

De Coöp. Nijmeegsche Melkinrichting „Melkerij Lent”.

Op den dag van verschijning van dit nummer van het „Orgaan” vindt de efficiëele opening plaats van de nieuwe fabriek der Coöperatieve Nijmeegsehe Melkinrichting „Melkerij Lent”. Ter gelegenheid hiervan zij deze beschrijving van het nieuwe bedrijf gegeven.

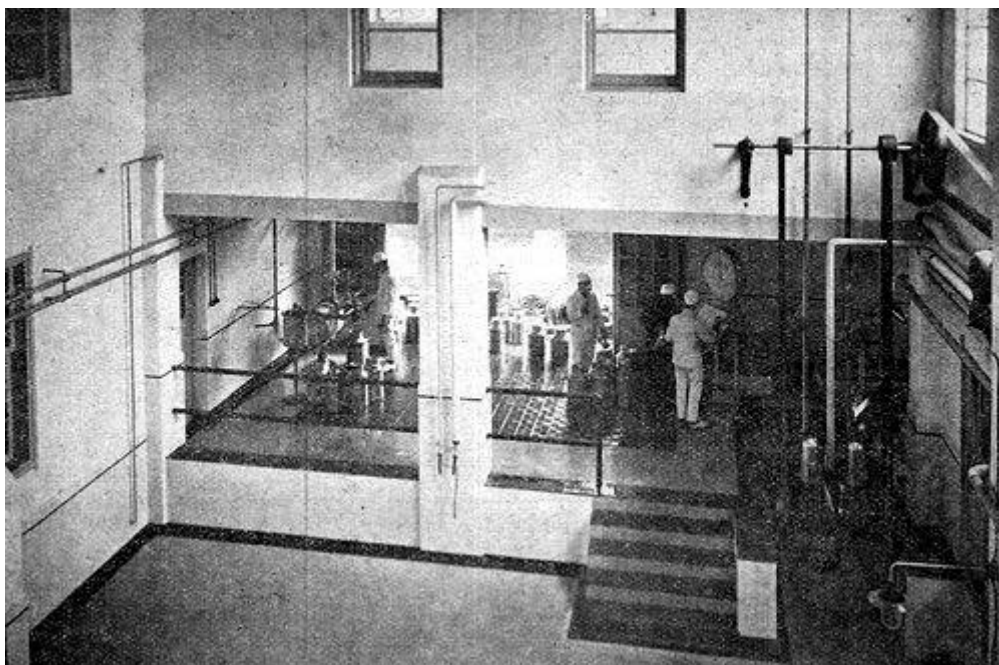


De aanleiding tot het „gaan bouwen” was bij deze coöp. fabriek wel een geheel andere dan die, welke hiervoor in gewone gevallen bij de coöperaties bestaat. Er bestond hier een fabriek, die tamelijk hooge melkprijzen uitbetaalde, zeer ten ongerieve van de omliggende fabrieken. Dat zulks mogelijk was kwam, doordat het bedrijf zich geheel toegelegd had op den engros melkhandel naar Duitschland, waar een margarinefabriek in de stad Cleve de melk goed betaalde, zooals dit meestal met margarinefabrieken het geval is. Toen door de Duitsche invoerrechten in 1925 de grens voor dezen melkinvoer practisch gesloten werd, zat echter de fabriek plotseling met een groote hoeveelheid melk midden in een stad van ± 70.000 inwoners, welke zij niet kwijt kon, omdat de consumptiemelkverkoop in het klein geheel verwaarloosd en verwerking op producten evenmin mogelijk was, aangezien de inventaris en inrichting geen kans op het maken van een behoorlijke kwaliteit meer overlieten. De fabriek was toen in last.

Van den toestand zooals hij was, zullen wij direct maar overspringen op den toestand zooals hij thans is, zonder alle moeilijkheden te verhalen die overwonnen moesten worden.

Als stadsbedrijf was het vrijwel aangewezen om de melkvoorziening wederom ter hand te nemen. Hiervoor waren echter noodzakelijk een behoorlijk ingerichte fabrieksruimte en daarnaast een dito distributieorgaan. In de laatste moeilijkheid werd op gelukkige wijze voorzien door overname van de particuliere „Melkerij Lent” (om tactische redenen ook in den naam der vereeniging opgenomen). Wat de eerste moeilijkheid betreft, was men niet onfortuinlijk met den aankoop van een naastliggende manege, welke zeer

geschikt voor melkhal, flesschenspoellokaal en kantoor voor de afdeling Melkinrichting kon worden benut. Door afbraak van een deel van de manege en een tussenbouw kwam een ruimte vrij voor het optrekken van dat gedeelte van de fabriek, waar de bewerking van de melk plaats vindt. De verschillende lokalen waar dit gebeurt zijn boven elkaar gelegen en bevinden zich zodoende op een zeer geschikt punt te midden van de overige lokalen.



De Melkontvangst.

Op de voorgrond de trap die naar de boteremakerij gaat. Links kantoorruimte en deur van het laboratorium. Boven de melkontvangst, ruimte gereserveerd voor uitbreiding van het laboratorium

De melk wordt direct bij de ontvangst verdeeld in industriemelk en consumptiemelk en vervolgens met behulp van 2 Ahlborn pompen naar een ± 10 Meter hoog gelegen bordes, dat uitziet op het centrifugelokaal, gepompt. Hiervandaan vloeit de melk naar de verschillende afdelingen; dus het Amerikaanse „gravity system”.

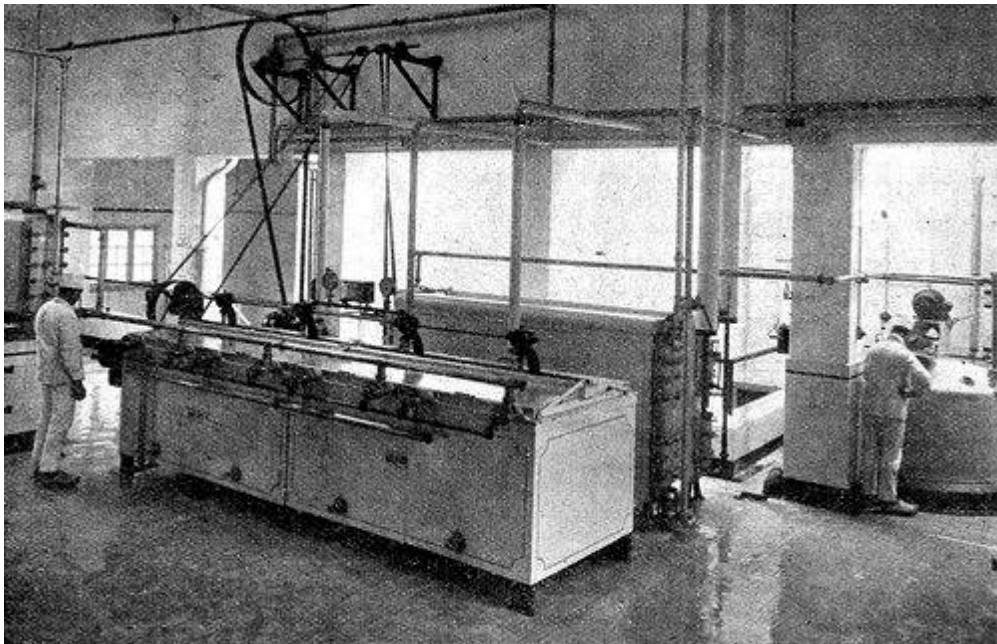
Er is een dubbele melkontvangst. De foto, welke boven uit het verwerkingslokaal (zoo genoemd omdat er, zooals wij later zullen zien, heel wat meer staat dan in het centrifugelokaal van een gewone boterfabriek) genomen is, laat slechts de eene helft zien, doch de andere helft is precies gelijk.

Bij het melkontvangen is het zoo ingericht, dat, terwijl de melkcontroleur op de eene ontvangst bezig is de melk op haar kwaliteit te onderzoeken (dagelijks alcoholproef met „Rexprüfer” en verder geregeld vuilheidsproef, reductaseproef en busseninspectie). op de andere helft de melkontvanger de hoeveelheden in de Gedo-bascule weegt en noteert. Aan het melkonderzoek kan op deze wijze de noodige zorg besteed worden. De ondermelk wordt terzijde met een „Precies”- Tapparaat afgemeten.

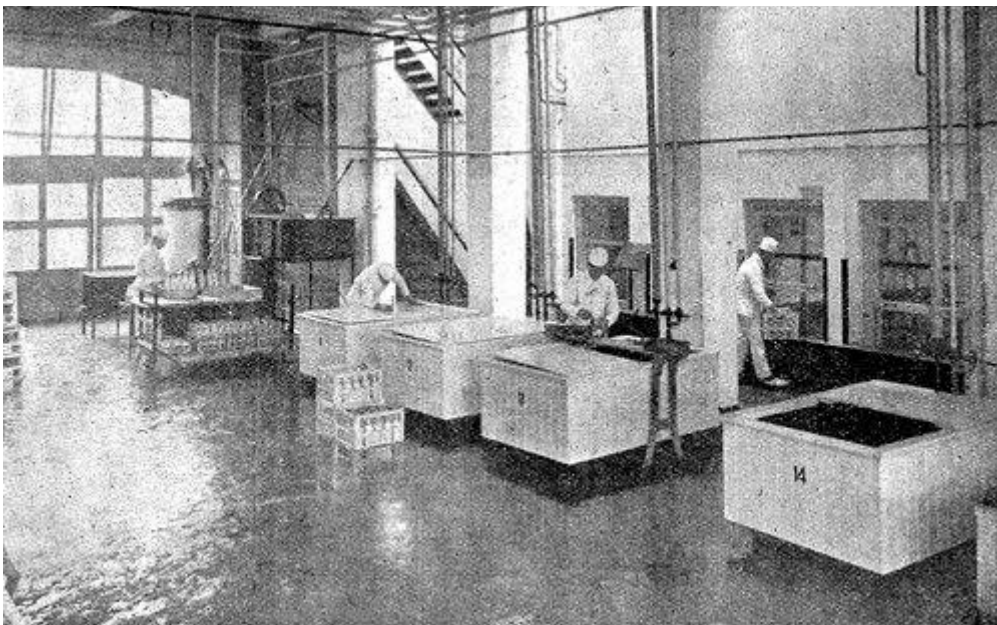
Op het reeds genoemde bordes staan een tweetal melkbakken ieder van 3000 L. inhoud, waarin de industriemelk en de consumptiemelk lopen na, wat de laatste betreft, door een colloïdfilter te zijn gezeefd. Tevens staan hier de koelers voor room en ondermelk.

Langs een ijzeren trap komt men in het verwerkingslokaal, waar twee groepen van werktuigen zijn opgesteld, een voor de industrie- en een voor de consumptiemelk. Wij zullen eerst de consumptiemelk volgen. Deze gaat na een buizenpasteur van Van der Ploeg van 4000 L. capaciteit te zijn gepasseerd op een temperatuur van 63° C. in den Ahlbornstandpasteur voor 4000 L. van de nieuwste constructie.

Nieuw is n.l. dat alle kranen zich bevinden aan den bovenrand der cellen. De melk wordt eruit gepompt. Lekkage der kranen en daardoor besmetting met onvoldoend lang verhitte melk wordt hierdoor voorkomen, terwijl het weinige bewerkte melk dat achterblijft op de totaal-hoeveelheid van één cel geen kwaad kan doen.

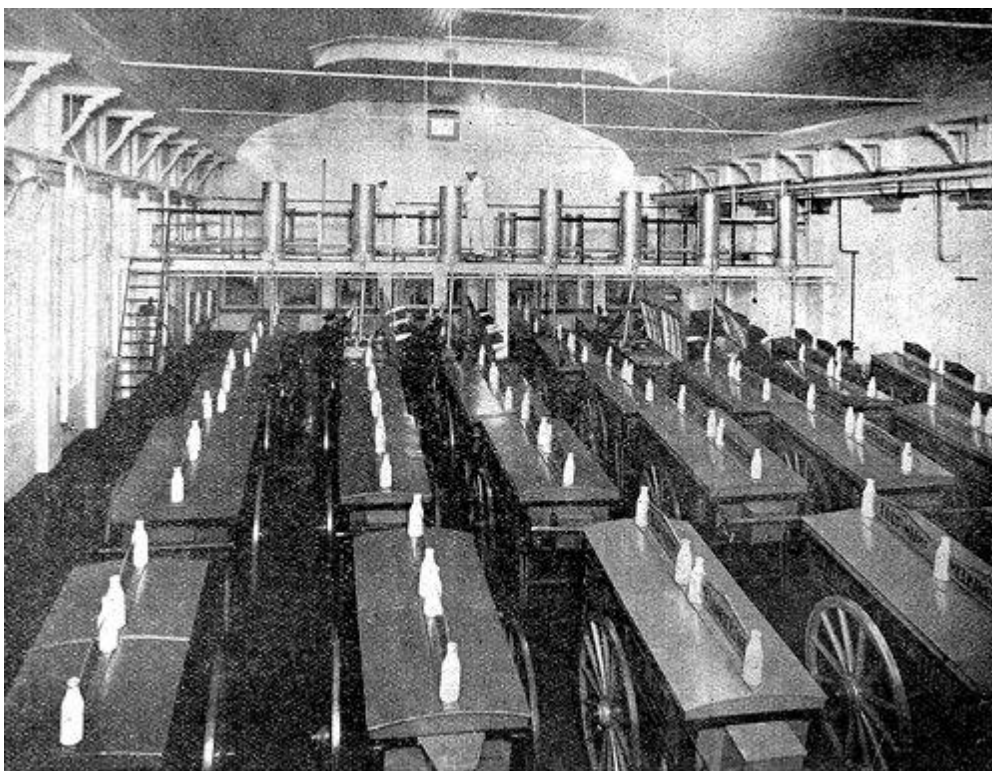


Pasteur, standpasteur, koelers, pekelkoeler en melktank



Fleschen pasteuriseerlokaal. Pakketel, vulmachine, pasteuriseerbakken en loketten met daarachter melkhal.

De melk passeert daarna een dubbele gesloten buizenkoeler, 's-zomers nog een dito pekelkoeler, waarna een tweetal Geertruidenbergse emailletanks, ieder van 8000 L. inhoud, de melk koel houden tot den volgenden morgen. Deze tanks zijn halverwege vastgemetseld in den vloer der eerste étage, zoodat men bij de reiniging geen ladder of iets dergelijks noodig heeft (zie foto 3 ter rechterzijde). Een elektrische roerinrichting met bovenpakking dient om even vóór het aftappen de room weer door de melk te mengen. Een pijpleiding voert de melk naar de meetbrug in de melkhal, waar de losse melk in de 40 venterswagens wordt afgetapt. De geheele weg is dus in een gesloten systeem afgelegd.



De melkhal met de meetbrug. De melkventwagentjes in het gelid, om den volgende morgen opnieuw te worden gevuld

De flesschenmelk wordt bereid in een gelijkvloers gelegen ruimte beneden het verwerkingslokaal. De gereinigde melk loopt van het bordes naar het roteerende flesschenvulapparaat. De gevulde flesschen worden in een 14-tal bakken voor ± 270 flesschen ieder opgestoomd en afgekoeld. Een bijzonderheid hierbij is, dat bij het opstoomen der bakken het water gebruikt wordt dat de koelers bij een temp. van $\pm 45^{\circ}$ C verlaat. Met het oog hierop heeft men koelers van groote capaciteit genomen, opdat het water er niet te snel doorheen behoefde te worden gepompt. Het warme koelwater dat niet voor het flesschenbedrijf noodig is, gaat uit de voorraadtank naar een „boiler” in de machinekamer. Een andere „calorieën-besparende” inrichting, welke met de etagebouw eveneens gemakkelijk door te voeren is, vormt de verzameling van het condensatiewater ten behoeve van de voeding van den stoomketel.

Het flesschenpasteuriseerlokaal heeft door middel van een 7-tal loketten voor de afgifte van room, flesschenmelk, boter, yoghurt, pap, enz. verbinding met de melkhal. Hier kunnen eveneens 7 venters tegelijk geholpen worden aan losse melk en een gelijk aantal aan karnemelk. Verder bevindt zich in de hal nog een kannen-uitstoom- en drooginrichting voor de melkbakken en bussen der venters. Behalve het groote belang uit bac-

teriologisch oogpunt, heeft het drogen nog dit voordeel, dat de venter geen verontschuldiging meer heeft voor een al te groote hoeveelheid water die hij in zijn bussen heeft achtergelaten!

De behandeling der industriemelk vindt aan gene zijde van het verwerkingslokaal plaats. De volle melk wordt gepasteuriseerd in een regeneratiepasteur, gaat naar een Westfaliacentrifuge, waarna room en ondermelk over de betreffende koelers op het bordes worden gepompt en vervolgens in de 3 geïsoleerde roomzuurbassins van 1600 L. ieder en de ondermelkbakken vloeien, welke in het verwerkingslokaal eveneens een plaats hebben gevonden.

Ook de 2 karnemelktonnen, ieder van 8000 L. met roerinrichting, zijn in deze ruimte ondergebracht. De karnemelk wordt aan de benedenzijde hierin gepompt, terwijl een verdere merkwaardigheid is, dat de toevoerleiding tevens grootendeels afvoerleiding is. Met het toezicht op deze werktuigen is één persoon belast. Het industrie-gedeelte van het bedrijf bezit een capaciteit van 5000 L. per uur. Een aparte centrifuge is voor de levering van koffieroom en slagroom opgesteld.

De botermakerij, tusschen melkontvangst, machinekamer en de kantoren gelegen, biedt plaats aan een Van der Ploeg's karn van 4000 L. ton inhoud, terwijl ruimte voor een tweede is gereserveerd. De boterinpakkerij vindt plaats in den kelder beneden het kantoor waar de hoofdboekhouding geschiedt.

In de machinekamer is een koelmachine van 85.000 calorieën geïnstalleerd door de N.V. Plaatijzerindustrie te Apeldoorn. Verder bevindt zich hier een pekelbak van 15.000 L., benevens een reservoir voor warm water en een voor gekoeld leidingwater. In de bestaande uitbouw der vroegere fabriek zijn nog gelegen het ketelhuis en poederlokaal, terwijl de oude machinekamer tot werkplaats is getransformeerd. De stoommachine is n.l. vervangen door afzonderlijke electromotoren voor iedere afdeling.

Bij eventueele bedrijfsstoornis kunnen de werktuigen van het industrie-gedeelte ook voor de behandeling der losse consumptiemelk worden gebruikt, waardoor een betrouwbare melkvoorziening der stad ten allen tijde verzekerd is.

De nieuwe fabriek is in samenwerking met den directeur en het Technisch Bureau van den F. N. Z., dat het werktuigkundig gedeelte verzorgde, ontworpen door den architect Ch. Estourgie, terwijl de bouw uitgevoerd werd door den aannemer H. van Kessel.

Onze totaalindruk van deze nieuwe inrichting is, dat zij een waardige plaats zal innemen onder de groote coöperatieve melkinrichtingen van ons land.

KR.

De opening der nieuwe fabriek van de Coöperatieve Nijmeegsche Melkinrichting „Melkerij Lent" te Nijmegen.

Onder groote belangstelling heeft b.g. vereeniging haar nieuwe fabriek op 16 Februari j.l. feestelijk geopend. Het is inderdaad een feit van beteekenis, wanneer een zaak als deze, klein begonnen, en aanvankelijk met een heel ander doel opgezet, dan waar toe ze nu is uitgegroeid, haar huisvesting zoodanig gaat inrichten, dat zij opeens mee vooraan staat in de rij der groote en modern ingerichte melkinrichtingen, die ons land in het laatste tiental jaren is rijk geworden. Vóór dien tijd was het melkinrichtingwezen bij de coöperatieve fabrieken slechts matig ontwikkeld. Enschede, Leeuwarden en Apeldoorn telden ook voor den oorlog al als melkinrichtingmede, maar in de andere steden was dit bedrijf of in particuliere handen, of er was een coöperatieve zuivelfabriek, die tevens ook een paar melkkarretjes had loopen en zodoende mede in de consumptie-melkvoorziening optrad. De oorlog heeft echter ook hierin verandering gebracht. Het consumptie-melkvraagstuk was toen vaak zeer nijpend en zodoende werden toen bedrijven bij de consumptie-melklevering betrokken, die er vroeger geheel buiten stonden. De bedrijven in en bij de groote steden en bevolkingscentra zijn zich toen wat meer op deze tak van afzet gaan toeleggen, hetgeen tevens bevorderd werd door de bevolkingsuitbreiding welke vele plaatsen ondergingen en de hoogere eischen welke aan de aflevering van melk en zuivelproducten zoo langzamerhand werden gesteld.

De coöperatie te Nijmegen - we hebben het op den dag der opening enkele malen kunnen hooren - werd aanvankelijk niet in de eerste plaats als consumptiemelkbedrijf geëxploiteerd; ze was hiertoe trouwens ook niet opgericht. Eigenlijk was ze bedoeld als „vechtfabriek". Wanneer de boeren van hunne afnemers - particuliere fabrieken en slijters - naar hunne opvatting geen voldoende prijs konden bedingen, wenschten zij een gelegenheid te hebben om hun melk zelf te verwerken. Hiertoe werd een eenvoudig fabriekje ingericht, waar boter, later ook kaas en melkpoeder konden worden gemaakt. Toen ná den oorlog het Westen van Duitschland als groot-melkafnemer optrad, werd het zwaartepunt naar die richting verlegd en de coöperatie te Nijmegen werd grootmelkleverancier naar Duitschland. Hiervan hebben de boeren ongetwijfeld geprofiteerd, want er konden goede prijzen worden gemaakt en de exploitatiekosten waren laag. Maar het gevolg was ook, dat men een afzetgebied, dat vlak bij de deur lag, verwaarloosde. Zelfs aan de inrichting der fabriek werd in die goede dagen te weinig zorg besteed, ze verouderde, sleet uit en wat nog het ergste was, men vormde geen reserves om een nieuwe te bouwen. De fabriek was „opgeteerd" en dit werd pas recht duidelijk toen Duitschland den invoer van verse melk verbood en men zich wel *moest* gaan toeleggen op de bereiding van goede zuivelproducten en de stedelijke melkvoorziening.

Het bestuur is toen - gesteund door een energieke directeur - met kloeke voorstellen gekomen. Er is een plan voor den bouw eener nieuwe inrichting opgemaakt en men heeft de te Nijmegen bestaande particuliere inrichting „Melkerij Lent" overgenomen. Hierdoor verzekerde men zich van een afzetgebied en de positie van het coöperatieve bedrijf werd er natuurlijk vrij wat sterker door.

Het technisch resultaat van een en ander hebben wij in het vorig nummer kunnen lezen. Er is een inrichting verzezen, die, betrekkelijk eenvoudig van opzet, den indruk geeft, dat ze voorloopig aan de hooge eischen der consumptiemelkvoorziening eener vrij groote stad (70.000 zielen) zal kunnen voldoen. Er moesten groote bezwaren worden

overwonnen, die het gevolg zijn van het bouwen in een reeds bebouwde stadswijk, maar alles maakt den indruk van ruimte en goed overleg. Met de nieuwste vindingen op het gebied der consumptiemelkbereiding is rekening gehouden en ons land is hierdoor weer een melkinrichting rijker, waarmede wij voor den dag kunnen komen.



Bestuursleden, genoodigden en leden bij de opening in de melkhal der fabriek

De voorzitter van den F. N. Z., die op verzoek van het a bestuur der fabriek bij de opening aanwezig was, wees er in zijn toespraak op, dat deze fabriek door de boeren betaald zal moeten worden en dit zal ook wel de oorzaak zijn, dat - niet alle leden even blij met hun nieuwe inrichting zijn, maar zij hebben toch te bedenken, dat het niet anders kon - en dat men zich nu ook voor de toekomst heeft verzekerd van een apparaat, waarmede men in staat zal zijn zijn product tot de hoogst bereikbare waarde te brengen.

En het komt er nu maar op aan dat zoowel de boeren als het melkdrinkend publiek dit zullen weten te waardeeren. De boeren moeten dit toonen door steeds de beste zorgen aan hunne koeien en 1 de melkwinning en behandeling te besteden. De melkdrinkers, door er nu eens niet mede tevreden te zijn dat de melk die zij gebruiken wit is, maar ook dat deze zuiver en van hoog gehalte aan voedende bestanddeelen is. Het publiek heeft wel niet veel middelen bij de hand om dit te controleeren, maar toch kan het in dezen heel wat bereiken, wanneer het ook eens goed uit zijn oogen leert kijken en zich op degelijke wijze laat voorlichten.

Deze voorlichting moet voor een groot deel van de fabriek uitgaan; naar beide kanten, zoowel naar de zijde der boeren, als naar die der gebruikers. Als wij ons niet vergissen, dan is dit te Nijmegen wel in goede handen. Melkerscursussen en kwaliteitspremies worden er al gegeven er is ook al iemand die speciaal ter voorlichting der boeren optreedt en ook het publiek wordt op de hoogte gehouden van hetgeen de inrichting doet voor goede kwaliteit melk.

Het was ook niet zonder bijbedoeling, dat de opening der nieuwe fabriek plaats vond in tegenwoordigheid van een groot aantal leden der fabriek; bij voortduring zijn zij erop gewezen dat men voor goede grondstof heeft te zorgen, zal men een goed product kunnen afleveren. De heer Hylkema, rijkszuivelconsulent, die de feestrede hield, heeft nog eens haarfijn uiteengezet, waarom al die zorg aan de melk moet worden besteed. Het was ook geen toevalligheid, dat bij de opening zooveel autoriteiten op het gebied van Stedelijk Bestuur, Keuringsdienst, Volksgezondheid, Handel-, Nijverheids- en Landbouworganisaties waren uitgenoodigd. Zij kunnen er allen toe medewerken, dat tot het publiek een grootere waardeering voor goede consumptiemelk en een naar juiste waarde schatting eener dergelijke inrichting doordringt. Er was ook voldoende gezorgd voor het inlichten der pers en een reclameoptocht door de stad, de keurige venterskarren en bezorgauto's werkten hiertoe tevens mede.

Wij mogen het zoo wel; het is er een tijd naar om alle krachten in te spannen tot verhooging der opbrengst, en elk bedrijf heeft zich te perfectioneeren in de richting waarnaar het die opbrengst verkrijgen moet. Wij meenen, dat men zich dit thans te Nijmegen goed voor oogen heeft gesteld.

De gulle hartelijkheid der Nijmeegsche boeren zal bovendien een goeden indruk bij velen der aanwezigen achtergelaten hebben en ook dit zal er toe medewerken, dat hun inrichting voortaan de aandacht geniet die ze ten volle waard is.

G.