



Grote melkbussen zijn van staal gemaakt. Ze moeten tegen een stootje kunnen omdat ze zeven dagen per week 365 dagen per jaar worden gebruikt. De kleinere melkbussen zijn van verschillend materiaal: naast staal zijn ze wel van koper, zink of emaille gemaakt.

In de grote melkbus en in de witte emaille bus staat een handkarn. Dit is een steel met eronder een schijf met gaten. In de bus zit de afgeschepte room van de melk. De boerin beweegt de steel met de schijf in de bus met room en brengt deze in beweging. Door langdurig de room in beweging te brengen klonten de vetbolletjes samen en scheiden zich af van de karnemelk. Wanneer de boter sterk is samengeklont, giet de boerin de karnemelk af. De boter doet ze in de houten bak (zoals op de voorgrond). Ze kneedt met de hand de laatste karnemelk uit de boter. In de houten bak zit aan de smalle zijde een gaatje waardoor deze melk kan weglopen naar een emmer die eronder staat. De karnemelk is voor menselijke consumptie. In de melkfabriek vinden dezelfde handelingen plaats: het koelen en opromen van de melk, het afscheppen van de room van de melk en het karnen van de room tot boter.

In dit productieproces ontstaan drie producten: boter, karnemelk en ondermelk. Slechts een klein deel van de melk gaat onbewerkt door naar klanten in de steden. Zo heeft de coöperatieve stoomzuivelfabriek Garmerwolde-Thesinge het Academisch Ziekenhuis Groningen (nu UMCG) bijvoorbeeld jarenlang als klant. Het verwerven van grote klanten gaat door middel van aanbesteding en inschrijven. De provincie Groningen heeft tientallen zuivelfabrieken gehad; de stad Groningen heeft er ook een aantal, waarvan de grootste en bekendste van DOMO aan de Friesestraatweg ligt.

Erfgoedorganisatie: Melkfabriek Garmerwolde

Oneliner / quote: Wanneer de boter sterk is samengeklontert, giet de boerin de karnemelk af

Fotografie uitsnede: Anton Tiktak

Fotografie: Anton Tiktak