

Knipselsmap

Wouter Sluis



W. Sluis

1827 – 1891

Korte toelichting bij deze MAP Wouter Sluis

Over de Beemster landbouw- zuivelpionier is op de site www.zuivelhistorienederland.nl redelijk wat te vinden, zoek hiervoor op de startpagina – in het Google zoekvak - op 'Wouter', 'Sluis' .

In deze MAP zijn enige tekstversies van krantenartikelen met verslagen over lezingen/voordrachten en demonstraties van de heer W. Sluis in ons land gehouden in de periode 1876-1880, te vinden. De onderwerp waar voor is gekozen zijn Veeverbetering en Zuivelbereiding met bij de laatste vooral de 'nieuwe' kaasbereiding als onderwerp. Regelmatig gevonden *knipsels* over andere land- en tuinbouwonderwerpen - drainage, bemesting, brongas en snoeien van fruitbomen – waar hij ook over sprak, zijn niet geplaatst.

Uitvoeriger aandacht hierover is te vinden in het in 1991 uitgegeven boekje van de hand van G. Köhne Nog steeds te bestellen bij het Historisch Genootschap 'Oud-West-Friesland' zie <http://www.zuivelhistorienederland.nl/lijsst-noord-holland.html> / links in lijst onderwerpen' / 'Wouter Sluis'

Als bijlage in deze MAP Wouter Sluis een toelichting over het omstreeks 1845 uit Frankrijk overgevaarde Guenon-stelsel. Het door middel van uiterlijke kenmerken, voornamelijk van de melkspiegel van een melkkoe bepalen van (erfelijke) eigenschappen van hoge melkgift. Wouter Sluis was hier een groot aanhanger van en bracht het bijna altijd ter sprake tijdens zijn lezingen.

| <u>Sneltoets</u> | | Bijlage-1 Kenmerken van een goede melkspiegel 1845 – 1927 | |
|----------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Datum | Bron: | Onderwerp | Blz. |
| 1866- >- > | | Enige ‘vroege’ knipsels | 04 |
| 1874-03-27 | NeNC | Lezing Wouter Sluis : melkteekens bij het rundvee -1 | 05 |
| 1875-02-17 | SC | Lezing Wouter Sluis : melkteekens bij het rundvee -2 | 06 |
| 1876-03-11 | ZZC | Noordwelle: – Zeeland – Voordracht van W. SLUIS uit de Beemster. | 07 |
| 1876-03-29 | HeNC | Lopik: Lezing Wouter Sluis ‘over den Landbouw’ | 09 |
| 1876-03-31 | HeNC | Benschop: Lezing Wouter Sluis | 11 |
| 1877-03-18 | HeNC | Oudenrijn: Eene voordragt van Wouter Sluis over Landbouw en Veeteelt. | 14 |
| 1877-06-15 | HeNC | Verslag rapport Th. J. Walter en W. Sluis Zuiveltentoonstelling Hamburg | 17 |
| 1877-10-30 | MC | Plannen voor school zuivelbereiding in Beemster | 21 |
| 1877-11-04 | HeNC | Plannen school voor zuivelbereiding met zuivelfabriek | 23 |
| 1878-02-15 | HeNC | Enschede: Lezing Wouter Sluis, over Zuivelbereiding, enz. | 25 |
| 1878-03-22 | HeNC | Schagen: Wouter Sluis ‘eene proef’ van kaasbereiding | 27 |
| 1878-05-03 | HeNC | Utrecht: Onze zuivelbereiding t.o.v. het buitenland | 28 |
| 1878-08-15 | HeNC | Hollandsche Mij. van Landbouw over slechtere kaaskwaliteit | 30 |
| 1878-08-21 | NRC | Tekst over demonstratie kaasbereiding 2 dl. ook als pdf 1) | 31 |
| 1878-09-10 | HeNC | Kaashandelaar: Hoe komt men tot verbeterde kaasbereiding? | 37 |
| 1878-12-25 | HeNC | Wageningen Rijkslandbouwschool: W. Sluis ‘ <i>nieuwe</i> ’ boter- en kaasbereiding | 40 |
| 1879-03-14 | HeNC | Verslag voorjaarsverg. der Ver.... Hollands Noorderkwartier, | 43 |
| 1879-11-25 | GC | Heinkenszand: Lezing door den heer Wouter Sluis | 46 |
| 1880-09-29 | GC | Middelburg: Lezing Wouter Sluis | 48 |
| 1886-03-21 | SC | Wouter Sluis lid van verdiensten Ver....Hollands Noorderkwartier | 49 |
| 1889-03-13 | VB | Knipsel: Bericht van opname in gesticht Bloemendaal | 50 |
| 1891-03-01 | SC | Knipsel: Bericht van overlijden | 51 |
| | | | |
| 1927-11-02 | OO | Huldiging Wouter Sluis, 100 jr geboortejaar | 52 |
| 1931 | boek | Gedenkschrift Wouter Sluis als afzonderlijke pdf – zie bij 1927 | |
| | | | |
| bijlage-1 | | ‘Modegril’: Kenmerken in <i>melkspiegel</i> van een goede melkkoe, 1845 – ca. 1900 | 55 |
| | | | 70 |
| | www | 2012-11-23 op de site 47 resultaten op ‘Wouter’, ‘Sluis’ | |

Vroege Knipsels

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 29/11/1866; p. 1/4

— 11. Dingsdag werd te Purmerend een varken ter waag gewogen, toebehoorende aan den heer W. Sluis, uit de Beemster, dat de vrij hooge wigt had van 698 oude ponden; het was echter niet zeer groot, wat pleit voor de vetheid van het dier.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 03/09/1869; p. 2/4

Bij gelegenheid der in deze maand te Purmerend te houden tentoonstelling, zal ook op den 29sten, ten 12 ure, op de bouwgronden van den heer Wouter Sluis, gelegen in den Beemster aan den Zuiderweg, een ploegwedstrijd worden gehouden, waartoe zullen worden toegelaten alle binnen- en buitenlandsche ploegen voor paardenkracht. Onderscheidene prijzen in geld zijn voor de overwinnaars uitgelooft.

Overigens stelt men zich daar van de landbouwfeesten veel genot voor. Het programma der festiviteiten is aldus vastgesteld:

Dingsdag 28 Sept. Beoordeeling der ingezonden stapels kaas op de markt.

Woensdag 29 Sept. Plegtige opening der tentoonstelling door het hoofdbestuur en toekening der prijzen in tegenwoordigheid van de genoodigden, ten 11 uur, opgeluisterd door muziek.

Ploegwedstrijd, te houden in den Beemster nabij Purmerend, des middags ten 12 uur, aangeboden door de afdeling „Beemster, Edam, Purmerend.“

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 01/03/1872; p. 1/4

— Het bestuur der vereeniging tot Ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier, heeft de leden uitgenoodigd tot bijwoning eener vergadering, welke zal gehouden worden op Woensdag 6 Maart e. k., des voormiddags te 10 ure, ten huize van den kastelein Ruijter te Wognum, ter behandeling der navolgende punten van beschrijving:

8. Voorstel tot beproeving van een kaaskleiner; bij goede werking verklaart de heer W. Sluis, te Beemster zich bereid het werktuig voor de kosten over te nemen.

12. Bij genoegzame tijdruimte, mededeeling door den heer W. Sluis, over aardappelteelt.

Na aanneming van elk der punten 6, 7, 8 en 9 zullen de commissiën, daardoor vereischt, worden benoemd.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 18/01/1874; p. 2/4

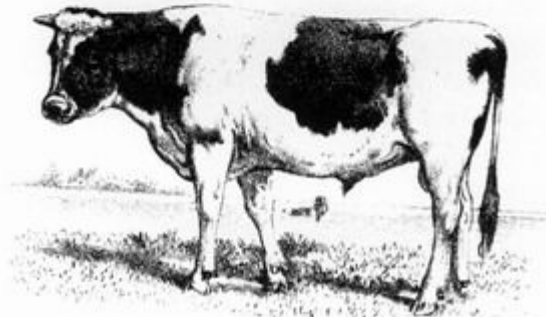
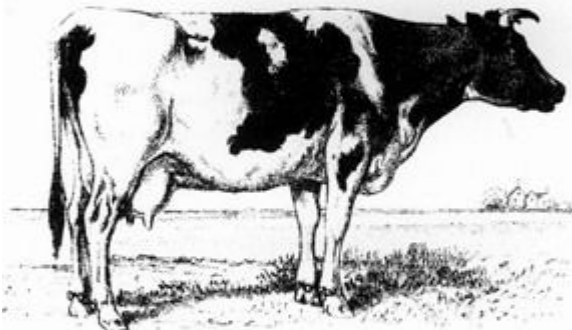
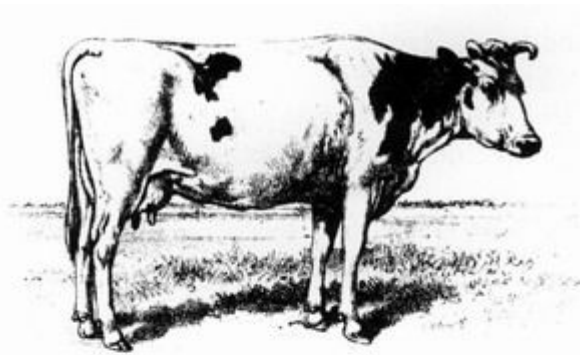
— De heer Wouter Sluis uit den Beemster, bekend als een onzer voornaamste veekenners, hield den 8 dezer te Haarlemmermeer een voordragt tot onderwerp hebbende: „De kenteekenen der melkgeving bij rundvee“. Met veel belangstelling werd hij aangehoord en wat hierbij vooral belangrijk was — hij heeft die kenmerken aangewezen bij de koeijen van den heer J. Knol in het hoofddorp aldaar.

Lezing Wouter Sluis: melkteekens bij het rundvee – 1

WAART en GROET, De heer W. Sluis, uit de Beemster, hield Maandag den 16 dezer, op verzoek van 't bestuur van de afdeling Waard en Groet der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* in het lokaal van den heer A. Meliswaard te Winkel, eene voordragt waarin, gelijk reeds op menige andere plaats, hij op zeer bevattelijke wijze de melkteekens bij het rundvee besprak. Hij bragt daarmede in verband de nuttigheid van het voorgenomen op te rigten stamboek, tot medewerking waaraan hij den veehouders in hun eigen belang ten sterkste aanspoorde.

Hij juichte zeer toe het in de dagbladen vermelde denkbeeld van den heer K. Rezelman, om in aandeelen van 500 gulden op te rigten een model stamveefokkerij van de best melkgevende rassen runderen, de edelste schapen en varkens, alsmede de meest gezochte paarden. De heer Sluis werd met de grootste aandacht aangehoord, en hij zal zeer zeker het genoeg smaken dat zijne gegeven wenken in die streken een goeden weerklank hebben gevonden.

Een representatief drietal uit de stal van Wouter Sluis staan afgebeeld in het Handboek voor den Nederlandschen landbouw en veeteelt, door Geert Renders Twaalfde aflevering 1877 ¹



¹ Bron: Boek 'Iemand uit Noord-Holland' G. Köhne Wouter Sluis 1827-1891 (Stolphoevenreeks XVI)

— Jl. Dingsdag is te Winkel in een openbare vergadering vastgesteld het ontwerp der acte van oprigting van de naamlooze vennootschap „de Modelboerderij te Winkel,“ welke zich ten doel stelt de veredeling van den Nederl. veestapel en de ontwikkeling van het landbouwbedrijf. Zij zal werken met een maatschappelijk kapitaal van f 100,000, verdeeld in aandeelen van f 500, waarvan de grootste helft is geplaatst. De koninklijke goedkeuring zal worden aangevraagd. De vennootschap zal worden bestuurd door drie directeuren en zes commissarissen. Tot directeuren zijn benoemd de heeren K. Rezelman en J. Breebaart Kz. te Winkel, en W. Sluis, te Beemster; tot commissarissen de heeren jhr. mr. J. van Foreest v. d. Palm, te Anna Paulowa; K. Winkel, burgemeester van Sijbekarspel; C. Rezelman, te Nieuwe Niedorp; N. Loder A. Nobel en J. Koomen, te Winkel.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1875-02-17

Lezing Wouter Sluis : melktekens bij het rundvee – 2

Brakel. De heer W. Sluis, uit de Beemster, hield te Brakel jl. Woensdag avond eene voordragt over veehouderij.

Op duidelijke, eenvoudige, en daarom zeer bevattelijke wijze, werd door hem inzonderheid over het rundvee gesproken; de verschillende klassen en orden uitvoerig behandeld, en, door teekening, vooral aanschouwelijk gemaakt de onderscheidenheid van den melkspiegel² der koeijen, waardoor het mogelijk werd, enkel op het gezigt, hare meerdere of mindere melkrijkheid te onderkennen aan zekere teekenen, die wederom met bijzondere eigenschappen van den kop, met name de oogen en de neus, overeenstemmen.

Spreker wees voorts op de wenschelijkheid, om ook hier in Gelderland te trachten, het ras der runderen, dat der fokdieren en het kruisen der rassen, te verbeteren en te veredelen, zooals zulks o. a. in Engeland geschiedde, gelijk op de landbouwtentoonstelling te Londen onlangs zoo overtuigend gebleken was, ten bewijze waarvoor eenige photographiën van sommige prachtexemplaren van het daarop aanwezige vee ter bezigtiging gegeven werden.

Spreker verklaarde, dat hij, door toepassing van het bovengenoemde stelsel, reeds zelf de schoonste resultaten verkregen had. Mogt men toch, uit vrees voor het nieuwe, tegenzin of afkeer van het wetenschappelijke en bekrompen schroom van zich spottelijk te zullen maken, zich in deze niet laten weerhouden, den aangewezen weg te gaan betreden of te vervolgen, evenmin als hij dat gedaan had.

2 Bijlage-1 bevat ‘knipsels’ over de zg. ‘veekenmerken’ en de noodzaak van een ‘goede’ *melkspiegel* bij vee, voor een voorspelbare hoge melkgift.

Toen hij eerst met zijne wetenschappelijke behandeling van het vee begonnen was, had men hem uitgelagchen ; vervolgens hem, eene wijle daarna eenvoudig voor gek verklaard; doch was geëindigd - met hem bij aankopen van vee te raadplegen, of zelfs dien aankoop zeer beleeft aan hem op te dragen. Voorzeker wèl een bewijs voor de hooge waarde der wetenschap. Ja, wij landbouwers, zegt spreker, weten nog veel te weinig; we moeten oneindig veel meer weten. Om daartoe te komen, moeten de kinderen onderwijs genieten en trouw naar school worden gezonden; dån zullen ook gewis de eigenlijke landbouwscholen beter tieren dan thans het geval is.



Zierikzeesche Courant 1876-03-11; p. ¼

ook MAP Zeeland beginperiode

De landbouwvoordracht van den heer W. SLUIS uit de Beemster, te Zeeland.

NOORDWELLE, deze voordracht van den ijverigen beoefenaar van den oordeelkundigen landbouw, den heer W. Sluis, kenmerkte zich vooral door vele praktische opmerkingen betreffen de onderscheidene takken van het landbouwbedrijf. De landbouwer moet inzonderheid de wetenschappelijke gronden voor zijn daden putten uit de natuur-, schei- en aardkunde, want alleen door; de toepassing van deze wetenschappen op den landbouw kan er van wezenlijke hervorming van onzen landbouw iets komen, zoodat deze tak van volkswelvaart op de hoogte komt te staan van de eischeu des tijds. Bij de melkerij, 't zij deze ten doel had zuivelbereiding of kaasmaken of wel beide te gelijk, wees hij op het nut van 't gebruik van thermometers en roommeters, waardoor veel onkosten worden uitgespaard.

Zweden en Denemarken is door het in practijk brengen van allerlei verbeteringen in de bereiding, inzonderheid van boter, en dat wel in daartoe opgerichte fabrieken, waar de melk van onderscheidene stallen op wetenschappelijke wijze wordt bereid, de productie zeer verhoogd en de kwaliteit der boter zoo verbeterd dat deze op de Londensche markt de hoogste prijzen bedingt.

Naar aanleiding hiervan onderwierp de heer Sluis aan de aandacht zijner hoorders 't denkbeeld om sommige meestoven te veranderen in dergelijke fabrieken. Voor zulk een fabriek waren 100 á 150 koeien genoegzaam; de gebouwen werden op f.15.000 geschat; voor beweegkracht rekt men 1 paardenkracht per 100 stuks melkvee. Wanneer in de Beemster 8 zulke fabrieken stonden, had de heer Sluis berekend, dan kon hierdoor een arbeidsbesparing

van 2300 werkuren per dag worden verkregen. In Zweden was door de regeering op rijkskosten al het mogelijke gedaan om deze industrie te steunen; er waren knappe lieden uitgezonden naar het buitenland om de noodige inlichtingen en gegevens te verzamelen. Wat doet men hier te lande voor zulke zaken? Spreker wees er op, van hoeveel belang het zou zijn, als men zich hier meer opzettelijk op de boterbereiding wilde toeleggen, vooral goede keuzen te doen van graszaden tot het aanleggen van weiden. Hij beschreef vervolgens zulk een fabriekmatige inrichting tot boter-bereiding en hield deze overigens duidelijke beschrijving op door photographieën te laten zien van twee Engelsche fabrieken. Ook vertoonde de heer Sluis een afbeelding van schimmelpflanzen op room.

Mocht men zich echter in deze streken meer op zuivelbereiding en boter-maken willen gaan toeleggen, dan zou de aankweek en voeding van het vee vooral met zorg moeten aangevat worden. De heer Sluis prees ten zeerste aan luchtige en lichte stallen en waarschuwde tegen de bedompte stallen en kelders, waarin men zoo vaak mestvee geplaatst vindt. Wie daar meer van weten wilde beval bij de lectuur aan van een werk van professor Khün te Halle. Voor stallen is 16^o Cels. warmte voldoende.

Hierna sprak de heer Sluis over den waterstand in den bodem en de afwatering. Voor goeden groei en gezonde planten achtte hij een hoogte van 1,20 M. boven 't grondwater noodig, en merkte hierbij op dat bij Hoorn, waar de bouwlaag 2 M. boven het grondwater ligt, de beste weilanden van die streek voorkwamen en het beste vee werd gevonden. Om dit op te helderen schetste de Spr. op het bord 't wortelleven van de plant en toonde hieruit aan dat zulk een fijn orgaan zich niet volkomen ontwikkelt dan in een bodem die voldoende ontlast van water en dus minder koud en ineengeklonken is. Dit gaf gereede aanleiding tot belangrijke mededeelingen aangaande het verschillende opnemingsvermogen van zand, klei en humus. Zijn slotsom was: gezonde bodem, gezonde planten, gezond vee.

Wat de opvoeding van jongvee betreft, raadde hij aan het kalf dat 4 à weken zuivere melk te verstrekken, vervolgens afgeroomde melk te geven, doch daarbij te voegen op de 5 Liter 0,1 Kilo gekookt lijnzaad en nog per dag een eiërlepel beendermeel en ééns per week een eetlepel kriet; zoo ontwikkelt zich het dier volkomen. Op later leeftijd is 't goed bij hooivoeding ook 1 kilo haver per dag te voederen.

Om tot de kennis van den grond te komen prees de heer Sluis aan 't bestudeeren van de wild groeiende planten. Vertoont zich b.v. veel mos in de weilanden, dan is dat een teeken van armoede aan kalk; madeliefjes zijn een teeken van gebrek aan koolzure kalk (beendermeel). Men kan deze gebreken herstellen door kalk te zaaien en beendermeel. Ook is het goed dat de grond eenig ijzer-gehalte hebbe;³ men kan er dit inbrengen door een hoeveelheid oud ijzer in een vat te oxydeeren in water met 1 liter vitriool per 20 L. of 1 L. zoutzuur per 10 L. en dit mengsel te gebruiken bij het schoonmaken der stallen, waardoor tevens de lucht in de stallen zuiverder wordt.

Ook aangaande het snoeien op wetenschappelijke wijze gaf de blijkbaar veelzijdig ervaren Spr. eenige bevattelijke wenken, die hij met schetsteekeningen ophelderde. Ten slotte behandelde de heer Sluis het stelsel van Guenon (uiterlijke kentekenen van 't beste melkvee, melkspiegel enz.) Hij geloofde in dat stelsel omdat hij er de deugdelijkheid van ken-

3 zhn. had de nijging om dit woord te veranderen in 'heeft'.....maar als geboren West-Fries komt me dit toch aannemelijk over! Zie slotopmerking RED. (ZHN,)

de bij ervaring. Hij drong dan ook vooral aan op zorgvuldige keuze van fokdieren. Zoowel 't mannelijk als 't vrouwelijk dier moeten de beste eigenschappen in zich vereenigen, daar anders de goede hoedanigheden van 't eene geslacht bevaar loopen geneutraliseerd te worden door de kwade van 't andere. Spr. leverde hiervan een treffend bewijs uit Friesland.

Daar hebben Franschen en Duitschers al het beste jonge vee weggehaald en nu is de boterproductie er verminderd, zoodat men er zich wil gaan toeleggen op 't maken van Hollandsche kaas. Zoo hebben de Friesche boeren door winzucht zich laten verlokken om de hen, die gouden eieren legde, te slachten. Een Friesche stier van twee jaar was vetgemest om naar Engeland vervoerd te worden. Het dier werd echter door een koopman voor fokdier aangekocht voor *f*260 en later door een Pool overgenomen voor *f*550. In Engeland stelt men goede fokdieren op hoogen prijs; voor een ram werd daar eens vruchteloos *f*1500 geboden.

Om tot den aankoop van beste fokdieren te geraken, is samenwerking in de eerste plaats aan te bevelen. Samenwerking is machtig. Door haar is men in Noord-Holland geslaagd in het stichten eener model-boerderij. Daarvoor zijn 40 Hectaren land aangekocht; de bebouwen zijn bijna gereed; de edelste fokdieren worden in Engeland en Duitschland aangekocht. Op die wijze brengt men overal waar de wil slechts bestaat de waarheid van de macht der *selfhelp* door coöperatie in practijk. *)

*) Onze dank aan den geëerden deskundige, die ons de bouwstoffen voor dit verslag wel heeft willen verschaffen. RED.⁴

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1876-03-29; p. ¼

Wouter Sluis: lezing 'over den Landbouw'

LOPIK, De heer Wouter Sluis, uit de Beemster, trad dezer dagen te Lopik van wege het *genootschap voor landbouw en kruidkunde*, afdeling IJsselstein, voor een talrijk en goed luisterend publiek op, om eene voordragt te houden over den landbouw.

Hij wees er op, dat de landbouw een der voornaamste takken van bedrijf in ons land is. De landbouwwetenschap houdt verband met verschillende andere wetenschappen, waarvan natuur- en scheikunde de voornaamste zijn, zoodat de landbouwer daarop vooral moet letten en zich daarmede bekend trachten te maken. Spreker koos tot eigenlijk onderwerp van behandeling een in deze veerijke streek bijzonder belangwekkend punt: het maken van boter en kaas.

Als men eens goed nagaat hoe in den regel boter gemaakt wordt, dan moet men verbaasd staan over de slechte en weinig winstgevende behandeling.

Ieder landbouwer meent boter te kunnen maken, maar goede boter te maken is niet ieders werk; de een maakt ze te hard, de andere te zacht, een derde haalt alle boter die in de melk is er niet uit, een vierde doet er te veel zout in om ze maar zwaar te krijgen, een vijfde doet er reuzel of ander vet door en nog veel meer andere dingen worden er gebruikt bij het maken van boter. Daarom is het goed eens na te gaan hoe men goede boter maakt. Men kan dat nimmer goed doen, zonder daarbij den thermometer te gebruiken.

4 Hier blijkt een stukje ongenoegen uit, waaruit blijkt dat andere sprekers geen gegevens verstrekken (ZHN.)

De warmtegraad bij de bereiding moet zijn 16 graden Celsius in den zomer en 17 graden in den winter.

Zoo is het ook met het maken van kaas. Ieder landbouwer weet, hoeveel duizenden ponden jaarlijks in den zomer des nachts in het water geworpen worden, omdat ze onbruikbaar is geworden. Dat is te voorkomen, wanneer men goed acht geeft op het bereiden der kaas. Er zijn landbouwers, die bijna nooit goede kaas maken en altijd ver onder de waarde blijven. Dan krijgen natuurlijk de koe, het weiland en voorts alles wat men maar bedenken kan, de schuld. Deze ligt echter alleen aan den maker van de kaas en niet aan het land of aan het vee. Wel kan men op elk land geen goede kaas maken, maar het bederf kan men toch voorkomen.

Wanneer men nagaat, hoe hier de kaas gemaakt wordt, dan zal iedereen met nog zoo weinig verstand moeten zeggen: nu kan ik zeer goed begrijpen, waarom de kaas bederft. Men neemt de melk, werpt ze in een kuip, verwarmt ze dan door warm of kokend water, zooals dat uitkomt; of het water eenige graden te warm of te koud is, dat, zegt men, komt er niet op aan, ze zal toch wel goed worden; maar juist daarin ligt de fout in de eerste plaats. Men moet om goede kaas te maken weten welken graad van warmte men gebruiken moet, en daartoe neme men den thermometer en wachte met het doorhalen of snijden, zooals men dat noemt, totdat wanneer de vinger in de kuip gestoken wordt, deze er droog uitkomt, dat is met een warmtegraad van 33-37 graden Celsius. Wanneer men dat in acht neemt, zal men altijd goede kaas maken.

Dikwijls komt het voor, dat de kaas gaat rijzen, dat is gisten of bederven; de reden is, dat men te warm begint met te bereiden en te spoedig gereed is. Alles wat spoedig gaat is daarom nog niet goed. Men moet de kaas bedaard en langzaam bewerken. Als de kaas in den pekel wordt gelegd, meent men door ze er lang, ja zelfs tot 14 dagen toe, er in te laten, het bederf er uit te houden. Neen; eens bedorven door slechte en te haastige bewerking wordt de kaas nimmer goed. Is zij goed bereid, dan behoeft zij slechts 4 dagen in den pekel te liggen, en geen 14 dagen.

IJs

Vervolgens deelde spreker mede hoe men ijs kan bewaren, zonder daartoe een gemetselden ijskelder te hebben, daar in den zomer het gebruik daarvan, bij het maken van boter en kaas onmisbaar is.

Men graaft een vierkant gat in den grond op eene koele plaats, legt daarin een laag ijs, daarop een laag zaagsel of turfmoel, dan weder een laag ijs en zoo vervolgens, totdat men meent genoeg te hebben. Voor elke koe, die men heeft, neme men 2½ kub. meter ijs, dat is voldoende. Het gat in den grond wordt met eene dikke laag stroo aan alle kanten bedekt, zoodat de warmte in den zomer er niet kan indringen; van boven moet een houten afdak geplaatst worden, opdat de regen er niet indringe.

De thermometer moet niet alleen gebruikt worden bij het maken van boter en kaas, maar is ook een onmisbaar voorwerp in de veestallen. De warmtegraad moet zijn 16 gr. Celsius en niet hoger. Bovendien is er licht en lucht in den stal noodig. Dat is niet alleen bij het vee, maar in de gansche natuur. Hoeveel menschen ontbreekt het niet aan licht en lucht. Vandaar het verschil tusschen den stadbewoner en den buitenman; de stadbewoner ziet er bleek, mager, lusteloos en akelig uit, althans degeen, die in fabrieken of kelders werkt; daarentegen is de buitenman altijd frisch, gezond, sterk en opgeruimd; dat komt omdat de buitenman als het ware in de lucht leeft. Zoo is het met den aardappel in den kelder, die wel begint te ontkiemen in het donker, maar wat komt er dan te voorschijn? Immers niets dan een akelig, wit, dun en

lang spiertje, dat, wanneer het in het licht wordt gebragt, sterft, omdat het te lang van licht en lucht verstoken was; daarentegen zal een aardappel, in het licht bewaard, eene groene en sterke scheut voortbrengen. Zoo kan men zien, dat de mensch, het vee, de plant, in een woord alles wat leeft of bestaat, licht en lucht noodig heeft.

Ten slotte gaf spreker eene verklaring van den melkspiegel en van de noodzakelijkheid van het gebruik van goede stieren.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1876-03-31; p. 1/4

Benschop, lezing Wouter Sluis: ‘gebruik thermometer’

BENSCHOT, in ons vorig nummer gaven wij een overzicht van het door den heer Wouter Sluis, uit de Beemster, te Lopik besprokene, ontleend aan ‘t Utr. D., thans willen we onze lezers bekend maken met de hoofdpunten van de voordragt, gehouden te Benschop, mede vanwege het *genootschap Landbouw en Kruidkunde*, afdeling IJsselstein, voorkomende in gen. blad.

Het eerste punt van behandeling was: het gebruik van den thermometer bij het maken van boter en kaas, daar de warmtegraad bij de bereiding altijd dezelfde moet zijn.

Hoe fijn van gevoel de vrouwenhand ook moge zijn, toch zal in den zomer het water in ‘t gevoel altijd warmer schijnen dan in den winter, omdat, naarmate wij warm zijn, wij meer behoefte gevoelen aan afkoeling.

Boter en kaas moeten altijd op denzelfden graad van warmte bereid worden. Een weinig zure karnemelk of citroenzuur bevordert zeer de boterafscheiding.

De thermometer moet ook gebruikt worden in de veestallen en vooral daar waar men jonge varkens heeft; zulk een stal moet meer verwarmd zijn dan 16 gr. Celsius, daar anders die beestjes door de koude altijd doorloop krijgen en dood gaan. De oude zeug krijgt dan de schuld; maar het is meer de eigenaar, die niet zorgt dat de kleine diertjes goed opgepast worden.

In Amsterdam worden kuikens uitgebreed door stoom; als men daar den thermometer niet gebruikte, zoude niet één kuiken uittremen, want de warmtegraad luistert hier zeer naauw; 104½ ; gr. Celsius is geen voldoende warmte, het moet juist 105 gr. zijn.⁵

Tot het maken van kaas heeft men lebben noodig om de melk te doen stremmen; men kan die nemen van katten, honden, lammeren, enz., maar het best is van pasgeboren kalveren; om de lebben goed te houden, legt men ze in het zout, dat is beter dan ze in den rook te hangen.

De harpen of doorhaters om de wrongel van de kaas te snijden is een onvoordeelig werktuig; tegenwoordig heeft men andere doorhalers, die van mesjes voorzien zijn; dat zijn de beste.

⁵ Vraag me hierbij af of de verslaggever dit juist heeft opgeschreven.....geen kuikens maar gekookte eieren zijn het resultaat.....(ZHN.)

Het opvoeden en vooral mesten van vee kost veel, en de opbrengst beantwoordt dikwijls niet aan de kosten. Om voordeel daarvan te hebben, moet men de behoeften van het vee kennen. Wanneer het kalf geboren is mag men het de vier eerste weken nimmer de moedermelk onthouden; daarna kan men overgaan tot afgeroomde melk, maar daar uit afgeroomde melk bijna alle vetdeelen weg zijn, moet men er bijvoegen wat lijnzaad, en wel in elke kan 2 lood lijnzaad; alzoo kan men langzamerhand het kalf van de melk afwennen.

Een koe, die vetgemest moet worden, krijgt dikwijls 8 á 10 lijnkoeken per dag; dat is zeer duur, maar wanneer dat alles ten voordeele van het beest was, zou het niets zijn; maar zulk een beest kan hoogstens per dag 4 koeken, benevens drank en hooi verteren; dus men werpt 6 koeken op de mestvaalt, zonder dat het beest er voedsel van heeft, daarvoor is de koek te duur. Men moet in het begin der mesting 2 koeken per dag voeren, dan 3 en eindelijk 4, nooit meer. Wanneer men zóó mest, verkrijgt men goed vleesch, dat niet krimpt, zooals de huisvrouw dat noemt, wanneer zij van een groot stuk vleesch zoo weinig overhoudt. Heden morgen, zegt zij dan, toen ik het van den slager ontving, zag het er zoo schoon uit. De reden daarvan is, dat het vee niet lang genoeg gemest is, en daardoor is er in het vleesch nog 30 pCt. water, dat door het braden er uitgaat; van goed vetgemest vee zwelt het vleesch, maar krimpt niet in elkander.

Het planten en snoeijen van boomen eischt veel zorg; men moet om een boom te planten eerst een gat in den grond graven. Altijd wordt dat gat vierkant gemaakt; dat is niet goed, om reden alle wortels dan niet even gemakkelijk kunnen groeijen, dan wanneer het rond is. Het snoeijen is eene zaak van veel grooter beteekenis, dan sommigen denken. Het is niet voldoende, wanneer men tegen zijne arbeiders of tegen zijn tuinman zegt: „Hak die tak er af, die hindert mij,” of een andere: „die zit er toch te veel aan,” neen, men moet eerst onderzoeken, of het nuttig voor den boom is hem te snoeijen. Bij kroonboomen moeten de takken zoo min mogelijk ingekort worden. Eene gelijkmatige ontwikkeling van alle takken kan men verkrijgen door insnijdingen. De ontwikkeling van een te sterken tak wordt tegengehouden door insnijdingen in den tak. Sterke tegenhouding verkrijgt men door insnijding van een V. Geeft een boom veel hout, maar weinig of geen vrucht, hak haar dan niet om; dan moet men een ring om den stam snijden ter breedte van 1 centimeter, en wel bij den grond.

Nevens de natuurkunde hebben wij ook veel aan de scheikunde te danken; daaruit kunnen wij zien, waaraan de grond gebrek heeft. Aan mest, niet waar? maar aan welken mest? Het is volstrekt niet altijd voldoende, dat men het land bemest met datgene, wat men heeft liggen. Vóór men gaat mesten, moet men onderzoeken, waaraan de grond gebrek heeft; men ziet op hooge weilanden mos groeijen, dat is den teeken van gebrek aan kalk in den grond. Als men dat land bemest met gier, koemest, paardenmest of dergelijken, dan is het mos nog niet verdwenen. Is er gebrek aan kalk in den grond, dan neemt men 14 hectoliter ongebluschte kalk per hectare, vermengt die met goede drooge aarde en bemest daarmede het land, dan zal spoedig het mos verdwenen zijn.

Ten slotte gaf spreker eene aanwijzing over den melkspiegel, ‘t geen eene voorname zaak is om daarvan eenige kennis te hebben. De melkspiegel wordt verdeeld in 8 klassen, te breedvoerig, om die allen te beschrijven. Om te kunnen zien of eene koe eene goed melkgevende is, en lang zal aanhouden melk te geven en boterrijke melk geeft, heeft men te letten op de navolgende melkteekenen: dunne huid, vrouwelijk uiterlijk, goed ontwikkelde melk- en bloedaders, groote uijer; op den uijer moeten hoog-geel gekleurde schilfertjes zijn, een bewijs, dat er veel

boter in de melk is; de haren van den melkspiegel moeten zacht en scherp afgeteekend zijn; ruwe haren op den melkspiegel zijn een teeken, dat de koe weinig melk geeft en zeer kort.

Men moet er vooral ook op letten, bij zijn vee een goeden stier te bekomen, met een regten rug, mannelijk uiterlijk, grooten kop en donker gekleurden neus. Om te weten of een stier van goede afkomst is, is hier in ons land nog zeer moeilijk. Daarom is de invoering van het vee-stamboek zoo nuttig, niet alleen voor hem die koopt, maar ook die verkoopt, om daaruit aan te toonen van welke afkomst zijn vee is.

Ook te Benschop werd door eene volle zaal het bewijs gegeven, dat men de landbouwvoor- dragten, door den heer Sluis gehouden, op hoogen prijs stelde en werd spreker niet alleen door den heer Immink, als waarnemend voorzitter, hartelijk bedankt voor de genoegelijke en leer- rijke voordragt van dezen avond, maar door een tal van hoorders, die te kennen gaven, dat het hun hoogst aangenaam zoude zijn nogmaals den spreker voor hen te zien optreden.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 28/05/1876; p. 1/4

— De in den Beemster gelegen hofstede Deutsche Hofje, bewoond door den alom bekenden landbouwer Wouter Sluis, wacht den 2 Junij a. s. het bezoek van 35 leerlingen der landbouwkundige school te Grignon (Seine et Oise), die onder het geleide van 5 hunner leeraars een wetenschappelijk reisje door de meest bezienswaardige streken van ons land maken.

Het vreemdelingenboek op genoemde hofstede, waarin honderde naamteekeningen van vreemdelingen, waaronder schier van elke natie, bewijst voor het overige, dat een dergelijk bezoek den heer Sluis niet vreemd is.

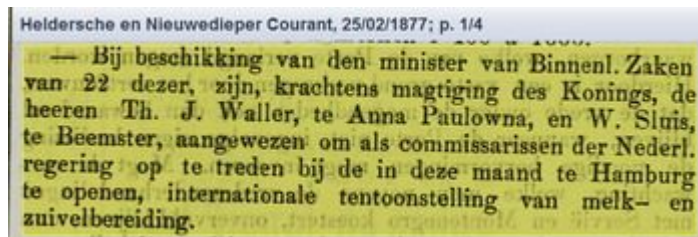
Heldersche en Nieuwedieper Courant, 07/06/1876; p. 2/4

— Professoren en leerlingen der Rijkslandbouwschool te Grignon bij Versailles, die, zooals reeds door ons gemeld is, eene wetenschappelijke reis door ons vaderland doen, hebben de omstreken van Haarlem bezocht en een bezoek gebracht aan Haarlemmermeer en het Noordzeekanaal. Volgens het laatste bericht waren zij op weg naar den Beemster om aldaar kennis te maken met de inrigtingen voor landbouw en kaasmakerij van den heer W. Sluis.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 17/12/1876; p. 1/4

— De heer W. Sluis, uit de Beemster, die dezer dagen te Leens in de vergadering van het genootschap der Nijverheid eene lezing hield over de ooftboomteelt, deelde o. a. mede, dat in de prov. Noordholland tegenwoordig voor één hectare met aalbessen beplant f 12000 en meer betaald werd.

1877



Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1877-03-18; p. 6/6

Eene voordragt van Wouter Sluis over Landbouw en Veeteelt.⁶

Aan den Hommel te Oudenrijn trad dezer dagen voor een talrijke schare landbouwers de heer W. Sluis van de Beemster op, die, na door den voorzitter der Utrechtsche afdeeling van het *genootschap voor landbouw en kruidkunde*, mr. W. van Nellesteijn, te zijn voorgesteld, uit den rijken schat zijner 30-jarige ervaring als landbouwer en veehouder zooveel wetenswaardigs mededeelde, dat het moeilijk valt van die voordragt een verslag te geven, zonder alle redelijke perken te buiten te gaan. Wij zien ons daarom wel gedrongen ons te bepalen tot het vlugtig aanstippen van enkele punten, in de hoop van daardoor mede te werken aan de bereiking van spr. hoofddoel : het nut der toepassing van de Wetenschap op den landbouw aan te toonen.

Want de landbouw is, volgens spr, een der meest wetenschappelijke vakken: natuurkunde, scheikunde, aardkunde, plant- en dierkunde komen er bij in aanmerking.

Aan de natuurkunde dankt men een klein voor weinige stuivers te knopen instrument met de kennis van het gebruik er van: de thermometer, die voor den zuivelbereider onmisbaar is. Bij het karnen moet de room des zomers 16° en des Winters 17° warmte hebben. Is zij warmer dan moet men haar afkoelen, is zij koeler dan moet men er warme melk bijvoegen.

Het in strem zetten der melk moet geschieden bij 28° of 30° C.

Boven gerookte, verdienen gezouten kalfsmagen voor stremsel de voorkeur. Al laat men ze 6 jaar in 't zout, dan worden ze eer beter dan slechter. De rook schijnt het werkend scheikundig beginsel der kalfsmagen, de pepsine, onzijdig te maken evenals zij smetstoffen doet. In 't na-jaar snijdt men de lebbe, zet op 20 liter water 7½ oude ponden lebbe met een paar citroenappelen aan schijfjes, laat een en ander trekken, giet het in 't voorjaar door een gaasje, tapt het vocht op flesschen of kruiken en kan het dan tot den zomer bewaren.

Spr. gaf eene beschrijving van doorhalers, om de gestremde melk te snijden, die hij in Engeland gezien had en die daar uit Amerika ingevoerd waren. Zoodanige beschrijving is reeds vroeger in dit blad vermeld.

Hij wees op het nut van fabriekmatige verwerking der melk. De melk van ongeveer 500 koeijen wordt in Engeland verwerkt door 3 mannen, 2 jongens en 1 vrouw. Als men in de Beemster, waar men 4000 melkkoeijen heeft, 8 zulke fabrieken oprigtte, zou men daarmede 2300

⁶ Integraal over gezet, ook al gaat het over andere zaken dan zuivel. (ZHN.)

uren werk daags sparen. Over eenige jaren zal, nu men de lessen der wetenschap hier te lande meer in acht neemt, die fabriekmatige bereiding ook wel worden toegepast.

Tot zoolang moet men zijn eigen hulpmiddelen verbeteren. Men moet daarom de melk tot aan de verwerking bewaren in blikken bakken, omgeven door houten, met een palm tussenuimte; door die tusschenruimte laat men koud water stroomen. Dat stroomende water brengt nog bovendien een inrigting in beweging, die de melk roert, en derhalve ze frisch helpt houden. Zoo doende behoeft men, zelfs zoetemelksche kaas makende, slechts éénmaal daags te kazen. Daarbij heeft men 34 á 35° C. warmte noodig. Spr. gaf hierbij verschillende praktische wenken over het kaasmaken.

Met den thermometer regelt men ook den warmtegraad in de veestallen, die nooit boven 16 á 17° C. moet zijn. Licht en lucht moeten overvloedig tot de stallen toegang hebben.

Bij het onderzoek der gronden komt mede de thermometer te pas. Op 1 M. diepte is de goed ontwaterde grond in den zomer reeds 10° kouder dan aan de oppervlakte. Waar nu de lucht reeds zoo ruim kan toetreden is het verschil 10°. Hoe moet het dan niet daar zijn, waar de hooge waterstand de toetreding van lucht belemmert? Dit gaf spr. aanleiding tot een krachtige aanprijzing van het draineereu of droogleggen der gronden, daar toetreding van lucht en doordringen van hemelwater een vereischte is voor het omzetten en voor de planten bruikbaar maken der voedingsstoffen in den bodem. Spr. stemde met Staring in, dat Nederland miljoenen rijker zou zijn, als de bodem voor 20 jaar alom goed was drooggelegd. Zelfs vochtige huizen kan mee door draineerbuizen op 1½ M. van de muren 1 M. diep in den bodem droogmaken. De tuinman kan in zijn oranierie den thermometer niet ontberen..

Zet men melk te roomen, dan kan men zich 10 % bevoordeelen, door den juisten warmtegraad in acht te nemen. De melk, 34° C. als zij van de koe komt, kan met water niet verder dan tot 10° C. worden afgekoeld. 4° C. is echter 10 % voordeliger. Daartoe moet men in blikken bussen - blik is beter dan koper of zink, omdat daarop overblijvende melk verzuurt en giftstoffen doet ontstaan - de melk met stroomend water en ijs tot 4° afkoelen.

Ijs kan men tot midden in den zomer bewaren op de volgende wijze: In den boomgaard graaft men 4 palm diep, vult het gat goed met stroo zoo stijf, dat, als de last er op komt, deze gelijk met den bodem ligt: op den bodem maakt men een klein grebje of een regel draineerbuizen, op het steno legt men 4 palm houtzaagsel of turfmolm, daarop legt men blokken gezond, dat is goed zwart ijs, in stukken van 1 voet in 't vierkant gezaagd, in de tusschenruimte doet men zaagsel, op elke laag zaagsel, en zoo stapelt men 2 M. hoog, en vervolgens 1 M. piramidaal of schuin oplopend, bedekt alles met 1 M. dik zaagsel of turfmolm, goed aangestampt, en maakt daarover heen met hout of steen een kap. Van dien stapel kan men de met zaagsel van elkander gescheiden blokjes stuk voor stuk wegnemen, zorgende telkens de opening weer goed te dekken. In het gat moet geen grondwater kunnen komen. In Friesland, waar in 10 jaar voor 153 miljoen boter is gemaakt, had men op die wijze voor 15 miljoen meer kunnen maken.

Nevens de natuurkunde bewijst de scheikunde groote diensten bijv. bij de veevoeding. Spr. verhaalde van iemand, die een os 17 lijnkoeken daags voerde, 12 daarvan zouden in de mest terug te vinden zijn. - Door eene verklaring van de wijze, waarop de vetvorming geschiedt, maakte spr. duidelijk, dat men de vetmesting in 9 tijdperken moet verdeelen: de eerste

2 maanden niet te krachtig voeren, omdat men dan op vermeerdering der velcellen moet werken; de tweede 2 maanden krachtig voeren, om veel vet te doen afzetten; de volgende 2 maanden weer minder, omdat dan de reeds vrij gevulde cellen niet meer zooveel kunnen opnemen. Spr. betreurde, dat het vleesch hier niet op beredeneerde wijze wordt verkocht; het vleesch van een niet gemesten os bevat 50 pCt. meer water dan dat van een goed gemesten en heeft dus de helft minder voedingswaarde; toch is de prijs bij den slager gelijk.

Bij dit punt werd door spr de door hem vertoonde en kortelijk verklaarde kaart van de Alex. Mulder, door den heer Hengeveld voor Nederland bewerkt en bij de firma Dannenfesler te Utrecht verkrijgbaar gesteld, met warmte aanbevolen. Sommige afdelingen hebben haar in scholen of herbergen doen ophangen. Uit die kaart, waarop de voedingswaarde van verschillende granen, dranken enz. in kleuren zichtbaar is afgebeeld, leert men, dat maïs voor paarden beter is dan haver, geplet lijnzaad met rogge-zemelen voor het vee beter dan lijnkoeken (1 Ned. pond lijnzaad gelijk 4 lijnkoeken), dat men aan jonge kalveren haver en geen lijnkoeken moet geven, omdat haver phosphorzuur bevat, dat zij tot opbouw van hun beendergestel noodig hebben. Men geve 1 pond haver bij goed landhooi voor 100 pond levend gewigt. - In de wei voege men wat beendermeel en kalk bij het drinken. Dat is ook goed voor de varkens, die men ook wat zout kan geven.

Het voorkomen van meibloempjes in de wei wijst op gebrek aan beendermeel of phosphorzure kalk in den bodem; waar mossen voorkomen. of erwten groeijen die niet gaar koken, ontbreekt kalk in den - bodem; is er wel kalk, dan ontbreken erjarige grassen en moet men die zaaijen.

Boerenkool is rijk aan ijzer; krijgen de schapen op vochtige gronden lever- of botziekte, draai- neer den bodem en geef de schapen nu en dan wat boerenkool, die ook goed is voor runderen. Kinderen, die staaldranken moeten gebruiken, eten met graagte boerenkool, die voor hen zeer dienstig is.

Spr. ging nu over tot de plantkunde en toonde aan hoe men door de kennis der planten zijne weilanden verbeteren kan, door het zaaijen van reukgras, waar dit ontbreekt, (5 pond á 40 cent op de bunder), van zwenkgras, dat de schapen noodig hebben, evenals klaver, die verarmt waar veel schapen gehouden worden, omdat de bodem er arm wordt aan kalk en potasch. Men kan aan woldraden door het mikroskoop zien of de schapen op potaschrijken of armen bodem graasden: de eerste is gelijk, veerkrachtig en sterk, de tweede ongelijk en breekt ligt.

De plantkunde, die leert, dat men aan het bovenaardsche deel kan zien, hoe het onderaardsche er uitziet, wat spr. tot een toepassing op de veredeling van schorseneeren aanleiding gaf, bragt Guenen in 1814 op het denkbeeld van den melkspiegel. Spr. is daarvan een overtuigd voorstander en wees in bijzonderheden aan, waarin dat melkteeken bestaat, en hoezeer men daarop kan afgaan. Hij verklaarde hierbij het gebruik van een in 100 graden verdeeld glas als melk- meter. Een en ander gaf hem aanleiding tot vele mededeelingen omtrent zijne eigene, inderdaad opmerkelijke en welgeslaagde pogingen tot veeveredeling in 't eigen bloed, en tot den raad: om geen kosten te ontzien voor den aankoop van edele fokdieren. De prijs daarvan, hoe hoog ook, werpt voor zoo'n aanzienlijk getal nakomelingen de rijkste vruchten af, dat die prijs er betrekkelijk weinig toe doet. Spr. deelde daarvan verrassende cijfers mede.

Niet alleen voor runderen, ook voor paarden, voor schapen en varkens geldt dit. - Spr. waarschuwde tegen het laag in 't najaar in de, weide laten van koeijen, die vroeg kalven moeten;

dit lijdt tot ontijdig kalven. - Spr. deelde o. a. ook nog uit eigen ondervinding mede, hoe men aardappelen veredelen kan. Men neemt van de planten, die vele en groote vrucht- geven, de mooiste, met de minste oogen, voor poters; kneust die of snijdt er een plakje af, om het rotten te bevorderen; legt ze op den akker en gooit er een hoopje grond als een mollenhoop op; dan komen de stengels op, die legt men om en dekt ze weder met een grooter hoop aarde; ieder bladbeginsel wordt dan een aardappel; de plant wordt grooter en sterker, de vruchten talrijker en grooter en men heeft minder of heel geen last van de aardappelziekte. Spr. besloot zijne, zooals uit bovenstaande onvolledige mededeeling blijkt, hoogst zaakrijke voordragt met een warme aanprijzing van het onderwijs. Hij zelf was, zeide hij, veel te kort gekomen, - hij heeft dat dan echter later heel aardig weer ingehaald, - maar schaamte, omdat hij op zoovele vragen het antwoord schuldig moest blijven, had hem tot onderzoek geleid. Laat ieder dus zijne kinderen het ruimschoots aangeboden onderwijs in volle mate laten genieten, en is er een, waar eens wat meer inzit, laat ieder wat doen om zoo een naar landbouw- of tuinbouwschool te zenden; keert die goed ontwikkeld terug, dan zullen de vruchten van zijn ontwikkeling de gemaakte onkosten in ruime mate vergoeden.

Ook de arbeidende klasse moet men tegemoet komen. Spr. deelde aardige uitkomsten mede, door hem verkregen met een arbeider, dien hij boomensnoeijen had laten leeren, en wees er daarbij op, hoeveel plekjes, waar heerlijke vruchten konden groeijen, ongebruikt blijven. Zijne arbeiders onderwijst hij, door op een bord, dat in het vertrek staat, waar zij koffij drinken, een of ander deel eener plant te teekenen en daar een naam bij te schrijven. Zoo leeren zij 't een en 't ander zonder moeite, en door hun blik te openen voor de schoone natuur, in welker midden zij arbeiden, maakt men hen meer tevreden en gelukkig.

Hoewel de zaal overvol was, liet de aandacht niets te wenschen over, en dit, met de luide toejuichingen aan het slot, mogen als het beste bewijs gelden, dat de spr. ten volle voldaan heeft.

(Utr. Dagbbl.)

Heldersche en Nieuwendiepsche Coutant, 1877-06-15

Ook, verkort, in Leeuwarder Courant

Verslag rapport Th. J. Walter en W. Sluis Zuiveltentoonstelling Hamburg

Het rapport van de heeren Th. J. Waller en W. Sluis, commissarissen der Nederlandsche regering voor de te Hamburg gehouden internationale tentoonstelling van melk- en zuivelbereiding, luidt als volgt:

De tentoonstelling, gehouden in het gebouw der Real-Schule buiten het Steinthor, dat zich bijzonder voor zulk eene expositie eigende, was op zulk eene doeltreffende wijze ingerigt, dat zij geheel aan haar doel heeft beantwoord.

De tentoonstellings-commissie, die ongetwijfeld over belangrijke sommen beschikken kon, verdient dan ook allen lof. Zij heeft bewezen, dat die gelden door haar op uitstekende wijze zijn gebruikt. In alle mogelijke opzigten heeft zij het aan exposanten en bezoekers gemakkelijk en aangenaam gemaakt. Door hare zorg was in het hoofdgebouw een post- en telegraaf bureau gevestigd en in het geheel alles aangewend, om de tentoonstelling ook voor ongewijden aantrekkelijk te doen zijn.

De expositie nam in het geheel zestien zalen in. Drie daarvan waren voor de kaas, tien voor de boter en twee voor de wetenschappelijke voorwerpen en geschriften bestemd. In de laatste zaal waren de vijf-en-dertig prijzen geëxposeerd. De prijs van den Duitschen keizer, een kunstwerk in zilver ter waarde van drieduizend zeshonderd gulden, muntte bijzonder uit.

In den gang, die zich langs al de zalen uitstreckte, waren de, verschillende soorten kaas- en boterkleursels, kaasstremfels en voederstoffen tentoongesteld, terwijl in een zeer groot houten gebouw, voor deze gelegenheid gezet en met het hoofdgebouw verbonden, de werktuigen en gereedschappen geplaatst waren, die bij de melkerij en zuivelbereiding gebruikt worden.

Teregt had de commissie ingezien, dat bij deze, expositie de bezoekers niet alleen door aanschouwen gebaat werden. Zij had daarom twee zalen van het hoofdgebouw tot eene *Kosthalle* ingerigt. Daar kon elk bezoeker, tegen geringe vergoeding, zich van den smaak der meeste soorten boter en kaas overtuigen. Voor ongeveer tien centen kreeg men een stuk der gevraagde boter of kaas met brood á discrétion. Het was jammer, dat de te laag gestelde entree deze kosthalle, die toch reeds door hare nieuwhed veel aantrekkelijks had, tot eene goedkoopere restauratie maakte dan het buffet. De toevloed van bezoekers was daardoor zóó groot, dat het aan het bedienend personeel veelal niet mogelijk was, aan ieder van het gevraagde nummer boter en kaas te geven, en menigeen heeft zeker iets anders genuttigd dan hij meende. Een. hooger gesteld entréegeld zou zeker dat bezwaar veel hebben verminderd.

De meeste landen van Europa en, ook Amerika hadden geëxposeerd. Onder hen verdient in de eerste plaats Finland genoemd te worden, terwijl ook Denemarken, Zweden, de Pruisische provinciën. Sleewijk-Holstein, Mecklenburg en Pruissen, en de Russische Oostzee provinciën bijzondere vermelding verdienen. Zij hadden allen hunne eigene gratis verkrijgbare catalogussen, waarin behalve een overzicht van den landbouw en eene opgave van het aantal *Meierei-Schulen*, van al de geëxposeerde voorwerpen te vernemen was, de plaats waar zij gefabriceerd waren, eene meer uitvoerige beschrijving van het product, de wijze van fabricatie, de naam der Meijerin, het aantal gehouden koeijen, tot welk ras de veestapel behoorde, de melk-opbrengst per koe en per jaar, de wijze van voeding des winters en des zomers en de gesteldheid der bodems. Ook de smaakvolle wijze waarop zij geëxposeerd hadden, gedecoreerd met bloemen en met de nationale kleuren, verdient een woord van lof.

De Nederlandsche expositie heeft zich mogen verheugen in eene gunstige beoordeeling door de jury. Negentien inzendingen, bevattende honderd negen en twintig nummers, waren tentoongesteld. Van dat aantal waren veertien met *hoch fein*, zestien met *fein*; twee en dertig met *gut*, zeven en twintig met *mittelmässig*, dertig met *ordinair* en twee met *schlecht* door den jury aangewezen. Over de overigen ontbreekt het oordeel.

Zeer te betreuren was het echter, dat bij het Nederlandsche gedeelte alle éénheid ontbrak en dat zich geene Nederlandsche commissie van ontvangst te Hamburg bevonden heeft. Nu stonden de inzendingen verspreid. Behalve die van de heeren Tuenenbroek en Comp., te Amsterdam, die eenige decoratie hadden aangebragt, waren de inzendingen zoo smakeloos geëtaleerd, dat zij door het publiek onopgemerkt voorbijgaan werden, zoo er al niet eene aanmerking op de wijze van etaleren gemaakt werd, zooals wij een paar malen persoonlijk hoorden. De inzending der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw*, die van hare tien nummers voor zes het praedicaat van *hochfein*, voor twee dat van *fein*, en voor twee dat van *goed* ontving, trok daardoor ook zeer weinig attentie.

Bijna alle inzendingen uit Nederland waren kaas. Van boter waren slechts dertien nummers en onder die heeft maar één het zoover kunnen brengen dat zij als *fein* door de jury werd aange-merkt.

Onder de wetenschappelijke voorwerpen en geschriften kwam uit Nederland weinig voor. Alleen had het Nederlandsche Rundveestamboek van zijn bestaan doen blijken en dr. L. Mulder had een jaargang van de *Landbouw-Courant* en het Bijblad ingezonden, terwijl de firma Schuitemaker het *Handboek van kaasbereiding* van, dr. P. J. Hollman had gedeponereerd. Onder de tentoongestelde werktuigen en gereedschappen werd Nederland door twee, en bij de kaas- en boterkleursels, kaasstremfels en voederstoffen door drie inzendingen vertegenwoordigd.

De jury heeft in haar in druk uitgegeven oordeel het sprekendste bewijs geleverd, dat zij hare taak met de meeste nauwgezetheid heeft volbragt. Zij was verdeeld in twee afdeelingen. De eerste afdeeling had negen, de tweede vijf onder-afdeelingen. In de eerste afdeeling waren veertig juryleden, terwijl de tweede er zeven-entwintig telde. De jury had twee dagen ter harer dispositie en moest in dien tijd negen honderd negen-en-zestig inzendingen van boter, kaas en melk, vijfhonderd inzendingen van werktuigen en gereedschappen en het op wetenschappelijk gebied tentoongestelde beoordeelen. Hare taak was dus geene gemakkelijke, en zeker verdient door ons bijzonder vermeld te worden, dat deze jury van de gewone wijze van beoordeeling is afgeweken. Gewoonlijk hoort men niet anders dan de uitkomst. Het waarom wordt niet vermeld. De jury der Internationale Tentoonstelling te Hamburg heeft echter gemeend ook publiek te moeten maken de redenen waarom zij dit product voortreffelijker achtte dan dat. Naar onze meening, verdient deze wijze van beoordeeling verre de voorkeur. Immers nu wordt de exposant bekend met de redenen waarom de jury zijne expositie minder gunstig beoordeelde, en is hij daardoor in staat zijn fabriek te verbeteren.

Nu blijft ons nog over eene vergelijking te maken tusschen den landbouw in Nederland en die der andere landen, voor zooverre deze expositie er aanleiding toe gaf.

De indruk, die wij op deze tentoonstelling ontvingen, komt in hoofdzaak op het volgende neder:

Nederland, eene zoo bij uitstek landbouwdrijvende natie, heeft niet geëxposeerd zooals zij kon en behoorde gedaan te hebben. Wat de expositie der kaas betreft, kon zij met het buitenland wedijveren, maar bij die der boter kwam het ons voor, dat Nederland, wat de bewerking aangaat, verre bij het buitenland ten achter staat. Dat de Nederlandsche boter, voor het tegenwoordige, nog zoo hoog staat aangeschreven, is, naar ons oordeel, eensdeels het gevolg van de gelukkige gesteldheid des bodems, anderdeels teren op ouden roem.

Indien Nederland op dit gebied niet zijne beste krachten inspant, veel meer dan het tot nu toe deed, de wetenschappelijke beoefening aan de praktijk toevoegt, dan zal de tijd niet verre zijn, dat het geheel door het buitenland wordt overvleugeld. De behoefte aan landbouw-onderwijs en wetenschappelijke ontwikkeling moet meer algemeen worden, zal Nederland niet, geheel achteraan komen. Bij hoe weinig landbouwers wordt bij ons te lande, bij de zuivelbereiding, de zaak op wetenschappelijke gronden gedreven.

Bij het bezoeken van eenige boerderijen bleek het ons ten duidelijkste, dat men ons in Duitschland in dit opzigt verre vooruit is. In Denemarken, Zweden, Finland en Duitschland en ook reeds in Zwitserland komt meer en meer de methode van dr. Schwarz bij de boterbereiding in gebruik. Hetzij door steeds rondom de van gegalvaniseerd ijzer of blik vervaardigde bakken stroomend water te brengen, of door toevoeging van ijs, wordt daar de temperatuur der te roomen gezette melk op 4 à 6 graden Celsius gebragt en gehouden. De kwantiteit van den room wordt daardoor niet alleen verhoogd, maar ook de kwaliteit der boter wordt zeer verbeterd. De expositie der werktuigen en gereedschappen ten dienste der zuivelbereiding, der kaas- en boterkleurels en der kaasstremfels bewees dat men, in die landen die wij hierboven noemden, beter op de hoogte is dan bij ons.

De graaf von Schlieffen auf Schlieffenberg, aan wien ook de jury den keizersprijs toekende, heeft getoond wat de praktijk in landbouwkaken vermag, wanneer zij gepaard gaat met wetenschappelijke beoefening. Op zijne uitgestrekte landgoederen te Raden bij Lalendorf in Mecklenburg-Schwerin, waar de landbouwkaken geheel voor zijne rekening gedreven worden, heeft hij eene Molkerei-Schule en Milchversuch-station opgericht en daaraan verbonden den bekenden kundigen dr. Wilhelm Fleischmann, die door zijne vele op het gebied van melkerij uitgegeven geschriften, vermaardheid heeft gekregen.

Moge Nederland toch, dat met de landbouwschool te Wageningen op wetenschappelijk gebied een begin gemaakt heeft, zich spoedig verheugen in het bezit van meer inrigtingen voor onderwijs, maar moge daarbij niet vergeten worden dat in het landbouwbedrijf, vooral daar waar de melkerij de hoofdzaak is, veelal de leiding op de vrouwen rust, en het ook hoogst wenschelijk is dat voor haar eene gelegenheid geopend worde om zich wetenschappelijk te bekwamen. In dat opzigt kan Nederland een voorbeeld nemen aan Finland. Daar zijn van rijkswege reeds elf scholen- voor meisjes opgericht, om zoowel practisch als wetenschappelijk het kaas- en botermaken te leeren, terwijl twee door het gouvernement bezoldigde wandel-leeraressen de boerinnen onderrigt geven. De gevolgen zijn daar reeds zichtbaar.

In het gouvernement Wasa hebben sinds de oprigting dier scholen reeds veertig boerderijen het Schwartz systeem ingevoerd en in het dorp Ewijärwy werd in achttien honderd zeventig op ééne boerderij meer boter geproduceerd, dan tien jaren vroeger door al de boerderijen van het kerspel te zamen.

Mogt deze tentoonstelling voor den Nederlandschen landbouw niet te vergeefs zijn gehouden, en hij, zoo hij weder in het strijdperk geroepen wordt, daaruit roemrijk te voorschijn treden!

Plannen voor school zuivelbereiding in Beemster

In de Beemster worden pogingen aangewend om eene school voor zuivelbereiding met zuivelfabriek fabriek op te richten. Eene commissie heeft zich daartoe vereenigd, bestaande uit de heeren W. Sluis, J. Man, H. C. van der Heijde en K. Admiraal, die een kapitaal van f30.000 in 150 aandeelen van f200 wil bijeenbrengen. Van die aandeelen zijn er reeds 38 geplaatst.

Purmerender Courant, 21/10/1877; p. 4/4

School voor Zuivelbereiding met Zuivelfabriek, in de Beemster.

Naar aanleiding van het hoofdartikel in de Purmerender Courant van 14 Oct. j.l., worden Ingezetenen van de Beemster, die verlangen mede te werken tot de stichting van bovengenoemde inrichting, uitgenoodigd, zich voor het bekomen van **Aandeelen**, (elk à f 200), te vervoegen bij den ondergeteekende, die door de voorloopige Commissie met de plaatsing is belast.

Van de 150 aandeelen zijn thans 38 genomen. Eerstdaags zal een circulaire worden verzonden, om ook buiten de Beemster tot inschrijving op te wekken.

W. SLUIS.

Nu de ervaring bewezen heeft dat de zuivelbereiding, eenmaal de roem van ons land, in Nederland niet meer op dezelfde hoogte staat als elders, mag het van belang geacht worden op deze onderneming de aandacht te vestigen. Aan de daarover in de Purmerender courant voorkomende artikelen, ontleenen wij de volgende becijferingen, welke, hoewel alleen op de Beemster betrekking hebbende, doen uitkomen in welke mate geheel Nederland bij de verbetering van het zuivelproduct betrokken is.

Van de 12 a 13 millioen kilogrammen kaas, die jaarlijks aan de verschillende wagen van NoordHolland worden gewogen of aan de pakhuizen der kaaskoopers geleverd, produceert de Beemster alleen één millioen.

Deze berekening rust op gegevens die ieder kan toetsen; immers, in de Beemster melkt men circa 4000 koeien, elke koe geeft gemiddeld 2500 liters melk per jaar. Uit tien liters melk wordt een kilogram kaas gemaakt, dus: $4000 \times 250 \text{ K. G.} = 1 \text{ millioen K. G.}$

Stellen we den hoogsten marktprijs gemiddeld op 36 gulden per 50 kilogram, dan wordt, volgens getuigenis van onderscheiden personen die goed op de hoogte van den handel zijn, niet meer ontvangen, eveneens gemiddeld, dan f28.

Dat geeft dus een nadeel van 8 gulden op de 50 kilogram. Op de geheele massa is dat honderd zestien duizend gulden.

Genoemde som kon door de gezamenlijke kaasmakers in de Beemster per jaar meer ontvangen worden, indien het product altijd van de eerste qualiteit ware.

Het verlies waarvan wij spreken komt voor verreweg het grootste gedeelte voor rekening van gebrekkige bewerking.

't Is een verblijdend verschijnsel, dat men meer algemeen tot de erkenning daarvan komt. Aanvankelijke verbeteringen, door den heer W. Sluis voorgesteld, in toepassing gebracht en in de aan.....?

vervolg ontbreekt!

In de Beemster worden pogingen aangewend om eene school voor zuivelbereiding met zuivelfabriek op te richten. Eene commissie heeft zich daartoe vereenigd, bestaande uit de heeren W. Sluis, J. Man, H. C. Van der Heyde en K. Admiraal, die een kapitaal van f 30,000 in 150 aandeelen van f 200 wil bijeenbrengen. Van die aandeelen zijn er reeds 38 geplaatst.

Plannen school voor zuivelbereiding met zuivelfabriek

In de Beemster worden pogingen aangewend om eene school voor zuivelbereiding met zuivelfabriek op te rigten. Eene commissie heeft zich daartoe vereenigd, bestaande uit de heeren W. Sluis, J. Man, H. C. van der Heijde en K. Admiraal, die een kapitaal van *f*30.000 in 150 aandeelen van *f*200 wil bijeenbrengen. Van die aandeelen zijn er reeds 38 geplaatst.

Van de 12 á 13 millioen K.G. kaas, die jaarlijks aan de verschillende wagen van Noordholland worden gewogen of aan de pakhuizen der kaaskoopers geleverd, produceert de Beemster alleen 1 millioen. Deze berekening rust op gegevens, die ieder kan toetsen. Immers, in de Beemster melkt men circa 4000 koeijen; elke koe geeft gemiddeld 2500 L. melk per jaar. Uit 10 L. melk wordt 1 KG. kaas gemaakt, dus: 4000 X 250 KG. = 1 millioen KG. Stelt men den hoogsten marktprijs gemiddeld op *f*36 per 50 KG., dan wordt, volgens getuigenis van onderscheidene personen, die goed op de hoogte van den handel zijn, niet meer ontvangen, eveneens gemiddeld, dan *f*28. Dat geeft dus een nadeel van *f*8 op de 50 KG. Op de geheele massa is dat *f*116.000.⁷ Genoemde som kon door de gezamenlijke kaasmakers in de Beemster per jaar meer ontvangen worden, indien het product altijd van de eerste kwaliteit ware.

Het verlies komt voor verreweg het grootste gedeelte voor rekening van gebrekkige bewerking. Aanvankelijke verbeteringen, door den heer W. Sluis voorgesteld, in toepassing gebragt en in de aandacht van het publiek aanbevolen, leveren reeds, goede resultaten, als men ze namelijk geheel toepast, - hetgeen door sommigen bij het probeeren van de nieuwe bereiding wel eens over het hoofd wordt gezien.

Dat weinige dagen geleden eene proeve van bewerking, door den heer Sluis in tegenwoordigheid van ongeveer 300 mannen en vrouwen te Hoorn gegeven, zoozeer de aandacht trok en zoo sterk werd toegejuicht, mag zeker wel gelden voor een bewijs, dat men zich op den „ouden weg” niet meer op zijn gemak gevoelt.

Het maken van goede kaas is geen kunstje, maar steunt op wetenschappelijke gronden. Theoretische en practische kennis is daartoe het eerste vereischte. En, aangezien men die kennis niet kan verkrijgen zonder degelijk vak-onderwijs, is, meenen de oprigters, het oogenblik gekomen, dat eene school voor zuivelbereiding, de eerste in Nederland, moet gesticht worden.

(N. Rott. Crt.)

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 14/11/1877; p. 3/4

— De Vereeniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Holland's Noorderkwartier zal eene vergadering houden op Woensdag 14 dezer des voormiddags te 10 uren, ten huize van den heer A. Knikker, te Schagen, ter behandeling van o. a. de navolgende punten van beschrijving: ingekomen rapporten over: *a.* eene kaasfabriek; *b.* eene particuliere kaasmakerij; *c.* proefneming met meststoffen; *d.* graanmaaiwedstrijd; *e.* bekrooning te Alkmaar; *f.* onderzoek der lijnkoeken aan het proefstation te Wageningen. — Prijsuitlovingen voor het volgend jaar: pinkstier, kuispink, ram- en fokschapen. — Voorstel om het oprigten eener zuivelbereidings-school in de Beemster te ondersteunen. — Benoeming van 3 leden van het bestuur. — Voorstel om op verschillende boerderijen proeven te nemen van kaasbereiding, volgens het stelsel van den heer W. Sluis.

⁷ Moet 160.000 zijn (1000.000/50 * *f.* 8)

Vereeniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Holland's Noorderkwartier.

Deze Vereeniging hield den 11 dezer in het lokaal van den heer Knikker te Schagen hare algemeene najaarsvergadering, die door 70 leden alsmede door vertegenwoordigers van afdelingen der H. M. van Landbouw en door onderscheidene gasten werd bijgewoond.

Nadat de Voorzitter de vergadering te 10½ uren geopend en de leden op het belangrijke der te behandelen punten van beschrijving gewezen had, waren het eerst aan de orde:

Hierna werden de verschillende rapporteurs uitgenoodigd verslag te doen:

a. Van de ingekomen jaarverslagen van eene kaasfabriek en van eene particuliere kaasmakerij;

Deze belangrijke rapporten gehoord zijnde, werd overeenkomstig praeadvies van het bestuur omtrent punt a der jaarverslagen besloten, om aan het verslag betreffende eene kaasfabriek, een getuigschrift met den eenig uitgelooften prijs van f 100, alsmede aan dat van eene particuliere kaasmakerij den derden prijs en een getuigschrift toe te kennen.

Voorts werd besloten de jaarverslagen te doen drukken, gelijk ook de tabel betreffende den uitslag van de proefneming met meststoffen en het rapport der jury voor den wedstrijd met graanmaai-machines.

Een crediet van f 100 werd gevraagd en bij acclamatie verleend, om in den loop van den zomer van 1878 op verschillende boerderijen proeven te nemen met het nieuwe stelsel van kaasbereiding, in praktijk gebracht door den heer W. Sluis, te Beemster.

1878

Fabriek en Magazijn

van werktuigen en gereedschappen voor
LANDBOUW & ZUIVELBEREIDING,
van J. C. OHMSTEDE te ALKMAAR.

In ruime sorteering voorhanden de GEREEDSCHAPPEN, welke door den heer W. SLUIJS, te BEEMSTER, zijn aangewezen voor de nieuwe methode

van **KAASBEREIDING.**

4104

— Het plan tot oprichting eener school voor zuivelbereiding met kaasfabriek in de Beemster is zoover georderd, dat van de 150 aandelen à f 200 ruim 100 zijn geplaatst. De voorloopige commissie ontvangt van alle kanten betuigingen en bewijzen van ingenomenheid met haar streven.

Over Zuivelbereiding, enz. door Wouter Sluis.

ENSCHEDÉ, op uitnoodiging van de *Twentsche Landbouw-Maatschappij* trad dezer dagen als spreker te Enschedé op de heer W. Sluis uit de Beemster.

Als practisch man tegenover praktische mannen sprekende, zonder eenigen geleerden omhaal, was het werkelijk interessant den spreker te volgen, waar hij zijn leedwezen uitdrukte, dat bij den landbouwstand nog maar al te vaak alleen de practijk, zooals die van jaren her was geweest werd gevolgd, zonder ook eens te vragen naar theorie, het hoe en waarom dit en dat zus en zoo gedaan wordt. Ook hij had, niet vele jaren geleden, nog volstrekt aan geen theorie gedacht, de herhaalde vragen, hem telkens omtrent deze en gene bijzonderheden gedaan, die hij steeds met „ik weet het niet” had moeten beantwoorden, hadden hem er echter toegebracht ook bij de wetenschap ter school te gaan en oorzaak en gevolg van de verschillende handelingen, ook bij zuivelbereiding, waaraan voornamelijk de verhandeling voor dien avond gewijd werd; op te sporen.

De nasporingen, toen door hem in ‘t werk gesteld, zoowel hier te lande als in den vreemde, hadden hem doen inzien hoe bedroevend groot het verlies was, dat de landbouwer zich jaarlijks berokkende door geen gebruik te maken van de middelen die de wetenschap hem aanbod. Zoo werd volgens zijn berekening in Noordholland, met een veestapel van 4000 stuks runderen⁸, dagelijke 2300 uur vergeefsche arbeid verrigt en jaarlijks circa *f* 16.000 verloren, alleen omdat men niet bij de behandeling van de melk zoo te werk ging als men zulks in ‘t buitenland reeds gewoon was te doen. Het was dan ook niet te verwonderen, dat op de tentoonstelling te Hamburg, waar 969 inzendingen boter en kaas waren zaamgebracht, van de 13 Hollandsche botertoezendingen geen enkele de qualificatie „hochfein” had mogen wegdragen.

Bij de beschrijving der boterbereiding wees spreker vooral op het nut, dat een spoedige afkoeling der melk tot 4 graden Celsius verschafte; de room werd daardoor binnen korten tijd en zuiver van de melk afgescheiden, en kon nog als zoete room gekarnd worden. Bij het karnen van zoeten room moest deze een temperatuur hebben van 9 tot 11 graden Celsius en waren 30 minuten voldoende, om bij een snelheid van het karntoestel van 140 wentelingen per minuut, de boter van den room af te scheiden. Bij het gebruik van zuren room moest de temperatuur tusschen de 11 en 13 graden Celsius blijven.⁹

Het gebruik van den thermometer, om de warmte van de melk en den room te bepalen, was een eerste vereischte. Na nog eenige duidelijke aanwijzingen te hebben gegeven van kenmerken voor goed melkvee, hield spreker een korte pauze, waarin den aanwezigen gelegenheid werd gegeven eenige voorwerpen, bij de zuivelbereiding dienstig, van nabij te beschouwen.

Daarna volgde meer bepaald een bespreking van de kaasmakerij.

8 Onduidelijk waar dit aantal van 4000 vandaan komt. Proefschrift Croessen heeft het – voor 1880 – over 111.105 stuks melkvee. In een knipsel van 1877-11-04 – zuivelschool in Beemster – staat het getal 4000, voor het aantal koeien in de Beemster. Het verloren gegane bedrag van *f* 16.000 was daar echter 160.000 gulden per jaar zijn! (ZHN.)

9 Temperatuur is aan de lage kant. Fleischman – leerboek zuivelbereiding A. ter Haar 1904 blz.435 – heeft het over 14° á 19° C voor gezuurde melk; 11° á 16° C voor gezuurde room: 10° á 13° C voor zoete room (ZHN.)

In de eerste plaats vertoonde hij een zinken afkoelingstoestel, beslaande uit 9 boven elkander liggende zinken buizen, van circa 2 voet lengte, waardoor van onder af een stroom koud water werd getoerd. De melk boven in het toestel gebragt, verspreidde zich door kleine gaatjes over de zinken buizen en kreeg zodoende een temperatuur, welke slechts 2 graden tot het, water verschilde. Zulk een toestel was geschikt om 300 liter melk in een uur af te koelen.¹⁰



Het bederven van kaas had, volgens spreker, ook weder zijn voornamen oorsprong in de langzame afkoeling, waardoor de melk begon te verzuren vóór zij genoegzaam koud was geworden; daardoor ontslaat in de kaas gisting en scheurt ze, waardoor aan insecten de gelegenheid wordt geboden er zich in te nestelen.

Bij snelle afkoeling daarentegen blijft de tot kaas te maken melk zoet tot de stremming aanvangt, de oorzaak der gisting en het barsten der kazen is hierdoor weggenomen, zoodat de zóó vervaardigde kaas minder aan bederf onderhevig is. Spreker wist dat in deze streken geen kaas gemaakt wordt. Hij meende echter overtuigd te zijn, dat men met vrij wat meer voordeel van de na het karnen overblijvende karnemelk een magere kaas kon trekken, dan de karnemelk als veevoeder te gebruiken, zooals nu geschiedt.

Hij raadde elk landbouwer aan zich een verkoelingstoestel aan te schaffen, daar de kosten zeer gering waren en de boter uit snel verkoelde melk van een veel betere kwaliteit zoude zijn. Kon men voor de afkoeling in plaats van water ook van ijs gebruik maken, dan zou zulks neer te verkiezen zijn. Als een eenvoudige manier om ijs te bewaren geeft hij aan, in een gat van circa 3 voet diepte, eerst een laag rijs te stampen van een voet, daarop een laag stroo te brengen van een voet en dan een laag zaagsel en turfmoelm te leggen, mede een voet dik. Het ijs wordt aan blokken gezaagd, die naast elkander worden gelegd, telkens door een laagje zaagsel of turfmoelm gescheiden. De lagen vermindert men klezoorsgewijze, en eindelijk wordt de geheele piramide ijs, die men op die wijze opgetrokken heeft, door een zelfde isoleerende laag als de grondlaag bedekt, waarop dan voor 't indringen van water een afdak wordt aangebragt. 1 kub. meter ijs voor 10,000 liter melk was voldoende.

Bij de mededeeling van kenteekenen voor goed melkvee, maakte spreker nog de opmerking, dat zeer dikwijls door verkeerde behandeling de beste koeijen worden bedorven. Immers juist de beste melkgevers werden in de laatste dagen van den draagtijd te sterk gevoederd, dat voedsel kan het dier niet meer aan de vrucht mededeelen en het gevolg van die overvoeding was dikwijls, dat het dier eenige dagen na het werpen overleed, of, werd het behouden, zóóveel had geleden, dat het zijn beste eigenschappen verloor. Van het begin van den draagtijd krachtig voederen, maar de 5 of 6 laatste dagen zoo zuinig mogelijk, dat was, volgens spreker, de beste wijze om uitstekend jong vee te bekomen en het oude goed te houden.

¹⁰ Geplaatste tekening uit Boek 'Iemand uit Noord-Holland' G. Köhne Wouter Sluis 1827-1891 (Stolphoevenreeks XVI)

Niet alleen landbouwers, ook huismoeders konden van het gesprokene door den heer Sluis profiteren. Als een middel om melk 12 uur langer zoet te houden geeft hij aan, bij een liter melk 21 gram dubbel koolzure soda te voegen. Om boter die sterk is geworden weder een goeden smaak te geven, vermengt men eene hoeveelheid zuiver water met dubbel koolzure soda, tot de smaak van het water eenigszins zuur wordt. Men kneedt de boter daar in uit, herhaalt zou noodig deze bewerking en zout ze dan opnieuw, waarna de boter weer zuiver van smaak zal zijn. (Dobbel koolzure soda en universeel zuiveringzout zijn broertje en zusje).

Eigenlijk sloot spreker met den wensch, dat zijne voordragt er het zijne toe mogt bijdragen, dat ook hier de laadbouwers zouden inzien, dat hun vak veel schooner werd, wanneer zij, in plaats van den gewonen sleur te volgen, ook eens naar het hoe en waarom vroegen, en lijdt het geen twijfel, of uit het gesprokene zal door de tegenwoordig zijnde landbouwers nut getrokken worden.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1878-03-22; p. 3/4

Schagen: Wouter Sluis ‘eene proef’ van kaasbereiding

SCHAGEN. „Gisteren gaf de heer **W. Sluis, van Beemster**, alhier in *de Kolfbaan* van den heer Knikker, in tegenwoordigheid van een honderdtal belangstellenden, eene proef van kaasbereiding, volgen, zijne op nauwgezet onderzoek en jarenlange ervaring berustende methode. Deze proeve ging vergezeld van eene zeer belangrijke voordragt, uitmuntende door eenvoud en duidelijkheid, waarin spreker tot in de kleinste bijzonderheden de redenen ontvouwde waarom hij zoo en niet anders werkte, en helder de voordeelen deed uitkomen aan zijne wijze van bereiding verbonden, terwijl ook door hem hoogst nuttige wenken werden gegeven omtrent de boterbereiding, waarmede Nederland, even als met de kaas, bij andere landen, met name bij Denemarken, verre ten achteren is.

De methode Sluis zal ongetwijfeld in onze gemeente door sommige landbouwers in toepassing worden gebragt; de voordeelen er aan verbonden springen te zeer in het oog dan dat de betrekkelijk geringe kosten tegen de invoering een beletsel zouden zijn. Het initiatief om den heer Sluis tot het geven eener proeve uit te nodigen, werd genomen door onze afdeeling der *Holl. Maatschappij van Landbouw*, welke daarmede ongetwijfeld een goed werk heeft verrigt.”



Schager Courant, 11/04/1878; p. 6/6

K A A S M A K E R I J.
Door tusschenkomst van een Amerikaansch huis,
zijn bij de ondergeteekende verkrijgbaar, die artikelen
zoo als door den heer W. SLUIS bij het kaasmaken zijn
aanbevolen.
Schagen. Heerestraat. G. KOSTER.
N.B. *De boekjes die uitsluitend over het kaasbereiden handelen, en door den Heer SLUIS
zelf zijn geschreven, worden aan hen, die zulks verlangen, mede afgegeven.
Nog wordt bericht, dat de echte AMERIKANSCH KLIENDERS of DOOR
HALLERS, zoo als die op de kaasfabrieken in Denemarken en Amerika in gebruik
zijn, bij mij met tien messen, 10 gulden kosten.* 433a

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 26/04/1878; p. 1/4

— De afdeeling Barsingerhorn der Hollandsche Maatschappij van Landbouw hield jl. Vrijdag eene buitengewone vergadering, waarin door den heer Wouter Sluis eene praktische voordragt over de zuivelbereiding gehouden werd. Talrijk waren de belangstellenden opgekomen, en onder dezen vele vrouwen. De heer Sluis kan tevreden zijn over den uitslag zijner voordragt: velen hebben reeds zijn systeem aangenomen, en er is grond voor de verwachting, dat de meeste kaasmakers dat goede voorbeeld zullen volgen.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1878-05-03; p. 4/4

Alg. Verg. van het Genootschap van Landbouw en Kruidkunde

Onze zuivelbereiding t.o.v. het buitenland

UTRECHT. In deze vergadering, jl. Zaterdag gehouden, zijn verscheidene belangrijke zaken, den landbouw betreffende, behandeld.

Het verslag van het hoofdbestuur over het afgelopen jaar getuigde van den bloei, waarin 't Genootschap zich mag verheugen. Een tastbaar bewijs van het nut, dat de landbouwlezingen stichten, die door de zorg van het Genootschap in den vorigen winter op ruime schaal plaats hadden, leverde een ter vergadering aanwezig stuk kaas van uitmuntende hoedanigheid, dat door een landbouw uit deze provincie volgens het door den heer W. Sluis uit de Beemster aanbevolen systeem, was bereid. Op verschillende plaatsen zijn de daartoe benoodigde werktuigen reeds verkrijgbaar gesteld tot belangrijk lageren prijs dan te Purmerend er voor wordt geëischt; te Kuilenburg o.a. zijn die werktuigen, die te Purmerend f 22 kosten, voor f 15 te bekomen; te Uithoorn voor f 10, terwijl men ze te Wijk bij Duurstede binnenkort voor ongeveer f 11 hoopt te leveren.

Het eerste vraagpunt:

„onze zuivelbereiding met het oog op de concurrentie met het buitenland.” werd ingeleid door een uitnemend daartoe bevoegd deskundige, den heer Waller uit Anna Paulowna, die in het vorige jaar met den heer Sluis als vertegenwoordiger der regering de tentoonstelling te Hamburg heeft bijgewoond. Spreker wees in zijne rede op de groote schreden, die de zuivelbereiding in de laatste jaren voorwaarts heeft gedaan. Landen, die vroeger weinig of niets leverden,

treden thans als onze ernstigste concurrenten in dezen tak van handel op. Zoo is in **Finland** de uitvoer van boter in 14 jaren tijds - van 1861 tot 1875 - van 2.397.000 tot 5.160.000 kilo's gestegen. De **Amerikaansche** boter; begint op de Londensche markt een groote rol te spelen, en blijft de Nederlandsche zuivelbereiding op dezelfde hoogte, waarop zij zich thans bevindt, dan is de tijd niet ver meer, dat de buitenlandsche mededinging haar zal hebben overvleugeld.

Die gunstige resultaten zijn te danken aan de omstandigheid, dat men in het buitenland partij weet te trekken van de middelen, die de wetenschap voor de verbetering der zuivelbereiding aan de hand heeft gedaan. In Finland heeft de regering door goed en voldoende onderwijs getracht den landbouwenden stand te ontwikkelen: men begon in 1865 met de aanstelling van twee wandelleeraars en thans zijn er 17 scholen voor zuivelbereiding in werking. Het onderwijs dat op die inrigting gegeven wordt, steunt geheel op de praktijk; de scholen zijn bij praktische landbouwers gevestigd, staan onder de leiding van bevoegde personen en mogen niet meer dan 10 leerlingen tellen. De leerlingen moeten voor kost en inwoning betalen; van regeeringswege worden de scholen met een subsidie van *f* 1500 à *f* 2000 gesteund.

In Holstein en Mecklenburg bezocht spreker verleden jaar 5 landhoeven en hij stond verbaasd over de gunstige resultaten, die de zuivelbereiding daar oplevert. De melk leverde daar per kan 8 á 9 cent op, een cijfer dat de Nederlandsche landbouwers op verre na niet kunnen bereiken. De boter wordt er algemeen bereid volgens de Schwarz-methode, die dit jaar op de tentoonstelling te Apeldoorn te zien zal zijn. De melk wordt met de uiterste zorg behandeld; zij verlaat den koestal zoo spoedig mogelijk, wordt oogenblikkelijk gezeefd en dan naar den melkkelder gebracht, waar, zij in bakken, die 40 á 50 liter inhouden, wordt gestort en hierin 24 of 36 uren blijft staan. Van groot gewigt is het, de temperatuur in den melkkelder steeds constant op 4° C. te houden. Na verloop van dien tijd wordt de melk geroemd; na het karnen komt de boter oogenblikkelijk in de kneedmachine; de bereiding geschiedt geheel machinaal; hoe minder men er met warme handen in werkt, hoe beter.

Door de zorg, die aan de bereiding wordt besteed, is de **Duitsche** boter de onze zeer nabijgekomen in kwaliteit. Wenschelijk ware het daarom, dat men bij ons te lande meer aandacht ging schenken aan eene verbeterde zuivelbereiding. Wanneer onze landbouwers de lessen der wetenschap in praktijk weten te brengen, dan behoeft men niet te vreezen, of wij zullen de concurrentie met het buitenland kunnen volhouden, want nergens kan men boter produceeren van zoo uitmuntende hoedanigheid, als waardoor wij door onze ligging en door den aard van onzen bodem in staat zijn.

Op voorstel van den heer Vas Visser sprak de vergadering de wenschelijkheid uit der oprigting in deze provincie van eene school voor de zuivelbereiding, ingerigt naar het voorbeeld van die, welke in Finland zulke uitnemende resultaten levert. Het hoofdbestuur zal tegen eene volgende vergadering een plan tot uitvoering van dit denkbeeld indienen. Uitdrukkelijk werd er echter op gewezen, dat het Genootschap door het nemen van dit besluit zich niet tot de oprigting van eene zoodanige school verplicht had; bleek de onderneming voor de kas te zwaar te zijn en kon men van Staat en provincie geen steun erlangen, dan bleef de uitvoering van het plan achterwege.

[...]

Kommentaar op agendapunt Hol. Mij. van Landb. voor *duur* onderzoek in Engeland en Amerika voor verbetering kaasbereiding.

Wouter Sluis in Beemster is antwoord

De afdeling Assendelft der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* heeft voor de algemeene vergadering, die den 20 September te Delft zal worden gehouden, het volgende punt op de agenda Geplaatst:

„Vele veehouders ondervinden tegenwoordig tot hunne groote schade, dat onze van ouds zoo hoog geroemde Edammer kaas de concurrentie met de buitenlandsche producten moeielijk kan volhouden. Het komt ons voor, dat de oorzaak hiervan moet gezocht worden in gebrekkige wijze van kaasbereiding, zooals die hier uitgeoefend wordt, in tegenoverstelling van de in Amerika en in Engeland in gebruik zijnde wijze van behandeling. Door het voortdurend splitsen der boerderijen wordt de zuivelbereiding op reeds kleinere schaal uitgeoefend, en is men niet in staat zijne boerderij zoo in te richten als voor een bereiding van goede kaas noodzakelijk is. terwijl o. i. voor eene rationeele kaasbereiding bovendien een graad van interlectueele ontwikkeling vereischt wordt, die lang niet voor iederen veehouder bereikbaar is. Naar onze meening kunnen al deze bezwaren voldoende uit den weg geruimd worden door de oprichting van kaasfabrieken en hebben America en Engeland alleen aan deze inrichtingen hunne betere kwaliteit van kaas te danken. De proeven, met dergelijke inrichtingen in ons land genomen voldoen niet aan deze verwachting en daarom stelt de aldeeling Assendelft voor:

„dat van wege de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* een bekwaam persoon belast worde met in America en in Engeland de inrichting en de resultaten van verschillende kaasfabrieken te onderzoeken en hiervan later een uitvoerig verslag in het licht te geven, terwijl een dergelijk persoon later bij de oprichting van eene kaasfabriek als raadgever uitstekende diensten zou kunnen bewijzen.

Naar aanleiding van dit voorstel vergunne men ons een paar opmerkingen. In de Beemster worden gelijk ieder belangstellende in landbouwzaken weten kan, krachtige pogingen in het werk gesteld om te geraken tot de stichting van een school voor zuivelbereiding, met kaasfabriek, geheel op de hoogte der nieuwere wetenschap, welke pogingen veel kans van slagen hebben al laten de definitieve maatregelen zich nog altijd wachten. Dat het zoo lang duurt, is waarlijk niet de schuld van de commissie, maar wel van de vele belanghebbenden die bijzonder vrijgevig zijn met toejuichingen, doch terstond retireeren zoodra er sprake is van een of andere geldelijke ondersteuning.

Om dus verbetering van de kaasbereiding te krijgen, behoeven we niet de zeeën over te steken. Als de medewerking komt, dan kunnen we niet eigen omgeving krijgen wat we noodig hebben. Het voorstel-Assendelft vereischt, als het wordt aangenomen, van de kas der Maatschappij een belangrijk geldelijk offer: de questie is, of dat geld niet beter zou kunnen besteed worden om het Beemstersche plan te ondersteunen. De aanneming, van gezegd voorstel zouden we betreuren, omdat het stellig de verwezenlijking van het plan der heeren Sluis c. s. zou tegenwerken. Men gelieve dit ook te Assendelft wel te overwegen. Slechts bij eendrachtige samenwerking kan een uitkomst worden verkregen, die onze nationale zuivelbereiding belangrijk zal releveeren.

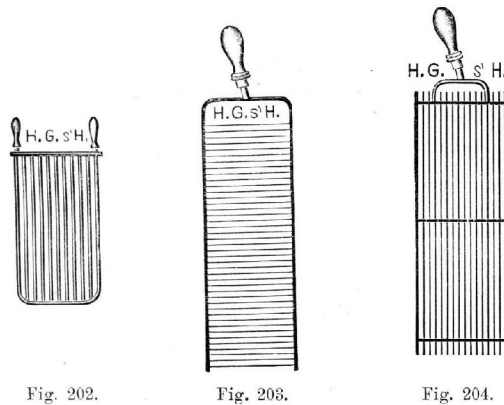
Eene verbeterde wijze van zuivelbereiding.¹¹

Verslag lezing kaasbereiding door Wouter Sluis

Inleiding

Onder bovenstaanden titel ontleenen wij aan de N. Rott. Crt. het volgende belangrijke artikel, waarvan onze vele lezers stellig met belangstelling zullen kennis nemen

Er is een tijd geweest waarin de Hollandsche kaas en boter wereldberoemd waren, op alle markten, zoo in Europa als in overzeesche gewesten, om haar deugdelijkheid boven andere geprezen werden en voor de hoogste prijzen den meesten aftrek vonden. Die tijd is helaas voorbij! Het is een bedroevend feit, dat onze kaas veel van haar ouden roem verloren heeft, en thans dáár wordt afgekeurd, waar zij vroeger hij voorkeur gevraagd werd.



Engeland is ons reeds op dit gebied ter zijde getreden, zelfs vooruitgestreefd; zijne fabriekskazen winnen het van de onze in smaak en in kwaliteit. Maar vooral moet Denemarken genoemd en geprezen worden. De zuivelbereiding heeft daar in de laatste jaren met zooveel zorg en met inachtneming van de lessen, door wetenschap en ervaring aan de hand gedaan, plaats, dat de Deensche kaas en boter verreweg te verkiezen zijn boven die van andere landen, en zonder twijfel den eerepalm verdienen.

Dit is o.a. gebleken op de laatste internationale tentoonstelling, te Hamburg gehouden. Hollandsche kaas kwam daar ter ternauwernood in aanmerking; zij moest onderdoen voor Noordduitsche en Deensche. De ervaringen, door afgevaardigden der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* op die tentoonstelling en bij een reis door Sleeswijk-Holstein en Mecklenburg-Schwerin opgedaan, hebben de ogen geopend en de overtuiging gevestigd, dat wij den belangrijkste tak van landbouw en nijverheid, waaraan wij onzen roem voor een goed deel te danken hebben, schromelijk verwaarloosd hebben en de vlag moeten strijken voor den vreemdeling.

Op die tentoonstelling werd de Mecklenburger graaf von Schliffen met den keizersprijs bekroond dr. Fleischmann, een geleerde, door dien graaf als 't ware met goud gekocht, om de wetenschappelijke leiding van zijne landbouw- en zuivelbereidings-ondernemingen te aan-

¹¹ Bijgevoegde tekeningen uit A. A. Ter Haas 'Leerboek der Zuivelbereiding' 1905

vaarden, bekwam den tweeden prijs. Bij een bezoek van onze afgevaardigden op de uitgestrekte goederen van graaf von Schliffen hebben zij zich kunnen overtuigen van den vooruitgang der zuivelbereiding daar te lande en van de schitterende uitkomsten, die aldaar verkregen worden door de vereeniging van theorie en praktijk en tengevolge van de vestiging der zuivelbereiding op den grondslag van streng wetenschappelijk onderzoek, met gebruikmaking van werktuigen en toestellen, die de vruchten der nijverheid zijn.

Bij de herinnering aan het bedroevende feit, dat het Hollandsche zuivel veel van zijn ouden roem verloren heeft en voor buitenlandsche moet onderdoen, komt als vanzelf de vraag op de lippen:

Vanwaar dit verschijnsel ?

Is het gras onzer weiden niet meer zoo voedzaam als voorheen ? Laat, indien gij geen deskundige zijt, de prijs alleen van vier á vijfduizend gulden den bunder u van het tegendeel overtuigen.

Moeten de huidige koebeesten achtergesteld worden bij hunne voorouders? Een togt door Schie- of Delftsland, de Noordhollandsche polders en Friesche weiden zal uw moeite beloonen, wanneer gij waardige nazaten van Potters tijdgenooten wilt aanschouwen.

Is de Hollandsche boerin niet meer de stevige, handige, kraakheldere vrouw van weleer? Sla een blik op de markt te Gouda, Leiden of Alkmaar, en die vraag lijkt eene belediging. Mist zij den gespierden arm, de sterke vingers, om der wrongel te duwen en te kneeden ? Wanneer gij haar een oogenblik aan 't werk ziet, staat gij verbaasd over zulk eene vaardigheid en krachtsbetooning.

Doet zij in oud-Hollandsche zindelijkheid onder voor haar moeder en grootmoeder? Kom in haar keuken en het gereedschap blinkt er u tegen.

Schuilt het kwaad dan in haar melkhuis of kelder? Als het al gegund wordt den drempel van deze heiligdommen te betreden, neemt gij onwillekeurig den hoed af. Op een snikheeten zomerdag weet zij daar eene koelte te bewaren, die u onwillekeurig huiveren doet.

Alles is alzoo bij het oude gebleven. Alleen de voortreffelijkheid van kaas en boter niet. Zou het kwaad soms daarin schuilen ? Het schijnt wel zoo te wezen ! Het wekt althans rechtmatige bevreemding, dat, terwijl op schier ieder gebied vooruitgang te bespeuren is en de wetenschap aan de nijverheid nieuwe middelen heeft leeren kennen, om op voordeelige wijze beter werk te leveren, de zuivelbereiding nagenoeg is blijven stilstaan en nog bijkans geheel op den ouden voet plaats vindt. Ja, terwijl de Hollandsche boer zich reeds toelegt op wetenschappelijke bearbeiding van zijn land, het gehalte van den bodem doet onderzoeken, de scheikunde te hulp roept om meststoffen te verkrijgen, die voor zijn grond of gewas het best voegen; terwijl hij dankbaar gebruik maakt van werktuigen, waarmede hij den geheelen hooibouw verrigt, zijn graan zaait, maait en dorscht, gaat zijne vrouw nog steeds voort op dezelfde wijze als voorheen kaas te bereiden.

Koekoek éénzang en de oude gewoonten vieren hier volslagen triomf. Wanneer gij haar zegt, dat de melk van de eene koe een ander gehalte aan kaasstof en suiker bezit dan die van eene andere, en dat zij zelve dit gemakkelijk behalen kan; dat de juiste warmtegraad veel afdoet bij kaasbereiding en beter met een thermometer dan met den vinger kan gemeten worden; dat zij, met inachtneming van zeer eenvoudige regelen, een vijfde meer kaas kan maken dan zij ge-

woon is, mits zij luistere naar den raad van kundige en ervaren lieden, dan schudt zij medelijdend het hoofd, indien zij u niet met een schertsend „*pas op !*” of een twijfelend „*wat zou ‘t*” den rug toekeert.

En toch is dit alles en nog veel meer door de wetenschap der schei- en natuurkunde aan het licht gebracht; en het is aan de eerbiediging van hare lessen en aan de hervorming der praktijk naar eene gezonde theorie, dat Engeland en Denemarken den roem te danken hebben, die hun regmatig toekomt, van vooraan te staan in zuivelbereiding en Nederland verre achter zich te laten.

Naar het schijnt opent zich het vooruitzicht, dat wij eerlang zullen beginnen te volgen en de schade in te halen. Het zou zonde en jammer zijn indien het niet geschiedde! Want er is bijkans geen land dat èn door klimaat èn door deugdelijkheid van het weiland zoo geschikt is als het onze om, bij goede behandeling, beste kaas en boter te produceeren.

Wij kunnen niet nalaten de aandacht te vestigen op eene poging om de zuivelbereiding te verbeteren, in ‘t werk gesteld door een eenvoudig man, zelf landbouwer, maar begaafd met een goed verstand, helder oordeel en onderzoeksgeest, die zich niet alleen de moeite gegeven heeft om de Deensche methode te bestudeeren en eene meer wetenschappelijke zuivelbereiding op zijn eigen boerderij in te voeren, maar ook zijne kennis en ervaring voor allen die er belang in stellen ten beste geeft en met opoffering van veel tijd, moeite en geld zijne denkbeelden in ruimen kring tracht te verspreiden. Een belangeloos man, die niets liever wenscht dan door zijne onvermoeide pogingen den vaderlandschen landbouw vooruit te brengen.

Zijn naam moet met eere genoemd worden. Het is de heer W. Sluis, bouwman in den Beemster.

De afdeeling Waard en Groet der Hollandsche Maatschappij van Landrrouw had eenigen tijd geleden het genoegen hem in haar midden te zien, en op een talrijk bezochte vergadering, die ook door vrouwen werd bijgewoond, een en ander te vernemen omtrent de bereiding van kaas, wat door proeven opgeluisterd werd.

Het ligt niet op onzen weg een volledig overzicht te geven van al zijne mededeelingen; wij kunnen ons echter het genoegen niet onzeggen, daaruit een en ander aan te stippen.¹²⁾ Zijne kaasbereiding munt uit door eenvoud en degelijkheid. Kostbaar en moeilijk te hantieren machines worden er niet bij gebruikt.

Zij vereischt slechts eene verbetering van koelvaten en melktobben, een nieuwen „*doorhaller*” en het gebruik van kleine werktuigen, die in geen geval bij de oprigting eener boerderij de kosten verzwaren. Toch beveelt zij zich onwederlegbaar aan door hare groote voordeelen, bestaande in de bereiding van meer kaas uit dezelfde hoeveelheid melk en van veel beter gehalte, waarvoor de hoogste prijzen gemaakt werden, en door besparing van handenarbeid en bezuiniging op de ingredienten, die bij de kaasbereiding benodigd zijn.

(Slot volgt).

12) De heer Sluis hield de vergadering vier uren aaneen bezig en bereidde te gelijkertijd zes kaasjes. Zijn plan om ook de boterbereiding te behandelen, moest hij laten varen. Binnen korten tijd verschijnt eene brochure van zijne hand, waarin zijne methode zal uiteengezet worden; voor nadere bijzonderheden moeten wij naar dit geschrift verwijzen.

Eene verbeterde wijze van zuivelbereiding. (Slot).

Om den hoofdinhoud van zijne redevoering weêr te geven en te gelijkertijd een der hoofdvereischten voor goe kaasbereiding te kenschetsen, herhalen wij een gezegde van den heer Sluis, dat telkens wederkeerde: „De kaasbereiding luistert even zoo nauw, als het koken van een ei”

De boerin, die bij het eijerenkoken een zandlooper gebruikt; of de klok raadpleegt, moet ook bij de kaasbereiding de juiste maat, den juisten tijd, den juisten warmtegraad nauwkeurig achten. Zij mag b.v. de warmte der melk niet met den vinger beproeven; dit moet met een thermometer geschieden. En aan den warmtegraad hangt veel, zoo niet alles af.

De fijnheid en digtheid van de wrongel wordt er door geregeld; het gisten van de suiker, die in de melk aanwezig is en overgaat in melkzuur, waardoor straks de kaas bederft; het rijpen of „heffen” der kaas, het bont worden, dit alles wordt veroorzaakt of bevorderd door onachzaamheid bij de afkoeling en verwarming, der melk.

Dit kan niet naauwgezet genoeg waargenomen worden; het komt op een paar graden aan! Hoeveel geoefendheid de boerin ook moge verkrijgen in de warmtebepaling, door den vinger in de melk te steken, de natuurlijke warmte of koude van de hand, die niet altijd gelijkmatig is, zal haar telkens zichzelf doen bedriegen. Daarom moet de thermometer gebruikt worden.

De tijd waarin de melk in stremsel staat moet mede naauwkeurig berekend worden. Wie dit op de gis doet is zelve oorzaak van de mislukking van zijn werk. Al te harde en vaste kaas ontstaat door te korte stremming.

Het is ook lang niet overschillig hoeveel stremsel en kleursel verbruikt worden: er gaat daarmee zooveel verloren dat bespaard kan worden. De theelepeltjes- en kopjesmaat verdient bevestiging, daar deze maten in bijkans iedere woning verschillen. Men dient gebruik te maken van een glaasje met maatstreepjes, waarin de apotheker de vochten meet, dan heeft men de juiste maat en er gaat niets verloren.

Deze eenvoudige zaken, waarop thans nauwelijks de aandacht gevestigd wordt, zijn hoofdvereischten bij eene goede en gelijkmatige kaasbereiding. Reeds zijn er voorbeelden van kaasmakers, die vroeger steeds „ongelukkig” waren en thans veel beter slagen sinds zij daarop naauwkeurig zijn gaan acht geven.

Voorts moet er streng gelet worden op de afkoeling en verwarming der melk. Zij mag niet in strem gezet worden dan hij 80, hoogstens 82 graden Fahrenheit.¹³ Het koken der melk in een ijzeren pot op het vuur verdient afkeuring, daar door het aanbranden der onderste deelen de melksuiker in gisting komt en overgaat in melkzuur. De melk behoort verwarmd te worden in een waterbad. Toevoeging van warm water bij de melk is mede zeer nadeelig, evenals het gebruik van ongefilterd water bij de stremselbereiding; daardoor komen organische bestanddeelen in de kaas, die later de ontwikkeling van wormen en vliegen veroorzaken.

¹³ 26,7 resp. 27,8 °C

Voorts komt bij de methode van den heer Sluis alles aan op het maken van de wrongel. De gewone doorhaler in den harpvorm is ten eenenmale onvoldoende, daar de staafjes te wijd uit elkander staan en de wrongel niet genoegzaam snijden en de ronde vorm van den doorhaler oorzaak is, dat er doode hoeken in de kaastobbe overblijven, die niet getroffen worden. In eene eenigzins verbeterde tobbe met platten bodem gebruikt hij een Amerikaanschen doorhaler, bestaande uit zes of tien mesjes, die zoo dicht nevens elkander geplaatst zijn, dat de wrongel bij eenigzins langdurige bewerking geheel fijngemaakt wordt; ook hierop oefent de warmtegraad van de melk grooten invloed.

Door deze bewerking is de kaas van zelf geneigd om te sluiten. Zij behoeft volstrekt niet geduwd, gewrongen, geknepen of met zware steenen gedrukt te worden. Dit mag zelfs niet geschieden. Deze lastige handbewerking vervalt geheel en al. De kaas wordt losjes in den vorm gestapeld of gelijed zonder eenige drukking uit te oefenen en zakt van zelf in een, de deeltjes zijn zoo fijn en sluiten zoo goed aaneen als maar mogelijk is. De vorm is iets grooter dan de kop waarin de kaas straks overgebracht wordt. Daar de heer Sluis de wei laat aflopen door een hevel die in een zeef werkt, deed hij niet oneigenaardig opmerken dat hij deze geheele bewerking in zijn „Zondagsche kleeren”, volbragt had zonder zich met een enkel smetje te bespatten?

En nu het groote voordeel, dat door deze wijze van bereiding verkregen wordt. staande de vergadering, bereidde de heer Sluis uit een hoeveelheid van 87 liter melk, waaruit de beste boerin niet meer dan vijf kaasjes van twee kilo kan maken, nog bijkans een zesde kaas. Er moeten dus bij de oude manier kaasdeelen verloren gaan, die hij thans weet te behouden en te gebruiken. En inderdaad, dit is zoo! Door verdamping van de wei heeft de heer Sluis slechts zes gram kaasstof gevonden in één deciliter wei, terwijl de wei afkomstig van kaas op de gewone wijze bereid acht gram kaasstof bevat.

Meer kaas alzo en minder handenarbeid, zietdaar reeds twee groote voordeelen. Voegen wij daarbij een zeer gemakkelijke en zuinige manier van zouten en het voorkomen van gebleken als het rijzen, bederven en bont worden, en de verkregen resultaten zijn zeer belangrijk te noemen. Maar vooral dient de betere hoedanigheid der kaas vermeld te worden. Op de Purmerender en Hoornsche markten wordt de kaas van den heer Sluis gaarne gezocht en met meer dan den marktprijs betaald. Zelfs kaaskoopers, die voorheen het gewone vooroordeel tegen deze „nieuwigheid” koesterden, verkiezen haar thans boven adere.

Behalve een zeer geleidelijke uiteenzetting van de kaasbereiding naar zijn methode, had de heer Sluis nog een aantal raadgevingen ten beste. Om in korten tijd den meesten room te verkrijgen, gebruikte hij een Deensche melkbus, die in ijs geplaatst wordt; door een vernuftig uitgedacht donker kamertje waarin de melk tusschen twee glaasjes geplaatst en door de vlam eener kaars beschenen wordt, neemt hij de digtheid der melk waar; door haar te wegen, leert hij de koeijn kennen die de beste melk geven; hij vervaardigt zelf de stremsel die van uitstekend gehalte is; met een weinig dubbel koolzuurhoudende soda voorkomt of herstelt hij het zuur worden der melk en het sterk worden der boter, het lastige aanhangen der kaas aan de doeken is hem gebleken alleen een gevolg te zijn van het zuur worden der melk, en zoo voorts!

Ik gevoel ten volle dat al het medegedeelde niet meer is dan een drooge opsomming van den inhoud der belangrijke voordragt, die daarenboven geen aanspraak mag maken op volledigheid.

heid. Wie hierin belangstelt en er meer van wenscht te vernemen, hem breng ik bij deze de vriendelijke en dringende noodiging van den heer Sluis over: kom alles zelf op mijn boerderij in den Beemster zien; zij staat den ganschen dag voor een ieder open; laat u niet afschrikken door een enkel proefneming die mislukt; wie mijn raad getrouw opvolgt, zal spoedig de vereischte vaardigheid verkregen hebben en op dezelfde uitstekende resultaten kunnen bogen!

Hieruit blijkt, ten overvloede 's mans onbaatzuchtigheid, waarvoor wij 't ons een eer rekenen hem onzen welgemeenden dank toe te brengen.

Dat er voor deze wijze van zuivelbereiding meer kennis en beleid noodig zijn dan gewoonlijk bij den boerenstand aangetroffen worden, springt als van zelf in 't oog. De vriendelijke lezing die mij tot hertoe gevolgd heeft, zal dan ook met instemming vernemen dat de heer Sluis met drie wakkere landbouwers in den Beemster het plan gevormd heeft om een zuivelbereidings-school met annexe kaasfabriek te stichten. Wij wenschen hem daarbij de verlangde ondersteuning en veel succes van harte toe!

Daar moet het heen! De zuivelbereiding moet op meer wetenschappelijke wijze gedreven worden; de kaasfabriek, op goeden grondslag gevestigd, moet meer en meer in zwang komen; de practijk moet gevormd worden naar een deugdelijke theorie. Onderwijs, en nog eens onderwijs is ook hier het wachtwoord. Mogen veler oogen daarvoor opengaan! De Nederlandsche landman zie toe! Alle onkunde en geeststraagheid, vruchtbare bronnen van dwaling en misvatting, maar vooral alle opzettelijke afkeerigheid van onderzoek en vooruitgang straffen zich zelve gevoelig.

Nu reeds ligt er op den boerenstand het rechtmatige oordeel dat hij niet medegegaan is met zijn tijd. De kwijning van onze kaas- en botermarkt, eenmaal onze roem, is er het gevolg van. Wat zal het zijn, wanneer, door zijn toedoen die markt geheel verloopt en wij, bij het stoffelijk nadeel daaraan verbonden, ook de grievende ervaring moeten dragen dit anderen ons vooruitgestreefd zijn, omdat zij intijds partij getrokken hebben van de lessen der wetenschap? Indien het dan niet te laat is, zal de bouwman gedwongen worden te volgen. Waarom niet nu reeds vrijwillig voorgegaan?

Eere daarom aan die weinige wakkere, mannen, uitzonderingen op hun stand, die hun roeping beter begrijpen en niettegenstaande de gewone verdachtmaking en miskennis, trachten de practijk der zuivelbereiding te verbeteren door haar op een deugdelijk theoretischen grondslag te vestigen.

J. W. VAN HOOGSTRATEN.

Schager Courant 1878-12-19

— Op het verzoek van den heer W. Sluis te Beemster, als voorzitter der voorloopige commissie tot oprichting eener school voor zuivelbereiding om een stuk gemeentegrond in vrije erfpacht te mogen ontvangen, ten einde daarop die school benevens eene kaasfabriek te bouwen, is door den raad dier gemeente afwijzend beschikt.

Hoe komt men tot verbeterde kaasbereiding?

Mening kaashandelaar G. KLAVERWEIDE & ZOON

Van vele zijden is de verbeterde kaasbereiding in den laatsten tijd ter sprake gebracht, en niet ongepast achten wij het, dat ook van de zijde der **handelaars** een stem zich late hooren. De overdreven beschouwingen over den tegenwoordigen toestand en den naar onze meening verkeerden weg, dien men tot verbetering inslaat, nopen ons op de aanleidende oorzaak daarvan de aandacht te vestigen.

Sommige heeren handelaars, waaronder die in Duitschland gunstig staan aangeschreven, zijn, in verhouding tot de buitenlandsche inzendingen slechts weinige bekrooningen op de jongste Hamburger tentoonstelling ten deel gevallen, hetgeen waarschijnlijk daaraan is toe te schrijven, dat zij tevens kaassoorten hebben ingezonden die niet geschikt waren voor Duitschland, en waarvan de beoordeeling minder onder het bereik der jury gelegen was, tenzij deze zich had laten voorlichten door personen, genoegzaam vertrouwd met de eigenaardige stelling, die de Nederlandsche kaashandel tegenover het buitenland inneemt. Wij wenschen in het midden te laten of de Nederlandsche afgevaardigden in de gelegenheid zijn geweest zich van die taak te kwijten, althans niemand der inzenders heeft tegen het oordeel der jury geappelleerd.

Naar onze meening moesten alleen de kaasmakers zelve, onder voorlichting van oordeelkundigen, tentoonstellen, alsdan zou eene collectieve inzending tot maatstaf kunnen dienen, in hoeverre de Hollandsche kaas de concurrentie met het buitenland kan doorstaan.

Het door de Nederlandsche afgevaardigden, ingevolge hunne verkregen indrukken, uitgebragt rapport heeft echter der *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* aanleiding gegeven om te trachten verbetering in de kaasbereiding te brengen. Zij heeft daartoe eene commissie uitgenoodigd, om met haar de middelen te beramen, waardoor dit doel kan worden bereikt, en het resultaat hiervan was het vaststellen van eenige voorschriften, door die commissie voor doeltreffend verklaard, welke door den heer W. Sluis te Beemster op verschillende plaatsen in de kaasvoortbrengende districten aanschouwelijk werden voorgesteld.

Algemeen beweert men, dat genoemde proefnemingen niet gunstig zijn uitgevallen, - de meerderheid der kaasmakers althans, die het nieuwe stelsel toepassen, hebben het weder laten varen, ofschoon zij beweren, de voorschriften met de meeste naauwkeurigheid te hebben opgevolgd. Zonder nu juist de *Maatschappij van Landbouw* voor deze ongunstige resultaten aansprakelijk te stellen, en de lofwaardigheid harer pogingen geenszins miskennende, komt het ons toch onbegrijpelijk voor, hoe zij er toe kwam, op een tijdstip voor kaasmaken zoo weinig geschikt, proefnemingen van harentwege te doen plaats vinden. Zij heeft daardoor een stelsel, dat theoretisch nagenoeg volledig scheen, in discredit gebracht, hetgeen zij had kunnen vermijden, door zich niet uitsluitend van ééne zijde te doen voorlichten.

Het schijnt echter, dat de achteruitgang der kaasbereiding ook gezocht wordt in den minderen graad van verstandelijke ontwikkeling, dien de meerderheid onzer kaasmakers zou bereikt hebben; althans de afdeeling Assendelft stelt zich voor op de aanstaande algemeene vergadering, op Vrijdag a.s. te Delft te houden, de volgende stellingen toe te lichten:

„Vele veehouders ondervinden tegenwoordig tot hunne groote schade, dat onze van ouds zoo hooggeroemde Edammer kaas de concurrentie met de buitenlandsche producten moeilijk kan volhouden.

Het komt ons voor, dat de oorzaak hiervan gezocht moet worden in de gebrekkige wijze van kaasbereiding, zooals die hier uitgeoefend wordt, in tegenoverstelling, van de in Amerika en Engeland in gebruik zijnde wijze van behandeling.

Door het voortdurend splitsen der boerderijen wordt de zuivelbereiding op steeds kleiner schaal uitgeoefend en is iedereen niet in staat zijne boerderij zoo in te rigten als voor eene bereiding van goede kaas noodzakelijk is, terwijl o.i. voor eene rationeele kaasbereiding bovendien een graad van intellectueele ontwikkeling vereischt wordt, die lang niet voor iedereen veehouder bereikbaar is.

Naar onze meening kunnen al deze bezwaren voldoende uit den weg geruimd worden door de oprigting van kaasfabrieken, en hebben Amerika en Engeland alleen aan deze inrigtingen hunne betere kwaliteit van kaas te danken.

De proeven, met dergelijke inrigtingen in ons land genomen, voldoen niet aan de verwachting, en daarom stelt de afdeeling Assendelft voor:

Dat vanwege de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* een bekwaam persoon belast worde met in Amerika en Engeland de inrigting en de resultaten van verschillende kaasfabrieken, te onderzoeken en hiervan later een uitvoerig verslag in het licht te geven, terwijl een dergelijk persoon later bij de oprigting van een kaasfabriek, als raadgever, uitstekende diensten zou kunnen bewijzen.”

Welke zijn, moeten wij vragen, de resultaten der Amerikaansche kaasfabrieken, waarmede de afdeeling Assendelft zoo hoog is ingenomen? De prijzen, welke zij voor hunne beste kwaliteit op de Engelsche markt bedingen, zijn aanzienlijk minder, dan men er voor onze beste kaas-soorten, welke aan de eischen dier markt beantwoorden, besteedt. Dat men bij de in Amerika, in gebruik zijnde bereidingswijze evenzeer *afwijkende* kaas fabriceert, kan men uit het eerste het beste marktbericht ontwaren.

Ingeval wij hier dezelfde kwaliteit fabriceeren als in Amerika, hoe kunnen wij dan nog met de prijzen tegen dat land concurreren? De prijzen toch der landerijen staan hier volstrekt in geene verhouding en zou men, om gunstige resultaten dier pogingen te verwachten, moeten beginnen met over even goedkoop land te beschikken.

Wij gelooven, dat het meer in het belang der landbouwers zou zijn, indien zij minder afhankelijk waren van de Engelsche markt. Legt men zich nu uitsluitend toe op de voor Engeland alleen geschikte kaassoorten, welke elders niet gewild zijn, dan zullen de nadeelige gevolgen niet achterblijven.

Ook meenden wij, dat niet *alle* proeven van fabriekmatige kaasbereiding hier te lande ongunstig zijn uitgevallen en gelooven wij niet, dat de heer v.d. Breggen, van Waddingsveen, zich bij het beweren der afdeeling Assendelft zal kunnen neerleggen.¹⁴

14 In het jaar van schrijven van dit artikel waren er 4 zuivelfabrieken in ons land die alle vier ‘buitenlandse’ kaas maakten. Waddinxveen 1871; Broek in Waterland 1871; Bodegraven 1871 en Wieringerwaard 1872. In 1879 begon in Leiden en Veenwoud (Fr.) twee boter- en kaasfabriek. Veenwoude produceerde zg. Backsteinkäse, een magere kaassoort voor de Duitse markt. (Uit Stoomfabriek Freia blz 19 1992) Wat de kaasproductie in de Leidse fabriek betreft heb ik nog niet in advertenties kunnen vinden dat deze in het eerste jaar ook werden gemaakt. Ze werd eind 1879 wel verkocht – Zie MAP Rinkes Borger

Wordt de roem der *Hollandsche Kaas* bevorderd door het *namaken* van buitenlandsche kaas-soorten, en behoort het tot de roeping eener *Hollandsche* Maatschappij van Landbouw dit te bevorderen? Wij meenen deze vragen ontkennend te moeten beantwoorden.

Men wil buitenslands zoeken, wat men binnenslands kan vinden, - immers er zijn nog onder onze boeren en boerinnen die een uitstekend product leveren. zonder daarom de gronden, waarnaar zij te werk gaan, behoorlijk aan anderen duidelijk te kunnen maken. Ten einde den roem der *Hollandsche* kaas staande te houden, behoeft men slechts iemand op te sporen, die, met de noodige gave van opmerking en handigheid toegerust, onderzoekt hoe men maakt:

1. beste kaas, geschikt voor Engeland;
2. beste kaas, geschikt voor Duitschland;
3. beste kaas, geschikt voor Frankrijk.

(De overige markten, waarop onze kaas wordt aangevoerd, laten wij, als van ondergeschikt belang, buiten beschouwing.)

Gelukte het aan den zoodanige deze drie onderling zeer verschillende soorten naar eisch te vervaardigen en wist hij de bereidingswijze bevattelijk en, evenals de heer Sluis, theoretisch practisch toe te lichten, dan zou de *Maatschappij van Landbouw* een stap in de goede rigting hebben gedaan, daar men juist hier te lande de onderscheidene smaken weet te bevredigen en door invoering eener gelijkvormige bereidingswijze hieraan niet kan te gemoet gekomen worden.

Wij waardeeren elke poging om de belangstelling in verbeterde kaasbereiding levendig te houden, doch twijfelen of men dit doel bereikt door onze boeren, waarvan de meerderheid zich in eene groote mate van gezond verstand verheugt, met eene beschuldiging van onbekwaamheid naar huis te zenden en door kaasfabrieken te vervangen, terwijl men toch afhankelijk blijft van hunne oplettendheid en kennis, daar men zonder goede melk geene deugdelijke kaas kan fabricceeren. Wil men evenwel buitenslands uitsluitend zijn heil zoeken, dan verzuime men in geen geval bij Zwitserland in de leer te gaan, waarvan de kaasproducten een hooger prijs bedingen, dan die der Amerikaansche en vele Engelsche soorten.

Door het volgen van buitenlandsche bereidingswijzen maakt men evenwel geene betere Hollandsche kaas, wat toch het streven is, en waartoe onze boeren toch getoond hebben gaarne te willen medewerken.

Kan de *Hollandsche Maatschappij van Landbouw* echter besluiten nogmaals eene poging te wagen om onze boeren in het bereiden der door ons aangehaalde drie hoofdschakeeringen voor te lichten, na zich vooraf op de hoogte te hebben gesteld van de daartoe vereischte bereidingswijze, dan zal zij zich ongetwijfeld niet alleen in de medewerking en de geldelijke ondersteuning der boeren, maar ook van handelaars kunnen verheugen.

Amsterdam, Sept. 1878. G. KLAVERWEIDE & ZOON.

Wageningen Rijkslandbouwschool

Lezing Wouter Sluis: *de nieuwe boter- en kaasbereiding*

WAGENINGEN, men schrijft uit Neder-Veluwe: Het was een goed denkbeeld van onze afdeling der *Geldersche Maatschappij van Landbouw* den heer W. Sluis, uit Beemster, uit te noodigen, de nieuwe methode voor 't maken van boter en kaas te Wageningen te komen verklaren en aanschouwelijk voor te stellen. Immers was 't te verwachten dat ook de leerlingen der aldaar gevestigde *Rijkslandbouwschool* gretig van de gelegenheid zouden gebruik maken, om zich met de nieuwe procedés op dat gebied eigen te maken. In die verwachting is men niet teleurgesteld; de meeste leerlingen en leeraren der school waren aanwezig en onder het talrijk opgekomen publiek waren ook eenige vrouwen.

Spreeker had onderscheidene afbeeldingen, vaten en werktuigen voor de bereiding naar hier meêgevoerd om reeds bij de voordragt ter verduidelijking te bezigen. Over de vereischen voor goede melk werd uitvoerig gesproken en duidelijk gemaakt hoe men, volgens zijn onderzinding, aan den melkspiegel kan zien, of een koe veel of weinig melk geeft.

De boterbereiding, volgens de *methode Swartz*, werd breedvoerig uiteengezet; waar men in Denemarken de boter meer maakt van 't zuivere botervet, daar blijft ze in Nederland te veel met kaasdeeltjes gevuld; dientengevolge sterker gezouten, verliest de boter den lekkeren smaak. Den aanwezigen werd verder een dubbele zeef vertoond, waarvan 't gebruik bijna onmogelijk maakt dat haartjes of vuil in de boter aanwezig blijven. De wijze waarop de melk, vóór 't karnen, kan verkoeld worden tot 4 gr. Celsius door de melkvaten in gemetselde bakken met water te plaatsen, en hoe daarbij 't gebruik van ijs wenschelijk is, werd zeer juist aange-toond. Voor 't afkoelen van 1000 liter melk behoeft men 1 M.³ ijs.

Hoe gemakkelijk en goedkoop het is zelve een ijsbewaarpplaats aan te leggen, daarvoor gaf de heer Sluis eene beschrijving van een, die hij in zijn boomgaard had doen graven, waar hij tus-schen de ijsstukken turfmoelm of houtzaagsel had gestrooid en het geheel eerst met stroo en daarna eveneens met houtzaagsel had gedekt. Midden in de maand Julij haalde hij daaruit nog het beste ijs.

Vooraf op zindelijkheid drong spreker aan; waar wel eens van Nederlandsche zindelijkheid gesproken wordt, daar moet in de eerste plaats een compliment gemaakt worden aan de bui-tenlandsche zindelijkheid, die de heer Sluis vooral in Sleeswijk heeft gezien.

Over de wijze van karnen, over boterkneden, boterverf en boterkneedmachines, hoe men kan zien of de boter goed is afgescheiden van de melk, enz. werd vervolgens gesproken. Hoe men sterke boter weer geheel den wansmaak kan ontnemen in water, door bijvoeging van *koolzure soda*, werd met belangstelling aangehoord en velen verwonderde het niet na het heden ge-hoorde ook te vernemen, dat door de nieuwe methode 10 pCt. boter meer geproduceerd wordt, dan bij de bereiding op ouderwetsche manier, en die boter, door beter en zindelijker behande-ling, bovendien eene veel grootere waarde heeft.

Na de boterbereiding werd **het maken van kaas** besproken, alles opgehelderd door teekenin-gen of werktuigen, zooals die op zijne eigene boerderij in gebruik waren of door de Rijksland-

bouwschool welwillend ten gebruike waren afgestaan. De beste toestellen voor verwarming der melk werden uitvoerig behandeld, alsmede thermometers, roommeters en melkmeters als onmisbaar voor kaasmakers aanbevolen. De groote voordeelen van de Swartzsche methode, boven de gewone, bleken voornamelijk te zijn: het sparen van arbeid, het meer produceeren van kaas dan men op de gewone wijze doet, het bereiden van smakelijker kaas, met minder zout en meer kaasstof, enz.

Spreker gaf den wensch te kennen dat een zoo voorname tak van wetenschap als de zuivelbereiding, ook aan 's-Rijkslandbouwschool zou verbonden worden; tevens deelde hij mede hoe hij, in verbinding met drie zijner vrienden, wilde trachten in de Beemster eene school voor zuivelbereiding te bekomen, met eene fabriek voor kaas en boter, om verband te brengen voor de jongelui tusschen theoretisch en practisch onderwijs.

Hoeveel stremsel men moet gebruiken en hoe men 't zelf kan maken, hoeveel kleurstof (*annatto*) men moet bezigen enz. werd duidelijk aangetoond; de annatto werd een noodzakelijk kwaad genoemd, tot gebruik waarvan men gedwongen wordt door de lagere prijzen die men bedingt, wanneer men 't niet gebruikt.

Vrijdag werd, 't geen den vorigen avond was verklaard, in practijk gebragt. De werktuigen der Rijkslandbouwschool kwamen daarbij goed te stade. Nadat de heer Vreede, voorzitter der landbouwafdeeling, den aanwezigen een welkom had toegeroepen, begon de heer Sluis met het maken van kaas; hij had daartoe 60 liter melk, die, na 48 uren in een kuip met water te hebben gestaan, nog zuiver zoet was ('t geen bleek door 't insteken van een papiertje met lakmoes).

De melkweger gaf voor de melk 15½ pCt. aan.¹⁵ Nadat de melk tot 29 graden Celsius verwarmd was en er 5 cM³ *annatto* (middel van bedrog) als kleurstof was bijgedaan, benevens eenige cM³ van *Chr. Hansen's* kaasstremsel. (14 cM³ op de 100 liter) was de stremming na 45 minuten volbragt. Daarop werden in korten tijd 3 Edammer kaasjes gemaakt, ruim 6 KG., waarbij het aan de noodige verklaringen niet ontbrak.

Daarna werd ook boter gefabriceerd, 't geen door omstandigheden wel niet geheel naar wensch ging, maar de boter was toch in den bepaalden tijd (35 minuten) gekarnd. Men bewam 4½ KG. boter van 60 liter melk.

Nadat spreker er op gewezen had welke soort van kaas voor deze streek het best was te maken, zeide hij dat op gewone boerderijen de Swartzsche methode moeilijk kan worden toegepast, daar het vooral in den zomer lastig is het water tot 4 gr. Celsius terug te brengen. Hij wilde daarom nog niet aanbevelen de tegenwoordige werktuigen, emmers enz. te verkoopen, neen, ook de landbouwer moet zijn voordeel zoeken, doch zoo veel mogelijk met den tijd meegaan. Gaarne zou hij aan de alhier bestaande inrichting voor landbouw ook eene voor zuivelbereiding verbonden zien; hij achtte het noodig bij de hooge regering daarop aan te dringen.

15 Niet duidelijk wat hier wordt gemeten, mogelijk S.G. Maar dat zit tussen (1.0)22 en (1,0)38 en wordt niet uitgedrukt in Pct. maar in graden – Leerboek A. A. Ter Haar 1903 blz 142
Leerboek Hylkema (1913 3e druk blz 406) noemt de het instrument voor S.G. bepaling ook melkweger!

Nadat de voorzitter der afdeeling zijn dank gebragt had aan den heer Sluis voor zijne gehouden voordragt en aan allen, die tot het welslagen van een en ander hadden medegewerkt, sprak de heer Jongkindt Conink naar aanleiding van den wensch van den heer Sluis in zake een school voor zuivelbereiding alhier. Hij durfde verzekeren dat, wanneer de heer Sluis over een paar jaar alhier nogmaals optrad, het aantal van de heden gebruikte hulpmiddelen der school nog belangrijk zou zijn toegenomen; officiëel blijkt echter uit de Staatscourant dat bij de Volksvertegenwoordiging het hooge belang der zaak nog niet gevestigd is. Door het houden van voordrachten, zooals die van heden, kan men die overtuiging meer en meer versterken. De heer Coninck wenschte dat de heer Sluis daaraan nog lang zal medewerken en nog lang de vruchten van dien arbeid zal zien.”

(N. Rott. Crt.)

— Jl. Vrijdag avond werd vanwege het departement Avenhorn en Grosthuizen der Maatschappij tot Nut van 't Algemeen in het schoollokaal de derde volksvoordragt gehouden. Op zeer populaire wijze leidde de spreker, de heer W. Sluis, van de Beemster, zijn hoorders rond op het gebied van land- en tuinbouw; menige leerzame schets, aan natuur-, schei-, plant- en dierkunde ontleend, gaf hij in zijne improvisatie ten beste. Niettegenstaande het ongunstige weder was de opkomst zeer talrijk. Die man des volks toonde in ons midden een echte volksredenaar te zijn. Dat de landbouwende stand zoo ruim vertegenwoordigd was, verblijdde de commissie, dewijl zóó de volksvoordragten in deze gemeente het best aan haar doel blijven beantwoorden.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1879-03-14; p. 1/4

Voorjaarsvergadering der Vereeniging tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier,

(Slot.)

Aan de orde is alsnu het vraagstuk van **het nemen van proeven op het gebied der zuivelbereiding.**

De voorzitter zegt dat het bestuur van oordeel is dat eene proef op eenigzins voldoende schaal boven de krachten dezer vereeniging gaat, al bestemt zij al hare inkomsten (p.m. f 1300,-) daartoe. Het bestuur, meenende dat, ter beveiliging van dit gewichtig volksbelang, hulp elders moet gezocht worden, heeft zich met een adres gewend tot den minister van Waterstaat, Handel en Nijverheid.

Dat adres wordt voorgelezen.

Ten aanzien van de zuivelbereiding wordt daarin gezegd, dat men in het Noorderkwartier voor de vervaardiging van boter zuiver welwater mist; de graslanden zijn er beter voor de kaasbereiding. Maar bij de methode van *Swartz*¹⁶ is dat zuivere water niet meer noodig. Onze Noordduitsche naburen ondervinden goede resultaten van die methode. Het blijft echter eene gewichtige vraag of het goed is hier die methode in te voeren. Daarom wenscht men op voldoende schaal een proef te nemen. Veertig koeijen zullen noodig wezen, de eene helft van de melk naar de thans hier in zwang zijnde methode, de andere helft naar het stelsel van Swartz te bewerken, zullende deze proef al dadelijk gedurende een jaar moeten volgehouden worden.

De kosten voor het daartoe noodige gebouw, van het materiëel en van geschikt personeel worden geraamd op f 6500, terwijl de Vereeniging slechts over hoogstens f 1500 beschikt. Aan den Staat wordt diensvolgens verzocht om eene bijdrage van f 5000 en om dan vervolgens te voorzien in wetenschappelijke hulp, waar die noodig mogt zijn. Voor het administratief beheer kan de Staat zelf zorgen, doch indien hij het verlangt, dan is deze Vereeniging bereid daarin te voorzien.

16 Deze naam - Swartz - ook geschreven in bv. Leeuwarder Courant, als Schwartz

De minister heeft hierop geantwoord, dat hij, hoezeer hij het belang der bedoelde proef erkent en de pogingen dezer Vereeniging apprecieert, niet in de mogelijkheid is iets aan de zaak te doen, vermits daarvoor geen gelden op de begrooting uitgetrokken zijn.

De voorzitter laat op de mededeeling van die stukken volgen dat het bestuur der Vereeniging in den vorm waarin 's ministers antwoord is vervat -(er schijnt immers uit te blijken dat de minister bereid is te helpen, maar zich door de begrooting gebonden acht) - aanleiding heeft gevonden in deze vergadering met het voorstel te verschijnen om de proef dit jaar niet te doen plaats hebben.

Het bestuur zal dan in den loop van den zomer tot nieuwe onderzoekingen overgaan, omzien naar een lokaal en geschikt personeel, enz. In den loop van den zomer zal het zich dan opnieuw tot den minister wenden, ten einde hem te verzoeken op de volgende begrooting eene som voor de proefneming uit te trekken. Men zou dan de voordragten, waarvan een volgend punt van den beschrijvingsbrief gewaagt, kunnen dienstbaar maken aan het opwekken van belangstelling voor deze zaak, terwijl dan verder het beschikbaar geld der Vereeniging op rente kan worden uitgezet, ten einde de beschikbare middelen voor het zoo gewenschte doel zoo veel doenlijk te vermeerderen.

De heer *Sluis* wijst er op dat de Deensche boter op de Engelsche markt reeds met 6 tot 12 shilling per 100 pond hooger wordt betaald dan de Hollandsche boter.

De heer *J. Zijp Kzn.* wijst daaromtrent op het bekende rapport van de *Friesche Maatschappij van Landbouw*. Spreker meent intusschen eenigen twijfel te moeten opperen of wel alle Deensche boter zoo goed is. Hij heeft vernomen dat er te Kopenhagen een fabrikant is, die slechts den room gebruikt van de eerste twaalf uren melkens, en de rest niet. Daardoor verkrijgt hij een uitstekend product, dat welligt de verhoogde prijzen behaalt, maar het is de vraag of in het algemeen de Deensche boter beter aangeschreven staat dan de Hollandsche.

De heer *Sluis* vermeent hierop toestemmend te moeten antwoorden. Het door hem genoemde cijfer berust toch op het gemiddeld bedrag van de gezamenlijke marktberichten uit Engeland.

De heer *Waller* voegt er aan toe, dat de bedoelde boterbereider te Kopenhagen alleen naar Indië exporteert. Zijn boter wordt gefabriceerd speciaal met het oog op Indië. De Hollandsche boter daarentegen blijft voor de Overzeesche bezittingen niet lang genoeg goed.

De heer *Zijp* merkt op, dat men dan ook hier te lande van stelsel zal dienen te veranderen om voor het fabricaat slechts de eerste 12 uur roomens te bezigen. Hij vreest, dat anders de Hollandsche boter geheel uit Indië zal verdrongen worden.

De heer *Boeke* zegt, dat toen in 1878 voor het eerst in de Tweede kamer sprake was om iets voor den landbouw te doen, niet alle leden overtuigd bleken te zijn van het groote belang van dezen hoofdadere van ons volksbestaan. Hij vreest dat na den hevigen tegenstand, dien de f 2500 ten behoeve van de *Geldersche Maatschappij van Landbouw en Landbouwonderwijs* in de Tweede Kamer gevonden hebben, dat nu ook deze aanvraag om f 5000,- met groot verzet zal moeten kampen. Te Berlijn zal eene internationale tentoonstelling van werktuigen voor de zuivelbereiding, verbonden aan eene tentoonstelling van voortbrengselen van Duitsche zuivelbereiding, worden gehouden. Zou het nu niet goed zijn de regering uit te noodigen afgevaar-

digden daarheen te zenden, ook omdat er een congres zal worden gehouden over de beste wijze van fabriceren en verzenden ? Er zullen daar tevens proeven worden genomen met nieuwe centrifuges en met het systeem -van Swartz. De beste deskundigen zullen er vereenigd zijn. Met zulk een officieel rapport in de hand zou de minister meer kans hebben steun bij de Kamer te vinden. Spreker doet in dien zin een bepaald voorstel.

De heer *Sluis* beveelt de oprigting aan van eene school waar theoretisch en practisch onderwijs wordt gegeven in de zuivelbereiding. Daar zou men misschien ook kunnen leeren gecondenseerde melk te maken, een belangrijk artikel, waarmede het zeer wenschelijk ware met Zwitserland te kunnen concurreren.

De voorzitter antwoordt dat deze Vereeniging zich reeds verbonden heeft tot het betalen van eene subsidie aan eene soortgelijke school in den Beemster.

Het boven omschreven voorstel van het bestuur wordt bij acclamatie aangenomen.

Het voorstel van den heer *Boeke* wordt na nog eenige gedachtenwisseling mede bij acclamatie aangenomen.

Het voorstel (punt 9 van (ten beschrijvingsbrief) om voordragten te doen houden in de gemeenten Purmerente, Berkhout, Twisk en Schagen, thans dienstbaar gemaakt aan propaganda ten gunste van het nemen van proeven tot verbetering van de zuivelbereiding, wordt eveneens bij acclamatie aangenomen. Voor de kosten dier voordragten worden f250 op de begrooting voor 1879 beschikbaar gesteld, terwijl f900 van de inkomsten ten behoeve van de bedoelde proeven op interest zullen worden gezet.

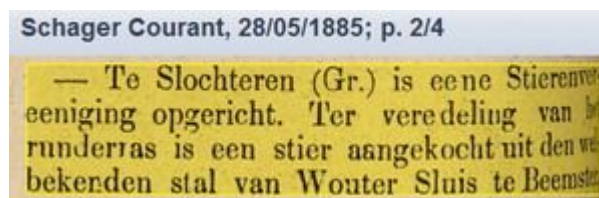
De begrooting zelve wordt voor het overige goedgekeurd.

.....

(N. Rott. Crt.)



Hier zit 6 jaar tussen niets in de NH kranten gevonden





Goessche Courant, 1879-11-25; p. 1/6

ook MAP Zeeland beginperiode

Heinkenszand: Lezing Wouter Sluis

(LANDBOUW & VEETEELT.)

Donderdag jl. werd te Heinkenszand door den heer **Wouter Sluis** uit Noord-Holland, volgens herhaalde aankondiging, eene voordracht over veeteelt en zuivelbereiding gehouden. Niettegenstaande alle belangstellende landbouwers door het afdeulingsbestuur der Zeeuwsche landbouwmaatschappij dringend tot deze voorlezing waren uitgenoodigd, was het getal der opgekomenen uiterst gering.

De heer *Sluis* begon inmiddels en sprak in het eerste gedeelte zijner rede, na eene belangwekkende inleiding, over het vee in het algemeen, en meer bepaaldelijk over de eigenschappen die eene goede koe moeten kenmerken, terwijl bij daarbij meer bepaaldelijk over den melkspiegel uitweidde als het beste kenteeken ter juiste beoordeeling van eene koe als melkgeefster. Daarna sprak hij over boterbereiding, waarin wij volgens zijne ervaring, in Denemarken en elders opgedaan, meer ten achter zijn dan in het kaas maken. Hij schetste de geheele verbeterde boterbereiding volgens het systeem *Schwartz*, zooals hij dit in het buitenland, bij Kopenhagen etc. in het groot had gezien, en zooals dit hier te lande op enkele plaatsen in het klein reeds wordt gevolgd en weldra in eene boterfabriek, die onder zijne leiding thans te **Soetermeer** wordt opgericht, in het groot zal worden toegepast.

Vóór de pauze sprak hij ook nog een kort woord over de schapenteelt, waarbij hij het Lincolnsoort als het beste der Engelsche rassen voor ons land aanbeval. Hij verhaalde, dat men vóór eenige jaren in eene landbuuwvergadering in Noord-Holland tot den aankoop van een Lincolnram, direct uit Engeland, het besluit nam. Staande die bijeenkomst, bracht men in aandelen van f 25 ruim duizend gulden bij elkander, die men daartoe noodig achtte, en werd de heer

Sluis met den aankoop belast. De ram kostte de genoemde som en bracht in een paar jaren, door hooge spruigelden met beperkt gebruik, zooveel op, dat ieder aandeel van f 25 met f 40 kon worden afgelost. Ramlammeren van dit dier werden tot f 100 per stuk verkocht en vrouwelijke afstammelingen behaalden op tentoonstellingen de eerste prijzen. Ieder, ook de betaalers der hooge springgelden, waren zeer gebaat.

Na de pauze kwam de kaasbereiding aan de beurt, waarbij de heer Sluis in het bijzonder zijne eigene verbeterde methode der vervaardiging van Edammer kaas toelichtte, die zelfs buitenslands, in Rusland, Frankrijk en Oost-Pruisen, door zijn zoon en zijne leerlingen bijval en navolging heeft gevonden. Hij deelde voorts bijzonderheden mede van eene groote kaasfabriek, die hij in Engeland bezocht. Over liet gebruikelijke kleuren der Edammer kaas in Noord-Holland sprak hij in afkeurenden zin, daar het dikwijls tot bedekking van gebreken diende.

De geheele voordracht muntte uit door duidelijkheid en helderheid van betoog, waarbij hij alles aanschouwelijk maakte door photographieën, door teekeningen op het bord, en niet het minst door het vertoonen en verklaren van verbeterde gereedschappen en toestellen voor de zuivebereiding, die hij zich de moeite had begeven mede te brengen.

Terwijl hij zich, evenals vóór de pauze, ter beantwoording van vragen beschikbaar stelde, beval hij ten slotte aan, om ook hier de vervaardiging van boter volgens het systeem-Schwarts te beproeven, en daarbij van de overblijvende melk, magere, zoogenaamde Leidsche kaas te maken, waarbij de wei dan nog altijd voor varkens of kalveren waarde heeft. Het best, meende hij, zou zijn dit door samenwerking in het groot te bewerkstelligen en daartoe b.v. van de verlaten meestoven boter- en kaasfabrieken te maken. Hij was overtuigd dit men daardoor ook hier, in verband met verbetering van het inheemsche vee, meer voordeel dan tot dusver zou behalen.

Zooals in den beginne gezegd, liet de opkomst zeer veel te wenschen over. Verbaasd moet men daarover zijn, wanneer men in aanmerking neemt dat hier een in ons land als specialiteit der zuivelbereiding zeer gunstig bekend man, maar tevens een eenvoudig landbouwer aan zijne vakgenooten, op grond van eigen ondervinding en van hetgeen hij buitenslands heeft gezien, op aanschouwelijke wijze komt mededeelen, hoe zij met hun vee meer geld kunnen verdienen.

Terecht werd dan ook aan het einde door een der aanwezigen, terwijl hij den spreker dank zegde, de wensch geuit, dat eenmaal hier de ondernemingsgeest, de geest van samenwerking moge ontwaken, dien wij in Noord-Holland en elders gadeslaan.

W.

v. D. B.

Middelburg: Lezing Wouter Sluis

(Laatste en telegraphische berichten.)

MIDDELBURG, 28 Juli. 't Was een goed denkbeeld van de afdeling Walcherender *Zeeuw-sche Maatschappij* tot bevordering van landbouw en veeteelt, om de heer W. Sluis uit de Beemster in de gelegenheid te stellen gisteren en heden in de grote zaal van het *Schuttershof* alhier *Schwartz's*-methode over zuivelbereiding theoretisch en praktisch te verklaren. Er is omtrent zuivelbereiding in Zeeland waarlijk nog genoeg te leren en toe te passen.

Verblijvend was het daarom, dat beide dagen een vrij talrijk en oplettend luisterend en toekijkend publiek, waaronder ook enige landbouwsters, kennis maakte met wat de heer *Sluis* theoretisch en praktisch onderrichtte omtrent boter- en kaasbereiding. Zowel de door hem vervaardigde boter als kaas was zeer goed, deels zeker ook te danken aan de in het opebaar als uitstekend geroemde melk, geleverd door de landbouwers *J. Besuijen*, te Koudekerke en *W. Reijnerse*, Cz. alhier.

De spreker acht Zeeland uitstekend geschikt voor boter- en kaasbereiding en wekte krachtig op tot het inrichten voor gezamenlijke rekening van werkplaatsen ter bearbeiding van melk tot boter en kaas, waartoe wellicht de ledigstaande meekrapfabrieken zeer dienstig zouden zijn.

't Is te hopen dat de vasthoudendheid aan het oude de toepassing van het als deugdelijk aangeprezen nieuwe niet in de weg zal staan, en dat voldaan zal worden aan den wens van de spreker en van de voorzitter der afdeling, dat vooral de vrouwen haar krachtige medewerking zullen verlenen.

W. Sluis lid van verdiensten, Ver....Hollands Noorderkwartier

WINKEL, Woensdag 17 Maart jl. hield de Vereeniging, tot ontwikkeling van den Landbouw in Hollands Noorderkwartier, hare voorjaarsvergadering te Winkel, in het lokaal van den heer J. Woud, welke vergadering door 76 leden werd bezocht.

Bij de opening door den voorzitter, den heer S. de Jongh, wees deze op den algemeen ongunstigen toestand op het gebied van de Landbouw en Veeteelt en meende hierin de oorzaak te moeten zoeken, dat het ledental der Vereeniging niet grooter is alleen, maar dat het ook zelfs is afgenomen.

Het vele goede dat evenwel door deze Vereeniging reeds is verricht, geeft spr. aanleiding om belangstellenden vooral tegen verflauwing te waarschuwen en meent ten sterkste te moeten aanraden, dat juist thans door de leden alles moet worden in het werk gesteld, om in het belang van den landbouw en den boer werkzaam te zijn en daardoor bet bestaan der vereeniging te bestendigen.

Het bestuursvoorstel „benoeming van een lid van verdienste,” wordt door den heer S. Kramer nader toegelicht en wordt dientengevolge de heer W. Sluis te Beemster, als blijk voor erkenning voor zijne vele verdiensten, vooral op het gebied van zuivelbereiding, tot lid van verdiensten genoemd. De heer Sluis, die persoonlijk ter vergadering aanwezig, was, verzekerde voor dit huldebeton zijn warmen dank en verklaarde zich bij voortduring bereid, daar waar zijn hulp of raad mocht worden gevraagd, die te verleen.

Vliegend blaadje, 13/03/1889; p. 1/4

— Men schrijft :

Met zeer groote belangstelling en deelneming zal zeker door velen in den lande worden vernomen, dat de bekende landbouwer Wouter Sluis, uit de Beemster, naar een gesticht voor krankzinnigen is moeten opgezonden worden. Veel heeft de heer Sluis gedaan om den landbouw te doen bloeien en de zuivelbereiding tot meerdere ontwikkeling te brengen. In de meeste provinciën van ons land trad hij op als spreker in landbouw-vergaderingen. Onze Regeering benoemde hem als hare vertegenwoordiger, om verslag uit te brengen van een zuiveltentoonstelling in het buitenland. Zeer te betreuren is het, dat tal van tegenspoeden den heer Sluis hebben getroffen en nu ook nog het licht des geestes uitgebluscht geworden is.

Maar laat hier nog een woord van dankbare waardeering worden geschreven voor den man, die allermintst zichzelf zocht, en die in elk geval (met opoffering van eigen belang) anderen den weg heeft gewezen !

Schager Courant, 21/03/1889; p. 4/6

— Met deelneming zal zeker door velen in den lande worden vernomen, dat de bekende landbouwer Wouter Sluis, uit de Beemster, naar een gesticht voor krankzinnigen is moeten opgezonden worden.

Veel heeft de heer Wouter Sluis gedaan om den landbouw te doen bloeien en de zuivelbereiding tot meerdere ontwikkeling te brengen. In de meeste provinciën van ons land trad hij op als spreker in landbouwvergaderingen. Onze Regeering benoemde hem als haar vertegenwoordiger, om verslag uit te brengen van een zuiveltentoonstelling in het buitenland.

Zeer te betreuren is het, dat tal van tegenspoeden den heer Sluis hebben getroffen en nu ook nog het licht des geestes uitgebluscht geworden is.

Schager Courant, 01/03/1891; p. 2/4

— Op 68-jarigen leeftijd is overleden de heer Wouter Sluis, vroeger landbouwer te Beemster. In vele vergaderingen der landbouwmaatschappijen trad hij eertijds als spreker op, en was een verdediger van de nieuwste methoden van zuivelbereiding. Zijne bescheidenheid en eenvoudigheid waren algemeen bekend, en steeds vond hij een groot en welwillend gehoor.

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 27/03/1891; p. 2/4

Vereeniging tot ontwikkeling van den landbouw in Hollands Noorderkwartier.

De 42ste (voorjaars) vergadering van bovengenoemde Vereeniging werd gisteren in het lokaal van

De heer C. de Goede, van Purmerend, wijdde eenige waardeerende woorden aan de nagedachtenis van den in het afgelopen jaar overleden heer Wouter Sluis, lid van verdienste van Holl. Noorderkwartier, waarmede de vergadering instemde.

Huldiging Wouter Sluis, 100 jr geboortejaar ¹⁷

Op 7 Nov. zal het 100 jaren geleden zijn, dat Wouter Sluis in de gemeente Hoogkarspel werd geboren.

De Noordhollandsche landbouw, tuinbouw, zuivelbereiding en veeteelt gevoelen behoefte om op dien dag den man, die met groote scherpzinnigheid en met verontachtzaming van zijn eigen belangen den landbouw heeft gediend, en wiens laatste jaren zoozeer verdonkerd zijn door kommer en geestelijk lijden, hulde te brengen voor hetgeen hij deed.

Op het Deutzen Hofje aan den Nekkerweg in de Beemster, de mooie boerderij thans toebehoorende aan de Ridderlijke Deutsche Orde, de Balye van Utrecht en bewoond door den heer J. H. Köhne, zal door den Voorzitter van een daartoe gevormd Comité, den heer D. de Boer Dz. te Stompvoren, om 1 uur een gedenksteen onthuld worden. Vervolgens zal in het Heerenhuis te Midden-Beemster een herdenkingsrede worden uitgesproken door den heer Hylkema te Soestduinen, oud-Rijkszuivelconsulent voor Utrecht.

De Secretaris van het Comité is Dr. L. T. C. Schey, Rijkszuivelconsulent te Hoorn.

OO 1927 9 November nr. 45

Huldiging Wouter Sluis.

Den zevenden November j.l. heeft op de mooie boerderij „het Deutzen Hofje" aan den Nekkerweg in de Beemster de huldiging plaats gevonden van wijlen Wouter Sluis, waarbij ongeveer een vijftigtal personen aanwezig waren. Op initiatief van de heeren D. Brander Dzn. te Hoogkarspel en Dr. L. F. C. Schey te Hoorn, hadden verschillende landbouwverenigingen in Noord-Holland gemeend een daad van dankbare herinnering te moeten verrichten op den 100 sten geboortedag van dezen voorlooper op landbouwgebied. Deze daad is geweest de plaatsing van een gedenksteen in de kaaskamer van bovengenoemde hoeve, de plaats, waar Wouter Sluis wel bij uitstek zijn pionierswerk heeft verricht. Een waardiger plaats had men moeilijk kunnen vinden.

De onthulling van dit blijvend aandenken geschiedde door den heer D. de Boer Dzn, te Stompvoren, die Wouter Sluis schetste als de man, die gevoeld heeft, wat er aan den landbouw ontbrak, en die bij de toenmaals gebrekkige landbouwkundige kennis, heeft gewezen op de wenschelijkheid om verbetering te brengen in de zuivelbereiding, de veefokkerij, bodembehandeling, ontwatering van den bodem en afzet van de landbouwproducten. Wouter Sluis deed dit vaak met voorbijzien van eigen belangen in een periode toen de gemiddelde landbouwer in de provincie Noord-Holland door zijn ontwikkelingspeil nog niet kon beseffen, hoeveel waarde voor de toekomst het werk van dezen pionier kon hebben. Toen, mede door familieomstandigheden, hem het lot van zoovele zoekers en uitvinders beschoren was, moest hij van velen de sympathie en waardeering missen. Niet zelden is spot het deel geweest van dezen man van wien vaststond, dat hij nimmer eigen belang vooropstelde.

17 Zie Gedenkschrift

http://www.zuivelhistorienederland.nl/wp_pdf/1931_Wouter-Sluis-Gedenkschrift_2007-05-20.pdf

De inscriptie van den gedenkplaat, welke in wit marmer met zwarte letters is uitgevoerd, luidt:

WOUTER SLUIS
geboren 7 November 1827 te Hoogkarspel
overleden 20 Februari 1891 te Santpoort
woonde en werkte van 1858 tot 1867 op deze boerderij
Zijn leven en streven waren met opoffering van eigen belangen geheel gewijd
aan den vooruitgang van den landbouw.

Als erkenning van zijn groote verdiensten en als hulde aan zijne nagedachtenis
is den 7den November 1927 deze gedenksteen geplaatst door de
in Noord-Holland werkzame landbouwvereeningen.

Na de onthulling werd door den voorzitter van het comité aan den Landcommandeur der Ridderlijke Duitsche Orde, „Balye van Utrecht“, welke thans eigenaresse der boerderij is een oorkonde overhandigd, waarin deze gedenkwaardige gebeurtenis is vastgelegd.

De heer H. B. Hylkema te Soestduinen, Oud-Rijkszuivelconsulent voor Utrecht, heeft vervolgens in het „Heerenhuis“ te Midden Beemster een herdenkingsrede uitgesproken. Op zeer boeiende wijze heeft deze spreker verteld van Wouter Sluis en wat hij gedaan heeft. Een en ander uit zijn levensgeschiedenis laten wij hier volgen.

Wouter Sluis werd geboren te Hem, gemeente Hoogkarspel als oudste zoon van een Noord-Hollandsch veekoopman. Op 15-jarigen leeftijd moest hij zijn vader reeds missen. Toen de jongelingsjaren achter den rug waren, huurde hij van „het Deutzen Hofje“ te Amsterdam een boerderij in de Beemster. De oude hofstede werd later verbouwd geheel overeenkomstig de wenschen en inzichten van Sluis en is thans nog een getuigenis van zijn goede denkbeelden en opvatting betreffende het bedrijf en van zijn practischen zin.

In dit huis had hij een kamer voor zich. Daar was hij altijd bezig met proefnemingen en rekenen of onderzoekingen. Nieuwe landbouwwerktuigen als maaimachine, hooischudder, zaaimachine en dorsmachine werden in 1864 en opvolgende jaren door hem in de Beemster ingevoerd. In het propageeren van den tuinbouw ging hij voor door het aanleggen van een boomgaard. Sluis was oprichter der nog bestaande tuinbouwvereening en der coöp. augurkenfabriek.

Het was Sluis, die aandrang op een stoomgemaal en drainage metterdaad aanmoedigde. Hij was het eveneens die het brongas, dat men in Noord-Holland op de boerderijen veel ziet, heeft ontdekt. Zijn nortonbron benutte hij tevens als beweegkracht om bij de avondmelk het schieten van den room te verhinderen, hetgeen hem in staat stelde bij de bereiding van volvette kaas met éénmaal kaasmaken per dag te volstaan.

Ook op het gebied van veeteelt was hij werkzaam. Fokschapen voerde hij uit Engeland in en richtte de Beemster Veefokkerij Vereening op.

Het beste was hij thuis met de kaasbereiding. Ook op dit gebied was hij baanbreker, die niet ophield in lezingen zijn nieuwe denkbeelden te verkondigen en als het gevraagd werd bij de bereiding hulp te bieden. Niet alleen de eigen provincie was zijn arbeidsveld. Ook in Fries-

land, Gelderland, Zuid-Holland en zelfs in het buitenland zijn de sporen van zijn arbeid aangetroffen. Talrijke buitenlanders uit zeer verschillende deelen der wereld hebben aan zijn boerderij in den Beemster een bezoek gebracht, terwijl Wouter Sluis op zijn beurt het buitenland bezocht en o.a. in Engeland de kaasbereiding bestudeerde en in Duitschland het landgoed Raden met het daaraan verbonden proefstation van Dr. Fleeschman een bezoek bracht.

De groote verdienste van hem ligt -echter vooral hierin, dat hij in een groot aantal vergaderingen is gaan verkondigen:

Kaasmaken is niet afhankelijk van geluk en toeval, niet van meer of minder toebedeelden zegen, niet van den bodem of van de woning, althans niet in den zin, dat men in kaasgebreken heeft te berusten. Kaasmaken is een Wetenschap, die beoefend dient te worden.

(Deze woorden zijn thans aangebracht in de kaaskamer, waar W. S. vroeger gewerkt heeft.) In 1878 verscheen de tweede druk van een kleine handleiding over een door hem toegepaste methode van kaasbereiding. In zijn eigen boerderij leed hij onvermijdelijk groote schade door zijn herhaalde afwezigheid. Ten slotte waren zijn geldelijke zorgen zoo groot, dat hij zijn geheele veebeslag moest verkoopen. Uit zijn achteruitgang wisten zijn tegenstanders, die hierin het falen van zijn wetenschap en methoden zagen, scherpe wapens te smeden. De indruk van zulk een leven, besloot de spreker, wekt geen gedachten van critiek, maar stemt naast weemoed tot sympathie, tot meevoelen, tot een stille hulde.

Ook eenige andere personen voerden nog het woord, terwijl enkele telegrammen werden voorgelezen.

KR,

Bron: Algemeen Zuivelblad 4 November 1927 nr. 44

Huldiging Wouter Sluis.

Op 7 Nov zal het 100 jaren geleden zijn, dat Wouter Sluis in de gemeente Hoogkarspel werd geboren.

De Noordhollandsche landbouw, tuinbouw, zuivelbereiding en veeteelt gevoelen behoefte om op dien dag den man, die met groote scherpzinnigheid en met veronachtzaming van zijn eigen belangen den landbouw heeft gediend, en wiens laatste jaren zoozeer verdonkerd zijn door kommer en geestelijk lijden, hulde te brengen voor hetgeen hij deed.

Op het Deutzen Hofje aan den Nekkerweg in de Beemster, de mooie boerderij, thans toebehoorende aan de Ridderlijke Duitse Orde, de Balije van Utrecht en bewoond door den heer J. H. Köhne, zal door den Voorzitter van een daartoe gevormd Comité, den heer D. de Boer Dz. te Stompvoren, om 1 uur een gedenksteen onthuld worden. Vervolgens zal in het Heerenhuis te Midden-Beemster een herdenkingsrede worden uitgesproken door den heer Hijlkema te Soestduinen, oud-Rijkszuivelconsulent voor Utrecht.

De secretaris van het Comité is Dr. L. T. C. Schey, Rijkszuivelconsulent te Hoorn.

BIJLAGEN

Bijlage-1

Kenmerken goed melkvee zg. Melkspiegel

Ook bekend als *Guenon-stelsel*

In deze *MAP Wouter Sluis* wordt in de geplaatste verslagen over de door hem gehouden lezingen / spreekbeurten, soms ook geschreven over zijn bijzondere aandacht voor de *kenmerken* van een *goede* melkkoe, deze waren vooral te vinden in de zg. *melkspiegel* van een melkkoe. Wat dit precies inhield en wanneer deze 'gril' was ontstaan was mij niet duidelijk – dat het een gris was bleek vele jaren later, alhoewel ik uit de gevonden teksten toch ook wel de indruk krijg dat niet iedereen er in *geloofde!*

Op internet heb ik hier weinig over gevonden, vandaar de hier onder geplaatste 'knipsels'¹⁸ over dit onderwerp.

=====

Stelsel- Guenon, kenmerken in de 'melkspiegel' (1845-1927)

De hier onder geplaatste advertentie is van 9 mei 1845, over het uitkomen van een Nederlandse vertaling van het door de 'uitvinder' F. Guenon in Frankrijk uitgegeven boekje. Met daarna een uitvoerig verhaal over deze Franse veehandelaar uit de Leeuwarder Courant van 22 en 29 juli 1845.

Uit verdere 'knipsels' en uit lezingen W. Sluis, blijkt dat er 30 jaar zowel voor als tegenstanders zijn van *stelsel- Guenon* – W. Sluis was een groot voorstander.

Uit de twee laatst geplaatste teksten van 1903 en 1927 blijkt dat de algemene mening inmiddels was omgeslagen in '*niet bruikbaar*'.

1845

Krantentitel: ④ Groninger courant
Datum, editie: ① 09-05-1845, Dag

**BERICHT AAN
VEEHOUDERS EN VEEHANDELAARS
in Nederland.**

Bij **N. VAN DER MONDE**, Uitgever te *Utrecht*,
komt heden van de pers, en heet alom verkrijgbaar gesteld:
I. OVER DE UITWENDIGE KENTEKENEN, OM
TE BEPALEN WELKE DE HOEVEELHEID EN HOE-
DANIGHEID DER MELKOPBRENGST BIJ DE KOEIJEN
ZIJN ZAL. Naar het Fransch van **F. GUENON**, met 9
uitslaande platen, waarop 22 afbeeldingen, gr. 12mo. f 1 — 20.
Dit Werkje, oorspronkelijk door een' Landbouwer geschre-
ven, bevat eene ontdekking op langdurige ondervinding en
naauwkeurige waarneming gegrond, en is voor alle Land-
bouwers en Veebezitters van het grootste belang. Duizende
Exemplaren werden in Frankrijk van hetzelfde verkocht, en
in zeer korten tijd waren nieuwe oplagen noodzakelijk.
Om het algemeen verkrijgbaar te maken, is de prijs zoo
bijzonder laag gesteld. Men leze, ondervinde en oordeele!

¹⁸ Bekeken zijn de volgende drie dig. krantenarchieven: Leeuwarder Courant; Alkmaars Archief en het Historisch – Nationaal – courantenarchief.

Ontstaan beschrijving *Guenon's-stelsel* -I – kenmerken melkspiegel

(MENGEL WERK.)

Over de uitwendige kentekenen om te bepalen, welke de hoeveelheid en hoedanigheid der melkopbrengst bij koeijen zal zijn

Francois Guenon de zoon van een tuinman te Libourne in Frankrijk, opgeleid in het bedrijf van zijnen vader, werd als jongen van 14 jaren dikwijls naar het veld gezonden, om de eenige koe zijner ouders langs den weg doen grazen.

Eens hiermede bezig zijnde, wreef en krabde hij uit verveling op de door haarwervels begren- zende huid, welke zich van de speenen tusschen de dijen verlegt, en achter tegen de billen der Koe opklimmende, bijzondere figuren vormt, welke plaats ook Uijerboord genoemd wordt. Hij bemerkte, dat hier eene meer of min vette sloff, welke met zemelen eenige overeen- komst heeft, afviel.

Door de natuur met eene bijzondere gaaf tot waarnemen bedeed, ging hij deze eigenschap, hij de Koeijn zijner naburen, welke hem als goede melkgeefsters bekend waren, onderzoeken. Dit onderzoek brengt hem tot de overtuiging:

ten eerste, dat naar mate deze zemelachtige stof in grootere hoeveelheid voortgebracht werd, de koe naar die evenredigheid eene betere melkgeefster was;

ten tweede, dat naar mate deze stof eene meer vette en leemachtige hoedanigheid had, de melk vetter en rijker aan room zijn zoude, dan bij andere, waar deze stof droog en ruw was. Nu begon hij eene meer opzettelijke en naauwkeurige vergelijking en beschouwing van ver- schillende Koeijen. Dit bracht hem verder tot de opmerking, dat de plaats, van waar de zemel- achtige stof afgescheiden werd, niet bij alle van dezelfde gedaante en uitgebreidheid was, maar integendeel, in beide deze op zigten, vele wijzigingen voorkwamen; terwijl de undervin- ding hem vervolgens overtuigde, dat alle Koeijen van dezelfde grootte en lichaams-ontwikke- ling, zonder dat het ras, waartoe zij behoorden, in aanmerking behoefde genomen te worden, en welke den Uijerboord van eene bepaalde grootte hadden, dezelfde hoeveelheid melk ga- ven; dat dit kenteken reeds bij jonge kalveren aanwezig was, en deze alzoo hiernaar ten aan- zien hunner toekomstige melkgeving konden beoordeeld worden; en eindelijk, dat ook bij Bullen deze teekenen, ofschoon minder duidelijk uitgedrukt, zichtbaar waren.

Acht jaren lang, deed Guenon veelvuldige waarnemingen. Zijne betrekking als Veehandelaar, welk bedrijf hij zich met goed gevolg gekozen had, gaf hem, daartoe, de beste gelegenheid, zelfs om de meest verschillende rassen te onderzoeken. Die waarnemingen bragten hem im- mer tot eene bepaalde uitkomst, en nu vormde hij, volgens de gedaante en grootte van de op- gegeven kentekenen, onderscheidene klassen, welke in orden verdeeld werden en waarin vervolgens nog onderverdeelingen gemaakt werden, ten aanzien der meerdere of mindere grootte der Koeijen.

Hij deelde in 1828 de uitkomst zijner waarnemingen aan de Akademie te Bordeaux mede, met verzoek dezelve naauwkeurig te onderzoeken en te beoordeelen. Eene Commissie nam op drie kudden herhaalde proeven en het bleek haar volkomen, dat Guenon in zijne oordeelvor- lingen eene groote scherpszinnigheid aan den dag legde. Hoezeer hij echter voor als nog zijn

geheim voor zich behouden wilde, en de Commissie verklaarde daardoor niet in de mogelijkheid te wezen zijn stelsel genoegzaam naar waarde te beoordeelen, werd hij met eene eervolle aanbeveling aan den Prefect verwezen.

De Landbouwkundige Commissie te Bordeaux wilde zich echter overtuigen van de waarheid van het stelsel, en de kenteekenen beoordeelen, welke met zekerheid aanwezen:

1. de hoeveelheid melk, die de Koeijen dagelijks kunnen geven
2. den langeren of korteren tijd, dat zij de melk zullen behouden;
3. de hoedanigheid van de melk.

De proeven schenen overtuigend en het rapport was in allen deele zeer gunstig.

Guenon aarselde niet haar openhartig met de bepaalde kenmerken waarop zijn stelsel gegrond was, bekend te maken. Nu had hij zich gedurende vele dagen op verschillende landgoederen van geheel verschillende plaatselijke hoedanigheid begeven, om op allerlei rassen proeven te nemen, en hoedanig dit onderzoek op allerlei wijzen werd gedaan, gaf het altijd dezelfde zekere uitkomsten. De landbouwers, onbekend met de kenteekenen, in wier tegenwoordigheid de proeven worden genomen, stelden natuurlijk weinig vertrouwen in de zaak, maar stonden toch verbaasd over de vaardigheid en de juistheid van de uitspraken van Guenon. Zij moesten het gelooven, omdat zij het hoorden, maar uit hoofde zij het niet begrepen, keurden zij het maar half goed. Dit zal ook wel de oorzaak geweest zijn, dat bij latere proefnemingen van een aantal beesten, men ten tweedenmale eene Koe ter heoordeling voorbragt, die reeds onderzocht en beoordeeld was; doch tot teleurstelling van het ongeloof was Guenon, die hiervan niets had kunnen bemerken, in zijne laatste verklaring geheel overeenstemmend met zijne eerste.

Hij nam zich toen voor, om, zoodra er 3000 intekenaren gevonden werden, een werkje uit te geven, in hetwelk zijn stelsel ten duidelijkste zoude ontwikkeld en aan den dag gebragt worden. Daardoor kon het voor ieder mogelijk zijn, om, dit stelsel ten leidraad nemende, voor de melkgeving alleen zulke dieren aan te fokken en te behouden, waarvan men met bijna volkomene zekerheid zal kunnen zeggen, dat zij eenmaal de beste Melkgeefsters zullen worden. De Commissie van Landbouw te Bordeaux vereerde hem den gouden Medaille, teekende voor een aantal exemplaren in en benoemde hem tot haar Lid.

Nadat hij een aantal jaren nog zijne waarnemingen had voortgezet, werd hij in 1838 voor de Landbouwkundige Commissie van Aurillae geroepen, om in tegenwoordigheid van deze zijne proefnemingen te herhalen. herhalen. De vereeniging voor den Landbouw van Cantal bragt deswege een allergunstigst rapport uit.

In Auverne werden de proeven menigvuldig genomen en eerstelijk daartoe gekozen de landhoeve van den President der Commissie. Guenon bezigtigde aldaar den schoonen veestapel, welke uit honderd melkkoeijen, de beste van het geheele land bestaat, en nam zijne proeven op de hem aangewezen verschillende beesten, de beste, middelmatig en mindere Melkgeefsters. Over ieder stuk vee in het bijzonder heeft hij naauwkeurige aanwijzingen gegeven, zoowel ten opzichte der hoeveelheid melk, welke zij dagelijks gaven, als ten opzichte van den tijd, dat zij dezelve na het afkalven behielden, welke verklaringen met die der eigenaars bijna volkomen overeenkwamen.

Hij ontwikkelde daarna, ter overtuiging der Commissie van de waarheid zijner ontdekking, de onderscheidene uitwendige en onfeilbare kenteekenen, op welke hij zijn stelsel grondde.

Door middel daarvan maakte hij acht klassen of familiën, welke alle soorten van Koeijen in

Frankrijk konden bevatten: iedere klasse werd in acht ordenverdeeld en deze in drie onderdeelen, volgens de onderscheiden grootte der beesten.

In bijwezen der Commissie heeft Guenon zijn stelsel nog op vele andere Koeijen, welke hem op nieuw werden voorgebragt, toegepast. En dit niet alleen, maar ook zijne aangave opzigtens jongere dieren hielden volkomen proef. Zeer juist was de aanwijzing, zijner kenteekenen op jonge Stieren en koekalven van 3 á 4 maanden want de eigenaars verklaarden later, dat de door Guenon in de hoogste orde geplaatste Kalveren allen van moeders afkomstig waren, welke tot de grootste en beste Melkgeefsters behoorden.

Al de proeven door een genomen, daaronder ook die op twee schoone Stieren van het ras van Salers, gaven ook deze Commissie de volle overtuiging der onfeilbaarheid van Guenon's stelsel, dat op eene fraaije theorie volstrekt geen aanspraak maken kan, maar eenig en alleen grond is op daadzaken en op ene langdurige ondervinding. Het is gevestigd na veelvuldig herhaalde proefnemingen en op een naauwkeurig onderzoek, gedurende eene reeks van vijf en twintig jaren, zonder eenige overdrijving.

Aldus waren de beschouwingen en het oordeel der Commissie, welke hem ter aanmoediging den gouden Medaille met het beeld Van *Olivier De Serres* waardig keurde, en voorstelde tot Corresponderend Lid der Vereeniging met intekening van een aantal exemplaren op zijn werk.

Slot in 't volgende Nummer.

1845 Leeuwarder Courant 1845-07-29

via LC rechtstreeks

Beschrijving *Guenon's-stelsel* – kenmerken melkspiegel – II

(Vervolg)

Na alle deze vereerende getuigenissen en beoordeelingen heeft Guenon zijne ontdekking in 't volgend (voorgaand) jaar wereldkundig gemaakt, Zijne beschrijving is dezer dagen in onze taal overgebragt door den Hoogleraar Wellenberen, die daarmede een verdienstelijk werk heeft verrigt. Dit boekken in klein Octavo te Utrecht bij *van der Monde* uitgegeven, bevat eerstelijk de *Geschiedenis der ontdekking*, uit welke wij het vorenvermeld verhaal hebben getrokken.

Vervolgens geeft de Schrijver een *iets over het melkvee in het algemeen, en over de kenteekenen, volgens welke men over de hoedanigheid en hoeveelheid der melk zei kunnen oordeelen.*

De Schrijver bemerkt, dat men over 't algemeen bij de fokkerij niet genoeg in acht neemt den invloed, welke de goede of slechte hoedanigheden van den vader of de moeder op het jong kan hebben, en de rassen niet zuiver genoeg houdt, noch er zich te weinig aan laat gelegen leggen die te verbeteren. De regels bij de dekking en paring in acht te nemen worden opgegeven en den vorm en deugdzaamheid der beste Stieren en Koeijen beschreven.

Daarna ontwikkelt hij de juiste en standvastige kenteekenen van zijn stelsel. Zij zijn bij iedere Koe aan het achterstel, tusschen den uijer en de kling waar te nemen. Het zijn eene zekere

soort van spiegels of schilden, van onderscheidene grootte en gedaante, welke door de onderscheidene lijnen der haarwervels, hier ter plaatse aanwezig, begrensd worden. Deze lijnen loopen dan eens loodregt, dan eens dwars, en hierdoor wordt in de gedaanten en uitgestrektheid dezer spiegels eene wijziging te weeg gebragt welke de klasse en orde aanduidt, waarin de verschillende Koeijen geplaatst zijn.

Wijders worden de verdere kenteekenen en eigenschappen dier schilden of spiegels met derzelver afwijkingen en tijdelijke veranderingen opgegeven.

Het volgend gedeelte van het Werk loopt *over de onderscheidene kenteekenen en de rangschikking der Koeijen in het bijzonder.*

De acht klassen der verdeeling zijn:

- | | | |
|----|-----------------|--------------------------------|
| 1. | Koeijen met den | liervormigen spiegel. |
| 2. | „ „ „ | bandvormigen spiegel. |
| 3. | „ „ „ | verkeerd-hartvormigen spiegel. |
| 4. | „ „ „ | gaffelvormigen spiegel. |
| 5. | „ „ „ | kruikvormigen spiegel, |
| 6. | „ „ „ | winkelhaakvormigen spiegel. |
| 7. | „ „ „ | wigvormigen spiegel. |
| 8. | „ „ „ | schildvormigen spiegel. |

Ter verduidelijking en betere voorstelling zijn achteraan negen platen gevoegd,¹⁹ op welke de Koebeesten in derzelver klassen en arden, met het beloop en den vorm der spiegels juist zijn afgebeeld. De laatste plaat duidt de basterdsoorten der acht verschillende klassen aan. Zij zijn zulke Koeijen, welke, hoewel in grootte en in andere opzigten aan de overigen zeer gelijkende, echter in de hoeveelheid der melkopbrengst bijzonder verschillen.

Na gaat de Schrijver over om alle de klassen met derzelver onderverdeelingen ieder afzonderlijk in alle kenteekenen te beschrijven, met bepaling hoe vele kannen melk en hoe lang iedere soort en iedere orde geven kunnen.

Tot voorbeeld nemen wij:

Koeijen met den liervormigen spiegel, eerste orde, groote soort.

„De Koeijen van deze orde en grootte geven 20 kannen melk dagelijks, zoo lang namelijk als zij in volle melkgeving staan, dat is, tot dien tijd, dat zij op nieuw dragtig zijn; daarna vermindert de hoeveelheid allengskens, doch de melkgeving gaat door tot dat zij acht maanden dragtig zijn; zelfs zouden zij niet droog worden, indien men het melken tot het kalven wilde voortzetten.”

„De kenteekenen van de Koeijen van deze klasse en orde zijn de volgende:

De Uijer is fijn, met een kort dons overdekt, hetwelk in het midden der vier speenen eenen aanvang nemende, langs het geheele achterste gedeelte van den Uijer opklimt, de binnenste en bovenste oppervlakte van de knie en dij bedek zich regts en links uitbreidt, en (tot op zekere hoogte) wederom allengskens smaller wordt tot aan de kling. Gewoonlijk hebben deze Koeijen van achteren boven de speenen twee kleine ovalen, welke door naar beneden loopend haar gevormd worden, waarvan ieder vijf Ned. duimen breed en acht Ned. duimen lang is. De gedaante van deze afteekening kenmerkt zich daardoor, dat de kleur van het haar veel levendiger en helderder bij het naar boven loopend, dan bij het naar onderen loopend haar is.”

¹⁹ Zie 4 voorbeelden enige blz verder op.

DE MELKKOE



Fig. 1.



Fig. 2.

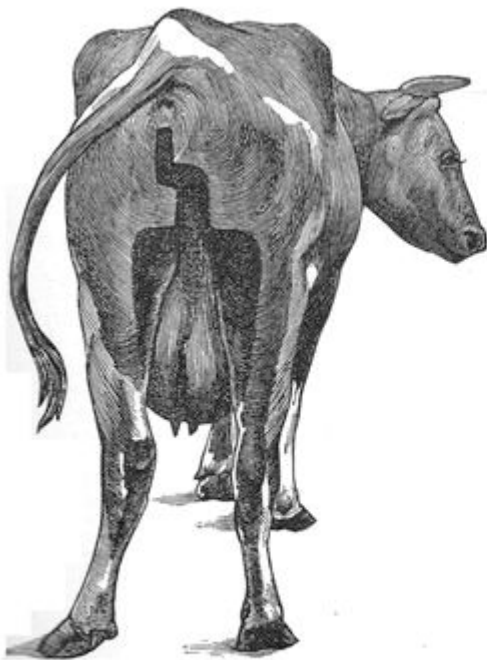


Fig. 3.



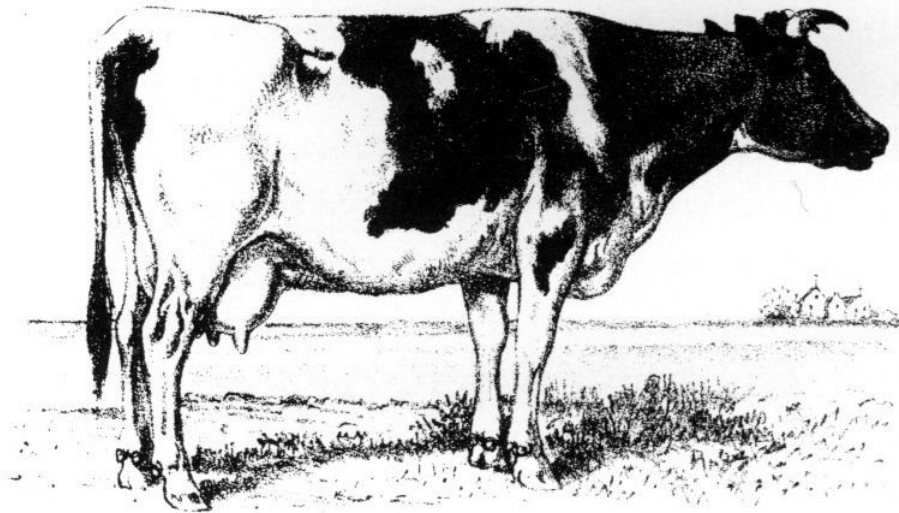
Fig. 4.

Bron: Leerboek A. A. ter Haar 1903

| | | |
|-------------------|-----------------------------|-------|
| 1. Koeien met den | liervormigen spiegel. | Fig.1 |
| 4. „ „ „ | gaffelvormigen spiegel. | Fig-2 |
| 6. „ „ „ | winkelhaakvormigen spiegel. | Fig.3 |
| 8. „ „ „ | schildvormigen spiegel. | Fig.4 |

„Bij de eerste orde van deze klasse neemt men daarenboven waar, dat het binnenste en het achterste deel der dijen tot aan de kling van eene gele, op nanking gelijkende kleur is, hier en daar met zwarte vlakken bestrooid. Van deze plaats scheidt zich eene stof, op zemelen gelijkende, af.”

Alle Koeijen, welke eenen spiegel of schild van deze gedaante hebben, behooren tot deze familie, van welke kleur of ras zij overigens zijn mogen.”



*'Goede' melkkoe van Wouter Sluis Bron**

* Boek *'Iemand uit Noord-Holland'* G. Köhne Wouter Sluis 1827-1891 (Stolphoevenreeks XVI)

De Heer Wellenbergen zecht in zijn voorberigt, dat vele veebezitters, zoowel in Frankrijk, als in Duitschland, waar in het vorig jaar eene vertaling van het werk des Ontdekkerd door Kurts bezorgd werd, dit stelsel in toepassing hebben gebragt en dat de geschriften, welke hierover uitgekomen zijn, meest alle ten voordeele van Guenon getuigen.

Evenwel beweert de heer Wellenbergen, dat het stelsel van Guenon aan eenige zwarigheden en bedenkingen onderworpen is, en soms minder gemakkelijk in toepassing kan gebragt worden, voor welke bewering eenige bemerkingsen worden opgegeven. Hierdoor echter wil hij geenszins bewezen hebben, dat het stelsel zijne waarde zou verliezen. Hij beschouwt het zelfs als eene aanmerkelijke aanwinst voor de Veefokkerij. En om die reden heeft hij gemeend, dat eene meer opzettelijke en uitvoerige mededeeling nuttig en voordeelig zijn kon, terwijl dit stelsel door verdere onderzoekingen en waarnemingen van anderen, verbeterd en eenigzins vereenvoudigd kan worden en alzoo gemakkelijker in toepassing gebragt. Daardoor kan het van een wezenlijk practisch nut worden en ook om deze met vele andere redenen, bevelen wij het de Commissiën van Landbouw, de Vehandelaars en alle Landlieden, ook bijzonder in Friesland, het land van boter en kaas aan, want eene goede Veefokkerij een hoog belang is.

Beproeft alle dingen en behoudt het goede! Er is in alles vooruitgang en met een bedaarden en wel overwogen tred moet men den gang volgen, of men staat stil, en, wat nog erger is, gaat achteruit.

v. L.

Melkspiegel minder belangrijk dan aangenomen!

Vervolg van het verslag, voorkomende in ons vorig nummer, der lezing van den heer H. M. Hartog van Barneveld, gehouden voor de leden der afdeeling Utrecht van het *Genootschap voor Landbouw en Kruidkunde*.

Om de gewenschte eigenschappen in het gekruiste ras te maken, dat is, te voorkomen dat zij bij volgende paringen weder verloren gaan, moet men de kruising lang genoeg voortzetten, en wel minstens tot het achtste geslacht.

[....]

Ten slotte trad spreker nog in eenige bijzonderheden over den melkspiegel van Guenon. De koe heeft, over een gedeelte van het achterstel en over de uijer een plek, waar de haren opwaarts in plaats van neerwaarts loopen en die naar haren verschillenden vorm verschillende namen draagt, bijv. de leervormige, hartvormige, enz. Een herdersjongen, Guenon, nam die plek waar, en verdeelde naar de verschillende vormen de koeijen in 8 klassen, ieder onverdeeld in de soorten. Naar de klasse en de soort van den melkspiegel beweerde hij de hoeveelheid melk, die een koe per dag zou geven en den tijd gedurende welken zij melk gaf, te kunnen bepalen.

Dit noemde spr. overdreven, maar toch heeft de melkspiegel eenige waarde; een goed ontwikkelde, regelmatig geteekende melkspiegel, heeft wel geen invloed op, staat wel niet in verband tot de melkrijkheid, maar gaat gewoonlijk zamen met overvloedig en langdurig melkgeven. Nog hebben sommige koeijen door den stand van het haar gevormde kleine figuurtjes, roosjes, naast den staart; die koeijen geven veel melk, maar staan lang droog; anderen hebben zulke roosjes op de uijer en dat zijn goede melkkoeijen.

Met den dank, den spr, door den Voorzitter, den heer van Nellesteijn, gebragt, stemden voorzeker alle aanwezigen in, die met aandacht de heldere voordragt van den heer Hartog hadden gevolgd.

(U. D.)

1979 Heldersche en Nieuwedieper Courant, 1879-04-23; p. ¼

Goede melkkoe – met *slechte* melkspiegel - toch in stamboom.

Bij gelegenheid, dat in de provincie Groningen dezer dagen werd gediscussieerd over de wenschelijkheid van deelneming aan het rundveestamboek, werd het volgende medegedeeld nopens eene koe van den veehouder Joh. de Vries, te Baard in Friesland, die in het stamboek voorkomt onder den naam van Koningin, sub No. 197, inlandsche koeijen. De koe was hoog bij het kruis 156 cM, op de schoft ook 156 cM. en breed over het kruis 65 cM.

De koe had geen goeden melkspiegel, en daarom zou ze eerst niet in het stamboek worden opgenomen. De Vries beweerde echter, dat de koe twee maanden lang altijd 40 liter per dag gaf, en dat dan de melk wat minder werd. Men nam nu zelf de proef, en de Vries kreeg geluk. De koe werd opgenomen. Zij werd verkocht in Maart 1878 voor f700, met bestemming voor de tentoonstelling te Parijs. Daar werd zij bekroond. Het kalf, dat ze bij zich droeg, was vóór de geboorte reeds verkocht voor f200. Ook door deze koe heeft de theorie van den melkspiegel veel van hare waarde verloren.

Leeuwarder Courant 1883-02-19

Bij elken Boekhandelaar verkrijgbaar het onmisbaar Boekje voor den Vee fokker:

DE BESCHRIJVING DER

Melkteekens bij het Rundvee,

DOOR

D. MUNNIKHUIS.

Met 10 uitslaande Platen in 2 kleuren. 2e druk.

Prijs slechts f1.40.

De Amerikanen letten bij het koopen van Vee vooral op den **Melkspiegel**.

Tegen toezending van het bedrag zenden de Uitgevers J. MUUSSES & Co. te Purmerende het franco.

1884 Heldersche en Nieuwendiepsche Courant, 1884-11-19

Puntenbeoordeling 'Dutch Friesian' voor stamboomregistratie in Amerika

Let op de hoge beoordeling melkspiegel

Heldersche en Nieuwedieper Courant, 19/11/1884;

De Dutch Friesian Veefokkers Vereeniging in Amerika en haar Stamboek.

| KOEIEN. | | Punten. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Kop. | Echt vrouwelijk, fijn gevormd, vrij lang boven de oogen | 2 |
| 2. Voorhoofd. | Breed tusschen de oogen en hol. | 1 |
| 3. Gelaat. | Fijn gevormd, vooral onder de oogen, zichtbare aderen, gemidd. lengte, breeden muil. | 2 |
| 4. Oogen. | Vrij groot en gevuld. | 1 |
| 5. Hoorns. | Vrij nauw bij het grondstuk, fijn, ovaal, goed voorwaarts omgebogen | 2 |
| 6. Hals. | Fijn, nagenoeg vrij van kossam, net aan kopen schouders geplaatst, flink van houding | 4 |
| 7. Schouders. | Laag, gelijk en fijn van onder, matig dik bij halsader. | 3 |
| 8. Borstwand. | Laag, niet te dik aan voor- en benedenzijde | 2 |
| 9. Hazenleger. | Gevuld. | 2 |
| 10. Ruggegraad. | Recht, breed ontwikkeld, geleidelijk oplopend naar den staart. | 5 |
| 11. Ribben. | Goed gerond met ruimen onderflank | 5 |
| 12. Lenden en heupen. | Breed, gevuld en lang | 5 |
| 13. Stuit. | Hoog, breed en vlak | 5 |
| 14. Heupkom. | Hoog en zeer breed | 3 |
| 15. Dijen. | Lang, recht en breed | 2 |
| 16. Zijden. | Vrij laag en gevuld | 2 |
| 17. Pooten. | Kort, fijne beenderen | 3 |
| 18. Staart. | Zwaar bij den wortel, fijn uitlopend tot of beneden spronggewricht | 3 |
| 19. Haar en huid. | Fijn, zacht; lenig en niet te dik. | 8 |
| 20. Melkaderen. | Groot, lang, bochtig, vertakt, doorlopend met ruime melkgaten | 12 |
| 21. Uier en speenen. | Ruim, zoowel voor als achter goed ontwikkeld, met goed gevormde, behoorlijk groote spenen | 12 |
| 22. Melkspiegel. | Grootste en fraaiste. | 12 |
| 23. Kleur, | Gelijkmatige bont | 4 |
| Volmaakt | | 100 |

Een leesboekje voor de hoogste klasse der Volksschool en voor het Herhalingsonderwijs,

DE LANDBOUWDIEREN.

Melkvee,

[...] Er zijn evenwel aan de koe uiterlijke teekenen van melkrijkheid en het is goed, dat elke veefokker die teekenen kent. Wij willen er het een en ander van meedeelen. Reeds hebben wij geleerd, dat de melk in de borstklieren, dus in den uier wordt bereid. **Eene goede ontwikkeling van den nier komt dus eerst in aanmerking.** De veekenner noemt den uier goed ontwikkeld, als hij een flinke grootte heeft, eene dunne huid bezit, niet vleezig is, zich zoo ver mogelijk naar voren uitstrekt en voorzien is van goede tepels. **In de tweede plaats** komen de melkaderen in aanmerking. Deze moeten groot en kronkelend zijn en zich sterk vertakken, alvorens zij den uier bereiken. De melkaderen loopen naar het hart, en voor zij dit bereiken, loopen zij van de oppervlakte der huid naar het dieper gelegen hart, waardoor er indeukingen, gaten of kuilen ontstaan, welke zoo dicht mogelijk hij de voorpooten moeten gelegen zijn. Deze kuilen noemt men melkkuilen.

In de derde plaats komt de melkspiegel in aanmerking, waardoor men de plaats verstaat aan het achterste gedeelte van den uier en de dijen. De grootte van den spiegel wordt aangewezen door een duidelijk zichtbare lijn, welke gevormd wordt door de in tegengestelde richting loopende haren van den melkspiegel en van het overige der huid. De haren op den melkspiegel loopen naar boven en die der huid naar beneden. De melkspiegel moet groot en met zeer fijne haren bezat zijn; de kleur moet geel en de melkspiegel met schillers bedekt zijn, die men er gemakkelijk kan afkrabben.

Een Franschman, Guenon geheeten, heeft zich jaren lang bezig gehouden met den melkspiegel te onderzoeken van een groot aantal koeien en aan hem hebben wij de kennis te danken, dat er verband bestaat tusschen een goeden melkspiegel en het melkgevend vermogen van eene koe. De meest gewenschte vorm van den melkspiegel is volgens Guenon de *liervormige*, omdat deze de grootste is. Verder merkt Guenon op, dat bij koeien, met beste melkspiegels twee kleine schildjes zijn waar te nemen in den vorm van een ovaal en wel daar, waar het haar naar beneden loopt. Niet alleen op den melkspiegel, maar ook op andere doelen van het lichaam wordt door veekenneren gelet, als zij eene goede melkkoe zoeken en wel of het dier bezit een dunnen hals, fijnen kop en fijne horens, grootte heldere ooggen, een dunne, fijne, losliggende huid, niet te grove beenderen, eene ruime borstkas, wijde neusgaten en een langen, dunnen staart. In 't geheel moet de koe een goeden indruk maken en een echt vrouwelijk voorkomen hebben.

[...]

1890 Courant van Maldegem (Be.) 1890-febr.

Onze Melkerij.

Zoo als wij aangekondigd hebben, kwam M Vileyn Zondag jl. zijne voordrachten voortzetten. Ditmaal handelde achtbare spreker over de toestellen in de melkerij gebruikt en de stellige kennissen eener degelijke melkkoe.

[....]

Uiterlijke kenmerken

Zij moet een wijvelijk uitzicht hebben, eerder mager dan vet, want eene vette koe is over het algemeen geene goede baatgevende koe.

Verdets moet zij hebben: eenen welgevormden kop, breede neusgaten, fijne hoornen wijden mond, korten hals, diepe borst, rechtenrug, ongestoorde ademhalings-en verteerings organen, tenger beengestel, middenstel schoon geweld, cilindervormigen buik, breed kruis, vierkantig-achtergestel, dunnen staart, korte pooten, dunne huid (hetgeen men op de ribben gevoelen kan) en glanzend haar.

De uier dient vooral nagezien te worden.

Ver naar achter geplaatst, moet hij vierkantig en goed ontwikkeld zijn na het melken op niet gekomen, gevormd, niet van vet, maar van melkklieren, zonder verharding; redelijke spenen, zacht, niet verstopt of met wratten bedekt.

Het adernet op den uier moet wel ontwikkeld zijn; de aders op den bilnaad en den buik dik en kronkelend, hoe breeder en hooger, hoe meer melk men bekomen zal.

Volgens Guenon, die na lange jaren waarneming en ondervinding met kennis van zaken spreken kan, moeten de huid van den bilnaad en den uier eene gele kleur hebben, en met eene vetachtige stof bedekt zijn, ten teeken van vet rijke melk.

De melkspiegel of schild is die schijf van opgaande haren, die zich op den bilnaad, uier en billen uitbreidt. Hoe grooter de schild is, dit overigens vele vormen kan aannemen, hoe melkrijker de koe is. De grootste schilden vindt men onder de vlaamsche koeien.

Soms ontmoet men bij koeien een bovenschild, dit is een streepje opgaande haren nevens de klink geplaatst. Deze waarbij dit te bemerken is vallen droog, nadat zij weder gekalfd zijn en zelfs vroeger. Zulke noemt men bastaard koeien.

Schager Courant, 13/10/1895; p. 3/6

— Bij de keuze eener goede melkkoe hecht men meer of minder gewicht aan den melkspiegel. Dat is een streep, die zich van den uier tusschen de achterbeenen door naar de hoogte loopt en met fijne, van onder loopende haren bedekt is. Over het algemeen is men 't over de waarde van den melkspiegel niet eens, maar toch moet men toegeven, dat hij de volgende kenmerken moet bezitten: 1. Hij moet groot en breed zijn en zich zoo hoog mogelijk uitstrekken; 2. De haren er van moeten donzig zijn en steeds naar de hoogte loopen; 3. De door den bliksem ineenloopende lijnen moeten zich niet verward vertoonen, maar van het midden en van de beide zijden uitgaande steeds evenredig gevormd zijn.

Melkteekens der koe.

Over mooie en minder mooie melkspiegel met.....veel melk

Professor dr. A. Krümur te Zurich heeft op het internationaal landbouwcongres te weenen eene voordracht gehouden omtrent de melkteekens eener koe, waaraan het volgende wordt ontleend:

Alle uitwendige kenteekens der koe, welke als zoogenoemde melkteekens aangemerkt worden, laten zich in twee rubrieken verdeelen. De eene omvat de teekens van de melkrijkheid, welke aan dat orgaan zichtbaar zijn, wier vorming en werkzaamheid meer direct met tot vrouwelijke geslachtsorganen samenhangen, waartoe in de eerste plaats de melkklieren behooren. De rubriek heeft betrekking op de uiterlijk waarneembare verschijnselen in den bouw van het dier, waartoe niet alleen de vorm van het lichaam, maar ook de toestand van de huid en het haar moet worden gerekend.

[...]

Tot de melkteekens, welke met de gesteldheid der melkklieren samenhangen, behoort ook de melkspiegel, d.i. het gedeelte besloten tusschen de kling en de bilnaald, waarop zich fijne, korte en dunne haren bevinden, die omhoog, dus in tegenovergestelde richting dan het haar, op de overige lichaamsdeelen groeien.

Sedert lang bestaat e meening, dat uit de grootte en vorm van den melkspiegel ook de graad van melkrijkheid der koe is af te leiden.

Naar Fünstenberg zoude inderdaad in zoover verhouding bestaan tusschen de gesteldheid van den spiegel en de melkrijkheid als de eigenaardige buitenste haarbekleding, waardoor de melkspiegel wordt gevormd, wijst op de ontwikkeling van de kliermassa. Een onder alle omstandigheden doorgaand en beslissend melkteken is de melkspiegel echter niet. Wel is het regel dat koeien met mooien melkspiegel, d. w. z. spiegels breed, flink, regelmatig van vorm, die zich tot over de bilnaald uitstrekken, goede melkgeefsters zijn, maar er komen talrijke gevallen voor van dieren, die ofschoon een minder goed gevormde melkspiegel bezittende, niettemin zeer goede melkgeefsters zijn.

Eisen waaraan een goede melkkoe moet voldoen

EEN GOEDE MELKKOE.

[....]

Door velen wordt nog altijd groote waarde gehecht aan een uitgebreiden *melkspiegel*. Hieronder verstaat men de plaats op de achtervlakte van dijen; en uier, die naar boven gerichte haren draagt. De scheiding tusschen het naar boven en het naar beneden gerichte haar is de grens van den melkspiegel.

De Fransche koeherder of veekoopster Guenon heeft het eerst de aandacht op dit verschil in de haarrichting gevestigd. Hij beweerde, dat er verband bestond tusschen de grootte en het min of meer scherp begrensd zijn van den melkspiegel en het daarop groeiende haar aan den eenen en de melkrijkheid aan den anderen kant. Als de melkspiegel door grof, lang haar begrensd wordt, zou de bezitster een korte lactatie-periode (tijd gedurende welken de koe vanaf het kalven tot het droogworden melk geeft) hebben en weinig melk geven. Hoe geler de huid van den melkspiegel is en hoe meer gele schilfers hierop aanwezig zijn, des te rijker aan vet zou de melk zijn.

Guenon, wien het zeker niet aan tijd heeft ontbroken, waaruit wij afleiden, dat hij meer herder dan wel koopman was, verdeelde de melkspiegels in 8 soorten, elke soort in 8 orden en onderscheidde eindelijk nog bastaard-vormen, dat zijn zulke, waarbij het naar boven gerichte haar hier en daar door benedenwaarts gericht haar. afgewisseld werd.

De 8 hoofdsorten bestempelde hij met de namen lier-, band-, omgekeerd hart-, gaffel-, kruik-, winkelhaak-, wig- en schildvormigen melkspiegel. Van nr. 1, 4, 6 en 8 geven de naar de natuur geteekende afbeeldingen 1-4 een voorstelling. (Ze zijn door ons overgenomen uit „Le monde moderne” en wel uit de April-aflevering van 1896, waar zij behooren bij een artikel over „La vache laitière” van P. Dechambre.)²⁰

Wij hebben in verschillende deelen van ons land bij veehouders, die de melkopbrengsten hunner koeien noteerden, „gezien” dat mooie melkspiegels met slechte melkopbrengsten kunnen samengaan en omgekeerd. Als de overige uiterlijke kenteekenen op melkrijkheid wijzen, dan heeft een mooie melkspiegel stellig eenige waarde, maar als melkteeken op zichzelf beteekent hij niet veel.

De ondervinding heeft geleerd, dat de meeste goede melkgeefsters in lichaamsbouw en eigenschappen overeenkomst vertoonen. Een goede melkgeefster wordt dus meestal gekend aan bepaalde uitwendige kenteekenen.

De huid van een goede melkkoe moet los liggen en zacht aanvoelen, plooibaar en gemakkelijk verschuifbaar zijn en op de halszijden en aan de boegen fijne plooities bezitten.

[enz. enz. verder niet opgenomen]

²⁰ Zie viertal tekeningen enkele blz. terug!

Het Melktype – ‘*kenmerken melkspiegel had geen waarde*’

Over dit onderwerp schrijft de heer R. P. Sybesma, veearts te Heerenveen in het officieel orgaan. van den F. N. Z.:

Ruim een menschenleven terug ging men bij de beoordeeling van een goed melkrund bijna uitsluitend af op uiterlijke kenmerken van het dier, welke kenmerken dan, zoo meende men, vrij grtrouw de mate van productiviteit demonstreerden.

Echte veekenneren beriepen zich er op, dat zij de melkrijkheid van een rund op het oog konden schatten, evenals men het aan de melk kon zien of zij veel of weinig boter bevatte.

In den tegenwoordigen tijd echter zijn de methoden om de productiviteit van een rund te bepalen vrij wat nauwkeuriger geworden, ook al zijn we nog lang niet waar we wezen willen.

De uiterlijke kenmerken van melkrijkdom hebben dan ook steeds aan waarde moeten inboeten. Het beste valt zoo iets op te merken aan melkteekens, die reeds lang hebben afgedaan.

We noemen in dit verband de melkspiegel van Guénon

Zooals bekend verondersteld mag worden vinden we den melkspiegel in de damstreek, boven den uier, en wel begrensd door de lijnen, waarin rughuid en buikhuid elkander ontmoeten.

Hoe verder het buikhuiddek nu naar achteren, boven den uier oploopt, hoe grooter melkspiegel men te voorschijn ziet treden. Soms is deze melkspiegel heel klein, terwijl hij bij andere dieren hoog, tot nabij de staartinplanting oploopt. Ook in de breedte is verschil. Volgens Guénon kon men nu de waarde van een rund als melkgeefster aan den melkspiegel bepalen. Hoe grooter en regelmatiger de melkspiegel en hoe hooger deze oploopt, des te meer melk. Kleine en smalle melkspiegels duiden op weinig melk. Reeksen van proeven hebben echter aange-toond dat men aan dit melkteeken geen waarde meer kan toekennen.

Er zijn echter nog tal van andere kenmerken, [...]

