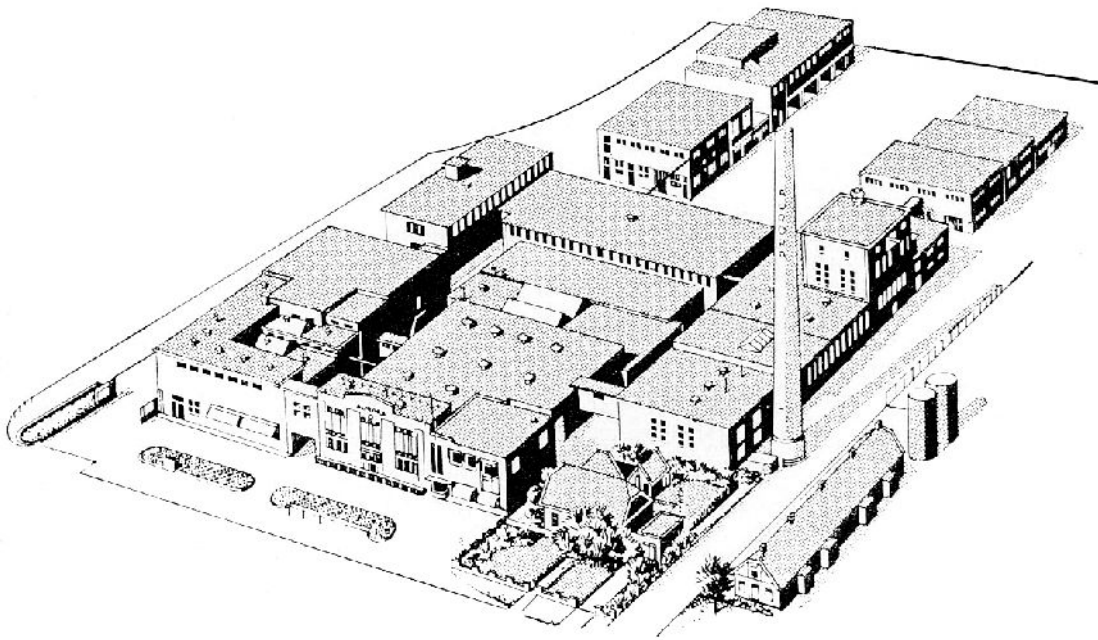


AURORA

ZIET

ABRAHAM



1914-1964

Uitgegeven ter gelegenheid van het 50-jarig bestaan van

AURORA OPMEER
Coöperatieve fabriek van Melkproducten



Heden den Achtentwintigsten d' Maer van
 het jaar negentien hondred dertien versche
 men voor mij Hendrick de Boer notaris bin
 nen het arrondissement Alkmaar te stand
 plaats de gemeente Hoogwoud in tegenwe
 digheid van de twee na te noemen getuigen

De heren:

1. Hector Jacob Hoornaard van den Steen

burgemeester en verhouder woonende te Spanbroek

2. Adriaanus Donker verhouder woonende aan

de Sade te Hoogwoud

3. Klaas Stuij verhouder woonende aldaar

4. Klaas Scheen verhouder woonende te Opmeer

5. Willelm Zander verhouder woonende aldaar

6. Klaas Bos verhouder woonende aldaar

7. Conbrand de Jong verhouder woonende te

Spanbroek

8. ... verhouder woonende aldaar

9. ... verhouder woonende te Hoogwoud

10. ... verhouder

11. ... woonende aldaar

12. ... woonende aldaar

13. ... te Opmeer

14. ... woonende te

Hoogwoud

15. Jan Dekker verhouder woonende te Spanbroek

16. Maarten Croot verhouder woonende te Opmeer

17. Coenelis Schagen verhouder woonende te

Spanbroek

De comparanten verklaarden bij deze akte ge

te te hebben hunne Contributie ...

eerst. blad
 13



FEESTELIJKE OPENING VAN AURORA OP 28 JANUARI 1914



Te ongeveer 2 uur in den namiddag kwamen van alle zijden de leden der fabriek met hunne Dames en de genoodigde gasten, de Heeren Dr. Schei, G. Nobel en Th. v.d. Meer leden der bouwcommissie en den heer de Bruin, Directeur der zuivelfabriek „Eensgezindheid" te St. Maartensbrug, en den heer Koppen bouwkundige en aannemer dezer fabriek.

Er heerschte zodoende in en bij de fabriek een ongewone levendige drukte. Van allen zijde werd den Fabriek en bijgebouwen, Machine en werktuigen beschouwd. Machine en werktuigen door den Directeur welwillend in werking gesteld voldeden in aller oog aan den gestelde eischen. Vooral den oordeelkundigen, de leden der bouwcommissie en den heer de Bruin spraken over alles met lof hetgeen zij hier aanschouwden.

Nadat alles beneden was bezichtigd ging men naar den bovenste verdieping, waar allerlei mooie versieringen waren aangebracht. Eenige jonge dames uit den omtrek hadden hier deze versiering aangebracht. Nadat de feestgenoten allen hadden plaats genomen en van den noodigen consumthie waren voorzien opende den Voorzitter het feest. Met een hartelijk woord richtte hij zich tot hen, die een steentje hadden bijgedragen tot den geboorte van „Aurora". Noemde onder meer de heer Th. H. de Bruin den vader van het kind. Verder dankte de Voorzitter met een hartelijk woord de leden van den bouwcommissie voor hunne zeer gewaardeerde steun en medewerking die zij bij de oprichting van „Aurora" hadden betoond.

Verder gaven de gasten Dr. Schei, G. Nobel, Th. v.d. Meer en den heer de Bruin allen een woordje ten beste, die allen eindigden met de beste wenschen voor „Aurora". Hierna werden den wijnglazen gevuld en het welkomslied door den pianist aangeslagen, waar al de feestvierenden uit volle borst mede instemden. Zoo was dan het feest in vollen gang. Nu eens een lied, dan weer een voordracht, zoo heerschte er gedurende het geheele feest een hoogst aangename gezellige toon, die voortduurde tot laat in den morgen. Zoo kunnen bestuur en leden van „Aurora" steeds met genoegen terugzien op de feestelijke opening der fabriek.... en daarna zijn de leden met hunne dames haastig naar huis gesnelde om hun zwart-bonte beestjes te melken.



Op 18 mei 1914 ontving Aurora koninklijk bezoek. Koningin Wilhelmina en Z.K.H. Prins Hendrik bezichtigden de gloednieuwe zoetfabriek.

Op 26 april 1920 nam de heer A. Dijkstra afscheid van Aurora. Bij die gelegenheid werd een foto gemaakt van bestuur, commissarissen, de scheidende en de nieuwe directeur.

V.l.n.r. zittend: K. Bos, A. Dijkstra, K. Stroet, A. Donker, D. Kooyman, K. Schoen en H. J. K. v.d. Steen. Staande: P. Slagter, C. Kuiper, D. Koorn, C. Commandeur KAZn, J. Veidstra, G. de Jong en W. Zander.



Melk voor Aurora. Steeds meer melk in een gestaag toenemende stroom. Heel in het begin voor een fabriek van 500 koeien. Nu voor twee modern ingerichte melkverwerkingsbedrijven in **Opmeer** en **Heer Hugowaard**. Goed voor de melk van ruim 25.000 koeien.

Toen en nu.

Tussen toen en nu ligt vandaag precies een halve eeuw. Tussen toen en nu liggen twee wereldoorlogen. Perioden van herstel en vernieuwing, van crisis en welvaart. Van vooruitgang in wetenschap en techniek. Van verandering in het maatschappelijk en economisch leven.

De boer is tussen toen en nu blijven melken. Met de hand, met de machine, voor prijzen vaak beneden en soms boven de maat.

Melk, steeds meer melk voor Aurora.

Voor de produktie van boter en kaas, van melkpoeder in bulk en kleinverpakking. Voor binnen- en buitenland.

Steeds meer melk.

Allen, die verantwoordelijkheid hebben gedragen voor de ontwikkeling van het bedrijf hebben zich geregeld moeten buigen over bouwtekeningen en zich moeten verdiepen in bestekken en begrotingen. Zij hebben vaak zwaar wegende beslissingen moeten nemen over projecten, die voor de omvang en het karakter van Aurora van bijzonder grote betekenis zouden kunnen zijn.

Kenmerkend voor Aurora is, dat er altijd is gebouwd, uitgebreid, veranderd, vernieuwd en gemoderniseerd. Zeventien leden met hunne dames en enkele vrienden zongen op 28 januari 1914 een welkomstlied. Zeventienhonderd leden en leveranciers met hunne dames en vele vrienden hopen nog in het vijftigste boekjaar een spiksplinternieuwe poedertoren in gebruik te mogen nemen.

In de winter van 1929 werd Aurora geheel vernieuwd, gemoderniseerd en ingericht op de verwerking van 20.000.000 kg melk. „Het laat zich achteraf eenvoudig uitspreken, maar in één winterhalfjaar een fabriek afbreken, weer opbouwen en installeren is iets, wat nooit een bestuur en directeur voor een tweede maal verlangt mee te maken.”



Het bestuur, verantwoordelijk voor dit karwei bestond uit de heren: K. Bos, D. Koorn, D. Pijper, C. Stuyt, D. Olie, A. Helder, G. de Jong, Jn. Ham, C. Glas.

ONZE EXCURSIE NAAR AURORA

Op 8 september 1963 bestond Aurora 50 jaar. Ter gelegenheid daarvan mochten de mensen die dat wilden, de fabriek bezichtigen. Ook onze klas mocht naar Aurora.

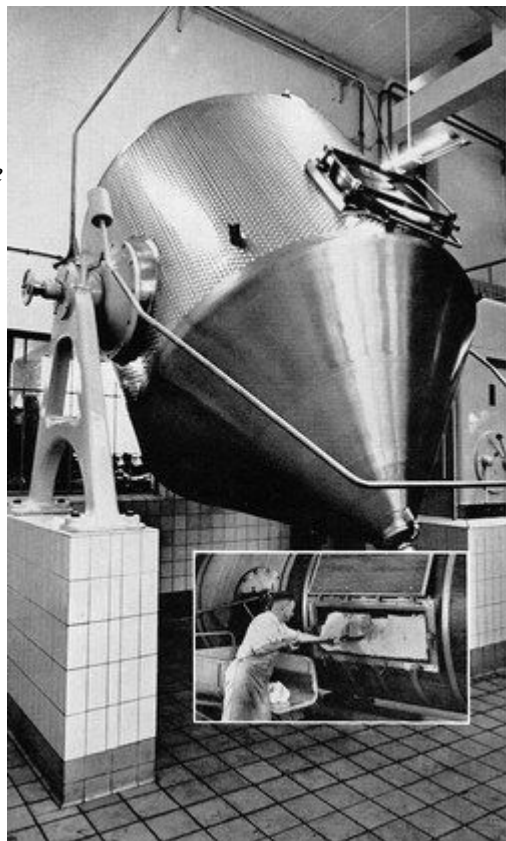
Om 9.15 gingen we op de fiets naar Aurora. We werden verwelkomd door mijnheer Ruygh, die ook groep 2 rondleidde.

Eerst gingen we naar de melkontvangst. Van iedere melkbus werd een monster genomen. De melkbussen kwamen op de lopende band binnen, werden omgekeerd, gingen door een spoelmachine en kwamen er schoon weer uit. Door een deur kwamen we in het laboratorium. Daar worden de monsters, die van de melk zijn genomen, onderzocht. De buisjes waar de melk in zit worden in een soort draaimolen gezet, die 1200 rondjes draait per minuut. Dan kunnen ze goed zien hoeveel vet er in de melk zit.



Toen gingen we naar de botermakerij. De room wordt daar in een grote karn gedaan. Als je na een tijdje de karn openmaakt, ligt bovenop de karnemelk en er onder de roomboter. Nadat de roomboter : eruit was gehaald en in een karretje gedaan was, ging de boter naar de pakmachine. Netjes ingepakt kwamen de pakjes er weer uit. Als ze naar het buitenland worden gestuurd gaan ze in kistjes. Ze worden b.v. naar: Amerika, Canarische eilanden, West Indië enz. gestuurd. Als ze in ons eigen land blijven doen ze er een kartonnetje om.

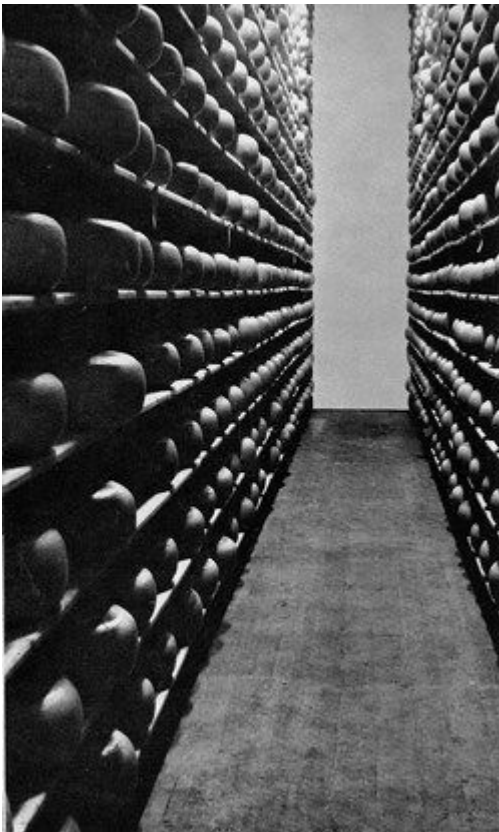
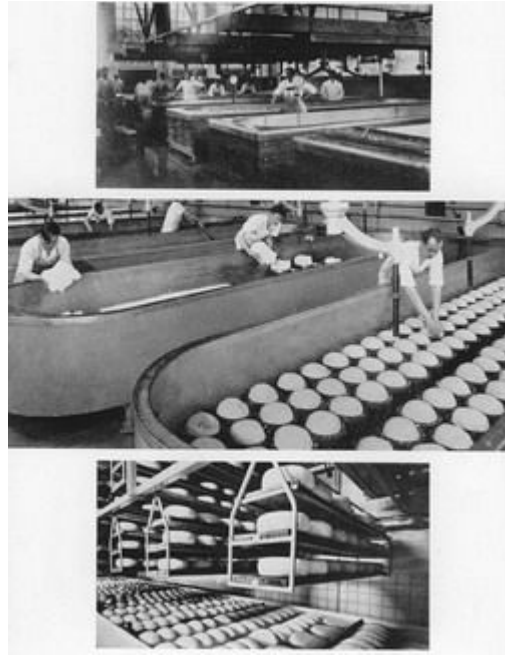
Toen de botermakerij bekeken was gingen we naar 't centrifugelokaal. Daar wordt de melk ontroomd. De tijd ging door, dus daar gingen we weer terug.



Nu op weg naar de kaasmakerij.

In de kaasmakerij stonden 7 grote bakken. Iedere bak was 20 minuten verder met het bereiden van de kaas, dan de andere. In de eerste bak waren 2 grote messen aan het roeren in de melk. In de tweede bak werd de melk al een soort pudding. In de derde bak waren ze die pudding met de twee messen aan het snijden. In de vierde bak werd die pudding nog fijner gesneden. In de vijfde bak duwde een mijnheer met een grote ijzerplaat met een stok er aan, de wrongel, zo heet die fijn gesneden pudding, naar het begin van de bak. In de zesde bak legden ze er ijzeren platen op. Na een tijdje haalden ze die er af en sneden de wrongel, dat ondertussen al op kaas begon te lijken, in grote stukken en deden dat in kaastonnen. In de zevende bak deden ze kaas in kleinere tonnetjes.

Die kleine kaasjes heten Edammers.



Als al de kaas in de tonnetjes zit, gaan ze onder de pers. De pers drukt heel hard op de kaas, zodat al de wei eruit druppelt. Dan drogen ze een paar dagen.

Als de kazen goed droog zijn gaan ze in de pekelbakken. Ze gaan in de pekelbakken omdat er bij het bereiden van de kaas geen zout wordt gebruikt. Na een tijd worden de kazen op de kaastrein gelegd die de kazen naar het pakhuis brengt. Ook wij gingen naar het pakhuis. Daar zagen we ook hoe sommige kazen geparaffineerd werden.

We hebben allemaal een stukje boorsel geproefd van een oude en een jonge kaas. Ook zagen we hoe een mijnheer de kaas een plastic laagje gaf om de korst goed te houden.

Mijnheer Ruygh kreeg ook een lik van dat plastic op zijn hand. We kregen allemaal ook nog een etiket. Ik heb 'm op de achterkant van dit blad geplakt.

Toen we het pakhuis hadden gezien, hebben we ons beneden gewogen. Ik woog 40 kg met kleren aan. Toen gingen we naar het ketelhuis. Daar stonden 3 grote ketels. Als je naar buiten keek naar de overkant, zag je dat er een spiegel hing. Als die mijnheer wou weten of de pijp rookte, hoefde hij maar in de spiegel te kijken. In de spiegel zie je n.l. het topje van de pijp.

Daarna gingen we naar het gebouw waar de melkpoeder in blik wordt gedaan. Daar zagen we ook hoe de grote zakken werden dichtgemaakt.

In de ontvangstzaal kregen we een glas warme chocomel. Zo eindigde die dinsdagmorgen, 26 nov. '63.

Heel best 9



STEEDS MEER MELK

Boekjaar	Aantal leden	Ontvangen kg melk	Gemiddeld vetgehalte
1914-15	66	3.096.040	3,09
1919-20	199	5.094.992	3,04
1924-25	203	7.466.957	3,24
1929-30	303	14.623.390	3,26
1934-35	394	19.114.353	3,33
1939-40	458	23.807.324	3,435
1944-45	443	9.837.239	3,507
1949-50	599	28.628.122	3,723
1950-51	716	33.791.719	3,731
1951-52	739	35.087.770	3,767
1952-53	746	34.614.645	3,745
1953-54	740	36.850.890	3,798
1954-55	730	37.495.709	3,831
1955-56	723	36.502.085	3,855
1956-57	737	36.209.154	3,888
1957-58	748	38.355.438	3,874
1958-59	771	38.779.071	3,882
1959-60	737	43.105.770	3,913
1960-61	835	47.428.941	3,935
1961-62	1041	72.611.246	3,93
1962-63	1432	94.190.988	3,975

produktie in 1962/63

Kaas en boter

Gouda volvet 3.714.945 kg

Edam 40+;

Commissie 40+;

Middelbare 40+ 3.895.811 kg

Boterproductie 1.657.709 kg

Melkpoeder

Vol Spraypoeder 168.075 kg

Mager Spraypoeder 1.001.260 kg

Weibrokken 1.668.031 kg

Weibloem 336.235 kg

Bijgekocht

Boter 123.450 kg

Kaas volvet 74.471 kg

Kaas 40+ 40.949 kg

Poeder vol 92.750 kg

Weipoeder 6.000 kg

**Bij de foto's:
A. Donker, A. Dijkstra**



J. Veldstra



K. Bos, S. Grootes,



J. Glas Gzn



Voorzitters sedert 1913	
A. Donker	1913-1925
K. Bos	1925-1948
S. Grootes	1948-1955
J. Glas Gzn	1955
Bestuursleden sedert 1913	
K. Bos	1913-1925
K. Schoen	1913-1923
C. Zeylemaker	1913-1920
C. de Jong	1913-1934
H. J. K. v.d. Steen	1913-1922
P. Slagter	1913-1921
W. Zander	1913-1921
D. Kooyman	1917-1928
C. Commandeur KAzn	1920-1927
D. Koorn	1921-1949
D. Olie	1922-1941
C. Kuiper	1922-1926
D. Pijper	1923-1932
A. Helder	1925-1944
J. Ham	1926-1935
C. Stuyt	1927-1934
C. Glas	1928-1950
C. Schilder	1932-1938
S. Grootes	1934-1948
P. Stam	1934-1953
G. Stapel Gzn	1935-1950
C. de Haan	1938-1953
H. Rezelman	1941-1953
J. Glas Gzn	1944-1955
J. Oomes	1948-1952
P. Veer	1949
K. Zijp Jzn Jr	1951
A. Berkhout	1951
J. Ros	1953
J. J. Oudejans	1953
J. M. Klaver	1953
A. v.d. Meer	1953
W. Berkhout	1955
Directeuresedert 1913	
A. Dijkstra	1913-1920
J. Veldstra	1920-1958
H. de Jong	1958



H. de Jong Algemeen Directeur

Bij het 50-jarig bestaan van Aurora gaan mijn gedachten vooral naar de 1e februari 1914 - de dag waarop de eerste van leden ontvangen melk in het eigen bedrijf verwerkt werd tot (ja, heus!) ongeveer 25 Edammer kaasjes.

In het bedrijfje uit 1914, waarvan u een foto in deze jubileumgids opgenomen vindt, werd in het eerste boekjaar 3 miljoen kg melk verwerkt.

Nu beschikt Aurora over twee moderne melkverwerkingsbedrijven in Opmeer en in Heer Hugowaard. Samen zijn zij gemakkelijk in staat de ruim 95 miljoen kg melk, die in het laatste boekjaar werd aangevoerd, te verwerken.

Door de jaren heen is de zorg van de elkaar opvolgende leden van bestuur en directie uitgegaan naar een goede organisatie van Aurora naar binnen en naar

buiten, een in financieel opzicht gezonde onderneming en naar de ontwikkeling van een technisch up to date melkverwerkingsbedrijf.

Groei en bloei van Aurora liggen hierin verankerd.

Hoe ook de organisatie van de melkverwerking in Noordholland er in de toekomst uit zal zien - zeker is dat Aurora in dit verband een rol zal blijven spelen. Ons werk is immers mede gericht op het dienen van de belangen van de melkveehouderij in onze provincie.

Voor bestuur, directie en medewerkers is het een eervolle en dankbare taak hieraan dagelijks te mogen werken.

