

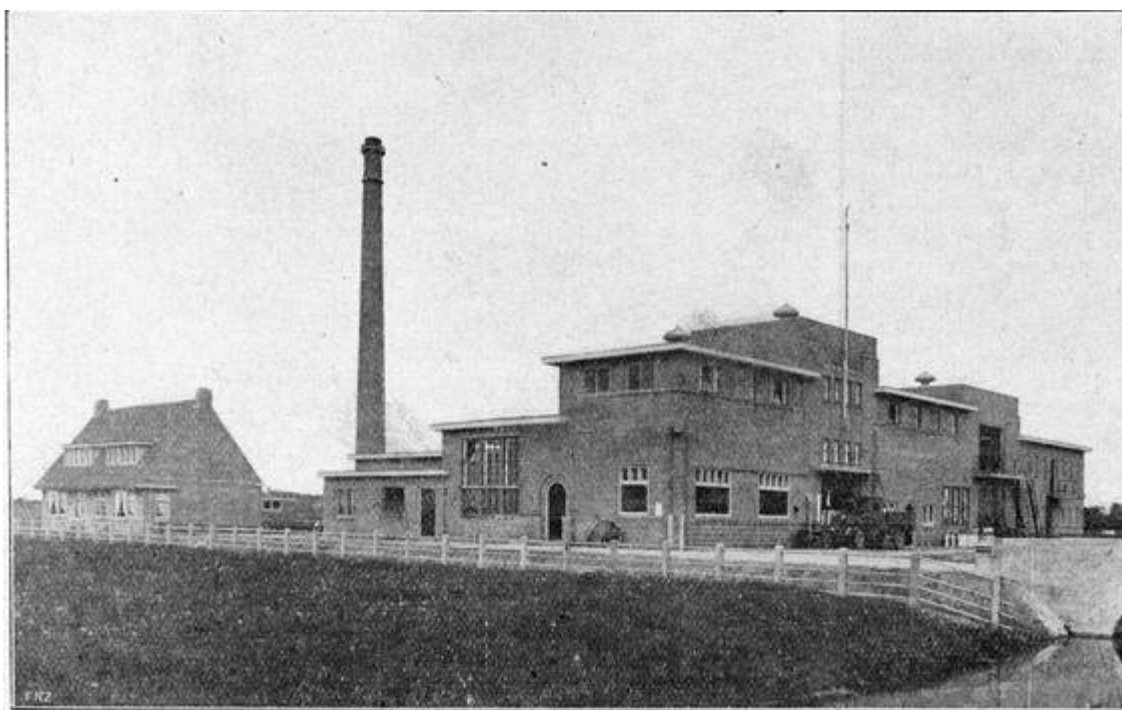
De nieuw opgerichte Coöperatieve Zuivelfabriek „De Tijd" te De Beemster (N.-H.)

Bron: Officieel Orgaan der FNZ. 1930 nr. 27

Beemster De Tijd opening 1930

Twee jaar geleden werd in de grote, melkrijke Beemsterpolder nog geen melk aan een coöperatieve fabriek tot kaas en boter verwerkt.

Door de verbouw der dagfabriek „Bamestra" te Midden-Beemster werd hieraan op 4 juli 1928 een einde gemaakt. Het bleek dat de leden dezer fabriek zeer goed met dezen bedrijfsvorm waren ingenomen, daar nu 's avonds de melk niet meer aan de boerderij gekoeld behoefde te worden en het botermaken ook van de boerderij naar de



fabriek was verplaatst. Vooral met het oog op het personeelvraagstuk aan de boerderij werd dit als een aanmerkelijke verbetering gevoeld.

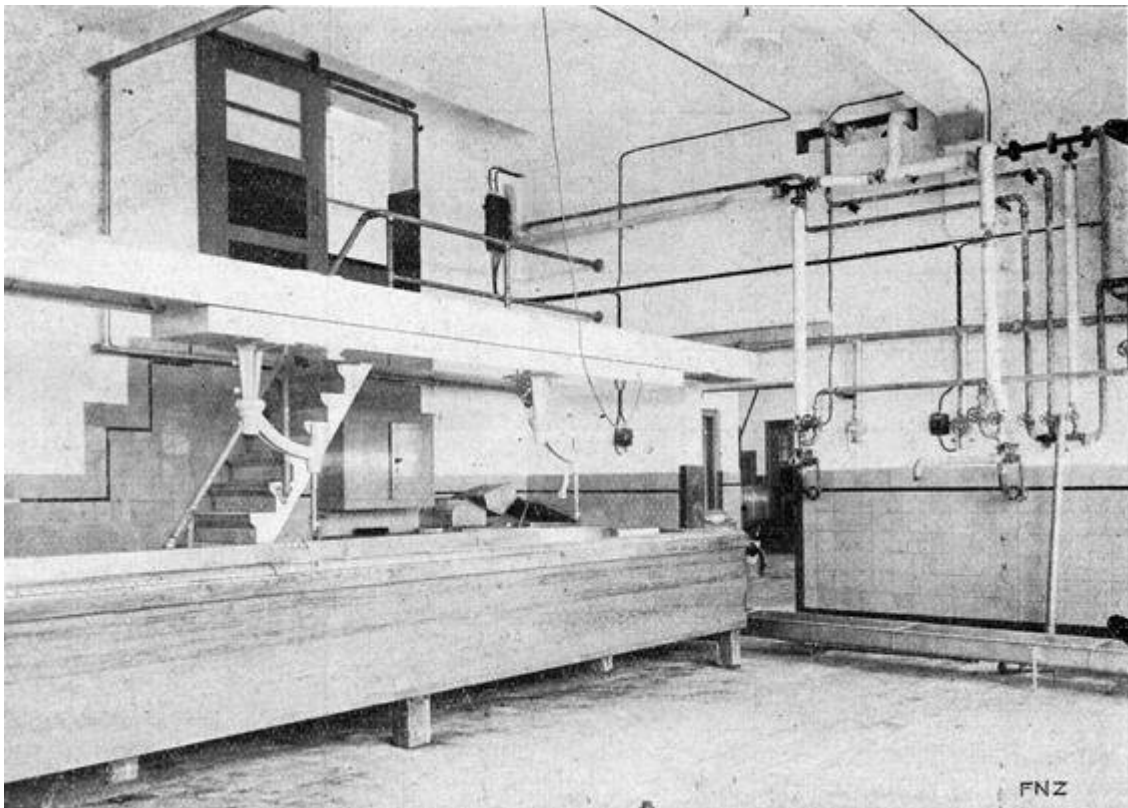
Daarna werd aan de dagfabriek „Wilhelmina" te Beemster besloten ook deze fabriek in een kaas- en boterfabriek om te zetten. De leden der zuivelfabriek „De Unie" liepen met dezelfde plannen rond en door beide fabrieken werd besloten gezamenlijk een moderne zuivelfabriek op te richten.

Deze zuivelfabriek is 4 Juni officieel geopend, onder leiding van de voorzitter, J. N. van Baar. De fabriek is ingericht voor het verwerken van ± 5 miljoen kg melk per jaar. Ze is vrijwel in het midden van de polder gelegen en wel aan de brede tramweg, tussen De Rijp en Midden-Beemster. De fabriek staat geheel op vrij terrein, terwijl het afvalwater zeer goed geloosd kan worden.

Thans wordt de melk van ± 50 leden en leveranciers verwerkt, die gezamenlijk ± 16.000 kg melk per dag leveren.

De fabriek is gebouwd onder architectuur van de heer D.S. de Boer te Alkmaar, het Technisch Bureau van de F.N.Z. verzorgde het werktuigkundig gedeelte, terwijl door de Technicus van de Bond in Noord-Holland voor het zuivelkundig gedeelte adviezen werden uitgebracht, steeds werd door deze drie instellingen samengewerkt en bijgestaan door de adviezen der Bouwcommissie van de Bond.

De inrichting der fabriek kunnen wij het best volgen aan de hand van bijgaande front-foto. Links ziet men het ruime kantoor en laboratorium, waarboven het roomzuurlokaal en bergplaatsje. In het roomzuurlokaal bevinden zich thans twee roomzuurbassins en is nog ruimte voor een derde, door wegbreken van een muur kan het bergplaatsje bij het roomzuurlokaal getrokken worden, zodat dan eventueel plaats is voor 5 bassins. Naast het laboratorium vindt men de brede melkontvangst, waarboven een vollemelk-koeler (capaciteit 6000 L. per uur) en gelegenheid geeft voor het bijplaatzen van nog een koeler van gelijke capaciteit.



Achter het kantoor en het laboratorium vinden wij de machinekamer, waarin een stoommachine is geplaatst van 45 p.k. met een warmwater-reservoir. Tevens is hier een motor aangebracht voor het verwerken der melk die 's avonds wordt ontvangen. Reeds bij de opstelling is plaats gereserveerd voor de eventueel later aan te schaffen koelmachine. Achter de machinekamer vinden wij ketelhuis, kolenbergplaats (waarachter kled- en schaftlokaal). In het ketelhuis is een ketel geplaatst van 30 M² v.o. en reeds een geheide plaatsruimte voor een 2de ketel open gelaten.

In de botermakerij achter de melkontvangst is een karnkneder (inhoud 2500 L.) geplaatst van de firma „De Pol" Zutphen. De lopende delen dezer karn komen steeds met olie in aanraking en worden automatisch gesmeerd.

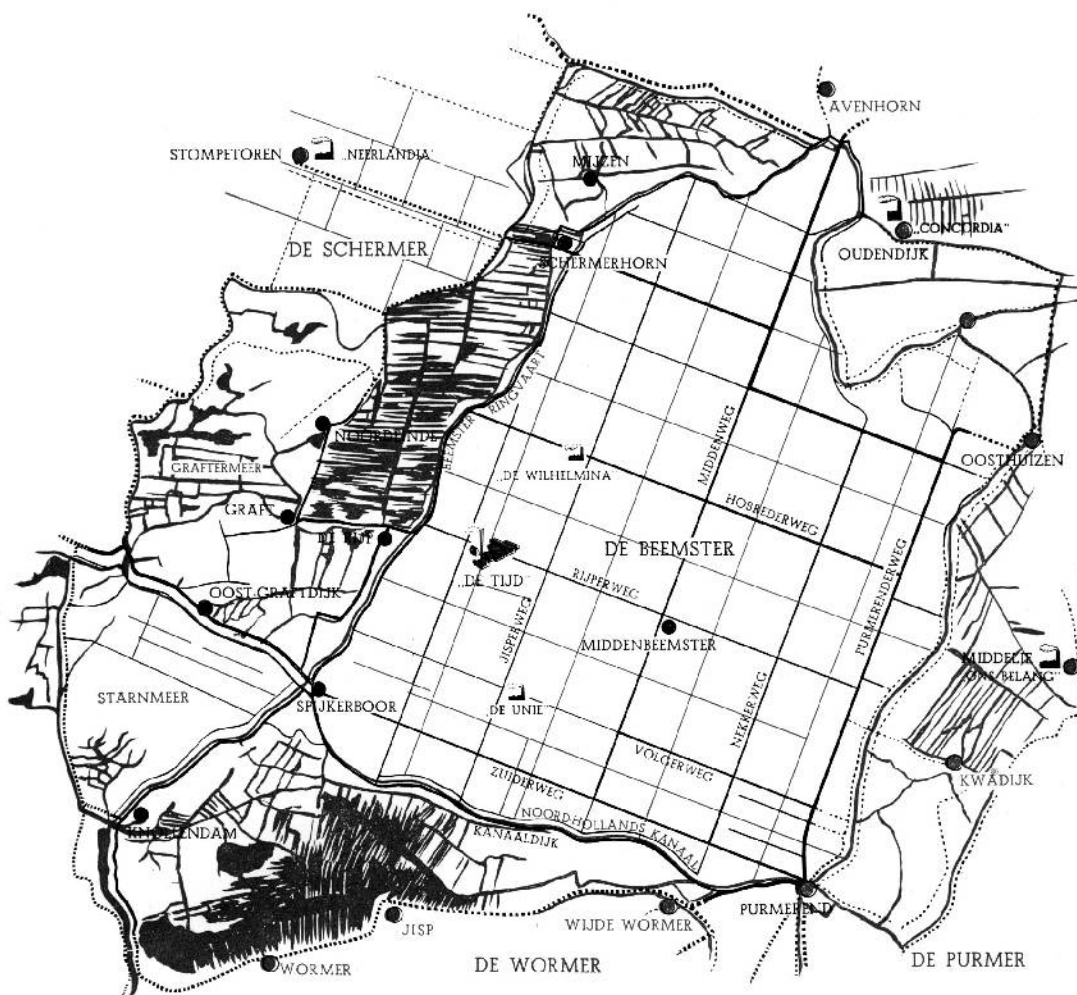
Verder vinden wij een roompasteur, koeler en pomp, met weicentrifuge en weipomp, terwijl er eventueel een tweede centrifuge en voorwarmer bij geplaatst kunnen worden.

Naast de melkontvangst vinden wij de ruime boterkelder, die gedeeltelijk in de grond is aangebracht.

Boven de boterkelder bevindt zich het oproomlokaal, waar drie oprobakken zijn geplaatst. De hoogte van dit lokaal is reeds zo hoog genomen, dat eventueel bij grotere melkaanvoer, zonder bezwaar drie oprob tanks à 10.000 L. inhoud geplaatst kunnen worden.

Naast de botermakerij en achter het tank- en perslokaal bevindt zich de kaasmakerij. Op de foto is duidelijk de machinale kaasmachine van de firma Bijlenga te Leeuwarden zichtbaar, verder zijn er nog twee handbakken geplaatst. Gedeeltelijk naast de boterkelder en het tanklokaal en vóór de kaasmakerij is het perslokaal, hier treffen wij nog de typische Noord-Hollandsche wandpersen aan, die uit de oude dagfabrieken zijn overgeplaatst.

„De Tijd” kreeg het karakter van een streek-fabriek

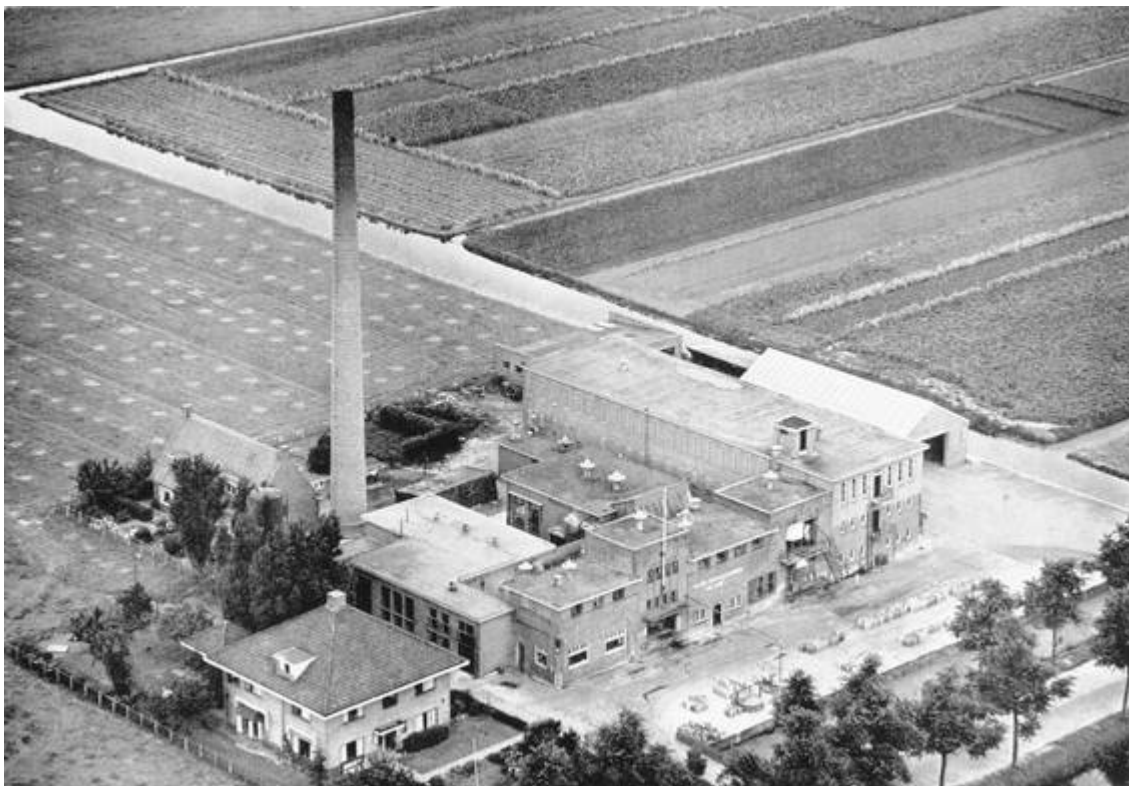


..... ook buiten de Beemster werden vele contacten gelegd

Boven het perslokaal is het weilokaal, waar plaatsruimte is voor drie weikuipe \acute{a} 8000 L. en twee karnemelkkuipe \acute{a} 2000 L. Naast het perslokaal vinden wij het pekellokaal, waar een installatie is aangebracht voor de regeling van de temperatuur der pekel. Er is hier een pekelruimte voor \pm 3500 Edammer kazen. Boven het pekellokaal bevindt zich het kaaspakhuis.

Door middel van een lift, geleverd door de firma Brinkman & Zn. te Alkmaar, worden de kazen naar het kaaspakhuis gebracht. Hier is gelegenheid om de kazen te wegen en tevens een installatie voor het regelen van de temperatuur van het pakhuis en pekellokaal.

Voor de fabriek is een zware betonnen brug aangebracht, die uitkomt op een brede betonplaat, die zich uitstrekt over de gehele lengte van de fabriek. Achter de fabriek zijn twee woningen gebouwd, n.l. een voor de botermaker en een voor de kaasmaker. Naast de fabriek is nog een terrein open gelaten voor een eventueel te bouwen directeurswoning. De fabriek is een zeer solide gebouw, dat praktisch is ingericht en zonder veel kosten uitgebreid kan worden. „De Tijd” zal leren op zijn plaats te zijn in een zo melkrijke omgeving.



De Tijd 25 jaar later bij het 25 jarig bestaan in 1955

Bron deze luchtfoto en kaartje: gedenkboek 25 jaar De Tijd