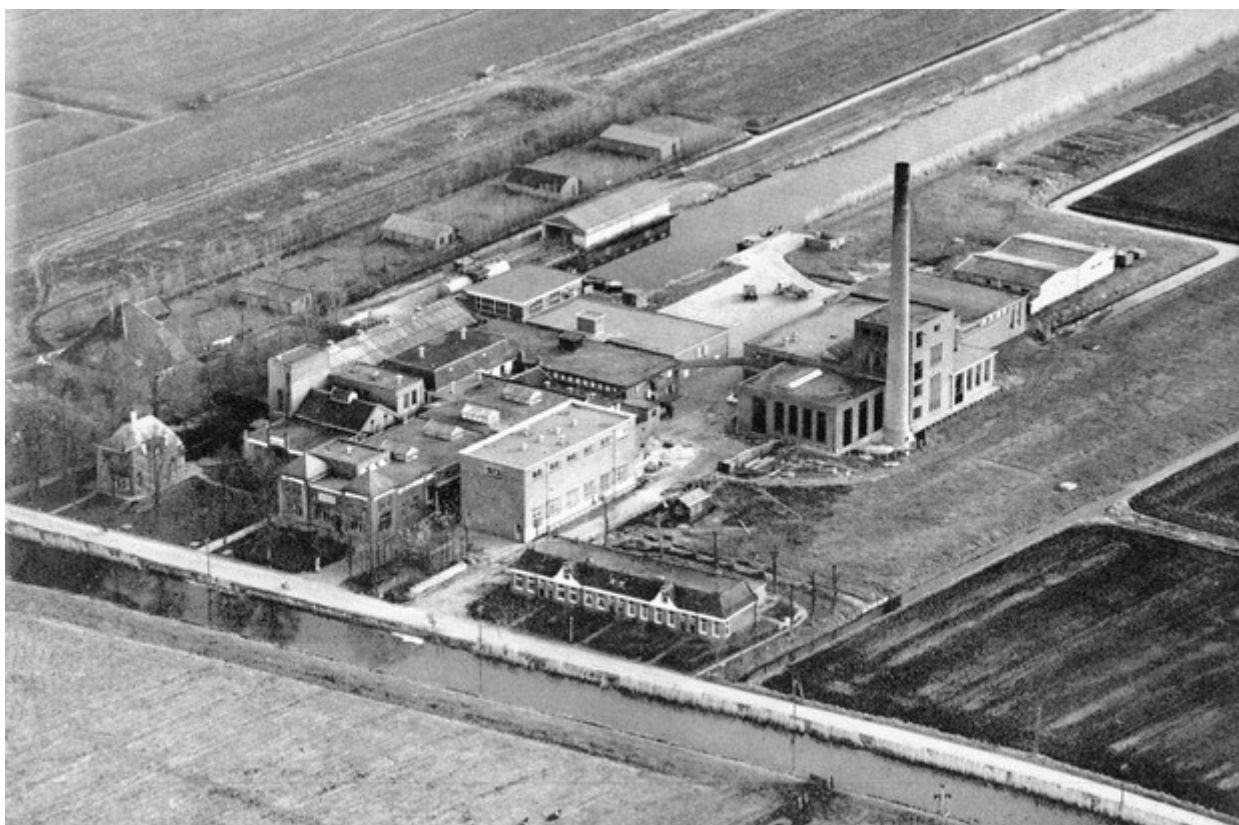


CZ. WEST FRIESLAND LUTJEWINKEL

ontstaan in 1916



Inhoud

Jaar	Bron	Onderwerp	
1916-09-26	SCO	Officiële opening nieuwe fabriek	
1916-09-27	SCO	Beschrijving van deze fabriek	
1927-08-24	SCO	Rondgang door vernieuwde fabriek	
1929-04-03	SCO	Koperen – 12 ½ – jagig Jubileum	

Coöp. zuivelfabriek „West Friesland” ontstond uit een 6 tal kaasfabrieken

Barsingerhorn	De Leek	?? - 1916		
Barsingerhorn	Oostereinde	1885-1916		
Schage (Nes)	West Friesland	?? - 1916		
Lutjewinkel	Welgelegen	?? - 1916		
Winkel	Winkel	1886 - 1916		
Nieuwe-Niedorp	De Volharding	1885 - 1916		
Nieuwe-Niedorp	Ver. tot bereiding van kaas	?? - 1916		
Nieuwe-Niedorp	De Moerbeek	1890 - 1918		
Nieuwe-Niedorp	Moerbeek	1907 - 1919		
Haringhuizen	De Toekomst ?	?? - 1919		
Zijdewind	Het Klaverblad	?? - 1919		

VOORLOPIGE VERSIE 2015-07-22

Opening Zuivelfabriek „*West-Friesland*” te Lutjewinkel

LUTJEWINKEL: Reeds van verre verkondigde de vlag op de hoge fabrieksschoorsteen dat het vandaag voor de stoomzuivelfabriek Lutjewinkel een feestdag zou zijn,

Maandag is dan eindelijk deze fabriek officieel geopend. Eindelijk, want het had reeds ettelijke weken eerder moeten gebeuren maar ook hier heeft de oorlogstoestand zijn remmende invloed doen gelden.

De opening had plaats onder grote en algemene belangstelling. Bijna alle leden en vele met hun dames waren aanwezig en het grote melklokaal was dicht gevuld met tal van belangstellenden. Geen wonder want het openen en in 't werk stellen van deze modelfabriek is voor onze gansche omgeving een evenement

Wie als wij weten wat arbeid het in 't leven roepen van zulk een inrichting vraagt wat stof of het opperen van zulke plannen alleen reeds opjaagt, kan eerst recht beseffen met welk een voldoening ook mag worden neergezien op het resultaat dat is verkregen: een fabriek geheel voldoende aan alle eischen des tijds, tip-top ingericht, een inrichting in alle opzichten beantwoordend aan het doel. Maar laat ons niet vooruitloopen maar het programma der feestelijke opening volgen.

De voorzitter, de heer Joch. Blaauboer Hz. hield de openingsrede. Hij begon met allen een hartelijk welkom toe te roepen en sprak er zijn verheugen over uit dat vele waren opgekomen om tegenwoordig te zijn bij de opening van de in Noord-Hollandsch Noorden door zooveel beoordeelde en veroordeelde zaak. Toen wij, aldus spreker, voor een anderhalf jaar terug onze eerste commissievergadering hadden, hadden wij niet gedacht, dat de toetreding van een, zoo groot aantal leden, 147 met ongeveer 1700 koeien ons in staat zou stellen een fabriek te bouwen als wij hier nu zien.

De beweging voor groote fabrieken was hier nog zoo jong en coöperatie zoo gering. Maar toch heeft de commissie het aangedurfd en is zij vooral met de hulp der heeren Van der Meer en Dijkstra directeur van bestaande groote fabrieken gekomen tot het thans bestaande resultaat. De coöperatie wint in Noordholland meer veld, getuige het feit dat thans 8 fabrieken in deze provincie zijn opgericht. Het kan niet anders meent spr., gezien de vele voordeelen. Maar toch is de deelname niet zoo algemeen als men dat zou wenschen. Maar dit mag worden toegeschreven aan de nog steeds heerschende meening dat de groote fabriek lager uitbetaald dan de kleine dagfabriekjes; een redeneering die na grondige kennis van zaken en nauwkeurig onderzoek niet zoo gemakkelijk is vol te houden wil men correct blijven en zich niet verlagen tot laster, wat helaas nog maar al te vaak geschiedt

Spr. wijst er op hoe bij de berekening der kosten door de tegenstanders van het groot bedrijf bijna niets of in 't geheel niets in rekening wordt gebracht voor den arbeid die van de boerderij naar de fabriek wordt overgebracht, en vestigt hierbij vooral de aandacht op den arbeid der boerin op de boerderij bij de vervaardiging van boter. Dat heet tot de plichten der boerin te behooren en mag niet in rekening worden gebracht is het parool. De lijn volgend acht spr. het niet onmogelijk dat nog meerdere posten van uitgaaf worden verwaarloosd, om maar tot een hooger ontvangbedrag der dagfabriekjes te komen.

Een zeer machtigen factor voor de oprichting van groote Coöp. fabrieken acht spr. gelegen in haar verband met de organisatie en spr. wijst hierbij op Friesland met haar groote fabrieken. Ziet wat daar door de organisatie wordt gedaan. Ziet naar de eerste weken der mobilisatie, duizenden

zijn daar verdiend, alleen door het opleggen der zuivelproducten. Maar ook de zelfexport kan groote voordeden afwerpen. Maar niet alleen uit handelsoogpunt is organisatie noodig en noodzakelijk. Organisatie zal de veehouders onschatbare diensten kunnen bewijzen door de regeering in tijden als deze met ware en goede adviezen te dienen, maar bovenal zal een goede en krachtige organisatie noodig zijn om pressie uit te oefenen op te nemen regeringsmaatregelen en spr. wijst erop hoe uit de mededeling van den voorzitter van den *Frieschen Zuivelbond* is gebleken dat in 1916 een winstderving is geleden van f80 per koe. Daaruit blijkt wel dat van de bevoorrechtiging van den veehouder boven anderen door den aard van hun bedrijf gelukkige oorlogswinstmakers niets waar is. Een extra oorlogsbelasting voor een gemiddelde boerderij van 15 koeien groot f1200 zoekt men bij andere vormen van onderneming tevergeefs.

Een krachtige organisatie door middel der coöperatie is het middel om op alle politieke partijen de noodige druk uit te oefenen.

Want dit staat vast, wanneer wij boeren niet aaneengesloten voor onze rechten opkomen zullen wij als na den oorlog tijden van malaise komen weer onder den voet worden gelopen door de kracht der geconcentreerde kapitaalmachten,

Spr. bracht dank aan alle personen die het hunne hadden gedaan om deze fabriek tot stand te krijgen. We hoorden noemen van G. Nobel, Dr. Scheij, Van der Meer, Dijkstra, Anema, Van Leersum v.d. Stok, Koster enz. enz. Voorzitter wees hierbij vooral op de hulp van de heeren Anema en Veeman uit Friesland, noemde hen de pioniers die straks ook bij de overbrugging der Zuiderzee zoo groote diensten zouden kunnen bewijzen, opdat tusschen Noordholland en Friesland de zoozeer gewenschts samenwerking, voor de zuivelbelangen zou worden verkregen.

Spr. eindigde met de beste wenssen voor de toekomst der fabriek. (Applaus.)

De heer Jongsma de directeur, richtte zich zoowel tot leden als personeel en riep aller medewerking in. Die was voor het volkomen welslagen der taak hoog noodig. Voor een 1e klasse product was, zei spr. voor alles noodig een 1e klasse grondstof en spr. wekte de leden op daar toch vooral voor te zorgen. Dan alleen kan de algeheele toewijding van het personeel, die spr. hierbij inriep, tot een goed en loonend resultaat komen.

Spr. eindigde met de hoop uit te spreken dat de fabriek *West-Friesland* moge groeien en bloeien, dat het mocht worden een der 1e fabrieken van provincie en daad en dat zij ook in de organisatie die plaats mocht innemen die haar toe kwam. (Applaus.)

De heer Anema, de directeur der zuivelfabriek te Wolvega, herinnerde er aan hoe eenige heeren hem om inlichtingen hadden gevraagd bij een bezoek aan zijn fabriek. Allerlei bezwaren moesten nog worden opgeheven, 5 fabrieken moesten nog in de nieuwe fabriek als 't ware worden opgelost en ik dacht zoo, zei spr., dat zal nog wel een poosje duren, eer men daar in Lutjewinkel klaar is, en ziet, reeds drie weken later komt het bericht dat tot de stichting der fabriek was besloten. Spr. heeft nog niet alles van deze fabriek gezien, maar toch wel reeds ontdekt dat men Wolvega heeft willen overtreffen, de daar gemaakte fouten heeft vermeden. Dat is een goed begin.

Spr. wijdt daarna uit over de verhouding van Friesland en Noordholland, herinnert aan de verwijdering tusschen beide provincies, toen ook Friesland Edammer kaas maakte en meent dat thans de tijd aanstaande is voor een nauwere samenwerking tusschen deze beide provincies, de overbrugging van de Zuiderzee, zooals de voorzitter het heeft uitgedrukt, om samen te werken in krachtige organisatie, om de plaats te veroveren op de wereldmarkt die het zuivelproduct toe komt, Spr. herinnert er aan hoe de Directeur-Generaal van den Landbouw, zelf namens de regering op een krachtige organisatie der zuivelbereiders heeft aangedrongen, maar ook op coöperatie.

Spr. richt zich daarna in een warme opwekking tot leden en personeel om deze nieuwe fabriek tot bloei te brengen (Applaus.)

De heer H. Koster Kz. voorzitter van den *Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland* legt vooral den nadruk op het oplossen van 5 bestaande kleine fabrieken in deze groote fabriek. Dat werd niet gedaan omdat deze kleine fabrieken geen goed financieel resultaat afwierpen, neen, men richtte deze fabriek op omdat men begreep een bedrijf te moeten hebben dat voldeed aan de eischen des tijds. Dat feit geeft spr. aanleiding tot de meening dat de fabriek is gebouwd op een goede grondslag. Mocht straks niet direct een gunstig financieel resultaat worden verkregen, dan geeft dat tevens de wetenschap dat de leden het bestuur zullen blijven steunen. Spr. brengt daarna hulde aan den heer G. Nobel, secretaris van den *Bond van Zuivelfabrieken N.-Holland*, die ook voor de oprichting van deze fabriek weer zoveel heeft gedaan~ (Applaus.) Spr. wekt verder op tot krachtige organisatie daarbij wijzend op den export van de kaas door den boer zelf.

De heer De Ridder, secretaris der gemeente Winkel, complimenteert vervolgens het bestuur der fabriek namens het gemeentebestuur en schetst het belang dat de gemeente Winkel heeft bij deze nieuwe fabriek. (Applaus,)

De heer G. Nobel spreekt zijn blijdschap uit over het resultaat dat verkregen is. Het doet spr. groot genoegen dat zulk een inrichting die zelfs aan de hoogste eischen voldoet in Lutjewinkel is geopend. Met de woorden over de krachtige organisatie is spr. het eens en spr. verwacht ook wel de zoogewenschte samenwerking met Friesland en spr. drukt dan zoowel op het woord samen als op werken. Zoo toch immers moet het zijn. Er moet heerschen orde er moet zijn een goede wil dan zullen de zaken goed gaan en spr. wenscht en verwacht dat het zóó te Lutjewinkel zijn zal. (Applaus.)

De heer Dr. Scheij, zuivelconsulent, herinnert aan zijn 16-jarige werken in Noordholland en schetst de grote verandering die op zuivelgebied in die jaren heeft plaats gehad en dan stemt het tot groote blijdschap en tevredenheid dat een fabriek als deze vandaag is geopend. De toekomst is aan de groote fabrieken, dat is spr. meening.

Spr. hoopt ook op een samenwerking tusschen Friesland en Noordholland en verheugt zich met het oog daarop op de tegenwoordigheid van zoovele mensen uit Friesland hier. En spr. hoopt dat die samenwerking zal komen en zal voeren vooral tot een goede controle op het product, een controle tot aan den Producent toe (Applaus.)

De heer Van der Meer van Heerhugowaard roept zijn nieuwe collega 'n welkom toe. Ook spr. had het niet durven denken, gezien de algemene geest in Noordholland dat zoo spoedig zulk een fabriek als hier is verrezen, in Noordholland zou komen.

Dat acht spr. verblijdend, ook mede voor hemzelf en de andere directeuren der groote fabrieken, die aan allerlei verdachtmaking hebben bloot gestaan en nu op deze wijze versterking hunner geleiden zien. Spr. eindigt met alles goeds te wenschen van den toekomst.

De heer De Boer ingenieur der F.N. Z., brengt hulde aan installateurs, technici enz. terwijl de heer Van Leersum van Winkel namens de leden het bestuur huldigt voor zijn kolossalen arbeid. (Daverend applaus)

De Zuivelfabriek West-Friesland te Lutjewinkel.

De voorzitter had het sein dan gegeven en weldra was alles in beweging. Het was of dadelijk 't geheel meer kleur en leven had gekregen. Het spreekt vanzelf dat alles door de talrijke bezoekers met groote aandacht werd bezichtigd en we hoorden maar één roep: kranig in orde !

Maar laat ons nu eerst een korte beschrijving van de fabriek gaven. In de ruime vestibule trekt in de eerste plaats een gedenktegels de aandacht. Daarop lezen we de namen van het bestuur, de heeren: Joch. Blaauboer, voorzitter, J. B. Wilken vice-voorzitter, D. v.d. Stok penningmeester J. Stammes, K. Blaauboer, S. Spaans, C. Meurs, S. Over en Jb. Spaans, Secretaris.

Van uit de vestibule geeft een deur linke toegang tot het kantoor van het ambtenaarspersoneel, en daarnaast vindt men het privé-kantoor van den directeur, den heer Jensma. Beide kantoren zijn ruim en frisch en geheel naar de eischen ingericht. Aan de andere zijde der vestibule ligt de bestuurskamer. Ook dit vertrek is op dergelijke wijze ingericht als de beide andere vertrekken en ziet er zeer gezellig en comfortabel uit.

In de vestibule is een open trap, die ons brengt naar de ruimten boven, waar we in de eerste plaats een betonnen waterreservoir vinden, van een inhoud van 12.000 kub. M¹. Dit reservoir voorziet de geheele fabriek van een koudwaterleiding. Verder is daar boven de noodige bergruimte voor schoonmaakartikelen enz.

Aan het einde van de gang beneden is het laboratorium voor het onderzoek van de melk, zoowel op vetgehalte, als op duurzaamheid en kwaliteit. Hier is ook gelegenheid om den zuurheidsgraad der melk te bepalen. Dit laboratorium is een ruim lokaal met mooi licht, waar men, dat spreekt vanzelf, de nieuwste werktuigen en instrumenten vindt.

Vanuit 't laboratorium komt men in 'n lokaal waar de melk ontvangen wordt. Voor het bordes buiten rijden de wagens met de melkbussen voor.

De melk wordt gewogen In twee bascules, een Selkeborg en een Sinus. Op gemakkelijke wijze wordt het gewicht gecontroleerd. De melk gaat door een teems en in den opvangbak van de bascule zijn twee uitlaatpijpen. Op deze wijze is het mogelijk om de melk die niet goed is, van tochtige koelen bijv., afgescheiden te houden en dus ook afzonderlijk te bewerken. Ook voordat de melk uit de bascule in de vergaarbakken komt, loopt ze wederom door twee teemsen. Hieruit wordt de melk gezogen door een dubbele melkpomp, welke zo doorperst door een leiding naar de melkkoelers. Vanaf de melkkoelers gaat de melk naar het afroom- of koellokaal, waar de melk komt in 7 groote bakken van 3600 L. inhoud elk..

De ondermelk gaat naar de kaasbakken, terwijl de room die wordt opgevangen, naar het centrifugelokaal wordt gevoerd, in een bakje van ongeveer 500 L. inhoud. Vanuit dit bakje gaat de room in het pasteuriseerapparaat. Dit apparaat heeft ook het vermogen om de room omhoog te brengen. Het is een dubbelwandig apparaat, waar stoom in is gevoerd en de temperatuur tot 80 á 85 graden kan worden gebracht. Dit cenrifugelokaal maakt weer een even nette indruk. Alles ziet er tiptop uit.

1 Lijkt zhn wel erg groot L.xB.XH. ca. 30x40x10M Ik vermoed dat het 12.000 Liter moet zijn!

Vanuit deze pasteur komt de room over den roomkoeler waar de room wordt afgekoeld tot 12 á 13 graden. Van daaruit wordt de room gevoerd naar het zuurlokaal. In dat zuurlokaal vindt men vier betonnen bassins van kunstgraniet vervaardigd, waarin vertind-koper binnenbakken. Daartusschen is ruimte om koud of warm water te kunnen laten doorstroomen, om de room op de gewenschte temperatuur te brengen. Behalve voor een gelegenheid om koud of warm water toe te voeren, is gezorgd voor een pekeltoevoer, opdat men in den zomer zoo noodig nog sterker zal kunnen afkoelen. Ook dit zuurlokaal is weer een frissche en luchtige ruimte en evenals overal zijn ook hier de wanden tot een hoogte van 1.25 M. met tegels bedekt.

Bij dat zuren gebruikt men reincultuur.

Reincultuur is melk, waarin een bepaalde bacterie overheerschend is. De ondermelk wordt 1 á 1½ uur verwarmd tot 85 á 90 graden, dan vlug afgekoeld tot 15 á 20 graden. Daarbij wordt bijgedaan een hoeveelheid zuur van den vorigen dag en laat men het 20 á 21 uur staan. Onderzocht wordt dan, of de ondermelk voldoende zuurtegraad heeft, dit moet zijn 90 á 100 graden. Dan kan het als reincultuur worden gebruikt om de room te verzuren. Deze reincultuur wordt door de room geroerd, verder laat men het staan terwijl goed op de temperatuur wordt gelet.

Deze werkzaamheid geschiedt 's morgens tusschen 6 en 9 uur en den volgenden morgen half zes is deze room klaar om gekarnd te worden. Dat geschiedt in een paar groote karns, karnkneders met een Inhoud van 3000 L. elk

Er kan in gekarnd worden 1250 Liter. Men heeft deze karns zoo ingericht dat het vat draait en de room als 't ware overploft langs de houten zijstukken. Door een zoogenaamd kijkgat kan worden nagegaan hoever het karnproces reeds is gevorderd. Zoo ongeveer in 40 á 50 minuten is boter en karnemelk van elkaar gescheiden. De karnemelk wordt nu afgetapt naar het weigebouw, waar twee reservoirs voor de karnemelk zijn opgesteld, elk van een inhoud van 1500 L.

De boter moet nu nog worden gewasschen. De inrichting is zoo, dat zoowel koud als warm water alsook stoom aanwezig is. Het wasschen geschiedt natuurlijk alleen met koud water. De boter heeft op dat oogenblik nog te veel watergehalte. De karn wordt op kneedsnelheid gebracht, is plm. $1/5^2$ van de vorige snelheid. Na deze bewerking wordt de boter op het watergehalte onderzocht en na accoordbevinding gedaan in vaten van 50 K.G. Rondom in die vaten wordt eerst perkament gelegd, de boter er ingestampt, zoodat geen lucht daar tusschen kan zijn. De boter wordt vervolgens naar een koele kelder gebracht en daar bewaard. In dien kelder vindt men een marmen tafel, waarop de boter wordt verwerkt die in kleinere hoeveelheden moet worden verzonden.

En nu de boter klaar is, gaan wij de kaasbereiding na. Ook hier, evenals bij de botermakerij, vinden wij hetzelfde streven naar de uiterste zindelijkheid. De melk is dan in de kaasbakken, 7 stuks van 3300 L inhoud. Het zijn teakhouten bakken.

De melk wordt onderzocht op vetgehalte, opdat de kaas zal kunnen voldoen aan den eisch die die de controle stelt, om te hebben 40 pct vet in de droge stof. Heeft de melk te weinig vet, zoo wordt room daarbij gedaan. De melk wordt op temperatuur gebracht door den stoom, waarvoor de leiding onder den vloer ligt en midden onder in den houten bak onder den binnen zinkenbak stoom in brengt en zoodoende de melk verwarmd. Daarna wordt stremsel bij de melk gevoegd, ongeveer 25 gram op 100 Liter, kleursel bijgevoegd en ook wat reincultuur.

De bak met melk wordt dan zoogenaamd in strem gezet en na een half uur gestremd te zijn is men klaar om den wrongel te gaan snijden. Dit geschiedt overlangs en overdwars, de wei wordt afgetapt en de kaasstof verder bewerkt totdat de vereischte droogte is bereikt. De kaasstof wordt

2 Onduidelijk of hier 1/3 of 1/5 staat!

ten slotte in stukken gesneden en in den kaasvorm gebracht De kaas wordt in doek op een grooten ijzeren tafel geplaatst en naar het perslokaal gereden om geperst te worden. Dit persen geschiedt gedeeltelijk in Noordhollandsche, gedeeltelijk in Engelsche persen.

Nadat de kaas 3 à 4 uur geperst te geweest, wordt ze uitgepakt en de randjes afgesneden, en laat men ze omloopen in z.g. zettters en daarna in den pekel gebracht waar ze 3 á 4 dagen in blijven liggen en worden in het pekellokaal op stellingen gezet en blijven daar ongeveer een week, om eindelijk hun plaats op de kaaszolders te vinden. In deze reuzenfabriek zijn twee kaaszolders, geheel met spouwmuren, dus met een heerlijke koele temperatuur. Daar achter was nog een bewaarplaats voor de zoogenaamde Engelsche kaassoorten. Verder nog een lokaal voor het reinigen en wasschen van de kaas voor ze naar de markt gaat.

We hebben wat uitvoerig de behandeling zoowel van boter als van kaas weergegeven, verschillende bijproducten hadden wij ook nog kunnen vermelden, omdat onze lezers zoodoende den besten indruk kregen van de reuzeninrichting die te Lutjewinkel is gebouwd. In deze heele fabriek vindt men overal een leiding voor koud en warm water en stoom voor het schoonhouden van vloeren en kaastobben enz. We zagen ook nog een spoelplaats voor het reinigen van gereedschap enz.

In de gansche inrichting is tot in de uiterste consequentie het bevorderen van reinheid en zindelijkheid volgehouden. Overal kunstgraniet-vloeren, betonnen zolders groots tegelmuurbedekking, groote lichtkappen in de daken voor toetreding van licht en lucht. In een woord een inrichting, die er kranig en keurig uitziet, er zijn kosten noch moeite gespaard om aan de hoogste eischen, te kunnen voldoen. We waren vol bewondering over alles wat wij zagen, den indruk als we kregen dat hier een bedrijf was ingericht dat onze omgeving tot een sieraad zal zijn.

Laat ons nu nog even vertellen dat uit de kaastobben de wei wordt vervoerd naar een bak van 7000 L. inhoud en dan naar het centrifugelokaal wordt gebracht en dan na eenzelfde bereiding als hierboven reeds is geschetst, weiboter wordt gefabriceerd De magere wei wordt dan nog gebracht in een gecombineerde weipasteur en op een temperatuur van 80 graden verhit. In hetzelfde apparaat wordt die wei weer afgekoeld en door een pomp gevoerd naar het weigebouwtje, waar drie tonnen zijn, elk met een inhoud van 9000 L. Men vindt daar ook twee karnnemelktonnen. De wei wordt dan onder de leveranciers verdeeld in verhouding tot de geleverde melk.

In dat weigebouwtje vindt men beneden een uitstekende bergplaats, verder een W.C. En urinoir en wachtlokaaltje voor de melkrijders.

En toen zijn wij een kijkje gaan nemen in het machinegebouw en zelfs tot hier diezelfde drang naar zindelijkheid en netheid. Er is een stoommaschine van 65 paardenkracht. Economisch als een dergelijk bedrijf moet zijn ingericht, wordt de afgewerkte stoom benut voor de weipasteurs en voor circulatie in een groote warmwaterbak.

Verder vonden wij een flinke bergplaats voor de kolen en een lokaal voor den machinist. De machinekamer was zoo gebouwd, dat daar ook alle ruimte was voor een elektrische installatie en voor de plaatsing van een eventueel aan te schaffen koelmachine.

Verder zagen wij een badkamertje, waar het personeel een douche kon nemen, een kleedkamer en schaftlokaal.

Op het terrein zijn twee nortonputten geslagen. In het pomplokaal hebben wij nog vergeten te vermelden een stoompomp voor de ketelvoeding.

En tot slot nog even gemeld, dat deze fabriek gebouwd is naar die van Wolvega. Dat hier ook als architect is opgetreden de heer D. Gros te Akkrum, aannemers waren gebr. Wind te Amsterdam, installateurs firma Laners te Groningen. De stoommachine komt van Enschedé's machinefabriek, terwijl de firma Stork de ketels leverde.

Behalve dit complex van fabrieksgebouwen, vol ruimte en naar de meest moderne eischen ingericht, vindt men op het groote terrein een keurig ingerichte directeurswoning en 6 arbeiderswoningen. Aan het hoofd van deze inrichting staat de directeur, de heer P. Jensma, en verder is een personeel van 22 á 23 man hier werkzaam, en dit personeel was al naar den aard hunner werkring in een helder wit of blauw pak gestoken.

En hiermede hebben wij het voornaamste opgesomd en wij willen hier nog achter voegen dat wij den indruk hebben gekregen dat hier aanstonds een grootsch bedrijf in werking zal worden gesteld, Een bedrijf van een omvang, als wij Noordhollanders dat nog niet kennen. Deze daad spreekt van durf, maar spreekt ook van een wil, een wil om ons Noordhollandsch zuivelbedrijf op te voeren en te vervolmaken.

Nadat deze ommegang had plaats gehad werd door den fotograaf de noodige kiekjes gemaakt. Daarna vreemden bestuur, directeur en hun gasten zich aan een feestdiner waar het recht gezellig en opgewekt toeging. Had dit diner plaats ten huise van den heer Kroon, in de kolfbaan van den heer Vijzelaar was de feestavond voor leden en hun dames, het personeel en de verdere genoodigden. Toen wij daar Maandagavond binnentraden, waren wij een oogenblik verrast. Van het eene einde van de zaal tot het andere waren aan lange tafels de feestgenoten gezeten. Het zag er echt vriendelijk en feestelijk uit, er heerschte een zoo goede geest en uit alles sprak een blij meeleven met den zoo gewichtige dag van heden.

Nadat de heer J. B. Wilken in een luimig speechje den voorzitter een voorzittershamer had verveerd, nam de heer Joch. Blaauboer het woord om deze feestbijeenkomst te openen.

Hij deed dit met een overzicht te geven van al datgene wat was gedaan om te komen tot het eindresultaat van heden. Als wij dat overzicht zoo door bladeren, want geheel overnemen laat onze plaatsruimte niet toe, dan zien wij, hoe in het laatst van Maart 1915 te Schagen de heeren Jb. Spaans, D v.d. Stok en Joch Braauboer in het café de Beurs de oprichting eene groote zuivelfabriek bespraken en reeds de volgende week kon van een algemeene insteming en medewerking worden gesproken, de omtrek bleek rijp voor coöperatie. Op 14 April werd te Barsingerhorn een vergadering gehouden van overtuigde voorstanders om de te gane weg af te bakenen en toen werden afgevaardigden van alle kaasfabrieken in een aangegeven kring ter vergadering uitgenoodigd. Een achttal fabrieken lieten zich vertegenwoordigen, en het was de bekende coöperator de heer Van der Meer uit Heerhugowaard die hier de zaak in alle finesses besprak.

Een commissie van onderzoek werd benoemd een rapport uitgebracht en weldra weer een vergadering belegd. De fabrieken te Lutjewinkel, Nieuwe Niedorp en Schagen (Nes) besloten tot definitieve toetreding, terwijl Winkel toezegging deed, onder voorbehoud Barsingerhorn en Moerbeek onthielden zich van medewerking.

Vervolgens werden te Nieuwe Niedorp, Winkel en Barsingerhorn propagandavergaderingen gehouden met als resultaat dat 93 leden met 1198 koeien toetraden. Een voorloopig bestuur werd samengesteld wat naar Friesland, naar Wolvega op onderzoek uittrok. En nu gaf de heer Blaauboer in zijn overzicht aan hoe alles verder geloopt was, benoeming architect, infantiele regeling, waarbij alle hulde werd gebracht aan den jeugdigen directeur van de Noordhollandsche bank te

Nieuwe Niedorp, de heer S. v.d. Stok en den notaris Van Leersum te Winkel. Statuten en huis-houdelijk reglement werd vastgesteld en het bestuur definitief gekozen. Het aantal koeien waarvan de melk moet worden verwerkt was toen reeds geklommen tot 1576. Technische voorlichting en hulp werd verkregen van den Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland, van de F. N. Z in den persoon van den ingenieur De Boer, De aanbesteding werd ten slotte gehouden, als directeur de heer Jensma benoemd uit een 20 tal sollicitanten en was het dan eindelijk de 18 September j.l. de dag waarop voor het bestuur kon worden proefgedraaid en vandaag de fabriek oofficieel kon worden geopend.

Met een daverend applaus werd dit leerrijk overzicht beloond.

Na dit woord van den voorzitter is er nog heel wat gespeech. Veel te veel om er hier zelfs melding van te maken. Er zijn, en dat was vooral het geval met den heer Veeman, woorden gesproken, die het overdenken en overwegen waard waren.

In een kernachtige redevoering wees deze spreker den boer op zijn plicht op de warme belangstelling die hij voor zijn bedrijf moet hebben; hij wees hem de plaats die hij op het algemeen wereldtooneel moet inneemen, niet een eerste plaats, bar een eereplaats.

Laat ons nu eindigen met nog te zeggen dat er opgewekt en vroolijk feest is gevierd – en dat deze dag van de opening van de groote zuivelfabriek te Lutjewinkel voor velen niet alleen zal blijven een van de aangenaamste maar ook een der belangrijkste.

Bezoek aan de Zuivelfabriek „WEST-FRIESLAND” te Lutjewinkel

Een rondgang door het bedrijf

**De afnemers krijgen een kijkje in de bereiding der producten.
Een goede reclame.**

Het was iets nieuws, toen de heer **Jensma**, directeur van de Coöperatieve Zuivelfabriek *West-Friesland*, te Lutjewinkel, ons uitnodigde om gezamenlijk met een aantal winkeliers uit de omgeving en zelfs van uit de groote steden - allen verkoopers van de producten van bovengenoemde fabriek - een rondgang te maken door het bedrijf.

Het was Dinsdagmorgen nog vroeg, negen uur, dus in de fabriek 8 uur, dat we in het vriendelijke vergaderlokaal de heer Jensma reeds met eenige genoodigden aantreffen, welk aantal tijdens den rondgang meer en meer toenam.

Na nog eenige oogenblikken praten, maakten we ons gereed

naar de fabriek te gaan.

Voorafgegaan door den directeur, betraden we eerst het laboratorium, waar we echter door liepen, om tenslotte in de eigenlijke fabriek aan te komen. Wat we daar zagen? De eerste indruk was een gewirwar van drijfassen, drijfriemen, op een neergaande en heen en weer gaande zuigerstangen en pompstangen, tientallen meters buisleiding, een ongelooflijk aantal kranen, in één woord, een groote chaos, doch waaruit bij nadere beschouwing en toelichting van den directeur, de groote regelmaat en orde bleek. Bij die nadere beschouwing zien we dan ellereerst het weegtoestel, waar de melk, alvorens haar langen loop door de fabriek te beginnen, wordt gewogen. In roomkleurige breede stroomen wordt de melk in de weegbakken uitgegoten, waarna de bussen omgekeerd op daarvoor ingerichte stellage's worden gezet teneinde de

laatste restjes

eruit te halen. En dat deze hoeveelheid niet denkbeeldig is, of als een overdreven uiting van zuinigheid moet worden beschouwd, blijkt wel hieruit, dat op deze wijze tweemaal daags, elken keer ongeveer 40 liter wordt opgevangen, wat eigenlijk weer niet zoo'n verwondering behoeft te verwekken, wanneer men de honderden bussen ziet leeggooien, die verwerkt werkt moeten worden. Wanneer we den loop van de melk eens nagaan, dan zien we dat ze na het wegen eerst wordt gezeefd en nog eens gezeefd, zoodat er absoluut geen onreinheid meer in voorkomt. Trouwens het woord onreinheid komt geen oogenblik in iemands gedachten op, wanneer men het bedrijf in zijn werking gadeslaat. De zindelijkheid wordt er zóó in de uiterste perfectie betracht, dat er voor het woord "onreinheid" onmogelijk meer plaats is in onze gedachten.

We zien de melk na het zeven opgepompt naar de koelers, waar ze afgekoeld wordt, tot ongeveer 10° C. Deze koelers bestaan uit 3 hooge ruggen, gevormd door dicht aan elkaar gelegen buisleidingen, waardoor koude pekkel stroomt, en waarlangs de melk naar beneden loopt.

We laten het edele vocht voorloopig aan zijn lot over en volgen den directeur naar de karnmachines, waarin de zoete room tot de heerlijke goudgele boter wordt geslagen. Twee groote houten vaten, die op hun kant liggen en met hun inhoud van 1250 liter maar om en om wentelen. Al klinkt de vergelijking misschien eenigszins banaal, men kan ze niet beter vergelijken dan met de

rollende tonnen

die we wel op de kermis ontmoeten. Het verschil is, dat de inhoud zich gewillig laat ronddraaien, hetgeen men van zooiets in de rollende tonnen niet altijd kan zeggen.

Uit de eene karnmachine werd juist de boter uitgehaald. Groote kluiten kwamen er uit den ronden buik te voorschijn en verdwenen in de, voor de luchtafdichting, met perkament van binnen bekleede vaatjes. In totaal ongeveer

tweehonderd vijf en twintig kilogram

uit één vat. Onwillekeurig dringt zich daarbij de gedachte op, dat hier menig botervlootje mee gevuld zou kunnen worden.

Inmiddels was in de tweede karn de boter gevormd, hetgeen men door een kijkgat goed kon waarnemen, zoodat daar de karnemelk afgetapt kon worden. Een kraan werd opengezet en het liep daarheen, waar het behoorde. Heel gemakkelijk, waarop trouwens de heele inrichting van het bedrijf is gebaseerd. 't Loopt daarheen, waar men het hebben wil. De boter werd daarna gewaschen, wat zijn gang kan gaan tijdens dat de

Karnemelkspap

achter ons staat te koken. Wie kent ze nog niet, de flesschen met gort in karnemelk? Wel een ieder, nietwaar? Dit product van de zuivelfabriek vindt bij het publiek dan ook grooten altrek, en brij is al net als erwtensoep - Ik had bijna iets anders gezegd - hoe grooter de hoeveelheid, des te lekkerder wordt ze.

Maar we hebben nog een hoop te zien, dus trekken we ons terug uit het rijk van de pap en komen in de afdeeling terecht, waar de wei wordt gecentrifugeerd. Dit is een toestel, waarin het nog aanwezige vet uit de wei wordt gescheiden, zoodat hierin nog maar 5/100 procent achterblijft. Wel een bewijs hoe sterk de afscheiding wordt doorgevoerd en dat er uit de melk gehaald wordt, wat er uit te halen valt.

Weer verder, nieuwe verrassingen tegemoet, want voor den ingewijde mag het alles heel gewoon zijn, voor den leek biedt het bedrijf telkens en telkens weer nieuwigheden en komt men elk ogenblik voor verrassingen te staan, die van groot vernuft getuigen.

Zoo bijvoorbeeld in de bewaarplaats van de boter. In den winter, wanneer de temperatuur laag is, dan is het gemakkelijk genoeg, ze op elke plaats te bewaren, maar in den zomer is dat wat anders. Dan zou ze ons, klanten, misschien als gesmolten boter bereiken, om nog maar niet eens te spreken van gebraden, waarvan we bijvoorbeeld bij een heel erge hittegolf wel eens last zouden kunnen hebben. Ofschoon we daar dit jaar bepaald nog niet onder gebukt gaan. Maar in ieder geval moet de boter in den zomer op een koele plek bewaard worden en daarin heeft de Zuivelfabriek te Lutjewinkel nu voorzien door een ruimen koelkelder te bouwen, waarin de bereide boter wordt opgeslagen, nadat ze eerst, hetzij in vaten, hetzij in de welbekende potjes van een pond of een kilo gepakt zijn. Dit laatste geschiedt machinaal en is zeer interessant om te zien.

Een oogenblikje in den koelkelder. Brrr, wat een

ijzige ruimte.

De temperatuur is er 8 gr. C. en soms daalt zij zelfs tot 5 gr. C. De boter voelt als steen zoo hard, en ofschoon ik niet twijfel, of het zal voor die boter wel goed zijn, dat ze zoo „koel behandeld” wordt, prefereerde ik toch maar de temperatuur aan den anderen kant van de deur. Dat was wel zoo behagelijk.

Nog even bij de karnmachine gekeken, waar de boter nu „gewaschen” was en na gezouten en gekneed, dat laatste ook machinaal, denzelfden weg ging, als hiervoor genoemd. Bij het maken

van de pakken van een pond en een kilo had ik nog moeten opmerken, dat de boter gewikkeld werd in het papier met het rijksmerk erop. Om te zien, niets geen bijzonders, maar toch van groote waarde nietwaar, want het rijksmerk waarborgt de echtheid en de kwaliteit van de Nederlandsche boter en een kleine overtreding wordt gestraft met een zware boete. Vervolgens gingen we een kijkje nemen in het

Zuurlokaal,

waarin de room, vóór de boterbreiding wordt klaargemaakt. Zij ondergaat daar een verzuringsproces, waarbij gebruik gemaakt wordt van reïncultuur. Dit laatste is melk, waarin een bepaalde bacterie overheerschend is.

Ook hier weer die groote zindelijkheid, welke we in de geheele fabriek terugvinden, nog sterker misschien dan elders, opdat geen enkele onreinheid aanleiding zou kunnen geven tot een mislukking. Om een voorbeeld te geven. Waar de wand overgaat in den vloer, van het lokaal, daar is het zoo gemaakt, dat er zich geen vuil kan vastzetten, terwijl het materiaal van wand en vloer van dien aard is, dat het absoluut geen aanleiding tot onzindelijkheid kan geven. Dit toch b.v. moet op ieder, vooral als hij tot de consumenten der producten behoort, indruk maken. Het is eisch, voor elke zuivelfabriek, om de zindelijkheid tot in de scherpste uitersten te betrachten. Niets wordt gespaard, om hieraan te kunnen voldoen.

Door het lokaal, waar de room van de melk gescheiden wordt, komen we in de

kaasmakerij,

waar ons al dadelijk het rustige boven de andere lokaliteiten opvalt. Zeven groots bakken, waarvan er onlangs nog 3 zijn toegevoegd, staan daar op een rij. Elk dezer bakken kan 3200 L. kaasmelk bevatten, waaruit zoo aanstonds na verschillende behandelingen de kaasstof te voorschijn komt. Groote „doorhalers”, machinaal bewogen, draaien in de melk rond, waarna na een bepaalde tijd de stremsel er, aan toegevoegd wordt en de bak „strem gezet” wordt, zooals de uitdrukking, als ik goed gehoord heb, luidde.

De scherpe controle, die overigens de geheele fabriek door plaats vindt, valt hier het meest op. Elke bijzonderheid wordt hier aangeteekend, aan de hand waarvan weer nieuwe ervaringen worden opgedaan.

Doorlopend zijn de bakken in bedrijf en om zich een denkbeeld van de grootte van alles te vormen, zij genoeg, dat per etmaal 10 van deze bakken verwerkt worden, in het drukste seizoen zelfs 13. Bij een reeds genoemden inhoud per bak van 3200 liter is het na een kleine berekening niet moeilijk zich dit denkbeeld te vormen.

Na het „strem zetten” laat men de wei er af lopen, nadat nog eenigen tijd „doorgehaald” is, waarna tenslotte de kaasstof overblijft, die onder de vlugge handen van de kaasmakers in de koppen wordt gestopt. Deze kaaskoppen zijn van te voren gesteriliseerd, zoodat ze bacterievrij zijn. De pers zorgt voor de juiste afmeting van de kaasjes, waarna ze, na van de randjes te zijn ontdaan, „kopje onder” gedompeld worden in de pekel, die er de noodige hartigheid aan geeft, 't welk laatste voor sommige consumenten bepaald onmisbaar is.

Hun laatste rit doen de kaasjes via een Jacobsladder, die ze naar de opslagzolders vervoerd, waar ze op de koopers liggen te wachten, honderden en nog eens honderden, de echte trots van Hollands glorie en Hollands welvaart.

En als we dan dit alles gepasseerd zijn, dan belanden we tenslotte in de machinekamer, de oorsprong van alles wat in de fabriek “beweegt en draait”.

Allereerst het ketelhuis, ook zoo netjes en zindelijk, als waardoor heel de fabriek zich kenmerkt. , Dan de machinekamer. Aan de eene zijde de 65 P.K. stoommachine, rechts de koelmachine,

waarmee men de temperatuur in het heele gebouw beheerscht. Een eigen elektrische centrale, eveneens door de stoommachine gedreven, voorziet de fabriek van het noodige licht en zoo noodig ook van kracht. Een opzameling van electriciteit in de accumulatorenkamer maakt het bedrijf ook in den nacht onafhankelijk van anderen. Deze inrichting zal binnenkort, omdat ze ontoereikend is, verandering ondergaan, evenals de opslagplaatsen voor kaas, welke, zooals de directeur ons terloops meedeelde, niet meer in overeenstemming zijn met de hoeveelheid geproduceerde kaas.

Nu nog een kijkje in het laboratorium, waar we eenig inzicht kregen in het onderzoek van de voortgebrachte producten en toen was het eind dáár, Door de kantoren, waar alles volgens de eischen des tijds was ingericht, kwamen we weer in de bestuurskamer, waar we gaarne aan het verzoek van den directeur voldeden, om onze handteekening in het vreemdelingenboek te zetten. Een aardig slot van deze excursie bestond in een eenvoudige koffietafel in het lokaal van den heer Zeeman, welke door den directeur aan de genoodigden wend aangeboden.

Een slotwoord.

En zoo was dan tenslotte het eind gekomen van onzen zoo interessanten tocht door dit groots zuivelbedrijf. Met de nieuwste machines toegerust, met zijn in alles doorgevoerde economie in opzet en uitvoering, met zijn intense zindelijkheid en zuiverheid, heeft ons dat alles den indruk gegeven dat daar in Lutjewinkel een zuivelfabriek staat, die er in alle opzichten wezen mag. Nieuw was de gedachte om de afnemers eens een kijk te geven in de fabriek waarvan zij hun producten betrekken. Nieuw, maar, ook getuigend van goede koopmansschap, omdat op deze wijze juiste reclame gemaakt wordt voor de producten. Immers men ziet de bereiding, men ziet de behandeling en kan dan ook zelf constateeren met welk een groote zorg, met welk een groote toewijding er werd gewerkt om het beste te kunnen afleveren.

En het was dan ook te zien, dat de vele bezoekers en bezoeksters, met groots belangstelling en aandacht alles volgden en bekeken, maar tevens was te constateren uit veler waardereud woord, met welk een genoegens kennis genomen werd van de zo zindelijke en zuivere bereidingswijze die op de fabriek te Lutjewinkel wordt gevolgd.

We twijfelen niet of in een nog sterkere band tussen fabriek en afnemers, in een nog grotere afzet der producten, zal de reclame die dit bezoek voor Lutjewinkels fabriek is geweest, zich uitdrukken.

HET KOPEREN FEEST

12½ Jr. Coöp. Zuivelfabriek „*Westfriesland*” te Lutjewinkel

Het was met een simpel telefoontje, dat we Vrijdagavond de mededeling ontvingen, dat morgen, dus dat was Zaterdag, de Coöp. Zuivelfabriek „*Westfriesland*” te Lutjewinkel haar 12½-jarig bestaan zou herdenken in de zaal van „*de Fortuin*” te Barsingerhorn en zo werd ons gezegd, uw tegenwoordigheid zou op prijs worden gesteld.

Zaterdagochtend, voor ons al een bijzonder ongelegen tijdstip en het was ons dan ook niet mogelijk op het aanvangsuur aanwezig te zijn. Maar geen nood; naast de vriendelijke ontvangst die ons van de zijde van het bestuur der feestvierende organisatie te beurt viel, bracht ook hier de bereidwilligheid van den secretaris, den heer D. Brugman, redding en stelde ons in staat, onze belangstellende lezers mede te delen, wat er alzo van den aanvang af op dit koperen feest van „*Westfriesland*” is voorgevallen.

Het was ons bekend, dat het Bestuur aan de herdenking van het 12½-jarig bestaan der vereniging slechts een bescheiden feestelijk karakter wilde geven en we waren dan ook bij ons binnenkomen van de zaal van „*t Fortuin*” aangenaam verrast toen ons bleek, dat ze geheel door dames en heren bezet was. Vooral het groote aantal dames trof ons en gaf blijk van het meeleven met deze zeer belangrijke organisatie op zuivelgebied in ons Noorderkwartier.

Het Bestuur, benevens oud-bestuursleden, directeur en assistent, hadden plaats genomen op het fleurig aangekleede tooneel; hier en daar bloemetjes en dan een drietal bloemstukken, dat alles gaf het geheel een recht feestelijken aanblik.

Een legertje lieve jonge dames waren zoo vriendelijk geweest haar hulp aan te bieden om te zorgen dat de dames en heeren de door het Bestuur beschikbaar gestelde versnaperingen zouden bekommen, terwijl op zeer eminente wijze de heeren Koning, Manneveld en Bruul voor de muzikale opulstering zorgden.

Het was de Voorzitter van de vereniging, de heer Jm. Blaauboer Kz. die te ruim 11 uur de feestvergadering opende en mededeelde, dat tot bijwoning van deze bijeenkomst zich ongeveer 290 personen, hadden opgegeven en deze waren bijna allen aanwezig. Spr. vindt het een zeer groot genoegen, deze feestvergadering te mogen openen, evenals het hem trouwens steeds een genoegen is geweest, de overige vergaderingen te mogen leiden. Een bijzonder woord van welkom richt spr. tot de oud-bestuursleden, die de eerste en wel de moeilijkste werkzaamheden voor de oprichting van de fabriek hebben gedaan. Spr. vraagt daarna een oogenblik stilte, teneinde een stille hulde te brengen aan, de nagedachtenis van de helaas te vroeg overleden bestuursleden C. Meurs en S. Spaans.

Aangenaam is het spr., hier zooveel dames van de leden aanwezig te zien en wanneer het geldt de belangen der fabriek voor te staan, dan vertrouwt spr., dat zij steeds den mannen zullen steunen. Spr. wijst dan voorts op den onderhanden zijnden uitbouw van de fabriek, een gezond verschijnsel na een 12½-jarig bestaan en die oorzaak is, dat in Noordholland niet een tweede dergelijke fabriek zal zijn te vinden. Spr. vindt ook gelegenheid hier te wijzen op de uitbetalingen, die ten aanzien van de overige fabrieken zeer goed een vergelijking kan doorstaan. Spr. geeft een uiteenzetting over het wezen van de fabriek als coöperatieve vereeniging, en op het streven om door middel van de stichting meer geldelijk voordeel te kunnen behalen, wijst op de belangrijke onderde-

len, als controlevereniging en t.b.c.-bestrijding, om na een opwekking aan allen ook de vrouwen, mede te werken tot verheffing van den boerenstand, de feestvergadering voor geopend te verklaren. - Applaus.

Met woorden van dank wordt medegedeeld, dat bloemstukken zijn ontvangen van de *Coöperatieve Zuivelbank* te Alkmaar, van de familie De Graaf te Barsingerhorn en van de N.V. „*t Fortuin*” te Barsingerhorn.

Vervolgens wordt het woord gevoerd door den heer J. B. Wilken, Nieuwe Niedorp, oud-voorzitter der vereniging, die mede naar aanleiding van het openingswoord een en ander mededeelt uit den tijd die de oprichting der fabriek voorafging en vertelt hoe de bezichtiging van andere fabrieken er toe heeft geleid, dat de bestuursleden, niet alleen op de hoogte kwamen van de meer moderne inrichting van zuivelfabrieken, maar over ‘t algemeen meer kennis maakten met den modernen tijd. Spr. wees dan op de taaie volharding van den voorzitter en op de uitmuntende leiding van den directeur, die beiden vandaag ook een Jubileum vieren. Spr. wenscht het bestuur zowel als den directeur hartelijk geluk met het succes van dezen dag. Applaus.

Het historisch overzicht.

Door den Voorzitter wordt hierna een historisch overzicht gegeven van de werking der fabriek. Allereerst wordt daarbij behandeld de voorgeschiedenis en gereleveerd hoe precies 14 jaar geleden, nl. den laatsten Donderdag Maart 1915, naar aanleiding van een tafelpraatje door de heeren Jb. Spaans, D. v.d. Stok en spr., de eerste wankel schreden gezet werden op het pad dat leidde tot oprichting van de fabriek. Veertien dagen later werd een vergadering gehouden te Barsingerhorn door vertegenwoordigers van 8 fabrieken, een studie-commissie werd benoemd, bestaande uit de 3 genoemde heeren en de heeren J. B. Wilken, Nieuwe Niedorp en S. Spaans, Barsingerhorn. Na grondige bestudeering en het uitbrengen van een rapport, werd op de eerstvolgende vergadering door de fabrieken te **Lutjewinkel**, **Nieuwe Niedorp** en de **Nes** definitief tot toetreding besloten, terwijl de fabriek te **Winkel** in beginsel voor toetreding was, maar daartoe definitief zou besluiten als de te maken statuten geen principieele bezwaren zouden doen rijzen.

Nadat een 8-tal vergaderingen waren gehouden, verbonden zich moreel 93 leden, tezamen melkende 1198 koeien. Het voorloopig bestuur bestond uit de heeren Jb. Spaans, D. v.d. Stok S. Over, S. Spaans, J. P. Wilken, K. Blaauboer. J. stammes, C. Meurs en Jm. Blaauboer. Op 8 September 1915 was het aantal koeien, waarvan de melk ter verwerking zou worden aangeboden, geklommen tot 1576. Besloten werd een fabriek te bouwen met een capaciteit van 2500 koeien. Uit een 20-tal sollicitanten werd op hoop van zegen, tot directeur benoemd de heer Jensma en waarvan tot op dit oogenblik de zoo juist genoemde zegen is ondervonden. - Applaus.

Na veel stagnatie in den bouw en leverantie van werktuigen, kon eindelijk 25 September 1916 de officieele opening plaats hebben en dat is feestelijk geschied.

Spr. schetst de ontvangst van de eerste aangevoerde melk, in den avond van 26 September, toen het niet goed functioneeren van het electrisch licht oorzaak was, dat dit op zeer primitieve wijze moest plaats vinden. In den vervolge werd de oplossing echter van dergelijke bedrijfsstoornissen aan den directeur overgelaten, alhoewel een belangrijk aantal bestuursvergaderingen wel bewees, dat het Bestuur nog genoeg te doen overbleef.

Met inbegrip van den bouw van 6 arbeiderswoningen, en de aanschaffing van een koelmachine was voor de stichting noodig ongeveer f 270.000. Een niet gering bedrag, in vergelijking van het aantal Kg. melk dat in het eerste volle boekjaar verwerkt werd, n.l. 6.254.328 KG., afkomstig van de koeien van 193 leden

Inmiddels woedde de oorlog met onverminderde kracht voort, met de gevolgen, die ons alle nog versch in het geheugen liggen zooals: steeds hoger wordende prijzen; steeds schaarscher wordende goederen, daardoor distributie en hamsteren, terwijl het den boeren verboden werd boter van de fabriek te betrekken, zooveel als zij meenden noodig te hebben.

Spr. herinnert hier aan bepaalde rijksvoorschriften en aan de verdere bedrijfsmoeilijkheden, terwijl de oorlog ook tot gevolg had, dat meerdere veranderingen in het bedrijf werden ingevoerd, zooals de aflevering van de kaas aan de rijkspakhuizen en wel op een bepaald gegarandeerd vetgehalte met strenge bepalingen als de kaas niet voldeed aan dat gehalte. Door al deze maatregelen werd heel het zakendoen op zuivelgebied ontwricht. Het was echter te voorzien, dat indien de oorlog geëindigd was en de buitenlandsche handel weer gelegenheid zou krijgen zich te ontwikkelen, de strijd om de klanten zou worden afgespeeld op den rug van den boer. Oude connecties in het buitenland waren opgeheven, iedere handelaar zou opnieuw beginnen, de eene handelaar zou de kaas al lager aanbieden dan de andere en de boer zou het gelag betalen. Het was in dien tijd, dat om genoemde redenen de tijd gunstig werd geoordeeld voor de oprichting van de Coöp. Zuivelexportvereniging.

Haar bestaan is helaas te kort geweest om aan de hand der feiten uit te maken, hoe groot het financieel voordeel zou zijn geweest, maar wel is de ondervinding opgedaan, dat tijdens de werking der exportvereniging de soorten en eischen in de verschillende landen aan ons product gesteld, ons tot in de uiterste; bijzonderheden zijn bekend geworden. De antipathie, die deze mooie vereeniging bij een groot deel van den boerenstand heeft ontmoet en die aangeblazen werd door allen wier belangen met den bloei der exportvereniging niet gediend waren, was oorzaak, dat ook onze fabriek moeilijke jaren meemaakte.

Toch is ons bedrijf steeds gezond gebleven, ja zelfs nog gegroeid. Was in het eerste boekjaar 1917-1918 het ledental 193 met 6.254.328 Kg. verwerkte melk, in 1927-1928 was dat ledental 256 met 9.499.818 Kg. verwerkte melk, terwijl over het jaar 1928-1929 het ledental is 274 met 47 proefleden en dit loopende jaar een te verwerken hoeveelheid melk geeft van 10 á 11 miljoen Kg. en het volgende boekjaar tusschen de 12 en 13 miljoen.

Dat de finantieele zijde van onze zaak ook goed behartigd is, moge blijken uit het feit dat in totaal is afgeschreven tot Mei 1928 f 131.803,75½. Word begonnen met een stichtingswaarde van f 270.000, zij staat thans op de balans voor f 165.000. De vernieuwingen en verbeteringen van den inventaris zijn steeds uit de onkosten betaald en de waarde van de zaak is dan ook enorm toegenomen. Door deskundige schatters voor de brandverzekering werden gebouwen en inventaris dan ook bij de oprichting geschat op f 204.000, thans om f 400.000.

En dat de collega's in onze omgeving inzien dat „Westfriesland” een van de sterkste zaken is, een zaak zonder finatiele risico, blijkt wel uit de sterke toename van leden in den laatsten tijd en waardoor het onkostencijfer nog met 01 cent per Kg. melk kon worden verlaagd. Het grootere kwantum melk gaf een winst van ongeveer f 15.000. Laat dit, zegt spr., een aansporing zijn voor de nog weifelachtigen, om spoedig hun melk te Lutjewinkel te leveren, opdat de onkosten nog meer verminderd kunnen worden en dus de melkprijs verhoogd.

Vanaf 1 Mei 1923 werd de melk uitbetaald naar zuiver vet, wat spr. niet onzuiverder acht dan uitbetaling naar berekend vet en het groote voordeel heeft, dat het de administratie aanmerkelijk vermindert en als indirect voordeel heeft dat de leden een overzicht krijgen van de melkwaarde van hun koeien, waardoor zij meer geprikkeld worden, maatregelen te beramen, die kunnen leiden tot verhooging van het vetgehalte.

De taak die de vereeniging als centrum van veehouders heeft te vervullen, is echter volgens bestuur en directeur een veel meer omvattende. Ze wordt door ons ook beschouwd als vereeniging die voorlichtend heeft op te treden endwaaram dan ook door den directeur een groot aantal punten worden ingeleid.

Spr. wijdt dan verder uit over het belang van de boerenverzekering van de *Coöp. Zuivelbank* en het belang van de onderafdeling, de landbouwboekhouding en de uitmuntende resultaten dier onderafdeling. Bij heeren Inspecteurs van de belasting geniet de *Coöp. Zuivelbank* het volle vertrouwen en nimmer werd dan ook een reclame van haar afgewezen.

Met deze mededeeling eindigt de Voorzitter zijn interessant overzicht, waarvoor de vergadering hem door een hartelijk applaus dank brengt.

Thans wordt aan de aanwezigen, die zich daartoe geroepen gevoelden, de gelegenheid gegeven het woord te voeren.

Van deze gelegenheid maakt in de eerste plaats gebruik de heer Van der Klooster te Weere, die zich aanmeldt als niet te zijn een dichter en dus geen critiek verwacht op zijn gedicht, waarin hij in groote trekken de voornaamste gebeurtenissen in het leven van „Westfriesland” naar voren brengt. Hulde en dank wordt aan het Bestuur gebracht en wanneer de heer Van der Klooster zijn uitnemend voorgedragen gedicht eindigt met zijn welgemeenden wensch, dat „Westfriesland”, de trots van Hollands Noorden, moge groeien en bloeien, dan weerklinkt een davererent applaus en het „lang zal hij leven” door de muziek ingezet, wordt spontaan door alle aanwezigen mmgezongen. Het was een groot en welverdiend succes voor den heer Van der Klooster en Voorzitter bleek wel de tolk der aanwezigen te zijn, toen hij den heer Van der Klooster de dankbaarheid van het Bestuur overbracht en mededeelde, dat het gedicht omlijst zou worden en een plaats in het fabriekskantoor zou krijgen. – Applaus

De heer Jensma, directeur der fabriek, die ook min of meer het feestvarken is, ziet zich ook, hoewel met schroom na zulke uitmuntende woordvoerders, verplicht het woord te voeren, en vertelt hoe iemand in Friesland, bij het aanvaarden van spr.’s functie hier in Noordholland, tot hem had gezegd, die Noordhollanders een beetje te remmen, die waren wel wat overmoedig, want dat kon nooit, zoo’n groote fabriek. Maar er is blijkbaar geen tegenhouden aan geweest, het bestuur ging maar altijd door met bouwen en uitbreiden en voor geen onkosten werd, geschroomd om de fabriek tot een uitstekende inrichting te maken. En voor het welslagen is zeker wel een zeer groote factor geweest de eensgezindheid van het bestuur. Die heeft bij spr. ontzag afgedwongen. Wel botsten in de vergaderingen de meeningen eens tegen elkaar, maar na de vergaderingen was het afgeloopen, dan was er geen nagepraat. Op ‘t oogenblik staat de fabriek er dan ook financieel heel goed voor. Waarom ooöperatie noodig is? Om het groote voordeel dat men danzelf de teugels in handen houdt. Spr. wijst dan op de *controlevereniging* op de t.b.c-bestrijding en op het groote belang dat men als vereeniging invloed kan uitoefenen op de regeeringsmaatregelen. Spr. hoopt, dat de eensgezindheid zal voortduren tot in lengte van van dagen en wekt de leden en hunne dames op hun organisatie, een standsbelang, hoog te houden. - Applaus.

De heer G. Schoorl Pz., Harenkarspel, voert als, vertegenwoordiger van het bestuur der voormalige, kaasfabriek „Dirkshorn”, het woord. Spr. herinnert aan de belangrijke besprekingen en de bevredigende oplossingen, waarvan het resultaat zal zijn, dat juist vanavond de melk van de leden der kaasfabriek „Dirkshorn” In de bussen van „Westfriesland” zal vloeien, om aan de zorgen van „Westfriesland” te worden toevertrouwd. Spr. hoopt dat in de toekomst zal blijken dat deze stap een goede is geweest, die bevrediging voor belde partijen zal geven. Spr. wendt zich dan tot den voorzitter persoonlijk, wijzende op de moeilijkheden die men als bestuurder wel eens heeft te overwinnen, maar dien hij kent als iemand met een zeer bezadigd, goed oordeel.

Ook de toegetroden leden hopen aanstonds, in zeer bescheiden mate, mee te dragen in de meerdere vervolmaking van de fabriek. Namens „Dirkshorn” wenscht hij „Westfriesland” hartelijk geluk met haar 12½-jarig bestaan.

De Voorzitter meent dat als er zulke goede bedoelingen voorzitten, het niet moeilijk zal vallen tot een goede oplossing te komen en spr. hoopt dan ook van harte, dat het zal komen tot een hechte, sterke samenwerking, die zal leiden, tot meerdere bloei van „Westfriesland”.

Spr. deelt dan mede, dat er is ingekomen een felicitatie van het personeel der fabriek afdeeling „Zuivelbereiders” en verheugt zich daar zeer over, omdat er uit blijkt de goede verstandhouding tusschen werkgevers en werknemers. Wij kunnen niets uitvoeren als het personeel niet op zijn plaats is en waar er zulk een goeds verstandhouding is, zullen we met gerustheid de toekomst in kunnen gaan – Applaus.

De heer J. B. Wilken, oud-voorzitter deelt nog wat van zijn ervaring mee t.a.v. de oprichting der fabriek, vertelt hoe de conservatieve boeren uit Noordholland hem waarschuwd voor „Jochem” den idealist en hoe hij, in den beginne dan zelf wel oons geen antwoord daarop kunnende geven, tenslotte kon verklaren, dat de fabriek het meeste geld uitkeerde. Spr. is er dan ook trotsch op, meegewerkt te hebben tot de oprichting van „Westfriesland”, - Applaus.

De Voorzitter zegt dat nu aanstonds den inwendigen mensch zal worden, versterkt en het officiële gedeelte van dezen dag geëindigd zal zijn. Maar spr. wil dan toch eerst met genoeg constateren, dat de opzet van deze feestvergadering is gelukt, in de eerste plaats omdat er zoovelen aan den oproep gehoor hebben gegeven, en in de tweede plaats omdat de stemming zoo recht feestelijk is. En dat is zeer zeker te danken; aan de muziek, en waar het bestuur zeer dankbaar voor is. De opzet voor dezen dag was zeer bescheiden, omdat het niet is een lustrumfeest, d.w.z. een feest dat een 5-jarig af een veelvoud ervan afsluit. Maar tocht is gemeend inbreuk te moeten maken op de gewoonte, omdat bij het 10-jarig bestaan de toestand niet toeliet feest te vieren.

Het hoofdmotief voor het houden van een feestdag was omdat we dan in de vergadering zouden zien degenen, die veel hebben gedaan tot de oprichting van de fabriek. Het is nu de gelegenheid de oud-bestuursleden te huldigen voor wat ze hebben gedaan. Wij jongeren gedenken met trots de mannen die voor ons de kastanjes uit het vuur hebben gehaald en spr. is er van overtuigd, uit naam van allen te spreken, als hij zegt, dat wij ze allen zeer dankbaar zijn. Spr. dankt heren oud-bestuursleden hartelijk en hoopt alle nog eens weer te zien als het 25-jarig bestaan door „Westfriesland” wordt gevierd. Het doet spr. genoeg, dat zij in staat waren deze bijeenkomst bij te wonen en de goede resultaten der fabriek te kunnen hooren.

Met een hartelijk „lang zullen zij leven” wordt deze woorden door den voorzitter onderstreept.

De Voorzitter deelt dan mee, dat vanmiddag zal worden vertoond de F.N.Z: film, een zakelijke film die ‘n zeer goed inzicht geeft in de organisatie voor het zuivelbedrijf en de modern ingerichte zuivelfabriek. Een interessante film enk zoo nuttig omdat nog zoo weinigen van onze leden bekend zijn met de werking van hun eigen zaak. Op daarvoor nagegeven tijden komen de leden veel te weinig luisteren naar den uitleg en kijken naar datgene wat van hunzelf is. Dat is voor het bestuur altijd een desillusie geweest, de fabriek toch is er niet één van het bestuur, maar van de leden allen. Spr. wekt op, als het nieuwe gedeelte klaar is, in groote getale gebruik te maken van de gelegenheid tot bezichtiging ervan en sluit dan dezen zoo buitengewoon goed geslaagden herdenkingsdag van „Westfriesland”. een van de belangrijkste inrichtingen in ons Noorderkwartier.