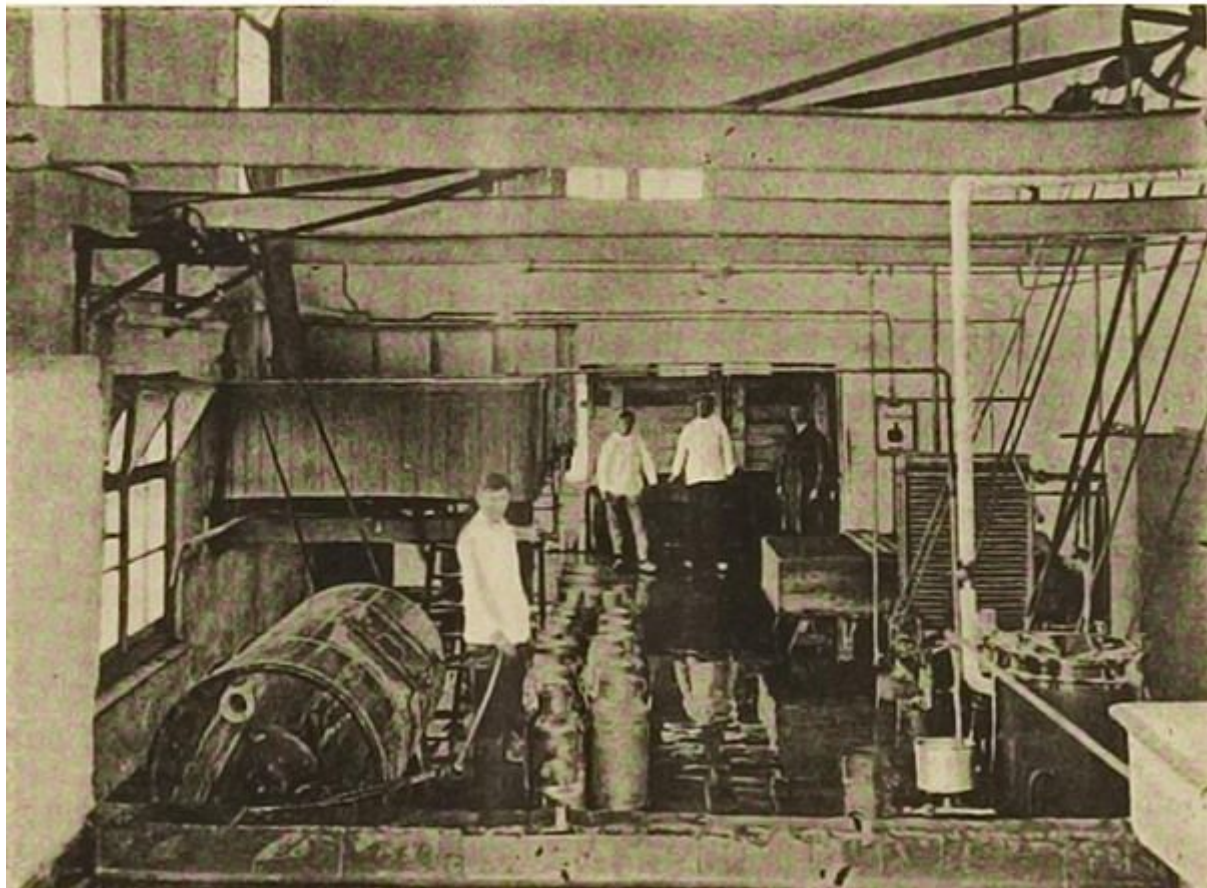


***Eerste Gooische Coöp. Melkinrichting te Huizen.*¹**

Op een van onze wandelingen buiten, ontmoetten wij eens een boer, die genoeglijk een houten nap in een emmer pas-gemolken melk dompelde, hem leegdrank en daarna weer in den emmer wierp. We maakten hem attent op de diverse viezigheid als stof, een stukje hooi enz., dat op de melk dreef en opperden schuchter de meening, dat het toch beter was, gezuiverde melk te consumeeren. Z'n gochem antwoord luidde: „As d'r vuil in de melk zit, die oe drink, komp 't er wel weer uut óók”

Deze met verbluffende overtuiging uitgesproken meening van ons boertje, is reeds lang versleten munt, want een ieder is er tegenwoordig vrijwel van overtuigd, dat hygienische bereiding en verpakking van onze consumptie-artikelen van het grootste belang is voor de volksgezondheid. Daarom was het ons ook een genoegen kennis te maken met de „*Eerste Gooische Coöp. Melkinrichting*” te Huizen, welke instelling onder de deskundige en bekwame leiding van den directeur, den heer H. W. Vroege, is uitgegroeid tot een bedrijf van beteekenis voor het geheele Gooi.

Eemnesser Courant, 14/03/1924; p. 3/4



De indruk, die bij het bezichtigen van de fabriek te Huizen steeds domineert, is er een van uiterste zindelijkheid en doelmatigheid. Nadat de melk is ontvangen wordt zij gestort op een z.g. melkbascule; een neteldoek en een zeer fijne zeef houden het z.g. grove vuil reeds dade-

¹ Weinig bekend van deze melkinrichting. Vermeld in Zuiveljaarb. '26 t/m '41. Boek 'De Wit' 1922-1944.

lijk tegen. Van „elken boer” wordt dan een klein monster melk genomen, dat op het laboratorium op vetgehalte enz. enz. wordt onderzocht. Een leverancier, die „knoeit”, loopt dan ook dadelijk tegen de lamp. Van de bascule wordt de melk door een buis geleid naar een ontvangbak en van daar naar een „Pasteur”, waarna zij een centrifugale melkreiniger passeert. Deze melkreiniger verwijdert uit de melk het z.g. melkslib, een bacteriënmassa, uiterst schadelijk voor de constitutie van mensch en dier. Het is inderdaad verrassend, wat dit instrument uit de melk haalt.

Deze gezuiverde melk wordt nu gepompt naar den koeler, die haar brengt op 11^o Celsius, waarna zij in drie reservoirs wordt gepompt. Vandaar wordt met een automatisch tapapparaat de melk in de flesschen gebracht.

Het merkwaardige van deze bewerkingen is, dat vrijwel niets met de hand wordt bewerkt, en alles, ook het transporteeren van de melk, machinaal geschiedt. Daarmede wordt een maximum hygiëne bereikt met een minimum personeel.

Zowel het vullen als het leegen van de groote machinale karn geschiedt automatisch en de verpakking van de boter gebeurt in een heerlijk frisschen kelder eveneens zonder dat ze met de handen wordt aangeraakt. Interessant is ook de gortkokerij. In een grooten ketel wordt de gort en de karnemelk rondgedraaid en de met stoom verwarmde dubbele wand maakt het geheel kokend.

De reiniging van de flesschen geschiedt in een bad van soda-water, waarna ze worden uitgespoeld.

Het is merkwaardig, hoe met weinig, maar vakkundig en geschoold personeel deze melkfabriek functioneert. Het feit, dat zij op coöperatieven grondslag rust, is tevens een waarborg, dat de veehouders-leveranciers trachten het beste te leveren wat ze hebben. Want hoe beter de fabriek gaat, des te voordeliger is het voor hen. De zaak heeft nu reeds een filiaal te Bussum en Laren en de stand van zaken is zóó, dat een gestadige uitbreiding van het debiet kan worden verwacht. De melk- en de zuivelproducten, waarvan Yoghurt ook zeer belangrijk is, hebben terecht een goeden naam en reputatie. De boter staat onder Rijks controle, d.w.z. dat de fabriek het Rijks Botermerk gerechtigd is te voeren.

De „*Eerste Gooische Coöp. Melkinrichting*” te Huizen is dan ook ongetwijfeld een belangrijke instelling, die zeer de aandacht van ons Gooilanders verdient.