

Compaxo Gouda b.v.

Compaxo in Gouda produceert vleeswaren. In Gouda worden zo'n 350 soorten vleeswaren in zo'n 1500 verpakkingen gemaakt. Bij het bedrijf met een jaaromzet van 400 miljoen euro werken zo'n 1000 mensen, waarvan 500 in Gouda.

De oorsprong van *Compaxo*, lag aan de Lange Groenendaal. Daar had Johannes van der Post in een spekslagerij. In 1896 kreeg hij een vergunning verleend om machines en een traditionele rokerij te gebruiken. Zijn vader had al een slagerij aan de Nieuwe Haven.

Zijn zoon Cor zette de zaak voort. De productie van 'fijne vleeswaren' was succesvol, "fijne vleeswaren" sloeg op de fijne manier van snijden van het vlees. Cor en zijn drie zoons begonnen de exportactiviteiten. De zaken gingen zo goed dat de winkel te klein werd. De omzetten groeiden en de drie zonen kregen zeven zonen. Zo breidde de familie zich uit, momenteel heeft de vijfde generatie Van der Post de leiding overgenomen.

Net als bij kaas werd de kwaliteit van droge worst met de hand gecontroleerd. Door er in te knijpen kon de familie Van der Post weten of het "**compact-zo**" was en goed voor de verkoop, daar komt de naam vandaan.

Omdat uitbreiden in de binnenstad niet mogelijk was, werd in 1952 de overstap gemaakt naar de rand van de Korte Akkeren. Er werd een moderne fabriek gebouwd op een terrein aan Schielands Hoge Zeedijk dat door de werkverschaffing in de jaren dertig was opgehoogd.

Personeelstekort bracht de directie eind 1965 ertoe om een aantal Marokkaanse gastarbeiders in dienst te nemen. De groep Marokkanen nam toe tot 140 man. Voor de huisvesting richtte Compaxo pensions in, zoals aan de Westhaven 24/25. Er woonden 65 gastarbeiders in het gebouw dat vrij was gekomen door het vertrek van de Mariaschool. Momenteel is de groep productiemedewerkers heel divers.

Grondstof

In de Goudse vestiging van Compaxo wordt uitsluitend vers vlees ingevoerd om te verwerken tot vleeswaren. Het varkensvlees komt voornamelijk uit de eigen slachterij in Zevenaar, rund- en kippenvlees van geselecteerde toeleveranciers.

Varkensvlees uit het eigen slachthuis in Zevenaar

Compaxo wilde een beter controleerbare levering van slachtvee hebben om het verder in eigen beheer te verwerken tot kwaliteitsvleeswaren. Daarom werd in 1973 de eigen varkensslachterij in de Gelderse gemeente Zevenaar opgezet. In Gelderland zijn veel varkenshouderijen en Zevenaar ligt ook gunstiger voor de export naar Duitsland. Het slachthuis is sindsdien meermalen vernieuwd en gemoderniseerd en is nu in grote mate geautomatiseerd.

Gouda – de vleeswaren

Na binnenkomst wordt het verse vlees in de slagerij voorbereid voor de productie van vleeswaren. Daarbij worden moderne machines gebruikt, maar het ambachtelijk element van het slagersvak blijft ook behouden. Compaxo gebruikt bijvoorbeeld geen voorgemixte kruiden en additieven, maar stelt ze zelf samen in de kruidenkamer. Het geeft aan vleeswaren of worsten die speciale smaak, geur en kleur.

Drogen, garen, grillen en koken met kruiden en zout.

1. **Droge worst**, snijworst en salami zijn rauwe vleeswaren met een stevige en droge structuur. De slager gebruikte de snippers vlees voor worst. Door die te drogen werd de houdbaarheid langer. Hoe langer het drogen duurt hoe harder de worst wordt. Vroeger beoordeelden de slagers met de hand of de worst 'compact' genoeg was. Daar is de naam Compaxo (*compact-zo*) uit voortgekomen. Nu droogt men worst in klimaatkamers, daarna worden sommige producten op beukensnippers gerookt.
2. **Rauwe vleeswaren** zijn niet vermalen of gemengd. Het vlees wordt op smaak gebracht in een bouillon van water, kruiden en zout. Het wordt daarna gedroogd in klimaatkamers en soms ook gerookt tot rookvlees. Ontbijtspek, bacon en runderrookvlees doorlopen eenzelfde proces.
3. **Ham** wordt gekookt en gepekeld in een bouillon met weinig kruiden en weinig zout. Ham is niet lang houdbaar, daardoor werd het pas populair toen de mensen koelkasten hadden.
4. **Gekookte worst** is samengesteld uit vermalen stukjes vlees die de slager overhoudt. Deze worsten zijn gekookt en soms nog kort gerookt. Voorbeeld is Ardenner boterhamworst.
5. **Rookworst** is een traditioneel recept: gemalen vlees, spek, met kruiden en zout. Daarna worden de rookworsten gedroogd en gerookt. Hotdog- en knakworstjes worden op dezelfde manier gemaakt.
6. **Gegrilde producten** zijn gehakt, grillworst, rollade, fricandeau en rosbief. De naam 'gehakt' betekent simpelweg omdat vlees in kleine stukjes werden 'gehakt'. Maar er is ook een verklaring die slaat op de werkwijze van slagers. Op maandag slachtte de slager, op dinsdag werd er uitgebeend en op woensdag werden de restjes van het uitbenen in de gehaktmolen gedaan en diezelfde dag verkocht: woensdag gehaktdag!
7. Bij **barbecue producten** zijn de kruiden bepalend voor de smaak van de barbecueworsten.
8. Overige producten zijn: Filet americain, Kipfilet, Leverworst, Berliner, Ossenworst enz.
9. **Vegan**. Momenteel is vijf procent van het assortiment vegan, het merendeel veganistisch: hotdogs, worstproducten en vegetarische vleeswaren.
10. De **high-care** ruimtes en productietijden voor vegan producten zijn volledig gescheiden van de vleeswarenproductie. Vegan is lastiger dan vleeswaren, het vereist de beste machines om het proces goed te doen. De machines om vegan producten te maken zijn gelijk aan die waar Compaxo veel praktijkervaring mee heeft. Door de kennis van vleesverwerking en professionele productiesystemen benut Compaxo dat.

Techniek, kwaliteit en gezondheid.

Perfect hygiënische omstandigheden zijn een must in de voedselproductie. De lucht in de productieruimte moet super schoon zijn. In de vleeswarenfabriek in Gouda wordt jaarlijks 18 miljoen kilo vleeswaren geproduceerd. Compaxo is gecertificeerd volgens de foodstandaard IFS en is akkoord met de IFS '*unanounced foodchecks*'. Dit houdt in dat er ieder moment van de dag een inspecteur naar binnen mag komen om de fabriek te controleren op het voldoen aan IFS normeringen.

Compaxo werkt met de coëxtrusie methode waarmee een hoge kwaliteit en goede menging van geur en kruiden voor de smaak behaald kan worden. Bij coëxtrusie worden de onderdelen van een recept

samen gevoegd voordat het door de matrijs tot een vorm wordt geperst. Door het extreem hoge hygiëne niveau van deze methode is de houdbaarheid van producten langer.

Investerings in hygiëne en gezondheid staan hoog in het vaandel. Sommige machines hebben een ultra violet licht module, zodat er geen risico's op bacteriën in de producten zijn. Roestvast (RVS) materiaal bij machines, leidingen en de inrichting draagt verder bij aan de hygiënische keten in het bedrijf.

Compaxo heeft een laboratorium om producten te ontwikkelen met minder zout, E-nummers en bepaalde eiwitten die bij sommige mensen een allergische reactie veroorzaken. Een voorbeeld is het saté gehakt zonder pinda-allergieën.

Roken: vlees wordt niet langer in de rook van een houtvuur gehangen. Er zijn milieuvriendelijke innovaties benut. De rookaroma's worden nu gemaakt door zaagsel zonder te verbranden in een gesloten oven. De rook wordt afgezogen en gekoeld zodat een schone hulpstof ontstaat, die toegevoegd wordt aan de kruidenmix of het vleesmengsel voor bijvoorbeeld een rookworst. De CO² uitstoot van vloeibare rook is tot 80% lager dan die van traditionele roken boven een vuur.

Koelen: bij de verwerking van vlees zijn koelsystemen nodig. Koelsystemen die werken met ammoniak zijn efficiënt, maar ammoniak is giftig. Innovaties in koelsystemen zijn bijvoorbeeld het koelen met Pekasol, een koelvloeistof die is gebaseerd op glycerine. Daardoor is de voedselveiligheid en de veiligheid voor het personeel gegarandeerd. Het Goudse Croda produceert ook dit soort gespecialiseerde glycerines. Glycerine werd al in de 19^e eeuw door de Stearine Kaarsenfabriek in Gouda gemaakt.

Verpakken: In Gouda is er veel kennis over het snijden verpakken van producten die in supermarkten liggen, denk aan gesneden kaas en vleeswaren. Het snijden en verpakken is vrijwel compleet geautomatiseerd. Daardoor kunnen 350 producten in zo'n 1.500 verschillende verpakkingen worden geleverd. Een deel van de vleeswaren wordt onder eigen naam in de handel gebracht, maar Compaxo levert ook onder de merknaam van de klant of supermarkt. De verpakkingsexperts zoeken oplossingen tot hergebruik of andere bestemmingen voor verpakkingsafval.

Transport: De producten worden ze op voorraad gehouden in de gekoelde distributiehhal en van daaruit worden orders klaargezet voor transport. Het leveren van versproducten vereist goede logistieke planning. Ook dat besteedt Compaxo niet uit aan anderen en rijdt met eigen vrachtwagens naar de distributiecentra van supermarkten in Nederland, België en Duitsland. Ook het onderhoud van de vrachtwagens wordt intern gedaan in de eigen garage.

Functies: Met een Mbo-opleiding zijn er functies op het gebied van besturingstechniek, procesoperator, elektrische schema's tekenen, allround monteur onderhouds-, reparatiewerk aan productie-installaties, coördinator logistiek en het IT gerichte databeheer.

Door haar ligging was Gouda lang de agrarische markt voor de regio. Op marktdagen was Gouda geen industriestad maar een drukke marktplaats. Door de drukbezochte vee- en warenmarkten waren er in 1930 ongeveer 850 winkels in Gouda, veel meer dan een andere stad met 27.000 inwoners. Zestien procent van de beroepsbevolking werkte in een winkel. Een kleine buurtwinkel was in de jaren dertig van de 20^e eeuw vaak een bijbaan, naast ander werk.

De boeren en boerinnen kwamen met paard en wagen naar de donderdagmarkt. De paarden werden in 'stalhouderijen' geparkeerd. Later kwam men met vrachtauto's of verkocht de kaas vanuit de kofferbak van de eigen auto. De boerinnen gingen naar de warenmarkt of naar de winkels in de stad.

In Stolwijkersluis stond aan de Oude Brugweg 8 het kaaspakhuis van De Vreugt. Daar lagen ook de Jodenkazen, die in Woerden koosjer waren gemaakt. De opslag stond onder toezicht van kaashandelaar Saliemeijer. Hij en zijn gezin werden in de Tweede Wereldoorlog in een nazikamp vermoord.

De Producent

START - VERLEDEN

In 1915 werd een coöperatie van kaasboeren opgericht: **De Producent**. Officieel heette de vereniging: De Coöperatieve Kaasproducenten-vereniging tot Export van Volvette Goudsche Kaas onder Rijkskeurmerk 'De Producent'.

MENSEN

Circa 30 veehouders zijn nu lid van de coöperatie en maken op hun boerderijen zelf kaas van melk van eigen koeien.

Zo'n familie is de familie Den Boer uit Haastrecht (boerderij De Twee Hoeven): Steinsedijk 37 in Haastrecht. *"Onze familie maakt al meer dan 100 jaar Boerenkaas. Wat wij persoonlijk echt heel mooi vinden is dat we 's ochtends de koeien staan te melken en dat deze melk 's middags in de vorm van een kaas de pekel in gaat. Wij hebben op de boerderij ook een landwinkel."*

TIJDLIJN BEDRIJF

- Start in 1915 vanuit een pakhuis in de Keizerstraat
- 1917 – bouw van het pakhuis aan de Wachtelstraat
- Later kwam er nog een pakhuis aan de Kattensingel.
- In 1938 werd het pakhuis en de 25 meter hoge betonsilo aan Onder de Boompjes gebouwd.
- In 1941 werd de melkfabriek van De Producent aan de Wachtelstraat gebouwd, maar het bedrijf lag vrijwel stil. De aanvoer van boerenkaas was door de oorlog erg klein.
- Na de oorlog werd de afdeling Melk van De Producent zo groot dat NV. "Melkcentrale Gouda" werd gebouwd aan de Nieuwe Gouwe, het latere CMC - Melkunie Holland.
- 1960: Er vinden diverse fusies plaats. Boerenkaas wordt uiteindelijk de belangrijkste sector van De Producent.
- Na de fusie van Melkunie met Campina in 1993 werd het bedrijf gesloten en het grootste deel van de gebouwen gesloopt.

- 2018: Door groei in binnen- en buitenland bouwt De Producent een nieuw duurzaam pakhuis op het Gouwe Park in Moordrecht. Het pakhuis aan de Wachtelstraat is omgebouwd tot 52 appartementen.
- Het pakhuis aan de Kattensingel (De Blauwe Haan) maakt plaats voor 35 woningen.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

De vereniging regelde de verkoop van boerenkaas vanuit een pakhuis in de Keizerstraat. Dat was al snel te klein en in 1917 bouwde men een pakhuis aan de Wachtelstraat met ruimte voor 40.000 kazen tot 60 kilo. Er kwam later nog een pakhuis aan de Kattensingel.

Omdat veevoer ook deel uitmaakte van *De Producent* kocht men de olieslagrij van Braat aan Onder de Boompjes en begon daar met de productie van lijnkoeken. Nadat de zaadolie van hennep- en lijnzaad er in een oliemolen is uitgeperst bleven de lijnkoeken of oliekoeken over. De veekoeken werden in de winter aan koeien op stal gevoerd.

Na 1960 wordt boerenkaas de belangrijkste sector van De Producent.

ANEKNOTE

In 1854 vergeleek boer Jacobus van der Breggen uit Waddinxveen de opbrengst van omgerekend € 0,30 per liter melk met de opbrengst van kaas en boter. Een magere kaas van 6 kilo bracht omgerekend €3,90 per kilo op en een kilo boter €7,90. Die combinatie kaas en boter bracht 15% meer op.

Daarom begon Jacob in 1871 de eerste kaasfabriek van Nederland bij zijn boerderij.

In 1879 werd de centrifuge of melkontromer uitgevonden, waardoor room in enkele minuten van de melk werd gescheiden. De melkverwerking verschoof van de boerderij naar de stoomzuivelfabrieken.

In het veenweidegebied bleven de melkveehouders nog lang hun eigen kaas maken. De zelfkazende boeren traden niet toe tot coöperaties die een kaasfabriek opzette.

In 1942 tijdens de Tweede wereldoorlog begon kaasbedrijf De Producent met het verstrekken van een warme maaltijd aan het personeel, waarvoor met moeite een vergunning van de Duitsers werd verkregen. Er kwam bijna geen kaas meer omdat er ook grenzen waren gesteld aan de hoeveelheid kaas de boeren nog mochten maken.

Kaashandel-Maatschappij Gouda

bron o.a.: [Lies Elte](#)

Aan het begin van de Eerste Wereldoorlog werden in de kistenfabriek Belgische vluchtelingen ondergebracht, in november van dat jaar verhuisden naar de verwarmde kassen aan de Graaf Florisweg.

START - VERLEDEN

Jan van Eijk begon in 1870 een kaashandel in Naaiersstraat 22-23 en had bergruimte aan de Groenendaal 40-42.

In 1889 kocht hij op een veiling de voormalige blekerij De Blaauwe Haan en het woonhuis aan de Kattensingel van de bleker A. Jaspers, die de blekerij had de Drie Notenbomen bezat.

MENSEN

Jans kleinzoon Gerard van Eijk werd in 1921 directeur. De regering benoemde hem tot hoofdkeurmeester van het Rijkskantoor voor Melk- en Zuivelproducten, afdeling Kaas.

Een door Gerard van Eijk bedachte elektrische kaasschraap- en een kaaswasmachine werden gebouwd door de Goudsche Machine Fabriek Hupkes / voorheen Arends ook aan de Kattensingel. (zie ook Bouw & Machines)

TIJDLIJN BEDRIJF

Start in 1870

In 1889 kocht Van Eijk op een veiling de voormalige blekerij De Blaauwe Haan aan de Kattensingel.

Het bedrijf ontwikkelde zich voorspoedig en werd in 1912 *de Naamlooze Vennootschap Kaashandel Maatschappij „Gouda“*.

Op het terrein aan de Kattensingel, achter de panden, bouwde aannemer Nederhorst pakhuizen, een smelterij, een kistenmakerfabriek en stalling voor paarden, rijtuigen en vrachtwagens.

Na de Eerste Wereldoorlog was van Eijk de grootste particuliere kaashandel van Nederland en groeide de *Kaashandel-Maatschappij 'Gouda'* uit tot een kaasexporteur met een eigen binnenvaartvloot.

In de loop der jaren werden verschillende bedrijven overgenomen

In de jaren 1950-60 kwamen de aandelen in eigendom van de NCZ (Nationale Coöperatieve Zuivelcentrale).

Rond 1970 bouwde men het lelijke recht toe recht aan gebouw aan de Kattensingel.

In 1985 werd de NCZ-vestiging in Gouda overgedragen aan Melkunie Holland, dat ook de melkpoederfabriek aan de Nieuwe Gouwe had.

In 1989 is het complex aan de Kattensingel verkocht aan kaashandel Paul.

Het complex werd van 2013 tot 2018 verhuurd aan De Producent.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

Het gebouw aan de Kattensingel is in 2022 gesloopt om plaats te maken voor 35 woningen opnieuw onder de naam *De Blauwe Haan*.

ANEKNOTE - Kaasfabrieken

Kaas uit het veenweidegebied werd op de boerderijen gemaakt en als 'Gouda volvet' op de donderdagmarkt gebracht. Boeren werden zelfkazers genoemd, want alle melk werd op de boerderij verwerkt. Melk bevat 4% vet. Van tien liter melk is een kilo volvette kaas te maken, een pond (500 gram) boter, of een combinatie van beide. Bij de volvette Goudse kaas werd de melk niet of nauwelijks afgeroomd. De boeren in de waarden bleven hun volvette kaas nog tot 1977 naar de Goudse markt brengen.

In 1850 werd 300.000 kilo kaas op de markt gebracht en in 1929 was dat meer dan acht miljoen kilo. De kaas werd, na het wegen in de Waag, vanaf de kar *handjeklap* verkocht aan vertegenwoordigers van kaashandelaren en in een café betaald. Na de definitieve doorbraak van fabriekskaas verloor de Kaasmarkt haar betekenis. In 1977 was het voorbij. De wekelijkse kaasmarkt is nu alleen nog een toeristische attractie.

De kazen werden opgeslagen in pakhuizen die op veel plaatsen in de stad en aan de singels stonden. De Kaashandel was een bloeiende handel. In het Goudse telefoonboek van 1915 staan 20 kaashandelaren vermeld op nog geen 400 telefoonnummers.

De Goudse coöperatie Ons Voordeel (1892 – 1962)

START - VERLEDEN

In de tweede helft van de 19de eeuw werd Gouda een fabrieksstad met een grote arbeidsbevolking. Arbeiders van de Kaarsenfabriek in Gouda richtten in 1892 de Goudsche Coöperatieve Broodfabriek en Verbruiksvereniging 'Ons Voordeel' op. Aanleiding was de hoge broodprijs.

MENSEN

Het aantal leden groeide tot 2000.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werden veertig werknemers van Ons Voordeel ingeschakeld bij de distributie van levensmiddelen.

TIJDLIJN BEDRIJF

De coöperatie heeft 70 jaar in Gouda bestaan. De bakkerij stond eerst in de Lange Groenendaal (foto).

In 1896 werd de broodfabriek achter de huizen aan de Raam gebouwd (nu Tegelbakkerssteegje).

Voor de winkel en magazijn kocht men twee huizen aan de Raam 60/62; op de gevel prijkt nog steeds trots de naam van de coöperatie: *ONS VOORDEEL*.

Het complex aan de Raam omvatte een broodbakkerij, pakhuizen voor brandstoffen en huishoudelijke artikelen, was vertrekken, een schaftlokaal, een spreekkamer en een archief.

Eind jaren 1920 opende men filialen aan de Roemer Visscherstraat (hoek Vondelstraat) en aan de Karnemelksloot 107-113.

Later was er de ook de rijdende winkel.

Na de Tweede Wereldoorlog oorlog kregen de coöperaties concurrentie van grootwinkelbedrijven. Om die het hoofd te bieden ontstonden de latere Co-op supermarkten.

In 1960 werd de Broodfabriek verkocht aan Tricotagefabriek Engelvaart en werden de panden aan de Karnemelksloot van de hand gedaan.

In januari 1962 hield *Ons Voordeel* op te bestaan. In 1970 werd de winkel aan de Roemer Visscherstraat verkocht.

2021 Co-op verdwijnt uit straatbeeld na fusie met Plus. De Coop-winkels aan het Driewegplein, de Nieuwe-Marktpassage en Vuurdoornlaan gaan van naam veranderen.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

De coöperatie bood ook verzekeringen aan, was een spaarbank en had voor de dure brandstoffen een speciaal fonds.

ANEKNOTE

Nadat tricotage Engelvaart de broodfabriek verliet zijn de gebouwen over gegaan naar de gemeente Gouda. Diverse bedrijven en verenigingen maakten er gebruik van, onder meer het Leger des Heils en tafeltennisvereniging Vriendenschaar. In de voormalige winkel aan de Raam is sinds 1983 Buurthuis De Speelwinkel actief.

De voormalige Broodfabriek werd in 2015 verbouwd tot twee woningen.

Bas Weenink is geïnteresseerd in aanvullende informatie die iets opheldert van de geschiedenis van Ons Voordeel , maar ook in foto's van bijvoorbeeld de gebouwen (exterieur en interieur), ook uit de periode na 1960/1970, wanneer er andere instanties zijn gehuisvest. Na een melding op nieuwsbrief@diegoude.nl neemt Bas contact met u op.

Ijsfabriek

START - VERLEDEN

In 1888 begonnen banketbakker Jan Breebaart de Goudsche Glucosefabriek (stroopfabriek) aan de Lazarussteeg. Zij verkochten ook ijs.

In 1911 opende de Coöperatieve Ijsfabriek Willem Barendsz aan de Vest.

MENSEN

Jan en Anna Breebaart kregen vijf kinderen, maar overleefde vier van hen. Alleen de Johanna leefde langer en werd glasgraveur. Een deel van haar collectie is te zien in Museum Gouda.

Maria Breebaart--van der Klein was regentes bij het bestedelingenhuis aan het Nonnenwater - Rotterdamsche Veer - Lazaruspoort. In het bestedelingenhuis kregen mensen die niet in staat waren in hun eigen levensonderhoud te voorzien opgevangen in huisjes.

Chef Ijsfabriek van de Coöperatieve Ijsfabriek Willem Barendsz werd Cornelis Martinus Janssen.

De leiding van de glucosefabriek lag rond 1910 in handen van C. Jonker.

TIJDLIJN BEDRIJF

In 1935 werd de ijsfabriek nog uitgebreid met een dieselmotor en draaistroomgenerator.

De fabriek werd overbodig toen in de jaren 1950 elektrische koelkasten in winkels kwamen en nog later ook in de huishoudens.

Nu staat er Handelshuis C.J. Boer op het gebouw aan de Vest 202-206. Fa. C.J. Boer is een groothandel in voedingsmiddelen en levert onder meer de 50 liter vaten siroop voor de stroopwafels van Berg's Bakery aan de Groenendaal.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

De Goudsche Glucosefabriek verkocht ook ijs dat 's winters uit de Reeuwijkse plassen werd gehakt en dat in een speciale kelder achter de Derde Kade werd bewaard.

Er werd ook ijs bewaard in een kelder onder molen De Punt. Op verzoek werd het bij de slaggers aan huis bezorgd.

Later kocht men grote staven ijs die per schip van Rotterdam naar Gouda werden vervoerd. Bij warm weer bleef er na de reis niet veel van over.

De komst van het Gemeentelijk Elektriciteitsbedrijf zorgde in 1911 voor de oprichting van de Coöperatieve Ijsfabriek Willem Barendsz aan de Vest.

De Goudsche Glucosefabriek had een spoorbaantje dat liep van de Vest naar de Raam. In 1896 bouwde aannemer/wethouder Nederhorst een pakhuis en in 1910 aannemer Bokhoven een wagenloods aan de Lazarussteeg op de plek van twaalf oude percelen.

ANEKNOTE

Rond 1910 woonden Jan en Maria Breebaart aan het Regentesseplantsoen. Op het huis stond '*Bid en Werk*' later schreef iemand er onder: '*En doe zelf ook wat*'.

Melkfabrieken

START - VERLEDEN

Rond 1900 sloten de eerste zuivelfabriekjes zich aaneen om de verkoop van hun producten te bevorderen.

Ook richtten particulieren melkinrichtingen op om de kwaliteit van de consumptiemelk in de steden te verbeteren

Bleekersingel 40 - Stoomzuivelfabriek "Zuid-Holland" (waar nu de Kunstuitleen zit)
Peperstraat - De Vereenigde Zuivelbereiders "VB"

In 1899 bouwde de NV Gouda Fabriek van Melkproducten (later de NV "Goudsche Melkinrichting") een nieuw gebouw aan de Turfsingel 25-27.

In 1911 werd aan de Karnemelksloot 48-50 een melkfabriek opgezet voor de slijters coöperatie "De Combinatie" door de N.V. Zuivelfabriek en Melkhandel "Gouda" en de Coöperatieve Melkfabriek "Ons Ideaal",

Wat nu Gpi-De Gouwe heet begon in 1919 met het ophalen van melk bij de boeren. De 14-jarige Peter de Wolf haalde met paard en wagen de melkbussen op en bracht ze naar de melkfabrieken. Hij noemde het bedrijf "*Melkhandel Gouda P.v.d. Wolff*".

In 1929 begon N.V. De Galak een melkontvangststation tussen de Oude Brugweg en De Wijk, de zijtak van de Hollandsche IJssel. De Galak blijft tot 1951 in Stolwijkersluis.

MENSEN

FOTO RAAM - Zuivelhandel van Gerrit Hoogendoorn (1881-1945). Ten tijde van de foto was dit huisnummer 356, het pand is omstreeks 1960 afgebroken. De afzendster, Neeltje Schilt (1899-1979), kwam uit Hekendorp en was waarschijnlijk inwonend dienst/winkelmeisje. Mogelijk staat ze links op de foto met rechts Gerrits echtgenote Cornelia van Dijk (geb. in Stolwijk in 1888).

Ca. 1912-1915

Bron: *Nieuwsbrief nr. 113 Historische Vereniging Die Goude (november 2020) Een bijdrage van Bas Weenink*

TIJDLIJN BEDRIJF

De "Goudsche Melkinrichting" werd in 1939 overgenomen door *De Producent*.

In 1929 kocht Peter de Wolf het pand van de Combinatie aan de Karnemelksloot. Zijn eigen bedrijf werd de '*Stoomzuivelfabriek De Gouwe*' (foto) en een later bedrijf op hetzelfde adres kreeg de naam '*Zuivelfabriek De Goudsbloem*'.

Na de oorlog begon Peter van der Wolf de '*Machinehandel De Gouwe*'. Hij kocht machines uit de zuivelindustrie op en repareerde die. Ook regelde hij het galvaniseren van melkbussen. Galvaniseren is het aanbrengen van een dunne laag tin of nikkel op staal of ijzer om roest te voorkomen. Er werd een loods gebouwd waarin eind jaren vijftig ook machines werden gemaakt om glazen flessen en potten te spoelen. Het was het begin van de machinefabriek die nu Gpi-De Gouwe heet. (zie ook [Bouw & Machines](#))

De afdeling Melk van De Producent ging na de oorlog naar de melkfabriek aan de Nieuwe Gouwe, het latere Melkunie Holland dat is opgegaan in Friesland-Campina.

Melkunie Holland was de laatste melkfabriek in Gouda en sloot in 1993.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

GMI verkocht de melk per kan vanaf de kar door de melkventer. De karren met de koperen kannen van de GMI werden 's zomers omkleed met flanelen hoezen. (bron: Archief "Die Goude").

Het ketelhuis van de *Zuivelfabriek De Goudsbloem* aan de Karnemelksloot werd tijdens de 2^e Wereldoorlog gebombardeerd. De Goudsbloem stil te liggen.

De Galak pasteuriseerde verse melk. Daarna werd het met een schip naar Rotterdam gebracht.

Stroopfabrieken

START - VERLEDEN

In 1819 begon Jacob van Weteringen een van de eerste aardappelstroopfabrieken in Nederland .

In 1836 zetten Arie Schoneveld van der Cloet en David Westerbaan de Aardappelmeel en Sagofabriek Siroopfabriek 'Gouda' op aan de Hoge Gouwe 61.

In 1888 begonnen Jan Breebaart (1844-1920) en Maria Breedbaart-van der Klein 1888 - Goudsche Glucosefabriek (stroopfabriek) aan de Lazarussteeg – Nonnenwater.

MENSEN

Van 1860 tot 1880 woonde Arie en Jacoba Schooneveld aan de Oosthaven B 39, daarvoor woonden eerst bij de fabriek aan de Gouwe (westzijde C61).

TIJDLIJN

In 1842 werkten er 80 arbeiders bij de Siroopfabriek. Jaarlijks werden miljoenen kilo's aardappelen uit Groningen per schip naar de Gouwe gezeild. Later kwamen sago en tapioca uit Indië.

De stoommachine werd van september tot april gebruikt, niet in de zomer. Daarom besloot men in 1853 om de stoommachine in de zomer te gebruiken om kaarsen te maken. Samen met apotheker Andrinus van Iterson werd dat uitgetoet. Van Iterson had een manier om stearinekaarsen te maken in België gekocht.

Dat werd een succes en vijf jaar later werd de Kaarsenfabriek Gouda opgezet. Schoneveld en Westerbaan namen ook een aandeel in de kaardenfabriek.

In 1861 werd er gestopt met aardappelmeel en werd er tot 1941 alleen nog stroop gemaakt. In augustus 1870 werd de siroopfabriek 'Gouda' getroffen door een grote brand.

Omstreeks 1960 is het Goudse bedrijf opgehouden te bestaan en werden de gebouwen gesloopt om plaats te maken voor het voormalige arbeidsbureau aan de Hoge Gouwe 65. Nadat Reakt - Kwintes er enkele jaren gebruik van maakte is dat gebouw omgebouwd tot elf appartementen.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

De blekerijen kochten aardappelzetmeel dat werd gebruikt als stijfsel. Bij het strijken van het wasgoed wordt het extra soepel en kunnen kleuren opleven.

Ook boekbinders gebruikten stijfsel voor het samenvoegen van genaaide katernen tot een boekblok (uitgeverij Van Goor / Koch & Knuttel).

Het omzetten van verse aardappelen in stroop (glucose) ging door ze te koken in verdund zwavelzuur. Glucose wordt gebruikt in de Goudse Stroopwafels en als zoetstof in de veevoer- en levensmiddelenindustrie. Glucosestroop is minder zoet dan suiker.

Zwavelzuur was rond 1850 de kurk geworden waarop de chemische industrie dreef. Overal waar een zuur nodig was in scheidingsprocessen gebruikte men zwavelzuur. Zwavelzuur kwam in mandflessen van ongeveer 50 liter.

Behalve aardappelzetmeel werd er glucosestroop gemaakt. Klanten waren de veertig bakkerijen en twintig Goudse siroopwafelbakkers.

ANEKNOTE (bezit in de familie & kerk houden)

De latere directeur van de kaarsenfabriek was Hendrik IJssel de Schepper Schepper (1844-1909). Hij was de zoon Catharina Johanna Westerbaan, de zus van David Westerbaan die de Siroopfabriek opzette. Hendrik was een scheikundige en vertaalde het boek *Schets der organische scheikunde naar de nieuwere beschouwingen*. David Westerbaan, een van de oprichters van de stroop- en kaarsenfabriek- haalde hem naar de Gouda en in 1880 volgde hij Van Iterson op.

Jacobus Schoneveld van der Cloet (1865) woonde aan de Oosthaven, zoon van de mede-eigenaar van *De Goudsche Siroopfabriek*. Na het overlijden van Jacobus Schoneveld van der Cloet hertrouwde zijn weduwe in 1911 met Adolf Geitel, de weduwnaar van de zuster van Jacobus Schoneveld van der Cloet.

Adolf Geitel was een fabriekseigenaar uit Pruisen, het latere Duitsland. Geitel trouwde eerder (in 1888) met Margaretha Schoneveld van der Cloet, de dochter van Arie Schoneveld. Margaretha overleed in 1905.

Suiker- en chocolade: Bonera, Steenland chocolade

START - VERLEDEN

Bonera. In 1897 richtte de familie Arends aan de Lage Gouwe een koekfabriek op die in 1936 werd overgenomen door Theo Smulders. Hij begon de Bonera chocolade- en suikerwerkfabriek.

De latere **Steenland** chocoladefabriek begon in 1899 als bakkerij. Gerard Steenland leerde het vak bij Verkade in Zaandam.

De Goudse Suikerballenafabriek M. van Velzen uit 1917 had aan de Geertje den Bultsteeg het suikerpakhuis. Nu is verbouwd tot het Suikerpandje met twee gastenkamers. De suikerballenbakkerij stond aan de Turfmarkt.

TIJDLIJN BEDRIJF

Bonera, in 1947 was er naast machinatie nog veel handwerk: koken, gieten, vormpjes maken en vullen. Er golden strenge hygiënemaatregelen: veel handen wassen en het dragen van handschoenen en haarkapjes. De Polygoonfilm uit 1947 geeft een fraai beeld van het bedrijf.

Bonera: de snoepfabriek deed het goed maar kon niet uitbreiden aan de Lage Gouwe. Het bedrijf verhuisde daarom naar Breda en werd in 1961 overgenomen door de Duitse snoepfabrikant Haribo.

Er was een Steenland koek- en banketbakker aan de Kleiweg 78-81 en er was tot 1920 ook een Steenland suikerballenbakkerij in de Naaierstraat.

In 1954 begon Steenland chocolade-sigaretjes te maken. Het gaf de stoot tot de industriële aanpak.

Het verhaal over de broodfabriek van Steenland staat bij bakkerijen. In 1996 sluit de Verenigde Bedrijven Steenland sluit zijn broodfabrieken in Gouda en Klaaswaal. Daarbij verliezen 134 werknemers hun baan, waarvan 95 in Gouda.

In de Chocoladefabriek op Klein Amerika maakte Steenland vanaf 1971 chocolademunten en hagelslag. Het is tegenwoordig de grootste producent ter wereld van mooi verpakte munten, chocoladefiguren of chocoladesigaretjes. De fabriek staat sinds 1984 op het bedrijventerrein Goudse Poort en is een aantal keren doorverkocht. Momenteel is Steenland een onderdeel binnen Sino-Pacific Trading (Thailand)

Bij Steenland wordt gewerkt in een 3 ploegendienst.

4. WAT – PRODUCTEN - WAAR

Bonera maakte *Goudse Arendjes*: balletjes van suiker en stroop. En hopjes, de vierkante snoepjes. Ook werden er bonbons, chocoladerepen, pepermunt en fruitsnoepjes gemaakt. Er werd gewerkt met moderne machines, die door eigen monteurs werden onderhouden.

Van 1972 tot 1983 stond Steenland Chocolate op Klein Amerika. Dit verklaart meteen waarom je bij Kruim altijd een chocolademunt bij je koffie of thee krijgt!

Het pand van Bonera is verbouwd tot appartementen en de schoorsteen is verdween..

Bonera ging op in het familiebedrijf Haribo, dat in 2020 het 100-jarig jubileum vierde. Er werken 1150 mensen en Haribo heeft een omzet van €190 miljoen.

ANEKNOTE

In de laatste hongerwinter van de Tweede Wereldoorlog was er bij Bonera aan de Nieuwe Haven een opslagruimte voor de afdeling 'Kindervoeding'.

Johannes van der Kist ging er als kind heen. Maar niet van harte. „*De lucht van het suikerwerk hing hier nog. Er was geen korreltje suiker meer te vinden. Dus de twee borden kwark die we kregen waren behoorlijk zuur. Veel kindermagen konden het voedsel niet meer verdragen. Ze braakten het op weg naar huis weer uit.*”

In de Chocoladefabriek (bibliotheek) op Klein Amerika heeft Florian de Visser het productieproces, de machines en de mensen die er werkten zichtbaar gemaakt. Op de vloer is te zien hoe de Chocoladefabriek destijds was ingericht.

Bakkerijen

In het begin van deze eeuw had men in Gouda wel vijftig a zestig kleinere en grotere bakkertjes in Gouda.

START - VERLEDEN

Kamphuisen geldt als de bedenker van de stroopwafel. Pieter Kamphuisen nam de kousenwinkel aan de Lange Tiendeweg over van zijn vader, maar dat gaat niet goed en in 1810 besluit hij om koeken te gaan verkopen.

In 1872 begon Johannes **Punsilee** een koekjesbakkerij: Gouda ruitjes, Gouda sprits, Goudse mop, of Goudse Jan Hagel.

In 1890 begint **Dirk van Dijk** een winkel in brood en bakkerswaren in de Doelenstraat 32. Er werd brood en beschuit verkocht. Na de 2e wereldoorlog heeft Van Dijk ook “broodlopers” met handkarren die langs de deuren gaan.

De latere **Steenland** chocoladefabriek begon in 1899 als bakkerij. Gerard Steenland leerde het vak bij Verkade in Zaandam.

In 1902 bouwden de gebroeders Dercksen **De Eierenkorf** aan de Eerste Kade 29 een fabriek voor “drups, chocolade en suikerwerken” die later ook beschuit- en koek produceerde.

Van Vliet begon in 1920 met het bakken van stroopwafels aan de Lange Groenendaal. Sinds 1989 is van Vliet's Siroopwafels een deel van het familiebedrijf Van den Berg.

Honderd jaar geleden bestond N.V. Bakkerijen v/h B.de Groot en E.Weaver aan de Kleiweg 46-48.

In 1965 begon stroopwafel fabrikant **Markus** met het bakken van de siroopwafels. Zijn zoons Jan en Leo Markus begonnen hun eigen stroopwafelbakkerij in Waddinxveen.

MENSEN

Bertus Punselie was in 1945 de bedenker van “de vervanger van de Goudse stroopwafel”. Hij plakte twee Goudse ruitjes op elkaar met een stroopvulling van karamel ertussen en de Punselie was geboren.

Toen Bertus met pensioen ging namen zijn twee zonen het bedrijf over. Nu maakt het bedrijf, onder leiding van kleinzoon Ronald Punselie, 40.000 koekjes per uur in de Spieringstraat 107 De familie Anker is de naam achter banketbakkerij de Vlaam, Sinds 1875 is het bedrijf gegroeid. In 1987 kochten Jan en Anja banketbakkerij de Vlaam, Vanaf dat moment groeit het bedrijf naar 6 winkels en een moderne bakkerij. In 1995 kopen zij het geheime Kamphuisen recept.

TIJDLIJN BEDRIJVEN

Kamphuisen:

In 1829 begint Pieter Willem een heuse koekenbakkerij op de Gouwe 19, hoek Peperstraat. Zijn zoon Teunis koopt rond 1865 het pakhuis op de Peperstraat 24

In 1969 overlijdt Cees Kamphuisen, zijn vrouw zet het bedrijf, met zes man personeel voort, maar kan het niet volhouden. Ze zet verkoopt het pand aan de Gouwe 16 en het geheime recept aan banketbakker Verweij.

Verweij besluit het bakproces te automatiseren en laat een speciale oven bouwen.

In 1995 koopt Jan Anker van De Vlaam het geheime recept en de siroopwafeloven van Verweij.

Jan Anker ontwikkelt vanuit de zijn bakkerij in Waddinxveen de vol automatische siroopwafel machine. Die siroopwafelmachine verhuist later terug naar Gouda.

De Kamphuisen Siroopwafelfabriek is nu gevestigd op de Markt 69, het adres waar bakker Verweij ook al de Kamphuisen Siroopwafel bakte.

De Eierenkorf bouwde in 1912 een motorgebouw en schaflokaal voor het personeel. De firma had een winkel met bovenwoning aan de Westhaven 47. In 1933 mag N.V. Beschuit-, Koek- en suikerwerkfabriek "De Eierenkorf" uitbreiden aan de Karnemelksloot 51.

Punselie bakte vanaf 1945 de wafels in een oven, waardoor de arbeidskosten konden worden teruggedrongen. Later verpakten ze de koekjes met de eerste Nederlandse verpakkings-machine.

Steenland broodfabriek

Er was een Steenland koek- en banketbakker aan de Kleiweg 79-81 en er was tot 1920 ook een Steenland suikerballenbakkerij in de Naaiersstraat.

De broodfabriek stond aan de Nieuwe Haven 1 en het kantoor was op Nieuwe Haven 26.

In de regio Gouda zijn zeven eigen winkels en levert het bij voorbeeld de Hema.

Met de IJzeren Hond werd brood en banket uitgevent in de wijken van Gouda

In 1989 bezoeken zeventuizend mensen bezoeken de open dag van Brood- en banketbakkerij Steenland. Het familiebedrijf is inmiddels de grootste bakkerij uit de regio, die 250 mensen 'aan hun dagelijks brood helpt'.

In 1996 sluit de Verenigde Bedrijven Steenland sluit zijn broodfabrieken in Gouda en Klaaswaal. Daarbij verliezen 134 werknemers hun baan, waarvan 95 in Gouda.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

Stroopwafels werden vroeger gemaakt met oude koeksnippers, deegresten en stroop en waren erg goedkoop. Ze werden *armenkoeken* genoemd.

In 1960 telde Gouda nog 17 stroopwafelfabrieken, rond 2000 nog slechts vier.

Vandaag de dag zijn er nog maar drie: Van Vliet/Van den Berg, tegenwoordig Berg's Bakery, Kamphuisen en Markus.

ANEKNOTE

Kamphuisen Siroopwafels zijn gebakken volgens een recept uit 1810. Het vermaarde recept van de wafel wordt altijd geheim gehouden; in een verzegelde enveloppe uit 1810. Er is twijfel over dit verhaal, omdat voor het maken van stroopwafels gasstellen nodig zijn en de gasfabriek in Gouda er pas in 1853 kwam.

Groenten

START - VERLEDEN

De groenteveiling aan de Houtmansgracht werd opgericht in het jaar 1903.

In 1914 bestond aan de Graaf Florisweg de N.V. Snijgroenkwekerij v/h Gebr. Steensma

1916 - Witlofkwekerij NIBO Nico Both leerde tijdens de Eerste Wereldoorlog van Belgische vluchtelingen het kweken van 'Brussels lof' de basis voor zijn grote witlofkwekerij.

In 1917 begon Willem Woldering "Woldering's Fabriek van Gedroogde Groenten en Aardappelen of Fabriek voor Groentedrogerij" met als merk Woldering's Goudsche Gestampde Pot

MENSEN

Groenteveiling

- 1 Op de groenteveiling en bij openbare gelegenheden als markten en kermissen waren ze present: gekke Bertus, Jan Kak of Leen Konijnendijk, bijgenaamd de Leugenaar.
- 2 Juffrouw Van Velzen vloog iedere man die in haar nabijheid kwam om de hals, omdat zij vond dat 'omhelzen' zo mooi rijmde op haar achternaam.
- 3 Ook onder de tuinders en handelaren huisden merkwaardige typen, zoals de groentenman Koppendraaier, die al zijn winst in drank omzette, of Bertus Kok, die bij aanvang van de veiling luid schreeuwde: 'De bone benne wakker!'.
 - **Bron: Verzamelaars van bloemkolen en merkwaardige figuren - Henny van Dolder-de Wit**

Goudsche Gestampde Pot. Na twee jaar gaat Woldering failliet. De fabriek heeft in *Gouda* gestaan aan het Jaagpad 55 (tegenover De Producent). Het onroerend goed werd door de Gemeente Gouda gekocht voor bijna 26.000 gulden. Willem werd later "directeur der Maatschappij tot Exploitatie van Bouw en Weigronden".

TIJDLIJN BEDRIJF

Groenteveiling 1903 - 1965

Vanaf 1918 behoorde het veilen in de open lucht tot het verleden en verrees er voor een bedrag van 18.000 gulden een houten gebouw.

Vanaf 1924 tot 1926 werd er op donderdagmorgen ook een eierveiling gehouden.

Vanaf 1924 tot 1926 werd er op donderdagmorgen ook een eierveiling gehouden. Na de aanleg van de spoortunnel werd de veiling in 1938 verplaatst naar de Bodegraafsestraatweg, waar het tot 1965 heeft gedraaid.

NIBO

De Belgische vluchtelingen uit Vluchtelingenkamp Gouda leerden Both om "Brussels lof" te telen. Later pakte hij de teelt van witlof groots aan. De wortels, waaruit in de winter het witlof groeit, werden in de zomer in de buurt van Gouda geteeld en later op Goeree.

Na de oorlog 1940-1945 breidde het bedrijf zich snel uit onder de naam NIBO en nam het in 1957 16 hectare in gebruik aan de Thorbeckelaan/Bloemendaalseweg.

In de jaren 1980 werd overgegaan op watercultuur en was de grond niet meer nodig. *„Er kwamen andere werknemers. Vroeger hadden we mensen die met een schop konden graven en veel /waar werk moesten doen. Tegenwoordig werken wij voor 90 procent met dames die veel lichter werk verrichten. In mijn begintijd werkten we alleen met Marokkaanse gastarbeiders.”*

Halverwege de jaren 1980 lag de grond ongebruikt.

Later werd op het terrein de Gaardenbuurt gebouwd met 289 woningen.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

In 1989 werd NIBO geleid door zijn drie kleinzoons en werkten er 170 mensen. NIBO in Gouda was goed voor 70 ton witlof per week.

ANEKNOTE

Belgische vluchtelingen 1914-1919

Gedurende de eerste maanden van de Eerste Wereldoorlog (1914-18) vluchtten een miljoen Belgen naar Nederland. De regering ontving de zuiderburen met open armen. De bevolking nam toe tot 7,2 miljoen.

In 1914 was in Gouda een steuncomité opgericht: "*Het Comité tot Steun aan Noodlijdenden door de Mobilisatie*". In november 1914 waren er in Gouda 1444 Belgische vluchtelingen. Naast opvang bij particulieren werden de Belgen ondergebracht in kaaspakhuizen, in de sociëteiten *Ons Genoegen*, *De Reünie* en *Katholieke sociëteit* en op een boot in de haven.

Een groep particulieren regelde opvang in verwarmde kassen van de N.V. Snijgroen-kwekerij v/h Gebr. Steensma aan de Graaf Florisweg. Steensma's handel was door de oorlog ingestort.

Op kosten van Steensma werden de kassen ingericht als winterkamp met verwarmde slaapzalen voor 2.400 vluchtelingen. Later kwamen er houten barakken bij voor een school, ziekenboeg, katholieke kerk en werkplaatsen.

Steensma sloot een contract voor de opvang van 2400 vluchtelingen met de regering. Die betaalde Steensma 10 cent per dag per vluchteling voor de opvang, dat is [omgerekend] bijna €80.000 per maand. Plus maandelijks [omgerekend] €67.000 voor personeel, medische dienst, inrichting en verwarming.

Er kwam een Commissie van Toezicht. Burgemeester Martens was erevoorzitter en de directeur van de Stearine Kaarsenfabriek, Isak IJssel de Schepper, werd voorzitter. De Schepper was ook commissaris bij de Snijgroenkwekerij. Steensma zelf was ook lid van de commissie van Toezicht.

Maar, gemiddeld verbleven er geen 2.400 maar ongeveer 1.450 vluchtelingen in Vluchtoord Gouda. De regering betaalde wel voor de contracteerde 2400 mensen. Daardoor was Vluchtoord Gouda duur. Bovendien waren de voorzieningen slechter dan in andere kampen.

Het kamp werd streng bewaakt door de Rijksveldwacht en Marechaussee. Het verblijf was aan strikte regels gebonden. Zo mocht men niet zonder toestemming van slaapplaats veranderen, het was verboden om eten te morsen. De vluchtelingen moesten van negen uur 's avonds tot zeven uur 's morgens in het Vluchtoord aanwezig zijn. Wie een nacht niet in het Vluchtoord was, verspeelde zijn recht op opvang

Bij de levering van goederen en eten ontstond vriendjespolitiek. De Goudse winkeliers kregen hoge prijzen voor hun leveringen. Voorzitter IJssel de Schepper erkende openlijk dat Gouwenaars goed aan het vluchtoord verdienden.

De minister van Binnenlandse Zaken wilde het dure kamp opheffen, maar kweker Steensma eiste een schadevergoeding voor contractbreuk.

De oorlog duurde veel langer dan in 1914 werd gedacht. Onder druk halveerde Steensma de dagprijs in 1916. In de Tweede Kamer noemde de minister de "*Goudse kwestie*" een schande, maar hij had het contract niet kunnen openbreken.

In 1918 werd Isak de IJssel de Schepper ontslagen. De vluchtelingen waren het hiermee oneens en stuurden een rekest aan koningin Wilhelmina. Pas na elf jaar kreeg IJssel de Schepper enig eerherstel.

In november 1918 was de oorlog afgelopen en vertrokken de meeste vluchtelingen terug naar België. Vluchtoord Gouda werd in 1919 opgeheven, de inboedel verkocht en de gebouwen gesloopt.

Foto's <https://www.wereldoorlog1418.nl/vluchtelingen/kamp-gouda/index.htm>

EYE-film

Drinkwater - Oasen

START - VERLEDEN

In 1883 wordt de Goudse Waterleiding Maatschappij opgezet.

TIJDLIJN BEDRIJF

In de 19e eeuw is Gouda druk en vies. De Gouvenaars gebruiken water uit de gracht of uit een put om te drinken en om mee te wassen. Riolering bestaat nog niet. Als de grachten worden doorgespoeld, staat het lage deel van de stad blank. Cholera-epidemieën breken uit. Duizend van de 15.000 Gouvenaars overlijdt hieraan. Vier van de tien kinderen sterft in het eerste levensjaar. De levensverwachting in Gouda was vijftig jaar, zo'n acht jaar minder dan het gemiddelde in Nederland.

Van 1868 tot 1921 nam de waterschuit op anderhalf uur afstand varen van de stad zoet water uit de IJssel in. Dat werd naar de stad vervoerd. De watertonnen stonden op het stadserf. Voor één cent per emmer van 12 liter [€0.11 in 2018] werd schoner water verkocht. In 1883 stonden er zeventig watertonnen in de stad. Na enkele jaren verdwijnt de cholera.

In 1883 wordt de Goudse Waterleiding Maatschappij opgezet. Die levert voor het eerst gefilterd water aan 165 woningen. Een jaar later zijn 800 huizen aangesloten.

Vanaf 1904 werden de huizen in De Korte Akkeren aangesloten op de waterleiding.

De kwaliteit van het water uit de IJssel werd slechter, zodat in 1916 besloten werd water uit de Lek te gaan pompen, maar het duurde nog tot 1968 voordat er een voldoende dikke pijpleiding was aangelegd van Bergambacht naar de stad. De maatschappij schakelde in 1921 over van oppervlaktewater op grondwater.

In 1955 nam de gemeente het eigendom van de *Goudsche Waterleiding Maatschappij* over.

In 1969 werden twee bassins bij de watertoren veranderd in zwembaden. Via een lange ijzeren loopbrug over de Rotterdamseweg was het zwembad te bereiken. Het Torenbad was een enorm succes.

In 1990 gingen een aantal drinkwaterbedrijven samen in *Waterleiding-bedrijf Zuid-Holland Oost* (WZHO) en later *Hydron*. In 2005 werd *Hydron Zuid-Holland* omgedoopt tot *Oasen*.

Nu zorgt Oasen voor het drinkwater in Gouda. Langs de Lek wordt grondwater opgepompt en in Bergambacht gezuiverd. Zandfilters, ontharders en actief kool halen de ongewenste stoffen eruit. De ontwikkelingen staan niet stil. Oasen zet in op innovatie en duurzame technieken, zoals filtratie met membranen.

WAT – PRODUCTEN - WAAR

Uiteindelijk maken mensen het verschil. Procesoperators in de zuiveringsstations gebruiken moderne technieken. Dan doen ook de monteurs om de leidingen in goede conditie houden. Bij Oasen werken zo'n 300 mensen om 48 miljard liter drinkwater per jaar te leveren aan de regio Gouda. Oasen heeft een leidingennet van 700 kilometer.

ANEKNOTE

In 1883 werden de eerste 165 huizen aangesloten op een waterleidingnet. Na een jaar waren dat er bijna 800. Het jaarverslag van de gemeente zei daarover: ‘Door de gehele stad werden in straten sleuven gegraven. Nadat die gedicht waren klonk de grond aanzienlijk in, zodat de straten er zeer ongelijk en met vele gaten bijliggen”

Gouda >1850

Gouda rond 1850 – druk, vies en ziek.

Vrijwel alle 15.000 inwoners woonden nog binnen de singels. Nu zijn dat er 8.000. Er stonden ongeveer 2.700 woningen in de stad en er werden kamers getimmerd achter de huizen: in de sloppen en stegen. Ook alle bedrijven werkten vanuit panden binnen de singels.

Het was druk en vies. Er was geen riolering, in de slootjes (zijlen) achter de huizen hoopte de rommel en mest zich op. Drinkwater kwam uit de gracht of uit een put. Wateroverlast kwam regelmatig voor, vooral als de grachten werden doorgespoeld, dan stond het lage deel van de stad blank. Meerdere cholera epidemieën braken uit en er overleden ongeveer duizend Gouwenaars. Vier van de tien kinderen stierven in het eerste jaar. Daarna was de levensverwachting ongeveer vijftig jaar, destijds zo'n acht jaar minder dan het gemiddelde in Nederland.

Arm Gouda – voedselvoorziening >1850

In 1842 was meer dan een kwart van de Goudse bevolking aangewezen op bedeling en armenzorg. In de wintermaanden was er veel werkloosheid. Er werd een Vereeniging voor Werklieden opgezet waar arbeiders in de zomer iets konden sparen zodat ze in januari wat geld kregen om 'de winter door te komen'.

Werkinrichting tot wering der bedelarij te Gouda 1849 – 1941

In 1849 werd in de oude Latijnse school aan de Groeneweg een werkplaats opgezet. Zeshonderd stadgenoten verplichtten zich tot een gezamenlijke betaling van circa zeven gulden per dag [omgerekend € 70]. Het doel was om arme mensen werk te bieden, zodat de bedelarij zou afnemen. Omliggende gemeentes klaagden over het aantal Goudse bedelaars. *Gouwenaar* werd een scheldnaam voor landlopers en bedelaars.

In januari 1854 vroegen op één dag 936 mensen om werk en eten. De werkers ontvingen per dag maaltijden en drie centen (omgerekend € 0.35). In 1973 werd het tehuis wegens bouwvalligheid gesloten. Tot 1860 stuurde Gouda vijftig bedelaars naar de strafkolonie Veenhuizen.

Arme wezen kwamen in het weeshuis terecht, waar ze geen opleiding kregen maar direct aan het werk gezet werden. In 1847 stuurde Gouda twintig weeskinderen naar Veenhuizen, waar er zes overleden. Het weeshuis in Gouda heeft tot de Tweede Wereldoorlog dienstgedaan.

De Hervormde Kerk had een Armenkerk in de Peperstraat. Daar kwamen zondags zo'n 500 arme sloebers die zich niet meer durfden vertonen in de deftige Sint-Jan. Zij kregen een genummerd blikken plaatje van de kerk dat recht gaf op een wekelijkse uitkering.

Aardappelen

Aardappelen vormden in de negentiende eeuw het belangrijkste volksvoedsel. In 1885 at een Nederlander 300 kilo aardappels per jaar, nu nog maar 26 kilo (*bron: Eten en eetlust in Nederland, van Anneke H. Otterloo*)

Aan soep toegevoegd verhoogden aardappels de voedzaamheid en brachten die op de gewenste dikte.

In 1845 mislukte de aardappeloogst en door de lange en koude winter van 1847 ontstonden er voedseltekorten en kwamen er honderden mensen om door tyfus en cholera. De strenge winter van 1853 en het mislukken van de aardappeloogst veroorzaakten honger, cholera- en tyfusepidemieën. Onder arbeiders nam het gebruik jenever een schrikbarende omvang aan.

Soep verstrekking 1804-1952

De Soepcommissie deelde in de wintermaanden porties soep uit.

In de wintermaanden van 1854 haalden 850 mensen tot vier keer per week een emmertje soep bij de gaarkeuken aan het Nonnenwater.

De gemeente betaalde de ingrediënten door het verkopen van “soeplijsten”, een bonnenboekje voor 36 liter (erwten)soep voor omgerekend €35. De soeplijsten werden verkocht aan winkeliers, particulieren en officieren van het garnizoen. Zij deelden de bonnen uit waar dat het meest urgent was: aan gezinnen die in armoede verkeerden, diaconieën of andere verenigingen van weldadigheid.

Tijdens de slechte situatie van de 19^e eeuw boden kerken en liefdadigheid verenigingen hulp. Eén daarvan was de ‘Vereniging tot bereiding en uitreiking van economische soep met de naam ‘*Vriendschap en Weldadigheid*’, (1804-1952) met als doel: ‘*het financieren en organiseren van de uitdeling van verantwoord bereide soep aan de armen*’. De vereniging werd pas in 1952 opgeheven.

De Vereeniging Armenzorg (1897-1947) bood levensmiddelen, brandstoffen, ligging en dekking, een enkele maal in een renteloos voorschot aan. De geldelijke bedeling bestond uit giften en voor oude lieden soms een wekelijkse ondersteuning.

Volksgaarkeuken 1889 – 1987

Uit het legaat van Henriëtta Hoffman kon in 1889 de Hoffmanskeuken aan de Keizerstraat worden geopend. voor “het verschaffen van maaltijden tegen lage prijs aan de arbeidende stand”. In deze Volksgaarkeuken kon men zeven dagen per week een warme maaltijd krijgen. Pas in 1987 besloot de gemeenteraad de gaarkeuken op te heffen. *Bron: Tidinge - 2011-4 Henny van Dolder – de Wit*

1909 In de volksgaarkeuken zijn in januari 2204 ½ porties eten verkocht (1677 ½ van 10 cent en 427 van 15 cent). Tien cent zou nu €1.20 zijn. Afgehaald werden : 1353 ½ porties (1313 ½ van 10 cent en 40 van 15 cent) *bron: Tidinge 2009*

1915 - Broodkaarten

De gemeente Gouda begon in mei 1915 met het verstrekken van broodkaarten. Gouwenaars konden op het stadhuis een verzoek indienen om goedkoop brood te mogen ontvangen. Uiteindelijk werden niet minder dan 3091 broodkaarten verstrekt.

1930-1940 Economische crisis

Ook tijdens de economische crisis van 1930 tot 1940 kregen werklozen soep uitgedeeld. In 1935 waren dat 800 porties per dag.

Men probeerde zoveel mogelijk lijsten te verkopen, maar de rooms-katholieke pater in Korte Akkeren wilde geen lijsten meer kopen, hij voelde niets voor neutrale hulp en had liever zijn eigen Vincentiusvereniging (>1849).

1940-1945 Tweede Wereldoorlog

In mei 1940 verhuisde de soepketel naar het tapijthuis aan de Molenwerf.

Door schaarste in de Tweede Wereldoorlog kwam er in 1942 een einde aan de uitdeling. In 1952 besloot men de vereniging op te heffen.

De ketel voerde men af naar de firma Sas aan de Turfsingel.

1942 Warme maaltijd bij De Producent

Al in 1942 begon kaasbedrijf De Producent met het verstrekken van een warme maaltijd aan het personeel, waarvoor met moeite een vergunning van de Duitsers werd verkregen.

Er kwam bijna geen kaas meer omdat er ook grenzen waren gesteld aan de hoeveelheid kaas de boeren nog mochten maken.

1944 Kwark en pap

In 1944 werd in Gouda een centrale keuken ingericht om van daar uit warm eten rond te brengen. Men wist de winter 1944/1945 een hongervinter zou gaan worden.

De Producent werd ingeschakeld voor de opslag van de voorraden grondstoffen. Het personeel werd daardoor behoed voor tewerkstelling in Duitsland.

Men wist de voorraden een beetje op peil te houden en er nog een beetje redelijke kwark en pap van te maken.

Tijdens de hongervinter viel de stoom vaak langdurig uit en werd in De Producent stroom gemaakt voor de keukens en de ziekenhuizen.

1944 Kindervoeding bij suikerfabriek Bonera.

Ook Bonera aan de Nieuwe Haven had een opslagruimte. Tijdens de Hongervinter in 1944/45 was hier de afdeling 'Kindervoeding' gevestigd.

Johannes van der Kist ging er als kind heen. Maar niet van harte. „*De lucht van het suikerwerk hing hier nog. Er was geen korreltje suiker meer te vinden. Dus de twee borden kwark die we kregen waren behoorlijk zuur. Veel kindermagen konden het voedsel niet meer verdragen. Ze braakten het op weg naar huis weer uit.*”

1945 Zweeds wittebrood

Eind januari 1945 kreeg het Zweedse Rode Kruis toestemming van de Duitsers om meel te leveren aan het hongerende Nederland.

Door tegenwerking van de Duitsers duurt het nog een maand voordat het meel in Nederlandse bakkerijen gebruikt kan worden voor het bakken van het Zweeds wittebrood, dat in maart 1945 aan de bevolking van Nederland uitgedeeld wordt.

Op de foto staat het winkelpersoneel van Albert Heijn op de Markt in Gouda klaar met het Zweedse brood.

1945 Levensmiddelen „gedropt”

Uit De Producent verhalen

Een paar dagen voor en enkele dagen na de bevrijding hebben Amerikaanse en Engelse vliegtuigen levensmiddelen „gedropt” langs de Provinciale weg en Moordrechtse dijk.

De Producent werd aangewezen om de goederen beveiligd op te slaan en ter beschikking te stellen van het Distributiekantoor. Het personeel en de schooljeugd van de middelbare scholen werden hierbij ingeschakeld. (Bron: *De Producent 40 jaar - 1915-1955 A. van Wijnen*)

Ook de Viruly zeepfabriek werd in de week voor de bevrijding in 1945 gebruikt als opslagplaats voor door vliegtuigen afgeworpen voedsel. Het personeel schreef: *“Wij waadden door stapels worst, vlees, kaas, chocolade en andere heerlijkheden in blik.”*

2005 De Voedselbank Gouda

Nu vermindert de Voedselbank Gouda de armoede in Gouda. De vraag naar voedsel komt van mensen die van weinig geld moeten rondkomen.

Het was initiatief van de Raad van Kerken, Diaconaal Platform Gouda en Christen Unie.

De Voedselbank is gevestigd op het Stationsplein 7 en heeft de beschikking over een grote hal en opslagruimtes met koel- en vriescapaciteit.

De eerste 26 pakketten werden klaargemaakt in de kerk aan de Krugerlaan. Het aantal klanten is gestegen tot 300 en is zelfs een tijd meer dan 400 geweest. De Voedselbank Gouda is een organisatie met 75 vrijwilligers.

Het voedselaanbod komt van allerlei bedrijven en particulieren. Voedselhulp moet tijdelijk zijn, daarom wordt samengewerkt met organisaties die de klanten helpen om weer op eigen benen te staan.