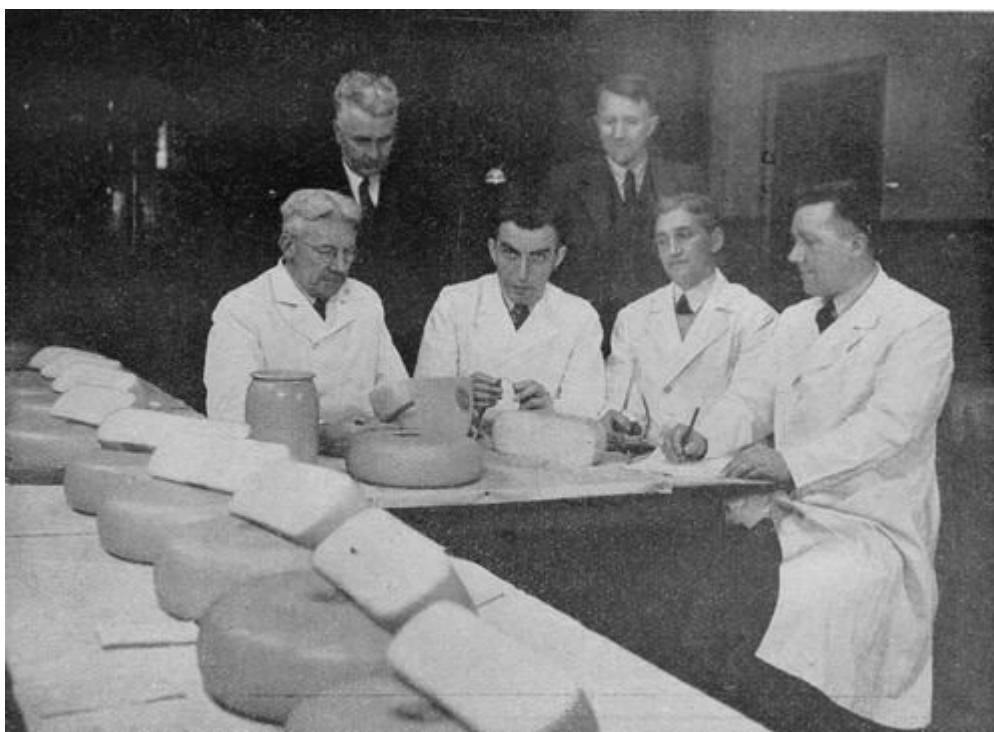


MAP
Kaaskwesties
-
opkomst
Kaascontrole-stations



Snelkeuze		Xxxx / 1900 / 1910 / 1920 / 1930 / 1940 / 1950 / Kaascontrole / BIJLAGEN	
Datum	Bron	Onderwerp	Blz.
		Eerste kaaskwestie gerommel met vetgehalte	
1878-08-07	LD	Over de toekomst – Boter- en kaasfabrieken	
#1878-10-20	HHC	Jb. Boeke uit Groningen over afromen melk mbv. Swartz methode	
1885-12-07	LC	Laval uitvinder v.d. Centrifuge.....en de <i>Emulsor</i> , te gebruiken voor <i>nepkaas</i>	xxx
1890-03-10	LC	Protest tegen fabriekskaas	
1893-02-19	NGC	Advies om fabriekskaas te maken van afgeroomde melk	
1896-04-02	SC	Proefnemingen bij het kaas maker – dr. v.d. Zande - mogelijk naar elders	
#1896-11-26	SC	Proeven met toevoegingen bij kaasbereiding – ook Boekelmethode ‘Lange wei’	
#1896-12-17	NvdD	Klacht over vermindering vetgehalte in huidige – 1896 – kaas!	
1898-08-13	LC	De Nederlandsche kaashandel in Engeland	
#1899-11-16	SC	Onderzoek naar gehalten in kaas.	
1900			
#1900-12-15		Lezing Dr. L. T. C. Schey over melkonderzoek en boter- en kaasbereiding	
#1903-05-21	SC	Vereniging tegen Knoeierijen in den boter- en den kaashandel.	
#1903-10-01	SC	Bond N.-H.: Wenselijkheid van merktekens vetgehalte op kaas – onbeantwoord	01-12
#1903-10-22	SC	Consulent v. Rhijn uit Londen: over „De Kaaskwestie”.	01-12
1903-10-25	SC	Wat doen we met de slechte naam vd. Hollandsche Kaas ? Verg. HmvL.	
1903-12-05	LC	De Nederlandsche Kaashandel op Engeland.	
#1904-03-24	SC	Ingezonden: Tegenstander vet- gehaltecontrole en uitbetaling	
1904-12-04	SC	<i>Hollandsche Maatschappij van Landbouw</i> – vergadering over de zg. kaaskwestie-1	
1904-07-11	LC	Over slechte kaas en kunstkaas (in 1888)	
#1904-11-27	SC	Rapport omtrent het opmaken van kaas onder de wei,	
1905-01-08	SC	Boekje Rinkes Borger <i>De Kaaskwestie</i>	
1905-05-11	SC	<i>Ver. tot bevordering en verbetering der zuivelbereiding in N.-H.-</i> kaaskweste	
#1905-05-21	SC	2e Vergadering over de zg. kaaskwestie: plannen voor kaascontrolestation(s)	
1906-02-19		Kaascontrole 40+ Edammer Noord-Holland 19 Februari 1906 (ook N-H 1 Juli)	
#1906-04-01	SC	Over: Vereeniging Het Kaascontrôle station „Noord-Holland.” kaaseisen	
1906-10-30		Kaascontrole VV (boerenkaas) Zuid-Holland 30 Okt. 1906 /	
#1906-12-02		Vergadering <i>Hollands Noorderkwartier</i> : Kaasproef over Boekelscheurtjes	
1907-01-01	LD	Iets over het Kaascontrolestation Zuid-Holland	
1907-01-17	LC	Bezwaar tegen praktijk kaascontrolestation Zuid-Holland - kaashandel	
#1907-01-17	SC	Onze Nederlandsche Kaas – brochure departement LNV.	
1907-04-10	LD	Plan Bond v. Zuivelf. voor afschaffen kaasmarkten	
#1907-04-28	SC	1e Verslag vergadering: Kaas-contrôle – Noord-Holland	
1907-09-05	SCO	Kaas-contrôle – Noord-Holland	
1907-10-31	SC	Adres aan Regering <i>Ned. Ver. van Kaashandelaren</i> over De Kaaskwestie	
#1908-01-09	SC	Ingezonden Dr. Schey: ‘Het grote gevaar voor de N.-H. Edammerkaas testen	

#1908-04-09	SC	Het Kaascontrôle-station Noord-Holland	
#1908-04-26	SC	Dr. L.T.C. Schey over: De kaascontrole	
#1908-05-21	SC	Ver. van Kaashandelaren over „De kaaskwestie.”	01-12
#1908-05-24	SC	Oproep tot deelname aan Kaascontrôlestation N-H.	02-12
#1908-09-06	SC	Het Kaascontrole-station Noord-Holland.	
#1908-10-08	SC	Vergadering; Bond van Zuivelfabrieken in N-H. met Kaascontrolestation N-H	
#1908-11-15	SC	Wat is „Hollandsche" kaas?	
#1908-12-06	SC	Handleiding ‘Reincultuur bij de kaasbereiding.’ – Dr. L.T.C. Schey	
#1909-02-23	SC	Verslag vergadering Kaascontrolestation Noord-Holland.	
#1909-03-11	SC	Bond van Zuivelfabrieken N-Holland: dr. Schey ‘te hoog vochtgehalte der kaas.’	
#1909-05-22	SC	De vooruitgang der kaasmakerij door gebruik van reincultuur.	
▲			
1910			
#1910-02-03	SC	Kaashandelaar Joh. Merz: bezwaar tegen huidige kaascontrole.	
#1910-02-18	LC	Het Rijks-kaasmerk.	
1910-02-23	NBvF	Het Rijkskaasmerk	
#1910-03-15	SC	Verslag vergadering Kaascontrolestation Noord-Holland.	
1910-04-02	Nvd.D	<u>Overzichtsartikel over boter en kaasvervalsingen en controle met Rijksmerken</u>	
1910-04-30	LC	Standpunt FNZ. bij (kaas)kwestie voor kaascontrolestation in Friesland	
#1910-09-04		Wetsontwerp ingediend over het merken van kaas	
1910-09-24	LC	Uit de Staatsmachine: Overzichtartikel over <i>Merken van kaas</i>	
1910-12-01	SC	Verslag verg. Bond van zuivelfabrieken Noord-Holland – Lezing dr. Scheij	
1911-01-02	LC	Kaasonderzoek	
1911-01-31	LC	Het Merken van Kaas	
#1911-09-14	SC	Over gebruik van Reincultuur en Lange wei	
#1912-04-13	SC	Opheffingsvergadering Het kaascontrolestation Noordholland. Nu controle Bond	
#1912-04-13	LC	Vergadering FBvCZ: standpunt pasteurisatie van de – teruggeleverde – wei	
1912-10-22		Kaascontrolestation Friesland 22 oktober 1912	
1913-01-15		Kaascontrole VV (boerenkaas) Utrecht 25 januari 1913	
#1913-03-11		Dr. Schey Over Friesch plan voor verlaging vet in Edammers	
#1913-07-26		Merken van volvette kaas	
1913-10-04	ScC	A. v. Wijnen Gouda oproep oprichtingsvergadering. <i>Bond v kaasproducenten</i>	
1914-02-12		<i>Moet naar zelfkazers</i>	
1914-04-03	AG	Rijksmerk voor volvette kaas	
1918-02-18	LC	De Kaasmokkelaffaire – Jac Boekel	
1919-09-04		Kaascontrole Zuid-Holland 4 september 1919	
1919-05-23		Kaascontrole Noord-Holland 25 mei 1919	
▲			
1920		Het Kaasmerk 1920	
#1920-01-24	SC	Ingezonden Stukken Dr. L. T. C. Schey: <i>De Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken.</i>	
#1920-06-15	SC	Dr. L. T. C. Schey: Stand van zaken van de huidige kaascontrôle.	
1920-07-26	MLC	Motie <i>Nieuwen Bond van Zuivelfabrieken:</i> tegen het kaasmerken.	

1921-02-07	NLC	<i>Bond van Zuivelfabrieken N-H. Over nut Kaascontrole.</i>	
1921-03-07	SC	<i>Nw. Bond van Zuivelfabrieken: Tegen verplicht kaasmerken en kaascontrole</i>	
1923-07-06	LC	Verwarring over begrip volvette kaas.	
1923-11-24	NGC	Overzicht artikel: Meer controle op vetgehalte kaas noodzakelijk	
		Pasteurisatie kaasmelk	
		Uit Warga 50 jr. Opmerking 1925 april begint met kaasmelkpasteurisatie	
1924-05-03		Pasteurisatie van de kaasmelk. Rapport Friesche Zuivelbond	
		2e Kaaskwestie Exportverbod ongecontroleerde kaas	
▲			
#1926-02-08		Het ontwerp-kaas-besluit.	
#1926-05-28		De volvette kaasbereiding	
1926-08-06	AZB	De verbetering van de wereld per wet.	
#1926-12-02	LC	Agendapunt FBvCZ.: FNZ.vraag; 'Vetgehalte Volvet en <i>boerenkaas</i> uit fabriek'	
1927-01-14	AZB	Dwang of Vrijheid?	
1928-01-16	LC	Bezwaar De Producent tegen kaasbesluit	
1928-01-06	AZB	Het kaasbesluit dl-I, II, III, IV, V, VI, VII, VII, 13 jan. / 20 jan. / 3 febr. / 13 april / 20 april / 27 april / 25 mei.	
1928-05-30	OO	Exportverbod van ongecontroleerde Kaas en boter	
1928-06-20	OO	Het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter en kaas	
		<i>Advertentie bijeenkomst VVZM 29 juni</i>	
1928-06-29	AZB	<i>Verbod van uitvoer van boter en kaas zonder Rijksmerk.</i>	
1928-06-27	OO	Verslag 'Verbod van uitvoer van boter en kaas zonder Rijksmerk' VVZM <i>Overgenomen uit de Leeuwarder Courant.</i>	
1928-07-18	OO	<i>Invloed Het Kaasbesluit op fabrieksverkoop.</i>	
1928-07-20	AZB	Als <i>ZIJ</i> er maar geen last van hebben....	
1928-08-03	AZB	Uitvoerverbod van boter en kaas zonder Rijksmerk. Commentaar U. Kooistra in Leeuwarder Courant 21 Juli 1928 op VVZM Vergadering 29 Juni 1928 <i>Met aansluitend commentaar hierop door Blink</i>	
1928-08-15	OO	Studiereis van buitenlandse deskundigen op het gebied der voedingsmiddelen- controle en zuivelbereiding. Met diner aangeboden door FNZ. en VVZM.	
▲			
1930			
#1930-10-28	LC	X van Wijnen BvKP: 'De Friesche fabriekskaas'	
#1931-04-18	LC	Kamervragen: „de volvette Goudsche boerenkaas”	
#1931-04-29	LC	FBvCZ.: over vetgehalte diverse kaassoorten.	
1932-06-25	LC	De smaak van de kaas en de kaasmelk-pasteurisatie	
1937-01-19	HC	Pasteurisatie van de kaasmelk	
1937-05-22	SC	Standpunt Bond van Zuivelfabrieken in N-Holland: Pasteurisatie van de kaasmelk.	
1938-04-23	AC	Boter- en Kaascontrolestation Noord-Holland: Dr. Schey benoemd tot eere-lid,	
1938-07-19	SC	Jaarverslag Bond van Coöp. Zuivelfabrieken – kaas	

#1938-10-15	AC	Vereniging Oud-leerlingen Kaasmakers vakschool Hoorn bijeen	
1939-03-10	AC	Lezing Huisman: Heeft onze kaas een te hoog watergehalte?	
1939-04-22	AC	G. Nobel op vergadering kaascontrolestation: Een pleidooi voor kwaliteitskaas	
1939-05-22	SC	Kaascontrole-geschil nog niet bijgelegd, directeur „Aurora” verdedigt fabrieken.	
▲			
1940			
1945-10-25		Radiopraatje dr. Ir. P. W. - Boekel: Regeling van en contróle op kaasproductie	
1948-01-22	LC	Over kwaliteit en export van ‘de Friese kaas’	
1949-09-08	LC	Kaasmakers, let op uw zaak!	
Kaascontrole			
Friesland		1938-06-28: Kaascontrole Friesland 25 jaar (nog ophalen kaascontrole MAP)	
Utrecht			
Z-Holland			
N-holland			
Brabant			
▲			
BIJLAGEN			
bijlage-1	Boek	Geluk: De Kaaskwestie in Boek ‘Geluk’ <i>Zuivelcoöp. in Nederland</i> (1967)	
bijlage-4		De nieuwe fabriek van de vereniging „Het Kaasmerk" te leiden.	
		IN WO-II MAP 1940-12-11 pasteurisatie kaasmelk	
TIJDELIJK			
tijdelijk-1		Kernhemmer / Meshanger	

De boterfabriek, ziedaar onze toekomst; de boterfabriek naast de broodfabriek, misschien eerlang naast de kaasfabriek. Inderdaad, het middel is zoo eenvoudig, het ligt zoo voor de hand, dat men zich verwondert dat het niet reeds sedert lang is toegepast. Wij zullen volstrekt niet beweren, dat ook in boter- en kaasfabrieken niet met het fabrikaat geknoeid en slecht bereide boter en kaas vervaardigd en in den handel gebracht kan worden. Maar het gevaar hiervoor is minder groot dan wanneer men deze fabricatie uitsluitend aan de eigenwijsheid, de eigenzinnigheid en de hebzucht van ettelijke honderden producenten in het klein overlaat. Eene groote fabriek heeft eene reputatie op de markt op te houden, terwijl niemand er naar vraagt of weten kan wie van deze massa anonieme boter- en kaasmakers de knoeiers en de vervalschers zijn. Het is genoeg te weten, dat de slechtst bereide en onduurzaamste boter de Hollandsche boter is, en dit is ook genoeg om de Hollandsche boter van de markt te weren.

De informatiën der heeren Van Beyma, Pasma en Walma vullen de mededeelingen der Maatschappij van nijverheid aan. Deze heeft aangetoond, dat de tegenwoordige Hollandsche boterbereiding knoeiwerk is; de heeren Van Beyma, Pasma en Walma komen ons berichten hoe men om uitstekende boter te verkrijgen, haar bereiden moet. Zullen wij, na dit alles vernomen te hebben, lijdelijk met de handen in den schoot blijven zitten, zuchtende dat alweder een stukje nationale roem voor ons is verloren gegaan? dat wij met onze boter ook alweder nergens eene goede figuur - om niet te zeggen eene zeer slechte figuur - maken? Of zullen wij, met den heer Van der Kellen overtuigd, dat Nederland nooit eene goede figuur zal maken „tenzij onze nijverheid (hier onze boter-nijverheid, onze boter- en kaasproductie) een geheel anderen weg insla, als zij tot nu toe gevolgd heeft,” dien geheel anderen weg inslaan?

Beter beslag is niet te bekomen met stilzitten en afwachten. Nederland moet, om ons thans tot het onderwerp der boter-productie te bepalen, dezelfde middelen tot verheffing van zijn boterfabrikaat aanwenden, welke Denemarken met zulk een schoon gevolg voor de zijne heeft aangewend en nog aanwendt.

Dit is slechts eene zaak van willen, want aan kapitaal om eene groote boterfabriek op te richten ontbreekt het, ons niet. Inmiddels zullen, hopen wij, de heeren die zoovele belangrijke inlichtingen van hun onderzoek in Zweden en Denemarken hebben medegebracht, de resultaten dezer enquête wel ter kennis van het algemeen gelieven te brengen.

Leeuwarder Courant 1884-04-14

Mededeelingen van verschillenden aard.

Nopens de Amerikaansche kunstkaas, waarvan de vervaardiging vóór ongeveer 2 jaren is begonnen, kan worden medegedeeld, dat, nu het debiet van die kunstkaas („vette kaas”, gemaakt uit magere melk met bijvoeging van eene goedkoope vetsoort) zoo goed gaat, thans reeds meer dan 50 **kaasmakerijen** van dat soort er aan 't werk zijn. 't Procedé is gepatenteerd en het geheim daarbij is de 2 extracten, die gevoegd worden bij de volkomen ontroomde melk (antihuffing- en antimottling-extract), ten einde (zooals 't heet), gisting te voorkomen en de met het afroomen verwijderde zouten aan de melk terug te geven. Het vet, dat bij de magere melk wordt gevoegd, is oleomargarine of reuzel. De verdere bewerking is nagenoeg de gewone. Voor 't oogenblik wordt die kunstkaas meest nog op schepen gebruikt.

Jb. Boeke over opbrengst na afromen m.b.v. Swartz's-methode¹

De heer Jb. Boeke,² te Groningen, deelt in de N.R.Crt. het volgende mede betreffende de opbrengst van boter en kaas bij Swartz's methode, te Delft verkregen.

„Ik acht het wenschelijk om, naar aanleiding van vele bij mijne firma ingekomen brieven, eene verkeerde opvatting te verbeteren van hetgeen onlangs te Delft geschied is.

Zooals de verslaggever juist opteckende, is daar den 21 Sept. van 204 K.G. Melk 5,7 KG. boter bereid.

In het geheel is er daar van 2029 KG. melk slechts 58,6 KG. boter verkregen, hetgeen overeenkomt met 2,88 KG. boter uit 100 KG. melk. Men kan het ook aldus uitdrukken: dat te Delft 34,6 KG. melk noodig was, om 1 KG. boter te verkrijgen.

Deze hoeveelheid is aanzienlijk minder dan in de Rijnstreek verkregen wordt, n.l. 3,40 KG. boter uit 100 liter melk.

De oorzaak van de mindere boteropbrengst te Delft is eenvoudig, dat wij daar slechts 2 koelbakken ter onzer beschikking hadden en de melk slechts ééns konden afroomen, terwijl dit anders 2 of 3 keer geschiedt bij de Swartz-methode.

De kaas, die wij te Delft maakten, werd daardoor veel beter en vetter dan gewone Leidsche kaas, van geheel ontroomde melk gemaakt. De ontbrekende 0,62 KG. boter per 100 liter melk is in die kaas gebleven.

In Maart 1878 bezocht ik met de heeren, J. van der Breggen Az. en V. Ph. van der Breggen, van Waddingsveen, W. Sluis van Beemster en Th. Waller van Anna Paulowna de naar Swartz' systeem uitstekend ingerigte boerderij van den heer W. graaf van Schlieffen, in Mecklenburg. Onder bestuur van den algemeen als een autoriteit erkenden dr. W. Fleischmann werd daar sedert eenige jaren de melk tot boter en magere kaas verwerkt. Er werd nauwkeurig boek gehouden en als het resultaat van die boekhouding gaf de heer Fleischmann ons toen de volgende cijfers. Voor hen die de waarde van Swartz' systeem willen beoordeelen, hebben ze veel meer waarde dan de uitkomsten te Delft verkregen.

Men wergete daarbij niet, dat hetgeen te Delft geschiedde, moest dienen om onze landbouwers aan te toonen, wat Swartz' methode is, om hen te overtuigen, dat men boter kan maken zonder melk, of boter met (dikwijls slecht) water in aanraking te brengen en zonder aanraking met menschenhanden; maar dat het volstrekt niet moet beschouwd worden als eene proefneming.

Volgens dr. W. Fleischmann geven 100 KG. melk gemiddeld bij 24 uur uitroomen bij bewerking tot boter en kaas en bij afkoeling met ijs:

3.56 KG.	boter.
16.30 „	zoete karnemelk.
7.93 „	kaas.
71.45 „	wei.
<u>0.76</u> „	verlies.
100.-- „	

Dit is ongezouten boter, gewogen nadat de karnemelk er onder den kneder uitgewerkt is en de kaas versch gewogen na een keer persen.

¹ Ook genoemd; ontroming *Systeem-Swartz's of Deensche-methode*

² De heer Jb. Boeke was mede eigenaar van de in 1867 opgerichte Firma *Boeke en Huidekoper*, werd enkele jaren later de importeur/ verkoper van de (Alva) Laval Centrifuges in ons land

Op de botermarkt in Overijssel betaalt men voor de boter, die volgens de Deensche methode bereid is, geregeld f 1 per $\frac{1}{8}$ vat (20 KG.) meer dan voor de eerste soort gewone boter. De landbouwer van den Berg, op 't Hengeveld, die hier 't eerst de verbeterde zuivelbereiding heeft ingevoerd, is thans ook met vrij gunstigen uitslag begonnen met het maken van zoetemelksche kaas van de afgeroomde melk.

Verkrijgbaar:
beste Grasboter, Zoetemelksche Kaas
en verse Eieren, bij
K. H. PLATVOET,
Tapper en Slijter, Kanaalweg
No. 100, Nieuwediep.

— In navolging van de Hollandsche boeren, wordt tegenwoordig door den heer H. Smits, te Tietjerk in Friesland, eene proef genomen met het bereiden van zoetemelksche (Edammer) kaas. Gemiddeld worden wekelijks 400 stuks afgeleverd, die tegen f 1.25 à f 1.30 de kilogram veel aftrek vinden.

Nieuws op het gebied der zuivelbereiding.

De Emulser

Twee nieuwe vindingen worden besproken en besproken in de N. Landb. Ct.

De Laval, in Zweden, die zooals men weet, reeds een roomafscheider of separator heeft uitgevonden, heeft in verband daarmee twee andere werktuigen samengesteld, van welke het eene Emulser heet en het andere Laktokrit³.

Emulsor wil zeggen „werktuig om emulsies te maken; men geeft den naam van emulsies aan sommige melkachtige zelfstandigheden als plantenmelk, amandelmelk, en hier is de bedoeling afgeroomde melk zóó innig te vermengen met een of ander vreemd vet dat het mengsel eenigzins gelijkt op natuurlijke melk.

Men beproeve het eene olie zoo fijn in water te verdeelen, dat men zeggen kan: olie en water zijn innig vermengd, en men zal zien hoe moeielijk het is dit werktuiglijk te verkrijgen. Werd er een weinig potach en sode bijgevoegd, dan was de emulsie klaar, maar dan is men op den weg om zeep te maken en de bedoeling van dr. de Laval is niet zeep, maar **kunstkaas** te bereiden!

Men begrijpt hoe veel belang we van dit oogenblik in zijn emultor stellen.

Met den separator of centrifuge wordt de melk in zeer korten tijd van al haar boterdeelen beroofd. Er ontstonden nu zeeën van afgeroomde melk, zoo mager, dat er slechts ongenietbare, magere kaas, droog en taai als leder, mee kon worden bereid. Ook voor de voedingswaarde is de melk, of liever het overblijfsel der melk (opgeloste kaas in wei) minder geschikt.

De Amerikanen kwamen het eerst op het denkbeeld om daarin het botervet door „ander goedkoper vet” te vervangen, en hebben reeds honderduizende containeren kunstenaars naar Europa verzonden. Bij het rijpworden ontwikkelen zich in die kunstkaas stoffen, die er den geur en den smaak van natuurkaas aan geven; (jammer genoeg). Ossenkaas dus, een zijstuk voor de ossenboter.

Het dingetje door dr. de Laval geconstrueerd is dienende om dit geknoei technisch te verbeteren: het verdeelt het vreemde goedkoope vet bijna zoo fijn als de natuur het botervet in de zotte melk verdeeld heeft.

Wij hebben nu reeds magere kunstkaas, de halfvette zal wel volgen, en wie weet of er niet spoedig ook „kunstzoetemelksche kaas” aan de markt zal worden gebracht.

Wie nader kennis met den emulsor wil maken verwijzen wil naar de *Nieuwe Landb. Courant*, het zal slechts dienen om een ander ellendig geknoei te bevorderen.

Iets andere is „*de Lactocrit*” of melkbeoordelaar, een toestel hetwelk inderdaad nuttig zal wezen

³ Een beschrijving van de lactokrit is niet over genomen! (ZHN.)

Bij de reeds lang bestaande gedruktheid in den kaashandel, waarvoor natuurlijk naar oorzaken wordt gegist, is het misschien niet ondienstig de kaasbereiders te wijzen op het gebruik dat tegenwoordig van salpeter wordt gemaakt, en waarop door vele kaashandelaars als iets bedenkelijks wordt gewezen.

De behandeling met salpeter toch is oorzaak, dat de kaas wel is waar spoediger leverbaar wordt, maar geeft te gelijk een bitteren smaak aan het product, terwijl het vetgehalte vermindert. De kaas wordt bovendien nat, de kleur zoowel inwendig als uitwendig grauw en het zuivel zoo hard als steen.

Nu het vroeger al gebleken is, dat de minder juiste bewerking van de boter de vraag in het buitenland zeer heeft beperkt, voorzien wij een dergelijke vermindering van de vraag voor kaas, indien met de salpeterbereiding wordt voortgegaan.

Leeuwarder Courant 1890-03-10

Protest tegen – vetarme – fabriekskaas!⁴

Door Willem Kalma en 25 andere veehouders, leden van de *Maatschappij van landbouw en veeteelt in Friesland*, is een adres gezonden aan het Hoofdbestuur dier Maatschappij van den volgende inhoud:

„Geven met achting te kennen:

de ondergetekenden, allen veehouders in de gemeente Utingradeel en leden van bovengenoemde Maatschappij;

dat een hoofdbron van hun bestaan is, het maken van Friesche nagel- en kruidkaas;

dat, nu de boterfabrieken, in plaats van zooals vroeger zich te bepalen tot het maken van kleine ronde kazen, zich thans toeleggen op het maken van friesche kaas, hun eene concurrentie wordt aangedaan, waartegen zij op den duur niet bestand zullen blijken te zijn; eene concurrentie tevens nadeelig voor de consumenten;

dat het toch genoegzaam bekend u, dat de fabriekskaas in gehalte verre achterstaat bij de door adressanten op de gewone wijze bereidde, omdat, tengevolge het afroomen van de melk met de centrifuge, bijna alle vetgehalte uit de melk verdwijnt, en derhalve de kaas, van die kunstmatige afgeroomde melk gefabriceerd, alle vetgehalte mist, en dus noodwendig dor en droog moet zijn;

dat dit kenmerkend onderscheid met de door adressanten gemaakte kaas evenwel met het oog niet is waar te nemen, daar de fabriekskazen even glad en daardoor even oogelijk zijn als de door hen gemaakte kaas, zoodat voor gewone Friesche kaas kan doorgaan, wat slechts magere fabriekskaas is;

dat adressanten het daarom, zoowel in hun eigen belang als in dat van den handel raadzaam achten, dat er naar middelen worden gezocht, waardoor het onderscheid tusschen de door hen gemaakte en de fabriekskazen duidelijk zichtbaar is, door b.v. aan de boterfabrikanten van laatstgenoemde kaas de verplichting op te leggen, deze met den naam hunner fabriek te waarmerken.

⁴ Kop boven dit knipsel van ZHN!

Redenen waarom adressanten uwe vergadering beleefd verzoeken zoodanige maatregelen te willen nemen, waardoor aan hunne, naar hunne meening, billijke en rechtmatige grieven te deren opzichte worde tegemoet gekomen.”

Men meldt ons, dat dit adres wordt ondersteund door veehouders, *niet*-leden dier Maatschappij, ten getale van 100, en door groothandelaars kaaskoopers in Friesland, ten getale van 34, die zich met een adres van adhaesie tot het Hoofdbestuur hebben gewend.

Nieuwe Gorinchemsche Courant 1893-02-19

Ook MAP Zelfkazers-II Alblasserwaard

Over nadelen boterfabrieken en voordelen kaasfabrieken

Beter rendement van kaasfabrieken, afgeroomde melk te kostbaar voor veevoer!

‘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 bereidden.

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 voordelig, - 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.

Verslag der vergadering van de *Vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier.*

Gehouden te Avenhorn, in het lokaal v.d. hr. P. Bakker, op Woensdag 1 April 1896.

Aanwezig waren 64 leden en 10 gasten.

.....
Door den heer *Dr. K. H. M. v.d. Zande*⁵ werd nu het voorstel van het bestuur: „*tot het nemen van proeven met het oog op den invloed van verschillende toevoegsels bij kaasbereiding*” ingeleid.

Spr. herinnert er aan, hoe verleden jaar dit plan reeds werd opgezet, doch wegens de kosten de uitvoering er van moest worden gestaakt. Later nam de heer Brander het initiatief tot herhaling van dat onderzoek en het bestuur geloofde, dat nu de tijd was aangebroken, aan dat deel van het landbouwbedrijf wederom alle aandacht te wijden. Er bestaat verschil van meening over de vraag; „hebben de toevoegsels bij de kaasbereiding invloed op de kaas en welke?” Moet die invloed worden toegeschreven aan het zuur wat die mengsels bevatten? Is deze meening juist, dan zouden alle toevoegsels vervangen kunnen worden door het veel goedkoopere *melkzuur*.

Proefnemingen ten opzichte van kaasbereiding kunnen alleen effect sorteeren, als zij vergelijkend zijn en plaats hebben onder absoluut gelijke omstandigheden. Nu is deze laatste voorwaarde in consequentie niet door te voeren; doch men kan ze wel zoo dichtbij-mogelijk evenaren; mits men maar alle voorzorgen daarbij in acht neemt. Het bestuur stelt voor, de proefneming in 4 rubrieken te splitsen:

- a. voor het gebruik van Lange-wei, (de Boekelsche methode) ;
- b. de Korte-wei, (d.i. van den vorigen dag);
- c. met gebruik van zuiver melkzuur; en
- d. kaasbereiding zonder eenig toevoegsel, d.i. op de ouderwetsche manier.

Gemaakt zullen worden 5 kaasjes, waarvoor benoodigd 100 kilo melk. Verder heeft men noodig 4 kazers, 4 stel gereedschappen en 4 helpers. De kazers moeten elkander bij de rubrieken afwisselen. Bovendien moet er een opzichter zijn, die bij de proefnemingen tegenwoordig is.

Voorts zullen de proeven genomen worden 3 in periodes: a. 28° kaasmaken en 90° nawarmen ; b. 36° kaasmaken en 90° na,warmen ; c. 90° kaasmaken en 90° nawarmen. Elke periode zal 14 dagen duren. De kosten dezer proefneming worden geraamd op: f 420.- aan werkloon, f 380 verlies melk, f 100 vergoeding gebruik toestellen en f 20 diverse onkosten, te zamen dus f 1000. Wijders dient benoemd, een commissie van 6 ervaren kaaskenners, waaronder een paar kaaskoopers, die de gemaakte kaas zullen keuren.

Wat aangaat de localiteit, in hetwelke de proeven zullen worden genomen, dienaangaande heeft het bestuur reeds eenige aanbiedingen.

De heer Jn. Zijp Kz., herinnert er aan, hoe indertijd een comm. werd benoemd ter controleering, of door den heer Boekel zijne verplichtingen, vervat in het contract over het aanleeren zijner methode, wel werden nageleefd. Spr. had toen deel uitgemaakt van die comm.en herinnert zich nog hoe hij toen door den heer S. de Jongh, toenmalig bestuurslid, in het verhoor was genomen. Bij die gelegenheid had de heer de J. toen een Boekel'sche kaas op tafel en vroeg

⁵ Dr. K. H. M. v.d. Zande was vanaf 1892 /'93 directeur van het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn. Werd in 1910 *Inspecteur van het Landbouwonderwijs* in de Haag.

toen of werkelijk de premie van *f*2000 moest worden toegekend? Of Spr. dat product nu werkelijk van dien aard vond, dat het aanspraak moest maken op de voorgestelde belooning? Spr. had toen die vraag met ja moeten beantwoorden; want werkelijk had Boekel voldaan aan alle de bij contract hem gestelde verplichtingen; terwijl Spr. toch van meening was dat de Boekel-methode den roem van ons product niet verhoogde. Spr. vond die proef niet aantrekkelijk.

Later heeft elk Landbouwer met Boekel's methode kennis gemaakt en zijn voordeel gedaan met de navolging dier methode, die alleen belette dat de gebreken niet zoo spoedig aan het licht kwamen, maar die werd toegepast ten nadeele van de qualiteit van het product. De nadeelen van Boekel's methode werden niet door de voordeelen overtroffen.

Van de proefneming met die lange wei verwacht spr. dan ook niet veel en hij heeft er op tegen, nu weder *f*1000.- daaraan te besteden. Holl. Noorderkwartier mag wel wat zuinig worden met de uitgaven. De proefnemingen moeten vooral practisch zijn. Doch in de langewei-methode ziet Spr. geen voordeel voor den roem van ons product.

De heer Jn. Zijp Kz. is juist op door vorigen Spr. genoemde gronden zeer vóór de proefneming. Als het waar is, dat maken van Edammer kaas *zonder* eenig toevoegsel kan, dan acht spr, het juist wenschelijk, dat die proef genomen wordt; want dan zal ze nu in het licht stellen, dat wij met Boekel's methode niet op den goeden weg zijn. Ik geloof ook dat we met Boekel's methode ons product in ons land groot nadeel hebben toegebracht. In ons land wil men toch van Boekel's kaasfabrikaat niets weten.

De heer Jb. Zijp Hz. repliceert, dat hij niet de proef geheel wil achterwege laten, doch ze op bescheiden voet doen plaats hebben. Wenschelijk acht Spr, het ook, dat onderzocht wordt, of misschien een praeparat is dat minder schade doet aan de qualiteit der kaas, dan zulks het geval is met de langewei.

Maar voor dat onderzoek behoeft H. N. Kw. geen *f*1000 af te zonderen, daar we toch in Hoorn een proefstation en een zuivelconsulent bezitten.

De heer R. Visser Lz. deelt mede, dat toen hij in Engeland op een boerderij was, hij daar heeft zien kazen met „wringel op tijd”. Spr. gelooft dat er bij het kaasmaken vooral gelet moet worden op den tijd, dat de wei op de wringel staat en op de wijze van doorhalen.

De heer v.d. Zande plaatst zich op het standpunt, dat wij nu hebben te onderzoeken welken invloed de lange wei op de qualiteit der kaas heeft. Dat weten wij juist niet. De kaas wordt tegenwoordig zoo geheel anders bereid dan vroeger. En nu dient onderzocht, waar de gebreken schuilen Spr. wil een zeer eenvoudige proef. Een uitgebreide proef zou veel meer kosten. Het proefstation en de zuivelconsulent staan er evenwel buiten, H. N. kw. stelt *f*1000.- beschikbaar voor bedoeld onderzoek en dat onderzoek is alleen in het belang der leden zelve. Spr. is er niet voor, aan dit onderzoek ook nog toe te voegen de proef wringel op tijd, dat maakt de proefneming maar ingewikkelder.

De heer Jn. Zijp Kz. zou gaarne zien, dat ook de bacterioloog, de heer Goedhardt, het onderzoek zal bijwonen, daar deze ons licht kan verschaffen omtrent de invloeden der verschillende bacteriën. De voorgestelde proefneming zal ongetwijfeld groote waarde hebben voor den bacterioloog. Ook raadt Spr. aan, bij de proefneming vooral toe te zien op de aanwezigheid van een goeden kelder.

De heer L. Visser gehoord hebbende, dat er van de kaasfabriek te Zuid-Schermer eene aanbieding voor de localiteit is ingekomen, meent, dat dit al een zeer ongeschikte plaats is, uit hoofde den verren afstand van het proefstation Hoorn. Ook zou Spr. meenen, dat het raadzaam is aan

de commissie van proefneming nog toe te voegen een veearts, teneinde de kwaliteit van het vee, dat de melk voor de proefneming geeft, te onderzoeken.

De heer v.d. Zande acht het wenschelijker de proefneming te doen plaats hebben onder gewone omstandigheden en niet vergezeld te doen gaan van maatregelen, welke in de praktijk toch nooit genomen worden.

De heer Jb. Zijp Hz. belooft zich niet te veel van die proefnemingen in wetenschappelijken zin, van welke het practisch nut hoog in de lucht hangt.

De heer v.d. Zande beweert, dat als wij met *f*1000 uit te geven, ook maar mogen uitvorschen omtrent de geheimzinnige oorzaken, die ons bij de kaasbereiding parten spelen, wij die uitgaven zeer zeker nimmer zullen hebben te betreuren.

De heer J. Breebaart Kz, meent dat *f*1000.- voor deze proefneming wel wat veel is. De Begrooting van 1896 leert ons dat het saldo van *f*1973 reeds inkrimpt tot *f*223- en het aantal leden wordt er ook al niet grooter op.

Bovendien zijn er ook nog wel andere zaken op het gebied van H. N. kw., waarvoor subsidie zal moeten worden gegeven.

De heer v.d. Zande, verklaart als adviseur der Vereen., dat op de begrooting de posten zoo ruim zijn gerekend, dat er hier en daar nog wel een overschot zal blijven. En zoo noodig, kan H. N. Kw. ook niet eens aankloppen bij anderen.

Laten wij intusschen doorgaan, voor goede doeleinden, geld uit te geven. Dat is in het belang van den landbouw.

De heer J. Breebaart Kz. is geenszins tegen uitgaven voor proefnemingen, doch wenscht wat over te houden voor zaken welke niet minder nuttig zijn. Dit punt mag niet alles opslikken.

De heer Visser biedt de kaasfabriek te Baarsdorpermeer aan voor de proefneming. Ook de heer R. Visser Lz., stelt zijne boerderij disponibel.

Hierna werd bij acclamatie tot proefneming besloten.

Schager Courant 1896-05-24

— Men schrijft:

— In „Holland's Noorderkwartier“ zijn de landbouwers onder den indruk van de zéér lage prijzen der zuivelproducten. Dinsdag ll. verlieten bijna 80 boeren de markt te Purmerend, zonder de kaas te hebben verkocht. Voor *f*18 per 50 kilo werd uitstekende kaas verkocht.

De kaasfabriek aan den Middenweg in den Beemster, die een goeden naam heeft, kon zelfs niet meer krijgen dan *f*18 per 50 kilo.

Leidsch Dagblad, 25/06/1896; p. 2/6

De Friesche kaashandeling is op verre na niet meer wat zij vroeger was. De inwoners van het dorp Zwaagwesteinde vonden daarin weleer hun bestaan. 't Was toen eene bij uitstek winstgevende zaak. Tegenwoordig zitten sommige zuivelfabrieken en pakhuizen opgepropt vol, daar Holland weinig of niets trekt, wegens geringe vraag uit het buitenland. Een gevolg hiervan is, dat de prijzen zeer laag zijn.

Verslag der Verg. Hollands Noorderkwartier 25 nov. 1896

Proeven met toevoegingen bij kaasbereiding

Gehouden te Purmerend, in het hotel Doelen. Tegenwoordig waren : 69 leden en 21 gasten.

[...] Over de proeven met het oog op den invloed van verschillende toevoegsels bij kaasbereiding, werd door den heer W. Kestra, den te Hoorn gevestigden zuivel-consulent, een zeer zaakrijk en uitvoerig rapport uitgebracht, hetwelk op verzoek der vergadering door het bestuur ter plaatsing zal worden toegezonden aan het *Landbouw-Weekblad*.

Als resumé van dat verslag deelen wij hier mede, dat de proeven zijn genomen in de kaasfabriek van de heeren Jb. Clay en N. Best te Baarsdorpermeer. De benodigde melk werd geleverd door den heer J. Buis. De commissie van uitvoering was samengesteld uit de heeren: D. Brander, G. Wonder, v.d. Zande en Kestra; later werd aan deze commissie nog toegevoegd de heer J. de Vries, kaaskooper te Hoorn. De proef ving aan den 20 Juni j.l. en heeft zeven weken geduurd; 's morgens en 's avonds werd telkens eene hoeveelheid van 500 kilogr, melk verwerkt.

Daar de voorraad *lange en korte wei* voor deze proefneming bereid, bedierf, heeft men zich in dit gebrek weten te voorzien door welwillendheid der boeren Nobel te Bobeldijk en Kamp te Berkhout, die van hunne voorraden afstonden. De commissie ter beoordeeling der gefabriceerde kaas, bestond uit de heeren : S. de Vries en Kroon, kaaskooper te Hoorn, en C. Stuit, kaaskooper te Purmerend.

Uit de proeven bleek, dat de kaas gemaakt was zonder eenig toevoegsel en die met melkzuur in kwaliteit en eigenschappen zeer na overeenstemmen en wat smaak betreft het beste waren. De kaas met *lange wei* bezat de meeste waarde als marktkaas. Die met *korte wei* voldeed het minste. De toevoeging van melkzuur heeft op de kaasproductie geen nadeeligen invloed. Monsters kaas waren ter vergadering medegebracht en werden in de pauze door vele belangstellenden gekeurd.

Eene reorganisatie der Landbouw-Tentoonstellingen

Klacht over te laag vetgehalte in huidige – 1896 – kaas!

(LANDBOUW. CV. *⁶).

Voor kaas zal men ook, evenals voor boter, ten geheel anderen weg moeten inslaan en, zooals wij in 104 zagen, (?) met verplichte keuring en stempels volgens wijze van bereiding en vetgehalte. De keuringen op de 5-jaarlijksche tentoonstellingen moeten, evenals voor paarden, rund-vee, varkens, schapen en geiteu, evenals voor boter vooral, ook den handel ten goede komen.

Langewei-kaas is beter? Duurder? Ik raad niemand, ze te Amsterdam of een andere groote stad ter consumptie aan te bieden, want men neemt ze eenvoudig niet.

Daarom is zeker het gebruik van *Goudsche* veel meer algemeen

In Zuid-Holland toch doet men weinig aan lange wei-bereiding.

In Friesland daarentegen en overal, waar men de *Goudsche* en *Edammer* **namaakt**, gebruikt men 't zeer veel, en, naar ik vrees, meest om daardoor de kaas een schijn van hoog vetgehalte te geven. De kooplieden kunnen lange weikaas voor vetter doen doorgaan dan ze is.

Hoe 't zij: langewei-kaas moet als zoodanig gestempeld worden, vooral ook bij vervoer naar 't buitenland, evenals de boter, en wel met een ingedrukten stempel, die er dus niet af te krabben is door den winkelier.

Omtrent het vetgehalte is zeer veel op te merken. Ieder kan zien of de kaas gebreken heeft, als: *blauw*, *rijzers*, *knijpers*, *droge en natte kanker*, *een dikke rand*, enz, ieder proeven of de kaas lekker is, naar omtrent het vetgehalte kan men vooral bij jonge kaas niet op den smaak afgaan. Als hongerige kinderen uit een groot gezin een snee brood krijgen zonder boter, zegt de moeder wel eens: de boter is er in gebakken.

Voor den middagpot weet zij beter raad: een half lood vet en verder eenige liters water, zoodat alles kletsnat is, doch het vet waarlijk niemand zal bezwaren. Zoo doen ook veel kaasmakers, tot dit bedrog aangemoedigd door even strafbare kaaskoopers.

Hier vooral moet verplichte controle der proefstations met verplichte keuring ons te hulp komen, vooral bij verzending naar het buitenland. Half vette kaas te verkoopen voor vette, magere voor halfvette en centrifuge kaas voor magere toch is bedrog, dat niet te streng gestraft kan worden.

„Buitenlanders houden niet van die vette kazen” zegt gij ?

Raadplegen wij Dr. J. König en zijn onderzoek van schier alle bekende kaassoorten.

In het eerste deel, bl. 371, vinden wij :

Eigenlijke *roomkaas* 67.32 vet en in de droge stof 96,66 pCt.

Gervais-kaas 29,75 pCt., in de droge stof 63.22. pCt.

Oude Neufchateller 41.9 pct., in de droge stof 63.97 pCt.

Versche Neufchateller 41,9 pCt. en 64.20 pCt. vet.

Fransche roomkaas in verschillende qualiteiten:

No. 1. 43.76 pCt. en 84,04 pCt.

No. 2. 45.96 pCt. en 84.63 pCt.

No. 3. 48.41 pCt. en 83.57 pCt.

No. 4. 58.58 pCt. en 88.18 pCt.

Neufchateller kaas 23.99 en 49.69 pCt.

⁶). Zie Het Nieuws v. d. Dag van 3 Dec. (???)

Dus ook een groot verschil. Meermalen hoort men van hen, die kaas maken van 15 á 16 pCt. vet: ze kan niet vetten, ik room de melk wat af, omdat er van zulke vette onafgeroomde melk geen kaas te maken is. Zoo? En die 67.32 pCt. dan met 96.66 pCt. in de droge stof? 't Is een gewetenstoppertje, anders niet. Van room maakt men zelfs kaas.

De in Engeland zoo geliefde *Stilton-Chease*, in Duitschland bekend als *Stilton-Käse*, heeft nog al eens last van mijt, doch kan ook zeer goed zuiver gehouden worden. Hiervan is het vetgehalte zoo, dat het met onze *Edammer*- en *Goudsche* kaas kan worden nagevolgd. De prijzen toch zijn steeds betrekkelijk zeer hoog.

Versche Stilton had een vetgehalte als kaas 37.36 pCt. in de droge stof: 55.09 Pct. oude: 43.98 pCt.: in de droge stof: 55.16 pCt.

De meening, dat Engeland geen vette kaas verlangt, ze niet wil betalen, wordt schitterend weersproken door het onderzoek van de in Engeland gemaakte room roomkaas, met het volgende vetgehalte in 4 monsters:

No. 1	62.80 pCt.	;	in droge stof	91.31 pct.
„ 2	60.48	„	„ „ „ „	89.47 „
„ 3	66.80	„	„ „ „ „	92.38 „
„ 4	61.88	„	„ „ „ „	91.40 „

Wil een kaaskooper ze niet naar waarde betalen en is ze eerste soort, dan verkoopen wij ze coöperatief.

Alle bovengenoemde soorten worden echter verkocht als roomkaas of overvette kaas. Te Neufchatel schijnt men dit eenigszins anders op te vatten en geeft men, in plaats van overvette van 67.32 pCt., b. v. halfvette van 23.99 pCt. te verkoopen, ze toch roomkaas noemende. Ook dit is bedrog, dubbel bedrog,

't Is dan ook al lang gekend, hoe duchtig de klad in de zoogenaamde *Neufchateller roomkaas* is, evenals die in onze Edammers, Goudsche-, Leidsche en Frieschekass . . . was- (???) Na de roomkaas komen wij aan vette kaas waartoe ook onze beste Edammer en Goudsche behooren.

De *Backstein-Käse* uit Beieren had 28.16 pCt. vet; in de droge stof 51.42 pCt. de *Backstein* uit Bern 37.40 pCt. en 58.26 pCt., de *von Brie* van 21.42 pCt. tot 30.31. pCt. met 58.34 pCt. tot 55.35 pCt. vet in de droge stof.

De Engelsche en Amerikaansche vette kaassoorten worden werkelijk met een flink vetgehalte gemaakt. Hadden wij roomkaas van 67 pct.; gewone vette *Cheddar* had van 23,28 pCt. tot 41,58 pCt. vet en in de droge stof 37,81 pCt. en 59,85 pCt. Wie vond ooit 41,58 pCt. en 59,85 pct. in Edammer of Goudsche?

Uit Amerika kwam ze met 55.41 pCt. vet, in de droge stof met 48.70 pCt. Wij kunnen dus onze boeren, gerust stellen, dat de kaas welke als vet wordt verkocht, nooit of nimmer te vet is. Integendeel: de meeste wordt pas goed, wanneer men er dik de boter op smeert, die er op bedriegelijke wijze aan is ontnomen en er in had behooren te blijven, wanneer men ze als volle zoetmelksche kaas verkoopt.

Edammer had de volgende cijfers, die wij alle geven :

No. 1 32.19 pCt. en 47.74 pCt. (in droge stof)

No. 2 33.99 pCt. en 51.21 pCt.

No. 3 27.33 pCt. en 47.82 pCt.

No. 4* 24.05 pCt. en 41.38 pCt.

No. 5 28.04 pCt. en 41.92 pCt.

*(dit was zeer versche of marktkaas, naar uitdrukkelijk vermeld wordt met „handelsreif”)

Nu zou ik geen vette kaas op een tentoonstelling een eersten prijs toekennen, die minder dan 30 pCt. vetgehalte had, en verbieden kaas met minder dan 25 pCt. als vette te stempelen, zoowel bij den handel hier te lande als bij den uitvoer.

Ik behoef toch den oolijken boer niet dubbel te betalen, eerst voor de boter, die hij maakt van den room, dien hij van zijn melk schepte en mij niet leverde, dan voor de kaas waarin slechts het halve vetgehalte zit of nog minder ?

Wil men eerst boter, dan kaas maken, best; maar dan betaal ik die halfvette ook half. Ze moet als zoodanig gestempeld zijn. Kaas met minder dan 20 %vet moest niet in Edammer- of Goudschen vorm mogen gemaakt worden, wel in dien van Leidsche- en Friesche.

Ook door slecht voederen, door uitputting der weiden, door ondoelmatige bereiding, kan men zonder ontroomen te magere kaas krijgen. Dan is natuurlijk betere voeding, betere bemesting en bereiding, het eenige middel om deze kwaal te verhelpen.

Als men aan melkboeren zijn land verhuurt, weet men, dat deze den grond goed bemesten, zoo zij aan melkinrichtingen leveren, die de melk op vetgehalte koopen. Zoo komt het ook wel degelijk tevens aan de grondeigenaars ten goede, wanneer veel meer, dan thans het geval is, rekening wordt gehouden met het vetgehalte der dat de waarde bepaalt.

't Is niet genoeg van zeer magere melk gemaakte kaasjes in Edammer of Goudschen vorm van buiten met olie in te wrijven; het vet moet niet slechts buiten, doch vooral van binnen zitten, Mogen al onze kaasmakers dit toch vooral goed begrijpen.

Nu heeft men dikwijls van buiten een prachtige, vette, gladde korst, van binnen droge, magere, taaie „leerenlap-kaas.”

Slechts met eerste soort producten heroveren wij de wereldmarkten. Moge hiertoe de reorganisatie der tentoonstellingen medewerken.

Ericus.

Leeuwarder Courant 1903-12-07

Ned. kaashandel in het buitenland.

De commissie, benoemd om maatregelen te beramen tot afwending van de gevaren voor den Nederlandschen kaashandel in het buitenland, is thans aldus samengesteld: J. Rinkes Borger, zuivelbereider, 's Gravenhage, voorzitter; dr. K. H. M. van der Zande, directeur van het rijkslandbouwproefstation, Hoorn; D. Brander 't Z., directeur eener kaasfabriek, Hoogkarspel; K. Eriks Az., directeur eener kaasfabriek, Leeuwarden; F. Middelbeek, kaashandelaar, Rotterdam; Joh. G. Heil, kaashandelaar, Haarlem; C. Wijdenes Gz., landbouwer, Opperdoes; J. IJff, landbouwer, Moordrecht; A. Bos, zuivelconsulent, 's Gravenhage; T. J. Swierstra, zuivelconsulent, Oudenrijn bij Utrecht; dr. L. T. C. Schey, zuivelconsulent, Hoorn, secretaris; terwijl daarbij nog zullen uitgenoodigd worden de heeren: F. de Jong, voorzitter van den Bond van Coöp. **Zuivelfabrieken** in Friesland, en C. B. van Woerden, kaashandelaar te **Akkrum**.

De Nederlandsche kaashandel in Engeland⁷

Bij de Kamer van Koophandel te Leiden is ingekomen eene missive van de Kamer te Londen, houdende beantwoording van de onlangs aan deze gerichte vraag waaraan toe te schrijven de achteruitgang van de Nederlandschen kaashandel in Engeland, uit dat schrijven blijkt, dat die achteruitgang is te wijten aan vier oorzaken, t. w.: 1. concurrentie; 2 productie van minderwaardige kaas in Nederland; 3. den smaak van het Engelsche publiek; 4. den hooger prijs, die in andere landen wordt betaald.

Tot toelichting dezer argumenten wordt aangevoerd:

1. De concurrentie geschiedt voornamelijk door Canada, dat door lagere vee prijzen, goedkoopere landerijen, minder belasting, gunstiger formaat van kazen (waardoor deze minder verzorging behoeven), goedkoop hout dat de gelegenheid geeft de kazen in houten dozen verpakt te verzenden), er in geslaagd is een evengoed product tegen lagere prijs op de Engelsche markt te brengen, dan waarvoor goede Hollandsche kaas kan geleverd worden.
2. Onder minderwaardige kaas wordt verstaan de fabriekskaas, die in Engeland wordt ingevoerd in denzelfden vorm en kleur als de goede Goudsche en Edammerkaas. Daarbij werd deze kaas, van afgeroomde melk gemaakt en weinig vetgehalte bezittende, gehouden voor gelijkwaardige kaas als de goede, vette Hollandsche kaas. Natuurlijk moest de laatste in diskrediet geraken.
3. Het publiek heeft een voorliefde voor kaas, die in vorm en smaak gelijk op Cheddar, terwijl de Londensche winkelier Cheddar kaas verkoopt, omdat die, eenmaal aangesneden, minder korstverlies geeft en minder snel uitdroogt.
4. Dit is zeer zeker als de gewichtigste reden te achten. De hooge prijzen, die betaald worden voor Hollandsche kaas in Frankrijk, Duitsland, de Nederlandsche koloniën en elders zijn eensdeels oorzaak, dat de kaassoort die naar Londen wordt verzonden, anderdeels geen tegenwicht tegen groote verbetering, teneinde de verloren markt te herwinnen.

Besloten werd dit antwoord te stellen in handen van den zuivelconsulent, den heer J. Rinkes Borger, ten fine van advies omtrent zoodanige middelen, welke kunnen strxxx om den Nederlandschen kaashandel in Engeland weder in eere te herstellen.

⁷Deel van de tekst was niet goed leesbaar, tekst *lopend* gemaakt door ZHN.

Uit verslag van de 60ste vergadering van de Ver. „Hollands Noorderkwartier”, 15 Nov.

punt 6: **Onderzoek naar gehalten in kaas.**

[....]

Door den heer Dr. K. H. M. v.d. Zande werd nu verslag gedaan van het onderzoek naar het verband tusschen het gehalte der melk en de daaruit verkregen kaasopbrengst.

Spr. wijst er op, dat het de id e was geweest, eene serie onderzoekingen in te stellen. Daartoe werden genomen een reeks melkmonsters, dito kaasmonsters, terwijl tevens werd gecontroleerd, hoeveel kaas uit een bepaalde eenheid kaasstof verkregen werd. Mocht het door de proefneming gelukken aan te toonen: het gehalte der melk, het gehalte der kaas en het percentage van het product, - dan zou men ook in den vervolge kunnen berekenen: hoeveel kaas uit de gegeven melk kan worden vervaardigd; hoeveel kaasstof in de melk aanwezig is, en zou men naar de melkopbrengst de waarde der koe kunnen bepalen.

Op 7 plaatsen (fabrieken en boerderijen) was gedurende 4 maanden een reeks van proeven genomen.

Gebleken is, dat bij de gewone kaasbereiding er vrijwel een constante verhouding bestaat tusschen hoeveelheid droge stof en de kaas. De verhouding was: 1 K.G. droge kaasstof geeft $\frac{3}{4}$ K.G. normale kaas. - Hierbij werd opgemerkt, dat het vochtgehalte van de kaas afhangt van de wijze van bereiding. Als opvallend was gebleken, dat de kaas uit volle melk in de verhouding verhooging geeft: dan wordt het: uit 1 K.G. droge stof *meer* dan $\frac{3}{4}$ kg. kaas.

In een Engelsch tijdschrift had spr. gelezen over Engelsche proeven terzelfder zake, waarbij de uitkomsten dezelfde bleken te zijn als hier.

Op eene desbetreffende vraag van den den heer R. Visser Lz., deelt de heer v.d. Zande mede., dat van de tot heden verkregen uitkomstcijfers, alsmede van het resultaat van het in deze nog voort te zetten onderzoek, in het door de vereeniging uit te geven jaarbericht uitvoerig mededeeling zal worden gedaan, zoodat elk lid der vereeniging een gratis exemplaar ontvangt.

[....]

Lezing Dr. L. T. C. Schey over melkonderzoek en boter- en kaasbereiding

Dinsdagavond jl. hield de afdeling Helder der Hollandsche Maattshappij van Landbouw onder voorzitterschap van den heer C. Maalsteed in 'Tivoli' een algemeene vergadering in deze vergadering werd door den heer Dr. L. T. C. Schey, zuivelconsulent te Hoorn een lezing gehouden over melkonderzoek en boter- en kaasbereiding.

Spreker wees op het feit, dat de oprichting van kaasfabrieken de concurrentie den boeren daardoor aangedaan zeer moeilijk is en dat door dezen all pogingen in 't werk moeten gesteld worden om goede boter en kaas te leveren, teneinde in den strijd niet onder te gaan. Met alle kracht moet daarom tegen vervalsching van melk gestreden worden, om goede producten te kunnen bereiden.

In de tweede plaats moet men zich op de verbetering van den veestapel toeleegen, zoodat men vee verkrijgt, dat niet alleen een groote hoeveelheid melk levert, maar ook zoodanige die van goede kwaliteit is. De betaling der melk moest dan ook niet geschieden naar maat of gewicht, doch naar de hoedanigheid. Hoewel de berekening alsdan eenigszins omslachtiger is, kan zij toch wel uitgevoerd worden, want in Friesland wordt dikwijls naar het vetgehalte uitbetaald en in Denemarken is zulks regel.

Bij de kaasbereiding komt het nog meer op deugdelijkheid van de melk aan dan bij het maken van boter. Slecht stremmende melk geeft kaas met blaren, waardoor deze van binnen begint te schimmelen. Het is daarom iederen veehouder, die slecht stremmende melk krijgt, aan te raden te onderzoeken welke koe of koeien daarvan de oorzaak zijn door de melk van ieder stuk vee afzonderlijk aan een stremproef te onderwerpen en alsdan die koeien te verwijderen, wier melk abnormale wrongel oplevert. - Een ondoelmatige behandeling is ook in vele gevallen oorzaak van minder goede resultaten. Daarom is het wenschelijk bij het melken reeds de noodige voorzorgen te nemen, om de schadelijke bacteriën geen gelegenheid te geven zich in de melk te ontwikkelen.

Om deze reden moeten de handen zuiver schoon zijn, de eerste melk, die uit de uiers komt, weggeworpen worden en vooral het vaatwerk zindelijk en zuiver zijn. Het beste is, dat men metalen melkimmers gebruikt, die kunnen het gemakkelijkst gereinigd worden. Bij houten emmers blijft tusschen de naden licht een kleine hoeveelheid zitten die goor wordt en de volgende melk min of meer bederft. Het reinigen moet geschieden met kokend water en gebluschte kalk, waardoor de bacteriën gedood worden. Aan dit laatste middel hecht men in Denemarken groote waarde.

In onze kaasfabrieken en boerderijen kan het ook van heilzamen invloed zijn. De weivaten, kaaskoppen, kaastobbes, de planken, enz. moeten elken dag met kalk en kalkwater schoongemaakt worden. Maakt men éénmaal per dag kaas, (tweemaal daags kazen verdient de voorkeur) zoodat de melk bewaard moet worden, dan zorg men dat de melk spoedig afkoelt en men behoorlijk teemst. Gedurende het kazen moet alles wat stof en onreinheid kan veroorzaken, verwijderd blijven: de kwaliteit der kaas zal er door verbeteren en de zorg, die men er aan besteedt, dubbel de moeite loonen. Strenge controle te dien opzichte is in kaaafabrieken dan ook hoog noodig.

De Zwitsersche kaas (niet de kleine, groene kaasjes) is wereldberoemd. Deze wordt in elke fabriek 2-maal daags gemaakt, telkens één kaas van 100 à 200 pond, maar in Zwitserland be- steedt men ook bijzonder veel zorg aan de bereiding, alsmede aan de behandeling en voeding van het vee. Bedoelde kaas wordt, evenals de Hollandsche, wel op andere plaatsen nagemaakt, maar is van veel mindere kwaliteit. - Bij ons te lande is de gelegenheid in de boerderijen niet bijzonder geschikt; 's-zomers is het te warm, 's-winters te koud, - veelal ontbreekt een fornuis- pot om den doorhaler eerst in kokend water te dompelen en de koppen uit te koken. Ook is de temperatuur daar niet altijd zoodanig, dat de wrongel warm in den kop komt, het opmaken ge- schiedt niet altijd met de noodige vlugheid. - De grootste reinheid is bovendien zeer aanbeve- lenswaardig, vooral ook daar waar men lange weikaas vervaardigt.

Dit geldt eveneens voor de bereiding van weiboter, die niet hoog aangeschreven staat. De oor- zaken van de minder goede gehalte dezer boter vindt zijn grond daarin, dat het geruimen tijd vereischt eer een voldoende hoeveelheid aanwezig is, om te kunnen karnen. Ook neemt men niet altijd die voorzorgen welke noodig zijn, om stof en vliegen van de room te honden; de be- dekking der vaten laat dikwijls veel te wenschen over. - Spreker eindigde zijn rede met de me- dedeeling, dat door het Hoofdbestuur van Landbouw voor het melkonderzoek een wedstrijd is uitgeschreven, waaruit blijken kan de opbrengst melk van elke koe en het gehalte dier melk, hetwelk op de melkstaten door een controle-commissie aangeteekend wordt. Van deze koeien zal in 1902 te Alkmaar een tentoonstelling gehouden en aan de beste bekroningen toegekend worden, waarbij dan behalve op de melkstaten op den lichaamsbouw van het vee gelet zal wor- den.

De heer Schey werd door den Voorzitter voor zijn lezing dank gezegd, waarmede de vergade- ring door applaus instemde.

Nadat nog onder de leden een kaasverloting had plaats gehad, werd de vergadering gesloten.

1903

Schager Courant, 1903-05-21

Knoeierijen in den boter- en den kaashandel.

De Vereeniging tot bestrijding van Knoeierijen in den boter- en kaashandel hield Maandag te 's-Gravenhage hare allgemeene vergadering.

In deze vergadering werd een bespreking gehouden over hetgeen door de Vereeniging moet worden aangewend om de knoeierijen in den kaashandel, die onzen buitenlandschen handel in gevaar brengen, tegen te gaan.

De heer Middelbeek leidde dit onderwerp in.

Uitvoerig schetste hij den tegenwoordigen toestand van den kaashandel. 't Is daarmede reeds zoo treurig gesteld, dat in een prijscourant, welke de spreker in handen kreeg, een Londensche groothandelaar mededeelt, dat alle Hollandsche kaas van afgeroomde melk wordt gemaakt. Om aan de knoeierijen en de oneerlijke concurrentie een einde te maken, zijn reeds verschillende conferentiën in Noord- en Zuid-Holland gehouden, waaromtrent spr. eenige mededeelingen deed.

De heer Middelbeek achtte zoodanige maatregelen noodig, dat het onderscheid tusschen kaas uit volle melk gemaakt en kaas uit afgeroomde melk bereid, voor iederen verbruiker duidelijk zichtbaar is.

Spreker zou daarom van de Regeering een wet wenschen, waarbij het verboden wordt, kaas van afgeroomde melk te vervaardigen in het model van volle melk bereid.

Ook moet verboden worden het maken van kaas beneden een zeker vetgehalte.

Spreker achtte 't dringend noodig dat ingrijpende maatregelen werden getroffen, om van de reputatie van onzen kaashandel nog te redden wat er te redden is.

Echter wilde spreker niet op de zaak vooruitloopen, maar afwachten hoever de regeering gaan wil. Voorloopig wenschte spreker dan ook de aandacht op het belang derzaak te vestigen. -

De heer Bultman sloot zich in hoofdzaak aan bij het betoog van den heer Middelbeek. Hij wenschte echter aanstonds bij de Regeering aan te kloppen, omdat hij het een dringenden eisch des tijde oordeelde, om wijzigingen te brengen in den bestaanden toestand. Als er niets gedaan wordt, vreesde spr., dat onze kaasmakerij totaal zal verlopen, tot ontzaggelijk groot nadeel voor onzen landbouw. Zonder daarom aan de Regeering een gedetailleerd voorstel te doen, meende spr. toch, dat aangedrongen kon worden op bepalingen.

Over dit onderwerp- ontspoon zich een uitvoerige discussie, waarbij o.a. de heer Rinkes Borger als zijne meening uitsprak, dat de quaestie eerst grondiger dient te worden onderzocht, vooral- eer aan de Regeering voorstellen ter verbetering van den slechten toestand worden aan de hand gedaan.

Ten laatste besloot de vergadering overeenkomstig een voorstel van den heer Bultman, dat vanwege de Vereeniging een adres aan de Regeering zal worden gericht, waarin gewezen zal worden op de urgentie van het brengen van wijzigingen in den bestaanden toestand.

In dit adres, waarvan overeenkomstig een denkbeeld van den heer Ferf een afschrift zal worden gezonden aan het Nederl. LandbouwComité, zullen ook worden weergegeven de ter vergadering besproken maatregelen ter verbetering van den toestand van onzen kaashandel.

Wenselijkheid van merktekens vetgehalte op kaas

De „*Ver. tot bevordering en verbetering der zuivelbereiding*” in Noord-Holland [Bond van Kaasfabrieken] hield Vrijdag in *Café Central* te Alkmaar eene algemeene ledenvergadering. [...]

Punt 7 van de agenda gaf aanleiding tot eene langdurige bespreking. Het luidde: Is het wenschelijk, bij wettelijke bepaling vaste onderscheidingsteekenen aan te vragen voor kaas, gemaakt van zoete, half geroomde en geheel ontroomde melk?

Van de *vereeniging van kaashandelaren in Zuid-Holland* was dienaangaande een schrijven ingekomen, waarin zij de adhesie der vereeniging voor dit plan verzocht. Tot een besluit kon de vergadering evenwel niet komen. Toch bleek uit de besprekingen, dat de aanwezigen de zaak hoogst belangrijk achtten, doch omtrent de beste oplossing van het vraagstuk nog geen besliste meening hadden.

Consulent v. Rhijn uit Londen: over „De Kaaskwestie’.

In no. 7 van de „Mededeelingen en berichten van den consulent van Friesland voor landbouwwaken in Engeland,” betoogt de consulent, Dr. J. J. L. van Rhijn, dat de kaashandel veel moeilijkheid ondervindt van de omstandigheid, dat voor iedere kwaliteit kaas dezelfde modellen van Goudsche en Edammer kazen worden gekozen.

De Engelsche rechtbank heeft bij een proces te Coventry uitgemaakt, dat kaas met ongeveer 15 pct. vet zonder nadere aanduiding als Goudsche of Edammer kaas mag worden verkocht. De rechtbank te Wokingham veroordeelde kaas met slechts 1.6 pct. vetgehalte. Het dunkt Dr. Van Rhijn noodig, te maken dat de Engelsche handelaar aan den vorm kan zien of bij kaas heeft van minstens 15 pct. vetgehalte of minder.

Edammer uit volle melk wordt niet zeer veel gemaakt tegenwoordig, maar de kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk is in Engeland een zeer gewild artikel.

De kaas echter, gemaakt uit gecentrifugeerde melk, dreigt onzen kaashandel te vernietigen. Dr. Van Rhijn meent, dat ook deze magere kaas recht van bestaan heeft, mits zij herkenbaar zij en niet den vorm hebben van de Edammer of Goudsche kaas. Hij stelt voor als grens aan te nemen 15 pct.

Daar de zaak echter te urgent is om op een regeeringsbesluit te wachten, komt Dr. Van Rhijn tot de conclusie:

- 1°. Het is dringend noodig, dat maatregelen worden beraamd tot bescherming van den kaashandel.
- 2°. De maatregelen moeten door belanghebbenden zelf worden genomen.
- 3°. Als afdoenden maatregel wensch ik te bepalen:
 - a. dat alleen kaas boven een zeker vetgehalte [15 pCt.] mag gemaakt worden in de bestaande Goudsche- en Edammer modellen :
 - b. dat kaas met een lager vetgehalte moet gemaakt worden in het model der bekende kanter kaas en onder dien naam in den handel moet worden gebracht.

Ook acht schrijver het hoog noodig, dat een grenscijfer voor het watergehalte in kaas worde vastgesteld, daar de waterpercentage dikwijls evenveel bijdraagt om de kwaliteit van kaas te bepalen, als de vetpercentage.

Hollandsche Kaas.

De „*Hollandsche Maatschappij van Landbouw*” hield Woensdagmiddag een zeer druk bezochte algemene vergadering in „Krasnapolsky” te Amsterdam, belegd om eens te spreken over en middelen te beramen voor de beveiliging van den goeden naam onzer kaas.

Door Dr. K. H. M. v.d. Zande, directeur van het *Rijkslandbouwproefstation te Hoorn*, werd ingeleid het onderwerp:

„Is het gewenscht, dat maatregelen worden beraamd tot beveiliging van den goeden naam der Goudsche- en Edammer kaas?”

Dit onderwerp is steeds dringender aan de orde gekomen in den laatsten tijd. Daarom achtte spr. het van belang, dieper op de zaak in te gaan, en eerst een geschiedkundig overzicht te geven van de bereiding van Edammer- en Goudsche kaas.

De toestand is thans zóó, dat de kaas, in deze beide vormen gefabriceerd, een variërend vetgehalte heeft van iets meer dan nul tot 35 pct. Van alle mogelijke kwaliteit en vetgehalte, en dus van alle mogelijke prijzen, wordt kaas uitgevoerd door ons land.

Het gevolg is dat op sommige markten onze kaas een minder goeden naam geniet, soms zelfs geweigerd wordt. Noodzakelijk is dat men vóór men koopt, weet wat men koopt, en dan de prijs bepaald wordt.

Het verloop van markten vindt dan, volgens spr., niet zijn oorzaak in de verschillende qualiteiten der kaas. Maatregelen wilde men genomen zien, om toezicht te kunnen uitoefenen op de kwaliteit, le. door een voorgeschreven vorm.

Alleen de vetste kaas zou verkocht mogen worden in de bekende vormen. Bovendien is er over gedacht, de kaas te merken. Dit merken geschiedt o.a. reeds in de staten Massachusetts en Pennsylvania. In dezen laatsten staat heeft men 6 merken. Voor elk merk is een bepaald vetgehalte vereischt. De merken moeten aangebracht zijn op de kaas en de verpakking. Dergelijke bepalingen, meer of minder zwaar, heeft men ook in Washington, Canada, Michigan en Minesota.

Hoe echter de handhaving dezer wettelijke voorschriften geschiedt, is spr. onbekend. Hoe moeten de merken aangebracht worden? Dit vereischt een enorme contróle, vooral in ons land met zijn groot aantal fabrieken. Hoogstens kan men bij overtreding boete stellen, straffe aan den lijve is niet wel aanneembaar en boete geeft niet veel. Doch bovendien, kan de fabrikant bepalen het vetgehalte van de kaas? De bereidingswijze toch oefent invloed op het vetgehalte. Bovendien speelt het vochtgehalte een groote rol. Jonge kaas heeft een kleiner vetgehalte dan oude kaas. De bereider kan tevoren niet met zekerheid zeggen, hoe hoog het vetgehalte zal zijn, al weet hij het vetgehalte van de melk.

De grenzen moeten dus zóó gesteld zijn, dat de fabrikant zich onbewust niet schuldig maakt aan overtreding, en het ruim nemen der grenzen brengt weer zijn gevaren meé.

Nu zijn er voorstanders om volle-melksche kaas te beschermen tegen centrifuge-kaas, anderen willen weer geen kaas in Edammer of Goudschen vorm toelaten, die minder dan 25 pct. vet bevat (o.a. dr. Van Rijn te Londen). Doch de grenzen zijn zoo moeilijk te bepalen, dat spr. niet veel verwacht van dergelijke wettelijke voorschriften.

Ernstig kan het denkbeeld overwogen worden, om fabricage van centrifuge-kaas te verbieden. Doch langzamerhand wordt wel ingezien, dat dit artikel zijn eigen dood zal sterven. Mocht dit niet het geval zijn, dan is de genoemde maatregel in het belang van producent en consument.

Het merken van de streek van bereiding, zal volgens spr. weinig beteekenen, vooral in het buitenland, waar men misschien niet weet, of Nederland een provincie van Frankrijk of van Rusland is.

Men zou kunnen voorschrijven b.v., dat bereiders van kaas geheel ontroomde melk moeten gebruiken.

Doch dat is alleen doeltreffend, wanneer de producent werkelijk direct leverde aan den consument, omdat de handel niet meer betaalt voor volle-melksche kaas, dan voor kaas bereid uit ééns geroomde melk.

In het algemeen genomen, achtte spr. dus wettelijke maatregelen niet doeltreffend om den goeden naam der Goudsche en Edammer kaas te beveiligen.

Spr. is van meening, dat alléén fijne kaas gemaakt moet worden, wanneer deze hooge prijzen kan behalen.

Het beste is thans, die soorten te bereiden, welke de voordeeligste zijn in den handel: dat zijn de midden-soorten. -

De heer A. Bos, zuivel-consulent te Den Haag, achtte kaas-contrôle-stations wel degelijk nuttig.

Er moet rekening gehouden met de bepaling der qualiteit. Duitschland vraagt b.v. veel vette kaas, en het gehalte zou toch te bepalen zijn door zulke stations.

Onderscheid van bepaalde klassen is volgens spr. onmogelijk. Doch bepaling van vetgehalten wél. Contrôle is ook mogelijk door onverwacht onderzoek op de wei.

Dr. Van Rijn, zuivelconsulent te Londen voor Friesland, verschilde van meening met dr. Van der Zande. Hij toch achtte het wel goed, wettelijke voorschriften te geven, omdat de kaas dan wel betere prijzen zou behalen.

De prijzen in het buitenland zijn thans gedrukt. Maatregelen moeten genomen worden om de prijzen op te drijven.

Do consument in Engeland vraagt een kaas naar zijn naam: Nederlandsche, Canadeesche, of andere kaas. De Nederlandsche is thans achteruitgegaan.

Bevalt den Engelschman zijn kaas nu niet meer, dan vraagt hij andere. De winkelier regelt zijn inslag naar deze vraag.

De handelaars weten niet, wat zij in handen krijgen. Zij zijn angstvallig geworden. De handel weet zeer weinig van het gehalte van de kaas. Winkelier en groothandelaar aarzelen, omdat zij niet weten en kunnen weten, wat zij krijgen. En aan ons in 't thans, hen garantie te geven, in het belang van onzen kaashandel. Er moeten dus wel degelijk maatregelen genomen worden.

De zaak berust dus niet op concurrentie onderling tusschen onze handelaars, doch op internationale concurrentie.

En thans: welke maatregelen moeten genomen worden? Er moet een lichaam zijn, dat contrôle uitoefent, in welken vorm dan ook.

Wij moeten een product aan de markt brengen, dat onzen naam geen oneer aandoet. De naam Gouda- en Edammer kaas heeft een beteekenis, het model is één met den naam.

Kaas met meer dan 15 pCt. vetgehalte zal niet in conflict komen met de Engelsche wet.

Spr. 's. ondervinding is, dat de buitenlandsche handel wat verdient op centrifuge-kaas.

Wat de bepaling van het vetgehalte betreft, is spr. het eens met den inleider. -

Mr. Van Roosengaarde Bisschop, secretaris van de Nederlandsche Kamer van Koophandel te Londen, achtte de inleiding van den heer v.d. Zande de zuiverste toepassing van, de laissez-faire-theorie. Te veel is gelet alleen op den handel en niet op den consument.

Het jongste proces te Londen heeft bewezen, dat de jury het zedelijk ongeoorloofd vond, dat kaas, uit volle melk doorging onder dezelfde vlag als centrifuge-melk. En op dit goede standpunt stelde zich Dr. v.d. Zande niet.

Bovendien is de centrifuge-kaas gemaakt zonder eenige zorg, voor 60 procent bestaat zij uit water.

Is het noodig, om maatregelen te nemen dat niet wordt verkocht onder denzelfden naam en denzelfden vorm, wat niet is hetzelfde product? Spr. is het met den inleider eens: géén wettelijke maatregelen, deze zijn er om ontdoken te worden. Particuliere maatregelen, aansluiting der producenten bij contróle-stations. De producenten moeten komen tot een standaard, door hen zelf te stellen, hetzij een standaard in drieën of in tweeën. Doet de producent dat niet uit zichzelf, dan zal het buitenland hem er eenvoudig toe dwingen.

De heer Schortinghuis uit Zaandam drong aan op een onderzoek van regeeringswegen omdat hier de goede naam van Nederland op het spel staat, door de benoeming van een deskundige commissie.

De heer Middelbeek uit Rotterdam wees er op, dat deze quaestie reeds besproken is zes jaren geleden in de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*. Toen was men het er al over eens, dat het nemen van maatregelen gewensch was. In dien tijd is het standpunt waarop men zich stelde, mèt onzen buitenlandschen handel achteruitgegaan. Van het oogenblik dat men begonnen is met afroomen, zijn de prijzen gedaald, en niet omgekeerd, zooals dr. v.d. Zande beweert.

In Engeland is onze kaas haar naam kwijt. Daar zegt men dat de Hollandsche kaas uitsluitend gemaakt wordt van afgeroomde melk. Canadeesche vervangt de onze. Deze behaalt prijzen van 50 á 75 shilling, onze slechts 40 shilling. Het is dringend tijd, dat de regeering ingrijpt. Een wet moet gemaakt worden, waarbij het den consument over de geheele wereld mogelijk gemaakt wordt te zien, wat hij krijgt, en ieder verkooper onmogelijk bedrog te plegen, ook waar de fabrikant eerlijk was.

Spr. stelde de volgende motie voor:

„De Hollandsche Maatschappij van Landbouw enz. spreekt als haar overtuiging uit:

1_o. dat het dringend noodzakelijk is, dat spoedig wettelijke maatregelen worden genomen om kaas uit volle melk bereid, te beschermen tegen minderwaardige producten.

2_o. dat zulke maatregelen afdoende moeten zijn, zoodat de consumenten over de geheele wereld de beide kaassoorten kunnen onderscheiden;

3_o. dat dit onderscheid alleen behouden kan blijven door de fabrikanten van afgeroomde kaas te verplichten, hun producten in een anderen vorm te leveren.”

De hr. Certon vroeg, of de toestand werkelijk zoo ernstig is, daar de prijzen zijn gedaald en de uitvoer van 1896 tot 1902 toch is gestegen van f 11.000.000 tot f 16.000.000.

De heer Koster zei, dat de kaasmakers in Noord-Holland gedwongen werden tot knoeien door de handelaars. Uit eigen beweging doen zij dat niet. Spr. acht het wenschelijk, dat het hoofdbestuur een commissie benoemd, belast met een opdracht om aan de afnemers kenbaar te maken, wat volkomen afgeroomde kaas is.

De heer **Rinkes Borger** achtte de schuld van den achteruitgang aan den boer, aan den handel en aan de afnemers gezamenlijk. Wettelijke maatregelen zijn onbillijk en onuitvoerbaar.

Spr. wenschte, dat onderzocht zou worden in Amerika, namens onze regeering, hoe daar de wettelijke maatregelen gewerkt hebben.

Is het verder niet mogelijk, dat de handelaars zich vrijwillig stellen onder contróle ?

De heer Lovink deelde mee, dat van regeeringswege reeds een onderzoek gedaan wordt naar de werking der wettelijke maatregelen in Amerika. Zoodra de resultaten bekend zijn, zullen zij gepubliceerd worden.

Dr. v.d. Zande achtte in zijn replek de bestrijding van centrifuge-kaas niet moeilijk, en wèl mogelijk. Wat de overige kaas aangaat, de consument zal ten slotte den prijs moeten bepalen. Hoger prijs is niet door wettelijke maatregelen te verkrijgen. Het eenmaal door hem aangenomen standpunt kan spr., na deze lange debatten, niet verlaten. Bepaalde voorstellen te doen, achtte spr. thans onnoodig en niet gewenscht. De zaak is thans van alle kanten bekeken en besproken. De Maatschappij kan niets meer doen.

Dr. Van Rijn achtte het nog wel mogelijk dat in Engeland goede prijzen gemaakt worden voor goede Nederlandsche kaas. Maatregelen te nemen, is dringend noodig. Gevaren dreigen. Wij moeten niet wachten tot het buitenland ons dwingt. De zaak moet leiden tot een conclusie, niet tot een debat zonder meer.

De heer Bos stelde voor, een commissie te benoemen, die zal onderzoeken de mogelijkheid van het oprichten van kaas-controlestations.

De voorzitter vond 't het best, dat de zaak ter hand werd genomen door particulieren, gesteund door de regeering. De vergadering, erkennende dat maatregelen genomen moeten worden, zal een commissie benoemen die met bekwamen spoed de zaak zal bespreken om resultaat te verkrijgen. Dat was volgens spr. het beste.

Het hoofdbestuur stelde de volgende motie voor:

„De Hollandsche Mij. van Landbouw, overtuigd van de wenschelijkheid om van de zijde der belanghebbenden maatregelen te nemen, ten einde te voorkomen dat onder één zelfden naam verschillende soorten kaas in den handel worden gebracht en ten einde aldus de gevaren voor den Nederlandschen kaashandel in het buitenland af te wenden, noodigt eene commissie uit, om haar omtrent de beste wijze, waarop zulke maatregelen kunnen worden genomen, spoedig voorstellen te doen, en daaromtrent op de eerstvolgende vergadering verslag uit te brengen.

In de commissie worden benoemd de heeren dr. v.d. Zande, D. Brander, **Rinkes Borger**, Middelbeek, Bos en Schey, de beide laatsten zuivelconsulenten. Deze commissie kan desgewenscht aangevuld worden door het hoofdbestuur.⁸

Daarop werd de vergadering gesloten. Hdbld.

⁸ Merendeel vd commissie zit in het bestuur van de „Vereniging tegen knoeierij van de Boter- en Kaashandel”

De Nederlandsche Kaashandel op Engeland.

Zooals meermalen is gemeld, hebben de processen in Engeland, te Coventry en voor de rechtbank van de City of Londen de Engelsche regeering er toe geleid om te trachten middelen te beramen om bedrog met kaas van verschillende qualiteiten in den kleinhandel, waarvan de verbruikers de slachtoffers worden, tegen te gaan. Zij heeft een paar jaren geleden een speciale commissie benoemd ten einde de gevallen van dergelijk bedrog in den zuivelhandel te onderzoeken en middelen voor te stellen om die voor het vervolg onmogelijk te maken. Die commissie heeft rapport uitgebracht en voor melk een bepaalden standaard aanbevolen, die later door de regeering is overgenomen en thans wettelijk is vastgesteld. Voor boter en kaas zijn zulke standaarden ook wenschelijk geoordeeld, doch nog niet aangenomen. Wel werd voor het beoordeelen van een standaard voor boter een tweede commissie benoemd, wier rapport binnenkort kan worden tegemoet gezien. Dit alles wijst er op, dat er in Engeland niet wordt stilgezeten en dat de bovengenoemde processen, in verband met de herhaalde klachten ook van elders over het in de hand werken van bedrog met kaas van verschillende qualiteit in den kleinhandel, ieder oogenblik kunnen leiden tot pogingen om ook voor kaas een vasten standaard te decreteren.

De vraag blijft, hoe in die moeilijkheid te voorzien?

In de vergadering der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, te Amsterdam 21 Oct. j.l. gehouden, werd dit punt ter sprake gebracht en waren de meeningen hierover verdeeld. Er waren er, die de quastie zóó moeilijk vonden, dat zij liever maar niets deden en de zaken gaarne zouden laten als zij zijn. Anderen wilden langs wettelijken weg maatregelen zien genomen om aan het 1bestaande euvel paal en perk te stellen, terwijl weer anderen oordeelden, dat door de producenten en handelaren in de eerste plaats zelf de handen aan de ploeg moesten worden geslagen.

Zooals wij indertijd meldden, besloot de vergadering zich door een commissie te doen voorlichten, welk rapport met belangstelling wordt ingewacht.

De Nederlandsche Kamer van Koophandel te Londen (F. C. Stoop, voorzitter, mr. W. Roose-gaarde Bisschop, secretaris) meent inmiddels van haar kant een poging te moeten doen om aan belanghebbenden kenbaar te maken wat in Engeland, waar de Ned. kaas afzet moet vinden, door den handel noodig geacht wordt voor de gewenschte verbetering. Daarbij doen zich twee punten voor, zegt de Londensche Kamer: 1. Welke maatregelen zijn wenschelijk ter onderscheiding van het product? 2. Op welke wijze kan die verbetering het best tot stand worden gebracht?

Omtrent het eerste punt is door dr. J. J. L. van Rijn, consulent voor landbouwzaken voor de prov. Friesland in Engeland, aan Ged. Staten van Friesland rapport uitgebracht. Na eerst de geschiedenis van den Ned. kaashandel te hebben nagegaan en de wenschelijkheid van verbetering te hebben aangetoond, komt hij tot de conclusie, dat het niet noodig is om een scherpe grens te trekken tusschen kaas van volvette melk gemaakt en alle andere kaas. De qualiteit van kaas wisselt niet onafscheidelijk af met iedere fluctuatie van het vetgehalte, zoo dit slechts blijft boven een zeker minimum cijfer. Dat minimum cijfer wenscht hij vastgesteld te zien en alsdan door de vervaardigers van kaas zelf zien bepaald, dat geen andere kaas in de bekende vormen van de Goudsche en Edammer kazen zal worden ter markt gebracht dan die welke minstens aan dat minimum vetgehalte voldoet. Voor alle andere kaas, d. w. z. voor al die niet een gehalte vet beneden dat minimum, raadt hij aan een anderen vorm te kiezen en daarvoor acht hij zeer

geschikt de van ouds voor kaas van afgeroomde melk gebruikte vorm der Friesche kanterkaas, welke thans nog als zoodanig op de Engelsche markt bekend is.

In de open markt vindt dit denkbeeld veel steun. Ook de grootte der kanterkaas zou een voordeel zijn, daar de handelaren en kruideniers gaarne groote kazen zien; daarvan gaat bij het snijden minder verloren. Tegen mogelijk bedrog zou daarenboven kunnen gewaakt worden door de kaas een andere kleur te geven, b.v. zooals die van de zeer gewilde „Cloucester cheese”, welke oranje gekleurd is.

Gaarne sluit de Kamer zich aan bij deze stemmen uit den handel. Ook zij is van meening, dat de eenmaal bestaande vormen voor Goudsche en Edammer kazen boven een minimum vetgehalte kunnen worden gehandhaafd. Wat dit minimum vetgehalte moet zijn (of standaard, indien men meenen mocht, dat ook andere factoren moeten in acht worden genomen) ware, dunkt haar, het best te bepalen door een Nederlandsche commissie, bestaande uit fabrikanten, handelaren en landbouwscheikundigen, die daartoe de noodige proeven kunnen nemen. Is dat minimum of die standaard eenmaal gevonden, dan worde voor alle kaas beneden dat minimum of dien standaard een andere vorm vastgesteld. Dien van de Friesche kanterkaas acht ook zij zeer geschikt, vooral daar die reeds vroeger bekend stond als kaas gemaakt van afgeroomde melk.

Zoowel de standaard als de vorm worde zoo wijd mogelijk bekend gemaakt, opdat er ten deze geen geheimhouding, ook niet van den kleinhandelaar, mogelijk zij.

Ten opzichte van de tweede vraag, hoe practisch tot deze resultaten te geraken, stelt de Lond. Kamer één ding op den voorgrond. Het geldt hier een nationale zaak, die nationaal moet worden behandeld. In de eerste plaats zij hier particulier initiatief de leidende kracht. Hetzij men zich aansluit aan bestaande provinciale organisaties (botercontrôle-stations), hetzij men nieuwe vormt (kaascontrôle-stations), het denkbeeld zij: onderlinge controle van alle producenten, die zich bij deze provinciale organisaties aansluiten.

De provinciale organisaties dienen zich weer onderling te verstaan, opdat zij allen gezamenlijk één lijn trekkers, één geheel vormen als een *vrijwillige Nederlandsche contróle van kaasproducenten op hun eigen bedrijf*, waaraan ten slotte de regeering haar sanctie zal kunnen schenken door het verleenen van subsidies op dezelfde wijze als zulks het geval zal zijn voor de verschillende botercontrôle-stations in Nederland.

Dan zal het vertrouwen in de Nederladsche kaas door eigen krachten worden opgebouwd en de Nederlandsche kaashandel op Engeland niet langer bloot staan aan ongewenschte inmenging van Engelsche autoriteiten, belast met het beveiligen van Engelsche verbruikers tegen valsche voorstellingen te hunnen koste.

Schager Courant, 13/12/1903; p. 3/16

— Nederlandsche Kaashandel. De commissie, benoemd om maatregelen te beramen tot afwending van de gevaren voor den Nederlandschen kaashandel in het buitenland, is thans aldus samengesteld:

J. Rinkes Borger, zuivelbereider, 's-Gravenhage, voorzitter; — dr. K. H. M. van der Zande, directeur van het Rijks-Landbouwproefstation, Hoorn; — D. Brander Tz., directeur eener kaasfabriek te Hoogkarspel; — K. Eriks Az., directeur een kaasfabriek, Leeuwarden; — F. Middelbeek, kaashandelaar, Rotterdam; — Joh. G. Heil, kaashandelaar, Haarlem; — C. Wijdenes Gz., landbouwer, Opperdoes; — J. IJff, landbouwer, Moordrecht; — A. Bos, zuivelconsulent, 's-Gravenhage; — T. J. Swierstra, zuivelconsulent, Oudenrijn bij Utrecht; — dr. L. T. C. Schey, zuivelconsulent, Hoorn, secretaris.

Voorts zullen daarbij nog uitgenoodigd worden de heeren: F. de Jong, voorzitter van den Bond van Coöp. Zuivelfabrieken in Friesland, en C. B. van Woerden, kaashandelaar te Alkmaar.

INGEZONDEN.

Tegenstander vetgehaltecontrole en uitbetaling

Mijnheer de Red. !

Daar er m.i. op het schrijven van den heer De Boer nogal iets valt aan te merken, zoo verzoek ik U s.v.pl. nogmaals een plaatsje in Uw blad.

Door den heer De Boer werden drie middelen aangegeven, om de melk op een goedkoope manier te laten onderzoeken en de kosten voor een fabriek, waaraan 20 personen melk leveren, geraamd op ongeveer *f* 150.

Wanneer men nu het onderzoek aan een persoon met eenigen vrijen tijd wil opdragen en deze persoon moet dan beschikbaar zijn onverschillig wanneer, dan geloof ik, dat men er bezwaarlijk een kan vinden die deze taak voor *f* 150 op zich wil nemen. Misschien zou dat wel gaan, wanneer de melk op geregelde tijden, eens per week b.v., werd onderzocht, maar de heer De Boer heeft zelf toegegeven dat zoiets niet goed is, en dus zullen de onkosten wel grooter worden, want het aanschaffen en het onderhoud van de materialen moet er toch ook bij gerekend worden, en wanneer door 5 á 6 fabrieken één persoon wordt aangesteld, dan ontstaat daardoor alweer het *geregelde* onderzoek, want dan heeft deze persoon precies voor elke fabriek één dag ter beschikking, want als waarborg voor het goede onderzoek mogen de monsters niet genomen worden door iemand, die aan de fabriek verbonden is, maar door een onafhankelijk persoon, dus door den onderzoeker, en hij kan zodoende elken dag maar één fabriek van dienst zijn. Zoo ook met het onderzoek door den melkonderzoeker te Schagen; daar ontstaat ook weer geregeld onderzoek door.

Alzoo meen ik, dat de heer De Boer mijn schrijven bevestigd heeft, in plaats van het te weerleggen. Neen, als het onderzoek goed en volledig zal geschieden, dan moet het beslist elken dag worden gedaan, dan eerst zal het knoeien met te veel ontroomde melk ophouden te bestaan, maar dan ook zal men tot de ontdekking komen, dat de onkosten nooit uit de voordeelen kunnen gehaald worden, en zal het als verloren moeite moeten worden beschouwd.

Indien er aan eene fabriek melk met een hoog gehalte wordt geleverd, dan zal minder melk worden gebruikt, maar het is dan nog lang niet zeker dat men per kilo kaas meer ontvangt, want eerstens wordt de kaas niet naar vetgehalte verkocht en ten tweede ligt het vetgehalte der kaas ook voor een groot deel aan de bereiding. Dat ik hierin niet alleen sta, getuigt het verslag der vergadering van den Bond van Kaasfabrieken.

Nu nog iets over het verwijt van den heer De Boer, als zou ik in een kringetje loopen met de bewering, dat de kleinere leverancier de lasten zal hebben te dragen. Ik veronderstel, dat de voorstanders van betaling der melk naar gehalte hier een *algemeen* belang mede op 't oog hebben, en wanneer nu een andersdenkende aantoonst dat dit niet zoo is, maar slechts een belang voor enkelen, n.l. voor de grootere leveranciers en den melkonderzoeker, dan mag men hem toch, dunkt mij, niet direct verwijten, dat hij in een kringetje loopt.

En nu zullen m.i. de melkleveranciers er wél aan doen, voor zoover zij er het recht voor hebben, hun stem uit te brengen tegen betaling naar gehalte, willen zij er niet zelf de dupe van worden.

U, M. de R, dankend voor de plaatsruimte,

Hoogachtend, A. BAKKER

Koegras, 19 Maart 1904.

Vervalsching van levensmiddelen en slechte waar, nu maar ook al ook al in 1888

Men schrijft ons:

De knoeierijen in den boterhandel in het Zuiden van ons land heeft vrij wat pennen in beweging, hoofden in onrust en bemiddelaars op reis gebracht, ten einde de zaak van dezen handel op zuiver terrein en vrij van alle vreemde invloeden te houden. Natuurboter is natuurboter en niets minder dan dat. Surrogaten daarvan dienen met naam en etiquette te worden aangeduid. Het is onze volle overtuiging, dat het uiterste dient beproefd om onzen naam als leverancier van dit zuivelproduct ongeschonden te bewaren.

Eenige jaren geleden werd het Landhuishoudkundig congres evenals dit jaar te Assen gehouden. Ik meen het was in 1888.

Op de vergadering der leden werd toen eveneens een zaak behandeld, welke betrekking op de knoeierijen van de zuivelproducten had en wel hoofdzakelijk op die der kaasfabricatie. Hoewel het punt niet aan de orde was en het zelfs niet op het programma der te behandelen punten voorkwam, deed toen de heer Zijp, burgemeester van Abbekerk, met toestemming der vergadering eenige mededeelingen over „kunstkaas” gemaakt van afgeroomde melk, vermengd met varkensvet en andere surrogaten.

Deze spreker stelde toen voor een adres aan de regeering in te dienen, waarbij de vereeniging krachtig optrad tegen dergelijke knoeierijen, met verzoek om de aandacht van dit hooge college hierop te vestigen en dat bij verkoop van dit artikel door een duidelijk en onuitwischaar merk zou blijken, dat het kunstkaas was. De nieuwe productie toch, zoo zeide de heer Zijp, zal aan onze kaasfabricatie anders een gevoeligen slag toebrengen, daar de kaas geheel het voorkomen hoeft van Goudsche- en Edammer kaasjes.

De heer **Rinkes Borger** zeide daarop, dat uit Noord-Amerika veel kunstkaas in Engeland werd ingevoerd, wat tengevolge had, dat de Engelsche regeering een ernstige waarschuwing tot Amerika had gericht, waarin op de ernstige gevolgen van het aanhouden van den handel van dit fabricaat werd gewezen en dat men daar strenge maatregelen zou nemen om deze vervalschte kaas te weren niet alleen, maar dat ook de overtreders ten strengste zouden worden gestraft.

Het voorstel van den heer Zijp werd door de vergadering aangenomen en ik meen, dat men sedert het krasse optreden van congres en regeering van vervalschte kaas niet weder heeft gehoord.

Een andere zaak is het evenwel, dat in het oosten onzer provincie, waar de boterfabrieken geen kaas fabricceeren, tegenwoordig druk wordt gevent met kaas, waarin wel geen vreemde bestanddeelen voorkomen, maar die toch van zulk slecht gehalte is, dat ze, taai als zooleer, haast niet te verorberen is. Klaarblijkelijk is dit preparaat van melk afkomstig, waar alle vet is uitgejaagd en dat ook in den vorm van Edammerkaasjes heel mooi voor het oog is, maar bij de consumptie deerlijk tegenvalt. Natuurlijk zal dit tot tijd en wijle duren, want de verbruikers moeten er beslist tegenzin in krijgen, hoewel ze op het oog animeeren.

Men zal mij tegenwerpen, dat dit toch natuurkaas is - zeer waar. Maar hier is toch ook door de kunst zooveel aan de natuur ontnomen, dat men somtijds geneigd zou zijn meer kunstkaas te gebruiken, dan deze dorre natuurkaas.

En de prijzen - zeer in het voordeel van de venters.

Vergadering *Holland Noorderkwartier*

Rapport omtrent het opmaken van kaas onder de wei

[...] Inleider C. Nobel deelt mede, hoe door hem proeven zijn genomen, om het geluid in de kaas te doen verdwijnen. Dit werd door hem gedaan in de kaasfabriek te Hoogcarspel, een kaasfabriek te Castricum en aan de Stolpen in de Zijpe.

Te Castricum werd de kaas gemaakt voor het grootste deel, door den wrongel aan een stak in den kop te steken, dat reeds in den geest van het opmaken onder de wei, want ook op die wijze wordt geen lucht in de massa opgesloten. Het laatste deel wordt evenwel weer uit een losse massa samengesteld, zoodat daar wel lucht in komt. Daar alle kazen aan beide zijden geluid vertoonden, maakte inleider de gevolgtrekking dat het opmaken onder de wei hier geen belangrijke verbetering gaf, wat uit proeven, door hem zelf genomen, werd bewezen, waarbij tevens werd aangetoond, dat het insluiten van lucht het geluid vermeerdert, en dus: hoe zorgvuldiger hier werd gewerkt tegen insluiting van lucht, hoe minder geluid. Ook deed zich het feit voor, dat kazen uit de pers komend, aan de eene zijde, die uit één stuk was vervaardigd, nimmer en aan de andere zijde, uit lossen wrongel gemaakt, wel geluid vertoonden. Na langer of korter tijd ontwikkelde zich geluid ook aan het andere eind, een gevolg van gasontwikkeling. Het gebrek verdween evenwel langzamerhand en de prijs, voor de kaas gemaakt, was goed.

Aan de Stolpen was de ondervinding ongeveer hetzelfde en werd door genomen proeven aangetoond, dat het gebrek zijn oorzaak vond in de melk. Klachten over scheurtjes, zoogenaamde Boekelscheurtjes, werden ook hier, evenmin als te Castricum, van den handelaar kaaskooper vernomen.

Te Hoogcarspel werd de kaas niet uit één stuk opgemaakt en niet onder de wei, maar op de oudtijds gebruikelijke manier.⁹ De zoo bereide kaas had, uit de pers komend, steeds geluid, terwijl de kazen onder de wei gemaakt, uit de pers komend geen geluid hadden, maar dat wel langzamerhand verkregen, minder evenwel dan de anderen. De uit één stak gemaakte, kazen hadden ook steeds minder geluid, dan de gewoon gemaakte. De kazen onder de wei en uit één stuk gemaakt, vertoonden na eenigen tijd bewaren, in zeer sterke mate het verschijnsel van Boekelscheurtjes. De kazen, op de gewone wijze bereid, vertoonden dat niet. Hier veroorzaakte het maken van kaas onder de wei of uit één stuk, de scheurtje, terwijl dat in de andere fabrieken niet het geval was. Maar aangezien te Hoogcarspel langwei werd gebruikt en te Castricum en Zijpe niet, zocht inleider daartusschen verband en ondervraging van een groot aantal kaasmakers bevestigde die veronderstelling.

De conclusies, die inleider ten slotte trekt, komen hierop neer, dat het opmaken der kaas onder de wei of uit één stuk, de dichtheid der kaas bevordert, dit loopt het meest in het oog bij kaas, die niet gist. Deze wijze van opmaken kan het ontstaan van Boekelscheurtjes bewerken, doch dit gevaar is veel grooter bij gebruik van lange wei, dan wanneer niets aan de melk wordt toegevoegd.

Aangezien het aan geen twijfel onderhevig is, dat de handel aan kaas, die in marktrijpen toestand reeds dicht is, een hooger waarde toekent, dan aan kaas met geluid, en een enkel scheurtje in de kaas de waarde niet zoo sterk vermindert als het gebrek geluid, mag worden aangemen, dat het bereiden van kaas onder de wei of uit één stuk, een doelmatig middel is om het geluid in haar te bestrijden. Het gisten van de kaas wordt er niet door voorkomen of vermin-

⁹ D.w.z. met behulp van 'kruiden'. (ZHN.)

derd, daarom is er alle reden om naar middelen te blijven zoeken, die dit gebrek kunnen opheffen of verbeteren.

De heer Brander is van oordeel, dat het opmaken onder de wei het algemeen gebrek van Boekelscheurtjes erger heeft doen ontstaan, *de kaas boort grof*, het wordt wel langzamerhand beter, maar spr. acht dit middel niet zonder gevaar. Dat lange wei de scheurtjes zou geven, is niet juist, zonder lange wei hetzelfde verschijnsel, dat is gebleken op de proefzuivelboerderij te Hoorn. Daar vertoonden de kazen zonder lange wei veel scheurtjes, en werd het opmaken onder de wei een aanleiding daartoe genoemd.

De heer v.d. Zande meent, dat deze zaak nog niet voldoende is onderzocht, om scherpe conclusiën te trekken, het is van het grootste belang, om nog meer gegevens te verzamelen. Men moet oppassen om conclusiën te trekken tusschen 2 fabrieken waar geen lange wei gebruikt wordt en één fabriek, waar die wel gebruikt wordt. Men kan niet zeggen, dat de lange wei de Boekelscheurtjes doet ontstaan. Men moet proeven nemen met melk uit denzelfden bak.

De heer Brander heeft al reede gewezen op het verschijnsel, dat melk zonder evengoed als met toevoeging van lange wei, de scheurtjes gaf. Bij spr. staat het vast dat in hoofdzaak de wijze van opmaken de Boekelscheurtjes doet ontstaan, niet de toevoeging. Spr. meent, dat de handel meer tegen heeft op de Boekelscheurtjes dan op het te los zijn der kaas.

De heer Nobel meent, dat de heer Brander hem heeft gezegd, dat de koopman meer tegenzin had in losse kaas, dan in de Boekelscheurtjes. Deze laatsten kregen beter prijs.

De heer Brander zegt, dat dit eerst ook zoo was, maar dat de handelaar later het tegendeel heeft beweerd, omdat de scheurtjes in de kaas, die bewaard werd, steeds erger werden en zodoende de koopman dan desnoods liever losse kaas had.

[....]

Schager Courant, 1904-12-04; p. 9/12

Hollandsche Maatschappij van Landbouw – vergadering over de zg. kaaskwestie

Woensdag 30 November word te Amsterdam de vergadering gehouden van de Hollandsche Maatschappij van Landbouw, over de zoogenaamde kaaskwestie.

In de Nieuwe Rotterdamsche Courant lezen wij daarover het volgende verslag:

Heden werd hier ter stede de 76e [buitengewone] algemeene vergadering gehouden der Hollandsche Maatschappij van Landbouw, onder leiding van den heer G. Vas Visser. Aanwezig waren o.a de heeren Lovink, directeur-generaal van den landbouw ; F. B. Löhnis, inspecteur van den landbouw ; mr. A. Farf, secretaris van het Ned Landbouwcomité en mr. W. Rosegaard de Bisschop, secretaris van de Nederlandsche Kamer van Koophandel te Londend.

De vergadering was zeer druk bezocht – negen-en-veertig afdeelingen zonden vertegenwoordigers en 14 algemeene leden waren opgekomen.

De Voorzitter sprak in zijn openingswoord zijn blijdschap uit over deze groote opkomst. De vraagstukken, die heden behandeld worden, zijn van groot belang voor de algemeene welvaart van ons land, voor den Nederlandschen landbouw en de zuivelbereiding.

In het bijzonder heette spr. welkom den heer De Bie, lid van verdienste, te Rotterdam.

In behandeling kwam hierna het praeadvies van het hoofdbestuur op het rapport der kaas-commissie. Men herinnert zich, dat in eene algemeene vergadering der maatschappij, 21 October 1903 gehouden, de vraag besproken werd: „Is het gewenscht, dat maatregelen worden beraamd tot beveiliging van den goeden naam der Goudsche en Edammer kaas?” Aan het einde der vergadering werd toen eene commissie benoemd, om zoo spoedig mogelijk voorstellen te doen, omtrent de beste wijze, waarop zulke maatregelen kunnen worden genomen. Deze commissie heeft de resultaten van hare beraadslagingen in een uitvoerig rapport neergelegd, en zij wijst tweeërlei wegen aan, die tot het voorgestelde doel zouden kunnen leiden, en wel: 1e regeling langs wettelijken weg; 2e oprichting van kaas-contrôle-stations.

Het hoofdbestuur gevoelt het meeste voor de particuliere contrôle, welke eventueel order rijks-toezicht ware te stellen, een en ander gelijk thans reeds geschiedt ten aanzien van de boter.

In verband met bovenstaande acht het eene verdeeling der kaas in klassen naar het vetgehalte der droge stof onvermijdelijk. Die klassenverdeeling zoude tevens moeten gepaard gaan met de vaststelling van eenige merken, die, op de kaas aangebracht, den koper duidelijk kenbaar maken, welk product hij koopt.

Hiertoe zoude wellicht kunnen dienen de door de commissie bepleite indeeling in:

- a) Vette kaas, bevattende een minimum vetgehalte in de droge stof van 40 percent;
- b) Halfvette kaas, bevattende een vetgehalte in de droge stof van beneden 40 percent tot een minimum van 25 percent;
- c) Kaas met een vetgehalte in de droge stof van beneden 25 percent tot een minimum van 15 percent ;
- d) Kaas, met een vetgehalte in de droge stof beneden 15 percent.

Door het aanbrengen van merken op de kwaliteiten, bedoeld onder a, b en c, en het onthouden van eenig merk op de kwaliteit bedoeld onder d, zoude voor een ieder een duidelijk verschil zijn gemaakt.

Ten einde aan de onderwerpelijke zaak een begin van uitvoering te geven en daardoor een particuliere kaascontrôle, zoo mogelijk onder rijkstoezicht, in het leven te roepen, stelt het hoofdbestuur aan de algemeene vergadering voor:

aan het hoofdbestuur op te dragen statuten en een huishoudelijk reglement te ontwerpen en vast te stellen voor een of meer door de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* op te richten kaascontrolestations;

en te besluiten voor dat doel uit de geldmiddelen der maatschappij beschikbaar te stellen een bedrag tot een maximum van f 2500;

zich tot de Regeering te wenden om steun.

De Voorz. wees erop, dat het hoofdbestuur omtrent de indeeling der kaassoorten niet positief is. Dat blijft een punt van nadere vaststelling. Het vraagstuk, dat op het oogenblik alles beheerscht, lost zich op in deze vraag: „Wensht men contrôle-stations, of wettelijke maatregelen ?”

Dit vraagpunt moet eerst worden opgelost. Van eene wettelijke regeling kan, naar spr. 's overtuiging, in de gegeven omstandigheden geen sprake zijn. De regeering zal wel het particulier initiatief willen steunen, maar zal niet eene wettelijke regeling der zaak ter hand nemen. Mocht intusschen de regeering toch hiertoe besluiten, dan zou spr. toch het particulier initiatief den voorrang willen verleen. In verband hiermede dient de aandacht te worden gevestigd op het belang der boter-contrôlestations. De koninklijke besluiten, in België genomen, liggen geheel in de lijn van de houding, door Nederland aangenomen. Men ziet dus, welk een goede werking het particulier initiatief heeft gehad.

Er zijn menschen, die geen enkele regeling willen, en die daarom de bepalingen niet te streng willen maken Een tweede categorie bestaat uit idealisten met goede bedoeling, die echter meer

willen dan ze verkrijgen kunnen. Er moet een begin aan de zaak gemaakt worden, al was het maar alleen uit zelfverdediging. Daarom wenscht het hoofdbestuur in-leven-roeping van kaascontrôle-stations.

Rotterdam had een voorstel ingediend, om op dadelijke invoering van eene wettelijke regeling aan te dringen.

Zaandam achtte het voldoende, strafbepalingen vast te stellen tegen het maken van magere kaas in den Goudschen of Edammer vorm, z g. kanonkogels. Daarnaast moeten contrôle-stations worden opgericht.

Haarlem (de heer Lieftinck) vond de honding van het H.B. wat onbepaald, wettelijke regeling acht het idealistisch, maar dat is niet de manier om den regeeringssteun te krijgen; er moet met kracht worden opgetreden tegen de „schobbers”, die den naam van den Nederlandschen kaasbereider en handelaaren in het buitenland benadeelen.

Zonder ideaal komen we er niet. Het is de basis van elke goede zaak. Spr. verklaart zich ten sterkste vóór wettelijke regeling. Als de directeur-generaal van den Landbouw, hier aanwezig, dit verzoek steunt, zijn wij reeds half op weg.

De heer Van Rossem uit Rotterdam, lid van de algemeene vergadering, verklaarde zich ook voorstander van wettelijke maatregelen. Van medewerking door particulier initiatief van den handel verwachtte spr. niet veel, en hij meende namens Zuidholland te kunnen spreken. Gestempelde kaas zal in het buitenland duurder worden verkocht dan ongestempelde van dezelfde kwaliteit en bovendien zal het voor de handelaars moeilijk zijn om voorraad te houden, als rekening moet worden gehouden met gestempelde en ongestempelde kaas. Ten slotte zal men toch tot wettelijke regeling moeten komen, waarom dan niet dadelijk?

De heer Reyne uit Haarlem noemde de discussie onvruchtbaar, daar verschillende afgevaardigden reeds hun stem in den zak hebben. Spr. is voorstander van eene wettelijke regeling, en hij betreurde het, dat de Voorz. reeds vooraf als zijne meening te kennen gaf, dat de regeering toch geen wettelijke regeling zal geven. Spreker constateerde een verschil tusschen boter- en kaascontrôle; de eerste is eene versterking van de wettelijke regeling tegen overheden, de laatste zou bemoeilijken in hun bedrijf producenten, die ondanks zichzelf zondigen, bijv. doordat de melkmeid wat dikker geroemd heeft. De kaascontrôle zal slecht werken voor niet-aangesloten. Zij worden op het oogenblik al getroffen door de concurrentie van de fabrikanten van magere kaas en zullen dan bovendien hun goede kaas in het „verdoemboekje” zien komen door een gemerkte kaassoorten.

De heer Koster (Oostzaan) verlangde eene wettelijke regeling om den goeden naam van de goede kaas te handhaven, want op den steun der kaashandelaars mag niet gerekend worden. Dr. v.d. Zande te Hoorn betoogde, dat de kaaswet zal treffen het bedrog. De kaascontrôle daarentegen heeft ten doel, aan den buitenlandsche koper de gelegenheid te geven, te zien wat hij koopt. En dan zal hij voor de goede kaas ook wel meer willen betalen. Spr. verwacht dus zeer veel van het particulier initiatief.

De voorzitter merkte op, dat verschillende afgevaardigden een blanco mandaat hebben. De discussie behoeft dus niet onvruchtbaar te zijn. Spr. stipt nog eens zijne persoonlijke meening aan. Men zal alleen rijksmedewerking krijgen, als het particulier initiatief aanvangt. Den heer Reyne, die er op gewezen had dat f2500 niet voldoende is voor de oprichting van een station, antwoordde spr, dat dit ook zijne meening was. Maar dit is slechts de eerste stap. Wordt deze gedaan, dan zullen ook spoedig de rijkssanctie en het rijkstempel worden gegeven.

De heer De Jong (Hoorn) ontkent, dat de prijzen der Hollandsche kaas in het buitenland gedrukt zijn. En hij noemt ten bewijze verschillende noteeringen. De producenten moeten de

hand in eigen boezen steken. Er wordt op het oogenblik in Noordholland niet gedaan, wat gedaan kan worden, om den naam van de Edammer kaas hoog te houden.

Pauze [...]

Bij de hervatting der ochtenddiscussie merkte mr. Rosegaarde Bisschop op dat wettelijke regeling zeer zeker gewenscht is. Maar gezien de zeer verdeelde meening, moet eerst worden vastgesteld, wat men in bijzonderheden verlangt. Het hoofdbestuur wil de zaak daarom eerst onderzoeken, iets wat spr. ondersteunde. Spr. verzekerde den heer De Jong, dat de Nederlandsche kaas te Londen zoo goed als onverkoopbaar is. Verhinderd moet worden, dat de buitenlandsche verkooper ons product verknoeit door de slechte soorten voor de goede te verkoopen en daarvoor moeten kaas-contrôle-stations worden opgericht.

In het vervolg zijner rede wees mr. Roosegaarde Bisschop nog op den tegenstand, dien ook de boter-controlestations in den aanvang ondervonden, en hij hield - tegen enkele ontkenningen uit de vergadering - vol, dat de meerderheid der eerlijke boter-producenten thans bij de stations is aangesloten. De wetgever kan geen controle geven. Hij kan alleen straffen. Het particulier initiatief moet ingrijpen en de regeering moet later deze controle leiden.

Mr. Ferf, [Den Haag], geloofde, dat deze kwestie in verschillende afdeelingen onvoldoende besproken is. Daarom zou hij de zaak - gehoord deze besprekingen - nog eens in de afdeelingen willen behandelen, om op een later te houden vergadering eene beslissing te nemen. [Applaus] De heer Bos, zuivelconsulent, verklaarde zich met nadruk voor eene particuliere regeling. Spr. vereenigde zich overigens met het voorstel des heeren Ferf.

Dr. Schey sloot zich aan bij hetgeen door dr. v.d. Zinde was aangevoerd, en verschillende sprekers repliceerden nog.

Dr. Van Rijn, zuivelconsulent voor Friesland, te Londen, betoogde dat boter, als zoodanig, niet op de echtheid kan worden onderzocht, zonder de afkomst te kennen. Bij boter is dus de bedrijfscontrole onmisbaar. Bij de kaas niet - zij kan altijd en overal, zonder meer te weten, onderzocht worden De controle der kaas is dus eene kwaliteitsbeoordeeling, die der boter eene zuivere controle voor valsche en niet-vervalschte. Dat is dus het verschil tusschen boter- en kaascontrolestations.

De voorzitter was, evenals de heer Ferf, van oordeel, dat stemming in deze vergadering nog ongewenscht is, en hij stelde voor, de stemming over de hoofdbestuurs-voorstellen tot eene nader vergadering uit te stellen.

Da vergadering vereenigde zich met deze meening, waarop de discussie tot later datum werd geschorst.

[.....]

1905

Uit het verslag, over 1905, van zuivelconsulent Dr. Schey blijkt dat er: „in Noord-Holland eenige zuivelbereiders en 8 kaasfabrieken zijn begonnen met de **toepassing van reincultuur** bij de kazerij; deze vervangt dan de *lange wei*. ‘In de praktijk bevalt het gebruik van de reincultuur goed.’ – zie MAP dr. Schey 1906-03-18

Schager Courant, 1905-01-08; p. 2/10

De kaaskwestie.

Leeuwarder Courant 1905-01-19

Nieuwe uitgaven enz.

De Kaaskwestie, door J. Rinkes Borger. (J. H. de Bussy, Amsterdam).

Bij den uitgever J. H. de Bussy te AMSTERDAM is een brochure verschenen, getiteld: „De kaaakwestie, door J. Rinkes Borger.”

De schrijver komt daarin ten slotte tot het advies, aan de regeering te verzoeken, een wet in het leven te roepen, waarbij:

a) wordt verboden om kaas te maken, waarin vetbestanddeelen voorkomen, die niet van melk afkomstig zijn;

b) wordt verboden om kaas te maken in den vorm van Goudsche of Edammer kaas, wanneer het het vetgehalte in de droge stof minstens 25 pct. bedraagt. Daarnaast adviseert hij, om actief te blijven, de beweging wakker te houden, met het doel de verdere regeling voor te bereiden. Van de punten die onderzocht moeten worden, noemt hij deze: Is het mogelijk de belanghebbende

boeren tot vrijwillige contróle te overreden ?

Kan het indrukken van merken in de kaas zoodanig geschieden, dat zij duurzaam duidelijk herkenbaar zijn, zonder schade te doen aan het product? Heeft het aanbrengen van inktmerken werkelijk zulke overwegende bezwaren? Is contróle zoowel bij eene volledige wettelijke regeling als bij vrijwillige bedrijfscontróle uitvoerbaar ? enz.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 30/04/1905; p. 2

Meerkerk, 26 April. In de heden alhier gehouden algemeene vergadering van de afd. Vianen en Omstreken der Holl. Maatschappij van Landbouw, bijgewoond door ruim 30 leden, werden na eenige mededeelingen van den voorzitter behandeld de aanhangige voorstellen in zake de kaaskwestie; na breedvoerige bespreking was de vergadering algemeen van gevoelen, dat in deze stappen behoorden te worden gedaan ter oplossing en uitte zich vervolgens met groote meerderheid van stemmen voor particuliere contróle; evenwel bekwamen de beide afgevaardigden naar de a.s. te Amsterdam te houden vergadering over deze zaak de heeren Schakel en van IJzeren een blanco mandaat.

Schager Courant, 11/05/1905; p. 4/5

Verschenen: bij de N.V. Boek- en Handelsdrukkerij v/h HERMS. COSTER en ZOON te Alkmaar:

BENE

Historische bijdrage
met aantekeningen

OVER DE

Kaaskwestie

DOOR

Oud Engeland.

Prijs 50 Cts.

ALOM VERKRIJGBAAR.

Vergadering Ver. tot bevordering en verbetering der zuivelbereiding in N-Holland

De Kaaskwestie – 1

ALKMAAR. Vergadering der *Vereeniging tot bevordering en verbetering der zuivelbereiding in Noord-Holland*, op Maandag 8 Mei 1905, des middags ten 12 uur, in het café „Central” .

Aanwezig 31 leden, waarvan 29 vertegenwoordigers van fabrieken, benevens 18 gasten.

Op het aangekondigde uur werd de vergadering met een hartelijk welkom door den Voorzitter, den heer J. Koomen Hz, geopend, waarna de Secretarie, de heer G. Nobel, de notulen der vorige vergadering las, die werden goedgekeurd.

Naar aanleiding der notulen werd in bespreking gebracht het voornemen, om den leden uit de kas der Vereeniging te verstrekken „**De Zuivelmourant**” van den heer Coperus te Bolsward, tegen

f 1,50 per lid; wijl men algemeen van gevoelen was, dat genoemd blad zeer lezenswaardig is, en de abonnementsprijs, voor het nemen van een abonnement en bloc zeer laag is [25 % reductie], word met algemeene stemmen besloten, tot 1 Jan. 1906 abonnement te nemen, om in de e.k. najaarsvergadering te zien, hoe in de toekomst in deze te handelen.

Vervolgens mocht mede de algemeene goedkeuring verwerven het idee van Dr. Schey, om van vereenigingswege aan te schaffen en aan de leden voor den kostenden prijs beschikbaar te stellen, nauwkeurig gecontroleerde thermometers, wijl niet altijd absoluut betrouwbaar materiaal is te verkrijgen.

Daarna leidde de Voorz. de te houden bespreking in over het gewijzigde voorstel van het Hoofdbestuur der Holl. Mij. v. Landbouw, te behandelen op de algemeene vergadering van 17 Mei a.s., door in korte trekken de geschiedenis der hedendaagsche beweging na te gaan, om daarna het woord te geven aan Dr. v.d. Zande, die zich in hoofdzaak bepaalde tot het verstrekken van inlichtingen omtrent het ingestelde uitvoerige onderzoek naar het vetgehalte der kaas, zooals die in de practijk gemaakt wordt. Het ingestelde onderzoek gaf volgens ZEd, alle redenen tot tevredenheid, Want 7 van de 400 monsters bevatten zonder bepaald buitengewone kunstbewerking, beneden 40 % vet in de droge stof, doch allen bleven beslist boven de 38 % zoodat volgens Spr. geen bezwaar meer kan bestaan om 40 % vet als minimum te handhaven. Men dient het pijl niet te verlagen, doch er naar te streven om het te verhoogen, en ieder producent zal, gelet op het gehouden onderzoek, waarvan 350 onderzoekingen van dagkaas zijn, met betrekkelijk geringe contróle op den graad van ontrooming in verband met het vetgehalte der melk, altijd le kwaliteit kaas kunnen maken

Daarna bekwam de heer Kroon, kaashandelaar te Hoorn, het woord, die zich verheugde in het streven van Dr. v.d. Zande, om het vetgehalte der kaas te verhoogen. Spr. 's wijze van doen, om tot doel te geraken, verschilde evenwel geheel van Dr. v.d. Zande; de heer Kroon verkoos geen maatregelen te nemen.

Het kwaad strafte zichzelf. Vroeger ja, toen was er door dezen of genen oneerlijken handelaar wel voordeel gemaakt met de magere kaas, doch hiertegenover staat, dat ook wel veel was verloren bij herhaling van het exporteeren van magere kaas voor betere soorten. Het was genoeg te weten, dat in alle hoeken der wereld de magere kaas bekend is, de goede Friesche, met 25 % vet in de droge stof, die blijft haren naam behouden en een is dan ook wél verkoopbaar, en een gewild artikel voor minder gegoeden.

Doch de kern der bezwaren is gelegen in de moeilijkheden, welke verbonden zijn aan de uitvoerbaarheid der contróle, bijv. de bezwaren volgens Spr., aan het merken verbonden, en dan mogelijke niet-voldoening aan het gegarandeerde % vet, waaruit zeker minder aangename verwickelingen zouden kunnen voortkoomen; Z.Ed. wilde de zaak laten loopen zooals ze loopt.

De heer De Vries, kaashandelaar, sloot zich bij deze meening aan, en meende dat er bovendien een gevaar gelegen is in het vaststellen van eene grens, wijl men zal trachten om juist die grens te bereiken, en daardoor de vette kaas zal verdwijnen.

De heer Kuilman van Nieuwe Niedorp was van oordeel, dat in 40 % wel degelijk een gevaar gelegen was voor den producent, omdat er gevallen zullen komen waarin men zonder het te willen, toch beneden 40 % zou vervallen. Zoo heeft hij eens nagegaan het gemiddeld berekend vet van de melk, aan „*de Volharding*” te Nieuwe Niedorp geleverd; daarbij is hij gekomen in het tijdperk 1903-'04 (van Mei tot Mei) op 5,17 % en in 1904-'05 eveneens van Mei tot Mei op 5,32 % dus is het resultaat gedurende het laatste jaar aanmerkelijk hooger. Spr. schrijft dit aan de droogte van het afgelopen jaar toe, en op grond van zijne cijfers meent hij dat, vóór maatregelen worden genomen, eerst nog wel eens mag worden onderzocht.

De heer Avis verklaart zich tegen de bewering van Dr. Van der Zande, dagkaas is eerste soort, want er wordt niet anders gemaakt; daarbij dienen volgens ZEd.'s opvatting de gebruikelijke kommen voor ontrooming te worden vervangen door Zwartsche vaten. Door den voorgestelden maatregel worden de producenten tot knoeiers gemaakt, daarom is 40 % te gevaarlijk.

Dr. v.d. Zande handhaaft zijn 40 %; er dient toch een grens te zijn, en het gaat niet aan om den graad van ontrooming nog hooger te nemen, en dan maar steeds te willen verkoopen voor de kwaliteit; met geringe contróle en wat minder te roomen, is het waarborgen van 40 % vet zeer goed uitvoerbaar.

De heer Avis meent, dat de gevaren, wanneer er niet aan het % voldaan blijkt te zijn, toch wel groot zijn; waartegen Dr. v.d. Zande aanvoert, op grond van de gebleken onderzoeken, dat die gevallen betrekkelijk gering zijn, en wanneer men gewaarschuwd wordt, weet men, waar men moet zijn om het kwaad te verhelpen.

Het vermeende gevaar, dat vette kaas terug zou gaan in % vet, is zeker denkbeeldig te noemen; vette kaas blijft, behoudens gebreken, goed, doch magere kaas wordt minder waardig, omdat daarin het vocht den schijn van vetheid geeft in den beginne.

Na deze discussie meent de heer De Boer van Stompctoren, dat er veel gesproken wordt, doch dat men goed doet, eerst eens uit te maken, of maatregelen gewenscht zijn of niet.

De Voorzitter is evenwel van oordeel, dat ieder nu eerst maar eens zijne gedachten moet zeggen, om daarna zoo mogelijk eene conclusie te trekken.

De heer Brander is van oordeel, dat, bij zooveel verdeeldheid, men algemeen toch wel zal te vinden zijn om de kaas met gering vetgehalte te verbieden om te maken in den vorm van Edammer of Goudsche. Spr. meent dat 25 % als minimum voor 2e soort kaas moet worden gesteld, en wat daar beneden valt, zou in anderen vorm moeten worden gemaakt.

De heer De Boer verklaart zich hiertegen, uit vrees, dat men dan kaas met meer dan 25 % vet in de droge stof zal gaan maken, en dan wordt de afzet misschien moeilijker door den meerderen aanvoer van goede kaas.

De heer Heil, kaashandelaar, verklaart dat de magere kaas de vette verdringt, en acht daarom maatregelen gewenscht; deze bewering weerlegt de heer De Boer, door op te merken dat volgens zijne meening de prijzen niet gedaald zijn in de laatste negen jaar.

De heer Kuilman vreest voor gevaar van bederf bij het merken der kaas, waarop Dr. v.d. Zande meent te kunnen verklaren, in zooverre als hier proeven zijn genomen, dat dit gevaar gering te noemen is.

De heer Brander komt nog eens met zijn plannen om de mindere soorten niet meer te maken in Edammer of Goudschen vorm. Hij haalt hierbij aan, dat uit melk van 1- 1¼ % vet nog kaas gemaakt wordt met 25 % vet, en niemand zal nu beweren, dat men dan goede melk verwerkt.

Dr. Schey is van oordeel, dat men het bedrijf hoog moet houden, en beveelt met warmte de contróle-stations aan.

De heer De Graaf van Anna Paulowna meent, dat de producenten te weinig hebben gesproken in deze kwestie. Friesland zal door het uitsluiten der magere kaas het meest lijden; daarenboven zal een zoodanig verbod in het buitenland geen kracht hebben, en men kan daar Edammers of Goudakazen maken zoo men wil.

De heer De Vries meent er nog op te moeten wijzen, dat de handel niet ziek is, en Spr. komt met de idéén van den heer De Graaf overeen, wat betreft de onmogelijkheid, om de fabricatie van magere kaas in het buitenland te verbieden.

De heer Kuitman meent nogmaals te moeten komen met zijn idée om eerst nog weer te onderzoeken.

De Voorz. acht het beter, dat de zaak wordt afgehandeld.

Daarna kwamen de voorstellen van het Hoofdbestuur en de afdeeling Rotterdam der Holl Mij. v. Landbouw in behandeling. Bij de achtereenvolgens gehouden stemmingen worden alle voorstellen, uitgezonderd punt b., verworpen; dit aangenomen voorstel luidde:

„het is verboden in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin „andere bestanddeelen dan die van melk afkomstig, (behoudens stremsel, kleursel, zuursel, zout, salpeter of kruiderijen), voorkomen”.

Daarna worden nog een paar stemmingen gehouden of 38 of 36 % vet ook gewenscht is als minimum % bij particuliere controle, doch ook deze voorstellen komen te vallen.

De heer Kuilman komt nog eens met allen ernst zijn motie om het onderzoek gaande te houden, aanbevelen, waarbij de heeren Best en Boekel steun verleen, doch ook dit wil men blijkbaar niet, wijl de motie wordt afgestemd.

En daarmee is de zoo hoogst belangrijke kwestie van de baan; de Voorzitter brengt dank aan Dr. Van der Zande en de andere heeren voor hunne geuite gedachten en sluit de vergadering.

Schager Courant, 1905-05-21; p. 1/10

Binnenlandsch Nieuws.

Hollandsche Maatschappij van Landbouw.

Aanname voor plan voor kaascontrolestation(s)

Woensdag j.l. werd te AMSTERDAM in „Krasnapolsky” voortgezet de op 80 November j.l. geschorste algemeene vergadering van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, onder voorzitterschap van den heer P. J. J. Repelser.

Tegenwoordig waren 45 afdeelingen, recht hebbende op 447 stemmen.

[...]

Thans kwam aan de orde de quaestie van de kaascontrôle.

Door het hoofdbestuur was het volgende gewijzigde voorstel ingediend:

De algemeene vergadering besluite:

a. Dat bij gebleken medewerking van de zijde van belanghebbenden zullen worden opgericht één of meer kaascontrôlestations.

Dat de zich daarbij aansluitende producenten zich tot het eerlijke en juiste gebruik der volgende merken moeten verbinden:

1. Een merk, waarbij minstens 40 pct. vet in de droge stof wordt gegarandeerd;
2. Een merk, waarbij minstens 25 pct. vet in de droge stof wordt gegarandeerd.

Dat aan het hoofdbestuur worde opgedragen, de zaak nader uit te werken, waarvoor het een crediet verleend wordt van f 2500, terwijl het wordt gemachtigd zich tot het bestuur van rijk en provinciën te wenden om steun.

b. Dat een adres aan de regeering zal worden gezonden tot het verkrijger van een wet, waarin wordt bepaald :

1. het is verboden in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin andere bestanddeelen voorkomen dan van melk afkomstige, (behoudens stremsel, *kleursel, zuursel, zout, salpeter en kruiden*).
2. het is verboden in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren in de bekende vormen van Goudsche of Edammer kaas, wanneer de kaas minder dan 15 pct. vet in de droge stof bevat. -

De afdeling Rotterdam, Schiedam en omstreken had het volgend voorstel gedaan:

A. Aan het hoofdbestuur op te dragen, bij de Nederlandsche regeering aan te dringen op het indienen van een wetsvoorstel, waarin de volgende bepalingen voorkomen:

1. Het is verboden kaas te maken, waarin andere bestanddeelen voorkomen, dan die van melk afkomstig;

2. De Nederlandsche kaas wordt verdeeld in drie soorten, naar verhouding van het vetgehalte in de droge stof:

- a. Vette kaas.
- b. Halfvette kaas.
- c. Magere kaas.

3. a. Vette kaas zal gemaakt mogen worden in elk gewenscht model, mits bevattende een minimum vetgehalte in de droge stof, nader bij Koninklijk besluit vast te stellen.

b. Halfvette kaas zal gemaakt mogen worden in elk gewenscht model, mits bevattende een minimum vetgehalte in de droge stof, nader bij Koninklijk Besluit vast te stellen.

Elke kaas tot deze soort behoorende, zal door den maker moeten worden voorzien van een duidelijk ingedrukt onuitwisschaar stempel.

c. Magere kaas zal niet mogen worden gemaakt in de bekende Goudsche en Edammer modellen, doch hiervan in vorm duidelijk moeten verschillen,

B. Als hare meening uit te spreken, dat de bij Koninklijk Besluit te bepalen cijfers als minimum percentage vetgehalte in de droge stof behooren te worden vastgesteld: voor vette kaas op 40 pct., voor halfvette kaas op 25 pct.

Na een zeer uitgebreide discussie werd door het Hoofdbestuur nog voorgesteld, om te stemmen over zijn voorstel, aldus gewijzigd, dat in a. 2, achter het woord „gegarandeerd” gevoegd wordt: „met dit voorbehoud dat bovengenoemde cijfers desnoods door de kaascontrôle-stations kunnen worden gewijzigd,” - dat in b2. de laatste woorden worden gelezen: „wanneer de kaas ieder dan een bij nader Kon. Besluit te bepalen minimum percentage vetgehalte in de droge stof bevat”

Het voorstel **a** werd daarna aangenomen met 265 tegen 178 stemmen, het voorstel **b** 344 tegen 92 stemmen zoodat beproefd zal worden één of meer kaascontrôlestations te stichten.

Vereeniging Het Kaascontrôle station „Noord-Holland.”

Aan de Besturen en Leden van Kaasfabrieken en aan de Veehouders-zuivelbereiders is door het bestuur der bovengenoemde vereeniging de volgende circulaire verzonden:

Den 19den Februari 1906 is bovengenoemde vereeniging opgericht, met het doel, de onzekerheid weg te nemen, welke thans omtrent het artikel kaas bestaat, tengevolge van het in den handel brengen van kazen met zeer uiteenlopend vetgehalte in denzelfden vorm. Deze onzekerheid heeft volgens onze meening in het algemeen een ongunstigen invloed op den afzet onzer kaas; natuurlijk moeten daarvan de betere soorten in de eerste plaats nadeel ondervinden ten opzichte van de mindere. De vette kaas komt dus in het nadeel tegenover de halfvette, en deze laatste op haar beurt tegenover de magere.

Dit bezwaar kan nu volgens onze overtuiging worden weggenomen, doordat de bereider zich vrijwillig onder contrôle stelt, zoodat hij voor zijn product een goede gewaarborgde garantie kan geven, wat het vetgehalte betreft. Ook uw belangen zijn bij deze zaak betrokken; wij hopen daarom, dat U ernstig in overweging zult nemen, of toetreding tot de Vereniging op uw weg ligt.

Het doel van deze circulaire is, U met een en ander omtrent de nieuwe vereeniging, welke door eenige veehouders-zuivelbereiders en kaasfabrieken is opgericht, op de hoogte te brengen.

Uit een uitgebreid onderzoek, van rijkswege uitgevoerd door het *rijkslandbouwproefstation te Hoorn*, is gebleken, dat de gewone dagkaas, zooals die tegenwoordig in de kaasfabrieken en op de boerderijen in NoordHolland bereid wordt, bijna zonder uitzondering meer dan 40 % vet in de droge stof¹⁰⁾ der kaas bevat. Zij, die dus op de tegenwoordig gebruikelijke wijze blijven werken, waarbij de avondmelk wat geroemd wordt, en vermengd met de volle morgenmelk, wodt verkaasd, kunnen, wanneer zij niet in sterkere mate gaan ontroomen, of op andere wijzen het vetgehalte van de droge stof der melk gaan verlagen, de zekerheid hebben, een product te bereiden, hetwelk in de eerste klasse gerangschikt kan worden, welke een vetgehalte van minstens 40 % in de droge stof der kaas eischt.

Zij, die *alleen* dit soort kaas maken, krijgen het recht, op hun kazen een merk aan te brengen, hetwelk den kooper een minimumvetgehalte van 40 % in de droge stof garandeert en de handelswaarde moet verhoogen. Maar wanneer men het merk niet wenscht aan te brengen, is het ook goed. Men staat dan te boek als een bereider van 1ste klasse kaas, wat het vetgehalte betreft. Een handelaar heeft daardoor de garantie, dat die betrokken bereider uitsluitend vette kaas bereidt. De vereeniging moet natuurlijk contrôle uitoefenen, en laat daarom monsters kaas nemen, welke op vet- en vochtgehalte werden onderzocht. De schade, welke het monsternemen aan den gecontroleerde berokkent wordt vergoed.

Wanneer het mocht blijken, dat het product van den een of ander nog maar eventjes boven den minimumeisch komt, dan wordt de bereider gewaarschuwd, en hij dient dan maatregelen te nemen, opdat hij niet nog meer afzakke.¹¹

¹⁰ De droge stof der kaas is de kaas, behalve het vocht. Wanneer kaas 25 % vet bevat en 40 % vocht, is er in 60 gram droge stof 25 gram vet, dus 41,7 % vet in de droge stof.

¹¹ Het kan zijn nut hebben, er op te wijzen, dat kazen, uit voldoende vette melk bereid, welke het *gebrek kort* hebben, en dus schijnbaar arm aan vet zijn, evengoed bij 't onderzoek voldoende vet blijken te bevatten, Het *vet* komt bij *korte* kaas alleen niet tot zijn recht

Zij, die behalve de late klasse kaas, ook kaas met lager vetgehalte in de droge stof (40-25 %) maken, moeten al hun kazen met het passende merk voorzien. Deze merken worden gedeponeerd.

Op de overtredingen van de bepalingen, waartoe de leden zich hebben verbonden, zijn boeten gesteld.

De bijdragen der leden in de kosten worden geheven per K.G. kaas, gedurende het laatste boekjaar geproduceerd. Aangezien grootere bedrijven minder controlekortten meebrengen dan kleinere, hebben grootere per K.G. geproduceerde kaas minder te betalen dan kleine. Er zullen verschillende klassen, al naar de grootte der productie, worden vastgesteld. Hoewel de ledenvergadering daarover nog moet beslissen, kan reeds medegedeeld worden, dat het Bestuur zich voorstelt te onderscheiden :

- a. grootere bedrijven, welke *hoogstens* $\frac{1}{6}$ cent per K.G. kaas moeten bijdragen;
- b. kleinere kaasfabrieken met *hoogstens* $\frac{1}{5}$ cent onkosten per K.G. kaas en
- c. zuivelboerderijen, van welke *hoogstens* $\frac{1}{4}$ cent per K.G. kaas zal worden geheven, hetgeen dus, de productie per koe op 300 K.G. kaas stellende, (hetgeen ruim geschat is) een bedrag van hoogstens 75 cent per koe wordt

De overige kosten zullen door subsidies moeten worden gedekt.

Vermoedelijk zal in een der lokalen van het gebouw van het zuivelconsulentschap te Hoorn het kaascontrolestation worden gevestigd; daar zullen dan de genomen monsters onderzocht worden door een daartoe aangesteld persoon.

Inlichtingen geeft gaarne Dr. Schey, zuivelconsulent te Hoorn.

Het Bestuur bestaat uit: K. Ca. de Boer, Assendelft, Voorzitter. J. Best Nz, Baarsdorpermeer. H. Limpers. Wieringerwaard. Chr. Oortman Gerlings, Hoorn. J. Wonder Gz., Berkhout. Jac. Zijp Hz., Wieringerwaard. L. T. C. Schey, Hoorn, secretaris. S. C. Korteweg, Den Haag, K. H. M. van der Zande, Hoorn, adviseerende leden van het Bestuur.

Schager Courant, 1906-12-02; p. 9/16

ook MAP Scheij

Najaarsvergadering „Hollands Noorderkwartier

Punt 5: Kaasproef over Boekelscheurtjes

Dr. Schey doet eenige mededeelingen over de kaasproef over Boekelscheurtjes. Deze proef was nog niet afgelopen, maar toch konden er reeds eenige mededeelingen, van worden gedaan. Het werkplan bestond uit 2 deelen, n.l. op de proefzuivelboerderij zijn eenige proeven genomen, waarbij dezelfde melk op verschillende wijzen werd verkaasd. De kazen werden gekeurd vooral op het al of niet voorkomen van scheurtjes en tevens werd het uitdrogingsproces en het vochtgehalte van de jonge kazen gecontroleerd. Op deze wijze werd nagegaan de invloed van langer en korter zouten, van kruimelen en uit een stuk opmaken, van bewaren in een vochtige of droge omgeving, van langer of korter persen.

De uitkomsten moeten nog worden bewerkt.

Ook nu is er een kaaskeuring gehouden, waaraan 20 boerderijen en 28 kaasfabrieken deelnamen. Ieder producent zond 2 kaasjes in, die in marktrijpen toestand worden opgezonden aan den heer J. Boekel te Binnenwijzend. Het soortelijk gewicht en het vetgehalte der melk is onderzocht, ook is bepaald het vet en vochtgehalte der kaas. De kaas is gekeurd, toen ze 4 weken oud en 12 weken oud was. Het bleek der commissie, dat de kaas, die half Juni was gemaakt, weinig of geen last had van scheurtjes; de commissiekazen nog het meest. De fabriekskazen vertoonden het gebrek nog minder, dan de boerenkazen.

Het vetgehalte der melk van de boerderijen bewoog zich tusschen 2,15 en 2,85 met een S.G. van 32.6; het vetgehalte der droge stof van de kaas van 42,4 tot 49,8 %.
Dit betreft du Juni•dagkaas.

De fabrieksmelk had een vetgehalte van 2.15 tot 2.70 % en een S.G. van 32.7 De Juni-fabrieks-
kaas had een vetgehalte van 41,5 tot 47,3 %. Deze cijfers bewijzen, dat het minimumcijfer van
40 % vet voor onze Noordhollandsche dagkaas volstrekt niet te hoog is.

De heer Dr. v.d. Zande merkt nog op, dat deze proef op een goed tijdstip is genomen en dat
ook nu weer bleek, dat bij gekruimeld opmaken de scheurtjes niet voorkomen

1907

Leidsch Dagblad, 1907-01-01

Kaascontrolestation Zuid-Holland.

Omtrent de op 30 October j.l. door de Holl. Mij. van Landbouw in het leven geroepen instelling „*Het kaascontrôle-station Zuid-Holland*” kan bericht worden, dat ingevolge besluit van het bestuur der ter zake gevormde vereeniging van kaasproducenten, de contróle op het bedrijf der leden 1 Jan, a.s. zal aanvangen.

Inmiddels worden proeven genomen met het te zijner tijd op alle gecontroleerde kazen aan te brengen controlemerk, hetwelk, na goedkeuring door het bestuur, zal worden gedeponeerd, en mitsdien tegen namaak beschermd.

De contróle heeft aanvankelijk dus slechts ten doel, bij die landbouwers en fabrieken, welke zich contractueel verbonden hebben uitsluitend kaas te bereiden met ten *minste* 40 pCt. vet in de droge stof, gegevens te verzamelen omtrent het werkelijk vetgehalte der door hen af te leveren kaas. Wanneer in het oog gehouden wordt, dat bijv. de volle *stal*melk van ons melkrijk Nederlandsch vee, vooral indien veel koeien eenigen tijd geleden afkalfden, en ook de Juli-melk soms een zeer laag vetproducent kan aanwijzen, en voorts onder invloed van bepaalde eigenschappen der melk en van minder zorgvuldige verwerking, het bijproduct der kaasbereiding - de wei - soms veel vet bevat, schijnt, het wenschelijk, aanvankelijk geen hooger garantiecijfer te verleen dan 40 pCt.

Immers, het gedeponeerd waarborgmerk moet *absoluut onaantastbaar* zijn en de mogelijkheid buitengesloten, dat de binnen- of buitenlandsche chemist een lager vetcijfer vindt dan het gegarandeerde. Blijkt *later*, dat zonder gevaar een van beteekenis *hooger* cijfer kan worden gegarandeerd, dan kan de algemeene vergadering van leden over de wenschelijkheid daarvan be-raadslagen.

Het bestuur hoopt met het werk in het gereede te zijn op 1 Maart a s., het tijdstip waarop een aanzienlijk getal aangesloten landbouwers de kaasbereiding weer begint.

Tot omstreeks dien datum zal de contróle zich slechts uitstrekken over de navolgende landbouwers en zuivelfabrieken, alfabetisch gerangschikt: P. den Hertog Czn., Oudshoorn; Joh. Michielen, Zwammerdam; D. Prins, Nieuwenbrug aan den Rijn; J. Rijlaarsdam Jr., Aarlanderveen ; P. Rijlaarsdam, Aarlanderveen ; Stoomzuivelfabriek „Samenwerking”, Giesen-Nieuwkerk; S. Schouten, Bodegraven, Meijo ; D. Vis, Nieuwkerk aan den IJsel.

Belanghebbenden en belangstellenden zij nog medegedeeld, dat het kaascontrólestation voorloopig zal zijn gevestigd Nieuwe Hartenstraat 60, 's-Gravenhage (Bureau van den Provincialen Zuivelconsulent.)

Het bestuur verwacht, dat het belang van de instelling niet slechts zal worden ingezien door handelaars en Consumenten, maar ook door vele producenten van vette kaas, die terug dienen te denken aan den tijd, die nog kort achter ons ligt, gedurende welken - op uitzonderingen na - hun product niet naar waarde word betaald.

Als die tijd wéér komt, moet het waarborgmerk inmiddels gezorgd hebben, dat het *gegrandeerd* vetproduct sterk gevraagd wordt. Dan zal tevens voorkomen zijn, dat het bereiden van kaas met minder dan 40 pCt. vet in de droge stof steeds algemeener wordt, om uit de melk de hoogste geldswaarde te maken en dan zal óók h et *Nederlandsche* kaasproduct in eere blijven, zelfs in concurrentie met de in *het buitenland* gemaakte vette Goudsche en Edammer kaas.

Het kaas-contrôle-station Zuid-Holland

Te Bodegraven werd gisteren een openbare vergadering gehouden, uitgeschreven door eenige firma's te Rotterdam, Gouda, Haarlem en Amsterdam, handelend in kaas, ter bespreking van de vraag: *Is aansluiting bij het kaascontrôlestation Zuid-Holland gewenscht?* De heer F. Middelbeek te Gouda leidde deze vraag in.

Spreker kwam tot de conclusie, dat het contrôlestation Zuid-Holland, zooals de statuten nu luiden, niet bevorderlijk is aan de reputatie van de volvette kaasindustrie, integendeel de oneerlijke concurrentie in de hand werkt, door kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk te willen doen doorgaan voor een eerste klasse product; dat de kaashandel van meening is, dat het aanbrenge van een waarborgmerk voor zuiverheid alleen mag worden aangebracht op volvette kaas, doch dat een ingedrukt stempel een onoverkomelijk bezwaar zou zijn.

Wil men de volvette kaasindustrie blijvend beschermen tegen oneerlijke concurrentie van minderwaardige producten, laat men dan propaganda maken om te verkrijgen een wet, die de halfvette en magere kaas duidelijk kenbaar maakt en wil men daarnaast als aanvulling nog een vrijwillige contrôle, laat dit dan, althans voor Zuid-Holland, alleen zijn, om de werkelijk onvervalschte zuivere volvette kaas en geen anders een garantie als zoodanig te geven.

Kan men zulke eerste soort kaas, naar het voorbeeld van de botercontrôle, een geboortebewijs meegeven, een waarborgmerk wat allen, bij den kaasfabricage en -handel betrokken, onder de oogen komt en werkelijk afdoende blijkt te zijn, doch zoo, dat de handel daardoor niet belemmerd wordt, dan gelooft spreker, dat het kaascontrôlestation Zuid-Holland op den steun van den kaashandel kan rekenen, maar ook dan alleen.

De inleiding van den heer Middelbeek werd aan het slot toegejuicht. Bij het debat, dat hierna volgde, vond de spreker op de hoofdzaken geen bestrijding.

Het resultaat van de besprekingen was de aanneming van de volgende motie met algemeene stemmen:

De vergadering van kaashandelaren en kaasbereiders, gehouden te Bodegraven den 15 Januari 1907, spreekt als haar overtuiging uit:

1. dat het vaststellen van een minimum grenscijfer van 40 procent vetgehalte in de droge stof voor eerste soort Goudsche kaas niet goed te keuren is, omdat daardoor wantrouwen en verwarring zal ontstaan tusschen kaas uit volle melk en die uit licht ontroomde melk gemaakt en zoodoende de reputatie der werkelijk eerste soort volvette kaas zal worden geschud;
2. dat het aanbrenge van een ingedrukt merkstempel den verkoop van prima bewaarkaas zal bemoeilijken en dus nadeel zal berokkenen aan de producenten, die zich, door aansluiting aan het „Kaascontrôle-station Zuid-Holland”, daartoe verbinden;
3. **a.** dat het daarom wenschelijk is, in het belang der volvette kaas-industrie, het percentage vetgehalte in de droge stof voor eerste soort Goudsche kaas, onder contrôle gemaakt, in de statuten van het kaascontrôle-station Zuid-Holland niet vast te stellen, doch alleen garantie te geven voor absoluut zuivere volvette kaas;
- 3 **b.** dat een eventueel aan te brengen contrôlemerk, duidelijk afwijkende van dat voor het kaascontrôle-station Noord-Holland, voor Edammers vast te stellen, alleen zal worden aangebracht op volvette Goudsche kaas en alvorens tot de verplichte stempeling over te gaan, hieromtrent alsnog in overleg te treden met producenten en handelaren.

Besloten werd deze motie ter kennis te brengen van het hoofdbestuur van de Hollandsche Mij. van Landbouw en van het bestuur van het kaascontrole-station Zuid-Holland.

Onze Nederlandsche Kaas.

Onder bovenstaanden titel is er eenigen tijd geleden een brochure verschenen vanwege het Departement van Landbouw, Nijverheid en Handel. Wij zullen den inhoud ervan niet op den voet volgen, maar er slechts eenige willekeurige grepen uit doen.

Als we de tabellen over de productie in 1905 raadplegen, blijkt het, dat alleen in Friesland, Noord- en Zuid-Holland en Utrecht de kaasbereiding van eenige beteekenis is. De meeste kaas wordt nog gemaakt op de boerderij (n.l. bijna 41 miljoen K.G., tegen bijna 35 miljoen K.G. in de fabrieken.)

In Friesland heeft de fabriekmatige bereiding verreweg de overhand (24½ miljoen K.G.)
In Noord-Holland wordt de meeste kaas nog op de boerderijen gemaakt (10 miljoen K.G., tegen 7½ in de fabrieken.)
In Zuid-Holland en Utrecht wordt nog nagenoeg alle kaas op de boerderijen gemaakt.

Het is te verwachten (lezen we in het verslag), dat de fabriekmatige kaasbereiding en voornamelijk die op coöperatieven grondslag, zich voortdurend meer zal uitbreiden. De onlangs opgerichte bond van coöperatieve kaasfabrieken, die zijn zetel te Schagen heeft en ook in zijn programma de bevordering van de belangen der fabriekmatige zuivelbereiding heeft geschreven, zal ongetwijfeld daartoe bijdragen.

Wat de kwaliteit der vette fabriekskaas (lezen we verder) in vergelijking met de zogenaamde vette boerenkaas betreft, daarover wordt door handelaren verschillend geoordeeld. Vrij algemeen is men echter van meening dat in den winter de fabriekskaas het van de boerenkaas wint. In den zomer daarentegen wordt, naar men beweert, de boerenkaas duurder betaald. Dat laatste is niet onmogelijk, doch het zal dan wel gelden voor de prima kwaliteiten. Een feit is het echter, dat daar, waar eenmaal een kaasfabriek is opgericht en in exploitatie gebracht, het aantal der leden of melkleveranciers in verreweg de meeste gevallen eer voor- dan achteruit gaat.

Als de Noord-Hollandsche boer, die ook zeer goed rekenen heeft geleerd, geen voordeel zag in de fabriekmatige bereiding, hetzij door hogere opbrengsten, hetzij door vermindering van werkzaamheden, dan zou stellig het omgekeerde geval zijn te constateeren.

Als de schrijver ten slotte vraagt, wat er kan en behoort gedaan te worden in het belang van de Nederlandsche kaasindustrie, antwoordt hij, dat van eigen initiatief tot verbetering vooral heil verwacht moet worden en dat in dit opzicht de kaasbereider nog wel eens een lesje kan gaan nemen bij zijn vakgenoot, den boterbereider. Deze toch schroomt tegenwoordig geen moeite en kosten, om tot, verbetering te geraken.

Een bond, meer bepaald voor kaasproducenten, wordt, buiten den Noord-Hollandschen bond van kaasfabrieken te Schagen, niet aangetroffen en ook daar is de deelneming nog verre van algemeen. Vermelding verdient echter, dat de maatschappijen van landbouw in de betrokken provinciën en met name ook de landbouwvereniging „*Hollands Noorderkwartier*”, gevestigd te Winkel, door proefnemingen, enquêtes, onderzoekingen en rapporten in werkelijkheid zich veel moeite hebben gegeven, om naast de meer algemeene landbouwbelangen, ook in het bijzonder die der kaasbereiding te behartigen.

Terwijl men in Friesland, vanwege den *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken* in die provincie, geregeld kaaskeuringen organiseert, met het oog op de verbetering van het product, vindt

men dergelijke maatregelen bijna niet aangewend in Holland en Utrecht. In laatstgenoemde provincie wordt eenmaal per jaar ééne soort van keuring gehouden om premiën, waaraan echter betrekkelijk weinig producenten deelnemen.

Ook op tentoonstellingen worden voor inzendingen van kaas prijzen uitgelooft, maar van bepaald goed georganiseerde keuringen met het speciale en eenige doel om daar door de bereiding in het algemeen te verbeteren, hoort men weinig of niets. De omstandigheid, dat door het gemis van kaasfabrieken het vereenigingsleven met het oog op de bevordering van de belangen der kaas industrie nog niet veel te beteekenen heeft, is daarop ongetwijfeld van grooten invloed.

Toch is dit jammer, want er is geen enkele reden, om niet evenzeer de verbetering van de bereiding op de boerderij als op de fabrieken ter hand te nemen.

Leidsch Dagblad, 1907-04-01

Een groot gevaar voor de kaasmarkten.

De berichtgever van het „Hbl.” te Hoorn schrijft:

Door de heeren J. Boekel en G. Nobel is namens den Bond van Zuivelfabrieken en de kaashandelaren in Noord- en Zuid. Holland een circulaire gericht, die veler belangstelling trokken zal.

Na te hebben gewezen op het onpractische den gcheelen voorraad kaas ter markt te brengen, waar zo onbeschermt voor de zon, als ze daar is, gedurende het heetst van den zomer aan zeer na-deelige invloeden wordt blootgesteld zegt de Bond van Zuivelfabrieken dat een onderzoek zal worden ingesteld of het niet mogelijk is dat gedurende genoemden tijd de kaas op de markt *per monster* wordt verkocht. En door middel van bedoelde circulaire wordt dienaangaande de meening der heeren kaaskoopers gevraagd.

Behalve dat voor dezen bezwaren zullen zijn verbonden aan het koopen op monster, zal de invoering van den voorgestelden maatregel groote schade berokkenen aan die gemeenten, bekend om hun groote kaasmarkten, zooals; Hoorn, Alkmaar en Purmerend. Kaasdraggers, kaaszeters, schippers, winkeliers en koffiehuzen zullen de nadeelige gevolgen er van ondervinden. Ook de gemeenten zelf zullen de schade gevoelen, doordat de kaas dan niet meer aan de waag zal worden gewogen, wik- en weegloonen.

Ongetwijfeld zullen pogingen aangewend worden om te trachten het onheil af te wenden. Wellicht dat het op den weg ven de Kamers van Koophandel zal liggen maatregelen in deze te nemen.

Schager Courant, 1907-04-28; p. 2/14

ook MAP Kaascontrolestation N-H

1e Verslag vergadering *Kaascontrôlestation Noord-Holland*

HOORN, 25 April. Het *Kaascontrôlestation Noord-Holland* hield heden zijn algemeene vergadering alhier, onder voorzitterschap van den heer K. de Boer Cz. van Assendelft. De vereeniging telt thans 32 veehouders-kaasmakers en 4 fabrieken.¹² Gecontroleerd zijn van 1 Juli tot 31 December 1906 78.195 K.G. kaas van veehouders en 158.840 K.G. kaas van fabrieken. Vele

¹² Zie 2e ledenlijst bij SC 1907-09-05

handelaars, ook uit Duitsland. vragen de ledenlijst op. De Hollandsche Maatschappij gaf een renteloos voorschot van f 1250, de *Vereeniging Hollands Noorderkwartier* een subsidie van f 100; bij de ontvansten is gerekend op een subsidie van het Rijk van f 500, van de Provincie van f 1000. Zonder financiële steun van beide laatste is de zaak moeilijk voort te zetten.

Uit het jaarverslag over het dienstjaar 1906, uitgebracht door den directeur van het kaascontrôle-station, den heer C. J. van Overzee, bleek, dat van 1. Juli tot 31 December 158 monsters genomen zijn, t.w. 148 van dag-, 10 van anderdaagsche kaas. Het, gehalte vet in de droge stof van de eerste liep van 40 pct.- 52 pct.

De rekening sloot in ontvang en uitgaaf met f 2076,93 nadeelig saldo f 10,95; de begrooting sloot, met f 2250.

Tot bestuursleden worden gekozen de heeren J. Koster Pz. en C. Stam.

Een nieuw artikel werd ingelast, waardoor de proefzuivelboerderij te Hoorn als lid zal kunnen toetreden.

Aangenomen werd: „Alleen kaas te maken, welke een bij huishoudelijk reglement te bepalen vetgehalte in de droge stof bevat, waarvan het minimum-cijfer nooit lager dan 40 pct. mag zijn. Bij huishoudelijk reglement kan tot de instelling van een afzonderlijke rubriek voor vettere kaas worden besloten”. Tevens werd na ampele bespreking verworpen, om het merken der kaas verplichtend te stellen. De heer Wit te Berkhout zal een proef nemen met het merken met fijne naaldjes in de korst der kaas.

De contributie werd bepaald voor producenten tot 10.000 K.G. een vierde cent. per K.G., van 10.000 K.G. tot 40.000 K.G. een achtste cnt., van 40.000 K.G. tot 80.000 K.G. een zestiende cnt. en boven 80.000 K.G. een vijf-en-twintigste cnt.

De analyse van het onderzoek der kaas bij de leden zal niet aan hen worden bekend gemaakt, om te vermijden dat bij hooger percentage het vetgehalte wordt verminderd tot dichter bij de 40 pct.

Schager Courant, 1907-09-05

ook MAP Kaascontrolestation N-H

Vereeniging het Kaas-contrôlestation – Noord-Holland

De Vereeniging Het Kaascontrôlestation Noord-Holland te Hoorn biedt eene nieuwe Ledenlijst aan. Sedert de vorige publicatie (September 1906) zijn de Statuten gewijzigd en mag o.a. slechte één soort kaas door de leden gemaakt worden, n.l. die, welke meer dan 40 pCt. vet in de droge stof bevat. (Vroeger onderscheidde men 2 soorten, n.l. van 25-40 pCt. en boven 40 pCt.) vet in de droge stof.) Voor kaas uit volle melk kan wanneer dit noodig mocht blijken, eene afzonderlijke rubriek worden ingesteld.

Door het Bestuur is voor gecontrôleerde kaas een garantie-merk vastgesteld, zoodat ieder handelaar of particulier die Frjja stelt op kaas van het waarborgmerk voorzien, deze voortaan kan verkrijgen. Het bestaat uit een zeshoek met V, en wordt door een zeer eenvoudig stempel op en in de kaas aangebracht. Fijne naaldjes dringen ± 3 millimeter in de kaas en vullen de door hen gemaakte kanaaltjes geheel op met eene onschadelijke blauwe kleurstof.

Leden zijn de volgende Veehouders- Zuivelbereiders :

J. Bakker Pz, Ooster-Blokker (Blokdijk.) W. Bontekoning, Benningbroek. K. Bos Pz, Opmeer. A. Caton, de Rijp. A. H. van Dijk, Berkum bij Zwolle (O.). J. van Graft, Oterleek. Jac. Jonker

Lz., Sijbecarspel. Y. Kay Dz., Hauwert. J. Kamp, Berkhout. P. van Kampen, Hoogkarspel. J. Koster Pz., Berkhout. P. Koster Jr., Avenhorn. E. Koster Pz., Wognum. K. Lakeman, Twisk. A. Met Jz. Egmondermeer. V. Nobel Jz., Berkhout (Bobeldijk). D. Nobel Wz., Berkhout (Bobeldijk). J. M. Niedorp, Oostwoud. A. Peereboom Cz., Abbekerk. Vereeniging tot Exploitatie eener Proefzuivelboerderij, Hoorn. Joh. Stapel Cz., Berkhout. C. Schuurman, Wervershoof. C. Stam, Hoogkarspel (den Hout). Jb. Swan Hz., Warmenhuizen. Job. Stam, Abbekerk. H. Veenboer, Assendelft. Wed. D. Weeder, Wognum. D. Wit Cz. Berkhout. Ad. de Wit, Oosthuizen. K. Zijp Kz., Twisk. J. Zeilemaker, Hauwert. J. Zweed Oost-Beemster,
en de fabrieken : Kaasfabriek „Aurora”, Wieringerwaard. Kaasfabriek „Hoogkarspel”, Hoogkarspel. Kaasfabriek de „Ster”, Berkhout. Kaasfabriek „de Volharding”, Wieringerwaard.

Gemiddeld gehalte aan vet in de Droge Stof van alle contrôlemonsters (uitgezonderd die van volvette kaas) bij de leden in de maand genomen over het tijdvak 1 Juli 1908-1 Juli 1907:

Juli	1906	44.4.
Augustus	1906	45.5.
September	1906	44.6.
October	1906	44.-.
November	1906	43.5.
December	1906	43.9.
Januari	1907	43.9.
Februari	1907	43.8.
Maart	1907	44.2.
April	1907	45.-.
Mei	1907	47.-.
Juni	1907	44.1.

Deze cijfers hebben alleen betrekking op monsters in de betreffende maand genomen, dus niet enkel op monsters van kaas, in die maand gefabriceerd.

Adres aan minister door kaashandelaren: De kaaskwestie

Friesche 20+ – of minder – fabriekskaas verkocht als volvette kaas.

De Ned. Vereen. van kaashandelaren, gevestigd te Gouda, heeft aan den minister van landbouw een adres gezonden over de kaaskwestie.

Adressante wijst er op, dat de schade aan den goeden naam onzer Nederlandsche volvette kaas berokkend, veroorzaakt wordt door de in Nederland (grootendeels in Friesland) uit geheel of gedeeltelijk ontroomde melk bereide kaas, bijna uitsluitend gemaakt in fabrieken, welker hoofdbedrijf de boterindustrie is. Aan deze kaassoorten zijn dezelfde vormen gegeven als aan de Goudsche en Edammer kaas. Adressante zou het niet meer dan billijk achten, aan de makers van deze namaakproducten de verplichting op te leggen, hun product duidelijk onderkenbaar te maken van de volvette kaassoorten.

Adressante herinnert aan het adres, door het hoofdbestuur der Holl. Mij. v. Landbouw 12 Juli 1905 aan de regeering gezonden, betreffende een wettelijke regeling van de kaaskwestie. Of-schoon het een eerste stap in de goede richting zou geweest zijn, als aan dit verzoek was gevolg gegeven, meent adressante toch, dat de kwestie daarmee voor het grootste deel onopgelost zou zijn gebleven, daar alleen de z.g.n. magere kaas, uit sterk ontroomde melk gemaakt, zou zijn getroffen geworden.

Het verkrijgen van een duidelijk onderscheid tusschen de halfvette en vette kaassoorten meende het genoemde hoofdbestuur aan eens vrijwillige contróle te kunnen overlaten, en het besloot daarom tot oprichting van een of meer kaascontróle-stations, waarbij de aangeslotenen zich zouden moeten verbinden tot het eerlijke en juiste gebruik van een merk, weerbij minstens 40 pct., en van een, waarbij minstens 25 pct. vet in de droge stof wordt gegarandeerd. Deze kaascontrólestations (te Hoorn en te 's Gravenhage) kunnen echter, naar de meening van adressante, niet afdoende baantwoorden aan het doel: bescherming van de Ned. kaasindustrie en handel.

Vooreerst is het tweede merk (voor kaas met minstens 25 pct. vet) nooit ingevoerd. Het was ook wel te voorzien, dat makers van deze halfvette kaassoorten zelden of nooit vrijwillig een merk zouden aannemen, dat te kennen gaf, dat voor een belangrijk deel het vet aan de kaas ontnomen was. En het eerste merk (voor kaas van minstens 40 pct. vet) toont alleen aan, dat niet al te veel room aan de melk is onttrokken, maar makers van deels afgeroomde kaas kunnen zich daardoor op één lijn plaatsen met makers van volvette kaas die meest een veel hoger vetgehalte heeft.

In Noord-Holland, waar de Edammer kaas bijna zonder uitzondering uit licht ontroomde melk wordt gemaakt, zou dit merk, verplicht gesteld, er toe kunnen bijdragen om de industrie van volvette kaas, welke soort dan van merken vrij zou moeten bleven, aan te moedigen. In Zuid-Holland, waar algemeen nog de volvette kaasindustrie wordt uitgeoefend, heeft het contrólestation het garantiecijfer, eerst op 40 pct. gesteld, later tot 42, nog later tot 45 verhoogd, waarbij nog steeds de mogelijkheid open blijft, dat volvette en niet volvette kaas onder eenzelfde merk worden verkocht. Het indertijd door de Holl. Mij. v. Landbouw genomen besluit tot vrijwillige controle kan niet tot het doel voeren: de volvette kaasindustrie te beschermen. Ook heeft adressante overwegende praktische bezwaren tegen het aan deze regeling onafscheidelijk verbonden stempelen der volvette kaas.

Alleen wettelijke maatregelen kunnen, naar het oordeel van adressante, de volvette kaasindustrie en den eerlijken handel afdoende helpen. Ten aanzien van deze wettelijke regeling vraagt adressante den minister het daarheen te willen leiden, dat bij de wet wordt bepaald:

- 1₀. dat het verboden is, in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, te vervoeren of in te voeren, waarin andere bestanddeelen voorkomen dan die van melk afkomstig (behoudens stremsel, kleursel, zuursel, zout, salpeter of kruiden);
- 2₀. dat het verboden is, in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, te vervoeren of in te voeren, in de bekende modellen van Goudsche of Edammer kaas, wanneer de kaas minder dan een, nader bij Kon. Besl. vast te stellen, minimum percentage vet in de droge stof bevat (magere kaas);
- 3₀. dat alle kaas (behalve die sub. 2₀ genoemd), indien niet uit volle melk bereid, van een duidelijk onuitwisselbaar merk zal moeten worden voorzien.



In de 15e en 16e eeuw waren er in Holland en West-Friesland al verboden voor het ontroomen van kaas - zg. hobbekaas - of ze moesten herkenbaar zijn door een ander model!

Ingezonden: Dr. L. T. C. Schey

Een groot gevaar voor de N-Hollandsche Kaasindustrie.

Door het toestaan van een subsidie groot *f* 1000 telkens voor de jaren 1907 en 1908, hebben de *Provinciale Staten van Noord-Holland* als hun mening uitgesproken, dat het streven van de nog weinige kaasproducenten, deels kaasboeren, deels kaasfabrieken, die door middel van de particuliere kaascontrole, een voortwoekerend kwaad willen bestrijden en sluiten, in het belang van de voor deze provincie zoo hoogst gewichtige industrie moet gesteund worden, aangezien het Rijk eveneens medewerking verleent o.a. door financiëlen steun, ondervindt de nieuwe beweging van Overheidswege voldoende rechtmatige belangstelling, maar de eigenlijke belanghebbenden met name de besturen en leden der kaasfabrieken en de veehouders die zelf de melk tot kaas verwerken, zij blijven maar al te veel lijdelijke toeschouwers, gereed om toe te treden, wanneer de moeilijkheden door hun lotgenooten zijn overwonnen en de toetreding direct voordeel geeft.

Is die onthouding gerechtvaardigd, behoeven de kaasproducenten zich niet ongerust te maken voor de naaste toekomst? Mijns inziens wel. Immers de toestanden zijn veranderd. Was de Edammer kaasindustrie vroeger vrijwel tot onze provincie beperkt, thans wordt ze ook op vrij groote schaal in ons land in de provincie Friesland en hier en daar in het buitenland o.a. in de Rijnprovincie uitgeoefend. Onlangs nog kon men lezen, dat de rijkszuivelconsulent in Beieren Dr. Herz in overweging gaf in die belangrijke kaasstreek ook Hollandsche kaas te gaan maken.

De vreemde regeeringen zijn maar al te geneigd den opbloei van dergelijke industrieën door het heffen van invoerrechten krachtig te steunen. Derhalve gevaar voor toenemende concurrentie door den aanmaak van ons product, maar bovendien concurrentie van andere kaas-soorten met de onze om den afzet op de wereldmarkt. Daarom moeten wij alle krachten inspannen om een puik product aan de markt te kunnen brengen, opdat wij aan de concurrentie het hoofd kunnen bieden. Gunstige omstandigheden geven ons een voorsprong bij andere streken.

Zeer zeker is er heel wat aan de kwaliteit in het algemeen te verbeteren, vooral aan de deugdelijkheid der grondstof, dus aan de gewinning en behandeling der melk moet de aandacht worden geschonken. Maar al wordt nu in Noord-Holland een puik product gemaakt goed van kwaliteit en vetgehalte, dan zal dit product toch zeer geschaad worden, omdat in denzelfden vorm en onder denzelfden naam een heel wat minderwaardig namaakproduct in den handel wordt gebracht uit meer of minder sterk ontroomde melk bereid, dat zonder twijfel profiteert van den goeden naam der Edammer kaas.

Men heeft slechts den naam **Friesche Edammers** te noemen, welke dikwijls gemaakt worden uit melk, waaruit het vet voor een zeer groot deel is weggenomen. Deze verschillende soorten Edammers zijn op het uiterlijk niet zoo gemakkelijk te onderscheiden en daarom moeten verwarring en wantrouwen in het product de gevolgen zijn, ten koste van den goeden naam en dan gaat het op den duur ook ten koste van den prijs, evenals de geschiedenis van de. Nederlandsche boter geleerd heeft. De officiële berichten van consuls bewijzen, dat wij reeds denzelfden lijdensweg met onze kaas opgegaan zijn.

Zoo kon men voor eenige weken in de „Handelsberichten uitgegeven door de Afdeling Handel van het *Ministerie van Landbouw, Nijverheid en Handel* lezen, dat volgens de algemeene opinie van de voornaamste bij den kaashandel te Hamburg betrokken personen „de kwaliteit

der Nederlandsche kaas langzaam doch gestadig achteruit gaat”, en dat dit verschijnsel voor den handel ten groot gevaar oplevert, daar de concurrentie met de in Duitschland bereide *Tilsiterkaas* steeds grooter wordt. Voorts wordt er met nadruk op gewezen, dat men niet genoeg kan doen om het vetgehalte der kaas zoo hoog mogelijk te doen blijven. De Consumenten verlangen dikwijls een hooger vetgehalte dan de Nederlandsche kaas thans veelal bezit en een hoog vetgehalte zal meer en meer door het groote publiek worden geëischt in den tegenwoordigen tijd. nu de vleeschwaren in Duitschland zoo duur zijn.

Een ander voorbeeld. 12 October ontving ik van een Duitschen importeur de vraag wat men in den tegenwoordigen tijd onder volvette Edammer kaas verstond. Onder de garantie van volvet had een firma hem Edammerkaas geleverd, die slechts 17 pct. vet bevatte, dus kaas uit tamelijk sterk ontroomde melk. Want 17 pct. vet in de kaas komt overeen met plm. 30 pct. vet in in de droge stof der kaas, terwijl volvette kaas 45 á 50 pct. vet bevat. Zoo is en wordt het vertrouwen in de Nederlandsche kaas „en daardoor ook in ons Noordhollandshe product geschokt. Dit product moet niet alleen verbeterd worden, maar ook beschermd tegen zijn parasieten (woekerplante) zoowel buiten de provincie als daar binnen, want Noord-Holland zelve zijn reeds fabrieken, die door hun inrichting in staat zijn boter en tamelijk magere Edammers te maken en dat doen, wanneer zij er voordeel in zien.

En toch is de Noordhollandsche kaasindustrie in liet algemeen door de inlichting van de boerderijen en fabrieken, aangewezen op het bereiden van vette kaas, waarvoor door het kaascontrolestation de blijkens ervaring goed gekozen minimumgrens van 40 pct. vet in de droge stof is vastgesteld. Dit product moet nadeel ondervinden van het minderwaardige namaakproduct.

Maar dan moeten de belanghebbenden hun product daartegen beschermen door het aanbrengen van een practisch onderscheidingsteken in den vorm van een gedeponeerd handelsmerk, dat volkomen vertrouwen geniet. Deze onderscheiding zal op den duur aan den prijs ten goede komen. De vereeniging „Het Kaascontrolestation N-Holland,” welke thans vier kaasfabrieken en 33 kaasboeren als leden telt, wil in die richting werken. Door de subsidies van Rijk en Provincie en den steun van de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* en de vereeniging „hollans Noorderkwartier” zijn de financiële moeilijkheden uit den weg geruimd. Laat ieder Noord-Hollandsche kaasproducent, kaasbereider of lid van een kaasfabriek, bij zich zelf overwegen, of hij goed doet met lijdelijk te blijven afwachten en toe te zien of dat het zaak is in zijn eigen en in het algemeen belang, mede te werken tot de oplossing der moeilijkheden en het bereiken van het doel: „het herwinnen van het vertrouwen in en den goeden naam van de Noord-Hollandsche Edammerkaas.”

Hoorn. 2 fan. 1903.

Dr. L. T. C. SCHEY. Zuivelconsulent Noord-Holland.

Schager Courant 1908-04-09

ook MAP Kaascontrolestation N-Holland

Het Kaascontrôlestation Noord-Holland

Gegevens over 1907

Maandag vergaderde te Hoorn de „Vereeniging Het Kaascontrôle-station N-Holland”. De heer K. de Boer Cz., van Assendelft, Voorzitter, kwam te laat ter vergadering, waardoor deze aanvankelijk werd geleid door den heer Best, van Baarsdorpermeer. Deze opende met een woord van welkom, inzonderheid tot de heeren dr. Swaving, *inspecteur in den alg. dienst van de Directie van den Landbouw*, en G. J. Bieleman, *rijksboter-inspecteur*.

De heer dr. L. T. C. Schey brengt zijn jaarverslag uit, waaruit bleek, dat de vereeniging 1 Jan. 1907 telde 81 zuivelbereiders en 4 kaasfabrieken als leden.¹³ 1 Jan. 1908 bedroegen deze aantallen 29 en 4. De heer P. B. J. Ferf, lid van Ged. Staten, trad toe als donateur. Het rijk verleen- de een subsidie van *f* 400, de provincie voor de jaren 1907 en 1908 elk een van *f* 1000. Hierme- de en met de bijdragen der leden kan men eindigen met een batig slot. Toch waren de geldmid- delen niet voldoende, om ook naar buiten te werken. Op de volgende begrooting zullen hier- voor bedragen worden uitgetrokken. Op een rijkssubsidie wordt hierbij gerekend.

Proeven omtrent de doeltreffende wijze van merken worden elders genomen. Met belangstel- ling worden de resultaten tegemoet gezien. De secretaris acht den huidigen toestand niet roos- kleurig. De reden hiervan is, dat de kaasproducenten, hoewel inziende het dreigende gevaar voor de N.-H. kaasindustrie, er niet toe kunnen besluiten allen toe te treden. Deden ze dit, dan was de zaak gewonnen. In de eerste plaats wordt hulp verwacht van de fabrieken en naar aan- leiding van gehouden besprekingen met den *Bond van Zuivelfabrieken*, koestert men de beste verwachtingen.

Aan het verslag van den directeur, den heer C. J. van Overzee, ontleenen we het volgende: Werd geregeld eenmaal per 8 weken hij de leden-veehouders-zuivelbereiders een monster ge- nomen, overwogen wordt, dit om de 2 weken te doen. Bij de fabrieken zal men van elke week- productie een monster nemen.

Van 1 Jan. tot 31 Dec. werden genomen 20 monsters volvette, 387 monsters dag- en 27 mon- sters anderdaagsche kaas. Het gehalte van de 414 monsters der laatste 2 soorten wees voor 6 monsters minder dan 40 pc., terwijl de overige liepen van 40 tot 58 pc. 74.88 pc. der monsters hadden een gehalte van 43 tot 48 pc. vet in de droge stof.

Een belangrijke proef werd genomen, n.l. het onderzoek van 2 kazen, gemaakt uit tongblaar- melk. (MKZ)

Het verslag zegt van deze proef:

De eerste kaas werd gemaakt, toen de koeien in het hevigste gedeelte der ziekte waren en de 2e kaas, toen de koeien bijna alle ongeveer hersteld waren. Er werd om den anderen dag gekaasd; de wijze van uitroomen was in beide gevallen dezelfde. Verkaasd werd de afgeroomde melk van 36, 24 en 12 uur, plus de volle morgenmelk. In de wei ging veel vet verloren. De melk uit den kaasbak werd eveneens onderzocht.

De eerste kaas gaf aan als vetgehalte in de droge stof 40.8 pc. en de tweede 46.6 pc. Ofschoon het vetgehalte der melk slechts 0.1 pc. verschilde, was toch het gehalte der 2 kazen zeer onge- lijk. De oorzaak hiervan is hoofdzakelijk hierin gelegen, dat den tweeden keer minder vet in de wei achterbleef, dan den eersten keer. Een eigenaardig feit is het, dat bij tongblaarmelk het vet veel lossier is, dan bij normale melk. De chemische samenstelling en de physische eigenschap- pen van het melkvet kunnen bij ziekte van de koe veranderen. Dientengevolge is het niet uitge- sloten, dat ook hier het vet veranderd is en zich gemakkelijker van de andere melkbestandde- len losmaakt, dan in normale gevallen, waardoor het vetgehalte der wei zeer hoog wordt. Mis- schien is het sterk voeren met lijnmeelpap en lijnkoeken hier ook nog een voorname factor ge- weest. Later, toen de koeien volkomen hersteld waren, werd nogmaals een monster genomen. De kaas had toen 45.6 pc. vet. Eigenaardig is het, dat bij de melkmonsters het vetgehalte in de droge stof steeds toenam, n.l. 24.2 pc., 24.9 pc. en 26.7 pc.

¹³ Tijdens een vergadering van de Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland (SC 1908-03-15) werd er wel ge- sproken over kaascontrole en – ev. collectief – lidmaatschap, maar er werd geen besluit genomen. Men was wel voorstander.....alleen vroeg men zich af wat de mening was van de kaashandelaren.

Volgende vergadering opzoeken!

Het aantal verzonden waarschuwingen bedroeg 7, terwijl 5 maal een overtreding werd geconstateerd, betreffende het maken van kaas met minder dan 40 pc.

Eenige leden zijn reeds begonnen hun kaas van het officieële merk (een V in een zeshoek) te voorzien. De gemerkte kaas ondervond in den beginne groote moeilijkheid. In Hoorn kon ze niet verkocht worden, daarentegen goed in Alkmaar en eenmaal te Schagen. De prijzen waren doorgaans niet, of niet veel beneden de werkelijke marktwaarde, zoodat door de verkoopers geen of weinig schade is geleden. Volgens de overtuiging van den directeur zal de afzet van gemerkte kaas ook in 1908 geregeld kunnen plaats vinden, zonder schade voor de betrokkenen. Noodig is het dan echter, dat alle leden merken. Het door den handel geopperde bezwaar, dat men aan 7 of 8 stapeltjes gemerkte kaas weinig heeft, is niet ongegrond. Voorzien alle leden echter hun product van het garantiemerk, dan kon de handel in dat opzicht althans geen bezwaren hebben. Ook dan alleen is het mogelijk, dat het K.C.S. zijn doel bereikt.

Medegedeeld werd, dat het bestuur genoodzaakt was een lid te beboeten en te royeeren, doordat deze weigerde, toen hij kaas maakte beneden de 40 p.Ct., de gegeven wenken en inlichtingen ter harte te nemen.

Aangenomen werd het voorstel van het bestuur, omtrent de regeling van het stemrecht der leden, luidende: Leden, met een jaarproductie tot aan 10.000 K.G., hebben 1 stem; tot 25.000 K.G. 2 stemmen ; tot 45.000 K.G. 3 stemmen; tot 75.000 K.G. 4 stemmen en daarboven 5 stemmen.

Tot bestuursleden werden herkozen de heeren G. Stam Dz., te Hoogkarspel en J. Best Nz., te Berkhout.

De rekening over 1907 wordt goedgekeurd, tot een bedrag van f2312,56 aan ontvangsten en een saldo van f279,52, terwijl de begrooting werd goedgekeurd tot een bedrag van f4229,52 in ontvangst en uitgaaf.

Schager Courant, 1908-04-26; p. 13/16

ook MAP dr. Schey / kaascontr.st. N-H

Dr. L.T.C. Schey over: de kaascontrole

We zijn wederom in een tijd van verhoogde belangstelling in deze reeds zoo lang besproken kwestie. In mijn jaarverslag aan de Algemeene Vergadering van het *Kaascontrôlestation Noord-Holland* heb ik gezegd, dat de particuliere kaascontrôle in deze provincie in een tijd van crisis verkeert. Er moet spoedig meer toetreding vooral van den kant der fabrieken komen. Indien een zaak na geruimen tijd geen bewijzen van levensvatbaarheid kan geven, houden de subsidiëerende lichamen met hun steun op en maken haar daarmee dood.

Maar zeever is het gelukkig nog niet; de belanghebbenden kunnen in den toestand in korten tijd een gunstige wending brengen. Bij dien stand van zaken verdient het besprokene in de laatste Algemeene Vergadering van den *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland* onder de aandacht van de kaasberijders en besturen en leden van kaasfabrieken gebracht te worden.

In Friesland maakt men tegenwoordig behalve Edammer en Goudsde kaas ook Engelsche kaassoorten (Cheddar en Cheshire kaas) na. Men ziet nu in, dat de markt bedorven zal worden, wanneer de verschillende fabrieken in onderlinge concurrentie naar willekeur kaas uit zeer vet-arme melk gaan maken, zooals tot groote schade van de goede Hollandsche kaassoorten met de Edammers en Gouda's is geschied. Uit welbegrepen eigenbelang wil men die fout ten opzichte van de nieuwe kaassoorten vermijden, door ouderling eene regeling te treffen.

Met algemeene stemmen is een motie aangenomen, waarbij de wenschelijkheid is uitgesproken, dat de leden van den Bond zich contractueel verbinden geen Engelsche kaassoorten te maken uit melk met minder dan 1,5 % vet. Men mag dus nog wel doorgaan met heel magere Edammers en Gouda's te fabricceeren, maar sommige leden achtten een regeling omtrent die kaassoorten ook gewenscht en het Bestuur deed toezegging van voorstellen dienaangaande. Een der leden constateerde volgens het officiëel verslag het als een heugelijk feit, dat het idee „kaascontrôle” ingang vindt en wenschte dit ook op de andere kaassoorten toe te passen.

„Men is, zegt hij verder, door den namaak van de vol-vette kaassoorten, Edammer- en Gouda-kaas zoo ver gekomen, dat het publiek onze kaas niet meer wil eten, omdat ze te mager gemaakt wordt. Trots de algemeene prijsverhooging van alle andere voedingsstoffen, dalen de kaasrijzen steeds. Wanneer daartegen geen maatregelen worden genomen, dan komt de kaas-industrie op den rug te liggen. Men begint nu met de Cheddarkaas na te maken. Ik geloof niet dat men in Engeland zoo lang op die kaas zal omkauwen als op de andere kaassoorten is gedaan. Door merken geven wij een garantie op de kaas voor de afnemers.”

Deze woorden van den Heer A. K. Rienks, van Oosterend, omtrent hetgeen gebeurd is en wat gebeuren moet, werden door de vergadering met applaus begroet. In Friesland ziet men derhalve in, dat het verkeerd gaat met de kaas-industrie, door de verwarring en onzekerheid omtrent het product, tengevolge van den bedriegelijken namaak van kazen van geheel verschillende waarde in denzelfden vorm. Men wil eigenlijk door particuliere kaas-contrele regelend optreden. Het beste Friesche product b.v. gemaakt uit melk met 1.5 % vet zal wellicht een garantiemerk krijgen. Wat daaraan niet kan voldoen, blijft ongemerkt; raarvan wordt niets gegarandeerd; dat is voor den koper onbetrouwbaar. Ditzelfde geldt dan voor de beste Edammers en Gouda's in Holland gemaakt, en natuurlijk zeer tot hun schade.

Het moet toch een ieder, die de zaak der kaascontrôle op zich zelve beschouwt, ten hoogste verbazen, waarom de bereiders van de beste producten de gelegenheid niet gretig aangrijpen, welke hun gegeven wordt, die producten met een merk te voorzien, dat ze als de beste in hun soort, welke in den fel concurrerenden wereldhandel komen, kwalificeert. Een sprekend bewijs van de noodzakelijkheid, de beste producten voor den consument herkenbaar te maken, gaf Dr. van Rijn, landbouw-consulent voor Friesland in Engeland, in bovengenoemde vergadering. Het kan bij de vele andere gevoegd worden.

In een zeker deel van Londen werd een groote zaak geopend, waarbij o.a. ook op de ramen stond „finest Gouda-Cheese”(Puikste Goudsche kaas.) Hij ging den winkel binnen en vroeg of men kon garandeeren dat deze kaas volvet was. De bediende liep beangst naar den patroon en kwam terug met de mededeeling, dat dit niet gegarandeerd kon worden. Dr. van Rijn kocht toen een stuk van die puikste kaas, welke van de gummie of leersoort bleek te zijn.

Zullen nu de consumenten, die er in zijn gevlogen, het nog weer met Goudsche probeeren? Wel neen; ze vragen een andere buitenlandsche of Engelsche concurrerende soort. En zoo gaan op verschillende plaatsen de naam, het debiet en de prijs van de beste Goudsche en Edammerkaas achteruit, of zijn reeds sterk achteruitgegaan.

Het gering vetgehalte in een deel van de ingevoerde Hollandsche kaassoorten trekt meer en meer de aandacht in de importeerende landen; processen beginnen te komen met name in Engeland; maatregelen van overheidswege en bepalingen omtrent het vetgehalte van de te importeerende kaas zullen er het gevolg van zijn. En deze kunnen den invoer zeer belemmeren; in sommige landen, als Amerika en zijne koloniën, ondervindt de invoer van Hollandsche vette kaas reeds groote moeilijkheden. Hierin ligt ook een belangrijke reden voor de bereiders van vette kaas om zich te vereenigen, opdat zij door middel van de particuliere kaas-contrôle betrouwbare garantie kunnen geven omtrent het vetgehalte van hun product en het de Regeering mogelijk

maken in hun belang krachtig op te treden, wanneer andere landen bepalingen omtrent het vetgehalte van de ingevoerde kaas gaan maken. Maar in de eerste plaats moet men toetreden en meehelpen, indien de zaak eenmaal goed is geregeld, zal het garantie-merk op het beste product zijn handelswaarde verhoogen, evenals thans het Rijk bij het ingang doen vinden van het merk ook niet uitblijven. Velen zijn er die voor de zaak gevoelen, maar nog weifelen. Ik geloof dat het gesprokene in de Algemeene Vergadering van den Bond van Zuivelfabrieken, een reden is, om die weifelende houding te laten varen en door eendrachtigig handelend optreden een macht te ontwikkelen, welke alle bezwaren kan en zal te boven komen.

In genoemde vergadering werd gezegd: „in Holland is veel *geschreven* en *gesproken* over kaascontrôle”

Moge spoedig gezegd kunnen worden: *er is ook veel gedaan*.

Dr. L T. C. SCHEY, Zuivelconsulent voor N.-Holland.
Hoorn, 11 April 1908.

Schager Courant, 1908-05-21; p. 2/8

Adres aan Minister van de *vereniging van Kaashandelaren* over ‘De kaaskwestie.’

De Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren heeft in een adres aan den minister van Landbouw, Nijverheid en Handel opnieuw gewezen op den ongunstigen invloed, dien de verkoop van Nederlandsche kaas, bereid uit geheel of gedeeltelijk afgeroomde melk, in steeds klimmende mate heeft op den goeden naam van het Nederlandsche product, gemaakt uit onafgeroomde melk.

In ‘t bijzonder wijst het adres op den export van kaas naar Amerika. Sedert December 1904 bestaat in de Vereenigde Staten de „*American Pure Food Law*”, waarbij o.a. wordt bepaald dat volvette kaas in de droge stof niet minder dan 50 pCt. botervet mag bevatten. Nu heeft de Amerikaansche regeering, hoewel misschien niet alle geïmporteerde Nederlandsche volle vette kaas aan den eisch van 50 pCt. voldeed, sedert 1904 nooit aan onzen handel moeilijkheden in den weg gelegd.

Sedert – kort – worden evenwel belangrijke partijen Nederlandsche kaas, bereid uit gedeeltelijk of geheel ontroomde melk, doch gemaakt in den vorm van de bekende Edammer en Goudsche kaas, naar de Vereen. Staten en de Amerikaansche koloniën geëxporteerd, zonder eenige aanduiding omtrent de minderwaardigheid, dikwijls wel onder de valsche vlag van „full cream cheese”.

Van deze partijen zijn in de laatste maanden verschillende door de douane-autoriteiten geweigerd, o.a. te San-Francisco. Bedoelde zendingen werden aldaar opnieuw ingescheept om elders misschien met meer succes te worden binnengebracht.

Blijkbaar tengevolge van deze treurige handelwijze is de Amerikaansche regeering sedert voornemens zeer streng de hand te houden aan de wet van 1904, waarbij dus alle kaas die geen 50 pCt., in de droge stof bevat, moet worden voorzien van een etiket of stempel bevattende de woorden „skim milkcheese”.

Het is nu een feit en daarop wenscht adressante, de bijzondere aandacht van den minister te vestigen dat de handelaren in volvette Goudsche kaas uitdrukkelijke instructies hebben ontvan-

gen van hun vertegenwoordigers in Engeland en de Vereenigde Staten om voortaan ook in dit artikel stuk voor stuk te voorzien van een etiket bevattende de woorden „skim milk cheese” zoodat nu, als gevolg van de oneerlijke concurrentie van producenten of handelaren die het afgeroomde namaakprodukt onder de valsche vlag van volvette kaas verhandelen, het treurig feit zich voordoet, dat als resultaat van de onbetrouwbaarheid van het artikel, nu onze werkelijk volvette kaas ook als afgeroomd moet worden verscheept, wil men niet het gevaar loopen de zending te zien weigeren en terug te ontvangen.

Het moet voor ieder duidelijk zijn, dat door de gedwongen lagere classificeering van onze beste soorten de waarde noodzakelijk moet worden gedeprimeerd tot nadeel van handel en producent beiden.

Het komt adressante meer dan wenschelijk voor dat, wanneer de Nederlandsche regeering niet ingrijpt, andere landen ons de wet zullen voorschrijven en dan mogelijk op even strenge of mogelijk nog strengere wijze, dan nu de Amerikaansche regeering zulks doet. De Vereeniging is van meening, dat het, ter voorkoming van nog grooteren achteruitgang onzer reputatie, dringend noodig is, dat maatregelen genomen worden, waardoor een scherpe grens met duidelijk aangebrachte kenteekenen wordt verkregen tusschen kaas, gemaakt van zuivere volle melk en die gemaakt van geheel of gedeeltelijk ontroomde melk.

Daarom vestigt de Vereeniging de aandacht van den minister op een door haar den 24en October 1907 gezonden adres over de „Kaasquaestie”, waarbij wordt aangedrongen op het nemen van wettelijke maatregelen, en verzoekt de, Vereeniging in het waarachtige belang van onze Nederlandsche landbouwers-kaasbereiders en van den handel in die producten, tot het nemen valt ingrijpende maatregelen over te gaan.

Schager Courant, 1908-05-24; p. 13/16

ook MAP N-H Zuivelbond

Oproep tot deelname aan Kaascontrôlestation N-H.

Door het bestuur van den Bond van Zuivelfabrieken, is aan de leden der zuivelfabrieken in Noord-Holland een circulaire verzonden, inhoudende een opwekking tot aansluiting aan het *Kaascontrôlestation Noord-Holland*.

In die missive, geteekend door de heeren J. Boekel, voorzitter, en G. Nobel, secretaris, staat o.m.:

Overeenkomstig het besluit van de ledenvergadering van 11 Maart j.l. acht het Bestuur het gewenscht om thans tot u te komen met het verzoek of uwe fabriek ook genegen is om zich als lid aan te sluiten bij het *Kaascontrôlestation Noord-Holland*, om daardoor te trachten den naam van de Edammer kaas bij de consumenten weer in hooger aanzien te brengen. Wijl het onze overtuiging is, dat door eene gemeenschappelijke toetreding van vele fabrieken het voor oogen gestelde doel zeer veel zal worden bevorderd, bevelen wij deze zaak ten zeerste bij u aan.

Wij meenen niet te veel te zeggen, wanneer wij beweren dat de minder goede toestand van den kaashandel voor een belangrijk deel een gevolg is van het tot heden gevolgde stelsel, om de kaas van zoo uiteenlopend vetgehalte, onder denzelfden vorm, zonder eenigen waarborg omtrent de herkomst te verkoopen.

Redenen waarom wij alle zuivelbereiders, die zich met ernst willen afvragen wat kan worden gedaan tot verbetering van den toestand, verzoeken om, indien eenigszins mogelijk, tot de aansluiting over te gaan.

Wij achten het hiertoe gewenscht om de toetreding zoo volledig mogelijk te maken, opdat werkelijk kracht kan uitgaan van de op touw gezette beweging.

Hiertoe stellen wij u die vraag: „of uwe fabriek genegen is, bij eene gemeenschappelijke toetreding van 75 fabrieken, zich ook als lid van het Kaascontrôlestation te willen aansluiten?

In aansluiting aan het bovenstaande van den *Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland*, meent het Bestuur van het *Kaascontrôlestation N.-Holland* (K. de Boer Cz., voorzitter, Dr. L. T. C. Scheij, secretaris, C. J. van Overzee, directeur) goed te doen, enkele punten nader toe te lichten, eveneens in een circulaire aan de deelhebbers van alle kaasfabrieken toegezonden.

Ongeveer een 30-40 jaar geleden werd in Edammer model alleen kaas gemaakt uit volle zoete melk (uitgezonderd eene geringe hoeveelheid z.g. „*Hobbekaas*”, welke gefabriceerd werd uit sterk ontroomde melk) en in het buitenland was dan ook het ronde model onzer Edammer kaas opzichzelf reeds, een garantie voor „volvet”. Toen de fabriekmatige zuivelbereiding zich ging toeleggen op het maken van kaas uit melk van zeer uiteenlopend vetgehalte en men dit product ook het Edammer model gaf, kwam er verwarring. Het minderwaardige product heeft geprofiteerd van den goeden naam, dien het volvet model steeds genoot, (tot groote schade van het laatste), en de buitenlandsche afnemers kwamen dikwijls bedrogen uit. Deze laatsten bemerkten weldra, dat de begrippen Edammer en volvet niet meer samengingen en daardoor ontstond een gegrond wantrouwen tegen ons nationaal product.

Voegt men hier aan toe, dat ook in andere landen de kaasbereiding zich meer en meer uitbreidt (men denke slechts aan Amerika en Canada) en de concurrentie dus steeds zwaarder wordt, dan ligt het zeker op den weg van onze Ned. kaasbereiders, den buitenlandschen afnemers en consumenten een voortdurenden waarborg te geven, dat deze krijgen wat ze verlangen. Er moet dus een scheiding gemaakt worden tussen kaas van verschillend vetgehalte in éénzelfde model en dit doel meent men te kunnen bereiken door:

Particuliere kaascontrôle, gesteund door het Rijk.

Daartoe is in 1906 in Noord-Holland het eerste C. S. opgericht.

Artikel 1 der Statuten luidt als volgt:

„De Vereeniging heeft ten doel den afnemers en consumenten van Edammer kaas, afdoenden waarborg te geven, omtrent een zeker vastgesteld minimum gehalte aan melkvet in de Droge Stof der kaas.”

Elke kaas, die dit vastgestelde minimum bezit, moet dan van een onuitwischbaar garantie-merk worden voorzien.

Wordt de toestand nu zoo, dat de gemerkte kaas de overhand heeft boven de niet-gemerkte, dan zal de eerstgenoemde soort beter betaald worden. De ongemerkte daarentegen zal als „niet betrouwbaar” zichzelf veroordeelen.

De huidige stand van zaken laat toe, dat volvette kaas drie-kwart-vette, halfvette, etc., onder één naam in den handel komt. Daardoor brengt de vettere te weinig op, in verhouding tot de minder vette.

Het moet dus zóó worden, dat men kazen in Ed. model indeelt in één of meer klassen en de prijs van het product bepaald wordt: 1° door de klasse waartoe het behoort, 2° door de kwaliteit.

Het *Kaascontrôlestation Noord-Holland* onderscheidt volgens de gewijzigde statuten slechts ééne klasse, nl. die van kaas met méér dan 40% vet in de *Droge Stof*. Van regeringswege gedane onderzoekingen en ervaringen van 2 jaar opgedaan door het Contrôlestation hebben aangetoond, dat de minimumgrens van 40% voor het Noord-Hollandsch product

zooals het tegenwoordig in hoofdzaak is, juist is gekozen, zoowel voor boeren- als fabrieks-kaas.

Om tot het hierboven beschreven doel te geraken, is het een eerste vereischte dat alle belanghebbenden (hier de fabrieken in N.-H.) zich collectief aansluiten bij 't Controlestation Noord-Holland. Het is hoog tijd dat getracht wordt te heroveren, wat reeds gedeeltelijk verloren is: nl. onze wereldreputatie op kaasgebied. Hoe eerder die aansluiting plaats vindt, des te eerder zullen de financiële vruchten geplukt kennen worden.

Het kan niet anders of, wanneer er door flinke aansluiting van de fabrieken eene voldoende hoeveelheid gemerkte kaas op de markt komt en aan dit product in 't buitenland op doeltreffende wijze genoegzame bekendheid wordt gegeven, er navraag zal komen.

De regeering ziet met zeer veel belangstelling naar de pogingen, die in de provincie aangewend worden om tot verbetering van den huidigen, ongezonden toestand te komen.

Aan u, fabrieken, dus te toonen, dat Gij die verbetering wenscht en daartoe wilt medewerken

De regeering zal dan zeker niet achterblijven die pogingen *krachtig* te steunen.

Schager Courant 1908-09-06

Het Kaascontrole-station Noord-Holland.

Ter gelegenheid van Grocers and Bakers Ezhhibition te Londen heeft het Kaascontrôle-station Noord-Holland te Hoorn, aan het Alg. Nederl. Exportblad, afd. bureau ter bevordering v.d. Nederlandschen handel en industrie de samenstelling opgedragen van een extranummer van het maandblad Holland Abroad, waarin zeer duidelijk, toegelicht door fraaie foto's. de werking van het kaascontrôle station wordt beschreven.

De bezoekers van de Londensche tentoonstelling, voor wie dit geïllustreerde nummer speciaal is samengesteld, zullen door deze beschrijving uitnemend worden ingelicht omtrent de maatregelen, die nu twee jaren geleden op het initiatief van de Hollandsche Maatschappij van Landbouw genomen zijn om alle knoeierij met Edammer kaas paal en perk te stellen en aan het beroemde volvette zuivelproduct den afzet op de buitenlandsche markten te verzekeren, dien het om zijn uitstekende hoedanigheden verdient.

Zooals gezegd, de werking van het contrôle-systeem wordt in dit blad duidelijk omschreven en de fraaie afbeeldingen van het gebouw te Hoorn, waar het kaas contrôle station is gevestigd, een laboratorium, een kaasfabriek te Hoogkarspel, de kaasmarkt te Hoorn, in volle bedrijvigheid, het nemen van monsters in een kaasmakerij, enz. zullen onder de belanghebbende buitenlandsche afnemers zeer de aandacht trekken.

Vergadering Bond van Zuivelfabrieken in N-H. met het Kaascontrolestation N-H

Vrijdag werd in het Café Central te Alkmaar ene vergadering gehouden van vertegenwoordigers van 21 Zuivelfabrieken, de Besturen van het Kaascontrolestation Noord-Holland, en van den Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland, benevens de heeren: Dr. Swaving. Inspecteur voor den *Algemeenen Dienst van de Directie van den landbouw*, en G. J. Bieleman. *Rijks Zuivel-Inspecteur*, tot bespreking van de bevordering van de Particuliere kaascontrole.

Het resultaat der belangrijke, hoogst zaakrijke besprekingen was van dien aard, dat op de vergadering zich vijf Zuivelfabrieken bij het kaascontrolestation aansloten.

Dertien fabrieken verklaarden zich in beginsel voor de toetreding, en zullen binnen enkele weken beslissen over de al of niet toetreding, wijl de atgevaardigden geen bepaalde opdracht hadden om te besluiten.

Twee fabrieken verklaarden zich tegen de toetreding

Uit het voorgaande kan geconstateerd worden dat de Particuliere Kaascontrole op genoemde vergadering een mooie schrede is vooruitgegaan. Negen fabrieken zijn nu aangesloten en zeer waarschijnlijk zullen van de dertien fabrieken die geen opdracht hadden, de meesten, zoo niet alle, toetreden.

Wanneer wij de kwestie in het licht der feiten beschouwen, dan wil het ons toeschijnen dat wij met de Kaascontrole over het kwade punt heen zijn, want de belangstelling is steeds toenemende, zoowel bij de producenten als, in het buitenland, bij de consumenten.

Geleidelijk zal men komen waar men behoort te zijn om waarborgen te geven ten opzichte van de zuiverheid van het, voor Nederland, zoo belangrijke handelsproduct.

Schager Courant, 1908-11-15; p. 5/16

Wat is „Hollandsche” kaas?

De medewerker voor landbouwzaken van de N. R. Crt. schrijft:

Gelijk bekend is wordt in den laatsten tijd hier te lande van de zijde der kaasbereiders werk gemaakt van de invoering van een zoogenaamde kaascontrole, waardoor door de afnemers van Goudsche of Edammerkaas de zekerheid kan worden verkregen, dat het door hen gekochte product althans een zeker vetgehalte bezit. Door de concurrentie van bereiders van dergelijke kaas uit min of meer sterk afgeroomde melk heeft de eigenlijke volvette of vette Hollandsche kaas vrijwat van haar gunstige reputatie in het buitenland ingeboet en het ligt dan in de reden, dat door de belanghebbenden naar middelen wordt omgezien om te herwinnen, wat verloren is en verdere depreciatie te voorkomen.

Gelukkig mag men wel zeggen, dat ook in het buitenland, wellicht zonder dat rechtstreeks te bedoelen, de behulpzame hand in die richting wordt geboden. Ook daar heeft men blijkbaar genoeg van de wijze waarop vaak in „Hollandsche” kaas wordt gezwendeld en wij achten het van belang, dat zulks ook hier te lande meer algemeen bekend wordt.

In de *Berliner Markthallen Zeitung* van 7 November komt onder het opschrift: „Goedkoope Hollandsche kaas” het volgende bericht voor:

Ten gevolge van de buitengewoon lage prijzen die een kaashandelaar te Neu Ruppen voor „Hollandsche kaas” noteerde, was zijn afzet in dit artikel sterk toegenomen. Spoedig echter ontdekten zijn concurrenten, dat de verkochte „Hollandsche” met de echte alleen den naam en geenszins het behoorlijke vetgehalte gemeen had. Daarop werd in ‘t belang van de consumenten bij politieverordening bepaald, dat kaas, wanneer zij als Hollander te koop werd aangeboden, minstens 24 pCt. vet moest bevatten (d. w. z. 24 pCt. in de geheele massa). De kaashandelaar kwam tegen die verordening in verzet en beweerde, dat de politie niet bevoegd was, een dergelijk voorschrift te geven. Een strafprocedure volgde, die echter ten nadeele van den handelaar afliep. De rechter verklaarde, dat de politieverordening volkomen van kracht was en geenszins in strijd met de wet op de vervalsching der voedingsmiddelen.

Onze Nederlandsche kaasproducenten weten dus, dat in hun product, willen zij het als „Hollandsche” waar in Duitschland of althans in sommige streken van dat land afzetten, minstens 24 pCt. vet moet aanwezig zijn. De vraag is echter of het daarbij blijven zal en of niet bij politie-verordening hier en daar nog hogere eischen aan het vetgehalte zullen worden gesteld.

Immers het cijfer 24 is maar willekeurig gekozen; er is ons althans geen reden bekend, waarom men niet een lager of een hooger minimumgehalte had kunnen aannemen. Waar door de bovenaangehaalde verordening de naam van onze „Hollandsche” kaas tot op zekere hoogte wordt beschermd, is aan den anderen kant een gevaar voor eenige willekeur niet denkbeeldig en is het stellig van belang om met het oog daarop hier te lande grenscijfers vast te stellen, waaraan onze Hollandsche kaassoorten ten aanzien van het vetgehalte behooren te voldoen, om den naam Hollandsche met volle recht te kunnen dragen. Hier behooren de producenten en handelaars elkaar te verstaan om althans op een deugdelijke wijze zoowel den naam van het product te handhaven, als den afzet ervan in Duitschland tegen loonenden prijs te bevorderen.

Naar men ons mededeelt, zijn in de Rijnprovincie verschillende processen van bovengenoemden aard hangende en beginnen Deutsche kooplieden bang te worden den voor den handel in Hollandsche kaas zonder eenige zekerheid, dat zij aan bepaalde eischen ten aanzien van het vetgehalte voldoet.

Schager Courant, 1908-12-06; p. 5/14

ook in MAP Boerenkaas

Grepen uit Land- en Tuinbouw

Handleiding ‘Reincultuur bij de kaasbereiding’

door Dr. L.T.C. Schey

Van de hand van den Zuivelconsulent voor Noord-Holland. Dr. L. T. C. Shey te Hoorn is een beknopte en zeer duidelijke handleiding verschenen „Over het gebruik van reincultuur of zuursel bij de kazerij op de boerderij en in de kaasfabriek.”

Aan de hand van deze brochure wenschen wij deze belangrijke verbetering in de kaasbereiding in korte trekken uiteen te zetten. wel zijn er reeds velen, die de behandeling der reincultuur kennen doch voor het meerendeel der zuivelbereiders zal de zaak nog wel nieuw zijn.

De toepassing van reincultuur of zuursel bij de vette kaasbereiding neemt in de provincie Noord-Holland zoowel onder de boerenkaasbereiders als aan de fabrieken van jaar tot jaar toe. Men mag daaruit de gevolgtrekking maken, dat zij voor de praktijk waarde heeft. Ook in de provinciën Zuid-Holland en Utrecht worden er goede resultaten mee verkregen.

Wie de reïncultuur niet met de noodige zorg behandelen wil, doet wellicht beter er af te blijven. want lieden die er slordig mee te werk gingen, verkregen meermalen slechte kaas, wat met groot nadeel gepaard ging. Wie er volgens het voorschrift nauwkeurig mee werken wil, zat bijna zeker een goed product verkrijgen en er winst door behalen.

Wie er mee beginnen wil, dient het goed te ondernemen. Daarvoor is noodig: 1e. zich er goed op in te richten door aanschaffing van de noodige toestellen en 2e. de dagelijksche bereiding met zorg en oordeelkundig uit te voeren.

De toestellen voor de bereiding van de reïncultuur op de boerderij bestaan uit een stoomkoker, 2 busjes met dekseltjes. 2 maatglazen of porseleinen maten van 50 en 250 cubieke centimeters inhoud, een kistje met houtwol, waarin een busje geplaatst kan worden en een thermometer. Deze, toestellen worden vervaardigd in de Metaalwarenfabriek van den heer G. Schotten te Hoorn. Handelaars in benodigheden voor zuivelbereiding zullen ze wel zonder prijsverhoging aan belanghebbenden kunnen leveren

Het spreekt van zelf, dat het busje, de maten enz. steeds goed schoon moeten zijn. Het komt hier vooral aan op een doelmatige reiniging. Men late nooit melk of zuursel aan de voorwerpen aandrogen. De reiniging kost dan dubbele moeite en het resultaat is minder goed. Na het gebruik moet men het busje en de maten direct met koud water omspoelen, zoodat de aanhangende melk eruit is. De maatglazen worden het best met warm zeepwater en een borsteltje gereinigd. Hierna spoelt men ze flink met gefiltreerd regenwater na en laat ze omgekeerd op een stofvrije plaats uitdruppen. De busjes worden eveneens met warm zeepwater schoongemaakt en met heet water nagespoeld. Nimmer mag men maten en busjes met een doekje nadrogen.

Voor de bereiding van het zuursel moet men versche morgenmelk nemen van één of meer koeien, waarvan men de melk volkomen vertrouwt. Deze melk moet zeer zindelijk gemolken worden en dadelijk worden geteemsd. Wanneer men van beste en goed behandelde melk uitgaat, heeft men de meeste kans bij voortdoring goed zuursel te kweken.

De hoeveelheid melk, welke men nemen moet, is afhankelijk van de hoeveelheid melk, welke men verkaast en de hoeveelheid zuursel, die men percentsgewijze aan de melk in de kaastobbe toevoegt. Voor 1000 Liter melk gebruikt men ½ Liter tot 1 Liter zuursel. Bovendien moet men minstens 200 gram melk meer nemen voor het weg doen van het bovenste laagje, terwijl het toch ook wenschelijk is, een eenigszins ruime hoeveelheid te bereiden. In geen geval nemen men minder dan ½ Liter, omdat een te kleine hoeveelheid melk te snel afkoelt.

De te nemen melk wordt met de groote maat van 250 gram in het geëmailleerde busje afgemeten.

Deze melk moet in het busje met het dekseltje er op in den stoomkoker een geheel uur verhit worden. Hierna opent men den stoomkoker, laat het busje wat afkoelen en plaatst het vervolgens in een emmer met koud norton- of regenwater. Als het hierin tot 80° Fharenheit (=26,5° Celsius) is afgekoeld, giet men er de vereischte hoeveelheid zuursel in om voor den volgenden dag nieuwe zuursel te bekomen. Verhit men ½ Liter melk in het busje, dan voegt men 25 gram zuursel, toe; voor 1 Liter 50 gram enz. Dit afmeten geschiedt met de kleine maat van 50 gram, die vooraf met kokend water is omgespoeld.

Met een thermometer roert men het zuursel door de melk, legt het dekseltje op het busje en plaatst het geheel in het kistje met houtwol.

Dat het zuursel eerst na afkoeling bij de melk gevoegd mag worden is duidelijk, want in de heete melk zouden de melkzuurbacteriën sterven.

Het is licht in te zien, dat al deze bewerkingen zeer duidelijk en nauwkeurig volgens het voorschrift dienen te geschieden.

Den volgenden morgen is het zuursel voor het gebruik gereed. Men giet het bovenste roomlaagje er af. Een groot deel van de rest wordt gebruikt om in de kaastobbe te doen, hetwelk afgemeten wordt in de groote maat, waarin men reeds de melk, benoodigd voor de bereiding van het nieuwe zuursel heeft afgemeten en dat niet eerst behoeft te worden schoon gemaakt.

Wanneer de hoeveelheid, ten behoeve van de bereiding van het zuivel voor den volgenden dag, ook is afgemeten, blijft er nog zuursel over, doch men houde de gewoonte dit niet weg te doen, voordat de melk geënt is, vergat men het af te meten, of viel de kleine maat om, dan zou men in groote verlegenheid komen. Daarom behooren er 2 busjes bij het toestel, die beurtelings gebruikt worden.

Het goed bereide zuursel bestaat uit een gelijkelijk dik geworden melk met een aangenaam licht zuren smaak. Er mag zich geen wei afgescheiden hebben. Is de melk niet dik geworden, dan wijst dit op te sterke afkoeling. In dit geval plaatst men het kistje voortaan op een warmere plaats, koelt de melk af tot 84 gr. F. en neemt wat meer zuursel b.v. 6 pct.

Wordt het zuursel op den duur te sterk, dan vraagt men aan den Zuivelconsulent nieuw zuursel, dat vanwege de Proefzuivelboerderij te Hoorn wordt verstrekt.

Kaast men tweemaal per dag, dan behoeft men maar eenmaal per dag zuursel te bereiden.

Kaast men 's winters om den anderen dag, dan moet men toch iederen dag nieuw zuursel bereiden.

Een bepaald voorschrift voor de hoeveelheid zuursel, welke aan de melk in de kaastobbe moet worden toegevoegd is niet te geven. In het eene bedrijf past wat meer in het andere wat minder. Door beoordeeling van het verkregen product moet de kaasmaker te weten komen, wat voor hem een geschikte hoeveelheid is. Volgens de tot heden opgedane ervaring kan men voor de Edammer-kaasbereiding als grenzen stellen 50 tot 100 gram op 100 Liter melk. Men begint gewoonlijk met 75 gram per 100 Liter.

Het afgemeten zuursel wordt aan de melk in de tobbe toegevoegd, wanneer ze op stremtemperatuur is gebracht, even voordat het stremsel erin gaat. Men kan het eerst met melk in een schotel goed vermengen, daarna door de melkteems in de tobbe gieten en het dan flink door de geheele hoeveelheid heenroeren, zooals men dat met het kleursel ook wel doet.

Bij de bereiding van Edammers kan de methode van werken verder dezelfde blijven. Wie voorheen zonder toevoegsel werkte, kan de bewerking van den wrongel iets bekorten en tot wat lagere temperatuur nawarmen.

De toevoeging van zuursel aan de melk is op zichzelf niets nieuws bij de kaasbereiding; men denke slechts aan lange wei, zure wei, portel enz. Zuursel heeft echter veel voor, want het geeft de meeste zekerheid, dat de kaasrijping er door in de goede richting wordt gestuurd, waardoor de zekerheid van het bedrijf wordt verhoogd.

Iemand die last van „los” in de kaas heeft, kan veel van het zuursel verwachten. De ervaring heeft dit reeds op verschillende boerderijen geleerd. Indien en zoolang het noodig is, gebruike men tevens wat kaassalpeter b.v. 20 gram op 100 Liter melk.

In den regel houdt men zuursel over, dat uitstekend bij de melk- of weiroom gevoegd kan worden om deze naar wensch te doen zuren voor het karnen. Zelfs is het zuursel voor velen een gezond en welsmakend voedsel.

In de kaasfabrieken geschiedt de bereiding van het zuursel op dezelfde wijze als op de boerderij. De toestellen zijn echter grooter en voor verwarming met stoom ingericht.

Het bovengenoemde boekje over reincultuur is voor het geringe bedrag van 25 cents in den boekhandel verkrijgbaar. Het is uitgegeven bij A. Houdijk te Hoorn.

D. E. LANDMAN.



Schager Courant, 1909-02-23; p. ¼

ook MAP Kaascontrolestation N.-H.

Kaascontrolestation Noord-Holland.

Maandag vergaderde in „de Witte Engel” te Hoorn het K.C.St. onder leiding van den heer K. Cz. de Boer. Deze wees er in zijn openingswoord op, dat, het K.C.St. in het afgelopen jaar veel lief en leed, tijden van licht en schaduw heeft doorleefd. Als lichtpunt noemde hij ook de blijkbaar onverflauwde belangstelling van de Regeering, ook nu weer blijkende, nl. door de aanwezigheid der heeren Dr. A. J. Swaving, inspecteur in *algemeenen dienst van den Landbouw*, Dr. H. E. Th. van Sillevoldt, directeur van het *rijkszuivelstation te Leiden* en G. J. Bieleman, *boterinspecteur te Utrecht*. Als zoodanig beschouwt hij ook het steeds aangroeiende aantal van hen, die zich bij het, station aansluiten. Dat geeft moed en doet vertrouwen op een steeds toenemenden bloei der vereeniging.

Het huishoudelijk reglement wordt overeenkomstig het concept vastgesteld.

Aan het jaarverslag, door den secretaris, den heer Dr. L. T. C. Schey, uitgebracht, ontleenen we het volgende:

Op 1. Januari 1908 telde de vereeniging 29 veehouders zuivelbereiders en 4 kaasfabrieken als leden en op 1 Januari 1909 waren er 26 veehouders, zuivelbereiders en 15 kaasfabrieken¹⁴.

Deze 15 fabrieken produceeren in een jaar 1.208.640 K.G. kaas. De productie van de 26 veehouders, zuivelbereiders, bedraagt 133.900 K.G. kaas, zoodat in 1909 1.342.400 K.G. kaas staat tegen 437.523 K.G. in het afgelopen jaar, dus ruim drie maal zooveel.

Op de drie groote kaasmarken, Alkmaar, Purmerend en Hoorn werd in 1907 13.034.360 K.G. kaas aangevoerd, zoodat dus ruim 10 pct. van die hoeveelheid onder controle staat.

De toetreding van zooveel fabrieken met een aanzienlijke productie is een zeer verblijdend verschijnsel. Een woord van lof aan het bestuur van den bond van Zuivelfabrieken. Het succes is een duidelijk bewijs dat een steeds grooter aantal producenten niet van meening zijn, dat hun

¹⁴ Kaasfabrieken ledenlijst uit SC 1909-02-06: I

De Horn, Avenhorn; *De Eendracht*, Zuid-Schermer; *De Toekomst*, Hoek Rijper- en Neckerweg Beemster; *Beemster*, Jisperweg, Beemster; *De Ster*, Baarsdorpermeer; *Wilhelmina*, Berkhout; (Oosteinde; *Hoogkarspel*, Hoogkarspel; *Nieuwe Niedorper Ver. tot bereiding van kaas*, Nieuwe Niedorp; *Schellinkhout*, Schellinkhout; *De Prinses*, Noord-Schermer; *De Volharding*, Hem; *De Eendracht*, Warmenhuizen; *Eureka*, Binnenwijzend; *Aurora*; Wieringerwaard; *De Volharding*, Wieringerwaard

belangen voor de toekomst voldoende zijn beveiligd, maar dat ze overtuigd zijn, dat de producenten van de goede Edammer kaas door het minderwaardige namaak product schade moeten lijden en daarom zijn ze ondanks beperking van vrijheid in hun bedrijf en ondanks de kosten, vrijwillig tot de vereeniging toegetreden.

Het bestuur onderging geen veranderingen.

De rekening over 1908 sluit met een batig saldo van *f* 445. Van het Rijk werd *f* 1500 en van de provincie *f* 1000 subsidie ontvangen. Deze laatste heeft reeds weer *f* 1000 voor 1909 toegestaan. De Nederlandsche Maatschappij van Landbouw hielp wederom met een renteloos voorschot ter voorziening in de behoefte aan kasgeld. Dit bedraagt thans nog *f* 1000.

Den Directeur, den heer C. J. van Overzee, wordt hulde gebracht voor de vele moeite, die hij zich getroostte voor de Londensche tentoonstelling.

Het bezoek van het gezelschap Duitsche, Belgische en Fransche scheikundigen aan het K.C.S. heeft de overtuiging geschonken, dat onder de producenten van vette kaas een ernstig streven bestaat, aan de afnemers garantie te geven omtrent het vetgehalte van het product.

In het verslag wordt verder gezegd, dat de K.C. een critieken tijd doorleeft. Wil men slagen, dan moet het een K.C. worden onder Rijkstoezicht met een door het Rijk gesanctionneerd garantiemerk. Die steun kan op den duur niet gemist worden. En toch is er groot gevaar, dat de N.-H. Edammerkaasindustrie met een productie van ongeveer 16 miljoen K.G., welke thans bijna uitsluitend uit z.g. dagkaas bestaat, voor haar product geen Rijksmerk zal kunnen krijgen, omdat het geen kaas is uit geheel volle melk. En toch mag dit product niet gelijk gesteld worden met het zooveel minderwaardige goed, dat ook als Edammerkaas de wereld ingaat. Daardoor zou ons streven mislukt zijn.

Of wordt het mogelijk geacht, vraagt het verslag, dat deze industrie, die door den invloed der omstandigheden dikwijls buiten de macht van de producenten zelf, den huidige vorm heeft gekregen, zich weer verheft tot een vollemelksche kaasindustrie, omdat aan deze alleen het voorrecht van een Rijksmerk beschoren is? Het bestuur heeft zich ernstig met deze zaak bezig gehouden en in een uitvoerig schrijven aan den Dir.-Gen. van den Landb. den toestand in N.-H. blootgelegd, als zijn meening te kennen gevende, dat voor N.-H. naast een merk voor volvette Ed., een garantiemerk van kaas met minstens 40 pct. vet in de droge stof noodzakelijk is. Het verslag eindigt met de hoop, dat men er in zal slagen, deze brandende kwestie tot een goed einde te brengen, daarbij een beroep doende op de medewerking der leden.

't Verslag wordt goedgekeurd.

Vervolgens kwam aan de orde het jaarverslag van den Directeur, den heer C. J. van Overzee, waaraan we het volgende ontleenen. Het aantal monsters in 1908 onderzocht bedroeg voor volvette kaas 17, voor dagkaas 500, voor anderdaagsche kaas 35, voor extra monsters 76. Slechts 1 monster wees beneden 40 pct. vet in de droge stof aan, 67 monsters van 43-44 pct., 95 monsters van 44-45 pct., 83 van 45-46 pct., 68 van 46-47 pct., 57 van 47-48 pct., 30 van 48-49 pct., 17 van 49-50 pct., 9 van 50-51 pct., en 3 van 51-52 pct.

Op verzoek van Dr. Swaving werd een rapport uitgebracht over de oorzaken van het wisselend vetgehalte van Edammer dagkaas. De volgende feiten werden aan de hand der verkregen analyses vastgesteld:

- 1) het gehalte van dagkaas, bereid op eenzelfde boerderij vertoont groote schommelingen, bijv. 41 tot 48 pct.,
- 2) deze schommelingen zijn echter regelmatig te noemen in bepaalde maanden of tijdvakken van het jaar,
- 3) als oorzaken van die schommelingen zijn te noemen:
 - a. de wijze van uitroomen,

- b. de toestand, waarin de melk verkeert, voor ze te roomen gezet wordt,
- c. het weer, lactatieperiode der koeien, veel of weinig gras, e. a.
- d. de samenstelling der melk,
- e. de methode van kaasbereiding (al of niet kruimelen),
- f. de samenstelling der melk van elk dier van een veestapel afzonderlijk.

De verkoop der gemerkte kaas leverde geen moeilijkheden op, wanneer de kwaliteit van het product goed was. Het aantal kaashandelaren, dat zich voor gemerkte kaas interesseert, begint steeds grooter te worden.

Door de Regeering is, met het oog op een eventueel in te voeren Rijksmerk een technische commissie benoemd, welke belast is met het vinden van een geschikte merkmethodode en een deugdelijk stempel voor Goudsche en Edammer kaas, waarin zitting hebben de heeren Dr. Swaving, Bieleman en Sillevoldt voor de regeering; 3 kaashandelaren voor de Vereniging van Kaashandelaren, 2 practische kaasmakers en de beide directeuren der K.C. Stations. Door deze commissie is als merkmethodode vastgesteld de N.-H. methodode, nl. het tatoeëeren. Een merkstempel voor Goudsche kaas is reeds gevonden, voor de Edammer nog niet, hoewel men hoopt spoedig tot een goede oplossing te komen.

Wat voor goed soms als Edammerkaas wordt verkocht, blijkt uit het volgende: Bij een winkelier te Hoorn is gekocht een kaas in Edammer model. Ze woog 3,5 pond en kostte 35 cent. Bij onderzoek bleek ze te bevatten 49.1 pct. water en 0.3 pct. vet, gelijkstaande aan 0.6 pct. vet in de droge stof!

Aan het einde van het verslag wordt nog mededeeling gedaan van een proefneming, waaruit bleek, dat niet steeds de wijze van uitroemen of de bereidingswijze den grootsten invloed heeft op het gehalte der kaas, maar dat men ook rekening moet houden met de samenstelling van zijn veestapel .

Ook dit verslag wordt onder dankzegging goedgekeurd.

De rekening over 1908 wordt goedgekeurd ten bedrage van *f* 3512,59 met een saldo van *f* 445,36, terwijl de begroting over 1909 wordt vastgesteld tot een bedrag van *f* 4970,36, hieronder begrepen de reeds ontvangen Provinciale subsidie van *f* 1000 en de Rijkssubsidie van *f* 2000, die men nog hoopt te ontvangen.

De heer J. Koster Pz. te Berkhout wordt met alg. stemmen als bestuurslid herkozen, terwijl tot leden der financiële commissie worden benoemd de heeren A. Met Jz. te Egmondermeer en de fabrieken Eureka te Binnenwijzend en Wilhelmina te Berkhout.

Thans kwam aan de orde de bespreking van de wenschelijkheid om naast de rubriek dagkaas met minstens 40 pct. vet in de droge stof onder het gewone merk, onder een afzonderlijk merk een nieuwe rubriek in te stellen: Kaas, welke uit volle melk is bereid en die tevens minstens 45 pct. vet in de droge stof bevat.

De heer Dr. Schey leidt dit punt in en betoogt de wenschelijkheid dat naast de rubriek dagkaas met minstens 40 pct., een rubriek met een eigen merk worde ingesteld voor volvette Edammer. De kans toch voor opbloei van de vroegere volvette Edammerkaasindustrie mag men niet geheel wegnemen. Thans zijn er weinig kaasbereiders, die hun volvet product gaarne onder controle zouden stellen en met het garantiemerk voorzien. Een door het Rijk gesanctioneerd volvetmerk zou er toe kunnen bijdragen, dat meerderen die richting in de toekomst ingingen.

Het gemiddeld gehalte van onze kaas blijkt te zijn 45.3 pct. vet. Het blijkt dus volstrekt niet, dat er op gewerkt wordt, om juist op de 40 pct. te komen, zooals de heer De Jong in de le Kamer het vermoeden uitsprak. En het merk van die Edammer dagkaas moet ook van Rijkswege

gesanctioneerd worden, wanneer de tegenwoordige Fdammerkaasindustrie geholpen zal worden. Wij wenschen een 2e klasse-merk voor onze dagkaas, geen volvet merk voor kaas, die niet volvet is.

Het komt hem gewenscht voor, dat de algemeene vergadering zich vereenigt, met het adres door het Bestuur aan den Dir.-Gen. gezonden en waarin gevraagd wordt: 1e, om een merk voor onze dagkaas van minstens 40 pct. vet en 2e. om een afzonderlijk merk voor volvette Edammerkaas.

Verder dat de algem. vergadering het bestuur uitnoodigt de instelling van een rubriek volvette kaas met minstens 45 pct. vet, voor te bereiden en zijn voorstellen aan een volgende algemeene vergadering ter goedkeuring voor te dragen.

De heer Zijp van Wieringerwaard zet uitvoerig uiteen, dat z.i. van de regeering voor de N.-H. dagkaas geen hulp is te verwachten. Hij herinnert daarbij aan de woorden gesproken door den minister en den heer de Jong.

De laatste, zegt hij, heeft meer gesproken in het belang van den handel dan van de N.-H. zuivelindustrie. Zijn rede vat hij samen tot de volgende motie:

„De algemeene vergadering van de Ver. het K.C.S. Noordholland, gehouden op Maandag 22 Febr. 1909 te Hoorn,

Kennis genomen hebbende van de verklaring van den Minister van Handel, Landbouw en Nijverheid, dat geen rijksmerk dan voor volmelksche kaas zal worden toegekend, beteekende niet alleen controle maar ook staatsinmenging, besluit in het belang van de N.-H. zuivelnijverheid door te gaan met de geleidelijke invoering van haar garantie-merk, voor het gewaarborgd minimum gehalte van 40 pct, in de droge stof en daarnevens geen ander controlemerk toe te laten.”

Een zeer uitvoerige discussie ontpint zich over dit punt.

Dr. Van der Zande wijst er op dat er beslissing van regeeringswege niet is gevallen. Komt die, laten we dan oppassen. Langs geleidelijken weg moet deze kwestie tot een oplossing komen. Laten we beginnen twee merken in te voeren, en laat het oordeel over aan den handel, aan de consumenten. De ontwikkeling van onze zaak zal leeren wat het beste is. Nemen we geen merk voor volvette kaas, dan zal men zien gebeuren (de heer Bark van Middellie steunt dit uit de praktijk) dat volvette Noordh. kaas voorzien zal worden van het Zuidh. stempel.

Het resultaat der vele besprekingen is, dat men, indien de regeering komt met een merk voor volvette Edammerkaas, pogingen zal aanwenden om ook een regeeringsmerk te krijgen voor onze dagkaas.

Omtrent het invoeren van 2 merken voor de leden: van het K.C.S. zal het bestuur in nadere besprekingen

Bij de rondvraag spreekt Dr. Swaving zijn belangstelling uit voor de gehouden discussies. Het is ook voor de regeering van belang, dat er licht in deze kwestie worde ontstoken. Hij hoopt, dat wanneer zij een beslissing neemt, deze zal zijn in het belang van de N.-H. zuivelindustrie.

Hierna werd de vergadering gesloten.

Vergadering *Bond van Zuivelfabrieken N-Holland*

[....]

Door de bemoeiingen van den Bond zijn 11 fabrieken tot het Kaascontrolestation toegetreden.

Hierdoor is de positie daarvan zeer versterkt, maar de heer G. Nobel wijst er met nadruk op, dat met het oog op het critieke stadium waarin de kaascontrolekwestie verkeert, veel sterker toetreding zeer gewenscht mag heeten, opdat in nog meerdere mate mag blijken, dat van de zijde der producenten verlangend wordt uitgezien naar middelen die tot verbetering kunnen leiden.

[....]

Iets over het vochtgehalte der kaas.

De inleider de heer Dr. L.T.C. Schey: Wanneer het vochtgehalte van een goed bereide marktrijpe kaas, waarvan de wrongel de noodige bewerking heeft gehad en voldoende is nagewarmd, en die voldoende is gezouten, op een bepaalde fabriek en op een bepaalden tijd van het jaar een zekere waarde heeft b.v. pl.m. 42 p.Ct. dan kon men met opzet dit vochtgehalte door veranderingen in de bereidingswijze eenigszins opvoeren.

Het doel van deze handelswijze is natuurlijk van dezelfde K.G. melk meer K.G. markbare kaas aan de markt te brengen. Men kan voor die vochtrijker kaas dikwijls, een even goeden prijs per 100 pond van den handel bedingen en maakt dus meer uit de melk. Met mij zullen velen dit een schrede op den verkeerden weg achten: kaas met een opgevoerd vochtgehalte is minder waardig, even goed als boter, of melk met een te hoog vochtgehalte.

Ze kan in jongen toestand een mooi zacht en vetrijk zuivel schijnen, 't is dan toch slechts schijn en wanneer ze, niet spoedig wordt opgebruikt, moet de mindere kwaliteit voor den dag komen ten nadeele van de reputatie der Edammerkaas.

Er beslaan tusschen fabrieken uit dezelfde streek een onheilzame concurrentie om zooveel mogelijk melk te krijgen van de losse leveranciers. Het krachtigste wapen, is de hoogste uitbetaling voor de melk. Die concurrentie doet de fabrieken soms heil zoeken in verkeerde middelen, die onheilzame gevolgen kan hebben.

Wanneer andere fabrieken zich toeleggen op het bereiden van een goed produkt en zich onthoudt van dergelijke practijken dan behoeft deze misstand niet te ontstaan.

De vergadering betuigt hare instemming met dit gesprokene.

[....]

Schager Courant, 1909-05-22; p. 5/14

ook MAP Scheij

De vooruitgang der kaasmakerij door gebruik reincultuur.

(Grepn uit Land- en Tuinbouw)

In de Schager Courant van 6 December 1908 schreef ik een artikel over het gebruik van Reincultuur bij de kaasbereiding aan de hand van een boekje van den Zuivelconsulent voor Noord-Holland. Dr. L. T. C. Schey te Hoorn.

Dit boekje is voor belangstellenden gratis bij den Zuivelconsulent verkrijgbaar.

Ook verschaft deze op aanvraag aan de kaasbereiders goed zuursel.

In het pas verschonen jaarverslag over 1908 van Dr. Schey, die de vriendelijke attentie had mij een exemplaar toe te zenden, komen belangrijke mededeelingen voor over de bemoedigende resultaten verkregen door een nauwkeurig werken met reincultuur.

Dit doel van het leerzame verslag is zoo belangrijk, dat wij een en ander eruit hieronder laten volgen.

„Het gebruik van reincultuur bij de kazerij neemt voortdurend toe, zoowel in kaasfabrieken als op boerderijen, waar gekaasd wordt. Bij den aanvang van het seizoen kwamen velen, die in den winter niet hadden gekaasd, weer een fleschje zuursel halen, terwijl anderen er voor het eerst mee begonnen. Aan hen, die ik daarmee voortgeholpen had, verzocht ik, mij hunne bevindingen mede te deelen, die ik op deze wijze in wijderen kring verbreid.

- a. Een kaasfabriek te H. Het gebrek „los” is door het gebruik van reincultuur zeer veel verminderd.
- b. Een kaasfabriek te T. had vroeger bij gebruik van lange wei last van los, welk gebrek door de reincultuur werd opgeheven.
- c. Een Goudsche kaasboerderij te W. Het gebruik van reincultuur is voortdurend uitstekend bevallen; men had zelfs geen last van *pekelheft*.
- d. Een kaasfabriek te H. Vroeger werd lange wei gebruikt: de kazen bleven niet dicht; thans wel. In den beginne werd 0.15 % aan de melk toegevoegd; de kazen waren wat taai; doch toen de hoeveelheid tot 0.1 % was verminderd, waren ze goed. Volgens het oordeel van den kaasmaker verdient reincultuur verre de voorkeur boven lange of korte wei, voornamelijk in de kaasfabrieken.
- e. Een kaasboerderij te St. M. Na een 2-jarige ondervinding met gunstige resultaten begon men opnieuw met het nieuwe seizoen.
- f. Een kaasboerderij te H. Is tevreden.
- g. Een kaasboerderij te M. Gedurende de jaren 1906 en 1907 is het uitstekend bevallen. Voorjaar 1908 word opnieuw met zuursel begonnen.
- h. Een kaasboerderij te S. Hier was het gebrek „los” verdwenen.
- i. Een Goudsche kaasboerderij te U. Mijn hulp werd ingeroepen, omdat men last had van kanker in de korst. Op deze boerderij werd het gebruik van reincultuur met goede resultaten ingevoerd.
- k. Een Goudsche en Edammerkaasboerderij te N. Aan deze boerderij bracht ik een bezoek, omdat kaas, welke in Duitschland vergiftigingsverschijnselen bij de consumenten veroorzaakt had, van deze boerderij afkomstig scheen te zijn. De bewuste kaas was volgens het onderzoek der Bacteriologische Afdeeling van het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn geheel abnormaal gerijpt.

Het gold hier in de eerste plaats te zorgen, dat herhaling werd voorkomen, en de toevoeging van een goede bacteriëncultuur in den vorm van zuursel, als middel om de rijping in de goede richting te leiden lag voor de hand.

De gevallen, waarvan ik iets positiefs kon mededeelen, heb ik in het voorafgaande besproken, ze spreken alle gunstig voor het gebruik van reincultuur, en wijzen er op, dat het een goed middel is, om de rijping in normalen zin te doen verlooren, om het gebrek „los” tegen te gaan en om een goede korstvorming te bevorderen. Er zijn mij ook wel gevallen ter oore gekomen, waarin het niet voldeed. In hoeverre de slechte uitkomsten te wijten zijn aan het verkeerde gebruik van reincultuur, of aan het optreden van een gebrek, niettegenstaande de reincultuur goed was, weet ik niet; omdat men mij in dergelijke gevallen tot mijn spijt niet in de gelegenheid heeft gesteld, de zaak te onderzoeken. Wel is het mij gebleken, dat zij, die zich niet de noodige toestellen aanschaffen, maar zich zuinigheidshalve willen behelpen, of onoordeelkundig en zonder de noodige zorg zoogenaamd met reincultuur werken, zich op een gevaarlijk pad begeven. Teneinde dit te voorkomen, stelde ik een handleiding over het gebruik van reincultuur samen.

In het volgende geval, waar het niet goed ging met de kazen, en reincultuur werd gebruikt, kon ik de zaak onderzoeken.

De kaasfabriek te R., werkende met reïncultuur, maakte een slecht product: talrijke vrij groote scheuren in het hart van de kaas, dat daardoor erg verbrokken was. Men opperde de mogelijkheid, dat de reïncultuur oorzaak zou zijn van het optreden van het gebrek. Aan de fabriek werd de raad gegeven, direct nieuw zuursel (door de Proefzuivelboerderij verstrekt) te gebruiken. Het bacteriologisch onderzoek van het verdachte zuursel, bracht aan hot licht, dat de melkzuurbacteriën in het zuursel van de fabriek niet krachtig waren. Met het nieuwe zuursel werd direct een beter product op de fabriek gemaakt (dit verbeterde later nog).

Het blijkt dus, dat reïncultuur in sommige gevallen te zwakke melkzuurbacteriën, kan bevatten, zonder dat de kaasmaker dit direct bemerkt. De zuivelbereiders zullen den meest zekeren weg bewandelen, wanneer ze om regelde tijden, b.v. om de 3 á 4 weken, nieuw goed entmateriaal van de Proefzuivelboerderij betrokken, en vooral wanneer ze last van „los” krijgen, ligt vernieuwing van het entmateriaal voor de hand.

[....]

D. E. LANDMAN.

1910

Leeuwarder Courant 1910-02-03

Het ligt in het voornemen van den minister van Landbouw N. en H., te bevorderen, ten spoedigste een wetsontwerp in te dienen ter bescherming van een kaasmerk, dat, evenals het Ryksbotermerk, uitsluitend bestemd zal zijn om voor of vanwege aangesloten bij een kaascontrolestation, dat zich onder Rijkstoezicht heeft gesteld, te worden aangebracht.

Het rapport der Staatscommissie in zake de reorganisatie van het onderwijs (z. g. ineenschakelingscommissie) is geheel gereed. Het lijvig boekdeel zal eerstuaags verschijnen.

Schager Courant, 1910-02-03; p. 2/3

Kaashandelaar: bezwaar tegen huidige kaascontrole.

Door den heer Joh. Merz, Directeur der N.V. Merz Kaashandel alhier, is een schrijven gericht aan den Minister van Landbouw, Handel en Nijverheid, waarin hij eenige bezwaren noemt tegen de thans uitgeoefende kaascontrole, op grond waarvan hij meent, dat daartegen zeer sterk moet worden geprotesteerd.

De vergelijking tusschen Boter en Kaas gaat niet op wat de controle betreft, immers de boter is een artikel dat zoo spoedig mogelijk van den producent naar den consument moet gaan; – Kaas daarentegen is op 't oogenblik dat ze door den producent wordt verkocht, bijna altijd nog te jong voor de consumptie, en moet ze dus nog geruimen tijd in de pakhuizen der handelaars bewaard blijven. En meermalen nu komt het voor, dat in dien tijd de kaas sterk in haar nadeel verandert, zelfs zeer slecht wordt. Echter: alle kaas wordt verhandeld, ook de slechte, - ook de slechte met het Rijks-controle-merk.

Koopt nu iemand (vooral in 't buitenland) zulk een slecht kaasje zonder controlemerk, dan zal hij zich een volgend maal wenden tot een anderen leverancier.
Draagt het slechte kaasje echter het Rijksmerk, dan zal de afnemer nimmer weer Hollandsche kaas koopen.

Nu is het wel de bedoeling der Regeering, alleen het vetgehalte te garanderen, maar er zullen vele jaren over verlopen vóór dat dit over de wereld bekend is. Men koopt een kaas, voorzien van een Rijksstempel, dus dat moet goed zijn!

De heer Merz hoopt den Minister te hebben overtuigd van het gevaar van de tegenwoordige controle en meent dit te kunnen ondervangen, door het controle-merk te doen bezigen door den handelaar, die direct koopt van den producent, en wel op dezelfde voorwaarden zooals die thans gelden, n.l. hij mag nimmer kaas in voorraad hebben, koopen of verkoopen, die minder dan 40 p.Ct. vet in de droge stof heeft. Dan kan het stempel gebruikt worden op het oogenblik, dat de kaas afgeleverd wordt, – en zal de handelaar er zich wel voor wachten dat stempel te bezigen, wanneer de kaas blijkt niet goed te zijn, ondanks haar voldoende vetgehalte.

Het Rijks-kaasmerk.

De „Nieuwe Courant” bevat een tweetal artikelen, gewijd aan de bespreking van het rijks-kaasmerk; het eerste artikel vangt aldus aan:

„Na een strijd van eenige jaren is dan eindelijk het pleit beslist en zal weldra het oogenblik aanbreken, waarop onze Nederlandsche producenten van volvette kaas gebruik zullen kunnen maken van een officieel merk, dat hun product zoowel hier te lande als in den vreemde moet doen kennen als te zijn bereid uit volle d.w.z. niet geroomde melk.

Het verheugt ons, dat eindelijk de kwestie van de kaascontrôle tot zoover thans haar oplossing heeft verkregen. Er is overeenstemming verkregen tusschen de producenten eenerzijds en de handelaren anderzijds en men mag vertrouwen, dat de houding, door de voormannen in deze zaak thans aangenomen in beide kringen, waardeering en navolging zal vinden.”

Het blad vestigt dan voorts de aandacht op de moeilijkheid, dat, waar men bij het Rijkskaasmerk op dit oogenblik alleen het oog heeft op de volvette kaas, de zoogenaamde Edammer kaas eenigermate kans heeft om in het gedrang te komen.

„De fabricage van de eigenlijke Edammer kaas heeft in de laatste jaren een belangrijke wijziging ondergaan. Men is n.l., inplaats van het product te bereiden uit de ongeroomde melk, vrij algemeen als regel gaan aannemen, de avondmelk wat af te roomen en dan deze na vermenging met de ongeroomde morgenmelk voor de kaasbereiding te bestemmen. Daardoor nu zal een „volvet” kaasmerk alleen kunnen worden gevoerd door hen, die van den thans algemeen gevolgden regel weer terugkomen op de vroeger gevolgde methode en dus het remmen nalaten. Wij mogen echter verwachten dat, als de invloed van het kaasmerk op de prijzen zich eenigszins krachtig doet gevoelen, de Noord-Hollandsche producent vanzelf zijn bedrijf wel zal veranderen, want dan geeft het afroomen hem geen voordeel meer.”

De „Nieuwe Courant” voorziet door de invoering van het rijksmerk een sterk toenemende vraag naar volvette gecontroleerde kaas ten koste van het minder vette product.

„Temeer zal dat het geval kunnen worden, omdat niet alleen de groothandelaar doch ook de kleinhandelaar, door de wijze, waarop het merk wordt aangebracht, gelegenheid heeft, zijn cliëntelee van de echtheid zijner waar te overtuigen.

Maar het allermeest zal de afzet moeten toenemen, omdat het hier niet geldt een gewoon handelsmerk doch een Rijksmerk, afkomstig uit een land, dat door zijn boter- en vleeschcontrolemerken heeft bewezen, volkomen betrouwbaar te zijn in deze materie, doordat niet alleen de maatregelen worden voorgeschreven, maar ook gehandhaafd, doordat niet alleen contrôle bestraft in naam, doch ook inderdaad wordt uitgevoerd.”

In het slotartikel over het rijkskaasmerk bespreekt de „N. C r.” ook het rijksbotermerk en merkt op, dat men het succes van het kaasmerk wel eens heeft voorspeld uit het succes van het botermerk.

„Nu, eenige reden is daar wel voor, maar toch bestaat er een groot verschil tusschen beide zaken, een verschil, dat niet uit het oog is te verliezen.

Toen het rijksbotermerk werd ingevoerd, was het voor den scheikundige vrijwel onmogelijk met zekerheid de toevoeging van een aanzienlijk procent margarine aan boter vast te stellen. Er bleef echter een grens tusschen margarine en boter, en de handel in margarine, een geheel ander product, al geleet het op boter in uiterlijk enz., stond onder wettelijke bepalingen. Alleen

boter mocht het rijksmerk dragen en den nog alleen gecontroleerde boter. Met kaas staat het eenigszins anders. Het geldt hier niet een onderscheid te maken tusschen een surrogaat bijv. margarine-kaas en echte kaas, maar tusschen kaas en kaas, tusschen twee producten, die beide den naam kaas mogen dragen, maar waarvan het eene, laat ons zeggen, als het door de natuur aangewezen en het andere als het door winstberekening min of meer verarmde natuurlijke product is te beschouwen. Toch zijn en blijven beide producten kans, en niemand zal kunnen beweren, dat bereiding van de tweede soort in ons land en ook in het buitenland niet op groote en uitgebreide schaal plaats vindt.

De vraag zou zich zoo kunnen voordoen, in hoeverre dergelijke producten, waar zij, gelijk de gewone Edammers bijv. $\frac{3}{4}$ vet of gelijk sommige Friesch-Edammers $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{x}$ vet¹⁵ of minder zijn, aanspraak kunnen maken op eenige bescherming duur middel van een rijksmerk.

Voor ons is de beantwoording dier vraag niet zoo heel moeilijk, vervolgt de „N. Ct.” leder merk, dat aan zulk een product zou worden gegeven, moet natuurlijk de waar als min of meer minderwaardig stempelen, wijl het, om het merk niet te depreciëren, daarvan totaal zou moeten verschillen. Het is te begrijpen dat een producent, die zijn waar op prijs stelt, dus niet zoo licht een 2e of 3e rangs merk daarop zou willen zien aangebracht en de handelaar zou er, dunkt ons, evenmin op gemeld zijn. Daarbij zou de conlrôle op dergelijke producten aan allerlei bezwaren onderhevig zijn. Zij zou die op het volvette product bemoeilijken en een ware verwarring in plaats van verbetering zou het gevolg kunnen zijn.

Toch kunnen wij ons voorstellen dat bij een volledig succes van het thans ingestelde rijkskaasmerk de omstandigheden in den kaashandel zich zoodanig wijzigen, dat producenten van een in het gedrang gerakend 2e rangs, misschien ook 3e rangs product, om een dergelijke bescherming komen vragen. Dan voorzeker is er groote voorzichtigheid noodig, om te voorkomen, dat het volvettekaasmerk niet in gevaar komt van te worden gedeprecieerd door handige knoeierijen of een zeer moeilijk uit te voeren contrôle.”

Nieuwsblad van Friesland (Hepkema's Courant) 1910-02-23

Het Rijks-kaasmerk.¹⁶

De Nieuwe Ct. verheugt zich over het feit, dat we thans ook een officieel kaasmerk zullen krijgen. Het blad knoopt er voorts eenige beschouwingen aan vast.

Zoo gelooft het dat, waar men alleen aan volvette kaas het merk zal geven, de bereiding van Edammer kaas eerst in het gedrang zal komen. Die wordt toch tegenwoordig vrij algemeen bereid uit een mengsel van geroomde avond- en afgeroomde morgenmelk.

Daardoor nu zal een „volvet” kaasmerk alleen kunnen worden gevoerd door hen, die van den thans algemeen gevolgden regel weer terugkomen op de vroeger gevolgde methode en dan het roomen nalaten. Wij mogen echter wel verwachten dat als de invloed van het kaasmerk op de prijzen zich eenigszins krachtig doet gevoelen. de Noordhollandsche producent vanzelf zijn bedrijf wel zal veranderen, want dan geeft het afroomen hem geen voordeel meer.

Wat de bewering betreft, dat nu en dan, soms altijd, min of meer roomen noodig is voor het verkrijgen van een goed, houdbaar product, het blad meent te mogen aannemen, dat de techniek van het zuivelbedrijf wel zoodanig verbeterd is of verbeterd zal kunnen worden, dat het maken van volvette Goudsche- en Edammerkazen te allen tijde mogelijk zal blijken.

¹⁵ Niet leesbaar kan $\frac{1}{8}$ zijn.....(ZHN.)

¹⁶ Zelfde bron – Nw. Ct. – als voorgaande. LC, artikel.....

Later, wanneer zal gebleken zijn dat het van het Rijksmark voorziene volvette product de mindere kaassoorten op de markt sterk overvleugelt zal zich, zegt het blad, de vraag kunnen voordoen, in hoeverre ook die soorten, waar zij, gelijk de gewone Edammers bijv. $\frac{3}{4}$ vet of gelijk sommige Friesch-Edammers $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{3}$ vet of minder zijn, aanspraak kunnen maken op eenige bescherming door middel van een rijksmark.

Het blad vindt de beantwoording dier vraag niet moeielijk:

Ieder merk, dat aan zulk 'n product zou worden gegeven, moet natuurlijk de waar als min of meer minderwaardig stempelen wijl het, om het merk onaangetast te laten, daarvan totaal zou moeten verschillen. Het is te begrijpen, dat een producent die zijn waar op prijs stelt, dus niet zoo licht een 2e of 3e rangs merk daarop zou willen zien aangebracht en de handelaar zou er, dunkt ons, evenmin op gesteld zijn. Daarbij zou de contróle op dergelijke producten aan allerlei bezwaren onderhevig zijn. Zij zou die op het volvette product bemoeielijken, en een ware verwarring inplaats van verbetering zou het gevolg kunnen zijn.

Toch kunnen wij ons voorstellen, dat bij een volledig succes van het thans ingestelde rijkskaasmerk de omstandigheden in den kaashandel zich zoederig wijzigen, dat producenten van een in het gedrang gerakend 2e rangs, misschien ook 3e range product, om een dergelijke bescherming komen vragen. Dan voorzeker is er groote voorzichtigheid noodig, om te voorkomen, dat het volvette-kaasmerk niet in gevaar komt van zijn waarde te verliezen door handige of een zeer moeilijk uit te voeren controle.

Intusschen, geen zorgen voor den tijd! Misschien ontstaat er door den thans genomen maatregel vanzelf een groots kloof tusschen het volvette en het afgeroomde product, zoo groot, dat van vraag naar een rijksmark voor een eenigszins afgeroomd product geen sprake zal zijn.

Shager Courant, 1910-03-15; p. 1/4

ook MAP Kaascontrolestation N-H

Vergadering Kaascontrolestation Noord-Holland.

(Van onzen bijzonderen medewerker.)

Hoorn, 14 Maart.

Heden werd alhier de algemeene vergadering van bovengenoemde vereeniging gehouden, onder leiding van den heer K. Cz. de Boer van Assendelft.

Deze herinnerde in zijn openingswoord aan de benoeming van Dr. v.d. Zande tot *Inspecteur van het Landbouwwonderwijs*. Betreurende het verlies, dat het K.C.S. daardoor lijdt, hoopte hij, dat dr. V.d. Zande, nog langen tijd zijn krachten aan de belangen van den Landbouw zal kunnen wijden. De talrijke aanwezigen stemden hiermede onder luid applaus in.

Van Dr. Swaving was bericht ingekomen, dat hij door uitlandigheid verhinderd was de vergadering bij te wonen. In 't bijzonder werd welkom geheeten de heer Bieleman, *Rijks-zuivelinspecteur te Utrecht*.

Uit het jaarverslag van Dr. Schey blijkt, dat, het aantal leden thans bedraagt 9 kaasfabrieken en 22. veehouders, terwijl dit op 1 Jan. 1909 bedroeg resp. 15 en 26. Het bedanken vond hoofdzakelijk zijn oorzaak in bedrijfsverandering of omdat men den moed opgaf. Men betreurt het ten zeerste dat de Regeering niet heeft ingestemd met het verzoek, om een rijksmark te geven voor 40% Edammerkaas.

Aan het Jaarverslag van den Directeur, den heer C. J. van Overzee, ontleenen we het volgende: Het aantal controle-monsters bedroeg 1252, waarvan 24 volvette- en 1173 dag- en 48 monsters

anderdaagsche kaas en 7 monsters wrongel. Van deze monsters waren er 792 van fabriekskaas. Bovendien werden 112 extra monsters genomen.

Een 10-tal tabellen geven een duidelijk overzicht van het gehalte der dagkaas. Hieruit blijkt o.a. dat het gemiddeld gehalte aan vet in de droge stof loopt bij boerenkaas tusschen 44.2 en 47.6% en bij fabriekskaas tusschen 41.6 en 46.8%. Bij boerenkaas kwam 54.4% der monsters nog boven de 46% vet in de droge stof. en bij de fabriekskaas 18%. Van 40-46% wijst steeds de fabriekskaas het hoogste percentage aan, maar boven de 46% is het omgekeerd.

Het nieuwe merkstempel volgens het systeem Dr. Van der Zande (naaimachine-naalden) voldoet in de practijk uitstekend. Er worden thans proeven genomen met eigengemaakte inkt, die beduidend goedkooper is dan de stempel-inkt. Voor 7 boeren en 6 fabrieken is gemerkt een hoeveelheid van 50176 K.G. kaas, waaruit blijkt, dat de productie gemerkte kaas aanzienlijk is vooruitgegaan.

Omtrent het vinden van een geschikte merkmethode en passend Rijksmerkstempel voor Goudsche en Edammerkaas wordt o.m. gezegd, dat door de technische Commissie werd besloten, voor beide soorten het systeem van Dr. Van der Zande te gebruiken als tatouëer-methode. Als opdrukstempel voor Goudschekaas word aangenomen een aluminium plaatje, dat voor de Edammers, om den ronden vorm, niet kon worden gebruikt. Talrijke vergeefsche proeven werden door de heeren v.d. Zande en Van Overzee genomen, om op den kop der kaas een opdruk-letter aan te brengen. Een proef van Dr. Van der Zande b.v. genomen met zoolleer, mislukte door het aanwezige looizuur. Ten slotte is, als uitstekend en in alle opzichten voldoende, aangenomen het systeem-Van Overzee, bestaande in een gummi-plaatje, met een doorsnede van 7.6 cM. en 2½ mM. dikte, met afgeschuinden rand en dat bij het persen tusschen doek en kop wordt gelegd. Door dit systeem is dus ook voor Edammerkaas een geschikte merkwijze gevonden voor het opdrukken van letters, noodig voor het Rijksmerk.

Na goedkeuring van dit Jaarverslag, kwam aan de orde de rekening over 1909. Deze werd goedgekeurd ten bedrage van f 5238,16½ in ontvang en f 3393.55 in uitgaaf. Het saldo f 1844.62½ of ongeveer f 1400 meer dan het vorige jaar werd veroorzaakt, doordat niets kon worden uitgegeven aan de posten publiciteit en deponeren van het merk, waarvoor, f 1300 was uitgetrokken. Voor aanschaffen van merkstempel was f 500 uitgetrokken, doch slechts f 67,15 uitgegeven.

Daar de thans aangeslotenen nog niet die vruchten van het lidmaatschap plukken, welke tegen de te maken kosten en moeite opwegen, meende het bestuur de contributie over 1910 zoo laag mogelijk te moeten stellen en deed het 't voorstel de contributie over 1910 met 25% te vermindern, doch hoogstens tot een bedrag gelijk aan de uit te keeren schadevergoeding tengevolge van het monsterneme Dit voorstel werd aangenomen.

Na de pauze kwam aan de orde de vraag: moeten we voortgaan en in al of niet gewijzigden vorm?

19 Dec. 1909 was aan de Regeering het verzoek gericht, om, tegelijkertijd met het instellen van een Rijksmerk voor volvette kaas een ander rijksmerk in te stellen voor Edammerkaas, die minstens 40% vet in de droge stof bevat. De Minister deed toezegging van den moreelen en financieelen steun der Regeering, doch dat hij wenscht af te wachten, in welke richting de kaasbereiding in Noordholland zich na de invoering van een rijksmerk voor volvette kaas zal gaan bewegen, alvorens verdere mededeelingen in 't belang der Noordhollandsche kaasbereiding te gaan overwegen.

De volvette Edammerkaas zal dus het rijkscontrolemerk kunnen krijgen, terwijl voor de 40% Edammerdagkaas vooreerst geen rijksmerk in uitzicht gesteld kan worden.

Het bestuur oordeelt dat de regeering zich door deze beslissing op een onjuist standpunt heeft gesteld. Ze heeft geen rekening gehouden met de bereidingswijze der Edammerkaas en neemt voetstoots aan, dat de Noordhollandsche kaasbereiding zich moet gaan bewegen in de richting der volvette kaas, terwijl ze door haar gezag en haar merk daarop dwang uitoefent.

De voorzitter achtte het 't beste, dat de regeering de proef neemt en dat wij die niet tegenwerken. Ongewijzigd doorgaan kan men niet, daar dan de rijkssubsidie vervalt. De volvette kaas moet in bescherming worden genomen door dit station, maar kennende de groote bezwaren, moet de verantwoordelijkheid daarvan aan de regeering worden overgelaten.

De heer Bieleman bestrijdt krachtig het voorstel van een der leden tot opheffing, omdat de gemerkte kaas al een te goeden naam heeft in het buitenland.

Dr. Van der Zande geeft nog in overweging ernstig samen te werken met de regeering in het nemen van de proef.

Het resultaat der besprekingen is het aannemen met 45 tegen 4 stemmen van de volgende motie:

De verg van het K.C.St. Noordholland onverzwakt handhavende den eisch van een rijksmerk voor het Noordhollandsche product, de Edammerkaas met een gehalte van minstens 40% vet in de droge stof, is bereid ter voldoening aan het verlangen der regeering, onder haar controle te nemen een rubriek volvette Edammerkaas met minstens 45% vet in de droge stof, mits de voorwaarden, aan het verkrijgen van het Rijksmerk te stellen, zoodanig gesteld worden, dat hieraan met het oog op Noordhollandache toestanden kan worden voldaan.

Het voorstel van eenige leden om te trachten, op de a.s. tentoonstelling te Hoorn een rubriek te krijgen voor gemerkte Edammerkaas met meer dan 40% werd met 26 tegen 18 stemmen verworpen.

De heer C. Stam Dz. te Hoogkarspel werd tot bestuurslid herkozen.

De begrooting werd goedgekeurd ten bedrage van f4839.62½ in ontvang én in uitgaaf.

Tot leden der financiëele commissie werden benoemd de fabrieken te Warmenhuizen en Schelinkhout en de heer D. Wit Cz. te Berkhout en tot plaatsvervangers de fabrieken Avenhorn en Hem en de heer E. Koster te Wognum.

Besloten wordt op de a.s. tentoonstelling namens het K.C.St. te exposeeren.

Nadat Dr. Van, der Zande zijn beste wenschen voor net K.C.St. had uitgesproken, volgde sluiting.

Leeuwarder Courant 1910-03-08

Kaasmerk.

In de jongste vergadering van het hoofdbestuur der Hollandsche M^t. van Landbouw werd oreedvoerig het kaasmerk besproken, dat, naar men zegt, met 1 April a.s. door de Regeering zal worden gegeven voor kaas gemaakt van onafgeroomde melk, een vetgehalte in de droge stof hebbende van minstens 45 pct., en dit met het oog op het bedrijf in Noord-Holland, waar over het algemeen een artikel met minder vet wordt bereid.

Het punt werd aangehouden tot de volgende vergadering.

Tot die vergadering zullen worden genoodigd de heer K. Czn. de Boer, voorzitter van het kaascontrolestation Noord-Holland, en de heer dr. A. J. Swaving, inspecteur in algemeenen dienst bij de directie van den Lanbouw.

Nog meer gecontroleerde kaas.

Het is en blijft toch merkwaardig, dat de overgrootste meerderheid van de menschen absoluut geen begrip heeft van wat „boter” en „kaas” is. Al worden hier jaarlijks millioenen bij millioenen K.G. boter en kaas bereid, het schijnt toch een verbazende moeilijkheid om op de hoogte te komen met de eischen, die aan goede boter en deugdelijke kaas moeten worden gesteld. En omdat het publiek niet vraagt naar de voedingswaarde, doch alleen let op den smaak en de duurte, daarom zijn de artikelen boter en kaas zoo bijzonder geschikt om er mee te knoeien.

Boter

Als aan een „smeersel” - ‘t doet er niet toe van welke samenstelling - een botersmaakje kan worden gegeven, dan slikt het publiek dit gaarne voor natuurboter en betaalt ook daarnaar. Wie de kunst verstaat - en deze kunst is niet moeilijk - onder boter veel water te mengen, kan zijn geachte clientèle heel wat water in de maag stoppen, dat voor boter wordt betaald.

Boter is in heb algemeen van ondeugdlijke samenstelling wanneer het watergehalte meer bedraagt dan 16 pCt. en het vetgehalte minder is dan. 80 pCt. Hoe meer water, dat voorloopig niets kost, in de boter kan worden gewerkt, des te meer vet werkt men er uit; en zoo kun men van 5 pond normale boter gemakkelijk 6 pond verwaterde boter maken, zonder dat mevrouw of de meid, die de boter aannam er iets van merkt. En heel veel scheikundige of technische kennis is er niet voor noodig om deze verwatering te kunnen, uitvoeren.

Dat met dit bedrog een aardige duit is te verdienen, bleek voor enkele dagen uit een proces in Dusseldorf, even over de grenzen in Duitschland. Een centrum van botervervalsching wordt gevormd door de plaatsen Heerd en Obercassel. Daar wordt boter bereid met een watergehalte van 30 tot 40 pCt. Een handelaar had zich voor het kantongerecht te verantwoorden, dat hij boter had verhandeld met een watergehalte van bijna 22 pCt. De scheikundige, ter terechtzitting aanwezig, verklaarde, dat het meerdere water, in deze boter aanwezig, bij een wekelijkse omzet van 1000 K.G. voor den verkooper een bijzondere jaarlijksche winst van f2400 ten nadeele van, de verbruikers opleverde.

Men ziet dat zoo'n wateraffaire nog zoo onvoordeelig niet is.

Ook al koopt men z.g. natuurboter, waarin geen enkel vet van buiten is bijgebracht, dan nog kan het publiek in de beurs worden gezien. Over de knoeierijen die bestaan in „vermengingen” met andere vetten en stoffen, spreken wij maar niet eens.

Of het publiek zich kan vrijwaren tegen deze en alle mogelijke knoeierijen? Zelf scheikundig de boter onderzoeken gaat natuurlijk niet, en daarom is er maar één middel - en dat middel is ook afdoende - koopt uw boter bij een handelaar, winkelier of melkinrichting, die aangesloten is bij een botercontrôlestation. Alleen dan weet men met zekerheid, dat men koopt zuivere, onvervalschte, niet verwaterde boter.

Binnenkort zullen er in alle groote plaatsen van ons land openbare vergaderingen worden gehouden om het publiek nader in te lichten omtrent de botercontrôle; en het is hoog tijd, dat er wat voorlichting komt, want onze fijnste boter gaat naar ‘t buitenland, terwijl wij hier in ons eigen laad heel wat knoeiboter eten en daarvoor helaas nog goed geld betalen ook.

En hoe staat het nu met de kaas?

Van de zoetemelksche kaas wenschen wij twee soorten te bespreken, de Goudsche of Stolksche en de Edammer kaas; de eerste is de kaas in platronden, de tweede in kogelronden vorm. Kijken wij eens voor het winkelraam van een boter- en kaaswinkel, vooral in de volksbuurten, dan staan wij, verbaasd over de groote verscheidenheid in den prijs van de kaas. Zijn er dan zoo veel soorten van kaas? Is er dan zooveel verschil in de *bereidingswijze*? Helemaal niet. Maar wel bestaat er verschil in de grondstof, waaruit de kaas wordt bereid, en die grondstof is de melk.

Wordt de kaas gemaakt uit volle melk, dat is melk waaraan geen druppel room is ontnomen, dan noemen wij die kaas volvette zoetemelksche kaas. Dat is het out-Hollandsche product, in 't buitenland weleer zoo goed bekend en ook binnen onze eigen grenzen zoo gewaardeerd. De kaas uit volle melk is een vette kaas, want bijna alle room met de melk is overgegaan in de kaas. Behalve die room, dat vet, bevat de kaas de z.g. kaasstof een eiwitrijke voedingsstof. Omdat vette kaas dus bevat en vet, en dat in zeer groote hoeveelheid, daarom is de volvette Goudsche of de Edammer kaas zoo'n uitstekend voedsel: 't is eiwit en boter te zamen

De boerin zag al spoedig in, dat zij ook heel best van de melk kaas kon maken als zij de melk eerst wat „ontroomd” had; de kaas werd dan wel wat magerder, maar 't publiek kon dit toch niet beoordeelen. Voor de boerin zat er in de afrooming dit voordeel, dat zij den room kon verwerken tot boter, dus uit de melk twee producten boter en kaas, en ook een tweeledige betaling.

De kaas uit die meer of minder afgeroomde melk gemaakt, was droger dan de volvette, doch door een doelmatige bereidingswijze wist men het vochtgehalte hoog te houden, waardoor deze magere, vetarme, kaas, een vettig uiterlijk kreeg, zoodat het publiek deze waterige kaas betaalde alsof zij, volvet was. Vooral jonge, waterige kaas heeft het uiterlijk van vette kaas. Dat is dus zuiver bedrog.

Maar er is nog meer. Toen de fabriekmatige boterbereiding o.a. in Friesland zulke enorme afmetingen begon aan te nemen, is men daar begonnen, met op groote schaal vetarme kaas te maken. De melk werd ontroomd en van de ondermelk of tapte-melk werd kaas maakt. Duizenden van deze kazen, in Edammer vorm, die ten slotte zeer hard werden en den naam kregen van „kanonskogels”, werden in Friesland en elders gemaakt.

Met deze vetarme Edammer kaasjes werd op unfaire wijze geconcurrereerd tegen de Noordhollandsche vette Edammers, want wat mager was werd verhandeld alsof het rijk aan vet was. Zóó werd de Noordhollandsche kaasindustrie bedreigd door de Friesche en werden de kaasboeren in Noord-Holland gedwongen zich in tegenweer te stellen. Opgericht werd, in navolging van Zuid-Holland, het kaascontrolestation Noord-Holland. De fabrieken of boerderijen die hierbij zich aansloten, verbonden zich kaas te maken, die minstens 40 pCt. vet in de droge stof bevat. Dit is niet geheel volvet, doch bijna.

De oorzaak hiervan is te vinden in de omstandigheid, dat tegenwoordig maar éénmaal per dag op de boerderij of in de fabriek wondt gekeerd; vroeger werd tweemaal per dag kaas gemaakt, 's-morgens en 's-avonds van de pasgemolken melk, en die kaas was volvet. Deze verandering in het Edammerkaasbedrijf is door den drang der omstandigheden ontstaan. Gebrek aan arbeidskrachten, vooral vrouwelijke, op de boerderij, noodzaakte de veehouders den weg van coöperatieve fabriekmatige zuivelbereiding op te gaan. Waar de kazerij op de boerderij bleef en de hulp van dienstpersioneel in het bedrijf noodig was moest wel eenigszins rekening gehouden worden met het feit, dat een dienst op een boerderij, waar 's-morgens en 's-avonds gekeerd werd, minder was gezocht.

Omdat op de Noordhollandsche boerderij in het algemeen niet zulke groote veeslagen worden aangetroffen, was het ook zeer goed mogelijk éénmaal per dag te kazen. Ook de kaasfabrieken konden niet tweemaal per dag werken. Want voor een dubbelploegstelsel zijn ze veel te klein en van hetzelfde personeel kan niet geveerd worden, dat ze de morgen- en de avondmelk afzonderlijk verwerken. De avondkazerij is alzoo vervallen.

Thans blijft de avondmelk 's-nachts op de boerderij, wordt 's-morgens licht geroemd en met de volle ochtendmelk naar de fabriek gebracht. Van den room der avondmelk wordt boter gemaakt.

De kaas, die van 't mengsel licht-omtroemde avondmelk en volle ochtendmelk wordt gemaakt, draagt den naam van *dagkaas* en is bijna volvet. In elk geval een marktproduct van hooge waarde en goed gezocht.

De kazen van de aangeslotenen bij het Kaascontrôlestation Noord-Holland ontvingen een merk, dat geen brandmerk, maar een eereteken is. Door dit onderscheidingsteeken staken zij uit boven al die minderwaardige producten, die natuurlijk zoo'n merk niet konden krijgen en als van zelf begonnen nu de fabrikanten van de magere kazen er op te zinnen hun producten weer naar boven te werken.

Nu zijn die magere Edammer kazen als voedingstof niet te versmaden, ten minste als men er niet te veel voor betaald. En voor tal van fabrieken is het voordeeliger boter te maken en tevens magere kaas, dan snijdt het mes aan twee kanten al is 't dan ook niet aan beide kanten even scherp. Het resultaat van de overwegingen der zuivelfabrikanten is nu geweest, dat men zal overgaan tot het merken van alle kaassoorten, die uit de fabriek komen. Het publiek kan zien wat het koopt en tevens of het niet te veel betaalt. Het geknoei met de kazen zal dan grotendeels ophouden.

De fabrieken, die toetreden, verbinden zich op de volgende grondslagen:

1₀. Van melk met lager vetgehalte dan 1 pCt. mag geen kaas in Gouda- of Edammer vorm gemaakt worden. Bovendien mag van melk met een lager vetgehalte dan 1½ pCt. geen kaas in Cheddar- of Cheshirevorm gemaakt worden.

2₀. Bereid mogen worden: A: volvette kaas; B: kaas van melk met een vetgehalte van 2¼ tot 2½ pCt.; C: kaas van melk met een vetgehalte van 1½ tot 1¾ pCt.; D: kaas van melk met een vetgehalte van 1 tot 1¼ pCt. De kaas in Cheddar- en Cheshirevorm mag alleen in do soorten A en C worden bereid.

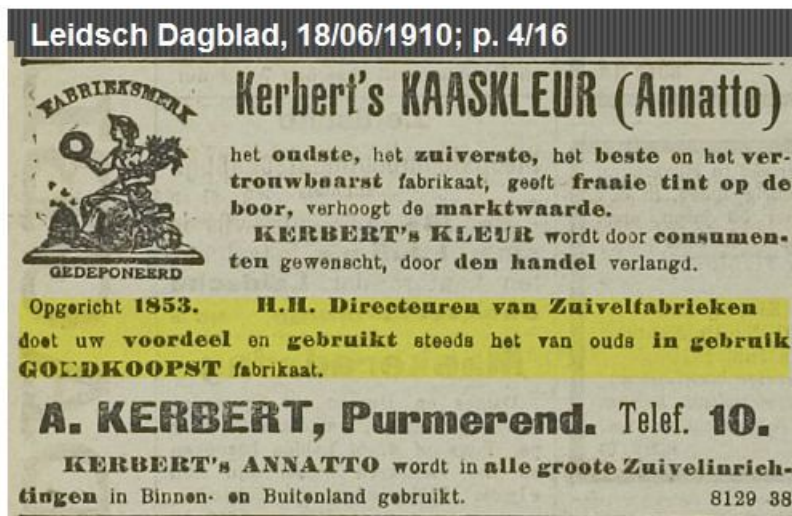
3₀. Op de fabriek mogen gelijktijdig geen twee opeenvolgende soorten gemaakt worden; dit geldt niet voor Cheddar en Cheshire.

Al deze kazen zullen voorzien worden van een merk, dat aangeeft de soort, de fabriek, enz. Met de uitoefening van de controle op deze kaasbereiding wordt belast een laboratorium, dat door de gezamenlijke deelnemers bekostigd wordt. Op willekeurige tijden, minstens 4 maal per maand, wordt de fabriek bezocht door een controleur van het station. Met een boete van f.500 wordt de fabriek gestraft, die voor de verkazing van één der aangegeven soorten melk gebruikt van lager vetgehalte dan is voorgeschreven of toegelaten.

Als deze conlrôle, die wordt opgezet door den F. N. Z. en de Vereeniging van Zuivelfabrikanten zal zijn ingevoerd, dan zijn wij al weer een stap nader tot den eerlijken kaashandel

Dan kan het publiek weten wat 't koopt; thans weet het dat niet.

De botercontrôle heeft den boterhandel, die aan 't verlopen was door de knoeiers, volkomen gered; de kaascontrôle zal den kaashandel in het rechte spoor brengen.



Leeuwarder Courant 1910-04-30

Algemeene Nederlandsche Zuivelbond.

De Kaaskwestie – plan voor kaaskontrolestation

.....
 Punt 7 der agenda vormde de behandeling van de grondslagen van het reglement voor de inrichting en uitvoering van de kaascontrôle, ontworpen door de commissie voor de kaaskwestie, aangewezen door den F. N. Z., en de vereeniging van zuivelfabrikanten.

Na eenig debat, waarbij de heer de Jong namens de *Vereeniging van boter- en kaashandelaren in Friesland* mededeelde, dat met het nemen van den maatregel van deze vereeniging geen tegenwerking zou worden ondervonden, wanneer de handel niet werd tegengewerkt, bracht de voorzitter de punten der grondslagen in stemming.

Artikel 1 luidde: Van melk met een lager vetgehalte dan 1 pct. mag geen kaas in Gouda- of Edammervorm gemaakt worden.

Artikel 1a. Van melk met een lager vetgehalte dan 1½ pct. mag geen kaas in Cheddar- of Cheshirevorm gemaakt worden.

De heer Kuperus (Friesland) bevreemde het, dat een paar directeuren van Friesche fabrieken nog zouden wenschen, dat de zaak van de baan werd geschoven. Door de toepassing der kaascontrôle kunnen we de zaak vooruit brengen.

De heer de Boer (Friesland) ontkende, dat de Friesche beheerders tegenwerkend zouden optreden. Dat is zeker hunne bedoeling niet, men wil alleen het eerste artikel doen vervallen.

De heer v. d. Meer wenschte dat ten opzichte van het percent bij de Edammer- en andere kaas vrijheid zou bestaan.

Art. 1 werdt met algemeene stemmen aangenomen.

De verdere artikelen, die onderscheidenlijk splitsing der kaassoorten, het merken der kaas en de contrôle door het laboratorium regelden, worden alle zonder stemming aangenomen; daarna het geheele ontwerp met algemeene stemmen.

.....

KAAS-CONTROLE.

Het merk voor de 40 p.Ct. Edammer dagkaas der vereeniging Het Kaascontrolestation Noordholland is thans wettig gedeponneerd. De voorwaarden, waarop de leden hun bedrijf tijdelijk onder de controle „volvet” kunnen stellen en van het Rijksmerk voor volvette kaas gebruik kunnen maken, zijn thans door de Regeering goedgekeurd. Met de uitreiking der stempels voor het Rijksmerk zal nu worden begonnen.

Schager Courant, 1910-09-04, p. 1/4

Merken van kaas.

Een wetsontwerp is ingediend, houdende bepaling, dat door den minister van landbouw enz. kaasmerken worden vastgesteld, waarvan het gebruik uitsluitend wordt toegestaan aan de aangeslotenen bij een kaascontrole-station, hetwelk zich onder Rijkstoezicht, heeft gesteld. Deze merken worden in de Stct. bekend gemaakt, benevens de door den minister nader te geven voorschriften betreffende het aanbrengen van merken op de waar.

In de memorie van toelichting wordt gewezen op het belang voor onzen landbouw om voortdurend te streven naar het behoud en zoo mogelijk naar vermeerdering en versterking van den belangrijken afzet van kaas, bij welks achteruitgang onze boerenstand verbazende verliezen zou lijden. Voor de boter kan gezorgd worden, dat thans, ondanks de meest geraffineerde pogingen van botervervalschers, thans vrijwel uitsluitend onvervalschte boter naar het buitenland wordt uitgevoerd en dat aldaar het vertrouwen in de zuiverheid der Nederlandsche boter zoo goed als geheel is teruggekeerd, Ten aanzien van den afzet en den uitvoer van onze Nederlandsche kaas is tot heden, nog geen maatregel van beteekenis door de regeering genomen.

Toch is de noodzakelijkheid daarvan meer en weer gebleken, wegens bestaande misstanden op 't gebied van de kaasproductie, den afzet van en den handel in kaas. Tengevolge dezer minder goede praktijken is het vertrouwen in de Nederlandsche kaas geschokt waardoor belangrijke afzetgebieden sterk zijn ingekrompen. Daarbij komt nog de steeds scherper wordende concurrentie met andere kaas-produceerende landen, ook doordat men tracht onze Goudsche en Edamsche kaas na te maken en voor echte te verkoopen. Het grootste gevaar spruit echter voort uit een verandering, die in sommige gedeelten van ons land, zelf de wijze van kaasbereiding heeft ondergaan; een verandering, die, wanneer zij meer en meer , doordringt, ten slotte leiden moet tot een belangrijken achteruitgang van de qualiteit en vooral van de innerlijke waarde van ons echte, bij uitstek nationaleproduct.

Naar de meening van den minister van landbouw, is thans het oogenblik gekomen om tot de invoering van een rijks-kaasmerk over te gaan, op de wijze als hierboven werd vermeld. Het merk zal wel uitsluitend bestemd zijn om door of vanwege aangeslotenen bij eenig kaascontrolestation te worden gebracht. Ter verkrijging van het recht, om aan de aangeslotenen te mogen vergunnen, bedoelde merken te gebruiken, zullen de kaascontrolestations aan eenige door de regeering te stellen voorwaarden hebben te voldoen en zich daarbij moeten onderwerpen aan een van rijkswege te houden toezicht op de naleving van de voorwaarden. In afwachting van het nemen van verdere maatregelen, is het 's ministers bedoeling thans een merk vast te stellen, dat zal zijn, aan te brengen op kaas, bereid uit volle, dus ongeroomde melk, en bevattende een vetgehalte van ten minste 45 pct. in de droge stof.

Nevens dat onveranderlijk controlemerk (opdruk; en prik- of tatoueermerk) zal een herkenningsmerk dienen te worden aangebracht, aanduidende het betrokken station en al hetgeen ver-

der noodig wordt geoordeeld ter onderkenning van de herkomst der kaas, den datum van bereiding enz

Wederrechtelijk gebruik van het merk door of door schuld van aangeslotenen zal door het rijks-toezicht moeten worden tegengegaan, maar ook de regeering moet er op bedacht zijn, wederrechtelijk gebruik van het merk buiten de schuld van den aangeslotene te keeren. Zoodanig gebruik moet binnen het bereik van de Strafwet vallen. De bepaling in het Strafwetboek, meer in het bijzonder gericht tegen handelingen van den aard als hier bedoeld, is die in art. 219 Door de thans voorgestelde wetsbepalingen wordt dat artikel in deze van toepassing gemaakt.

Leeuwarder Courant 1910-09-24

Uit onze Staatsmachine.

Merken van kaas

De zuivelbereiding is voor onzen boerenstand steeds een der hoofdbronnen van inkomsten geweest. Ongeveer 65 miljoen K.G. boter en 80 miljoen K.G. kaas worden jaarlijks bereid met een waarde van ruim 80 en 85 miljoen gulden. Meer dan de helft van die boter en $\frac{2}{3}$ van de kaas gaat naar het buitenland. Vermindering van den uitvoer of inkrimping van het afzetgebied zou een ontzaglijke schade beteekenen niet alleen voor den boerenstand, maar voor de geheele burgerij.

Van oudsher was Nederland beroemd om de hoedanigheid van zijn zuivelproducten en het eenige middel om dien goeden naam te behouden is te zorgen, dat de bereiding niet te wenschen overlaat en de afnemer dus zeker is, dat hij krijgt, wat hij meent gekocht te hebben. Niet altijd is dit genoeg in 't oog gehouden. Er is een tijd geweest, dat onze boter achterstond bij die van andere natiën. Toen zijn onze landbouwmannen uitgetrokken om te leeren en zij hebben geleerd. Maar toen is er een tijd gekomen, dat wij geleden hebben onder oneerlijks concurrentie, niet van onze burens, neen, dwaas genoeg, van ons zelf. Domme menschen, die het schijnbare persoonlijk belang boven het waarachtige algemeen belang stelden, hebben geknoeid tot walgens toe. Ons heerlijke product, de zuivere natuurboter, is vermengd met allerlei ondeugdelijk of minderwaardig goedje en het gevolg bleef niet uit: onze boter verloor haar goeden naam; de bedongen prijzen werden lager; het afzetgebied werd kleiner en ieder leed schade om de bedriegerijen van enkelen.

Toen is de Regeering tussenbeiden gekomen en door een reeks van doeltreffende maatregelen, samengevat in Boterwet en Botercontrôle, is zij er in geslaagd het kwaad tegen te gaan, zoodat het vertrouwen in de zuiverheid van de uitgevoerde boter nu hersteld mag heeten.

Maar voor de kaas was nog niets gedaan en ook ten aanzien van dit product was het noodig, dat wij beschermd werden tegen ons zelf. Ook voor de kaas komen misstanden voor, die verbetering behoeven. Het afzetgebied krimpt in, niet omdat anderen betere kaas leveren, neen, omdat de onze slechter is, dan ze behoorde te zijn. Daarbij komt nog, dat, toen b.v. onze Edammer en Goudsche kaas minder werd, de vreemdeling zei: „zulk goed kunnen wij ook wel maken” en hij had gelijk. Slechte kaas te maken is geen kunst; wij lokten den vreemdeling uit tot concurrentie en maakten hem gemakkelijk.

Maar die concurrentie als zoodanig was niet de hoofdoorzaak van het verval; de eigen wijze van bereiding der kaas deed de meeste schade.

Verbetering dus van bereidingswijze is noodig, maar daarnaast een middel om het meerwaardige product van het minderwaardige te onderscheiden.

Tot voor enige decenniën werd de kaas uitsluitend op de boerderij gemaakt. De Edammer en Goudsche werd bereid uit volle ongeroomde melk, de Leidsche, Delftsche en de Friesche nagelkaas uit met de hand afgeroomde melk.

In enkels tijden van het jaar werd ook voor de Noord-Hollandsche kaas een weinig boter weggenomen, omdat men anders een te vette kaas verkreeg (z.g. mes-hangers).

De zuivelfabrieken kwamen op en met dezen de centrifuges als ontroomers, die de gelegenheid openden om de melk tot een bepaalden graad te ontroomen, wat bij het roomen uit de hand bijna onmogelijk was. Uit den room werd boter gemaakt en de overgebleven melk werd tot kaas verwerkt. Had men daarvan nu nagelkaas of komijnskaas gemaakt, dan wat dit niet zoo erg geweest, maar men maakte er de „heerlijke” Edammers en Goudsche kazen van, die zoo vaak tegen ongelooflijk lage prijzen in de winkels en in de krant worden aangeboden, even smakelijk als samengeperste zeemleerenlappen of een of andere zachte houtsoort. Het publiek kocht een Edammer kaasje en pronkte er mee. Men bood ze in de winkels aan voor 60 à 70 cent, terwijl in den ouden goeden tijd voor een echt Noord-Hollandsch kaasje 20 liters melk noodig waren. Die leerachtige kaas ging ook naar 't buitenland en ... het gevolg bleef niet uit. De buitenlanders bedankten er voor en ze hadden gelijk. Vooral in Friesland heeft de productie van dergelijke magere kaas een hooge vlucht genomen.

Maar ook in het eigenlijke vaderland der Edammers was het niet pluis. Daar begon men de avondmelk te laten staan tot den volgenden morgen, dan word deze ontroomd om vermengd met de ochtendmelk. Nu begon de kaasmakerij. Dat was een voordeel meende de boer.

Hij kreeg boter uit den room van de ondermelk en de boerin maakte maar eens per dag kaas in plaats van twee keer. Bovendien was de zoo gefabriceerde kaas eerder leverbaar en voorloopig minder onderhevig aan gebrek. Allemaal voordeel ! Het gevaar bestaat, dat de boer de ochtendmelk ook nog even laat staan, om wat room machtig te worden en dan lijkt onze beroemde Edammer, die van ouds aan het mes bleef hangen, volkomen op de ijzerharde producten van sommige fabrieken, die alleen nog gezaagd, niet gesneden kunnen worden.

In Zuid-Holland zijn minder fabrieken. Daar wordt de kaas nog op de boerderij gemaakt en meestal uit volle of bijna volle melk, tweemaal per dag. Maar het afroomsysteem uit Noord-Holland begint al verleidelijk te werken. Toch wordt nog jaarlijks 80 millioen K.G. volvette Goudsche kaas gemaakt en de eerlijke producenten van deze kaas hebben recht op bescherming tegen de oneerlijke concurrentie van hun palmhouten-kazen-bereidende collega's. De toestand wordt voor den eerlijken boer en dito handelaar hoe langer hoe slechter.

Zoolang echter de kaasprijzen over het geheel hoog zijn, valt het nadeel niet in 't oog, maar zoodra de markt verflauwt, krijgt het minderwaardig geoordeelde product het eerst congé. Voorziening is noodig.

Laadbouwcongressen hebben zich al lang met de zaak bezig gehouden. evenals de Hollandsche Mij. van Landbouw en de Vereeniging tot bestrijding van knoeierijen in den boter- en kaashandel.

Over de maatregelen, die genomen dienden te worden, werd men het echter niet zoo gauw eens.

De Hollandsche Mij. van Landbouw richtte in 1905 een verzoek aan de Regeering om een wet aanhandig te willen maken, waarbij word bepaald:

1. dat het verboden zou zijn in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin andere bestanddeelen voorkomen dan van melk afkomstig (behoudens stremsel, kleurtel, zuursel, zout, salpeter of kruiden);

2. dat het verboden zou zijn in Nederland kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren in de bekende vormen van Goudsche- of Edammer kaas, wanneer de kaas minder dan een nader bij Koninklijk besluit vast te stellen minimum percent vet in de droge stof bevat.

In 1906 werden de particuliere kaascontrole-stations te Hoorn en te Leiden (nu den Haag) opgericht. Beide inrichtingen gaven ook gelegenheid een kenmerk voor het goedgekeurde product aan te brengen.

In 't eerst hadden vele handelaren bezwaar tegen de invoering van dergelijks controle. Overleg met de Regeering (Directie van den Landbouw) en uitzicht op een Rijkskaasmerk herstelde den vrede.

De minister meent, dat nu het oogenblik gekomen is, om tot de invoering van zulk een merk over te gaan.

Voorloopig zal alleen nog maar een Rijksmerk worden ingesteld voor kaas, bereid uit volle melk met een vetgehalte van 45% in de droge stof. Het Rijkskaasmerk zou kunnen bestaan in een V(volvét), C(contrôle), omgeven door het woord *Rijkscontrole*.

Dit merk zou op alle kaas voorkomen, die voldoet; bovendien zou kunnen aangeven worden het contrôlestation, de plaats van bereiding en de datum.

Er zullen dus contrôlestations moeten komen als bij de boter en de aangeslotenen daarbij zullen het voorrecht der afstempeling genieten.

Natuurlijk moet er gewaakt worden tegen onrechtmatig of bedriegelijk gebruik van dit in te voeren kaasmerk en daarom wordt art. 219 van het Wetboek van Strafrecht toepasselijk verklaard, dat luidt:

Met gevangenisstraf van ten hoogste twee jaren wordt gestraft:

1. hij die andere dan in de art. 217 en 218 bedoelde merken, die krachtens wettelijk voorschrift op goederen of hun verpakking moeten of kunnen worden geplaatst, daarop vervalschelijk plaatst of echte vervalscht, met het oogmerk om die goederen te gebruiken of door anderen te doen gebruiken alsof de daarop geplaatste merken echt en onvervalscht waren;
2. hij, die met gelijk oogmerk op de bedoelde goederen of hun verpakking merken plaatst door wederrechtelijk gebruik te maken van echte stempels;
3. hij, die echte merken gebruikt voor goederen of hun verpakking, waarvoor die merken niet bestemd zijn, met het oogmerk om die goederen te gebruiken of door anderen te doen gebruiken, alsof bedoelde merken daarvoor bestemd waren.

Schagen Courant, 01-12/1910; p. 1/4

groot deel naar MAP N-H Bond

Bond van zuivelfabrieken Noord-Holland

Lezing Dr. Schey over kaasproblemen

Algemeens Vergadering op Woensdag 30 November 1910, in het café Central te Alkmaar. De heer D. de Boer Dz., voorzitter, opent de vergadering met een hartelijk woord van welkom. Spr. wijst op de zoo gunstige omstandigheden, waaronder deze vergadering wordt gehouden. De zuivelbereiding, (spr. vergelijkt die - de gunstige toestand waarin deze thans verkeert - met de bijbelsche geschiedenis over de 7 vette en 7 magere jaren) is in de eerste periode, en verbindt daar den wensch aan, dat men zich nu krachtig zal maken, om, als straks de magere jaren mogen volgen, die minder voordeelige tijden met vrucht het hoofd kunnen worden geboden.

De heer G. Nobel leest nu de zeer uitvoerige en keurig gestelde notulen, die onder applaus worden goedgekeurd.

Medegedeeld wordt: dat omtrent het betere vervoer der kaas op de Alkmaarsche markt, niets verder kan worden gemeld; dat de heer P. Stapel zijn benoeming tot lid van het bestuur heeft aangenomen; dat het bestuur *f* 30 heeft beschikbaar gesteld voor een commissie die onderzoekingen zal houden in het zuivelbedrijf in Nederland. Waar alle organisaties op zuivelgebied zich hier aaneensloten, meende het bestuur niet te mogen achter blijven. De vergadering keurt dit algemeen goed.

Verder wordt medegedeeld, dat van elke fabriek *f* 3 is ingevorderd voor de school voor Kaasmakers; dat besproken is de vraag of ten aanzien van de mogelijkheid om ten behoeve van het melkonderzoek accijnsvrije amyln-alcohol in depot te krijgen, zulk een depot van Bondswege te vestigen. Besloten werd door het bestuur, dit niet te doen, te meer daar de heer Hoolwerff te Hoorn een aanvraag had gedaan voor den verkoop van dezen amyln-alcohol met de bedoeling zich onder controle van den Bond te plaatsen. De heer Dr. Schey zal zich met de controle belasten.

De 3e druk van de brochure: Uitbetaling naar Gehalte, zal spoedig verschijnen.

De fabrieken *Beemster* te Beemster, *Prins Hendrik* te Sijbecarspel en de *Goede Verwachting* te Grootschermer worden als lid aangenomen, evenals één buitengewoon lid.

De rekening over 1910 zal worden nagezien door de afgevaardigden van de fabrieken *Wilhelmina*, *Bamestra* en *De Toekomst* te Beemster. Tot lid van het bestuur wordt gekozen de heer D. Sleutel te Koegras in de plaats van den heer C. A. Weiboer te Wieringerwaard, die bedankt had.

De heer D. de Boer Dz. te Stompetoren wordt herbenoemd tot lid van de commissie van aankoop.

De heer W. T. Jongejans wordt herbenoemd tot lid van de commissie voor de kaaskeuringen.

De begroting voor het dienstjaar 1911 wordt vastgesteld in ontvangst tot een bedrag van *f* 1119, in uitgaaf *f* 1203.34, dus een nadeelig saldo van *f* 84.34.

De heer G. Nobel doet eenige mededeelingen over den aankoop van benodigdheden. De aankoop neemt geleidelijk in kracht en omvang toe. De leveranties gaven weinig aanleiding tot klachten, alleen was dit een enkele maal het geval met steenkool, maar op de meest welwillende wijze werden de moeilijkheden steeds opgelost.

Bij de leverantiën van zout salpeter en stremsel kwam geen enkele klacht in.

Over de proefneming met Limburgschen steenkool kunnen nog geen mededeelingen worden gedaan.

De aandacht wordt er op gevestigd, dat er gelegenheid bestaat gecontroleerde thermometers, butyrometers en melkpijpen te krijgen.

De heer Dr. Schey doet alsnu mededeelingen over knijpers.

Spr. heeft hierover een zeer lezenswaardig rapport opgesteld, dat evenwel te uitgebreid is om hier op te nemen. Spr. komt tot de meening, dat besmetting van de melk kan ontstaan tengevolge van vervuiling van eenig melkgereedschap. Met tal van sprekende voorbeelden zet spr. deze meening kracht bij.

Een tweede oorzaak van het ontstaan van knijpers oordeelt rapporteur het gebruik van ondeugdelijk water voor het boenen van het gereedschap. Het boenwater laat dikwijls zeer veel te wenschen over. Ook in dit geval geeft inleider tal van sprekende voorbeelden. Ten slotte komt spr. tot de raadgeving aan den kaasboer: zorg voor goed boenwater en kijk den Nortonput eens goed na, of de aanleg wel zoodanig is, dat ge werkelijk goed water gebruikt. Wanneer ge niet over goed water beschikt, spoel dan het melkgereedschap met kokend water na. Dan is het ook

goed. Maar dan ligt het ook op den weg van de Besturen der fabrieken, den toestand op de boerderijen in dit opzicht na te gaan en te zorgen dat geen leverancier het belang van allen schaadt. Spr. wijst nog eens speciaal op den toestand dwr Nortonputten.

De heer G. Nobel brengt rapport uit over het verkoopen van kaas op monster. Een bezoek werd gerecht aan den Rooden Leeuw te Amsterdam, waar op monster werd verkocht Deze beurs is alleen toegankelijk voor leden van de *vereeniging van Boter- en Kaashandelaren in Friesland*, men scheen echter niet ongenegen om ook N.-H. fabrieken toe te laten met haar kaas. Daardoor zal de kaashandel zich uitbreiden in een thans niet aangevoerd artikel. Door de samenwerking, die daardoor werd verkregen, zou de plaats als handelscentrum meer tot een goed geheel kunnen worden gebracht.

Er wordt van Goudsche- en Friesche kazen, en mogelijk ook van andere groote kazen één monster meegebracht van elke partij; van Edammer kaas 2 of meer.

Het monsternamen schijnt wel uitvoerbaar, mits men onpartijdig handelt.

Het gevaar aan deze wijze van verknopen verbonden is het grootere gevaar van minder goede betaling, maar het voordeel is een hogere prijsbedinging, wanneer op de beurs de Edammerkaas (*dagkaas*)¹⁷ een geregeld verhandeld artikel is geworden. De kwaliteit der kaas, die er verkocht werd, maakte beslist een ongunstigen indruk, wegens het zeer geringe vetgehalte.

De commissie vroeg zich af, of voor de *dagkaas* wel voldoende afnemers zouden zijn. Eenige risico is bij eens proefneming niet uitgesloten. De commissie durft de proef niet aanbevelen, omdat de daar aangeboden kaas en onze *Dagkaas* te veel verschilt en er geen voldoende afnemers voor onze kaas zijn. Meer overleg zou misschien iets kunnen uitwerken. De rapporteur acht op monster verkoopen wel mogelijk, maar betwijfelt of een combinatie van de hierboven genoemde vereeniging en de N.-H. fabrieken wel de gewenschte resultaten zou opleveren. De commissie bestond uit de heeren A. Commandeur en G. Nobel.

De heer J. Best Nz. doet mededeelingen over de *Vakschool voor Kaasmakers te Hoorn*. Daar over deze zaak een zeer **uitvoerig verslag in ons blad is opgenomen**, kan met deze enkele mededeeling worden volstaan.

De heer G. Nobel brengt nu een zeer uitvoerig rapport uit over de inzending kaas van den Bond op de Hoornsche tentoonstelling. Aan alle fabrieken werd gelegenheid geboden op een voorkeuring in te zenden. Door 27 fabrieken werd daarvan gebruik gemaakt. De melk, waaruit de kaas was bereid, werd gekeurd en gegevens werden verzameld omtrent de bereidingswijze. De volgende 21 fabrieken werden aangewezen om de eer der Edammerkaas op de tentoonstelling te Hoorn op te houden: *Concurrent* te Anna Paulowna, *Nooit gedacht* te Anna Paulowna, *De Hoop* te Assendelft, *Beemster* te Beemster, *Ster* te Berkhout, *Eureka* te Binnenwijzend, *Brederode* te Egmonderveen, *Toekomst* te Haringhuizen, *Volharding* te Hem, *Hoogkarspel* te Hoogkarspel, *Nieuw Leven* te Koegras, *Welgelegen* te Lutjewinkel, *Volharding* te N. Niedorp, *De Hoop* te Oudesluis, *Concordia* te Oudendijk, *Tijdgeest* te Purmerend, *Kennemeracheij* te Schoorldam, *Eendracht* te Stolpen, *Eendracht* te Warmenhuizen, *Winkel* te Winkel en s *Rosita* te Twisk.

Rapporteur komt tot de slotmeening, dat de Bond met zijn inzending een waardig figuur heeft gemaakt. U

De heer D. Brander Tz. leidt het punt in:

¹⁷ De eerste kaasfabriekjes in Noord-Holland, waren zg. dagfabriekjes, zij verwerkten de ochtendmelk plus de op de boerderij afgeroomde avondmelk van de vorige dag. De kaas hiervan gemaakt bevatte minder vet dan de kaas van de zg. zoetfabriekjes, die kaas maakten van volle melk. Eind jaren 20 waren er ongeveer even veel dag- en zoetfabriekjes in N-H. (resp. 60 en 50 stuks) daarna nam het aantal dagfabriekjes snel af.

Het centrifugeeren van wei in verband met de verbetering van de weiboter. Spr. wees op het feit, dat alleen teakhouten kuipen bestand blijken te zijn tegen de werking der wei en deze kunnen ook goed worden gereinigd, andere bakken of schotels worden ondoelmatig geacht.

Wordt de wei op deze manier bereid, dan kan men van 1.000.000 KG. melk ongeveer *f*1500 maken. Deze boter is vrij goed, maar door den sterken reuk en smaak voor velen ongenietbaar. Het bestuursvoorstel wenscht nu de aandacht te wijden aan het centrifugeeren van wei, dan kan de boter, wat smaak en reuk betreft, met roomboter concurreeren. Eenige ingewonnen inlichtingen bij personen, die de wei centrifugeeren, wezen er op dat deze wijze van werken wel loonend is, ook voor reeds bestaande fabrieken, die alles hiervoor moeten inrichten. Zekerheid had het bestuur evenwel niet, waarom het voorstelt in de voorjaarsvergadering met een bepaald voorstel te komen. Allen voor.

De heer G. Nobel brengt rapport uit over het onderzoek naar onderlinge assurantie. Eerst werd bij de aangesloten fabrieken geïnformeerd, hoe men dacht over een dusdanige nieuw te vormen afdeling van den Bond. Van de 50 aangesloten fabrieken verklaarden zich 29 over deze zaak. De meerderheid, 15, was vóór het idee en acht de zaak van belang om aan te vangen. De minderheid achtte de zaak te bedenkelijk, niet van financieel voordeel, terwijl weer anderen de risico te groot achtten, wegens te weinig polissen.

Ook de niet aangesloten fabrieken werd haar oordeel gevraagd. Hiervan kwamen 14 antwoorden in, 8 waren er vóór, maar achtten veel aansluiting noodig. De rest was er niet vóór. De slotconclusie van het bestuur is, dat het niet gewenscht is, een zoodanigen nieuwen tak van dienst in het leven te roepen, wijl voor heden de deelname te gering is.

Het was het bestuur opgevallen, hoeveel verschil in premie er bestaat en daarop vestigt het de aandacht.

Over de kaasproef te Hoogkarspel brengt de heer Dr. Schey rapport uit. Het doel der proef was na te gaan, wat de gevolgen zijn, zoowel wat betreft de kaasopbrengst als de kwaliteit, wanneer de wrongel, niet op de gewone wijze voldoende stevig en droog wordt gemaakt, maar wanneer zij aanmerkelijk korteren tijd wordt bewerkt, gepaard gaande met een hoogere nawarmingstemperatuur. De commissie, met deze proef belast, komt tot de conclusie, dat bij de Edammerkaasbereiding korte bewerking en hooge nawarming, binnen zekere grenzen, hetzelfde resultaat, wat opbrengst en kwaliteit betreft, geven, als langdurige bewerking, gepaard gaande met lagere na-warmingstemperatuur.

De heer W. T. Jongejans rapporteert over de kaasproefmethode Nobel. Aan verschillende fabrieken werd deze methode toegepast, om te zien welke resultaten hiermede kunnen worden verkregen in het geval dat men zonder toevoeging van wei of zuursel met het gebrek rijzen in de kaas heeft te kampen. Deze methode komt in het kort hierop neer: stremmen bij pl.m. 86 gr. F., nawarmen bij 94 à 96 gr.F., langzaam bewerken, dunne wei behouden, pl.m. anderhalf uur doorhalen, waarbij terdege wordt gelet op het rijp bewerken der wrongel en onder de wei opmaken of althans zoodanig, dat toetreding van lucht tusschen de wrongel totaal uitgesloten is. Op twee fabrieken werd de proef gehouden, en wel door den oud-kaasmaker den heer Wit van N. Niedorp, die langen tijd deze methode had gevolgd.

Voor de keuring kwamen in aanmerking kazen van den dag vóór, van den dag der en van den dag na de proefneming.

De kazen van de eene fabriek werden te vroeg verkocht om een conclusie te kunnen trekken. Van de proef op de fabriek te Assendelft, worden de volgende resultaten genoemd: de vorm, de korst en de kleur was over de drie dagen dat gekeasd werd merkwaardig gelijk; voor het alge-

meen voorkomen waren de cijfers 3, 4, 4½ ; voor vet werden 3, 5 en 3½ punt toegekend, waardoor de kazen der proefneming een belangrijke voorsprong verkregen op de 2 bij gewone manier gemaakte. Voor reuk werd aan alle drie hetzelfde cijfer 5 (het hoogste) gegeven, terwijl voor smaak 4½, 5 en 4 werd toegekend en dus ook hier de proefkaas uitmuntte. De totaalcijfers waren respectievelijk 75, 91 en 84, het voordeel was dus aan de zijde van de kazen der methode Nobel. Alvorens een besliste uitspraak te doen, acht de commissie meerdere proefnemingen noodig.

Over de kaaskeuringen 1909-1910 brengt de Heer G. Nobel rapport uit. De medewerking was zeer bevredigend, nl. 41 wel en 5 niet. Rapporteur doet belangwekkende mededeelingen over de beoordeeling, het keuringsstelsel, de tijd van bereiding en keuring der kazen, onderzoek naar het vet en vetgehalte der kaas, enz. enz. Uit de verschillende gegevens is zeer duidelijk gebleken, dat in de wijze van bereiding groote verschillen bestaan. Welke manier de voorkeur verdient, valt niet te zeggen, vermeld kan worden, dat de kwaliteit der kaas dooreen genomen tusschen „vrij goed” en „goed” was gelegen. De commissie komt tot de conclusie dat fabriekskaas van gemiddeld „vrij goede tot goede kwaliteit” goed bewaard kan worden.

Ook is gebleken, dat bij de gewone manier van dagkaasbewerking, steeds meer dan 40 % vet in de droge stof van de kaas aanwezig was. Ook is gebleken dat het oordeel over het vet in de kaas op het uiterlijk en het gevoel, geen verband houdt met deze resultaten van het analytisch onderzoek.

Bij de rondvraag vestigt de heer J. Best Nz. er de aandacht op, dat in 1913 een belangrijke tentoonstelling te 's-Gravenhage zal worden gehouden. Een belangrijk onderdeel zal de Nd.-Hollandsche zuivel ervan beslaan en nu is 't zeer vreemd, dat in de commissie voor die rubriek geen enkele Noordhollander zitting heeft De vergadering betuigt met het uitspreken van afkeuring over dit passeeren zijn Instemming.

De heer Klok uit Zijpe zag gaarne dat vooral in de zomermaanden de kaasmarkt te Alkmaar wat vroeger begon. Het bestuur belooft onderzoek.

De heer C. Meurs uit Winkel zag gaarne dat het marktbericht over de kaasmarkt te Purmerend werd ingericht als dat te Alkmaar. Het bestuur had deze zaak reeds in bewerking.

De heer W. T. Jongejans vestigt de aandacht op de modellen van boekhouding, die bij de firma Trapman en Co. te Schagen worden uitgegeven.

De heer P. Stapel Nz. te Berkhout brengt den scheidenden voorzitter dank voor het vele, dat hij voor den Bond heeft gedaan. De heer De Boer brengt op zijn beurt hulde aan den heer G. Nobel, secretaris, die de oprichter van dezen Bond is geweest en wiens taaie volharding en enorme werkkraft den Bond hebben doen worden tot wat hij nu is. (Applaus.) Met de beste wenschen voor den Bond sloot voorzitter de vergadering, die door groot 40 personen werd bijgewoond.

Kaasonderzoek

(LANDBOUWKRONIEK)

Nederland mag zich verheugen in een uitstekend ingerichte botercontrôle. De goede naam van de Hollandsche boter begint zich onder den invloed daarvan in den laatsten tijd langzaam maar zeker in het buitenland te herstellen. Buitenlanders nemen met belangstelling kennis van de inrichting der controle.

Met onze kaas slaat het er echter niet zoo gunstig voor. Bij dit artikel vinden knoeien, zoowel fabrikanten als handelaars, een vruchtbaar veld voor hun werkzaamheid. In verband met de omstandigheden mag intusschen gelukkig worden geconstateerd, dat er in den laatsten tijd een krachtig streven naar kaascontrôle bestaat. Hierbij doen zich echter allerlei kwesties voor, die tent opgelost moeten worden, voordat men tot de invoering der contrôle kan overgaan. Een der voornaamste is die omtrent de wijze van werken.

Verder is er nog het bezwaar, dat er tot nog toe heel weinig bekend was aangaande het verband tusschen het vetgehalte der verkaasde melk en dat der droge stof van de daaruit bereide kaas. Daar bij een eventueele garantie vooral op het laatste zou moeten worden gelet, is het natuurlijk van belang daaromtrent gegevens te verzamelen. In een brochure, getiteld *Kaasonderzoek* wordt verslag uitgebracht omtrent de resultaten van het onderzoek, dat op dit gebied is ingesteld door den *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland*, onder leiding van zijn scheikundige, den heer H. W. de Kruijff. Daaraan is het volgende ontleend.

De bemoeiingen van den Bond vingen aan met de instelling van een contrôle in de aangesloten fabrieken over de bereiding van Cheddar- en Cheshire kaas. Deze contrôle omvatte eerst kwaliteit en vetgehalte, maar later werd zij tot het laatste alleen beperkt. Het vetgehalte der kaas is een weinig bruikbare maatstaf van beoordeeling, omdat dit sterk staat onder den invloed van haar ouderdom. Door de bewaring toch verliest de kaas water en natuurlijk te meer, naarmate zij ouder wordt, d.i. langer is bewaard. Daar de hoeveelheid vet door de bewaring niet vermindert, moet het vetgehalte langzamerhand stijgen. Een zelfde kaas zal dus bij onderzoek een hooger vetgehalte aanwijzen, naarmate zij langer heeft gelegen. Om aan dit bezwaar te ontkomen word het vetgehalte der droge stof als grondslag van beoordeeling aangenomen.

Behalve ten aanzien der bovenomschreven vraag worden nog onderzoekingen gedaan omtrent de volgende punten:

1. Geeft een boormonster een voldoende beeld van het vetgehalte der kaas?
2. Is het vetgehalte der kazen uit eenzelfde bak gelijk?
3. Kunnen in plaats van kaasmonsters ook monsters uit den wrongel worden genomen?

Bij de bepaling van het vetgehalte der melk wordt algemeen gebruik gemaakt van de methode-Gerber. De resultaten hiermee bij de melk verkregen zijn, indien zij met nauwkeurige instrumenten goed wordt uitgevoerd, tot op 0,05 % nauwkeurig. Van belang kon het nu geacht worden te kunnen beoordeelen, in hoeverre de methode-Gerber bij het kaasonderzoek nauwkeurige uitkomsten geeft. Immers daar deze methode gemakkelijk in de uitvoering is, zou zij voor het onderzoek van een groot aantal kaasmonsters in de eerste plaats in aanmerking komen.

De methode Gerber werd daarom met een aantal andere vergeleken. De resultaten van dit onderzoek waren:

1. Dat zij ook bij het kaasonderzoek zeer goede uitkomsten geeft.

2. Dat voor de verlaging van het gevonden vetgehalte met 0.5 %, die door sommigen bij gebruik van de methode Gerber voor het kaasonderzoek wordt noodig geoordeeld, geen aanleiding bestaat.

Deze resultaten komen geheel overeen met die, welke door dr. van der Zande te Hoorn zijn verkregen.

Uit de onderzoekingen blijkt, dat het vetgehalte van de drogestof in de onderzochte *volvette Cbadderkazen* boven 48 % is gelegen.

Van 70 % der onderzochte monsters was het hooger dan 50 %. Dat één bak een vetgehalte in de drogestof van 46 % bezat, was hieraan te wijten, dat de melk, waaruit deze kaas bereid was, eenigszins was afgeroomd.

Het vetgehalte in de drogestof van de onderzochte wrongelmonsters bleek steeds boven de 60 %. Het vochtgehalte der kaas was op enkele uitzonderingen na beneden 40 %.

Van de *volvette Cheshire-kazen* had slechts één een lager vetgehalte in de drogestof dan 50 %. Het vochtgehalte was bij alle hooger dan 42 %.

Halfvette Cheddar-kaas was even als volvette Cheshire-kaas zeer weinig gemaakt. Van drie fabrieken was het vetgehalte der drogestof hooger dan 33 %. En dit niettegenstaande er drie bakken melk verwerkt waren met vetgehalten beneden 1.5 %. Een vierde fabriek, in welke bij de bereiding veel vet in de wei was verloren gegaan, maakte kazen met een vetgehalte boven 30 %. Het vochtgehalte van al deze halfvette kazen lag boven 45 %.

Uit het onderzoek der halfvette Cheshire-kazen blijkt, dat het vetgehalte der drogestof bij kazen, bereid uit melk met minstens 1.5 % vet, steeds boven 30 % is gelegen. Het vochtgehalte was behoudens enkele uitzonderingen hooger dan 50 %. Evenals bij de halfvette Cheddarkazen bevatte ook de halfvette cheshire meer vocht dan de volvette.

Volgens de onderzoekingen van van Slijke, aan het New-Yorksche landbouwproefstation, zou er voor volvette Cheddar-kaas een nauw verband bestaan tusschen het vetgehalte van de verkaasde melk en dat der drogestof van de daaruit bereide kaas. De onderzoekingen van de Kruijff hebben deze resultaten niet bevestigd. Wel is het vetgehalte der drogestof bij kazen bereid uit melk met meer dan 3 % vet gemiddeld 1%, hooger dan bij die bereid uit melk met minder dan 3 % vet. Ook van Galik heeft zulk een nauw verband tusschen de vetgehalten der verkaasde melk en het vetgehalte in de drogestof der kaas niet kunnen constateeren.

Wel vond ook hij, dat zeer in het algemeen uit vettere melk vette kazen te bereiden zijn.

Ook bij de Cheshire-kaas werd geen verband tusschen de vetgehalten der verkaasde melk en der drogestof in de verkregen kaas gevonden.

Bij halfvette kaas kan bij voorbaat reeds worden verwacht, dat een dergelijk verband niet zal bestaan. Immers hier oefent de oorspronkelijke melk een belangrijken invloed uit. Wanneer deze een hoog vetgehalte heeft, dan mag worden aangenomen, dat zij ook veel kaastof bevat. Omgekeerd zal melk met minder vet ook een lager kaastofgehalte hebben. Naarmate dus de ontroomde melk oorspronkelijk meer vet bevatte, zal zij meer kaas opleveren. Het in de ontroomde melk nog overgebleven vet zal zich dan over een grooter hoeveelheid kaas moeten verdeelen, waarvan het gevolg is een lager vetgehalte in de droge stof der kaas.

Ook het onderzoek van Goudsche en Edammer-kaas (magere) bracht geen verband aan het licht tusschen vetgehalte van de melk en dat der drogestof van de kaas. Melk met een vetgehalte van 1.45 % bijv. leverde in het eene geval kaas met 33.4 % vet in de drogestof en in het anders met 30.7 %.

Het onderzoek van het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn gaf geheel overeenkomstige resultaten. Daar vond men dat uit melk met 1 % vet. kaas kan worden bereid waarvan het vetgehalte

in de drogestof afwisselde tusschen 18.1 en 25.8 %. Te Leeuwarden leverde melk met 1 % vet kazen met een afwisselend vetgehalte in de drogestof van 21.7 tot 25.8 %.

Onderzoek of 't vet gelijkmatig over de kaas verdeeld is.

Dit onderzoek is van groot belang voor de kaascontrole, want indien het vet in de kaas werkelijk zóó ongelijkmatig verdeeld mocht zijn, dat er verschillen van 2 of meer procent in het vetgehalte van de drogestof voorkwamen, dan zou het onmogelijk zijn een bepaald vetgehalte te garandeeren.

Het onderzoek liep over een aantal kazen in den Cheddar-, Cheshire- en Edammervorm, benevens commissie- en middelbare kazen. Voor de Cheddar en Cheshire werd het onderzoek uitgevoerd op de volgende wijze. De kazen werden in vier stukken gesneden en dan monsters genomen uit het hart onder- en boven- en zijkant. Bij de Edammers worden zoowel een aantal boormonsters, als hier en daar stukjes uit de gesneden kazen genomen, terwijl ook van Cheddar-kaas twee boormonsters worden onderzocht.

Het resultaat dezer onderzoekingen was, dat het vet gelijkmatig over de kazen verdeeld bleek te zijn. Alleen de rand maakte daarop een uitzondering. Monsters die tot 2 cM. onder de korst worden genomen gaven een te hoog vetgehalte aan.

De oorzaak van deze afwijking moet waarschijnlijk worden gezocht in de omstandigheid, dat bij het persen met de wei, behalve een weinig vet, een hoeveelheid melksuiker, zouten en albumine wordt verwijderd. Ook bij het pekelen zullen aan den rand oplosbare stoffen aan de kaas worden onttrokken. Hierdoor moet het drogestofgehalte van dit gedeelte der kaas lager worden, terwijl de hoeveelheid vet weinig vermindert. Daardoor zal dan het vetgehalte van de drogestof omhoog moeten gaan.

Ook dr. van Gulik kwam tot het resultaat, dat het vetgehalte aan den rand hooger is dan van het inwendige deel. Ook dr. G. Koestlar kreeg bij het onderzoek van Emmenthaler kaas dezelfde uitkomsten, ook ten aanzien der gelijkmatige verdeling van het vet. Het vetgehalte van monsters, die op 29 plaatsen uit een dergelijke kaas werden genomen, schommelde tusschen 47,42 en 48,68 %,

Ten aanzien der verdeling van het vet over de kaas kwam echter dr. van Gulik tot een resultaat, dat met deze onderzoekingen in strijd is. Hij vond belangrijke verschillen (op zijn hoogst 3.4 %) in het vetgehalte van monsters, die op verschillende plaatsen uit eenzelfde kaas waren genomen. Dit onderzoek had plaats in twee achtereenvolgende jaren en dr. van Gulik leidt daaruit af, dat het vet ongelijkmatig over de kaas verdeeld is.

Waar nu verschillende gelijksoortige onderzoekingen elkander tegenpreken en waar de mogelijkheid van de garantie van een bepaald procent vet in de drogestof der kaas in sterke mate wordt beheerscht door een bevredigend antwoord op de vraag der gelijkmatige verdeling van het vet in de kaas, daar is het zonder twijfel nog een nauwkeurig onderzoek in te stellen naar de oorzaak dezer afwijking. De mogelijkheid bestaat dat de Zuidhollandsche kaas, die dr. van Gulik voor zijn onderzoek gebruikte, in verband met een andere wijze van bereiding, een afwijkende structuur heeft.

Met betrekking tot het vetgehalte van verschillende kazen, die uit denzelfden bak afkomstig waren, toonde het onderzoek aan, dat daarin geen verschil voorkomt.

Het onderzoek, of monsters uit den wrongel de monsters uit de kazen zouden kunnen vervangen, gaf de volgende uitkomsten. De vetgehalten in de drogestof van den wrongel en in die van de kaas loopen in eenzelfde fabriek nog al uiteen, zoodat van regelmatige verschillen geen sprake is. Bij verschillende fabrieken was het onderscheid nog grooter. Dit resultaat was wel te verwachten, daar de bij het persen ontstane wei zeer verschillende vetgehalten kan hebben. Het

sterkst is dit het geval bij de Cheddar, terwijl bij de overige soorten ook de gewone wei nog al schommelingen in het vetgehalte vertoont.

Het onderzoek naar het vetgehalte in de drogestof bij kaas van verschillenden ouderdom leerde, dat tijdens de bewaring het vetgehalte iets lager was geworden, hoewel deze meerendeels zoo klein waren, dat zij binnen de nauwkeurigheidsgrenzen lagen.

A. R.

Leeuwarder Courant 1911-01-31

Merken van kaas.

In zijn Memorie van Antwoord op het Voorloopig Verslag der Tweede Kamer omtrent het merken van kaas zegt de minister van Landbouw, dat het hem aangenaam was te vernemen, dat zijn streven om door een wettelijk voorschrift zoowel het herstel en het behoud van den goeden naam der Nederlandsche kaas als de uitbreiding van haar afzetgebied te bevorderen, zoo algemeene instemming heeft gevonden.

Tegenover den door eenige leden uitgesproken twijfel, of de voorgestelde regeling wel streng genoeg is, zij opgemerkt, dat, naar de meening van den minister, langs imperatieve weg het thans beoogde doel moeilijk zal zijn te bereiken. Ongetwijfeld zou in het algemeen het door genoemde leden bedoelde dwingende voorschrift gepaard met een nauwlettend toezicht op de naleving, mede veel kunnen bijdragen tot eene verbetering van de thans heerschende minder geweschte toestanden in den kaashandel.

Ten aanzien van de vrees, door sommige leden geuit, dat de invoering van een Rijkskaasmerk niet de gewenschte uitwerking zal hebben als niet tevens wettelijke bescherming van dat merk in het buitenland wordt verkregen, merkt de minister op, dat zich tot heden tengevolge van de wijze waarop met het Rijksbotermerk in het buitenland is gehandeld, met dat merk nog geen moeilijkheden hebben voorgedaan en dat er dus alle reden is om ten opzichte van het kaasmerk op dezelfde wijze te werk te gaan.

De minister zal echter, indien in eenig land door de wetgeving een merk niet voldoende wordt beschermd, zeker niet nalaten te trachten de noodige bescherming te verkrijgen.

Daar het Rijksmerk een zekeren waarborg geeft, moet onvoorwaardelijk worden geëischt, dat aan de voorschriften streng de hand wordt gehouden. De mogelijkheid, dat door de invoering van een Rijksmerk voor kaas, bereid uit volle melk, nadeel kan worden berokkend aan kaas bereid uit eenigszins afgeroomde melk, met name aan de Edammer kaas, zooals die vrij algemeen in Noord-Holland op de boerderijen en in de fabrieken wordt bereid, valt naar de meening van den minister niet te ontkennen. Mocht blijken, dat door invoering van een Rijksmerk voor volvette kaas nadeel zou worden gedaan aan de Noord-Hollandsche kaasindustrie, dan zal de minister gaarne bereid gevonden worden om te overwegen, welke maatregelen er door hem in het belang van den afzet en van den handel in het Noord-Hollandsch product kunnen worden genomen.

Ter tegemoetkoming aan den door enkele leden uitgesproken wensch heeft de minister het eerste lid van het eenig artikel vervangen door het volgende voorschrift:

„Door onzen minister van Landbouw worden merken vastgesteld, welke uitsluitend bestemd zijn, om door of vanwege aangeslotenen bij een onder Rijkstoezicht staand kaascontrôlestation te worden aangebracht op de door of vanwege die aangesloten bereide kaas.”

Alg. Verg. Ver. van oud-leerlingen der Landbouwwinterschool.

Over gebruik van Reincultuur en Lange wei

De voorzitter, de heer P. Jz. Eriks opent de vergadering met een hartelijk woord van welkom, [...]

De heer C. Pijper Cz. leidde 't punt in:

Is bij 't gebruik van reincultuur bij de Edammer kaasbereiding meer melk noodig voor 1 kilogram marktrijpe kaas dan bij toevoeging van lange wei.

Dit punt was op de agenda gekomen naar aanleiding van een vraag van den heer E. Dz. Govers te Alkmaar. Deze deed de vraag, daar het praatje ging, dat bij gebruik van *reincultuur* meer melk noodig is voor een KG. marktrijpe kaas dan bij gebruik van *lange wei*. Dit beweren werd nog aangedikt door de positieve bewering, uit bevoegden mond, dat de kaasfabriek in de Purmer nabij Kwadijk tot dit resultaat kwam en daardoor het gebruik van reincultuur staakte. Inleider deelt mee, dat in 1902 aan de proefzuivelboerderij te Hoorn door Dr. Van der Zande een proef is genomen betreffende deze vraag.

Inleider geeft een uitvoerige beschrijving van deze proef, waarbij bij de verschillende keuringen bleek, dat er zeer weinig verschil in kwaliteit was, dat de lange-weikazen eenige kleine boekelscheurtjes hadden en de reincultuur-kazen niet; typische verschillen van beteekenis voor de handelswaarde konden niet worden geconstateerd, doch de reincultuur-kazen waren doorlopend eer iets beter dan slechter dan de lange-weikazen, en verschil van de benodigde kilo's melk was niet noemenswaard.

Inleider bespreekt vervolgens nog enkele andere gehouden groeven, en komt tot de slotsom, dat bij een doelmatige kaasbereiding uit een zelfde hoeveelheid melk, zoowel bij gebruik van reincultuur, lange wei of zonder toevoegsel steeds dezelfde hoeveelheid kaas wordt verkregen, en dat het praatje als zou voor reincultuur meer melk noodig zijn dan voor lange-wei, op een misverstand berust.

Leeuwarder Courant 1912-02-19

Coöperatieve zuivelfabrieken.

Gisteren werd te Wirdum, onder voorzitterschap van den heer J. J. de Jong, de gewone jaarlijksche vergadering gehouden van de besturen en de beheerders van de coöperatieve zuivelfabrieken te Akkrum, Akmarijp, Grouw, Irnsum, Oldeboorn, Roordahuizum en Wirdum.

De agenda bevatte een drietal punten.

De heer Tj. Kuperus te Grouw deed eenige belangrijke mededeelingen over de **kaaskwestie** (vrijwillige kaascontrole) en spoorde de aanwezige fabrieken aan, om zich als één man bij de controle aan te sluiten.

De heer K. Frietema te Wirdum hield eene lezing over „Ledenkapitaal en aflossing”, terwijl de heer J. M. Zwerver te Oldeboorn in eene lezing getiteld „Het Verleden, het Heden en de Toekomst” wees op de wenschelijkheid van pensionneering van personeel en leden der coöp. fabrieken.

Als plaats voor de volgende vergadering werd Grouw aangewezen.

Een 40-tal personen woonde de vergadering bij.

Schager Courant, 1912-04-13; p. 2/12

ook MAP Kaascontrolestation N-H

Opheffing *Het kaascontrolestation Noordholland.*

De vereeniging „*Het Kaascontrolestation Noordholland*” zal 13 Mei a.s. te Hoorn een zeer belangrijk, algemeene vergadering houden. In die vergadering toch zal het bestuur voorstellen te besluiten, tot onmiddellijke ontbinding der vereeniging en om de liquidatie aan het bestuur op te dragen.

Dit voorstel wordt gedaan namens het geheele bestuur. Dit toch heeft reeds geruimen tijd aan het welslagen van, de zaak der kaascontrole getwijfel.

De groote massa kaasproducenten, toont weinig of geen belangstelling en bij de weinige aangeslotenen verflauwt deze. Hun aantal is afnemende. Van den anderen kant blijft de kaashandel in het algemeen evenals van den beginne af aan, zich onthouden van alle medewerking, tengevolge waarvan vele producenten zich niet aansluiten en de leden (enkeligen uitgezonderd) niet verder gaan, dan hun directen, afnemer een garantie te geven, terwijl het product zonder garantiemerk blijft.

Aangezien de Directeur thans wegens verandering van werkkring om ontslag heeft gevraagd, meent het bestuur, dat het oogenblik is gekomen, om de zaak op een geschikte wijze af te wikkelen. Voortzetting onder de gegeven omstandigheden acht het, bestuur, zeer bezwaarlijk uitvoerbaar en zelfs ook niet bevorderlijk aan het, bereiken van het doel, nl. om verbetering te krijgen in, den toestand van verwarring en onzekerheid omtrent het vetgehalte, die er nog altijd bestaat, zoowel voor de afnemers als de consumenten van kaas in Edammervorm.

Onze vereeniging, zegt het bestuur, heeft de oplossing niet kunnen brengen; de kaaskwestie blijft bestaan, ook voor de Noordhollandsche, Edammerkaas industrie. Hieraan gedachtig stelt het bestuur zich voor, ten opzichte van den laboratorium-inventaris en andere daarvoor in aanmerking komende eigendommen der vereeniging zoodanige maatregelen, te nemen, dat zij ter beschikking gesteld zullen kunnen worden voor hen, die in een gunstiger tijd de zaak opnieuw mochten aanpakken.

Deel verslag vergadering FBvCZ

over pasteurisatie van de – teruggeleverde – wei

[...] Meerdere malen kwam ter sprake het standpunt van de coöp. zuivelfabrieken en van de organisatie ten opzichte van de bestrijding van besmettelijke veeziekten, speciaal van het mond. en klauwzeer (MKZ.) en de tuberculose. Vooral rijst hierbij de vraag in hoever de ongepasteuriseerde wei gevaar voor besmetting oplevert. Invoering van pasteurisatie van wei zal bij vele fabrieken belangrijke kosten vragen, terwijl de meeningen over de geschiktheid van gepasteuriseerde wei als veevoeder, ook nog al verschillen.

Velen wenschen dan ook beter overtuigd te worden van het practisch nut van pasteurisatie. Proeven in de practijk acht men gewenscht. Van verschillende zijden ontving het bestuur het verzoek om van Bondswege mede te werken, dat in die richting proeven worden genomen. Het bestuur heeft gemeend, zich voor deze kwestie in de eerste plaats te moeten richten tot de *directie van den Landbouw*.

Na correspondentie met den directeur-generaal, een onderhoud met dezen door een commissie uit het bestuur en verdere bemoeiingen is het beestuur van meening, dat de zuivelfabriek veel kan doen tot bestrijding der tuberculose en wel door de gevaarlijke dieren, lijdende aan openuier-tuberculose, te verwijderen en door maatregelen te nemen, dat geen zieke dieren van buiten worden aangevoerd. Wanneer de smetstofverspreiders worden opgeruimd, zal de melk onschadelijk zijn en is pasteurisatie overbodig.

In verband hiermede heeft het bestuur zich nogmaals gewend tot de directie van den Landbouw, met het verzoek of voor het klinisch onderzoek steun van regeringswege kan worden verleend.

[.....]

1913

Schager Courant, 1913-03-11; p. 5/8

ook MAP Scheij

Ingezonden Dr. L. T. C. SCHEY.

Zullen de grondslagen van de Nederlandsche Kaascontrôle gewijzigd worden ?

Een groot gevaar dreigt de vette Edammerkaasindustrie, in Noordholland; immers aan de vastgestelde grondslagen voor een Nederlandsche kaascontrole wordt getornd. Op de vergadering uitgeschreven door het *kaascontrolestation „Friesland”*, waarop de kaasmakende fabrieken in die provincie zijn uitgenoodigd, en welke op Woensdag 12 Maart te Leeuwarden zal worden gehouden, wordt in bespreking gebracht, wat de Friesche zuivelfabrieken denken van een wijziging van het grenscijfer der 2e klasse, thans bepaald op minstens 40% vet in de droge stof, en dit te brengen op 36%.

Indien het Kaascontrolestation Friesland van genoemde vergadering een, advies in die richting krijgt (waarop wel veel kans zal zijn) en de drie vereenigingen, die het kaascontrolestation, opgericht hebben, vereenigen zich met dit advies, dan is er een feit geschied, dat den wensch van, de Regeering, om de kaaskwestie op te lossen *in national en zin*, om te komen, tot een *Nederlandsche* kaascontrole, ontzettend groote moeilijkheden in den weg zal leggen.

Immers een toegeven aan den wensch van Friesland, (want, daarop komt het neer), zou in zich houden een prijsgeven van de belangen der Noordhollandsche Edammerkaasindustrie.

Waarom moet de klasse 40 %voor de Edammerkaasindustrie gehandhaafd blijven?

De oprichting van het *Kaascontrolestation Noord-Holland* in 1906 geschiedde met het doel die vette Edammerkaasindustrie, zooals die zich aldaar ontwikkeld had, het blijven volgen van, den practisch gebleken bedrijfsvorm, mogelijk te maken, ze te behoeden tegen achteruitgang in het vetgehalte „het afzakken naar Friesland”, zooals de term hier luidt. Het product der Noordhollandsche fabrieken en boerderijen is een bepaald product, dat alle recht van bestaan heeft, het is Edammerkaas met ruimschoots 40% vet in de droge stof. De avondmelk wordt gedurende den nacht te roomen gezet en al de volle morgenmelk wordt met de afgeroomde avondmelk vermengd en verkaasd.

Het vetgehalte van de kaas komt dan altijd boven de 40 %, soms heel wat er boven, ook wel wat minder, afhankelijk van verschillende omstandigheden, o.a. den tijd van het jaar in verband met de eigenschappen der melk. Het gemiddelde vetgehalte bedroeg volgens de analyses van het kaascontrolestation 45,3 % vet in de droge stof.

De in ‘t algemeen eenvoudig ingerichte fabrieken werken, niet op het afleveren van kaas met een bepaald garantiecijfer, bijv. 40-41%, maar men volgt een, zeker bedrijfssysteem en de kaas heeft het vetgehalte, zooals dat uitvalt, evenals de maker van volvette kaas dat doet.

Dezen goeden toestand te behouden was de taak van het Kaascontrolestation en is thans het doel van den Bond van Zuivelfabrieken in Noordholland. welke die taak geheel heeft overgenomen.

Bij de vaststelling nu van de grondslagen is door de drie vereenigingen, rekening gehouden met Noordholland en terecht kon het bestuur van den F.N.Z. nog kort geleden zich daarop verheffen. De Bond in Noordholland kan thans niet anders doen dan het beschikbaar stellen der Rijksmerken af te wachten om dan zoo krachtig mogelijk mede te werken tot de verwezenlij-

king der *Nederlandsche* kaascontrole. Men, zal nu inzien, hoe ingrijpend en fataal 'n verlaging van het grenscijfer 40 tot 36 zou zijn.

Noordholland kan, niet meegaan met die wijziging.

Evenals Zuidholland en Utrecht zich vasthouden aan volvet, moet Noordholland de grens 40+ blijven handhaven,. Wie de lijdensgeschiedenis der kaascontrole, gedurende de laatste jaren heeft meegemaakt, acht het denkbeeld zelfs om voor de Edammerkaas de grens te verlagen, tot 36%, d.w.z. melk te verkazen met slechts 1.8% vet, zoo ongerijmd mogelijk, Waar is dan de plaats voor de N.H. Edammerkaas? Moet ze, hoewel gemiddeld 45% vet bevattende, prijken met 36 +? Of moet Noordholland afzakken naar Friesland en zich toeleveren op de fabricage van, 36 pct. kaas, of moet de kaas in, Noordholland zonder Rijksmerk blijven, als kaas van twijfelachtige afkomst? De mogelijkheid op terugkeer tot de volvette Edammerkaas kan gerust buiten beschouwing gelaten worden.

Welke reden, wordt nu aangevoerd, voor de wenschelijkheid om den grondslag aan te tasten? „Het verschil in vetgehalte tusschen de volvette kaas en de klasse +40% is te gering en, men is bevreesd, dat de volvette Goudakaasindustrie hiervan nadeelige gevolgen zal ondervinden.” Dit kan zijn, en ik voel ook dat bezwaar; het Kaascontrolestation N.H. stond ook niet toe, dat het merk 40+ voor kaas in Goudsch model werd gebruikt, ter wille van de volvette Goudsche kaas. Het verschil is natuurlijk grooter dan, enkel door de cijfers 45 en 40 wordt aangegeven, immers de eerstgenoemde kaas is *volvet* en bovendien bevat zij minstens 45% vet. Maar de oplossing dezer kwestie kan, niet gevonden worden door de Edammerkaas van Noordholland geheel te negeren, omdat Friesland behoefte heeft aan een Goudsche kaas van 36% vet. Waarom op die kaas dan niet gezet 30+ ? Dat gaat nog beter, dan de Edammerkaas van gemiddeld 45% te bestempelen met 36+.

In een *Nederlandsche* kaascontrole kan de klasse + 40% althans niet gemist worden; wil men de volvette Goudsche industrie en ook die der ruim halfvette tevreden stellen, dan is 't eenigste middel voor die laatste een, klasse te vormen, van, + 36 pct. in Goudsch model, hetgeen het groote aantal rubrieken nog weer zou vermeerderen. Uitschakeling van de rubriek 40 + voor Goudsch model, zooals Zd.Holland dat wenscht, zou het aantal verminderen.

't Is te hopen, dat de Friesche kaasbereiders a.s. Woensdag de vastgestelde grondslagen zullen handhaven en ze Nederlandsch doen blijven. De Noordhollandsche zuivelbereiders zullen goed doen den uitslag der vergadering met groote belangstelling te volgen; door dergelijke feiten moesten de N.H. kaasfabrieken meer doordrongen worden van de noodzakelijkheid zich alle aan te sluiten tot den Bond, die de geheele vette Edammerkaasindustrie, zoowel in fabrieken als op de boerderijen uitgeoefend, geacht kan worden te vertegenwoordigen, en die ook in dezen tijd nu er weer beweging en *leven* komt in de kaascontrole de hem toevertrouwde belangen zal behartigen,

Ik wist niet, dat de gelegenheid. zich zoo gauw zou voordoen, waardoor bewezen wordt, dat de Bond goed deed, toen, hij zich krachtig verklaarde voor het behoud van zijn algeheele zelfstandigheid, en dat het Bestuur een open oog had voor de tegenstrijdigheid van belangen tusschen den Bond en het kaasmakende deel van den F.N.Z. in de thans op den voorgrond staande kwestie.

Dr. L. T. C. SCHEY.

Merken van volvette kaas

De minister van Landbouw, Nijverheid en Handel heeft vastgesteld een merk voor volvette kaas, bestaande uit een met blauwe inkt op een doorzichtig plaatje kaasstof aangebrachten stempelafdruk van het Nederlansche wapen en, waaronder het woord „volvet” en de aanwijzing „45 %”, terwijl als randschrift, in hoofdletters zijn geplaatst de woorden „Nederlandsche kaascontrole onder Rijkstoezicht”.

Op dit merk kunnen, overeenkomstig de door den *directeur-generaal van den Landbouw* te geven voorschriften, tusschen het Nederlandsche wapen en het woord „volvet” eenige cijfer- en letterteekens in blauwen inkt worden, aangebracht voor het uitoefenen van, controle.

Dit merk zal van rijkswege op kosten van belanghebbenden worden vorvaardigd en onder nader door den directeur-generaal van den Landbouw te stellen voorwaarden worden verstrekt aan de besturen der onder rijkstoezicht staande controlestations voor volvette kaas ten behoeve van de bij hun inrichting aangesloten.

Door of vanwege deze aangesloten mag geen ander dan dit van rijkswege verstrekte merk worden gebruikt en alle door hen te bereiden kazen moeten van dit merk worden voorzien. Dit merk moet bij de bereiding van de kaas op deze worden aangebracht overeenkomstig de door den directeur-generaal van den Landbouw te geven aanwijzingen.

Van het gebruik van dit merk zal door de besturen der kaascontrolestations en door de daarbij aangesloten aanteekening worden gehouden op de wijze als door den directeur-generaal van den, Landbouw wordt goedgekeurd of bepaald.

Ingezonden. A. v. Wijnen Gouda

(Buiten verantwoordelijkheid der Redactie.) M. d. R.!

Vergun mij voor onderstaande regelen eenige plaatsruimte in uw veelgelezen blad. Bij voorbaat mijn dank.

Veel wordt er in den laatsten tijd gesproken over de conditiën voor den inkoop van kaas, ingevoerd door de Vereeniging van Kaashandelaren, zoodat wel niemand er geheel onkundig van zal zijn gebleven.

040 Nu doen de kaashandelaren het voorkomen alsof deze conditiën zoo geheel onschuldig zijn, dat men werkelijk niet kan begrijpen, waarvoor ze dan wel in 't leven zijn geroepen.

Uit 't mengelmoes van antwoorden, dat men krijgt, indien men de vraag stelt waarvoor deze condities noodig zijn gebleken, is dit nog 't aannemelijkste, n.l. dat de kaashandelaar een steun wenscht tegenover bedrog van slechte boeren.

Dit argument is te verdedigen. Wie zal niet toejuichen alle maatregelen, die bevorderlijk kunnen zijn aan den eerlijken handel?

Waar wij nu echter zien, dat deze condities wel beschermen den handelaar tegen een slechten boer, maar niet den boer tegenover een slechten handelaar, ja, erger nog, waar in deze condities verschillende artikelen de deur juist openzetten voor knoeierij van de zijde van den handelaar, daar moeten wij gezamenlijk ons verzetten tegen de invoering er van.

Gaarne wil ik aannemen, dat deze leemten en fouten in dit reglement er niet moedwillig in zijn aangebracht, maar dat zij er zijn ingeslopen, doordat deze kwestie te eenzijdig werd belicht, omdat bij de samenstelling de boeren er buiten zijn gebleven.

Echter, nu van verschillende zijden deze fouten zijn aangewezen en naar voren gebracht, nu had het mijns inziens aan de kaashandelaren gepast dat zij tijdelijk deze condities introkken, totdat er eens nader over was geconfereerd met boeren, of dat het eens grondig was herzien in eigen vergadering.

Zij schijnen zulks niet noodig te achten.

Aan wie de schuld, als er oppositie komt?

Er is een reglement gemaakt zonder medezeggingschap van den boer als mede-belanghebbende. Dit reglement wordt ingevoerd zonder voorkennis van den boer, en zonder hem zijn goedkeuring te vragen; ja, men schein 't zelfs niet noodig te achten, om bij een te sluiten koop den boer op deze verandering te wijzen. Wij protesteerden daar tegen.

Wij protesteren:

1e. tegen het invoeren van een reglement, hetwelk door eenzijdigheid nimmer kan worden een gezonde grondslag voor een eerlijken handel;

2e. tegen de manier waarop dit reglement door de Vereeniging van Kaashandelaren is ingevoerd.

Plaatsruimte verbiedt de bespreking van 't reglement zelve. 'k Ben bereid, zoo noodig in openbare vergadering, mijn beweringen te motiveeren.

Wat ons nu te doen staat?

Voor bestuurders van vereenigingen dit, dat zij deze kwestie met hun leden gaan bespreken, zoo noodig onder voorlichting; voor iederen boer, dat hij zooveel mogelijk zijn kaas verhandelt

¹⁸Over genomen uit Gedenkboekje 40 jaar *Bond van Kaasproducenten* - 1954 – door A. v. Wijnen

met hen, die n i e t op die condities koopen, desnoods met ' t brengen daarvoor van eenige financieele offers.

Blijkt het, dat dit niet in staat is de invoering te beletten, dan zal de tijd gekomen zijn voor aansluiting van alle kaasproducenten, opdat een machtige bond de rechten der boeren zal kunnen verdedigen.

U. M. d. R., mijn oprechten dank.

Stolwijk,

Uw dw. dienaar,
A. VAN WIJNEN.

Opmerking

Over de *Bond van Kaasproducenten* is meer te vinden in

* het gedenkboek 40 Jr. Bond van Kaasproducenten 1914-1954

*de MAP De Zelfkazerer



Zie "ZHN"/"kaas" / "MAP Zelfkazers"

Goudriaan. Verg. van leden der Afd. Alblasserwaard der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw.*

Met een kernachtig woord opende de Voorz., de heer H. Voorspui, de vergadering. Hij bracht daarbij in herinnering wat in 1913 op landbouwgebied was voorgevallen en sprak zijne beste wenschen uit voor 1914.

.....

Na een halfuur pauze werd met een inleidend woord van den voorzitter het woord gegeven aan Dr. van Guluk, Secr. van het kaascontrolestation voor Zuid-Holland.

In korte trekken wordt de wordingsgeschiedenis van kaascontrôle en de aanleiding tot de oprichting nagegaan. Op het belang van de industrie van volvette kaas wordt gewezen, daar in Zuid-Holland en Utrecht 40 miljoen K.G. volvette kaas gemaakt wordt, tegen een totale productie van 32 miljoen halfvette en magere kaas in ons geheele land. Het kaascontrolestation Z.-H. werd op 30 October 1906 opgericht. Herinnerd werd aan de moeilijkheden verbonden aan het vinden van een goed kaasmerk; door de vinding van Dr. Van Sillevoldt is deze kwestie nu opgelost en zal op 1 Februari 1914 het kaascontrolestation Zuid-Holland onder rijkstoericht komen.

Achtereenvolgens werden de verplichtingen besproken, die een lid van een kaascontrolestation op zich neemt.

- 1) het aanbrengen van het rijkskaasmerk op alle kaas,
- 2) slechts kaas te maken uit volle melk, met minstens 45 pct. in de droge stof,
- 3) een contributie te betalen van 1/8 cent per pond gemaakte kaas,
- 4) aanteekening te houden van de hoeveelheid verwerkte melk, gemaakte weiboter en verkochte kaas en van de verbruikte rijksmerkplaatjes.

Hierna werd uitdrukkelijk gewezen op het groote belang, dat de kaascontrôle voor de kaasmakers heeft; door het brengen van een zuiveren toestand in den kaashandel, door het rijkskaasmerk moet het Buiten- en Binnenland weer vertrouwen in volvette kaas krijgen, waardoor de prijs der volvette kaas zal gaan stijgen. Juist door het Rijksmerk kan de Regeering in het Buitenland voor de kaasmakers optreden, maar, hierop werd den nadruk gelegd, daarvoor moeten de makers van de volvette kaas zich eenige opoffering getroosten; het is hun belang waarom het hier gaat, en het is vanzelf sprekend, dat het op hun weg ligt aan dat belang mee te werken door zich aan te sluiten als lid van het Kaascontrolestation.

Van de gelegenheid tot het stellen van vragen werd veel gebruik gemaakt. Door de gegeven antwoorden en de daaruit soms voortvloeiende besprekingen kregen de aanwezigen een beeld van datgene wat voor de bereiders van volvette kazen van groot belang is. Na afloop sloten 7 veehouders zich aan bij het kaascontrolestation. Het is echter te hopen dat, als Dr. v. Guluk weer eens in deze omgeving optreed, niet alleen de veehouders doch ook hunne vrouwen daar heen zullen gaan. Het is van groot belang dat ook zij weten wat het doel van het kaascontrolestation is.

Na een hartelijk woord van dank aan den spreker sloot de Voorz. de vergadering.

Rijksmerk voor volvette kaas.

Het rijksmerk voor volvette kaas zal dan eindelijk onzen ouden roem weer in eere herstellen. Na langdurige proefnemingen is het gelukt een merk te vinden, dat van de kaas niet kan verwijderd worden en aan het product geen nadeel doet.

Het is een zeer dun wit plaatje van caseïne met een blauw „Rijkswapen”; daaronder een controle-nummer, het woord „volvet” en het getal 45 pct. In den rand staat: „Nederlandsche Kaascontrole onder rijkstoezicht”.

Reeds stelden direct een 200-tal kaasmakers zich onder controle, zoodat spoedig groote hoeveelheden aan de markt kunnen komen.

De Amsterdamsche „*Full Cream Kaasbond*”, die zijn fabriek „Oud-Holland” te Bodegraven heeft, was er het eerst bij kaas met het rijksmerk af te leveren. Verleden week werden de eerste producten, bovendien van het handelsmerk „*Koboko*” voorzien, aangeboden en bij de voorname winkeliers verkrijgbaar gesteld. ‘t Waren de bekende roomkaasjes.

Straks komen ook de Edammertjes en de Goudsche kazen, voorzien van het koninklijke merk. Evenals de botercontrole onze boter een schitterende reputatie heeft bezorgd, zoo zal ook de kaascontrole onze oude prima Hollandsche kaas weer op waarde brengen.

Wie nu de zekerheid wil hebben, dat hij kaas koopt, bereid uit volle melk, die vrage kaas, voorzien van het rijksmerk.

Die is de lekkerste en voedzaamste. N.v.d.D.

1915-06-26 RMR

Met kaas opgescheept. — Men meldt uit Heerenveen aan het „N. v. d. D.“:

„De uitvoer van kaas uit Friesland naar Duitschland, waarmede **zuivelfabriek** en kooplieden schatten verdiend hebben, is nu plotseling opgehouden. Men beweert, dat inferieure kwaliteit geleverd is. Duitschland koopt niet meer; het betreft nu zijn kaas uit Denemarken. De kaaspakhuisen in Friesland zitten vol; deze kaas is gemaakt van melk die duur betaald is en tegen veel lageren prijs wil men dus niet verkoopen. Echter lang zal dit niet kunnen duren, de kaas zal gauw bederven. Het gevolg is dat de veehouders wel 50 pct. minder kaasgeld beuren.“

Tot zoover de correspondent. Zou die kaas niet goed genoeg zijn voor Nederlandsche verbruikers? vraagt dan de redactie...

Ons dunkt, dat de Nederlandsche verbruikers groot gelijk hebben er voor te passen, zuivelfabrieken en kooplieden „schatten“ te laten verdienen aan „inferieure kaas“. En menschen, die schatten gewend zijn te verdienen, vertikken het dus natuurlijk voor normalen prijs te verkoopen.

Maar ~~infusschen~~ hebben de ~~knocierij~~ de zooveelste maal een kip met gouden eieren geslacht.

Als behalve de schuldigen ook niet anderen er onder leden, zou men geneigd zijn bravo te zeggen.

Met k...aas of k...nocierij opgescheept?

(De Contr.)

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 25/07/1915; p. 2/4

Boter.

Het Rijks Centraalbureau voor den uitvoer van boter heeft vastgesteld, dat voor de week van 25 Juli—1 Augustus voor 60 pct. van de boterproductie certificaat van uitvoer wordt verleend; dat 5 pct. van de productie met bijgekochte concenten mag worden uitgevoerd, dat de zuivelfabrieken 25 pct. der productie zelf voor binnenlandsch gebruik moeten afleveren of beschikbaar stellen en dat alle fabrieken verplicht zijn 10 pct. van de productie te reserveeren voor het Rijks Centraalbureau voor den uitvoer van boter.

Zij, die zich aan dit voorschrift niet houden, verliezen het recht van export.

DE KAASPRIJZEN.

De leden van den Noord-Hollandschen Bond van Zuivelfabrieken besloten in een gisteren te Alkmaar gehouden vergadering met op één na algemeene stemmen, in de gisteren ingaande maatregelen om het percentage Regeeringskaas voor binnenlandsch gebruik te verhoogen van 10 tot 15 pCt. te berusten.

Wij stippen uit de discussie aan, dat vele aanwezigen het niet billijk vonden, dat de lasten uitsluitend door de producenten werden gedragen en de handel vrij bleef, anderen wilden in dezen schipperen en deden hiervoor gegevens aan de hand. Dat er „geknoeid” werd, kon men herhaaldelijk hooren betoogen en dringend was dan ook de aandrang op het bestuur om te trachten de regeering duidelijk te maken, dat een strenge contrôle voor het binnenlandsch gebruik beslist noodig was. Een vertegenwoordiger van het Rijkscentraalbureau merkte hierbij op, dat aan de contrôle wel degelijk de hand wordt gehouden en verschillende huizen dit reeds hebben ondervonden.

Met het dankbaar gedenken van de goede tijden, die door den wereldkrijg voor den Hollandschen boer aangebroken waren, doch met het uitspreken van de hoop, dat deze spoedig tot het verleden zal behooren, werd deze zeer druk bezochte bijeenkomst gesloten .

De Kaashandel.

Men meldt uit Edam:

Evenals in Friesland, zullen thans ook de Noord-Hollandsche Zuivelfabrieken de kaas, zonder tusschenkomst van kaashandelaren, direct coöperatief naar het buitenland verzenden.

Oppericht is n.l. de N. V. „Gestam“, Kaas-exportvereeniging van Zuivelfabrieken in Noord-Holland, gevestigd te Edam, met een aandeelenkapitaal van een half millioen gulden.

Mislukten vroegere pogingen dikwijls door gebrek aan goede bedrijfsleiders, door de oprichters van deze vereeniging is ingezien, dat de arbeid van goede directeuren niet spoedig te duur betaald is.

Om zich nu van uitstekende krachten te verzekeren, zijn door de oprichters tot directeuren benoemd twee groote kaaskoopers, die dus met den kaashandel en de export naar het buitenland volkomen vertrouwd zijn. Het zijn de heeren J. W. Groot en J. Schardam, beiden te Edam. Beide heeren zullen hun eigen kaashandel aan kant doen, en als directeuren elk een jaarlijksch inkomen krijgen van dertienduizend gulden.

Voor verschillende gemeentebesturen van marktplaatsen, zooals Alkmaar, Hoorn en Purmerend, zal het oprichten dezer Vereeniging een groote vermindering van wik- en weegloon beteekenen; een vermindering, die op ettelijke tien duizenden guldens per jaar geschat wordt. Ook de voor vreemdelingen zoo interessante kaasmarkt te Alkmaar zal op Vrijdag veel van zijn belangrijkheid verliezen. Immers, al de aanvoer van de fabrieken, de grootste kaasproducenten vervalt, omdat de kaas direct uit de fabriek naar het buitenland wordt getransporteerd. Ook voor vele kaashandelaren, die nu worden uitgeschakeld, is het een groote tegenslag.

Schager Courant 1917-02-21

— WIERINGEN.

De ingetreden dooi heeft in 't zeeijs nog heel weinig verandering gebracht. De postdienst gaat altijd nog met veel moeite gepaard hoogstens eens per dag over. De aanhoudende windstilte drijft het ijs niet af, alles zit rondom 't eiland zoover 't oog zien kan, nog propvol. Met het oog op de toenemende schaarschte aan diverse artikelen, ware verandering zeer te wenschen. Ook met het oog op de handel. **Kaasfabrieken** zitten vol kaas. Overal moet plaatsing zelfs bij particulieren worden gezocht. Eierenhandelaars enz. weten met hun eieren geen raad. Een spoedige snelle dooi, zoodat de beurtschepen weder kunnen varen, wordt dan ook belangstellend naar uitzien.

Machinale kaasbereiding.

In de coöperatieve zuivelfabriek aan de Emmakade alhier is een toestel in gebruik genomen, waardoor het denkbeeld machinale kaasbereiding voor een goed deel wordt verwezenlijkt. Dit toestel is een uitvinding van den heer R. v. d. Goot te Sloten, een eenvoudigen werkman, en bestaat in hoofdzaak uit twee kettingen zonder einde, die zich boven en in de lengterichting van den **kaasbak** voortbewegen en waaraan de werktuigen (een samengesteld mes, een messenrol en twee roeders) achtereenvolgens worden bevestigd, welke aanhoudend heen en weer door de wrongel worden getrokken, totdat deze geschikt is om in de kaasvormen te worden gestopt, wat nog met de hand moet geschieden.

De constructie van het toestel, dat een electromotor door middel van drijfwerk in beweging brengt, is eenvoudig; we kunnen er nog bij zeggen, dat het samengestelde mes tevens in een houder wordt vastgemaakt, die midden boven den **kaasbak** over een rail glijdt. Naar men ons mededeelde — en we hebben ons daarvan gisteren kunnen overtuigen — belooft deze uitvinding een belangrijke verbetering voor de kaasbereiding te zijn en beteekent zij ook een niet onaanzienlijke werkbesparing. De coöperatieve zuivelfabriek te Langweer heeft er het eerst de proef mee genomen en daar voldoet het toestel zoo goed, dat die fabriek nu reeds geheel voor het gebruik maken daarvan is ingericht.

Er bestaat sinds 1913 een commissie, die in opdracht van de algemeene vergadering van den Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland, naar aanleiding van een lezing van den heer N. R. Kuperus te Harich en de daarop gevolgde besprekingen, een onderzoek naar de mogelijkheid der machinale kaasbereiding had in te stellen en dit vraagstuk, als het kon, tot een goede oplossing moest brengen. Zij onderzocht indertijd, behalve verschillende andere ontwerpen, ook dat van den heer v. d. Goot, dat haar echter in zijn oorspronkelijken vorm niet levensvatbaar voorkwam. Tengevolge van de belangrijke wijzigingen, door den uitvinder daarin aangebracht, heeft het zijn tegenwoordige practische beteekenis gekregen.

De kaashandel.

Te Alkmaar vergaderde de Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland

De heer G. Nobel deelde als lid van het dagelijksch bestuur van de Kaasvereniging daarin mede, dat het contract met de Duitschers 1 Aug. eindigde. Spr. kon over een nieuwe regeling nog geen zekerheid bekomen. Men staat dus waarschijnlijk weer voor het geval, dat de zaak niet geregeld is en het advies aan de producenten is, om in dat geval de kans niet beneden de thans goldende markt te verkoopen. De Kaasvereniging zal, wanneer men niet tot overeenstemming komt, maatregelen nemen, dat de kaas, na Maandag gekocht, geblokkeerd wordt.

De Duitschers willen een contract voor langen tijd met een bepaald kwantum, maar wij kunnen dat niet garandeeren, aldus de spr. omdat men niet weet, hoe de productie zal loopen.

De kaas-smokkelaffaire

De secretaris der Kaasvereniging schrijft naar aanleiding van het bericht in het „Volk” betreffende de kaasknoeierijen:

„Sedert enkele dagen circuleeren in de pers berichten over frauduleuzen uitvoer van kaas via Amsterdam. Waar aan deze berichten allerlei onjuiste beschouwingen werden vastgeknoopt, achten wij het van belang de feiten kort uiteen te zetten.

In Nieuwendam werd verleden week in een zeeschoener op verdachte wijze een hoeveelheid van ongeveer 15.000 K.G. kaas ingeladen. Door de controleurs van het levensmiddelenbedrijf te Amsterdam en van de Kaasvereniging werd een onderzoek ingesteld, waaruit het vermoeden rees, dat men zou trachten deze kaas op frauduleuze wijze uit te voeren. Toen deze vermoedens ongeveer tot zekerheid waren geworden, is op de kaas beslag gelegd. Uit het onderzoek bleek, dat deze kaas door den ingeschreven exporteur Jac. Boekel, Alkmaar, gekocht was van vijf kaasfabrieken in Friesland. Het was kaas, waarop zoogenaamde E. F. verplichting rustte. d. w. z. dat deze kaas naar Engeland of Frankrijk geëxporteerd moet worden. Volgens de bepalingen mochten de bovengenoemde fabrieken de kaas aan den exporteur Boekel verkoopen; deze laatste had dan de verplichting, te zorgen, dat de kaas haar bestemming bereikte, binnen de voorwaarden van de overeenkomsten met Engeland.

Een nader onderzoek wordt ingesteld, of die fabrieken er kennis van droegen, dat de door hen verkochte kaas voor uitvoer naar elders bestemd was. Hangende dit onderzoek worden hun geen consenten verstrekt. Nog enkele andere exporteurs hadden kaas aan Boekel verkocht, op voorwaarde, dat de kaas naar Engeland zou worden geëxporteerd, doch de daarvoor bij de Kaasvereniging aangevraagde overdrachtsvergunning werd hun natuurlijk niet verstrekt, zoodat zij niet leverden.

De personen, die in de berichten in verband met deze zaak genoemd werden, staan behalve bovengenoemde exporteur Boekel, er buiten, en hen treft als zoodanig geen blaam. De geheele zaak is in handen van de Kaasvereniging, die reeds over de meeste gegevens beschikt. Vast staat, dat Boekel voor een kwantum van 150.000 K.G. gecontracteerd had. Dat van de aflevering van dit kwantum niets komt, behoeft geen betoog”.

1920

Schager Courant, 1920-01-24; p. 5/10

Ingezonden Stukken: door Dr. L. T. C. Schey

Over: De *Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken*.

Er is een nieuwe Bond van Zuivelfabrieken in wording. Hetgeen men al geruimen tijd, vreesde, is geschied; de organisatie der coöperatief werkende zuivelfabrieken in Noordholland, met moeite sinds 1906 opgebouwd, en vooral tijdens de crisisjaren numeriek sterker, doch wat soliditeit betreft, zwakker geworden door de toetreding van leden, enkel om motieven van direct waarneembaar eigenbelang, heeft ,bij het begin van het jaar 35 leden verloren.

Die uittocht in massa is niet om één en dezelfde reden geschied. De motie van de zuivelfabriek te Opmeer en het daarna genomen besluit om de fabrieken, werkende als Naamlooze Vennootschap, alleen toe te laten, wanneer het coöperatieve, beginsel *in zekere mate* aanwezig was, de eisch was niet: *zuiver coöperatief*, zooals de leider van den nieuwen Bond zich in zijn openingsrede uitdrukt - is voor enkele, tegen wie de maatregel bepaald gericht was, ongetwijfeld de aansporing geweest om direct te bedanken omdat de toestand in het jaar van uitstel toch niet zou veranderen.

Maar verschillende zijn uitgetreden, hoewel de genomen beslissing haar niet trof. Het hart van den N.-H. boer klopt nog niet warm voor organisatie en wanneer dan de uitgaven voor den Bond stijgen en geen directe tastbare voordeelen daarvoor worden genoten, dan is er weinig voor noodig om een meerderheid te vinden voor een voorstel om te bedenken. Daarbij komt nog, dat sommige in den waan gebracht werden, dat het bestuur van den Bond teveel ging in de richting der groots fabrieken, het, geen ik absoluut ontken. De belangen van de kleine werden even goed gediend als die van de groote en van de vele, die daar tusschen vallen.

Beweringen, b.v. als zou de invoering der kaascontrole het nevendoeel hebben de kleine fabrieken het bestaan moeilijk te maken, zijn al ,te dwaas. En toen de weipasteurisatie vooral de eenvoudig ingerichte fabrieken onoverkomelijke moeilijkheden dreigde te bezorgen, heeft het bestuur deze met goed gevolg langs ordelijken weg weten af te wenden.

Ook werkten persoonlijke kwesties verlamdend en ondermijnd, Kortom, er ontstond een groep van ontevreden met den gang van zaken en in plaats van mede te werken aan het tot stand brengen van verbetering in den Bond (welke ik ook noodig acht) hebben zij hem verlaten om te trachten een nieuwen Bond te vormen.

Met groote belangstelling zag ik de bekendmaking van het werkprogram van de nieuwe organisatie tegemoet; de verslagen in de Alkmaarsche en Schager courant hebben mij zeer teleurgesteld. Geen opbouwen, doch afbreken en critiseeren schijnen den grondslag te zullen vormen. In de eerste plaats moet de kaascontrole, worden bestormd, ,die voor het oogenblik een zwak punt heeft, n.l. de onverwachte technische moeilijkheden bij het aanbrengen der merken op Edammers, doch die overwonnen moeten en zullen worden.

De leiders van den nieuwen Bond lieten zich bij hun actie om de kaascontrole van de baan te krijgen, voorlichten door den kaashandelaar Grondtsma, die daarbij wel wil helpen. De heer Kay zag het wel goed in, toen hij van het plan van den voorzitter, éénzijdige voorlichting der zaak vreesde.

Het was weer het oude liedje van dan kaashandel; kaascontrole geheel overbodig; er is nooit met kaas geknoeid! - let op de beperkende toevoeging: **ten minste niet in den laatsten tijd**. -

Verder: kaas kan niet vervalscht worden. Wanneer de consument met het vetgehalte bedrogen wordt, is dat n.m.m. evengoed vervalsching als wanneer hij geroemde melk voor volle krijgt. Het is een drogreden, wanneer men als bezwaar der kaascontrole aanvoert, dat de kwaliteit van het zuivel niet door het merk wordt gedekt. Natuurlijk niet, evenmin als bij boter.

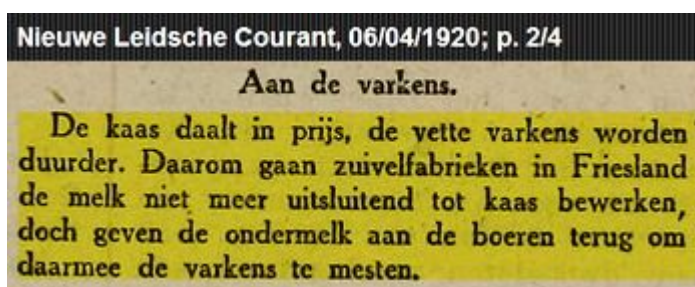
De heer Grondsma noemt zich een voorstander van de controle op volvette kaas; er was een tijd, dat de kaashandel zich ook daartegen heftig verzette, doch de producenten hielden vol. Wat het volvette merk is voor de Goudsche kaas, is het 40 + merk voor de Edammer; daarom is mij de logica van den heer Grondsma niet duidelijk.

Het merk, garandeerende het vetgehalte, zal na verloop van tijd in het binnen- en buitenland gewaardeerd worden, evenals het Rijksbotermerk en het Kaasprikmerk gedurende de crisisjaren. De producent moet wel rekening houden met de technische bezwaren van den handel, en daaraan zooveel mogelijk tegemoet komen, doch hij moet niet vergeten, dat beider belangen nu eenmaal niet dezelfde zijn. Het typeert den nieuwen Bond, dat hij op allerlei wijze steun zoekt bij den kaashandel.

Indien het verslag van de Alkmaarsche het juist weergeeft, heeft de heer Lakeman gezegd, dat men – het bestuur - hem uit den Bond heeft willen duwen, **door hem eerder te laten aftreden**. Mocht dit onjuist zijn weergegeven, dan hoop ik, dat de heer Lakeman het laat verbeteren. Zooals het daar staat, is het ergerlijk en een leugen. Moge een nieuwe, „kwestie Lakeman” ons bespaard blijven!

Ten slotte mijn advies aan de, zuivelfabrieken, die thans leden van den Bond zijn: maak uwe organisatie sterk, verbeter daarin, wat er verbeterd moet worden en verspil uw krachten niet, zoals in den laatsten tijd het geval was.

Dr. L. T. C. SCHEY.
Hoorn, 22 Jan. 1920



Stand van zaken bij de huidige kaascontrôle.

(Door Dr. Schey)

Geruimen tijd geleden kocht ik in een kaaswinkel een stuk volvette Goudsche kaas. Het was althans mijn bedoeling het echte volvette product te ontvangen en de prijs, dien men vroeg, 1 gulden per pond, was daarvoor werkelijk hoog genoeg. Men sneed een stuk van een kaas, waarop het rijksmerk voor volvet aan aangebracht was-; derhalve had ik de zekerheid, dat ik kreeg, waarop ik recht had.

Dit geeft den koper een prettig gevoel, niemand wij nu eenmaal gaarne bedrogen worden. En toch moet men wel dikwijls aan de waarheid van het oude gezegde: 'wereld wil bedrogen worden' gelooven wanneer men ziet, hoe onverschillig het publiek in het algemeen is ten opzichte van maatregelen, welke ter zijner-bescherming worden genomen. Door het gebrek aan belangstelling en medewerking komt dan de goede, zaak eerst met veel moeite na langen tijd tot stand of mislukt tot groote voldoening van hen, die om begrijpelijke redenen liever niet gecontroleerd worden,

De botercontrole onder Rijkstoezicht is thans eindelijk ingeburgerd, al zijn er nog vele consumenten die genoeg blijven nemen met de onzekerheid, of zij een mélange als onvervalschte natuurboter betalen, of die zich door hun winkelier laten misleiden, wanneer hij op de verpakking de woorden „onder , Rijkstoezicht” of onder Rijkstoezicht” heeft doen drukken, omdat hij niet gerechtigd is tot het aanbrengen van een Rijksmerkpapiertje, of van het Rijksstempel op de boter of tot het gebruik van een wikkelpapier, waarop het Rijksmerk gedrukt is.

De kaascontrole onder Rijkstoezicht op het volvette product is thans na zwaren strijd van haar toekomst verzekerd.

Maar hoe staat het nu met de Edammer kaas die in het algemeen uit niet geheel volle melk wordt bereid. Door melk, waaraan meer of minder vet is onttrokken, te verwerken, zal men kaas krijgen met een geringer of hooger vetgehalte; haalt de zuivelbereiding meer boter uit de melk, dan zal de kaas natuurlijk magerder zijn. Men kan dus (binnen zekere grenzen) kaas bereiden van elk vetgehalte, en het is wel duidelijk, dat dit aanleiding moest geven tot een toestand van verwarring; want zonder scheikundig onderzoek is het meer of minder vet, zijn der kaas niet voldoende te beoordeelen vooral wanneer de kaas jong is, en de bereider de kunst verstaat ze in schijn vet te doen zijn door een extra hoog vochtgehalte.

In dezen verwarden toestand is orde gebracht door de kazen (ook in Goudschen vorm uit niet volle melk onder 3 groepen te brengen, nl. 40+, 30+ en 20+ kaas. De eerste soort bevat minstens 40 pct: vet in de *droge stof der kaas*. Deze uitdrukking vereischt eenige toelichting. Wanneer men in een kaas het vetgehalte bepaalt, en daarvoor vindt 24 pct. dan bevat 100 gram kaas of 1 ons 24 gram vet. Bij een later herhaald onderzoek is die kaas wat ingedroogd en zal men dus een hooger vetgehalte vinden. Daarom is het vetgehalte van de kaasmassa zelve geen bruikbare maatstaf.

Maar nu bepalen we ook het vochtgehalte der, kaas en vinden bv. 45 pct Dan zijn die 24 gram vet, welke zich in de. 100 gram kaas bevonden, feitelijk aanwezig in $100 - 45 = 55$ gram vochtvrije kaas of droge stof der kaas. Deze kaas bevat dus in 100 gram droge stof $(24 \cdot 55) \cdot 100 = 43.6$ gr. vet of 43,6 pct. Het is duidelijk, dat dit getal standvastig is, ook al droogt de kaas bij het ouder worden in.

De grens 40 pct, vet in de droge stof is niet willekeurig gesteld. Toen het eerste Kaascontrolstation N.-H., (dat nuttig Pionierswerk verricht heeft, doch zich niet kon handhaven) zijn arbeid

begon, was uit vele systematische onderzoekingen, door Dr. van der Zande, directeur van het Rijkslandbouwproefstation, te Hoorn verricht, gebleken dat de kaas in de toenmalige nog alle kleine N.H. kaasfabrieken en op de boerderijen gemaakt het garantiecijfer van 40 pct, vet in de droge stof zonder eenig bezwaar kon halen, Veeltijds was het zelfs heel wat hooger, hetgeen zijn uitdrukking vond in het teeken +.

Dit. is nu wel wat gewijzigd, want door de technische verbetering der bedrijven, is men in staat het vereischte vetgehalte aan de kaas te geven, én daarnaast zooveel mogelijk boter te bereiden, dus van het standpunt van den producent, geen vet te verspillen. De grens bij internen maatregel door het kaascontrolestation gesteld is evenwel 42 pct. Is de producent daar beneden, dan vervalt hij in een boete, die toeneemt met het bekort aan vetgehalte. De grenzen 30+ en 20+ zijn willekeurig getrokken.

Het controlemerk bevat verder de Wter N.H., aanduidende, dat de kaas door een lid van het Kaascontrolestation Noordholland is bereid en verder een serieletter en een getal. De kazen worden van één doorlopend nummer voorzien en daardoor is het station in staat, bij voorkomende kwesties uit te maken wie de bereider van de kaas is.

De merkplaatjes worden te Leiden in de fabriek der vereeniging „het Kaasmerk” vervaardigd. Hoewel geen Rijksinstelling staat zij toch in nauwe betrekking tot het Rijk. De merken bestaan uit caseïne of melkeiwit en zijn in spiegelschrift bedrukt, Men leest de letters dus door het doorzichtige plaatje heen en dat beschermt ze bij het wasschen of schrapen der korst. Het merkplaatje wordt bij het persen onder den doek op de kaas gelegd en wordt dan als het ware een stukje van de korst.

Tegenstanders van de kaascontrole brengen soms als bezwaar naar voren, dat het Rijksmerk de kwaliteit niet waarborgt. Dit is volkomen waar, doch dit kan toch niet als een bezwaar legen de controle gelden.

Het is mogelijk dat een 30+ kaas lekkerder van smaak is dan een slechte 40+ maar daarover kan de consument toch ook wel zelf oordeelen; voor hem is het veel waard, dat hij door het controlemerk weet, of hij de kaas krijgt van het vetgehalte die hij bedoelt; deze kan dan nog in verschillende kwaliteiten voorkomen. Het Rijksbotermerk geeft immers ook niet de kwaliteit der boter aan, doch vindt waardeering door hetgeen het den afnemer wel garandeert, nl, de echtheid en een normaal niet te hoog vochtgehalte.

Onlangs trokken de etalages van twee kaaswinkels mijn aandacht. In de eene werden de kazen aangeprezen als „de fijnste kaas der Wereld”, 60 cent per pond, 40-45 pct~ vetgehalte- De koper moet het, maar gelooven. In de andere waren Edammers, voorzien van het Rijksmerk, verkrijgbaar in de 3 soorten 40+, 80 cent; 30+, 60 cent; 20+, 50 cent per pond

Dat is het wat de kaascontrole beoogt. Den consument een waarborg te geven in plaats van een raadseltje, zooals soms de detaillist zijn klanten opgeeft, als „Hoe is het mogelijk-? „Oude Meikaas f 1.75 per , kaasje, Antwoord: Bij het onderzoek bleek zoo'n kaasje 24.9 pct. vet in de droge stof te bevatten Het had derhalve het minste merk, 20 +, moeten dragen

Over de inrichting van het kaascontrolestation zal ik niet uitweiden; het laboratorium en het kantoor zijn gevestigd te Alkmaar, Fnidsen 107, van waaruit onder de leiding van den directeur Ir. D. C de Waal de producenten worden gecontroleerd.

De kaascontrole is in de eerste plaats ingevoerd, om den buitenlandschen afnemer garantie omtrent het product te geven, immers slechts een klein gedeelte van de productie aan Edammerkaas kan in het binnenland worden geplaatst; maar zij zal ook den naam der goede Edammerkaas in eere kunnen herstellen bij den Nederlandschen consument, die maar al te dikwijls vet-

arme kaas voor echte Edammer heeft verbruikt. De Nederlandshe consument is er dus ook mede gebaat en dient haar te steunen door Edammerkaas te vragen met het Rijksmerk

Hoorn, Mei 1920.
Dr. L. T. C. SCHEY.

Nieuwe Leidsche Courant, 1920-07-26

ook MAP Dr. Schey

Actie ‘*Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken*’ met motie tegen het kaasmerken.

Vrijdag vergaderden in het *café Kramer*, Waagplein, te Alkmaar, de zelfkazende boeren, in Noord-Holland, onder Presidium van den heer Jac. Met, Heer-Hugowaard.

De vergadering werd gehouden naar aanleiding van ht besluit van den minister dat na 4 September geen ongecontroleerde kaas naar buiten mag.

Op de vraag van den voorzitter, of een der aanwezigen voor het merken is, antwoordt niemand, zoodat de voorzitter concludeert, dat allen tegen het merken zijn.

De nieuwe bond van Zuivelfabrieken, waarbij 28 fabrieken zijn aangesloten, zal door middel van een advocaat een protest zenden aan den minister.

De Heer Lakeman merkt op, dat er een streven van de groote exportverenigingen is om zelfkazende boeren en de kleine dagfabrieken ten onder te brengen. Daarom moeten allen protesteeren tegen het merken van de kaas. (Applaus).

De heer Groot vraagt; of in het buitenland de merken gevraagd worden. Spreker constateert, gezien de markten, dat het buitenland het merken niet vraagt.

De voorzitter merkt op, dat de *nieuwe bond van zuivelfabrieken* veel gedaan heeft om het merken tegen te gaan. Spr. betreurt, dat de zelfkazende boeren geen organisatie hebben. Hij spoort hen tot organiseeren aan.

Spreker stelt voor de volgende motie aan den minister te zender.

”De zelfkazende boeren in Noord-Holland, die geregeld hun kaas markten te Alkmaar, in vergadering bijeen op Vrijdag 23 Juli in café Kramer te Alkmaar, wenschen krachtig te protesteeren tegen het besluit van de Minister van Landbouw, Handel en Nijverheid om geen ongemerkte kaas voor uitvoer toe te laten en dit op grond van technische moeilijkheden in het kleinbedrijf om de kaas van het voorgeschreven Rijksmerk te voorzien, aangezien door handhaving van bovengenoemd besluit hun bedrijven ernstig werden benadeeld.

Ook in Hoorn en Purmerend zal getracht worden op dezelfde wijze krachtig tegen het, merken te protesteeren.

Met applaus wordt tot het verzenden van deze motie besloten.

Op de presentielijst, welke de motie zal vergezellen, hebben ruim 80 personen geteekend.

1921

Nieuwe Leidsche Courant, 1921-02-07; p. 1/ 4

BvZF NH vergadering over 'Kaascontrole'.

In café „Central” werd Vrijdagmiddag te Amsterdam ‘n vergadering gehouden van den *Bond van Zuivelfabrieken in NoordHolland*, ter behandeling van het bestuursvoorstel, om overtuigd van het groote nut van de kaascontrole voor de zuivelbereiders aan de regeering te verzoeken, maatregelen te nemen tot het verkrijgen van blijvende wettelijke maatregelen voor den alleen-uitvoer van gecontroleerde kaas.

Dr. Scheep, Hoorn, gaf namens het bestuur een nadere toelichting op dit voorstel. De secretaris, de heer G. Nobel, deelde mede, dat binnenkort aan de Tweede Kamer een ontwerp van wet op den kaasuitvoer zal worden aangeboden, waarin niets staat, dat de eerlijke zuivelbereider niet wil.

De tegenstanders van het kaasmerken zullen zich dan wel laten hooren, en daarom is het noodig, dat de regeering kan aantonen, dat de producenten in dezen achter haar staan. Met een stem tegen werd besloten aan de regeering den voorgestelden maatregel te verzoeken. Aan den L.T.B. zal worden verzocht, adhaesie met het verzoek te betuigen; terwijl ook aan de *FNZ.* verzocht zal worden om in dezen stappen te doen.

Nieuwe Leidsche Courant, 1921-03-07; p.114

NBZ-NH vergadering over Het verplichte, kaasmerken

De Nieuwe Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland hield Zaterdag te Alkmaar een ledenvergadering inzake het wetsontwerp betreffende het merken van kaas. Besloten werd aan den Minister van Landbouw een adres te zenden met dringend verzoek om in de z.g. kaasmerkenwet niet op te nemen een bepaling, welke producenten van kaas zou dwingen zich aan te sluiten bij een kaascontrolestation, noch een bepaling, dat *alleen* gemerkte kaas uitgevoerd zal mogen worden, wat practisch evenzeer een verplichte aaneensluiting bij een kaascontrolestation zou beteekenen.

Bij het adres wordt een uitvoerige memorie van toelichting gevoegd, waarin uiteengezet wordt: 1e. dat de methode van merken onvolmaakt is; 2e. dat het merk in het minst geen waarborg geeft voor de kwaliteit der kaas; 3e. dat het merken der kaas moeilijk uitvoerbaar is gedurende de maanden Maart tot en met Juli, wanneer het vooral voor de boeren op de dagfabrieken haast onmogelijk is de vereischte 42 pct. vet te garandeeren; 4e. dat aan het merken te hooge kosten zijn verbonden en het buitenland de controle niet vraagt.

Tenslotte wordt er op gewezen, dat het met de tot heden gevolgde methode van controleeren zelfs zeer goed mogelijk is, dat de buitenlandsche consument gemerkte kaas krijgt, welke bij onderzoek toch geen 40 pct. vet blijkt te bevatten.

Verwarring over het begrip volvette kaas.

Het weekblad „*Volksvoeding*” wijst er op dat er in de zuivelwereld hier te lande in den laatste tijd geen eenstemmigheid bestaat over het begrip „*volvet*” bij kaas.

„De verschillende meeningen omtrent dit punt beginnen zich in de laatste dagen meer en meer te omlijnen, nu het plan bestaat op een binnenkort te houden Zuivel-congres te Washington het begrip volvette kaas internationaal vast te stellen. De kwestie, waarom het hier te lande gaat, komt in het kort neer op de vraag, of als volvette kaas moet worden aangemerkt kaas met een minimum vetgehalte in de droge stof, welk vetgehalte men in het algemeen wil stellen op 45 pct. dan wel of volvette kaas niet tevens moet voldoen aan den eisch, dat ze uit volle melk is bereid.

Men voelt, hier ligt een principieel verschil, dat niet is weg te nemen door verhooging van den vetnorm, dus door b.v. het percentage vet te brengen op 47 of 48 pct.

De zaak zit ook dieper dan menige, niet ingewijde, op het eerste gezicht zal vermoeden. De kaasfabrieken immers zijn in het algemeen door hunne meerdere bekendheid met de techniek der kaasbereiding in staat ook uit min of meer ontroomde melk kaas te bereiden, welke aan den gestelden minimumeisch voldoet: zij hebben bovendien een voorsprong bij het kleinbedrijf (boeren-bedrijf), doordat zij de beschikking hebben over groote hoeveelheden melk en dus over melk van, practisch gesproken, een vrij constante samenstelling.

Dit laatste nu is niet of althans in veel mindere mate het geval bij melk welke op een boerderij tot kaas wordt verwerkt en dit is wel een van de oorzaken, die het niet mogelijk maakt, voorloopig de vetgrens van kaas uit volle melk bereid op te voeren tot een vrij belangrijk hooger percentage dan thans wordt gesteld. Daarbij komt nog, dat het vele boeren tot heden niet altijd makkelijk valt, de wei - het nevenproduct der kaas bereiding - zoo vetarm mogelijk te doen zijn, als gevolg waarvan de kaas minder vet is, dan zij zou kunnen zijn.

Vele ter zake kundigen zijn van oordeel, dat een kaas uit volle melk bereid in het algemeen in wezen een ander product, een product van fijnere kwaliteit is, dan kaas uit ten deele ontroomde melk verkregen, ook al hebben beide kazen practisch een gelijk gehalte aan vet in de droge stof. Anderzijds is het duidelijk, dat zoo men het begrip „*volvet*” bij kaas internationaal wil vastleggen, men zich zal moeten houden aan een bepaalde vetnorm. Hieraan zal bij een internationale regeling wel moeilijk te ontkomen zijn. Een andere vraag echter is, of het internationaal begrip „*volvet*” ook dekt het begrip „*volvette melk kaas*”. Dit is, zooals de zaak hier te lande staat, niet het geval.

Zal men de typische volvette boerenkaas, dus de kaas uit volle melk bereid, willen behouden, zal men later niet voor het feit willen komen te staan, dat de echte volvette Hollandsche boerenkaas van de markt grootendeels verdwijnt, dan zal men wel genoodzaakt zijn bij een internationale regeling van het begrip „*volvet*” een ander, een nieuw merk in te voeren, een b.v. van volle melk kaas, voor welke kaassoort natuurlijk ook een gegarandeerd minimum vetgehalte in de droge stof moet worden vastgesteld.

Ik wil niet treden in de vraag of een kaas met ten minste 45 procent vet op de watervrije stof op den naam „*volvet*” aanspraak kan maken. Dergelijke kaas zou ook eenvoudig met het merk 45 + kunnen worden verhandeld, terwijl alsdan het begrip volvet in zich zou moeten sluiten, kaas uit volle melk bereid. Doch zooals gezegd, ik geloof niet dat dit denkbeeld internationaal te

verwezenlijken is, zoodat men wel tot de invoering van een nieuw merk zal moeten overgaan, zoo er prijs op gesteld wordt de volle melk kaas te behouden.

In dat geval zal het nieuwe merk uitsluitend kunnen worden gegeven aan kaasbereiders van wie onomstotelijk vaststaat, dat zij niet anders dan volle melk tot kaas verwerken. Zij zullen dan in hun bereidplaatsen niet andere melk aanwezig mogen hebben dan volle melk. Een strenge bedrijfscontrole zal dus bij invoering van dit stelsel een eerste eisch zijn”.

Nieuwe Gorinchemsche Courant, 1923-11-24; p. 1/8

Meer controle op vetgehalte kaas noodzakelijk

(LANDBOUWRUBRIEK.)

Op menig terrein treedt de Staat regelend op in het belang van ‘t algemeen. Deed hij dit niet, dan zouden ongetwijfeld op menig gebied misstanden bestaan, welke nu voorkomen worden; hiermee is niet gezegd, dat niet nog menige verbetering zou kunnen worden aangebracht. De Staat kan werkelijk nuttigen arbeid verrichten, o.a. waar het de controle op het voedsel betreft.

Knoeiers alleen kunnen daarop iets tegen hebben; dat is duidelijk, want zij ondervinden er in hoofdzaak den last van. Sedert op levensmiddelen toezicht wordt uitgeoefend is aan de grootste knoeierij ongetwijfeld een einde gemaakt, al wordt er bepaald nog maar al te veel geknoeid. Dat blijkt uit de vele bekeuringen. Zonder controle op de levensbehoeften zou de gebruiker voor veel geld dikwijls ondeugdelijke waar in de hand worden gestopt, want dikwijls moet op goed vertrouwen worden gekocht. Dat er controle bestaat op de hoedanigheid van eetwaren is wel het beste bewijs, dat zonder dit toezicht de kwaliteit nogal eens te wenschen zou overlaten.

Dit geldt ook voor de kaas.

Hoe was de toestand vroeger? Toen er nog geen zuivelfabrieken waren, werd alle kaas op de boerderij gemaakt; fabriekskaas bestond er niet. De kaas, op de boerderij gemaakt, was volvet; geen wonder dat ze, ook in het buitenland, een goede naam had.

Toen er zuivelfabrieken werden opgericht, legde men zich ook op de kaasbereiding toe; men gebruikte hiervoor evenwel niet de volle melk, doch de geheel of gedeeltelijke afgeroomde; de kaas was dus allesbehalve „volvet”. Had men nu aan deze kaas maar een anderen vorm gegeven dan dien van de te goeder naam en faam bekende Goudsche en Edammer, op de boerderij gemaakt, dan zou er weinig gelegenheid tot misbruik zijn geweest. Dit deed men evenwel niet; de kaas, uit afgeroomde melk gefabriceerd, kwam onder de van ouds bekende vormen in den handel, het publiek werd de dupe van deze gelijkenis, en betaalde dikwijls voor magere kaas weinig minder dan voor de vette.

Het spreekt vanzelf, dat ook het buitenland leergeld betaalde. Ten slotte bleek dat maatregelen, ter beteugeling van misbruiken, zeer gewenscht waren, wilde men geen gevaar loepen, de buitenlandsche kooplieden als afnemers te verliezen.

De producenten, die van knoeierij niets wilden weten, stelden nu een kaascontrole in.

Organisaties op landbouw- en zuivelgebied riepen z.g. kaascontrôlestations in het leven.

Wat is de bedoeling van deze nuttige instellingen? Dit, dat de kaasmakers in de gelegenheid gesteld worden op de kaas bepaalde merken aan te brengen, waarop de koopers de kwaliteit der gekochte kaas kunnen aflezen.

De kaasmerken garandeeren óf de kaas bereid is uit volle melk óf dat ze een bepaald minimum vetgehalte in de droge stof bevat.

Zoals wij boven reeds opmerkten, is de oprichting van kaascontrôlestations uitgegaan van de producenten. Omdat de regeering het groote algemeene belang dezer instellingen inziet, heeft ze terecht medegewerkt om een doelmatige kaascontrole mogelijk te maken. Deze contróle is dan ook - evenals de botercontróle - onder rijkstoezicht gesteld. Evenals het botermerk is ook het kaasmerk een rijksmerk. Het aantal kaascontrolestations bedraagt 5, n.l. Zuidholland en Utrecht voor volvette, op de boerderij gemaakte kaas, en Noord-Holland, Zuid-Holland, Brabant en Friesland, voor niet-volvette kaas; resp. zijn ze gevestigd te 's-Gravenhage, Utrecht, Alkmaar, s-Gravenhage en Leeuwarden.

De kaascontróle geeft garantie, wat het vetgehalte betreft; de koper wordt door deze contróle in staat gesteld de volvette kaas van de niet-volvette te onderscheiden. Ze heeft dus alle reden van bestaan, want voor den koper is het van belang, dat hij voor goed geld goede waar ontvangt. Waar vettere kaas meer voedingswaarde heeft dan magere is het percentage vet een factor, waarmede rekening moet gehouden worden, al is het niet de eenige, die de waarde der kaas bepaalt. De bereiding spreekt ook een woordje mede. Daarover hebben wij evenwel reeds vroeger uitvoerig gesproken.

De slechte eigenschappen, gevolg van minder zorgvuldige bereiding of anderszins, worden evenwel ook door leeken opgemerkt; daarvoor zijn goede reuk- en smaakzintuigen meestal voldoende.

Voor het bepalen van het vetgehalte zijn deze evenwel onvoldoende.

Een volvette kaas kan bijv. brokkelig zijn, niet smeug en daardoor minder vet lijken dan een goedbereide, smeeige kaas, gemaakt uit niet-volle melk. Een hooger vochtgehalte in de magerder kaas brengt dan de smeeigheid aan, die een kenmerk van volvette kaas is, indien de bereiding hiervan goed is geweest.

Geeft het rijkskeurmerk garantie omtrent het vet gehalte der kaas, een kwaliteitsmerk is het niet. De kwaliteit moet de koper zelf beoordeelen en deze kan, ook bij gelijk vetgehalte, zeer verschillend zijn. Hoe zien de rijkskaasmerken er nu uit?

Het volvette is blauw, het niet-volvette zwart.

Het eerste wordt aangebracht op volvette kaas, dus verkregen uit onafgeroomde melk. Het minimum-vetgehalte in de droge stof moet 45 % zijn.

Het kaascontrôlestation Zuid-Holland eischt, dat de dagkaas 48 % vet in de droge stof zal bevatten.

Het zwarte kaasmerk wordt aangebracht op niet-volvette kaas. Deze niet-volvette kaas wordt in drie rubrieken verdeeld, n.l. in kaas, die minstens 40%, minstens 30% en minstens 20%, vet in de droge stof bevat; dit wordt aangeduid door 40+, 30+ en 20+.

In de merken zijn resp. de getallen 45, 40, 50 en 20 aangebracht.

Om duidelijker te laten uitkomen of men met volvette of andere kaas te doen heeft, is de vorm ook ongelijk; de volvette merken zijn rond, de niet-volvette zeshoekig.

Met behulp dezer merken kan niet alleen nagegaan worden, wie de bereider van de kaas is, maar ook de dag, waarop ze is gemaakt. Dit is mogelijk door de letters en de serienummers, die behalve de reeds genoemde cijfers, nog op de kaasmerken voorkomen.

Wat wil nu zeggen: vetgehalte der droge stof?

Stel, dat het vetgehalte in een kaas 25% bedraagt, dan is in 1 K.G. kaas dus 250 gram vet. Dit *vetgehalte* wordt *hooger* (niet dus de totale hoeveelheid vet, deze blijft gelijk) als de kaas *vocht verliest*, dus indroogt.

Zoo is het mogelijk voor dezelfde kaas een, verschillend vetgehalte te krijgen, als het vochtgehalte afneemt. Om slechts één vetgehalte te krijgen dient dit dus bepaald te worden van een onveranderlijke grootte. Die onveranderlijke grootte is de droge stof. Hoe wordt deze verkregen? Door het vochtgehalte der kaas te berekenen.

Voor een bepaalde kaas blijkt het vochtgehalte 45 te zijn; m.a.w. in 1 K.G. dezer kaas zit 450 gram vocht; iedere K.G. dezer kaas bevat dus 550 gram *droge stof*. In deze droge stof zit ook de 250 gram vet, waarvan wij hiervoor spraken. Hoe groot is nu het *vetgehalte* der kaas? Een eenvoudige berekening leert ons dat. In 550 gram droge stof zit 250 gram vet, in 100 gram dus $250 \text{ gram} : 5.5 = \pm 45\frac{1}{2}$ gram of $\pm 45\frac{1}{2}$ %.

Het minimumgehalte van 45%, dat voor volvette vette kaas wordt geëischt is niet zoo maar willekeurig aangenomen. Het is gegrond op jarenlang voortgezet onderzoek van volvette kaas; dit onderzoek heeft uitgemaakt, dat, als de bereiding goed is geweest, dit percentage vet minstens in de droge stof aanwezig is.

Het Kaascontrolestation Zuidholland stelt den eisch voor dagkaas dan ook nog hooger, n.l. 48 %.

De kaascontrolestations staan onder rijkstoezicht: de rijkszuivelinspectie oefent toezicht uit, dat het bestuur en de directeur de controle zoo goed mogelijk uitoefenen. Speciale controleurs bezoeken de bij het controlestation aangesloten leden en nemen o.a. van de gemaakte kaas monsters. Voldoen deze niet aan de eischen dan wordt het bestuur daarmede in kennis gesteld, dat de overtreders met boete straf.

Wij mogen gerust zeggen, dat zoowel de boter- als de kaascontrole deugdelijke waarborgen biedt, dat hetgeen onder rijksmerk wordt in den handel gebracht, aan alle gestelde eischen voldoet. Het publiek behoeft zich wat de boter en kaas betreft, geen knollen voor citroenen te laten verkoopen.

Pasteurisatie van de kaasmelk. Rapport Friesche Bond¹⁹

De Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland had een commissie ingesteld, welke een onderzoek zou hebben in te stellen naar de voor- en nadelen, verbonden aan pasteurisatie van de kaasmelk. In het jaarverslag van de bond over 1923 komen thans mededelingen voor over de werkzaamheden dezer commissie, waarin het volgende is ontleend:

Aan het einde van het verslagjaar waren reeds 25 fabrieken tot het pasteuriseren der kaasmelk overgegaan. De meeste dezer fabrieken hebben zich daarvoor een complete installatie, aangeschaft, bestaande uit een grote z.g. *Deense-pasteur*, een *regeneratief koeler* en de *benodigde pompen*.

De redenen, waarom men tot pasteurisatie van de kaasmelk is overgegaan, zijn voornamelijk de volgende: men hoopte de kwaliteit van het product te verbeteren en een grotere bedrijfszekerheid benevens een grotere kaasopbrengst te verkrijgen, en de veeziekten gemakkelijker te kunnen bestrijden.

Wat de verbetering der kwaliteit betreft, daarvan heeft de commissie bij haar proefnemingen met hoog-pasteurisatie (85 – 95 °C.) weinig of niets kunnen zien bespeuren. Men dient hier onderscheid te maken tussen „aard van het zuivel” en „reuk en smaak” Wat het eerste aangaat bleek bij, de proefnemingen, dat bijv. de gebroken „los” en „fjngaterig” na pasteurisatie der kaasmelk niet minder sterk optraden. Overigens is de commissie van oordeel, dat men wel kaas met uitstekend zuivel kan maken, wanneer de kaasmelk gepasteuriseerd is geworden.

Ook bij de bondskaaskeuringen blijkt zeer weinig van een beter product aan de fabrieken, welke de kaasmelk pasteuriseren. Ten opzichte van de smaak meent de commissie, dat deze in zeer vele gevallen niet beter, eerder slechter wordt door het pasteuriseren; het gebrek „bitter” komt nogal eens voor. Ook kon dikwijls worden waargenomen, dat de kaas in geringere mate de typische kaassmaak bezat, dan de rauwe kaas; over het algemeen rijpt de uit gepasteuriseerde melk bereide kaas minder goed.

Het is juist gebleken, dat uit gepasteuriseerde kaasmelk meer kaas wordt verkregen dan uit rauwe melk. Deze meerdere opbrengst zal de ene tijd van het jaar meer bedragen dan de andere; gemiddeld kan gerekend worden op circa 0,7 á 0,8 K.G. kaas meer uit 100 L. melk bij hoog-pasteurisatie in een *Deense pasteur*; bij pasteurisatie in een *regeneratief-pasteur* is de meerdere opbrengst geringer. Na aftrek van het bedrag voor het verlies aan boter (aan de kaasmelk moet méér vet worden toegevoegd) en de meerdere onkosten, blijft er ten slotte als netto-winst bij het pasteuriseren een bedrag over, dat op 10 a 15 cents per 100 Kg. volle melk kan worden gesteld, waarbij, dan de prijzen voor kaas uit gepasteuriseerde en uit rauwe melk gelijk genomen zijn.

Pasteurisatie van in hygiënisch opzicht gevaarlijke of verdachte melk zou, volgens de commissie, het werk van den gezondheidsdienst voor vee ten zeerste steunen. De kans op besmetting van het jonge vee door het drinken van wei zal de pasteurisatie der kaasmelk voor een groot deel weggenomen kunnen worden. In dit verband kan pasteurisatie der kaasmelk van grote betekenis zijn.

Proeven met z.g. duur-pasteurisatie toonden aan, dat zowel bij pasteurisatie op 63 °C. als op 70 °C een verhoogde kaasopbrengst werd verkregen. De meerdere opbrengst was echter bij hoog-pasteurisatie nogal belangrijk hoger en bij de duur-pasteurisatie waren de resultaten, wat de

¹⁹ Tekst aangepast mbv. ‘OO’ speller! (Dubbel oo sch ed.)

smaak der kazen betreft, ook niet geheel bevredigend, zij het dat de eigenaardige pasteurisatie-smaak in mindere mate merkbaar was dan bij hoog-pasteurisatie. De commissie stelt zich voor, de proeven met pasteurisatie bij hoge temperatuur nog eens te herhalen. Toen met de proefnemingen werd begonnen, stond men nog vrijwel vreemd tegenover de bereiding van kaas uit gepasteuriseerde melk. Intussen heeft men zich door de opgedane ervaringen met de bereiding meer en meer kunnen aanpassen aan de door de pasteurisatie teweeggebracht veranderingen in de samenstelling van de melk. De mogelijkheid is daarom niet uitgesloten, dat de te nemen proeven alsnog tot een ander resultaat leiden.

Leidsche Courant, 1926-02-08; p. 3/8

Het kaasbesluit.

Het „*Ned. Wkbl voor Zuivelbereiding en Handel*” verwacht, van het ontwerp-kaas-besluit, wanneer dit in hoofdzaak onveranderd blijft, dat de beteekenis er van vooral zal liggen: 1e. in het voorschrift, dat de kaas, in winkels in voorraad gehouden, voorzien moet zijn van een ken-teeken, aangevende het minimum vetgehalte in de droge stof; 2e. dat de winkelier verantwoordelijk is voor het door hem aangegeven vetgehalte.

Het eerste voorschrift zal tengevolge hebben, dat de winkelier uitsluitend kaas met een Rijks-merk zal vragen (in 1924 bijna 90 pct. van de geheele voortbrenging). Alleen producenten, die er op aan konden dat hun waar voor het binnenland zou dienen en daarvoor ongeveer den vol-len marktprijs ontvingen, behoeften zich van de instelling der kaascontrole niets aan te trekken

Het kaasbesluit zal echter tot gevolg hebben, dat weldra alle in ons land bereide kaas het R.M. zal dragen.

Het vochtgehalte van de kaas blijft in het ontwerp-besluit evenwel buiten beschouwing. Dit zal bijv. tengevolge kunnen hebben dat proces-verbaal zal worden opgemaakt tegen een winkelier die een kaas verkoopt met 45 pct. vocht, wanneer deze als 30 plus wordt aangeprezen maar slechts 29 pct. vet bevat, terwijl de collega vrij uitgaat, die een op gelijke wijze aangeprezen kaas verkoopt welke 31 pct. vet en 60 pct. water bevat. Bezien van het standpunt der keurings-diensten is dit zeker een merkwaardige consequentie.

Door het tweede voorschrift zal zich het geval kunnen voordoen, dat de winkelier geheel te goeder trouw is en de leverancier hem kaas met een te laag vetgehalte leverde. In verband daarmee zou de eerstgenoemde op zoodanige voorwaarden kunnen koopen dat hij verhaal heeft op zijn leveranciers, ingeval de kaas niet het vetgehalte blijkt te bezitten dit het R.M. bedoelt te waarborgen. Overigens meent het blad, dat deze mogelijkheid voor de kaascontrolestations een aansporing zal zijn om nog meer dan totnutoe, met gestrengheid op te treden.

De volvette kaasbereiding.

In een gisteren te Gouda gehouden algemeene vergadering van *den Bond van Kaasproducenten* heeft de voorzitter, de heer A. van Wijnen een inleiding gehouden over: **De volvette kaasbereiding, de levensader van Zuid-Holland en Utrecht in gevaar.**

Spreker bestreed de voorstelling, voor eenige jaren door den F. N. Z. gegeven, als zou de Nederlandsche kaasindustrie eerst beteekenis hebben gekregen na de opkomst der fabriekmatige zuivelbereiding in Friesland, welke van omstreeks 1880 dateert: Het feit, dat tusschen de jaren 1847 en 1880 jaarlijks gemiddeld pl. m. 27 millioen K.G. kaas door Nederland werd uitgevoerd, welke hoeveelheid voor het overgrootste deel volvette Goudsche boerenkaas was, bewijst wel hoe onjuist de voorstelling van den F. N. Z. is. Het genoemde cijfer wint nog aan belangrijkheid, als men bedenkt, hoe in die jaren de veehouderij werd gedreven en welken omvang zij toen bezat.

In Friesland en ook, hoewel in mindere mate, in Noord-Holland, heeft de fabriekmatige bereiding een grooten ommekeer in de zuivelbereiding teweeggebracht. Het is verklaarbaar dat de Friezen, onder den indruk van dezen ommekeer, den Zuid-Hollandschen bedrijfsvorm ouderwetsch en achterlijk vinden. Maar te verdedigen is die meening toch niet. Het moge waar zijn, dat er in de bereiding der volvette kaas op de boerderijen in Utrecht en Zuid-Holland in de laatste eeuw geen, ingrijpende verandering is gekomen, het product dier bereiding is niettemin nog steeds prima en wordt in het buitenland verre geprefereerd boven de volvette fabriekskaas, welke in Friesland, zij 't nog in geringe hoeveelheden, wordt gemaakt.

Spreker had zich de moeite gegeven om enkele cijfers hieromtrent te verzamelen. De prijzen, die de volvette kaas van enkele zeer goed ingerichte Friesche fabrieken verleden jaar heeft opgebracht, heeft hij vergeleken met de gemiddelde notering te Bodegraven voor prima volvette Goudsche boerenkaas, de laagste notering voor eerste soort en de hoogste voor tweede soort. De verschillen bedroegen resp. *f* 19, *f* 11 en *f* 5 á 6 ten nadeele van de volvette fabriekskaas. Hoe kan men, met dit resultaat voor oogen, beweren dat de bereiding op de boerderijen in Z.-H. en Utrecht achterlijk gepruts is? vroeg spreker.

Ligt de toekomst, ook voor de Zuid-Hollandsche en Utrechtsche boeren, in de fabriekmatige kaasbereiding, dan zal dit wel blijken. Niemand zal, op den duur, aan den ouden bedrijfsvorm vasthouden, als de nieuwe meer voordeel geeft, direct en indirect. Spreker zou gaarne dit vraagstuk aan den tijd ter oplossing overlaten. De volvette boerenkaas moet men dan echter niet opzettelijk in een minder gunstige positie voor den concurrentiestrijd plaatsen door haar te degradeeren tot tweede klas kaas.

Het is voor de bereiders van volvette boerenkaas van het grootste belang, dat aan de oude definitie van volvette kaas als „*kaas, bereid uit volle melk*” wordt vastgehouden. Elke internationale regeling, welke hiervan afwijkt, moet onvoorwaardelijk voor Nederland worden afgewezen.

Spreker kan zich niet indenken, dat de Nederlandsche regeering, die het belang der kaascontrole zoo juist heeft ingezien en zware eischen heeft gesteld alvorens zij aan de boeren het recht gaf om het rijksmerk voor volvette kaas op een product te mogen aanbrengen, thans zelve er toe zou medewerken om van die eischen af te wijken en verlot te geven tot het aanbrengen van het merk voor volvette kaas op afgeroomde kaas.

Intusschen heeft de regeering nog geen beslissing in dezen geest genomen. De invloed van den F. N. Z. is echter groot, en het is beter te voorkomen, dan te genezen.

Daarom riep spreker de vergadering toe: waakt voor de belangen van uw bedrijf.

Zijn inleiding vatte de heer van Wijnen ten slotte samen in de volgende stellingen:

1. De bewering, als zou de kaasmakerij vóór 1880 van geringe beteekenis zijn geweest, berust op onkunde of op stemming maken.
2. De geringschatting der volvette kaasbereiding op de boerderij na de opkomst der fabriekmatige bereiding is met de feiten in strijd.
3. De actie tot gelijkstelling der controleeischen voor de volvette kaas, op de fabriek en op de boerderij bereid, is in strijd met de geschiedenis en met den feitelijken toestand en als zoodanig onredelijk en immoreel.
4. Het verlangen het merk „volvet 45 pct.” te gebruiken voor afgeroomde 45+ kaas is een schending van het merkenrecht en is bovendien onwaar en onlogisch, getuigt van klein-sectarisch streven en moet ook van algemeen Nederlandsch standpunt bezien krachtig veroordeeld worden.

Wat eerder in AZB. en OO. stond

AZB 29 Jan. 1926

De betekenis van het verbod van uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas

Reactie op een artikel in „In- en Uitvoer" door Dr. A. J. Swaving

AZB. 26 Febr. 1926

Indeling van kaas naar vetgehalte

Lange reactie op voorstellen van de Internationale Kaascommissie te Berm. was al eerder behandeld 2 oct. 1925 blz. 452.

AZB 19 Mrt. 1926

Uitvoerverbod voor ongecontroleerde Boter en Kaas.

Nogmaals reactie op een artikel in „In- en Uitvoer" door Dr. A. J. Swaving wat ook was geplaatst in een Engels versie van „In- en Uitvoer"

AZB. 14 Mei 1926

Request aan Minister nav. Uitvoerverbod....

ondertekend door VVZM. Voorzitter en secretaris

AZB. 4 Juli 1926

Reactie op de behandeling van het wetsontwerp - Exportverbod....- in de Tweede kamer

AZB. 16 Juli 1926

a) Reactie op een klacht - zie hierna - van een kaashandelaar bij inspectie door 'ambtenaren' van de Zuivelinspectie.

b) Klacht van de Nederlandsche Ver. van Kaashandelaren

Over schade aan een partij (september) kaas na inspectie aan de Duitse grens

Antwoord Zuivelinspectie staat in AZB. van 17 September 1926.....afgewezen!

AZB. 8 oktober Voor Rechter ...Handelaar vrijgesproken... in hoger beroep dwz. wordt vervolgd

AZB. 23 juli 1926

De Nederlandsche Kaascontrole, zijn we op de goede weg I.

Artikel wat bezwaar maakt tegen de 'huidige' inkomsten van de kaascontrolestations - inkomste uit opgelegde boeten

AZB. 30 juli 1926

De Nederlandsche Kaascontrole, zijn we op de goede weg II.

Artikel wat bezwaar maakt tegen de 'huidige' inkomsten van de kaascontrolestations - inkomste uit opgelegde boeten

AZB. 13 Augustus 1926

De Nederlandsche Kaascontrole, zijn we op de goede weg III

Reactie op twee voorgaande artikelen. Door J. Mesdag - Directeur Kaascontrole Leeuwarden

Wat eerder in AZB. en OO. stond

De volvette kaasbereiding.

In een gisteren te Gouda gehouden algemeene vergadering van den Bond van Kaasproducenten heeft de voorzitter, de heer A. van Wijnen een inleiding gehouden over: De volvette kaasbereiding, de levensader van Zuid-Holland en Utrecht in gevaar.

Spreker bestreed de voorstelling, voor eenige jaren door den F. N. Z. gegeven, als zou de Nederlandsche kaasindustrie eerst beteekenis hebben gekregen na de opkomst der fabriekmatige zuivelbereiding in Friesland, welke van omstreeks 1880 dateert: Het feit, dat tusschen de jaren 1847 en 1880 jaarlijks gemiddeld pl. m. 27 millioen K.G. kaas door Nederland werd uitgevoerd, welke hoeveelheid voor het overgrootste deel volvette Goudsche boerenkaas was, bewijst wel hoe onjuist de voorstelling van den F. N. Z. is. Het genoemde cijfer wint nog aan belangrijkheid, als men bedenkt, hoe in die jaren de veehouderij werd gedreven en welken omvang zij toen bezat.

In Friesland en ook, hoewel in mindere mate, in Noord-Holland, heeft de fabriekmatige bereiding een grooten ommekeer in de zuivelbereiding teweeggebracht. Het is verklaarbaar dat de Friezen, onder den indruk van dezen ommekeer, den Zuid-Hollandischen bedrijfsvorm ouderwetsch en achterlijk vinden. Maar te verdedigen is die meening toch niet. Het moge waar zijn, dat er in de bereiding der volvette kaas op de boerderijen in Utrecht en Zuid-Holland in de laatste eeuw geen ingrijpende verandering is gekomen, het product dier bereiding is niettemin nog steeds prima en wordt in het buitenland verre geprefereerd boven de volvette fabriekskaas, welke in Friesland, zij 't nog in geringe hoeveelheden, wordt gemaakt. Spreker had zich de moeite gegeven om enkele cijfers hieromtrent te verzamelen. De prijzen, die de volvette kaas van enkele zeer goed ingerichte Friesche fabrieken verleden jaar heeft opgebracht, heeft hij vergeleken met de gemiddelde noteering te Bodegraven voor prima volvette Goudsche boerenkaas, de laagste noteering voor eerste soort en de hoogste voor tweede soort. De verschillen bedroegen resp. f 19, f 11 en f 5 à 6 ten nadeele van de volvette fabriekskaas. Hoe kan men, met dit resultaat voor oogen, beweren dat de bereiding op de boerderijen in Z.-H. en Utrecht achterlijk gepruts is? vroeg spreker.

Ligt de toekomst, ook voor de Zuid-Hollandsche en Utrechtsche boeren, in de fabriekmatige kaas-

bereiding, dan zal dit wel blijken. Niemand zal, op den duur, aan den ouden bedrijfsvorm vasthouden, als de nieuwe meer voordeel geeft, direct en indirect. Spreker zou gaarne dit vraagstuk aan den tijd ter oplossing overlaten. De volvette boerenkaas moet men dan echter niet opzettelijk in een minder gunstige positie voor den concurrentiestrijd plaatsen door haar te degradeeren tot tweede klas-kaas.

Het is voor de bereiders van volvette boerenkaas van het grootste belang, dat aan de oude definitie van volvette kaas als „kaas, bereid uit volle melk" wordt vastgehouden. Elke internationale regeling, welke hiervan afwijkt, moet onvoorwaardelijk voor Nederland worden afgewezen.

Spreker kan zich niet indenken, dat de Nederlandsche regeering, die het belang der kaascontrole zoo juist heeft ingezien en zware eischen heeft gesteld alvorens zij aan de boeren het recht gaf om het rijksmerk voor volvette kaas op een product te mogen aanbrengen, thans zelve er toe zou medewerken om van die eischen af te wijken en verlof te geven tot het aanbrengen van het merk voor volvette kaas op afgeroomde kaas.

Intusschen heeft de regeering nog geen beslissing in dezen geest genomen. De invloed van den F. N. Z. is echter groot, en het is beter te voorkomen, dan te genezen.

Daarom riep spreker de vergadering toe: waakt voor de belangen van uw bedrijf.

Zijn inleiding valte de heer van Wijnen ten slotte samen in de volgende stellingen:

1. De bewering, als zou de **kaasmakerij** vóór 1880 van geringe beteekenis zijn geweest, berust op onkunde of op stemming maken.

2. De geringschatting der volvette kaasbereiding op de boerderij na de opkomst der fabriekmatige bereiding is met de feiten in strijd.

3. De actie tot gelijkstelling der controle-eischen voor de volvette kaas, op de fabriek en op de boerderij bereid, is in strijd met de geschiedenis en met den feitelijken toestand en als zodanig onredelijk en immoreel.

4. Het verlangen het merk „volvet 45 pct." te gebruiken voor afgeroomde 45+ kaas is een schending van het merkenrecht en is bovendien onwaar en onlogisch, getuigt van klein-sectarisch streven en moet ook van algemeen Nederlandsch standpunt bezien krachtig veroordeeld worden.

De verbetering van de wereld per wet.

Reeds herhaaldelijk hebben wij er de aandacht op gevestigd, dat degenen, die de wereld beter willen maken door het mensdom door middel van wetten tot het goede te dwingen, op den verkeerden weg zijn. Meer en meer leiden zij de aandacht van het goede als zoodanig af en zoeken hun kracht in dwingende voorschriften met sanctie op hunne niet-nakoming. Men achte het nadeelig effect van deze vergissing niet gering. Er is een groote afstand tusschen een vrijwillig streven naar en vechten voor het goede eenerzijds, en het doen van het goede omdat men er toe gedwongen wordt, anderzijds. Het maakt daarbij niet het minste verschil, of men het goede in moreelen dan wel in oeconomischen zin op het oog heeft.

Deze waarheid geldt niet alleen voor degenen, die direct werkzaam zijn in het maatschappelijk productieproces, maar ook - ja zelfs in het bijzonder - voor de speciale organen, die gesticht worden en in stand gehouden om samenwerking en onderlingen steun in den strijd voor het goede te verwekken. Wij hebben hier in het bijzonder op het oog de boter- en kaascontrôle, die sommigen blijvend willen maken tot een door de wet aan de producenten opgedrongen fraaiigheid in stede van een vrijwillige beweging.

Voor ons bestaat er een groot verschil tusschen gedwongen gecontroleerden en gecontroleerden, die door wijze zelfbeheersching geleid, zich gebonden hebben. En een nog veel grooter verschil bestaat er naar ons gevoelen tusschen cantrôlestations, die zich „geborgen" voelen doordat de aangeslotenen door dwang worden bijeengehouden, en contrôlestations, die door den vrijen wil van de aangeslotenen bestaan.

Het is perfide, te beweren, dat het voortbestaan van de boter- en kaascontrôle of van de stations, van dien dwang afhankelijk is, omdat de geschiedenis der botercontrole, die tot gezonden bloei kwam voordat het giftige zaad van den dwang door den oorlog gezaaid was in de harten der dwingelanden, deze bewering op grond van practische ervaring liegen heet. Maar wat voert men dan tot verdediging van dien dwang aan? Nu ja, eigenlijk niets; er zijn er die dwingen willen en nu moet iedereen zich daaraan maar onderwerpen, ook al breekt er in de heele maatschappij een helderder licht door, dat steeds duidelijker doet zien, dat de vereerders van de zweep hebben misgetast.

Wij vonden in het Weekblad voor den Fondsenhandel een kleine publicatie over -dit vraagstuk - wel is waar in verband met een andere aanleiding - dat in duidelijke woorden omschrijft de gedachte, die in velen leeft. Voor degenen die niet blind *willen* zijn, drukken wij dit stukje hier af:

Naar aanleiding van velerlei gebeurtenissen in de financieele wereld, zag ik in uw blad herhaalde malen aangedrongen op de totstandkoming van een „gestreng" *maatschappij-wet*. Met deze zienswijze kan ik tot mijn spijt niet mede gaan. Het kwaad in de wereld moet niet in de eerste plaats *bestreden* worden, - immers dit zou een wanhopig en doelloos, streven zijn, - maar het goede in den mensch moet *bevorderd* worden, wat m.i. alleen mogelijk is door het ontwikkelen van een gezond denklevens.

Wie waarlijk *goed* denkt - gemakkelijk is dit niet - kan geen kwaad doen, dat hem met den strafrechter in aanraking zou moeten brengen.

Ik geloof, dat er in de zakenwereld veel te weinig aandacht geschenken wordt aan deze positiefwerken-de kracht en dat over het algemeen de gedachte leeft, dat de verzorging van een behoorlijk denklevens geen „praktisch" nut heeft. Het wordt hoog tijd, dat hierin verandering komt

en dat een organisatie tot stand komt, die tolt doel heeft: de ontwikkeling van het geestesleven bij den koopman.

Alles, waarmede de menschelijke geest in aanraking komt, is een levensverschijnsel, waarvan men zich bewust moet worden. Elk levensverschijnsel heeft zoowel wel zijn wijsgeerig als zijn zielkundig en opvoedkundig aanzicht. Slechts uit een harmonische samenwerking dier drie factoren is een goed inzicht mogelijk, worden goede daden geboren. Als er in zakenwereld groepen tot stand komen, die trachten het leven, waarmede de koopman elken dag in aanraking komt, met of zonder deskundige hulp, op deze wijze te leeren begrijpen, zal dit niet nalaten, op den duur den geheelen koopmansstand te beïnvloeden en op te heffen. Gemaakte vergissingen zullen hersteld, inplaats van veroordeeld worden, waardoor verschillende goede werkkrachten gerehabiliteerd kunnen worden.

Vindt U niet, mijnheer de redakteur, dat dit meer noodig is, dan een gestreng wetswijziging? Zeker, ik ben het met U eens, dat onze geheele wetgeving, en niet alleen ons vennootschapsrecht verouderd is. Maar elke kodifikatie, vooral een zoodanige, die ingesteld is op regeling van „bizonderheden“, is bij haar invoering reeds verouderd! Hoe kan dit ook anders, in het steeds veranderende leven? Daarom: wil men wetswijziging, laat men dan wachten tot men niet, zooals nu, in alle afdeelingen van het maatschappelijk leven, nog alleen oog heeft voor het „bizondere“, inplaats van voor het „algemeene“, dat m.i. alleen zijn plaats in een wetgeving behoort te vinden. Men zou slechts de hoofdbeginselen en de hoofdlijnen van wetgeving behooren aan te geven. Hierdoor zou de rechtspractijk op een hechten grondslag komen te rusten, terwijl aan de evolutie van het rechtsbegrip volop gelegenheid zou worden gegeven, zich behoorlijk te ontwikkelen. Laten wij de bizonderheden aan rechters en advocaten over, dan zullen onze wetboeken er heel wat eenvoudiger, beknopter en ook meer samenhangend uitzien dan de bundels, welke nu tot onze beschikking staan.

Zooals U uit mijn betoog zult begrijpen, beschouw ik het streven naar een andere wetgeving vooralsnog als bijzaak, ja als voorbarig en ook als iets uiterlijks. Eerst moet de grondslag worden gelegd voor innerlijk werk, voor verbetering van den mensch van binnen uit, voor den opbouw van een geestesleven in de zakenwereld. Daaruit zal t.z.t. dan ook ontstaan een inzicht in een goede, niet in een „gestreng“ maatschappijen-wet.

Wat goed is, is ook streng, maar wat streng is, is juist daarom niet goed.

Agendapunt: Friese Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken,

FNZ.: ‘Vetgehalte Volvet en *boerenkaas* uit fabriek’

Op Woensdag.15- December a.s. zal in de zalen Schaaf te Leeuwarden de ledenvergadering plaats hebben van den *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland*. Behalve de gewone punten

[...]

Het bestuur van de F.N.Z. heeft het verzoek tot de bonden gericht, zich te willen uitspreken over de kwestie van de (vet)garantie bij kaas.

Het bestuur van den bond heeft gemeend, geen partij in dezen te moeten kiezen, alvorens de ledenvergadering hierover te hebben gehoord.

[...]

De meening der vergadering wordt verder gevraagd over de garantie voor „volvette kaas”, welk punt, als volgt, is toegelicht:

Bij de instelling van de contróle op volvette kaas was de bedoeling het „aloude product”, de vollemelksche boerenkaas, te garandeeren. Deze contróle is te vergelijken met de botercontróle. Bij de botercontrole toch wordt gegarandeerd zuivere, onvervalschte boter. De basis van deze contróle is de contróle op de bedrijven; het laboratorium is een hulpmiddel. Het laboratorium kan of kon althans niet met voldoende zekerheid op eenvoudige wijze verschillende vetten van elkander onderscheiden. Vandaar de noodzakelijkheid van bedrijfscontróle en van voorschriften ter voorkoming van misbruik van vreemde vetten. Ook de contróle op volvette kaas berust op de contróle in de aangesloten bedrijven en het nakomen van zoodanige voorschriften, welke voldoende zekerheid moeten verschaffen, dat er geen vet aan de melk wordt onttrokken.

Men gevoelde, dat de garantie: „bereid uit volle melk” niet voldoende was, omdat men wist, dat het vetgehalte van vollemelksche kaas van het groot aantal boerderijen, sterk uiteen kan loopen. Er kunnen gevallen van een zoodanig laag vetgehalte voorkomen, dat tengevolge daarvan de goede naam van het product in gevaar zou worden gebracht. Men heeft derhalve als eisch toegevoegd de minimum vetgrens van 45 pct. in de droge stof. Men ging daarbij uit van de redenering, dat bij een goede bereidingswijze op de boerderij dit vetgehalte zonder te veel bezwaren gehaald kon worden.

„Volle melk” is bijgevolg de garantie; het cijfer voor het vetgehalte een aanvulling en een hulpmiddel voor de controle. Feitelijk had men kunnen volstaan met het vermelden van „volle melk” op het rijksmerk en daarnaast voor de contróle inwendig het vetgehalte voor te schrijven. Men heeft echter het cijfer 45 ook op het merk vermeld.

Bij de inwerkingtreding van het kaascontrolestation „Friesland” werd bij de regering aangevraagd ook rijksmerken voor volvette kaas ter beschikking van de aangesloten fabrieken te stellen. De moeilijkheid deed zich nu voor, dat volgens de bestaande voorschriften betreffende het uitreiken van volvette kaasmerken, aan de fabrieken deze merken niet konden worden afgegeven. Volgens deze voorschriften mochten o.a. de aangeslotenen geen boter maken en tegelijk met volvette kaas geen minder vette kaasorten bereiden. Met opheffing van deze verbodsbepalingen durfden wij echter niet de volle zekerheid geven met uitsluitend de bedrijfsconlróle en het vóorschrijven van een goede bedrijfsboekhouding. Aangezien wij echter wisten, dat onze fabrieken voor volvette kaas 48 pct. konden garandeeren, stelden wij voor dit cijfer als, minimum-vetgrens aan te nemen.

Dit vetgehalte zou tevens preventief kunnen werken. Bij 48 pct. zou het niet loonend zijn af te scheppen tegenover de kans voor het gevaar van een te laag vetgehalte. Daarop heeft het kaascontrôlestation in 1920 de rijksmerken voor volvette kaas verkregen en kan ze uitreiken onder voorwaarde van de verplichting van de fabrieken van een goede bedrijfsboekhouding en van een minimum-vetgrens van 48 pct. Deze vetgrens heeft in deze jaren geen groote bezwaren opgeleverd.

Gezien den opzet van de contrôle op volvette kaas staat de fabriek alhier en de Zuid-Hollandische boer gelijk. Beiden garandeeren hetzelfde, n.l. volvette kaas. De fabriek met de verplichting van 48 pct, garandeert niets meer dan de boer met 45 pct. bij den bestaanden opzet. Vetgehaltes beneden 48 pct. komen uiterst zelden voor en in hoeverre de Zuidhollandsche boer nog moeilijkheden heeft met 45 pct. is ons niet voldoende bekend.

Hoe slaat het nu met de uitvoering van de bedrijfscontrole? Een commissie, aangewezen door het bestuur van het *Nationaal Comité* heeft een onderzoek ingesteld aan de verschillende kaascontrolestations. Deze commissie, bestaande uit de heeren H. B. Hijlkema, J. A. Geluk en J. J. C. Jurling Bick. kwam tot de conclusie:

„dat- een doeltreffende bedrijfscontrôle, overal waar de leiding in goede handen is, uitvoerbaar is zoowel aan fabrieken, die naast, volvette- ook afgeroomde kaas bereiden, als op boerderijen waar uitsluitend versche melk verwerkt wordt en dat een verschil in minimum-vetgrens voor de boerderijen en fabrieken om reden van uitvoerbaarheid van bedrijfscontrole niet gewettigd is.” Waar wij in 1919 van meening waren, dat uitsluitend bedrijfscontrôle niet voldoende zou zijn, is dit volgens deze commissie wel het geval.

Dat de meening meer en maar post vat, dat de fabrieken meer garandeeren dan de boeren, is het gevolg hiervan, dat men langzamerhand een andere beteekenis hecht aan het begrip „volvette kaas”. Het vetgehalte komt meer op den voorgrond en de vraag komt naar voren, of de grondslagen niet gewijzigd moeten worden.

Het cijfer 45 op het merk heeft in werkelijkheid meer betekenis gekregen, dan er volgens den opzet van de kaascontrôle aan gegeven wordt.

In den handel wordt 45 pct. meer en meer synoniem met volvet. In het buitenland vraagt men normen, cijfers. Zoo wordt 45 pct. gelijkgesteld met volvet. Men spreekt zelfs van „volvette 40 pct. Edammers”.

Er zijn nu twee stroomingen gekomen.

De eene wil met hand en tand vasthouden aan het eenmaal aangenomen beginsel. Het aloude product heeft den goeden naam van de Nederlandsche kaas gevestigd en hiervan mag niet worden afgeweken. Met „onafgeroomde” kaas zal men de beste kwaliteit behouden.

„Afgeroomde” fabriekskaas, al is ze vetter, zal in kwaliteit niet aan de werkelijk volvette toekomen. Wanneer men de volvette kaas standaardiseert door een bepaald vetgehalte aan te nemen en bijgevolg „bereid uit volle melk” laat varen, zullen de fabrieken een voorsprong krijgen ten koste van de zelfkazende boeren. De boer toch heeft ten aanzien van het vetgehalte zijn bedrijf nimmer zoo goed in handen als de fabriek. Wel is men van plan de minimum-vetgrens geleidelijk te verhoogen. Men acht dit mogelijk door het geven van voorlichtingen bij de kaasbereiding.

Een strooming daartegenover zegt, dat het de vraag nog is, of een fabriek niet even goede kaas kan maken, met hetzelfde vet, al is room aan de melk onttrokken. Bewijzen van het tegendeel zijn niet geleverd.

Men heeft trouwens den oorspronkelijken opzet laten varen, omdat volvette kaas feitelijk moet bereid worden uit versche melk. Deze garantie is al uitgeschakeld. Aan garantie „bereid uit volle melk”, heeft men niets, ondanks de conclusie van de zoeven genoemde commissie. Welke buitenstaander is ervan te overtuigen, dat men dat groot aantal boeren en fabrieken zoodanig

kan controleren, dat men voldoende zekerheid heeft, dat de melk werkelijk niet wordt afge-
roomd. In de handel, door den verbruiker worden meer en meer bij allerlei artikelen normen,
cijfers gevraagd. Daaraan heeft men houvast.

Verder is het vet veel te duur om daarmee geen rekening te houden bij de bepaling van de
waarde van de kaas. En dit is met het tegenwoordige stelsel het geval. Een kaas met 52 pct. vet
in de droge stof is voor de controle dezelfde als een met 48 pct. Het tegenwoordige stelsel is
een belemmering voor het zuivelbedrijf om uit de melk te halen, wat er uit te halen is.

Dit zijn ongeveer de stroomingen tegenover elkaar. Uit een schrijven van den w.n.d. directeur-
generaal van den landbouw aan den F. N. Z. blijkt, dat men de garantie, „dat kaas gemaakt is
uit volle melk”, wenscht te handhaven en dat men de minimum-vetgrens voor de boerenkaas
wenscht te verhoogen voorloopig tot 46 pct.

Dwang of Vrijheid?

In vele artikelen hebben wij gedurende de laatste jaren het standpunt verdedigd, dat er voor alle groepen en personen, welke betrokken zijn bij een tak van handel of industrie, meer heil te verwachten is van een groote mate van vrijheid voor dien bedrijfstak, dan van gedwongen regelingen en van de uit den aard der zaak dikwerf ondeskundige inmenging van het openbaar gezag of van min of meer kunstmatige organisaties.

Er bestond wel aanleiding om dit onderwerp herhaaldelijk te bespreken, omdat zoowel de overheid als de genoemde organisaties zich sedert den oorlog een zekere aanmatiging hebben eigen gemaakt, die niet veel goeds heeft opgeleverd en die dan ook wel niet eeuwig zal kunnen blijven bestaan, maar die zij toch zeer langzaam afleggen, omdat zij slechts met een zekeren tegenzin afstand doen van een groote machtspositie, die veel gelegenheid gaf tot zelfverheerlijking. Zulks is te begrijpen, omdat het een groote zelfbeheersching vereischt om op een gegeven oogenblik vrijwillig af te dalen van een vorstentron en tevreden te zijn met het verrichten van het eenvoudige, moeizame werk van elken dag, dat geen bevrediging geeft aan zelfgenoegzame eigenliefde, maar toch het eenige is dat op den duur stand houdt.

Slechts zeer weinigen zijn uitverkoren tot het verrichten van groot, ingrijpend werk; tot het innemen van een zeer centrale plaats in de gebeurtenissen, die de geschiedenis vormen. De meeste menschen hebben zich tevreden te stellen met het verrichten van gewoon dagelijksch werk, dat geen schokken veroorzaakt en dat niet in de geschiedboeken wordt ingeschreven.

Te velen hebben in de laatste jaren gemeend, dat gewone arbeid niet gewichtig genoeg voor hen was. En als zij dan niet beschikten over buitengewone gaven, die hen uit dien hoofde voorbeschikten tot het spelen van een belangrijke rol, dan trachtten zij langs anderen weg te bereiken wat zij zonder kunstmatigen steun niet vermochten tot stand te brengen.

Zij hadden een plan, dat hun als een ideaal voor oogen zweefde. Het is menschelijk om plannen te maken en om te meenen dat die plannen juist zijn. Maar daarom is dit nog niet altijd - of is het beter te zeggen: meestal niet? - in werkelijkheid zoo. Daarom is het een wijs beleid, dat men die plannen - die meestal gemaakt worden ten behoeve van anderen! - maar niet à bout portant kan ten uitvoer brengen. Daarvoor is noodig, dat men vele anderen van die juistheid, die de plannenmaker zoo gaarne aanneemt, overtuigt. En daarvoor is noodig: overtuiging, goed inzicht, moreel overwicht. En nu komt het pijnlijke: de plannenmaker bezit dikwerf niet die overtuiging, dat juiste inzicht, dat moreele overwicht, kortom: die ware wijsheid.

En dan komt het gevaar: hij wil toch gaarne zijn plannen doorvoeren. Langs natuurlijken weg kan dit niet bereikt worden. En dan is de eenige oplossing die hem overblijft: dwang gebruiken! Men bedenkt dan niet dat dit een middel is voor een kortstondig succes, dat spoedig zichzelf in groote verlegenheid brengt. Want het is juist een uiting van het hiervoor genoemde gebrek aan inzicht, dat het zich bevredigd acht met een groote gebeurtenis op een zeker moment. Het is tevreden met de schil; als die er slechts is, dan wordt er niet op gelet of zij een goede vrucht omsluit, of hol en inhoudloos is.

De dwang wordt het gemakkelijkst verkregen door een wet. Als men iets van de menschen gedaan wil krijgen, plotseling en zonder geleidelijken, dus normalen groei, dan is een wet, die het menschedom plotseling dwingt met ingang van een bepaalden datum, het aangewezen middel. En het is dan ook een uitvloeisel van de verschijnselen die wij hierboven hebben uiteengezet, dat er gedurende de laatste jaren een groot aantal wetten gemaakt is voor de meest onwaarschijnlijke onderwerpen en die gebleken zijn.... een ramp voor ons land te worden.

Naast de wetten, die op deze wijze zijn geboren, staan er nog een aantal op het programma en die deden ons den laatsten tijd herhaaldelijk opkomen voor het juiste beginsel, dat wij in den aanhef van dit artikel gememoreerd hebben: dwang is veelal uitvloeisel van slaptheit van beginsel, van gebrek aan overtuigingskracht, van gemis aan moreel overwicht, van gebrek aan ware wijsheid.

Onder de verschijnselen waarop wij hierboven het oog hebben, rangschikken wij het wetsontwerp, dat de bedoeling heeft de Nederlandsche zuivelbereiders te dwingen, om zich aan te sluiten bij een boter- en kaascontrolestation, welk ontwerp in den wandel betiteld wordt als: de boter- en kaaswet. Wij hebben dit nu reeds meer dan vijf jaar oude ontwerp herhaaldelijk bestreden. Veel ervoor is nog nooit aangevoerd. Behalve dat zekere invloeden het tot wet worden van dit ontwerp van harte wenschen.

Er is ook heden weer aanleiding om op dit ontwerp terug te komen in verband met enkele motieven, die er vóór zijn in de weegschaal geworpen en die wellicht op buitenstaanders eenigén indruk hebben kunnen maken.

Het is bekend, dat vele Nederlanders zeer gevoelig zijn voor het voorbeeld van andere landen. In de memorie van toelichting tot het vorengenoemde wetsontwerp wordt dan ook aangehaald, wat Denemarken, NieuwZeeland, Finland, Ierland, België, Amerika, Alberta, Saskatchewan, Zwitserland voor controle er op nahouden. Voor den ingewijde spreekt deze verdediging van het ontwerp niet erg sterk, omdat hier grootendeels landen genoemd zijn, die wij gerust mogen beschouwen als beginnelingen en achterlijken. Zoodat maatregelen, die zij noodig of nuttig achten, daarom nog niet goed en in ieder geval niet voor ons gewenscht zijn. Maar, zooals gezegd, op den buitenstaander kan dit buitenlandsche voorbeeld wel eens indruk maken. En daarom lijkt het ons noodig om aan de hand van één voorbeeld de ons voorgespiegelde zaligheid van landen met gedwongen uitvoercontrole even te ontleden.

Wij hebben hier het oog op Nieuw-Zeeland. Aanvankelijk had men ook daar een vrijwillige controle. Maar die wist zich niet vlug genoeg te ontwikkelen. Daarom moest er dwang komen. En dien dwang per wet heeft men gekregen. Toen men eenmaal zoover was, nam men geen genoegen meer met controle op gehalte, doch men moest ook de kwaliteit controleeren. Daarna volgden de verpakkingen en ten slotte de prijzen en de wijze van verkoop.

Nieuw-Zeeland bezit nu een wettelijk afdwongen controle op al deze punten en het resultaat is.... dat op het oogenblik heel Zuivel-Nieuw-Zeeland in rep en roer is over de funeste gevolgen van deze controle, over de meer dan ongelukkige wijze waarop zij wordt uitgevoerd en over de abominabele misbruiken waartoe zij geleid heeft.

Nu zullen de dwang-voorstanders zeggen: ha, daar heb ik u. De *uitvoering* deugt niet, maar het *principe* is juist. Maar dan antwoorden wij: als een juist principe op de juiste wijze wordt uitgevoerd, dan slaagt het zonder dwang. Maar als een juist principe op onjuiste wijze wordt uitgevoerd, dan mislukt het zonder dwang en als er wel dwang bestaat, dan helpt die dwang het principe niet, doch houdt alleen de onjuiste uitvoering kunstmatig in stand. Juist op die uitvoering komt het aan en die is ook juist meestal de bron van mislukking.....

Volgen enkele pagina's over Nieuw-Zeeland die aan - moeten - tonen dat er in Nederland vrije export moet komen!

Het Kaasbesluit.

Ook „**De Producent**”, het orgaan van den Bond van Kaasproducenten, sputtert tegen het onlangs afgekondigde Kaasbesluit:

„Allereerst de vraag: was dit voor kam noodig?

Kaas is een artikel, wat zich absoluut niet leent voor vermenging met andere, minderwaardige stoffen. Dat kàn eenvoudig niet.²⁰

Er is een enorm verschil in kwaliteit en smaak, maar daarop contróle houden is gewoon onmogelijk.

Daarnaast is er een verschil in vetgehalte. De Nederlandsche kaascontrole heeft hierin het hare gedaan en het Nederlandsche publiek heeft de mogelijkheid, hierin den weg te vinden en hierdoor zich te beschermen. Maar..., zegt men, het merk van de Nederlandsche kaascontróle kan in den winkel er afgesneden worden of onleesbaar gemaakt en dan weet het publiek niet meer wat het koopt.

Het publiek moet dus beschermd worden tegen geknoei met het vetgehalte.

Vooraf reeds even, dat dit publiek zich ook heden wel zou *kunnen* dekken voor bedrog, wanneer het maar *wilde*. Daarvoor biedt de Nederlandsche kaascontróle ook alle hulpmiddelen, tezamen met uitgesproken verlangens van het publiek.

We nemen nu eens aan, dat dit nog niet voldoende zou zijn, wat is hier dan de ernst dezer kwestie, zoodat de regeering in het vuur moet komen en waardoor een regeling noodig wordt, die in haar uitvoering weer den Nederlandschen zuivelproducent, want die draagt aan ‘t eind den last, met duizenden guldens per jaar belast.

Van schadelijkheid voor de gezondheid is geen sprake.

Groot verschil in voedzaamheid, meerwaarde dus in de verschillende soorten onderling is aan eenigen twijfel onderhevig.

Het wordt dus in de eerste plaats een smaakkwestie.

En nu zal een winkelier met gevestigde cliënteel zelf wel oppassen, in deze zijn klanten te ongerieven. Alweer valt dus hierdoor een groots groep van gebruikers weg, die langs dezen weg voldoende worden beschermd. Wat blijft dan nog over èn van den ernst der zaak én van den omvang van het bedrog?

Maar om nu eens het dwaze van bescherming *dezer* smaakkwestie aan te toonen, kan men wijzen op de enorme kwaliteitsverschillen in dezelfde vetsoorten, dus ook enorme prijsverschillen. Men kan volvette kaas koopen in den winkel voor 80-83 cent per pond, maar ook voor *f* 1 en hooger, Het Kaasbesluit zet op al die soorten het „VV” en laat aan het publiek om uit te zoeken of het ook *f* 1 voor kaas van *f* 0.75 betaalt.

Het prijsverschil tusschen de goedkoopste VV en de 40+ is veel geringer en toch moet voor die verschillen het geheele apparaat in werking worden gesteld.

Wordt een en ander nu toch niet reine overdrijving?

Neen, zegt men. Bij de voorbespreking over deze materie en het overleg, hetwelk hierbij gevoerd is, mocht het principe niet worden besproken. De noodzakelijkheid stond vast.

Het is onze grief juist, *dát* dit vooraf vast stond. Er is overleg gepleegd, maar over de uitwerking, niet over het principe. Nog altijd blijven wij van meening, dat we met deze dingen op een

²⁰ Cursief en onderstreping door ZHN.

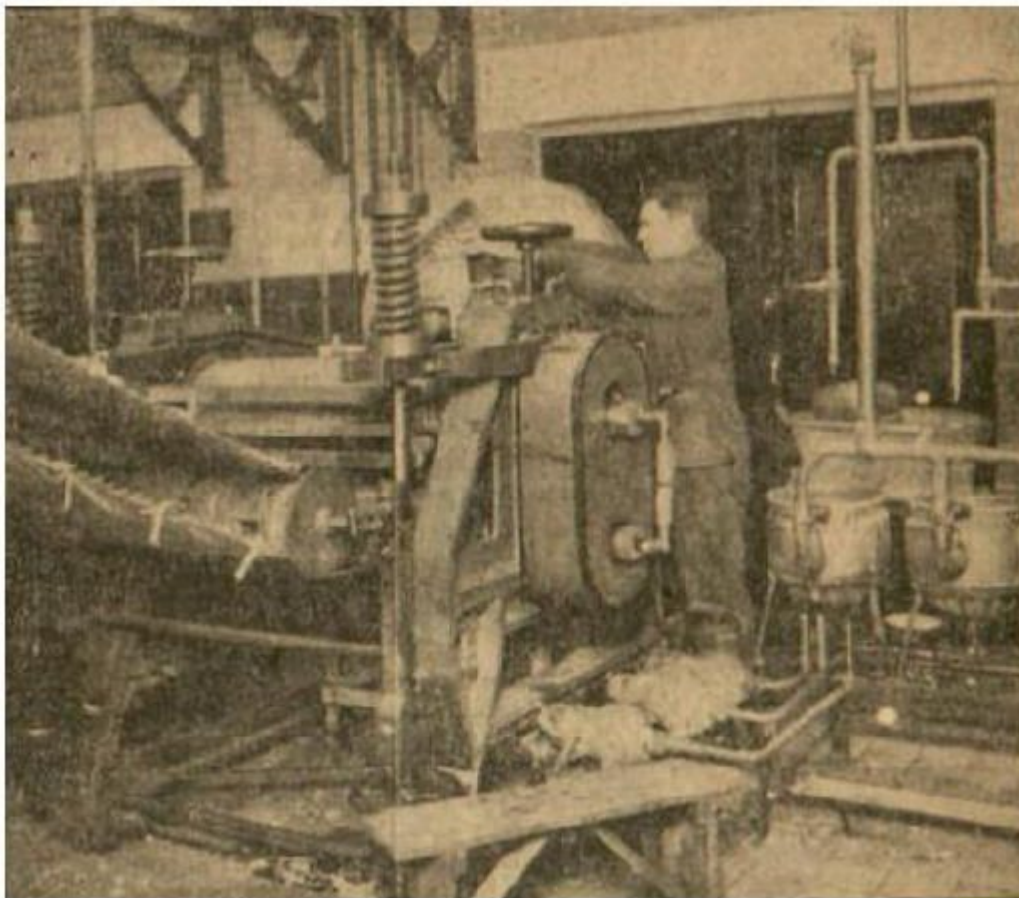
geheel verkeerden weg zijn. We ontkennen niet, dat eenig nut er van kan uitgaan. 't Zou droevig zijn, wanneer zelfs dat er niet van gezegd kon worden, maar we ontkennen wel de noodzaak.

In onzen tijd van dringende bezuiniging in den landbouw - en onder bezuiniging behoort ook goedkooper produceeren - is het onverantwoordelijk steeds meer financiële lasten op die productie te leggen. Want - en hiermede willen we eindigen - deze z.g.n. bescherming van het publiek wordt uiteindelijk betaald door.... den zuivelproducent. Zelfs al zou er nog eenige meerdere waardeering voor het product binnen onze grenspalen door ontstaan, wat wij er nog heelemaal niet van verwachten, zelfs dan gaf dit nog geen compensatie, omdat de wereldmarktprijs ook de binnenlandsche prijzen beheerscht.

Eerlijken handel willen wij ook, maar men blijve toch praktisch en rechte niet tegen schaduw.

Nederland moet niet ondergaan in klein gedoe.”

Leeuwarder Courant 1928-01-18



De nieuwgebouwde fabriek van de vereeniging „Het **Kaasmerk**” te Leiden. Hoe de specie, die van kaas bereid is, in de mengmachine wordt gedaan, waarna zij op een grooten transportband ter verdere bereiding de fabriek wordt ingevoerd.

Een Kaasbesluit. I

Het hing reeds eenigen tijd in de lucht en is daar thans uit komen vallen: een Koninklijk -Besluit ingevolge de Warenwet voor kaas. Wij herinneren er aan dat in de artikelen 14 en 15 van de Warenwet aan de Kroon de bevoegdheid om bij Koninklijk Besluit aanduidingen voor waren vast te stellen, evenals de wijze waarop deze moeten worden aangebracht, en voorschriften te geven ten aanzien van bepaalde onderdeelen der bereiding, verpakking, enz.

Dergelijke Koninklijke Besluiten zijn reeds in grooten getale afgekondigd voor verschillende artikelen, zooals papier, brood, suiker en stroop, jam en limonades, behangsel, meubelstof, gordijnen, specerijen, meel, melk, vleeschwaren, cacao en chocolade, vleeschextract, verduurzaamd vleesch, koffie en thee, waschmiddelen, honig, margarine, vet, azijn, bier. Deze reeks van besluiten is thans met een Kaasbesluit vermeerderd.

Alvorens den tekst van dit besluit hier op te nemen en over enkele bijzonderheden iets te zeggen, is het noodig om, hier vast te stellen of de afkondiging van dit Kaasbesluit toejuicing verdient. De geregelde lezers van ons blad weten, dat wij de vaststelling van eischen waaraan waren moeten voldoen niet schuwer indien daaraan behoefte bestaat of indien daarvan voor de volksgezondheid of voor de eerlijke concurrentie goede resultaten te verwachten zijn en mits men aan de bedrijven geen onpraktische eischen oplegt.

Zijn van een Kaasbesluit beduidende voordeelen voor de volksgezondheid te verwachten? Wij verwachten geen tegenspraak indien wij constateeren dat dit Kaasbesluit geen enkel voordeel in dezen geest zal of kan brengen. In de eerste plaats is kaas in hoofdzaak genotmiddel. Of men eenigszins meer of minder vette kaas eet, is voor de gezondheid van geen beteekenis. De meeste menschen krijgen zeer voldoende vet en vetvormende stoffen naar binnen. Als wij den gemiddelden Nederlander op veertigjarigen leeftijd eens aankijken, dan zijn wij geneigd aan te nemen dat een verminderd vetgebruik in het belang van zijn gezondheid is. De hygiënische belangen van onze bevolking vragen geen voorziening om haar tegen vetgebrek te beschermen. Anders is de kwestie natuurlijk, indien de medicus het gebruik van vette of magere kaas voorschrijft. In die bijzondere gevallen vindt men echter in de algemeen toegepaste kaascontrôle en in de op de kaas voorkomende Rijksmerken een volkomen afdoend middel om zich te overtuigen.

Blijft nog over de eerlijkheid in den handel. Ongeveer 90 pct. van de Nederlandsche kaasproductie is van Rijksmerken voorzien, die in den groothandel voldoende bekend zijn. Van de overige 10 pct. weet, in de meeste gevallen, de groothandelaar en de winkelier zeer goed, wat voor kaas het is. Indien men bekendheid met het vetgehalte in de droge stof der kaas bij de met elkaar handelende bedrijven, als het eenige criterium beschouwt voor de eerlijkheid in den handel, dan zouden wij zeggen, dat er, zooals de zaak thans in Nederland is, haast geen eerlijker handel denkbaar is dan de kaashandel.

Hierbij hebben wij den handel tusschen den winkelier en den verbruiker even uitgeschakeld, omdat hier de zaak heel anders ligt. Wij willen daarmee niet zeggen, dat de kleinhandel in kaas op een speciaal oneerlijke manier gedreven wordt; wij gelooven niet, dat kaas in dit opzicht in een speciaal gunstige of ongunstige positie verkeert. De zaak is echter deze: het publiek interesseert zich buitengewoon weinig voor het vetgehalte in de droge stof der kaas.

Dit feit is bekend; reeds herhaaldelijk is door kaascontrôlestations overwogen hoe men de vetklassen bij het publiek ingang zou kunnen doen vinden. Men heeft ook wel eens bescheiden pogingen in deze richting gedaan. Maar men beseft dat het geval vrijwel hopeloos is.

En als zuiveldeskundigen halen wij medelijdend de schouders op in serene minachting voor dit domme publiek. Toch gelooven wij dat het beter zou zijn als in dit opzicht de zuivelindustrie de hand eens in eigen boezem stak. Want is het publiek in dit opzicht nu werkelijk zoo dom?

Het publiek dat kaas koopt, wenscht zich daarvoor in de plaats geen zuiveltechnische wijsheid in de handen gestopt te zien. Wij hebben reeds eerder gezegd, dat men kaas in de meerderheid der gevallen als genotmiddel koopt en dan kan het de menschen weinig schelen of die kaas nu volgens het vetcijfer in de droge stof schitterend is. Men wil kaas die goed smaakt. De een wil oude kaas met een scherpe smaak, een tweede wil een stevige jonge kaas, een derde een zachte haast smeerbare kaas, een vierde wenscht korte eenigszins zuurachtige kaas. De een vindt de volvette Goudsche kaas lekker, een tweede moet daarvan niets hebben maar verkiest de kaas die wij als Edammer 40 plus aanduiden, en een derde heeft liever Leidsche kaas, waarvan het vetgehalte meestal omstreeks 20 pct. in de droge stof is. Gaat nu een consument naar de winkel met de vraag: geeft U mij een stukje Leidsche kaas twintig plus? Neen, hij weet er niets van wat voor vetgehalte die Leidsche kaas heeft en het kan hem niets schelen. Hij vindt ze lekker en dat is hem voldoende. En al vertelt men hem honderd maal dat Goudsche kaas met 50 pct. vet in de droge stof een zooveel waardevoller product is, hij houdt het bij zijn Leidsche kaas.

Wij hebben er reeds vaker op gewezen, dat de kaascontrôle voor de zuiveltechniek en voor den groothandel - en speciaal den export - een nuttige zaak kan zijn, maar dat zoodra men deze contrôle wil doortrekken tot den verbruiker men strandt op het feit, dat deze de waarde van de kaas niet afmeet naar het vetgehalte, maar naar een heel anderen maatstaf. Daarom is het nooit gelukt om met de kaascontrôle bij het publiek hier te lande of in het buitenland succes te behalen. En naar onze meening zal dit nooit lukken. In ieder vak heeft men technische eigenschappen, waarnaar de handel kijkt evenals de fabrikant, maar die het publiek niet kent en nooit kennen zal, omdat het er geen belang bij heeft.

En thans zal het Kaasbesluit trachten te bewerken, wat aan de kaascontrôle mislukt is. Na onze vorenstaande uiteenzetting kunnen wij slechts verklaren, dat wij de afkondiging van dit besluit principieel fout achten en haar betreuren. Wij laten hier den tekst van het besluit volgen en zullen daaraan nog eenige practische opmerkingen verbinden.

Kaasbesluit

Art. 1. Aangeduid moet worden met den naam „kaas" het product, gevormd uit de vaste stof, verkregen door melk, ten deele of geheel ontroomde melk, room of een mengsel dezer vloeistoffen te stremmen.

Art. 2. 1. Op een markt, voor zoover het de verkoopplaatsen betreft, waar kaas bij gedeelten of bij enkele exemplaren voor het publiek verkrijgbaar wordt gesteld, in een winkel of bergplaats, bij winkeliers, slijters of venters in gebruik, of bij het vervoeren langs den openbaren weg door of voor winkeliers, slijters of venters naar gebruikers moet elke heele kaas en de kennelijk als zoodanig voorhanden waar en, indien kaas zich bevindt in origineele verpakking, b.v. doos, stanniol, deze verpakking, voorzien zijn van één der navolgende aanduidingen:

VV of Volvet,

a. indien de kaas voorzien is van, het Nederlandsche Rijksmerk voor volvette kaas of indien bij een gedeelte van een kaas ten genoegen van den controleerenden ambtenaar wordt aangetoond, dat dat deel afkomstig is van een door dat Rijksmerk gedekte kaas en het vetgehalte van de droge stof der kaas bovendien voldoet aan den eisch, voor kaas, voorzien van dat Rijksmerk, vastgesteld door den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw ;

b. indien de kaas niet voorzien is van het Rijksmerk onder a. bedoeld of indien bij een gedeelte van een kaas niet ten genoegen van den controleerenden ambtenaar wordt aangetoond, dat dat

deel afkomstig is van een door dat Rijksmerk gedekte kaas en het vetgehalte van de droge stof der kaas ten minste 48 procent bedraagt:

40 +, indien het vetgehalte van de droge stof der kaas ten minste 40 procent bedraagt;

30 +, indien het vetgehalte van de droge stof der kaas ten minste 30 procent bedraagt;

20 +, indien het vetgehalte van de droge stof der kaas ten minste 20 procent bedraagt;

Mager, indien het vetgehalte van de droge stof der kaas minder dan 20 procent bedraagt;

R., indien het vetgehalte van de droge stof der kaas ten minste 65 procent bedraagt. Uitsluitend deze kaas mag als „*roomkaas*” worden aangeduid.

2. Uitgezonderd zijn:

a. kaas van een zoodanige consistentie, dat daarop geen aanduidingen zijn aan te brengen. Bij deze kaas moet één dezer aanduidingen zijn aangebracht op het voorwerp, waarin zij zich bevindt of op een onmiddellijk boven de kaas geplaatst bord of carton;

b. kaas in origineele verpakking in hoeveelheden kleiner dan 50 gram, welke niet van aanduidingen behoeft voorzien te zijn.

3. Andere getallen en letters dan in het eerste lid van dit artikel bedoeld, mogen, - behalve op de bodemvlakken - op kaas niet voorkomen, met uitzondering van die, welke met het Rijkskaasmerk verband houden.

4. Misleidende aanduidingen mogen op kaas of op de verpakking van kaas niet voorkomen.

Art. 3. 1. De aanduidingen, in art. 2, lid 1, aangegeven, moeten bij onverpakte kaas op de korst der kaas, bij geverfde kaas op de verflaag, bij geparaffineerde kaas op de paraffinelaag, bij kaas in originele verpakking op de verpakking zijn aangebracht.

2. Zij moeten op elke heele kaas op het (de) opstaande zijvlak(ken) (op bolvormige kaas langs den grootsten cirkel) regelmatig en zoo dikwijls zijn aangebracht, dat hare onderlinge afstand ten hoogste 12 cM. bedraagt.

3. Zij moeten bij kaas in originele verpakking op de bovenbuitenzijde der verpakking zijn aangebracht.

4. Zij moeten bestaan uit zwarte of blauwe cijfers, onderscheidenlijk letters, welke niet door vegen mogen zijn uit te wisschen, voor het publiek en voor den koper duidelijk zichtbaar en leesbaar zijn en die wat hoogte en lijndikte betreft bij onverpakte, geverfde en geparaffineerde kaas overeenkomen met die der modellen I, aangegeven in bijlage II en bij kaas in originele verpakking met die der modellen II in bijlage II, bij dit besluit behoorende.

Art. 4. De op kaas gelijkende waar, welke dienen kan om haar te vervangen, mag niet dan met Onze toestemming en onder door Ons te stellen voorwaarden worden aangeduid met namen, waaruit de aard en de samenstelling niet of niet voldoende blijken.

Art. 5. Kaas en de kennelijk als zoodanig voorhanden waar moet voldoen aan de volgende eischen:

1°. het procentisch vetgehalte der droge stof mag niet minder bedragen dan de op de kaas, de verflaag, de paraffinelaag of de verpakking aangebrachte aanduiding, bedoeld in het eerste lid van artikel 2 van dit besluit, aangeeft;

2°. zij mag uitsluitend vetbestanddeelen bevatten, welke, van melk afkomstig zijn;

3°. zij moet in deugdelijken toestand verkeerren;

4°. schadelijke bestanddeelen mogen niet aanwezig zijn;

5°. andere conserveermiddelen dan keukenzout mogen niet aanwezig zijn;

6°, vreemde bestanddeelen, met uitzondering van specerijen, geringe hoeveelheden salpeter en calciumverbindingen, een geringe hoeveelheid orleans en onschadelijke dekmiddelen op de korst van de kaas, mogen niet, aanwezig zijn.

Art. 6. Dit besluit is niet van toepassing op kaas, bestemd voor uitvoer, mits niet aanwezig in een der verkoopplaatsen of bij het vervoer, in artikel 2, lid 1, bedoeld.

Art. 7. Voor de beoordeeling, of kaas voldoet aan de in dit besluit gestelde eischen, moet gebruik gemaakt worden van de onderzoekingsmethoden, aangegeven in de bij dit besluit gevoegde bijlage I, voor zoover deze daarvoor toereikend zijn.

Art. 8. Dit besluit treedt in werking met ingang van den eersten dag van de zevende maand na die, waarin het in het Staatsblad is geplaatst.

Art. 9. Dit besluit kan worden aangehaald onder den titel van Kaasbesluit, met vermelding van jaargang en nummer van het Staatsblad, waarin het is geplaatst.

Onze Minister van Arbeid, Handel en Nijverheid is belast met de uitvoering van dit besluit, dat in het Staatsblad zal worden geplaatst en waarvan afschrift zal worden gezonden aan den Raad van State.

Dit besluit, dat dato 17 December 1927 in het Staatsblad verschenen is, treedt dus in werking op 1 Juli 1928. Wij hebben er naast de hiervoor besproken principiële eenige praktische bezwaren tegen.

1. In de eerste plaats scheidt dit Kaasbesluit onbillijke en onjuiste verhoudingen. Nemen wij als voorbeeld de Leidsche kaas. Deze kaas wordt voor een belangrijk gedeelte gemaakt op de boerderijen, nadat men de melk met de hand heeft afgeroomd. Het vetgehalte in de droge stof varieert in verband met deze bereidingswijze. Hoeveel het precies is weet niemand, gemiddeld zal het tegen de 20 pct, loopen. Op grond van dit Kaasbesluit zal nu de winkelier niet anders kunnen doen dan deze kaas als „mager" merken. Goede en speciaal oude Leidsche kaas is een van de dure kaassoorten en kan en moet dit zijn. Door het Kaasbesluit is thans deze kaas gebracht in de theoretisch meest inferieure klasse! Wij verwachten van dit besluit geen succes en verwachten dat het niets zal uitwerken, zoodat het publiek de Leidsche kaas met een M. even lekker zal vinden als het dit sedert eeuwen zonder M. gedaan heeft. De gedachte der samenstellers van het besluit zal echter wel een andere geweest zijn.

2. Een andere speciale kaas is de roomkaas. Dit zijn kleine kaasjes, meestal van een pond, die zeer zacht zijn en daardoor een gedachtenassociatie met room hebben verwekt, hoewel ze uit gewone melk gemaakt worden. Het publiek koopt deze kaasjes, omdat het ze kent en ze smakelijk vindt; af ze uit room gemaakt zijn, laat het steenkoud. Het is overigens de vraag of het mogelijk is om uit room (de minste soort room die het Melkbesluit kent bevat 20 pct. vet) goede kaas te maken. Maar het Kaasbesluit weet het beter. Er moet en er zal bij het maken van roomkaas ook room te pas komen en daarom moet roomkaas voortaan ten minste 65 pct. vet in de droge stof bevatten. Onzes inziens beteekent dit, dat roomkaas niet meer gemaakt zal worden en wij kunnen ons niet onttrekken aan den indruk, dat dergelijke maatregelen meer gelijken op dwarsdrijverij dan op wetgeving. Maar ook hier weer zal niemand zich veel van de zaak aantrekken; men zal aan deze kaasjes een anderen naam moeten geven en het publiek zal ze met evenveel smaak verorberen.

3. Verder sluiten de vetgehalten, die het besluit voorschrijft, zich aan bij de indeeling der kaascontrôle met dien verstande, dat daaraan voor home-consumption een klasse: mager, is toege-

voegd. Voor zoóver wij kunnen nagaan zal deze klasse alleen dient doen voor de Leidsche en de Friesche nagelkaas, tenzij de winkeliers er de voorkeur aan geven om alles maar als mager te merken om van alle soesah af te zijn, waarvoor het publiek zich toch niet interesseert.

4. De teekens op de kaas moeten voortaan er zoo vaak opgeschilderd worden dat de onderlinge afstand ten hoogste 12 cM. bedraagt. Heeft men dus b.v. een Goudche kaas met een diameter van 40 cM. dan zal op den rand ongeveer tien keer het vetgehalte moeten worden aangegeven, op een Edammer kaasje vier keer, op een ex-roomkaasje drie à vier keer. Gemiddeld zal per KG. kaas het merk ongeveer twee maal moeten worden aangebracht. Het kaasverbruik in Nederland schattende op ongeveer 40 miljoen KG. per jaar zullen dus ten behoeve van het Kaasbesluit omstreeks 80 miljoen merken op kaas moeten worden aangebracht. Men denke niet gering over de kosten en moeite die dit met zich brengt. Die kosten te taxeren is natuurlijk moeilijk. Dat dit grapje op verscheidene duizenden guldens komt te staan is zeker.

5. De kaas moet volgens het besluit in deugdelijktoestand verkeer. Maar er zijn verschillende kaassoorten die juist hun waarde daaraan ontleenen, dat zij niet in deugdelijken toestand verkeer. Tenzij in dit besluit sterke schimmelwoekering in of gedeeltelijke rotting van het product als deugdelijk wil aangemerkt zien.

6. Ten slotte nog een belangrijk bezwaar tegen de consequenties van dit kaasbesluit. Nederland wil in zuivelzaken nogal eens gaarne als gangmaker optreden ten opzichte van het buitenland. Wij achten het niet uitgesloten, dat men in sommige landen deze Hollandsche nieuwigheid als voorbeeld zal nemen, waaruit zou voortvloeien, dat wij voor export van onze kaas, onszelf een Kaasbesluit volgens deze opvattingen op den hals gehaald hadden. Daardoor zou, wat wij hierboven met reden hebben afgekeurd, niet alleen meer gelden voor het één derde gedeelte onzer kaas, dat in Nederland wordt opgegeten, doch ook voor de twee derden die wij exporteeren. Wij zouden dit diep betreuren, maar als het gebeurt, dan heeft Nederland zijn verdiende loon. Wij hebben bij vele gelegenheden ondubbelzinnig laten zien, dat een verstandige uitvoering van de Warenwet onze warme belangstelling heeft. Dit Kaasbesluit beschouwen wij als een der uitwassen, die blijkbaar als eenmaal wettelijke bevoegdheden geschapen zijn, nooit achterwege kunnen blijven.

Een Kaasbesluit. II

In ons vorige nummer hebben wij het Kaasbesluit opgenomen en uiteengezet, dat en waarom dit besluit niet onze instemming had. Het was ons bekend, dat anderen over deze zaak anders dachten en in dit Kaasbesluit een noodzakelijke of althans nuttige maatregel zien. Het is ongetwijfeld voor onze lezers interessant om ook van deze opvatting kennis te nemen. Wij laten daarom hier volgen een beschouwing over het Kaasbesluit, welke wij overnemen uit het **Officieel Orgaan** van den F. N. Z. van 11 Januari:

„De bedoeling van dit besluit is, het publiek er voor te vrijwaren, dat het kaas koopt, zonder te weten van welk vetgehalte deze is. Misschien zal men hier de vraag stellen: maar onze kaas staat toch onder contróle en is dientengevolge voorzien van het rijkskaasmerk, waarop het vetgehalte aangegeven staat, dat elke kaas minstens moet bevatten, is dit dan niet voldoende.

„Deze vraag moet ontkennend worden beantwoord, zonder ook maar iets te kort te doen aan de kaascontróle. Ten eerste moet wel alle kaas bij den uitvoer van het rijkskaasmerk voorzien zijn, doch voor den binnenlandschen verkoop is dit niet verplichtend, zoodat er elk jaar in ons land toch nog ongeveer 10 millioen KG. ongecontroleerde kaas in den handel wordt gebracht. Ten tweede is het publiek omtrent de kaascontróle en de beteekenis van het rijksmerk nog zoo slecht ingelicht, dat wij ons niet kunnen voorstellen, dat er één op de honderd koopers in een winkel vraagt, naar kaas met een bepaald vetgehalte en dan ook op de kaas nagaat of hem dit gegeven wordt. Het kaasmerk eigent zich daartoe ook slecht. Het is er te klein en te moeilijk leesbaar voor. Het is trouwens ook zeker niet in de eerste plaats de bedoeling der producenten geweest, die met de kaascontróle zijn begonnen, om hiermede het publiek in alle opzichten voor te lichten, hoewel dit uiteindelijk wel de bedoeling der kaascontróle moet zijn. In de eerste plaats ging het erom het onmogelijk te maken dat de kaas verhandeld werd voor hetgeen ze niet was, waarbij men voornamelijk den handel op het buitenland op het oog had. Daarbij kwam, dat de techniek der kaascontróle zoodanige eischen aan het kaasmerk stelde, dat het niet mogelijk was dit tevens zoodanig te maken, dat dit in alle opzichten ook voor het groote publiek afdoende was.

„Dit laatste heeft men aan de hand van de Warenwet gemeend tot stand te kunnen brengen door het bovenbedoelde Kaasbesluit, dat dus eigenlijk te beschouwen is als een aanvulling op de kaascontróle en waardoor verkregen wordt, dat deze nu ook pas goed zal gaan doorwerken tot bij den consument.

„De uitvoering der Warenwet berust bij het Departement van Arbeid, Handel en Nijverheid en de contróle op het Kaasbesluit geschiedt dus door de Warenkeuringsdiensten. Met de kaascontróle als zoodanig heeft het alleen in zooverre te maken, dat men er dezelfde vetgehaltnormen voor heeft aangenomen, terwijl de onderzoekingsmethoden ongeveer dezelfde zijn als die bij de kaascontróle gelden. Is er geen rijksmerk op de kaas aanwezig, dan mag ze alleen als volvet worden aangeduid, indien ze tenminste 48 pct. vet in de droge stof bevat. Verder is er behalve de 40+, 30+ en 20+ merken, een merk voor kaas met minder dan 20 pct. vet in de droge stof (Mager) vastgesteld en een (R.) voor roomkaas, waarin het vetgehalte in de droge stof minstens 65 pct. vet moet bevatten. Verder bepaalt het besluit, dat er geen misleidende aanduidingen op kaas of verpakking mogen voorkomen. Het is dan dus ook uit met het aanduiden van kaasjes met b.v. 40 pct. vet in de droge stof als roomkaasjes zooals men nu hier en daar nog wel eens aantreft.

„Het Kaasbesluit gaat dus verder dan de kaascontróle, het stelt alle kaas, welke in ons land in winkels en andere verkoopplaatsen aan het publiek ten verkoop wordt aangeboden, onder con-

trôle. De verkooper moet op den zijkant van al zijn in voorraad zijnde kaas de voorgeschreven merken aanbrenge, zoodat voor het publiek zeer duidelijk zichtbaar is, of het kaas ontvangt van de soort welke het den winkelier of venter vraagt. Alleen zal het publiek nu ook nog terdege dienen te worden ingelicht, wat al die aanduidingen beteekenen, want wij gelooven dat het met deze kennis totnogtoe nog maar heel schamel gesteld is.

„Voor de productie van en den groothandel in kaas brengt het Kaasbesluit geen nieuwe verplichtingen mede, daar het merken alleen moet geschieden indien de kaas aanwezig is in de verkoopplaatsen of middelen van vervoer, waar ze voor verkoop aan het publiek voorhanden is en het besluit niet van toepassing is op kaas die voor uitvoer bestemd is.

„De fabrieken zullen er wel mee te maken krijgen, voorzoover zij ook kaas direct aan het publiek afleveren. Voorzoover dit aan de fabriek zelve geschiedt, komt het ons voor, dat er dan het best aan is tegemoet te komen, door het inrichten van een lokaaltje, dat als verkoopplaats der voor het publiek bestemde kaas is aan te duiden, en waarin men dan ook aan de bepalingen van het Kaasbesluit heeft te voldoen.

„Waar men bij het ontwerpen van het Kaasbesluit in voldoende mate rekening heeft gehouden met de bepalingen welke er bij de kaascontrôle bestaan en het voor zoover het de gecontroleerde kaas betreft, dan ook geheel bij deze contrôle aansluit, gelooven wij niet, dat de uitvoering ervan bezwaren zal opleveren. Wij beschouwen de totstandkoming van dit besluit dan ook als een steun in den rug voor de kaascontrôle, daar hierdoor de beteekenis dezer contrôle pas goed tot den consument zal doordringen.

„Bovendien zal een winkelier zich na de inwerkingtreding van het Kaasbesluit wel tweemaal bedenken voordat hij op ongecontroleerde kaas de voorgeschreven aanduidingen plaatst, want hij is daarmee nooit zeker, of ze het vetgehalte wel bevat, dat hij tegenover den keuringsdienst moet garandeeren. De vraag naar gecontroleerde kaas zal hierdoor ongetwijfeld toenemen en wij zien den tijd nu niet ver meer, dat er ook in het binnenland geen andere dan gecontroleerde kaas zal worden verkocht."

Na onze uiteenzetting in het vorige nummer van dit blad, is het niet meer noodig, dat wij aangeven, in welke punten het vorenstaande van onze inzichten afwijkt. De praktijk zal inmiddels in de komende jaren uitwijzen of dit Kaasbesluit beteekenis heeft voor het publiek en voor de zuivelbereiding, en zoo ja, welke.

Een Kaasbesluit. III

Nadat wij in de twee voorgaande nummers onze eigen opmerkingen en die van het Officieel Orgaan van den F.N.Z. over het afgekondigde Kaasbesluit hebben opgenomen, laten wij hier het oordeel volgen van „**De Producent**”, het orgaan van den Bond van Kaasproducenten. Na het besluit in zijn geheel te hebben opgenomen vervolgt dit blad:

Allereerst de vraag: was dit voor kaas noodig?

Kaas is een artikel, wat zich absoluut niet leent voor vermenging met andere, minderwaardige stoffen. Dat *kán* eenvoudig niet.

Er is een enorm verschil in kwaliteit en smaak, maar daarop contróle houden is gewoon onmogelijk.

Daarnaast is er een verschil in vetgehalte. De Ned. kaascontróle heeft hierin het hare gedaan en het Ned. publiek heeft de mogelijkheid, hierin den weg te vinden en hierdoor zich te beschermen. Maar zegt men, het merk van de Ned. kaascontróle kan in den winkel er afgesneden worden of onleesbaar gemaakt en dan weet het publiek niet meer wat het koopt.

Het publiek moet dus beschermd worden tegen geknoei met het vetgehalte.

Vooraf reeds even, dat dit publiek zich ook heden wel zou kunnen dekken voor bedrog, wanneer het maar wilde. Daarvoor biedt de Ned. kaascontróle ook alle hulpmiddelen, tezamen met uitgesproken verlangens van het publiek.

We nemen nu eens aan, dat dit nog niet voldoende zou zijn, wat is hier dan de ernst dezer kwestie, zoodat de Regeering in het vuur moet komen en waardoor een regeling noodig wordt, die in haar uitvoering weer den Ned. zuivelproducent, want die draagt aan 't eind den last, met duizenden guldens per jaar belast.

Van schadelijkheid voor de gezondheid is geen sprake.

Groot verschil in voedzaamheid, meerwaarde dus in de verschillende soorten onderling is aan eenigen twijfel onderhevig.

Het wordt dus in de eerste plaats een smaakkwestie.

En nu zal een winkelier met gevestigde cliënteel zelf wel oppassen, in deze zijn klanten te ongerieven. Alweer valt dus hierdoor een groote groep van gebruikers weg, die langs dezen weg voldoende worden beschermd. Wat blijft dan nog over èn van den ernst der zaak èn van den omvang van het bedrog?

Maar om nu eens het dwaze van bescherming *dezer* smaakkwestie aan te toonen, kan men wijzen op de enorme kwaliteitsverschillen in dezelfde vetsoorten, dus ook enorme prijsverschillen. Men kan volvette kaas kopen in den winkel voor 60-65 cent per pond, maar ook voor f 1.- en hoger.

Het Kaasbesluit zet op al die soorten het „VV” en laat aan het publiek om uit te zoeken of het ook f 1. voor kaas van f 0.75 betaalt.

Het prijsverschil tusschen de goedkoopste VV en de 40 + is veel geringer en toch moet voor die verschillen het heele apparaat in werking worden gesteld.

Wordt een en ander nu toch niet reine overdrijving?

Neen, zegt men. Bij de voorbespreking over deze materie en het overleg, hetwelk hierbij gevoerd is, mocht het principe niet worden besproken. De noodzakelijkheid stond vast.

Het is onze grief juist, *dàt* dit vooraf vast stond. Er is overleg gepleegd, maar over de uitwerking, niet over het principe. Nog altijd blijven wij van meening, dat we met deze dingen op een geheel verkeerden weg zijn. We ontkennen niet, dat eenig nut er van kan uitgaan. 't Zou droevig zijn, wanneer zelfs *dàt* er niet van gezegd kon worden, maar we ontkennen wel de noodzaak.

In onzen tijd van dringende bezuiniging in den landbouw - en onder bezuiniging behoort ook goedkooper produceeren - is het onverantwoordelijk steeds meer financieele lasten op die productie te leggen. Want - en hiermede willen we eindigen - deze z.g.n. bescherming van het publiek wordt uiteindelijk betaald door den zuivelproducent. Zelfs al zou er nog eenige meerdere waardeering voor het product binnen onze grenspalen door ontstaan, wat wij er nog heelemaal niet van verwachten, zelfs dan gaf dit nog geen compensatie, omdat de wereldmarktprijs ook de binnenlandsche prijzen beheerscht.

Eerlijken handel willen wij ook, maar men blijve toch praktisch en vechten niet tegen schaduw. Nederland moet niet ondergaan in klein gedoe.

v. W.

Een Kaasbesluit. IV

Op de beschouwingen over het Kaasbesluit in de nummers 1, 2 en 3 van dezen jaargang laten wij hier thans nog volgen wat het **Weekblad voor Zuivelbereiding** en -handel in zijn nummer van 24 Januari over dit onderwerp zegt:

't Is niet het eerste besluit, waarbij, op grond van de Warenwet, aan een gebruiksartikel bepaalde eischen worden gesteld. Een principieel nieuwe zaak is met de uitvaardiging van dit besluit dus niet aan de orde gekomen. Dit ontnemt ons echter niet het recht om de vraag te stellen:

Is een Kaasbesluit noodig of gewenscht?

Het antwoord kan o.i. kort zijn. Ieder, die zich tegen elk bedrog ten opzichte van het vetgehalte der kaas te vrijwaren wenscht, kan te kust en te keur kaas koopen, voorzien van een der Rijkskaasmerken. *Noodig*, in den zin van noodzakelijk. behoeven we een Kaasbesluit dus niet te achten.

Gewenscht zou een dusdanig besluit kunnen zijn, indien het meerendeel van hen, die kaas verkoopen, bestond uit gewetenlooze individuen en tegelijkertijd het kaaskoopend en -etend publiek uit voornamelijk zwakzinnige stumperds, die dan bovendien nog zouden missen het welhaast iederen mensch aangeboren onderscheidingsvermogen ten aanzien van den smaak.

Zóó bedroevend nu is het in ons land vermoedelijk nog niet gesteld. Het is om deze redenen, dat een Kaasbesluit, zooals we het thans kennen, overbodig en - omdat aan de naleving er van zonder twijfel vrij wat improductieve arbeid verbonden is - ook ongewenscht mag heeten.

Nu er dan desnietteenstaande een Kaasbesluit, als vrucht van overleg en overpeinzing gedurende enkele jaren, verschenen is, moge de vraag gesteld, wat dit besluit eigenlijk inhoudt. Onder verwijzing naar één der voorgaande nummers van ons blad, waarin de verschillende artikelen van het besluit werden afgedrukt, vestigen we allereerst de aandacht op het toch wel zeer merkwaardige feit, dat de Staat, die het vetgehalte onzer Nederlandsche kaas, voor misschien 80 à 90 pct. der totale productie, garandeert door middel van een tamelijk duidelijk Staatsmerk, zijn eigen garantiebewijs, naar het schijnt, niet voldoende meer acht, en daarom van zijn onderdanen eischt, dat het Staatsmerk door dezen nog eens wordt aangevuld met een reeks van 'heel gewone letters en cijfers, die precies dezelfde beteekenis hebben.

Wij memoreeren dit, omdat de niet-ingewijde in deze materie alleen het werk van „het Rijk" zal zien, zonder bekend te zijn met het subtiele verschil, dat het Rijksmerk samenhangt met de bemoeiingen van een Directie van den Landbouw en de verdere, overbodige garanties, met het werk van de Directie van den Arbeid. Diende de Staat in deze niet als eenheid naar buiten op te treden?

Is het Kaasbesluit billijk?

Volgens art. 2, sub b, moet een volvette kaas, die niet van een Rijksmerk is voorzien, ten minste 48 pct. vet in de droge stof bevatten.

We weten, dat de Staat zelf door zijn Rijksmerk, volgens het daarop voorkomend opschrift, in volvette boerenkaas slechts 45 pct. vet garandeert; ook is ons bekend, dat deze garantie tegenwoordig in de practijk hierop neer komt, dat dergelijke kaas minstens 46 pct. vet bevat. Waarom garandeert nu de Staat zelf geen 48 pct.? En hoe durft hij deze garantie dan wel eischen voor kaas, die het Rijksmerk niet draagt? Omdat deze laatste kaas slechts een bescheiden deel van de productie, uitmaakt en als zoodanig geen bepaalde macht vertegenwoordigt? Zoo, ja,

dan zou dat gelijken op het misbruiken van de huidige omstandigheden. Men wete hierbij, dat deze omstandigheden zich slechts kunnen handhaven, doordat de uitvoer van ongemarkeerde kaas niet is toegestaan, en dat dit verbod nog steeds niet steunt op een op legale wijze tot stand gekomen regeling.

Hoe dan, wanneer mettertijd het nog altijd hangende wetsontwerp inzake het verbod van uitvoer voor kaas zonder Rijksmerk, eens niet tot wet verheven zou worden? Want dan zouden - zonder het Kaasbesluit - zeker vrij wat zelfkazers geen behoefte gevoelen aan de kaascontrole. Moeten deze lieden dan via het Kaasbesluit, met name door middel van de 48 procent-garantie, gedwongen blijven tot aansluiting bij een kaascontrolestation, waardoor men slechts 46 pct. behoeft te garandeeren?

Zie eens, hoezeer ook wij de kaascontrole een bloeiend bestaan toewenschen, zoo kan een dergelijke gedwongen bloei toch niet onze sympathie hebben. Men mag van een ander niet eischen, wat men zelf blijkbaar niet kan.

Als men de zaak beziet als hierboven, heeft het den schijn dat èn de Directie van den Arbeid, èn de Kaascontrolestations hebben samengewerkt aan een regeling, die niet steunt op een juiste basis. Dien schijn had men toch liever moeten vermijden.

Gesteld echter al, dat het Kaasbesluit wèl noodig en wèl billijk ware, dan nog rijst de vraag:

Is het Kaasbesluit doeltreffend?

Doeltreffend zou men dit besluit kunnen noemen, indien de vetgehalte-aanduidingen maatgevend waren voor de geldelijke of de voedingswaarde der kaas. Dit nu is geen van beide het geval.

De geldelijke waarde wordt veelal bepaald door den smaak der kaas, terwijl de voedingswaarde, zeker, deels zal afhangen maar dan nog voor een bescheiden deel! - van de vet-eiwitverhouding in de kaas, doch anderdeels vooral van het vechtgehalte.

Waar echter de vochtgehaltekwestie nimmer door de Kaascontrolestations is aangesneden, zal ook de Directie van den Arbeid wel altijd de handen van deze zaak afhouden. Uit dit laatste valt af te leiden, dat onzes inziens ook de vetgehalte-regeling nimmer zou geboren zijn, indien er geen Kaascontrolestations hadden bestaan.

Men mag zich ten slotte afvragen aan welke overwegingen toch wel het Kaasbesluit zijn ontstaan te danken heeft. Wij voor ons vermoeden dat de samenstellers onvoldoende bekend geweest zijn met de materie, welke zij z.g. gingen regelen, want we willen niet veronderstellen dat 'het Kaasbesluit verscheen, omdat het tijd werd weer eens een nieuw besluit aan de wereld te vertoonen.

Met een voorbeeld als dit voor de oogen, is de delegatie van macht welke de Warenwet geeft, toch niet Zonder bedenking en past deze al zeer kwalijk in een land met een z.g. democratisch bewind, als hoedanig het onze nog altijd beschouwd wordt. A.

Een Kaasbesluit. V

De vergedreven reglementeering van den kaashandel.

Het begint er in de volvette-kaasindustrie zoo zachtjes aan naar uit te zien alsof we in een burgeroorlog leven. Eeuwigdurend wantrouwen van de zijde der ambtenaren tegenover handelaars, boeren en winkeliers; krasse bepalingen van overheidswege tegenover imaginaire fraude. Kortom, inplaats van de zoo hoog noodige samenwerking, heerscht er een animositeit, die niet anders dan nadeelig kan zijn voor alle betrokkenen, ook voor ons land, dat zijn zuivelindustrie wel hoog mocht houden.

Het schijnt dat men van overheidswege het zich tot taak gesteld heeft alles, te reglementeeren. Het Kaasbesluit (Staatsblad no. 396 17 Dec. '27) is er een sterk staaltje van. Dit Besluit, dat voor niemand nuttig of noodig kan zijn maar alleen last en moeite voor den handel en onkosten voor het Rijk meebrengt door het leger van nieuwe ambtenaren dat voor deze nuttelooze contróle noodig zal zijn, wijst op de reglementeeringswoede.

Maar er is meer.

De kaasproductie op de boerderij komt ook in 't gedrang, door de steeds toenemende wettelijke bepalingen.

Wanneer een boer een prima product maakt, dat hem een goeden prijs opbrengt dat fijn van smaak en goed houdbaar is zoodat het in het binnen- en buitenland een reclame is voor de kwaliteit der Hollandsche kaas, zou men zeggen dat men hiermede tevreden moest zijn. Niet aldus in ons lieve vaderland, dat ernstig naar het wereldkampioenschap in ambtenarij en belastingdruk schijnt te dingen.

Wanneer een boer een in alle opzichten prima product maakt, dat aan de hoogster eischen van smaak en houdbaarheid voldoet; wanneer dat product gemaakt is van onafgeroomde melk, die onmiddellijk na de melkwinning twee maal per dag verwerkt wordt, moet, het product bovendien nog voldoen aan een vetgehalte in de droge stof.

Voor niet ingewijden in het boerenbedrijf zij hierbij opgemerkt dat het vetgehalte in de droge stof der volvette kaas absoluut geen maatstaf is voor de kwaliteit, nóch voor de smaak, noch voor de houdbaarheid, zelfs niet voor het oogenschijnlijk vet in de kaas. Dit vet in de droge stof kan niemand zonder scheikundig onderzoek zien of waarnemen. Hoe nuttig, ook een redelijke contróle is, zij wordt een ramp bij overdrijving. Zoo is het ook hier.

Het oorspronkelijke prima product wordt dikwijls verknoeid doordat men zich blind staart op één punt: het vetgehalte in de droge stof, dat eerst bepaald was op 45 pct., maar daarna is, opgevoerd tot 47 pct. en nu op 48 pct. vastgesteld.

Nu kan, lang niet alle kaas, al is ze van de zuiverste melk gemaakt, aan dien eisch voldoen indien de melk op de oude beproefde wijze wordt verwerkt. En nu komt de ramp van het opvoeren van de vetgrens. Door kunstgrepen kan men voldoen aan den van overheidswege gestelden eisch, maar dikwijls gaat dit, ten koste van de kwaliteit der kaas, voornamelijk wat betreft smaak en houdbaarheid.

Veel klachten uit het buitenland, waaronder o.a. een uit Duitschland, getuigende van buitengewone vakkennis, in ons bezit is, maar ook klachten van binnenlandsche verbruikers, geven onomwonden te kennen dat de kaas volgens, de „nieuwe methode" gemaakt, absoluut niet gewild is, zelfs afbreuk doet, aan de reputatie der Hollandsche kaas.

Langzaam maar zeker gaat, door de overdreven eischen die van overheidswege gesteld worden, de kwaliteit achteruit. Contróle is goed, nuttig en noodig, mits oordeelkundig toegepast. Geloof echter niet dat kaas, die met kunst en vliegwerk, ten koste van de kwaliteit gemaakt wordt met als hoofddoel, aan het voorgeschreven vetgehalte in de droge stof te voldoen, de reputatie van ons van ouds zoo gunstig bekend product zal handhaven, ook niet al wordt zoo'n partijtje van 100 stuks volgens het nieuwe kaasbesluit, dat met 1 Juli a.s. in werking treedt, van 700, zegge zevenhonderd, merken voorzien.

*Het bestuur der
Ned. Vereen. van Kaashandelaren,.*

(Gaarne voldoen wij aan het verzoek, om het bovenstaande stukje te plaatsen. Uit onze vroegere publicaties weet men hoe wij van meening zijn, dat, het „Kaasbesluit" een besluit is, dat in alle opzichten beter ware achterwege gebleven. Dat, van de zijde der praktijk tegen dit besluit, verzet ontstaat is ons dan ook volkomen duidelijk en wij achten dit toe te juichen. Het kan slechts bijdragen tot verheldering van het inzicht, der Regeering, die te veel in cijfers schijnt te denken en verzuimt te beseffen, dat productie is: behoeftenbevrediging. De behoeften van den mensch zijn nu eenmaal niet uitsluitend af te meten en uit te drukken in chemische analyses.

Red.)

Het Kaasbesluit. VI

Wij herinneren er aan dat het Kaasbesluit in werking treedt op 1 Juli a.s. Naar gelang deze datum nadert, groeit er van verschillende kanten in den kaashandel een oppositie tegen dit zeer ongelukkige en op gebrek aan inzicht berustende besluit. Geheel instemmende met de strekking daarvan nemen wij hieronder een request over dat door de Nederlandsche **Vereeniging van Kaashandelaren** gericht is tot den Minister van Arbeid, Handel en Nijverheid:

Aan Zijne Excellentie den Minister van
Arbeid, Handel en Nijverheid
Den Haag.

Excellentie,

Geeft met verschuldigen eerbied te kennen De Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren, secretariaat Mr. M. de Mol, Markt, Gouda:

dat zij met verwondering en leedwezen heeft kennis genomen van de afkondiging van het Kaasbesluit opgenomen in het Staatsblad van 17 December 1927;

dat zij van meening is dat niet alleen van dit Kaasbesluit weinig nuttig effect te verwachten is, maar dat het zeer goed mogelijk is, dat het kaasverbruik er daar verminderen zal, althans zeker niet bevorderd wordt;

dat hierdoor niet alleen de belangen van den Nederlandschen handel en den winkelier maar ook van het geheele Nederlandsche zuivelbedrijf worden benadeeld;

dat de aan de vereischte contróle verbonden kosten en de aan handel en winkelbedrijf opgelegde last en kosten geenszins te rechtvaardigen zijn;

dat in de praktijk het merken met zwarte of blauwe cijfers (art. 3) door den winkelier aan zijn leverancier, den grossier zal worden overgedragen;

dat die grossier als hij b.v. 5000 middelmatig groote kazen van gezamenlijk 35.000 (zegge vijfendertigduizend) merken zal hebben te voorzien, terwijl op het totaal verbruik in Nederland, bij benadering pl.m. 30 millioen KG., 30 à 40 millioen merken noodig zullen zijn;

dat de winkeltalages, die tot dusver meestal een keurig netten en zindelijken indruk op het publiek maken, door het vol zetten der kaas met zwarte of blauwe inktmerken er allesbehalve smakelijk uitzien zullen;

dat het Kaasbesluit noch uit hygiënisch oogpunt, noch uit een oogpunt van eerlijkheid in den handel nodig was;

dat immers reeds voor de invoering van het Kaasbesluit pl.m. 90 pct. van alle Nederlandsche kaas gemaakt werd onder toezicht van de Kaascontrólestations en mitsdien voorzien is van het Rijkscontrólemerk;

dat, zoo het Kaasbesluit mocht bedoelen het vetgehalte van de kaas aan het koopend publiek te garandeeren, het Besluit uitgaat van de onjuiste gedachte dat het vetgehalte de waarde van de kaas bepaalt;

dat de waarde in de allereerste plaats door den smaak wordt bepaald;

dat het daaruit te verklaren is, dat in de volvette soorten prijsverschillen van 25 à 30 cent per pond voorkomen en de goede 40 pct. hooger in prijs is dan een volvette van mindere kwaliteit; zoo ook dat de boeren Leidsche kaas met een vetgehalte van 18 à 25 pct. gelijk staat in prijs met prima volvette Goudsche;

dat de onjuiste grondslag waarop dit Besluit is opgebouwd ook blijkt uit de bepaling in art. 2 al. b. waarbij immers bepaald is dat alle boeren Leidsche kazen, dus het beste product in die soort dat ons land produceert, zal gemerkt moeten worden met „Mager" wat bij het publiek den indruk zal verwekken dat de van ouds bekende Leidsche kaas door een andere minderwaardige soort, is vervangen;

dat, voor zoover haar bekend, zelden of nooit klachten uit het publiek zijn vernomen over bedrog in den detailhandel van kaas en dat het vaststaat, dat het Nederlandsche volk overal hier te lande zich kan voorzien, van kaas tegen een prijs overeenkomstig de kwaliteit, leeftijd en vetgehalte;

dat adressante van meening is, dat het, Kaasbesluit van zeer weinig nut en overbodig is, groote kosten voor het Rijk meebrengt en een ongewenschte uitbreiding geeft van het leger Nederlandsche ambtenaren, dat dein handel belemmert;

Redenen waarom adressante Uwe Excellentie ernstig verzoekt te willen bevorderen dat het Kaasbesluit zoo spoedig mogelijk weer worde ingetrokken.

't welk doende

(w.g.) A. J. Schilt

„ Voorzitter.

„ B. M. van Zwet,

Waarn. Secretaris.

Het Kaasbesluit. VII

Bij het Kaasbesluit zijn betrokken: de kaasproducenten, de groothandel in kaas, de kaas-detailhandel, de verbruikers, de Regeering.

Bij de voorbereiding van het Kaasbesluit is reeds gebleken, dat van de vereenigingen van kaasproducenten de F.N.Z. iets voor een dergelijk besluit voelde, terwijl de Bond van Kaasproducenten en de V.V.Z.M. ernstige bezwaren tegen een Kaasbesluit hadden.

Nadat het Kaasbesluit was afgekondigd, heeft ook de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren - die klaarblijkelijk bij de voorbereiding niet gekend was - zich tegen dit besluit uitgesproken. Deze omvat uitsluitend groothandelaren in kaas.

Thans hebben ook een aantal zeer groote detailhandelaren in kaas in een request aan den Minister van Arbeid zich doen kennen als tegenstanders van het Kaasbesluit. Wij nemen dit request hieronder op en achten het van beteekenis, aangezien de onderteekenaren tezamen exploitanten zijn van vele honderden kaaswinkels en ongetwijfeld wel eenig verstand van hun vak hebben.

De kaasverbruikers hebben zich natuurlijk niet uitgesproken en zullen dit ook vermoedelijk wel nooit doen, omdat de heele zaak hen Siberisch koud laat en zij vermoedelijk wel nooit veel aandacht zullen schenken aan het feit, dat een kaas van 1 Juli af veel zal gelijken op een logarithmentafel. Hoogstens zal men zich aan dit onsmakelijke tafereel ergeren.

De Regeering met hare diverse vertakkingen is natuurlijk voor het Kaasbesluit, want anders was het niet afgekondigd.

De balans van het Kaasbesluit per heden is dus:

voor	tegen
F. N. Z.	Bond v. Kaasprod.
Regeering	V.V.Z.M.
1 pct. der verbruikers	Ned. Vereen. v. Kaashandelaren
	Detailhandel
	99 pCt. der verbruikers.

Inmiddels staat deze failliete boedel in het Staatsblad en is dus ondanks haar intrinsieke onwaarde bestemd om langer te leven dan een onzer.

Wij laten hier het request volgen, dat door een zeer omvangrijke groep van detailhandelaren, zooals wij boven reeds memoreerden, aan den Minister van Arbeid is gezonden:

Excellentie,

De ondergeteekenden, allen personen en instellingen, die zich bezig houden met den kleinhandel in kaas, geven niet verschuldigden eerbied te kennen:

dat zij met leedwezen hebben kennis genomen van de afkondiging van het z.g. Kaasbesluit, opgenomen in het Staatsblad van 17 Dec. '27;

dat zij toch van meening zijn, dat een Besluit, hetwelk zoo groote lasten en kosten aan groot- en kleinhandel oplegt, alleen te billijken is, indien hiermede aan den consument waarborgen zouden worden gegeven, welke als noodzakelijk te beschouwen zijn en tevens een einde zou worden gemaakt aan practijken, welke den bonafiden groot- en kleinhandel ernstig benadeelen ;

dat ondergeteekenden met stelligheid kunnen verklaren, dat dergelijke toestanden in den kaas-handel practisch niet bestaan en uit dien hoofde ingrijpen onnoodig is;

dat dit Besluit uitgaat van de grondgedachte, dat het vetgehalte van de kaas de basis is, waarop de kleinhandel in kaas steunt en waarnaar zich derhalve de verkoopprijzen. regelen;

dat deze stelling echter geheel onjuist is, daar het publiek zich bij het inkoopen van kaas niet laat leiden door het vetgehalte, maar door den smaak en deze laatste in de allereerste plaats de kwaliteit van de kaas bepaalt;

dat zulks wordt bevestigd door de hier en daar in het binnenland gevoerde propaganda voor kaas met Rijksmerk, welke van nul en geener waarde is gebleken ;

dat uit het bovenstaande ook te verklaren is, dat bijv. in de volvette soorten prijsverschillen van 25-30 cent per pond voorkomen en de goede 30 of 40 plus hooger in prijs is dan een volvette van mindere kwaliteit, zoo ook dat de magere Leidsche kaas in prijs gelijk staat met prima volvette;

dat de practische uitvoerbaarheid van dit Kaasbesluit ernstig moet worden betwijfeld, waar art. 2 al. 1. voorschrijft, dat de kaas, aanwezig in de bergplaatsen, voorzien moet zijn van de voorgeschreven aanduidingen ;

dat het toch elken deskundige duidelijk moet zijn, dat het geen doel heeft partijen kaas van vele duizenden stuks, welke zes, twaalf maanden en langer bewaard worden, van vele tienduizenden inktmerken te voorzien ;

dat adressanten dan ook op de hierboven aangevoerde gronden van meening zijn, dat het Kaasbesluit overbodig en van geenerlei nut is en dat zijn eenige resultaat zal zijn: groote kosten voor het Rijk; groote hinder en kosten voor handel en bedrijf;

redenen, waarom adressanten Uwe Excellentie met aandrang verzoeken te willen bevorderen, dat het Kaasbesluit zoo spoedig mogelijk weer worde ingetrokken.

De Rotterdamsche Melkinrichting, Rotterdam. Coöp. Verbruiksvereening Vooruitgang, Rotterdam.

N.V. Unie Winkel-Maatschappij, Rotterdam. N.V. Amsterdamsche Boterhandel. 's-Gravenhaagsche Melkinrichting „De Sierkan".

Jan van Zwet Jr., Rotterdam.

Simon de Wit, Zaandam.

Wijnbergh & Co., Amsterdam.

N.V. Nederl. Handelsvenn. v.h. W. v. Amerongen G.A.Z., Amsterdam.

A.M.B., Algemeene Melkslijtersbond, Amsterdam.

„VANA", Amsterdam.

Bond van Boterhandelaren „Eendracht maakt Macht", Amsterdam.

Maart 1928.

Het Kaasbesluit. VIII

Er begint langzamerhand een heele litteratuur van requesten over het Kaasbesluit te ontstaan. Eenige dezer requesten hebben wij in vroegere nummers van ons blad reeds opgenomen. Zij waren alle tegen het Kaasbesluit gericht. Van meerdere zijden zijn nog dergelijke requesten aan den Minister van Arbeid verzonden, die wij hier niet allen willen opnemen. Ten aanzien van één request - **F.N.Z.** - willen wij een uitzondering maken omdat dit vóór het Kaasbesluit pleit. Wij laten het hier volgen:

Aan Zijne Excellentie den Minister van Arbeid, Handel en Nijverheid.

Excellentie,,

„In verband met tot Uwe Excellentie gerichte verzoeken van verschillende groepen groot, en kleinhandelaren en winkeliers in kaas, om het Kaasbesluit, afgekondigd bij Kon. Besluit No. 396 van 17 December 1927, te wijzigen of weder in te trekken hebben wij de eer het volgende ander de aandacht van Uwe „Excellentie te brengen.

„De argumenten welke bij de actie tegen het Kaasbesluit worden aangevoerd zijn o.m. de volgende:

- „a. er bestaan in den kaashandel (bedoeld is, waarschijnlijk de kleinverkoop van kaas) geen toestanden welke een ingrijpen zooals door het kaasbesluit geschiedt, rechtvaardigen;
- „b. de grondgedachte, dat het vetgehalte der kaas de basis is, waarnaar de verkoopprijzen zich regelen is onjuist; de smaak bepaalt in de allereerste plaats de kwaliteit van de kaas;
- „c. de praktische uitvoerbaarheid van het Kaasbesluit wordt betwijfeld, omdat art. 2 al. 1 voorschrijft, dat de kaas, aanwezig in bergplaatsen, voorzien moet zijn van de voorgeschreven aanduidingen en het geen doel heeft partijen kaas van vele duizenden stuks, welke zes, twaalf maanden en langer worden bewaard, van vele tienduizenden inktmerken[te voorzien.

„In de eerste plaats willen wij er op wijzen, dat „in de sub a en b weergegeven argumenten, die wij ontleenden aan een adres door een groep détailhandelaren; tot Uwe Excellentie gericht, reeds de tegenspraak ligt van de bewering, dat er in den kaas- (detail)handel geen toestanden bestaan, die het Kaasbesluit wettigen.

„Immers wanneer het is, zooals hier gezegd wordt, dat de verkoopprijzen in den détailhandel zich niet regelen naar het vetgehalte dat zich in de kaas bevindt, dan is er in dezen détailhandel wel degelijk iets dat niet in orde is, daar er in den groothandel *wel* een zoodanig verschil wordt gemaakt en de producent dan ook een prijs ontvangt die verband houdt met het vetgehalte in de droge stof der kaas. Natuurlijk bestaan er in elke soort allerlei verschillen, al naar gelang van den aard van het zuivel en het uiterlijk der kaas, maar er valt in de prijzen welke door de producenten voor de kaas gemaakt worden wel degelijk een scheiding waar te nemen tusschen de vette en de minder vette soorten. Dit is, trouwens ook volkomen logisch, daar het vetgehalte voor een „groot deel de voedingswaarde der kaas bepaalt en de smaak niet onbelangrijk beïnvloed

wordt door de hoeveelheid vet, welke zich in de droge stof der kaas bevindt. Daar dit er echter van buiten af en zeker voor het niet-deskundige publiek niet aan te zien is en het verkoopen van kaas voor vetter dan ze was den naam onzer kaas belangrijk dreigde te schaden, heeft men de kaascontrôle en het daaraan verbonden rijkskaasmerk in het leven geroepen. Dit heeft voor den kaasproducent zegenrijke gevolgen gehad daar het de eerlijkheid in den kaashandel in sterke mate heeft bevorderd.

„Practisch kan echter het effect der kaascontrôle en het rijkskaasmerk moeilijk tot het groote publiek doordringen, daar op elke kaas maar één klein merk voorkomt dat als regel niet met den eersten oogopslag te ontcijferen is en bovendien is het in den binnenlandschen handel ook nog mogelijk, dat er ongemerkte kaas wordt verkocht.

„Hierin, nu brengt het Kaasbesluit de gewenschte aanvulling, omdat dit alle kaas van een merk voorziet, dat aan alle kanten der kaas met één oogopslag zichtbaar is. Hierdoor zal dus het effect der Kaascontrôle in voldoende mate tot den consument doordringen, omdat deze er zich nu op gemakkelijke wijze van zal kunnen overtuigen, dat hij ontvangt wat hij koopt. Dit is ook het uiteindelijke doel der kaascontrole en wij kunnen daarom de totstandkoming van het Kaasbesluit niet anders dan toejuichen, omdat het voor den producent van het grootste belang is, dat zijn producten aan den consument worden aangeboden voor wat ze werkelijk zijn.

„Hiermede is in strijd, dat vetarme kaas denzelfden prijs kost als vetrijke, niettegenstaande het vet het meest waardevolle bestanddeel der kaas is en de eerste dan ook aan den producent belangrijk minder opbrengt dan de laatste. Het is tegen het belang van den producent, indien dit verschil bij verkoop aan den consument verdwijnt, daar het publiek, dat een vetarme kaas tegen denzelfden prijs koopt als een vetrijke, zich in het eerste geval bedrogen acht en dit ook inderdaad is. Hierdoor lijdt de naam onzer kaas en het is de producent die hiervan op den duur den sterksten terugslag ondervindt.

„Wat het onder c. genoemde argument tegen het Kaasbesluit betreft, moeten wij opmerken, dat in art. 2, al. 1 van dit besluit wordt gesproken van een winkel of bergplaats bij *winkeliers, slijters of venters* ingebruik en dat er geen sprake van is, dat door dezen duizenden kazen een jaar of langer in voorraad worden gehouden.

„Het komt ons voor, dat het Kaasbesluit, zooals het daar ligt, practisch uitvoerbaar is en ook al mocht na de inwerkingtreding blijken, dat er zich hier of daar nog onvoorziene bezwaren voordoen, dan zal er altijd nog wel een weg zijn te vinden om daaraan tegemoet te komen. Ook wij willen den détailhandelaar en den winkelier geen maatregelen zien opgelegd, die hem in de richtige uitoefening van zijn bedrijf „storen, maar de bezwaren die thans tegen de uitvoering van het Kaasbesluit naar voren worden gebracht, achten wij deels onjuist, deels sterk overdreven.

„Wij verzoeken Uwe Excellentie daarom beleefd,

„1^e. het Kaasbesluit *niet* in te trekken;

„2^e. de practijk der uitvoering van dit besluit af te wachten om te zien welke bezwaren zich hierbij eventueel openbaren en deze dan, zooveel als met het gestelde doel is overeen te brengen, weg te nemen.

„Met verschuldigden eerbied hebben wij de eer te zijn van Uwe Excellentie de dienstwillige dienaren,

Algemeen.e Nederlandsche Zuivelbond,
Namens het Bestuur, w.g. Posthuma, *Voorzitter.*
„ Geluk, *Secretaris.*

Zooals bekend is, staan wij aan de zijde van hen, die zich tegen het Kaasbesluit verzetten; de redenen daarvoor hebben wij reeds eerder omschreven. Toch moeten wij bij het bovenstaande request nog een enkele aantekening maken.

De voornaamste strekking van het betoog is, dat als de prijs waarvoor kaas aan den consument verkocht wordt, zich niet regelt naar het vetgehalte zulks als bedrog is aan te merken en direct of indirect schade berokkent aan den verbruiker en aan den producent. Daarom moet het vetgehalte op de kaas staan.

Zonder de kwestie hier nogmaals volledig te behandelen moeten wij er toch op wijzen, dat deze redeneering mank gaat en wel om drie redenen.

In de eerste plaats is de verbruiker niet uitsluitend afhankelijk van warenwet, koninklijke besluiten en keuringsdiensten. Het publiek weet heel aardig de werkelijke waarden van verschillende artikelen te beoordeelen, ook al staat er niet met letters als koeien de chemische analyse opgeschilderd, Het bewijs voel deze uitspraak is trouwens duidelijk geleverd. Indien het publiek niet kon beoordeelen, dan was de volvette kaas allang verdwenen. Maar nu zal men zeggen: er wordt toch nog wel eens bedrog gepleegd! Dit is ongetwijfeld waar. Maar dat bedrog gaat vrijwel uitsluitend ten koste van een deel van het publiek dat altijd op koopjes belust is en goede waar wil hebben voor een prijs waarvoor deze niet te leveren is. Het zijn de mensen die voor tien gulden een kostbare vacht aan de deur koppen, die bedrogen uitkomen. Denkt men nu werkelijk dat een Kaasbesluit zulke mensen helpt?

Dit is bovendien een kwaal die zichzelf geneest. Deze zieken zijn met een Koninklijk Besluit, niet te helpen.

Het publiek en de concurrentie weten zich in het geval van kaas heel aardig zelf te helpen. Eenzijdige voorlichting over het vetgehalte - gesteld dat men daarmee succes zou hebben - zal hier geen verbetering brengen.

In de tweede plaats zijn wij ervan overtuigd, dat het publiek zich van het Kaasbesluit weinig zal aantrekken. Wat wil het publiek hebben: vetgehalte in de droge stof of lekkere kaas? Het antwoord op deze vraag is niet twijfelachtig. Bovendien is vermelding van het vetgehalte alléén misleidend als men op het standpunt staat dat de chemische samenstelling op de kaas moet staan, zoals met de voorstanders van het Kaasbesluit het geval is. Op zijn minst zou men dan het watergehalte en het gehalte aan eiwitten er ook bij moeten zetten.

In het algemeen merken wij hierbij op dat de warenwet slechts nuttig kan werken als zij met beleid en zelfbeheersing wordt toegepast. Drijft men het zoover dat langzamerhand op alle artikelen chemische formules en andere aanwijzingen voorkomen dan vernietigt de wijze van toepassing het geheele nuttige effect. Iemand die 's-morgens, opstaat, zich wast met zeep waarop teekens staan: zich scheert met scheerzeep, die andere teekenen vertoont; zich poedert, met poudre de riz van aangegeven samenstelling; zijn haar wast met haarwater met wettelijk geregeld alcoholgehalte; ontbijt met brood dat gemerkt is; met jam, ontbijtkoek, brood, roggebrood, beschuit, enz. die wettelijk geregeld zijn; met boter en kaas die behalve het Rijksmerk nog warenwetmerken dragen; met eieren die den dag aangeven waarop de kip bevallen is;! Wij hebben het ontbijt nog niet achter den rug en zijn reeds beu van de genoten scheikunde en contróleregelingen. Het leven wordt een chemische operette.

Gelukkig is de massa van het publiek in dit opzicht gezond van inzicht. Zij laat de chemie aan de liefhebbers en eet smakelijk, zonder zich van al die narigheid iets aan te trekken.

Wij hebben reeds eerder gezegd dat het Kaasbesluit uit gebrek aan inzicht geboren is en wij handhaven dit ten volle.

In de derde plaats zien wij in het Kaasbesluit een groot nadeel voor producent en handel. Levert het resultaat op, dan zal het in de eerst plaats nivelleerend werken en zal dus het bedrijf omlaag halen. Levert het geen resultaat op, dan doet men allerlei moeite voor niets! Gelukkig lijkt het ons, waarschijnlijk dat dit laatste het resultaat zal zijn; het is het minst erge van de twee.

Exportverbod van ongecontroleerde Kaas en boter

Officiëel



Orgaan

VAN

DEN

Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond

Verantwoordelijk Redacteur: de Secretaris van den F. N. Z.

EXTRA BLAD.

NOTULEN

der Algemeene Vergadering van den Algemeenen Nederlandschen Zuivelbond (F.N.Z.), gehouden op Donderdag
24 Mei 1928, n.m. 2 uur in het Jaarbeursgebouw te Utrecht.

Presentielijst.

Aanwezig zijn het Bestuur en de afgevaardigden der aangesloten Bonden, verschillende buitengewone leden van den F.N.Z., en vele genoodigden.

Van de bestuursleden zijn afwezig de heeren J. A. Ards en Y. Th. Terwisscha van Scheltinga.

Voorzitter: Dr. F. E. Posthuma.

Secretaris: J. A. Geluk,

1. Opening.

De Voorzitter wijst er op dat deze vergadering een geheel ander beeld biedt dan de voor- en na-jaarsvergadering anders geven. Dit is een gevolg van het bijzondere punt op de agenda ter **bespreking der eventueele opheffing van het verbod van uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas**, waaromtrent spr. mededeelt dat de Nederlandsche Rijkslandbouwconsulenten, genoemd in de agenda, zich bereid hebben verklaard, hier hun meening te zeggen. Daardoor was het Bestuur in staat allen tot bijwoning dezer vergadering uit te noodigen, die min of meer bij den afzet van zuivelproducten betrokken zijn.

Van de Ministers van Binnenlandsche Zaken en Landbouw en van Arbeid, Handel en Nijverheid, die tevens waren uitgenoodigd, heeft de eerste zich doen vertegenwoordigen in den persoon van den heer **Dr. A. J. Swaving**, wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw. Mede zijn van de Directie van den Landbouw aanwezig de heer **Ir. Th. J. Mansholt**, Inspecteur van den Landbouw en hoofd van den Buitenlandschen Landbouwvoorlichtingsdienst en **Dr. H. C. L. E. Berger**, Directeur van den Veeartsenijkundigen Dienst. Spr. heet deze heeren welkom, alsmede de andere genoodigden als daar zijn: de ambtenaren die ter bevordering der zuivelbereiding werkzaam zijn, de vertegenwoordigers van organisaties van zuivelbereiders, contrôlestations, Kamers van Koophandel, enz.

Spr. verklaart hiermede de vergadering voor geopend.

2. Notulen.....

7. Bespreking over eventueele opheffing van het verbod van uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas.

Voor deze bespreking zijn uitgenoodigd de heeren Ir. B. Gerritzen, Ir. A. tl. Toustra en Ir. A. Sevenster, resp. Rijkslandbouwconsulent te Londen, Berlijn en Parijs en de heer Jhr. J. van Vredenburg, honorair Rijkslandbouwconsulent voor België te Capellen bij Antwerpen.

De *Voorzitter* verwelkomt degenen die inmiddels nog ter vergadering gekomen zijn en geeft, tot inleiding van het punt der agenda, een korte beschouwing over het onderwerp, dat thans behandeld zal worden.

Wat zal het lot van dit wetsontwerp zijn? Wij leven nu pl.m. 10 jaar in z.g. normalen tijd, althans na-oorlogstijd, gedurende welken alleen *gecontroleerde* boter en kaas uit Nederland zijn uitgevoerd. Alleen *dit* weten wij: dat dit feit in het buitenland indruk heeft gemaakt. En opdat ieder, die in Nederland niet onze boter en kaas min of meer te maken heeft, georiënteerd zou zijn wat betreft den indruk, die het in het buitenland maken zou, indien er eens weer *niet* gecontroleerde producten over de grens zouden gaan, heeft de F.N.Z. de Rijkslandbouwconsulenten in de vier ons omringende landen verzocht, ons hierover in deze vergadering te willen inlichten.

De alfabetische volgorde der landen volgende, geeft spr. thans eerst het woord aan den heer **Jhr. J. van Vredenburg**, honorair Rijkslandbouwconsulent voor België.

De heer *Van Vredenburg* deelt mede, zich voor zijn onderzoek om inlichtingen te hebben gewend tot de Ministeries van Landbouw en van Binnenlandsche Zaken (Gezondheidsdienst), tot de Société Nationale de Laiterie en verder tot een dertiental firma's uit verschillende deelen van België.

De beide Ministeries, alsmede de Société Nationale de Laiterie, hebben zich eenstemmig uitgesproken ten gunste van het verplichte behoud van het Rijksmerk van den Nederlandschen Staat op de in België ingevoerde boter en kaas.

De meening der gevraagde firma's geeft spr. als volgt weer:

Het invoeren van ongemerkte boter en kaas zal een ongunstigen indruk maken, aanleiding geven tot knoeien en den indruk wekken dat de Nederlandsche Regeering zelf niet veel waarde aan den naam en de kwaliteit van haar product hecht.

De koopers zien over het algemeen niet zooveel van het botermerk omdat het papier vaak te voren verwijderd is. Naar de verpakking met Rijksmerk wordt niet veel gevraagd.

Wat het kaasmerk betreft dit is niet altijd voldoende leesbaar; het publiek kijkt meer naar de kaas zooals die doorgesneden is dan wel naar het merk. Deze verkooper hecht echter persoonlijk wel aan het merk, vooral aan het botermerk, niet zoozeer aan dat van kaas omdat de ervaring spoedig laat zien welke kaas men krijgt.

Een ander is sterk voor het kaasmerk om fraude tegen te gaan in het belang van koopers en verkoopers.

Een vierde is van oordeel dat het ontbreken van het Rijksmerk tengevolge zal hebben dat de goede naam van Hollandsche boter zal verloren gaan. Men zal boter zien aangeboden die geen Hollandsche boter is en men loopt dan kans dat die vermengd is met margarine.

Weer een ander zegt dat de verkooper meer let op het Rijksmerk dan de koper. Het contrôlemerk is als een fabrieksmerk en in dit geval heeft het groote waarde op de wereldmarkt. Het is tevens voor den fabrikant van het artikel een prikkel om beste waar te leveren. Ook voor het Belgische publiek is het voortbestaan van het Rijksmerk noodzakelijk.

De koopers die op de hoogte zijn dezer merken geven er beslist de voorkeur aan. Opheffing zal schadelijk werken.

Men is zeer voor handhaving der Rijksmerken en is van meening dat bij opheffing de verkoop en de reputatie er onder zullen lijden.

Een ander is eveneens van meening dat handhaving noodzakelijk is. Ook deze persoon vreest voor vermenging van Hollandsche boter met in Holland gefabriceerde margarine, daar in Holland niet wettelijk voorgeschreven is dat de margarine vermengd moet worden met aardappelmeel en sesamolie (hetgeen in België wel verplichtend is).

Verder geeft het Rijksmerk gemakkelijk de gelegenheid, bij eventueelen invoer van slechte waar den fabrikant te achterhalen.

Een importeur, die reeds 44 jaar in het vak is en geregeld jaarlijks 2 wagons kaas importeert, is van oordeel dat men veel naar het merk vraagt, hetgeen volgens hem voor koper en verkoper een garantie is van goede waar.

Een wederverkoper hecht niet veel aan het Rijksmerk. Het publiek, volgens hem, kan voldoende oordeelen en waar de Belgische Regeering geen verplichting voorschrijft onder Nederlandsch Rijksmerk te verkoopen, wordt de meeste Hollandsche boter zonder Rijksmerk verkocht.

Een andere verkoper zou het opheffen van het Rijksmerk zeer betreuren. Hij schrijft de groote vraag in de jaren 1920 tot 1926 aan dit Rijksmerk toe. Uitvoer van Hollandsche boter zonder Rijksmerk zal deze op één lijn stellen met het Belgische product dat veelal van minder kwaliteit is. De prijzen zullen dalen, doch kans op meerderen afzet ziet hij niet tegemoet, immers de inlandsche productie is niet toegenomen in verhouding van den sterk verminderden invoer; het mindere gebruik van boter komt doordat de margarine zooveel goedkoper is en na stabilisatie van de valuta is het leven veel duurder geworden, de draagkracht der bevolking minder.

Résumé:

Het oordeel van de geraadpleegde handelaren op een enkele uitzondering na, die geen gewicht hecht aan het blijven bestaan van het Rijksmerk voor boter en kaas, is als volgt:

1. Het Rijksmerk heeft sterk bijgedragen, den naam der Hollandsche boter en kaas hoog te houden.
 2. De verkopers zijn er allen op gesteld; het publiek vraagt er bij het doen van aankopen niet altijd naar.
 3. Het Belgische publiek heeft de zekerheid, zoolang het Rijksmerk voor boter bestaat, dat het geen met Hollandsche margarine vermengde boter te eten krijgt. De margarine in Nederland mag zonder vermenging van aardappelmeel en sesamolie verkocht worden, dies is de vermening van natuurboter met margarine niet te constateeren.
 4. Belgische boter zal onder den naam van Hollandsche boter verkocht worden. Waar de kwaliteit der Belgische boter doorgaans minder goed is, zal de Hollandsche naam er onder lijden.
 5. De opkomst van den verkoop van Hollandsche boter en kaas is voor een groot deel te danken aan de waarborgen die het Rijksmerk geeft.
 6. Het is nu zeker niet het oogenblik, waar de afzet van Nederlandsche boter door goedkope margarine en mindere draagkracht der bevolking in België sterk is afgenomen, het Rijksmerk en een waarborg voor prima kwaliteit af te schaffen.
- Tot zoover het oordeel van den handel. dezen tijd

Wat het persoonlijk oordeel van spr. betreft dit is dat in dezen tijd waar de invoer in vele landen wordt bemoeilijkt het thans zeer zeker niet het oogenblik is een bestaande in België op prijs gestelde contróle van den Nederlandschen Staat af te schaffen.

De heer **Ir. A. N. Joustra**, Rijkslandbouwconsulent te **Berlijn**, sluit zich aan bij hetgeen de vorige spreker heeft gezegd en dankt voor de woorden van welkom. Spr. vervolgt:

In verband met de aanhangige voorstellen had ik mij reeds, vóór ik de uitnodiging van Uw bestuur kreeg, in verbinding gesteld met vele deskundigen in mijn ambtsgebied. Ik sprak over deze kwesties met vele groothandelarenimporteurs en agenten van boter en kaas in Berlijn en eenige Westduitsche steden, alsmede met de directeurs van Verschillende Keuringsdiensten van Waren in West-Duitschland en het Reichsgesundheitsamt te Berlijn. Metgeen ik van hen hoorde, heb ik in het kort samengevat.

Het grootste deel der door mij gevraagde handelaren is van meening, dat een verandering in den tegenwoordigen toestand met het oog op den goeden naam van het Nederlandsch product, ten stelligste moet worden *ontraden*, daar de afzet van de goede waar er ten zeerste onder zal lijden.

Verschillenden wezen er op, dat de merken zich in den loop der jaren zeer goed hebben ingeburgerd. Men stelt er algemeen vertrouwen in en acht het *zeer ongewenscht*, dat er na een afwezigheid van vele jaren weer Nederlandsche boter en kaas zonder Rijksmerk op de Duitsche markt zou verschijnen.

De reële groothandel zal zich hoofdzakelijk bepalen tot het koopen van gecontroleerde producten, daar de contróle bepaalde waarborgen biedt, doch volgens de meening der heeren zal de handel zeer worden bemoeilijkt door de groote concurrentie, welke de gecontroleerde producten zullen ondervinden van de ongecontroleerde. Tegen een dergelijke concurrentie kan natuurlijk niets worden ingebracht, indien de ongecontroleerde waar even goed is als de gecontroleerde, doch, gezien de groote mogelijkheid tot knoeien, is het gevaar zeer groot, dat er veel ongecontroleerde goedkoopere Nederlandsche waar op de markt zal verschijnen, welke den goeden naam van het Nederlandsche product zal schaden.

Sommige handelaren wezen er op, dat verder het gevaar bestaat, dat enkele groothandelaren, die thans bij voorkeur handel drijven in producten met Rijksmerk, door deze concurrentie gedwongen zullen worden, ook tot de ongecontroleerde over te gaan, waardoor het prijsniveau over de heele lijn zal dalen.

Verschillende van mijn zegslieden vreezen verder, dat er Nederlandsche leveranciers en producenten zullen zijn, die thans goede waar leveren, doch die dan niet vast in de schoenen zullen staan en ter wille van een oogenblikkelijk voordeel het watergehalte zullen opvoeren, mits zij maar blijven binnen de te dien aanzien in Duitschland bestaande voorschriften (16 % en 18 % voor gezouten en ongezouten boter).

Een verder gevolg zal zijn, dat vooral op de West-Duitsche markt ongecontroleerde en gecontroleerde Nederlandsche producten naast elkaar aan den consument zullen worden aangeboden als „allerfijnste Hollandsche tafelboter“, zonder meer. De huisvrouwen zullen worden verleid tot het koopen der goedkoopere waar, waarbij het woord „Hollandsche“ hun vertrouwen zal inboezemen en de kans bestaat, dat zij hiermee slechte ervaringen opdoen. Wanneer een detaillist slechte ervaringen opdoet, zal hij den weg tot zijn ouden goeden leverancier wel weer terugvinden, doch indien de consument eenmaal een zeker wantrouwen tegen een bepaald artikel koestert, is het uiterst moeilijk hierin verandering te brengen. Het heeft dan absoluut geen zin hem onder het oog te brengen, dat hij zich tegen slechte waar kan vrijwaren door alleen met Rijksmerk te koopen. Over het algemeen is het publiek daarvoor niet toegankelijk en weinig vatbaar. Er wordt gegeneraliseerd, dat de Nederlandsche boter niet deugt en men probeert het met andere herkomst.

Hierover moet men niet te licht denken. Enkele gevallen van teleurstelling worden niet gauw vergeten en kunnen bovendien heel gemakkelijk aanleiding geven tot een verslechteren van den naam van het product in het geheel. Een analoog geval buiten het gebied van den zuivelhandel moge hier ter illustratie even in het kort worden gememoreerd, o.a. in den pootgoedhandel.

Door het afleveren van poters met bedriegelijke certificaten is er in den vorigen herfst in Duitschland een kleine perscampagne ontstaan, waarin *niet* werd gezegd: „mensen koopt alleen poters met goede certificaten“, doch: „mensen, blijft van de Nederlandsche poters af en koopt andere waar.“

Ook is het gevaar geenszins denkbeeldig, bij het moeilijk controleeren der verschillende vetklassen, dat kaas met een bepaald vetgehalte zal worden verkocht voor kaas met een hooger vetgehalte. Eer uiting van een Nederlandschen leverancier, die met een 30 plus in de hand, welke goed was gelukt, er tegenover zijn afnemer zijn spijt over uitdrukte, dat er op zóó'n kaas een merk stond, geeft te denken en doet eenigszins vermoeden, wat dergelijke leveranciers zouden doen, indien er geen uitvoerverbod van ongecontroleerde kaas meer bestaat. Thans levert het merk de waarborg, dat men bij het koopen dat vetgehalte ontvangt, dat men heeft besteld.

Ook in den Duitschen detailhandel lijkt het voor den goeden naam van onze kaas zeer gewenscht, dat er in den winkel alleen Nederlandsche kaas voorkomt met Rijksmerk, daar in het tegenovergestelde geval het aantal „vergissingen", waarbij aan een klant kaas voor een hooger vetgehalte wordt verkocht, stellig grooter zal zijn dan thans.

Ik heb hiermee een resumé gegeven van de meeningen van het meerendeel der door mij gevraagde handelaren, ik wil niet nalaten thans te vermelden, dat enkele grootdetailisten, zoowel in Berlijn als in West-Duitschland, voorloopig op het standpunt staan, dat de goede naam van het product onder Rijksmerk door het verschijnen van het ongecontroleerde op de markt niet zoozeer zal lijden. Doch ook zij gaven te kennen, dat hun handel er zeer door zal worden bemoeilijkt. Een verbetering van den afzet verwachten zij van den eventueelen maatregel niet en zij zien het nut van dien maatregel dan ook niet in (de interne Nederlandsche aangelegenheden laten hun natuurlijk koud), Waarom dan - zoo vragen zij - een wijziging aangebracht? De regeling is immers thans goed en bij verandering bestaat er groote kans, dat er ongewenschte toestanden komen. Er komen onzekere momenten in den handel. Waarom niet het zekere boven het onzekere kiezen en alles laten als het is (bedoeld wordt, dat alles *voor den buitenlander zoo* blijft als het is, dus een verbod van uitvoer van boter en kaas zender merk). Hoewel deze handelaren dus geen benadeeling van den goeden naam voorspellen, zooals de eerste groep, zouden zij het ten uitvoer toelaten van boter en kaas zonder Rijksmerk toch eveneens zeer betreuren.

Ten slotte kan worden gewezen op den in den laatsten tijd steeds grooter wordende tendenz tot het maken van contrólemerken en op het overall heerschende streven naar het aanbieden van waarborgen aan het publiek. De concurrentie op de zuivelmarkt wordt steeds grooter en een afzetgebied zal slechts behouden kunnen worden door goede producten met zekere waarborgen. In Duitschland streeft men in die richting. Finland heeft uitvoerbepalingen en Denemarken heeft nog kort geleden zijn uitvoervoorschriften verscherpt. Gezien deze ontwikkeling op bijna alle markten, is het streven in Nederland naar een verslapping van de contróle op den uitvoer den Duitschen handelaren, die ik sprak, onverklaarbaar. Het zou een stap achteruit beteekenen en de Deutsche landbouw zou in zijn vuistje lachen.

Ook de autoriteiten stellen veel vertrouwen in het Rijksmerk, hetgeen ook blijkt uit de voorschriften inzake het onderzoek van boter bij invoer, waarin is bepaald, dat van boterzendingen met Rijksmerk minder aan de grens behoeft te worden onderzocht dan van boter zonder Rijksmerk. De door mij gevraagde directeuren der Keuringsdiensten voor Waren, die met onze producten veel te maken hebben, deelden mij mede, dat zij de Rijksmerken als zeer waardevol beschouwen en de invoering daarvan destijds ten zeerste hebben toegejuicht, aangezien hun hierdoor de contróle gemakkelijker wordt gemaakt. Verandering in den bestaanden toestand zou door hen zeer worden betreurd. Er zou veel onder verkeerden naam worden verkocht en de contróle zou veel moeilijker worden.

Bij de beoordeeling van het watergehalte zou men lang niet meer zoo'n houvast hebben als thans. Reeds thans probeeren, bij het constateeren van een hoog watergehalte, de delinquenten zich eruit te redden door te beweren, dat die boter met een dergelijk watergehalte uit Nederland is gekomen en dat zulke watergehalten in Nederlandsche boter méér voorkomen.

Men zal zich nog herinneren de knoeierijen, welke nog niet lang geleden veel voorkwamen in West-Duitschland, en waarover de heer Geluk in het Off. Orgaan schreef. Ik was juist omstreeks dienzelfden tijd bij de directeuren van verschillende keuringsdiensten aldaar en hoorde hetzelfde. Met verwijzing naar de Nederlandsche contróle en het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter gelukt het den Keuringsdienst dan gewoonlijk, de Rechtbank van de schuld der verkoopers te overtuigen. Wordt daarentegen ook boter zonder Rijksmerk uit Holland ingevoerd, dan zal het bewijs, dat de watertoevoeging in Duitschland is geschied, niet gemakkelijk meer geleverd kunnen worden, zoodat het moeilijker wordt den knoeiers het handwerk te lichten. .

Ik moge er bij deze gelegenheid bij de botercontrólestations ten zeerste op aandringen, de naleving van de voorschriften inzake het watergehalte der boter *zeer streng* te controleeren. Juist las ik in het verslag van den Zuivelinspectiedienst, dat eenige partijen aan de grens zijn opgehouden wegens te hoog watergehalte. Laten wij, mijne Heeren, er toch vooral voor waken, dat dergelijke boter niet over de grens gaat. Men speelt den knoeiers aldaar dan argumenten in handen en maakt het den Keuringsdiensten in hun bewijsvoering veel moeilijker. Deze diensten zijn bereid ons in onzen strijd tegen knoeien ten volle bij te staan. Maar dan moeten wij er voor zorgen, dat het door strenge contróle van de zijde der botercontrólestations niet mogelijk is, dat boter met een te hoog watergehalte de grens passeert.

Indien bij het onderzoek bij den invoer in Duitschland meerdere malen ongecontroleerde boter zou worden aangetroffen, waarop aanmerkingen moeten worden gemaakt, dan zal het niet uitblijven, dat ook boter met Rijksmerk aan een strengere contróle wordt onderworpen. (Ik herinner er aan, dat volgens de nieuwe levensmiddelenwet in Duitschland kan worden voorgeschreven, dat bepaalde levensmiddelen bij invoer aan een onderzoek moeten worden onderworpen.) En een verscherping van het onderzoek aan de grens beteekent natuurlijk een nieuwe belemmering van den handel.

Ik meen dan ook op grond van de door mij ingestelde enquête tot de conclusie te moeten komen, dat een verandering in den bestaanden toestand (d.w.z. het ten uitvoer toelaten van boter en kaas zonder Rijksmerk) voor zoover Duitschland betreft, ten zeerste moet worden afgeraden.

Rede van den heer **Ir. B. Gerritzen:**

Zooals bekend is, zijn voor onze boter op de Britsche markt Denemarken, Nieuw-Zeeland en Australië onze groote concurrenten, en voor kaas Nieuw-Zeeland, Canada en Engeland zelf. Het is ook bekend, dat sinds 1880 het percentage van onze zuivelproductie, dat naar Engeland werd uitgevoerd, geleidelijk verminderde. De redenen daarvan mag ik wel bekend veronderstellen. Niet alleen namen de aanvoeren van andere landen op de Britsche markt geleidelijk toe, maar daarnaast heeft men langen tijd geen staat kunnen maken op de qualiteit en het gehalte van ons product, dat door allerlei minder gewenschte praktijken een slechten naam kreeg. De plaats, die vooral onze kaas op de Britsche markten innam, ging verloren, en het is niet waarschijnlijk, dat deze te herwinnen zal zijn. Men leverde kaas met een laag vetgehalte voor goede af en nog steeds is de achterdocht, die er tegen onze kaas bestaat, groot. Ik zal dat met een voorbeeld staven.

Op 1 Maart 1927 werd op eene vergadering van de „Central and Associated Chambers of Agriculture" te Londen een motie aangenomen als volgt:

„Met het oog op het feit, dat groote quantiteiten Nederlandsche kaas, gemaakt van gedeeltelijk ontroomde melk, in het klein worden verkocht, zonder dat bekend wordt gemaakt, dat een gedeelte van het vet verwijderd werd bij het bereidingsproces, waardoor de consumenten van een gedeelte van het voedsel, dat volvette kaas bevat, worden beroofd, en een oneerlijke concurrentie wordt aangedaan aan bereiders van volvette kaas, dringt deze vergadering er bij de Re-

geering op aan, zonder uitstel in de huidige zitting van het Parlement de „Sale of Food and Drugs Acts" zoo te wijzigen, dat voorgeschreven wordt dat:

„Alle kaas, bevattende minder dan 48 procent vet in de droge stof van de kaas, aan den koper wordt overhandigd in een inwikkelpapier, waarop het woord „skimmed" goed leesbaar gedrukt is."

„Bovendien besluit deze Kamer een deputatie van de „Gheshire Kamer van Landbouw" te steunen bij een interview dat bij den Minister van Landbouw is aangevraagd om deze quaestie bij hem te bepleiten."

Dit onderhoud met den Minister heeft inderdaad plaats gehad, en ik behoef U wel niet te verzekeren, dat ik onmiddellijk stappen gedaan heb om ter kennis van den Secretaris der Kamer van Landbouw te brengen, dat de voorstelling van de feiten in de motie vervat, niet aan de werkelijkheid beantwoordt. Ik heb hem uitgelegd, hoe iedere Nederlandsche kaas, in Groot-Britannië verkocht, een merk draagt, niet alleen aangevend het land van herkomst, maar ook het percentage vet, dat de kaas minstens bevat. Ik heb hem uitgelegd wat 45+, 40+, 30+, 20+ beteekent, hem medegedeeld, dat de volvette kaas, tegenwoordig zelfs minstens 46 % vet bevat, en heb hem ook verklaard, waarom aan een minimum vetgrens van 48 % in volvette Goudsche kaas niet kan worden voldaan, een en ander toegelicht met statistieken.

Terzelfder tijd heb ik deze uitlegging verzonden aan het Ministerie van Landbouw en tot den betrokken autoriteit het verzoek gericht, bij het maken van een eventueele regeling, rekening te willen houden met de omstandigheden, zooals zij in de landen, waar de kaas wordt gemaakt, zijn. Hierop werd door mij een antwoord ontvangen, waarin mij werd gemeld, dat het niet in de bedoeling van den Minister lag nieuwe wetsvoorstellen in te dienen, maar mochten deze op den duur wenschelijk blijken, dan zou men zeker met den inhoud van mijn schrijven rekening houden. Bij een onderhoud, dat ik naar aanleiding van deze quaestie met eenige hoofdambtenaren had, ben ik zeer in mijne overtuiging gesterkt, dat het handhaven van de verplichting, dat, althans naar Engeland uit te voeren kaas, van het Rijksmerk moet zijn voorzien, absoluut noodzakelijk is. Deze overtuiging had ik reeds, omdat ik telkens en telkens weer moet opkomen tegen de aantijging, veelal door producenten van kaas in Engeland gelanceerd, dat de Nederlanders niet volvette kaas op de markt aanvoeren en als volvette verkoopen.

Alleen de zekerheid, die ik heb, dat elke kaas een merk draagt, heeft mij daartoe in staat gesteld. Maar daarnaast heeft het, naar mijne overtuiging, ons gevrijwaard tegen een veel ernstiger kwaad. Men weet aan het Ministerie van Landbouw zeer wel, hoe het met onze kaascontrôle is gesteld, en het is bij mij aan geen twijfel onderhevig, dat het bij de Britsche autoriteiten een ongunstigen indruk zou maken, indien weder kaas in Groot-Britannië kon binnenkomen zonder merk. Het is zelfs zeer waarschijnlijk, dat men in dat geval niet lang weerstand zou kunnen bieden aan de actie van kaasproducenten en hun vrienden voor regelingen, in den geest van die voor gecondenseerde melk en melkpoeder, voor niet volvette kaas, die misschien heel wat meer bezwaren zouden medebrengen voor den geregelden handel, dan die welke thans bij ons bestaan. Men kan aannemen, dat iedere winkelier op de hoogte is met de beteekenis van onze kaasmerken; hij weet precies wat hij koopt.

Het is echter jammer, dat de kaasmerken en hunne beteekenis, in Groot-Britannië niet meer algemeene bekendheid genieten, daar dit wellicht aan onzen afzet zou ten goede komen. Dat inderdaad de merken niet algemeen bekend zijn, is mij gebleken bij het volgend voorval.

De „Metropolitan Asylums Board", d.i. de Raad voor Krankzinnigengestichten in de Metropolis Londen, had van een zijner leveranciers Hollandsche kaas ontvangen, die naar zijne meening te veel water bevatte en vroeg inlichtingen omtrent onze kaascontrôle, welke ik hem verschafte. Ik wees er o.a. op, dat de Nederlandsche kaascontrôle geen minimum watergehalte garandeert, en dat het watergehalte van Hollandsche kaas, die men in Engeland koopt, betrek-

kelijk hoog is, omdat er bijna niets anders dan jonge kaas wordt gevraagd. Eenige dagen later kreeg ik een bezoek van een beambte dier Board, die een kaas onder zijn arm droeg, en vroeg, waar hij nu het merk kon vinden. Ik moest de roode verfkorst wegkrabben om het hem te kunnen laten zien, en hem van het vetgehalte te kunnen overtuigen. In Engeland is men er aan gewoon, dat onze kaas rood-gekleurd is, en het zou niet wenschelijk zijn daarin verandering te brengen, echter heeft het wel het bezwaar, dat daardoor onze merken slecht leesbaar worden. Van handelaarszijde werd mij dan ook gevraagd, of het niet mogelijk was, behalve het merk in de kaas, nog een merk als etiket aan te brengen, welke vraag ik hier zonder commentaar aan de vergadering overbreng. Het zou zeker helpen, om onze kaascontrole meer bekend te maken, en wellicht ongemotiveerde berichten over onze kaas voorkomen.

Op 4 November 1927 stond in de „Live Stock Journal" en eenige dagen later in de „Times" te lezen, dat de Cheshire zuivelboeren er over klaagden, dat Hollandsche nietvolvette kaas in Engeland wordt toegelaten en de werkelijke Cheshire oneerlijke concurrentie aandoet. Deze kaas is wel als zoodanig gemerkt op de dozen, maar niet op de kaas zelf. Men wenscht, dat Nederlandsche kaas verkocht zal worden in pakjes en dat de naam van herkomst en vetgehalte aangebracht wordt op het product zelf. Onnoodig te zeggen, dat het niet moeilijk was dit bericht tegen te spreken.

Hoewel buiten het eigenlijke onderwerp liggend, wil ik toch nog even de aandacht vestigen op andere bezwaren, die Engelsche producenten opperen tegen den invoer van niet volvette Cheshire of Cheddar. Men plaatst zich op het standpunt, dat, zoodra kaas niet volvet is, het geen Cheshire of Cheddar meer zijn kan. Ware alle Nederlandsche Cheshire of Cheddar volvet, dan zou men geen bezwaar tegen den invoer onder dien naam hebben. Ook hier komt naar voren het gebrek aan kennis der consumenten van onze kaasmerken, daar het, naar ik uit verschillende bronnen heb vernomen, voor den winkelier niet moeilijk is, de niet volvette kaas als volvette te verkoopen. Daaruit vloeit eigenlijk de actie tegen onze kaas voort.

Over boter behoef ik niet veel te zeggen. Het is uitsluitend aan de instelling van het controlemerk te danken geweest, dat aan het hopeloos geknoei met de Nederlandsche boter een einde kwam. Van handelaarszijde wordt mij dan ook eenstemmig de verzekering gegeven, dat als wij, en voor boter en voor kaas de plaats op de Britsche markt, die wij er hebben, wenschen te handhaven, het behoud van het verplichte officieele merk absoluut noodzakelijk is. Bij het intrekken der verplichting zou wel is waar toch boter en kaas met merken worden aangevoerd en deze zou de beste prijzen maken; het niet aanwezig zijn van het merk zou bij de koopers onmiddellijk achterdocht opwekken.

Daar de kooplust er voor minder groot zou zijn, zou het ongemerkte product wellicht in handen komen van tweede en derde klasse afnemers, en het zou den goeden naam van het Nederlandsche product ongetwijfeld nadeelig beïnvloeden. Het oordeel is, dat juist het steeds aanwezig zijn van het merk de toestand voor de Nederlandsche producten heeft verbeterd, hoewel bij de kaas door den chaotischen toestand, die vroeger bestond, het idee ingang heeft gevonden, dat Nederlandsche kaas goedkoop is, dus bestemd is voor de volksklasse, zoodat eigenlijk voor de prima, volvette kaas bijna geen afzet meer is te vinden. Daarbij; zoo is men van oordeel, garandeeren de Nederlandsche merken voor boter en kaas slechts het allerminste wat gegarandeerd kan worden.

Door eene firma werd mij dan ook gezegd, dat de producenten er eer over moeten denken, nog extra garanties te gaan geven voor qualiteit, dan te overwegen of men het verplichte merk weer zou afschaffen. Men acht alles beter, dan terug te komen op het verplicht merken van boter en kaas.

Bonafide fabrikanten en handelaren, zoo meende men, kunnen er slechts ondergeschikte bezwaren tegen hebben, zich onder toezicht te stellen. Men maakt, door het wegnemen van de contróle, het den knoeier gemakkelijk; door op hem toezicht uit te oefenen, voorkomt men echter geenszins de mogelijkheid voor menschen van goeden wille door opvoering der qualiteit, ook den goeden naam van het merk omhoog te brengen.

Ik ben zeer bevreesd, dat verschillende personen in deze vergadering mij zullen tegenwerpen, dat ik wel alles verteld heb, wat vóór het merk pleit en zij daarom thans uitzien naar eenige punten, die tegen het merk spreker. Tot mijn spijt ben ik niet met de technische zijde van de zuivelbereiding op de hoogte en kan dus op dat gebied niets in het midden brengen. Op handelsgebied moet ik tegenstanders van het verplicht merken al even sterk teleurstellen. Ik heb mijzelf alle moeite gegeven firma's te vinden, die bezwaren konden opperen tegen de contrólemerken, en toen ik tenslotte, ten einde raad als het ware, bij een der laatste bezoeken een handelaar vroeg, of hij mij nu niet eens een adres kon geven, waar ik bezwaren tegen het gemerkt verkoopen van Nederlandsche boter en kaas kon vernemen, luidde het antwoord, dat hij misschien mij wel een adres kon bezorgen, maar dan betwijfelde of ik in mijne officieele positie eigenlijk wel met een dergelijke zaak in contact zou willen treden. Ik heb daarom verdere moeite gespaard. Komen geen technische belangen in het gedrang, dan moet dus mijn advies aan deze vergadering luiden:

„Indien gij het waarlijk belang voorstaat van den afzet van Nederlandsche boter en kaas in Groot-Brittannië, zoo is het gewenscht dat gij belet, dat weder omgemerkte producten op de Britsche markt verschijnen.”

De heer *Ir. A. Sevenster*, Rijkslandbouwconsulent te **Parijs**, kan, na hetgeen de drie vorige sprekers over het onderwerp gezegd hebben, betrekkelijk kort zijn. Spr. vervolgt: De beantwoording van de vraag of het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter en kaas moet worden gehandhaafd, levert mij geen moeilijkheden op. Ik ben ervan overtuigd, dat intrekking van dien maatregel groote nadeelen voor ons land zonde kunnen beteekenen, waartegenover naar mijne meening op geen enkel voordeel van eenige beteekenis valt te wijzen.

Wij kunnen in dezen de kwestie van de vrijheid gevoegelijk buiten beschouwing laten en behoeven ons slechts de vraag te stellen, welke eischen het algemeen belang stelt. De Nederlandsche landbouw heeft het grootste belang bij den geregelden ongestoorden uitvoer van zuivelproducten tegen den hoogst mogelijken prijs. Op dit oogenblik wordt aan dezen eisch voldaan, hetgeen zonder eenigen twijfel voor een niet onbelangrijk gedeelte te danken is aan de waarborgen, die ten aanzien van het uitgevoerde product worden gegeven. De keuze van het tijdstip om hierin verandering te brengen, lijkt mij zeer weinig gelukkig. De concurrentiestrijd op de buitenlandsche markten is toenemend en het is wel opvallend, dat andere landen overgaan tot een maatregel, waaraan zij blijkbaar onze successen ten deele toeschrijven.

In Frankrijk is wegens het opheffen der uitvoerbelemmeringen het vraagstuk van den uitvoer der landbouwproducten en de instelling van een nationaal merk voortdurend aan de orde. O.a. is op het groote jaarlijksche landbouwcongres, dat voor twee weken te Rijssel werd gehouden, hierover breedvoerig gesproken en het is dan eigenaardig als Nederlander, die met de agenda van de vergadering te Utrecht in zijn zak rondloopt, te hooren verkondigen, dat het voorbeeld van Nederland moet worden nagevolgd en aan onze boter- en kaascontróle de meest gunstige beschouwingen ten deel vallen.

Door mijn jarenlange werkzaamheid in het buitenland ben ik niet alleen geen tegenstander, maar een overtuigd voorstander van handhaving van den huidige toestand inzake de uitvoerregeling onzer zuivelproducten.

Maar het zal u ongetwijfeld meer interesseren te vernemen hoe men daarover in Frankrijk in kringen van belanghebbenden denkt en ik heb dus, evenals mijn collega's, daartoe eene kleine enquête gehouden.

Ik kan u wel zeggen, dat mij dat allesbehalve gemakkelijk is gevallen. Het spreekt vanzelf, dat de geraadpleegde personen zich niet bepalen tot beantwoording van de vragen, die hun worden voorgelegd, maar dat zij ook omtrent het doel, dat daarmee wordt beoogd, wel wat wenschen te vernemen. Welnu, ik ben er niet in geslaagd om aan één der talrijke personen, die ik over deze kwestie heb gesproken, duidelijk te maken, hoe het mogelijk is, dat in een land als Nederland, deze zaak nog altijd een onderwerp van discussie is.

Verscheidend groepen van personen in het buitenland zijn hierbij betrokken:

- 1°. de autoriteiten, dus de keuringsdiensten van voedingsmiddelen;
- 2°. de handelaren;
- 3°. de verbruikers.

Met een nooit volprezen Fransche hoffelijkheid stellen de Fransche keuringsautoriteiten natuurlijk voorop, dat Nederland in dezen kan doen en laten wat hem goeddunkt, maar zij verzwijgen niet, dat zij *zeer ongaarne* zouden zien, dat in ons land de uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas werd vrijgegeven. De Fransche keuringsdiensten hebben groot vertrouwen in onze contróle. Zou weder uitvoer van ongemerkte producten mogelijk worden, dan zal een scherper toezicht van Fransche zijde noodig zijn, daar opnieuw rekening zou moeten worden gehouden met de kans, dat producten worden ingevoerd, die aan de Fransche eischen ten aanzien van het gehalte enz. niet voldoen.

De Fransche heeren achten het zeker, dat overtredingen zullen plaats hebben. De handel krijgt de last en de goede en groote naam van het Nederlandsche product komt in gevaar en wordt geschaad.

Deze uitspraken laten zeer zeker aan duidelijkheid niets te wenschen over. Met het antwoord der Fransche handelaren, die ik raadpleegde, is het niet anders. Ook zij zijn van meening, dat opheffing van het uitvoerverbod sterk moet worden ontraden wegens de moeilijkheden waarop zij stellig rekenen.

De vraag of de handel aan de merken waarde toekent, beantwoordden allen alleszins bevestigend. Mij stelt daarop zelfs zeer grooten prijs. De toestand in der Franschen kaashandel is thans zoo, dat de noteeringen gebaseerd zijn op het vetgehalte dat in het merk staat vermeld. Ook de winkeliers vragen kaas met een bepaald vetgehalte, terwijl tevens de verbruikers zich meer en meer gaan interesseeren voor de vraag van het vetgehalte: in verschillende magazijnen ziet men de kazen al in de verschillende vet-categorieën uitgesteld.

Nu kan men wel zeggen dat men ook bij opheffing van het verbod gecontroleerde kaas kan koopen, maar van Fransche zijde verwacht men in dit geval een veel minder gunstigen toestand, omdat verschillende winkeliers, door lage prijzen aangelokt, ongecontroleerde kaas zullen gaan koopen, steunende op het feit, dat een zeer groot percentage van de verbruikers in deze niet de noodige warenkennis bezit. De conclusie is, dat er een concurrentiestrijd zal ontstaan, die nóch in het belang van het publiek, nóch in dat van den reëlen handel zal zijn.

Ik heb in hoofdzaak gesproken over den kaashandel. De uitvoer van Ned. boter naar Frankrijk heeft de laatste jaren minder te beteekenen, maar de boterhandelaren zijn eveneens van meening, dat de weder-uitvoer van ongecontroleerde boter sterk moet worden ontraden.

Spr.'s conclusie behoeft niet twijfelachtig te zijn: er is geen enkel deugdelijk argument, voor wat het buitenland betreft, voor opheffing van het verbod aan te voeren.

De Voorzitter brengt namens het Bestuur dank aan de vier sprekers voor de moeite die zij zich voor deze zaak hebben willen getroosten, maar vooral voor de duidelijke wijze waarop zij den indruk weergaven, die in hun resp. ambtsgebieden (ónze afzetplaatsen) zou worden gewekt als wederom ongemerkte boter en kaas over onze grenzen zouden gaan.

het Bestuur heeft spr, verder verzocht, het standpunt uiteen te zetten dat het Bestuur van den F.N.Z. en de F.N.Z. zelf in den loop der jaren t.a.v. deze zaak hebben ingenomen. Spr. geeft hiervan het volgende overzicht:

Bij Koninklijke Boodschap van 8 October 1921 (gedrukte stukken no. 284) werd bij de Tweede Kamer der Staten-Generaal een wetsontwerp ingediend tot regeling van den uitvoer van boter en kaas.

Dit wetsontwerp had ten doel den uitvoer van boter en kaas te verbieden welke niet afkomstig is van aangeslotenen bij een botercontrôlestation, resp. kaascontrôlestation, dat zich onder rijkstoezicht heeft gesteld.

Met bestuur van den F.N.Z. was weinig enthousiast over dit ontwerp en op 3 November 1921 werd op initiatief van den F.N.Z. te Utrecht een vergadering belegd met de Centrale Landbouwworganisations, de Coöperatieve Zuivelverkoopverenigingen, de Boter- en Kaascontrôlestations en den Bond van Kaasproducenten om dit wetsontwerp te bespreken.

De conclusies dezer vergadering werden als volgt samengevat :

- 1°. een wettelijk uitvoerverbod van ongecontroleerde boter wordt hoogst ongewenscht geacht;
 - a. omdat een dergelijk verbod consequenties medebrengt welke een gevaar opleveren voor den goeden naam der huidige botercontrôle;
 - b. omdat voor een dergelijk verbod de noodzakelijkheid in geen enkel opzicht gebleken is;
- 2°. een wettelijk uitvoerverbod van ongecontroleerde kaas wordt gewenscht op voorwaarde:
 - a. dat het kaasmerk aan zoodanige eischen voldoet dat het onder alle omstandigheden en voor alle te controleren kaas zonder bezwaar te gebruiken is en geheel aan zijn doel beantwoordt;
 - b. dat in de wet ruimte wordt gelaten voor de noodige medezeggenschap hij de uitvoering door de kaascontrôlestations.

Besloten werd dat de Algem. Nederl. Zuivelbond, de Bond van Kaasproducenten de Christelijke Boeren en Tuindersbond, het Koninklijk Nederl. Landbouw Comité en de Nederlandsche Boerenbond in een gezamenlijk adres aan de Ministers van Landbouw, Nijverheid en Handel en van Financiën, benevens aan de Leden der beide Kamers van de Staten-Generaal de bezwaren tegen het Wetsontwerp zouden uiteen zetten, hetgeen bij schrijven van 20 December 1921 geschiedde.

Daarna volgde de schriftelijke voorbereiding van het Wetsontwerp in de Tweede Kamer der Staten-Generaal en in het Voorloopig Verslag werden verschillende ernstige bezwaren tegen het ontwerp geuit, welke in hoofdzaak overeenstemden met de door ons gemaakte opmerkingen.

Op 18/28 Maart 1922 verscheen de Memorie van Antwoord, vergezeld van een Nota van Wijzigingen en Gewijzigd Ontwerp van Wet, bij welke laatste de Regeering o.a. de bepaling invoerde, dat door Haar, na gepleegd overleg met de verenigingen van belanghebbenden de uitvoer van ongecontroleerde producten zou kunnen worden verboden. Tevens werd daarbij de mogelijkheid open gesteld de boter of kaas, afkomstig van eene onderneming, aangesloten bij een onder Rijkstoezicht staand boter- of kaascontrôlestation, te doen uitvoeren met een van regeeringswege vastgesteld bewijs.

Zoowel tegen beide hier genoemde wijzigingen, als tegen een groot gedeelte van den verderen inhoud der Memorie van toelichting werd door ons bezwaar gemaakt en dit ter kennis gebracht

van de Tweede Kamer der Staten-Generaal in een uitvoerig schrijven d.d. 2 Mei 1922. Aan den Bond van Kaasproducenten en de drie Centrale Landbouworganisaties werd verzocht adhaesie aan dit adres te willen betuigen. De conclusies van dit schrijven waren geheel overeenkomstig aan die, neergelegd in ons hierboven genoemd adres van 20 December 1921.

Intusschen was d.d. 5 April 1922 van de Commissie van Rapporteurs verslag uitgekomen, waarbij zij door de gewisselde schrifturen het wetsontwerp genoegzaam voorbereid oordeelde voor de openbare beraadslaging.

Deze openbare behandeling liet echter op zich wachten en waarschijnlijk zoowel door de gewijzigde tijdsomstandigheden als door veranderde opvattingen ten aanzien van de gevolgen van het verbod van uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas, werden er voor en na klanken vernomen, waarbij vereenigingen op zuivelgebied, die oorspronkelijk vóór de invoering der Wet waren, er zich nu tegen verklaarden.

Op 23 September 1924 vond er in het bestuur van den F.N.Z. een bespreking over de Boter- en Kaaswet plaats in verband met door het Kamerlid Gerhard aan den Minister van Binnenl. Zaken en Landbouw gestelde vragen over de opheffing der Crisiswetten en het antwoord van den Minister dat bij opheffing der Crisiswetten de Boter- en Kaas-wet zou moeten worden ingevoerd. In een daarop gevolgde bespreking met Dr. Swaving, bracht deze de invoering van een z.g. „Zuivelraad" ter uitvoering der Boter- en Kaaswet naar voren.

Hoewel de meeningen over de wenschelijkheid eener wettelijke regeling van den uitvoer van boter en kaas nogal uiteenliepen, werd toch besloten dat in deze richting tot de oplossing van het vraagstuk kon worden medegewerkt.

Op 30 October 1924 werd door de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne, dan Bond van Kaasproducenten en de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren tot den Minister van B. Z. en L. het verzoek gericht om te willen bevorderen dat het Wetsvoorstel: voorschriften tot regeling van den uitvoer van boter en kaas werd ingetrokken.

Hoewel wij aanvankelijk niet van plan waren ons over deze aangelegenheid openlijk uit te spreken, werd toch besloten dezer zake ons standpunt te bepalen en hiervan kennis te geven aan den Minister van B. Z. en L.

Bij schrijven van 6 December 1924 werd door ons aan den Minister van B.Z. en L. verzocht, zijn beslissing op het verzoek der genoemde vereenigingen te willen aanhouden, totdat ook de F.N.Z. deze aangelegenheid opnieuw zou hebben besproken en zijn standpunt kenbaar maakt.

Op denzelfden datum werd een schrijven tot de besturen der aangesloten Bonden gericht, waarin verzocht werd hun standpunt ten aanzien van de Boter- en Kaaswet te willen bepalen.

Het resultaat der besprekingen in de Bonden werd besproken in de bestuursvergadering van den F.N.Z. op 25 December 1924 waarbij alle Bonden zich vóór invoering der Wet verklaarden, hoewel enkele afgevaardigden nog eenige restricties hadden, die in ons schrijven dienaangaande aan den Minister dienden te worden verwerkt.

Overeenkomstig de gehouden besprekingen werd op 2 Januari 1925 een schrijven tot den Minister van B. Z. en L. gericht waarin ons standpunt inzake de Boter- en Kaaswet als volgt werd samengevat:

Met de invoering der Wet tot regeling van den Uitvoer van Boter en Kaas, zooals deze bij Kon. Boodschap van 18/28 Maart 1922 in gewijzigd Ontwerp bij de Tweede Kamer der Staten-Generaal is ingediend, kunnen wij accoord gaan, mits nader aangegeven worde, wat met overleg met de vereenigingen van belanghebbenden bedoeld wordt (art. 1) en vast komt te staan:

1°. dat de ambtelijke bemoeiing bij den uitvoer tot een minimum wordt beperkt en aan de exportlichamen, welke uit hoofde hunner statuten geen andere dan gecontroleerde kaas mogen verhandelen, ontheffing kan worden verleend van het toezicht bij inlading, en de contróle aan de grens of de zeeschepen;

2°. dat de statuten van het botercontrólestation te Leiden zoodanig worden gewijzigd dat:

a. geen margarinefabrikanten onder deze contróle worden opgenomen en dezen dus niet het recht tot het voeren van het rijksbotermerk wordt verleend.

b. als voorwaarde voor onder contrólestelling wordt opgenomen, dat de aangeslotenen in hun persoon voldoende vertrouwen moeten bieden voor het nakomen der aangegane verplichtingen;

c. het overleg met de Centrale Commissie voor de Botercontrólestations bij aanmeldingen tot aansluiting bij dit Station verplichtend wordt gesteld.

Indien aan deze voorwaarden kon worden voldaan, werd het door ons van belang geacht, dat het betreffende Ontwerp spoedig in de beide Kamers der Staten-Generaal werd behandeld, opdat de bestaande uitvoerverboden als crisismaatregel zoo spoedig mogelijk zouden kunnen worden ingetrokken.

Naar aanleiding van dit adres werd op 11 Februari 1925 van den wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw een schrijven ontvangen, waarin medegedeeld werd, dat het Bestuur van het Botercontrólestation Leiden medegedeeld had, in principe geheel in te stemmen met onze wenschen, welke ten aanzien der statuten enz. van dit station waren uitgesproken. Verder werd een nadere toelichting verzocht omtrent de wijze waarop wij ons de beperking der ambtelijke bemoeiing bij den uitvoer en ontheffing van toezicht hadden gedacht.

Een mondelinge gedachtenwisseling had hierover plaats, waarbij tevens de vraag: „wat onder overleg met vereenigingen van belanghebbenden is te verstaan“, besproken werd.

Inzake de beperking der ambtelijke bemoeiing werd er door ons op aangedrongen dat deze zoodanig zou zijn, dat b.v. de producten van een exportvereeniging, die alleen boter en kaas verkoopt van leden die alle bij de boter- en kaascontróle zijn aangesloten, aan de grens of bij overlading in de zeeschepen niet ambtelijk zullen worden gecontroleerd, daar verzending van ongecontroleerde producten door deze vereenigingen niet mogelijk is. Hierop werd ons medegedeeld, dat absolute uitschakeling dezer producten van de contróle niet mogelijk was, doch dat deze voor vereenigingen als de hier bedoelde wel tot een minimum kon worden beperkt, zoodat hiermee practisch de minst mogelijke last zou worden ondervonden.

Vanwege den F.N.Z. heeft daarna in verband met het Wetsontwerp geen bespreking plaats gehad. Het B. C. Leiden heeft kort daarna zijn statuten zoodanig gewijzigd, dat het niet meer mogelijk is, dat margarinefabrikanten tot dit station toetreden, terwijl in de rijksvoorschriften van dit station de bepaling is opgenomen, dat de aangeslotenen in hun persoon de noodige waarborgen moeten bieden, dat zij aan hunne verplichtingen zullen voldoen. Bij het aannemen van nieuwe leden wordt steeds het advies der Centrale Commissie voor de Botercontrólestations ingewonnen.

Hiermede zijn dus vrijwel alle voorwaarden vervuld, welke door den F.N.Z. gesteld waren, en zou volgens het besluit der bestuursvergadering op 23 December 1924 met de invoering der Boter- en Kaaswet accoord gegaan kunnen worden.

Spr. zet daarna nog eens de aanleiding tot deze vergadering uiteen en zegt dat de F.N.Z. het zich tot plicht rekende, allen die min of meer met onze zuivelproducten in aanraking komen, voor deze vergadering uit te noodigen.

Namens het Bestuur verklaart spr. dat dit ten zeerste gesterkt is in zijn meening dat onze boter en kaas niet opnieuw zonder contróle-merk uitgevoerd zullen moeten worden, en wel wegens den verkeerden indruk die dit in het buitenland zou wekken.

Spr. stelt de gelegenheid open tot het stellen van vragen, waarbij hij opmerkt - er op wijzende dat het standpunt der leden van den F.N.Z. reeds vaststaat - dat hiermede niet bedoeld wordt het verdedigen van een andere meening dan die, welke uit het verloop dezer vergadering te voorschijn is gekomen.

Het gaat alleen om de vraag welk standpunt de buitenlandsche verbruikers van boter en kaas innemen t.a.v. een event. opheffing van het bekende verbod. Dit n.a.v. het wetsontwerp dat waarschijnlijk binnen afzienbaren tijd aan de orde zal komen, krachtens hetwelk geen andere boter en kaas mag worden uitgevoerd dan die, voorzien van het Rijksmerk.

De heer *A. J. Schilt*, Voorzitter der Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren, dankt voor de ontvangen uitnoodiging. Deze dankbaarheid is inmiddels ten zeerste verflauwd door de mededeeling van den Voorzitter dat geen andere meening mag worden verkondigd. Dat de leden van den F.N.Z. door geen enkel betoog tot een andere meening zouden zijn te brengen acht spr. voor hen een twijfelachtig compliment. Spr. meende eerst in de uitnoodiging voor deze vergadering een toenadering van de coöperatie tot den particulieren verkoop te zien.

Wat het gehoorde van de Rijkslandbouwconsulenten betreft: de heer Van Vredenburg sprak van afschaffing, maar dat is, zegt spr., voor kaas niemands bedoeling. Men haalt altijd de twee producten door elkaar; wij zijn, zegt spr., allen voorstander van de Rijkscontrôle. De vertegenwoordiger voor België haalde overigens de meening van een belanghebbende aan dat hij meer belang toekende aan de kaas zooals zij zich doorgesneden vertoont, dan aan het merk, wat spr. niet anders dan kan toejuichen.

De *Voorzitter* onderbreekt den spr., als deze wil bespreken wat de heer Joustra zeide over een intrekken van den crisismaatregel, als de toestand maar blijft zooals hij nu is, met de opmerking dat de bedoeling was dat vragen gesteld konden worden.

De heer *Schilt* vraagt dan of de heer Joustra wel weet dat de wet er toch moet komen, omdat de tegenwoordige regeling op een crisis-maatregel steunt.

De vertegenwoordiger voor Frankrijk verklaarde dat aan de eischen, door hem genoemd, tegenwoordig voldaan wordt, en dat men naar het merk kijkt, maar spr. vraagt hoe het dan komt dat thans bijna geen fijne kaas meer verkocht kan worden, zooals er vroeger vraag was naar double crême" (welke kwaliteit inmiddels van hier niet meer leverbaar is, omdat deze thans 60 % vet moet bevatten).

De heer *C. Kroon*, vice-Voorzitter van de Kamer van Koophandel te Hoorn, dankt voor de ontvangen uitnoodiging. Ook wij meenden, zegt spr., dat hier eenige *bespreking* zou plaats vinden. In het gebied der K. v. K. zijn er herhaaldelijk klachten geweest over moeilijkheden met het merk bij den export van oude en belegen kaas. Spr. zou den Rijksconsulenten in deze willen vragen naar hun ervaringen met oude, belegen kaas.
Kan men het merk terugvinden?

De heer *Nijholt*, van de Friesche Coöp. Zuivel-Exportvereeniging, vestigt de aandacht op de gemalen kaas die men in de laatste jaren in Nederland is gaan maken en verzoekt den F.N.Z., eraan herinnerende dat in deze richting reeds gewerkt wordt, toch zooveel mogelijk te willen bevorderen dat ook deze kaas spoedig onder contrôle komt.

Eventueel zou spr. gaarne van de buitenlandsche Rijkslandbouwconsulenten hooren of naar hun meening ook deze kaas alleen gecontroleerd onze grenzen dient te passeeren, om een chaos in de vetgehalten, als vroeger bij de andere kaas, te voorkomen.

De heer *G. Chr. Keg*, van de Vereeniging van Kaashandelaren in Noord-Holland, acht geen enkel bewijs aanwezig dat de afzet van kaas als gevolg van de contróle, thans gunstiger is dan vóór den oorlog. Spr.'s ervaring luidt anders. Spr. vraagt in deze het oordeel der consulenten.

De *Voorzitter* verklaart namens den heer Van Vredenburg dat de meening van den heer Schilt i.z. afschaffing van het Rijkmerk op een misverstand berust. Spr. meent dat dit ieder deskundige trouwens wel duidelijk was.

De heer *Joustra* wil niet spreken over de vraag, krachtens welke regelingen de uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas verboden zou moeten zijn; dit is niet aan spr. om te beoordeelen. Het gaat er om of er een verbod *is*, ja of neen.

De heer *Sevenster* herinnert den heer Schilt n.a.v. diens vraag aan de groote verarming in Frankrijk als gevolg van den oorlog. Wie zich hiervan rekenschap geeft zal inzien dat de Franschen thans niet in staat zijn, de beste producten te koopen. Het vorige jaar sprak spr. met een Nederlandschen Kaashandelaar en -exporteur die verklaarde, dat er uit Frankrijk voortdurend meer vraag komt, vooral naar volvette Goudakaas. Dit heeft overigens niet met het contrólemerk te maken; het is een kwestie van prijzen.

De *Voorzitter* herhaalt n.a.v. opmerkingen hierover van de heeren *Schilt* en *Kroon*, dat de F.N.Z. niet bedoeld heeft, hier een debat-vergadering te houden. Wel hebben wij gemeend, tot bijwoning van deze vergadering, waarin vier *Nederlandsche* Rijkslandbouwconsulenten zouden spreken, ook anderen te moeten uitnoodigen.

Den heer *Schilt* merkt spr. nog op dat het de Ver. van Kaashandelaren op háár beurt vrijstaat, een vergadering met betrekking tot kaas te houden, met als sprekers b.v. de vier consulenten, eventueel met genoodigden. Maar wat het contrólemerk betreft, verzoeken wij, hieraan niet te tornen. Wij wenschen de vroegere toestanden, met het daarmede verbonden wantrouwen, wat den afzet van kaas betreft, niet terug.

Den heer *Keg* zou spr. hetzelfde willen antwoorden. Het is in deze een zaak van mentaliteit en voelen; en spr. voelt dat het vertrouwen door het Rijkmerk is teruggekeerd. Wat de vraag van den heer *Kroon* betreft, merkt spr. op, in 1925 in Amerika eens een Edammer kaas te hebben gezien met een Rijkmerk waarop het vetgehalte niet meer te zien was. Wij zijn nu echter weer eenige jaren verder. Wel zijn onlangs nog weer moeilijkheden met het merk gerezen, maar deze bezwaren zijn inmiddels overwonnen, zodat wij nu rustig kunnen zeggen dat het merk weer goed is. De oorzaak lag in een verandering in het bedrijf der kaasmerkenfabricacie.

De heer *Schilt* interrumpeert met de opmerking dat het vroeger ook gezegd werd, dat het vertrouwd was.

De *Voorzitter*: natuurlijk!; in den kaashandel doet men net zoo. Spr. verwijst hierbij naar een opmerking van den heer *Keg*.

Overigens doet spr. uitkomen dat de producenten met de merken-fabricage als zoodanig niet te maken hebben. Spr. verklaart het ontstaan der moeilijkheden in deze, die nu gelukkig achter den rug zijn. Overigens vraagt spr. of wij, aannemend dat er nog wel iets te verbeteren zal zijn, dan zouden moeten wachten tot *alle* twijfel opgelost is en intusschen het buitenland overstroomden met ongecontroleerde producten, aldus onzen naam te grabbel gooiende!? Wij moeten vóór alles het merk houden, wat niet wegneemt dat verbeteringen, indien mogelijk, nog dienen te worden aangebracht.

Op de vraag van den heer Nijholt, i.z. contróle op gemalen kaas, antwoordt spr. dat de F.N.Z. daarvoor, zoo goed als voor de geheele contróle, een open oog heeft.

8. Rondvraag.

De heer *H. B. Hylkema* (buitengewoon lid F.N.Z.) geeft als zijn meening te kennen dat de F.N.Z. de zuivelbereiders door het houden van deze vergadering weer aan zich verplicht heeft.

De heer *Ir. Joustra* deelt mede dat in Duitschland het streven bestaat om, op grond der nieuwe levensmiddelenwet, nieuwe normen voor kaas vast te stellen. De vetgehalten zouden worden onderscheiden in: 20- plus, 30- plus (halfvet), 40- plus (vet), 45- plus (volvet) en 50- plus, welke laatste soort dan nog een andere benaming krijgt. Spr. vestigt er de aandacht op dat thans 40 plus „volvet" mag worden genoemd. Mede te oordeelen naar wat spr. hierover nader hoorde zal het gevolg hiervan zijn dat een groote vraag naar 40- plus kaas zal ontstaan, omdat men alleen deze als vet zal mogen verkoopen.

De *Voorzitter* zegt dat het Bestuur de mogelijke consequenties hiervan onder het oog zal zien. De heer *Dr. A. J. Swaving*, wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw, sprekende namens den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw, dankt voor de ontvangen uitnoodiging tot bijwoning dezer vergadering. Spr. brengt hulde aan Voorzitter en Bestuur voor het uitschrijven dezer vergadering, teneinde de Rijksambtenaren die bepaalde belangen hebben te behartigen zich te laten uitspreken over wat ons sedert jaren bezig houdt. Spr. heeft met belangstelling en genoegzaam geluisterd naar wat hieromtrent is gezegd en ofschoon spr. zich in deze vergadering niet zoo kan uiten als hij anders zou willen doen', wil hij toch opmerken dat aan velen de gelegenheid is gegeven, inzicht te krijgen omtrent hetgeen aan de overzijde van onze grenzen hierover gezegd wordt.

Het betreft hier een zeer belangrijk onderdeel van onzen uitvoer en daarom is het van zooveel belang dat de vier Rijkslandbouwconsulenten hier aan de belanghebbende bereiders van boter en kaas hun inlichtingen hebben verstrekt. Op de aanwezigen rust de plicht, het gehoorde verder te brengen, opdat bereikt wordt dat alleen zuivere en goede producten over de Nederlandse grens gaan.

De *Voorzitter* brengt nogmaals dank aan de vier sprekers voor hun inleiding en aan de autoriteiten en verdere genoodigden voor hun tegenwoordigheid en sluit daarna de vergadering.

Het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter en kaas.

In verband met de besprekingen welke hierover in den laatsten tijd plaats hebben, en ook in de toekomst nog zullen plaats hebben, komt het ons van belang voor, nog eens na te gaan, welke de overwegingen zijn geweest waarop de F.N.Z. zijn verschillend standpunt ten aanzien eener wettelijke regeling van dit uitvoerverbod heeft gebaseerd.

Toen het wetsontwerp tot regeling van den uitvoer van boter en kaas op 8 October 1921 werd ingediend, was er in het bestuur van den F.N.Z., niet veel sympathie voor dezen nieuwen wettelijke maatregel. Men stelde zich hierbij in beginsel op het aloude standpunt: de boter- en kaascontrole moeten in vrijheid groeien en wij moeten niet gedwongen worden, er elementen in op te nemen die wij er niet in willen hebben. Dit laatste zou ongetwijfeld het geval zijn, wanneer men aan het al of niet onder controle staan de mogelijkheid van uitvoer der producten ging verbinden. We hadden toen pas het Botercontrolestation „Leiden" tot stand zien komen, dat zijn ontstaan dankte aan de redeneering: de gewone botercontrolestations kunnen zonder opgaaf van redenen weigeren, personen en zaken onder de controle op te nemen; zij nemen deze niet op wanneer zij te eeniger tijd blijken, niet te goeder naam en faam bekend te staan, terwijl ook degenen zijn uitgesloten die margarine bereiden. Wat de eersten betreft: iemand, die eens gestolen heeft, kan toch maar niet te allen tijde voor dief aangezien worden en wat de margarinefabrieken betreft, als deze een behoorlijk quantum boter maken, moet deze toch ook uitgevoerd kunnen worden; bovendien schept het een zekere rechteloosheid, wanneer geweigerden bij de gewone botercontrole geen gelegenheid hebben om op andere wijze het Rijksbotermerk te verkrijgen.

Daar komt nog bij dat enkele jaren terug een poging was gedaan om den invloed der ambtenaren van het Departement van Landbouw, die laatstgenoemde richting voorstonden, in de Centrale Commissie voor de Botercontrolestations zoodanig te versterken, dat zij bij stemming de meerderheid in deze commissie zouden hebben. Deze poging was gelukkig mislukt, maar alles wees toch in dezelfde richting: er was een strooming om de voorschriften der botercontrole wat soepeler te maken en ex-knoeiers en margarinefabrikanten in de gelegenheid te stellen, ook het rijksbotermerk te gaan voeren.

Hiertegen heeft de F.N.Z., zich steeds met alle kracht verzet en het was ook daarom, dat men aanvankelijk niets van een wettelijk uitvoerverbod moest hebben, want dit sloot de consequentie in dat de vergunning tot het voeren van het rijksbotermerk op ruimer schaal zou worden verstrekt dan indien dit verbod niet bestond.

Men voelde ook de noodzakelijkheid van dit verbod niet, omdat er \pm 90 % onder controle stond en de 10 % ongecontroleerde boter in hoofdzaak boerenboter was, die niet voor export in aanmerking kwam. Bovendien was er vanaf 1914 een uitvoerverbod van ongecontroleerde boter geweest en was de export ten gevolge van de crisis nog niet normaal te noemen, zoodat men ook nog niet recht wist, hoe de positie onzer boter in het buitenland na den oorlog was.

De F.N.Z. - gesteund door verschillende andere vereenigingen op zuivel- en landbouwgebied - formuleerde zijn standpunt inzake de boter ten aanzien van het wetsontwerp aldus:

- 1^e. een wettelijk uitvoerverbod van ongecontroleerde boter wordt hoogst ongewenscht geacht:
 - a. omdat een dergelijk verbod consequenties medebrengt welke een gevaar opleveren voor den goeden naam der huidige botercontrole;
 - b. omdat voor een dergelijk verbod de noodzakelijkheid in geen enkel opzicht gebleken is.

Ten aanzien van de kaas stond de zaak eenigszins anders.

In beginsel stond men op het standpunt, dat ook de kaascontrôle zich in vrijheid moest ontwikkelen en niet kunstmatig moest worden gesteund door een uitvoerverbod van ongecontroleerde kaas.

Evenwel, men erkende ook, dat er in den kaashandel vóór den oorlog toestanden bestonden, die ontoelaatbaar en tegen het belang van den producent waren. Een zoo ruim mogelijke aansluiting bij de kaascontrôle was daarom noodzakelijk.

Een wettelijk uitvoerverbod van ongecontroleerde kaas achtte men hiertoe het middel, maar de totstandkoming hiervan achtte men op dat moment ontijdig, omdat het rijkskaasmerk, vooral van de 20+ en 30+ kaas, nog niet voldeed aan de eischen die men stellen mag aan een merk waarop een zoo ingrijpende maatregel als een wettelijk uitvoerverbod berust.

Men kon dus met de wettelijke regeling van het verbod van uitvoer van ongecontroleerde kaas wel accoord gaan, mits het kaasmerk eerst aan eischen voldeed, die men hieraan stellen kon. Verder werd het noodig geoordeeld, dat aan de belanghebbenden wat méér medezeggenschap bij de uitvoering der wettelijke bepalingen zou worden gegeven dan in het ontwerp was aangegeven, omdat men hiervan een al te ambtelijke toepassing der voorschriften vreesde.

Het standpunt ten aanzien van den kaasuitvoer werd als volgt geformuleerd:

- 2°. een wettelijk uitvoerverbod van ongecontroleerde kaas wordt gewenscht op voorwaarde:
- a. dat het kaasmerk aan zoodanige eischen voldoet dat het onder alle omstandigheden en voor alle te controleren kaas zonder bezwaar te gebruiken is en geheel aan zijn doel beantwoordt;
 - b. dat in de wet ruimte wordt gelaten voor de noodige medezeggenschap bij de uitvoering door de kaascontrôlestations.

Het wetsontwerp werd intusschen in de Kamer verder voorbereid en het Voorloopig Verslag zei er niet veel goeds van. De Regeering diende daarna met de Memorie van Antwoord een gewijzigd ontwerp in, dat aan enkele wenschen tegemoet kwam, o.a. wat betreft medezeggenschap der belanghebbenden bij de inwerkingtreding der wet, maar de F.N.Z. kon er zich, voor wat de boter betreft, nog evenmin mede vereenigen, terwijl men voor de kaas nog wachtte op een afdoende verbetering van het kaasmerk.

Daarna werd er van de wet officiëel weinig meer gehoord, totdat in 1924 het Kamerlid Gerhard aan den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw vragen stelde over de opheffing der crisiswetten. In zijn antwoord wees de Minister er op, dat bij opheffing der crisiswetten de boter- en kaaswet zou moeten worden ingevoerd. Zoodoende werd er weer over de wet gesproken. Ook in het bestuur van den F.N.Z. kwam deze zaak weer ter sprake. Hierbij bleken de meeningen omtrent een wettelijk uitvoerverbod van boter en kaas wel eenigszins gewijzigd, vergeleken bij die van 1921 en 1922.

De redeneering omtrent de boter was ongeveer de volgende:

Vanwege de Directie van den Landbouw waren inlichtingen ontvangen omtrent de werking van het Botercontrôlestation Leiden. Het bleek dat men hier wel degelijk lette op de mentaliteit der aanvragers en dat alleen diegenen onder contrôle werden genomen, waarvan men redelijk verwachten kon, dat zij de botercontrôle geen afbreuk zouden kunnen doen. Bovendien gaven de resultaten der contrôle te zien dat deze zeer effectief werd uitgevoerd.

Bij de besprekingen hierover met de Directie van den Landbouw bleek deze ook haar standpunt ten aanzien der margarinebereiders te hebben gewijzigd en er niet meer toe te willen medewerken dat aan dezen het rijksbotermerk zou worden uitgereikt.

Verder waren er vanwege den F.N.Z. in de jaren 1922, 1923 en 1924 eenige buitenlandsche tentoonstellingen medegemaakt en had men zich in het algemeen beter kunnen oriënteren omtrent onze positie als boterexportland in het buitenland. De algemeene indruk was dat het in het buitenland in het algemeen werd gewaardeerd dat geen ongecontroleerde producten konden

worden uitgevoerd. Bij elke bespreking, welke men over den export onzer producten en de werking onzer boter- en kaascontrôle had, bleek het een goeden indruk te maken, wanneer men vernam dat er geen ongecontroleerde producten mochten worden uitgevoerd. Men achtte zich hierdoor zeker, geen vervalschte producten uit Nederland te ontvangen.

Ook hetgeen op het gebied van contrôle in de andere zuivelexporteerende landen na den oorlog werd gedaan, had niet nagelaten indruk te maken. Vrijwel alle zuivel-exporteerende landen van beteekenis hebben na den oorlog een zekere kwaliteits- en echtheidscontrôle op hunne zuivelproducten ingesteld en zij dekken hun exportwaren met een merk, waaraan de buitenlandsche koper kan zien, met welk product hij te maken heeft.

Men overwoog in het bestuur van den F.N.Z.: wanneer wij nu, na 10 jaar alleen gecontroleerde producten te hebben uitgevoerd, weer zouden beginnen met den uitvoer van ongecontroleerde waren toe te laten, dan zou dit in het buitenland ongetwijfeld een slechten indruk maken en zou men zich daar mogelijk afvragen: „Begint men in Nederland nu weer te knoeien?" Men meende dat dit groote schade aan den naam van ons product zou kunnen doen.

Het kaasmerk was intusschen ook zoodanig verbeterd, dat invoering van het wettelijk uitvoerverbod hierop niet meer behoefde te wachten; alleen wenschte men nog eenige restricties te maken ten aanzien der ambtelijke contrôle aan de grens en bij overlading in de zeeschepen, omdat in de praktijk gebleken was dat dit nogal eens stagnatie kon veroorzaken. Men achtte deze contrôle voor een exportvereeniging, die volgens haar statuten alleen gecontroleerde kaas *mag* ontvangen, overbodig. Tevens wenschte men te weten wat met overleg met de vereenigingen van belanghebbenden bedoeld werd, omdat dit noch uit het desbetreffende wetsartikel, noch uit de toelichting voldoende bleek.

De F.N.Z. richtte zich op 2 Januari 1925 met een adres tot den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw, waarin hij zijn standpunt ten aanzien der boter- en kaaswet als volgt aangaf:

„Met de invoering der Wet tot regeling van den Uitvoer van Boter en Kaas, zooals deze bij Kon. Boodschap van 18/28 Maart 1922 in gewijzigd Ontwerp bij de Tweede Kamer der Staten-Generaal is ingediend, kunnen wij accoord gaan, mits nader aangegeven worde, wat met overleg met de vereenigingen van belanghebbenden bedoeld wordt (art. 1) en vast komt te staan:

- 1°. dat de ambtelijke bemoeiing bij den uitvoer tot een minimum wordt beperkt en aan de exportlichamen, welke uit hoofde hunner statuten geen andere dan gecontroleerde kaas mogen verhandelen, ontheffing kan worden verleend van het toezicht bij inlading, en de contrôle aan de grens of de zeeschepen;
- 2°. dat de statuten van het botercontrôlestation te Leiden zoodanig worden gewijzigd dat:
 - a. geen margarinefabrikanten onder deze contrôle worden opgenomen en dezen dus niet het recht tot het voeren van het rijksbotermerk wordt verleend.
 - b. als voorwaarde voor onder contrôle stelling wordt opgenomen, dat de aangeslotenen in hun persoon voldoende vertrouwen moeten bieden voor het nakomen der aangegeane verplichtingen ;
 - c. het overleg met de Centrale Commissie voor de Botercontrôlestations bij aanmeldingen tot aansluiting bij dit Station verplichtend wordt gesteld."

Indien aan deze voorwaarden kon worden voldaan, werd het door ons van belang geacht, dat het betreffende Ontwerp spoedig in de beide Kamers der Staten-Generaal werd behandeld, opdat de bestaande uitvoerverboden als crisismaatregel zoo spoedig mogelijk zouden kunnen worden ingetrokken.

Naar aanleiding van dit adres werd op 11 Februari 1925 van den wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw een schrijven ontvangen, waarin medegedeeld werd, dat het Bestuur van het

Botercontrôlestation Leiden medegedeeld had, in principe geheel in te stemmen met onze wenschen, welke ten aanzien der statuten enz. van dit station waren uitgesproken. Verder werd een nadere toelichting verzocht omtrent de wijze waarop wij ons de beperking der ambtelijke bemoeiing bij den uitvoer en ontheffing van toezicht hadden gedacht.

Een mondelinge gedachtenwisseling had hierover plaats, waarbij tevens de vraag: „wat onder overleg met vereenigingen van belanghebbenden is te verstaan" besproken werd.

Inzake de beperking der ambtelijke bemoeiing werd er door ons op aangedrongen dat deze zoodanig zou zijn dat bijv. de producten van een exportvereeniging, die alleen boter en kaas verkoopt van leden die alle bij de boter- en kaascontrôle zijn aangesloten, aan de grens of bij overlading in de zeeschepen niet ambtelijk zullen worden gecontroleerd, daar verzending van ongecontroleerde producten door deze vereenigingen niet mogelijk is. Hierop werd ons medegedeeld, dat absolute uitschakeling dezer producten van de contrôle niet mogelijk was, doch dat deze voor vereenigingen als de hier bedoelde wel tot een minimum kon worden beperkt, zoodat hiermee practisch de minst mogelijke last zou worden ondervonden.

Vanwege den F.N.Z. heeft daarna in verband met het Wetsontwerp geen bespreking meer plaats gehad. Het B.C. Leiden heeft kort daarna zijn statuten zoodanig gewijzigd, dat het niet meer mogelijk is, dat margarinefabrikanten tot dit station toetreden, terwijl de aangeslotenen in hun persoon de noodige waarborgen moeten bieden, dat zij aan hunne verplichtingen zullen voldoen. Bij het aannemen van nieuwe leden wordt steeds het advies der Centrale Commissie voor de Botercontrôlestations ingewonnen, hetgeen thans ook als een bepaling in de statuten zal worden opgenomen.

Hiermede waren dus vrijwel alle voorwaarden vervuld, welke door den F.N.Z. gesteld waren, en zou volgens het besluit der bestuursvergadering (van 23 December 1924) met de invoering der Boter- en Kaaswet accoord gegaan kunnen worden.

Daarna hebben wij op 24 Mei j.l. onze algemeene vergadering te Utrecht gehad, waarin de Rijkslandbouwconsulenten in de ons omringende landen, welke de voornaamste afzetgebieden onzer zuivelproducten zijn, hun standpunt en ervaring ten aanzien van het eventueel intrekken van het verbod van ongecontroleerde boter en kaas uiteenzetten, en zij allen kwamen tot de conclusie, dat een intrekking van het verbod hoogst ongewenscht zou zijn. ²¹⁾

Het is trouwens ook nogal vanzelfsprekend dat een dergelijk verbod - indien de omstandigheden in het binnenland zulks toelaten - in het belang van den goeden naam en van den afzet van ons product moet zijn. Immers men kan den buitenlandschen koper op geen enkele wijze beter garantie geven dat hij een echt en onvervalscht product, dat aan zekere normen voldoet, ontvangt. Heeft men geen uitvoerverbod dan kan er tusschen de 100 vaten gecontroleerde boter één vat zitten dat ongecontroleerd is en mogelijk verknoeid.

Dit eene vat kan meer kwaad aan onzen naam doen dan hetgeen wij met opoffering van veel geld en moeite in het belang van ons product in het buitenland hebben bereikt. - Met de kaas is het precies zoo, alleen met een uitvoerverbod kan men zekerheid geven, dat er niet geknoeid wordt. Zonder uitvoerverbod kan men dit niet.

Wij hebben nu vanaf 1914 een uitvoerverbod en het is ons niet bekend dat er in het binnenland overwegende bezwaren van dit verbod zijn ondervonden, in elk geval zullen deze lang niet opwegen tegen het bezwaar dat er bestaat tegen het uitvoeren van ongecontroleerde waar.

J.A. Geluk.

²¹⁾ Wij verwijzen hiervoor naar het verslag onzer algemeene vergadering, voorkomende in het extra blad no. 22 van 30 Mei 1928.

Den vertegenwoordigers der coöperatieve zuivelbereiding, die zich voorstellen de in o.s. annonce aangekondigde vergadering bij te wonen, geven wij beleefd in overweging, het artikel

„Het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter en kaas”,

voorkomende op pag. 387 van dit nummer, vooraf goed te lezen, opdat zij de motieven kennen, welke de organisatie tot haar verschillende uitspraken te dezer zake hebben geleid.

De Redactie van het O. O.

Advertentie in Officiëel Orgaan nr. 25 van 1928.....met daarboven een toelichting!!!

Belangstellenden worden uitgenoodigd tot het bijwonen van een

OPENBARE VERGADERING

OP VRIJDAG 22 JUNI

DES NAMIDDAGS HALF TWEE

in Hotel AMICITIA te LEEUWARDEN ter bespreking van:

Uitvoerverboden voor boter en kaas welke niet van het Rijksmerk voorzien zijn

**De Besturen van:
de Vereniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne
den Bond van Kaasproducenten
de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren**

Toelichting:

Op grond van een crisisregeling is de uitvoer van boter en kaas zonder Rijksmerk verboden. Een wetsontwerp is ingediend met het doel om dit verbod voor de toekomst te bestendigen. Velen zijn van oordeel, dat zoowel voor de boter- en kaasconrole zelven als voor de boeren, de zuivelbereiding en den handel in zuivelproducten deze wettelijke dwang gevaren oplevert. In de vergadering wenschen de drie bovengenoemde vereenigingen de bezwaren tegen dergelijke uitvoerverboden uiteen te zetten en te bespreken.

Ter voorkoming van misverstand zij geconstateerd, dat het nut van de boter- en kaasconrole als zoodanig onomstootelijk vaststaat en dus geen punt van discussie zal kunnen vormen.

Verbod van uitvoer van boter en kaas zonder Rijksmerk.

Vrijdag 22 Juni is te Leeuwarden een algemeene vergadering gehouden, belegd door de besturen van de **Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne**, den **Bond van Kaasproducenten** en de **Nederl. Vereeniging van Kaashandelaren**, ter bespreking van uitvoerverboden van boter en kaas welke niet van het R.M. voorzien zijn.

De heer G. J. Blink, secretaris der V.v.Z.M., opende de vergadering, welke goed bezocht was, met de volgende

Inleiding. I

De voorzitter van de V.v.Z.M. is om gezondheidsredenen verhinderd, de leiding van deze vergadering op zich te nemen en heeft mij verzocht, die taak van hem over te nemen.

Het is mij een voorrecht om U allen namens de Besturen der drie vereenigingen, welke deze vergadering belegd hebben, welkom te heeten. In het bijzonder stellen wij het op prijs, dat aan onze uitnoodiging gevolg is gegeven door den heer Adjunct-Rijkszuivelinspecteur, door leden van de beide Kamers der Staten-Generaal, door zuivelconsulenten en door vertegenwoordigers van verschillende vereenigingen, controlestations, Kamers van Koophandel. Tot ons leedwezen waren verscheidene autoriteiten, die door ons waren uitgenoodigd, waaronder Z. Exc. de Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw en de wn. Directeur-Generaal van den Landbouw, verhinderd om aan onze uitnoodiging gevolg te geven.

Wij zien in Uw aller tegenwoordigheid een uiting van den wensch om het belangrijke onderwerp, dat wij hedenmiddag zullen behandelen, tot de best mogelijke oplossing te brengen. In dit opzicht zijn wij dus allen één van opvatting en streven. Eenig verschil van meening bestaat echter ten aanzien van de vraag, welke oplossing de beste is. Wij vertrouwen dat deze vergadering, waarin ieder, die zulks wenscht, de gelegenheid zal krijgen om zijn meening uiteen te zetten, ertoe zal bijdragen om de inzichten tot elkander te brengen. .

Alvorens tot de behandeling van ons eigenlijke onderwerp over te gaan, wil ik een enkel woord zeggen over het ontstaan van deze vergadering. De drie vereenigingen, die daartoe het initiatief namen, hebben zich reeds sedert verscheidene jaren bezig gehouden met het vraagstuk der uitvoerverboden voor boter en kaas zonder Rijksmerk. Daarbij zijn zij echter tot nu toe min of meer binnenskamers gebleven. Zij hebben bij verschillende gelegenheden en aan verschillende opeenvolgende Ministers hun inzichten in het bijzonder aan de Regeering kenbaar gemaakt. En zij hoopten dat dit tot een vruchtbare gedachtenwisseling met de Regeering zou leiden. Hoewel zij in die verwachting zijn teleurgesteld, is het zeer de vraag, of zij tot het middel eener openbare vergadering gegrepen zouden hebben, als er niet in den laatsten tijd iets gebeurd was, dat hen min of meer dwong tot het geven van meer openbaarheid aan hunne opvattingen.

Op Donderdag 24 Mei jl. heeft de F.N.Z. te Utrecht een algemeene vergadering gehouden, die door de aanwezigheid van talloze gasten en van de pers het karakter droeg van een openbare vergadering. In deze vergadering werd door vier Nederlandsche ambtenaren, die de algemeene Nederlandsche belangen te verdedigen hebben in vier belangrijke zuivelimporteerende landen, een inleiding gehouden over de uitvoerverboden voor boter en kaas zonder Rijksmerk. Wij zouden hiermede vrede gehad hebben, indien deze ambtenaren een objectieve en deskundige uiteenzetting over het onderwerp en over de voor- en nadeelen van de bedoelde uitvoerverboden hadden gegeven. Dit geschiedde echter niet: hunne uiteenzettingen hadden slechts betrekking op een klein deel van het onderwerp en - het spijt mij, het te moeten zeggen - die uiteen-

zettingen bewezen tevens, dat de sprekers het onderwerp, waarover zij voorlichting wilden geven, niet beheerschten, hetgeen hun overigens niet kwalijk te nemen is.

Juist ten gevolge van deze duidelijk blijkende ondeskundigheid droegen deze uiteenzettingen het karakter van eenzijdige en slecht gedocumenteerde pleidooien vóór de uitvoerverboden. Maar ook dit zou aan deze belangrijke zaak nog geen schade hebben toegebracht, indien er gelegenheid ware geweest om de uiteenzettingen der consulenten aan te vullen of, waar noodig, te weerleggen. Bij monde van den voorzitter van den F.N.Z. werd echter medegedeeld, dat men aan de consulenten slechts vragen mocht stellen en dat in het bijzonder het uiteenzetten van een andere meening dan de hunne niet zou worden toegelaten. Hiermede werd de eenzijdige uiteenzetting der vier Rijksconsulenten door het Bestuur van den F.N.Z. doelbewust gepromoveerd tot de eenige, die tot uiting mocht komen. En daarmee was tegelijkertijd de bedoeling van het Bestuur van den F.N.Z. duidelijk geworden: men wenschte een demonstratievergadering te houden vóór het uitvoerverbod.

Het is duidelijk dat hiermede de zaak voor ons in een nieuw stadium gekomen was. Wij hebben ons toch moeten afvragen, of wij die eenzijdige demonstratie onbeantwoord mochten laten. En wij zijn tot de slotsom gekomen dat zulks niet juist zou zijn. Daarom is de vergadering van hedenmiddag belegd.

Wij willen inmiddels niet vervallen in de fout, die de F.N.Z. te Utrecht maakte door ook onzerzijds te streven naar eenzijdigheid. Daarom zal straks gaarne het woord gegeven worden aan allen die over ons onderwerp hun meening willen uitspreken, welke deze meening ook zij. Daarbij zal ik aan de sprekers slechts één beperking moeten opleggen: zij dienen zich te houden aan het onderwerp waarover het hedenmiddag gaat, nl. de uitvoerverboden voor boter en kaas zonder Rijksmerk. In het bijzonder verzoeken wij hun, zich te onthouden van beschouwingen over het nut van de boter- en kaascontrole als zoodanig, aangezien wij als uitgangspunt vaststellen, dat het groote nut van de boter- en kaascontrole boven elken twijfel verheven is.

Het standpunt van den Bond van Kaas producenten.

De heer *A. van Wijnen*, die spreekt namens den Bond van Kaasproducenten, vangt aan met de mededeeling, dat hij behalve voorzitter van dezen Bond ook is directeur der Coöp. Producenten Handelsvereniging, een producenten-coöperatie in den geest van de Friesche Coöp. Zuivelexportvereniging, maar met boeren als leden. Deze coöperatie heeft in den tijd toen de kaascontrole nog jong was (1915) aan toe te treden leden als eisch gesteld, dat zij lid moesten zijn van een Kaascontrolestation voor volvette kaas. Deze statuaire bepaling heeft den groei der C.P.H. aanvankelijk belemmerd. Uit deze mededeeling blijkt voor u wel, aldus spr., dat ik - wat men in Zuid-Holland en Utrecht wel weet - een warm voorstander van de kaascontrole ben.

Zijdelings wordt de actie tegen de „Kaaswet" vaak gelijkgesteld met de actie van hen die de „gulden vrijheid" zoeken ten einde meer kans tot knoeien te hebben. Dit zit bij ons allerminst voor. Onze bezwaren tegen de wet zouden niet zwaar genoeg wegen, wanneer wij geloofden dat wij door onze actie in de kaart zouden spelen van dergelijke elementen; wij zouden dan liever van tegenstanders der wet voorstanders worden.

Spr. zal na deze voorafgaande opmerkingen thans de principieele zijde van het vraagstuk behandelen. Wanneer is er behoefte aan een wet? Dàn, wanneer de individueele krachten de zaak niet meer kunnen redden, wanneer de sterke arm der wet noodig is om misstanden te verbeteren of hun ontstaan te voorkomen. De wet dient dus om het maatschappelijk zwakke te beschermen. In de sociale wetgeving treedt dit het sterkst naar voren.

Stelt men de quaestie aldus, dan rijst de vraag: Zijn de toestanden in de zuivelwereld nu zoodanig, dat de individueele krachten de zaak niet meer kunnen redden en regeeringshulp noodzakelijk is?

Alvorens deze vraag te beantwoorden, wijst spr. op het gevaar, dat men niet ontzeilt als met toepassing van wettelijke bescherming in de maatschappij te ver wordt gegaan. Want tot hoever wordt het maatschappelijk zwakke gesteund door de wet? Slechts tot zoover als de wettelijke regelingen werkelijk worden uitgevoerd. Gaat men te ver met wettelijke regelingen, dan is het gevaar groot dat het middel zich keert tegen hen tot wier bescherming het bedoeld was. Want naast de eerlijken, die de wet serieus trachten na te leven, staan altoos de oneerlijken, die er op uit zijn de mazen der wet te vinden.

Als door de veelheid of de ondoeltreffendheid der wettelijke voorschriften de toepassing daarvan gaat verslappen en de uitvoerders der wet in een doolhof geraken, komt de bescherming van het economisch zwakke, die men beoogde, ten goede aan de knoeiers. De wet beschermt alleen zoolang zij *heeft* bij de belanghebbenden en de betrokkenen de zaak voldoende kunnen overzien. De historie maant ons in deze tot voorzichtigheid. In den crisistijd waren de regelingen vele, en nooit is er zoo zwaar geknoeid als toen, en had de eerlijke handel zoo'n moeilijken tijd. Dat was wel een uiterste, zegt spr., maar ik moet een uiterste noemen om de aandacht te vestigen op het feit, dat men met „regelingen" zijn doel voorbij kan schieten.

De regeering moet zich in de eerste plaats tot taak stellen het particulier initiatief te steunen. Dit geldt wel speciaal voor het terrein van den landbouw. Schier niemand ziet er een been in, den ficus om den tuin te leiden; zelfs gaan velen er prat op als hun dat gelukt is. Het werk der eigen organisatie wordt echter niet zoo gemakkelijk gesaboteerd. Geloof u niet, vraagt spr., dat de opgaven van het aantal koeien, van verwerkte melk enz., aan de eigen organisaties gedaan, over het algemeen veel betrouwbaarder zijn dan de opgaven aan den fiscus?

Een boer die zijn eigen organisatie heeft trachten te bedriegen, wordt daardoor als minderwaardig beschouwd. Eigen initiatief voedt op tot plichtsgevoel, al te veel wettelijke maatregelen brengen de betrokkenen tot de vraag: hoe kom ik er zonder kleerscheuren af?

De maatschappij wordt door wettelijke maatregelen niet verbeterd, zij verplaatsen de oneerlijkheid slechts, welke zich wil uiten. Het particulier initiatief is een krachtig verweermiddel hier tegen.

Er is een groep van menschen, die graag van twee wallen willen eten. Vandaag vragen zij om beschermende maatregelen-morgen teekenen zij een adres waarbij verzocht wordt, onder allerlei schijnmotieven, om de wet niet aan te nemen. Naar deze menschen moet men niet luisteren, ook de regeering niet. Men is óf voorstander van alles-wettelijk-regelen zooveel dit maar eenigszins kan, óf van het particulier initiatief, met als aanvulling, waar noodig, de wettelijke regeling; geen opportunisme, nu dit, dan dat.

Als spr. de zaak zóó stelt, heeft hij wel vertrouwen dat in het georganiseerde en graag organiserende Friesland vele voorstanders van het particulier initiatief gevonden zullen worden.

De landbouw is in de laatste jaren het object geweest van allerlei regeeringsbemoeiingen en regelingen. Nu moest dit, dan dat nationaal of internationaal geregeld worden. Is de landbouw werkelijk zoo zwak, of zoo slecht georganiseerd, dat ingrijpen der overheid noodig is? Spr. ontkent dit. De boerenstand behoeft niet te worden omheind, er is in den landbouw nog wel zooveel leiding en initiatief, dat hij zichzelf kan redden. Voor de industrie, de textiel bijv., wil men toch ook niet een uitvoerverbod voor ongecontroleerde waar? Men zou de industrie eens hooren als de regeering zich met haar zaken ging bemoeien!

Is een „Kaaswet" noodig? Men kan den schijn verwekken alsof zij noodig is, door eerst de gevaren van een toestand zonder uitvoerverbod geweldig breed uit te meten; op buitenstaanders

maakt dit misschien wel - indruk. Maar zóó mag men toch niet een wet uit den grond stampen. Is de toestand werkelijk ernstig?

Spr. ontkent niet dat er geknoeid is. Wij in Zuid-Holland, zegt hij, waren de eersten, die in het gedrang kwamen, toen de fabriekmatige bereiding opkwam. Maar de vrijwillige kaascon­tróle heeft hieraan paal en perk gesteld. In Friesland is er ook wel iets gebeurd op het gebied der ver­houding tusschen 20 plus, 30 plus en 40 plus; maar ook hier heeft de vrijwillige kaascon­tróle de knoeierij den kop ingedrukt.

Vroeger had de botercon­tróle reeds hetzelfde gedaan op dat terrein. En naast, de boter- en kaas­con­tróle hebben zich ontwikkeld het landbouwverenigingsleven en de coöperatieve afzetver­eenigingen en deze alle te zamen vormen een tegenweer tegen knoeierij, die niet mis is. De boerenstand heeft de krachten om zich tegen knoeierij te verweren, in zich.

Wij vragen daarom de *bewijzen*, dat de toestand zóó ernstig is dat het laatste redmiddel, ingrij­pen der overheid, gewettigd is. En dan moet men niet aankomen met een platgeworden Edam­mertje, dat in Nice of ergens anders aangetroffen is en dat niet geschikt was voor export. Der­gelijke gevalletjes bewijzen niets.

De heer Van Zwet zal de handelsbezwaren behandelen, en de heer Blink de principieele zijde van het vraagstuk onder de loupe nemen. Misschien komt spr. met hetgeen hij nu gaat zeggen op hun terrein, maar hij kan hetgeen hij op het hart heeft, thans toch niet verzwijgen.

Heeft men wel de consequenties overwogen, welke aan een wettelijk uitvoerverbod vastzitten? Beseft men wel dat men met een wettelijk uitvoerverbod alles in de handen der - wisselende re­geering legt? Als de wet er is, *kunnen*, de producenten de merken niet ontberen. Om de merken te kunnen krijgen, moeten de kaascon­trolestations aan zekere voorwaarden voldoen. Is de wet eenmaal een feit, dan kan de regeering de producenten dwingen tot wat zij wenscht, door die voorwaarden te wijzigen. Er zijn voorbeelden, uit den crisistijd zoowel als uit later tijd, die be­wijzen dat de regeering wel wat durft. In dit verband herinnert spr. aan hetgeen met den uitvoer van aardappelen geschied is enkele jaren geleden. Is de wet er, dan kan de regeering aan de uit­reiking van de rijksmerken verbinden, zoo zij dit wenscht: kwaliteitskeuring, watergehalte-ga­ranties, andere garanties. Dat alles heeft zij dan in de hand. Begrijpt de vrije Fries goed, wat dit beteekent? Men mag zeggen: de regeering zal van die macht geen misbruik maken; maar déze regeering wordt straks vervangen door een andere, en die wellicht spoedig weer door een ande­re, en hoe zal de gezindheid dier nieuwe regeerders zijn? Niemand weet dit. Hierin schuilt een ontzaglijk gevaar.

Er zijn twee toezeggingen verlangd en gedaan: soepele toepassing der wet, en het hoeren van de belanghebbenden. Waarom wilde men dat? Omdat men voelde dat de zaak anders vastloopt en het vrije verkeer belemmerd wordt. Soepele toepassing der wet beteekent, dat de knoeiers een kans krijgen. Er is natuurlijk een grens tusschen soepel en soepel, maar met soepele toepas­sing eener wet komt men op een verkeerd pad. Een soepele toepassing beteekent evengoed na­deel als voordeel.

„Belanghebbenden gehoord” is een frase. Wie zijn de belanghebbenden? Bij een bespreking over dit onderwerp heeft ook dr. Posthuma gezegd, dat het „hooren der belanghebbenden” een frase is; spr. noemt het een fraai kleedje om de eigenlijke zaak te camoufleren; ernstige men­schen kunnen zoo'n frase niet meer au sérieux nemen. In onzen verwikkelden tijd is feitelijk ie­dereen belanghebbend; een schoenpoetser in Amsterdam kan ook wel zoo redeneeren dat hij belanghebbende wordt. Het begrip is uiterst rekbaar.

De producenten, de handel en alle andere groepen, die een rol spelen in het bereidings- en verhandelingsproces der zuivelproducten, zijn belanghebbend, in meer of mindere mate. Er kan daarom geen waarde gehecht worden aan de frase „de belanghebbenden gehoord". Dit hoeren kan nuttig zijn, maar men mag op een dergelijke frase niet een stelsel bouwen.

Wij kunnen, aldus spr., den steun der regeering missen en daarom moeten wij om dien steun niet vragen. De vrijwillige boter- en kaascontrôle heeft mooi werk geleverd en zal dit, door allen gesteund, blijven doen. De knoeiers zullen hun vingers er dan niet tusschen kunnen krijgen.

Spr, wenscht thans nog enkele opmerkingen te maken over de houding van den F.N.Z. In het Officieel Orgaan heeft, als advertentie, de aankondiging van deze vergadering gestaan; vlak boven die aankondiging heeft de redactie van het O. O. den vertegenwoordigers der coöp. zuivelbereiding, die zich voorstelden de vergadering bij te wonen, in overweging gegeven het artikel „Het uitvoer-verbod van ongecontroleerde boter en kaas" in hetzelfde nr. vooraf goed te lezen. Spr. wil in het midden laten in hoeverre deze raad noodig was; besluiten worden er hier immers toch niet genomen. Intusschen is hij de redactie van het O. O. dankbaar voor het artikel, dat hem gelegenheid geeft hier even op het standpunt van den F.N.Z. in te gaan.

In 1921 was dit standpunt aldus:

1. De botercontrôle is een laboratorium-contrôle, waarbij de gecontroleerden moeten medewerken.
2. Het rijksmerk verliest dus een deel van zijn waarde wanneer het in ieders handen komt.
3. Geen enkel (boter)belang wordt met een wet gediend.
4. Een wet zal den bonafide handelaren en fabrikanten schade berokkenen.
5. Ten aanzien van de kaas was de F.N.Z. voorstander van een wettelijke regeling, mits: a. de rijksmerken beter werden;
b. ruimte werd gelaten aan het particulier initiatief der kaascontrolestations;
c. niet méér ambtelijke bemoeiing ontstond.

In Mei 1922 zond de F.N.Z. een adres aan de Tweede Kamer, waarin bepleit werd dat de statuten van het Botercontrôlestation Leiden gewijzigd moesten worden in dien zin, dat niet te goeder naam en faam bekend staande personen geweigerd moesten kunnen worden en margarinefabrikanten niet meer konden toetreden. Een grondslag voor het weigeren van iemand, die zich voor dit station aanmeldde, ontbrak. Thans zijn de statuten van dit station gewijzigd in den door den F.N.Z. gewenschten geest, maar wie of wat belet dit station zijne statuten wederom te wijzigen als de Kaaswet tot stand is gekomen? Er is derhalve geen waarborg, dat de regeling van de toetreding tot dit station in de toekomst zal zijn in den geest, dien de F.N.Z. wenscht. En de grondslag voor het weigeren van iemand, die zich voor het lidmaatschap van dit station aanmeldt, ontbreekt *nu nog*. Of meent de F.N.Z. dat een candidaat-aangeslotene geweigerd kan worden, omdat hij niet te goeder naam en faam bekend staat, of ook margarine fabriceert, als de uitvoer van boter zonder R.M. bij de wet verboden is? Een jurist zal daarover wel eenigszins anders denken.

In het adres van Mei 1922 werden met betrekking tot het te plegen overleg met belanghebbenden door den F.N.Z. opmerkingen gemaakt, welke zeer duidelijk waren. Deze bepaling werd een doode letter, óf voor het landbouwbelang zeer gevaarlijk genoemd. In het artikel in het O. O. van 20 Juni jl. wordt medegedeeld, dat „een mondelinge gedachtenwisseling heeft plaats gehad, waarbij tevens de vraag, wat onder overleg met vereenigingen van belanghebbenden is te verstaan, besproken werd". Tot welk resultaat deze bespreking heeft geleid, wordt niet gezegd. De redactie staat ongetwijfeld in nauwe betrekking tot (Ir. Posthuma!

De F.N.Z. eischte in 1925, dat overleg met de Centrale Commissie voor de botercontrolestations bij aanmeldingen tot aansluiting bij dit station verplicht zou worden gesteld. Inderdaad zal

nu in de statuten van het B.C. Leiden worden opgenomen, dat bij het aannemen van nieuwe leden steeds het advies der Centrale Commissie zal worden ingewonnen. Intusschen is enkele jaren geleden al eens geprobeerd, gelijk het O.O. erkent, om den invloed der ambtenaren van het Departement van Landbouw zoodanig te versterken, dat zij bij stemming de, meerderheid in deze commissie zouden hebben. Welke waarde heeft, gezien in het licht van dit feit, de nieuw op te nemen bepaling dat de C. C. gehoord moet worden?

Zoo is er veel in de houding van den F.N.Z., dat voor spr. nog duister is. Is de vroegere opvatting van den F.N.Z., dat het wetsontwerp een uitvloeisel was van den crisistijd, waarin men allen uitvoer van landbouwproducten wilde controleeren, onjuist geweest? Zijn de bezwaren, die de handel volgens den F.Z.N. van de contróle ondervindt, ondervangen?

De wet, zoo zeide de F.N.Z. voorheen, zal de bonafide handelaren en fabrikanten schaden. Daarin is niets veranderd.

Ruimte moest worden gelaten voor het particulier initiatief der kaascontróle. Daarvoor wordt nu geen waarborg gegeven.

Geen enkel belang wordt met de wet gediend, zeide de F.N.Z. in 1921. Het eenige belang dat nu genoemd wordt, is: de *indruk* naar buiten. De rest van het artikel in het O. O. handelt over weggenomen bezwaren.

Er mocht niet méér ambtelijke bemoeiing ontstaan. Daarvoor wordt echter thans generlei waarborg gegeven dan de toezegging van de gevaarlijke - soepele toepassing.

De botercontróle is *nu, steeds* een laboratoriumcontróle, waarbij de gecontroleerden moeten medewerken en het R.M. verliest ook heden ten dage nog een deel van zijn waarde, wanneer het in ieders handen komt. In dit alles is niets veranderd!

Spr. neemt het niemand kwalijk dat hij van meening verandert. Wij ook, zegt hij, zijn van gedachten veranderd, zij het niet in zoo sterke mate als de F.N.Z., en precies in omgekeerde richting. Maar wel moet hij constateeren dat de meening van den F.N.Z. van nu niet klopt met die van vroeger; er is nog veel duisters. Hij hoopt dat de F.N.Z. met meer ophelderingen zal komen dan hij in het O.O. van 20 Juni heeft gegeven.

De voorzitter verklaart er over gedacht te hebben de inleiding van den heer Van Wijnen te coupeeren. Hij heeft echter bedacht dat de heer Van Wijnen zich gevoelde als iemand, wien een handschoen was toegeworpen en spr. wilde hem niet beletten dien op te rapen. Spr. verzoekt echter niet meer in bestrijding van anderen te treden, doch zich te houden aan de uitvoerverboden. Dit geldt intusschen niet voor wie een andere meening willen uitspreken dan die door de inleiders tot uiting is gebracht.

Het standpunt van de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren.

De tweede spreker, de heer *B. M. van Zwet*, zet het standpunt uiteen, dat de kaashandel ten aanzien van het aanhangige wetsontwerp inneemt. Om niet te vervallen in herhaling van de meer principieele motieven, die de heer Van Wijnen reeds naar voren heeft gebracht en die de heer Blink straks nog zal uiteenzetten en welke spr. volkomen deelt, zal hij zich beperken tot de meer practische bezwaren, die zich bij de uitvoering van de wet zullen voordoen.

Voordat hij daartoe overgaat wil hij ook hier ernstig en met klem protesteeren tegen de wijze, waarop de regeering inde Memorie van Toelichting de indiening van dit wetsontwerp heeft verdedigd. Op blz. 6 toch lezen wij:

„Het is toch een feit, dat het alleen langs dien weg mogelijk zal zijn, een eind te maken aan allerlei knoeierijen, die in den kaashandel welig tieren. Hoe gemakkelijk is het niet kaas, die uit

minder of meer afgeroomde melk is bereid, in den handel te brengen als een volvet of vet product en daarvoor dus niet alleen onrechtmatige winst op te strijken, doch ook onzen naam tot groot nadeel van den eerlijken producent in de eerste plaats ernstig te schaden."

Hier wordt op den kaashandel een volkomen onverdiende blaam geworpen. Spr. heeft den wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw reeds herhaaldelijk gevraagd, welke dan wel die knoeierijen waren, die in den kaashandel zoo welig zouden tieren. En even zoovele malen is deze hem het antwoord op die vraag schuldig gebleven. Wat niet te verwonderen is, omdat in den kaashandel van knoeierijen *van eenige beteekenis, ook vóór de instelling* van het uitvoerverbod van ongestempelde kaas, nimmer sprake is geweest. Het is niet waar, dat het gemakkelijk is een uit afgeroomde melk bereid product in den handel te brengen als een volvet product. De afnemer in het buitenland kan de kwaliteiten zeer goed onderscheiden en iedere handelaar, die niet zijn eigen graf wil graven, zal er dan ook wel voor oppassen, en heeft er steeds voor opgepast, om tot dergelijke practijken zijn toevlucht te nemen. Spr. tart de Regeering de concrete feiten te noemen, op grond waarvan zij meende te mogen spreken van knoeierijen, die in den kaashandel welig zouden tieren. Wanneer men met bewijzen tracht te komen, dan komt men met boterknoeierijen voor den dag, om dan te eindigen met: „in den kaashandel is het wel eenigszins anders, maar toch ook niet in orde".

Dat Hollandsche kaas, die eenmaal in 't buitenland is, tegenover het publiek door het Rijksmerk zou worden beschermd, ontkent zelfs de F.N.Z.; immers in het Officieel Orgaan van 11 Januari 1928 schrijft de Redactie inzake het Kaasbesluit:

„De bedoeling van dit besluit is, het publiek er voor te vrijwaren, dat het kaas koopt, zonder te weten van welk vetgehalte deze is.

„Misschien zal men hier de vraag stellen: Maar onze kaas staat toch onder contróle en is dientengevolge voorzien van het rijkskaasmerk, waarop het vetgehalte aangegeven staat, dat elke kaas minstens moet bevatten; is dit dan niet voldoende?

„Deze vraag moet ontkennend worden beantwoord, zonder ook maar iets te kort te doen aan de kaascontróle. Ten eerste moet wel alle kaas bij den uitvoer van het rijkskaasmerk voorzien zijn, doch voor den binnenlandschen verkoop is dit niet verplichtend, zoodat er elk jaar in ons land toch nog ongeveer 10 millioen KG. ongecontroleerde kaas in den handel wordt gebracht. Ten tweede is het publiek omtrent de kaascontróle en de beteekenis van het rijkskaasmerk nog zoo slecht ingelicht, dat wij ons niet kunnen voorstellen, dat er één op de honderd koopers in een winkel vraagt naar kaas met een bepaald vetgehalte en dan ook op de kaas nagaat of hem dit gegeven wordt. Het kaasmerk eigent zich daartoe ook slecht. Het is er te klein en te moeilijk leesbaar voor. Het is trouwens ook zeker niet in de eerste plaats de bedoeling der producenten geweest, die met de kaascóntróle zijn begonnen, om hiermede het publiek in alle opzichten voor te lichten, hoewel dit uiteindelijk wel de bedoeling der kaascontróle moet zijn. In de eerste plaats ging het er om onmogelijk te maken, dat de kaas verhandeld werd voor hetgeen ze niet was, waarbij men voornamelijk den handel op het buitenland op het oog had. Daarbij kwam, dat de techniek der kaascontróle zoodanige eischen stelde, dat het niet mogelijk was dit tevens zoodanig te maken, dat dit in alle opzichten ook voor het groote publiek afdoende was."

Resteert dus dat het Rijksmerk in hoofdzaak een prachtig hulpmiddel is tusschen afzender in Holland en grossier of winkelier in 't buitenland, een hulpmiddel, dat niemand, die het wel meent met den kaasexport, meer zou willen missen.

En is nu een kaasexporteur niet de allereerste, die moet zorgen dat zijn artikel een goede reputatie heeft en behoudt?

Dat de handel daar altijd voor zorgde, bewijst de export voordat er een Rijksmerk-dwang bestond en bijna alles dus zonder merk eruit ging. Die export nam toe van 46 miljoen KG. in 1900 tot 68 miljoen KG. in 1914, dus een toename van pl.m. 50 % Wijst dit er niet op dat die kaas een wereldreputatie had?

De wet is dus onnoodig, omdat de handel wil meewerken, *in zijn welbegrepen eigenbelang, om de kaascontrôle te handhaven*, mits zonder wet en geheel vrijwillig.

Thans komt spr. tot de bezwaren, die voor den handel uit het uitvoerverbod voortspruiten. Het ontwerp schrijft voor, dat de kaas *voorzien* moet zijn van een Rijkskaasmerk. We zullen er echter rekening mede moeten houden, **dat het Ontwerp nog in overeenstemming gebracht zal worden met de Ministerieele Beschikking van 8 Januari 1927**, waarbij werd bepaald, dat het merk bij den uitvoer *duidelijk zichtbaar* moet zijn. Iedere kaas, waarop het merk met al zijn letters en cijfers dus niet duidelijk zichtbaar is, zal niet uitgevoerd mogen worden. Een dergelijke krasse bepaling zou alleen geoorloofd zijn, wanneer wij over een merk beschikten dat onder alle omstandigheden duidelijk zichtbaar blijft. Maar dit is nog steeds niet het geval, en de tegenovergestelde verklaring van Dr. Posthuma op de vergadering van den F.N.Z. is beslist onjuist; evenzoo de jaarlijks weerkerende mededeeling van onzen Zuivelinspectiedienst, waarin men verklaart, dat bij terzake kundigen daaromtrent volkomen gerustheid heerscht. Terzake kundig was natuurlijk niet de handel; naar diens opinie werd niet gevraagd.

Doch met het verstrijken der jaren werd de handel steeds ongeruster, en nu moet spr. ter verduidelijking hier even zeggen, dat die ongerustheid vooral betreft de bewaarkaas; daarbij heeft het merk het 't hardst te verantwoorden.

Om het goed recht van den handel te bewijzen, nam spr. omstreeks juni 1927 een dozijn oude Gouda's en Edammers mede in zijn auto en reed naar den Haag, naar den Minister van Landbouw, die spr. met zijn kaas in zijn werkkamer toeliet. Z.Exc. verzocht deze monsters ook eens aan Dr. Swaving te gaan toonen, die dit eerst onnoodig vond, doch voor enkele klemmende argumenten van spr. zwichtte. En zie, in het jaarverslag 1927 van dienzelfden Rijkszuivelinspectiedienst leest men:

„Het is bekend dat kaas, welke in het vochtige najaar wordt opgelegd, dus de z.g. Septemberkaas, onderhevig kan zijn aan schimmel en pokvorming, waardoor het daarop aangebrachte Rijksmerk verteerd kan worden.“

Nu zal men tegenwerpen, dat de toestand thans feitelijk reeds zoo is, als hij wordt volgens de regeling van het wetsontwerp, terwijl zich toch in de practijk geen moeilijkheden hebben voorgedaan.

In zijn algemeenheid is deze opmerking al dadelijk niet juist. Het proces-Van der Straaten is een voorbeeld van de onaangenaamheden en de schade, die de handel van deze bepaling dreigen.

Spr. geeft een korte uiteenzetting van dit proces. Een der leden van de N.V.v.K. voert een wagon kaas uit naar Duitschland. Ter vermindering van onkosten vraagt hij niet een ambtenaar bij 't verladen aan; dus: contrôle aan de grens. Daar ontdekt de ambtenaar enkele kazen z.i. zonder Rijksmerk, en wel bij dikkorstige Septemberkazen. Dus: een proces.

Het Ministerie van Landbouw mobiliseert alle krachten en zendt diverse ambtenaren naar Arnhem voor de Rechtbank, om nu toch vooral zoo'n knoeier eens aan de kaak te stellen en te beboeten. De advocaat der Ned. V. v. K., Mr. de Mol, en haar Voorzitter, gesteund door den heer A. van Wijnen, Voorzitter van den Bond van Kaasproducenten, toonen echter voor de Rechtbank duidelijk aan, dat deze kaas zeer goed van merken voorzien kan zijn geweest, doch dat

deze, door het krabben met scherpe voorwerpen op de korst, door den ambtenaar zelf kunnen zijn verwijderd. Alle zuivelspecialiteiten ten spijt wordt beklagde vrijgesproken.

Binnen enkele weken teekent de Minister van Landbouw een uitbreiding van de Crisiswet en zegt, dat voortaan de merken duidelijk zichtbaar moeten zijn. De Minister doet zulks doodeenvoudig op verzoek van zijn hoofdamtenaar, zonder te onderzoeken, of dit kan of niet. Eerst bij sprekers bezoek aan Z.Exc. met kaas op het Ministerie overtuigde hij hem, ging hem een ander licht op.

Men ziet, hoe gemakkelijk uitbreiding volgt.

Afgezien van het geval-v.d. Straaten, stelt spr. echter vast, dat de geldende bepalingen niet tot moeilijkheden hebben geleid, *omdat ze niet zijn toegepast*. Een der in het proces gehoorde zuivelinspecteurs verklaarde, dat zij bij de contróle aan de grens de kaas krachtens hun instructies lieten passeeren, als zij maar door een moet of iets dergelijks den *indruk* kregen, met gestempelde kaas te doen te hebben. In een dergelijke opvatting kan spr. niet zien toepassing van de bepaling, dat de kaas voorzien moet zijn van het merk, *nog minder dat het merk duidelijk zichtbaar* moet zijn. Zou het niet mogelijk zijn, dat de tegenwoordige, wel uitermate coulante contróle voortspoot uit den wensch om geen stof te doen opwaaien, zoolang het Ontwerp niet in veilige haven is? Zou het niet waarschijnlijk zijn, dat na de invoering van de wet een controle zal ontstaan, meer in overeenstemming met de krasse woorden van dit Ontwerp? Laten wij niet uit het oog verliezen, dat een ambtenaar, die een kaas aanhoudt waarop het merk door eenigerlei oorzaak niet duidelijk leesbaar meer is, precies doet wat de wet hem voorschrijft.

Een andere tegenwerping, die men kan maken, is, dat de wet toch de mogelijkheid van contróle in het pakhuis opent. Deze regeling brengt voor den handel echter niet onaanzienlijke kosten en overlast mede. Als kosten noemt spr. bijv. die van het toezicht bij het blikken van kaas voor export. Hiervoor betaalde zijne firma in het laatste kwartaal van 1927 / 155.50, wat volgens Dr. Swaving uitkomt op 1.4 cent per KG. Bij kleine partijtjes komt dit echter meestal op ruim 2 cent per KG.; eerst bij groote partijen komt het voordeliger. En om nu een idee te geven van de onzakelijke opvattingen van Dr. Swaving: deze schrijft aan spr. op 17 Febr. j.l.: „Het is mij niet duidelijk hoe U deze kosten als drukkend kunt beschouwen", enz.

De opvattingen van den handel en die van vele ambtenaren loopen vaak zeer uiteen. Wij onder vinden dit allen af en toe, de een meer, de ander minder. Het beroep van ambtenaar loopt langs vastgestelde lijnen; de handel echter moet vrij zijn in zijn bewegingen, moet onmiddellijk iets kunnen doen of iets kunnen laten en niet eerst gedwongen zijn ambtelijk toezicht aan te vragen. Ook is het ongewenscht, dat dezelfde ambtenaar bijv. 's morgens urenlang zit toe te kijken bij 't inpakken bij exporteur A, en 's middags bij diens concurrent exporteur B. Ieder heeft zijn zaakgeheimen, zijn merken, zijn bestemmingen, zijn aparte manier van werken, die men met moeite verkregen heeft en dus graag voor zich zelf houdt.

En hoe staat het met de tot heden verleende dispensatie voor kaas, met Rijksmerk geproduceerd, maar die, oud geworden, het merk mist, of bij schraping voor export het merk verloren heeft, of waarvan het merk in ieder geval zeer onduidelijk geworden is? Moeten al die oude harde Edammers, die prima zware Presente kazen, die dikkorstig worden, de N. Hollandsche roode Mei- en September-commissiën, alle kaas, die 't binnenland niet wil - moet dat alles hier blijven en met dik verlies verkocht worden, of zelfs gedeeltelijk als onverkoopbaar worden vernietigd?

Wij eischen rechtszekerheid zegt spr., geen goedheid of soepelheid. Een soepel toegepaste wet is een onding.

Dat ook Dr. Posthuma dit voelt, bewijst het feit dat hij een uitzondering vraagt voor de Fr. Coöp. Zuivelexportvereniging. Spr. begrijpt niet dat een ex-minister kan vragen om een wet,

waarin de Nederlandsche burgers in twee groepen verdeeld worden: 1. zij die boven verdenking staan, de Coöp. Exportvereenigingen; 2. de handel, die a priori niet deugt. Dr. Swaving moet bij dit verzoek wel geglimlacht hebben, doch de mondeling gemaakte regeling is wel typerend (zie het off. org. v. d. F.N.Z. van 20 Juni 1928).

Hier geeft Dr. Swaving de belofte, dat voor de coöp. exportvereenigingen de ambtelijke contróle aan de grens tot een minimum kan worden beperkt. Tweeërlei houding dus: één houding tegenover de tollenaars en zondaren, in casu de kaasexporteurs, en een andere houding tegenover de Farizieërs, i.c. de coöp. exportvereenigingen. Is het vreemd, dat de handel protesteert?

Thans nog een enkel woord over de actie om de Kamer ertoe te brengen, de wet eventueel aan te nemen. Om oorlog te kunnen voeren, moet er stemming voor een oorlog gemaakt worden. Zoo ook hier. Er moeten bewijzen van slecht gedrag bij de kaasexporteurs gevonden worden en daarom moeten gegevens verzameld worden in Oost en West. Maar 't valt niet mee. Ernstige feiten zijn er niet, en de onbenullige gevalletjes worden daarom opgeblazen, gelijk spr. met enkele voorbeelden demonstreert.

Het jaarverslag over 1927 van den Rijkszuivelinspectiedienst vermeldt 34 berechte gevallen van boterknoeierijen, en lees nu daartegenover eens het kinderachtig gepraat op bladz. 13 van dat verslag over de „overtredingen" bij den uitvoer van kaas. Zij waren alle te goeder trouw begaan of er bestonden grondige verontschuldigungen voor de overtreders, zoodat niet tot het opmaken van procesverbaal is overgegaan.

Neen, zegt spr., zoo komen wij er niet.

De conclusie van den handel luidt: geen wet, wel vrijwillige contróle, gesteund door den handel, die daarvan het belang inziet.

Het standpunt van de Vereeniging voor Zuivel industrie en Melkhygiëne.

De heer *G. J. Blink* zet ten slotte het standpunt der Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne uiteen :

Er is een tijd geweest, dat het er voor den uitvoer van boter uit Nederland slecht voorstond. Het is nu omstreeks 25 jaar geleden, dat men tot dit besef kwam en zich bewust werd, dat er iets tegen gedaan moest worden. De belanghebbenden - de boterbereiders - hebben toen zelf de hand aan den ploeg geslagen: zij hebben de botercontróle ingesteld. Aan die botercontróle heeft het Rijk steun gegeven door aan het merk onder zekere voorwaarden de garantie te verbinden, dat het objectieve waarborgen gaf. Dat was een goede en frissche beweging: de belanghebbenden deden het werk met het vuur der eigen overtuiging; de Regeering overtuigde zich van de kwaliteit van dit werk en garandeerde de objectiviteit.

Met deze strijdmiddelen behaalde men de overwinning in betrekkelijk weinige jaren. De botercontróle werd iets waartegen zoowel wijzelf als buitenstaanders hoog opkeken. En het doel werd bereikt. Wie niet aan de botercontróle wenschte deel te nemen, werd inmiddels vrij gelaten om zijns weegs te gaan. Het waren slechts zeer weinigen, die van dit voorrecht gebruik maakten.

Zoo werd het 1914 en de oorlog brak uit. De uitvoer van boter en kaas werd verboden ter wille van de Nederlandsche voedselvoorziening. Met die verboden deden, zooals altijd het geval is, nieuwe misbruiken hun intocht. En iedereen voelde ook om andere redenen die verboden als een last, waartegen men zich overigens niet verzette, omdat ernstige omstandigheden dien last in het leven riepen.

Maar ook daaraan kwam een einde; de uitvoerverboden voor boter en kaas waren na den oorlog voor de voedselvoorziening van ons land niet meer noodig, zij konden evenals alle andere uitvoerverboden worden opgeheven.

Maar zij werden niet opgeheven. Want er waren inmiddels plannen gerijpt om naast de botercontrôle ook de kaascontrôle algemeen in te voeren. De voorstanders van deze kaascontrôle wilden daarvoor niet vechten, zooals zij vroeger voor de botercontrôle gedaan hadden. Ook in dit opzicht had de oorlog verslapping gebracht. Men wilde nu eens op een gemakkelijke manier het veld veroveren. De uitvoer van kaas zonder Rijksmerk werd, door gebruik te maken van een juridische spitsvondigheid, op grond van het crisisuitvoerverbod, dat daarmee niets te maken had, onmogelijk gemaakt. En eenmaal op dezen weg zijnde van slapheid en gebrek aan durf, werd hetzelfde gedaan voor boter, hoewel hier de geschiedenis reeds de absolute overbodigheid van een dwangmaatregel had bewezen.

Zoo ging het na den oorlog en zoo is het nu nog. En men wil nog verder gaan. De onwettigheid voelende van de huidige regeling, is het plan gerijpt om een wet te maken, waarbij wij voor altijd worden vastgelegd aan deze uitvoerverboden.

Voor den oorlog overwon men door eigen kracht en eigen overtuiging; nu, na den oorlog, wil men drijven op wettelijken dwang. Voor den oorlog waren het de overtuigden die bleken te overwinnen; na den oorlog sjokt alles mee, gedreven door andere dan eigen kracht.

Met enkele woorden heb ik U hier het verschil laten zien tusschen den toestand in de Nederlandsche zuivelcontrôle-beweging voor en na den oorlog. En ik maak mij sterk dat wie die twee toestanden met mij een oogenblik goed doorvoelen wil, reeds met zijn sympathie staat aan de zijde van de vrijwillige contrôle. Dwang verslapt; de dwang heeft reeds kwaad gedaan; dit kwaad zal zich in de toekomst nog veel sterker uiten.

Ziet daar het gevoel, dat meer en meer doordringt in de gelederen van onze vereeniging. En dat ook meer en meer ons gekant doet zijn tegen, deze gedwongen boter- en kaascontrôle. Ik weet geen enkel lid van onze vereeniging, dat, als morgen de dwang werd opgeheven, zich van de boter- en kaascontrôle zou afwenden. Maar ik weet dat men niettemin zou juichen, als morgen die dwang werd opgeheven.

Er zou met ons over deze kwestie te spreken zijn, als de boter- en kaascontrôle zonder dwingende maatregelen niet konden bestaan. Want wij achten deze contrôles zeer belangrijk en zouden, als hunne opheffing of ernstige verzwakking op het spel stonden, tot heel wat bereid zijn. Maar zoo is de toestand niet. Voor het in-standhouden van een zeer uitgebreide toepassing der controle is wettelijke dwang niet noodig; de toekomst der contrôle is ook zonder deze verze-kerd.

(I) *Alleen reeds om zijn overbodigheid wenschen wij dus intrekking van het uitvoerverbod. En om dezelfde reden zijn wij ten sterkste gekant tegen een wet, die dit uitvoerverbod permanent zou maken.*

Bepaalde deze zaak zich nu hiertoe, dat het uitvoerverbod overbodig is, dan zouden wij het afkeuren, maar ons er ten slotte bij kunnen neerleggen als anderen daar voldoening in vonden. Maar zoo is de zaak helaas niet. Wij verwachten van de uitvoerverboden zeer ernstige nadeelige gevolgen en dit is de reden, waarom wij ons er niet bij kunnen neerleggen en ons er tot het laatste toe tegen zullen verzetten.

Die nadeelige gevolgen zien wij in de eerste plaats neerkomen op de boter- en kaascontrole zelve. Voelt Gij niet het verschil tusschen bedrijven, die zich met enthousiasme uit eigen wil op een contrôle toeleggen, en bedrijven, die tot controle bij een wet gedwongen worden? Is het noodig dat ik dit verschil hier in bijzonderheden ga uitspinnen? Ik geloof het niet.

(II) *Voor de boter- en kaascontrôle zelve, voor hun gezonde ontwikkeling achten wij wettelijken dwang hoogst nadeelig. Wij achten de Rijksmerken niet in goede handen bij dengeen, die door de wet gedwongen wordt om ze toe te Passen. Wij willen de boter- en kaascontrôle groot hebben en sterk door de overtuiging der aangeslotenen en door de resultaten; niet door wettelijken dwang, die zal maken dat de komende geslachten de boter en kaascontrôle zullen kennen als een hun door de wet opgelegde overheidsinmenging in hun bedrijf.*

Het uitvoerverbod is dus geenszins een onschuldige overbodigheid, doch een gevaar voor de intrinsieke waarde der boter- en kaascontrôle. Maar daar blijft het niet bij: ook voor onze zuivelindustrie leidt een uitvoerverbod tot hoogst ongewenschte consequenties. Ik zal U dit met een voorbeeld aantonen.

Voor enkele jaren is hier een nieuwe industrie ontstaan: de bereiding van kaas zonder korst. Voor deze kaas bestaat geen Rijksmerk en degenen, die deze kaas wilden bereiden, waren dus afhankelijk van de goedertierenheid van den Minister. Deze is in dit geval goedertieren geweest en heeft voor deze kaas dispensatie van het uitvoerverbod verleend. Wij zijn hiervoor erkentelijk, maar wij vragen ons af: is dat een goede toestand? Moet een Minister bepalen of men een nieuw product zal mogen uitvoeren? Stel dat de wet, die men op het oogenblik wil maken, tot stand komt. Er is een jaar later een fabrikant die meent een zeer belangrijke nieuwe kaas-soort te kunnen maken. Hij verwacht daarvan groote profijtten voor onze zuivelindustrie en dus ook voor de Nederlandsche boeren. Doch, zooals het meestal met nieuwe dingen gaat: slechts *hij is* overtuigd: de meesten lachen er om. Voor deze kaas bestaat geen Rijksmerk, zij mag dus niet worden uitgevoerd. Hij gaat naar den Minister en vraagt voor zijn nieuwe product dispensatie. De Minister vraagt advies aan zijne ambtenaren en aan organisaties. Deze zijn dikwijls niet erg vooruitstrevend en adviseeren, de dispensatie niet te geven. De man krijgt nul op het request, kan zijn nieuwe product niet gaan maken.

Dit is een eenvoudig voorbeeld, maar ik zou het niet meerdere kunnen aanvullen. En dan vraag ik U: moet de Minister, moeten ambtenaren, moeten organisaties of adviescommissies bepalen wat men in Nederland uit melk mag maken? Ons antwoord daarop is niet twijfelachtig. Wij verwijzen naar de historie. De Friesche fabriekskaas is een namaakproduct van de oude Hollandsche Goudsche en Edammer kaas. Had men op het oogenblik, waarop de Friesche industrie met half, kwart en nog minder vette kaas begon, de beslissing gelaten aan een Minister of aan een adviescommissie, commissie, dan was men waarschijnlijk tot de conclusie gekomen, dat aan dit namaakproduct geen behoefte bestond, dat het onzen naam in het buitenland zou schaden en dergelijke algemeenheden meer. Nu men de zaak aan de praktijk heeft overgelaten, heeft zich een industrie ontwikkeld, die jaarlijks vele tientallen millioenen Kg. van deze kaas exporteert.

(III). *Daarom zeggen wij: de industrie moet zelf bepalen wat zij zal maken. Dit is in het verleden zoo geweest en dit moet in de toekomst zoo blijven. Krijgen wij uitvoerverboden, dan is dit beslissingsrecht in hoogste instantie verlegd naar den Minister. Dat wenschen wij niet en dat zal bij eerlijk nadenken niemand wenschen. Dit is een derde reden, waarom wij tegen uitvoerverboden met alle kracht gekant zijn.*

Ik zou over dit onderwerp nog heel wat kunnen zeggen, maar ik wil het hierbij laten. Ik recapituleer nog eens de drie stellingen, welke in mijn betoog zijn ingevlochten:

I. De uitvoerverboden zijn - de historie der botercontrôle bewijst het - overbodig.

II. De uitvoerverboden halen de boter- en kaascontrôle van hun hoog voetstuk naar beneden door wettelijken dwang te stellen in de plaats van vrijwillig initiatief.

III. Door de uitvoerverboden wordt de beslissing in zeer gewichtige bedrijfsaangelegenheden voor onze geheele zuivelindustrie verlegd van de bedrijven naar den Minister.

Ziet daar, waarom de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne het zich tot een plicht rekent, om zich met al haar kracht te blijven verzetten tegen deze, uit oorlogstijden overgebleven, door en door ongezonde uitvoerverboden.

Discussie.

De heer *P. Hiemstra*, lid der Tweede Kamer, verklaart wel eenigszins anders over de taak van het particulier initiatief te denken dan de heer Van Wijnen. Doch daarover wil hij hier niet in debat treden.

Het is niet juist dat hier een wet „uit den grond gestampt" wordt, zooals de heer Van Wijnen beweerde. **Er is reeds jarenlang een uitvoerverbod**; wij staan dus niet onvoorbereid tegenover deze zaak.

Spr. stelt deze vraag: Zou intrekking van het uitvoerverbod, dat reeds jaren heeft gewerkt, in het buitenland niet een slechten indruk maken, zóó dat onze export daardoor zou worden benadeeld?

De heer *K. Eriks*, directeur der Fr. C.Z.E.V. en afgevaardigde der K. v. K. in Friesland, is van meening dat de oorzaak van de kaascontrôle en de basis waarop deze rust, hier wel erg in het gedrang zijn geraakt, ja eigenlijk verdoezeld zijn. Waarom hebben we kaascontrôle? Omdat de boer meende dat het noodzakelijk was dat zijn product onder contrôle kwam. Er werd geknoeid, zoowel met kaas als met boter. Alle kosten der contrôle en alle lasten daarvan draagt de boer. Als we dit goed inzien, komt het niet te pas te spreken zooals hier is gedaan. Het is niet noodig dat de handel optreedt als de beschermer van den boer; deze zal zichzelf wel helpen.

Als spr. de rede van den heer Van Wijnen kritisch nagaat, wat blijft er dan van over? De heer Van Wijnen heeft niet geargumenteed. Schoenpoetsers zijn ook belanghebbend - wat is dat voor een argumentatie?

Het uitvoerverbod bestaat nu reeds 8 jaar en heeft prachtig gewerkt. Er is sedert niet veel meer geknoeid. Zoo zeker als de heeren Van Wijnen, Blink en Van Zwet ervan zijn, dat intrekking van het uitvoerverbod gunstige gevolgen zal hebben, even zeker is spr. van de ongunstige gevolgen. Spr. somt de landen op, die hun boter, welke voor uitvoer bestemd is, van een merk voorzien. Met kaas zal het ook zoo gaan. Waarom moet Nederland nu andere maatregelen nemen, welke zijn zuivelproducten weer in discrediet zullen brengen? Want dit zal zeker het gevolg zijn. De boeren van Van Wijnen zijn zelf bij de kaascontrôle aangesloten en zij willen niet, dat met hun product geknoeid wordt.

Welke knoeierijen wil men dan toch niet zien gebeuren? vraagt de heer Van Zwet. Spr. kan een frappant voorbeeld noemen: van den directeur van een der deelgenooten der Fr. C. Z. E.V. ontving spr. bericht, dat een 40 + kaas was aangetroffen met de aanduiding *jull creayn* en een 45 % merk. Zulke dingen moeten wij den kop indrukken, zegt spr.

De vier buitenlandsche rijkslandbouwconsulenten, die in Utrecht het woord voerden, waarschuwden allen tegen het opnieuw ten uitvoer toelaten van ongecontroleerde producten. Hun indruk was dat de uitvoerregeling moet blijven zooals zij is. Geen proefnemingen met opheffing van het uitvoerverbod. Het geldt hier een boerENZAAK, waarin anderen zich niet moeten mengen.

De heer *Themans* (voorzitter der Vereeniging van Groothandelaren in Boter te Amsterdam) spreekt zijn sympathie uit voor het streven der drie vereenigingen, welke het initiatief namen tot deze vergadering. Zijne vereeniging heeft reeds jaren geleden pogingen aangewend om het uitvoerverbod ingetrokken te krijgen, omdat de crisistoestand niet meer bestond, doch zij heeft nul op het rekest gekregen. De bedoeling van spr.'s vereeniging met het verzoek was, den uitvoer van goede buitenlandsche boter weder mogelijk te maken, opdat de handel daarin, bijv.

die op West-Duitschland, herleven kon. Zij is echter steeds weggestuurd met de opmerking, dat de knoeierijen niet mochten herleven. Alsof daar geen maatregelen tegen bestaan! Goede buitenlandsche boter, als bijv. Siberische, mag nu niet uit Nederland worden uitgevoerd, maar weiboter wel, als ze maar onder contróle staat. Spr. uit den wensch dat de drie samenwerkende organisaties erin mogen slagen, een andere uitvoerregeling te verkrijgen.

De heer *Van Wijnen* stemt den heer Hiemstra toe, dat het wetsontwerp inderdaad een lange voorgeschiedenis heeft. Met „uit den grond stampen" doelde spr. echter niet op den tijdsduur, dien het ontwerp heeft nodig gehad, maar op het feit dat het zonder deugdelijke motieven werd nodig geacht.

De vraag van den heer Hiemstra: „Welken indruk zal intrekking van het uitvoerverbod in het buitenland maken?" kan spr. begrijpen. Als buitenstaander denkt men zoo licht: het lieve leven begint weer, de helft van den uitvoer gaat ongecontroleerd over de grens, wat zal het buitenland zeggen?

Als spr. geloofde, dat er een chaos zal ontstaan bij intrekking van het uitvoerverbod, dan zou hij tegen intrekking zijn. Maar wie zoo'n chaos verwacht, vergist zich. De kaascontróle heeft zóó vasten voet hier te lande en in het buitenland verkregen, dat zelfs bij den wil om anders te handelen dan op den grondslag van het Rijksmerk, het moeilijk zou zijn om dat te doen. In het buitenland wordt de handel onder de merken gedreven, men factureert daarin, enz.; de merken zijn overbekend.

De heer *Blink* noemt de vraag van den heer Hiemstra eenigszins pijnlijk voor wie tegen de uitvoerverboden zijn. Zij hebben zich echter reeds herhaaldelijk tot de Regeering gewend met het verzoek op te houden met het misbruiken van een crisiswet. Antwoord kregen zij niet. Toen hebben zij zich tot de Tweede Kamer gericht, en deze heeft de zaak behandeld en aan den Minister is gevraagd, of Z.Exc. wist dat die onwettige toestand bestond. Het antwoord luidde bevestigend. Sedertdien is er echter niets veranderd.

De heer *Van Wijnen* vindt het moeilijk, den heer Eriks te beantwoorden. Deze heeft immers gezegd: Uw argumentatie was niets. Spr. kan nu wel gaan pogen den heer Eriks te overtuigen dat zijn argumentatie wél waarde had, doch liever laat hij het oordeel, of de qualificatie des heeren Eriks juist was, aan de vergadering over.

Eén concreet punt wil spr. echter niet voorbijgaan. De heer Eriks zeide: de boer betaalt alles, de boer wil het, waar praten jelui met je tusschenbelangen toch over? Ge hebt er niets mede te maken!

Hiertegenover wenscht spr. uitdrukkelijk vast te stellen, dat hij namens een deel der boeren heeft gesproken. Is de heer Eriks er zeker van, dat *alle* boeren van den F.N.Z. over dit ontwerp zijn gehoord en hun oordeel hebben gegeven? Laten wij het aannemen. Maar er zijn nog àndere georganiseerde boeren en namens die groep in Zuid-Holland en Utrecht heeft spr. hier het woord gevoerd.

De heer *Van Zwet* noemt het juist dat de kaascontróle een zaak van de boeren is. Maar heeft spr. dan gezegd, dat de boeren moeten uitscheiden met de contróle? Juist het tegendeel is waar. De handel vraagt naar de merken. Als de boeren hun product willen merken, kàn de handel geen ongecontroleerde kaas uitvoeren. De merken eraf halen doen we heusch niet, zegt spr. De boeren willen de merken behouden, de buitenlandsche afnemers eveneens en ook de handel; zij zitten gedrieën in hetzelfde schuitje. Het eenige verschil is dat wij *niet* gelooven, dat de contróle schade zal lijden door intrekking van het uitvoerverbod, en de anderen wél.

Het geval van knoeierij, dat de heer Eriks vertelde, is vaag. Namen worden niet genoemd; hoe kan er dan een onderzoek ingesteld worden? Dergelijke op zich zelf staande gevallen bewijzen intusschen niets, zelfs niet als zij juist zijn. Ook als er een wet is, kan zoo iets voorkomen.

Spr. kan geen verschil zien tusschen de argumentatie van den heer Eriks en de zijne. De heer Posthuma wil de Coöp. Zuivelexportverenigingen vrijgesteld zien van de ambtelijke contróle aan de grens en bij overlading in de zeeschepen. Daar heeft hij dus ook niet veel mee op. Waarom moeten wij ons dan wel aan die contróle onderwerpen? vraagt spr.

De heer *Blink* constateert, dat hij bij den heer Eriks er goed is afgekomen. De zaak gaat alleen de boeren aan, zegt de heer Eriks; de kosten drukken alle op hen. Dat heb ik mij intusschen aan te trekken, zegt spr. Hier is evenwel niet de vraag aan de orde wie de kosten draagt, maar of uitvoerverboden al niet wenschelijk zijn. De particuliere zuivelfabrieken, die onder contróle staan, hebben toch ook wel iets in deze in te brengen. Het gaat niet aan, deze fabrikanten en den handel uit te schakelen.

In Utrecht voerden vier Nederl. rijkslandbouwconsulenten het woord over deze zaak. De heer Eriks had tegen deze heeren moeten zeggen: Waar bemoeit u zich mee, deze zaak gaat alleen de boeren aan !

De bedoeling met deze vergadering is geweest te toonen, dat er groepen van belanghebbenden zijn, die op goede gronden tegen uitvoerverboden zijn en deze niet enkel overbodig, maar zelfs schadelijk voor de belangen der kaascontróle achten. Spr. hoopt dat de besprekingen geleid mogen hebben tot verheldering der inzichten en sluit daarna de vergadering.

Vergadering inzake de wettelijke regeling van het uitvoerverbod van boter en kaas.

Vanwege de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne, den Bond van Kaasproducenten en de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren werd op Vrijdag 22 Juni een vergadering gehouden ter bespreking van de uitvoerverboden voor boter en kaas, welke niet van het rijksmerk voorzien zijn.

In de toelichting voor deze bespreking werd gezegd, dat op grond van een crisisregeling de uitvoer van boter en kaas zonder rijksmerk verboden is. Thans is een wetsontwerp ingediend met de bedoeling om dit verbod voor de toekomst te bestendigen.

Velen zijn van oordeel, dat zoowel voor de boter- en kaascontrôle zelf als voor de boeren, de zuivelbereiding en den handel in zuivelproducten deze wettelijke dwang gevaren oplevert. Vandaar dat bovengenoemde vereenigingen het wenschelijk achtten in eens vergadering de bezwaren tegen dergelijke uitvoerverboden uiteen te zetten en te bespreken.

Aan een verslag dezer vergadering, voorkomende in de *Leeuwarder Courant*, ontleenen wij het volgende:

In eens onlangs te Utrecht gehouden vergadering van den Federatieven Zuivelbond, waarbij tegenwoordig waren landbouwconsulenten uit Engeland, Duitschland, Frankrijk en België, werd dit punt eveneens besproken en door genoemde consulenten uit het buitenland het noodig geacht, dat genoemd verbod blijft. Vandaar dat deze bijeenkomst belegd werd om dit onderwerp van verschillende zijden te bezien.

De heer *G. J. Blink*, van 's Gravenhage, had de leiding der vergadering en heette allen welkom. Zeker zou men één zijn in 't bereiken van een gemeenschappelijk doel, zegt spreker; de vraag was evenwel: Hoe moet dit bereikt worden? en hierover kan verschil van gevoelen bestaan.

Spreker gaat daarop na wat de aanleiding werd van deze vergadering en besprak in het kort wat te Utrecht plaats had. Toen daar door een viertal heeren het onderwerp „Uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas" besproken werd, bleek dat dit zeer eenzijdig plaats had. Gelegenheid om te gaan debatteeren en een tegenovergestelde meening te verdedigen, werd niet gegeven. Men wenschte kennelijk een demonstratie te houden voor de uitvoerverboden. Daarom achtte men van deze zijde een zekere protestvergadering noodig, waarin elk gelegenheid zal worden gegeven zijn gedachten uit te spreken, voor zoover deze in verband staan met het onderwerp, om zooveel mogelijk dit ontwerp van alle zijden te belichten.

Hierna was het woord aan den heer **A. van Wijnen**, van Gouda, die sprak namens den Bond van Kaasproducenten.

Hij is een warm voorstander van de kaascontrôle. Hij meent dit te moeten zeggen omdat een actie tegen de Kaaswet beschouwd wordt als een zoeken naar een gelegenheid om den knoeters kansen te geven.

Dan een principieels vraag. Wanneer heeft men behoefte aan een wet? Wanneer de individuele krachten niet voldoende zijn, om misstanden weg te nemen of te voorkomen. Denk bijv. aan de sociale wetgeving. Is de toestand in den kaashandel nu zoo, dat de individueele krachten hier de zaak niet meer kunnen redden? Om die vraag te beantwoorden moet hij er op wijzen dat de wettelijke regeling, indien deze te ver gaat, nadeelig werkt en juist zich keert tegen degenen die zij bedoelt te beschermen.

Elke nieuwe wet of wetsontwerp wordt altijd door zekere menschen als met een loupe bekeken om te trachten er aan te ontkomen. Ook kan men te veel maatregelen nemen, waardoor velen in

de war geraken en de knoeier juist gelegenheid krijgt. Een wet heeft recht van bestaan, als zij leeft in de harten en voorziet in werkelijke behoeften. Achter ons ligt de crisistijd met allerlei bepalingen, doch nooit is zooveel geknoeid als in dien tijd, Wij hebben dus toe te zien dat wij met onze regelen het doel niet voorbij schieten.

Regeringssteun en regeeringsbemoeiing in het geven van wettelijke regelingen heeft veel voor, maar ook veel tegen. Het ontduiken van regelen vindt men dan ook niet zoo erg.

Daartegenover staat hetgeen uit het particuliere leven opkomt. Hier is weer trouw en plichtsgevoel. Dit is de zegen van het persoonlijke initiatief. Het is sprekers meening dat de maatschappij niet verbeterd wordt door wettelijke maatregelen. Als de eene deur gesloten wordt, gaat vaak een andere open. Hij bedoelt niet te zeggen dat alle wettelijke maatregelen uit den boeze zijn, doch raadt aan voorzichtig te zijn bij het nemen van deze.

Voorop moet dus staan het persoonlijk initiatief; de ontwikkeling van individueele krachten. Hij vleit zich met de hoop dat dit vooral in Friesland gevoeld zal worden, waar men hier met zijn organisaties zoo sterk staat.

Gedurende de laatste jaren is de landbouw het bijzonder object van regeeringsbemoeiing. Is dit nu werkelijk noodig? Omdat zij zoo slecht of zoo zwak is? Zijn daar zooveel misstanden?

Spreker ontkent dit ten eenenmale. Hij weet wel dat hier misstanden zijn, en veel te veranderen valt, doch hij ontkent dat het hier zooveel erger is dan in andere bedrijven en daarom die wettelijke maatregelen noodig zijn.

Op alle terrein kan geknoeid worden. Onze chocolade, onze manufacturen, onze machines, die naar het buitenland gaan, zullen ook wel gebreken hebben, maar wanneer nu hier niet nauwlettend op toegezien wordt door ook het geven van wettelijke voorschriften, waarom dit dan wel gedaan op de boter en kaas, die wordt uitgevoerd?

En nu de kaaswet zelf. Deze moet wel den indruk geven dat er op dit gebied zeer veel ongerechtigs wordt aangetroffen. Is dit zoo? Zeker, daar is wel geknoeid. Ook in ZuidHolland heeft men dit wel ondervonden, doch daar zijn ook afweermiddelen, zooals de vrijwillige kaascontrole, die tracht te voorkomen het knoeien met de procenten.

Bij de boter wordt dit ook gedaan. En daar heeft zich het landbouwvereenigingsleven ontwikkeld en de coöperatieve vereenigingen zijn gekomen, die elk op hare beurt wel zorgen voor de noodige afweermiddelen.

Daarom is het noodig, dat men komt met concrete bewijzen, dat het werkelijk zoo ernstig is met den kaas- en boterhandel naar het buitenland.

Spreker vraagt of men met deze kaaswet wel zeker is, dat de regeering dan de zaak in de hand heeft. 't Rijksmerk wordt alleen gegeven wanneer men zeker is, dat dit kan worden aangebracht, doch wie zal zeggen dat hier geen ontduiken mogelijk is, gelijk dit ook wel in de crisisjaren gebeurde? Hij herinnert maar aan de knoeierij, die er toen was met de aardappelen.

Men wil de regeering onbepaalde macht geven, doch voelt de vrije Fries wel wat dit beteekent? Daarbij komt het verlangen om de wet soepel toe te passen en de belanghebbenden te hooren.

Juist dit laatste bewijst dat men voelt hoe de wet haar doel voorbij schiet, omdat juist die soepelheid misbruikt zal worden, om zijn doel te bereiken. Ook dat hooren van „belanghebbenden" is teekenend. Want wie zijn belanghebbend? Dit is dan ook niet meer dan een fraai kleedje, waarmede men iets zoekt te dekken. In onzen modernen tijd is immers elk belanghebbend. Het kan nuttig zijn deze belanghebbenden te hooren, doch men moet er geen stelsels op bouwen.

Zijn conclusie is dus: zoo'n belangrijk stuk leven niet te leggen in handen van een wisselende regeering, maar deze zaak zelf af te doen. De kaas- en botercontrôle heeft in het verleden veel mooi werk gedaan, zij zal dit ook in de toekomst kunnen doen.

Als tweede spreker trad op de heer **B. M. van Zwet**, vertegenwoordiger van de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren.

Spreker behandelt de practische bezwaren tegen dit wetsontwerp en protesteert tegen de wijze waarop de regeering dit ontwerp aanbeveelt. Daarin wordt den kaashandel een onverdiende blaam gegeven. Van knoeierij van eenige beteekenis is hier geen sprake.

't Is niet waar, dat afgeroomde melk voor volvette producten kan worden gebruikt.

Spreker gaat dan na wat het Rijkswet beteekent, doch acht een Rijkswet in dezen niet noodig. Ook tijdens het Rijkswet waren er klachten over verschillende gebreken in de kaas. Bovendien kan dit merk door schimmel, vocht e.d. verteerd worden, gelijk bij gelegenheid van een proces te Arnhem is gebleken. De minister gaat vaak zijn handteekening plaatsens onder invloed van een hoofdamtenaar, zonder vaak juist kennis van zaken te hebben. Een bezoek door spreker aan het ministerie met een paar kazens heeft dit hem geleerd.

Hier heerschen vaak zeer onzakelijke meeningen. De opvatting van den handel en die van de ambtenaren loopen vaak zeer veel uiteen. Ook zijn hunne belangen niet altijd aan elkander gelijk.

Dan bespreekt hij de dispensatiegevallen. Het publiek laat zich door geen enkele wet betreffende den kaasuitvoer dwingen in een bepaalde richting, of opleggen een bepaalde soort kaas te eten. Scherp critiseert hij hier het optreden van dr. Posthuma, die het Nederlandsche volk in twee soorten verdeelt.

Als men oorlog voeren wil, moet er stemming voor den oorlog gemaakt worden, en om de meening te winnen voor de Kaaswet, moet eveneens getracht worden de publieke opinie te bewerken, voor welke meening een paar staaltjes worden aangehaald.

Daarna treedt de heer **G. J. Blink** op om te spreken namens de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne.

Hij begint met aan te toonen hoe men indertijd zelf uit eigen beweging de botercontrôle instelde en welke gunstige gevolgen deze had. Zoo kwam 1914; het oorlogsjaar. Boter en kaas mochten niet worden uitgevoerd, omdat men deze hier zelf noodig had. Toen alle uitvoerverboden weer werden opgeheven, bleef evenwel het verbod van uitvoer van boter en kaas. Deze laatste moest een rijkswet hebben, zou zij de grenzen mogen overgaan. Ten einde deze onwettige regeling vast te leggen, wil men een wet invoeren, waardoor deze toestand in de toekomst bestendig zal blijven.

Spreker is voorstander van vrijwillige controle. Dwang verslapt. Als morgen de dwang wordt opgeheven, zal niemand zich van de boter- en kaascontrole terugtrekken. Allen achten deze van het hoogste belang, doch vrijwillig. Haar toekomst is zonder wet reeds verzekerd; daarom is men tegen de wet.

Daar komt bij, dat niemand in de wet voldoening zal krijgen. Zij zal juist nadeelige gevolgen hebben. Vooreerst zullen de bedrijven daaronder lijden en de controle zelf in de eerste plaats. Men acht het rijkswet in verkeerde handen. Daarom is het uitvoerverbod geen onschuldig ding. Het zal ook leiden tot tegenstrijdige consequenties, 't welk met feiten wordt aangetoond. Moet bovendien een minister of ambtenaar gaan zeggen wat men uit melk zal maken? Er heeft zich een industrie ontwikkeld, waarbij millioenen kg. boter en kaas naar het buitenland zijn verzonden; hij zou niet gaarne zien, dat deze industrie aan banden gelegd werd door regeeringsmaatregelen.

Resumeerende komt spreker tot de volgende conclusies.

I. De uitvoerverboden zijn - de historie der botercontrôle bewijst het - overbodig.

II. De uitvoerverboden halen de boter- en kaascontrôle van hun hoog voetstuk naar beneden door wettelijken dwang te stellen in de plaats van vrijwillig initiatief.

III. Door de uitvoerverboden wordt de beslissing in zeer gewichtige bedrijfsaangelegenheden voor onze geheele zuivelindustrie verlegd van de bedrijven naar den minister.

Hierna werd gelegenheid gegeven voor gedachtenwisseling.

De eerste spreker was de heer **P. Hiemstra**, lid der Tweede Kamer, die dankte voor het nemen van het initiatief dezer vergadering en de uitnodiging, welke hij kreeg hier te komen. 't Ligt niet in zijne bedoeling om te debatteeren, aangezien hij elders hierover nog wel eens zal moeten spreken. Evenwel moet hij er even op wijzen, dat er reeds een verbod is, en dus geen wet uit den grond behoeft te worden gestuwd. Hij wil vragen, of het niet in 't buitenland een verkeerden indruk moet maken, als dit verbod zou worden ingetrokken.

De heer **Eriks**, directeur van de Friesche Coöperatieve Zuivelexportvereeniging, meent dat de zaak, waar het hierom gaat, verdoezeld wordt. Wij hebben de contrôle en stellen deze op prijs. Ook de boeren willen deze houden. Nu zegt men hier deze contrôle ook te willen, en alleen bezwaren te hebben tegen de manier waarop deze zal gehouden worden, doch men vergeet dat de boeren zelf hierover zullen hebben te beslissen. Hij vindt, dat de heer *Van Wijnen* veel gezegd heeft, maar dat het niets beteekende. Hij had geen argumentatie.

Spreker meent dat de contrôle prachtig gewerkt heeft; er is bijna niet geknoeid in al die jaren. Juist het opheffen van 't verbod zou vreeselijk nadeelige gevolgen hebben. Er komt geen ongemerkte boter en kaas meer aan de markt. Waarom moeten wij, nu we er weer een beetje bovenop zijn, onze artikelen in discrediet brengen. Spreker heeft den indruk, dat de heer Van Wijnen en de heer Posthuma elkaar passen als een roode lap en een stier; ze zitten elkander voortdurend in het haar. Welke knoeierijen wij niet willen? Spreker toont dit aan. Dat er bij eene wet ook nog ontduikingen zijn, bewijst niets tegen de wet als zoodanig. Waar nu de kaascontrôle zoo prachtig werkt op het buitenland, hebben wij te zorgen, dat deze goede indruk in het buitenland blijft.

Spreker hoopt dat de vergadering begrijpt dat het hier een boerENZAAK is, en niet van een ander; zij zullen zelf hun boontjes wel doppen.

De heer *Van Wijnen* verdedigt zijn standpunt betreffende het persoonlijke initiatief, en toont aan wat hij hiermede bedoelt. Hij heeft voorts niet bedoeld, dat deze wet uit den grond is gestampt, maar wel dat men deze thans noodig acht, en daartegen heeft hij bezwaar. De vraag, welk een invloed de opheffing van dit verbod in 't buitenland heeft, kan hij zich begrijpen, daar men meent, dat daardoor een chaotische toestand zou komen, doch daarin vergist men zich. Daarvoor zal de scherpe kaascontrôle welke er bestaat wel zorgen in haar eigen belang. Deze contrôle zit zoo vast in 't zadel, dat het buitenland dit ook wel weet.

De heer *Blink* voegt hier nog aan toe, dat de vraag van den heer *Hiemstra* wel eenigszins pijnlijk is voor de voorstanders van de intrekking van het uitvoerverbod. Deze kwestie is bij den minister en de Tweede Kamer aan de orde gesteld, doch de vereenigingen die haar deden kregen tot hiertoe nul op 't request.

Daarna komt de heer *Van Wijnen* tot hetgeen de heer *Eriks* heeft gezegd. Eigenlijk heeft hij met den heer *Eriks* afgedaan als deze hem afmaakt door te zeggen dat hij geen argumentatie heeft gehad. Als hij opnieuw zou trachten de zaak waar het om gaat te verdedigen, dan kreeg hij misschien 't zelfde verwijt. Hij wil echter nog wel zeggen, dat hij hier ook spreekt namens boeren en boerenorganisaties, en niet namens den handel. Hij wil aan de vergadering verder overlaten of hetgeen door hem in zijn contra is aangegeven zoo beslist onbenullig is geweest.

De heer *Van Zwet*. erkent dat het hier in de eerste plaats een boerenzaak is, doch merkt op dat het den boeren vrij gelaten moet worden welke soort kaas gemerkt zal worden. Hij wil ook gecontroleerde kaas houden en de boeren willen dat ook; echter op de wijze zooals men dat zelf bepaalt en zonder ambtenaren (applaus).

De heer *Blink* merkt op dat hij er persoonlijk nog goed afgekomen is, doch de heer *Eriks* heeft zooveel gezegd als: Wat doen jullie hier met deze vergadering; 't is eigenlijk een zaak van de boeren.

Dit trekt *hij* zich wel aan. Hij meent dat de zuivelfabrieken hier toch ook wel iets te zeggen hebben en eveneens de handelaar. De heer *Eriks* had op de vergadering te Utrecht dan ook aan de buitenlandsche landbouwconsulenten moeten zeggen: „Waar bemoeit ge u mee, dit is een boerenzaak!”

Hiermede meent hij aan het einde der bespreking te zijn. Hij hoopt, dat door deze bijeenkomst het inzicht in deze kwestie verhelderd is, en dankt met name de pers voor hare tegenwoordigheid. Hiermede sluit hij de vergadering.

Het Kaasbesluit.

In verband met de inwerkingtreding van het Kaasbesluit op 1. Juli j.l. kan het zijn nut hebben, hieromtrent nog het een en ander te zeggen.

De zuivelfabrieken hebben met dit Kaasbesluit heel weinig te maken. Aanvankelijk hebben wij ons de vraag gesteld hoe het moest met de kaas in het pakhuis eener fabriek welke, zooals te doen gebruikelijk is, zoo nu en dan kaas per stuk aflevert aan leveranciers en personeel der fabriek en ook wel aan anderen. Indien dit als een winkelbedrijf werd beschouwd zou dit voor de zuivelfabrieken wel groote bezwaren kunnen opleveren.

Wij hebben hierover een onderhoud gehad met den Voorzitter der Commissie ex art. 17 der Warenwet, die wel als de „leading man" in dezen kan worden beschouwd. Hij staat op het standpunt, dat een zuivelfabriek - ook al verkoopt zij kazen per stuk - niet als een winkelier, slijter of venter (art. 2 van het Kaasbesluit) beschouwd kan worden en er dus voor haar geen verplichting bestaat, deze kazen van de voorgeschreven merken te voorzien.

Wel is dit het geval wanneer de fabriek een winkel exploiteert, of een of meer venterskarren bij den weg heeft, waarin kaas wordt verkocht. De hierin aanwezig zijnde kazen vallen onder de bepalingen van het Kaasbesluit, ook die welke zich bevinden in een bergplaats, welke eventueel bij den winkel behoort.

Mochten er directeuren van Keuringsdiensten zijn, die omtrent de positie der zuivelfabrieken bij de uitvoering van het Kaasbesluit een andere opvatting - hebben, dan zal men goed doen hun deze opvatting van den Voorzitter der Commissie mede te deelen of zoo noodig overleg te plegen met den Bond, opdat er overeenstemming in deze komt.

Voor de bepalingen van het Kaasbesluit en de voorgeschreven wijze van merken verwijzen wij naar de nummers 1 en 2 van het Off. Orgaan van 4 en 11 Januari 1928.

G.

De Gelderlander 1928-07-21

Het Kaasbesluit.

De voorzitter der commissie ex art. 17 der Warenwet heeft aan den Alg. Nederl. Zuivelbond medegedeeld, blijkens het officieel orgaan dier organisatie, dat fabrieken, die uit haar pakhuis nu en dan kazen per stuk afleveren aan leveranciers of personeel of aan anderen, deze kazen niet van de in het Kaasbesluit voorgeschreven merken behoeven te voorzien, daar een zuivelfabriek, ook al verkoopt zij kazen per stuk, niet als een winkelier, slijter of venter (art. 2 van het Kaasbesluit) kan worden beschouwd.

Als ZIJ er maar geen last van hebben....

De houding van den F.N.Z. t.a.v. de ambtelijke contróle aan de grens en de uitvoering van het Kaasbesluit.

1. De ambtelijke contróle aan de grens.

Een bezwaar tegen een eventueel wettelijk verbod van uitvoer van boter en kaas zonder Rijksmerk, dat bij een deel der kaasexporteurs vrij zwaar weegt, raakt de ambtelijke contróle aan de grens en bij het overladen in zeeschepen.

De F.N.Z. heeft - het is bekend - dit bezwaar voor de coöperatieve exportverenigingen trachten op te heffen door bij de Regeering erop aan te dringen (zie Officieel Orgaan van 20 Juni 1928) „dat bijv. (waarom bijvoorbeeld?; zijn er nog andere „voorbeelden" te noemen dan het O.O. ter plaatste vermeldt?) de producten van een exportvereniging, die alleen boter en kaas verkoopt van leden, die alle bij de boter- en kaascontróle zijn aangesloten, aan de grens of bij overlading in de zeeschepen niet ambtelijk zullen worden gecontroleerd, daar verzending van ongecontroleerde producten door deze verenigingen niet mogelijk is."

Naar het *bewijs* voor deze laatste bewering zullen wij maar niet vragen. *Omdat* de statuten eener exportvereniging voorschrijven, dat hare leden moeten zijn aangesloten bij de boter- en kaascontróle, kàn een dergelijke vereniging niet anders dan gecontroleerde producten verzenden?

Wij kennen een coöp. exportvereniging, die het bedoelde voorschrift in hare statuten heeft, maar die ook nog wel vrij aanzienlijke hoeveelheden kaas bijkoopt! En gesteld nu al dat alle exportverenigingen met de bedoelde bepaling in hare statuten bovendien nog bepalen, dat ook de bijkoop moet bestaan uit gecontroleerde producten, hoe kan de F.N.Z. dan nog van de Regeering vorderen, dat zij bij voorbaat vertrouwt, dat die organisaties stiptelijk hare statutaire bepalingen zullen naleven? Het lijkt wel wat erg naïef!

De Regeering heeft *de wet* te handhaven; vrijstelling van contróle op grond van vertrouwen is daarbij misplaatst, wie(n) het ook geldt!

Maar afgezien van deze F.N.Z.-sche onnoozelheid (de qualificatie is o.i. niet te sterk), vinden wij het merkwaardig, dat de F.N.Z., die het bezwaar der ambtelijke contróle blijkbaar wel voelt, aanstonds probeert de bevriende afzetverenigingen van dien last af te helpen en in zijn haast daarmee iets verzoekt, dat toch werkelijk kant noch wal raakt.

De Regeering heeft aan den F.N.Z. medegedeeld (zie het genoemde O.O.), dat „absolute uitschakeling dezer producten (d.i. der producten van een exportvereniging, wier leden alle bij de boter- en kaascontróle zijn aangesloten) niet mogelijk was, doch dat deze voor verenigingen als de bedoelde wel tot een minimum kon worden beperkt, zoodat hiermee practisch de minst mogelijke last zal worden ondervonden."

Het bezwaar tegen de ambtelijke contróle is hiermede voor den F.N.Z. vervallen. Als *zijn* groep er maar geen (of zoo min mogelijk) last van heeft. De rest laat hem koud.

2. De uitvoering van het Kaasbesluit.

Een der voornaamste bezwaren, tegen het Kaasbesluit te berde gebracht, is, dat het de winkeliers, slijten; en venters noodzaakt tot het aanbrengen (of doen aanbrengen) van een groot aantal merken op de kazen.

De F.N.Z. heeft zich geroepen gevoeld daarover ook het zijne te zeggen. In zijn adres van 14 Mei aan den Minister van Arbeid wordt dit bezwaar van de adressanten tegen het Kaasbesluit weergegeven in de volgende bewoordingen:

„c. de praktische uitvoerbaarheid van het Kaasbesluit wordt betwijfeld, omdat art. 2, al. 1, voorschrijft, dat de kaas, aanwezig in bergplaatsen, voorzien moet zijn van de voorgeschreven aanduidingen en het geen doel heeft partijen kaas, welke zes, twaalf maanden en langer bewaard worden, van vele tienduizenden inktmerken te voorzien. Het bezwaar wordt dan „weelegd" met de volgende

opmerking :

„Wat het onder c genoemde argument tegen het Kaasbesluit betreft, moeten wij opmerken, dat in art. 2, al. 1, van dit besluit wordt gesproken van een winkel of bergplaats bij *winkeliers, slijters* of *venters* in gebruik en dat er geen sprake is, dat door dezen duizenden kazen een jaar of langer in voorraad worden gehouden."

Voilà tout! Hiermede is het bezwaar tegen het merken afgedaan! En op grond van deze „weelegging" concludeert de F.N.Z. dat het Kaasbesluit, zooals het daar ligt, praktisch uitvoerbaar is. Ten overvloede voegt hij er nog aan toe, dat ook hij, de F.N.Z., „den detailhandelaar en den winkelier geen maatregelen wil zien opgelegd, die hem in de richtige uitoefening van zijn bedrijf storen, maar de bezwaren, die thans tegen de uitvoering van het Kaasbesluit naar voren worden gebracht, acht (hij) deels onjuist, deels sterk overdreven."

En met dezen troost kan de winkelier aan het merken van zijn voorraad tijgen, als hij tenminste niet probeert dat gezellige karweitje zijn leveranciers op den nek te schuiven.

In theorie veegt de F.N.Z. dus heel het bezwaar van het merken der kazen met één veeg van zijn machtige hand weg. Beteekent niets. Is sterk overdreven.

Nu komt de practijk.

In het Officieel Orgaan van 18 dezer lezen wij over het op 1 Juli in werking getreden Kaasbesluit:

„De zuivelfabrieken hebben met dit Kaasbesluit heel weinig te maken. Aanvankelijk hebben wij ons de vraag gesteld hoe het moest met de kaas in het pakhuis eener fabriek, welke, zooals te doen gebruikelijk is, zoo nu en dan kaas per stuk aflevert aan leveranciers en personeel der fabriek en ook wel aan anderen. Indien dit als een winkelbedrijf werd beschouwd, zou dit voor de zuivelfabrieken wel groote bezwaren kunnen opleveren."

Gelukkig heeft de voorzitter der Commissie ex art. 17 der Warenwet tegenover den F.N.Z. verklaard, dat hij een zuivelfabriek, ook al verkoopt zij kazen per stuk, niet als een winkelier, slijter of venter beschouwt „en er dus voor haar geen verplichting bestaat, deze kazen van de voorgeschreven merken te voorzien."

Het „groote bezwaar" voor de zuivelfabrieken van „zoo nu en dan" een kaas te moeten voorzien van de merken, in het Kaasbesluit voorgeschreven, bestaat dus niet.

Maar het, volgens den F.N.Z., „sterk overdreven" bezwaar van het merken der kazen (hoevele duizenden?) door winkeliers, slijters en venters, bestaat nog wèl.

Dàt bezwaar raakt echter de koude kleeren van den F.N.Z. niet.

Als *zij* er maar geen last van hebben. ... Opmerker.

Uitvoerverbod van boter en kaas zonder Rijksmerk.

In het **Friesch Landbouwblad** van 21 Juli jl. treffen wij het volgende stukje over bovenstaand onderwerp aan:

Krachtens een crisiswet werd in de oorlogsjaren - 1914 -1918 - de uitvoer van boter en kaas verboden. Uitvoer werd tegen bepaalde voorwaarden toegestaan. Een dezer voorwaarden voor de boter was, dat deze met het rijksmerk voorzien moest zijn, wat later bij de inwerkingtreding van de contróle op niet-volvette kaas ook voor de kaas werd voorgeschreven. Deze toestand is tot op heden - 1928 - bestendig. De zaak is dus deze, dat er op grond van de crisiswet nog altijd een algemeen uitvoerverbod van boter en kaas bestaat en dat ontheffing van dit verbod wordt verleend voor gecontroleerde boter en kaas. Men gevoelt, dat er aan dezen toestand een einde moet komen en staat nu voor de vraag of de wet eenvoudig in te trekken, waarmede alles wederom vrij wordt, of bij wettelijke regeling de uitvoer van ongecontroleerde boter en kaas blijvend te verbieden.

Het gaat hierbij om de vraag: Wat is het belang van den boer? De Coöperatieve Zuivelbereiding, vereenigd in den F.N.Z., is van oordeel, dat het belang van den Nederlandschen Zuivelboer medebrengt, handhaving van het uitvoerverbod van ongecontroleerde boter en kaas. Opheffen van het verbod, dat nu reeds jaren bestaat, zal in het buitenland een zeer vreemden indruk maken en men moet het gevaar van nadeelige gevolgen daarvan niet onderschatten, al was het alleen nog maar om onzen naam.

Elke boer beseft langzamerhand, dat uitvoer van de landbouwproducten voor ons een levenskwestie is en dat wij er angstvallig voor moeten waken door eigen toedoen de kansen op uitvoer moeilijker te maken. En dit wordt zeker het geval, indien wij wederom boter en kaas zonder rijksmerk, dus zonder officiële waarborg, gaan uitvoeren. Wie in het buitenland zullen hiervan gebruik maken. Niet in de eerste plaats de handel en de consument. De handel is tevreden met een voldoende winst-marge en de consument klaagt niet, zoolang hij meent, niet te duur uit te zijn. Er is echter een andere categorie, waarmede terdege rekening moet worden gehouden en dat zijn de collega's, de boeren in het buitenland.

Het is een feit, dat vergeleken met andere groepen in onze samenleving, de eenheidsgedachte bij de boeren niet bijzonder sterk is. Zelfs in beperkten kring niet. In onze provincie is b.v. - tot op heden nog ongeveer een derde deel van de boeren nog niet kunnen komen tot de eenig logische bedrijfsvorm van de verwerking van de melk, nl. de coöperatieve. Internationaal zijn wij ook in dit opzicht nog veel verder van huis. De boer in het buitenland ziet in zijn collega in den vreemde niets anders dan zijn concurrent. Deze moet worden bestreden en zoo mogelijk op afdoende wijze door hem eenvoudig te weren. Daarvoor moet hij argumenten hij de hand hebben en men zal gevoelen, wat mooi argument hij heeft, wanneer Nederland plotseling weer komt met ongecontroleerde producten. Door middel van zijn organisatie en ook van zijn stembiljet kan hij zijn invloed verder laten gelden.

Er moeten wel zeer gewichtige redenen zijn vóór de opheffing van het uitvoerverbod. Redenen van direct practischen aard zijn er niet, integendeel. Elke zuivelbereider, die tevens iets gevoelt voor de Nederlandsche zuivelbelangen in het algemeen, zal er niet aan denken zich niet bij de boter- en kaascontróle aan te sluiten. In onze provincie zijn alle fabrieken aangesloten, is alle boter en kaas gecontroleerd. Practisch gevoelt men dus niet dat er een verbod bestaat.

Laat men nu alles vrij, dan is men niet zeker, dat in de toekomst iedere zuivelbereider zich zal aansluiten. Gebeurt dit niet, dan is er kans, dat men weer afglijdt naar den toestand van vóór 20 jaren, wat noodlottig voor den boer zou worden. Het uitvoerverbod beschermt de goedgezinden.

Als bezwaar wordt aangevoerd, dat door de wettelijke regeling van het uitvoerverbod men te veel aan - banden wordt gelegd. De overheid krijgt een te sterke macht en zal b.v. allerlei voorschriften kunnen uitvaardigen tegen den wil van den producent; zal een belemmering kunnen zijn voor de ontwikkeling van de industrie. Men is bevreesd te afhankelijk te worden van de inzichten en opvattingen van regeeringspersonen.

Zeer zeker is in het algemeen genomen dit bezwaar niet weg te cijferen. Ook wij staan op het standpunt zooveel mogelijk buiten wettelijke regelingen te moeten blijven, zelf de zaken te moeten opknappen. Er zijn echter grenzen en met het oog op het groote belang, dat de boer hierbij heeft, kunnen wij in dit geval gerust over dit bezwaar heen stappen.

De boeren zelf kunnen er voor zorgen, dat er geen gekke dingen worden uitgehaald. Daarvoor dient toch hunne organisatie. Wanneer ze hunne organisatie sterk houden, zullen ze den noodigen invloed hebben en zich niet bang maken voor willekeur of dwang.

Handhaving van het uitvoerverbod is in het belang van den Nederlandschen boer. Alle andere belangen komen daarna en hebben zich te schikken naar het hoofdbelang. Wij kunnen ons voorstellen, dat een bouwboer zal zeggen: „Was het maar mogelijk mijn paters stuk voor stuk met een rijksmerk te beplakken en dan geen aardappel zonder merk over de grenzen.”

U. KOOISTRA.

Het is duidelijk, waarom de heer Kooistra op dit oogenblik dit stukje geschreven heeft. Op 22 Juni werd door drie vereenigingen een openbare vergadering te Leeuwarden belegd over hetzelfde onderwerp. In die vergadering werd door die drie vereenigingen uitvoerig en met goede motieven aangetoond, dat een uitvoerverbod niet alleen geheel onnoodig is, maar zelfs positief schadelijk voor de Nederlandsche zuivelbereiding, voor de boter- en kaascontrôle en voor *alle* betrokken groepen: de boeren, de zuivelindustrie en de zuivelhandel.

In die vergadering waren Friesche boeren. En vele andere Friesche boeren hebben uit de courantenverslagen later kennis genomen van wat in de vergadering besproken is. Dit mocht niet zonder meer zoo blijven. De hoofdleiding van de coöperatieve zuivelbereiding in Nederland is voorstandster van dwangmaatregelen. En daarom moesten de Friesche boeren van die zijde ook iets hooren. Zoo kwam ongetwijfeld het stukje van den heer Kooistra ter wereld.

Maar nu een vraag: Waarom heeft de heer Kooistra zijn voorlichting niet gegeven in de bovengenoemde vergadering? Waarom bleef de leiding der coöperatieve zuivelbereiding, ondanks de tot haar gerichte uitnoodiging, weg? Was men soms bang om in die vergadering zijn meening te zeggen, omdat daar de tegenpartij gereed stond om te antwoorden? Wil men liever aan de boeren *eenzijdige* voorlichting geven; hen niet het voor en tegen voorhouden, doch alleen hen bepraten om vóór uitvoerverboden te zijn?

Gezien het verloop der gebeurtenissen neigen wij sterk naar deze meening over. En wij worden daarin gesteund door wat de heer Kooistra schrijft. Want hij geeft geen uiteenzetting over het onderwerp, geen flinke motieven, maar tracht - hij vergeve ons deze populaire kwalificatie - de boeren „lekker te maken". Dit spreekt vooral aan het slot van zijn stukje, waar hij zegt: „Handhaving van het uitvoerverbod is in het belang van den Nederlandschen boer. Alle andere belan-

gen komen daarna en hebben zich te schikken naar het hoofdbelang." Als de heer Kooistra in waarheid wenscht te ijveren voor de belangen van den Nederlandschen boer, dan moet hij goed beseffen, dat die belangen door het geven van ware voorlichting meer gediend worden, dan door aan de boeren slechts dat te vertellen, wat men voor het bereiken van een bepaald doel nuttig acht.

Bovendien is het een dwaasheid, om in deze zaak te spreken van het belang van den boer, van den zuiveffabrikant, van den zuivelhandelaar, enz. Het is evenmin het belang van den boer als dat van den fabrikant of den handelaar, dat de Regeering door de beschikking over een uitvoerverbod de absolute macht krijgt om met de Nederlandsche zuivelbereiding te doen wat zij wil. En zoo is het toch. Want volgens het uitvoerverbod mag niets geëxporteerd worden, waarop geen Rijksmerk aanwezig is. De Regeering geeft deze Rijksmerken uit en bepaalt, onder welke voorwaarden zij gebruikt mogen worden. Zij kan die voorwaarden stellen en telkens veranderen zooals zij dit zelf wil. Vanaf het oogenblik dus, dat er een uitvoerverbod is, heeft dus de Regeering de absolute macht in handen over den Nederlandschen export van boter en kaas en daardoor indirect over de productie.

Is het juist om dan te spreken van een boerenbelang en om te trachten verdeeldheid te zaaien tusschen de boeren en de andere groepen, die bij de Nederlandsche zuivelbereiding en den export van zuivelproducten betrokken zijn? Ware het niet beter om samenwerking te zoeken tusschen die verschillende groepen, opdat deze tezamen er voor kunnen waken, dat de Regeering niet een in alles beslissende ouderwetsche absolute macht krijgt over de Nederlandsche zuivelbereiding en zuivelexport?

De heer Kooistra gevoelt het gevaar en erkent in zijn stukje dat het bestaat. Maar het past niet bij zijn uitvoerverbod. En daarom tracht hij het te verkleinen. Het gevaar bestaat - zegt hij - maar de organisatie van de boeren is daar, om te zorgen, dat er geen gekke dingen gebeuren. Dit is een bakerpraatje en de heer Kooistra weet zeer goed, dat er omstandigheden kunnen komen waaronder de organisatie van de boeren tegen dergelijke gekke dingen ook niets kan doen. Wij zijn gaarne bereid, daarvan ettelijke voorbeelden te noemen; één moge er hier volgen: Stel eens, dat wij een sociaal-democratische Regeering krijgen. Iedereen weet dat dit in de toekomst wellicht nog eens gebeuren zal. Nu willen wij allermintst beweren, dat dit synoniem is met het gebeuren van gekke dingen, maar wij weten, dat ook zulk een Regeering weleens tot gekke dingen gedwongen wordt. Het wordt winter en de melk is een beetje duur. Er ontstaat rommeling onder de arbeiders in de steden: zij willen goedkoope melk hebben. Hun „eigen" Regeering moet daarvoor zorgen. Deze zal beginnen met te zeggen: ik kan daarvoor niet zorgen. Maar dan zal men het haar wel duidelijk maken. Er is een uitvoerverbod voor boter en kaas zonder Rijksmerk. De Rijksmerken zijn in handen van de Regeering. Als deze nu maar bepaalt dat iedere producent ten hoogste Rijksmerken mag ontvangen voor de 'helft der productie van het vorige jaar, dan is men klaar: de arbeider krijgt goedkoope melk! Of misschien zal men er de voorkeur aan geven om van elk botermerk f 10,- en van elk kaasmerk f 1;- te heffen en op de melk in de steden een toeslag te geven!

En dan kan de heer Kooistra met al zijn organisaties komen om te zorgen, dat er geen gekke dingen gebeuren, maar dan gebeuren die dingen toch, omdat de politiek het wil en de Regeering er niet tegenop kan omdat zij nu eenmaal de macht heeft in den vorm van het uitvoerverbod en de partij eischt, dat zij van die macht gebruik maakt. Maar - zal de heer Kooistra wellicht zeggen - dit voorbeeld is niet goed, omdat de wet der uitvoerverboden niet voor dergelijke doeleinden bestemd is. Wij erkennen dit ten volle maar moeten er aan toevoegen, dat een Regeering er geen gewetenszaak van maakt om een wet te gebruiken voor een doel waarvoor zij in geen enkel opzicht bestemd is. Wij hebben het voorbeeld bij de hand.

Want nu reeds gedurende drie opeenvolgende Regeeringen wordt de wet van Augustus 1914, die alleen bestemd is om gebruikt te worden in tijden van oorlog of oorlogsgevaar misbruikt om vanaf 1920 tot heden een uitvoerverbod op boter en kaas zonder Rijksmerk toe te passen!

Wij zijn op deze zaak wat dieper ingegaan omdat de heer Kooistra haar noemt, maar verzuimt om er het juiste licht op te laten schijnen. Thans moeten wij er echter nog op wijzen dat de heer Kooistra de hoofdzaak, die hij ongetwijfeld kent, verzwijgt.

Wanneer maakt men een wet die de menschen tot iets dwingt of die den menschen iets verbiedt? Naar onze meening alleen als daaraan behoefte bestaat. Voor wettelijke uitvoerverboden nu wil men iederen boteren kaasbereider dwingen om bij de boter- en kaas contróle aangesloten te blijven. Maar aan dien dwang bestaat geen behoefte en dat die behoefte in geen enkel opzicht bestaat is *bewezen*. De botercontróle toch, die in het begin van deze eeuw is ingesteld, heeft haar doel volledig bereikt zonder een uitvoerverbod. Zelfs heeft niemand ooit aan dwingende maatregelen voor de botercontróle gedacht, voordat de oorlog met haar rampzalige uitvoerverboden kwam.

Het is dus bewezen dat uitvoerverboden in het geheel niet noodig zijn. En het mag den heer Kooistra zeer worden kwalijk genomen dat hij dit verzwijgt.

Maar, zal men vragen, waarom is de heer Kooistra en waarom is de organisatie van de coöperatieve zuiverbereiding dan zoo vóór die uitvoerverboden. Wij meenen, dat als men eenigszins tusschen de regels tracht te lezen, het antwoord op die vraag ook te vinden is in het stukje van den heer Kooistra.

Als er uitvoerverboden zijn, moeten er verschillende dingen gebeuren, om de macht die de Regeering daardoor krijgt, uit te oefenen: er zijn telkens uitvoeringsmaatregelen noodig. Bij het treffen van die maatregelen zal de Regeering, voor zoover zulks in politiek opzicht mogelijk is, zich laten leiden door de adviezen van organisaties.

Uitvoerverboden vergrooten dus niet alleen de macht van de Regeering, doch ook de macht van de organisaties. En waar de coöperatieve organisatie de meest omvangrijke is, hoopt men klaarblijkelijk, dat ook de macht van deze organisatie het meest zal groeien.

De heer Kooistra beklagt er zich in zijn stukje over, dat de macht van zijn organisatie niet groot genoeg is. Hij verwijt dit aan de boeren, die volgens hem, geen voldoende saamhoorigheidsgevoel hebben. En hij schijnt geen oogenblik te bedenken, dat die zelfde boeren er wel eens goede redenen voor zouden kunnen hebben, om de macht der organisaties niet tot het uiterste op te voeren, omdat dan het oogenblik wel eers kon komen, dat de boer bijzaak en de organisatie doel werd.

Welnu, de uitvoerverboden zijn een prachtig middel om de macht van de organisaties ook over den boer te vergrooten en de boeren nog meer afhankelijk te maken van de organisatie. Aldus bezien, zijn de uitvoerverboden niet alleen dwangmiddelen in den meer beperkten kring van de boter en de kaas, doch ook dwangmiddelen, die de organisatie te hulp roept om de boeren te dwingen om tot haar te komen.

Tot heden hebben wij nagelaten om de zaak in dezen scherpen vorm te stellen. Nu de heer Kooistra met zijn zeer onvolledige en daardoor tendentieuze voorlichting zich tot de boeren richt, meenden wij niet langer te mogen zwijgen.

Studiereis van buitenlandsche deskundigen op het gebied der voedingsmiddelencontrôle en zuivelbereiding.

In navolging van de in 1908 in ons land plaats gehad hebbende studiereis van voedingsmiddelenchemici uit het buitenland, om deze op de hoogte te brengen van de werking der Nederlandsche botercontrôle en de in voorbereiding zijnde kaascontrôle, heeft onder leiding van den wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw, Dr. A. J. Swaving, de voorbereiding plaats gehad van een dergelijke studiereis, van 17 tot 23 September a.s. door ons land te houden.

Aan deze studiereis zullen 5 Belgen, 26 Duitschers, 1 Spanjaard, 8 Franschen, 6 Engelschen, 1 Italiaan, 1 Zwitser, in totaal dus 48 buitenlanders en een vertegenwoordiger der NederL Koloniën (West Indië) deelnemen, benevens de Nederlandsche landbouwconsulenten in België, Duitschland, Frankrijk en Groot-Brittannië.

In 1908 werd deze studiereis georganiseerd, omdat men het toen - na de officiële erkenning der voortreffelijke werking van de Nederlandsche botercontrôle op het Internationaal Zuivelcongres te Scheveningen in 1907 - wenschelijk vond deze, ook te toonen aan de chemici uit de landen waarheen onze boter geëxporteerd wordt, opdat ook zij, die feitelijk elken dag met het resultaat der contrôle te maken hebben, weten hoe deze in de praktijk werkt, waardoor zij gemakkelijker in staat zijn zich een juist oordeel te vormen over de uitkomsten die zij bij hun onderzoekingen krijgen en de waarnemingen die zij ten aanzien van onze producten in het buitenland doen.

In 1908 was dit noodig, omdat onze botercontrôle, hoewel officieel als juist erkend, toch nog niet die bekendheid had, die men ze uit exportbelang gaarne zag hebben, vooral bij degenen die ons, door onbekendheid met de werking van ons controlestelsel, bij onzen export nog op geduchte wijze zouden kunnen tegenwerken.

Er is sinds 1908 heel wat veranderd. Vooral de oorlog heeft veel opvattingen en toestanden gewijzigd. Maar ook zonder die zou er toch in 20 jaar tijds heel wat gewijzigd zijn. Velen die in 1908 de studiereizen door Nederland meemaakten zijn er niet meer, hetzij door overlijden, hetzij door wijziging van functie of anderszins. Hiervoor zijn nieuwe krachten in de plaats gekomen, die bij de uitoefening hunner functie ook weer met onze botercontrôle in aanraking komen, maar zij kennen hiervan de praktijk niet. Bovendien heeft de botercontrôle een zuster gekregen in de kaascontrôle. Deze contróleregeling is evenzeer bij een goed begripen door de buitenlandsche voedingsmiddelenchemici en zuivelbereiders gebaat als de botercontrôle.

Daarom is voor eenigen tijd het plan gerijpt om weer eens zoo'n zelfde studiereis van buitenlandsche voedingsmiddelen-chemici te organiseeren als in 1908, teneinde de huidige leiders der keuringsdiensten, die in het buitenland onze producten hebben te controleren, in de gelegenheid te stellen zich goed op de hoogte te stellen van de praktijk der boteren kaascontrôle en den huidigen stand der Nederlandsche zuivelbereiding te leeren kennen.

Van welk belang het is, dat men in de landen, waarheen wij onze zuivelproducten in eenigszins belangrijke mate exporteeren, goed op de hoogte is van onze contróleregelingen, bleek ons het vorige jaar, toen wij in verband met het misbruiken van de benaming „Hollandsche boter" in het Westen van Duitschland in enkele groote steden van het Rijn- en Roergebied een bezoek brachten aan de Directeuren der Nahrungsmitteluntersuchungsämter. Wanneer wij er een functionaris troffen, die in 1908 de studiereis had meegemaakt, dan waren zij met een korte uiteen-

zetting over de werking onzer botercontrôle weer voldoende ingewijd om goed te begrijpen waar het om ging, maar bij iemand, die met dit doel nimmer in ons land was geweest en ons contrôlestelsel dus ook niet van nabij kende, kostte het vrij wat meer moeite om hem op de hoogte te brengen waar het hier om ging en en hoe aan deze praktijken gemakkelijk een einde was te maken. Ook bekwamen wij echter den indruk dat het toch ook voor de eerstgenoemden geen kwaad kon dat zij weer eens een opfrissing in die richting kregen. Opmerkelijk was ook, dat degenen die wij spraken en die in 1908 de excursie door ons land hadden medege- maakt, daaraan bij het onderwerp botercontrôle ook weer onmiddellijk herinnerden.

Het is dan ook onze besliste overtuiging, dat de organisatie dezer excursie zeer in het belang van den export onzer zuivelproducten is, daar men hiermede op zeer praktische wijze de baan effent voor een vlot verloop der controle op onze producten in het buitenland, terwijl een goed begrijpen van ons contrôlestelsel tevens een reclame voor het gebruik onzer producten inhoudt.

Het programma der excursie is als volgt vastgesteld :

Maandag 17 September.

Officiële ontvangst aan het Ministerie van Binnenlandsche Zaken en Landbouw. *Den Haag.*
Officieel diner in de Nieuwe of Litteraire Sociëteit, Den Haag.

Dinsdag 18 September.

Bezoek aan het Boter- en Kaascontrôlestation te Den Haag.

Bezoek aan *Gouda*, waar de pakhuisen van de Kaashandelmaatschappij Gouda en die der Coöp. Producenten Handelsvereeniging worden bezocht.

Officiële ontvangst op het stadhuis, bezichtiging der Groote Kerk, orgelspel en daarna lunch, aangeboden door het Gemeentebestuur en de Kamer van Koophandel te Gouda.

Bezoek aan een Zuid-Hollandsche Kaasboerderij te *Bodegraven* en een te *Zwammerdam*.

Bezichtiging der Kaasmerkenfabriek te *Leiden* en het Rijkszuivelstation aldaar.

's Avonds is de excursie te *Amsterdam* waar de **Algemeene Nederlandsche Zuivelbond en de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne** een diner aanbieden.

Woensdag 19 September.

Bezoek aan *Alkmaar*, waar het Kaas- en Botercontrôlestation „Noord-Holland" wordt bezichtigd.

Rondrit door de polders „de Schermer" en „de Beemster",

bezoek aan de zuivelfabriek „Neerlandia" te Stompatoren,

een kaasboerderij (Deutzenhofje)

en een kleine kaasfabriek in de Beemster.

Te *Hoorn* wordt door het Boter- en Kaascontrôlestation „Noord-Holland" een lunch aangeboden.

Bezoek aan de Proefzuivelboerderij en het Rijkslandbouwproefstation.

Des avonds vertrekt het gezelschap naar *Leeuwarden*.

Donderdag 20 September.

Bezoek aan verschillende boerderijen en zuivelfabrieken in de omgeving van Leeuwarden.

Bezoek aan de gebouwen van de Friesche Coöp. Zuivel-Export Vereeniging.

Lunch aangeboden door de Friesche Maatschappij van Landbouw, den Bond van Coöp. Zuivelfabrieken en de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne.

Des avonds vertrekt de excursie naar *Deventer*.

Vrijdag 21 September.

Bezichtiging van het Botercontrôlestation „Gelderland Overijssel" te Deventer.

Toer over Holten, Goor, Delden en Hengelo naar *Enschede*.

Lunch aangeboden door den Geldersch-Overijsselschen Bond van Coöp. Zuivelfabrieken en het Botercontrôlestation „Gelderland-Overijssel“:
Bezoek aan de Lonneker Coöperatieve Melkinrichting, de Coöperatieve Landbouwbank en Handelsvereniging en de Oostelijke Pluimveecoöperatie.
Des avonds vertrek naar Nijmegen.

Zaterdag 22 September.

Vertrek naar *Roermond*. Bezoek aan de Roermondsche Coöp. Eiermijn.
Lunch aangeboden door de Roermondsche Eiermijn.
Toer over Heerlen naar *Maastricht* en Valkenburg.
Bezoek aan de Botermijn van den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond te Maastricht.
Slot-diner, aangeboden door den Zuid-Nederlandschen Zuivelbond.
Einde der excursie.

Des *Zondags 23 September* bestaat er voor degenen die zulks wenschen gelegenheid om het Rijkslandbouwproefstation te bezoeken.

Deze excursie is voor de deelnemers geheel kosteloos. De autoriteiten in de verschillende landen, die men meende dat voor deze excursie in aanmerking kwamen, zijn daartoe vanwege het Comité van uitvoering uitgenoodigd.

Dit comité is in onderling overleg samengesteld door de Directie van den Landbouw, de Rijkszuivelinspectie, de Zuivelorganisaties en de Boter- en Kaascontrôlestations en bestaat uit de heeren;

Dr. A. J. Swaving, wnd. Directeur-Generaal van den Landbouw, *voorzitter*;

J. J. C. Jurling Beek, Adjunct-Rijkszuivelinspecteur, *secretaris-penningmeester*;

G. J. van Poppel, Voorzitter der Centrale Commissie voor de Botercontrôlestations;

U. Kooistra, Secretaris van het Kaascontrôlestation Friesland;

Dr. H. van Gulik, Directeur van het Boter- en Kaascontrôlestation in Den Haag;

Ir. D. C. de Waal, Directeur van het Boter- en Kaascontrôlestation „Noord-Holland“ en Dr.

Th. E. van Sillevoldt, Directeur van het Rijkszuivelstation.

De kosten der excursie worden pons-ponsgewijze bijeengebracht door de boter- en kaascontrôlestations, terwijl de Regeering hieraan vooraf een zekere bijdrage heeft toegezegd.

Wij hopen, dat de excursie in alle opzichten moge slagen en ertoe moge bijdragen dat de goede naam onzer boter- en kaascontrôle, benevens die van onze nationale zuivelindustrie, opnieuw in het buitenland wordt bevestigd en versterkt. Hiertoe is geen beter middel dan het met eigen oog aanschouwen en het aanhooren van het gesproken woord. Voor beide biedt deze excursie ruimschoots de gelegenheid. G.

In AZB. nr. 38 van 21 Sept. 1928 een kort verslag van dit bezoek geen foto's

In OO. nr. 39 van 26 sept. 1928 - een foto van de gasten, ontvangen door de Minister

KEURINGSDIENST VAN WAREN

Verslag over 1928.

I.

Aan het jaarverslag over 1928 van de werkzaamheden van den Keuringsdienst van Waren voor het district Leiden ontleenen we het volgende:

Kaas. Het Kaasbesluit, dat in het laatst van het vorig verslagjaar werd uitgevaardigd, trad 1 Juli 1928 in werking. Aan hen, die kaas in winkels e.d. verkopen, werd een circulaire uitgereikt, waarin de voornaamste bepalingen van dit besluit in het kort werden weergegeven. Zij kwamen hierop neer, dat de kaas moet zijn aangeduid overeenkomstig haar vetgehalte. Is zij bereid uit volle melk, dan moet zij zijn voorzien van de aanduiding V. V. of volvet, is zij daarentegen bereid uit melk, die in meerdere of mindere mate ontroomd is, zoodat het vetgehalte der kaas lager is, dan moeten de kazen voorzien zijn van de aanduidingen 40+, 30+, 20+ of „mager” al naar het vetgehalte van de (watervrij gedachte) kaas.

Dat deze voorschriften reeds algemeen naar behooren worden opgevolgd, kan niet worden gezegd. Wel is waar wordt de kaas vrij algemeen gestempeld met de een of andere aanduiding, doch deze blijken niet steeds in goede overeenstemming met de werkelijke samenstelling.

1930

Leeuwarder Courant, 1930-10-28

van Wijnen BvKP.: ‘De Friesche fabriekskaas’

In „De Producent”. orgaan van den *Bond van Kaasproducenten*, betoogt de heer van Wijnen, dat Friesland zich ernstig de vraag moet stellen, of het met de kaasproductie op den goeden weg is.

„Friesland heeft bij de entr e op het gebied der kaasproductie het beproefde pad van andere provinciën verlaten en is de kaas steeds armer aan vet gaan maken. We herinneren maar aan de kaas met 0,0.... vet v or en in den eersten crisistijd. Men heeft de fout ingezien, overtuigd als men raakte, dat hiermede elke waardering voor het product op den duur moest zoek raken. De eis der *kaascontrole* van een minimum van 20 pct. bracht verbetering. De grens van 20 pct. blijkt echter ook nog te laag te zijn gemikt, gezien den gestadige teruggang van dit product en de stijging der vette soorten.

Maar een nieuwe lust tot tijdelijk verbeterde opbrengst deed haar entr e in den vorm van verhoogde vochtcijfers, welke neiging nog werd vervolmaakt door de pasteurisatie. Deze bracht

schier onbegrensde mogelijkheden inzake opbrengsten uit de melk. Of het verkregen product daardoor nog volledig „kaas” was of een mengsel van caseïne, albumine en water, scheen aan velen in den wedloop naar hoge melkgelden niet de eerste vraag te zijn.

Ligt in het bovenstaande het „misbruik” der pasteurisatie en al erkennen we volmondig, dat er heel andere bedoelingen ook bij hebben voorgezetten, ook die goede bedoelingen hebben gefaald. Men heeft hiermede den weg der egalisatie, der nivellering betreden, met de grote nadelen van dien. De pasteurisatie brengt hulp bij veel gebreken. Met de uiterste zorg, kan uit gepasteuriseerde melk een aardige kaas worden gemaakt.

Een stap verder dus is door algemene pasteurisatie bereiken we een algemeen goed product met veel minder uitval. Dus pasteurisatie is aan te bevelen. Met een klein weinigje fantasie wordt hel: *pasteuriseeren is een zegen*.

Andere provinciën (Zuid-Holland en Noord-Holland) bleven de oude methode volgen. De pasteur kwam er niet aan. Daar is gelukkig geen streven ontslaan tot het maken van een zeker „eenheidsproduct”. Daar domineert gelukkig nog deze stelling: alleen het beste deel onzer productie houdt naam en prijs van de gehele productie in de hoogte.

En nu de praktijk. zoals ze aan ieder zich openbaart. De Zuid-Hollandsche volvette kaas brengt in de fijnste soorten reeds wekenlang van $f 0.90$ tot $f 1$ per K.G. op en in dienzelfden tijd kost de fijnste Friesche Gouda 40 pct. van $f 0.56$ tot $f 0.60$ per K.G. De Noord-Hollandsche Edammer 40 pct. staat ook reeds maandenlang ongeveer 15 à 20 cent per K.G. hoger dan de Friesche Edammer 40 pct.

Nu mag men in kortzichtigheid gaan strijden tegen de provincieletter, het euvel zit dieper. De werkelijke oorzaak ligt, of men dit aangenaam vindt of niet, in het feit, dat het Friesche product niet mee kan, te zoeken in de pasteur en allerlei andere middelen, die meer de maximale kwantiteit dan de kwaliteit beogen. Men heeft er een product van gemaakt, waarvan theoretici wel kunnen beweren, dat bouw en structuur van het zuivel enz. prachtig zijn en waaraan dus het maximum aantal punten toekomt, en dat vrijwel geschikt is voor een direct consumptie-artikel, maar dat de geschiktheid in het algemeen mist voor lang bewaren voor allerlei doeleinden—zoals men dit bij de Hollandsche kaas heeft.

Het is het doodsche, ziellooze, dichte, kaarsvetachtige product, waarbij op meewerken bij bewaren nooit is te rekenen, maar wel op allerlei onverwachte tegenvallers. Een „eenheidskaas” met dezelfde waardering als de eenheidsworst. Bij goede appetijt een niet te versmaden artikel, maar men hangt er de provisiekast niet voor maandenlang mee vol.

En nu de optelling. Wanneer er in de Hollanden een flauwe stemming op de markt is, zodat er eens een paar cent per pond van den Prijs gaat. dan komt de speculatie er direct in. Die met plannen tot kopen van 1000 kaasjes naar de markt ging, koopt er terwille van de goedkoopste 1500. Heeft hij ze niet direct nodig, dan zet hij ze wat op. Dit houdt de markt in de hoogte. Diezelfde koopman met interesse voor 1000 kaasjes op de Friesche markt met flauwe stemming, koopt er ook geen 1000, maar.... 500. omdat hij weet, dat het nu wel weer heel ver zal, zakken, omdat het een direct consumptieartikel is, waarbij een teveel noodlottig is. En dit minder kopen, waardoor het fatale consigneren ontstaat, sluit den ring der oorzaken voor prijsdompeling.

Het is geen betweterij, wat ons dit doet schrijven. Friesland telt flinke mannen genoeg om eigen wegen te vinden. Wij erkennen ook volmondig de moeilijkheden, die er zijn om verandering aan te brengen, waardoor een ongebreidelde concurrentie de een den ander drijft. Maar wij zien er een gevaar in voor onze hele Nederlandsche zuivelindustrie. De ogenschijnlijk eenvoudigste houding voor een producent uit de Hollanden is, Friesland stil te laten doorgaan. Het

prijverschil door kwaliteitsverschil is dan gemakkelijk te handhaven. Maar men vergeet, dat men ook het vraagstuk anders kan bezien.

Zou de positie van Nederland op de wereldmarkt niet een sterkere zijn, wanneer uit Nederland niets anders dan hoogwaardig goed kwam? Met goedkoopte kunnen we het op die wereldmarkt niet redden. We zullen het alleen klaar spelen, wanneer er aan onze productie een kwaliteitsroep vooruit gaat, waardoor gestoten deuren worden geopend. Daaraan moet heel producerend Nederland meedoen en dan is dit een algemeen, meer aan het einde ook een groepsbelang.”

Leeuwarder Courant, 1931-04-18

Kamervragen: De volvette boerenkaas.

Op de vragen van het Tweede Kamerlid den heer Braat betreffende het vetgehalte en de kwaliteit van volvette Goudsche boerenkaas, heeft minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw geantwoord:

Het is bekend, dat de vaststelling van de minimum vetgrens voor volvette Goudsche boerenkaas niet de onverdeelde instemming heeft gehad. Dat in deze thans van een algemeene klacht van de kaasproducenten zou mogen worden gesproken, is den minister echter niet gebleken: mededeelingen. waaruit zulks zou zijn af te leiden, hebben zijn departement niet bereikt.

Hij merkt overigens op, dat bedoeld vetgehalte na nauwgezette overweging in 1926 werd vastgesteld op 46 pct. in de droge stof voor Goudsche kaas, bereid op de boerderij uit volle melk door aangeslotenen bij de kaascontrole onder rijkstoezicht. Deze kaas wordt van het rijksmerk voorzien onverschillig of zij al of niet voor uitvoer is bestemd.

Den minister heeft onlangs een klacht bereikt van de Nederlandsche Vereeniging van Kaashandelaren over kaasgebreken, als dit door den heer Braat genoemd. In hoeverre de zogenaamde nieuwe methode van bereiding hiervoor aansprakelijk zou kunnen worden gesteld. zal door onderzoek moeten worden uitgemaakt

Dat vorengemelde methode noodzakelijk gevolgd zou moeten worden om de bovengenoemde vetgrens te bereiken, kan op grond van de ambtelijke deskundige adviezen niet worden toegegeven: bij elke doelmatige bewerking van normale melk kan aan den gestelden eisch worden voldaan.

De Minister heeft reeds vóór enigen tijd de vorengenoemde klacht van kaashandelaren ter fine van advies toegezonden aan een commissie, ingesteld op initiatief van den *Bond van kaasproducenten*. waarin ook de kaashandel zitting heeft, en welke zich in het bijzonder met het instellen van een onderzoek naar de hierbedoelde kaasgebreken bezighoudt. Gemelde klacht is voorts bij ambtelijke deskundigen in ernstig onderzoek.

Van het resultaat dezer onderzoekingen zal het afhangen of, en, zoo ja, op welke wijze aan geponde klachten kan worden tegemoet gekomen.

FBvCZ.: over vetgehalte diverse kaassoorten.

[...] **Bij de invoering van de Kaascontrole is de kaas ingedeeld in de 4 bekende klassen.**

De vraag doet zich voor, of deze indeeling van kaas van eenzelfde soort en vorm, bij afnemers niet te veel aanleiding geeft tot verwarring en daardoor op den duur niet bevorderlijk zal zijn voor den naam van het product.

Door den F. N. Z. is thans een commissie ingesteld ter bestudering van de vraag of het gewenst is voor enkele kaassoorten sommige vetgehalten uit te schakelen.

Voor onzen Bond (Friesche Zuivelbond) heeft de heer *H. Westra* te Gerkesklooster zitting in deze commissie.

Voorwaarden Kaashandel.

Bij kaasexport-handelaren is op dit oogenblik een beweging gaande om te komen tot algemeen geldende voorwaarden bij den exporthandel van Nederlandsche kaas. Een belangrijk punt hierbij is de kwestie van de kredietverlening.

De secretaris sprak deze aangelegenheid met vertegenwoordigers van fabrieken, niet aangesloten bij de F.C.Z.E.V. (Frico)

In deze bijeenkomst werd een commissie aangewezen, die, wanneer deze zaak een meer vasten vorm mocht aannemen, zal deelnemen aan verder overleg en besprekingen.

Tevens kwam ter sprake de kredietverlening aan de binnenlandse handel. Meerdere uniformiteit is ook hier ten zeerste gewenst. Ook dit zal door genoemde commissie onder oogen worden gezien.

Bij de tegenwoordige omstandigheden wegen de betalingsvoorwaarden hoe langer hoe zwaarder en is de uiterste voorzichtigheid geboden. Een paar centen meer mag geen reden zijn tot meer soepelheid.

Met name uit Duitschland komen gos al eens aanbiedingen voor verkoop van boter en kaas. Men zij hierbij op zijn hoede, alvorens hierop in te gaan.

Kaascommissie.

De commissie schrijft in het slotwoord van haar verslag omtrent *40+ Edammer kaas*, dat studie over andere kaassoorten nog nodig zal zijn en dat de noodzakelijkheid gebleken is van verdere proefnemingen en onderzoekingen over de bereidingswijze van kaas, teneinde te trachten een juister inzicht in verschillende vraagstukken te verkrijgen.

De commissie gaf het bestuur te kennen, dat naar haar oordeel daarvoor in de eerste plaats thans in aanmerking komt het vraagstuk betreffende de pasteurisatie van de kaasmelk. Wel heeft de *pasteurisatie-commissie* voor enige jaren dit vraagstuk grondig bestudeerd, doch sindsdien is er op het gebied der kaasmelkpasteurisatie veel veranderd en is de techniek belangrijk vooruit gegaan, zodat naar de mening van de commissie nieuwe onderzoekingen gewenst zijn.

De commissie heeft de opdracht de vraag te beantwoorden, of wij met de kaasbereiding op de goede weg zijn en de commissie is van oordeel, dat onderzoekingen betreffende het pasteurisatievraagstuk tot een zeer belangrijk deel van haar taak behoort. De commissie vroeg machtiging van het bestuur tot het nemen van proeven over de bereiding van 40+ kaas uit gepasteuriseerde melk.

Wegens het grote belang van dit vraagstuk over de kaasbereiding, heeft het bestuur deze machtiging volgaarne verleend en heeft de commissie met de onderzoeken en proefnemingen een aanvang gemaakt.

Leeuwarder Courant 1932-06-25

De smaak van de kaas en de kaasmelk-pasteurisatie

De kaascommissie, ingesteld door den *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland* heeft thans haar tweede verslag uitgebracht. De commissie heeft de volgende samenstelling: K. J. Terpstra te Akkrum. voorzitter. J. Feitsma te Leeuwarden. W. Kestra te Bolsward. U. Kooistra en S. Nijholt te Leeuwarden W. J. Schenk te Giekerk, leden en F. Kestra te Leeuwarden, secretaris.

De samenvatting van het rapport luidt. Naar het „Friesche Landbouwblad” Meld: ??
Met betrekking tot het vraagstuk der kaasmelkpasteurisatie zijn de volgende werkzaamheden door de commissie verricht:

- a) Vergelijkende keuringen tusschen rauwe en gepasteuriseerde 40+ consumptie Goudsche 40+ broodkazen en 40+ Edammers van pl.m. 6 weken en pl.m 5 maanden ouderdom. De resultaten van de keuringen van de Edammers zijn opgenomen in het in December 1930 uitgebrachte verslag: blz. 31 t.m. 34).
- b) Keuring van 3 maanden oude rauwe, en gepasteuriseerde 40+ consumptie Goadsch van een kwartaalskeuring van de F. C. Z. E. V.
- c) Vergelijkende keuringen tusschen pl.m. 4 weken oude rauwe en gepasteuriseerde 40+ en volvette Goudsche met Fransch zuivel.
- d) Proeven gedurende vier maanden aan vier fabrieken over de bereiding van rauwe en gepasteuriseerde 40+ Edammers en 40+ Goudsche met consumptiezuivel.
- e) Proeven gedurende zes weken aan drie fabrieken over de bereiding van 40 +Edammers en 40+ Goudsche met consumptie zuivel dit uit hoog en uit laag gepasteuriseerde melk.

Bij deze keuringen en proeven over rauwe en gepasteuriseerde kazen bleken de rauwe gemiddeld beter te zijn dan de gepasteuriseerde, voor zoover het den smaak betrof.

Kazen met een fijnen smaak kwamen bij de gepasteuriseerde veel minder vaak voor, dan bij de rauwe, terwijl daarentegen een afwijkende smaak veelvuldiger bij de eerste, dan bij de laatste werd waargenomen.

Bij de gepasteuriseerde kazen kwam het gebrek „bitter” („metaalsmaak”, „kooksmaak”) nogal vrij vaak voor in tegenstelling met de rauwe kazen, waarbij dit gebrek bijna niet optrad.

De repasteuriseerde kazen hadden ook dikwijls te weinig smaak.

Pasteurisatie op een lage temperatuur (bv. Op 70 gr. C.) gaf beter resultaten, dan de in de praktijk veelvuldig toegepaste pasteurisatie op 80 gr. C. en honger.

Hoewel de commissie bij de keuringen niet evenveel aandacht aan het zuivel als aan den smaak van de kazen heeft geschonken, is zij op grond van hare waarnemingen wel van oordeel, dat, wanneer de bereiding goed gelukt is, rauwe kaas er gewoonlijk mooier uitziet, dan den gepasteuriseerde. De vorming van de openingen is bij de rauwe kazen in den regel beter. Vooral bij vrij lange bewaring der kazen komt dit xxxker uit. De gepasteuriseerde kazen hebben vaak een eenigszins doodsch zuivel.

Op grond van onze onderzoekingen, gesteld door praktische ervaringen, zijn wij tot het volgende oordeel over het pasteuriseeren der melk voor de bereiding van 40+ en volvette Goudschen, Edammer en broodkazen gekomen:

Wanneer een fabriek in staat is, uit rauwe melk een goed product te maken (en wij zijn van meening, dat dit bij verreweg de meest onzer fabrieken mogelijk is), dan meenen wij het pasteuriseeren van de kaasmelk onvoorwaarde te moeten ontraden, omdat deze bewerking in het algemeen een minder gunstigen invloed uitoefent op den smaak van de kaas en het zuivel er eerder slechter dan beter door wordt. Laten echter de melkwinning en -behandeling op de borderij zooveel te wenschen over, dat men meent, aan de fabriek uit rauwe melk geen behoorlijke kaas te kunnen maken, dan kan men het pasteuriseren van de kaasmelk toepassen om grove gebreken te voorkomen. In dat geval is pasteurisatie op een lage temperatuur aan te raden.

Aanteekening.

De heer S. Nijholt heeft het verslag niet ondertekend, omdat hij zich niet met het oordeel van de andere commissieleden over den invloed van het pasteuriseeren op het zuivel kan vereenigen.

Heldersche Courant, 1937-01-19; p.7/8

Pasteurisatie van de kaasmelk

Een gevaar voor onze nationale industrie, waarvan de nadeelige gevolgen niet zijn te overzien. Een verbod van pasteuriseeren. dringend noodig.²²

De beweging om te komen tot de oprichting van een Kaasbeurs te Alkmaar, waarin de factor van „gelijkschakeling” die meest moderne uiting van onze alles rationaliserende tijd, niet te ontkennen valt, vindt een waardige tegenhanger in de kaasproductiemethode, waarbij als grondstof wordt gebezigd de gepasteuriseerde kaasmelk. En er is wellicht geen middel te bedenken, meer geëigend om de monopoliepositie, welke de Nederlandse kaas in de wereld innam, grondig te ondermijnen.

De methode vond grif ingang, omdat zich het merkwaardige verschijnsel voordeed, dat de productie er in zeer belangrijke mate door kon worden opgevoerd. Het was geen zeldzaamheid, dat inplaats van ongeveer 10 kg kaas uit 100 kg kaasmelk, een opbrengst werd verkregen van 14 of 15 kg. Ja, het gelukte soms het gewicht aan kaas op te voeren tot 16 en 17 kg. Een en ander was het gevolg van het feit, dat na pasteurisatie vrijwel alle stoffen, die zich in de melk bevonden, werden neergeslagen, terwijl bovendien deze kaasmassa een veel hoger watergehalte bleek te kunnen bevatten.

Het lag voor de hand, dat dit er bij de kaasbereiders wel in wilde, temeer omdat door het pasteuriseren verschillende kiemen werden gedood, waardoor bijvoorbeeld het gebrek „los” in veel mindere mate optrad.

Helaas echter zijn er in de wereld weinig dingen te vinden, die alleen voordelen bieden. En degenen die de pasteurisatie van de kaasmelk in de praktijk brachten, krijgen de bezwaren daarvan dagelijks sterker te gevoelen.

Om te beginnen moet de grotere productie de prijzen hebben gedrukt en dit feit is te ernstiger, waar van een lonende voortbrenging toch al niet kon worden gesproken.

²² In vervolg tekst spelling – ‘ee’, ‘oo’, ‘sch’ ed. – iets aangepast!

Echter, ook gebieden in Nederland, die daarvoor vroeger niet in aanmerking kwamen, begonnen kaas te bereiden, waardoor de productie al weer werd opgevoerd. We denken daarbij aan onze Oostelijke provinciën. Het was voornamelijk het feit, dat ze konden uitgaan van een zo goed als kiemvrije grondstof, welke de mogelijkheid tot kaasbereiding voor hen opende.

Dit nu zou alles nog tot daaraan toe zijn geweest, ware het niet, dat, uitgaande van gepasteuriseerde melk ook voor het buitenland de bereiding van Nederlandsche kaassoorten mogelijk was geworden. Dat hier inderdaad sprake is van een dreigend gevaar wordt ten duidelijkste belicht door het feit, dat men in België thans ernstig voornemens is een eigen kaasindustrie te grondvesten. Het noodlot begint zich te voltrekken over onzen Nederlandschen kaasproducent, die het onderste uit de kan wilde hebben en die uit het deksel op zijn neus dreigt te krijgen.

Een omstandigheid echter is er, die maakt, dat de situatie wellicht nog niet hopeloos is. De echte Nederlandsche kaas blijft de kaas, bereid uit ongepasteuriseerde melk. Want wel kan door de nieuwe methode de productie betrekkelijk in grote mate worden opgevoerd, dit ging ten koste van de kwaliteit. Van het fijne aroma, dat ons oorspronkelijk vaderlandsch product kon kenmerken, is bij gepasteuriseerde kaas geen sprake. Het is een echt gelijkgeschakeld artikel geworden, vrijwel reuk- en smaakloos, dat niet te vergelijken is met de kaas, bereid uit ongepasteuriseerde melk. Bovendien heeft het de eigenaardigheid op den duur uitgesproken bitter te worden, waarvan het gevolg reeds is geweest, dat hier en daar propaganda wordt gemaakt met de leuze: „Eet jonge kaas!”

Nu ligt het voor de hand, dat eventuele buitenlandse concurrentie meer wordt vergemakkelijkt, naarmate het euvel – want zo mag het onder de heersende omstandigheden wel worden genoemd - hier weer ingang vindt. Hoe groter het verschil is tussen Nederlandse kaas en overeenkomstige in het buitenland geproduceerde, soorten, hoe bezwaarlijker een nijverheid elders kan wortel schieten.

Schager Courant, 1937-05-22; p.11/16

Volledig in MAP N.-H. Bond

Pasteurisatie van de kaasmelk.

Standpunt: Bond van Zuivelfabrieken in Noord-Holland

In het „*Gulden Vlies*” te Alkmaar vergaderde gistermorgen de Bond van op Coöperatieven grondslag werkende Zuivelfabrieken in Noordholland.

[...]

Pasteurisatie van de kaasmelk.

Het Bestuur heeft aan het pasteuriseren van de kaasmelk, herhaaldelijk alle aandacht geschonken en kwam daarbij algemeen tot de conclusie, dat in deze krachtige maatregelen moeten worden genomen om dit grote gevaar voor de goede kaas bereiding spoedig en doeltreffend te bestrijden. Zoals het den laatsten tijd gegaan is wordt de goede kaasbereiding zeer ernstig bedreigd, waaraan een einde dient te worden gemaakt,

Door de kaasmelk pasteurisatie maken wij kaas, zoals ze in andere landen ook maken, waardoor Nederland zijn voorsprong op andere landen, door uit te munten in goede kwaliteit der kaas, prijs geeft, wat niet gewenst is voor onze kaasbereiders. Een algeheel verbod voor het pasteuriseren van de kaasmelk zou het meest afdoende en het gewenste middel zijn; dit zal waarschijnlijk niet te bereiken zijn, pasteurisatie bij lage temperatuur, gedurende korten tijd, is in ieder geval dringend nodig en noodzakelijk. Om dit te bereiken zal Regeringshulp nodig

zijn. Het geldt hier 'n Nationaal belang, dat krachtig gediend moet worden om onze goede naam als kaasbereidend land te herstellen. Door krachtig in te grijpen in deze wordt het te veel aan kaas met vele millioenen Kg. kaas verminderd en wordt de kwaliteit der kaas verbeterd. De mededelingen lokten geen discussies uit.
[....]

Alkmaarsche Courant, 1938-04-23; p. 9/12

ook MAP Kaascontrolestation N-H./ Scheij

Boter- en Kaascontrôlestation Noord-Holland.

Dr. Schey benoemd tot eere-lid,

(Land en Tuinbouw)

Gistermiddag werden in het *café Central* te Alkmaar de algemene vergaderingen gehouden van het boter- en het kaascontrolestation „Noordholland”, beide onder voorzitterschap van den heer G. Nobel.

Bij de opening van de eerste der twee vergaderingen, t.w. die van het botercontrole-station, zei de voorzitter, dat het hem een behoefte was het aanstaande vertrek van dr. Schey als rijkszuivelconsulent te memoreren.

[....]

Medegedeeld werd, dat het ledental sinds 1 Jan. 1937 met 3 is gestegen tot 77, n.l. 61 zuivelfabrieken, 7 melkinrichtingen, 8 handelaren en 1 zelfkarnende boer.

[....]

Het kaascontrolestation.

Kort daarna werd de vergadering geopend van het kaascontrolestation, dat vrijwel dezelfde leden heeft als het botercontrolestation.

De voorzitter wees er ook hierop, dat het thans de laatste keer was, dat dr. Schey de vergadering bijwoonde als adviserend lid, in verband met zijn heengaan als rijkszuivelconsulent. Hij dankte hem voor alles, wat hij voor de kaascontrole deed en herinnerde eraan, dat dr. Schey reeds vóór het bestaan van het controlestation veel deed om tot kaascontrole te komen, uit welk werk het station is gegroeid. Dit station bestaat nu 19 jaren en al dien tijd is dr. Schey adviseerend lid geweest. Het bestuur had daarin aanleiding gevonden om den vertrekkende functionaris het eere-lidmaatschap aan te bieden en spr. deed aan de vergadering het voorstel daartoe. Dit werd onder applaus goedgekeurd.²³

Dr. Schey dankte voor deze onderscheiding, welke hij op hogen prijs stelde. In groote trekken schetste hij de gang van zaken bij de kaascontrole in den loop der jaren, waarbij hij weleens gevreesd had er geen voldoening van te zullen beleven. Na de stichting van het station daarvoor was het anders geworden, het werd een lust voor de controle te werken. Na gewezen te hebben op den „opstand” in de Nieuwen Bond van zuivelfabrieken tegen de controle, welke oppositie kon worden bezworen, zei spr., dat de goede geest in het bestuur veel dingen ten goede heeft gekeerd. Hij was verheugd over het feit, dat zijn band met de , kaascontrole na zijn aftreden niet geheel zal worden verbroken, maar in anderen vorm zal blijven voortbestaan.

Voorts deelde spr. nog mee, dat hij, nu hij thuis bezig was verschillende zaken te ordenen in verband met zijn vertrek, nog tal van bescheiden had gevonden. welke voor het kaascontrolestation van belang kunnen zijn, omdat zij betrekking hebben op het werk der eerste jaren van zijn bestaan. Spr. bood die aan het bestuur aan.

²³ Was kort daarvoor, in de vergadering van het botercontrolestation, daar ook ere lid van geworden!

De voorzitter zegde uit naam van de vergadering dr. Schey voor deze toezegging dank, overtuigd als hij was, dat die bescheiden inderdaad van groot belang kunnen zijn.

Vervolgens constateerde hij met blijdschap, dat de regering maatregelen overweegt ten aanzien van de magere kaas. Wat er in dezen zal worden gedaan, staat nog niet vast, maar spr. was ervan overtuigd, dat de te nemen maatregelen een bescherming zullen brengen voor de 40 plus kaas.

Dat de maatregelen ten aanzien van de pasteurisatie van de kaasmelk nog niets opschieten, werd door spr, betreurd en hij vreesde dat het een lange weg zal worden.

Medegedeeld werd, dat het ledental, hetwelk op 31 Dec. 1936 424 bedroeg, op 1 Jan. 11. was gedaald tot 377, n.l. 65 kaas- en boterfabrieken, 6 kaasfabrieken en 306 zelfkazende boeren; in den loop der laatste paar maanden zijn er nog twee fabrieken uitgetreden.

*Op een vraag van den heer H o f s t e e (Wieringerwaard) waarom een fabriek was geschrapt als lid, werd door den *voorzitter* geantwoord, dat daar dingen waren gebeurd welke in strijd waren met de voorschriften. De fabriek werkt nog door, maar haar product wordt niet gemerkt. Op een door een ander gestelde vraag antwoordde de *secretaris* dat de reden voor het uittreden van verschillende fabrieken moet worden gezocht in de opheffing dier fabrieken, die zich dan aansluiten bij grootere.*

Als bestuurslid werd herkozen de heer J. Veldstra te Opmeer.

Goedgekeurd werd de exploitatie-rekening, welke sloot op f51.523.30 met een voordelig saldo van f7021.18.

Eveneens werd goedgekeurd de balans per 31 Dec., sluitend op f19.568.87. Het gehele batig saldo werd overgeschreven op nieuwe rekening. Ook deze stukken gingen vergezeld van een rapport van de accountant Oosterbeek en de financiële commissie.

De begroting, opgemaakt tot een bedrag van f49.021.18, in ontvangsten en uitgaven werd eveneens goedgekeurd. Voor propaganda vermeldt zij een post van f3000, voor onvoorzien f221,18.

Hetzelfde contributieschema als heeft gegolden voor 1937 werd voor het nu lopende jaar vastgesteld.

Na rondvraag werd de vergadering door de voorzitter gesloten.

Schager Courant, 1938-07-19; p. 5/8

Volledig in MAP Bond N.-H.

Jaarverslag Bond van Coöp. Zuivelfabrieken – kaas

Het uitvoerig jaarverslag geeft een duidelijk beeld van de werkzaamheden in 1937.

*Uit het jaarverslag over 1931 van den *Bond v. op coöperatieven grondslag werkende Zuivelfabrieken in Noordholland* blijkt, dat deze vereniging 2419 leden telt, door 35 aangesloten fabrieken.*

[...]

kaasmelk pasteurisatie

Krachtige maatregelen moeten, worden genomen, daar deze werkwijze den goeden naam der Nederlandsche kaas ernstig in gevaar brengt. Het bestuur besloot aan te dringen op een geheel verbod. Het bestuur spreekt het vertrouwen uit dat het bondsstempel N.H. door de fabrieken alleen zal worden aangebracht op kaas welke den van ouds beroemden naam der Noordhollandsche kaas door haar kwaliteit eer aan doet.

Vanzelfsprekend worden aan de kwestie wettelijk en buiten wettelijk gebied in verband met de consumptie melkregelingen enige bladzijden gewijd. Het bestuur besloot o.a. geen zitting te nemen in de Noordhollandsche consumptiemelkvereniging, een vereniging van veehouders organisaties, verenigingen van melkhandelaren slijters en melkinrichtingen, om vrijheid van protest bij de overheid te behouden.

[....]

Kaas en boterpositie.

Betreurd wordt dat de Noordhollandsche kaas bijna volkomen van den export naar Duitschland wordt uitgesloten. Ook de botersituatie is nog ernstig, hoewel het jaar 1937 beter was dan het jaar 1936. De weersomstandigheden waren in 1937 gunstig voor de melkveehouderij, tot het uitbreken van de mond en klauwzeer-epedemie was de gezondheidstoestand van het vee goed. Het verslag memoreert de zware verliezen door de beruchte ziekte toebracht.

Alkmaarsche Courant, 1938-10-15; p. 9/12

Lezing bij Vereniging Oud-leerlingen Kaasmakers

Vergadering vereniging van oudleerlingen der vakschool voor kaasmakers te Hoorn.

Deze vergadering is gistermiddag gehouden in het café Central te Alkmaar. Onder de ruim 30 aanwezigen bevond zich ook de oud-rijkszuivelconsulent te Hoorn, dr. Schey, eere-lid, wien door den *voorzitter* der vereniging, den heer P. Smit, bij de opening een speciaal woord van welkom werd gebracht. Spr. gaf uiting aan zijn vreugde, dat zoovelen dezen keer waren opgekomen.

Ingekomen was o.a. een dankbetuiging van den heer Schey voor de wijze, waarop de vereniging afscheid van hem heeft genomen als directeur der kaasmakersschool en als adviseerend lid. Voor kennisgeving aangenomen, evenals het verslag van den rijkszuivelconsulent over 1937.

Mededeeling werd gedaan van een schrijven, door het bestuur verzonden aan den Bond van Coöp. Zuivelfabrieken naar aanleiding van de afwijzing van het door de vereniging gedane verzoek om hare leden toe te laten tot den cursus voor botermakers, door den Bond in het leven geroepen. Op dit schrijven was geen antwoord ingekomen.

De afgevaardigden naar de vergaderingen van Coöp. Bond en den Nieuwen Bond brachten verslag uit van die vergaderingen en voorts werd verslag uitgebracht van het bezoek aan de jaarbeurs.

Bestuursverkiezing.

In de plaats van den heer J. Bart, die periodiek aftrad als lid van het bestuur en niet herkiesbaar was, werd na twee vrije stemmingen gekozen de heer P. Geuzebroek te Burgerbrug.

Tot afgevaardigden naar de vergaderingen van den Coöp. Bond en den Nieuwen Bond werden aangewezen resp. de heeren A. de Visser te Alkmaar en Impink te 't Veld.

De beteekenis van de watertoevoeging bij de kaasbereiding.

Over dit onderwerp heeft de heer ir. H. J. Huisman, rijkszuivelconsulent te Hoorn, adviseerend lid van de vereniging, een inleiding gehouden.

In de geschiedenis der kaasbereiding eenige tientallen jaren teruggaande, constateerde spr. dat vroeger (althans voor Edammer) in 't geheel geen water werd gebezigd, of wel geschiedde het opwarmen met behulp van heete wei. Het bereiden van kaas met een hoog vochtgehalte was toen niet mogelijk, omdat men bij de gevolgde methode direct in de *gebreken kort, bros of los*. zou vervallen. Het product, dat zodoende verkregen werd, bezat dus een laag vochtgehalte en was om die reden niet geschikt voor directe consumptie. Men kan dit als een gelukkige omstandigheid beschouwen, omdat juist dit de noodzaak inhield de kaas lang te bewaren, z.g. op te

zetten. Het product was daarvoor geschikt en het is van algemeene bekendheid, dat juist daaraan ons nationale product zijn wereldvermaardheid heeft te danken.

Zoo was de toestand ruim 50 jaren geleden en zoo was hij ook veel later nog. Slechts één soort kaas maakte daarop een uitzondering, de **z.g. Fransche kaas**,²⁴ beter uitgedrukt, kaas met Fransch. zuivel. Daaromtrent vindt men vermeld, dat bij de bereiding daarvan soms zelfs 20% water werd gebruikt. Thans wordt een dergelijke hoeveelheid meer als regel dan bij wijze van uitzondering gebruikt.



De invasie van het gebruik van veel water is gekomen tegelijk met de intrede van de crisis in het melkveehoudersbedrijf en daarvoor bestonden redenen.

In de eerste plaats durfde de handel geen kaas opzetten; aan opzetkaas was reeds zooveel verloren! Er was vraag naar kaas, die onmiddellijk verhandeld kon worden, waardoor het risico van verliezen veel geringer werd.

In de tweede plaats had het publiek behoefte aan kaas, doch tegen lage prijzen en die mogelijkheid was aanwezig en werd geschapen door de bereidingswijze zoodanig te veranderen, dat kaas werd verkregen, welke op jongen leeftijd smedig en tegelijk smakelijk was.

Weliswaar wordt wel eens beweerd, dat de smaak van het publiek is gewijzigd, en dat men geen oude kaas meer lust, doch jonge smedige kaas vraagt. De juistheid hiervan trok spr. echter in twijfel.

Hoe dit ook zij, wetenschap en techniek hebben kunnen voldoen aan de geaardheid van de behoefte, welke toen vrijwel plotseling zich demonstreerde. Het middel was het gebruik van water bij de kaasbereiding.

De tijd zal moeten leeren of dit middel het juiste is geweest om den naam van ons land als kaasland bij uitnemendheid te handhaven. Naar spr.'s persoonlijke opvatting is dit niet het geval en zal het steeds opvoeren van het vochtgehalte der kaas haar reputatie een ernstigen slag toebrengen. Onze kaas voor direct gebruik weet men in het buitenland heel goed te imiteeren, doch met de opzetkaas gelukt dat niet. Onze kracht zit daarom in het bereiden van laatstgenoemde soort.

Het gebruik van water bij de bereiding stelt ons in staat om kaas te maken; geschikt voor direct gebruik, smedig en smakelijk zonder te vervallen in de gebreken *kort*, *bros* of *los*. Een uitwas kan het worden genoemd, dat men dit hulpmiddel bezigt om de opbrengst zoo hoog mogelijk op te voeren, teneinde op die wijze een beteren prijs voor de melk te kunnen uitbetalen. Spr. beantwoordde dan de vraag, waarom men water moet gebruiken om een vochtrijke kaas te kunnen maken.

Gebruiken we geen water en zorgen we voor een hoog vochtgehalte (lees: weigehalte) in de kaas, dan is het gevolg daarvan, dat er te veel melksuiker in de kaas achterblijft. Deze melksuiker, omgezet in melkzuur, veroorzaakt het gebrek *kort* of *bros*, in andere gevallen *los*. Het is daarom zaak het melksuikergehalte te verlagen en dit kan geschieden door water aan de wrongel toe te voegen. Minder melksuiker geeft minder zuur.

²⁴ Een melding over gevonden uit 1871. Niets over gevonden dat deze in N-H werd gemaakt. (ZHN.)

Drie punten zijn bij het gebruik van water van belang, n.l.: 1. het percentage water, dat wordt toegevoegd; 2. het tijdstip, waarop de toevoeging plaats heeft; 3. de rentabiliteit. Bij elk dezer punten gaf spr. een uiteenzetting:

Wanneer men in de praktijk spreekt van het gebruik van 20 % water, dan bedoelt men daarmee 20 % water, gerekend naar de hoeveelheid te verkazen melk. Op zichzelf hindert dit niet, doch deze maatstaf is niet geschikt om vergelijkingen te treffen met de percentages welke op andere bedrijven worden gebruikt. Dit geschiedt echter wel en zodoende kan men dan voor de oogenschijnlijke verrassingen komen te staan, dat bij éénzelfde vochtgehalte in de kaas en bij gebruik van hetzelfde percentage water op het ééne bedrijf de kaas kort is, terwijl ze op het andere juist goed is. Oogenschijnlijk is dus alles hetzelfde, in wezen echter niet. Het hangt er maar vanaf onder welke omstandigheden, in feite op welk tijdstip tijdens de bereiding, het water wordt toegevoegd.

Met een voorbeeld maakte spr. dit duidelijk.

Ten aanzien van het tweede der bovengenoemde drie punten begon ir. Huisman met te zeggen, dat als bekend mag worden verondersteld, dat het in hoofdzaak gaat om de verdunning van de melksuiker, aanwezig in de wrongeldeeltjes, en dat zulks geschiedt door diffusie. Deze diffusie heeft tijd nodig. Uit de proeven, genomen door den heer Sirks aan het rijkslandbouwproefstation te Hoorn, is gebleken, dat de diffusie aanvankelijk vrij snel, later langzaam verloopt. Na pl.m. 15 min. is zij voor het grootste deel afgeloopen. Daaruit volgt, dat na de watertoevoeging nog tenminste 15 min. moeten verlopen vóór met het ophalen van de wrongel een aanvang wordt gemaakt. Doet men dit niet.- en dit heeft in de praktijk nog al eens plaats - dan mist de watertoevoeging het effect, dat men ermede denkt te bereiken en verkrijgt men bovendien geen uniform product.

Bij het derde punt, de rentabiliteit, zei spr., dat dikwijls de vraag rijst wat bij bepaalde prijsverhoudingen tusschen consumptie- en opzetkaas het voordeligst gemaakt kan worden. Dit nu laat zich vrij eenvoudig berekenen. Nemen we 100 K.g. opzetkaas met 45 % vocht, dus 45 K.g. vocht en 55 K.g. droge stof, dan kan men daaruit 110 K.g. consumptiekaas bereiden met 50 % vocht. Hieruit blijkt dat 5% verhooging van vochtgehalte globaal 10 % meer opbrengst geeft, elk % vocht dus 2 pct. meer opbrengt. Zodoende kan bij 'n verhooging van 1 pct. in vochtgehalte globaal ook met een prijs, welke 2 pct. lager is, genoeg worden genomen, teneinde dezelfde geldelijke opbrengst te krijgen. In den regel zal er tusschen het vochtgehalte van consumptie- en opzetkaas geen grooter verschil bestaan dan 3 pct. Bij een verschil van 6 pct. in prijs blijft dan de financieele uitkomst gelijk. Nemen we een prijs van 22 cent voor opzetkaas, dan zal de prijs voor consumptiekaas met 3 pct. méér vocht 6 pct. lager kunnen zijn dus ongeveer 20.7 cent moeten bedragen, wil men tot dezelfde bedrijfsuitkomsten komen. De praktijk wijst uit, dat het verschil doorgaans grooter is dan 1.3 cent, zoodat de conclusie gewettigd is, dat in het algemeen het bereiden van opzetkaas voordeliger is dan die van consumptiekaas.

Gedachtenwisseling.

Op de met applaus begroette inleiding volgde een gedachtenwisseling, waaraan verschillende heeren deelnamen. Er werden onderscheidene vragen gesteld en bemerkingen gemaakt, die alle door ir. Huisman werden beantwoord. De techniek van het kaasmaken kwam bij een en ander natuurlijk naar voren.

Dr. Schey ging na hoe men vroeger in deze streken eenvoudig geen kaas kon maken met bijvoeging van water. Door den onzaligen strijd om de fabrieken, die den hoogsten prijs betaalden, nam het watergebruik gaandeweg toe.

Na rondvraag volgde ten slotte sluiting der vergadering door den voorzitter.

Bond van Coöp. Zuivelfabrieken N-Holland – deel van verslag²⁵ Afscheid voorzitter H. K. Koster en secretaris Nobel

De bond van op coöp. grondslag werkende zuivelfabrieken in Noordholland vergaderde Maandagmiddag te Hoorn, nadat des morgens reeds een besloten vergadering gehouden was.

Wij ontleenen - aan het verslag van de N. H. Crt. het volgende:

[....]

De heer Nobel lid van verdienste.

Het bestuur stelde voor om den heer G. Nobel (aftredend Secretaris) te benoemen tot lid van verdienste.

De voorzitter sprak een woord van afscheid tot den secretaris, met wien hij ongeveer 25 jaar samenwerkte. Meeningsverschillen zijn niet uitgebleven, men stond wel een scherp tegenover elkaar. Maar in het geheele leven van den heer Nobel lag een vaste lijn, waarvan slechts afge- weken werd na zeer grondige argumenten.

[....]

Spr. wierp dan een terugblik op de afgelopen periode, vanaf de oprichting van den bond.

[....]

Nevens de goedgeslaagde - en voldoening gevende - werkzaamheden, aldus spr., moet toch ook gewezen worden op wat er niet goed is in de organisatie.

In de eerste plaats betreft dit dan de kaas; de goede kaas, die ernstig bedreigd wordt door de pasteurisatie van de kaasmelk.

Bij alle moeilijkheden, die er reeds zijn bij den kaasafzet, krijgen wij hierdoor miljoenen K.g. kaas te veel, uit melk waaruit men vroeger geen kaas kon maken en bovendien vaak kaas met een veel te hoog vochtgehalte. Deze zaak verdient de volle aandacht van de gebieden waar steeds goede kaas gemaakt werd en zij moeten trachten om verbetering te krijgen in dezen toestand.

Er dreigen ook gevaren voor den handel in belegen exportkaas, doordat doelbewust gewerkt wordt aan de gedachte dat de veel goedkoopere jonge kaas - uit gepasteuriseerde melk - de belegen exportkaas kan vervangen.

Het wordt hoog tijd dat men in deze tracht samen te werken om tot verbetering te komen. Dit is een nationaal belang, waaraan de regering moet medewerken tot verbetering.

De coöperatie is niet meer wat zij vroeger was, de fabrieken werken in veel gevallen niet samen, men ziet dit bij het streven om steeds meer melk naar de eigen fabriek te halen. Men ziet daarvan de meest droeve staaltjes. De fabrieken schijnen nooit groot genoeg te zijn, zelfs niet wanneer men den noodmaatregel: melkpoeder maken, moet toepassen om de melk toch maar weg te werken. In verschillende gevallen moet de coöperatie tot ernstige bezinning komen, het komt voornamelijk aan op de zuiverheid van bedoeling: „samenwerking” op breede basis voor allen, maar niet om de macht en om de grootste te zijn.

[....]

²⁵ Volledig verslag in MAP N-H Zuivelbond – in voorbereiding (ZHN.)

Heeft onze kaas een te hoog watergehalte?

Ir. H. J. Huisman heeft dezer dagen te Hoorn op een vergadering van kaasmakers uit Noordholland nogmaals gewezen op het reeds op zoo vele vergadering en in zoovele lezingen geconstateerde feit, dat onze kaas tegenwoordig een te hoog watergehalte heeft.

Holland - aldus ir. Huisman - heeft een privilege, dat tot nu toe onaantastbaar is gebleken. Vrijwillig en uit kortzichtig eigenbelang wordt dit prijsgegeven. Dat is het privilege van de opzet-kaas. Dat is en was onze reputatie, dat bepaalde den prijs, aldus spreker.

Er is op de internationale markt alléén concurrentie in het vochtrijke product. En nu is Holland begonnen zijn onaantastbare positie prijs te geven door eveneens waterrijke kaas te gaan maken en zijn oud, pikant product prijs te geven om niet.

Want naar ir. Huisman's meening is er geen kwestie van „smaakverandering bij het publiek”. De smaak van het publiek wordt bedorven door een product, dat nimmer als opzet-kaas bestemd was daarvoor aan de markt te brengen.

De aandacht van den boer voor de melk is helaas sterk achteruitgegaan. Als gevolg van de omstandigheid, dat hij ze zelf niet meer verwerkt, maar de fabriek dit doet en van deze verondersteld wordt, dat ze van de slechtste melk nog goede kaas kan maken.

Dit wordt nog bevorderd door den heilloozen strijd om de melk, welke in Noordholland fel gevoerd wordt, zoowel tusschen coöperatieve als speculatieve fabrieken, terwijl ook de coöperaties elkaar onderling te lijf gaan om maar zooveel mogelijk melk naar zich toe te trekken. Op kwaliteit wordt niet gelet, hetgeen ten gevolge heeft, dat de goedwillende fabrieken voorzichtig moeten zijn met opmerkingen tot haar leveranciers, die immers bij drie, vier andere fabrieken met open armen worden ontvangen.

Dit alles is een gevolg van de dikwijls, noodlottige bepaling, dat het salaris van den directeur der zuivelfabriek bepaald wordt naar de verwerkte hoeveelheid melk, waardoor kwantiteit nummer één wordt en de kwaliteit eerst op de tweede plaats komt.

Het is eigenlijk verbazingwekkend, dat voor alle landbouwproducten betaald wordt naar de kwaliteit, maar voor melk niet.

In dit opzicht is de zuivelwereld wel zeer achterlijk en het zal wel dezen kant uit moeten, te meer waar kwaliteitsbepaling practisch mogelijk is.

Wanneer de melk in drie kwaliteiten wordt ingedeeld, naar een maatstaf geldend voor het geheele land, wanneer dan directeur en zuivelpersoneel en boer belang krijgen bij de beste melk, dan is de eerste stap in de goede richting ondernomen.

Een frappant voorbeeld van kwaliteitsverbetering is het Westen des lands in de wettelijke consumptiemelkgebieden. Voor de wettelijke regelingen kreeg de stedeling dikwijls dure melk, die welhaast dezen naam niet mocht dragen. Door de wettelijke eischen verbeterde dit in een minimum van tijd.

De pasteurisatie van de kaasmelk heeft nog meer onheil gesticht. Pasteurisatie maakt alle melk voor kaas geschikt, de slechte melk wordt er door verbeterd, maar de beste melk wordt er zeer veel door slechter gemaakt.

Dat heeft tot gevolg, dat Holland nog slechts een middelmatig product maakt, waarvoor geen extra-belangstelling bestaat, behoudens dan de prachtige kaas, de naar oude traditie door enkele zelfkarnende boeren zonder water wordt gemaakt.

De kaashandel heeft inderdaad eens een strop gehad aan de opzetkaas. Hij is huiverig om een product lang op te slaan, want nieuwe hoeveelheden zweven boven de markt en drukken de prijzen.

Er wordt te veel kaas geproduceerd en geen of veel te weinig extra-fijne om onze reputatie op te houden.

Met één enkelen maatregel is dit op te heffen. De melkpasteurisatie dient verboden te worden en het watergehalte nauwkeurig vastgelegd. Naar ir. Huisman's inzicht zal de **overproductie** in één slag verdwenen zijn en daarmee was de prijs, die ook dit voorjaar weer op kelderen staat, gered, gelijk met onze reputatie.

Het **kuilgras**, dat zoo economisch en zoo gemakkelijk is, is al een even groot gevaar door de boterzuurbacteriën, die langs dezen weg in de kaas geraken en de beruchte „knijpers” veroorzaken.

Proeven, welke nog niet beëindigd zijn, toonden ir. Huisman reeds aan, dat vier tot acht weken, nadat men met het voeren van kuilgras opgehouden was de besmetting nog ernstig was, onverschillig of het kuilvoeder uit een goeden of een slechten kuil kwam.

Wil men voor het warme jaargetijde geen kans loopen op „knijpers”, de zwaargescheurde kazen, dan dient men per 1 Jan. reeds op te houden met kuilvoer te verstrekken en daarmee valt het nut en het voordeel van dit voedermiddel.

Zwitserland heeft kuilvoer verboden voor die bedrijven, waar men melk wint voor de kaasbereiding. Het is hoog tijd, dat Nederland dezen stap volgt, naast een verbod van pasteurisatie en een vastleggen van het vochtgehalte.

Dan kan met een goede reclame op de juiste plaats de Hollandsche kaas haar naam herwinnen en handhaven. Het gaat er niet om in Holland veel kaas te maken, het gaat er om kaas te produceren, die nergens anders ter wereld te koop is. Dan kan men meepraten in het bepalen van de prijzen.

Commentaar redactie Alkmaarsche Courant

Wij juichten het toe, dat thans eens van zoo gezaghebbende zijde, onomwonden de nadruk wordt gelegd op de gevaren die het Noord-Hollandsche kaasproduct bedreigen. Dit vraagstuk is reeds eerder aan de orde gesteld door ir. de Waal, den directeur van het *Kaascontrole Station* en den heer G. Nobel in zijn kwaliteit van *secretaris* van den *Bond van op Coöperatieven Grondslag werkende zuivelfabrieken in Noordholland*, doch zonder succes, **omdat de voorzitter, de heer H. K. Koster, te veel achter de Friesche directeuren van de groote fabrieken aan stapte.** Noodzakelijk is, dat deze bond aan het vraagstuk eens een ernstige bespreking wijdt.

De contingentteering van het product is wel een groote factor geweest van het maken van een kaas met meer vochtgehalte. Voorheen was er vooral in Frankrijk en Spanje voldoende vraag naar de goede opzetkaas. Wanneer de handel naar het buitenland weer vrij wordt, dan zal er stellig weer een vraag naar het betere product ontstaan op een loonenden basis, aldus redeneeren zij, die zich thans verzoenen met het maken van een product, dat overal gemaakt kan worden. O.i. vergeten zij te veel, dat het heel moeilijk wordt een plaats op de wereldmarkt voor een verdwenen product te heroveren.

Zoover is het echter nog niet. Het kwaad schuilt in hoofdzaak bij de fabrieken, die rechtstreeks verkoopen. Op de markt wordt nog in hoofdzaak een vrij goed product aangevoerd. De heer Laan van de fabriek te Binnenwijzend verzekerde ons, dat zijn fabriek zich aan het advies van dr. Schey heeft gehouden en is blijven doorgaan met de oude Hollandsche kaas te maken, met het gevolg dat hij steeds een beteren prijs kon bedingen en de uitbetaling van de melk aan zijn fabriek gunstiger was dan aan de andere.

Algemeen oordeelden de producenten, die wij heden spraken, het wenschelijk, dat de pasteurisatie van de melk werd verboden. De leiding van de N.H. fabrieken is helaas viel te zeer in handen van de Friesche directeuren gekomen, waardoor wij reeds zoover zijn, dat er geen verschil is in het grootste deel van de N.H. 40 plus kaas en de Friesche 40 plus kaas.

Nu de Nederlandsche consument, door de onthullingen van ir. Huisman, op de hoogte van het kwaad is gekomen, verwachten wij dat de consument, die prijsstelt op een echte N.H. product, zich bij zijn leverancier op de hoogte zal stellen, van welke fabriek hij een dergelijk product nog kan krijgen en dan zal dit, waar thans het binnenland de grootste afnemer is, ook een stimulans zijn om den verkeerden weg den rug toe te keeren.

Red. Alkm. Crt.)

Vergadering kaascontrolestation.**Een pleidooi voor kwaliteitskaas****De heer G. Nobel breekt opnieuw een lans voor verbod van pasteurisatie.**

In het Landbouwhuis te Alkmaar vergaderde gistermiddag het Kaascontrolestation Noord-holland. De voorzitter, de heer G. Nobel, was van oordeel, dat de aanmaak van regeeringswege beperkt moet worden door met spoed een verbod voor het pasteuriseeren van de melk uit te vaardigen.

Alleen daardoor kan worden aangenomen, dat de productie met zeven millioen kg. kaas per jaar wordt verminderd. Bovendien zal er dan nog wel een belangrijke hoeveelheid kaas minder worden gemaakt, doordat er melk is die zonder pasteurisatie niet geschikt is voor de kaasmakerij. Alleen door kaas te maken uit goed gewonnen melk, zullen de Nederlandsche zuivelbereiders in staat zijn de goede reputatie van dit zoo belangrijke Nederlandsche product op de wereldmarkt weer te herwinnen. Ook de binnenlandsche afzet zal daardoor worden verhoogd. De regering kan hier een zeer belangrijk werk, van nationale beteekenis, doen. Spr. oordeelde het dat de meerderheid van producenten, die goede kaas maakt, door de minderheid zoo geschaad wordt in zijn belangen.

Deze minderheid streeft er naar om uit de melk, ten koste van de kwaliteit, zooveel mogelijk kg. kaas te maken. Volgens spr. kan alleen de regeering uitkomst brengen en zal ze een goed werk doen door zoo vlug mogelijk krachtig in te grijpen.

Er moet werkelijk garantie zijn.

De voorzitter zei vervolgens, dat in 1938, in vergelijking met 1937, het aantal boeten, dat moest worden opgelegd, is verdubbeld. Spr. was van oordeel, dat men er voor moet zorgen, dat de garantie, die men naar, buiten zoo hoog uitdraagt, ook werkelijk aanwezig is. Met dr. Schey had spr. steeds gepleit voor het inrichten van goed geoutilleerde fabrieken en nu staat men voor het beschamende feit, al geldt dit niet voor allen, dat juist de groote fabrieken, die het gemakkelijkst aan de, gestelde eischen konden voldoen, op de 26 controledagen de grootste overtreders bleken. Er waren fabrieken, die 13, 14, 15 en 16 maal niet aan de gestelde eischen voldeden. Gaat het zoo door, dan blijkt dat deze controle niet veilig is bij de producenten; spr. zal er aldus het Hd. bld., niet voor terugdeinzen de regeering te verzoeken, deze zaak aan te pakken.

Kaascontrole-geschil nog niet bijgelegd**De directeur van „Aurora” verdedigt de zuivelfabrieken.**

De polemiek tusschen den heer G. Nobel, voorzitter van het *kaas-controlestation Noord-Holland* en den heer Veldstra, directeur van de zuivelfabriek „Aurora” Opmeer is nog niet ten einde.

In het *Officieel Orgaan van den Alg. Ned. Zuivelbond (F.N.Z.)* d.d. 17 Mei wordt de brief afgedrukt, welken de heer Nobel op den eersten „aanval” van genoemden fabrieksdirecteur publiceerde en dien wij in onze courant van 5 Mei j.l. opnamen.

De heer Veldstra voorziet dezen brief in het F.N.Z. van het volgende onderschrift:

Wanneer de heer Nobel bij zijn betoog over pasteurisatie van kaasmelk duidelijk had laten uitkomen dat men dit in Noord-Holland niet deed, dan was er voor mij geen reden geweest, daarover te schrijven. Dit wil echter niet zeggen, dat ik het er mee eens ben dat de heer Nobel de kaasmelkpasteurisatie bestrijdt op een oogenblik, dat hij in functie is als voorzitter van het *Kaascontrolestation*. Met deze kwestie hebben deze stations in hun tegenwoordigen vorm niets te maken.

De heer Nobel zegt verder niet veel. Voor verdraaien van hetgeen hij gezegd heeft, behoeft hij niet te vreezen. Zooals de bladen het weergaven zoo was 't gezegd. De heer Nobel had dit trouwens opgeschreven en de pers kreeg direct een afschrift. De heer Nobel vestigde zijn oordeel over de boeten op een zeer oppervlakkige beschouwing en hier was hem reeds eerder opgewezen. Wanneer bij een controle-bezoek blijkt dat een fabriek niet één of meer bakken binnen de interne grens is gekomen, dan wordt er een boete opgelegd. De heer Nobel noemt dit een overtreding, zonder er verder rekening mee te houden of een fabriek met 20 monsters 1 ondergehalte, dan wel een fabriek met 6 monsters 4 ondergehaltes heeft. Ook houdt hij geen rekening met den aard van de ondergehaltes. Dit laatste geeft vooral den doorslag voor het bestuur van een station, dat er voor moet zorgen dat de goede naam van onze controle niet kan worden aangetast. De scheiding ligt hier niet tusschen groote en kleine fabrieken, doch tusschen goed beheerde bedrijven, die zelf over een goede bedrijfscontrole beschikken en andere die meer op goed geluk af werken.

Wanneer wij van een fabriek en controlestaat krijgen, waarop een rij cijfers alle tusschen 41,5 en 43, dan hebben wij voor het werk van den kaasmaker van dit bedrijf zeer veel respect. Doch dit respect is er niet kleiner om, wanneer er tevens een paar gevallen van plm. 41 op voorkomen. Ieder die iets afweet van de praktijk van kaas maken, die bovendien weet dat het vetgehalte-onderzoek van de kaasmelk slechts op 0,05 % nauwkeurig is, dat het vet, dat in de wei weg gaat door een geringe afwijking van het stremproces of de eerste wrongelbewerking, grooter kan zijn dan normaal en dat tenslotte de bepaling van het vetgehalte in de droge stof slechts op 0,7 % nauwkeurig is, zal dit begrijpen.

Deze bedrijven brengen den goeden naam van het Station niet in gevaar. Over de andere schrijf ik niet. De heer Ir. De Waal (directeur van het Kaascontrole Station) zal binnenkort, hopen we, hierop terugkomen en duidelijk doen uitkomen dat de heer Nobel speciaal de grootere fabrieken in een verkeerd daglicht stelde.

Verder geeft de heer Nobel een rekensommetje. Hij zegt daarmede, als alle leden zoo slecht waren geweest, als de grootert, dan waren er 4410 overtredingen geweest. Er zijn in totaal 315 leden, 14 overtredingen per lid dus. Van deze 315 leden zijn er 247 zelfkazende boeren en 68 fabrieken. Dat er van deze 247 boeren slechts pl.m. 100 kaas maken en dat deze 100 dat alleen doen van Mei-November en dus 13 en niet 26 maal worden bezocht, is den heer Nobel blijkbaar, ontgaan.

Dat er onder de leden fabrieken zijn die gemiddeld 10 bakken kaas per dag maken en andere die er gemiddeld 1 maken, heeft de heer Nobel ook blijkbaar niet noodig te weten. Ik kan niet nalaten hier de vraag te stellen, gelooft de heer Nobel, die 20 jaar bestuurslid is geweest, zelf in een dergelijk oppervlakkig rekensommetje, of taxeert hij het intellectueel peil van zijn lezers zoodanig, dat hij denkt dat ze dit wel accepteren?

Wij zullen hem een ander berekeningetje aan de hand doen dat ook niet juist is, maar toch als reële basis de kaasproductie in kg. heeft. De grootste aangeslotene produceerde in 1938 $1\frac{3}{4}$ miljoen kg. kaas, dit was ruim $\frac{1}{12}$ deel van de totale productie van het Station. Als we aannemen, zoo besluit de heer Veldstra, dat dit lid 15 z.g. overtredingen beging, dan kan men zeggen: als de anderen ook zoo braaf waren gewenst, dan hadden op de totale productie 180 boeten mogen vallen en geen 563

Antwoord van den heer Nobel

In antwoord op deze beschouwing schrijft de heer Nobel het volgende:

De heer Veldstra en ik zouden nog lang met elkaar van gedachten kunnen wisselen over onze persoonlijke inzichten over de kwestie terzake van de „Kaascontrole”, want over de pasteurisatie van de kaasmelk verschilt ons inzicht niet noemenswaard. Mijn standpunt heb ik schriftelijk aan heeren verslaggevers gegeven en die hebben dat goed gepubliceerd, daarover heb ik geen opmerkingen, ook niet over de vetgehaltekwestie. Maar de heer Veldstra zond een ingezonden stuk in en haalde er andere dingen bij, waartegen ik bezwaar maakte. Ik zal hieraan verder niet veel tijd verspillen, de heer Veldstra kent mijn standpunt.

Mijn rekensommetje gaf ik om aan te toonen, dat de redeneering van den heer Veldstra, dat de koude Meimaand en het mond- en klauwzeer de oorzaken waren van de vele overtredingen, niet, juist is. De berekening moge volgens den heer Veldstra niet juist zijn - en hij stelt daartegenover een andere berekening, die hij zelf zegt niet juist te zijn, - ieder heeft nu wel begrepen, dat niet de koude Meimaand en het mond- en klauwzeer de hoofdoorzaken zijn van den ongeoorloofden toestand, maar het systematisch werken op de grens van het vetgehalte. Dat is een ernstig feit, want de Kaascontrole is te goed om op deze manier verknoeid te worden, daarvoor is er te veel gewerkt aan het goede doel.

Eenerzijds is dit ontoelaatbaar, omdat zij, die zoo doen, de controle ernstig in gevaar brengen en zich bevoordeelen, anderzijds doen ze de producenten - en die zijn er gelukkig nog veel - die er naar streven om de voorwaarden na te komen, oneerlijke concurrentie aan. FIr moet krachtig worden ingegrepen om den toestand te verbeteren. Het gaat hier niet om 40 % waar te veel op gewerkt wordt - maar om 40+, wat. inhoudt dat, met het oog op de speling bij het wetenschappelijk onderzoek - 0,7 % - en het plus - zeker minstens 0,3 % - boven 40 % aanwezig moet zijn, waardoor het bij 41 % reeds niet goed is.

Op de verdere berekeningen van den heer Veldstra ga ik niet in, ik wacht het onderzoek van onzen Directeur rustig af, ik heb er voorloopig het mijne van gezegd. Het zou voor mij gemakkelijker en aangener zijn geweest, om de zaak maar te laten rusten, maar daar gaat het voor mij niet om! Ik ben er vast van overtuigd, dat er in deze veel niet in orde is, men kan doen alsof en het misschien nog rechtvaardigen, maar .., men kan een kwade zaak met schijn van recht bekleeden, men maakt 'n kwade zaak met schijn van recht niet goed.

Lutjewinkel, 17 Mei 1939.

G. NOBEL.

Regeling van en contróle op kaasproductie

Gisteravond sprak dr. Ir. P. W. - Boekel voor Herrijzend Nederland over het onderwerp: „De positie van de zuivel nà de oorlog”.
Kleine fabrieken moeten weer aandeel in productie krijgen.

Bij de verwerking van melk tot zuivelproducten verdienen allereerst onze aandacht de *Goudse* en *Edammer kaassoorten*. De volvette Goudse-kaasbereiding op de boerderij, die in het Zuiden en Oosten van het vasteland van Zuid-Holland en in Westelijk Utrecht nog wordt aangetroffen en waarvan de topkwaliteit in hoge mate bijdroeg tot onze reputatie als kaasland, moet hersteld worden, evenals de bereiding van de Noord-Hollandse Edammer 40+ kaas. In deze provincie dienen de kleine fabrieken hun aandeel in de productie weer terug te krijgen.

De fabriekskaas moet streven naar kwaliteit in de eerste plaats. Dit kan bereikt worden door een verbod van pasteurisatie van de te verkazen melk en een gebod van pasteurisatie van wei en ondermelk. Regeling van vetklassen en kaasvormen is een dringende eis. In de vetklassen kan volstaan worden met volvet, 40 plus en 20 plus, waarbij volvette kaas uitsluitend geproduceerd zou dienen te worden in Goudse vorm, de 40 plus in Edammervorm en de 20 plus in de vorm van de Leidse komijne en Friese nagel- en kanterkaas. Kwaliteitscontróle verdient ernstige overweging, zeer zeker in verband met mogelijken export.

Het gebruik van kuilvoer.

Een ernstig vraagstuk voor onze kaasbereiding is het gebruik van kuilvoer. In het buitenland is dit verboden en ook in ons land heeft het kuilvoer een funeste invloed op smaak en kwaliteit van onze zuivel. Hier verdient het kunstmatig grasdrogen aanmoediging.

Bij de bereiding van melkproducten dient men zich ook toe te leggen op verhoging van de kwaliteit tot het uiterste. Het Krause- en Hatmakerpoeder zijn nog voor verbetering vatbaar door de nodige zorg aan grondstoffen en bereiding te besteden. Een controle-ontwerp dienaangaande is gereed om te worden ingevoerd.

Spreker eindigde met er op te wijzen, dat onze melkbewerking en afzet geleid dienen te worden tot een vergroting van de afzet van consumptiemelk en consumptiemelkproducten.

Voor alles echter zal gestreefd moeten worden naar de bereiding van prima producten.

Over kwaliteit en export van ‘onze kaas’

In ons commentaar op de rede van Minister Mansholt (L.C. Van 10 dezer) pleitten we ervoor, het op zuivelgebied in de toekomst meer in de kaas dan in de boter te zoeken, maar voegden er aan toe, dat er dan wat anders geproduceerd zou moeten worden dan het min of meer smakeloze product, dat thans veelal geleverd wordt.

Van bevoegde zijde wordt er ons op gewezen, dat dit gebrek aan smaak vooral te wijten is aan het feit, dat de overheidsmaatregelen gedurende een groot deel van het jaar ertoe leiden, dat de kaas te jong in consumptie wordt gebracht. Zoals men het ons zeide: de kaas welke dikwijls verkocht wordt, vijf weken nadat het fabricageproces plaats vond, is eigenlijk nog geen kaas.

En dit is temeer te betreuren, omdat er in de laatste jaren belangrijke maatregelen zijn genomen om de kwaliteit van de kaas te verbeteren. Zo wordt de Gouda-kaas thans uitsluitend in het gehalte volvet, de Edammerkaas uitsluitend in het vetgehalte 40+ gemaakt. De lage vetgehalten zijn thans geheel uitgeschakeld, wat de kwaliteit van onze kaas in binnen- en buitenland in belangrijke mate ten goede komt. Verder zijn sedert het voorjaar 1947 van overheidswege maatregelen genomen om te sterke pasteurisatie van de kaasmelk te voorkomen, waardoor vermeden wordt, dat een ook na rijping smakeloos blijvend product geleverd zou, worden.

Men is bijv. volkomen in staat, de door de bevolking van Noord-Frankrijk vooral zo geliefde „pikante” kaas te produceren: het jongste nummer der *Frico Berichten* zinspeelt hier nog op. Daartoe moet ze o.a. wat „belegen” zijn, maar Frankrijk stelt dan ook den eis, dat geen jongere kaas dan van drie maanden wordt geleverd. België daarentegen vraagt jonge kaas: Engeland weer iets oudere en, wat Frankrijk nogmaals betreft, daar varieert de smaak met de landstreek (in Lille en omgeving is de kaas niet goed als de mijt er niet in zit). Aan alle eisen tracht men te voldoen, maar dan moet er eerst uitvoer mogelijk zijn. En men heeft uit den mond van Minister Mansholt kunnen vernemen, dat de gevolgen van de droge zomer zich in onze zuivelpositie terdege laten voelen en dat van uitvoer voorlopig geen sprake kan zijn.

We weten niet, of het *Bedrijfschap Zuivel*, dat verantwoordelijk is voor de bemarktingspolitiek, welke ons bij tijd en wijlen van onrijpe kaas voorziet en zo den indruk wekt, dat er met Nederlands kaasfabricage wat mis zou zijn, ook verantwoordelijk is voor het wel erg zwarte pessimisme van den Minister. Hoe dit zij, de jongste publicaties van het Centraal Bureau v.d. Statistiek stemmen wat opgewekter. De hoeveelheid van de veehouders ontvangen melk bedroeg in de week van 14 tot 20 December alweer 104 pct. van de overeenkomstige week in 1946 en het vetgehalte beliep 101 pct. van die periode. En wat de productie betreft, die van volvette kaas beliep in bedoelde week 386.000 kg, hetgeen 178 pct. van de overeenkomstige periode in 1946 betekent, die van 40+ kaas 77.000 kg of 36 pct. van de overeenkomstige week in 1946. Alles bij elkaar genomen echter een niet onbelangrijke vermeerdering. den tijd van het jaar in aanmerking genomen. Mogelijk helpt deze gang van zaken ons van de distributie van te jonge kaas af.

Overigens doet zich hierbij de moeilijkheid voor, dat er maar één maximumprijs is, ongerekend de ouderdom van de kaas, zodat er voor de grossiers en detaillisten geen aantrekkelijkheid in zit, zich op den afzet van „belegen” kaas toe te leggen: verzorging en gewichtsverlies betekenen, dan immers even zovele schadeposten.

Het is natuurlijk van groot belang, den binnenlandsen consument op den smaak van onze kaas te houden en te zorgen, dat het afzetgebied, zodra de productie weer wat ruimer is, ook groter wordt. Van nog groter belang is het echte, onze buitenlandse markten te behouden en uit te

breiden. Het export-program is door den drogen zomer in de war geraakt, wat eigenlijk nog meer te betreuren is dan de verlaging van het binnenlandse rantsoen. En hoezeer onze binnenlandse voedselvoorziening bij een verhoging van het kaasrantsoen gebaat zou zijn - dit belang wordt nog overtroffen door dat bij een herstel van den export.

Vraag is er genoeg naar Nederlandse kaas, maar wanneer wij nog langen tijd daaraan niet zouden kunnen voldoen. zou de kans ontstaan, dat anderen zich van onze positie op de buitenlandse markten meester maakten, met alle gevolgen van dien in een lange toekomst. Denemarken ligt op de loer, heeft zijn productie uitgebreid en een exportkeuring ingesteld. En het bleek ons onlangs, dat de Denen een goede kaas kunnen leveren, al moet ze het afleggen tegen een goed verzorgd Fries product. Doch zozeer waren, we den smaak daarvan ontwend, dat we aanvaardelijk, voor we een vergelijkende proef konden nemen, dachten dat de Denen ons geklopt hadden!

Nu de verbetering der veevoederpositie, de tot dusver zeer zachte winter en andere factoren de vooruitzichten der zuivel- en daarmee de kaasproductie gunstiger doen zijn, heeft de regering. blijkens een na het schrijven van dit artikel gepubliceerd bericht. besloten, om er in de eerste plaats den binnenlandsen consument van te laten profiteren. Toegegeven; het rantsoen wordt nu nog niet ruim. Toch zou het o.i. verstandig zijn, om verder allereerst het oog op verhoging van den export gevestigd te houden. Men mag zich dan thans letterlijk „de kaas van het brood laten eten”. maar dit is om te voorkomen dat het later in figuurlijken zin geschiedt!

W. E.

Leeuwarder Courant, 1949-09-08

Kaasmakers, let op uw zaak!

(Landbouw en Veeteelt)

Dat is een heel ander onderwerp,²⁶ maar daaromtrent ligt ons ook iets op 't hart, dat er af moet. Aanleiding tot dit schrijven was een kort berichtje dat onlangs in dit blad verscheen over het zuivelcongres in Scandinavië. De Amerikanen zouden proeven aan 't nemen zijn met diverse bacteriën, welke de smaak van de kaas zouden beïnvloeden.

Momenteel ligt de toestand zo, dat in ons gewest in hoofdzaak fabriekskaas wordt vervaardigd van gepasteuriseerde melk. Krijgt men daarbij de beste kwaliteit? Het antwoord op deze vraag moet ontkennend luiden.

De Zuid-Hollandse boerenkaas is - In haar beste kwaliteiten - stukken beter. n.l. veel lekkerder, en daar gaat het bij kaas om.

Ziedaar het kaasprobleem voor onze Friese zuivelfabrieken. Wat wij hier vervaardigen is een prima eenheidsproduct, een doorsnee-kwaliteit, die hygiënisch moeilijk te verbeteren is, maar die niet toekomt aan de prima kwaliteit boerenkaas.

Bij deze laatste wordt de melk niet gepasteuriseerd, maar de bacteriënflora door temperatuur en andere maatregelen geregeld, waarbij weer de echte boerenkunst om de hoek komt kijken, zoals we die boven bij de Friese poterteelt beschreven.

In dit opzicht heeft eigenlijk de halsstarrige oude boer, die zijn kaasmakerij aan zich wilde houden, min of meer gelijk gehad. Het spreekt echter vanzelf, dat hier van een „terug” In Friesland nimmer sprake kan zijn. Over de economische waarde van de fabrieksmatige melkverwerking zijn we het allen wel eens. Maar wel kan men zich in Friese zuivelkringen afvragen, of er in dezen niets iets te verbeteren valt. Met zoveel t.b.c.-vrije koeien zou het misschien verant-

²⁶ Het voorgaande ging over pootaardappelen!

woord zijn de pasteurisatie na te laten. Of anders, wanneer „er wat in zit” in die Amerikaanse onderzoeken, zou het pogen in die richting kunnen worden geleid.

Kaascontrolestations

Algemene informatie uit: ²⁷

FNZ. Leerboek Zuivelbereiding Deel IV Kaasbereiding in de fabriek vierde druk 1946

Door Prof. Ir. B. van der Burg en S. Hepkema / Ir. S. Hartmans

HOOFDSTUK XVI. DE KAASCONTROLE. Met kort historisch overzicht

Blz 209 - 216

Kaascontrolestations. Kaasmerken. Aan de naam van de Nederlandsche vette kaassoorten, volvette Goudsche en Edammer dagkaas, is indertijd een onberekenbare schade berokkend doordat men van sterk afgeroomde melk kazen ging maken in de vorm van de zo-even genoemde soorten. Vooral sedert de oprichting der zuivelfabrieken is dit kwaad hand over hand toegenomen. Natuurlijk werden deze magere kazen in de handel lang niet altijd verkocht voor wat ze waren. Het gevolg hiervan was dat de afnemers het vertrouwen dat zij voorheen in die van ouds bekende en beroemde kaassoorten hadden, gaandeweg verloren. Het spreekt vanzelf dat deze knoeierijen in de kaashandel ten slotte op grote schade voor de eerlijke producenten van vette kaas moesten uitlopen.

Nadat over de **kaaskwestie**, die aan het einde van de vorige eeuw voor onzen kaasafzet een brandende kwestie was geworden, vele rapporten waren uitgebracht en op talloze vergaderingen uitvoerige besprekingen waren gehouden, heeft men eindelijk de juiste weg gevonden om weer uit het moeras te komen waarin men verzeild was geraakt en wel door de oprichting van kaascontrôlestations.

De kaascontrôlestations zijn door de belanghebbenden zèlf opgerichte verenigingen. De hierbij aangesloten producenten nemen vrijwillig verschillende verplichtingen op zich in verband met het gehalte der door hen te bereiden kaas en stellen zich te dien opzichte onder contrôle van een onpartijdig bestuur. De kaas wordt, voorzien van een waarborgmerk, in de handel gebracht.

Voor volvette kaas bestaan in ons land twee contrôlestations, één in Zuid-Holland en één in Utrecht, het eerste gevestigd te 's-Gravenhage, het andere te Utrecht. De bij deze stations aangesloten producenten hebben zich verbonden, geen andere dan volvette kaas (dat wil dus zeggen: kaas van volle melk) te bereiden; deze kaas moet een normaal watergehalte bezitten en het vetgehalte in de droge stof moet ten minste 46 % bedragen. Deze bepaling omtrent het vetgehalte is aan de voorschriften toegevoegd om te voorkomen dat het gehalte door een ondoelmattige bereiding te zeer wordt verlaagd. Het gemiddelde vetgehalte in de droge stof is evenwel belangrijk hoger, nl. omstreeks 50 %.

Sedert 1914 staan de beide genoemde stations onder Rijkstoezicht. De kazen worden gemerkt met een van Rijksweg verstrekt kaasmerk. Dit merk bestaat uit een dun, doorzichtig plaatje kaasstof, waarop met blauwen inkt een stempelafdruk is aangebracht van het Nederlandsche wapen, waaronder het woord „VOLVET” en de aanwijzing 45 %, terwijl het merk als rand-schrift draagt de woorden: „NEDERLANDSCHE KAASCONTROLE ONDER RIJKSTOE-

²⁷ Pas op hierin wordt beschreven de toestand/regels van 1946, deze zijn daarna steeds veranderd.

ZICHT”²⁸). Midden op het merk onder het Nederlandsche wapen worden letters en nummers aangebracht met behulp waarvan het kaascontrôlestation, de naam van de aangeslotene en de datum van bereiding worden aangegeven. Het merk wordt bij het doeken op de kaas gelegd. Het vereenigt zich zodanig met de kaas dat het niet ongeschonden verwijderd kan worden en het blijft bij een doelmatige behandeling ook op oude kaas goed leesbaar.

De Rijkskaasmerken voor volvette kaas zijn in Februari 1914 voor het eerst uitgereikt.

De kaascontrolestations en de hierbij aangesloten producenten die deze merken mogen voeren hebben te voldoen aan bepaalde, door de Nederlandsche Regeering vastgestelde voorwaarden, op de naleving waarvan streng toezicht wordt uitgeoefend.

Sedert 23 April 1918 zijn door de Minister van Landbouw, Nijverheid Handel ook een drietal merken voor niet-volvette kaas (kaas bereid van gedeeltelijk ontroomde koemelk) vastgesteld. Deze merken zijn in November 1919 voor het eerst in gebruik genomen. Ze bestaan in een met zwarten inkt op een doorzichtig plaatje kaasstof aangebrachte aanduiding van het vetgehalte in de droge stof der kaas, onderscheidenlijk 40+, 30+ of 20+, terwijl, als randschrift in hoofdletters zijn aangebracht de woorden:

„NEDERLANDSCHE KAASCONTROLE ONDER RIJKSTOEZICHT”.

Ook de merken voor niet-volvette kaas zijn voorzien van letter- en cijfertekens noodig voor het uitoefenen van het toezicht op het gebruik ervan.

Er bestaan in ons land drie controlestations voor niet-volvette kaas, welke gevestigd zijn te Leeuwarden, Alkmaar en ‘s-Gravenhage, terwijl in bijzondere gevallen een kaasfabrikant onder toezicht kan worden gesteld van de Vereeniging „Controllestation voor zuivelproducten” „LEIDEN” (C.Z.L.) afdeling Kaascontrôle.

Oorspronkelijk waren de Rijkskaasmerken uitsluitend bestemd voor kazen in Goudschen en Edammer vorm en voor broodkazen; tegenwoordig worden ook de andere kaassoorten van het Rijksmerk voorzien.

In Augustus 1920 kregen de stations voor niet-volvette kaas het recht, aan de bij hen aangesloten fabrieken onder zekere voorwaarden ook Rijksmerken voor volvette kaas te verstrekken. De belangrijkste bepaling uit deze bijzondere voorwaarden is dat de volvette kaas op zijn minst 48 % vet in de droge stof moet bevatten. Terzelfder tijd bepaalde de Regeering dat een aangeslotene bij een controlestation voor niet-volvette kaas geen kazen met minder dan 20 % vet in de droge stof mag bereiden, met uitzondering van gekruide kaas met een gewicht boven 15 kg en van zachte of gemalen kaas in blik. Daarnaast kregen de fabrieken de verplichting, alle kaas, met uitzondering van de zo-even genoemde, onverschillig welke vorm ze heeft, van een Rijksmerk te voorzien.

In September 1941 is bepaald dat ook de magere kaas van een Rijksmerk moet worden voorzien. Hiervoor is een merk vastgesteld dat bestaat in het woord **MAGER** in zwarte letters, omgeven door een zwarte, rechthoekige omlijning.

²⁸ De aanwijzing 45 % is gehandhaafd, hoewel het vetgehalte voor boerenkaas ten minste 46 % en voor fabriekskaas ten minste 48 % moet zijn.



Fig. 63. Rijksmerk voor volvette kaas in zijn nieuwste uitvoering. De buitenste cirkel geeft de begrenzing van het caseïne-plaatje aan; de kruisjes en rondjes stellen openingen in het plaatje voor; deze hebben ten doel, vochtophoelingen onder het merk bij de pas bereide kaas te voorkomen en het hechten van het merk op de kaas te bevorderen.



Voor randkazen zijn sedert begin 1943 bijzondere merken vastgesteld. Dezelfde merken moeten ook gebruikt worden voor z.g.n. nastoppers.

Geheel onafhankelijk van de onder Rijkstoezicht staande kaascontrôle hebben de bij de Bond van Coöperatieve Zuivel fabrieken in Friesland aangesloten zuivelfabrieken nog een verplichting op zich genomen ten opzichte van de bereiding van Cheddar- en Cheshirekaas. Men is nl. overeengekomen, deze kaas niet anders te maken dan in de klassen volvet en 30+ en deze kazen te voorzien van het opschrift „Full Cream” (=volvet) of „Half meat”: (= halfvet).

Garantie voor het gehalte der kaas.

Het vetgehalte in de droge stof der kaas hangt af van de verhouding waarin het vet en de vetvrije droge stof der melk in de kaas overgaan. Deze verhouding hangt af van die waarin ze in de te verkazen melk aanwezig zijn en van de bereidingswijze. Uit de talrijke onderzoeken is gebleken dat men hij een doelmatige bereiding van volvette kaas op de boerderij gerust op zijn minst 46% vet in de droge stof kan waarborgen.

Het doet hierbij niet ter zake of de verwerkte melk een hoog of een laag vetgehalte had, mits men werkelijk volle melk verwerkt. Wel levert vette melk in het algemeen kaas met een hoger vetgehalte in de droge stof dan minder vette melk, doch voor de laatste behoeft dit gehalte niet onder 46 % te dalen. Zoals wij in de vorige paragraaf mededeelde, heeft men voor de fabriekskaas de grens zelfs op 48 % gesteld. Zoals de ervaring heeft doen zien, levert deze bepaling voor de fabrieken geen bezwaar op.

Voor een contrólestation voor volvette kaas is het onderzoek van de kaas op het vetgehalte in de droge stof één van de middelen om na te gaan of de aangeslotene aan zijn verplichtingen heeft voldaan; daarnaast moet het echter andere middelen aanwenden; immers, de waarborg van een minimumgehalte is niet de eigenlijke grondslag van de contróle voor volvette kaas, doch wel de zekerheid dat de kaas bereid is uit melk waaraan helemaal geen vet onttrokken is.

Rij de controle op kaas uit gedeeltelijk ontroomde melk staat het iets anders. Hier waarborgt men zeer bepaald een minimum gehalte en hiermede gaat dus gepaard dat het voor de bereider van groot belang is, de omstandigheden zó te kiezen dat het verlangde gehalte niet onnodig overschreden wordt; immers, een kaas met b.v. 35 % vet in de droge stof zal hetzelfde merk krijgen als een met juist 30 %.

Vóórdat het dus mogelijk was, een officiële waarborg te geven voor kazen uit gedeeltelijk ontroomde melk, moest men de omstandigheden opsporen welke de samenstelling van de kaas beheersen. In het laboratorium van de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland heeft men zich gedurende een reeks van jaren met de bestudering van dit vraagstuk bezig gehouden. In 1917 zijn de uitkomsten van het betreffende onderzoek gepubliceerd ²⁹.

Het vetgehalte in de droge stof van kaas welke van afgeroomde melk gemaakt werd, hangt niet alleen af van het vetgehalte der verkaasde melk, doch ook van het vetgehalte der volle melk waaruit de te verwerken melk door ontroming ontstaan is. Dat dit zo is, houdt verband met het feit dat een hooger vetgehalte in de volle melk in de regel gepaard gaat niet een hoger gehalte aan vetvrije droge stof.

Wanneer men nu de melk ontroomt en dus een deel van het vet er uit verwijdert, zal, de schepmelk van vetrijke volle melk meer vetvrije droge stof bevatten dan de schepmelk van vetarme volle melk, aangenomen natuurlijk dat men beide keren de melk tot een gelijk gehalte afroemt. Het gevolg is dat de ondermelk in het eerste geval een kaas met minder vet in de droge stof zal opleveren dan in de andere.

Het is de verdienste van Tijmstra en De Waal, een op een degelijk onderzoek steunende formule te hebben afgeleid welke het verband aangeeft tusschen het vetgehalte in de droge stof van de kaas, het vetgehalte der melk waaruit deze gemaakt wordt en het oorspronkelijke vetgehalte der volle melk. De formule zelf is vrij ingewikkeld; de genoemde onderzoekers hebben echter een tabel samengesteld welke het gebruik van de formule overbodig maakt.

Een Commissie, ingesteld door de Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland, heeft de tabel op grond van nieuwere gegevens iets gewijzigd ³⁰. Wij nemen deze tabel, die samengesteld is voor kaas bereid uit rauwe melk met vetgehalten in de droge stof van 22, 32 en 42%, hier over. Deze gehalten zijn opgenomen, niet die van 20, 30 en 40 %, daar er nog verschillende, deels onbekende, omstandigheden zijn die de werkelijke uitkomsten van de volgens de formule berekende kunnen doen afwijken, zodat men bij gebruik van de theoretische waarden nog wel eens te lage gehalten in de kaas zou kunnen krijgen. Buitendien moet men er op rekenen dat in de uitkomst van het kaasonderzoek zelf een fout van 1% kan schuilen. Door nu het vetgehalte zó te kiezen dat men theoretisch kaas zou moeten krijgen van 22, 32 en 42 % vet in de droge stof, kan men met grote mate van zekerheid waarborgen dat de kaas werkelijk behoort tot de klasse waarin ze gerangschikt is.

²⁹ S. Tijmstra Fzn., Scheikundig Ing. en D. C. de Waal, Scheikundig Ing. Onderzoek naar een verband tusschen het vetgehalte van de droge stof van kaas, het vetgehalte der kaasmelk en het oorspronkelijk vetgehalte van de volle melk. Uitgave van de Bond van Coöp. Zuivelfabrieken in Friesland, (1917).

³⁰ Uitbetaling van de melk aan een coöperatieve Boter- en Kaasfabriek. Verslag van de Commissie voor onderzoek naar de opbrengst aan boter en kaas uit meer en minder vette melk. Leeuwarden, 1919.

Het afleveren van kaas die niet aan de gegeven garantie voldoet, zou aan de betekenis van het controlesysteem grote afbreuk kunnen doen. Om deze reden eist het controlestation dat de fabrieken de kaas maken met een hoger gehalte dan het merk waarborgt. Oorspronkelijk was de interne grens vastgesteld op 2%. Sedert 30 Mei 1933 is deze grens tot 1½ % verlaagd. (Dit geldt voor kaas binnen drie weken na de dag der bereiding.) De in de tabel opgenomen waarden voor het vetgehalte van de te verwerken melk zijn nu dus iets aan de hoge kant.

TABEL XVIII.

aangevende het vetgehalte van de te verkozen melk wanneer het vetgehalte van de volle melk en dat van de droge stof der kaas die men bereiden wil, gegeven zijn.

(Voor ongepasteuriseerde melk.)

Vetgeh. der volle melk in %	Vetgehalte van de droge stof der kaas		
	22%	32%	42%
2,70	0,85	1,40	2,10
2,75	0,85	1,40	2,10
2,80	0,90	1,40	2,10
2,85	0,90	1,45	2,15
2,90	0,90	1,45	2,15
2,95	0,90	1,45	2,15
3,00	0,90	1,45	2,20
3,05	0,90	1,45	2,20
3,10	0,90	1,50	2,20
3,15	0,90	1,50	2,25
3,20	0,95	1,50	2,25
3,25	0,95	1,55	2,30
3,30	0,95	1,55	2,30
3,35	0,95	1,55	2,35
3,40	1,-	1,60	2,40
3,45	1,-	1,60	2,40
3,50	1,-	1,65	2,45
3,55	1,05	1,65	2,50
3,60	1,05	1,70	2,55
3,65	1,05	1,70	2,55
3,70	1,10	1,75	2,60
3,75	1,10	1,80	2,65
3,80	1,10	1,80	2,70

Voor kaas van gepasteuriseerde melk of van een mengsel van rauwe en gepasteuriseerde melk gelden de getallen van de tabel natuurlijk niet. Voor zulke melk zijn ze te laag. Overigens kan de tabel ook voor rauwe melk slechts een richtsnoer zijn. Zij is nl. afgeleid uit gemiddelden en kan niet voor elke fabriek en voor alle omstandigheden juist zijn. Daarom is het, zoals de genoemde commissie in haar rapport terecht opmerkt, van groot belang dat elke fabriek nauwkeurig aantekening houdt van de verschillende gegevens die in aanmerking moeten worden genomen. Deze zijn: het vetgehalte van de volle melk, het vetgehalte van de te verkazen melk, het vetgehalte van de wei en het vetgehalte van de droge stof van de kaas ³¹

³¹ Wij zouden er thans aan toe willen voegen: en eventueel gegevens omtrent de pasteurisatie van de melk.

Worden deze cijfers steeds in onderling verband verzameld, b.v. voor één bak kaas in de week, dan zullen ze in volgende jaren van groote waarde kunnen zijn bij de vaststelling van het vetgehalte van de kaasmelk, waarschijnlijk van grootere waarde dan welke tabel ook.

Het verdient aanbeveling, het gemiddelde vetgehalte der volle melk dagelijks te bepalen. Bij een in Friesland ingesteld onderzoek is gebleken dat men het voor dit doel benodigde monster het best kan verzamelen niet behulp van een z.g.n. druppelkraantje in de leiding voor de volle melk. Men krijgt op deze wijze een uitkomst welke tot op 0,05% nauwkeurig is.

In April 1943 zijn voor het eerst grenzen vastgesteld voor het maximumwatergehalte van enkele kaassoorten.

De thans geldende bepalingen zijn hieronder in tabel XIX opgenomen.

TABEL XIX.

Het hoogst toelaatbare watergehalte van kaas van tenminste 10 dagen oud, bedraagt voor

	April en Sept. %	Mei t/m Aug. %	Oct. t/m Maart %
40+Friesche nagelkaas (gekruid) en kanterkaas ongekruidd)	41	39	42
20 + idem	49	48	50
20+ – fabrieeks-Leidsche kaas .	49	48	50
40+ – lunchkaas van maximaal 1 kg per stuk	50	49	50
overige 40+ -kaas.	49	48	49
id. 20+ -kaas.	56	55	57

In verband met het vorenstaande geven wij hieronder ten slotte nog een globaal overzicht van de gemiddelde samenstelling van Nederlandsche kaas.

TABEL XX

A. Goudsche en Edammer kaas en broodkaas.

Volvette kaas.	Vocht %	Vet %	Eiwit %	Zouten %
a. 3 week oud	45	23	28	4
b. gerijpt .	42	24,3	29,5	4,2
c. belegen .	36	26,8	32,6	4,6
40+ -kaas.				
a. 3 week oud .	48	26	22	4
b gerijpt . . .	42	26	24,5	4,5
20 + -kaas.				
(jong) . .	55	31	10	4
magere kaas . . .	56,5	39	6,5	4

B. Friesche nagelkaas, kanterkaas en Leidsche kaas.

40+-Nagelkaas en kanterkaas				
(jong)	40	30	25,5	4,5
20-I-Leidsche kaas				
a. jong	49	35	11,5	4,5
b. belegen ..	45	37,8	12,4	4,8

Kaascontrôlestation Friesland

Uit ZJB. 1926

Vereeniging „Kaascontrôlestation Friesland“.

Opgericht: 22 October 1912.

Gevestigd te Leeuwarden, Landbouwhuis, tel. no. 33,

Het kaascontrôlestation Friesland geeft rijksmerken uit voor volvette, 40 +, 30 + en 20 + kaas en omvat de contróle in de provincies Friesland, Groningen, Drenthe en Overijssel. Bij de contróle zijn aangesloten alle kaasmakende zuivelfabrieken in Friesland (117), Groningen (14) en het Noorden van Overijssel (9), te zamen 140.

Bestuur:

Mr. W. B. BUMA, Marssum, Voorzitter.

J. G. HIBMA, Sneek, Vice-Voorzitter.

U. KOOISTRA, Leeuwarden, Secretaris.

Tj. KUPERUS, Leeuwarden.

P. VAN DER MEER, Wieuwerd.

J. F. HUTTINGA, Leeuwarden.

J. MESDAG, Leeuwarden, Directeur.

Kaascontrôlestation Utrecht

Uit ZJB

Vereeniging „Het kaascontrôlestation te Utrecht voor volvette kaas”.

Opgericht: 2, Januari 1913.

Gevestigd te Utrecht, Westerstraat 16, tel, no. 3039, post-giro no. 54419.

Aantal aangeslotenen op 1 Januari 1925: 2059.

De vereeniging „Het Kaascontrôlestation te Utrecht voor volvette Kaas”, gevestigd te Utrecht, stelt zich ten doel, bereiders van volvette kaas in de gelegenheid te stellen, de echtheid te waarborgen van hun product, als zijnde bereid uitsluitend uit volvette koemelk, waaraan op geenerlei wijze eenige, vetdeelen zijn onttrokken of bestanddeelen toegevoegd, en wel zoodanig, dat het percentisch vetgehalte der droge stof van de kaas minstens 45 bedraagt, terwijl het watergehalte ervan binnen normale grenzen blijft.

Voorts zal de vereeniging het bereiden van volvette kaas van goede hoedanigheid in het algemeen bevorderen.

Bestuur:

Jhr. P. P. DE BEAUFORT, Soest, Voorzitter.

H. TROMP VAN HOLST, Utrecht, Vice-Voorzitter. ¹⁾

M. J. L. BARON TAETS VAN AMERONGEN VAN RENSWOUDE, Renswoude. ²⁾

G. STURKENBOOM, Jutfaas.

C. ERKEL, Polsbroek.

D. VERBURG, Zegveld.

1) 1 vacature.

2) Aangewezen door het Utrechtsch . Landbouw-Genootschap.

Adviseerende leden:

P. N. BOEKEL, Rijkszuivelconsulent, Utrecht.

Mej. R. SPANJAARD, Secretaresse-Penningmeesteresse.

Raad van Beroep:

P. DEN HERTOOG, Alphen-Oudshoorn.

C. KNIGGE, Wilnis.

Mr. J. F. VAN BEEK CALKOEN, Utrecht.

Personeel:

Mei. R. SPANJAARD, Directrice-Scheikundige.

W. MEIJERS.]

C. J. BAELDE.]

J. A. APPELHOF.]

J. C. LA PLEINE.]

T. B. LANGERAK.]

F. VRIELINK.]

H. ZWAMBACH. } Controleurs.

G. O SKAM.]

G. A. MILTENBURG.]

G. DE WITH.]

F. D E RIJK.]

A. A. MASSEUR.]

H. W. VAN BRUMMELEN.]

Q. VAN BRUMMELEN]

Kaascontrôlestation Zuid-Holland

Uit ZJB

Vereeniging „*Het Kaascontrôlestation Zuid-Holland voor volvette kaas*”, (K.Z. volvet).

Opgericht: 30 October 1905.

Gevestigd te 's Gravenhage, Laan van Meerdervoort 56, tel.no. 30951.

Omvat de contrôle voor volvette kaas in de provincies Zuid-Holland en Noord-Brabant.

Aantal aangeslotenen ruim 3100, bijna uitsluitend landbouwers.

Hoofdbestuursleden:

	J. v. d. KOOGH Den Haag, Voorzitter.		
Afdeeling	Bleskensgraaf	J. VINK Hzn.,	Wijngaarden.
		C. J. BOON,	Brandwijk.
„	Bodegraven,	H. LE COULTRE,	Den Haag.
		W. BOER Lzn.,	Bodegraven.
„	Gouda,	A. VAN WIJNEN,	Gouda.
		H. BONGERS Pzn.,	Stolwijk.
„	Leiden,	E. J. LOS Wzn.,	Zoeterwoude.
		C. BAKKER,	Oegstgeest.
„	Lekkerkerk,	C. v. d HEUVEL,	Ouderkerk a. d. IJssel
		OSKAM Dzn.,	Bergambacht.
„	Meerkerk,	G. R. STERK,	Leerdam.
		ANDR. v. KLEEF,	Hoornaar.

Adviseerende leden:

W. J. HUISMAN, Rijkszuivelconsulent, Gouda.

Dr. H. VAN GULIK, Directeur-Scheikundige, tevens Secretaris-Penningmeester.

Raad van Beroep:

Mr. C. P. ZAAYER, 's Gravenhage.

V. R. Y. CROESEN, 's Gravenhage. Leden.

G. KNIGGE, Wilnis.

Personeel:

Dr. H. VAN GULIK, Directeur-Scheikundige, (geen bepaald-spreekuur).

K. JONGERT, Technisch-ambtenaar.

A. BRAAM.]

A. DE VOS.]

P. GROENEWEGEN.]

J. F. PENNING.]

A. L. KRANENBURG. } Controleurs.

C. MOLENDIJK.]

T. DE KLERK.]

H. DE BOER.]

C. Th. DEN HOLLANDER.]

Merk op dat er eerder, van 1906 tot 1912, ook een kaascontrolestation in N-H is geweest! – zie in MAP-tekst

ZJB 1926

Vereeniging „Het Kaascontrôlestation Noord-Holland”.

Opricht 23 Mei 1919, in werking getreden 1 September 1919. Gevestigd te Alkmaar, Landbouwhuis, Kerkplein, tel. no. 680.

Het kaascontrôlestation Noord-Holland geeft rijksmerken uit voor volvette, 40 +, 30 + en 20 + kaas en omvat de contróle in de provincie Noord-Holland, behalve het gebied tusschen Amsterdam en de grens van de provincie Utrecht. Aantal aangeslotenen op 1 januari 1925: 677.

Bestuur:

G. NOBEL, Lutjewinkel, Voorzitter. ¹⁾

A. COMMANDEUR, Spanbroek, Onder-Voorzitter. ²⁾

G. J. BLINK, Noordwijk. ³⁾

D. APPEL Azn., Twisk.

J. KOOPMAN Jr., Beemster.

1) Aangewezen door den Bond van op Codp. Grondslag werkende Zuivelfabrieken in Noord-Holland.

2) Aangewezen door den R.K. Diocesanen Land- en Tuinbouwbond in het Bisdome Haarlem.

3) Aangewezen door de Vereeniging voor Zuivelindustrie en Melkhygiëne.

Adviseerende leden:

Dr. L. T. C. SCHEY, Hoorn, Rijkszuivelconsulent.

Ir. D. C. DE WAAL, Alkmaar, Directeur-Scheikundige, tevens Secretaris-Penningm.

Raad van Beroep:

D. BRANDER Tzn., Hoogkarspel.

N. DEKKER, Obdam.

J. MESDAG, Leeuwarden.

Personeel:

Ir. D. C. DE WAAL, Directeur-Scheikundige.

Controleurs dezelfde als bij het Botercontrôlestation NoordHolland.

Kaascontrôlestation Zuid-Holland Brabant

ook naar MAP Boerenkaas

Uit ZJB

Vereeniging „Het Kaascontrôlestation Zuid-Holland-Brabant” (K.C.Z.B.).

Opgericht: 30 Mei 1919.

Gevestigd te 's-Gravenhage, Laan van Meerdervoort 56, tel. no. 30951.

Het kaascontrôlestation Zuid-Holland-Brabant geeft rijksmerken uit voor **volvette**, 40 +, 30 +en 20+ kaas en omvat de provincies Zuid-Holland, Noord-Brabant, Utrecht en een deel van Gelderland. Onder contrôle staan 32 fabriekmatige bedrijven.

Bestuur:

B. LÖHNIS, Scheveningen, Voorzitter. Afgevaardigd door de Holl. Mij. van Landbouw.

H. LE COULTRE, Bodegraven, Onder-Voorzitter.

J. D.E MARS, Bodegraven.

G. J. BLINK, s-Gravenhage, Afgevaardigd door de V. V. Z. M.

F. VAN DAM, Bleskensgraaf.

J. A. GELUK, 's-Gravenhage, Afgevaardigd door den F. N. Z.

JOH. LANGERAAP, Nieuwendijk, gem. Almkerk.

Adviseerende Leden:

W. J. HUISMAN, Gouda, Rijkszuivelconsulent.

Dr. H. VAN GULIK, 's-Gravenhage, Directeur-Scheikundige tevens Secretaris-Penningmeester.

Commissie van toezicht: geen.

Personeel:

Dr. H. VAN GULIK, Directeur-Scheikundige, (geen bepaald spreekuur).

Controleurs dezelfde als bij het Botercontrôlestation Zuid-Holland.

Boek geluk: ‘De kaaskwestie - Ontstaan der kaascontrole’

In hoofdstuk II (Friesland)³² vestigden wij er de aandacht op dat met de fabriekmatige zuivelbereiding de bereiding van kaas in Gouds en Edammer model en kleur met verschillend en vaak zeer laag vetgehalte haar intrede deed. M.a.w. men ging deze kaas van meer of minder afgeroomde melk maken, terwijl het op het oog aan de kaas niet te zien was dat ze niet, zoals dit in de beide Hollanden en Utrecht het geval was, uit volle of bijna volle melk gemaakt was.

De fabrieken werden hierbij gesteund door sommige handelaren, die deze magere kaas kochten voor een prijs die ze feitelijk niet waard was. Maar zij deden er als regel goede zaken mee, omdat de fabrieken er meestal in slaagden deze kaas door een hoog watergehalte vetter te doen lijken dan ze was; althans zo lang ze jong was. De handelaar kon er scherp mee concurreren, maar de consument kreeg, vooral wanneer de kaas wat ouder geworden was, een produkt te eten, dat nog wel op kaas leek, maar deze naam nauwelijks verdiende.

In de wandeling werd dit „de kaaskwestie” genoemd en *Croesen* aarzelt niet deze wijze van kaasbereiding een vervalsing te noemen. Hij zegt daaromtrent (blz. 135 van zijn proefschrift): „Men kan deze wijze van handelen met allerlei argumenten trachten te verdedigen, o.a. door er op te wijzen, dat de producenten aldus handelden omdat sommige kaashandelaren hun zulks verzochten; dat de goede fabriekskaas uit halfvette melk beter en uniformer was dan slechte boerenkaas, die in niet geringe mate uit volle melk werd gemaakt, of wel door erop te wijzen dat op die manier aan de melkleveranciers de hoogste prijzen voor de melk konden worden uitbetaald, maar in het wezen van de zaak was het het vervalschen van een vanouds gerenomeerd product. En het onafwendbare gevolg was natuurlijk het toebrengen van enorme schade aan de in het buitenland algemeen gewaardeerde [266]³³ en bekende Hollandsche kaas met daarnaast een tijdelijk voordeel voor hen, die de echte waar vervalschten”.

De ervaring die men eerst met de boter had opgedaan, herhaalde zich met de kaas, maar met dit verschil, dat de aandacht meer op deze kwestie gevestigd was en er organisaties waren die zich met deze zaak gingen bezighouden. De bescherming der vettere kaassoorten tegen magere kaas in dezelfde vorm kwam aan de orde en de *Vereeniging ter Bestrijding van Knoeierijen in den Boter- en Kaashandel* leidde met een adres een algemene beweging in deze richting in. Ook de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw (H.M.v.L.)* ging er zich mee bemoeien ter bescherming der kaasmakers in zijn gewest en de *Bond van Coöperatieve Zuivelfabrieken in Friesland (B.v.C.Z.Fr.)* benoemde een commissie, die rapport over deze zaak moest uitbrengen.

Het ging ook hier echter weer als bij de boter; de een meende dat de overheid maatregelen ter zake moest nemen, de ander stond op het standpunt dat de belanghebbenden zelf de zaak moesten regelen. Maar vóór alles meende men dat er nauwkeurige onderzoeken gedaan moesten worden omtrent het verband tussen het vetgehalte in de verkaasde melk en dat in de droge stof der kaas, daar hieromtrent nog maar heel weinig bekend was. Voorts kwam men tot overleg der belanghebbenden in de verschillende provincies. Met name kwam dit tot stand tussen de B.v.C.Z.Fr. en de H.M.v.L., welke laatste een commissie benoemde, waarin ook een tweetal vertegenwoordigers van de Friese zuivelcoöperatie zitting kreeg. Voorts ging het *Rijkslandbouwproefstation* te Hoorn kosteloos proeven doen omtrent de aan de orde gestelde vraagstukken betreffende het verband tussen het vetgehalte der melk en dat der kaas.

³² Zie op de site onder boeken <2000 / 1967 Geluk /Friesland

³³ [xxx] is oorspronkelijke blz. nummering van het boek.

In 1897 was deze aangelegenheid reeds aan de orde geweest door een inleiding van *W. Keestra*, toenmaals zuivelconsulent in Noord-Holland, op het L.H.C. te Hoorn. Het congres sprak zich naar aanleiding daarvan uit voor een wettelijke regeling van de handel in vette kaas om deze te beschermen tegen de oneerlijke concurrentie van magere soorten in dezelfde vorm. De verdere behandeling van dit punt werd overgedragen aan het *Nederlandsch Landbouw Comité (N.L.C.)*, dat een commissie benoemde om het vraagstuk van Nederlands standpunt te bezien.

Het resultaat van het werk dezer commissie is niet groot geweest; waarschijnlijk mede tengevolge van de eenzijdige samenstelling. *Croesen* wijst erop, dat in deze commissie noch de boeren-kaasproducenten in Zuid-Holland en Utrecht, noch de coöperatieve kaasfabrieken in Noord-Holland, noch de coöperatieve boteren kaasfabrieken in Friesland vertegenwoordigd waren. De commissie meent dat met de fabriekskaas, uit half geroomde melk gemaakt, mits als zodanig verkocht, de verkoop van de vroegere minderwaardige kaas belemmerd is. Deze halfvette fabriekskaas, aldus de commissie, is uniform van kleur, smaak, kwaliteit en vorm, wat met de minderwaardige boerenkaas niet het geval is.

[267] Voorts constateert zij dat, naast de zoëven genoemde fabriekskaas uit gedeeltelijk geroomde melk, ook op grote schaal kaas gemaakt wordt van melk, waaruit ieder greintje vet is verwijderd. Dat produkt, zegt de commissie, is geheel onsmakelijk, bevat weinig voedende bestanddelen³⁴) en is slecht verteerbaar.

Uit het voorgaande blijkt, dat men in die tijd de slechte *kwaliteit* van een gedeelte der boerenkaas stelde tegenover de *samenstelling* der fabriekskaas en dat men nog niet rijp was voor een regeling waarbij de vette kaassoorten beschermd zouden worden tegen kaas in dezelfde vorm en kleur maar uit melk, waaraan het vet grotendeels of geheel onttrokken was.

In leidinggevende kringen onderkende men echter de bezwaren, die aan deze ontwikkeling verbonden waren, terdege. De voormalige Noordhollandse zuivelconsulent *W. Keestra*, die in 1900 secretaris van de Friese Zuivelbond geworden was, hield in 1903 in de bondsvergadering een lezing, waarin hij uitvoerig wees op de bezwaren welke deze wijze van werken opleverde. Hij gaf daarbij tevens aan hoe hij meende dat aan deze bezwaren kon worden tegemoet gekomen. In de praktijk liet men hem echter praten en ging rustig op de ingeslagen weg voort.

Onder de producenten der vette kaassoorten kwam hierdoor steeds meer aandrang om hun produkt tegen de vetarme namaak te beschermen, maar men stuitte hierbij toch op de zoëven genoemde vergelijking van kwaliteit en samenstelling. De eerder genoemde commissie van de H.M.v.L. bracht in 1904 over deze kwestie een rapport uit, waarin ze, na verschillende overwegingen, tot de conclusie kwam, dat wettelijk verboden diende te worden kaas te maken waarin andere vetbestanddelen voorkomen dan die van melk afkomstig³⁵), alsmede om kaas te maken in de bekende Goudse en Edammer modellen, wanneer het vetgehalte in de droge stof blijft beneden een nader bij koninklijk besluit vast te stellen minimum percentage (15 of 25 %).

Men meent dat de kaas verdeeld moet worden in twee, eventueel drie soorten, t.w. vette kaas met een minimum vetgehalte in de droge stof (d.s.) van 40 %, halfvette kaas met een minimum vetgehalte in de d.s. van 25 % en eventueel magere kaas met een minimum vetgehalte in de d.s. van 15 %. „Deze kazen zullen bij de aanmaak voorzien moeten worden van een duidelijk ingedrukt stempel, onderling verschillend naar de soorten waartoe ze behoren, terwijl bij het invoeren van drie soorten de minste soort ongemerkt kan blijven. De betreffende maatregelen zullen

³⁴Bij de tegenwoordige stand van de voedingsleer, waarbij men eiwitvoeding boven die van vet stelt, zouden wij dit de commissie niet willen nazeggen. - Schr.

³⁵Er werd in die tijd nog wel eens kaas gemaakt, waarvan het melkvet vervangen was door goedkoper vet. Men noemde dit margarine-kaas; in Amerika „filled cheese“.

ten uitvoer worden gebracht hetzij langs wettelijke weg, hetzij door maatregelen van particulier initiatief", aldus de commissie.

[268] De commissie gaf er een tot in onderdelen uitgewerkt wetsvoorstel met memorie van toelichting en vele tabellen bij, zodat men wel mocht aannemen dat hiermede het vraagstuk betreffende een regeling van de kaaskwestie voldoende was voorbereid. Het hoofdbestuur van de H.M.v.L. formuleerde zijn voorstellen aan de algemene vergadering overeenkomstig de conclusies van het rapport, met dien verstande, dat men voorstelde een particuliere kaascontrole, zo mogelijk onder rijkstoezicht, in het leven te roepen.

Het bestuur van de B.v.C.Z.Fr... stelde aan de ledenvergadering van december 1904 voor met de voorstellen van het hoofdbestuur van de H.M.v.L. akkoord te gaan, waartoe na uitvoerige bespreking besloten werd.

Wie zou menen dat de kaaskwestie hiermede was opgelost, vergist zich, want in de H.M.v.L. bestond vrij grote aarzeling en verdeeldheid omtrent deze aangelegenheid. De vergadering van 30 november 1904 besloot het vraagstuk aan te houden en op 17 mei 1905 kwam het hoofdbestuur na zeer langdurige en soms verwarde besprekingen, waarbij vooral de kaashandel nogal op de voorgrond trad, met een gewijzigd en gesplitst voorstel, dat het volgende inhield:

oprichting van één of meer kaascontrolestations, waarvan de zich aansluitende producenten zich moeten verbinden tot het gebruik van:

een merk, waarbij minstens 40 % vet in de d.s. wordt gegarandeerd;

een merk, waarbij minstens 25 % vet in de d.s. wordt gegarandeerd;

aan de regering te verzoeken een wet in te voeren, waarbij:

het verboden is kaas te maken, te verhandelen, in voorraad te hebben, in te voeren of te vervoeren, waarin andere bestanddelen voorkomen dan van melk afkomstig;

het verboden is kaas te maken enz. in de bekende Goudse en Edammer vormen, wanneer deze minder dan 15 % vet in de d.s. bevat.

Beide voorstellen werden in de ledenvergadering met grote meerderheid van stemmen aangenomen. Opgemerkt moet hierbij worden dat de regering bij deze besprekingen wel vertegenwoordigd was, o.a. door de Directeur-generaal van de Landbouw, doch dat zij zich zoveel mogelijk afzijdig hield, terwijl *dr. K.H.M. van de Zande*, directeur van het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn, zowel als zuivelconsulent *A. Bos* herhaaldelijk waarschuwden tegen een wettelijke regeling zonder meer.

In Friesland was men vooral over het besluit b.2. zeer teleurgesteld, omdat men er daar blijkbaar nog aan vasthield dat er ook kaas in de genoemde vormen gemaakt moest kunnen worden met minder dan 15 % vet in de d.s. en men wendde zich tot het hoofdbestuur van de H.M.v.L. met een [269] uitvoerig schrijven waarin o.m. betoogd werd dat de eerlijke producenten de strijd tegen het bedrog gezamenlijk moeten strijden en dat dit niet gewestelijk moet gebeuren.

Het hoofdbestuur van de H.M.v.L. legde dit schrijven echter naast zich neer en wendde zich overeenkomstig de zienswijze der ledenvergadering tot de regering. Hiermede behoorde de overeenstemming inzake de kaaskwestie tussen de beide Hollanden en de Friese zuivelcoöperatie tot het verleden en secretaris *Keestra* eindigt zijn verslag over 1905 inzake deze aangelegenheid met de volgende verzuchting: „De aardigheid is er af. Konden we ons er over verheugen, dat alle eerlijke kaasbereiders met elkaar tegen het bedrog schenen te zullen optrekken, het besluit van de Hollandsche Maatschappij van Landbouw heeft de vakgenoten in twee kampen verdeeld; alleen zij, die in oneerlijkheid in den kaashandel hun bestaan vinden, kunnen hiermede ingenomen zijn”.

Dit neemt niet weg dat men in Friesland, in samenwerking met het Rijkslandbouwproefstation te Hoorn, doorging met onderzoekingen en proefnemingen om te weten te komen hoe het stond

met de verhouding van het vetgehalte in de melk ten aanzien van dat in de daaruit bereide kaas. Men kwam hierbij tot gegevens die voor de kaasbereiding in Friesland zowel als die in Noord-Holland van grote betekenis zijn geweest, omdat hierdoor een veel beter inzicht werd verkregen in het werk dat men dagelijks deed. Zo bleek al spoedig aan de hand van cijfers dat de watergehalten van de in Friesland gemaakte Edammer kaas sterk uiteenliepen. Het rapport over 1905 vermeldt watergehalten van 31,6 % tot 59,4 %. Tevens werd vastgesteld dat in het algemeen een laag vetgehalte in de d.s. gepaard gaat met een hoog watergehalte in de kaas. Een en ander is voldoende om te beseffen wat er in die tijd in de Friese kaasbereiding gaande was. De verhouding tussen vetgehalte en vochtgehalte bleek in de onderzochte kazen uit Noord-Holland wat gelijkmatiger te liggen dan in die uit Friesland en vastgesteld werd dat de vetgehalten in de Friese kaas in het algemeen eindigden waar die in Noord-Holland begonnen.

Intussen ging men ook in de beide Hollanden verder. Op initiatief van de H.M.v.L. kwam te Hoorn op 19 februari en te Den Haag op 30 oktober 1906 een kaascontrolestation tot stand. Beide stations garandeerden een minimum vetgehalte in de d.s. der kaas van 40 %, met een interne grens van 42 % ³⁶). Voor de volvette kaas werd de vetgrens eerst vastgesteld op 42 %, later werd deze verhoogd tot 45 % (intern 47 %). In Noord-Holland bediende men zich van een prikmerk, in Zuid-Holland van een combinatie van een prik- en indrukmerk.

Op een in 1907 te Gorinchem gehouden L.H.C. ontspoon zich een debat het aangegeven minimum te komen, teneinde een voldoende ruime veiligheidsmarge te hebben. [270] over het bij de controle der volvette kaas te volgen systeem, n.l. het garanderen van een bepaald vetgehalte in de d.s. of de garantie dat de kaas uit volle melk gemaakt is. Aan dit laatste zit een bedrijfscontrole op de boerderij vast, welke men nog niet aandurfde.

Hierbij speelde de traag verlopende aansluiting bij de kaascontrolestations blijkbaar een rol, die ten dele te verklaren is uit het bezwaar dat nog steeds van de zijde van de handel ondervonden werd tegen het merken der kaas. Ongetwijfeld is hierbij het ontbreken van een goed bruikbaar merk van betekenis geweest. Noch het prikmerk in Noord-Holland, noch het indrukzoekingen hadden inmiddels uitgewezen bij welk vetgehalte der verkaasde melk men een bepaald vetgehalte in de d.s. der kaas kon verwachten, zodat de fabriekmatige kaasbereiding zich hierop kon instellen, maar er kwamen toch nog grote hoeveelheden kaas in de handel waarvan het vetgehalte allerminst vaststond.

Men had er veel over gepraat en vooral de uitvinding van een goed bruikbaar merk heeft jaren op zich laten wachten, maar het valt niet te ontkennen dat de fabriekmatige zuivelbereiding lang in gebreke is gebleven om op het gebied der kaasbereiding orde op zaken te stellen, terwijl hierbij ook van regeringswege een te negatief standpunt is ingenomen.

Behalve in Noord-Holland, waar men zich aan de 40 + kaas had gehouden en waarvoor in 1919 [271] weer een kaascontrolestation was opgericht, werd door de kaasmakende fabrieken heel wat kaas met lage en verschillende vetgehalten gemaakt. Door de wijze waarop ze verhandeld werd, heeft deze kaas al die jaren een ongezonde concurrentie-mogelijkheid gevormd en de naam van onze kaas bedorven, terwijl er onder de fabrieken onrust en een gemis aan onderling vertrouwen door werd veroorzaakt.

³⁶ Met interne grens wordt bedoeld dat de aangeslotenen moeten zorgen niet beneden



*Boekel*³⁷ betreurt het dat tegen het misbruik (der te lage vetgehalten in Goudse en Edammer kaas) niet reeds in de aanvang van regeringswege maatregelen getroffen werden. „Ware terstond bepaald”, zegt hij, „dat de fabrieken uit hun zo scherp mogelijk en dikwijls centrifugaal ontroomde melk slechts kaas mochten bereiden in een van de bij het publiek bekende volvette en vette soorten sterk afwijkende vorm, dan ware de „orde” op het gebied van de kaassoorten niet verstoord en veel kwaad voorkomen.



Men deed er echter niets tegen en het gevolg was dat aan onze kaasexport een geweldig groot nadeel werd toegebracht en ons land ten tweede male een reputatie op zuivelgebied verspeelde".

³⁷ (Eindnoot) *Dr. Ir. P. N. Boekel*. Vraagstukken bij onze zuivelbereiding in het verleden en heden. Voordracht voor de Vereniging van oud-leerlingen der Rijkszuivelschool op 8 juni 1937.

Uit het voorgaande blijkt dat de kaaskwestie niet een provinciale, maar een landelijke aangelegenheid was. Het lag dan ook voor de hand dat de F.N.Z., nadat daartoe in 1909 van de *Groninger Zuivelbond* een verzoek was ontvangen, dit onderwerp ter hand nam. Men pleegde overleg met de in 1908 opgerichte *Vereeniging van Zuivelfabrikanten (V.V.Z.)*, die zich uiteraard ook voor het vraagstuk interesseerde en de *Vereeniging van Kaashandelaren*. Tevens vroeg men de aandacht der regering voor de in Friesland ingevoerde controle op de Cheddar- en Cheshirekaas.

Het resultaat van een en ander was dat er een *Commissie voor de Kaaskwestie* werd in gesteld, [272] waarin vertegenwoordigers van bovengenoemde organisaties en de Friese zuivelcoöperatie zitting kregen. De F.N.Z. stelde deze aangelegenheid in hetzelfde jaar in zijn algemene vergadering aan de orde. Secretaris *Reitsma* hield hierover een inleiding en men kwam, in overeenstemming met de commissie, tot de conclusie dat de volgende maatregelen genomen dienden te worden:

- een classificatie der kaas naar het vetgehalte der melk, waaruit zij bereid is;
- kazen der verschillende klassen moeten door een geschikt merkensysteem van elkander onderscheiden worden;
- moet een grens gesteld worden voor het laagste vetgehalte der kaas melk, waaruit de kaas bereid wordt.

Het volgend jaar (1910) stelde de commissie de grondslagen op voor de splitsing der kaas-soorten benevens de aanbeveling dat geen kaas uit melk met een lager vetgehalte dan 1% gemaakt zou mogen worden. De commissie ontwierp tevens een schema voor een volledige kaascontrole, maar de moeilijkheid bleef dat er geen goed bruikbaar merk was. Met het oog hierop werd in hetzelfde jaar een zgn. „merkencommissie” ingesteld, waarin vertegenwoordigers uit de reeds genoemde organisaties benevens enkele controledeskundigen zitting kregen.

Wij zullen niet nagaan met welke moeilijkheden deze commissie nog te maken kreeg, maar op 1 juli 1911 kwam er dan toch een wet tot stand, waarbij de Minister van Landbouw, Handel en Nijverheid kaasmerken kon vaststellen en aan zich onder rijkstoezicht stellende kaascontrolestations bevoegdheid kon verlenen deze op door de aangeslotenen bereide kaas aan te brengen. Op grond hiervan werd op 19 juli 1913 een rijksmerk voor *volvette* kaas vastgesteld, waarvan aan het kaascontrolestation „Zuid-Holland” het gebruik werd toegestaan. Hiermede was het voortbestaan en een gunstige ontwikkeling van dit station verzekerd. In oktober 1912 werd in Friesland een kaascontrolestation opgericht. Dit kon toen echter nog niet in werking treden, omdat er nog geen merken waren voor de kaas die men in Friesland wenste te maken, nl. met tenminste 20 %, 30 % en 40 % vet in de d.s.

Dit geschiedde pas op 22 april 1918, nadat een door *Dr. H. E. Th. van Sillevoldt*, directeur van het Rijkszuivelstation te Leiden, uitgedacht merk als doeltreffend bevonden, werd. Dit geperforeerde uit caseïne vervaardigde merk, aan de achterkant voorzien van een opdruk in spiegel-schrift, wordt bij het persen der kaas zodanig in de korst gedrukt, dat het daar niet meer ongeschonden uit te verwijderen is, terwijl het aan de korst van de kaas, ook bij langdurige bewa-ring, geen nadeel berokkent. De kaasmerken zijn van letters en nummers voorzien, zodat zij, mits ongeschonden, waar ook ter [273] wereld op een kaas aangetroffen, aan de hand van de bij te houden administratie, aangeven wie de bereider van de betreffende kaas is en op welke datum deze gemaakt is. Uit een en ander blijkt dat deze wijze van het merken der kaas en de controle daarop veel overeenkomst vertoont met die van de boter.

Weliswaar moesten ook met dit kaasmerk nog kinderziekten worden doorgemaakt, vooral bij de magerder soorten, maar het systeem sluit als een bus en heeft ongetwijfeld een meer reële handel in kaas met verschillende vetgehalten tot stand gebracht. Een waarborg aan de consu-ment, dat hij geen kaas koopt welke van een lager vetgehalte is dan waarvoor hij betaalt, geeft

het echter niet, daar het merk te klein is om, vooral bij het uitsnijden van de kaas, opgemerkt te worden, nog afgezien van het feit, dat de gemiddelde consument niets van dit alles afweet.

*Boekel*³⁸⁾ zegt hieromtrent: „Oppervlakkig bezien, lijkt dit een bevredigende oplossing, maar de praktijk heeft geleerd dat de buitenlandsche afnemers door de betrekkelijk kleine merken toch niet voldoende georiënteerd zijn, terwijl de consument aldaar er niets van weet”. Hij was er dan ook een groot voorstander van de consument betere waarborgen voor het ontvangen van kaas met het gewenste gehalte te geven door alleen toe te laten dat er volvette kaas van het plat cilindrisch (Gouds) model en 40+ kaas van het bolronde (Edammer) model in de handel te brengen. Het zou echter nog tot na de tweede wereldoorlog duren voordat men tot een zodanige regeling kwam³⁹⁾.

.....

³⁸Zie blz. [270].

³⁹Later kwam men tot de overtuiging dat onze kaas, met het oog op de export, ook nog van een duidelijk herkenbare nationaliteitsaanduiding dient te worden voorzien, maar dit ligt te ver buiten het tijdschema van dit boek om dat hierin te bespreken.

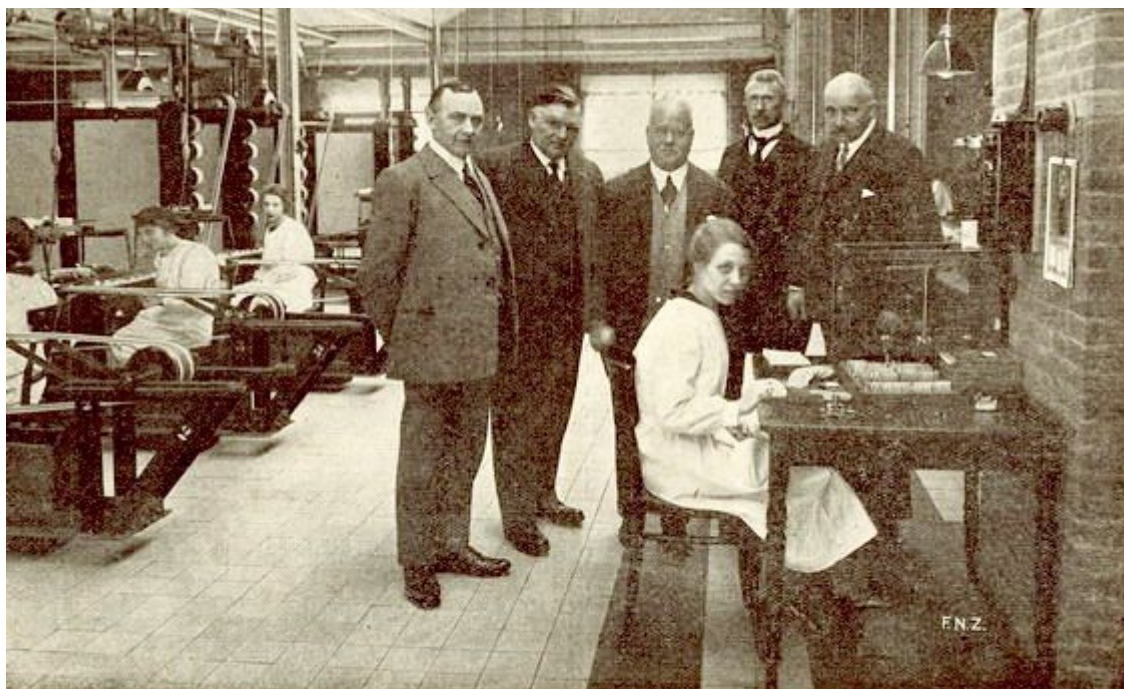
BIJLAGE-4

Bron: officieel Orgaan der FNZ. 1927 nr. 4 en 5

I De nieuwe fabriek van de vereeniging „Het Kaasmerk" te leiden.

Nu het nieuwe bedrijf van de vereeniging "**Het Kaasmerk**" te Leiden reeds eenigen tijd in gebruik is en men de fabricage practisch gesproken geheel onder de knie heeft - wat intusschen heel wat voeten in de aarde heeft gehad, omdat caseïne zoo'n „raar" product is, waarvan men alle eigenschappen nog niet kent - heeft het bestuur van deze vereeniging gemeend verschillende autoriteiten, zooals de vorige week Minister Kan, en ook de pers (zuivelpers en groote dagbladers) te moeten uitnoodigen een kijkje in de kaasmerken-fabriek te nemen.

Op Maandag 16 Januari j.l. heeft dit bezoek van de pers plaats gehad. De tijd was te kort om in dit nummer nog een volledige beschrijving met foto's van de fabricage dezer caseïnemerken op te nemen.



V. l. n. r. A. van Wijnen, G. Nobel, Minister Kan, Mr. W. B. Buma, R. de With.

(foto Leidsch Da)

Wij volstaan daarom thans met een en ander van de vereeniging zelve mede te deelen, terwijl wij tevens een foto plaatsen welke tijdens het bezoek van den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw van dit bedrijf is genomen. Z. Exc. werd bij deze gelegenheid ontvangen en rondgeleid door het Dagelijksch Bestuur der vereeniging de heeren G. Nobel, Voorzitter, A. van Wijnen, Mr. W. B. Buma en den Directeur, den heer R. de With.

De vereeniging "Het Kaasmerk" is opgericht einde 1919 door de vijf Kaascontrôlestations in Nederland (het Kaascontrôlestation Zuid-Holland voor volvette kaas en het Kaascontrôlestation Zuid-Holland-Brabant, beide gevestigd te 's-Gravenhage; het Kaascontrôlestation Friesland, gev. te Leeuwarden; het Kaascontrôlestation Noord-Holland, gev. te Alkmaar en het Kaascontrôlestation voor volvette kaas, gev. te Utrecht). Deze vijf stations zijn de leden en tevens de afnemers der vereeniging. Zij benoemen de leden van het Algemeen Bestuur, uit wier midden een Dagelijksch Bestuur gekozen wordt, dat met den directeur de leiding van het bedrijf voert.

De vereeniging staat onder Rijkstoezicht, welk toezicht wordt uitgeoefend door een commissie wier leden worden benoemd door den Minister van Binnenlandsche Zaken en Landbouw. Voorzitter dezer commissie is dr. A. J. Swaving, inspecteur van het Zuivelwezen, tevens rijkszuivelinspecteur. De aflevering der merken geschiedt door tusschenkomst van het Rijkszuivelstation te Leiden.

Voordat de Vereeniging „Het Kaasmerk” werd gesticht, werden de Rijkskaasmerken gemaakt aan het Rijkszuivelstation. De uitbreiding welke de kaascontrôle verkreeg, nadat in 1918 de mogelijkheid was geopend om ook de niet-volvette kaassoorten onder Rijks-contrôle te stellen (tot dat jaar stond alleen de volvette Goudsche boerenkaas onder controle), waarvan de oprichting van enkele kaascontrôlestations het gevolg was, deed zich uitteeraard in sterke mate gevoelen in de behoefte aan rijksmerken.

Het Rijkszuivelstation was echter op massa-productie niet berekend. De stichting en exploitatie van een merkenfabriek van rijkswege werd door den inspecteur van het zuivelwezen niet wenschelijk geoordeeld; z.i. verdiende een bedrijf, gesticht en beheerd door de belanghebbenden zelf en staande onder Rijkstoezicht, ver de voorkeur. Dit inzicht werd door de belanghebbenden gedeeld en zoo werd besloten dat het Rijkszuivelstation zijn taak als fabrikant der Rijkskaasmerken zou overdragen aan een speciaal tot dit doel te stichten vereeniging: „Het Kaasmerk”.

De taak der vereeniging is, volgens de tusschen haar en den Staat der Nederlanden gesloten overeenkomst: „uitsluitend en naar gelang van de behoefte Rijkskaasmerken aan te maken en deze alleen door tusschenkomst van het Rijkszuivelstation af te leveren aan de Kaascontrôlestations onder Rijkstoezicht”.

Deze taak heeft de vereeniging nu sedert 1 Januari 1920 vervuld. Als gevolg van de ministeriële beschikking dat alle kaas gemaakt na 1 Februari 1920 moest zijn voorzien van een rijksmerk om ten uitvoer te kunnen worden toegelaten, steeg het merkenverbruik in 1920, in vergelijking met dat in 1919, met circa 300 %; er werden in dat eerste jaar van de werkzaamheid van „Het Kaasmerk” 15.398.000 merken afgeleverd. Sedert is het aantal afgeleverde merken geklommen tot 36.140.000 (in 1927). In de 8 jaren van haar bestaan heeft de fabriek afgeleverd 227.683.500 merken, n.l. 39.465 500 merken voor volvette kaas, 85.778.000 merken 40 plus, 21.590.000 merken 30 plus en 80.850.000 merken 20 plus.

Niettegenstaande de productie in den loop dier 8 jaren meer dan verdubbeld is, gelijk uit de genoemde cijfers blijkt, is het personeel tot meer dan de helft kunnen worden ingekrompen, dank zij de in de bedrijfstechneek aangebrachte vereenvoudigingen in de totstandkoming waarvan de directeur der fabriek een groot aandeel heeft gehad. De prijs waarvoor de merken in 1920 ter beschikking van de Kaascontrôlestations werden gesteld, bedroeg 1½ cent per stuk; sedert is hij geleidelijk gedaald tot 0,5 cent voor de merken voor volvette kaas en 0.4 cent voor de overige merken (40 plus, 30 plus en 20 plus).

Het merk, zooals het tegenwoordig wordt vervaardigd is het resultaat van vele proefnemingen. De bereidingswijze van nu verschilt aanmerkelijk van die van 6 à 7 jaren geleden. Van 1920 tot Juli 1927 is het bedrijf uitgeoefend in gehuurde lokaliteiten, welke echter minder geschikt waren en aan de verbetering van de techniek van het bedrijf in den weg stonden. In het voorjaar van 1926 besloot het Bestuur daarom tot den bouw eener nieuwe fabriek aan den Roomburgerweg, welke ruim werd opgezet. Op 6 October 1926 is de eerste steen gelegd en begin Juli 1927 is de fabriek volledig in gebruik genomen.

Toevoeging de kaasmerken in 1928 (niet op ware grote!)



Fig. 63. Rijksmerk voor volvette kaas in zijn nieuwste uitvoering. De buitenste cirkel geeft de begrenzing van het caseïne-plaatje aan; de kruisjes en rondjes stellen openingen in het plaatje voor; deze hebben ten doel, vochtophooping onder het merk bij de pas bereide kaas te voorkomen en het hechten van het merk op de kaas te bevorderen.



Fig. 64.



Fig. 65.



Fig. 66.

Fig. 64, 65 en 66. Rijkskaasmerken voor niet-volvette kaas, nieuwste vorm¹⁾.

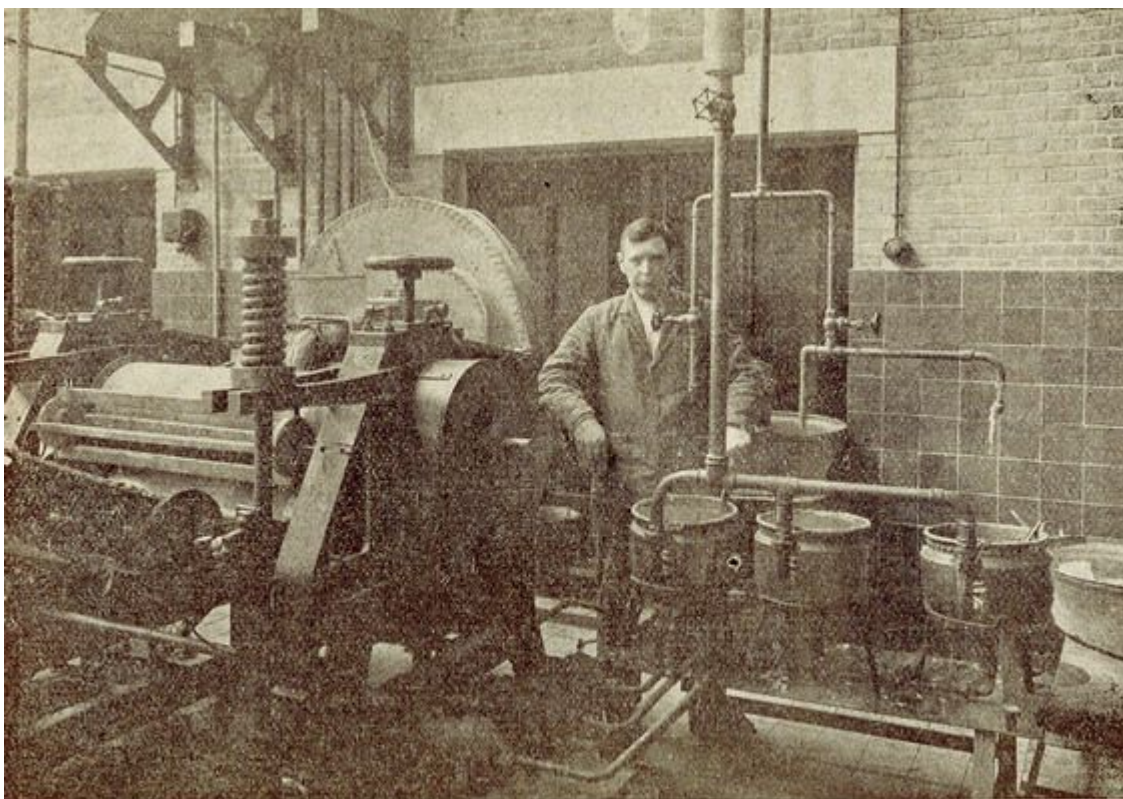
II De nieuwe fabriek van de vereeniging „Het Kaasmerk” te leiden.

Bron: officieel Orgaan der FNZ. 1927 nr. 5

Tegelijk met het denkbeeld tot invoering eener kaascontrôle zal men ongetwijfeld ook gedacht hebben aan het ontwerpen, van een kaasmerk, omdat men begreep, dat gecontroleerde kaas een merk behoefde ten teeken, dat zij onder contrôle was bereid en mitsdien aan bepaalde eischen voldeed. Het heeft echter heel wat hoofdbrekens gekost een merk te vinden, dat in de praktijk aan redelijke eischen voldeed.

Reeds waren met enkele merken min of meer uitgebreide proeven genomen, toen in October 1908 door de Directie van den Landbouw een commissie benoemd werd tot het instellen van een onderzoek naar een bruikbaar kaasmerk. De eischen, waaraan een goed kaasmerk moest voldoen, werden door deze commissie als volgt geformuleerd:

- B. het aanbrengen mag bij den producent geen praktische bezwaren ondervinden;
- C. het merk moet onschadelijk zijn voor de korst en mag derhalve geen korstgebreken kunnen veroorzaken;
- D. het merk moet onuitwischbaar zijn en steeds volkomen herkenbaar;
- E. het moet niet op de korst kunnen worden aangebracht na de bereiding.



De kookpannen, mengmachine en walsmachine.

Wij zullen uit de geschiedenis verder geen punten aanstippen, doch moesten bovenstaande eischen wel even opsommen, om aan te geven wat van het huidige werk verlangd wordt. Aan deze streng geredigeerde eischen voldoet het merk thans vrijwel geheel, klachten worden steeds sporadischer, zoodat het merkenprobleem zoo goed als opgelost beschouwd mag worden. Geheel af is het werk, naar de meening van den directeur, die er ook de man niet naar is om op zijn lauweren te gaan rusten, nooit. Als iedere industrie moet ook deze steeds op perfectieering bedacht blijven.

Toen het vraagstuk van de verbetering der merken niet meer alle aandacht opeischte en het vaststond; dat wijzigingen van ingrijpenden aard in het systeem van den aanmaak niet meer te verwachten waren, achtte de bedrijfsleiding het tijdstip aangebroken een modern ingerichte fabriek te bouwen om daarmee te voldoen aan de overeenkomst met den Staat der Nederlanden, waarbij de Vereeniging „Het Kaasmerk” zich verbonden had tot stichting van een bedrijf „beantwoordend aan de eischen des tijds”. De oude gehuurde fabriek aan den Vliet deed dit niet en stond zelfs door haar inrichting aan diverse verbeteringen in den weg.

Thans zullen wij de fabricage van het kaasmerk eens wat nauwkeuriger bekijken. Zooals bekend bestaan de kaasmerken uit dunne plaatjes caseïne en wel uit een mengsel van leb- en zuurcaseïne. Terwijl vroeger de caseïne in een particuliere fabriek te Leiden onder toezicht bereid werd, teneinde van een product met de gewenschte eigenschappen verzekerd te zijn, wordt sinds einde 1924 vrijwel uitsluitend handelscaseïne als grondstof gebruikt. Vooral uit economisch oogpunt beteekent dit een groote besparing (*f* 50 à 60.000 gld. per jaar), terwijl het merk er niet slechter door is geworden. Een chemische contróle op de samenstelling der gebruikte caseïne is evenwel gebiedende eisch. Niet alle handelscaseïne is voor het doel geschikt. Het liefst heeft men de Fransche caseïne, doch ook de inlandsche is heel goed te gebruiken.

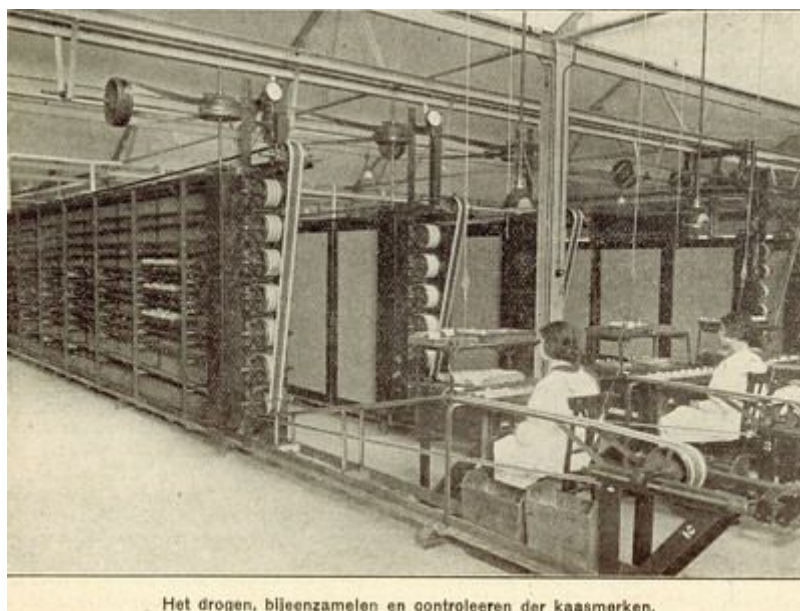
De caseïne wordt aangevoerd in balen van 75 Kg. en op een zolder uitgestort. Gewoonlijk wordt een 20.000 Kg. tegelijk ingekocht. Bij voordeeligen inkoop kan men echter gemakkelijk een driemaal grootere hoeveelheid bergen.

De eerste bewerking der caseïne vindt plaats in den plet- en maalmolen, waardoor zij ongeveer de fijnheid van griesmeel verkrijgt. Hierna wordt de grondstof gebracht naar de z.g. kokerij, waar ze in dubbelwandige pannen met stoomverwarming even „opgekookt” wordt, onder toevoeging van een ongeveer even groote hoeveelheid afval, totdat het geheel een kleverige, eenigszins geelachtige massa is geworden. Nadat op een vergiet het overtollige water is weggevoerd, komt deze massa in een kleine mengmachine, en wordt daarmee door een aantal openingen geperst, waardoor een regelmatige toevoer voor de daaronder gelegen walsmachine wordt verkregen.

De walsen hiervan worden door koelwater op een constante temperatuur van 40° à 45° C gehouden, welke temperatuur na heel wat proefnemingen als de meest geschikte voor de verdere verwerking is gebleken. Bij het verlaten der walsen is de massa tot een breed lint van ± 65 c.M. gevormd, dat daarna binnengeleid wordt in een droogkast met stoomverwarming.

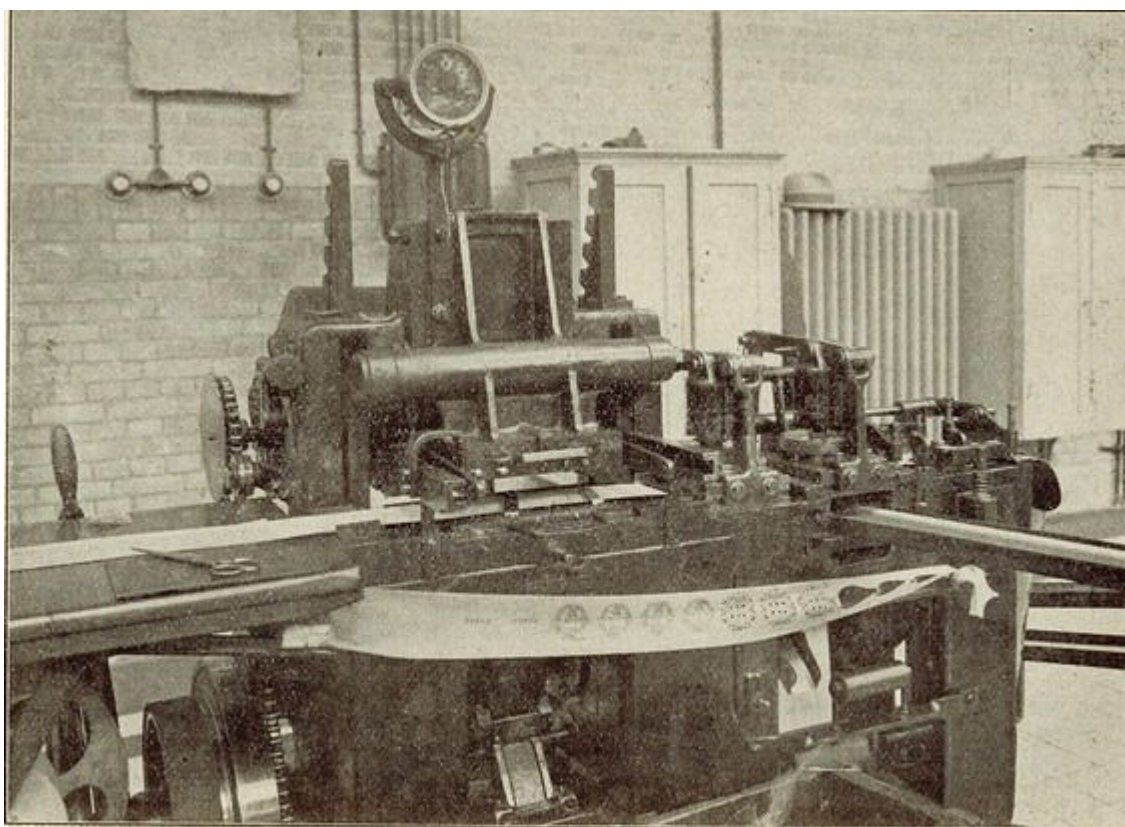
Gedragen door banden zonder einde van metaaldraad legt de caseïnestrook hierin een weg

af van ongeveer 50 Meter. Een paar ventilatoren, achter deze kast opgesteld, zorgen voor de verdere droging. Intusschen heeft de breede caseïnestrook een snijmachine met roteerende messen gepasseerd, en is in een aantal smallere strooken gesneden (of liever gezegd geknipt, want de werking der messen komt hier beter mee overeen). Ieder dezer strooken wordt daarna door middel van miniatuur-rolbanen naar de druk- en *stanzmachine* geleid, waarvan er in deze lokaliteit 8 zijn opgesteld.



Het bedrukken der kaasstofstrooken vertoont veel overeenkomst met het gewone bedrukken van papier. De hiervoor gebezigde machines zijn dan ook feitelijk drukpersen met aangebouwde stanzmachines. In deze machines, die zeer compact gebouwd zijn, heeft het eigenlijke wordingsproces „van caseïnestrook tot kaasmerk", dat zich in enkele seconden afspeelt, plaats. Zij vervaardigen de merken in vier bewerkingen, terwijl het lint telkens iets opschuift.

Eerst worden met een numéroteur het volgnummer met de provincieletter(s) en de serieletters opgedrukt, daarna met een cliché datgene wat bij de 4 verschillende soorten van merken (volvet, 40+, 30+ en 20+) steeds gelijk blijft. Het merkwaardige hierbij is, dat alles in spiegelschrift gedrukt wordt, omdat het merk door het doorzichtige caseïneplaatje heen leesbaar moet zijn. Hiermede is dus op zeer eenvoudige wijze voldaan aan den eisch van onuitwisselbaarheid.



De druk- en stanzmachine.
Het caseïnelint is vóór de machine gespannen om aan te geven, welke bovenliggende machine-
deelen de achtereenvolgende bewerkingen verrichten.

Bij de derde bewerking worden de merken door middel van een perforatiestanz geperforeerd, d.w.z. er worden ronde en kruisgaatjes in gemaakt, welke het goed hechten der merken aan de kaas, die hierin binnendringt, ten zeerste bevorderen. Tenslotte worden zij door een rondstanz, uit de strook gesneden en komen zij op een transportband terecht, welke hen naar de droogkasten voert. Eventueele „uitvallers" worden direct op z.g. blanco merken met een handnuméroteur bijgestempeld en ingelegd.

Toch zou de fabricage van een goed afgewerkt merk, waarop in de eerste plaats onbeschadigd voorkomt hetgeen de numéroteur erop gedrukt heeft, nog niet verzekerd zijn, indien niet een papieren band zonder eind voor den regelmatigen aanvoer van de onbedrukte caseïnestrook zorgde. Deze band brengt de caseïnestrook tot aan het stanzgedeelte van de machine en voorkomt, dat de elastische caseïnestrook gedurende het passeeren door deze machine uitgerekt zou

worden, waardoor de perforatie, welke men liefst zoo groot mogelijk heeft, onzeker zou worden en gedrukte gedeelten van het merk zouden kunnen verdwijnen.

Vroeger werd tot dit doeleinde het caseïnelint tusschen twee strooken papier geleid, welke strooken ook nog door de stanzmachine werden bewerkt. Feitelijk werden op deze wijze tege-lijk met het kaasmerk twee papieren merken gemaakt, welke door de „pelsters” moesten worden verwijderd. Doordat het gelukt is dit papierverbruik uit te schakelen, heeft men een bespa-ning van ongeveer 20.000 gulden per jaar verkregen.

Het nummeringssysteem der kaasmerken is als volgt.

De merken worden aangemaakt in series van 100.000 stuks.

De serie wordt aangeduid door een of twee letters en het station, waarvoor zij bestemd zijn, door de provincieletters. De serie NH. A 00001-99999 is dus b.v. een serie voor Noord-Hol-land. Alle letters van het alfabet worden achtereenvolgens als serieletter gebezigd, met uit-zondering van de letter Q, die tot verwarring aanleiding zou kunnen geven. Echter wordt, voor-dat men met de serie A begint, eerst een serie afgedrukt NH -0001, zoodat tenslotte toch 26 se-ries verkregen worden. Op deze wijze is het mogelijk om elk der vier merksoorten aan elk der kaascontrôlestations af te leveren 26 X 26 series van 100.000 merken of 67.600.000 merken, die alle een verschillend contrólenummer dragen. Een dergelijke groote verscheidenheid is noodig om de zekerheid te hebben, dat op een zeker moment niet twee kazen gemerkt zijn met dezelfde controleteekens. Dat dit practisch nooit voorkomt, blijkt wel hieruit, dat het 7½ jaar geduurd heeft, voordat bij de 20 plus kaasmerken voor Friesland alle series waren uitgenum-merd en dus van voren af moest worden begonnen.

Wij hadden het kaasmerk in den steek gelaten, daar waar het de droogkasten binnengaat. Het merk moet nu nog geconserveerd worden, daar het anders zou gaan schimmelen en om dit te voorkomen wordt het merk gedroogd. Deze kasten vertoonen wel eenige overeenkomst met de droogkast, waarvan aan het begin van dit de fabricage-proces sprake was. Zij zijn echter veel smaller, terwijl de weg welke afgelegd wordt, beduidend langer is, nl. 240 Meter, waarvoor 40 minuten benodigd zijn. De constructie van deze kasten is tevens iets ingewikkelder, omdat de merken niet los op den transportband mogen blijven liggen, daar zij dan bij het zig-zags-gewij-ze transport door de kast aan de einden zouden afvallen. Daarom wordt een tweede transport-band over de merken heen geleid, waardoor tevens het voordeel wordt verkregen, dat de mer-ken mooi vlak blijven.

Bij het verlaten der droogkasten worden de merken in stapeltjes van 100 verzameld en in een bak boven een ventilator geplaatst, om de kern der merken nog wat beter te drogen. Hierna be-vatten zij nog ongeveer 12 à 12½ % vocht. Tevens vindt hier nog een contróle op de merken plaats. Vervolgens worden zij ingepakt in de bekende rolletjes, voorzien van twee sluitetiketten en een etiket aangevende den inhoud, in welke verpakking de merken bewaard en te zijner tijd afgeleverd worden.

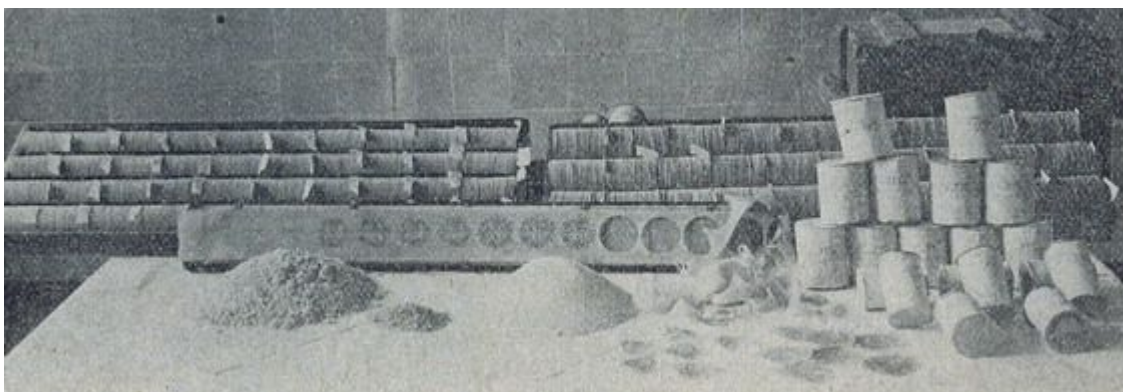
Terwijl de afname der kaasmerken verband houdt met de kaasproductie, laat men zich bij de fabricage der kaasmerken niet door deze wisselende vraag beïnvloeden, en produceert geregeld door. Steeds dient men echter te zorgen, een voldoende voorraad te hebben, welke in de mer-kenkamer, die brandvrij gebouwd is, een veilige bewaarplaats vindt.

Het geheele bedrijf, inclusief merkenmagazijn, staat onder toezicht van het Rijkszuivelstation te Leiden, dat tevens voor de verzegeling der kisten waarin de merken verzonden worden, zorg draagt.

Wat het fabrieksgebouw betreft, dit is in modernen stijl opgetrokken. De grootste ruimte wordt ingenomen door het - groote lokaal, door een glazen tusschenwand in tweeën gedeeld, waar het

bedrijf wordt uitgeoefend. Hierom heen zijn de kantoren, de werkplaats (de in het bedrijf gebruikte machines zijn grootendeels eigen fabrikaat en vinding), de schaftlokale voor mannelijk en vrouwelijk personeel, de fietsenbewaarpplaats, enz. gegroepeerd. Onder het zelfde dak bevindt zich ook nog een reservelokaal dat, mocht men er in de toekomst nog eens over denken de aanmaak van rijksbotmerken op dezelfde leest te schoeien als die van de kaasmerken, in gebruik zou kunnen worden genomen,

In het voorgaande hebben wij in het kort de techniek van het kaasmerkenbedrijf en wat daarmee in nauw verband staat beschreven. De foto's met de diverse onderschriften zullen, naar wij hopen, een en ander nader verduidelijken.



Van ruwe caseïne tot gereed voor de verzending

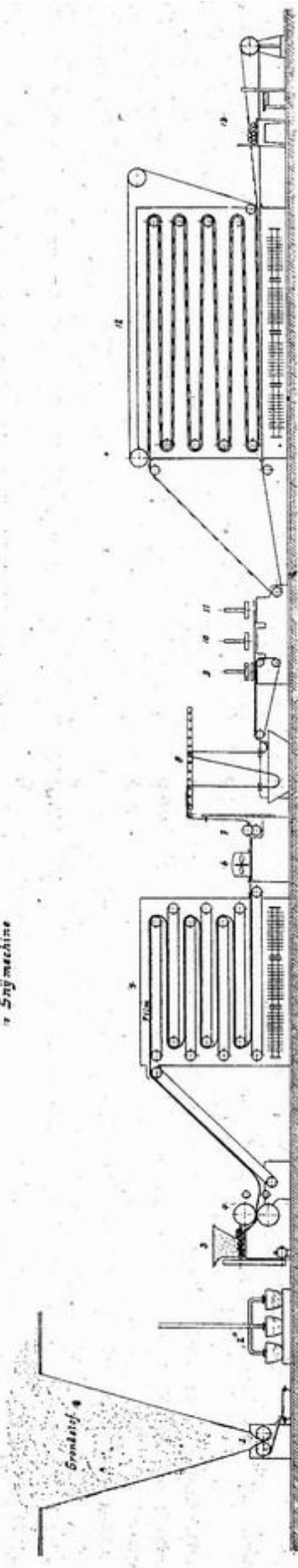
De indruk, die dit bezoek aan de kaasmerkenfabriek bij ons heeft achtergelaten is wel een bijzonder gunstige. Uit de geheele inrichting kan men opmaken, dat het gebouw aangepast is aan de eischen die het bedrijf stelde. Overal voldoende ruimte en licht. Wat verder spoedig opvalt, is de economische wijze, waarop de kaasmerken worden gefabriceerd. Bij iedere verandering, welke men ter verbetering van het merk doorvoerde is steeds nagegaan, of het ook mogelijk was tevens de economie van het bedrijf te dienen en hierin is de directeur tot dusverre uitstekend geslaagd. Wij behoeven daartoe slechts te wijzen op de aanzienlijke prijsverlaging der merken, welke mogelijk is geweest.

K. R.

Schematische voorstelling der bereidingswijze $\frac{1}{4}$ kaasmerk.

- 1 Maalmachine
- 2 Kookpannen
- 3 Meng en maalmachine
- 4 Wals
- 5 Drogkast
- 6 Ventilator
- 7 Snijmachine

- 8 Rollerbeen
- 9 Inktel, stempel en nummerstuur
- 10 Perforatie stampel
- 11 Markenpaas
- 12 Drogkast $\frac{1}{2}$ merken
- 13 Paklijst



P. 12

Zuivelresearch brengt nieuwe (zachte) kaas

Kernhemmer kaas Sinterklaassurprise NIZO

(Van onze landbouwredacteur)

Het research-Instituut van de Nederlandse zuivelindustrie, het NIZO in Ede heeft een voor Nederland nieuwe kaas ontworpen. Deze kaas is niet alleen naar model maar ook naar smaak en consistentie anders dan de tot nu toe algemeen in Nederland gefabriceerde kazen. Deze kaas, *Kernhemse kaas* genoemd, is erg zacht en blijft bij het snijden aan het mes hangen. In Noord-Holland werd voorheen ook wel op de boerderijen van deze „**meshanger**” kaas gemaakt van de eerste melk uit het stalseizoen, die een hoog vet- en droge stofgehalte had.⁴⁰

De Kernhemse kaas wordt gefabriceerd door de wrongel aanvankelijk in een Edammer kaasvaatje te stoppen. Hierna wordt de kaas in een metalen ring gelegd, waar de wrongel kan uitzakken tot een platte cilindrische vorm verkregen is van ongeveer vijf centimeter dikte en een middellijn van 25 centimeter. Bij de rijping krijgt de korst een oranjerode kleur, terwijl de pittige smaak na veertig dagen rijping komt. De kaas moet vanwege zijn zachtheid in een kartonnen doos verpakt worden. Het NIZO zoekt nog naar de meest geschikte verpakkingsmethode. De deskundigen van het NIZO, die de Kernhemse kaas ontworpen hebben zijn ir. J. J. Mol en dr. ir. J. Stadhouders.

Op de internationale zuivelmarkt is zachte kaas niet onbekend. Bijna ieder land kent deze soort wel, terwijl er de laatste tijd in Nederland ook mee geëxperimenteerd is. Ongetwijfeld zal er wel plaats zijn voor deze kaas in het assortiment van de Nederlandse zuivelindustrie, doch internationaal is er niet zo veel behoefte aan. De zuivelproducerende landen zoeken het bijna alle in de hardere kaassoorten. De naam, die ontleent is aan het landgoed Kernhem, waarop het NIZO gevestigd is, lijkt niet zo geschikt om deze kaas populair te maken. De kaas wordt nog niet in de handel gebracht.

Bij wijze van Sinterklaasverrassing wordt de nieuwe kaas op 3 en 4 december op de NIZO-dagen in Ede aan den volke getoond. Niet alleen getoond, maar men kan er de kaas ook eten en proeven. De kaas wordt nog niet op grote schaal gemaakt, doch daartoe bestaan wel plannen, zo deelde een van de ontwerpers ons mee

Tenslotte dient nog te worden afgewacht in hoeverre deze nieuwe kaas werkelijk verschilt van buitenlandse zachte kazen. De omschrijving wijkt niet zoveel af van enkele van deze buitenlandse soorten (*Saint Paulin*), die ook wel eens in Nederland worden gefabriceerd .

⁴⁰ De benaming ‘meshanger’ kom ik niet tegen in de Noord-Hollandsche couranten. Eerste vermelding is dit bericht in de Leeuwarder Courant. (ZHN.)

Pikanterie verlies aanhang Kaasproducenten zoeken naar nieuwe kazen

Groninger fabriek Marum maakt St. Paulein

(Van onze landbouwredacteur)

Het *NIZO* juicht op het ogenblik over zijn nieuwe kaas, vrucht van jarenlang speurderwerk in het research-laboratorium van de Nederlandse zuivelindustrie. Wij berichtten onlangs reeds over deze nieuwe kaas van *het zogenaamde meshanger type* - blijft bij het snijden aan het mes hangen -. Het is dus een zachte kaassoort en maakt wat dat betreft een goede kans om opgang te maken. Het is namelijk zo, dat er geleidelijk een verandering in de voorkeur van het publiek bij kaas komt, waarbij de belangstelling meer en meer uitgaat naar zachte kaas.

De echte kaasdeskundigen, die de traditie van de Nederlandse kazen hoog willen houden, delen die voorkeur niet. Zij zijn de kampioenen van een belegen en pittige Edammer, die bij het snijden bijna in brokken breekt. Bijna met tegenzin laten ze zich door het publiek de weg van de zachte, jonge kazen opdringen, kazen, die bijna zo zacht zijn, dat men ze soms kan smeren. En de smaak van deze jonge kaas, daar hebben deze deskundigen het in het geheel niet op begrepen. Het publiek wil kaas met een neutrale smaak, zeggen ze schouderophalend over zo veel barbaarij. Niettegenstaande echter deze smaakverandering of misschien ook wel dank zij deze smaakverandering is de produktie van kaas in de wereld sedert voor de oorlog met zestig procent toegenomen. De toenemende waardering voor eiwitten in de voeding zal aan deze stijging ook wel niet vreemd zijn.

Vroeger was het zo, dat Nederland veel kaas maakte met een laag vetgehalte, mede doordat het botervet in de melk apart als boter tot waarde werd gebracht. De magere kazen zoals twintig plus Edammers en Friese nagelkaas waren voor de zuivelfabrieken bijprodukt. Ze werden tenslotte zo mager, dat er ingegrepen moest worden om de naam van het Nederlandse produkt te redden. Na de oorlog is men in Nederland een zeer scherpe koers gaan zeilen. Het produceren van kaas met een laag vetgehalte in de traditionele Goudse en Edammer modellen is onmogelijk gemaakt. Goudse is nu steeds volvet (50 procent vet) en Edammers zijn veertig plus.

Friese en Leidse kaas komen ook nog als twintig plus voor. Ruim negentig procent van de produktie van de noordelijke kaasfabrieken is Goudse en Edammer. De laatste maanden is hier de produktie van Engelse kaas als Cheshire, ook volvet, bijgekomen, doordat er een onverwacht kaastekort optrad in de Engelse markt. De produktie van vierkante kaas (volvet) heeft niet veel te betekenen na de opzienbarende start in het midden van het jaar.

Het assortiment van de kaasindustrie is niet groot. De gesmolten kaas kan men moeilijk als een echte kaas beschouwen en wanneer een kaashandelaar op eigen risico eens een bak ongepasteuriseerde Goudse laat maken, is dat alleen nog voor de uitstervende groep personen, die nog eens iets fijns willen hebben. Lunchkaasjes, een soort volvette platte Edammer, zijn er ook nog, maar ook hier betreft het geen omvangrijke produktie.

Nieuwe wegen

Toch wil dit niet zeggen, dat er in de zuivelindustrie niet naar nieuwe wegen wordt gezocht. In Friesland is een organisatie, die meent weldra met iets nieuws op kaasgebied voor het licht te kunnen komen. Een andere onderneming op zuivelgebied in Friesland is de laatste tijd ook op zoek naar wat anders.

Het namaken van buitenlandse kaassoorten is niettegenstaande gewichtige kaasconventies nog aan de orde van de dag. Denemarken, dat na de oorlog zijn kaasindustrie opbouwde zonder dat het over een eigen populaire soort beschikte, heeft onder eigen namen Goudse, Edammers, Rocquefort enzovoort aan de markt gebracht.

De altijd actieve directeur van de coöp zuivelfabriek te Marum in Groningen, de heer W.G. de Jong, die vroeger directeur was van de coöp, zuivelfabriek in Oldeboorn, experimenteert reeds enige jaren met de produktie van *St. Paulla*, een kaassoort uit Frankrijk en België, die nogal enige overeenkomst heeft met de Kernhemse kaas van het NIZO te Ede. Deze kaasjes die het model hebben van kleine Goudse hebben een gewicht van 1,8 kg en een vetgehalte van 52 procent. De smaak is heel eigenaardig als gevolg van het aparte rijpingsproces.

De export liep aanvankelijk best, Maar op een gegeven moment werd de fabriek te Marum uit de Duitse en Zwitserse markt gedrongen, toen de Franse fabrieken een zeer hoge subsidie van hun overheid kregen. In Nederland neemt de vraag naar deze St. Paulin geleidelijk toe in enkele steden in het westen van het land. De heer De Jong brengt dit in verband met het toenemende toerisme onder de Nederlanders. Zij maken in het buitenland kennis met andere voedingsmiddelen en nemen in Nederland de kans waar om ook eens van platgetreden paden af te wijken.

Rommdouke

Een buitenbeentje onder de Nederlandse kaassoorten, bijna levend in een vergeten hoekje, is de *Rommedou*, het Limburgse stinkkaasje, dat heerlijk op de tong is, maar een verschrikking voor de neus. Deze kleine kaasjes, ook wel *Hervese* genoemd naar het Belgische stamland, wordt gemaakt op de boerderij. De afzet geschiedt vooral in de naaste omgeving van de boerderijen, doch er is ook enige export. Het rommedouke verliest echter terrein op de algemene kazen in Nederland en dit komt vooral omdat de jongeren deze kaas niet meer leren eten, zo klagen de boerenproducenten.

Twee maal reclame prietpraat over Kernhemmer -('meshanger')

Leeuwarder Courant 1994-10-08

Meshanger

OOK AL IS Kernhem een moderne kaas, bedacht door een zuivelbekwame voedseltechnoloog, er is een zweem van een legende die deze laboratoriumkaas enige historische achtergrond verschaft. Die historie ligt begraven in de stolpboerderijen in de natte Noordhollandse polders. De boeren in die streken maakten vanouds Edammers, Neerlands beroemdste kazen. In de natte jaargetijden, als de laaggelegen hoeven vochtig en dampwaren, verloren de opgeslagen Edammers hun bolle vorm. Ze zakten in en een roodbacterie zette zich af op de korst. De agressieve roodschimmels zetten de zuiveleiwitten snel om in een oneetbare naar ammoniak smakende massa. Tijdens dit proces van smaakverandering werd de kaas kleverig en pikant. Zo'n plakkerige kaas heet een meshanger.

Het euvel van kaasbederf was voorbij toen de Edammers in fabrieken konden worden gemaakt. Met de 'Edammer meshanger' was het nadien gedaan. De herinnering eraan bleef en op grond daarvan is de Kernhem ontwikkeld.

Kernhem is geen roodschimmelkaas, al doen kleur en smaak dat wel enigszins vermoeden. Echte roodschimmels als de Limburgse en Munsterse kaas laten zich slecht bewaren. De romige Kernhem heeft een duurzamer constitutie en de notig romige smaak blijft langer constant. Kernhem is ontwikkeld als dessertkaas. 't Wordt tijd deze betrekkelijke nieuwkomer ook eens in de pan te stoppen.

Leeuwarder Courant 2003-02-17

Kernhemsoufflé

Een 'meshanger' is een kaas die stevig genoeg is om te snijden, maar waarvan altijd wel iets aan het mes blijft plakken. Op de kaasboerderijen in Noord-Holland werden dergelijke kazen gemaakt. Toen de zachte, en voor sommigen stinkende, Franse kazen in ons land bij een groot publiek populair werden, zocht het Nederlands Instituut voor Zuivel Onderzoek naarstig naar een kaas die zich hier mee kon meten. De Kernhemmer werd uitgevonden en als voorbeeld dienden de Noord-Hollandse meshangers. De Kernhemmer is een roodbacterie kaas met een specifieke geur en smaak. Om deze bacterie te ontwikkelen wordt de kaas tijdens de rijping dagelijks gewassen met water.

De tegenwoordige stand der kaasmakerij in de Rijnprovincie van Pruisen

Herhaaldelijk ontmoet men in de couranten advertentiën, waarin voor Duitschland melkknechten en kaasmakers gevraagd worden. Gewoonlijk komen deze aanvragen uit de omgeving van **Emmerik** en **Cleef** (Kleef) in de Rijnprovincie van Pruisen, niet ver over de Nederlandsche grens ter weerszijden van den Rijn.

In deze streek bloeit sinds eenige jaren de zuivelbereiding zeer, en meer en meer gaat men er zich toeleggen op het maken van Edammer en Goudsche kaas. Aangezien het zeer nuttig is, als men weet, waar de concurrenten wonen en hoe groot de omvang hunner bedrijven is, willen we de kaasbereiding in de Rijnprovincie eens wat nader beschrijven.

De bodem der Rijnprovincie is op vele plaatsen geschikt voor grasland en veehouderij, welke laatste vrij sterk toeneemt ondanks het gebrek aan goede melkers. Dit laatste vindt voornamelijk zijn oorzaak daarin, dat men in die streken het melken beschouwt als vrouwenarbeid en jongens dit werk vernederend vinden. Goede melkknechten kunnen daar gemakkelijk 55 tot 60 mark per maand verdienen boven kost en inwoning.

Vijf en twintig jaren geleden werd de eerste krachtige stoot gegeven aan de ontwikkeling der Duitse kaasbereiding. Voor dien tijd betekende ze zeer weinig. In 1884 begon een zekere **Everwijn** op het eiland van **Emmerik** op zijn boerderij met de bereiding van Edammer kaas. In dat jaar kwam de heer **Jacob Boekel** het personeel der boerderij „Nagel Grinderhof” onderricht geven in het kaasmaken.

Terzelfder tijd begonnen de **Gebrs. Raedts**, kaashandelaars te **Rees**, met de fabriekmatige kaasbereiding. Reeds in 1884 stichtten zij een kleine fabriek te **Calcar** waar de melk van 40 koeien werd verkaasd. De proef gelukte en in 1886 werd een tweede fabriek te **Grieterbosch** opgericht, die in 1888 gevolgd werd door een derde te **Griet**. Thans exploiteert deze firma acht kaasfabrieken. In 1886 begon **Persijn** eene fabriek voor het maken van Edammers en Goudsche kazen te **Elten**. Andere kaashandelaren volgden het voorbeeld der Gebr. Raedts en zoo verreezen er in 1894 eene fabriek te **Bipenen** en een maand later eene te **Zyfflich** bij Cleef.

De kaasbereiding in de Rijnprovincie is voornamelijk het maken van Edammers en het welslagen der onderneming moet vooral toegeschreven worden aan de bereiding van een volvet product.

De eerste tien jaren werden alleen particuliere fabrieken opgericht, doch dit werd anders, nadat Felix Freiherr von Loë de *Rheinische Bauernverein* had opgericht gericht om de belangen der boeren door coöperatie te bevorderen. In 1895- '97 werden verscheidene coöperatieve kaasfabrieken in de Rijnprovincie geopend.

Thans werken er langs den Neder-Rijn 12 particuliere kaasfabrieken (private Molkereien) en 15 coöperatieve fabrieken (Genossenschafts Molkereien), De laatste verwerken jaarlijks 13 miljoen liters melk en de eerste 15 miljoen liters.



Toch is er niet veel vrees, dat de kaasbereiding zich aldaar nog veel zal uitbreiden. Men verwacht integendeel een sterke toename van de bevolking door de snelle ontwikkeling van het mijnwezen en de industrie in de Rijnprovincie, waardoor het melkverbruik noodwendig moet stijgen en er dus minder grondstof voor het kaasmaken zal overblijven.

De kaasfabrieken in de Rijnprovincie verwerken ieder per jaar 1 tot 2 miljoen K.G. melk. De Griethausener Molkerei b.v. verwerkte in 1906 1.538.129 K.G. melk en die te Ginderich in hetzelfde jaar 1.796.151 Liters. De grootste hoeveelheden melk, die op zulk een fabriek op een dag verkaasd wordt, bedraagt ongeveer 9000 K.G. De meeste fabrieken hebben te beschikken over goede ontvanglokalen, ruime werkplaatsen, goede zouterijen en behoorlijke kaasbergplaatsen. Aan de meeste fabrieken heeft men in het front boven de ontvangruimte en het kantoor een woning voor den kaasmaker ingericht. Bouw en inrichting eener groote fabriek zooals die te Ginderich, Griethausen, Keeken, Rindern en Mehr kost circa 60.000 mark. Gelukkig voor de onderneming is het ontbreken van lokalen voor de ontrooming, want „gelegenheid maakt den dief” zegt het spreekwoord. De wei alleen wordt ontroomd met eene centrifuge.

De particuliere fabriekjes zijn meestal gehuisvest in zeer primitieve gebouwen. Algemeen wordt de melk 's-avonds en 's-morgens, dus tweemaal daags, ontvangen en, zooals zij ontvangen wordt, tot kaas verwerkt. 's-avonds te 10 uur of half elf eerst is het werk afgelopen om 's-morgens te 5 uur weer te beginnen. Het personeel is meestal vrij van 12-2 uur. Ook des Zondags wordt gekaasd, zoodat het personeel dezer fabrieken geen gemakkelijke taak heeft door den veel te langen arbeidsdag.

Van October tot Februari wordt eenmaal per dag gekaasd, doch de melk toch tweemaal ontvangen. De avondmelk wordt in den kaasbak bewaard en met de morgenmelk vermengd. Enkele fabrieken roomen de melk in den winter de deeltelijk; een tweetal doen dit zelfs des zomers, doch houden het gemiddeld vetgehalte der melk toch van 2,8 tot 3 pct.

Volgens een ingesteld onderzoek naar de kwaliteit van de Deutsche Edammers was het vetgehalte in de droge stof der volvette kaas 49 pct. 50,1 pct en 51,7 pct., die uit gedeeltelijk ontroomde melk gemaakt 47,7 pct. en 45 pct. 't Gehalte der Goudsche kwam hiermede vrijwel overeen. De Deutsche boerenkaas was een veel minderwaardig product met een vetgehalte in de droge stof der kaas van 29,6 -33,5 en 38,4 pct.

De Deutsche fabriekskaas was over het algemeen mooi van uiterlijk en heerlijk van smaak met weinig gebreken; de boerenkaas was vrij slecht.

De gemiddelde netto-opbrengst per 100 K.G. melk over 11 coöperatieve kaasfabrieken in de Rijnprovincie in 1905 was f6.45 en de exploitatiekosten bedroegen per 100 K.G. f1.12.

De melk wordt door de boeren aan de fabriek geleverd, iedere boer draagt zelf de kosten van vervoer. In het algemeen wordt de melk nog niet naar het gehalte betaald.

In Rijnland is bewezen dat de fabriekmatige kaasbereiding bereiding ook elders zeer goed mogelijk is en gerust kan men zeggen, dat ze tot heil van de veehouders aldaar is ingevoerd. Er kwam welvaart door, die vroeger ontbrak.

Hoe staat nu Holland met zijn producten hiertegen over?

Enkele coöperatieve fabrieken kochten aanvankelijk kaas bij uit Nederland, doch hadden daarmee slechte ervaringen.

„Bijkopen van Hollandsche Goudsche kaas, we hebben er genoeg van. In een wagon heb je misschien honderd partijen. Edammers, daar kunnen we in het geheel niet mede arbeiden; het moeilijke is, dat ze niet vet zijn.”

„Men wordt feitelijk altijd bedrogen met Hollandsche kaas; na eenigen tijd wordt ze meestal vast en droog.”

„In Holland vindt men maar zelden een volvette kaas. Koop in Holland eene stelling kaas bij een koopman en je hebt van alles.”

Ziehier enkele gezegden van zulke teleurgestelde koopers.

De ondernemers van de particuliere fabrieken drijven nog altijd een uitgebreiden handel in Nederlandsche kaas en deze kooplieden zijn zeer goed met de hier bestaande toestanden op de hoogte.

Hier volgt nog een uitlating van zulk een handelaar-fabrikant.

„Toen ik mijn afnemers te Keulen en Berlijn mededeelde, dat ik van plan was Edammer kaas te maken, werd mij schouderophalend en lachend gezegd, dat ik mij toch niet moest voorstellen aan den Rijn ooit goede Edammer kaas te kunnen maken, want die moest uit Holland komen. Nu echter zijn de rollen omgekeerd en alleen met Edammer-kaas uit de Rijnprovincie kan ik mijn afnemers nog tevreden stellen. In Berlijn is de consumptie van Edammers door den aanvoer van onze volvette belangrijk toegenomen.”

De Duitschets vragen een vette kaas, die niet brokkelt en zich goed laat snijden. Een zeer groot afnemer van allerbeste kaas is Hamburg. Daar wordt de kaas zeer oud, zelfs 1 á 2 jaar, gegeten. Vooral Goudsche kaas is daar gewild.

Het is hier de plaats ter vergelijking nog eenige mededelingen te doen over de kaasproductie in Noord-Holland.

Reeds in 1876 werd eene kaasfabriek opgericht te Broek in Waterland, die spoedig verplaatst werd naar de Wieringerwaard. Omstreeks 1885 kwamen er meerdere fabrieken. In 1901 waren er 50 à 60, in 1903 circa 80, in 1906 ruim 100. Vele daarvan werken op coöperatieven grondslag.

Het gemiddeld getal koeien, waarvan de melk aan iedere fabriek verwerkt wordt is 250 stuks en de kaasproductie per fabriek en per jaar 150.000 pond.

In 1905 was de kaasproductie van de fabrieken in Noord-Holland 7½ miljoen K.G. en die op de boerderijen 10 miljoen K.G.

In Zuid-Holland 800.0000 K.G. op de fabrieken en 20 miljoen K.G. op de boerderijen.

De uitvoer van Nederlandsche kaas naar Engeland bedroeg in 1905 11 miljoen K.G.; naar Duitschland 12 miljoen K.G. en bovendien naar Hamburg, dat niet tot het Duitsche tolgebied behoort, ruim 2 miljoen K.G.; naar België, circa 9 miljoen K.G.; naar Frankrijk 7.5 miljoen K.G.

De totale uitvoer van Nederland bedroeg 45 à 46 miljoen K.G. kaas.

Als uit bovenstaande schets blijkt, hoe in Duitschland volvette kaas wordt gewaardeerd, is dit geenszins een strijd tegen het maken van minder vette. Deze voorziet in de groote vraag naar goedkoope kaas.

Het is echter jammer, dat de handel voor volvet verkoopt, wat later blijkt dit volstrekt niet te wezen.

Slechts eene algemeene contróle zal hierin eene heilzame verandering kunnen brengen.

D. E. LANDMAN.