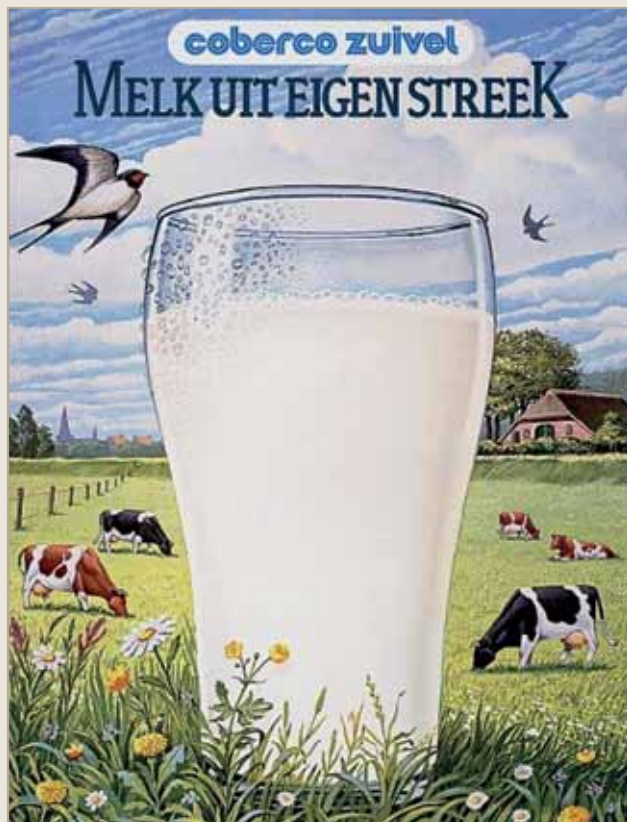


Bundeling van de melkverwerking in Oost-Nederland kreeg vanaf 1972 gestalte in de uitbouw van de regionaal gevormde zuivelcoöperatie Coberco.



Affiche van Coberco ter promotie van streekeigen melk

**Melkerij „Lent.”**

Door uitbreiding der Melkerij, ben ik in de gelegenheid voortaan **geregeld** aan huis te bezorgen:

**Zuivere Ongeroomde Melk.**  
Deze Melk wordt geleverd, op geheel nieuwe wijze, in *Kristallen Flacons* (inhoud 1 Liter), met verzegelde hermetische sluiting.

**10 Cent per Flacon.**  
**WILDENBEEST.**

N. B. De Flacons worden bij elke levering verwisseld.

Advertentie mei 1890



De 'Freia' in het openluchtmuseum (1992)

Een groot deel van het zuivelergoed is verdwenen. Toch is het fijn te constateren, dat op meerdere plaatsen in de regio de gebouwen nog zijn bewaard. Een bijzondere vorm van zuivelergoed is te zien in het Openluchtmuseum te Arnhem, waar de zuivelfabriek 'Freia' op 2 april 1992 begon aan haar tweede leven. Deze particuliere fabriek uit Veenwoude ging in september 1879 van start met de boterbereiding. Het is een toevallige coincidentie, dat de eerste melkinrichting te Arnhem haar activiteiten ook in dat jaar begon met de melkverwerking in de Kerkstraat aldaar. De oprichtingsakte – getekend 7 juli 1879 – vormde de basis op grond waarvan op 7 juli 2004 het Koninklijk predicaat werd toegekend aan Friesland Foods. Dit Koninklijk predicaat is nu overgegaan op FrieslandCampina, ontstaan door de fusie van de laatste twee grote zuivelcoöperaties in Nederland. Het erfgoed van de zuivel heeft daarmee een bijzondere relatie verkregen met Arnhem.



Het boek is te bestellen bij Uitgeverij Fagus:  
Kruisdijk 14b | 7122 JX Aalten  
tel (0543) 466342  
e-mail: [info@fagus-uitgeverij.nl](mailto:info@fagus-uitgeverij.nl)  
[www.fagus-uitgeverij.nl](http://www.fagus-uitgeverij.nl)

Het genaaid gebonden boek (harde kaft), formaat A-4 in full-color bevat ca. 300 pagina's.  
Het boek verschijnt in de zomer van 2012.  
De prijs is € 35,- (excl. € 6,75 verzendkosten)

# ZUIVELFABRIEKEN KWAMEN EN GINGEN

Melk- en melkverwerking, de historische dynamiek

Zuivelfabrieken en melkinrichtingen in  
Oost-Gelderland en het Gelders riviereengebied



Door  
Jos M.G.Lankveld.  
Zomer 2012

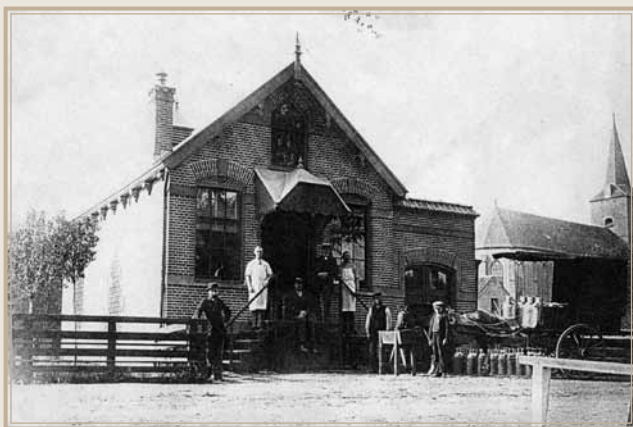
# ZUIVELFABRIEKEN KWAMEN EN GINGEN



*Fabriek 'Eendracht' te Silvolde, ca. 1910*

Het boek 'Zuivelfabrieken kwamen en gingen' beschrijft de wordingsgeschiedenis van zuivelfabriekjes. Het is het resultaat van een onderzoek naar de achtergronden bij het ontstaan van de fabrieksmatige verwerking van melk in een groot deel van Gelderland. Hiervoor hebben model gestaan een 130-tal fabriekjes in een aaneengesloten gebied van de Achterhoek, Liemers en het Gelders Rivierengebied. Het beschrijft een fascinerend hoofdstuk uit de agrarische geschiedenis; de geleidelijke overgang van ambachtelijke zuivelbereiding naar industriële melkverwerking. Men ging iets nieuws beginnen! Men zal echter niet hebben kunnen vermoeden dat het proces, moeizaam begonnen, zou uitgroeien tot de huidige grootschalige verwerking van melk.

Melk en melkproducten zijn door de eeuwen heen benut als voedingsmiddel. Boter en kaas, bereid op de boerderij, waren zeer gewaardeerde handelsproducten.



*Fabriek 'de Meibloem' te Ingen, ca. 1910*



*Het in 1909 gesloten handkrachtfabriekje te Barchem. Sindsdien omgevormd tot woning 'de Lijster' met nu nog alle kenmerken van het fabriekje. (foto 2004)*



*Keulse boterpotjes van de melkinrichtingen Arnhem en Nijmegen ca. 1900*

De kennis van de ambachtelijke bereiding van boter en kaas berustte op ervaring en werd steeds door de boerin doorgegeven. Eind negentiende eeuw kwam hierin een drastische verandering en ontstonden er op meerdere plaatsen melkinrichtingen en zuivelfabrieken. Het was het begin van een zeer dynamische periode voor de melkverwerking. In een relatief korte tijd kwamen in bijna elke stad of elk dorp zuivelfabrieken. De meeste van deze fabrieken waren binnen driekwart eeuw weer verdwenen. Het is nu bijna allemaal geschiedenis en de vraag is nu wat hiervan is vastgelegd. Tussen de komst van de eerste zuivelfabriekjes en de huidige zuivelindustrie ligt een proces van leren, investeren en saneren. De industriële verwerking van melk is begonnen in de periode van de landbouwcrisis eind 19e eeuw. Het was een periode waarin vele veranderingen werden ingezet. Achteraf kunnen die worden geduid als zijnde van groot belang, op zowel organisatorisch, economische als technisch vlak.

In ruim een eeuw is in de zuivelbereiding veel veranderd. De zuivelbereiding verplaatste zich van boerderij naar zuivelfabriekjes, onderging een geleidelijke schaalvergroting en technologische vernieuwing gevolgd door samenwerking, fusies en sanering. Het verloop van de processen van oprichting en het functioneren van de zuivelfabrieken is bestudeerd voor een aaneengesloten gebied in Gelderland: de Achterhoek, de Liemers en het Gelders Rivierengebied.