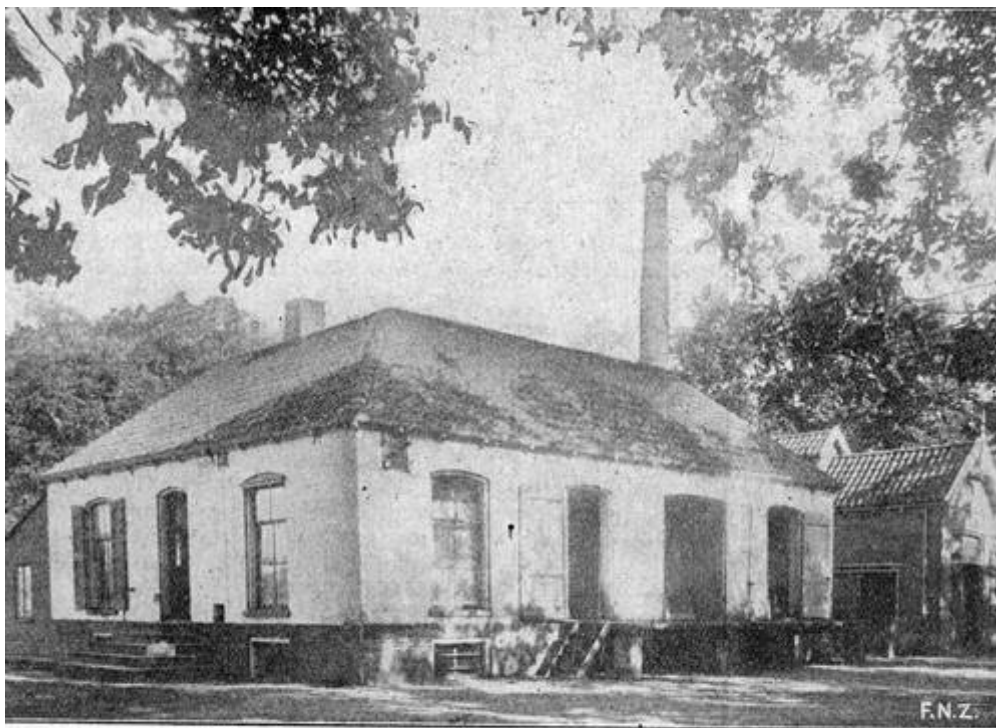


## Het nieuwe bedrijf der Coöperatieve Zuivelfabriek

Op de dag van verschijning van dit nummer zal het nieuwe bedrijf van de Coöp. Zuivelfabriek „Nooit Gedacht” te Hellendoorn worden geopend. Niet alleen voor de leden der fabriek zelf, doch ook voor de coöp. zuivelbereiding in het algemeen heeft deze gebeurtenis meer dan gewone betekenis.



OUDE FABRIEK.

Het was n.l. in 1893 te Hellendoorn, dat een der eerste coöp. zuivelfabrieken in de provincie Overijssel tot stand kwam. Dit was toen een coöperatie op aandelen en doordat de fabriek fout ging, kwam zij in particuliere handen terecht en moesten de leden grote bedragen op hun aandelen bijstorten.

Lange tijd is toen de fabriek in particuliere handen gebleven en ook nogal eens een enkele keer in andere handen overgegaan. De veehouders in de omtrek, die hun melk aan deze particuliere fabriek leverden, waren over de uitbetalingen dikwijls lang niet tevreden en zodoende werden af en toe pogingen in het werk gesteld, o.a. in de oorlogsjaren nog, om een coöperatie op te richten. Nadat in December 1924 in de vergadering van de Boerenbond deze aangelegenheid bij de rondvraag ter sprake was gekomen, is hieraan druk gewerkt en zodoende kon na tal van vergaderingen en huisbezoeken in een vergadering van de 22<sup>e</sup> januari daarop volgende reeds de Coöp. Zuivelfabriek „Nooit Gedacht" te Hellendoorn worden opgericht.

Het toen gekozen bestuur kreeg daarin machtiging om met de eigenaar der bestaande particuliere fabriek „t Reggedal" in onderhandeling te treden om die fabriek over te nemen, eventueel het bouwen van een nieuwe fabriek aan te besteden. Het eerste is gebeurd en men kan dus hier spreken van herwonnen terrein door de coöperatieve zuivel-

industrie. Dat op dit verwaarloosde terrein de coöperatie in korte jaren tijds iets goeds vermocht te doen groeien, zal uit het volgende nader blijken.

De 2<sup>e</sup> maart 1925 is de fabriek voor rekening van de coöperatieve vereniging begonnen te werken en reeds dadelijk heeft men de coöperatieve lijn goed voor ogen gehad, hetgeen wel hieruit blijkt, dat in de twee dagen later gehouden algemene vergadering besloten werd, als lid toe te treden tot de Geld.-Ov. Bond van Coöp. Zuivelfabrieken en tot de Coöp. Boerenleenbank te Hellendoorn en als deelgenote tot de Geld.-Ov. Coöp. Zuivelverkoopvereniging.

Voor de contróle op het melkonderzoek werd besloten tot aansluiting bij de contróledienst van het Rijkszuivelconsulentschap te Zwolle.



Coöp. Zuivelfabriek „Nooit Gedacht” te Hellendoorn. Vooraanzicht.

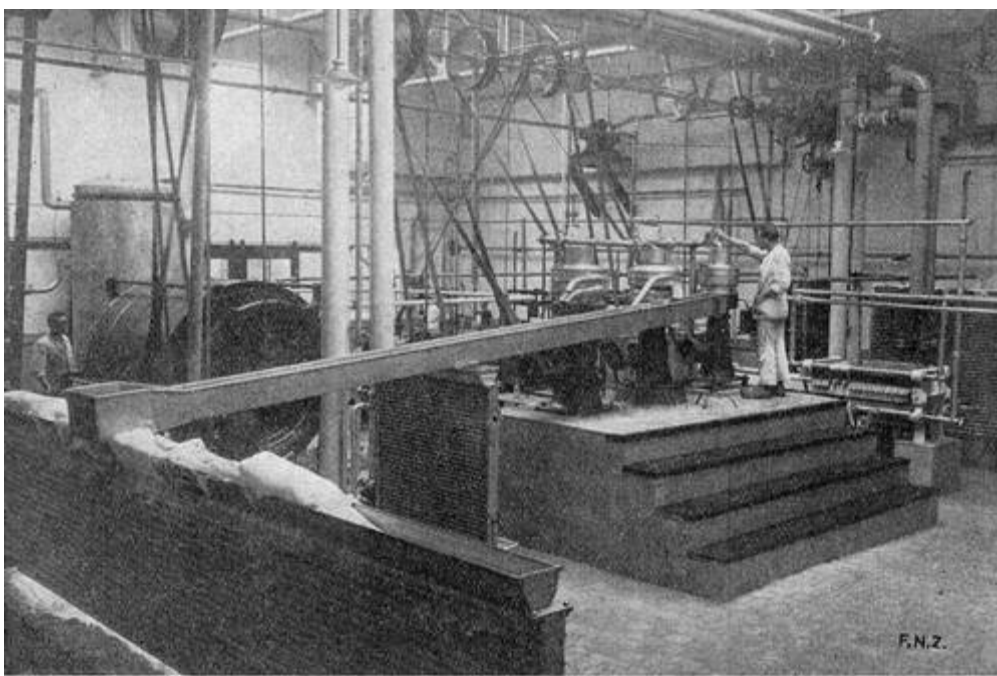
In de beginne waren, zoals vanzelf spreekt, verschillende moeilijkheden te overwinnen; nieuwe regelingen moesten ingevoerd, de inventaris was „op" en moest zo goedkoop mogelijk vervangen en aangevuld worden.

Gedurende de drie jaren dat men in het oude bedrijf heeft voortgewerkt, zijn de resultaten niettemin bevredigend geweest. De kwaliteit der producten was goed en de uitbetalingen meer naar genoegen dan vroeger en het vertrouwen in de coöperatie, dat vroeger zo ernstig geschokt was, herstelde zich gaandeweg.

Terwijl in de beginne de melk geleverd werd door 172 leden en  $\pm$ 100 leveranciers, was de stand per 1 Januari van dit jaar 293 leden en 136 losse leveranciers. De verwerkte hoeveelheid melk steeg in die paar jaren van bijna 3 miljoen kg. tot ruim 4.5 miljoen kg. Deze snelle stijging van de hoeveelheid melk heeft tengevolge gehad, dat men spoediger dan verwacht was tot verbouwing en uitbreiding der fabriek heeft moeten besluiten. In de buitengewone algemene vergadering van 1 september 1927 is het besluit hiertoe genomen en werd het bestuur gemachtigd tot het aangaan van een lening, welke gesloten werd bij de Grondkapitaalbank te Utrecht, een dochterinstelling van de Coöp. Centr.

Raiffeisenbank.<sup>1)</sup> Daarna is door samenwerking van het Technisch Bureau van de F.N.Z. te Utrecht, de Bouw- en Werktuigencommissie van de G.O. Z., de Rijkszuivelconsulent Dr. Breen en de architect J. Vixseboxse te Almelo een geheel tot stand gekomen, dat werkelijk gezien mag worden.

Bij het maken der plannen voor de nieuwbouw heeft direct voorgezeten, een fabriek te bouwen met in de eerste plaats goede, machines en werktuigen, doch overigens zo eenvoudig mogelijk. Niettemin maakt het gebouw een goede indruk. Ook van de directeurswoning, welke een paar jaar vroeger gebouwd werd, kan dit gezegd worden.



Overzicht van het groote werklokaal.

Het middengedeelte van het gebouw wordt ingenomen door een grote ruimte, waarin melkontvangst, centrifugelokaal, karnlokaal en een bescheiden kaasmakerij zijn ondergebracht. Het ontstaan van deze ruimte houdt verband met de gevolgde werkwijze bij de bouw, n.l. de nieuwe fabriek om de oude heen te bouwen. Machinekamer, boterkelder, roomzuurlokaal, laboratorium en kantoren zijn om deze middenruimte heen gegroepeerd.

De fabriek is gebouwd volgens het platdaksysteem. Door lichtkappen, uitgevoerd in ijzerconstructie, wordt ruimschoots voor licht en ventilatie gezorgd.

Van de inventaris kan gezegd worden, dat, natuurlijk met behoud van die werktuigen der oude fabriek welke nog in goeden staat verkeerden, inderdaad een moderne zuivel-fabriekinstallatie is verkregen.

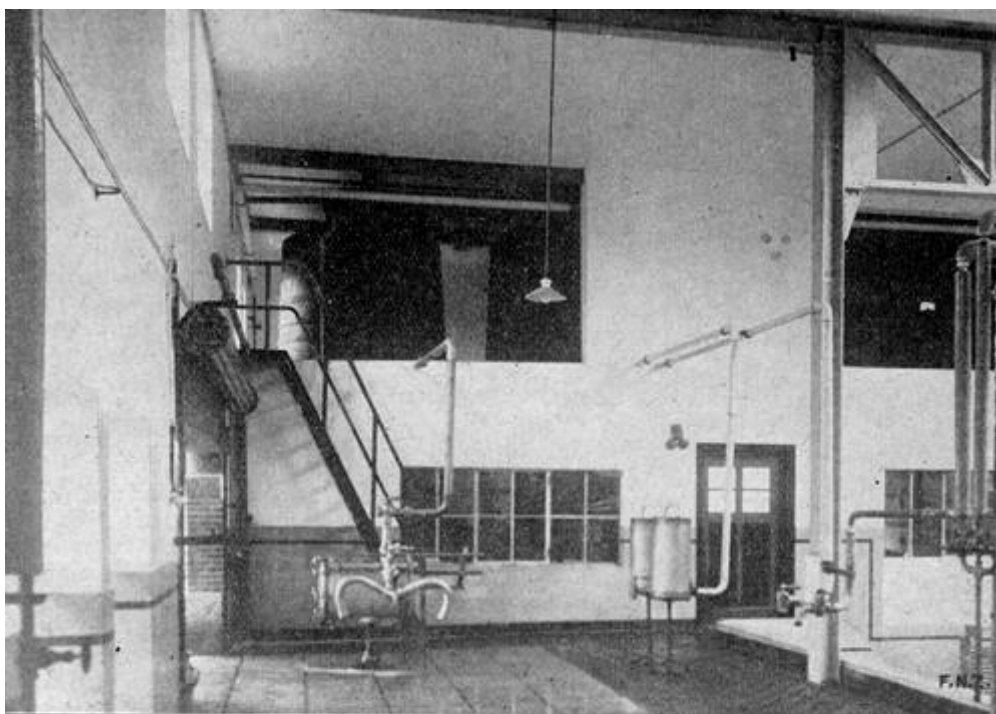
We zullen daartoe de lokalen eens doorlopen.

Op de **melkontvangst** bevindt zich een Toledo-Berkel melkbascule met een in tweeën verdeelde basculebak. De fabriek verkoopt n.l. een tamelijke hoeveelheid losse consumptiemelk in het naburige Nijverdal en men is dus bij de ontvangst in de gelegenheid,

<sup>1</sup> In het OO. No. 36 van 7 sept. 1927 is een artikel over de Coöp. Grondkapitaalbank voor de landbouw opgenomen.

de melk te schiften. Deze scheiding is, voor zover nodig, ook verder in de fabriek doorgetrokken. Zo is de Platenpasteur en -regeneratief van de Aluminium Plant Vessel Co. Ltd. dubbel geconstrueerd, d.w.z. in éénzelfde statief zijn de pasteurgedeelte met stoomverwarming, welke ieder een capaciteit van 5000 L. vertegenwoordigen, tegen elkaar geplaatst en ter weerszijden daarvan de regeneratief-gedeelten.

Iedere helft wordt door een aparte pomp uit een ontvangbak-helft gevoed en kan dus afzonderlijk in bedrijf gesteld worden. Zo nodig kan het consumptiemelk-gedeelte op de industriemelk overgeschakeld worden. Teruggekoelde industriemelk wordt in een tweetal centrifuges van 5000 L. cap. ieder ontroomd. Deze zijn zo hoog geplaatst, dat zowel de room als de ondermelk, zonder gepompt te worden, op de room-, resp. ondermelk-koeler kunnen lopen. Voor het transport naar roomzuurlokaal en ondermelkbewaarplaats zijn natuurlijk weer pompen nodig



Gedeelte der melkontvangst voor de afgifte der nevenproducten.  
De ondermelk- en karnemelkbakken zijn boven de kantoorruimten geplaatst.

Op het centrifuge-plateau bevindt zich nog een derde centrifuge van 3000 L. capaciteit, welke als reiniger voor de consumptiemelk wordt gebruikt. Deze melk wordt daarna over een gewone koeler afgekoeld.

In het roomzuurlokaal staan 3 bakken van 1700 L. inhoud van de firma v.d. Made en de Vries te Grouw. De vertind koperen binnenbak is, met de nodige tussenruimte voor warm- of koudwateromspoeling, omgeven door een ijzeren buitenbak, welke is geïsoleerd met kurk en afgewerkt met vertinde plaat. Een reserve-ruimte voor bijplaatsing van twee bakken is vrijgelaten.

Het roomzuurlokaal is zo hoog geplaatst, dat hieronder een gelijkvloerse „boterkelder”, verdeeld in pakkelder en koelcel, kon worden gebouwd. De boterbewaarplaats is hierdoor droger, terwijl het transport der gevulde vaten vergemakkelijkt werd.

Een constructie, welke er toe dient, de vloer droog te houden zodat de botervaten niet nat worden aan de onderkant, troffen wij bij de vloer onder de twee karnkneders aan. De vloer is hier n.l. verdiept tot een ondiepe goot, waardoor het boterwaswater niet meer, zoals in sommige fabrieken, de gehele botermakerij onder water kan zetten, al is het dan ook maar een paar millimeter.

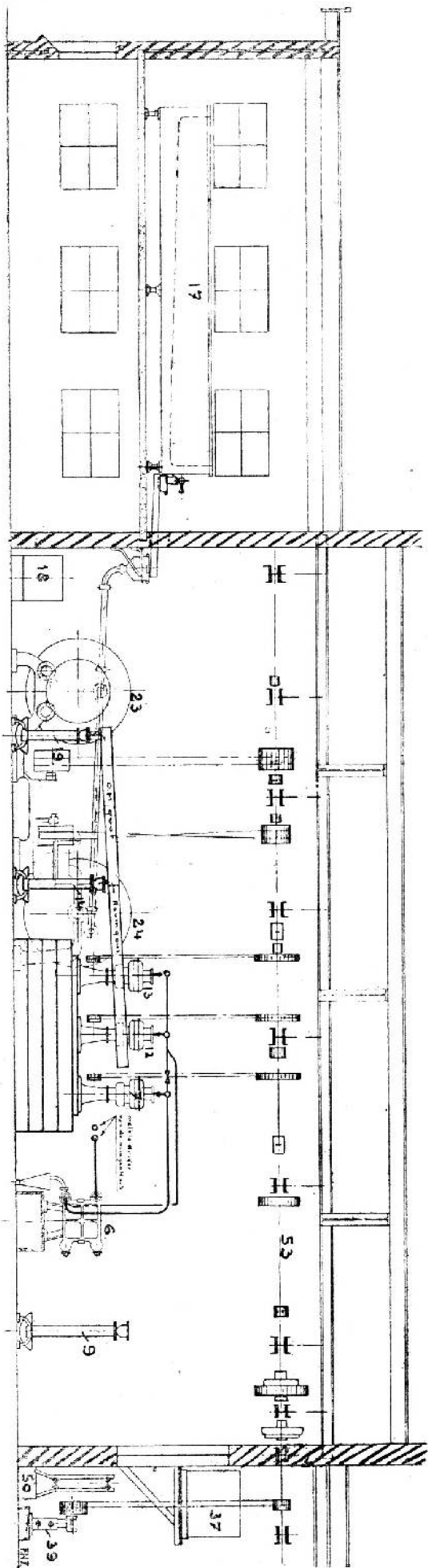
De karnkneders zijn een Van der Ploeg's uit het oude bedrijf van 3000 L. ton inhoud en een nieuwe Grasso van 4000 L. ton inhoud met 3 verschillende karn- en kneedsnelheden.

In een der hoeken van het grote werklokaal is een bescheiden begin van een afdeling kaasmakerij. Hier staat een kaasbak van 2500 L. inhoud, waarin 20 plus Edammerkaas gemaakt wordt uit 100% gepasteuriseerde melk. Volgens mededeling van de directeur begint de gehechtheid der veehouders aan de ondermelk, nu de fabriek er een goede prijs voor betaalt en de varkenshouderij minder goed gaat, wel wat te luwen, zodat in de toekomst het zeer goed mogelijk is, dat er een aparte kaasmakerij met pekellokaal en kaaspakhuis bijgebouwd zal moeten worden. Voorlopig heeft men deze beide laatste, n.l. pekellokaal en pakhuis, in de ruimte beneden melkontvangst en kantoren ondergebracht.

Grenzende aan de muur waar de kaasbak staat bevinden zich het ketelhuis met twee ketels van Stork, Hengelo, resp. van 50 en 30 M<sup>2</sup> V.O., en de machinekamer, waarin een stoommachine van 50 P.K. van de Sündwicher Eisenhütte, en een „Sabroe" Ammoniak koelmachine van 40.000 cal. capaciteit. Daarnaast ligt het pompenlokaal.

Tenslotte keren we nog even naar de melkontvangst terug om het laboratorium te bezichtigen dat zich ter rechterzijde daarvan bevindt, dit is in de onmiddellijke nabijheid van de melkbascule. De melkmonsters worden in een koelkast bewaard. Ter linkerzijde van de melkontvangst zijn het fabriekskantoor en het privé-kantoor gebouwd, waarboven, zoals de foto aangeeft, de bewaarplaatsen voor ondermelk en karnemelk zijn ondergebracht. Door middel van een „Precies" apparaat van de fa. Pyttersen te Sneek wordt de ondermelk teruggegeven.

KR.



DETAILTEKENING VAN DE OPSTELLING DER WERKTUIGEN.

6. Platenpasteur. 7. Melkreiniger voor eens. melk. 14. Roomkoeler. 17. Roomzuurplassins.  
 9. Koeler voor consumptiemelk. 12 en 13 Centrifuges. 18. B. F. G. apparaat. 19. Ondermelkkoeler.  
 De gereinigde melk uit 7 wordt met behulp van een pomp (die niet geteekend is) op koeler gebracht.
- 23 en 24. Karnkneders. 37. Condenswaterreservoir.  
 39. Ketelvoedingpomp. 50. Condensator.  
 53. Hoofdrijfas.