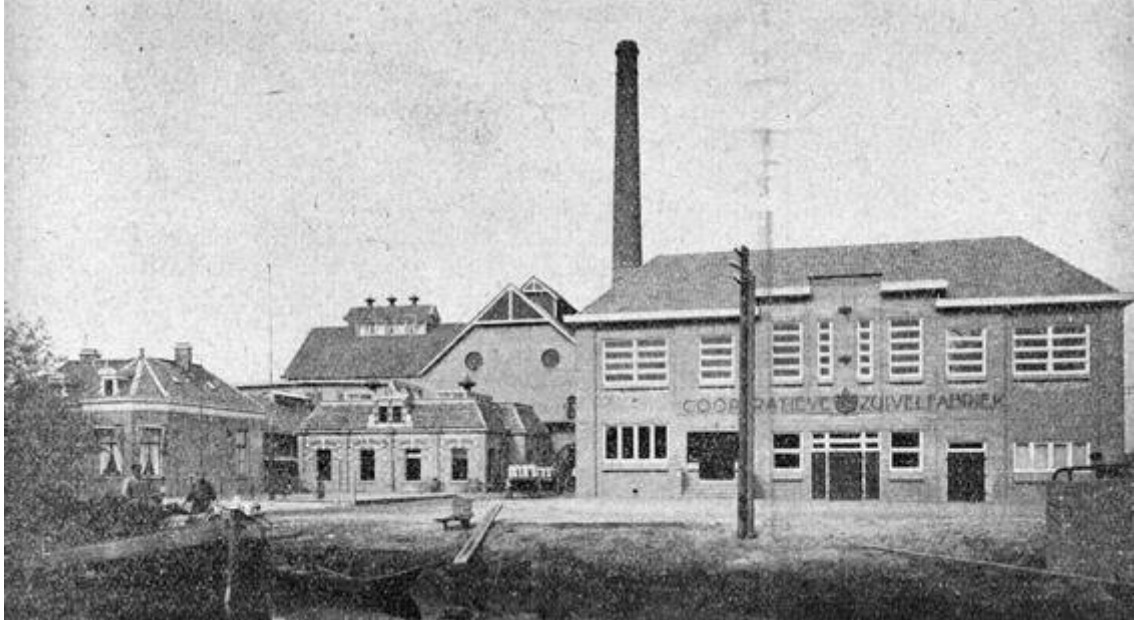


## De opening van het nieuwe boterbedrijf der Coöp. Zuivelfabriek te Hogeveen.



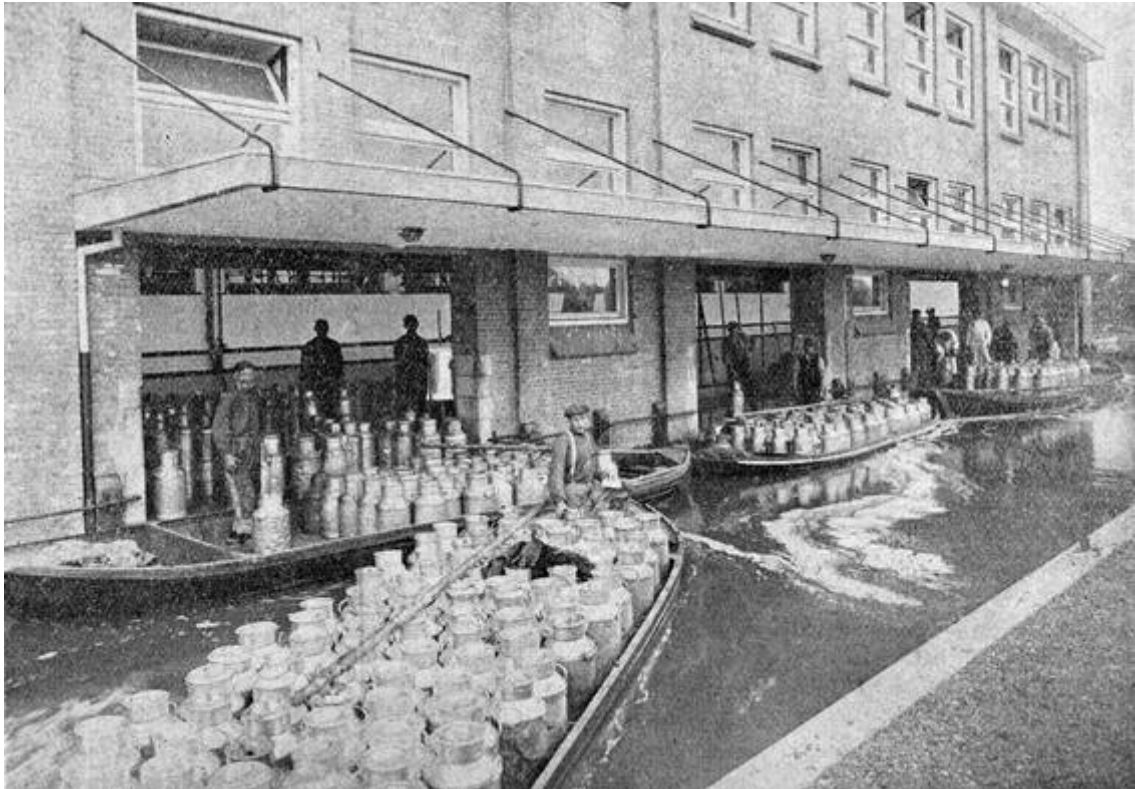
Voor het stadje Hogeveen was de 29<sup>e</sup> juni j.1. een gedenkwaardige dag en wel door twee gebeurtenissen. De eerste betrof de openstelling van het nieuwgebouwde boterbedrijf der plaatselijke zuivelfabriek en de tweede, niet minder belangrijk, was de officiële ingebruikneming van het gemeentelijk waterleidingbedrijf, hetwelk deze gemeente van  $\pm$  15.000 zielen van drinkwater zal voorzien. Enkele tongen spraken door deze coïncidentie reeds van een „water en melk”-dag.

Zoolang echter deze twee vloeistoffen onvermengd blijven en kwalitatief aan de eisen voldoen, mogen zij gelukkig uit een oogpunt van volksgezondheid eervol naast elkaar worden genoemd.

Te omstreeks 10 uur verzamelde zich in het grote kantoor der zuivelfabriek een veertigtal genodigden w.o. de Commissaris der Koningin voor de provincie Drenthe, het dagelijks bestuur der gemeente Hogeveen, verschillende vertegenwoordigers van zuivel- en landbouworganisaties en een tweetal oud-directeuren der fabriek.

Na een welkomstwoord van de voorzitter de vereniging de heer H. Schelhaas, werd de nieuwgebouwde afdeling door de Commissaris der Koningin, Mr. J.T. Linthorst Homan, met enige toepasselijke woorden en de beste wensen voor de verdere groei der fabriek, geopend.

De directeur, de heer H. Bousema, gaf vervolgens een exposé van de verbouwing, waarvan wij gebruik maken om een en ander van het bedrijf, dat daarna in ogeschouw werd genomen, mee te delen.



Na de inzinking der melkproductie in de laatste jaren van de oorlog is de hoeveelheid verwerkte melk der coöp. zuivelfabriek te Hoozevee voortdurend toegenomen. Bedroeg de aanvoer in het boekjaar 1918/19 ongeveer 8.3 miljoen Kg. melk, nog geen tien jaar later was deze hoeveelheid meer dan verdubbeld en over het boekjaar 1927/28 is bijna 19 mln. Kg. melk ontvangen.

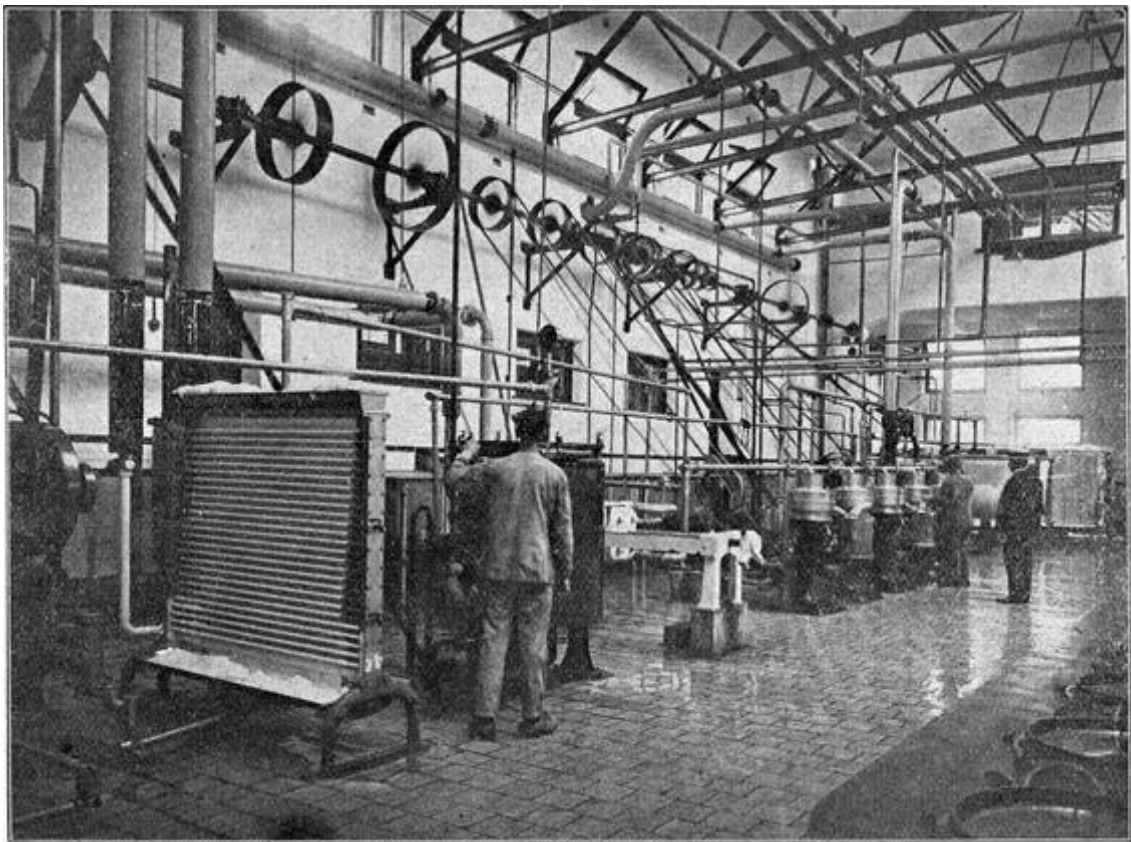
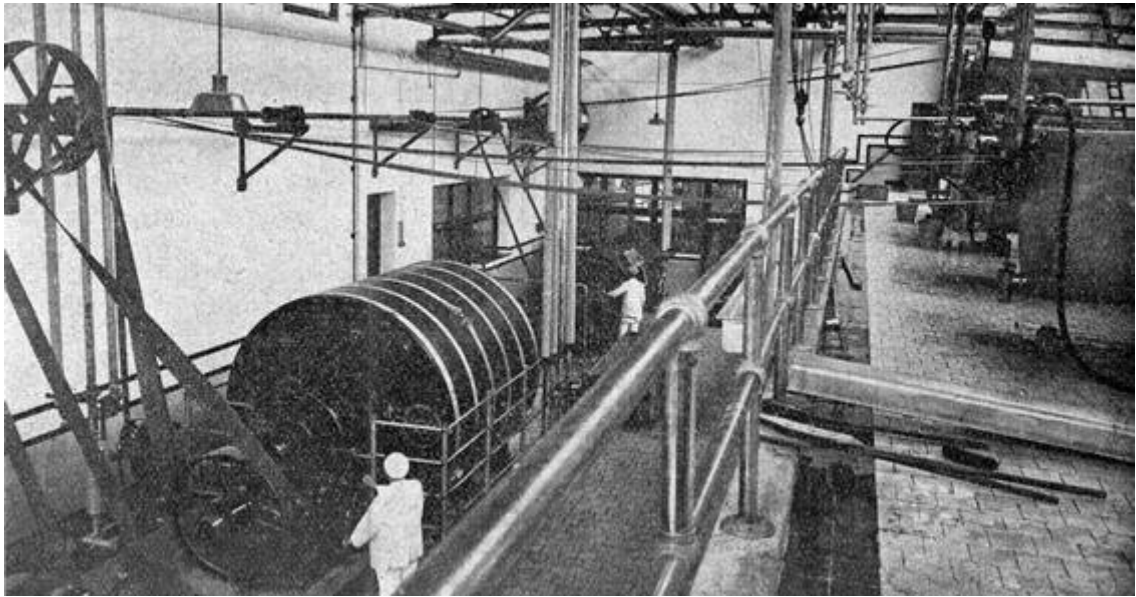
Hieruit is gemakkelijk af te leiden, dat de voor ruim 30 jaren gestichte boterfabriek (in de oorlogsjaren is de zaak uitgebreid met een flink gebouw voor de fabricage van gecondenseerde melk en melkpoeder) lang niet meer voldoende was om deze hoeveelheid melk in een behoorlijken tijd te ontvangen en te verwerken, vooral 's maandags was dit het geval.

Oorspronkelijk was men van plan de bestaande fabriek te vergroten maar ten slotte werd besloten de onhoudbare toestand radicaal te verbeteren door een paar aangrenzende percelen aan te kopen en hierop een nieuwe boterfabriek te bouwen.

Een der eerste eisen was het vlug en gemakkelijk ontvangen der melk, welke per schuit wordt aangevoerd. Hiervoor was nodig het graven van een kanaaltje naar de fabriek door de weg Hoozevee - Alteveer en het leggen van een brug hierover. Deze verbetering heeft volkomen aan haar doel beantwoord, daar het ontvangen van de melk met behulp van twee bascules thans 4 uur minder tijd in beslag neemt, hetgeen van niet te onderschatten invloed op het bedrijf is.

Wat het nieuwe fabrieksgebouw betreft, dit is ontworpen door de architecten Gebrs. G. en W. Wieringa en maakt ook inwendig een flinke en solide indruk.

Ter weerszijde van het gebouw wordt de melk aangevoerd: aan de kant der oude fabriek is de z.g. hoge melkontvangst, waar de melkwagens voorrijden en aan den anderen kant de lage ontvangst. De vloer hiervan is slechts enkele centimeters boven het hoogste peil van het kanaalwater (zie foto).



Naast de hoge melkontvangst bevindt zich op gelijke hoogte een lokaal bestemd voor de papkokerij. Hieronder is een regenbak gemetseld, waarin bijna alle regenwater van de fabriek wordt opgevangen, hetwelk dienst doet voor het bijvoeden der stoomketels. Voor het verdere worden zij hoofdzakelijk gevoed met condensatiewater, door middel van terugvoerapparaten, fabrikaat Schiff en Stern.

Het lokaal voor de papkokerij, dat gelegen is tussen machinekamer en genoemde melkontvangst, heeft des winters nog een andere functie te vervullen. Het kan dan n.l. gebruikt worden voor het eventueel ontdooien der melk.

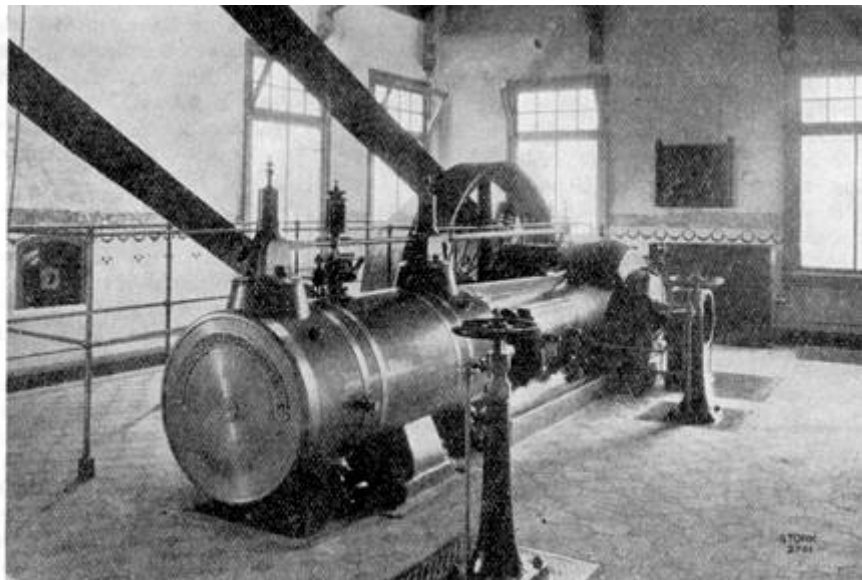
De loop der melk door de fabriek is verder ongeveer als volgt:

Bij het melkontvangen worden de avond- en de morgenmelk zoveel mogelijk gescheiden gehouden en afzonderlijk gepompt naar de grote melkbakken in het centrifugelokaal dat met de botermakerij in de as van het gebouw is gelegen. De morgenmelk wordt hier vervolgens door een platenpasteur gevoerd en in het regeneratief gedeelte teruggekoeld op een centrifugeertemperatuur van  $\pm 38^{\circ}$  C. De room wordt daarna afgekoeld op 6 a  $7^{\circ}$  C. en de ondermelk op  $15^{\circ}$  C.

## STORK- STUMPF

gelijkstroom-  
stoommachine  
van 200 I. P. K.

Geleverd aan de  
Coöperatieve  
Zuivelfabriek  
te Hoogeveen



De avondmelk wordt met de gebruikelijke werktuigen voorgewarmd en gecentrifugeerd, waarna room en ondermelk afzonderlijk worden gepasteuriseerd en afgekoeld. De pasteurisatie der ondermelk geschiedt in een Astra hogedrukbuizenpasteur. Vijf Alfa Laval separatoren van het nieuwste type met kogellagers en elk met een cap. van 5000 L. per uur zorgen voor de ontrooming.

De room gaat naar het roomzuurlokaal, dat gebouwd is boven de boterkelders, welke gelijkvloers liggen en aan de botermakerij grenzen. Hier staan drie bassins van 3 á 4000 L. inhoud met inwendige koelinrichting en een tweetal geëmailleerde tanks van Geertuidenberg, ieder met een inhoud van 4000 L. en de nodige aansluitingen om tussen de dubbelen wand koud of warm water te laten circuleren. Daarnaast is nog een zoetwater koelreservoir van 8000 L. opgesteld.

In de botermakerij staat, tussen een tweetal lang type Silkeborg karns een nieuwe Astra karnkneder, type kort-lang, van 10.000 L. inhoud en 4000 L. karnvermogen. Naast de

werkkelder zijn 2 lokalen voor het bewaren der boter gebouwd. Deze worden door middel van een gegalvaniseerde pekelaccumulatorenbatterij gekoeld; een praktische sluiting bevordert het gemakkelijk openen en sluiten der zware deuren.

Het laboratorium is op de eerste verdieping aan de achterzijde der fabriek gelegen; het eerste gedeelte ervan is ingericht voor het onderzoek van gecondenseerde melk, het andere voor het gewone melkonderzoek. Tegen het einde der maand moeten hier ongeveer 2000 melkmonsters voor de uitbetaling onderzocht worden.

Op dezelfde hoogte bevindt zich de bewaarplaats der ondermelk, welke naar de boeren teruggaat en een verdieping hoger wordt de melk, bestemd voor de condensafdeling verzameld. Boven in deze toren zijn twee waterbakken aangebracht, een voor ruw en een voor ontijzerd nortonwater. Het water dat de fabriek tekort komt betreft zij van de gemeentelijke waterleiding.



Tegelijk met de bouw van het nieuwe gedeelte is ook u voorzien in het tekort aan voldoende ketelruimte. Naast de twee Lancashire ketels van elk 122 M<sup>2</sup>. V.O. is ter vervanging van een kleinere, een gecombineerde Lancashire-vlampijp-ketel, fabrikaat Piéd-Boeuf, van 350 M<sup>2</sup>. V. O. geplaatst. De stoommachine in het nieuwe gebouw is er een van 150 a 200 P. K. zonder condensatie, welke direct van het vliegwiel een dynamo aandrijft van 66 K.W. De afgewerkte stoom van de machine wordt in een warmwaterreservoir van 15.000 L. gevoerd.

De kantoren en de entree van het nieuwe gebouw maken een ruimen indruk.

Rest ons ten slotte nog te vermelden dat de verbouwing door den heer M. Heun, voor een som van fl. 128.777.- was aangenomen en dat voor het werktuigkundig gedeelte gebruik is gemaakt van het Technisch Bureau van den F.N.Z.

Kr.