

LEZING KAASBEREIDING.

Te Schuddebeurs heerschte op den middag van 7 Aug. een ongewone drukte. Van heinde en ver stroomden de landbouwers naar dit lommerrijke oord en brachten hunne vrouwen mede. Midden in den oogst en op een zeldzaam schoonen dag, had men zich aan zeer dringend werk onttrokken om te Schuddebeurs samen te komen. Daar moest dan wel iets bijzonder aantrekkelijks geschieden? Zoo is het, daar zou onder de oogen van alle belangstellenden kaas gemaakt worden en - wat de aantrekkelijkheid verhoogde - die bezigheid zou geleid en toegelicht worden door den heer G. A. Vorsterman van Oyen, van Aardenburg. We behoeven daar geen letter meer bij te voegen om te verklaren hoe 't kwam, dat zoovelen, in den tijd waarin de velden wit zijn om te oogsten, hun zaken verlaten hadden, ten einde hier een bij uitnemendheid praktische les op te doen.

De heer Van Oyen ving, na een korte inleiding, aan met een woord over 't gebruik van den thermometer bij de zuivelbereiding. De melk heeft, wanneer ze pas van de koe komt, een warmte van 36 á 37 graden (honderddeelige). Om daarvan kaas te maken moet ze afgekoeld worden tot 28°, in den winter tot 31°; bij de boterbereiding tot 14°. Dat afkoelen kan geschieden door ze een poos te laten staan of door er een blikken bus met koud water in te plaatsen. Is de temperatuur der melk te laag, dan moet ze op dezelfde wijs, doch nu door een blikken bus met warm water, op de vereischte temperatuur gebracht worden. Dat water mag echter nimmer warmer zijn dan 40°, opdat het botervet niet smelten zou. Gesmolten boter toch pakt, na wederom gestold te zijn, minder goed dan andere. Het is steeds nadeelig de melk te verwarmen of af te koelen door er warm of koud water bij te gieten. Water verhoogt vooreerst de boter- of kaasgehalte volstrekt niets en maakt de kaas óf taai óf brokkelig.

Oudertusschen bracht Spreker de melk, welke bij ter illustratie zijner voordracht bewerken wilde, met behulp eener jonge dame op de verlangde temperatuur en mengde er een weinig kaaskleursel onder. Spr. gebruikte daartoe het bekende *Anatto* en gaf als maat op 1 G. op 40 L. Daar hij 70 L. melk tot zijn dispositie had, bezigde hij c. 2 G. Dat kleursel werd in een maatglas afgemeten, met een schep melk vermengd en vervolgens door de tobbe geroerd, onder de opmerking, dat men steeds, ook bij het boteren, kleuren moet door het kleursel in de melk te gieten.

Aan de orde kwam nu het stremmen.

In Holland, te Bodegraven o. a., bewaart men om stremsel te verkrijgen, de lebmagen der jonge kalveren, laat die drie maanden oud worden en trekt ze dan met zout en water af. Men kan ook bereid stremsel koopen, o.a. van *Visser*, dat (1,10 per fleseh kost. Spr. kon dit aanbevelen en bezigde het ook bij zijn arbeid. Een vaste maat op te geven verklaarde hij ondoenlijk. Daarin moet 't gebruik beslissen.

In de boterfabriek van Enthoven gebruikt men meer dan hij in Zeeland van noode heeft, waar 5 G. stremsel op 20 L. melk volstaan kan. Men kan wel, om de stremming te bespoedigen, meer bezigen, maar aangezien deze vloeistof een zeer onaangename geur verspreid, loopt men gevaar de kaas door wansmaak te bederven.

Spr. gebruikte 17½ G. in de genoemde 70 L. melk, zijn lieve helpster haastte zich het stremsel gelijkmatig door de melk te roeren en dekte vervolgens de tobbe toe, ten einde het vocht een half uur rust te gunnen.

Na deze pauze deelde Spr. 't een en ander mede over de samenstelling der melk, die c. 4½ % kaas-

stof bevat tegen evenveel boter en 85 % water, terwijl de rest uit suiker en eenige zouten bestaat. Het stremsel nu vereenigt in niet afgeroomde melk de kaas en de boter en levert dan de z.g. vette kaas.

Ondertusschen was 't deksel van de tobbe genomen en kon ieder zich overtuigen van de degelijkheid van 't stremmende vocht: de melk was één koek geworden, in dien toestand *wrongel* geheeten. Deze *wrongel* moest nu, zonder ze te roeren, in kleine stukjes verdeeld worden, ten einde de *wei* gelegenheid te geven zich af te scheiden. Daartoe werd het Amerikaansche roerhek gebezigd, een vereeniging van messen in vertikalen stand, in rechte lijnen door de *wrongel* getrokken. Intusschen vergastte Spr. zijn auditorium op een kleine uitweiding over de boterbereiding, het afroomen en de verschillende soorten en prijzen van boter.

De kaas had zich nu zichtbaar van de *wei* afgescheiden en de laatste dreef boven. Ze werd gedeeltelijk afgeschept en vervolgens werd, ten einde de *wrongel* nog vaster te maken, een zekere hoeveelheid warm water bijgeschonken. Dat geschiedde bij gedeelten en onder gestadige omroering. Spr. verklaarde dit op 't eerste gezicht voor leeken vreemde verschijnsel. Hij herinnerde, dat kaas zeer veel eiwit bevat, die in warm water stolt en gaf een paar, praktische wenken aangaande de bereiding van vleesch. 't Is, zeide hij, zeer verkeerd bij 't koken van soep het vleesch in koud water op te zetten. Het water moet koken alvorens het vleesch er in gedaan wordt. Daar door stolt het eiwit, schroeit het vleesch van alle kanten dicht en behoeft men niet af te schuimen. Wanneer men een stuk vleesch, na 't degelijk gezouten te hebben, vijf min. in kokend water flink koken laat, zal men het beter en smakelijker conserveeren dan door in den rook te hangen, waardoor 't een wansmaak krijgt.

Het afscheiden der *wei* geschiedt zeer eenvoudig door middel van een bevel, die, na vooraf gevuld te zijn, in een geperforeerde bus gehangen wordt; door het andere einde loopt het vocht in een lager dan de tobbe geplaatsten emmer af. Deze *wei* wordt in Zwitserland nogmaals bewerkt; ze wordt verhit tot 73° en daardoor omgezet in een vlokkige zelfstandigheid, *albumine* geheeten, waaruit door toevoeging van een aftreksel van sterke kruiden, Zwitsersche kaas gemaakt wordt. Die *albumine* heet in Zwitserland *zieger* (vandaar vast de naam *chapsieder*, welken die kaas hier ter stede draagt.) Spr. weersprak het bestaande vooroordeel als zou dit artikel vermengd zijn met iets onreins; alleen de Tesselsche schapenkaas mag bogen op een dergelijk ingrediënt, van de schapen afkomstig.

Onze gewone kaas wordt in vier soorten verdeeld: 1e. *Stolksche* (Stolwijksche), die nimmer gekleurd wordt; 2e. *Derby-kaas*, die gekleurd is; deze soorten worden uit melk gemaakt, zooals ze van de koe komt en verschillen alleen in vorm; 3e *komijnekaas* uit een samenvoeging van melk, na 24 uren, en van andere, na 12 uren afgeroomd; voor deze kaas worden de korsten apart bereid, dewijl daarin geen komijn mag aanwezig zijn; 4e, *afscheppers*, die uit totaal roomlooze melk bereid wordt.

Ondertusschen was de kaas uitgeperst, door ze zonder te roeren tegen den wand der kuip te drukken. Dat werk is zwaar, maar moet uiterst nauwkeurig geschieden om duurzame kaas te verkrijgen. Het aldus uitgeperste product ging vervolgens in den *wrongelmolen*, bestaande uit een rol met vertinde pennen, draaiende in een raam, eveneens van pennen voorzien. Boven de rol bevindt zich een bak; men werpt hierin de *wrongel*, die door de pennen zeer fijn verdeeld wordt. Ieder kon zich daarvan overtuigen.

Nu volgde het *zouten*. Soms geschiedt dit vóór, soms na het persen. Spr. deed het er vóór, door toevoeging van 2,1 H.G. zout op de 7 K.G. kaas, die uit 70 L. melk verkregen was; dat is 3 K.G. zout op de 100 K.G. kaas. Het zout werd met de hand door de *wrongel* gemengd. Geschiedt het inzouten

na de persing, dan worden de kazen in den z.g. pekelbak gelegd, waar ze drijven in pekels van c. 20% sterkte. Ze worden daarin dagelijks, soms meer dan eens, omgekeerd en verblijven er naar gelang der grootte, van 5 tot 10 dagen in.

Door de laatste wijze van zouten verkrijgt de kaas een goede harde korst, terwijl door het zouten van de wrongel de buitenzijde zacht blijft. Men komt daaraan tegemoet door de kaas met een papier te bedekken en met een heet ijzer te bestrijken. Een ander kunstje, merkte Spr. ondeugend op, is de aldus vervaardigde kaas op een vochtige plaats te leggen totdat ze met schimmel bedekt is, waarna ze als *beste oude Derby-kaas* verkocht wordt.

Het laatste bedrijf was het *persen*. De kaas werd in een vorm gezet en op een doek neergeslagen; vervolgens werd ze daarin gevouwen, wederom in den vorm geplaatst en onder de pers gezet. Spr. had daartoe een hefboom laten vervaardigen, gelijk aan die, welke de veiligheidsklep der stoommachines sluit. De drukking mag bij dit werk in de eerste twee uren niet sterker zijn dan 2 K.G. per K.G. kaas, daar anders te vaste korsten gevormd worden, die de wei niet doorlaten. Na twee uren mag de persing tot 4 K.G. en wat later tot 5 K.G. versterkt worden. De persing duurt c. 12 uren.

Natuurlijk heeft de vergadering niet zoolang geduurd. Het doel des sprekers was de wijze te doen zien, waarop de kaas gemaakt wordt en dat was thans, na deze onder de pers bezorgd was, volkomen bereikt. De heer Van Oyen sloot niet een woord van dank voor de attentie hem verleend en beval de zaak der kaasmakerij zeer aan. Namens de aanwezigen werd zoowel het bestuur der landbouwvereniging als den spreker en diens lieve helpster dank gebracht door den heer Van der Have van Ouwkerk, die herinnerde aan 't spreekwoord van 't getij en de bakens, waardoor de zuivelbereiding een meer dan gewone beteekenis krijgt voor den landbouwenden stand in deze streken.