

De Centrifugale Afroomingsmachine en de Boter van dien room bereid.

De heeren Lohfeldt en Lentzsch te Schöningen hadden hunne centrifuge ook onlangs te Berlijn tentoongesteld. In onderscheidene steden hebben die heeren reeds melk-centrifugen opgerigt.

De roomafscheiding berust op het beginsel van middelpuntvliedende of centrifugale kracht, waardoor het zwaardere steeds naar buiten tracht te vlieden en het lichtere daardoor naar binnen wordt gedrongen. De versche melk, in de met een ijzeren mantel omgeven centrifuge gegoten, bedekt eerst den bodem, doch stijgt reeds na eenige minuten loodregt langs de wanden omhoog, waarbij de room naar binnen wordt gedrongen. Door eene zeer eenvoudige handeling wordt nu van boven langzamerhand afgeroomde melk in dier voege er bij gebracht, dat ze van onderen in de loodregt staande melkmasse dringt, waardoor de van binnen aanwezige room naar boven stijgt en daar overloopt; hij wordt verzameld op een vaststaanden breedten ring, waarin zich eene opening bevindt, uit welke hij zijn weg vindt naar een er onderstaand vat. Na 30 minuten is de afrooming, die men meer of minder volkomen kan maken, geschied; de zoete afgeroomde melk laat men er uitloopen, het vak met water wordt schoon gemaakt, (want alle vuil verzamelt zich, en meer dan men denkt aan den binnenwand van de centrifuge en het werk begint van voren of aan.¹

Deze nieuwe wijze van handelen, die vooral voor inrigtingen van zuivelbereiding in steden aan te bevelen is, heeft veel voor, hoofdzakelijk door het verkrijgen van eene grootere hoeveelheid boter. Stellen wij het vetgehalte van boter op 100, dan verkrijgt men daarvan volgens het oude systeem, waarbij de melk dik en zuur wordt, slechts ongeveer 60 à 65 pct., volgens de Holsteinsche en de koudwatermethode 70 à 80 pct., bij 't gebruik van ijs, in plaats van koud water, misschien 75 à 85 pct, door de centrifuge echter 98 pct. Daarbij komt eene groote onafhankelijkheid van het weer en van de technische vaardigheid van het personeel.

Uit 200 liter melk, die volgens het koudwatersysteem afgeroomd waren, werden met de centrifuge nog 600 gram boter verkregen en zelfs uit melk van nog minder kwaliteit kan men daarmede nog boter winnen. De afgeroomde melk kan echter tegen lagen (?) prijs (10 à 12 pf. per liter) verkocht worden, terwijl zij, vergeleken met de tegenwoordige vleeschprijzen, eene voedingswaarde van 22 pf. per liter heeft. Dit is dan ook de oorzaak, dat de den 1 December jl. bij Maagdenburg geopende inrigting van zuivelbereiding in Maart reeds 4000 liter

¹ De centrifuge van Lefeldt had nog geen continuë ontroming / leerboek Hylkema 1913 blz 209/ werd in 1876 voor het eerst over gepubliceerd In 1879 was de Lefeldt centrifuge inmiddels wel continu en werd ook in ons land geplaatst. In hetzelfde jaar - 1879 - kwam de separator of roomafscheider van Dr. de Laval op de markt.

afgeroomde melk aan het publiek kon verkoopen. Het is te hopen, dat de proeven, die te Kiel en Raden met de centrifuge zullen genomen worden, tot de overtuiging mogen leiden, dat dit werktuig ook zonder stoom, bij gevolg bij het bedrijf op kleine schaal, zal kunnen toegepast worden.

Aldus de Verslaggever der Nieuwe Gron. Ct.

Nu schijnt het echter minder gunstig gesteld te zijn met de houdbaarheid der Centrifuge-boter. De heer J. W. Seibel, o. a., een voornaam boterhandelaar uit Kiel, en een specialiteit in het botervak deelt daarvan het volgende mede: „Deze uitvinding is ontegenzeggelijk een zeer belangrijke voor de zuivelindustrie, en natuurlijk zou men moeten aannemen dat boter, die van zoo verschen en zoeten room bereid wordt, fijner, zoeter en houdbaarder zal zijn dan eenige andere. Sedert den dag dat de eerste Centrifuge gebouwd werd had ik er zelf niets minder van verwacht, maar de ondervinding heeft er mij andere over loeren denken. De gerenommeerde mejereijen leveren mij fijne, en de boterfabrieken goede, Centrifuge-boter; spoedig echter ontdekt men dat er toch wat aan hapert: de kwaliteit neemt af; de boter is niet geurig en krachtig genoeg, ook minder blank en vast. Ik kan mij dit verschijnsel zelf niet verklaren, maar 't is goed dat bevoegde personen rondweg mededeelen wat eigen ervaring hen hiervan geleerd heeft.”

Het is geen geringe zaak, vooral niet voor de stedelijke melkinrichtingen die al gedurig meer gebruik maakten van de Centrifuge.

Het onderwerp dient streng onderzocht te worden. Wie er ook al gebruik van heeft gemaakt en er over berigt heeft gegeven aan den uitgever der *Milch-Zeitung*, zelfs zij die dweepen met de Centrifuge, denken over de boter precies als de heer J. W. Seibel: de Centrifuge-boter houdt zich niet.

De *Milch-Zeitung* heeft dit thema nogtans niet opzettelijk in behandeling genomen, omdat de Redactie nog rijper ondervinding noodig achtte, om een beslissend vonnis te durven strijken.

(Red.)