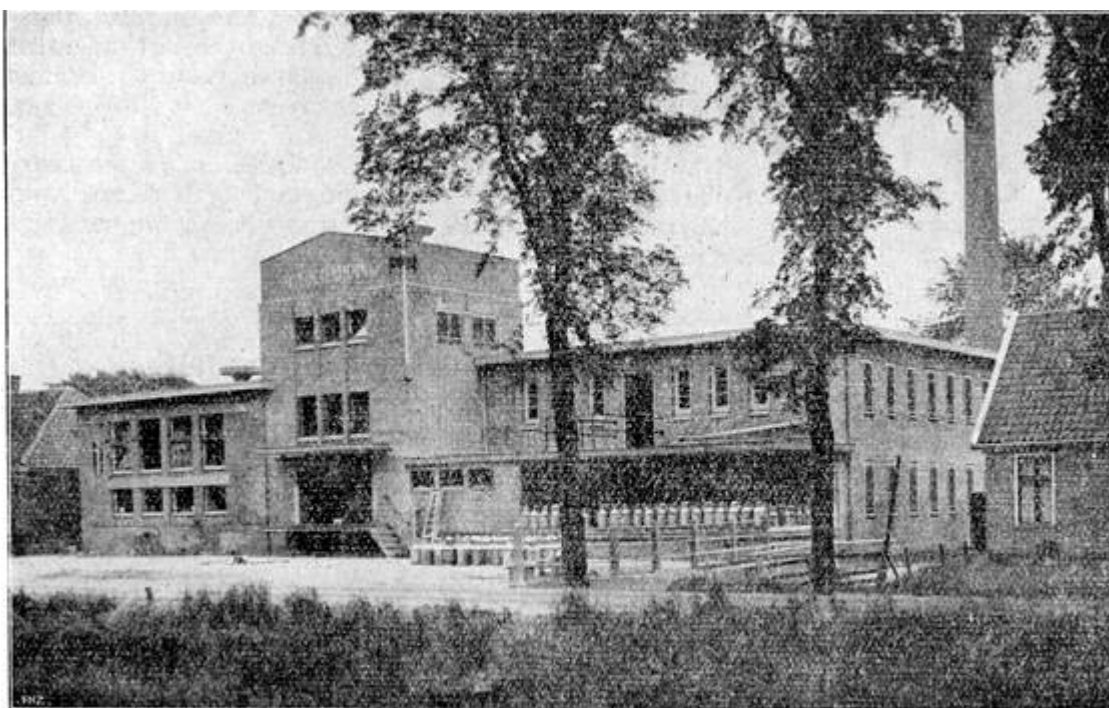


Verbouwing der Coöp. Zuivelfabriek „De Volharding” te Wieringerwaard (N.-H.).¹

Reeds in het jaar 1872 werd deze Coöp. Zuivelfabriek in den ouden Noord-Holland-schen bedrijfsvorm, als dagfabriek opgericht, d.i. uitsluitend kaasfabriek.

In het jaar 1926, werd door het Bestuur besloten de oude bedrijfsvorm te veranderen in de nieuwere, n.l. dat naast kaas ook boter zou worden bereid. In den polder „De Wieringerwaard” bevond zich toen ter tijd nog een kaasfabriek n.l. „Aurora”. Tussen de besturen van genoemde fabrieken, hadden verschillende besprekingen plaats, om gezamenlijk een nieuwe fabriek op te richten, of om de zuivelfabriek



Coöp. Zuivelfabriek „De Volharding” te Wieringerwaard.

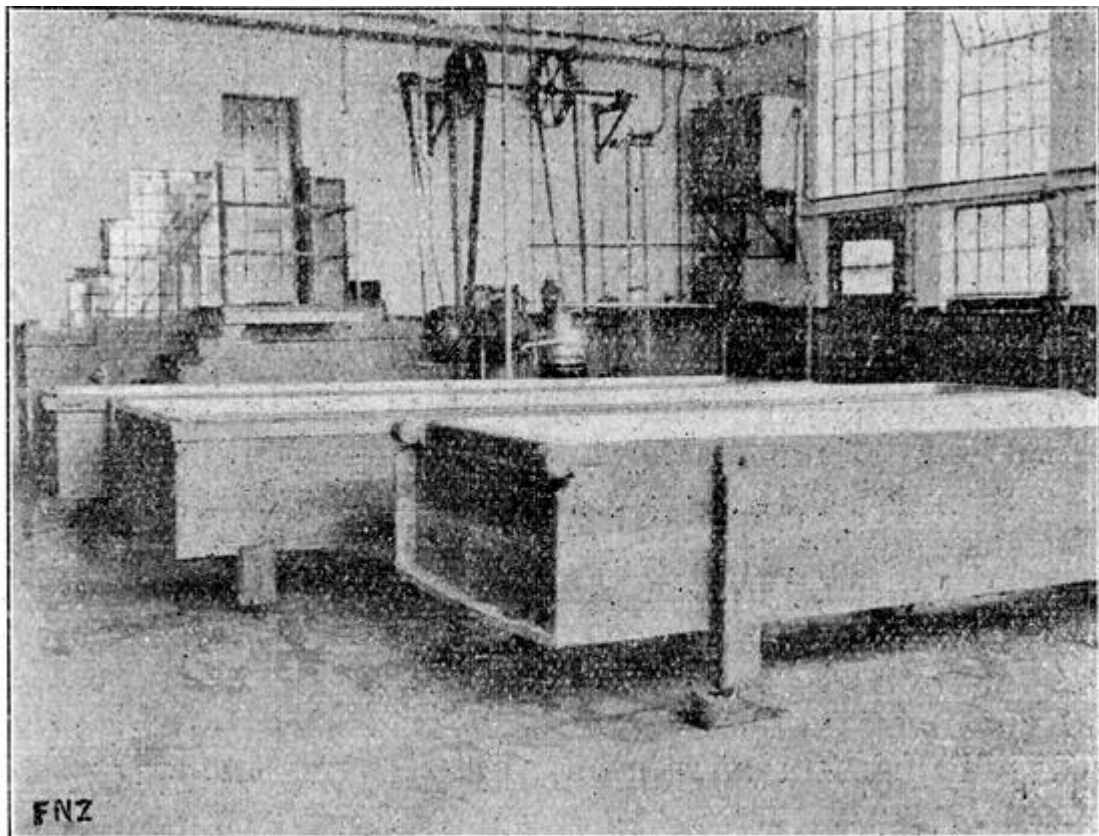
„De Volharding” te veranderen in een kaas- en boterfabriek. Er werd echter geen overeenstemming verkregen, zodat door het Bestuur te Wieringerwaard werd besloten alleen door te gaan met het verbouwen van eigen fabriek.

Hieruit volgde echter dat de verbouwing niet van zo'n grote omvang kon worden, dan ingeval „Aurora” had besloten zich bij „De Volharding” aan te sluiten. De verbouwing beperkte zich daarom tot het bijbouwen van een botermakerij, boterkelder, oproomlokaal en ketelhuis. Voordat men echter met de verbouwing gereed was, sloten zich reeds verschillende leden van „Aurora” bij „De Volharding” aan, zodat reeds spoedig bleek, dat de verbouwing voor de gewijzigde omstandigheden klein genoeg was.

¹ Dit is niet de eerste kaasfabriek in Nederland, dat was in Broek in Waterland in 1870. In 1872 werd de inventaris, nadat de fabriek in Broek in Waterland verkocht was en kort daarna failliet was gegaan, verkocht aan een twintigtal boeren uit de Wieringerwaard, die daar in 1872 op 'onderlinge' grondslag de kaasfabriek "Aurora" stichtten!

Men heeft zich toen nog zolang in de verbouwde fabriek als 't ware beholpen, vooral in de zomer, totdat in Juni 1930, door het Bestuur en Leden het besluit werd genomen, een nieuwe melkontvangst, kaasmakerij, perslokaal, pekellokaal, pakhuis en laboratorium te laten bouwen, terwijl de oude melkontvangst bij de botermakerij werd getrokken.

Na het voorbereidende werk werd in September 1930 met deze bouw begonnen, welke einde April 1931 volledig gereed kwam. Omdat met de bouw van de kaasmakerij tot het laatst werd gewacht, werd het perslokaal tijdelijk voor kaasmakerij ingericht. Laat ons aan de hand van de foto's thans de indeling der fabriek eens nagaan.



De kaasmakerij.

Links zien wij de vergrote botermakerij, terwijl in het midden de nieuwe melkontvangst is geplaatst; waarboven een bordes waarop de volle melkkoelers zijn aangebracht. Hiertoe is een nieuwe koeler à 6000 L. capaciteit aangekocht, terwijl de oude volle melkkoeler daarheen ook is verplaatst, in totaal heeft men nu een capaciteit der koelers van 10.000 L. per uur.

Doordat de oude nortonbron geen voldoende water voor de koelers leverde, werd overgegaan tot het laten boren van een nieuwe bron, terwijl de oude als reserve dienst doet om eventueel water te leveren voor de koelers en verder voor de pekellokaal het water levert. Boven de koelers is een waterbak aangebracht voor leidingwater, dit was nodig daar door het grote verbruik van leidingwater bij de Zuiderzeewerken op Wieringen, vaak gesukkeld werd aan de fabriek met een tekort aan leidingwater, zodat men nu als

de fabriek in bedrijf gesteld wordt, een voldoende hoeveelheid leidingwater in voorraad kan nemen.

Doordat het Nortonwater zeer ijzerhoudend is en vele zouten bevat, kan dit in de fabriek anders niet gebruikt worden dan voor koelwater.

Rechts van de melkontvangst, bevindt zich een grote vrij dragende luifel, met een muurtje. Achter dit Muurtje is een bussenboen-apparaat geplaatst, terwijl onder de luifel berging is voor de schoongemaakte bussen.

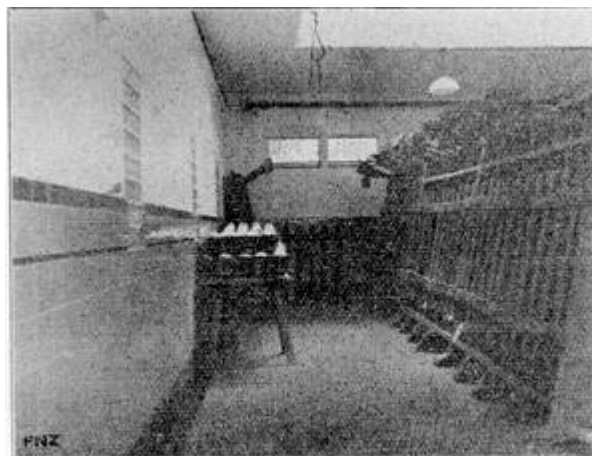
Vanaf de melkontvangst loopt de melk naar het oproomlokaal, dat achter de botermakerij is geplaatst. In het midden op de foto der kaasmakerij is de deur van het koellokaal zichtbaar.

Het oproomlokaal is bij de vorige verbouwing reeds zoo hoog opgetrokken, dat hier eventueel later opróomtanks geplaatst kunnen worden.

Achter het oproomlokaal is de kaasmakerij gelegen; die ruimte biedt voor 4 kaasbakken. Reeds bij de opstelling der kaasbakken is er rekening mee gehouden, dat als in de toekomst voor machinale wrongelbewerking kaasbakken geplaatst worden, dit zonder verdere veranderingen kan geschieden. Het water voor de kaasbakken wordt in een afzonderlijk bakje op temperatuur gebracht.

In de kaasmakerij is tevens de weicentrifuge geplaatst met een capaciteit van 6000 L. per uur.

Perslokaal. Dit is naast de kaasmakerij en achter de melkontvangst gelegen en biedt een ruimte voor het persen van 800 Edammer kazen. De foto geeft een rij persen te zien, - dit zijn de z.g. verplaatsbare houten persen die van voren met een hek worden gesloten. Het persgewicht wordt door het hangen van een verplaatsbaar gewicht aan één hefboom verkregen.



Het perslokaal.

Naast het perslokaal bevindt zich het pekellokaal, zodat het perslokaal geheel is ingesloten. Voor de verlichting van het perslokaal zijn lichtkappen aangebracht.

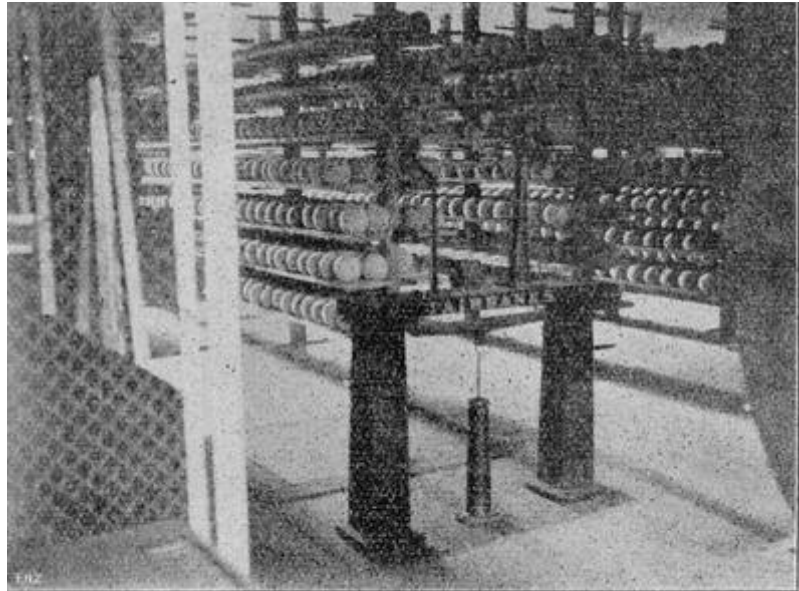
Het Pekellokaal. Het pekelloppervlak bedraagt 65 M², terwijl er plaatsruimte is om op de aanwezige stellingen 4000 kazen te plaatsen. Door een pekelkoeler kan de temperatuur van de pekelaars naar wens geregeld worden. Het pekellokaal is verbonden met het kaaspakhuis door een lift.

Het Pakhuis. Boven het pekellokaal bevindt zich het kaaspakhuis, waar berging is voor ± 20.000 kazen. Met de fundering is er op gerekend dat er eventueel nog een verdieping boven geplaatst kan worden.

Hier is zoals de foto van het pakhuis ter rechterzijde aangeeft, een ventilator geplaatst, waarmee de temperatuur en vochtigheidsgraad van de lucht is te regelen; ook kan de ventilator de lucht in het kaaspakhuis en pekellokaal doen circuleren.

Deze foto geeft verder nog de kaasbas-cule en de liftkooi te zien.

De kaasafgifte kan geschieden over de luifel van het boven-bordes, zoals de front-foto aan-geeft.



Het kaaspakhuis.

Laboratorium en kantoor. Dit is op ± 5 M. afstand naast de kaasmakerij, afzonderlijk geplaatst. Het laboratorium is ingericht voor de meest voorkomende kwaliteitsproeven te verrichten, en is gemakkelijk vanaf botermakerij en kaasmakerij te bereiken.

De fabriek telt 80 leden, met 900 koeien, en het afgelopen jaar werd $\pm 3,6$ miljoen KG. melk verwerkt.

De kazen worden alle op de markt te Alkmaar verkocht. De boter wordt uitsluitend in het klein geplaatst.

Tot voorzitter dezer vereniging werd voor 2 jaar benoemd de Heer H. K. Koster te Wieringerwaard, die dus in het begin van zijn voorzitterschap heel wat heeft tot stand zien komen, hij heeft dan ook een belangrijk aandeel gehad om de verbouwingsplannen te doen slagen.

Na de opening der fabriek, werd een kijkdag voor de leden bepaald, en werd bijna door allen van deze gelegenheid gebruik gemaakt om de fabriek te bezichtigen, waarbij zij blijk gaven van een algemeen genoegen dat de verbouwing had plaats gehad. De lokalen zijn alle ruim en fris; van goede ventilatie voorzien en waar nodig voldoende verlicht, praktisch ingericht, terwijl geen luxe is aangebracht. Het geheel geeft dan ook een degelijke en solide indruk.

De bouw had plaats onder architectuur van den architect D. S. de Boer te Alkmaar, het werktuigkundig gedeelte werd verzorgd door het Technisch Bureau van den F. N. Z., terwijl de Bouwcommissie van den N.-H. bond in het voorbereidende werk haar adviezen gaf.

Alkmaar. S. v. B.

Toevoeging

Wieringerwaard! "De Volharding".

Daar heeft zuivelhistorie, familie-historisch iets mee!

In 1914 werd mijn Opa Jacob Haker daar kaasmaker / bedrijfsleider - er was in dat soort kleinere kaasfabriekjes, geen directeur, deze functie werd uitgevoerd door de Voorzitter

16 augustus 1918 werd mijn vader er geboren. In 1927 - dus nog voor bovenstaand artikel over nieuwbouw - ging Opa naar De 'Westfriesland' te Abbekerk. Hij werd daar ook weer kaasmaker, directeur was Gerrit Stapel

Twee jaar later in 1929 werd hij kaasmaker op de "Bamestra" te Midden Beemster, Directeur was P. Zeeman. Hier bleef het gezin tot 1939.

Hij vertrok in 1939 voor de tweede keer naar Abbekerk, nu als directeur / kaasmaker. Hij zou daar tot zijn pensioen in 1955 blijven

Zie html pagina over hem bij personen-index nu nog in voorbereiding - [ophalen](#)



Opname zuivelfabriekje Wieringerwaard met mijn opa en oma

ca 1920

*Wieringerwaard 1926
Woning naast Fabriek*



Mijn Oma - Niesje Vlam - mijn tante Geer en vader Dirk Jan



*Foto ca. 1928 van kaasmaker Jacob Haker /
Dirk / Geer en Niesje Vlam*