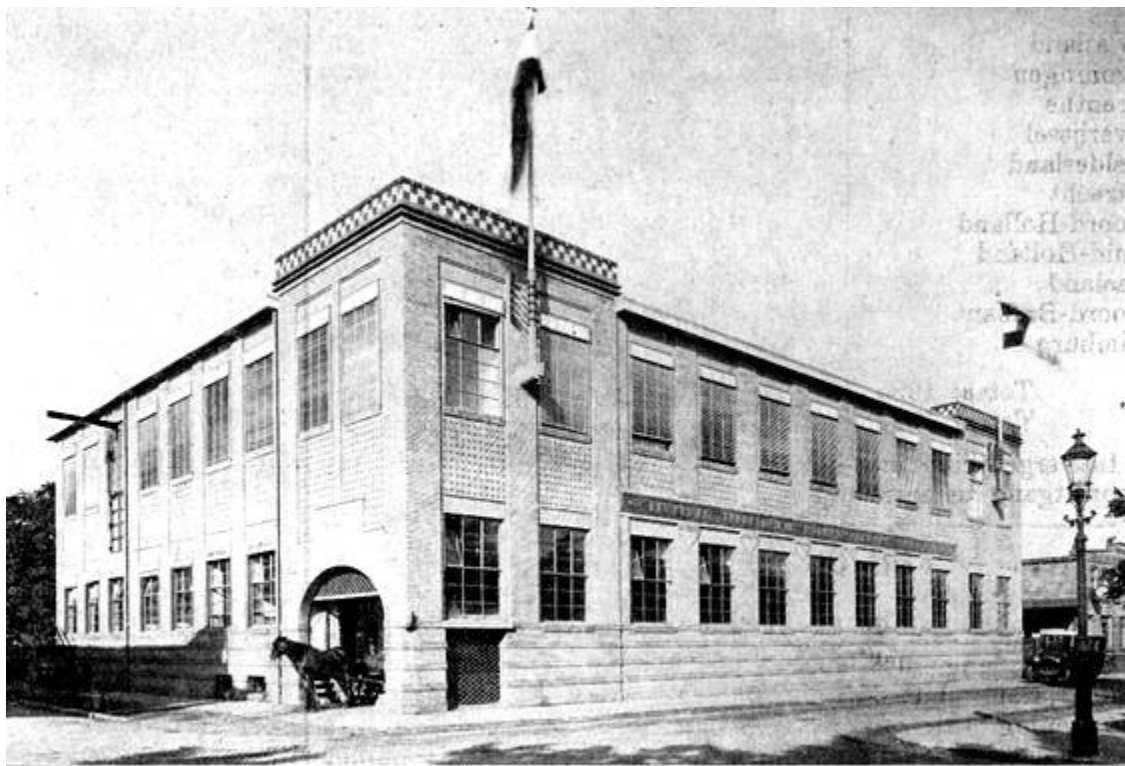


Lonneker Nieuwbouw en 30 jr.

Een bezoek aan de Lonneker Coöperatieve Melkinrichting en Zuivelfabriek. Dl. I

Om meer dan één reden was er de vorige week voor de mensen uit de coöperatieve zuivelwereld aanleiding een bezoek aan Enschede te brengen.



De nieuwe Lonneker Coöperatieve Melkinrichting en Zuivelfabriek.

In verband met de „ELITE" (Enschede-Lonneker-Internationale-Tentoonstelling-Enschede) welke daar van 25 t/m 29 augustus is gehouden, had de Commissie ter behartiging der melkinrichtingbelangen in de F.N.Z, besloten haar algemene vergadering hiermee te combineren. Het voorstel hiertoe was uitgegaan van de heer J.A.S. Krot, Directeur der Lonneker Coöp. Melkinrichting en Zuivelfabriek.

De verbouwing, welke dit bedrijf door een steeds groter worden van de melkaanvoer, noodzakelijkerwijze moest ondergaan, was zo goed als gereed gekomen, zodat aan deze algemene vergadering tevens een excursie naar dit bedrijf verbonden kon worden.

Het bezoek aan dit zuivelbedrijf, dat de grootste melkinrichting afdeling onder de coöperatieve zuivelfabrieken bezit, heeft in de morgenuren van de 26^e augustus jl. plaats gevonden. De belangstelling voor de nieuwe fabriek was groot. Zelfs kwamen enkele autobussen met deelnemers (boeren en boerinnen) van naburige fabrieken om een kijkje in het Lonneker bedrijf te nemen en daarna de tentoonstelling te bezoeken.

Hoewel uit verschillende afdelingen de metselaars en monteurs nog niet geheel verdwenen waren, was het toch zeer goed mogelijk een indruk te krijgen van de nieuwe indeling der lokalen. Ons plan om ook foto's van het interieur der fabriek te nemen hebben wij voorlopig moeten laten varen, omdat daarvoor de zaak nog niet voldoende „af" was. Wij volstaan daarom thans met bijgaande foto's, waarvan de eerste enig beeld geeft van de grootte van het gebouw, dat verzezen is op de plaats der oude fabriek.



De melkkarretjes der Lonneker Coöp. Melkinrichting.

Het eigenaardige van deze verbouwing is n.l. geweest, dat een nieuw gebouw met twee verdiepingen om en over het bestaande heen is opgetrokken terwijl intussen het oude bedrijf gaande moest worden gehouden. Nieuwbouw op een vrij terrein was eenvoudiger geweest, doch hiermee zou het voordeel van de centrale ligging en het contact met de andere Lonneker coöperaties (Coöp. Landbouwersbank en Handelsvereniging, Coöp. Fokvereniging en Coöp. Nut Pluimvee Fokvereniging) verloren zijn gegaan, hetgeen vooral voor de aflevering van veevoederartikelen, enz. een groot bezwaar zou zijn.

Een andere eigenaardigheid, welke wij onafhankelijk van de verbouwing op de gevoelige plaat konden brengen, betreft de bezorging der melk aan de consument. In tegenstelling met andere plaatsen geschiedt de bezorging door de Lonneker Coöperatieve Melkinrichting door middel van paard en wagen. Van de 16 miljoen Liter melk, welke deze inrichting in 1925 heeft ontvangen, is ongeveer 6 miljoen L. in consumptie gebracht, met daarnaast nog 0.9 mill. L. karnemelk en 23.000 L. room. Ongeveer 7/8 der bevolking van Enschede en Lonneker betreft de melk en boter van de Lonneker Coöp. Melkinrichting.

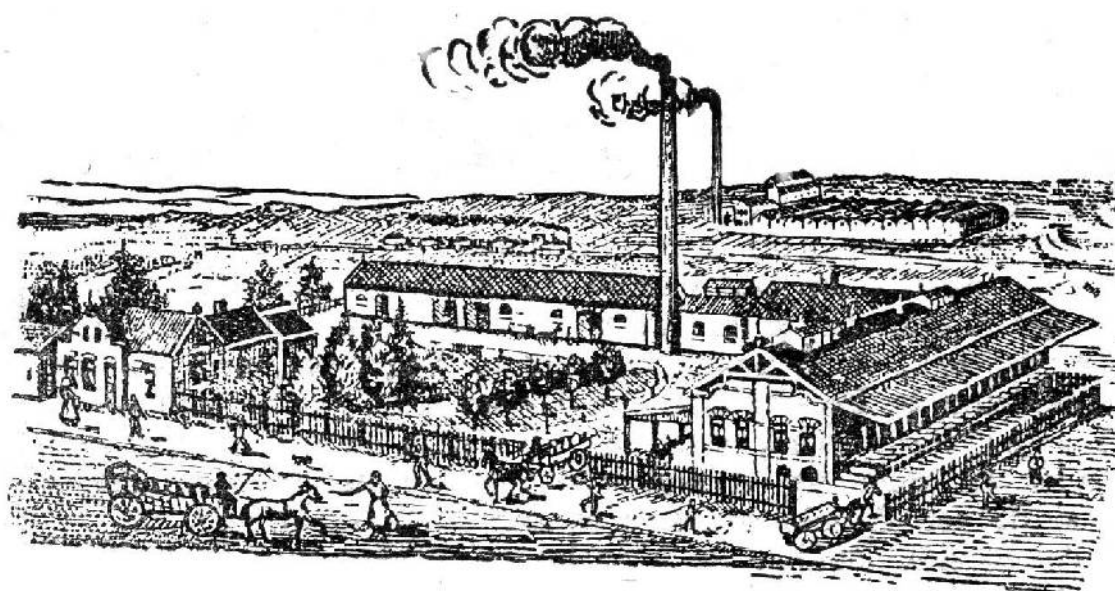
Met deze enkele cijfers menen wij enigszins de omvang en de betekenis van dit bedrijf voor Enschede te hebben aangegeven.

Wij komen hierop, zowel als op de gehele Lonneker landbouwcoöperatie nader terug.

Het nieuwe Gebouw der Lonneker Coöp. Melkinrichting en Zuivelfabriek Dl. II

Op Maandag 1 November jl. heeft de officiële opening der Lonneker Coöp. Melkinrichting en Zuivelfabriek plaats gevonden. Het vermeldenswaardige feit doet zich hierbij voor dat het tevens ongeveer 30 jaar geleden is dat door de Lonneker boeren de eerste melk aan hun eigen, toen nog gehuurde, fabriek geleverd werd, terwijl het ons verder genoeg doet te kunnen memoreren dat de directeur, de heer J.A.S. Krot, dit jaar zijn 25-jarig jubileum als zodanig viert.

Dit alles geeft ons aanleiding hier een korte beschrijving te geven van de pas in gebruik genomen vernieuwde fabriek.



De oude gebouwen der Lonneker Coop. Melkinrichting.

In de in 1901 nieuw gebouwde fabriek aan de Kottendijk, welke geheel naar de toenmalige eisen was ingericht, werd in de begintijd ongeveer $4\frac{3}{4}$ miljoen L. melk verwerkt. Geleidelijk is die hoeveelheid aangegroeid tot bijna 13 miljoen L. in 1914, om in de oorlogsjaren tot iets beneden de 9 miljoen L. te dalen. Daarna is de melkaanvoer weer snel gestegen tot het tegenwoordige cijfer van $\pm 15\frac{1}{2}$ mil. L. per jaar.

Het is te begrijpen, dat de oorspronkelijke gebouwen en machines ten slotte niet meer voor de verwerking van een dergelijk kwantum melk berekend waren, vooral niet toen besloten werd, de melk één keer daags te ontvangen. De laatste zomers was het dan ook niet meer mogelijk, alle melk vóór 's middags 12 uur te ontvangen, te verwerken en de ondermelk aan de leden terug te geven.



Directeur J.A.S. Krot

En daar het ledental en de veestapels zich nog voortdurend uitbreidden, moest er wel definitief raad geschaft worden. Met kleine verbeteringen zou men niet langer geholpen zijn.

Alvorens besloten werd de fabriek ter plaatse der bestaande te vergroten, is eerst nog overwogen op een ander punt een tweede fabriek te bouwen. Dit zou echter dubbele exploitatiekosten meegebracht hebben. Bovendien was er nog een bijzondere reden waarom men zo gaarne op hetzelfde terrein bleef.



Het in modernen stijl opgetrokken nieuwe gebouw.

Het organisatie-leven is in Lonneker sterk ontwikkeld. Vóór en na de oprichting der melkinrichting zijn hier verschillende coöperaties op landbouwgebied gesticht, zoals de Coöp. Landbouwersbank en Handelsvereniging, de Coöp. Fokvereniging en de Coöp. Nut-Puimvee-Fokvereniging, welke alle hun gebouwen aangrenzende aan de Lonneker melkinrichting hebben.

Tegelijk met de aflevering van de melk kunnen de leden (in hoofdzaak brengen zij de melk zelf) dus gemakkelijk de benodigde hoeveelheden veevoeder en kunstmest opladen, geld naar de Spaarbank brengen, eieren afleveren en monsters voor de melkcontrole afgeven. Door verplaatsing der fabriek zou dit dagelijks voordeel voor de leden verloren zijn gegaan.

Het verbouwingsplan is ontworpen door de architecten Van der Lijke en Mink te Enschede. Het nieuwe gebouw maakt aan de buitenzijde een aangename en solide indruk.

Ook in de fabriek zelf kan men overal zien dat er solide werk geleverd is. De kosten van deze uitbreiding zullen, de aanschaf van nieuwe machines niet meegerekend, ongeveer 2½ ton bedragen. Hierop is het vorige jaar echter reeds f 80.000.- afgeschreven. Voor zover er nieuwe werktuigen aangeschaft moesten worden, zijn deze geplaatst onder leiding van het Technisch Bureau van de F. N. Z.

Met de verbouwing is in mei 1925 een begin gemaakt. Men had gehoopt, hiermee in ongeveer één jaar gereed te zijn, doch door de vroeg ingevallen vorstperiode van dat jaar is deze hoop niet in vervulling gegaan.



Het binnenplein tusschen de Lonneker landbouwoöperaties.

Enige nadere bijzonderheden over de nieuwbouw en de inrichting der fabriek laten wij hier volgen.

De fabriek grenst met hare N.W. zijde aan een vrij groot binnenplein, waaraan ook de gebouwen der reeds genoemde zustercoöperaties zijn gelegen. Bomen zorgen er voor dat paarden, melkrijders en ook de melk in de zomer enige beschutting tegen de zonnestralen kunnen vinden. In een der hoeken van dit plein (de foto is juist in die richting genomen) is de oprit voor de melkontvangst. De melkwagens rijden hier niet, zoals bij de meeste fabrieken, voor een open bordes, doch rijden de doorrit binnen, welke zich langs de gehele N.O. zijde van het gebouw uitstrekt. Aan het begin van de doorrit staan 2 bascules voor het wegen der melk, terwijl ruimte voor de plaatsing van een derde is opengelaten. Aan het einde van de doorrit bevindt zich de afgifte der ondermelk.

Na ontvangst gaat alle melk naar het centraal en gelijkvloers gelegen centrifugelokaal. Dit lokaal ontvangt het licht van boven, terwijl de rondom gelegen lokalen mede van

deze lichtschepping profiteren. Het centrifugelokaal is een der weinige, die hun vroegere bestemming behouden hebben. De werktuigen zijn hier grotendeels op hun plaats

gebleven en worden ook nu nog rechtstreeks door de stoommachine aangedreven. Voor de andere afdelingen zijn elektromotoren aangeschaft.

De melk kan in het centrifugelokaal drieërlei bestemming krijgen. Ten eerste kan ze voor consumptiemelk bestemd worden. Hiervoor moet steeds voldoende melk beschikbaar zijn, daar ook blijkens de naam der vereniging melkinrichting het hoofdbedrijf is. De rest der melk werd vroeger op boter verwerkt. Thans is echter als derde mogelijkheid de verwerking tot melkpoeder er bij gekomen.



De afgifte der ondermelk aan het einde van den doorrit.

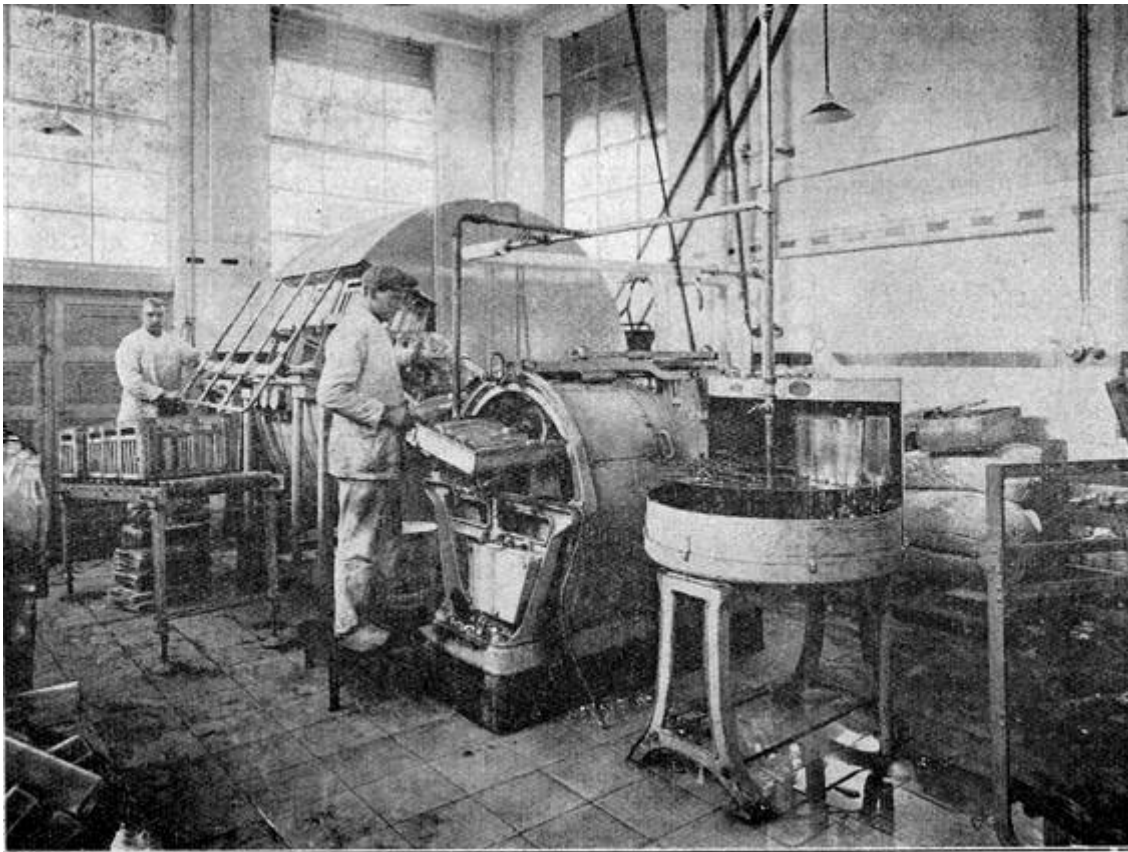
Deze uitbreiding is als reguleur der ondermelkteruggave aan de leden bedoeld en maakt het bedrijf tot een meer harmonisch geheel, dat zich direct aan de veranderde omstandigheden (b.v. plotselinge warmte in de zomer) kan aanpassen. Ook stellen in de laatste jaren de veehouders over het algemeen niet meer zoveel prijs op het terugontvangen van dit nevenproduct en laat men het de fabriek liever houden, omdat het apart betaald moet worden. De verplichting, om een bepaald percentage ondermelk terug te nemen, kon door deze uitbreiding tevens vervallen.

De producten der melkinrichting zijn in hoofdzaak: z.g. losse melk, flessenmelk, karnemelk en room. Voor de losse melk wordt de aangevoerde morgenmelk genomen. Deze wordt met behulp van een grote automatische standpasteur gedurende een half uur op $65^{\circ} 0$. verhit en afgekoeld tot $\pm 2 \text{ á } 3^{\circ} \text{ C.}$, om daarna bewaard te worden in een aantal grote bakken met een gezamenlijke inhoud van ruim 15.000 L.

De bewaarplaats voor deze melk bevindt zich op een tussenverdieping en ontvangt gedeeltelijk licht uit het melkpoederlokaal door middel van dikke prisma-glasplaten, welke het licht tot achter in het lokaal doen doordringen. De volgende morgen wordt deze melk aan de venters (ongeveer 45 in aantal) afgegeven. Het afmeten van deze melk, alsmede van de losse karnemelk, geschiedt aan een bordes met 5 dubbele meetcilinders.

Onder dit bordes, waar de met een *hit* bespannen venterswagens voorrijden, bevinden zich 3 loketten voor de afgifte van flessenmelk, room en boter, zodat de melkbezorgers in zeer korte tijd kunnen laden.

Aangrenzend aan dit afgiftelokaal bevinden zich, eveneens gelijkvloers, de verdere werkruimten der melkinrichtingafdeling, n.l. het flessenspoellokaal, een lokaal voor het vullen en sluiten der flessen en een voor het pasteuriseren der flessenmelk. De flessenspoelinstallatie is er een van Holstein & Kappert uit Dortmund, waarmee per uur 1500 flessen gereinigd worden. In de inweekmachine (links op foto) blijven de flessen een half uur onderweg. Eerst worden ze uitgespoeld met water van 40° C., vervolgens komen ze in de middelste afdeling in aanraking met een soda-oplossing van 55° C. en worden dan nagespoeld met water van 50° C. In de beide andere machines worden de flessen in- en uitwendig geborsteld en met leidingwater nagespoeld.



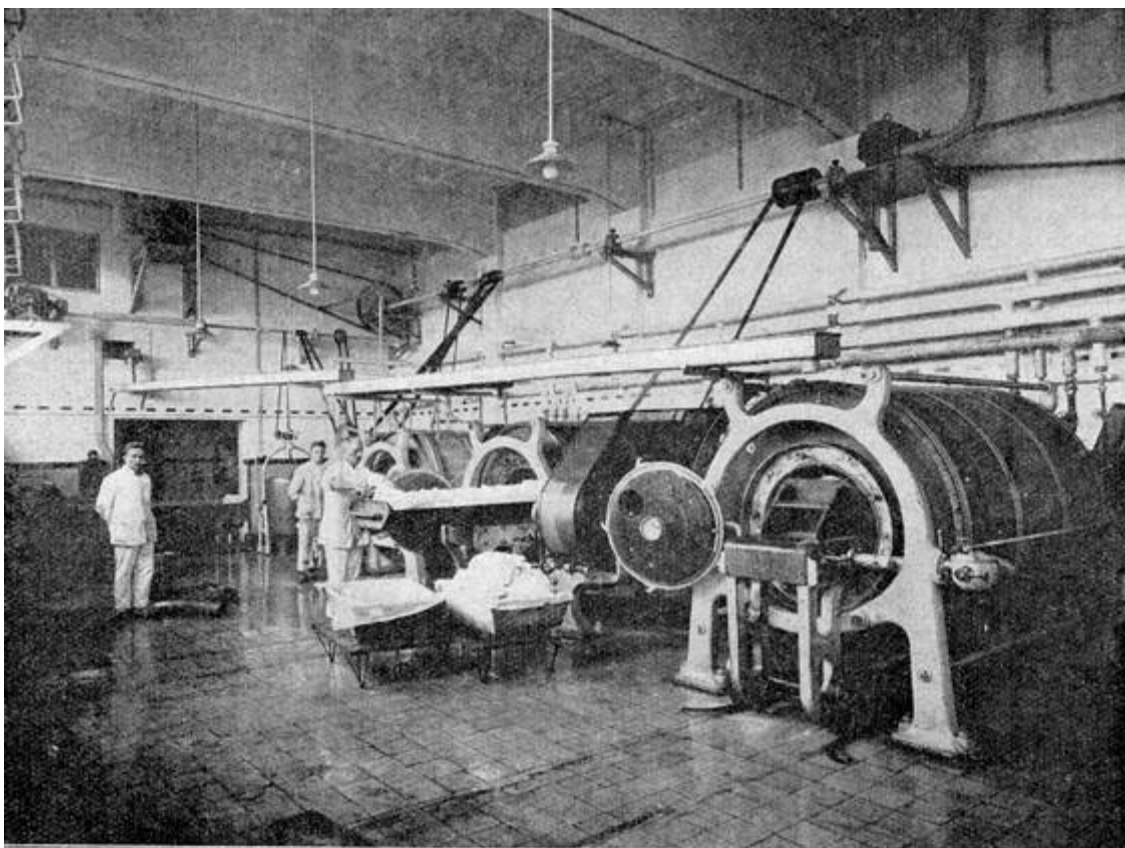
Het reinigen der melkflesschen.

Men gebruikt flessen met twee verschillende sluitingen, de z.g. „Dan“-sluiting voor de flessenmelk en de beugelsluiting voor de karnemelk. De beugelflessen worden met een „Rapid“ etiketteermachine gesloten. Het pasteuriseren der flessen geschiedt in drie Wrasenbadpasteur, der N.V. Edesche Machinefabriek, uitgerust met wijzer- en zelfregistre-rende thermometer. De flessen worden met de koude melk gevuld en gedurende 50 à 55 min. op 72 à 75° C. gehouden. Dagelijks worden ongeveer 1800 flessen gepasteuriseerde melk afgeleverd. In totaal wordt ruim 6 mill. L, melk zoet verkocht.

Voor het afleveren van kwart liters room beschikt men over een handig machinetje, waarmee men nauwkeurig en zonder morsen vlug een reeks van kwart liter busjes kan vullen. Houden de venters van deze busjes room of pakjes boter over, dan worden deze

in een kleine koelcel tot de volgenden dag bewaard. In de flessenbewaarplaats kunnen 8000 hele en 1000 halve flessen op stellingen in voorraad gehouden worden.

Hiermee verlaten wij het melkinrichtingbedrijf en gaan naar de botermakerij, welke zich boven de reeds eerder genoemden doorrit bevindt. De ruimte is hier verdeeld in karnlokaal, inpaklokaal, boterbewaarplaats, laboratorium en opslagruimte voor vaten, botercartons, enz. Het roomzuurlokaal is nog iets hoger, n.l. boven inpaklokaal en boterbewaarplaats, gelegen en biedt plaats aan 8 bakken van 1500 L.

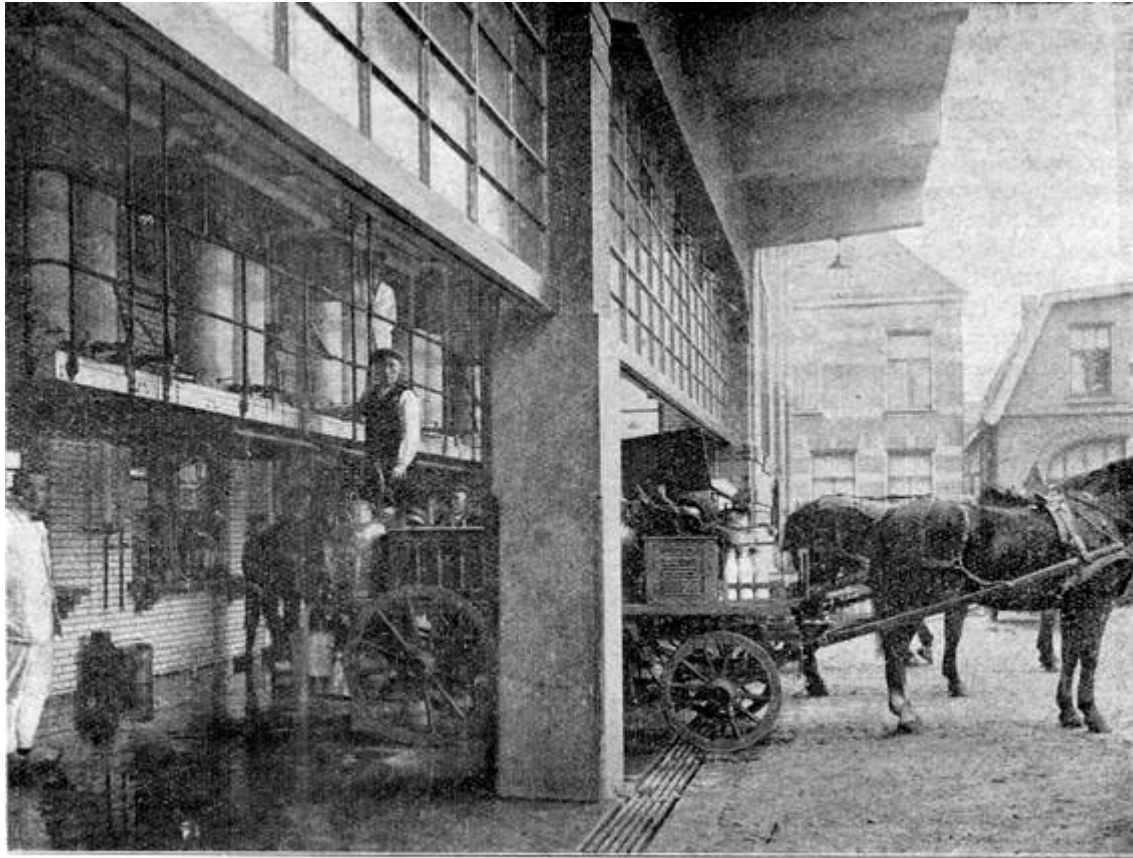


Het karnlokaal.

De room, welke in het centrifugelokaal gepasteuriseerd wordt, moet dus een lange reis maken, met als gevolg dat de temperatuur in de buizen, welke in verband met het veelvuldig losnemen niet geïsoleerd kunnen worden, een paar graden stijgt. Een apart pekkelkoelertje is daarom aangeschaft om de room behoorlijk diep af te koelen voor hij in de bassins komt.

Bijzondere aandacht wordt er n.l. aan besteed dat de boter, zolang zij nog aan de fabriek is, van stevige hoedanigheid blijft. Hiertoe wordt men in staat gesteld door een gekoelde boterbewaarplaats, geïsoleerd met kurkplaten in de spouwmuur en een koelmachine met een capaciteit van 72.000 calorieën. Tevens heeft men bij het wassen der boter zo nodig de beschikking over gekoeld leidingwater.

In het karnlokaal staan thans 3 Grasso karnkneders met 1500 L. karnvermogen ieder. Eén hiervan is nieuw aangeschaft in verband met de uitbreiding.



De venters laden hunne melkwagens.

Jaarlijks wordt door de fabriek ruim 330.000 k.g. boter geproduceerd, waarvan ongeveer de helft door de venters en winkeliers in de stad verkocht wordt, terwijl de andere helft aan de Geld.-Over. Coöp. Zuivelverkoopvereniging te Zutphen wordt afgeleverd.

Vermeldenswaard is zeer zeker dat de kwaliteit van de boter ook tijdens de verbouwing steeds prima is geweest en dat zij door de zuivelverkoopvereniging steeds in de 1^e klasse kon worden gekeurd.

De poederafdeling is op dezelfde verdieping als de botermakerij, doch aan de andere zijde van het gebouw gelegen, gedeeltelijk boven de melkinrichting en deels boven de overdekte spoelplaats. In het poederlokaal zijn voorlopig twee poedermachines van de firma Van der Ploeg, Apeldoorn, geplaatst, terwijl ruimte voor een derde machine is opengelaten. De opslagplaats voor het melkpoeder grenst onmiddellijk aan het poederlokaal.

Dit zijn in hoofdzaak de verbouwingen geweest. Met het oog op het blijven doorwerken der fabriek heeft men niet alles wat men wel wenste van zijn plaats kunnen halen. Aan de afdeling machinekamer en ketelhuis is weinig veranderd, daar in 1923 nog een nieuwe ketel van 90 M². V.O. was aangeschaft, een nieuwe schoorsteen was gebouwd en enkele kleinere vernieuwingen waren verricht. Tegen de fabriek is thans nog een watertoren gebouwd met bovenin een bak voor ± 50 M³ water.

In de nieuwe inrichting verwacht men thans 20 miljoen L. melk in een behoorlijken tijd te kunnen verwerken. Door deze uitbreiding en vernieuwing heeft men thans weer de nodige werkruimte gekregen en zal het gemakkelijker vallen de goeden naam, welke deze fabriek bezit, te handhaven.

's-Gr KR.