

getrokken, moge blijken uit het feit, dat in 1922 de bekende „Goffinonprijs” aan Dr. F. G. Waller werd toegekend ter erkenning van hetgeen hij op het gebied van winstdeeling en copartnership tot stand heeft gebracht.

Ter behartiging van de belangen van het personeel in vasten dienst der Nederlandsche Gist- en Spiritus-fabriek is een afzonderlijk lichaam, dat eigen rechts-persoonlijkheid heeft, tot stand gebracht, bestaande uit verschillende afdelingen, w.o. de afdeling Pensioenen, welke de gelden reserveert, jaarlijks door de vennootschap gestort om daaruit op 60-jarigen leeftijd aan de leden van het personeel pensioen te kunnen toekennen; de afdeling Weduwenfonds, die voor uitkeeringen aan de weduwen en weezen zorgt, de afdeling Ziekenfonds en Vrijwillige Spaarkas en last not least de afdeling, welke wij beknoptheids-halve zullen noemen „de Kern”: het vertegenwoordigend lichaam van het personeel, ten doel hebbende aan de Directie voorlichting te geven over de belangen van de leden van het personeel, werkzaam in het bedrijf te Delft of te beslissen in zaken, die door de Directie aan de Kern worden overgelaten. Doch het zijn niet alleen de meer materiele belangen van het personeel, ter behartiging waarvan de Directie verschillende voorzieningen heeft getroffen, ook in menig ander opzicht plaatste de Gist- en Spiritusfabriek zich aanstonds aan het hoofd der moderne beweging op sociaal gebied en trachtte, teneinde het gemeenschapsgevoel onder het personeel te ontwikkelen en te sterken, op meer dan één wijze het verenigingsleven te doen opbloeien en de ontwikkeling en ontspanning van het personeel te bevorderen. Nog uit den tijd van den heer Van Marken dateeren de oprichting van „De Fabrieks-bode”, de stichting van coöperatieve winkels, de aanleg van het — naar de echtgenoot van den stichter genoemde — Agnetapark met ruime, hygiënisch ingerichte arbeiderswoningen, sportterreinen en verschillende gebouwen, waarin zich het verenigingsleven van het personeel — er zijn uit den kring van het personeel met steun der onderneming niet minder dan 23 verenigingen tot stand gekomen — concentreert.

* * *

Zoo neemt de Nederlandsche Gist- en Spiritus-fabriek onder de chemische industrie in Nederland en door haar wetenschappelijken en door haar socialen werkkring een eigen, vooraanstaande plaats in.

N.V. Van den Bergh's Fabrieken te Rotterdam.

De margarine-industrie is niet, als haar groote rivale, de zuivelbereiding, een oud-Hollandsch, nationaal bedrijf; zij is eigenlijk van Fransche origine, kind van wetenschappelijk onderzoek en keizerlijke begunstiging. Om haar doopceel te lichten moeten wij teruggaan tot het jaar 1869 en dan vinden wij als haar geestelijken vader in 't boek der historie ingeschreven een Franschman, Mège Mourier, wetenschappelijk man, die in een tijd, toen er weer eens oorlog in de lucht hing, door zijn regeering belast was met het bestudeeren van belangrijke quaesties op voedingsgebied. Op instigatie van Napoleon III nam Mège Mourier proeven, teneinde de mogelijkheid te onderzoeken der fabriekmatige bereiding eener boterimitatie, die koe-boter kon vervangen, smakelijk,

voedzaam en duurzaam zou zijn en — de Keizer wenschte blijkbaar vijf pooten aan dit schaap — vóór alles lager in prijs moest zijn dan natuurboter. De keizerlijke boerderij te St. Cloud werd ter beschikking van den onderzoeker gesteld en inderdaad gelukte het Mège Mourier, nog vóór de Fransch-Duitsche oorlog was uitgebroken, de botervet-vorming in den koe-uier tot uitgangspunt zijner onderzoekingen nemend, een procédé te vinden, en in een kleine fabriek te Poissy tot uitvoering te brengen, dat — zij het dan ook in den beginne nog maar zeer gebrekkig — inderdaad het aldus verkregen product kunstboter aan de gestelde eischen te laten voldoen. Met dit procédé, dat in wezen aan het nog steeds gebezigde gelijk is, — het karnen van melk met uitgeperst rundvet — was de grondslag voor de margarine-industrie gelegd. Een jaar na de uitvinding had een Nederlandsche firma het fabrieksgeheim gekocht en verrees de eerste margarine-fabriek op Nederlandsch grondgebied. Na luttel aantal jaren had de margarine-industrie zich reeds een vooraanstaande plaats in ons land weten te veroveren — nergens vond zij zulk een vruchtbaar arbeidsveld als in het zuivelbereidend Nederland — en was kunstboter een Nederlandsch uitvoerproduct van groote beteekenis geworden.....

* * *

Al was, hier te lande en elders, de margarine-industrie aanstonds met haar neus in de boter gevallen, het product zelf heeft jarenlang in een kwaden reuk gestaan. De jeugd van de margarine is die eener misdeelde geweest; trots haar aristocratische geboorte begon zij met in het werkelijke leven een democratische rol te spelen; zij werd verwezen naar den volkswinkel en de volkswijk en stond, zelfs in haar beste qualiteit, bij het beter gesitueerde publiek niet in den geur. Al spoedig was zij in de achting van de spraakmakende gemeente de asschepoester onder de voedingsmiddelen, de keuken-prinses, verbannen naar het walmend bak- en braad-fornuis, terwijl haar natuurlijke zuster, de natuurboter, niettegenstaande haar onmiskenbaar boersche afkomst, vorstelijk ten dans geleid werd op den blanken parketvloer van het dagelijksch brood op de tafel der rijken. In ons land, bekend om zijn boter bij de visch, wilde het met de kunstboter aanvankelijk absoluut niet boteren; wilde men in die eerste jaren iemand iets op zijn brood geven — alles liever dan margarine; „margarine op de boterham” typeerde den economisch-zwakke en werd als zoodanig een bijna spreekwoordelijke uitdrukking. De gebreken, die in den beginne de kunstboter aankleefden, werden sterk aangedikt en alles wat zelfs van de zijde van medici, chemici, physici en hygiënisten gedaan werd om die onjuiste en dikwijls onware voorstellingen recht te zetten, was langen tijd..... boter aan de galg gesmeerd. Toen de margarine-industrie, desondanks in bloeiend welvaren, den leeftijd van dertig jaren had bereikt en de bereiding van kunstboter een groot-industrie in het leven had geroepen, die vele andere takken van groot-industrie technisch en financieel overvleugeld had, kwam — zonder dat dit de bedoeling was — de, in de Boterwet van 1900 officieel gemarkeerde scheiding tusschen margarine en natuurboter, het odium van minderwaardigheid, dat op kunstboter drukte, nog sterker accentueeren. Alles bij elkaar genomen: de margarine heeft het in haar jeugd niet gemakkelijk gehad.....

* * *

Maar tegenspoed in jeugd-jaren stààlt. De margarine heeft dat glansrijk bewezen. Wat er ook op kunstboter af te geven was, één voordeel was niet te loochenen: margarine was goedkoop. En werd gekocht. En maakte onderwijl van tijd en gelegenheid gebruik om aan zichzelf te werken. Naarstig werd gezocht in de laboratoria der fabrieken naar wat verbeterd moest en — na langdurige proefnemingen — ook bleek verbeterd te kunnen worden. Iedereen wist te vertellen, dat kunstboter niet „halen” kon bij echte boter — welnu, de verschillen in smaak, in kleur, in voedingswaarde, in verteerbaarheid werden opgespoord en door steeds nieuwe uitvindingen werd de afstand tusschen margarine en natuurboter steeds geringer. Het werd tusschen beide producten een soort van sport, een wedstrijd op de lange baan, waarbij de margarine steeds meer en meer op de natuurboter inliep. De voorsprong werd steeds kleiner. In den loop der jaren werden — vraag niet ten koste van hoeveel studie, proefnemingen, kosten en berekeningen — de, voor de fabriekmatige bereiding van margarine noodige raffinage der vetten en de voorbehandeling der melk dusdanig verbeterd, dat het product meer en meer als voedingsmiddel de natuurboter begon te evenaren. Er was wel eens beweerd — en er zullen vroeger ook op dat gebied wel eens fouten gemaakt zijn — dat er met margarine zoo verschrikkelijk geknoeid werd; de moderne fabrieken namen aanstonds hare maatregelen, dat bij hen daarvan eenvoudig geen sprake meer kon zijn: de grondstoffen (vetten en oliën) werden vooral op zuiverheid onderzocht, de stallen der veehouders, die de melk leverden, werden onder geregelde contrôle van veeartsen en speciale melkcontroleurs gesteld; de melk zelf werd, alvorens aan de fabriek geaccepteerd te worden, aan meervoudige keuring onderworpen en in bacteriologische laboratoria onderzocht; de machinerieën werden zorgvuldig schoon gehouden, de localiteiten zoo hygiënisch mogelijk gebouwd, de vloeren en wanden regelmatig gedesinfecteerd en ten slotte onderging ook het afgewerkte product, nadat het voor verzending gereed gemaakt was, een absoluut hygiënische behandeling. Zoo werkte het eenmaal zoo gebrekkige boter-„surrogaat” zich omhoog tot een in alle opzichten gelijkgerechtigde concurrente van de natuurboter. En werd daardoor ook meer en meer reque in de maatschappelijk beter gesitueerde kringen. Madame Margarine begon zich met meer smaak te kleeden, zorgde voor een beter, gezonder teint, werd coulanter in haar dagelijkschen omgang met de spijsverterings-organen in het menschelijk lichaam en maakte, zonder dat er meer een hand naar haar behoefde te worden uitgestoken, met behulp van moderne automatische inwikkelmachines, naar de strengste eischen der hygiëne, haar toilet. Zoo won zij, niettegenstaande haar reputatie in den beginne veel te wenschen overgelaten had, in steeds breeder en hooger kringen, het vertrouwen, overwon de achterdocht en de achterklap en bleef, bij al haar innerlijke waarde-vermeerdering, eenvoudig wat haar prijs betrof. Zoo zijn in later jaren margarine en natuurboter tegenover elkander komen te staan als twee volkomen gelijkwaardige rivalen; haar beide paspoorten vertoonen nagenoeg gelijk signalement: de vetten, gebruikt bij de margarine-fabricage, hebben over het algemeen dezelfde, in menig geval zelfs nog een hoogere verbrandingswarmte — voorname factor voor

de voedingswaarde van een dagelijksch levensmiddel — dan botervet; botervet en margarine-vet zijn beide, practisch gesproken, volledig verteerbaar; op grond van het vitamine-gehalte moet zelfs aan een goede margarine de voorkeur gegeven worden boven natuurboter, die in sommige tijden van het jaar géén (botervet bevat o. a. heelemaal geen vitamine E, het voortplantings-vitamine, welke in margarine wel aanwezig is) of uiterst weinig vitamine bevat, terwijl in de Oleo (een der grondstoffen der margarine-industrie) het vitamine A (anti rachitis vitamine) steeds aanwezig is; de hygiënische verpakking garandeert zuiverder behandeling dan waarvoor bij boerenboter steeds kan worden ingestaan en door lagere prijs staat margarine ontegenzeggelijk als volksvoedingsmiddel hóóger..... Het heeft nog slechts theoretische waarde de samenstelling ervan physisch en physiologisch aan natuurboter gelijkwaardig, ook chemisch hieraan geheel gelijk te maken. In deze richting beweegt zich het chemisch werk, in de laatste jaren verricht in de verschillende laboratoria der groot-industrie. De margarine als asschepoester is een legende geworden.

* * *

De N.V. Van den Bergh's Fabrieken te Rotterdam is een voortzetting van een der eerste margarine-fabrieken, die hier te lande werden opgericht. Simon van den Bergh dreef destijds, toen in Frankrijk de eerste proeven werden genomen met de kunstmatige bereiding van wat later margarine zou worden genoemd, een grooten exporthandel in natuurboter op Engeland. Vier jaren, nadat Mège Mourier zijn procédé uitgevonden had, was ook Van den Bergh reeds met de margarine-fabricage begonnen en in hetzelfde Noord-Brabantsche dorpje Oss, waar een paar jaar vroeger Anton Jurgens — gedurende meer dan een halve eeuw lang de felste concurrent der Van den Berghen — een margarine-fabriek had opgericht. Van stonde af aan stond Van den Bergh in de voorste gelederen der op dit gebied geheel nieuwe, maar spoedig een groote vlucht nemende industrie. Hij zag zijn fabriek zienderoogen groeien, en Oss werd voor Van den Bergh's fabrieken, die haar product over heel Europa uitzond, te klein. De zaak werd in 1890 overgebracht naar Rotterdam, waar de grondstoffen gemakkelijker konden worden aangevoerd, waar een melkrijke omgeving — het vee der Zuid-Hollandsche eilanden mag tot het beste melkvee van Holland gerekend worden — het mogelijk maakte, dat dagelijks groote hoeveelheden melk uit den omtrek betrokken konden worden en waar de verkeersmiddelen, te water zoowel als te land, beter gelegenheid boden voor snellere en meer economische expeditie. Te Rotterdam bleven de zaken, die zich over heel de wereld gingen vertakken, zich gestadig uitbreiden; de handelspolitiek der landen, waarnaar uitgevoerd werd en later de wereldoorlog gaven aanleiding tot de oprichting van fabrieken in het buitenland: Londen, Brussel, Parijs, Turijn, Cleve, Dantzig, Stockholm, Kopenhagen en Oslo; naast de zuster- en dochter-fabrieken in den vreemde verzezen in Nederland zelf tal van nevenbedrijven: oliefabrieken, extractiebedrijven, vethardingsfabrieken, zeepfabrieken. Totdat, onlangs, de twee grootste margarinebedrijven van Nederland, de N.V. Van den Bergh's Fabrieken en Anton Jurgens elkander vonden en zich vereenigden tot de N.V. Margarine Unie, een com-

binatie, die thans een machtig Europeesch margarine-concern is geworden. De fabriek van de N.V. Van den Bergh's Fabrieken te Rotterdam beslaat een oppervlakte van 25.000 vierkanten Meter; de gezamenlijke krachtinstallaties hebben een vermogen van 5000 P.K.; het aantal calorieën der ijsmachines bedraagt 2.500.000. Een eigen drukkerij, die 1.200.000 K.G. papier per jaar verwerkt, zorgt voor het drukwerk en de verpakkingen. De jaarlijksche productie van de fabriek bedraagt 50 miljoen K.G. margarine, waaronder 136 miljoen stukjes van $\frac{1}{2}$ pond. De automatische inwikkelmachines verpakken 70 stukjes van $\frac{1}{2}$ pond per minuut.

* * *

De margarine had een moeilijke jeugd. Haar heden vertoont nog steeds een opgaande lijn: in vele landen, o. a. Denemarken en Nederland, is het verbruik per hoofd grooter dan dat van natuurboter. En de toekomst? Men wage zich niet aan voorspellingen; voldoende is, te wijzen op twee feiten: de bevolking van Europa neemt veel sterker toe dan de productie van natuurboter en steeds bredere kringen der samenleving geven uit economische of andere overwegingen aan margarine de voorkeur. Dit zijn, bij alle zorgen, waaraan in onze dagen een groot-bedrijf niet ontkomt, voor de margarine-industrie van Nederland de „goede teekenen des tijds”.

Amsterdamsche Chininefabriek te Amsterdam en Nederlandsche Kininefabriek te Maarssen.

Zoowel met de plantaardige grondstof, den kinabast als met het voornaamste product, dat uit den bast van den kinaboom wordt bereid, de kinine, zijn wij Nederlanders reeds vanouds vertrouwd. De bast — de naam „kina” beteekent „mantel” = bast — waarvan de geneeskrachtige werking omstreeks het begin der 17e eeuw door de Spanjaarden in Peru ontdekt werd en via Spanje van daaruit naar Europa bekend is geworden, werd al in 1686 als kina-kina in de Amsterdamsche pharmacopee opgenomen. Maar ook met de kinine zelf, stond Nederland al zeer vroeg op goeden voet: drie jaar nadat het den Franschen apotheker Pelletier gelukt was om de voornaamste bestanddeelen van den kinabast af te scheiden, werd reeds te Amsterdam door de apothekers Nieuwenhuys en d'Ailly kinine gemaakt en de producten der Amsterdamsche Chininefabriek, met wier oprichting in 1881 — dus bijna een halve eeuw geleden — de bereiding van kinine in ons land haar groote uitbreiding kreeg, vinden thans hun weg over de geheele wereld.

In het begin heeft de Amsterdamsche Chininefabriek moeilijke jaren gekend, maar al spoedig ontwikkelde de industrie zich in gunstigen zin; ongeveer vijf-en-twintig en dertig jaren geleden werden nog de Nederlandsche Kininefabriek te Maarssen en — te midden der Javaansche kinaplantages — de Bandoengsche Kininefabriek te Bandoeng opgericht, die zich langzamerhand eveneens tot groote bedrijven hebben kunnen ontwikkelen. Stonden deze drie kina-verwerkende ondernemingen aanvankelijk los van elkander, gedurende de laatste tien jaren zijn zij tot nauwe samenwerking gekomen met alle voordeelen aan eene concentratie verbonden. Nog steeds is het hoofdbedrijf dezer drie fabrieken het vervaardigen van kinine en zouten daarvan uit de kina, maar aan-

stonds moet daarbij ook genoemd worden de verwerking der bij-alcaloïden, welke naast kinine in den kinabast voorkomen. Maar nevens de fabricage van kinine hebben de drie bedrijven de vervaardiging van talrijke andere pharmaceutische producten opgevat, waarvan als voornaamste genoemd moet worden de fabricage van theobromine en caffeine, terwijl zich ook de vervaardiging van jodium en jodiumverbindingen en bismuth zouten zeer belangrijk heeft uitgebreid. Bovendien heeft de Amsterdamsche Chininefabriek een afdeeling Pharmaceutische Groothandel aan haar bedrijf verbonden, die zeker tot een der belangrijkste in ons land mag gerekend worden.

Door een ruimen afzet buitenslands neemt deze combinatie van Nederlandsche Kininefabrieken een voorname plaats in onder de Nederlandsche chemische industrieën, die tevens belangrijke export-industrieën zijn.

Oliefabrieken Calvé-Delft te Delft.

In het jaar 1884 werd door de heeren dr. J. R. Tutein Nolthenius te Delft en G. Thubé te Nantes, onder de auspiciën van den bekenden Delftschen industrieel, den heer J. C. van Marken, een fabriek opgericht onder den naam van „Nederlandsche Oliefabriek”, welke fabriek ten doel had de Nederlandsche margarine-industrie, die een industrie van wereld-beteekenis begon te worden, te voorzien van een grondstof — de aardnotenolie — welke vóórdien uit Frankrijk betrokken werd. Het kapitaal, bij de oprichting geheel geplaatst, bedroeg f 500.000. Vijftien jaren later combineerde de „Nederlandsche Oliefabriek” zich met een soortgelijke fabriek, welke de heeren E. & G. Calvé in de omgeving van Bordeaux exploiteerden, waarbij de naam veranderd werd in „Nederlandsche Naamlooze Vennootschap Oliefabrieken Calvé-Delft te Delft” en het kapitaal der nieuwe combinatie opgevoerd werd tot f 1.800.000. De Nederlandsche fabriek trok van deze nieuwe combinatie het voordeel, dat de Fransche heeren over veel betere relaties beschikten voor den aankoop van aardnoten in Afrika, welke relaties later zijn uitgebouwd tot een afzonderlijke naamlooze vennootschap. De combinatie onderging in 1925 nog een belangrijke vergroting, doordat zij in dat jaar den eigendom verwierf van de fabriek der firma Luzzatti & Cie. te Marseille, die sedert aanmerkelijk was uitgereikt. De naamlooze vennootschap staat thans onder directie van de heeren A. C. Waller, P. L. Dubourcq, G. Thubé en H. Thubé; het kapitaal bedraagt f 36.000.000, waarvan geplaatst f 12.000.000 gewone en f 6.000.000 preferente aandelen.

Dat bij deze chemische industrie van groei sprake is geweest, behoeft geen nader betoog. De uitgebreidheid van de Delftsche fabriek moge nog nader door eenige cijfers worden aangeduid: oppervlakte fabrieksterrein 32 H.A., aantal werklieden $\pm$ 1200, aantal beampten en amptenaren $\pm$ 160, beschikbare drijfkracht $\pm$ 2850 K.W.

* * *

De bereiding van oliën uit zaden was, toen de „Nederlandsche Oliefabriek” te Delft daarmede in 1884 begon, voor ons land niet iets nieuws. Integendeel: de Zaanstreek had reeds in de XVIIe en