

## Grepen uit Land- en Tuinbouw CXVIII

# Fabriekmatige zuivelbereiding in Nederland.<sup>1</sup>

Onder het vele op landbouwkundig gebied, dat er den loop der laatste dertig jaren eene belangrijke wijziging heeft ondergaan, behoort zeker ook de zuivelbereiding. Voorheen bereidde men boter en kaas uitsluitend op de boerderij en thans voor een belangrijk deel in fabrieken; de boter wel voor 2/3 deel en de kaas voor de helft.

De fabriekmatige boterbereiding deed hare intrede in Nederland in 1879, toen de eerste fabrieken geopend werden in **Leiden** en te **Veenwouden**. Aanvankelijk vond men alleen particuliere fabrieken, doch in 1886 werd te **Warga** in Friesland de eerste coöperatieve fabriek gesticht. De onderlinge samenwerking vond spoedig navolging, want in 1906 waren er in Nederland:

- 285 coöperatieve stoomzuivelfabrieken (voornamelijk boter);
- 434 coöperatieve handkrachtzuivelfabrieken (alleen boter);
- 89 coöperatieve kaasfabrieken;
- 2 coöperatieve melkinrichtingen.

Hiertegenover stonden in hetzelfde jaar 1906:

- 170 particuliere stoomzuivelfabrieken;
- 42 particuliere handkrachtzuivelfabrieken;
- 19 particuliere kaasfabrieken;
- 19 particuliere melkinrichtingen.

Reeds in 1876 vond men in Noordholland eene kaasfabriek te **Broek in Waterland**, die spoedig verplaatst werd naar **Wieringerwaard**. In de eerstvolgende jaren vond deze fabriek weinig navolging, doch omstreeks 1885 vermeerderde het aantal fabrieken vrij sterk om tot 1890 weer wat terug te loopen. Van toenaf verzezen er hier en daar geregeld nieuwe fabrieken. In 1901 waren er in Noordholland een kleine zestig kaasfabrieken, in 1903 circa 80, in 1906 ruim 100 en in 1909 ongeveer 125 stuks. Een groot aantal hiervan is coöperatief werkzaam of op coöperatieven grondslag opgericht.

Te zamen verwerken deze fabrieken ongeveer 97 miljoen K.G. melk in een jaar, waaruit 8½ miljoen K.G. Edammerkaas wordt gemaakt. Men mag aannemen, dat in Noordholland thans ruim de helft van alle voor de kazerij bestemde melk fabriekmatig wordt verwerkt.

In Zuidholland is dit geheel anders. In 1908 waren daar nog slechts 2 kaasfabrieken, 3 waar men zoowel kaas als boter maakte en 16 waar men uitsluitend de boterbereiding uitoefende. De kaasproductie op de fabrieken was in Zuidholland 870.000 K.G. tegenover 18.100.000 K.G. op de boerderijen. Toch komen er

---

<sup>1</sup> Dit is een transcriptie! De genoemde aantallen en waarden kunnen onjuist zijn naar latere inzichten! Zie in site zuivelhistorie bij 'gegevens'. **Dik** en cursief is een toevoeging van zhn.

ook daar meer kaasfabrieken. In 1908 werd een groots fabriek te **Bleskensgraaf** in werking gesteld.

Wat de fabriekmatige boterbereiding voor Friesland beteekent, ziet men uit het productie-cijfer over 1908. In de fabrieken werden daar bereid 15.284.800 K.G. boter tegenover nog geen half miljoen K.G. op de boerderijen.

De oorzaak, dat de fabriekmatige boterbereiding in betrekkelijk korten tijd zulk een vlucht kon nemen, lag vooral in de uitvinding der centrifuges. Toen deze machines er waren, was het vervoer der melk over groots afstanden geen beletsel meer om er toch goede roomboter uit te bereiden.

Het sterkst kwamen de voordeelen der melkverwerking in het groot aan het licht in streken, waar de zuivelbereiding bijzaak was, zooals in Noordbrabant, Gelderland, Overijssel, Drente en Limburg. In zulke streken geven de fabrieken meer boter en een beter product dan de boerderijen, zoodat de voordeelen heel groot zijn. In Noordbrabant leverden de fabrieken in 1908 reeds zes miljoen K.G. boter, in Gelderland evenveel, in Drente en Overijssel ieder 4 miljoen K.G. en in Limburg 3 miljoen K.G. De zuivelbereiding is er van beteekenis geworden. In 1906 was de boterproductie in Nederland op de boerderijen 20 miljoen K.G. en in de fabrieken 40 miljoen K.G.

De boterbereiding voor export zetelt vooral in Friesland en het westen van Groningen. Daar is de stichting der zuivelfabrieken begonnen op het aanmoedigende voorbeeld van Denemarken, de eerste groote concurrent der Friesche boter op de Engelsche markt.

De uitbreiding der fabriekmatige kaasbereiding is ten deele een gevolg van de toenemende moeilijkheid om op de boerderijen geschikte werkkrachten voor het kaasmaken te krijgen, anderdeels een gevolg der werkzaamheid van den bond van coöperatieve kaasfabrieken.

*„Wat de kwaliteit der fabriekskaas in vergelijking met de boerenkaas betreft, daarover wordt door de handelaren verschillend geoordeeld. Vrij algemeen is men van meening, dat in den winter de fabriekskaas het van de boerenkaas wint. In den zomer daarentegen wordt, naar men beweert, de boerenkaas duurder betaald. Dat laatste is niet onmogelijk, doch zal wel alleen gelden voor de prima kwaliteiten. Een feit is het echter, dat daar, waar eenmaal een kaasfabriek is opgericht en in exploitatie gebracht, het aantal der leden of melkleveranciers in verreweg de meeste gevallen er vóór- dan achteruitgaat. Als de Noordhollandsche boer, die ook zeer goed rekenen heeft geleerd, geen voordeel zag in de fabriekmatige bereiding, hetzij door hoogere opbrengsten, hetzij door vermindering van werkzaamheden, dan zou stellig het omgekeerde geval zijn te constateeren.” (Uit Onze Nederlandsche Kaas.)*

De verwerking der melk in het groot geeft de gelegenheid de bereiding op te dragen aan personeel, dat deze geheel als hoofdbezigheid uitoefent en dat het dus uitstekend kan doen, als het maar de noodige bekwaamheid bezit. Toen de fabriekmatige zuivelbewerking aanvankelijk snel toenam, was er wel eens gebrek

aan werkelijk bekwaam personeel. Gelukkig wordt ook in dit opzicht naar verbetering gestreefd.

Reeds bestaat er eene Rijkszuivelschool te Bolsward, waar men een uitstekende opleiding kan ontvangen en later als directeur eener zuivelfabriek te kunnen optreden, terwijl er in den herfst van dit jaar te Hoorn een school voor kaasmakers wordt geopend.

De fabriekmatige zuivelbereiding vordert eene voortdurende controle op de te verwerken melk. Melk van mindere goede kwaliteit moet angstvallig geweerd worden. De behandeling der melk en het vervoer moeten zoo doelmatig mogelijk zijn. Vervalsching der melk moet streng gestraft worden.

Van groot belang is zeker de wijze van betaling der melk aan zuivelfabrieken; betaling naar gehalte is de beste manier. Wel neemt de betaling naar gehalte steeds toe, doch ze is toch lang nog niet algemeen. Dit is zeker jammer, want de zaak is praktisch goed uitvoerbaar en op verschillende wijzen is gebleken, dat de betaling naar gehalte ten hoogste wenschelijk is.

De fabriekmatige zuivelbereiding heeft blijkens het bovenstaande ook hare bezwaren, doch door zindelijkheid, kennis en goeden wil van de melkleveranciers kunnen deze overwonnen worden. Aangezien de voordeelen veel grooter zijn, verdient de zaak dus in het algemeen aanbeveling. Zij vergemakkelijkt de hoogst wenschelijke controle.

Vroeger is er in Nederland ontzettend geknoeid met de boter. Jarenlang hebben de Nederlandsche zuivelproducten in het buitenland een zeer slechte reputatie genoten en het vervalscht zijn der Nederlandsche boter was als het ware spreekwoordelijk geworden. Dank zij de botercontrole, de invoering van een Rijksmerk voor gecontroleerde boter en de strenge toepassing der boterwet, is thans aan de knoeierijen in den boterhandel paal en perk gesteld en is de aloude reputatie op zuivel herkregen.

De bereiding van kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk is van lieverlede toegenomen en wordt door velen als een nadeel voor den handel geacht. Pogingen om eene kaascontrole te organiseeren, die zal moeten dienen om de afnemers een waarborg te geven omtrent het vetgehalte der kaas, zijn reeds gedeeltelijk geslaagd. Er bestaat reeds een Rijksmerk voor volvette kaas met minstens 45 p.Ct. vet in de droge stof. Dit was een behoefte voor de goede Goudsche kaas. Het is te hopen, dat er ook een Rijksmerk wordt ingesteld voor kaas in Edamervorm met minstens 40 p.Ct. vet in de droge stof.

Iedereen, die met de Edammerkaasindustrie in Noordholland bekend is, dat er hoegenaamd geen volvette Edammerkaas meer wordt aangemaakt. Zij levert thans een bepaald product: „*de dagkaas*”, welke het geheele jaar door minstens 40 p.Ct. droge stof bevat.

De kaashandel interesseert zich niet voor volvette Edammerkaas. Het schijnt, dat juist de dagkaas een bijzonder geschikt artikel is voor export naar warme

landen. Het feit, dat kaas tegenwoordig veel in jongen toestand wordt geconsumeerd, zal tot wijziging van den eisch des handels hebben meegewerkt.

„*Het kaascontrôlestation Noord-Holland*” is steeds ijverig werkzaam om zulk een Rijksmerk te verkrijgen en het is te hopen, dat deze pogingen met den geweschten uitslag worden bekroond.

Volgens de statistiek bedroeg de Nederlandsche boteruitvoer in 1908 ruim 33 miljoen K.G., waarvan 12½ miljoen K.G. naar Engeland, 15 miljoen K.G. naar Duitschland en 4½ miljoen K.G. naar België werden verzonden.

De kaasuitvoer bedroeg in 1908 ruim 54 ½ miljoen K.G., waarvan België 10 miljoen K.G. nam, Duitschland bijna 13 miljoen K.G. en Engeland ruim 14 miljoen K.G.

In 1907 was onze boteruitvoer 31 miljoen K.G., ter waarde van ruim 37 miljoen gulden en onze kaasuitvoer 57 miljoen K.G. ter waarde van 28½ miljoen gulden. Met elkaar vormt dit het respectabel bedrag van 65½ miljoen gulden !!

D. E. LANDMAN.