

Opening na verbouwing CZ Eindhoven

De Coöp. Melkinrichting en Zuivelfabriek „St. Joseph” te Eindhoven bij haar 12½ -jarig bestaan.

Aan iedere Nederlander is bekend, dat de stad Eindhoven zich het snelst uitbreidt van onze steden en dat de snelle ontwikkeling van „Philips” hiervan de oorzaak is. Dat deze machtige en goed beheerde organisatie een groeten invloed uitoefent op het economisch leven daar ter plaatse, spreekt vel haast van zelf en het behoeft ons dan ook niet te verwonderen, dat de Coöp. Melkinrichting en zuivelfabriek „St. Joseph” hieraan onderhevig is, ook al lijkt het, oppervlakkig beschouwd, dat melk en gloeilampen niet veel met elkaar te maken hebben.

Als gevolg van de expansie van genoemd groot-bedrijf kan men ten aanzien van de melkinrichting „St. Joseph” een paar typische verschijnselen aanwijzen, welke de laatste jaren meer en meer op den voorgrond zijn getreden.

Verschillende boeren in de nabijheid van deze stad hebben hun land ten behoeve van den bouw van nieuwe woningen en fabrieken tegen goede prijzen kunnen verkopen. Het directe gevolg volg hiervan is, dat het aantal boerderijen vermindert en dat de „St. Joseph” haar maximum ledenaantal reeds gepasseerd is.

Zo is, om enkele cijfers te noemen, in het laatste boekjaar het aantal leden (het is een zuivere coöperatie) teruggegaan van 446 tot 394. Dit is gepaard gegaan met een vermindering van ruim 400.000 kg in den melkaanvoer (n.l. van 7.033.293 kg op 6.633.126 kg).



Het nieuwe gebouw der Coöp. Melkinrichting en Zuivelfabriek „St. Joseph” te Eindhoven

De achteruitgang lijkt zeer bedenkelijk, temeer, omdat de vereniging kortgeleden nog een nieuwe fabriek aan de Paradijslaan heeft laten zetten, welke in October van het vorige jaar in gebruik genomen is. Daarbij komt, dat in verband met de uitbreiding van de stad de hoeveelheid melk welke in consumptie gebracht wordt nog voortdurend toeneemt en de toestand aan de „St. Joseph” reeds zó geworden is, dat er weinig industriemelk meer overblijft en zij genoodzaakt is boter en ook wel melk bij te kopen. De vereniging staat dus momenteel voor de vraag: „Hoe verder?” Onder de mogelijkheden, welke men overwogen heeft, meent men een oplossing gevonden te hebben welke, wanneer zij tot een resultaat leidt, afdoende genoemd kan worden, in ieder geval voor enige jaren. Men is n.l. thans bezig om langs minnelijken weg tot een fusie met een naburige coöperatieve zuivelfabriek te komen en deze pogingen hebben alle kans van slagen.

Mocht men na jaren al opnieuw voor hetzelfde geval komen staan, dan zal er waarschijnlijk wel weer een naburige fabriek te vinden zijn, die zich wil „associëren”.

De concurrentie is door de uitbreiding van de stad niet bijzonder groot en er kan dus een goede melkprijs gemaakt worden.

Een ander gevolg van de reeds genoemde verkoop van land is geweest, dat verschillende boeren enig geld over hadden en toen de vereniging voor haren nieuwbouw een lening moest aangaan, konden de leden in 8 maanden tijds een bedrag van f 200.000.- bijeenbrengen. Een bewijs, dal, zij nog wel vertrouwen in hun eigen zaak hebben.

Met de zuivelcoöperatie in deze stad is het niet altijd zo voorspoedig gegaan als thans het geval is. Hierop wijst reeds het feit, dat de vereniging thans 12½ jaar bestaat, terwijl er verscheidene zijn, die haar 25-jarig jubileum reeds achter den rug hebben. Uit de geschiedenis valt meestal wat te leren en daarom willen wij hier iets van den toestand, zoals die vroeger in Eindhoven was, mededelen.

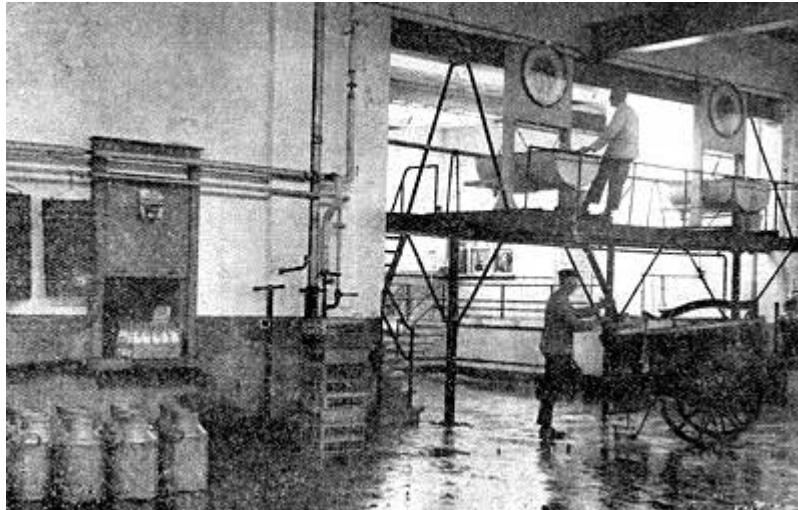
In de jaren 1900 tot 1911 werd deze stad in hoofdzaak van melk voorzien door slijters en zelfventende veehouders uit den omtrek. Daarnaast bestond er nog een kleine particuliere inrichting van de **firma de Winter**, welke firma in laatstgenoemd jaar het gebouw van de Coöperatieve Centrale Boerenleenbank (waarin vroeger gevestigd geweest was de Botermijn van den Noord-Brabantschen Zuivelbond) aankocht, om daar het melkinrichtingbedrijf op groter schaal uit te oefenen. In hetzelfde jaar stichtten een groep veehouders, hoofdzakelijk uit **Stratum, Tongelre en Woensel** een Coöperatieve Melkinrichting „Moderne”. Veel genoeg heeft men hiermede echter niet beleefd, want na een viertal lijdensjaren moest de inrichting liquideren, waarbij de betreffende leden tamelijke bedragen moesten bijbetalen. Een herhaaldelijk wisselen van directeur, die met een te karig salaris werden beloond, is hieraan niet vreemd geweest. De inrichting werd onder denzelfden naam door particulieren voortgezet.

Toen in het jaar 1916 de handkrachtfabrieken verplicht werden de ontroomde melk te pasteuriseren, waren het voornamelijk de besturen der handkrachtfabrieken te **Strijp en Zeelst**, die, ondanks het mislukken der eerste coöperatie, pogingen in het werk stelden om opnieuw te komen tot een coöperatieve melkinrichting. De toenmalige zuivelconsulent was ten dezen opzichte zeer pessimistisch gestemd, waarom zij zich wendden tot den toenmaligen Burgemeester van Strijp, den WelEd. gestr. Heer Th. van Vroonhoven (thans nog voorzitter van den Raad van Toezicht), die bereid was de eerste vergaderingen te leiden. Er konden ongeveer 700 koeien samengebracht worden en met dit succes ging men wederom naar den zuivelconsulent, die toen de verdere oprichting voorbereidde. Eén van de particuliere inrichtingen, n.l. die van de Firma de Winter in de Dommelstraat, werd aangekocht en op 1 April 1917 begonnen de machines 's morgens voor reukening van de „St. Joseph” te draaien.

Het ging deze keer met de coöperatie goed. De veehouders, die hunne melk aan de particuliere „Moderne” leverden, liepen van lieverlede naar de „St. Joseph” over en bij gebrek aan voldoende melk was eerstgenoemde inrichting genoodzaakt haar bedrijf te staken en werd zij in het voorjaar van 1919 door de coöperatie overgenomen. Het bedrijf groeide daarna jaar op jaar verder. In het voorjaar van 1925 werd, om de Dommelstraat te ontlasten, een terrein aan de Paradijslaan aangekocht, waar men een provisorische gelegenheid maakte om de overmelk tot kaas te verwerken. Het daarop volgende jaar werd reeds besloten tot den bouw van een nieuwe inrichting op het zoeven genoemde terrein.

Wij zullen thans nog een en ander mededelen omtrent het nieuwe gebouw en zijn inventaris.

Het nieuwe gebouw is met platdakconstructie uitgevoerd en is voorzien van de grote lichtkappen, welke tevens de gevormde waterdamp vlug afvoeren. Aan de buitenzijde in lichte crême kleur op geschilderd, maakt het geheel een frissche indruk, zoals bij melk past. Door zijn ligging aan een paar brede straten valt het gebouw spoedig in het oog, hetgeen uit een reclameoogpunt zijn voordelen heeft.



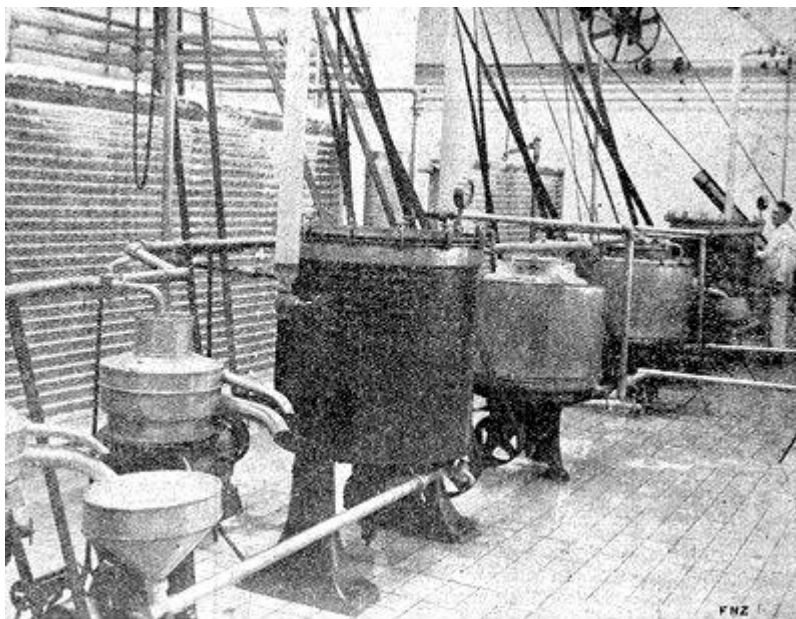
De remise met de weegbrug voor de afgifte van losse melk en het loket voor de afgifte van fleschenmelk

Bij het doorwandelen van de inrichting met den directeur, den heer W. Bannenberg, die thans tevens zijn 12½ -jarig jubileum viert, troffen ons enkele dingen, welke vermeldenswaard geacht kunnen worden.

Voor het teruggeven van de ondermelk wordt aan deze fabriek, evenals voor het ontvangen der volle melk gebruik gemaakt van een „Gedo" weegtoestel. Dat voor de ondermelk gebruikt wordt is echter van een enigszins bijzondere constructie. Aan het statief hangt n.l. een langwerpige vierkant bakje waarin de ondermelk door een vlotter-ventiel op constante hoogte wordt gehouden. Een klein voorraadbakje dus. De bus, waarin de ondermelk getapt moet worden, wordt nu op een klein langwerpige platform geplaatst en de ondermelkweger leest af hoe zwaar de melkbus is: voor een bus van een bepaalde grootte schommelt dit gewicht niet veel. Door het neerdrukken van een hefboom vloeit daarna de ondermelk uit het voorraadbakje in de kan en doordat de wijzers der tegenwoordige snelwegers zich zo soepel bewegen, kan de bediener van dit toestel gemakkelijk op het juiste moment den toevoer afsluiten. Bij dit toestel moet de man dus even uit het hoofd het bruto gewicht van de ondermelk en de melkbus uit rekenen. Bij de kleine hoeveelheden, waarom het bij deze inrichting in verband met den groten melkverkoop gaat, levert dit geen bijzondere moeilijkheden op. Tot onze spijt kunnen wij geen afbeelding van het betreffende toestel geven, omdat de foto, die lastig te nemen was, mislukt is.

Achter de melkontvangst ligt het centrifugelokaal, waarin de werktuigen in drie rijen zijn opgesteld. Op de achterste rij de koelers, daarna een rij pompen (Alaspompen) en op de voorste rij de apparaten, die men op de foto aantreft.

Die, welke zich op de rechterhelft bevinden zijn bestemd voor de behandeling der consumptiemelk, die op de linker (voorste) helft voor de boterbereiding. Naast de centrifuge, welke slechts gedeeltelijk zichtbaar is, staat nog een roompasteur (Deensch model) welke echter weinig gebruikt wordt, aangezien beide gedeelten tegenwoordig voor het pasteuriseeren der consumptiemelk noodig zijn.



Het centrifugelokaal met dubbel stel werktuigen

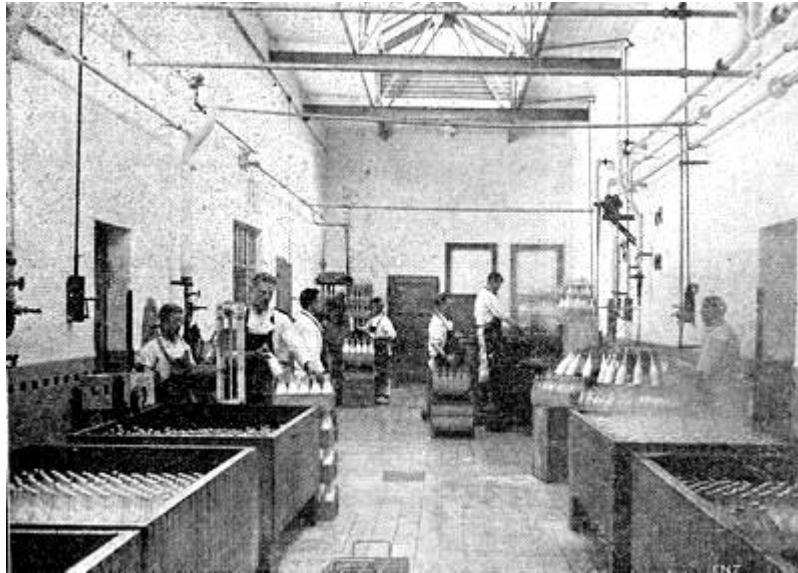
In de botermakerij staan een tweetal karnkneders van het korte type: een „Astra” van 3000 L. en een „Grasso” met 3 karn- en kneedsnelheden van 4000 L. inhoud. Aan den muur is een koeler voor boterwaschwasser aangebracht.

In het roomzuurlokaal treffen wij een drietal emaille roomzuurbassins aan met wateromspoeling en verder een tweetal open emaille tanks, waarin de karnemelk, welke in flesschen wordt afgeleverd en die voor de papbereiding bestemd is, wordt bewaard. De roomzuurbassins zijn ieder 1600 L., de karnemelk-tanks ieder 3000 L. groot. Dat de papkokerij nog al wat beteekent, blijkt wel hieruit, dat in een apart lokaaltje vijf papketels van 300 L. ieder zijn opgesteld.

Naast het roomzuurlokaal ligt de bewaarplaats voor de losse melk, waarin 4 open emaille bakken van 2500 L. ieder en 2 aluminium reservoirs van Zwitsersch fabrikaat van 2400 L. ieder. De beide laatste zijn er later bij geplaatst en betrekkelijk smal genomen, teneinde brekerij te voorkomen. Het emaillewerk is van de Tankfabriek te Geertruidenberg.

Beneden deze twee lokalen zijn de bewaarplaatsen voor boter en voor gepasteuriseerde melk in flesschen. Dit complex van ruimten, waar men koude noodig heeft, bevindt zich dus compact bij elkaar en is, zoals van zelf spreekt, geïsoleerd. Voor de afkoeling zijn pekelaccumulatoren tegen de wanden geplaatst, ook in het roomzuurlokaal.

Op de foto van de remise ziet men duidelijk de meetbrug met een tweetal melkbascules, zoals men ze elders op de melkontvangst ziet. Op onze vraag waarom men geen meetemmers gebruikte, kregen wij ten antwoord, dat de venters bij deze toestellen duidelijk kunnen zien hoeveel melk zij krijgen. Men kan er minstens even vlug mee werken, want de 42 venterswagens zijn in ongeveer 5 kwartier „vol", bij een totalen omzet van ruim 7000 L. losse melk per dag.



Het flesschen pasteuriseerlokaal

De verkoop van flesschenmelk neemt zienderoogen toe. Aan de Philipsfabrieken worden dagelijks alleen reeds 4000 halve fleschjes afgeleverd. Op haar verzoek zijn deze flesschen voorzien van de „Dan"-sluiting. Daarnaast heeft de inrichting ook nog flesschen met beugelsluiting, zodat men zich in een overgangperiode bevindt. In verband met de toename van dezen verkoop zal men echter binnenkort dit gedeelte belangrijk moeten uitbreiden en zal men het automatische flesschenreinigen en -vullen moeten invoeren. Voor het pasteuriseeren buiten de flesch gevoelt men echter niet veel, omdat het inrichten van het laboratorium voor bacteriologische onderzoekingen dan bijna niet vermeden kan worden.

Het gevolg van deze uitbreiding der flesschenafdeeling zal zijn, dat de naastliggende kaasmakerij, waar een tweetal kaasmachines van de fa. Lanfers zijn opgesteld, iets kleiner zal moeten worden, terwijl tevens de remise zal moeten worden vergroot. Van pekellokaal en kaaspakhuis met boven gelegen groote pakzolders valt niets bijzonders te vermelden.

In de machinekamer maakt het een ongewone indruk een plaats gereserveerd te vinden voor een stoommachine. De verklaring is, dat de noodzakelijkheid van aanschaffing nog niet gebleken is, omdat men de electriciteit voor 4 cent per K.W. kan krijgen.

De ammoniakkoelmachine van 80.000 cal., door Grasso, Den Bosch, geleverd, wordt dan ook, evenals de andere werktuigen, door een electromotor aangedreven. Een tweetal Kary-apparaten van 30 cM³. ieder, geleverd door de firma Lanfers, zorgen voor het ontijzeren van het water. De beide Belgische stoomketels van Piedboeuf hebben ieder een verwarmend oppervlak van 80 M². en worden gevoed met het condenswater van de pas-

teurs en voor de rest met rivierwater. Ten slotte vermelden wij nog dat de installatie is uitgevoerd door de firma Van Riet en de isolatie door de Fa. H. Geerdink, Apeldoorn.

Hiermede hebben wij het voornaamste omtrent deze inrichting medegedeeld. Zoals men uit het opschrift reeds heeft kunnen lezen, bestaat de vereeniging thans 12½ jaar, welk feit den 30 Sept. j1. met enkele feestelijkheden is gevierd. In dit tijdsbestek is zij, profiteerend van de gunstige omstandigheden, uitgegroeid tot een krachtige coöperatie met een goed ingericht bedrijf, terwijl de vooruitzichten voor de komende jaren niet ongunstig lijken. Slagen de onderhandelingen met de naburige fabriek naar wensch; dan kan de „St. - Joseph" met goeden moed de toekomst tegemoet gaan.

Kr.