarbij flink uitgediept en van ijzeren roosters voorzien. Er kwam een verbinding tussen die nieuwe grup en de gierkelder. Het stro onder de koeien verdween. De koeien kwamen op rubbermatten te liggen. Daardoor verdween het dagelijkse gesleep met mest naar de mestvaalt. De stalhouten verdwenen en de koeien kwamen aan riemen of kettingen te staan. Binnen enkele jaren bleek dat dit maar een tussenstap was. Eind jaren zestig kwamen er overal ligboxenstallen. In zo'n stal werd een aparte melkkamer ingericht met een melkkoeltank. De Melkfabriek financierde indien gewenst de melkkoeltanks. De rente en aflossing betaalde men door een inhouding van 1 à 2 cent per liter melk. In zo'n stal kwam een visgraat-doorloopmelkstal met een melkput. Eén man kon meerdere koeien tegelijkertijd melken. Het aantal stuks vee nam aanzienlijk toe en de boer ging op stal bijvoederen. Het voer reed hij met de trekker voor de koeien. De koeien liepen los op stal en hadden aparte ligboxen. Ze bleven ook veel langer op stal. Het melken in de wei verdween snel. Of men de koeien altijd op stal hield, was afhankelijk van de bedrijfssituatie. Was er veel grond aan huis dan was het op stal houden minder nodig. Er verschenen krachtvoedersilo's van waaruit de koeien het krachtvoer kregen toegediend tijdens het melken. Weer later maakte men hierbij gebruik van een computer en een koeherkenningssysteem. De individuele dieren kregen op basis van de hoeveelheid melk die ze gaven exact de benodigde hoeveelheid krachtvoer toegediend. Vooral de komst van de ligboxenstal gaf een grote verandering in de rundveehouderij. De arbeidsproductiviteit steeg enorm, terwijl het werken er gemakkelijker op werd. De tijd waarop men moest melken, was niet meer gebonden aan de komst van de melkophaler.

Hoe snel de specialisatie en schaalvergroting in Udenhout plaatsvonden blijkt uit de bouwvergunningen die de gemeente Udenhout verstrekke in de jaren 1969 en 1970 aan de agrarische sector, 59 vergunningen voor nieuwbouw en 34 vergunningen voor verbouw.

Bertha 14 en Sjoukje

De familie Van Wagenberg in de Mortel had een gemengd bedrijf zoals er in Udenhout en Biezenmortel vele waren: koeien, varkens, kippen, natuurlijk een paard en gemiddeld zo'n 10 ha bouw- en weiland. Daarnaast een groentetuin voor eigen gebruik. Het gezin leefde met de kalender van het werk op de boerderij en de kalender van de kerk. De fiets in de goei kamer en vader 's zaterdags naar de barbier. Eén keer per jaar werd er een varken geslacht. De inkomsten bestonden vooral uit het melkgeld, de verkoop van eieren en de verkoop van varkens. Het was heel gebruikelijk het werk zoveel mogelijk samen te doen. Met vier dochters en een zoon kon je in korte tijd veel doen, de koeien melken, de varkens voeren, de eieren rapen. En bij grote klussen wisten de vier boeren van de kleine buurtschap elkaar te vinden, bij de oogst, maar bijvoorbeeld ook bij het kalven. Daar werd niet over nagedacht. Dat was vanzelfsprekend.

Van Wagenberg had acht koeien. Dat was in de jaren vijftig aan de hoge kant. En de koeien hadden zoals overal hun namen. Als een koe Bertha 14 heette, dan werd haar eerste kalf vrijwel automatisch Bertha 15 genoemd en twee jaar later haar tweede kalf Bertha 16. In 1962 was er bij Ties van Wagenberg weer eens een kalf geboren. De schetser kwam – als altijd – een tekening maken van het kalf en vroeg aan Ties: “En hoe mag de jongedame heten?”, waarop Ties antwoordde: “Sjoukje”. Het was kort nadat Sjoukje Dijkstra voor de eerste keer wereldkampioene kunstrijden was geworden, en het kalf moest natuurlijk ook een kampioen worden.

Goverdine Witlox

Goverdine was als twintigjarige lid van toneelvereniging DVO (Door Vrienden Opgericht), waarvan directeur Janssen van de melkfabriek de regisseur was. Directeur Janssen vroeg haar op de melkfabriek te komen werken, als secretaresse. Dat heeft zij gedaan en heeft er gewerkt van 1960 tot aan de fusie van januari 1965. Directeur Janssen vroeg haar – op haar eigen kosten – haar rijbewijs te halen. Dat deed ze en nadien was ze vaak de privéchauffeur van de directeur als die grote afstanden moest afleggen en daar een borreltje wilde drinken. Ze mocht ook met de bestelauto bestellingen naleveren. Donderdags ging ze langs bij de slijters, de zelfstandige melkhandelaren die hun melk inkochten bij de Udenhoutse fabriek, zoals het Zuivelhuis van de familie Van Oene in de Udenhoutse Slimstraat, om daar het geld van de leveringen op te halen, in cash betaald en Goverdine deed dat in haar eentje, tot in Vught.

Op het kantoor van de fabriek werkten de directeur (Hendrik Janssen), de administrateur (Ad Verhoeven), secretaresse Goverdine Witlox en de dames voor de vele administratieve werkzaamheden zoals het intensieve proces van de verwerking van de melkbonnen. Er werkten onder andere Jos van de Pas, Ria Brekelmans en Wies Pijnenburg.

Directeur Janssen had vele activiteiten in zijn vrije tijd. Hij wilde initiatieven in het dorp. Hij was mede-grondlegger van het Udenhoutse carnaval, hij was regisseur van de toneelvereniging D.V.O. en voorzitter van de voetbalvereniging R.K.S.S.S.. Hij schakelde Goverdine vaak in bij al die activiteiten, die zij in eigen tijd moest doen, waarbij zij wel de kantoormachines mocht gebruiken. Alleen het rapport aan de KNVB, die directeur Janssen verzond in zijn rol als veldconsul, mocht zij op maandagochtend tijdens kantooruren faxen. Directeur Janssen vond het ook goed als er 's avonds en in het weekend in de kantoorruimtes feestjes werden georganiseerd.

Goverdine was als secretaresse verantwoordelijk voor de verslaglegging van de diverse vergaderingen, van het wekelijkse hoofdenoverleg met Piet van Poppel, Joep van der Hagen en Sjef de Kort, maar ook voor de notulen van de bestuursvergaderingen en de ledenvergaderingen. De bestuursvergaderingen duurden altijd lang en hoe lang ze ook duurden, na de vergadering kwam de borrel op tafel tot in de kleine uurtjes. Op een dag ging 's nachts om half twee de deur van de bestuurskamer open. Vader Witlox stond in de deur en zei tegen zijn dochter: "Oh, zedde gij hier. Dan is 't goed.". De bestuursleden, inclusief de geestelijk adviseur, kregen die nacht het schaamrood op de kaken. Ze trokken snel huiswaarts.

Joske Mathijssen

Joske Mathijssen, geboren in 1915, is opgegroeid op de boerderij van het gezin Mathijssen aan de Kreitenmolenstraat tegenover de huidige Sportlaan. Ties Elands weet zich te herinneren dat Joske boerenknecht was bij Pieter Bertens, op de boerderij aan de Kreitenmolenstraat waar de Rabobank later een kantoor bouwde. Joske werd melkventer bij de Melkfabriek, in het dorp doorgaans melkboer genoemd. Joske was in elk geval in 1948 al in vaste dienst van de fabriek, al voor zijn huwelijk met Riek van Balkom in 1951, met wie hij eerst ging wonen in de Kreitenmolenstraat, iets schuin tegenover de ouderlijke woning en als buurman van broer Wim, en later in de Berkelseweg.

Begin jaren vijftig had Joske als melkboer zijn toer in de Kreitenmolenstraat en de Schoorstraat tot en met 't Broek. Zijn kinderen herinneren hun vader als de melkboer van de route Zeshoevenstraat, Berkelseweg, dan terug naar de Van Heeswijkstraat, de Slimstraat vanaf de Van Heeswijkstraat tot het kruispunt, de Groenstraat inclusief 't Straatje en op het laatst ook enkele straten van de nieuwbouwwijk Achthoeven, in elk geval de Langenhof. De kinderen moest vader vaak helpen. Ineke moest 's morgens om half acht klaar staan bij de eerste woning van de Zeshoevenstraat en moest blijven helpen tot kwart over 8, om vervolgens om half 9 nog op tijd op school te zijn. Corrie heeft vele jaren drie dagen per week geholpen en altijd ook op zaterdag. Dat was in weer en wind. 's Winters was het soms ijs- en ijskoud, de hele dag. Vader vond het niet goed om bij klanten binnen te gaan om te warmen, achteraf gezien natuurlijk om de verkoudheid- en griepgevolgen daarvan te vermijden. Joske had op zijn route de vaste adressen om even koffie te drinken, onder

andere bij de fraters. Een vrouwelijke klant rookte shag maar kon zelf geen shagje draaien. Dat deed Joske elke dag en hij kreeg dan ook een shagje voor hemzelf. Want zo kennen de mensen hem wel: altijd met een shagje in de mond.

Voor Joske Mathijssen stond de tevreden klant boven alles. Hij zorgde er voor dat hij elke dag op hetzelfde tijdstip bij de klant was, zodat de klant vast op hem kon rekenen. Als een klant niet thuis was, ging hij later op de dag nog even terug. En hij had thuis een voorraad. Mensen konden tot 's avonds laat nog langskomen voor een fles melk. Ook in de vakanties werkte hij door. Hij deed dan geen route, maar stond enkele ochtenden in de week met zijn wagen op de hoek van de Kreitenmolenstraat en de Sportlaan. Een keer raakte hij enorm teleurgesteld in veel klanten, hetgeen hij nooit goed heeft kunnen vergeten. Bij een inbraak thuis werd zijn geldtas geroofd. Hij kreeg van de fabriek geen vergoeding, want die tas was voor eigen risico. Maar in die tas zat ook zijn aantekenboekje, waarin hij opschreef wat hij bij klanten had geleverd en dat nog moest worden afgerekend. Maar ja, het boekje was weg. Er waren veel klanten die vervolgens ontkenden dat er was geleverd en dat er nog moest worden afgerekend. Sinds die dag wilde Joske bij die klanten eerst het geld en haalde hij pas daarna de melk van de kar.

Joske Mathijssen heeft nog veel jaren gewerkt met een paard voor de kar. Dat was het paard Frits, dat op stal stond bij broer Christje in de ouderlijke boerderij. Joske en zijn paard waren een trouwe eenheid en blind op elkaar ingespeeld. Als Joske aan het eind van de middag het paard op de Melkfabriek uitspande, liep het paard alleen naar de boerderij van Christje. Joske Mathijssen stopte in 1978 met zijn werk. Voortaan kwam de SRV-wagen in Udenhout.

Een briefje voor de melkboer

In de tijd dat de melkboer zijn producten nog uitventte, waren niet alle klanten altijd thuis. Klanten zetten dan de lege flessen bij de voordeur en stopten in een van de flessen een briefje. Niet alle briefjes zijn zo eenvoudig als: "Een extra fles melk". Zoals deze:

Vanaf nu om de dag twee flessen melk, en de dagen ertussen een fles, behalve op woensdag en zaterdag. Want dan wil ik geen melk.

Vaak zijn de briefjes erg grappig. Onderstaand een greep uit door melkboeren bewaarde briefjes.

Geen melk op nummer 14 brengen omdat hij dood is voorlopig.

Geen melk vandaag, met vandaag bedoel ik morgen, want ik heb dit briefje gisteren geschreven.

Eén extra fles, kloppen graag, als dit briefje wegwaait.

Geen melk, wij zijn een weekeind weg. Daarom verstop ik dit briefje onder de deurmat zodat niemand het weet.

Geld ligt op tafel. Vrouw ligt op bed. Pak maar wat je nodig hebt.

Sorry dat ik de rekening niet heb betaald, maar mijn vrouw heeft een baby gekregen en ik loop er al weken mee rond in mijn zak.

Beste melkboer, net een baby gehad. Graag nog een erbij.

Hoofdstuk 5

Overzicht en beschrijving van het gebouw, de machines en de werkzaamheden

Een foto-impressie van de vernieuwde fabriek

	<p>De foto waarmee dit hoofdstuk begint geeft een beeld van de markante voorgevel bij het afronden van een reeks verbouwingen en uitbreidingen in 1962. Uiterst rechts is nog juist zichtbaar de eerste fase van de bouw van het ketelhuis melkbussen en de machinekamer. Direct achter het ketelhuis staat nog de trotse schoorsteen die al vanaf 1917 de skyline van Udenhout mede bepaalde. Uiterst links het resultaat van de tweede omvangrijke fase, de realisatie van het centrifugelokaal, de melkinrichting en botermakerij. Als front de speelse bogen boven de melkontvangst en het kantoorgebouw annex laboratorium.</p>
	<p>De hoge en zo gezichtsbepalende fabriekstoren van de zuivelfabriek. Het onderhoud van de toren was een gevaarlijk werk, dat vaak werd uitgevoerd door Spin Elands, die deze koosnaam niet voor niets had. Hij klom met groot gemak de toren op.</p>
	<p>Bij het in gebruik nemen van de nieuwe fabriek in 1962 werd de melk nog steeds in melkbussen door de leden aangeleverd. Deze bussen vormden een bekend beeld aan de rand van de Udenhoutse (buiten)wegen en gaven het bekende rammelende geluid bij het vervoer van de boerderij naar de fabriek.</p>
	<p>Bij aankomst op de fabriek wordt de melk gecontroleerd op stabiliteit via de alcoholproef. In de verte is het wel een beetje te vergelijken met de alcoholproef in het verkeer. Een milliliter melk wordt gemengd met een milliliter alcohol. Als de melk niet stabiel is, bijvoorbeeld door een verhoogde zuurgraad, gaat deze</p>

	schiften en, na zwart te zijn gemaakt, retour naar de boerderij.
	De bussen met goedgekeurde melk worden op een transportband geplaatst op weg naar een weegbascule. De melk wordt handmatig in de afgebeelde bascule gestort en passeert daarbij enkele filters voor het opvangen van eventueel grof vuil.
	In een volgende sectie van de bascule volgt het wegen van de melk en men noteert de hoeveelheid per leverancier bij het lidnummer waaronder elke leverancier te boek stond. Verder neemt men, wederom per leverancier, een monster ter bepaling van het vetgehalte. Aan de monsters wordt een speciaal conserveringsmiddel toegevoegd waardoor deze twee weken houdbaar blijven. Met die frequentie vindt onderzoek op vetgehalte plaats en wordt de aan de leverancier te betalen melkprijs bepaald. De melk vervolgt zijn weg naar de volgende afdeling, het centrifugelokaal.
	Om te kunnen uitdruppen worden de lege kannen ondersteboven op een korte transportband gezet, op weg naar een kannenwasmachine. In vier op elkaar volgende stappen worden de kannen voorgespoeld, gereinigd, nagespoeld en met hete lucht gedroogd. Daarna worden ze automatisch omgekeerd en worden de bijbehorende deksels er opgelegd.
	Het centrifugelokaal is in veel opzichten het hart van een zuivelfabriek. Hier vinden twee belangrijke behandelingen met de melk plaats: het pasteuriseren en het standaardiseren. Pasteuriseren betekent dat de melk in 16 seconden tot 72 graden wordt verhit waardoor alle ziekteverwekkende bacteriën worden gedood. Bij het standaardiseren wordt het vetgehalte van de melk op een gewenst niveau gebracht. Het bij het standaardiseren vrijkomende vet

	<p>gebruikt men hoofdzakelijk voor het maken van boter en een klein gedeelte wordt verkocht als slagroom.</p>
	<p>Het pasteuriseren of verhitten van de melk gebeurt in een verticaal platenapparaat of pasteur. Die bestaat uit verschillende secties die zijn opgebouwd uit dunne platen die, twee aan twee, aan elkaar grenzende kanalen vormen. De melk pompt men door deze kanalen in tegenstroom met de melk in de twee aangrenzende kanalen. Door één kanaal kan bijvoorbeeld koude melk worden gepompt, die verwarmd moet worden, en in aangrenzende kanalen warme melk die gekoeld moet worden. Deze regeneratie van warmte kan meer dan 90% energiebesparing geven.</p>
	<p>Met op hoge toeren draaiende ronde apparaten, centrifuges, worden het botervet en de vetvrije ondermelk van elkaar gescheiden. De zwaardere ondermelk wordt naar de buitenkant geslingerd waardoor het lichtere botervet naar de binnenkant wordt gedrongen. Door een vernuftig gescheiden afvoersysteem is het mogelijk het resterende vetgehalte van de melk te regelen. Dit afstemmen van het vetgehalte noemt men het standaardiseren van de melk. Dit is nodig ter verkrijging van de bekende volle drinkmelk met 3,2% vet en de halfvolle drinkmelk met 1,5% vet.</p> <p>Na het pasteuriseren en standaardiseren van de melk kan deze twee richtingen in, namelijk naar de afdeling 'Doorlevering overmelk' of naar de afdeling 'Melkinrichting'.</p>
	<p>Overmelk is de melk die van de leden ontvangen wordt maar die niet in eigen consumentenproducten kan worden omgezet. Voor de opslag van deze melk is op een bordes boven de melkontvangst een tanklokaal ingericht waarop zes tanks, elk met een inhoud</p>

	<p>van 15.000 liter. Voor goede isolatie zijn de tanks dubbelwandig. Zoals de meeste machines in een zuivelfabriek zijn de binnentanks vervaardigd van roestvrij staal om chemische reiniging mogelijk te maken.</p>
	<p>De afzet van de overmelk werd voor het grootste gedeelte verzorgd door de commerciële afdeling van de ZNZ te Roermond. Die regelde tevens het transport waarvoor bij verschillende gecertificeerde transporteurs geïsoleerde roestvrijstalen tankwagens werden ingehuurd. Deze forse tanks voor de zuivelfabriek vormden jarenlang een vertrouwd straatbeeld.</p>
	<p>De melkinrichting. Op de foto een niet al te duidelijk beeld van twee van de drie secties van het hoofdgebouw zoals die in de tweede fase waren gerealiseerd. In deze secties vond bereiding, verpakking en opslag van de verschillende producten plaats. Het rechts gesitueerde bedrijfskantoor, opslagruimte en bordes zijn gesloopt. Het gebogen dak met de ventilatiegaten met een hoogte van ongeveer 6,5 meter is achter een tot ongeveer vier meter verlaagd plafond verdwenen.</p>
	<p>Overzicht van het papbordes. Op de achtergrond een vijftal verticale tanks voor opslag van de melk, afkomstig van het centrifugelokaal. Voor deze tanks een zestal productketels (in de praktijk papketels genoemd) voor de bereiding van de consumentenproducten zoals verschillende soorten pap, verschillende soorten vla, chocolademelk, yoghurt en room. Onder het bordes de cellen voor de gekoelde opslag van genoemde producten alsook een bedrijfskantoor.</p>
	<p>Een close-up van de opslagtanks gezien vanaf het daaraan bevestigde bordes. De melk komt direct uit het centrifugelokaal met variërend vetgehalte en daarom is gescheiden</p>

	<p>opslag nodig. De tanks zijn dubbelwandig en de lucht in de dubbele buitenwand zorgt voor warmte-isolatie. Alle tanks zijn voorzien van een roerinrichting om opromen tijdens opslag te voorkomen.</p>
	<p>Een van de zes ketels zoals gebruikt voor de productbereiding. Het bereidingsproces bestaat in de meeste gevallen uit het opwarmen van de melk, toevoegen van verschillende grondstoffen, intensief roeren, koken en afkoelen. Daarom zijn de ketels driewandig: door de binnenste wanden wordt voor verhitte heet water en voor koeling koud water gepompt. Voor het mixen van de toevoegingen en het roeren van de mix is de ketel voorzien van een in snelheid regelbaar roerwerk.</p>
	<p>De melk, die als drinkmelk op de markt komt, moet zoveel mogelijk de smaak van verse koemelk behouden. Het mag dus geen kookmaak krijgen. Daarom wordt deze melk zo laag en kort mogelijk gepasteuriseerd. Om zonder risico voor de volksgezondheid zo kort mogelijk bij die veilige grens te zitten, is een aparte pasteur met speciale regelapparatuur geïnstalleerd.</p>
	<p>Voor de melk, die als sterielmelk op de markt komt, gelden heel andere thermische behandelingen. Deze melk moet namelijk lang houdbaar blijven en mag daarom geen bacteriën meer bevatten. Hiervoor is een zeer intensieve verhitte tot ver boven het kookpunt noodzakelijk. Uiteraard kan dit alleen als de melk tijdens de verhitte onder druk wordt gehouden zoals in een hogedruk-kookpan. In een zuivelfabriek gebruikt men hiervoor een hoogverhitter. Door de hoge verhitte veranderen de eigenschappen van het vet, dat niet of zeer moeilijk in de melk te verdelen is. Daarom ondergaat die melk een speciale behandeling: onder zeer hoge druk versplintert het vet waardoor het, ook bij</p>

	<p>langer bewaren, homogeen in de melk verdeeld blijft. Dit gebeurt in een homogenisator, zichtbaar achter de hoogverhitter.</p>
	<p>De zuivelfabriek verkocht de vloeibare consumentenproducten in glazen flessen. Om deze meerdere keren te gebruiken, was reiniging en opslag van terugontvangen flessen nodig. Dat gebeurde in de derde sectie van het nieuwe hoofdgebouw die door een glazen wand gescheiden was van de productiesecties. Dit om infecties door de vuile flessen te voorkomen. De reiniging vond plaats in een langwerpige flessenreinigingsmachine waarin de flessen tweemaal werden voorgespoeld, heet gereinigd, weer gespoeld en tenslotte gedesinfecteerd.</p>
	<p>Via een flessentransportsysteem gingen de gereinigde flessen door de scheidingswand naar de vulafdeling. Hier stond de moderne uit roestvrijstaal vervaardigde machine met twee afdelingen. In de eerste werden de flessen vanuit een vulreservoir in vacuüm gevuld. In de tweede afdeling kregen ze een sluiting. De flessen voor gepasteuriseerde producten (zoals melk, vla, yoghurt) hadden een wijde hals en werden afgesloten met een door een machine gestanste aluminium capsule. De flessen voor gesteriliseerde melk en chocolademelk hadden een nauwe hals en kregen een beter afsluitende kroonkurk. De diverse producten waren ook herkenbaar aan de kleur van de afsluitende dop. Zo hoorde blauw bij melk, rood bij karnemelk, groen bij yoghurt, geel bij vanillevla en bruin bij chocoladevla, kleuren die nog altijd herkenbaar zijn op de zuivelverpakkingen.</p>
	<p>De melk, die bestemd was voor gesteriliseerde melk en chocolademelk, was in de eerdergenoemde hoogverhitter al gesteriliseerd. Omdat er door de lege</p>

	<p>flessen of tijdens het afvullen en sluiten nog een na-infectie kon optreden, moest er een tweede keer gesteriliseerd worden. Dat gebeurde door de gevulde en met kroonkurken afgesloten flessen in kasten te plaatsen. Na sluiting van de deuren werd stoom toegelaten, waardoor de druk in de kast toenam. Hierdoor was het mogelijk tot ongeveer 115 graden Celsius te verhitten zonder dat de flessen stuk sprongen. Door deze temperatuur 15 tot 20 minuten aan te houden, kon men er zeker van zijn dat de melk, uiteraard met de nodige kooksmaak, lang houdbaar was.</p>
	<p>De botermakerij. De room, aangevoerd vanuit het centrifugelokaal, wordt in een tank opgeslagen. Het is een roestvrijstalen dubbelwandige tank waarin de temperatuur nauwkeurig te regelen is. Dat is van belang om een constante smaak en houdbaarheid van de boter te verkrijgen. Toevoeging aan de room van een zuivere cultuur van speciale bacteriën zorgt voor de omzetting van de in de melk aanwezige melksuiker in melkzuur. Dit zorgt ook voor aroma.</p>
	<p>Na het zuren van de room, dat meestal ongeveer een dag duurt, stroomt deze door de zwaartekracht in een horizontale boterkarn. De karn is voorzien van schotten waardoor de room, bij het ronddraaien van de karn, heftig door elkaar geschud wordt. In de room komt het botervet in de vorm van kleine bolletjes voor. Deze bolletjes worden omgeven door een dun vliesje waardoor ze niet aan elkaar kunnen plakken. Door de heftig klotsende bewegingen van de room tijdens het karnen beschadigen deze vliesjes en wordt tevens lucht ingeslagen. Hierdoor gaan de bolletjes aan elkaar kleven en vormen zij steeds grotere boterkorrels.</p>
	<p>Bij de vorming van de boterkorrels scheidt zich een vetarme melk af, die</p>

	<p>bekend staat als karnemelk. Om de korrels verder aan te laten groeien en tot boter om te zetten wordt deze karnemelk afgetapt.</p>
	<p>De boterkarn is over de volle lengte voorzien van zeshoekige walsen. Die kan de botermaker op een door hem te kiezen moment in het karnproces inschakelen. Door het gelijktijdig in werking stellen van walsen en de draaiende karn worden de boterkorrels tegen elkaar gedrukt en zo tot echte boter gekneed.</p>
	<p>Na voldoende kneden en wassen van de boter ging deze voor een gedeelte in kisten verpakt naar de ZNZ te Roermond. Een ander gedeelte ging de eigen botermakerij in en met behulp van een automatische doseer- en inpakmachine in perkamenten wikkels verpakt. Door van wikkel te wisselen werd onder verschillende merken verkocht.</p>
	<p>De installatie van de nieuwe stoomketel betekende een aanmerkelijke verbetering van de betrouwbaarheid van de stoomvoorziening en dus van het gehele productieproces van de Zuivelfabriek. De bediening en regeling van de oliegestookte en voor een gedeelte geautomatiseerde ketel was, in vergelijking met de kolengestookte voorganger, aanmerkelijk eenvoudiger. Ook was het rendement van de gebruikte brandstof veel hoger dan bij de kolengestookte ketel.</p>
	<p>Gedeelte van de machinekamer, van links naar rechts: een verwarmingsunit voor de ruwe stookolie, een verdeelkast voor krachtstroom en elektra, een ammoniakcompressor voor de ijswaterinstallatie, pompen voor verswatervoorziening (niet goed zichtbaar) en twee pompen voor voeding van ketelwater.</p>

	<p>De ijswaterinstallatie. Een zware compressor (1) perst gasvormige ammonia samen, waardoor dit vloeibaar wordt. De vloeibare ammonia gaat naar een buizenbundel (2), waarin de druk laag is, waardoor de vloeibare ammoniak verdampt en de temperatuur tot ver beneden het vriespunt zakt. Het buizensysteem is in een grote waterbak (3) gemonteerd, die het water koelt tot het vriespunt en dat zet zich vervolgens gedeeltelijk in de vorm van ijs af op het buizensysteem. In geïsoleerde leidingen wordt het koude water vanuit de waterbak naar de melk en roomkoeler gepompt. Het koude water wordt door een buizenkoeler ook gebruikt voor koeling van de boteropslag. De gasvormige ammonia gaat naar een condensor (4) en vandaar terug naar de compressor.</p>
	<p>Bij de opening van de nieuwe fabriek waren er drie gedeeltelijk gescheiden laboratoria met de volgende specifieke functies aanwezig: Een sectie voor de organoleptische keuringen (proeven en ruiken) van de geproduceerde producten. Dit gebeurde dagelijks door mensen uit de productie en van het laboratorium. Tevens vonden hier vergelijkende keuringen van eigen producten met die van concurrenten plaats.</p>
	<p>Een sectie voor chemisch onderzoek zoals voor het vetgehalte en later drogestofgehalte van de aangevoerde melk, het vochtgehalte van de boter tijdens de productie en in het eindproduct, het vetgehalte en densiteit van verschillende producten tijdens de productiefase en in het eindproduct, controle op de sterkte van reinigingsvloeistoffen, enzovoorts.</p>
	<p>Een gescheiden bacteriologisch laboratorium voor het bepalen van de hoeveelheid en het soort bacteriën in de eindproducten zoals die aanwezig zijn in de fabriek of bij de verkopers. Hetzelfde onderzoek in de productleidingen en gebruikte productiemachines na reiniging, de hoeveelheid en soort</p>

	gewenste bacteriën in gezuurde producten zoals yoghurt en gezuurde room.
--	--

Hoofdstuk 6

10 januari 1965

Overname door de CTM**Samenwerking met de CTM**

In de buitengewone ledenvergadering van 28 maart 1949 werd de mogelijkheid tot samenwerking tussen St.-Isidorus en de Coöperatieve Tilburgse Melkinrichting CTM met 475 tegen 274 stemmen afgewezen. Dat wil niet zeggen dat er na die datum op directie- en bestuursniveau niet regelmatig contacten tussen beide coöperaties waren. Op het gebied van melkaanvoer gingen die contacten meestal over kleinere of grotere "grensgeschillen". Op bestuursniveau, zeg maar als boeren onder elkaar, werden die geschillen in vette sigarenrook over het algemeen broederlijk opgelost. Op het gebied van de afzet van de melk en melkproducten waren er twee richtingen van samenwerking van belang, namelijk de sanering van de melkwijken in Tilburg en de oprichting van de Stichting Zuidelijke Melkbedrijven ZM.

De CTM

In 1913 werd aan het Wilhelminapark de Coöperatieve Tilburgsche Melkinrichting en Zuivelfabriek (CTM) gevestigd. De fabriek en de voorbouw, waarin onder meer de directiewoning, een winkel en een melksalon werden gevestigd, waren ontworpen door Sjef Donders in een ingetogen uiting van de art nouveau. Ook een verdwenen portierswoning behoorde tot het oorspronkelijke complex, dat later meermalen werd uitgebreid. Een bekend fenomeen in het straatbeeld waren de melkventers van de CTM, die met handkarren en later met bestelwagens de zuivelproducten in de stad rondbrachten.

In 1976 werd het bedrijf onderdeel van het Campina-concern. In 1980 werd aan het Wilhelminapark de laatste melk symbolisch in ontvangst genomen door oud-directeur R. Bouwman en in 1981 werd de fabriek gesloten. De voorbouw was daarna een studentenhuus en tegenwoordig een particulier woonhuis annex designwinkel. De leegstaande productiegebouwen werden pas in 1994 gesloopt voor de bouw van wooncomplex Stedekestaete.

Op het adres Wilhelminapark 63-a herinnert een tegeltableau aan de fabriek. Boven de poort van het rijksmonument bevindt zich een plaquette met de namen van personen die betrokken waren bij de oprichting van de CTM.

Sanering van de Tilburgse melkhandel

De verkoop van melk en melkproducten verliep rond de zestiger jaren vrijwel uitsluitend via de ambulante melkhandel, dat wil zeggen door de melkman aan de deur. Er zijn in die tijd twee categorieën melkboeren: zelfstandig opererende melkslijters met een eigen melkwijk (meestal gecombineerd met een eigen zuivelwinkel) en melkventers die in loondienst van de zuivelfabrieken waren. Het kwam vaak voor dat in dezelfde straat meerdere melkventers hun producten probeerden te verkopen, wat het toch al dure systeem van verkoop nogal inefficiënt maakte. In deze periode ontwikkelde zich bovendien een eerste voorzichtige maar steeds groeiende verkoop van melk en melkproducten via winkels.

De ambulante melkhandel in Tilburg diende dus om verschillende redenen orde op zaken te stellen. De directies van CTM en St.-Isidorus meenden hier het voortouw te moeten nemen door een saneringscommissie in het leven te roepen. In deze commissie hadden de zuivelbedrijven CTM, Riel en St.-Isidorus zitting vanwege hun directe belang bij de op hun loonlijst opererende melkventers. Verder waren vertegenwoordigd de vereniging van zelfstandige melkhandelaren. Door St.-Isidorus werd Joep Ritzen afgevaardigd.

Deze commissie had in eerste instantie tot taak de stad Tilburg in kaart te brengen met per relevante straat of wijk de historisch gerealiseerde omzet in melkeenheden. Dit was een hels karwei en vereiste de volle medewerking van alle melkventers en melkslijters, ook van diegenen die niet erg gelukkig waren met het saneringsidee. Na het in kaart brengen van de

bestaande situatie kwam de tweede, zo mogelijk nog moeilijker stap: een herindeling van de bestaande wijken, waarbij elke venter en slijter weer ongeveer dezelfde omzet krijgt toebedeeld. Dat bij deze herindeling vaak andere dan puur economische problemen een rol speelden, mag duidelijk zijn. Zo was er tussen de melkman en zijn klanten vaak een jarenlange klantrelatie ontstaan die door deze sanering ongevraagd werd verstoord. Ondanks de problemen rond deze sanering slaagde de hiervoor in het leven geroepen commissie er in een goed functionerende en meer economische herindeling tot stand te brengen.

Het Zuivelhuis

Peter (Peer) van Oene kwam in 1950 terug uit Nederlands- Indië en Hendrik Janssen, de directeur van de melkfabriek, vroeg hem in dienst te treden van de melkfabriek. Aanvankelijk alleen als melkventer, maar in 1952 huwde hij Riek de Groot en begonnen zij daarnaast ook als medewerkers van het Zuivelhuis op Kreitenmolenstraat 27, waar nu slagerij Van Hoof is gevestigd. Riek had vanaf haar 14e jaar al veel ervaring opgedaan als winkelmeisje in de winkels van Haen en Danklof. De winkel draaide aanvankelijk op de middenstandspapieren van directeur Janssen die niet over Peter maar altijd over Pierre sprak. Peter mocht op kosten van de melkfabriek de benodigde vakbekwaamheidspapieren halen. De eerste jaren werden er vooral vleeswaren en wat melkproducten verkocht. In 1959 verkaste het gezin met hun 4 zonen naar Slimstraat 31 en betrokken daar de dienstwoning en winkel. Hier werd jongste dochter Mirjam geboren. In 1968 kochten zij het pand van CTM en werd het Zuivelhuis hun eigen bezit. Een fikse verbouwing volgde. Er werden naast zuivelproducten en vleeswaren nu ook levensmiddelen verkocht. Op het erf van het Zuivelhuis stond het gebouw van de diepvriescoöperatie, een gemeenschappelijke diepvrieskuis. Rondom de koeler plaatste men gestapelde diepvrieskluizen (ook wel laden genoemd). Elk lid van de coöperatie kon 1 of meer laden huren en daarin zijn producten op elk gewenst tijdstip inbrengen of uithalen. Ruim 11 jaar na de oprichting constateerde het bestuur, dat de belangstelling voor de diepvriesladen terug liep. Velen hadden thuis al een eigen diepvrieskist of kast. Op 6 mei 1974 werd de vereniging opgeheven en kocht de familie van Oene ook het gebouw op hun erf. Het was hard werken maar Riek was dat niet anders gewend. De eerste jaren werd er in de vakanties en zelfs ook op zondagochtend doorgewerkt. Ook de kinderen en andere familieleden werden daarbij ingeschakeld. Mirjam, Peter en Hans herinneren zich het flessenwerk dan ook goed. Als de melkventers op vakantie waren kon men voor de zuivelverkoop achterom terecht. Het was anders veel te druk in de winkel aan de voorzijde. De flessen stonden toen nog in ijzeren kratten en de kinderen moesten allemaal meehelpen om de flessen zowel voor als achter aan de man te brengen. Door de komst van de supermarkten in Udenhout liep de omzet terug en werd in 1984 de keuze gemaakt om met het Zuivelhuis te stoppen. Het pand werd in 1988 aan fietsenmaker Van Leeuwen verkocht.

Toon van Oene

Voor Toon van Oene begon de liefde voor het vak ook in 1950. Als hij vrij was hielp hij zijn broer op zijn melkronde door de Kreitenmolenstraat. Toon was een jochie van 14 en vond het geweldig om aan het einde van de werkdag op de melkfabriek te zijn om de emballage terug te brengen. Toon genoot van de fabriek en de enorme machines. Toon werkte aanvankelijk bij aannemer Jos Verspeek en later in Tilburg, maar het helpen van zijn broer had tot gevolg dat directeur Janssen natuurlijk ook Toon als een harde werker leerde kennen. Toen er in 1950 een vacature kwam, werd Toon reserve-venter. Zo was er altijd werk, tot Toon een eigen vaste route kreeg. Toon heeft het langst zijn route gehad in Oisterwijk, bijna 20 jaar, van circa 1960 tot 1980. De Udenhoutse melkventers uit die tijd waren Joske Mathijssen, Sjefke Verhoeven, Wim Verhoeven, Peer van Oene en Toon van Oene. In Udenhout was melkventer Kees Timmers de concurrent van de CTM. De melkventers hoefden niet zo vroeg op, om een uur of zeven. Als ze op de fabriek kwamen, stond de bestelling klaar. Ze laadden de kar en konden direct beginnen. In de loop van de

jaren reden de venters met een driewieler (met trappers), paard en wagen, een open Volkswagen met zeil, een Ford bestelwagen, een Citroën bestelwagen en uiteindelijk een elektrisch aangedreven wagen. Ooit moest Toon invallen voor Joske Mathijssen, die ziek was. Toon moest eerst bij Christje Mathijssen aan de Kreitenmolenstraat het paard van Joske halen, met de bedoeling die voor de venterskar te spannen en naar de melkfabriek te rijden om te laden. Maar het paard wist te ontsnappen en liep richting de Mortel. Er zat niets anders op dan Joske te waarschuwen. Joske trok een overjas over zijn pyjama en liep zo mee naar de Mortel om het paard te vangen. Toon herinnert zich ook dat hij regelmatig moest invallen voor een melkventer in de Tilburgse nieuwbouwwijk 't Zand. Daar was nog geen enkele winkel. Toon verkocht toen in een week met gemak meer dan 2.000 eieren. En Toon heeft zo zijn dierbare herinneringen aan al die adressen waar hij tijdens zijn werk koffie kon drinken. Een tijd had hij een route waarbij hij koffie kon drinken bij Drieka ten Have bij den Oven. Als Toon dan binnenkwam, moest geheid een van de kinderen plaatsmaken, "want de melkboer moest kunnen zitten".

Ook Toon van Oene heeft tientallen verhalen over hard werken en over geintjes flikken bij collega's. De sproeiers van de koeling openzetten als er net iemand bezig was. Een keer heeft Toon wel erg in zijn rats gezeten. Hij kreeg van Piet van Poppel de opdracht om de auto van de directeur te wassen. Toon nam een emmer water, deed er groene zeep in en hij deed er ook een beetje loog bij. Op de fabriek werd loog gebruikt in de flessenspoelmachines. Maar bij de auto pakte de loog verkeerd uit. Toon naar Piet van Poppel, die hem zei dat hij het slechte nieuws zelf bij de directeur moest melden. Dat deed Toon met de mededeling: "Meneer de directeur, ik denk uw auto ziek is, hij ziet bleek; ik denk dat ik 'm te heet heb gewassen". "OK", was de reactie, "dat zie ik straks wel". Toon heeft nooit meer een auto hoeven wassen.

Met de fusie van de Udenhoutse fabriek met de CTM in 1965 bleef Toon melkventer. CTM stopte met venten in 1980. Toen was het fenomeen supermarkt al heel gewoon. Toon bleef nog vijftien jaar in dienst van CTM, onder andere een tijd lang in het restaurant van de kaasfabriek, en kon in 1995 met vervroegd pensioen.

Samengaan in de Stichting Zuidelijke Melkbedrijven (ZM)

Begin zestiger jaren waren er, zij het voorzichtig, een aantal nieuwe ontwikkelingen in de verkoop van melk en melkproducten in het zuiden van Nederland waar te nemen. Eerder is al melding gemaakt van een ontluikende verkoop via winkels ten koste van de ambulante handel. Deze ontwikkeling liep ongeveer parallel met een ander fenomeen: de komst van melkproducten uit het westen van ons land. Deze producten waren in hoofdzaak afkomstig van twee particuliere zuivelfabrieken: Van Grieken en Menken. Beide volgden, althans naar zuidelijke "zuivelmaatstaven", een vrij agressief marketing- en verkoopbeleid. Dat hield onder andere in: een zeer frequente en betrouwbare aanlevering van, voor die tijd, moderne producten van constante kwaliteit, het gebruik van overwegend eenmalige kartonnen verpakkingen en het toepassen op deze verpakkingen van moderne bedrukkingen voor reclame en productinformatie. Door toepassing van in die tijd moderne marketingtechnieken groeide hun merkenbekendheid, een fenomeen waarop de zuidelijke zuivel duidelijk achterliep. In het voorjaar van 1961 besloten de directies en de besturen van de zuivelcoöperaties in Midden-Brabant om de groeiende achterstand ten opzichte van de westelijke particuliere zuivelbedrijven centraal aan te pakken. Dit door de oprichting van de "Stichting Zuidelijke Melkbedrijven" waarvan behalve St.-Isidorus en CTM ook St.-Jan te Den Bosch, Martinus te Breda en St.-Antonius te Riel lid werden. Het doel van de stichting, verder Zuid Melk of ZM genoemd, was het onder één merk op de markt brengen van melkproducten, het voeren van een goede reclamecampagne voor deze producten met nadruk op goede kwaliteit en versheid. Het merk ZM werd uitgedragen op de gevoerde verpakkingen maar ook op de verschillende transportmiddelen van de aangesloten zuivelbedrijven. Speciaal de melkwagen van de melkman met daarop in grote blauwe letters ZM kreeg een herkenbaar plekje in het straatbeeld. Onder voorzitterschap van IJs Galema, directeur van de zuivelfabriek St.-Jan te Den Bosch, en met de hulp van het reclamebureau Van Hees uit Amsterdam werd een geslaagde promotiecampagne opgezet. In oktober 1962,

dus anderhalf jaar na de oprichting, werd tijdens twee grootscheepse congressavonden door de voorzitter geconstateerd dat *ZM al een gezonde kleuter was geworden die zou uitgroeien tot een stevige kerel*. Inderdaad, ZM bouwde in enkele jaren in de zuidelijke melkhandel en bij de consument een goede bekendheid op. Tijdens het congres werden voor de zelfstandige melkslijters en de venters in loondienst verschillende instructiepraatjes gegeven, die tussendoor werden opgevrolijkt door de in die tijd bekende tv-presentatrice Mies Bouwman.

De uiteindelijke overname door CTM

Het groeiende contact over de grenzen van het melkwinningsgebied en de samenwerking op gebied van Tilburgse melksanering alsook de regionale samenwerking binnen Zuid Melk brachten het bestuur en de directie van St.-Isidorus en van CTM steeds dichter bij elkaar. Bovendien keken steeds meer melkleveranciers van St.-Isidorus met groeiende bewondering en afgunst naar de hogere prijzen die de CTM voor de geleverde melk aan zijn leden betaalde. Deze hoge betalingscapaciteit van de CTM werd hoofdzakelijk veroorzaakt door de lucratieve leveringen van melk en melkproducten aan het in Duitsland gelegen Amerikaanse leger. Bovendien was de commerciële opzet van CTM veel meer afgestemd op de directe verkoop van eigen geproduceerde melk en melkproducten aan de consument. In vergelijking met doorlevering van overmelk, zoals in Udenhout meer gangbaar was, leverde dit meer toegevoegde waarde en dus een beter financieel resultaat op. Speciaal voor de jongere leden van St.-Isidorus was de mogelijke hogere opbrengst van de geleverde melk aantrekkelijk. In die tijd lagen de beste overlevingskansen voor de melkveehouderij in uitbreiding van het bedrijf, en dus behoefte aan kapitaal. Het bestuur en de directie van St.-Isidorus realiseerden zich dat onder de leden sprake was van een groeiend aantal voorstanders voor aansluiting bij de CTM. Bovendien werd duidelijk dat bij de in Zuid-Nederland toenemende ideeën over verdergaande integratie in de zuivelsector de nieuw gebouwde fabriek in Udenhout ook op langere termijn bestaansrecht zou hebben. In de periode oktober-november 1964 vonden verschillende vertrouwelijke besprekingen plaats tussen de directies en de besturen van Tilburg en Udenhout. Deze zouden uiteindelijk tot volledige overeenstemming leiden, waarbij het bestuur van de CTM in principe accepteerde St.-Isidorus in zijn geheel, met alle lusten en lasten, over te nemen. Als voorwaarde werd gesteld dat 80% van de in het boekjaar 1963 in Udenhout geleverde melk, aan de combinatie CTM/St.-Isidorus geleverd moest worden. Op 19 november 1964, dus ongeveer twee jaar na de opening van de vernieuwde zuivelfabriek, vond er een historische ledenvergadering plaats over het voortbestaan of de liquidatie van de "Coöperatieve Zuivelfabriek en Melkinrichting St.-Isidorus te Udenhout e.o.". Op de agenda stond het voorstel per 10 januari 1965 te fuseren met de Coöperatieve Tilburgse Melkinrichting CTM. Bij de uitnodiging voor deze vergadering was een brief van het bestuur gevoegd met de volgende tekst: *Uw bestuur is tijdens de gevoerde besprekingen tot de overtuiging gekomen, dat door deze fusie uw belangen, zowel op korte als lange termijn, het beste worden gediend. Door deze fusie ontstaan mogelijkheden om te komen tot een meer economische regeling van de melkaanvoer, toepassing van productspecialisatie en een sanering van de afzet.*

De Bijzondere Ledenvergadering werd voorgezeten door Peer van Balkom. Na de Opening kon deze mededelen dat van de 1018 uit te brengen stemmen een ruime meerderheid van 947 aanwezig was. Hij gaf daarna het woord aan directeur Hendrik Janssen die een toelichting gaf. Door de eventuele fusie zouden de 58 miljoen liter melk van de 1450 CTM leveranciers samenvloeien met de 12 miljoen liter van de 350 leden van St.-Isidorus. Met andere woorden: er kon een nieuwe coöperatie ontstaan met 1.800 leden die ruim 70 miljoen liter melk aanleverden. Na deze toelichting en de beantwoording van verschillende vragen bleken de aanwezigen geen behoefte aan hoofdelijke stemming te hebben. *Met een droge tik van de voorzittershamer werd, onder genoemde opschortende voorwaarden, het voorstel tot fusie met de CTM en de hieraan gekoppelde liquidatie van de bestaande Udenhoutse zuivelcoöperatie St.-Isidorus bij acclamatie aangenomen.*

Op donderdag 24 november besloot ook de Algemene Vergadering van de CTM akkoord te gaan met de fusie met St.-Isidorus.

Om de overgang zorgvuldig te laten verlopen werd in Udenhout een liquidatiecommissie benoemd. Deze werd gemachtigd om bij het doorgaan van de fusie het gehele bedrijf met alle daartoe behorende roerende en onroerende goederen, rechten en vorderingen tegen boekwaarde in eigendom over te dragen aan de CTM. In deze commissie hadden zitting: voorzitter P. van Balkom en H. Scheepens uit Udenhout en P. Burgmans uit Haaren. Omdat zich geen onverwachte ontwikkelingen voordeden werd de voorgenomen fusie per 10 januari 1965 inderdaad een feit.

Personele verplichtingen

In de aanloop naar de fusie werd in oktober 1964 een overzicht gemaakt van alle verplichtingen met betrekking tot het personeel. In het overzicht zijn de rechten en de positie van directeur Frits Janssen, oud-directeur Hendrik Janssen en de adjunct-directeuren Piet van Poppel en Joep van der Hagen vastgelegd. Hoofd Administratie had een aantrekkelijke lening tegen een laag rentepercentage bij het bedrijf afgesloten. Van de medewerkers in de fabriek hadden er 18 geen rechten op pensioen. Voor 28 medewerkers was de pensioenbepaling volgens de cao voor de zuivelindustrie van toepassing. Vijf personeelsleden hadden afwijkende oudedagsvoorzieningen. Voor alle medewerkers gold een systeem van variabele beloning, waarbij het variabele deel kon oplopen tot 33% van het vaste salaris. Ook was er voor het personeel een spaarregeling en een sociale kas. Verder wordt melding gemaakt van een jaarlijkse verplichting van 800 gulden voor de weduwe van de eerste directeur Jan Besselink alsook een wekelijkse verplichting van f47,78 voor de weduwe van de oud-filiaalchef Sjeff Schoonus.

Voorts werden er onderbouwingen opgemaakt van diverse balansposten, waaronder een overzicht van de dubieuze debiteuren, die we hier niet met name zullen noemen.

Laatste Algemene Jaarvergadering

Ter behandeling en goedkeuring van het financiële Jaarverslag 1964 werd op 29 juni 1965 de laatste Algemene Ledenvergadering gehouden van de voorheen Coöperatieve Zuivelfabriek en Melkinrichting St.-Isidorus Udenhout e.o. Voorzitter Van Balkom gaf een uitgebreid overzicht van de geschiedenis van St.-Isidorus.

Aantal leden, omvang veestapel en omvang productie

Jaar	Leden	Koeien	Miljoen kilo melk
1917	263		2,0
1920	289		3,3
1925	341	Ca 1.460	5,1
1930	376	1.537	5,6
1935	384	1.454	4,4
1940	377	1.320	3,9
1945	321		1,8
1950	269	1.411	4,7
1955	248	1.511	4,8
1958 + Haaren	394	2.740	9,5
1960	387	2.860	10,2
10 januari 1965	336	3.365	12,3

In het financiële jaarverslag 1964 werd helaas geen overzicht meer gegeven van het personeelsbestand. Evenmin in de fusiebescheiden. Wel weten we dat de fabriek bij de fusie 65 medewerkers telde.

Afscheid Hendrik Janssen

20 Oktober 1965 was de dag van het afscheid van directeur Hendrik Janssen. Zoals in die tijd gebruikelijk begon de dag met een H. Mis in de parochiekerk te Udenhout. Vervolgens was er in de kantine van de fabriek een gezamenlijke lunch voor bestuur, raad van toezicht, personeel, familie en speciale genodigden. Tijdens deze lunch werden al verschillende toespraken gehouden. Burgemeester Verhoeven ging in op de flitsende carrière en op de manier waarop Janssen deelnam aan het maatschappelijke leven in Udenhout. Als waardering voor de maatschappelijke inzet ontving hij de eremedaille verbonden aan de Orde van Oranje Nassau. Deze werd op verzoek van de burgemeester door een wat verblufte echtgenote Wilhelmina Janssen-Korsten opgespeld. Pastoor Prinsen ging in op de bijzondere rol die mevrouw Janssen tijdens het directeurschap van haar man speelde. Hij onderstreepte in het bijzonder het vertrouwen dat Janssen en zijn familie bij het bestuur en de leden hadden opgebouwd. In dat licht zag hij de benoeming van zoon Frits als opvolger: niet de bijzondere studieresultaten maar het vertrouwen gaf de doorslag. Piet van Poppel dankte als assistent-directeur voor de bijzonder plezierige en menselijke manier van leiding geven en samenwerken. "U stond boven ons als directeur maar naast ons als mens". Ties van den Oetelaar, voorzitter van de personeelsraad, ging speciaal in op de sociale gedrevenheid van de ex-directeur. Als blijk hiervan noemde hij onder andere de instelling van een sociale kas die bijsprong als een gezin in financiële problemen kwam, de gezinszorg die door het bedrijf in eigen hand werd genomen, de introductie van een bedrijfsspaarregeling, etc. Verder worden er nog lovende woorden gesproken door dochter Wies Heerkens – Janssen en Frits Janssen, die op dat moment zitting had in de directie van de CTM te Tilburg.

Een receptie, 's avonds gehouden in de Tilburgse stadschouwburg, werd zeer druk bezocht door mensen uit de Udenhoutse gemeenschap, de sportwereld, zakenrelaties en collega's uit de zuivelwereld. Het diner stond onder leiding van Joep Ritzen als tafelpreses. Er waren veel toespraken. Na een zeer uitvoerig dankwoord door de scheidende ex-directeur Hendrik Janssen verzocht de tafelpreses pastoor Prinsen deze geslaagde avond met gebed te sluiten. Alvorens dat op een gepast christelijke manier te doen las deze nog de volgende door hem achter op een menukaart gekrabbelde limerick voor:

*Bij het afscheid van Directeur Janssen,
hebben we lekker en lang zitten schransen.
Maar die vent is er aan
want hij verliest een schone baan,
en nou heet ie alleen nog maar JANSSEN.*

Begrafenis

Aan de opheffing van de coöperatie werd door het personeel op een speciale manier aandacht besteed met een ludieke bijeenkomst vanwege de begrafenis van "Dorus van Udenhout". Het beeld van Isidorus, dat boven in de gevel stond, lag opgebaard in de hal. Bij binnenkomst stond daar een kist met bloemen er om heen, waarin dat grauwe beeld lag. Vertegenwoordigers of anderen die binnenkwamen schrokken zich lam. Het beeld werd plechtig ten grave gedragen, in de boomgaard achter de garage, dat vooraf – als een soort rouwbrief – als volgt was aangekondigd: *In volle overgave overleed heden tot onze grote droefheid onze dierbare patroon Dorus van Udenhout, gehuwd geweest met Josefa van Haren, in de leeftijd van 47 jaar. De begrafenis zal plaatshebben op dinsdag 12 januari a.s. te 20.00 uur in de boomgaard achter de CTM te Udenhout, waarbij u beleefd wordt uitgenodigd.* Tijdens deze begrafenis sprak de voorzitter van de personeelsvereniging, Ties

van den Oetelaar, een grafrede uit en werd een bidprentje uitgereikt. Na afloop werd een heel gezellig feest gevierd in de kantine.

In het financiële Jaarverslag 1964 werd helaas geen overzicht meer gegeven van het personeelsbestand per fusiedatum. Wel weten we dat de fabriek in totaal 65 medewerkers telde.

Ties (Martien) van den Oetelaar

Ties was de oudste van acht kinderen van het Biezenmortelse gezin Van den Oetelaar. Op een dag kwam de directeur van de Zuivelfabriek de dam oprijden, sprak met vader, en Ties kon beginnen op de fabriek. In het begin moest hij 's morgens helpen in de botermakerij en 's middags op kantoor bonnen plakken. Van lieverlee kwamen centrifugelokaal, ketelhuis, machinekamer en melkontvangst aan de beurt. Dat laatste was een baantje met verrassingen. Zo kwam er een keer een volle emmer geschilde aardappelen uit een bus rollen. Ties raakte in 1948 betrokken bij het vakbondswerk. Hij is vele jaren bestuurslid geweest van de plaatselijke afdeling van de vakvereniging. In Udenhout ontwikkelde hij zich tot voorzitter van de ondernemingsraad en na de fusie van 1965 werd hij namens de vestiging Udenhout lid van de Ondernemingsraad van CTM. Ties was altijd bereid te helpen, Hij heeft heel veel mensen via zijn vakbond geholpen, hij heeft gevochten voor de mensen en was een drijvende kracht voor de personeelsvereniging.

In april 1989 stopte Ties na een dienstverband van 40 jaar met werken. Hij was toen 55 jaar. Hij ontving bij zijn afscheid uit handen van Burgemeester Tops een Koninklijke Onderscheiding.

Positie van de Udenhoutse Zuivelfabriek binnen de CTM

Na de overname door CTM ging de productie in Udenhout in eerste instantie vrijwel onveranderd verder. De productie verschoof meer en meer naar gesteriliseerde producten zoals verschillende soorten gesteriliseerde melk, chocolademelk en room. De CTM betrok deze producten eerder van de zuivelfabriek te Oss maar wilde de productie steeds meer in eigen huis halen. Een belangrijke rol hierbij was weggelegd voor de chocoladedrank Yes. Yes had in de horecasector in Nederland een bescheiden aandeel en in België een iets betere. De verkoop en export naar België gebeurde in samenwerking met de Trappisten in Tilburg. Onder de bezielende leiding van de bekende broeder Jan had de Tilburgse Brouwerij in België en, in mindere mate in Noord-Frankrijk, voor het bekende Trappistbier een redelijk distributienet opgebouwd. Het combineren van de export van twee houdbare producten, chocolademelk en bier, was een duidelijke win-win situatie. Voor de productie van de genoemde sterielproducten waren, zoals eerder verteld, drie autoclaven (sterielkasten) aanwezig, die zeer arbeids- en energie-onvriendelijk waren. Door de groeiende omzet van de gesteriliseerde producten werd het verantwoord de autoclaven te vervangen door een continu werkende "sterilisatietoren". Omdat de sterilisatie bij een temperatuur boven de 100°C plaatsvond, zouden de met een kroonkurk gesloten flessen uit elkaar springen als dit niet onder druk gebeurde. In de autoclaven werd de overdruk uitsluitend door stoominjectie opgebouwd. In de sterilisatietoren was het een combinatie van een stoominjectie en een waterkolom van ongeveer 10 meter. Deze combinatie leidde tot een overdruk van 1 bar. Deze overdruk was voldoende voor een sterilisatietemperatuur van ongeveer 120°C. De belangrijkste voordelen van deze continue werkende sterilisatie waren een besparing in arbeid en energie met daarnaast veel beter beheersbare trajecten voor het opwarmen, steriliseren en afkoelen van de producten.

Door de vereiste hoogte van de waterkolom moest de sterilisator een hoogte van ongeveer 12 meter hebben en dat had tot gevolg dat bij de installatie een gedeelte van het dak van de melkinrichting moest worden gesloopt. Niet alleen vanwege de toren zelf, maar ook om de hijskraan, die de toren overeind moest zetten, de ruimte te geven.

De zuivelfabriek te Udenhout bleef nog tot ongeveer 1974 als gecombineerde melkinrichting en boterfabriek volledig functioneren. In dat jaar werd de productie van vloeibare melkproducten en boter geheel stilgelegd en overgeplaatst naar het bedrijf van de CTM aan het Wilhelminapark te Tilburg of naar andere zuivelbedrijven waarmee CTM inmiddels samenwerkte. Het personeel dat op dat moment nog in Udenhout werkzaam was, kreeg werk aangeboden in de fabriek van de CTM te Tilburg.

Frits Janssen

Frits Janssen was door het bestuur aangewezen om zijn vader op te volgen als directeur van de Udenhoutse Zuivelfabriek. Dat besluit was al in juli 1960 genomen, dus vóór de fusie met CTM. Frits kreeg per 10 juni 1963 bijzonder verlof voor een langdurig verblijf in het buitenland. Het was de bedoeling dat hij per 31 januari 1965 terug zou komen als de nieuwe directeur. Maar dat is ingehaald door de fusie met de CTM per 10 januari 1965.

Frits Janssen is geboren op 1 februari 1937 in Helden Panningen en opgegroeid in Oostrum bij Venray. Onder en na de oorlog was er een jaar lang geen school geweest. Toen Frits als 13-jarige jongen naar Udenhout kwam, moest hij eerst nog naar klas 6 van de lagere school. Daarop volgde de Mulo A in Oisterwijk en de Mulo B in Tilburg. In die jaren had Frits al veel gezien op de melkfabriek. Hij wist hoe de centrifuge werkte, kon de stoomketel bedienen en leerde de principes van lassen. Na een verkeerde keuze voor de HTS volgde de opleiding aan de Hogere Zuivelschool in Den Bosch. Daar ontwikkelde Frits zijn liefde voor de Zuivelindustrie en met name op de technisch aspecten ervan. Hij volgde stages in onder andere Sint-Maartensvlotbrug en hij mocht met een Franse kaasdeskundige meewerken aan de ontwikkeling van de Kenhemse kaas bij het Nederlands Instituut voor Zuivelonderzoek te Ede. Frits behaalde zijn diploma in 1960 en werd voor zijn uitmuntende studieresultaten onderscheiden met de Pater Van den Elsenpenning. Dat leverde een studiebeurs op aan de universiteit van Wageningen en via deze universiteit een stageplek aan de Centrale del Latte te Milaan. Daar werkte hij als stagiair mee aan een onderzoek naar radioactiviteit in de melk te Milaan als gevolg van de Franse kernproeven in de Sahara. In Udenhout was Frits intussen benoemd tot technisch directeur, speciaal belast met de nieuwbouw van de fabriek. Het bestuur van de fabriek gaf haar medewerking toen Frits de mogelijkheid kreeg voor een UNICEF / World Health project van de Verenigde Naties. Op 1 mei 1963 vertrok Frits naar Pakistan, echtgenote en pasgeboren zoon Freek gingen mee. Het avontuur zou bijna twee jaar duren, tot 1 april 1965, maar in de tussentijd is Frits wel enkele keren naar Udenhout gekomen voor overleg met bestuur en commissarissen, met name in het kader van de fusie met CTM.

Na de fusie werd hij lid van de directie van CTM. In het kader van de op handen zijnde samenwerking in de zuidelijke zuivel moesten alle zuivelproducten van de deelnemende bedrijven onder eenzelfde merk verkocht gaan worden. Alles moest Campina worden en Frits Janssen werd, samen met een directielid van Campina in oprichting, met die klus belast. Bedoelde integratie ging te langzaam voor Frits en in overleg met de algemeen directeur nam hij voor onbepaalde tijd onbetaald verlof. Via Adviesbureau Berenschot – Moret – Bosboom kreeg hij voor de duur van ongeveer twee jaar opnieuw een internationale klus aangeboden. Nu als lid van een team, verantwoordelijk voor het maken van plannen voor de wederopbouw en de ontwikkeling van Biafra, een deelstaat van Nigeria, dat door een afscheidingsoorlog nagenoeg geheel was verwoest. Na zijn terugkeer bij Campina was de zuidelijke integratie nog altijd niet rond. Frits besloot in 1978 uit de zuidelijke zuivel te stappen en een eigen adviesbureau op te richten onder de naam Dumaco, dat staat voor Dutch Marketing Consulting BV. Omdat het bloed kruipt waar het niet gaan kan, besloot hij het advieswerk meer af te stemmen op de zuivelsector, waartoe hij een dochteronderneming oprichtte onder de naam Dairy Consulting Holland BV. Vanuit dit laatste adviesbureau werden projecten gerealiseerd in het Midden-Oosten, Azië, Afrika en Latijns-Amerika. Na de val van de Sovjet-Unie verschoof het werkgebied naar Rusland en Centraal-Europa.

De CTM groeide door in 1971 samen te gaan met onder andere de zuivelcoöperatie St.-Jan te Den Bosch uit tot de Coöperatieve Zuivelvereniging “Centraal Brabant”. In 1973 lag er een plan op tafel met als doel in de drie zuidelijke provincies tot één zuivelcoöperatie te komen. Die zou zich dan uitstrekken van Maastricht tot Middelburg en in totaal 28 operationele zuivelbedrijven en bedrijfjes omvatten. Het plan ging ervan uit dat de zuivelcoöperaties Campina te Eindhoven en Maasvallei te Maastricht aan de totale integratie zouden deelnemen. Op 3 mei 1976 besloot een speciale Algemene Ledenvergadering tot een totale zuidelijke fusie, waarbij de verkoop en marketing van consumentenproducten zou gaan plaatsvinden onder de merknaam Campina.

Melkderivaten

Voordat door de directie van Centraal-Brabant besloten werd de productie van de natte melkproducten van Udenhout naar Tilburg over te plaatsen, vond hierover overleg met de vakbond plaats. Vanwege de consequenties voor het Udenhoutse personeel maakte de FNV hiertegen ernstig bezwaar. Na herhaald overleg tussen Centraal Brabant, de DMV (De Meijerij Veghel) en de FNV ging de laatste partij akkoord, op voorwaarde dat de zuivelfabriek in Udenhout ingericht zou worden voor de vermenging en verpakking van de verschillende DMV melkderivaten en daar waar dat mogelijk was moest het Udenhoutse personeel hiervoor worden ingezet. Voor een achttal voormalige werknemers van St.-Isidorus betekende deze overeenkomst het behoud van werk in Udenhout. Aan het inrichten van de fabriek voor het overeengekomen gebruik gingen de nodige aanpassingen van het interieur vooraf. Behalve het ontmantelen van de opgestelde machines en de leidingen moesten ook bouwkundige veranderingen worden aangebracht. Volgens de toenmalige technische leiding van DMV had speciaal het slopen van de koelcellen en de bordessen bijzonder veel energie gekost. Na aanpassing van de gebouwen werden een tweetal horizontale poedermengers, een zeefinstallatie en de benodigde verbindende transportbanden en transportladders geplaatst. Het mengen en verpakken van de melkderivaten (in de Udenhoutse volksmond steeds *Klop-Klop* genoemd) duurde vanaf midden van de zeventiger jaren tot het begin van de jaren tachtig. Toen kreeg DMV behoefte aan een grotere capaciteit en werd in Tilburg, kort bij de kaasfabriek van voorheen Centraal Brabant, een geheel nieuwe fabriek met grotere menginstallaties gebouwd. Na het stilleggen van de activiteit in de zuivelfabriek te Udenhout was het daar werkzame personeel welkom bij de DMV te Tilburg.

Na het vertrek van DMV uit Udenhout heeft de zuivelfabriek een aantal jaren leeg gestaan.

Melkproductie en –verwerking in Udenhout, anders dan op St.-Isidorus

De Unentse “Melkweg” heeft hoofdzakelijk bestaan uit een stroom melk van leden van St.-Isidorus naar hun Zuivelfabriek. De geschiedenis van de Unentse melkveehouderij zou echter niet compleet zijn zonder aandacht te schenken aan enkele andere vormen van melkproductie en verwerking, zoals biologische melkproductie door koeien en geiten en eigen verwerking van melk op de boerderij.

Mede vanwege bezorgdheid over toenemende milieubelasting welke de steeds groeiende melk productie met zich meebracht kwam er, met name bij jonge veehouders, steeds meer belangstelling voor biologische productie. Dus niet een maximale productie maar minimale milieubelasting als uitgangspunt.

Duidelijke voorganger in die richting was Cees van Roessel. In “Over d’n Boerenstand” geeft hij een korte aanduiding van zijn visie en ervaring, als volgt: *Het was een grote omschakeling. Ik heb er veel over nagedacht. Ik was er van overtuigd, dat het niet door kon gaan zoals het al 30 jaar na de oorlog was gegaan met alleen aandacht voor kwantiteit. Er bestond nauwelijks aandacht voor de schadelijke neveneffecten van de landbouw. Er was een grote verschraling. In een weiland bevond zich een soort gras zonder kruiden. Terwijl daarvoor honderden jaren was geboerd zonder de natuur schade toe te brengen. Mijn*

conclusie was dat we terug moesten naar de oorsprong. Mijn vader zei wel: “gaode gij de klok terugzetten?”

Aan biologische landbouw en veeteelt worden bijzondere eisen gesteld: geen bestrijdingsmiddelen en kunstmest, biologisch voer met beperkt krachtvoer, verplichte weidegang en ruime stallen met voldoende ventilatie. Uiteraard wordt de opbrengst en de kostprijs hoger. Daar kwam bij dat de biologische melkveehouders hun eigen afzetkanalen moesten verzorgen.

In 1973 startte Piet van der Meijden zijn kaasmakerij “de Zwaluw”. In 1983 schakelde hij en zijn vrouw Joke over naar op ecologische melkverwerking. Zo kon vanaf dat jaar de melk van de ecologische boerderij van Van Roessel bij de Zwaluw tot biologische boerenkaas verwerkt worden. Deze kaas werd voor een gedeelte in een winkeltje verkocht waarbij Leonie van Roessel, de vrouw van Cees, vaak als verkoopster optrad. Na overname van de Zwaluw door Campina en het stilleggen van de productie in Udenhout had het winkeltje geen bestaansrecht meer en werden de verkoopactiviteiten gecontinueerd in de winkel bij van Roessels boerderij de Dobbelhoeve.

Op boerderij de Vossenhoeve op 't Voorste Winkel hadden Ad en Corrie Vermeer – van der Meijden een eigen kaasmakerij.

In 1978 besloten de ouders van Joris Mathijssen een gedeelte van de door hun 60 koeien geproduceerde melk te gebruiken voor kaasproductie. Aan de Waalwijkseweg 16 werd een kleinschalig kaasfabriekje opgezet met als middelpunt een teakhouten kaastobbe. Inmiddels is het fabriekje uitgegroeid tot een weliswaar kleinschalig maar in zijn soort modern en technisch uitgerust bedrijf. Dat “uitgerust” uit zich niet alleen in de type apparatuur maar ook door de slimme manier waarop de verschillende machines ten opzichte van elkaar staan opgesteld. De houten kaastobbe is vervangen door een gesloten ronde kaastank met een inhoud van 6.000 liter, geschikt voor computergestuurde wrongelbereiding en automatische reiniging. Rond de kaastank staat moderne, in roestvrijstaal uitgevoerde apparatuur voor het persen en pekelen van de kaas en het bereiden van boter. In vergelijking met veel andere fabriekjes van zelfkazende boeren zijn er bij Mathijssen, wat apparatuur betreft, twee opmerkelijke verschillen. Er is ten eerste een complete set aanwezig voor het ontromen van de melk, het verzuren van de opgevangen room en het daaruit bereiden van verse roomboter. Er is ten tweede geen apparaat aanwezig voor het pasteuriseren van de melk en room omdat alle kaas en boter bereid wordt uit rauwe melk en room. Door het ontromen van de melk heeft men niet alleen het voordeel dat hierdoor boter gemaakt kan worden, het maakt het ook mogelijk kaas te maken met een lager vetgehalte. Door het niet pasteuriseren van de kaasmelk blijven de van nature aanwezige voedingsstoffen volledig aanwezig en oorspronkelijke structuur volledig intact. In de markt blijkt dat de consument de “rauwmelkse kaas” beter waardeert en bereid is er meer voor te betalen. Hier staat, voor de producent, tegenover dat het risico bij de productie van kaas of boter uit niet gepasteuriseerde melk groter is dan bij de gangbare productie uit melk en room die wel gepasteuriseerd is. Dankzij de moderne inrichting van boerderij en kaasfabriek en de hygiënische manier van werken heeft kaasboerderij Mathijssen zelden of nooit kwaliteitsproblemen. De verkoop van de kaas verloopt via de kaashandel, de grossierderij en de winkelketens. Bij de Sligro in Tilburg is het kaasassortiment van Mathijssen duidelijk aanwezig. Op initiatief van en medewerking met Albert Heijn is bij de opening van de nieuwe boerderij een interessante film van Kaasboerderij Mathijssen gemaakt.

In 1992 namen Gerrit Verhoeven en zijn vrouw de boerderij van Gerrit's ouders over. In “Over d'n Boerenstand” vertelde hij hierover: *Het was een traditioneel bedrijf op de zandgrond met koeien en zeugen. Na vier jaar moesten wij een keuze maken. Het bedrijf zat door de regelgeving ongeveer op slot. De zeugen waren niet mijn liefhebberij en uitbreiding van de melkkoeien vergde een grote investering. Wij zijn toen hier en daar eens gaan kijken en toen we op een geitenbedrijf kwamen waren we eigenlijk direct verkocht. We besloten binnen enkele maanden met melkgeiten te beginnen en wel op biologische basis. Ik kwam in contact met een biologische geitenhouder uit Alphen die zelf ook kaas produceerde. Ik kon*

daar melk leveren en toen konden we beginnen. Alles van het oude bedrijf werd verkocht en we begonnen helemaal opnieuw. Van de omschakeling hebben wij geen spijt. Dit bedrijf past wel in zijn omgeving. Het is ook een mooi gezicht als de kudde in het voorjaar weer buiten gaat. Het ecologische geitenmelkbedrijf van Gerrit Verhoeven is gelegen aan de Biezenmortelsestraat in Biezenmortel en is ook beschreven in het boek "Over Unentse families" (2015).

Hoofdstuk 7

Supermarkt en Cultuurhuis voor dans, muziek en theater

Wat er verder met de fabriek gebeurde

De fabriek weer in Udenhoutse handen

Het in 2010 uitgegeven boekwerk "Algemeen Belang" geeft ene beschrijving van het leven van Jan Elands, die in datzelfde jaar overleed. Jan (door de Udenhouters meestal Jantje genoemd) wordt getypeerd als een *dorpsmens* en *wereldburger*. De typering *dorpsmens* is onder andere gebaseerd op het feit dat Jan, ondanks dat hij het politieke en ambtelijke traject veel te traag vond, zich toch liet strikken om in de Udenhoutse Raad zitting te nemen. Verder was hij op verschillende onderdelen van het dorpsleven inderdaad actief of leverde daaraan op ruimhartige wijze steun. Hij moet zich vaak geërgerd hebben aan de leegstand en het daardoor optredende verval van de zuivelfabriek. Misschien werd dit gevoel bij hem nog versterkt, omdat zijn vader en oom bij de bouw van de originele zuivelfabriek betrokken waren geweest, een *bloedlijn*, waarnaar zijn zussen Corrie en Jacqueline met trots verwezen. Midden zeventiger jaren was Jan eigenaar van het bouwbedrijf Elands Afbouw. Het bedrijf was gespecialiseerd in tegelwerk en muurbedekkingen. In Nederland voerde dit bedrijf grote werken uit, zoals vloer- en gevelbedekkingen bij de Friesche Vlag te Leeuwarden, de ministeries van V.R.O.M en van Onderwijs en Wetenschap, Hoog Catharijne in Utrecht en de Metro te Amsterdam. Elands Afbouw was echter voor het grootste deel internationaal actief, met name in de olielanden in het Midden-Oosten. Door het leveren van vakwerk had het bedrijf in die landen een goede naam opgebouwd in de daar snel groeiende bouwsector. De typering *wereldburger* is gebaseerd op Jans veelvuldige verblijf in de buurt van zijn werk in die landen. Behalve naar het Midden-Oosten vloog hij regelmatig naar de Filipijnen voor het werven van personeel dat in zijn bedrijf werd opgeleid tot vakmensen op een niveau zoals Jan dat wilde hebben. Het hoofdkantoor van Elands Afbouw was gevestigd in de Groenstaat te Udenhout waar hij maar een beperkte ruimte voor opslag van tegels, marmer en andere voor de bouw benodigde materialen had. Het is daarom niet verwonderlijk dat Jan met plannen rondliep een bod op de leegstaande zuivelfabriek te doen. Toen hij te horen kreeg dat Mechie Trommelen, eigenaar van een EMTÉ supermarkt in de Kreitenmolenstraat serieuze belangstelling had de supermarkt naar een groter pand te verplaatsen, hakte Jan de knoop door. Grote verbouwingen en uitbreidingen waren niet nodig. Het door de DMV gedeeltelijk aangepaste hoofdgebouw leende zich uitstekend voor de opslag van de bedrijfsmaterialen. Bovendien konden de oude kantoren en de laboratoria de administratieve medewerkers ruimschoots huisvesten.

Bij het begin van de economisch crisis omstreeks 1990 begonnen ook in het Midden-Oosten de zaken terug te lopen. In ongeveer diezelfde periode had de familie Trommelen van de EMTÉ opnieuw concrete plannen voor een fikse uitbreiding en kreeg daardoor hernieuwde belangstelling voor de zuivelfabriek. Onderhandelingen tussen Elands Afbouw en Trommelen resulteerden in een overeenkomst waarbij Mechie Trommelen de zuivelfabriek van Elands Afbouw kocht en het rechter kantoorgebouw aan Elands verhuurde. Dit huurcontract liep tot 1996. In dat jaar verdween voorgoed het reclamebord "Elands Afbouw en Tegelbedrijf" van de voorgevel van het kantoorgebouw van de voormalige zuivelfabriek

Jan Elands

Herinnering van Frits Janssen

Mijn eerste contacten met Jan Elands gaan terug naar de begintijd van mijn carrière als Keeper van R.K.S.S.S. Ik was toen vrij jong en kon soms wel wat ondersteuning gebruiken. Die kreeg ik speciaal van Jan. Met name als ik unfair werd aangevallen kwam er hoorbaar

protest. Dat koste hem menig standje van de scheidsrechter. Na elke thuiswedstrijd werd er bij Cato de Weijer een pilsje gedronken. Ook op dat gebied heb ik veel van Jan geleerd. In die tijd was Jan bezig met een grote tegelklus bij Friesche Vlag in Nijkerk. Op een zondag, na het gebruikelijke pilsje bij De Weijer, moest Jan direct naar Friesland om daar een tegelwerk, dat in het weekend was uitgevoerd, te inspecteren. Omdat ik weinig gedronken had vroeg Jan mij als zijn chauffeur mee te rijden. Als zuivelaar “in statu nascendi” was ik uiteraard geïnteresseerd de fabriek van de in die tijd grootste zuivelonderneming van Nederland van binnen te zien. Typisch Jan Elands: voor we vertrokken werd er voor de dat weekend werkende tegelzetters als beloning een krat bier achter in de auto gezet! Vanwege mijn werk in het buitenland ben ik Jan tot rond de jaren tachtig uit het oog verloren. Tot ik in 1982 bij een briefing op de Nederlandse ambassade in Saudi-Arabië uitvond dat Jan er met een tegelproject bezig was. Het toeval wilde dat ik er middels mijn bedrijf Dairy Consulting Holland BV een project deed. Ik heb in die tijd Jan twee keer ontmoet in een restaurant in Ryad. Als ik me goed herinner hadden Jan en ik, als in Saoedi werkende buitenlanders, beiden een permit waarmee we Heineken bier konden bestellen. Jan Elands is geboren in Udenhout op 13 september 1930. Hij was verknocht aan S.V.S.S.S. Jan was 25 jaar actief voetballer, waarvan het grootste deel in het eerste elftal. Jans favoriete plaats in het elftal was rechtsback. De wedstrijd die Jan het meest dierbaar is, is die van de overgang naar de KNVB in 1961. Vooral de wedstrijd Ons Vios – R.K.S.S.S. (1-0), waar maar liefst 3000 bezoekers waren. Na het beëindigen van zijn actieve voetballoopbaan bleef Jan Elands de club trouw. Hij was leider van het eerste elftal, oprichter van de veteranen, sponsor en ook de man die Feyenoord naar Udenhout haalde bij de viering van het 25-jarig bestaan van de jeugdafdeling. Een blijvende herinnering aan Jan Elands is natuurlijk het feit dat de tribune naar hem is vernoemd.

De supermarkt

Momenteel vormen een aantal vlaggen en reclameborden van de EMTÉ Supermarkt de belangrijkste herkenningstekens van het gebouw van de voormalige zuivelfabriek. De geschiedenis van EMTÉ gaat terug tot 1948 als de Waalwijkse slager Mechie Trommelen een slagerij begint. Vanwege het succes werd al snel een tweede bedrijf in Drunen geopend, ook een slagerij. In 1965 besloot Trommelen een supermarkt te openen. Als naam koos hij simpelweg voor zijn initialen M.T., met aan voor- en achterkant een E, EMTÉ. In 1969 werd in Waalwijk een tweede filiaal geopend en in 1986 werd EMTÉ lid van de Inkoopvereniging Superunie. In 1978 vestigde EMTÉ Supermarkt zich in Udenhout in het pand Kreitenmolenstraat 54/58, waar tegenwoordig onder andere de Shoarma/Pizzeria is gevestigd. Het pand werd door Mechie Trommelen gekocht van de toenmalige eigenaar *De Coöp*. Volgens Corrie Weijters – Scheffers, kort na de oprichting cheffin van de Coöp, was de winkel ingericht voor toonbankbediening. Het pand moest daarom door een grondige verbouwing worden omgetoverd tot de eerste supermarkt met zelfbediening in Udenhout. Rond 1995 verhuisde de EMTÉ van de locatie Kreitenmolenstraat 54/58 naar de van Elands Afbouw gekochte voormalige zuivelfabriek. Er was opnieuw een grootschalige verbouwing noodzakelijk om er een moderne supermarkt van te maken. In de koelvitrine van EMTÉ treffen we tussen het brede scala aan food en non-food producten ook Campina melk en melkproducten aan. Een kleine maar belangrijke verwijzing naar de oorspronkelijke bestemming en het voorbije eigendom van de zuivelfabriek. In mei 2002 werd EMTÉ Supermarkten overgenomen door de Sligro Food Group N.V.

De Zuivelfabriek als cultuurhuis

De op het kantoorgebouw aangebrachte muurdecoratie wordt vanaf het begin van deze eeuw aan de westelijke kant geflankeerd door een opvallend “billboard”. In woord (De Zuivelfabriek) en beeld (melkkartons) wordt verwezen naar de oorspronkelijke functie van het gebouw. Echter, de toevoeging “theater - muziek - dans” geven een heel andere richting aan. Het gebouw fungeert gedeeltelijk als cultuurhuis. Deze nieuwe bestemming is te danken aan het initiatief van Tim van Dijk en zijn partner Aafke Janssen.

Tim heeft een aanstekelijke passie. Hij ziet een missie in de profilering van de dorpen rondom de Loonse- en Drunense duinen en die missie draagt de naam "Brabantse duinen". De dorpen vinden hun gezamenlijke identiteit in de duinen, waarbij Tim ruim denkt en ook in de dorpen Haaren en Moergestel activiteiten ontplooit. De profilering van de dorpen versus de grote stad moet – is het idee – zich uiten in cultuur, dans, muziek, theater, volwassenenonderwijs, de bibliotheek, sociale locaties om elkaar te ontmoeten, elkaars geschiedenis delen.

Na bestudering van relevante demografische- en vrijetijdsstatistieken kwamen Tim en Aafke in 2009 tot de conclusie dat het merendeel van de Brabantse amateurkunstenaars in de dorpen woonde, terwijl juist in die dorpen de culturele voorzieningen zwaar onder druk stonden. Omdat zij deze voorzieningen van groot belang vonden voor de leefbaarheid van de dorpen, hebben zij 'Stichting De Zuivelfabriek' opgericht. Deze stichting heeft als taak om de dorpscultuur in Udenhout en omgeving te versterken. Stichting de Zuivelfabriek werkt samen met lokale en regionale partners, alsook fondsen en overheden op het terrein van cultuur, welzijn en onderwijs. In de structuur van de Stichting, overkoepeld door een regionale Raad van Toezicht, is Udenhout de hoofdlocatie met Den Domp in Haaren en Den Boogaard in Moergestel als dependances. Verder is er regelmatige samenwerking met onder andere Tiliander Oisterwijk, Contour de Twern, Bibliotheek Midden-Brabant en ASVZ Vincentius.

Voor de inwoners van Udenhout en directe omgeving is De Zuivelfabriek in zijn huidige opzet bedoeld als een culturele ontmoetingsplek waar, door jong en oud, aan verschillende culturele activiteiten kan worden deelgenomen. De Zuivelfabriek in Udenhout beschikt over een moderne (dans)zaal, een winkel gespecialiseerd in kleding en schoeisel voor dans en yoga, drie goed uitgeruste en geïsoleerde muzieklokalen en een opnamestudio. De ruimtes kunnen ook worden gebruikt door reeds bestaande bandjes die repetitieruimte zoeken en andere initiatieven die om een cursus- of vergaderruimte vragen. Zo verzorgt ook de KBO Udenhout activiteiten in de Zuivelfabriek. Afhankelijk van de cursus of activiteit zijn de doelgroepen erg ruim: van ukkies van 2 jaar tot senioren op gevorderde leeftijd, van beginners tot bejaarden. Wekelijks maken er zo'n 650 cursisten, in vrije tijd of via de opleiding, gebruik van de locatie.

De Zuivelfabriek heeft een gezellige verblijfsruimte voor cursisten, hun ouders en andere gebruikers van de Zuivelfabriek. 'De Bonte Koe', zoals dit knusse cafeetje heet, is vernoemd naar Cornelis Bontekoe, een 17^e-eeuwse arts die het drinken van thee als medicijn bevorderde. Daarnaast verwijst de naam natuurlijk ook naar de bonte producenten van melk.

In 2012 is Stichting De Zuivelfabriek door de toenmalige prinses en huidige koningin Maxima genoemd als het meest innovatieve culturele centrum van Nederland. De Stichting werd voor de regio Midden-Brabant uitgenodigd om deel te nemen aan het ontwikkelen van een pilot ten behoeve van het door koningin Maxima in het leven geroepen fonds 'Kinderen maken muziek'. In 2011 en 2012 heeft de Zuivelfabriek namens het Oranjefonds en Fonds Cultuurparticipatie uitvoering gegeven aan dit project.

De 100-jarige Zuivelfabriek is in 2016 nog altijd springlevend!

Bijlage 1

Bestuur, Raad van Toezicht, medewerkers

Bestuur

		Van	Tot	Voorzitter
J. Willems	Udenhout	1916	1929	1916-1929
J. Vermeer	Udenhout	1916	1934	
P. Heijmans 1 ^e termijn	Biezenmortel	1916	1922	
A.J. Pijnenborg	Udenhout	1916	1923/1924	
C. van Balkom	Udenhout	1916	1942/1945	
J. Brekelmans	Udenhout	1922	1942/1945	
A. van Gorkum	Udenhout	1923/1924	1931	
P. Heijmans 2 ^e termijn	Biezenmortel	1930	1948	1930-1946
M. van Gorkum	Udenhout	1931	1948	
J. Vermeer	Udenhout	1934	1961	
P. van Balkom	Udenhout	1942/1945	1965	1946-1965
A. Burgmans	Biezenmortel	1942/1945	1958	
P. van Rijswijk	Udenhout	1948	1960	
H. Scheepens	Udenhout	1948	1965	
J. van Alphen	Haaren	1958	1959	
C. Versteijnen	Haaren	1958	1964	
P. Burgmans	Haaren	1958	1965	
A. van der Meijden	Haaren	1959	1965	
H. Verhoeven	Biezenmortel	1960	1965	
A. van der Loo	Biezenmortel	1961	1965	
J. Pijnenborg	Haaren	1964	1965	

Raad van Toezicht

		Van	Tot	Voorzitter
Burgemeester Van Heeswijk	Udenhout	1916	1921	1916-1921
Jac. Van Roessel	Udenhout	1916	1923/1924	1921-1924
W. Verstijnen	Biezenmortel	1916	1923/1924	
C. Simons	Udenhout	1916	1921	
N. van de Pas	Berkel	1916/1920	1923/1924	
G. van Rooij	Loon op Zand	1916/1920	1926/1927	
A. Simons	Udenhout	1922	1942/1945	
W. van Mensvoort	Berkel	1923/1924	1940	
Joh. Burgmans	Udenhout	1923/1924	1949	1925-1949
A. Verhoeven	Udenhout	1925	1935	
A. van Rooij	Loon op Zand	1928	1930	
P. Brabers	Loon op Zand	1930	1938	
H. van Rijsewijk	Berkel- Enschot	1935	1964	
C. van der Lee 1 ^e termijn	Loon op Zand	1938	1942/1945	
B. van de Laak	Berkel	1941	1947	
F. Moonen	Udenhout	1942/1945	1965	
C. van Gorp	Udenhout	1942/1945	1958	

C. van der Lee 2 ^e termijn	Loon op Zand	1947	1958	
Frater Alberto Foesier	Udenhout	1949	1961	1949-1961
P. van de Wouw	Haaren	1958	1960	
J. Sterke	Haaren	1958	1962	
J. Versteijnen	Haaren	1960	1965	1961-1965
C. Simons	Udenhout	1961	1965	
M. Witlox	Haaren	1962	1965	
F. van Laarhoven	Berkel- Enschot	1964	1965	

Personeel 1917 (eerste operationele jaar) (8 personen)

J.H.J. Besselink, directeur
 Jos. Schoonus, eerst melkventer, later assistent directeur
 Chr. Kahlmann, machinist
 Wilh. Heessels, ondermelkwegger
 J. Brabers, melkwegger
 W. Kremers, botermaker
 J. Bosch, centrifugist
 W. van Gorkum, hulpmelkwegger

Personeel 1921 (13 personen)

J.H.J. Besselink, directeur, 3.760 gulden per jaar plus vrije woning, "vuur en licht"
 Jos. Schoonus, assistent directeur, 29 gulden per week
 Chr. Kahlmann, machinist, 25 gulden
 Wilh. Heessels, ondermelkwegger, 24 gulden
 Lamb. Van Lier, botermaker, 24 gulden
 J. van Lier, venter en hulp, 24 gulden
 W. van de Langenberg, hulp melkwegger, 24 gulden
 W. Jansen, hulp botermaker, 24 gulden
 J. Schoonus, centrifugist, 18 gulden
 Fr. Schoonus, venter, 15 gulden
 Fr. Vriens, venter, 12,50 gulden
 Arn. Liebrechts, hulp, 8,50 gulden
 Adr. van Ostade, kantoorhulp, 15 gulden

Personeel 1937 (15 personen)

J.H.J. (Jan) Besselink, directeur
 Jos. (Sjef) Schoonus, assistent, 24 gulden per week
 W. (Willeke) Jansen, machinist, 20
 L. (Bart) van Lier, botermaker, 17
 A.W. (Janus) van Ostade, melkcontroleur, 17
 C. (Kees) Pijnenburg, ondermelkmeter, 17
 J. (Jan) van Lier, centrifugist, 19
 P. (Piet) Brekelmans, chauffeur, 18
 A. (Janus) van Beurden, chauffeur, 17
 C. (Kees) Melis, hulpmelkwegger, 16
 C. (Kees) van Noije, venter, 17
 M. (Ties) Heessels, venter, 17
 H. (Harrie) Adams, algemene hulp, 17
 Fr. (Frans) Smits, reserve, 16
 G. van de Brand, hulpventer, 80 cent per keer

Personeel 1948/1949 (34 personen)

	Functies 1949	Personeel 1948	Loon
	Directeur	J. Geerts	Bondsadvies + half premievrij pensioen + vrije woning
1	Assistent directeur	A.C. Reniers	51,- per week
2	Boekhouder	G. Kolsters	230 per maand
	2 ^e boekhouder	H. van de Ven	32,50 per week
	Kantoorjuffrouw	Mej. Besselink	110,- per maand
3	Filiaalhouder Tilburg	J. Schoonus	45,- per week
4	Winkelbediende Tilburg	A. van de Ven	40,- per week
	Chef Melkinrichting	C. Melis	
5	Chef flessenafdeling	P. van den Oetelaar	20,- per week
6	Botermaker	J. van de Hoven	35,- per week
7	Stoker – machinist	W. Jansen	39,- per week
8	Bedrijfscontroleur	Jo Maas	
9	Melkweger	C.E. Pijnenburg	38,- per week
10	Monsternemer		
11	Ondermelkweger	H. Adams	38,- per week
12	Centrifugist	M. van den Oetelaar	30,- per week
13	Melkuitgever	C. Vissers	35,- per week
14	Capsuleerder		
16	2 flessenspoelers		
17	Chauffeur	A. van Beurden	38,- per week
18	Reserve chauffeur	Fr. Van Zon	38,- per week
19	Monteur		
20-33	14 venters 4 in Udenhout 10 in Tilburg	H. Vugts C. van de Pas A. Mathijssen P. de Jong A. van Lier J. Hinten Th. Van Bijnen J. van Baal G. Hendriks P. Donders H. van Gorp M. Janssen A. Bax A. Ceron H. van Bijnen L. van Lier	33,- Of 22,50 per week
34	Reserve venter	A. van Gorp	

Bijlage 2

Verklarende woordenlijst**Rôome en melk**

In Udenhout sprak men in geval van melk recht van de koe niet van melk, maar van rôome. Dat product, recht van de koe en recht van de boer, stond bij mensen op tafel. “Mag ik wat melk van je?” klonk op z'n Udenhouts als “maag ik efkes 'n bietje rôome?”. De melkkannen, waarmee de rôome werd opgehaald bij de boeren, waren geen melkkannen maar rômkannen en de boeren, die de rômkannen vervoerden naar de fabriek, waren geen melkboeren maar rômboeren.

Overigens heette in het dorp de consumptiemelk wel melk en de melkventer langs de deur was de melkboer. Ook de fabriek werd niet vernoemd naar het ingekochte product, de rôome, maar naar het eindproduct; men zei melkfabriek of boterfabriek.

Op korte afstand van de voormalige melkfabriek, dat is nu de supermarkt EMTÉ, stroomt een riviertje, links van de ambtswoning van het hoofd van de voormalige landbouwschool. De melkfabriek haalde de rôome op bij de boeren, verwerkte die op de fabriek tot consumptiemelk, yoghurt, rijstepap, vla of boter, die aan de fabriek werden opgehaald door melkventers. De fabriek moest natuurlijk de melkkannen, waarmee de melk van de boeren werd opgehaald, maar ook de enorm grote opslagtanks elke dag schoonmaken. Al het afvalwater werd geloosd in de vlakbij stromende Leij. Het afvalwater had een witte kleur. Dat gaf ook het riviertje de kleur van melk. Afhankelijk van hoe hoog het water in de Leij stond en afhankelijk van de hoeveelheid regen, behield de beek haar witte kleur soms tot voorbij de Mortel. In de volksmond werd het beekje in de loop van de jaren genoemd naar de herkomst van de witte kleur. De witte Leij kreeg in het dorp de naam Rômleij, natuurlijk vernoemd naar de rôome.

Abortus bang	De ziekte van Bang is een besmettelijke infectieziekte bij runderen veroorzaakt door de bacterie <i>Brucella abortus</i> . De bacterie, die in het lichaam komt, gaat naar de lymfeklieren, vermenigvuldigt zich en verspreidt zich door het bloed, met ophoping in de baarmoeder en de uier. Het leidt dan tot miskramen (vandaar de naam) en ook tot uierontstekingen met als gevolg een lagere melkproductie.
Afhanger	Voor een boterveiling waren twee functionarissen nodig, de weger en de afhanger, ook wel afslager genoemd. De afhanger had twee taken, ten eerste het afslaan (zie afslager) en ten tweede met een boterboor een monster uit een te verkopen kluit boter halen. Elke gegadigde koper kon vervolgens op eigen wijze een stukje nemen om de kwaliteit van de boter te beoordelen.
Afscheppen	De room van de karnemelk scheppen, waarna men de room gebruikt om boter van te maken
Afslager	De afslager van de boterveiling begon altijd op dezelfde afslagerstoon zijn getallen naar beneden af te tellen: honderd en dertig cent, honderd en negen en twintig cent, en zo verder, net zolang dat een van de aanwezige kopers “mijn” riep. Die koper mocht dan tegen de laatst genoemde prijs de getoonde kluit boter kopen.
Biest	Melk van een koe die pas heeft gekalfd

Boterkarn	Het vet komt in gerijpte room voor in de vorm van kleine bolletjes die zijn omgeven door een vliesje. In de boterkarn wordt dat vliesje door de klotsende bewegingen beschadigd en daardoor klonten ze aan elkaar tot een botermassa die zich gemakkelijk van het overige bestanddeel, de karnemelk, laat scheiden. Nadat de karnemelk is afgetapt wordt de botermassa door in de karn ingebouwde walsen gekneet, waardoor de vetbolletjes verder tegen elkaar werden gedrukt en de resterende ongewenste karnemelk eruit werd geperst. Wat overblijft is boter.
Botermijn	Boterveiling
Botermolen	Zie boterkarn
Butyrometer	Vetmeter, om het vetgehalte in de melk te meten
Fokveedag	Jaarlijkse feestelijke dag waarop het vee werd gekeurd en werd erkend als stamboekvee waarmee een boer mocht fokken
Hokkeling	Eenjarige koe
Homogenisator	Apparaat waarmee vetbolletjes in melk kleiner worden gemaakt tegen roomvorming
Hoogverhitter	Apparaat waarmee melk tot 115° kan worden verhit, als onderdeel van het sterilisatieproces waardoor melk langer houdbaar is
Karnemelk	Meestal zuur melkproduct dat overblijft na het karnen van de melk
Karnen	Karnen is het proces waarbij verzuurde room in beweging wordt gebracht waardoor de vetmembraantjes in de room breken. De vetdeeltjes klonten samen en scheiden zich af van de karnemelk. Uit het vet wordt boter bereid.
Karmolen	Zie boterkarn
Karnton	Een ton waarin men handmatig de room roerde met de bedoeling de vliesjes rondom de vetbolletjes stuk te maken, waardoor deze aan elkaar klonten en boter worden
Melkzuur	Een carbonzuur dat verzuurde melk haar zure smaak geeft
Ondermelk	Melk waaruit het botervet zo goed als geheel is verwijderd; magere melk. Bij de natuurlijke wijze van ontromen liet men de melk enige tijd rustig staan in een of ander vat of kom. Het melkvet verzamelde zich dan in de bovenste laag: de roomlaag. De resterende (letterlijk) ondermelk kon vervolgens gebruikt worden voor het mesten van varkens en het voeren van kalveren of voor het bereiden van magere kaas.
Ontromer	Centrifuge om de room en de karnemelk te scheiden

Opromen	Het zich (laten) vormen van room op melk door opstijgen van vetbolletjes
Organoleptische keuring	Keuring door te proeven en te ruiken
Overmelk	Onbewerkte melk zoals vanaf de boerderij bij de fabriek aangeleverd, die rechtstreeks werd verhandeld als volle melk.
Pasteur	De machine waarmee men kan pasteuriseren
Pasteuriseren	Pasteuriseren is een proces in de voedselindustrie dat schadelijke bacteriën in aan bederf onderhevige voedselproducten vernietigt door het voedsel kort te verhitten, zonder het product te beschadigen. Het proces is vernoemd naar de uitvinder, Louis Pasteur.
Reincultuur	Een reincultuur is een verzameling van micro-organismen die afstammen van één enkele cel. De reincultuur wordt verkregen door het kweken van het organisme op een geschikte voedingsbodem. Alle organismen zijn genetisch identiek, dus klonen. Bij het pasteuriseren zijn, door de hoge temperatuur, vrijwel alle melkzuurbacteriën gedood. Omdat de markt om boter uit gezuurde room vraagt, moeten er dus opnieuw bacteriën worden toegevoegd. Dat doet men door middel van een reincultuur. In feite is dit een ophoping van met zorg geselecteerde bacteriën die, mits goed behandeld, voor een goed controleerbare verzuring zorgen. De geselecteerde bacteriën geven ook een speciaal aroma aan de boter.
Runderhorzel	De runderhorzel of runderhorzelvlieg (<i>Hypoderma bovis</i>) is een insect behorend tot de orde tweevleugeligen (Diptera). De naam is gebaseerd op het endoparasitaire stadium van de vlieg; de larven leven namelijk in onderhuidse abscessen bij runderen.
Sterielmelk	Via het proces van steriliseren lang houdbare melk
Stierkalf	Mannelijk kalf
Taptemelk	Ondermelk
Tuimelkarn	Een boterkarn waarbij de ton een tuimelende beweging maakt. Zie boterkarn.
Vaars	Koe die nog niet heeft gekalfd
Vaarskalf	Vrouwelijk kalf
Veefonds	Door boeren opgerichte onderlinge verzekering tegen schade aan de veestapel door bijvoorbeeld veeziektes
Verkarnen	Van de afgeschapte room boter maken
Verzuren	Het zuur worden of zuur maken van melk
Zwiers	Afvalproduct dat ontstaat na het spoelen van de melkkannen.

	<p>De fabriek leverde zwiers aan de boeren voor de varkens. In de winter werd zwiers ook wel opgewarmd in een pannetje voor de kippen.</p>
--	--

Bronnen en literatuur

Adriaen Snoermanfonds

Aker – Janssen, Annie van de, dochter oud directeur Hendrik Janssen

Algemeen Belang, “Politieke vereniging Algemeen Belang Udenhout”, 2010

Apeldoorn, Alain van, chef afdeling kaas SLIGRO Tilburg

Archief Heemcentrum 't Schoor

Bakker, Jo de, interview 4 september 2015

Beenackers-Schoonus Gonnies, mailwisseling 29-30 december 2015

Beers, Piet van, “De bevrijding van Loon op Zand”
<http://www.cubra.nl/pietvanbeers/bevrijding.htm>

Berg, Ir. J.V.T. van de, Dairy Technology, zuivelbereiding in de tropen

Bersselaar, Kees van den, persoonlijk archief

Besselink, J.H.C. (zoon van de voormalig directeur van de Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout Jan Besselink), “Enkele herinneringen uit mijn jeugd”, Beltrum, 1997

Besselink, Jan en Annelies, jeugdherinneringen

Biemans, Johan, “Mozaïek van Het Stoom, Zuivelindustrie Bergeijk 1894 – 2001”

Bierkens, Bas, “Boter uit de Kempen 1890-1920, een zegen voor onze landbouwers”

BHIC 's-Hertogenbosch, fusiedossier van Melkfabriek St.-Isidorus en CTM, dossier “Voorgangers DMVV Campina BV 1892-1979”, toegangsnummer 187, inventarisnummer 1234

Boschman, Wim, voorheen hoofd technisch dienst CTM/Campina

Brekelmans, Ad, kleinzoon Jôsj Brekelmans, aannemer oorspronkelijke fabriek St.-Isidorus

Burg, B. van der en S. Hepkema, “De Boterbereiding aan de fabriek”, Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond

Cleassens – Mooren, Ton, familie kapelaan Mooren

Dekker, dr. Jeanine, “Zuivelcoöperaties op de zandgronden in Noord-Brabant en Limburg 1892-1950, een mentaliteitsstudie”

Dijk, Tim van, en Aafje Janssen, Cultuurhuis De Zuivelfabriek

DMV Campina, “Melk en wij”, maandblad voor het personeel, april 1986

Dooren, Martien van, "Melk"

http://www.seniorplaza.nl/Verhalen_Dooren_1.htm

Druenen, Peter van, "Een begerlijk product, de geschiedenis van Melkunie Holland", 1989

Federatieve Nederlandse Zuivelbond, FNZ, officieel orgaan, artikel bij opening verbouwde fabriek, 10 oktober 1962

Goutziers, Joost, "De Zuivelfabriek, een culturele motor", Brabants Dagblad, 26 juni 2015

Govers, Kees, voorheen directielid DMV Veghel

Haen, Henk, consultant-coach Bureau NANU, Udenhout.

Hagen, Theo van der, herinneringen aan vader Joep van der Hagen, november 2015

Hamers – Mathijssen, Ineke, interview 23 januari 2016-06-13

Heemcentrum 't Schoor Udenhout – Biezenmortel

- "Over d'n Oorlog", 1994
- "Over d'n Unent", 1996
- "Over d'n Boerenstand", 2003
- "Over Unentse families", 2015

Heemkunderkring Pladella Villa, Bladel

Huize Assisië

- archief
- www.prismanet.nl/geheugen-van-prisma

Hulten, Sjef van, "Goei Botter", Drunen, 2014

Iersel, Frans van, diverse publicaties over de botermarkt in Udenhout

Janssen, Frits, persoonlijk archief Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout

Janssen, Frits, interview 6 november 2015

Klomp – Mathijssen, Corrie, interview 23 januari 2016

Kolen, Harry, voorheen chef poederafdeling Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout

Kort, Sjef de, persoonlijk archief Zuivelfabriek St.-Isidorus Udenhout

Kort, Sjef de, interview 8 augustus 2015

Langeweg, Serge, "Zuivel, geschiedenis en inventarisatie van de zuivelfabrieken in Limburg", Stichting Werkgroep Industrieel Erfgoed Limburg, 2012

Loo, Joost van der,

- "De vooroorlogse autogeschiedenis van Udenhout – Deel 1, de autopioniers", pagina 89 en volgende
- "De vooroorlogse autogeschiedenis van Udenhout – deel 2, mijn beroep is chauffeur"

Loo, L.G.W. van der, Techniek van het consumptiemelkbedrijf, Federatieve Nederlandse Zuivelbond FNZ, uitgave Misset (voor diploma assistent directeur)

Mallens – van den Oetelaar, Conny, herinneringen aan vader

Mathijssen, Joris en Masha, kaasfabriek Mathijssen Udenhout

Melis, Ger, herinneringen aan zijn vader

Misset's Zuivel, vakblad, Een Voorbeeld voor anderen, artikel bij opening verbouwde fabriek, 9 oktober 1962

N.N., "Van ketel tot zetel", boekje bij gelegenheid van het afscheid van Hendrik Janssen als directeur van de Zuivelfabriek St.-Isidorus.

Oene, Toon van, interview december 2015

Oene – de Groot, Riek van, Mirjam van Loosbroek – van Oene en Hans van Oene, interview 10 januari 2016

Oord, dr. Ad van den en drs. Wil van Oosterhout, "Berkel – Enschtot – Heukelom, drie zielen een bestuurlijk hart"

Politieke Vereniging Algemeen Belang Udenhout, Algemeen Belang, 26 schrijvers, 2010

Poppel, Hans van, interview 30 januari 2016

Rijksarchief Noord-Brabant

Roosenschoon, ing. C.F., "Een wandelgang door 75 jaar Zuivelgeschiedenis Koninklijke Nederlandse Zuivelbond FNZ"

Schoonus, Franz, interview 19 december 2015

Steen, Jan van de , voorheen directeur kaasfabriek Tilburg (CTM/Campina)

Tilburg University, Brabantcollectie

Ven, Harrie van de, voorheen hoofd administratie St. Isidorus

Vereniging oud-leerlingen der Rijkszuivelschool te Bolsward., "Jaarboek voor de Zuivelbereiding 1920"

Verhoeven, Nel, interview 4 september 2015

Voort, Jan van de, informatie over botermarkt en botersmokkel te Udenhout

Wershoven - Elands, Corry, zus Jan Elands

Wikipedia voor de verklarende woordenlijst

Wiki-Tilburg, Regionaal Archief te Tilburg
<http://wiki.regionaalarchieftilburg.nl>

Wiki-Udenhout, Regionaal Archief te Tilburg,
<http://wiki.regionaalarchieftilburg.nl/Portaal:Udenhout>

Willemsens, ing. P.H.L., “De laatste Melkbus, opkomst, glorie en ondergang van een “ding van ijzer”

Witlox, Goverdine, interview 29 augustus 2015

www.kaasboerderijmathijssen.nl

www.vvvhetgroenewoud.nl

Zande, dr. K.H.M. van der, “Beknopt leerboek der Zuivelbereiding”,
Rijkslandbouwproefstation te Hoorn - 1905