



Boerderij te Budel, situatie 1954.

Budels eerste boterfabriekje

In 1956 werd de boerderij aan de Burgemeester-Van-Houtstraat 28 te Budel (N.B.) afgebroken, om herbouwd te worden op het terrein van het Nederlands Openluchtmuseum. Hierbij werd getracht interieur en exterieur terug te brengen in de geest van de 18e- en vroeg 19e-eeuwse boerderijen uit het Kempische gebied van Budel en naaste omgeving ¹⁾. Sporen aan en gegevens over het gebouw van meer recente ontwikkelingen zijn bij deze reconstructie dus niet als uitgangspunt gebruikt. Toch waren de laat-19e- en vroeg-20e-eeuwse wijzigingen aan dit gebouw en de inrichting ervan kenmerkende gevolgen van de ontwikkeling van landbouw en veeteelt in dit gebied en daarom eveneens van historisch belang. De drie belangrijkste wijzigingen in en aan "onze" Budelse boerderij in deze periode waren de volgende. In 1892 werd in de "goeikamer" een eenvoudig boterfabriekje ingericht. In 1901 maakte de varkensstal (die omstreeks 1880 in de voormalige schapenstal was aangebracht) plaats voor een dorsmachine, die werd aangedreven door een op het erf opgestelde rosmolen. Tenslotte werd in 1913 de aloude potstal ²⁾ verbouwd tot een groepstal met een gierkelder ³⁾. Op het boterfabriekje, dat maar kort in deze boerderij was ondergebracht, gaan we hieronder wat uitvoeriger in.

Op boerderijen als ons Budelse voorbeeld voerde men tot ver in de 19e eeuw een gemengd bedrijf, waarbij men het vee (rundvee en schapen) in hoofdzaak hield voor de mest. Met het mengsel van heideplaggen, strohaksel en mest uit de potstallen kon de boer een deel van zijn schrale gronden vruchtbaar houden voor de graanteelt (rogge, boekweit e.d.). Naast dierlijke en landbouwproducten voor eigen en lokaal gebruik, leverde dergelijke bedrijven op de zandgronden vanouds vooral granen en wol voor de handel. In de loop van de 19e eeuw veranderde de aard van deze bedrijven. Door de invoer van goedkopere, buitenlandse ten (o.a. granen uit de Verenigde Staten, vooral na 1879) hadden in het oosten en zuiden van ons land de "zandboeren" geen afzetmogelijkheden meer voor hun

eigen waren. De akkerbouw nam af en werd bijna geheel ondergeschikt aan de veeteelt: men verbouwde voornamelijk voederproducten. De melkveehouderij trad van nu af aan steeds meer op de voorgrond. Boter bleek een goed verkoopbaar product, dat bovendien een zekere continuïteit in de ontvangsten gaf.

Vanaf de jaren zeventig werden op veel plaatsen in Nederland coöperatieve handkracht- en stoomzuivelfabrieken opgericht. In 1892 werd ook in Budel een eerste poging gedaan om een dergelijk bedrijf te stichten. De gemeenschapszin was echter toen nog niet zo ontwikkeld, dat de plannen ook inderdaad uitgevoerd werden. In de eerste plaats kon men beschikken over voldoende goedkope "mankracht" (vrouw en kinderen werkten toentertijd allen mee op de boerderij); investeringen in moderne arbeidsbesparende apparaten loonden daarom nauwelijks. Voorts is het zeer begrijpelijk, dat vele boeren in die tijd wantrouwend stonden tegenover de vorming van coöperaties. Niet alleen zouden zij, behoudend als zij waren, hun ouderwetse werkwijzen moeten laten varen, maar ook zouden zij moeten accepteren, dat vele werkzaamheden die sinds eeuwen op de boerderij werden verricht, hun langzamerhand zouden worden ontnomen, waardoor de functie van hun bedrijf geleidelijk zou inkrimpen. Toch waren er enkelen die graag van het zware karnen af wilden en daarom van zo'n vereniging wel voordeel verwachtten. Bovendien was gebleken, dat de kwaliteit van de boter die bereid was met behulp van de nieuwe machines van de coöperaties, aanzienlijk beter was. In hetzelfde jaar 1892 werd dan ook op een min of meer informele wijze door een klein aantal boeren een tweede, ditmaal succesvolle poging gedaan tot oprichting van een fabriekje. Er werd een bestuur gevormd en boer Meeuwsen, de toenmalige bewoner van onze boerderij, stelde zijn "goeikamer" ⁴⁾ beschikbaar als werkruimte. Omstreeks dezelfde tijd ziet men overigens op verscheidene plaatsen in het Nederlands-Belgische grensgebied ⁵⁾ dergelijke kleine verenigingen van boeren ontstaan, die met moderne handkrachtmachines gemeenschappelijk de melk van hun koeien verwerkten. Dit gebeurde meestal op de boerderij van één hunner, die dan tevens met het toezicht werd belast.

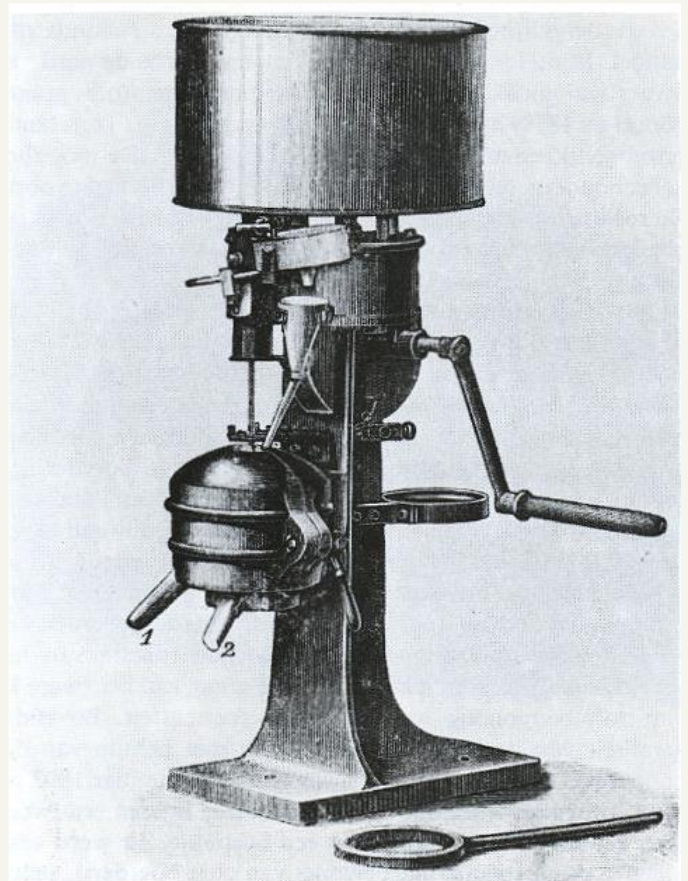
Het eerste Budelse boterbedrijfje werd dus gevestigd in de "goeikamer" van Meeuwsen. Hij ontruimde daarvoor het vertrek en haalde de bedstedewand eruit. Uit mondelinge mededelingen van vroegere bewoners van de boerderij en van andere ooggetuigen kunnen we ons een globaal beeld vormen van dit bedrijfje. Door het ontbreken van archiefstukken erover en door het feit, dat men er reeds na korte tijd "uitgegroeid" was en ging zoeken naar definitievere en uitgebreidere mogelijkheden, is het moeilijk echter de details te achterhalen. Er werden enige werklieden aangetrokken en men kocht de nodige - moderne - machines. In de eerste plaats was noodzakelijk een handkrachtcentrifuge, waarin men de melk direct na het melken kon ontromen, hetgeen een aanzienlijke besparing van tijd en ruimte betekende vergeleken bij de oude methode, waarbij men de melk in grote platte afroombakken of -schalen 24 tot 48 uur moest laten staan.

Afb. 1 toont een dergelijke centrifuge, de zogenaamde Mélotte-centrifuge (een model van Belgisch fabrikaat), die vooral in Zuid-Nederland werd gebruikt. De volle melk vloeit via een bakje waarin de melktoevoer geregeld wordt, uit het reservoir in een ijzeren huis. In dit ijzeren huis draait met zeer grote snelheid een soort trommel. De roterende beweging van de trommel verkrijgt men door aan een kruk te draaien. Door een tandwieloverbrenging wordt deze beweging via een bedrijfsfas versneld aan de trommel doorgegeven. Was het bij het oude, tijdrovende systeem in afroombakken de zwaartekracht die de room van de ondermelk scheidde, bij deze machine werd dit veel sneller en grondiger bewerkstelligd door de middelpuntvliedende kracht. De centrifuges bleken een grote technische verbetering op het gebied van de boterbereiding. Wat de voordelen ervan zijn wordt voorgerekend in een handboek voor zuivelbereiding uit die tijd ⁶⁾:

"We rekenen op een gemiddeld vetgehalte (van de melk) van 3%. Tien koeien geven per jaar $10 \times 3600 \text{ K.G.} = 36000 \text{ K.G.}$ melk. Bij de oudere manier van ontrooming blijft in de magere melk gemiddeld 0,6% vet achter. Werkt men met zorg bij de toepassing van het centrifuge-systeem, dan behoeft dit niet meer dan 0,15% te bedragen. We krijgen dus 0,45% van de totale hoeveelheid melk aan vet, welke meer dan anders in den room komt (...). Uit 100 K.G. melk krijgt men dan 0,45 K.G. boter meer dan bij uitrooming volgens de oudere systemen.

Dat maakt per jaar $360 \times 0,45 \text{ K.G.} = 162 \text{ K.G.}$ Deze boter à $f 1,-$ per K.G. berekend, vertegenwoordigt een geldswaarde van $f 162,-$.

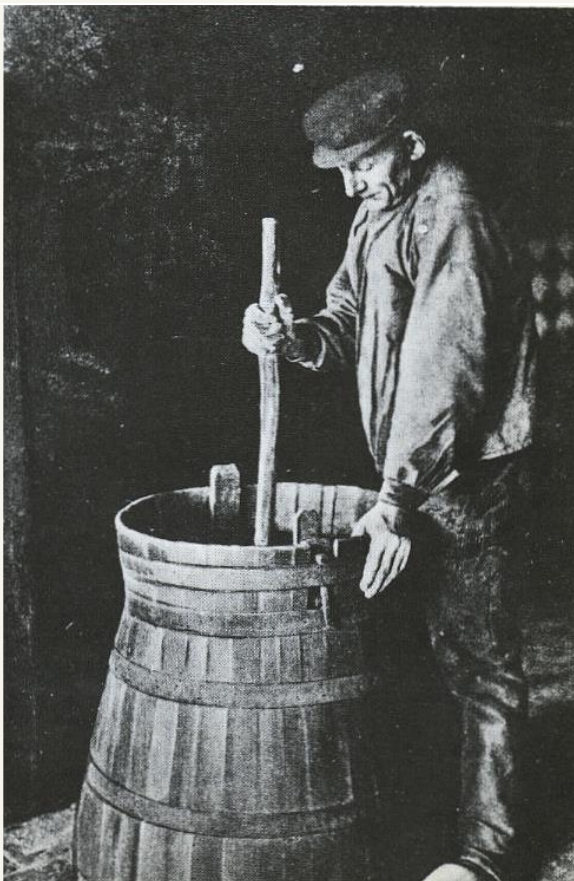
Voor 1 K.G. boter uit zuren room is, mits men goed werkt volgens het centrifuge-systeem, 30,779 K.G. melk nodig. Uit 36000 K.G. melk kan men dus $36000 \text{ K.G.} : 30,779 \text{ K.G.} \times 1 \text{ K.G.} =$ bijna 1170 K.G. boter winnen. Hiervan is reeds 162 K.G. in rekening gebracht, zodat nog overblijven de 1008 K.G. die men uit dezelfde melk met een der oudere uitroomingsmethoden zou krijgen. Deze 1008 K.G. boter zal, langs den weg van het centrifuge-systeem gewonnen, wel zooveel beter zijn, dat men $f 0,05$ per Kilo meer zal bedingen. Dit geeft dus nog een voordeel van ruim $f 50,-$. Het geheele voordeel aan de kant der centrifuge bedraagt dus $f 172,-$." ⁷⁾.



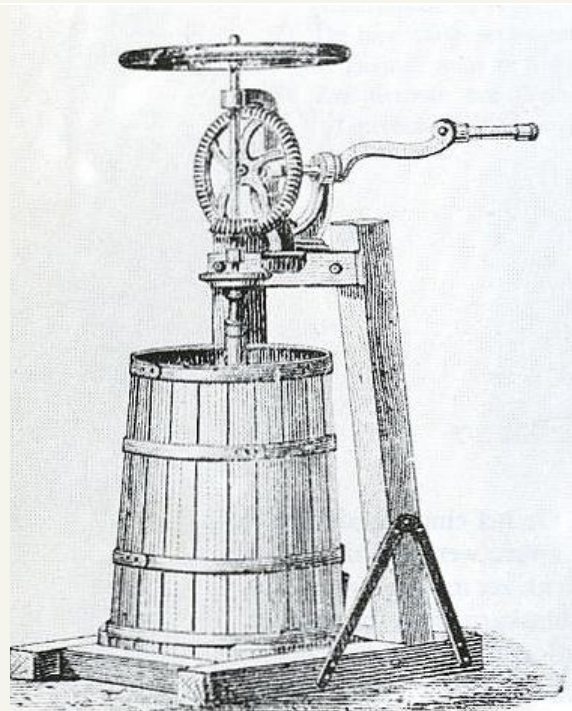
1. Een Mélotte-centrifuge. Dergelijke apparaten vervingen op het eind van de 19e eeuw de grote platte afroombakken en bespoedigen het afroom proces van de melk aanzienlijk.



2. Houten roomtonnen waarin bij de boterbereiding de room werd gezuurd.



3. Een Brabantse boer met een ouderwetse stootkarn.



4. Een karn met een ronddraaiende pols. Door het ronddraaien van de kruk bracht men de pols in beweging. Deze karnen vereisen aanzienlijk minder krachtsinspanning dan de ouderwetse karn, waarvan de pols met de hand op en neer bewogen werd

Vervolgens liet men de room gedurende 24 uur zuren, zonodig na toevoeging van extra zuursel. Dit had plaats in houten roomtonnen (afb. 2). De tonnen moesten van een dichte, harde houtsoort zijn gemaakt. Men moest ze gemakkelijk kunnen reinigen; hygiëne komt de kwaliteit van de boter ten goede. Bovendien geleidt hout slecht de warmte, zodat de voor het zuringproces meest geschikte temperatuur (20°C) lang kon worden vastgehouden.

De houten karn, waarin de room tot boter werd geslagen en die in de Kempen "staande" werd genoemd, moest aan dezelfde eisen voldoen. Tot nog toe had de boer of boerin altijd zelf gekarnd in een simpele stootkarn: een staand houten vat dat werd afgesloten door een deksel, waardoorheen de pols stak (een dikke stok, in de Kempen de boterstaf genaamd, met aan het uiteinde een schijf met gaten, de druif) die met de hand op en neer werd bewogen (afb. 3). In het nieuwe boterfabriekje nu had men een apparaat dat de gebruiker minder vermoeide (afb. 4). Dit werd wel met de hand in beweging gezet, maar vereiste veel minder krachtsinspanning. Door het ronddraaien van de kruk bracht men via een tandwieloverbrenging de roterende beweging over op de pols. Deze pols bezat nu niet één horizontale, maar twee of vier vertikaal bevestigde druiven en draaide dus rond in tegenstelling tot de pols van de oude karn die op en neer ging.

Nadat de boter uit de kam was geschept en met water was gespoeld, legde men deze in een paardeharen zeef om uit te lekken. Vervolgens moest ze gekneed en gezouten worden. Vaak werd, vooral 's winters, wanneer de koeien hooi te eten kregen en de boter bleek gekleurd was, ook een kleurstof toegevoegd (afb. 5).

BOTER. BOTER.
De moeilijkheden bij het karnen, het schuimen en taai worden der melk, alsook het nijpen en rijzen der kaas en het bitter worden der boter, wordt alles met het beste gevolg tegengegaan door het sinds jaren als het beste middel bekende
BOTER- EN KAAS-EXTRACT,
dat geheel vrij is van schadelijke bestanddeelen en de afscheiding der boter bevordert.
Kruiken, met gebruiksaanwijzing, zijn à 60 cent verkrijgbaar bij de fabrikante
Wed. S. H. VAN DORSSEN te SNEEK.
Tevens fabrikante van onverbeterlijk
Boter- en Kaaskleursel.
HANDEL IN VISSER'S KAASSIREMSEL en
Thomas Bigg's Waschmiddel voor Schapen.
NB. Wederverkopers genieten een behoorlijk rabat.

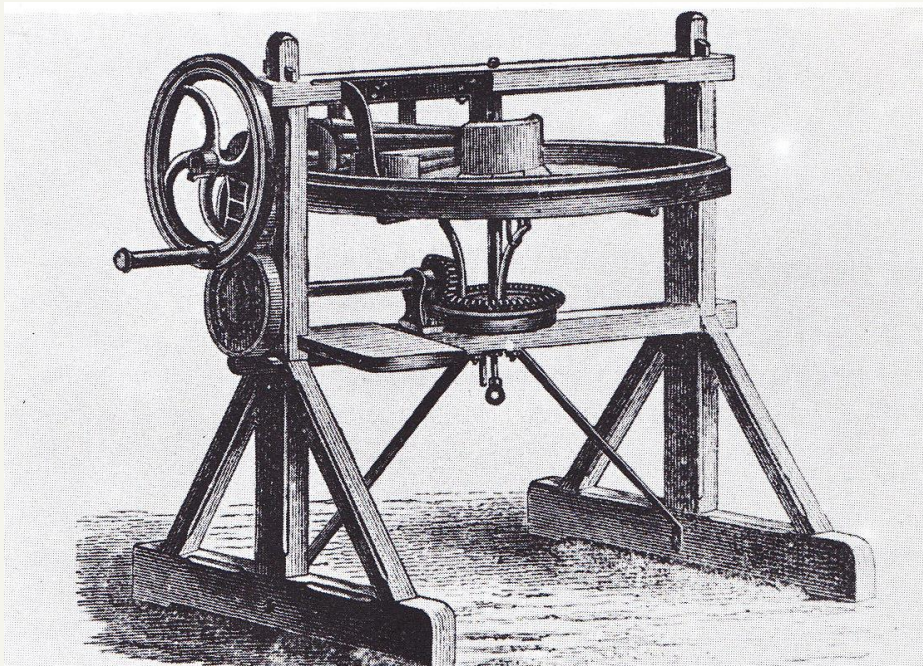
Vroeger geschiedde het kneden met een houten lepel of spatel. Op het eind van de 19e eeuw kwamen er echter kneedwerktuigen op de markt die dit zware werk aanzienlijk vergemakkelijkten. Afb. 6 toont een gangbaar type. Met een kruk zet men een wals in beweging en laat men tevens het kneedbord ronddraaien. Resten karnemelk en water worden door deze handeling uit de boter geperst. Door de aflopende vorm van het kneedbord loopt het vocht naar het laagste punt en wordt via een gootje afgevoerd in een gereedstaande

emmer. Met dit apparaat kunnen tevens zout en kleurstof met de boter vermengd worden. Tenslotte dan is de boter na deze behandeling voor verkoop en consumptie gereed.

Het handkrachtboterfabriekje heeft op deze wijze een jaar gedraaid. Maar het voorbeeld heeft goed doen volgen. In 1893 en 1894 werden verdere initiatieven genomen. In afwachting van het in werking treden van twee speciaal gebouwde handkrachtfabriekjes (in 1895), bereidde men de boter, evenals bij Meeuwsen, zolang in twee partikuliere panden. In 1914 verrees tenslotte een grote, coöperatieve stoomzuivelfabriek voor Budel, Maarheeze en Soerendonk, hetgeen het einde betekende voor de kleine handkrachtbedrijven ⁸⁾.

Dorine Stijkel

- 1) Zie rapporten over afbraak en opbouw van deze boerderij door drs. C. Th. Kokke en J. van Beelen.
- 2) Een potstal is een verdiepte stal waarin men de mest, vermengd met strooisel (stro, heideplag-gen, e.d.) gedurende de winter opzamelde, zodat men in het voorjaar over middelen beschikte om de schrale zandgronden van goede mest te voorzien. Het spreekt vanzelf, dat deze methode niet erg hygiënisch was. Na de invoering van de kunstmest op het eind van de vorige eeuw zijn veel potstallen tot groepstallen verbouwd.
- 3) Een groepstal is een veestal waarin het vee op standen wordt gestald met een daarachter gelegen groep (geul), waarin de mest en de gier door het vee wordt gedeponeerd. Daarachter bevindt zich weer een mestgang, waarlangs de mest uit de stal kan worden verwijderd. De gier vloeit naar een Bierkelder, waarin ze wordt bewaard om later als meststof dienst te doen. Met behulp van een gierpomp kan men de vloeistof uit de kelder naar buiten brengen. (Zie bv. Veenman's Agrarische Winkler Prins, Wageningen 1954-57).
- 4) "Goeikamer" is de mooie kamer. Zie o.a. over het initiatief tot de oprichting van een boterfabriek in Budel: S. H. Winkelmolen, Budel en Cranendonk voorheen en thans. Budel 1960, blz. 278.
- 5) Bv. in Tungelroy waar in 1892 de eerste handkrachtfabriek werd gevestigd in een deel van het woonhuis en de kelder van het schoolhoofd. (Zie over Tungelroy bv.: W. Verhey, Het 25-jarig bestaan der eerste coöperatieve boterfabriek te Tungelroy, z.pl. en j.). Het is bekend, dat enige Budelse boeren, voordat zij zelf tot een dergelijke samenwerking kwamen, een oriënterend bezoek brachten aan het bedrijf te Tungelroy.
- 6) F. Stohmann, Melk en melkproducten; voor Nederland bew. door A. A. ter Haar. Goes, z.j. (ca, 1900), blz. 462-463. (het citaat is een toevoeging van de Nederlandse bewerker van dit boek).
- 7) De hier aangegeven melkproductie per koe per jaar (3600 kg) geldt niet voor Budel en omgeving, waar ze over het algemeen iets lager lag (\pm 3000 kg).
- 8) Zie hierover o.a. Verslag over den landbouw in Nederland over 1894 en 1895, dl. II, 's-Gravenhage 1898, blz. 588 en S. H. Winkelmolen, o.c., blz. 278-279.



6. Een boterkneedmachine. Op het eind van de 19e eeuw werd het zeer vermoeiende kneden met spatels door dergelijke machines overgenomen.