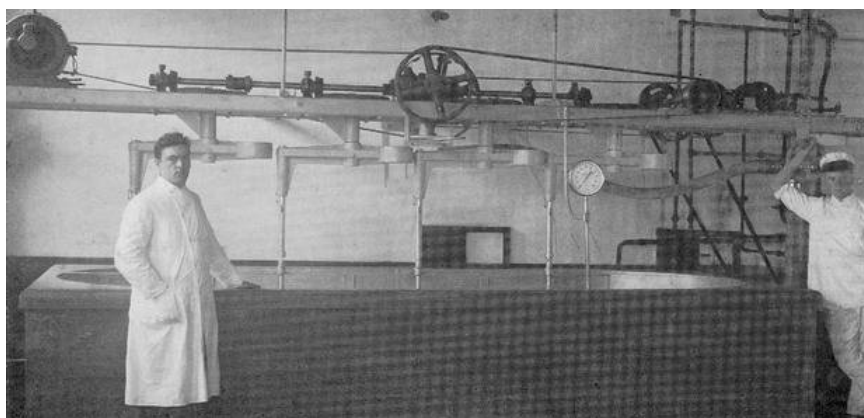
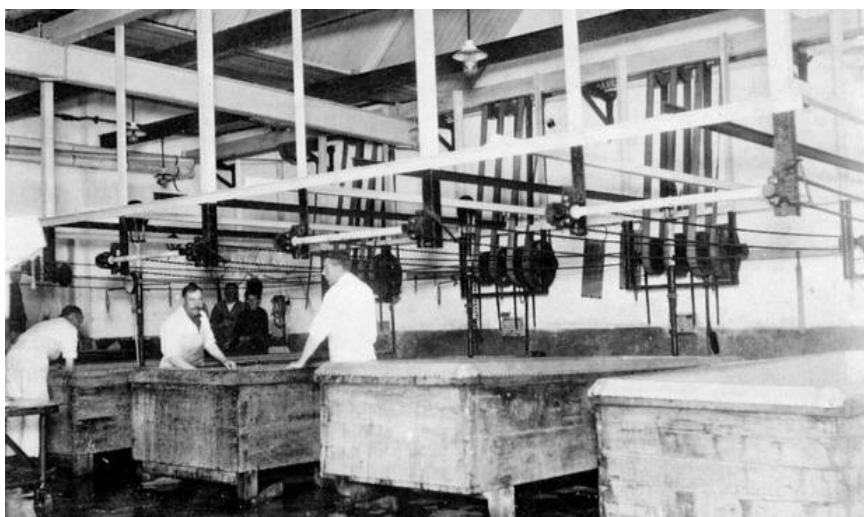


Bron: “Bakens in de tijdstroom” - 75 jr. Friese Zuivelbond - 1972

Naar machinale kaasbereiding

Tot en met 1912 vindt men in de verslagen geen woord over mechanisatie van de kaasbereiding, maar in 1913 stelt de Bond een commissie in voor dit onderwerp.¹ Naar het ontwerp van het commissielid S. Nijholt bouwde de machinefabriek **Van der Ploeg** een apparaat dat in Wolvega zou worden geprobeerd.....

Naast de apparatuur ontworpen door Nijholt was het systeem **Van der Goot** (F) gekomen, dat beschouwd wordt als de eerste werkelijke vorm van kaasbereidingsmechanisatie. Dit had aanvankelijk succes, maar werd na enkele jaren overtroffen door de apparatuur van **Bijlenga**, welk systeem het tenslotte in Nederland heeft gewonnen. Overigens werd bij alle constructies aangeleund **026** tegen verschillende buitenlandse vindingen van ouder datum, zoals bij elke technische vooruitgang het geval is. Maar die mechanisatie was toch maar een heel bescheiden begin. Het ging niet verder dan de wrongelbereiding en daarin is pas lang na de Tweede Wereldoorlog verandering gekomen. De zuivelbereiding bleef veel handarbeid en veel vakkennis vragen en ondanks de beste bedoelingen was het met de beheersing van het produktieproces toch maar matig gesteld. Vandaar dat er zo'n grote behoefte was aan opleiding van zuivelbereiders, want toen - nog veel meer dan thans - hing het van de kaasmaker af, of inderdaad een goed produkt zou worden verkregen.



¹ Zie meer over dit onderwerp in de MAP kaasmechanisatie