

EEN SYMPHONIE VAN ZOETIGHEID BIJ VAN MELLE IN BRESKENS OP BEZOEK

BRESKENS! STERK IN AARDRIJKSKUNDE ben ik nooit geweest. 'k Wist alleen, dat ik het ergens „beneden in Zeeland” zoeken moest.

'k Wist ook, dat daar een firma Van Melle was, die toffees maakte, en zelfs, sinds ik een klein nichtje eens met wat „lekkers” blij maakte, dat die goed waren.



Het „bedrijf” in 1900.

Maar verder...

Tot ik voor kort onverwachts in de gelegenheid gesteld werd daar een bezoek te brengen, en voor de eene verrassing na de andere gesteld werd.

't Zou den meesten mijner lezers vermoedelijk net ge- gaan zijn als mij.

Op echt Geldersche, sobere wijze opgevoed, werd mij van jongsaf een groote afkeer van snoepen bijgebracht.

Onwillekeurig denk je dan, dat anderen het ook niet doen, en vooral niet in deze moeilijke tijden, waarin de meesten blij en dankbaar zijn het allernoodzakelijkste voor hun levensonderhoud te ontvangen.

En toffees eten achtte ik tot voor kort nog snoepen. Ik kon me daarom moeilijk voorstellen, dat een fabriek waar toffees gemaakt worden — verder reikte mijn kennis nog niet — en bovendien in een uithoek van het land gelegen, iets grootich of bloeiends zijn kon.

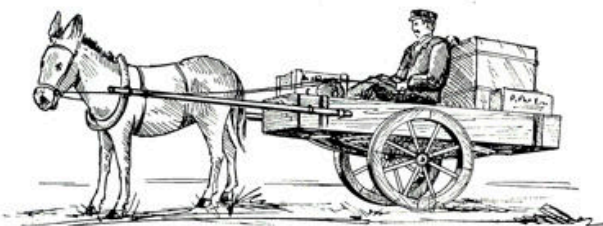
En ik vond daar een bedrijf zóo imposant, en zóo Amerikaansch gemoderniseerd, dat het met elke voorstelling, die ik mij onderweg gevormd had, spotte.

Een bedrijf met een wereldnaam, dat zijn producten, ongedacht talrijk, gevarieerd en verfijnd, vooral in de tijden, toen hooge tolmuren nog niet de gezonde export vermoordden, naar vrijwel iedere haven der vijf werelddeelen verscheept zag, en met een opbloei en uitbreiding zóo romantisch, en een productiesysteem zoo overweldigend, en tot ons, 20e eeuwers sprekend, dat het mij interessant leek u hierover iets te vertellen.

Het zou de moderne illustratie kunnen zijn — en dan op zakelijk gebied — der gelijkenis van het mosterdzaadje.

Héél klein en nederig is het begin.

Er was een bakker, aan gindsche zijde van de



Schelde, in het Vlaamsche land, die liefhebberij had in suikerwerk, die er met zijn ezelwagentje op uit trok om ook anderen dan de inwoners van „Bresjes” daarvan te doen genieten. Die bakker had zoons, energieke, jonge kerels, met vaders gave, en jeugdige energie en voortvarendheid.

Die zonnen op uitbreiding, vergrooting. De oudste,

I. van Melle, de tegenwoordige directeur der N.V. Van Melle's Confectionery Works, begon in 1900 met een broer en een knecht, geholpen door een 1½ P.K. petroleummotor en een onuitputtelijke dosis werkkracht en energie, het bedrijf, dat thans al jaren tot de groot-industrieën gerekend wordt.

Het is werkelijk verwonderlijk dien ongelooflijken groei te volgen.

Door studiereizen naar Engeland, Amerika en Duitschland werden de kennis vergroot, de fabricagemethoden geleidelijk gemoderniseerd, en het afzetgebied uitgebreid tot buiten gemeente-, provincie-, land- en werelddeelgrenzen.

In 1905 verving een Peugeot, nu een voorwereldlijk automobiemonster, toen een zeer geavanceerd voer-voermiddel, het ezelkarretje.

„Gideon”-booten volgden, en overbrugden het water, dat hen van Noord-Nederland scheidde; groote tractors namen in de groote havensteden het verder transport over, naast den trein.

En zelfs die moderne, snelle middelen van vervoer bleken ontoereikend, en zien zich dit jaar aangevuld door een eigen vliegtuig, dat ook den naam Van Melle en zijn producten door de lucht zal voeren.

Fabriek na fabriek verrees naast het kleine oude pand, waarin begonnen werd, de eene machine na de andere vermenigvuldigde de productiemogelijkheden, het arbeiderstal werd verhoonderdvoudigd, de artikelen, steeds verfijnder en gevarieerder, aangepast aan de eischen en smaken des tijds, volgden elkaar in bonte wisseling op, en een machtige verkooporganisatie groeide, wier armen tot elk gebied der aarde reikten. De jongste der drie Van Melle's, die thans de directie vormen, bracht er de biscuitfabricage bij, die den bloei der zaak vergrootte, en pas geleden haar bekroning vond in de ingebruikneming van een geheel nieuw fabrieksgebouw met een capaciteit van 600 K.G. biscuit per uur!

En dat in dezen tijd, waarin de meeste bedrijven noodlijdend zijn, worstelen om het bestaan, dankbaar zijn, wanneer hun afzet niet zienderoogen terugloopt, maar ten minste op 't zelfde peil blijft! In dezen tijd uitbreiden, geen handen genoeg hebben om de orders uit te voeren, geen expeditiemiddel om de klanten vlug genoeg te bedienen!

De wereldling zou zeggen: dat is een wonderbaarlijk succes!

Maar Van Melle noemt het, kennend in alle dingen zijn afhankelijkheid van God, zegen, zegen van Boven.

Het „bid en werk” is hier wel schoon belichaamd. Wie de hall binnenkomt van het kantoorgebouw, waar-



„Groote tractors....”



Het eigen vliegtuig

in de „hersenen“ huizen van dit massale bedrijf, wordt direct getroffen door de zinspreuk in een tegeltableau: „Zoo de Heere het huis niet bouwt, tevergeefs arbeiden deszelfs bouwlieden daaraan.“ Dit zijn voor de heeren Van Melle niet maar mooie woorden alleen, maar 't is een belijdenis. Een belijdenis, die hun kracht gaf om ook in moeilijke jaren, die zij evengoed kenden in de 35-jarige historie van hun bedrijf, een illustratie te zijn van de Zeeuwsche wapenspreuk „Luctor et Emergo“ („Ik worstel en ontkom.“)

Toen ik op mijn gemak het heele bedrijf in werking zag van begin tot eind, groeide mijn bewondering voor de energie en durf der leiders nog meer... en zag ik ook in, dat er nog wel iets meer gemaakt wordt dan toffees en biscuits.

Verbazingwekkend is alleen al het aantal soorten suikerwerken in bonte variatie, van kleurige verpakking, en wisselende samenstelling en smaak, met de daarbij behorende, vaak prachtig gevonden benamingen.

En 't is bijzonder interessant zoo'n product van losse ingrediënten tot verzendbaar artikel te zien groeien, onverschillig of het nu melkers, mints, noga's, toffees, Kaapsche ananasjes, dragee's, of edelfruitjes, en hoe ze verder heeten mogen, zijn.

Ontzaglijke lappen taai, kleverig deeg, worden gemengd, gekookt, gewalst, tot platte plakaten, of gedraaid tot armdikke slierten en via den loopenden band door de machines met hun fabelachtige capaciteiten gevoerd, die niet alleen met één spilbeweging de benoedigde hoeveelheid tot de gewenschte afmeting en gewilden vorm herleiden, maar ook van de frissche fleurige omwikkeling voorzien.

Men ziet de warme, taaie „deeg“-sliert in de machine verdwijnen, een tikje, de vorm — van een ananas bijvoorbeeld — wordt ingeslagen, en aan de andere zijde komen de klare gele vruchtjes eruit, voortbewogen over den steeds voortwentelenden band, en onderweg electrisch gekoeld en verhard, zoo noodig van een kleurig kleedje voorzien, weer met één vernuftig wentelingetje der machine, die van de groote rol wikkelpapier het juiste formaat aftikt, en tegelijkertijd met twee nooit falende mechanische handen om ulevel, of fruitje, dat in één eindeloze rij statig aanrolt, vouwt.

Blikken worden gevuld, gewogen, door rappe meis-

jeshanden beplakt, en weggevoerd, naar de klaarstaande auto's.

Zoo ongeveer gaat het ook bij den geweldigen, 52 M. langen oven, in de nieuwe biscuitfabriek, waar zonder onderbreking het deeg, gewalst, op de juiste dikte, het gewenschte biscuitmodel ontvangt, op den roteerenden stalen band in den oven verdwijnt en als gereed fabrikaat via een koelinrichting bij een stapelinrichting terecht komt, waar de blikken worden gevuld. Geen menschenhanden raken het product aan, de machine, in zijn meest vernuftige verfijning en perfectie doet alles. Amerikaansch, efficiënt.

Des te meer doet het groote aantal arbeiders, aan wie de Van Mellefabrieken brood geven, den omvang van dit bedrijf inzien.

Het werk, door de menschen verricht, geeft den indruk van geestdoodend te zijn.

Een handgreep, een handbeweging, één gebaar heel den dag, van uur tot uur, steeds maar weer, zonder ophouden, zonder variatie. De mensch, onderdeel van de machine geworden. Hoe moeilijk schijnt in zoo een gemoderniseerd productiesysteem het lied nog bij den arbeid te passen!

Daarom deed het mij dubbel genoeg, toen ik getuige mocht zijn van de feestelijkheden bij gelegenheid van het 35-jarig bestaan, gecombineerd met de opening van de nieuwe biscuitfabriek, ondubbelzinnig te bemerken, dat de heeren Van Melle hun menschen niet als een machine zien, maar als medewerkers, leden van het groote productiegezin, die allen, zonder onderscheid van rang of stand, met hun gezin deelnamen aan het feest, mee aanzaten aan één gemeenschappelijke koffietafel, en onomwonden, in echt meeleven, en ongeveinsde vreugde, hun blijdschap uitten over den groei van dit bedrijf, dat hun brood en bestaansmogelijkheid geeft. En uit de toespraken, door leden van 't personeel gehouden, bleek duidelijk, dat de echte arbeidsvreugde tóch bestaan kan, ondanks de machines. Het kan ook moeilijk anders; de heeren Van Melle kennen, in het besef van hun rentmeesterschap, dat zij uit Gods hand ontvingen, hun verantwoordelijkheid voor hun menschen, in de fabriek en daarbuiten.

G. J. P.

KLEINE HAMERS

Wat is de mensch met al zijn streven, tegenover den verborgen Wil, die wegen wijst, welke wij niet kunnen begrijpen? Stumperachtig tobben wij ons af om de verklaring te vinden van een of andere gebeurtenis, en stellen ons dan tevreden met een uitleg naar *onzen* zin. Maar naderhand komen wij, als door bliksemlicht, tot het inzicht, *waar* wij staan, *wanneer* wij gedwaald hebben en *waarom* wij zoo streng gekastijd zijn.

Stephan Hirzel

Het is niet heelemaal in orde, als een godsdienstige gemeenschap zoo ruim in haar geld zit. We kunnen veilig beweren, dat er geen feller tegenstelling met de boodschap des Evangelies bestaat, dan het bestaan van rijke kerken en welgestelde groepen, die in prachtige gebouwen den Zoon des menschen aanbidden, Die geen plaats bezat, waar Hij het hoofd kon neerleggen. Als het bestaan van zoo'n gemeenschap financieel verzekerd is — al leidt ze nóg zoo'n kostelijk leven — wanneer ze niet dagelijks worstelen moet om te blijven bestaan; wanneer niet iedere avond haar zegt, dat de dag van morgen vol ongewisheid is, dan kunnen wij er zeker van zijn, dat zulk een maatschappelijk veilige gemeenschap nog niet waardig bevonden is, alles voor de zaak van haar Heiland te offeren.

Stephan Hirzel