

TWEEDE BLAD

van het Nederlandsch Weekblad voor Zuivelbereiding en -Handel van Dinsdag 15 April 1930, No. 3.

De nieuwe Coöperatieve Zuivelfabriek te Vorden.

Te Vorden is enkele dagen geleden de nieuwe coöp. zuivelfabriek in gebruik genomen.

Het sterke toenemen van de melkvoorraad, dat voor enkele jaren in ons land begonnen is, en dat in het Oosten van ons land met zijn gemengde bedrijven, sterker plaats vond dan in menige streek elders, maakte dat ook de oude Vordensche fabriek te klein was geworden. Men besloot den knoop door te hakken, niet te gaan verbouwen, met alle bezwaren daaraan verbonden, doch een nieuwe fabriek er neer te zetten. Dit is gebeurd op een zeer geschikt gelegen terrein, in de buurt van de oude fabriek.

En zoo heeft Vorden thans een boterfabriek gekregen, die onder de mooiste en best ingerichte van ons land mag worden gerekend. Een fabriek waarop men trotsch kan zijn!



Een der melkontvanglokalen. In het plafond opgehangen de ondermelktanks.



De nieuwe Zuivelfabriek te Vorden.

Geheel links schutlokaal met er achter de machinekamer, daarnaast de botermakerij, daar weer naast boterpakkerij en boterbewaarplaats met er boven het centrifugelokaal, daarnaast de twee achter elkaar gebouwde melkontvanglokalen met er boven het bakkenlokaal, voor links het kantoor en rechts het laboratorium met boven beide lokalen bergzolders, in het hoogste gedeelte van het gebouw, dat hier uitsteekt, is het water-reservoir opgesteld. Geheel rechts privékantoor van den directeur, tevens vergaderlokaal voor het bestuur.

We zijn er een kijke wezen nemen, en zullen in dit artikel een verslag geven van wat wij in deze moderne fabriek opmerkten.

De Vordensche fabriek verwerkt zoo'n 8½ miljoen K.G. melk per jaar. Er wordt alleen boter bereid; de verkoop van consumptiemelk is van weinig beteekenis.

Architect is geweest de heer Engelfried; de inrichting gebeurde door het Technisch Bureau van den F. N. Z. Slechts enkele werktuigen uit de oude fabriek zijn overgebracht; de inrichting is zoo goed als geheel nieuw.

Melkontvangst.

We beginnen nu met de melkontvangst. De fabriek is ingericht voor de verwerking van 16000 K.G. melk per uur en om dit te bereiken zijn er twee melkontvangstlokalen naast elkaar gebouwd, ieder aan één kant van het gebouw. Op onze foto ziet men één der beide ontvangstlokalen; de andere is er precies achter.

De melkontvangstlokalen zijn met ijeren tegels bekleed.

Het wegen van de melk gebeurt met Alasniewegers. Een rest-loesel ontbrekt natuurlijk niet. Zooals in Gelderland gebruikelijk, vindt de afgifte van onder- en karnemelk ook op de melkontvangst plaats. Als ondermelk-

bakken dienen een tweetal Pfauffer gemaildeerde stalen tanks.

Kasten voor het bewaren der melkmonsters zijn in het muurwerk aangebracht; ze kunnen kunstmatig gekoeld worden.

Centrifugelokaal.

De fabriek is gebouwd volgens het 2-verdiepingen systeem. Dit wil zeggen, dat de werklokalen niet gelijkvloers liggen, doch dat er ook zoo'n lokaal op de tweede verdieping is. Dit is hier het centrifugelokaal. Dit systeem van verdiepingen heeft het voordeel, dat men minder pompen noodig heeft, waardoor ook een betere behandeling van melk en room kan worden verkregen.

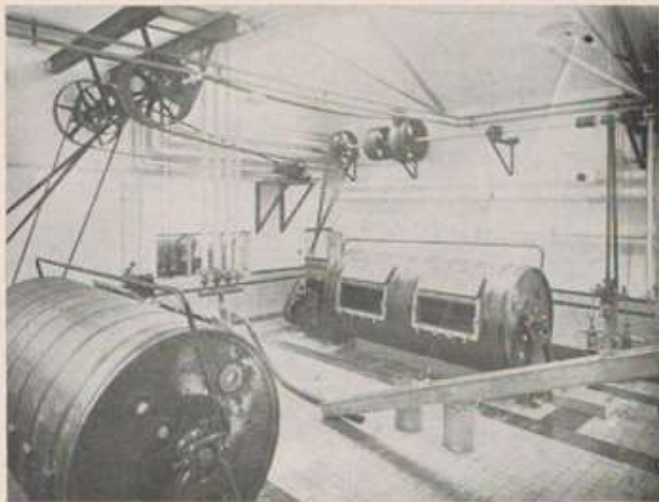
In het centrifugelokaal staan een 5-tal centrifuges opgesteld.

Na het centrifugeren wordt de ondermelk opgevangen in een bak, welke van een schuimvernietiger is voorzien. De ondermelk wordt praktisch schuimvrij uit deze bak opgepompt.

Voor het pasteuriseren van de ondermelk en tevens het voorwarmen van de te centrifugeren volle melk dienen twee Montana-pasteurs, die als regeneratief-pasteurs zijn opgesteld. Men heeft hier een werkelijk keurige inrichting verkregen. Bij aanvoer van weinig melk kan men cellen van deze pasteurs door het omstellen van een kraan op gemakkelijke wijze buiten bedrijf stellen.



In het centrifugelokaal. Links de Montana-regeneratief-pasteurs rechts de geïsoleerde roomruurbassins.



Het karnlokaal met de beide lang-model-karnreders; daarachter de machinekamer.

Voor het pasteuriseren van den room dient een Deensche pasteur uit de oude fabriek.

Het zuren van den room vindt plaats in een tweetal gesloten Pfaudler grèmaillerde stalen tanks, ieder van 5000 Liter. Ze zijn dubbelwandig. In de tusschenruimte tusschen beide wanden kan men naar verkiezing koud of warm water laten loopen, en men kan de tusschenruimte ook luchtedig pompen, waardoor een heel goede isolatie wordt verkregen. De room wordt in deze tanks niet gepompt, doch men pompt er lucht uit, waardoor de room aangezogen wordt. Er is evenwel een reserve-room-pomp opgesteld, die gebruikt kan worden, wanneer de luchtpomp mocht weigeren.

Botermakerij.

De botermakerij is weer gelijkvloers. Er staan twee van der Ploeg's karnreders van het lange type, ieder van 3000 L. karnvermogen.

De boterbewaarplaats is onder het centrifugelokaal. Deze indeeling is, zooals men ziet, ter verkrijging van de twee verdiepingen, heel aardig gevonden. Deze boterbewaarplaats is geïsoleerd en men heeft vóór de isolatie een halfsteens muurtje opgetrokken, waardoor verkrenging wordt, dat geen scheuren ontstaan, wat wel het geval kan zijn, als de isoleerende laag alleen afgepleistert wordt.

Bakkenlokaal.

Boven de melkvangstlokalen is een bakkenlokaal ingericht. Dit lokaal is dus nog hooger aangebracht dan het centrifugelokaal. Er staan de karnemelkbakken, onder-

melkbakken en het zuurseltoestel. Ook het zuursel kan in de roomruitanke worden gezogen.

In het hoogste gedeelte van het gebouw is aangebracht een waterreservoir van 12000 liter.

Machinekamer.

De machinekamer heeft een stoommachine van 70 P.K. en een staande Loog Landaal koelmachine van 60000 calorieën.

Behalve door de stoommachine kan het bedrijf ook door electromotoren worden aangedreven, waartoe in ieder lokaal een of meer electromotoren zijn opgesteld. De elektrische stroom voor deze motoren wordt van het Provinciale Electriciteitsbedrijf betrokken. In een eigen transformator wordt de hoogspanning tot een bedrijfspanning van 380 volt omgezet. Een kleine transformator in de machinekamer zorgt er voor, dat de stopcontacten onder een spanning van 34 volt komen te staan.

Bij dezelfde lage spanning wordt ook de looplamp bij het ketelblokken gebruikt.

Ketel- en pompenhuizen.

In het ketelhuis staan 2 Lancashire-ketels, ieder van 60 M² verwarmend oppervlak en een stoomdruk tot 10,3 atmosfeer. De ketels zijn voorzien van een onthardingsinrichting langs galvanischen weg.

Het pompenlokaal is naast het ketelhuis gebouwd. Er staan ook twee tanks, een voor warm- en een voor gekoeld water, en de verdampert van de koelmachine.

Het pasteuriseren gebeurt zooveel mogelijk

met afgewerkte stoom. Is de afgewerkte stoom voor het pasteuriseren niet meer noodig, dan wordt ze in een spiraal geleid, welke door de warmwatertank loopt.

Het condensaat-water uit de pasteurs wordt zooveel mogelijk als ketelvoedingswater benut.

De condensator van de koelmachine is buiten opgesteld.

Daar bevindt zich ook een gebouwje, dat dient voor garage en dat tijdelijke stalruimte biedt voor 6 paarden van melkrijders.

Er naast komt een vloeiveld, dat aangelegd wordt door de Ned. Heidemaatschappij.

De fabriek loost haar afvalwater op de beek, waarvoor ze zelf 'n rioleering heeft aangelegd. Wanneer nu in den zomer bij lage waterstand de loozing van het water in de beek tot stank aanleiding mocht geven, kan het vloeiveld in bedrijf worden gesteld. Een veld met een flinke oppervlakte kan hiervoor dienst doen.

Laboratorium.

In het laboratorium drie vaste warmwaterbaden, met aansluiting van water en stoom.

De vaste tafel is van een teakhouten blad voorzien.

De fabriek, met spouwmuuren en uitwendig in gele klinkers gebouwd, maakt zooveel door haar architectuur als door haar inrichting een buitengewoon gunstigen indruk. Er is ernstig naar gestreefd, hier niet iets zeer goeds voor den dag te komen, en hierbij is niet op een paar dubbeltjes gezien. Het nieuwe bedrijf te Vorden mag er wezen!

De bouw is met platte daken, voorzien van licht-, tevens ventilatie-kappen.

Voor de ramen zijn Ixeren kozijnen en raamondlijstingen gebruikt, wat zooals men weet voor een zuivelfabriek de voorkeur verdient boven hout.

Alle lokalen hebben een tegel-lambrozeering. Er zijn heurige kleine tegels voor gebruikt.

Als men ons een klein opmerkingje wil toestaan, zouden we in 't midden willen brengen, dat we liever voor het pasteuriseren van den room een moderner werktuig zien toegepast dan een Deensche pasteur en liever het zuurseltoestel niet in het bakkenlokaal zien geplaatst. Er is niets volmaakt op deze wereld. Dit seemt echter niet weg, dat we groote waardeering hebben, voor het werk, dat hier te Vorden is tot stand gebracht.

Jaarverslagen.

BOTERCONTROLESTATION LEIDEN.

We ontleenen het volgende aan het Jaarverslag van het B.C. Leiden over 1929.

In het bestuur werd mr. dr. L. N. Deckers, die ontslag nam, opgevolgd door den heer G. W. Kampschoor te Monster, terwijl in de vacature, ontstaan doordat in verband met de nieuwe statuten de directeur-scheikundige geen stemgerechtigd lid van het bestuur kon blijven, werd voorzien door de benoeming van dr. H. Molhuizen te 's-Gravenhage. In den Raad van Beroep werd mr. P. J. Reymer, die ontslag genomen had, opgevolgd door mr. J. A. de Wilde.

Het aantal aangeslotenen bleef vijf; één boterhandelaar trad uit en de Stoomzuivelfabriek Salland te Rijssen trad toe.

Het aantal controlebezoeken bedroeg 154. In de gecontroleerde bedrijven werd niets abnormaals waargenomen.

Bij producenten werden 106 monsters genomen, bij handelaren 139. Van de botermonsters, bij producenten genomen, wisselde het vochtgehalte van 10,4 pct. tot 16,2 pct. en was het gemiddelde 13,6 pct. (v.j. 13,1 pct.); van de botermonsters, bij handelaren genomen, wisselde het vochtgehalte van 10,6 tot 15,8 pct. en was het gemiddelde 14,2 pct. (v.j. 14 pct.). Van de bij producenten genomen monsters had 1, van die bij handelaren 2 een vochtgehalte boven de toegelaten grens.

De controle van het station strekte zich uit over 171.716 K.G. geproduceerde boter (v.j. 93.018 K.G.), 165.469 K.G. verhandelde boter welke nog voorzien was van het oorspronkelijke rijksmerk (v.j. 118.428 K.G.) en 324.220 K.G. boter, welke verhandeld werd na te zijn verwerkt, vermengd of (en) omgepakt en daarna voorzien zijn van een nieuw rijksmerk (v.j. 343.563 K.G.), in totaal derhalve 661.405 K.G. (555.000 K.G.).



In de boterpakkerij.