De Coöperatieve Vereniging tot Exploitatie van Diepvrieskluizen Nistelrode G.A.

door Harrie van Grinsven (24 juni 2020)

Toen in de twintiger jaren de landbouwhuishoudcursussen onder invloed van de pas opgerichte boerinnenbonden als paddenstoelen uit de grond schoten werd het wecken van groenten, fruit en vlees snel gemeengoed. Voor die tijd gebeurde het conserveren van bijv. snijbonen door die, na het wassen, snijden en zouten, in een Keulse pot te doen. Op de bonen kwam dan een schone doek en houten deksel die vervolgens met een zware kei werd belast, zodat er geen lucht tussen de bonen zat. Het nieuwe systeem van wecken bestond hierin dat na het schoonmaken, wassen en verkleinen van het product dit in brede 1 of 2literse flessen te doen. Deze flessen werden voor gebruik goed omgespoeld met heet sodawater en daarna met schoon en gekookt (pomp)water nagespoeld.
Lang niet overal had men al leidingwater en in dat geval werd er water geput of gepompt.
De weckflessen sloot men af met platte, ronde, rode weckringen met daaraan een lipje. Er waren ook vierkante weckringen die in een daarvoor passende gleuf werden geplaatst. De ringen werden voor gebruik uitgekookt en, hoewel ze meermalen gebruikt konden worden, mochten ze niet versleten of poreus zijn. Op deze ring kwam dan de glazen deksel. Op de weckfles kwam een metalen, verende klem om het geheel, onder wat druk, goed af te sluiten.
Vervolgens werd een weckketel met water gevuld en werden de flessen voorzichtig daarin geplaatst. Gedurende de daarvoor gestelde tijd werd het water op temperatuur gebracht en gehouden. Met dit sterilisatieproces verdween de lucht uit de flessen. Na afkoeling en, in de eerste weken vaak nog dagelijkse controle, werden de weckflessen in de kelder opgeslagen tot het tijd werd om het product te consumeren. Juist voor grotere boerengezinnen met een grote moestuin en de mogelijkheid om elk jaar een of meerdere varkens te slachten, was dit een uitkomst. Toch waren er ook wel risico's dat bijv. een weckfles knapte of losging omdat de glazen rand toch wat beschadigd bleek of omdat er onvoldoende hygiënisch was gewerkt. Zo werd het vrouwvolk uit de keuken geweerd als zij ongesteld waren omdat na de slacht de flessen met het geweckte vlees en worst dan opengingen.

In de naoorlogse jaren van wederopbouw en de Marshallhulp van 1948 – 1952, ontwikkelingshulp vanuit Amerika waarbij Nederland 1 miljoen dollar ontving, ging Nederland mee met nieuwe ontwikkelingen. Naar Amerikaans voorbeeld kwamen er in veel dorpen en steden diepvrieskluizen. Het systeem van wecken bleek in de jaren '50 van de twintigste eeuw achterhaald. Diepvriezen was minder risicovol, veel minder tijdrovend en ook de vitaminen bleven bij dit proces beter behouden. Men ging daarom over tot het diepvriezen van groenten, fruit en vlees, zoals dat gebeurde in grote slachterijen en groente en fruit verwerkende bedrijven. De aanschaf van een kleine diepvriezer voor huishoudelijk gebruik was toen nog kostbaar en daarmee voor de meesten financieel gezien nog een deur te ver. Albert Heijn startte wel een succesvolle actie met de Premie van de Maand Club met een PMC-koelkast en ook een PMC-diepvrieskast maar de verkoop van diepvriezers bleef toch ver achter met die van de verkoop van de koelkast.

De PMC-Club

Maar liefst 93% van het klantenbestand deed mee aan de PMC-acties. Met elkaar kochten zij meer dan 3 miljoen artikelen. Uitschieters waren de elektrische blikopeners, koelkasten (op de eerste dag waren er al meteen 5000 koelkasten verkocht), snelkookpannen, centrifuges, zigzagnaaimachines en verrekijkers.
Alleen de afwasmachine en de vrieskist werden nauwelijks verkocht.
Voor wat betreft de koelkasten: in 1962 bezat slechts 12% van de Nederlandse huishoudens een koelkast. Het was voor Albert Heijn van groot belang dat dit percentage zou stijgen, want met een koelkast kon de klant meer etenswaren tegelijkertijd aanschaffen, wat goed zou aansluiten bij het almaar groeiende aantal supermarkten.
De koelkast met een inhoud van 142 liter kostte destijds in de winkel 498 gulden; de Clubprijs was 252 gulden. Vier jaar na de introductie in 1966, bezat 55% van de Nederlandse gezinnen een koelkast, tegenover 73% van de Albert Heijn klanten!

Bron: https://albertheijnerfgoed.nl

De "Stichting Huishoudelijke Voorlichting ten Plattelande" had in overleg met fabrikanten een tussenvorm ontwikkeld: de gemeenschappelijke diepvrieskluis. Een te stichten diepvriescoöperatie laat dan één of meer gebouwtjes neerzetten met daarin centraal een koelinstallatie. Rondom de koeler plaatste men een beweegbare cilinder met daarin laden. Het geheel riep een beeld op van een taart met meerdere lagen waarbij een lade een uitschuifbare punt was uit die taart. Elk lid van zo'n coöperatie kon 1 of meerder laden huren en daarin zijn of haar producten op elk gewenst tijdstip inbrengen of uithalen. Men beschikte dan over de sleutel van de toegangsdeur van het gebouw en over de sleutel(s) van de gehuurde lade(n) in de kluis.

In Nistelrode bestond, nadat daarover in 1959 voorlichtingsavonden waren gehouden en de belangstelling gemeten was voor het diepvriezen en het oprichten van een diepvries, wel interesse. De besturen van de boerenbond en de boerinnenbond namen het initiatief en op 22 maart 1960 werd bij notaris Van Dongen in Uden, samen met desbetreffende bondbesturen van de dorpen Gemonde, Erp, Ledeacker, Haren en Sprundel, de "Coöperatieve Vereniging tot Exploitatie van Diepvrieskluizen Nistelrode G.A." de verenigingen[1] opgericht. Voor Nistelrode waren aanwezig:

Antoon van de Rakt, zaakvoerder
Cornelia Maria Rijkers - Gabriëls,
Antonia Johanna Wijdeven - van den Broek
Hendrika Maria van der Heijden - van Rooij,
Gerardus van Rooij, landbouwer
Cornelis van der Lee, landbouwer en
Sebastianus Antonius van Nistelrooij, landbouwer.

In de Achterstraat werd een gebouw geplaatst op daarvoor aangekochte grond van Johan Sommers. Deze kluis, die op 1 juli 1960 in gebruik werd genomen, telde 88 leden toen die op donderdagmiddag

[1] Bijvoegsel van de Nederlandse Staatscourant van dinsdag 19 april 1960, nr. 75; Nr. 127 Coöperatie Vereniging tot Exploitatie van Diepvrieskluizen Ledeacker G.A, te Ledeacker, en 5 andere. Bron: BHIC 7353-11

2 februari 1961 na een korte plechtigheid officieel werd geopend door Mevr. De Wit - Meijs, echtgenote van de burgemeester. Het gebouw werd vervolgens ingezegend door kapelaan Vromans. De kluis had een capaciteit van 128 laden van elk 110 liter. De investering werd in 10 jaar afgeschreven. Leden konden een aandeel kopen van nominaal 300 gulden dat in 10 termijnen moest worden betaald. Daarnaast betaalde men jaarlijks 15 gulden, in latere jaren 20 gulden, per lade voor stroom- en onderhoudskosten.

Naar de diepvrieskluis. Met een druk op de knop voor het juiste ladenummer komt de lade voor. Na openen van de zware kluisdeur kan met het product uit de lade nemen of dit toevoegen en invriezen.

"In die tijd was er al helemaal geen sprake dat de mensen thuis een eigen vrieskist hadden. Wel waren er zogenaamde koelhuizen. Tot eind jaren zestig ging Gerrie (1954) daar geregeld met haar vader naartoe. Haar ouders, allebei uit een boerenfamilie, hadden er een la gehuurd. Gerries vader was een kei in het schilderen en behangen en kreeg in ruil daarvoor van familieleden na de slacht een groot stuk koe, een half varken of jonge haantjes. Dit vlees werd in bruikbare brokken verdeeld en ingevroren in de la van het koelhuis. Gerrie: 'We aten beslist niet elke dag vlees en we kwamen nooit bij de slager. Eens in de week ging mijn vader op de fiets naar het koelhuis en haalde in zijn fietstas het vlees voor de komende week. In het weekend maakte mijn moeder dat klaar en dan hadden we genoeg voor een paar dagen. Ik ging graag met mijn vader mee. Hij had een loper voor de buitendeur en een klein sleuteltje voor onze eigen lade, die hoog, breed en heel diep was. Vooral 's winters vond ik het een luguber, maar spannend uitje. Het was koud in het koelhuis, de gangen waren niet goed verlicht en af en toe zag je schimmen van andere mensen die eten uit de voorraad in hun la kwamen halen.'

Bron: Gouden Jaren door Annegreet van Bergen

De belangstelling groeide waardoor er nog kluizen werden gebouwd op Menzel en in de Dijkstraat met een capaciteit van resp. 96 en 128 laden. Daarvoor werd grond gekocht van resp. M. Kerkhof en de kinderen Pennings. Deze kluizen werden gebouwd door F. Sommers uit Nistelrode. Bestek werd gemaakt door Tonies uit Nistelrode. Technisch adviseur bij deze realisatie was Dhr. F. Besseling, directeur van de plaatselijke melkfabriek.

De kluis in de Dijkstraat werd op 16 november 1961 in gebruik genomen; de kluis op Menzel op 24 november 1961. In oktober 1962 bleek dat van de totale capaciteit van 352 laden er al 245 bezet waren. Toen eenmaal de 3 kluizen gerealiseerd waren was het bestuur van mening dat de organisatie bestuurd moest worden door de dames omdat het hier ook een specifieke vrouwelijke aangelegen-

heid is. Zij immers kunnen de moeilijkheden beter begrijpen en overzien en ook met nieuwe initiatieven komen waar de heren nog geen erg in hebben. Het bestuur werd in november 1962 overgedragen aan:
Mevrouw Cornelia Maria Rijkers - Gabriëls, Loosbroekseweg 3, Nistelrode, presidente
Mevr. Hendrika Maria van der Heijden - van Rooij, Kloosterhof 7, Nistelrode, lid
Martina van der Heijden - van der Ven, Hoogstraat 24, Nistelrode, lid
Lamberta Smits - de Mol, Lindenstraat 11, Nistelrode, lid
Gerdina Bevers - van de Hogen, Doolhof 27, Nistelrode, lid
Anna van den Heuvel - van der Ven, Menzel 28, Nistelrode, lid
Cornelia van Dijk - van Delst, Kleinwijk 10, Nistelrode, lid
Ardina Raaijmakers - Rovers, Erenakkerstraat 2, Uden, lid.

Het secretariaat zou voorlopig nog worden waargenomen door medeoprichter Sebastiaan van Nistelrooij, Delst 1, Nistelrode. De boekhouding en administratie bleef in vertrouwde handen van medeoprichter Antoon van de Rakt, Kromstraat 4, te Nistelrode. Beide heren waren geen lid meer van het bestuur maar hadden daarin slechts een adviserende stem.

Veel incidenten hebben zich niet voorgedaan tijdens de jaren dat de kluizen werden gebruikt. Er zijn in 1975 en 1976 2 gevallen bekend van inbraak in resp. de kluis aan de Dijkstraat en de Achterstraat. Vooral de kluis in de Achterstraat bleek erg storingsgevoelig. Dat was wellicht ook de reden dat de 2 later gebouwde kluizen, na een oriënterende excursie naar Maren en Empel, een installatie kreeg van Frigidaire. Er werd wel een servicecontract op het koeltechnisch gedeelte afgesloten met de leverancier en ook werd een verzekering afgesloten maar men probeerde ook door voorlichting aan de leden, controle en toezicht de kosten zo laag mogelijk te houden o.a. door het instellen van een plaatselijke onderhoudsdienst. Als meest kundige voor deze functie werd Dhr. Sjef van Schaijk, Pastoor J. Groenenstraat aangezocht en gevonden. Hij werd daarbij op elektragebied adviserend ondersteund door Dhr. Wim Smits, Lindenstraat.
Van Schaijk's taak was:
- te letten op stroomgebruik, isolatie, ontdooiing, motor, diepvriesinstallatie, werking van de carrousel, sluiting van de deuren en al wat nodig en noodzakelijk geacht wordt om de diepvries te laten functioneren.
- volledige inlichtingen geven en samenwerking met de monteurs bij de 3 maandelijkse controle van de firmanten
- direct te waarschuwen als er gevaar dreigt of als er grotere kosten gemaakt moesten worden en als er iets is dat hijzelf niet kan repareren
- iedere zaterdag de sluiting der deuren controleren
Voor deze onderhoudsdienst werd 2,50 per week en per carrousel uitgetrokken.

Een kluis beschikt ook over een zgn. voorvriesruimte om groente en vlees in te vriezen alvorens die, op een later moment, in de gehuurde lade te deponeren. Onbekend is of hier door de leden veel gebruik van werd gemaakt. In de Achterstraat werd deze voorvriesruimte verhuurt aan bakker Sommers.

Als een koe 'voor het veefonds' werd afgekeurd, werd deze in een slachthuis geslacht. De eigenaar ontving als compensatie voor zo'n noodslachting een vergoeding uit het fonds. Het gekeurde vlees werd verdeeld onder de leden. Het was dan op een dagdeel 'vlees halen' in de hal van de kluis in de Achterstraat. Leden kregen bij de aanzegging volgens loting een volgnummer en namen, op afroep van het volgnummer, een vleespakket in ontvangst. Zo'n vleespakket werd thuis verder geportioneerd, in plastic zakjes verpakt en dan in de gehuurde diepvrieslade opgeborgen.

Hoewel de huisslacht op de boerderij al op zijn retour was, werd er ook, naast dat in november (de slachtmaand) er traditioneel een varken werd geslacht, wel eens illegaal geslacht.
De diepvrieskluizen kregen van inspectiediensten ook wel eens een controle en het kon dan zijn dat er in een volle lade met vlees geen enkel zakje vlees werd aangetroffen met een stempel van de vleeskeuringsdienst. Het was boerenslimheid en om vragen of moeilijkheden te voorkomen ervoor te zorgen dat een lade altijd wel enkele stukken gestempeld en gekeurd vlees bevatte.

Ruim 16 jaar later, op 27 september 1976, werden de drie in beheer van de vereniging zijnde kluizen publiek verkocht. De liquidatiecommissie bestond uit: M.J. van der Heijden, Kerkveld 52, Nistelrode, A.A. van der Rijt, Veerstraat 17, Nistelrode en J. Verstegen, Past. J. Groenenstraat 9, Nistelrode.
De diepvrieskluis in de Achterstraat werd gekocht door Antoon Sommers, Laar 66. De kluis in de Dijkstraat werd verkocht aan Jan van Dijk, Klein Kantje 5 en die op Menzel aan P. Kerkhof, Menzel 37A. De drie kluizen brachten samen 23.000 gulden op. Dit geld werd, na aftrek van nog te maken kosten, onder de aandeelhouders verdeeld.
De vereniging hield, met de aanvaarding van de kluizen door de nieuwe eigenaren op 1 januari 1977, op te bestaan. Nog praktisch alle laden waren in 1976 verhuurd, ondanks het feit dat velen met het toenemen van de welvaart zich allang de aanschaf van een particuliere diepvrieskist gepermitteerd hadden. Het bestuur van de diepvriesvereniging zag zich gesteld voor de moeilijkheid dat de kluizen aan het verslijten waren. Vernieuwing van de kluizen, die samen 90.000 gulden hebben gekost, was daarom een veel te kostbare zaak. Het ledenregister telt door de jaren heen 235 namen van gebruikers die 1 of meerdere laden huurden.
De diepvrieskluizen in Nistelrode kregen nadien een herbestemming als paardenstal (Achterstraat), opslagruimte (Dijkstraat) of garage (Menzel).

Kluis Achterstraat

Kluis Dijkstraat (opslag)

Kluis Menzel (garage)

Rosa Cornelissen geeft in het voorwoord van haar boek “Diepvriezen” aan dat meerdere factoren eraan hebben meegewerkt dat diepvriezen zo in de belangstelling kwam:
- de oprichting van gemeenschappelijke diepvrieskluizen heeft ertoe geleid dat zeer velen op het platteland de voordelen van diepvriezen leerden kennen. De begeleidende goede voorlichting heeft hierin een groot aandeel gehad.
- de kwaliteit van diepgevroren producten is aanmerkelijk beter dan van levensmiddelen die door middel van oude inmaakmethoden zijn geconserveerd (zouten, wecken, drogen).
- diepvriezen vraagt in de meeste gevallen minder werk maar wat vooral belangrijk is, ’t geeft minder risico op mislukken.
- veranderende levensgewoonten. Huisvrouwen met een baan behoeven zich niet elke dag zorgen te maken over de dagelijkse boodschappen van brood, vis en vlees. Schiet de bakker er een keer bij in dan is dat geen ramp want er ligt ‘vers’ brood in de diepvriezer. Woont men verder van winkelcentra af dan kan men grotere voorraden inslaan. Het boodschappen doen wordt zo minder frequent en men spaart benzine en parkeergeld uit in het geval men met de auto boodschappen doet.
- men kan profiteren van weekaanbiedingen en grotere hoeveelheden zijn per kg goedkoper dan

normaal omdat zij tegen scherp gereduceerde prijzen aangeboden worden. Overschotten kunnen worden ingevroren. Bewerkelijke producten worden op één moment in de keuken gemaakt en kunnen daarna in kleinere porties worden ingevroren voor later gebruik.
- het assortiment van diepvriesproducten wordt steeds groter waardoor men meer kan variëren, ook in de winter.
- in de vakantietijd maakt een kleine voorraad in de diepvriezer dat we niet op de klok behoeven te letten om de openingstijden van de winkel te halen. Gaan we met vakantie dan zorgt de diepvriesvoorraad ervoor dat we proviand hebben voor de eerste dagen thuis.

Het eerste vrieshuis voor particulieren werd in 1952 te Cothen, provincie Utrecht, opgericht. In 1957 waren er in Nederland 85 centra met diepvrieskluizen te vinden en in 1958 al 150, terwijl het aantal in 1962 alleen al in de plattelandscentra tot 700 was gestegen met een totale capaciteit van ruim 70.000 individuele kluisjes. Het succes van de vrieshuizen ging vooraf aan de verspreiding van vriezers bij mensen thuis. Deze spreiding vond vanaf de tweede helft van de jaren zestig plaats: eerst op het platteland, en later ook in de steden. Vrieskisten voor huishoudelijk gebruik waren echter al vanaf de tweede helft van de jaren vijftig op de markt gekomen. Het bedrijf Gebroeders van Swaaij in Amersfoort N.V. bood in 1957 bijvoorbeeld Amana vriezers aan, die zij importeerden uit Amerika. In 1959 varieerden de prijzen van vriezers tussen de 800 en de 2400 gulden, afhankelijk van de inhoud. Dit waren zeker voor die tijd aanzienlijke bedragen wat een vriezer in huis tot een luxe maakte.
Pas vanaf de jaren zeventig kwam een voorzichtige verspreiding van vrieskisten door het hele land op gang. Vanaf de jaren tachtig bereikte deze spreiding enige grootschaligheid van betekenis. De afzet van vriezers voor huishoudelijk gebruik werd vooral op het platteland geleidelijk aan succesvol., doordat het invriezen van voedingsmiddelen aansloot bij de bestaande praktijk van plattelandsvrouwen om voedingsmiddelen zelf te conserveren.

Bron: Kijken is grijpen. Babette Sluijter. Pag. 156 – 159.

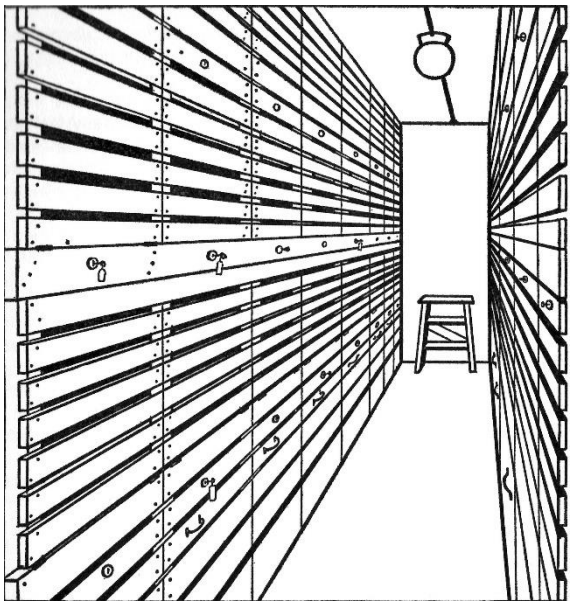
Grote witgoedketens in deze regio waren de Harense Smid in Haren (bij Oss) en Ben van Dijk in Nistelrode. De laatste offreerde in 1976 scherpe aanbiedingen voor vrieskisten en – kasten aan de leden van de diepvriesvereniging bij de opheffing van de vereniging.

Gemeenschappelijke diepvrieskluizen raakten in de zeventiger jaren meer en meer op de achtergrond. Een diepvries thuis in huis werd betaalbaar en was gemakkelijk omdat men er de deur niet meer voor uit hoefde te gaan. In Nistelrode werd het carrousel- of draaimolensysteem gebruikt. In de kluis van de Achterstraat werd dit geleverd door Gebr. Van Swaaij uit Amersfoort. De kluizen op Menzel en in de Dijkstraat werden geleverd door Frigidaire uit Breda.

Indeling diepvrieskluizen naar type[2]:

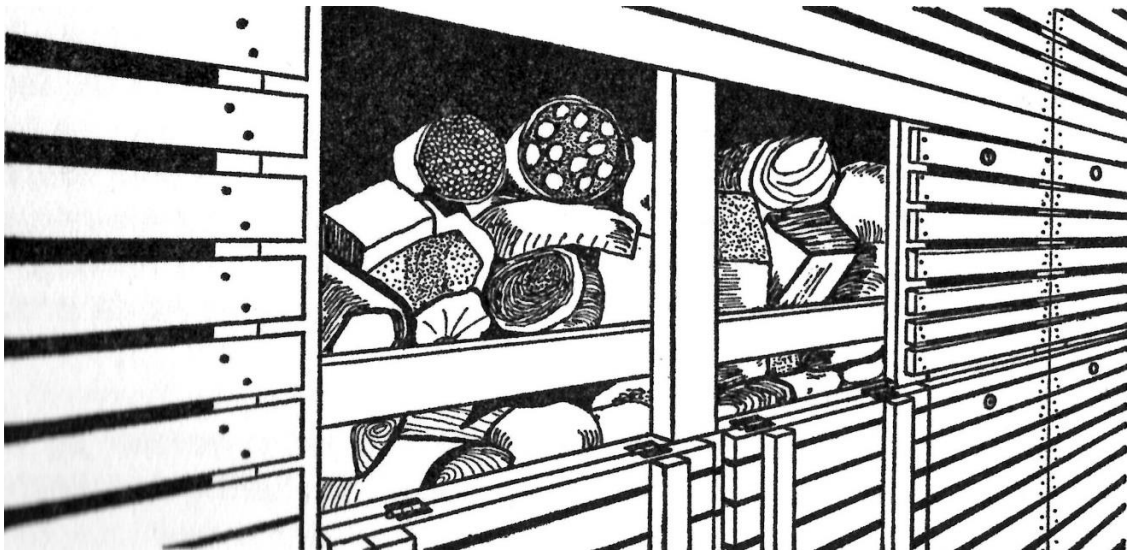
1. Kluis met koude ruimte

De loketten zijn opgesteld in een gekoelde ruimte.



A. Bij de eenvoudigste uitvoering zijn de loketten in houten betimmering langs de wand aangebracht (Afb. 1).

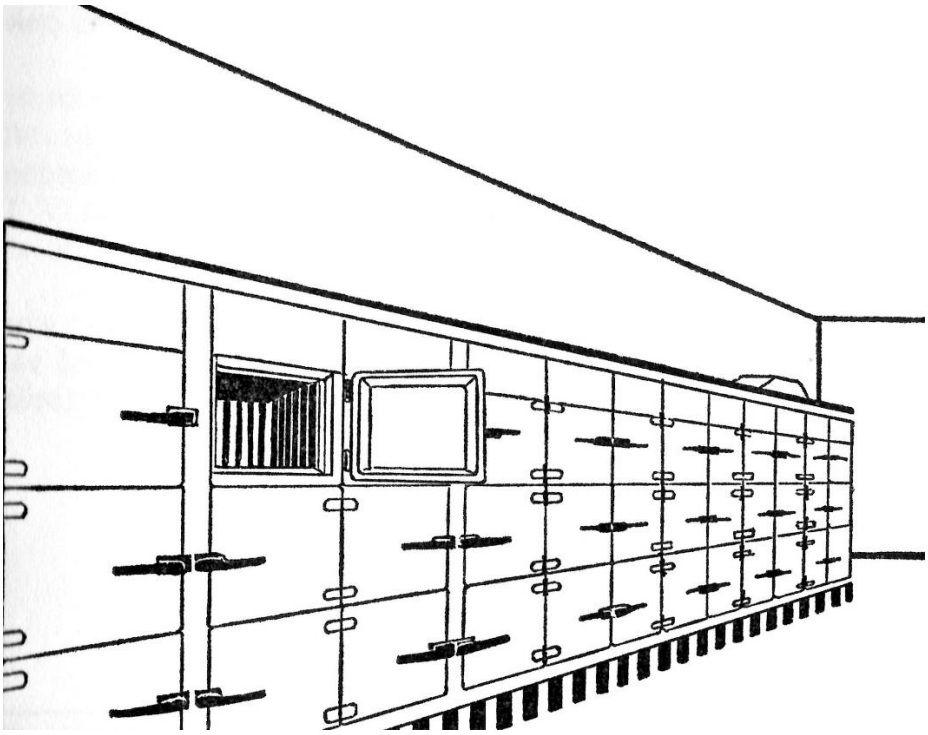
De koude lucht wordt vaak door middel van een ventilator langs de loketten gevoerd (geforceerde koeling).
Een nadeel van dit type is, dat men zich in de gekoelde ruimte moet begeven om de voorraad te brengen en te halen.



Afb. 1 Kluis met koude ruimte; de loketten zijn in houten betimmering langs de wand aangebracht.

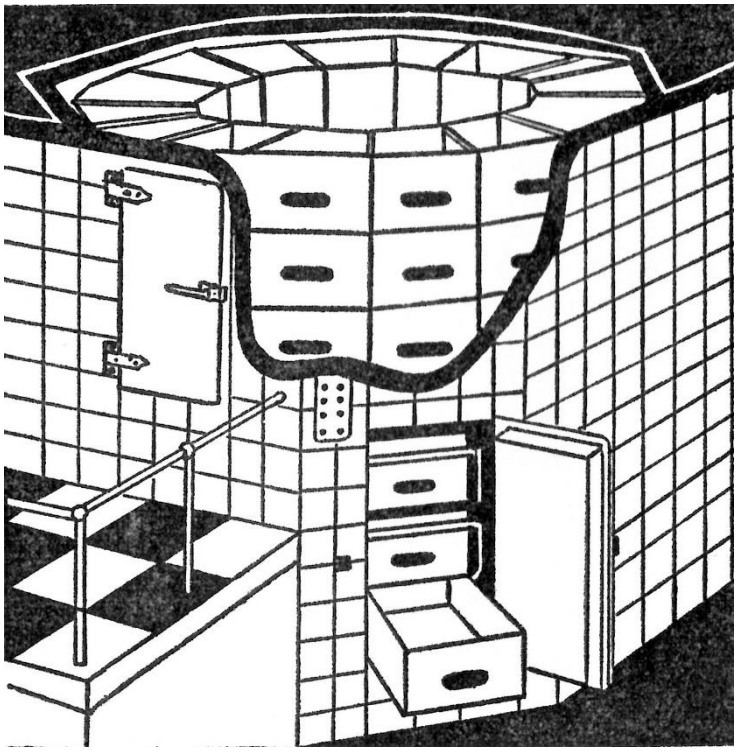
B. de kluis kan daarom ook zo ingericht worden dat de gekoelde loketten geopend kunnen worden via een toegangsruimte met normale temperatuur. De inhoud van elk loket is dan te bereiken via een goed geïsoleerd deurtje en de loketten staan onderling in verbinding door een wand van latwerk of geperforeerd metaal (Afb. 2)

[2] Bron: Tekst en afbeeldingen zijn overgenomen uit het kookboekje Diepvriezen door Rosa Cornelissen



Afb. 2 Kluis met koude ruimte; de loketten kunnen worden geopend via een toegangsruimte met normale temperatuur.

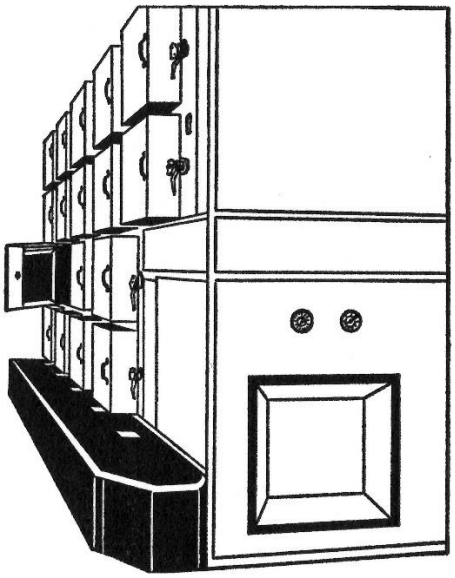
Afb. 3 (zie hieronder) Kluis met koude ruimte; carrousel- of draaimolensysteem.



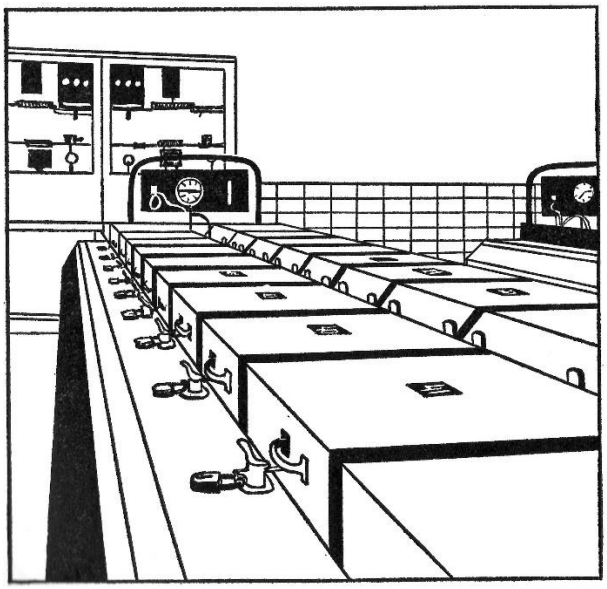
C. Een ander type van gekoelde ruimte is het carrousel – of draaimolensysteem (Afb. 3). De loketten – meestal laden – zijn segmenten van een cirkelvormige molen. De molen kan door het indrukken van een knop elektrisch worden rondgedraaid. Op de begane grond en op een hoger bordes zijn deuren aangebracht. Naar keuze kan men een bepaald loket voor de deur laten komen en de lade uitschuiven. Ook hier dus weer het voordeel dat men de gekoelde ruimte niet behoeft binnen te gaan.
Meestal is de kluis met gekoelde ruimte voorzien van een voorvriezer. De temperatuur is hier minstens -25 graden Celsius. Voor de meeste producten is het diepvriezen bij deze lage temperatuur zeer gunstig. Ongeveer 24 uur na het inbrengen in de voorvriezer worden de producten naar de bewaarruimte gebracht.

2. Kluis met warme ruimte

In tegenstelling tot het hierboven besproken type worden bij deze kluizen alleen de loketten gekoeld. We kennen hierbij het kast- en het kisttype. Bij het kasttype (Afb. 4) is een aantal loketten boven en naast elkaar geplaatst. Via een deurtje kan men elk loket bereiken.
Het kisttype (Afb.5) is in principe gelijk aan het kasttype, alleen zijn de loketten alle horizontaal opgesteld en worden ze van bovenaf bediend. Doorgaans treffen we noch bij het kist- noch bij het kasttype een voorvriezer aan. Het diepvriezen gebeurt in de loketten, door de pakjes tegen de koelplaten aan te stapelen.
Goed ingerichte diepvrieskluizen beschikken over een voorbereidingsruimte voor het klaarmaken en verpakken van de te bewaren producten. Vooral voor de verwerking van vlees is het een voordeel als er tevens een koelruimte van 0 tot 5 graden Celsius aanwezig is. Het vlees hoeft dan niet van de koelcel naar huis en weer van huis naar de diepvriesruimte vervoerd te worden. Een koelcel heeft verder het voordeel dat in iedere maand kan worden geslacht, omdat het vlees gekoeld kan afsterven. In geval van noodslachting kan het vlees in de koelcel worden bewaard totdat goedkeuring is verkregen.



Afb. 4 Kluis met warme ruimte; kasttype



Afb. 5 Kluis met warme ruimte; kisttype

Kostenberekening diepvrieskluis (carrouseltype) met 128 laden in 1960

Installatie	f. 22.200
Gebouw	f. 6.850
Grond	f. 1.000
Totaal	*f. 30.050*

Jaarlijkse onkosten

Aflossing 10%	f. 3.005
Rente	f. 750
Stroom	f. 1.100
Onderhoud	f. 500
Verzekering, schoonhouden en serviceabonnement	
Dit samen	f. 300
Totaal	*f. 5.655*

Kosten per lade van 100 liter ca. f 44,--

De investering werd in 10 jaar afgeschreven. De leden kochten en aandeel van 300 gulden. Jaarlijks betaalde men per lade dus 30 gulden. Voor onderhoud betaalde men 15 gulden per lade per jaar. Later werd dit wat verhoogd door o.a. de toegenomen stroomkosten.

Bestudeerde, aanbevolen literatuur en archiefstukken:

Archief Haalover – Nistelrode

Diepvrieskluizen. Rapport inzake mogelijkheden voor de oprichting en exploitatie van coöperatieve diepvrieskluizen in Nederland. Nationale Coöperatieve Raad (NCR) Den Haag (1955)

Diepvrieskluizen in Nederland (Documentatie Informatie Dienst); Nederlands Instituut voor Toegepast Huishoudkundig Onderzoek (NITHO) Wageningen (1968)Diepvriezen door Rosa Cornelissen (1971) Van Dishoeck kookboekjes. Aangeboden door Bauknecht Nederland

Van pekelvat tot diepvrieskist door Jozien Jobse – van Putten. Amsterdam (1989). Publicatie van het PJ Meertens Instituut, Amsterdam

Kijken is grijpen. Zelfbedieningswinkels, technische dynamiek en boodschappen doen in Nederland na 1945. Proefschrift van Babette Sluijter (2007)

Gouden jaren. Hoe ons dagelijks leven in een halve eeuw onvoorstelbaar is veranderd door Annegreet van Bergen. (2014)

De weemoedjaren; het dagelijks leven in de jaren vijftig en zestig door Han van Bree (2015)

Jaren van verandering - Nederland tussen 1945 en 2014, Han Lörzing (2016)

Het goede leven Hoe Nederland in een halve eeuw steeds welvarender werd door Annegreet van Bergen (2018)

BHIC ’s-Hertogenbosch inventarisnummer 7353, de nr’s 13 t/m 18

Afbeeldingen:

De 3 foto’s van het kluisinterieur zijn 3 filmfragmenten – Coll. H. van Grinsven
Foto’s kluizen Nistelrode - Coll. H. van Grinsven
Afbeeldingen 1 t/m 5 – Bron: Diepvriezen van Rosa Cornelissen