

Plaatselijke Berichten.

BLESKENS GRAAF, 3 Dec. Voor de afd. van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* trad voor een goed bezette vergadering op de heer Huisman, landbouwleeraar te Dordrecht.

Spreker behandelde de vragen: Wat is kaas, waarop heeft men bij de bereiding te letten en welke gebreken doen zich voor.

Om een en ander te demonstreeren, waren eenige kazen aanwezig. Ze waren voor dit doel bereidwillig afgestaan door de *Handelsvereniging te Gouda*. De spreker bracht hiervoor dank aan den heer *Van Wijnen*, den directeur van deze vereniging, die ook aanwezig was en na den heer Huisman zou beantwoorden de vraag: Wat vraagt de handel.

Wat kaas is, blijkt al bij verwarming: ze bevat veel water, wel 40%, de rest is droge stof. Bij volvette kaas, bestaat de helft van deze droge stof uit vet, botervet. Kaas is dus water, vet en vetvrije droge stof.

Als aan een dezer deelen iets niet in orde is, dan treden de kaasgebreken op.

In kaas mag dus 40% water zijn, maar melk heeft een veel hooger watergehalte, er moet dus uit de melk veel water. Dit water vinden we bij de kaasmakerij in de wei. Een brokje wrongel is van buiten droog, van binnen zacht vanwege de wei, deze treedt aan den buitenkant van de wrongel uit. Daarom vooral niet langzaam roeren en den wrongel tamelijk fijn maken, men krijgt dan meer oppervlakte, de korstjes gaan weg en de wei kan beter uittreden.

Dit laatste wordt ook nog bevorderd door verwarming, hierdoor wordt de wrongel harder en men houdt meer droge stof over. Het is niet bepaald te zeggen hoe lang geroerd moet worden en hoe hoog de temperatuur moet zijn, iedere boerin heeft haar eigen manier en bovendien is de melk niet altijd dezelfde, dit ligt vaak aan de streek, waarin men woont. Spreker geeft den raad altijd volgens dezelfde manier te werk te gaan, dan heeft men kans altijd dezelfde kaas te krijgen. De melk moet men altijd tot op dezelfde temperatuur opwarmen, dit wisselt van 36 tot 48 °C., voor avondkaas iets hooger, omdat ze vetter is en niet zoo gemakkelijk water verliest en daarbij: hoe grooter kazen, hoe hooger opwarmen, want een groote kaas verliest minder vocht dan een kleine.

Verder mag een maatglasje voor de stremmel volstrekt niet ontbreken. De melk moet in een half uur gestremd zijn. Men moet er vervolgens wel om denken, dat bij lang roeren en hoog opwarmen de kaas hard wordt, omdat er te weinig water inzit. Dan is de kaas niet voldoende smeerbaar en veert niet. Spreker laat nu een 20-plus-kaas zien, om aan te toonen, dat in hoofdzaak het vocht maakt, dat de kaas smeerbaar is en niet stug aanvoelt, dus niet het vet.

Wordt te kort geroerd en is de opwarmingstemperatuur te laag geweest, dan kruimelt de kaas en zegt men, dat ze kort is.

Een kaas kan ook taai zijn, dan is er te veel droge stof in verhouding tot het vochtgehalte. De boerin moet er bij de bereiding ook voor waken, dat er zooveel mogelijk vet in de kaas blijft, soms gaat in de wei te veel vet teloor, dit ziet er dan meer wit in plaats van meer groenachtig uit.

Lang stremmen is verkeerd en den wrongel al te fijn maken eveneens.

Spreker laat verschillende kaasmessen zien, waarvan alleen dat met een afstand tusschen de messen

van plm. 1 c.M. en zonder tusschenschot aanbeveling verdient. Het eerste snijden moet 5 minuten duren, omdat anders te veel vet in de wei verloren gaat; daarna moet men alles 5 minuten laten staan, om den wrongel wat te laten aanstijven; er komt dan wei op. Nu volgt: zachtjes roeren. Op deze manier houdt men voldoende vetgehalte. Bij het kneden van den wrongel gaat veel vet verloren.

De boerin, die éénmaal per dag kaas maakt, moet van de avondmelk de room afscheppen, deze 's morgens tot plm. 40° verwarmen en dan voegen bij de andere melk in de tobbe.

Branderigheid van de kaas is hieraan te kennen, dat zij in het midden op de boor mooi ziet, maar van buiten een witten rand vertoont; zulke kaas is van binnen omgezet, maar aan den buitenkant is te veel zout. Dit gebrek kan men verhelpen, als men hooger opwarmt en wat langer roert, dan wordt ze droger. Ook moet men zorgen, dat de kaas zoo warm mogelijk blijft, ook tijdens het persen, u rijpt dan onder de pers al eenigszins en dit laatste moet voordat ze in den pekel gaat. Verder is het te raden zuursel te nemen van melk van een beste koe, en elke week versch, dan heeft men geen besmetting.

Het los in de kaas is daarom zoo'n lastig gebrek, omdat we er wel de oorzaak (een bacterie) van kennen, maar geen afdoend middel om het te bestrijden. Spreker meent, dat de besmetting optreedt na de melkwinning en kan er niet genoeg op aandringen de reinheid te betrachten; het melkgerei moet schoongemaakt worden met kokend water, geen kaasmessen met tusschenschotten, waarin vuil achterblijft en om dezelfde reden evenmin thermometers in een houten omhulsel. Het melkgerei moet bovendien ook niet geveerd zijn en melk van koeien met uierontsteking moet, gelijk van zelf spreekt, niet in de tobbe komen. Verder is aan te bevelen op 100 L. melk een eetlepel goed opgeloste zuivere salpeter te gebruiken. Bij gebruik van te veel van dit zout wordt de kaas van binnen bruin en droogt slecht op.

Blauw in de kaas wordt veroorzaakt door de verfstof, deze wordt in de kaas blauw.

De heer Huisman liet kazen en ook boorsels rondgaan onder de aanwezigen, waaraan de verschillende gebreken waren op te merken.

Spreker was hiermede aan het eind van zijn bespreking en stelde de gelegenheid open, om nadere inlichtingen te vragen. Door een enkele der aanwezigen werd hiervan gebruik gemaakt, waarbij de heer Huisman meest in een herhaling moet vallen van hetgeen hij reeds had betoogd.

De heer Van Wijnen, het woord verkrijgend, besprak heel zakelijk de vraag: Wat vraagt de handel? Al of niet aangesloten bij de Handelsvereniging, ieder heeft bij deze zaak belang, want allen hebben hetzelfde afzetgebied. De Hollandsche kaas gaat naar vele oorden der wereld. Maar niet overal vraagt men dezelfde kaas en dat is maar gelukkig, omdat men nu vrij is kaas te maken zooals dat het best uitkomt en het voordeeligst is.

Frankrijk vraagt kaas van 3½ tot 4 kilo, ze mag niet los zijn, moet hebben een vlakken bodem en stijlachtige kanten. Naar België gaat ook kaas van 3½ tot 4 kilo, maar men heeft ze liever daar wat zwaarder, boven 6 kilo tot 12 kilo toe, het model mag niet hoog zijn, de bodem ook vlak, maar geen stijle kanten. Een vatenkwestie dus. Ze moet voorzichtig verzonden worden, ze is niet gauw te zacht. Men vraagt vooral vette kaas.

De export-kaas naar Indië moet met het oog op de verzending en de temperatuur een solide korst hebben. Ze weegt ook 3 tot 3½ kilo.

Duitschland is een belangrijke afnemer. Daar kijkt men slecht naar het model, men kent daar het produkt. Duitschland moet voor ons aan de markt blijven. 't Is een feit, dat de prijs der mindere kwaliteiten zakt, zoodra Duitschland niet aan de markt is. Voor Duitschland hindert het niet zoo veel, al heeft de kaas een gebrek: ze kunnen van alles daar gebruiken. Men vraagt daar wel zware kaas, maar kleintjes neemt men ook, als men ze goedkoop kan krijgen.

Heel zware kaas vraagt Noorwegen, men stelt daar de hoogste eischen: aan kleur, model en bouw van het zuivel mag niets mankeeren. De Deensche kaas is daar goedkooper: de elite in Noorwegen vraagt Hollandsche kaas. De kaas moet hoog van model zijn, \pm 12 c.M., vooral niet geel, wel blank. Spreker ontraadt zware kaas te maken, als ze niet best is.

Engeland vraagt op dit oogenblik niets, de Engelsche markt is voor de volvette Hollandsche kaas verloren. Men eet er fabriekskaas en overigens de uitvallers uit de Fransche partijen.

Het binnenland vraagt goede kaas en boven 6 à 7 kilo.

Wie last heeft van los, moet kaas maken van 7-9 kilo, dan krijgt men nog de beste prijs. In tegenstelling met den heer Huisman zoekt spreker de oorzaak van dit gebrek in de melk zelf. Zijn bewering berust op ondervinding. Hij raadt aan: melkonderzoek en melk van koeien met een hard kwartier of halve spenen uit de tobbe houden. Maar hij geeft toe, 't is een lastig gebrek en er is weinig aan te doen.

Na dank te hebben gebracht aan de beide sprekers voor het vele leerzame, dat zij hadden medege-deeld, sloot de voorzitter, de heer Van Gils, de vergadering, die ook door een 10-tal boerinnen was bijgewoond.