

Opening Zuivelfabriek „*West-Friesland*” te Lutjewinkel-Dl.-I

LUTJEWINKEL: Reeds van verre verkondigde de vlag op de hoge fabrieksschoorsteen dat het vandaag voor de stoomzuivelfabriek Lutjewinkel een feestdag zou zijn,

Maandag is dan eindelijk deze fabriek officieel geopend. Eindelijk, want het had reeds ettelijke weken eerder moeten gebeuren maar ook hier heeft de oorlogstoestand zijn remmende invloed doen gelden.

De opening had plaats onder grote en algemene belangstelling. Bijna alle leden en vele met hun dames waren aanwezig en het grote melklokaal was dicht gevuld met tal van belangstellenden. Geen wonder want het openen en in 't werk stellen van deze modelfabriek is voor onze gansche omgeving een evenement

Wie als wij weten wat arbeid het in 't leven roepen van zulk een inrichting vraagt wat stof of het opperen van zulke plannen alleen reeds opjaagt, kan eerst recht beseffen met welk een voldoening ook mag worden neergezien op het resultaat dat is verkregen: een fabriek geheel voldoende aan alle eischen des tijds, tip-top ingericht, een inrichting in alle opzichten beantwoordend aan het doel. Maar laat ons niet vooruitloopen maar het programma der feestelijke opening volgen.

De voorzitter, de heer Joch. Blaauboer Hz. hield de openingsrede. Hij begon met allen een hartelijk welkom toe te roepen en sprak er zijn verheugen over uit dat vele waren opgekomen om tegenwoordig te zijn bij de opening van de in Noord-Hollandsch Noorden door zoovelen beoordeelde en veroordeelde zaak. Toen wij, aldus spreker, voor een anderhalf jaar terug onze eerste commissievergadering hadden, hadden wij niet gedacht, dat de toetreding van een, zoo groot aantal leden, 147 met ongeveer 1700 koeien ons in staat zou stellen een fabriek te bouwen als wij hier nu zien.

De beweging voor groote fabrieken was hier nog zoo jong en coöperatie zoo gering. Maar toch heeft de commissie het aangedurfd en is zij vooral met de hulp der heeren Van der Meer en Dijkstra directeur van bestaande groote fabrieken gekomen tot het thans bestaande resultaat. De coöperatie wint in Noordholland meer veld, getuige het feit dat thans 8 fabrieken in deze provincie zijn opgericht. Het kan niet anders meent spr., gezien de vele voordeelen. Maar toch is de deelname niet zoo algemeen als men dat zou wenschen. Maar dit mag worden toegeschreven aan de nog steeds heerschende meening dat de groote fabriek lager uitbetaald dan de kleine dagfabriekjes; een redeneering die na grondige kennis van zaken en nauwkeurig onderzoek niet zoo gemakkelijk is vol te houden wil men correct blijven en zich niet verlagen tot laster, wat helaas nog maar al te vaak geschiedt

Spr. wijst er op hoe bij de berekening der kosten door de tegenstanders van het groot bedrijf bijna niets of in 't geheel niets in rekening wordt gebracht voor den arbeid die van de boerderij naar de fabriek wordt overgebracht, en vestigt hierbij vooral de aandacht op den arbeid der boerin op de boerderij bij de vervaardiging van boter. Dat heet tot de plichten der boerin te behooren en mag niet in rekening worden gebracht is het parool. De lijn volgend acht spr. het niet onmogelijk dat nog meerdere posten van uitgaaf worden verwaarloosd, om maar tot een hooger ontvangbedrag der dagfabriekjes te komen.

Een zeer machtigen factor voor de oprichting van groote Coöp. fabrieken acht spr. gelegen in haar verband met de organisatie en spr. wijst hierbij op Friesland met haar groote fabrieken. Ziet wat daar door de organisatie wordt gedaan. Ziet naar de eerste weken der mobilisatie, duizenden

zijn daar verdiend, alleen door het opleggen der zuivelproducten. Maar ook de zelfexport kan groote voordeden afwerpen. Maar niet alleen uit handelsoogpunt is organisatie noodig en noodzakelijk. Organisatie zal de veehouders onschatbare diensten kunnen bewijzen door de regeering in tijden als deze met ware en goede adviezen te dienen, maar bovenal zal een goede en krachtige organisatie noodig zijn om pressie uit te oefenen op te nemen regeringsmaatregelen en spr. wijst erop hoe uit de mededeling van den voorzitter van den *Frieschen Zuivelbond* is gebleken dat in 1916 een winstderving is geleden van f 80 per koe. Daaruit blijkt wel dat van de bevoorrechtiging van den veehouder boven anderen door den aard van hun bedrijf gelukkige oorlogswinstmakers niets waar is. Een extra oorlogsbelasting voor een gemiddelde boerderij van 15 koeien groot f 1200 zoekt men bij andere vormen van onderneming tevergeefs.

Een krachtige organisatie door middel der coöperatie is het middel om op alle politieke partijen de noodige druk uit te oefenen.

Want dit staat vast, wanneer wij boeren niet aaneengesloten voor onze rechten opkomen zullen wij als na den oorlog tijden van malaise komen weer onder den voet worden geloopt door de kracht der geconcentreerde kapitaalmachten,

Spr. bracht dank aan alle personen die het hunne hadden gedaan om deze fabriek tot stand te krijgen. We hoorden noemen van G. Nobel, Dr. Scheij, Van der Meer, Dijkstra, Anema, Van Leersum v.d. Stok, Koster enz. enz. Voorzitter wees hierbij vooral op de hulp van de heeren Anema en Veeman uit Friesland, noemde hen de pioniers die straks ook bij de overbrugging der Zuiderzee zoo groote diensten zouden kunnen bewijzen, opdat tusschen Noordholland en Friesland de zoozeer gewenschte samenwerking, voor de zuivelbelangen zou worden verkregen. Spr. eindigde met de beste wenssen voor de toekomst der fabriek. (Applaus.)

De heer Jongsma de directeur, richtte zich zoowel tot leden als personeel en riep aller medewerking in. Die was voor het volkomen welslagen der taak hoog noodig. Voor een 1e klasse product was, zei spr. voor alles noodig een 1e klasse grondstof en spr. wekte de leden op daar toch vooral voor te zorgen. Dan alleen kan de algeheele toewijding van het personeel, die spr. hierbij inriep, tot een goed en loonend resultaat komen.

Spr. eindigde met de hoop uit te spreken dat de fabriek *West-Friesland* moge groeien en bloeien, dat het mocht worden een der 1e fabrieken van provincie en daad en dat zij ook in de organisatie die plaats mocht innemen die haar toe kwam. (Applaus,)

De heer Anema, de directeur der zuivelfabriek te Wolvega, herinnerde er aan hoe eenige heeren hem om inlichtingen hadden gevraagd bij een bezoek aan zijn fabriek. Allerlei bezwaren moesten nog worden opgeheven, 5 fabrieken moesten nog in de nieuwe fabriek als 't ware worden opgelost en ik dacht zoo, zei spr., dat zal nog wel een poosje duren, eer men daar in Lutjewinkel klaar is, en ziet, reeds drie weken later komt het bericht dat tot de stichting der fabriek was besloten. Spr. heeft nog niet alles van deze fabriek gezien, maar toch wel reeds ontdekt dat men Wolvega heeft willen overtreffen, de daar gemaakte fouten heeft vermeden. Dat is een goed begin.

Spr. wijdt daarna uit over de verhouding van Friesland en Noordholland, herinnert aan de verwijdering tusschen beide provincies, toen ook Friesland Edammer kaas maakte en meent dat thans de tijd aanstaande is voor een nauwere samenwerking tusschen deze beide provincies, de overbrugging van de Zuiderzee, zooals de voorzitter het heeft uitgedrukt, om samen te werken in krachtige organisatie, om de plaats te veroveren op de wereldmarkt die het zuivelproduct toe komt, Spr. herinnert er aan hoe de Directeur-Generaal van den Landbouw, zelf namens de rege-

ring op een krachtige organisatie der zuivelbereiders heeft aangedrongen, maar ook op coöperatie.

Spr. richt zich daarna in een warme opwekking tot leden en personeel om deze nieuwe fabriek tot bloei te brengen (Applaus.)

De heer H. Koster Kz. voorzitter van den *Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland* legt vooral den nadruk op het oplossen van 5 bestaande kleine fabrieken in deze groote fabriek. Dat werd niet gedaan omdat deze kleine fabrieken geen goed financieel resultaat afwierpen, neen, men richtte deze fabriek op omdat men begreep een bedrijf te moeten hebben dat voldeed aan de eischen des tijds. Dat feit geeft spr. aanleiding tot de meening dat de fabriek is gebouwd op een goede grondslag. Mocht straks niet direct een gunstig financieel resultaat worden verkregen, dan geeft dat tevens de wetenschap dat de leden het bestuur zullen blijven steunen. Spr. brengt daarna hulde aan den heer G. Nobel, secretaris van den *Bond van Zuivelfabrieken N.-Holland*, die ook voor de oprichting van deze fabriek weer zoveel heeft gedaan~ (Applaus.) Spr. wekt verder op tot krachtige organisatie daarbij wijzend op den export van de kaas door den boer zelf.

De heer De Ridder, secretaris der gemeente Winkel, complimenteert vervolgens het bestuur der fabriek namens het gemeentebestuur en schetst het belang dat de gemeente Winkel heeft bij deze nieuwe fabriek. (Applaus,)

De heer G. Nobel spreekt zijn blijdschap uit over het resultaat dat verkregen is. Het doet spr. groot genoegen dat zulk een inrichting die zelfs aan de hoogste eischen voldoet in Lutjewinkel is geopend. Met de woorden over de krachtige organisatie is spr. het eens en spr. verwacht ook wel de zoogewenschte samenwerking met Friesland en spr. drukt dan zoowel op het woord samen als op werken. Zoo toch immers moet het zijn. Er moet heerschen orde er moet zijn een goede wil dan zullen de zaken goed gaan en spr. wenscht en verwacht dat het zóó te Lutjewinkel zijn zal. (Applaus.)

De heer Dr. Scheij, zuivelconsulent, herinnert aan zijn 16-jarige werken in Noordholland en schetst de grote verandering die op zuivelgebied in die jaren heeft plaats gehad en dan stemt het tot groote blijdschap en tevredenheid dat een fabriek als deze vandaag is geopend. De toekomst is aan de groote fabrieken, dat is spr. meening.

Spr. hoopt ook op een samenwerking tusschen Friesland en Noordholland en verheugt zich met het oog daarop op de tegenwoordigheid van zoovele menschen uit Friesland hier. En spr. hoopt dat die samenwerking zal komen en zal voeren vooral tot een goede controle op het product, een controle tot aan den Producent toe (Applaus.)

De heer Van der Meer van Heerhugowaard roept zijn nieuwe collega 'n welkom toe. Ook spr. had het niet durven denken, gezien de algemene geest in Noordholland dat zoo spoedig zulk een fabriek als hier is verzeen, in Noordholland zou komen.

Dat acht spr. verblijdend, ook mede voor hemzelf en de andere directeurs der groote fabrieken, die aan allerlei verdachtmaking hebben bloot gestaan en nu op deze wijze versterking hunner geleiden zien. Spr. eindigt met alles goeds te wenschen van den toekomst.

De heer De Boer ingenieur der F.N. Z., brengt hulde aan installateurs, technici enz. terwijl de heer Van Leersum van Winkel namens de leden het bestuur huldigt voor zijn kolossalen arbeid. (Daverend applaus)

Opening Zuivelfabriek „*West-Friesland*” te Lutjewinkel-Dl.-II

De voorzitter had het sein dan gegeven en weldra was alles in beweging. Het was of dadelijk ‘t geheel meer kleur en leven had gekregen. Het spreekt vanzelf dat alles door de talrijke bezoekers met groote aandacht werd bezichtigd en we hoorden maar één roep: kranig in orde!

Maar laat ons nu eerst een korte beschrijving van de fabriek geven. In de ruime vestibule trekt in de eerste plaats een gedenktegel de aandacht. Daarop lezen we de namen van het bestuur, de heren : Joch. Blaauboer, voorzitter, J. B. Wilken vice-voorzitter, D. v.d. Stok penningmeester J. Stammes, K. Blaauboer, S. Spaans, C. Meurs, S. Over en Jb. Spaans, Secretaris. Van uit de vestibule geeft een deur links toegang tot het kantoor van het ambtenaarspersoneel en daarnaast vindt men het privé-kantoor van den directeur, den heer Jensma. Beide kantoren zijn ruim en frisch en geheel naar de eischen ingericht. Aan de andere zijde der vestibule ligt de bestuurskamer. Ook dit vertrek is op dergelijke wijze ingericht als de beide andere vertrekken en ziet er zeer gezellig en comfortabel uit.

In de vestibule is een open trap, die ons brengt naar de ruimten boven, waar we in de eerste plaats een betonnen waterreservoir vinden, van een inhoud van 12000 kub. M. Dit reservoir voorziet de geheele fabriek van een koudwaterleiding. Verder is daar boven de noodige berg-ruimte voor schoonmaakartikelen enz.

Aan het einde van de gang beneden is het laboratorium voor het onderzoek van de melk, zoowel op vetgehalte, als op duurzaamheid en kwaliteit. Hier is ook gelegenheid om den zuurheidsgraad der melk te bepalen. Dit laboratorium is een ruim lokaal met mooi licht, waar men, dat spreekt vanzelf, de nieuwste werktuigen en instrumenten vindt.

Vanuit ‘t laboratorium komt men in ‘n groot lokaal waar de melk ontvangen wordt. Voor het bordes buiten rijden de wagens met de melkbussen voor. De melk wordt gewogen in twee bascules, een Selkeborg en een Sinus. Op gemakkelijke wijze wordt het gewicht gecontroleerd. De melk gaat door een teams en in den ontvangbak van de bascule zijn twee uitlaatpijpen. Op deze wijze is het mogelijk om de melk die niet goed is, van tochtige koeien bijv., afgescheiden te houden en dus ook afzonderlijk te bewerken. Ook voordat de melk uit de bascule in de vergaarbakken komt, loopt ze wederom door twee teamsen. Hieruit wordt de melk gezogen door een dubbele melkpomp, welke ze doorperst door een leiding naar de melkkoelers. Vanaf de melkkoelers gaat de melk naar het afroom- of koellokaal, waar de melk komt in 7 groote bakken van 3600 L. inhoud elk.

De ondermelk gaat naar de kaasbakken, terwijl de room die wordt opgevangen, naar het centrifugelokaal wordt gevoerd, in een bakje van ongeveer 500 L Inhoud. Vanuit dit bakje gaat de room in het pasteuriseerapparaat. Dit apparaat heeft ook het vermogen om de room omhoog te brengen. Het is een dubbelwandig apparaat, waar stoom in is gevoerd en de temperatuur van de room tot 80 á 85 graden kan worden gebracht. Dit centrifugelokaal maakt weer een even netten indruk. Alles ziet er tiptop uit.

Vanuit deze pasteur komt de room over den roomkoeler waar de room wordt afgekoeld tot 12 à 13 graden. Van daaruit wordt de room gevoerd naar het zuurlokaal. In dat zuurlokaal vindt men vier betonnen bassins van kunstgraniet vervaardigd, waarin vertind-koperen binnenbakken. Daartusschen is ruimte om koud of warm water te kunnen laten doorstroomen, om de room op de gewenschte temperatuur te brengen. Behalve voor een gelegenheid om koud of warm water toe

te voeren, is gezorgd voor een pekeltoevoer, opdat men in den zomer zoo noodig nog sterker zal kunnen afkoelen. Ook dit zuurlokaal is weer een frissche en luchtige ruimte en evenals overal zijn ook hier de wanden tot een hoogte van 1.25 M. met tegels bedekt.

Bij dat zuren gebruikt men reincultuur.

Reincultuur is melk, waarin een bepaalde bacterie overheerschend is. De ondermelk wordt 1 á 1½ uur verwarmd tot 85 á 90 graden, dan vlug afgekoeld tot 15 á 20 graden. Daarbij wordt bijgedaan een hoeveelheid zuur van den vorigen dag en laat men het 20 á 21 uur staan. Onderzocht wordt dan, of de ondermelk voldoende zuurtegraad heeft, dit moet zijn 90 á 100 graden. Dan kan het als reincultuur worden gebruikt om de room te verzuren. Deze reincultuur wordt door de room geroerd, verder laat men het staan terwijl goed op de temperatuur wordt gelet.

Deze werkzaamheid geschiedt 's-morgens tusschen 6 en 9 uur en den volgenden morgen half zes is deze room klaar om gekarnd te worden. Dat geschiedt in een paar groote karns, karnkneders met een inhoud van 3000 elk. Er kan in gekarnd worden 1250 Liter. Men heeft deze karns zoo ingericht dat het vat draait en de room als 't ware overploft langs de houten zijstukken. Door een zogenaamd kijkgat kan worden nagegaan hoever het karnproces reeds is gevorderd. Zoo ongeveer in 40 á 50 minuten is boter en karnemelk van elkaar gescheiden. De karnemelk wordt nu afgetapt naar het weigebouw, waar twee reservoirs voor de karnemelk zijn opgesteld, elk van een inhoud van 1500 L.

De boter moet nu nog worden gewasschen. De inrichting is zóó, dat zoowel koud als warm water alsook stoom aanwezig is. Het wasschen geschiedt natuurlijk alleen met koud water. De boter heeft op dat oogenblik nog te veel watergehalte. De karn wordt op kneedsnelheid gebracht, is plm. $\frac{1}{5}$ ¹⁾ van de vorige snelheid. Na deze bewerking wordt de boter op het watergehalte onderzocht en na accoordbevinding, gedaan in vaten van 50 K.G. Rondom in die vaten wordt eerst perkament gelegd, de boter er ingestampt, zoodat geen lucht daar tusschen kan zijn.

De boter wordt vervolgens naar een koele kelder gebracht en daar bewaard. In dien kelder vindt men een marmeren tafel, waarop de boter wordt verwerkt die in kleinere hoeveelheden moet worden verzonden.

En nu de boter klaar is, gaan wij de kaasbereiding na. Ook hier, evenals bij de botermakerij, vinden wij hetzelfde streven naar de uiterste zindelijkheid. De melk is dan in de kaasbakken, 7 stuks elk van 3300 L. inhoud. Het zijn teakhouten bakken. De melk wordt onderzocht op vetgehalte, opdat de kaas zal kunnen voldoen aan den eisch die de kaascontrole stelt, om te hebben 40 pct. vet in de droge stof. Heeft de melk te weinig vet, zoo wordt room daarbij gedaan. De melk wordt op temperatuur gebracht door den stoom, waarvoor de leiding onder den vloer ligt en midden onder in den houten bak onder den binnen zinkenbak stoom in brengt en zodoende de melk verwarmd. Daarna wordt stremsel bij de melk gevoegd, ongeveer 25 gram op 100 Liter, kleursel bijgevoegd en ook wat reincultuur.

De bak met melk wordt dan zogenaamd in strem gezet en na een half uur gestremd te zijn is men klaar om den wrongel te gaan snijden. Dit geschiedt overlans en overdwars, de wei wordt afgetapt en de kaasstof verder bewerkt totdat de vereischte droogte is bereikt. De kaasstof wordt ten slotte in stukken gesneden en in den kaasvorm gebracht. De kaas wordt in doek op een grooten ijzeren tafel geplaatst, en naar het perslokaal gereden om geperst te worden. Dit persen geschiedt gedeeltelijk in Noordhollandsche, gedeeltelijk in Engelsche persen.

1 Moeilijk te zien, kan ook $\frac{1}{3}$ zijn! Niet duidelijk welk merk / type karn hier wordt beschreven. In 1916 waren er, naast de karn met losse inrij-kneedwagens, ook al karnen met vaste ingebouwde walsen, de snelheid van de karn was bij kneden voor beiden echter nog veel lager.....(Leerboek Hylkema 1913, ZHN.)

Nadat de kaas 3 á 4 uur geperst is geweest, wordt ze uitgepakt en de randjes afgesneden, en laten ze omlopen in z.g. zettters en daarna in den pekel gebracht, waar ze 3 á 4 dagen in blijven liggen en worden in het pekellokaal op stellingen gezet en blijven daar ongeveer een week, om eindelijk hun plaats op de kaaszolders te vinden.

In deze reuzenfabriek zijn twee kaaszolders, geheel met spouwmuren, dus met een heerlijke koude temperatuur. Daar achter was nog een bewaarplaats voor de zoogenaamde Engelsche kaas-soorten, Verder nog een lokaal voor het reinigen en wasschen van de kaas voor ze naar de markt gaat

We hebben wat uitvoerig de behandeling zoowel van boter als van kaas weergegeven, verschillende bijproducten hadden wij ook nog kunnen vermelden,- omdat onze lezers zoodoende den besten indruk kregen van de reuzeninrichting die te Lutjewinkel is gebouwd.²

In deze heele fabriek vindt men overal een leiding voor koud en warm water en stoom voor het schoonhouden van vloeren en kaastobben enz. We zagen ook nog een spoelplaats voor het reinigen van gereedschap enz. In de gansche inrichting is tot in de uiterste consequentie het bevorderen van reinheid en zindelijkheid volgehouden. Overal kunstgraniet-vloeren, betonnen zolders groote tegelmurbedekking, groote lichtkappen in de daken voor toetreding van licht en lucht. In een woord een inrichting, die er kranig en keurig uitziet, er zijn kosten noch moeite gespaard om aan de hoogste eischen te kunnen voldoen. We waren vol bewondering over alles wat wij zagen, den indruk als we kregen dat hier een bedrijf was ingericht dat onze omgeving tot een sieraad zal zijn.

Laat ons nu nog even vertellen dat uit de kaastobben de wei wordt vervoerd naar een bak van 7000 L. Inhoud en dan naar het centrifugelokaal wordt gebracht en dan na eenzelfde bereiding als hierboven reeds is geschetst, weiboter wordt gefabriceerd De magere wei wordt dan nog gebracht in een gecombineerde weipasteur en op een temperatuur van 80 graden verhit. In hetzelfde apparaat wordt die wei weer afgekoeld en door een pomp gevoerd naar het wei-gebouwtje, waar drie tonnen zijn, elk met een inhoud van 9000 L. Men vindt daar ook twee karnemelktonnen. De wei wordt dan onder de leveranciers verdeeld in verhouding tot de geleverde melk.

In dat weigebouwtje vindt men beneden een uitstekende bergplaats, verder een W.C. en urinoir en wachtlokaaltje voor de melkrijders.

En toen zijn wij een kijkje gaan nemen in het machinegebouw en zelfs tot hier diezelfde drang naar zindelijkheid en netheid. Er is een stoommachine van 65 paardenkracht. Economisch als een dergelijk bedrijf moet zijn ingericht, wordt de afgewerkte stoom benut voor de weipasteurs en voor circulatie in een groote warmwaterbak.

Verder vonden wij een flinke bergplaats voor de kolen en een lokaal voor den machinist. De machinekamer was zoo gebouwd, dat daar ook alle ruimte was voor een electrische installatie en voor de plaatsing van een eventueel aan te schaffen koelmachine.

Verder zagen wij een badkamertje, waar het personeel een douche kon nemen, een kleedkamer en schaftlokaal.

Op het terrein zijn twee nortonputten geslagen. In het pomplokaal hebben wij nog vergeten te vermelden een stoompomp voor de ketelvoeding.

En tot slot nog even gemeld, dat deze fabriek gebouwd is naar die van Wolvega. Dat hier ook als architect is opgetreden de heer D. Gros te Akkrum, aannemers waren gebr. Wind te Amsterdam,

2 Merk op dat in deze fabriek, aldus het FNZ. Jaarverslag, in 1918 bijna 5,6 Mln. kg. melk werd verwerkt! (ZHN.)

installateurs firma Laners te Groningen. De stoommachine komt van Enschedé's machinefabriek, terwijl de firma Stork de ketels leverde.

Behalve dit complex van fabrieksgebouwen, vol ruimte en naar de meest moderne eischen ingericht, vindt men op het groote terrein een keurig ingerichte directeurswoning en 6 arbeiderswoningen. Aan het hoofd van deze inrichting staat de directeur, de heer P. Jensma, en verder is een personeel van 22 a 23 man hier werkzaam, en dit personeel was al naar den aard hunner werkkring in een helder wit of blauw pak gestoken.

En hiermede hebben wij het voornaamste opgesomd en wij willen hier nog achter voegen dat wij den indruk hebben gekregen dat hier aanstonds een grootsch bedrijf in werking zal worden gesteld, Een bedrijf van een omvang, als wij Noordhollanders dat nog niet kennen. Deze daad spreekt van durf, maar spreekt ook van een wil, een wil om ons Noordhollandsch zuivelbedrijf op te voeren en te vervolmaken.

Nadat deze ommeegang had plaats gehad, werd door een fotograaf de noodige kiekjes gemaakt. Daarna verenigden bestuur, directeur en hun gasten zich aan een feestdiner, waar het recht gezellig en opgewekt toeging. Had dit diner plaats ten huize van den heer Kroon, in de kolfbaan van den hem Vijzelnaar was de feestavond voor leden en hun dames het personeel en de verdere genoodigden. Toen wij daar Maandagavond binnentraden, waren wij een oogenblik verrast. Van het eene einde van de zaal tot het andere waren aan lange tafels de feestgenoten gezeten. Het zag er echt vriendelijk en feestelijk uit, er heerschte een zoo echte goede geest en uit alles sprak een blij melevan met den zoo gewichtige dag van heden.

Nadat de heer J. B. Wilken in een luimig speechje den voorzitter een voorzittershamer had vereerd, nam de heer Joch Blaauboer het woord om deze feestbijeenkomst te openen. Hij deed dit met een overzicht te geven van al datgene wat was gedaan om te komen tot het eindresultaat van heden. Als wij dat overzicht zoo doorbladeren, want geheel overnemen laat onze plaatsruimte niet toe, dan zien wij, hoe in het laatst van Maart 1915 te Schagen de heeren Jb. Spaans, D v.d. Stok en Joch. Blaauboer in het café de Beurs de oprichting eener groote zuivelfabriek bespraken en reeds de volgende week kon van een algemeene instemming en medewerking worden gesproken, de omtrek bleek rijp voor coöperatie. Op 14 April werd te Barsingerhorn een vergadering gehouden van overtuigde voorstanders om de te gane weg af te bakenen toen werden afgevaardigden van alle kaasfabrieken in een aan aangegeven kring ter vergadering uitgenoodigd. Een achttal fabrieken lieten zich vertegenwoordigen en het was de bekende coöperator de heer Van der Meer uit Heerhugowaard die hier de raak in alle finesses besprak.

Een commissie van onderzoek werd benoemd, een rapport uitgebracht en weldra weer een vergadering belegd. De fabrieken te Lutjewinkel. Nieuwe Niedorp en Schagen (Nes) besloten tot definitieve toetreding, terwijl Winkel toezegging deed, onder voorbehoud. Barsingerhorn en Moerbeek onthielden zich van medewerking.

Vervolgens werden te Nieuwe Niedorp, Winkel en Barsingerhorn propagandavergaderingen gehouden met als resultaat dat 93 leden met 1198 koeien toetraden

Een voorloopig bestuur werd samengesteld wat naar Friesland, naar Wolvega op onderzoek uittrok. En nu gaf de heer Blaauboer in zijn overzicht aan hoe alles verder geloopt was, benoeming architect, financiële regeling, waarbij alle hulde werd gebracht aan den jeugdigen directeur van de Noordhollandsche bank te Nieuwe Niedorp, de heer S. v.d. Stok en den notaris Van Leersum te Winkel. Statuten en huishoudelijk reglement werd vastgesteld en het bestuur definitief gekozen. Het aantal koeien waarvan de melk moet worden verwerkt was toen reeds geklommen tot 1576. Technische voorlichting en hulp werd verkregen van den Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland, van den FNZ. in den persoon van den ingenieur De Boer. De aanbesteding werd ten slotte gehouden als directeur de heer Jensma benoemd uit een 20-tal sollici-

tanten en was het dan eindelijk de 18 September j.l. de dag waarop voor het bestuur kon worden proefgedraaid en vandaag de fabriek officieel kon worden geopend. Met een daverend applaus werd uit dit leerrijk overzicht beloond.

Na dit woord van den Voorzitter is er nog heel wat gespeechd. Veel te veel om er hier zelfs melding van te maken. Er zijn, en dat was vooral het geval met den heer Veeman, woorden gesproken, die het overdenken en overwegen waard waren. In een kernachtige redevoering wees deze spreker den boer op zijn plicht op de warme belangstelling die hij voor zijn bedrijf moet hebben; hij wees hem de plaats die hij op het algemeen wereldtooneel moet innemen, niet een plaats, maar een ereplaats.

Laat ons nu eindelijk met nog te zeggen dat er opgewekt en vrolijk feest is gevierd - en dat deze dag van de opening van de groote zuivelfabriek te Lutjewinkel voor velen niet alleen zal blijven een van da aangenaamste maar ook een der belangrijkste.