

## **DE STOOMZUIVELFABRIEK TE Kloosterzande (gem. Hontenisse). (Eerste fabriekje 1892-1899)**

(Van een onzer correspondenten.)

Welwillend daartoe in staat gesteld, ging ik een kijkje nemen in de coöperatieve Stoomzuivelfabriek te Hontenisse, onlangs opgericht. Ik stond wat vroeger op dan gewoonlijk en begaf mij naar genoemde fabriek, waar ik te half zeven alles in vollen gang vond.

De heer Pateer, dien ik het eerst ontmoette, stelde mij aan den directeur voor en ik vernam al dadelijk van dezen, dat ik juist bijtijds gekomen was, daar de stoommachine reeds zoveel kracht ontwikkelde, dat de centrifuge eene voldoende snelheid had, nl. de bagatel van 2700 omwentelingen in de minuut, wat de directeur mij eventjes voormat met den slagenteller, een schijnbaar onbeteekenend voorwerpje.

Intusschen was de melkweger op de platform reeds druk bezig de verschillende partijen melk, door de landbouwers aangebracht, op een melkbascule te wegen. De waarde der melk wordt nl. bepaald naar het gewicht in verband met het roomgehalte, dat de directeur - zooals wij later zullen zien - op kunstige wijze nauwkeurig onderzoekt. Na gewogen te zijn wordt de melk in de volle-melkkuip gestort. Deze kuip staat met eene buis in verbinding met den voorwarmer en verder met de centrifuge of, anders gezegd, den separator.

Daar genoemde kuip op eene verhevenheid geplaatst is, behoeft men slechts ene kraan open te draaien om den voorwarmer en verder de centrifuge van melk te voorzien. Onderstellen wij nu, dat die kraan opengedraaid wordt en dat de ontroming een aanvang neemt. De melk komt het eerst in den voorwarmer, een cilindervormig vat met dubbelen wand ; de stoom, die zich tusschen deze wanden bevindt, verwarmt de melk tot 28° om de verwarming geregeld te doen plaats hebben, draait een gewoon karnpolsje in den voorwarmer.

Uit den voorwarmer vloeit de melk door eene driedubbele zeef in de centrifuge. Door de verbazend groote snelheid, waarmede dit cilindervormig vat ronddraait, zet de melk zich in eene zuil tegen den wand van het vat. En daar de magere melk meer zwaarte heeft dan de vetachtige room bevindt zich deze aan de oppervlakte. Een buisje, dat zich in den cilinder buigt, wordt met eene schroef tegen den melkwand aangedreven ; en evenals ene beitel op ene draaibank het hout wegsnijdt, zoo snijdt dit buisje de room van de magere melk en door de kracht, waarmede de room in dat buisje geslingerd wordt, vloeit hij door genoemd buisje naar de roomkuip.

Op dezelfde wijze neemt een ander buisje, dat wat hooger geplaatst is, de magere melk op en voert ze naar de magere-melkkuip, die op het platform staat. De melk wordt dus, nadat ze ontroomd is, op haar punt van uitgang teruggevoerd.

De hoeveelheid room is willekeurig, dat wil zeggen, men kan de melk diep afromen of slechts een dun laagje van de oppervlakte nemen. Gewoonlijk neemt men te Hontenisse 20% room. De room, die nu nog een temperatuur van 25° heeft, wordt afgekoeld tot 12°. Dit geschiedt met den roomkoeler. Dit is een peervormig vat met dubbelen wand, waartussen onophoudelijk koud water stroomt. Door eene kraan vloeit de room op den bovenkant, die komvormig is, en door kleine gaatjes in de rondte langs zijne oppervlakte. In ene roomkuip, die in een koelbak geplaatst is, opgevangen, is hij op het gevoel af koud. Daarna wordt de room door het

bijvoegen van een mij onbekend liniment aan het verzuren gebracht en den volgenden dag gekarnd, wat eveneens machinaal geschiedt.

Ook het kneden geschiedt gelijktijdig met de ontroming en het karnen, met behulp der stoommachine. Wat in den beginne wel gebeurde : het „*wasschen*” der boter heeft tegenwoordig niet meer plaats. De boter werd daardoor al te wit en was om die reden minder gezocht. Voor de consumptie gereed gemaakt, bevat zij 2 % zout. Deze onvervalste, zuivere roomboter wordt 10 cents boven de markt van Hulst van de hand gedaan, waarmede zij waarlijk niet betaald is. Behalve boter worden aan de fabriek 2 soorten melk verkocht, karne- en zoetemelk en wel tegen 3 cents per liter. Het is een voorrecht dicht bij zo'n fabriek te wonen, waar men dagelijks heerlijke karnemelk kan kopen en waar ad 3 cent per liter zoete melk te verkrijgen is, die in voedingswaarde bijna en als kleurmiddel (in koffie) geheel gelijk staat met ontroomde melk, die overal 10 cents per liter kost.

Nog verdient nadere bespreking de bepaling van het roomgehalte, ene mooie uitvinding, waardoor coöperatie mogelijk is geworden. Het komt er niet op aan of een boer een emmer water of wat bij zijne melk werpt, hij wint er niets mee dan vracht voor zijn paard bij het vervoeren.

Het onderzoek naar den roomrijkdom geschiedt op de volgende wijze:

Aan een ringvormige drager, die op de centrifuge kan geplaatst worden, bevinden zich een aantal lange nauwe flesjes, die ene verdeelde schaal bevatten en waarin de melkmonsters worden gedaan. Door het snelle ronddraaien der flesjes, welke aan het boveinde met den ring verbonden zijn, gaan zij als de armen van een reguleur meer en meer uit hun verticalen in een horizontale stand over, terwijl de magere melk tengevolge van hare meerdere zwaarte door de centrifugaalkracht naar den bodem der flesjes wordt gedreven en de room zich op de schaalverdeling laat aflezen. Het melkonderzoek heeft niet elke dag doch slechts nu en dan eens op het alleronverwachtst plaats.

Alles is verder in de fabriek zeer eenvoudig maar niettemin zeer goed ingericht. Er is ene woning aan verbonden voor den directeur, die echter thans door den machinist bewoond wordt. Achter de fabriek bevindt zich een ijskelder. Het gehele personeel bestaat slechts uit vier personen en ene plaatsvervangster.

Reeds in het begin van Maart bedroeg de dagelijks bewerkte melk meer dan 1000 liter; een hoeveelheid, die waarschijnlijk eer we Juni schrijven verdubbelen zal, doch dan nog maar even de helft zal bedragen van wat in de fabriek bewerkt zou kunnen worden. Meerdere deelname is dus voor de tegenwoordige participanten gewenst. Doch alle begin is moeilijk en naar mij uit alles bleek, meen ik toch te mogen opmaken, dat de koene oprichters weldra dien steun zullen ondervinden, welke hunne zaak zoo ruimschoots verdient.