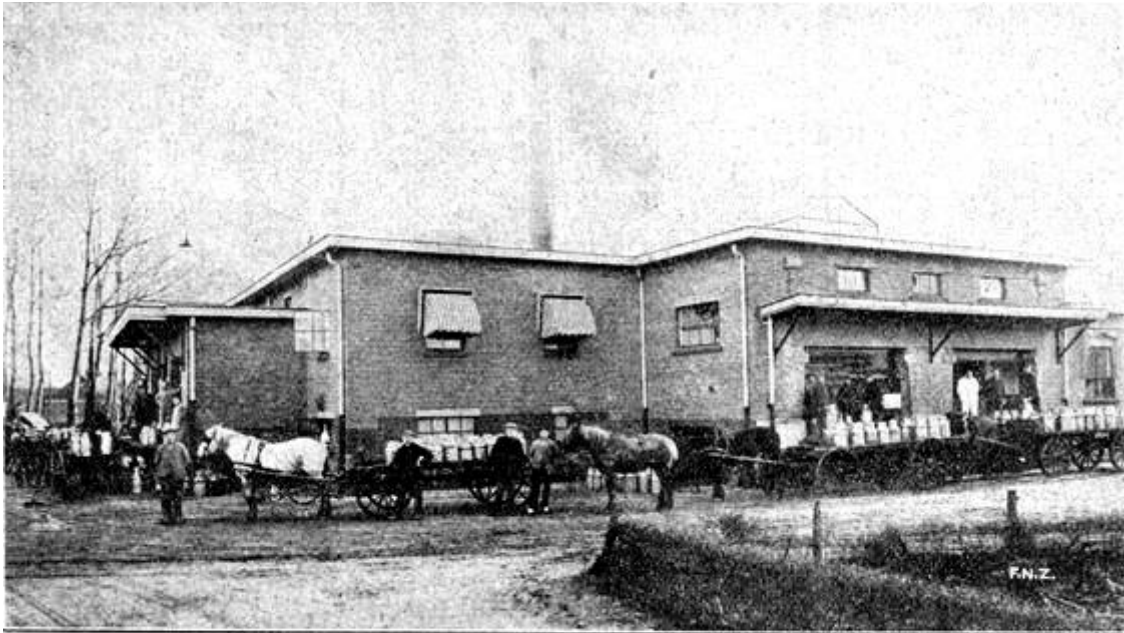


De verbouwing der Coöp. Zuivelfabriek „De Samenwerking” te Wierden (Ov.)

De directe redenen waarom men aan een zuivelfabriek tot verbouwing overgaat, kunnen uiteraard nogal verschillen; dat het moderne verkeer hiertoe de stoot kan geven, zoals hier te Wierden, zal wel niet dikwijls voorkomen.



De Coöp. Zuivelfabriek „De Samenwerking” te Wierden.

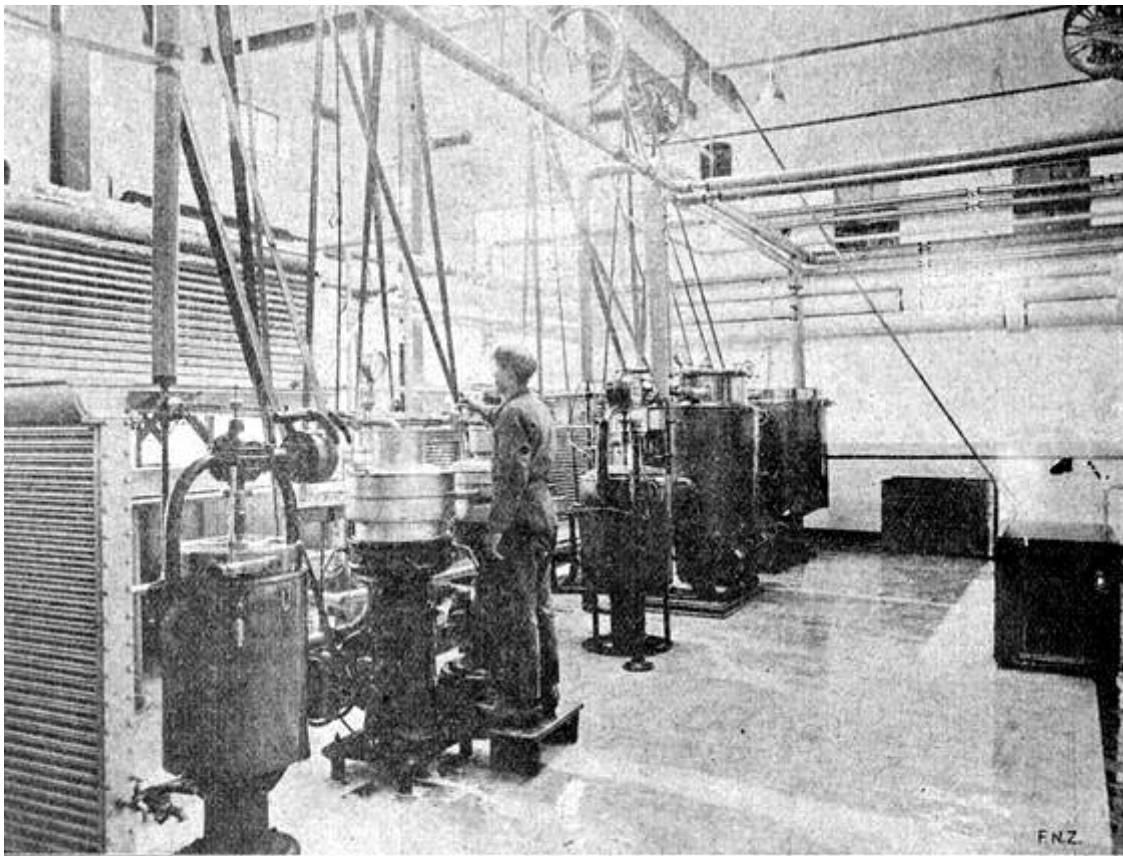
Sinds begin 1910 bestaat te Wierden een coöp. zuivelfabriek, welke het bedrijf begon in een voormalige wasinrichting van bescheiden afmetingen. Deze inrichting bestond hoofdzakelijk uit twee ruimten, welke tot centrifugelokaal en karnlokaal bestemd werden. Hiernaast was nog ruimte voor een kantoor en laboratorium. Aan de voorkant werd het gebouw toen met een melkontvangst uitgebreid, achter werd een machinekamer met ketelhuis bij geplaatst, terwijl kort daarop in een uitbouw een roomzuurlokaal werd ondergebracht.

Hierin heeft het bedrijf jaren gedraaid zonder dat uitbreiding van de gebouwen noodzakelijk was. Wel was de melkontvangst, door toeneming van de verwerkte hoeveelheid melk, wat aan de kleine kant, zodat mede in verband met het feit dat deze er later voorgebouwd was, de rijweg dikwijls grotendeels in beslag werd genomen, de dorpspolitie, die deze toestand langzamerhand had zien groeien, maakte hier echter geen aanmerking op. Anders werd dit evenwel, toen voor deze functionaris een nieuwe in de plaats kwam. Er vielen processen-verbaal wegens belemmering van het verkeer en dit is de rechtstreekse aanleiding geweest om tot de verbouwing over te gaan.

Nu trof het nog al, dat de fabriek aan een kruispunt ligt. Hierdoor behoefde men de fabriek niet te sterk in de lengterichting uit te breiden, doch kon men de lokalen om machinekamer en ketelhuis heen groeperen. Tevens kreeg men gelegenheid de melkont-

vangst en de afgifte voor ondermelk en karnemelk ieder aan een weg te plaatsen, zodat van het veroorzaken van hinder aan het snelle verkeer van tegenwoordig thans geen sprake meer behoeft te zijn.

De indeling der lokalen is na de verbouwing als volgt geworden. De oude melkontvangt dient nu alleen voor de afgifte der nevenproducten. De tussenmuur die karn- en centrifugelokaal scheidde, is weggebroken en de hierdoor verkregen ruimte als karnlokaal in gebruik genomen. Een klein gedeelte hiervan is gebruikt om kantoor en laboratorium om te bouwen tot boterkelder en aangrenzende werkkelder, waarboven het roomzuurlokaal. De uitbouw van het oude roomzuurlokaal is iets groter genomen en getransformeerd in kantoren, hal, waar het publiek zich aan een ruim loket (geen onmogelijke, kleine inrichting, zoals bij de loketten in de stations) kan vervoegen en een brandvrije kluis. Boven dit alles strekt zich een flinke archiefruimte uit. (Dit laatste is iets wat men bij een verbouwing wel eens vergeet!)



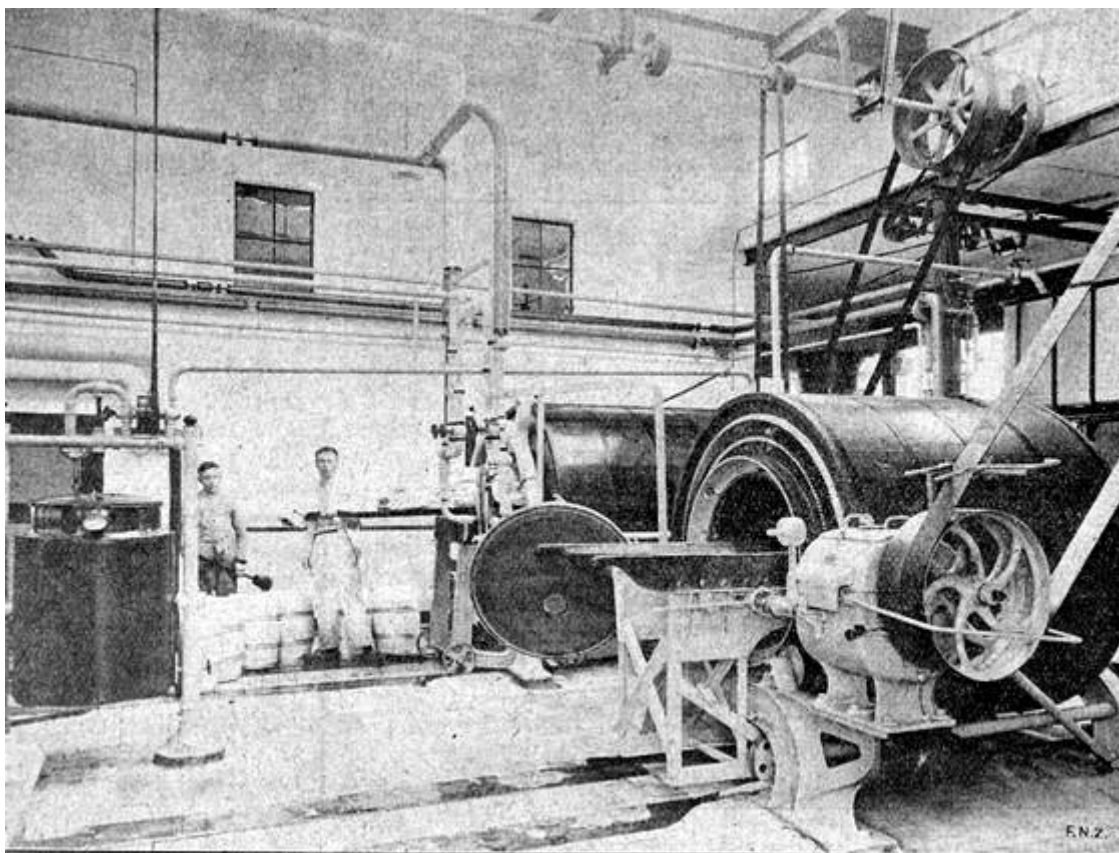
Het centrifugelokaal.

De overbrenging van het roomzuurlokaal naar de andere zijde der fabriek was noodzakelijk, aangezien het centrifugelokaal en de melkontvangst, welke nieuw gebouwd moesten worden, aan gene zijde, d.w.z. grenzende aan de rijweg, moesten komen te liggen. Zodoende ligt het centrifugelokaal nabij het ketelhuis en de machinekamer, waarvan het door een pompenlokaal en werkplaats gescheiden is en grenst het enerzijds aan het nieuwe roomzuurlokaal en anderzijds aan een overdekte spoelplaats met naastgelegen laboratorium, ter hoogte van de melkontvangst.

Bij de verbouwing heeft men het bestaande gedeelte flink onderhanden genomen, zodat, gelijk uit de foto's blijkt, het geheel de indruk geeft van een nieuw gebouwde fabriek. Architect was de heer J.A.W. Vixseboxse te Almelo.

De inventaris behoefde niet in die mate aangevuld te worden als gewoonlijk bij dergelijke gebeurtenissen het geval is, omdat de verbouwing niet in de eerste plaats om vergroting der capaciteit was begonnen. Doordat de fabriek nog enige melkverkoop heeft, achtte men het gewenst hiervoor een aparte pasteur en koeler aan te schaffen. Hierdoor verviel het vroegere bezwaar, dat eerst de consumptiemelk „erdoor" moest en had men tevens het voordeel de melk voor dit doel te kunnen uitzoeken, hetgeen in verband met het Melkbesluit van belang te achten is.

Overigens treft men in het centrifugelokaal de werktuigen aan, zoals zij in de boterfabrieken tot dusverre gebruikt zijn. Deze zijn systematisch over het centrifugelokaal verdeeld. In de lengterichting van de melkontvangst strekken zich de ondermelkkoeler en het regeneratiefapparaat (Schmidt) uit. Dit laatste is boven de, in verband met de consumptiemelk in tweeën verdeelde, ontvangbak geplaatst en neemt dus weinig ruimte weg.



De botermakerij.

Hierachter vindt men in één rij de diverse room- en melkpompen opgesteld, terwijl hierop in één rij volgen: twee centrifuges, twee ondermelkpasteurs, de room en vollemelk-pasteur met bijbehorende koelers. Het viel ons op, dat de temperatuur van de roompasteur door een registrerende thermometer werd opgetekend; dit nuttige instrument zou in meerdere fabrieken voor dit doeleinde op zijn plaats zijn. Het condensatiewater der pasteurs wordt verzameld ten behoeve van de ketelvoeding.

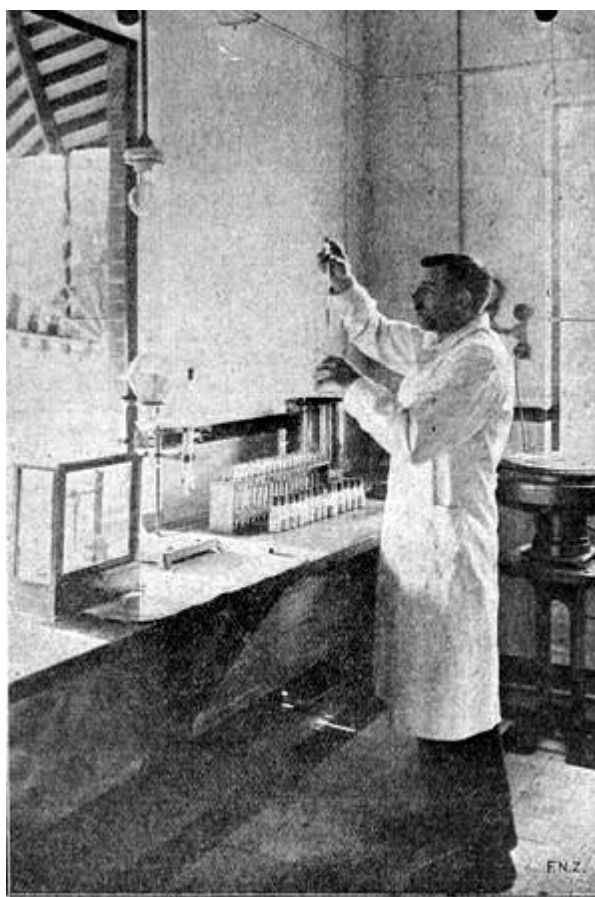
De vloer van de melkontvangst, waarop een Géo-bascule is geplaatst, is belegd met grote 5 à 6 cm dikke tegels van Beijersch graniet. De wand van het laboratorium is tot halverhoogte bedekt met „Marbrite" glasplaat, een voor dit doeleinde zeer geschikt bouw materiaal, dat gemakkelijk kan worden schoongehouden en zeer netjes staat. Door de grote afmetingen waarin het verkrijgbaar is, zijn er weinig naden. Daarom is het in deze fabriek ook toegepast bij de trap die naar het roomzuurlokaal voert. In dit lokaal zijn 4 roomzuurbassins twee aan twee opgesteld, terwijl er ruimte voor nog een tweetal is overgelaten.

In het karnlokaal is een Grasso karnknedder van 4000 L. toninhoud met 3 karn- en 3 kneedsnelheden bijgeplaatst, die door de stoommachine wordt aangedreven. Voor de aandrijving van de aanwezige Astra karnknedder van 3000 L. is een aparte elektromotor aangeschaft. De afvoer van het boterwaswater gebeurt ondergronds.

In het pompenlokaal bevindt zich een geïsoleerd reservoir waarin gekoeld boterwaswater kan worden bereid. Eveneens treft men in dit laatste lokaal de pekelpak van de koelmachine aan, terwijl in de naastgelegen werkplaats een boiler voor 6000 L. water van de firma Hubert & Co. te Sneek, is ondergebracht.

De afdeling machinekamer en ketelhuis is intact gebleven, doch mocht men er te eniger tijd toe besluiten het principe van enkel boterfabriek te verlaten, om zich ook op de ondermelkverwerking te gaan toeleggen, dan zal men waarschijnlijk niet aan de uitbreiding van dit gedeelte kunnen ontkomen.

Vermelden wij hierbij tenslotte nog, dat het zuivelwerktuigkundig gedeelte is uitgevoerd door de firma Boeke & Huidekoper te Haarlem, welke ook, waar niet apart genoemd, de nieuw aangeschafte werktuigen leverde.



Het laboratorium.

De 13^e december wordt de verbouwde fabriek geopend. Tevens heeft dan een wisseling in het directeurschap plaats. De heer J. Kiers, die gedurende 19 jaar de leiding in handen heeft gehad, wordt opgevolgd door den heer J. Blaauw, assistent aan de coöp. zuivelfabriek te Sijbrandaburen.

Aan de fabriek werd in het afgelopen jaar ruim 4.3 miljoen kg melk ontvangen, waarvan ongeveer 180.300 kg zoet werd verkocht. Voor de afzet van de boter is men aangesloten bij de Geldersch-Overijsselsche Coöp. Zuivelverkoopvereniging te Zutphen.

Kr.