

De als nieuw verbouwde Coöp. Zuivelfabriek „Aurora” te Opmeer (N.-H.).

Deze vereniging werd in 1913 opgericht door oorspronkelijk 19 veehouders. De pioniers van toen zullen niet verwacht hebben, dat deze vereniging zo'n vlucht zou nemen.



Er zijn thans ruim 300 veehouders als lid aangesloten.

Terwijl de fabriek eertijds werd ingericht voor 't verwerken van \pm 3 miljoen kg melk, bedraagt de capaciteit thans 20 miljoen. In het lopende boekjaar zal \pm 16 miljoen kg melk worden verwerkt waarmee zij, voorzover mij bekend, de grootste kaas- en boterfabriek van ons land is, daar geen andere melkproducten worden gefabriceerd.

De bloei van deze fabriek is in deze 17 jaar tijds geweldig geweest. Ze moest reeds 2 maal eerder worden verbouwd om de steeds groter wordende hoeveelheid melk te kunnen verwerken.

In 't najaar van 1929 werd besloten de fabriek te verbouwen, daar het bleek dat de botermakerij, het koellokaal, het zuurlokaal en de kaasmakerij te klein waren.

De vooruitgang der techniek in het opromen der melk, heeft het hier mogelijk gemaakt, dat men op dezelfde bebouwde oppervlakte dezelfde lokalen kon onderbrengen met een veel grotere capaciteit.

Door het aanschaffen van tanks, was het mogelijk een koellokaal te bouwen van een kleiner oppervlak dan voorheen, toen oproombakken in gebruik waren, terwijl veel meer melk geborgen kan worden. Hierdoor kreeg men dus meer ruimte voor de overige lokalen. De fundaties der vier buitenmuren zijn dan ook dezelfde gebleven, alleen daar waar nodig, verzwaard.

Het oppervlak van de verbouwde lokalen is in volgorde van hun ligging

Melkontvangst (foto no. 1)	17.5 X 5 M.
met een verbreding van	8.5 X 4 M.
Karn- en centrifugelokaal (foto no. 2)	17.5 X 7.3 M.
met een verbreding van	9 X 4 M.
Tanklokaal (foto no. 3)	17.5 X 7 M.
Kaasmakerij (foto no. 4) .	17.5 X 10.5 M.

Aan de westzijde der bestaande fabriek is nieuw bijgebouwd een kaaspakhuis met verdieping, bergplaats, kleedkamer, douche en toiletruimten. Totaal oppervlak: 37 X 11 M.

Bestuur, Architect en Directie hebben vóór het vaststellen van hun plannen, advies ingewonnen van de bouw-commissie van de Bond van Coöp. Zuivel-fabrieken in deze provincie, terwijl de benodigde werktuigen via het Techn.-Bureau van de F. N. Z. werden aangekocht.



De hoog opgetrokken melkontvangst. (No. 1)

Laat ons thans het technische- en werktuigkundig gedeelte der fabriek bespreken.

Melkontvangst. Op de melkontvangst wordt de melk door 2 Toledo Berkel bascules gewogen, terwijl nog plaats gelaten is voor een derde.

Door deze bascules worden de hoeveelheden melk in 0.01% nauw-keurig aangegeven. Hier worden dagelijks monsters genomen voor de uitbetaling op vetgehalte, terwijl eens per week ook monsters worden getrokken voor de gisting-reductaseproef, vuilheidsproef, streptococcon-onderzoek, terwijl tevens eens per week busseninspectie wordt gehouden. Uit de melkbascule loopt de melk in een stortbak, waarboven ze wordt gezeefd, waarna ze in het bovengedeelte van de melkontvangst over de volle melkkoelers wordt gepompt.

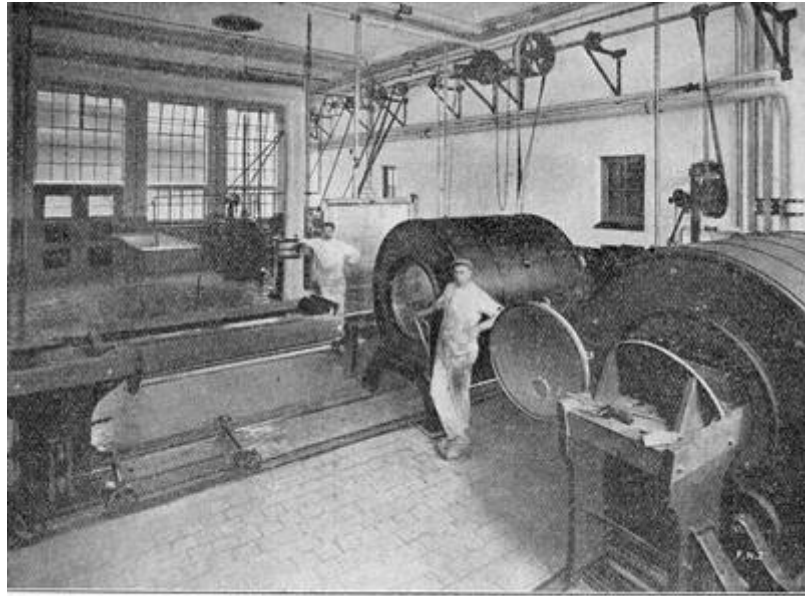
Op de foto is duidelijk zichtbaar, dat de melkontvangst hoog opgetrokken is, zodat de melk vanaf de koelers zonder pompen in de oproomtanks kan lopen.

In het verbrede gedeelte van de melkontvangst bevinden zich twee riemwaterpompen, met een capaciteit van 60 M² die voor koelwater zorgen voor de vollemelkkoelers, waarvan één met een capaciteit van 7000 L. en de andere van 6000 L. per uur, terwijl er bovendien voldoende gelegenheid is voor 't bijplaatsen van een eventuele derde koeler.

Verder zijn op de melkontvangst nog 3 emailen tanks geplaatst (inhoud ieder 8000 L.) voor berging van ongecentrifugeerde zoete wei; door deze grote bergruimte kan men de wei voldoende tijd geven om vóór 't centrifugeren te bezinken.

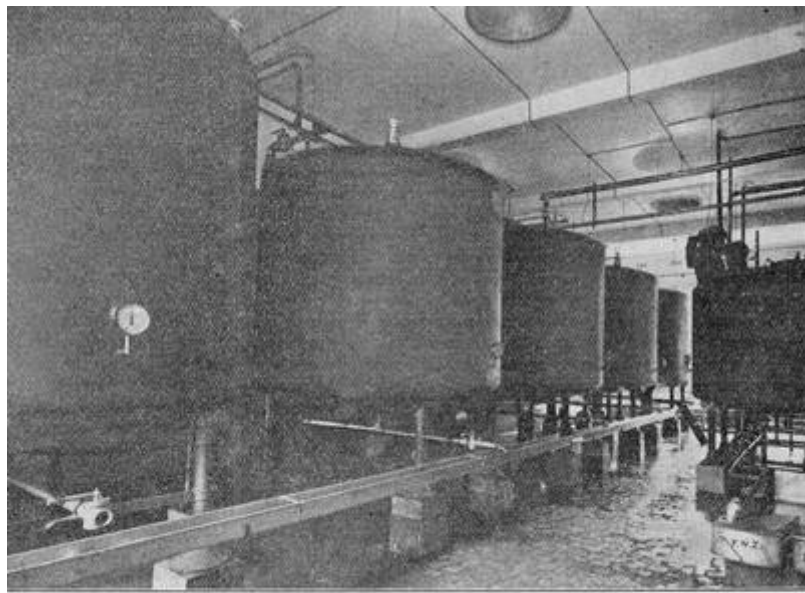
Onder de melkontvangst, ter breedte van het verbrede gedeelte, bevindt zich de boterkelder waarvan een gedeelte is ingericht voor koelkelder.

Botermakerij. In het niet verbrede gedeelte zijn 2 karnkneders geplaatst ieder met een karnvermogen van 1600 L. room. Naast de karns ziet men de roompasteurisatie terwijl in het bredere gedeelte, tegen de scheidingsmuur van de melkontvangst, dus vlak bij de reeds genoemde weitanks, de centrifuges pompen en weikoeler zijn opgesteld.



Het karn- en centrifugelokaal. (No. 2)

Tanklokaal. In het tanklokaal zijn aan de zijde der botermakerij 3 roomzuurtanks geplaatst (ieder met een inhoud van 3300 L.), zodat de room voor- en na 't pasteuriseren een korte weg heeft af te leggen, terwijl de afstand roomzuurtanks-karn ook zeer gering is. Deze roomzuurtanks zijn dubbelwandig; tussen de wanden wordt door een vacuümpomp de lucht weggehaald om de room op deze wijze op temperatuur te houden; de praktijk zal nog moeten uitwijzen hoe dit bevalt.



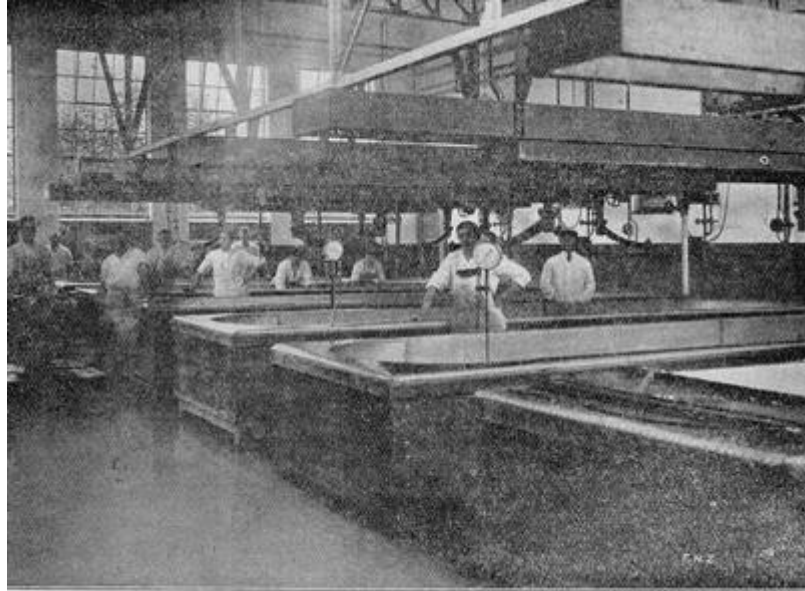
Het tanklokaal. (No. 3)

Aan de zijde van de kaasmakerij zijn 5 emailen oproomtanks geplaatst (inhoud 10.000 L.). In totaal dus voor melk, room en wei 11 emaille-tanks, alle geleverd door de bekende Tank-fabriek te Geertruidenberg.

De melk bestemd voor de kaasmakerij is dus alleen door een muur van het tanklokaal gescheiden.

Kaasmakerij. In de kaasmakerij zijn 6 bakken voor machinale wrongelbewerking geplaatst, ieder met een inhoud van 5000 L.¹⁾

Nieuw Kaaspakhuis. Daar de bestaande bergruimte, waar \pm 160.000 kg kaas geborgen kan worden, te klein was; heeft men er tevens een nieuw pakhuis bij laten bouwen. Dit biedt een ruimte voor 120.000 kg kaas.



De kaasmakerij met machines voor wrongelbewerking. (No. 4)

De fabriek, die jaarlijks zeker \pm 1.3 miljoen kg kaas produceert, maakt uitsluitend 40+ en vol-vette kaas uit rauwe melk.

In deze vetgehalten worden echter een groot aantal soorten gemaakt om aan de vele aanvragen te kunnen voldoen, hetgeen van de bedrijfsleiding en de kaasmakers grote vak-kennis vordert.

Met de verkoop van de producten is de laatste jaren belast geweest de directeur, de heer Veldstra, die zich met veel succes van deze taak heeft gekweten. De groei van de vereniging, juist in dit tijdvak, geeft duidelijk weer de tevredenheid van de aangeslotenen met de behaalde resultaten. Het grootste deel van de productie wordt direct geëxporteerd.

Bovenbeschreven verbouwing sluit aan bij de voorlaatste, waarbij ketelhuis en machinekamer werden vernieuwd. Het bedrijf beschikt over 2 stoomketels van 80 M² v.o., 1 stoommachine 80 P.K., 1 koelmachine 70.000 Cal., 1 draaistroomgenerator 20 K.v.A.

De lokalen zijn alle ruim, fris en, waar nodig, van uitstekende ventilatie en licht voorzien.

Het gebouw zelf geeft een rustige, solide, nette en praktische indruk en is gebouwd onder, architectuur van de heer D.S. de Boer, te Alkmaar.

S. v. B.

¹⁾ Noot van de redactie. Het grote aantal personen op de foto van de kaasmakerij past o.i. niet zo bijzonder in een omgeving van kaasmachines.