

Oproep tot onderzoek naar „Kaasmachines”

Tijdens de algemene vergadering van de Frieche Zuivelbond hield N. R. Kuperus, beheerder van de coöperatieve zuivelfabriek „Harich” te Balk een inleiding over „mechanische kaasbereiding”. Dit zou de aanleiding zijn voor de ‘eerste revolutie’ in de kaasfabrieken

.....

Uitvoerig betoogde spreker de wenschelijkheid dier bereiding op de volgende gronden:

1. het te bereiden product zal meer gelijkmatig, de kwaliteit der kaas beter worden. Bij de bestaande bereiding is wel een goed resultaat te behalen, doch heeft men de zaak niet geheel in de macht. Volkomen egaal snijden met een snijmes b.v. is zeer lastig; volkomen egaal roeren met een **handroerder** onmogelijk, terwijl het. gebruiken van een **klienhek** veel vaardigheid eischt niet alleen, doch daarbij ook nog slechts een deel van den wrongel tegelijk in bewerking is. Vaak moet dan ook, volgens den inleider, als er sprake is van kaasgebreken, de oorzaak niet gezocht worden in de melk, maar in de ondoelmatige bereiding, wat door spreker uitvoerig werd gedemonstreerd. Machinale bereiding maakt egaal snijden en roeren van den wrongel mogelijk: op de kwaliteit van de kaas zal dit van gunstigen invloed kunnen zijn.
2. machinale bereiding zal den werkdag voor het personeel korter, het werk minde, zwaar maken, omdat ze een enorme werkbeparing medebrengt. Vooral met de bereiding van de Cheddar en Cheshirekaas zijn thans uren van eentonigen, moeizamen arbeid gemoeid. Hier vooral zou dus de machine op haar plaats zijn, niet het minst ook om het zware, vermoeiende werk van de kaasmakers te verlichten.
In 't algemeen vraagt de kaasbereiding, zooals deze thans geschiedt, een langdurigen inspannenden arbeid, die ook met den beten niet in een minimum van tijd is uit te voeren. De machine is het aangewezen middel om den handenarbeid zodanig te beperken, dat overmatige arbeid in het zuivelbedrijf niet meer voorkomt;
3. bij machinale kaasbereiding wordt in de gebruikslokalen ruimte uitgewonnen, omdat men daarbij niet, zooals bij de gewone bewerking, aan een bepaalde hoogte van de kaasbakken gebonden is;
4. de machinale bereiding zal ten slotte mede als het uitvloeisel van het voorgaande, het bedrijf meer winstgevend maken.

In het tweede deel zijner inleiding toonde de heer Kuperus aan, dat machinale kaasbereiding mogelijk is: zij bestaat reeds hier en daar, o. a. in Engeland, Denemarken en Duitschland. De machines zijn echter nog primitief. Spreker is van meening, dat verbetering zal moeten gevonden worden in den ronden vorm der kaasbakken, waardoor goed snijden en roeren van den wrongel, de hoofdzaken bij de kaasbereiding, mogelijk wordt gemaakt.

Hoe dit snijden en roeren in een ronde kuip moet geschieden, werd door spreker aangegeven en in verband daarmee de verklaring van de werking eene machine naar aanleiding van een met medewerking van den heer van Eerde v/h firma Joh. Beek te Hoorn ontworpen teekening.

Of de machine aan billijke eischen zal voldoen, moet, zei spreker, de praktijk uitmaken. Praktische proeven kosten echter geld, daarom verheugde de inleider zich, dat op de agenda dezer vergadering een voorstel is geplaatst om aan het bestuur van den Bond van Coöp. Zuivelfabrieken een blanco crediet voor het nemen van dergelijke proeven te verleen.

Discussie werd over deze inleiding niet gevoerd: de voorzitter constateerde naar aanleiding daarvan, dat de vergadering het met de beschouwing van den inleider eens bleek te zijn (applaus).

Dat dus het voorstel om bovengenoemd blanco crediet te verleenen met algemeene stemmen werd aangenomen, behoeft nauwelijks vermeld. De heer **E. Veeman** te Joure deelde mee, dat door hem een machine voor kaasbereiding is ontworpen, waarop hij reeds octrooi heeft aangevraagd. De voorzitter zei, dat het bestuur van den Bond en de commissie aan wie het nemen van de bedoelde proeven zal worden opgedragen goed nota van die mededeeling zullen nemen en sloot daarop de vergadering.