

## Vereeniging Het Kaascontrôle station „Noord-Holland.”

**Aan de Besturen en Leden van Kaasfabrieken en aan de Veehouders-zuivelbereiders is door het bestuur der bovengenoemde vereeniging de volgende circulaire verzonden:**

Den 19den Februari 1906 is bovengenoemde vereeniging opgericht, met het doel, de onzekerheid weg te nemen, welke thans omtrent het artikel kaas bestaat, tengevolge van het in den handel brengen van kazen met zeer uiteenlopend vetgehalte in denzelfden vorm. Deze onzekerheid heeft volgens onze meening in het algemeen een ongunstigen invloed op den afzet onzer kaas; natuurlijk moeten daarvan de betere soorten in de eerste plaats nadeel ondervinden ten opzichte van de mindere. De vette kaas komt dus in het nadeel tegenover de halfvette, en deze laatste op haar beurt tegenover de magere.

Dit bezwaar kan nu volgens onze overtuiging worden weggenomen, doordat de bereider zich vrijwillig onder contrôle stelt, zoodat hij voor zijn product een goede gewaarborgde garantie kan geven, wat het vetgehalte betreft. Ook uw belangen zijn bij deze zaak betrokken; wij hopen daarom, dat U ernstig in overweging zult nemen, of toetreding tot de Vereeniging op uw weg ligt.

Het doel van deze circulaire is, U met een en ander omtrent de nieuwe vereeniging, welke door eenige veehouders-zuivelbereiders en kaasfabrieken is opgericht, op de hoogte te brengen.

Uit een uitgebreid onderzoek, van rijkswege uitgevoerd door het *rijkslandbouwproefstation te Hoorn*, is gebleken, dat de gewone dagkaas, zooals die tegenwoordig in de kaasfabrieken en op de boerderijen in Noord-Holland bereid wordt, bijna zonder uitzondering meer dan 40 % vet in de droge stof <sup>1)</sup> der kaas bevat. Zij, die dus op de tegenwoordig gebruikelijke wijze blijven werken, waarbij de avondmelk wat geroemd wordt, en vermengd met de volle morgenmelk, wodt verkaasd, kunnen, wanneer zij niet in sterkere mate gaan ontroomen, of op andere wijzen het vetgehalte van de droge stof der melk gaan verlagen, de zekerheid hebben, een product te bereiden, hetwelk in de eerste klasse gerangschikt kan worden, welke een vetgehalte van minstens 40 % in de droge stof der kaas eischt.

Zij, die a l l e e n dit soort kaas maken, krijgen het recht, op hun kazen een merk aan te brengen, hetwelk den kooper een minimumvetgehalte van 40 % in de droge stof garandeert en de handelswaarde moet verhoogen. Maar wanneer men het merk niet wenscht aan te brengen, is het ook goed. Men staat dan te boek als een bereider van 1ste klasse kaas, wat het vetgehalte betreft. Een handelaar heeft daardoor de garantie, dat die betrokken bereider uitsluitend vette kaas bereidt. De vereeniging moet natuurlijk contrôle uitoefenen, en laat daarom monsters kaas nemen, welke op vet- en vochtgehalte werden onderzocht. De schade, welke het monsternemen aan den gecontroleerde berokkent wordt vergoed.

Wanneer het mocht blijken, dat het product van den een of ander nog maar eventjes boven den minimumeisch komt, dan wordt de bereider gewaarschuwd, en hij dient dan maatregelen te nemen, opdat hij niet nog meer afzakke.<sup>2</sup>

---

1 De droge stof der kaas is de kaas, behalve het vocht. Wanneer kaas 25 % vet bevat en 40 % vocht, is er in 60 gram droge stof 25 gram vet, dus 41,7 % vet in de droge stof.

2 Het kan zijn nut hebben, er op te wijzen, dat kazen, uit voldoende vette melk bereid, welke het *gebrek kort* hebben, en dus schijnbaar arm aan vet zijn, evengoed bij 't onderzoek voldoende vet blijken te bevatten, Het *v e t* komt bij *k o r t e* kaas alleen niet tot zijn recht

Zij, die behalve de late klasse kaas, ook kaas met lager vetgehalte in de droge stof (40-25 %) maken, moeten al hun kazen met het passende merk voorzien. Deze merken worden gedeponeerd.

Op de overtredingen van de bepalingen, waartoe de leden zich hebben verbonden, zijn boeten gesteld.

De bijdragen der leden in de kosten worden geheven per K.G. kaas, gedurende het laatste boekjaar geproduceerd. Aangezien grotere bedrijven minder controlekortten meebrengen dan kleinere, hebben grotere per K G. geproduceerde kaas minder te betalen dan kleine. Er zullen verschillende klassen, al naar de grootte der productie, worden vastgesteld. Hoewel de ledenvergadering daarover nog moet beslissen, kan reeds medegedeeld worden, dat het Bestuur zich voorstelt te onderscheiden :

- a. grotere bedrijven, welke *hoogstens*  $\frac{1}{6}$  cent per KG. kaas moeten bijdragen;
- b. kleinere kaasfabrieken met *hoogstens*  $\frac{1}{5}$  cent onkosten per K.G. kaas en
- c. zuivelboerderijen, van welke *hoogstens*  $\frac{1}{4}$  cent per K G. kaas zal worden geheven, hetgeen dus, de productie per koe op 300 K.G. kaas stellende, (hetgeen ruim geschat is) een bedrag van hoogstens 75 cent per koe wordt

De overige kosten zullen door subsidies moeten worden gedekt.

Vermoedelijk zal in een der lokalen van het gebouw van het zuivelconsulentschap te Hoorn het kaascontrolestation worden gevestigd; daar zullen dan de genomen monsters onderzocht worden door een daartoe aangesteld persoon.

Inlichtingen geeft gaarne Dr. Schey, zuivelconsulent te Hoorn.

Het Bestuur bestaat uit: K. Ca. de Boer, Assendelft, Voorzitter. J. Best Nz, Baarsdorpermeer. H. Limpers. Wieringerwaard. Chr. Oortman Gerlings, Hoorn. J. Wonder Gz., Berkhout. Jac. Zijp Hz., Wieringerwaard. L. T. C. Schey, Hoorn, secretaris. S. C. Korteweg, Den Haag, K. H. M. van der Zande, Hoorn, adviseerende leden van het Bestuur.

Zie meer in MAP Kaascontrolestations Noord-Holland:

[http://www.zuivelhistorienederland.nl/\\_wp\\_pdf/MAP-Noordhollandse-Kaascontrolestations\\_1913-01-16.pdf](http://www.zuivelhistorienederland.nl/_wp_pdf/MAP-Noordhollandse-Kaascontrolestations_1913-01-16.pdf)