

De jaarlijksche tentoonstelling van zuivelwerktuigen en machinerieën.

Onze lezers zullen zich herinneren, dat wij het vorige jaar met veel enthousiasme het plan hebben aangekondigd, om op de jaarbeurs te Utrecht een speciale afdeeling te vormen voor zuivelwerktuigen en machines. Wij hebben er toen de aandacht op gevestigd, dat het zuivelbedrijf in ons land van zóó groote beteekenis en omvang is, dat een dergelijke jaarlijksche tentoonstelling niet alleen reden van bestaan heeft, doch gerust onmisbaar genoemd kan worden, omdat zij alle betrokkenen bij de zuivelbereiding in de gelegenheid stelt om periodiek zich op de hoogte te brengen van de ontwikkeling der industrie die voor haar machines en werktuigen samenstelt.

Zonder een tentoonstelling zal men er ook wel kennis van krijgen welke nieuwigheden ontstaan, aangezien de activiteit van fabrikanten en importeurs hier te lande niets te wenschen overlaat. Deze laatsten zullen echter wel het beste weten, welk een ontzettende hoeveelheid arbeid en energie het kost om een nieuwe vinding of een verbeterde machine onder de aandacht te brengen van de talloze daarbij betrokkenen en bij dezen de noodige belangstelling te verkrijgen. Ook weten de betrokkenen en in het bijzonder de leiders van zuivelbedrijven dat zij lang niet altijd in staat zijn om aan de hand van afbeeldingen en schriftelijke of mondelinge beschrijvingen een duidelijk inzicht te krijgen in de mérites van wat hun wordt aangeboden, nog afgezien van de moeilijkheid om zulk een indruk te krijgen, zonder dat men liet werktuig of de machine bij de hand heeft. Maar ook heel dikwijls komt een circulaire of een vertegenwoordiger op een oogenblik, dat men er het hoofd niet naar heeft staan om rustig argumenten en mogelijkheden te wikken en te wegen.

Aan deze moeilijkheden komt een jaarlijksche expositie in hooge mate ten goede. Daar ziet men alles in natura en men heeft er daar de beste deskundigen bij om alle inlichtingen te geven en vragen te beantwoorden. Bovendien hebben de bezoekers er zeer zeker het hoofd wel naar staan om alles kalm op te nemen, omdat dit het eenige doel is waarvoor men dien dag heeft gereserveerd. Tenslotte heeft men daar alles bij elkaar staan en kan men dus van de eene machine naar de andere loopen en daarna weer terugkeerende tot de eerste, alles tot in kleinigheden vergelijken en toetsen aan de omstandigheden waaronder men werkt.

Bij alle enthousiasme hebben wij het vorige jaar niet nagelaten te overwegen, dat ons land klein is en dat er daarom voor de deelnemers aan een dergelijke expositie wel eenige durf noodig was om deze op eenigszins flinke schaal op te zetten. Wij hebben daarvoor het Jaarbeursbestuur en in het bijzonder den fabrikanten en importeurs van machines en werktuigen hulde gebracht.

Met des te meer genoegen memoreeren wij het bovenstaande, omdat dit jaar opnieuw een dergelijke expositie georganiseerd is en dat op veel grooter schaal dan het vorige jaar. Toen maakte men betrekkelijk een sprong in het duister; nu had men een indruk van wat men te verwachten had, en dat men aan de hand van de ervaring het aandurfde om de zaak op veel grooter voet te herhalen bewijst, dat de ervaringen gunstig zijn geweest. Wij hopen dat de ervaringen welke dit jaar weer zijn opgedaan er toe zullen leiden, dat men met onverminderde kracht het volgend jaar op den ingeslagen weg zal voortgaan. Wij hopen dat zeer zeker voor degenen die het initiatief namen en het volgden, maar zeer in het bijzonder hopen wij het voor de Nederlandsche zuivelbereiding in al haar geledingen, omdat wij voor haar deze exposities van groote beteekenis achten. Zij zal dan ook niet nalaten in steeds toenemende mate haar belangstelling te blijven toonen.

Waar wij in het vorenstaande gesproken hebben van een expositie, hebben wij feitelijk een verkeerd woord gebruikt. Wij bedoelden toch de zuivelafdeeling van de Utrechtsche Jaarbeurs en men weet algemeen, dat zulk een Jaarbeurs niet alleen bestemd is om ten toon te stellen wat er in de wereld te koop is, doch vooral ook om direct te verkoopen of relaties aan te knopen die later tot verkoopen aanleiding geven. Het wil ons voorkomen, dat ook uit dit oogpunt bezien, deze zuivelwerktuig-afdeeling van de jaarbeurs een succes zal moeten blijken te zijn en dit wel om de eenvoudige reden, dat er zeer veel te zien was, dat de verschillende takken van de Nederlandsche zuivelnijverheid niet ontberen kunnen.

Daarmede komen wij op de bijzonderheden van deze jaarbeursgroep, waarvan er zeer vele zijn die verdienen onder de aandacht te worden gebracht van onze lezers. Wij willen echter niet afwijken van het door ons voorop gestelde principe, dat deze jaarbeurs afdeeling in de eerste plaats haar kracht en beteekenis ontleent aan het feit, dat de menschen hier zelf komen kijken en zullen dus niet vervallen in de fout, om onze lezers er aan te gewennen, dat zij niet naar de jaarbeurs toe behoeven te gaan, omdat zij toch een gedetailleerde beschrijving van alles wat er te zien is voor, tijdens of na de jaarbeurs in hun krant vinden. Voor ons is echter deze jaarbeursafdeeling een welkome aanleiding om enkele algemeene beschouwingen te geven over de tendenzen in de ontwikkeling van de techniek die daaruit naar voren kwamen.

In de eerste plaats is het ons opgevallen, dat hier te lande meer en meer de aandacht begint te vallen op de bedrijven der melkinrichtingen. Het is nog niet heel lang geleden, dat de melkinrichtingen min of meer beschouwd werden als zaakjes van melkboeren, die nauwelijks de aandacht van constructeurs en fabrikanten van machines waard waren. Zooals gezegd, begint dit meer en meer te veranderen. Door de uitbreiding van de Nederlandsche bevolkingscentra, door de toename van het melkverbruik, door de eischen die aan de behandeling van de melk gesteld worden, moet iedere melkinrichting zich meer en meer perfectionneeren teneinde alle handelingen en bewerkingen technisch zoo goed mogelijk, in hygiënisch opzicht zoo veilig mogelijk en tevens zoo goedkoop mogelijk te verrichten. Daarmede is het pleit beslecht: de melkinrichtingen worden meer en meer machinaal gedreven bedrijven die moeten beschikken over machines van in alle opzichten perfecte kwaliteiten. Het stemt dan ook tot voldoening, dat meer en meer dergelijke machines, welke speciaal ingericht zijn voor melkinrichtingsgebruik, de aandacht beginnen te trekken en dat deze op de jaarbeurs op belangrijke schaal vertegenwoordigd waren. Wij noemen hier slechts de pasteuriseerapparaten, de machines voor het vullen van flesschen, toestellen voor het sluiten en capsuleeren van flesschen, koelers, speciale kannen voor de melkdistributie, flesschen-spoelmachines, etiketteer-machines, registreerende thermometers, enz.

Er gaat op dit oogenblik een stroom van belangstelling door ons land met betrekking tot toepassing van de melkhygiëne. De regeeringsmaatregelen, geconcentreerd in het melkbesluit, hebben hiertoe ongetwijfeld bijgedragen, doch ook in de bedrijven zelf gevoelt men hoe langer hoe meer de noodzakelijkheid om in deze richting te gaan. In deze jaarbeurs zagen wij op voortreffelijke wijze, dat de belanghebbenden hier steun vinden bij de fabrikanten en importeurs van machines. Tegelijkertijd komt een gezond streven naar voren om de bedrijfskosten tot het noodzakelijke te beperken en ook daarin gaan de leveranciers van machines hand in hand met de leiders der bedrijven. Dit zijn twee voornamen redenen waarom wij van deze jaarbeurs als verkoop-instituut voor de betrokkenen goede resultaten mogen verwachten.

Van de melkinrichtingen springen wij over op ons nog veel uitgebreider oud-vaderlandsch boterbedrijf. In dien men nagaat hoe dit bedrijf door toepassing van pasteurisatie, centrifuge, koelers, karnkneders, kunstmatige afkoeling en verpakking, zich in de laatste 20 jaren ontwikkeld heeft, dan zal men niet gering denken over den invloed, dien de machine-constructeurs uitoefenen op het peil waarop een bedrijf staat en wie dit ten volle beseft, zal niet nalaten om ééns per jaar een dag te wijden aan het bestudeeren van den vooruitgang die er op dit gebied bestaat en steeds zal blijven bestaan. Het tentoongestelde op de jaarbeurs had betrekking op alle onderdeelen van het boterbedrijf en er was veel te zien dat den fabrikant stemde tot bevestigende, beantwoording van de vraag of er nog gelegenheid voor hem is zijn bedrijf te verbeteren. Op dit terrein zullen degenen die een dag aan het jaarbeursbezoek gependeed hebben, daarover niet spijtig gestemd zijn.

Van de boter springen wij over op de kaas. Wij behoeven niet te zeggen, dat de kaasbereiding een zóó ingewikkeld procédé is, dat het nog wel jaren zal duren voordat men met recht zal mogen zeggen het geheel in de hand te hebben. Daaruit vloeit voort, dat zoowel voor de belangrijkste als voor de meer andergeschikte bewerkingen toestellen en machines geconstrueerd worden, die voortdurend beter voldoen aan de eischen welke men daaraan moet stellen. Indien wij dit feit voorop stellen en daarnaast memoreeren, dat bij de kaasbereiding zeer belangrijke bewerkingen nog op groote schaal handwerk zijn, blijkt dat heb geen toeval is, dat op de jaarbeurs de toestellen voor machinale kaasbereiding mede in het centrum der belangstelling stonden.

In verband met de uniformiteit van het product en met de moeilijkheden welke aan handarbeid worden in den weg gelegd, is het streven om dien handarbeid zooveel mogelijk door machinaal werk te vervangen, volkomen natuurlijk. Wat op dit gebied de laatste jaren gepresteerd is, boezemt respect in en was op de jaarbeurs goed vertegenwoordigd. Daarnaast vond men er talloze grootere en kleinere apparaten en hulpmiddelen die voor de kaasbereiding van gewicht zijn. Zelfs was er een kleine machine aanwezig die bestemd is om gebruikt te worden bij de kaasbereiding op de boerderij.

De andere melkproducten: gecondenseerde melk, gesteriliseerde melk en melkpoeder genieten minder belangstelling. Niettemin waren op de jaarbeurs geëxposeerd een tweetal melkpoedermachines en een toestel van Deensche vinding voor het bereiden van gesteriliseerde melk, dat nog nieuw is en zeker de aandacht verdient. In dit verband moet ook nog genoemd worden een apparaat voor het homogeniseeren van melk. dat overigens ook onder de afdeeling ice cream thuis hoort.

Tenslotte moeten wij er nog melding van maken, dat op de jaarbeurs apparaten tentoongesteld waren voor de bereiding van een zuivelproduct, dat in sommige landen reeds op enorme schaal gefabriceerd wordt, doch dat voor ons land nog betrekkelijk nieuw is: ice-cream. Wij hebben reeds herhaaldelijk uitvoerig de aandacht gevestigd op dit product en reeds zijn eenige firma's hier te lande begonnen met het op groote schaal te maken en in den handel te brengen. Het is boven allen twijfel verheven, dat deze industrie nog vatbaar is voor een geweldige uitbreiding en onder deze omstandigheden mag de intree van de daarvoor benoodigde machines op de jaarbeurs met warmte begroet worden. De tentoongestelde apparaten komen uit het vaderland van de ice-creambereiding en men behoeft er niet aan te twijfelen of zij aan het doel beantwoorden.

Nadat wij aldus bij de ter jaarbeurze vertegenwoordigde speciale producten een oogenblik verwijld hebben, moeten wij nog de aandacht vestigen op een reeks van artikelen, apparaten en machines, die voor ieder zuivelbedrijf van gewicht zijn. Wij noemen slechts diverse bascules, meetapparaten, pompen, melkbussen, glaswerk en toestellen voor melkonderzoek, zeven, kranen, leidingen, bedrijfskleeding, electro-motoren, stoommachines, stoomketels, drijfriemen, reinigingsmiddelen, enz.

Zeer in het bijzonder vestigen wij hier nog de aandacht op een apparaat voor het reinigen en drogen van melkbussen, omdat dit de hand gelegd heeft op een wonde plek in talloze Nederlandse zuivelbedrijven, waar men de kannen óf in het geheel niet schoon maakt, of op echt ouderwetsche wijze een beetje uitborstelt en daarna met vuil water omspoelt, precies alsof de allereenvoudigste beginselen der bacteriologie ons geheel onbekend waren. Daarmede is onze opsomming nog niet uitgeput, want, zooals algemeen bekend is, begint ook op de boerderijen de machine het handwerk te vervangen, hetgeen gedemonstreerd werd door de melkmachines welke op de jaarbeurs aanwezig waren.

Zonder in details af te dalen hebben wij hiermede een algemeenen indruk gegeven van wat er op de jaarbeurs te bezichtigen viel. Wij twijfelen er niet aan of deze beschouwing zal er toe bijdragen om degenen die verzuimd hebben om deze jaarbeurs te bezoeken, onder den indruk te brengen van wat zij hebben gemist en daardoor te overtuigen van de noodzakelijkheid om te trachten een volgende maal de schade in te halen.

De Afdeling Zuivelwerktuigen op de Nederlandsche Jaarbeurs te Utrecht.

Bron: Officieel Orgaan FNZ. 22 sept 1926

De proef, het vorige jaar door het bestuur van de Utrechtsche Jaarbeurs genomen met de groepvorming voor de machinerieën voor de zuivelindustrie kon reeds tijdens die Jaarbeurs als volkomen geslaagd beschouwd worden, en leverde opnieuw een bewijs, dat de groepvorming, waartoe het Jaarbeursbestuur aanvankelijk schoorvoetend was overgegaan, in plaats van een mislukking een waar succes is geworden.

Mogelijk heeft men oorspronkelijk gedacht, dat de deelnemers voor het samenbrengen hunner soortgelijke fabrikaten weinig zouden gevoelen en heeft men te weinig rekening gehouden met de psychologie van den bezoeker. Deze laatste houdt er n.l. niet van, al zoekende in den catalogus uit te vinden waar de verschillende firma's hunne tenten hebben opgeslagen. Met loopen en zoeken gaat dan veel te veel tijd verloren. Men moet als 't ware van de eene stand in de andere kunnen stappen. Een ander voordeel voor den bezoeker is, dat hij bij deze groepvorming een tot dus verre onbekende firma spoediger ontdekt, dan wanneer alles kris en kras door elkaar staat.

Oorspronkelijk is het idee van het vormen van aparte afdelingen tevens bestemd geweest om paal en perk te stellen aan de separatistische neiging van enkele industrieën om eigen vakbeurzen te gaan houden. Hierin schijnt men vrijwel geslaagd te zijn en zelfs is het niet denkbeeldig, dat de alleszins menselijke eigenschap van de-smaak-te-pakken krijgen ook op het Jaarbeursbestuur vat heeft gekregen, daar het aantal groepen op deze beurs weer met enkele was uitgebreid.

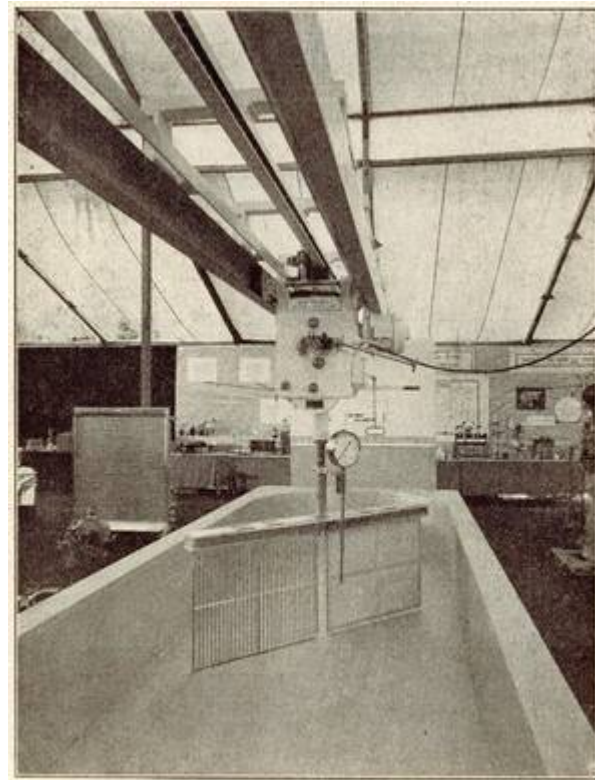
Ook voor de zuivelproducten heeft het plan bestaan een aparte groep te formeeren. De vraag is toen opgekomen, of deze groep bij de afdeling Zuivelwerktuigen, dan wel bij die voor Voedings- en Genotmiddelen zou moeten aansluiten. Ook den F. N. Z. is deze aangelegenheid om advies gevraagd en deze heeft naar voren gebracht, dat zuivelwerktuigen en zuivelproducten twee geheel verschillende zaken zijn, welke ook geheel verschillende koopers trekken en dat samenvoeging dus geen zin had.

Voor den F. N. Z. was het zelfs de vraag, of een dergelijke zuivelproductenbeurs wel reden van bestaan had, aangezien er wekelijks verscheidene malen voor verkooper en kooper van zuivelproducten gelegenheid bestaat elkaar te ontmoeten. Ook de coöperatieve zuivelverkoopverenigingen, welke in haar commissie-vergadering deze vraag besproken hebben, zagen in een aparte afdeling zuivelproducten geen heil en gevoelden meer voor de tot nu toe gevolgde methode, hun artikel door middel van buitenlandsche tentoonstellingen en jaarbeurzen in den vreemde bekend te maken. De Raad van Beheer der Jaarbeurs heeft zich hierbij neergelegd en zodoende is de groep zuivelproducten op de Jaarbeurs er bij gebleven.

Wij keeren thans terug tot hetgeen er wel was. Terwijl het vorige jaar de afdeling zuivelwerktuigen in een houten paviljoen op het Vredenburg tijdelijk was gehuisvest, stond den fabrikanten van zuivelwerktuigen thans een nieuw gebouwde machine-hal ter beschikking, welke ongeveer tweemaal zooveel ruimte bood. Toch was alles evengoed geheel bezet.

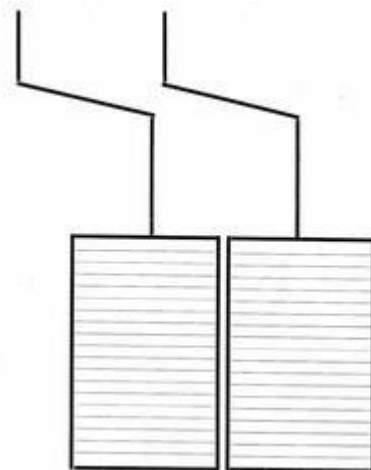
Na de „Emij"-kaasmachine, welke wij reeds op de „Elite" te Enschedé hadden kunnen bewonderen (dezelfde machine werd ook hier gedemonstreerd) waren wij eenigszins nieuwsgierig het nieuwe type kaasmachine van de **firma Lanfers**, waarvan wij reeds gehoord hadden, hier in werking te zien.

Evenals bij de „Emij"-machine heeft men ook hier een kaasbak met ronde hoeken, waarboven een mechanisme, dat de wrongelsnijders van het eene einde van den bak naar het andere einde beweegt. Terwijl voor het verplaatsen van het vierwielige wagentje bij de eene machine een tandreep dienst doet, geschiedt dit bij de andere door een dubbele ketting, waartusschen de voortbewegingshefboom zich ongehinderd kan bewegen. Bij beide machines is aan het wagentje een versnellingsbak met vijf versnellingen voor de snijwerktuigen gebouwd. Het wagentje blijft zich steeds met dezelfde snelheid bewegen, ook al wordt de ronddraaiingsnelheid der messen vergroot. Dit is dus in overeenstemming met het handsnijden, waarbij de kaasmaker, ook bij intensiever snijden, vrijwel met dezelfde snelheid zijdelings langs den bak schuift.



Machinale kaasbereiding („Emy-Patent").

Het opvallende onderscheid zit evenwel in de snijwerktuigen zelve. Bij de „Emij"-machine één mes, ter breedte van den kaasbak (bestaande uit twee helften ter gemakkelijker hantering). Bij de Lanfers-machine twee messen, ieder ongeveer $\frac{1}{3}$ van den kaasbak breed. De drijfassen van deze laatste messen zijn op een afstand gelijk aan de breedte van één mes voor elkaar geplaatst t.o.v. de lengterichting van den kaasbak en ofschoon de messen excentrisch geplaatst zijn, kunnen zij bij het tegen elkaar indraaien elkaar niet raken. Juist doordat de messen geheel buiten het as-middenpunt zijn geplaatst, is het mesgedeelte met de kleinste snelheid komen te vervallen en wordt hetzelfde effectief bereikt als vroeger met de groote ronddraaiende messen. Dit is gemakkelijk te begrijpen als men bedenkt, dat wanneer mesdeeltje en wrongeldeeltje ongeveer dezelfde (gelijkgerichte) snelheid bezitten, er van snijden weinig sprake meer kan zijn.



Het is wel merkwaardig en zou als een bewijs van de naderende oplossing van het vraagstuk kunnen worden beschouwd, dat bij de kaasmachines met ronddraaiende messen het aantal en de

grootte der snijwerktuigen reeds een zoodanige besnoeiing heeft ondergaan, dat men de grootte der handmessen vrijwel heeft benaderd.

Een ander onderwerp, waarmede de fabrikanten van zuivelwerktuigen zich ook onvermoeid mee blijken bezig te houden, is wel de constructie van de ideaal-pasteur. De vorige jaarbeurs stond eenigszins in het teeken van de **buizenpasteur** en **standpasteur**. (Eigenlijk is dit laatste geen pasteur, daar de melk slechts op temperatuur wordt gehouden; de Duitscher spreekt dan ook van „Dauerheiszhalter“.) Dit voorjaar trok de **platenpasteur** om zijn gemakkelijke reiniging bijzondere belangstelling, terwijl op deze najaarsbeurs de **spiraalpasteur** de aandacht der zuivelvakmensen vroeg.

In het kort bestaat deze laatste pasteur uit een cilindervormig binnenvat met een daarin passende gesloten ketel, in welks wand spiraalsgewijze een breede ondiepe groef is uitgespaard. De ruimte waar hier de melk gepasteuriseerd wordt, vormt dus een spiraalbuis en de daar doorheen gepompte melk bevindt zich dus tusschen twee stoomruimten. Dit laatste is zooals men weet ook het principe van de Tödt-pasteur, waarmee de spiraal-pasteur tevens de kleine afmetingen in verhouding tot de capaciteit gemeen heeft. Het voordeel boven deze pasteur is echter, dat geen drijfwerk noodig is. De reiniging welke bij de buizenpasteur dikwijls een moeilijk punt blijkt te zijn, is bij de spiraalpasteur even gemakkelijk als bij de platenpasteur. Het blijkt dus, dat de spiraalpasteur verschillende voordeelen in zich vereenigd heeft en het wil ons dan ook voorkomen, dat voor dit nieuwe pasteurisetoestel een goede toekomst is weggelegd.

Na eerst onze nieuwsgierigheid aangaande het nieuwste nieuws op zuivelgebied bevredigd te hebben, gaan wij thans de uitstallingen der diverse firma's wat nader bekijken.

De Koninklijke Handelmaatschappij **Boeke & Huidekoper**, Haarlem, welke een groote standopervlakte in beslag nam, was met een uitgelezen collectie zuivelwerktuigen ter jaarbeurs verschenen. Voor het pasteuriseeren waren behalve de gewone „**Silkeborg**“ **pasteurs** een tweetal spiraalpasteurs en een **regeneratief** toestel van dezelfde fabriek aanwezig. Van het „Silkeborg“-fabrikaat waren verder uitgesteld een korte en lange **karnkneder** met 3 snelheden voor ton en walsen, en bascules voor, melk en producten, de laatste met bruto- en nettoaflezing.

Omtrent het **Jonas-Nielsen-steriliseertoestel** dat verhittingsbuizen van 2½ c.M. doorsnee bezit, wordt opgegeven, dat de vitaminen grootendeels gespaard blijven, doordat de melk niet met de lucht in aanraking komt. Ook het afkoelen geschiedt in een soortgelijk buizenstel als voor de verhitting dienst doet. Van de **firma Jensen & Andersen**, Kopenhagen, waren in dezen stand een **homogeniseermachine** en een **kannenspoel- en droogmachine**. Deze laatste machine, een roterend toestel, hetwelk door één man bediend wordt, levert de melkbussen steriel en droog af en is dus zeer geschikt voor melkinrichtingen e.d. welke niets aan de leveranciers teruggeven. Voorts zagen wij nog tentoongesteld een **melkpoedermachine** van groote capaciteit, de bekende **Alfa-Laval-centrifuges** model 1926, een „**Börsig**“-**koelmachine** (Duitsch fabrikaat) en een verzameling laboratoriuminstrumenten van de **firma Dr. Gerber, Leipzig**.

De **N. V. Voltawerk, Gorredijk**, toonde ons een spiraalpasteur van Nederlandsch fabrikaat. Voorts merkten wij hier op koel- en meetapparaten voor boterwaschwasser (ook voor aansluiting op de waterleiding), een solide stempelpomp, een poedermolen, de verbeterde wrongeldrukplaten dezer firma en diverse koelers.

Ook het **Technisch Bureau A. Lanfers, Groningen-Den Bosch**, vertoonde iets nieuws op het gebied van **pasteurisatie-werktuigen**, n.l. een verbeterde **buizenpasteur**. De kern der buizen is hier door het inbrengen van gesloten buizen met kleineren diameter weggenomen, waardoor de melk zich met grooter snelheid beweegt en er minder gevaar voor aanbranden bestaat. Een zeer eenvoudig toestel is de „Patent” schuimvernietiger. De „**Alas**”-**pomp** heeft eenige wijziging ondergaan, waardoor het toerenaantal kon worden verminderd. Gedemonstreerd werd voorts een „**Astra**” **flesschenvul- en sluit-machine met transportbanden** voor den aan- en afvoer der flesschen en een capaciteit van 4000 flesschen per uur, terwijl wij ten slotte nog melding maken van de „**Alas**” **snelwegers**. Van de in werking getoonde kaasmachine hebben wij hiervoor reeds een en ander gezegd.

Uit den stand van de **N.V. F. H. Pijtersen's Machinehandel** en -fabricage, Sneek, noemen wij in de eerste plaats de „**Emy**”-**kaasmachine**, waarvan deze firma de vertegenwoordiging heeft. Ook deze machine hebben wij reeds besproken (zie vorig nummer).

De „**Tödt**”-**pasteur** was in twee verschillende grootten aanwezig, waarvan de kleinste voor roompasteurisatie. Voor het doorpersen der vloeistof wordt de **Hecht-hoogedrukomp** gebruikt. De ondermelkafvoer der **Westfalia-centrifuge-trommel** heeft uitlaatopeningen in de richting van de uitvloeiende ondermelk gekregen, waardoor de schuimvorming en ook eenigermate het krachtverbruik is verminderd. Van de „**Sinus**”**bascule** met directe aflezing op draai-kwadrant is de schaalverdeling vergroot en verduidelijkt, terwijl thans met een glycerine-rem het toestel afgeremd wordt. Naast dit toestel was een meetapparaat „**Precies**” voor ondermelk opgesteld. De opstelling was zoodanig dat de werking en juiste aanwijzing dezer twee werktuigen kon worden gedemonstreerd en aan elkaar getoetst. Voorts waren in dezen stand de „**Glacia**” **automatische koelmachine** voor kleinbedrijf en de Westfaliaschuimvernietiger geëxposeerd.

De **N.V. Machinefabriek J. & H. W. van der Ploeg**, Apeldoorn, had zoo goed als uitsluitend eigen fabrikaten van degelijke constructie uitgesteld. Zoo zagen wij een melkpoedermachine met in het statief ingesloten drijfwerk en de bekende **korte karnkneder** met verstelbare kneedsnelheden. Ook liet deze firma een groote kipbare pasteur met onderdrijfwerk zien, waarbij de onderbreking van de as heel eenvoudig tusschen losse en vaste riemschijf plaats vindt.

De **firma S. Veenstra & Zonen**, Santpoort, had o.m. opgesteld een „**Kronen**” **regeneratief-apparaat** met verstelbaar regeneratief-effect; de nieuwste uitvoering, welke enkele technische verbeteringen ondergaan heeft, wordt Model „Elite” genoemd. In denzelfden stand stonden verder geëxposeerd een „Origineel Bismar” ondermelkbascule, een „Hygia” roomzuurbassin, een „Veezed” pap- of zuurselapparaat, „**Exact**” melkbascules enz. Ofschoon de verschillende namen dit niet doen vermoeden, zijn deze fabrikaten afkomstig uit een en dezelfde fabriek, n.l. Buaas-Mejerimaskinfabriek te Aalborg. De „Lacta” centrifuge met ingebouwde schuimdempinrichting, zelfcentreerend halslager, elastische aandrijfinrichting en nog enkele andere verbeteringen was in verschillende grootten aanwezig.

De Fabriek van Meetwerktuigen van **Dr. M. de Wit, Hengelo (Ov.)**, had ter jaarbeurs talrijke toestellen voor het meten en registreren van temperaturen, in diverse uitvoeringen, meegebracht. Steeds meer zuivelfabrieken gaan er toe over de onduidelijke glazen thermometers door oopen afstand afleesbare wijzerthermometers te vervangen, en blijkens ons getoonde stukken heeft deze

fabriek voor haar toestellen reeds een afzetgebied gevonden in Zweden, Noorwegen, Denemarken, Finland, Brazilië en Nieuw Zeeland.

De **N.V. Handelmaatschappij en Machinefabriek „Zevenheuvel" v/h J. W. Terlet**, Zutphen, exposeerde o.m. haar bekende botervormmachines en B. E. G. zuurselapparaten. Als nieuwigheid bracht zij een nieuw model bassin-roerder, met aangehechte drijver. Het doel hiervan is de tinlaag van de roomzuurbassins voor beschadiging te vrijwaren.

De **N.V. Heyman's Technische Handelsvereniging**, Amsterdam, vertegenwoordigde de Machinefabriek van Eduard Ahlborn te Hildesheim, welke met verschillende toestellen was verschenen, waaronder een roteerende flesschen vul- en sluitmachine, een roomrijper met roerwerk, een ééncellige standpasteur met drijvende schuimvernietiger en het bekende ondermelkmeetapparaat „Unfehlbar". In een aparten stand van eerst genoemde firma was o.a. nog een botervormmachine opgesteld met inrichting om tegelijk met het afsnijden der stukken boter deze tevens van een stempel te voorzien.

„Het Landbouwhuis" van **M. .J. Spruyt & Zoon**, Den Haag, gaf een Amerikaansche „40 quart freezer" voor de roomijsfabricage te aanschouwen. Deze machine zag er zeer solide uit. Daarnaast was een mengmachine tentoongesteld, welke in dit soort bedrijf als pasteur en als rijper dienst doet. De machine voor de vervaardiging van Eskimo-pies (roomijs omgeven door een laag chocolade) was op het moment dat wij dezen stand bezochten, nog niet aanwezig, doch kon ieder oogenblik verwacht worden.

Verder vonden wij nog op de jaarbeurs vertegenwoordigd de **firma Johan Wilten**, Utrecht, met laboratorium-toestellen en benodigdheden; de **N.V. Machinefabriek v/h Jansen en Sutorius**, Utrecht, met flesschenspoel- en naspoel machine en inwekapparaat; de **N.V. Van Wijk en Boerma**, Groningen, met melkbussen, enz.; de **N.V. Glashandel Dijkstra Verenigde"**, Amsterdam, met diverse soorten glaswerk en flesschensluitingen ; de **firma .J. A. Boom** te Meppel met laboratoriumbenodigdheden en de **firma B. Henri Lampe**, Sneek, met allerlei zeefmateriaal voor het reinigen der melk, kaasdoek, bedrijfskleeding, enz.

Wij zijn ons bewust, dat wij hiermede slechts een beknopt uittreksel gegeven hebben van al hetgeen er in deze jaarbeursafdeeling te zien was en mogelijk hebben wij hier of daar wel iets over het hoofd gezien. Het groote feit voor alle deelnemers is echter, dat zij - wij veronderstellen zonder aarzeling - na de proef van het vorige jaar zijn teruggekomen. Dit is een goed teeken geweest.

Wij willen hopen, dat de deelnemers ook dit jaar niet in hunne verwachtingen zijn teleurgesteld en dat de zuiveljaarbeurs een vaste plaats bij hen heeft veroverd. Voor de betrokkenen bij de fabricage der zuivel- en melkproducten is deze jaarbeurs opnieuw een ideaal-gelegenheid geweest om op de hoogte van den tijd te blijven en eventueel aan te schaffen werktuigen te vergelijken. Van hunne belangstelling eenerzijds en anderzijds van het door de deelnemers tentoongestelde, dat deze belangstelling waard moet zijn, zal het verdere welslagen van deze zuiveljaarbeurs afhangen.

KR.