

Ingezonden stukken.

De Stoomzuivelfabriek Luctor et Emergo te Zonnemaire.

Onder bovenstaand opschrift is na veel strijd eene fabriek gesticht, die op Dinsdag den 28 Juli 1891 de eerste boter produceerde. Wij zullen ons niet bepalen bij den bouw en den duur daarvan, doch willen gaarne eens eene wandeling door hare localen maken.

Wil mij dan in uwe verbeelding volgen en openen wij de deuren van den doorrit, alwaar de kolossale melkwagens binnenrijden, die de melk zullen aanbrenge. Daar valt al dadelijk in het oog het heischtoestel, waarmede de melkkannen langs machinalen weg worden opgehaald ter hoogte van omstreeks vijf meters, alwaar de kannen van de sloten worden ontdaan, om daarna de melk door de teems in den weegbak te laten vloeien en men door wijzers der bascule wordt gewezen op de wicht die ieder heeft aangevoerd. Zoodra deze wicht is opgenomen, wordt een klep geopend, die de melk in de groote volle melkbak, welke 1500 liters kan bevatten, uitstort.

Nauwelijks is echter de vulling begonnen af men ziet een jeugdig persoon in witte kleeding de werkzaamheden nagaan en hoort hem al spoedig zijne orders geven aan den machinist, om de stoommaschine in beweging te brengen. Wij zullen die persoon volgen en hem U voorstellen als den Directeur-Boekhouder der fabriek. Wij gaan eenige trappen naar beneden en komen in net en vroolijk kantoor, van alle gemakken voorzien, zelfs is daar gezorgd voor onverwachte koude, wijl eene stoomkachel gereed staat, om desnoodig warmte aan te brengen; wij zullen hier liever eens terugkomen en den directeur volgen, om de ontroomer, welke hij in een nevenlokaal in werking heeft gebracht, nauwkeurig te bezien.

Verbazing en eerbied bezielt ons voor het vernuft des uitvinders, wanneer wij hooren, dat de room door de middelpuntvliedende kracht in den kortst mogelijken tijd van de melk is gescheiden, men ziet daar de Alpha Laval Separator, welks trommel 5600 tot 6000 omwentelingen in ééne minuut maakt en 1500 liters per uur afroemt. Zij ontvangt de melk door eene pijp, die van uit de volle melkbak deze aanvoert en door een kraan wordt geregeld en het is aardig om te zien, hoe de afgescheidene room door een aangelegde goot zich een weg baant naar het koellokaal, alwaar zij over eene afkoeler wordt gevoerd, om zoo in de groote roombassins den tijd af te wachten tot haar een doortocht naar de karn wordt gelaten; de passage over de afkoeler geeft eene verlaging van temperatuur van gemiddeld 13° Celsius.

Van uit eene andere buis der separator ziet men de afgeroomde melk zich door eene goot ontlasten in de groote melkbak, die in den doorrit is geplaatst, om daar af te wachten het besluit des directeurs of zij gepasteuriseerd, dan tot karnemelk zal worden gemaakt.¹ De ontrooming afgelopen zijnde, worden wij eenige ogenblikken opmerkzaam gemaakt op het nevenlokaal, waar de room werd afgekoeld. Die groote koelbakken met stoempijpen daarin, om in den

1 Opvallen dat er hier al sprake is van pasteurisatiemogelijkheid. Dat van de karnemelk, die van ondermelk wordt gemaakt komen we in een verslag uit 1892 - over een mogelijke boterfabriek op N-Beveland - het volgende tegen: *Door een ander werd gevraagd, hoe de melk terugkwam zoet of zuur? Het antwoord luidde zoet, maar dat door eene bijzondere inrichting de melk ook zuur teruggegeven kan worden, wat in Zonnemaire voor sommige deelhebers een tijd had plaats gehad. Zulks bracht echter voor die deelhebers zooveel productiekosten te weeg, dat spoedig door hen daarop teruggekomen werd, zoodat spreker afraadde er mede te beginnen.* (ZHN.)

winter te verwarmen, zijn daar gepaatst met vertint-koperen bassins, die de room bevat en eene lichte zuring afwacht.

Wij worden tot de separator teruggeroepen en opmerkzaam gemaakt op het onreine droesem, dat op den bodem is achtergebleven en wanneer wij dan nagaan, dat de melk eerstens 2 á 3maal is geteemst, kunnen wij niet anders dan dergelijke afroemers hoog roemen, om de reinheid die zij bevorderen.

Wij volgen daarna den directeur naar het karnlokaal en worden verrast op eene bedrijvigheid door de 3 karns, die in beweging zijn gesteld, benevens ene boterkneder, waarbij een netto maagd zeer handig de boterspanen hanteert en de noodige glans en bestandheid aan dat keurig product geeft, om daarna door twee in het wit gekleede jongelingen in den boterkelder, die ook de noodige ruimte, koelte en frischheid heeft, te worden geplaatst.

De directeur wijst u daarbij aan, hoe practisch de room uit het koellokaal door aangebrachte goten naar de karns wordt gevoerd en men ontwaart, dat als van zelf de melk, zonder dat handkracht daarvoor noodig is, van uit de volle melkbak uit de hoogte de noodige processen ondergaat, tot men de boter uit de karn schept. Is de boter uit de karn genomen, wordt de karn gekipt en de karnemelk loopt door eene met tegels belegde goot naar een bak in den doorrit, van waar zij ter aflevering goemakkelijk wordt afgepompt. Het karnlokaal kan in netheid met alle de andere wedijveren, de prachtige tegelvloer verhoogt niet weinig het nette en zuivere van die werkplaats.

In dat lokaal prijkt aan den wand eene eenvoudig bus, waarop den bezoekers wordt gewezen om geen fooien aan het personeel te geven, maar in de bus iets te willen afzonderen, dat door het bestuur zal worden aangelegd ter vorming van een fonds voor die werklui, wanneer zij in gebreke machten komen. Het twijfelt niet of eene algemeene medewerking zal door de bezoekers worden getoond.

Wij zien nog even in de ruime boterkelder, om daarnaast de kaaskelder en pekelkelder te bezien; beide laatstgenoemde behooren echter nog tot de figuranten en wachten op de toekomst. Wij stappen door den doorrit om nog den blik te slaan in een der schoonste lokalen, hetwelk dienen moet om het Swartz Systeem toe te passen en hoofdzakelijk voor de toepassing der Zondagsrust is gemaakt, om de melk, die des Zondags de koeien voortbrengen, daarin voor bederf te bewaren.

Jammer maar, dat ook die melk zonder handkracht niet uit de uiers in de vaten kan loopen. Men zegt dat men in Engeland machines op het spoor is, die zichzelf aan de uiers verbinden en de koe uittrekken om de melk door buizen vele kilometers ver te verplaatsen, zonder dat er één mensch naar behoeft om te zien. (Dat zal eene zalige rust geven). Van uit dat schoone lokaal gaan wij door eene deur en staan aan het voorportaal van het ijshuis; daar worden wij echter niet binnengelaten en behoort alleen als heiligdom aan het fabriekspersonel. Wij gaan nu den weg buitenom en nemen nog een kijkje in de machinekamer, om de nette machine van tien paardenkracht en daarnaast in een afzonderlijk lokaal de ketel van 18 M². in oogenschouw te nemen, en met genoegen hooren wij den machinist den naam van den fabrikant Begemann uit Helmond noemen, die zulk een uitmuntend stoomwerktuig leverde.

Ja, wanneer wij na alles te hebben gezien, ons oordeel mogen uitspreken, dan geloof ik, dat de namen der architecten *Viets en van der Linden*, die zulk een nette en practische fabriek ontworpen, met eere mogen worden genoemd, maar dat ook daarnevens den naam van den

aannemer *J. van der Werff* niet mag worden vergeten, daar bij het vele vreemde, dat in dezen bouw voorkwam, de netheid in zijn werk, ook van soliditeit getuigt.

En wanneer wij nu dit alles hebben gezien, keeren wij tot het kantoor terug om ons met de bestuursleden, die bij de eerste productie der boter bijna allen tegenwoordig zijn, (dagelijksch en toegevoegd bestuur) te vereenigen en hare tevredenheid over het goede succes te deelen. Wij hooren den Voorzitter zijne hoop uitspreken over den bloei en de uitbreiding dezer fabriek en deze hoop wordt gaarne door allen bevestigd.

Een ander lid van het bestuur bespreekt den strijd, die reeds door voorgeslachten is gestreden en die ook het lot der hedendaagsche menschheid nog is, doch voegt daarbij het oude spreekwoord: hoe grooter strijd te schooner overwinning, waarna de volgende dichtregelen ten beste worden gegeven in de hoop deze door allen zullen worden ter harte genomen en in practijk gebracht:

Juich met mij in het roemrijk heden,
Zoo waard door velen wordt herdacht,
Want als *dit* heden wordt verleden,
Juicht om *deez'* stond oog 't nageslacht,
Zij zullen onze daden prijzen,
Door de verand'ring der tactiek,
Wijl men nu op voordeel'ger wijzen,
De boter maakt in *deez'* fabriek.
Eén soort, gelijke vetgehalte,
Eén marktprijs, daarbij geen verschil,
Zoo krijgt men edeler gestalte,
Dan door der winkelieren gril.
Nog meer zou ik u kunnen malen,
Doch beter dat elk observeert,
Dan leest men later in d' analen,
Een loflied, daar elk triomfeert.
Dit zal 't bestuur ten goede komen,
In hare zorg en taai geduld,
Bij 't bouwen zoo vaak voorgekomen,
Vertraging, door der bouwliën schuld.
Doch nu dit lijden is geleden,
Slaan wij op nieuw de vlerken uit,
En wenden ons met vaste schreden,
Naar 't doelwit, dat ons voert vooruit!
Wij wijzen ieder op de vane,
Die *deez'* fabriek steeds heffen moet,
De spreuk der vad'ren, die nooit tane,
Maar ons verheft, bezield met moed.
Dat „*Luctor et Emergo*” leve!
In ieders borst en ziel en zin,
Dan zal *deez'* onderneming geve:
Een vriendschapsband en.... geldgewin.