



# EXPOSITIE

## De Eindhovense Melkweg

Geschiedenis van de  
zuivelindustrie in Eindhoven

14-06-2015 t/m 25-09-2015



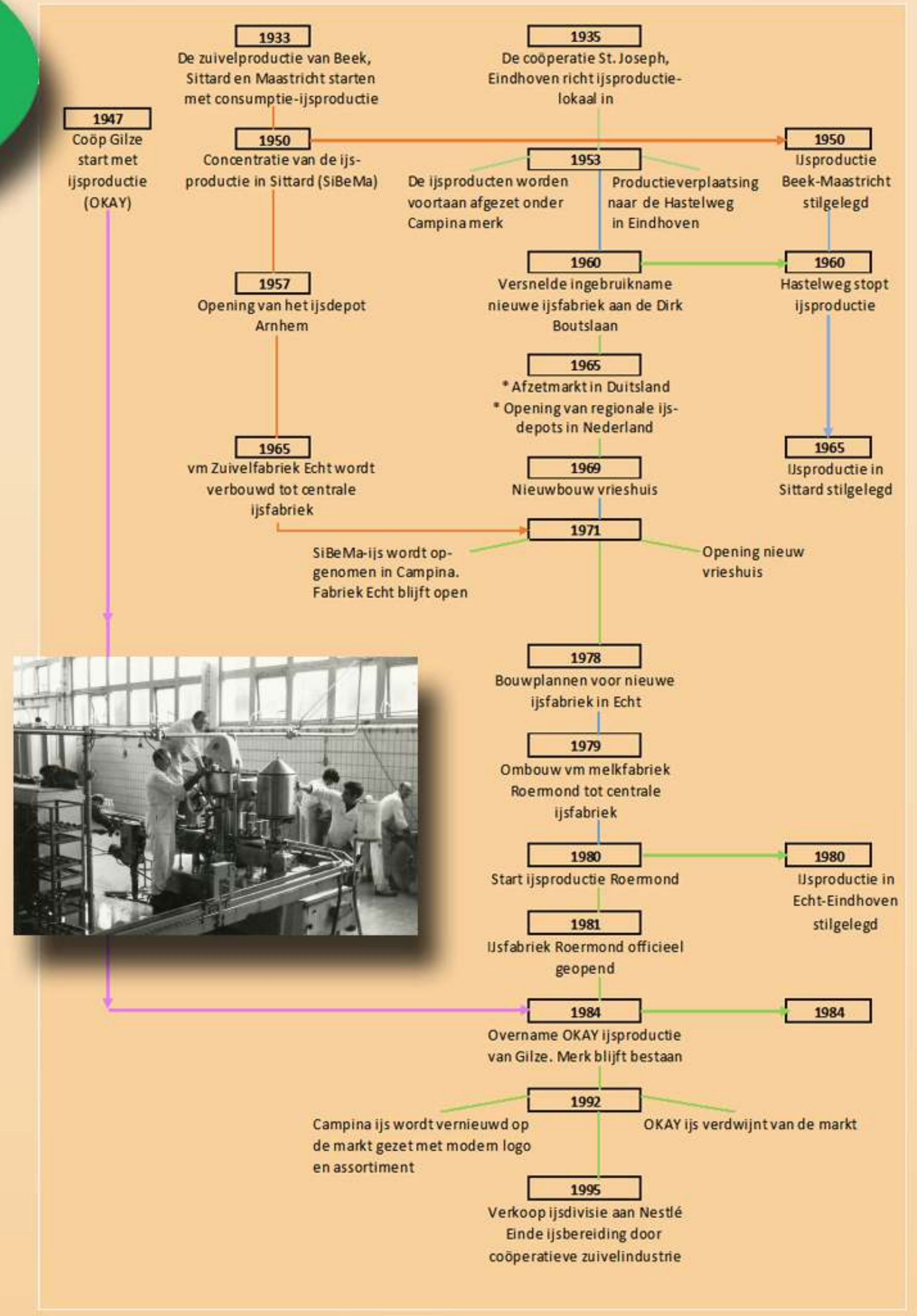
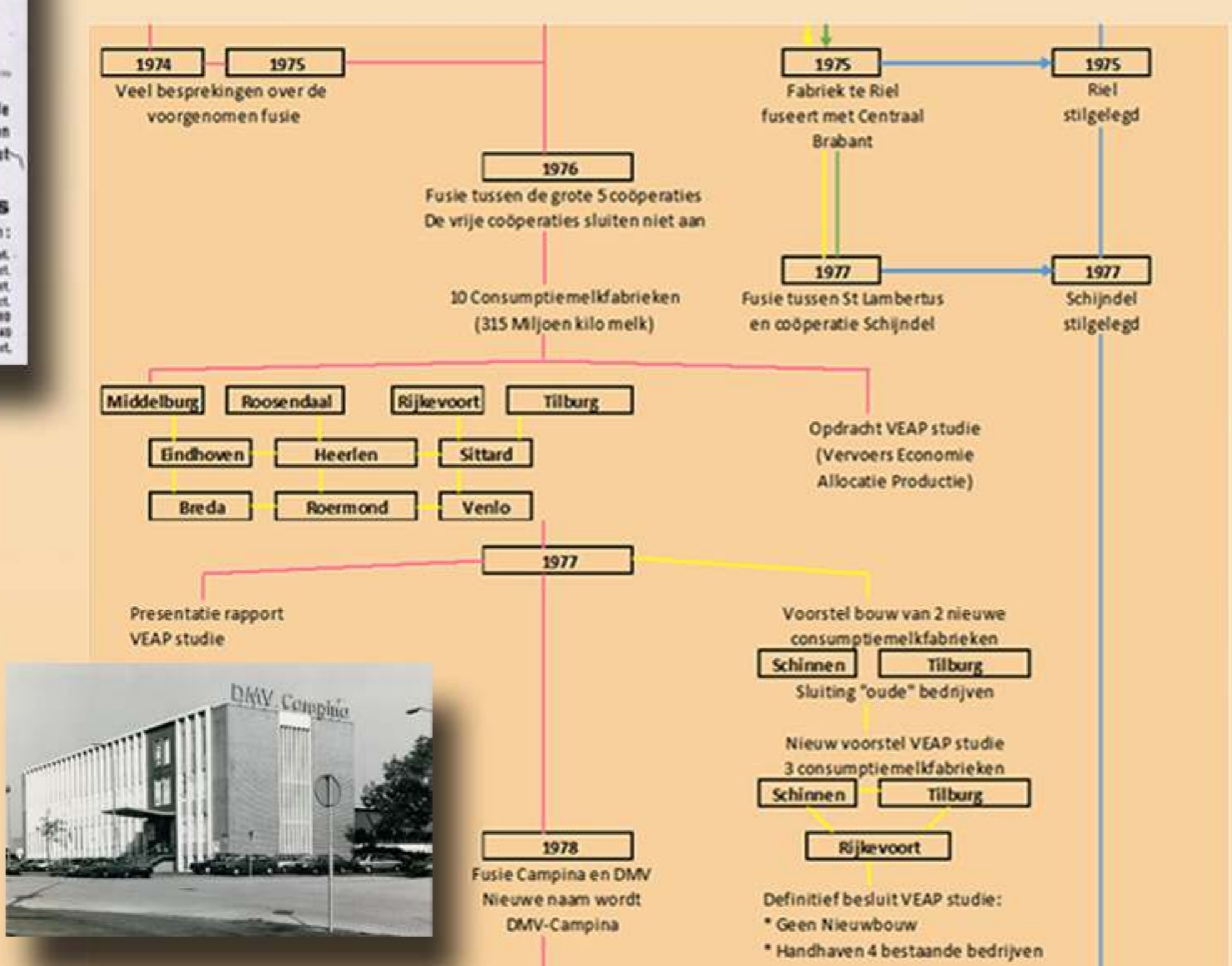
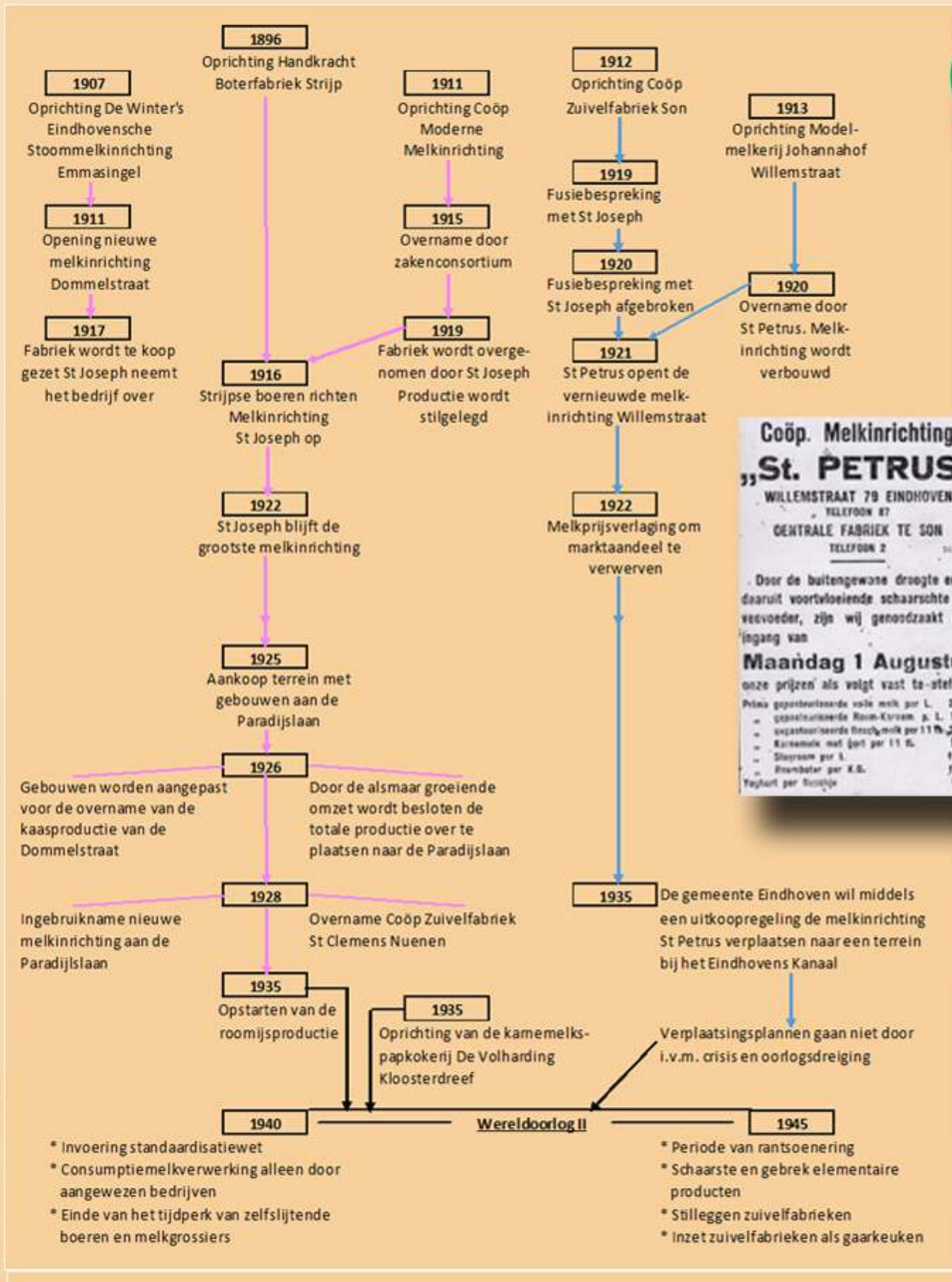
Stichting Eindhoven in Beeld  
Het Erfgoedhuis Gasfabriek 4  
Geopend di. t/m vrij. van  
12.00 - 16.00 uur  
Toegang Gratis



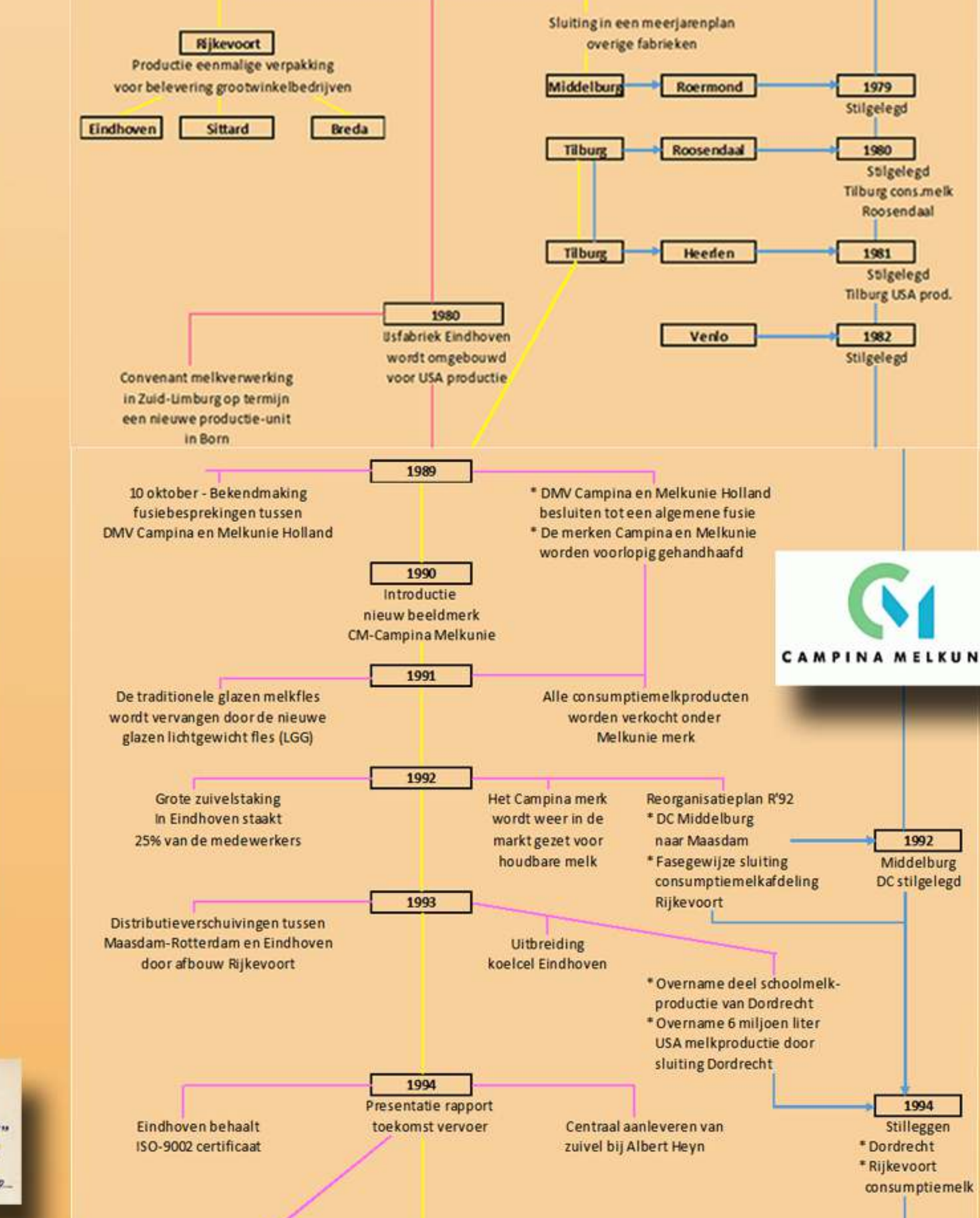
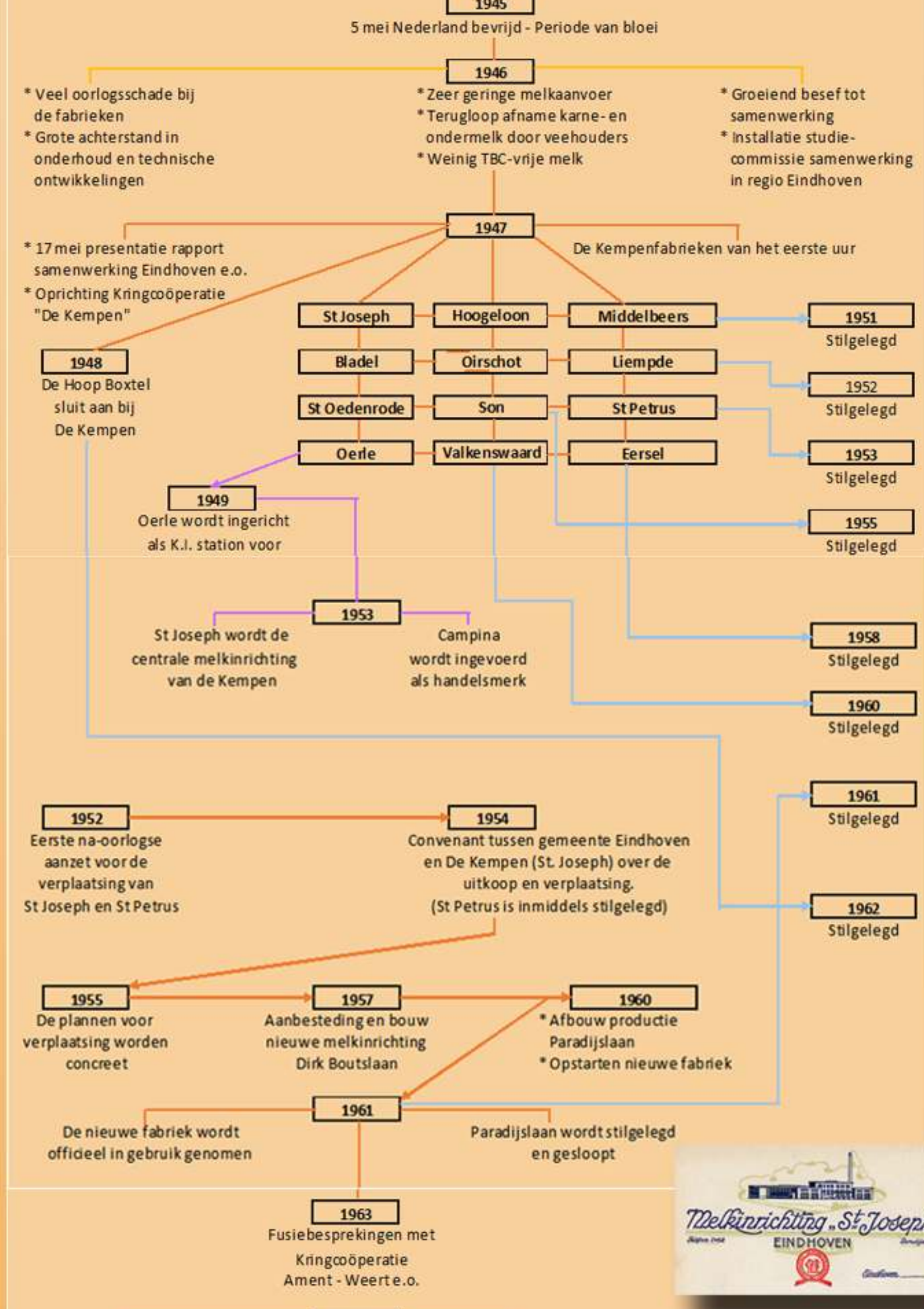
[www.eindhoveninbeeld.com](http://www.eindhoveninbeeld.com)



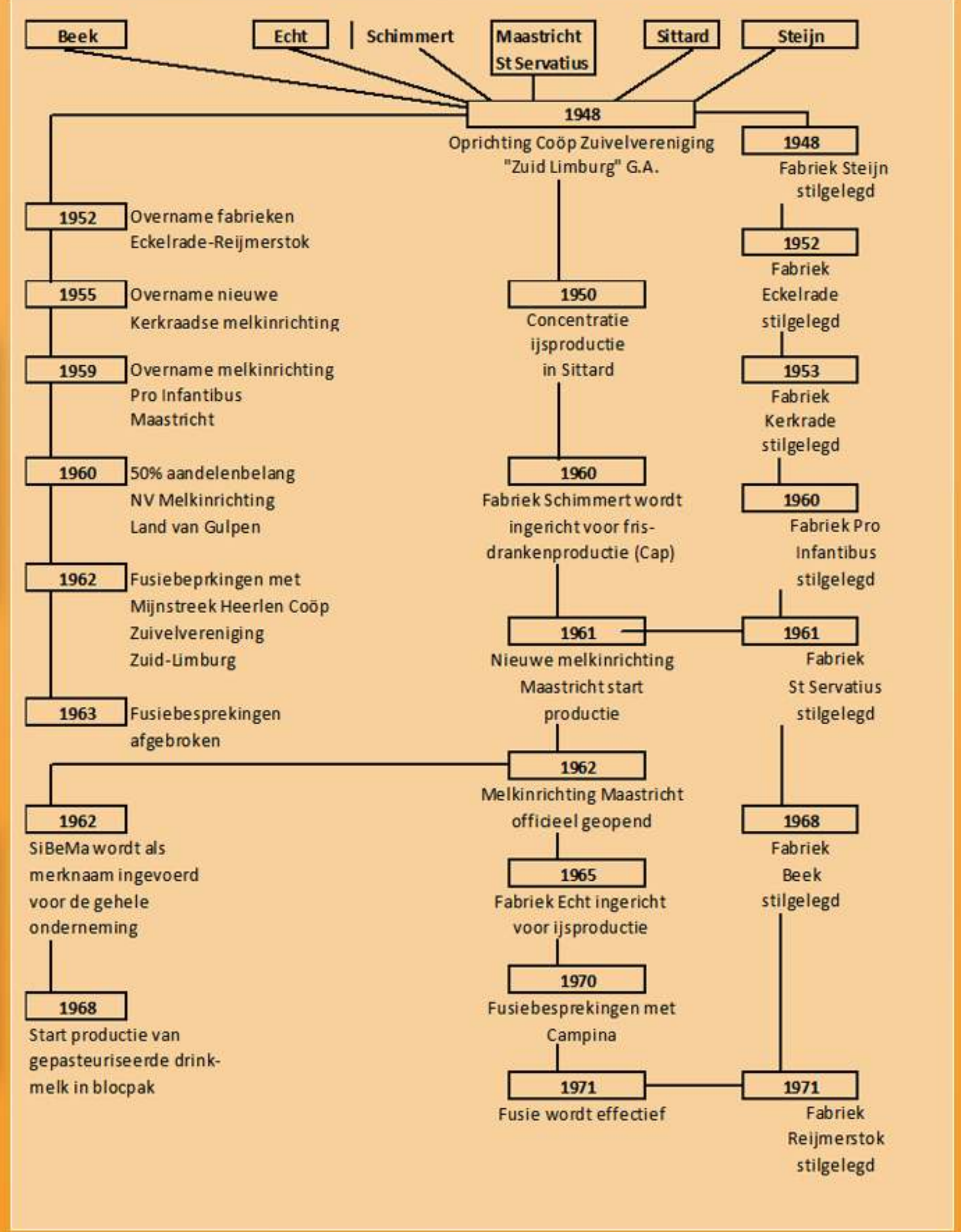
# Historisch overzicht



## Belangrijkste feiten Campina gerelateerde ijsproductie

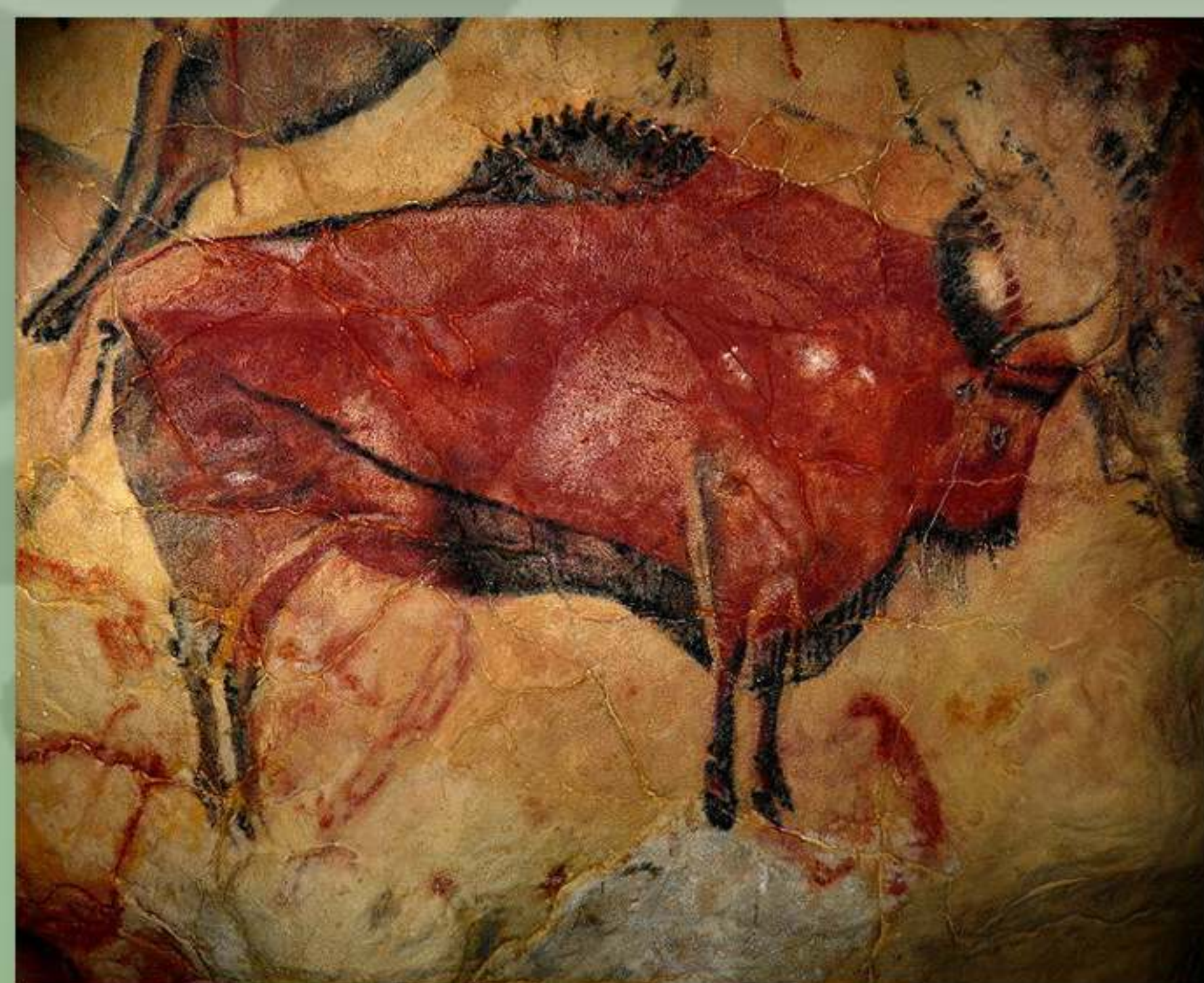


## Kring coöperatie Zuid-Limburg 1948-1971

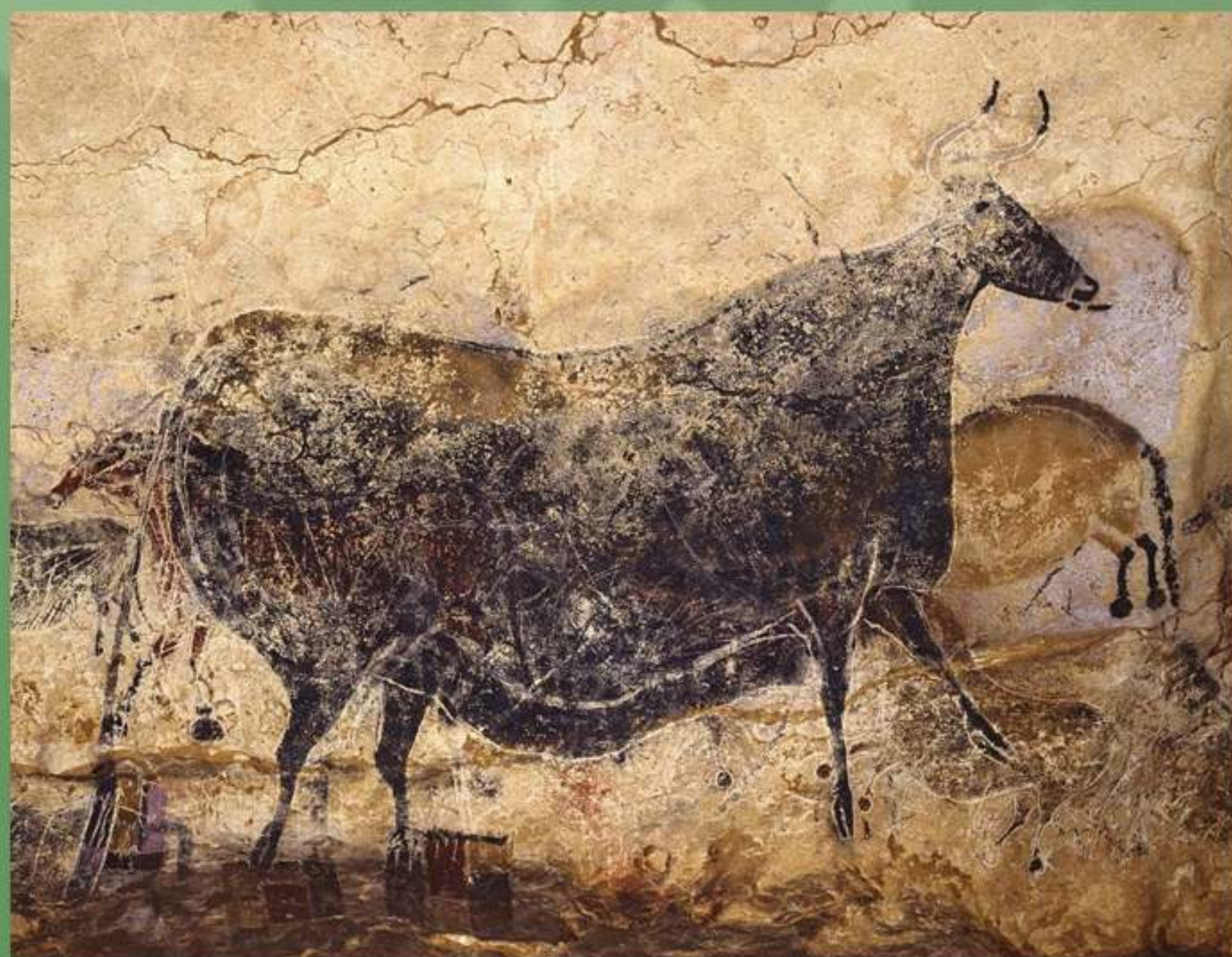




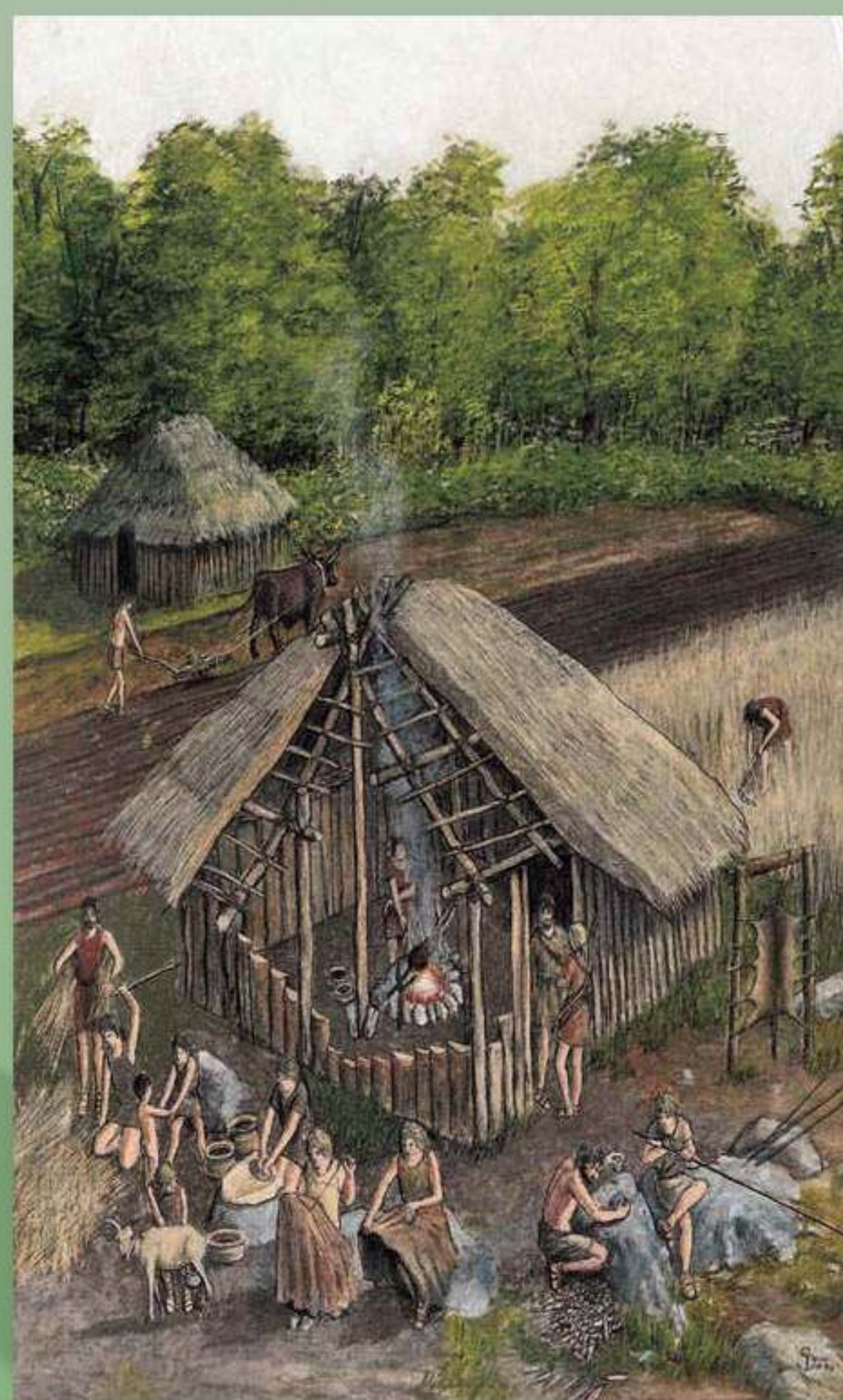
# Historie



Altamira bison



Grot van Lascaux



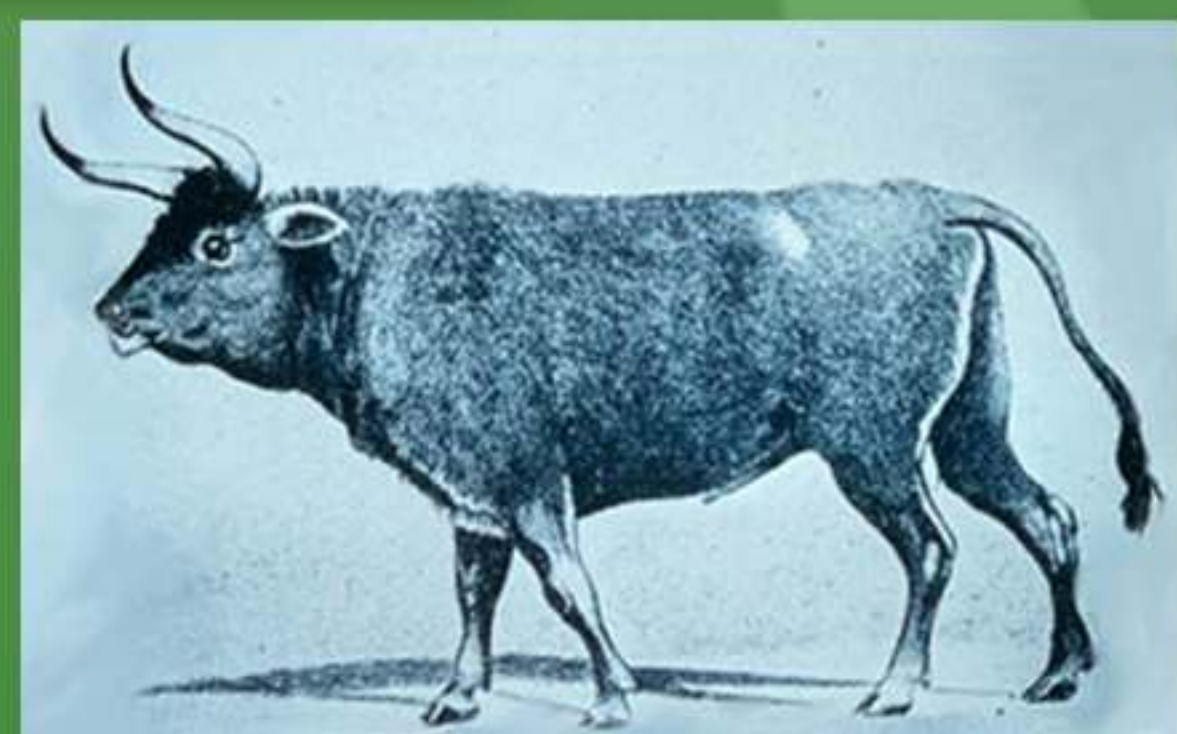
De eerste boeren

Runderen zijn omstreeks 8000 jaar voor Christus gedomesticeerd. Er werden dieren geselecteerd die zich gemakkelijk aanpasten aan de mens, die zich in gevangenschap voortplanten, die snel groeiden en die geen al te specifiek dieet nodig hadden. Voor de melkproductie werden natuurlijk de dieren geselecteerd die een hoge opbrengst gaven.

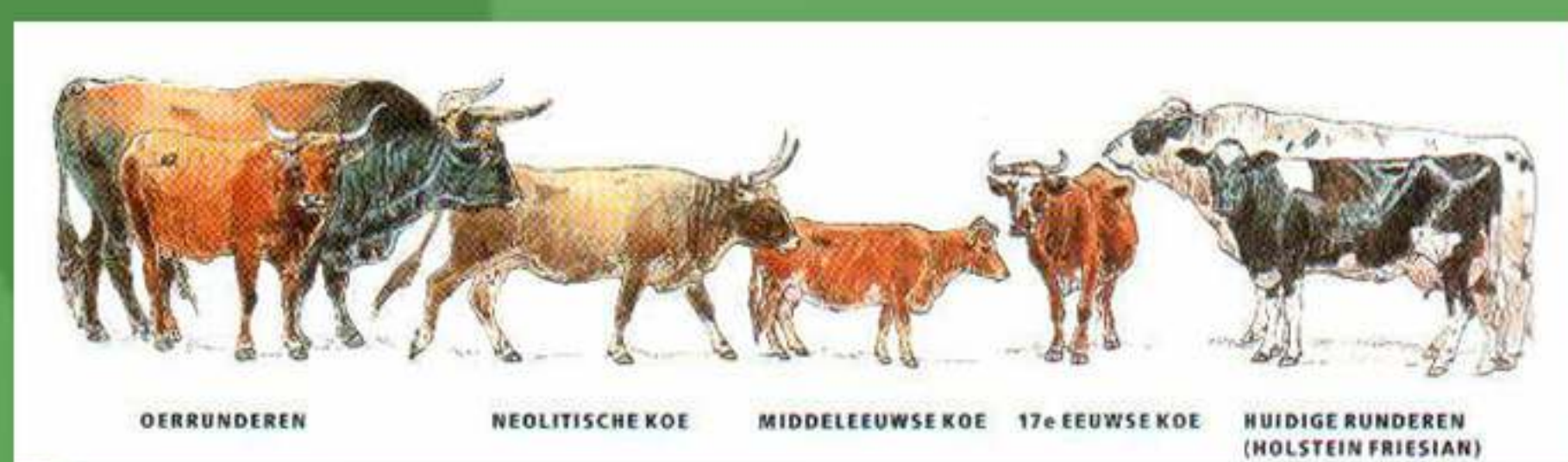
De domesticatie van runderen vond plaats in het midden Oosten en ook in gebieden in de zuidelijke Sahara.

Aanvankelijk werden runderen gehouden door rondtrekkende nomaden. Uiteindelijk gingen die zich vestigen en ontstonden er boerderijen.

Runderen werden gehouden voor de vlees- en melkproductie, maar konden ook als last- of trekdier worden gebruikt.



Oeros



HOME (Historisch Openlucht Museum Eindhoven) nu Eindhoven Museum. Experimentele opgraving replica van een huis uit de ijzertijd, dat in 2003 afbrandde.



1850 huisje Mispelhoefstraat



1920 Boerderij H. Van Gemert Ekkerstraat 7



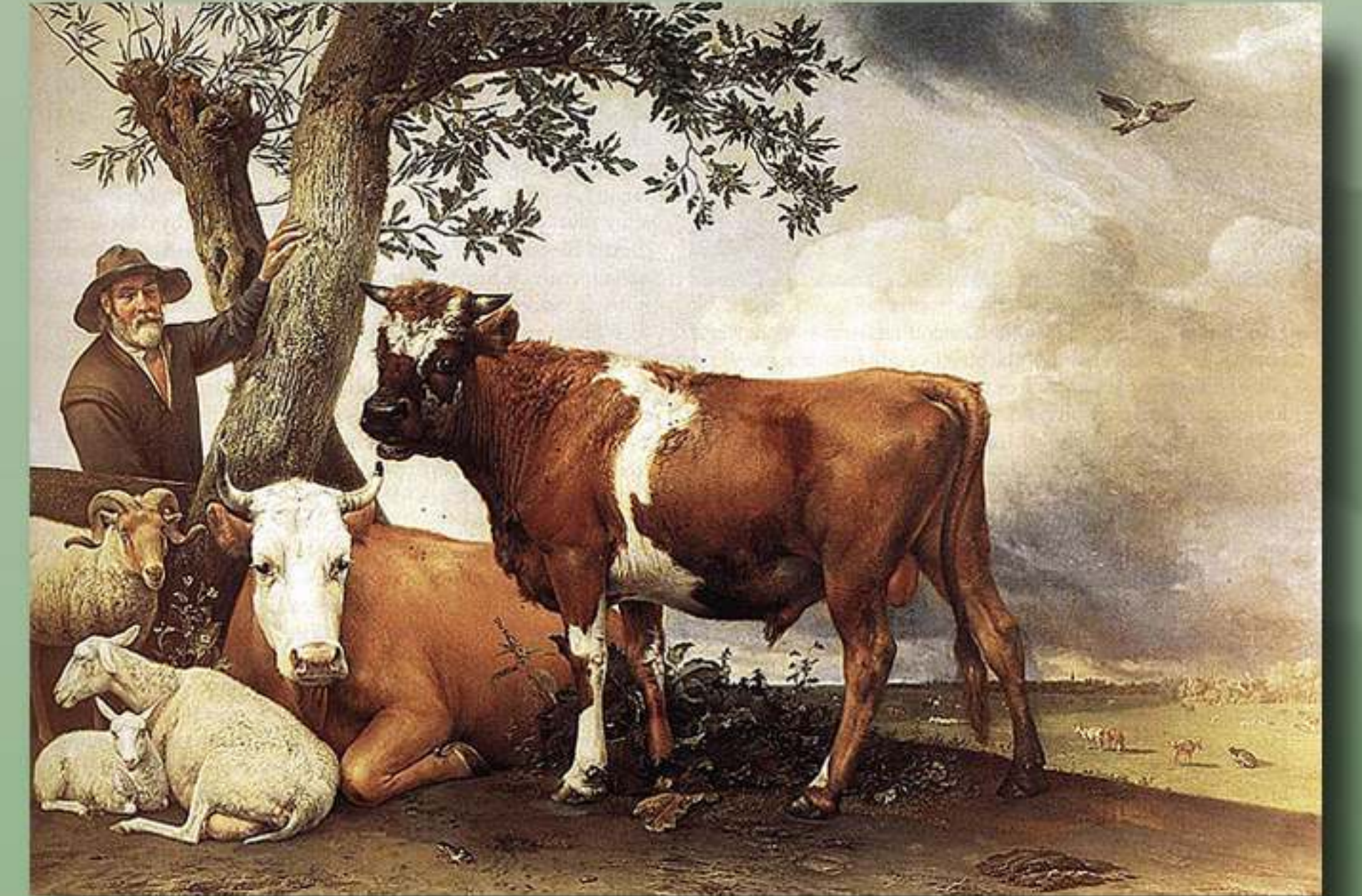
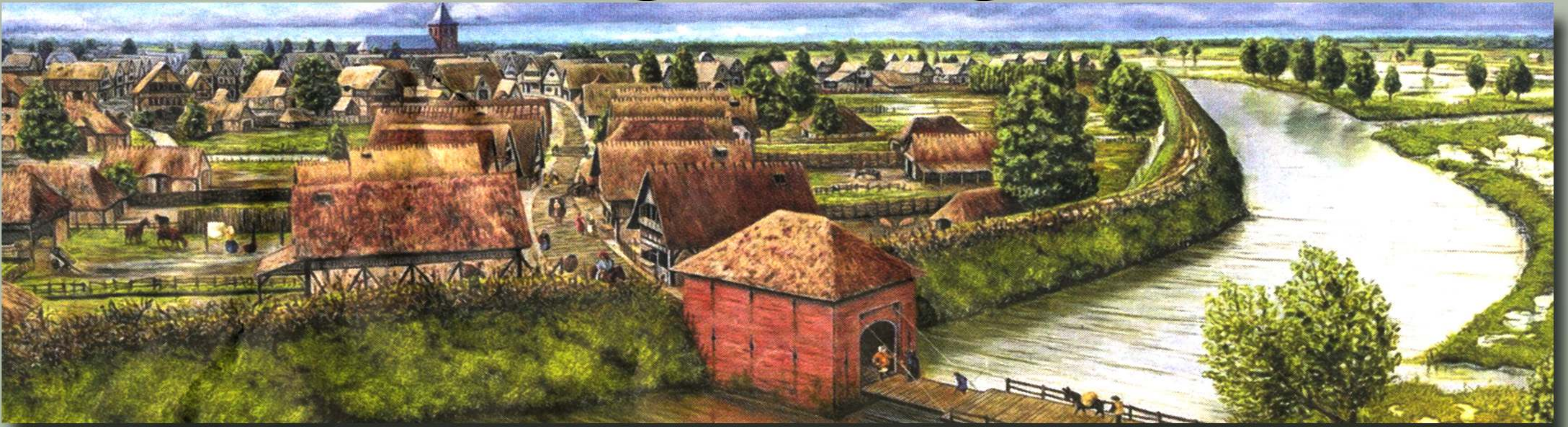
Hoolstraat Woensel



1965 Oude Bosschebaan 6



# Veeteelt, agrarisch gedeelte



Rustiek schilderij met de 'bos taurus', rood bont, Paulus Potter

Zo'n 5000 tot 6000 jaar voor Christus beginnen rondtrekkende stammen zich in onze omgeving te vestigen.

Er worden boerderijen gebouwd en men gaat landbouw en veeteelt bedrijven. Er worden voorraden aangelegd voor slechtere tijden.

Tot en met de middeleeuwen verandert er in deze omgeving wat landbouw betreft niet zoveel. Rondom de steden zijn er kleine agrarische nederzettingen; de bewoners verkopen hun overschotten op de markten in die steden.

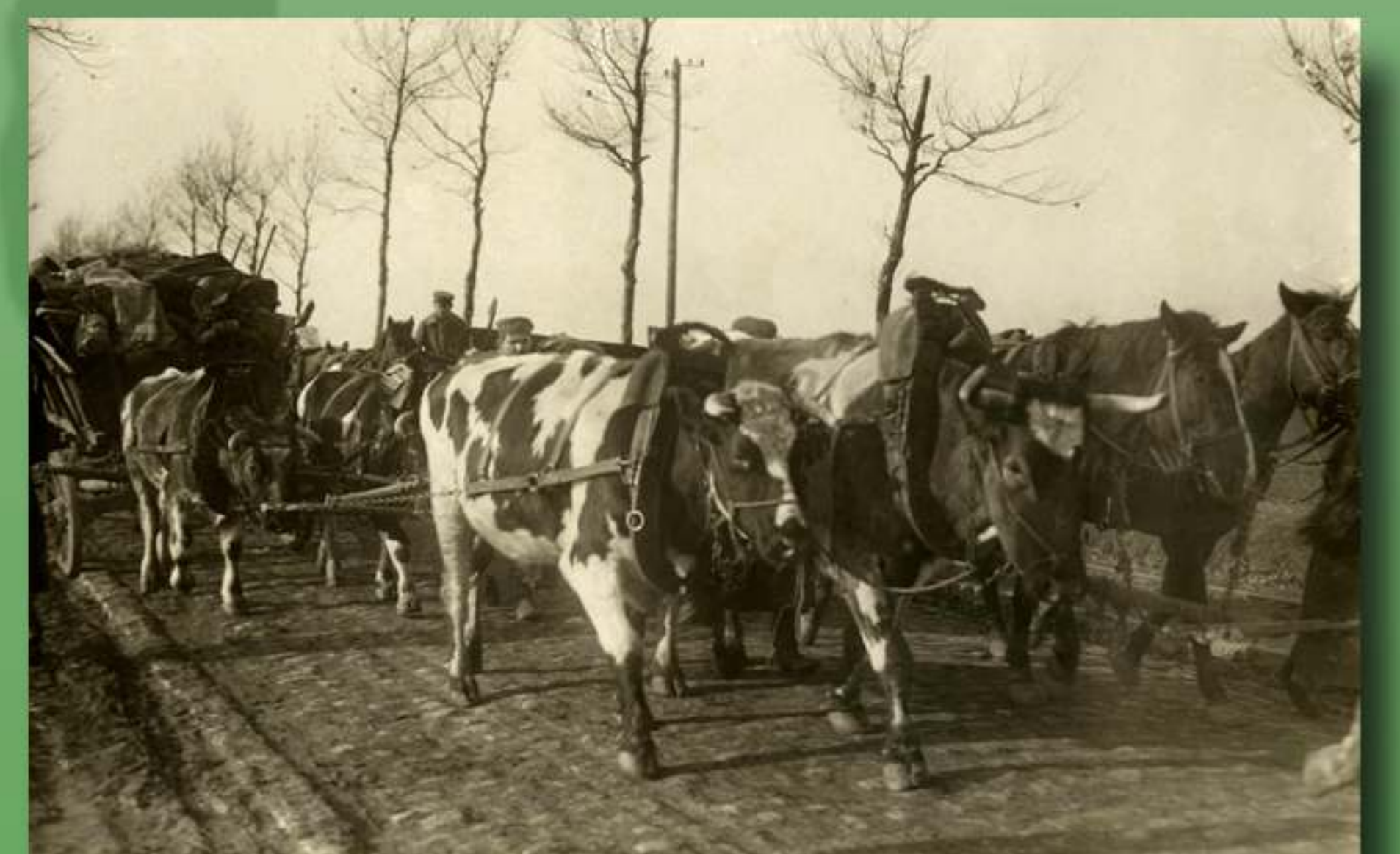
Melk is slechts kort houdbaar, het grootste gedeelte wordt verwerkt tot boter en kaas. Vooral de boter ontwikkelt zich tot een exportproduct voor Engeland en Duitsland.

Aanvankelijk vindt de boterproductie per boerderij plaats, aan het eind van de 19e en het begin van de 20e eeuw worden coöperaties opgericht waar men op een verantwoorde manier met melk en melkproducten wilde omgaan.

Deze coöperaties bouwden hun eigen melk- en zuivelfabrieken, daarvan waren er in het begin van de 20e eeuw in Nederland honderden.



Koeien op stal van Jan van Ravenswaay, 1820



De ossen en de koeien als trekdier



Na het melken wordt de melk zuiveren



Melkbussen worden na het gebruik goed schoongemaakt



Campina Koeien in de weiden



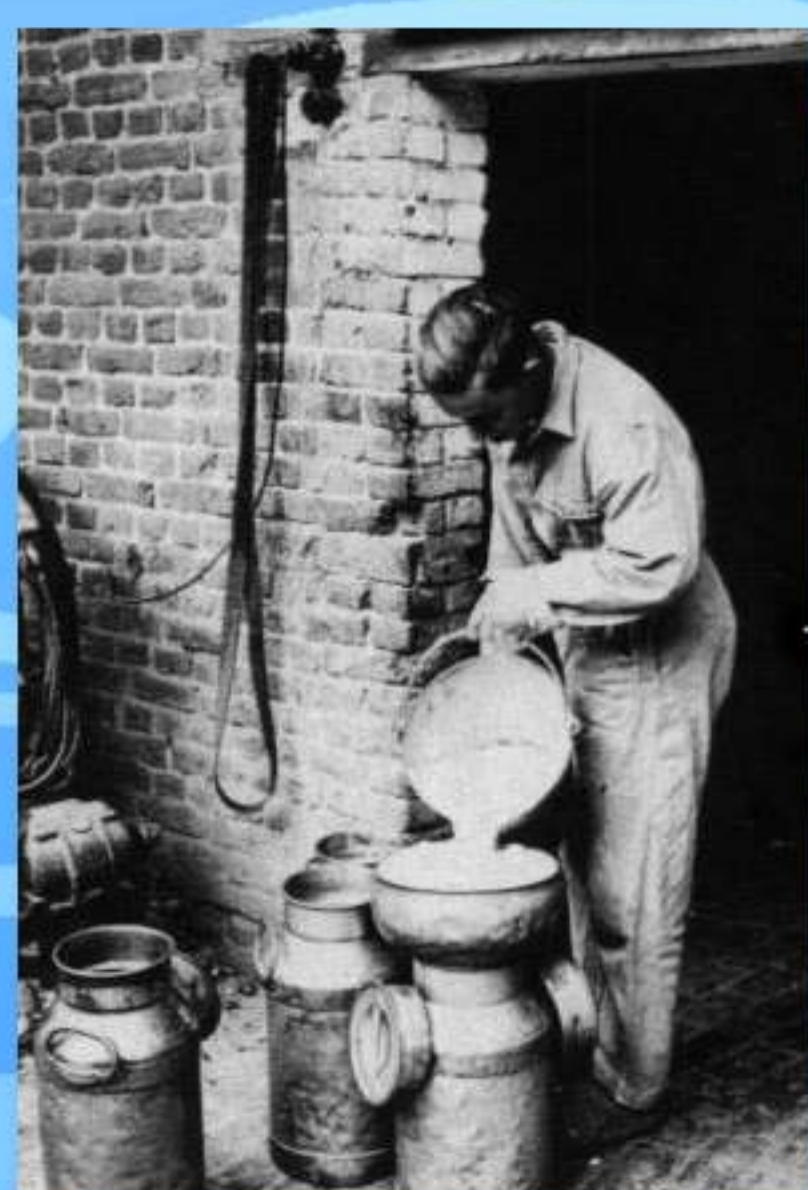
Melkstraat



# Vervoer, van boer naar fabriek



Na het melken wordt de melk in bussen gedaan voor het vervoer naar de zuivelfabriek



Aanvoer melk per paard en wagen



De stoomtram met melkbussen Emmasingel



Aanvoer melk per paard en wagen



Aanvoer per melkboot

In de periode voor de coöperaties was de infrastructuur heel slecht. Er waren vaak geen verharde wegen.

Omdat er geen koelcapaciteit was kon melk slechts over kortere afstanden worden vervoerd. Veel steden hadden dan ook een stadsboerderij waar de bevolking melk kon kopen.

Toen er eenmaal melkinrichtingen gebouwd waren moest melk van de boerderijen naar de fabrieken worden vervoerd. Aanvankelijk ging dat met paard en wagen, later werden de melkbussen bij de boerderijen opgehaald door vrachtwagens.

In Eindhoven werd en melkbussen ook wel met een vrachtaanhanger van de tram vervoerd.



Campina melkboot



Daf RMO, Rijdende MelkOntvangst wagen



Campina melkboot



Overpompen melk door grotere RMO wagens



Grote dubbele RMO wagen



Ophalen van melk bij de boer





# Sint Joseph en Sint Petrus



Aan het eind van de 19e eeuw bestonden in Eindhoven en de omringende dorpen kleinschalige melkrijchtingen. De eerste grotere stamt uit 1907, de Eindhovensche Stoommelkrijchting aan de Emmasingel. In 1917 kwam het bedrijf in financiële moeilijkheden en werd opgekocht door de één jaar daarvoor opgerichte coöperatieve melkrijchting Sint Joseph. In de loop van de jaren erna zouden verschillende kleinere bedrijven worden overgenomen.



In 1912 werd in Son de boterfabriek Sint Petrus opgericht. De groeiende vraag naar melk zorgde ervoor dat Sint Petrus ook melk ging verkopen en wilde dat graag ook in Eindhoven. Overleg met Sint Joseph om te komen tot samenwerking of fusie leidde echter tot niets.



In 1921 opende Sint Petrus aan de Willemstraat een eigen coöperatieve melkrijchting. Er ontstond al snel een "melkoorlog" tussen Sint Joseph en Sint Petrus. Sint Joseph was veel groter en had een contract met Philips. Sint Petrus ging melk voor 2 cent per liter minder verkopen. Uiteindelijk bleef Sint Joseph de grootste en moest Sint Petrus genoegen nemen met zijn lagere positie.



De groeiende omzet maakt het voor Sint Joseph noodzakelijk om in 1925 een nieuwe pand te kopen en te verbouwen, aan de Paradijslaan. De omzetten bleven stijgen, hoewel WO I en de daarop volgende crisis wel problemen voor de export veroorzaakten.

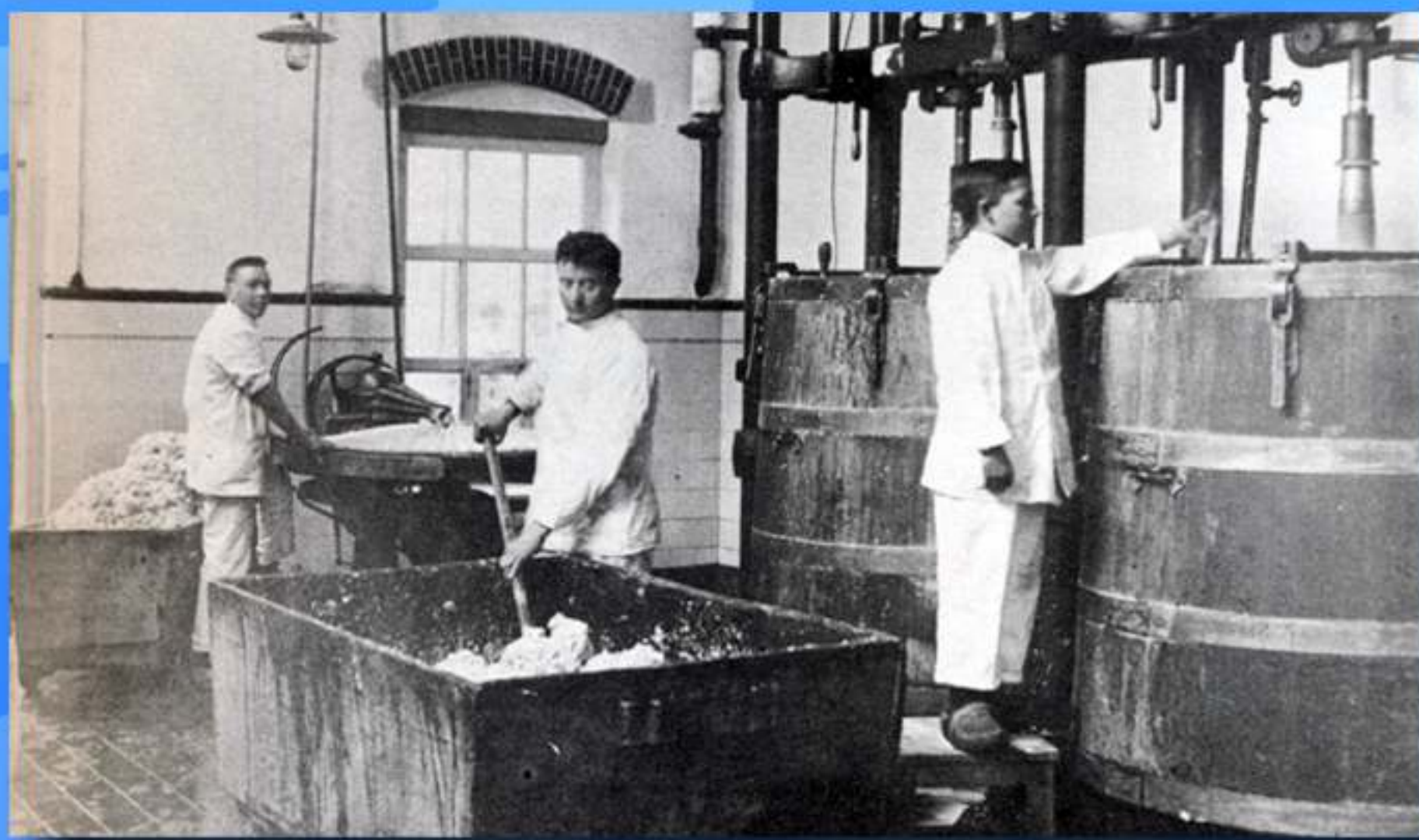




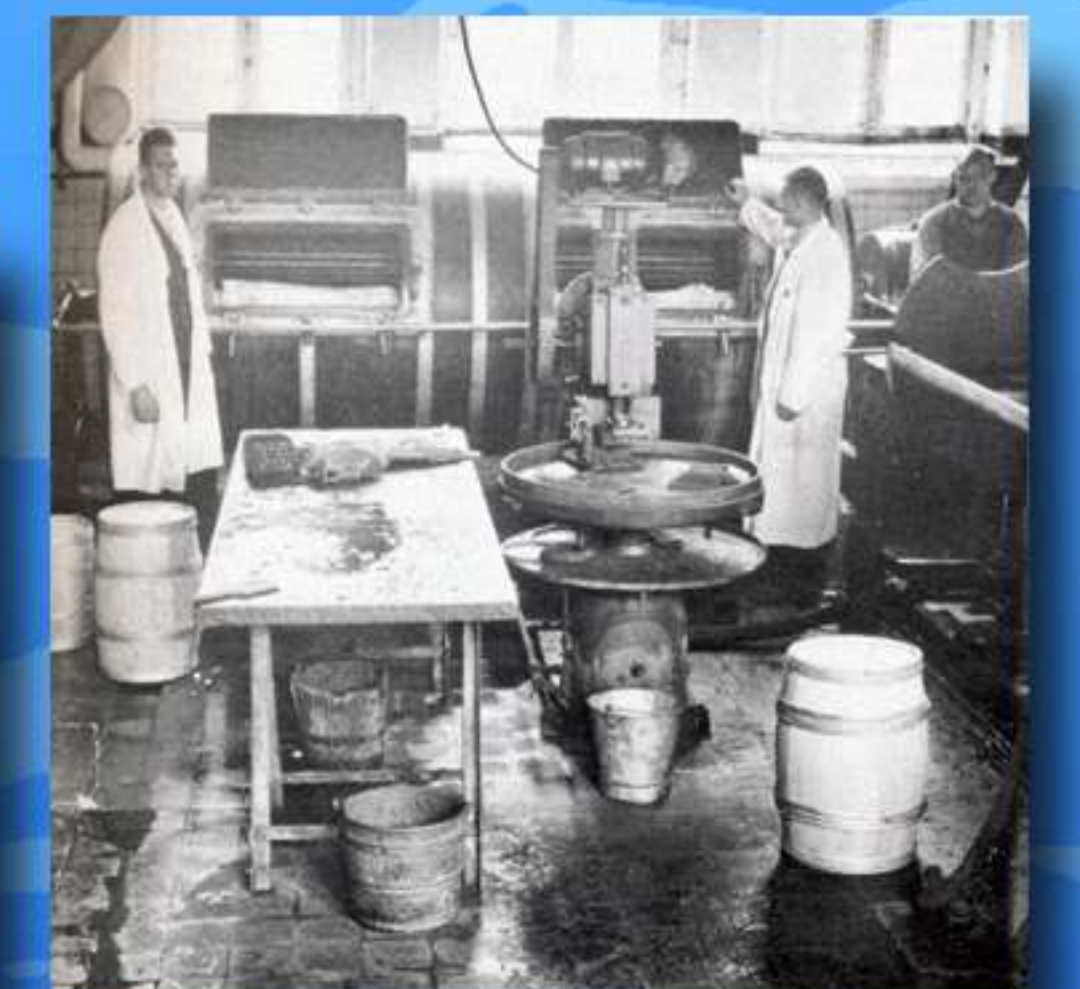
# Boterfabrieken, karnen en fabricage



Roomboter fabriek van St. Joseph



Boter bereiding



Boter bereiding



Boter in blik

Als zure room langdurig in beweging wordt gehouden dan gaan de vetdeeltjes samenklonteren en krijg je boter, de overblijvende vloeistof is karnemelk.

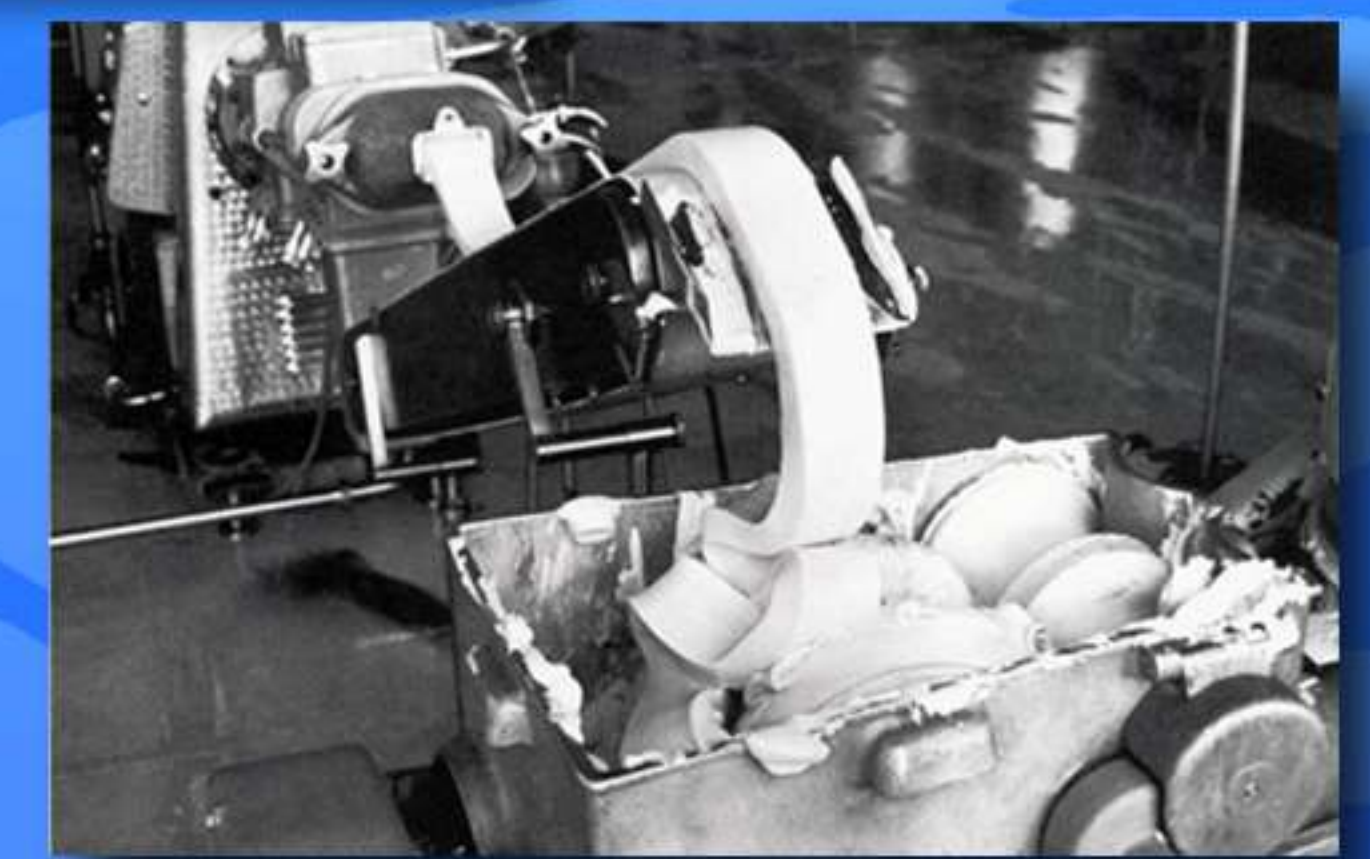
Dit proces wordt karnen genoemd en was al 2000 jaar voor Christus bekend. Het is waarschijnlijk toevallig ontdekt doordat melk in leren zakken op paarden werd meegenomen.

Vanaf ongeveer 600 na Christus worden in West-Europa kamtonnen gevonden. Het karnen was de verantwoordelijkheid van de vrouw des huizes op de boerderij.

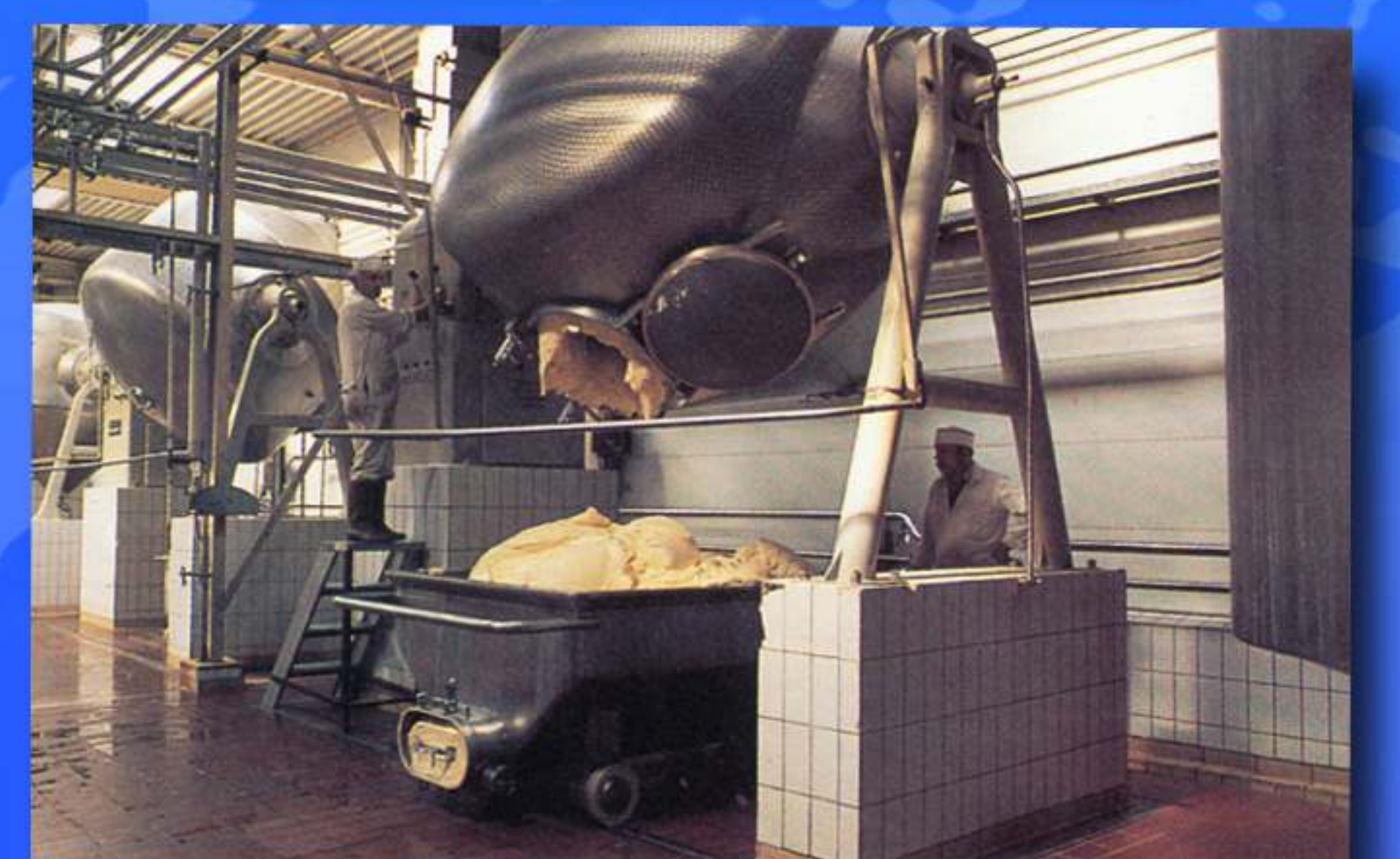
Een karnton is een vat waarin de room gedaan wordt, waarna met een stamper de room in beweging gehouden wordt. In de melkinrichtingen werd de room in een ronddraaiende ton gekarnd.

In de moderne zuivelfabrieken wordt de melk gecentrifugeerd om de room te scheiden van de overige melkbestanddelen.

Na het karnen wordt de boter gekneed om het vocht gelijkmatig in de boter te verdelen en worden melkzuurbacteriën toegevoegd voor het aroma. Daarna wordt de boter verpakt.



Boter karnen in een karnton



Boter bereiding



Brabantse Dorpsleven. Aan het karnen.

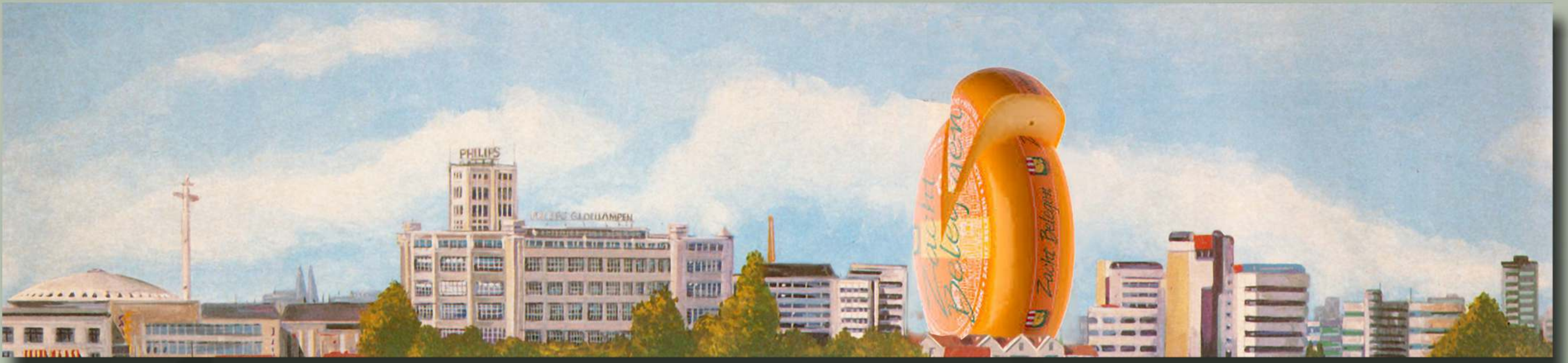


Boter inpakken





# Kaasfabriek



St Lambertus 1927



Pekelbad



Als aan melk zuursel en stremsel wordt toegevoegd gaan de vaste bestanddelen, eiwitten en vetten, samenklonteren. Deze zgn. wrongel kan gescheiden worden van de overblijvende vloeistof, de wei.

De wrongel wordt uitgeperst om het teveel aan vloeistof te verwijderen. Daarna wordt de massa verdeeld over vormen. Na enige tijd worden de gevormde blokken in een pekel bad gedompeld waarna de rijping van enkele weken tot een jaar of langer volgt.

De fabricage van kaas is waarschijnlijk bij toeval ontdekt. Nomaden vervoerden melk vaak in dierenmagen. Kalvermagen bevatten stremsel en natuurlijk maag - zuur. Deze ontdekking zou al duizenden jaren voor Christus gedaan zijn.

In Nederland zijn potten van keramiek gevonden die kleine gaatjes hebben en werken als een soort zeef. Deze potten stammen uit de 6e eeuw voor Christus en werden gebruikt om wrongel te laten uitlekken.

Aanvankelijk werd kaas gemaakt op kaasboerderijen, maar na de opkomst van de coöperaties werd het grootste deel van de kaasproductie door fabrieken overgenomen. Boerenkaas wordt nog steeds op kaasboerderijen gemaakt.



Kaas controle



Kaas bereiding





# Venten, melkboer, SRV



TREKHOEDENWET 1910 (STAATSBLAD NO. 203).  
**No. 3 NUMMERBEWIJS.**  
 Burgemeester en Wethouders van de Gemeente van Eindhoven  
 verklaaren, dat *de heer J. van der Vliet*  
 woonende in de gemeente *de Wijk 117*  
 heden in het daartoe bestemde register onder bovengemeld nummer is ingeschreven als  
 houder van een hond(en).  
 (Reglement van 1910) bij deze kan te ginsken handelen.  
 Gedeelte: *de Wijk 117*  
 Heerlijke: *de Wijk 117*  
 Langheid of korting: *de Wijk 117*  
 Staat: *de Wijk 117*  
 Schoolverhoegde (in s.m.): *de Wijk 117*  
 Vermeedelijke leeftijd: *de Wijk 117*  
 Andere aantekeningen: *de Wijk 117*  
 De Burgemeester, *J. van der Vliet*  
 De Wethouders, *J. van der Vliet*  
 Datum: *1910*  
 Uitgave der heffing van de (de) honden- (aangehele) honden.  
 Vergoeding vermeld tot het bedrag op de kas, zijnde den 1/1 door den persoon.  
 De Burgemeester, *J. van der Vliet*  
 Vergoedende vergoeding *J. van der Vliet*  
 De Burgemeester, *J. van der Vliet*  
 De gader van de honden moet op schrift van bezit van het hondenrecht bij  
 de gader van ten hoogste vijfde gader plaats worden gegeven van dit nummerbewijs  
 N. o. n. 1910.



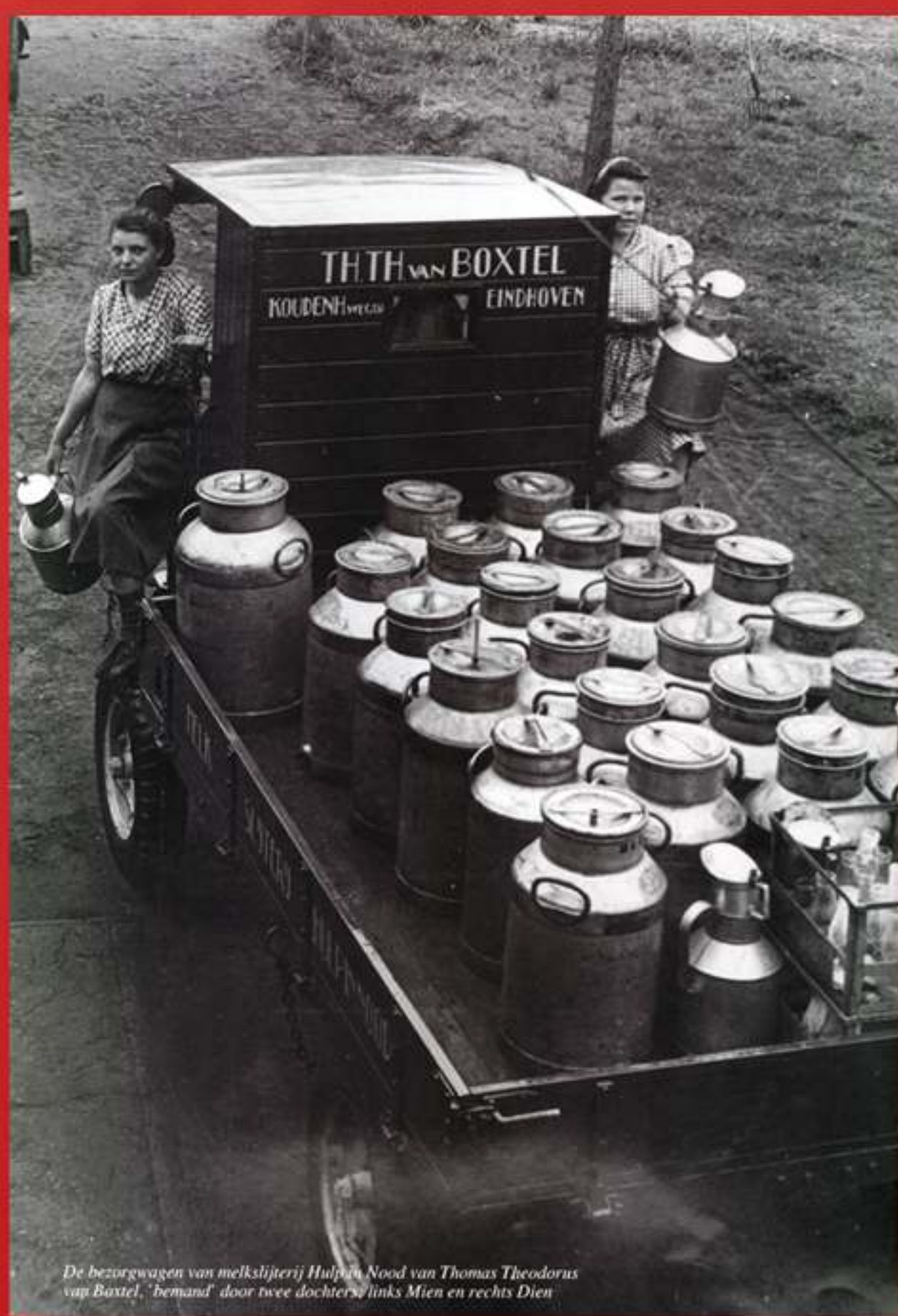
Sommige boeren verkochten hun melk rechtstreeks aan klanten. Met een handkar, een hondenkar of met paard en wagen gingen zij de deuren langs. De term "melkboer" stamt uiteraard uit die periode.

Na WO II mocht melk nog uitsluitend bij gestandaardiseerde zuivelbedrijven worden betrokken. Melkhandelaren haalden daar hun melk op en gingen daarna de deuren langs.

Rond 1965 was Cor Boonstra, de latere Philipsdirecteur, verkoopleider bij de Zuivel Handel Maatschappij. Hij bedacht het concept van een kleine rijdende supermarkt.

SRV (Samen Rationeel Verkopen) ontstond als inkooporganisatie van een aantal samenwerkende groothandelshuizen. Deze leverden voornamelijk aan zuivelhandel Superratio en Knipkaart.

De SRV-wagens kwamen feitelijk in de plaats van de vroegere melkboeren.

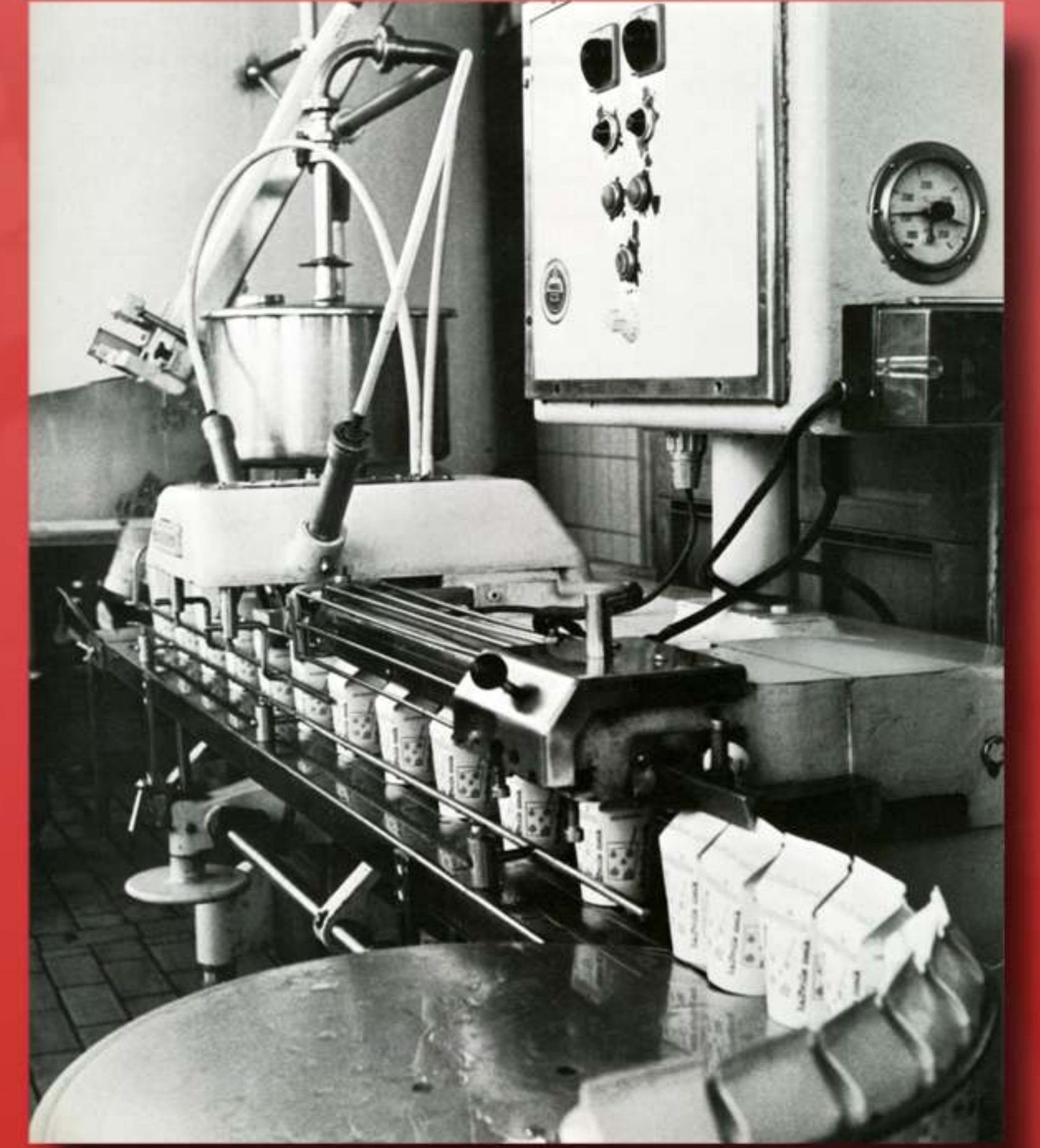
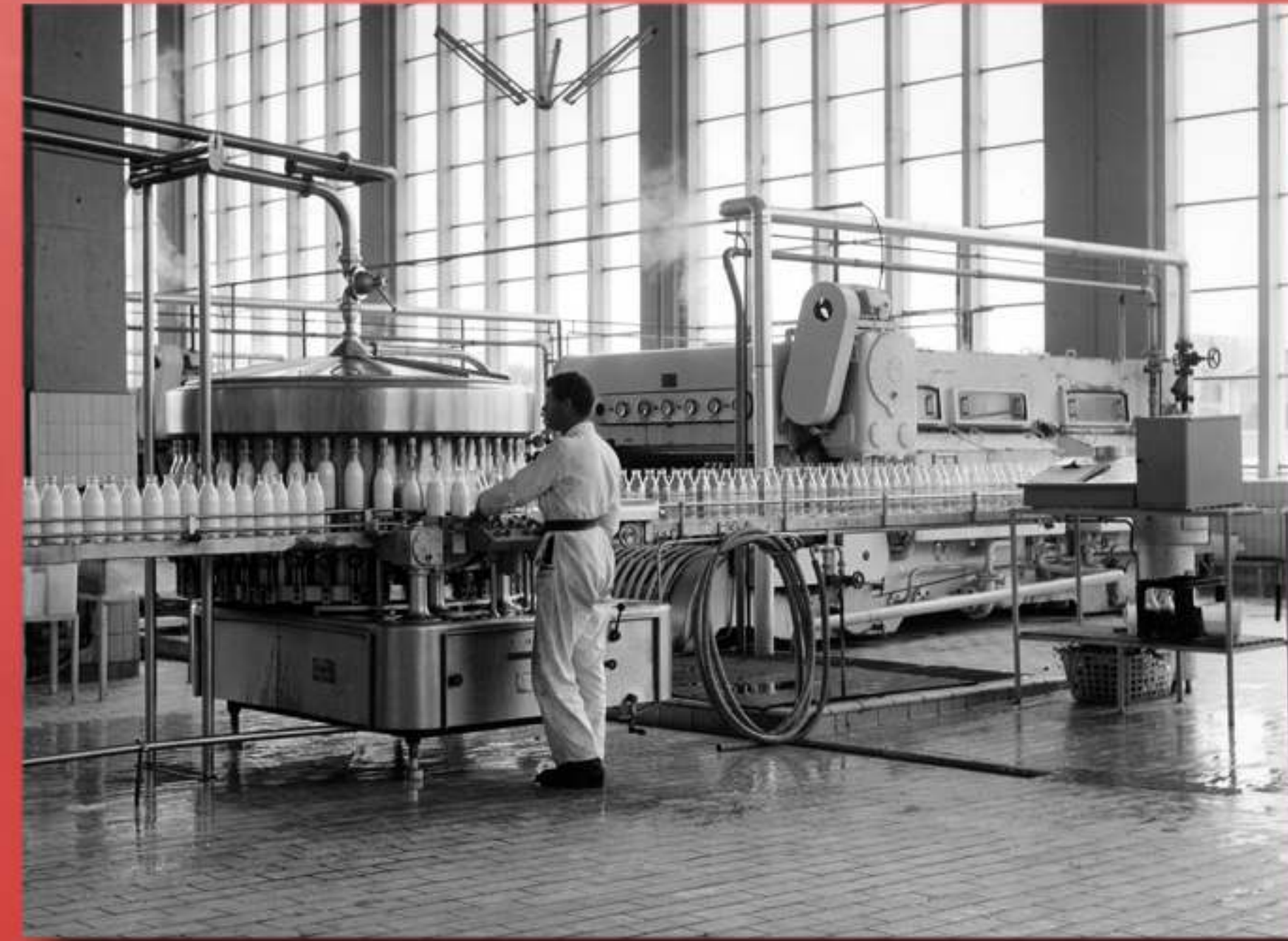
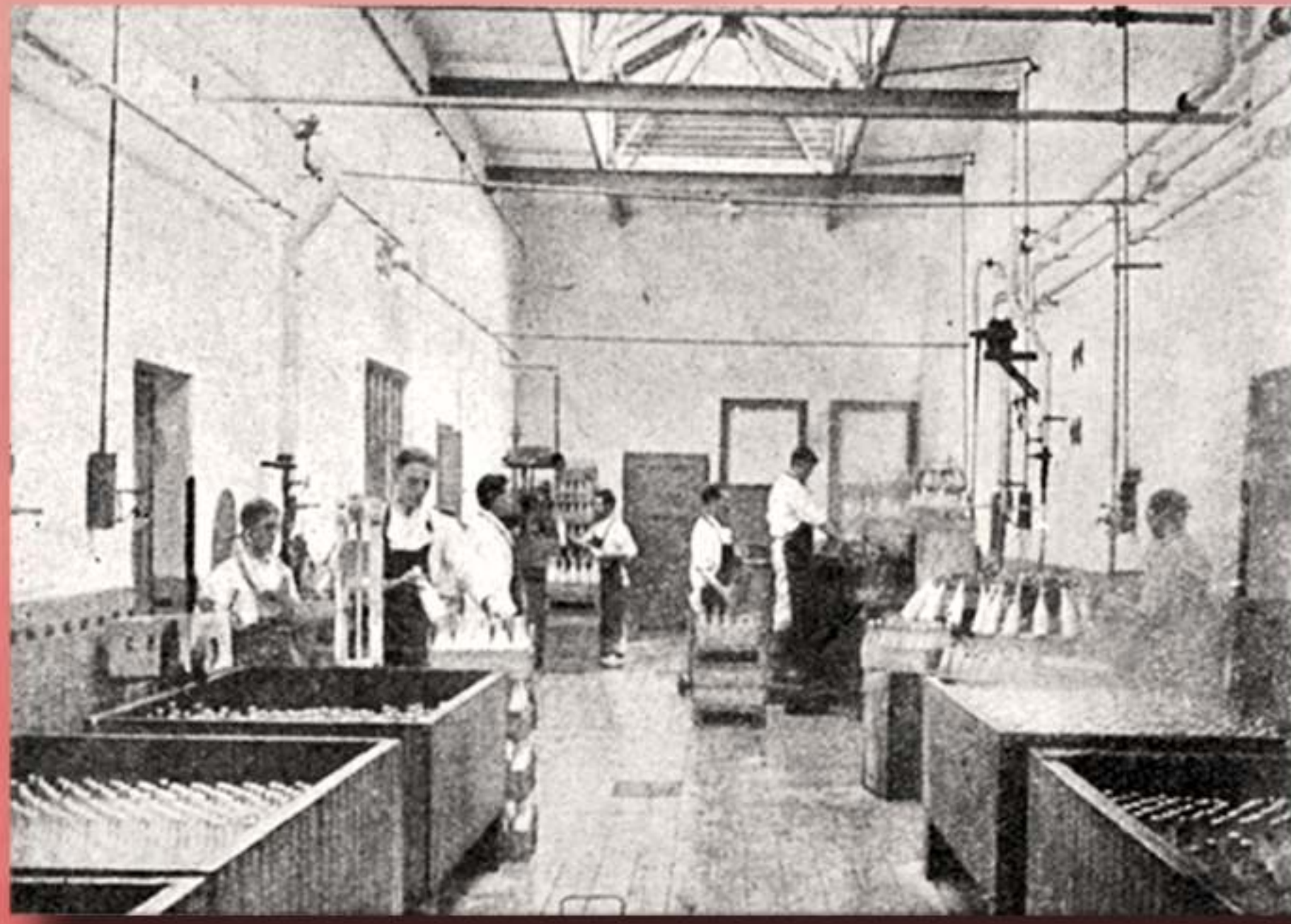


Melkboer Jan van de Voort met paard Puk





# De evolutie van de verpakking



Melk neemt makkelijk geuren en smaken over. De verpakking moet dus zodanig zijn dat dit niet gebeurt.

Glas is lang gebruikt als verpakking voor melk. Flessen van 1 liter, maar ook halve, kwart en achtste liter flessen werden gebruikt.

Glas kan ook bij hoge temperaturen schoongemaakt worden en kan worden hergebruikt. Daarvoor moet wel een statiegeldsysteem worden onderhouden. Een nadeel van glas is dat het relatief zwaar is en breekbaar.

Uiteindelijk bleken de kosten van het statiegeldsysteem te hoog. Melk wordt tegenwoordig verpakt in karton, dat zodanig behandeld is dat smaak en geur van de melk optimaal blijven.

In het verleden is melk ook wel verkocht in plastic zakken en in kunststof flessen.





# Coöperaties



## Melkaanvoer 1948

### Coöp Zuivelvereniging, De Kempen

Bladel	1.265.335 kg
Botel	3.912.531 kg
Eersel	667.813 kg
Eindhoven	1.358.857 kg
Hoogeloon	583.158 kg
Liempde	270.416 kg
Middelbeers	498.019 kg
Oerle	501.925 kg
Oirschot	892.605 kg
St.Oedenrode	975.646 kg
Son	701.216 kg
Valkenswaard	441.546 kg

### Industriefabrieken:

Bergeijk	1.546.042 kg
Veghel	5.909.867 kg

X Brom: Jaarverslag FNZ 1948

Melk coöperaties werden opgericht door boeren om gemeenschappelijk hun melk te kunnen bewerken. Veelal ging het om de productie van boter.

Aanvankelijk waren deze coöperaties gericht op het buurtschap. De toegenomen hoeveelheid aangevoerde melk maakt het noodzakelijk grotere coöperaties op lokaal niveau te stichten.

Na WO II leidde verdere concentratie tot 5 coöperaties in Oost-Brabant en Noord-Limburg. Het accent verschoof van boterproductie naar consumptiemelk.

Ondertekende berieft zijn geëerde afnemers dat hij met ingang van 21 April 1919 zijn zaak heeft overgedragen aan de

## Coöperatieve Melkinrichting en Stoomzuivelfabriek St. Joseph

te Eindhoven en beveelt hun genoemde inrichting met vertrouwen als melkleverancier aan.

v. d. Melkinrichting „Moderne”  
FIRMA VAN HEERTUM & Co.  
M. VAN HEERTUM

Stratum, 19 April 1919.

Befereende op bovenstaande annonce, hopen wij het voorrecht te mogen hebben van de leverantie uwer benodigde

## Volle Melk, Flesschenmelk, Karnemelk, Boter en Room

Met onze prima kwaliteit-producten, geregeld en gecontroleerde bediening, zullen wij trachten uw vertrouwen te winnen en te behouden.

Coöp. Melkinrichting en Stoomzuivelfabriek „St. Joseph”

Dommelstraat 20, 1914 W. J. BANNENBERG, Directeur.  
Tel. 132.

**Coöp. Melkinrichting „St. PETRUS”**  
WILLEMSTRAAT 79 EINDHOVEN  
TELEFOON 87  
CENTRALE FABRIEK TE SON  
TELEFOON 2

Door de buitengewone droogte en de daaruit voortvloeiende schaarschte aan veevoeder, zijn wij genoodzaakt met ingang van

**Maandag 1 Augustus**  
onze prijzen als volgt vast te stellen:

Prima gepasteuriseerde volle melk per L.	20 ct.
„ gepasteuriseerde Room-Karnem. p. L.	10 ct.
„ gepasteuriseerde flesch-melk per 11 L.	24 ct.
„ Karnemelk met gort per 11 fl.	16 ct.
„ Slagroom per L.	f 2.80
„ Roomboter per K.G.	f 3.40
Yoghurt per fleschje	15 ct.

**Melkinrichting „St. Joseph”**  
TEL. 132 EINDHOVEN TEL. 132

DOMMEL-STRAAT 8-16		DOMMEL-STRAAT 8-16
--------------------	--	--------------------

**Prima Melk en Melkproducten**  
Levering door de geheele stad twee maal daags





# De oorlogsperiode



De Duitse overheid koopt grote hoeveelheden kaas op bij de zuivelfabrieken, juni 1940

### Verbot von Milchabgabe.

Infolge mehrfacher Übertretung wird darauf hingewiesen, dass jede Abgabe von Milch seitens der Viehhalter an Verbraucher direkt strengstens verboten ist. Das Verbot gilt auch für Angehörige der Wehrmacht.

Die Viehhalter haben alle Milch ihres Betriebes an die Molkereien abzuliefern. Eine verschärfte Kontrolle wird in Zukunft durchgeführt werden. Die Milch ist für die Versorgung der kleinen Kinder und der Kranken notwendig.

Wer gegen diese Anordnung verstößt, sowohl Verkäufer wie Käufer, oder wer zu wenig Milch abliefern, wird mit Beschlagnahme des gesamten Viehbestandes, der Fahräder usw. bestraft.

BARENDRICHT, den 8. Januar 1945.

v. GORDON  
Sonderführer und  
Divisionslandwirt

### Verbod aflevering Melk.

Tengevolge van veelvuldige overtreding wordt er op gewezen, dat iedere afgifte van Melk van de zijde van den veehouder rechtstreeks aan den verbruiker ten strengste verboden is. De verbod geldt ook voor alle onderdelen der Weermacht.

De veehouders dienen alle melk van hun bedrijf aan de melkfabrieken af te leveren. Er zal in den vervolg een verschärfte controle plaats vinden. De melk is voor de verzorging der kleine kinderen en der zieken noodzakelijk.

Degene, die deze Verordening overtreedt, zowel verkoper als koper, of wie te weinig melk aflevert, wordt met beslagname van den geheelen vee-stapel, fietsen enz. bestraft.

BARENDRICHT, 8 Januari 1945.

v. GORDON  
Sonderführer und  
Divisionslandwirt



Het karnverbod gold niet voor schapen- en geitenhouders, augustus 1940



Naarmate de oorlog vorderde werd het ook steeds moeilijker om aan melk te komen. Wie melk wilde moest "de boer op"

In oktober 1940 werd de standaardisatiewet ingevoerd. Melk moest een vetgehalte hebben van 2% en mocht uitsluitend in erkende en gestandaardiseerde fabrieken worden gepasteuriseerd en verwerkt.

Dit betekende het einde voor veel zelfstandige melkhandelaren.

Melkhandelaren moesten hun melk betrekken bij deze bedrijven en mochten geen rauwe melk meer leveren aan klanten.

Door oorlogsgeweld werd in de loop van de oorlogsjaren veel van de infrastructuur vernietigd.

Na de oorlog zou de zuivelindustrie op een grootschalige manier worden gereorganiseerd.

Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen
41	42	43	44	45	46	47
Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen	Aardappelen
41	42	43	44	45	46	47
ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN
241	242	251	256	261	266	271
ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN
242	247	252	257	262	267	272
ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN
243	248	253	258	263	268	273
ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN
244	249	254	259	264	269	274
ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN	ALGEMEEN
245	250	255	260	265	270	275
BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER
41A	42A	43A	44A	45A	46A	47A
41B	42B	43B	44B	45B	46B	47B
BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER	BOTER
RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE	RESERVE
C97	C98	C99	C100	C101	C102	C103
MELK	MELK	MELK	MELK	MELK	MELK	MELK
41	42	43	44	45	46	47
MELK	MELK	MELK	MELK	MELK	MELK	MELK
41	42	43	44	45	46	47



Juni 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 Juli

Gem. Geneesk. en Gezondheidsdienst - Centr. Dienst v. Voedselvoorz. - Roodde Kruis Hulp Werk A'dam

### HONGER PAPKAART

Op deze kaart kan, behoudens nadere bepalingen, op de nevenstaande niet doorgestreepte datums GRATIS pap afgehaald worden in het uitreikfokaal

**JAN MALJENSTRAAT 13**  
op daar aangegeven tijd. Voor de Polikliniek

K 337 023455

Adres Centrale Leiding Noodmaaltijden  
Ds. T. O. Hyikema, Fr. v. Mierisstraat 61, Tel. 22281 8-9 uur



Hongerwinter, een karige maaltijd werd overal vandaan gehaald, uit melkbussen en zelfs het schoteltje van de poes!

### Mededeelingen Plaatselijke Distributiedienst LEIDEN

Noodrantsen melk v. zieken en a.s. en jonge moeders

Personen, die op grond van een met „A“ gemerkte medische verklaring ziekte- of zwakte- of andere omstandigheden, kunnen voor het aantal weken, dat nog van den termijn van de vorige verstreking rest, noodrantsenbonnen voor melk in ontvangst kunnen nemen aan loket No. 20 en wel op de o.s. data:

Voor hen waar groepkaart een volgnummer heeft van

1 Lm.	800	op Donderdag	16 November a.s.
Z 1	700	„	16 „
801	1600	Vrijdag	17 „
Z 701	1400	„	17 „
1601	2400	Maandag	20 „
Z 1401	2100	„	20 „

Oproepkaarten en nieuwe stamkaarten medebrengen. Uitsluitend die a.s. en jonge moeders, die zich thans tusschen de grenzen van 16 weken vóór en 16 weken ná de bevalling bevinden, kunnen aan loket No. 20, B noodrantsenbonnen melk in ontvangst nemen en wel op de o.s. data.

Voor hen waar groepkaart een volgnummer heeft van

3401 Lm.	4300	op Donderdag	16 November a.s.
4301	5100	Vrijdag	17 „
5101	6000	Maandag	20 „
6001	6800	Dinsdag	21 „
1	900	Woensdag	22 „
901	1700	Donderdag	23 „

De nummers van de serie 1701 t/m 2400 worden deze week op den datum, vermeld op de oproepkaart aan loket 20 van noodrantsenbonnen voor melk vooraf.

Oproepkaarten en nieuwe stamkaarten medebrengen.

Omwisseling van rantsenbonnen tegen noodrantsenbonnen vindt niet plaats. De uitwisseling vindt plaats in het gebouw Steenschuur 21, ingang Langebroek.

De loketten zijn voor het publiek geopend van HALF NIEGEN TOT TWAALF UUR.

De Burgemeester STEVENSON, De wijk- en st. O.M. Deur-Kantoor TH. J. v. HARMEL.

Voedseldropping en het sorteren daarvan





# De na-oorlogse periode



Werklozen keuren sigaren en drinken melk tegen nicotinevergiftiging, maart 1951.

Na de oorlog verkeerden veel zuivelbedrijven onderhoud kundig in slechte staat of waren beschadigd.

Bovendien waren transportmiddelen schaars en er was een gebrek aan melkflessen. Vanwege de schaarste bleven zuivelproducten op de bon. Deze distributiemaatregel werd pas in 1948-1949 opgeheven.

Voor veel fabrieken was duidelijk dat zij zelfstandig niet in staat zouden zijn om op korte termijn weer volledig actief te worden.

Voor Eindhoven en omgeving werd in 1946 een commissie onder leiding van de voorzitter van Sint Joseph, Smits van Oyen opgericht die zou gaan adviseren over de reorganisatie van de zuivelindustrie.

Dit advies zal uiteindelijk leiden tot samenvoeging van een aantal zuivelbedrijven in Eindhoven en omgeving.

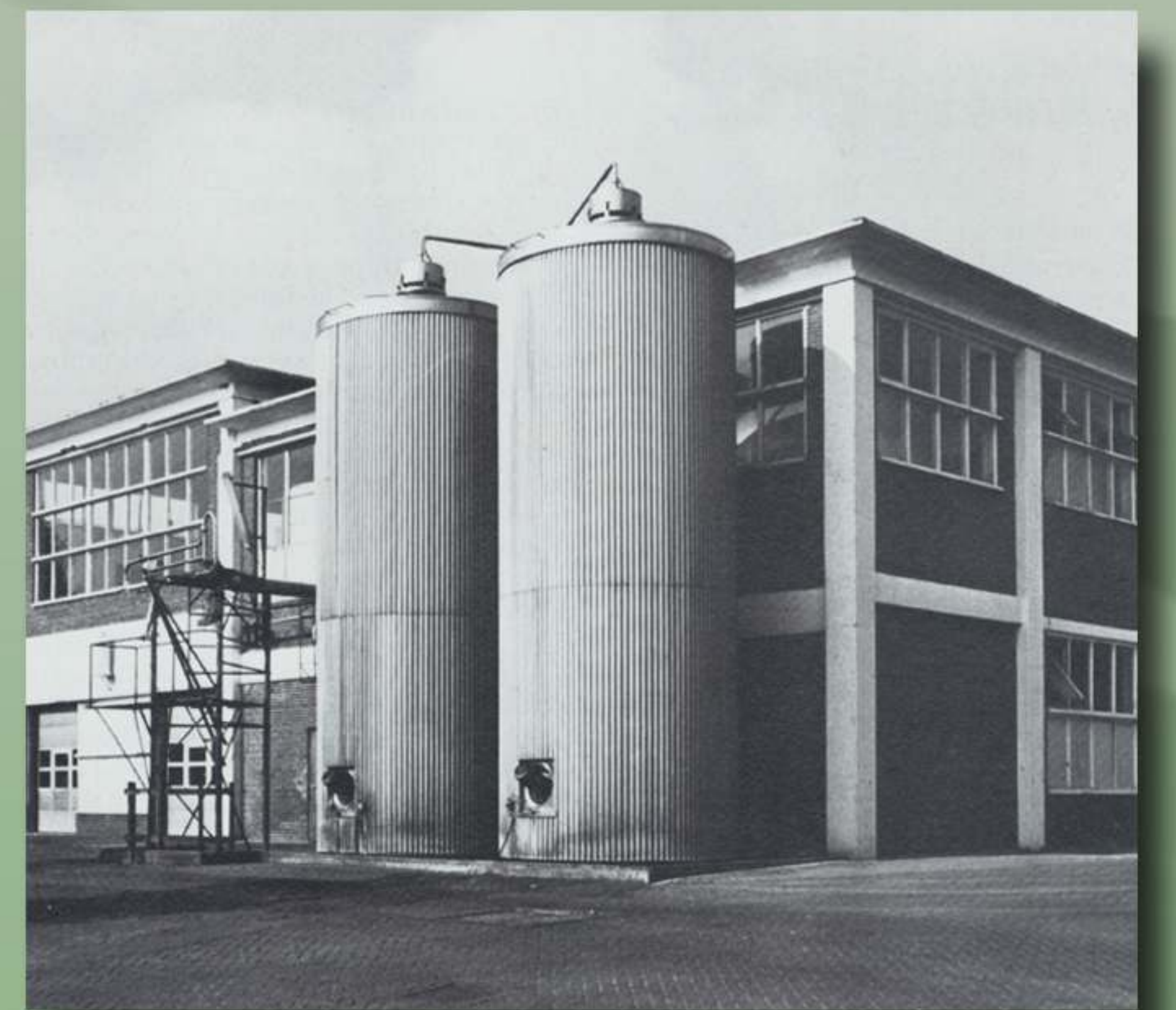




# Brabantse Zuivelfabrieken



Bergeijk



St Lambertus Veghel



Bladel

In tegenstelling tot andere delen van Nederland verschijnen in het zuiden de eerste melk coöperaties pas aan het begin van de 20e eeuw.

Martinus in Breda (1910), CTM in Tilburg (1913), Martinus in Venlo (1911) en St. Christoffel in Roermond (1908).

In allerlei buurtschappen ontstonden coöperaties die zich in eerste instantie richtten op de productie van boter. Door schaalvergroting en de daarvoor noodzakelijke investeringen moesten deze kleine coöperaties al snel fuseren tot grotere eenheden. Deze ontwikkeling bleef doorgaan.

De aanzwellende toevoer van melk noodzaakte tot verdere concentratie. Een aantal zuivelcoöperaties richtte in 1926 een gezamenlijke fabriek op, de Meierij te Veghel.

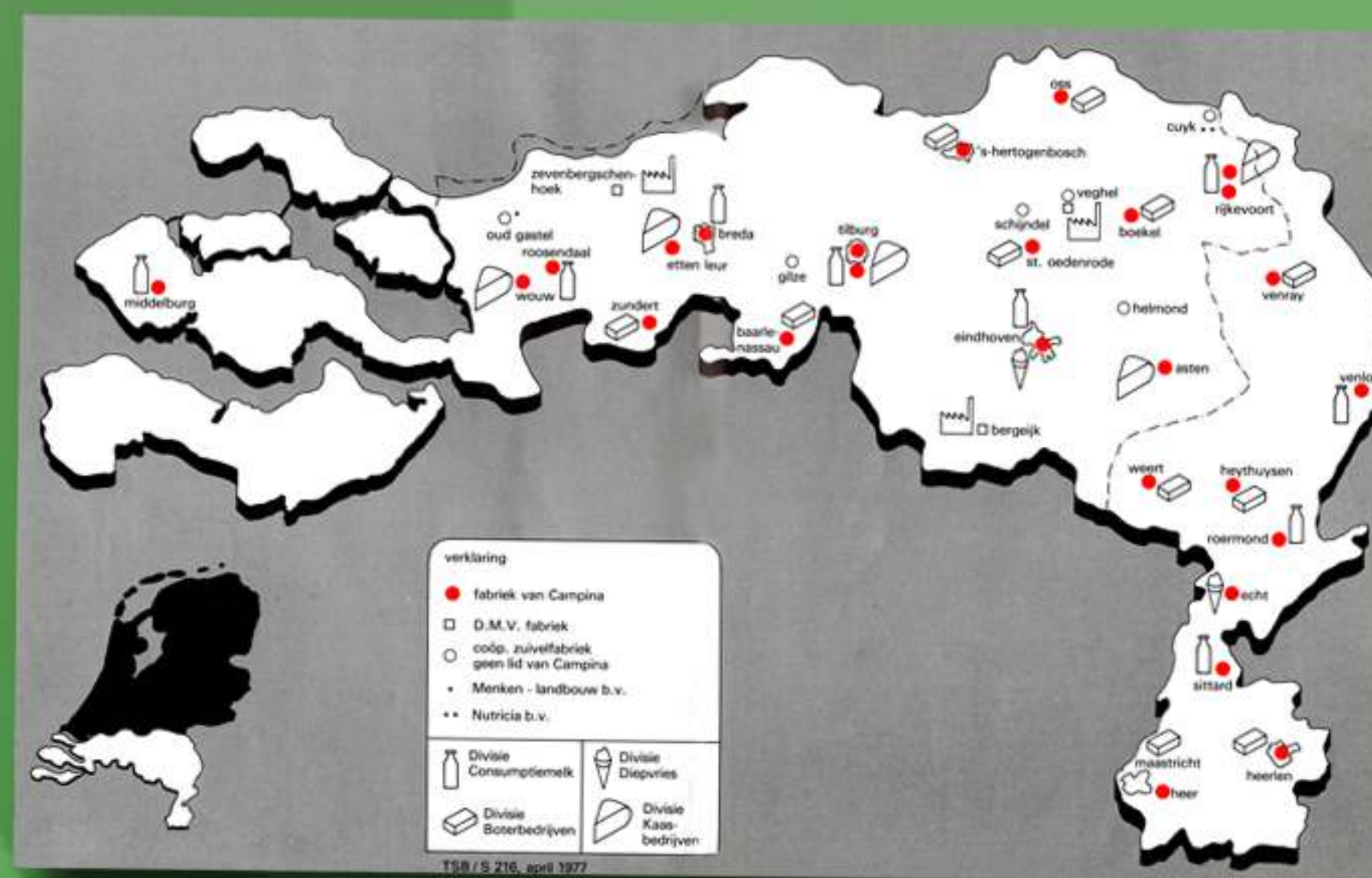
Ook in Eindhoven leidde schaalvergroting tot overnames of fusies, waardoor uiteindelijk een grote organisatie ontstond die Campina zou gaan worden.



St Pancratius Hoogeloon



Zundert



Kaart van Brabant



Oirschot Stoomzuivelfabriek St Odulphus



Tekening van Postma 1983 Zuivel inrichting De Eendracht Helmond



Stoomzuivelfabriek Eensgezindheid Leenderstrijp



# Campina samenvoeging



Melkinrichting Campina



Melkinrichting St. Petrus 1948



Melkinrichting St. Joseph



Melk aanvoer per vrachtwagen



In september 1947 verenigden 12 bedrijven in Eindhoven en omgeving, waaronder Sint Joseph en Sint Petrus zich in de coöperatieve zuivel - vereniging de Kempen.

Als snel daarna werden enkele van deze bedrijven gesloten of omgebouwd, en werd de melkproductie geconcentreerd in de fabriek van Sint Joseph aan de Paradijslaan.

Deze kon de groeiende vraag al snel niet meer aan. Zelfs een verdieping er bovenop bood niet voldoende verlichting. De overlast voor de omgeving nam natuurlijk toe, en de gemeente Eindhoven wilde fabrieken graag weg uit de binnenstad.

Uiteindelijk werd in 1955 een terrein aan het Eindhovens kanaal aangekocht waar een moderne grootschalige zuivelfabriek zou worden gebouwd.

In 1960 werd begonnen met de verplaatsing van productiecapaciteit naar dat nieuwe gebouw, dat de Campinafabriek zou gaan heten.



Campina, het afvullen van melk in flessen





# Interieur fabrieken



Melkaanvoer per melkbussen



De fabrieken in het begin van de 20e eeuw waren in onze ogen nogal primitief. Veel productieprocessen verliepen handmatig.

Pas toen men stoommachines ging gebruiken konden productieprocessen worden gemechaniseerd. Ook kon stoom gebruikt worden om machines en flessen te reinigen.

Het gebruik van elektriciteit als energiebron in plaats van stoom maakte een aantal productieprocessen eenvoudiger.

Naarmate de omzetten toenamen werden fabrieken en machines groter. Dat geldt zowel voor de productiemachines als de verpakkingsmachines.





# Melkproducten



Van melk kunnen allerlei andere producten worden bereid. Boter en kaas zijn van oudsher zuivelproducten, maar yoghurt, vla en pap natuurlijk ook.

Andere producten zijn slagroom, karnemelk, melkpoeder, koffiemelk, kwark, chocolademelk en vele anderen.

Bij de kaasbereiding houdt men een vloeistof over die wei wordt genoemd. In 1952 werd in Zwitserland een koolzuurhoudende drank ontwikkeld op basis van wei.

Dit product werd Rivella genoemd. Een beetje vreemd, maar wel lekker" werd de reclameslogan. Rivella is in Nederland nooit vreselijk populair geworden.





# Reclame, schoolmelk



Weidemelk kan maar van één plek komen...

**NU:**

**10% MINDER inhoud\***

www.10procentminder.nl

...van de wei

Er is de laatste tijd veel te horen over de vraag of melk wel echt komt van buiten die in de Nederlandse wei staan. Bij Campina verse melk is dat wel het geval. Onze koeien geven wendmelk. Want ze lopen van het voorjaar tot in het najaar minimaal 200 dagen per jaar, 6 uur per dag in de Nederlandse wei.

Het beste van ons land proef je in .

**melk**

*goed voor elk!*

In de jaren 30 van de vorige eeuw werd in een Brits onderzoek vastgesteld dat het regelmatig dringen van melk bevorderlijk was voor de lichamelijke en geestelijke gezondheid. De Nederlandse overheid nam deze conclusie over.

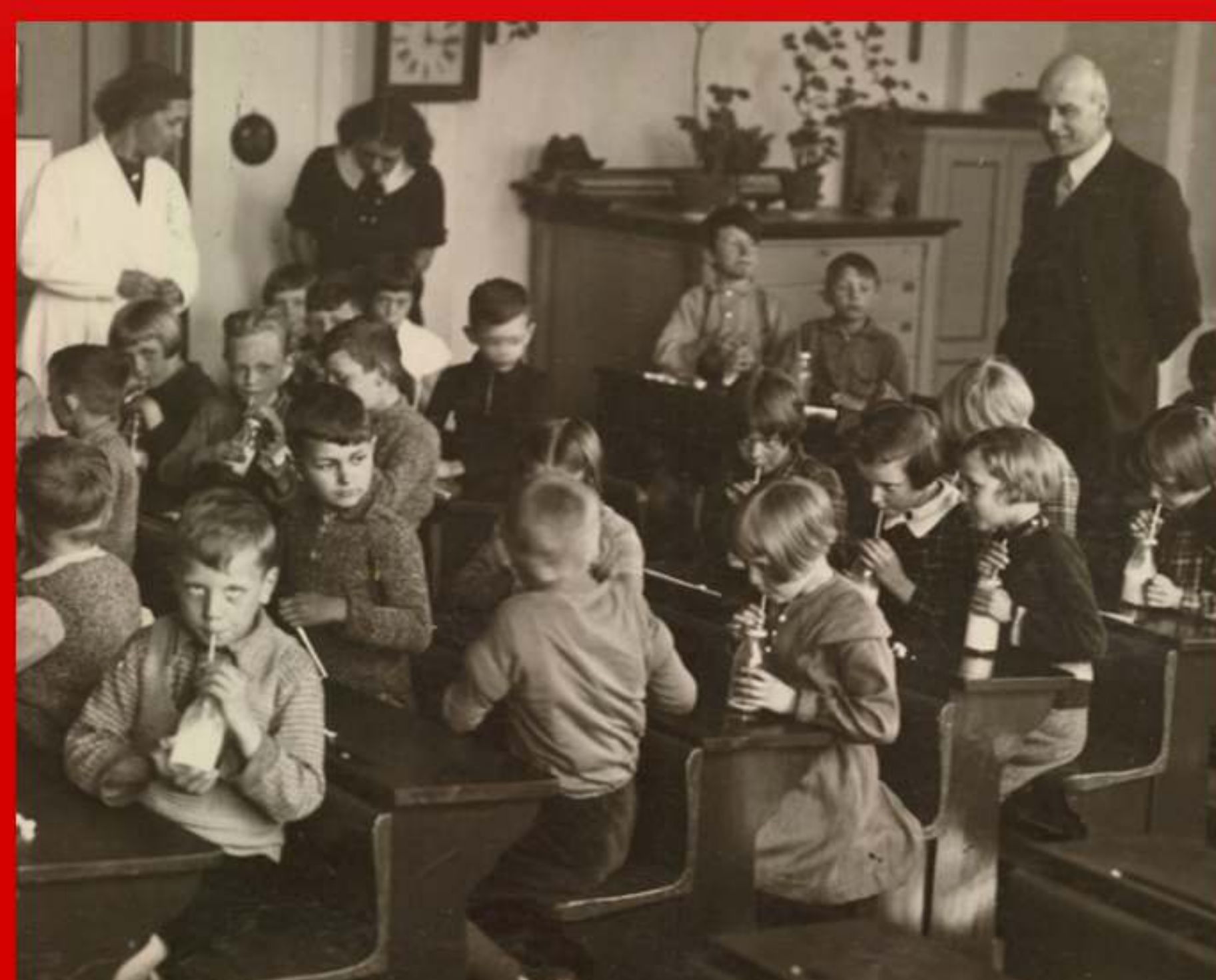
In 1937 begon in Rotterdam een experiment waarbij op lagere scholen melk werd uitgedeeld aan de leerlingen. De ouders betaalden een kleine bijdrage, de rest werd gesubsidieerd door de gemeente.

Eind jaren 50 kregen vrijwel alle leerlingen van lagere scholen schoolmelk, de subsidie kwam van het Rijk.

Sinds 1977 wordt de subsidie verstrekt door de E.U. (indertijd EEG) die op deze manier probeerde een deel van het melkoverschot weg te werken.

Eind jaren 70 kregen zo'n 700.000 leerlingen nog schoolmelk, momenteel ligt dat aantal rond de 100.000.

Voor melk en melkproducten is vaak reclame gemaakt.





# Consumptie-ijs



Consumptie-ijs was al bekend bij de Romeinen. Bij het uiteenvallen van het Romeinse rijk ging de kennis van ijsbereiding verloren. De techniek van kunstmatig bevriezen werd in China ontwikkeld en kwam via Marco Polo naar Europa. In Italië en in Frankrijk ontstonden ijsfabriekjes die vele smaken ijs leverden.

In Amerika werd de eerste ijsmachine ontwikkeld en de eerste grootschalige fabriek voor consumptie-ijs werd in Baltimore gebouwd.

Pas na WO II kwamen diepvriezers op de markt en konden grote ijsfabrieken worden gebouwd.

Roomijs bestaat uit room, melk en suiker, waaraan allerlei ingrediënten kunnen worden toegevoegd. Waterijs bevat geen of veel minder room, wel suiker en smaakstoffen.

Zuivelfabrieken maakten van melk en room ook wel consumptie-ijs



La Toscana ijs sinds 1937

