

De Coöperatieve stoomzuivelfabriek Sint Joseph in Ulestraten.

Een gewoon bericht in de krant maart 2008: Woning te koop St. Catharinastraat 39. Er zijn mensen die zo een bericht opvalt, vooral als je woningzoekend of nieuwsgierig bent. Mijn interesse werd gewekt omdat deze woning meer was dan de verkoop van een gewoon huis. De woning was namelijk bijzonder omdat in vroegere tijden hier de voormalige boterfabriek van Ulestraten gevestigd was. Begonnen als handkracht fabriek kwam tussen 1909-1918 de Coöperatieve Stoomzuivelfabriek (betere kwaliteit). Een andere fabriek in die tijd (1929) was de Ladderfabriek van Gerard Zeegers waar 10 mensen werkten.

Veel mensen weten dit niet en zelfs onder de jongere echte Ulestratenaren was het bestaan van de boterfabriek onbekend.

Ook in Schimmert, Moorveld (1901-1922 genaamd “De Toekomst”) en Geulle (“de Eendracht” in Hulslen 1896-1904) en Elsloo (rond 1900) waren melkfabrieken die ook boter maakten, maar wel kleiner waren dan die van Ulestraten.



Over deze fabriek gaat dit artikel. De melk- of boterfabriek St. Joseph heeft bestaan van 1900 tot 1943 en was gevestigd in de woning die nu te koop staat. Oprichter en voorzitter van de stoomzuivelfabriek St. Joseph was de heer Jan Pieter Visschers burgemeester van Ulestraten 1904-1930. Geboren in

Waterval. Hij was o.a. ook de oprichter en directeur van de boerenleenbank. Hij overleed op 28 juni 1937, hierover een bericht in de Limburger Koerier op 29 juni 1937 vanwege zijn verdiensten voor Ulestraten. Hiervoor werd hij beloond door zijn benoeming tot ridder in de orde van Oranje Nassau op 31 augustus 1930. (zie foto)

Een bericht in het boek Meerssen, impressies uit een rijk verleden vermeld “ **In de tweede helft van 1918 ontstonden er moeilijkheden rond de Ulestratense boterfabriek St. Joseph. De bij deze fabriek aangesloten boeren werden gerantsoeneerd door de schaarste en distributie in de oorlog 1914-1918, waardoor de zelfkarners in het voordeel kwamen**”. Dus buiten de fabriek waren



er in Ulestraten veel mensen die thuis zelf boter maakten (armoede). Dit gebeurde tot in de 18^e eeuw met de hand (zie foto), toen kwamen er de karnmolens. Hierbij werd de stok met een tandrad voortbewogen. Het tandrad bleef zelf in beweging doordat een hond of paard rondjes liepen in de molen. Later kwamen ook de handkarnmolens o.a. de Victoria Karn merk ‘Ideaal’. (zie foto). Deze karnton stond in een gang van de voormalige boerderij “de Gaffel” aan de Beekerweg en is blijkbaar van elders aangevoerd. De karnton van de melkfabriek “de Toekomst” in Moorveld werd gevonden op de Moorveldshof, is gerestaureerd en staat nu in de entree van zorgcentrum “Ave Maria in Geulle.

Alle boeren die melk leverden waren gezamenlijk eigenaar. Het voordeel hiervan was dat er geregeld contant geld binnen kwam, zeker voor de kleine boer. In

1923 had de boterfabriek van de vereniging St. Joseph twee mannelijke arbeiders boven de 16 jaar.

Waarschijnlijk in die tijd of later was Alphons Courage er directeur (straks hierover meer).

Verder werkte er vrijgezel Gerard of Sjr Hendrikus Stevens (1884-1969), hij was de productiebaas en tevens de botermaker (afbeelding).

Ook werkte er Frans (Frens) Jennekens (1887-1969), woonde in bij zijn zuster van café Lambert Booten –Jennekens, hij was de technische man.

Frens zorgde voor het ketelhuis en de melkontvangst. Het waren bekende vrijgezellen in Ulestraten. Als laatste was er Frens Wouters, hij was als

enige getrouwd en woonde in de Burg. Visscherstraat 84. Tijdens de drukke zomer van 1941 werkte er ook voor een half jaar, de toen 15

jarige Sjr Stevens (1925-2012) hij moest de volle melkbussen van 25 en 40 liter van het bordes aan de straat, rechts van de fabriek naar binnen

brenge. Hij was een neef van Gerard (Sjr) Hendrikus Stevens. De oude

foto boven is van na 1920 en op die foto is de 3e van rechts Alphons (Funske) Courage en de man in de deuropening is Frens Jennekens. De conditie van de trekhond en de hondskar

werden gecontroleerd door veldwachter (sinds 1921) Guillaume van Weersch, de kar moest voorzien zijn van keuringspapieren en deugdelijke stempels onder de burrie (hondskar).



De melk werd 's morgens aangevoerd door Brassé uit Ulestraten van 1 april 1935 -1942, Kusters uit Moorveld, Pisters van de Hussenberg en uit Geverik Jozef Stevens. Ze haalden de melkbussen bij de deelnemende boeren met paard en wagen op, de zogenaamde plateauwagen. Ook werden de melkbussen door de mensen in het dorp met de hondskar aangevoerd. Later na 1942 vervoerde Brassé de melkbussen van Ulestraten naar de melkfabriek in Beek, die in 1968 sloot.

De stoomketel (tussen 1909-1918 ingevoerd) kon een vermogen leveren van 7 pk (nu 5 kW) en stond geplaatst in het linkergedeelte van de boterfabriek en werd vroeg in de morgen aangestoken. De stoom bracht een grote drijfriem in beweging. Deze liep onder het plafond door naar het midden van de fabriek. Van hieruit gingen er aftakkingen naar een centrifuge (dit is een machine waarin de melk snel wordt rondgedraaid) en een grote karnton. Door de middelpuntvliedende kracht van de centrifuge worden de zwaarste deeltjes in de melk het verst

weggeslingerd, terwijl het lichtste gedeelte, de room zich in het midden verzameld en wordt afgevoerd. Op die manier wordt de melk afgeroomd. Room is een andere naam voor melkvet. Boter bestaat ongeveer uit 82% melkvet. Van deze room wordt boter of slagroom gemaakt. De room kwam door middel van mankracht in de karnton terecht en na het karnen werd de boter uit de karnton geschept.

Wat overbleef noemde men ondermelk of gekarnde melk (karnemelk). Deze ging vaak terug naar de boeren die ze aan de varkens of kalveren voerden ook werd ze aan de particulieren verkocht.

Deze afgeroomde melk of ondermelk (fötsj) had behalve als veevoer, weinig economisch weinig nut. In het dialect en in de volksmond noemde men deze melk "fotsj" of weinig waarde hebbend. Algemeen werden de melkfabrieken dan ook "fotsj" genoemd of



dat nu in Ulestraten, Elsloo of Beek was. De carnavals vereniging De Sajelaire uit Elsloo spreekt over de boterfabriek van Elsloo als “de fotsj”.

De productie van de boterfabriek bedroeg, in 1909, 12098 kg en in 1939 was dat 23244 kg. Dat was een behoorlijk aantal. De geproduceerde boter werd meestal verpakt in houten tonnen van ongeveer 25kg en was bestemd voor de groothandel. Ook werd er boter verpakt in 1 kg verpakking. In de kelder werd elk pak boter met een houten stempel een dun keurmerk (het zogenaamde boterpapier) geslagen. Er was dus een strenge kwaliteitscontrole. Zo was er altijd te controleren waar de boter vandaan kwam, maar wel lastig: als je de boter ging gebruiken je moest dan eerst het keurmerk er uit peutenen.

Boeren en particulieren konden overdag de boter kopen vanaf de fabriek.

Tussen 1 sept.1908 en 1 sept.1909 verwerkte de stoomzuivelfabriek St Joseph Ulestraten bijna 365667 kg melk volgens het jaarverslag 1910 van de Zuid- Nederlandse Zuivelbond. De voorzitter in Ulestraten was toen Jan Pieter Visschers. De zuivelfabriek “De Toekomst” aan de Heerenstraat in Moorveld produceerde 222834 kg melk en de voorzitter daar was J. Pesch. Deze twee fabrieken behoorde tot de Zuid-Nederlandse Zuivelbond (opgericht 1893). Het aantal leden bestond op 1 januari 1910 uit 217 Coöperatieve Zuivelfabrieken. Zij verwerkten toen 135 miljoen kg aangevoerde melk en produceerde totaal 5000 ton boter per jaar. De contributie bedroeg 67,50 cent per 100 kg geproduceerde boter.

De koeling was in die tijd een groot probleem: koelkasten bestonden er toen niet, er was zelfs geen elektriciteit. Voor de koeling gebruikte men staven ijs, die door de firma Meens uit Spaubeek werden geleverd. De elektriciteit in Ulestraten kwam overigens pas in 1920. Later is de productie van de boterfabriek overgeplaatst naar Beek en is die fabriek weer overgegaan in Sibema (Sittard- Beek- Maastricht). Uiteindelijk zijn alle zuidelijke Zuivel coöperaties opgegaan in de zuivelgigant Campina. Na het functioneren als boterfabriek heeft het gebouw ook nog gediend als opslagplaats voor o.a. pootaardappelen, en als zeepfabriek. In 1951 kwamen een tiental Indonesische families naar Ulestraten. Zij gingen wonen in de Burg. Visscherstraat en omgeving. Deze families waren o.a. Emons, Kraus, Groen, Muller, Binchorst, Dieters en Meeuwissen. Deze Meeuwissen een vijftiger, startte de zeepfabriek in de vijftiger jaren. Hij zorgde ervoor dat de mensen van Ulestraten altijd lekker roken, als ze het dorp verlieten. Ze reden langs de fabriek, want hier rook het sterk naar zeep. En uiteindelijk is het gebouw van de boterfabriek verbouwd tot een woning, die nu anno 2008 weer te koop staat.(zie foto, pagina 2 en 6). Een bijzonder gebouw met een unieke geschiedenis.

Over boterbereiding: Zoals gezegd werd er vroeger op de boerderijen boter gemaakt in eenvoudige houten tonnen of melkbussen (zie foto) of grote platte kommen van aardewerk of metaal (die kommen noemde men in de volksmond “baren”) of een ronddraaiende ton. In de karnton wordt de room stevig heen en weer geschud (karnen); hierdoor wordt het vocht verwijderd en klonteren de boterkorrels aan elkaar (kleine stukjes boter) Na het karnen werd het samengeklonterde vet (dat de grootte van erwten had) en de ontstane karnemelk van elkaar gescheiden. Het vet dat nog restanten karnemelk bevatte werd flink gekneet en zo ontstond er boter.



Hetzelfde gebeurde ook in de dorpen en gehuchten waar de mensen liters melk in emmers of kannen bij elkaar sprokkelden bij de boeren.

Ze lieten de melk een dag staan en kwam de room boven drijven, dan werd deze afgeschept. Hierna kon de productie van eigen boter beginnen. Daarna werd ze opgeslagen op een koele plaats als er teveel van was.

Ook werd de karnemelk vroeger nog gebruikt om de fluitekjés of witte kjés te maken. De soms zure geschifte karnemelk (o.a. door temperatuursomstandigheden) werd door een schone doek of laken gegoten. De doek werd opgehangen en dan kon hierna het vocht uitlekken. De volgende dag werd het witte stolsel uit de doek gehaald en geroerd en had men een lekkernij: de fluitekaas of nu de roomkaas. De karnemelk gebruikte men o.a. om pap van te maken; denk maar eens aan de vroeger beruchte havermoutpap, vooral in de oorlog toen andere producten schaars waren.

Dus: Roomboter is een melkproduct en moet tenminste 82% melkvet bevatten en is dus gekarnde room van melk. En **margarine** wordt gemaakt van **plantaardige oliën**, de olie wordt gewonnen uit o.a. zonnebloemen, maïs, koolzaad en palmvruchten. Ook wil ik een origineel afrekeningzakje voor geleverde melk van



de fabriek uit 1910 laten zien (afbeelding rechts). De toenmalige boer en gemeenteraadslid Hubert Kersemakers leverde die melk, het afrekeningzakje werd terug gevonden achter een schilderij door Wim Thissen die het mij opstuurde. Een origineel "boterbriefje" voor het leveren van de boter completeert dit verhaal (zie afbeelding links).



Over Alphons Courage: Hij is geboren op 2 augustus 1870 en overleed op 8 juni 1944 en

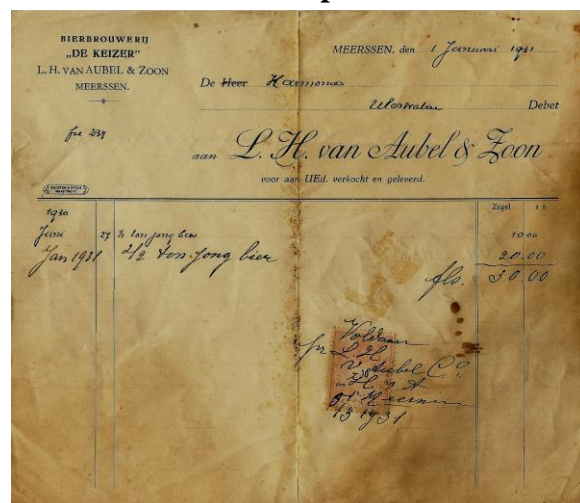


was een bekend persoon in Ulestraten. Zie foto, uit 1941. Hij bekleedde diverse functies in de voormalige gemeente Ulestraten. Zo was hij o.a. gemeenteontvanger (onder burgemeester Jan Pieter Visschers) en plaatsvervangend hoofd van de politie (toen de veldwachter). Verder was hij zoals eerder vernoemd **directeur van de Coöperatieve Stoomzuivelfabriek St. Joseph**. Blijkbaar wisselde (om en om) Courage die functie af met Gerard

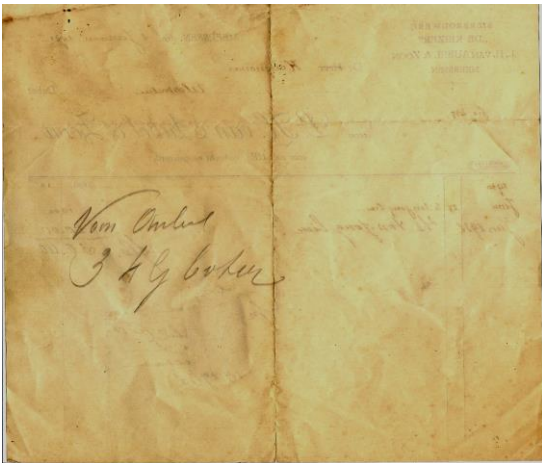
Stevens vanaf 1926-1941.

Voor de kleine boeren die fruit leverden aan de Coöperatieve Fruitveiling te Bunde zorgde hij dat die hun geld kregen en dat werd op zondag na de hoogmis bij hem thuis uit betaald, toen Slak 25 (nu Catharinastraat 35). Ook was hij penningmeester van het Armenbestuur.

Zijn grootste hobby was de fanfare Concordia, eerst muzikant en later tot aan zijn dood als secretaris. Zie rekening januari 1931 waar hij namens de fanfare (harmonie op



rekening) als bestuurslid, 2/2 ton en 1/1 ton jong bier krijgt geleverd van de Bierbrouwerij “De Keizer” van LH van Aubel uit Meerssen voor een feest (afbeelding boven).



Op de achterkant van deze rekening levert Alphons Courage als directeur van de melkfabriek 3 kg boter aan de bierbrouwerij “De Keizer” in Meerssen (zie afbeelding links).

Deze rekening werd in februari 2012 gevonden in een verborgen sleuf van het oude bureau van Alphons Courage, dat nog op de Catharinastraat 35 bij de familie Kersemakers aanwezig is (zie afbeelding). Aan dit bureau regelde hij alle zaken aangaande zijn werk als directeur van de melkfabriek en boterfabriek St. Joseph, maar ook het werk voor de fanfare en het Armenbestuur.

Op de afbeelding rechts is dit meer dan 100 jaar oude bureau, stoel en het door Alphons gebruikte typemachine te zien in



de woning Catharinastraat 35. Deze kamer werd door hem als kantoor gebruikt tot begin jaren '40 van de vorige eeuw. Op de afbeelding links is de pijp van Alphons en de papierweegschaal op het bureau te zien uit die tijd. De middelste la onder het bureau werd gebruikt om Duits wisselgeld terug te geven aan klanten, Alphons had dat geld in klein hoeveelheden in deze la liggen. Hij noemde die la dan ook de **Rijksmarkenla**.



De woning bouwde de vader van Alphons in 1870.

Deze, Arnoldus Courage (1842-1903) was smid. De smidse, een 18^e eeuwse vakwerkhuis, met een geschoord dakoverstek is een Rijksmonument (met een binnenmuur uit de 14^e eeuw). Ze lag links naast de woning (zie afbeelding links).



Plaats Stoomzuivelfabriek St. Joseph, Catharinastraat 39

Ter afsluiting van dit artikel wil ik Hub Kersemakers, Paul Notten en Funs Kersemakers bedanken voor hun informatie, opmerkingen en stimulerend commentaar.

Tekst en foto's Fred Erkenbosch

Verder wil ik mensen oproepen die meer kunnen vertellen of aanvullingen kunnen geven op het artikel van de boterfabriek, zich te melden bij Fred Erkenbosch.

Of mail frederkenbo@gmail.com

Bronvermelding: Meerssen impressies uit het rijke verleden van een jonge gemeente.
Gemeente Meerssen 1994.
Zuivelonline
Zuivelhistorienederland.nl/lijst-limburg