

Ablasserwaard

Knipsel-MAP

**Zuivelgebeuren
vóór 1906**

Heruitgave www.zuivelhistorienederland.nl

versie 2012-01-11

Inhoud

1883	Verhaal over geknoei met natuurboter door de handel	
1885	Verslag vergadering Holl. Maatschappij v. Landbouw Kaasmarktplannen Gorinchem	
1885	Verslag lezing A. Kars Zuivelbereiding Dl. I en II	
1890	A. Kars over aanstaande kaasmarkt – boerenkaas – in Corinchem	
1890	Verslag lezing C. Verweij – kaashandelaar – over kaasbereiding te Meerkerk.	
1893	Ingezonden door R. N. Over de voor en nadelen van boter- en kaasfabrieken	
1893	Verslag lezing P. v. Hoek – Rijkslandbouwleraar N-B. - over zuivelbereiding	
1906	Inleiding door A. Bos – zuivelconsulent – te Diessennieuwkerk over zuivelbereiding	
xxxx	Kaasprijs Kaasmarkt Meerker 1889 t/m 1933 omstreeks juni / juli	
xxxx	Melkprijs vd. Berg Rotterdam	

1883 Boterknoeierij

Nieuwe Gorinchemsc courant, 29-04-1883; p. 2/4

BOTERHANDEL.

Daar ligt dan nu onze buitenlandsche boterhandel op zijn oor. De opkoozers bieden nog 25 à 30 cents, of willen de waar in 't geheel niet meer. Wat zou daarvan de oorzaak zijn? Doodeenvoudig dit: dat men in het buitenland niet langer van plan is, goed geld te geven voor de knoeierijen, die daar uit ons land worden aangevoerd en onder den naam van Hollandsche boter worden aangeboden.

Niet dat in ons heele land geen goede boter meer wordt vervaardigd of verzonden, - zooverre zijn we gelukkig nog niet; - maar men ziet het wel eens meer, dat de goeden het met de kwaden moeten bekoopen. Voor eenigen tijd kreeg zelfa de Directeur van de Roomboterfabriek te Leiden, de heer Rinkes Borger, bericht uit Engeland, dat hij moest zorgen, alle merken van zijne vaten vóór de aankomst te Londen te doen verdwijnen, die deden zien, dat de boter uit Holland kwam, want men wilde geen Hollandche boter meer.

Twee oorzaken zijn voor deze treurige verschijnselen te vinden; eerstens de toename van de fabricatie van kunstboter, die op de buitenlandsche markten voor koeboter wordt aangeboden en verkocht, - en ten andere, de verbazend slechte bereiding van de natuurboter, vooral in deze streken, die naar het buitenland wordt verzonden. Dat de kunstboter zulk een opgang maakt, kan ons niet meer verwonderen, als we in aanmerking nemen, dat de vervaardiging van dit product reeds zulk een hoogte van volmaaktheid heeft bereikt, dat het zelfs voor deskundigen somtijds onmogelijk is, ze van de natuurboter te onderscheiden, zonder hulp van de scheikunde in te roepen of de smeltingsproef toe te passen. Maar dit neemt niet weg, dat de afnemers het eenmaal moede worden, de zoo keurig bereide valsche waar voor echte te koopen en dientengevolge wantrouwen ze nu ook onze werkelijke natuurboter.

Een Duitsch blad verkondigde zelfs voor eenige weken heel eenvoudig en onschuldig(?) dat Nederland geen echte, onvervalschte koeboter meer uitvoerde, maar de producten hier te lande, alle hun weg vonden naar de margarine-boterfabrieken, om tot kunstboter verwerkt te worden. Dat dergelijke berichten onzen buitenlandschen boterhandel niet weinig benadeelen, spreekt wel van zelf. Het is daarom te hopen, dat de Regeering weldra afdoende maatregelen neme, om de fabrikanen van kunstboter te dwingen, hunne waren *onder haren werkelijken naam* uit te voeren en aan de markten aan te bieden.

Het andere genoemde bezwaar is de slechte bereiding der natuurboter in deze streken. Nergens in ons heele land staat toch de boterbereiding op zulk een laag peil, als juist hier. En geen wonder; niet alleen ontbreekt hier elke prikkel om goede boter te maken, maar veeleer is het der boeren onmiddellijk voordeel, de waren zoo min mogelijk te bewerken. Sedert jaren toch komen de opkopers bij de boeren aan huis, vragen enkel de hoeveelheid der te koop zijnde boter, veelal zonder de waar te keuren, bieden den door hunnen lastgever bepaalden prijs en nemen daarvoor gewoonlijk den heelen voorraad mede. Of de boter nu van goede of van slechte kwaliteit is, doet niets ter zake, - daar wordt geen cent meer of minder om betaald; - als het gewicht er maar is, dan is het voldoende. Welke boerin zal er nu werk van maken, hare boter behoorlijk te kneden, - te meer daar de wicht door het kneden en uitwasschen vrij wat vermindert. Liever vullen sommigen de boterklompen van binnen met aardappels, zout enz.; deze toch zijn goedkooper dan boter.

Dit mengelmoes nu van goede en slechte boter, soms met het zoeven genoemde aanvulsel er bij, wordt in tonnen gesmakt, dooreengestampt en naar Engeland verzonden, om aan de Londen-
sche markt voor *Hollandsche koeboter* verkocht te worden.

En dat zijn dan de producten uit eene streek, die uitmunt door goede grasweiden, waar de boter van nature van uitmuntende kwaliteit is en waar dit voortbrengsel met succes tegen het beste der wereld moest kunnen concurreren.

Als van zelf rijst nu de vraag: zal die toestand zoo moeten blijven, - zal de buitenlandsche boterhandel zoo op eene en voor altijd uit zijn, tot groot ongerief en niet minder tot schade onzer boeren? Gelukkig kan die vraag ontkennend beantwoord worden; - maar dan moeten ook de handen uit de mouwen gestoken worden. Nederland heeft in het buitenland met de boter altijd in de voorste gelederen gestaan ; - zou dan het meest begunstigde deel die oude plaats niet kunnen herwinnen en handhaven?

Heel gemakkelijk. Ik zou zelfs durven beweren, dat dit voor deze streken op dit oogenblik geheel in de hand is van den ondernemer, die de boter naar Engeland zendt. Zie hier den aangewezen weg: De opkoopters krijgen in last, om voor *zeer goede* boter (1ste kwaliteit) flinke prijzen te besteden, - voor boter 2de soort een stuiver tot een dubbeltje minder, - en voor slechte, niet goed bereide boter den halven prijs. Wis en zeker, dat de laatste soort onmiddellijk verdwijnt en al de boeren zich beijveren zullen, om 1ste soort boter te verkrijgen.

Maar de prijzen moeten aanmerkelijk verschillen. Wordt de opgekochte waar dan soort bij soort gehouden en onder een vast merk verzonden, dan valt het niet te betwijfelen, of de aangeboden boter zal het tegen de beste Deensche, Holsteinsche en welke er ook al meer komt, kunnen uithouden.

En doet er geen enkele ondernemer op, die deze wijze van inkoop en verzenden volgen wil, dan ligt het, dunkt me, op den weg der Landbouw-Afdeelingen, om hier handelend op te treden en middelen te beramen, om eens geregelde verzending onder genoemde voorwaarden in het leven te roepen.

Het geldt hier een algemeen belang!

N.

C.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/07/1884; p. 3/6

De Haagsche Margarine Boterfabriek

VAN

Dr. J. TH. MOUTON,

heeft tot haren Agent aangesteld den Heer

R. KRIJGSMAN,

waar steeds vaatjes verkrijgbaar zijn.

Haar fabrikaat is reeds gunstig bekend, daar het onder de letters A. B en C door de Heeren VAN WAGENINGEN & DE JONGH te *Dordrecht* werd verkocht, die opgehouden hebben voor deze fabriek te handelen.

GORCUM, Juli 1884.

Stond 1885 – 1987 wekelijks in de NGC

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 15/01/1885; p. 2/4

— De Hollandsche Maatschappij van landbouw heeft het rapport van eene commissie, benoemd om op te sporen de middelen, om de bestaande knoeierijen in den boterhandel tegen te gaan, benevens haar voorstel om eene vereeniging hier te lande op te richten tot bescherming van den handel in natuurboter, verzonden aan de verschillende landbouwmaatschappijen in Nederland, met het verzoek om te willen medewerken tot het tot stand komen van bedoelde vereeniging. Daar er in ons land ten minste 70 kunstboterfabrieken zijn, zoo ligt voor de hand, dat daardoor eene bedenkelijke en zeer schadelijke concurrentie voor den landbouwenden stand is ontstaan.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 22/03/1885; p. 2/4

— Men schrijft uit Woerden: De uitzichten voor den landbouwenden stand gaan er hier ook nog niet op vooruit. Sedert jaren toch was de prijs der melk van November tot Mei 8 cents en van Mei tot November 7 cents per liter, en nu is reeds met primo Maart de prijs van 7 cents begonnen en met half Maart tot 6 cents de liter gedaald. Wanneer men echter hoort welke prijzen voor boter en kaas gemaakt worden, kan men nagaan, dat het voor de boeren nog voordeliger is de melk zoet te verkoopen dan er boter en kaas van te maken.

In Friesland vermeedert het aantal boterfabrieken bijna met iederen dag. In verschillende dorpen is eene dergelijke inrichting verzezen en men denkt er op menige plaats aan eene tweede fabriek op te richten. Zoo zal in den loop van den zomer te Sloten eene uitgebreide boterfabriek opgericht worden. Algemeen vinden deze fabrieken bij den boerenstand in Friesland een gunstig onthaal.

Vanaf 1888 komen er enkele meldingen over nieuwe boterfabrieken in Friesland. De naam Zuivelfabriek of Kaasfabriek wordt nog niet gebruikt

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 28-05-1885; p. 2/4

Kedichem,

26 Mei. Zaterdag 23 dezer had alhier eene vergadering plaats van de afdeeling Ablaseerwaard en Vijfheerenlanden enz., van de Holl. Maatschappij van landbouw.

Deze vergadering nam na, grondige beraadslaging met algemeene stemmen het besluit, om zich tot het gemeentebestuur van Gorinchem te wenden, ten einde ook daar een kaasmarkt te verkrijgen, daar men van oordeel is, dat dit van invloed zal zijn op de concurrentie, omdat er meer opkoopters van elders zullen komen. Het voorbeeld te Woerden en Alphen a/d Rijn gegeven, waar de kaasmarkt hoe langer hoe drukker bezocht wordt, moge ten bewijze strekken, dat de pogingen om ook hier een kaasmarkt te verkrijgen op goede gronden steunt.

Vervolgens had de uitreiking plaats van een gouden medaille, aan den heer A. Kars, hoofd der school te Goudriaan en van een eerediploma aan den heer S. S. Hoogterp, onderwijzer te Sliedrecht.

De voorzitter, de Heer Mr. H. J. Dijkmeester, hield eene keurige rede bij de overreiking der eereteekenen en wees er vooral op, dat onderwijs en landbouwkunde eene behoefte is voor den boerenstand.

De heer A. Kars nam daarop het woord, bedankte de vergadering voor de onderscheiding hem en zijn collega te beurt gevallen en hield daarna eene redevoering over het nut der natuurkennis voor den landman en toonde duidelijk aan dat er nog zooveel valt te leeren, zelfs voor de meest practische landlieden. Met onverdeelde aandacht werd die improvisatie ten einde toe aangehoord. De voorzitter bedankte daarop den heer A. Kars voor zijne zoo duidelijke en zeer behaarswaardige wenken en opende de gelegenheid voor debat.

Druk werd daaraan deel genomen en allen waren het met den heer Kars eens. Daarop werd besloten in Augustus eene vergadering te houden te Gieseennieuwkerk of Peursum en tot die vergadering toegang te verleenen aan de vrouwen en volwassen dochters. De voorzitter noodigde den heer A. Kars uit om alsdan als spreker in die vergadering te willen optreden en eens de zuivelbereiding als onderwerp ter behandeling in te leiden, welke uitnoodiging werd aangenomen.

Te wenchen is het dat die vergadering zeer talrijk zal zijn en dat vooral de toevloed van vrouwen, die toch met de zuivelbereiding belast zijn, groot wezen zal. Na nog enkele dingen besproken te hebben werd de vergadering gesloten.

— Alblasserwaard, 20 Juli. Het ziet er in dezen waard met den boer niet rooskleurig uit. Terwijl de meeste hennip van het vorige jaar nog onverkocht in de schuren ligt, gaat de kaas, het voornaamste product, meer en meer in prijs achteruit. De gezondheidstoestand van het vee laat gelukkig niets te wenschen over en van de hooioogst, die reeds afgeloopen is, mag men zich in een ruim beschot verheugen, terwijl de kwaliteit uitmuntend is. Indien de regen nu niet te lang op zich laat wachten, dan zullen de naweiden nog flink wat kunnen opleveren.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 17-09-1885; p. 3/4

ZUIVELBEREIDING - DI-I MELK en BOTER - Door A. Kars ¹

Op vereerend verzoek is het, dat ik mijn voordracht over „zuivelbereiding” in eene vergadering van de leden der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, afd. Vijfheerenlanden enz., den 13 Aug. gehouden, in deze courant plaats. Moge de verwachting der vergadering niet beschaamd worden, die door openbaarmaking der voordrachten buiten den kring harer leden, toont, dat zij hare taak „*de belangen van den landbouwer te behartigen*” breed opvat. Moge daardoor ook velen, kon het zijn allen, zich gedrongen gevoelen lid te worden onzer Maatschappij, welke reeds zooveel voor den landman heeft gedaan.

Het is helaas! maar al te zeer waar, dat het den landman in den laatsten tijd niet al te voorspoedig gaat en daardoor lijden ook andere neringdoenden. Onze zuivelproducten zijn in prijs zeer gedaald, ja zijn van vele markten verdrongen.

Zooals het in den handel altijd gaat, zijn de maatschappelijke toestanden van grooten invloed op de waarde van het eene of andere product en dit is ook zoo met de zuivelproducten. Machtige concurrenten zijn voor den Hollandschen boer opgetreden. De Denen en Amerikanen trachten ons te verdringen en hebben dit reeds voor een deel gedaan. Aan wien de schuld? ‘t Is gemakkelijk de schuld van zich af te werpen, maar of dit helpen zal betwijfel ik. Neen, laat ons eerlijk zijn en ons zelve afvragen of ook wij niet schuldig en of het mogelijk zou kunnen wezen, dat wij zelfs de hoofdschuldigen zijn. Wij vragen dan in de eerste plaats welke waar den meesten aftrek vindt, en het antwoord kan niet anders zijn dan: „*de beste waar.*” Als dit zoo is, dan vloeit daar van zelf uit voort, dat wij door vreemden overvleugeld worden, omdat hunne waar beteren aftrek vindt.

Maar, zoo zegt menige boerin of boer, ik heb toch altijd dezelfde waar geleverd en waarom krijg ik voor boter, welke men mij voor eenige jaren met *f* 1,50 betaalde nu nog geen gulden? Wel vrager, gij hebt concurrenten gekregen, die niet stil bleven staan, maar verbeterden en nog verbeteren, wat maar te verbeteren is, terwijl gij op dezelfde hoogte zijt gebleven, ja wat erger is, door

¹ De heer A. Kars was hoofd der school te Goudriaan.

den ruimen aftrek, den levendigen handel, hebt gij minder zorg gedragen voor eene goede behandeling uwer producten, want men kocht toch uwe boter en kaas, men keek zoo nauw niet.

Het is overbekend, hoe opkoopters langs uwe woning kwamen, en die goede en slechte waren met denzelfden prijs betaalden en in dezelfde kist smakten. En het is voor ieder duidelijk dat zulk een mengsel onmogelijk den toets kon doorstaan en gebrandmerkt werd als slechte waar, vooral toen anderen naast ons stonden met puike, onvervalschte, keurig bereide producten. Doch genoeg, daarvan zijt gij overtuigd. Wij willen nu de kwaal zelve onderzoeken en daartoe moeten wij den geheelen gang der bereiding nagaan.

De grondstof voor boter en kaas is melk. Er is echter een groot verschil in melk en melk. De hoedanigheid der melk hangt af van het beest, van het voedsel en van den grond. Daarop kom ik later in een afzonderlijk artikel eens terug. De melk moet van de koe genomen worden door eene verrichting, welke wij melken noemen. Die schijnbaar zoo eenvoudige verrichting is echter menigmaal de oorzaak van boterbederf. Vóór men met melken begint moet het uier met zuiver water gewasschen worden, omdat het anders gemakkelijk gebeurt, dat onzuiverheden met de melk worden vermengd; daarom ook moet men niet de handen eerst met enkele stralen melk nat maken en dan beginnen te melken, of, zooals ik dat wel eens een enkele maal gezien heb, de handen met speeksel bevochtigen, want zindelijkheid is eene eerste vereischte en verontreinigde melk gaat spoedig tot bederf over en geeft ook verontreinigde boter, welke men niet lang voor bederf kan bewaren, en dit is toch voor de verzending een eerste behoefte.

Is men eenmaal met melken begonnen, dan moet dit ook onafgebroken en zoo krachtig mogelijk worden voortgezet en de uier moet vooral goed geledigd worden, in de eerste plaats omdat het vet bovenop drijvende, de grootste waarde heeft en in het uier blijvende, daar tot bederf zou kunnen overgaan en ontsteking veroorzaken; in de tweede plaats zal door het niet goed uitmelken, minder ruimte overblijven voor de nieuw te vormen melk en de koe zal dus minder afscheiden.

Gewoonlijk wordt bij het melken eerst het voorkwartier en daarna het achterkwartier gemolken. Beter ware het overkruis te melken, omdat men daardoor eene gelijke drukking van de melk in het uier verkrijgt. Eene zachtzinnige behandeling van het dier, vooral gedurende het melken, is bepaald noodig, daar in het tegenovergestelde geval de koe hare melk soms ophoudt, hetwelk niet zonder nadeel is. Te lang melken vóór het kalven is dikwijls oorzaak van vieze boter, die zich door een bijzonderen, onaangename reuk en smaak kenmerkt. 10 tot 12 weken vóór het kalven moet men met melken ophouden, omdat dan de hoedanigheid niet meer uitstekend is.

Gedurende het melken dient men nauwkeurig acht te geven of de melk bloederig of slijmerig is, want dan mag men zulke melk niet met de andere vermengen. De emmers waarin gemolken wordt moeten rein zijn, zoo rein, dat zij zelfs niet mogen afgespoeld worden in water dat verontreinigd is. Velen hebben de gewoonte hunne emmers te verwen, hetwelk gebleken is nadeelig te zijn. Door tal van voorbeelden is bewezen, dat het blauw worden der kaas in- en uitwendig, veelal een gevolg was van de geveerde melkimmers of van vaten of tobben, welke geveerd waren en bij de zuivelbereiding werden gebruikt. Wil men aan het hout kleur geven, dan kan men het behandelen met eene krachtige oplossing van overmangaanzure kali; het hout krijgt dan eene kleur als van ebbenhout en deze kleur heeft nog het voordeel, dat men de minste onreinheid van de melk afkomstig, dadelijk herkent. Ook is het goed het vaatwerk nu en dan met een slappe oplossing van bovengenoemde stof om te spoelen, omdat zij alle organische verbindingen ontleedt.

Bij het vervoeren der melk naar de boerderij moet er voor gezorgd worden dat alle onreinheden van buiten, niet in de melk komen als: stof, insecten enz. Het gemakkelijkst voorkomt men dit door deksels op de emmers te hebben 't Huis gekomen, wordt de melk gegoten door meestal houten zeven met doek geweven van paardenhaar. Tusschen het doek en het hout blijft zoo gemakkelijk wat melk vastkleven en, dat niet volkomen verwijderd, aanleiding geeft tot bederf voor de melk, die er later wordt doorgegoten.

Daarom zijn aan te raden metalen zeven, uit vertind ijzer vervaardigd en waarvan de bodem eveneens uit vertind ijzerdraad of uit geel koperdraad bestaat. Dit doorgieten der melk moet niet te snel plaats hebben, want dan worden de koeharen, welke zich in de melk mochten bevinden, mee doorgespoeld.

Vóór wij nu de verdere bewerking nagaan, moeten wij eerst de **samenstelling der melk** behandelen.

Melk bestaat gemiddeld uit 88 pCt. water, 3½ pCt. vet, 3½ pCt. kaasstof, ½ pCt. albumine, 4 pCt. melksuiker en 0,65 pCt. anorganische stoffen, namelijk: calcuim, kalium, natrium, magnesium en ijzer.

Het vet der melk bestaat uit drie vetsoorten, waarvan twee vloeibaar zijn. Alle zijn echter bij 16° vast. Vet is niet oplosbaar in water en men zegt, dat het vet der melk daarin is opgehangen. Dat vet der melk moet bij elkander gebracht worden en dit kan in de eerste plaats geschieden door afkoeling. De roomvorming heeft des te spoediger plaats, naarmate de melk meer wordt afgekoeld. Hoe ondieper de melktesten zijn, des te spoediger heeft zich de roomlaag gevormd.

Nu zouden wij nog de afkoeling en al wat daarbij is op te merken kunnen behandelen, maar ik acht zulks in betrekking tot ons onderwerp minder noodzakelijk; alleen dient nog gewaarschuwd te worden tegen het gebruik van water, dat onaangenaam reikt, daar de lucht spoedig met smetstoffen, uit zulk water opstijgende, is bezwangerd en van zelf weer nadeelig werkt op de melk die ter afkoeling slaat. Nog is het zeer aan te raden, dat de afkoeling zoo is, dat de roomvorming in den kortst mogelijken tijd plaats heeft en zoo rustig mogelijk. Er mag dus in de koelkamer geen afwisseling van temperatuur plaats hebben en de melkvaten moeten tot even beneden de oppervlakte der melk in het water staan.

De plaats waar de melk staat af te koelen en bewaard wordt, dus de melkkamer, moet zoover mogelijk verwijderd zijn van den veestal en de mestvaalt, want de invloed van de onreinheid der lucht doet zich spoedig gevoelen. Heeft men bij ongeluk melk gestort, dadelijk moet die worden opgenomen. In één woord de uiterste zindelijkheid moet in het vertrek heerschen.

Wij zijn nu genaderd tot de boterbereiding en nu doet zich de vraag aan ons voor of men melk of room karnen zal. Karnt men melk, zooals dit in onze streken nog het geval is, dan kan men de roomvorming missen, hetwelk het eenige voordeel is.

De nadeelen er aan verbonden zijn:

De melk moet men vrij sterk zuur laten worden om evenveel boter als bij roomkarnen te verkrijgen; de oorzaak hieraan is gelegen in de kaasstof, die de vetbolletjes omhullen en ze verhindert zich te vereenigen. In room zijn de vetkorreltjes dichter bij elkander en vereenigen zich bijgevolg gemakkelijker en dus zoet volkomen kan gekarnd worden. Uit room is de boter aangenamer van smaak en, wat vooral van groot gewicht is, duurzamer.

Melkkarnen vereischt meer tijd en meer kracht. De zure karnemelk, welke men bij het melkkarnen verkrijgt, heeft niet zooveel waarde als de afgeroomde melk, waaruit nog magere kaas wordt bereid of waarmee kalveren worden geroest. Dit een en ander behoeft geen nadere toelichting, als men slechts bedenkt wat er bij het zuurworden plaats heeft.

De 4 pCt. melksuiker, die in de melk opgelost is, is weinig zoet, lost slecht in water op, blijft bij de boter- en kaasbereiding in de wei achter en is van groot gewicht voor de voeding. Zij is echter de oorzaak van het zuur worden der melk; uit haar ontstaat het melkzuur, die de melk doet stremmen. Door onttrekking der suiker aan de melk wordt deze niet zuur, althans niet zoo spoedig. Ook wordt het zuurworden tegengegaan door afkoeling, door koking om de 2 dagen, door bijvoeging van dubbel koolzure soda enz.

Zuur worden is dus een begin van bederf en het spreekt vanzelve, dat dit invloed heeft op smaak en duurzaamheid der boter. In zure melk is de kaasstof gestremd en blijft dus niet in de karnemelk achter, hetwelk bij afgeroomde melk wel het geval is. De kaasstof is dus in de boter uit zure melk gekarnd. Die stof is echter zeer aan bederf onderhevig, indien zij niet volkomen droog bewaard wordt, hetgeen in de boter niet het geval is, waaruit dus kan worden opgemaakt, dat de boter uit zure melk spoediger bederft dan die uit zoeten room.

Wel moeten wij hier nog in het midden brengen dat het voedsel invloed uitoefent op den smaak der boter uit zuren of zoeten room. Bij het voederen van beetwortelen is de boter uit zoeten beter van smaak dan die uit zuren room. Zuren room karnen gelukt spoediger en gemakkelijker dan zoeten room karnen; daarom moet deze laatste heviger geschud worden en moet men bij een lagere temperatuur beginnen. Het zuur worden mag niet bij een temperatuur boven de 15° Celcius plaats hebben, daar het bederf dan te ver gaat. De room mag slechts zwak zuur zijn. De melk van 3 melktijden bij elkander, heeft ongeveer in 36 uur de geschikte zuurheid gekregen bij een temperatuur van 8° in het vertrek.

Heeft de zuurwording sneller plaats, dan heeft men slechts weinig boter; heeft het zuurworden langzamer plaats, dan is de hoedanigheid der boter slechter. -De verschillende vormen van karnen zullen wij maar buiten bespreking laten, alleen willen wij opmerken dat de karn zoo moet zijn, dat

- 1e de beweging niet te veel arbeid kost en gemakkelijk is te regelen;
- 2e de karn moet voor grootere en kleinere hoeveelheden geschikt zijn;
- 3e de temperatuur moet onder het karnen kunnen worden waargenomen en geregeld;
- 4e de boter moet niet worden verontreinigd door hetgeen, waarmee men smeert en
- 5e de karn moet gemakkelijk gevuld, geledigd en gereinigd worden.

Bij het karnen heeft men vooral op de temperatuur te letten. Deze moet goed geregeld zijn, want een enkele graad te warm of te koud kan de boterbereiding doen mislukken. Niet altijd is te zeggen bij welke temperatuur moet gekarnd worden, daar dit afhangt van hetgeen men karnt: melk vereischt hooger temperatuur dan room; zoete room moet koeler gekarnd dan zure room.

Ook moet in aanmerking genomen worden het verlies van warmte onder het karnen; of men groote of kleine hoeveelheden karnt; de soort van melk, afhankelijk van winter of zomervoeding; de periode, waarin de koe in het melkgeven is enz. In 't algemeen kan men aannemen dat voor zure melk ongeveer 13°, voor zuren room 12° en voor zoeten room 11° Celcius de geschikte temperatuur is. Heeft men die temperatuur niet, dan moet het karnsel daarop gebracht worden, maar niet door bijmenging van heet water, omdat daardoor de vetdeeltjes verder van elkander

verwijderd worden en een gedeelte van het vet smelt, hetwelk dan niet meer vast wordt. Het op de temperatuur brengen van de melk geschiedt het best door bussen met warm water er in te plaatsen, die niet warmer mogen zijn dan 40° om de pas vermelde reden.

Herhaaldelijk roere men dan om. Het gebruik van den thermometer is natuurlijk onmisbaar. De karn is af als de stukjes boter de grootte van een erwt hebben. Men spoele de losse deelen der karn niet af met water, maar met afgeroomde melk. Zijn de korreltjes klein en daarbij hoekig en stijf, dan gebruikt men warme of geroomde melk, en zijn ze rond en week dan koude afgeroomde melk. Daarna wordt de boter uit de karn geschept met een zeef, waaraan voor 't gemak een steel kan bevestigd zijn. De boter is nu nog opgevuld met karnemelk, welk verwijderd moet worden en bovendien moet de boter meer samenhang krijgen.

Velen wasschen de boter herhaalde malen uit met water om daardoor de karnemelk te verwijderen, ten einde de boter langer voor bederf te kunnen bewaren. Velen meenen zelfs zonder veel water geen goede boter te kunnen leveren en de melk niet uit de boter te kunnen verwijderen. De ondervinding heeft in Denemarken, Zweden en ook in een groot deel van Duitschland het bewijs geleverd, dat men uitstekende boter kan leveren zonder ze met water in aanraking te brengen, ja men heeft bevonden, dat de boter dan ook aangener van smaak en duurzamer is.

Wat de smaak betreft, weet men niet, welke stoffen het zijn, die aan de boter dien smaak geven, maar wel weet men, dat voor een groot deel die smaak door behandeling der boter met water wordt uitgewasschen. Wat de duurzaamheid betreft, deze wordt door de behandeling met water tegengewerkt. Door het kneden met water toch neemt de boter meer vloeistof op dan zij eerst bevatte en het gevolg daarvan is, dat zij weeker en slapper wordt, en hoe slapper de boter is des te moeilijker kan men er de vloeistof uit verwijderen, want uit een weke brij is door kneding in 't geheel geen vloeistof te verwijderen. Hieruit volgt, dat er ten slotte meer water in de boter blijft dan bij eene droge behandeling, hetgeen alweer tot spoediger bederf aanleiding geeft.

Mocht het zijn, dat de boter door de eene of andere oorzaak verontreinigd is, dan zou uitwasschen met water nuttig zijn, ofschoon het van zelf spreekt, dat zulke boter niet fijne kwaliteit zijn kan. Maar op welke wijze dan de karnemelk uit de boter verdreven? vraagt gij. Wel door middel van kneden zonder water, dus droog. Dit kneden mag evenwel niet met de hand geschieden, want dit is onzindelijk al zorgt de boerin er ook voor, dat hare handen goed gewasschen zijn. Ons lichaam zweet, altijd, dat is door de poriën der huid treedt een vocht naar buiten. Dit heeft zelfs bij de grootste koude, onzichtbaar plaats, want ons lichaam heeft altijd dezelfde temperatuur namelijk 37°. Dat vocht komt dus met de boter in aanraking en aangezien het zweet zeer bedervend werkt, omdat het een zuur of zuren bevat, begrijpt ieder, dat het volstrekt met de boter niet in aanraking mag komen.

Gij kunt er zelf de proef van nemen door een stukje boter met de hand te bewerken en een ander met spanen, zet beide stukjes op dezelfde plaats en gij zult bemerken dat de boter met de hand bewerkt ook het eerst bedorven is.

Nog een nadeel is er verbonden aan het kneden met de hand. Ik zeide, dat ons lichaam altijd een temperatuur van 37° heeft. De warmte van ons lichaam wordt dus aan de boter meegedeeld, welke daardoor te week wordt en te slap, terwijl het ons juist te doen is om ze stevig te maken. Daarom het kneedbord in elke boerderij. Het bestaat uit een bord en een geribde rol, die den dienst van de handen verricht.

Eindelijk volgt nog het zouten. Dit zouten moet reeds plaats hebben als de boter uit de karn genomen is. Men brengt daartoe de boter op het kneedbord, strijkt ze met de rol tot een laag uit, strooit daarop de vereischte hoeveelheid zout, voegt de boter met houten spadels bijeen, strijkt ze opnieuw uit en neemt ze daarna met de spadels op, om ze eenige uren op eene koele plaats te laten staan om het zout gelegenheid te geven in de vloeistof der melk op te lossen. Men ziet dan, dat een gedeelte der vloeistof weg vloeit, en moet men zorgen, dat dit niet met de boter in aanraking blijft, door de tobbe wat scheef te zetten. Na een uur of 5 kan dan de boter voor goed gekneet worden en men kneedt dan ook zoo lang, dat er weinig of geen vloeistof meer uit komt.

Vóór men met kneden begint moet men kneedbord en rol met heet en daarna met koud water afspoelen; hierdoor voorkomt men het vastkleven der boter. De hoeveelheid zout hangt af van de bestemming, welke men aan de boter geeft.

Voor wintergebruik en voor verzending wat meer zout. Gemiddeld wordt op 100 kilo boter 3 á 4 kilo zout gebruikt. Er is evenwel een groot verschil in zout. Men moet het zuiverste zout gebruiken, dat te verkrijgen is. Voor dit doel is vooral aan te bevelen het Luneburgerzout. Sommige brengen zout in den handel, dat kalkzouten en magnesia bevat, waardoor 't bederf der boter wordt bespoedigd en de smaak vervalscht.

Zuiver zout moet wit en in water volkomen oplosbaar zijn; wordt het aan de lucht blootgesteld zou mag het niet vochtig worden.

Het verzenden der boter moet plaats hebben in vaten, welke vrij zijn van vreemde bestanddeelen. Wenschelijk ware het als het hout voor zulke vaten aan keur onderhevig was, zooals in Friesland.

Hier mee heb ik het voornaamste aangestipt van de boterbereiding. Spoedig zal ik ook het belangrijkste van de kaasfabricatie in dit blad behandelen.

Goudriaan, 9 Sept. 1885

A KARS.

ZUIVELBEREIDING - DI II, KAAS - Door A. Kars

Ver volg.

Hebben wij nagegaan, welke belangrijke zaken bij de boterbereiding in acht genomen moeten worden, om goede waar te kunnen leveren, laat ons nu eens een blik slaan op de kaasbereiding.

Wij zagen, dat de melk uit verschillende bestanddeelen bestaat, waarvan wij het een en ander hebben aangestipt. Een dier bestanddeelen is de kaasstof of caseïne, welke in de melk is opgelost en dus daaruit moet worden overgebracht in een vasten toestand. Bij het zuurworden der melk zagen wij, dat de kaasstof vast werd tengevolge van het melkzuur, dat uit de melksuiker ontstond, zoodat men op deze wijze ook de kaasstof zou kunnen verkrijgen en daarvan dan zure melksche kaas maken. Wij laten dit werk echter niet aan de natuur over, maar doen de melk stremmen door het bijvoegen van leb, dat is: een aftreksel van de vierde of lebmaag der kalveren.

Wat het stremmen door bijvoeging van leb veroorzaakt, weet men niet. Wel heeft men opgemerkt, dat de melk zoowel bij alcaliscle als bij zure reactie stremt, zoodat het stremmen niet afhangt van een zuurvorming. Wij willen hier niet stil staan bij wetenschappelijke onderzoekingen, ten opzichte van de lebbe ingesteld en dus in het midden laten of het stremmen veroorzaakt wordt door een eigenaardig ferment of door pepsine. Wie zich van het laatste wil overtuigen, koope de in den handel verkrijgbare Edammer pepsine, een poedervormige stof, uit de lebmaag vervaardigd en die de eigenschap heeft dat 1 deel pepsine 250 deelen fibrine kan oplossen. Eén ding staat vast, dat namelijk de kaasstof, door de lebbe afgescheiden, vaster is dan die door eenig zuur is afgescheiden.

De werking der lebbe is niet oogenblikkelijk; nu eens stremt de melk in enkele minuten, dan weer heeft zij daar uren tijd voor noodig. De grootste invloed, die bij het stremmen wordt uitgeoefend, is de temperatuur.

Zindelijkheid, melkimmers enz. bespraken wij reeds bij de boterbereiding, en het ligt voor de hand, dat dit ook bij kaasbereiding van grooten invloed is.

Het is van belang te zorgen, dat de melk hare natuurlijke warmte zoolang mogelijk behoudt. De melk heeft de temperatuur van het dier, maar koelt heel wat af, eer zij met de lebbe in de wringtob in aanraking komt. Niet zelden is zij dan te koud en moet verwarmd worden.

De ondervinding, zoowel in Amerika en Engeland als in ons vaderland, heeft geleerd, dat de meest geschikte temperatuur van 28° tot 30° Celsius is. In den zomer kiest men 28°, omdat de melk dan niet zoo spoedig afkoelt onder het stremmen; in den winter kiest men 30°, omdat dan juist de melk spoediger afkoelt. Het komt er dus allereerst op aan die warmtegraat te bepalen.

Veel heeft die bepaling der warmte plaats, door den vinger als warmtemeter te gebruiken. Dit is echter een hoogst bedriegelijke meter. Steekt bijvoorbeeld uwe eene hand eens in goed warm water en uwe andere hand in koud water. Neem beide handen tegelijk er uit en steekt ze in lauwater. Nu zult gij bemerken, dat de hand, die met het warme water in aanraking was, het lauwater koud voelt, en de hand, die met het koude water in aanraking was, het lauwater warm voelt. De thermometer is dus onmisbaar bij de bepaling van de temperatuur der melk.

Is de melk te koud en kan men haar niet in groote ketels boven het vuur hangen, dan leert eene eenvoudige berekening, hoeveel melk gij tot eene zekere warmte moet brengen en met de overige melk vermengen, om aan het geheel de vereischte temperatuur te geven. Heeft men b.v. 100 L. melk van 26° dan is deze te koud en wel 2°, als men op 28° wil stremmen. De 100 L. hebben dus samen $100 \times 2^\circ = 200^\circ$ warmte-eenheden te weinig. Neemt men nu b.v. 10 L. melk en verhit men die zoo, dat zij de 20° warmte-eenheden aanvullen, dan moeten die 10 L. $\frac{200}{10} = 20^\circ$ in warmte stijgen, dus een warmtegraad van $26^\circ + 20^\circ = 46^\circ$ verkrijgen. Voegt men nu deze 10 L. van 46° bij de overige 90 L. van 26°, dan verkrijgt men een geheel weer van 100 L., welke samen $90 \times 26 + 10 \times 46 = 2340 + 460 = 2800$ warmte-eenheden hebben, dat is: $\frac{2800}{100} = 28^\circ$.

Stremt gij bij eene temperatuur, die lager is dan 28°, dan is de wrongel week en zwammig, en men verkrijgt de zoogenaamde weeke kaas, die wel spoedig rijpt, maar niet lang bewaard kan worden. Neemt men een hooger warmtegraad dan 30°, bijvoorbeeld 35°, dan wordt de wrongel dichter en men krijgt kazen, die niet spoedig rijp zijn, maar langer bewaard kunnen blijven. Giet men bij de wrongel heet water, dan wordt zij ook dichter, maar men heeft daarvan het nadeel, dat een deel van het vet niet in de wrongel blijft en de kaas dus aan waarde verliest, en is het water te warm, dan maakt dit het stremsel onwerkzaam. Het bijvoegen van warm water is dus niet aan te raden.

Bij het stremmen zij men er op bedacht, dat het van belang is, dat de lebbevloeistof snel en gelijkmatig door de melk verdeeld wordt; daarom roere men de melk flink om met een nap of iets anders. Daarna wordt de tobbe met een deksel gedekt om rustig 40 tot 60 minuten te blijven staan. Het verdeelen der kaasstof of wrongel moet niet met een nap, maar met de zoogenaamde harp geschieden, welke uit een aantal messen bestaat, waardoor de wrongel, in de ware beteekenis van het woord, wordt gesneden.

Zoo gelijkmatig mogelijk heeft dit dan plaats, om de wei gelegenheid te geven zich van de wrongel te scheiden. Te fijn mag de wrongel niet worden gesneden, omdat dan fijne deeltjes losraken en zich in de wei verspreiden en later niet gemakkelijk meer met de overige wrongel te vereenigen zijn. Bovendien gaat er bij te fijne verdeling vet verloren. Is het snijden behoorlijk verricht, dan wordt in sommige boerderijen het zoogenaamde nawarmen toegepast, d.i.: de geheele massa wordt verwarmd tot op 36° Celcius, of men verwarmt slechts een gedeelte der wei en mengt dit weer bij het overige, waarbij dan weer onze vorige berekening kan worden toegepast. Men zorge er dan voor, dat men gestadig en langzaam omroert.

Bij het nawarmen is het gebruik van heet water om bovengenoemde reden sterk af te keuren. Dit verwarmen is intusschen niet noodzakelijk. Gewoonlijk doet men het om vaste, dichte kazen te krijgen. Sommige Hollandsche boeren raden aan, om bij 15 liters geroomde melk, ongeveer één liter gekarnde zure melk te doen, daar dit aan de kaas eene zekere korthed geeft en haar hare taaie hoedanigheid ontnemt. Voegt men er meer karnemelk bij, dan wordt de kaas te brokkelig. Vervolgens wordt de wei afgeschept of afgegoten, of men weet behendig de wrongel tot een stevigen klomp te vereenigen, door een houten nap langzaam door de wei te bewegen.

Wil men weten of men tot hertoe goed gewerkt heeft, dan let men op den aard der wei. Deze moet namelijk licht geel, bijna helder zijn; hoe troebeler de wei is, des te meer kaasdeeltjes drijven er in rond of des te meer vet voerde zij uit de wrongel mee. Het kruimelen der wrongel heeft ten doel, de volledige verwijdering van de wei te bevorderen en om de kaas volkomen gelijkmatig te doen zijn, daar de kaas zeer ongelijk zou rijpen, indien in het eene deel der wrongel meer wei achter bleef dan in het andere.

Dit kruimelen of wringen geschiedt met de handen, ja zelfs hier en daar met de voeten, hetgeen dan partelen heet. Evenals bij de boterbereiding, verdient dit om dezelfde reden afkeuring en nog sterker, omdat kaasstof nog spoediger bederft dan boter. Men schaffe zich dus een wrongelmolen aan en is dit te kostbaar, neem dan een paar houten spanen, waardoor het werk wel wat langer zal duren, maar die dan toch ook den schadelijken invloed opheffen.

Nu wordt de wrongel in een kaasvat gedaan en in onze streken perst men in het kaasvat de wei uit, door met de handen er op te drukken. Werkt men, zooals wij pas zeiden, dan is dit niet noodig en men kan dadelijk met de gewone persing beginnen. Maar wat is dan bij die drukking door de handen het geval? De wei moet natuurlijk een uitweg vinden door de gaatjes, die in het kaasvat zijn. Die gaatjes zitten menigmaal verstopt en in plaats van deze open te maken met een pennetje, zet men het vat aan den mond en blaast die gaatjes open.

Behoeft het nog wel betoog, dat zulk eene handelwijze niet alleen vies maar bovendien hoogst nadeelig is voor de kaas? Moet daardoor niet de kaas spoediger tot bederf overgaan? Treedt eens een kerk of school binnen, waar vele personen bijeen zijn en waar eenigen tijd ramen en deuren gesloten blijven. Gij zult bemerken, dat er alles behalve frissche lucht aanwezig is en het doet u onaangenaam aan. Welnu, gij blaast ook bedorven lucht, met al wat zij bevat in de kaas en ik behoef u nu niet te zeggen, dat dit eene hoogst nadeelige uitwerking moet hebben.

Is nu eenmaal de wrongel in den vorm, dan moet er geperst worden. De duur van het persen en de mate van drukking zijn onderscheiden naar de soorten van kaas. Men moet hierbij in acht nemen, dat men in den aanvang minder sterk moet persen dan later; laat men de drukking langzamerhand sterker worden, dan zal de wei vollediger worden verwijderd dan door een plotselinge sterke drukking, omdat dan de buitenste laag zoo dicht wordt, dat daardoor de wei belet wordt uit te vloeien. Verder moet men met minder kracht persen, naarmate de kaas vetter is, daar zij bij sterke drukking een groote hoeveelheid van haar vet verliest en bovendien kan vette kaas juist door het vet nooit zulk een vastheid verkrijgen.

Vervolgens hangt het er van af of men de kaas spoedig voor het gebruik in den handel wil brengen of niet, want hoe langer en hoe sterker men perst, hoe langer tijd de kaas behoeft om behoorlijk te rijpen, doch hoe beter zij ook voor bederf kan bewaard blijven. Men ziet, dat sterke persing dezelfde uitwerking heeft als hooge temperatuur bij het stremmen. Met vette kaas kan men beginnen met ongeveer 2 K.G. drukking voor 1 K.G. kaas. Na een uur of vier vermeerderd men het gewicht tot 4 K.G. en laat deze drukking ongeveer 10 uur werken. Wil men nu de kaas als vroeg rijpe in den handel brengen, dan kan men hiermee volstaan, maar wil men de kaas langer bewaren, dan drukke men nog eenige uren met 8 K.G. per K.G. kaas. Zeer gemakkelijk wordt de drukking bewerkstelligd door de enkele en de dubbele ijzeren kaaspers.

Wij zijn genaderd tot het zouten der kaas, dat natuurlijk noodig is om ze voor bederf te bewaren. Men gebruike ook hier, even als bij de boterbereiding, het zuiverste zout. Dat zouten der kaas mag evenwel niet licht gesteld worden, daar te veel zout het rijpen der kaas belet. In Holland wordt in de meeste boerderijen de afgewerkte kaas in de pekels gelegd, om daar zoo lang te vertoeven, als de boerin denkt dat noodig is. Het op deze wijze zouten der kaas geeft geen zekerheid, dat het zout tot het hart der kaas doordringt.

Nu eens dringt de pekels snel, dan weer langzaam, nu eens diep, dan weer minder diep in de kaas door. Het gevolg hiervan is dar, ook, dat veel kaas door het zouten meer of minder bedorven wordt, daar het doordringen der pekels afhangt van de meerdere of mindere dichtheid van de kaas.

Zoo treft men dan ook wel te zoute kaas aan, evenals kaas, waar het zout niet tot het hert is doorgedrongen en zelfs van binnen bedorven is. De oorzaak, waarom de boeren in 't algemeen deze wijze van zouten toepassen, is gelegen in het spoediger stevig worden der korst en in het verkrijgen van een fraai uiterlijk. Beter is het de wrongel te zouten en daardoor verkrijgt men, bij goed doorwerken van het zout, ook gelijkmatig gezouten kaas.

Wil men de zoeven genoemde voordeelen behouden, welnu, men doe door de wrongel niet de geheele vereischte hoeveelheid zout en legge daarna de kazen 2 á 3 dagen in de pekel. Overigens is het zeker, dat bij eene goede behandeling ook wel een stevige korst is te verkrijgen, zonder dat de kazen in de pekel liggen. Heeft men oude brokken bij nieuwe wrongel gedaan, of heeft men te weinig zout gebruikt, of ook wanneer men te veel stremsel heeft aangewend, dan is het in de pekel leggen noodzakelijk, daar andere de kaas gaat gisten, dat gewoonlijk bij het bewaren eerst intreedt.

De scheikundige werkingen, die bij het zoogenaamde rijpen in de kaas optreden, zijn nog niet verklaard, zoodat wij dit punt stilzwijgend kunnen voorbijgaan.

Het bewaren der kaas, moet in daartoe doelmatige vertrekken plaats hebben. De kaas moet heel wat vocht verliezen, als zij uit de pekel of onder de pers uitkomt. De waterdeelen moeten van binnen naar buiten door de korst heen dringen, want doet het dat niet, dan bederft de kaas spoedig. Die korst is dus van belang en de vochtigheid van de lucht in het vertrek niet minder. Kan die lucht geen vocht meer opnemen, dan staat de verdamping in de kaas stil, hetgeen niet anders dan nadeelig werken kan, daar bij groote vochtigheid schimmel zich ontwikkelt. De temperatuur tracht men zooveel mogelijk op 15° C. te houden.

De lucht in de kaaskamer moet zuiver zijn om dezelfde reden als bij de boter is vermeld. Een al te drooge lucht vermijde men, daar de korst daardoor gaat scheuren en dus gelegenheid geeft voor het binnentreden van het bederf. Het keeren der kazen moet iederen dag plaats hebben en het stevig afwrijven met een doek is zeer aan te bevelen, omdat daardoor de myt en de vlieg beter uit de kaas wordt gehouden. Hier en daar wascht men de kazen eens per week met water of wei en droogt ze daarna weer goed af; dat is ook zeer aan te bevelen. Het wasschen met azijn of bier, waarin saffraan is afgetrokken, is een goed beveiligingsmiddel tegen de vlieg. De gebreken der kazen zijn in de meeste gevallen te voorkomen, als men gezonde melk, zuivere lebbe, zuiver zout neemt en als men zindelijk naar de eischen der kaasbereiding werkt.

Hiermee meen ik voldaan te hebben aan het vereerend verzoek, mij door de afdeeling Vijf-Heerenlanden enz. der H. M. v. L. gedaan. Moge het iets goeds uitwerken en vooral aansporen om eens proeven te nemen naar aanleiding van het bovengezegde.

GOIUDRIAAN, 18 Sept. 1885.

A. KARS.

Meerkerk, 6 Dec. Alhier worden pogingen aangewend tot de oprichting eener wekelijksche kaasmarkt, waardoor voorzeker een groot gedeelte van de Alblas-

serwaard en geheel de Vijfheerenlanden zeer gebaat zal zijn, daar deze gemeente op kleinen afstand is omringd door 23 gemeenten, waar de kaasmakerij hoofdzaak is en bovendien door hare ligging aan de Keulschevaart voor verzending zeer gemakkelijk; wijders bestaat in de geheele waard geen kaasmarkt, zoodat al de kaas aan de huizen wordt opgekocht en voor het meerendeel te Groot-Ammers geleverd. Voor vele kaasmakers is die afstand 6 uur en meer, zoodat men bijna zeker mag zijn dat die voorgenomen markt alle kans van slagen zal hebben, zoowel producenten als afnemers voorspellen haar eene schoone toekomst.

Pakhuisruimten zijn goedkoop te verkrijgen, althans voor het tegenwoordige, de belastingen zijn alhier zeer laag, zoodat in een en ander wel eene reden gezocht kan worden dat kaaskoopers zich alhier zullen vestigen en pakhuizen zullen inrichten.

LEERDAM, 11 December.

Mijnheer de Redacteur!

In uw Blad van Zondag 9 Dec., lees ik in 't bericht uit Meerkerk, ten opzichte de oprichting van een kaasmarkt aldaar, dat al de kaas in de *Vijfheerenlanden* aan huis moet worden opgekocht en voor 't meerendeel te Groot-Ammers wordt geleverd. Zulks is niet geheel waar. Hier te Leerdam worden door de heeren Stigter en Schreuders elken Zaterdag honderden kazen ontvangen. En als men daarbij nog voegt de kaashandel van den heer Mik, dan kan men gerust aannemen, dat de kaashandel alhier vrij levendig is.

UW CORRESPONDENT.

Kaasmarkt Meerkerk.

De Vrije Wekelijksche
Kaasmarkt te Meerkerk,
zal voor het eerst worden
gehouden op 3 Mei a.s. en
verder iederen **VRIJDAG**.

Aanvang der markt voor-
loopig des morgens 8 uur.

De Burgemeester,
S. H. BINKES.

De Secretaris,
F. S. W. GAUTIER.

KAASMARKT MEEBKERK.

24 MEI 1889.

Aangevoerd 79 partijen.

Prijs: 1e kwal. 18,— à 19,—; 2e kwal.
f 16,— à 18,—. Handel levendig.

GOUDA 23 MEI 1889.

Aangevoerd 75 partijen.

Prijs 1e kwal. f 20,— à f 22,50

" 2e kwal. f 17,— " " 19,—

Noord-Holl . . " 22,— " " 26,—

Handel redelijk.

Goeboter f 1,10 à f 1,15

Weiboter " 0,80 " " 0,90

Goeden aanvoer, handel vlug.

1e markttag Meerkerk - 3 mei 1889 - niet gevonden!

*Zie bij de bijlage, een tabel met enkele kaas
marktgegevens van de Kaasmarkt van Meerkerk*

Kaasmarkt te Gorinchem.

BURGEMEESTER en WETHOUDERS van Gorinchem, maken bekend dat, aan te vangen met **VRIJDAG DEN 9 MEI 1890** en vervolgens wekelijks op dienzelfden dag, binnen de gemeente zal worden gehouden, eene markt voor de verhandeling van **KAAS IN HET GROOT**.

Zij deelen voorts mede:

- a. dat de weekmarkt wordt gehouden van 1 April tot 31 October, van des morgens ten vier ure tot des namiddags ten vijf ure, en van 1 November tot 31 Maart, van des morgens ten zes ure tot des namiddags ten vijf ure;
- b. dat de ter markt aangevoerde kaas, door de zorg van een ambtenaar der gemeente, *kosteloos* ter plaatse van den aanvoer wordt gewogen;
- c. dat voor het innemen van plaatsen, bij de verhandeling der kaas, geen belasting is verschuldigd;
- d. dat als marktplaats voor den verkoop der kaas is aangewezen het plein van het beursgebouw, onmiddellijk aan het water gelegen; en
- e. dat op het terrein, voor den verkoop aangewezen, eene bewaarplaats zal worden opgericht voor den tijdelijken opslag der verkochte kaas.

GORINCHEM, den 10 Maart 1890.

Burgemeester en Wethouders voornoemd,

De Secretaris,
W. SLOOTWEG.

De Burgemeester,
C. VAN ANDEL.

Ook in 1991 nog adv over kaasmarkt Gorkum eind 1991 laatste knipsel

— Wegens de lage boterprijzen is men te Hoornaar en omstreken ook tot het kaaswringen overgegaan. De November- en Decemberkaas is tegen 25 à f 26 de 50 KG. opgeruimd.

De aanstaande kaasmarkt te Corinchem. Door A. Kars.

Met ingenomenheid zullen zeker velen het besluit van het Gemeentebestuur van Gorinchem vernomen hebben, dat vanaf 9 Mei, elken Vrijdag eene markt voor de verhandeling van kaas in 't groot zal worden gebonden. Heeft zulk een markt te Gorinchem recht van bestaan?

Onzes inziens zeer zeker; immers Gorinchem ligt te midden van eene streek, waar de zuivelbe-reiding hoofdzaak mag genoemd worden. Gorinchem ligt zeer gelegen; vooreerst kunnen handelaars in kaas zeer gemakkelijk van elders deze stad bereiken, gelegen als zij is aan het spoorweg-net. Verreweg de meeste wegen, welke de verschillende dorpen uit den omtrek met Gorinchem verbinden, zijn goed onderhouden. Jammer, dat wij dit niet kunnen zeggen van alle wegen, daar de weg door Schelluinen zeer veel te wenschen overlaat.

De producten kunnen met scheepsgelegenheid in alle richtingen worden vervoerd, maar vooral in de richting Rotterdam, van waar uit de verzending naar het buitenland plaats heeft. Bij gesloten water is de spoorwegverbinding weer van belang. Commissionnairs kunnen dus in Gorinchem gemakkelijk de gekochte waar verzenden.

Om de kaasmarkt te doen slagen heeft het gemeentebestuur zeer gunstige bepalingen gemaakt, zooals het kosteloos wegen van gemeentewege der aangevoerde kaas en het aanwezig zijn van eene bewaarplaats voor den tijdelijken opslag der verkochte kaas. De marktplaats is zeer gunstig gelegen, daar de verkochte kaas onmiddelijk in de schepen kan worden geborgen, omdat de markt vlak bij het water ligt. Dit alles is evenwel niet voldoende. Er moet aanvoer zijn en ook zullen er koopers moeten wezen. Wat den aanvoer betreft, die hangt geheel af van de boeren. Zullen zij komen? De markt te Meerkerk heeft geleerd, dat er althans zijn, die komen willen en wanneer er nu maar opkoozers komen, dan zullen ook de boeren met hun kaas zich wel vertoone-n.

De boeren in den Alblasserwaard zijn er zoo gewoon aan geraakt, dat de opkoopere in hunne woningen de kaas komen koopen, dat het waarlijk voor verreweg het meerendeel niet gemakkelijk gaan zal om met die gewoonte te breken. Ik wil volstrekt niet ontkennen, dat het gemakkelijk is, als de opkoozers langs de woningen komen, maar of het altijd even voordeelig is, is eene andere vraag.

Komen er op de markt opkoozers uit verschillende plaatsen, dan heeft men meer kans goede waar tegen een hoogen prijs van de hand te zetten, omdat goede waar altijd zeer gewild is. Minder goede waar wordt in het algemeen door de opkoozers ongaarne gekocht en dan nog tegen veel minderen prijs. Op de markt komen echter menschen, die verschillende kwaliteit zoeken, zoodat ook voor die waar de markt eene voordeelige gelegenheid aan de hand doet, om voor een goeden prijs te worden verkocht.

Neemt men nu nog in aanmerking dat voor vele boeren de afstand naar Gorinchem veel geringer is dan die naar de woonplaats der opkoozers, dan kan het niet anders of de markt te Gorinchem zal, al is het dan in den beginne niet zoo druk, toch vrij goed bezocht worden en langzamerhand zal de handel en levendigheid toenemen. En de opkoozers? Gewoonlijk vertoone-n zij, die geregeld den boer langs rijden, zich niet op de kaasmarkt. En toch was het ook hun belang er te verschijnen. Nu toch kost het hun heel wat tijd om al de boeren langs te rijden en langs den weg

zijn, kost gewoonlijk veel geld. Op de markt kan hij op den vastgestelden tijd verschijnen en dat kost hem slechte een enkele reis. Nu is het waar, dat vele kaaskoopers tevens handelen in koe-ken, zout en meer landbouwartikelen en dat zij dus, als zij langs de boeren gaan om de kaas te koopen, tevens gelegenheid hebben om hunne waren te slijten.

Maar zouden de landbouwers van zelf niet koopen bij hen, die hunne kaas geregeld van hen op de markt koopen, als althans die waar goed is? En is het in dit opzicht voor de boeren niet veel gemakkelijker, dat zij, hunne kaas aan de markt brengende, ook vrij blijven om te koopen, waar zij willen? Hoe meer vrijheid hoe beter. Eén wensch zouden wij nog willen uitspreken, namelijk of er zich niet één of meer opkoopers in Gorinchem zouden kunnen vestigen.

De gelegenheid is dunkt ons uitstekend, om er een goed bestaan te hebben, ook al is het dat de kaasmarkt niet mocht slagen. Ik heb wel eens van boeren uit deze streek gehoord, dat het zoo jammer is dat er tegenwoordig geen opkoopers meer in Gorinchem wonen, daar het voor velen een groot gemak zou zijn, als zij hunne kaas te Gorinchem konden leveren, Welnu, zou er niemand zijn, die van de gelegenheid zou willen gebruik maken om in den kaashandel te Gorinchem een goed bestaan te vinden; men kan er tevens handel in veevoeder enz. aan verbinden. Zouden de boeren uit den omtrek ook niet spoediger besluiten, naar de markt te Gorinchem hunne kaas te brengen, indien zij wisten, dat er zich opkoopers met ter woon gevestigd hadden? Voorzeker zou dit het geval zijn.

De kaasmarkt te Gorinchem heeft alle reden van bestaan, om de reeds in het begin van ons artikel genoemde redenen. Indien nu belanghebbenden, en dat zijn in de eerste plaats de boeren . en de opkoopers, maar naar Gorinchem komen, de eersten met hun kaas, de laatsten om te koopen, dan voorzeker zal de kaasmarkt eene goede toekomst tegemoet gaan en in het belang zijn van onzen boerenstand. Niemand wachtte tot een ander hem voorga, maar hij kome zelf zonder te vragen of anderen wel gaan zullen. Beschaamt de loffelijke pogingen van het gemeentebestuur van Gorinchem niet, om in het belang van den boerenstand een kaasmarkt daar ter plaatse op te richten.

Neemt Gouda eens tot voorbeeld. Daar heeft men een druk bezochte kaasmarkt en zou dan Gorinchem er geen kunnen hebben?

Moge de toekomst ons leeren dat dit wel het geval is.

Goudriaan, April 1890. A. KARS.

Advertentieblad, 09/05/1890; p. 3/4

KAASMARKT

TE GORINCHEM ,
9 MEI 1890.

Op de heden alhier voor het eerst gehouden Kaasmarkt was de aanvoer als volgt:

1 partij van Dubbeldam, te Schelluinen, groot 45 stuks, wicht 252 kilo

• n

1 partij van W. de Kuiper, te Peurse, groot 52 stuks, wicht 532 kilo.

De eerste partij werd gekocht door een kaashandelaar alhier, tegen f 27 en de tweede door een Rotterdamsch kaashandelaar, tegen f 24 de 50 kilo.

't Is te bejammeren dat het advies van de Kamer van Koophandel niet is gevolgd om deze markt op Maandag te houden en het algemeen gevoelen van de landbouwers en kaashandelaars is, dat de Vrijdag daarvoor alhier totaal ongeschikt blijkt te zijn.

Kaasmarkt Meerkerk.

9 Mei 1890.

Aangevoerd 42 partijen.

1e kwal. f 25.—, tot f 27,25.

2e " " 22,— " " 24,50.

Handel zeer vlug. Veel koopers.

— Naar men verneemt bestaat het plan om te Ameide eene natuur-boterfabriek op te richten.

Meerkerk. Op Donderdag 13 Nov. a. s., zal de heer C. Verweij, kaashandelaar te Harmelen, in de zaal van den heer T. Kleijn alhier, des avonds te half zes eene lezing houden over Zuivelbereiding.

De onderwerpen waarover achtereenvolgens zal gesproken worden zijn: Geen Heft. — Geen mis-kleurde kaas. — Het Boeren. — Het Wringen. — Het Persen. — De Pekeling. — Om kazen van ééne grootte te maken, onverschillig, hoeveel koeien men melkt. — Slecht water bij de zuivelbereiding. — Welke koeien goede en welke kwade melk geven. — Dewijl de toegang vrij is, ook voor vronwen, verwacht de Marktcommissie terecht eene volle zaal.

De De Drie Provinciën, 21-11-1890; p. 1/4

KAASBEREIDING.

Den 13 November 1890 heeft de Heer C. Verweij, kaashandelaar te Harmelen, in het logement van den Heer T. Kleijn te Meerkerk, op uitnoodiging van de markt-commissie, een populaire voordracht gehouden over zuivelbereiding; speciaal over de bereiding van kaas en wat daarmee in verband staat.

Nadat de voorzitter van de markt-commissie aan de talrijk opgekomenen den Heer C. Verweij had voorgesteld gaf hij dezen spreker het woord, die ongeveer in hoofdzaak het volgende mededeelde:

De kaasmakerij is voor ons land en in het bijzonder ook in deze streken een voorname tak van bestaan. Wij hebben hier geen mijnen, zooals in andere landen, waaruit men de schatten kan opdelven. De kaaskamer moet dan ook de beste plaats hebben in het huis van den melkboer, die zich op kaasmaken toelegt.

De bereiding der kaas behoort te geschieden door ééne hand, en naar bepaalde regelen, zoowel in betrekking tot de hoeveelheid stremsel, als den tijd welken men duurzaam besteden moet, alles met de grootste oplettendheid en nauwkeurigheid.

Wanneer men de koeien wil gaan melken, mogen deze vooraf niet te sterk worden gedreven naar het koehok, maar moet dit zacht en langzaam geschieden dewijl dit van invloed is op de melk en daardoor ook op de kaas welke men daarvan maakt.

Ook mag men koeien met volle uiers niet te driftig met melken aanpakken. Door zacht en lang wrijven moet eerst het uier worden voorbereid totdat de melk in de spenen schiet, om daarna met meer kracht door te melken, en zoolang aanhouden tot de laatste druppel er uit is.

Na het melken moet de melk worden *doorgezeigd* met de theems boven een fijnen doek die vooraf over den tob is uitgespreid. De theems moet daarbij zoo aan de zijde van den tob worden geplaatst, dat bij het uitgieten der melk, de bodem van den emmer niet boven den tob kan komen.

Door deze behandeling wordt de melk beter gezuiverd van alle onreine bestanddeelen en is van veel invloed op de hoedanigheid der kaas. , Wanneer eene koe zijn poot in de melk heeft geslagen, mag deze onzuivere melk niet voor kaasbereiding dienen, maar tot andere doeleinden worden aangewend.

De wringtob moet vooraf worden geeikt; met een stokje dat men daar in plaatst, en waarop bij elke 10 Liter een keepje wordt gesneden. Daardoor weet men de hoeveelheid melk en kan men ook met juistheid bepalen hoeveel stremsel er bij moet.

Nadat men het stremsel er heeft ingedaan, moet de melk minstens een half uur staan. Het roeren moet dan heel zacht beginnen en vervolgens wat sterker worden voortgezet. Als dit is geëindigd, schept men 1/3 gedeelte wei daarvan af, alles op de warmtegraad van den thermometer welke men terzijde van den tob aan een touwtje hangt, aan welks ander einde een houtje wordt bevestigd, om buiten den tob als contra gewicht te dienen. 't Is zeer verkeerd om tot verwarming er heet water bij te gieten. Als dit de wrongel raakt, verkrijgt men harde stukjes waardoor de kans kort en ongelijk van kleur wordt.

Het verwarmen zoo noodig behoort alleen te geschieden met door heet water verwarmde bussen. Ieder persoon moet bij het wringen niet meer dan een kaas van 5 kilo voor zijn werk hebben. Hoe spoediger de kaas in 't vat des te beter, want als de kaas te koud wordt pakt zij niet. Als de kaas in 't vat is, mag men in 't eerst niet te zwaar persen doch dikwijls omkeeren. Door in 't begin te zwaar te persen wordt de kaas te glad en daardoor ongeschikt om pekelen op te nemen. De pekelen moet helder en sterk zijn. Door flauwe of slappe pekelen wordt veel kaas bedorven. Goede kaas kan nimmer te zout zijn; de korte kaas wel. Het kleursel dat men gebruikt mag niet rood maar geel van kleur zijn.

Wanneer men zwaardere kaas wil maken en daarvoor met één maal geen melk genoeg heeft, kan men dit eerste maal afkoelen, door er een bus koud water in te zetten. Alsvorens men dan het volgende warme maal er bijvoegt moet de melk van het eerste maal met een bus heet water tot melkwarmte worden gebracht.

Het gebeurt menigmaal dat er in den zomer gebreken in de kaas ontstaan en men dit toeschrijft aan de melk van een of meer *tuchtige* koeien. In de meeste gevallen echter veroorzaakt de melk van de reeds gedekte koeien dit ongemak. Door deze koeien alsdan een weinig lijnkoek te voederen, wordt veelal dit gebrek verholpen.

Spreker eindigde met de verklaring dat de oprichting der kaasfabrieken vooral niet in het belang der huurboereu was, ook met het oog op den uitvoer. 't Was wel heel gemakkelijk maar men onderhield de zaak niet, ook niet voor het nageslacht.

Naar zijn beste weten had hij een en ander van de kaasbereiding medegedeeld. Hij hoopte dat ieder die er belang bij heeft het goede zaad er zou uitpikken en er voordeel mede doen.

De voorzitter der markt-commissie bedankte den spreker in gepaste woorden, riep hem een tot weerziens toe en wenschte dat hij als kaashandelaar elken Vrijdag op de markt zou zijn.

AANBESTEDING.

Op **Dinsdag 2 Juni e.k.**, ten één uur namiddags, zal in het koffiehuis „Hof van Holland,” bij **J. DE JONG**, te *Leerdam*, worden

AANBESTEED:

**Het Bouwen van een
KAAS- en ROOM-
BOTERFABRIEK
te Leerdam, met bij-
levering van de daar-
toe benodigde ma-
terialen.**

Aanwijzing Donderdag 28 Mei, ten één uur namiddag.

Gedrukte bestekken en teekeningen zijn van af den dag der aanwijzing à *f* 2,50 per stel, en inlichtingen te bekomen bij den Heer **E. WIGGELINKHUIZEN**, architect te *Leerdam*.

Als de tijen verlopen, moet men de bakens verzetten. Dat schijnt ook op het eiland IJselmonde door de veehouders te worden begrepen; nimmer zijn er op dat eiland zoo veel koeien gemolken in den winter als dit jaar. Daar de boterfabrieken zooveel behoefte hebben aan melk en de boer die gelden zeer goed kan gebruiken, zijn er vele contracten gesloten om in den winter melk te leveren.

BINNENLAND.

Gorinchem, 18 Febr.

De werking van de Boterwet!

Tusschen een boer van buiten of, juister gezegd, een boterhandelaar, — want de man houdt er geen koe op na, — die wekelijks honderden kilo's „boter” in Den Haag aflevert, en een zijner klanten, had gisteren volgend gesprek plaats, dat een niet onaardig beeld geeft van de werking der Boterwet, waarover in de Tweede Kamer zulke lange discussiën gehouden werden.

Mevrouw: „Hé! heb ik tegenwoordig andere boter voor de keuken? Vroeger stond er „margarine” op en tegenwoordig niet meer.”

De „boer”: „Wel neen, mevrouw, het is dezelfde boter, en ze kost, zooals u weet, ook hetzelfde. Maar, ziet u, we zetten er maar geen „margarine” bij ons in de buurt meer op; want, och, er zijn dames die voor de boeien niet willen weten, dat ze dat voor de keuken geven. Daardoor heb in den begiine een paar klanten verloren, en nu doe ik het maar niet meer; want er wordt niet meer naar omgekeken, en als ze er al eens een te pakken nemen, dan geeft het toch niets; het is zoo moeilijk te bewijzen. Laatst hebben ze er nog eens een te pakken gehad, die net zoo goed als ik margarine verkoopt, en diens boter werd heel goed bevonden.”

Nieuwe Gorinchemsche Courant 19-02-1893; p. 1/4

Over voor en nadelen boter- en kaasfabrieken

‘t is een eigenaardig verschijnsel, dat de zuivelfabrieken in enkele streken boter en kaas bereiden, in andere deelen slechts boter produceeren. De kaas- en boterfabrieken vindt men daar, waar de veehouders reeds voor de fabriekmatige verwerking der melk mogelijk was, kaas bereiden.

Waar men alleen boter bereidt, gaat de afgeroomde melk naar de boerderij terug en dient dan tot voedsel voor kalvers en varkens. Dat dit een uitstekend voedsel is, is zeker, maar voordeelig, - dat betwijfel ik sterk.

Laat ons aannemen, dat een beslag vee per koe 3000 L. melk geeft, en dat daarvan 15 pct. afgaat voor boter, kaas en karnemelk, dan blijft er 2550 L. wei over van iedere koe; dit is afval, die naar evenredigheid van de geleverde melk gratis wordt teruggegeven. Nemen we aan, dat van de 3000 L. melk 10 pct. room genomen wordt, dan blijft er 2700 L. afgeroomde melk over. Stellen we de hierin aanwezige kaas op $1\frac{3}{4}$ cts. per L., dan vertegenwoordigt dit eene waarde van $2700 \times 1\frac{3}{4}$ cts. = ruim 47 gld. Dit bedrag is te hoog om de afgeroomde melk met voordeel te kunnen voederen.

Een veehouder met 10 stuks vee zou dan 10×47 gld. = 470 gld. meer uit zijne kalvers en varkens moeten maken, dan wanneer hij de melk aan de fabriek liet en wei voederde. ‘t Is natuurlijk, dat men het kalf van ‘t begin af geen wei kan voederen. Welnu, geef eerst volle melk (vooraf

biest of colostrum), daarna afgeroomde melk en gaat zoo geleidelijk tot wei over. Bij de wei moet het een of ander krachtvoeder (lijnzaad) gegeven worden. Dat dit een goed voedsel is, kan men zien door de oogen b. v. naar Friesland te wenden. Daar leveren bijna alle veehouders hunne melk aan de kaas- en boterfabrieken en ontvangen slechte wei terug.

Toch heeft genoemde provincie een uitmuntenden veestapel.

Velen voederen de kalveren karnemelk en verkiezen deze boven afgeroomde melk. De laatste is m.i. beter, omdat het met de natuur van het dier overeenstemt; immers de zoete of versche melk is bestemd tot voeding van 't kalf. Beide, karnemelk en afgeroomde melk, moeten dezelfde voedingswaarde bezitten, daar beide ontdaan zijn van botervet. De suikerdeelen van de afgeroomde melk zijn in de karnemelk verzuurd, wat de voedingswaarde niet verhoogt. Verder op de voeding zal ik niet ingaan.

Dat dit stukje de veehouders, die aandeelhouders van boterfabrieken zijn of worden en dus afgeroomde melk voederen, eens tot nadenken spoort, dat de boterfabrieken ook kaas produceeren!

R. N.

Nieuwe Gorinchemsche Courant. 16-03-1893; p.2/4

Almkerk, 11 Maart. De heer P. van Hoek, Rijkslandbouwleeraar voor Noord-Brabant, heeft gisterenavond voor een zeer talrijk publiek, voor het meerendeel bestaande uit landbouwers en veehouders, eene leerrijke voordracht gehouden over zuivelbereiding en hulpmeststoffen. Die voordracht werd niet alleen door ingewijden, doch ook door oningewijden met onverdeelde aandacht aangehoord. Ja, uit den grond van ons hart mogen wij zeggen, dat de heer Van Hoek iedereen geboeid heeft door zijne aangename wijze van spreken en uitblinkende duidelijkheid van voortellingen.

Zuivelbereiding was zijn belangrijkste onderwerp, waarover zooveel belangstelling betoond werd, dat velen met hem de noodzakelijkheid inzagen van de oprichting eener boterfabriek. Enkele heeren, bij wie dit denkbeeld reeds langen tijd aanhangig is geweest, doch tot nog toe de noodige medewerking niet hebben kunnen verkrijgen, hebben nu besloten eene bestaande boterfabriek te gaan bezichtigen, ten einde daarna te trachten alhier eene dergelijke inrichting coöperatief in het leven te roepen.

Voorts onderhield de heer Van Hoek ons over den gewenschten bouw van melkvee, en gaf hij ons vele nuttige wenken omtrent de wijze van melken en het bewaren van melk. Het gebruik van den thermometer en den melkseperator bij het botermaken werd door hem bijzonder aanbevolen.

Bij de bespreking over hulpmeststoffen achtte hij voor deze kleistreek Chilispeter en Superphosphaat, het meeste geechikt. Deze stoffen zijn ook hier reeds door enkele voornamen landbouwers aangeschaft.

Jammer, dat deze bijeenkomst niet werd bijgewoond door dames-zuivelbereidsters, de voornaamste belanghebbenden. Met recht zong Sshiller.
Ehret die Frauen! Sie flechten und weken Himmlische Rosen ins irdischen Leben.

Advertentieblad, 19/01/1894; p. 3/4

— Naar men verneemt zal te Woudrichem een boterfabriek worden opgericht.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 08/03/1894; p. 2/4

Van de School in de Boter!
Tot directeur van de te Nieuwerkerk a/d. IJssel op te richten boterfabriek der heeren Mijnlief, is benoemd de heer F. J. v. Driesten, onderwijzer aldaar.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 08/03/1894; p. 2/4

Reeds de derde boterfabriek wordt te Oorschot opgericht bij den bakker en winkelier A. van den Enden. Duizenden liters melk worden dagelijks van alle zijden der gemeente aangevoerd.

Advertentieblad, 16/03/1894; p. 3/4

— Men schrijft uit Hoornaar:
Vrij algemeen heeft men hier in de omstreken een begin gemaakt met het kaaswringen, zoodat weldra de eerste hooikaas in den handel zal gebracht worden

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 24/06/1894; p. 2/4

Noordeloos, 21 Juni. Er is alhier ernstig sprake van de oprichting eener Coöperatieve zuivelfabriek, hoofdzakelijk ten doel hebbende kaasfabrikatie. Binnen enkele dagen, zal daartoe reeds eene bijeenkomst van eenige belanghebbenden plaats hebben.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 23/08/1894

WOUDRICHEMSCHE ROOMBOTER-FABRIEK.

De ondergeteekende bericht, dat van af heden

1^{ste} kwaliteit Roomboter

verkrijgbaar is,

à 67¹/₂ cts. per half Kilo.

Room per Liter f 0,70

Afgetapte Melk „ „ - 0,03¹/₂

VRIJ AAN HUIS.

Aanbevelend,

W. VAN HERWIJNEN,

Woudrichem.



De **ROOMBOTER** is voor Gorinchem verkrijgbaar bij **A. DEN DEKKER**, Hazewindhondstraat.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 23/08/1894; p. 2/4

Wij verwijzen onze lezers naar achterstaande advertentie van de alhier opgerichte boterfabriek van de firma Rijken, Driesen & Van der Heiden, die zoo wij hopen alhier en in de omstreken een goed onthaal zal vinden. Wij twijfelen niet of eene goede bediening zal velen herwaarts lokken, om zich van heerlijke boter enz. te voorzien.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 13/12/1894; p. 2/4

Noordeloos, 10 Dec. Werd vorige jaren in den herfst de melk alhier geheel opgekocht voor rekening van verschillende margarineboterfabrieken, en zouden, met het oog op de lage kaasprijzen, vele landbouwers tot de leverantie weder genegen zijn, toch schijnt hier vooreerst nog geen vooruitzicht op te bestaan, wel wordt zij bij eenige landbouwers, maar eene zeer beperkte hoeveelheid, opgekocht voor een fabriek van gecondenseerde melk te Rotterdam.

Advertentieblad, 10/05/1895; p. 3/4

— Door enkele boeren te Leerdam, die aan de boterfabriek geen redelijken prijs bedingen kunnen, naar hun meening, laten nu hun melk rondbrengen voor 5 cent de kan.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 01/01/1896; p. 2/4

Woudrichem, 30 Dec. De gezamenlijke melkboeren hier ter plaatse, hebben onderling eene vergadering belegd, ten einde te beraadslagen om de prijs der zoetemelk van 6 cts. per liter te verhoogen tot 8 cts. Na eenige discussie werd echter besloten, de oude prijs te behouden, daar de Woudrichemsche roomboterfabriek de melk ook voor 6 cts. per liter verkoopt.

Advertentieblad, 29/05/1896; p. 3/4

— Door sommige boterfabrieken in Friesland wordt aan de boeren slechts 2 cent voor de liter zoete melk betaald. De boter geldt slechts 32 cent per $\frac{1}{2}$ kilo.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 16/04/1899; p. 2/4

Hoornaar, 13 April. Sedert Zaterdag heeft hier het ophalen der melk voor de boterfabrieken opgehouden en is het kaaswringen meer algemeen geworden. Bij meer voorraad is de prijs der kaas in de laatste veertien dagen f 1,50 per 50 K.G. gestegen. Door de opkooers wordt thans hier en in de omstreken f 21,— à f 22,50 de 50 K.G. besteed.

Giessennieuwkerk, 11 Januari.

In een hedenmorgen gehouden vergadering bezocht door ongeveer 100 personen en ingeleid door den heer C. M. v. Houwelingen, trad op de heer A. Bos „zuivelconsulent voor Zuid-Holland” te ‘s Gravenhage.

De spreker begint met te zeggen, dat nog niet lang geleden door hem, op deze plaats is gesproken over zuivelbereiding en melkonderzoek. Sinds dien tijd merkt hij tot zijn genoegen dat in dit gedeelte der geïsoleerde Alblasserwaard, een streven tot coöperatief optreden in zake de zuivelbereiding, onder eenige landbouwers merkbaar is geworden. Sommigen hebben persoonlijk een uitgebreid onderzoek ingesteld en het resultaat daarvan is, dat bij hen de mogelijkheid der goede werking van coöperatieve kaasfabrieken vaststaat. Alle plaatsen zijn evenwel niet geschikt door de nabijheid van groote steden, voor coöperatief optreden. De veehouders van die plaatsen kunnen voordeeliger zelfstandig de melk verkoopen. Op andere plaatsen, waar men de melk op de boerderij moet verwerken of aan fabrieken moet verkoopen, zooals dat hier in deze streken in ‘t algemeen plaats heeft, is coöperatie aan te bevelen.

Het is evenwel noodzakelijk, niet lichtvaardig of ondoordacht een besluit te nemen, maar de zaak eerst goed te overwegen. Door zijne medewerking, zegt de spreker, zijn fabrieken opgericht te Westland en te Brielle, welke vrij gunstige resultaten geven. Ook vermeldt de spreker vernomen te hebben, dat hier op vele kleine boerderijen, niet de hoogste prijs voor de kazen kan worden bedongen, omdat door de kleine hoeveelheid melk men genoodzaakt is, eene kleine kaas te maken terwijl de handel zware kazen vraagt; ook wordt niet, op elke boerderij hetzij groot of klein, altijd eerste kwaliteit kaas gemaakt. Ook het verkrijgen van geschikte arbeidskrachten is dikwijls zeer moeilijk.

In korte trekken schetst spreker de reis dien hij met eenige veehouders uit Giessennieuwkerk en Peursum, naar Noord-Holland heeft gemaakt, en hoe die veehouders tot de overtuiging gekomen zijn, dat in fabrieken even zoo goed een eerste kwaliteit product kan worden gemaakt als op de boerderij. Hij acht het ook geen overwegend bezwaar, dat de melk van verschillende boerderijen, gezamenlijk verwerkt wordt. Als voorbeeld noemt bij de in Noord-Holland bezochte fabrieken te: Beemster, Oudendijk, Binnenwijzend en Hoog Karspel, welke laatste als de beste kan worden beschouwd. De leveranciers aan laatstgenoemde fabriek, zetten de avondmelk te koelen en roo- men die des morgens af. Die afgeroomde avondmelk wordt dan tegelijk met de morgenmelk naar de fabriek gebracht.

De room van de avondmelk wordt daar op de boerderij verwerkt. Er wordt dus gedeeltelijk afge- roomde melk geleverd.

De gemiddelde prijzen der kazen uit die melk geproduceerd en de gem. prijzen voor die melk aan de veehouders uitbetaald, zijn van af 1895 als volgt:



Jaar		Per / 50 kg		Per Kg.
1895,	kaas <i>f</i>	27.--,	melk <i>f</i>	4,20
1896,	„ „	27,--	„ „	4,70
1897,	„ „	25.75,	„ „	3,80
1898,	„ „	25.--,	„ „	3,87
1899,	„ „	26,83	„ „	4,20
1900,	„ „	28,20	„ „	4,50
1901,	„ „	25,73	„ „	4,34
1902,	„ „	26,27	„ „	4,12
1903,	„ „	25.79,	„ „	4,04
1904,	„ „	26,90,	„ „	4,16

Hierbij dient in aanmerking te worden genomen, dat ieder leverancier zoete wei- en karnemelk terugkrijgt in zulk eenhoeveelheid, dat daarvoor 1 cent per kilogram geleverde melk méér kan gerekend worden. Ook weegt een liter melk zwaarder dan 1 K.G., zoodat men met het oog op bovenstaande cijfers (die per K.G. berekend zijn) de resultaten uitnemend kan noemen. Spreker zegt, dat de prijzen, die gemiddeld zijn bedongen, op de uitnemendste boerderijen in de Alblasserwaard weinig of niets hooger zijn dan die, welke werden besteed voor de producten uit de fabriek van Hoog-Karspel.

Ook is uit nauwkeurig onderzoek gebleken, dat het verwerken der melk op de boerderij aan arbeidskrachten en onkosten, die met de zuivelbereiding in verband staan, een halven cent per liter kost. Vergelijkt men dus de prijzen der producten uit de fabrieken met die der boerderijen, en de opbrengsten na aftrek der kosten, dan zal ieder onbevooroordeelde erkennen, dat de boerderijen niet met de coöperatieve fabriek van Hoog-Karspel kunnen wedijveren.

Ook voert de spreker aan, dat op de boerderijen dikwijls toestanden door hem worden aangetroffen, die zeer ongunstig zijn voor het maken van goede kaas. Niet alleen, dat de inrichting voor kaasmakerij veel te wenschen overlaat, maar ook onbekwaam personeel, kleine hoeveelheden melk, en wisselende temperaturen zijn dikwijls oorzaak dat de kazen niet voldoen aan de door den handel hoog gestelde, eischen. Bij leverantie aan fabrieken, welke geëxploiteerd worden door maatschappijen of particuliere personen, die de melk van de veehouders koopen, zijn de prijzen der melk niet altijd overeenkomstig de kosten, welke het drijven eener boerderij met zich voert. Door het betalen naar 't vetgehalte der melk is wel een gezonder toestand ingetreden, maar dan moet de melk, nauwkeurig en stipt eerlijk, onderzocht en daarnaar worden uitbetaald, hetgeen bij sommige fabrieken wel iets te wenschen overlaat.

Is dat het geval, dan raadt spreker aan- moeten de veehouders gezamenlijk fabriceeren. Ook dan heeft men dat voordeel, dat de melk van iedere koe afzonderlijk wordt onderzocht, hetgeen een uitstekend middel is om vetgehalte en zuiverheid der melk te verhoogen.

Om tot stichting eener fabriek te komen kan men twee wegen bewandelen. Ten eerste: zuiver coöperatief; en ten tweede: als Naamlooze Vennootschap.

Een goed voorbeeld kan men aan laatstgenoemde nemen aan de fabriek „*De Eersteling*” te Brielle.

Gaat men hier over tot den bouw eener fabriek als laatstgenoemde, dan zal energiek en volhardend optreden noodzakelijk zijn, om de concurrentie, welke men zal te duchten krijgen, het hoofd te kunnen bieden. Doch, bij volharding zal eene flink ingerichte fabriek met flink kapitaal en onder flinke leiding, alle concurrentie kunnen weerstaan, en voorzien in eene reeds lang bestaande behoefte.

De spreker zegt nog lang en breedvoerig over coöperatie op het gebied van zuivelbereiding te kunnen spreken, doch acht het thans hier overbodig, aangezien het onderwerp in hoofdzaak is behandeld.

Degenen, die naar aanleiding van het onderwerp iets te vragen of in het midden te brengen hebben, worden verzocht dat te doen na verloop van een kwartier pauze. Met deze woorden sluit de heer Bos zijne interessante lezing over het, voor de landbouwers zoo gewichtige, onderwerp.

Na afloop der pauze wordt de zaak door verschillende personen besproken. Vele vragen worden gedaan en een groot aantal bezwaren van allerlei aard worden ingebracht. De heer Bos en enkele andere personen beantwoorden de vragen en weten, door met bewijzen gestaafde redenen de bezwaren te weerleggen, en wijzen steeds op de gunstige resultaten door coöperatieve fabrieken in Noordholland en Friesland.

Degenen, die persoonlijk eenige fabrieken in Noordholland bezocht hebben, veronderstellen, dat ten opzichte der geldelijke inkomsten, de kleine veehouders gebaat zullen zijn, terwijl door groote veehouders daardoor géén of althans zeer weinig schade zal worden geleden. In ieder geval zal naar hun oordeel, de maatschappelijke positie der boerin zeer veel verbeteren, en dat zoiets in vele gevallen wenschelijk, zelfs noodzakelijk is zal niemand betwisten. Velen hunner verkeer in eene positie waarin zij, belemmerd door de zorgen der zuivelbereiding onmogelijk naar behooren aan hare roeping als moeder en huisvrouw, kunnen voldoen.

De heer Bos verzoekt thans degenen die in beginsel vóór oprichting zijn daarvan kennis te geven. Aanvankelijk melden zich 12 personen aan, bezittende 223 stuks melkvee.² Een der aanwezigen zegt met zekerheid te weten, dat personen die hier niet tegenwoordig konden zijn, ook willen aansluiten. Hoewel de deelneming nog niet voldoende is, acht men de belangstelling te groot om de zaak van de baan te schuiven. Men zal trachten meer personen tot deelneming te bewegen en, zoo dat gelukt, tot oprichting overgaan.

Advertentieblad, 02/02/1906; p. 3/6

— Men meldt uit Giessen-Nieuwkerk :
Met eenige zekerheid kan worden vermeld, dat alhier een zuivelfabriek zal worden gesticht. Was men eerst voornemens dit coöperatief te doen, tengevolge van niet gezoegzame toetreding zal men nu als vennootschap de zaak ter hand nemen.

² Een gemiddelde van 18 koeien.....dwz groote boeren!

Kaasmarkt Meerkerk

1e markt 3 mei 1889		1e kwaliteit per 50 kg	2e kwaliteit per 50 kg.	Niet bekend per 50 kg.	Boter ½ kg
1889-05-24	79 partijen	18,- á 19,-	16,- á 18,-		
1890-06-05	94 partijen			24,- á 2,50	
1891-05-29	46 partijen	23,- á 25,50	19 á 22,-		
1892-06-03	81 vrachten	24,- tot 26,-	21,- tot 23,-		
1893-06-09	74 vrachten	20,- tot 28,50	20,- tot 24,-		
1894-06-08	92 vrachten	22,50 tot 25,-	19,50 tot 22,-		
1895-05-31	94 vrachten	20,- tot 22,50	17,- tot 19,-		
1896-06-26	47 vrachten	20,- tot 22,50	17,50 tot 19,50		
1897-06-11	32 partijen	21,- á 23,-	17,- á 19,-		
1898-06-03	38 vrachten	19,- á 21,-	17,- á 18,50		
1899-06-09	48 vrachten	22,- tot 24,-	19,- tot 21,-		
1900-08-17	103 vrachten	26,50 tot 28,50	23,50 tot 25,50	Zware tot f. 29,-	
1901-06-20	55 vrachten	22,50 á 23,50	19,- á 21-		
1902-06-06	85 vrachten	25,- á 27,-	22,- á 24,-		
1903-09-27	65 vrachten	24,- á 25,-	21,- á 23,-		
1904-06-03	70 vrachten	25,- tot 26,-	22,- tot 24,-		
1905-06-09	90 vrachten	23,- tot 24,50	20,- tot 22,-		
1906-06-08	115 vrachten	26,- tot 28,-	24,- tot 25,-	zware tot f. 30	
1907-06-14	108 vrachten	25,- tot 26,50	23,- tot 24,-		50 á 60 ct
1908-06-19	120 vrachten	22,- tot 24,-	20,- tot 21,-	Zware tot f 27,-	55 á 65 ct
1909-07-16	125 vrachten	29,- á 30,-	26,- á 28,-	Zware 33 tot 36	60 á 70 ct
1910-06-20	110 partijen	28,- á 30,-	25,- á 27,-		Oudewater 1)
1911-06-06	84 partijen	27,- á 30,-	24,- á 26,-		Oudewater 2)
1912-06-17	95 part. 4880	31,50 á 33,50	29,- á 30,50	Gestempeld f 33,-	Oudewater 3)
1913-06-20	128 vrachten	29,- á 31,-	26,- á 28,-		65 ct / weib.60
1914-06-19	139 vrachten	30,- á 32,-	27,- á 29,-	Zware tot 34	65 ct / weib.60
1915-06-18	118 vrachten	43,- á 47,-	40,- á 42,-	Zware tot 48	75 ct / weib.70
1916-06-16	136 vrachten	54,- á 56,-	50,- á 53,-	Zware tot 57	75 ct / weib.70
1917-06-01	154 vrachten	68,- á 70,-	64,- á 66,-	Zware tot 70,50	90 ct / weib.80 4)
1918-06-28	80 vrachten	65,- á 66,50	63,-	Zware tot 70,50	160 ct ½ kg !
1919-05-30	218 vrachten	68,- á 70,-	66,- á 67,-	Zware tot 71,-	150 ct ½ kg !
1920-06-18	112 vrachten	69,- á 72,-	65,- á 69,-		125 ct ½ kg !
1921-06-03	112 vrachten	70,- á 74,-	60,- á 65,-		120 ct ½ kg !

1922-06-09	90 vrachten	29,- á 32,-	24,- á 27,-		105 ct ½ kg !
1923-06-15	160 vrachten	44,- á 48,-	40,- á 43,-		95 ct ½ kg !
1924-06-06	83 vrachten	40,- á 45,-	34,- á 39,-		110 ct ½ kg !
1925-06-19	134 vrachten	54,- á 60,-	48,- á 53,-		117½ ct ½ kg !
1926-06-11	143 vrachten	46,- á 51,-	40,- á 45,-		135 ct ½ kg !
1927-06-04 5)	106 partijen	38,- á 44,-	36,- á 38,-	Ongest. 32 á 38	Grootammers 5)
1928-06-30 6)	59 partijen	48,- á 51,-	43,- á 46,-	Ongest. 42 á 44	Grootammers 6)
1929-06-21 7)	82 partijen	45,- á 51,-	38,- á 44,-	Ongest. 41 á 45	Grootammers 7)
1930-06-13 8)	76 partijen	36,- á 39,-	32,- á 35,-	Ongest. 26 á 28	Grootammers 8)
1931-06-13 9)	35 partijen	34,- á 38,-	30,- á 33,-		Grootammers 9)
1932-05-27	146 vrachten	16,- á 19,-	14,- á 17,-	Zware tot --	50 tot 55 ct ½ kg
1933-05-26	88 vrachten	20,- á 24,-	17,- á 20,-	Zware tot --	77 tot 87 ct ½ kg

- 1) 1910 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 110 partijen 5565 stuks gewicht 27.825 kg
- 2) 1911 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 84 partijen 4995 stuks gewicht 25.970 kg
- 3) 1912 Oudewater – Meerkerk niet gevonden – 95 partijen 4880 stuks gewicht 24.430 kg
- 4) 1917 Er was in Gorkum ook een kaasmarkt - met 3 partijen 50,- á 60,- / 50 kg
1918 enkele partijen zelfde prijs! / 1919 geen kaasmarkt meer
- 5) 1927 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 106 partijen 3695 stuks gewicht 27.126 kg
- 6) 1928 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 159 partijen 2142 stuks gewicht 14,455 kg
- 7) 1929 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 82 partijen 2931 stuks gewicht 17,587 kg
- 8) 1930 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 82 partijen 2931 stuks gewicht 17,587 kg
- 9) 1931 Grootamer – Meerkerk niet gevonden – 35 partijen 1217 stuks gewicht 8.519 kg

Opm. 1927-01-07 NGO Kaasmarkt Bodegraven in 1926 15.978 wagens = 5.546.280 KG

Melkprijs vd Bergh Condens Rotterdam

1920-04-09	9 ct / L						
1920-06-26	10 ct / L						
1921-03-23	11 ct / L ? +1						
1921-10-26	15 ct / L						
1921-10-29	14 ct / L						
1922-04-26	5½ ct / L ? % vet						

Kom deze firma in 1900 tegen „Van den Berghs Limited” Een van de grootste margarine industrieën van ons land. Komt op de markt met Viletto Een margarine met alle eigenschappen van Roomboter.....

ZHZ

De Gorcumer, 28-12-1938; p. 2/8

ZUID-HOLLANDSCHE ZUIVELBOND. Algemeene wintervergadering.

Vrijdag heeft de Zuid-Hollandesche Zuivelbond hier zijn algemeene wintervergadering gehouden onder voorzitterschap van den heer A. v. Houweling. Door verkeersbelemmering was één der aangesloten fabrieken niet vertegenwoordigd. Ze deed echter haar belangstelling op andere wijze blijken.

In de financieele commissie voor de rekening 1938 werden vertegenwoordigd de fabrieken te Arkel, Giessen-Nieuwkerk en Nieuwendijk. Het aftredende bestuurslid, de heer J. Snoek te Nieuwendijk, werd met algemeene stemmen herkozen. De begrooting van 1938 werd zonder discussie vastgesteld.

Bij de behandeling, van de agenda van de algemeene vergadering van de Algemeene Nederlandsche Zuivelbond, werd ter sprake gebracht de kwestie van de F.N.Z.-noteering voor Friesche kaassoorten. Daarnaast bestaat nog die van de V.V.Z.M.. Men drong aan op meer eenheid in deze aangelegenheid. In antwoord daarop werd medegedeeld dat indertijd de F.N.Z. ten dezen samenwerking heeft gezocht met de V.V.Z.M., om door onderling overleg tot één noteering te geraken. De V.V.Z.M. gevoelde ook wel voor deze samenwerking, maar dan moet alleen haar noteering gehandhaafd blijven. Op deze houding van de V.V.Z.M. is toen de overeenstemming afgestuit. Het bestuur zegde toe, dat er naar zal worden